



## Développement durable et territoires

Économie, géographie, politique, droit, sociologie

Vol. 11, n°1 | Avril 2020

Écologisation des pratiques et territorialisation des activités

---

# Le développement de filières locales est-il gage d'une écologisation des pratiques agricoles ?

*Does the development of local food systems guarantee an ecologization of agricultural practices?*

Hélène Brives, Claire Heinisch, Mathieu Désolé, Carole Chazoule et Perrine Vandembroucke

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/16546>

DOI : 10.4000/developpementdurable.16546

ISSN : 1772-9971

### Éditeur

Association DD&T

### Référence électronique

Hélène Brives, Claire Heinisch, Mathieu Désolé, Carole Chazoule et Perrine Vandembroucke, « Le développement de filières locales est-il gage d'une écologisation des pratiques agricoles ? », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 11, n°1 | Avril 2020, mis en ligne le 30 avril 2020, consulté le 15 mai 2020. URL : <http://journals.openedition.org/developpementdurable/16546> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.16546>

---

Ce document a été généré automatiquement le 15 mai 2020.



*Développement Durable et Territoires* est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale 4.0 International.

---

# Le développement de filières locales est-il gage d'une écologisation des pratiques agricoles ?

*Does the development of local food systems guarantee an ecologization of agricultural practices?*

**Hélène Brives, Claire Heinisch, Mathieu Désolé, Carole Chazoule et Perrine Vandembroucke**

---

- 1 La question des bénéfices environnementaux des circuits courts est complexe et son évaluation ne peut être univoque au regard de la diversité des pratiques et des formes d'organisation que recouvrent ces circuits. L'écologie de la logistique est en particulier questionnée (Ademe, 2017). En revanche les exploitations agricoles impliquées dans des circuits courts semblent plus engagées dans des pratiques et des modes de production respectueux de l'environnement – par exemple la proportion d'exploitations pratiquant l'agriculture biologique est bien supérieure en circuits courts qu'en circuits longs (Ademe, 2017). Dans ces circuits définis comme mobilisant aucun ou un seul intermédiaire (Chaffote et Chiffolleau, 2007), la relation directe ou quasi-directe producteur consommateur semble enclencher un cercle vertueux de confiance partagée (Amemiya *et al.*, 2008 ; Pearson *et al.*, 2011 ; Chazoule et Lambert, 2011). Sur cette base peuvent émerger des formes commerciales plus justes (Le Velly, 2012). La possibilité qui est donnée aux consommateurs de voir et de questionner le travail des producteurs incite ces derniers à produire de manière plus écologique en même temps que les consommateurs valorisent financièrement et symboliquement un travail et des produits respectueux de l'environnement (Dufour et Lanciano, 2012 ; Heinisch, 2017). C'est dans la relation directe ou quasi directe entre consommateurs et producteurs que se construit cette écologisation des pratiques de production (Le Velly, 2016).
- 2 Dans cet article nous nous interrogeons sur ce qu'il advient de ce cercle vertueux lorsque la relation n'est plus directe mais médiée par un petit nombre d'intermédiaires dans des filières qui revendiquent une dimension locale. Ce travail inscrit la question de la transition agroécologique à une échelle locale dans la réalité socio-écologique des

territoires (Wezel et al, 2016). Le cadre de l'agroécologie du système alimentaire (Francis, 2003 ; Gliessman, 2007) est mobilisé pour analyser de manière systémique les interactions entre production agricole, filière et territoire. On assiste actuellement en région Auvergne-Rhône-Alpes à l'émergence d'un foisonnement de filières positionnées dans un entre-deux entre circuits courts et circuits longs et marquées par une volonté d'inscription locale (Brives *et al.*, 2017 ; Chazoule *et al.*, 2016 ; Fleury *et al.*, 2016). Ces filières sont-elles porteuses d'une écologisation des pratiques agricoles ? Encouragent-elles les agriculteurs à aller vers des modes de production plus écologiques et savent-elles rémunérer, valoriser des modes de production plus écologiques ?

- 3 Ces questions sont porteuses d'un double enjeu. Il s'agit d'un enjeu opérationnel pour les producteurs agricoles qui souvent ne savent pas comment faire reconnaître un effort d'écologisation de leurs pratiques par les filières qui commercialisent leurs produits. Par ailleurs nous observons un foisonnement de projets de filières locales qui ne posent que très rarement des questions de mode de production agricole. C'est également un enjeu de recherche que de comprendre comment des pratiques de production et des valeurs issues du courant de l'agroécologie peuvent s'inscrire dans des filières d'ampleur régionale comprenant plusieurs intermédiaires et accordant une importance au caractère local de la production. Si en effet la littérature de l'agroécologie insiste abondamment sur l'importance de penser le lien entre une production agricole plus écologique et l'ensemble du système alimentaire, de fait ces travaux font état de circuits courts capables de valoriser des modes de production écologiques mais ne mettent pas à l'épreuve de filières plus longues l'écologisation des pratiques<sup>1</sup>. Cette mise à l'épreuve constitue précisément l'objectif de cet article et s'appuie sur deux cas d'étude que sont deux filières locales en émergence sur le territoire de Rhône-Alpes. D'abord la création d'une filière locale de soja en Isère et dans les Savoie à l'initiative d'une coopérative, soja destiné à l'alimentation animale, puis celle d'une filière locale de steak haché à l'initiative d'un groupe d'éleveurs associé à une collectivité territoriale du Roannais. L'idée d'une filière locale de soja est née du besoin de créer un débouché pour une culture de légumineuse nouvellement introduite dans les rotations par des agriculteurs en recherche d'une performance agronomique ou agroécologique. L'objectif de la filière steak haché est d'améliorer la rémunération des bovins charolais issus des élevages à l'herbe du territoire en situation économique fragilisée. Ces deux filières, chacune à leur manière, sont des exemples de « relocalisation de filière longue » (Praly *et al.*, 2014). Elles créent un produit local destiné à une consommation locale en remplacement d'un soja importé d'Amérique ou d'animaux dont l'origine n'est pas précisée. La place du consommateur est par contre sensiblement différente dans les deux filières. Le steak haché est destiné à être vendu à un consommateur local qui peut être rencontré dans les supermarchés du territoire. En revanche, malgré le caractère local de la filière soja, les consommateurs des produits issus des troupeaux de vaches savoyardes alimentés par cette légumineuse sont tenus à l'écart des cultivateurs de soja.
- 4 Notre recherche s'inscrit dans le cadre de pensée de l'agroécologie au sens large, croisant, dans une perspective interdisciplinaire, les principes socio-économiques de l'agroécologie (Dumont *et al.*, 2015) avec les principes agronomiques et écologiques d'une agroécologie historique (Altieri, 1995 tels que repris par Stassart *et al.*, 2013). L'agroécologie, comme forme d'écologisation, constitue un cadre englobant qui nous permet en effet d'appréhender la diversité des modèles d'agriculture sans préjuger de

leur caractère alternatif ou conventionnel ou de l'intensité de leur écologisation (Lamine, 2017).

## 1. Matériel et méthodes

- 5 Notre méthodologie est d'abord basée sur des études de cas afin de pouvoir analyser finement les processus socio-techniques d'une écologisation des pratiques agricoles ou de ses difficultés dans le processus d'émergence d'une filière locale. La construction de filières locales est envisagée comme le déploiement d'un réseau socio-technique associant humains et non humains autour d'un projet dans une perspective dynamique (Akrich *et al.*, 2006). La dynamique de cet ensemble de relations est retracée en repérant, dans l'histoire de l'émergence de la filière, différentes « séquences » caractérisées chacune par une configuration spécifique du réseau (Brochier *et al.*, 2010). Ainsi nous repérons pour chaque séquence les éléments « moteurs » de la dynamique et les éventuels moments de « bifurcation ». Nous sommes en particulier attentifs à l'acteur à l'initiative du projet, porteurs de sa première formulation et son travail de mobilisation des autres. Au sein du réseau de relations qui constitue la filière, nous portons plus spécifiquement notre attention sur deux dimensions : les associations qui assurent un ancrage local de la filière et celles qui permettent ou contraignent une écologisation des pratiques de production.
- 6 Ces processus d'émergence de filières locales ont été étudiés selon une grille mobilisant plusieurs cadres d'analyse existants afin de pouvoir croiser nos deux dimensions que sont ancrage local et écologisation de la production (Cf. tableau 1). Afin de rendre notre grille d'analyse opérationnelle, les principes de l'agroécologie (socio-économiques et écologiques historiques) sont déclinés en pratiques concrètes. Les principes socio-économiques (proximité géographique, développement local, gouvernance démocratique et répartition équitable de la valeur) sont rendus opérationnels en mobilisant le cadre d'analyse de « l'agriculture du milieu » (Lev et Stevenson, 2011) qui met l'accent sur les relations entre acteurs de filières de taille intermédiaire revendiquant un certain ancrage local (Cf. partie blanche du tableau 1). « L'agriculture du milieu » s'appuie en effet sur des filières d'ampleur régionale, mettant en avant des valeurs telles que la protection de l'environnement, des exploitations à taille humaine, une certaine équité dans la répartition de la valeur et enfin « marketant » des produits dits locaux via des indications géographiques ou des engagements internes sur les modes de production (Brives *et al.*, 2017). Concernant l'écologisation des pratiques agricoles nous nous appuyons sur les pratiques référencées comme agroécologiques en productions végétales (Wezel *et al.*, 2014) et en productions animales (Wezel & Peeters, 2014) (Cf. partie grisée du tableau1).

Tableau 1. Grille d'analyse des cas

Ancrage local de la filière	Sur quel espace géographique se déploie la filière ? Quels sont les acteurs engagés et en particulier qui sont les intermédiaires ? En quoi donnent-ils un caractère local à la filière ?
Différenciation des produits	Sur quels éléments et arguments est basé ce que Ronan Le Velly appelle la « promesse de différence » (Le Velly, 2017). En particulier est ce que cette promesse est basée sur des pratiques de production écologisées ?

Valeurs partagées entre acteurs	Quelles sont les valeurs mises en récit parvenant à enrôler les différents acteurs de la filière ? En particulier comment ce récit cherche à enrôler des consommateurs ? Est-ce que l'écologie des pratiques agricoles fait partie des valeurs portées par ce récit ?
Partage de la valeur ajoutée	Comment et par qui est calculé le prix du produit ? Quelle est la place des producteurs et des consommateurs dans la négociation du prix ? Ce prix a-t-il pour objectif de rémunérer des pratiques écologiques ?
Environnement territorial, politique, réglementaire	Quels sont les autres éléments du contexte local ou global, d'ordre socio-économique ou écologique, qui cadrent et orientent la dynamique d'émergence de la filière ?
Pratiques agricoles	Est-ce que les pratiques de production agricole visent à :
	- recycler la biomasse (par l'usage d'engrais verts par exemple) ?
	- favoriser l'activité biotique des sols-en diminuant l'usage d'intrants chimiques) ?
	- minimiser les pertes de ressources (gestion de l'eau, couverture du sol, complémentarité élevage cultures...)?
	- favoriser la diversité génétique ?
	- permettre les synergies biologiques à l'échelle de l'agroécosystème ?
	- valoriser l'agrobiodiversité ?

- 7 Le recueil des données pour alimenter cette grille d'analyse a été fait sur la base d'une part d'interviews semi-directifs auprès des différents acteurs engagés dans chacune des deux filières (11 pour la filière soja et 6 pour la filière steak haché, complétés par l'observation participante de réunions) et d'autre part d'analyses de documents divers (soit produits par les acteurs à destination de l'extérieur, soit documents internes tels que des comptes rendus de réunion).

## 2. Processus d'émergence de deux filières locales

### 2.1. Trajectoire de la filière soja Loc'Alp

- 8 En 2012, une coopérative agricole rhônalpine initie la mise en place de sa propre filière soja locale sous la marque « Loc'Alp ». Cette coopérative a participé en 2009 à une réflexion prospective organisée par la Région et la Chambre Régionale d'Agriculture sur l'autonomie protéique dans les filières d'élevage régionales. L'enjeu est de satisfaire et de sécuriser les filières sous signe de qualité excluant les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) de l'alimentation animale, dans un contexte où la majorité du soja non-OGM est importé du Brésil. Outre les enjeux environnementaux posés par l'importation de soja, les questions se situent également au niveau de la traçabilité et d'une augmentation potentielle du prix du tourteau de soja non-OGM de plus en plus rare dans un pays où la culture du soja OGM est en expansion. Les besoins pour les filières animales rhônalpines sous signe de qualité sont évalués par la Chambre Régionale d'Agriculture à 37 000 t/an soit environ 15 000 ha de soja (hors agriculture biologique). Un tel projet suppose, d'une part, de développer la culture du soja dans une région où il existe un fort potentiel, en témoignent les 20 000 ha que cette culture

occupait dans les années 1990 avant d'avoir été progressivement délaissée, et, d'autre part, de disposer d'outils de stockage et de transformation à l'échelle régionale. L'objectif de la coopérative est de développer la culture de soja chez ses adhérents de l'Isère et de l'avant-pays savoyard et d'investir dans sa propre usine de trituration. La stratégie de mise en place de la filière est basée sur une contractualisation entre un amont représenté par des céréaliers adhérents de la coopérative et un aval constitué par des éleveurs laitiers de Savoie engagés dans des filières sous signe officiel de qualité AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication Géographique Protégée) (pour certains adhérents à la coopérative et, pour d'autres, clients de sa filiale de négoce).

- 9 Avant de se mettre en place en 2015, la filière soja Loc'Alp est passée par deux phases préliminaires simultanées. La première phase, d'ordre technique et expérimental, a permis, d'une part, de mettre en place un procédé trituration des tourteaux de soja « expeller », chez un prestataire situé en Auvergne, et d'autre part, de déterminer si ce type de tourteau était effectivement adapté à l'alimentation des vaches laitières<sup>2</sup>. En effet, afin de différencier le produit d'un tourteau de soja importé, la stratégie a consisté à proposer un tourteau de qualité supérieure, c'est-à-dire issu d'une extraction mécanique et thermique de l'huile (tourteau dit « expeller »), et sans solvant (hexane) au contraire du tourteau d'importation. La seconde phase, d'ordre socio-économique, a consisté à mobiliser l'amont et l'aval, cultivateurs et représentants des éleveurs laitiers. En ce qui concerne l'amont, les études de faisabilité menées par la Chambre Régionale d'Agriculture entre 2009 et 2011 avaient mis en évidence une marge brute insuffisante pour que la culture de soja soit attractive par rapport à d'autres grandes cultures. Aussi, afin d'intéresser ses adhérents, la stratégie de la coopérative a consisté à proposer un contrat sur deux ans avec un prix d'achat du soja permettant aux céréaliculteurs de dégager une marge brute équivalente à celle du maïs. En ce qui concerne l'aval, la coopérative s'est tout d'abord adressée à l'AFTALP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes) qui regroupe les acteurs des filières des huit fromages de Savoie sous signe de qualité, dont les cahiers des charges stipulent tous que l'alimentation des troupeaux doit être sans OGM. Elle leur a ainsi proposé des tourteaux à un prix supérieur en moyenne à celui du tourteau importé, en argumentant que le tourteau était de qualité (expeller) mais surtout local et garanti sans OGM. Un second argument, d'ordre financier, un prix fixé pour deux ans, devait représenter un intérêt en termes de gestion économique de l'exploitation.
- 10 Finalement, le nombre d'éleveurs intéressés par le soja Loc'Alp s'est révélé bien inférieur à celui espéré. En effet, dans un contexte de crise laitière qui touche aussi les filières sous signe de qualité, le coût supplémentaire (de 300 à 500 euros) constitue un frein économique important. Face à cette difficulté la coopérative développe un service de travail à façon de trituration de soja à destination de ses adhérents polyculteurs-éleveurs qui cultivent du soja et récupèrent le tourteau. Pour les deux premières campagnes de contractualisations (2015-2016 et 2016-2017), seule une soixantaine d'éleveurs (bovins lait, mais aussi bovins allaitants, porcins et volailles) se sont engagés dans la filière, ce qui a permis à la coopérative de proposer à ses céréaliers adhérents de mettre en culture 500 ha de soja Loc'Alp, soit 1500 tonnes produites contre les 15 000 tonnes nécessaires pour investir dans sa propre usine de trituration.

## 2.2. Trajectoire de la filière steak haché surgelé « 100 % charolais du Roannais »

- 11 Le projet de filière locale est né en 2015, porté par Roanne Agglomération, pour soutenir les élevages charolais du Roannais en difficulté sur un marché de la viande en berne<sup>3</sup>. L'image du pays roannais est celui de « vaches blanches » dans un paysage bocager, le berceau de la race charolaise est aux portes de l'agglomération.
- 12 La filière s'est constituée autour d'un groupe mené par un élu (ancien éleveur) maire de sa commune (rurale) et chargé d'agriculture au sein de Roannais Agglomération. Le pilote, Roannais Agglomération, a rassemblé différents acteurs autour de l'idée d'un steak haché surgelé « 100 % charolais du Roannais ».
- 13 Le steak haché, considéré comme un produit de qualité moindre dans la profession, reste cependant un produit qui résiste à l'érosion de la consommation de viande. Le choix d'un produit surgelé distribué en supermarché veut répondre à la demande de produits faciles à consommer (notamment faciles à cuisiner et à conserver) en allant à la rencontre des consommateurs du territoire dans les points de vente les plus fréquentés (les petites et moyennes surfaces). L'idée de promouvoir l'élevage local en se positionnant sur un produit habituellement proposé par des industriels est originale quand la valorisation des produits carnés locaux se fait le plus souvent à travers des produits peu transformés, sous forme de caissettes ou de lots peu détaillés. La volonté, à l'origine de la démarche, est d'assurer des volumes importants pour toucher le plus grand nombre de consommateurs et ainsi faire bénéficier le plus grand nombre d'éleveurs du territoire des retombées positives de cette filière locale. Le choix de la transformation industrielle pour promouvoir une viande de qualité supérieure et par ailleurs d'une commercialisation en surgelé, est un pari osé qui n'a suscité ni l'enthousiasme ni l'adhésion de tous les professionnels lors du lancement de la démarche. Les artisans bouchers ont publiquement manifesté leur colère du choix d'une commercialisation en supermarché.
- 14 Au démarrage du projet, Roannais Agglomération parvient à mobiliser cinq éleveurs de bovins charolais capables de fournir des bêtes nourries à l'herbe, un abattoir de proximité (Charlieu, hors Agglomération mais à seulement 20 km de Roanne), des moyennes surfaces en gestion franchisée (5 points de vente sous 3 enseignes différentes) et une société de restauration collective. Ces opérateurs ont été choisis parce qu'ils appartiennent à un même territoire : l'arrondissement de Roanne. Une convention est signée entre Roannais Agglomération, propriétaire de la marque « 100 % charolais du Roannais », un négociant et l'abattoir. La convention définit l'engagement des différents partenaires ainsi qu'un cahier des charges des pratiques pour les éleveurs, et un autre pour les distributeurs. Seuls l'opérateur transformant les carcasses et le transporteur qui rapatrie les boîtes de steaks hachés vers Roanne ne sont pas basés sur le territoire. Ce sont d'ailleurs des prestataires extérieurs et non des partenaires.
- 15 Ce qui n'était qu'une expérimentation en 2015 a pris de l'ampleur en 2 ans. Aujourd'hui 17 éleveurs fournissent des animaux et 16 enseignes proposent ce steak sur leurs rayons. Ce marché a représenté 6,5 tonnes de viande soit 65 000 steaks en 2017.

### 3. La valorisation de pratiques agroécologiques plus qu'une écologisation des pratiques

- 16 L'étude des deux cas montre que l'enjeu de relocalisation des systèmes alimentaires ne conduit pas à un changement des pratiques agricoles dans le sens d'une écologisation mais plutôt à une valorisation des pratiques agricoles existantes et considérées comme relativement vertueuses d'un point de vue écologique.
- 17 En effet, le cas du steak haché « 100 % charolais du roannais » montre que le défi de construction de partenariats de l'amont à l'aval constitue déjà un enjeu en soi suffisamment ambitieux pour parvenir dans le même temps à engager des démarches de changements de pratiques agricoles. L'objectif est avant tout de mobiliser les éleveurs du territoire plutôt que de les sélectionner. Pour autant, les partenaires de la filière partagent la volonté de défendre un élevage traditionnellement conduit à l'herbe dans le bocage du pays roannais, produisant des animaux « nés, élevés, finis et abattus » sur le territoire. Ainsi la filière opère une sélection d'élevages dits à l'herbe reposant, pour l'instant, sur un système tacite de cooptation entre éleveurs. Le cahier des charges ne prescrit pas de pratiques qu'on pourrait qualifier d'agroécologiques mais élit un système d'élevage traditionnellement présent sur le territoire et jugé vertueux produisant « jeune vache ou génisse 100 % charolaise (code race 38) de moins de 6 ans élevée en système herbager, de qualité (fourrages majoritairement produits sur l'exploitation de l'éleveur)<sup>4</sup>. S'ajoutent à cela des critères de qualité des animaux (âgés de moins de 6 ans, contre moins de 10 ans dans la plupart des autres filières charolaises) et une qualité supérieure des carcasses (conformation U à R+).
- 18 Portée par une collectivité territoriale, la filière est exposée aux interpellations citoyennes. De fait, les acteurs de cette nouvelle filière locale sont aujourd'hui interpellés publiquement par des citoyens et agriculteurs du territoire engagés dans l'agriculture biologique, sur le fait que la filière devrait s'interroger sur les pratiques d'élevage et pas seulement sur la construction d'un « local » à partir de l'existant. Ces interpellations ne manqueront pas de se reproduire, les partenaires de la filière en sont conscients mais ils estiment aujourd'hui ne pas être en mesure de conduire ce travail tant que la filière n'est pas stabilisée. En même temps la demande de steak « 100 % local » continue de se développer, séduisant les consommateurs par ce qu'il porte de soutien au territoire et aux éleveurs en particulier. On ne peut déterminer le rôle que joue l'herbe, en tant que paysage et/ou en tant que mode d'élevage, dans le succès de ce produit.
- 19 Dans le cas de la filière « soja local », les agriculteurs partants pour introduire cette nouvelle culture de printemps en remplacement du maïs sont engagés dans une réflexion agronomique globale de la fertilité de leurs sols et voient dans le soja une légumineuse qui diversifie leurs rotations et réduit les besoins de fertilisation azotée. Plusieurs d'entre eux déclarent « bien aimer » conduire cette culture parce qu'elle nécessite moins de traitements phytosanitaires qu'un maïs. L'arrivée de ce soja local sur le marché correspond à une certaine écologisation des pratiques agricoles des céréaliculteurs qui évoluent ces dernières années vers une meilleure prise en compte de l'agro-biodiversité et une meilleure gestion de la biomasse. La coopérative relaye leurs intérêts en tentant de créer un débouché qui valorise le caractère local du soja qui dans ce cas constitue une garantie non-OGM. La coopérative participe également de ce processus d'écologisation en développant un procédé de trituration sans solvant, plus

favorable à l'environnement. Même si ce n'est pas en nombre espéré, les éleveurs qui utilisent le tourteau de soja expeller dans leurs rations acceptent un coût supplémentaire qui ne peut aujourd'hui être valorisé explicitement à la commercialisation. L'utilisation du tourteau soja *expeller*, plus gras que le tourteau importé, oblige également à repenser l'équilibre général de la ration du troupeau au-delà d'une simple substitution.

- 20 En s'arrêtant à l'analyse de la phase d'émergence de ces filières locales, nous faisons donc le constat que bien que participant à la valorisation de démarches vertueuses sur le plan agroécologique, le processus d'écologisation des pratiques reste limité.

## 4. Des démarches partielles de transitions socio-économiques de ces systèmes alimentaires

- 21 En plaçant la focale sur les processus socio-économiques, se dégagent des modes de gouvernance de ces deux initiatives très différents.
- 22 La filière steak haché est innovante dans la manière de traiter le partage de la valeur et dans la configuration d'acteurs qui la porte. La fixation des prix se fait de manière collective, chaque partenaire jouant le jeu de la transparence afin de répartir au mieux la valeur économique selon les coûts et contraintes (réglementaires ou organisationnelles) qui s'imposent à chacun. Les éleveurs du Roannais ont négocié un prix avec la distribution qui a accepté de réduire ses marges de moitié, le steak haché étant considéré comme un produit d'appel. Le prix de vente du produit en rayons des supermarchés discuté collectivement a été fixé par les distributeurs comme la borne supérieure à ne pas dépasser (12 €/kg de steak). La rémunération des éleveurs fixée comme la borne inférieure à 4,50 €/kg de carcasse. La différence entre ces deux bornes représente la valeur à se partager entre les autres opérateurs et à affecter aux prestations extérieures (transformation, emballages, traçabilité et transport).
- 23 Sur chaque boîte de steaks, sous le logo de la marque et son slogan « Ensemble soutenons les éleveurs locaux », figure un camembert intitulé « Une répartition plus juste pour tous » montrant la répartition de la valeur du steak selon les acteurs de la filière. On y voit que la plus grosse part (30 %) revient aux éleveurs. La qualité de ce steak repose donc sur une viande de qualité (jeune charolais élevé à l'herbe) mais aussi sur la solidarité entre consommateurs et producteurs d'un même territoire qu'il met en avant selon les principes d'un commerce équitable. Le consommateur est certes absent de la table où se négocient les prix mais ce camembert et la communication qui est faite autour recréent un lien avec les producteurs de son territoire. L'intérêt des consommateurs pour ces steaks équitables et locaux est avéré commercialement et les éleveurs engagés dans la filière reçoivent les encouragements de leurs voisins ou amis qui sont satisfaits de consommer des produits issus d'éleveurs proches et souvent (re)connus.
- 24 Dans le cas de la filière soja local, l'ensemble du processus repose sur la stratégie d'un unique acteur, la coopérative. La filière a participé à construire de nouvelles relations commerciales, développer de nouveaux outils, mais il n'y a pas de changement dans la gouvernance. Ainsi c'est la coopérative seule qui fixe les prix tant pour le paiement du soja aux cultivateurs que pour l'achat du tourteau par les éleveurs. Elle adopte une logique d'entreprise au service de ses adhérents et recherchant les meilleurs

débouchés, plus qu'une posture de concertation entre l'ensemble des acteurs permettant la mise en place d'un réel projet régional de filière. Cette logique échoue à mobiliser largement les éleveurs de Savoie qui ne sont pas engagés dans un projet commun et demeurent dans une logique de marché, délaissant le tourteau local dès que son prix dépasse celui du marché international. La coopérative ne mobilise pas l'argument de l'écologisation des pratiques pour intéresser les éleveurs mais seulement le rapport qualité prix du tourteau et le risque pour l'image d'un fromage labellisé local. Ce positionnement de la coopérative semble relever d'une stratégie commune aux coopératives engagées dans un mouvement d'écologisation de l'agriculture et qui ne considèrent pas pour autant la prise en charge de l'environnement comme un moyen efficace de captation de clients (Villemaine, 2016). Ce frein est d'autant plus important ici qu'un engagement sur l'alimentation animale peut difficilement être valorisé auprès du consommateur. En effet les opérateurs des filières animales préfèrent demeurer prudents sur ce type de communication qui pourrait stigmatiser les éleveurs qui utilisent du tourteau importé en attirant l'attention du grand public sur les incohérences entre l'image terroir et le soja importé du Brésil.

## 5. Discussion : quels processus d'apprentissage sur le temps long ?

- 25 Les deux filières étudiées ici sont dans une phase d'émergence, c'est-à-dire un moment de leur histoire où ce qui importe avant tout est de créer des liens entre les acteurs pressentis et/ou incontournables pour donner naissance à la filière, les producteurs en particulier. L'enjeu est alors de s'entendre sur des compromis, sur des prix, sur un projet commun. Le cas du soja comme celui du steak montrent que ces filières locales sont construites pour valoriser des pratiques agricoles jugées vertueuses d'un point de vue écologique : la diversification des rotations en grandes cultures par l'introduction de soja ou l'élevage de bovins charolais à l'herbe. La phase d'émergence des filières locales n'est pas propice à un questionnement sur les pratiques agricoles qui constituerait une barrière d'entrée pour les producteurs. Le cahier des charges du steak haché est de fait non contraignant au regard du système d'élevage local. En revanche on peut se demander si l'organisation des deux filières étudiées est favorable à l'émergence, sur un temps plus long, de processus d'apprentissages croisés entre acteurs et d'écologisation des pratiques agricoles ?
- 26 L'expérience des circuits courts montre que c'est dans le temps long de la relation entre producteurs et consommateurs que se construit la dynamique des apprentissages et d'écologisation des pratiques. Des relations d'interconnaissance entre producteurs et consommateurs constituent un facteur de résistance des filières aux mécanismes de conventionnalisation (Le Velly, 2016). Or l'absence des consommateurs dans la gouvernance actuelle se dégage comme un élément commun à l'analyse de ces deux filières. La filière soja local agite le fantôme d'un consommateur qui réaliserait que les fromages savoyards sous AOP ou IGP ont à voir avec un tourteau brésilien pour intéresser les associations d'éleveurs mais se refuse à mobiliser réellement ce consommateur potentiellement générateur de grands bouleversements. La filière steak haché n'associe pas à sa démarche les consommateurs défenseurs de l'agriculture biologique qui l'interpellent mais, au contraire de la filière soja, va rencontrer les consommateurs dans les supermarchés de proximité en faisant de nombreuses

campagnes de communication. Le camembert figurant sur les boîtes de steak explique aux consommateurs pour quoi et pour qui ils paient créant ainsi un lien de solidarité avec les producteurs. L'expérience des filières de « l'agriculture du milieu » aux États-Unis, filières de taille intermédiaire revendiquant un partage de la valeur économique et au-delà un partage de valeurs, met très fortement en avant le travail de marketing que doivent faire les producteurs (Brives *et al.*, 2017). Chacune de ces filières dispose d'un site internet, souvent sophistiqué, qui permet de relier consommateurs et producteurs. La personnalisation du producteur, sortant de son anonymat, devient un facteur essentiel de la qualification des produits en plus d'un ancrage territorial (plus que local). La filière steak haché se caractérise par cette forme de communication marketing dont l'objectif est de se relier au consommateur en lui donnant à voir des points clef du fonctionnement de la filière, sur le modèle des circuits courts.

- 27 En l'absence de représentant des consommateurs dans la gouvernance des deux filières étudiées, deux éléments ressortent comme déterminants des possibilités d'un travail réflexif sur les pratiques agricoles : la présence d'objets qui créent des liens nouveaux avec les objets de l'agriculture (de Tourdonnet et Brives, 2018) et la mise en place d'une gouvernance qui puisse réinterroger les pratiques agricoles.
- 28 Un objet tel que le soja introduit par les cultivateurs, de par les liens nouveaux qu'il établit avec la qualité du sol, la fertilisation, la rotation etc., a la capacité d'embarquer l'agriculteur dans un processus de questionnement réflexif sur ses pratiques. Cependant la coopérative n'a pas organisé au sein de la filière le partage avec les éleveurs acheteurs du soja, du travail réflexif mené par les cultivateurs sur leurs exploitations. L'intéressement des éleveurs est construit sur un argument de sécurité alimentaire basé sur une garantie sans OGM, et sur une qualité différenciée du tourteau « expeller ». Ce tourteau de qualité expeller est également porteur d'apprentissages et d'écologisation pour la coopérative, par le développement d'un procédé de trituration plus respectueux de l'environnement mais aussi parce que en tant qu'organisme de collecte, elle recherche des débouchés pour permettre une diversification des systèmes de culture. Ce tourteau, de par sa composition différente du tourteau importé, est sans doute également support d'apprentissages pour les polyculteurs éleveurs qui l'utilisent et doivent repenser l'alimentation de leur troupeau au-delà de la substitution au tourteau d'importation. Pour autant les apprentissages des éleveurs ne sont pas non plus partagés aux autres acteurs de la filière. Le consommateur de fromages de Savoie est tenu à l'écart des enjeux de la filière qui prend garde à ne pas lui laisser ouvrir la boîte noire des pratiques agricoles au risque d'y apercevoir les tourteaux d'outre Atlantique.
- 29 La filière steak haché n'introduit pas de nouvel objet susceptible de questionner les pratiques agricoles dans la mesure où le cahier des charges pour l'élevage reprend l'existant. En revanche, la gouvernance de la filière, qui associe différents acteurs non seulement de la filière (producteurs, abattoir, distributeurs locaux), mais également du territoire (collectivités, autres acteurs associatifs du territoire) pourrait être à l'origine de processus d'apprentissages. Bien que la mise en place de ce type de gouvernance multi-partenariale et ancrée sur le territoire soit parfois plus longue et complexe, la transition engagée prioritairement sur la question de la répartition de la valeur, permet d'ouvrir la controverse sur l'écologisation des pratiques. Ainsi, suite à l'interpellation par une association militante biologique engagée sur le territoire, les partenaires de la filière ont admis la nécessité d'une réflexion sur la construction d'une

charte et sur une démarche de progrès vers des pratiques agricoles plus vertueuses - même si on ne sait pas encore si elle sera effective. Ainsi ce n'est pas le caractère local de la filière qui ouvre la voie d'une écologisation des pratiques mais le type de gouvernance mis en place (Dupuis, Goodman, 2005). En particulier la place donnée au consommateur, ou à d'autres acteurs non agricoles et du territoire est déterminante des possibilités d'un travail réflexif sur les pratiques agricoles. La filière steak haché est ici exemplaire d'un mode de gouvernance que nous pourrions qualifier d'adaptative, en ce qu'elle ouvre la possibilité aux acteurs de consolider des processus d'apprentissages dans le temps long (Pahl-Wostl, 2009).

## Conclusion

- 30 Ainsi, la construction de ces filières locales, dans leur phase d'émergence, n'entraîne pas d'écologisation des pratiques mais valorise seulement des pratiques jugées plus écologiques. En revanche, l'introduction de nouveaux objets tels que le soja ou le tourteau expeller, et la mise en place d'une gouvernance multi-partenaire dans le cas de la filière steak haché suscitent une approche réflexive sur les pratiques agricoles. En plaçant la focale sur les processus d'apprentissages dans le temps long, on peut ainsi conclure que la création de telles filières locales porte en germe des démarches d'écologisation possibles. Cette capacité des filières à générer des apprentissages et des adaptations collectives constitue un des principes de l'agroécologie (Stassart *et al.*, 2012). À côté du rôle essentiel que peuvent jouer les consommateurs pour faire changer les pratiques agricoles, la configuration technique de la filière en elle-même ainsi qu'une gouvernance multi-partenaire et adaptative, en facilitant les apprentissages croisés, constituent deux éléments clef d'une écologisation des pratiques agricoles.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- Ademe, 2017, Avis de l'ADEME - *Alimentation - Les circuits courts de proximité*, Juin 2017, 8 pages.
- Akrich M., Callon M. et Latour B., 2006, *Sociologie de la traduction : textes fondateurs*, Paris, Éditions Presses des Mines ParisTech, Collection, Sciences sociales.
- Amemiya H., Bénézech D., Renault M., 2008, « Les circuits courts : un « monde de commercialisation » interpersonnel ? » in Maréchal G. (dir.), *Les circuits courts alimentaires*, Dijon, Educagri Éditions, p. 113-123.
- Brives H., Chazoule C, Fleury P, Vandembroucke P, 2017, « La notion d'« agriculture du milieu » est-elle opérante pour l'analyse de l'agriculture de Rhône-Alpes ? » *Économie Rurale*, n° 357-358, DOI : 10.4000/economierurale.5109.
- Brochier D., Garnier J., Gilson A., Longo M., Mendez A., Mercier D., Pascal A., Campbell H., 2009, « Breaking new ground in food regime theory : corporate environmentalism, ecological feedbacks and the "food from somewhere" regime ? », *Agriculture and Human Values*, vol. 26, n° 4, pp. 309-319.

- Chaffote L., Chiffolleau Y., 2007, « Vente directe et circuits courts : évaluations, définitions et typologie », *Cahier de l'Observatoire*, n° 1, INRA, Montpellier, février, p. 1-8.
- Chazoule C., Fleury P., Brives H., 2015, « Systèmes alimentaires du milieu et création de chaînes de valeurs : concepts et études de cas dans la région Rhône-Alpes », *Économies et Sociétés*, vol. 37, n° 8, p. 1203-1219.
- Chazoule C., Lambert R., 2011, Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec, *Économie rurale*, n° 322, p. 11-23.
- CREDOC, 2018, « Les nouvelles générations transforment la consommation de viande », n° 300, septembre 2018.
- de Tourdonnet S., Brives H., 2018, « Innovation agro-écologique : comment mobiliser des processus écologiques dans les agrosystèmes ? » in Faure G., Chiffolleau Y., Goulet F., Temple L., Touzard J.-M. (dir), *Innovation et développement agricole dans les systèmes agricoles et agro-alimentaires*, Quæ Éditions, p. 71-80.
- Dufour A., Lanciano É., 2012, « Les circuits courts de commercialisation : un retour de l'acteur paysan ? », *Revue Française de Socio-Économie*, n° 9, p. 153-169.
- Dumont A. M., Vanloqueren G., Stassart P. M., Baret P. V., 2016, « Clarifying the socioeconomic dimensions of agroecology : between principles and practices », *Agroecology and Sustainable Food Systems*, vol. 40, n° 1, p. 24-47.
- DuPuis E., Goodman M., Goodman D., 2005, « Should we go "home" to eat ? : toward a reflexive politics of localism », *Journal of Rural Studies*, vol. 21, p. 359-371.
- Fleury P., Lev L., Brives H., Chazoule C., Désolé M., 2016, « Developing Mid-Tier Supply Chains (France) and Values-Based Food Supply Chains (USA) : A Comparison of Motivations, Achievements, Barriers and Limitations », *Agriculture*, vol. 6, n° 3 ; DOI : 10.3390/agriculture6030036.
- Francis C., Lieblein G., Gliessman S., Breland T. A., Creamer N., Harwood, Salomonsson L., Helenius J., Rickerl D., Salvador R., Wiedenhoef M., Simmons S., Allen P., Altieri M., Flora C., Poincelot R., 2003, « Agroecology : The ecology of food systems », *Journal of Sustainable Agriculture*, n° 22, p. 99-118.
- Gliessman S. R., 2007 (2<sup>e</sup> édition), *Agroecology : The ecology of sustainable food systems*, New York, CRC Press.
- Heinisch C., 2017, *Nouveaux circuits alimentaires de proximité dans les Andes. Contribution à la reconnaissance des paysanneries*, Thèse de doctorat, géographie, Agrocampus Ouest, Rennes, 636 p.
- Lamine C., 2017, *La fabrique sociale de l'écologisation de l'agriculture*. Éditions de la discussion, collection Science, Nature et Environnement, 225 p.
- Le Velly R., 2012, *Sociologie du marché*, Paris, La Découverte, p. 1-128.
- Le Velly R., 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*, Paris, Presses des Mines, 2017, 200 p.
- Le Velly R., Le Grel L., Dufeu I., 2016, « Les systèmes alimentaires alternatifs peuvent-ils se développer commercialement sans perdre leur âme ? Analyse de trois agencements marchands », *Économie Rurale*, n° 356, p. 31-45, DOI : 10.4000/economierurale.5046.
- Lev L., Stevenson G. W., 2011, « Acting Collectively To Develop Mid-Scale Food Value Chains », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, vol. 1, n° 4, p. 119-128.

Pahl-Wostl C., 2009, « A conceptual framework for analysing adaptative capacity and multi-level learning processes in resource governance regimes », *Global environmental Change*, vol. 19, p. 354-365.

Pearson D., Henryks J., Trott A., Jones P., Parker G., Dumaresq D., Dyball R., 2011, « Local food : understanding consumer motivations in innovative retail formats », *British Food Journal*, vol. 113, n° 7, p. 886-899.

Praly C., Chazoule C., Delfosse C., Mudler 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.

Stassart P. M., Baret Ph., Grégoire J.-C., Hance T., Mormont M., Reheul D., Stilmant S., Vanloqueren G., Vissier M., 2012, « L'agroécologie : trajectoire et Potentiel. Pour une transition vers des systèmes alimentaires durables », *Agroécologie, Entre Pratiques et Sciences Sociales*, Educagri Éditions, p. 27-51.

Villemaine R., 2016, « Le conseil agricole coopératif à l'épreuve de l'environnement. Une enquête en Champagne-Ardenne », Thèse de doctorat de sociologie, Université de Bourgogne Franche-Comté, 534 p.

Wezel A., Peeters A., 2014, « Agroecology and herbivore farming systems – principles and practices », *Options Méditerranéennes, Série A*, vol. 109, p. 753-767.

Wezel A., Casagrande M., Celette F., Vian J.-F., Ferrer A., Peigné J., 2014, « Agroecological practices for sustainable agriculture. A review », *Agronomy for Sustainable Development*, vol. 34, n° 1, p. 1-20.

Wezel A., Brives H., Casagrande M., Clément C., Dufour A., Vandenbroucke P., 2016, « Agroecology territories : places for sustainable agricultural and food systems and biodiversity conservation », *Agroecology and Sustainable Food Systems*, vol. 40, n° 2, p. 132-144.

## NOTES

1. Voir en particulier la revue *Journal of Agroecology and Sustainable Food Systems* dont la ligne éditoriale est précisément de penser ensemble agro-écologie et système alimentaire.

2. Les tests ont été menés au Centre d'Élevage de Poisy en Haute-Savoie, avec l'accompagnement du PEP (Pôles d'Expérimentation et de Progrès) Bovin Lait. En Rhône-Alpes, les PEP sont des dispositifs d'expérimentation technique et économique sur les filières agricoles soutenus par la Région. Il existait en 2012-2015 un PEP pour chaque grande filière, chacun étant piloté par un groupe de professionnels et un groupe technique.

3. On constate une baisse de 12 % de la consommation de viande en France entre 2007 et 2016, touchant la charcuterie (baisse de 17 %) et surtout la viande de boucherie, à savoir bœuf, veau, agneau, porc frais et viande chevaline (baisse de 21 %) quand la consommation de volailles et gibiers s'est stabilisée sur la même période (CREDOC, 2018).

4. Cf. Cahier des charges à destination des éleveurs en annexe 1 de la convention « le 100 % Charolais du Roannais ».

---

## RÉSUMÉS

Selon la littérature sur les circuits courts, la relation directe entre consommateurs et producteurs enclenche un cercle vertueux de confiance partagée. Qu'advient-il lorsque la relation n'est plus directe mais médiée par un petit nombre d'intermédiaires dans des filières qui revendiquent une dimension locale ?

L'analyse de la mise en place de deux filières de la région Auvergne-Rhône-Alpes, soja local et steaks hachés, nous permet de saisir les processus socio-techniques fins d'écologisation des pratiques agricoles. La construction de ces filières locales, dans leur phase d'émergence, n'entraîne pas d'écologisation des pratiques mais valorise des pratiques jugées plus écologiques. En l'absence des consommateurs dans la gouvernance de ces filières, les objets techniques mobilisés ou la gouvernance mise en place ont la capacité de réinterroger les pratiques des agriculteurs et invitent à placer la focale sur les apprentissages dans le temps long.

According to the literature on short local food systems, the direct relationship between consumers and producers triggers a virtuous circle that relies upon shared trust. What happens when the relationship is no longer direct but mediated by a small number of intermediaries? Socio-technical processes of changing agricultural practices are questioned by analysing the emergence of two local food chains in the Auvergne Rhône Alpes region: local soybean and minced steaks. Enrollment in a local food chain does not necessarily imply that producers adopt more agro-ecological practices. Nonetheless practices considered as environmental friendly are valued by local food chains. Sociotechnical objects or food chain governance have the potential to question farmers practices and invite to move the focus on long term learning processes.

## INDEX

**Mots-clés** : écologisation des pratiques agricoles, agroécologie, filières locales, rôle du consommateur

**Keywords** : changing of agricultural practices, agro-ecology, local food chains, consumer role

## AUTEURS

### HÉLÈNE BRIVES

Hélène Brives est enseignante-chercheuse à l'ISARA, Laboratoire d'Études Rurales.  
hbrives@isara.fr

### CLAIRE HEINISCH

Claire Heinisch est enseignante-chercheuse à l'ISARA, Laboratoire d'Études Rurales.  
cheinisch@isara.fr

### MATHIEU DÉSOLÉ

Mathieu Désolé est enseignant-chercheur à l'ISARA, Laboratoire d'Études Rurales  
mdesole@isara.fr

**CAROLE CHAZOULE**

Carole Chazoule est enseignante-chercheuse à l'ISARA, Laboratoire d'Études Rurales.  
cchazoule@isara.fr

**PERRINE VANDENBROUCKE**

Perrine Vandenbroucke est enseignante-chercheuse à l'ISARA, Laboratoire d'Études Rurales.  
pvandenbroucke@isara.fr