

Master of Science in Geography

Les intermédiaires, des acteurs clés dans le tournant local de la restauration collective : le cas lausannois

Audrey Gagnaux

Sous la direction du Prof. J. Salomon Cavin
Membre du jury : Leïla Kebir



Source : <http://terrelocale.ch>

Résumé

Dans un contexte de crise alimentaire, au début des années 2000, émerge une certaine méfiance de la part des consommateurs envers le système agroalimentaire mondialisé. A travers le monde, les pratiques alimentaires, la provenance des produits consommés ainsi que les conditions de production sont remises en question et des modèles de systèmes alimentaires alternatifs voient le jour. La relocalisation des produits de proximité fait partie de ce processus. En effet, de nouvelles formes d'organisation alimentaire se distinguent par leur capacité à restituer spatialement et socialement l'alimentation. Des bénéfices en matière de qualité de vie et santé, environnemental, social et économique sont démontrées à l'aide d'études à travers le monde. Parmi ces initiatives, relocaliser la part des produits de proximité dans la restauration collective fait partie de ces organisations.

Face à des citoyens désireux de profiter d'une agriculture plus durable et proche de la population, les autorités lausannoises ont mis en place le plan de la restauration collective durable (RCD). Les objectifs de ce plan consistent à soutenir l'économie de proximité, approvisionner les restaurations en produits écologiques et de saison, réduire les transports afin de diminuer les émissions de CO2 et enfin, valoriser le patrimoine culinaire régional et préserver la santé. Grâce aux 7 sept entretiens menés avec des acteurs clés du système alimentaire, ce travail donne des éléments de réponse quant à l'approvisionnement des restaurations scolaires en produits de proximité, met en lumière les freins face auxquels ces restaurants font face et dépeint le rôle crucial joué par les intermédiaires dans ce système d'approvisionnement.

Mots clés

Relocalisation – Approvisionnement – Restauration collective – Circuit de proximité – Logistique collaborative – Proximité territoriale – Economie de la proximité – Lausanne – Restaurants scolaires lausannois – Produits de proximité – plan Restauration Collective Durable

Table des matières

Remerciements	6
Introduction	8
Partie I : Enjeux et cadre théorique : relocalisation des circuits alimentaires	12
1. La relocalisation des systèmes alimentaires	14
1.1 Un modèle de système alimentaire globalisé qui s'essouffle	14
1.2 Réponse par la reterritorialisation	16
2. Les systèmes alimentaires alternatifs	17
2.1 Les systèmes alimentaires alternatifs dans le monde	18
2.2 La relocalisation	19
2.3 Difficulté à définir le local	22
2.4 Limites des circuits courts pour la restauration collective	24
3. Les circuits de proximité, une notion plus adaptée comme cadre d'analyse	26
3.1 De l'économie des proximités aux proximités territoriales	26
3.2 La notion de proximité dans la relocalisation des circuits alimentaires	30
3.3 La restauration collective, une relation distendue	32
3.4 Les circuits de proximité pour sortir des limites des circuits courts	34
4. L'approvisionnement de proximité de la restauration collective scolaire, le rôle fondamental de la logistique	38
4.1 La restauration collective comme levier d'action pour renforcer les systèmes alimentaires localisés	38
4.2 Des circuits de restauration collective limités par le manque de coordination, d'organisation et d'efficacité	40
4.3 La logistique comme un levier d'action	41

4.4 Synthèse conceptuelle	47
Partie II : Questions de recherche et méthodologie.	50
5. Question de recherche et méthodologie	52
5.1 Question de recherche	52
5.2 Méthodologie	53
5.3 Le choix des acteurs clés /entretiens réalisés	56
6. Présentation du cas d'étude	58
6.1 De multiples demande en faveur de l'approvisionnement local	59
6.2 Le périmètre du plan de restauration collective durable	62
6.3 Fonctionnement de la restauration collective	63
6.3.1 Gestion des restaurations collectives	63
6.4 Les différentes plateformes dans la restauration collective	68
Partie III : Analyse	74
7. Analyse par la proximité territoriale	75
7.1 La logistique, une problématique récurrente	76
7.2 Les dimensions des proximités territoriales mobilisées par les acteurs du système d'approvisionnement.	77
7.2.1 La dimension relationnelle	77
7.2.2 La dimension fonctionnelle	85
7.2.3 La dimension spatiale	101
Discussion	108
Conclusion	114
Bibliographie	116
Annexe	123

Remerciements

Je tiens à exprimer ma gratitude et mes remerciements à :

- Ma directrice de mémoire, Madame Joëlle Salomon Cavin, professeure à la faculté des géosciences de l'environnement, pour sa patience, son accompagnement efficace et ses feeds-back toujours constructifs
- Mes sept interviewés, jouant un rôle important dans le système alimentaire, d'avoir été aussi volontaires à me partager leurs expériences
- Mes amis pour m'avoir soutenue et supportée tout au long de cette expérience. Je suis spécialement reconnaissante envers Lucas et Sabrina pour leurs nombreuses relectures et commentaires.

Introduction

C'est dans un contexte de crise alimentaire, au début des années 2000, qu'émerge une certaine méfiance de la part des consommateurs envers le système agroalimentaire mondialisé (Kebir, 2012). Dès lors, on commence à s'interroger sur les pratiques alimentaires, sur la provenance des produits consommés ainsi que sur les conditions de production. En réponse à ces interrogations, on observe une évolution sous diverses formes de systèmes agroalimentaires alternatifs, s'opposant au « système dominant ». Ces systèmes agroalimentaires alternatifs accordent davantage d'importance aux liens entre les producteurs et les consommateurs (Deverre et Lamine, 2010). Ces liens se traduisent par la diversification et l'évolution de différentes formes de circuits courts d'approvisionnement (Darly et Aubry, 2014).

Dans ce contexte émerge l'idée de relocaliser l'approvisionnement des restaurations collectives afin de maintenir une agriculture urbaine et rétablir des liens plus directs entre producteurs et consommateurs (Morgan et Sonnino, 2008 ; Sonnino, 2010 ; Little et *al.*, 2010). Ainsi, ce changement de rapports entre acteurs gagne en importance dans le monde entier. En France, par exemple, des politiques sont mises en place afin d'encourager une reconnexion locale, à travers la restauration collective, entre les consommateurs et les producteurs (Darly et Aubry, 2014). Au travers de ce travail, nous observerons l'exemple suisse en mettant en avant l'exemple lausannois.

Face à des citoyens désireux de profiter d'une agriculture plus durable et proche de la population, dont la provenance du produit la qualité, l'impact social ainsi qu'à l'empreinte écologique des produits alimentaires sont cruciaux (Préavis 2014/36). Les autorités lausannoises mettent en place une « charte pour une agriculture de proximité, respectueuse des coûts écologiques et sociaux » en 2008 (Ibid., 2014). Le plan de la restauration collective durable (RCD) est ensuite élaboré. Ses objectifs seront soutenir l'économie de proximité, créer des emplois dans le domaine de l'alimentaire et la restauration et, pour finir, approvisionner les restaurations en produits écologiques et de saison. Ce plan envisage également de réduire les transports afin de diminuer les émissions de CO₂. Enfin, il tend à valoriser le patrimoine culinaire régional et préserver la santé en offrant des repas de qualité nutritionnelle (Municipalité de Lausanne, 2018).

En parallèle, la ville de Lausanne a également mis en place la politique agricole urbaine (Municipalité de Lausanne, 2018). Cette politique se base sur cinq axes, dont un consacré au « soutien de la politique municipale de restauration collective par l'émergence de filières agricoles de proximité et l'appui à des projets innovants de transformation et distribution de produits de proximité et biologiques » (Ibid, 2018).

Ainsi, à travers cette volonté municipale de promouvoir les produits locaux dans la restauration collective, la ville de Lausanne s'intéresse particulièrement aux avantages que peut induire la proximité en terme géographique ; diminution des gaz à effet de serre et la promotion de produits frais et de saison deviennent des éléments cruciaux. De plus, la Ville fait de même pour la proximité sociale, dans le but de recréer un lien entre les producteurs et les consommateurs. Ce faisant, ces derniers auraient alors la possibilité de retracer avec plus de transparence la provenance et les conditions dans lesquelles les aliments sont produits (Préavis 2014/36).

Tous ces projets ont une portée ambitieuse : environ 1'300'000 repas par année sont concernés. Ils sont produits dans 45 sites de production différents et consommés dans 160 établissements dont des centres de vie enfant, des cantines scolaires, des écoles à la montagne et des cafétérias de l'administration de la Ville. (Municipalité de Lausanne).

En se penchant sur le bilan de 2017 du plan RCD, on peut y lire que « quatre objectifs sur cinq ont été atteints, seul l'objectif de 70% d'achats de proximité reste à travailler ». En d'autres termes, l'un des obstacles sur lequel bute cette politique alimentaire est lié aux filières. Elles nécessitent des évolutions professionnelles en profondeur afin de mieux réorienter l'achalandage des restaurations collectives en produits de proximité. Le compte-rendu du séminaire sur la restauration collective à Lausanne fait référence à cet aspect, puisqu'il y est écrit que : « Le terroir vaudois n'est pas encore mature en termes de production et d'organisation, et les structures de proximité doivent être développés pour permettre d'aller de l'avant, avec plus de facilité » (Camille Roi, 2016).

Il est important de considérer que nourrir chaque jour un nombre considérable d'habitants implique d'importants problèmes de logistique : comme le mentionnent Gagné *et al.*, le transport, la distribution et le stockage se manifestent par d'importants flux de marchandises dans des espaces contraints (2011). La logistique a donc une grande importance dans l'acheminement des aliments jusqu'aux assiettes des consommateurs. En outre, notre mode de vie et de consommation impacte le développement de ces nombreuses filières de transformation de notre alimentation, ce qui ne fait qu'augmenter le nombre d'intermédiaires (Camille Roi,

2016). Dès lors, il apparaît pertinent de s'interroger sur les possibilités du développement de la part des produits alimentaires de proximité dans la restauration collective.

Partie I : Enjeux et cadre théorique : relocalisation des circuits alimentaires

1. La relocalisation des systèmes alimentaires

En premier lieu, il est intéressant d'observer dans quel contexte apparaît la relocalisation des systèmes alimentaires. Au travers de cette réflexion, nous ferons référence à la littérature qui s'est efforcée de montrer la manière dont les systèmes alternatifs se sont mis en place et les définitions qu'elle propose. Nous passerons en revue la littérature liée au circuit court et je tenterai d'expliquer les raisons pour lesquelles il serait plus adapté de parler de circuit de proximité dans le cas de l'approvisionnement de la restauration collective. J'évoquerai également, dans cet état de l'art, des concepts centraux qui ont été mis en avant par les recherches sur la logistique dans les systèmes alternatifs. Ces mêmes concepts seront ensuite utilisés dans l'analyse.

1.1 Un modèle de système alimentaire globalisé qui s'essouffle

C'est dans un contexte de remise en question des pratiques alimentaires, de la provenance des produits consommés, ainsi que des conditions de production, que l'on commence à distinguer un tournant. Dans cette appréhension sociale, économique et écologique vis-à-vis de la question alimentaire, différentes recherches commencent alors à s'interroger sur le sujet.

Avant d'aborder le thème de la relocalisation, il est nécessaire de s'intéresser brièvement aux causes de la « déterritorialisation ». Dans leurs travaux, Brand et Bonnefoy (2011) définissent la reterritorialisation comme le basculement, une réponse à la déterritorialisation. La déterritorialisation, survenue à la fin de seconde Guerre Mondiale, marque une certaine distanciation des liens entre l'aliment et le consommateur (Brand et Bonnefoy, 2011).

Dans ses recherches sur la reterritorialisation, Brand (2015) fait remarquer qu'il existe plusieurs causes qui mènent à une déconnexion entre le système alimentaire et le système urbain ; la révolution industrielle du XIX^{ème} siècle en fait partie. En effet, celle-ci apporte un ensemble de progrès techniques provoquant l'amélioration des moyens de transports, le développement du secteur du transport avec de nouvelles techniques, tant dans la mécanique que dans les sources d'énergies (vapeur, électricité). On observe également un progrès dans la maîtrise de conservation (réfrigération, conservation, Brand 2015, p.56).

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les réparations de guerre amènent l'Europe à dépendre financièrement des Etats-Unis, sous la tutelle du Plan Marshall. L'Europe prend alors conscience qu'elle doit être capable de relancer et de structurer son agriculture pour ne pas laisser les conditions de sa survie dans les mains d'autres pays (Brand, 2015). Comme l'affirme Brand : « Cette prise de conscience affirmée dans le traité de Rome en 1957, contribue à donner la primauté à la logique de l'agriculture industrielle » (Ibid., p.58, 2015). En 1962, la politique Agricole Commune privilégie donc l'intensification de la production agricole et de sa spécialisation, dans le but de sécuriser les approvisionnements en denrées agricoles. Ainsi, cette même logique fait émerger l'agriculture moderne, caractérisée par une production de masse, une spécialisation de la production, et l'utilisation d'intrants chimiques (Touzard et Fournier, 2014).

En ce qui concerne le système urbain, Brand (2015) met en évidence que l'évolution urbaine suit les modifications qui touchent les systèmes alimentaires : en parallèle de la modernisation agricole, on observe une forte croissance démographique accompagnée d'une urbanisation massive et d'un exode rural (Brand, 2015 p.62). De fait, cette urbanisation massive modifie fortement l'évolution des systèmes territoriaux. A travers un « processus de métropolisation », les frontières entre urbain et rural deviennent moins apparentes et font place à l'étalement urbain. L'auteure ajoute que ce processus de métropolisation fait également référence à l'ensemble des processus rattachés aux mutations auxquelles font face les villes. Mondialisation et globalisation deviennent la norme des citoyens. Nous verrons par la suite qu'il est important de mentionner cet aspect, qui tend à modifier les relations existantes entre les espaces agricoles à proximité des villes :

« La métropolisation concentre de façon croissante les hommes, les activités et les richesses dans des agglomérations de plusieurs centaines de milliers d'habitants, multifonctionnelles, fortement intégrées dans l'économie internationale. Elle s'accompagne de transformations significatives des grandes villes, de leurs banlieues et de leur environnement, constituant des espaces urbanisés de plus en plus vastes, hétérogènes, discontinus, formés parfois de plusieurs grandes cités, de moins en moins liées à une économie régionale, et dont les arrière-pays se transforment en espaces de services et de loisirs » (Ascher, 1995, p.33)

Comme le souligne Ascher (1995), l'arrière-pays¹ devient un espace de loisir ou de service Et les régions rurales périurbaines perdent leur rôle nourricier (Brand, 2015). Elles sont, la plupart du temps, « insérée[s] dans une logique de filière a-territorial » (Ibid, p.64). En d'autres termes, les campagnes à proximité des villes sont de moins en moins considérées comme des espaces nourriciers et ont plus tendance à exporter leurs produits.

Il est important de noter que cette déterritorialisation se manifeste et évolue depuis la fin du XVIII^{ème} siècle (Ibid, p.57), notamment grâce aux progrès techniques dans l'agriculture et au processus de métropolisation. Elle engendre également la perte du rôle nourricier des régions rurales à proximité des villes ainsi qu'une distanciation entre le producteur et le consommateur. Toutefois, Elle permet de mieux saisir les raisons pour lesquelles on souhaite redéfinir le lien entre producteurs et consommateurs.

1.2 Réponse par la reterritorialisation

Cette distanciation entre producteurs et consommateurs ainsi que l'agriculture dite « moderne » ne sont pas sans générer risques ou inquiétudes. En effet, comme mentionné précédemment, une remise en question sur les pratiques alimentaires émerge dans l'appréhension économique, sociale et écologique.

Dans son article, Brand (2015) définit la reterritorialisation comme étant un basculement, une réponse à la déterritorialisation. A travers cette prise de conscience, un mouvement se met en place, que Goodman qualifie de « quality turn » (Goodman, 2004). Le but est de redonner sens à l'alimentation, à la traçabilité des produits consommés, et à reconnecter consommateurs et producteurs afin d'avoir plus de transparence sur les produits. Pour témoigner d'un monde en mouvement, on observe l'apparition d'une multitude de termes et de notions utilisés dans diverses recherches : « terroir », « ressource territorial », « système agroalimentaire localisé » (SYAL), « système agroalimentaire alternatifs (S3A) », « circuits courts », « short food supply chains », etc. (Deverre & Lamine, 2010 ; Renting *et al*, 2003 ; Praly & Aubry, 2014)

¹ Ou *Hinterland* plus généralement, l'arrière-pays peut désigner la zone rurale économiquement liée à une zone de chalandise urbaine.

2. Les systèmes alimentaires alternatifs

Cette remise en question sur l'alimentation pousse à la rendre plus durable dans l'optique de faire face aux problèmes économiques, sociaux et environnementaux. Le terme *food movements* est alors évoqué par la littérature pour désigner les mouvements sociaux qui émergent, dont l'action est centrée sur des enjeux des systèmes agroalimentaires (Levkoe et Wakefield, 2014). Ainsi, selon le contexte du pays, on observe une multitude d'initiatives qui se mettent en place à diverses étapes de la chaîne alimentaire, dont l'objectif consiste en remettre en cause le système agroalimentaire dominant.

Pour mener cette analyse, il convient de revenir sur ce qu'est un système alimentaire. Le Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (« High Level Panel of Experts », HLPE) propose une première définition basée sur la sécurité alimentaire et la nutrition :

« Un système alimentaire est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental » (HLPE : 12)

Rejoignant les propos de l'HLPE, Brand *et al.*, (2017) définissent quant à eux les systèmes alimentaires de la manière suivante :

« Le système alimentaire désigne l'ensemble des activités interreliées de production, de circulation, de transformation et d'usage de la nourriture et des déchets, et les ressources qui leur sont nécessaires. » (Brand et al., 2017, p.169)

Selon Deverre et Lamine (2010), les systèmes agroalimentaires alternatifs sont l'« ensemble des systèmes se réclamant en rupture avec le système agroalimentaire "global", "dominant" ou "conventionnel" ». Ces mêmes auteurs ajoutent que ces systèmes alternatifs sont également pris en compte comme un ensemble d'« initiatives comportant des allégations de « nouveaux » liens entre production et consommation, ou entre producteurs et consommateurs, en rupture avec le

systèmes « dominant » » (Deverre et Lamine, 2010 p. 58). De surcroît, les initiatives alternatives sont considérées comme des éléments déclencheurs qui remettent en cause « des aspects essentiels de ce système comme les échanges à longues distance, l'homogénéisation des produits ou leur détachement des lieux et conditions de productions ». Elles ne sont pas perçues comme des systèmes remplaçant le système dominant (Ibid p.61).

Ainsi, les systèmes alternatifs s'apparentent à une rupture avec le système conventionnel, créant de nouveaux liens entre producteurs et consommateurs, qui remettent en question le système dominant. Les systèmes agroalimentaires alternatifs redéfinissent ainsi les modes de productions, de consommations et les échanges qui se forment entre les deux. Enfin, ces systèmes agroalimentaires alternatifs sont également présentés, par un grand nombre de travaux, comme étant une solution à certains manques ou limites écologiques, économiques, sociales ou symboliques (Goodman & Watts, 1997 ; Kebir, Darly et Aubry, 2012).

2.1 Les systèmes alimentaires alternatifs dans le monde

A la suite d'un recensement international mené par C. Deverre & Lamine (2010), les recherches portant sur les systèmes alimentaires alternatifs montrent que ces systèmes se sont développés à l'échelle mondiale.

En effet, selon les pays et leurs contextes, nous observons que plusieurs chercheurs privilégient certaines approches par rapport à d'autres :

En Grande-Bretagne, par exemple, les recherches s'axent davantage sur le rapprochement entre producteurs et consommateurs, grâce au développement des systèmes valorisant les productions locales et leur qualité (Parrot *et al.*, 2002). Selon Deverre et Lamine (2010), cet intérêt a commencé à se manifester à la suite des crises alimentaires qu'a rencontré ce pays.

Aux Etats-Unis et au Canada, la littérature parcourue met l'accent sur la notion de sécurité alimentaire, appelée « food security », qui a trait à l'accès à la nourriture (Anderson & Cook, 1999 ; Campbell, 2004). Cet intérêt serait issu, selon Deverre et Lamine, d'un droit à la nourriture : on souhaite assurer son accès aux plus démunis.

En Italie, le mouvement « Slow Food » (Siniscalchi, 2013 ; Leitch, 2003 ; Miele et Murdoch, 2002) apparaît dans les années 80, à la suite d'une critique radicale du productivisme

alimentaire symbolisé par le fast-food (E. Deléage, 2014), faisant ainsi couler l'encre sur les systèmes agroalimentaires alternatifs. Ce mouvement se propage peu à peu dans le monde pour devenir une organisation rassemblant près de 100'000 adhérents (chefs cuisiniers, producteurs, consommateurs, ...) (Ibid, 2014).

Enfin, en France, les chercheurs mettent l'accent sur le lien entre les systèmes agroalimentaires alternatifs et la volonté de conserver un modèle d'agriculture paysanne, comme le révèle l'appellation AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, Deverre et Lamine, 2010). On observe ici plusieurs motivations qui poussent la société à repenser le système alimentaire.

Cependant, d'autres auteurs se montrent plus critiques et plus réticents à l'idée que les systèmes agroalimentaires pourraient disposer des capacités nécessaires pour concurrencer les systèmes dominants. Ces auteurs considèrent ces nouveaux systèmes comme étant une alternative à la distribution alimentaire « globale » pour seulement une partie de la population : les plus démunis ou les plus favorisés (Allen *et al.*, 2003).

2.2 La relocalisation

Comme nous avons pu le constater, ces nouvelles formes d'organisation alimentaire se distinguent par leur capacité à restituer spatialement et socialement l'alimentation. Autrement dit, une relocalisation des systèmes alimentaires se met en place.

Sonnino et Marsden (2015) utilisent les termes « re-socialize » ou « re-spatialize food » afin de décrire ces dynamiques. En effet, comme nous avons pu le voir avec la « déterritorialisation » évoquée par Brand (2012), le lien entre le consommateur et le producteur s'est « distancé ». Par conséquent, selon Seyfang (2006), le rôle des systèmes alternatifs est de recréer ce lien à la fois économiquement, environnementalement et socialement. Ainsi, plusieurs auteurs ont signalé l'importance de s'interroger sur les réseaux alimentaires locaux (*local food network*) et les chaînes d'approvisionnement alimentaire local (*local food supply chains*).

On remarque alors un intérêt marqué sur le paramètre de proximité. Selon Chiffolleau et Prevost (2012) :

« Les circuits courts, dans leur diversité, peuvent alors supposer constituer un ensemble d'innovations sociales qui permettent à la fois une circulation différente des biens et des informations mais aussi, et peut-être surtout, de nouveaux processus d'élaboration des attentes individuelles et des informations qui sont nécessaires à leur réalisation »
(Chiffolleau et Prevost 2012, p.10)

En réduisant le plus possible les intermédiaires dans la chaîne alimentaire, le modèle de circuits courts diminue significativement les distances entre les producteurs et les consommateurs et, de ce fait, renforce les liens entre ces deux acteurs.

En définitive, il semble important de mentionner qu'une grande partie des auteurs s'accordent sur le fait qu'au travers des systèmes agroalimentaires alternatifs apparaissent de nouvelles manières de repenser les rapports entre producteurs et consommateurs. Ces nouvelles préoccupations remettent en cause le fonctionnement du système dominant basé sur l'homogénéisation, la production et les échanges à longue distance (Ibid., 2012).

Les bénéfices de la relocalisation

Différentes études menées sur les systèmes alternatifs montrent que ces derniers ont tendance à se manifester par le processus de relocalisation de l'économie alimentaire, pouvant ainsi donner lieu à une multitude de bénéfices (Praly et Aubry, 2014 ; Marsden *et al.*, ; Levir et Torre, 2013). Les recherches de Praly *et al.* (2014) mettent en évidence quatre formes de bénéfices apportés par la relocalisation de l'économie alimentaire :

- Economiques, notamment grâce à une “meilleure redistribution de la plus-value aux agriculteurs et aux effets positifs en termes de développement local”
- Environnementaux, car ces systèmes permettraient de mieux préserver les ressources naturelles (Gilg et Battershill, 2000 ; Duram et Oberholter, 2010)
- Sociaux grâce à la reconnexion entre les campagnes et les villes ainsi que par la remise en valeur du métier d'agriculteur (Hinrichs, 2000 ; Lyson, 2004 ; Ilbery et Maye, 2005 ; Dufour *et al.*, 2011)
- Au niveau de la gouvernance locale, puisque ces systèmes permettraient aux divers acteurs d'avoir une meilleure “maîtrise de l'alimentation que le système conventionnel” (Praly *et al.*, 2014)

2.3 Difficulté à définir le local

Toutefois, un grand nombre d'études conteste l'idée que le local soit écologiquement plus durable et socialement plus juste que le global. Cette critique participe de ce que Born et Purcelle (2006) nomment le « local trap » (« piège local »).

Ces études mettent en avant que la réduction des distances parcourues par les produits ne soit pas forcément synonyme d'un meilleur bilan environnemental, notamment parce que les circuits courts peuvent être logistiquement peu optimisés (Edwards-Jones et Al., 2008). Morgan (2009) souligne également la nécessité de prendre en compte le cycle de vie du produit : si le carbone est la métrique de la durabilité, alors certains aliments locaux peuvent ne pas être aussi « durables » que les aliments importés de loin. Par exemple, une tomate produite hors saison sous une serre chauffée aura un impact carbone à peu près 10 fois supérieur qu'une tomate de saison provenant d'Espagne.

D'autres travaux soulignent les risques en matière de justice sociale concernant la relocalisation, celle-ci pouvant générer des inégalités sociales (Allen, 2004). Enfin, plusieurs études sur la relocalisation notent que les circuits courts demandent des compétences nouvelles (distribution, transformation, etc.) pour les producteurs à la suite de la diversification des activités. Ils constituent des sources de travail supplémentaire. Ainsi, la relocalisation n'est pas forcément « la solution aux problèmes de rentabilité économique des exploitations » (Le Velly, p.21, 2017).

La définition même du terme « local » résulte problématique lorsque l'on s'intéresse à la relocalisation des systèmes alimentaires. En effet, à travers notre revue de la littérature, nous avons pu remarquer qu'il existait une certaine confusion dans la définition de ce terme. Son utilisation varie grandement selon le contexte de l'individu ou l'objectif poursuivi, qu'il soit environnemental, économique ou social. La perception du local dépend de l'activité et de ce qui est pris en compte : la provenance des matières premières ou le lieu d'élaboration. Si l'on prend l'exemple d'un yogourt à la fraise, le yogourt va être considéré comme local si le lait est élaboré à la ferme d'à côté et ce même si les fraises proviennent d'Espagne, car on prend uniquement en compte le produit principal. La perception du local peut aussi dépendre de son application spatiale : échelle kilométrique, frontières politiques, etc. (AGRIDEA, 2018).

Autrement dit, une personne peut considérer un produit local car il est produit dans le même pays, le même canton, la même ville où elle y vit.

Plusieurs auteurs ont souligné l'importance mais aussi la difficulté de définir précisément le terme « local ». Darly et Aubry (2012) précisent qu'il existe deux critères différents pour définir un « produit local » : tout d'abord, le critère de situation. Ce critère consiste en dire qu'un produit est local car sa qualité est garantie par la connaissance du lieu spécifique où il est cultivé. Cette garantie se fait par exemple au travers d'un système de marquage ou un organisme certifié comme le label d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

« Le produit est alors local parce qu'il est ainsi situé en un lieu qui reste connu et unique même s'il est distant » (Darly et Aubry, 2012)

Un produit est également considéré comme local lorsqu'il est acheté directement à un producteur de la région sans pour autant connaître le lieu précis de sa production.

Par ailleurs, Darby et Aubry (2012) mentionnent l'existence d'un autre critère pouvant définir le terme « local », il s'agit de la spatialité. En effet, on évoque la spatialité lorsqu'il s'agit de qualifier un produit selon la « distance maximum séparant la cuisine du lieu d'origine du produit » (Ibid., p. 18). Il s'agit ici de distance physique entre la production et la consommation.

Souvent confuse, il n'existe pas de définition claire du terme « local ». Elle va dépendre des objectifs recherchés par chacun ainsi que leur contexte. Il est cependant indispensable que ces objectifs, ainsi que les activités auxquelles les acteurs se réfèrent, soient clairement définies. Dans ce travail, pour éviter toute confusion, nous allons uniquement parler de produits de « proximité ».

2.4 Limites des circuits courts pour la restauration collective

En rupture avec le système dominant, les systèmes alternatifs se distinguent par une volonté de réduire la distance à la fois spatiale et sociale. Il est donc intéressant, dans ce travail, de nous interroger sur la notion de circuit court.

Nous pouvons observer qu'un très large domaine d'études s'intéresse à la notion de circuit court, qui s'avère vague et large. En effet, on retrouve une multitude d'appellations pour définir les circuits courts : « circuits de proximité », « alternatifs », « local food systems », « alternative food networks », « soustainable foods systems », « short food supply chains » (Praly *et al.*, 2014).

Renting *et al.*, (2003), par exemple, constatent que les systèmes d'approvisionnement locaux sont perçus comme « un nouveau paradigme de développement rural ».

Selon Deverre et Lamine (2010), c'est à la fin du XX^{ème} siècle que l'on trouve les premiers travaux mentionnant l'émergence de la réduction des circuits de distribution alimentaire. Praly *et al.*, en citant Kneafsey *et al.*, (2013) retiennent ces termes pour définir un circuit court :

« The foods involved are identify by and traceable to a farm. The number of intermediaries between farmer and consumer should be «minimal» or ideally nil»
(Kneafsey *et al.*, 2013, p.15)

Cette définition est par la suite adoptée par l'union européenne (Praly *et al.*, 2014). Les auteurs rajoutent qu'il est plus aisé d'utiliser le concept de short food supply que celui de « local food systems », notamment en raison de la difficulté à qualifier le concept de « local » (Ibid.).

Par la suite, plusieurs auteurs vont apporter des précisions concernant le terme de circuit court en admettant, par exemple, que ce circuit peut comporter de la vente directe et indirecte. Mundler (2007), Chaffote et Chiffolleau (2007) s'accordent sur la définition de « circuits courts de proximité » : celle-ci s'appuie particulièrement sur la vente de produits d'origine animal n'excédant pas 80 km entre la production et la vente. Cette production doit également être transformée par le producteur puis vendue directement aux consommateurs.

En 2009, le Ministère de l'agriculture français adopte une nouvelle définition. Le circuit court est alors considéré comme suit :

« *Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par le vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* » (Hérault-Fournier, 2010)

Dans l'ouvrage de Maréchal (2009), nous retrouvons une autre définition qui s'adapte, comme nous le verrons dans la suite du mémoire, à celle employée en Suisse romande :

- Les circuits courts se limitent à un seul intermédiaire au maximum. Sont alors exclues de cette définition les centrales d'achat ou de distribution.
- Seuls sont considérés dans cette définition les échanges de types commerciaux. Les systèmes d'autoconsommation ou de troc ne sont alors pas pris en compte, malgré le fait qu'ils peuvent avoir plusieurs aspects des circuits courts comme des liens sociaux ou de proximités.
- Ce type d'approche comprend une approche territoriale des produits. Autrement dit, le terme de proximité varie selon la région géographique envisagée. Le lieu de production et de consommation est alors considéré dans cette définition.

Cependant, Praly *et al.* (2014), font remarquer que ces définitions restent limitées. En effet, elles ne prennent pas en compte l'aspect spatial qui rapproche ou éloigne la production de la vente (Praly *et al.*, 2014). Par exemple, il se peut qu'un producteur d'oranges en Espagne livre lui-même ses produits à des clients suisses. Dans ce cas, nous avons un seul intermédiaire, mais la dimension spatiale n'est pas prise en compte. D'autre part, si l'on prend le cas de l'approvisionnement de la restauration collective, il n'est pas possible de concevoir l'ensemble de l'acheminement des produits dans ce circuit sans qu'il y ait moins de deux intermédiaires. En effet, la restauration collective nécessite l'intervention de la cuisine entre le consommateur et le producteur, mobilisant ainsi d'autres acteurs comme les sociétés de restaurations, un grossiste, la transformation des produits, etc. Dans le cas de notre réflexion, la notion de circuit court est trop limitée pour l'adapter à notre recherche, ce qui nous amène à chercher du côté des notions de circuits de proximités.

3. Les circuits de proximité, une notion plus adaptée comme cadre d'analyse

3. 1 De l'économie des proximités aux proximités territoriales

Afin de pouvoir aborder la notion de circuit de proximités, nous allons baser notre recherche sur la théorie de l'économie de proximités synthétisée notamment par Rallet et Torre (2004), distinguant deux types de proximités, géographiques et organisées. Nous allons également nous appuyer sur les recherches effectuées par Praly *et al* (2014) qui mettent en exergue une troisième dimension à ce concept de « proximité » : la dimension fonctionnelle. Cette notion de proximité nous semble particulièrement adaptée à notre démarche d'analyse des stratégies de relocalisation mises en place par la Ville de Lausanne, que nous avons choisies d'étudier par la suite dans ce travail.

Selon Torre et Beuret (2012), l'approche des proximités se divise aujourd'hui en deux courants majeurs, qui font respectivement appel à deux voire trois catégories principales. Le courant dit « institutionnaliste » distingue trois types de proximité : géographique, organisationnelle et institutionnelle, alors que le courant dit « interactionniste » se compose d'une seule catégorie appelée « proximité organisée » rassemblant les proximités organisationnelle et institutionnelle. (Carrincazeaux *et al.*, 2008 ; RERU, 2008).

Torre et Beuret (2012) retiennent deux grandes catégories : la proximité géographique et la proximité organisée.

Proximité géographique

Torre et Beuret définissent la notion de proximité géographique de la manière suivante :

« La proximité géographique se rapporte à la distance entre les acteurs, pondérée par le coût monétaire et temporel de son franchissement. Dans son acceptation la plus simple, il s'agit du nombre de mètres ou de kilomètres qui séparent deux entités. »
(Torre et Beuret, 2012, p.10).

Les auteurs ajoutent que cette notion de proximité est relative et cela de plusieurs manières : elle est avant tout relative aux propriétés morphologiques des espaces dans lesquels elle est activée, puisque le relief du terrain joue un rôle important. En effet, on ne parcourt pas la même distance sur un terrain plat ou en escaladant une montagne et ce même si la proximité « à vol d'oiseau » est plus courte lorsque nous escaladons la montagne.

La proximité géographique peut également être relative à la disponibilité des infrastructures de transport. Une personne résidant dans la commune de Vernier se sentira plus proche de la ville de Lausanne que la commune de Thônex, car la desserte entre Lausanne et Vernier est plus directe et moins coûteuse en temps. En référence à cet exemple, Torre et Beuret parlent également de distance fonctionnelle en citant Perroux (Perroux, 1964).

Parcourir une certaine distance rapidement et aisément peut être coûteux. Selon Torre et Beuret (2012), «la proximité géographique entre des personnes, ou entre des personnes et des lieux, est partiellement liée aux coûts de transport, ainsi qu'à la richesse et au revenu des individus ».

Enfin, la proximité dépend aussi de la perception que l'on se fait d'elle. Elle est, en effet, propre à chaque individu. Selon Rallet et Torre (2004, p.26), la proximité résulte « en dernier ressort d'un *jugement* porté par les individus sur la nature de la distance qui les sépare ». Le jugement permet aux individus d'étudier l'ensemble des paramètres qui influent sur la distance et les conduit ainsi à déterminer s'ils sont « près de », ou « loin de ». ²

Proximité organisée

Une autre manière d'approcher la notion de proximité est la proximité organisée. Toujours selon Torre et Beuret (2012), la proximité organisée « concerne les différentes manières qu'ont les acteurs d'être proches, en dehors de la relation géographique, le qualificatif organisé faisant référence au caractère agencé des activités humaines (et non à l'appartenance à une organisation en particulier » (Torre et Beuret, 2012). Cette proximité correspond à la distance *relationnelle* entre deux acteurs et peut se décliner en deux logiques :

- La logique d'appartenance consiste à avoir plusieurs acteurs appartenant à un même réseau, que leur relation soit directe ou intermédiée. Ainsi, selon les mêmes auteurs, la mise en œuvre d'interactions et de coopération entre ces acteurs seront *a priori* facilitées par l'appartenance commune. Il sera par exemple plus aisé pour des chercheurs de

² Rallet A., Torre., 2004, « Proximité et localisation », *Economie Rurale*, n°280, mars-avril, p.25-41.

coopérer entre eux s'ils appartiennent à une même entreprise ou à un même réseau de connaissances.

- La logique de similitude correspond à « l'adhésion mentale à des catégories communes ; elle se traduit par le fait que des individus se trouvent à de faibles distances cognitives les uns des autres » (Torre et Beuret, 2012, p.14). Autrement dit, les acteurs sont proches car ils se ressemblent et partagent un système commun de valeurs, de croyances et de représentations.

Les auteurs insistent particulièrement sur le fait que les proximités organisées dépendent des dynamiques qui se créent dans les relations entre individus. Elles sont donc constamment en train de se construire et de se déconstruire.

Enfin, dans cette perspective, la proximité est un concept à la fois spatial et relationnel. La distance n'est pas uniquement métrique mais aussi culturelle, sociale, cognitive. Elle permet d'explorer les dynamiques qui poussent les acteurs à se coordonner entre eux, dans un espace donné (C., Brand, 2015 ; Gilly, Torre, 2000 ; Dupuy et Burmeister, 2003 ; Pecqueur et Zimmermann, 2004 ; Talbot et Kirat, 2005).

Après avoir mis en lumière les deux catégories de proximités, il est difficile de dire si elles sont indépendantes ou séparables (Ibid, p.14). Autrement dit, on ne peut affirmer avec certitude si la proximité organisée, par exemple, va se modifier s'il l'on intervient sur la proximité spatiale. En effet, en termes de proximité géographique, l'activité humaine va tenter de rapprocher deux lieux en mettant en place de nouvelles infrastructures résultant de la modification de la proximité géographique. De même, la proximité organisée est constamment influencée par des dimensions spatiales. Il se peut par exemple, dans un futur lointain, qu'une personne puisse se rendre à Thônex en moins de 30 minutes sans changer de moyen de transport. La proximité géographique serait modifiée, mais elle se sentirait moins proche de ce lieu car elle reste liée à un territoire qu'est la Ville de Lausanne pour des raisons d'appartenance (activités, études, etc.). Il est donc difficile, selon ces auteurs, de dire que ces deux proximités sont complémentaires. Nous allons particulièrement porter notre attention sur la manière dont elles se combinent et ainsi observer le jeu des proximités qui se mettent en place.

Ainsi, après avoir mobilisé ce concept, les auteurs développent leur réflexion et s'intéressent à ce que peut donner la combinaison de ces deux proximités : « De manière plus générale, on en déduit que la combinaison des deux types de proximités conduit à la définition d'une proximité territoriale. C'est dans cette interface que vont se construire les processus de gouvernance des

territoires » (Torre et Beuret, 2012, p.15). La combinaison de ces deux proximités, définie par ces mêmes auteurs comme la proximité territoriale, favorise ainsi la mise en place d'un processus d'interaction et de coordination.

Cette approche sur la proximité nous permettra, dans ce travail, de qualifier les modes d'actions et d'organisation des différents acteurs du système alimentaire de la Ville de Lausanne. Elle nous donnera également la possibilité de mieux saisir comment ces acteurs, qui ont une proximité géographique, sont amenés à activer cette dernière tout en développant une proximité organisée.

3.2 La notion de proximité dans la relocalisation des circuits alimentaires

Dans plusieurs travaux de recherche, on observe que l'interdépendance entre proximités géographique et organisée est plusieurs fois évoquée afin d'analyser la coordination des acteurs dans les contextes de relocalisation de circuits courts, que ce soit entre les producteurs (Mundler *et al.*, 2013 ; Poisson et Saleilles, 2012), mais également entre les producteurs et les autres acteurs du circuit alimentaire (Praly *et al.*, 2009, 2014 ; Brand, 2015 ; Kebir et Torre, 2013). Tous s'accordent sur le fait qu'analyser une distance relationnelle et spatiale entre acteurs permet de mieux concevoir le fonctionnement de ces circuits (Praly *et al.*, 2014).

De nombreux travaux montrent, par la logique de similitude, que la proximité organisée permet de mieux comprendre la dimension relationnelle des circuits alimentaires et la qualité de la relation entre producteurs et consommateurs qui se manifeste à l'acte d'achat (Prigent-Simonin, Hérault-Fournier, 2005 ; Mundler, 2007).

Cependant, selon Praly *et al.* (2014), la logique de similitude se limite à la compréhension des relations existantes entre producteurs et consommateurs. Elle n'est pas suffisante pour comprendre les interactions entre ces mêmes acteurs. Autrement dit, cette perception ne nous permet pas de voir si les interactions peuvent être plus effectives en assurant aux acteurs du système alimentaire un bon acheminement et une bonne adaptation du produit de la production jusqu'à la consommation (Praly *et al.*, 2014).

Ces auteurs vont plus loin et proposent d'élargir leur analyse de l'approche des proximités géographiques/organisées par la dimension fonctionnelle, qui se trouve à l'intersection de ces deux logiques. Cette dimension permet de rendre compte du fonctionnement de ces proximités : une proximité organisée peut rendre plus fonctionnelle une proximité géographique par l'organisation collective entre producteurs et consommateurs. C'est le cas, par exemple, des producteurs qui vont rassembler leur offre de produits pour améliorer l'acte d'achat des clients tels que les cuisiniers pour la restauration. Ainsi, selon Mundler et Rumpus (2012), lorsque cette dimension est prise en compte, cette dernière permet d'optimiser la logistique par une meilleure adaptation de celle-ci, en diminuant notamment la dépense énergétique de la distribution (Mundler et Rumpus, 2012). Cette dimension met également en lumière l'intervention d'autres acteurs en plus des producteurs et des consommateurs (Prally *et al.*,

2014, p.10). Ainsi pour Praly *et al.* (2012), « Ces proximités revêtent une dimension spatiale, visant un rapprochement géographique entre consommation et production ; elles s'appuient sur une dimension fonctionnelle, visant le bon acheminement du produit du producteur jusqu'aux consommateurs via les différents acteurs du système (...) » (Praly *et al.*, 2012, p. 463-464).

Dans le cadre de leur recherche sur la proximité, Praly *et al.* (2012) s'appuient sur quatre dimensions afin d'analyser les rôles des intermédiaires et les types de proximités qui interviennent lorsque la relation producteurs-consommateurs est dite « distendue ».

	Dimension spatiale	Dimension fonctionnelle	Dimension relationnelle	Dimension économique
Signification	Echelle géographique du circuit entre production et consommation	Moyen d'acheminer et d'adapter le produit de la production à la consommation	Moyen de renforcer les conditions de l'échange marchand : confiance, partage de valeurs, connaissances, etc.	Relocalisation des flux économiques. Meilleure répartition de la valeur ajoutée, prix rémunérateurs, engagements réciproques, etc.

Source : Praly *et al.*, 2012

Ces dimensions se déclinent de la manière suivante :

- La *dimension spatiale* émerge au travers des caractéristiques morphologiques de l'espace géographique (Torre et Beurre, 2012). En d'autres termes, elle se définit par une interprétation physique et sociale du local (Prigent-Simonin et Hérault-Fournier, 2012). Cette proximité s'active selon Rallet et Torre (2004) quand des acteurs tentent de mettre en œuvre un projet commun en diminuant la distance spatiale et temporaire entre eux dans le but d'améliorer l'accessibilité (Praly *et al.*, 2014)
- La *dimension relationnelle* correspond, selon Praly *et al.* (2014), Prigent-Simonin et Hérault-Fournier (2012), aux relations d'échanges entre producteurs et consommateurs. Par ces échanges se construisent des règles, des représentations, ainsi que des valeurs partagées. La dimension relationnelle est présente dans les logiques d'appartenance et de similitudes décrites par Torre et Beuret (2012) afin de qualifier la relation des activités humaines dans le cadre d'une proximité organisée.
- La *dimension fonctionnelle* permet une meilleure compréhension du cheminement opéré par les produits au sein de la filière. La particularité des travaux de Praly *et al.* (2014)

consiste en légitimer le rôle des intermédiaires ainsi que leur intervention dans le système alimentaire. Ainsi, ces auteurs insistent particulièrement sur le caractère des processus (transformation, distribution) mis en œuvre dans l'achalandage.

- La *dimension économique* met en avant la manière d'obtenir une meilleure valorisation économique des autres dimensions de proximité : diminuer la distance (géographique), réduire les intermédiaires (relationnelle) et mutualiser la logistique (fonctionnelle) (Ibid, 2014).

3.3 La restauration collective, une relation distendue

Une relation « distendue » se caractérise par l'intervention de plusieurs intermédiaires. C'est le cas de la restauration collective avec un approvisionnement dit « local ». Praly *et al.*, (2014) insistent sur le fait de prendre en compte les différents intermédiaires qui permettent de construire les dimensions spatiale et fonctionnelle. En effet, à travers leur recherche menée en Rhône-Alpes, ils constatent que la structuration de circuits permettant l'achalandage des restaurations collectives en produits « locaux » butte sur des contraintes logistiques dont les trois principales sont les suivantes :

1. Les restaurations collectives sont limitées par les prix bas imposés sur les repas servis, ce qui peut occasionner un déséquilibre entre le revenu du repas et l'achat du produit.
2. Le fonctionnement des restaurants exige une planification régulière et sécurisée nécessitant une certaine anticipation et adaptation en cas de produits non-livrés.
3. Les restaurants collectifs fonctionnent avec des produits livrés ayant déjà subi une transformation. Il est difficile de livrer des produits de première gamme à un restaurant car cela nécessite plus de temps, de main d'œuvre et de savoir-faire.

Pour remédier à ces contraintes, de grands groupes se sont spécialisés afin de proposer une offre de produits plus appropriés et centralisée de manière à permettre aux restaurations collectives d'être livrées régulièrement avec des produits déjà transformés. C'est le cas, par exemple, de Sodexo en France (Praly *et al.*, 2014 p.17). Cependant les restaurateurs peinent encore à trouver des fournisseurs capables de répondre à leur demande.

D'autres acteurs ont mis en place une « légumerie » permettant de transformer les produits locaux bruts et de les fournir aux restaurants collectifs. Praly *et al.* (2014) citent également

l'exemple d'un restaurant d'entreprise privé souhaitant s'approvisionner localement en viande. Il se tourne alors vers l'abattoir de son dernier fournisseur. Cependant l'abattoir n'a pas les compétences requises pour cette activité, ce qui occasionne des erreurs dans la livraison. Ainsi, selon Praly *et al.*, (2014) « en Rhône-Alpes, la proximité géographique existante entre des espaces de productions diversifiées, qui pourraient permettre d'alimenter une partie de la consommation régionale via la restauration collective, doit être fonctionnelle par la construction d'une logistique adaptée » (Praly *et al.*, 2014, p. 470).

En somme, on observe que dans le cas de la restauration collective, les rôles de la logistique, des intermédiaires et de la gouvernance territoriale deviennent centraux. Pour valoriser la proximité géographique, il s'avère indispensable de passer par la dimension fonctionnelle du circuit, car elle permet d'assurer des fonctions/activités nécessaires comme le transport, la transformation, les livraisons etc. Chaque fonction nécessite des compétences, des équipements, des savoir-faire que les producteurs et consommateurs ne peuvent gérer seuls.

Le fait de prendre en compte la dimension fonctionnelle dans la notion de proximité dans ce travail de recherche nous permettra de saisir comment se dessinent de nouvelles relations et d'analyser les modalités d'interactions et de coordinations qui se mettent en place entre les différents acteurs du système alimentaire. Nous retiendrons donc trois dimensions : spatiale, fonctionnelle et relationnelle afin d'analyser les stratégies de relocalisation opérées par la Ville de Lausanne.

3.4 Les circuits de proximité pour sortir des limites des circuits courts

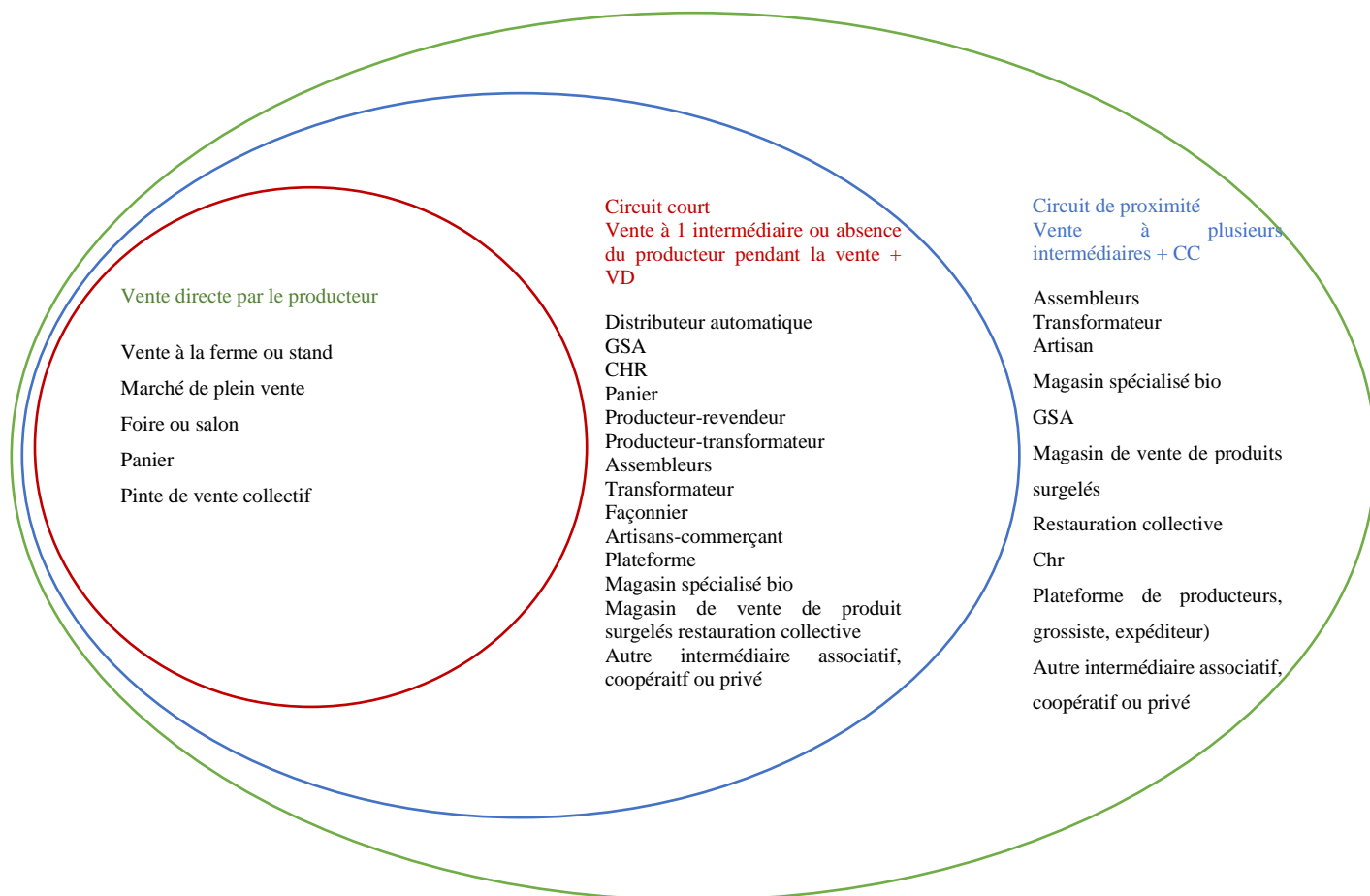
Dépassant la notion quelque peu réductrice de circuit court (un seul intermédiaire), raisonner en termes de circuits de proximité dans le champ thématique de la relocalisation nous offre un cadre d'analyse particulièrement adapté à notre thématique de la restauration collective.

Plusieurs recherches ont récemment permis de mettre en exergue le fonctionnement des circuits courts, leurs potentiels et leurs limites. Les limites le plus souvent mentionnées ont trait à l'organisation du travail, à la charge de travail du producteur ainsi qu'à la difficulté de répondre aux critères de qualité, de logistique et de volume (Chazoule *et al.*, 2013). Chazoule *et al.* (2013) considèrent alors les circuits courts comme étant « trop restrictifs pour répondre à la demande régionale » (p.165 Figure 1 : De la vente directe au circuit de proximité : augmentation et diversification des intermédiaires) et qualifient des circuits moins limitants en citant Ribier (2010) comme étant « (...) des circuits de proximité car ils conservent une dimension spatiale régionale, maintiennent une proximité entre consommateurs et producteurs tout en pouvant mobiliser plusieurs intermédiaires » (Chazoule *et al.* p. 160).

Ainsi, les circuits de proximité englobent d'autres circuits plus complexes avec plusieurs intermédiaires.

Ces mêmes auteurs proposent un schéma qui décrit l'évolution de la vente directe au circuit de proximité, permettant alors de voir l'augmentation et la diversification des intermédiaires qui s'ajoutent entre ces différents circuits alimentaires.

Figure 1 : De la vente directe au circuit de proximité : augmentation et diversification des intermédiaires



Source : Chazoule *et al.*, 2013

Dans leur recherche, Chazoule *et al.* (2013) indiquent de manière explicite la différence entre un circuit court et un circuit de proximité. En effet, dans un circuit de proximité, le rôle des intermédiaires qui interviennent entre les producteurs et les consommateurs est fondamental. Les auteurs ajoutent que pour maintenir la proximité, ou le contact, les acteurs devraient mettre en place des « dispositifs organisationnels » (Ibid., 2013). Ainsi, ces dispositifs permettent de maintenir un lien entre les producteurs et les consommateurs. Il faut, par exemple, pour passer de la production aux consommateurs, mettre en place un acheminement. Il s'agit ici d'enjeux

logistiques, mais il faut également transformer les produits bruts en fonction des commandes de l'acheteur. Cela engendre des contraintes de planifications ou de normes sanitaires. Enfin, ces mêmes auteurs définissent le concept de circuit de proximité comme suit :

« *les circuits de proximité sont des circuits qui conservent une dimension spatiale régionale et dans lesquels se recherche, se revendique et se valorise un rapprochement géographique et relationnel entre consommateurs et producteurs tout en s'appuyant sur l'intervention d'un ou de plusieurs intermédiaires* » (Chazoule *et al.*, 2013, p.166).

D'autres auteurs tentent également de définir les circuits de proximités, notamment en relation avec la restauration collective (RC). Selon Darly et Aubry (2012), il existe trois grandes distinctions de l'approvisionnement des RC qui permettent de définir le terme de proximité. En premier lieu, on trouve des réseaux dits *face à face* : c'est le même principe que la vente directe où le consommateur dispose d'une traçabilité des produits transparente au vu du contact qu'il entretient avec le producteur. « Dans cette situation, la confiance du consommateur s'appuie sur la relation interpersonnelle développée avec le producteur » (Darly et Aubry, 2014, p.150). Puis, il y a les réseaux de *proximité*. Dans ces réseaux, on dépasse l'interaction directe avec le producteur. D'autres intermédiaires interviennent pour garantir la provenance et l'authenticité des produits.

Enfin, il y a des relations *élargies* : cette méthode consiste à vendre les produits en dehors des régions de production, mais en se basant sur la certification du lieu de production par le biais de labels ou de conventions : « [...] En s'appuyant sur des labels ou des conventions connues du consommateur et qui lui permettent de faire le lien entre le produit et son terroir d'origine. » (Ibid., 2014, p.150)

Ainsi, à travers ces différentes définitions, nous constatons que le domaine de la restauration collective ne peut se limiter à la définition d'un circuit court. En effet, ce secteur nécessite un certain nombre d'intermédiaires afin d'acheminer les produits du champ à l'assiette du consommateur (transporteurs, grossistes, transformateurs, etc.). Ces intermédiaires ont su légitimer l'importance de leur rôle par la spécialisation des tâches, assurant un certain professionnalisme (Celine Romeyer, 2012). C'est pourquoi, dans le cadre de notre travail, il semble plus adapté de parler de circuits de proximités que de circuits courts. De plus, nous

retiendrons les deux dernières distinctions que Darly et Aubry (2014) mentionnent dans leur recherche : les réseaux de proximités et élargis.

4. L'approvisionnement de proximité de la restauration collective scolaire, le rôle fondamental de la logistique

4.1 La restauration collective comme levier d'action pour renforcer les systèmes alimentaires localisés

Parmi l'essor des différents systèmes alimentaires alternatifs, un dernier type de circuit tend à se développer. Il s'agit de l'approvisionnement des restaurations collectives en produit bio et de proximité, souvent perçu comme un levier en faveur de la valorisation des produits locaux et du développement local.

La restauration collective se caractérise par la distribution de repas hors foyer. Autrement dit, il s'agit d'une représentation des formes de consommation alimentaire s'effectuant en dehors du domicile, que ce soit un repas ou un encas. Cette forme de restauration se divise en trois secteurs : la restauration commerciale, les circuits de vente alternative comme les stations-services ou les boulangeries et, enfin, la restauration collective. C'est cette dernière forme de restauration que nous allons étudier, et plus particulièrement dans le domaine scolaire. Nous nous intéresserons dans la suite de ce travail aux modes de fonctionnement des restaurants collectifs.

Selon Kebir (2012), qui cite Morgan et Sonnino (2007), ces services de restaurations scolaires se rapprochent « des démarches de *services de restauration scolaire durable* » (Ibid, 2012) et se basent sur trois principes :

- Servir une alimentation fraîche et nutritive ;
- Concevoir l'alimentation comme la résultante d'un processus de négociation s'effectuant à l'échelle de l'école tout entière ;
- S'approvisionner autant que possible localement en respectant la saisonnalité.

Il est question ici de différents enjeux et attentes de la restauration scolaire (RS) tirés d'étude de cas en Europe et aux Etats-Unis (Kebir, 2012). Bien que les pays n'accordent pas la même importance aux enjeux et aux attentes de la restauration scolaire, les politiques de ces pays jouent un rôle important dans la place occupée par cette restauration dans les débats de société,

raison pour laquelle leurs préoccupations restent malgré tout semblables (Kebir, 2012). En voici quelques exemples :

- La première consiste à veiller à la qualité nutritionnelle des repas dans la lutte contre l'obésité.
- La deuxième est de veiller à ce que les cuisines scolaires se réapproprient le contrôle de la nourriture des cantines afin d'éviter un monopole des grandes industries
- La troisième met l'accent sur la sensibilisation des jeunes aux goûts des aliments qu'ils ne connaissent pas.
- La dernière préoccupation se réfère au soutien des agricultures locales et biologiques, en perte de vitesse face à l'agriculture globalisée.

Du fait de son importance, la restauration peut jouer un rôle important dans le développement des circuits de proximité. Plusieurs études montrent cependant que ce type de système alimentaire alternatif peut comporter certains freins. En effet, Kebir (2012) fait remarquer qu'approvisionner les restaurations scolaires demande un réajustement au niveau des métiers et de l'organisation, notamment dans les filières de production, de transformation et de livraison. En effet, ces filières ne sont pas orientées vers la restauration collective, car celles-ci ne sont pas encore développées pour répondre avec régularité aux besoins de la restauration collective (Ibid., 2012). Même si de nombreux auteurs convergent sur le fait que relocaliser les produits agricoles dans la restauration collective est bénéfique à plusieurs niveaux (économique, social, environnemental), beaucoup soulignent que les filières ne sont pas optimisées en ce qui concerne la logistique. Il est donc primordial que les différents acteurs de ces filières (logisticiens, producteurs, chefs de cuisine, etc.) se coordonnent et puissent communiquer efficacement. La théorie de l'économie de proximité, sur laquelle s'appuient Praly *et al.*, semble particulièrement bien adaptée pour analyser le développement des circuits de proximité dans le cas de la restauration collective.

4.2 Des circuits de restauration collective limités par le manque de coordination, d'organisation et d'efficacité

Il existe plusieurs freins à la mise en place de circuits de proximité efficaces dans les restaurations collective scolaire. Comme il a été mentionné dans la question du piège local, il existe effectivement un débat sur l'efficacité énergétique des circuits alimentaires de proximité, ces derniers étant moins optimisés que les circuits longs de distribution, en particulier lorsque cela concerne la question de la logistique (chambre froide, voyages et retour à vide, déplacement du consommateur). Cependant, plusieurs auteurs font état d'une marge de manœuvre importante permettant de rationaliser les déplacements et d'ainsi optimiser la circulation des produits entre les acteurs des circuits de proximité (Gonçalves, 2012 ; Arcusa, 2011).

Poisson et Saleilles (2012) évoquent un autre frein impactant le développement des circuits alimentaires de proximité : il s'agit de la complexification de l'organisation du travail notamment due à l'enchevêtrement d'activités ainsi qu'aux nouvelles compétences à développer pour les producteurs (Poisson et Saleilles, 2012). En effet, ce type de circuit engendre une charge de travail supplémentaire pour les producteurs car ces derniers doivent, dans certains cas, diversifier leurs productions, prendre le temps de livrer, vendre ou encore transformer/préparer les produits.

Enfin, dans les travaux de Cécile Romeyer (2012), nous retrouvons également plusieurs raisons pour lesquelles le développement de circuit de proximité dans la restauration collective rencontre des résistances :

- Le déficit de connaissances mutuelles des acteurs ;
- Le manque d'infrastructures et d'équipements logistiques des producteurs ;
- La multiplicité et la diversité des interlocuteurs ;
- Les circuits d'approvisionnement classique de la restauration collective, qui ne sont pas organisés sur des bases territoriales et sont très intermédiés (le rôle des distributeurs y est particulièrement important) ;
- Le manque d'anticipation de la part des acheteurs qui ont l'habitude, dans les circuits traditionnels, de commander les produits et de les recevoir dans les jours suivants ;
- La saisonnalité des produits et de l'activité, qui crée un décalage entre la disponibilité des produits et les besoins ;

- Les contraintes de livraisons
- Les coûts économiques et écologique que représente le transport des marchandises lorsqu'il n'est pas optimisé.

4. 3 La logistique comme un levier d'action

La logistique est un sujet encore peu étudié à ce jour dans les circuits alimentaires de proximités. On retrouve cependant plusieurs études, notamment celle menée par Amélie Goncalves (2013), qui définit la coordination entre acteurs comme étant un levier d'amélioration des chaînes logistiques de proximité. Cette auteure se base notamment sur la théorie proximiste.

D'autres études sont également menées sur ces notions de proximités. C'est le cas dans les recherches de Messmer (2003) portant sur les conditions d'émergence de projets multi-acteurs en circuits courts, mettent en lumière différents projets qui permettent de développer une chaîne logistique de distribution de proximité. Ainsi, dans l'optique d'améliorer l'acheminant d'un produit en optimisant l'organisation du travail, le temps du transport et les coûts de déplacement et de stockage reviennent à étudier la logistique de la « Supply Chain Alimentaire » selon la définition donnée par Messmer (2003) :

« La supply chain alimentaire se compose non seulement de la production de matière première (ressources agricoles) et de leur transformation en aliments consommables, mais aussi d'un ensemble d'étapes de transport, de stockage, de conditionnement et de vente qui influent tant sur le prix des produits que sur la possibilité pour l'agriculteur d'accéder aux consommateurs (se faire connaître, être compétitif). » (Messmer, 2003, p.9).

Cependant, cette approche ne nous permet pas d'identifier la manière dont les différents acteurs du système alimentaire s'organisent et se coordonnent entre eux.

D'autres recherches ont été menées sur l'organisation collective de la logistique, en grande distribution (Roy *et al.*, 2006). Les recherches de Juvien (2011) portant sur la mutualisation de la chaîne logistique, évoquent le terme de « logistique collaborative » pour désigner des acteurs de la « supply chain » qui tentent d'optimiser, ensemble, la logistique du circuit de distribution dans lequel ils sont liés (Juvien, 2011). Selon cet auteur, la logistique coopérative se classifie

selon deux grands axes : la collaboration verticale et la collaboration horizontale. Ces deux concepts seront ensuite repris par Romeyer.

Afin de faire face aux freins susmentionnés, Romeyer (2012) emploie la notion de la logistique collaborative et étudie les organisations logistiques mises en place pour acheminer localement la restauration collective. Cette auteure met en exergue le principe de la coopération logistique comme étant « une solution pour développer l'approvisionnement local dans la restauration collective » (Romeyer, 2012). Elle reprend ainsi deux types de coopération logistique : la coopération verticale et horizontale.

Les modalités et enjeux de la coopération logistique verticale et horizontale

Le tableau ci-dessous présente de façon succincte les différentes modalités de ces deux types de collaborations. Ces modalités précisent le caractère des acteurs impliqués, les outils et moyens logistiques établis ainsi que le type de collaboration. Nous mobiliserons ces deux modes de collaboration logistique afin d'étudier les méthodes mises en place pour l'approvisionnement des restaurations scolaires lausannoises.

Collaboration logistique verticale	Collaboration logistique horizontale
<ul style="list-style-type: none">● Connaissance de la demande, organisation pour faire remonter la demande vers l'amont (producteurs)● Organisation mise en place pour répondre à la demande en planifiant la production et la distribution● Etablissement d'une culture collaborative (confiance, mutualité, partage d'information, honnêteté)	<ul style="list-style-type: none">● Mise en commun d'information (centraliser les besoins et les contraintes, répartir l'approvisionnement entre les producteurs)● Mutualisation du transport (livraison groupées, mutualisation d'un camion)● Mutualisation d'infrastructures physiques (plateforme de stockage, de vente, transformation, ...)

La coopération logistique verticale

La coopération logistique verticale consiste en transmettre les informations de l'aval vers l'amont de la chaîne. En d'autres termes, le fait que les fournisseurs connaissent les besoins du marché permet d'anticiper et de mieux planifier leur production et ainsi de réduire les stocks. Également connu sous le terme de *Supply Chain Management*, Romeyer (2012) citant Barrat (2004) explique qu'il existe plusieurs éléments sur lesquels cette coopération se base : en amont de la chaîne, la collaboration porte sur les relations entre les fournisseurs lorsque ces derniers travaillent en gestions partagées des approvisionnements, sur la planification de la production, sur la conception conjointe (comment s'organiser lorsqu'ils incluent de nouveaux produits) et enfin sur la mutualisation du transport.

En aval de la chaîne, cette collaboration porte sur la planification de la demande, sur la distribution et sur la définition de l'approvisionnement (Ibid, 2012).

« La coopération logistique verticale permet de faire entendre la voix du marché aux différents acteurs en faisant remonter les informations de l'aval vers l'amont de la chaîne. En connaissant mieux les besoins, les fournisseurs peuvent mieux les anticiper, et partant, mieux planifier leur production et réduire les stocks » (Romeyer, 2012, p.142)

Ainsi, toujours d'après cette même auteure, cette collaboration verticale repose sur la mise en œuvre « d'une culture collaborative entre les partenaires ». L'auteure met ainsi en avant plusieurs éléments sur lesquels cette collaboration repose :

- La confiance : cette coordination est construite sur une relation de confiance et d'engagement. Selon Lambert *et al.*, 1999, cité par Romeyer (2012), la relation entre les partenaires de la chaîne doit être adaptée à chaque rôle, aux acteurs, à leurs contextes, etc. Ainsi, la confiance entre les acteurs est très importante et porte sur l'échange d'informations considérées comme stratégiques.
- Le partage d'informations : le fait de rendre plus transparentes les informations, en particulier sur les besoins du client, facilite l'activité des acteurs de la chaîne.
- La mutualité : la collaboration doit à la fois engendrer des bénéfices ainsi que des risques à chacun des acteurs.
- La communication.
- La transparence envers les partenaires.

Pour conclure sur la coopération logistique verticale, l'auteure identifie plusieurs enjeux qui semblent s'adapter au contexte de la restauration collective, notamment concernant les liens entre les acteurs en amont ou en aval de la chaîne d'approvisionnement. Ces derniers permettent d'apporter une meilleure connaissance de ces acteurs, de leur contexte de travail, de leurs besoins, etc. Elle facilite également une meilleure anticipation de la demande, ce qui permet d'améliorer l'organisation au niveau de la production et la garantie sur les volumes et les débouchés (Ibid., 2012).

La coopération logistique horizontale

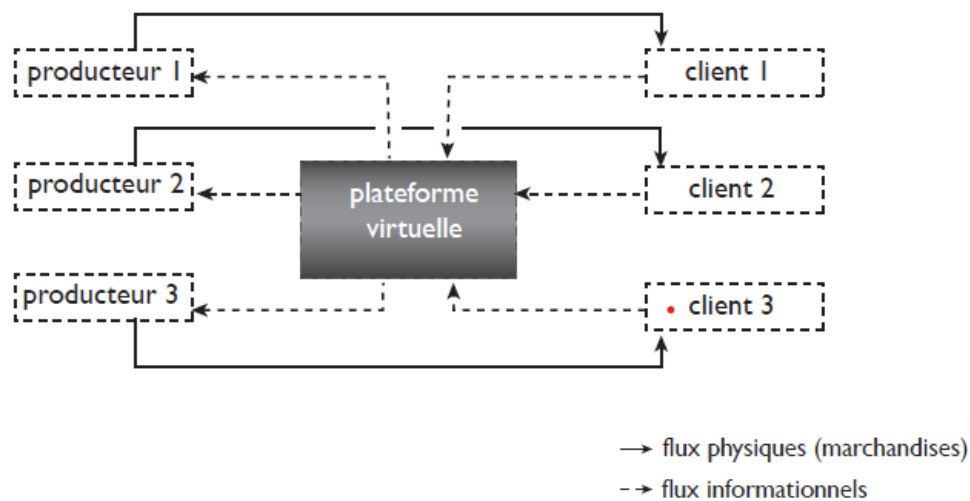
Cette même auteure met en lumière une autre forme de coopération, la coopération logistique horizontale :

« La coopération logistique horizontale correspond à la mise en œuvre d'opérations logistiques communes entre acteurs de même niveau dans la chaîne logistique pour l'approvisionnement, le stockage, la transformation des produits, le conditionnement ou encore le transport ». (Romeyer, 2012, p.145)

Cette coopération peut porter sur la mise en commun d'informations, d'infrastructures ou de transports.

Pour mettre en commun les informations, les acteurs logistiques développent une organisation informatique permettant de centraliser les produits disponibles ainsi que les besoins des divers clients. Cette manière de faire facilite ensuite la répartition des besoins en réapprovisionnement entre les différents fournisseurs et la transmission de la commande jusqu'à la livraison directe du producteur au client. Prenons l'exemple d'un chef cuisinier souhaitant s'approvisionner en carottes : ce chef va se rendre sur la plateforme virtuelle et voir quel fournisseur est en mesure de répondre à sa demande, pour ensuite passer commande. Ainsi, le producteur ayant les produits disponibles livre sa production au chef de cuisine.

Figure 2 : Coopération logistique horizontale : mise en commun des informations sur plateforme virtuelle

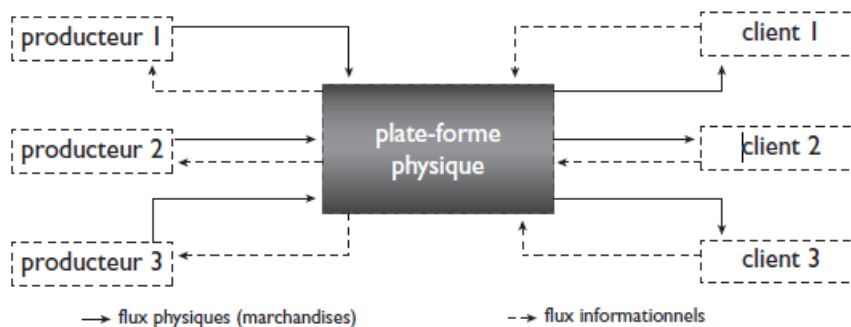


Source : Romeyer, 2012

La mutualisation d'infrastructures physiques peut, selon Romeyer, revêtir plusieurs formes :

Elle peut s'observer sous la forme d'entrepôts qui assurent dans un premier temps des fonctions de stockage sur du moyen terme. Il peut s'agir également de plateformes de distribution qui jouent un rôle de stockage, mais sur du court terme cette fois-ci. Ces plates-formes peuvent, à ce moment-là, endosser le rôle de préparation, de transformation et de livraison des commandes destinées aux clients. Enfin, il peut s'agir à nouveau de plateformes de transit qui ne stockent alors pas les produits mais assurent la redistribution de ces derniers. Un producteur de tomates peut, par exemple, venir déposer ses tomates et la plate-forme va, par la suite, les regrouper en fonction des clients et de leurs commandes, pour enfin être récupérées et livrées par un transporteur.

Figure 3 : Coopération logistique horizontale : mise en commun des informations sur plateforme physique



Source : Romeyer, 2012.

Enfin, en ce qui concerne la mutualisation des transports, Romeyer (2012) propose deux formes de coopération possible. Dans la première, il s'agit de faire en sorte que plusieurs fournisseurs, souvent proches géographiquement, trouvent un accord afin de mettre en place des livraisons groupées. Ces fournisseurs peuvent alors faire appel à un transporteur tiers livrant les produits aux clients, l'idée étant que ce transporteur fasse une tournée de « ramassage » qui permette d'optimiser la livraison. La seconde forme de coopération consiste à faire en sorte que la livraison soit réalisée en une seule tournée de plusieurs clients. Il s'agit alors de faire coopérer les clients entre eux.

4.4 Synthèse conceptuelle

Pour résumer et synthétiser les concepts abordés, nous utilisons dans cette recherche le concept de système alimentaire alternatif pour décrire les diverses initiatives qui se mettent en place à la suite d'une remise en question du système alimentaire dominant. En effet, ce système alimentaire dominant et globalisé résulte d'une déconnexion entre le système urbain et le système alimentaire qui s'est mise en place au long des deux derniers siècles. Cette déterritorialisation engendre la perte du rôle nourricier des régions rurales à proximité des villes ainsi qu'une distanciation entre le producteur et le consommateur. Ce système alimentaire dominant est porteur de risques à la fois dans l'économie, la société et l'environnement (crise sanitaire, réchauffement climatique, etc.). Ainsi, une prise de conscience s'opère face aux limites de ce système alimentaire, un basculement s'observe, défini comme une reterritorialisation. On cherche, à l'aide de ces nouvelles initiatives, à redonner sens à l'alimentation, à reconnecter consommateurs et producteurs afin de rendre les produits plus transparents et aider économiquement les producteurs locaux. En ce qui concerne les systèmes de restauration collective, qui seront notre sujet d'analyse principal, nous avons mentionné que l'essor de systèmes alimentaires alternatifs permet désormais l'approvisionnement de ces structures en produits bios ou de proximité.

Ces nouvelles formes d'organisation alimentaire se distinguent par leur capacité à situer spatialement et socialement l'alimentation. Ici, L'idée serait de relocaliser les systèmes alimentaires. Pour ce faire, nous avons expliqué les avantages et désavantages que la relocalisation impliquait. On observe quatre bénéfices qui reviennent fréquemment dans le corpus : des bénéfices économiques car il y a une meilleure distribution de la plus-value aux agriculteurs ; environnementaux étant donné que ces systèmes permettraient de mieux préserver les ressources naturelles (bio) ; en relocalisant, on diminuerait les trajets de livraisons et donc d'émission de CO₂. Des bénéfices sociaux sont aussi observables, notamment par la reconnexion entre les campagnes et les villes et la remise en valeur du métier d'agriculteur. Enfin, au niveau de la gouvernance locale, on pourrait obtenir une meilleure maîtrise de l'alimentation. Toutefois, la relocalisation n'est pas sans limite. En effet, il nous semble important de signaler que plusieurs auteurs contestent l'idée que le local soit écologiquement plus durable et socialement plus juste que le global. Ces mêmes auteurs (Born et Purcelle, 2006) mettent en évidence qu'il faut éviter de tomber dans de ce « piège local », puisque la

relocalisation ne comporte pas seulement des bénéfiques. Une autre limite qu'il nous paraît important de relever serait la difficulté de définir le terme « local ». En effet, la définition va dépendre du contexte de celui qui y réfléchit, ainsi que son objectif recherché. C'est donc pour cette raison que nous utilisons uniquement le terme de produit de proximité dans notre recherche.

Nous avons abordé les caractéristiques et les difficultés de la conception de la notion de « circuit court » pour définir le champ d'étude du présent travail. Nous avons déduit que nous nous en tiendrons aux circuits de proximité. Nous constatons que les différentes définitions proposées aux circuits courts comportent des limites, surtout dans le cadre de l'approvisionnement des restaurations collectives. Il n'est pas possible de concevoir l'ensemble de l'approvisionnement des produits dans ce circuit sans qu'ils n'y aient moins de deux intermédiaires (grossistes, livreurs, transformateurs, etc.). Ainsi, nous avons continué de chercher du côté de la notion de circuit de proximité afin de sortir des limites des circuits courts.

De ce fait, appuyer notre recherche sur la théorie des proximités territoriales, fondée par Rallet et Torre et plus approfondie par Praly *et al.*, nous a semblé plus approprié. Elle sera utilisée comme base pour notre analyse. Aborder cette théorie par l'interdépendance entre proximités géographique et organisée permet d'analyser la coordination des acteurs dans les contextes de relocalisation de circuits courts. En d'autres termes, analyser une distance relationnelle et spatiale entre acteurs offre la possibilité de mieux concevoir le fonctionnement de ces circuits. Dans cette même mesure, nous allons principalement baser notre analyse sur les recherches menées par Praly *et Al.*, puisque ces auteurs ajoutent la dimension *fonctionnelle* à la question. On peut ainsi saisir au mieux les nouvelles relations qui se créent entre les différents acteurs du système d'approvisionnement, ainsi qu'analyser les modalités d'interactions et de coordinations qui se mettent en place entre les différents acteurs de ce système. Cette dimension semble davantage appropriée au cas de l'approvisionnement des restaurations collective, étant donné que les rôles de la logistique, des intermédiaires et de la gouvernance territoriale sont centraux.

Enfin, en nous basant sur l'approvisionnement des restaurations collectives en produits de proximités, nous observons que ce développement de circuits courts rencontre plusieurs résistances notamment en termes de coordination, d'organisation et d'efficacité. Ces freins, mentionnés par Cécile Romeyer, nous poussent à chercher du côté de la logistique. En effet, en étudiant les organisations logistiques mises en place pour acheminer localement la restauration

collective, cette auteure propose deux formes de coopération : la logistique verticale et la logistique horizontale. En prenant compte ces deux types de coopérations logistiques, cela permettra, dans notre analyse, de voir quelle coopération serait la plus adaptée dans l'étude de l'approvisionnement des restaurations scolaires lausannoises et ainsi d'identifier les éventuels freins existants dans ce système d'approvisionnement.

Partie II : Questions de recherche et méthodologie.

5. Question de recherche et méthodologie

5.1 Question de recherche

Le cadre théorique étant dorénavant posé, nous constatons que la logistique joue un rôle important dans l'acheminement des aliments jusqu'aux assiettes. Dans la littérature et recherches menées sur ce thème, on remarque que les filières et infrastructures encore peu développées occasionnent des freins aux développements de l'approvisionnement des restaurations scolaires en produits de proximité, notamment en termes de relations de confiance entre les différents acteurs de la chaîne qui pourraient mettre à mal une bonne collaboration. Par ailleurs, dans les infrastructures encore peu matures, cette difficulté peut freiner la coordination dans le système d'approvisionnement. Nous nous intéresserons donc à la façon dont les acteurs de ce système sont amenés à se coordonner, à anticiper et à communiquer entre eux. Nous allons donc baser notre recherche sur cadre d'analyse proposé par Praly *et al.*, qui est celui de l'économie de la proximité. Dans ce contexte, la question de recherche qui guidera ce travail est alors la suivante :

Quels sont les freins à la relocalisation de la restauration scolaire ?

Nous allons y traiter plus spécifiquement L'exemple lausannois en mobilisant le champ conceptuel de l'économie de la proximité.

Afin d'affiner la question de recherche, nous proposons les sous questions suivantes : quelles sont les motivations de mettre en place le plan RCD ? Quel périmètre celui-ci recouvre-t-il ? Ce périmètre est-il bien réfléchi ? Quelles gestion de RC sont mises en place ? À quoi sont liés les freins ? Quelles solutions proposées ?

Pour formuler ces questions, notre problématique s'appuie sur 3 hypothèses principales

- Un approvisionnement régulier des restaurants scolaires en produits de proximités ne peut avoir lieu que s'il existe *une proximité relationnelle* entre les différents acteurs du système alimentaire. Cela permet de diminuer le déficit de connaissances mutuelles de ces acteurs. Cette proximité apporte également une meilleure

coordination et communication entre les multiples acteurs de ce système. Enfin, elle permet une anticipation plus juste de la part de ces acteurs.

- Un approvisionnement régulier des restaurants scolaire en produits de proximités ne peut avoir lieu que s'il existe *une proximité fonctionnelle* entre les différents acteurs du système alimentaire. Cela permet une meilleure compréhension de l'organisation et de la logistique. En d'autres termes, comprendre le cheminement opéré par les produits au sein de filières d'approvisionnement afin de légitimer le rôle des intermédiaires ainsi que leur intervention.
- Un approvisionnement régulier des restaurations scolaires en produits de proximité ne peut avoir lieu que si *la proximité spatiale* est définie de manière générale pour l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. En délimitant métriquement la notion de proximité, cela rend le concept objectif plus explicite, en évitant « un flou artistique » dans l'utilisation du terme de « produit de proximité ».

5.2 Méthodologie

Pour cette recherche, nous nous sommes basés sur une approche déductive puisque notre question de recherche ainsi que nos hypothèses reposent sur des déductions établies d'après des études et « des idées préexistantes » (Loubet del Bayle, 2000 : 269). Nous partons du concept de proximité territoriale pour arriver au cas particulier de la ville de Lausanne, qui consiste en la mise en place d'un plan de restauration collective durable. Ce cas nous aidera à vérifier ou démentir nos hypothèses et apporter des éléments de réponse à notre question de départ. Le but de ce travail consiste donc à identifier les freins rencontrés dans le développement de l'approvisionnement des cuisines scolaires en produits de proximité, tout en maintenant une visée exploratoire et compréhensive des dynamiques de coordination et coopération entre acteurs de ce système alimentaire.

Pour ce faire, nous avons, dans un premier temps, réalisé des entretiens exploratoires qui ont orienté notre recherche et nous ont guidé sur cette problématique. Nous avons composé un

corpus écrit afin d'assembler les différentes théories et définitions pour ainsi baser notre recherche sur celles-ci.

Après avoir ciblé notre problématique, nous avons utilisé plusieurs méthodes qualitatives, combinant des données à la fois primaires et secondaires. Les données primaires sont issues de cinq entretiens semi-directifs (d'une durée moyenne d'une heure) avec des acteurs clés de ce système alimentaire, présentés ci-dessous. Les personnes choisies ont, pour ces entretiens, été contactées par téléphone et courrier électronique. Le lieu de rencontre a été défini par ces dernières. En outre, des données secondaires écrites ont permis d'alimenter notre analyse. Celles-ci ont été recueillies lors de la phase d'entretiens avec ces acteurs tels que des prés-avis, des sites internet, etc.

Entretien semi-directif

L'entretien semi-directif (Quivy & Campenhoudt, 2006, p. 185) est une méthode qualitative des plus utilisées en recherche sociale. Ce type d'entretiens nous a semblé plus adapté, étant donné que les acteurs interrogés sont invités à répondre à certaines questions tout en développant certains aspects en fonction de leurs connaissances. De plus, les entretiens semi-directifs ont permis d'atténuer le caractère formel de cette recherche pour mettre les interlocuteurs plus à l'aise. La réalisation d'un guide d'entretien sous la forme d'une grille de questions générales s'avère indispensable à la réalisation de l'étude. Il comprend des questions ouvertes faisant appel à la personne interrogée pour qu'elle définisse elle-même son environnement et développe la question selon son expérience. Cette grille suit un ordre défini mais garde tout de même un aspect modulable afin de permettre l'émergence de thématiques auxquelles nous n'aurions pas pensé. Celle-ci est divisée en 5 parties principales, selon les aspects suivants : les motivations de ce tournant local, les cantines scolaires, la notion de proximité, le système alimentaire et enfin la logistique (l'organisation et infrastructures). Au fur et à mesure des entretiens, certaines questions ont été précisées dans la perspective de développer un nouvel angle d'analyse.

L'observation directe

Une autre méthode a été employée pour la récolte de donnée : il s'agit de l'observation directe. En effet, il s'agit d'une méthode basée sur l'observation visuelle, qui offre l'avantage de différencier la manière dont les personnes racontent ce qu'elles vivent et ce qu'elles ressentent

en réalité. Elle permet également de se rendre compte par soi-même des conditions de certaines professions. Elle rend palpable la notion de quotidien et de longue durée (Bouvier, in Paillé 2010, chap.7, p.161) et rend attentif à tout ce que le discours gomme, omet ou atténue. Enfin, l'observation force le regard sur la culture matérielle, les interfaces (Ibid., 2010).

Cette méthode se compose de plusieurs variantes : l'observation participante et non participante. La première suppose la participation active de l'observateur au jeu social et aux relations de travail en tant qu'acteur du milieu (Peretz, 1998). L'observateur est donc impliqué à la vie collective. Dans l'observation non participante, l'observateur ne fait pas partie du groupe observé, il garde une certaine distance. Il est "externe" et peut alors être soit à couvert, soit à découvert.

L'observation directe, en usant de l'observation non participante, nous a permis de compléter les entretiens semi-directifs et de mettre en évidence le quotidien des acteurs de la filière alimentaire. Il a été intéressant de découvrir l'organisation de certaines plateformes logistiques. Faire usage de l'observation comme outil méthodologique nous a alors permis de mieux nous rendre compte des conditions de travail de ces diverses professions.

5.3 Le choix des acteurs clés /entretiens réalisés

Samira Dubart	Déléguée au développement durable de la Ville de Lausanne, cheffe de projet Restauration collective durable
Roland Schmidt	Représentant du service agriculture et gestion du territoire de la ville de Lausanne
Magali Estève	Collaboratrice chez AGRIDEA
Antoine Jasnault	Logisticien, grossiste du Grenier
Christophe Marmy	Directeur des Achats de Culturefood
Christian Corbaz	Chef de cuisine au Centre de vie enfantine des Bergières
Stéphane Grégoire	Directeur adjoint et directeur des achats de Novae

L'importance de considérer chaque acteur du système alimentaire

Dans ce sous-chapitre sont présentés les profils des acteurs de la chaîne d'approvisionnement qui ont été interrogés dans le cadre de la recherche. Dans un premier temps, deux entretiens exploratoires ont été menés, dans l'optique d'en savoir davantage sur le plan RCD. Nous avons premièrement interrogé Roland Schmidt, du Service des parcs et domaines de la ville de Lausanne, puis Magali Estève, auteure de plusieurs recherches et collaboratrice chez AGRIDEA. Ces deux entretiens nous ont permis de cibler davantage notre recherche et de nous interroger sur les intermédiaires et la logistique. En ce qui concerne le choix des acteurs interrogés, nous avons pris la décision de ne pas interviewer des producteurs, ni des consommateurs finaux. Notre recherche se concentre essentiellement sur le point de vue des intermédiaires du système alimentaire, tels que des grossistes, des directeurs d'achats ou encore des cuisiniers.

Voici ci-dessous une petite liste des personnes avec lesquelles nous avons réalisé un entretien semi-directif :

- Jasnault Antoine, logisticien, grossiste, livreur chez Le Grenier. Le Grenier est un projet lancé en 2018 par la coopérative de la Brouette. L'objectif de ce projet est d'approvisionner les restaurants scolaires, les EMS, les crèches et certains restaurants en produits de saison et de la région – dans un rayon de 70 km – ainsi que de garantir au moins 30% de produits labellisés ou bio. L'entretien a failli ne pas se dérouler car Mr Jasnault a eu une livraison de dernière minute. Nous l'avons attendu et, finalement, nous nous sommes retrouvés dans un café proche de l'épicerie la Brouette, le 19 novembre 2019.
- Mr Christophe Marmy, directeur des achats de Culturefood. Le grossiste Culturefood voit le jour, en 2014, à la suite de la fusion des entreprises QLC SA à Vevey, QLC Moret Shop SA à Martigny et Rolle primeurs en gros SA à Fribourg. Cette union permet à ce nouveau concept de couvrir la quasi-totalité de la Suisse romande. Disposée sur quatre sites d'exploitation – à Fribourg, Martigny, Vevey et aux Ponts-de-Martel – la société Culturefood se compose d'environ 150 collaborateurs et de plus de 60 véhicules. Culturefood met également en place un catalogue permettant de mettre en avant les produits du terroir, toutes catégories confondues. Cette démarche reflète la volonté de l'entreprise de privilégier les denrées locales, pour des raisons d'ordre écologique et éthique. De cette manière, l'entreprise souhaite augmenter petit à petit la place réservée aux produits de proximité dans ses activités. Cet entretien a été mené le 20 janvier 2020 dans les locaux de Culturefood, situés à Vevey. L'entretien s'est terminé par une visite de la plateforme où nous avons eu la possibilité d'observer les différents espaces de stockage et les docks de chargement de camions.
- Mr. Christian Corbaz, chef de cuisine du Centre de vie des Bergières. Suite à l'entretien mené avec Antoine Jasnault, ce dernier nous a suggéré de rencontrer l'un de ses clients professionnels travaillant pour un centre de vie enfantine, Mr. Corbaz. La cuisine scolaire du Centre de vie enfantine (CVE) des Bergières est une cuisine de production, c'est-à-dire que les cuisiniers produisent pour le centre de vie enfantine des Bergières ainsi que pour trois autres garderies à l'extérieur, dont deux complètes. Ces garderies sont en gestion concédée, tandis que la restauration du CVE des Bergières est en gestion directe. La cuisine prépare en moyenne 330 repas à midi et 180 goûters l'après-midi. Ils préparent également entre 30 et 40 petits-déjeuners. Il s'agit d'une moyenne car les mercredis, par exemple, ils produisent environ 280 repas, tandis que les mardis et jeudis, le nombre de repas servis

avoisine les 400. L'entretien a eu lieu le 31 janvier 2020 dans le réfectoire du Centre de Vie des Bergières. Cet entretien s'est terminé par une visite de la cuisine.

- Stéphane Grégoire, directeur des achats de la société de restauration Novae. Mr Grégoire définit la politique des achats, la stratégie de développement des produits ainsi que la veille sanitaire. Créée en 2003, Novae Restauration SA est active dans le domaine de la restauration concédée. Elle est présente dans trois secteurs d'activités : les entreprises, les restaurants scolaires ainsi que les établissements médicaux. Novae restaure chaque jour 10'000 élèves et étudiants en Romandie. L'entretien s'est également tenu le 31 janvier 2020 dans le restaurant le Copernic.
- Samirat Dubart, déléguée au développement durable de la Ville de Lausanne. L'objectif de cet entretien était d'obtenir des informations supplémentaires sur la conception, la mise en place, les acteurs engagés ainsi que les limites et les avantages rencontrés dans ce projet. L'entretien s'est déroulé dans son bureau situé dans les locaux de la Ville de Lausanne, le 15 novembre 2019.

Difficulté rencontrée lors d'un entretien

Nous tenons à préciser que lors d'un entretien, nous avons rencontré de la difficulté à recadrer notre interlocuteur à notre guide d'entretien. En effet, après maintes reprises, il était difficile de suivre notre grille de questions générales. Nous avons eu l'impression que l'interviewé tentait de nous « vendre » les biens faits de ses activités, or ce n'était pas l'objectif que nous tentions d'obtenir. De ce fait, nous avons récolté peu de données sur les activités et les stratégies mises en place par cet acteur de la chaîne d'approvisionnement.

6. Présentation du cas d'étude

La Ville de Lausanne est un cas particulièrement intéressant. En effet, organisé à une échelle spatiale « régionale » à Lausanne, le plan de la restauration collective durable demeure un cas d'étude significatif des reconfigurations géographique et organisationnelles. La stratégie de la Ville de Lausanne mise en œuvre, à l'heure actuelle, dans la problématique de

raccourcissement des filières et de relocalisation des systèmes alimentaires, tente de répondre à un développement territorial plus durable en prenant compte différentes aspects de son système alimentaire. Ainsi, à travers cette volonté municipale de promouvoir les produits locaux dans la restauration collective, la Ville de Lausanne s'intéresse particulièrement aux avantages que peut induire la proximité en terme géographique et sociale.

Dans cette section nous allons dans un premier temps observer d'où vient la volonté de mettre en place le plan RCD, quelles ont été les motivations, comment ce plan s'est-il mis en place après plusieurs demandes et quel périmètre il recouvre. Ensuite, il nous semble essentiel d'expliquer, de manière générale, le fonctionnement de la restauration collective : quelle gestion est mise en place ? Enfin, étant donné que nous abordons essentiellement la question de la logistique dans ce travail, il nous semble également important de définir les différentes plateformes existantes dans la restauration collective.

6.1 De multiples demande en faveur de l'approvisionnement local

Face aux défis actuels, une majorité des cantons se préoccupe particulièrement des problématiques liées au transport court, à la souveraineté alimentaire et à la santé publique. A cet égard, une solution envisagée serait de développer la part des produits alimentaires de proximité dans la restauration collective.

Dans le contexte lausannois, de multiples initiatives voient le jour

En février 2011, Yves Ferrari et consorts déposent le postulat suivant « une restauration à base d'aliments locaux et de saisons ... un tout premier pas alimentaire vers la société à 2000W. » qui sera accepté 9 mois plus tard. Ce postulat demande au Conseil d'Etat d'adopter une stratégie volontariste qui favoriserait une alimentation basée principalement sur la consommation de produits locaux et de saisons dans les établissements sur lesquels il a prise. (Municipalité de Lausanne)

En octobre 2011, Stéphane Montangero soumet un postulat sur « la mise en valeur de l'inventaire du patrimoine culinaire vaudois », qui sera reçu positivement par le Grand Conseil en septembre 2012 (Postulat, 2011).

Toujours en 2011, Ginette Duvoisin interpelle le Conseil d'Etat sur la « Souveraineté alimentaire : renforcer le partenariat producteurs – consommateurs », en mettant en avant les différents défis à relever pour assurer un auto-approvisionnement. En effet, étant donné que la population s'accroît, les sols agricoles tendent à diminuer et les marchés s'ouvrent davantage. Ainsi, selon Mme Duvoisin : « La dimension humaine et la relation de proximité sont une priorité. Cette relation vise à assurer une transparence maximum des actes de production, de transformation et de commercialisation ». En réponse à cette interpellation, le Conseil d'Etat mentionne qu'il n'a pas les capacités institutionnelles pour établir un tel partenariat ville-campagne. Ce dernier s'opère cependant avec succès sur une échelle plus petite, en particulier dans les villes du canton de Vaud et dans le domaine de la restauration collective.

Enfin, en 2014, un plan d'action pour une restauration collective municipale avec haute qualité nutritionnelle, environnementale et sociale, se met en place, répondant alors au postulat soumis par Mme Torriani en 2008 : « Charte pour une agriculture de proximité respectueuse des coûts écologiques et sociaux ».

A travers ces différentes interpellations politiques, nous constatons que ces réflexions ont été émises concernant les produits régionaux en matière d'approvisionnement alimentaire dans le canton de Vaud. Nous pouvons également remarquer que sur le canton de Vaud, les interventions politiques font office de moteurs dans la mise en place de démarches visant à favoriser les achats de produits régionaux.

Désormais soucieuse de la qualité de la nourriture proposée à ses habitants dans les cuisines scolaires et les restaurants collectifs, la Ville de Lausanne souhaite mettre à profit son patrimoine rural en mettant en place divers projets visant à améliorer d'une part la qualité de vie et les liens sociaux et, d'autre part, à sensibiliser la population à une alimentation durable.

Pour faire suite à la « charte pour une agriculture de proximité respectueuse des coûts écologiques et sociaux » et aux deux préavis adoptés en 2014 et 2015, le Plan pour une restauration collective durable (RCD) est mis en œuvre. Ainsi, à travers ce plan, la Ville de Lausanne montre son attachement à la souveraineté alimentaire et aux circuits courts.

Ce Plan RCD promeut l'approvisionnement en produits de proximité et labellisés. Ce projet se compose d'environ 37 producteurs qui produisent 6'370 repas par jour dans 45 sites de production. Les repas fournis sont consommés dans 160 centres de vie infantine (CVE), cuisines scolaires et cafétérias professionnelles (AGRIDEA, 2019).

Ce plan poursuit 5 objectifs :

1. Proximité et traçabilité géographique : 70% d'approvisionnement dans un rayon de 70 km/Lausanne
2. Labels et mode de production : 1/3 de l'approvisionnement labellisé, tous labels confondus.
3. Performance économique : équilibre des budgets alloués sur 2 ans
4. Qualité nutritionnelle : conformité aux normes de la Société Suisse de Nutrition (SSN) en fonction
5. Journée végétarienne hebdomadaire : systématisation de la mesure dans toutes les structures de consommation.

Afin d'atteindre ces objectifs, diverses actions sont mises en place, sur trois piliers différents :

Le premier pilier est économique. A travers cette dimension, la ville de Lausanne cherche à soutenir l'économie de proximité, la création d'emplois dans les domaines de l'alimentaire et de la restauration ainsi que la sauvegarde de la souveraineté alimentaire, en favorisant un modèle économique soutenable.

Le second pilier se base principalement sur l'environnement. On vise la production de produits écologiques et de saisons ainsi que la réduction des transports, des emballages et des émissions de CO².

Le troisième pilier concerne l'aspect social. Le but est de préserver la santé de tous grâce à des repas de haute qualité nutritionnelle et à favoriser des conditions de travail sécurisées et équitables, notamment en privilégiant les achats labellisés., Enfin, l'objectif est de valoriser le patrimoine culinaire régional.

6.2 Le périmètre du plan de restauration collective durable

La mise en place du plan RCD représente environ 1'250'000 repas servis par année. Ce projet touche toutes les institutions pour l'enfance municipale ou privées, telles que les réfectoires scolaires, le restaurant public récemment renommé « Quai 14 », les écoles à la montagne, etc. De manière condensée, cela représente :

6'700 repas produits par jour.

39 producteurs de repas. Il s'agit ici des cuisines en gestion directe, représentant seulement le tiers de la production total des repas.

45 sites de production représentant le total des cuisines en gestion directe et concédée.

163 sites de consommation.

Les entreprises de restauration collective souhaitant adhérer à ce plan s'engagent en signant une déclaration d'engagement. À l'heure actuelle, 35 cuisines sur 45 se sont engagées. Cela représente environ 5'500 repas servis/jour par la Ville. Parallèlement, une formation portée sur les objectifs de proximités, de saisonnalité et de labellisation a été mis en place pour les cuisiniers. Une seconde formation a également été dispensée, celle-ci portait sur les filières d'approvisionnement et de gestion des fournisseurs, la planification des menus, etc.

Enfin, une sensibilisation et un partage d'information a été donnée aux fournisseurs et grossistes. Cela a permis d'enrichir l'offre de proximité et d'améliorer les informations de traçabilité et de labellisation, permettant aux cuisiniers d'optimiser leurs achats (Rapport-préavis n° 2019).

6.3 Fonctionnement de la restauration collective

Il est intéressant d'observer le fonctionnement de la restauration collective dans le canton de Vaud et plus particulièrement dans la ville de Lausanne. En effet, la restauration collective nourrit des publics très divers et peut être privée ou publique, comme c'est le cas dans le domaine des soins, de l'éducation et la formation.

On distingue trois marchés différents dans l'enseignement : le premier marché regroupe le périscolaire, l'enseignement primaire et le secondaire I. Dans ce premier marché, les communes sont les commanditaires. Ainsi, le système de restauration mis en place dépend de la taille de la commune. Lorsqu'elle est de petite taille, il se peut, par exemple, que la cuisine soit confiée à un chef de cuisine. Dans la ville de Lausanne en revanche, « le système est centralisé à la Direction de l'enfance, de la jeunesse et de la cohésion sociale » : en 2012 par exemple, 6'600 repas ont été servis par jour et environ un tiers des sites en gestion concédée étaient gérés par une société de restauration collective. Ces dernières sont des entreprises de *catering*, qui commandent les produits agricoles dans des plateformes logistiques ou chez les producteurs avant de transformer les produits en repas, ou les réchauffer.

Au Secondaire II, c'est le canton qui prend en charge les structures de restauration. Ce marché est assez particulier. Cela s'explique par le fait que les étudiants vivant en milieu urbain disposent d'un large choix concernant le lieu où ils vont pouvoir se nourrir. De plus, ils ont une pause relativement courte à midi, ce qui ne favorise pas la fréquentation de la cantine scolaire.

Enfin, le troisième marché concerne la formation supérieure. La direction des établissements est responsable des structures de la restauration. Ce marché se distingue des deux premiers par l'importance de la gestion concédée et gérée soit par une société de restauration collective, comme c'est le cas de SV Group à l'Université de Lausanne, soit par un manager indépendant.

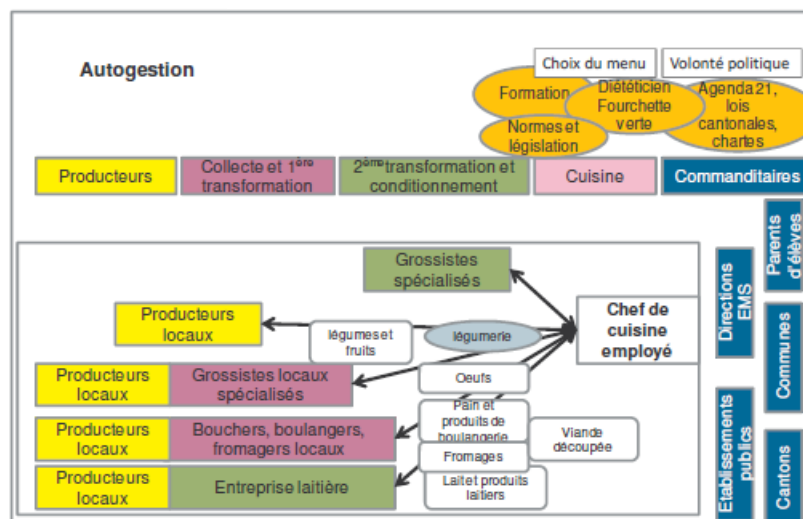
6.3.1 Gestion des restaurations collectives

On observe l'existence de trois systèmes différents dans la restauration collective dans la Ville de Lausanne : l'autogestion, la gestion directe, la gestion concédée.

Dans le système d'autogestion, c'est le chef de cuisine qui décide des menus et des méthodes d'approvisionnement tout en gérant un certain budget donné à l'année. Ce système est très présent dans les écoles primaires. Ainsi, l'approvisionnement dépend fortement du cuisinier et de ses motivations puisqu'il décide d'accorder une importance particulière à différents aspects : le prix, la qualité des produits ou des services mis à disposition (logistique), ou encore la relation de confiance envers les fournisseurs.

« Dans l'autogestion, le chef de cuisine est moteur de l'approvisionnement en produits de proximité. Cela rend son métier certes plus autonome mais aussi plus complexe et demande une forte motivation. Pour le canton de Vaud l'offre est large est diversifiée et les chefs de cuisine peuvent trouver à proximité la plupart des produits (...). » (Réviron et Gerz, 2012, p.13)

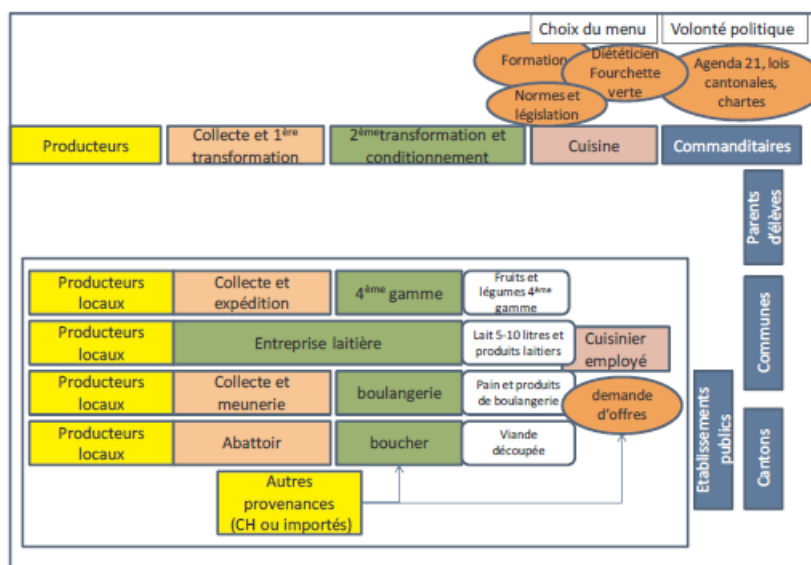
Figure 4 : Autogestion



Source : Réviron et Gerz, 2012

La gestion directe s'adresse plutôt aux restaurations de taille plus importante qui sont regroupées pour les achats. Dans ce système, on retrouve un cuisinier et un chef des achats qui est libre de choisir ses fournisseurs. « Ils s'approvisionnent chez différents fournisseurs, souvent par demande d'offres sur invitation pour une durée déterminée » (Ibid, 2012, p.14). Ce système concerne particulièrement l'achalandage des cuisines du périscolaire, du primaire et du secondaire I. « Dans la gestion directe, dans le canton de Vaud comme dans les autres cantons romands, la pratique actuelle des chefs des achats privilégie les fournisseurs locaux » (Ibid,, 2012, p.14)

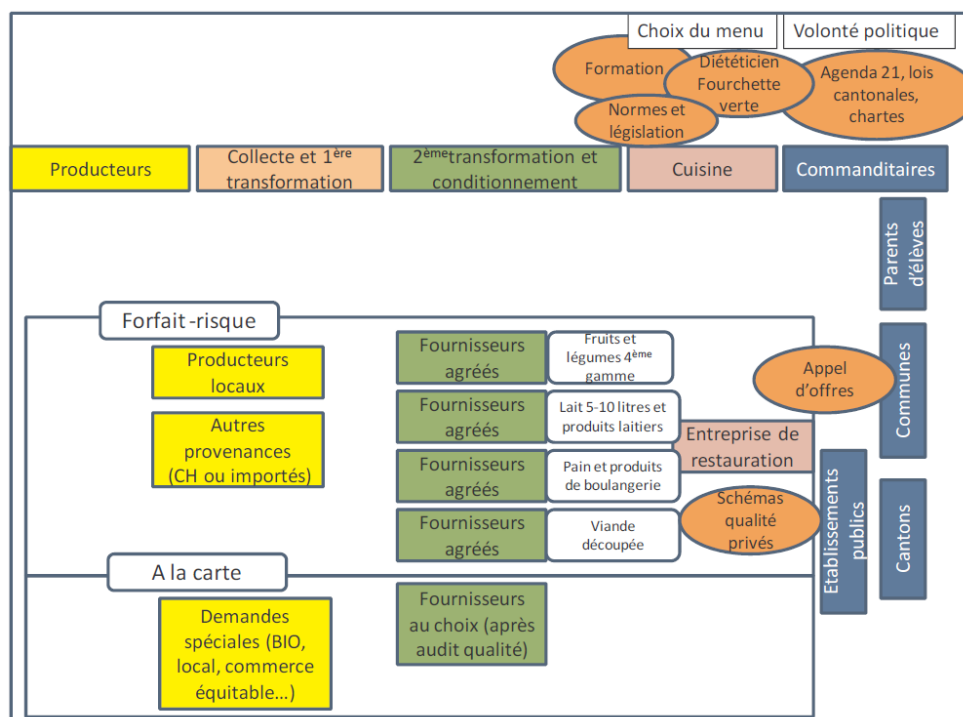
Figure 5 : Gestion directe



Source : Révion et Gerz, 2012

Enfin, dans le troisième système appelé la gestion concédée, un exploitant externe est sollicité comme une société de restauration collective spécialisée telle que Novae à l'Université de Genève ou SV Group à l'Université de Lausanne. Ce système est particulièrement présent dans le canton de Vaud. D'après l'étude menée par AGRIDEA (2012), le système de gestion peut varier selon les établissements et les sociétés de restaurations. Les repas peuvent, par exemple, être cuisinés en dehors de l'établissement et livrés au restaurant (« cuisine de finition »). Autrement, ils sont cuisinés sur place mais les achats en 4^{ème} gamme seront mis en avant et les équipes réduites. Ce système de gestion est généralement choisi afin de garantir « les normes d'hygiène et se décharger de la gestion d'un restaurant, car ce n'est pas leur métier » (Révion et Gerz, 2012, p.15)

Figure 6 : Gestion concédée



Source : Révion et Gerz, 2012

L'offre des produits alimentaires

En ce qui concerne l'offre des produits alimentaires, le canton de Vaud est en mesure de proposer une certaine quantité de produits, puisqu'il dispose d'une agriculture diversifiée. Dans leur étude, Révion et Gerz (2012) font remarquer que, malgré cette offre de produits diversifiés, le circuit d'approvisionnement va dépendre de la taille de l'établissement ainsi que du nombre de repas servis par jour. En effet, plus le nombre de repas est élevé, plus les producteurs ou petites entreprises régionales auront de la peine à répondre aux volumes souhaités ainsi qu'aux services de livraisons.

Les entreprises laitières romandes par exemple bien qu'elles subissent de fortes concurrences avec d'autres entreprises suisses – sont très présentes sur le marché de la restauration collective et répondent aux conditionnements nécessaires à cette dernière. L'offre de fromages est importante et diverse. Afin d'être acheminés aux restaurations scolaires, on fait recours à des grossistes spécialisés.

En ce qui concerne les fruits et légumes, les légumes sont livrés aux cuisines scolaires par des grossistes établis dans le canton de Vaud qui doivent se conformer aux demandes de leurs clients. En effet, puisque certaines cuisines ne sont pas fournies en légumeries par exemple, elles commanderont les légumes en 4^{ème} gamme (produits frais lavés et préparés), tandis que d'autres commanderont les légumes en brut (1^{ère} gamme). Concernant les patates, le canton dispose d'une plateforme de producteur offrant des découpes particulières. En revanche, bien que le canton de Vaud soit un grand producteur de fruits, notamment pommes et fraises, les plateformes sont peu actives dans le secteur de la cuisine scolaires. Cela s'explique par le fait qu'ils sont livrés directement aux cuisines, et ce en petite quantité.

Pour conclure sur l'offre alimentaire, l'étude menée par Révion et Gerz (2012) fait remarquer que l'offre en produit de proximité dans la restauration collective est déjà présente. Celle-ci est gérée par des grossistes ou entreprises équipés et spécialisés dans l'acheminement de ces produits.

6.4 Les différentes plateformes dans la restauration collective

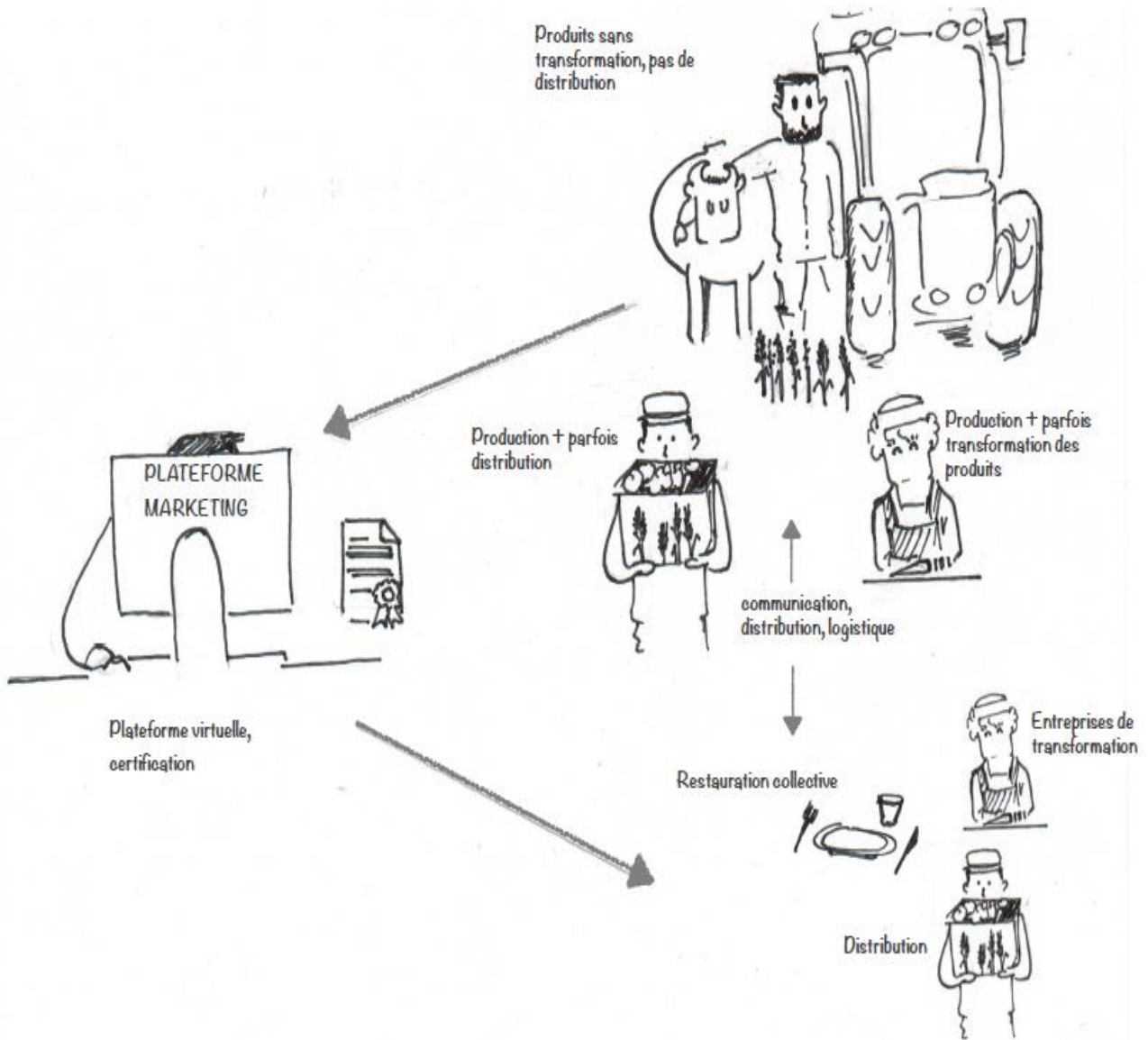
Etant donné que nous allons principalement étudier les intermédiaires qui existent dans le système alimentaire lié à la restauration collective, il nous semble important de mentionner l'existence des différentes plateformes se trouvant sur le territoire vaudois.

Afin de répondre aux besoins permettant de construire une meilleure communication et coordination entre acteurs de ce système alimentaire (producteurs, logisticiens, commanditaires et chefs de cuisine), l'étude menée par AGRIDEA analyse et caractérise trois types de plateformes : marketing, logistique et catering. Elle propose également une définition du concept de plateforme : « le concept de plateforme désigne une base virtuelle ou réelle au sein de laquelle les producteurs, les logisticiens et les transformateurs collaborent et développent une organisation commune, de la production à la consommation » (Siegenthaler et Estève, 2014).

Plateformes marketing : la certification

Son rôle n'est pas de vendre des produits mais de rendre plus accessibles les rencontres entre les différents acteurs du marché. Autrement dit, permettre à ces acteurs de trouver les bons interlocuteurs.

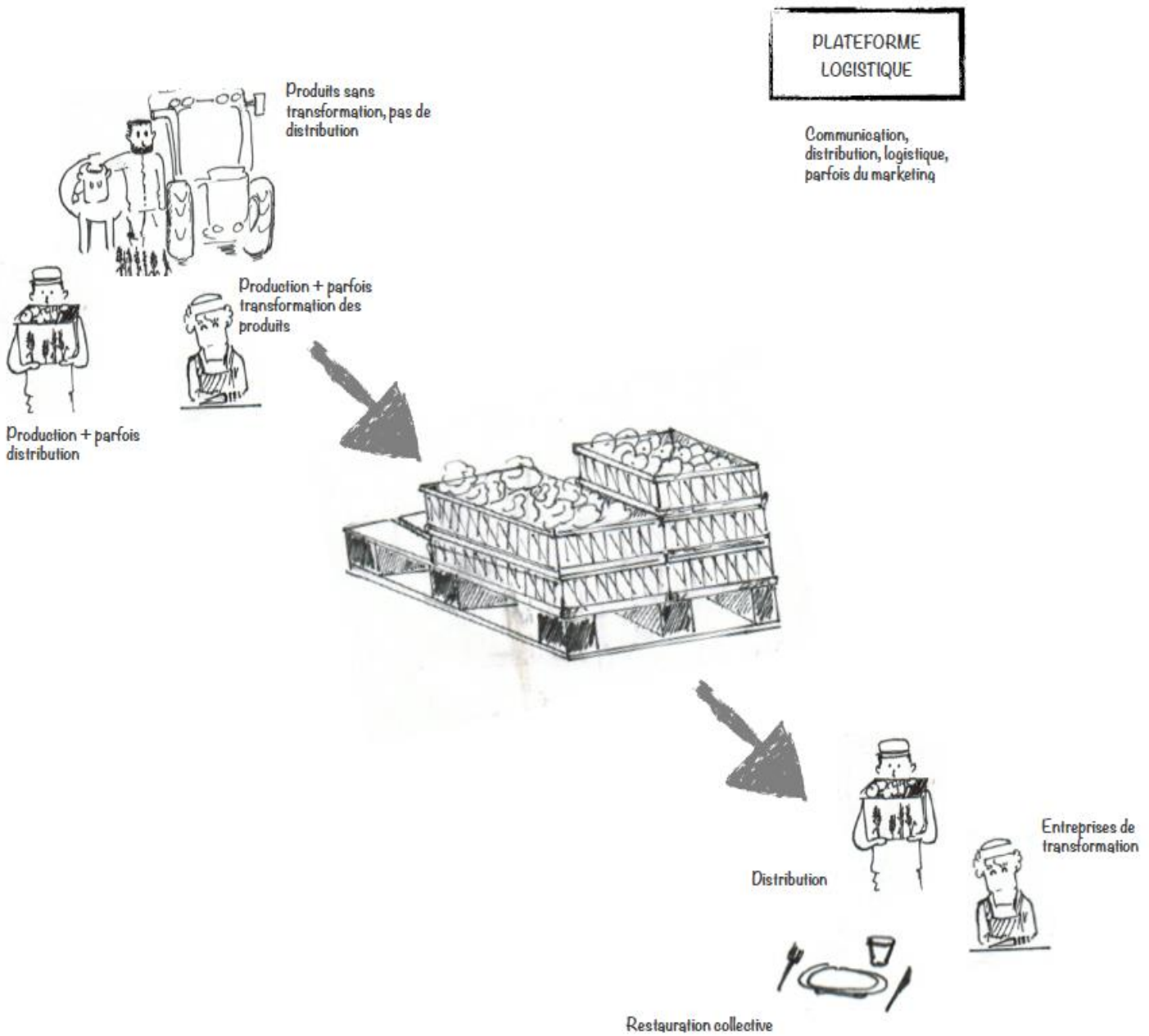
Ces plateformes offrent plusieurs services, notamment lorsqu'un nouveau projet émerge. Elles soutiennent le démarrage de celui-ci en facilitant l'intermédiation et la coordination entre les différents acteurs du système. De plus, par le marketing et la communication, elles mettent en avant certains produits régionaux. Cela permet de soutenir les producteurs qui n'auraient ni les compétences nécessaires, ni le temps pour promouvoir leurs produits. Ces plateformes élaborent également des critères d'exigences aboutissant à la certification de produits locaux, régionaux, etc. A l'aide de ces labels ou certifications, la provenance des produits est davantage transparente et peut être mieux communiquée. Dans le schéma ci-dessous, sont représentés les différents flux d'informations entre les producteurs et les consommateurs. Le producteur va informer les produits disponibles sur la plateforme marketing. Cette dernière transmet l'information aux cuisiniers des restaurations collectives. Ainsi, les informations sur le lieu de production du produit, la manière dont il est produit et s'il est certifié sont communiqués aux consommateurs grâce à la plateforme marketing.



Source : Audrey Gagnaux

Plateformes logistiques : transformation et distribution

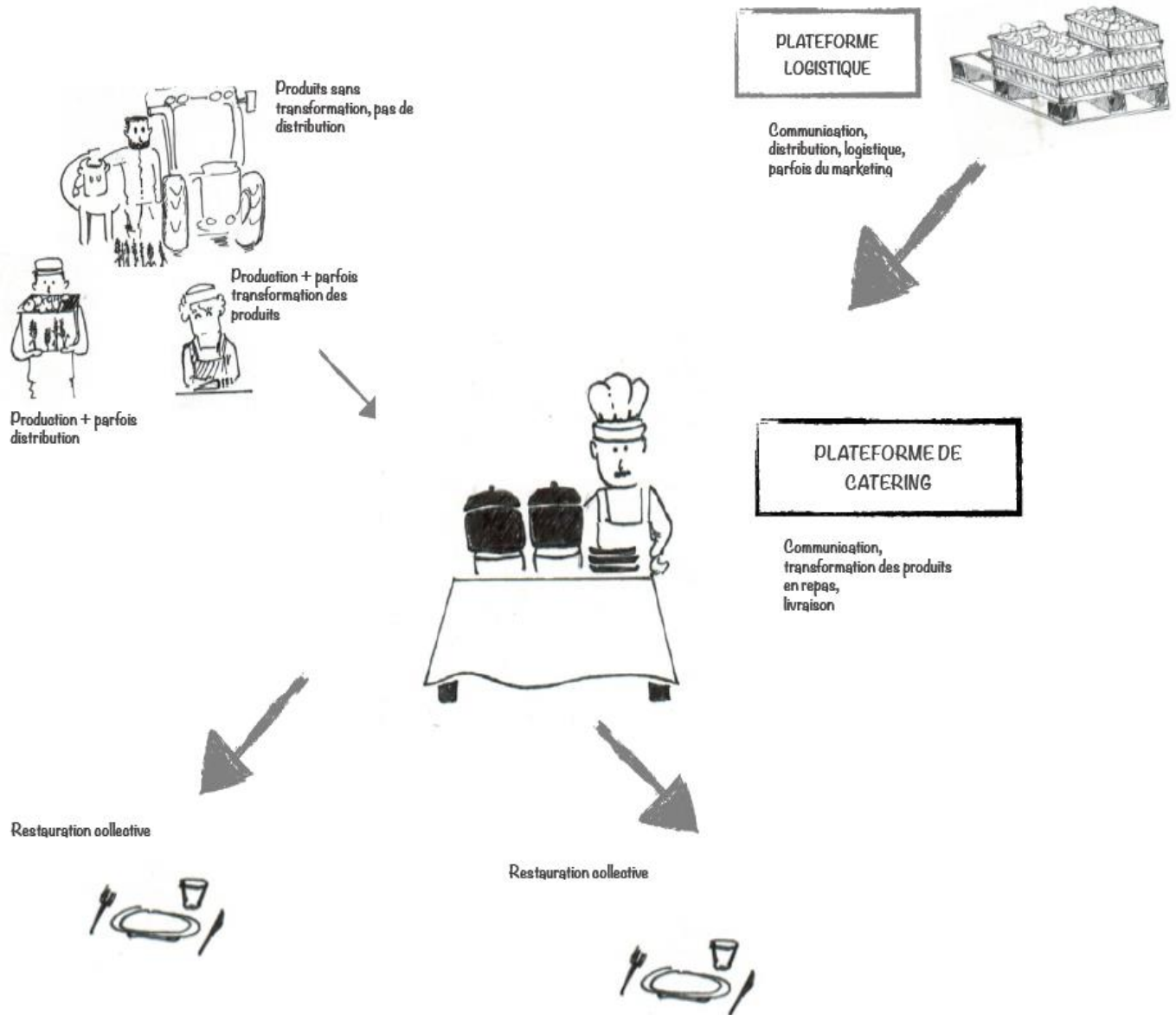
Une plateforme logistique est une plateforme physique. Les produits de différents producteurs y sont centralisés et regroupés. Certaines plateformes proposent uniquement de stocker des produits durant une courte période afin d'optimiser les livraisons, alors que d'autres sont munies d'infrastructures permettant de transformer et préparer les produits. Selon l'étude menée par Siegenthaler et Estève (2014), investir dans des infrastructures de transformation serait rentable, car la quantité des produits à transformer est considérable. Enfin, l'un des grands avantages de ce type de plateforme est qu'elle offre un panel de produits, plus complet que celui d'un seul fournisseur (Siegenthaler et Estève, 2014)



Source : Audrey Gagnaux

Plateformes catering : préparation des repas

Les entreprises de *catering* s'approvisionnent en produits agricoles directement chez le producteur et/ou dans les plateformes logistiques. Ensuite, cette plateforme propose de transformer et préparer les repas prêts à être consommés. Ces plats prêts à être réchauffés peuvent également être envoyés dans d'autres cuisines non dotées d'infrastructures pour la transformation. Ceux-ci sont alors livrés soit en liaison chaude ou froide.



Source : Audrey Gagnaux

Partie III : Analyse

7. Analyse par la proximité territoriale

Dans cette partie sont analysées les différentes dimensions activées (spatiale, relationnelle, fonctionnelle) par les acteurs du système alimentaire, dimensions que d'autres travaux ont permis d'illustrer plus en détails (Le Velly *et al.*, 2006). Cette analyse se compose de plusieurs sections, apportant chacune des éléments de réponse à notre question de recherche.

Dans un premier temps, nous analyserons comment et par qui la dimension relationnelle est activée. À travers cette section, nous étudierons également les avantages et les limites auxquelles font face les acteurs dans cette notion de proximité.

Par la suite, nous rappellerons les raisons qui définissent la dimension fonctionnelle comme indispensable à prendre en compte, selon Praly *et al.* Nous observerons sous quelle forme elle s'active, comment les acteurs se coordonnent pour optimiser l'achalandage et les obstacles auxquels sont confrontés ces acteurs lors du développement de cette filière. Cette observation se basera en particulier sur la notion des logistiques collaboratives afin d'étudier les méthodes mises en place pour l'approvisionnement des restaurations scolaires lausannoises. En effet, nous nous sommes rendu compte que ce concept était pertinent pour certains acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Enfin, nous traiterons de la dimension spatiale : comment cette dimension est-elle perçue et activée par ces différents acteurs. Autrement dit, sur la base des entretiens et des documents mis à notre disposition, nous allons analyser les dimensions de proximités et les freins mentionnés directement ou indirectement par les différents acteurs interrogés.

En résumer, notre analyse se découpe en trois grandes parties : la dimension relationnelle, la dimension fonctionnelle et enfin la dimension spatiale. A travers ces parties, nous étudierons la manière dont les acteurs activent ces dimensions et quels freins ces dernières dévoilent dans l'approvisionnement des cuisines scolaires. Utiliser le cadre d'analyse par la proximité permet de percevoir les caractéristiques communes du circuit d'approvisionnement, de déterminer la proximité mise en valeur par ces différents acteurs et de décomposer leurs différentes modalités. Grâce à cette analyse, les limites à la mise en œuvre des objectifs du plan de la restauration collective durable pourront ainsi être mises en exergue.

7.1 La logistique, une problématique récurrente

Dans l'optique d'en savoir davantage sur le plan RCD, deux entretiens exploratoires ont été menés. À travers ces entretiens, on remarque une problématique commune dans ces deux discours : il s'agit de la logistique. En effet, selon Magali Estève, auteure de plusieurs recherches et collaboratrice chez AGRIDEA, les filières agricoles sont immatures. Il faut prendre en compte les intermédiaires, car ils ont un rôle primordial à jouer. Ils ont les compétences qu'un agriculteur n'a pas : en effet, il ne s'agit pas du même métier que de gérer les commandes et de faire la livraison, etc. L'un des enjeux cruciaux de la relocalisation des produits de proximité dans la restauration collective est de pouvoir anticiper les besoins des structures de restauration. Comme l'offre vacille, il faut être en mesure de prévoir les partenariats adéquats pour que les commandes puissent toujours avoir lieu.

Le second entretien a été mené avec Roland Schmidt du Service des parcs et domaines de la ville de Lausanne. Dans cet entretien, nous avons également retenu que les filières d'approvisionnement et les infrastructures ne sont pas assez développées : la charge de travail supplémentaire pour un producteur pose un problème si on lui demande de produire et de se charger de la vente, de la promotion et de la livraison de ses produits. Selon Roland Schmidt, une solution serait nécessaire pour pallier ce problème. Il s'agirait de développer un modèle où on arriverait à un dynamisme économique dans une filière d'approvisionnement du producteur, qui passerait par un transformateur et un livreur, avant d'arriver au consommateur. Cette phase exploratoire nous a mené à développer une réflexion sur les différentes dimensions des proximités territoriales mobilisées par les acteurs du systèmes d'approvisionnement, qui est détaillée dans la suite du texte.

7.2 Les dimensions des proximités territoriales mobilisées par les acteurs du système d'approvisionnement.

7.2.1 La dimension relationnelle

La dimension relationnelle est une dimension que l'on retrouve, selon Praly *et al* (2012), dans la proximité organisée. Pour rappel, cette dernière concerne les différentes manières qu'ont les acteurs d'être proches. Torre et Beuret (2012) utilisent le qualificatif « organisé » pour faire référence au caractère coordonné des activités humaines. Cette dimension relationnelle existe entre deux ou plusieurs acteurs se décline en deux logiques : la logique d'appartenance et la logique de similitude. La logique d'appartenance correspond au fait d'avoir plusieurs acteurs appartenant à un même réseau, tandis que la logique de similitude consiste en l'adhésion mentale, de la part des individus, à des catégories communes (Torre et Beuret, 2012). Toutes deux permettent une coopération et une collaboration *a priori* plus faciles.

La logique de similitude

Cette logique considère que sont proches des acteurs qui partagent le même espace de savoirs. Dans la chaîne d'approvisionnement du producteur au consommateur, nous observons que dans le maillon où se trouvent les intermédiaires tels que les grossistes, la dimension relationnelle de la proximité joue un rôle essentiel. En effet, dans le projet Le Grenier, par exemple, la dimension relationnelle est importante. Le Grenier propose de faciliter et de renforcer la relation avec les clients professionnels en proposant à ses fournisseurs un nouveau canal de distribution et en offrant à ses clients un interlocuteur unique pour le passage de la commande. De cette manière, Le Grenier met en valeur le travail des producteurs tout en augmentant durablement la demande en produits bio et locaux, à large échelle.

La dimension relationnelle de la proximité mise en œuvre au sein du projet Le Grenier s'inscrit alors dans une logique de similitude basée sur des valeurs communes à chaque niveau de la filière. La logique de similitude, nous le rappelons, considère que sont proches des acteurs qui partagent la même sphère de savoir, de références ou de valeurs (Parly *et al*, 2011). Jasnault nous fait remarquer qu'il a plus tendance à trouver des restaurateurs jeunes et motivés par le

concept du Bio/Local. Au contraire, faire changer les habitudes d'un chef cuisinier qui tient sa cuisine depuis 25 ans et qui dispose des mêmes fournisseurs depuis 25 ans, s'avère beaucoup plus compliqué. Ainsi, ces fournisseurs peuvent plus facilement se passer des services logistiques proposés par Le Grenier.

Dans cette même logique, Le Grenier s'engage à se fournir et à livrer des produits uniquement de saison. En effet, Jasnault insiste sur le fait qu'il travaille en grande partie avec des chefs cuisiniers qui s'alignent à la saison :

« Je travaille avec des jeunes chefs qui eux, ils ont déjà limite le pied dans la ferme³. Donc le type il m'appelle et il me dit « écoute, je suis passé l'autre jour à la ferme, j'ai vu qu'ils avaient des choux kale qui était déjà en train de sortir, est-ce que toi par hasard tu en aurais déjà ? » (Entretien avec Antoine Jasnault, logisticien/grossiste du Grenier, 2020)

Ces professionnels jettent un coup d'œil dans les fermes pour voir ce qui y pousse et passent ensuite commande à Le Grenier. Cette dimension de la proximité se présente ainsi dans les logiques de similitude. Dans cet exemple-ci, les acteurs partagent des valeurs communes (Torre et Beuret, 2012) : l'alignement à la saisonnalité.

La transparence des produits à travers des catalogues et des labels

Ce partage de valeurs communes s'observe également chez Culturefood, engageant alors une certaine proximité relationnelle. En effet, CultureFood met en place un catalogue saisonnier promouvant les produits du terroir romand. Dans celui-ci sont mis en avant la région des produits, les producteurs, leurs savoir-faire et enfin, la traçabilité des produits. Pour chaque produit identifié, le prix n'est pas indiqué. Selon Christophe Marmy, directeur des achats de Novae, cela s'explique par le fait que Culturefood ne négocie pas les prix des produits des producteurs. Le catalogue indique alors le site Internet du producteur, ce qui permet de voir où se trouve le produit.

Du côté de Novae, cette société de restauration collective s'approvisionne essentiellement de produits labélisés, afin de garantir une certaine transparence sur les produits mis à disposition des consommateurs. On y trouve des produits de la marque Terre vaudoise ou encore du label

³ Notre accentuation

territorial Genève Région Terre Avenir (GRTA). La proximité relationnelle compense la proximité spatiale par un rapprochement relationnel réel ou perçu entre producteurs et consommateurs. En effet, en s'approvisionnant de produits labélisés, Novae communique des informations aux consommateurs sur l'agriculteur. Cela garantit une certaine transparence sur le produit, l'exploitation, les conditions de production ainsi que son lieu de production.

Néanmoins, cette logique de similitude met en lumière l'existence d'un frein en ce qui concerne la saisonnalité des produits. Jasnault nous fait remarquer qu'il lui arrive qu'on lui demande, par exemple, des tomates au mois de novembre. Il ajoute à ce sujet « [qu'] il y a un décalage entre les attentes des clients et la réalité de ce qui pousse et ce qu'il y a dans les champs ». Nous retrouvons ici les freins émis par Romeyer (2012) concernant le déficit de connaissances mutuelles des acteurs ainsi que la saisonnalité des produits et de l'activité, qui engendrent un décalage entre la disponibilité des produits et les besoins des clients. Nous observons effectivement qu'il existe un décalage de connaissances entre le producteur et le consommateur. Jasnault précise qu'il ne s'agit pas forcément d'un décalage, mais de mauvaises habitudes. Cela s'expliquerait par le fait que beaucoup de fournisseurs répondent à la demande en créant de l'offre, malgré la saison non favorable.

La logique d'appartenance

Parallèlement à la logique de similitude activée par les grossistes, nous observons que la logique d'appartenance est également présente dans le développement de la coopération entre les différents intermédiaires du système d'approvisionnement. Cette logique correspond au fait que plusieurs acteurs appartiennent à un même graphe de relation, ou à un même réseaux (Torre et Beuret, 2012). Ainsi, à travers cette logique, la mise en oeuvre d'interactions entre ces acteurs sera plus à même d'être réalisée par l'appartenance commune à un réseau de connaissance. Culturefood a, par exemple, décidé de collaborer avec Beelong afin de donner suite aux exigences spécifiées par des politiques publiques comme le plan RCD. En effet, voyant de plus en plus de clients professionnels en quête d'informations concernant la provenance des ingrédients et la manière dont ils sont produits, Culturefood a pensé qu'il était important de pouvoir fournir ce type de renseignements. Beelong est un indicateur permettant de classer les ingrédients selon leur impact écologique et leur durabilité (Beelong, 2019). Afin d'établir une note et donner de plus amples informations aux clients, cet outil s'appuie sur cinq critères : la provenance, la saisonnalité, le mode de production, le degré de transformation, le respect du climat et des ressources (Ibid, 2019). Par le biais de cet outil, Culturefood met en avant les produits avec la plus grande transparence possible. Autrement dit, il permet de tracer davantage les produits en désignant : leur lieu, leur mode de production et de livraison, si ces derniers sont gourmands en ressource énergétique. Les clients professionnels, tels que les cuisiniers, ont ainsi l'opportunité de faire des choix réfléchis et d'obtenir un bilan écologique sur leurs commandes. Ainsi, sur le site Culturefood.ch et leur ProShop, les restaurateurs peuvent directement commander leur liste de courses en produits de proximités, en ayant connaissance du producteur, de la provenance et de l'impact environnemental du produit grâce à l'indicateur Beelong et aux informations fournies par la société.

“ Toi t'arrives, avec ton idée de vendre bio et local, d'abord on te dit que c'est très bien et après on te dit que c'est trop cher. Assez rapidement, on a été obligé de redéfinir notre offre pour pouvoir s'aligner au budget réel des crèches et des EMS” (Entretien avec Antoine Jasnault, logisticien/grossiste du Grenier, 2020)

Lorsque le grossiste est plus petit, il est plus difficile de rentrer dans le marché. Selon Jasnault, il s'avère primordial d'arriver avec un concept novateur pour pouvoir faire sa place car c'est un secteur très concurrentiel et les restaurateurs savent s'approvisionner sans eux. Par exemple, approvisionner les crèches en produits de proximité est un peu plus simple, car cette idée plaît

aux parents par son côté pédagogique. On y voit une forte demande de la part du consommateur final qui pousse le cuisinier à revoir son offre en produit alimentaire. Cependant, dans les EMS, c'est moins évident, la demande en produit de proximité est peu visible. Pour ce faire, une animation a été mise en place au sein des EMS avec le chef de cuisine, dans lesquels ils recréent un marché en vendant des produits de producteurs de proximité, comme du fromage, du saucisson ou encore de l'huile. Les résidents de ces EMS vont ainsi faire leur marché et tout ce qui est invendu passe à la cuisine. De manière explicite, la cuisine achète les produits chez Le Grenier au tarif professionnel. Ensuite, elle revend sans faire de marge à leurs collaborateurs et aux résidents et cuisine les invendus. De cette manière, il n'y a pas de perte et l'on promeut les produits de proximité. De plus, en adhérant au Plan RCD, cela a permis à Le Grenier d'être référencé par la Ville de Lausanne comme étant un fournisseur potentiel, ce qui lui a donné la possibilité d'être plus visible auprès des restaurateurs et de se créer un réseau. Ainsi, Le Grenier travaille au renforcement du lien entre les producteurs et les consommateurs, en participant à des animations telles que le marché reconstruit dans un EMS ou en étant référencé comme fournisseur potentiel par la Ville de Lausanne. Ces éléments sont une preuve du renforcement des logiques d'appartenance. Ces dimensions de la proximité se renforcent avec le partage de valeurs et des motivations communes par la mise en place de projets innovants. Ainsi, la mise oeuvre d'interactions et de coopérations entre ces acteurs seront facilitées par l'appartenance à un même réseaux de connaissance.

La surcharge de travail comme frein à l'approvisionnement des cuisines scolaires

Nous constatons qu'il existe un élément freinant l'approvisionnement des cuisines scolaires et que ce dernier émerge, à nouveau, en raison du déficit des connaissances mutuelles des acteurs. En effet, nous observons à plusieurs reprises que les acteurs du système alimentaire n'ont vraisemblablement pas de temps à investir dans un métier qui n'est pas le leur. Les producteurs n'ont pas le temps de faire le marketing de leurs produits, excepté les fois où ils se rendent au marché. Cela va de même pour les chefs cuisiniers.

Dans l'entretien mené avec Corbaz, ce dernier nous a expliqué qu'il n'était pas en mesure de se rendre sur les lieux de production, afin de renforcer le lien entre les producteurs et les consommateurs. En effet, Christian Corbaz, chef de cuisine du CVE des Bergières, indique qu'il est difficile d'être en contact direct avec les producteurs, en raison du temps à disposition.

Il précise toutefois que « [...] le plan RCD a mis en place des visites afin qu'il y ait des interactions entre les différents acteurs. Ceci se fait au travers des assemblées, ce sont (...) des séances formelles ». Il y a eu effectivement un important travail réalisé pour transmettre l'information aux grossistes alimentaires et aux cuisinier.ière.s. à travers des séances d'informations où la plupart des acteurs du système alimentaire s'y retrouvaient (Préavis n°2019). Cette sensibilisation au sein des assemblées et des rencontres entre les différents métiers (visite à la ferme, etc.) a permis de mettre en lumière l'offre de proximité ainsi que de transmettre, à travers des documents, des informations de traçabilité et de labellisation dans le but d'optimiser les achats des cuisiniers.ière.s (Ibid, 2019). En d'autres termes, l'appartenance commune qui est celle de se soumettre aux exigences du plan RCD a permis de faciliter la mise en œuvre d'interactions entre ces acteurs.

Cependant, ce type de stratégies ne suffit pas pour optimiser une coordination entre acteurs. En effet, selon Corbaz, il n'est pas aisé de faciliter les interactions entre les producteurs et les cuisiniers, puisque les uns comme les autres n'ont pas forcément le temps. De plus, on retrouve une autre problématique liée à la surcharge de travail : le fait que les producteurs ne soient pas formés pour promouvoir leurs produits, ni pour faire du marketing. De ce fait, selon Corbaz, afin d'optimiser la coordination entre ces différents acteurs, il est nécessaire d'avoir un intermédiaire convaincu de ce qu'il fait et capable de vendre des produits qui s'alignent aux restrictions du plan RCD.

« Je pense que chez mes fournisseurs là où on est bien avancé, c'est avec le Grenier justement. Parce qu'il y a monsieur Jasnault qui vient du marketing. Lui, son métier est de faire le lien entre le producteur et le client. Peu importe ce qu'il vend, il doit être convaincu de ce qu'il fait. Par exemple avec la ferme des Biolettes, les producteurs ne cherchent pas à faire du marketing, c'est bonjour ça va, j'ai ça. Tandis que Jasnault, lui fait du marketing : « J'ai vu que sur votre menu vous avez ça, vous vous approvisionnez où ? car moi je peux vous proposer tel ou tel producteur ». C'est ce qu'on attend. L'idéal c'est d'avoir des gens qui s'intéressent au bio et au local car ils sont convaincus. Il faut des personnes qui s'intéressent aux filières et que les réseaux de vente se professionnalisent. Que ce ne soit pas non plus les paysans ou maraîchers qui doivent faire ce boulot ». (Entretien avec M. Corbaz, chef de cuisine du CVE des Bergières, 2020)

Dans cet extrait, nous remarquons l'importance de la proximité relationnelle qui s'appuie sur la logique de similitude. Certes, la fonction d'un spécialiste du marketing est primordiale pour assurer un rapprochement entre le producteur et le client. Mais, nous retenons surtout dans cet extrait qu'un spécialiste du marketing est encore plus convaincant lorsque celui-ci est déterminé et montre de l'intérêt dans ce qu'il fait. En effet, partager des valeurs communes tel que promouvoir des produits de proximité pour une alimentation plus durable, facilite les interactions entre le producteur et le cuisinier. A nouveau, l'intermédiaire dans ce cas-là permet un meilleur fonctionnement dans l'approvisionnement en produits de proximité.

Ainsi, nous constatons que le rôle de l'intermédiaire est indispensable, d'autant plus si ce dernier partage les mêmes valeurs et est investi dans ce qu'il entreprend. L'intermédiaire peut prendre le rôle de "vendeur du produit", qui est un rôle essentiel mais que ni le producteur ni le cuisinier n'est en mesure de prendre en charge, faute de temps et de qualificatifs dans le domaine marketing. Le grossiste Jasnault, multiplie ainsi les échanges et les contacts mutuels, permettant ainsi de renforcer l'interconnaissance entre les acteurs.

Des intermédiaires comme solution au déficit de connaissances

Afin de faire face au frein présenté ci-dessus, nous retrouvons les mêmes intentions mis en avant par Le Grenier chez Culturefood et Novae. Pour la société Culturefood, la mise en réseaux des cuisiniers et des producteurs locaux constitue un élément essentiel dans une relation commerciale (Entretien Marmy, 2020). Selon Christophe Marmy, il s'avère nécessaire de présenter son producteur et de raconter son histoire, afin de mettre en valeur un produit. Pour ce faire, l'équipe de Culturefood prend le temps de rencontrer ses fournisseurs et les différents producteurs avec qui elle travaille. Conscient de la charge de travail supplémentaire que peut imposer la vente d'un produit pour les producteurs, Marmy explique que :

« *la vente est un acte entre un vendeur et un producteur. Le vendeur est alors soit un producteur, soit un intermédiaire. De cette manière, le producteur peut accepter l'intermédiaire car il n'a pas les compétences dans le marketing⁴, ni le temps de se surcharger de travail ou alors il travaille en direct en se chargeant de livrer soit même ses produits.* » (Entretien avec Mr. Marmy, directeur des achats Culturefood, 2020).

⁴ Notre accentuation

Marmy insiste sur l'importance d'une relation de confiance entre les différents acteurs du système alimentaire. C'est pour cette raison que Culturefood met à disposition sa force de vente et propose à ces mêmes clients (cuisiniers, producteurs) de se rencontrer sous diverses formes : à l'aide d'outils informatiques ou sur le terrain. Finalement, Marmy ajoute que « le choix se trouve toujours dans les mains du client, il doit avoir le réflexe de demander du local » et que si les cuisiniers et les consommateurs partagent les mêmes valeurs, c'est toute la chaîne alimentaire de proximité qui en bénéficie.

Cette pratique s'observe également chez Novae. En effet, depuis la création de Novae, la dimension relationnelle de la proximité joue un rôle important grâce, en partie, à l'engagement de Stéphane Grégoire, directeur des achats. Selon lui, il est primordial de bâtir une relation de confiance avec les clients, les fournisseurs et les collaborateurs. A cet égard, il explique qu'il s'avère important de trouver ce qui est « en commun » entre tous les différents acteurs du système d'approvisionnement et de s'organiser autour de ce commun. En d'autres termes, il s'agit selon Grégoire de reconnaître le produit et la qualité. Nous interprétons le « en commun » comme étant à nouveau une valeur partagée. Ainsi, une fois que ces acteurs trouvent leurs valeurs communes, il est nécessaire de s'organiser à partir du produit, puis de partir du terrain pour finalement structurer l'approvisionnement. Ainsi, le produit et la qualité sont reconnus.

En outre, Grégoire travaille au renforcement des liens entre producteurs, cuisiniers et consommateurs, en organisant des « journées terrain ». L'équipe d'achats de Novae est chargée de découvrir les différents domaines et de rencontrer le producteur, afin de favoriser les échanges avec ce dernier. Lors de notre entretien, Grégoire nous a confié s'être rendu personnellement en Patagonie afin de rencontrer le pêcheur de crevettes auprès duquel Novae se fournit. De cette manière, bien que la Patagonie ne soit pas la porte d'entrée, les protagonistes de Novae multiplient les échanges et les contacts mutuels afin de renforcer l'interconnaissance entre les différents acteurs de la filière d'approvisionnement. Enfin, en renforçant les liens entre producteurs et consommateurs à travers les « journées terrain », cela garantit une confiance mutuelle et consolide des logiques d'appartenance. Ces moments d'échanges permettent également de matérialiser la provenance locale des produits servis par les restaurants scolaires.

Pour conclure, à travers les cas présentés ci-dessus, nous observons deux éléments pouvant freiner l'approvisionnement des restaurations scolaires en produits de proximité. Le premier frein est la saisonnalité des produits qui peut engendrer un décalage entre la disponibilité des

produits et les besoins. Ce frein est certainement dû aux mauvaises habitudes de répondre à la demande alors que la saison n'est plus appropriée.

Le second frein observé est le déficit de connaissances mutuelles des acteurs de la chaîne, pouvant engendrer diverses complications telles que la surcharge de travail ou le manque de temps pour gérer à la fois les livraisons ainsi que les achats/la vente de produits. Concrètement, le cuisinier n'est pas nécessairement au courant que le producteur n'a pas les infrastructures appropriées pour livrer les denrées. Nous constatons toutefois que du côté des grossistes, la proximité relationnelle est activée à la fois par des rencontres avec les producteurs, par un identifiant territorial (produit du terroir) ainsi que par des informations sur la production, le producteur et sa provenance. La dimension relationnelle de la proximité mise en œuvre par Culturefood et Le Grenier s'inscrit dans une logique de similitude et d'appartenance. En effet, nous pouvons constater que pour alléger la charge de travail d'un producteur ou d'un cuisinier, ces derniers doivent avoir confiance en leur intermédiaire pour que le circuit de proximité puisse fonctionner, ainsi que partager les mêmes motivations et les mêmes valeurs. De plus, le ProShop ainsi que le catalogue de Culturefood, par exemple, deviennent des médiateurs d'une proximité relationnelle construite par l'élaboration d'un discours, d'un esthétisme et d'un graphisme porteur de valeurs communes. En ce qui concerne la logique d'appartenance, l'indicateur Beelong et l'adhésion au plan RCD permettent, à ces deux grossistes, de mettre en relation différents acteurs de la chaîne alimentaire, leur offrant ainsi un éventail d'informations concernant les produits et leur livraison. Cependant, il faut bien être conscient que l'outil Beelong permet de sensibiliser les clients professionnels en leur mettant à disposition les informations pour leurs commandes. Il leur revient ensuite de faire des choix qui dépendront de leur motivation et de leurs valeurs. Enfin, nous constatons que le rôle des intermédiaires s'avère primordial dans les circuits de proximités. Leur engagement et leurs valeurs sont déterminants dans la médiation et la construction de la proximité relationnelle entre producteurs et consommateurs.

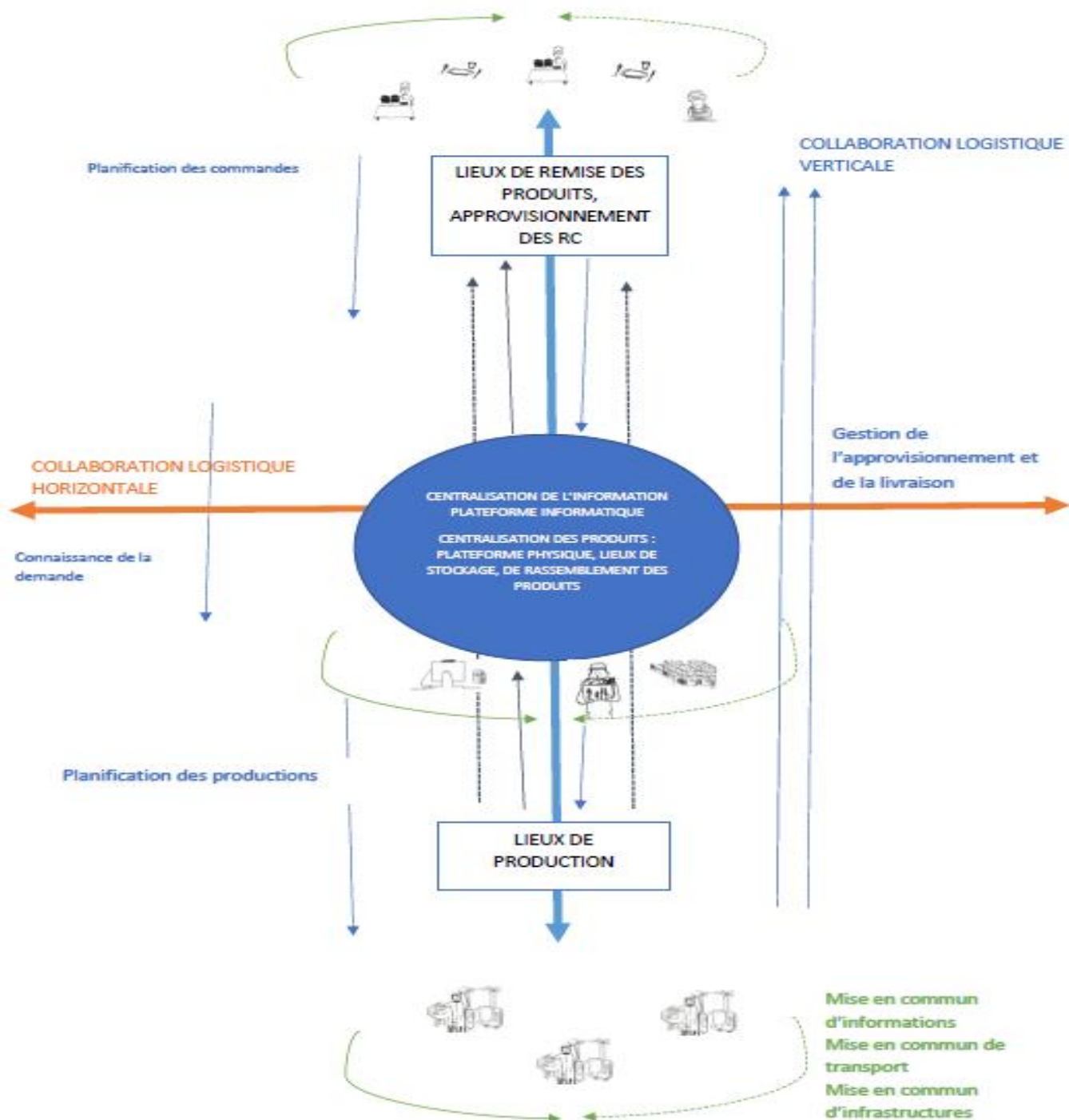
7.2.2 La dimension fonctionnelle

A l'instar de la dimension relationnelle qui consiste à mieux concevoir le rôle des intermédiaires et leurs interventions dans le système alimentaire, la dimension fonctionnelle se mobilise lorsque la proximité organisée intervient dans l'organisation de la proximité

géographique entre producteurs et consommateurs. C'est-à-dire que cette dimension qui se trouve à l'intersection des proximités géographiques et organisées, permet de mettre en exergue une meilleure compréhension du rôle de l'intermédiaire lors du cheminement et de l'adaptation opérés par les produits au sein de la filière (par l'organisation collective, le rassemblement d'une offre, la centralisation des informations, etc.). Afin de rendre fonctionnelle la proximité géographique entre producteurs et consommateurs, dans l'optique de faire fonctionner le circuit, plusieurs stratégies de coordination et d'organisation ont été établies. Pour mieux rendre compte de ces stratégies, nous appuyons notre analyse de la dimension fonctionnelle sur la collaboration logistique verticale et horizontale.

Les réseaux d'acheminement et la transmission d'informations : quelle logistique adoptée ?

Figure 7 : Représentation schématique des collaborations logistiques horizontales et verticales

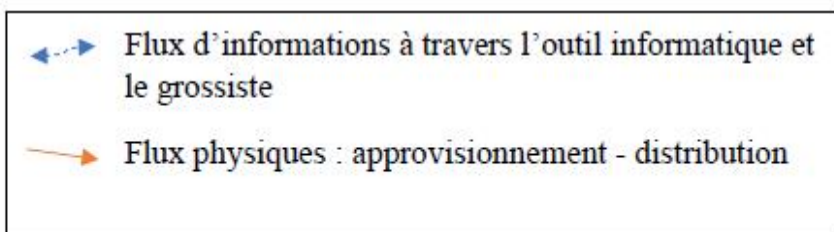
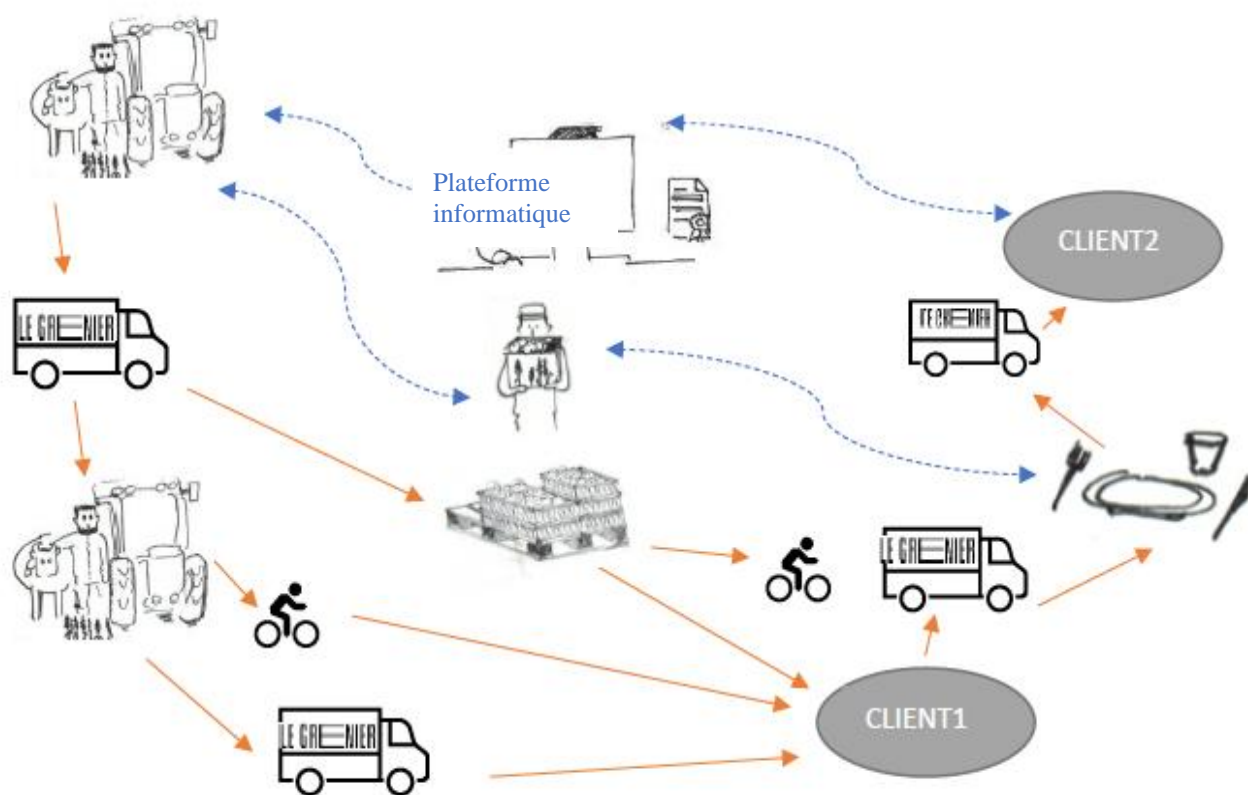


Source : Audrey Gagnaux

Pour rappel, la coopération logistique horizontale consiste, quant à elle, en la mise en œuvre d'opérations logistiques communes entre acteurs de même niveau dans la chaîne pour l'approvisionnement, le stockage, etc. (Romeyer, 2012). De manière explicite, la coopération logistique horizontale se base essentiellement sur trois intentions : la mise en commun de transports pour les livraisons, d'infrastructures et d'informations. C'est le cas par exemple des outils informatiques mis à disposition par les grossistes. Ces outils informatiques (ainsi que le catalogue de Culturefood) permettent aux acteurs logistiques de centraliser les informations telles que les commandes, la disponibilité des produits ainsi que les divers besoins des clients. Procéder de cette manière facilite la répartition des besoins en réapprovisionnement entre les différents fournisseurs et clients. Ainsi, à travers la mise en commun d'informations, celles-ci sont centralisées au niveau d'une structure ou d'une société qui se charge de gérer les commandes et de les transmettre aux producteurs tout en mettant à leur disposition le transport.

En outre, la coopération logistique horizontale se présente sous diverses formes en ce qui concerne la mise en commun d'infrastructures et de transport. Le Grenier, par exemple, a décidé de mettre en place une logistique permettant de stocker les produits et de préparer les commandes des clients. Les livraisons se font régulièrement en fonction des besoins et des volumes. La plupart des fournisseurs prennent les commandes jusqu'à 15h et Jasnault fixe la même heure pour les clients professionnels, de sorte que le grossiste puisse travailler en flux tendu. En d'autres termes, Jasnault coordonne ses livraisons en allant s'approvisionner entre 6h30 et 7h30 chez les fournisseurs auprès desquels il a passé commande la veille. Il livre ensuite les produits à ses clients. Dans l'idée, bien que Le Grenier dispose de chambres froides, ce coordinateur ne souhaite pas stocker. Enfin, le fournisseur le plus éloigné des locaux de Le Grenier se situe à Coisins (40km). Afin d'éviter une perte de temps sur les routes, le grossiste s'organise avec l'équipe qui fait la tournée de la Brouette afin que celle-ci puisse récupérer la marchandise pour lui. De cette manière, l'intermédiation et la coordination entre producteurs et le réseau de clientèles de Le Grenier sont essentielles pour rendre possible une proximité géographique.

Figure 8 : Réseau de cheminement établi par le Grenier



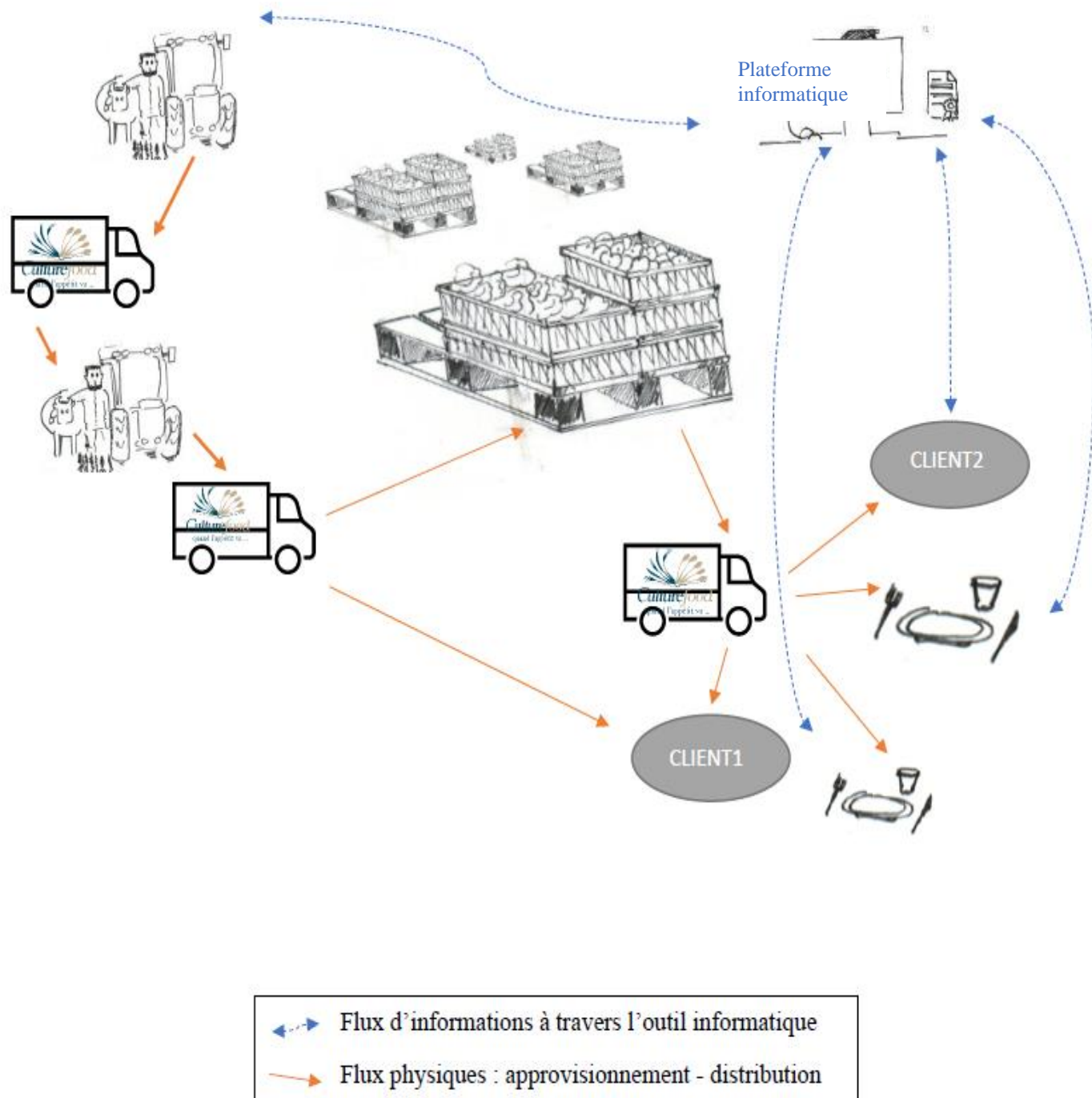
Les proximités activées par Culturefood recouvrent également une coordination importante dans l'acheminement des produits alimentaires. Marmy explique à ce sujet « [qu'il] faut un certain volume de production et un certain volume de consommation. Entre ces deux-là, il faut transporter. Nous avons donc mis le transport à disposition afin de lier ces deux bouts ». En effet, pour mettre en réseau les producteurs qui n'ont ni le temps de livrer, ni les infrastructures pour stocker et/ou livrer, avec des cuisiniers qui n'ont également pas le temps de sillonner les routes pour récupérer des produits auprès d'une multitude de fermes, la logistique constitue donc un défi de taille que Culturefood tente de relever. La société compte environ 150 collaborateurs répartis sur 4 sites. De cette manière, son réseau d'acheminement permet de distribuer partout en Suisse romande divers produits tels que les fruits et légumes, les produits surgelés, les produits laitiers, etc. Afin que les petits producteurs ne se fassent pas concurrence, l'assortiment du terroir proposé par Culturefood se répartit auprès des clients professionnels de l'entreprise tels que des cuisines collectives, des restaurateurs ainsi que des enseignes de commerce de détail (Culturefood, 2017).

La coopération horizontale s'observe également sous la forme de plateformes physiques qui assurent dans un premier temps des fonctions de stockage sur du moyen terme et de distribution. Une des quatre structures situées à Vevey que nous avons visitée dispose d'une surface de stockage d'environ 2000 m², d'une chambre froide d'environ 1000 m² ainsi que d'une chambre de congélation de 350 m². Dans cette structure, Marmy précise qu'il n'y a pas de transformation. La structure ne fait que du picking ou cross-docking, c'est-à-dire que les marchandises ne sont pas stockées sur une longue durée, il s'agit d'une organisation en flux tendu.



Concernant la structure à Martigny, il s'agit d'une plateforme d'éclatement : la marchandise arrive par camion, est déchargée, puis rechargée pour être livrée. Autrement dit, il n'y a pas de stock. La structure est tout de même équipée de petites cellules en froid positif ou négatif afin de garantir les dépannages sur l'ensemble de la zone (Culturefood, 2017).

Figure 9 : Réseau de cheminement établi par Culturefood



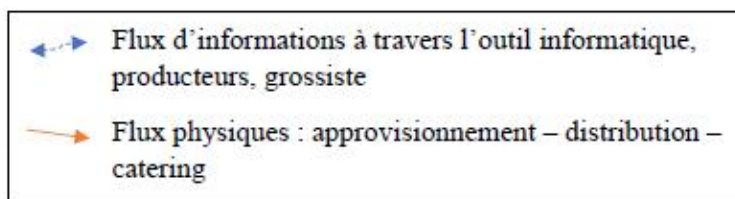
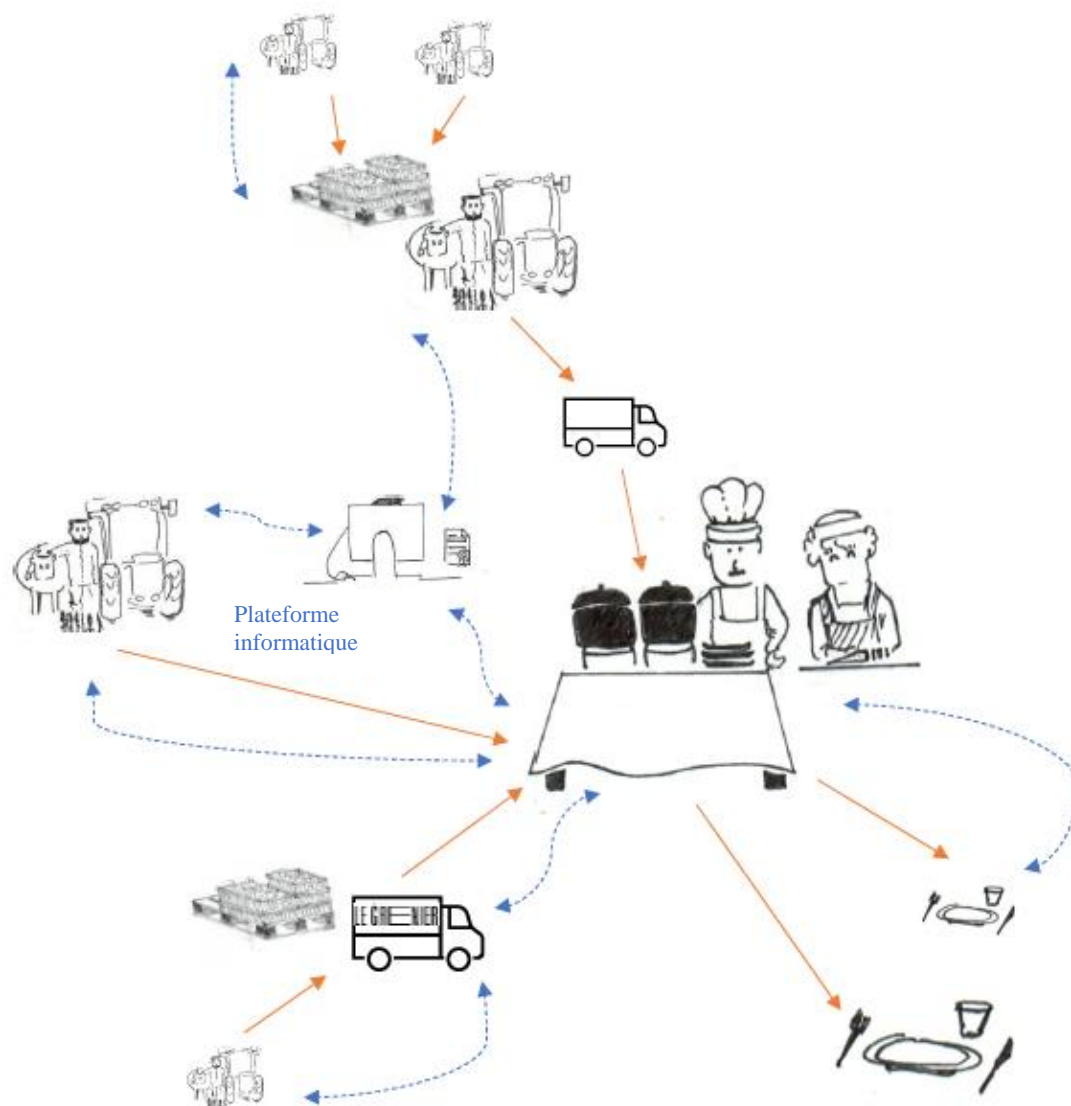
Source : Audrey Gagnaux

Dans le CVE des Bergières, la cuisine s'organise de la manière suivante : les cuisiniers préparent les repas pour le centre des Bergières ainsi que pour les trois autres garderies. Les repas sont ensuite livrés en liaison chaude. Selon Christian Corbaz, ils sont trois cuisines sur quinze à fournir d'autres garderies communales (à savoir qu'il y a 45 sites de production comptabilisés dans le plan RCD).

Concernant l'infrastructure de la cuisine, celle-ci est dotée d'une chambre froide, de congélation, d'une cave ainsi que d'un économat. Pour ce qui est de la transformation des produits, Mr. Corbaz a choisi l'option de prendre les produits bruts et de les travailler sur place. Très peu de fruits et de légumes de 4^{ème} gamme sont reçus. Selon le chef cuisinier, il est primordial que ses apprentis travaillent en brut.

En ce qui concerne les fournisseurs, la cuisine s'approvisionne auprès d'un maraîcher qui fonctionne comme une plateforme. Ce maraîcher fait partie de la plateforme bio et locale et est l'un des principaux fournisseurs. Cet acteur garde à l'esprit cette manière de fonctionner, en vendant ses propres produits ainsi que d'autres produits qui transitent par dans son domaine. Parallèlement, le chef cuisinier s'approvisionne également auprès de Le Grenier et d'un maraîcher familial. Corbaz nous affirme que les fournisseurs avec lesquels il collabore dépendent de la quantité de produits dont il a besoin. Il précise, par exemple, que pour l'achalandage en produits carnés, certains de ses collègues peuvent encore se fournir chez un boucher régional. Corbaz ne peut pas faire de même, car les quantités demandées sont beaucoup trop volumineuses. Il se dirige donc vers une grosse boucherie qui livre également dans l'ensemble de la Suisse, notamment pour la Migros. Outre des freins liés à la quantité, Corbaz ajoute que certains fournisseurs ne souhaitent pas s'agrandir davantage, car cela demande un personnel et des infrastructures supplémentaires (locaux de stockage, etc). Pour conclure, nous constatons que la cuisine scolaire du CVE des Bergières rencontre le même obstacle que les autres acteurs étudiés ci-dessus : les filières d'approvisionnement ne sont pas directement destinées aux restaurations scolaires et ne répondent donc pas à la demande en quantité suffisante.

Schéma 10 : Réseau d'approvisionnement établi par le CVE des Bergières



Source : Audrey Gagnaux

La plateforme virtuelle : rendre efficace une proximité géographique

Par ailleurs, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement font également usage de la collaboration verticale dans l'optique de transmettre les informations de l'aval vers l'amont de la chaîne, permettant ainsi de rendre fonctionnelle une proximité géographique.

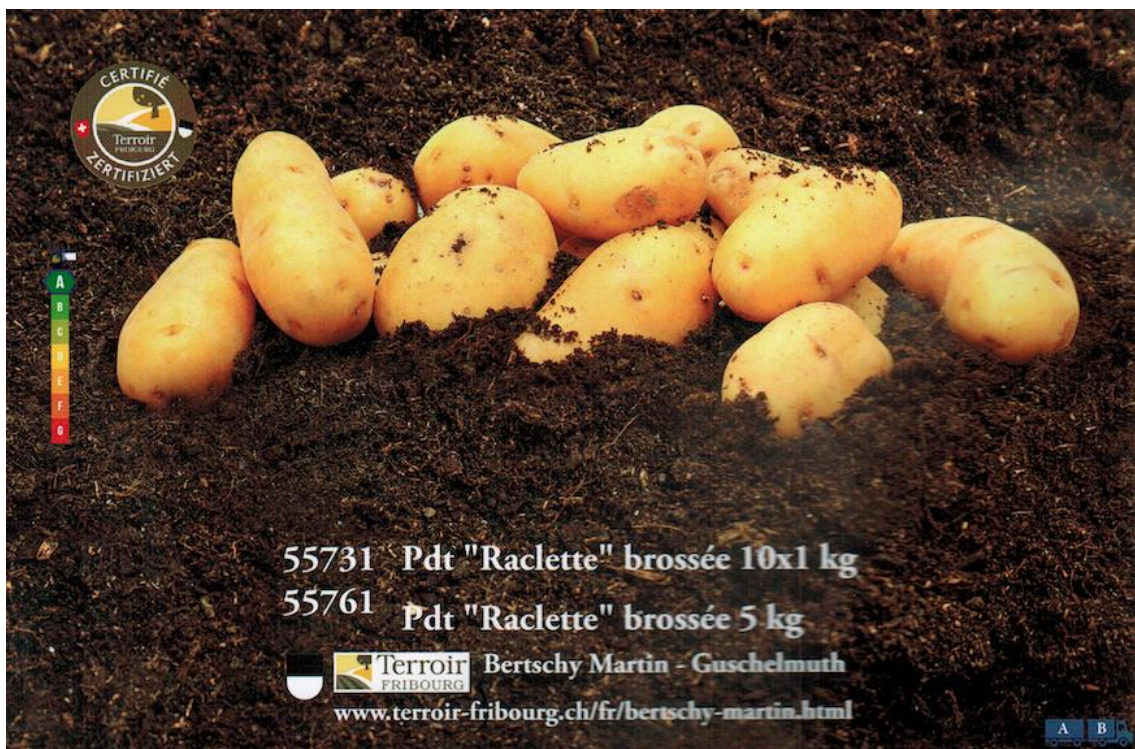
Dans le cas de la mise en place du projet Le Grenier, il était question de trouver des fournisseurs, des clients et surtout, un vecteur de communication afin de répondre à la demande des clients. Suite à un projet qui n'a malheureusement pas fonctionné et qui a mis un grand nombre de producteurs en difficulté (plateforme bio et locale) - cette plate-forme centralisait et transformait des produits certifiés bio ou de la région et les cuisiniers de la ville pouvaient venir s'y approvisionner - la ville de Lausanne hésitait à sponsoriser et aider un nouveau projet comme celui-ci. La Ville de Lausanne a tout de même référencé le Grenier comme étant fournisseur potentiel. En contrepartie, la Ville a demandé à Le Grenier de faire preuve de professionnalisme, en mettant en ligne une plateforme de communication. Cet outil informatique leur permet d'organiser au mieux les commandes, de gérer les factures et de se positionner comme un acteur réel et fiable sur ce secteur d'approvisionnement. Le Grenier a donc mis en place un magasin en ligne et une plateforme logistique. L'objectif de ce magasin en ligne est de faciliter et de rendre plus intuitive la commande pour les clients professionnels. Ce magasin en ligne affiche des informations sur le produit ainsi que sur le producteur de manière à rendre l'origine de la production plus transparente.

L'outil informatique est également utilisé du côté de Culturefood. Ce dernier a mis au point un système informatique qui permet de faire un grand nombre de commandes de manière automatisée. En effet, dans le catalogue, une forme de codage permet d'obtenir des commandes coordonnées et bien communiquées. Le codage se présente sous cette forme :



Source : Catalogue produits du terroir, CultureFood

De cette manière, les délais de livraisons (standards, spéciaux, etc.) et de commandes sont communiqués. Dans ce cas présent, cet outil informatique donne la possibilité à des consommateurs éloignés d'avoir un accès aux informations. Il s'agit bien d'une proximité fonctionnelle.



Source : Catalogue produits du terroir, CultureFood

Dans cette image, reprise du catalogue « Produits du terroir Automne/Hiver » de Culturefood, on y trouve la note Beelong, à gauche. En bas à droite, se trouve le codage de livraison et enfin au centre, nous retrouvons le nom du producteur ainsi que son lieu de production. Par exemple, pour un produit tel que des pommes de terre, celles-ci sont produites à Guschelmuth dans le canton de Fribourg. Elles sont certifiées produit Terroir fribourg et obtiennent la note « A » selon l'outil Beelong. Pour terminer, concernant la livraison, si un client la commande auprès de Culturefood un lundi, il les recevra le mardi, c'est à dire le jour suivant.

Ainsi, par une coopération verticale entre les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement, la mise en place de plateforme virtuelle et le partage d'informations améliore la proximité fonctionnelle entre des producteurs et des clients en rendant davantage lisible la proximité géographique. En outre, l'outil informatique permet aux acteurs du système d'approvisionnement de se coordonner de manière optimale, en parallèle aux intermédiaires qui organisent les livraisons.

Les infrastructures peu développées

En se penchant davantage sur la dimension fonctionnelle, nous constatons que les circuits de proximité génèrent tout de même des contraintes logistiques et organisationnelles. En effet, les filières d'approvisionnement et les infrastructures ne sont pas suffisamment développées. Jasnault met en évidence la complexité, pour des grossistes de petite taille, de travailler avec les écoles, car il est confronté à un produit qui est de 4^{ème} gamme⁵. Il ne livre que très peu de produits de cette gamme, car son fournisseur lui en prépare à la demande. Toutefois, il n'y a alors aucune traçabilité sur le produit, sa provenance et son origine. Il s'avère donc difficile de travailler avec les écoles, car les chefs cuisiniers ont tendance à prendre de la 4^{ème} gamme quand ils manquent de ressources tel que la main d'oeuvre et c'est ce qui coûte le plus cher selon Jasnault. De plus, un chef cuisinier préfère que son apprenti fasse de la cuisine et non de l'épluchage car ça prend énormément de temps. De ce fait, par le manque de main d'oeuvre qui coûte cher et la volonté de privilégier la cuisine que la transformation de produit, cela pousse certains cuisiniers à se fournir en 4^{ème} gamme. Enfin, toujours concernant la 4^{ème} gamme, Jasnault nous explique que celle-ci nécessite des investissements mais que les volumes sont trop minimes pour rentabiliser cette demande. Par exemple, la plateforme bio proposait une équipe de transformation en 4^{ème} gamme mais lorsque la commande d'une restauration collective équivaut à deux kilos de betteraves, elle est trop chère. Il faut investir dans l'infrastructure, la main d'oeuvre et Le Grenier n'a pas encore les volumes pour assurer ce type de commande. Autrement, dit l'achat de ces produits ne sont pas assez volumineux pour qu'il soit rentable tant pour le Grenier que pour les producteurs. C'est ce qui fait qu'actuellement, il n'arrive pas à rentrer dans certains marchés.

Les filières d'approvisionnement peu développées : freins liés aux volumes

Enfin, dans la dimension fonctionnelle, on remarque l'apparition d'un autre frein, également mentionné par Romeyer : les circuits d'approvisionnement de la restauration collective ne sont pas organisés sur des bases territoriales. Nous retrouvons ici les propos de Brand (2015) qui affirme que certaines régions rurales à proximité des villes perdent leur rôle nourricier ou

⁵ Ce terme désigne les produits végétaux frais, commercialisés prêts à l'emploi, c'est-à-dire lavés, épluchés et découpés. Ce sont les salades, crudités variées, mélanges de légumes à cuire, etc, conditionnés en sachet plastique ou barquette sous atmosphère modifiée.

s'inscrivent dans une logique a-territoriale. Afin de mieux illustrer ces propos, Jasnault nous explique que s'il demande 10 kilos de carottes à un producteur qui est dans de la monoculture et qui produit à la tonne, il va « poser plus de problèmes que de bénéfices à ce producteur ». Ce producteur livre à la Migros dans toute la Suisse. Par contre, si le Grenier va s'approvisionner chez d'autres producteurs plus petits, pratiquant de la pluriculture, ces derniers pourront lui livrer une certaine quantité de leurs produits. Toutefois, il aurait besoin de plusieurs producteurs pour réunir la quantité suffisante de produits, étant donné que les producteurs ne cultivent pas que cela. Dans ce dernier exemple, l'un des gros inconvénients est premièrement la concurrence que se font les petits producteurs (produisant tous les mêmes produits). Le deuxième point de tension est à trouver dans le fait que réunir un volume suffisant nécessite la collaboration de plusieurs petits producteurs, ce qui n'est pas recherché par les logisticiens tel que Jasnault. D'autant plus qu'il est difficile pour ces petits producteurs de démarrer et d'avoir directement les produits calibrés et la qualité exigée pour la restauration.

Cette problématique liée aux quantités de produits s'observe également chez CultureFood. En effet, collaborer avec de petits producteurs demande une certaine souplesse notamment en raison des faibles volumes ainsi que des aléas et contraintes de la météo qui ne permettent pas d'avoir un approvisionnement régulier. Nous constatons à nouveau que les filières de production ne sont pas orientées directement pour l'approvisionnement des restaurations collectives. Charlotte de La Baume, associée gérante de Beelong Sàrl tient les propos suivants à ce sujet : « Le développement d'une offre pléthorique en produits du terroir paraît peu réaliste dans cette branche tant que les volumes ne sont pas plus importants, au vu des besoins quantitatifs et de la constance demandée en matière d'approvisionnement » (Agri, 2019). Autrement dit, bien que l'offre soit existante, elle ne répond pas au volume demandé par les cuisiniers et ce, non plus de manière régulière. Ainsi, l'intermédiaire joue un rôle central dans la planification des déplacements des marchandises à disposition. Il joue également un rôle important dans la coordination afin de réagir avec souplesse aux aléas météorologiques et aux volumes fluctuants.

Pour approfondir cette problématique, Corbaz relève que l'anticipation est primordiale pour un cuisinier. En effet, ce dernier ne peut s'organiser le jour d'avant, car il commande en grande quantité :

« En gros, je ne peux pas aller voir ce qui reste chez le producteur, lui dire « tiens j'ai besoin de tes carottes pour demain ». Non, mes menus sont prévus jusqu'à mi-mars. Mon collègue fait les menus, les envoie aux différentes garderies et après ils sont mis en ligne sur le site de la Commune de Lausanne ». (Entretien avec M. Corbaz, chef de cuisine du CVE des Bergières, 2020)

Cela demande donc une certaine organisation et anticipation de la part des cuisiniers.

Pour conclure, nous observons que les filières d'approvisionnement et de production (en produits de proximité) sont peu optimisées et ne sont, pour l'heure, que très peu dirigées vers la restauration collective. Les restaurations collectives ont besoin d'un approvisionnement en volume important et cela de manière constante. Cela implique une anticipation certaine de la part des cuisiniers, mais également une production dirigée pour les cuisines scolaires. Ainsi, la proximité géographique existante entre les divers sites de production et la cuisine scolaire doit être rendue fonctionnelle par la mise en place d'une logistique adaptée.

Plateforme physique centralisée : une solution ?

Pour terminer, nous avons brièvement abordé avec Corbaz le projet de la plateforme bio et locale, projet qui a fait faillite quelques années auparavant. Nous ne nous attarderons pas sur les raisons de cette faillite dans cette analyse. Selon le chef cuisinier, cette plateforme avait pour but initial de mettre à disposition un interlocuteur pour différents produits bio, et par la suite, pour des produits locaux. Sur cette plateforme se réalisait également la transformation des produits. Un autre but était d'avoir un vis-à-vis, offrant une large palette de produits. La difficulté rencontrée à travers ce projet était que la filière pour les produits n'était pas suffisamment développée. Dans la culture conventionnelle, les filières sont déjà bien mises en place : elles savent où vendre (dans toute la Suisse et dans de grands magasins), quels produits produire et en quelles quantités. Tandis que dans le bio, tout est moins structuré et il s'avère plus difficile d'obtenir des produits de qualité de manière régulière. Corbaz ajoute à ce sujet que « le gros effort à faire par rapport à la production bio, c'est que des professionnels dans la vente s'occupent du marketing afin que ces paysans continuent à produire sans avoir une

surcharge de travail en plus » (entretien Corbaz, 2020). Il explique que la cuisine ne fait pas de comptabilité et que ce n'est pas son métier. Il termine en disant que « la filière bio [...] aurait besoin de personnes qui s'intéressent à ça mais à une échelle plus grande afin d'obtenir une filière d'écoulement ». Finalement, la plateforme bio et locale était très pratique pour ce chef cuisinier, car il avait tous les produits bio et de proximité centralisés dans un seul endroit. Il recevait la liste des produits par semaine et il n'avait pas besoin d'éparpiller ses recherches. Désormais, il doit s'approvisionner auprès de trois endroits différents.

Par conséquent, nous retrouvons dans cet exemple-ci les principaux freins auxquels fait face chaque acteur. Les filières des produits bio et/ou de proximité sont encore peu développées pour approvisionner des cuisines collectives. Les producteurs et les cuisiniers ne sont pas à même d'entreprendre des métiers qui ne correspondent pas à leur fonction première. L'importance d'un intermédiaire professionnalisé dans la vente semble jouer un rôle primordial. Enfin, le fait d'étudier davantage la proximité fonctionnelle permet de constater qu'il existe des mises en place de logistique qui seraient plus avantageuses dans des contextes précis. Ici, nous observons qu'une plateforme pourrait optimiser le rationnement en produits bio et de proximité pour ce cuisinier.

Pour conclure sur cette partie, nous observons que pour rendre fonctionnelle une proximité géographique, les divers acteurs de la chaîne mettent en place une logistique réfléchie. Autrement dit, les deux grossistes interrogés - peu importe leur taille dans la chaîne d'approvisionnement - s'appuient sur des coopérations logistiques verticales et horizontales, afin d'optimiser l'achalandage des restaurations collectives. En mettant en place un outil informatique, cela permet aux acteurs en aval de la chaîne de faire connaître leurs besoins aux acteurs en amont. De cette manière, les besoins en certains produits sont anticipés. D'un autre côté, les clients sont également informés de la disponibilité des produits et peuvent anticiper leurs besoins en trouvant d'autres alternatives. De plus, centraliser les commandes à travers cet outil facilite et fluidifie la proximité entre clients et producteurs. Les consommateurs, dans ce cas les restaurateurs, ont toutes les informations nécessaires sur le produit et cela de manière transparente : ils connaissent le producteur, le lieu de production et en combien de temps ils peuvent être livrés. Les producteurs qui mettent en place le système de commande comme proposé par Culturefood, disposent alors d'une marge suffisante en termes de temps pour préparer les produits à faire livrer. Concernant la coopération horizontale au niveau des grossistes dans la chaîne d'approvisionnement, nous remarquons que ces acteurs ont mis en place des stratégies correspondant à leur périmètre d'achalandage. Par exemple, pour

Culturefood, le fait de placer des plateformes de stockage et d'éclatement aux quatre coins de la Suisse romande lui permet de couvrir ce territoire en termes de livraisons. Avoir des produits centralisés facilite la demande en produits pour les restaurateurs. Par exemple, pour le cuisinier Corbaz, il s'avérait plus facile pour lui d'avoir tous les produits nécessaires sur la plateforme bio et locale, car maintenant, il doit se réorganiser auprès de plusieurs fournisseurs pour obtenir les produits dont il a besoin.

Cependant, ce type de logique mobilisée ne suffit pas pour optimiser une coordination entre acteurs. En effet, nous remarquons qu'en analysant la proximité fonctionnelle, une problématique apparaît à tous les niveaux de la chaîne : le fait que les filières d'approvisionnement soient encore peu dirigées vers les restaurations scolaires. Ce frein a déjà été mentionné lors de nos entretiens exploratoires et c'est également l'un des obstacles qui figure dans le bilan 2017 du plan RCD (cité). Dans notre analyse, nous faisons référence au volume de produits trop faible pour approvisionner les restaurations scolaires. Il faut bien différencier ici que ce n'est pas parce que les producteurs ne produisent pas suffisamment, mais car les produits sont destinés à être livrés ailleurs : géants oranges, pays étrangers, etc. De ce fait, le volume de produits de proximité destiné aux cuisines scolaires est faible et irrégulier, ce qui freine l'approvisionnement des restaurations scolaires lausannoises en produits de proximité.

7.2.3 La dimension spatiale

La proximité géographique ou spatiale, nous le rappelons, correspond à la distance physique entre acteurs. Cette proximité est mesurée selon Torre et Beuret (2012) par le coût monétaire et temporel de son franchissement. Autrement dit, la proximité spatiale fait référence au nombre de mètres ou de kilomètres qui séparent deux entités. Nous tenons à rappeler à nouveau que la proximité est relative aux caractéristiques morphologiques, à la disponibilité d'infrastructures de transports, à la richesse des acteurs concernés et enfin aux éléments subjectifs des individus. Selon Torre et Beuret, « La proximité Géographique est activable ou mobilisable par les actions des acteurs économiques et sociaux » (Torre et Beuret, 2012, p.10). D'après leurs perceptions de l'environnement, leurs stratégies, leurs comportements et leurs agissements vont apparaître différemment au regard de la proximité géographique. Autrement

dit, les acteurs vont tenter de se rapprocher ou de s'éloigner de certains individus ou de certains lieux. Ils vont également manifester une certaine satisfaction ou insatisfaction de cette proximité géographique de personnes ou lieux. Cela correspond à la proximité géographique recherchée ou subie. Souvenons-nous que la proximité géographique recherchée « correspond à la quête d'acteurs cherchant à satisfaire une demande de Proximité Géographique à d'autres acteurs économiques ou sociaux, à des ressources naturelles ou artificielles, à des lieux ou à des objets techniques » (Ibid, p.11). La proximité géographique subie se réfère, quant à elle, à la situation d'individus se voyant imposer cette proximité de personnes, d'activités, etc., sans avoir la capacité de se déplacer ou de changer de lieux.

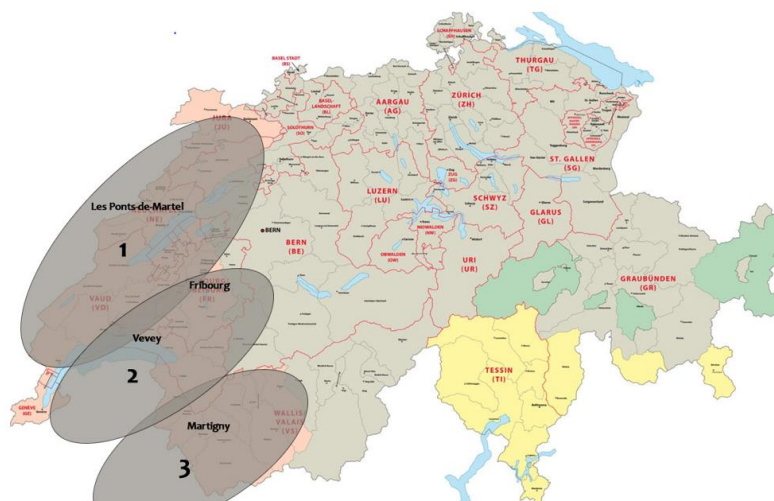
La proximité recherchée

La dimension spatiale de la proximité mobilisée par Le Grenier semble bien définie. Dans ce cas présenté, nous remarquons que la proximité géographique est recherchée par le grossiste et « [qu'] elle correspond à la quête d'acteurs cherchant à satisfaire une demande de Proximité Géographique à d'autres acteurs » (Torre et Beuret, 2012, p.11). En effet, au sein de l'organisation de Le Grenier, cette dimension géographique s'associe à une caractéristique de « localité » des produits distribués. Autrement dit, cette caractéristique délimite l'aire de production des producteurs et l'aire de chalandise des produits. Pour répondre à une demande de produit frais et de saison, A. Jasnault travaille avec des producteurs et des clients qui sont entre 20 à 40 km de distance. Cela permet au grossiste de s'approvisionner dans les temps et également de parcourir des distances à vélo cargo. De cette manière, la demande de Proximité Géographique permanente est satisfaite par une localisation jugée plus propice à la réalisation des activités (Ibid, 2012). A. Jasnault précise également que lorsqu'il va s'approvisionner chez « Que faire », ce domaine centralise également des produits d'autres domaines situés sur un rayon de 70 km, qui est la distance imposée par la Ville de Lausanne.

La dimension spatiale de la proximité chez Culturefood équivaut également à une proximité géographique recherchée. En effet, les plateformes de distribution dont dispose Culturefood sont positionnées de manière stratégique et géographique. Celles-ci sont proches de tous les grands axes routiers et sont en mesure de couvrir tout le territoire romand.

Figure 11 : réseaux de distribution établis par Culturefood

- Zone 1**
Dépôt Fribourg- Rte des Daillettes 17
Dépôt Les Ponts-de-Martel – En Bas les Barres 18
- Zone 2**
Dépôt Vevey – Av. Reller 5
- Zone 3**
Dépôt Martigny – Rte du Levant



Source : <https://www.culturefood.ch/reseaux-de-distribution>

Il s'agit ici des zones de distribution. On observe à travers ce schéma que la plateforme logistique Neuchâteloise dessert les cantons tels que le Jura et le Jura Bernois. À Vevey, la plateforme dessert jusqu'à Genève, etc.

La proximité subie, le piège de la saisonnalité

La dimension spatiale observée dans ce cas présent correspond à une *proximité géographique subie* (Torre et Beuret, 2012). En effet, il s'agit d'une proximité imposée par des initiatives de la sphère politique, le plan RCD. Autrement dit, le cuisinier se voit imposer une proximité afin de respecter les recommandations du plan RCD.

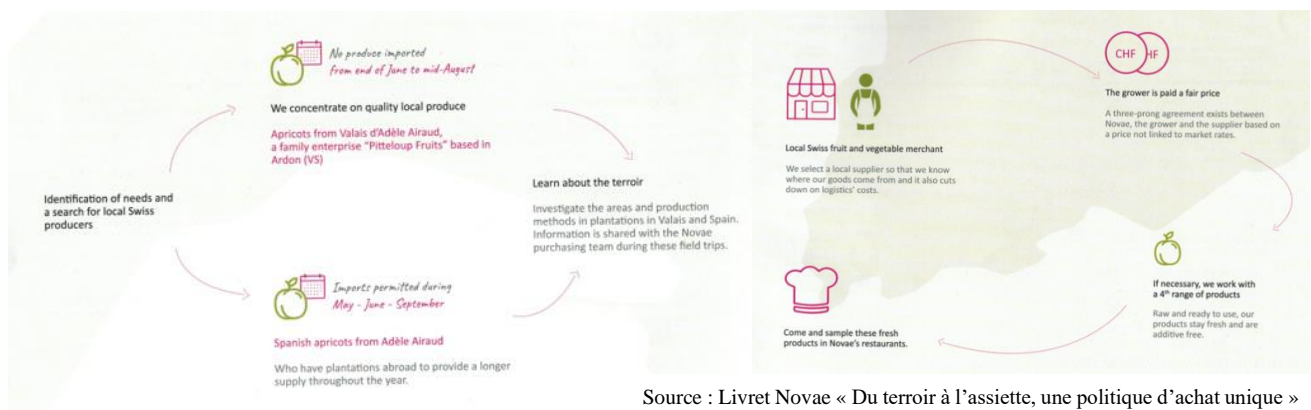
« La proximité a été décidée par la politique et c'est un compas planté dans la ville de Lausanne. C'est 70 km en Suisse, alors comme on est au bout du lac, on perd un bout du disque avec le lac. Par exemple, si je prends de l'eau de la Valsère, c'est au-delà des 70 km, tandis que si je prends de l'Evian, c'est beaucoup moins mais c'est de l'eau française ». (Entretien avec M. Corbaz, chef de cuisine du CVE des Bergières, 2020)

La proximité géographique observée ici peut être considérée comme étant à l'origine d'externalités négatives. En effet, nous constatons que pour ce cuisinier, cette proximité freine l'approvisionnement de sa cuisine en denrées de proximité. La notion de proximité se limite à 70 km, tandis que pour Beelong, rappelle Corbaz, la proximité est fixée à 100 km. Le chef cuisinier respecte le plus possible cette condition. Il admet cependant que seulement une de ses

collègues a réussi pendant un semestre à respecter ces délimitations. Selon Corbaz, il s'agit avant tout d'un choix. Certains cuisiniers respectent cette délimitation et sont donc obligés de fonctionner en prenant en compte la saisonnalité. Toutefois, Corbaz admet qu'il a choisi ce métier en garderie, afin de faire découvrir le goût aux enfants. S'il s'alignait à la saisonnalité, il n'aurait que des pommes à proposer. Par conséquent, la proximité spatiale va à l'encontre de sa volonté : le fait d'offrir le goût et la diversité des produits aux enfants. C'est la raison pour laquelle il a pris la décision de mettre l'accent sur l'expérience gustative. Pour ce faire, il est en filière directe avec la Sicile pour les oranges et les mandarines. Enfin, en réduisant les intermédiaires, il rend fonctionnelle la distance spatiale, ce qui lui permet d'avoir une certaine transparence sur les produits qu'il importe.

Cette contrainte liée à la saisonnalité s'observe également chez le grossiste Le Grenier. Ce dernier admet qu'il livre des produits qui « sortent du cadre ». Il s'agit ici des produits tels que les clémentines et les bananes. Il considère tout de même que ce sont des produits qu'il faut proposer, tout en faisant en sorte qu'ils soient des produits de qualité et labellisés. Ainsi, pour répondre d'une part à la demande des consommateurs, d'autre part aux recommandations nationales pour respecter un équilibre alimentaire et des produits variés, il semble nécessaire de s'approvisionner en produits qui sortent des aires délimitées. De cette façon, la proximité géographique ne peut être activée.

Par rapport à Novæ, nous constatons que cette société de restauration privilégie les filières courtes en réduisant le plus possible les intermédiaires, comme le cuisinier du CVE des Bergières. Selon le directeur des achats de Novæ, le fait de diminuer le nombre d'intermédiaires permet d'obtenir plus de transparence et de traçabilité sur l'origine du produit. A travers un catalogue des achats, un schéma d'approvisionnement nous est présenté.



Source : Livret Novæ « Du terroir à l'assiette, une politique d'achat unique »

Dans ce schéma, nous observons la manière dont Novae fonctionne en matière d'approvisionnement notamment concernant les fruits et les légumes. Dans un premier temps, la société se fournit en produits de proximité en respectant la saison. Une fois la saison plus appropriée pour produire, elle ouvre ses horizons ses frontières pour se procurer des produits dans des pays étrangers, comme en Espagne dans ce cas présent. Cela permet à la société de couvrir une plus grande saisonnalité et de répondre à une demande encore importante en fruits et légumes.

Une proximité spatiale difficile à déterminer

Nous remarquons qu'à travers les entretiens menés, il n'est pas aisé d'avoir une définition unanime d'un circuit de proximité. Pour certains acteurs interrogés, il n'existe pas de différence entre un circuit de proximité ou un circuit court. C'est le cas par exemple de la filière d'approvisionnement des oranges se trouvant en Sicile : pour le restaurateur des CVE des Bergières, il n'y a qu'un intermédiaire malgré la distance.

La dimension spatiale de la proximité mobilisée par Novae est plus évasive. Certes, un des objectifs principaux de cette société de restauration collective est de rechercher la proximité géographique entre les producteurs, l'équipe d'achat et les consommateurs. Toutefois, au sein de cette société, cette dimension géographique n'est pas délimitée en terme kilométriques. « Nous nous efforçons de proposer des produits GRVA, soit Terre vaudoise en recherchant toujours le producteur ou l'éleveur le plus proche » (Novae, 2013). Même si la société recherche une proximité géographique, la provenance des produits est en grande partie délimitée par les labels. Cette dimension s'active au travers de ces labels et ce sont ces derniers qui vont permettre de délimiter la proximité spatiale pour Novae. Par exemple, la marque Terre Vaudoise, née en 2011 de la fusion des magasins Halle romande et du label Produits du terroir vaudois, se base sur la garantie de la provenance des produits et de leur saisonnalité. Elle garantit qu'au minimum 90% de la matière première provient du canton de Vaud et que la transformation y soit également réalisée (Vaud-Terroirs, 2020). Leur assortiment de produits comprend également des produits d'autres cantons. Concernant la marque GRVA, c'est une marque qui garantit les produits de l'agriculture de la région genevoise. Ainsi, ces labels définissent donc à la fois l'aire de chalandise des produits ainsi que l'aire de recrutement des

producteurs de la part de Novae. Dès lors, en s'approvisionnant de produits labélisés tels que GRTA ou Terre Vaudoise, Novæ s'approprie la proximité spatiale de ces derniers. Dans cet exemple, nous retrouvons la définition du terme de proximité proposée par Darly et Aubry (2014) : il s'agit ici des relations dites élargies. Cette méthode permet de vendre des produits en dehors des régions de productions, tout en se basant sur la certification du lieu de production par le biais de labels.

En ce qui concerne l'approvisionnement de Culturefood auprès des producteurs, la dimension spatiale de la proximité reste également ambiguë. Pour la simple et bonne raison qu'il n'y a pas de kilomètres prédéfinis : leur aire de chalandise s'étend sur l'ensemble de la Romandie. De plus, Marmy précise que Culturefood met volontairement à disposition des produits étrangers visibles sur le e-shop. Ainsi, la proximité géographique seule ne suffit pas. Le catalogue permet alors de mettre en lumière les produits de proximité et sert à renforcer la communication.

Ainsi, nous observons que la dimension spatiale mobilisée par les différents acteurs de la chaîne est propre à chacun. En effet, certains acteurs vont mettre en place différentes stratégies afin de rechercher une certaine proximité géographique avec les autres acteurs. C'est le cas de Le Grenier qui ne dépasse pas les 40 km pour s'approvisionner et livrer ou encore de Culturefood qui met en place des plateformes afin de rapprocher les producteurs et les clients de la même région. Cependant, cette proximité peut également être subie. C'est le cas des restaurateurs qui se voient imposer une chalandise ne dépassant pas les 70 km, engendrant alors des freins dans leur volonté de faire découvrir le goût aux enfants et également en termes de volume.

Discussion

Dans ce dernier chapitre, nous présentons les apports et les limites de notre recherche et terminons par un bilan conclusif général. Ce travail avait pour objectif d'identifier les freins à l'approvisionnement des cuisines scolaires en produits de proximité dans un contexte de relocalisation alimentaire, suite au plan RCD de la Ville de Lausanne. Pour rappel, cette recherche tente de répondre à la question :

Quels sont les freins à la relocalisation de la restauration scolaire ? L'exemple lausannois à l'aune de l'économie de la proximité.

En guise de synthèse de l'ensemble des résultats de cette recherche, nous proposons le tableau suivant. Il résume ce qui ressort de manière globale de notre analyse des dimensions de proximités mobilisées par les acteurs de la chaîne alimentaire. Les forces sur lesquelles reposent une meilleure coordination entre ces acteurs ainsi que les faiblesses qui freinent un approvisionnement optimal en produit de proximité.

Figure 11 : Synthèse des résultats

	Grossiste – Le Grenier	Grossiste - Culturefood	Chef de cuisine – CVE des Bergières	Directeur des achats - Novae
Dimension relationnelle	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valeurs partagées autour de produits de saison, de proximité et biologique - Outil informatique, transparence - Logique de similitude <p>😞</p> <p>Déficit de connaissances mutuelles entre acteurs</p>	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valeurs partagées autour de produits de saisons, de proximités et biologique - Rencontre avec les producteurs - Relation de confiance en mettant à disposition un intermédiaire, force de vente - Logique d'appartenance : Outil Beelong, transparence 	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valeurs partagées autour de produits de saisons, de proximités et biologique - Rencontre avec les producteurs - Logique d'appartenance : plan RCD <p>😞</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déficit des connaissances mutuelles des acteurs - Surcharge de travail, n'a pas le temps de rapprocher le lien producteur – consommateur. 	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valeurs partagées autour de produits de saison, de proximité et biologique - Rencontre avec les producteurs - Relation de confiance en mettant à disposition un intermédiaire, force de vente - Produits labélisés
Dimension fonctionnelle	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une coordination des commandes centralisées - Une coordination avec l'aval et l'amont - Intermédiaire logistique <p>😞</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infrastructures peu développées (4^{ème} gamme) - Circuits d'approvisionnement de la RC pas organisés sur des bases territoriales - Organisation du marché alimentaire centralisé à l'échelle suisse 	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une coordination des commandes centralisées - Une coordination avec l'aval et l'amont - Intermédiaire logistique <p>😞</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nécessité d'une certaine souplesse avec petits producteurs - Volume faible et irrégulier - Organisation du marché alimentaire centralisé à l'échelle suisse - Circuits d'approvisionnement RC pas organisés sur des bases territoriales 	<p>😊</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une intervention d'intermédiaires logistiques - Une coordination des commandes par outil internet <p>😞</p> <p>Fournisseurs décentralisés : le cuisinier doit se rendre auprès de plusieurs producteurs et intermédiaires</p>	<p>😞</p> <p>Fournisseurs décentralisés : doit se rendre auprès de plusieurs producteurs et intermédiaires</p>
Dimension spatiale	<p>😊</p> <p>Un rapprochement géographique recherché</p> <p>😞</p> <p>Produits importés pour répondre à la demande</p>	<p>😊</p> <p>Un rapprochement géographique recherché</p>	<p>😞</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proximité subie : difficile de trouver quantités suffisantes dans un rayon de 70 km - Produits importés, pas de saisons pour répondre à la demande 	<p>Une instrumentalisation de l'échelle de la région administrative qui permet une définition pragmatique du local par le biais des labels</p>

Source : Audrey Gagnaux

Nous avons vu qu'à travers le plan de la restauration collective durable, mis en place par la Ville de Lausanne, l'objectif était de relocaliser les systèmes alimentaires et d'ainsi approvisionner les restaurations scolaires en produits de proximités. Cette volonté municipale de promouvoir les produits locaux dans la restauration collective est justifiée par les avantages que peut induire la proximité en terme géographique en ce qui concerne la diminution des gaz à effet de serre, et la promotion de produits frais et de saison. Elle fait de même pour la proximité sociale pour recréer un lien entre les producteurs et les consommateurs. Ce faisant, ces derniers peuvent retracer avec plus de transparence la provenance et les conditions dans lesquelles les aliments sont produits.

Dans ce travail de recherche sont étudiées les diverses formes d'organisation qu'entreprennent les acteurs du système alimentaire à l'aide du concept de circuit alimentaire de proximité développé en particulier par Praly *et al.* (2014). Ces acteurs, nous le rappelons, ont tous comme point commun de participer au plan de la restauration collective durable mis en place dans la Ville de Lausanne. Comme le résumant ces auteurs :

« Le cadre d'analyse par la proximité permet donc à la fois d'appréhender la caractéristique commune de ces circuits – la valorisation d'une proximité entre producteurs et consommateurs – et de décliner leurs différentes modalités – proximité géographique, organisée, fonctionnelle. De fait, dans le cas de la restauration collective, la question de la logistique devient centrale ainsi que celle de la gouvernance territoriale. » (Praly *et al.*, 2014, p. 14)

La stratégie commune de nos acteurs s'insère dans l'aspiration de répondre aux critères de plan RCD ainsi qu'à la demande croissante des consommateurs en produits de proximité. Ces stratégies de relocalisation alimentaire se situent au croisement de plusieurs dimensions de proximité territoriales : relationnelle, fonctionnelle, spatiale.

Que ce soit un grossiste, un logisticien ou un directeur des achats, mobiliser la proximité relationnelle est essentiel étant donné que leurs objectifs sont d'asseoir une certaine confiance et fidéliser tant les producteurs que les consommateurs. Cette proximité, nous l'avons vu, se construit aux travers « des journées terrains » où les rencontres entre producteurs et cuisiniers renforcent l'interconnaissance des uns et des autres. Elle se construit également au travers d'identifiants territoriaux comme les labels GRTA, Terre Vaudoise ou encore des catalogues mettant en lumière les produits du terroir. Ces derniers fournissent des informations nécessaires afin de rendre les produits le plus transparent possible. Enfin, la proximité relationnelle s'active surtout par la revendication de valeurs éthiques et par la motivation de ces intermédiaires.

Romeyer, dans ses recherches, constate que le déficit de connaissances entre les acteurs peut freiner l'approvisionnement en produits de proximité. Nous retrouvons ce frein dans ce cas présent. En effet, ce manque de connaissance peut entraîner une surcharge de travail à la fois pour le producteur et pour le cuisinier. Ces derniers sont amenés à faire un métier qui ne leur correspond pas, notamment faire du marketing pour promouvoir leurs produits ou se charger des livraisons. En mettant en place une logistique adaptée, il serait possible d'atténuer ce problème. Ainsi, l'hypothèse, mentionnée au début de ce travail, est vérifiée. La proximité relationnelle activée par les intermédiaires joue un rôle important dans l'approvisionnement des cuisines scolaires.

Concernant la dimension fonctionnelle, nous pouvons dire que l'hypothèse supposant que prendre en compte cette dimension est essentielle pour l'approvisionnement des RC est confirmée. En effet, à l'aide d'intermédiaires tels que des grossistes, logisticiens ou directeurs d'achats, l'approvisionnement des cuisines scolaires peut être optimisée. De par leurs stratégies d'actions, ces derniers se chargent des fonctions d'intermédiation et de coordination. Ces fonctions passent par le groupement et la centralisation d'une offre planifiée à l'aide d'outils informatiques, de mise à disposition de véhicules de livraison ou encore d'infrastructures de stockage. Ainsi, les commandes centralisées et la collecte des produits renforcent l'efficacité de la logistique.

Prendre en compte la dimension fonctionnelle pour analyser l'approvisionnement des RC en produits de proximité nous a permis de mettre en exergue certains freins. Dans un premier temps, nous constatons que les filières d'approvisionnement de proximité ne sont pas encore convenablement développées pour répondre aux besoins de la restauration collective de manière régulière. Bien que les grands distributeurs traditionnels soient en mesure d'approvisionner certaines RC, la logistique de centralisation des produits, de stockage des commandes et la livraison n'est pas encore mûre chez les petits producteurs.

Différents facteurs aggravent ce problème. Non seulement il existe un écart entre les besoins réguliers en volumes importants de la restauration collective et les volumes de produits disponibles de proximité, mais il existe en outre une tension grandissante du marché due à la demande croissante en produits régionaux, déjà très occupée par la grande distribution. C'est le cas par exemple quand le Grenier demande des quantités trop minimes par rapport à ce que le producteur a comme contrat avec les géants orange par exemple, d'où le sentiment de causer plus de torts que de bénéfices aux producteurs. Enfin, l'organisation du marché alimentaire,

centralisée à l'échelle suisse, empêche les grossistes et distributeurs d'assurer une traçabilité des denrées provenant des périmètres de proximité. Cela s'observe en particulier avec les gros volumes de produits tels que les produits carnés ou encore la 4^{ème} gamme.

L'aspect innovant que l'on peut observer dans ces filières, provient du croisement entre la dimension fonctionnelle et la dimension relationnelle. En d'autres termes, l'adhésion à un objectif commun tel que le plan RCD (logique d'appartenance) ou le partage de valeurs tel que la volonté de respecter les produits de saison (logique de similitude), permet une organisation et une coordination communes autour des objectifs comme la relocalisation alimentaire. Enfin, de manière analogue aux constats émis par Praly et *al.* (2012), les quatre cas étudiés ici « témoignent de la nécessité de la question de l'activation de la proximité géographique pour la rendre fonctionnelle » (p. 13).

La troisième hypothèse sur la pertinence de considérer une délimitation certaine pour l'approvisionnement des RC en produits de proximité est fautive. Dans le cas de la restauration collective, nous observons qu'il est difficile pour un restaurateur de faire coïncider la découverte du goût chez les enfants, et la diversité alimentaire qu'elle implique avec une délimitation géographique trop stricte. Surtout, comme nous l'avons vu précédemment, une grande portion des produits régionaux est accaparée par la grande distribution. Partant, l'approvisionnement en produits respectant les 70km ne permettent pas d'approvisionner de manière régulière et en volume suffisant les restaurations collectives. Enfin, comme le constatent Praly et *al.* (2012), dans leur recherche : « Si l'injonction politique est en effet aujourd'hui très grande, chaque territoire administratif définissant « sa » proximité à ses propres frontières, l'organisation d'un approvisionnement local répondant aux exigences spécifiques de la restauration collective reste à construire » (p.20). Dans un contexte comme la Suisse on peut réellement interroger la notion de proximité. Pour l'outil Beelong, un produit de proximité n'excède pas les 100 km. Pour le Slow Food c'est un rayon de 100 miles et cela couvre à peu près toute la Suisse ! Ainsi, cette recherche menée dans le cadre lausannois a démontré que notre hypothèse qui voyait un bénéfice à rendre une définition de la proximité spatiale plus objective, n'est pas démontrée.

Conclusion

Ce travail de recherche a permis de soulever les enjeux autour de l'approvisionnement des cuisines scolaires en produits de proximité. Dans l'optique de relocaliser ce système alimentaire à vocation durable, les acteurs ont mis en place diverses stratégies. En analysant cette relocalisation à travers les différentes dimensions des proximités territoriales mobilisées par ces acteurs, cela nous a permis de mieux comprendre leur fonctionnement et leur organisation.

Par ailleurs, notre recherche a permis de mettre en évidence plusieurs raisons pour lesquelles le développement de circuits de proximité dans la restauration collective rencontre des résistances. Nous observons dans un premier temps qu'il existe un déficit de connaissance mutuelles des acteurs. Ce décalage peut, par exemple entraîner une surcharge de travail à la fois pour le producteur et le cuisinier. Ensuite, nous constatons que les circuits d'approvisionnement de la restauration collective ne sont pas organisés sur des bases territoriales. De ce fait, le volume de produits de proximité est encore faible et irrégulier. Enfin, nous constatons que la saisonnalité des produits limite l'approvisionnement donné dans un rayon de 70km.

De plus, dans plusieurs des cas observés, nous constatons que le rôle des intermédiaires joue un rôle crucial pour la valorisation de la proximité géographique par la dimension fonctionnelle. En leur accordant une plus grande marge de manœuvre quant au développement de ces filières, nous pouvons dire que ces intermédiaires seraient capables de donner une réponse aux freins susmentionnés. En assurant des fonctions aussi diversifiées que essentielles, telles que le marketing, la logistique, le transport, le stockage et la restauration, ces fonctions relèvent en effet de compétences, savoirs et équipements que les producteurs et consommateurs seuls ne peuvent pas toujours prendre en charge. Les intermédiaires possèdent ces compétences et sont ainsi des acteurs dont le fonctionnement sont déterminants dans la mise en œuvre des différents circuits étudiés.

Bien que cette recherche nous ait donné l'occasion d'approfondir nos connaissances concernant la relocalisation des circuits de proximité, il s'avère néanmoins nécessaire de mettre en exergue les limites d'une telle recherche. Tout d'abord, le nombre restreint d'acteurs du système alimentaire interrogés dans notre travail nous oblige à considérer la possibilité que divers éléments complémentaires pourraient être observés si d'autres acteurs avaient été intégrés à cette étude. Cette dernière met en évidence divers phénomènes qui permettent un

approfondissement de la réflexion sur la relocalisation de la consommation alimentaire, mais ces éléments ne doivent pas être considérés comme similaires à l'ensemble des institutions présentes sur le territoire. Afin de donner plus de « poids » à ces derniers, il aurait été intéressant d'élargir le choix des acteurs à plusieurs maillons de la chaîne ayant des profils plus variés. Notamment prendre en compte les producteurs et les consommateurs finaux.

Pour terminer, cette recherche nous a personnellement permis de voir les enjeux que pouvait impliquer la mise en place d'un projet avec un tel ampleur. Cela demande de prendre un certain recul afin de prendre en compte tous les points de vue sans tomber dans le conflit d'intérêt.

Bibliographie

Littérature scientifique

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*, issue 19, p. 61-75.

Ascher, F. (1995). *Metapolis ou l'avenir des villes*, Odile Jacob, Paris, p.33.

Battershill, Martin R.J., Gilg Andrew W. (1998). Traditional low intensity farming: Evidence of the role of vente directe in supporting such farms in Northwest France, and some implications for conservation policy, *Journal of Rural Studies*, Volume 14, Issue 4, p. 475–486.

Becker, H. S., & GEER, B. (1969). Participant observation and interviewing : A comparison. Dans G. J. McCall & J. L. Simmons (Eds.), *Issues in participant observation : A text and a reader*. Reading, MA : Addison-Wesley, p. 338-340.

Brand, C. (2012). Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs. *POUR*, 3(215-216), p. 275–283.

Brand, C. & Bonnefoy, S. (2011). L'alimentation des sociétés urbaines : une cure de jouvence pour l'agriculture des territoires métropolitains ? [VertigO] La revue électronique en sciences de l'environnement, 11 (2), <https://www.erudit.org/fr/revues/vertigo/2011-v11-n2-vertigo0119/1009357ar.pdf>

Brand, C., N. Bricas, D. Conaré, B. Daviron, J. Debru, L. Michel et C.-T. Soulard, 2017, *Construire des politiques alimentaires urbaines : Concepts et démarches*, Editions Quae, Versailles, p.162.

Born, B. & Purcell, M. (2006). Avoiding the local trap: Scale and food systems in planning research, *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), p. 195–207.

Campbell, M. (2004). Building a common table: The role for planning in community food systems. *Journal of Planning Education and Research* 23 (4), p. 341–55.

Carrincazeaux C., Lung Y. et Vicente J. (2008). The scientific Trajectory of the French School of proximity : Interaction – and Institution-based Approaches to Regional Innovation Systems. *Européan Planning Studies*, 16 (5), p. 617-628.

Chaffotte, L. & Chiffolleau Y. (2007). Vente directe et circuits courts : évaluations, définitions, typologie, *Les cahiers de l'observatoire C.R.O.C*, n°1, p.8.

Chazoule C., Fleury P., Vitrolles D. (2013). Filières agroalimentaires biologiques de proximité en Rhône-Alpes : diversité des modes d'organisation et éclairages sur la notion de proximité. *Innovations agronomiques*, vol. 32, pp. 163-173.

Chiffolleau, Y. & Prevost B. (2012). « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Norois* [En ligne], 224 , mis en ligne le 30 septembre 2014, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/norois/4245> ; DOI : 10.4000/norois.4245

Darly, S. (2011). *La relocalisation des circuits d'approvisionnement de la restauration collective entre politique*, Traversac J.-B, Ed., Educagri, Dijon, p. 176-186.

Darly S., & Aubry C. (2014). « La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Île-de-France », *Géocarrefour* 89/1-2, p. 145-157.

Darly, S., Aubry, C. (2013). « Les produits locaux en restauration collective : miracle ou mirage pour l'alternative agricole ? Théories et pratiques de la relocalisation des systèmes alimentaires », in Duchemin, E. (éd.), *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, Montréal, Vertigo, p. 341-350.

Deleage, E. (2014). Le mouvement Slow Food : contretemps de l'accélération temporelle ?, *Ecologie & politique*, 2014/1, p. 49-59. Consulté le 02.01.2020 sur <https://www.cairn.info/revue-ecologie-et-politique1-2014-1-page-49.htm>

Deverre C., Lamine C. (2010). "Les systèmes agroalimentaire alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales", *Economie Rurale*, p. 57-73.

Dufouf A., Herault-Fournier, C., Lanciano, E., Penne C. (2011). «L'herbe est-elle plus verte dans le panier ? Satisfaction au travail et intégration professionnelle de maraîchers qui commercialisent sous forme de paniers», TRAVERSAC JB. (coord.), *Les circuits courts alimentaires, contribution au développement régional*, Ed. Educagri

Dupuy C., Burmeister A :, (2003). *Entreprises et territoires, Les nouveaux enjeux de la proximité*. La Documentation française, Paris.

Duram L., Oberholtzer L., (2010). A Geographic Approach to Place and Natural Resource Use in Local Food Systems. *Renewable Agriculture and Food Systems* 25, 2, p.99-108.

Edwards-Jones, G., Milà i Canals, L., Hounsome, N., Truninger M., Koerber, G., Cross, P., ... L. Jones D. (2008). Testing the assertion that 'local food is best': the challenges of an evidence-based approach. *Trends in Food Science & Technology* 19, 265-274

Gaigné, C., Capt D., Faguer E., Frappier L., Hilal M., Hovelaque V., ... Soulard C. (2011). « *Urbanisation et durabilité des systèmes alimentaires*. In : *Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique DuALIne*. Esnouf C., Russel M, Bricas N. Ed., Paris, Quae : p. 123-142.

Gilg W. & Battershill M., (2000). To what Extent Can Direct Selling of Farm Produce Offer a more Environmentally Friendly Type of Farming? Some Evidence from France. *Journal of Environmental Management* 60, p. 195-214.

Gilly J. P. & Torre A., (2000). Introduction générale In Gilly J. P., Torre A., (Eds.), *Dynamiques de proximité*, L'Harmattan, Paris, 9-33.

Goncalves A., (2013). La logistique des circuits courts de proximité : quels déterminants et quels leviers d'amélioration ? Colloque SFER « Les Circuits Courts de Proximité. Renouer les liens entre les territoires et la consommation alimentaires », 4-5 juin 2013, Paris : AgroParisTech

Goodman D. (2004). Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. *Sociologia Ruralis*, 44(1), p. 3-16.

Goodman D., & Watts M. (1997). *Globalising food: agrarian questions and global restructuring*. London, Routledge.

Hinrichs C. (2000). Embeddedness and Local Food Systems : Notes on two types of Direct Agricultural Market. *Journal of Rural Studies* 16, p. 295-303.

HLPE (2017), Nutrition et système alimentaire. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome, consulté le 13.11.2019 sur <http://www.fao.org/3/a-i7846fr.pdf>.

Ilbery B. & Maye, D. (2005), « Alternative (shorter) Food Supply Chains and Specialist Livestock Products in the Scottish and English border », *Environment and Planning*, vol. A 37, issue 5, p. 823-844.

Juvien J.J. (2011). La mutualisation logistique, Défis Logistique Champagne-Ardenne [en ligne] consulté le 10.03.2020 sur <http://www.defis-logistiques-champagne-ardenne.com/upload%5Cmutualisation.pdf>

KEBIR L. (2012). Les cantines bio: que reste-t-il de l'esprit pionnier ?, *Métropolitiques*, consulté le 12.05.2018 sur : <http://www.metropolitiques.eu/Les-cantines-bio-que-reste-t-il-de.html>.

Kebir L., Torre A. (2013). Geographical Proximity and new Short Supply Food Chains *In* Lazeretti L., (Ed), *Creative Industries and Innovation in Europe, Concepts, Measures, and Comparative Case Studies*. Routledge New York, chapter 11.

Kneafsey M., Venn L., Schmutz U., Balázs B., Trenchard L., Eyden-Wood T., Elizabeth Bos E., Sutton G et Matthew Blackett M., (2012). *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A state of Play of their Socio-Economic Characteristics*. European Commission, EUR 25911 – Joint Research Centre – Institute for Prospective Technological Studies. [https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC80420/final%20ipts%20jrc%2080420%20\(online\).pdf](https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC80420/final%20ipts%20jrc%2080420%20(online).pdf)

Leitch A. (2003). Slow Food and the Politics of Pork Fat. *Italian Food and European Identity, Ethnos*, vol. 68, n° 4, p. 450.

Little J., Ilbery B., Watts D. (2009). Gender, Consumption and the Relocalisation of Food: a Research Agenda. *Sociologia Ruralis*, vol. 49, n° 3, p. 201-217.

Lyson T.A., (2004). *Civic Agriculture. Reconnecting Farm, Food, and Community*. Tufts University Press, Medford.

Maréchal, G. (2008), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires*, Dijon, Educagri, p.213.

Marsden, T., Banks, J., Bristow, G. (2000), « Food Supply Chain Approaches : Exploring their Role in Rural Development », *Sociologia Ruralis*, vol. 40, issue 4, p. 424-438.

Marty P. (2014). De la restauration scolaire à l'intégration de l'agriculture dans le projet de territoire : vers une ville acteur normatif de la question agricole, *Géocarrefour*, consulté le 11.05.2018 sur <https://journals.openedition.org/geocarrefour/9459>.

Miele M., Murdoch J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: slow food in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, vol. 42, n° 4, p. 312-328.

Morgan, K. (2009), Feeding the City : The Challenge of Urban Food Planning , *International Planning Studies*, vol. 14, issue 4, p. 341-348.

Morgan K. and Sonnino S. (2008). The school Food Revolution: public food and the challenge of sustainable development, *Earthscan*, London.

Mundler, P. (2007). Les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) en Rhône-Alpes, entre marché et solidarité. *Ruralia*, (20).

Mundler P., Rumpus L., (2012). The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution, *Food Policy*, vol. 37, n°6, p. 609–615

Mundler P., Couzy C., Gafsi M., Markey L., Michaud C., Mondy B., et Valorge F., (2013). *Quand les agriculteurs se regroupent pour transformer : les Ateliers de Transformation Collectifs au croisement des projets individuels et des dynamiques de proximité*. Colloque SFER : Les circuits courts de proximités. Renouer les liens entre les territoires et la consommation alimentaire, Paris.

Levkoe C. & Wakefield S. (2014). « Understanding Contemporary Networks of Environmental and Social Change : Complex Assemblages within Canada's « Food Movement. » *Environmental Politics* 23 (2) : 302-20. <http://dx.doi.org/10.1080/09644016.2013.818302>.

Parrott N., Wilson N., Murdoch J. (2002). Spatializing quality: regional protection and the alternative geography of food. *European Urban and Regional Studies*, vol. 9, n° 3, p. 241-261.

Pecqueur B. & Zimmermann J.-B. (2004). *Economie de proximités*. Paris : Hermès.

Peretz H. (1998). L'observation. Les méthodes en sociologies, *La découverte*, Paris.

Poisson M., Saleilles S. (2012). À chaque collectif de producteurs sa recette *In* Prigent-Simonin A.-H. et Héroult-Fournier C., (Eds, *Au plus près de l'assiette : pérenniser les circuits courts alimentaires*. Quae et Educagri, Versailles et Dijon, p.117-138.

Perroux François, 1964, L'économie du XXe siècle, Paris, PUF.

Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Mundler, P. (2014), « Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société*, vol. 16, n° 4, p. 455-478.

Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Saleilles, S. (2012), « Repenser l'échelle d'approvisionnement des cantines », *in* Prigent-Simonin, A.-H., Héroult-Fournier, C. (Eds.), *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles – Dijon, éditions Educagri/Quae, p. 170-186.

Prigent-Simonin, A.-H., Héroult-Fournier, C. (2012), *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles – Dijon, éditions Educagri/Quae, p.264.

Quivy R. & Campenhoudt L., Van. (2006). Manuel de recherche en sciences sociales. Dunod.

Rallet A., Torre A., 2004. Proximité et localisation. *Economie rurale* 280, p.25-41.

Romeyer C., (2012), La restauration collective en quête de solutions logistiques, in Prigent-Simonin A.-H, Herault-Fournier, C. (Coord.). *Au plus près de l'assiette pérenniser les circuits courts*, Dijon, Versailles : Editions Educagri, Quae Editions, collection « Sciences et partage », p. 139-161.

Le Velly R. (2017). *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*, Paris, Presses des Mines, SBN : 9782356714435, p. 200.

Roy J., Landry S., Beaulieu M. (2006), Collaborer dans la chaîne logistique : Etat des lieux, *Cahiers de recherche n°06-01*, Groupe Chaîne, HEC Montréal.

Sonnino, R. (2009). Feeding the city: towards a new research and planning agenda. *International Planning Studies*, 14(4), p. 425–435.

Talbot D., Kirat T. (2005) Proximité et institution : nouveaux éclairages. *Economie et Institutions* 6-7, p. 9-15.

Torre, A., & Beuret, J.-E. (2012). *Proximités territoriales*. Paris : Economica, Collection Anthropos.

Travaux universitaires

Brand C. (2006), Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée, Thèse de doctorat, université Grenoble Alpes.

Arcusa V. (2011), L'efficacité énergétique des circuits courts : Etat des lieux des déplacements de producteurs, Mémoire de fin d'études – Agrocampus Ouest, FR CIVAM Bretagne.

Ribier T., (2010). *Diversité des circuits de proximité de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes, apports d'une approche cartographique*. Mémoire de fin d'étude, Isara-Lyon, Lyon.

Documentation secondaire

Municipalité de Lausanne. (2014). Préavis 2014/36. Consulté à l'adresse www.lausanne.ch/agenda-actualites/actualites/actualites-municipales.html?actu_id=28470.

Municipalité de Lausanne. (2017). Bilan 2017 RCD. Consulté à l'adresse

<http://www.lausanne.ch/lausanne-officielle/administration/enfance-jeunesse-et-quartiers/accueil-de-jour-de-l-enfance/bureau-lausannois-pour-les-familles/restauration-collective-durable/plan-restauration-collective-durable.html>

Postulat,(2011),

http://www.publidoc.vd.ch/guestDownload/Objet.pdf?path=/Company%20Home/VD/CHAN C/SIEL/antilope/objet/GCCE/Postulat/2011/10/371971_11_POS_259_Obj_20111006_889_973.pdf, consulté le 01/2020.

Sitographie

AGRIDEA

(https://www.agridea.ch/fileadmin/AGRIDEA/Theme/Marches__filieres_agricoles_et_alimentaires/Differenciation_et_commercialisation/EffetPubli-PHR_Arc_Lemanique_final.sans_annexes.pdf), consulté le 11/2019

AGRIHEBDO, « Agriculture urbaine : Lausanne définit cinq axes », ATS, 2018 [consulté le 20.08.2019 à l'adresse <https://www.agrihebd.ch/news/agriculture-urbaine--lausanne-definit-cinq--axes/4223>].

Culturefood (2017), Réseaux de distribution, consulté le 10.02.2020 sur <https://www.culturefood.ch/reseaux-de-distribution>.

Elise Heuberger. (2020). Produits de la marque Terre Vaudoise, *Vaud Terroirs*, Consulté le 13.02.2020 sur <https://www.vaud-terroirs.ch/fr/Z10646/produits-de-la-marque-terre-vaudoise>.

Municipalité de Lausanne. Géographie. Consulté le 19.08.2019 à l'adresse <https://www.lausanne.ch/portrait/carte-identite/geographie.html>.

Municipalité de Lausanne. Histoire. Consulté le 19.08.2019 à l'adresse <https://www.lausanne.ch/portrait/carte-identite/histoire.html>.

Novae. (2013). *Accueil > Proches de vous > Proximité par nos produits > 2013*. Consulté le 03.03.2020 sur <https://www.novae-restauration.ch/proche-de-vous/proximite-des-produits/>.

Annexe

Annexe 1 : Questionnaire entretiens exploratoires

Objectif de cet entretien : éclairage sur le fonctionnement et les problèmes liés aux restaurations scolaires et l'approvisionnement en produits locaux.

1. Comment expliquez-vous le tournant local de la restauration collective ?
2. Quelle est cette volonté municipale de se nourrir plus local, de même pour la population lausannoise ?
3. Dans quelle mesure est-il possible de concilier alimentation locale, durable et saine dans les restaurations collectives scolaire à Lausanne ?
4. Existe-t-il, selon vous un décalage de perceptions entre valeurs environnementales et alimentation saine et production locale ?
 - a. Produits de saisons par exemple, cette demande provoque-t-elle des processus d'ancrage dans les sociétés de restauration collective, à la fois dans l'origine des denrées alimentaires et en tant qu'acteur d'un territoire qu'il contribue à nourrir ?
5. Savez-vous comment les logiques économiques font-elles face à cette nouvelle demande sociale ?
6. Existe-t-il plusieurs cantines scolaires approvisionner avec des produits locaux ? Quels sont leurs modes de gestions ? (Concédé, gestion directe, ...)
7. Avez-vous des connaissances concernant le plan d'action où la ferme de Rovéréaz est impliquée ? cela marche-t-il ?
8. Quels sont, selon vous, les atouts et les contraintes de ce mode d'approvisionnement ?

Définition : Notion de proximité / local

1. Quelle est votre définition d'une agriculture de proximité
 - a. Comment définiriez-vous un produit local et/ou de proximité
 - i. Quels critères peuvent permettre de définir un produit local (de saisons, transformé, porteur de signe officiel, ... ?)
2. Quelles sont pour vous les composantes de la proximité ?

- a. Est-ce que la production agricole de proximité se localise proche, autour ou dans la ville ?
 - b. Selon vous, quelle zone géographique est représentative (canton, commune, ...)
 - c. Un produit local et/ou de proximité est-il uniquement associé à la notion de distance ?
3. Quelle définition avez-vous d'un circuit court ?
 4. Que recouvre pour vous le concept de souveraineté alimentaire ?
 - a. Concernant la souveraineté alimentaire, existe-t-il une volonté de soutenir l'agriculture locale ?
 5. Quelle différence faite-vous entre souveraineté alimentaire et sécurité alimentaire ?
 6. Est-ce que l'agriculture de proximité a un lien avec la concrétisation de la souveraineté alimentaire ?
 7. Quels modes de production ont leur place dans l'agriculture de proximité ?

Système alimentaire :

1. Est-ce que la politique agricole est favorable à l'agriculture de proximité ?
2. Est-ce qu'il y a un intérêt à élargir l'offre actuelle en produit agricole de proximité ? Pourquoi ?
3. Est-ce que l'organisation et la distribution relative à l'agriculture de proximité vous semble optimal ?

Ville – aménagement – agriculture

1. En 30 ans la part du revenu de chacun à dépenser dans la nourriture a diminué de 50%. Que pensez-vous du fait qu'environ 8 % du revenu d'un ménage soit dépenser en alimentation ?
2. L'alimentation peut-elle être pensée comme élément qui articule et favorise la cohésion territoriale et sociale ?
3. Sensation d'appartenance, identitaire ?
4. Connaissez-vous les démarches tels que food planning, urban food système ?
5. Selon vous, qui devrait donner l'impulsion pour mettre en place ce type de démarche ? (bottom up, top – down)
6. Est-ce qu'un positionnement de la part des politiques vous semble nécessaire sur les questions d'approvisionnement et de l'alimentation ?

Annexe 2 : Questionnaires entretien RC

A. Gestion de la cuisine scolaire

1. Nombre de repas servis par semaine

2. Mode de gestion de la CS :

3. En ce qui concerne l'approvisionnement :

Concédée :

Nom de l'entreprise concessionnaire :

Gestion directe :

Cuisine centrale seule Cuisine centrale et satellites

4. En ce qui concerne la préparation des repas :

Concédée :

En liaison froide, en liaison chaude

Gestion directe :

Cuisine centrale seule Cuisine centrale et satellites

B. Organisation du personnel et préparation des repas

5. Quels sont les équipements à disposition des employés ? (Fours, réchauds, léguezier, chambres froides etc.)

6. Disposez-vous de locaux de stockage ?

Oui mais limités Oui et suffisants Non

7. Quel est le temps de préparations moyen des repas ?

C. Choix des fournisseurs

8. Nombre de fournisseurs

9. Qui sont vos fournisseurs, par grand type de produit

10. Qui passe les commandes ? Selon quels critères ? Comment organisez-vous vos commandes ?

11. Comment les fournisseurs sont-ils choisis ?
12. Les fournisseurs rencontrent-ils des difficultés pour vous approvisionner ?
13. Ont-ils des trajets particuliers ?

D. La perception de la notion de local et des produits locaux dans la Restauration collective

a. Perception du local

14. Comment définiriez-vous un produit local et de proximité ? Pourriez-vous me donner un
15. Selon vous, quelle zone géographique est représentative : (canton, commune, région,...)

Produit Local / Proximité

a. Du local :

b. De la proximité

16. Selon vous, un produit local et/ou de proximité est-il uniquement associé à la notion de distance ?
17. Sinon, quels autres critères peuvent permettre de définir un produit de proximité ?
(De saison, frais non transformé ?, porteur d'un signe officiel, confiance etc.)
18. Comment définiriez-vous un circuit court de distribution ?

E. L'offre alimentaire

19. Existe-t-il déjà dans votre cuisine scolaire, une habitude de repas spécial (Bio, régional...) ? Si oui, à quelle fréquence ?
20. Avez-vous déjà proposé des produits locaux ?
21. Si oui
 - a. Sur quelle famille de produits (Fruits et légumes, pain, viandes, ...Autres)
 - b. Cultivés, élevés, fabriqués par quel(s) exploitant(s)
 - c. Via quel(s) mode(s) de transaction
22. Concernant l'approvisionnement en légumes, vous vous approvisionnez en ?

F. L'approvisionnement en produit de proximité/locaux

23. Quels sont, selon vous, les atouts et les contraintes de ce mode d'approvisionnement
24. Rapprochement avec le producteur ? peut-on parler de proximité sociale ?
25. Dans quelle mesure est-il possible de concilier alimentation « locale », durable et saine dans les restaurants scolaires ?

G. Le plan RCD

26. Pensez-vous qu'il est possible d'approvisionnement une ville, comme celle de Lausanne, uniquement en produit de proximité ?
27. Comment, selon-vous pouvons-nous optimiser la logistique et la coordination entre différents acteurs du système alimentaire afin d'éviter qu'ils ne fassent pas un travail qui n'est pas le leur ?
28. Rencontrez-vous des difficultés à respecter les directives du plan RCD ?

Annexe 3 : Questionnaire Grossiste, logisticien

A. Présentation de la société

1. Comment fonctionnez-vous au sens large ?
2. Quelles sont vos motivations dans l'approvisionnement en produit de proximité ?

B. Organisation, Fonctionnement, Coopération

3. Quels sont les équipements à disposition des employés ?
4. Disposez-vous de locaux/plateforme de stockage ?
5. Disposez-vous de moyens de transports pour gérer les livraisons
6. Par quel moyen gérez-vous les commandes ?
7. Par quel moyen transmettez-vous les informations entre les producteurs et vos clients ?
8. Privilégiez-vous les rencontres entre producteurs et vos clients professionnels ?

C. Choix des fournisseurs

9. Nombre de fournisseurs

10. Qui sont vos fournisseurs, par grand type de produit

11. Qui passe les commandes ? Selon quels critères ? Comment organisez-vous vos commandes ?

12. Comment les fournisseurs sont-ils choisis ?

13. Les fournisseurs rencontrent-ils des difficultés pour vous approvisionner ?

D. La perception de la notion de local et des produits locaux dans la Restauration collective

a. Perception du local

14. Comment définiriez-vous un produit local et de proximité ? Pourriez-vous me donner un

15. Selon vous, quelle zone géographique est représentative : (canton, commune, région,...)

Produit Local / Proximité

a. Du local :

b. De la proximité

16. Selon vous, un produit local et/ou de proximité est-il uniquement associé à la notion de distance ?

17. Sinon, quels autres critères peuvent permettre de définir un produit de proximité ?

(De saison, frais non transformé ?, porteur d'un signe officiel, confiance etc.)

18. Comment définiriez-vous un circuit court de distribution ?

F. L'approvisionnement en produit de proximité/locaux

19. Quels sont, selon vous, les atouts et les contraintes de ce mode d'approvisionnement

20. Rapprochement avec le producteur ? peut-on parler de proximité sociale ?

21. Dans quelle mesure est-il possible de concilier alimentation « locale », durable et saine dans les restaurants scolaires ?

G. Le plan RCD

22. Pensez-vous qu'il est possible d'approvisionnement une ville, comme celle de Lausanne, uniquement en produit de proximité ?

23. Comment, selon-vous pouvons-nous optimiser la logistique et la coordination entre différents acteurs du système alimentaire afin d'éviter qu'ils ne fassent pas un travail qui n'est pas le leur ?

24. Rencontrez-vous des difficultés à respecter les directives du plan RCD ?

Annexe 4 : entretien de Mr. Corbaz

Est-ce que vous pouvez nous décrire comment fonctionne votre cuisine ?

Nous on a une cuisine dite, de production c'est-à-dire qu'on produit pour le centre infantine des Bergières plus trois garderies à l'extérieur dont 2 garderies complètes et 1 ou on a que les plus grand qui sont en classe infantine. Ce qui nous fait une moyenne à l'année de 330 repas à midi et 180 gouter l'après-midi. On fait aussi les petits déjeuners en 30 et 40 petits déjeuner. Et puis, les chiffres c'est en moyenne 330, les mercredis ont en fait 280 et les mardis et jeudi près de 400.

Concernant la gestion, avec quel type de gestion fonctionne-t-elle ?

Gestion directe, pour nous ici, et les trois autres garderies sont en concédées. C'est-à-dire que par rapport à la commune, ce n'est pas du concédé parce que c'est cuisiné dans une cuisine de la commune.

Nous trouvons-nous dans la cuisine centrale ?

Oui c'est la nôtre.

Livrez-vous les repas en filière chaude ?

Oui on livre chaud, pour nous forcément on cuisine sur place. Pour le reste on travaille encore en liaison chaude, mais y a des projets sur 3 à 5 ans que les cuisines de productions de la commune de Lausanne passent en liaison froide. Parce que y a quand même beaucoup de choses à transformer en cuisine pour que ce soit faisable et dans celles qui reçoivent aussi.

Combien y a-t-il de cuisines de production dans Lausanne ?

Surtout les centres de vie infantine de la commune, on est en tout cas trois sur les 15 à fournir d'autres garderies commune ou pas de la commune. Mais après j'ignore combien il y en a qui

sont en concédées ou non. Qui fournissent, etc.. Mais vous pouvez le savoir auprès de Mme Dubart.

Concernant l'organisation, les infrastructures et l'approvisionnement comment procédez-vous ?

Moi j'ai pris l'option de prendre les fruits et légumes bruts et on travaille tout sur place. On reçoit très très peu de fruits et légumes en 4^{ème} gamme. Ce matin on a reçu des légumes pré-coupés car je n'ai pas eu le temps de les préparer ce matin. 10 kg de colraves déjà pelées. Mais normalement on travaille qu'en produit brut. Oui, la main d'œuvre est plus importante.

Comment gérez-vous la formation de vos apprentis ?

Mes 2 apprentis ils travaillent tout en brut, à par les viandes qui sont déjà pré-coupées. Le poisson, je commande de temps en temps pour elle, qu'elle puisse s'exercer. Des truites, des saumons, etc... pour qu'elle puisse voir à quoi ça ressemble un produit brut.

Concernant vos infrastructures disposez-vous de locaux de stockage ?

Oui, chambre froide, congélation et une cave, plus un économat.

Par rapport à vos fournisseurs, travaillez-vous uniquement avec des fournisseurs offrants des produits de proximités ?

Avec le plan RCD, le but à atteindre 70% de produit de proximité dans les 70km. Je crois qu'il y a une collègue qui y est arrivée pendant un semestre mais autrement nous, on n'y est pas arrivé à cela. Personne d'ailleurs. Pour la deuxième étape du plan RCD ça va être 60% et d'autres différenciations. Après, on arrive toujours au point où ça commence à frictionner, c'est-à-dire que, moi en tant que cuisinier j'ai fait ce métier - et en garderie - pour faire connaître le goût à mes clients qui sont des enfants. Donc si je reste dans le produits de proximités à partir du mois d'octobre, on a que des pommes et à partir de 2018, il n'y avait plus du tout de poire Suisse. Si on veut respecter à la lettre, ce n'est pas possible. Donc moi j'ai fait le choix d'essayer de trouver un équilibre entre produits locaux et exotique. En hiver, j'ai une filière directe de Sicile, j'ai qu'un intermédiaire il les reçoit de Sicile et il me les livre, pour les oranges et mandarines. C'est pas des produits bio, mais c'est une filière directe. Et j'ai aussi des bananes que je mets en dessert. Pour les corbeilles de fruits, pour les plus petits donc la nurserie, il y a aussi des bananes mais dès que le printemps arrive et qu'il y a plus de choix de fruits, je mets plus de banane dans les corbeilles à fruit. Si on veut respecter les 70km on est obligé de regarder

avec la saisonnalité. Ça c'est le dilemme, bon pas tous les cuisiniers ont se même point de vue, on fait chacun nos choix, j'ai un collègue qui ne met plus du tout de banane. Et moi j'ai gardé les bananes pour les bébés. De temps en temps des ananas. Alors les ananas ne sont pas forcément bio mais c'est une filière parallèle à terre espoir, donc c'est directement les producteurs donc y a qu'un intermédiaire.

Avez-vous l'impression de travailler avec une certaine transparence sur le produit ?

Bha là, on a une espèce de plateforme, un maraîcher qui faisait partie de la plateforme bio et locale qui était au départ de la mise en pratique. Un des principaux fournisseurs de cette plateforme et il a gardé cet état d'esprit. C'est-à-dire qu'il vend ses produits et d'autres d'autres produits qui sont centralisés chez lui. Donc ça lui fait un partenaire chez qui, je peux commander des ananas, des citrons ,etc.

Forcément elles viennent d'Espagne (orange) alors autant les prendre bio.

Toujours concernant les fournisseurs, est-ce que c'est vous qui les choisissez et de quelle manière ?

Oui alors par le bureau de Mme Dubart, on a des propositions de différents maraichers qui ont rempli les critères RCD, autant pour les produits laitier, œufs...après c'est toujours des conseils et des informations. On n'a pas d'obligation de prendre chez tel et tel fournisseurs, on n'a pas de contrainte. Après les fournisseurs dépendent de la quantité qu'on a besoin : nous on fait plusieurs centaines. Y a des collègues qui font moins et qui peuvent encore se nourrir chez un boucher régional. Moi je ne peux pas car les boucheries que j'ai là, sont des boucheries de quartier et qui ne peuvent pas fournir la quantité que je demande. Il y a aussi du côté des fournisseurs, certains qui sont dans une certaine taille et qui ne veulent pas s'agrandir car ils devraient engager du personnel, ils devraient construire des locaux pour le stockage donc pour eux c'est quelque chose qui ne les intéresse pas. Moi pour la viande, je prends particulièrement chez une grande entreprise. J'ai remarqué que pour le maraîcher qui est à Vufflens la ville, lui il a un petit peu d'arboriculture et autrement il prend le plus proche possible.

Concernant vos commandes, comment procédez-vous ?

C'est principalement avec un fournisseur directe. Alors pour la viande, c'est la grosse boucherie qui fournit la Migros. Autrement, le maraîcher principal que j'ai, lui il va se fournir parfois ailleurs que chez lui, il est petit, il n'a pas grand-chose. Autrement, j'ai le grenier. Monsieur Jasnault et puis j'ai encore la ferme des Biolettes chez monsieur Roch, qui lui fait un peu

plateforme donc certains produits bio qui sont centralisés chez lui. Le poissonnier c'est une entreprise familiale.

Par rapport au plan RCD et la volonté de rapprocher les producteurs aux consommateurs que pouvez-vous nous dire sur la proximité relationnelle ?

Moi je ne suis pas forcément en contact directe avec eux, à part le maraîcher familiale mais autrement non, je ne suis pas plus en contact. La faute à la grandeur. Parce qu'il y a des collègues qui ont le temps de sortir de leur cuisine et puis de prendre du temps pour avoir des contacts sur place. Moi je n'ai pas le temps de sortir. Par contre j'ai eu fait des visites avec le développement durable pour aller chez les maraîcher, on a eu des assemblées pour mettre ça sur pied et là on était en contact. Mais juste dans des séances formelles. Pas autrement.

Selon-vous les fournisseurs rencontrent-ils des problèmes liés soit à la demande ou à l'approvisionnement ?

Avec les produits bio, il y a plus de difficultés car les produits sont plus sensibles aux changements météorologique. Par exemple un de mes fournisseurs bio a perdu tous ses panais et un autre avait principalement stocker leurs courges dans des granges ou cave et un seul a mis dans des frigos. Et il ne reste que lui avec des courges car avec les changements gel pas gel, les caves ou hangars, les courges n'ont pas apprécié ... donc oui avec le marché bio, il y a plus de difficultés qu'avec les autres. Les produits se dégradent plus vite et sont plus sensibles.

Voilà, dans la filière directe si chez ce maraîcher, il y a un problème dans un champs : inondation, gel, grêle. Bha après je dois repartir ailleurs. C'est plus sensible à ce niveau-là, donc oui il y a plus de difficultés. C'est peut-être aussi dû aux quantités.

Avez-vous mis en place un « contrats de garantie » dans le cas où le producteur n'est pas en mesure de vous livrer les produits ?

Pas de contrat de garantie. Non il me téléphone parfois c'est très short. Mais j'ai un maraîcher de sauvegarde, chez qui je peux téléphoner le soir pour le lendemain.

Comment percevez-vous la notion de proximité ? existe-t-il selon vous une différence avec la notion de local ?

Moi je ne connais pas cette nuance-là. C'est-à-dire que pour nous, le rayons a été fixé à 70 km simplement parce que c'est politique au départ, c'est un décret d'un conseiller communal de

Lausanne. La dimension de la proximité est un choix politique. Beelong eux, c'est 100km la proximité.

70km Suisse, alors comme on est au bout du lac, on perd un bout du disque avec le lac. Si je prends de l'eau de la Valsère est va au-delà de 70km mais elle est suisse tandis que si je prends de l'Evian elle est moins de 70 km mais elle est française. La proximité a été décidée par la politique et c'est un compas planté dans la ville de Lausanne et puis voilà.

Peut-on parler de produit de proximité par son label ?

Oui oui, le service de Dubart c'est de contrôler les productions où elles sont faites.

Pour les produits transformés, on prend en compte que l'ingrédient principal.

Dans le cadre du RCD c'est le lieu de production de l'aliment principal qui est pris en compte.

Avez-vous créé des liens de proximité d'un point de vue relationnel ? avez-vous l'impression de créer davantage des liens de confiance ?

Laiterie oui, on a créé des liens avec les laitiers. Liens de confiance professionnels. On connaît la personne qui produit, comment il travaille etc.

Comment définiriez-vous un circuit court ? avez-vous l'impression de procéder avec ce type de circuit ?

Pour les oranges, oui c'est un circuit court malgré la distance.

Pour moi, la personne qui me livre elle est en contact directement avec le producteur. Prend en compte un intermédiaire. Ce n'est pas de circuit de proximité étant donné qu'il se trouve dans un autre pays.

Selon vous est-il possible d'approvisionner la ville de Lausanne, si on agrandit cette proximité ?

Il y a plusieurs difficultés avec ça, non ce n'est pas possible. Ça dépend du choix qu'on prend au départ. Si on veut rester dans la proximité et bien il y a quelque mois depuis octobre on a que de la proximité. En quantité ce n'est même pas forcément possible. Il faut aussi tenir compte qu'on a des exigences dans nos cuisines avec RCD d'équilibre alimentaire, donc c'est sûr qu'on

fait le même fruit tous les jours, l'équilibre n'est pas présent. Est-ce qu'au bout de 6 mois on veut toujours manger la même chose ?

Le nombre de repas annuelle c'est 1 million. Je ne pense pas que dans les 70km il y ait de quoi fournir 1 million de repas après c'est sûr que la question de diversité elle va tomber mais je ne pense pas qu'il y ait assez.

Là on retombe sur l'urbanisme, il y a eu à Lausanne un plan de remaniement parcellaire, d'aménagement avec les villes, bourgs qui sont appelées de manière concentrée pour préserver la campagne.

Pouvez-vous me parler brièvement du projet de la Plateforme Bio et local ?

La plateforme c'est au départ l'idée d'avoir un interlocuteur pour différent produit bio, uniquement bio et après bio et local. L'idée c'était d'avoir un vis-à-vis qui offrait une palette de différents produits maraichers. N'avoir qu'un interlocuteur. Par rapport au fait que dans la culture conventionnelle, il y a déjà des filières qui sont mises en place ils savent chez qui il va vendre, la Migros. Qu'elle quantité produire etc... Il y a des filières déjà bien mises en place. Dans le bio, ce n'est pas encore ça. On dira de manière un peu caricaturale mais les gens qui font du bio sont peut-être un peu moins structurés. Où ça pêche maintenant, en tout cas le gros effort à faire par rapport à la production bio c'est que les gens qui s'occupent du marketing pour que ces paysans continuent à faire ce qu'ils savent faire et que d'autres personnes qui savent faire le marketing, savent faire le marketing pour ces gens-là. Moi je suis cuisinier, je ne fais pas de compta. Comme je disais avant, il y a plusieurs petites boucheries, d'entreprises qui savent faire la boucherie très bien, mais tout ce qui après concerne l'administratif ou le suivi de provenance c'est plus compliqué pour eux, ce n'est pas leur métier. Donc ça, la filière bio, elle aurait besoin de gens qui s'intéressent à ça mais au niveau grosse quantité, comme Jasnault fait avec le grenier pour avoir une filière d'écoulement. Parce que la production, c'est plus compliqué à avoir.

Donc l'idée de la plateforme c'était de mettre ça en place, d'avoir la plateforme qui avait loué les locaux, machines personnelle pour produit 4^{ème} gamme et livrer à vélo.

Après je sais pas qu'elle est la raison de la faillite, le mec trop ambitieux ?

Nous on a été avec une autre cuisine de Lausanne, on a commencé 1,5 an avec la plateforme bio pour lancer la plateforme avant le RCD. Donc nous on a eu plusieurs « kwak », la qualité

était pas terrible même si c'est du bio. Et ça c'était au niveau de la relation entre fournisseurs et clients. Au niveau économique je ne me suis pas trop investi, j'ai pas cherché à comprendre.

C'était peut-être ambitieux pour un temps trop court. Mais le concept, moi j'ai pensé que c'était juste se dont on a besoin : un cuisinier ne peut pas s'organiser le jour d'avant, ça dépend de sa quantité demandé. En gros, je ne peux pas voir ce qui lui reste et je lui dit tient j'ai besoin de tes carottes pour demain. Mes menus sont faits jusqu'à mi-mars. Mon collègue fait les menus, les envois aux différentes garderies, et puis après ils sont mis en ligne sur le site de la commune de Lausanne. Donc cela demande une grosse organisation et anticipation. D'autres peut se permettre de faire moins à l'avance. Je fais les commandes deux semaines à l'avance. S'il y a plus de produit, il faut que j'aie le temps de me tourner.

Quelle utilité aurait la plateforme pour vous ?

Pour moi c'était bien car il y avait tous les produits bio à un endroit. On recevait la liste par semaine et je n'avais pas besoin de chercher. Là maintenant, j'ai trois endroits où chercher des produits bio.

Selon vous une des pistes à chercher serait d'optimiser la coordination entre les différents acteurs ?

Je pense que chez mes fournisseurs où on est plus avant c'est avec le grenier justement parce qu'il a monsieur Jasnault qui vient du marketing. Lui, son métier est de faire le lien avec le producteur et le client. Quoiqu'il vende, il doit être convaincu de ce qu'il fait. À La ferme des burettes, eux par exemple, ne cherchent pas à faire du marketing, c'est « bonjour ça va, j'ai ça ». Tandis que Jasnault, lui il fait du marketing, « j'ai vu que sur votre menu vous avez ça, vous prenez où ? moi je peux vous proposer tel ou tel. » C'est ça qu'on attend. L'idéal c'est d'avoir les gens qui s'intéressent au bio car ils sont convaincus. Il ne vend pas juste des produits bio, il a des convictions. Il faut des gens qui s'intéressent aux filières et que le réseaux de vente se professionnalise et que ce ne soit pas non plus les paysans, maraîcher qui doit faire ce boulot.