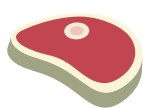


Quelles transitions des coopératives agricoles et de la restauration collective vers une meilleure intégration des enjeux de santé et d'environnement ?

Étude de cas en Occitanie



Les travaux scientifiques appellent aujourd'hui à un renforcement de la prise en compte des enjeux de santé et d'environnement par les systèmes alimentaires. La diversification des protéines est au cœur de ces enjeux :



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



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



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



Structuration de filières agroécologiques relocalisées et réduction du gaspillage alimentaire

Face à ces enjeux, une transition des systèmes alimentaires est nécessaire. Elle est affirmée par les politiques publiques au travers de plans d'envergure :

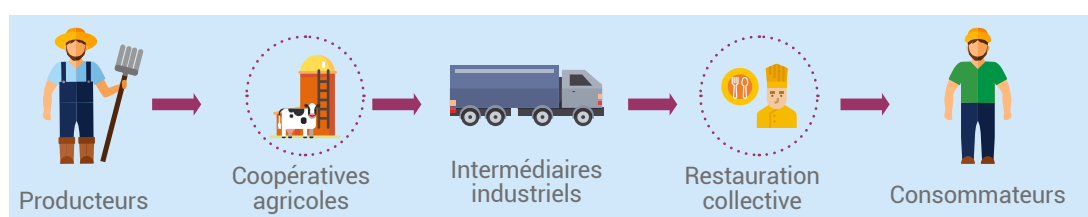
- A l'échelle nationale : avec la loi EGALIM, l'engagement neutralité carbone d'ici 2050, les plans de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires (ECOPHYTO) et de santé publique (PNNS4).
- Aux échelles régionales, départementales, intercommunales et même communales : avec l'émergence de projets et de plans d'actions territoriaux en rapport avec la transition des systèmes alimentaires, de la production à la consommation.

L'ALIMENTATION
GRANDE CAUSE
REGIONALE 2018



L'objectif de la région Occitanie est de porter à 40 % la part des produits de qualité et de proximité – dont la moitié en bio – dans les selfs des lycées, sans surcoût pour les familles.

Cette transition nécessite des changements profonds, dont la déclinaison en actions concrètes questionne tous les acteurs des systèmes alimentaires



Cette étude vise à identifier comment les **coopératives agricoles** et la **restauration collective** en Occitanie, acteurs majeurs des systèmes alimentaires du territoire, se saisissent de ces enjeux.

MÉTHODE



Sélection de 9 coopératives agricoles spécialisées en grandes cultures et élevage issues des secteurs dominants de la coopération régionale et plus susceptibles d'intégrer la question de la diversification des protéines, d'où le choix d'exclure de l'étude des coopératives spécialisées en productions maraichères et laitières.



Sélection de 9 structures de la restauration collective représentatives de la diversité des modes de gestion concédée ou autogérée, agissant dans le public ou le privé, dans les secteurs de la santé, du scolaire, et de l'entreprise.



Des entretiens de leurs responsables recueillis grâce à une approche qualitative basée sur un jeu de cartes « actions pour répondre aux enjeux de santé et d'environnement ».

Cette action est-elle mise en œuvre chez vous ?

Quels sont les freins à sa mise en œuvre ?

Mettez vous en place d'autres actions ?

Les actions mises en œuvre ou envisagées par ces différentes structures ont été recensées et regroupées par thématiques :

Identification de leviers pour répondre aux enjeux de santé et d'environnement.

Pour les coopératives agricoles :

Investissements matériels pour la gestion de la qualité et de la traçabilité des cultures mineures (légumineuses, lin, etc.)



Développement de systèmes économes en intrants et intensification écologique



Investissements matériels pour des filières alimentation animales françaises



Développement et incitations à des infrastructures pour la biodiversité chez les adhérents



Mise en place de contrats de filières pour les cultures mineures



Renforcement du bien-être animal



Utilisation de technologies « intelligentes » & « biologiques »



Développement de systèmes de culture plus extensifs répondant à un cahier des charges environnemental et sanitaire



Pour la restauration collective :

Diminution des protéines animales pour un apport plus faible de ces protéines mais de qualité



Approvisionnement en produits aux cahiers des charges environnementales



Augmentation des produits locaux et de saison



Investissements matériels et humains pour la maîtrise de la transformation et la conservation des aliments



Réduction de l'utilisation du plastique



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Végétalisation des assiettes : augmentation des légumineuses



Augmentation de la part de produits frais et baisse de la parts de produits ultra-transformés



Ces leviers ont servi à évaluer l'intégration des enjeux de santé et d'environnement pour chaque structure.

Deux critères ont été considérés :

• **Le nombre de leviers mobilisés**

• **Le degré d'engagement dans chacun de ces leviers**

degré 1 = des changements profonds sont en cours

degré 2 = des changements d'optimisation du système existant sont réalisés

degré 3 = des changements sont envisagés mais encore peu mis en œuvre

RÉSULTATS

Trois niveaux d'intégration de ces enjeux ont été identifiés :

INTEGRATION LIMITÉE

4

7 des 18 structures enquêtées, bien que conscientes des enjeux de santé et d'environnement, les intègrent de manière limitée.

3

- Peu de leviers sont mobilisés
- Les changements sont souvent considérés comme très complexes à mettre en œuvre

Exemple

« La vente de produits phytosanitaires est un axe fort pour la viabilité du modèle économique de la coopérative »

INTEGRATION MODÉRÉE

3

7 des 18 structures enquêtées sont en cours d'intégration des enjeux de santé et d'environnement.

4

- Seulement une partie des leviers identifiés est mobilisée
- Les changements associés correspondent plutôt à l'optimisation des systèmes existants

Exemple

« Une nouvelle méthode d'évaluation des fournisseurs des repas pour évincer des produits identifiés comme nocifs pour la santé »

INTEGRATION FORTE

2

Seulement 4 des 18 structures ont un engagement fort dans les enjeux de santé et d'environnement.

2

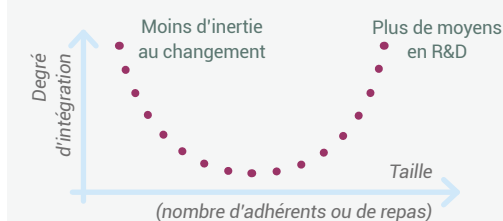
- Les 8 leviers d'actions sont mobilisés
- Les changements associés correspondent plutôt à des changements profonds

Exemple

« Une spécialisation de la coopérative dans le marché des légumineuses pour l'alimentation humaine »

Ils s'expliquent par l'influence de la réglementation, de la demande sociétale et de facteurs (limites ou atouts) internes aux structures :

• **La taille et la complexité de la structure**



• **La présence d'un responsable engagé dans la structure :** qui porte, sur la durée, une volonté de changement.

• **Le secteur de spécialisation de la structure :** qui permet une intégration des enjeux parfois plus facile à mettre en œuvre (ex : le scolaire en restauration collective).

La diversification des protéines : un enjeu clé peu considéré, mais pour lequel les structures investissent progressivement

Pour l'ensemble des structures enquêtées, les leviers faisant références à une diminution des produits animaux produits et consommés et à une augmentation des légumineuses sont moins souvent mobilisés.

Pour le futur, elles envisagent principalement d'agir sur les leviers suivants :



La mise en place de contrats de filières pour les légumineuses



Des investissements matériels et humains pour la maîtrise de la transformation et conservation des aliments

CONCLUSION

Des enjeux de santé et d'environnement souvent insuffisamment intégrés

Bien qu'elles soient multiples, la majorité des actions entreprises n'engagent que faiblement les structures étudiées dans des changements profonds, pourtant nécessaires à la transition. Les contraintes économiques, les difficultés pour obtenir l'adhésion collective et l'aversion aux risques sont en partie responsables de cette inertie.

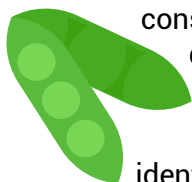
Des structures pionnières dans la transition

Les structures « pionnières » de l'étude, caractérisées par leur intégration forte des enjeux, ont souvent une plus petite taille : elles ont peu d'adhérents ou de repas à servir. Différents facteurs structurels liés à cette petite taille (faible inertie, petits volumes...) ainsi que la présence d'un responsable engagé avec une forte volonté de changement, contribuent à ce positionnement.



Des leviers pour une diminution de la quantité des produits animaux peu mobilisés

Alors que l'état des connaissances agronomiques, environnementales et nutritionnelles met en avant la diminution de la quantité des produits animaux produits et consommés comme un enjeu important de santé et d'environnement, cette étude montre que les leviers pour y répondre sont les moins souvent mobilisés.



Ces résultats peuvent être mis en relation avec le profil agricole, culturel et économique de la région Occitanie, à savoir que les produits de l'élevage y sont identitaires et fortement ancrés.

Quelles perspectives ?

Dans une optique de reterritorialisation et de transition écologique des systèmes alimentaires, une meilleure coordination des dynamiques d'évolution et des périmètres d'action reste à encourager. En effet, coopératives agricoles et restauration collective sont des maillons centraux pour expérimenter, encourager et opérer l'articulation de changements cohérents sur le même territoire.

Dans ce futur cadre d'actions, les réflexions autour d'une **diminution de la quantité associée à une augmentation de la qualité des produits animaux produits et consommés** ne peuvent plus être mises de côté. En effet, l'Occitanie, territoire d'élevage, importe malgré tout plus qu'elle n'exporte certains produits animaux. Des marges de progrès existent donc pour permettre à nos filières agricoles d'anticiper les évolutions des prochaines années et se positionner en pionnières de l'agriculture de demain.



Pour aller plus loin

Cette étude fait partie du projet de recherche ATA-RI, qui vise à accompagner la transition agroécologique par la recherche et l'intervention : un projet de recherche cofinancé par l'Inra et la région Occitanie dans le cadre du programme PSDR4 Occitanie (2016-2020).

Cette étude a aussi donné lieu à une restitution lors d'une rencontre entre acteurs régionaux le 31 octobre 2019.

Plus d'informations sur le programme PSDR4 Occitanie et le projet ATA-RI : www.psd4-occitanie.fr

Auteurs

- Michel Duru, Inra, UMR AGIR
- Lucie Viou, Inra, Programme PSDR
- Claire Le Bras, Inra, UMR AGIR
- Amandine Monteil, Dr en socio-économie du développement

