



HAL
open science

Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux : l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation

Morgane Esnault

► **To cite this version:**

Morgane Esnault. Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux : l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation. Géographie. Normandie Université, 2023. Français. NNT : 2023NORMC035 . tel-04446165

HAL Id: tel-04446165

<https://theses.hal.science/tel-04446165>

Submitted on 8 Feb 2024

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

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

THÈSE

Pour obtenir le diplôme de doctorat

Spécialité **GEOGRAPHIE**

Préparée au sein de l'**Université de Caen Normandie**

Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux : l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation

Présentée et soutenue par
MORGANE ESNAULT

Thèse soutenue le 06/12/2023
devant le jury composé de :

MME COLINE PERRIN	Chargé de recherche HDR - Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'environnement	Rapporteur du jury
M. ANTOINE BERNARD DE RAYMOND	Directeur de recherche INRAE - UNIVERSITE DE BORDEAUX	Membre du jury
MME SEGOLENE DARLY	Maître de conférences - UNIVERSITE PARIS 8 UNIVERSITE VINCENNES ST DENIS	Membre du jury
MME CLAIRE ARAGAU	Professeur des universités - UNIVERSITE PARIS 12 VAL DE MARNE	Président du jury
M. PATRICE CARO	Professeur des universités - Université de Caen Normandie	Directeur de thèse
M. PHILIPPE MADELINE	Professeur des universités - Université de Caen Normandie	Co-directeur de thèse

Thèse dirigée par **PATRICE CARO** (Espaces et sociétés (Rennes)) et **PHILIPPE MADELINE** (Espaces et sociétés (Rennes))

**Approvisionner la restauration scolaire dans les
espaces non-centraux : l'exemple de la Normandie.**
Contribution à une géographie sociale de l'alimentation.

*« Tout a été fait avec moyens ordinaires, sans aucun caractère exceptionnel, sauf la
qualité des hommes »*

Raymond Paumier (1902-1975)
Maître d'école, nutritionniste
Fondateur du premier restaurant d'enfants « *La Roseraie* » à Montgeron (91), en 1945

REMERCIEMENTS

Une thèse se réalise et se rédige certes seule, mais elle n'existerait pas sans le soutien scientifique, technique, amical et émotionnel de toute une sphère de personnes plus ou moins éloignées. Des remerciements s'imposent donc, afin de souligner la participation de chacun-e à un travail de longue haleine.

Merci en premier lieu à ma direction de thèse, **Patrice Caro & Philippe Madeline**, de m'avoir encouragée et épaulée ces dernières années. Merci à Patrice d'avoir encadré cette thèse pendant cinq ans, et ses relectures associées de références (pertinentes je dois l'avouer) au vignoble de Bourgogne. Merci à Philippe d'avoir également assuré cette mission, et ce depuis le master 2. Merci pour sa bienveillance, sa disponibilité, et ses précieux conseils de rédaction et de mise en page jusqu'à la taille de police de l'annonce de la note de bas de page.

Merci en second lieu au jury ayant accepté de discuter cette thèse. Merci à **Coline Perrin** et **Claire Aragau** d'avoir accepté de lire et d'évaluer ce travail. Je remercie également **Antoine Bernard de Raymond** et **Ségolène Darly** d'examiner cette thèse.

Merci à tous les enquêté-es d'avoir pris le temps de m'ouvrir les portes de leurs cuisines. J'en retiens un engagement fort du service public pour faire à manger aux « *sales gosses* » (sic) qui peuplent nos écoles et qui finissent dans les universités. Merci en particulier à la cuisinière de la *primaire Lamarck* pour nos échanges intéressants, au chef du *lycée Ford* pour son entêtement face aux géants du capitalisme, et au chef du *lycée Marcelle Henry* de m'avoir fait rencontrer ses collègues.

Je remercie **Frédérique Salmon**, **Anne-Sophie Boisgallais** et **Valérie Robert**, avec qui j'ai pu garder contact et échanger sur les PAT en Normandie. Merci également aux techniciennes des collectivités, notamment **Adriana Barsan**, **Camille Henry** et **Charlotte Viste**.

Au long de mon parcours à l'université, j'ai pu compter sur des personnes indispensables : merci à **Chantal Tréangle** et **Karine Hermand** pour leurs années au secrétariat de géographie alors que j'y étais étudiante, puis à **Céline Riboulet** et **Judicaël Camus** une fois passée de l'autre côté. Un grand merci aussi à **Carole Zouaoui**. En parlant d'indispensables, comment remercier **Nicolas Blanpain** et **Tony Volla**, pour tout, depuis longtemps. De ma découverte de la bibliothèque universitaire aux multiples emprunts de BD toujours prolongés et accompagnés de litres de café en passant par l'année à vos côtés, vous êtes un rayon de soleil essentiel. Merci aussi à **Alexandra Delamotte** et **Nicolas Lagrandie** de la team bibliothécaires de choc. Essentiels toujours, **Julien Frérot**, que je remercie d'égayer mes épreuves informatiques par des discussions enneigées. **Didier Fontaine** également, pour ne pas avoir (trop) jugé mes branchements de carte graphique.

Merci à **Cyril Darthenay**, qui a assuré le secrétariat de tout (!) une fois arrivée à la MRSH, et qui a supporté nos longues élucubrations lors de nos mandats au bureau du labo. Merci aussi

à **Elena Manolachi** pour les litres à nouveau indispensables de café. Merci à **Mathieu Fourmentin** pour les recherches de pieds de bureaux et de tubes néons pour le bureau des doctorant-es. Merci à **Françoise Le Bourhis** pour ses aiguillages dans le parcours de la soutenance. Merci à **Anne Lacherez** et **Frédérique Turbout** pour leur inquiétude permanente quant à notre bien-être. Merci enfin à **Alseny Niaré** de m'avoir aiguillée pour mes premiers pas sur *R*.

Mes années à l'université de Caen furent aussi mes premières pérégrinations d'enseignante, en tant que monitrice, puis en tant qu'ATER. Merci à l'équipe pédagogique de l'UFR SEGAT de m'avoir accordé sa confiance, en particulier à **Michaël Bermond** qui m'a confié mes premiers TD. Merci également à **Fabien Guillot**, **Jean-Marc Fournier**, **Benoît Raoulx** et **Alice Rouyer**.

Au laboratoire ESO, je remercie particulièrement **Maxime Marie** et à nouveau **Michaël Bermond** pour m'avoir suivie depuis le master 1, pour leur soutien, conseils, relectures, orientations et accompagnements divers et variés dans la recherche et dans l'enseignement. Merci à **Agnès Checaglini** pour ses conseils en statistiques, et l'invitation très appréciée et éclairante à venir écouter les Journées du Longitudinal. Merci également à **Mathieu (patron) Uhel**, **Etienne Walker**, **Pauline Sellier**, **Nicolas Bautès**, **Caroline Moumaneix**, **Daniel Véron**, **Rémi Rouault** pour les encouragements, échanges et discussions qui auront contribué à la thèse de près ou de loin. Merci enfin à **Camille Hochedez** et **Solène Chevalier**, croisées dans la dernière ligne droite de ce travail.

Merci aux doctorant-es avec qui j'ai fait un bout de chemin à Caen. Merci à **Pierre**, pour son rire inoubliable. **Quentin**, pour sa bonne humeur contagieuse. **Khalilou**, pour sa curiosité intellectuelle permanente. **Louise**, pour sa gentillesse et son sens du détail. **Eugénie**, pour ses constantes propositions culinaires toujours plus alléchantes. **François**, pour toujours prendre le temps de discuter. **Dima**, pour sa bienveillance. **Thomas**, avec qui les pauses furent toujours intéressantes. **Adeline**, pour nos interrogations partagées face à la rédaction d'une thèse. **Margaux V.** pour tout, mais surtout pour le vernis. **Esfand** pour ses cascades de chaise. Merci à **Félix(sque)** pour notre passion mutuelle pour le RU (passion moins partagée pour la slime). **Clémence**, pour sa capacité à m'impressionner à intervalles réguliers. **Sofiane**, pour son talent inégalé à composer des rébus. Et à **Margaux B.**, je te souhaite d'être tout sauf petite ! Merci aussi à celles et ceux d'horizons plus ou moins éloignés de la géographie, mais avec qui nous partageons des espaces de vie au quotidien, de la table au fond du RU à la MRSH vide l'été en passant par les moments banderolesques : **Félix**, **Capucine**, **Victor**, **Joanne**, **Lou**.

Merci à **Léna** avec qui j'ai pu partager plusieurs aventures, de la science à l'inconscience (?), et à qui j'ai promis un paragraphe pour la remercier d'avoir transmis tous mes dossiers à l'ED. Merci pour les voyages en *Thalys*, les goûters, les détours à la BU pour piller le café de Tony, la passion pour les mini-chèvres et pour la préfecture de l'Orne ; mais aussi les relectures, les conseils couleurs et la volonté permanente de vouloir tout aligner, de mes figures jusqu'à son

bureau. Bientôt Cendrillon nous invitera chez elle, si le *Baroléna* est dans le vert foncé. Bon courage à Nantes !

J'ai eu la chance d'effectuer un détour en Loire-Atlantique pour une année d'ATER, et je remercie les nantais-es pour leur accueil ! Merci à **Jean Rivière, Christèle Allès, Isabelle Garat, Sophie Vernicos, Claire Guiu** et **Christophe Grenier** de m'avoir proposé d'enseigner à vos côtés. Merci également à **Thierry Guineberteau, François Madoré, Jean-Baptiste Bahers, Nicolas Raimbault** et **Christine Margetic**. Je remercie aussi **Hannah Le Pennec** et **Christelle Desmontils** de m'avoir aiguillée et accompagnée dans mon année, entre fichiers de notes et ordres de mission. Merci à **Elisabeth** et **Carmen** pour leur accueil et le dahl proposé toute l'année ! Enfin, merci à toute l'équipe des doctorant-es, post-docs et autres contractuel-les de la recherche et de l'enseignement. Merci à **Sécou** et **Assiba**, avec qui j'ai partagé un bureau une année durant. Merci à **Annabelle** pour mon surnom que je ne comprends toujours pas. Merci à **Lucille** de rapporter une pièce de Normandie à Nantes. Merci à **Simon** du *zeu-trois* pour ses innombrables histoires de chat à raconter. Merci à **Baptiste**, voisin d'étage et de rue, et pour son beau vélo rouge. Merci à **Aurore**, la *queen* du 907, pour ses traquenards du mardi soir et ses jolies cartes. Merci à **Claire** pour les sauvetages sur le Quai de la Fosse, malgré son refus d'apprécier les paillettes à leur juste valeur. Merci à **Martin, Florian, Élixa** et **Victor**, nonobstant leur qualité de sociologues. **Thibault**, bon vent au Canada ! 🐔

Chapeau bas aux copain-es qui ont supporté mes années de thèse, de près ou de loin ! Merci à **Ludivine** pour les loutres, les chaussettes à paillettes, les pulls moches, les échanges de conseils sur *Excel*, la découverte de Lisieux et les photos compromettantes affichées dans les toilettes. La géographie, ça mène à tout... Promis, je vais venir voir Robin plus souvent maintenant ! Merci à **Julie** de tolérer le tropisme cartographique de nos bêtises... Merci à **Marine** pour les réconforts culinaires, les voyages à l'autre bout du monde, et le refuge poétique proposé à intervalles réguliers. Merci à **Vincent D.** pour sa bonne humeur contagieuse et pour son estomac sans fond. Merci à **Damien** pour les discussions pédagogiques, photographiques, politiques ou houblonnées. Merci à **Vincent C.** pour ses répliques cinglantes qu'on ne voit jamais venir mais qui me manquent depuis les Alpes. Merci à **Mélanie** pour sa gentillesse et sa joie permanente !

Merci à **Antonin** de toujours comprendre (ou presque) mon humour pourri. Merci à **Céline**, pour les séances de grimpe, pour les séances de bière, et pour les séances tout court. J'espère que ton cloporte se porte bien. Merci à **Camille** pour sa capacité à raconter des histoires et à faire des croziflettes. Merci à **Julien** pour nos petites blagues privées. Merci à **Renaud** pour le coup de main en stats et aussi pour les étagères. À celles et ceux qui vivent dans le déni. À la *team* poubelle en feu et histoires de bûches, de clous et de crasseux (!). Merci.

Merci à **Valentin** pour toutes ces années d'amitié. Merci à **Chiara** et **JC** pour les pastas et autres joyeusetés italo-bretonnes, et à **Domi** pour tous les rires (et pleurs) qui enchantent nos soirées. Merci à **Romain** pour son calme inégalé, pour sa passion pour le houmous, et pour les traditionnels *Sandy* du samedi. Merci à **Lise** pour son côté patchouli et son amour pour les

pâtisseries pleines de miel. Merci à **Marie** de sa bonne humeur contagieuse. Merci à **Léo** de démontrer au quotidien que les fringues *Déathlon* ne sont pas réservées qu'aux géographes. Merci à **Nina**, de la prépa à la thèse, d'exporter le culte de la barbe jusqu'au Québec.

Merci à tous mes proches et à toute ma famille ! Merci à **Pierrot** et **Nanou**, pour les accueils ensoleillés dans les moments de repos, et leur petite surprise à deux semaines du rendu du manuscrit. Merci à **Pascal** et **Sandrine** d'avoir toujours été là pour moi, depuis les goûters au retour du collège jusqu'au *Greedy Guts*. Merci à **Émilie** d'assurer un rôle de grande sœur, et surtout de témoin majeur ! Merci à **Isabelle** de m'accueillir toujours pieds nus dans sa campagne apaisante, merci à **Margot** pour toutes les bêtises ensemble, à **Julia** pour les millions d'histoires à raconter, et à **Quentin** pour le soin qu'il prend de ce petit monde ! Merci à **Sarah** et **Félicie** pour les plans toujours à l'arrache mais toujours bienvenus. Merci à **Yasmani** et **Arnaud** de nous proposer de profiter du bar du jardin à l'approche de chaque rayon de soleil. Merci enfin à **Latifa** et **Aïcha** pour leur accueil chaleureux et les virées au souk.

Les remerciements les plus importants sont toujours pour la fin, celles et ceux du quotidien, qui m'ont accompagné dans toutes ces années de cantine, depuis la toute petite section de maternelle jusqu'à l'université. Un grand merci à mon père, **Stéphane**, pour ses blagues *déchaînées*, sa cuisine expérimentale et sa persistance à vouloir me déposer à l'école, quelle que soit l'école ou le jour de la semaine. Un grand merci à ma mère, **Isabelle**, pour la constante volonté à me donner des trucs, pour les escapades chez Zoé, et pour avoir consacré son été à des relectures intéressées du manuscrit. Merci à ma petite sœur **Adèle** (plus grande que moi) pour les batailles sans fin vis-à-vis de nos choix musicaux, pour les séances vernis, pour les blagues sans fin elles aussi. Merci à ma grand-mère **Sabine** pour les conseils de potager, les reprises de couture et pour sa profonde confiance. Merci surtout pour tout leur amour.

Merci enfin à **Charif** ! De toutes les personnes qu'il est difficile de remercier, je ne saurais comment exprimer ma gratitude. Quelles tribulations, depuis les Gilets jaunes jusqu'à Léry, d'une initiation à *QGIS* à un article commun, depuis les manifestations où il ne manque jamais de disparaître pour faire de la « *participation observante* » et prendre des notes « *non structurées* » jusqu'à la MRSH... Nous aurons beaucoup appris ensemble. Merci de rythmer mes journées par des analyses politiques toujours plus aiguisées ou par des recherches de chocolat dans les placards de mon bureau. Peut-être vivrons-nous un jour enfin dans la même ville plus d'un mois, en attendant, vive la fin de la thèse !

Je pense aussi à celles et ceux, trop nombreux, qui étaient là au début mais qui ne sont plus avec nous pour célébrer la fin de ce parcours. Didier, dont le grand cœur et les grands rires restent dans mes pensées. Marc, point d'ancrage dans l'Orne et blagueur invétéré. Laura, qui a marqué mes années de géographie, de la licence jusqu'à la thèse. Son sourire me manque tous les jours. Mohamed, dont la disparition aura été trop soudaine pour que j'aie la chance de partager sa passion pour les colombes.

SOMMAIRE

Remerciements	7
Sommaire	13
Table des sigles	15
Introduction générale	19
Partie I – Le service public de l'alimentation dans les espaces non centraux	25
1. La restauration scolaire au cœur des politiques publiques	29
1.1 Définition de l'objet d'étude	30
1.2 La restauration scolaire aujourd'hui : organisation et modes de consommation	41
1.3 Le développement d'un service public	55
1.4 Définir les enjeux de la recherche	66
2. Géographie sociale de la restauration scolaire dans les espaces non-centraux	73
2.1 Appréhender l'alimentation des populations comme objet d'un parcours de recherche	74
2.2 L'alimentation, une thématique transversale entre fait culturel et fait social	80
2.3 L'approvisionnement de la restauration scolaire : retour sur une décennie de travaux scientifiques	87
2.4 Questionner les choix d'approvisionnement des restaurants scolaires	108
3. Cerner les enjeux de la restauration scolaire en Normandie	135
3.1 Appui statistique à la constitution de l'échantillon d'enquête	138
3.2 Détermination des objets enquêtés	161
3.3 Enquête de terrain et crise sanitaire	177
3.4 Proposition d'une méthode d'analyse	183
Conclusion de la première partie	194
Partie II – La restauration scolaire dans trois types d'espaces normands non-centraux.	197
4. Caractériser les types d'espaces étudiés	201
4.1 Caractéristiques sociodémographiques des populations des terrains d'étude	202
4.2 Positionner socialement les écoles, collèges et lycées de Normandie	219
4.3 Caractéristiques sociales de la consommation alimentaire	249
4.4 Les espaces d'étude et leurs enjeux	255
5. Espace social et pratiques d'approvisionnement	273

5.1 Position sociale et modes d’approvisionnement	274
5.2 Des acteurs extérieurs engagés pour une transition ?	288
5.3 Des chef-fes engagé-es ?	303
Conclusion de la deuxième partie	315
Partie III – Qualité et proximité en restauration scolaire	319
6. Confronter proximité et qualité aux pratiques d’approvisionnements	323
6.1 Les systèmes alimentaires en Normandie, quelle diversité ?	324
6.2 La proximité et la qualité selon les chef-fes de cuisine	334
6.3 La proximité dans les restaurants des espaces non-centraux normands	339
7. Justice et approvisionnements de qualité	359
7.1 Une offre inadaptée ?	360
7.2 Une inégalité de situations ?	381
7.3 Contextes productifs locaux et initiatives privées	388
Conclusion de la troisième partie	407
Partie IV – De la restauration scolaire à un véritable service public de l’alimentation ? .	411
8. Politiques locales, levier de transition ?	415
8.1 Espace d’étude et pratiques d’approvisionnement	416
8.2 Politiques alimentaires et collectivités territoriales en Normandie	428
9. Une gouvernance alimentaire systémique ?	447
9.1 Commande publique, épreuve ou levier ?	448
9.2 La loi EGalim peut-elle aboutir à une restauration scolaire plus juste ?	457
9.3 Qualité des moyens et qualité dans l’assiette	466
9.4 Résister face aux crises : un système à bout de souffle ?	475
Conclusion de la quatrième partie	485
Conclusion générale	489
Bibliographie thématique	499
Table des figures	522
Table des matières	529

TABLE DES SIGLES

RHD : Restauration hors domicile	CDC : Communauté de communes
RC : Restauration collective	CGET : Commissariat général à l'égalité des territoires
RS : Restauration scolaire	CNAF : Caisse nationale des allocations familiales
AAP : Appel à projet	Cnesco : Centre national d'étude du système scolaire
AB : Agriculture biologique	Cogema : Compagnie générale des matières nucléaires
ACM : Analyse des correspondances multiples	CROUS : Centre régional des œuvres universitaires et scolaires
AED : Assistant-e d'éducation	CSP : Catégories socio-professionnelles
Agores : Association nationale des directeurs de la restauration collective	CVL : Conseil de la vie lycéenne
AJR : Apports journaliers recommandés	DCNS : Direction des constructions navales et des services
AOC : Appellation d'origine contrôlée	DDPP : Direction départementale de la protection des populations
AOP : Appellation d'origine protégée	DEPP : Direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance (service du MEN)
APAE : Aide au pilotage et à l'auto-évaluation des établissements	DGFIP : Direction générale des finances publiques
BRSA : Boissons rafraîchissantes sans alcool	DRAAF : Direction régionale de l'agriculture, l'alimentation et la forêt
BOAMP : bulletin officiel des annonces de marché public	Loi EGalim : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable
BOF : Beurre, œufs, fromage	EHPAD : établissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes
CA : Chambre d'agriculture	EP : Éducation prioritaire
CA : Communauté d'agglomération	
CADA : Centre d'accueil pour les demandeurs d'asile	
CCI : Chambre de commerce et de l'industrie	
CCMSA : Caisse centrale de la mutualité sociale agricole	

EPCI : Établissement public de coopération intercommunale

EPL : Établissement public local d'enseignement

EPR : Réacteur pressurisé européen

ESAT : Établissement et service d'aide par le travail

FiLoSoFi : Fichier localisé social et fiscal

GASC : Grossiste à service complet

GHT : Groupement hospitalier de territoire

GMS : Grande et moyenne surface

HACCP : Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques

IBNS : Inter Bio Normandie Services

IGN : Institut géographique national

IGP : Indication géographique protégée

(Étude) **INCA** : étude individuelle nationale des consommations alimentaires

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

IPS : Indice de position sociale

IVN : Intercom de la Vire au Noireau

JAL : Journal habilité à recevoir des annonces légales

JOUE : Journal officiel de l'Union Européenne

LAAF : Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

LP : Lycée professionnel

LR : Label rouge

Loi **MAPTAM** : Loi de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles

MEN : Ministère de l'Éducation nationale

MESRI : Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

MIN : Marché de gros d'intérêt national

MOS : Mode d'occupation du sol

MP : Marchés publics

Code **NAF** : Nomenclature nationale d'activités française

Loi **NOTRe** : Loi portant sur la nouvelle organisation territoriale de la République

NR/NSP : Non renseigné/Ne sait pas

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

OTEX : Orientation technico-économique des exploitations

PAAT : Projet alimentaire et agricole de territoire (variante d'un PAT)

PAT : Projet alimentaire de territoire

PCS : Professions et catégories socio-professionnelles

PNA : Plan National pour l'Alimentation

PNNS : Plan National Nutrition Santé

PNR : Parc naturel régional

PNRP : Parc naturel régional du Perche

RA : Recensement agricole

REP/REP+ : Réseau d'éducation prioritaire/réseau d'éducation prioritaire plus

RPI : Regroupement pédagogique intercommunal

SAT : Système alimentaire territorial

SAU : Surface agricole utile

SIG ou **GIS** en anglais: Système d'information géographique

SIQO : Signes d'identification de la qualité et de l'origine

SIRENE : Système national d'identification et du répertoire des entreprises et de leurs établissements

STG : Spécialité traditionnelle garantie

SRC : Société de Restauration Collective

SSR : Soins de suite et de réadaptation (service hospitalier)

SYAL : Système agroalimentaire localisé

SYAM : Système alimentaire du milieu

RA : Recensement agricole

INTRODUCTION GÉNÉRALE

En 1985, Coluche et son équipe créent *Les Restos du Cœur* dans l'objectif de lutter contre la précarité alimentaire. En 2023, devenue l'une des figures les plus importantes de l'aide alimentaire en France, l'association annonce ne pas pouvoir faire face à l'accroissement de la demande¹. Dans le même temps, en août 2023, un numéro thématique intitulé « L'alimentation, un enjeu de justice sociale : mouvements alimentaires, politiques publiques et inégalités », publié dans la revue *Lien social et Politiques* (Hourcade et McClintock, 2023) interroge le rôle des politiques publiques face aux inégalités alimentaires, dans la perspective de questionner les formes de justice alimentaire. Le nombre de familles précaires augmente en effet de manière importante face à l'inflation des produits alimentaires. Ce contexte économique conduit également certaines restaurations scolaires à réduire la taille des portions, à augmenter les tarifs, ou encore à refuser les enfants dont les familles n'ont pas pu payer les repas. À l'inverse, certaines collectivités font le choix d'expérimenter des tarifs adaptés : en Loire-Atlantique, cinq collèges classés en éducation prioritaire proposent une tarification à 1 euro/repas à compter de la rentrée 2023. Par cette politique, le département souhaite adapter les tarifs en fonction des revenus, et augmenter la part des collégien·nes issu·es des familles les plus précaires qui mangent en restauration scolaire². Le service public peut donc contribuer à réduire ces injustices exacerbées par la crise. La fréquentation de la restauration scolaire varie en effet selon l'origine sociale : une étude du Cnesco (2017) démontre que les élèves des groupes sociaux les plus précaires sont ceux qui utilisent le moins ce service. 40 % des collégien·nes issu·es de familles défavorisées ne mangent ainsi jamais au restaurant scolaire, contre 17 % des collégien·nes issu·es de familles très favorisées. Or, bénéficier d'un repas correct et suffisant à la pause méridienne contribue à la réussite scolaire et au bien-être des élèves.

Par ailleurs, le contexte de changement climatique enjoint à l'évolution de nos pratiques alimentaires. Un tiers de nos émissions de gaz à effet de serre émanent du système alimentaire mondial, incluant la production, la transformation et le transport des denrées, mais aussi l'artificialisation des sols pour l'agriculture, et la génération de déchets liés au gaspillage alimentaire (Crippa *et al.*, 2021). Des alternatives se sont alors développées afin de réduire ces émissions : régimes végétariens, consommation locale (« locavorisme »), respect de la saisonnalité, production en agriculture biologique... Ces évolutions contribuent à changer les modes de consommation alimentaires et influencer les pratiques agricoles, afin de promouvoir un système alimentaire plus respectueux de l'environnement. La production agricole et la consommation alimentaire sont des secteurs maîtrisés par des acteurs privés, mais la restauration scolaire est régulée et contrôlée par les pouvoirs publics. L'État et les

¹ *Franceinfo, AFP*. 3 septembre 2023, « Les Restos du cœur devront diminuer leur distribution d'aide alimentaire à cause de difficultés financières, 150 000 personnes pourraient être éconduites ». https://t.ly/qoJ_4

² Page internet du département de Loire-Atlantique sur la restauration scolaire : <https://t.ly/UGMsA>

collectivités peuvent donc jouer un grand rôle dans la transition agro-alimentaire en favorisant l'achat de denrées responsables par ce canal de consommation. La loi EGalim, votée en 2017, encadre pour la première fois l'achat de tels aliments, et introduit l'obligation d'un repas végétarien hebdomadaire. Tous les restaurants collectifs et donc scolaires, publics ou privés, doivent s'y conformer depuis le 1^{er} janvier 2022. La loi EGalim tente ainsi de définir un produit de qualité par un encadrement légal, mais ces critères ne sont pas toujours appliqués dans les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire. La définition de la qualité, subjective, varie en effet d'un acteur à l'autre.

Le rôle de la restauration scolaire est central dans ces enjeux de justice sociale et de transition agroalimentaire. Nous questionnons ainsi la possibilité d'une forme de justice alimentaire, qui garantirait un accès équivalent et suffisant pour toutes et tous à une alimentation de qualité, en mobilisant notamment le service public de restauration scolaire. Les recherches sur les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire en produits de qualité sont multiples (Darly, 2011 ; Aubry, 2012 ; Le Velly, 2012 ; Romeyer, 2012 ; Darly et Aubry, 2013 ; Gallaud, 2016 ; Gatien-Tournat et al., 2016 ; Mondy et al., 2016 ; Comoretto et al., 2021 ; Fernandez-Inigo et al., 2022 ; Noël et al., 2022 ; Retière, 2022 ; Tregear et al., 2022 pour n'en citer que quelques-uns), mais elles se focalisent essentiellement sur des espaces urbains. Nous proposons donc d'en prendre le contrepied, afin de cibler des espaces éloignés de ces centralités. Par ailleurs, ces espaces non centraux sont supports de la production agricole, ce qui permet d'étudier les interactions avec les achats de la restauration scolaire. Nous nous intéressons donc aux communes appartenant aux aires d'attractions des petites et moyennes villes, soit les pôles de moins de 200 000 habitants, ainsi que toutes les communes situées en dehors de ces zones. De plus, nous choisissons d'étudier les pratiques d'approvisionnement des restaurants scolaires au sein de trois intercommunalités en Normandie, afin de comparer les pratiques d'un établissement à l'autre dans des contextes relativement similaires.

Empruntant à la géographie sociale et aux travaux sur les proximités, cette recherche articule les deux questions suivantes : **comment les acteurs de la restauration scolaire des espaces non centraux, supports de la production alimentaire, font-ils leurs choix d'approvisionnement ? Quel(s) lien(s) existent entre production et consommation alimentaire à l'échelle des restaurants scolaires d'un espace de vie, ici une intercommunalité ?** Nous développons trois axes de recherche pour répondre à ces questions. La première dimension questionne le rôle de l'origine sociale des élèves et des chef-fes de cuisine dans les pratiques d'approvisionnement. Le deuxième axe interroge les relations entre l'offre agroalimentaire et les acteurs de la restauration scolaire. Le troisième et dernier angle de ce travail s'intéresse à l'organisation des approvisionnements par les politiques publiques.

Ce travail s'appuie sur une méthodologie mixte. Nous mobilisons des analyses quantitatives de sources secondaires (INSEE, données du ministère de l'Éducation Nationale, questionnaire du Cnesco). Nous les combinons avec une enquête qualitative de longue durée auprès de chef-fes de cuisine et de divers acteurs du système alimentaires. Ce travail est

présenté sous la forme de quatre parties et neuf chapitres. La première partie présente l'objet de la recherche (chapitre 1), définit le cadre théorique et les questionnements de ce travail (chapitre 2), ainsi que la méthodologie mise en œuvre (chapitre 3). La deuxième partie développe le premier axe de recherche de la thèse, en questionnant le lien entre espace social (chapitre 4) et pratiques d'approvisionnement (chapitre 5). La troisième partie s'attache à reprendre le deuxième axe de recherche mettant en lien les pratiques des chef·fes de cuisine (chapitre 6) et l'espace productif (chapitre 7). Enfin, la quatrième et dernière partie questionne le rôle des collectivités territoriales (chapitre 8) dans la gouvernance des systèmes alimentaires (chapitre 9).

Cette recherche, bénéficiaire d'un contrat doctoral de l'Université de Caen Normandie de 2018 à 2021, a été également financée par deux ans d'ATER, un an dans la même université et un an à Nantes Université. Ces conditions matérielles d'existences ont largement contribué au bon déroulé de la thèse.

PARTIE I – LE SERVICE PUBLIC DE L'ALIMENTATION DANS LES ESPACES NON CENTRAUX

(Refrain)

*Nous on aime bien la cantine
Tous les jours on dit, sauf le vendredi
Le vendredi, c'est le jour des sardines
Et nous on préfère vomir des raviolis*

Dans les raviolis il y a
Du bœuf avec sa camisole
Des tomates qu'ont jamais vu l'jour
Tout c'qui traîne au fond d'la casserole
Dans la poubelle et par terre dans la cour

Y'a des raviolis violets
Y'a des raviolis violents
Y'a des raviolis au lit
Et des vi-eux ra-vi-o-lis

(Refrain)

Dans les raviolis il y a
Des œufs pas frais de poules folles
Des champignons qui rendent sourd
De la pâte pas cuite et molle
Avec du moisi tout autour

Y'a des raviolis à l'huile
Y'a des raviolis au lard
Y'a des raviolis au lait
Et des raviolis à l'eau ooooo

(Refrain) x3

Vincent Malone, 2016, *La cantine*

La restauration scolaire est l'un des seuls leviers du service public pouvant influencer les pratiques de production agricoles en favorisant l'achat de produits de qualité. Le premier chapitre s'intéresse aux mécanismes de fonctionnement de cet objet : à quoi correspond la restauration scolaire ? Comment est-elle organisée et par qui ? Comment ce service s'est-il développé en France ? Enfin, comment définir les enjeux de cette recherche ?

Une fois ces définitions posées, nous développons le cadre théorique dans lequel s'inscrit cette recherche dans le deuxième chapitre. La posture revendiquée de géographie sociale nous amène à expliciter dans un premier temps notre rapport à l'objet d'étude. Nous précisons ensuite les travaux à laquelle cette thèse se réfère, avant de problématiser le sujet et de développer trois axes de recherche, rapidement évoqués dans l'introduction générale.

Le troisième et dernier chapitre de cette première partie précise les méthodes mobilisées dans l'élaboration de ce travail. Le choix des espaces d'études s'appuie sur une démarche statistique et cartographique sur laquelle nous revenons dans un premier point. Nous explicitons ensuite notre démarche d'enquête par entretien auprès des acteurs de la restauration scolaire, et revenons à la fois sur notre posture d'enquêtrice et les obstacles posés par la crise sanitaire et les confinements successifs. Enfin, nous développons les principes de la méthode utilisée pour analyser les pratiques d'approvisionnements des restaurants, donnée collectée lors de l'enquête qualitative.

1. La restauration scolaire au cœur des politiques publiques

Ce premier chapitre propose une introduction autour des enjeux de la restauration scolaire. L'objectif est de décrire et d'expliquer l'objet étudié, et de proposer une grille de lecture commune du contexte pour la suite du travail.

Nous commençons par définir cet objet. Quelles en sont les spécificités par rapport aux autres canaux de consommation (Poulain, 2017b) ? Le caractère public de cet objet implique des régulations spécifiques à l'organisation de la production alimentaire : quelles sont-elles ?

La sous-partie suivante décrit l'organisation actuelle de la restauration scolaire. Quels sont les acteurs qui prennent les décisions, quels sont les modes de gestion et qu'engendrent-ils, quelles sont les contraintes d'organisation au sein même des cuisines ?

Le troisième point s'intéresse à la participation publique dans la gestion de la restauration scolaire. Nous y évoquons l'histoire de la restauration scolaire, avant d'aborder la loi EGalim.

Enfin, nous développons les notions centrales de notre problématique. Les questions de territoire, de proximité, de qualité, de gouvernance, et de système alimentaire étant sujettes à controverse dans le champ scientifique, nous précisons donc notre compréhension de ces notions.

1.1 Définition de l'objet d'étude

Nous détaillons dans cette première sous-partie la définition de la restauration scolaire. Nous nous intéressons tout d'abord à la restauration collective, avant d'entrer dans le détail de la restauration scolaire.

1.1.1 La restauration collective

La restauration hors domicile (RHD ou RHF) est un circuit de consommation qui désigne tous les repas pris, comme son nom l'indique, en dehors du domicile. On distingue notamment restauration commerciale et restauration collective, qui représentent deux branches très différentes : la première concerne toute restauration prise dans un établissement à but lucratif, tandis que la deuxième concerne les repas servis par un établissement à caractère social, avec une tarification adaptée. La restauration collective est régulièrement qualifiée de « *pauvre, à budget contraint* », notamment à cause des achats réglementés (Rapport du CGAAER, 2017).

Publics ou non, les établissements de restauration collective sont soumis à diverses contraintes (mesures de prophylaxie, achat public, recommandations nutritionnelles...), et n'accueillent que des publics spécifiques, avec une notion de régularité dans les prises de repas. Ces conditions font que ces restaurants sont des lieux privilégiés d'observation des relations sociales dans le milieu professionnel, car l'on y constate un « *réseau de relations informelles qui prévalent sur le lieu de travail* » (Everest et Hughes, cité par Régnier F. *et al.*, 2006).

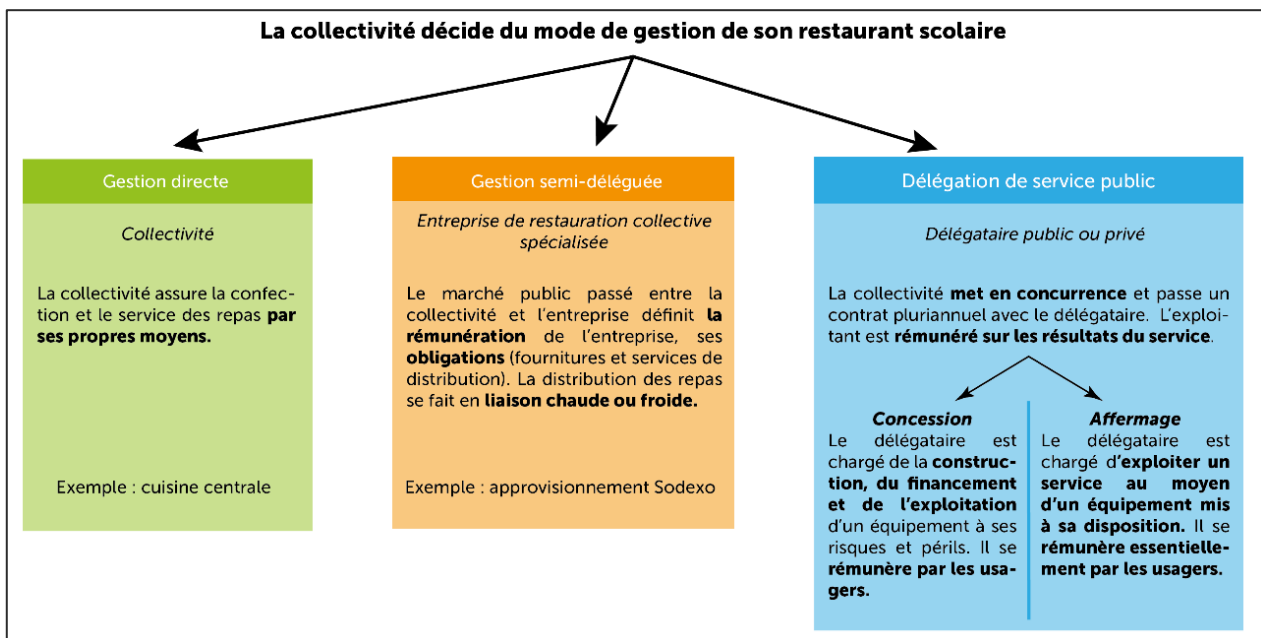
La restauration collective représente certes un débouché faible, autour des 10 % (Darrot *et al.*, 2020b), mais plus facilement quantifiable et qualifiable que la restauration commerciale ou les achats alimentaires des ménages, qui sont dépendants des données des entreprises de consommation alimentaire.

La restauration collective a pour but de préparer et fournir des repas aux personnes d'une collectivité. Elle doit permettre au plus grand nombre, sans distinction d'origine sociale, d'accéder à une restauration quotidienne de qualité et équilibrée. Le prix d'un repas est fixe ou indexé sur les revenus, et est inférieur à celui pratiqué par les restaurants ouverts à tous publics (restauration commerciale). La tarification appliquée est souvent subventionnée, permettant aux convives de bénéficier d'un tarif social, qui plus est sur leur lieu d'activité.

La gestion de ces établissements est parfois confiée à des structures externes (cf. Figure 1) ; ce sont des élu-es (conseils d'administration, conseils municipaux, départementaux, régionaux, etc.) des collectivités qui en font le choix. Conserver la gestion au sein de la collectivité (c'est-à-dire en régie) est également un choix fait par ces conseils.

Un restaurant peut donc être géré en régie, c'est-à-dire que la structure fait le choix de le gérer directement, en choisissant elle-même ses approvisionnements et sa politique d'emplois, et est responsable de l'entretien des locaux et des équipements. Elle peut faire le choix de déléguer tout ou partie de la gestion à une entreprise ou une association (comme le comité d'entreprise), en incluant ou non la gestion des locaux et des équipements (sans, il s'agit d'une gestion concédée, avec, d'une gestion déléguée). Les sociétés de restauration collective (SRC) interviennent dans le cadre de ce second type de gestion. Les *majors* (les plus grandes entreprises du secteur) comme *Elior*, *Sodexo* ou *Compass Group*, sont souvent organisés en filières pour répondre à chaque secteur de restauration collective. Le syndicat national de la restauration collective (SNRC) regroupe des entreprises revendiquant 87 % du chiffre d'affaires de la restauration concédée et déléguée (y compris les 3 *majors* précédemment citées), pour 21 500 restaurants (SNRC, 2022).

Figure 1 :
Trois modes de gestion de la restauration collective



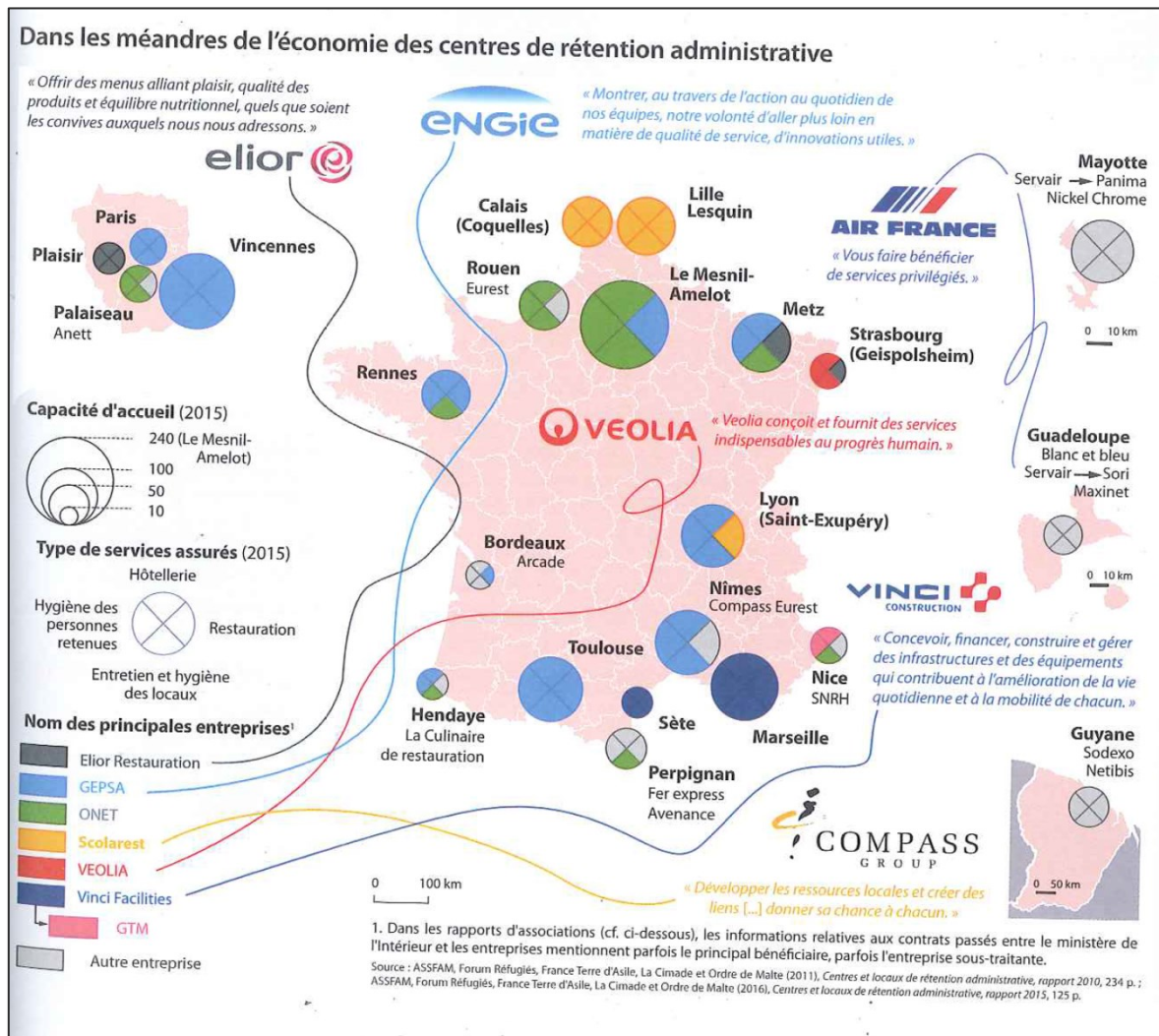
Sources : Code des marchés publics / Réalisation : M. Esnault, 2015

Les structures accueillant un public susceptible d'accéder à un service de restauration collective peuvent être regroupées dans trois grands secteurs : enseignement, santé-social et restauration sur le lieu de travail. Chacune de ces trois catégories se distingue par des ressemblances fortes entre les structures qui composent ces catégories, et des dissemblances importantes d'un type à l'autre. Le secteur de l'enseignement regroupe écoles, collèges, lycées et restauration universitaire, tandis que le secteur santé/social regroupe les établissements hospitaliers, les établissements d'accueil social et médico-social liées aux populations à situations sociales précaires, au handicap et aux difficultés diverses (EHPAD³,

³ EHPAD : établissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes

CADA⁴, CRA⁵ (cf. Figure 2), ESAT⁶...). La dernière catégorie concerne les repas pris dans le cadre du travail, et se scinde en deux entre les restaurants administratifs (dépendants de services publics) et les restaurants d'entreprise. La Figure 2 mentionne quelques entreprises de restauration collective impliquées dans la gestion des CRA et la restauration des réfugié-es : *Compass group (Scolarest), Elior Restauration...* Nous présentons ces grandes entreprises dans le 1.2.3.

Figure 2 :
Entreprises chargées de l'accueil des réfugié-es dans les CRA



En novembre 2011, *Xerfi* a publié ses estimations pour la répartition des restaurants entre gestion directe et gestion concédée/déléguée par secteur (Mathé et Francou, 2014), présenté dans la Figure 3.

⁴ CADA : centre d'accueil pour les demandeurs d'asile

⁵ CRA : centre de rétention administrative

⁶ ESAT : établissement et service d'aide par le travail

Figure 3 :
Part des restaurants selon leur gestion et leur secteur

	Gestion directe	Gestion concédée ou déléguée
Entreprises	45 %	55 %
Santé/social	85 %	15 %
Enseignement	77 %	23 %

Source : Xerfi, 2011

Ce tableau (Figure 3) montre la disparité entre les différents secteurs de la restauration collective. Cependant, il est à interpréter comme une simple indication et non une clé de lecture, car il représente la répartition par nombre de restaurants et non en volume de repas quotidiens ou annuels. Le SNRC estime quant à lui la part des repas pris en restauration concédée à 35 % pour l'enseignement, à 23 % en entreprise, à 25 % dans les maisons de retraites et établissements sociaux et 12 % dans le secteur de la santé dans les repas de la restauration collective (2022).

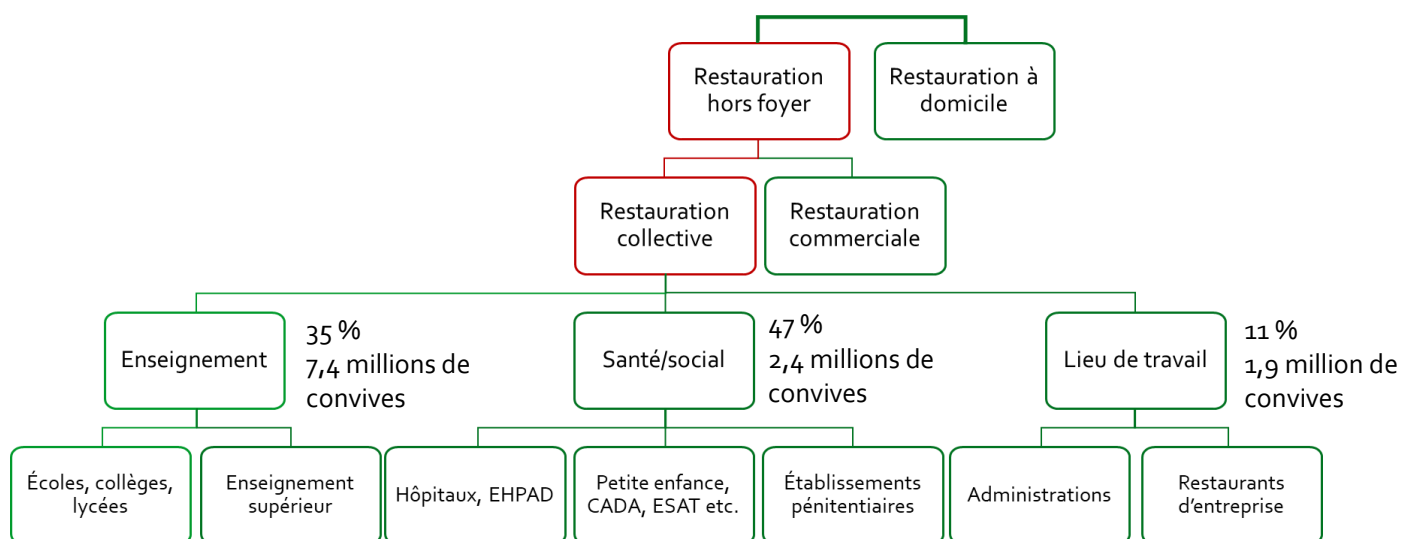
Au départ très urbaines, ces pratiques de restauration en dehors du domicile se multiplient partout depuis les années 1990. En 1999, 4 français-es sur 5 déjeunent à domicile le midi tous les jours de la semaine tandis que celles et ceux qui prennent au moins 5 déjeuners par semaine hors domicile sont étudiant-es ou actif-ves dans des grandes villes (Régnier *et al.*, 2006). En effet, dans les villes de taille moyenne ou inférieure, les actif-ves peuvent rentrer plus facilement chez eux à la pause méridienne pour y déjeuner. De plus, une partie des salarié-es qui sont contraint-es de manger en dehors de leur foyer apportent leur « *gamelle* », pratique issue de la tradition ouvrière (*ibid.*). Cette habitude a poussé de nombreuses administrations et entreprises à offrir un service de restauration collective. En l'absence d'accès à une restauration collective sur le lieu de travail, l'employeur est tenu de proposer des tickets restaurants. En 2022, 55 % de la population française déjeune en dehors de son domicile en semaine, et l'enquête n'identifie pas de variation significative dans les déterminants sociaux. 20 % des adultes qui consomment en dehors de leur domicile le midi déclarent fréquenter la restauration collective, contre 75 % pour la restauration rapide (IRI, 2022).

Aujourd'hui, la restauration collective fait face à de nouveaux défis, en lien avec l'évolution des pratiques alimentaires et de la réglementation. La demande en produits bio et locaux croît depuis plusieurs années, tandis que les budgets alloués aux achats alimentaires évoluent peu. C. Fischler expose en 1990 le « *paradoxe de la restauration collective* » (Mathé et Francou, 2014, p. 24-25) : la restauration collective génèrerait « *une perte d'autonomie* », en contradiction avec « *l'autonomie maximale revendiquée par des consommateurs de plus en plus individualistes, soucieux de disposer d'un minimum de choix et de maîtrise de son alimentation* » (*ibid.*). La restauration collective aurait donc dû péricliter, en lien avec les nouveaux modes de consommation, mais en réalité ses parts de marché ne font qu'augmenter. La modernisation

du secteur y est sans doute pour quelque chose : à la cantine caractérisée par « *de grandes tables, un choix de plats restreints, un cadre peu sophistiqué et sans confort aucun* » s'est substitué la place donnée à l'autonomie individuelle « *reposant sur une multiplicité de choix : la table, la composition du menu et ses quantités, le libre-service etc.* » (ibid.) revendiquée par la restauration collective concédée.

On ne peut cependant pas généraliser ce paradoxe et ces volontés d'autonomie ; en effet, pour les secteurs de l'enseignement et santé/social, le choix de recourir à la restauration collective est contraint soit par le régime d'accueil du convive au sein de la collectivité, l'offre, l'âge des convives ou leurs contraintes physiques et/ou leurs régimes alimentaires spécifiques. Ainsi, les publics vont différencier les pratiques des types de restauration collective notamment en matière d'approvisionnements et de préparation des repas ; un restaurant scolaire accueillant des élèves de maternelle ne va pas avoir les mêmes besoins qu'un restaurant d'entreprise ou qu'une cuisine d'hôpital. De même, les exigences en matière de produits de qualité ou d'origine contrôlée varient selon les secteurs.

Figure 4 :
Distribution des filières de consommation de la RHD



Réalisation : M. Esnault, 2018 – Source : Gira Conseil, 2015

Les trois grands secteurs de la restauration collective sont divisés selon le public qu'ils accueillent (Figure 4). Ce schéma récapitule les différentes branches de la RHD évoquées dans le premier point. La restauration scolaire représente un peu plus d'un tiers du nombre de repas annuels de la restauration collective, tandis que la restauration liée à la santé et aux structures d'accompagnement sociales génère près de la moitié des repas, et la restauration sur le lieu de travail environ un dixième. Quelques pourcents sont générés par des formes collectives particulières, parfois ponctuelles (centres de vacances par exemple). Cependant, la restauration scolaire et universitaire regroupe un nombre de convives bien plus important que dans les deux autres secteurs, et ce malgré les 47 % des repas consommés dans le secteur santé/social. En effet, la restauration scolaire ne propose des repas que quatre ou cinq fois par semaine, sauf pendant les vacances et en dehors des internats et restaurants

universitaires qui sont minoritaires dans ce secteur, mais tous et toutes les élèves et étudiant-es (soit presque 16 millions de personnes en 2021 selon l'INSEE) sont susceptibles d'y manger. Dans la santé/social, les repas sont proposés trois fois par jour, et tous les jours de l'année, démultipliant le nombre de repas par personne.

La restauration scolaire et universitaire est donc très spécifique en cela qu'elle peut toucher une part importante de la population française, et qui plus est d'une même tranche d'âge. Le restaurant scolaire est également un lieu de sociabilité marquant pour les élèves.

1.1.2 La restauration scolaire

Le tableau suivant (Figure 5) donne à voir la complexité des systèmes de restauration scolaire en France, avec la variation des acteurs compétents. Le niveau scolaire correspond à un échelon d'établissement, avec une collectivité compétente. Les lois de décentralisation des années 1980 et plus précisément la loi du 22 juillet 1983 ont transféré la charge des écoles, collèges et lycées de l'État aux communes, départements et régions. La loi du 13 août 2004 confirme ce transfert avec de nouvelles fonctions, incluant la restauration et l'hébergement des élèves. Depuis ce texte, les collectivités ont donc en charge la restauration scolaire et ses personnels. Dans l'enseignement supérieur, la gestion est encore différente : les restaurants et leurs personnels sont gérés par les centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires (CROUS), tandis que les marchés publics et les tarifs sont décidés par le centre national (CNOUS).

Figure 5 :
Caractéristiques des différentes restaurations scolaires

Type d'établissement	Public	Tarification	Collectivité
École primaire	Élèves, enseignant-es, personnel-les	Variable, fixée par la collectivité.	Commune ou intercommunalité
Collège			Département
Lycée			Région
Enseignement supérieur	Étudiant-es, enseignant-es, personnel-les, extérieurs	Fixé par le réseau des œuvres universitaires et scolaire. Variable selon la qualité du convive.	CROUS (structures, personnel) ; CNOUS (marchés publics, tarification)

Source : www.service-public.fr, fiches « Cantine scolaire à l'école primaire », « Cantine scolaire au collège et au lycée » et réseau des CROUS pour l'enseignement supérieur

Les élèves sont les utilisateurs et utilisatrices majoritaires des services de restauration scolaire. Les enseignant-es et personnel-les de l'éducation (appelé-es les *commensaux*) utilisent également le service de restauration. Ils et elles y recourent de manière bien moins fréquente, en étant moins nombreux que les élèves et en ayant souvent accès à une salle des personnel-les équipée pour réchauffer des plats. La tarification pour les commensaux est

subventionnée par l'Éducation Nationale (selon l'échelon de l'enseignant) et non plus par la collectivité.

Marchés publics

La collectivité chargée de la gestion de la restauration scolaire gère les bâtiments, les personnels et l'approvisionnement. Elle peut également choisir de déléguer la gestion du service de restauration à une entreprise, ce que font beaucoup les collectivités à petit budget et petits effectifs. Une collectivité étant un objet public, elle doit se soumettre aux règles de la gestion publique, notamment en ce qui concerne les achats. Ainsi, pour toute commande et toute concession, la collectivité doit respecter les règles de l'achat public qui oblige la mise en concurrence de plusieurs opérateurs. Selon le coût total de la commande, les obligations de mise en concurrence diffèrent. En effet, entre une simple commande pour du matériel de bureau de moins de 5 000 € et un marché d'approvisionnement de plusieurs centaines de milliers d'euros, les contraintes vont d'une simple présentation de devis à l'obligation de publicité dans les journaux. Il en va de même pour la commande de fournitures, ce à quoi correspond l'approvisionnement alimentaire, et les marchés de services pour la concession (délégation de service public).

La collectivité doit passer un marché public en mettant en concurrence plusieurs potentiels fournisseurs. Il s'agit de contrats par lesquels l'administration verse à une personne privée une rémunération en contrepartie de la prestation qu'elle reçoit. Pour passer un tel marché, elle doit passer un appel d'offre. La procédure diffère selon les montants en jeu et le type du marché : ainsi, pour un marché de fournitures (par exemple de denrées alimentaires), les seuils (indiqués hors taxe) sont les suivants (Figure 6).

Figure 6 :
Seuils des marchés publics de fourniture

Seuils	Procédure	Publicité
Moins de 40 000 €	Marché de gré à gré	Non obligatoire
40 000 à 214 999 €	Procédure adaptée (Mapa)	BOAMP ⁷ , support habilité à recevoir des annonces légales ⁸ , ou JOUE ⁹
Plus de 215 000 €	Procédure formalisée	

Source : www.service-public.fr / réglementation en vigueur depuis le 1^{er}/01/2020

⁷ BOAMP : bulletin officiel des annonces de marché public

⁸ JAL : journal habilité à recevoir des annonces légales. Par exemple, en Normandie, *Ouest-France, l'Agriculteur normand, l'Orne Combattante...*

⁹ JOUE : Journal officiel de l'Union Européenne

La restauration collective publique peut recourir à des marchés de gré à gré ou des Mapa (marché à procédure adaptée). En raison du caractère spécifique du marché, même au-delà de 215 000 €, les collectivités peuvent passer des Mapa pour la restauration. Le Mapa permet à chaque acheteur public de définir ses propres règles dans le respect des principes généraux de la commande publique.

Les éléments suivants sont donc définis ou « adaptés » en fonction de la situation :

- Besoins et prestations précisés dans un cahier des charges
- Publicité et choix du support fixés en fonction du montant et du secteur concerné
- Délais de remise des plis.

Les acheteurs publics peuvent également recourir à une procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence : en cas d'urgence et dans des circonstances imprévisibles qui ne permettent pas de respecter les délais exigés par les procédures formalisées (dangers sanitaires, risque d'incendie, etc.) ; lorsqu'aucune candidature recevable n'a été proposée dans les délais ; ou bien lorsque les travaux, fournitures ou services ne peuvent être fournis que par une seule entreprise.

En dessous du seuil de 40 000 €, aucune publicité n'est obligatoire, ce qui permet à l'acheteur de confronter plusieurs devis (habituellement trois) et de choisir librement celui qui lui convient le mieux (appelé marché de gré à gré).

En restauration collective (pour les personnes publiques), les marchés publics s'imposent lors du choix d'un délégataire du service en procédure adaptée ou bien pour des commandes de denrées alimentaires à plus de 40 000 €, en passant par un revendeur, un transformateur (une cuisine centrale par exemple) ou bien directement auprès du producteur. Le marché de fourniture peut s'établir sur une durée déterminée ou bien ne répondre qu'à un besoin ponctuel, tandis que le marché de service est souvent passé pour plusieurs années, et nécessite une procédure systématique de publicité et de mise en concurrence.

Les seuils minimums de marché ont été revus à plusieurs reprises à la hausse depuis 2007, encourageant les achats sans procédure. Nous y reviendrons dans le chapitre 2, des travaux de recherche s'étant penchés sur la question.

La notion de service public

La restauration scolaire étant financée par les collectivités, et s'exerçant dans le cadre de la mission publique d'éducation, il convient de se demander si elle est considérée comme un service public, ce qui est utile pour répondre à la problématique de la thèse. Cette notion est définie par les organes politiques ; évolue dans le temps et est subjective. Elle se définit toutefois comme une activité d'intérêt général qui se développe en lien avec une personne publique. L'intérêt général dépasse les intérêts individuels (et même la somme de tous ces intérêts) et s'impose à toutes et tous au nom du bien commun. L'intérêt général apparaît évident pour les fonctions dites régaliennes (sécurité publique, justice, défense nationale),

mais la jurisprudence a étendu cette notion aux activités désintéressées ou non rentables (Fougerouse, 2014).

Une activité de service public peut être gérée par une personne de droit public ou de droit privé si le législateur ou une personne publique décide de lui confier une mission de service public ou si la personne privée dispose de prérogative de puissance publique pour mener la mission. Le service public obéit à un principe de continuité, c'est à dire qu'il doit fonctionner de manière régulière et sans interruption (ce qui fait que certains agents n'ont pas le droit de grève et/ou doivent assurer un service minimum depuis la loi du 21 août 2007). Il obéit également au principe de mutabilité, l'obligeant à s'adapter à l'évolution des besoins du public, ce qui peut modifier les modalités de ses prestations et de son fonctionnement. Enfin, il obéit à un principe d'égalité, pour la passation des contrats par le service (d'où le Code de la commande publique), pour le recrutement d'agents et pour la gestion du service ; et à un principe de neutralité vis-à-vis d'une personne (usager ou agent).

Un service ne pouvant être gratuit, il est payé par l'utilisateur ou le contribuable. La gratuité du service ne représente qu'une absence de coût pour l'usage ; le recours à l'impôt se justifie quand les prestations du service ne profitent pas aux usagers mais à la collectivité.

La qualification de service public est donc tout à fait adaptée pour la restauration scolaire. En effet, elle est gérée par une personne de droit public, obéit aux principes d'égalité pour la passation des contrats avec l'utilisation du Code de la commande publique, et ses agents dépendent de la fonction publique territoriale. La restauration scolaire n'est en revanche pas obligatoire.

Ce service est dans l'obligation de respecter un équilibre alimentaire. Les recommandations nutritionnelles sont élaborées par le G-RCN¹⁰ (anciennement GEM-RCN¹¹). Elles incluent notamment les dispositions suivantes :

- proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier ;
- respecter les exigences minimales de variété des plats servis ;
- mettre à disposition des portions de taille adaptée ;
- définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Ces recommandations sont élaborées en lien avec la lutte contre l'obésité et la promotion de l'équilibre alimentaire développées par le plan national nutrition santé (PNNS). Des modifications nutritionnelles précédentes ont pu faire débat mais sont aujourd'hui acquises dans les mœurs : le verre de lait à la cantine (1954), l'interdiction de l'alcool (1956)... Ces

¹⁰ G-RCN : Groupe restauration collective et nutrition

¹¹ GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés – restauration collective et nutrition, qui succédait lui-même au GPEM-DA en 2006, aux mêmes missions mais au nom différent.

normes sociales d'une époque ont été remises en cause par le service public, laissant place à d'autres, dans le but d'œuvrer au bien-être des élèves.

1.1.3 Bien-être et alimentation scolaire

Le bien-être à l'école est un objet d'étude notamment pour les sciences de l'éducation ; qui nous semble pertinent de mobiliser au vu du sujet qui nous intéresse. Cette thématique se développe depuis une quinzaine d'années dans la recherches en sciences humaines et sociales.

C. Coudronnière *et al.* (2015) se réfèrent à la notion de qualité de vie : « un concept très largement influencé par la santé physique de l'individu, son état psychologique, ses relations sociales, son niveau d'autonomie, ainsi que sa relation aux facteurs essentiels de l'environnement », définie par l'OMS¹² en 1994 sans toutefois noter de consensus autour de cette définition. La même équipe de recherche (Bacro, 2017) choisit peu de temps après de se référer à la définition du bien-être comme « *l'évaluation cognitive et affective faite par l'enfant de son niveau de satisfaction dans les différents domaines de sa vie, y compris à l'égard des expériences vécues dans le contexte scolaire* » d'après Huebner *et al.* (2001). L'alimentation sur le temps du midi étant une expérience vécue dans le contexte scolaire pour la majorité des enfants (Cnesco, 2017), la restauration scolaire peut donc être perçue comme influençant le bien-être à l'école, et donc la vie des jeunes.

En 1989, la convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant précise que « *l'école doit viser à favoriser l'épanouissement de la personnalité de l'enfant et le développement de ses dons* ». La même année, la loi française d'orientation sur l'éducation rajoute que l'école « *doit permettre à chacun de développer sa personnalité, de s'insérer dans la vie sociale et d'exercer sa citoyenneté* ». Les élèves passant en moyenne plus de 8 100 heures en classe dans leur scolarité en primaire et en collège contre un peu plus de 7 500 dans les pays de l'OCDE (OECD, 2019), la qualité de l'expérience scolaire est donc essentielle pour développer les compétences sociales et les capacités d'apprentissage. Cependant, l'expérience scolaire varie selon le genre et l'âge, surtout au collège (*Centre d'analyses stratégiques*, 2013) en lien avec la forte compétition, le stress, les violences scolaires et le harcèlement. Les différentes politiques mises en place suite à ce constat, notamment celles de justice éducative, déterminent le bien-être à l'école comme un enjeu de santé publique et de réussite éducative contribuant au « *capital humain et social des générations futures* » (*ibid.*).

En 2017, le Cnesco (Conseil National d'Évaluation du Système Scolaire) a réalisé une enquête auprès de 3 800 collèges, lycées généraux, techniques et professionnels comprenant une partie conséquente sur la restauration scolaire et l'aménagement des lieux de vie dans les établissements scolaires. Cette enquête représentative fait un lien direct entre la qualité des

¹² OMS : Organisation Mondiale de la Santé

repas et de la pause méridienne et le bien-être à l'école. Ainsi, 42 % des collégien·nes et lycéen·nes déclarent que la cantine scolaire n'est pas agréable, et 88 % la trouvent bruyante, ce qui exerce une influence directe sur le déroulement du reste de la journée.

En 2022, le Plan Alimentaire Mondial (PAM) estime que prendre en compte le bien-être à l'école par la restauration scolaire a des retombées économiques positives : « les programmes d'alimentation scolaire (...) gérés efficacement rapportant en moyenne 9 dollars de bénéfices pour chaque dollar investi » (PAM, 2022).

Plusieurs travaux existent sur la qualité de vie et le bien-être à l'école, mais au vu de nos recherches actuelles, peu semblent se focaliser sur le lien avec la restauration scolaire. En 2015, le ministère de l'Éducation nationale publie par ailleurs un numéro spécial « Climat scolaire et bien-être à l'école » de sa publication *Éducation & formations* (n°88-89, déc. 2015). Malgré ce titre prometteur, aucune mention n'est faite de la restauration scolaire.

1.2 La restauration scolaire aujourd'hui : organisation et modes de consommation

Après avoir présenté la restauration scolaire et son rôle de service public, nous revenons ici plus en détails sur l'organisation de cet objet. Nous nous intéressons aux systèmes de décisions qui aboutissent à des choix de gestion et d'approvisionnement, qui vont conditionner la qualité des repas servis.

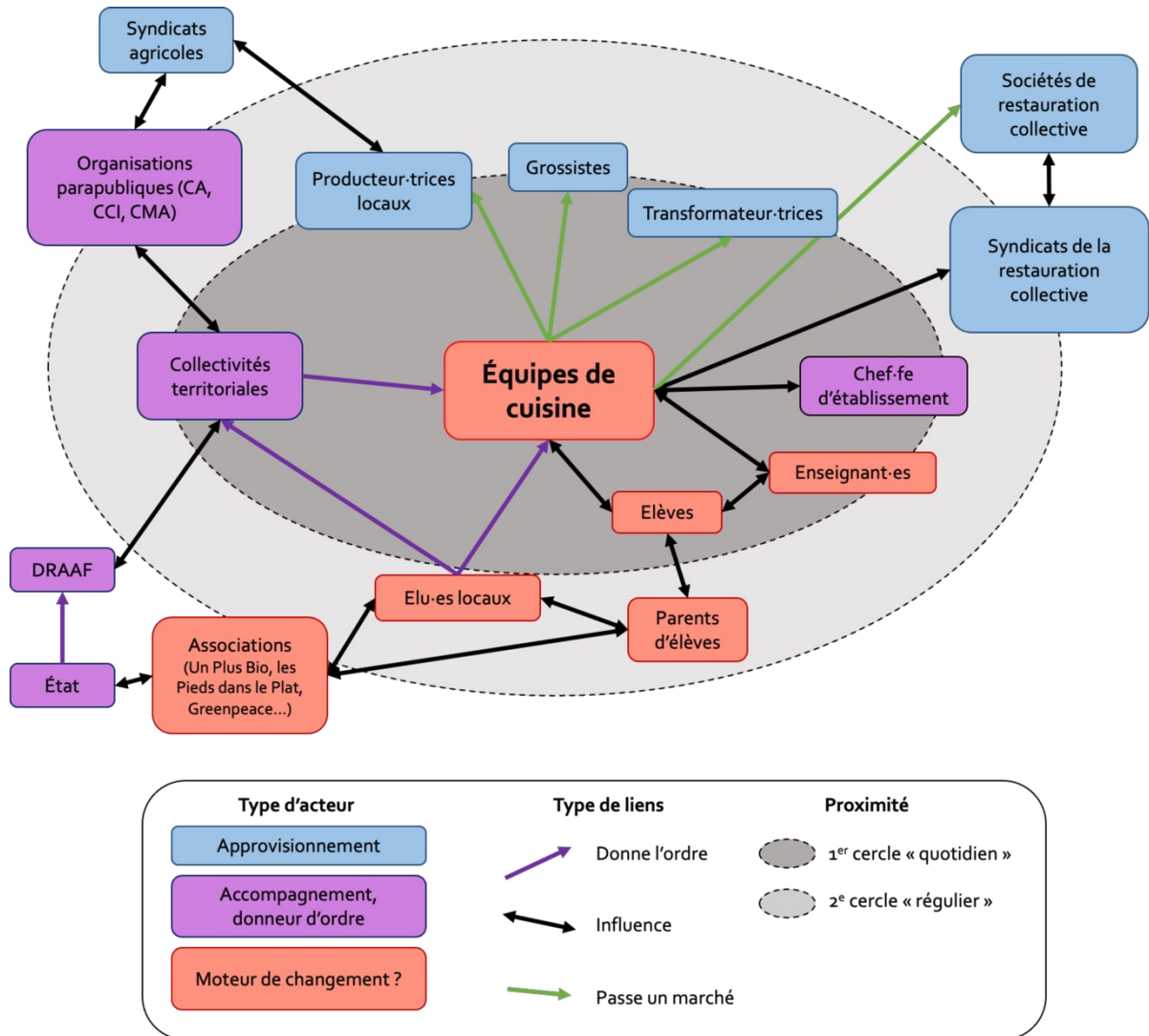
1.2.1 Restauration scolaire et système de décision

Les modes d'approvisionnements de la restauration scolaire s'organisent autour d'un système d'acteurs choisissant les fournisseurs. Nous avons déjà évoqué les marchés publics dans le 1.1.2. Les conditions de notation des marchés dépendent des moyens attribués par la collectivité au restaurant. En cas d'un budget suffisant, le prix ne sera pas le premier critère dans l'attribution d'un marché, à l'inverse d'une situation où les moyens sont contraints. De plus, une collectivité peut dicter une politique de préférence pour certains types d'approvisionnements, avec des critères de qualité ou de proximité. La préférence locale est interdite par le Code de la commande publique, mais les directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF)³³ conseillent d'inclure des critères logistiques pour contourner cette disposition (la livraison doit intervenir à moins de 2h de la production ; le transport doit prendre en compte les « externalités environnementales », etc.). Les achats de la restauration scolaire peuvent autrement s'effectuer en dehors des marchés publics s'ils ne dépassent pas le seuil de 40 000 €, situation fréquente dans les petits établissements que nous avons enquêtés. Dans ce dernier cas, toute latitude peut être exercée dans le choix de l'acheteur public, à condition de comparer théoriquement deux ou trois devis. **Les critères de choix dépendent alors de la volonté des cuisinier-es**, influencés par tout un système d'acteurs (Figure 7). Ce sont en effet ces derniers qui construisent les menus et font les commandes. Même si les marchés publics d'approvisionnement peuvent relever de décisions collégiales entre personnel administratif, élèves voire parents, le ou la chef est **le dernier élément de la chaîne, et a donc le dernier mot**.

Nous décrivons ce système d'acteurs en fonction de la fréquence des interactions avec l'équipe de cuisine. À l'interface entre le premier et le deuxième cercle se trouvent les acteurs ayant une interaction quotidienne ou presque avec la cuisine. Le deuxième cercle comprend les acteurs interagissant régulièrement mais de manière non quotidienne avec la cuisine. Enfin, en dehors se trouvent des acteurs qui interagissent de manière ponctuelle ou non avec le centre de ce schéma. Cette figure est adaptée du guide de la DRAAF Rhône Alpes évoqué précédemment (DRAAF Rhône-Alpes, 2011), et complété avec nos observations de terrain. Nous reviendrons plus en détail sur le rôle de ce système d'acteurs dans le chapitre 4.

³³ Par exemple, le guide et les fiches action de la DRAAF Rhône Alpes sur le sujet : <https://t.ly/bi6rU>

Figure 7 :
Schéma des acteurs de la restauration scolaire



Source : adapté de la DRAAF Rhône-Alpes, enquête de terrain 2019-2022 / Réalisation : M. Esnault, 2023

Les cuisinier-es de restauration scolaire ont des intitulés de poste divers recouvrant des fonctions variées : cuisinier-e, second-e de cuisine, aide de cuisine, responsable de production, commis-e de cuisine de collectivité, responsable de production culinaire, chargé de restauration et de production culinaire, agent de restauration... En 2006, environ 30 000 personnes assurent des fonctions de production alimentaire au sein des restaurants scolaires. Ces chiffres datent d'avant le transfert de ces personnels de l'État aux collectivités.

Le ou la chef-fe de cuisine peut relever des cadres d'emplois d'agent-e de maîtrise, en catégorie C, ou de technicien-ne territorial-e, en catégorie B. Pour être recruté-e et titularisé-e dans la fonction publique territoriale, ces responsables de cuisine doivent être titulaires d'un CAP de cuisine (cat. C), ou d'un baccalauréat (cat. B). Le niveau catégoriel est laissé à la discrétion de l'employeur. Ainsi, des chef-fes de cuisine gérant des équipes de plusieurs personnes et rédigeant les marchés publics sont majoritairement recruté-es en catégorie C,

tout comme les personnes qu'ils et elles supervisent (Prud'homme, 2022). Les conditions de travail des cuisinier-es de restauration collective ont été enquêtées par C. Dondeyne (2016).

L'ouvrage *Une autre cantine est possible* (2021), coécrit par un chercheur, M. Perrenoud, et un cuisinier, P.Y. Rommelaere, dépeint le métier de cuisinier-e de collectivité. À travers dix idées reçues, ils démontrent la nécessité de revaloriser ce métier, et de faire évoluer les pratiques d'approvisionnement. Ce même chercheur a travaillé sur les représentations des cuisiniers de collectivités, et démontre que malgré toute l'attention médiatique portée vers la cuisine (émissions culinaires, livres de recettes...), les chef-fes de collectivité « *n'ont jamais la parole et ne l'ont jamais eu* » (Perrenoud, 2021, p. 86). Ce segment professionnel est mal considéré, car on mangerait mal dans ces restaurants. Par ailleurs, les prix décernés à la profession sont souvent inaccessibles pour le commun des chef-fes, ce qui ne contribue pas à une valorisation positive. Le travail de M. Perrenoud démontre que seule une fraction d'entre elles et eux participent aux concours valorisant leur métier. Il prend l'exemple des « Victoires des cantines rebelles » de l'association *Un plus bio*, qui récompense les « *initiatives qui font évoluer significativement l'alimentation sur leur territoire* »¹⁴. Le formulaire d'inscription contient de nombreuses questions ouvertes, ce qui ne facilite pas la réponse et renforce les écarts sociaux. La deuxième partie du concours implique de réaliser une petite vidéo, ce qui n'est pas non plus à la portée de tout le monde. Les chef-fes récompensé-es et valorisé-es dans leur métier sont celles et ceux qui respectent la charte de l'association, mais surtout ayant un capital culturel suffisant pour connaître le concours, répondre aux questions et compléter toutes les étapes (*ibid.*).

La restauration scolaire pâtit ainsi d'une mauvaise réputation, liée à une image médiatique peu favorable des cuisinier-es. Dans ce manuscrit, en intercalaires de partie, nous incluons parfois des chansons, citations, ou images faisant allusion à cette popularité négative. Certain-es essayent de redorer l'image de leur métier, notamment sur les réseaux sociaux (Figure 8,

Figure 9 et Figure 10). Ce travail de communication, à destination des élèves et de leurs parents, reprenant tous les codes de la Toile, est particulièrement bien perçu :

« C'est le mec que je respecté le plus au bahu le cuisto frero toujours le mettre dans sa poche »
« Bonjour, je voudrais travailler entemps que cantinière pourrait tu me donner des conseils .Merci »
« Ce mec se prend vraiment le chou pour les repas de la cantine »
« Ça doit être incroyable de manger à votre cantine »

Commentaires issus de la chaîne YouTube [@lecantinier](https://www.youtube.com/@lecantinier)

¹⁴ Extrait de la page web de l'association : <https://www.unplusbio.org/les-cantines-rebelles/>

Figure 8 :
Captures d'écran des profils sociaux de Guillaume le Cantinier @le.cantinier

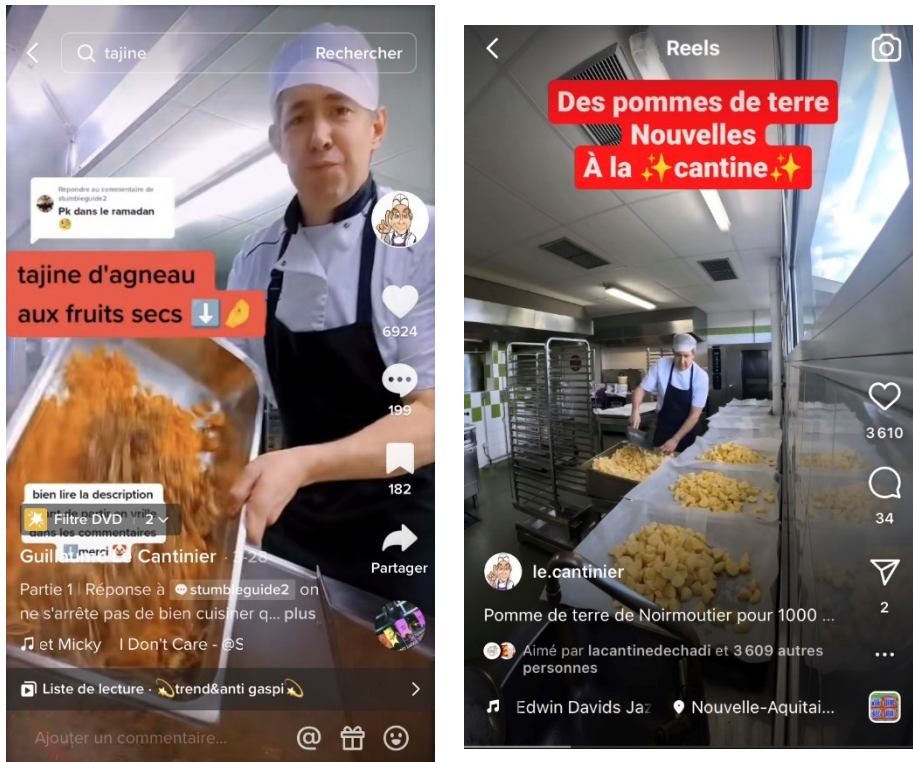
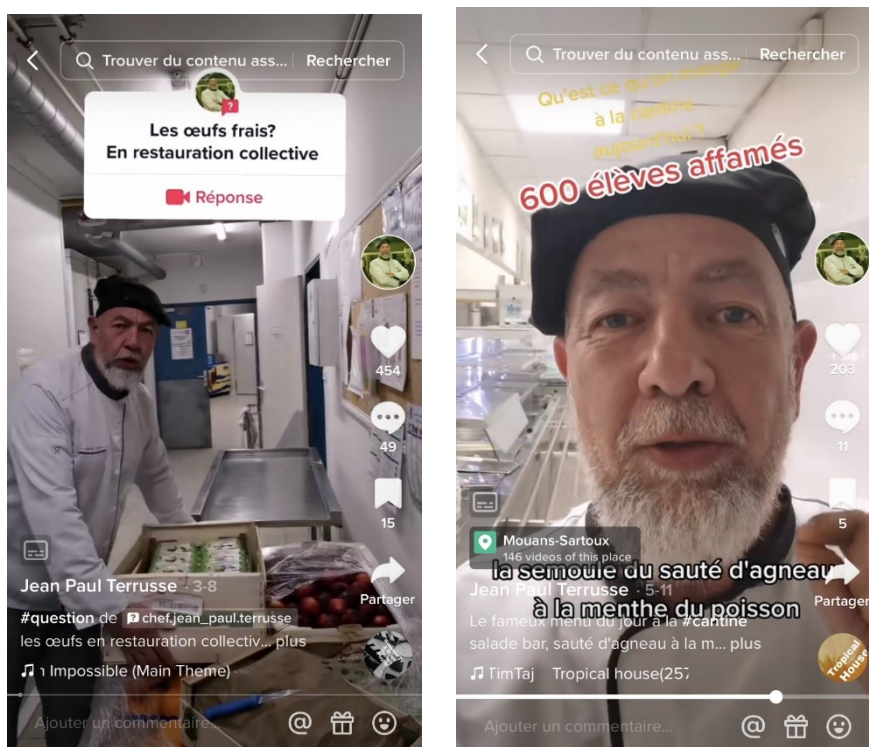


Figure 9 :
Captures d'écran du compte TikTok de @raknor50



Figure 10 :
Captures d'écran du compte *TikTok* de Jean-Paul Terrusse, *@chef_jean_paul.terrusse*



Guillaume le cantinier est chef de cuisine dans un lycée à Bressuire (79), et dispose de 656 000 *followers* sur *TikTok* et 117 000 sur *Instagram* (Figure 8). *@raknor50* est chef de cuisine dans le secondaire dans la Manche (50), et 51 000 personnes sont abonnées à son compte *TikTok* (Figure 9). Jean-Paul Terrusse est chef de cuisine dans un collège de Mouans-Sartoux (06), et son profil *TikTok* compte 22 100 *followers* (Figure 10).

Ces trois chefs se posent en défenseurs de la qualité et du fait maison en restauration scolaire, luttent contre le gaspillage dans leurs établissements et font de la prévention des troubles alimentaires. Ils mettent en scène leur quotidien au contact des élèves, expliquent leurs recettes et leur métier, et vont parfois même jusqu'à filmer les conditions de production de certains de leurs fournisseurs¹⁵.

Un·e chef·fe de cuisine dispose d'une grande influence sur les approvisionnements de son restaurant, qu'il doit choisir parmi trois grandes options présentées ci-après.

1.2.2 Des enjeux d'approvisionnement confiés à la sphère privée

Les acteurs souhaitant approvisionner la restauration scolaire doivent répondre à des critères de prix, de maîtrise des marchés publics, mais aussi de logistique, en ceci que la

¹⁵ Par exemple : <https://youtu.be/CA-4btQRYEo>

fourniture des denrées alimentaires ajoute des contraintes de volumes, d'horaires et de livraison entre autres. Nous classons ces acteurs en trois catégories : les **producteurs et productrices**, qui commercialisent leur propre production (qui peut avoir subi une première transformation, comme pour les produits laitiers) ; les **transformateurs et formatrices**, qui offrent un service de transformation, mais qui ne produisent pas directement la matière première alimentaire (minoteries, boulangeries, abattoirs, boucheries, légumeries...) ; et les **grossistes**, opérateurs spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective (grossistes à service complet (GASC) ou plateformes logistiques).

Les spécificités de la commande publique imposent de recourir à des fournisseurs capables de répondre à ce type d'appel d'offres. Les opérateurs les plus à même d'y correspondre et disposant d'une grande expérience dans le domaine sont les grossistes à service complet (GASC), localisés à proximité des centralités urbaines et qui sont spécialisés dans la fourniture de produits alimentaires pour la grande distribution et la restauration collective et commerciale **en livraison**. Ils disposent également de services administratifs spécialisés dans la réponses aux marchés publics. Les grossistes alimentaires sur carreau, situés dans des marchés de gros comme les marchés d'intérêts nationaux (MIN), également situés à l'entrée des centres urbains et les enseignes de grossistes alimentaires ne proposent pas systématiquement ces services. Ils sont donc peu fréquemment sollicités par la restauration collective. Peu de littérature semble se consacrer aux GASC (Baritoux et Billon, 2018), représentés notamment par les grands groupes de fournitures de denrées alimentaires, spécialisés ou non (*groupe Pomona, Transgourmet, Réseau Krill, Sysco, Biocoop Restauration, Pro à pro...*), et les sociétés de restauration collective (dont trois multinationales cotées en bourse : *Elior, Compass Group et Sodexo* ou non : *Api Restauration, Convivio*). Ces dernières concentrent une part importante de l'activité, sont spécialisées dans l'approvisionnement des structures de restauration collective, et disposent de services dédiés à la réponse aux marchés.

Localisées dans les zones artisanales ou logistiques des grandes agglomérations, les structures des GASC disposent de produits aux conditionnements adaptés. Elles ont systématisé la réponse aux marchés publics et ont optimisé leurs techniques de livraison basées sur les pratiques de la grande distribution (Merenne-Schoumaker, 2007 ; Raimbault, 2015 ; Bricas *et al.*, 2021). Ces compétences rendent complexe le recours à d'autres fournisseurs qui n'ont pas accès aux mêmes moyens. Ces dernières années, alors que ces acteurs souffraient d'une mauvaise image liée à leur activité de transport et à la méconnaissance de leur métier, ils déploient désormais diverses stratégies de communication et développent les partenariats pour « *s'affirmer en tant qu'acteurs des systèmes alimentaires locaux* » (Bricas *et al.*, 2021, p. 21). Nous détaillons ci-après trois exemples de ces entreprises, en précisant leur historique et leur poids dans le secteur. Ces trois entreprises sont celles que nous avons croisé le plus fréquemment dans l'enquête de terrain parmi les grossistes fournissant la restauration scolaire.

Le **groupe Pomona** a été fondé par une famille rémoise au début du XIX^e siècle. Au départ commerce de beurre, d'œufs et de fromages à Reims, l'entreprise fleurit lorsqu'elle

commence l'import de bananes depuis les colonies françaises. Le site internet du groupe annonce même qu'en 1929, « *Monnot & Cie se hisse au premier rang des entreprises françaises d'importation et de commerce de gros en fruits et légumes.* » (site internet du groupe *Pomona*, 2023). Les années 1960 voient la multiplication des supermarchés, et la demande en grossistes se transformer. Le groupe se diversifie avec plusieurs filiales spécialisées dans les produits de la mer frais, les produits laitiers et les produits surgelés. Les grandes surfaces alimentaires intègrent le métier de grossiste à la fin des années 1980, et *Pomona* perd la majorité de sa clientèle. L'entreprise se tourne alors vers la restauration hors foyer, s'implante en Espagne et en Suisse, et propose des services d'export depuis Rungis. Plusieurs des filiales du groupe sont apparues à de nombreuses reprises dans l'enquête de terrain, en lien avec leur implantation en Normandie (8 sites et 10 000 clients revendiqués dans la région). *TerreAzur* propose fruits, légumes et produits de la mer frais (plateforme logistique à Cherbourg-en-Cotentin (50), et une autre à Avranches (50)). *PassionFroid* livre des produits frais carnés, laitiers, et des surgelés (plateforme à Iffs, à proximité de Caen (14)). *EpiSaveurs* fournit les produits d'épicerie (entrepôt à Rennes (35), plateforme à Caen). *Relais d'Or - Miko*, racheté à *Unilever*, procure glaces et produits surgelés (implanté à Bayeux (14) pour la Normandie). En 2022, le groupe réalise un chiffre d'affaires de **4,6 milliards d'euros**, contre 3,5 Md€ en 2021. Le groupe est détenu à 75 % par la famille Dewavrin, descendant-es d'industriels textiles du Nord, depuis 1928.

Transgourmet est un autre grossiste à service complet. Cette entreprise était un distributeur du groupe *Carrefour* jusqu'en 1993. Le groupe est racheté en 2010 par *Coop*, spécialisé dans la grande distribution en Suisse, qui en devient l'unique actionnaire. Au départ implanté uniquement en France, *Transgourmet* a racheté différentes entreprises dans plusieurs pays et s'étend aujourd'hui dans divers pays européens. L'entreprise dispose également d'une filiale d'export à Rungis. En France, ce grossiste travaille essentiellement avec la restauration collective et notamment le groupe *Elior*, et en restauration commerciale. Il annonce être le « *numéro deux européen du libre-service et de la livraison en gros en Europe* » et leader des grossistes alimentaires en France (site internet de *Transgourmet France*, 2023), et affiche un chiffre d'affaires de **1,6 Md€** en 2019. La plateforme logistique qui approvisionne la Normandie est située à Carquefou, près de Nantes (44).

Sysco France regroupe *Davigel* et *Brake*, rachetés en 2018 par le groupe *Sysco* basé aux États-Unis, qui se revendique leader mondial des grossistes pour la RHD. En France, le groupe déclare **1,3 Md€** de chiffre d'affaires en 2022 (68,6 Md US\$ dans le monde). *Davigel*, qui fournit essentiellement des surgelés à la restauration, est implanté depuis la fin des années 1960 en Haute-Normandie, à proximité de Dieppe (Offranville, Rouxmesnil-Bouteilles, Beautot (76)). L'entreprise a été rachetée par *Nestlé* en 2009, qui la revend en 2015 à *Brake Bros.*, un groupe britannique. Elle vient renforcer la filiale française de cette dernière, déjà implantée à plusieurs endroits en France et en Normandie (Le Castelet (14), au sud de Caen et à Bréhal (50), à proximité de Granville). Les actionnaires de l'entreprise sont notamment

des fonds d'investissement : en 2023, il s'agit du *Vanguard group* à 9 %, le *Wellington Management Co.* à 5 % et *JPMorgan Investment Management* à 2 %.

Plusieurs de ces fournisseurs proposent un accompagnement allant au-delà du simple approvisionnement. Certains offrent un service nutrition, suggérant des menus à suivre pour respecter l'équilibre alimentaire. D'autres mettent en place des outils numériques suivant la part des produits EGalim et les repas végétariens (cf. 1.3.2), tandis que certaines entreprises mentionnent la part de ces produits sur les factures adressées aux restaurants. Les catalogues de ces fournisseurs sont régulièrement accompagnés de recettes mettant en valeur leurs références et leur adéquation avec les nouvelles dispositions règlementaires. La demande de repas végétariens est clairement intégrée par les GASC, qui dédient des sections entières sur leurs sites internet. L'exigence de proximité de certain-es chef-fes transparaît également dans leurs propositions d'animations et de décorations pour les restaurants. Certaines sociétés de restauration collective fonctionnant en concession (cf. ci-après) nouent des partenariats d'approvisionnement étroits avec ces entreprises, reprenant par exemple leurs catalogues sur ceux des GASC.

1.2.3 Modes de gestion et concessions

La restauration scolaire fonctionne dans la grande majorité des cas selon deux principes de gestion (Figure 11). La **régie**, ou autogestion, ou encore **gestion directe**, signifie que la collectivité (commune, intercommunalité, département ou région) gère directement son ou ses restaurants scolaires. En 2015, selon le réseau Restau' Co¹⁶, 92 % des établissements du secondaire disposant d'un restaurant scolaire bénéficiaient d'une gestion directe, contre seulement 36 % des écoles primaires (Figure 11).

Figure 11 :

Nombre de repas en restauration scolaire selon le mode de gestion et le niveau scolaire

	Directe	Concédée	Total du nombre de repas (millions)
Primaire	36 %	64 %	315,6
Secondaire	92 %	8 %	508,4
Ensemble	70 %	30 %	824

Sources : Restau'Co, Gira, 2015

Le deuxième mode de gestion, plus courant dans les écoles primaires (64 % selon la même enquête), est celui de la **gestion concédée**. La collectivité passe un marché public de services pluriannuel avec un délégataire public ou privé qui se rémunère sur le chiffre d'affaires du restaurant scolaire. Le processus de décision est relativement similaire : cahier des charges,

¹⁶ Réseau de professionnels de la restauration collective en gestion directe

publicité et décision sur le respect du cahier des charges. La collectivité participe ensuite peu ou plus à la décision dans la gestion du restaurant scolaire une fois le marché en place. Le délégataire choisit ses fournisseurs dans son catalogue, ou bien selon d'autres critères, qui sont définis au préalable dans le cahier des charges, ou qui lui sont propres.

Une forme de gestion moins courante et moins documentée, que l'on observe particulièrement dans les petites écoles rurales, est celle de la gestion semi-directe. Nous faisons le choix de l'appeler **semi-concédée** en raison du système d'acteurs (appelée mixte par l'Observatoire de la restauration collective bio durable (2022)). La collectivité conserve seulement la gestion du service de restauration (gestion du personnel notamment), tandis que les repas sont fournis et contrôlés par un acteur extérieur. Il peut s'agir d'une autre collectivité (commune, EPCI, région ou département si c'est un établissement public voisin, scolaire ou social comme un EHPAD qui produit les repas), d'une association, ou bien souvent d'une entreprise privée spécialisée dans ce genre de services, comme pour la gestion concédée (société de restauration collective). Un collègue voisin peut par exemple livrer le restaurant de l'école ; ou bien, pour les écoles plus isolées, une société privée vient livrer les repas préparés les matins en cuisine centrale tous les midis. La liaison chaude est privilégiée car le temps de livraison excède rarement les deux heures (Esnault, 2016). Ces deux derniers types de gestion reposent sur des sociétés de restauration collective (SRC), que nous allons désormais présenter.

Seuls les travaux de thèse de C. Brand ont enquêté les sociétés de restauration collective (Brand, 2012, 2015), qui ne sont pas toujours accessibles aux chercheur-euses, tout comme les GASC. Les visites des infrastructures sont très encadrées quand elles sont autorisées, et les entretiens limités aux services communication ou à des cadres voire à la direction. Dans notre enquête de terrain, nous obtenons un seul retour favorable de la part d'une société de restauration collective. Cependant, 30 % des repas de la restauration scolaire sont issus d'une gestion concédée, et plus de la moitié pour le premier degré (cf. Figure 11). Il est donc essentiel de connaître ce secteur afin d'en saisir les enjeux. Le SNRC, organisation patronale du secteur, estime les chiffres d'affaires de ses 40 adhérents en restauration concédée à **5,5 Mds€**. Pour connaître les acteurs de ce secteur, nous présentons ci-après trois entreprises de restauration collective. Ces sociétés sont les trois plus grandes en termes de chiffres d'affaires, et ont une échelle d'intervention internationale.

Sodexo est probablement l'entreprise la plus connue du secteur. Fondée par Pierre Bellon en 1966 à Marseille, la société fournit des repas aux salariés puis aux clients des compagnies de croisières. Les services de l'entreprise s'étendent ensuite à la restauration sous toutes ses formes, à l'hôtellerie, la maintenance, le ménage. Les clients de Sodexo adhèrent à l'ensemble de ces services sous forme de contrat unique. Dans les années 1980, la SRC prend en main le marché des tickets restaurants, qui s'accompagne d'un développement à l'international et de l'entrée en bourse de l'entreprise. La famille Bellon, 24^e fortune française en 2023 selon le magazine *Challenges*, dirige à ce jour la *Sodexo*, et en est également

l'actionnaire majoritaire. En 2023, les Bellon détiennent 42 % des actions, *BlackRock Inc.*¹⁷ 3,1 % et les salarié-es de l'entreprise 1,7 %. Mise à mal au début de la crise sanitaire avec la suspension de la quasi-totalité de ses services et activités, l'entreprise du CAC 40 profite du contexte inflationniste et annonce une progression du chiffre d'affaires de 20 % en 2022 avec **21 milliards d'euros** contre 17 milliards en 2021. Le marché de la restauration au travail est le plus conséquent dans l'activité « restauration » de l'entreprise, consolidé par le partenariat avec *Uber Eats* depuis 2021 qui permet aux salarié-es de bénéficier du dispositif des tickets restaurants en livraison. La SRC détient de nombreux marchés conséquents en restauration scolaire, dont nous citons quelques exemples : la restauration des élèves du premier degré à Marseille (13), la moitié des collèges des Hauts-de-Seine (92) (l'autre moitié est déléguée à la région Île-de-France ou à *Elior*), les écoles de Saint-Malo (35) et de la communauté urbaine d'Alençon (61). L'entreprise s'organise soit en cuisine centrale soit en cuisine sur place lorsqu'il s'agit de grands restaurants équipés d'une unité de production (cf. o). L'activité de restauration concédée reste très minoritaire dans les profits du groupe.

Elior est créée en 1991 par le rachat de la filiale restauration du groupe Accor par 300 cadres, emmené-es par Robert Zolade et Francis Markus. À partir de 1998, la restauration est divisée en deux branches : *Avenance* pour la restauration collective, et *Eliance* puis *Areas* pour la restauration de concession (dans les gares, aéroports, autoroutes), notamment avec des restaurants franchisés (*Paul, Quick, Starbucks*). La société est ensuite introduite en bourse en 2000. Les acquisitions de plusieurs SRC régionales (*Les Repas Parisiens, Ansamble, l'Alsacienne de restauration...*) leur font revendiquer le titre de leader de la restauration collective en France depuis 2012, avec 9 500 sites dans le pays, ainsi qu'en Espagne et en Italie. En restauration scolaire, *Elior group* déclare proposer 1,7 millions de repas par jour dans près de 12 000 restaurants. Tout comme l'exemple précédent, *Elior group* développe des services d'accompagnement autour de la restauration, notamment en milieu hospitalier (nutrition, hôtellerie de santé, propreté...) via sa filiale *Elior Services*. Le groupe déclare **4,45 Md€** de chiffre d'affaires en 2022. Le groupe fait face à quelques difficultés de direction et de résultats financiers, suivant la cession de leur branche de restauration de concession en 2019, et les fermetures de restaurants liées à la crise sanitaire. Il est racheté par *Derichebourg SA*, dont le PDG, Daniel Derichebourg, reprend la direction d'*Elior group* en avril 2023. Les anciens cadres ayant fondé la société sont actionnaires à hauteur de 2 % avec la société *BIM*. De nombreux fonds d'investissement complètent les actionnaires, notamment *The Vanguard Group*.

Comme nos deux exemples précédents *Compass Group PLC* est une société britannique qui fournit des services de restauration et de soutien. En 1941, Jack Bateman fonde *Factory Canteens Ltd.*, qui œuvre à la restauration des ouvrier-es de l'armement pendant la guerre, puis qui offre une restauration sur les lieux de travail. L'entreprise fusionne dans les années

¹⁷ Une des plus grandes entreprises multinationales gestionnaires de fonds, notamment de pension, concurrente du *Vanguard group* évoqué précédemment. *BlackRock* est controversée entre autres pour son importance financière plus conséquente qu'un État, pour son soutien au secteur des énergies fossiles, pour ses activités de lobbying, ou encore pour son implication dans les réformes des retraites en France...

1980 avec *Midland Counties Industrial Catering* pour donner *Compass Group*. Elle est ensuite introduite en bourse à Londres en 1988. Dans les années 1990, le groupe rachète diverses entreprises, au Royaume-Uni et à l'international. Il achète *Eurest* en 1995 auprès de *Nestlé*, en 1998 la *Société Hôtelière de Restauration*, *Sélecta* en 2000, *Régiself* en 2002 et crée *Compass group France* en 1999. En France, l'entreprise se développe avec des marques spécialisées en fonction du secteur : *Eurest* pour les entreprises et administrations, *Medirest* pour la santé, *Scolarest* pour l'enseignement. Cette dernière filiale revendique 300 000 repas quotidiens, 350 établissements privés et 1200 collectivités territoriales clientes. *Compass group France* annonce **1,1 Md€** de chiffre d'affaires en 2019, et *Compass Group* **25,7 £Md** en 2022, en progression constante. Sans actionnaires majoritaires, la société est détenue par plusieurs fonds d'investissements, dont à nouveau *The Vanguard Group* et *BlackRock*.

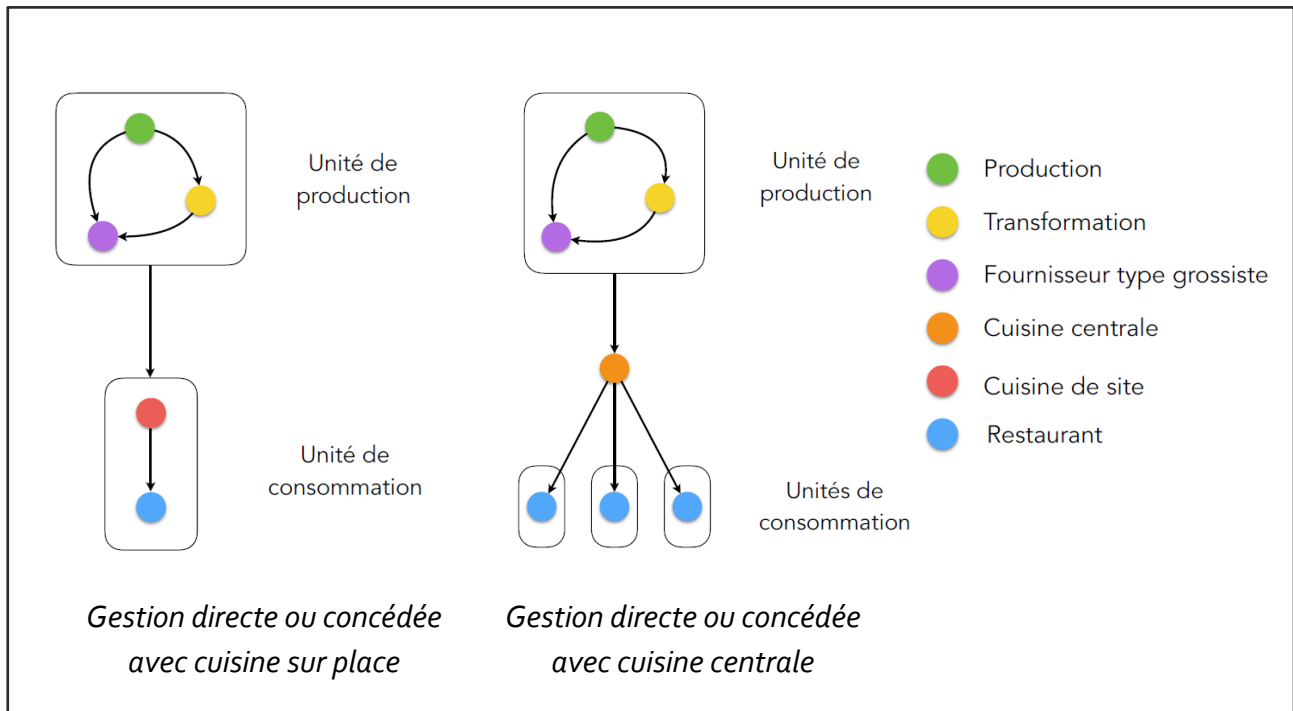
Ces entreprises sont majoritairement titulaires de concessions d'exploitation de grands services de restauration, comme nous l'avons vu avec l'exemple de la *Sodexo*. Les chiffres d'affaires de ces sociétés, en grande partie tournées vers le développement international, démontrent la recherche de profitabilité, à priori contraire à la notion de service public développé dans le 1.1.2. Ces quelques sociétés de restauration collective détiennent la majorité du marché de la concession, qui apparaît bien plus profitable que les marchés d'approvisionnement détenus par les GASC. Des opérateurs de taille moindre, non cotés en bourse et à visée régionale ou nationale, complètent l'offre de la concession en restauration collective (en Normandie, il s'agit essentiellement d'*Api Restauration* et *Convivio*).

1.2.4 Organisation du restaurant

Les différents modes de gestion peuvent être comparables en termes d'organisation. Une cuisine sur place peut être dépendante d'une gestion directe ou d'une gestion concédée. Un fonctionnement avec une cuisine centrale peut résulter d'une organisation en régie comme d'une concession du service à une société privée. Les chorèmes¹⁸ (cf. 3.4) suivants comparent ces deux organisations en parallèle (Figure 12).

¹⁸ « Les chorèmes étaient des formes simples (la maille, le front, la synapse...) dont la combinaison permettait de construire des modèles géographiques. L'ambition de Roger Brunet et de ses disciples était de « résoudre en géographie la contradiction de fond entre général et particulier, loi et individu, nomothétie et idiographie... » (*Les mots de la géographie*, 1992 pour la première édition). La chorématique, science des chorèmes, se voulait une grammaire de l'espace, dont les chorèmes seraient la plus petite unité, comme les phonèmes dans une langue (Brunet parle aussi d'un alphabet). » – « [Chorème](#) », 2017, *Géoconfluences*

Figure 12 :
Deux modes d'organisations de la restauration scolaire



Réalisation : M. Esnault, 2017

Nous nous intéressons principalement aux modes de production des repas car cela conditionne les volumes nécessités par la cuisine, mais aussi la logistique nécessaire pour approvisionner les restaurants dans un deuxième temps. Lors d'un fonctionnement en cuisine centrale, les repas sont ensuite transportés aux restaurants par diverses méthodes, présentant chacune avantages et inconvénients. Entre la cuisine centrale et les lieux de consommation, le temps varie de quelques dizaines de minutes à quelques mois. La **liaison chaude** implique un délai de livraison inférieur à deux ou trois heures en moyenne pour des denrées préparées à plus de 65°C. La **liaison froide** permet un délai de livraison de plusieurs jours ; les denrées sont réfrigérées à une température entre 0 et 4°C. Il existe également la possibilité (plus rare) de proposer des repas entre -18 et -20°C en **liaison surgelée**. Dans ces deux derniers cas, les repas sont réchauffés dans des fours à 65-70°C sur les lieux de consommation dans une cuisine satellite.

La liaison chaude implique un temps court entre préparation et consommation, imposant des horaires parfois très matinaux aux équipes de cuisine. Le maintien à température pendant plusieurs heures peut contribuer à un dessèchement des plats, ce qui impose de prendre en compte cette contrainte en cuisine. En revanche, cette technique ne nécessite pas de réchauffer les plats lors de leur arrivée au restaurant, économisant temps, énergie et moyens humains.

La liaison froide ou surgelée permet plus de souplesse dans l'organisation horaire des équipes de cuisine, mais elle nécessite que tous les restaurants soient équipés pour réchauffer les plats. Par ailleurs, la préparation plusieurs jours à l'avance (J+1 à J+3) impose une connaissance

précise du nombre de repas à concevoir qui ne peut tenir compte du nombre d'absent-es et donc du nombre de portions exact.

Le fonctionnement en cuisine centrale permet des économies substantielles en réduisant le nombre de productions en parallèle. Cela nécessite un coût d'entrée important pour construire l'équipement, mais regroupe et spécialise des équipes de cuisine et rationalise les tâches. En revanche, elle induit une déconnexion importante entre les cuisinier-es et les élèves, ce qui peut réduire la qualité des repas en l'absence de retour critique sur les plats proposés. De plus, les volumes de denrées nécessités par cette organisation peuvent être trop importants pour favoriser un approvisionnement auprès de la production locale. La restauration sur place est un peu plus coûteuse pour les collectivités si elles ont plusieurs sites de production alimentaire. En revanche, les cuisinier-es sont plus polyvalent-es dans leur métier et leurs tâches, et sont au contact des élèves.

Ces deux organisations sont soumises aux mêmes règles sanitaires, à ceci près que les cuisines centrales doivent obtenir un agrément supplémentaire de la part des services vétérinaires (DDPP). Le schéma suivant résume les contraintes sanitaires de « la marche en avant » de la méthode HACCP dans l'organisation des flux au sein d'une cuisine (Figure 14) : instaurer des zones « sales » aux entrées et sorties du système, et faire en sorte que les denrées ne reviennent jamais en arrière dans leur parcours au sein de la cuisine. La Figure 13 en présente un exemple rencontré sur le terrain.

Figure 13 :
Schéma de la marche en avant de la cuisine Louise Legrand (15)

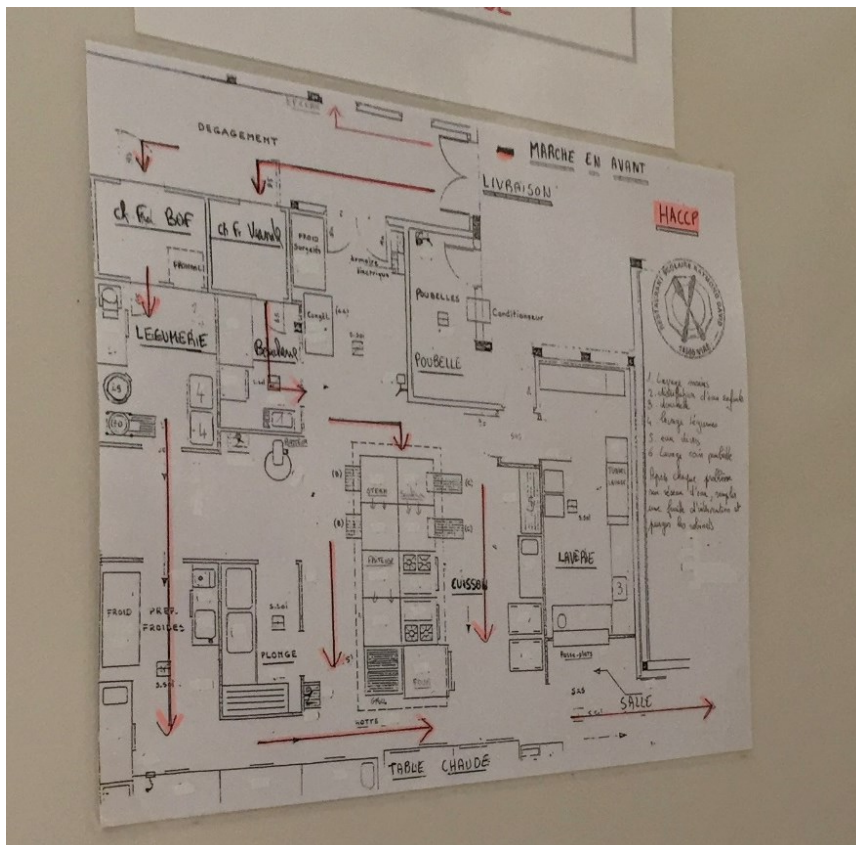
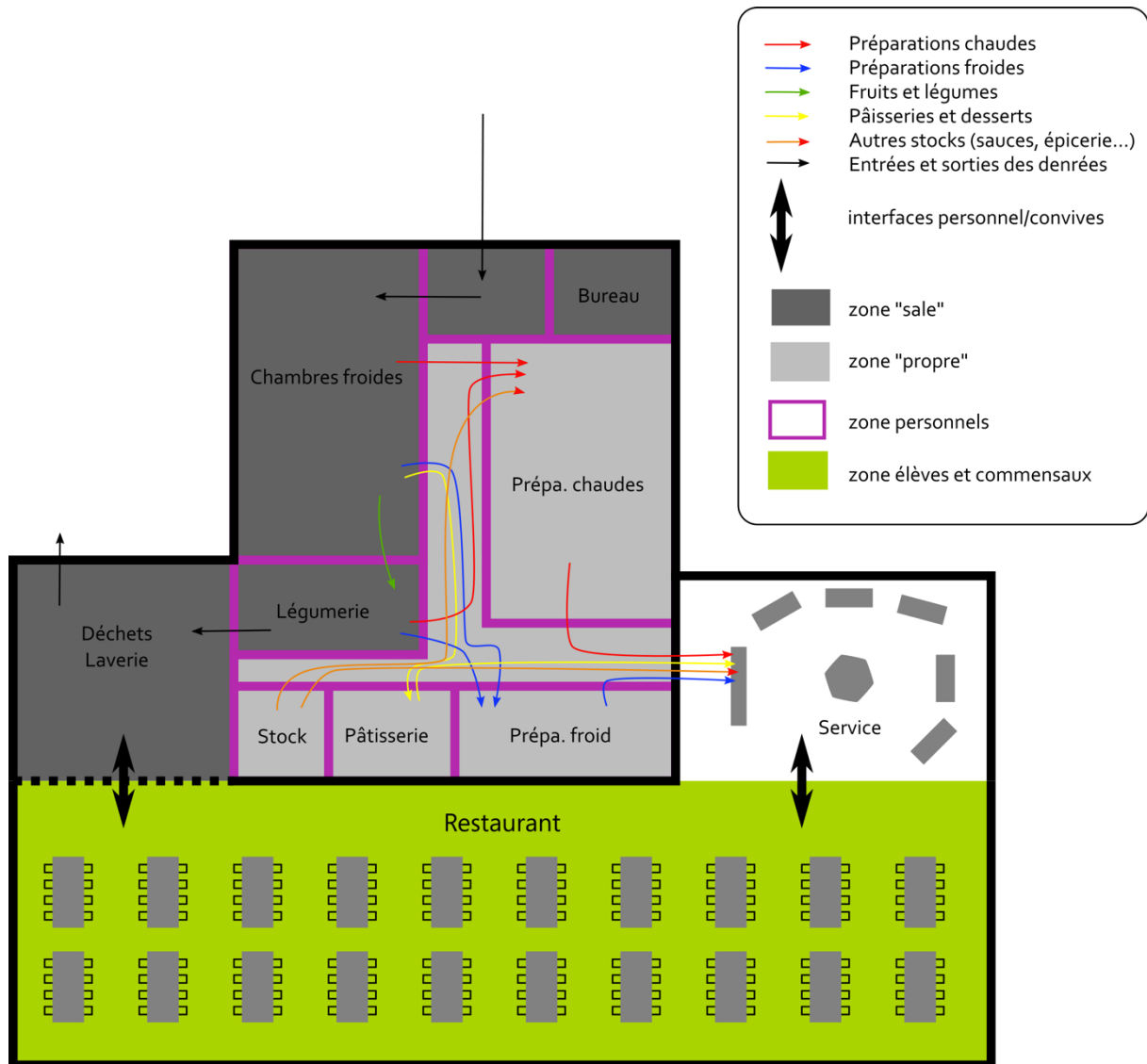


Figure 14 :
Organisation des flux alimentaires dans un restaurant scolaire pour la norme HACCP



Sources : enquête de terrain 2016-2022 ; méthode HACCP ; réalisation M. Esnault

Conformes à la législation sanitaire, ces organisations et les modes de gestion de la restauration scolaire découlent d'une histoire riche depuis la fin du XIX^e siècle. La sous-partie suivante s'intéresse donc à ces évolutions.

1.3 Le développement d'un service public

Cette sous-partie revient sur la création de la restauration scolaire en France par une approche diachronique et thématique, puis développe l'encadrement légal par la loi EGalim.

1.3.1 Des politiques menant à la définition d'un objet public

Après la Seconde Guerre mondiale, nombreux sont les pays à avoir instauré des politiques d'approvisionnement alimentaire pour faire face à la pénurie de denrées. Les enfants n'avaient bien souvent accès qu'à un repas chaud par jour, offert par les soupes populaires ou les écoles. Les passages suivants sont issus de l'ouvrage de M. Chachignon, publié en 1993 par *l'Union des personnels des restaurants municipaux*, et à notre connaissance, seul ouvrage sur l'histoire de la restauration scolaire en France.

Les soupes populaires et les repas offerts aux enfants en France

En France, les premiers restaurants d'enfants virent le jour entre 1945 et 1950 (Figure 17), dans la vague des acquis sociaux du Conseil National de la Résistance (CNR), comme la sécurité sociale ou le rétablissement de la semaine de quarante heures. Le premier restaurant à être effectivement reconnu comme tel serait celui de Montgeron (91), créé par R. Paumier en 1947 (Chachignon, 1993).

Les initiatives antérieures ne manquent pas cependant ; pour diverses raisons que nous allons explorer par la suite, les repas liés à l'école et/ou aux enfants sont source de questionnements depuis au moins l'école obligatoire (loi du 28 mars 1882). En effet, les écoles sont parfois trop loin du domicile pour rentrer manger le temps de la pause méridienne, et la misère est souvent tellement importante que les parents n'ont pas grand-chose à offrir aux enfants. En outre, les distances à parcourir et le manque à gagner pour un enfant qui ne travaille pas (à l'usine ou au champs) n'encourage pas les parents à envoyer leurs enfants à l'école. Enfin, en hiver, les conditions climatiques parfois très rudes épuisent les élèves qui ne sont pas attentifs en classe en raison de leur condition physique. Ces conditions, dépassées en France, restent actuelles dans d'autres pays du monde moins favorisés.

Offrir un repas aux enfants apparaît donc comme un moyen de combattre l'absentéisme. La charité joue un rôle essentiel à cette époque, fournissant des denrées aux écoles laïques ou accueillant les enfants dans des écoles confessionnelles.

V. Hugo joue un rôle précurseur envers les soupes destinées aux enfants ; à partir de 1862 et son exil à Guernesey, il décide d'accueillir à sa table chaque semaine des enfants pauvres à Hauteville-House (Figure 15). Il justifie son initiative de la manière suivante : « *[Il s'agit d'un] essai d'amélioration immédiate du sort des enfants – des pauvres enfants au point de vue de la double hygiène, c'est-à-dire de la santé physique et de la santé intellectuelle* » (Hugo, 1875, p. 152). Cette anecdote est à replacer dans un contexte historique : à cette époque, personne ne

se soucie d'offrir des repas chauds aux enfants. V. Hugo se glorifie par la suite d'avoir inspiré la politique londonienne de la leur soupe destinée aux enfants et qualifie son action de la manière suivante (à son épouse, le 22 mars 1862) : « *le vrai socialiste unit la pratique à la théorie et donne le pain au corps en même temps que les idées aux esprits* » (ibid.).

Figure 15 :
Le déjeuner des enfants pauvres à Guernesey chez V. Hugo



Source : Musée Victor Hugo - Chachignon, 1993

Gratuité, charité, subventions et oppositions

En 1869, les enfants dans le Calvados sont nourris tout l'hiver par l'aide de souscriptions, loteries et quêtes, et à Honfleur, 160 enfants mangent un potage, un plat de viande et de légumes pour 5 cts/jour que le bureau de bienfaisance couvre pour les familles qui n'en ont pas les moyens. À Flers, ce sont tous les enfants qui sont nourris gratuitement ; à Saint-Lô, les notables fournissent l'aide financière pour nourrir également les enfants. Au-delà de la gratuité, à Bayeux et Vire, ce sont des fourneaux économiques (c'est-à-dire des soupes populaires) qui sont installés et ouverts aux enfants pour une somme modique. Ailleurs, c'est la charité privée qui subvient aux besoins des cantines, ou bien les enfants apportent leur pain qu'ils partagent avec les moins favorisés pour accompagner la soupe préparée par le maître qu'ils paient quelques centimes (Chachignon, 1993).

Nourrir les enfants à l'école ne suscite pas toujours l'approbation générale. Les arguments présentés sont en général assez conservateurs : les familles aiment à nourrir leurs enfants, et il ne faudrait pas les vexer, ou encore l'enfant s'émanciperait trop à manger en dehors des jupons de sa mère, qui, par ailleurs, désapprendraient leur métier. P. Kergomard, fondatrice des écoles maternelles en France, vante en 1886 l'exemple anglais de proposer des repas aux enfants, mais condamne le fait que les familles doivent payer. En 1880, le conseil de Paris décide de subventionner les cantines (appelées alors les « soupes scolaires »). On ne peut pas appeler ces structures des cantines au sens actuel du terme car il s'agit toujours du même repas qui y est proposé, et il s'agit plus d'une œuvre de santé, voire de charité, que d'un service public.

Figure 16 :
Illustration d'un repas pris à l'école v. 1900



Source : INRP - Chachignon, 1993

Dans le même temps, aux Etats-Unis, ce sont également des charités qui financent des repas aux enfants ; en 1853, la *Children Aid Society* à New York subvient aux repas d'enfants dans le besoin. En 1890, les écoles deviennent de véritables institutions sociales fournissant une éducation de base et des services sanitaires permettant de lutter contre la malnutrition des enfants. En 1930, toutes les écoles ont désormais des cantines, que le Congrès finance (malgré le procès contre l'État intenté par les restaurateurs privés qui y voyaient une concurrence déloyale). Les denrées pouvaient être achetées à moindre coût auprès des producteurs qui vendaient leurs surplus (lait, porc, blé...), ce qui permet alors aux enfants de bénéficier d'un repas gratuit ou à tarif réduit (*National School Lunch Act* de 1947).

Le gouvernement du Front Populaire en France s'empare de la question. Cécile Brunschvicg, secrétaire d'État à l'Éducation nationale, mène en 1936 une enquête sur l'alimentation des élèves et sur les cantines scolaires. Elles seraient 8 045, mais très mal réparties selon D. Nourrisson qui nous renseigne sur le contenu de cette enquête :

Certains départements n'en possèdent aucune : c'est le cas des Hautes-Alpes, de la Haute-Loire ou de la Corse. 75% des établissements sont concentrés dans 31 départements seulement, comptant chacun plus de 100 cantines. La Gironde arrive alors en tête avec 414 cantines et le Sud-Ouest en général fait figure de pionnier. Bref, le rapport de l'enquête, publié en janvier 1937, est sévère: « *l'école publique est actuellement très loin de pouvoir donner aux enfants une alimentation normale* ». Le gouvernement décide d'affecter une subvention à chaque nouvelle cantine et oblige toute école à en être pourvue. Les autres devront aménager la leur. En une seule année, 1 500 nouvelles cantines bénéficient ainsi de la contribution nationale, alors que 2 000 seulement avaient été créés en six ans.

(Nourrisson, 2004, p. 232)

Malgré cette progression fulgurante de l'offre de cantines, les repas proposés sont peu qualitatifs et ne suffisent pas à combler les besoins nutritionnels des enfants. La Seconde Guerre mondiale renforce la gravité de la situation, et fait diminuer les rations quotidiennes qui engendrent des retards de croissance. L'encadrement nutritionnel des repas ne s'impose qu'au sortir de la guerre et des rationnements.

Nutrition et équilibre alimentaire

La question de l'équilibre nutritionnel s'est assez vite posée lorsqu'il s'est agi de nourrir les enfants. Nombre d'entre eux souffraient de malnutrition et subissaient les épidémies de maladies : dans les années 1930, le corps médical constate la sous-alimentation d'enfants et leurs conséquences pour leur santé (tuberculose, rachitisme, caries etc.) (Thébaud, 2021). En 1935, 30 % des enfants d'une école du XIII^e arrondissement de Paris ne mangent qu'un repas par jour, celui de la cantine. Offrir une alimentation correcte aux enfants devient donc un problème de santé publique, puis une question d'éducation alimentaire. Une fois les ventres affamés comblés, il s'agit d'enseigner aux enfants comment et quoi manger, mission que viendront remplir les restaurants d'enfants après la Seconde Guerre mondiale.

Ces restaurants, dont le premier est créé à Montgeron dans l'Essonne par R. Paumier, ont pour objectif de « *donner chaque jour à l'enfant une alimentation rationnelle dans un milieu éducatif et un climat familial* » (R. Paumier, cité par Nourrisson, 2004, p.237)¹⁹. Il pose que la cantine scolaire doit devenir un « *constituant indispensable de la vie « moderne » (...) un apprentissage du « bien manger » (...) un instrument d'éducation* » (*ibid.*, p. 237-238). Nommé au ministère de l'Éducation, il tente de développer ce service partout en France, avec un succès mitigé selon les départements. La Sarthe, terre d'origine de R. Paumier, est de loin le département où la part des écoles équipées de restaurants scolaires est la plus élevée. D. Nourrisson explicite que les différences de fréquentation tiendraient de l'éloignement de

¹⁹ R. Paumier, « La leçon d'une expérience », p.12

l'école par rapport au domicile, et de la différence de mentalité entre ville et campagne mais aussi des tarifications appliquées. Il relève au début des années 1960 les prix suivants : « Prix demandé aux familles : Châlons-sur Marne, Reims et département, 15-60 F, Évreux et Eure, 20-50 F » (*ibid.*, p. 239). Les problèmes ne manquent pas, entre niveaux d'équipements variés d'un espace à l'autre, coût des produits trop importants, problèmes de qualité avec la rupture de la chaîne du froid (*ibid.*, p. 240).

Figure 17 :
Photographie d'un restaurant scolaire dans la Sarthe en 1950



Source : Chachignon, 1993

La boisson dans les restaurants scolaires en France est l'eau, la seule boisson dite hygiénique et adaptée pour le repas pris dans les restaurants scolaires, mais cela n'en a pas toujours été ainsi (Figure 16). Jusqu'en 1956, l'alcool était autorisé dans les établissements scolaires²⁰, et parfois même fourni lors du repas du midi ; les enfants buvaient alors un demi-litre de bière ou de vin par jour (selon les régions). À la rentrée 1954, Pierre Mendès-France fait distribuer un verre de lait par jour aux élèves pour lutter contre leur alcoolisme et ajoute un morceau de sucre pour lutter contre la dénutrition, puis interdit la consommation d'alcool dans les écoles pour les moins de 14 ans (ce n'est qu'en 1981 que F. Mitterrand interdit l'alcool dans les lycées).

²⁰ Sur le sujet, voir la vidéo de l'INA : https://youtu.be/n_Ez2RMjwuA

La circulaire du 9 juin 1971 relative à l'alimentation de l'école prodigue des conseils nutritionnels cadrés pour la première fois de manière nationale. Le menu doit être composé de la façon suivante :

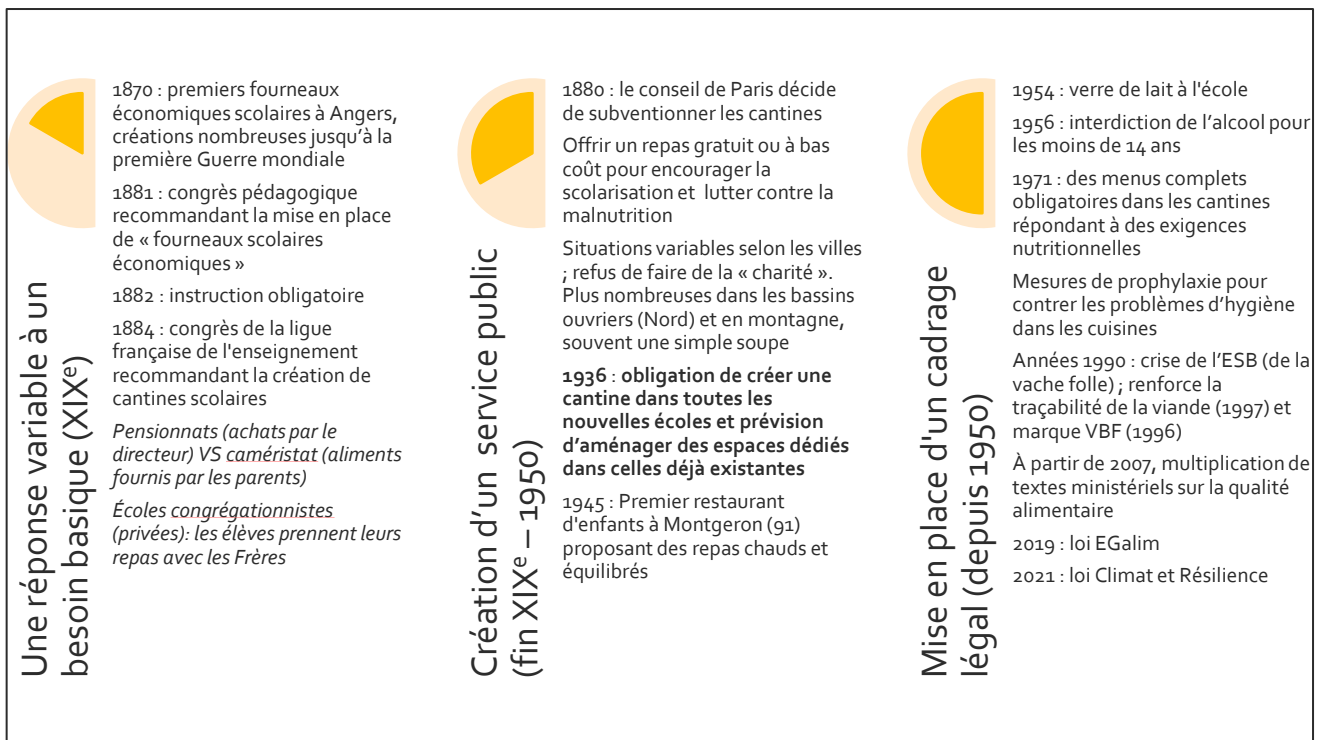
Une crudité (légumes crus râpés, salade ou fruit en dessert) ; des protéines animales, dont une partie sous forme de lait ou de fromage (nature ou en préparation) ; des légumes frais cuits, deux fois par semaine ; des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs les autres jours.

Circulaire du 9 juin 1971

Le repas du midi doit fournir 40 % des apports journaliers recommandés (AJR) (50 % en zone défavorisée). En 2011, une nouvelle circulaire précise l'équilibre alimentaire à respecter : « quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier ; le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ; la mise à disposition de portions de taille adaptée ; la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ». Par ailleurs, elle introduit des critères pour identifier la qualité des produits, les gestionnaires étant désormais tenus « d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas ». La Figure 18 reprend ces différents temps législatifs, et résume les différentes étapes de la création de la restauration scolaire en France depuis la fin du XIX^e siècle.

Figure 18 :

Mesures légales cadrant la restauration scolaire de la fin du XIX^e siècle à 2021



Source : Chachignon, 1993 ; Légifrance / Réalisation : M. Esnault, 2021

Situation internationale

À titre de comparaison, nous mentionnons ci-après quelques exemples concernant la restauration scolaire dans d'autres pays.

Aux États-Unis, c'est en 1966 que le *Child Nutrition Act* développe des recommandations nutritionnelles ; mais en 1981, pour contrebalancer les menaces de coupes budgétaires de l'administration Reagan, le ministère de l'Agriculture a modifié certains éléments pour continuer à correspondre à ces recommandations. Ainsi, le ketchup est considéré comme un légume à partir de ce moment, tout comme les sauces tomates des pizzas ou les pommes de terre frites.

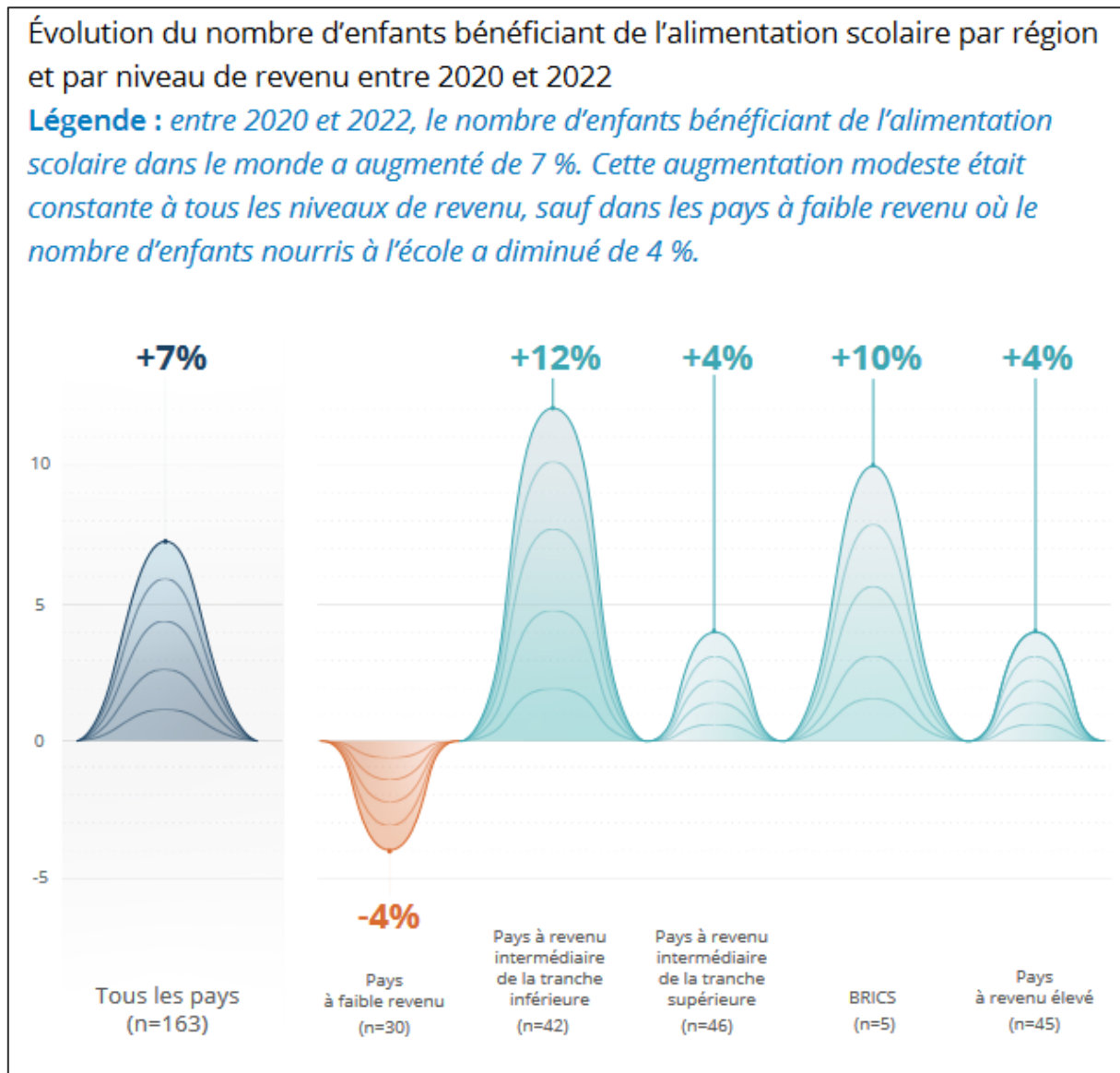
En Inde, 106 millions d'enfants (2022) sont nourris par le *Midday Meal Scheme*, lancé en 1995 dans toutes les écoles publiques du pays. Le menu est le même partout : lentilles, légumes épicés, riz ou galette de pain. La viande est exclue des menus étant à la fois trop chère (l'État ne consacre que 5 cts/repas) et étant souvent un interdit religieux.

En Israël, environ 30 % des moins de 10 ans sont en surpoids, ce qui a contraint le pays à prévoir une législation nutritionnelle dans les écoles. La loi prévoit d'interdire aliments et boissons jugés néfastes dans les cantines. Les pâtisseries industrielles, les hot-dogs, burgers, les viandes transformées et autres sandwiches (en dehors du pain complet) sont amenés à être bannis un an après le vote de la loi. Les seules viandes qui sont autorisées sont les blancs de poulets et de dinde, ainsi que le poisson.

Au Maroc, la restauration scolaire n'est pas systématique, et reste peu répandue. Elle n'existe pas dans le système privé. Les élèves rentrent chez eux sur le temps du midi. Les directions provinciales de l'Éducation nationale gèrent les approvisionnements des cuisines publiques, fournies par des grossistes (CoopAlim, 2022), pour un budget de 0,7 à 1 € (*Le 360*, 2019). Une directive datant de 2013 précise la composition nutritionnelle conseillée pendant les repas, et suit les mêmes recommandations que le GEM-RCN en France.

Le Programme Alimentaire Mondial estime que 41 % des élèves de primaire ont accès à un repas scolaire quotidien gratuit ou subventionné en 2023, ce qui grimpe à 61 % dans les pays à revenu élevés (PAM, 2022). Le Brésil, la Russie, l'Inde, la Chine et l'Afrique du Sud représentent ensemble près de la moitié du nombre total d'enfants bénéficiant de l'alimentation scolaire, et concentrent les taux de progression les plus importants (Figure 19).

Figure 19 :
Évolution du nombre d'enfants bénéficiant d'une restauration scolaire



Source : PAM, 2022

Ce retour historique explique la différence d'appellation entre « cantine » et « restaurant scolaire », et contribue à expliquer la mauvaise réputation du premier terme. La difficile mise en place du rôle nutritionnel de la restauration scolaire démontre l'importance de la régulation d'un tel service. Les exemples internationaux du dernier paragraphe appuient le besoin de légiférer, au risque de considérer le ketchup comme composante d'un régime équilibré.

1.3.2 La loi EGalim, première à intégrer les produits de « qualité »

De nombreux acteurs de la sphère politique proposent depuis plusieurs années des textes législatifs visant à imposer des seuils d'utilisation de certains produits dans la restauration collective régie par l'État. On peut citer la proposition de loi de Brigitte Allain, députée EELV

de la XIV^{ème} législature, et ancienne porte-parole de la Confédération Paysanne qui visait « *l'introduction dans la restauration collective publique dès 2020, de 40 % de produits issus de l'alimentation durable, locaux, de saison, signes de qualité, dont biologiques* »²¹. Cette proposition de loi de 2016 est censurée par le conseil constitutionnel, et est ensuite proposée sous forme d'amendement de la loi Égalité Citoyenneté (toujours en 2016) avant d'être à nouveau censuré.

Les états généraux de l'alimentation de 2017 (EGalim) réunissant les acteurs de la filière ont identifié plusieurs problématiques sur lesquels le gouvernement veut maintenant légiférer, malgré la non-validation des conclusions de l'événement par le ministre de la Transition écologique et solidaire d'alors N. Hulot. Trois axes dits « stratégiques » ont été cependant identifiés :

- Assurer la souveraineté alimentaire de la France ;
- Promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement ;
- Réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité.

Le premier axe vise à établir un équilibre commercial dans la chaîne de production en fixant les prix de la filière de manière à rétribuer équitablement les producteurs. Le deuxième souhaite renforcer la qualité des produits en portant « *une politique alimentaire favorisant des choix qui préservent le capital santé de chacun et le capital environnemental de tous* »²². Il est également prévu d'introduire un taux « *significatif* » de produits bio, locaux (c'est à dire prenant en compte « *le coût du cycle de vie du produit* ») ou sous signe de qualité en restauration collective, dont au moins 20 % de bio pour 2022, taux qui sera défini par décret du Conseil d'État dans un second temps. Cette obligation s'appliquera à toute personne morale de droit public ayant la charge de restauration collective²³.

À la suite des états généraux de l'alimentation tenus en 2017, une nouvelle loi regroupant les différentes problématiques soulevées voit le jour. Jusqu'à présent, seuls une circulaire en 2008 et divers plans ministériels ont proposé des seuils à 20 % de produits bio, textes peu contraignants selon la hiérarchie des normes, ce qui n'a fait passer le taux de bio dans les cantines qu'à un peu plus de 3 %²⁴. L'article 11 de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable (dite EGalim) précise les modalités suivantes :

I. - Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à **50 %** de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à **20 %** :

²¹ <http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion3280.asp>

²² Extrait du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable au 31/01/2018

²³ Mentionnées par l'article L640-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime

²⁴ En 2015, selon le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

- 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux **externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie ;
- 2° Ou issus de **l'agriculture biologique** au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;
- 3° Ou bénéficiant d'autres **signes ou mentions**²⁵ prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la **qualité des produits ou la préservation de l'environnement** ;
- 4° Ou bénéficiant de **l'écolabel**²⁶ prévu à l'article L. 644-15 ;
- 5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des **régions ultrapériphériques de l'Union** et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;
- 6° Ou, jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une **exploitation ayant fait l'objet de la certification**²⁷ prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;
- 7° Ou, à compter du 1er janvier 2030, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;
- 8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

Article L230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime

Cette loi est votée en juillet 2018 et est promulguée le 30 octobre 2018. Un décret en Conseil d'État précise les modalités d'application du texte, notamment la liste des signes et mentions à prendre en compte, diverses précisions sur les produits à prendre en compte et les conditions d'une application progressive du présent article et les modalités du suivi de sa mise en œuvre.

Les communes peuvent d'autre part bénéficier d'un soutien de l'État pour mettre en place une restauration scolaire à tarif solidaire pour les familles les plus modestes depuis 2019. Le tarif doit s'élever au maximum à 1 € par repas, et l'État compense à hauteur de 3 €/repas. Les communes éligibles sont celles où la population est en moyenne plus modeste qu'en France entière, soit la quasi-totalité des communes normandes.

²⁵ Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), comprenant appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), label rouge (LR), agriculture biologique « AB ». La liste complète des produits sous SIQO est disponible sur le site de l'institut national de la qualité et de l'origine (INAQ) qui reconnaît, contrôle et réglemente ces labels.

²⁶ Label « Pêche durable »

²⁷ Label exploitation à haute valeur environnementale (HVE)

La loi Climat et Résilience promulguée en 2021 porte les seuils de produits durables et de qualité à 60 % pour les viandes et les poissons au 1^{er} janvier 2024. Elle intègre également les produits du commerce équitable dans ces produits de qualité. L'obligation de proposer un repas végétarien une fois par semaine est pérennisée par cette dernière loi.

L'outil [ma-cantine](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil)²⁸ est mis en place par ces textes afin de suivre l'instauration de ces mesures par les gestionnaires de restauration collective, qui doivent y saisir leurs résultats. Un peu plus de 25 000 établissements sont inscrits à la fin de l'année scolaire 2022-2023, soit près d'un quart des restaurants collectifs. Environ 20 % des restaurants scolaires y seraient inscrits selon les développeurs du site internet. Le respect des normes EGalim est détaillé selon le type des établissements. Toujours selon l'outil ma-cantine, en restauration pour les écoles primaires, les seuils atteints sont de 24,79 % pour le bio et de 15,1 % pour les autres produits EGalim en 2021. En collège, les seuils sont de 15,44 % en bio et 14,3 % pour les autres produits EGalim. En lycée non agricole, le bio atteint les 7,5 %, et les autres produits EGalim 5,1 %.

Les évolutions qui suivent la loi EGalim restent en deçà des ambitions. Quels sont les freins et les leviers pour approvisionner la restauration scolaire en produits de qualité ? Afin de mieux saisir cette interrogation, nous appréhendons dans la suite de ce chapitre les enjeux de la restauration scolaire par la recherche.

²⁸ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

1.4 Définir les enjeux de la recherche

Cette thèse s'intéresse à l'approvisionnement de la restauration scolaire en Normandie. Les évolutions sociales et législatives démontrent l'intérêt pour une alimentation de qualité et de proximité, ce que nous tentons de définir ci-après. Nous proposons ensuite la définition de concepts centraux de ce travail, émanant des perspectives de la recherche et de la littérature. Nous avons décrit en amont le processus de décision de la restauration scolaire ; nous l'insérons ici dans le concept de gouvernance alimentaire. Enfin, les différents types d'acteurs en jeu dans ces décisions interagissent les uns avec les autres, provoquant des modèles d'approvisionnement qui vont varier d'un espace à l'autre. Nous proposons donc d'introduire et d'appliquer l'idée de système alimentaire à notre travail.

1.4.1 Territoire, proximité et qualité

Le **territoire** est, en géographie et en sciences sociales, une notion très discutée, que nous choisissons de croiser avec l'idée de proximité. L'alimentation est le produit de l'agriculture, et est donc rattachée à des espaces de production. La **proximité** interroge les liens, notamment de distance, entre ces espaces de production, et les consommateur·trices. Notion récente, elle est discutée par les membres de l'école de la proximité. Souvent valorisée, la production alimentaire de proximité correspond à des attentes sociales que l'on retrouve dans les tendances de la consommation. L'Agence Bio produit chaque année un panorama des chiffres du bio. Pour l'année 2022, elle souligne que les achats de bio pour la consommation des foyers, qui représentent 92 % des consommations de bio, sont en baisse de 5 %, sauf pour le « *bio local de proximité* » en vente directe qui augmente de 4 %. Le contact avec la dimension productive semble être privilégié par les ménages, et les producteur·trices recourent de plus en plus à ce système de commercialisation. Le vocabulaire pour qualifier ce type de production ne manque pas : local, circuit court, de proximité... Nous admettons la définition suivante à propos de la proximité dans l'alimentation :

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)

La **dimension spatiale de l'alimentation** se rattache dans cette définition à des espaces régionaux, définis et délimités. Ce rattachement à un espace spécifique appelle la notion de territoire, que l'on peut définir par un espace approprié par des pratiques sociales (Brunet *et al.*, 1993). Les collectivités territoriales de l'organisation administrative française (régions, départements, communes) revendiquent elles aussi des « territoires » sous leur juridiction. Polysémique, le terme admet plusieurs éléments de définition : un espace sous domination, défini par une aire et des limites (Bailly *et al.*, 1995) ; un espace socialisé ; un espace contrôlé ;

ou encore un espace de contrôle exclusif (métaphore de l'animalité) (Lévy et Lussault, 2003). À propos de la dimension alimentaire du territoire, arrêtons-nous sur la proposition suivante :

La notion de *Système alimentaire localisé* (SYAL) fait du territoire le facteur intégrant « *le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relation* » (Muchnik et al., 2007). C'est ce partage collectif de qualités spécifiques associées au territoire qui confère ses qualités au produit (Requier-Desjardins, 2010).

(Brives et al., 2017)

Cette définition intègre l'idée de réseau et **d'appropriation d'un espace**, pointant l'importance des pratiques sociales. La notion de terroir est également associée au territoire, et à l'appropriation ainsi qu'aux pratiques sociales. Elle fait référence au savoir-faire des producteurs, et est particulièrement importante du côté des fromages (Delfosse, 1993) ou des vins (comme en Bourgogne), produits les plus labellisés par des signes de qualité (AOP, AOC). Pour autant, la notion de territoire n'intègre pas, dans aucune des définitions précédemment proposées, tout comme dans la notion de proximité, la question des inégalités sociales. Les géographes sociaux démontrent que la notion de territoire est bien souvent du côté du pouvoir, et que l'appropriation d'un espace varie en fonction des propriétés sociales :

Comme le montre bien G. Di Méo, territoire est du côté du pouvoir, de la norme, de l'appareil idéologique et il le définit au final comme « *creuset d'identités collectives* » (Di Méo, 2004) : c'est un mot, qui à l'image du mot patrimoine, est mis en avant par les « *entrepreneurs de localisation, [...], autrement dit tous ceux qui, par leur fonction ou pour d'autres raisons, ont intérêt à ce que des individus, des groupes ou des entreprises s'attachent à un lieu ou lui demeurent attachés* » (Bourdin, 1992 : 23). Autant il nous semble important de prendre le territoire au sérieux et d'analyser cette « *rhétorique territoriale* » que l'on retrouve notamment dans la politique de la ville, autant il nous paraît difficile de faire de ce même mot un concept essentiel de la géographie sociale, au risque de masquer les enjeux, les conflits qui traversent une société.

(Ripoll et Veschambre, 2013)

Cette remarque posée, il apparaît difficile de prétendre faire de la géographie sociale sans en tenir compte. Nous ne pouvons donc identifier des territoires alimentaires qui soient justes (cf. 2.4.2) pour toutes et tous, cependant, nous gardons évidemment à l'esprit que certains-es vont utiliser ce terme, notamment du côté des collectivités territoriales. De même, l'utilisation de la notion de proximité doit s'accompagner d'une mise en perspective par les inégalités sociales.

La proximité est parfois, comme nous l'avons évoqué précédemment, associée à la notion de **qualité**. Définir la qualité d'un aliment, notion mouvante, extensive et subjective, relève d'un défi qui n'est pas l'objet de cette thèse (mais d'une autre : Hirczak, 2007). La qualité alimentaire est d'abord associée à la dimension sanitaire, afin de consommer des aliments adaptés à nos besoins nutritionnels et sûrs d'un point de vue hygiénique. Elle relève ensuite de la satisfaction de nos sens, ce que l'on appelle la qualité organoleptique. Enfin, la qualité

dépend de critères sociaux et culturels, dans la valeur que nous attribuons aux aliments (Hirczak, 2007, p. 37-38). Il peut s'agir d'interdits alimentaires, du respect de certaines techniques ou recettes traditionnelles, des conditions de production, de critères environnementaux, de labellisations, du bien-être animal, de la qualité des emplois générés... La loi EGalim définit des critères légaux de la qualité, présentés en 1.3.2., qui prennent en compte une partie des critères sociaux. La qualité sociale des aliments peut par exemple provenir de la méthode d'approvisionnement choisie. Ainsi, lors d'un approvisionnement de proximité, un lien se crée entre producteur-trice et consommateur-trice, type de qualité interdite par le Code de la commande publique. Cette interconnaissance fonde un des principes de la proximité (dimension relationnelle) selon l'école de la proximité, sur laquelle nous reviendrons dans le 2.4.3.

Le choix de recourir à des produits de qualité, de proximité, de prendre en compte le « territoire » en restauration scolaire s'appuie sur un système d'acteurs complexe, que nous avons évoqué en 1.2. Ce système participe de la gouvernance alimentaire d'un espace, notion que nous développons ci-après.

1.4.2 Gouvernance alimentaire et participation des acteurs

Au sein de la restauration scolaire, ce n'est pas l'élève qui choisit si son repas est composé de produits de qualité ou non ; il s'agit de la structure dans laquelle il ou elle se restaure. Nous discutons ici de la notion de **gouvernance**, intrinsèquement liée à la prise de décision, et à la façon dont nous pouvons l'appliquer dans le domaine alimentaire. La définition de gouvernance que nous appliquons dans ce travail est celle de G. Stoker :

La gouvernance fait intervenir un ensemble complexe d'acteurs et d'institutions qui n'appartiennent pas tous à la sphère de gouvernement ; elle traduit une interdépendance entre les pouvoirs et les institutions associés à l'action collective. La gouvernance fait intervenir des réseaux d'acteurs autonomes et part du principe qu'il est possible d'agir sans s'en remettre au pouvoir de l'État.

(Stoker, 1998)

Cette définition fait apparaître la dimension du pouvoir de l'État et la notion de gouvernement. La gouvernance inclut les acteurs et institutions qui y sont extérieurs. Nous pouvons considérer que la gouvernance alimentaire découle de cette précédente définition. Les acteurs y participant sont divers et variés, des chef-fes de cuisine (1.2.1) aux sociétés de restauration collective (1.2.3) en passant par les producteur-trices, transformateur-trices et grossistes (1.2.2) et les collectivités territoriales.

Cependant, les actions individuelles d'un acteur, si elles ne sont pas coordonnées avec les autres, et définies par une politique globale, ne permettent pas d'aller vers un même objectif. La notion de gouvernance alimentaire n'existe pas sans réelle concertation, ni sans définition d'une orientation globale. L'action du gouvernement public peut développer une

gouvernance alimentaire réunissant et faisant coopérer ces acteurs. Ainsi, le choix de la qualité et de la proximité doit être intégré à une réflexion de toute la sphère de la gouvernance alimentaire pour espérer l'intégrer dans les choix des approvisionnements. La restauration scolaire est partie intégrante de ce système, mais n'a pas forcément le même poids qu'une société de restauration collective, s'appuyant sur des ressources inégales (Le Bel et Lardon, 2022). Différentes politiques publiques ont été lancées dans cette perspective de coordination des acteurs, notamment les projets alimentaires territoriaux (PAT), réalisés à l'échelle d'une intercommunalité.

Ces décisions, appuyées par un système d'acteurs, s'inscrivent dans un espace approprié par des pratiques alimentaires. Ces pratiques de production, de consommation, de distribution, font partie des fonctions alimentaires d'un espace. La combinaison des systèmes d'acteurs et des pratiques qui en découlent font appel à une nouvelle notion, celle du système alimentaire.

1.4.3 Le système alimentaire

La notion de système alimentaire combine les notions de territoire et de gouvernance alimentaire. Il est défini dans les années 1990 par Ø.S. LaBianca (1991) puis par L. Malassis de la manière suivante : « *la façon dont les Hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture* » (Malassis, 1994). J.L Rastoin et G. Gherzi la complètent dans leur ouvrage *Le système alimentaire mondial* quinze ans plus tard :

[...] un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisé dans un espace géographique donné (région, État, espace plurinational), et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée.

(Rastoin et Gherzi, 2010, p. 19)

La localisation dans un espace géographique précis implique qu'il existe plusieurs systèmes fonctionnant en parallèle, en interdépendance ou non, et que leurs fonctionnements peuvent être différents. Ainsi, l'étude duALIne (Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux), conduite entre 2009 et 2011 par l'INRA et le CIRAD détaille les différents systèmes alimentaires mondiaux, mais mesure aussi leur durabilité. Ces chercheurs décrivent donc ces systèmes à l'aide de variables de différenciation, qui peuvent être structurelles, politiques, institutionnelles ou d'approche cognitive. Ainsi, en combinant proximité géographique, mode de conservation des denrées, le rôle de l'action publique, le rapport à l'espace des populations, le lien cognitif à la production etc., leur travail détermine six types de systèmes alimentaires décrits ci-après (Colonna *et al.*, 2011).

Le **système alimentaire domestique** (p. 73) a la particularité de concentrer en un même lieu activité de production et de consommation. Les excédents non destinés à l'autoconsommation sont ensuite vendus localement ou échangés de manière non

marchande. La transformation des produits a lieu à l'échelle domestique, et quelques formes de coordinations peuvent être présentes. La majorité des pays dits des « Suds » fonctionnent sur ce type de système.

Le **système alimentaire de proximité** (p. 73-74) comporte un faible nombre d'intermédiaires. Production et consommation sont généralement proches géographiquement, et la notion de qualité se construit à travers la connaissance (directe ou indirecte) des moyens de production par le consommateur. Ce système est présent sur toute la planète et se renforce dans les pays dits du « Nord », notamment par l'action des États et collectivités locales, d'associations ou d'organisation de producteurs et/ou de consommateurs.

Le **système alimentaire « vivrier territorial »** (p. 74) ne concerne que les produits vivriers de base et les produits qui peuvent se stocker. La distance moyenne entre lieu de production et lieu de consommation (souvent des zones urbaines) va de 100 à 1000 km. Les circuits de ce système sont composés de collecteurs, de grossistes, de structures de transformation artisanale ou semi-industrielles avant d'arriver sur les étals de détaillants. Les relations entre ces maillons de la chaîne d'approvisionnement fonctionnent sur la base de liens personnels, de la confiance, et sont peu contractualisées. Cette forme d'organisation est présente dans les pays du Nord et du Sud, même si ces derniers sont contraints par les difficultés de transport et les instabilités de la production mais aussi de la consommation.

Le **système alimentaire agro-industriel** (ou agro-industriel territorialisé) (p. 74) a pour but de produire des aliments pour le marché de masse, avec une logique de maximisation des profits. Cette logique est appliquée en réalisant des économies d'échelles (techniques ou commerciales) et en spécialisant les bassins de production. Les produits sont largement transformés avant d'être commercialisés, et ce par de nombreux intermédiaires. La traçabilité de la chaîne de production n'est pas communiquée au consommateur, provoquant la rupture du lien relationnel entre producteur et consommateur. L'avantage de ce système, développé par les mouvements consuméristes, est de fournir des produits standardisés, respectant les règles nationales et internationales au niveau sanitaire, social et environnemental, tout en assurant une certaine régularité dans les approvisionnements et des prix relativement bas. Ce système approvisionne cependant 40 à 45 % de l'alimentation mondiale (Rastoin et Ghersi, 2010).

Le **système alimentaire de qualité différencié** (p. 74-75) repose sur une logique de différenciation des produits et aliments, justifiant un coût unitaire plus élevé que le système précédent. Les signes de qualité valorisent des « *attributs non évaluables à l'achat* ». Ce système comporte quatre sous-systèmes : le système de qualité patrimoniale (type IGP, qui comporte des circuits longs et est caractérisée par des imports) ; le système de qualité naturaliste (type alimentation bio, revendiquant des pratiques respectueuses de l'environnement, à circuits majoritairement longs) ; le système de qualité éthique, religieuse ou communautaire (sur valeurs morales, à signes de qualité ou marques spécifiques) et le

système de qualité gustative supérieure (type Label Rouge, liée à des variétés, des races, des techniques ou des savoir-faire particuliers).

Les systèmes traditionnels (systèmes alimentaires domestiques, de proximité, vivrier territorial, certaines composantes du système de qualité différencié) représentent 50 à 55 % de la consommation mondiale (Rastoin et Ghersi, 2010).

Une des nuances faites à ce concept de système alimentaire est de ne pas toujours prendre en compte le caractère cyclique de la ressource alimentaire :

Les schémas de pensée ont évolué vers des visions cycliques avec le développement du concept d'économie circulaire ou encore la prise de conscience de la ressource que constituent les déchets produits par notre système alimentaire. Des outils d'analyse et d'évaluation ont ainsi été développés pour mieux appréhender les cycles dans le fonctionnement du système alimentaire des territoires. Par exemple, à partir des travaux en écologie industrielle, l'écologie territoriale a développé le concept de **métabolisme territorial** qui permet de dresser une photographie de l'approvisionnement alimentaire d'un territoire : « [...] *analyse des flux de matières (brutes) et d'énergie, analyse des flux de substances, mesure des empreintes environnementales sont autant de concepts et méthodes contribuant à cette caractérisation [du métabolisme territorial]* » (Barles, 2014 : 2)

(Brand *et al.*, 2021, p. 93)

Cette approche globale par les flux reste encore peu développée pour la question alimentaire : il est très compliqué d'avoir un accès à toutes les données concernant les ressources d'un même espace en raison de la multiplicité des opérateurs. Ce travail de s'intéresser aux approches systémiques, « *centrées sur les relations entre les composantes du système, leurs interactions et leurs interdépendances* » (Brand *et al.*, 2021, p. 94), tout en gardant un intérêt pour les flux. Plusieurs approches coexistent dans l'analyse des systèmes alimentaires, notamment s'intéressant à la proximité, ce que nous détaillerons dans la partie III.

Les trois points que nous venons de développer nous mettent en garde vis-à-vis de l'application uniforme de ces concepts. Territoire, proximité, qualité, gouvernance se combinent dans la notion de système alimentaire. Pour autant, il est nécessaire de garder en tête la question des inégalités sociales (accessibilité, qualité différente, pratiques de consommations), souvent oubliées dans l'utilisation de ces notions.

Le premier chapitre introductif s'est appliqué à définir et circonscrire l'objet d'étude qu'est la restauration scolaire. Elle se distingue des autres branches de la restauration collective par un public captif et nombreux, mais également un nombre de repas plus important. Nous avons également établi le rôle de service public de cette fonction alimentaire.

La restauration scolaire est le reflet des normes d'une époque et de la vision que les adultes et él·e·s ont de la jeunesse. Elle s'organise par un système d'acteurs complexe, qui contribue à décider des modes de gestion, dont vont découler des pratiques d'approvisionnement. Les choix d'approvisionnement reposent sur des interactions entre les acteurs, mais résultent également de choix politiques énoncés par les collectivités territoriales et le cadre législatif. Ces modes d'approvisionnements sont le cœur de la thèse : notre enquête de terrain contribue à comprendre les enjeux autour de ces décisions, ainsi que les freins et les leviers en faveur d'une alimentation de qualité.

La qualité n'a pas toujours été le premier objectif du service public de la restauration scolaire. Au XIX^e siècle, il s'agit surtout d'un moyen d'encourager à la scolarisation des enfants, et de réduire la faim. Œuvres de charité vont peu à peu laisser place à des cantines gérées par les écoles, les départements, l'État. Après les difficultés laissées par la seconde Guerre mondiale, les restaurants d'enfants contribuent à réduire les déficits nutritionnels chez les élèves. Peu à peu, la législation détermine des cadres concernant le contenu des assiettes. Depuis le début du XIX^e siècle, les questions de qualité des aliments et de proximité entre production et consommation ont envahi la sphère de la restauration scolaire. C'est aujourd'hui la loi EGalim qui invite les gestionnaires et chef·fes de la restauration scolaire à utiliser ces aliments, la question de la nutrition étant désormais derrière nous.

Qualité et proximité sont donc des concepts essentiels de ce travail, ainsi nous nous attelons à donner quelques éléments de réflexion dans le dernier point de ce chapitre. La perspective d'analyse systémique nourrit le questionnement autour des définitions de ces idées, qui évoluent selon les points de vue des acteurs et les enjeux.

Les deux prochains chapitres s'attachent à resserrer l'objet de la thèse. Le chapitre 2 précise les postures de recherche qui sont les nôtres, ainsi que la problématisation du sujet. Le chapitre 3 décrit les méthodologies utilisées dans l'enquête de terrain.

2. Géographie sociale de la restauration scolaire dans les espaces non-centraux

Après avoir défini notre objet d'étude qu'est la restauration scolaire, nous nous attachons ici à préciser l'approche adoptée dans cette thèse. La première sous-partie s'intéresse à notre trajectoire sociale et de recherche. La deuxième sous-partie présente les acceptions du fait alimentaire en sciences sociales. La troisième propose une revue de la littérature scientifique depuis 2008 consacrée aux approvisionnements de la restauration scolaire. Enfin, la quatrième et dernière sous-partie expose la question centrale de la thèse et les hypothèses qui en découlent, puis précise le cadre théorique de ce travail.

2.1 Appréhender l'alimentation des populations comme objet d'un parcours de recherche

Choisir de travailler sur la mobilité des pauvres (Bonerandi, Houssay-Holzschuch)²⁹, sur les inégalités en matière de santé (Fleuret, Séchet) ou sur l'occupation des territoires palestiniens (Guermont, Mathieu) n'est pas neutre et constitue en soi une première forme d'engagement. (...)

En ayant affirmé d'emblée ses valeurs et son « *point de vue* » (Hérin, 1999), la géographie sociale a eu le grand mérite de clarifier ce qu'aucune géographie ne faisait, à savoir **préciser ses engagements**. Alors qu'il est largement acquis aujourd'hui que toute recherche a un caractère partial (au sens où elle ne peut envisager qu'une partie du monde social), partisan (au sens où la position sociale, idéologique, l'histoire personnelle du chercheur entrent dans la construction de l'objet), que toute recherche est engagée (et bien souvent, sans le dire, du côté de ceux qui ont le pouvoir) et que l'affirmer est la condition pour que quiconque prétendant construire un savoir rationnel puisse être entendu (Haraway, 1991), la géographie sociale ne peut que se sentir à son aise.

C'est ainsi que les chercheurs qui se réfèrent à la géographie sociale sont de plus en plus nombreux à indiquer leurs origines sociales et culturelles (Hérin, 1999), à expliciter leur point de vue de manière réflexive, de sorte de **préciser leur rapport à l'objet de recherche et la manière dont ils l'ont construit** (Raoulx).

(Séchet et Veschambre, 2013, p. 17-18. [Emphases ajoutées])

Pour mieux comprendre l'analyse d'un chercheur ou d'une chercheuse, il faut savoir d'où il ou elle parle. En fonction de notre expérience, de notre vécu, de notre trajectoire, de nos collègues, nous n'aurons ni le même discours et ni les mêmes analyses. Ce point 2.1 s'attache ainsi à développer les éléments qui contribuent à la posture adoptée dans cette thèse. S'agissant d'éléments biographiques, se référant à mon expérience, ce point sera écrit à la première personne du singulier.

2.1.1 Préciser ses trajectoires universitaires et personnelles face à son objet d'étude

Un parcours universitaire classique

Après un baccalauréat scientifique spécialité mathématiques, je me dirige vers une classe préparatoire en lettres (A/L). J'y découvre la géographie telle qu'on ne l'enseigne pas dans le secondaire : une science de l'étude des espaces, de la dimension spatiale des inégalités. Assez vite, je perds l'intérêt pour les autres matières de prépa, et songe à me réorienter à la fin de cette première année d'étude. J'obtiens une équivalence qui me permet de m'inscrire en 2013 directement en L2 de géographie à l'Université de Caen Basse-Normandie. J'y découvre une ambiance familiale que renforce la formidable bibliothèque-cartothèque de l'UFR de géographie et son équipe.

²⁹ Il s'agit de références internes à l'ouvrage, et donc non datées.

En première année de master, je choisis d'étudier la place des produits bio dans la restauration scolaire du premier degré en Normandie occidentale. J'enquête quelques communes dans l'ouest du Calvados, sous la direction de Michaël Bermond et Maxime Marie. Je soutiens ce premier travail de recherche en septembre 2016, peu de temps avant la rentrée en master 2. Vient le choix entre parcours professionnel ou parcours recherche ; mon cœur balance. Je m'inscris finalement en parcours recherche sous la direction de Philippe Madeline et Maxime Marie. À la fin du premier semestre, ce dernier me fait connaître une offre de stage de master 2 pour un projet de recherche, qui correspond à mes aspirations de recherche : l'offre est intitulée « *les flux alimentaires de la restauration collective* ». Je choisis alors de faire ce stage de 6 mois pour le projet FRUGAL (cf. Encadré 1) jusqu'en septembre 2017, et de me réinscrire l'année suivante en M2 recherche. Au cours de ce stage, j'ai développé une méthodologie de collecte et d'analyse des flux alimentaires, méthode utilisée ici. Par ailleurs, j'y ai eu l'opportunité de rencontrer chercheurs et chercheuses spécialistes de la question alimentaire ou agricole (Adrien Baysse-Lainé, Julien Noël, Catherine Darrot, Christine Margetic, Séverine Saleilles) ainsi que des chargées de mission ou d'étude sur la question (Frédérique Salmon, Anne-Sophie Boisgallais, Valérie Robert). La deuxième année de M2 m'offre alors la possibilité de développer un projet de recherche plus abouti et plus précis. Dans ce contexte, j'obtiens un financement de l'école doctorale Homme, Sociétés, Risques, Territoire (ED 556 HSRT) pour trois ans à compter de septembre 2018.

Encadré 1 :

FRUGAL, programme de recherche pour l'étude de la gouvernance alimentaire urbaine

Entre 2015 et 2020, le projet de recherche FRUGAL intitulé « *FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire* » fut porté par plusieurs enseignant-es-chercheur-euses d'universités du Grand Ouest et de la Région Rhône-Alpes, notamment les UMR PACTE et ESO, et l'association Terres en Villes.

Financé dans le cadre du programme PSDR 4 (Pour et Sur le Développement Régional) par l'INRA, l'IRSTEA et les Conseils Régionaux, FRUGAL analyse les enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire des métropoles de l'étude : Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers, Alençon, La Rochelle pour le grand Ouest et Lyon-Saint-Étienne, Grenoble et le Grand Genève pour le Rhône-Alpes.

Cette recherche-action a pris place dans un contexte de réflexion sur l'approvisionnement alimentaire des villes. De nombreuses politiques publiques sont orientées vers les systèmes alimentaires et leur compréhension, afin de recréer un lien entre production agricole et consommateurs, consommatrices. Il s'agit de construire des outils d'accompagnement à la décision dans le but d'atteindre une certaine autonomie alimentaire des villes. Cette recherche cible les collectivités locales afin de prendre en compte les réalités propres à chaque territoire et identifier les besoins des acteurs qui prennent les décisions, d'où la précision de recherche-action, indiquant le partenariat entre le monde de la recherche et la sphère décisionnelle.

Les objectifs visent la compréhension des systèmes d'approvisionnement alimentaires des villes, afin de redéfinir les rapports entre les lieux de production et de consommation, bien trop souvent assimilés à des rapports uniquement entre l'espace rural et l'espace urbain. Il s'agit donc de démontrer la complexité des systèmes alimentaires, et d'identifier les potentiels de territorialisation de l'agriculture pour créer un lien entre producteurs et consommateurs. L'émergence des politiques publiques en ce sens offre un grand nombre de potentialités et d'accompagnement de ce genre de

projet, ce qui donne de la matière au projet FRUGAL et à la recherche en général sur l'objet alimentaire.

FRUGAL favorise aussi la coopération de plusieurs disciplines ; en effet, l'équipe de chercheurs est composée d'agronomes, d'architectes, de juristes, d'économistes, de géographes, de logisticiens, de gestionnaires, d'urbanistes et de sociologues. Chaque chercheur ou chercheuse est confronté à d'autres approches, d'autres méthodes qui peuvent enrichir leurs travaux.

Quatre phases de recherche se succèdent dans le projet, auxquelles correspondent des échanges avec les acteurs locaux : il s'agit respectivement des volets de recherche (VR) et des volets de valorisation (VV). Ainsi au VR 1 « Flux » correspond le VV 1 « Comprendre et analyser les flux alimentaires territoriaux » ; au VR 2 « Acteurs et modalités de gouvernance » est accolé le VV 2 « Décrypter les jeux d'acteurs et les modalités de la gouvernance territoriale » ; au VR 3 « Formes » est rattaché le VV 3 « Construire les formes agri-urbaines de la métropole alimentaire » et le VR 4 « Système » coïncide avec le VV 4 « Co-construire le système alimentaire métropolitain durable et mettre en place sa gouvernance ».

Le VR 1 « Flux » aborde les approvisionnements des villes, le VR 2 « Gouvernance » identifie les processus de décisions dans les politiques publiques alimentaires, le VR 3 « Formes » réfléchit aux formes urbaines et à l'aménagement du territoire en lien avec les politiques alimentaires, et enfin le VR 4 « Système » réunit les travaux des trois premiers volets de recherche pour modéliser les systèmes alimentaires des villes terrains d'étude.

Onze pôles urbains adhérents à Terres en Ville participent au projet FRUGAL et sont par conséquent les terrains d'étude des chercheurs du projet. Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers, Alençon et La Rochelle pour le grand Ouest et Lyon-Saint-Étienne, Roanne, Grenoble et le Grand Genève pour le Rhône-Alpes mobilisent ainsi le travail des chercheurs. L'investissement par la recherche y est différencié : Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers, Lyon-Saint-Étienne et le Grand Genève sont terrains principaux, tandis qu'Alençon, La Rochelle, Roanne et Grenoble sont terrains secondaires. Cela correspond soit au volume de travaux disponibles déjà réalisés en amont de FRUGAL, soit à la taille moindre du territoire.

Au sein d'ESO-Caen, Maxime Marie et Pierre Guillemin furent les principaux contributeurs du projet, notamment au sein de l'axe 1 dont M. Marie fut le responsable scientifique.

Origine sociale favorisée et capital culturel alimentaire : les ingrédients d'une thèse

Afin de prendre un peu de recul, je fais l'exercice de me situer par rapport à l'objet d'étude de ce travail. Comme évoquée précédemment, ma trajectoire résidentielle est liée à l'un des espaces d'études de cette thèse. Depuis ma naissance jusqu'à mon arrivée au lycée, j'ai vécu dans une partie du Calvados qu'on appelle « Pré-Bocage », espace de transition entre les parcelles bocagères et céréalières de la plaine de Caen. Je vis depuis le début de mes études en 2012 à Caen, après un passage bref à Bayeux le temps du lycée, nous pouvons donc dire que je ne me suis guère éloignée de mon « espace-vécu » originel (Frémont, 1976)... Cette trajectoire s'accompagne d'une implantation d'une partie de ma famille entre le Bessin, le Bocage, l'agglomération caennaise et l'Orne, relais importants lorsqu'il s'est agi « d'aller sur le terrain ». Dans les discussions au sein de ma famille, l'école n'a jamais été loin : ma grand-mère était concierge dans un collège de la région caennaise, et ma mère est professeure des écoles – et géographe de formation. Par ailleurs, la question alimentaire a été et est toujours l'objet de débats familiaux incessants : entre cuisine à l'huile, héritée des origines italo-varoises de ma famille maternelle et cuisine au beurre du côté normand, ou encore sur le bien-

fondé d'ajouter de la crème anglaise à la teurgoule. Les boycotts pratiqués par mes parents envers certains produits me restent gravés à l'esprit (les bananes *Chiquita* notamment) ; tout comme l'insistance de mon père de ne pas trop d'œufs et de fromage pour ne pas développer de cholestérol. Ma construction personnelle s'en ressent très largement, y compris dans ce travail de recherche qui est donc – relativement – viscéral.

Mes origines sociales ont clairement joué un rôle dans mon parcours scolaire. Mes parents ont disposé d'un capital économique suffisant pour financer mes études supérieures, et ma mère étant professeure des écoles, pouvait m'accompagner dans l'acquisition des savoirs fondamentaux et me guider dans les possibilités d'orientation. Le ministère de l'Éducation Nationale a tenté d'objectiver le rôle de l'origine sociale dans la réussite scolaire par l'indicateur de position sociale (IPS) (sur lequel nous reviendrons dans le chapitre 4). Il calcule les conditions de réussite à l'école en fonction des capitaux culturels et économiques. Les conditions matérielles et culturelles de ma réussite scolaire puis universitaire ont toujours été favorables. Cela se traduit dans mon IPS : sur une échelle qui s'étale de 38 à 179, mon score est de 158³⁰. Expliciter son origine sociale participe à comprendre la position que l'on occupe dans la société, position qu'il est nécessaire de comprendre si l'on prétend travailler sur les rapports sociaux. En tant que chercheuse dont les principaux enquêtés sont des fonctionnaires de catégorie C, un rapport de domination s'exerce obligatoirement, ce qui est développé dans le 3.3.3.

Enfin, il me faut avouer être une pourfendeuse du droit à l'alimentation juste pour toutes et tous. Cet engagement s'est traduit lors de mes études de géographie par ma position d'administratrice du CROUS de Caen entre 2014 et 2016, où j'ai pu m'apercevoir que ma volonté de faire évoluer la qualité des repas du restaurant universitaire était contrariée par des budgets publics extrêmement contraints et des marchés publics passés à l'échelle nationale pour tous les CROUS de France, empêchant un approvisionnement de qualité et une réflexion à l'échelle du restaurant.

2.1.2 L'intégration à un laboratoire de recherche travaillant sur la dimension rurale des inégalités

Un environnement favorable au cadrage scientifique de la thèse

Ma thèse de géographie, accueillie au sein du laboratoire ESO-Caen, commence en septembre 2018. Laboratoire de géographie sociale, UMR de la géographie de l'ouest sur cinq sites³¹, je découvre un environnement déjà quelque peu familier : cinq ans ont passé depuis mon arrivée à l'UFR de Géographie de l'université de Caen. Je connais déjà – au moins de

³⁰ Pour une visualisation de ces données : https://public.flourish.studio/visualisation/11729450/?utm_source=showcase&utm_campaign=visualisation/11729450

³¹ Les universités de Caen, Nantes, Rennes, Angers, Le Mans accueillent chacune un des sites de l'UMR ESO.

visu – presque tous les collègues enseignants-chercheurs. De même chez les doctorant-es d'alors, plusieurs d'entre elles et eux furent mes colistiers au conseil de l'UFR ou mes camarades de promotion, et j'avais eu la plupart des autres en cours. La véritable découverte fut alors non pas les collègues, mais le cadre de travail. La Maison de la Recherche en Sciences Humaines (MRSH) héberge en effet non seulement le laboratoire de géographie sociale, mais également la plupart des autres laboratoires de sciences sociales de l'université ; contexte propice à des échanges. La richesse de ces dialogues interdisciplinaires m'aura grandement apporté dans la thèse, et je m'en rends d'autant plus compte en comparant la situation des collègues doctorant-es nantais-es³², qui ne bénéficient pas d'une telle installation au cœur du campus. Le Pôle Rural tout d'abord, et son séminaire auquel j'ai participé depuis le master 1, est un premier lien d'échanges. En invitant géographes, historiens, sociologues, économistes, ce séminaire fut l'opportunité de m'ouvrir à d'autres méthodes, d'autres problématiques liées aux mêmes espaces d'études que le mien. Les ateliers de lecture ensuite, interrompus par manque de temps. Avec des doctorant-es et docteur-es de géographie et de sociologie, nous lisions et discussions collectivement de textes d'auteur-trices majeures en sciences sociales. Les échanges plus informels enfin, autour d'un café ou bien à l'occasion d'une soutenance de thèse, avec historien-nes, sociologues, psychologues, et autres chercheurs et chercheuses en sciences sociales m'ont, sans l'ombre d'un doute, apporté un regard extérieur, essentiel pour prendre du recul sur mon objet d'étude et monter en généralités.

Des axes de recherches en géographie rurale et sociale structurant la pensée

La géographie rurale est historiquement importante dans les enseignements de géographie à Caen, en lien avec l'orientation des recherches du Centre de recherches sur la vie rurale (CERVIR) de P. Brunet et le Centre d'études régionales et d'aménagement (CERA) d'A. Frémont et R. Hérim puis du CRESO et enfin de l'UMR ESO. Les enseignements que j'ai suivis au long de mon cursus en licence puis en master à l'Université de Caen en témoignent : « *Paysages et dynamiques agraires dans le monde* » ; « *Agriculture, espace, société* » ; « *Enjeux contemporains des espaces ruraux* » ; « *Les espaces ruraux dans la métropolisation* » ; « *Agriculture, foncier et alimentation* ». En consultant mes bulletins de note pour retrouver ces intitulés exacts, il s'avère qu'à chaque semestre, la meilleure note ou presque que j'aie obtenue concernait ces enseignements. Mon intérêt s'est donc confirmé à chaque étape de mon parcours universitaire... La direction de mémoire de master 1 par Michaël Bermond et Maxime Marie, est un témoignage de cet héritage disciplinaire, tout comme la codirection de thèse par Philippe Madeline. Ainsi, au long de cette thèse, l'influence de la géographie rurale caennaise se fait ressentir dans mes orientations de recherche et mes méthodes.

Les thématiques de recherche du laboratoire ESO ne s'arrêtent heureusement pas à la géographie rurale, même si un groupe de « ruralistes » existe en son sein. Le premier axe de recherche du projet de laboratoire s'intitule « *Production et hiérarchisation des mondes*

³² Lors de mon année d'ATER à Nantes Université au sein de l'IGARUN, Institut de Géographie et d'Aménagement Régional de l'Université de Nantes.

sociaux : vers un dépassement des paradigmes ? », axe au sein duquel je me retrouve particulièrement. L'étude des processus de divisions sociales de l'espace et les modes de production de ces espaces sont au cœur des problématiques de certain-es collègues de l'UMR. Ces recherches, abouties ou non, sont discutées lors de temps collectifs auxquels les doctorant-es sont évidemment convié-es et invité-es à présenter leurs travaux. Ces événements scientifiques laissent une large place à la discussion, nourrissant la réflexion et la structuration des recherches. J'ai eu ainsi l'occasion de présenter une partie de mes résultats en novembre 2022 lors d'une journée de l'axe 1, et les retours qui en ont découlé m'ont apporté un recul critique nécessaire pour monter en généralité. Les deux autres axes du laboratoire « *Pratiques, expériences et représentations de l'espace* » et « *La (re)localisation du politique : un processus sous tension* » sont tout autant essentiels dans l'articulation des enjeux de cette thèse, mais j'y ai participé moins fréquemment.

Ma trajectoire universitaire encadrée par des chercheurs travaillant sur les inégalités et sur l'agriculture et l'alimentation a donc eu un impact logique sur mes thématiques et méthodes. De même, mon origine sociale et mon rapport à l'alimentation participent à expliquer ma posture face à mon objet de recherche. La deuxième partie de ce chapitre prendra le temps de positionner mon travail dans le champ scientifique.

2.2 L'alimentation, une thématique transversale entre fait culturel et fait social

Deux entrées complémentaires dominent pour étudier le fait alimentaire en sciences sociales : l'alimentation comme un fait culturel et l'alimentation comme un fait social. Ce sous-chapitre détaille ces différentes approches en sciences sociales.

2.2.1 Le fait alimentaire et les sciences sociales au XIXe siècle : une entrée culturelle

D'une approche vidalienne aux cultural studies pour une géographie de l'alimentation

L'approche de l'alimentation du XIX^e par P. Vidal de la Blache est secondaire, considérée premièrement sous l'angle productif des petites régions agricoles. Elle s'attache surtout à une description des régimes alimentaires, de l'apport nutritionnel nécessaire au fonctionnement des corps. La géographie de l'alimentation s'est développée en tant que telle au XX^e siècle, et particulièrement après la Seconde Guerre mondiale. C. O. Sauer, géographe étatsunien, propose une première approche culturelle de la thématique en croisant des approches paysagère et écologique (Zaninetti et Mathewson, 2016). La géographie culturelle de l'école de Berkeley et son analyse de l'alimentation émergent à partir du postulat suivant : l'alimentation est un trait culturel, élément visible, marqueur, permettant d'analyser une culture et de définir des aires culturelles³³.

M. Sorre est le premier à publier une *Géographie de l'alimentation* (Sorre, 1952). Il y définit le **régime alimentaire d'un groupe humain** : « *l'ensemble des aliments ou préparations alimentaires grâce auquel il soutient son existence à travers l'année* » (*ibid.*, p. 185). Il s'intéresse alors aux groupes humains, et non plus à des aires culturelles et ce en utilisant une approche sociologique. Les régimes alimentaires reflètent selon lui les spécificités des milieux climatiques où vivent ces groupes humains – approche qui témoigne de son héritage vidalien – même s'il souligne l'importance des espèces végétales et animales importées dans certains régimes. Ce texte évoque ensuite le début de la mondialisation alimentaire récente : « *le monde entier est mis à contribution pour garnir la table de l'habitant de New York, de Londres ou de Paris* » (*ibid.*, p. 193). Il discute enfin des coutumes alimentaires et du rapport entre religion et alimentation. M. Sorre est l'un des premiers chercheurs à identifier la faim comme conséquence des inégalités sociales tout comme J. de Castro (Leitão, 2022), notamment par leurs méthodes inspirées davantage de la sociologie que de l'anthropologie comme l'avaient initié leurs prédécesseurs. J. de Castro développe une approche région du monde par région du monde, et pointe des situations de sous-nutrition aux États-Unis comme en Chine. La malnutrition est, selon lui, liée à un problème de répartition des aliments, problème exacerbé

³³ Cette conception est en partie corrélée aux grandes civilisations alimentaires proposées par Fernand Braudel en 1979 : civilisations du riz en Asie, du blé au Moyen-Orient puis en Asie et Europe, du maïs en Amérique centrale.

par l'action humaine. Il s'oppose ainsi au malthusianisme, et pointe le rôle des inégalités sociales dans la sous-nutrition des populations (Dion, 1953). Il initie également un questionnement géopolitique, en soulignant l'échec des politiques internationales d'aide au développement (Bensaïd, 1972). Cette dimension est ensuite approfondie par M. Mazoyer et L. Roudart (2005), en reliant les inégalités alimentaires aux inégalités agricoles selon les grandes régions du monde. M. Mazoyer pointe également l'importance de prix rémunérateurs pour les agriculteur-trices pour impulser une transition du système agroalimentaire industrialisé vers un système plus juste (Mazoyer, 2007).

R. Livet publie à son tour sa *Géographie de l'alimentation* en 1969. Il y décrit les besoins alimentaires analysés par substances, puis les grandes aires culturelles alimentaires. Ce travail de géographie générale de l'alimentation est colossal, et suscite l'intérêt. Ses contemporains le critiquent pour l'absence de contextualisation autour de la question des inégalités alimentaires mondiales et la superficialité de ses analyses (Kayser, 1972) ; ou l'encensent, à la fois pour son intérêt pour les améliorations des techniques agraires et pour ses théories malthusiennes sur la réduction des naissances, qui serait impérative tout comme les livraisons d'aide alimentaire (Etienne, 1970).

Ces tentatives de géographies générales de l'alimentation ne seront pas réitérées par la communauté scientifique francophone. Les monographies et grandes descriptions perdent progressivement de leur intérêt au profit des thèmes et méthodes de la « nouvelle géographie ». Ces travaux ont pourtant contribué à développer les approches culturelles de l'alimentation, et ont suscité des questionnements autour de la faim et des inégalités de développement. Ces thématiques sont reprises à la fois par la géographie culturelle et la géographie sociale.

La géographie rurale a également pris part au développement d'une géographie francophone de l'alimentation. Nombreux et nombreuses sont les ruralistes qui ont participé à cette discipline par leurs travaux, en gardant souvent le point de vue de la production, ou en optant pour une approche par filière. On retrouve notamment les thèses de J.P. Charvet sur le blé (1985), de C. Delfosse sur *La France fromagère* (1993), de D. Ricard sur le fromage également (1993) ou de J.R. Pitte sur le vin et le châtaigner (1986) ; plus récemment, des travaux comme ceux de M. Poulot sur les AMAP (2014) ou encore de J.P. Charvet sur la faim (2008).

Le développement d'une géographie de l'alimentation n'intervient qu'à la fin des années 1980 – début des années 1990. Ce découpage temporel est parallèle à celui que l'on peut observer dans d'autres sciences sociales, comme en sociologie.

Les pratiques alimentaires étudiées par la sociologie : trois grandes périodes

En sociologie, trois grandes périodes associées à trois pensées de la sociologie de l'alimentation se distinguent d'après P. Cardon, T. Depecker et M. Plessz (2019). Jusque dans les années 1970, l'alimentation est considérée par les sociologues comme un objet empirique. La consommation, les modes de vie, le travail domestique sont au cœur de ces travaux.

Certaines recherches utilisent une approche d'anthropologie, où l'alimentation apparaît comme une entrée pour « *décoder des cultures* » (*ibid.*, p.9). Entre 1970 et 1990, comme en géographie, des travaux contribuent à la conception d'une branche spécifique de la sociologie dédiée à l'alimentation. Les chercheurs et chercheuses débattent autour des pratiques de consommation qui se distingueraient selon la classe sociale, du changement social dans les pratiques alimentaires, et des normes sociales liées à l'alimentation. Enfin, à partir des années 1990, des questionnements sont portés par la montée en puissance des « *enjeux sanitaires et environnementaux de la consommation et de la production alimentaire* » (*ibid.*, p. 9). Ce développement apporte de nouvelles thématiques à la discipline, portant sur les politiques publiques, les consommateurs et consommatrices, le rapport entre genre et alimentation, la socialisation alimentaire, les parcours de vie, le rapport au corps et à la santé à travers les pratiques alimentaires (*ibid.*, p. 9). Ces mêmes auteurs et autrices identifient une polarisation entre deux conceptions de la sociologie de l'alimentation, illustrés par deux manuels parus au début des années 2000. La *Sociologie de l'alimentation* de F. Régnier, A. Lhuissier et S. Gojard (2006) d'un côté, reprenant des analyses, méthodes et questionnements ancrés dans la discipline ; et les *Sociologies de l'alimentation* de J. P. Poulain (2004, 2017b), rééditées à quatre reprises, qui relèvent davantage d'une approche anthropologique, portant sur la symbolique des aliments, développant le concept d'**espace social alimentaire**. Une notion qui reprend le concept d'espace social de Condoussis :

« *L'espace social est l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relations, caractéristiques du groupe considéré. Il s'agit d'une acception (...) qui s'appuie sur le sens large du mot "espace" lui-même. Ainsi pour nous l'habitat ne représente qu'une partie de l'espace social (...). Ajoutons que nous n'oublions pas non plus que son premier usage français où, comme le latin spatium dont il provient, il désigne une étendue de temps, et de ce fait constitue une notion dynamique* » (1980, 14 et 15).

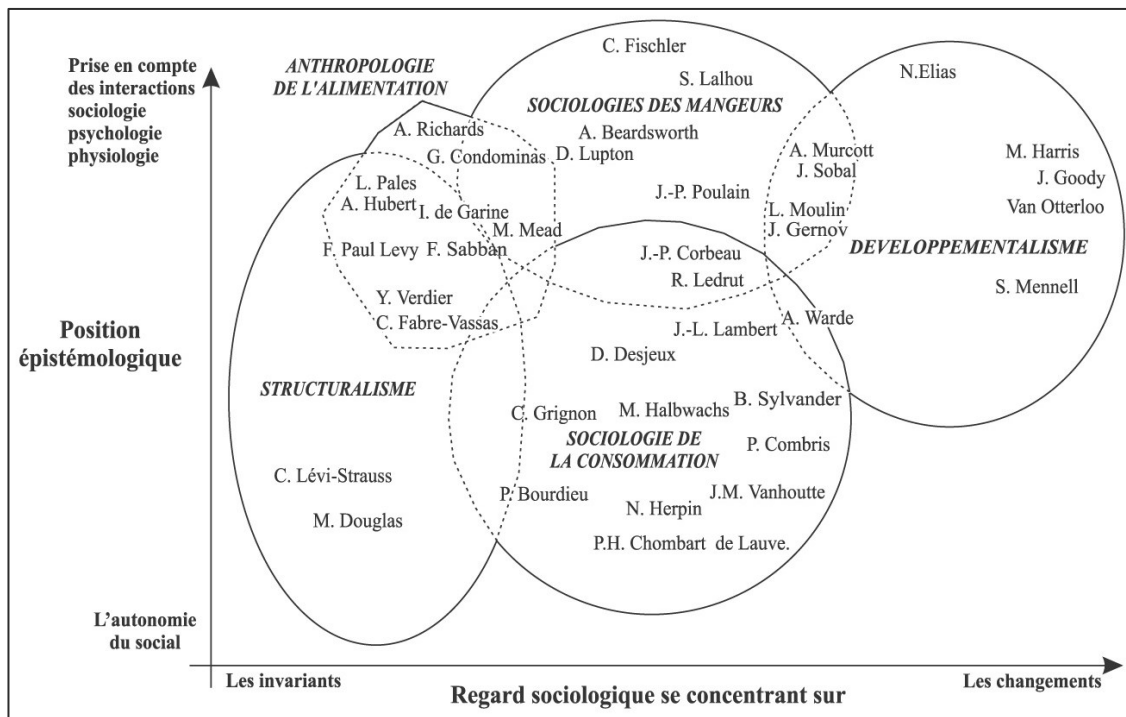
(Poulain, 2017b, p. 221)

Il applique ensuite la dimension alimentaire à ce concept, et la décline selon les types d'espaces qu'il identifie : l'espace du mangeable, l'espace du culinaire, l'espace des habitudes de consommation, les temporalités alimentaires et l'espace de différenciation sociale (Poulain, 2017b, p. 228-235).

J.P. Poulain établit également un schéma des sociologies de l'alimentation repris ici (Figure 20). Il y positionne les principaux auteurs et autrices de cette discipline en fonction de leur approche (plutôt sociologique ou plutôt anthropologique) et en fonction de leur objet d'intérêt. On remarque l'absence des autrices de l'autre manuel de *Sociologie de l'alimentation* F. Régnier, A. Lhuissier et S. Gojard. Dans un article de 2017, J.P. Poulain revient sur la distinction des approches en sciences sociales autour de l'alimentation. Il identifie d'un côté des postures disciplinaires, comme en sociologie ou en géographie de l'alimentation, et de l'autre un champ plus général, approchant de la socio-anthropologie : les *food studies*, issues des *cultural studies* anglo-saxonnes. Cinq entrées disciplinaires peuvent être identifiées à partir des diplômes de *food studies* dans le monde : sociologie et anthropologie ; histoire et géographie ; hôtellerie, restauration et tourisme ; nutrition et santé publique ; agriculture et

agronomie (Poulain, 2017a). Cette distinction entre approche disciplinaire et approche des *food studies* s'apparente à la démarcation que l'on peut identifier entre la géographie sociale et la géographie culturelle de l'alimentation.

Figure 20 :
Les sociologies de l'alimentation



Source : J.P. Poulain, 2013, p. 190

L'approche proposée par J. P. Poulain et de manière plus large les travaux se concentrant sur les invariants sociologiques de l'alimentation (Figure 20) ont nourri l'approche culturelle en géographie de l'alimentation.

La géographie culturelle de l'alimentation francophone

Ce champ de recherche s'intéresse principalement à la mondialisation des goûts, du développement des habitudes alimentaires et des préférences de consommation. Le concept de **culture alimentaire**, largement étudié par ce pan de la géographie de l'alimentation, peut être défini comme « un certain nombre d'aliments, de plats, d'interdits communs à un groupe qui s'identifie à un espace plus ou moins bien délimité » (Borzakian et al., 2016). Manger relève ici du symbolique, de l'ingestion d'une culture, de l'alimentation des corps, approche développée aussi par la socio-anthropologie mentionnée précédemment (Poulain, 2017b). On y étudie aussi les manières de table, qui relèvent des différentes cultures alimentaires mais aussi du **patrimoine alimentaire** :

Concrètement, il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que des techniques et objets culinaires liés à leur transformation. Ce patrimoine comprend également les savoirs et pratiques liés à

la consommation (manières de table, formes de sociabilité, symbolique des aliments, objets de la table...) et à la distribution alimentaire (marchés de pays, vente à la ferme).

(Bessiere et Tibère, 2011)

L'approche géographique et culturelle de l'alimentation contribue à analyser la diffusion des aliments dans le monde, comme le montrent les travaux de G. Fumey, une des figures majeures de ce courant. Il s'est notamment intéressé à la mondialisation des cultures alimentaires et des goûts, les identités alimentaires et leurs dimensions géopolitiques dans *Les radis d'Ouzbékistan* (2011) et dans *Manger local, manger global. L'alimentation géographique* (2010).

La géographie s'attache aussi aux manières de tables, à la gastronomie et à la symbolique des aliments ; grâce aux travaux de J.R. Pitte, qui a contribué à classer le repas gastronomique des Français au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO en 2010. S. Brunel de son côté s'est préoccupée de la géographie de la faim dans sa thèse soutenue en 1990 et dans divers ouvrages. Cette dimension est également développée dans des travaux d'historiens, comme ceux de P. Rambourg, F. Quellier ou J.P. Williot (Williot et Fumey, 2021), ou de sociologues (Bernard de Raymond et Thivet, 2021).

Cette entrée vise à décoder des cultures, à analyser les appropriations du fait de manger. Elle s'apparente davantage à l'anthropologie et la géographie culturelle, approches décrites précédemment.

2.2.2 Années 1990 : émergence d'une approche sociale en géographie de l'alimentation

L'entrée sociale de la géographie de l'alimentation étudie les relations entre alimentation, espaces et sociétés, et s'appuie sur des travaux de sociologie de l'alimentation. Elle examine les pratiques alimentaires à la lumière des rapports sociaux (classe, genre, âge, race, rapports de pouvoirs...). Elle s'intéresse également aux inégalités dans le fait de se nourrir : accessibilité à l'alimentation, systèmes de production et de distribution, santé, sécurité alimentaire...

Pour M. Mauss, manger est un fait social total. Outre la dimension symbolique conférée au repas, il s'agit d'un acte « *social et fédérateur* » (Pitaud, 2021), qui selon M. Mauss, est le résultat « *d'un grand nombre de déterminants économiques, sociaux, religieux, juridiques et moraux* » (Bruegel (2011), cité par Pitaud, 2021). Les « *conduites collectives effervescentes, novatrices, créatrices* » que G. Gurvitch considère comme élément constitutif d'un phénomène social total ([1968, p. 103], cité par Wendling, 2010) se retrouvent dans le fait alimentaire. La commensalité, le fait de partager son repas à plusieurs, suppose l'importance sociale de ces temporalités. La cuisine collective, la formation des cuisiniers et cuisinières par leurs pairs, le processus de décision de l'approvisionnement résultant d'une mise en commun, tous ces éléments participent d'un phénomène collectif, banal et quotidien.

M. Halbwachs, sociologue, démontre en 1913 que manger, c'est « *tenir son rang* ». Selon lui, le repas incarne la classe sociale, particulièrement lorsqu'il est pris en commun. Il développe cette thèse à partir de l'exemple des repas ouvriers :

Pour l'ouvrier, entre les heures qu'il passe au travail le matin et l'après-midi (quand il rentre chez lui pour déjeuner), entre celles-ci et celles qu'il consacre au sommeil, l'essentiel de la vie de famille paraît bien le repas pris en commun avec la femme et les enfants. [...] Il [l'ouvrier] sait que l'ordre des repas, l'habitude de consommer certaines nourritures, et le prix qu'on attribue à chacune d'elles, sont de véritables institutions sociales. Lorsqu'il mange en se conformant aux usages de la société, il prend conscience de participer à une vaste vie collective, extérieure, dans ses représentations et ses fins, au travail productif matériel et extra social.

([Halbwachs, 1913, p. 29-30] in Cardon *et al.*, 2019, p. 21)

Dans sa thèse (1912), M. Halbwachs compare les postes de dépenses des ménages ouvriers et employés aux revenus similaires entre alimentation et logement. Il affirme que les ménages d'ouvriers donnent la priorité à l'alimentation, tandis que les employés favorisent le poste du logement. Les revenus sont similaires mais les genres de vie différents, d'où l'expression « *tenir son rang* » (Cardon *et al.*, 2019, p. 21). Dans les années 1980, l'étude des budgets alimentaires telle que la pratiquait M. Halbwachs est toujours d'actualité. N. Herpin (1984) analyse à nouveau les pratiques alimentaires ouvrières, qui seraient caractérisées par la rareté des prises alimentaires en dehors du domicile, que ce soit à la cantine de l'entreprise, au restaurant ou dans d'autres foyers. Les lieux de prise alimentaire diffèrent selon les classes sociales, témoignant d'un entre-soi plus ou moins établi.

P. Bourdieu reprend l'idée de Halbwachs sur les genres de vie dans *La Distinction* (1979). Il démontre que l'*habitus* explique comment les goûts de classe sont objectivement adaptés au capital économique et aux « *conditions probables d'existence* ». Se distinguer par ses pratiques de consommation relèverait de sa classe sociale d'appartenance : « *les mêmes revenus sont associés à des consommations différentes, qui ne peuvent se comprendre que si l'on suppose l'intervention de principes de sélection différents* » ([Bourdieu, 1979, p. 437] in Cardon *et al.*, 2019, p. 21).

D'après ces travaux, les inégalités sociales dans le processus de l'alimentation des corps émanent des déterminants sociaux. La géographie sociale s'intéresse à ces inégalités sociales, avec une approche dimensionnelle (Veschambre, 2013). Dans la perspective d'étudier les pratiques alimentaires, un-e géographe social-e doit s'intéresser aux caractéristiques sociales pour identifier et comprendre les inégalités. L'approche du fait alimentaire par la géographie sociale est donc l'étude de la dimension spatiale des rapports sociaux liés aux pratiques alimentaires.

Le point suivant s'intéresse aux recherches autour des approvisionnements de la restauration scolaire et aux différentes publications scientifiques qui en résultent. Cela nous permet par la suite de détailler les enjeux autour du travail de la thèse, et de situer ce travail dans le champ

scientifique : thématiques abordées par la recherche, résultats principaux et angles morts à explorer.

2.3 L'approvisionnement de la restauration scolaire : retour sur une décennie de travaux scientifiques

Depuis une dizaine d'années, les publications concernant les approvisionnements en restauration collective se sont multipliées, en lien avec l'accroissement des travaux sur l'étude des systèmes alimentaires (Malassis, 1994). La recherche autour d'une transition alimentaire se développe dans les sciences sociales, particulièrement depuis les années 1990 : circuits d'approvisionnement, systèmes d'acteurs, gouvernance alimentaire, agriculture urbaine, justice alimentaire, localisme et proximité, relations villes/campagnes, alternatives au modèle agroindustriel dominant, évolution des pratiques alimentaires, sécurité alimentaire, etc. Les enjeux autour de la question alimentaire se multiplient, et cette thématique est de plus en plus abordée par les pouvoirs publics, à l'échelle internationale puis nationale. La déclaration de Rome de 1996 par le chef-fes d'État de l'ONU définit le droit à l'alimentation dans le cadre d'une sécurité alimentaire mondiale. Le pacte de politique alimentaire urbaine de Milan en 2015 listant des actions recommandées est signé par une centaine de maires à l'occasion de l'exposition universelle³⁴.

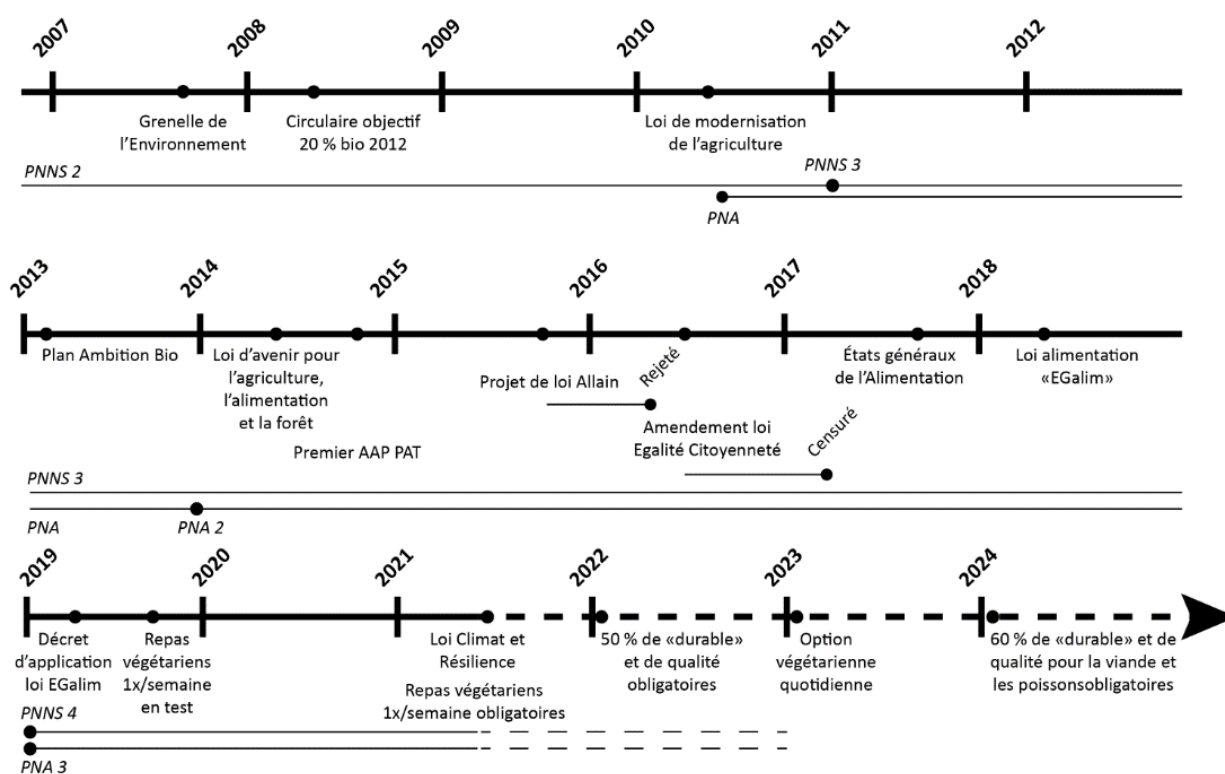
En France, en 2018, la loi Agriculture et Alimentation dite EGalim renforce les politiques agricoles et alimentaires locales implémentées par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 (loi LAAAF) comme les projets alimentaires de territoire (PAT). La seule compétence détenue directement par les pouvoirs publics en matière d'alimentation des populations est celle de la restauration collective. Ce canal de consommation, destiné à un public spécifique, bénéficie régulièrement d'une tarification sociale, et la composition des menus est encadrée par des réglementations nutritionnelles et sanitaires. Concernant l'approvisionnement, les premiers textes datent de la fin des années 2000. En 2007 et 2008, le Grenelle de l'environnement puis une circulaire encadrent les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire en France, fixant un objectif de 6 % puis de 20 % de bio en 2012 dans les repas scolaires (cf. Figure 21).

La restauration collective est essentiellement traitée comme un élément à part du système alimentaire en France, car elle repose en grande partie sur des décisions d'organismes publics (collectivités, administrations, établissements scolaires, etc.). Les 7,3 milliards de repas par an (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020) fournis aux convives de ces structures sont gérés par la sphère publique, au contraire du reste du système alimentaire, qui répond à des intérêts privés. Malgré le faible poids de ce débouché dans le système alimentaire – moins de 10 % des volumes consommés dans une aire urbaine selon le programme FRUGAL (Darrot *et al.*, 2020b) –, la valeur symbolique liée à l'approvisionnement des restaurants collectifs, et particulièrement des cantines scolaires, qui nourrissent les 12 millions d'élèves en France, reste importante (Fassel, 2008). Ces 10 %, placés directement

³⁴ En France, les maires de Montpellier, Paris et Lyon puis Bordeaux, Dijon, Grenoble, Le Havre, Marseille, Montreuil, Mouans-Sartoux, Nantes, Rennes, Strasbourg se sont engagés à mettre en œuvre ce pacte

sous le contrôle de l'action publique sont tout de même un levier politique important qui permet de valoriser certains types de productions agricoles. Les pouvoirs publics ont mis en place diverses actions depuis 2007 visant à favoriser l'introduction de produits biologiques dans la restauration scolaire (cf. Figure 21). Malgré plusieurs tentatives avortées d'inscrire dans la loi cette obligation de 20 % de produits bio (loi Allain, loi Égalité et Citoyenneté), cet objectif n'était présent que dans des circulaires ou des recommandations (Plan Ambition Bio, Grenelle de l'Environnement) avant 2018 et la loi EGalim.

Figure 21 :
Chronologie des politiques publiques
engagées pour la restauration scolaire depuis 2007³⁵



Source : Légifrance, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - Réalisation M. Esnault, 2021

De nombreux travaux sur les approvisionnements en restauration scolaire abordent l'étude des proximités et les attaches avec la production « locale », en lien avec la littérature scientifique francophone et internationale autour des systèmes alimentaires. Tout en soulignant le fait que « local » ne va pas nécessairement de pair avec la qualité des produits (Marty, 2014), ces publications mobilisent des études de cas « *survalorisant* » la proximité géographique (Gatien-Tournat *et al.*, 2016). La complexité des flux alimentaires des restaurants scolaires, en dehors des approvisionnements « locaux » et en circuit court,

³⁵ PNA : Plan National pour l'Alimentation
 PNNS : Plan National Nutrition Santé
 AAP : Appel à projet
 PAT : Projet alimentaire territorial

nécessite de remonter la logistique – parfois aberrante, d'un point de vue de la proximité géographique (Praly *et al.*, 2014) – pour tenter de saisir l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Il est possible d'explorer d'autres entrées, en lien avec le caractère social de ces services : la qualité des produits, l'éducation alimentaire, l'accessibilité pour toutes et tous à une alimentation équilibrée et de qualité, etc.

Cette sous-partie propose de faire le point sur les approches adoptées par les collectivités locales dans leurs démarches de transition pour l'approvisionnement des restaurants scolaires depuis 2008. Le système agroindustriel mondialisé (Rastoin et Gherzi, 2010) représente en effet un poids non négligeable dans l'émission des gaz à effet de serre et exerce des effets de domination sur les populations fragiles et précaires (Esnouf *et al.*, 2011), sans pour autant produire une nourriture accessible, juste (Hochedez et Le Gall, 2016) et suffisante pour toutes et tous. L'étude des pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire (et plus généralement de la restauration collective) permet d'analyser les diverses actions mises en place par les politiques publiques locales à l'échelle des collectivités dans une perspective d'évolution des systèmes alimentaires. Ce changement s'oriente généralement vers des modèles durables et résilients, qui peuvent subir des perturbations d'origine naturelle ou humaine. Cette durabilité et cette résilience des systèmes doivent s'exercer sans pour autant faillir à nourrir de manière juste (Gallien *et al.*, 2018 ; Vonthron *et al.*, 2016), sans exclure les populations les plus fragiles, par exemple lors des périodes d'inflation, ou lors d'une crise sanitaire mondiale.

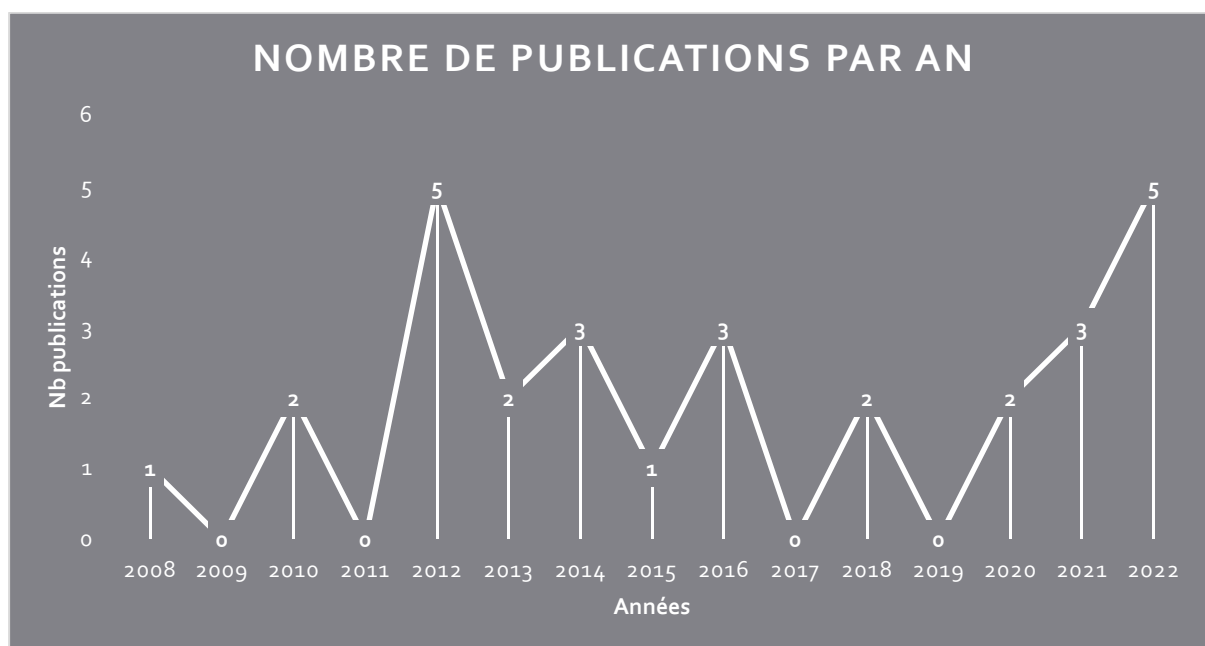
L'objectif est de faire le point sur les demandes de la restauration scolaire quant à l'évolution de ses approvisionnements dans la période 2008-2023, à l'aide d'une recension d'études de cas dans la bibliographie. Un premier point recense les études de cas utilisées. Le deuxième développe les thématiques explorées par la littérature, exemples qui conduisent à repenser l'approche de la dimension géographique des flux alimentaires et les rapports entre restauration scolaire et territoire. Enfin, il s'agit de mettre en évidence les manques et les travaux émergents sur de nouvelles problématiques, dépassant la simple question des approvisionnements.

2.3.1 Études de cas et concepts des approvisionnements de la restauration scolaire

La littérature mobilisée ici s'appuie sur les publications sur le sujet alors en plein essor entre 2008 et 2023. Les évolutions légales ont facilité le travail de réflexion des collectivités sur leurs méthodes d'approvisionnements, et par conséquent le nombre d'études. Le corpus bibliométrique auquel nous nous intéressons est constitué d'analyses ayant pour objet principal la restauration scolaire, voire la restauration collective mais avec une composante scolaire importante. Cela permet de quantifier les investissements de la recherche des chercheurs et chercheuses dans des études de cas sur la restauration scolaire, ce qui restreint la littérature à laquelle nous nous consacrons dans cette sous-partie. Nous utilisons cependant des travaux à visée plus large afin de proposer un cadrage théorique.

La démarche bibliométrique s'appuie sur un travail de recherche bibliographique manuel à l'aide des portails *HAL* et *Cairn*. Elle est complétée par une recherche de références sur les outils *Scopus* et *Google Scholar*. La recherche des mots-clés « *restauration scolaire* », « *restauration collective* » et « *cantine* » dans le titre ainsi que dans le résumé et les mots-clés a permis de se concentrer uniquement sur des études de cas. Un tri dans les références a été ensuite nécessaire pour sélectionner les travaux correspondant à nos critères. Cette littérature étudie ainsi directement les pratiques de la restauration scolaire (approvisionnement, système d'acteurs, intégration au système alimentaire). Le choix de se focaliser sur ces types de travaux limite les champs d'études principalement à la sociologie, la géographie et les sciences de gestion. Le choix d'exclure les sciences de la nutrition du champ de recherche se justifie par leur intérêt principal autour des questions d'allergies, d'hygiène ou d'équilibre alimentaire au détriment des approvisionnements. La Figure 22 présente la répartition temporelle de la bibliométrie retenue, issue de travaux scientifiques évalués, et publiés dans des ouvrages, des revues, à l'occasion de colloques, ou encore dans des rapports de recherche.

Figure 22 :
Années de publication des travaux³⁶ sur la restauration scolaire mobilisés



Source : bibliométrie (cf. Figure 24) – Réalisation : M. Esnault, 2021 (mise à jour 2023)

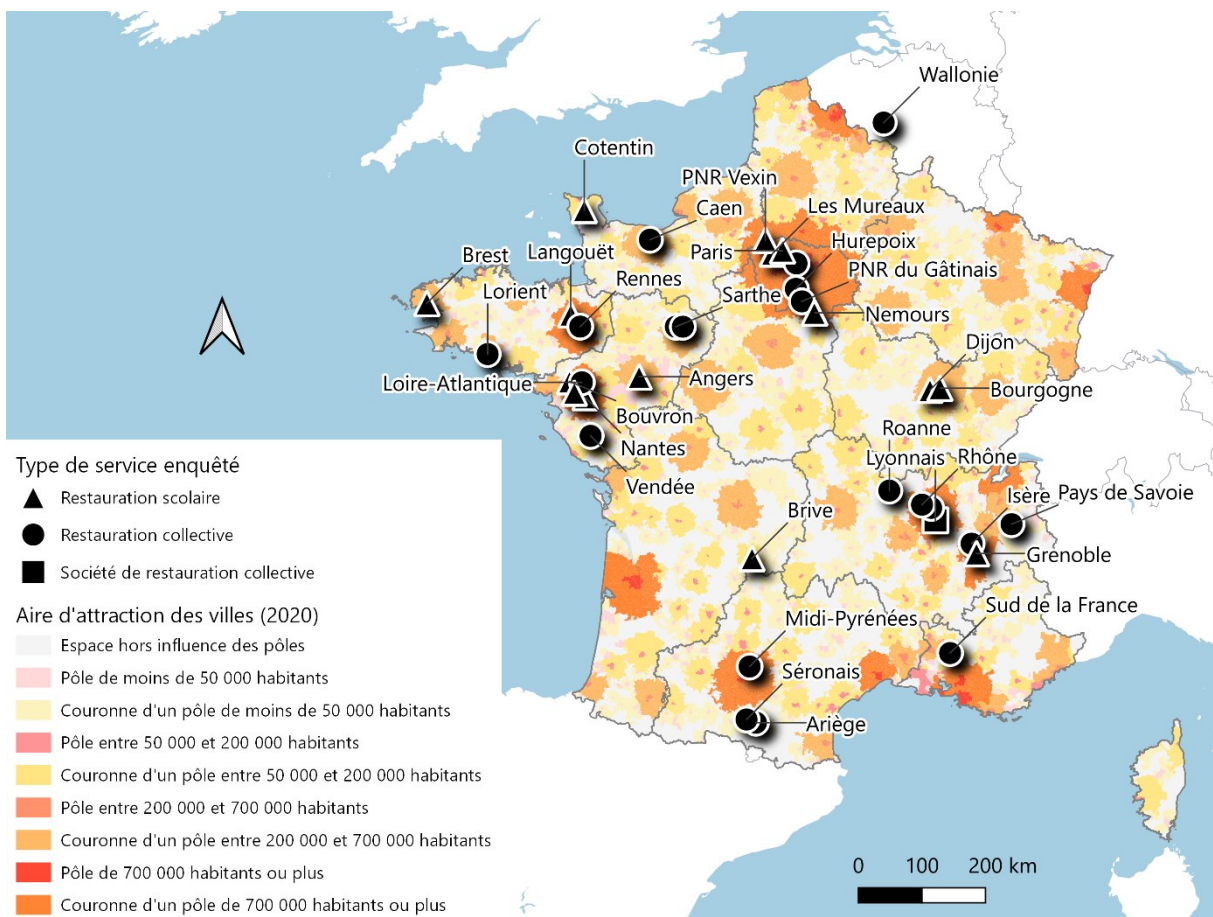
Cette sous-partie vise à faire le bilan des publications des années 2010, jusqu'au 1^{er} janvier 2023 sur la question de l'approvisionnement de la restauration scolaire en France. Les champs géographiques et temporels vont de pair, la multiplication des publications sur la question débutant en 2010, même si certaines études y sont antérieures (la démarche de Langouët, en

³⁶ Travaux évalués, publiés et accessibles : articles dans des revues à comité de lecture, chapitres d'ouvrage, colloques avec comité scientifique ; thèses

Bretagne, par exemple, évoquée par Le Velly *et al.* lors d'un colloque en 2010). La première publication que nous incluons date cependant de 2008, date des premiers textes législatifs. Nous ne recensons pas d'autres publications entre 2008 et 2010. Par ailleurs, cette publication (Fassel, 2008) évoque des problématiques de recherche autour de la question des marchés publics largement reprises dans les travaux suivants. Enfin, le choix de se consacrer aux études de cas en France dans l'étude bibliométrique permet d'évoquer des enjeux spécifiques liés à la législation (code des marchés publics, loi EGalim, entre autres) et à l'organisation de la restauration scolaire (gestion par les collectivités, différenciée selon les écoles, collèges et lycées).

Le champ bibliométrique permet ainsi d'évaluer la fréquence des publications (Figure 22), avec des pics à 5 en 2012 et en 2022 et une variation d'aucune à 3 publications annuelles par la suite, et d'identifier les chercheurs et chercheuses qui s'y intéressent (cf. Figure 24 ci-dessous).

Figure 23 :
Espaces enquêtés dans la littérature scientifique



Sources : INSEE, 2020 ; Maptiler ; bibliographie / Réalisation : M. Esnault, 2023

Le recensement des lieux d'études de cette littérature scientifique a ensuite été reporté sur un logiciel de SIG (ici QGIS). À cette recension s'ajoutent des informations concernant le type d'approvisionnement recherché dans les études, ce qui apparaît dans la Figure 25 (produits

locaux, produits issus de l'agriculture biologique), et le type de restaurant étudié pour la Figure 23 (restauration scolaire, collective, ou société de restauration collective). Enfin, le fond de carte proposé reprend les aires d'attraction des villes de l'INSEE en 2020, ce qui nous permet de contextualiser les études réalisées.

Figure 24 :
Auteurs et autrices mobilisés par la bibliométrie et espaces d'études le cas échéant

Nom	Discipline	Espaces d'études	Publications
V. Fassel	/	/	(Fassel, 2008)
R. Le Velly	Sociologie	Angers ; Bouvron ; Brest ; Langouët ; Isère, Nantes ; Roanne	(Le Velly <i>et al.</i> , 2010 ; Le Velly et Bréchet, 2011 ; Le Velly, 2012 ; Anzalone <i>et al.</i> , 2020)
C. Praly	Géographie	Grenoble	(Le Velly <i>et al.</i> , 2010 ; Praly <i>et al.</i> , 2012)
L. Kébir	Économie territoriale et tourisme	/	(Kebir, 2012)
C. Aubry	Agronomie	Hurepoix ; Les Mureaux ; Nemours ; PNR Vexin ; PNR du Gâtinais ; Paris Xe	(Aubry, 2012 ; Darly et Aubry, 2013 ; Darly, 2013 ; Darly et Aubry, 2014)
S. Darly	Géographie		
C. Brand	Géographie	Lyonnais	(Brand, 2012 ; ainsi que sa thèse soutenue en 2015)
C. Romeyer	Sciences de gestion	Loire-Atlantique ; Lyonnais ; Pays de Savoie ; Rhône	(Romeyer, 2012)
P. Marty	Géographie	Brive	(Marty, 2014)
C. Margetic	Géographie	Loire-Atlantique	(Daniel et Margetic, 2014 ; Noël <i>et al.</i> , 2015)
J. Noël	Géographie	Sarthe ; Vendée ; Wallonie	(Gatien-Tournat <i>et al.</i> , 2016 ; Noël <i>et al.</i> , 2015, 2022)
A. Gatien-Tournat	Géographie	Sarthe	
D. Gallaud	Économie	Bourgogne ; Dijon	(Gallaud, 2016 ; Gallaud, 2018)
B. Mondy	Économie, sociologie	Ariège ; Midi-Pyrénées ; Séronais	(Mondy <i>et al.</i> , 2016)
A. Terrieux	Géographie		
M. Esnault	Géographie	Caen ; Cotentin ; Lorient ; Rennes	(Esnault, 2020a, 2020b, 2023)
E. Kacioui-Maurin J. Lazzeri Gracia-Campo V. Michon	Sciences de gestion	Sud de la France	(Kacioui-Maurin <i>et al.</i> , 2021)
B. Méhini	Géographie		
M. Retière	Géographie	São Paulo ; Paris	(Retière, 2022)
H. Fernandez-Inigo	Économie	France	(Fernandez-Inigo <i>et al.</i> , 2022)
M.B. Magrini	Économie		
A. Doré	Sociologie		

Quatre thématiques sont mobilisées dans les travaux recensés par la bibliométrie. La première, particulièrement fréquente, est celle de la **construction d'un approvisionnement local**, et l'analyse des difficultés rencontrées. La deuxième en découle logiquement : la **recherche d'un approvisionnement local est-il synonyme de qualité ?** Les deux dernières thématiques, qui sont davantage développées à partir de 2014, se concentrent sur le **rôle des acteurs du système alimentaire**, et sur le **rôle des politiques publiques**.

Cette répartition des thématiques étudiées va de pair avec le développement des concepts liés à l'évolution des pratiques alimentaires et aux questionnements autour de la durabilité des systèmes alimentaires.

Le système alimentaire est défini par LaBianca en 1991 puis par L. Malassis en 1994 de la manière suivante : « *l'ensemble des activités réalisées par différents acteurs pour produire, transformer, distribuer, stocker, consommer et gérer les déchets liés à l'alimentation humaine* » (Mundler et Laughrea, 2016, p. 30). Le système alimentaire dominant dans les pays dits développés, et en particulier en Europe est qualifié d'agro-industriel, les objectifs partagés de ses acteurs étant de produire pour le marché de masse, avec une logique de maximisation des profits. Cette logique est appliquée en réalisant des économies d'échelles (techniques ou commerciales) et en spécialisant les bassins de production, ce qui contribue à la déconnexion entre producteurs et consommateurs. En réaction à ce système, une alternative de « proximité » s'est développée, souhaitant rapprocher géographiquement production et consommation. Ainsi, la notion de qualité se construit à travers la connaissance (directe ou indirecte) des moyens de productions par le consommateur (Esnouf *et al.*, 2011, p. 73-74).

Un approvisionnement dit « local » ou de « proximité » peut être interprété de différentes manières. La proximité kilométrique entre le lieu de production et le restaurant scolaire est la manière la plus répandue d'identifier un produit « local ». Cependant, il existe d'autres manières de définir un produit de proximité, notion sur laquelle de nombreux chercheurs et chercheuses se sont penchés. « *L'école de la proximité* » (Filippi *et al.*, 2018) a déterminé plusieurs dimensions d'études de cette relation entre deux acteurs, et ce, depuis les années 1960. La proximité apparaît comme un concept relationnel et spatial, intégrant des distances métriques, culturelles, cognitives, et sociales (Rallet et Torre, 2004). Sans revenir de manière approfondie sur ce pan de la littérature, il est toutefois pertinent de mobiliser la grille d'analyse proposée par C. Praly, C. Chazoule, C. Delfosse et P. Mundler (2014) pour l'étude de la relocalisation des flux alimentaires. Les auteurs et autrices proposent quatre dimensions : une dimension spatiale (sans toutefois intégrer de critère de distance) ; une dimension fonctionnelle (explication de la chaîne alimentaire) ; une dimension relationnelle (lien producteur/consommateur) et une dimension économique (*ibid.*, p. 460-461). La notion de circuit court, au départ uniquement fonctionnelle (zéro ou un intermédiaire), comprend aujourd'hui diverses notions liées à la dimension spatiale. À titre d'exemple, l'extension aux circuits courts de proximité intègre ces aspects géographiques, tout comme celle des circuits courts de longue distance (Baysse-Lainé, 2021).

Au critère de proximité peut s'ajouter ou s'opposer le critère de qualité, pour lequel nous admettons une définition extensive. Il peut s'agir à la fois du respect de critères environnementaux (saisonnalité, bilan carbone...), des conditions de productions (label agriculture biologique par exemple), du bien-être animal, de la qualité des emplois générés, de la qualité nutritionnelle ou bien de labellisations encadrées (signe de l'identification de la qualité et de l'origine - SIQO³⁷, Nature & Progrès, Haute Valeur Environnementale - HVE, pêche durable...). Nous proposons que la définition de qualité par un-e enquêté-e comporte l'un de ces critères pour qu'elle soit considérée comme telle.

Ce critère de qualité, très subjectif, est toutefois défini par la législation française dans la loi EGalim de 2018. 50 % des produits servis dans les restaurants scolaires, à compter du 1^{er} janvier 2022, doivent correspondre à une liste des différentes certifications d'une qualité ou de durabilité : externalités environnementales, agriculture biologique, signes d'identification de la qualité et de l'origine, écolabel, fermes HVE, produits fermiers, label Bleu Blanc Cœur, label « *Pêche durable* », etc. Nous faisons l'hypothèse que cette liste de critères ne correspond pas toujours à ce que les acteurs de la restauration scolaire peuvent rechercher en tant que garantie de qualité. Le critère de proximité, et donc de proximité relationnelle, spatiale, économique ou fonctionnelle, apparaît comme étant majoritairement recherché dans les approvisionnements étudiés dans notre corpus bibliographique.

2.3.2 Les productions scientifiques relatives à la recherche d'approvisionnements de proximité, de qualité et systèmes de décision

Construire un approvisionnement local

De nombreuses collectivités affichent aujourd'hui l'objectif de construire un approvisionnement local pour la restauration scolaire. Cet objectif figurait dans l'offre électorale, comme dans le Perche, en Normandie, lors des dernières élections municipales de 2020 (Guillemin, 2020). Cette tendance à remettre en question et faire évoluer les approvisionnements est assez récente. Elle s'accompagne de modifications réglementaires : les difficultés légales liées au Code de la Commande publique qui empêchaient notamment la préférence pour un achat local ont aujourd'hui été partiellement allégées. En 2008, Valérie Fassel écrit que « *l'illégalité de la proximité* » lors de la rédaction d'un appel d'offres constitue « *l'écueil le plus important* » (Fassel 2008, p. 79). Différentes étapes ont été nécessaires : les réformes successives du Code permettent en 2001 de ne pas se limiter au critère unique du prix pour désigner le fournisseur ; en 2004 puis 2006 d'intégrer des critères de développement durable, puis en 2011 de prendre en compte « *les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture* » (Le Velly, 2012, p. 271). En 2011,

³⁷ Les SIQO regroupent les labels : Agriculture Biologique (AB), Label Rouge (LR), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Indication Géographique Protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

en région Rhône-Alpes, les services de l'État publient un guide pour favoriser l'achat de proximité en restauration collective (DRAAF Rhône-Alpes, 2011) en réponse à une demande des collectivités locales. Par ailleurs, les seuils d'achat en dehors des marchés publics (favorisant l'achat en « *gré à gré* ») ont été modifiés à plusieurs reprises, passant de 4 000 € en 2010 à 40 000 € depuis le 1^{er} janvier 2020 (Décret n° 2019-1344, 2019). Ils rendent possible l'approvisionnement des restaurants scolaires auprès de producteurs locaux en s'affranchissant d'une partie des contraintes liées à l'achat public.

La démarche d'approvisionnement de la part des collectivités est régulièrement analysée à partir d'un seul type de produit, le plus souvent les légumes. L'exemple fourni par Christine Aubry (2012) présente le cas de filières légumières en Île-de-France, avec quelques producteurs localisés à moins de 20 km, qui fournissent les cantines. Au-delà de l'intérêt symbolique de la livraison ponctuelle des produits bruts, l'augmentation des volumes de livraison semble peu intéressante pour les fournisseurs. En effet, ce débouché est peu rentable et coûteux en ce qui concerne la préparation des denrées (nettoyage des légumes, livraison...). Cette innovation a donc un intérêt social manifeste, mais une efficacité économique faible et peu de conséquence sur l'évolution des consommations (*ibid.*).

Cet exemple est caractéristique d'une transition enclenchée, mais pas complètement engagée vers un processus de consommation locale durable : l'effet d'une telle mesure est plus « *performatif* » qu'autre chose (Gatien-Tournat *et al.*, 2016, p. 680). Ronan Le Velly caractérise ces systèmes alternatifs d'approvisionnement comme une « *promesse de différence* » qui, sans réel projet (au sens des travaux notamment de J.P. Bréchet), ne seraient qu'un slogan plutôt qu'un réel concept (Anzalone *et al.*, 2020, p. 195).

La littérature fait aussi état du processus d'élaboration des approvisionnements auprès de producteurs locaux de manière régulière et conséquente en circuit court, c'est-à-dire avec un ou sans intermédiaires. C'est le fruit d'un vaste travail en amont, qui peut passer par un travail de *sourcing*³⁸, ou bien de rédaction de cahier des charges qui établit des règles. Un tel travail de recensement et d'établissement des règles a animé le programme de recherche Valpareso³⁹ qui s'est attaché à valoriser l'offre d'acteurs d'un même territoire dans leurs filières de production ; générer des synergies entre acteurs hétérogènes relevant de filières variées et organiser des complémentarités, et enfin établir une gouvernance alimentaire locale (Margetic *et al.*, 2016). L'établissement de règles communes s'impose comme un préalable à toute construction d'un approvisionnement régulier. R. Le Velly, M. Désolé et C. Chazoule (2020) l'exposent ainsi à partir de deux études de cas sur l'organisation de circuits alimentaires, permettant un approvisionnement local et de qualité en restauration collective. L'établissement de relations commerciales, reposant ici sur des intermédiaires, spécialistes

³⁸ Le *sourcing* consiste à effectuer un travail préalable de recensement de l'offre locale susceptible de répondre aux besoins d'approvisionnement du service de restauration, et de contacter les fournisseurs potentiels afin de les avertir pour qu'ils candidatent au marché public.

³⁹ Valpareso : Valorisation des productions alimentaires ligériennes et réseaux d'acteurs, projet de recherche de 2012 à 2014 financé par la région Pays de la Loire.

des chaînes d'approvisionnement, s'appuie sur un cahier des charges rédigé collectivement. Pour ces acteurs peu habitués à dialoguer entre les différents métiers du système alimentaire, la définition préalable des termes et des règles est nécessaire à la compréhension mutuelle des objectifs, afin de réduire les sources de confusion. P. Marty a analysé un cas d'étude où un cahier des charges conditionnant la production des bovins a été défini, permettant de s'accorder sur la qualité des produits (alimentation fourragère, races, âge des animaux à l'abattage, surface minimale, etc.). Pour autant, quand ces règles ne sont pas définies par les acteurs de la production eux-mêmes, leur interprétation peut être subjective. P. Marty évoque un exemple à Brive, où les acteurs n'entendent pas la même chose concernant le développement de l'agriculture locale et les exigences environnementales du cahier des charges de la mairie (Marty, 2014).

Ainsi, un des freins de l'évolution des politiques des restaurants collectifs vers une transition des systèmes alimentaires plus durables et résilients est souvent lié à la confusion qui règne entre les acteurs dans la définition des règles d'approvisionnement. Par exemple, la politique de la région Normandie « *Je mange normand dans mon lycée* » initiée en 2017 vise à utiliser 80 % de produits locaux dans les restaurants scolaires dont elle a la charge. Sa définition du produit local comme étant « *produit ou transformé en Normandie* », permet de qualifier de produits locaux des poissons pêchés en Nouvelle-Zélande, car conditionnés par une usine de la région (Esnault, 2021). La confusion ainsi entretenue sur une telle définition peut entraver cette transition. L'interprétation de la notion de produit local est donc cruciale, puisqu'elle conditionne à la fois les relations entre acteurs du système alimentaire, et représente un enjeu de développement durable important.

Interpréter la notion de « local »

Le recours à un approvisionnement de proximité n'est pas systématiquement un réflexe, notamment en restauration scolaire. À titre d'exemple, D. Gallaud décrit, dans une recherche menée auprès de lycées en Bourgogne, qu'il peut apparaître plus intéressant de cuisiner des recettes exotiques que des recettes régionales, et qu'il ne semble pas toujours évident de préparer ces recettes peu communes avec des produits locaux. Il n'est pas simple non plus de faire appel à l'offre locale pour un restaurant scolaire : « *les enquêtés semblent devoir faire des efforts pour construire une proximité de type cognitif (Boshma, 2004) leur permettant d'associer « proximité géographique » à certains acteurs positionnés sur l'aval des filières* » (Gallaud, 2016, p. 203). La complexité des circuits de distribution rend la lisibilité de la proximité géographique peu claire (« *la boîte noire des flux alimentaires* », (Darrot, et al., 2020)), ce qui nécessiterait donc un travail de réflexion ou de formation.

R. Le Velly abonde en ce sens. Le réflexe de s'approvisionner en produits de proximité ne serait ainsi déclenché que par un processus cognitif préalable. Pour lui, l'approvisionnement alimentaire par des bassins de production locaux (les « *foodshed* » de Kloppenburg et al., 1996, [cité par Le Velly, 2017, p. 63]) semble être une façon de contredire le système alimentaire en place qui s'appuie sur des circuits longs et industrialisés. Choisir ces productions locales

favoriserait « *un espace de résistance où peut s'élaborer une réflexion collective et un débat citoyen sur l'agriculture et l'alimentation, et où peuvent se construire des initiatives contestant la domination d'une agriculture industrielle et déterritorialisée (Delind, 2002 ; Feenstra, 2002 ; Hendrickson et Heffernan, 2002)* » (Le Velly, 2017, p. 17). L'importance de la formation du personnel de cuisine des restaurants collectifs sur la connaissance de l'offre locale et la méthode de cuisine de ces produits (produits bruts notamment) prend tout son intérêt pour le recours à ces bassins de production locaux. La montée en compétence de ces acteurs permet en effet d'augmenter la part des produits de proximité dans les repas. Ce dernier point valorisant l'importance de la formation continue est mentionné par le plan national nutrition santé - PNNS ainsi que par d'autres travaux (Darly & Aubry, 2013 ; Guillemain, 2020, p. 513 ; Magrini *et al.*, 2021). En effet, la formation initiale des cuisiniers et cuisinières de la restauration collective n'inclut pas toujours des éléments de cuisine des produits bruts ou de plats végétariens. Leur niveau de formation varie par ailleurs très fortement d'une personne à l'autre, de la formation en lycée hôtelier avec un passage par des cuisines de bonnes tables parisiennes, à l'absence même de diplôme comme nous l'évoquons dans le chapitre 5.

En revanche, l'origine géographique des produits et leur qualification de produits « locaux » sont régulièrement interprétées comme un signe de qualité (Gatien-Tournat *et al.*, 2016). R. Le Velly rajoute qu'un nombre conséquent de travaux contestent « *l'idée d'une supériorité intrinsèque du local par rapport au global, idée que Branden Born et Marc Purcell (2006) nomment le « local trap », le « piège du local »* » (2017, p. 20). En effet, sans définition préalable d'un cahier des charges de la qualité, ou sans faire référence à un SIOO, la qualité du produit ne peut pas être assurée. De plus, alors que la loi EGalim prévoit, à partir du 1^{er} janvier 2022, l'utilisation de 50 % de produits de qualité dans les restaurants collectifs gérés par les collectivités publiques, le simple critère de proximité ne saurait suffire à satisfaire cet objectif.

S'approvisionner localement peut s'imaginer comme une étape du processus vers une alimentation durable et juste, qui servirait de levier pour favoriser des produits de qualité. Selon une enquête de la Fondation Nicolas Hulot et du réseau Restau'Co, l'achat de produits locaux reste mieux considéré que l'achat de produits bio par la restauration collective, ces derniers seraient utilisés en moyenne à seulement 16 % dans la composition des repas (2019). Dépasser le « localisme » pour favoriser la qualité n'est ainsi pas systématique. Comme les auteurs de l'article développant l'idée d'un « *local trap* » le mentionnent, « *le local en tant que finalité n'est que du nativisme⁴⁰, un localisme défensif qui n'est souvent pas dans l'intérêt des objectifs de la justice sociale* » (Born et Purcell, 2006, p. 202, trad. M. Esnault). La littérature démontre pourtant cet intérêt premier pour l'approvisionnement en produits locaux : la majorité des démarches enquêtées dans la bibliographie retenue recherchent avant tout ce type d'aliments, même si l'on peut souligner l'existence de démarches à la fois bio et locales (cf. Figure 25).

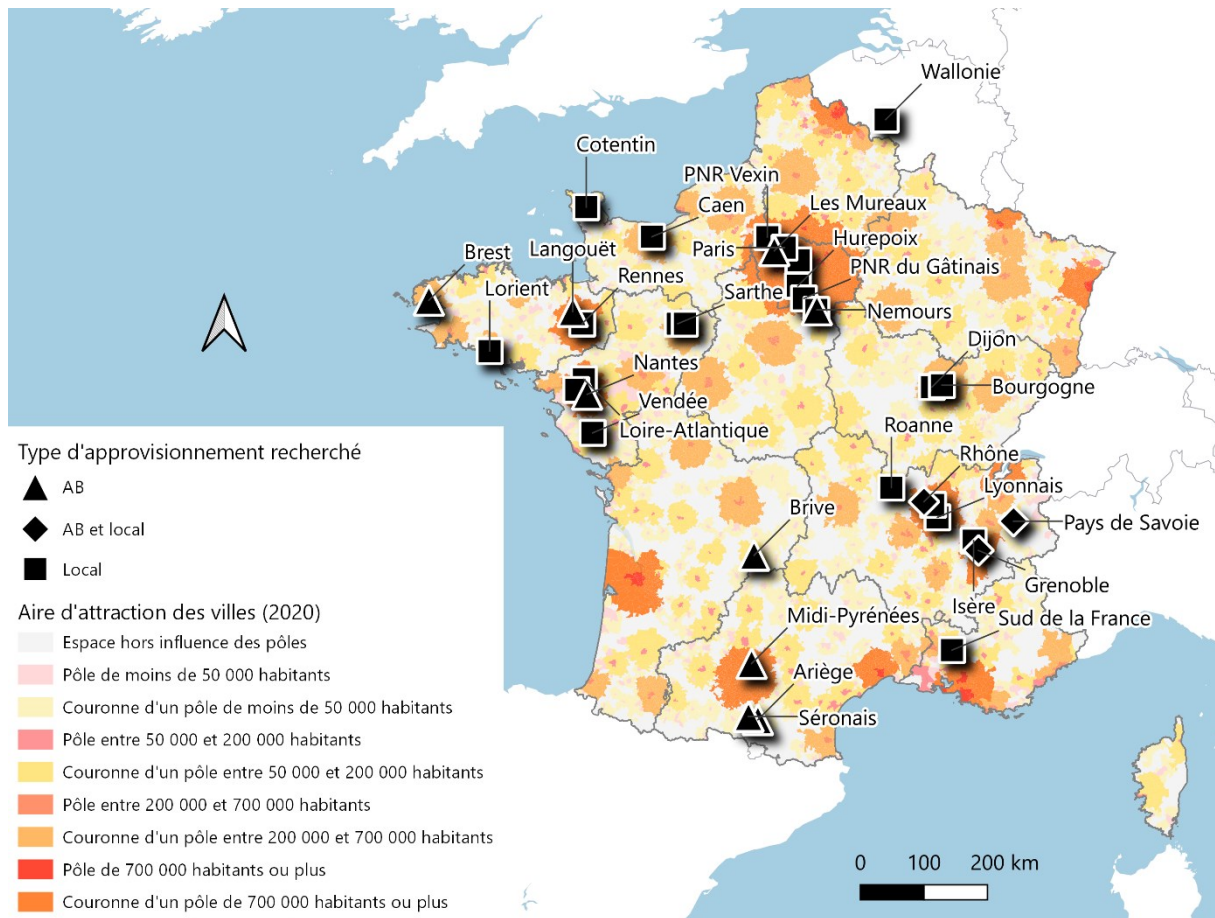
⁴⁰ « *Nativism* » en anglais, mouvement politique aux États-Unis, que l'on pourrait traduire par « préférence nationale », voire « xénophobie ».

Par ailleurs, la recherche d'approvisionnement local peut ne pas être fructueuse en raison de concurrences entre démarches. A. Baysse-Lainé explique que, dans le cas de Millau, le chef cuisinier de la cuisine centrale a remplacé certains aliments par des produits locaux mais que certaines filières manquent de production, et sont parfois même en concurrence avec des projets de relocalisation alimentaire plus éloignés, comme ceux de la ville de Montpellier (Baysse-Lainé et Perrin, 2017). Ces difficultés d'approvisionnement, qui ne sont pas spécifiques à la restauration collective pour cet espace, posent la question du foncier à mobiliser dans le cadre des projets d'alimentation.

Utiliser des produits de qualité

L'utilisation de produits locaux satisfaisant des critères de qualité et de saisonnalité peut reposer sur des stratégies d'acteurs. Pour B. Mondy et A. Terrieux (2016, p. 209), « *À côté des producteurs, les collectivités territoriales deviennent un acteur majeur du développement des filières biologiques de leur territoire et ont la capacité d'être motrices de leur structuration (re)localisée* ». En effet, en favorisant un achat local et de qualité, ces acteurs permettent d'appuyer la structuration de la filière, de la logistique, tout en développant d'autres débouchés pour lesdits produits de qualité (Daniel et Margetic, 2014), en créant des emplois et en maintenant une activité agricole sur le territoire.

Figure 25 :
Type d’approvisionnement recherché dans les services de restauration collective ou scolaires enquêtés par la littérature.



Sources : INSEE 2020 ; Maptiler ; bibliographie

Les initiatives mobilisées par B. Mondy et A. Terrieux présentent des objectifs communs pour améliorer la qualité des approvisionnements en restauration collective : il s’agit non seulement de « *territorialiser la production au plus près des bassins de consommation* » (2016, p. 215), mais aussi de favoriser l’utilisation de produits de qualité en organisant des systèmes alimentaires permettant de « *mettre en place une alimentation bio régulière de saisons et de proximité* » (*ibid.*, p.215). Ces perspectives s’appuient sur l’investissement des collectivités compétentes dans les choix d’approvisionnements faits par la restauration collective.

L’exemple développé par E. Daniel et C. Margetic (2014) montre quant à lui que la commande publique s’avère un levier pour structurer des filières d’approvisionnements locales et de qualité, en s’appuyant sur des éléments existants du système alimentaire (éleveurs bovins, abattoir, atelier de découpe), et en diversifiant les circuits de commercialisation à l’extérieur de la cantine (vente aux familles des convives et aux commerçants et artisans locaux). Pour autant, « *sans motivation ou conviction des éleveurs* », ce genre d’initiative est voué à l’échec.

La mobilisation des acteurs locaux en faveur d’une alimentation de qualité en restauration collective peut intervenir à toutes les échelles du système. En dehors de la rédaction d’un

cahier des charges adéquat pour favoriser un approvisionnement de qualité (comme à Brive-la-Gaillarde où le cahier des charges pour une alimentation locale a permis de fournir la restauration collective en bio [Marty, 2014]), on peut envisager des interactions entre tous les niveaux. Nous pourrions donc **proposer une analyse globale du système alimentaire intégrant une réflexion concertant tous les maillons de la chaîne**. En cela, la démarche des systèmes alimentaires du milieu (SYAM) propose une interaction entre les acteurs de la chaîne de production, de distribution et de consommation afin d'offrir une production locale répondant à la demande d'un espace (Chazoule *et al.*, 2018 ; Le Velly *et al.*, 2020). Dans cette perspective, une chaîne logistique incluant les besoins spécifiques de ce canal de consommation est requise.

Mettre en relation l'offre et la demande peut nécessiter l'intervention d'intermédiaires : les plateformes logistiques (virtuelles ou physiques) permettent de développer ce lien (Praly *et al.*, 2012). L'une des possibilités est de créer ou de renforcer la présence de structures de stockage, proposant une solution aux producteurs et productrices locaux qui ne disposent pas d'un outil logistique suffisant (Abel-Coindoz *et al.*, 2008). Ce type de démarche, soutenue et financée par les collectivités territoriales (région, EPCI), permet ainsi aux petites cantines, dont le volume est trop faible pour être approvisionné par des grossistes classiques, d'augmenter la part des produits locaux ou de qualité (Guillemin, 2020, p. 240 ; Esnault, 2021). Pour autant, cette mise en lien n'est pas toujours suffisante pour certains produits, des intermédiaires sont parfois requis. Pour C. Praly, C. Chazoule, C. Delfosse et P. Mundler, la stratégie qui consiste à penser que « *diminuer le nombre d'intermédiaires serait systématiquement favorable semble discutable* » (2014, p. 460). La définition du circuit court consiste effectivement à n'utiliser aucun ou un seul intermédiaire. Cependant, face à la main-d'œuvre insuffisante ou peu formée des restaurants scolaires, des transformateurs sont mobilisés. C. Aubry souligne l'intérêt pour une collectivité de la région parisienne de recourir à un intermédiaire privé industriel et commercial pour la transformation locale de légumes bio (épluchage, lavage, découpage, etc.). L'augmentation de la part en produits bio en est une conséquence directe, qui aurait été impossible sans le concours et le savoir-faire de cet intermédiaire (Aubry, 2012).

La nécessité de mobiliser des intermédiaires varie en fonction de la taille de la cuisine et des moyens dont elle dispose. Des structures qui produisent peu de repas quotidiennement peuvent rencontrer des difficultés à obtenir des tarifs de gros, et n'ont pas toujours la main-d'œuvre pour cuisiner des produits bruts. À l'inverse, de grandes cuisines centrales qui disposent de cette main-d'œuvre peuvent faire face à une absence d'offre liée aux volumes nécessaires (Aubry, 2012 ; Esnault, 2023). Enfin, d'autres contextes nécessitent un appel à des produits de qualité différenciée (Esnouf *et al.*, 2011), et donc à d'autres acteurs spécifiques : pour les repas végétariens (Magrini *et al.*, 2021) ou pour respecter des interdits religieux, même si certaines collectivités refusent de les prendre en compte (Bergeaud-Blackler, 2014).

Aussi, pour atteindre les seuils de produits de qualité fixés par la loi EGalim, les collectivités devraient investir financièrement pendant six ans en moyenne, selon la FNH et le réseau Restau'Co (Fondation Nicolas Hulot & Réseau Restau'Co, 2019, p. 28). Cet investissement leur permettrait d'acheter des produits de meilleure qualité, mais aussi de réduire le gaspillage, ou d'investir dans des outils ou de la main-d'œuvre nécessaires pour cuisiner ces produits. La mobilisation des acteurs publics, mais également des éléments de la sphère privée du système alimentaire (cf. chapitre 1) sont donc indispensables pour multiplier l'utilisation de produits de proximité et de qualité, favorisant une alimentation juste et durable.

La chaîne d'approvisionnement n'est pas le seul élément sur lequel les acteurs et actrices locaux peuvent agir. D'un point de vue administratif, les collectivités territoriales ont, en ce qui concerne l'alimentation, la seule compétence de la restauration scolaire, administrative, voire médico-sociale (EHPAD, foyers d'accueil, etc.). Les collectivités peuvent cependant créer des régies chargées de la gestion des éléments d'utilité publique (Bodiguel *et al.*, 2018) : comme l'achat de terres et l'installation d'un maraîcher salarié par la collectivité à Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) ou encore la municipalisation des outils de transformation (abattoirs) alors que la tendance actuelle est plutôt à la disparition des petites fonctions alimentaires (Guillemin et Marie, 2020). Le soutien à des entreprises locales participant à des actions d'utilité publique est une autre piste, à l'image de la récupération des invendus des marchés pour les proposer à l'aide alimentaire (Le Velly et Soulard, 2020). Parfois, la commande publique peut être en contraction avec les objectifs publics. L'exemple des établissements scolaires du secondaire de Bretagne développé par J. Pahun (2021) en est une illustration assez frappante. Le choix d'organiser l'approvisionnement des restaurants scolaires par des groupements d'achat (5 pour toute la région, le plus grand regroupant 78 collèges et lycées) pose des conditions de volumes et de logistiques impossible à satisfaire pour des producteurs. Malgré cela, la région essaye de favoriser un approvisionnement local en dehors des grands groupes agro-industriels pour certaines filières (notamment le porc) : elle se heurte à sa propre politique de groupement d'achat...

Questionner l'efficacité des politiques publiques

Dans la lignée des dispositifs mis en place par les collectivités, depuis 2014, dans le cadre de la politique publique des projets alimentaires de territoire (PAT), ces acteurs peuvent amorcer une stratégie de relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation. En regroupant des acteurs et actrices du système alimentaire local, ce dispositif vise le diagnostic de l'état de la production agricole et alimentaire avant d'imaginer des actions favorisant une transition de ces systèmes. Associé à des subventions de l'État ou bien de ses services en région, un PAT permet en théorie de favoriser le développement des outils évoqués précédemment. La redéfinition du découpage intercommunal (loi NOTRe) suscite de nombreuses vocations de PAT, pour trouver une cohérence territoriale, ou identifier une ressource territoriale (Loudiyi et Houdart, 2019).

Cependant, à propos des PAT, G. Maréchal, J. Noël et F. Wallet (2018) soulignent que « le souhait de déboucher rapidement sur une opérationnalisation concrète (...) a ainsi conduit dans nombre de cas à aller au plus simple sans toujours toucher au plus essentiel ou au plus englobant ». Dans ce cas, les propositions se résument alors à assurer un approvisionnement local pour les cantines scolaires, sans creuser davantage l'analyse du système alimentaire. La notion de « projet », mise en exergue dans les pistes de recherche du numéro spécial de *Géocarrefour* en 2014 (Loudiyi et Lardon, 2014), est interrogée dans l'article susmentionné : les auteurs en livrent une interprétation « restrictive » et « très dépolitisée » qui ne saurait permettre une concertation large des « partenaires productifs » et des consommateurs et consommatrices (Maréchal et al., 2019, p. 6). Trois perspectives pour les PAT émergent de cet article : « l'enlèvement institutionnel », « une constellation de démocraties alimentaires locales », ou bien encore « il faut que tout change pour que rien ne change » (ibid., pp. 7-11). L'efficacité d'une telle politique publique reste encore à mesurer. Les projets alimentaires de territoire ne pourraient donc aboutir sans l'investissement direct des acteurs concernés. Tant que les moyens humains et financiers ne sont pas suffisants et que l'analyse du système alimentaire reste superficielle, il est peu probable que les pratiques alimentaires soient révolutionnées.

Ces limites sont à intégrer dans l'analyse de ces projets ; pour autant, les PAT se multiplient, en lien avec l'augmentation des budgets qui leur sont dédiés⁴¹. Ce développement se note particulièrement dans des espaces non centraux, ce qui devrait favoriser la mise en place de projets ancrés dans les réalités locales, et non sur un quelconque intérêt politique d'un.e élu.e de la collectivité.

2.3.3 La restauration scolaire : une alimentation de proximité et de qualité accessible ?

Cette troisième partie met en avant des pistes de recherche émergentes pour la restauration scolaire, plus ou moins développées en fonction des travaux en cours sur le sujet. Trois ont retenu notre intérêt : interroger la place des entreprises privées dans les chaînes d'approvisionnement, mobiliser le champ de la justice alimentaire, et développer les travaux sur les espaces ruraux.

Interroger la place des entreprises privées dans les chaînes d'approvisionnement

Le système alimentaire est composé d'éléments majoritairement contrôlés par la sphère privée. L'État subventionne, mais intervient encore peu sur les orientations prises par le secteur privé. Certains restaurants scolaires dépendent de ces intérêts privés. La branche dite de la restauration concédée gère un restaurant collectif sur trois en France, pour un chiffre

⁴¹ <https://agriculture.gouv.fr/france-relance-65-nouveaux-projets-alimentaires-territoriaux-selectionnes>

d'affaires de 11 milliards d'euros annuels en 2019 selon l'INSEE⁴². 10 % de ce chiffre d'affaires est réalisé par des entreprises indépendantes ; les grands groupes du secteur (Compass, Elios et Sodexo, de grandes multinationales cotées en bourse) en réalisent 70 %. Ces entreprises ont la plupart du temps leur propre système d'approvisionnement des restaurants collectifs, intégrant cuisines centrales et plateformes de livraisons. Ces systèmes sont généralement fermés, fonctionnent selon une logique agro-industrielle (Esnouf *et al.*, 2011) et interagissent peu avec les autres composantes du système alimentaire.

À notre connaissance, seuls les travaux de C. Brand y font référence (Brand, 2012, 2015). En 2015, selon le bureau d'étude Gira Foodservice, près de 64 % des repas en restauration scolaire du premier degré sont fournis par les sociétés de restauration collective (SRC), contre seulement 7 % dans le secondaire. La faible transparence de ces entreprises amène à questionner leurs pratiques et leurs positionnements quant à l'approvisionnement en produits locaux et de qualité. Une étude du centre national d'évaluation des systèmes scolaires (Cnesco) sur le bien-être à l'école dans le secondaire montre que les petits établissements font le plus fréquemment appel à une SRC pour la production des repas, et que peu de chefs d'établissements connaissent la part des produits locaux et/ou bio servis lors des repas (Cnesco, 2017a). C. Brand (2012, pp. 278-280) affirme cependant que la demande en produits locaux de la part des établissements scolaires et des collectivités a permis de travailler sur la structuration d'une filière locale et a renforcé le travail sur la traçabilité. L'enjeu n'est pas uniquement français : à Berlin, lors du renouvellement du marché des cantines scolaires, la concurrence des sociétés de restauration collective sur la qualité et non sur le prix les a conduites à augmenter la part de bio, sans toutefois mentionner l'origine du produit (Braun *et al.*, 2018).

Au sein du système alimentaire, la production des repas n'est pas le seul axe d'intervention du secteur privé. La transformation et la distribution sont assurées par des entreprises. Ces éléments sont essentiels pour les circuits longs de commercialisation, très présents dans les approvisionnements de la restauration collective. Les savoir-faire de ces secteurs ne sont donc pas à rejeter complètement au profit des circuits courts. La notion de SYAM, système alimentaire du milieu, répond à ce besoin de synthèse. Elle se définit comme un « *travail collaboratif basé sur l'interconnaissance : emprunter à la grande distribution, mais aussi aux circuits longs (logistique, prix et coûts, négociation commerciale, nombre d'intermédiaires) et courts (gouvernance, relation au territoire et aux consommateurs, transparence, relocalisation, valeurs & partenariats)* » (Chazoule *et al.*, 2018). Il s'agit d'une disposition intermédiaire dans laquelle les connaissances de la sphère privée permettraient de contrebalancer les manques de certaines compétences du service public. À nouveau, le travail de C. Aubry nous éclaire : la mobilisation d'un intermédiaire privé pour transformer les légumes en Île-de-France, disposant d'un savoir-faire et des moyens de production, s'est révélée indispensable pour approvisionner les cantines scolaires en produits locaux et bio (Aubry, 2012). R. Le Velly,

⁴² <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5211280>

M. Désolé et C. Chazole apportent également des éléments de réflexion sur l'organisation des circuits. L'approvisionnement local en restauration collective s'avère complexe sans le recours aux grossistes ou aux distributeurs. Sans céder au pouvoir des circuits longs, les auteurs mobilisent la notion de SYAM, système alimentaire du milieu – un « *entre-deux entre circuits longs et vente directe* » – pour expliquer la mise en place de circuits de distribution. Les exemples étudiés démontrent l'intérêt pour valoriser la production de ces éleveurs, qui gardent la main sur l'organisation des circuits, sans pour autant se transformer en commerçant à part entière (Le Velly *et al.*, 2020).

Ces exemples soulignent l'intérêt d'un travail de reconnexion entre les besoins publics et les méthodes du privé. En effet, les compétences et outils des acteurs privés du système alimentaire ne peuvent être tous actuellement assurés par le service public. De plus, ces outils se réfléchissent à des échelles différentes : une cantine servant 100 repas par jour n'aura pas besoin au quotidien d'un outil de légumerie, et il est impossible de rationaliser la production agricole à l'échelle d'une commune. Développer les travaux sur le rôle du secteur privé dans la restauration collective et scolaire est donc indispensable, tout en préservant un intérêt pour la question de la qualité des produits. Pour autant, mobiliser des acteurs privés dans cette chaîne n'est-ce pas risquer de développer des inégalités d'accès à l'alimentation ? Ce n'est pas le rôle du secteur privé que de prendre en compte ces obstacles potentiels.

Mobiliser le champ de la justice alimentaire

À l'heure de la crise sanitaire qui met en lumière la précarité alimentaire des étudiant-es, la pertinence de la notion de **justice alimentaire** apparaît d'autant plus forte dans l'analyse des transitions du système alimentaire. Le concept de justice dans les sciences sociales émane en particulier de la justice environnementale, développé depuis plus de quarante ans dans les mondes anglo-saxons, et depuis le début des années 2000 en France (Blanchon *et al.*, 2009). La notion de justice est issue des travaux de J. Rawls (*Théorie de la justice*, 1971, trad. 1987), puis la notion de justice spatiale, utilisée en géographie, reprend les recherches de H. Lefebvre (*Le droit à la ville*, 1968) et D. Harvey (*Social Justice and the City*, 1973).

Historiquement développée par les chercheurs et chercheuses anglo-saxons, la notion de justice alimentaire a fait irruption dans la géographie francophone notamment depuis 2016 avec le numéro 9 de *justice spatiale | spatial justice* intitulé « *Justice Alimentaire et Agriculture* ». Dirigé par C. Hochedez et J. Le Gall, les autrices s'accordent sur la définition suivante : « *un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et mangée* » (Gottlieb and Joshi, 2010, cités par Hochedez et Le Gall, 2016, p. 2). L'application à la restauration scolaire apparaît évidente. La première mission de la restauration scolaire en France est d'offrir une alimentation équilibrée et régulière (cf. circulaires nutritionnelles de 1968, 1971 et 2011), mais elle ne s'avère pas toujours juste. Les mouvements de transition alimentaire dominants privilégient prioritairement une alimentation locale qui favoriserait de meilleures relations sociales : « *Le food movement dominant a privilégié l'échelle locale et le*

corps du « consommateur » sain (...), il a associé implicitement une alimentation « plus locale » à une alimentation « plus juste », suivant l'hypothèse que des filières logistiques plus courtes garantiraient de meilleures relations sociales (DuPuis, Harrison et Goodman, 2011). » (Slocum et al., 2016, p. 24). Or, cette vision exclut toutes les personnes qui ne peuvent pas consommer de la même manière que le modèle dominant. Ces personnes, en grand nombre au sein des catégories sociales les moins favorisées, ont parfois recours à des pratiques d'autoproduction (Marie, 2019 ; Marie et al., 2017). Les classes populaires sont ainsi exclues des mouvements de réforme alimentaire, mouvements qui selon P. Cardon, T. Depecker et M. Plessz, « peuvent concourir plus ou moins consciemment à la domestication des classes populaires, visant à apaiser ces dernières en les éduquant à un usage plus avisé de leur budget alimentaire » (2019, p. 103).

Le canal de consommation de la restauration scolaire est un levier privilégié pour fournir à toutes et tous une alimentation suffisante et de qualité, y compris les classes populaires. La restauration scolaire est une compétence publique qui touche potentiellement 12 millions d'élèves en France, captifs des choix alimentaires opérés par la collectivité (Mathé et Francou, 2014). Ainsi, réfléchir à rendre ce service plus juste passe par l'investissement de toutes les collectivités territoriales qui en ont la gestion. L'« exemplarité » des collectivités (Wahlen et al., 2012, cité par Cardon et al., 2019, p. 115) fait varier la facilité d'accès à des produits de qualité. Les acheteurs publics peuvent en effet se contenter de n'être qu'une « bureaucratie de guichet » (Fréguin-Gresh et Angeon, 2023) au pouvoir discrétionnaire qui leur permet d'appliquer ou non la loi sans prendre en compte la question de la qualité de leurs choix. Les pratiques d'approvisionnement qui favoriseraient des productions locales sans prendre en compte cette dimension sociale traduiraient, selon R. Slocum, K. Cadieux et R. Blumberg (2016, p. 24), « une certaine myopie ». **L'entrée par les catégories sociales et la justice alimentaire dans la recherche sur la restauration scolaire et la restauration collective apparaît ainsi comme une piste essentielle.**

Développer les travaux sur les espaces ruraux

Les études de cas de la littérature sélectionnée – s'intéressant principalement à la restauration scolaire – se concentrent sur certaines régions (cf. Figure 23, p. 91). Ces espaces d'études sont majoritairement localisés en région Rhône-Alpes, dans le Grand Ouest, en région parisienne ainsi que dans une moindre mesure en région Occitanie.

Plusieurs raisons expliquent cette répartition de terrains d'études notamment en raison de la localisation des chercheurs et chercheuses. La région Rhône-Alpes – dont la DRAAF a été pionnière de la publication d'un guide d'aide à l'introduction de produits locaux en restauration collective – est réputée pour sa gastronomie, et les travaux de recherche sur l'alimentation ont été menés précocement au sein des laboratoires LER et PACTE. La recherche menée dans le Grand Ouest (Normandie, Pays de la Loire, Bretagne) sur cet objet peut être rapprochée des travaux sur les espaces ruraux et l'agriculture, dont la question alimentaire découle logiquement. Le projet de recherche FRUGAL (FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire), achevé en 2020, s'intéresse spécifiquement à ces deux dernières

régions. De même, Montpellier accueille une chaire UNESCO « *Alimentations du Monde* », regroupant de nombreux chercheurs et chercheuses de l'INRAé, du Cirad et d'ailleurs. Enfin, la région parisienne offre son lot de problématiques spécifiques liées à la concentration de la population et aux activités agricoles. Elle centralise également des diplômes universitaires spécialisés sur les questions alimentaires. Plus récemment, des études encore non publiées proposent des comparaisons internationales sur les pratiques de la restauration scolaire et universitaire : les thèses en cours de Veronica Bonomelli (France/Belgique) et de Cristina Romanelli (France/Portugal).

On remarque que les études appliquées à la restauration collective et plus particulièrement à la question scolaire se concentrent particulièrement dans des espaces urbains. Malgré quelques cas sur des espaces de faible densité (Séronais, pays de Savoie, Brive-la-Gaillarde, Cotentin...), les **espaces ruraux français sont globalement ignorés par ce champ de la recherche** (cf. Figure 23), d'où l'intérêt de cette thèse. Ce fait est par ailleurs souligné par C. Delfosse qui recense les enjeux de la recherche sur l'alimentation dans les espaces ruraux :

Offrir une restauration à l'école constitue un enjeu fondamental pour le maintien des effectifs dans les écoles rurales. (...) Il reste que la restauration scolaire s'est diffusée et prend différentes formes en milieu rural (...) L'approvisionnement des cantines et d'une manière générale la logistique de la restauration collective impliquent des coûts supplémentaires en milieu rural.

(Delfosse, 2019, p. 10).

La recherche sur les pratiques spécifiques de la restauration scolaire et collective en milieu rural apparaît comme le pendant complémentaire et différent de la recherche aujourd'hui menée par les chercheurs et chercheuses. En dehors de quelques études en cours (BILOLOREC, développé à PACTE) ou publiées (Mondy et Terrieux, 2016 ; Marty, 2014 ; Gatien-Tournat *et al.*, 2016 ; Esnault, 2023) mobilisant la restauration collective dans les espaces ruraux, peu se consacrent aux spécificités de ces espaces.

La « *promesse de différence* » (Le Velly, 2017) des approvisionnements locaux en circuits courts en restauration scolaire n'est donc pas toujours couronnée de succès. Cependant, les modifications de l'appareil législatif facilitent de plus en plus les démarches pour utiliser des produits de proximité dans une cantine scolaire. Pour autant, un approvisionnement local sans pérennité ne suffit pas à impulser une transition alimentaire. Pour actionner l'effet de levier de ce canal de consommation, la restauration scolaire peut permettre d'implanter des outils de transformation et de distribution plus adaptés à ses besoins et aux exigences d'une consommation locale.

Améliorer la qualité des produits servis dans les cantines permet de viser une certaine durabilité dans la consommation alimentaire plus respectueuse de l'environnement, de la santé des enfants et plus juste socialement. Le rôle des acteurs et actrices du système

alimentaire est ainsi essentiel, les politiques publiques ne sont que des encouragements voire des financements de leurs initiatives.

Les pistes proposées sont en réalité transversales au champ de la recherche sur les systèmes alimentaires. Développer les questionnements et études sur le rôle des outils détenus par la sphère privée permettrait d'explorer une partie de la « *boîte noire* » des flux alimentaires (Darrot *et al.*, 2020b, p. 2), et pas uniquement ceux concernant la restauration scolaire. La littérature anglo-saxonne sur la justice alimentaire fournit également des perspectives quant à une entrée sociale sur l'alimentation. La crise sanitaire et l'explosion de la demande d'aide alimentaire en témoignent. Enfin, il s'agit également de **transférer les acquis de toutes les dimensions de la recherche sur l'alimentation vers les espaces ruraux afin de compléter le champ vers des espaces encore trop peu pris en compte** (Delfosse, 2019). Enquêter les pratiques dans des espaces ruraux variés est donc un moyen de combler ces angles morts.

Les travaux publiés dans la littérature scientifique ont donc exploré et analysé la construction des approvisionnements de la restauration collective, ainsi que le rôle des acteurs du système et le rôle des politiques publiques. Nous nous appuyons sur ces travaux afin de dresser les manques et les enjeux de ce champ de la recherche que cette thèse propose modestement de compléter : développer d'une part une entrée par les catégories sociales et la justice alimentaire d'une part ; et explorer d'autre part de nouveaux terrains dans des espaces qui ne répondent pas aux logiques des centralités urbaines.

2.4 Questionner les choix d’approvisionnement des restaurants scolaires

2.4.1 Question de recherche

Choisir les aliments préparés et servis en restauration scolaire (processus appelé ici choix d’approvisionnement) résulte de la décision d’un système d’acteurs (cf. 1.2.1). Ces derniers varient d’une cuisine collective à l’autre, en fonction des modes de gestion des restaurants, des collectivités dont ils dépendent, des moyens alloués, de l’intérêt des parents d’élèves, de l’investissement du chef-fe de cuisine... Ces acteurs ont eux-mêmes des représentations⁴³ de l’alimentation, des appartenances sociales et des pratiques de consommation variées, qui participent de leur processus de décision. L’intérêt d’une entrée par la justice alimentaire⁴⁴ et les catégories sociales prend ici tout son sens. Proposer une alimentation plus juste par la restauration scolaire apparaît pertinent : il s’agit d’un service public dont la mission est d’intérêt général. La quasi-totalité des enfants et jeunes fréquentant des écoles et établissements scolaires⁴⁵ a accès à ce type de service : comment toucher efficacement toute une tranche d’âge d’un point de vue alimentaire si ce n’est en mobilisant cette temporalité de prise alimentaire ?

Théoriquement, la restauration scolaire est ouverte sans discriminations ; en réalité, beaucoup en sont exclu-es : soit par leur classe sociale, soit par leurs contraintes médicales, soit par leurs appartenances religieuses ou croyances, soit par leurs pratiques alimentaires de manière plus générale, et ce sans évoquer les questions de préférence de goûts. Les élèves issu-es des familles les plus pauvres sont celles et ceux qui fréquentent le moins souvent la restauration scolaire (Cnesco, 2017a). Les élèves qui ont de nombreuses allergies n’ont pas toujours la possibilité de consommer les repas de la cuisine de leur établissement qui comporteraient trop de risques. Les interdits religieux ne sont pas toujours tolérés – comme nous l’observons dans l’un des entretiens menés en 2019 – ou n’ont pas toujours de substitution disponible sous prétexte de laïcité⁴⁶. Les élèves végétarien-nes, particulièrement celles et ceux végan-es, n’ont de même pas toujours accès à une option de restauration

⁴³ Se représenter un objet, un fait, c’est l’interprétation que l’on en fait. Ce processus fait appel à un système de symboles (valeurs, croyances, idéologies) afin de comprendre et s’approprier cet objet.

⁴⁴ Un accès équivalent et suffisant pour toutes et tous à une alimentation de qualité. Cela passe par la rendre accessible économiquement et physiquement, mais aussi dégager du temps et des moyens afin de pouvoir cuisiner et apprendre à cuisiner, tout en soutenant des modes de production soutenables écologiquement. Quelques exemples en France correspondent à certains de ces enjeux : les projets de sécurité sociale de l’alimentation (<https://securite-sociale-alimentation.org/>), l’Après M à Marseille (<https://www.apresm.org/>), le projet alimentaire territorial du Pays des Châteaux dans le Loir-et-Cher (<https://www.paysdeschateaux.fr/actions-du-pays/projet-alimentaire-territorial/>)...

⁴⁵ L’immense majorité des établissements scolaires bénéficient d’un service de restauration, mais cela n’est pas systématique (cf. 4.2.2).

⁴⁶ Les exemples sont extrêmement nombreux. Nul besoin d’aller chercher très loin : à Ouistreham, en 2018, la mairie avait supprimé les repas de substitution, décision annulée par le tribunal administratif quelques mois plus tard. À lire plus en détails : https://actu.fr/normandie/ouistreham_14488/menus-substitution-tribunal-administratif-caen-annule-decision-la-commune-ouistreham_20405133.html

(Cnesco, 2017a). Le reste des élèves est quant à lui captif (Mathé et Francou, 2014) des menus proposés : dans le primaire et partiellement dans le secondaire, les enfants n'ont pas la possibilité de s'échapper de la restauration scolaire si le repas proposé ne leur convient pas. Cette liberté se gagne progressivement en lien avec la liberté d'aller et venir hors des établissements scolaires. La justice alimentaire passe premièrement par un accès de toutes et tous aux mêmes ressources, or nombreuses et nombreux sont celles et ceux qui ne peuvent accéder au repas scolaire, ou à qui cela ne peut convenir.

Par ailleurs, une alimentation plus juste inclut l'idée d'un système alimentaire plus juste. Nous avons vu dans le point précédent que les mouvements de transition alimentaire dominants privilégient une alimentation locale, vision qui exclurait les classes sociales les moins favorisées (Slocum *et al.*, 2016 ; Vonthron, 2021). Par ailleurs, la littérature analysée dans le point précédent nous apprend que la construction des approvisionnements en restauration scolaire favorise régulièrement la production de proximité. Nous questionnons donc le rapport à l'espace productif des pratiques d'approvisionnement, en utilisant la grille d'analyse des proximités alimentaires proposée par C. Praly *et al.* (2014), et précédemment évoquée en 2.3.1.

La restauration scolaire étant la cible de politiques publiques⁴⁷, nous incluons cette dimension dans notre questionnement. Les collectivités publiques font obligatoirement partie du système d'acteurs qui prend la décision d'approvisionnement, qu'il s'agisse de la région, du département ou de la commune/de l'intercommunalité. La question du lien de proximité à l'espace productif se pose à nouveau : les politiques agricoles et alimentaires se déclinent à l'échelle d'intercommunalités (soit sous forme d'EPCI ⁴⁸, de regroupement d'EPCI, de structures de pays etc.). Cette échelle de politique publique peut s'exercer sous la forme de projets alimentaires de territoire (PAT), qui incluent régulièrement une dimension à propos de l'approvisionnement de la restauration scolaire.

Enfin, la littérature appelant à explorer les espaces ruraux, nous proposons de nous y intéresser d'un point de vue organisationnel. La concentration des opérateurs de distribution de l'offre agroalimentaire à proximité des pôles urbains majeurs⁴⁹ soulève différents enjeux. La distance à ces centres peut-elle engendrer des contraintes dans les choix d'approvisionnement ? La proximité d'infrastructures de communication majeures peut-elle résoudre ces contraintes ? L'absence d'offre spécialisée en direction de la restauration collective dans certains espaces peut-elle conduire à des situations de monopole ? Cette dimension économique est à explorer dans une perspective de transition : en n'ayant pas accès à une offre agroalimentaire de qualité, comment la restauration scolaire peut-elle proposer une alimentation juste ? Nous visons l'étude des espaces éloignés de ces centres urbains, espaces que nous qualifions de non-centraux. Utiliser le qualificatif de rural nous

⁴⁷ Sur ce point, lire les sous-parties 1.3 et 2.3.

⁴⁸ Établissement public de coopération intercommunale.

⁴⁹ Voir la Figure 69 dans le chapitre 3.

semble insuffisant : il est possible qu'un pôle urbain secondaire soit éloigné de toute offre agroalimentaire pertinente, alors qu'il s'agit d'un espace urbain, ce que nous développons dans la partie III.

Nous synthétisons ces questionnements de la manière suivante : **comment les acteurs de la restauration scolaire des espaces non-centraux, supports de la production alimentaire, font-ils leurs choix d'approvisionnement ? Quel(s) lien(s) existent entre production et consommation alimentaire à l'échelle des restaurants scolaires d'un espace de vie (ici, l'intercommunalité⁵⁰) ?**

Nous déclinons trois hypothèses (Figure 26), qui découlent des questionnements précédents. La première hypothèse (H₁) pose que **le type d'espace social fait varier le rapport à la restauration scolaire**. Elle suggère que le type de **système d'acteurs** participant des **décisions d'approvisionnement** va évoluer en fonction de **l'espace social** dans lequel il se trouve, ce qui présuppose des interactions entre ces trois éléments. La perspective de comparer les choix d'approvisionnements entre restaurants scolaires inscrits dans différents espaces sociaux répond à l'approche par les catégories sociales.

La deuxième hypothèse (H₂) suppose que **l'offre agroalimentaire et son organisation conditionnent les possibilités de la restauration scolaire**. Il s'agit ici de questionner les interactions entre restaurants scolaires et l'espace productif. La grille d'analyse des proximités et ses différentes dimensions sont ici utiles afin de comparer les pratiques entre contextes productifs, et dans quelle mesure cette offre contribue aux possibilités de la restauration scolaire.

La troisième et dernière hypothèse (H₃) s'intéresse enfin à la dimension politique des approvisionnements. Elle suppose que **les institutions publiques déterminent les moyens de mise en œuvre d'une politique alimentaire juste en restauration scolaire**⁵¹. Nous entendons la notion d'institution publique pour plusieurs acteurs qui participent de la régulation de la restauration scolaire : le Gouvernement et le Parlement ; les collectivités territoriales ; les services déconcentrés de l'État (la DRAAF⁵² ou la DREAL⁵³ par exemple) ; les organismes qui remplissent une mission d'intérêt général sous le contrôle de l'État ou d'une collectivité territoriale (chambres d'agriculture, agences d'urbanisme, centres communaux d'action sociale par exemple). Cette hypothèse propose d'étudier les interactions entre

⁵⁰ Lire le point 3.2.1 sur la question des intercommunalités

⁵¹ Politique publique conditionnant le fonctionnement du système alimentaire : régulation et réglementation des techniques de production, de transformation, de distribution, de consommation. Elle peut être orientée en faveur d'un ou plusieurs objectifs : réduction des inégalités, promotion d'un modèle agricole, valorisation de certains types de marchés... Une politique juste se doit de doter la restauration scolaire de suffisamment de moyens financiers, techniques et légaux pour favoriser une alimentation juste.

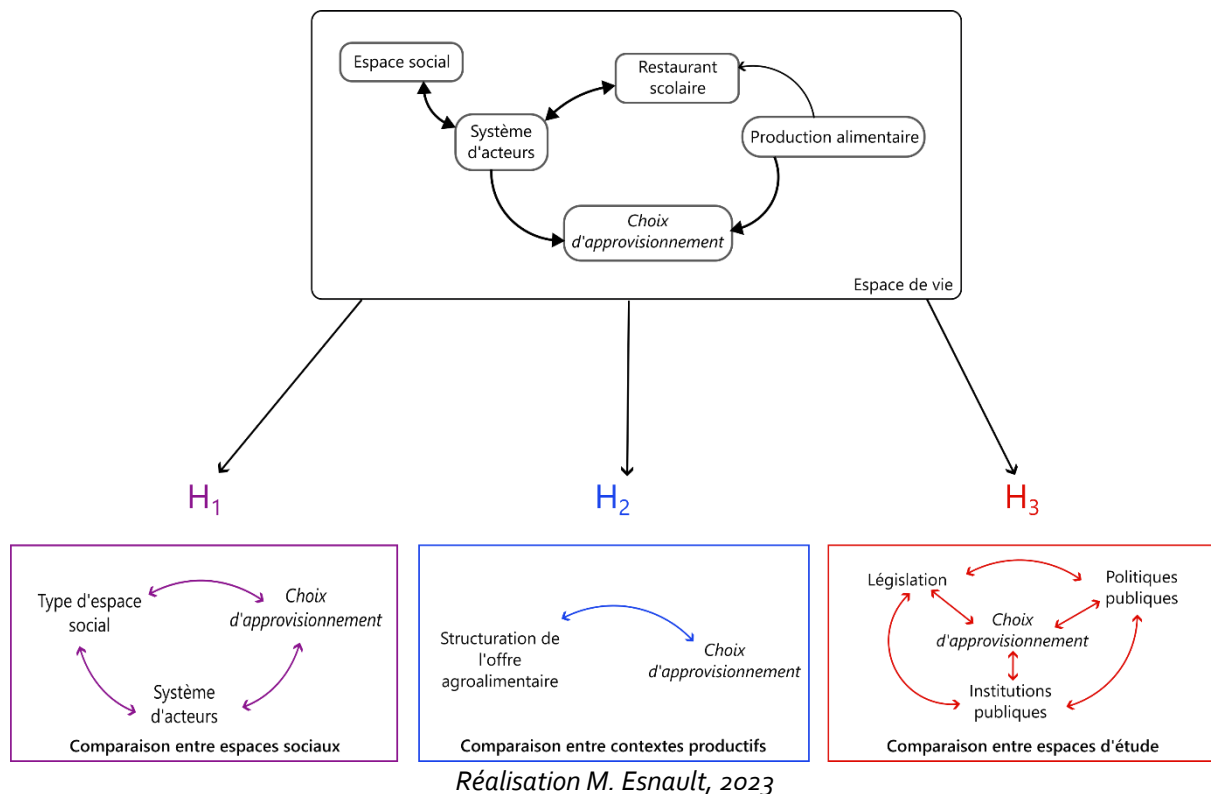
⁵² Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

⁵³ Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement

législation, institutions publiques et collectivités publiques avec les choix d’approvisionnements. Nos espaces d’études se circonscrivant à des intercommunalités, périmètres de politiques publiques alimentaires, il est possible de comparer les résultats de ces espaces d’études entre eux.

Nous développons ci-après chacune de ces hypothèses.

**Figure 26 :
Problématisation et hypothèses**



H₁ – Le type d’espace social fait varier le rapport à la restauration scolaire

Les sociologues évoqués dans le point 2.2.2 ont établi que la position sociale est factrice d’inégalités face au fait alimentaire. De la sociologie, nous puisons également le concept **d’espace social**. Présentée en 1976 par P. Bourdieu et M. de Saint-Martin, cette notion peut être représentée sous forme de schéma (Figure 27). L’espace social des positions et des styles de vie est ensuite développé et utilisé dans *La Distinction* (1979). Pour construire ce schéma, les auteurs ont eu recours à des analyses factorielles des correspondances (AFC) à partir de la statistique publique. Cette méthode statistique étudie les correspondances entre deux variables qualitatives, ici des capitaux culturels (pratiques culturelles, pratiques électorales, diplômes, profession, structure familiale...) et économiques (revenus, logement, pratiques de consommation...). La combinaison de plusieurs AFC nous donne ce système ainsi dessiné. P. Bourdieu fait découler de ce concept le désir de **distinction** de la part de certaines positions sociales. D’un point de vue alimentaire, cela peut se traduire par la surconsommation de fruits et de légumes par les classes sociales les plus diplômées :

Concernant les disparités sociales, les résultats de l'étude tendent à indiquer des **comportements plus proches des recommandations** en termes de consommations alimentaires (plus de fruits, moins de boissons sucrées), de statut pondéral (moins d'obésité) et d'activité physique (comportements plus actifs) pour les **individus de niveau d'étude ou de PCS élevés**. Ces derniers ont également des rythmes alimentaires plus réguliers et sont plus nombreux à consommer des compléments alimentaires. D'autre part, les individus de **niveau d'étude plus faible** semblent avoir des **comportements moins risqués sur le plan microbiologique** (consommation moins élevée de denrées crues, conservation moins longue avant consommation des denrées périssables). Par ailleurs, les individus les plus âgés (65-79 ans) et **de niveau d'étude ou de PCS élevés** apportent une attention particulière au **choix de leurs aliments** (lecture plus fréquente des emballages et étiquettes, critères de choix des aliments plus qualitatifs, achats en commerces de proximité ou dans les marchés, consommation plus élevée d'aliments issus de l'agriculture biologique).

(Avis de l'Anses, 2017, [Emphases ajoutées])

Cette volonté de distinction se retrouve dans les espaces de consommation actuels. Le CREDOC⁵⁴ propose des analyses de la consommation via une enquête réalisée chaque année. En 2018, la typologie des consommations durables qui en résultait établissait des catégories distinctives en fonction des pratiques, corrélées aux classes sociales :

Les distinctifs (16 %) : forte sensibilité environnementale, gestes environnementaux mais impact écologique élevé ; diplômés, particulièrement cadres, et jeunes générations sont au cœur de cette classe. Mais si une forme d'engagement caractérise cette classe, il la différencie socialement seulement et non par l'impact réel de son mode de vie. (...)

Les économes (20 %) : de loin la classe la plus écologique, elle ne semble pas l'être par engagement mais plutôt par contrainte (surreprésentation des classes modestes) ou par habitude (part plus importante de personnes âgées ou d'origine rurale).

Les engagés (17 %) : ils sont à la fois engagés pour l'environnement et relativement efficaces dans leur mise en pratique, les engagés font pleinement partie de la consommation éthique, avec un engagement politique, particulièrement à gauche. Un peu moins diplômés (du bac au bac +3) que les distinctifs, les professions intermédiaires et les employés, au cœur des classes moyennes, font le ciment de cette classe.

(Sessego et Hébel, 2019, p. 3)

Les deux autres profils de consommations durables (les « *désimpliqués* », 22 % ; les « *pragmatiques* », 25 %) ne sont pas autant déterminés en fonction de l'appartenance sociale, mais plutôt en fonction des (non) appartenances politiques.

Les pratiques alimentaires résultant des déterminants sociaux, le rapport à la restauration scolaire varie en fonction de ces caractéristiques. L'espace social dans lequel évoluent les enfants exercera donc une influence non négligeable sur leurs représentations de l'alimentation et donc leurs préférences de consommation (ce qui est développé dans le 4.3). En sociologie, la thèse de G. Comoretto nous apprend que les enfants issus de familles favorisées ont un répertoire alimentaire plus riche qu'ils peuvent « *valoriser face à leurs pairs* » (2015, p. 214). Elle explique par la suite que ces mêmes enfants font référence à des aliments

⁵⁴ Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, www.credoc.fr

absents des menus scolaires (vinaigre balsamique, escargots, langouste), ce qui selon elle, met en lumière le fait suivant :

Les enfants ont intériorisé les préférences et les pratiques alimentaires familiales. Le large spectre de connaissances de ces enfants souligne des dispositions acquises en famille au moyen d'une socialisation au goût (Bourdieu, 1979) spécifique à ces franges des classes moyennes et supérieures. La consommation de certains aliments dans les classes supérieures, à l'image des fruits de mer ou des fruits exotiques, constitue une pratique de distinction par rapport aux autres classes sociales (Régner, 2004).

(*ibid.*, p. 219)

En psychologie, des travaux nous indiquent que les fruits et légumes sont par exemple perçus comme « bons » pour la santé, mais peuvent être jugés « tristes » par les enfants (Guérin et Thibaut, 2008). D'autres recherches nous apprennent que « *l'on observe une différenciation des univers représentationnels selon le stade développemental, le milieu socio-économique et le sexe de l'enfant* » (Garnier et al., 2007, paragr. 16).

Du côté des cuisiniers et cuisinières, leur espace social exercera également une influence sur les choix de menus, intégrant ou non des aliments distinctifs : repas végétariens, utilisation de produits bio ou de produits bruts, etc. Les travailleurs et travailleuses au sein des restaurants scolaires sont peu ou pas diplômés, et peu ou mal rétribués. Les chef-fes de cuisines sont des fonctionnaires de catégorie C ou B, et les postes d'aide-cuisinier-es sont souvent des emplois aidés ou contractuels, à temps partiel, pour des personnes non qualifiées à leur prise de poste (Dondeyne, 2016). Les chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses de l'agroalimentaires sont également des professions peu valorisées, et aux conditions de travail difficiles. Ainsi, l'espace social dans lequel nous enquêtons est principalement composé de personnes issues des catégories populaires, qui n'ont pas forcément des représentations de l'alimentation correspondant aux discours et positions politiques des collectivités et de la législation qui régleme le contenu des repas.

Les espaces non-centraux s'articulent avec la théorie des espaces sociaux localisés, développée par G. Laferté (2014) après une proposition de B. Kayser autour des « *groupes sociaux localisés* » (1990). Cette notion se définit de la manière suivante :

Le produit de la localisation d'activités économiques spécialisées (industrielles, touristiques, agricoles, sylvicoles...) et donc de franges singulières de la population (marquée par la sous-représentation des cadres supérieurs et de la bourgeoisie culturelle, la sur-représentation des classes populaires et notamment des ouvriers, minorité agricole, et la multiplication des doubles résidences...)

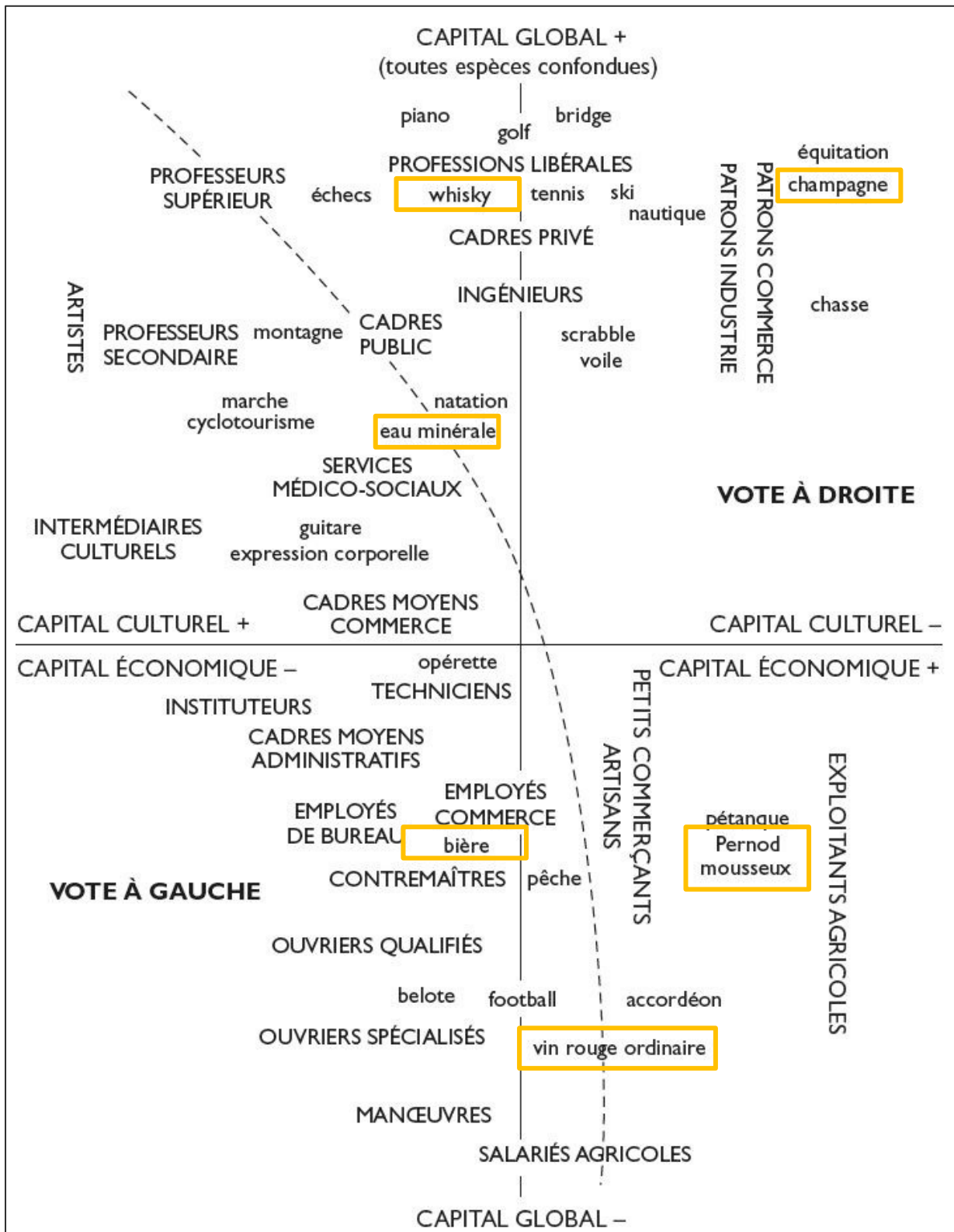
(Laferté, 2014, p. 425)

La thèse s'intéresse alors à identifier des espaces sociaux localisés des acteurs et actrices de la restauration scolaire pour évaluer les interactions entre ces éléments du système. La méthodologie détaillée en 3.1 participe à l'élaboration de ces espaces sociaux. L'approfondissement de cet axe de recherche correspond à la partie II.

Figure 27 :

Espace des positions sociales et espace des styles de vie

NB : les pratiques se rapprochant de l'alimentation encadrées en jaune par nos soins



D'après P. Bourdieu et M. de Saint-Martin (Jourdain et Naulin, 2019, p. 106)

H2 – Une restauration scolaire dépendante de l’offre agroalimentaire et son organisation

Les sociétés de restauration collective et les grossistes, autrement dit les acteurs de la chaîne d’approvisionnement répondant à des intérêts capitalistes (cf. 1.2.1), ont leurs structures majoritairement localisées en périphérie des centres urbains (cf. chapitre 4). Les espaces enquêtés dans cette thèse sont éloignés de ces centres, et par conséquent des circuits de livraison. Ainsi, nous faisons l’hypothèse que cet éloignement peut contraindre les circuits de distribution de ces acteurs.

L’offre de proximité, essentiellement gérée par des producteurs-trices et transformateurs-trices n’est par ailleurs pas toujours bien connue par les chef-fes de cuisine. Le travail préalable de mise en adéquation de cette offre (conditionnement, portionnage, volumes...) peut également être envisagé comme un obstacle. Ces éléments peuvent complexifier le recours à des productions locales.

Les approvisionnements seraient donc par défaut auprès de grossistes, tandis que les producteurs-trices ne voient pas la restauration scolaire comme un débouché intéressant car ponctuel et non contractualisé (Anzalone *et al.*, 2020).

Nous questionnons donc l’organisation de la chaîne d’approvisionnement alimentaire de la restauration scolaire dans ces espaces non-centraux, supports de la production alimentaire, organisation **qui semble dépendante de structures liées aux centralités urbaines** (infrastructures de communication notamment). Les cartographies des approvisionnements et leur analyse, dont la méthode est détaillée en 3.3 et 3.4, sont le principal matériau utilisé pour répondre à cette hypothèse. Les résultats obtenus sont détaillés dans la partie III.

H3 – Les institutions publiques déterminent les moyens de mise en œuvre d’une politique alimentaire en restauration scolaire

La restauration scolaire est, par définition, un service public. Il est certes non obligatoire, mais est géré par les collectivités territoriales pour les écoles et établissements scolaires publics, et réglementé par l’État à travers la législation ou les services vétérinaires pour l’hygiène par exemple. Ces différents acteurs régulant les dispositifs légaux et les moyens financiers de la restauration scolaire sont mentionnés sous le terme « institutions publiques » dans cette thèse (cf. ci-dessus pour la définition).

La politique alimentaire en restauration scolaire correspond aux régulations de l’hygiène, de la nutrition, mais aussi et surtout de la qualité des produits et des moyens mis en œuvre pour répondre à ces injonctions. La succession de ces politiques à l’échelle nationale est présentée dans la Figure 21. Nous gardons également un intérêt pour les volontés politiques affichées par les régions, départements et communes en charge de la restauration scolaire. La part de produits bio ou locaux sont des mesures phares dans ces politiques, souvent accompagnées de la réduction du gaspillage alimentaire. Ces velléités peuvent être regroupées sous forme de projet alimentaire de territoire (PAT), à l’échelon d’une ou plusieurs collectivités

territoriales. Nous examinons donc les interactions entre ces **politiques publiques et les choix d’approvisionnements** des restaurants scolaires.

Une alimentation scolaire juste se traduit également par une tarification sociale juste, afin de faciliter l’accès à ce service. Les tarifs peuvent être indexés ou non en fonction des revenus, et sont parfois même réduits à quelques centimes ou à la gratuité pour certaines populations. Le taux de fréquentation des restaurants varie en effet très fortement en fonction des espaces sociaux : les restaurants des collèges sont par exemple beaucoup moins fréquentés dans les centres urbains favorisés et les quartiers populaires, où les élèves ont plutôt tendance à rentrer manger chez elles et eux, soit pour profiter du repas familial, soit car il est moins cher de manger à la maison (Cnesco, 2017a ; Esnault, 2017, p. 43 [Annexe cartographique]). Nous croisons ici les **choix de tarification** des collectivités à la fréquentation des restaurants et à la composition sociale du bassin de recrutement scolaire.

Le **manque de moyens** qui caractérise la restauration scolaire contraindrait diverses dimensions de l’approvisionnement, ce qui **renforcerait le recours à des grossistes**. La main-d’œuvre peut ne pas être toujours suffisante, ce qui peut engendrer des besoins de transformation préalables plus importants (soit par un outil de transformation, soit directement auprès d’un grossiste), et par conséquent des coûts plus élevés. Les moyens financiers, techniques et matériels à disposition des cuisines sont donc interrogés dans cet axe de recherche.

Enfin, la thèse s’étendant sur deux ans de restrictions sanitaires, il est essentiel de prendre en compte cette dimension. Comment le service public a-t-il réagi à la crise du Covid ? Les approvisionnements de proximité ou de qualité ont-ils été remis en cause ? L’inflation des produits alimentaires à la fin de l’enquête de terrain a également contribué à l’évolution contrainte des choix d’approvisionnements. Comment la crise est-elle appréhendée par la restauration scolaire à moyens constants ?

Nous mobilisons ici principalement les verbatim des entretiens réalisés entre 2019 et 2022, ainsi que les observations participantes dont la méthode est détaillée dans le chapitre suivant (3.2. et 3.3). Les analyses que nous pouvons en déduire sont principalement exposées dans la partie IV. Ces questionnements établis, nous prenons ensuite le temps d’exposer les champs scientifiques auquel ce travail se réfère.

2.4.2 Contribuer à une géographie sociale de l’alimentation

Le point 2.2 s’est intéressé aux différentes approches de l’alimentation des sciences sociales. Nous précisons ici les approches que nous mobilisons.

La géographie sociale comme première entrée de réflexion

La géographie sociale est principalement mobilisée dans cette thèse, en lien avec notre formation et nos questionnements de recherche. L’entrée par les groupes sociaux telle

qu'évoquée dans le point précédent, tout en gardant une approche dimensionnelle, est le principe même de la géographie sociale. Sans revenir de manière approfondie sur l'épistémologie de la discipline (Blanchard *et al.*, 2021), nous considérons dans cette thèse la **dimension spatiale des rapports sociaux** (*L'espace en partage*, 2017 ; Veschambre, 2013). Penser cette dimension spatiale permet de questionner la manière dont les sociétés agissent dans et à travers l'espace (Girardin, 2020). La notion d'espace vécu⁵⁵ (Frémont, 1976) est également essentielle à notre travail de recherche : elle permet de comprendre l'appropriation d'un espace par une population. Ici, nous proposons d'interroger le rapport des populations à la dimension spatiale de leurs pratiques alimentaires (question de la proximité notamment, développée ci-après). L'espace social de l'hypothèse H₁ fait référence aux rapports entre classes sociales, et nous proposons d'en étudier la dimension spatiale. Nous interrogeons ainsi les indicateurs sociaux à la lumière des pratiques alimentaires en restauration scolaire tout en interrogeant leur organisation spatiale :

Revenu-logement-niveau de formation-emploi-régime alimentaire-structures et pratiques familiales-etc. sont autant d'indicateurs interdépendants qui définissent la position sociale en même temps que l'emplacement géographique et les rapports à l'espace de tel groupe social.

(Hérin, 1986, p. 109)

Dans cette posture de géographie sociale, le **rapport au terrain** et donc à l'espace d'étude est fondamentale. Comment choisir ce terrain ? Comment fait-on du terrain ? Que fait-on de ces résultats de terrain ? Le terrain découle d'un choix, d'un engagement : la thèse de R. Rochefort, soutenue en 1961, est en cela pionnière. En se concentrant sur le travail en Sicile, en pensant le social d'abord, et le spatial ensuite, elle se détache du modèle de la thèse régionale (Labussière et Aldhuy, 2012). C'est ce qu'elle théorise comme le « *renversement de l'ordre des facteurs* » :

À mon avis — et c'est ici la seconde considération annoncée — la géographie sociale commence avec un renversement de l'ordre des facteurs, un renversement d'intérêt, pour ne pas dire de direction de pensée, lorsque le géographe décide d'accorder plus d'importance au groupe humain qu'à l'espace ou plus exactement décide d'accorder de l'importance, au groupe humain d'abord, à l'espace ensuite, étant entendu que ce groupe humain baigne dans l'hétérogénéité de l'espace. La géographie sociale commence ainsi lorsque la trame humaine devient la chaîne et réciproquement, la chaîne spatiale, la trame.

(Rochefort, 1963, p. 20)

O. Labussière et J. Aldhuy analysent d'après l'œuvre de R. Rochefort que : « *le terrain peut être défini par une fonction transverse, la résistance. Le terrain, c'est ce qui résiste* » (2012, [Emphase ajoutée]). Ils estiment que le « terrain » participe du raisonnement géographique car il résulte d'un choix, d'un engagement (y compris corporel), et surtout d'un rapport :

⁵⁵ Pour Blanchard *et al.* (2021), il s'agit de « *l'ensemble des lieux fréquentés auquel s'ajoutent les rapports subjectifs entre un individu et son monde, incluant les représentations, les valeurs, l'imaginaire* ».

Il procède de la mise en relation entre le chercheur, son objet, son aire d'étude et ses méthodes, ainsi que de la mise à l'épreuve de ces relations via la résistance suscitée par l'engagement sensible dans le monde.

(*ibid.*)

Pour prolonger la réflexion, N. Bautès et C. Marie dit Chirot interrogent la posture des géographes « *engagés en géographie sociale* » dans un article de *Carnets de géographes* (2012). Pour eux, le rapport au terrain dépend de même de l'engagement⁵⁶ du chercheur, de sa place parmi les enquêtés et de son rôle social tout au long de l'enquête de terrain. Notre posture se nourrit de ces réflexions. Ainsi, faire de la géographie sociale, cela serait avant tout avoir conscience de sa position dans la société, en tant que personne, mais aussi en tant que géographe et chercheur-euse, tout en ayant pour ambition de participer à la production et la diffusion de connaissances. Ce dernier principe n'est pas toujours évident : N. Bautès et C. Marie dit Chirot soulignent « *la portée limitée du discours académique comme outil de changement social* » (*ibid.*) :

Le malentendu sur les modalités de diffusion du savoir scientifique est à l'image du décalage existant entre les impératifs scientifiques du chercheur et les préoccupations quotidiennes des acteurs, préoccupations marquées par l'urgence sociale face au risque de perdre leur logement pour les uns, celui d'être dévoilés voire dénoncés pour les autres. Mais le malentendu penche souvent en faveur du chercheur. Dans le meilleur des cas, nos articles seront publiés dans une revue hyperspécialisée, tirée à quelques centaines d'exemplaires et dont le lectorat est presque exclusivement composé d'autres chercheurs dont les travaux s'inscrivent dans le même « *micro-sous-champ* » de recherche (Chamayou, 2009). Publiés, ils enrichiront de quelques lignes notre *curriculum vitae* mais n'auront, concrètement, aucune incidence dans la vie de ceux dont ils traitent. Mais est-ce leur rôle ?

(*ibid.*)

Se pose ici la question de **l'éthique** de la recherche que nous produisons. Il apparaît évidemment impossible (et de toute façon peu souhaitable ?) de pratiquer une géographie objective et détachée. La géographie sociale est revendiquée comme engagée, et ayant comme volonté de participer au changement social, mais la faible portée de nos travaux entre en contradiction avec ces velléités. De ces contradictions, nous adoptons la posture suivante. Nous prenons conscience de notre rapport au terrain, des inégalités sociales et des rapports

⁵⁶ Question très à la mode en géographie ces dernières années. En témoignent l'organisation d'un axe de recherche dans le projet scientifique de l'UMR ESO incluant l'engagement, ou le récent colloque « [ENGAGEMENT\(S\)](#) » en mai 2023 organisé par le CNFG à Valenciennes. De ce colloque, plusieurs communications posaient la question du rapport entre géographe et engagement. Une table ronde a été organisée par la commission de géographie critique (S. Blanchard, C. Hancock, M. Froment-Meurice, F. Lefebvre, G. Martinet, F. Ripoll) : elle proposait de « *mettre en évidence les différentes acceptions de l'engagement et les différentes façons d'envisager la géographie critique, et à explorer les différences et les proximités entre une géographie sociale souvent engagée dès sa formalisation dans le contexte français, et des approches de géographie critique et/ou radicale.* ». Une communication proposée par P. Sajous, E. Hellier et R. Héryn s'intéressait à « *s'engager en géographie* », et considérait que « *toute géographie, toute science sociale, toute science est engagée* », ce dont quoi découlerait trois obligations : « *une posture critique (et responsable) [...] (reposant sur) des valeurs de référence [...] (contribuant à produire) une science* ».

de domination exercés à notre personne⁵⁷ et que nous exerçons à la vue des trajectoires sociales et culturelles de nos enquêté·es. Cet exercice de positionnement, que nous tentons dans cette thèse en précisant nos origines sociales (2.1), notre rapport au terrain (3.2.2) et à nos enquêté·es (3.3.3). Nous participons à la production et la valorisation de nos travaux : par des publications, des communications scientifiques, mais aussi des activités de médiation auprès de publics scolaires et de partage auprès des technicien·nes de collectivités. Enfin, selon nous, le rôle de chercheuse ou chercheur n'est complet qu'avec l'enseignement : transmettre ce que nous apprenons, ce que nous produisons en tant que communauté de recherche permet de diffuser les connaissances de manière plus large et, peut-être, d'avoir l'ambition de participer au changement social. Les étudiant·es de géographie sont généralement issu·es d'origines sociales variées (Frouillou, 2015). Est-ce que transmettre et politiser ces connaissances « *pour permettre une émancipation sociale et donner aux étudiant·es les outils pour penser les rapports de domination dans lequel elles se trouvent impliquées, ainsi que leurs territoires de vie* » pourrait influencer leurs trajectoires (Darly et Tillous, 2022) ? Nous ne prétendons pas que l'efficacité de cette transmission a une portée si importante ; le taux d'encadrement des étudiant·es à l'université ne permet pas toujours une pédagogie adaptée (!)

Le travail engagé s'intéressant aux pratiques alimentaires des enfants, il serait pertinent de développer des moments d'interaction avec cette population, afin de remobiliser et appliquer les résultats de cette thèse⁵⁸. Dans une perspective de justice alimentaire, il s'agirait de vulgariser ce travail auprès des populations les plus défavorisées, afin de susciter le questionnement autour de nos pratiques de consommation.

Un cadre d'analyse combinant approches de géographie sociale et de justice alimentaire

Cette posture de géographie sociale interroge donc la dimension alimentaire des inégalités, particulièrement d'accès au service public de restauration scolaire. Nous y ajoutons la notion de **justice alimentaire**, comme évoquée précédemment. Ce champ d'analyse inclut divers questionnements : comment rendre une alimentation suffisante et de qualité accessible à toutes et tous ? Comment réduire l'insécurité alimentaire ? Comment articuler lutte contre les inégalités sociales structurelles (Slocum *et al.*, 2016) et lutte contre les inégalités alimentaires ? Comment prendre en compte les représentations culturelles, sociales et psychologiques des inégalités alimentaires dans un travail de recherche ? Le cadre théorique de la justice alimentaire proposé par C. Hochedez et J. Le Gall en introduction du numéro spécial de *justice spatiale | spatial justice* inclut également une réflexion autour de la gouvernance des enjeux alimentaires, soulignant une dépolitisation de la question (2016,

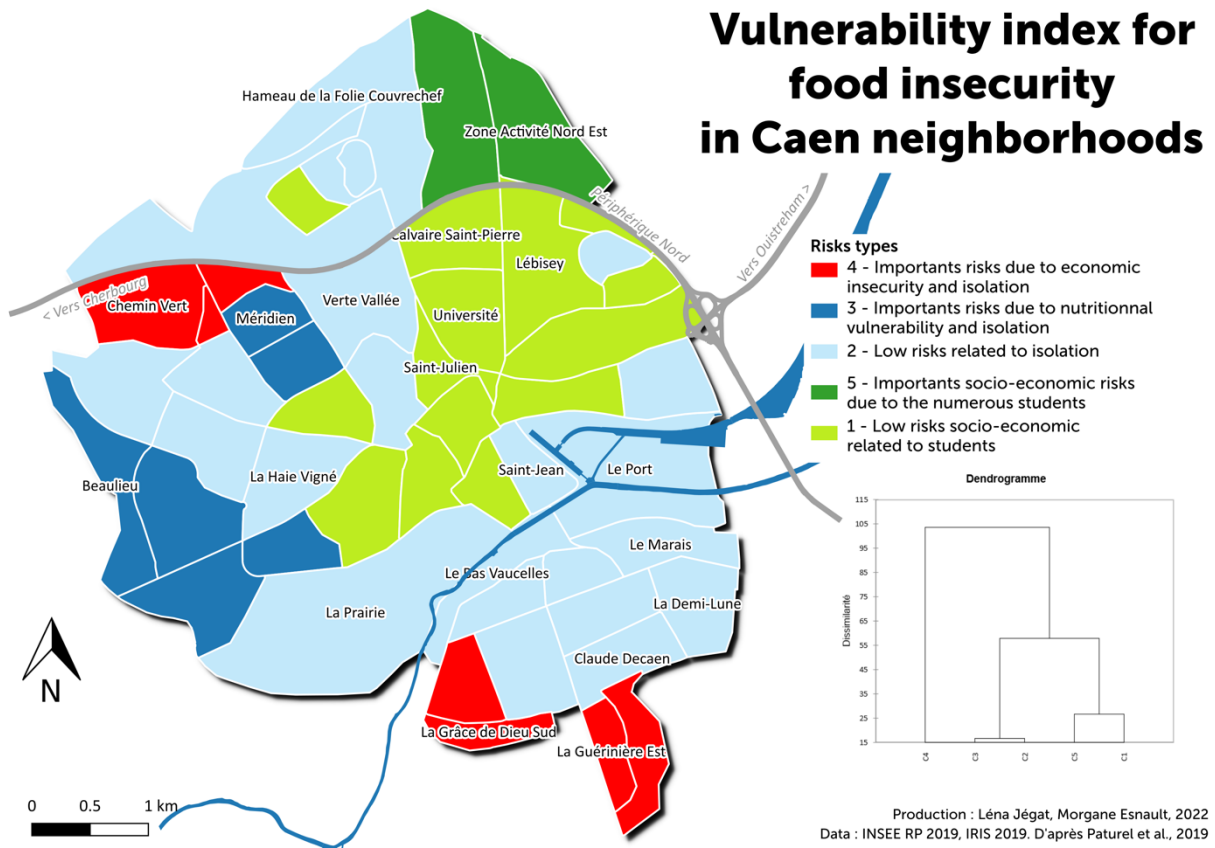
⁵⁷ En tant que femme, principalement.

⁵⁸ Avec une professeure des écoles, nous testons la réalisation d'un tel projet. L'objectif est de faire s'interroger les élèves d'une classe de CM2 sur leur lien à la restauration scolaire dans un premier temps. L'alimentation étant une question globale, nous envisageons des séances de mathématiques, de géographie, d'histoire, d'arts plastiques. Affaire à suivre...

p. 26). L'enjeu de la justice alimentaire dans les pays du Nord relèverait plus fréquemment de la question de la durabilité que d'assurer un égal accès à une « *bonne alimentation* » (Beischer & Corbrett, 2016, cité par Hochedez & Le Gall, 2016) de la part des politiques publiques. Dans ce travail, nous nous intéressons à des espaces peu enquêtés dans le champ alimentaire, éloignés des centralités. Nous questionnons également les inégalités alimentaires entre restaurants scolaires et interrogeons les moyens pour les réduire. Nous explorons la notion de **qualité** en cuisine collective et dans la législation. Enfin, nous gardons un intérêt particulier pour les formes **d'organisation collectives** plus ou moins formalisées : associations de parents d'élèves réorganisant les approvisionnements ; organisations professionnelles formant les cuisiniers et cuisinières à utiliser davantage de produits bruts ou des recettes végétariennes ; ou simple entente entre chef-fe de cuisine et producteur/productrice pour établir un planning de culture en fonction des menus du restaurant.

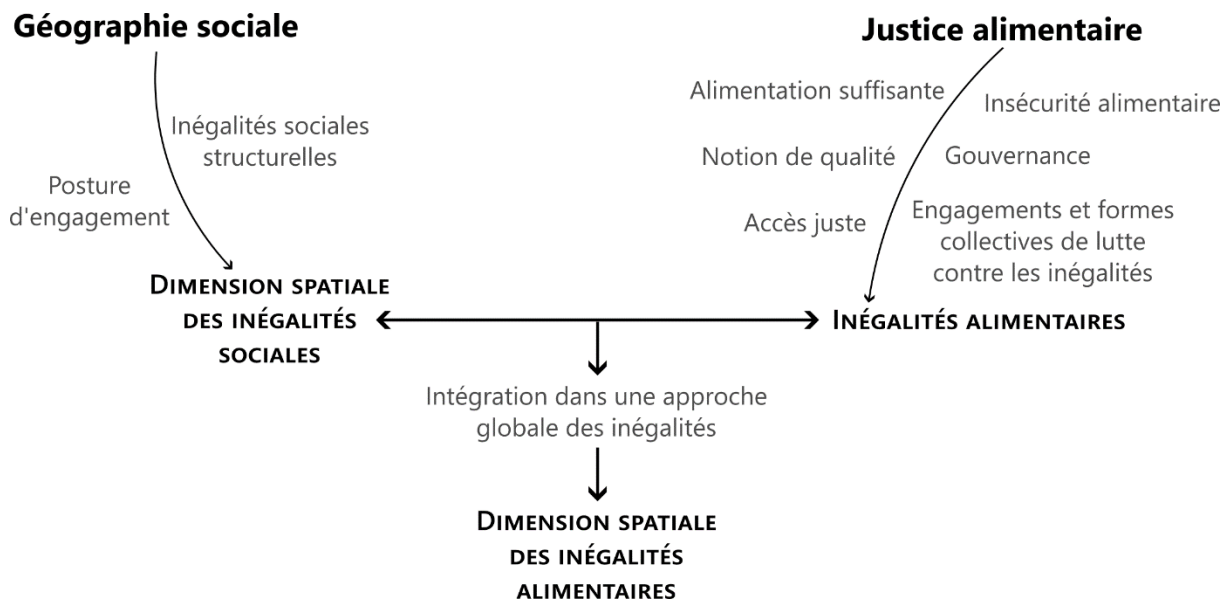
Nous reprenons la notion anglo-saxonne de désert alimentaire afin d'en examiner l'application à un contexte européen. Ce concept considère que les populations habitant certains espaces sont privées d'un accès physique et économique à une offre alimentaire saine (Beaulac *et al.*, 2009). Ce dernier article démontre que ce type d'espace existe aux États-Unis, mais peu en dehors. Il s'agit essentiellement de quartiers où vivent des minorités, et où les revenus sont parmi les plus faibles. Dans sa thèse sur l'approvisionnement des ménages à Montpellier, S. Vonthron s'appuie sur ce concept (2021, p. 22-23) en soulignant que cette catégorisation des espaces ne correspond qu'aux conséquences de processus structurels qui ne sont pas liés uniquement à l'alimentation. Selon lui, les chercheur-euses du et activistes du *food movement* « *dénoncent ces travaux et politiques en raison de leur focalisation sur la modification de ces quartiers plutôt que de s'attaquer aux causes de ces modifications (Bedore 2013)* » (*ibid.*). La prise en compte de la pauvreté alimentaire ne peut donc s'arrêter à une analyse spécifique de cette question, mais doit intégrer tous les aspects socio-économiques facteurs d'inégalités. D. Paturel, C.T. Soulard et S. Vonthron proposent ainsi une méthode d'analyse quantitative permettant de construire un indice identifiant les populations les plus vulnérables à l'insécurité alimentaire (publication de la chaire UNESCO Alimentation du Monde (2019)). Cette proposition reprend les indicateurs contribuant le plus à cette insécurité : l'isolement, l'insécurité économique, la fragilité socio-économique, les besoins nutritionnels spécifiques (plus de 75 ans, et enfants notamment). L'analyse inclut ainsi la part des ménages composés d'une seule personne, la part des plus de 75 ans, le taux de chômage, la part d'étudiant-es non rémunéré-es, la proportion de familles nombreuses, la part des familles monoparentales. Nous avons repris, avec L. Jégat, cette approche dans une analyse de l'insécurité alimentaire à Caen dans un travail (Figure 28) proposé en communication (Jégat et Esnault, 2022). Cette approche globale permet d'inclure l'alimentation dans l'analyse générale des inégalités sociales.

Figure 28 :
Index de vulnérabilité à l'insécurité alimentaire dans les IRIS de Caen



Ces approches de géographie sociale et de justice alimentaire s'articulent tout au long du travail de la thèse (Figure 29). Cette deuxième entrée, peu identifiée au début du parcours de recherche, s'impose d'une part en l'absence de cadre théorique bien défini d'une géographie sociale de l'alimentation : combiner approche dimensionnelle des inégalités sociales et entrée alimentaire de la justice y répond partiellement. D'autre part, les rencontres faites sur le terrain appuient l'intérêt d'un service public alimentaire en milieu rural, ce qui contribue au questionnement autour des modalités de l'organisation politique de la justice alimentaire (*ibid.*, p. 24), ce que nous développerons dans la dernière partie de cette thèse. Étudier le milieu rural ne peut se faire sans prendre en compte tout le champ théorique de la géographie rurale développé au cours du XX^e siècle, champ que nous développons ci-après.

Figure 29 :
Articulations entre géographie sociale et justice alimentaire



Réalisation : M. Esnault, 2023

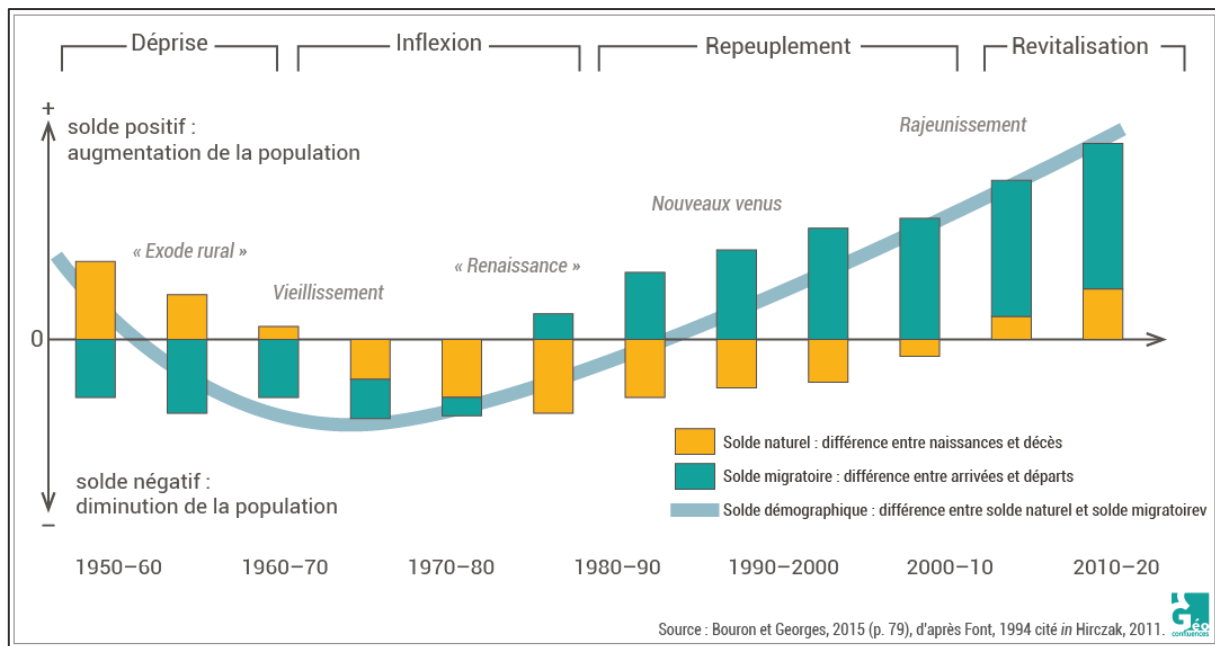
Mobiliser la géographie rurale pour proposer une approche par des espaces « non-centraux »

La **géographie rurale** a pour objectif, à partir des années 1970, d'étudier l'organisation de l'espace rural et de ses structures sociales. Elle découle de la géographie agraire et vidalienne des années 1930-1940 étudiant les paysages et les structures agraires de A. Demangeon et R. Lebeau ; et de la géographie agricole s'intéressant aux transformations et modernisations de l'agriculture à compter des années 1960. L'expression « *géographie rurale* » est mentionnée pour la première fois en 1963 dans le *Précis de géographie rurale* de P. Georges (Plet, 2003). Il s'intéresse avec ses élèves aux rapports villes-campagnes à partir « *de la domination foncière et financière des villes sur les campagnes* » (*ibid.*). L'étude des rapports de pouvoirs économiques est ensuite explorée dans quelques thèses (R. Dugrand en 1963 puis R. Brunet en 1965). H. Mendras, sociologue, examine le changement social dans les sociétés rurales françaises en 1965, et en propose une typologie en fonction des contrastes régionaux. Il démontre dans *La fin des paysans* en 1967 l'évolution du métier agricole et sa vocation à se fondre dans un système agricole technique et industriel. Il participe ensuite avec le groupe de sociologie rurale du CNRS à *l'Atlas de la France rurale* en 1968. E. Juillard puis N. Mathieu s'intéressent de leur côté à l'étude de thématiques variées⁵⁹, dans (et non plus sur) l'espace rural au cours des années 1970-1980. Au début des années 1990, B. Kayser propose d'en « *finir avec le mythe de la désertification des campagnes et [de] mettre l'accent sur le renouvellement des espaces ruraux, la naissance des nouvelles campagnes* », ce qu'il appelle **la renaissance**

⁵⁹ Rapports entre ville et espaces ruraux, et urbanisation des campagnes pour le premier, mode d'habiter, rapport à la nature pour la deuxième (entre autres !).

rurale (Kayser, 1990), en réaction aux publications sur les crises du monde rural et la diagonale du vide, notamment de R. Bêteille (1981 ; 1994). Ce terme décrit le processus de repeuplement des espaces ruraux après un temps de déprise, ce qui se vérifie à compter des années 1980 en France (cf. Figure 30).

**Figure 30 :
Le retournement démographique dans les espaces ruraux français**



Source : P. Cornu, 2018, « La géographie rurale française en perspective historique », *Géococonfluences*

Les représentations des mondes ruraux évoluent même si le discours de désertification perdure. De nouveaux enjeux émergent : prise en compte de la nature ; développement durable ; conflits d'aménagements de l'espace rural ; gestion du foncier ; multifonctionnalité ; qualité de vie ; patrimonialisation... (Perrier-Cornet, 2002 ; Hervieu & Hubert, 2009). P. Perrier-Cornet postule que la société rurale en tant que telle n'a plus de sens ; en revanche, l'espace rural se définit par « une faible densité de population, et comme un espace dans lequel le sol et les ressources naturelles sont en abondance relative et utilisées en général d'une façon extensive » (*ibid.*, p. 12), ce qui correspondrait à 90 % de l'espace français.

La transformation de ces espaces se pose d'autant plus que l'urbanisation s'étend et grignote les terres. Les catégories de l'INSEE autour de ces espaces évoluent : d'espace « à dominante rurale », le terme de « rural » disparaît en 2010 du zonage en aires urbaines. La catégorie de **périurbain**, construite en parallèle de ces évolutions épistémologiques, permet d'ouvrir les réflexions sur la binarité ville-campagne. Le développement des navettes domicile-travail renforce des situations d'interdépendance entre les centres urbains pourvoyeurs d'emplois et les périphéries des villes offrant un cadre de vie plus attractif. Ce phénomène est particulièrement français, en raison du coût plus modique d'un logement spacieux en périphérie que dans un centre. Le flou existant entre ville et campagne reste entretenu, y compris par les pratiques de ces habitant·es du périurbain, ce que nous explique L. Rougé :

Le quotidien de ces ménages « plus populaires » associe soutien du voisinage, accommodement aux réalités locales et acquisition de nouvelles ressources (covoiturage, prêts de matériels, mutualisation des achats...). Il révèle des pratiques et des sociabilités qualifiées bien souvent de « rurales » par les enquêtés car s'appuyant sur une familiarité au lieu et au voisinage immédiat.

(Rougé, 2023)

L. Rougé et C. Aragau nous apprennent également que :

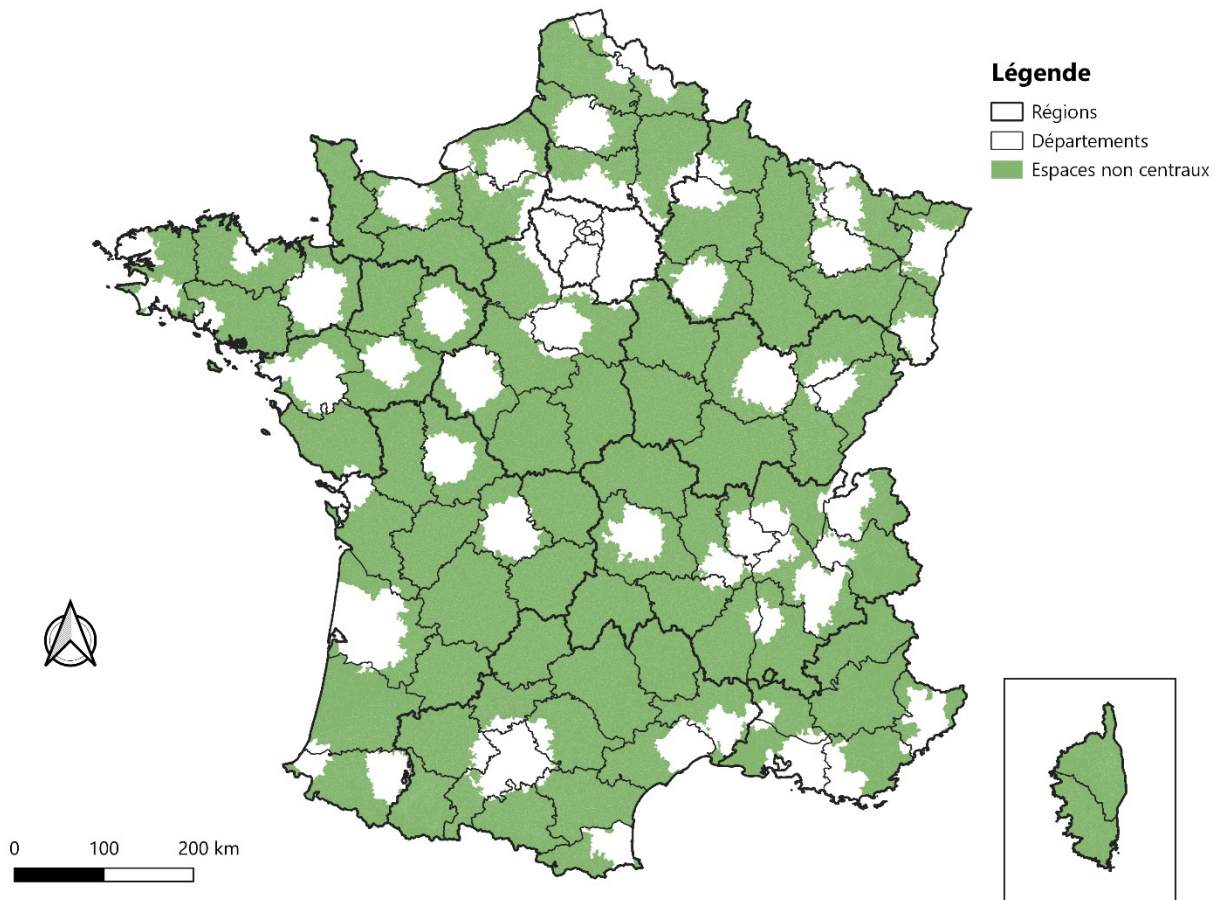
Les espaces périurbains sont en outre plus ou moins bien maillés de petites villes ou de gros bourgs qui, un temps noyés dans la marée pavillonnaire, retrouvent un rôle polarisateur et s'affirment comme des « *points relais* » (Bonnin-Oliveira, 2013).

(Rougé et Aragau, 2019)

La catégorisation entre urbain, périurbain et rural n'est donc pas toujours bien établie, tant au niveau des pratiques de leurs habitant·es qu'à la définition précise de ces types d'espaces. Notre travail de thèse s'intéresse à des espaces qui pourraient répondre à ces trois catégories, sans pour autant correspondre à des centralités urbaines denses. Ainsi, nous proposons d'utiliser le terme « **d'espaces non centraux** », catégorie qui se définit par la négative d'un type d'espace. Cette proposition s'applique dans un premier temps uniquement à notre travail, mais propose une perspective de discussion autour des catégorisations de l'espace.

Nous définissons comme espaces non centraux toutes les communes appartenant aux aires d'attractions des petites et moyennes villes, soit les pôles de moins de 200 000 habitants, ainsi que toutes les communes situées en dehors de ces zones (Figure 31). Le terme d'espace rural ou de campagne ne saurait suffire à définir ce terrain d'étude. En effet, les communes étudiées ne sont pas toutes rurales au sens de la statistique légale, et peuvent même correspondre à des pôles urbains (ex. Cherbourg-en-Cotentin, environ 80 000 habitant·es). L'alternative serait de les qualifier de « *périphéries* », qui réfère au modèle du gradient centre/périphérie (Grataloup, 2004). Cependant, ce concept ne reflète pas la diversité des espaces et leur rapport aux centres (Laidin, 2016). Le rapport ville/campagne dans le cadre théorique du modèle centre/périphérie suppose un ordre où la ville s'appuie sur les campagnes pour s'approvisionner, pour s'enrichir (périphérie intégrée et exploitée) (Reynaud, 1981). Or, notre travail présuppose en partie l'inverse : les périphéries s'appuieraient sur les centres pour s'approvisionner lorsqu'il s'agit de la restauration scolaire. La logique de ce modèle ne s'applique donc pas complètement ici, et l'usage de « périphérie » semble peu adapté si l'on inverse les rapports d'approvisionnement. Privilégier le terme d'espaces non-centraux permet de repenser la logique des liens entre les centres et les autres espaces, sans pour autant les reléguer au rang de simple périphérie.

Figure 31 :
Espaces non-centraux en France métropolitaine



Enfin, cette approche « ruraliste » se combine avec les méthodes de la **géographie régionale** dans ce travail de thèse. En effet, nous faisons le choix de retenir des espaces laboratoires où nous enquêtons des services de restauration collective, et ce afin d'en observer les interactions. Nous comparons ensuite les pratiques des différents espaces afin de résoudre l'écueil de l'approche monographique. L'échelle régionale se justifie par l'objet d'étude de ce travail : nous interrogeons les pratiques d'approvisionnements alimentaire, et donc la relation entre espace productif et consommation. Les choix d'approvisionnements peuvent être en lien avec l'espace immédiat, connu, approprié (Ripoll et Veschambre, 2013) et maîtrisé par les acteurs : « *l'espace vécu* » (Frémont, 1976). Ces choix mobilisent une ou plusieurs formes de proximité : soit simplement kilométrique, soit relationnelle, soit fonctionnelle, soit économique (Prally *et al.*, 2014) ou encore en mobilisant une dimension politique.

De la géographie rurale, nous retenons des méthodes de typologisation, des appréhensions des catégories spatiales, mais aussi un historique. Faire une thèse de géographie rurale au laboratoire ESO-Caen, c'est s'appuyer sur une tradition disciplinaire héritée du CERVIR (cf. 2.1.2) et de nombreuses thèses ancrées dans des espaces ruraux ayant contribué à la compréhension de faits et processus sociaux en Normandie (Madeline, 1996 ; Bermond, 2004 ; Marie, 2009 ; Rivière, 2009 ; Preux, 2019 ; Guillemain, 2020 ; Brouard-Sala, 2021 ; Verove, 2023 ; Graby, 2023).

Géographie et approche systémique

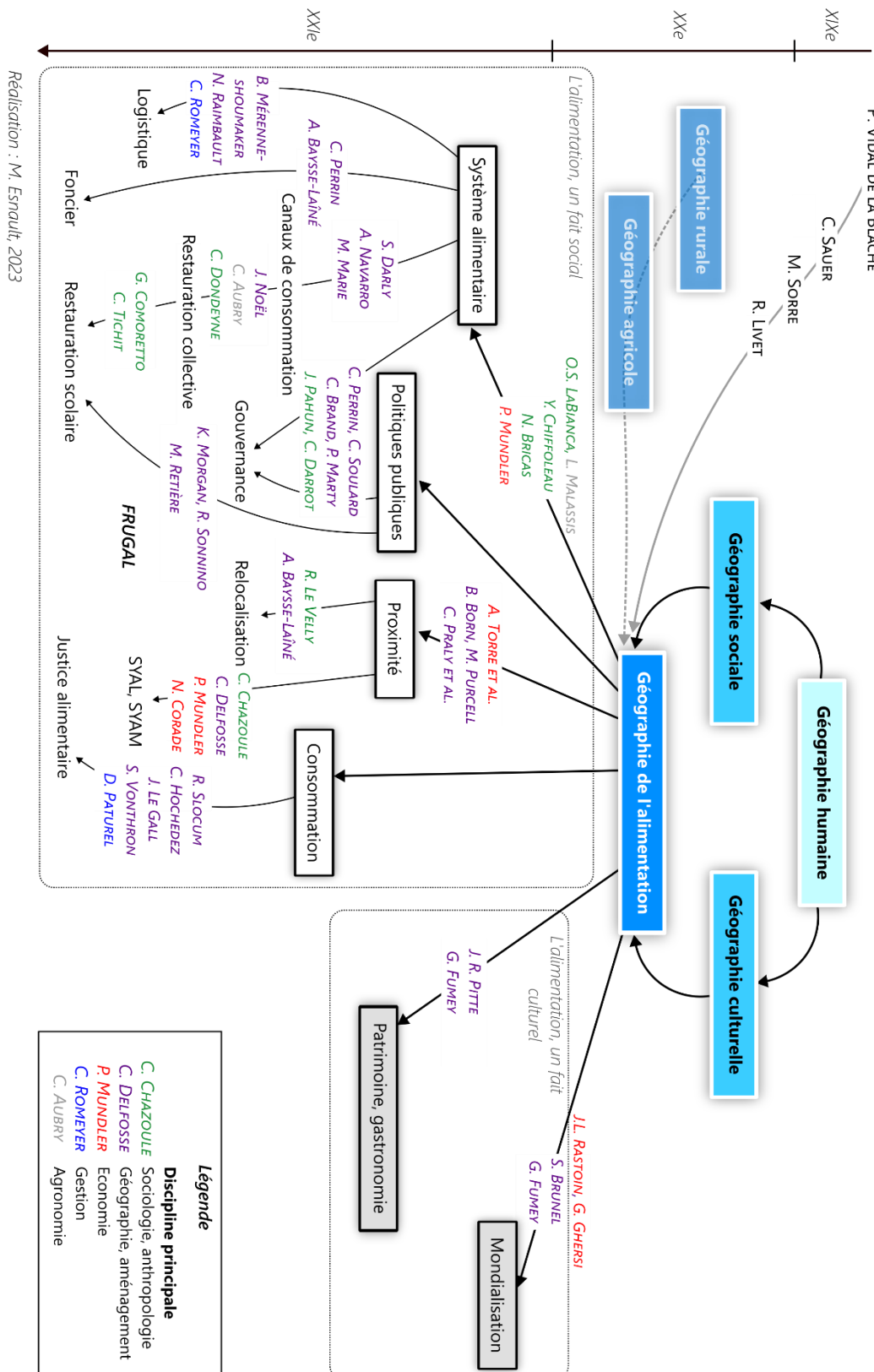
La tradition disciplinaire héritée que nous venons d'évoquer s'appuie également sur une forte composante statistique. Les thèses de M. Bermond, M. Marie, J. Rivière, T. Preux et P. Guillemin ont apporté et appliqué des techniques quantitatives pour analyser les espaces normands. Cette dimension liée en partie au tournant de la « nouvelle géographie » du début des années 1970 qui s'impose avec le développement de l'outil informatique. Ce mouvement s'appuie « *sur la modélisation, la systémique et l'analyse spatiale* » (Bavoux, 2009). Les données quantitatives sont davantage utilisées et surtout analysées, et ce dans l'ensemble des sciences sociales. Ces géographes cherchent à modéliser des lois générales d'organisation de l'espace, en prenant appui sur des modèles mathématiques et statistiques. Cette approche est appliquée d'abord dans les géographies anglo-saxonnes, puis chez les géographes francophones, comme P. Claval ou R. Brunet. L'approche systémique et l'analyse spatiale en découlent. Concevoir l'espace en système implique de modéliser des points (des acteurs, des unités de production, des pays...), des flux, des relations, des jeux d'acteurs, et d'en étudier les interactions dans le but de proposer une vision générale de l'organisation d'un espace, des lois généralisables. Ces modèles proposent une représentation de la réalité qui est subjective, en fonction des méthodes et postures de l'auteur ou l'autrice du modèle. La combinaison de cette approche avec la géographie régionale permet toutefois de comparer l'organisation des faits sociaux entre différents espaces, et ce particulièrement dans le travail proposé ici.

L'approche systémique à l'échelle régionale s'applique idéalement à la question du **système alimentaire**, concept développé en 1.4.3 selon lequel les enjeux alimentaires sont interdépendants des différents enjeux sociaux (emploi, politique, production, infrastructures, ressources, démographie, logement...). Ce concept appelle donc une méthode d'analyse systémique des enjeux alimentaires, approche adoptée dans la thèse, notamment en croisant les espaces sociaux avec les pratiques alimentaires, ou encore les indicateurs scolaires avec les approvisionnements de la restauration scolaire.

Nous proposons de nous inspirer de l'approche systémique et de la géographie régionale, en s'appuyant sur la **géographie sociale et la justice alimentaire** en tant que cadre conceptuel pour développer des **méthodes mixtes**, présentées dans le chapitre 2. Nous proposons de combiner des analyses de bases de données quantitatives à une pratique du terrain avec une enquête qualitative. La posture de recherche de ce travail s'intéresse ainsi aux **pratiques d'approvisionnement liées à l'alimentation scolaire dans une perspective de changement social intégrant transition écologique et justice sociale**.

2.4.3 Identifier les absences, les enjeux et les pistes de recherche

Figure 32 :
Schéma de positionnement des auteurs et autrices mobilisé-es dans le cadre théorique



Après avoir défini la posture adoptée dans cette thèse, nous nous intéressons désormais aux concepts et enjeux soulevés par la littérature scientifique. Quatre thématiques ressortent de notre exploration bibliographique, thématiques selon lesquelles nous organisons les auteurs et autrices identifiées dans la Figure 32 (rectangles à fond blanc).

Poursuivre la recherche sur les étapes du système alimentaire

La première thématique de recherche que nous souhaitons explorer est celle du **système alimentaire**. Cette conception globale inscrit cette recherche dans un champ de dialogue autour des fonctions alimentaires dans l'espace. Elle permet également de s'inscrire dans la continuité de nombreux travaux. Les recherches mentionnées en 2.3 démontrent un intérêt pour les recherches sur les approvisionnements de proximité en restauration scolaire, ce que nous mobilisons dans ce travail.

La restauration scolaire est un des débouchés de consommation du système alimentaire parmi d'autres (Poulain, 2017b). Pour répondre aux besoins spécifiques de ce débouché, toute une chaîne d'approvisionnement se met en place, principalement à l'étape de distribution (cf. 1.4.3). Nous portons donc une première attention à **l'organisation logistique de cette chaîne**. La chaîne logistique de la restauration scolaire rassemble au sens large les activités de transport, de transformation et de stockage, depuis les espaces de production jusqu'aux points de consommation (Masson & Petiot, 2013 ; Mentzer *et al.*, 2001). Nous y incluons l'entreposage, le conditionnement et la distribution ainsi que la planification de ces déplacements de denrées. Cette étape de la recherche d'approvisionnement auprès du système alimentaire soulève divers enjeux : coûts des matières premières, disponibilité et variété des produits, niveau de formation des cuisiniers, organisation des plateformes logistiques, ou encore optimisation des trajets de livraison (Romeyer, 2012 ; Paciarotti & Torregiani, 2021). Les cuisiniers n'ont pas toujours la main-d'œuvre ou les équipements nécessaires pour cuisiner des produits bruts (Darly et Aubry, 2014) et peuvent avoir des besoins spécifiques (légumes déjà épluchés, autrement appelés produits de 4^e gamme ; contenants de formats et volumes différents...); par ailleurs, les producteurs peuvent rencontrer des difficultés à livrer de nombreuses cuisines en temps et en heure, par manque d'équipement ou encore par risque que cela ne soit pas rentable (Darrot *et al.*, 2020b). L'organisation spatiale de cette chaîne d'approvisionnement est par ailleurs extrêmement dépendante des centralités urbaines et de l'organisation des flux routiers, comme P. Guillemin et M. Marie le montrent à Caen (2020). Cela est particulièrement vrai pour les entrepôts de stockage : « depuis 25 ans, la construction de surfaces d'entrepôts s'est concentrée à hauteur de 18 % dans l'aire urbaine parisienne, 60 % dans les autres aires urbaines et 23 % dans l'espace à dominante rurale » (Dablanc L. *et al.*, 2015, p. 95). L. Dablanc affirme, dans la même publication, que l'aire urbaine de Caen concentre plus de 50 % de la surface régionale d'entrepôts (*ibid.*, p. 99). Enfin, le commerce de gros est d'une portée moyenne de 100 à 200 km pour les grandes aires urbaines (Guerrero et Proulhde, 2014, cité par Dablanc *et al.*, 2015). Par ailleurs, le secteur logistique a connu depuis une trentaine d'années un développement important, embauchant à tour de bras des populations issues des classes

populaires, et en implantant des entrepôts en périphérie des grands pôles urbains, ce qui influence largement l'organisation de l'espace en entrée de ville (Guillemin & Marie, 2020 ; Raimbault, 2020).

Ces centralités interrogent donc les **liens et interdépendances entre ville et campagne** dans les fonctions alimentaires, qui transitent par le système agroalimentaire mondialisé. **L'organisation des flux alimentaires** au sein d'une même collectivité est également à questionner. Contrairement à l'approvisionnement local des restaurants scolaires, cette dimension est peu explorée. L'optimisation de la chaîne logistique d'approvisionnement est donc à interroger (Raimbault, 2015). Plusieurs cas de figure existent : une cuisine centrale avec livraison des repas en cuisine satellite ; un restaurant central avec déplacement des convives ; un même menu mais avec une production sur plusieurs sites (cf. 1.2)... Toutes ces dimensions collectives peuvent complexifier les choix d'approvisionnement. Nous proposons d'explorer ces **pratiques d'approvisionnements et la chaîne logistique** dans la partie III, correspondant à l'hypothèse H₂.

Le système alimentaire comprend également une **étape de production**, évidemment essentielle pour la fourniture de denrées alimentaires. Cette thèse ne se consacre pas aux systèmes productifs agroalimentaires et à leurs mutations (Bermond *et al.*, 2019 ; Corade *et al.*, 2022 ; Loudiyi *et al.*, 2022 ; Valette *et al.*, 2022 ; Weber, 2022 ; etc.) ; cependant, nous nous intéressons aux actions de **politiques publiques visant à favoriser un approvisionnement de qualité** en restauration scolaire, et parfois ces dispositifs se consacrent à la production. Nous pouvons citer les exemples d'acquisition de foncier par les collectivités territoriales, dans l'objectif de relocaliser la production, ce que présentent les travaux de A. Baysse-Laîné et C. Perrin (2017 ; 2018). Ces actions publiques sont enquêtées dans les hypothèses H₂ et H₃, autrement dit dans les parties III et IV de cette thèse. Les **gouvernances locales de ces systèmes** (cf. 1.4.2) sont également mises en question dans cette dernière partie, en lien avec les travaux sur les projets alimentaires de territoire (Maréchal *et al.*, 2019 ; Darrot *et al.*, 2019 ; Mestre, 2021 ; Banzo *et al.*, 2022 ; Baujard & Dedeire, 2023 ; Néel *et al.*, 2023).

La restauration scolaire au cœur des enjeux des politiques publiques alimentaires

Favoriser cet approvisionnement de qualité peut être appuyé par la législation. Ainsi, la loi EGalim de 2018 est la première loi à imposer des seuils de types de produits en restauration scolaire (cf. 1.3). Ce travail contribue à mesurer la réception et l'application de cette loi, particulièrement sur les seuils de produits, mais aussi sur les repas végétariens, en interrogeant à la fois les pratiques (enquêtées par Fernandez-Inigo *et al.*, 2020, 2022 ; L. Marty *et al.*, 2022) mais aussi les représentations. Cette vision générale des politiques d'approvisionnements du service public de la restauration scolaire est inédite avec cette approche de géographie sociale. Nous interrogeons donc la **dimension spatiale de ces politiques**, en lien avec l'organisation des sociétés dans ces espaces (cf. point précédent avec les PAT). L'offre agroalimentaire peut par exemple être organisée par la ville, comme acteur normatif des relations entre ville et campagne (Brand, 2015 ; P. Marty, 2013). Cette

organisation peut s'accompagner d'un engagement dans des politiques de développement durable (Morgan et Sonnino, 2008), ou s'appuyer sur des volontés émanant d'associations (Un Plus Bio, Les Pieds dans le Plat) ou de contextes politiques locaux engagés : c'est le cas de restaurations scolaires « 100 % bio » des communes de Langouët⁶⁰ (35), Mouans-Sartoux⁶¹ (06), Romainville⁶² (93), Courtonne-la-Meudrac⁶³ (14) ou Cazouls-lès-Béziers⁶⁴ (34). Nous questionnons donc le rôle de ces politiques et des acteurs privés (associations par exemple) dans l'aménagement de l'offre agroalimentaire en partie IV.

L'un des leviers maîtrisés par la politique publique est celui du **cadre des marchés publics**, qui normalise les relations d'approvisionnements entre cuisines et fournisseurs (cf. 1.1.2). Les seuils minimums, constamment réévalués (cf. 2.3), participent à multiplier les tentatives de fournitures de produits spécifiques, de proximité ou de qualité (Fassel, 2008 ; Le Velly, 2012). Ce cadre s'ajoute au système de prise de décision de l'approvisionnement. Ce processus dépend d'un système d'acteurs, ancré dans des contextes, temporalités et interrelations spécifiques à chaque espace, ce que démontrent C. Darrot, M. Marie, C. Hochedez, P. Guillemin et P. Guillermin pour quatre grandes villes de l'Ouest (2022). Le **rôle des cuisinier-es de la restauration collective et scolaire dans ces décisions** est encore peu exploré, et seulement par quelques publications récentes : il existe un ouvrage de sociologie du travail sur le métier de cuisinier-e collectif (Dondeyne, 2016), un article s'intéressant aux représentations de ce métier (Perrenoud, 2021) et une revue de littérature internationale appuyant l'intérêt de revaloriser les agents des services de cuisine (Tregear *et al.*, 2022). Cette thèse propose donc de questionner leur rôle.

Enfin, la loi EGalim puis la loi Climat et Résilience a bouleversé les pratiques des restaurants collectifs ces dernières années. Ainsi, cette thèse, commencée lorsque cette loi fut promulguée en 2018, permet de mesurer l'évolution de l'impact de ces mesures légales, avec deux périodes d'enquête en 2019-2020 et 2022 (cf. 3.3). Nous interrogeons ainsi le rapport des chef-fes de cuisine à ces lois, aux notions de proximité, de qualité telles qu'exposées par la loi, ainsi que dans une moindre mesure la mise en place des repas végétariens, dimension déjà explorée par M.B. Magrini, H. Fernandez-Inigo, A. Doré et O. Pauly (2020 ; 2021) ainsi que par L. Marty *et al.* (2022).

⁶⁰ Depuis une vingtaine d'années. Exemple évoqué par (Bréchet et Le Velly, 2010).

⁶¹ Exemple le plus fréquemment évoqué, qui s'appuie sur un engagement long de deux générations d'élus et la force d'une association à grande presse, *Un plus Bio*. La ville a également développé une régie agricole de 6 ha pour fournir la restauration collective, et un service municipal, la maison d'éducation à l'alimentation durable, qui travaille sur l'alimentation des habitant-es de la commune à l'aide d'un PAT.

⁶² Exemple le plus récent, émanant de l'investissement des chef-fes de cuisine à travers le collectif des *Pieds dans le plat*.

⁶³ 90 élèves y mangent quotidiennement, pour des repas 100 % bio depuis 2018.

⁶⁴ De plus, les légumes proviennent du jardin de la régie municipale.

La proximité, un concept de la science régionale pour analyser le « locavorisme »

Issu d'un groupe de chercheurs et chercheuses à partir du milieu des années 1990 et du début des années 2000, le concept de **proximité** s'est construit dans l'objectif d'apporter un cadre théorique à la science régionale⁶⁵. L'organisation et les temporalités de ce groupe et de leur concept sont analysées par M. Filippi, F. Wallet et E. Polge (2018). Non restreint à la question alimentaire, il s'y applique cependant très largement lorsqu'émergent les mouvements de consommations locavoristes et la notion de circuit court. Son adoption par des économistes, sociologues, aménageurs et géographes est telle qu'on emploie même le terme d'« *École de la proximité* » pour se référer à ces travaux. L'approche par la proximité peut s'envisager par deux (géographique et organisée) ou trois dimensions (géographiques, institutionnelle, organisationnelle). Les débats scientifiques tournent entre autres autour des définitions de ces dimensions de la proximité, et sont publiés régulièrement dans la *Revue d'économie régionale et urbaine*, ou se tiennent lors de colloques *Proximités*⁶⁶ ou colloques de l'ASRDLF⁶⁷.

Le concept de proximité apparaît ainsi majeur pour le cadre d'analyse de ce travail. La proximité est un concept relationnel et spatial, intégrant des distances métriques, culturelles, cognitives et sociales (Rallet et Torre, 2004).

Il est toutefois pertinent de mobiliser la **grille d'analyse proposée par C. Praly, C. Chazoule, C. Delfosse et P. Mundler** (2014), présentée par ailleurs lors d'un colloque de l'ASRDLF en 2009. Nous rappelons ici les quatre dimensions, déjà présentées dans le 2.3 : **spatiale** (sans toutefois intégrer de critère de distance) ; **fonctionnelle** (chaîne logistique) ; **relationnelle** (lien producteur/consommateur) et **économique** (*ibid.*, p. 460-461). Ce cadre est par la suite appliqué dans d'autres travaux, comme ceux de J. Noël (2022) ou d'O. Boutry et M. Ferru (2016).

À proximité, nous associons le concept de « **relocalisation** ». Cette notion peut être définie comme « *le rapprochement géographique des lieux de production et de consommation* » (Baysse-Lainé et Perrin, 2017, p. 21). La littérature scientifique nous met en garde (cf. 2.3.2) contre cette recherche du localisme, qui ne correspond pas toujours à une alimentation plus saine, plus vertueuse ou plus juste. Ce travail propose d'explorer l'appréhension de la proximité, du « local », dans les approvisionnements de la restauration scolaire. Tout en gardant à l'esprit que le local peut être un piège (Born et Purcell, 2006), il apparaît nécessaire de dépasser le simple critère kilométrique dans les analyses de cette thèse. Nous questionnerons donc les dimensions sociales de la proximité évoquées précédemment, qui nécessitent un processus cognitif préalable (Le Velly, 2017). Nous interrogerons par exemple la proximité relationnelle entre producteurs et cuisiniers, essentielle dans le cadre des

⁶⁵ La science régionale découle d'un groupe d'économistes voulant faire dialoguer des sciences sociales autour d'analyses intégrant une dimension spatiale.

⁶⁶ 1997 à Lyon, 1999 à Toulouse, 2001 à Paris, 2004 à Marseille, 2009 à Poitiers, 2012 à Montréal, 2015 à Tours...

⁶⁷ Association de science régionale de langue française.

relations d'approvisionnement alimentaire, en cela qu'il s'agit d'un rapport social. La troisième partie de cette thèse s'intéresse ainsi particulièrement à la notion de proximité.

Un cadre théorique émergent propose un intermédiaire entre le fait de favoriser la production de proximité à tout prix et le système alimentaire agroindustriel : les **systèmes alimentaires du milieu** (SYAM), qui s'appuient sur le concept anglosaxon d'agriculture du milieu (Brives *et al.*, 2017 ; Chazoule *et al.*, 2018 ; Lequin, 2021), ou encore la notion de « **circuit court de longue distance** » (Baysse-Lainé, 2021 ; Baysse-Lainé & Guillemin, 2021). Ces notions sont évoquées en 2.3.2 et en 2.3.3. Ces systèmes se concentrent sur les pratiques des **acteurs intermédiaires** entre la sphère productive et la consommation. Peu pris en compte dans la littérature, les détaillants, transformateurs, grossistes, participent largement de l'évolution des systèmes alimentaires (Baritoux et Billon, 2018). Ces intermédiaires prennent en charge des fonctions clés du système, particulièrement en restauration scolaire en centralisant des flux alimentaires, ce qui permet de repenser l'organisation logistique. L'injonction au local passe donc au second plan, pour se concentrer sur la qualité des interactions sociales (la dimension relationnelle de la proximité) avant la proximité kilométrique. Cette proposition conceptuelle mérite de s'attarder sur le rôle de ces structures dans les flux d'approvisionnements de la restauration scolaire, et leur participation à la structuration de l'offre agroalimentaire.

Repolitiser la question d'une justice alimentaire

Enfin, les choix de favoriser une alimentation locale, ou de qualité résultent d'un processus cognitif de la part des acteurs du système alimentaire. Ces acteurs vont ainsi influencer le rôle de ces structures. Nous proposons donc d'ajouter une dimension **politique** (Talbot, 2010) à ces cadres d'analyse, intégrant le projet des types d'approvisionnement. Des travaux s'inscrivant dans la justice alimentaire soulignent la dépolitisation de cet enjeu (Hochedez et Le Gall, 2016), d'autres démontrent la nécessaire repolitisation de l'alimentation (Pahun, 2022 ; « Quand l'alimentation se fait politique(s) », 2022). L'approvisionnement de la restauration scolaire est évidemment un objet éminemment politique, étant à la fois cible de politiques nationale et enjeu électoral dans les communes de petite taille (cf. 2.3.2 ; Guillemin, 2020). Ainsi, les stratégies de choix de tel ou tel approvisionnement s'accompagnent forcément d'une coloration politique ; qu'il s'agisse du modèle de la FNSEA valorisant une agriculture « raisonnée », ou un recours favorisé à des régies agricoles ou à une alimentation bio dans les restaurants scolaires dépendant de mairies EELV. Cette dimension politique est donc essentielle afin de comprendre les enjeux et les visions à long terme de chaque acteur.

Favoriser un approvisionnement local apparaît ainsi en contradiction avec les enjeux de justice sociale et justice alimentaire, comme nous l'avons évoqué dans les sous-parties 2.3 et 2.4. Cependant, les approvisionnements enquêtés par la littérature semblent davantage intéressés par ce type de liens, de proximité géographique. Comment alors définir un approvisionnement juste ?

Mobiliser tous les acteurs du système alimentaire afin d'analyser les conditions d'une transition juste ne saurait se faire sans prendre en compte les intermédiaires, dont le rôle est encore trop peu pris en compte dans la structuration de l'offre agroalimentaire. Or, sans ces opérateurs, la restauration scolaire ne peut bénéficier des outils qui compensent leur absence de certains moyens.

Par ailleurs, enquêter les pratiques d'approvisionnement des restaurations scolaires contribue à analyser et définir cette notion de justice alimentaire. Déplacer la focale vers les espaces non-centraux comble en partie une absence d'études de cas. Les restaurants qui y sont implantés bénéficient de contextes très spécifiques : offre structurée différemment que dans les centres, outils de production adaptés à de plus petits volumes, ou territoire d'achalandage important. Après avoir défini ici le cadre d'analyse de ce travail, le chapitre suivant explore les méthodes.

3. Cerner les enjeux de la restauration scolaire en Normandie

Nous identifions trois grands enjeux autour de la restauration scolaire en Normandie, correspondant aux hypothèses développées précédemment. Pour analyser cette trilogie d'enjeux – l'espace social, l'offre agroalimentaire, les politiques alimentaires – nous proposons une méthodologie mixte de réponse à la problématique centrale du travail de recherche. Des données quantitatives aident à identifier et contextualiser des espaces et objets d'études, objets qui sont ensuite enquêtés par des méthodes qualitatives. Chacune des bases de données ou méthodes employées emploient cette trilogie, et sont présentées sur les schémas suivants (Figure 33 & Figure 34). Les hypothèses posées dans le chapitre 2 précédent et rappelées régulièrement au cours de cette partie sont des supports de réflexion pour l'élaboration de la méthodologie de cette thèse.

La **phase 1** (Figure 34) a consisté à choisir les objets de l'enquête à partir d'une analyse d'un questionnaire réalisé par le Centre national d'évaluation du système scolaire (Cnesco). Une fois ce choix affiné, il s'est agi de préciser les lieux de l'enquête au moyen d'une typologie des espaces sociaux en Normandie, répondant à la première hypothèse H_1 , présentée dans la partie 3.1.2. La partie 3.2 mobilise les critères définis précédemment pour préciser les choix des acteurs enquêtés et les choix de terrains d'études explorés dans ce travail.

La **phase 2** du schéma méthodologique (Figure 34) correspond à l'enquête de terrain. La partie 3.3 décrit les étapes de ce travail qualitatif (accès au terrain, calendrier, crise sanitaire...). Enfin, la **phase 3** présentée sur le schéma croise les modèles d'approvisionnement avec les différentes hypothèses du travail. La partie 3.4 de ce chapitre développe ainsi la méthode utilisée pour composer les modèles d'approvisionnements des restaurants scolaires enquêtés à partir des entretiens.

Figure 33 :
Combinaison des sources mobilisées par la thèse

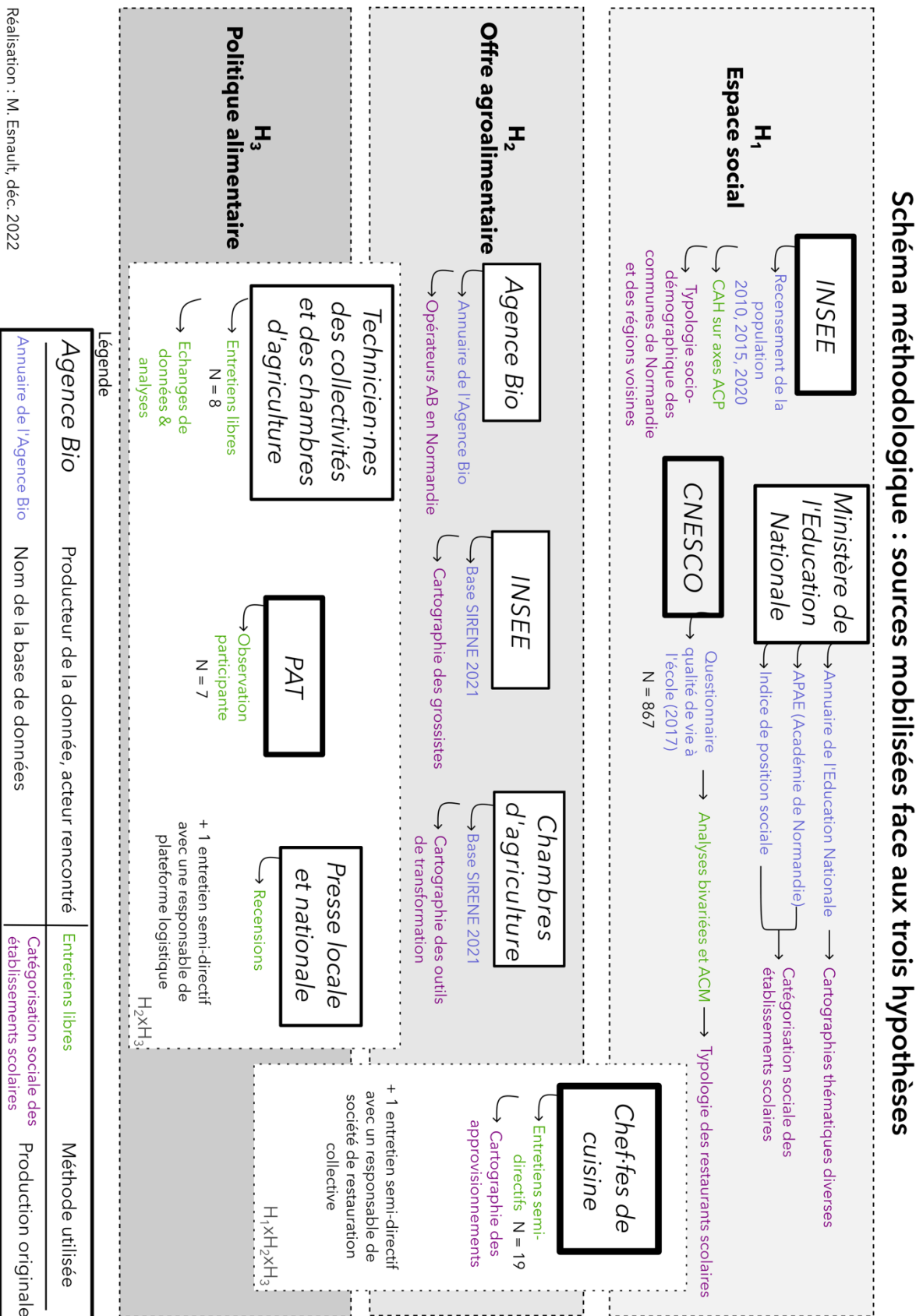
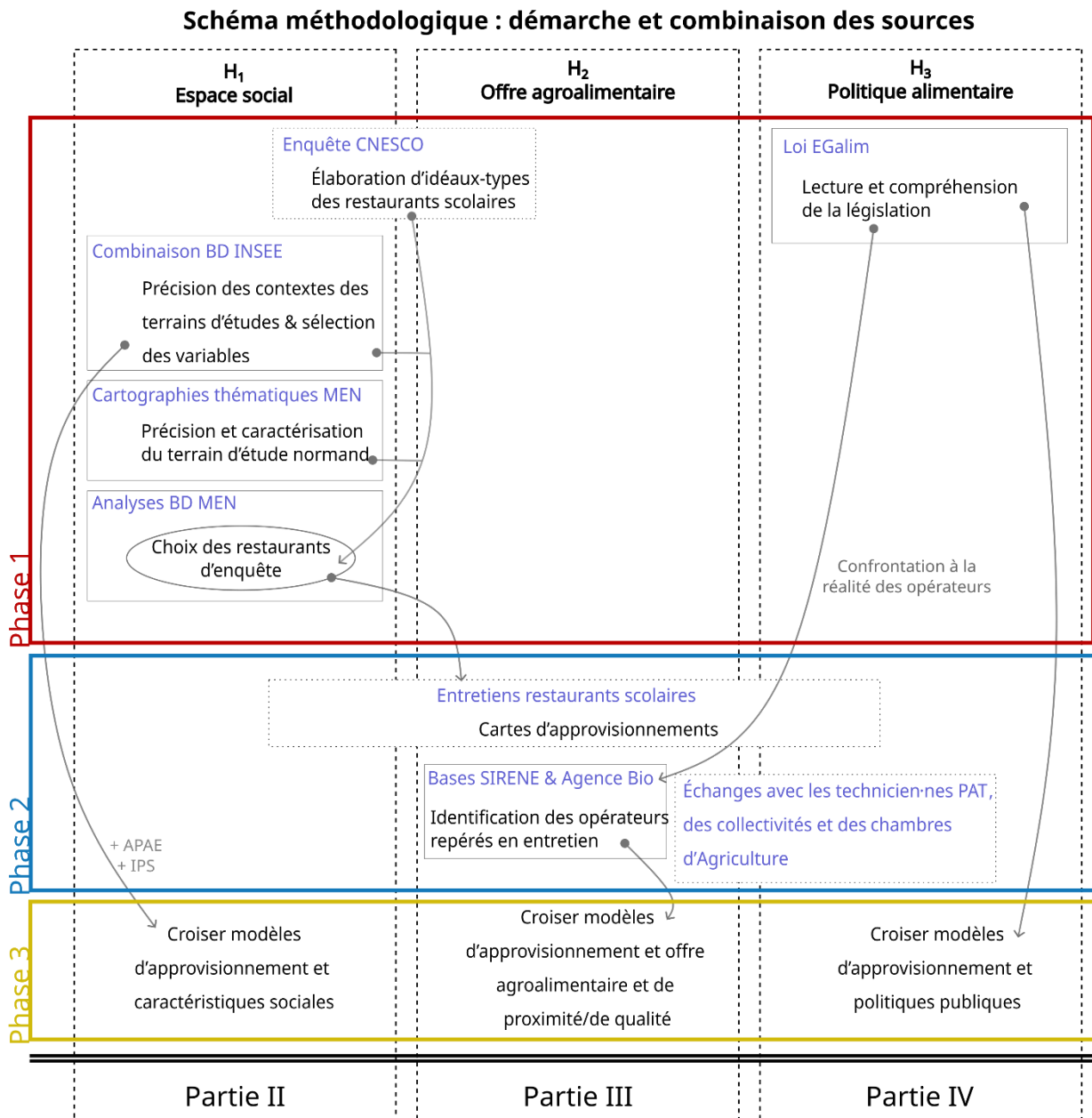


Figure 34 :
Combinaison des sources mobilisées par la thèse - 2



Réalisation : M. Esnault, déc. 2022

3.1 Appui statistique à la constitution de l'échantillon d'enquête

Comprendre les questions transversales à tous les restaurants scolaires, l'existence de spécificités régionales ou par type d'espace, et l'appropriation de ces enjeux tout en établissant les limites de ces éléments fut l'objet d'un travail d'analyse statistique préalable. Plusieurs bases de données sont identifiées pour apporter des éléments contextuels.

3.1.1 Choisir les types d'établissements d'enquête

En 2017, le conseil national d'évaluation du système scolaire⁶⁸ (Cnesco) publie un rapport intitulé « *La qualité de vie à l'école. L'école française propose-t-elle un cadre de vie favorable aux apprentissages et au bien-être des écoles ?* » (Cnesco, 2017b). Une des entrées thématiques de ce rapport concerne la restauration scolaire dans le second degré, développée à partir d'une enquête par questionnaire réalisée au plan national auprès des chef-fes d'établissement. Nous avons eu accès à la base de données anonymisée de cette enquête dans le cadre d'une convention de mise à disposition des données dans un usage de recherche à compter de janvier 2019⁶⁹.

L'enquête sur la restauration scolaire, l'architecture et la vie dans l'établissement, menée par le Cnesco a été réalisée via un questionnaire en ligne, adressée aux chefs d'établissement du second degré de France métropolitaine et des Outre-mer, du 26 juin au 16 juillet 2017. Un échantillon représentatif d'établissements a été tiré au sort, appuyé sur des critères de secteurs (public, privé) et de types d'établissement (collèges REP/REP+ et hors REP, LEGT et LP). 869 réponses ont été jugées exploitables (avec une légère sous-représentation du secteur privé, mais avec suffisamment d'établissements privés pour analyser les résultats). Les questionnaires ont été renseignés par les chefs d'établissement, leur adjoint ou les gestionnaires.

Cette étude a été réalisée en partenariat avec le Syndicat national des personnels de direction de l'éducation nationale (SNPDEN) et le Secrétariat général de l'enseignement catholique (SGEC). Les résultats de l'enquête sont complétés par le traitement de données nationales exhaustives produites par la Depp (MEN).

Une autre enquête a été réalisée auprès des départements et des régions. Faute de réponses suffisantes, elle ne peut être publiée.

(Cnesco, 2017b, p. 6)

Cette enquête comporte des questions sur les moyens de production des repas (cuisine sur place, centrale ou prestataire), l'utilisation de produits bio, frais, locaux, la fréquentation de la restauration scolaire, les tarifs pratiqués, les temporalités consacrées au repas ou encore la présence d'une alternative végétarienne. Divers résultats sont présentés dans une

⁶⁸ Centre national d'étude des systèmes scolaires à compter du 1^{er} septembre 2019, suite à un changement de statut de cet organisme qui devient rattaché au Cnam (Conservatoire national des arts et métiers) et non plus au ministère de l'Éducation Nationale.

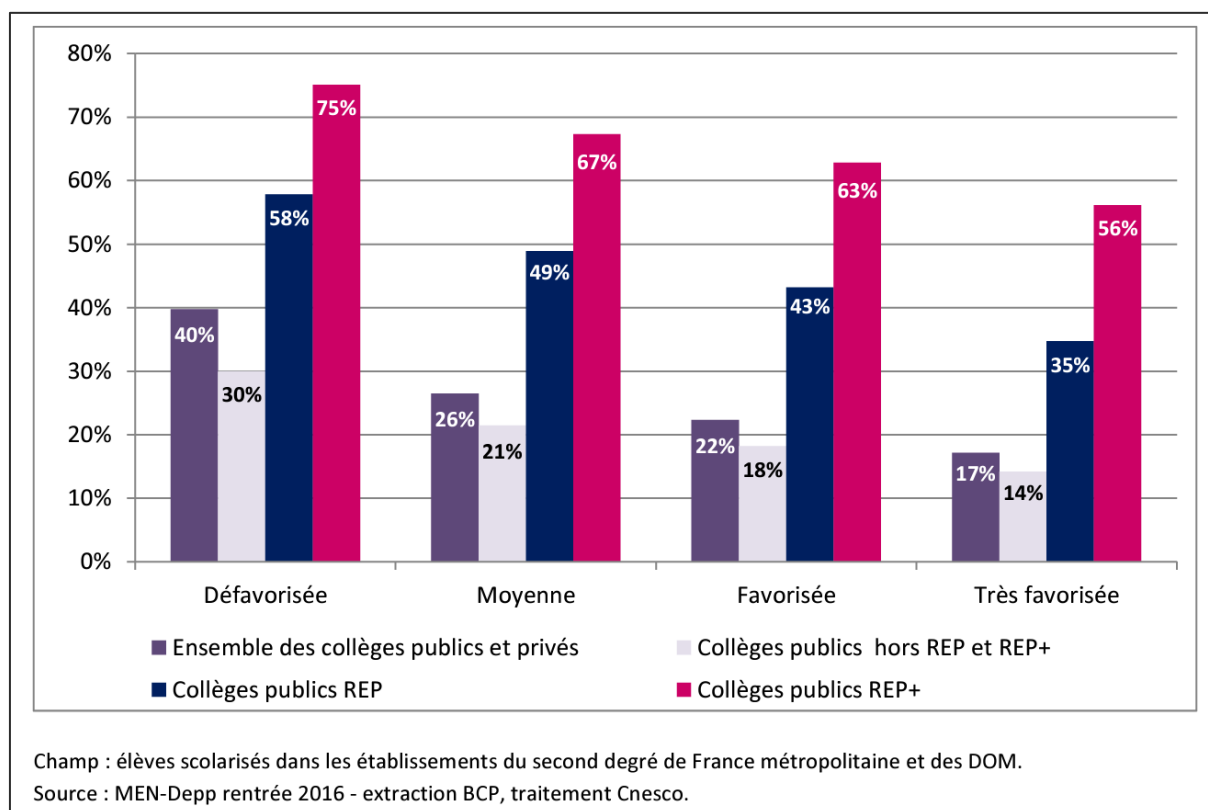
⁶⁹ Les relations avec le Cnesco ont été grandement facilitées par la présence de Patrice Caro, codirecteur de cette thèse, et également membre du Cnesco.

contribution disponible sur le site du Cnesco intitulé « *Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires* » (Cnesco, 2017a). Cette enquête croise des données sur l'offre agroalimentaire des établissements scolaires (H₂) et sur les éléments structurels des restaurants scolaires (H₁) : taille de l'établissement, secteur privé/public, classement en éducation prioritaire...

Les premières pages du rapport mettent en avant le fait que les élèves des collèges publics de l'éducation prioritaire⁷⁰ sont les moins nombreux à fréquenter la restauration scolaire : 59 % d'entre eux n'utilisent jamais le service, contre 23 % des élèves dans les collèges publics hors éducation prioritaire, et 24 % des élèves dans les collèges privés. Ces chiffres issus de l'enquête corroborent ceux du ministère de l'Éducation Nationale et de son service statistique (la Depp - Direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance) à l'échelle nationale en 2016. Cette différence est en partie expliquée par l'origine sociale des élèves d'après les chiffres de la Depp : plus les élèves sont issus de situations sociales défavorisées, moins ils vont fréquenter la restauration scolaire (cf. Figure 35). Cette variation de fréquentation en raison de l'origine sociale est un facteur majeur d'inégalité d'accès à un service public normalement ouvert à toutes et tous sans discrimination d'origine sociale.

⁷⁰ Depuis 1981, le ministère de l'Éducation nationale identifie des zones où le taux d'échec scolaire est important et où l'école doit intervenir pour corriger les inégalités sociales en renforçant son action. En 1990, les zones d'éducation prioritaires (ZEP) font leur apparition, puis se succèdent diverses appellations (REP, RAR, RRS, ECLAIR) avant de revenir aux réseaux d'éducation prioritaire (REP) et réseaux d'éducation prioritaires renforcés (REP+) depuis 2015 (éduscol, 2023).

Figure 35 :
Proportion d'élèves qui n'utilisent jamais le service de restauration dans les collèges
selon l'origine sociale à la rentrée 2016



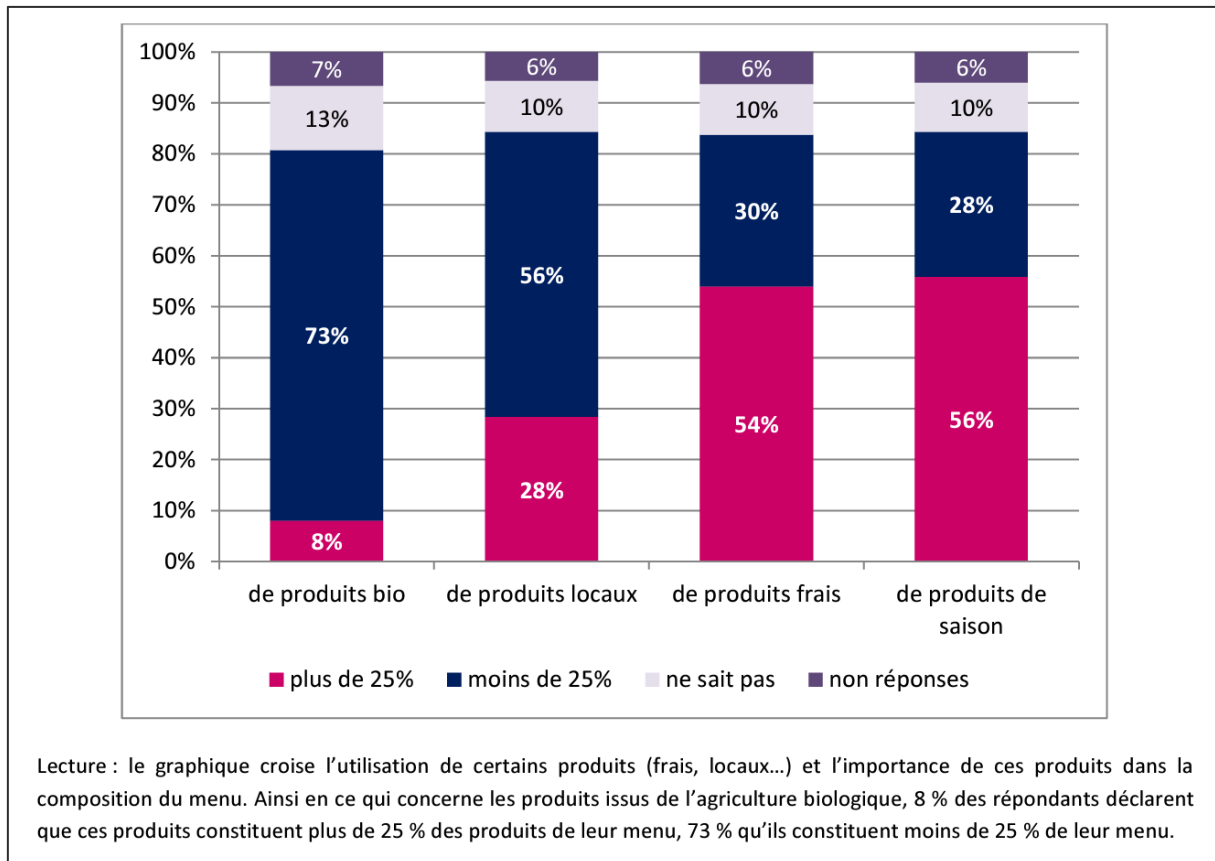
Source : (Cnesco, 2017a, p. 9)

Le deuxième élément qui nous intéresse concerne l'utilisation de produits de qualité différenciés (locaux, frais, bio, de saison). La question posée pour chaque type de produits proposait une réponse fermée en 5 catégories : moins de 5%, de 5 à 25 %, de 25 à 50 %, plus de 50 %, ne sait pas. Les auteurs du rapport ont regroupé les réponses en deux catégories : plus de 25% et moins de 25 % (cf. Figure 36). Ces données sont riches car il est possible de les croiser avec d'autres critères sur les caractéristiques des établissements mais aussi des services de restauration.

Les données du Cnesco fournissent une base de départ pour la suite de l'analyse statistique proposée au cours de cette thèse. Le choix de départ est de se concentrer sur les approvisionnements, en lien avec le sujet de recherche et la loi EGalim, et pour ne pas réitérer des analyses déjà proposées. Les données des 867 répondant-es aux questionnaires contribuent à construire des analyses bi- et multivariées. Une analyse spatialisée fut tentée, afin de mettre en évidence des variations entre espaces urbains et espaces hors des unités urbaines, mais l'échantillon n'est pas réparti dans cet objectif : seuls 7,2 % des établissements enquêtés sont localisés dans une unité rassemblant les communes rurales au sens de la typologie des unités urbaines. Le type d'unité urbaine est en effet le seul critère de localisation proposé par la base de données puisqu'anonymisée, et il est peu adapté à notre

proposition d'analyse. Il s'agit donc ici d'une analyse non spatialisée, et à considérer donc comme telle.

Figure 36 :
Utilisation de produits locaux, frais (non surgelés...),
issus de l'agriculture biologique, de saison.



Source : (Cnesco, 2017a, p. 16)

Les traitements effectués retiennent les questions concernant l'approvisionnement en produits bio et en produits locaux. La question du local reste complexe, une définition n'étant ni proposée dans le questionnaire, ni demandée aux enquêtés (cf. Figure 37). Nous faisons néanmoins le choix de garder cette variable, en gardant en tête ce flou autour de la notion. Seuls 8 % des établissements enquêtés déclarent proposer plus de 25 % de produits bio, ce qui contraste avec les objectifs EGalim. Les questionnements de cette thèse visant en partie à comprendre les freins et les leviers à l'utilisation de ce type de produits, cette base de données contribue à l'identification de tels facteurs structurels qui seraient liés aux caractéristiques des établissements.

Figure 37 :
Question concernant les approvisionnements dans le questionnaire du Cnesco

53. En moyenne, dans quelle proportion diriez-vous que les produits suivants sont utilisés ? RJ					
	Moins de 5 % des repas	De 5 % à moins de 25 % des repas	De 25 % à moins de 50 % des repas	50 % ou plus de 50 % des repas	Ne sait pas
Produits locaux					
Produits frais (non surgelés)					
Produits issus de l'agriculture biologique					
Produits de saison					

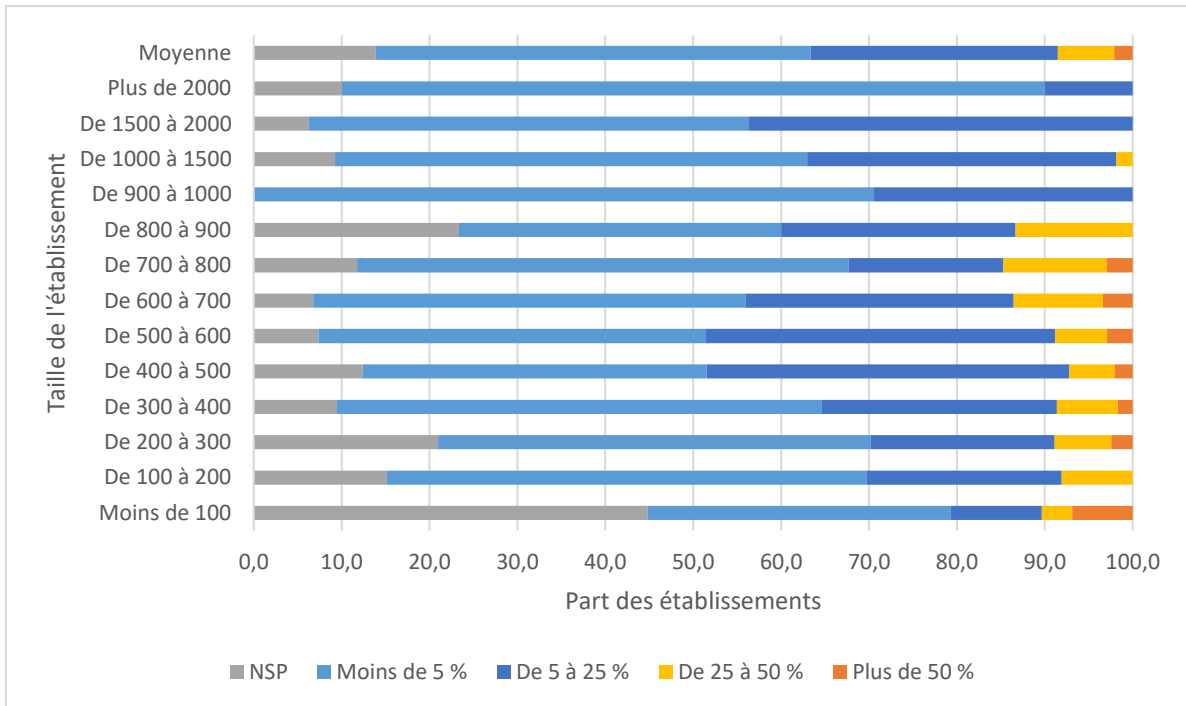
Source : (Cnesco, 2017)

Les analyses réalisées consistent en des tableaux de contingence, assortis de graphiques afin d'en faciliter la lecture et la compréhension. Elles sont présentées au cours de différents chapitres de la thèse.

Cette base de données identifie des types d'établissements notamment par leur taille, ce qui contribue à la sélection des objets enquêtés. Ainsi, d'après la Figure 38, ce sont les établissements dont les restaurants servent entre 200 et 800 repas qui utilisent le plus de produits bio (plus de 50 %), donc de taille intermédiaire. Seuls les établissements servant moins de 900 repas/jour utilisent au moins 25 % de produits AB. Une fois ce seuil de 900 repas franchi, on ne trouve plus que des établissements servant au maximum 25 % de produits AB. Le seuil intermédiaire (plus de 200 repas, moins de 900) semble donc être plus propice à l'usage de ce type de produits. Enfin, la majorité des établissements scolaires de l'échantillon servent moins de 5 % de produits bio ou ne savent pas quelle est cette part. De même, pour l'utilisation de produits locaux (cf. Figure 39), la fourchette médiane (autour de 400 repas/j) semble être plus propice pour les établissements de l'échantillon tout comme la fourchette supérieure (autour de 1500 repas/j). En effet, les établissements déclarant utiliser au moins 25 % de produits locaux sont en proportion supérieurs à la moyenne de l'échantillon pour ces tranches.

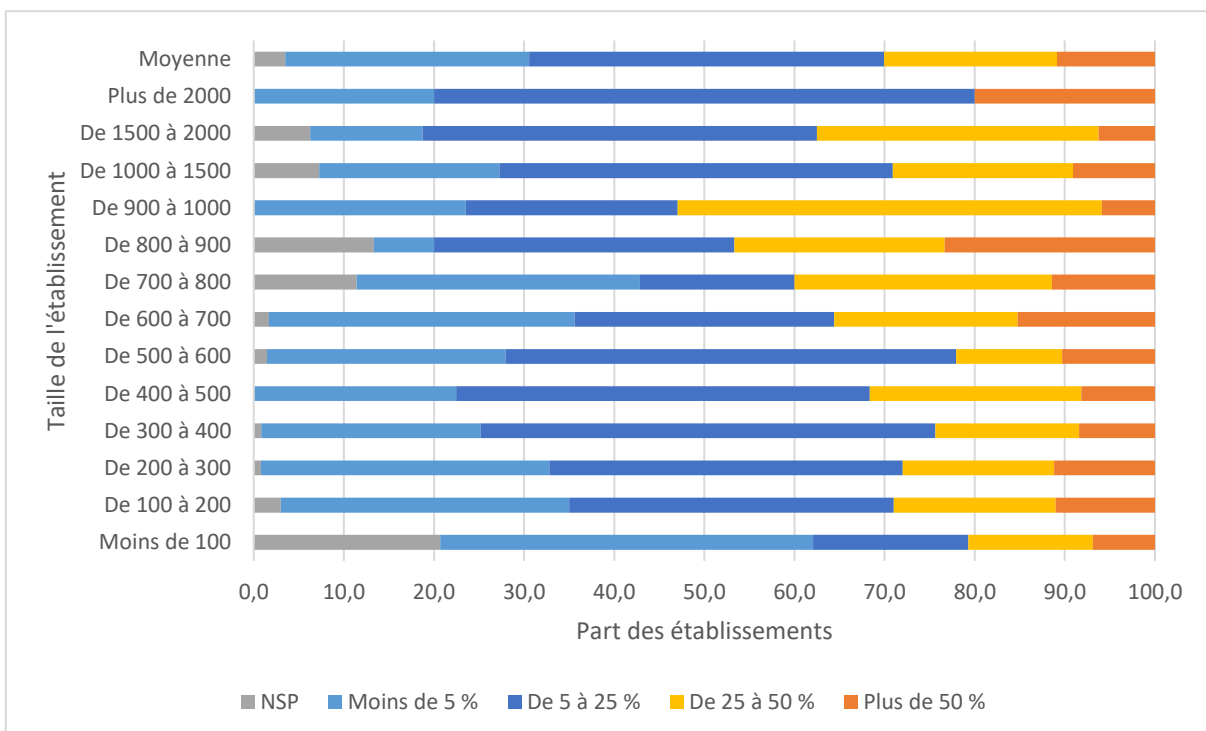
L'enquête de terrain doit donc veiller à enquêter des **services de restauration de tailles diverses** (moins de 200 repas/j, de 200 à 800 repas/j, et plus de 800 repas/j) afin d'assurer une certaine variabilité des facteurs structurels des services qui semblent assurer un rôle important dans les possibilités d'approvisionnement. Ce critère de taille du service est largement lié à la **taille de l'établissement scolaire**, et donc au **niveau scolaire concerné**. Il faut donc assurer une **représentativité des trois types scolaires** dans l'échantillon d'enquête, dont la gestion repose sur trois types de collectivités différentes.

Figure 38 :
Part des établissements utilisant des produits bio



Traitements M. Esnault ; source Cnesco, 2017

Figure 39 :
Part des établissements utilisant des produits locaux



Traitements M. Esnault ; source Cnesco, 2017

Ces premiers traitements dont nous venons d'exposer un exemple permettent ensuite de construire une analyse multivariée. Constituée de variables qualitatives (soit modalités textuelles ou bien numériques en classes), nous avons fait le choix d'une analyse des correspondances multiples (ACM), réalisée à l'aide du logiciel *R* et assistée par Alseny Niare, ingénieur d'étude de la plateforme universitaire de données de Caen⁷¹. Cette analyse statistique est nourrie et complétée par l'enquête de terrain, dont la méthodologie est explicitée par la suite.

3.1.2 Un choix d'espaces d'enquête adossé à une typologie socio-démographique

La première hypothèse de ce travail (H_1) place l'espace social en situation d'influence sur les types de produits proposés par le restaurant scolaire. Les terrains à choisir doivent donc correspondre à des espaces sociaux, des espaces vécus, des espaces de vie.

La typologie est une méthode de classification assez répandue, notamment en sciences sociales, au vu de l'importance des données traitées. La typologie est utilisée depuis longtemps dans de nombreux champs scientifiques, qu'il s'agisse de la biologie, des mathématiques ou des sciences sociales. La plupart des scientifiques s'accordent sur cette définition généraliste, avec des précisions propres à chaque définition de leurs méthodes. La notion d'homogénéité intra-classe est extrêmement importante à intégrer dans cette définition (Grémy J.P. et Le Moan M.J, 1977), qui varie toutefois selon les situations. Pour C. Vigour (2005), il existe quatre objectifs à la typologie : « *prendre de la distance, mieux connaître l'autre, classer et généraliser* ». Toujours selon J.P. Grémy et M.J. Le Moan (1977), la typologie doit également répondre à un certain niveau d'exhaustivité, c'est-à-dire que chaque entité doit être affectée à un groupe et à un seul. Dans certains cas d'analyse, selon les mêmes auteurs, cette méthode s'impose au chercheur : les exigences de l'application (appliquer un même dispositif à tous mais avec des modes d'action différents), l'importance du volume de données à traiter, l'impossibilité d'aboutir à un modèle unique, l'inefficacité du modèle explicatif général ou encore la dynamique interne du système étudié qui va imposer des classes. Cette méthode est pour C. Vigour (2005) une façon de rechercher des régularités dans les entités étudiées, de valider ou non des hypothèses et d'établir des corrélations dans les travaux du chercheur.

Les groupes sociaux (ou classes sociales, selon l'école de pensée) sont donc par exemple une forme de typologie. Chaque classe correspond donc à un modèle, un type, dont J.L. Loubet del Bayle (2000) dit qu'il « *visse à regrouper les phénomènes présentant les mêmes traits fondamentaux malgré leurs différences sur des points jugés accessoires* ». M. Grawitz (2001) nous explique ainsi que « *la typologie la plus complète possible est, selon P. Lazarsfeld, celle*

⁷¹ Site de la PUDC : <https://www.unicaen.fr/recherche/mrsh/pudc>

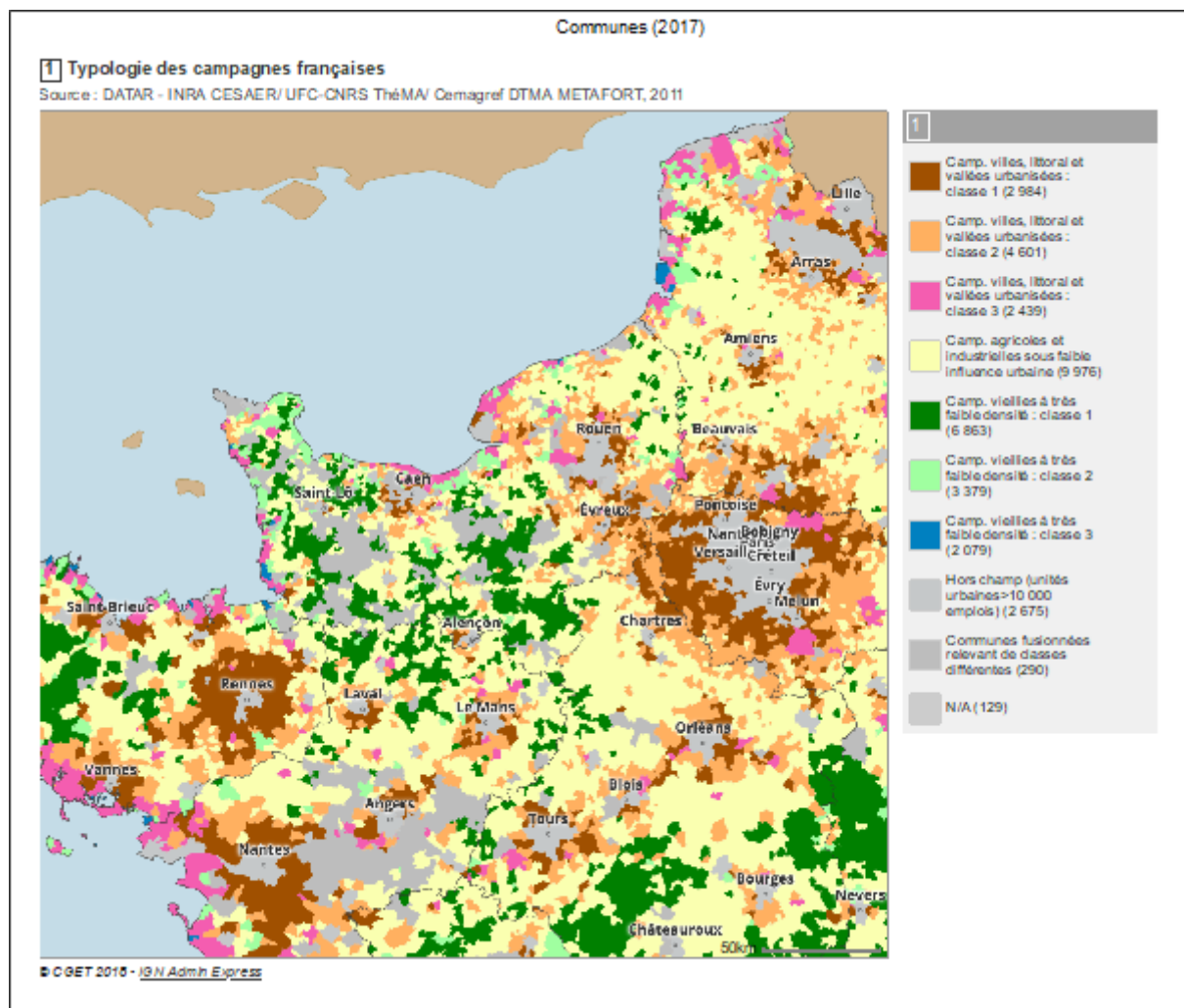
dans laquelle « chaque type est explicitement dérivé de la combinaison logique d'attributs essentiels » (1961) ».

La construction des types est ce en quoi peuvent largement varier les méthodologies en la matière. Pour J.L Loubet del Bayle (1978), « *le type est défini par ces traits essentiels qui doivent être aussi des traits significatifs, c'est-à-dire les traits qui caractérisent avec le plus de netteté les phénomènes que l'on veut regrouper et typer* ». Ainsi, selon les époques et les courants scientifiques, les chercheurs n'appliquent pas les mêmes méthodes, et ne construisent pas leur réflexion de la même manière. Le premier type défini est le type idéal de M. Weber, au XIX^{ème} siècle. Il consiste à amplifier les caractères jugés les plus représentatifs et/ou originaux afin de créer une caricature abstraite de la réalité. Cette construction intuitive passe par une observation des phénomènes, puis une sélection des traits les plus significatifs, ensuite accentués. Cette technique est utilisée dans cette thèse en 3.2.3. Le type concret de J. McKinney et H. S. Becker est quant à lui basé sur la réalisation de typologies, assistées par l'analyse statistique et les progrès de l'informatique. Il est donc possible de réaliser des types remplaçant les types idéaux, sans avoir besoin de passer par cette conception abstraite (M. Grawitz prend l'exemple de la classification « *extrême* » des climats qui n'a plus lieu d'être avec la possibilité de réaliser une classification précise par degrés de température). Pour H. S. Becker, on ne peut pas constituer un type au début d'une recherche, sans connaissance des caractéristiques des éléments à analyser (Grawitz, 2001). De plus, il apparaît impossible de détacher la réalisation d'une typologie de la subjectivité du chercheur qui la construit, qu'il s'agisse de son appartenance à une école de pensée ou de son rapport à sa propre expérience et son vécu. Les typologies évoquées ci-après reposent sur cette base théorique du type concret.

Après avoir circonscrit les critères de choix des services enquêtés, il nous faut donc restreindre géographiquement les possibilités d'espace d'enquête. Caractériser ces types d'espaces sociaux contribue à la détermination des terrains d'enquête. Les diverses typologies existantes (dont certaines sont présentées ci-après) ne suffisent pas à nos besoins, d'où l'intérêt d'en construire une spécifiquement pour cette thèse.

Les **zonages en aires urbaines** (ZAUER 1999, ZAU 2010) puis en **aires d'attractivités** (ZAA 2020) sont des typologies créées par l'INSEE dans l'objectif d'établir une hiérarchie urbaine des communes, basée sur les fonctions d'emploi des centres urbains et la commune de résidence des personnes qui travaillent dans ces centres. Ce zonage est notamment utilisé pour différencier les zones urbaines des zones rurales (même si le terme rural disparaît dans le classement ZAU de 2010). Réalisée à l'échelon communal, cette classification ne prend pas en compte les caractéristiques sociodémographiques de la population. L'espace social ne peut être évalué seulement à partir de cet exemple.

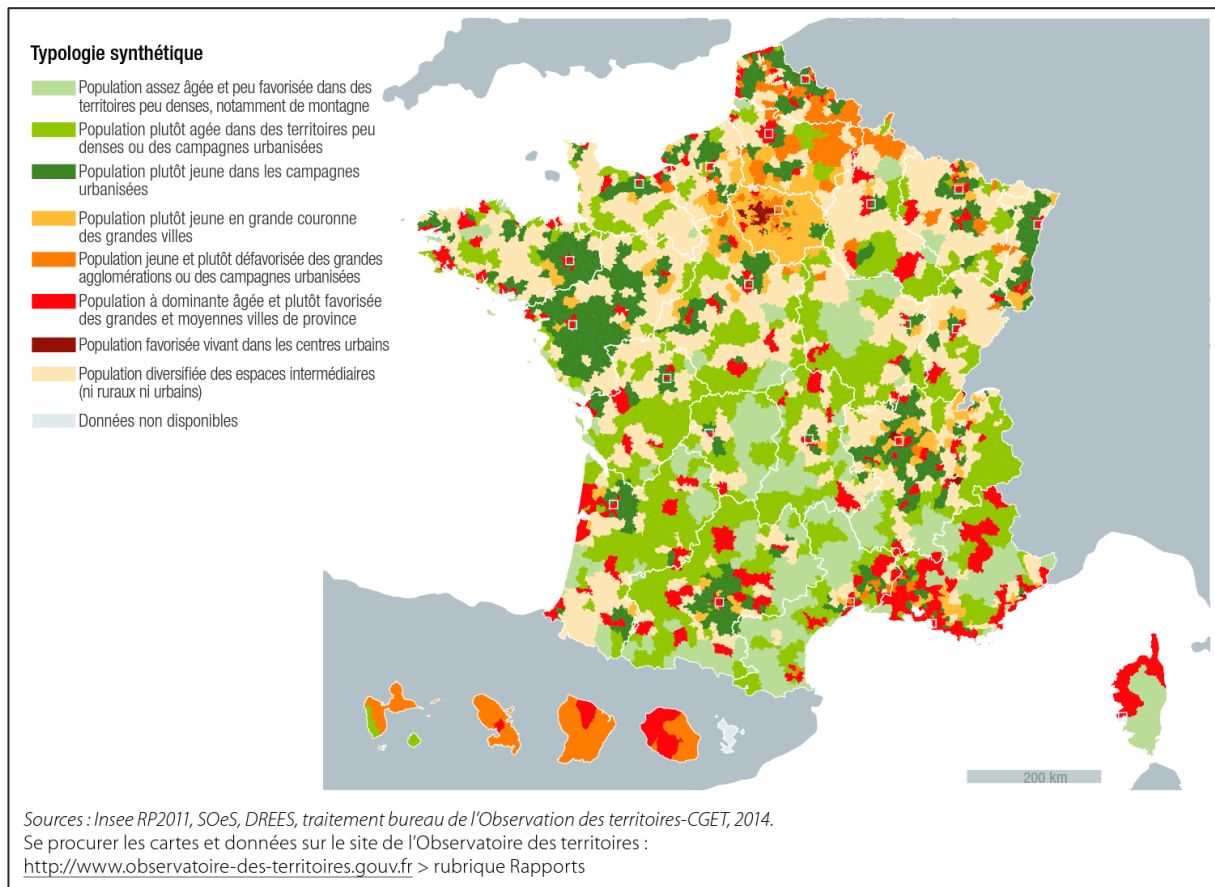
Figure 40 :
Typologie des campagnes françaises à l'échelle des communes de 2017.
Zoom sur la Normandie.



Carte « Observatoire des territoires » - CGET, 2018

La **typologie des campagnes**, commandée par la DATAR auprès de plusieurs laboratoires (CESAER, ThéMA, METAFORT) en 2011, résume trois grands types de critères en une seule carte (Figure 40). À partir de données sociodémographiques (âge, catégories socio-professionnelles), emploi et économie (agriculture, tourisme...), paysage (relief, occupation du sol...), une classification ascendante hiérarchique (CAH) a été réalisée sur une analyse factorielle des composantes multiples (AFCM) à l'échelle communale. De nombreuses fusions de communes (suite à l'application de la loi NOTRe) ont bouleversé la cartographie des communes entre 2011 et 2017 (la source utilisée pour la Figure 40) et rend donc complexe l'utilisation de cette typologie avec des cartes à jour. De plus, des espaces que l'on pourrait considérer dans la thèse sont exclus de ce travail car regroupent plus de 10 000 emplois (Vire, Cherbourg-en-Cotentin, Bayeux, Dieppe...). Néanmoins, cette typologie, complexe à reproduire est très intéressante pour catégoriser les campagnes, et saisir les enjeux spécifiques aux paysages : campagnes de montagnes, campagnes des littoraux par exemple ; mais aussi de rendre compte de l'influence des villes, comme la typologie précédente.

Figure 41 :
Typologie de la qualité de vie au croisement des caractéristiques de la population
et des cadres de vie offerts par les territoires



Source : CGET, 2014

Enfin, la **typologie de la qualité de vie** réalisée par le CGET en 2014 (CGET, 2014) se rapproche du travail que nous allons présenter (Figure 41). À partir de 27 indicateurs issus d'une dizaine de sources différentes, elle propose une analyse large des conditions de vie sur le territoire français. Les dimensions prises en compte sont les suivantes : accessibilité aux équipements, culture-sports-loisirs-vie associative, éducation, égalité femmes-hommes, emploi-travail, environnement, équilibre travail-vie privée, logement, relations sociales, revenus, santé, transports, vie citoyenne. Cette étude complexe a le mérite de croiser de nombreux facteurs pertinents, mais elle est réalisée à l'échelle des territoires de vie, ce qui a tendance à effacer les spécificités locales, et toutes les données ne sont pas facilement accessibles. Par exemple, en Normandie (cf. Figure 41), aucun espace n'est classé en « *population assez âgée et peu favorisée dans des territoires peu denses* ». Ce type est construit à partir de données sur la France entière, les espaces de montagne correspondent alors davantage à ce genre de catégorie, ce qui explique l'absence de ce type dans la région. La majorité des bassins de vie de la Normandie, comme le Perche ou le centre-Manche, sont d'ailleurs classifiés dans les « *ni ruraux, ni urbains* », sans doute par leur maillage important de bourgs et petites villes.

3.1.3 Une proposition de typologie des espaces sociaux de Normandie et limitrophes

Ces typologies apportent chacune des éléments de réponse, mais aucune ne correspond exactement à ce que nous recherchons pour caractériser les espaces sociaux. Nous retenons le concept d'espaces sociaux localisés de G. Laferté (2014) appliqué à l'espace communal. La proposition de pointer les espaces des différentes classes sociales peut s'appréhender à partir des catégories socio-professionnelles et des revenus, localisés à la commune. Nous choisissons cependant d'ajouter un critère à la proposition de G. Laferté : celui de la santé publique. En effet, notre travail s'intéressant à l'alimentation des enfants, il semble pertinent de questionner l'enjeu de la santé publique dans les territoires. Après avoir testé plusieurs variables liées à la santé des enfants (taux d'obésité notamment), nous avons fait le choix de retenir l'équipement des espaces en médecins généralistes. En effet, la plupart des variables de santé sont secrétisées et disponibles seulement à l'échelle des départements lorsqu'elles sont localisées. Ainsi, le critère de l'offre de médecine générale apparaît comme étant le seul critère pertinent à notre échelle d'étude, la commune. Afin de lisser cette donnée, nous avons fait le choix de transformer cette variable en nombre de médecins généralistes pour 1000 habitant-es (dont les modalités sont comprises entre 0 et 17,1).

Nous proposons donc une typologie des espaces sociaux, réalisée en 2018, au début de la thèse. La base de travail est constituée de sept familles de données pour vingt variables, notamment issues du recensement de la population 2015 (cf. Figure 42). Le premier traitement réalisé est une analyse en composantes principales (ACP), à l'aide du logiciel *XLStats*. Cette analyse est réalisée à l'échelle des communes de Normandie et des communes des départements limitrophes (soit treize départements⁷²), pour mieux saisir les enjeux limitrophes de la région, importants dans l'est avec la proximité de la région parisienne.

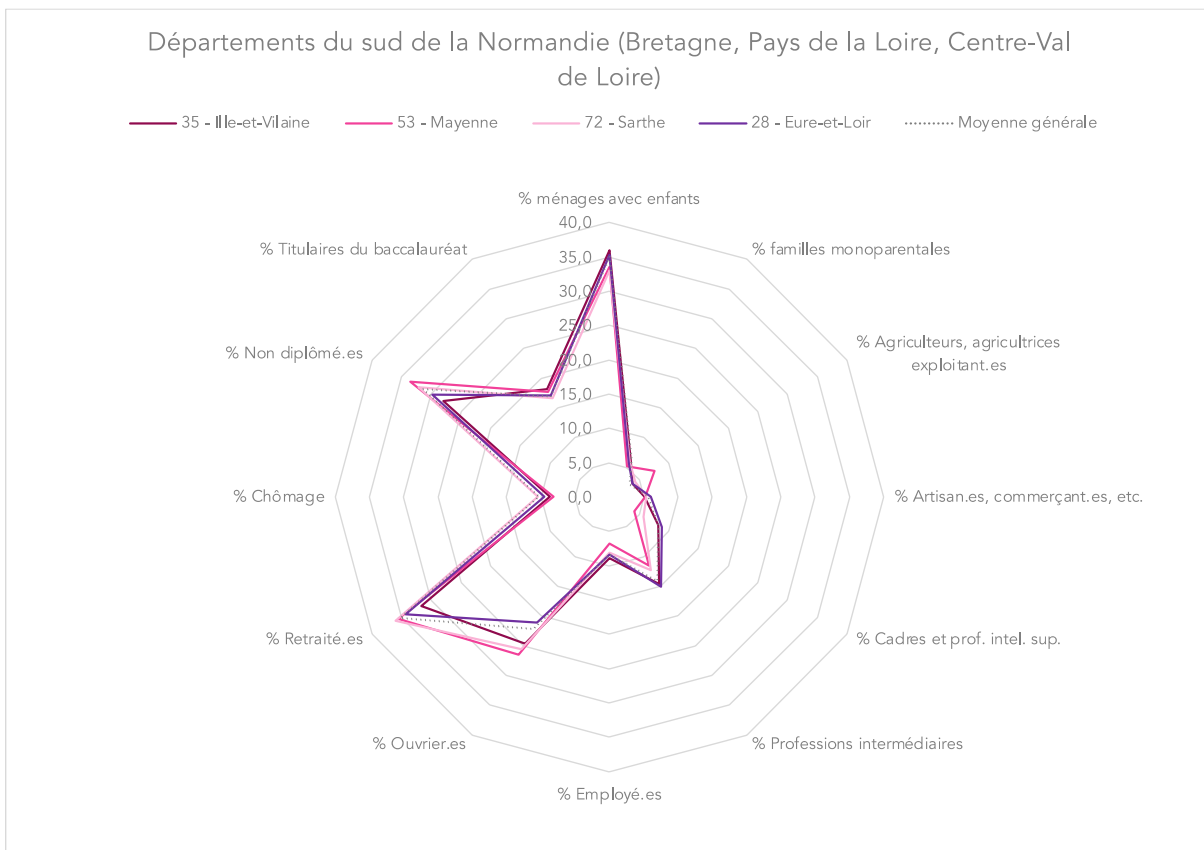
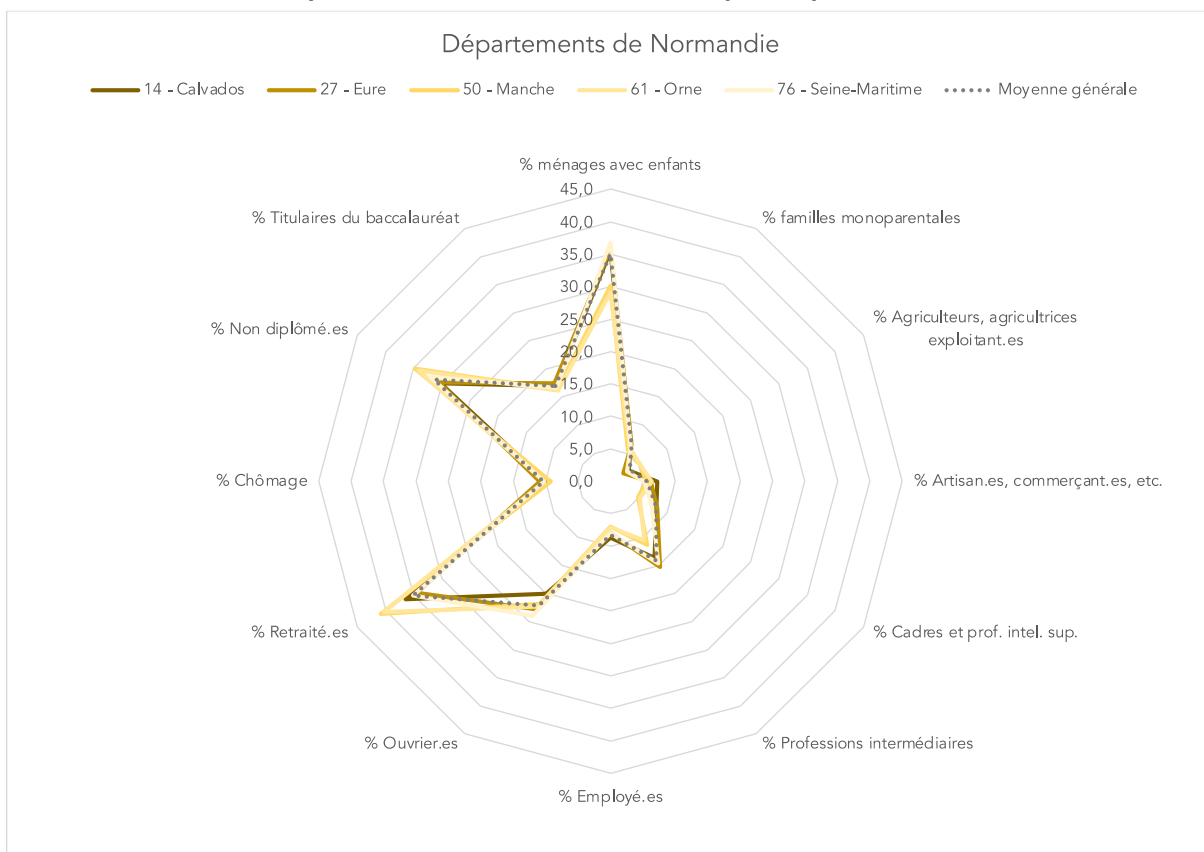
⁷² Calvados (14), Eure (27), Orne (61), Manche (50), Seine-Maritime (76) ; Ille-et-Vilaine (35), Mayenne (53), Sarthe (72), Eure-et-Loir (28), Yvelines (78), Val d'Oise (95), Oise (60), Somme (80).

**Figure 42 :
Variables utilisées avant et après l'ACP**

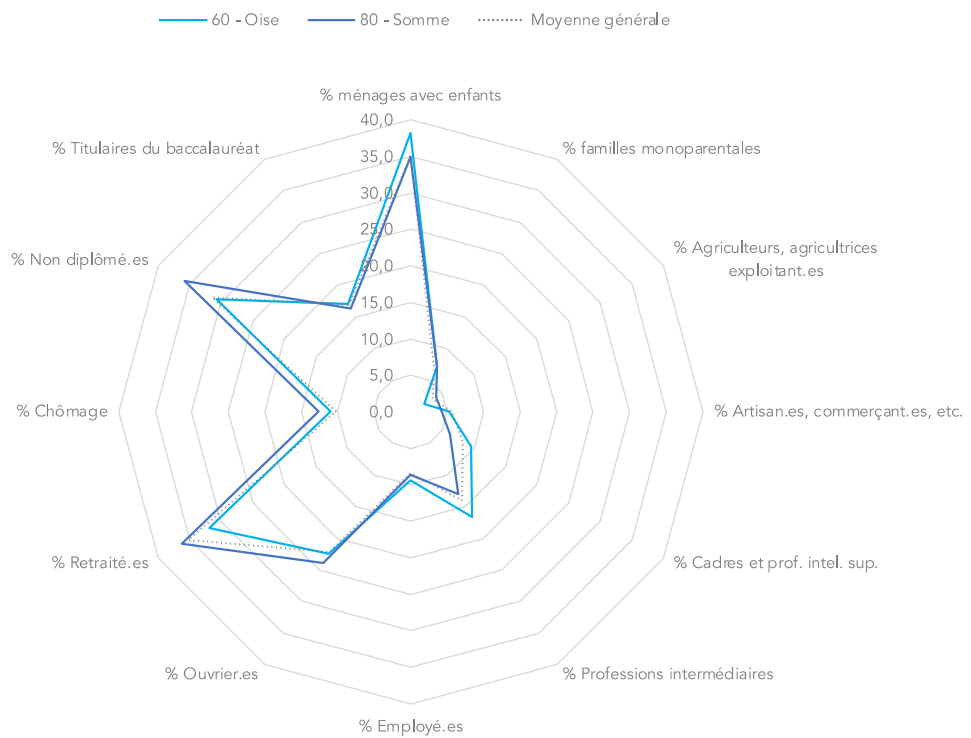
<i>Familles de données</i>	<i>Variables avant l'ACP</i>	<i>Variables après l'ACP</i>	<i>Source</i>
<i>Démographie</i>	Population ; taux de vieillissement	→ <i>Sélection</i> : Population	RP 2015, INSEE
<i>Emploi</i>	8 catégories socio-professionnelles ; taux de chômage	→ <i>Sélection</i> : 7 catégories socio-professionnelles ; taux de chômage	
<i>Revenu</i>	Revenu médian	= Revenu médian	
<i>Familles</i>	Part des familles monoparentales, des ménages avec enfant	= Part des familles monoparentales, des ménages avec enfant	
<i>Diplômes</i>	Part des non diplômés, CAP-BEP, Baccalauréat, Enseignement supérieur	→ <i>Sélection</i> : Part des non diplômés, Baccalauréat	
<i>Aides sociales</i>	Part des foyers touchant le RSA	→ <i>Supprimée</i>	
<i>Santé</i>	Nombre de médecins généralistes pour 1000 habitants	= Nombre de médecins généralistes pour 1000 habitants	Base Permanente des Équipements, INSEE, 2015

À la suite de l'ACP, cinq variables sont évincées : la part des allocataires du RSA (corrélé à la population), le taux de vieillissement (suit la part de retraités), la part des diplômés de l'enseignement supérieur (liée à la part des diplômés du baccalauréat), la part des diplômés d'un CAP/BEP (associable à la part des sans diplômés) et la part des autres personnes sans activité professionnelle (non significative car trop peu de données). Quinze variables subsistent donc.

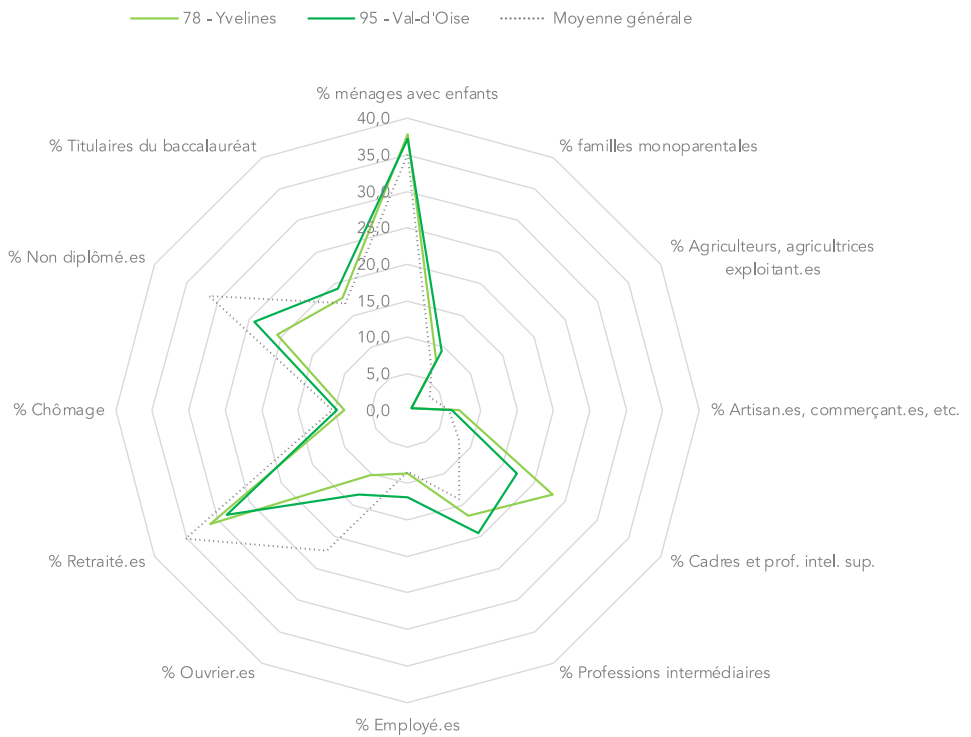
Figure 43 :
Moyennes des variables retenues par département

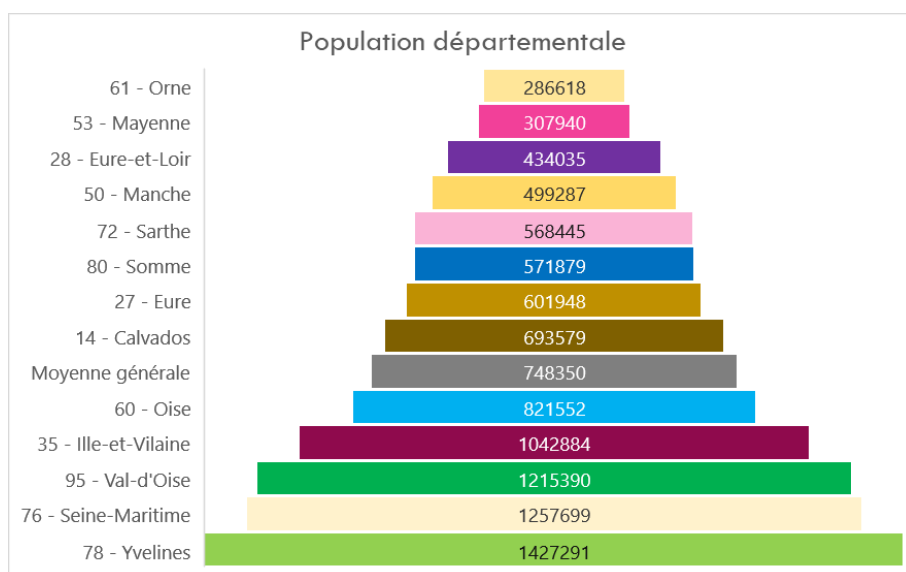
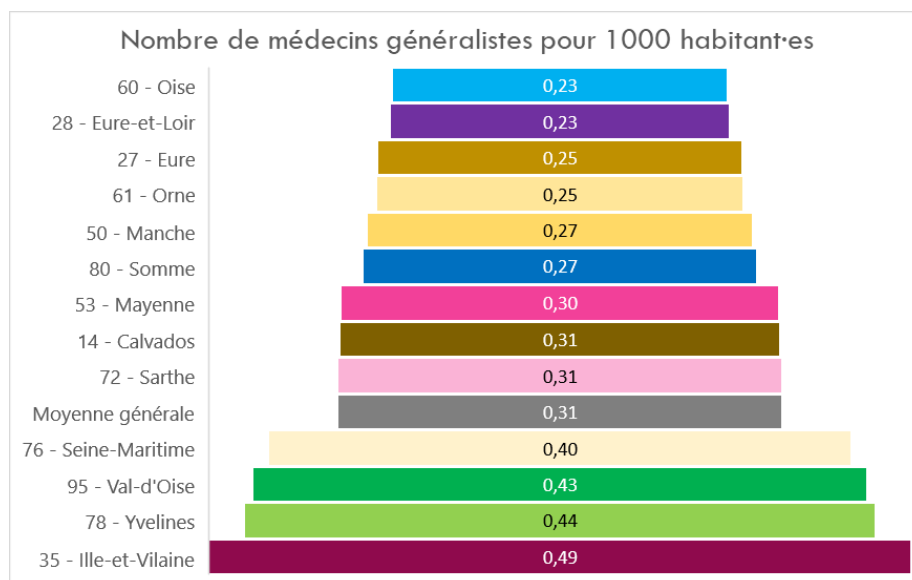
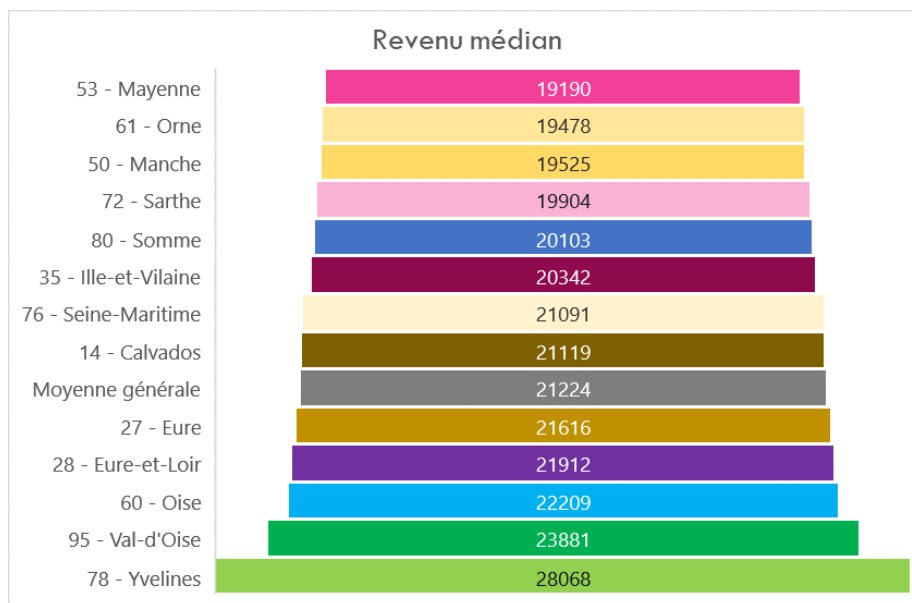


Départements des Hauts de France limitrophes à la Normandie



Départements d'Ile de France limitrophes à la Normandie





Cette première comparaison des variables retenues (Figure 43) à l'échelle départementale et leur comparaison à la Normandie, l'espace de départ, établit les variations interdépartementales. De fortes variations de revenus entre la région parisienne (78, 95) et le reste des départements d'études, ou la part des diplômés du baccalauréat, plus basse en Normandie, en Sarthe et en Mayenne que dans les autres départements, s'expliquent par la présence d'emplois de cadres principalement en Île-de-France. Le profil de la Seine-Maritime apparaît un peu atypique par rapport aux autres départements normands : une part d'ouvrier-es un peu plus importante à 24 %, moins d'agricultrices et d'agriculteurs exploitants à 2,9 % de la population, et surtout une population plus importante (près d'un million d'habitant-es supplémentaires par rapport à l'Orne).

Cette comparaison ne suffit pas à identifier des espaces sociaux. Une CAH (classification ascendante hiérarchique) calcule les dissimilarités entre chaque individu et l'individu moyen et les agrège en catégories. Ce procédé regroupe les communes en différents types selon leurs ressemblances pour résumer la base de données et la cartographier. La variance inter- et intra-classe permet de choisir le nombre de classes le plus adéquat qui doit être égal ou supérieur à 5. À 5 classes, les centres urbains sont agrégés à leurs périphéries ; à 7 classes la lecture se fait plus difficile. Nous choisissons donc 6 classes afin de distinguer les centres urbains. Ce traitement statistique produit un graphique appelé dendrogramme qui représente ces classes (cf. Figure 44). Ce graphique montre que la classe 2 (C2) s'oppose à toutes les autres classes, et que les classes 3 et 4 (C3 et C4) sont celles qui se ressemblent le plus. Ces dissimilarités se traduisent dans le choix des couleurs proposées pour la représentation graphique des communes (cf. Figures suivantes).

Figure 44 :
Dendrogramme de la CAH des communes – données 2015

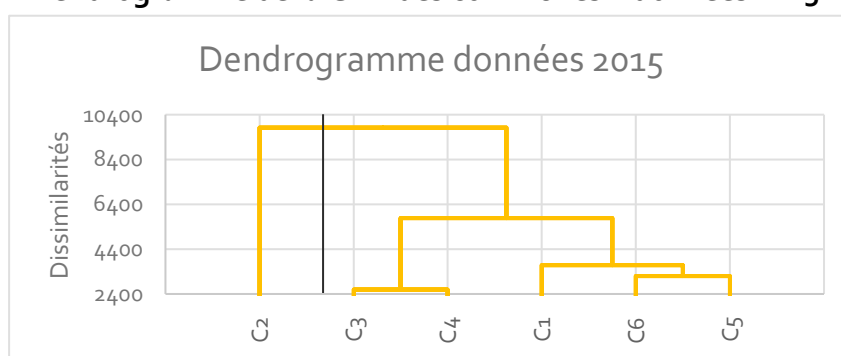


Figure 45 :
Répartition des communes par types - données 2015

Classe	1	2	3	4	5	6
Nombre de communes	2972	947	436	1129	479	8
Part de la population	17,26	14,33	1,4	22,45	33,49	11,07

Les centroïdes de classe, autrement dit les valeurs moyennes de chacune des variables utilisées dans la CAH sont les suivantes :

Figure 46 :
Attributs des centroïdes de classe par variable – données 2015

Classe	Population	Nb de médecins généralistes pour	Revenu médian	% ménages avec enfant	% ménages monoparentaux avec	% Agriculteurs exploitants	% Artisans, commerçants, etc.	% Cadres et prof. Int. Sup.	% Professions intermédiaires	% Employés	% Ouvriers	% Retraités	% Chômage	% Non diplômés	% Titulaires du baccalauréat
1	565	0,0	20 792	37,7	6,0	3,4	6,5	6,4	14,7	8,4	25,5	32,4	9,6	30,6	38,4
2	1 472	0,2	25 245	39,3	6,9	1,5	6,2	18,5	18,0	9,0	14,0	30,7	8,1	21,9	52,9
3	312	0,0	19 636	33,5	4,8	14,2	3,7	3,6	9,2	4,9	22,7	39,1	9,8	35,5	34,2
4	1 934	0,6	19 409	26,4	7,2	2,4	4,2	4,7	10,2	7,6	21,7	45,3	13,6	40,2	30,7
5	6 803	1,7	21 691	32,2	8,6	1,0	4,3	10,7	16,4	11,5	18,4	34,2	11,0	30,4	42,4
6	134 565	1,2	20 371	20,1	9,9	0,0	2,9	14,9	14,9	14,8	13,0	26,2	17,8	28,2	51,8
Moyenne	1 629	0,3	21 224	35,0	6,5	3,5	5,6	8,2	14,1	8,3	22,2	35,2	10,3	31,4	39,3

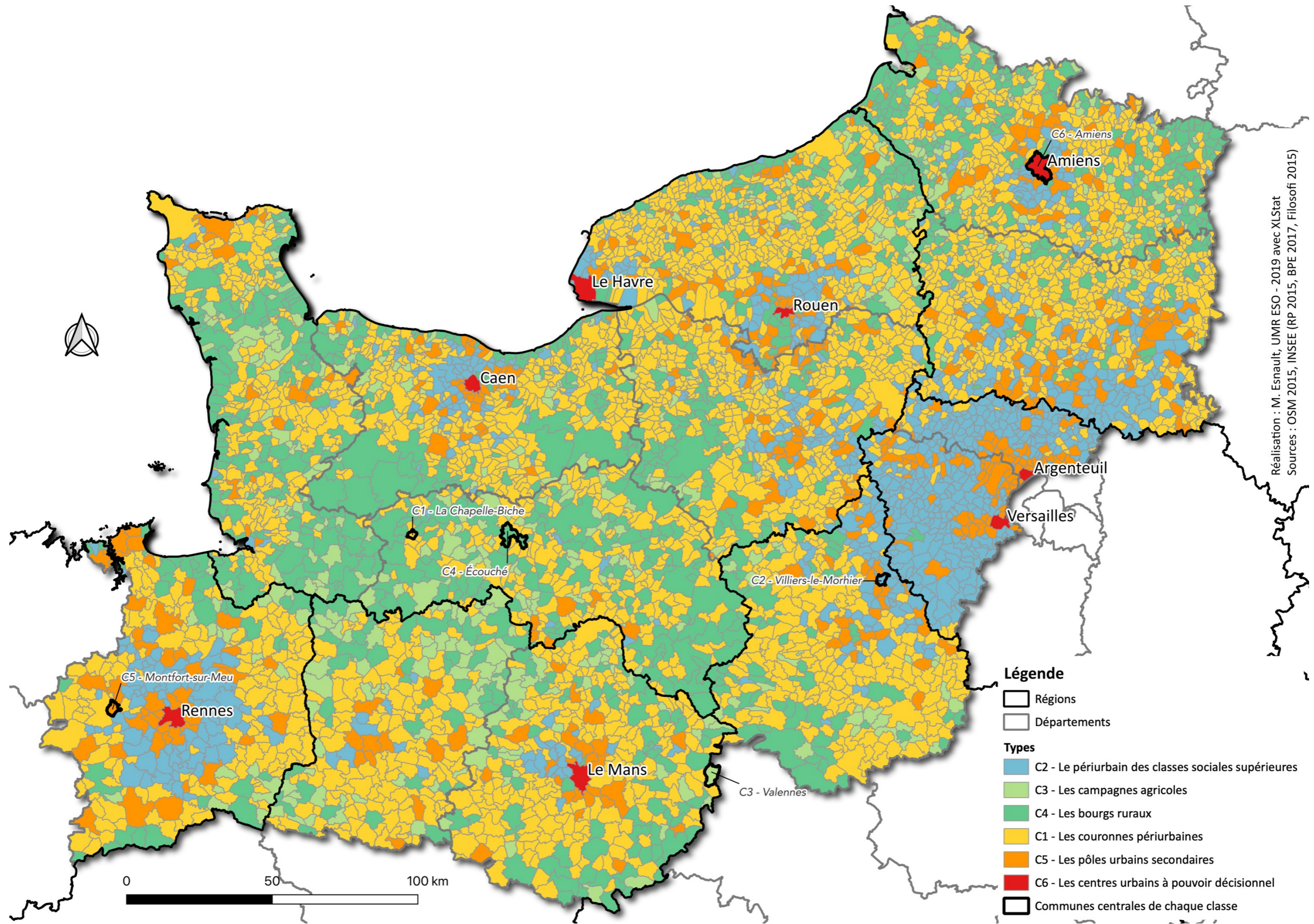
Ce traitement aboutit à ces six classes (entre parenthèses, la commune qui correspond le mieux à chaque classe) :

- **C1, les couronnes périurbaines**
Familles, professions intermédiaires, employé-es et ouvrier-es (La Chapelle Biche, 61) ;
- **C2, le périurbain des classes sociales supérieures**
À proximité immédiate des centres urbains ainsi qu'à l'Ouest de la région parisienne, les revenus médians les plus élevés y sont représentés tout comme les hauts niveaux de diplôme ainsi qu'une majorité de ménages avec enfants composés d'artisan-es, commerçant-es et chef-fes d'entreprises, de cadres et professions intellectuelles supérieures et de professions intermédiaires (Villiers-le-Morhier, 28) ;
- **C3, les campagnes agricoles ouvrières et âgées**
Petites communes rurales peu ou pas équipées ; vieillissantes et regroupant beaucoup d'agriculteurs et d'agricultrices, des retraité-es et ouvrier-es (Valennes, 72) ;

- **C4, les bourgs ruraux**
Surreprésentation de retraité-es, assez pauvres mais dotés en médecins, légère surreprésentation des non diplômé-es et taux de chômage au-dessus de la moyenne (Écouché, 61) ;
- **C5, les pôles urbains secondaires**
Des communes assez peuplées, une population diplômée, attirant familles de toutes catégories socio-professionnelles (Montfort sur Meu, 35) ;
C6, les centres urbains à pouvoir décisionnel
Très peuplés et regroupant une population diplômée au moins du baccalauréat (employé-es, professions intermédiaires et cadres) ainsi qu'un haut taux de chômage (Amiens, 80).

Cette typologie, qui n'intègre pas de critère de hiérarchie urbaine, établit toutefois une classification des espaces notamment en fonction de leur position dans cette hiérarchie, comme nous le montre la carte établie (cf. Figure 47).

Figure 47 :
Typologie des espaces sociaux ; données 2015



Réalisation : M. Esnault, UMR ESO - 2019 avec XLStat
Sources : OSM 2015, INSEE (RP 2015, BPE 2017, Filosofi 2015)

3.1.4 Une typologie applicable à une autre temporalité ?

Pour apprécier les évolutions de ces espaces sociaux, nous avons procédé de la même manière avec des données de 2010. Le dendrogramme suivant (Figure 48) à 6 classes distingue les classes 3 et 1 des 4 autres classes. Les types 2 et 4 sont ceux qui se ressemblent le plus.

Figure 48 :
Dendrogramme de la CAH des communes – données 2010

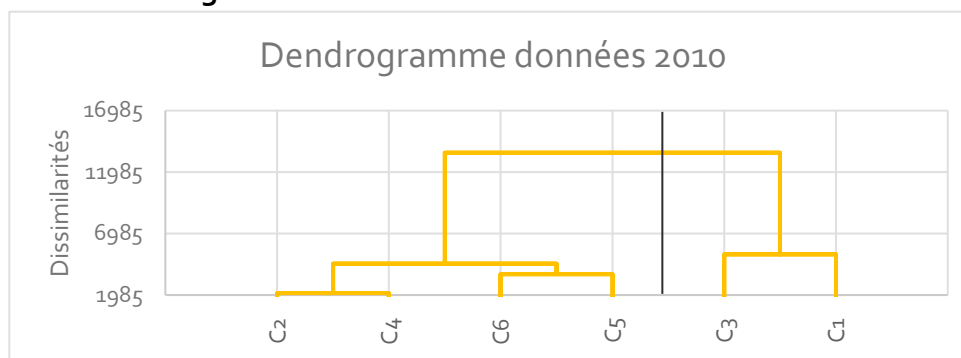


Figure 49 :
Attributs des centroïdes de classe par variable – données 2010

Classe	Population	Nb de médecins généralistes pour	% Non diplômés	% Titulaires du baccalauréat	% Chômage	Revenu médian	% ménages avec enfant	% ménages monoparentaux	% Agriculteurs exploitants	% Artisans, commerçants, etc.	% Cadres et prof. Int. Sup.	% Professions intermédiaires	% Employés	% Ouvriers	% Retraités
1	778	0,2	16,3	37,6	7,3	34 911	41,1	5,4	2,7	5,8	9,2	17,4	8,4	23,1	31,0
2	290	0,0	21,4	31,2	8,0	28 448	36,8	3,4	13,2	3,0	4,2	11,1	4,7	24,5	36,7
3	3 998	0,5	11,0	53,9	6,8	45 445	39,4	6,7	1,2	6,3	24,9	17,2	8,3	10,3	29,3
4	528	0,1	22,8	28,9	9,6	28 514	33,5	6,6	4,0	6,0	4,7	9,9	6,3	26,1	40,0
5	5 770	1,8	25,6	27,1	13,3	24 786	26,3	8,8	1,2	4,1	5,1	11,0	11,0	22,5	40,4
6	133 484	0,6	17,9	47,2	15,0	26 166	20,6	9,2	0,0	2,7	14,3	15,5	14,7	13,9	26,9
Moyenne	1 460	0,3	19,2	34,7	8,5	32 300	37,0	6,0	3,9	5,5	8,2	13,9	7,6	23,1	35,0

Il est globalement possible de rapprocher les classes de 2010 à celles de 2015, la répartition des classes évolue peu, sauf pour l'une d'entre elles. Le tableau des centroïdes (cf. Figure 49) présente cette évolution des profils. Les principales caractéristiques de ces classes sont les suivantes (et les communes centrales de chaque classe) :









- **C1, la couronne périurbaine**
Des ménages un peu plus aisés que la moyenne : professions intermédiaires et cadres avec enfants (Brains-sur-Gée, 72) ;
- **C2, les campagnes agricoles**











- De petites communes regroupant agriculteurs, ouvriers et retraités (Montreuil-le-Henri, 72) ;
- **C3, le périurbain des classes sociales favorisées**
Des communes privilégiées par les CSP + (Presles, 95) ;
 - **C4, les bourgs ruraux**
Des populations peu diplômées faisant face au chômage dans des petites communes (Appilly, 60) ;
 - **C5, les pôles urbains secondaires**
Une population concentrée et en difficultés : monoparentalité, bas revenu et fort taux de chômage (Colombelles, 14) ;
 - **C6, les centres urbains**
Des populations diplômées à faible revenu et concentrant peu de familles avec enfants (Amiens, 80).

Certains types sont plus homogènes que d'autres entre 2010 et 2015, mais pour des raisons de lisibilité, le choix a été fait de regrouper les types les plus proches pour proposer les mêmes couleurs. Ces choix s'opèrent lors de la réalisation de la cartographie (cf. Figure 51). Le tableau suivant mesure l'adéquation entre les types 2015 et 2010, et de visualiser les évolutions des communes d'une classe à l'autre. Ce tableau (Figure 50) présente les évolutions des communes entre les types de 2010 et ceux de 2015. Il détaille la part de communes restées dans la même catégorie entre 2010 et 2015 et celles qui ont changé de classe.

**Figure 50 :
Tableau des évolutions des classes des communes entre 2010 et 2015**

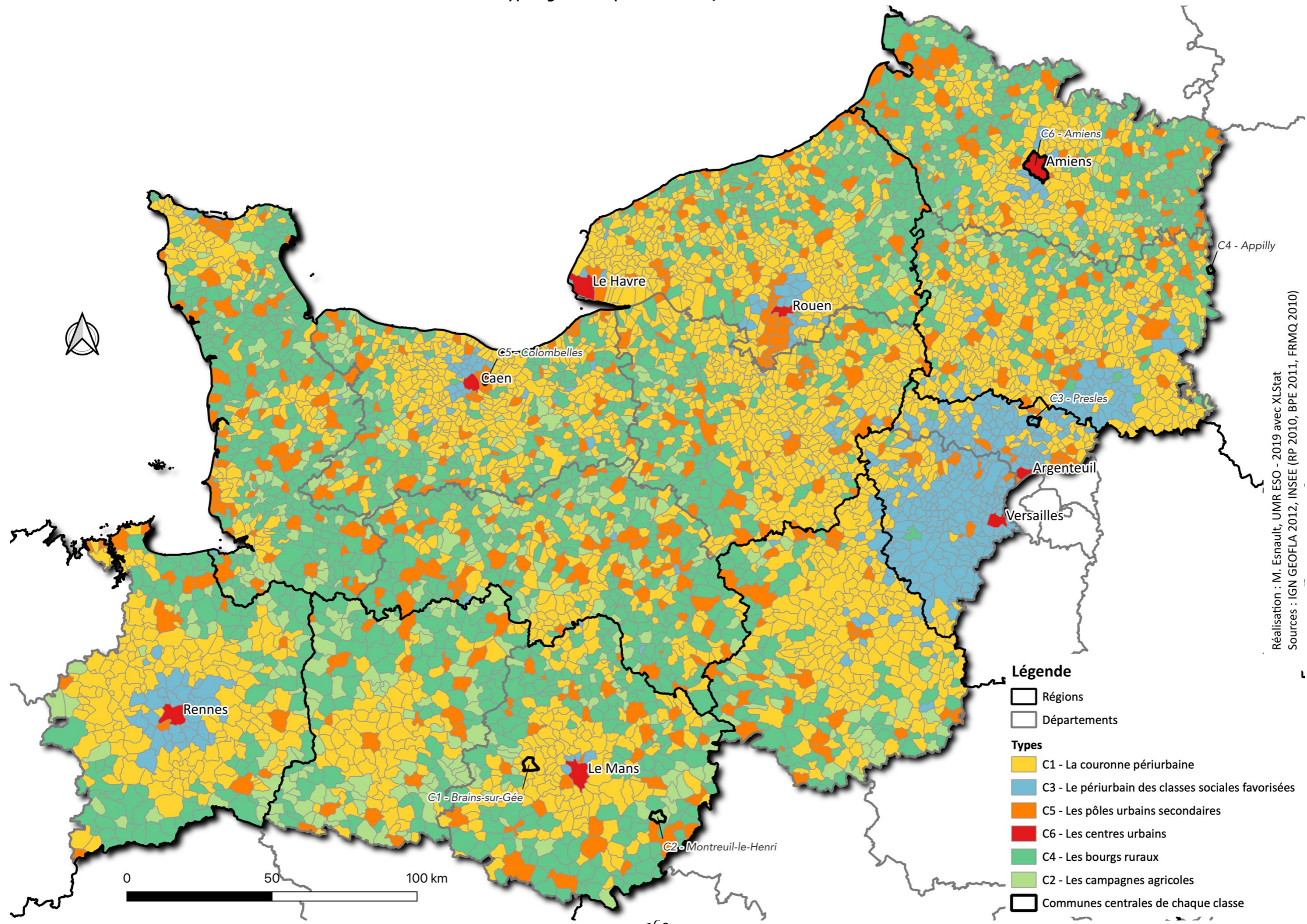
		Type 2015						
↙		1 - Couronne périurbaine	3 - Campagne agricole	2 - Périurbain des classes sociales favorisées	4 - Bourgs ruraux	5 - Pôles urbains secondaires	6 - Centres urbains	% communes nouvelles
Type 2010	1 - Couronne périurbaine	56,8	3,6	18,7	5,1	8,1		7,6
	2 - Campagne agricole	54,8	20,7	1,3	10,7			12,5
	3 - Périurbain des CSP +	7,6	1,0	72,9	0,4	15,4		2,7
	4 - Bourgs ruraux	47,1	9,6	1,7	26,7	2,4		12,4
	5 - Pôles urbains secondaires	3,1	0,2		71,0	23,2		2,5
	6 - Centres urbains						100,0	

Note de lecture de la Figure 50: Ce tableau se comprend en ligne. la première ligne correspond au type  en 2010. En 2015, 56,8 % des communes  sont restées , mais 3,6 % sont désormais en , 18,7 % sont devenues , 5,1 % sont devenues , et 8,1 % sont devenues . Quand la case est grise, c'est qu'il n'y a pas eu d'évolution entre types : 72,9 % des communes de type  en 2010 sont restées dans ce type en 2015. Pour la dernière colonne, il s'agit des communes 2010 qui, en 2015, ont été intégrées dans une commune nouvelle.

Ces évolutions relèvent entre autres des dynamiques de gentrification, de paupérisation, de périurbanisation. Considérons par exemple l'aire urbaine de Rennes entre 2010 et 2015 dans nos cartes. La couronne  autour du centre urbain, correspondant au périurbain des populations les plus aisées, s'étend largement entre ces deux temporalités. Certaines communes, auparavant  et dans la deuxième couronne de Rennes, attirent davantage de populations favorisées, entraînant leur catégorisation en  cinq ans plus tard. Les communes de la première couronne, en  en 2010, voient une augmentation de la part des catégories moyennes : professions intermédiaires et employés notamment, ce qui les classe en  en 2015. Cette tendance à l'exode des catégories les plus favorisées est nationale mais aussi très liée à la spécialisation de la métropole rennaise, qui comporte beaucoup d'emplois de cadres et professions intellectuelles supérieures (+ quatre points par rapport à l'Ille et Vilaine). En ce qui concerne l'aire urbaine de Caen, on peut observer le même phénomène au nord et à l'ouest de l'agglomération. Le littoral de la Manche exerce cependant un tropisme important chez les classes favorisées, et l'héritage industriel de l'est du centre urbain exerce un effet repoussoir qui engendre une relégation des populations les moins favorisées dans ces espaces (communes en ,  et  en 2010 ; en  et  en 2015). La réforme territoriale qui a engendré de nombreuses fusions de communes, modifie la géographie de l'aire urbaine et moyennise les données sociales. Les travaux des géographes et sociologues sont donc essentiels à la compréhension de ce changement social. Les différents atlas sociaux réalisés par les chercheurs et chercheuses de l'UMR ESO contribuent par exemple à la connaissance de ces évolutions dans les espaces de l'Ouest français.

Les dynamiques sociales s'étudient dans un temps long même si, en cinq ans, des variations sont observables. De nombreux facteurs sont nécessaires pour comprendre les implications et les conséquences du changement social.

Figure 51 :
Typologie des espaces sociaux ; données 2010



Réalisation : M. Esnault, UMR ESO - 2019 avec XLStat
Sources : IGN GEOFLA 2012, INSEE (RP 2010, BPE 2011, FRMQ 2010)

3.2 Détermination des objets enquêtés

3.2.1 Choix des terrains d'étude

Les hypothèses de ce travail portant sur les contextes sociaux, les contextes productifs et les contextes politiques, elles exigent un choix des espaces en combinant ces trois facteurs. Au début de la thèse, cinq espaces d'études étaient envisagés (cf. Figure 55). En raison des confinements et fermetures des écoles liés à la crise sanitaire, seuls trois ont pu être réalisés, ce qui est détaillé dans la partie 3.3.4.

Cette thèse fait suite à divers travaux de master portant déjà sur la question de la restauration collective. En 2016, notre mémoire de master 1 était consacré à l'utilisation de produits bio et locaux en restauration scolaire dans le premier degré, et les enquêté-es principaux étaient les élu-es municipaux en charge de cette compétence (Esnault, 2016). Les résultats obtenus concernaient les orientations politiques des approvisionnements. Certain-es élu-es étaient très au fait des spécificités de leurs services de restauration scolaire, et justifiaient politiquement l'usage des produits de qualité différenciés. Ils n'avaient cependant que rarement la liste des fournisseurs en tête, ou les volumes de production. L'acte III de la décentralisation, à partir de 2012 (lois MAPTAM⁷³, NOTRe⁷⁴), a bouleversé le paysage institutionnel en Normandie. Ces lois ont proposé des incitations financières à la création de communes nouvelles, et en créant un seuil de 15 000 habitant-es minimum regroupés par intercommunalité. Ainsi, les périmètres des communes ont évolué de manière très importante dans la région, en particulier dans la Manche et le Calvados : une cinquantaine de communes nouvelles ont vu le jour dans chacun de ces départements (cf. Figure 52). Cette dynamique de fusion s'est également étendue aux intercommunalités. Ces évolutions des contours administratifs ont posé la question des transferts de compétences, notamment concernant la restauration scolaire, entre communes et intercommunalités. Les réformes ont donc modifié les organisations des collectivités, fait évoluer les périmètres de compétences et transféré des personnels d'une collectivité à une autre, parfois à un établissement public de coopération intercommunale (EPCI).

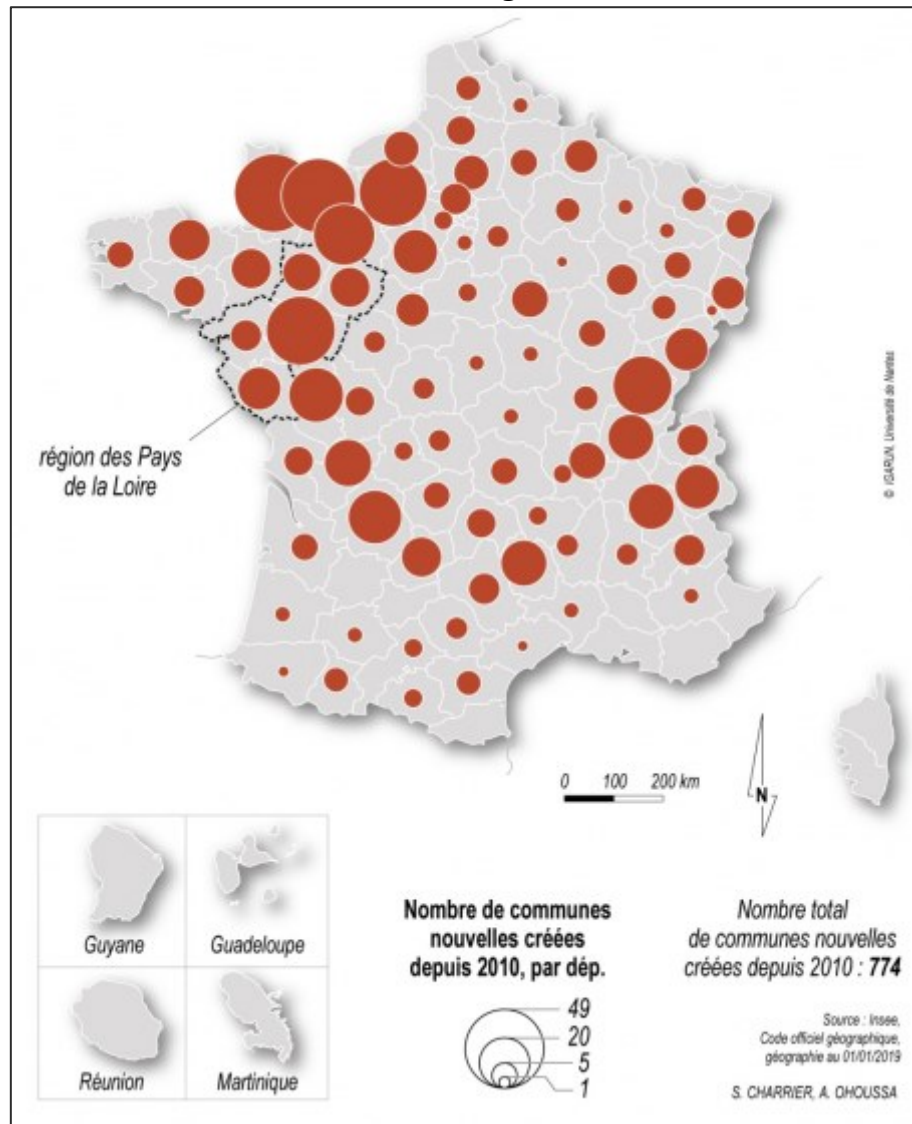
L'enquête du mémoire de master 1 prenait place en 2016, soit en pleine révision des périmètres. Les réorganisations politiques et administratives ont parfois été très longues en raison de l'inertie latente de ce genre de réforme, ce qui a complexifié la diffusion des informations sur les compétences de chaque commune nouvelle ou intercommunalité. Le niveau de connaissance des élu-es du dossier de la restauration scolaire pouvait donc être très variable d'une commune à l'autre. Certains enquêté-es confient par ailleurs ne pas savoir comment la restauration scolaire sera gérée après la fusion des anciennes communes, ou avoir peur de cette nouvelle organisation. Par ailleurs, ce niveau d'interaction entre chef-fe et

⁷³ Modernisation de l'action publique territoriale et affirmation des métropoles, adoptée en 2014.

⁷⁴ Nouvelle organisation territoriale de la République, adoptée en 2015.

élu-e n'est possible qu'au plus petit échelon des collectivités, les communes ou intercommunalités, qui ne gèrent que les restaurants du premier degré (cf. chapitre 1).

Figure 52 :
Communes nouvelles créées par département entre 2010 et 2019
(Ohoussa et Margetic, 2020)



Les nouvelles intercommunalités créées par la loi NOTRe ont permis d'homogénéiser la taille de ces périmètres administratifs, les rendant comparables de manière bien plus évidente qu'auparavant. C. Aragau souligne dans ses travaux la montée en puissance politique des intercommunalités dans les espaces de frange (Aragau, 2013), reposant sur des contextes territoriaux spécifiques aux espaces ruraux. La réforme territoriale a par la suite renforcé les compétences de ces échelons, leur transférant parfois la compétence de la restauration scolaire. Les EPCI ruraux sont sous statut de communauté d'agglomération (CA) lorsqu'ils comptent plus de 50 000 habitant·es autour d'un pôle centre de plus de 15 000 habitant·es, ou de communautés de communes (CC) lorsqu'ils ne réunissent pas ces conditions. Les

communautés urbaines (CU) regroupent au moins 250 000 habitant-es et sont par conséquent exclues de nos choix. La carte suivante (Figure 53) représente les limites des EPCI à fiscalité propre en 2018 en Normandie. Ces différents niveaux d'EPCI correspondent à différents niveaux de compétences, et à diverses obligations. Les CC et les CA ont moins de compétences obligatoires qu'une CU. Cependant, la gestion des équipements scolaires, et donc de la restauration scolaire du premier degré, ne fait partie à aucun moment de ces compétences obligatoires mais des compétences optionnelles. Il n'y a donc pas de règle quant à déterminer qui exerce la compétence scolaire.

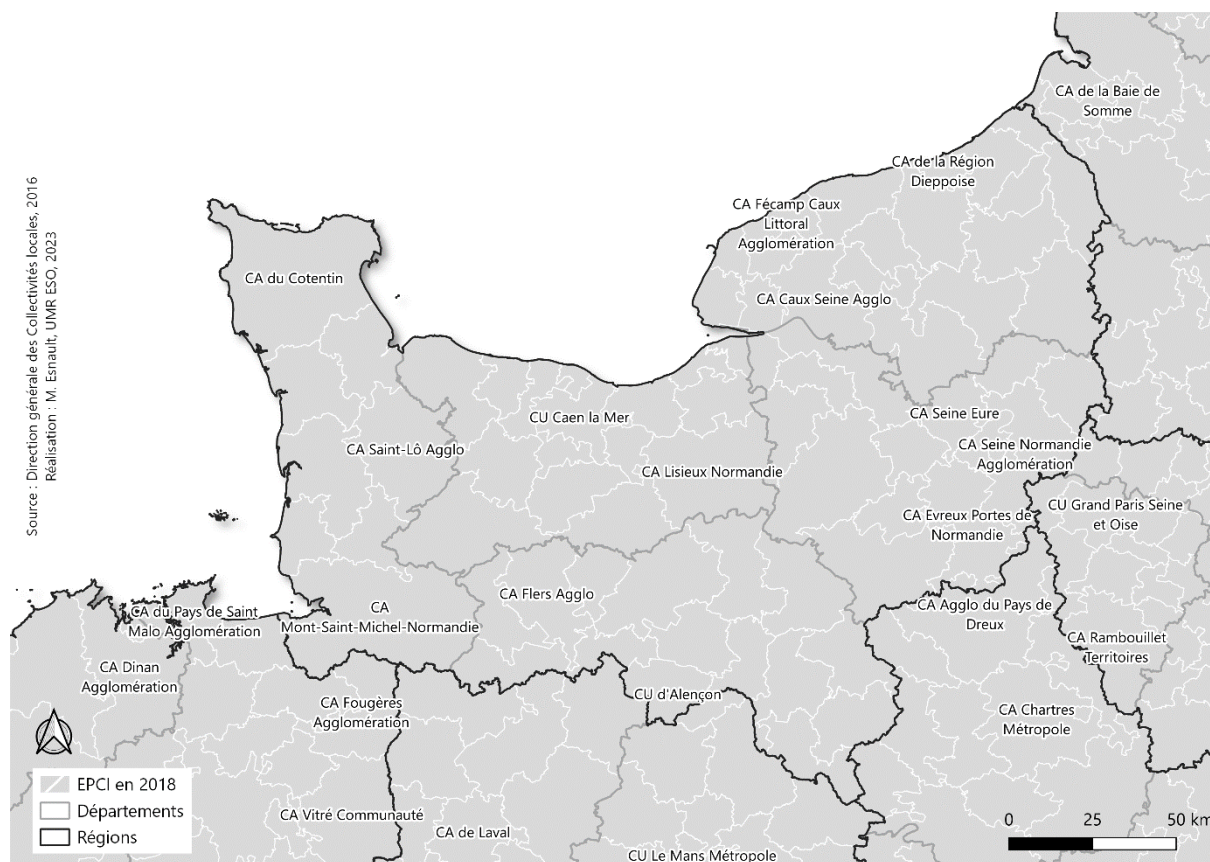
Nous faisons toutefois le choix de retenir l'espace de coopération intercommunale comme espace d'enquête. Les réformes territoriales successives ont permis d'harmoniser la taille de ces échelons de gestion, permettant une dimension comparative intéressante. Par ailleurs, ce niveau d'administration territoriale apparaît comme étant majeur dans la gestion de politiques publiques liées à l'alimentation. Les PAT de Normandie sont majoritairement réalisés à cette échelle d'intercommunalité⁷⁵ (ou de combinaison d'intercommunalités), intermédiaire entre la commune et le département. Cet échelon est également proche de celui des bassins de vie, qui correspond au « *plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants* » selon l'INSEE en 2022⁷⁶.

La restauration scolaire dans le secondaire dépend d'autres types de collectivités : les départements pour les collèges et les régions pour les lycées. Comme nous avons déjà fait le choix de circonscrire le terrain de la thèse à la région Normandie, il nous faut **varier le contexte des intercommunalités d'études en fonction des départements.**

⁷⁵ 24 PAT à l'échelle d'une EPCI, 5 à l'échelle d'un groupe d'EPCI ou de PETR, 2 par un PNR sur les 35 PAT en Normandie au 31/01/2022. Cartographie des PAT en Normandie réalisée par la DRAAF en date du 30/01/2022 : https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/jpg/PAT_2022_01_31_ctk.jpg

⁷⁶ <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c2060>

Figure 53 :
Carte des EPCI en Normandie en 2018



Les typologies réalisées dans le 3.1.3 qualifient les contextes sociaux. Les types ■, ■ (en partie) et ■ correspondant majoritairement à des contextes urbains et périurbains centraux, nous choisissons plutôt de nous concentrer sur les espaces regroupant en majorité des communes des types ■, ■ et ■.

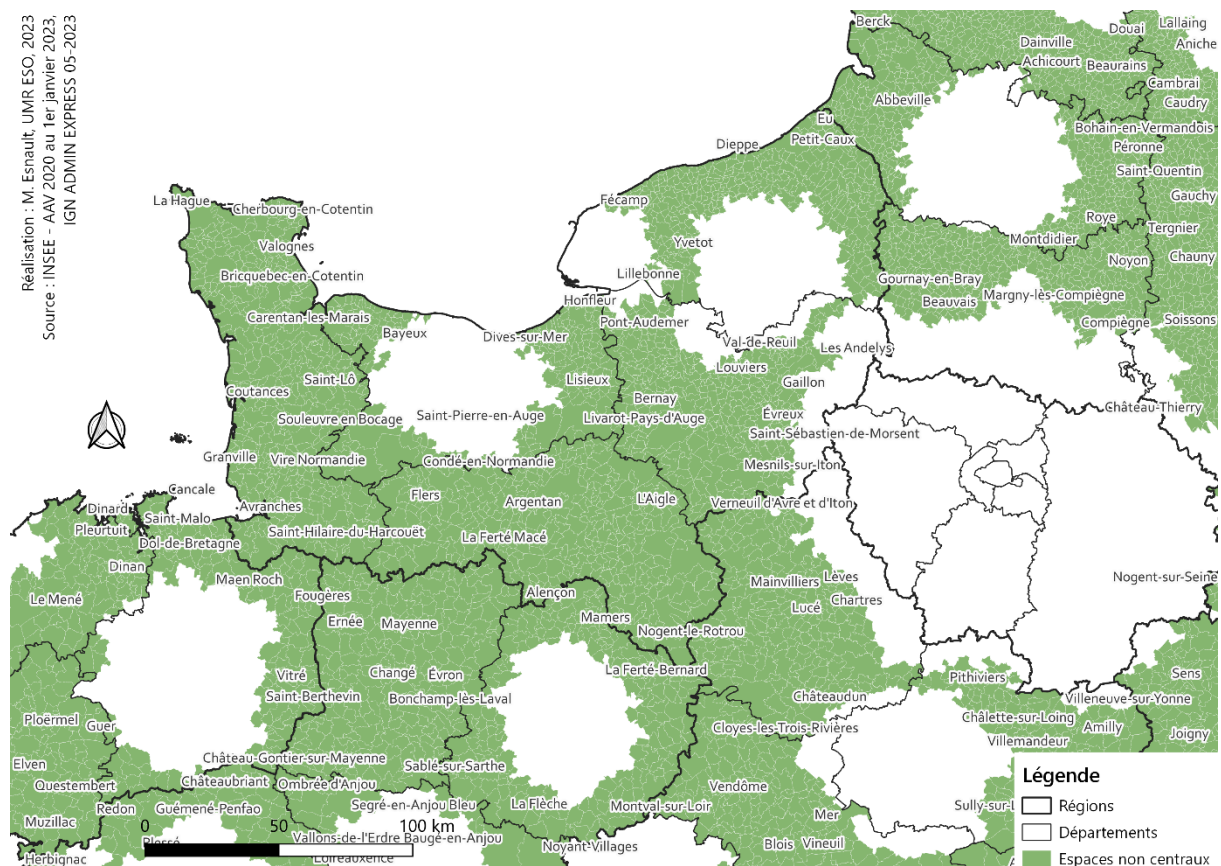
Différents types d'espaces en dehors des espaces centraux (autour des communes ■) apparaissent sur les typologies. La majorité des contextes sociaux reposent sur un modèle bourg-communes rurales, où la population est généralement moins aisée que dans les centres urbains : le type ■. En ex-Basse Normandie et en partie dans l'Eure, on retrouve des communes ■ en majorité, notamment en 2015, autrement dit une surreprésentation d'une population peu diplômée et au chômage. On peut notamment identifier les espaces du Sud-Manche, des bocages virois et domfrontais, le sud du Pays d'Auge jusqu'à Bernay, les alentours de Carentan, le littoral centre, sud-ouest et est de la Manche, quelques espaces plus restreints dans l'Orne (Argentan-Gacé ; Alençon ; Tourouvre-au-Perche) et le sud du Perche. On trouve aussi des communes ■ aux alentours de Dieppe et à l'ouest de Rouen, qui concerne des contextes plus urbains mais très défavorisés. Cette répartition s'observe dans une moindre mesure sur la typologie de 2010, où le type ■ est beaucoup plus fréquent dans ces espaces, fréquence qui s'explique en partie par les fusions communales qui ont lissé de nombreuses situations. Les espaces ■ sont largement répartis en lisière de ces grands

pôles en [dark green] et les communes [yellow] sont soit en intermédiaires entre les espaces centraux et les pôles [dark green] et [medium green], soit disséminées dans ces mêmes pôles. Il apparaît donc pertinent de **choisir des espaces d'études correspondant aux critères suivants selon la typologie 2015** :

- Soit une majorité de communes en [medium green] ou [dark green]
- Soit une majorité de communes en [yellow]
- Soit des communes en [medium green] [dark green] [yellow] mélangées.

Les communes [orange] (typologie 2015) ne sont pas exclues des choix des espaces d'études, car elles représentent à plusieurs reprises des pôles ruraux ou des pôles secondaires non centraux dans la région (Figure 54).

Figure 54 :
Espaces non centraux en Normandie et départements limitrophes



Les choix des terrains d'étude s'étant opérés en 2018, le contexte productif présenté lors de cette thèse repose sur des publications d'alors. La typologie des combinaisons d'utilisation agricole du sol en France en 2010 réalisée par M. Marie, M. Bermond, P. Madeline et C. Coinaud (Marie *et al.*, 2014), présente les contextes productifs à une échelle de 5 km de côté. En dehors des atlas des Chambres d'Agriculture, qui restent des publications non soumises à comité de lecture, il s'agit d'une des seules références scientifiques qui utilisent le recensement parcellaire graphique (RPG). Le travail de thèse de T. Preux (Preux, 2019, p. 117)

reprend cette méthodologie en l'appliquant aux évolutions de l'usage agricole des sols entre 2007 et 2016 dans l'Ouest de la France, et conforte les types établis par M. Marie *et al.* (2014).

Les grands types d'utilisation du sol pour l'agriculture font ressortir en Normandie, des systèmes principalement fourragers à l'ouest de la région et dans le Pays d'Auge ; des espaces de grandes cultures céréalières et prairies permanentes dans le Bocage et les plaines d'Alençon et d'Argentan, le Perche, le nord du Lieuvin, le Pays de Bray ; et des espaces de systèmes cultureux très spécialisés (cultures industrielles, oléoprotéagineux, céréales) dans la plaine de Caen, le pays de Caux, et presque toute l'Eure en dehors du nord du Lieuvin. Il est à noter certains espaces plus ponctuels dénotant la présence de cultures de légumes : le val de Saire, le littoral centre-ouest de la Manche, certains espaces du littoral calvadosien et quelques mailles dans le pays de Caux (ces faits sont détaillés dans le chapitre 6).

Pour tenir compte de l'influence des systèmes productifs dans les approvisionnements de la restauration scolaire, il faut **sélectionner des espaces d'étude répondant aux critères suivants**, qui correspondent aux spécialités agricoles régionales :

- Soit un espace à dominante fourragère ;
- Soit un espace à dominante céréalière ;
- Soit un espace où les cultures spécialisées sont majoritaires ;
- Si possible, un espace où une partie du territoire est dédié aux cultures maraîchères.

La Normandie étant une région littorale, il est également nécessaire de tenir compte de la répartition des équipements liés à la pêche, à la conchyliculture et l'ostréiculture.

3.2.2 Trois terrains, entre objectifs représentatifs et trajectoire personnelle

Des critères plus personnels s'ajoutent à ces trois types de critères, liés à la fois à la trajectoire personnelle, mais aussi en fonction des recherches en cours dans les laboratoires de géographie de l'université de rattachement. Une partie des terrains potentiels ont en effet déjà été explorés lors du master 1 en 2015-2016 ; revenir sur ces espaces instaure un suivi longitudinal riche d'enseignements pour ce travail de thèse (Bessin, Pré-Bocage, Bocage). Par ailleurs, ces espaces déjà explorés sont également liés à ma trajectoire résidentielle et personnelle (cf. 2.1.1) ce qui me permet de bénéficier d'un capital d'autochtonie⁷⁷ (Renahy, 2010a) intéressant lorsque le travail de recherche touche à ces espaces ruraux pétris d'interconnaissances.

De nombreuses thèses et projets de recherches individuels et collectifs se sont intéressés ou s'intéressent à d'autres espaces potentiels au sein de l'équipe de recherche ; enquêter sur les mêmes terrains développe le partage d'informations, de contacts de personnes ressources,

⁷⁷ C'est-à-dire les ressources symboliques que me procurent mon appartenance à des réseaux de relations localisés, comme le définit N. Renahy, qui applique plutôt ce concept à des pratiques de classes populaires. Je ne suis pas une « fille du coin » (Amsellem-Mainguy, 2023) ; mes parents, ma famille n'ont pas grandi là où je suis née, mais j'ai tout de même bénéficié de ces interconnaissances, et d'une réputation liée à ma famille lors des explorations du terrain virois en raison des années passées à y vivre.

et la possibilité de discuter à plusieurs voix de résultats de recherche. Ces différentes possibilités constituent par ailleurs la base même d'une équipe de recherche.

Les espaces d'étude retenus sont au nombre de cinq au début de la thèse ; un par département pour faire varier les contextes politiques. Il reste donc à choisir un EPCI d'étude par département, en respectant au mieux la variété des critères exposés précédemment. Les espaces choisis sont détaillés dans le tableau suivant (Figure 55), et sont présentés dans la sous-partie 4.4.

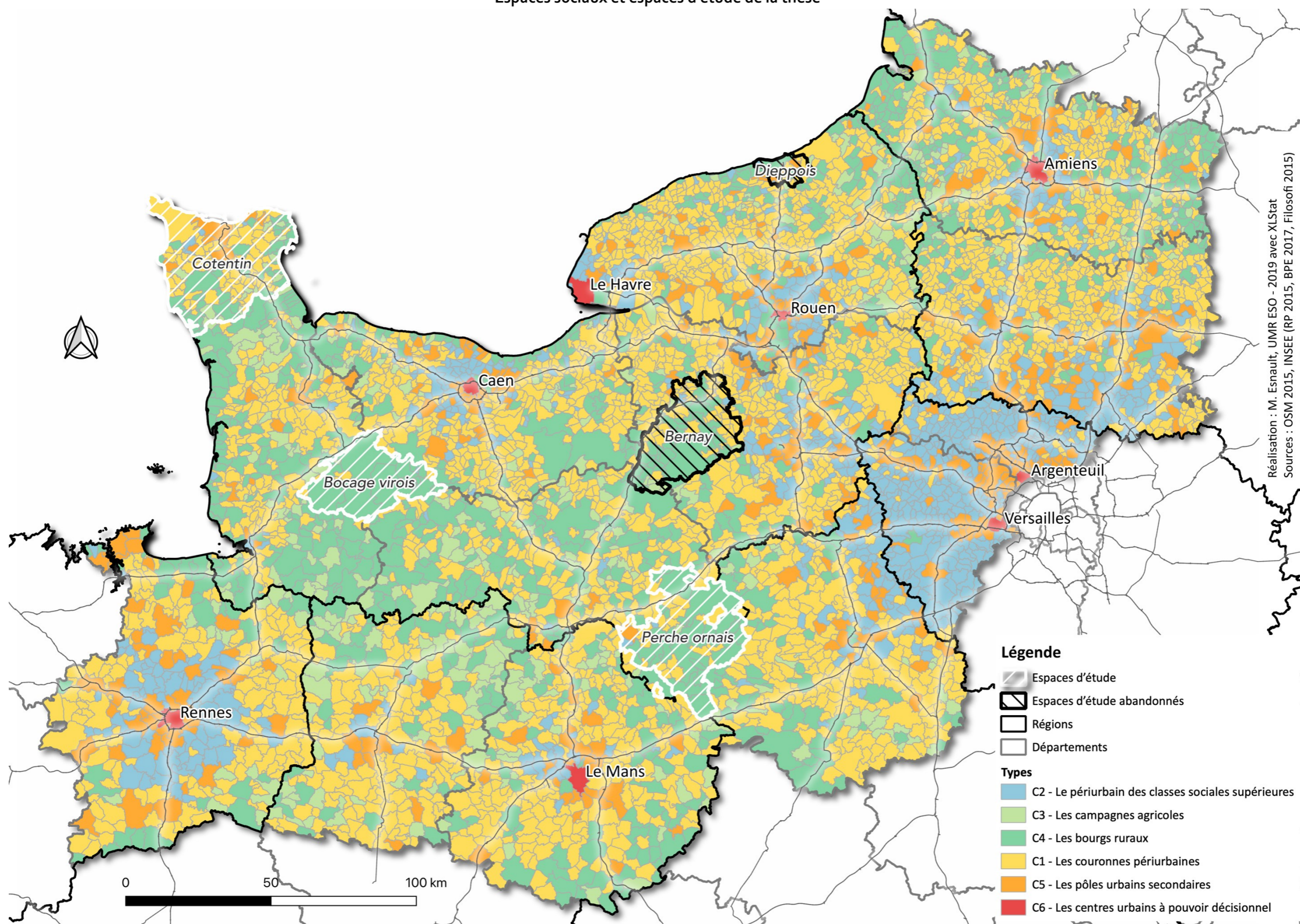
Figure 55 :

Correspondance des espaces d'étude aux critères de choix des hypothèses

	Politique	Social	Productif	Personnel
Cotentin	Département de la Manche ; Communauté d'Agglomération du Cotentin	Un pôle urbain (Cherbourg), maillage de pôles secondaires, profils de couronnes périurbaines. Quelques communes s'apparentant à des campagnes agricoles ouvrières et âgées.	Dominante fourragère (landes, estives, prairies permanentes) avec cultures maraîchères + port de pêche	Travaux de recherche au sein du laboratoire ; liens laboratoire/CA du Cotentin
Bocage virois	Département du Calvados ; Intercom de la Vire au Noireau	Profils de campagnes agricoles ouvrières et âgées pour la quasi-totalité des communes	Dominante fourragère (prairies temporaires et permanentes, céréales)	Travaux de master 1 ; attachement à cet espace en raison de ma trajectoire personnelle ; proches pouvant m'héberger au besoin
Perche ornais	Département de l'Orne ; PNR du Perche	Profils de communes périurbaines et de campagnes agricoles ouvrières et âgées pour la quasi-totalité des communes	Dominante grandes cultures (céréales, oléoprotéagineux, prairies permanentes)	Liens laboratoire/PNR Perche ; travaux de recherche au sein du laboratoire ; proches pouvant m'héberger au besoin
Bernay*	Département de l'Eure ; Intercom Bernay Terres de Normandie	Profils de communes périurbaines et de campagnes agricoles ouvrières et âgées pour la quasi-totalité des communes	Dominante grandes cultures (céréales, oléoprotéagineux, prairies permanentes)	/
Dieppoisis*	Département de Seine-Maritime ; Communauté d'Agglomération de la région dieppoise	Profils de pôles secondaires et de campagnes agricoles ouvrières et âgées pour la quasi-totalité des communes	Dominante de systèmes très spécialisés où dominant les cultures industrielles + port de pêche	/

* : terrains abandonnés lors de la crise sanitaire

Figure 56 :
Espaces sociaux et espaces d'étude de la thèse



Réalisation : M. Esnault, UMR ESO - 2019 avec XLStat
Sources : OSM 2015, INSEE (RP 2015, BPE 2017, Filosofi 2015)

3.2.3 Trois idéaux-types de restaurants scolaires comme base comparative

Les écoles à choisir dans ces espaces d'enquêtes doivent également répondre à des critères, préalablement définis dans le 3.1.1 ci-dessus. La taille des établissements scolaires et leurs types doivent donc varier afin d'en étudier le plus large panel possible. Pour choisir les restaurants d'enquête, nous partons d'idéaux-types, élaborés à partir de la littérature et des enquêtes précédentes.

Définir un idéal est une méthode classique en sciences sociales pour développer une théorie et des comparaisons, en particulier par la construction d'idéaux-types. Essentiellement développé en sociologie et attribué à M. Weber, ce concept a été développé également par Montesquieu, Tocqueville, Durkheim ou encore par Talcott Parsons, qui construit la notion d'idéal type dans la globalité de sa théorie générale. La notion est souvent appelée pour justifier une construction de typologie, plus ou moins avec raison (Coenen-Huther, 2003). J. Coenen-Huther soutient ainsi que l'invocation de M. Weber ne sert que de justification à une simplification abusive dans la construction d'une typologie.

Nous pouvons déterminer que l'idéal-type est une construction intellectuelle, abstraite d'un objet dont les traits sont accentués délibérément. La construction d'une telle notion permet au chercheur de mesurer l'écart d'un objet réel à cet objet idéal selon les critères choisis. Par extension, cet outil rend possible la détermination de l'influence de facteurs extérieurs puisque selon cette logique, les objets étudiés doivent se rapprocher du type idéal préalablement déterminé. Or, cet idéal n'existe pas empiriquement, étant une construction intellectuelle ; on ne peut donc que mesurer l'écart des objets étudiés à l'idéal type et donc l'influence de facteurs extérieurs sur leurs dimensions.

Le qualificatif « *idéal* » exprime aussi la référence à des notions qui ne deviendraient réalité que dans un univers social gouverné entièrement par des logiques abstraites. C'est cognitivement, et sans aucune visée normative, que cette création conceptuelle est tout à la fois idéale et idéale.

(Coenen-Huther, 2003)

À partir de la littérature (cf. 2.3), des expériences de recherches précédentes et des éléments d'analyses apportés par le Cnesco, il nous est possible de construire trois idéaux-types de restaurants scolaires. Ces modèles (Figure 57), dont les critères sont rattachés aux hypothèses de la thèse, nous permettent de construire un échantillon varié lors du choix des restaurants enquêtés.

**Figure 57 :
Idéaux-types construits et hypothèses de rattachements**

Rattachement hypothèse	Catégorie	<i>Idéal-type 1</i>	<i>Idéal-type 2</i>	<i>Idéal-type 3</i>	
		La « cantine »	Le « restaurant scolaire »	Le « point de consommation »	
H1	Modèle type	Cuisine dans une petite commune	Cuisines de collège, lycée Commune médiane	Cuisines de petites ou grandes communes	Grandes communes ou écoles privées
H1	Volume repas/j	< 300	> 300	< 300	> 300
H1, H3	Cuisine	Sur place	Sur place ou cuisine centrale	Cuisine centrale	Sur place
H2	Approvisionnement	Partenariat ou concertation avec la production locale Marché de gré à gré ou à contrat	Possible régie agricole Partenariats ou concertation avec la production locale Marchés avec des grossistes en majorité	Par la plateforme d'achat du groupe	
H2	Type de produits	Produits bruts et conserves	Produits bruts et conserves, quelques surgelés	Produits bruts et conserves, surgelés, produits préparés (4eme gamme)	
H2	Définition « local »	Bassin de vie/intercommunalité	Intercommunalité/département ou limitrophes	Région ou France entière	
H3	But	Service public	Service public	Rentabilité économique	
H3	Gestion	Régie publique	Régie publique	Délégation SRC	
H3	Objectifs loi EGalim	Conformes ou approchants	Approchants	Conformes ou approchants	

3.2.4 Identification des acteurs enquêtés

Le système d'acteurs de la restauration scolaire présenté dans la partie 1.2.1 pointe les chef-fes cuisinier-es comme étant au cœur des choix d'approvisionnements de la restauration scolaire. La problématique principale de notre travail concernant ces choix, enquêter les chef-fes des services de restauration s'est logiquement imposé.

En 2017, dans le cadre du stage de master 2 pour le projet FRUGAL portant sur les approvisionnements de la restauration collective, la population d'enquête est restreinte aux chef-fes de cuisine. En effet, les structures enquêtées ne dépendent pas toutes d'une collectivité, et ne sont pas non plus toutes publiques. Contacter le ou la chef-fe de chaque restaurant apparaît donc le plus approprié pour connaître les approvisionnements de chacun des établissements enquêtés.

Les précédentes expériences d'enquête de terrain permettent donc de circonscrire le choix des acteurs enquêtés aux chef-fes de restauration scolaire, les plus à même de pouvoir répondre aux questions sur leurs choix d'approvisionnements.

Une autre piste consistait à enquêter les chef-fes d'établissements scolaires, ce qui s'est produit par ailleurs à quelques occasions. Ces personnels dépendant du ministère de l'Éducation Nationale, et n'ont officiellement pas de lien hiérarchique avec la restauration scolaire (dont les agent-es dépendent de la collectivité). Ils ne sont pas toujours au fait des enjeux de la restauration scolaire, sauf intérêt personnel. De plus, ce statut n'existe pas dans le premier degré, les écoles n'étant pas à proprement parler des établissements publics scolaires : les locaux appartiennent aux mairies qui sont responsables de l'entretien et du fonctionnement, et le personnel enseignant est employé par l'État. De même, les écoles ne bénéficiant pas d'une véritable personnalité juridique, elles n'ont pas de budget propre – la commune (ou l'intercommunalité) s'en charge. Ainsi, la population des gestionnaires, susceptible d'intérêt pour l'enquête de terrain, n'existe pas non plus dans le premier degré.

Les chef-fes de cuisine sont donc les interlocuteurs privilégiés pour cette enquête, et sont identifiés comme tels par les collectivités et l'État, étant la cible régulière des politiques publiques concernant la restauration scolaire.

3.2.5 Des entretiens compréhensifs auprès des chef-fes de cuisine

Les entretiens auprès des chef-fes de cuisine sont centraux dans le travail de cette thèse, puisqu'ils peuvent être rattachés à ses trois principaux enjeux (espaces sociaux, système alimentaire, gouvernance). Les entretiens s'appuient sur une méthodologie de l'entretien semi-directif, où le chercheur relance l'enquêté-e de manière à susciter la parole, d'obtenir un peu plus d'informations sur la question posée, ou de faire avancer la discussion sur une thématique. La conception de cette méthodologie repose sur l'idée de ne pas structurer la discussion par un ordre prédéterminé à l'aide d'une grille d'entretien, mais plutôt de laisser évoluer les thématiques en fonction de la parole enquêtée. La méthode choisie se nourrit de la méthodologie compréhensive détaillée par J.C. Kaufmann (2016), en ce sens où cette technique d'entretien n'interdit pas de s'impliquer subjectivement dans la discussion, engagement qui permet d'évoquer les représentations de son interlocuteur ou interlocutrice.

Au cours des entretiens avec les chef-fes de cuisine, les hypothèses ont nourri nos échanges, sur la base d'une grille d'entretien présentée dans les pages suivantes (cf. Figure 58). La première phase réalisée à partir de 2019 débutait toujours par la même question : « *pourriez-vous me présenter votre cuisine ?* ». La deuxième phase de terrain en 2022 a ajouté la question : « *pourriez-vous me présenter votre parcours ?* », qui, au départ, n'était qu'un élément de discussion qui arrivait plus tard.

Les grandes thématiques qui suivent dans la discussion découlent de ce premier temps de discussion : il n'est pas rare que la question des approvisionnements soit évoquée dès la

présentation de l'outil de production. Ainsi, il peut être assez évident d'orienter directement la discussion par les questions liées à l'H₂ (offre agroalimentaire), ou par une autre thématique en fonction de ce qui est évoqué précédemment. Les thématiques liées à l'H₁ (espace social) ne sont pas systématiquement abordées. Les chef·fes sont rarement au fait de l'origine sociale des élèves, sauf si les parents ont un souci avec la cuisine et le font savoir⁷⁸, ou si le ou la chef·fe s'y intéresse.

Le moment de l'entretien sur les approvisionnements recense les choix de fournisseurs du restaurant enquêté. Cette thématique évoque la possibilité de discuter des éventuels obstacles rencontrés dans la démarche d'approvisionnement de proximité et en produits de qualité. L'entretien se termine par une visite commentée par le ou la chef de cuisine de son outil de production et une présentation des produits présents dans les chambres froides (quelques illustrations de ces visites : Figure 59, Figure 60, Figure 61, Figure 62). Cette visite rend compte des produits utilisés, en regardant les étiquettes de traçabilité.

Les photos suivantes démontrent l'intérêt de cette visite. Les épiceries du restaurant de l'école Lamarck (Figure 59) et de la cuisine centrale Françoise d'Eaubonne (Figure 60) sont difficilement comparables. La première démontre un choix de produits en vrac, des épices non mélangées et des conserves bio. La deuxième, beaucoup plus grande, permet de noter l'usage de produits déjà transformés (ici des compotes et des salades de fruits), qui arrivent conditionnés dans des cartons ou des grandes conserves. Cette méthode photographique permet de documenter également les moyens dont disposent les restaurants. La Figure 61 montre la présence d'un seul four et de bacs gastronormes en inox pour la préparation du chaud dans la cuisine de l'école La Garenne, tandis que la Figure 62 présente le restaurant scolaire du collège Georges Brassens dont la cuisine, ouverte sur la rampe de service en arrière-plan, est équipée d'un brûleur six feux, un bain-marie pour au moins quatre bacs, d'une sauteuse et une marmite en premier plan. Le niveau d'équipements est évidemment lié en partie au nombre de couverts servis, mais les produits des réserves nous permettent d'évaluer la qualité des moyens dont dispose une cuisine.

⁷⁸ Lors de certains entretiens, la condition d'agriculteur ou d'agricultrice de certains parents est évoquée à plusieurs reprises. Le ou la chef·fe le mentionne comme facteur explicatif du rejet du repas végétarien par les enfants concernés (3 entretiens).

Figure 58 :
Grille d'entretien avec les chef-fes de cuisine

Grande thématique	Question	Information recherchée
Général	Pouvez-vous me retracer l'histoire de votre cantine ?	Historique de la gestion, de la commune, de l'établissement. Implication des différents acteurs
H2 - Offre agroalimentaire	Comment choisissez-vous vos fournisseurs ?	Critères de choix matières premières : prix, qualité + type de circuit : grossiste, transformateurs, producteur. Traçabilité ? Gamme de produit
	Quelle est votre définition du local ? D'un produit de qualité ?	Rayon kilométrique et/ou nombre d'intermédiaires Proximité relationnelle, divers critères
	Pouvez-vous me donner la liste de vos fournisseurs ?	Nom + commune d'origine si producteur Nom + commune du transfo + origine Nom + commune (région) du grossiste + origine ET/OU localisation cuisine centrale
H3 - Politique alimentaire	Quels choix de gestion ?	Autogestion/DSP Livraison société de restauration collective
	Que comporte le cahier des charges ? A-t-il évolué ces dernières années ?	Part bio/local Critères Évolution avec lois + demande
	Le personnel de cantine/le personnel enseignant s'investit-il dans le temps du repas vis à vis des enfants ?	Initiatives du personnel, animations ponctuelles sur le temps du midi (semaine du goût) ; projets scolaires avec la cantine
	Existe-t-il une commission cantine ou équivalent ?	Si oui, composition et fréquence de réunion
	Le prix	Composition du prix : Part achats matières premières Évolution Prix payé par les parents
	Un EPCI joue-t-il un rôle particulier dans la prise de décision de votre cantine ?	PAT, PNR, charte d'appro/MP, fixation des tarifs, contrat divers...
	Une législation a-t-elle influencé vos décisions, notamment en matière d'approvisionnement ?	Grenelle (2008), circulaire nutrition, guide DRAAF RA, projet Allain, loi EG alim, loi Climat et Résilience ?
	Avez-vous participé à mettre en place des outils pour faciliter l'approvisionnement local ? (Ou en projet)	Abattoirs mobiles, légumeries, régie agricole, PAT
	Avez-vous eu besoin (ou avez-vous besoin) d'accompagnement technique pour faire face à des obstacles de la réglementation ?	RAN Coper, DRAAF, réseau REGAL

Grande thématique	Question	Information recherchée
L'alimentation et la cantine	Comment s'organise le(s) service ?	Self ou service à table ; nombre de services ; temps d'attente et temps passé à table & temps de pause méridienne ; placement libre ou imposé (primaire) ?
	Faites-vous de "l'éducation alimentaire" ?	Réponse attendue sur répertoire alimentaire des enfants et curiosité gustative ; actions éventuelles mises en place ; conception du rôle de la cantine vis à vis des parents et quelle réaction de ces derniers ?
	Quels retours avez-vous de la part des convives ? De leurs parents	Positif/négatif ou aucun Évolution
	Avez-vous des demandes concernant des repas végétariens ? Des interdits religieux ?	
	Quelle est votre politique face au gaspillage ?	Dispositifs mis en place
Crise sanitaire et accessibilité sociale	Quels ont pu être les conséquences ponctuelles et durables de la crise du Covid sur les approvisionnements ? Du protocole sanitaire ?	Ruptures de contrats, développement de partenariats locaux... Révision des menus, dédoublement des services
	Connaissez-vous le taux de fréquentation de votre restaurant scolaire ? Combien y a-t-il d'élèves, et combien de convives ?	Subsidaire : savez-vous pourquoi celles et ceux qui ne mangent pas à la cantine n'y mangent pas ?
	Que pensez-vous de la politique tarifaire ?	
	Origine sociale des élèves ?	

Figure 59 :
Épicerie du restaurant de *la primaire Lamarck*, Bocage virois (2022)



Figure 60 :
Épicerie de la *cuisine centrale Françoise d'Eaubonne*, Cotentin (2019)



Figure 61 :
Équipements de cuisson de la cuisine de *l'école La Garenne*, Perche (2022)



Figure 62 :
Équipements de cuisson du *collège Georges Brassens*, Perche (2022)



3.3 Enquête de terrain et crise sanitaire

3.3.1 Accès au terrain principal

L'accès au terrain principal, autrement dit aux cuisinières et cuisiniers, relève avant tout d'un défi institutionnel. En effet, ces acteurs sont salariés de la collectivité qui gère l'école, le collège, le lycée, la cuisine centrale, l'hôpital... dans lequel elles ou ils exercent. Ainsi, la première étape est d'identifier la collectivité qui produit les repas pour l'établissement scolaire qui nous intéresse. Dans l'immense majorité des cas, la question ne se pose pas : la cuisine est dans l'établissement. Mais il existe une variété importante de modèles de production, notamment dans le premier degré : cuisine centrale, cuisine déléguée à un établissement public voisin (collège/lycée mais aussi hôpital, commune...), recours à une société de restauration collective... Afin d'identifier où joindre un-e chef-fe de cuisine, il faut donc au préalable découvrir l'organisation fonctionnelle de l'outil de production. Deux méthodes s'offrent à nous : soit téléphoner à l'établissement scolaire (possible dans le secondaire), soit trouver les menus sur le site internet de la collectivité en question pour le premier degré. Il est assez simple d'y avoir accès : il s'agit des pages les plus consultées sur les sites des collectivités (aux dires des enquêtés-es). Sur ces menus, à partir des logos présents ou absents, on peut en déduire si l'outil de production est géré par la collectivité ou bien délégué à une société de restauration collective. Ensuite, le niveau de détail varie d'un menu à l'autre : il est parfois indiqué l'adresse de la cuisine, et précisé s'il s'agit d'une cuisine centrale, ou bien même le nom du chef-fe de cuisine avec son numéro de téléphone.

Une fois l'acteur identifié vient le moment de la prise de contact. Une autre contrainte s'impose alors : les horaires. En effet, la production des repas débute le matin, vers 6h, et la journée de travail se termine après la fin de la plonge et du nettoyage de la cuisine, vers 14h30-15h en règle générale, les lundis, mardis, jeudi et vendredi ; le mercredi pour la majorité des lycées et quelques collèges. Il est presque impossible de contacter les chef-fes de cuisines en plein milieu des livraisons ou bien lorsqu'ils cuisinent ou servent les repas ; il faut donc les joindre pendant les moments de pause. Le meilleur moyen de connaître ces horaires est de contacter le secrétariat au préalable, où mes interlocutrices⁷⁹ pouvaient me communiquer ces créneaux. Cet échange n'est ainsi pas contraint par le temps, les chef-fes ont le temps de comprendre ma démarche d'enquête. Ces créneaux sont donc très limités dans le temps : parfois vers 10h30-11h entre la fin de la production et le début du service, et entre 14h-15h, après le service. Les temporalités des entretiens avec les chef-fes sont donc similaires : la quasi-totalité des enquêtés-es me donneront rendez-vous à 13h30 ou 14h. Il m'est donc quasiment impossible de prévoir plusieurs entretiens dans la même journée. De même, organiser d'autres entretiens le jour où un entretien est déjà planifié est complexe.

⁷⁹ Ce ne sont que des femmes que j'ai eu au téléphone...

Les semaines d'enquête demandent donc une organisation préalable très restreinte dans le temps.

Le démarchage des chef·fes par courriel aurait pu faire gagner du temps. Or, je n'ai quasiment jamais eu de réponse par ce canal. On peut faire l'hypothèse que ces acteurs sont déjà très sollicités par mail, notamment par les grossistes qui leur envoient quotidiennement catalogues, avis de promotions, de livraisons et factures, et par leur hiérarchie sur les formations par exemple. Privilégier le contact téléphonique s'est donc avéré plus fructueux que les campagnes de courriel. Les chef·fes de cuisine qui n'ont pas souhaité me répondre ont tout de même pu le faire, car, en général, il est nécessaire de passer par un secrétariat avant de réussir à les joindre.

Contacteur les acteurs enquêtés a mobilisé du temps et obligé une organisation préalable importante, assortie d'un temps d'apprentissage afin d'ajuster au mieux les prises de contact.

3.3.2 Un lien permanent au terrain

En dehors des chef·fes de cuisine, d'autres acteurs ont assuré un lien permanent aux terrains d'enquête. La prise de contact avec les techniciennes des collectivités et EPCI (toutes des femmes) s'est d'ailleurs révélée utile avant même de démarcher les chef·fes de cuisine. En effet, sur tous les terrains d'études, un PAT a été instauré ou envisagé au cours de la thèse. Cette politique publique facilite l'identification de personnes ressources, et par conséquent les échanges avec elles. Au cours de la thèse, ces techniciennes auprès desquelles je me suis présentée m'ont ainsi proposé à plusieurs reprises des moments de discussion plus ou moins formels. Il s'est parfois agi de temps de présentation de mes travaux suivi d'échanges avec le service complet de la collectivité. La logique pouvait être inversée : présentation d'une politique publique d'un territoire pour susciter mon expertise sur une problématique en particulier. D'autres échanges se sont structurés autour de discussions de méthodes ou de résultats. D'autres encore dans le cadre d'ateliers PAT, de colloques ou réunions organisées par la collectivité (restitution de travaux d'étudiant·es, visites de structures agricoles ou alimentaires ⁸⁰, formation de cuisinier·es, réunions de filières, rencontre acheteurs publics/producteurs, productrices), ou bien encore des temps de discussions informels autour d'un repas (les plus riches évidemment !).

Ces échanges m'ont apporté des éléments de contexte, mais ont aussi rendu possible une posture d'observation à la mise en place des PAT. J'ai eu l'occasion d'observer des réunions d'acteurs pour élaborer le diagnostic du PAT dans le Cotentin et dans le Perche, ou à minima d'en obtenir des échos et des compte-rendu. J'ai aussi eu la possibilité de discuter des enjeux politiques (projet à visée électorale, absence de main-d'œuvre suite à une décision du conseil

⁸⁰ Par exemple, les « Alim'Tour » du Projet Alimentaire Territorial de Caen Normandie Métropole, restitués sous forme de vidéos : <https://youtu.be/tiNY3-lmoBM>

communautaire) et des postures et rôles des élu-es dans ces projets, ce qui apporte un éclairage à certaines situations. Ces liens d'échanges réguliers avec les techniciennes ont été facilités par l'expérience et les contacts apportés par le projet FRUGAL auquel j'ai eu l'occasion de participer avant la thèse. Frédérique Salmon, alors technicienne à la Chambre d'Agriculture du Calvados, a largement participé à cette mise en réseau, à la fois pour les techniciennes des collectivités, mais aussi pour les contacts au sein des autres Chambres d'Agriculture. Ces technicien·nes ont également proposé des échanges, de manière moins fréquente que celles des collectivités. Cependant, le nombre conséquent de postes contractuels dans les collectivités implique un fort taux de renouvellement de ces postes. Le temps de la thèse n'est pas un temps (si) important, mais suffisant pour voir défiler plusieurs personnes sur une même mission, complexifiant le suivi au long terme. Il en est de même pour les responsables d'associations que j'ai pu rencontrer sur le terrain. Ces liens m'ont également amené à opter pour une position d'observation dans des réunions publiques sur la question de la restauration scolaire (PAT, réunions du MIL Perche).

Un autre moyen de nouer des liens pérennes sur le terrain s'est instauré par les collègues du laboratoire et les projets tutorés réalisés dans le cadre du M2 de géographie caennais. En effet, en 2019-2020, plusieurs groupes d'étudiant·es se voient assigner l'étude d'une collectivité pour réaliser un diagnostic sur le modèle de FRUGAL. Les intercommunalités du Cotentin et d'Argentan ainsi que le PNR du Perche font une commande en ce sens, et j'intègre alors l'encadrement du projet tutoré sur le Perche aux côtés de Michaël Bermond. Cet encadrement s'est traduit par le suivi des étudiant·es sur le terrain, la réalisation d'entretiens auprès d'un chef de cuisine et d'une association, et des échanges réguliers avec le PNRP. Ces liens sur le terrain m'ont ainsi permis d'explorer d'autres dimensions de la production et de la consommation alimentaire dans le Perche.

Enfin, j'ai pu mobiliser une dernière manière de garder un lien au terrain sans y être présente physiquement. La revue de presse mise en place au début de la thèse à partir de la presse hebdomadaire régionale et les quotidiens régionaux a apporté un matériau intéressant. Il a contribué à identifier les initiatives alternatives de restaurants scolaires ou d'associations ou d'entreprises locales. J'ai ainsi pu apprendre que le MIL Perche, marché d'intérêt local dans le Perche, avait ouvert ses livraisons aux particuliers par voie de presse. Les programmes politiques des candidat·es aux élections municipales furent également publiés par ce moyen, et intégraient régulièrement des éléments sur la restauration scolaire, renforçant l'intérêt de ce matériau. Enfin, les réactions polémiques aux menus végétariens ont également souvent trouvé la voie de la presse pour susciter le débat.

3.3.3 Réflexivité et posture d'enquêtrice dans un milieu genré et hiérarchisé

Cette partie évoque mon rapport personnel à mon enquête, ce qui implique un usage de ressentis implicites et d'observations faites sur le terrain.

Les questions de présentation de l'outil de production et du parcours sont posées dès le départ pour pouvoir se placer en position d'écouter et non de prescriptrice, ce que certain-es chef-fes pouvaient anticiper en raison de ma position de chercheuse, extérieure, jeune, femme, qui tranche avec leur public quotidien. Des enfants, adolescent-es, et les adultes en relation hiérarchique permanente (la hiérarchie de l'établissement, de la collectivité en position ascendante ; l'équipe de cuisine en position descendante) sont les réceptacles de leurs interactions quotidiennes au sein de la cuisine, où se sont déroulés tous mes entretiens. Par ailleurs, ma position de femme – mais extérieure au monde de la cuisine, monde particulièrement sexiste⁸¹ – sur le terrain m'a permis de me placer soit en position externe face à un homme, soit en position de sororité (relative) face à une femme. Mes interactions avec certains chefs de cuisine sont malgré tout complexes en raison de mon identité de genre, surtout lors de mes premiers entretiens : digressions longues sur des sujets plus ou moins éloignés de la raison de ma venue, mes prises de parole interrompues ou non écoutées, réponses à la place des collègues femmes, explication de points techniques bien connus de mon côté (marchés publics, gammes de produits...) etc. L'interaction avec un homme, dans la dernière décennie de sa carrière, chef d'une équipe est souvent un facteur de multiplication de ce genre de comportements, que je n'ai pas observé chez les femmes que j'ai enquêté. Je n'ai pas non plus eu ce type d'interaction avec des hommes en milieu de carrière, avec une vingtaine d'années d'expérience. Mon expérience avec cet échantillon d'enquêtés est difficilement généralisable, mais elle démontre toutefois que cette question du sexisme en cuisine n'est pas un mythe...

Ayant rencontré beaucoup de cuisiniers et cuisinières, qui, à l'inverse, n'avaient pas d'équipe sous leur responsabilité, le ressenti de ces entretiens est très différent. Recevant peu de visiteurs de manière prolongée (une ou deux heures), ma venue était l'occasion de discuter longuement avec quelqu'un qui connaît – ou du moins comprend – leur métier. J'ai donc sans doute inconsciemment privilégié les entretiens avec des petites structures pour pouvoir recréer ce genre d'interactions.

3.3.4 L'obstacle majeur : confinements et protocoles sanitaires

Le 16 mars 2020, la France est confinée en raison de la pandémie de Covid-19. En deuxième année de thèse, je suis alors en pleine phase de terrain. Mon enquête s'arrête pour une durée indéterminée : les écoles sont fermées, et par conséquent les restaurants scolaires aussi. L'accès au terrain m'est désormais impossible, comme nombre de doctorant-es. Ne sachant au départ pas combien de temps cette suspension durerait, je prends mon mal en patience. J'écris des éléments à intégrer à la thèse, je donne cours. En mai/juin, les écoles rouvrent et les restaurants également, mais avec un nouveau protocole sanitaire qui ne fait

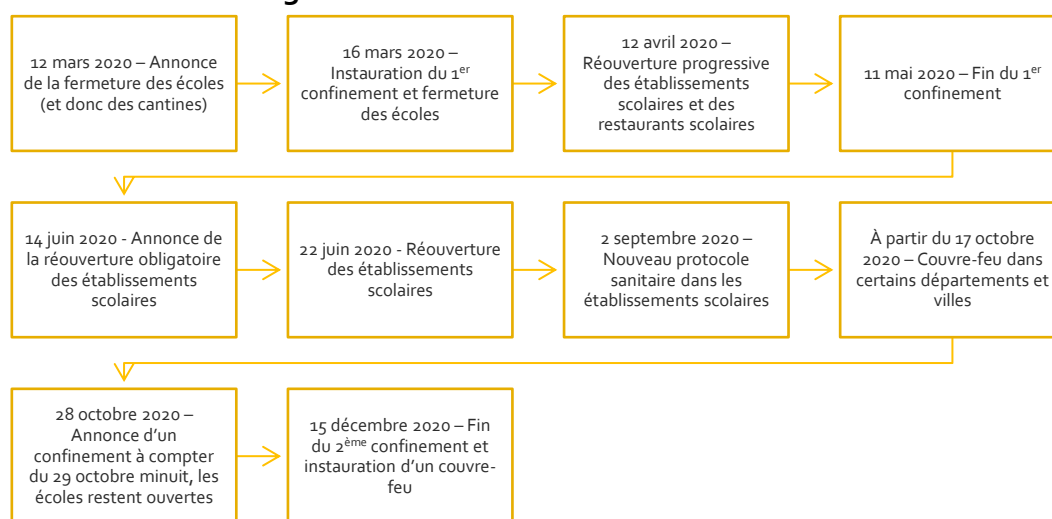
⁸¹ Sur le sujet, Anne-Sophie Pic, l'une des seuls cheffes étoilées au guide Michelin en France, évoque le fait qu'il y a « deux façons d'être respectée en cuisine en tant que femme : travailler en famille ou être homosexuelle » - « Dans quel monde on vit », *France Inter*, émission du 05/07/17, 49'.

qu'évoluer. En tant qu'extérieure, impossible d'arriver dans ce milieu très protégé : il n'y a encore pas de vaccins, pas de masques chirurgicaux... Et ce n'est pas prévu par le protocole sanitaire. La situation s'améliore avec l'été, mais les écoles sont fermées.

À la rentrée 2020, début de la troisième année de thèse, s'annoncent de nouveaux protocoles sanitaires, puis un nouveau confinement. Les consignes sanitaires sont floues dans les écoles, les protocoles évoluent très régulièrement, complexifiant la possibilité de reprendre l'enquête de terrain, qui n'est pas prioritaire dans le contexte sanitaire. De plus, il serait nécessaire de modifier la grille d'entretien en permanence en raison de l'évolution de la situation. Fin octobre, après les vacances de la Toussaint, la France est confinée à nouveau jusqu'aux vacances de fin d'année. Un couvre-feu est ensuite instauré jusqu'en juin 2021, interdisant les sorties après 18h et avant 6h. L'incertitude permanente de l'évolution sanitaire me pousse à ne pas reprendre l'enquête pour le moment, préférant attendre que cela se calme pour que le contexte soit plus serein et que les chef-fes aient du recul quant à la situation sanitaire. Le recours à une enquête téléphonique est envisagé, mais j'estime que ma démarche d'enquête en serait biaisée, ne pouvant établir de rapport compréhensif à mes enquêtés-es ou de comparaison avec mes enquêtés-es précédent-es, le contexte ayant fortement évolué.

Figure 63 :

Chronologie des confinements et couvre-feux en 2020



En mai 2021, je me fais vacciner et envisage une reprise du terrain dès que possible ; or l'appendicite frappe le 19 mai... La veille de la levée du couvre-feu. S'en suit une chirurgie, assortie d'un arrêt de travail jusqu'en juillet 2021. Ma troisième année de thèse s'achève donc, ainsi que mon financement, sans avoir pu finir mon enquête de terrain. Pour le premier confinement, mon université me proposera 4 mois de prolongation du contrat doctoral, même si mon enquête aura pris plus de 12 mois de retard (ce qui était ma demande initiale). J'obtiens par la suite un contrat d'ATER de six mois dans mon université d'origine, ce qui prolonge ainsi mon financement de dix mois. Je finis enfin mon enquête après les derniers

enseignements du contrat d'ATER, entre mai et juin 2022, et les chef-fes que j'enquête me diront que « *cela revient tout juste à la normale* » (entretien école Brontë, 17/05/2022).

Ma stratégie d'enquête doit être revue : de 5 terrains d'enquête, je passe à 3, pour être sûre de pouvoir finir la thèse en un temps raisonnable. Les terrains de la Normandie de l'Est, en Eure et en Seine-Maritime, sont abandonnés : il s'agit des deux espaces sur lesquels je n'avais pas encore commencé la campagne d'entretiens.

Ma cinquième année d'inscription en thèse, en parallèle d'un poste à temps complet d'ATER à l'Université de Nantes, est enfin consacrée à l'analyse des résultats et la rédaction du manuscrit.

Figure 64 :
Manger à la cantine au temps du protocole sanitaire



Source : Le Républicain Lorrain, 2020

3.4 Proposition d'une méthode d'analyse

Dans notre démarche d'enquête, établir la liste des fournisseurs du restaurant scolaire résulte des entretiens avec les chef-fes de cuisine. Il est alors possible de dessiner une cartographie des flux entre cuisine et fournisseur, que nous pouvons analyser avec la méthode détaillée ci-dessous. Cette étape contribue à l'identification des modèles d'approvisionnement, que nous pouvons ensuite confronter aux trois grands enjeux de la thèse.

3.4.1 Représenter les organisations spatiales à l'échelle des restaurations scolaires

Il est possible de représenter graphiquement le système alimentaire afin de mieux comprendre son organisation. R. Brunet, en 1980, expose sa théorie de la composition des modèles pour l'analyse spatiale. En effet, il estime que les modèles spatiaux partagent des formes d'organisation communes, et il s'agirait donc de déterminer un langage qui puisse décrire ces formes élémentaires, comme pour un circuit électrique. Il nomme cette linguistique les chorèmes (d'après le grec *chôros*, espace), et les définit ainsi :

[Une forme qui] fournirait le maillon permettant précisément de passer du général au particulier et du particulier au général, (...), [qui] permettrait de lire, sous la complexité de la représentation, la simplicité des phénomènes en jeu, expression des lois, mécanismes et comportements généraux

(Brunet, 1980, p. 254).

Le système alimentaire est composé d'éléments divers mais catégorisables. La méthode des chorèmes est donc bien adaptée pour représenter l'organisation de ce système. En géographie de l'alimentation, cette technique est utilisée notamment par les chercheurs et chercheuses du projet FRUGAL dans une visée pédagogique, afin de contribuer à la diffusion de la recherche lors des ateliers des PAT, mode de représentation encore utilisé par la collectivité⁸². Cette méthode permet également de reprendre le principe des idéaux-types, en établissant des modèles théoriques pour mesurer l'écart des modèles observés.

R. Brunet livre une table de 28 chorèmes de base, les plus petites unités de cette grammaire spatiales, classifiables en quatre grandes catégories (points, lignes, aires, réseau), qui se coordonnent pour former des organisations spatiales structurantes. Ces modèles doivent être généralisables, en ce sens où un modèle doit expliquer la réalité, la simplifier en utilisant ces entités élémentaires. Ces coordinations de chorèmes forment des modèles, que R. Brunet classe en plusieurs types qui correspondent à des échelles d'organisation spatiale : les modèles généraux, applicables partout ; les modèles régionaux, applicables uniquement sur

⁸² <https://polesmetropolitains.fr/caen-metropole/projet-alimentaire-territorial/le-pat-en-cours/>

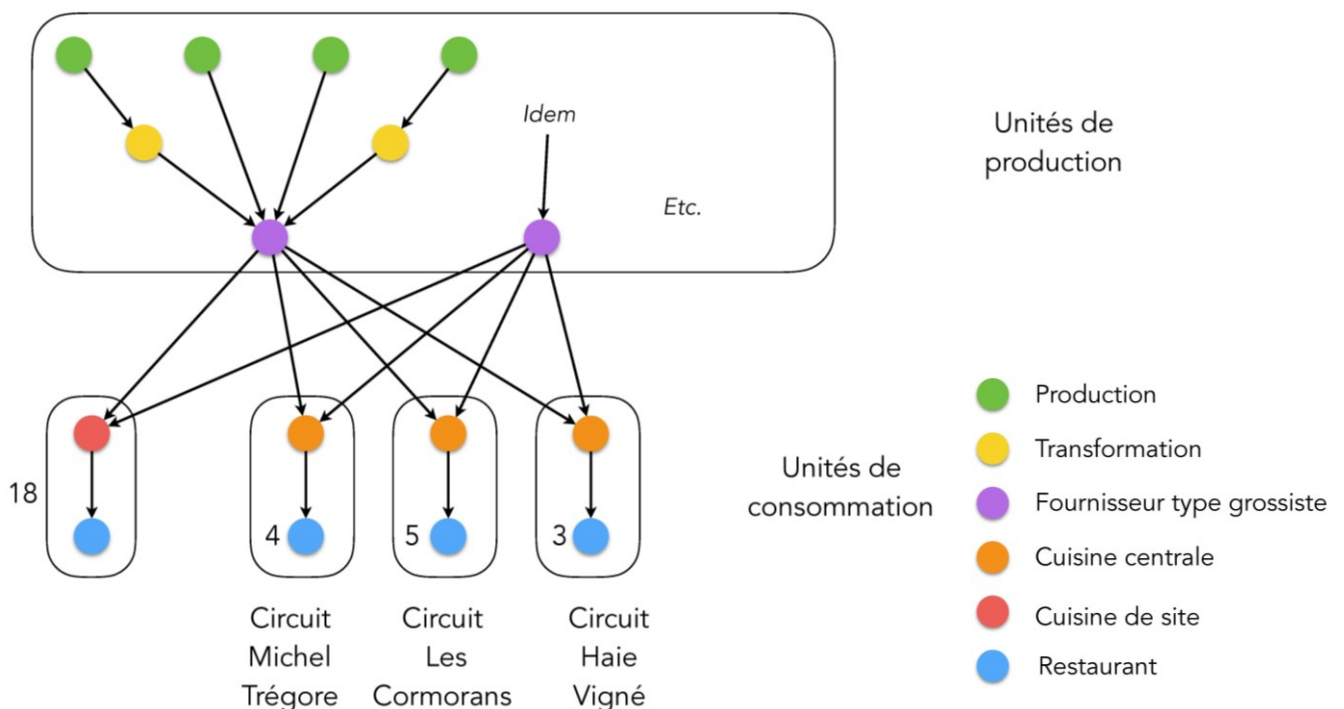
quelques régions, non mondialisables ; et, enfin, les modèles spécifiques, qui sont « *modèles d'une organisation et d'une seule* » (*ibid.*, 1980, p. 256).

Cette théorie de l'organisation spatiale contribue non seulement à la représentation de l'organisation de l'espace mais également à l'analyse des formes ainsi dessinées, à condition de localiser les structures représentées, ce qui n'apparaissait pas forcément dans la théorie de Brunet et qui a été sujet à débats.

Pour le système alimentaire, il est assez simple de comprendre qu'il est nécessaire de le modéliser en ce sens où il s'agit d'un système organisé dans l'espace, entre lieu de production et de consommation, travail précédemment réalisé par de nombreux auteurs. La restauration collective est une composante du système alimentaire, et possède ses propres formes d'organisation. Nous pouvons utiliser plusieurs chorèmes de base de Brunet dans nos travaux, notamment les entités de consommation, les aires de production et les flux d'approvisionnement.

Prenons un exemple réalisé pour des travaux antérieurs à la thèse, dans le cadre du projet FRUGAL (Esnault, 2020a). L'organisation interne d'une restauration scolaire développe des éléments de compréhension sur les possibilités d'approvisionnement d'un point de vue organisationnel.

Figure 65 :
Schéma d'organisation des flux alimentaires de la restauration scolaire de la ville de Caen en 2016-2017



Source et réalisation : M. Esnault, 2017

L'exemple de la restauration scolaire de la ville de Caen (14) présente l'intérêt de ce travail de compréhension préalable. En effet, pour l'année scolaire 2016-2017, 21 sites doivent être livrés par chaque fournisseur qui doit en avoir la capacité, limitant les candidats pour le marché public (Figure 65). Cela a pour conséquence de multiplier les flux et les infrastructures de transport et de restreindre la possibilité pour des petits producteurs de livrer les cuisines. Cette illustration est bien entendu théorique, ne présentant pas un schéma d'approvisionnement cohérent et se focalisant sur un seul fournisseur, mais elle questionne l'organisation des flux.

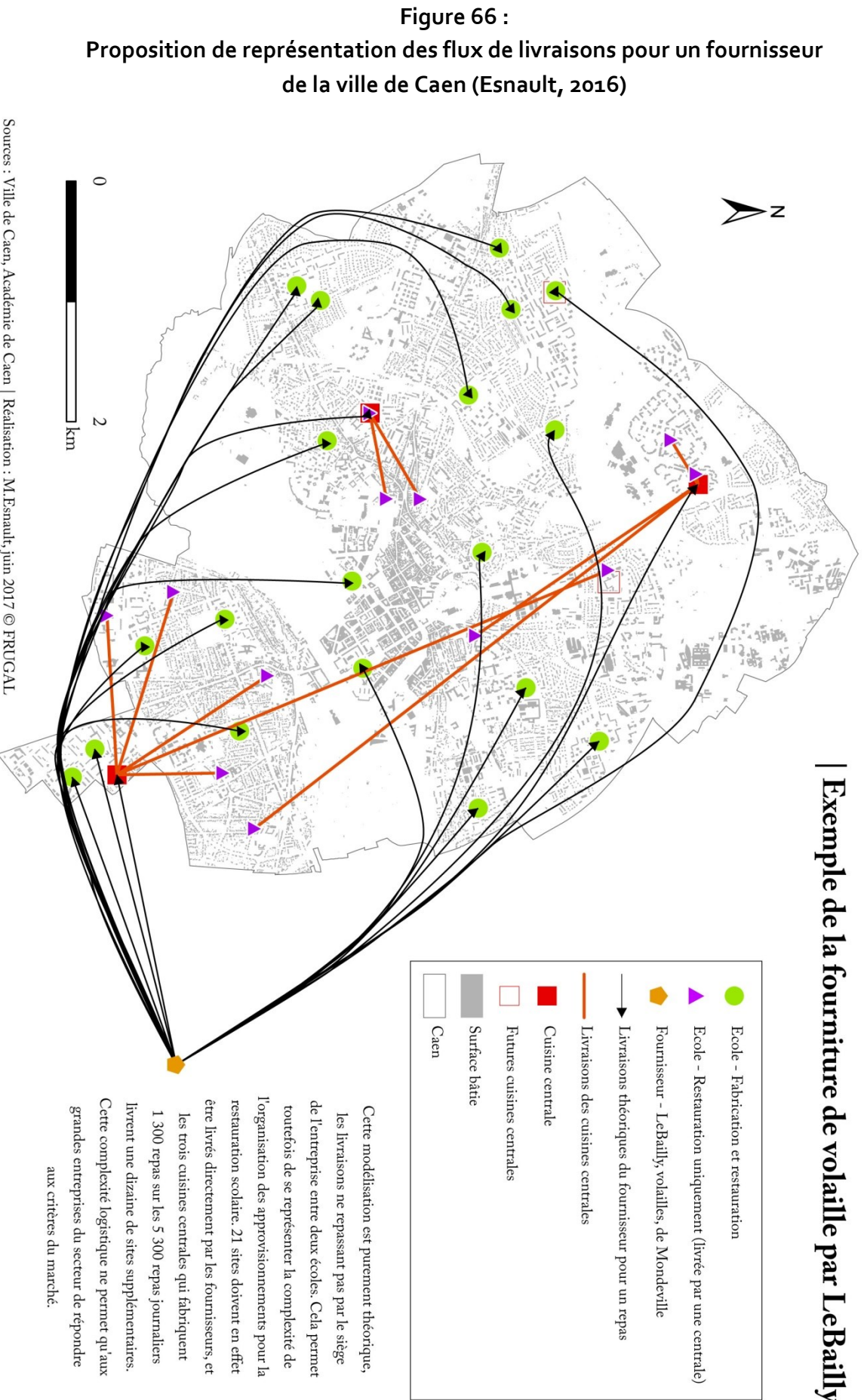
D'un point de vue spatial, si l'on modélise ces flux sur une carte, cela nous donne la figure suivante (Figure 66). La complexité des flux nécessaires pour approvisionner les restaurants scolaires apparaît d'autant plus insurmontable pour un petit fournisseur.

En revanche, à Rennes, pour la même année scolaire, c'est une cuisine centrale qui réceptionne toutes les livraisons et les transforme pour ensuite livrer les repas dans les structures de la ville (cf. Figure 67). Ainsi, tout fournisseur peut répondre au critère logistique du marché public, à condition d'avoir les volumes nécessités par la cuisine. La ville de Rennes effectue un transport des repas en liaison pour toutes les structures, tandis que la ville de Caen ne livre que quelques-unes de ses écoles. De plus, Rennes a mutualisé toutes ses structures qui offrent un service de restauration pour n'avoir plus qu'un seul site de production (même si les menus peuvent différer selon les publics). Caen, de son côté, conserve une gestion indépendante, entre écoles primaires, CCAS et l'accueil de la petite enfance.

Ce type de schéma d'organisation (Figure 65 et Figure 67) est donc une première étape clé dans l'identification des modèles d'approvisionnement.

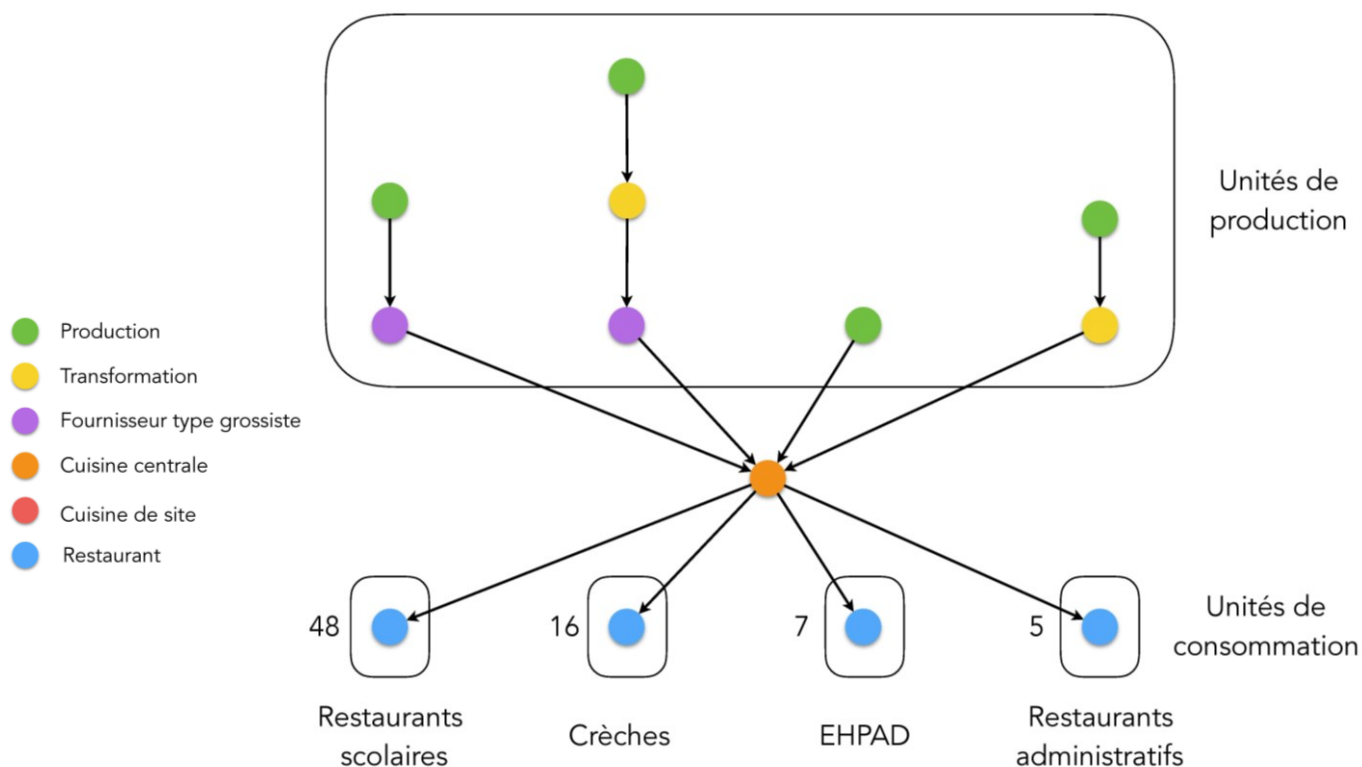
Modélisation de l'approvisionnement de la restauration scolaire de la ville de Caen

| Exemple de la fourniture de volaille par LeBaillly



Sources : Ville de Caen, Académie de Caen | Réalisation : M.Esnault, juin 2017 © FRUGAL

Figure 67 :
Schéma d'organisation des flux alimentaires de la restauration scolaire de la ville de Rennes en 2016-2017 (Esnault, 2017)



Source et réalisation : M. Esnault, 2017

3.4.2 Trois modalités d'origine des flux

Les approvisionnements connus par la méthode d'enquête auprès des chef-fes de cuisine ne sont que les premiers éléments de la chaîne. Lorsqu'il ne s'agit pas d'un achat direct au producteur-trice, nous n'avons aucune donnée sur la traçabilité du produit, sauf si lors de la visite des frigos, il a été possible de jeter un œil sur l'étiquette de traçabilité (cf. Figure 68).

En fonction de cette traçabilité, nous proposons trois catégories de fournisseurs. Premièrement, les **producteurs et productrices**, qui commercialisent leur propre production (qui peut avoir subi une première transformation, comme pour les produits laitiers) ; les **transformateurs et formatrices**, qui offrent un service de transformation, mais qui ne produisent pas directement la matière première alimentaire (minoteries, boulangeries, abattoirs, légumeries...) ; et les **grossistes**, opérateurs spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective (grossistes à service complet (GASC) ou plateformes logistiques). Cette typologie, basée sur le rôle de ces acteurs dans la production alimentaire, prend en compte la proximité fonctionnelle (nombre d'intermédiaires) et relationnelle (lien entre producteur et consommateur) entre production et consommation (Praly *et al.*, 2014).

Figure 68 :
Étiquette de traçabilité



Source : M. Esnault, 2016

Les spécificités de la commande publique imposent de recourir à des fournisseurs capables de répondre à ce type d'appel d'offres. Les opérateurs les plus à même d'y correspondre et disposant d'une grande expérience dans le domaine sont les grossistes à service complet (GASC), qui sont spécialisés dans la fourniture de produits alimentaires pour la grande distribution et la restauration collective, au contraire des grossistes de carreau qui approvisionnent les détaillants et la restauration commerciale. Peu de littérature semble consacrée à ce type de fournisseurs (Baritoux et Billon, 2018), représentés notamment par les grands groupes de fournitures de denrées alimentaires, spécialisés ou non (*groupe Pomona, Transgourmet, Réseau Krill, Sysco, Biocoop Restauration, Pro à pro...*), et les sociétés de restauration collective (dont de grandes entreprises cotées en bourse : *Elior, Compass Group et Sodexo*). Ces dernières concentrant une part importante de l'activité, elles sont spécialisées dans l'approvisionnement des structures de restauration collective, disposent de services dédiés à la réponse aux marchés et sont localisées dans les zones artisanales ou industrielles des grandes agglomérations. Les structures de ces entreprises disposent de produits aux conditionnements adaptés, ont systématisé la réponse aux marchés publics, et ont optimisé leurs techniques de distribution, basées sur les pratiques de la grande distribution (Merenne-Schoumaker, 2007 ; Raimbault, 2015 ; Bricas *et al.*, 2021). Ces compétences rendent complexe le recours à d'autres fournisseurs qui n'ont pas accès aux mêmes moyens. Ces dernières années, alors que ces acteurs souffrent d'une mauvaise image liée à leur activité de transport et à la méconnaissance de leur métier, ils déploient diverses stratégies de communication et développent les partenariats pour « *s'affirmer en tant qu'acteurs des systèmes alimentaires locaux* » (Bricas *et al.*, 2021, p. 21).

Il est possible d'identifier ces acteurs avec la base SIRENE produite par l'INSEE, qui recense ces opérateurs et les regroupe en codes NAF selon les produits commercialisés. Ces codes

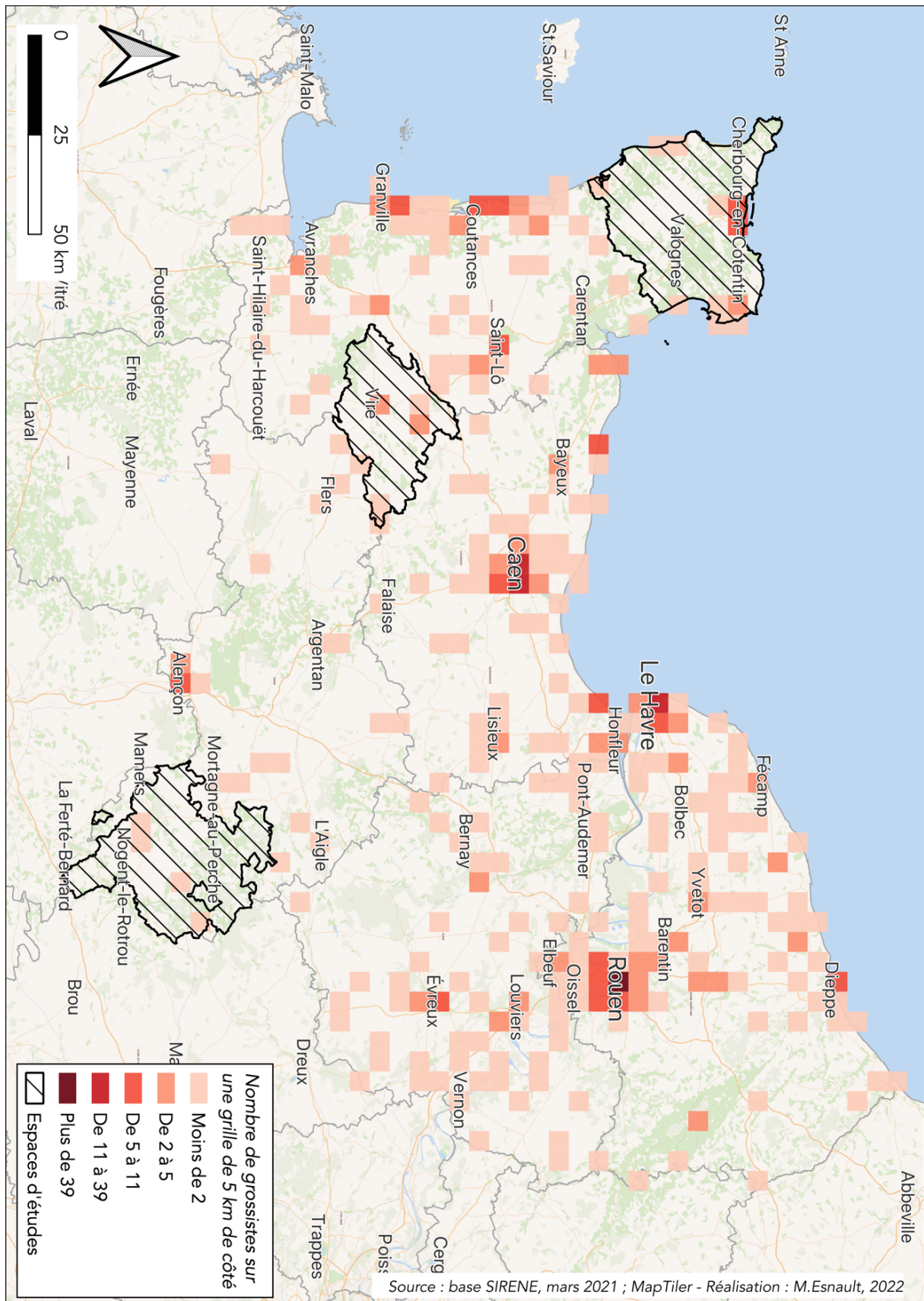
dépendent de la catégorie 46.3 « Commerce de gros de produits alimentaires, boissons et de tabac » et regroupent les types suivants :

- 46.31 Commerce de gros de fruits et légumes
- 46.32 Commerce de gros de viandes et de produits à base de viande
- 46.33 Commerce de gros de produits laitiers, œufs, huiles et matières grasses comestibles
- 46.34 Commerce de gros de boissons
- 46.35 Commerce de gros de produits à base de tabac
- 46.36 Commerce de gros de sucre, chocolat et confiserie
- 46.37 Commerce de gros de café, thé, cacao et épices
- 46.38 Commerce de gros d'autres denrées alimentaires, y compris de poissons, crustacés et mollusques
- 46.39 Commerce de gros non spécialisé de denrées alimentaires, boissons et tabac

Le code 46.35 n'est pas utilisé dans ce travail, n'étant pas utile pour la restauration scolaire. La classification peut être encore affinée, mais le niveau de détail atteint n'est pas nécessaire, d'autant qu'une partie des opérateurs cumulent plusieurs de ces sous-codes, rendant le traitement des données plus complexe.

La Figure 69, réalisée à partir de cette base de données, localise ces GASC à l'aide d'une grille de densité. Les zones à la plus forte concentration de ce type d'acteur sont à proximité des centres urbains majeurs : Le Havre, Rouen, Caen. Les pôles secondaires affichent également une concentration importante : Cherbourg-en-Cotentin, Alençon, Évreux. Ces stratégies d'implantation s'expliquent par leur proximité à des axes autoroutiers majeurs, et la présence de centres urbains concentrant les populations et donc les besoins. Pour autant, certaines densités s'expliquent par la spécialisation productive des espaces. Les côtes du département de la Manche, aux alentours de Coutances et Granville, tout comme à l'est du Cotentin dans le Val de Saire, présentent une densité conséquente de grossistes spécialisés dans les fruits et légumes, en raison des divers bassins maraîchers présents. En ce qui concerne les densités plus importantes de Port-en-Bessin au nord de Bayeux, de Honfleur et de manière générale tous les espaces côtiers, les grossistes présents sont spécialisés en poissons, crustacés et mollusques. En ce qui concerne nos espaces d'études, particulièrement le Perche ornais, la densité de GASC est peu conséquente, en lien avec la structuration de la hiérarchie urbaine, et l'absence de filières spécialisées (en dehors du nord du Cotentin).

Figure 6g :
Densité des grossistes susceptibles d'approvisionner
la restauration scolaire en Normandie



3.4.3 Les flux à l'échelle régionale : dessiner des modèles d'approvisionnement

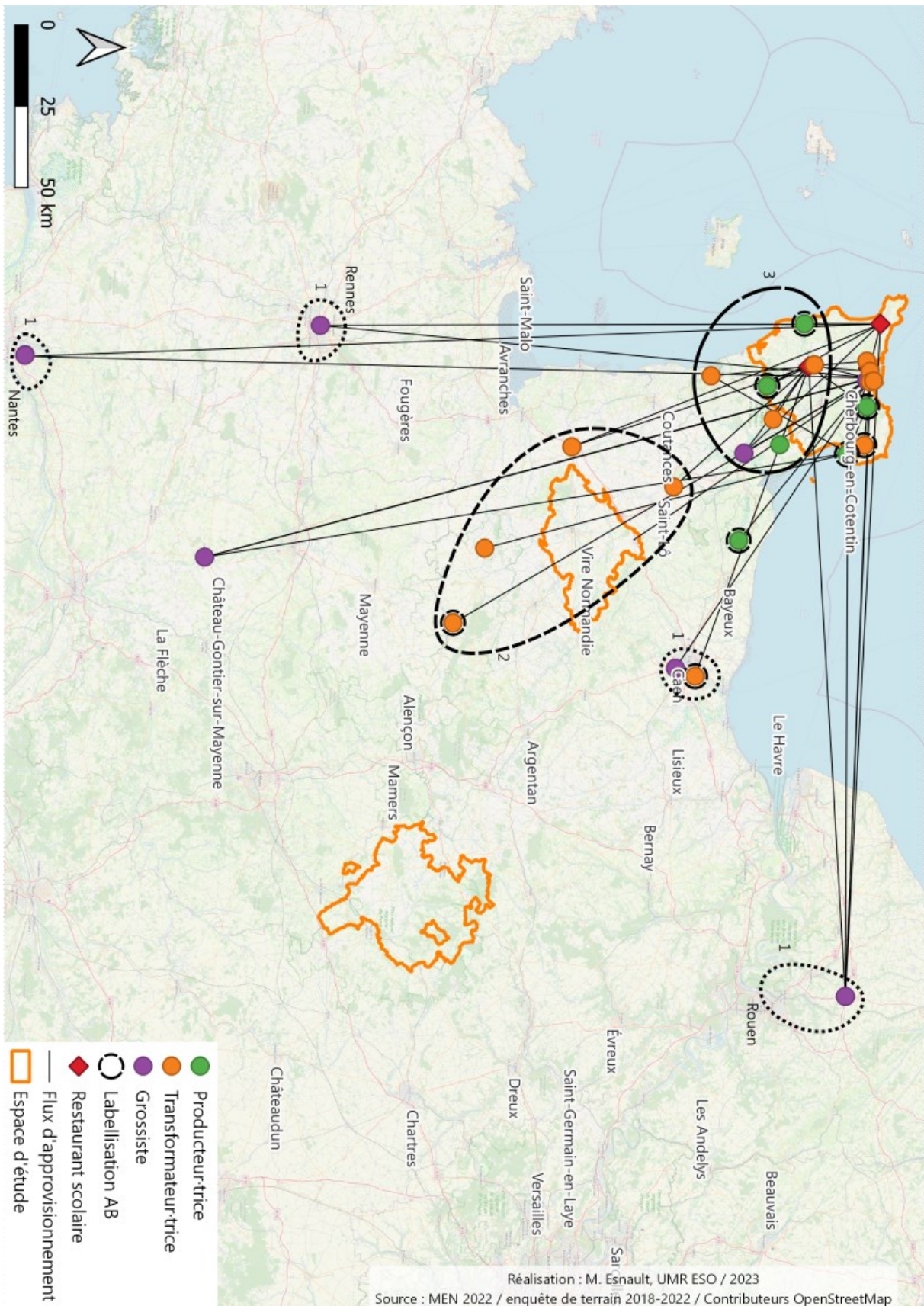
En entretien, nous demandons la liste des fournisseurs de chaque structure rencontrée. Il nous est en revanche impossible de récupérer systématiquement l'information sur les volumes associés à ces fournisseurs, soit pour des raisons de secret commercial, soit simplement par absence de connaissance de l'information.

Une fois les flux récupérés, il faut les retranscrire chacun sur une ligne de tableur. Nous ajoutons ensuite dans d'autres feuilles l'identité de chaque individu (acheteurs et fournisseurs) et intégrons leurs coordonnées GPS. Pour représenter ces flux, il faut ensuite créer des lignes reliant acheteurs et fournisseurs et créer des cartes en oursin. Ces lignes sont ensuite reliées à des points, points dont la sémiologie varie en fonction des trois modalités de fournisseurs, détaillées précédemment.

L'exemple de la carte suivante (Figure 70) reprend les approvisionnements de cinq établissements scolaires enquêtés en 2019 dans le Cotentin. Les points d'origine de ces approvisionnements sont localisés dans le Cotentin et la Manche, ou sont à proximité dans les centres urbains : Caen, Rennes, Rouen (Beautot). Les approvisionnements directs au producteur (en vert sur la carte) sont plus proches des lieux de consommation car ils reposent sur la connaissance de la production locale par l'acheteur (le responsable de la restauration de la cuisine), et nécessitent un travail préalable de *sourcing*. En revanche, l'achat auprès de grossistes (en violet) ne tient pas compte de cette logique. Ces acteurs sont souvent localisés à proximité des centres urbains, ce qui va augmenter les rayons d'approvisionnement des cuisines. Enfin, la question des achats auprès de transformateurs (en orange) peut se rattacher à l'un ou l'autre de ces raisonnements, en fonction des choix d'implantation des entreprises.

L'analyse de cette carte (les zones délimitées par des pointillés d'espacement variés) démontre déjà une certaine régionalisation des origines des approvisionnements. Nous observons que, dans l'espace numéroté 1, la majeure partie des approvisionnements sont des produits laitiers, toutes modalités de fournisseurs confondues. Cet espace, au plus près des zones de productions laitières, est à proximité immédiate des restaurants scolaires enquêtés. Les producteurs, productrices et opérateurs de transformation de viande qui fournissent les restaurants enquêtés dans le Cotentin sont partiellement regroupés le long de la frontière Manche/Calvados et Manche/Orne, révélant là aussi des formes de spécialisation de l'agriculture et des structures d'abattage. Enfin, l'espace 3 regroupe les fournisseurs en produits d'épicerie. Il ne s'agit ici que de transformateurs et grossistes, situés en périphérie de Rennes. Là encore, cela correspond à l'organisation de la filière et démontre la complexité pour les cuisines du Cotentin de trouver des fournisseurs de proximité dans cette gamme de produits.

Figure 70 :
Analyse des approvisionnements de la restauration scolaire enquêtée dans le Cotentin



La combinaison de méthodes quantitatives (typologie des espaces sociaux, analyse d'un questionnaire) et qualitatives (entretiens compréhensifs, entretiens libres, observation participante, recension de flux) apporte un matériau de recherche inédit, applicable à un espace et reproductible dans d'autres. Le choix de ces espaces d'enquêtes s'attache à respecter un ensemble de critères de manière à assurer une représentativité des résultats obtenus. Le passage à l'enquête qualitative reste tout de même perturbé par la crise sanitaire, et réduit par voie de conséquence les perspectives d'obtenir des résultats sur toute la région normande. Comme de nombreuses thèses en sciences sociales réalisées à cette période, ce travail de recherche porte la marque d'un moment de crise, tant dans l'enquête que dans le matériau obtenu.

La méthodologie développée dans ce chapitre repose sur l'expérience de deux enquêtes réalisées avant la thèse. La première, en master 1, en 2015-2016, s'intéresse à la restauration scolaire du premier degré dans l'ouest du Calvados et l'utilisation de produits bio en locaux (Esnault, 2016). La deuxième, l'année suivante, dans le cadre du projet FRUGAL se concentre sur les approvisionnements de la restauration collective dans trois aires urbaines de l'Ouest : Caen, Rennes et Lorient (Esnault, 2017). Ce second travail, repris en partie dans la partie 3.4, a pour objectif d'établir une méthodologie reproductible, et est en partie valorisé dans le rapport de recherche final du projet de recherche (Darrot *et al.*, 2020b).

CONCLUSION DE LA PREMIÈRE PARTIE

La restauration scolaire est un service associé à l'éducation, mais qui reste très récent puisqu'âgé de moins d'un siècle. Le premier restaurant d'enfants comme nous les connaissons aujourd'hui est inauguré en 1947, et ce modèle se diffuse par la suite dans le reste de la France. D'abord concentré sur l'apport nutritionnel des élèves, enjeu majeur au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les objectifs ont évolué vers une restauration de qualité, en lien avec l'évolution des pratiques alimentaires. La loi EGalim, datant de 2017, cadre ainsi pour la première fois la qualité des produits en prenant en compte des critères autres que nutritionnels.

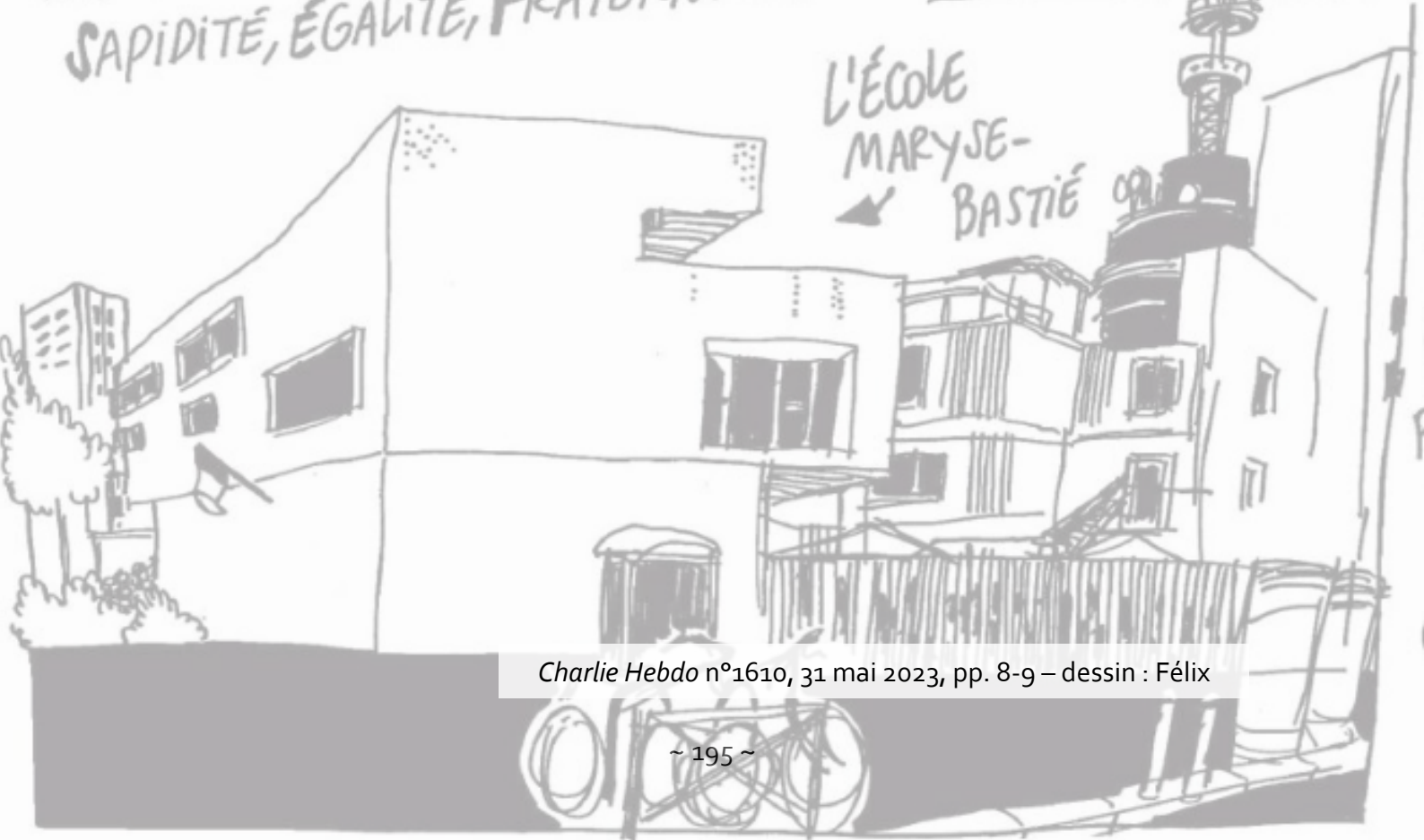
Les travaux de recherche s'intéressant à la restauration scolaire se sont majoritairement focalisés sur des espaces urbains, et ont souligné l'importance de la dépendance à la production alimentaire des campagnes. Ce travail prend le parti inverse de questionner les pratiques de la restauration scolaire dans les espaces non centraux, supports de la production, et ses liens d'approvisionnement aux fonctions alimentaires des centres urbains. Trois axes de recherches sont identifiés pour explorer ces relations : une entrée par les catégories sociales (partie II), par le lien à la production agroalimentaire (partie III) et par les politiques publiques (partie IV).

Cette thèse analyse à la fois des données quantitatives, issues de bases de données diverses, et des données qualitatives collectées par une phase d'enquête auprès des chef-fes de cuisine de la restauration scolaire, et d'acteurs des systèmes alimentaires locaux.

Les cartographies obtenues à partir de la liste des fournisseurs des restaurants enquêtés constituent le matériau de recherche central de ce travail. Ces cartographies, appelées « modèles d'approvisionnement » dans ce travail, sont mises en parallèle des propriétés sociales de la population dans la partie II qui se concentre sur le rapport entre alimentation et espaces sociaux. Dans la partie III, il s'agit de croiser ces modèles à la question de la proximité et de la qualité des aliments. Enfin, dans la partie IV, ces modèles d'approvisionnement sont confrontés aux politiques publiques mises en place aux différentes échelles de l'action publique en Normandie : PAT, politiques départementales et régionale.

CANTOCHE "GAULT ET MILLAU"

VENDREDI 26 MAI, A ROMAINVILLE (93),
AVAIT LIEU, A L'ÉCOLE MARYSE-BASTIÉ,
L'INAUGURATION D'UNE CANTINE QUI
SERVIRA DES PLATS "100% BIO, LOCAL,
ET FAITS MAISON." DES TABLES RONDES
ÉTAIENT ORGANISÉES POUR DÉMONTRER
QUE QUAND DES ÉLUS SE SORTENT LES
DOIGTS DU CUL, ET SUR LA DURÉE,
UNE CANTINE COÛTE MOINS CHER EN
BIO QUE DE SERVIR DE LA MERDE A
DES GAMINS QUI GRANDISSENT DANS DES
CITÉS A L'ARCHITECTURE A DÉGUEULER.
SAPIDITÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ!



PARTIE II – LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS TROIS TYPES D'ESPACES NORMANDS NON-CENTRAUX

« La société est composée de deux grandes classes :
ceux qui ont plus de dîners que d'appétit et ceux
qui ont plus d'appétit que de dîners »

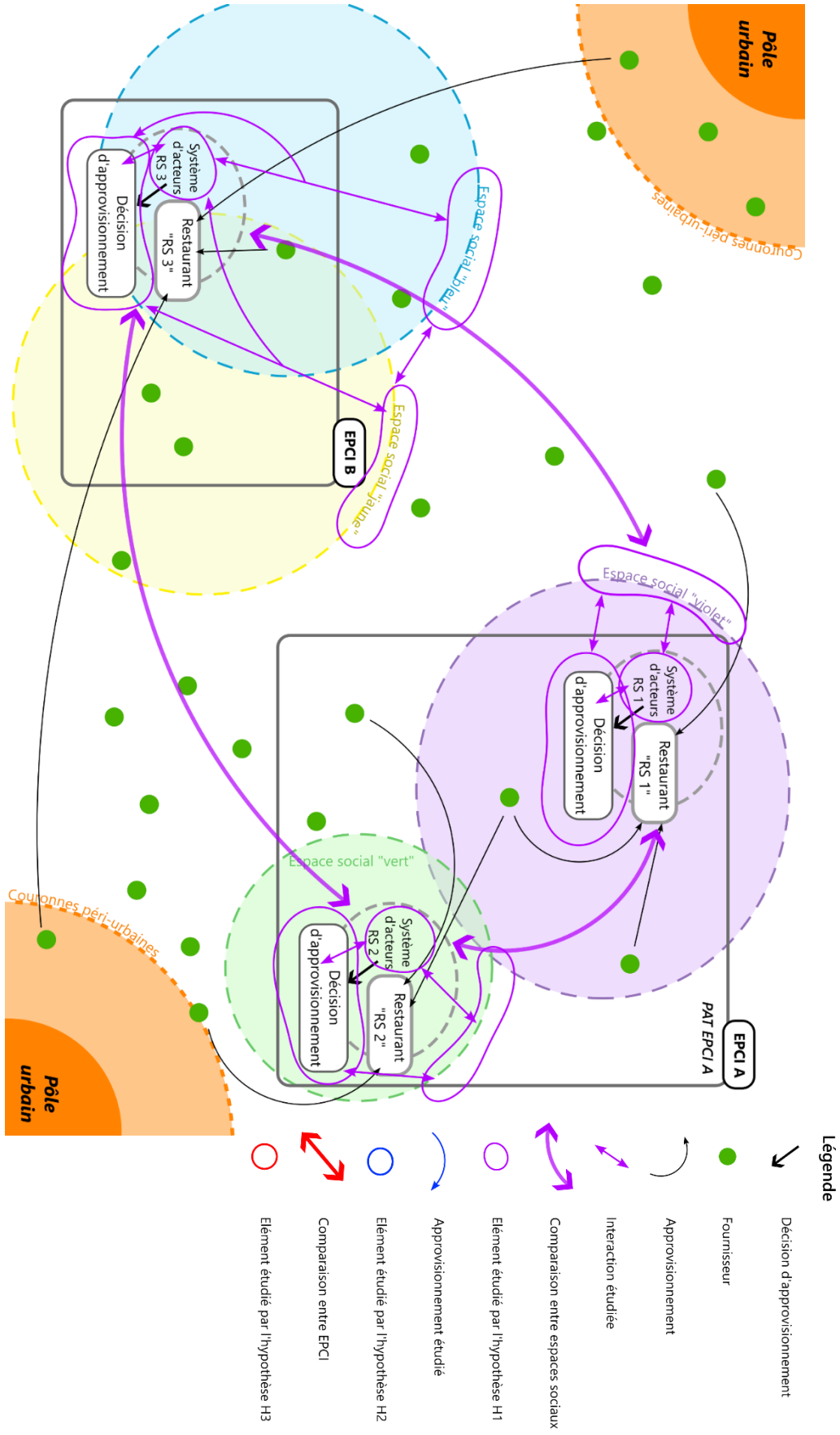
Sébastien-Roch Nicolas dit Chamfort, 1795, *Maximes et pensées : caractères et anecdotes*

Liée à la première hypothèse de ce travail, la partie II fait le lien entre espace social et choix d'approvisionnement. La **Erreur ! Référence non valide pour un signet.** retrace ce cheminement. Comment les caractéristiques de l'espace social vont-elles interagir avec les systèmes d'acteurs des restaurants scolaires ? Comment cette interaction influence les décisions d'approvisionnement ?

Le chapitre 4 caractérise les mondes sociaux et leurs environnements, avant de s'attacher à présenter les espaces d'étude. Nous y détaillons également les pratiques alimentaires des enfants, qui se distinguent en fonction des caractéristiques sociales de leurs parents. Nous caractérisons également les positions sociales des écoles, collèges et lycées étudiés à l'aide de l'indicateur de position sociale construit par le ministère de l'Éducation Nationale.

Le chapitre 5 croise ces indicateurs de position sociale avec les pratiques d'approvisionnements, avant de s'intéresser aux trajectoires biographiques des chef·fes enquêtés.

Figure 71 :
Schéma méthodologique : partie II, hypothèse H₁



4. Caractériser les types d'espaces étudiés

Ce chapitre a pour objectif de qualifier les types d'espaces que nous avons choisis dans la partie précédente. La première sous-partie présente ainsi les caractéristiques socioprofessionnelles, économiques et démographiques des communes normandes et des départements limitrophes à la région, en reprenant le même espace que lors de l'établissement de la typologie présentée dans le chapitre 3. À un niveau de détail plus fin que cette cartographie multivariée, les cartographies qui sont exposées participent de la compréhension des espaces sociaux que nous étudions.

La deuxième sous-partie se concentre sur la position sociale des écoles, collèges et lycées. Il s'agit ici de présenter des résultats issus de bases de données du Cnesco, de l'académie de Normandie (base APAE) ou directement du ministère de l'Éducation Nationale.

La troisième sous-partie présente les caractéristiques de l'offre de restauration scolaire, en exploitant des données elles aussi issues du ministère de l'Éducation Nationale.

La quatrième sous-partie présente les déterminants sociaux de la consommation alimentaire chez les enfants, en reprenant les résultats de l'étude INCA.

Enfin, la cinquième et dernière sous-partie synthétise ces caractéristiques par espace d'étude, et soulève les enjeux spécifiques à ces types d'espace.

4.1 Caractéristiques sociodémographiques des populations des terrains d'étude

Les données des sources exposées précédemment nous permettent de brosser un portrait quantitatif des espaces étudiés, et ce à l'aide d'une méthodologie similaire pour la série de cartes présentées ici. Exception faite du revenu médian (Figure 78) et de la part des 4-17 ans (Figure 79), nous proposons à chaque fois une cartographie thématique uni variée en cinq classes (soit avec la méthode de Jenks soit celle des quartiles), réalisée à l'aide de QGIS, et reprenant les limites de nos terrains d'étude. La carte représentant le revenu médian s'appuie sur une discrétisation en dix classes, afin de reprendre les dix déciles, et indiquer la médiane, les premier et troisième quartiles, très usités pour décrire la répartition des revenus. À plus de 7 classes, il devient difficile de lire les données, d'où le choix de deux couleurs. La part des 4-17 ans est réalisée à l'échelle des carreaux naturels (soit le plus petit carreau regroupant à minima 11 ménages), et non à l'échelle des communes, et nous avons choisi une sémiologie à couleur scindée afin d'intégrer plus facilement les différences.

Figure 72 :
Les agriculteurs et agricultrices implanté-es dans les espaces ruraux

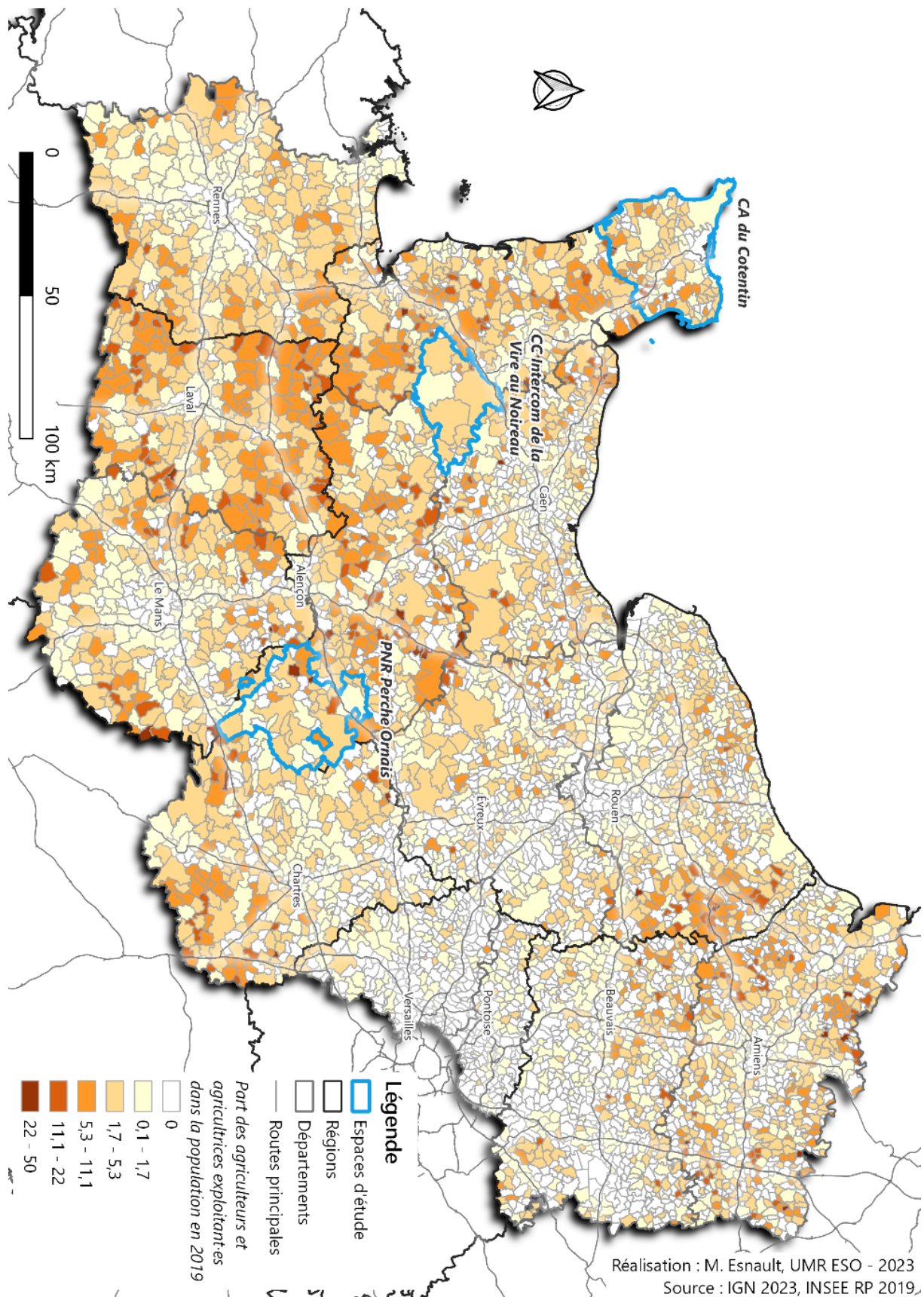
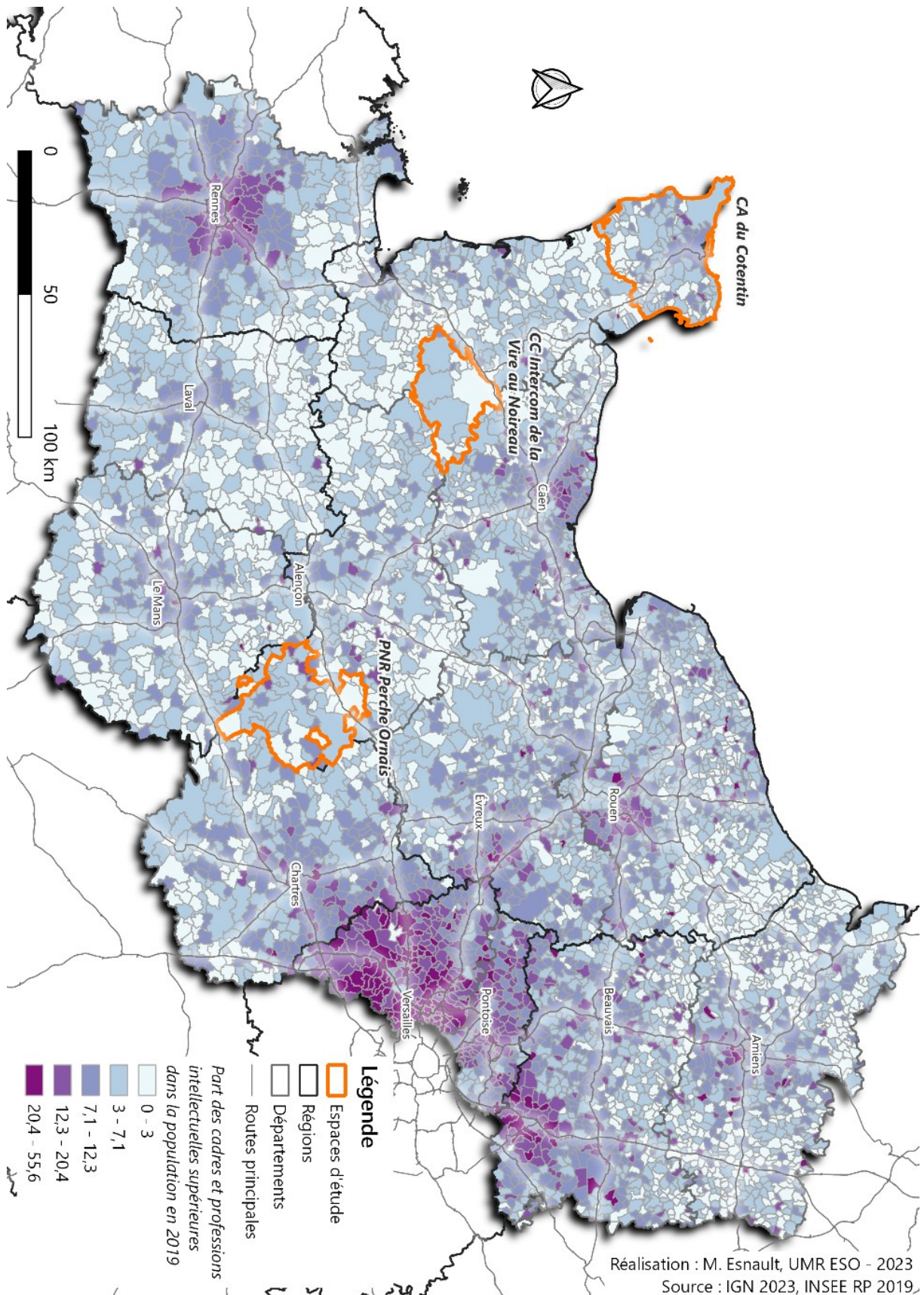


Figure 73 :
Le monde urbain et périurbain aisé résidentiel



À la lecture et analyse de ces cartes, les centres des aires urbaines et plus particulièrement les premières couronnes se dégagent, par la concentration des populations les plus aisées et les plus diplômées, et ce particulièrement à l'ouest de la région parisienne. À l'inverse, les populations de quatre espaces ruraux apparaissent plus en difficultés : le pays du Marais, autour de Carentan, entre Manche et Calvados ; le Pays d'Auge, à l'est du Calvados et de l'Orne ; la zone frontalière entre ex-Haute-Normandie et ex-Picardie ; et l'espace à l'interface de la Manche, de l'Orne, de la Mayenne et de l'Ille-et-Vilaine.

On observe une répartition très spécifique des **classes populaires d'un côté, et des classes les plus favorisées de l'autre**. Comme nous venons de l'évoquer, les **cadres et professions intellectuelles supérieures** (cf. Figure 73) se concentrent à **proximité des pôles urbains, en raison des fonctions urbaines d'encadrement et de commandement**. Les communes de **l'ouest parisien** regroupent plus de 20 %, contre une moyenne de 5,8 % en France, ce qui s'explique par leur pouvoir d'achat élevé sur le marché immobilier, là où les biens de première couronne sont très coûteux. On observe ensuite des communes aux taux élevés à l'est de Rouen, au nord de Caen, en première couronne de Rennes, puis dans une moindre mesure au sud d'Amiens. Ensuite, quelques communes attirent ces catégories de manière plus disparate, principalement en ex-Picardie et en ex-Haute Normandie. Dans le Cotentin, terrain d'étude de la Manche, quelques communes regroupent plus de 12 % de cadres et professions intellectuelles supérieures, notamment en raison de la forte présence du secteur nucléaire et des emplois associés. Dans le Bocage de Vire, aucune commune ne dépasse les 7 %. Dans le PNR du Perche, quelques communes concentrent ces populations, à l'ouest notamment : Appenai-sous-Bellême (281 habitant-es), Montgaudry (79 habitant-es), Saint-Jouin-de-Blavou (289 habitant-es), Saint-Denis-sur-Huisne (59 habitant-es), Le Pas-Saint-l'Homer (125 habitant-es). Cette part plus importante de cadres et professions intellectuelles est survalorisée en raison du faible nombre d'actifs dans ces communes, ce qui gonfle statistiquement le pourcentage obtenu. Par ailleurs, toutes ces communes sont de petite taille, tandis que leurs voisines ont fusionné en de grandes communes nouvelles (Longny les Villages, Perche en Nocé, Belforêt-en-Perche, Val-au-Perche) qui absorbent les spécificités statistiques locales.

La répartition spatiale des **professions intermédiaires** (cf. Figure 74) varie selon la position à l'ouest ou l'est d'un axe Le Havre-Chartres. À l'ouest, ces catégories se concentrent en **deuxième et troisième couronnes des pôles urbains**, toujours en raison du pouvoir d'achat et du prix de l'immobilier : Rennes, Laval, Le Mans, Alençon, Caen, Cherbourg. Elles sont moins présentes dans les espaces intermédiaires. À l'est de cet axe, la répartition est beaucoup **plus diffuse**, notamment en région parisienne, à l'est de l'Eure et en Seine-Maritime. Dans le Cotentin, l'importance de la part de ces populations varie selon un gradient d'éloignement de la Hague (pointe nord-ouest de la presqu'île), qui draine des emplois de technicien·nes liés à nouveau à la centrale de retraitement des déchets nucléaires.

Figure 74 :
Le périurbain des classes moyennes

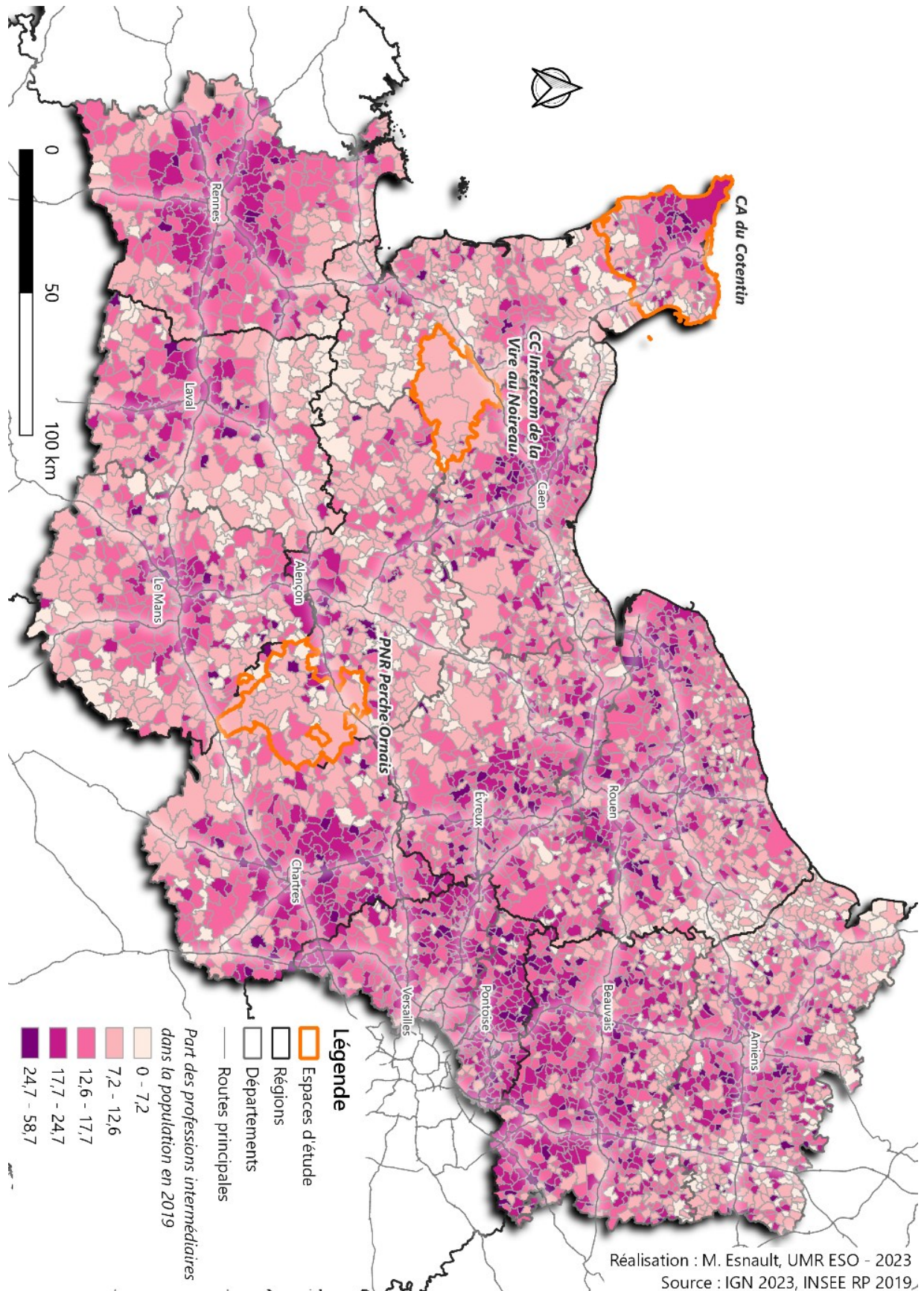
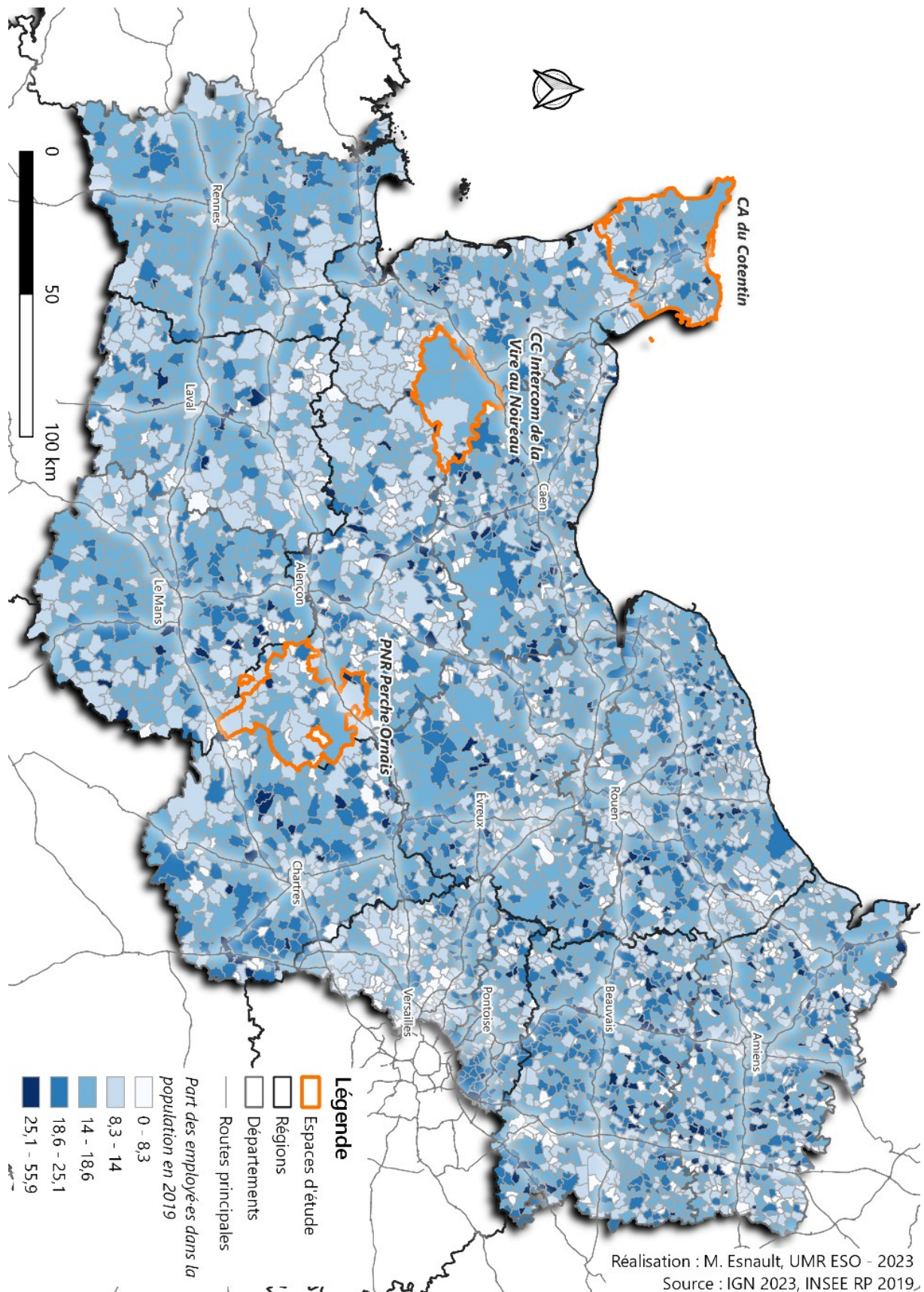


Figure 75 :
La population employée, importante et fixée dans le réseau des bourgs et villes



Plus l'on s'éloigne des centres urbains et de leurs premières couronnes, plus les **classes populaires** (employé-es et ouvrier-es) sont plus nombreuses, notamment en raison du coût de l'immobilier (Bermond & Marie, 2016, p. 839). La Figure 75 nous apprend que les **employé-es résident plutôt dans les 2e et 3e couronnes périurbaines** (Rennes, Laval, Le Mans, Caen), et dans les **espaces à l'interface de deux aires urbaines** (Amiens, Beauvais, Rouen), même si cela reste **assez diffus** de manière générale. En ce qui concerne les ouvrier-es (cf. Figure 76), cette répartition des populations s'effectue **à l'inverse des cadres**, plus proche de la **distribution spatiale des lieux de résidence des agriculteur-trices exploitant-es** (cf. Figure 72). Ces populations sont **les plus éloignées des axes de communication majeurs**, et **désertent les couronnes périurbaines**. On observe notamment des concentrations importantes de populations ouvrières sur l'axe Cherbourg-Laval, à l'est de la Sarthe, entre Rouen et le Havre et au nord de la Seine-Maritime (vers Dieppe), à l'est de la Somme, et le long de la frontière entre ex-Haute-Normandie et ex-Picardie. Le Bocage virois est l'espace d'étude qui concentre la plus grande part de population ouvrière, avec le Perche ornais. Enfin, dans le Cotentin, une petite concentration de ces populations peut s'observer dans sa partie sud.

Figure 76 :
Le monde rural ouvrier, industriel et artisanal

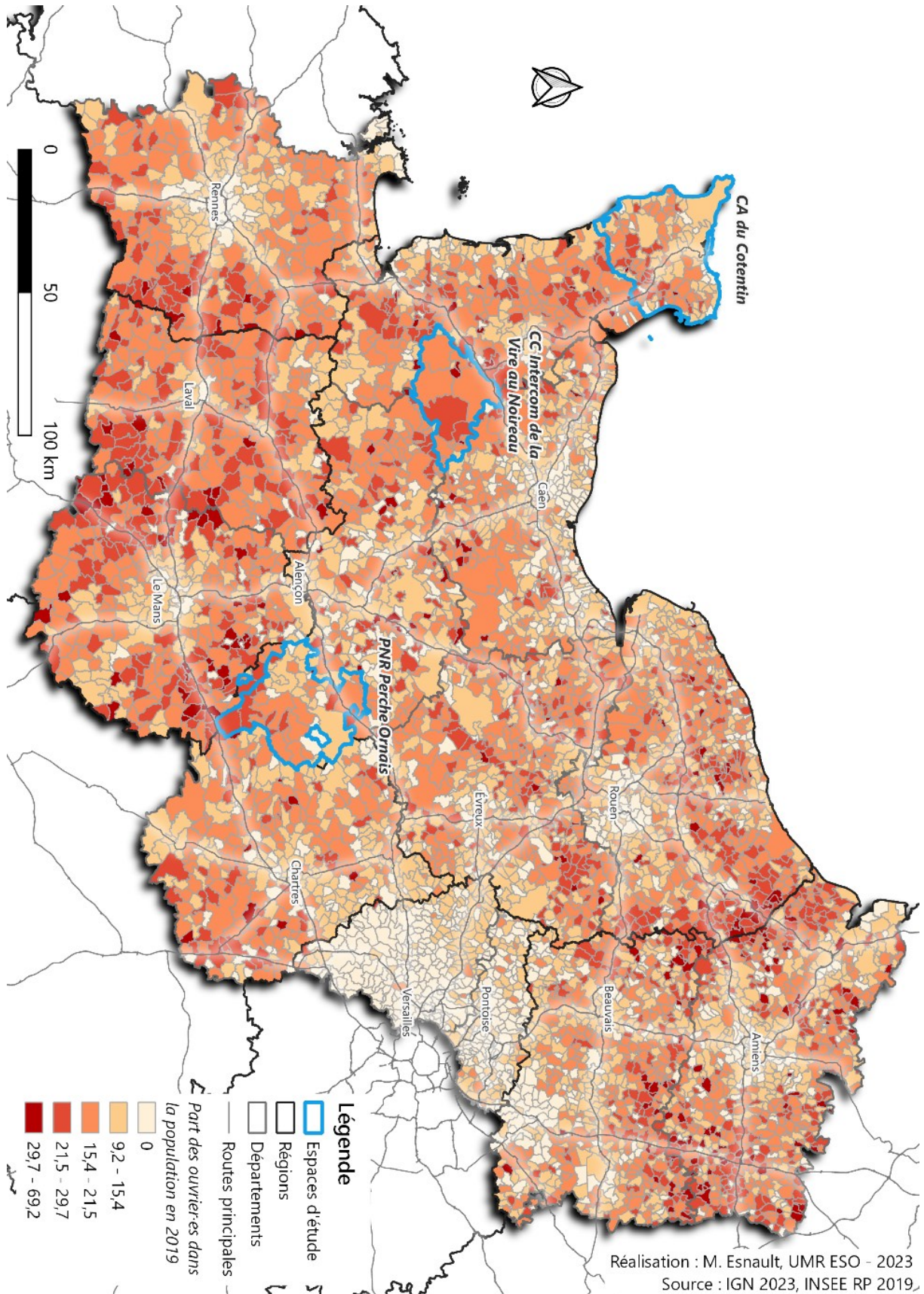
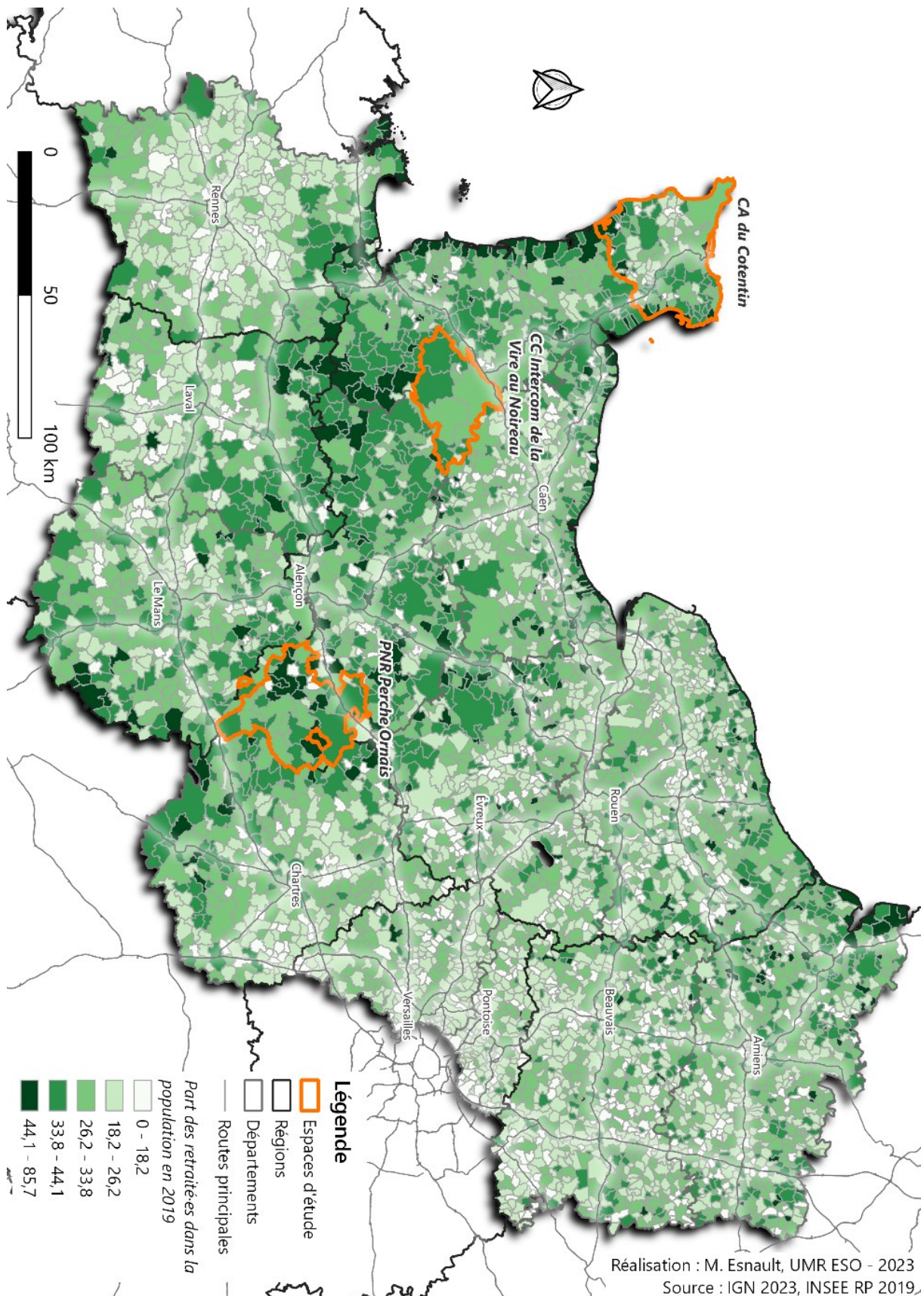


Figure 77 :
Les retraité-es, des préférences pour des aménités rurales et paysagères



La répartition des **revenus médians par commune** (Figure 78) est corrélée spatialement à la place des communes dans la **hiérarchie urbaine**, mais aussi à la **place des catégories socioprofessionnelles** dans ces espaces, particulièrement des actif·ves occupant des emplois de cadre (fonctions métropolitaines) ou de professions intellectuelles supérieures et des retraité·es de ces catégories. Les populations de région parisienne bénéficient également de plus hauts revenus qui apparaissent en violet foncé sur cette carte (au-dessus du troisième quartile). Seules les populations des centres urbains échappent au gradient centre-périphérie qui semble apparaître ici, en raison d'une présence importante de populations précarisées dans ces espaces (une analyse de ce processus à Caen : Brouard-Sala et Esnault, 2021). Les communes littorales du sud de la Manche et du nord de l'Ille-et-Vilaine bénéficient d'une population plus aisée en lien avec la présence de retraité·es.

La carte proposant la répartition des **populations retraitées** (Figure 77) doit s'interpréter avec un peu plus de recul. Elle ne fournit en effet pas d'information sur les professions originelles de ces populations ; ainsi les retraité·es cadres et les retraité·es ouvrier·es sont mélangés dans cette catégorie. On observe toutefois de grandes tendances spécifiques à ces catégories. Le littoral ouest de la Manche et la baie du Mont-Saint-Michel apparaissent privilégiés par ces populations, avec un taux de concentration supérieur à 40 % dans de nombreuses **communes littorales**, ce qui se confirme depuis plusieurs années (Collette, 2016). Les populations résidant sur le littoral sont à priori très différentes de celles vivant dans le sud-est de la Manche, où l'on observe un autre espace concentrant des retraité·es. En effet, ce dernier espace concentre des populations actives agricultrices exploitantes et ouvrières, tandis que le littoral est privilégié par les cadres et professions intermédiaires. On observe également des populations retraitées nombreuses dans le Pays d'Auge, dans le Perche, et dans la baie de Somme. **Dans nos espaces d'études, nous observons une forte concentration de retraité·es**, dans le Perche, autour de Bellême (La Perrière (commune déléguée de Belforêt-en-Perche), le Pin-la-Garenne, Mauves-sur-Huisne). Concernant le Bocage virois et le Cotentin, ces populations représentent une part importante dans certains lieux (plus d'un tiers) mais ne composent pas la majorité de la population communale.

Figure 78 :
Les hauts revenus concentrés dans les périphéries résidentielles des métropoles et des préfecture

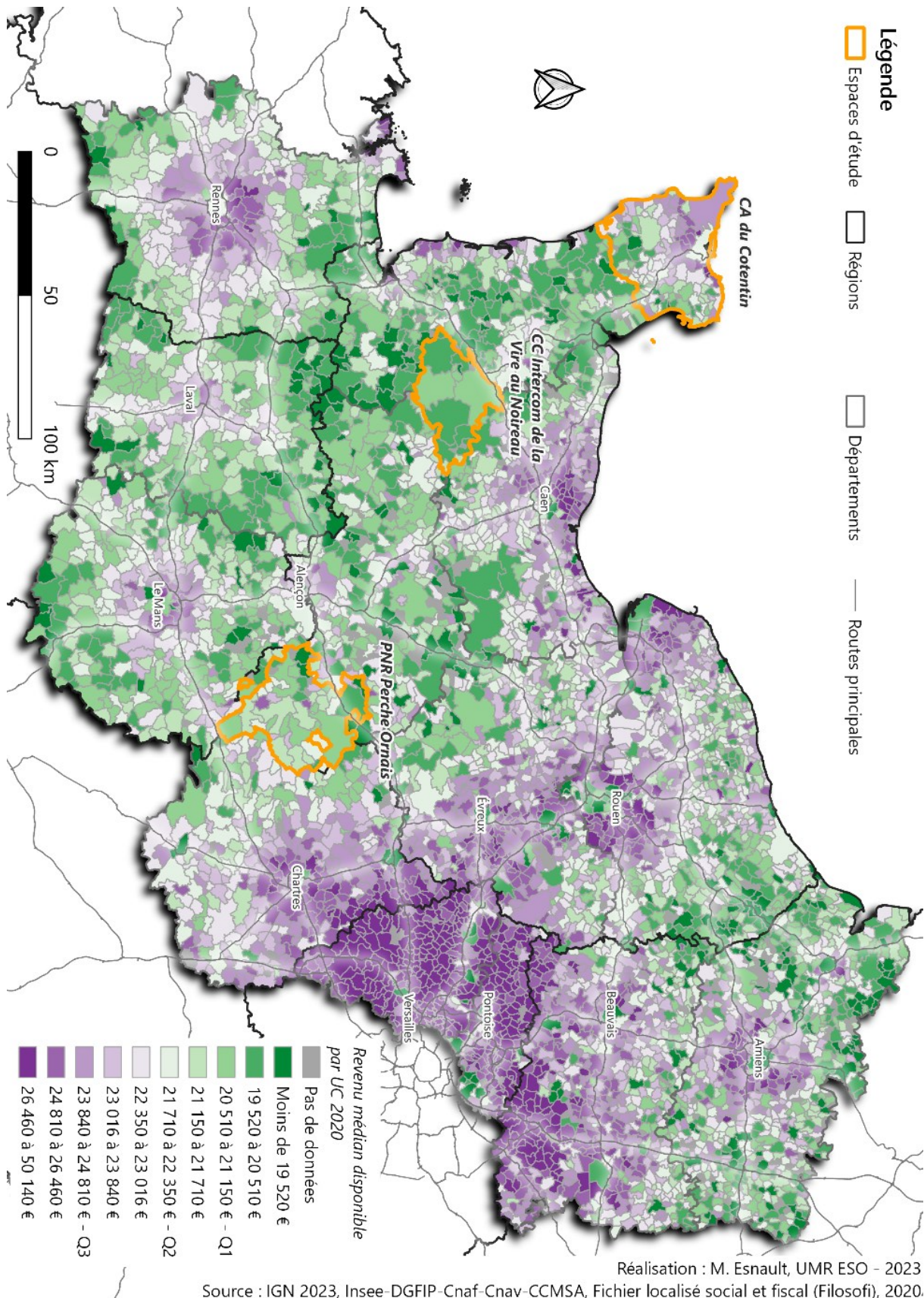


Figure 79 :
Des campagnes jeunes en négatif des retraité-es

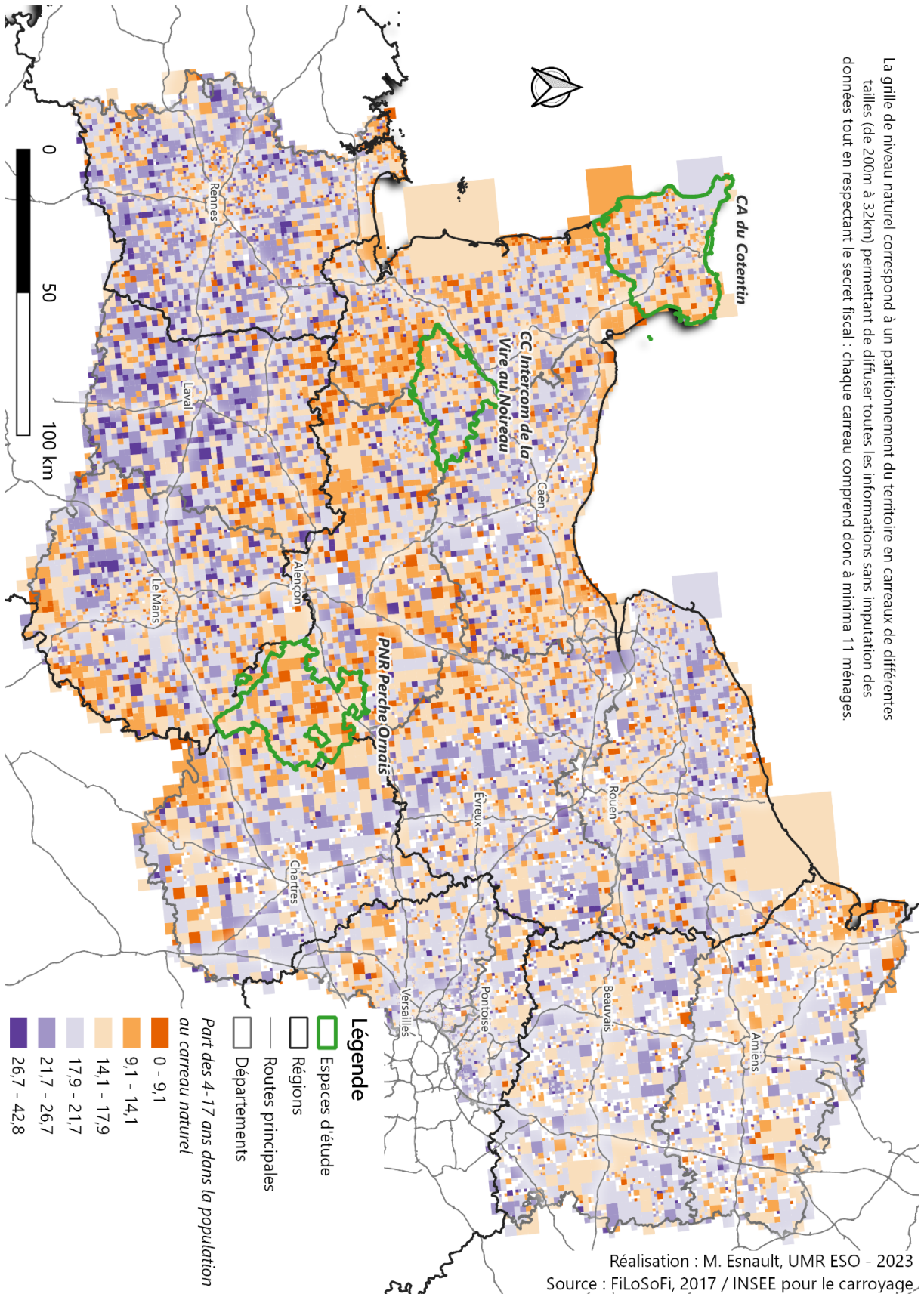
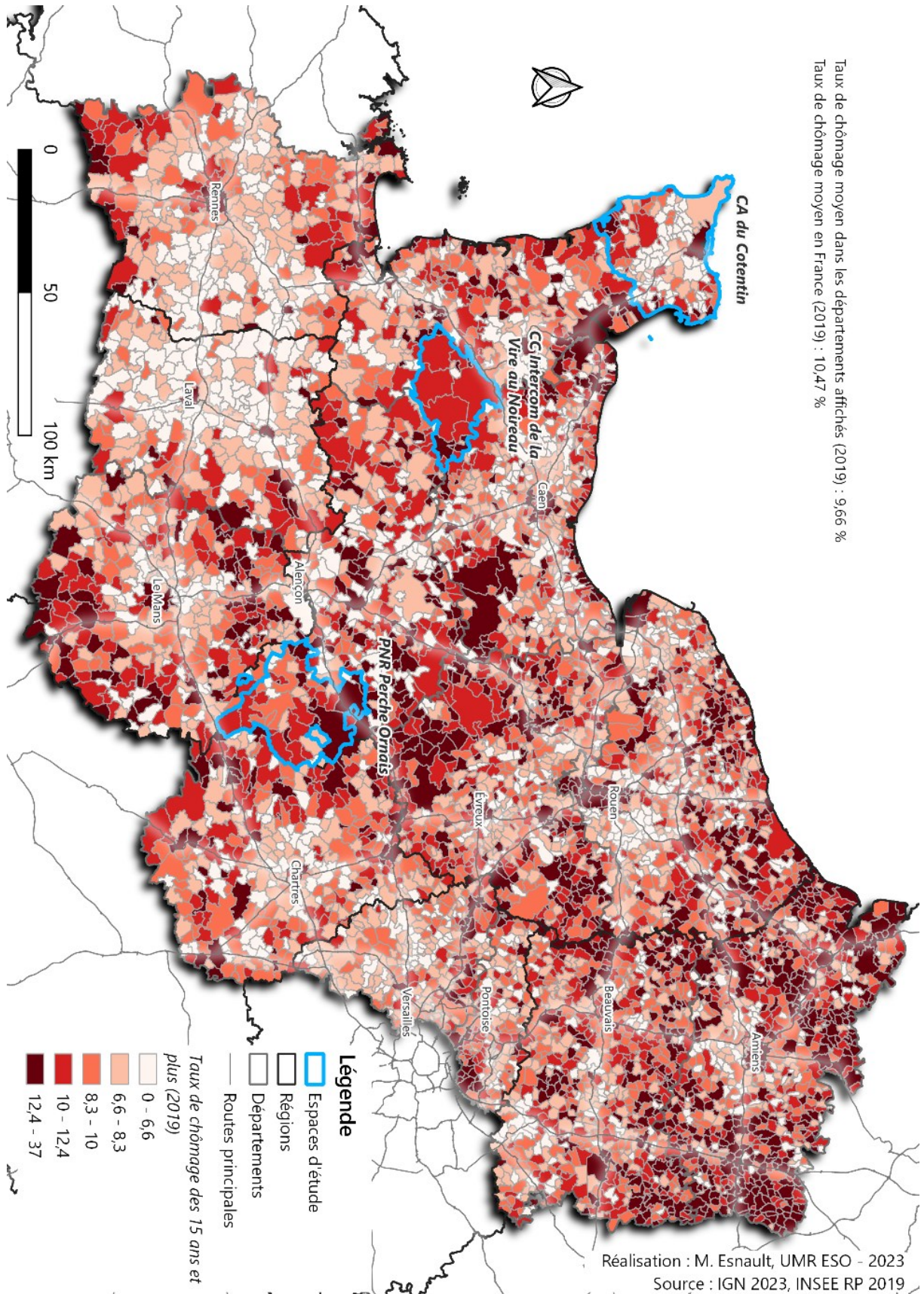


Figure 8o :
Marges et périphéries des départements pour les privé-es d'emploi



De l'autre côté de la pyramide des âges, la Figure 79 présente la **part de 4-17 ans au carreau naturel** en 2017. Elle permet de visualiser la répartition des plus jeunes. Sur les littoraux, logiquement, la part des enfants y est très faible, les retraité-es y étant majoritairement présent-es. La part des jeunes est également assez réduite dans les centres-villes, le centre de l'Orne, le sud Manche, le Perche et le Pays d'Auge. Cette population est à l'inverse beaucoup plus présente dans les couronnes périurbaines et à l'ouest de la région parisienne (Val d'Oise, Yvelines, Eure), où de jeunes ménages s'installent en lotissements périurbains.

La Figure 80 concerne le **taux de chômage des 15 ans et plus** en 2019. Les espaces aux populations les plus en difficultés semblent reprendre partiellement la répartition des classes populaires : espace frontalier entre ex-Picardie et ex-Haute-Normandie ; est de la Picardie ; Pays d'Auge et Perche ; Sud de la Sarthe ; région de Carentan. On y observe également les villes du Havre, d'Amiens, de Beauvais, de Caen, du Mans, de Laval, de Rennes ou encore de Cherbourg, et les communes périurbaines du sud de Rouen. Plusieurs effets contribuent à cet répartition : un exode rural des actif-ves et diplômé-es, une périphérie sans offre d'emploi, et des loyers plus accessibles qui attirent les populations sans moyens. Cette carte doit être rapprochée de celle des **niveaux d'études**, et particulièrement **des non-diplômé-es** (Figure 81) : détenir un diplôme occupe une place importante dans l'accès à l'emploi. En effet, les espaces où la population est la moins diplômée sont les espaces qui connaissent des difficultés liées au chômage et où les revenus sont les plus bas : espace frontalier entre ex-Picardie et ex-Haute-Normandie ; est de la Picardie ; Pays d'Auge et Perche ; Sud de la Sarthe ; région de Carentan. En ce qui concerne nos terrains d'études, les communes du Bocage virois et plus particulièrement celles de l'est affichent un taux de chômage supérieur à 10 %, et une part des non-diplômé-es entre 32,4 % et 40,1 %. De même, dans le Perche, le chômage est assez élevé, et particulièrement au nord de la région où l'on dépasse les 12,4 %. Le Cotentin connaît un taux de chômage bien plus bas, avec de nombreuses communes en dessous des 6,6 %, malgré quelques communes dépassant les 10 %.

Figure 81 :
Des périphéries vieilles et peu diplômées

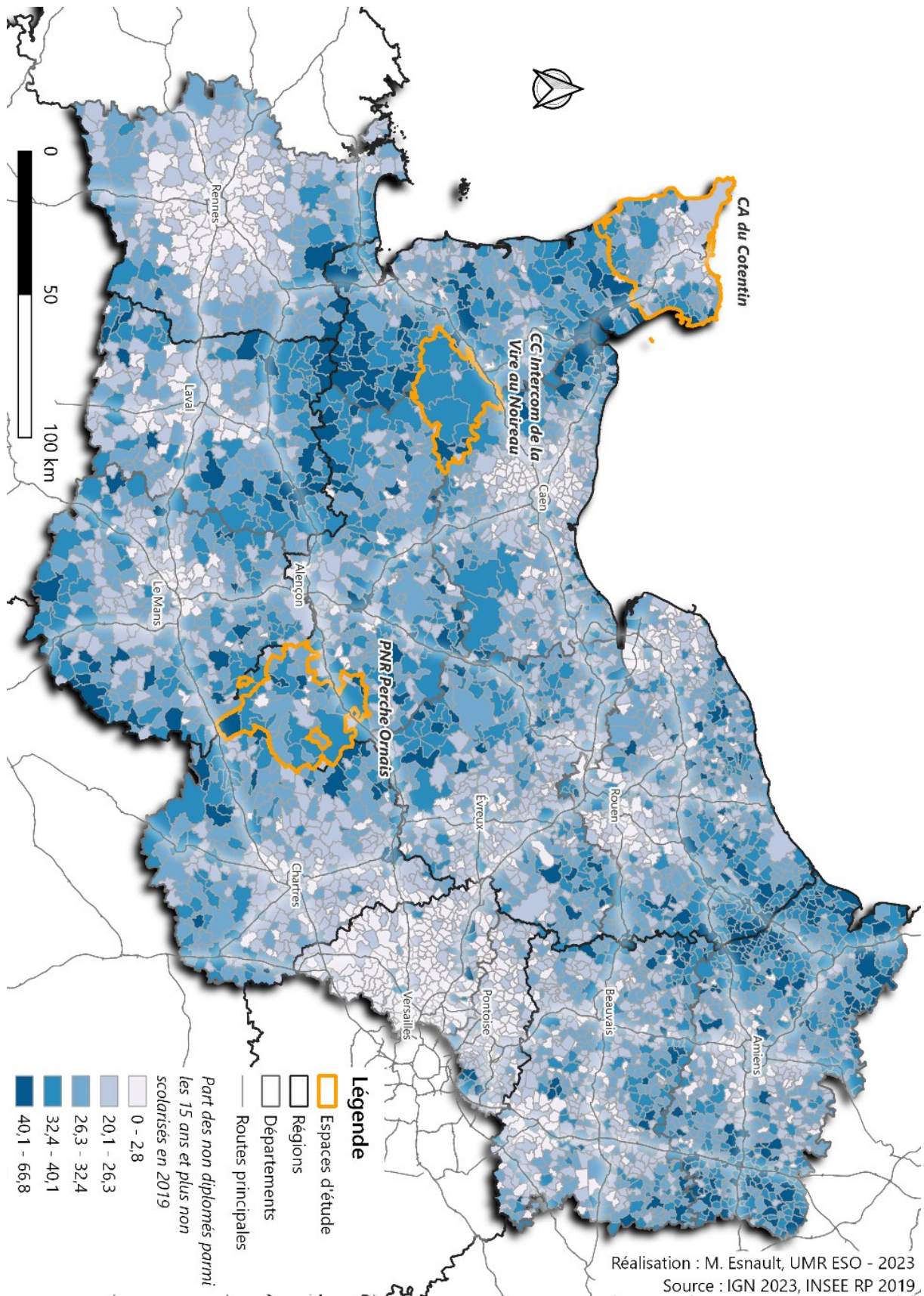
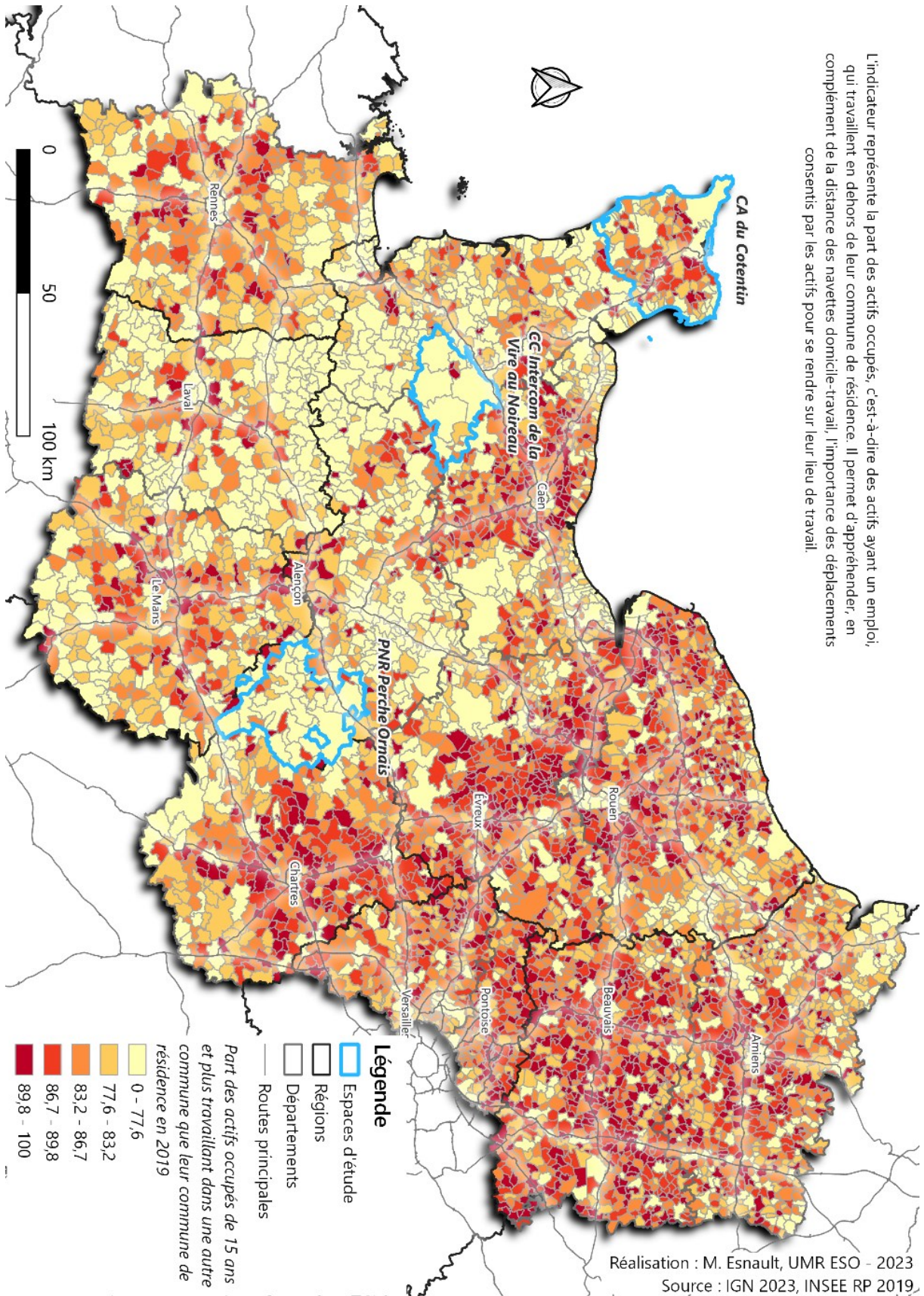


Figure 82 :
Le monde périurbain, monde des actifs-ves



L'indicateur représente la part des actifs occupés, c'est-à-dire des actifs ayant un emploi, qui travaillent en dehors de leur commune de résidence. Il permet d'appréhender, en complément de la distance des navettes domicile-travail, l'importance des déplacements consentis par les actifs pour se rendre sur leur lieu de travail.

La Figure 82 présente la **part des actifs et actives occupé-es au lieu de résidence** en 2019. Elle fait ressortir l'implantation des **navetteurs et navetteuses**, autrement dit les populations actives qui travaillent en dehors de leur lieu de résidence. Plus les communes tendent vers le rouge, plus leur population est dépendante des mobilités pour leur travail. Il s'agit ici d'un complément aux cartes des aires d'attraction : les mêmes périmètres autour des centres urbains se dessinent. Cependant, dans nos terrains d'étude, il est intéressant de noter que c'est dans le Cotentin que les populations navetteuses sont les plus importantes, dépassant majoritairement les 77,6 %. À l'inverse, dans le Bocage virois et le PNR du Perche, cette proportion tombe en dessous de 77,6 % pour la grande majorité des communes. Les actifs et actives de ces deux derniers espaces sont donc à priori plus régulièrement en activité dans leur commune de résidence, préjugeant d'une **forte industrie rurale**⁸³ et de formes **d'économie présentielle** plus importantes.

Cette première sous-partie contribue à comprendre les dynamiques sociales de nos espaces d'étude, et leur inscription dans un espace régional comme la Normandie. Le Cotentin se distingue par une implantation plus importante de cadres et professions intellectuelles supérieures ainsi que de professions intermédiaires, ce qui s'explique par l'importance des emplois liés au secteur nucléaire, particulièrement au nord et l'ouest de l'intercommunalité. Le taux de chômage y est moins élevé que pour les deux autres espaces d'études. Le Bocage virois et le Perche ornais présentent davantage de similitudes, notamment une présence importante des catégories populaires, emplois liés à industrie rurale, et un taux de chômage supérieur à la moyenne. Dans le Perche, quelques communes accueillent des cadres, en lien avec la proximité parisienne et le développement du télétravail. Les retraité-es sont nombreux et nombreuses dans le Perche, tout comme dans le Bocage virois, dépassant régulièrement le tiers de la population communale. Les jeunes populations du Bocage et du Cotentin sont légèrement plus nombreuses que dans le Perche.

Les restaurants scolaires que nous étudions dépendent d'établissements scolaires, s'insérant eux-mêmes dans des dynamiques socio-spatiales résultant de l'organisation sociale de l'espace. Ainsi, les positions et compositions sociales des écoles, collèges et lycées de Normandie présentées ci-après sont largement corrélées aux espaces sociaux dessinés par les cartographies ici analysées.

⁸³ À ce sujet, voir les travaux du [collectif ROCS](#) dans le Domfrontais (61).

4.2 Positionner socialement les écoles, collèges et lycées de Normandie

Cette sous-partie présente les résultats d'analyse de plusieurs bases de données quantitatives, réflexion que nous complétons avec des données de terrain. La **base APAE** tout d'abord, extraite des bases de données des collèges, mise à notre disposition par le Rectorat de l'Académie de Normandie. Ensuite, les **données en libre accès du ministère de l'Éducation Nationale (MEN)**⁸⁴ que nous explorons notamment par l'indice de position sociale, puis par les effectifs et les indicateurs sur les restaurants scolaires. Enfin, nous mobilisons **la base du Cnesco**, réalisée à partir d'une enquête par questionnaire auprès de chefs d'établissements en 2017.

4.2.1 Position sociale des établissements scolaires en Normandie

La Figure 83 renseigne **les niveaux de maîtrise du français des élèves à l'entrée en 6^e** dans les collèges de Normandie. Les évaluations ne se déroulant pas toujours dans des conditions similaires, et les politiques des rectorats concernant les corrections et la notation n'étant pas uniforme, il est nécessaire de prendre cet indicateur avec du recul. Il en ressort néanmoins que les élèves de certains établissements apparaissent en difficultés par rapport à la moyenne générale, notamment pour les collèges en ● et en ●, correspondant aux espaces ruraux isolés ou aux quartiers populaires. Concernant nos espaces d'études, les résultats sont assez disparates. Dans le Cotentin, la quasi-totalité des collèges sont en ●. Dans le Bocage virois, 3 collèges sont ●, un ● et un ●. Dans le Perche, la situation est similaire : 3 ●, 2 ● et un ●. Nous concluons que les standards de la maîtrise du français en 6^e ne sont pas toujours bien maîtrisés dans ces deux derniers espaces.

La Figure 84 présente les **catégories socio-professionnelles des parents** les plus fréquentes dans les collèges. Ces catégories, différentes de celles de l'INSEE et propres à l'Éducation Nationale, sont codées sur une base déclarative : leur approche nécessite aussi une prise de recul. Nous constatons une opposition entre les collèges où les parents sont majoritairement des cadres (en ●), périurbains des capitales administratives et des préfectures, et les collèges des quartiers populaires et des communes rurales faiblement diplômées aux profils sociaux similaires (en ●). Les collèges du Cotentin semblent avoir une base sociale de recrutement un peu plus large que dans les deux autres espaces d'études, comme l'indiquaient les cartographies présentées précédemment (cf. 4.1). Dans le Bocage virois, la majorité des élèves sont issus de familles des classes populaires (ici, ouvrier-es et inactif-ves). Dans le Perche, la situation est identique à l'exception du collège Bignon de Mortagne-au-Perche, ensemble scolaire privé, dont la base de recrutement s'appuie en majorité sur des familles de cadres et d'enseignant-es.

⁸⁴ Via la plateforme <https://data.education.gouv.fr/>

Figure 83 :
La maîtrise du français en Normandie, entre fait urbain, quartiers populaires et zones rurales isolées

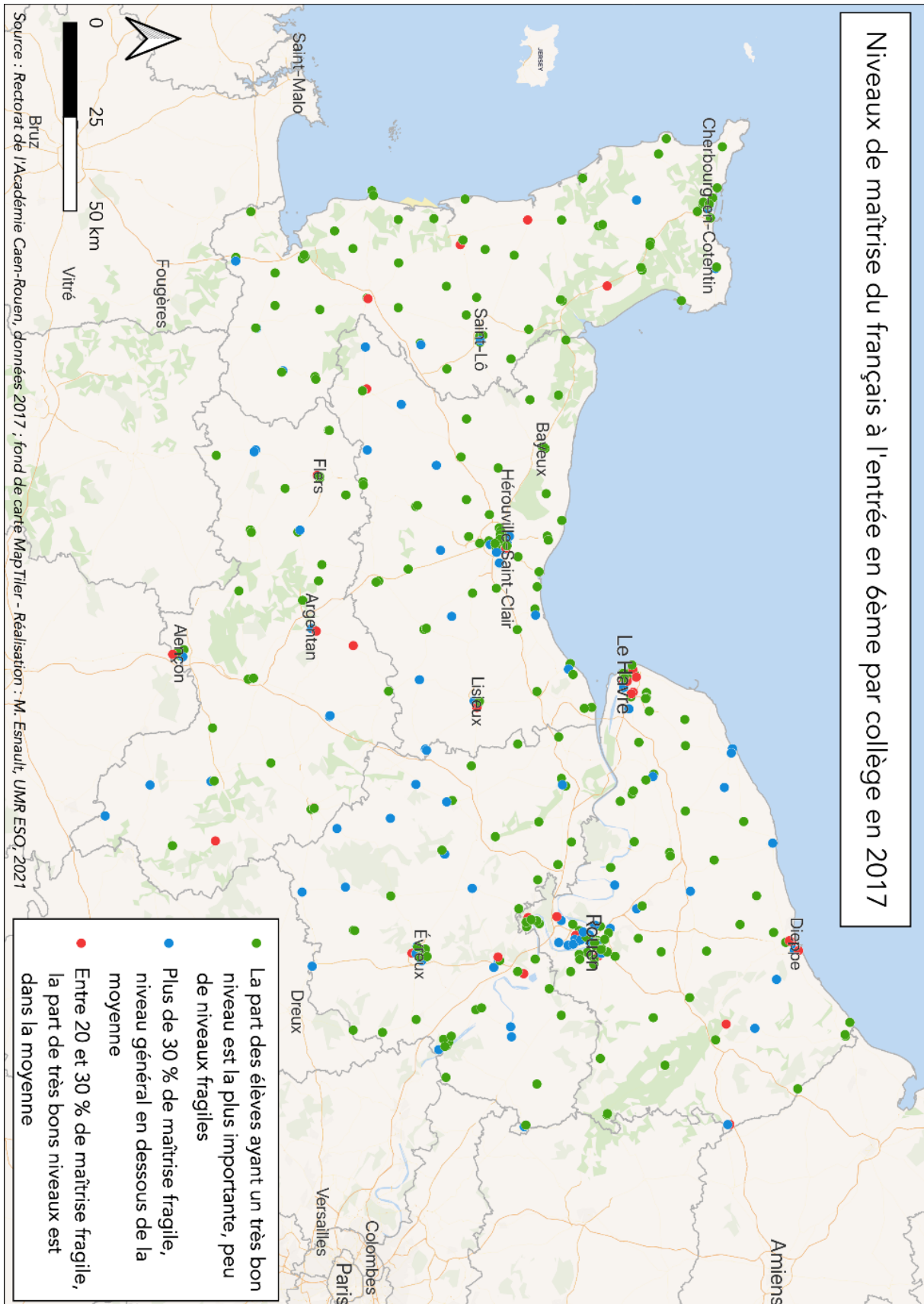
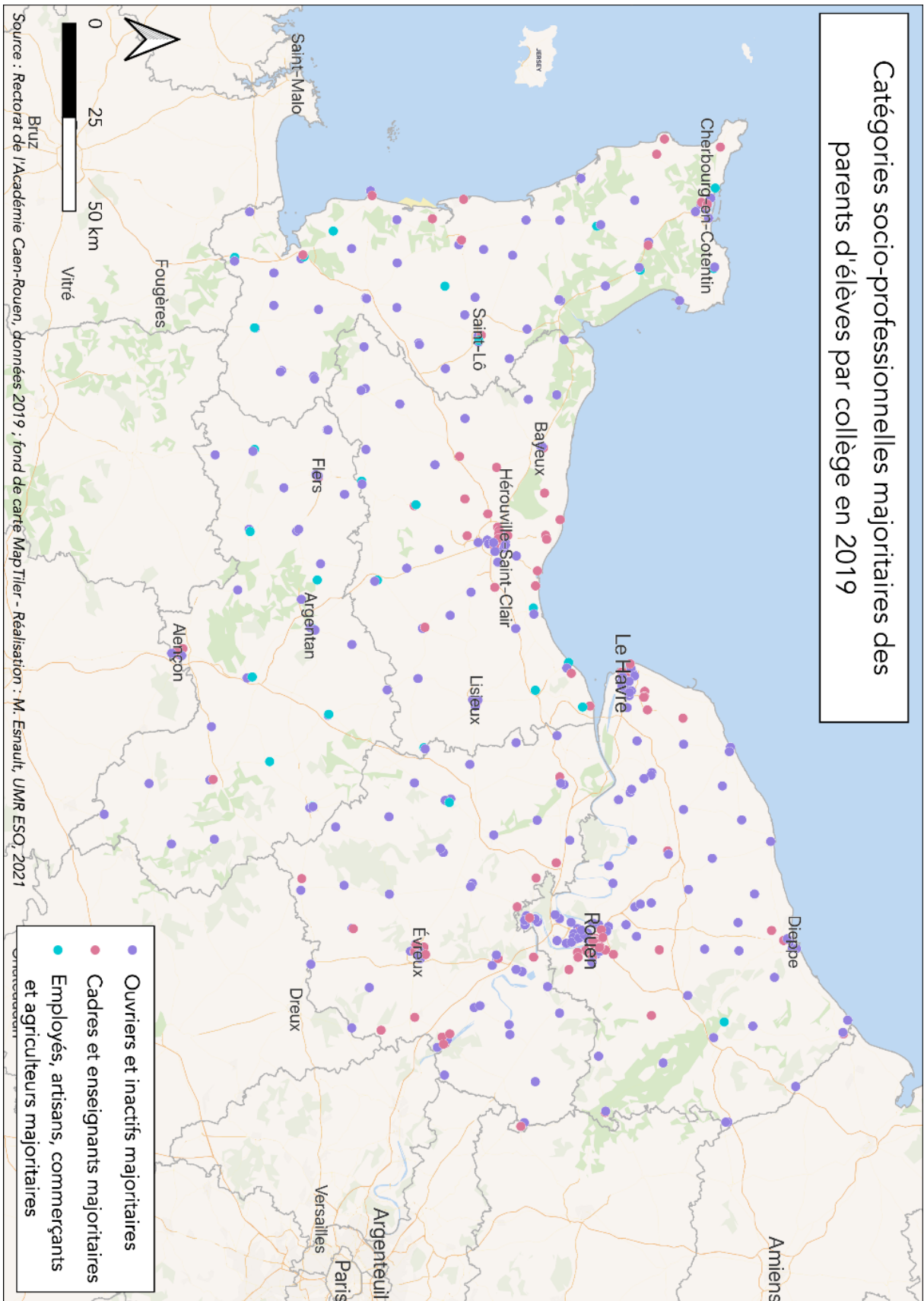


Figure 84 :
Catégories socio-professionnelles des parents par collège en 2019



Nous pouvons approfondir l'analyse des conditions de la réussite scolaire à l'aide de **l'indice de position sociale (IPS)**, mis au point et publié par le ministère également. Nous l'avons précédemment évoqué dans le 2.1.

La construction de l'IPS a été motivée essentiellement par le besoin de disposer d'une variable quantitative permettant de décrire un groupe d'élèves, d'un point de vue socio-économique et culturel. Quel est le niveau social moyen d'un établissement scolaire ? Quel est son degré d'hétérogénéité ? C'est ce type de questions qui a suscité la création de l'IPS. L'idée est simple : il s'agit de transformer la variable PCS, c'est-à-dire d'attribuer une valeur numérique à chaque PCS, ou à chaque couple de PCS (père et mère). Dès lors que les PCS sont disponibles (base de données, enquêtes), il suffit d'appliquer les valeurs de référence et de considérer cette nouvelle variable comme un indice, c'est-à-dire de manière quantitative. Il est alors aisé d'apprécier le niveau social d'un établissement scolaire, à travers le calcul de l'indice moyen, ou encore les disparités sociales au sein de l'établissement, au moyen de l'écart-type de l'indice. Cette idée n'est pas nouvelle, mais elle s'inscrit plutôt dans une tradition anglo-saxonne et renvoie à la notion de statut social (cf. par exemple Ganzeboom *et al.*, 1992). Cette approche consiste en effet à construire une mesure unidimensionnelle de la stratification sociale. En théorie, c'est une vision discutable de l'univers social, par son caractère simplificateur. Mais en pratique, un tel indice constitue un outil très utile de caractérisation de groupes d'élèves.

(Rocher, 2023)

L'IPS est un score factoriel obtenu à l'aide d'une ACM sur des résultats de questionnaires auprès d'une génération d'élèves. L'analyse de ces questionnaires montre l'importance des pratiques culturelles, des diplômes des parents, de leur ambition et leur implication, des conditions matérielles et des conditions économiques dans la réussite scolaire. Les résultats obtenus sont projetés sur un plan factoriel et croisés avec les PCS afin d'attribuer un score à chacune des catégories. La catégorie socio-professionnelle des parents est la seule donnée socio-culturelle connue pour tous les élèves par le ministère, et donc la seule généralisable à l'ensemble des élèves. Ainsi, cet indicateur se base sur le principe que les populations des catégories socio-professionnelles qui servent à calculer l'IPS ont les mêmes pratiques culturelles, sociales, et économiques par groupe socio-professionnel.

Cet indice mesure les différences de recrutement entre les établissements scolaires, et est donc en partie corrélé au lieu de résidence des élèves. Cependant, l'analyse détaillée démontre des stratégies d'évitement de certains établissements scolaires par certaines catégories sociales (François et Poupeau, 2008 ; Audren et Baby-Collin, 2017). Nous avons réalisé une cartographie de cet indicateur à l'aide d'une grille de 5 km² à l'échelle des écoles et des collèges. La base de données de l'IPS des lycées n'a été disponible que plus tardivement, et il est moins pertinent de reproduire cette proposition en raison d'une densité moindre de ce type d'établissement. Le fait de recalculer l'IPS sur une grille de densité permet d'en faciliter la lecture et mieux saisir les disparités d'un espace à l'autre lorsqu'il s'agit de travailler à une petite échelle comme la France métropolitaine ou un espace interrégional.

Les Figure 85 et Figure 86 **reproduisent les hiérarchies urbaines**, avec les IPS les plus élevés dans les pôles urbains et en première couronne, ce qui correspond à la répartition des

catégories socio-professionnelles évoquée précédemment. Les collèges (Figure 86) sont moins nombreux et donc moins densément répartis que les écoles (Figure 85). Ces cartes nous permettent d'apprécier le maillage de l'espace par cet échelon du 2nd degré.

La Figure 85 identifie les IPS des écoles de nos espaces d'études. Dans le Cotentin, l'IPS est un peu plus élevé que dans le reste de la Manche (à l'exception des alentours du littoral granvillais), notamment à l'ouest et au sud de Cherbourg-en-Cotentin, ce qui se corrèle spatialement à la part des cadres (Figure 73) et des professions intermédiaires (Figure 74). Pour le Bocage de Vire, l'IPS est plus bas que dans le reste du Calvados, et même particulièrement faible au regard du pôle urbain de Caen. Dans le Perche, la situation est un peu plus nuancée, avec des carrés à IPS élevé et des d'autres à IPS faible.

L'organisation de la restauration scolaire ne dépend pas uniquement de la composition sociale des écoles, mais aussi de la structuration de l'offre scolaire et de celles des restaurants scolaires, ce que nous développons ci-après.

Figure 85 :
Indice de position sociale moyen des écoles à la rentrée 2021-2022
Échelle France & Normandie

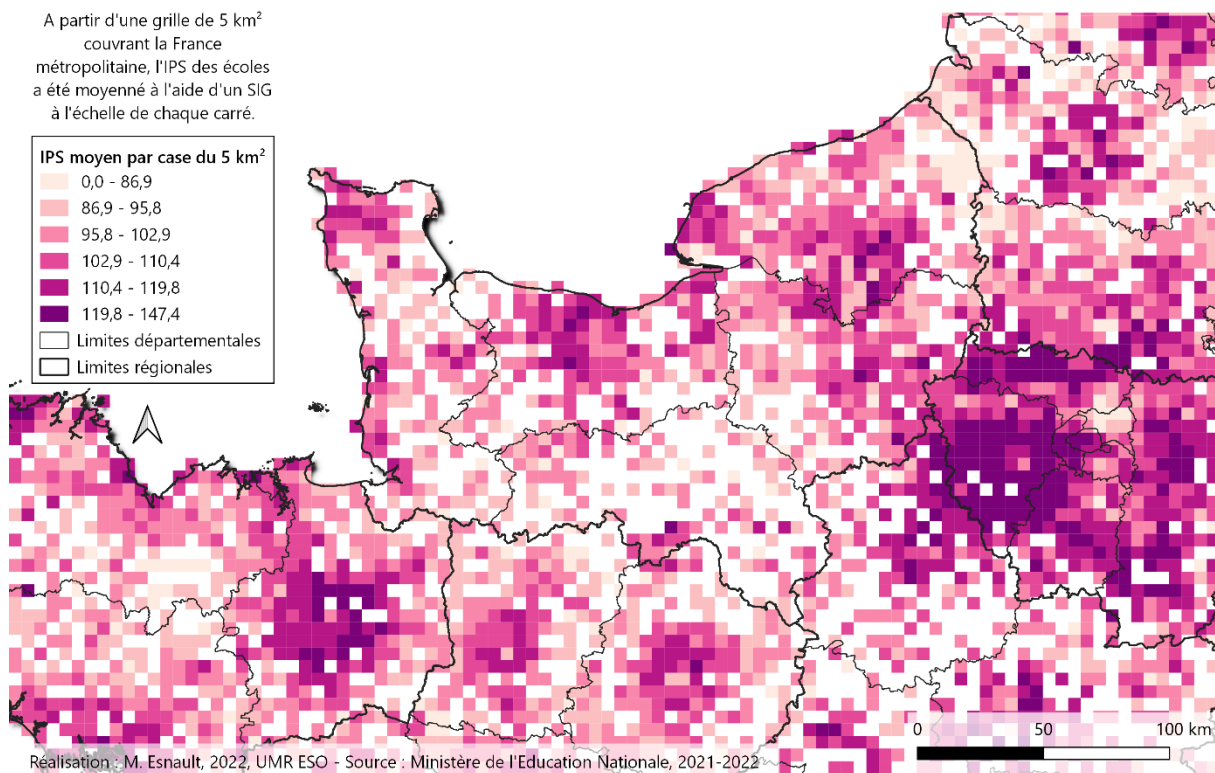
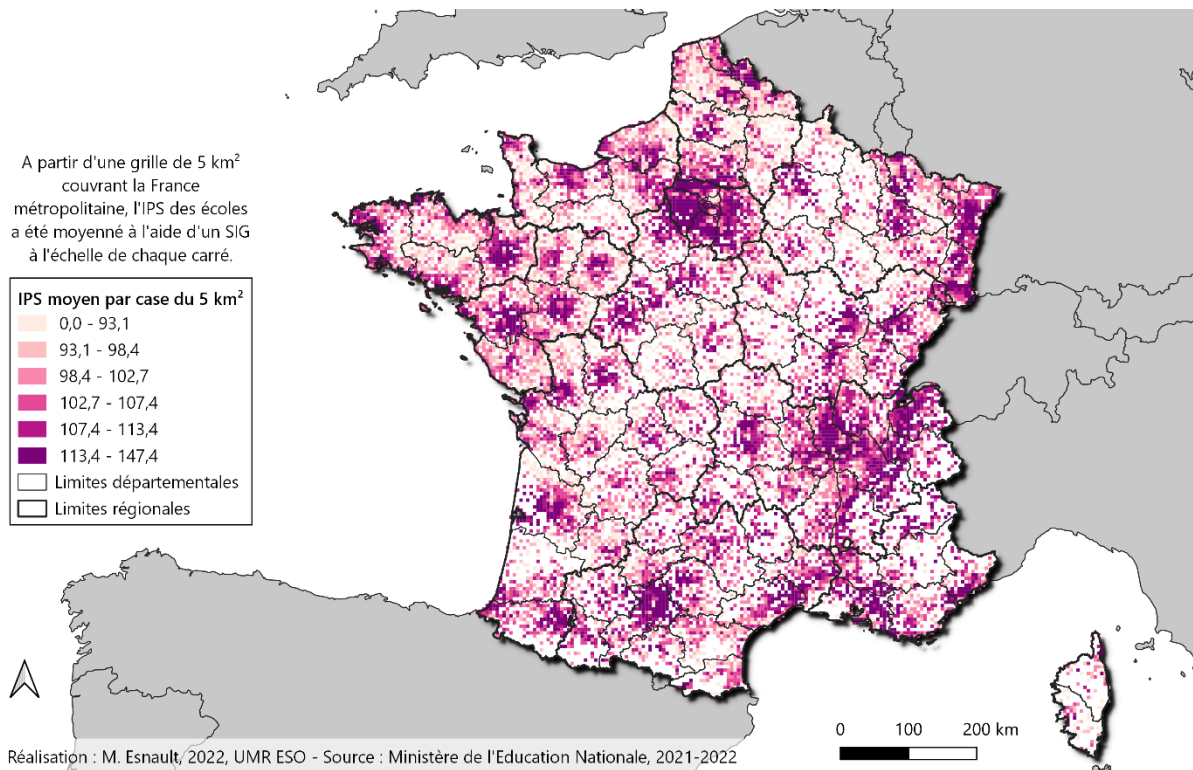
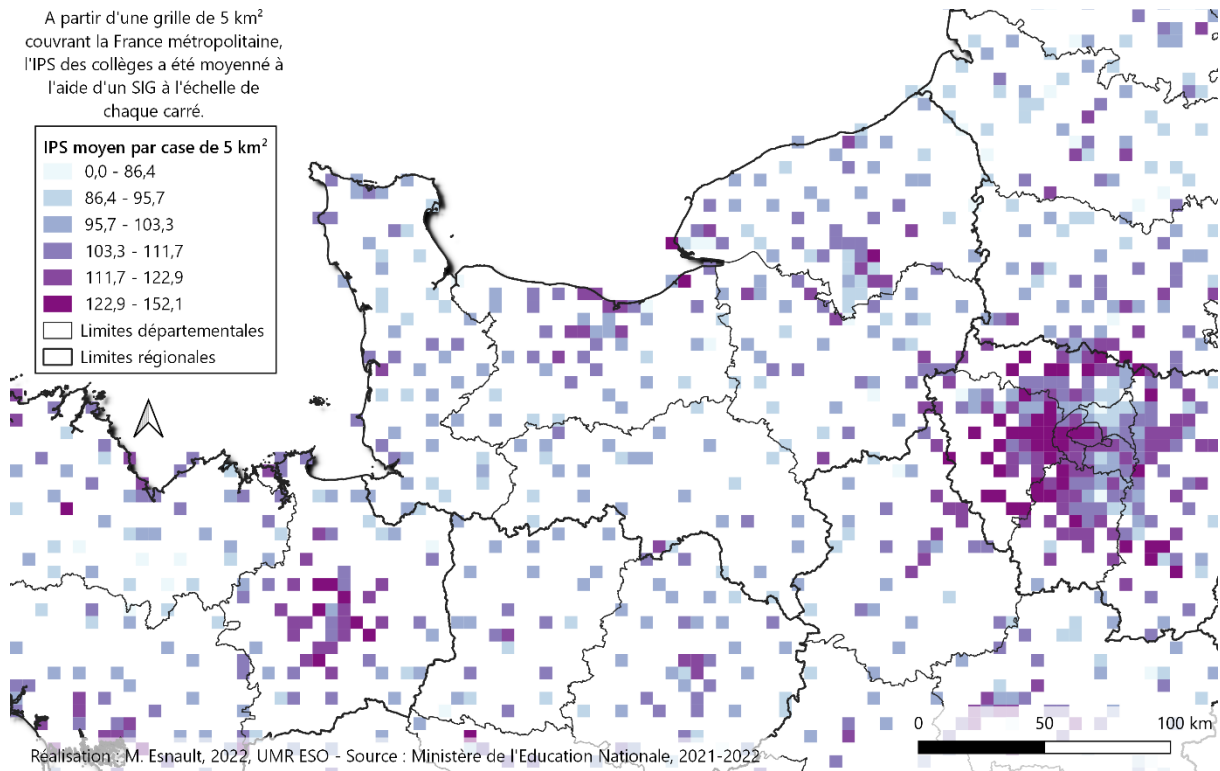
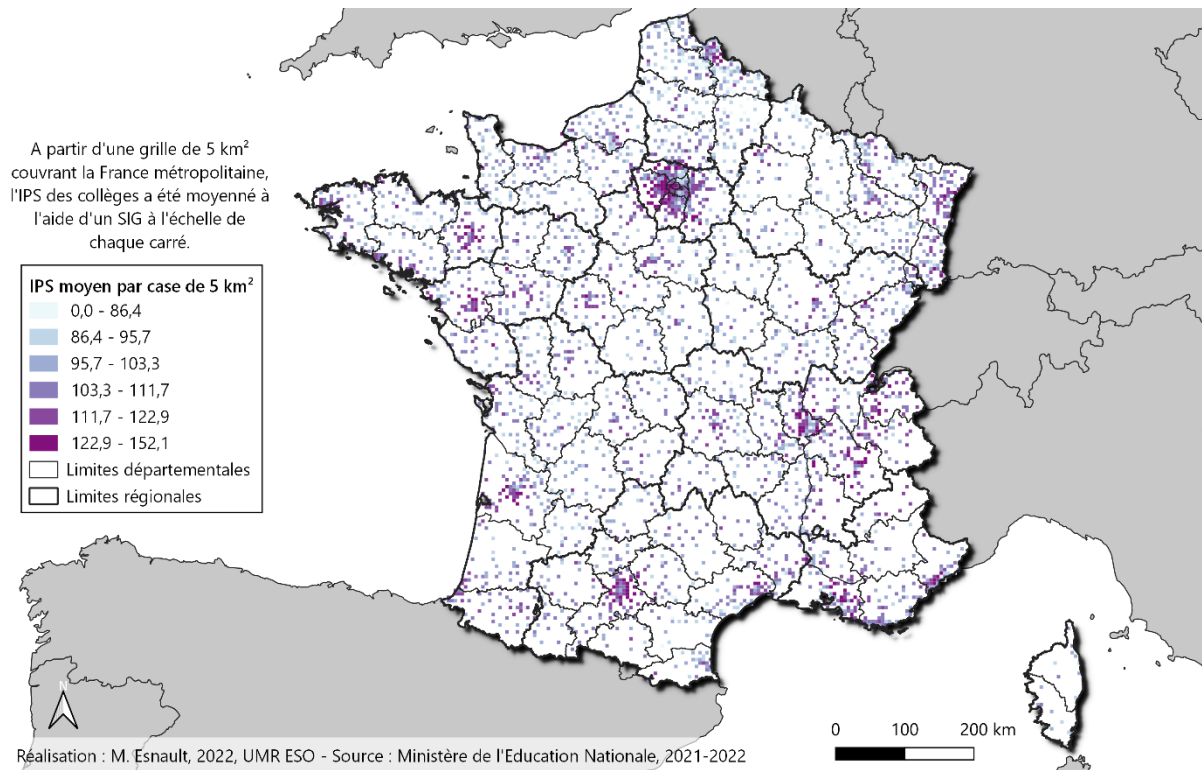


Figure 86 :
Indice de position sociale moyen des collèges à la rentrée 2021-2022
Échelle France & Normandie



4.2.2 L'offre de restauration scolaire

Évolution de la population scolaire

La population scolaire peut être qualifiée socialement, comme nous venons de le faire, mais aussi quantitativement. Nous observons dans la base du Cnesco que le nombre de repas servis quotidiennement (et donc la taille des établissements scolaires) exerce une influence sur les pratiques d'approvisionnement (cf. 4.2.3 et chapitre 3). Il nous faut donc connaître la taille des services enquêtés dans nos espaces d'étude, et les replacer dans un contexte régional afin de pouvoir les comparer et mesurer leur évolution.

La Figure 87 présente les effectifs par établissements à la rentrée 2021. Une première lecture de la carte dégage une concentration d'établissements le long de la Seine, sur l'axe Le Havre-Paris, mais aussi dans les centres des aires urbaines. Les plus grands établissements sont dans les principaux centres urbains, et les établissements médians dans les pôles secondaires ou en couronne des pôles principaux. Les plus petits établissements (souvent des écoles) sont dans les espaces ruraux. Dans le Perche, les établissements sont petits et assez dispersés. Dans le Bocage virois et dans le Cotentin, leur densité est plus importante, avec quelques établissements médians et une majorité de petits, reflétant une densité rurale plus élevée.

Les Figure 88 et Figure 89 abordent les évolutions d'effectifs entre les rentrées 2015 et 2018 (au début de la thèse) puis entre celles de 2019 et 2021 (date des dernières données disponibles en 2023). Ces mutations sont dépendantes des soldes migratoires, avec l'arrivée de ménages avec enfants, mais aussi des soldes naturels, avec un vieillissement de la population important selon les zones. La série de données étant différente (et donc la discrétisation), et à une échelle différente, il est complexe de comparer ces évolutions d'une manière générale. On note cependant une augmentation générale dans les établissements entre 2015 et 2018, mais une perte d'élèves entre 2019 et 2021. Dans le Perche, les petits établissements voient leur nombre d'élèves diminuer, alors que les grands en gagnent et la dynamique varie peu entre les deux cartes. Lors de notre enquête, il est apparu qu'une des filières du seul lycée public du Perche avait fermé suite à la réforme du baccalauréat, ce qui a engendré une perte d'élèves au profit des lycées d'Alençon qui continuent à proposer ladite option. Dans le Bocage virois, entre 2015 et 2018, presque tous les établissements ont gagné des élèves, en dehors de quelques-uns, les plus petits. Entre 2019 et 2021, la dynamique change : les effectifs de la majorité des établissements diminuent d'une année sur l'autre, seuls les effectifs de six établissements augmentent. Enfin, concernant le Cotentin, le tropisme cherbourgeois apparaît clairement. Entre 2015 et 2018, environ deux tiers des établissements gagnent des élèves, tandis qu'un tiers en perd. Ceux qui voient leurs effectifs s'accroître le plus sont situés soit à Cherbourg-en-Cotentin, soit à proximité. Ceux qui s'étiolent sont les plus éloignés du pôle urbain. Entre 2019 et 2021, les établissements perdant des élèves sont bien plus nombreux et les seuls qui augmentent sont situés à Cherbourg.

Figure 87 :
Effectifs par établissement scolaire à la rentrée 2021

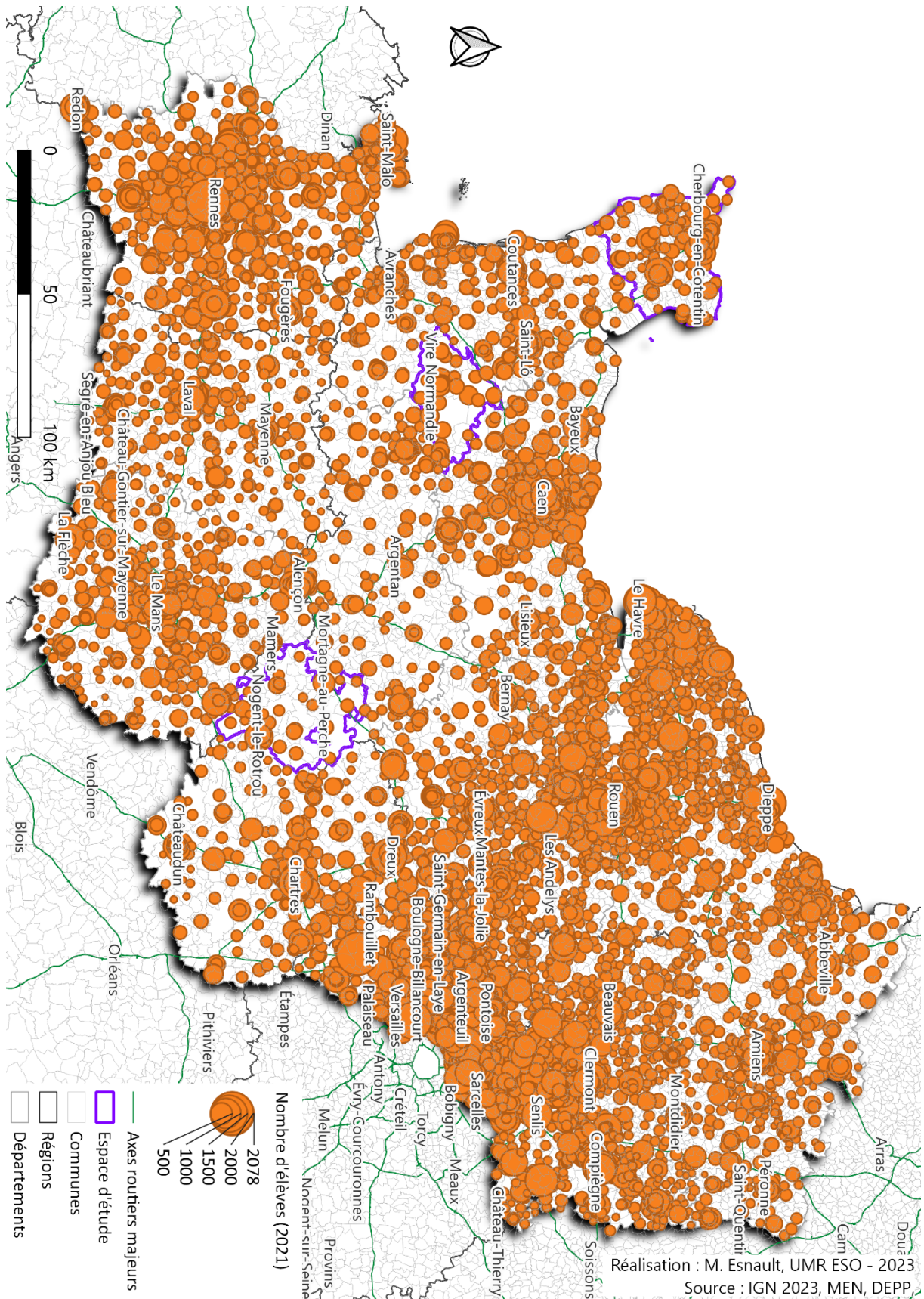


Figure 88 :
 Une croissance de la population scolaire en 1^{ère} et 2^e couronne périurbaine

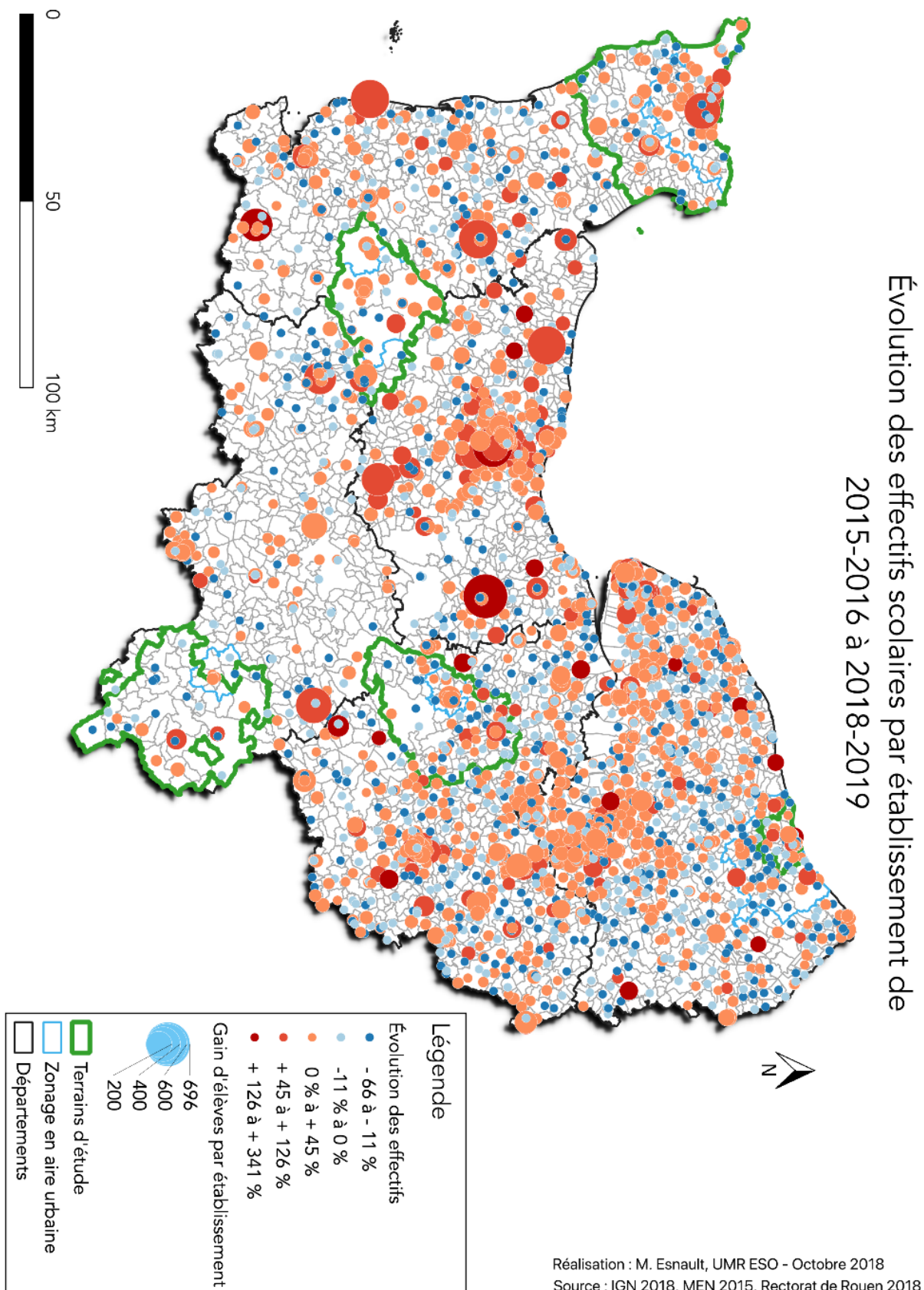
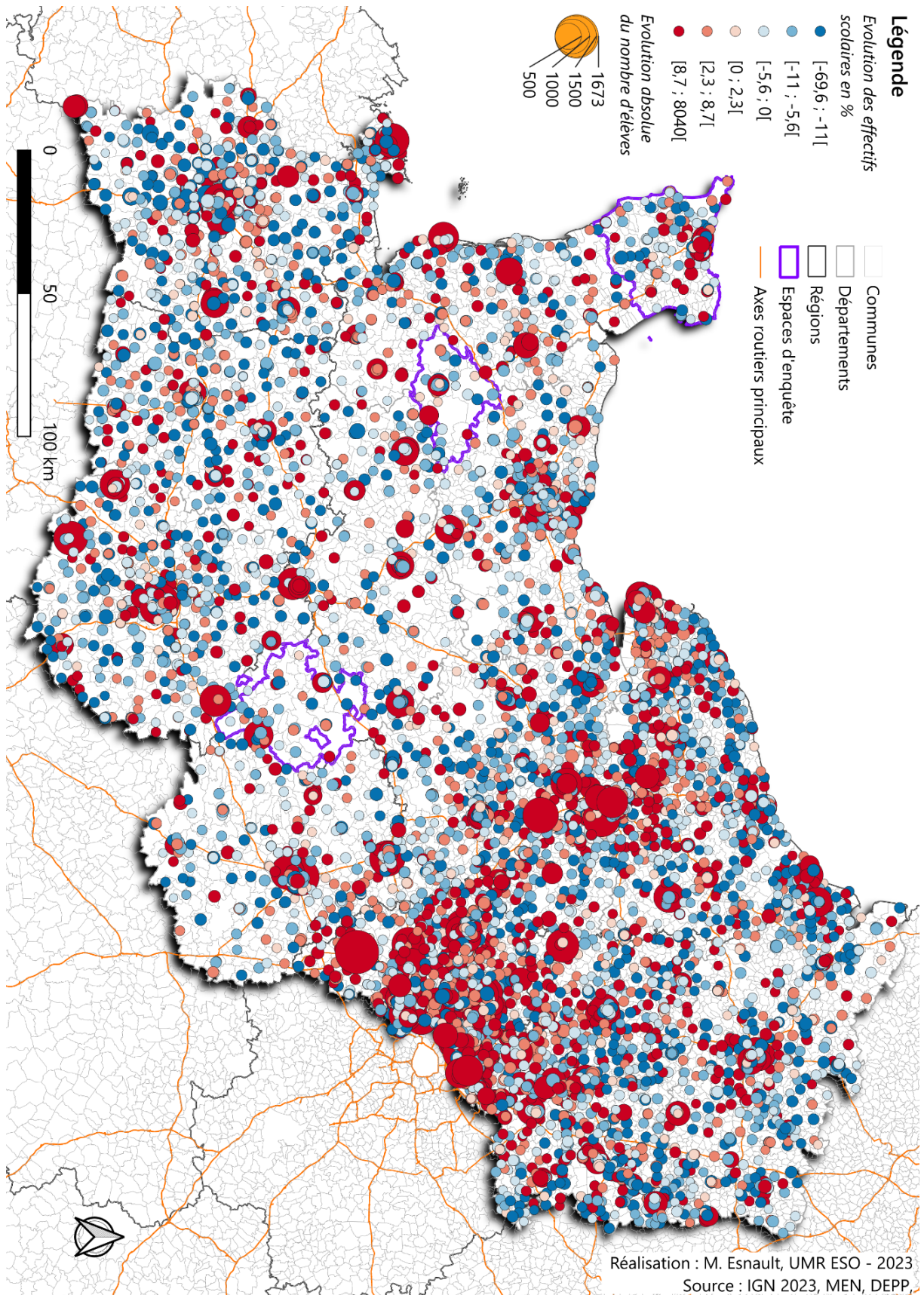


Figure 89 :
Évolution des effectifs scolaires entre la rentrée 2019 et la rentrée 2021



Structuration des établissements scolaires

La **création des établissements scolaires** en Normandie est largement antécédente à 1968, notamment dans les espaces ruraux (Figure 90). Les établissements scolaires créés après cette date sont majoritairement situés dans les espaces urbains centraux, en raison d'un solde migratoire important dû à l'exode rural et une embauche importante en ville⁸⁵ démontrant la spécificité des espaces non centraux. Les infrastructures scolaires de ce dernier type d'espace sont donc anciennes, ou rénovées, mais rarement neuves. Le point 1.4 nous apprend que l'obligation de création de restaurants dans les établissements scolaires date de 1936, donc les écoles créées et surtout construites avant cette date n'en bénéficient pas systématiquement. La plupart du temps, un restaurant a été construit a posteriori soit dans l'enceinte de l'école, soit à proximité. Ce dernier cas de figure peut nécessiter de déplacer les enfants sur une distance plus ou moins importante ; qu'il s'agisse de traverser la rue ou de prendre un bus pour aller à la cantine⁸⁶.

Certains établissements sont organisés en regroupements pédagogiques intercommunaux, particulièrement en Normandie, ce qui suppose une organisation différente détaillée ci-après.

⁸⁵ La Société métallurgique de Normandie, par exemple, employait jusqu'à 6 500 personnes dans les années 1960-1970 à Colombelles (agglomération caennaise).

⁸⁶ Par exemple, à Vire, les enfants scolarisés dans le 1^{er} degré doivent prendre le bus pour rejoindre le restaurant central de la commune. Dans le Cotentin et dans le Perche, nous avons rencontré plusieurs cas de figure où les élèves du primaire devaient se rendre au collège voisin pour y déjeuner. Pour l'anecdote, l'une des écoles primaires dans laquelle je fus scolarisée, organisée en RPI, accueillait les enfants de l'école de la commune voisine (qui venaient donc en bus) pour le repas du midi.

Figure 90 :
Date de création des écoles et établissements scolaires en Normandie, reflet des dynamiques de peuplement

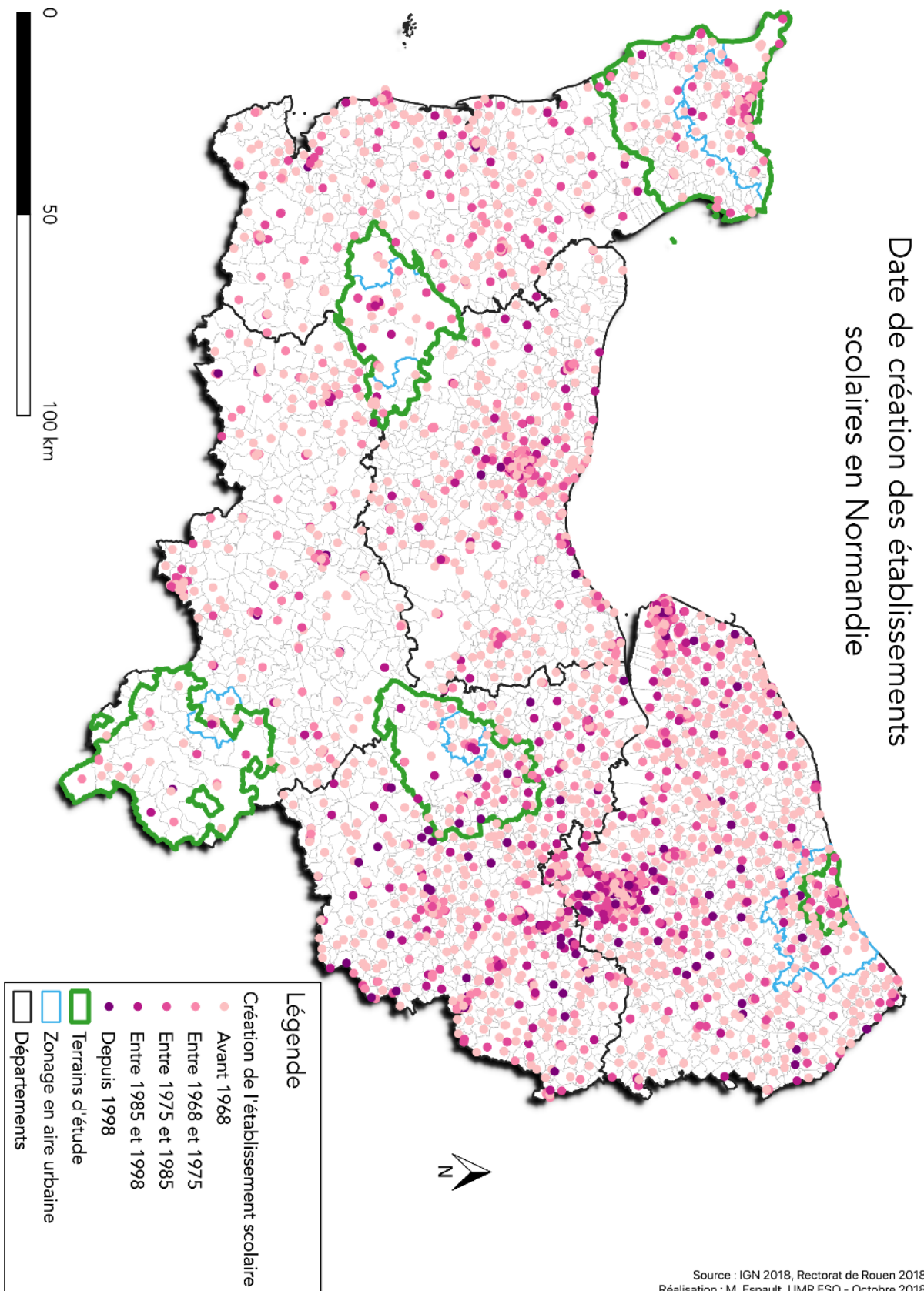
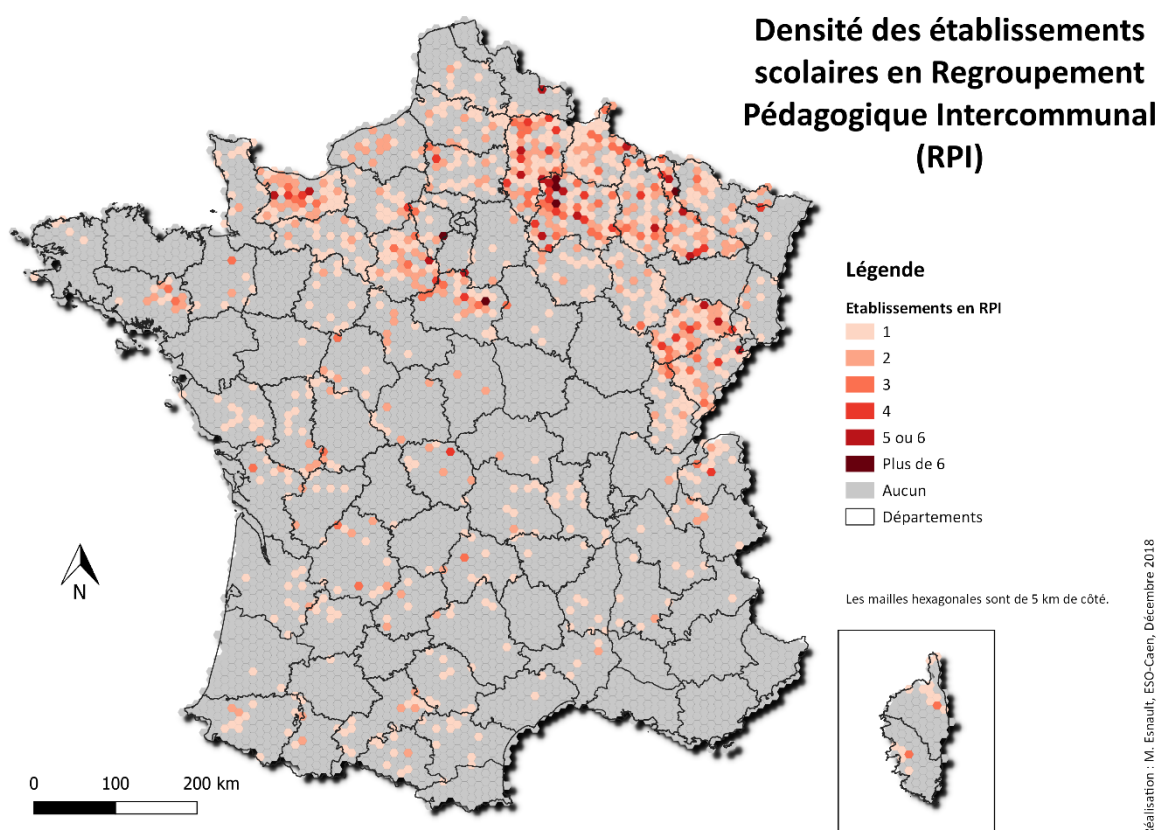


Figure 91 :
Densité des RPI en France



Les **regroupements pédagogiques intercommunaux (RPI)** correspondent au regroupement de plusieurs communes pour établir et entretenir une école. Il peut être concentré, auquel cas les élèves de ces différentes communes sont scolarisés dans une école de l'une des communes. Il peut autrement s'agir d'un RPI dispersé, c'est-à-dire que les élèves sont répartis dans les écoles des communes selon leur niveau pédagogique. Un RPI peut proposer des classes de cycle 2 dans une commune, et des classes de cycle 3 dans une autre. Dans les espaces peu denses, les écoles ne sont parfois équipées que d'une seule classe, organisée en classe unique⁸⁷. Ainsi, pour mutualiser les équipements et regrouper les élèves de mêmes niveaux en classes, la forme du RPI résout cette problématique, tout en nécessitant de nombreux déplacements d'élèves. Cette forme est très spécifique à certains espaces, où la densité de population est faible (Figure 91) : en Franche-Comté, en Champagne-Ardenne, au sud de la région parisienne et dans le Calvados. Cette répartition est clairement délimitée par des contours administratifs de l'Éducation Nationale, ce qui laisse supposer que ces formes ont été encouragées par certaines inspections académiques, et pas par d'autres. L'organisation en RPI peut potentiellement exercer une influence sur l'organisation de la restauration scolaire, et biaiser les données de la répartition des restaurants par école.

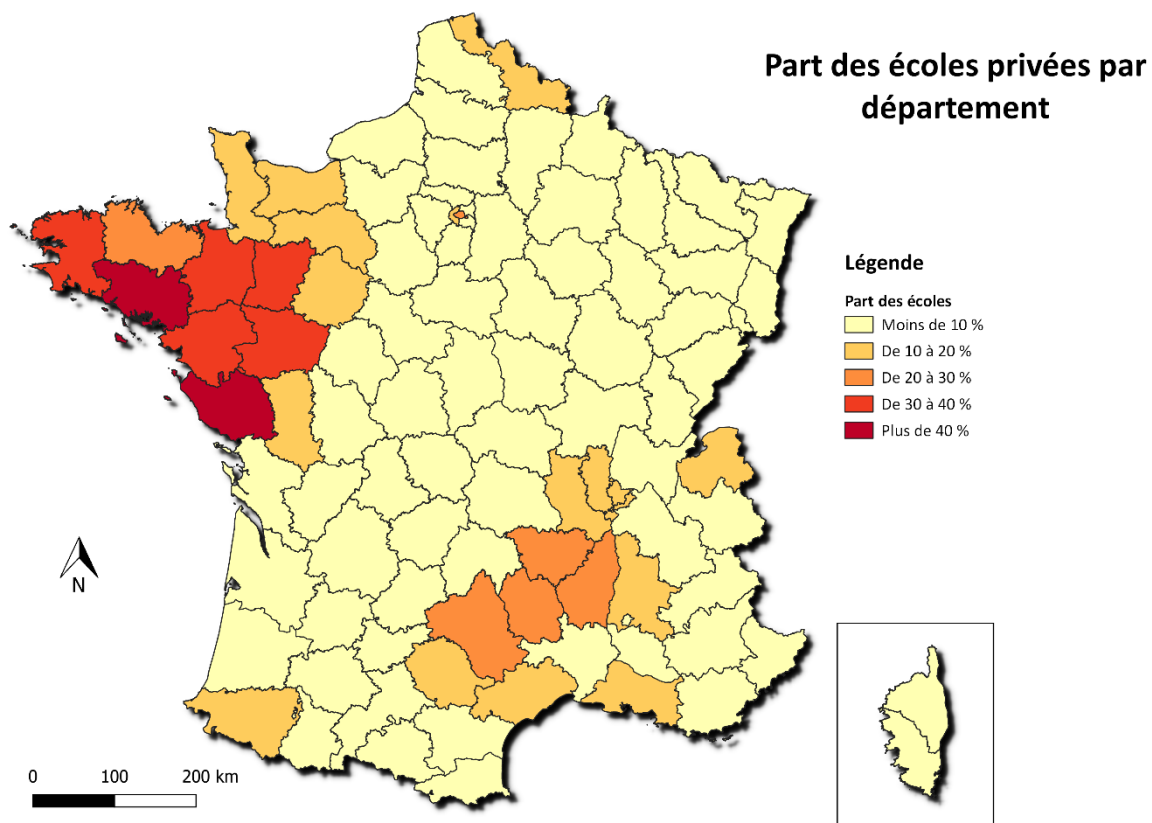
⁸⁷ Les élèves de tous âges et niveaux sont regroupés en une seule classe, avec un-e seul-e enseignant-e.

Outre l'organisation en RPI spécifique à certains espaces, l'importance de la scolarisation dans le secteur privé est également spatialement variée, en raison des traditions notamment religieuses de la population.

Offre privée dans l'offre scolaire

Le choix de scolariser ses enfants dans le secteur privé relève d'une décision des parents. Cette décision émane principalement des ménages les plus favorisés⁸⁸. Elle peut également résulter d'habitudes culturelles, structurelles et religieuses, comme dans l'ouest de la France (Figure 92). L'implantation de catholiques protestants est liée à l'importance de l'école privée dans certaines régions (Le Bras et Todd, 2013).

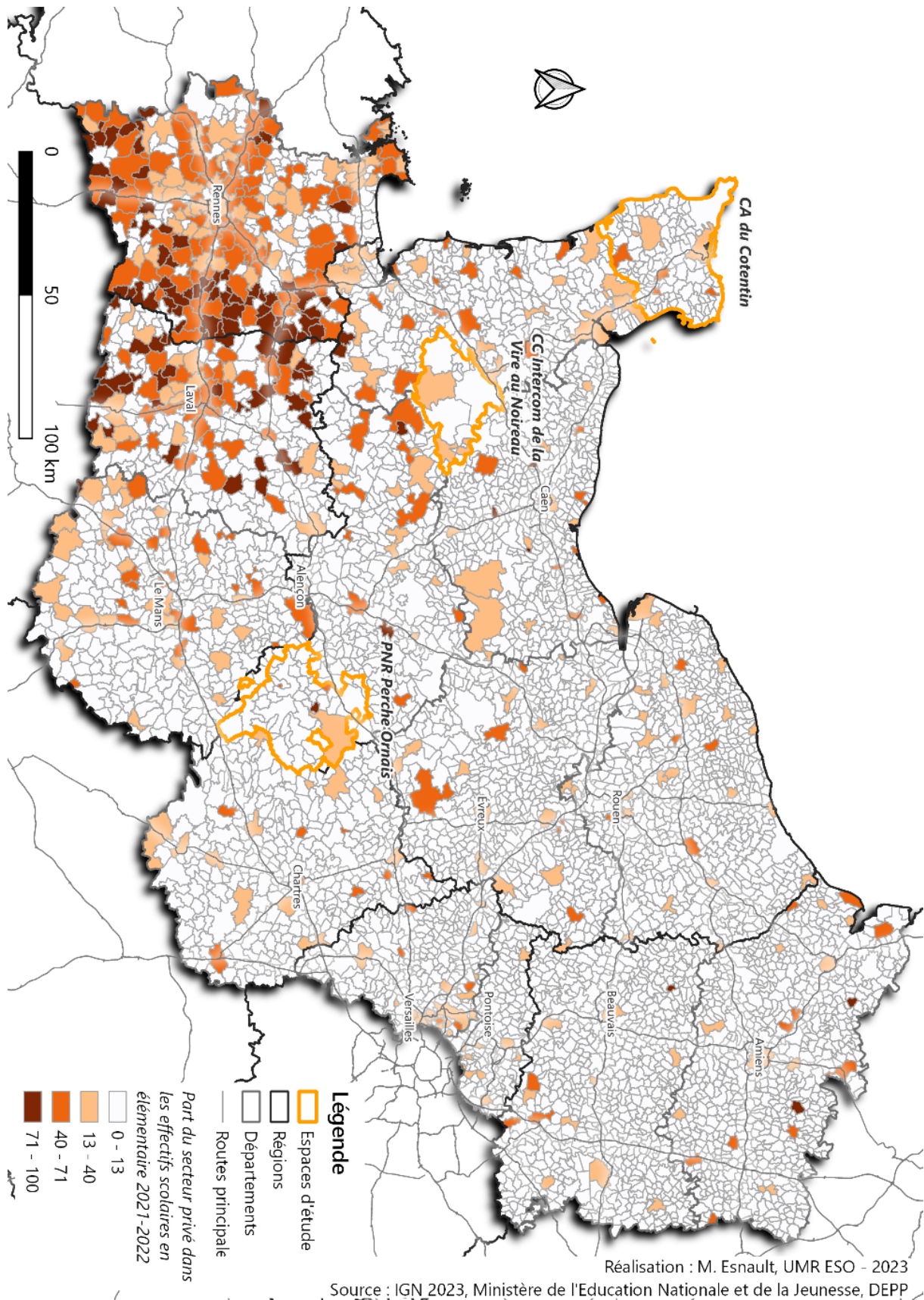
**Figure 92 :
Part des écoles privées par département**



En Normandie, seules quelques communes ont une école privée, et la majorité des élèves sont scolarisés dans le public, ce qui n'est pas le cas de l'Ille-et-Vilaine, ni d'une partie de la Mayenne (Figure 93). Dans nos terrains d'études, l'école privée est peu présente. Retenir des établissements privés dans notre échantillon n'est donc pas une priorité.

⁸⁸ Sur le sujet, voir l'analyse de journalistes de *Libération* (Guillot et de Rivet, 2022), et les travaux des chercheurs de l'Institut des Politiques Publiques (Grenet et Souidi, 2021).

Figure 93 :
Part des élèves de l'élémentaire scolarisé-es dans le secteur privé



Offre de restauration scolaire : localisation des restaurants, modes de production

Au-delà du contexte démographique, social et scolaire, nous précisons le contexte de la **densité des restaurants scolaires**, objet tout de même central de ce travail. Nous avons réalisé une première carte de densité des restaurants scolaires sur une grille de 5 km : celle-ci n'apporte rien de plus qu'une carte de densité corrélée à la population (Figure 94). En revanche, si l'on considère la part des écoles, collèges, et lycées qui disposent d'un restaurant scolaire (Figure 95), les résultats sont bien plus intéressants. À l'échelle des collèges, peu de différences apparaissent : tous les collèges sont globalement équipés d'un restaurant, ainsi, nous ne la présentons pas ici. À l'échelle des écoles, de grandes différences spatiales apparaissent selon les départements, qui suivent un axe Est/Ouest coupant la France métropolitaine en deux. À l'ouest, la quasi-totalité des écoles disposent d'un restaurant. À l'est, les situations sont beaucoup plus variées. Dans le nord-est, moins de 50 % des écoles sont équipées d'un restaurant et certains départements tombent en dessous des 10 %. Dans le sud-est, la majorité des départements sont en-dessous de 75 % de taux d'équipement. L'hypothèse faite ici, et pour laquelle nous n'avons pas de données, est que les communes du nord-est de la France sont équipées en restaurants scolaires, mais qu'ils ne sont pas publics. Nous supposons que ces communes ont beaucoup plus délégué ce service aux entreprises privées, qui possèdent donc les restaurants scolaires et non les communes, ce qui expliquerait leur absence dans la base de données du MEN. Le fait que le CROUS⁸⁹ de Strasbourg ait délégué la gestion d'un de ses restaurant à un acteur privé jusqu'en 2015 nous conforte dans cette hypothèse.

Pour les lycées, la situation est différente. En moyenne, ils sont moins équipés que les écoles ; cependant, ces résultats sont à mettre en regard de la présence d'un collège accolé (sous forme de cité scolaire ou non), et qui offre la possibilité de se restaurer par l'équipement du collège.

L'offre de restauration scolaire ainsi présentée, nous nous intéressons à la tarification qui y est pratiquée. Elle varie selon les politiques des collectivités en responsabilité de la restauration scolaire, et va de la gratuité à des tarifs parfois prohibitifs pour certaines familles. Ces conditions financières vont donc influencer la fréquentation des restaurants.

⁸⁹ Centre régional des œuvres universitaires et scolaires, qui s'occupe des conditions de vie (hébergement, restauration, bourses, aides sociales, culture) des étudiant-es de l'Enseignement supérieur et la recherche.

Figure 94 :
Une densité des restaurants scolaires corrélée à la population

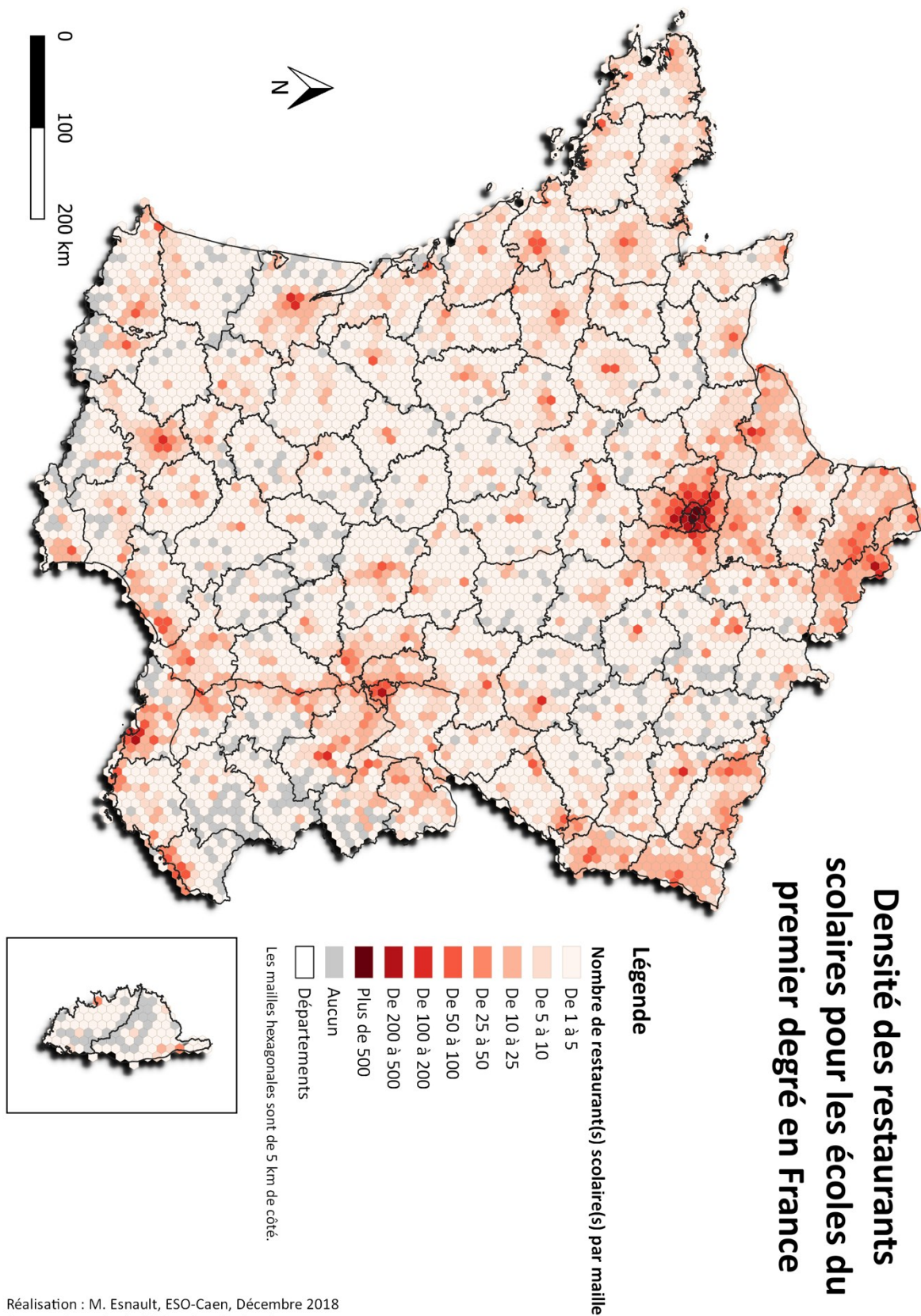
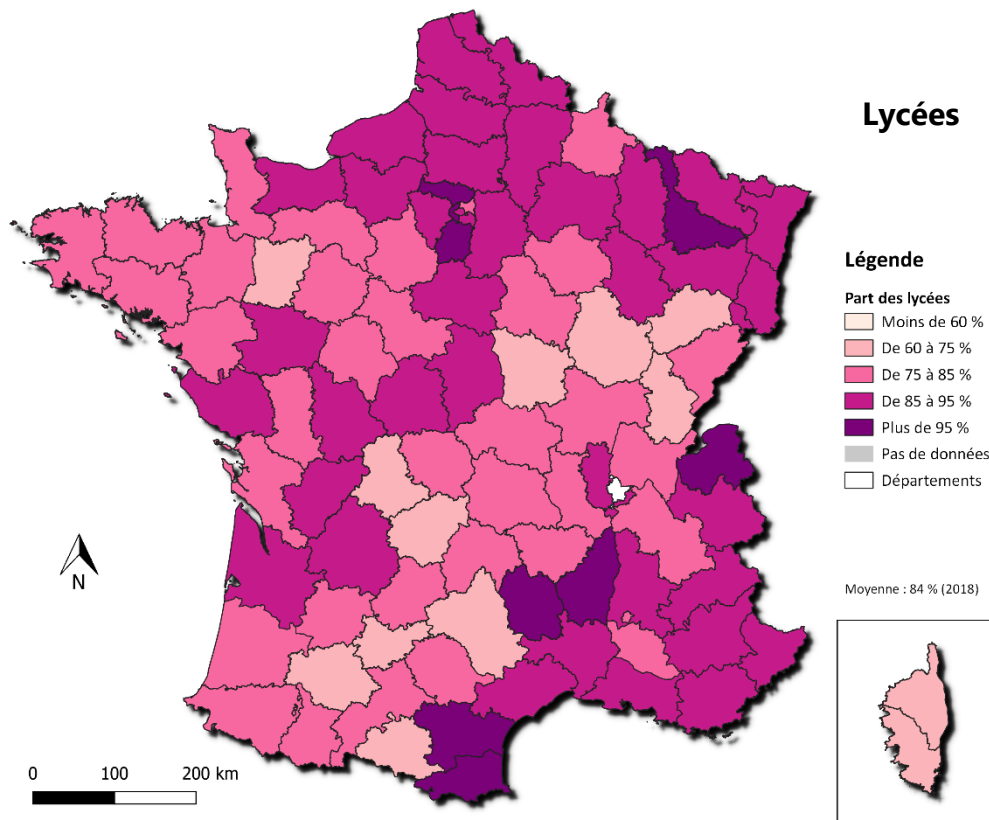
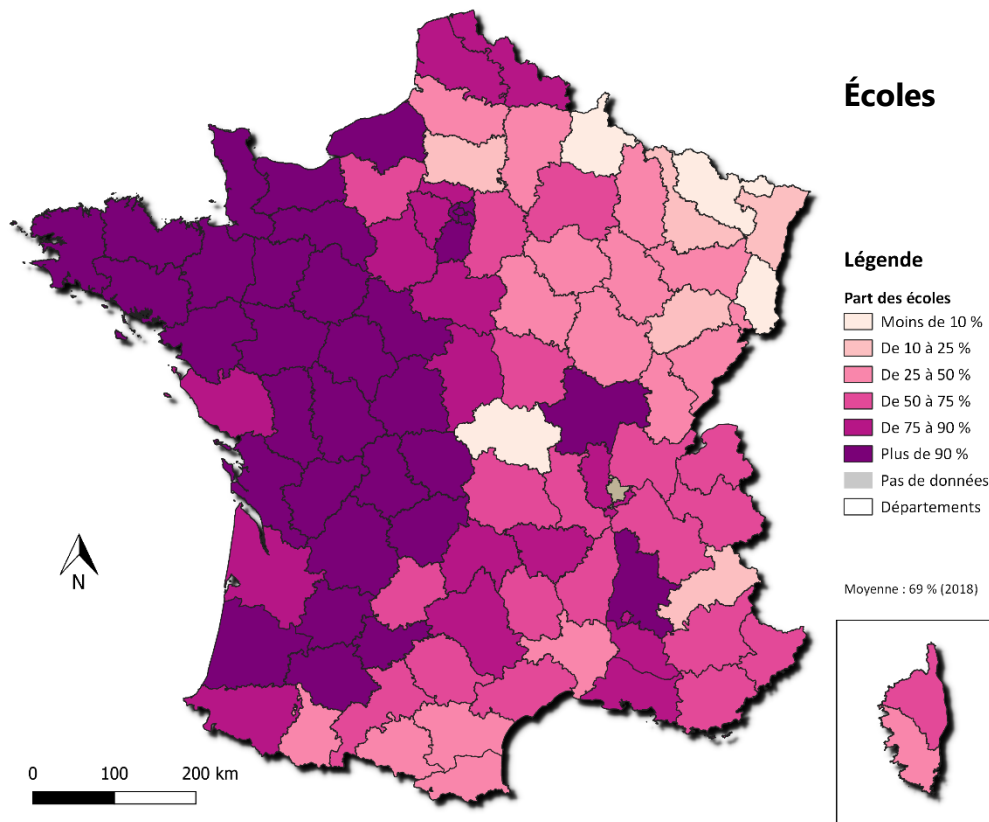


Figure 95 :
Part des écoles et lycées possédant un restaurant scolaire par département



Réalisation : M. Esnault, ESO-Caen, Décembre 2018
Source : Annuaire de l'Éducation Nationale 2018, DEPP 2014

Réalisation : M. Esnault, ESO-Caen, Décembre 2018
Source : Annuaire de l'Éducation Nationale 2018, DEPP 2014

4.2.3 Tarifs, pratiques d'approvisionnements et origine sociale

La fréquentation de la restauration scolaire questionne la tarification et le lien aux pratiques d’approvisionnement, renseignées notamment à l’aide de données du Cnesco de 2017. Par la suite, nous analysons cette dernière thématique en la croisant avec les caractéristiques d’éducation prioritaire afin d’en étudier les différences de traitement.

Une tarification rarement ajustée aux revenus des familles

Les établissements proposant un tarif échelonné (en fonction des revenus, du nombre d’enfants etc.) sont beaucoup moins nombreux que les établissements où le tarif est identique pour tous les élèves qui fréquentent le restaurant scolaire plus de trois fois par semaine (de l’ordre de 170 établissements *versus* 500). Les résultats sont donc à prendre avec un recul particulier en ce qui concerne les tarifs évolutifs.

Figure 96 :
Moyenne des tarifs facturés aux parents par type et statut de l’établissement

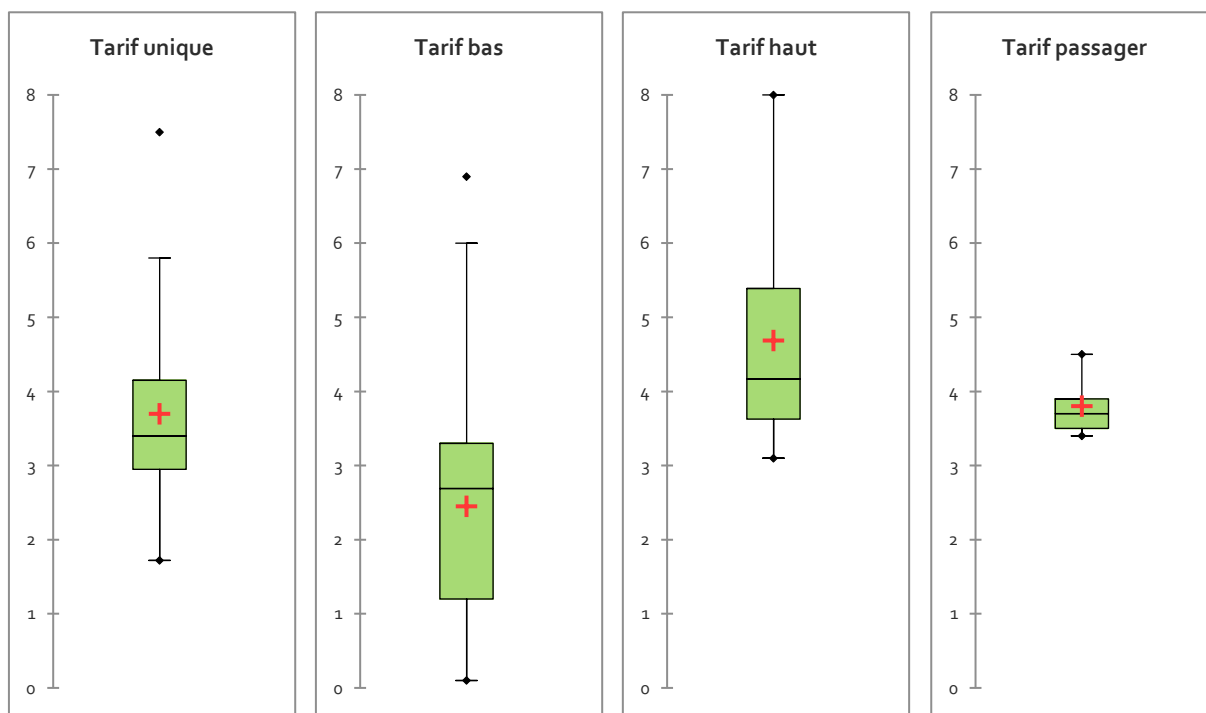
	Tarif bas	Tarif haut	Tarif unique	Externe
Collèges publics	1,87	4,63	3,59	4,07
Collèges privés	4,85	4,96	3,15	4,29
Tous collèges	2,07	4,66	3,56	4,09
Lycées publics	2,06	4,60	3,72	4,20
Lycées privés	4,68	4,06	3,50	4,33
LP publics	2,35	4,74	3,75	3,80
LP privés	4,69	4,66	3,86	4,48
Tous LP	3,05	4,71	3,79	3,99
Tous lycées	2,91	4,49	3,66	4,24
Ensemble public	1,98	4,64	3,65	4,06
Ensemble privé	4,72	4,59	3,55	4,34
Politique tarifaire	2,03	4,54	3,63	3,81
Pas de politique tarifaire	3,35	4,65	3,64	4,16
Tous établissements	2,4	4,6	3,6	4,1

Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

Le Cnesco calcule une moyenne de 3,30 € facturé par repas dans les établissements publics contre 5,40 € dans le secteur privé (2017). Nos analyses, intégrées dans la Figure 96, établissent une différence de prix facturé entre collège et lycée de 10 cts/repas en moyenne. Ce tableau est peu explicite, ainsi, nous complétons l’analyse des tarifications étudiées par le Cnesco avec la Figure 97. Cette dernière propose de se pencher sur le détail des séries statistiques des tarifications à l’aide de boîtes à moustaches, ou *box plot*. En cas de tarification unique pour des élèves inscrits régulièrement au service de restauration scolaire (le premier graphique), la facture pour un repas varie du simple (2 €) au triple (6 €) voire au quadruple

(7,5 € au maximum). 50 % des repas sont cependant facturés entre 3 et 4 €. En cas de passage exceptionnel (autrement appelé « tarif passager »), les services enquêtés facturent de 3,5 à 4,5 €, soit un tarif assez ramassé et homogène dans toutes les situations. Il s'agit ici de collèges et de lycées ; ainsi les départements et les régions sont à l'origine de ces tarifications qui s'appliquent à tous les restaurants de la collectivité dans le cadre public.

Figure 97 :
Répartition des tarifs facturés aux parents par type de tarification



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

La Figure 97 présente les variations de cette politique tarifaire différenciée dans l'échantillon enquêté. Les collectivités qui ont adopté cette position ont toutefois des échelons très distincts. En effet, les tarifs bas de l'échelon (deuxième graphique) vont de la gratuité à 6 € ou 7 €/repas, et 2,4 € en moyenne. 50 % des repas sont facturés entre 1,10 € et 3,40 €. Du côté des tarifs les plus hauts dans le cadre d'une politique tarifaire (troisième graphique), tous les repas sont facturés au-dessus de 3 €, et à 4,60 € en moyenne. Cette dernière moyenne est plus élevée que celle du tarif unique. La politique tarifaire différenciée s'appuie en effet sur un principe de solidarité entre les ménages qui ont le plus de ressources et les ménages ayant le moins de ressources. Nous avons rencontré plusieurs exemples dans l'enquête de terrain, dont un que nous présentons ici. La Figure 98 présente les tarifs applicables aux parents d'élèves fréquentant un restaurant scolaire dans le Perche. Les factures sont différenciées en fonction du quotient familial, et donc des ressources dont disposent les ménages. Le deuxième tableau présente les aides financières à destination des familles dont les enfants sont scolarisés dans une école de Mortagne-au-Perche. Les aides sont votées par les conseils municipaux, et peuvent varier en fonction des quotients familiaux ou non. Selon les communes, l'aide par repas varie de 1 € à 1,60 €, soit une différence de 60 centimes. À l'année,

cela peut représenter une différence de 86,40 € (pour 144 repas/an). Ce cas de figure avec une tarification différenciée est extrêmement rare dans les écoles enquêtées. Par ailleurs, **les familles d'élèves scolarisés dans des établissements du secondaire en Normandie ne bénéficient pas de tarification échelonnées.**

Pour les lycées de la région Normandie, le tarif au forfait pour un repas complet s'échelonne de 3,22 à 4,10 € à la rentrée 2022. Les collèges du Calvados et de la Manche facturent 3,10 € le repas au forfait et 3,80 € le ticket journalier à la rentrée 2020. Les collèges de la Manche sont depuis la rentrée 2022 en tarification unique. Dans l'Orne, le tarif au forfait est à 3,38 €, et passager à 3,83 €. Le tarif passager moyen de la base du Cnesco (quatrième graphique) est à 3,80 €, ce qui correspond aux données que nous observons en Normandie également dans le 2nd degré.

Les politiques de tarifications vont fortement **influencer les budgets des familles** et donc la **possibilité d'utiliser le service de restauration scolaire**. Le contexte d'inflation des produits alimentaires conduit également certaines collectivités à faire le choix entre l'augmentation des tarifs de la restauration ou réduire le nombre de périphériques⁹⁰ (cf. chapitre 9). Choisir l'augmentation prive d'autant les familles dont les ressources stagnent dans ce **contexte d'inflation**, notamment les moins aisées. Les tarifs pratiqués peuvent augmenter en fonction de la part de produits de qualité utilisée ; cet argument rencontre plus ou moins d'appui, ce que nous examinons ci-après.

⁹⁰ Les périphériques sont les composantes non principales d'un menu : entrée, dessert, fromage...

Figure 98 :
Tarifs d'une restauration scolaire à Mortagne-au-Perche

TARIFICATION CANTINE 2022/2023

Tranches et QF	Mortagne et ULIS	Hors Mortagne
Tranche 1 → 0 à 1099	1 €	1 €
Tranche 2 → 1100 à 1299	2,00 €	3,50 €
Tranche 3 → 1300 à 1499	2,50 €	4,00 €
Tranche 4 → 1500 à 1699	3,00 €	4,50 €
Tranche 5 → > à 1700	3,50 €	4,70 €

AIDE COMMUNALE AUX FAMILLES

Cette somme vient en déduction du prix « hors Mortagne »

	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4	Tranche 5
Parfondeval	1,50 €	1,50 €	1,50 €	1,20 €
St Mard de Réno	1,50 €	1,50 €	1,50 €	1,20 €
Comblot	1,00 €	1,00 €	1,00 €	1,00 €
Courgeon	1,10 €	1,10 €	1,10 €	1,10 €
Feings	1,50 €	1,50 €	1,50 €	1,20 €
Couilmer	1,50 €	1,50 €	1,50 €	1,20 €
La Mesnière	1,50 €	1,50 €	1,50 €	1,20 €
Courgeoust	1,60 €	1,60 €	1,60 €	1,60 €
Corbon	1,20 €	1,20 €	1,20 €	1,20 €
Loisail	1,30 €	1,30 €	1,30 €	1,30 €
St Langis (maternelle)	1,50 €	1,50 €	1,50 €	1,20 €
Villiers	1,00 €	1,00 €	1,00 €	1,00 €
Réveillon → aide directement les Familles				

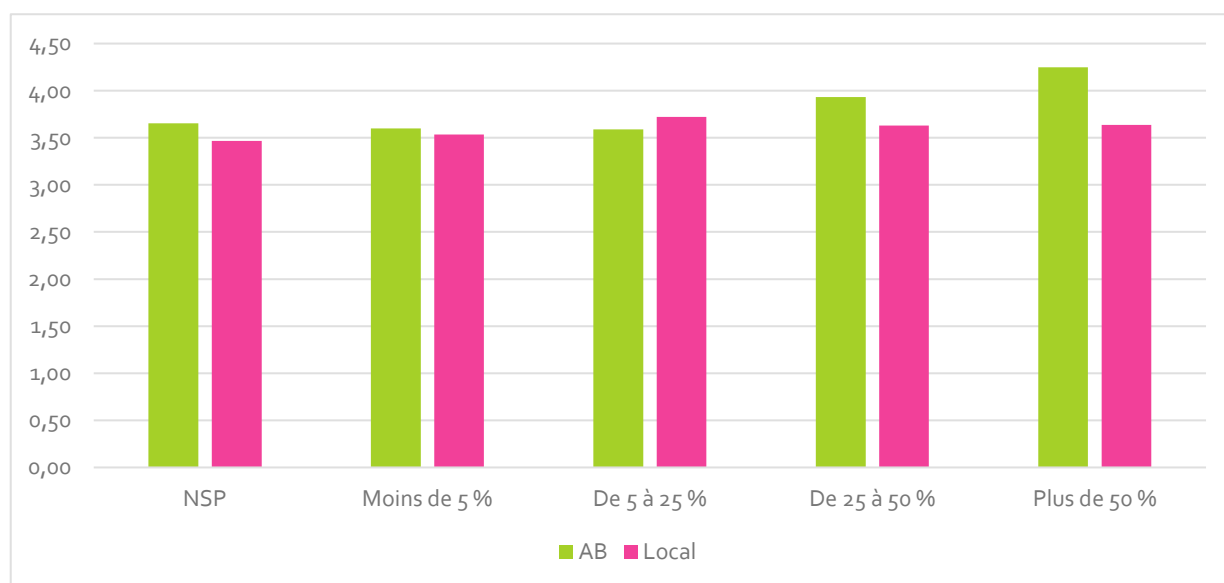
Source : M. Esnault, enquête de terrain 2022

Choix d'approvisionnement et tarifs

Un des arguments récurrents à l'encontre de l'utilisation de produits de qualité différenciée comme les produits bio, notamment dans les discours politiques, est que les moyens financiers dont disposent les collectivités sont insuffisants (Esnault, 2016). L'utilisation de produits bio semble impliquer un surcoût qui peut être répercuté sur le prix facturé aux familles (+ 0,62 € pour les établissements servant plus de 50 % de produits bio par rapport à la moyenne ; + 0,30 € pour les établissements servants entre 25 et 50 % de produits

AB), mais seulement à plus de 25 % de produits AB (Figure 99). Le gouvernement estime ce surcoût à 0,68 € pour atteindre 20 % de produits bio, tandis que le collectif *Un plus Bio* via son observatoire de la restauration collective bio et durable estime que le surcoût peut être compensé par une réduction efficace du gaspillage alimentaire et/ou par un travail sur l’approvisionnement local (coût moyen pour les matières premières de 1,88 € avec 30 % de produits bio, alors que l’AGORES estime ce coût entre 1,5 € et 2 € en 2016). D’autre part, l’utilisation de produits locaux n’engendre pas de surcoût visible pour les familles (Figure 99), le tarif moyen s’établissant à 3,60 €.

Figure 99 :
Prix facturé en France selon les choix d'approvisionnement

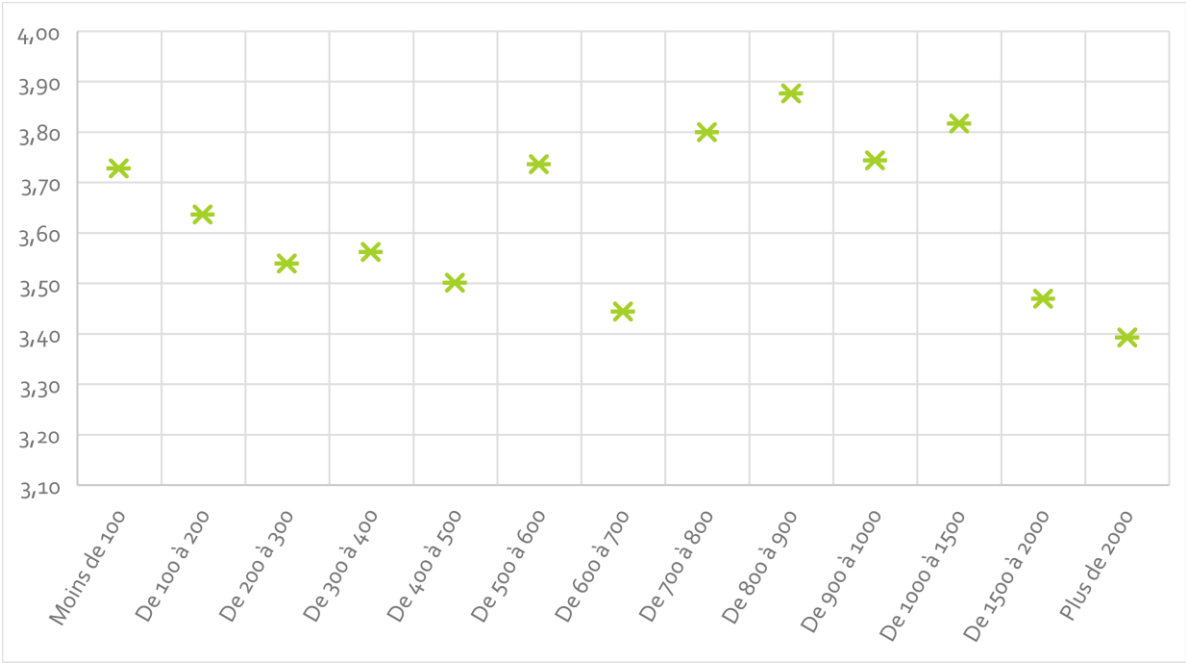


Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

La tarification ne varie pas seulement en fonction des pratiques d’approvisionnement, mais aussi en lien avec les conditions de production. Nous proposons donc de croiser les **tarifs avec la taille du service de restauration**, ce qui a déjà été évoqué dans le chapitre 3. Afin de simplifier l’analyse, nous avons fait le choix de la restreindre aux établissements appliquant une tarification unique. Les repas les plus chers correspondent aux plus petits services (moins de 100 repas) et ceux qui servent entre 700 et 1500 repas (Figure 100), autrement dit dans les petites structures qui ne seraient pas assez rentables et les grandes qui ont beaucoup de frais de fonctionnement. Les tarifs les plus bas sont appliqués dans les établissements qui servent de 200 à 500 repas (voire 700 si l’on considère le tarif plus haut pour 500 à 600 repas comme une irrégularité), ce qui alimente une idée selon laquelle ce sont les établissements médians qui ont les meilleures capacités d’évolution des pratiques d’approvisionnement, ce qui se vérifie avec l’analyse de la Figure 101 qui présente la part de produits bio et la taille du service de restauration. Ce graphique croise la taille des services avec la part de produits bio proposée au menu. Selon l’échantillon d’étude, 8 % des établissements servent au moins 25 % de produits AB, et 30 % utilisent au moins 25 % de produits locaux. En ce qui concerne la part de produits labellisés AB (Figure 101), ce sont les établissements préparant entre 200 et 800

repas qui servent le plus de produits AB (plus de 50 %). **Les services de taille intermédiaire semblent donc utiliser davantage de produits de qualité que les autres.** On peut remarquer que seuls les établissements servant moins de 900 repas/jour utilisent au moins 25 % de produits AB, et qu’une fois ce seuil de 900 repas franchis, on ne trouve plus que des établissements servant au maximum 25 % de produits AB. Le seuil intermédiaire (plus de 200 repas, moins de 900) semble donc être plus propice à l’usage de ce type de produits.

Figure 100 :
Moyenne des tarifs uniques selon le nombre de repas servis

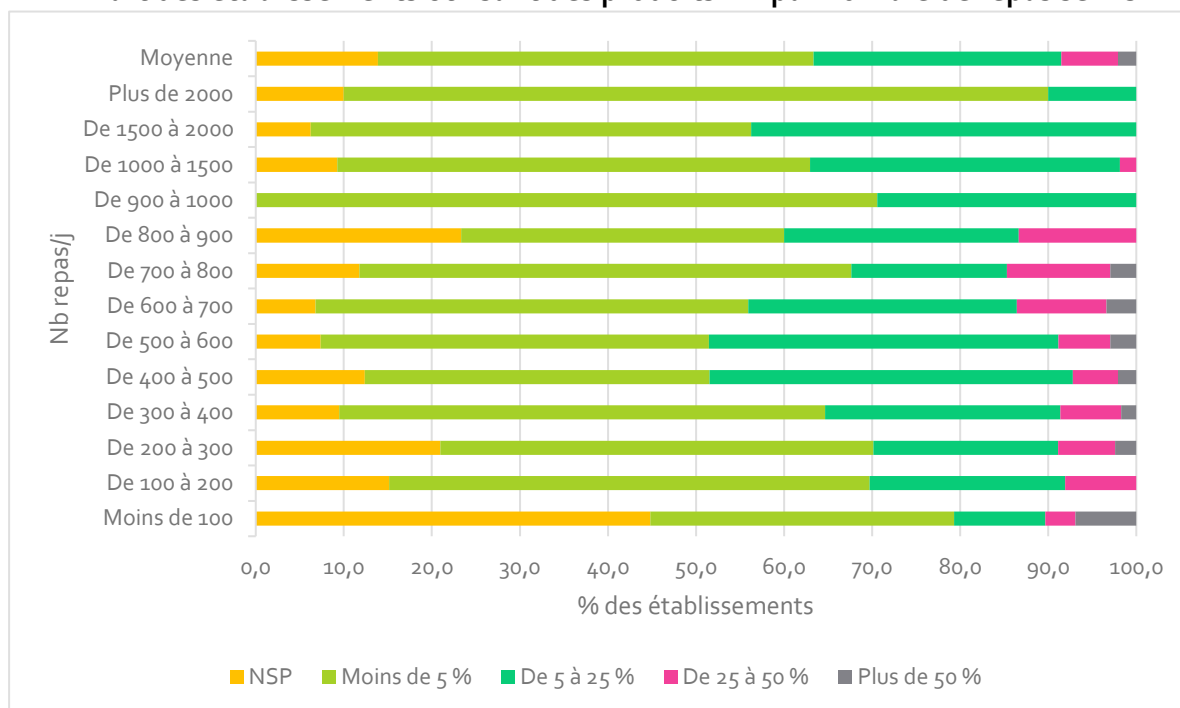


Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

Nous discernons à partir du graphique concernant la part de produits AB que la majorité des établissements scolaires de l’échantillon servent moins de 5 % de produits bio ou ne savent pas quelle est cette part.

Figure 101 :

Part des établissements utilisant des produits AB par nombre de repas servis



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

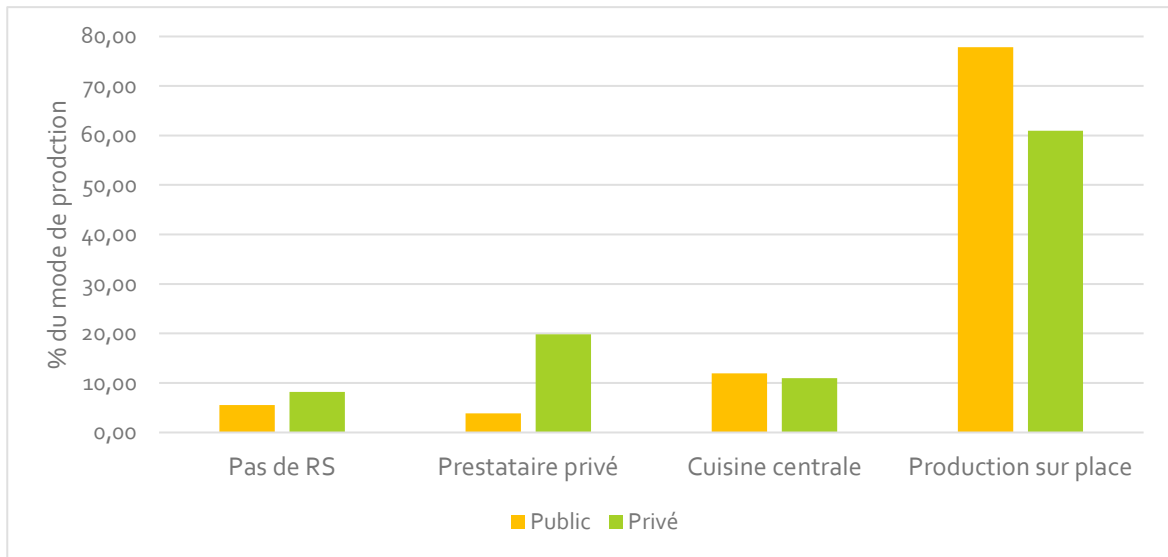
Note de lecture de la Figure 101 : pour les établissements servant de 300 à 400 repas par jour, 9,5 % ne savent pas quelle est la part de produits AB utilisés, 55 % utilisent moins de 5 % de produits AB, 26,7 % utilisent de 5 à 25 % de produits AB, 7 % utilisent de 25 à 50 % de produits AB et 1,7 % utilisent plus de 50 % de produits bio.

L'établissement moyen de l'échantillon sert 502 repas par jour.

Modes de production et pratiques d'approvisionnement

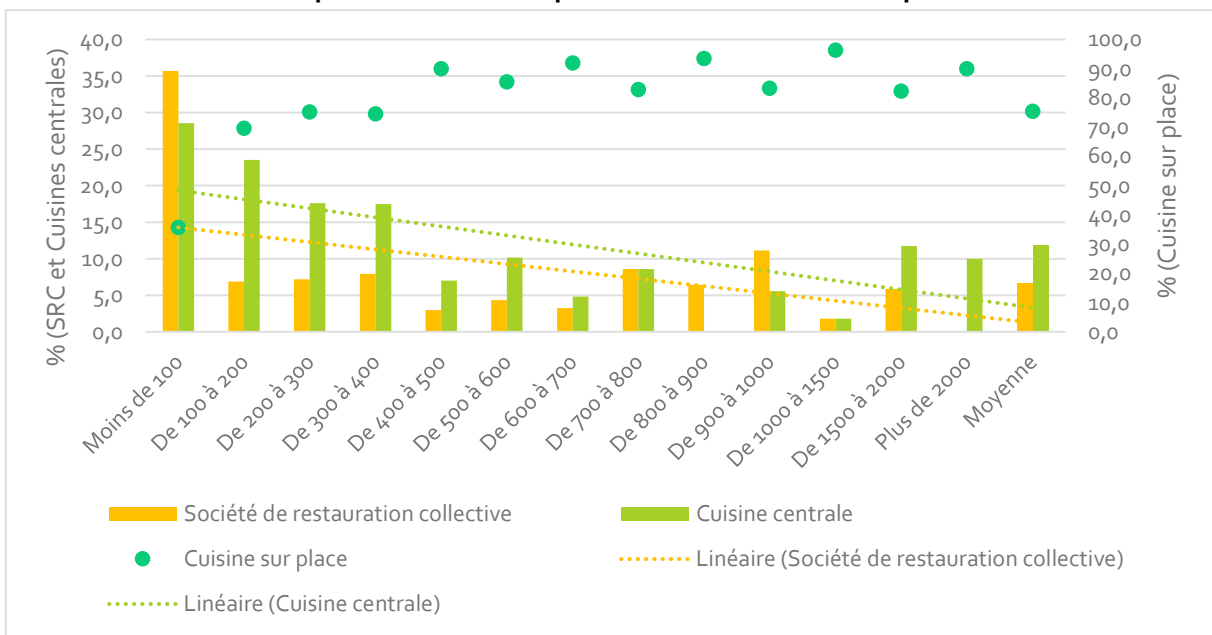
D'après notre exploitation des données du Cnesco, la différence entre les pratiques d'approvisionnement des établissements privés et publics est peu significative, même si l'on peut remarquer une tendance plus haute à l'utilisation de produits bio et locaux pour les établissements publics. Il est cependant intéressant de noter la part conséquente de chef-fes d'établissements privés qui n'ont pas connaissance de leurs approvisionnements, ce qui peut conduire à penser qu'ils ont délégué leur service de restauration à un prestataire privé. La Figure 102, à partir d'un traitement déjà réalisé par le Cnesco (2017, tableau 6), confirme cette hypothèse.

Figure 102 :
Modes de production selon le secteur d'enseignement



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

Figure 103 :
Mode de production des repas selon le nombre de repas servis



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

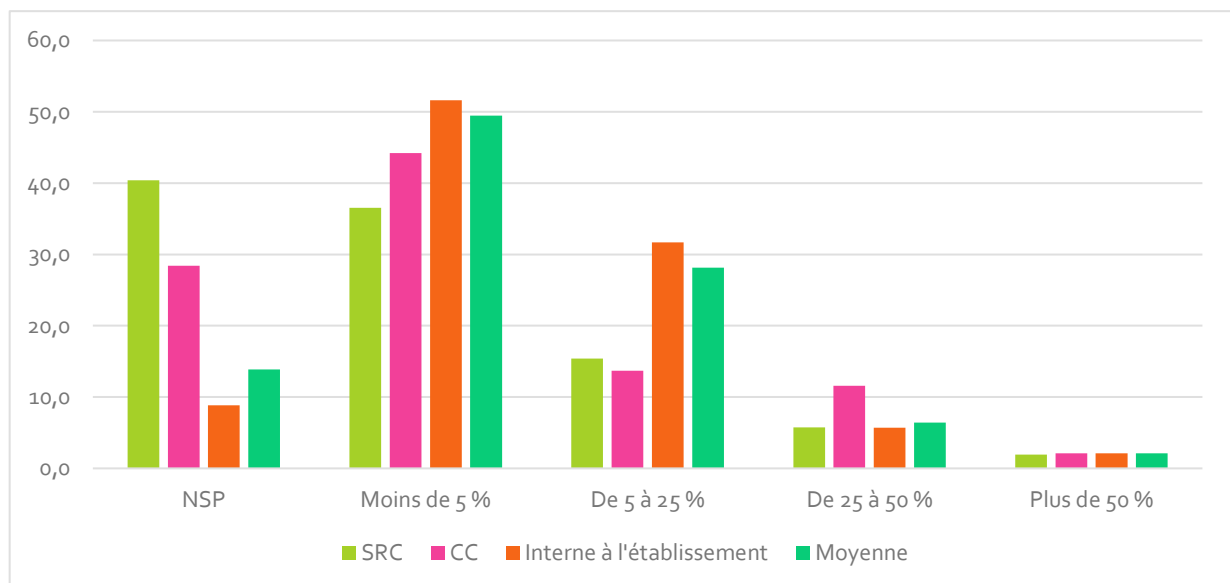
En ce qui concerne le mode de production des repas, une surreprésentation des approvisionnements *via* une société de restauration collective et au recours à une cuisine centrale pour les petits services (moins de 100 repas) se couple à un taux de production sur place à seulement 36 % (Figure 103). Cette part du recours à un prestataire diminue fortement alors que le nombre de repas produits augmente. Cette tendance est également vraie pour le recours à une cuisine centrale, cependant elle a tendance à diminuer seulement au-dessus de 400 repas servis (plus de 15 % des établissements en dessous). L'utilisation d'une cuisine centrale semble plus fréquente que le passage par un prestataire privé en général.

Plus de 90 % des établissements de l'échantillon préparent leurs repas sur le site de restauration ou passent par une cuisine centrale, ce qui s'inscrit dans la moyenne : 92 % des établissements du secondaire en France sont en gestion directe (c'est-à-dire qui ne passent pas par un prestataire extérieur), contre 36 % dans le premier degré (cf. chapitre 1).

La Figure 104, déjà présente dans le rapport du Cnesco, souligne une réelle différence quant à la connaissance des chaînes d'approvisionnement par la direction de l'établissement scolaire en fonction du mode de production des repas. Lorsque les repas sont produits en dehors de l'établissement (par une SRC ou par une cuisine centrale), le taux de méconnaissance de la part des produits bio passe à 40 % (pour les SRC) et 28 % (pour les établissements approvisionnés par une cuisine centrale) contre 14 % en moyenne. **Organiser la restauration scolaire de manière interne à l'établissement permet donc de mieux connaître et surtout de mieux maîtriser les circuits d'approvisionnement** puisque ce sont 91 % des établissements enquêtés déclarant une organisation des repas en interne qui disent servir au moins 5 % de produits bio contre 60 % et 71 % pour les établissements approvisionnés respectivement par une SRC ou une cuisine centrale.

Figure 104 :

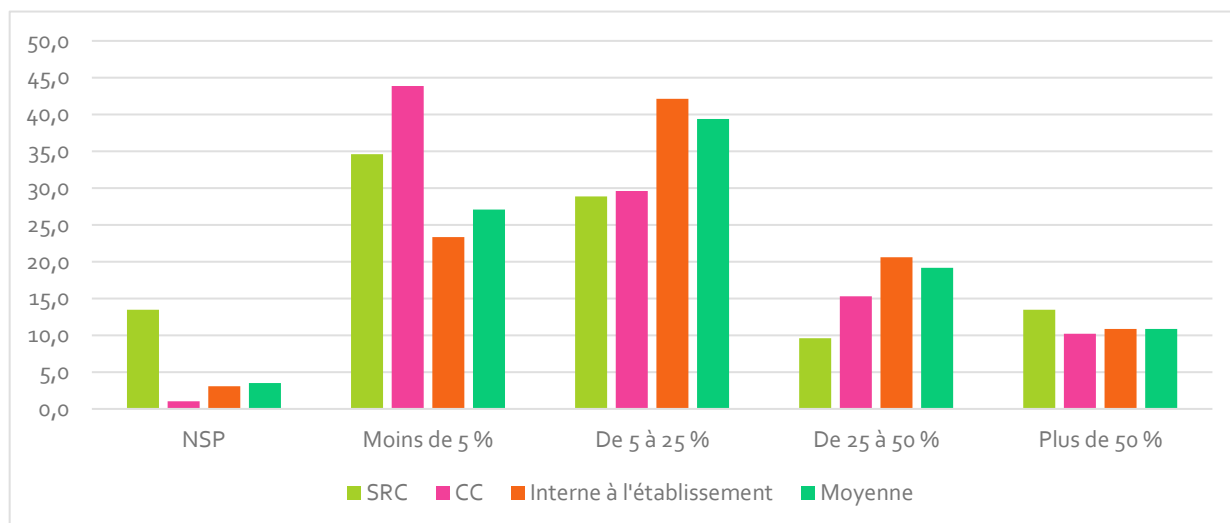
Part des produits bio dans les repas selon le mode de production en France



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

Ce fait s'avère spécifique aux produits bio ; les produits locaux semblent moins polariser ces aspects (Figure 105). On peut toutefois noter une inversion dans les modalités d'utilisation des produits locaux entre les établissements déclarant moins de 5 % (35 et 44 % pour les SRC et cuisine centrale contre 23 % en interne) et ceux déclarant de 5 à 25 % (29 et 30 % pour les SRC et cuisine centrale contre 42 % en interne). Le taux de non-réponses (NSP) est également beaucoup plus bas qu'en AB, **ce qui s'explique par la tendance actuelle à demander plus de produits locaux que bio en restauration collective**, ou par la non-définition exacte de ce qu'est un produit « local ».

Figure 105 :
Part des produits locaux dans les repas selon le mode de production en France

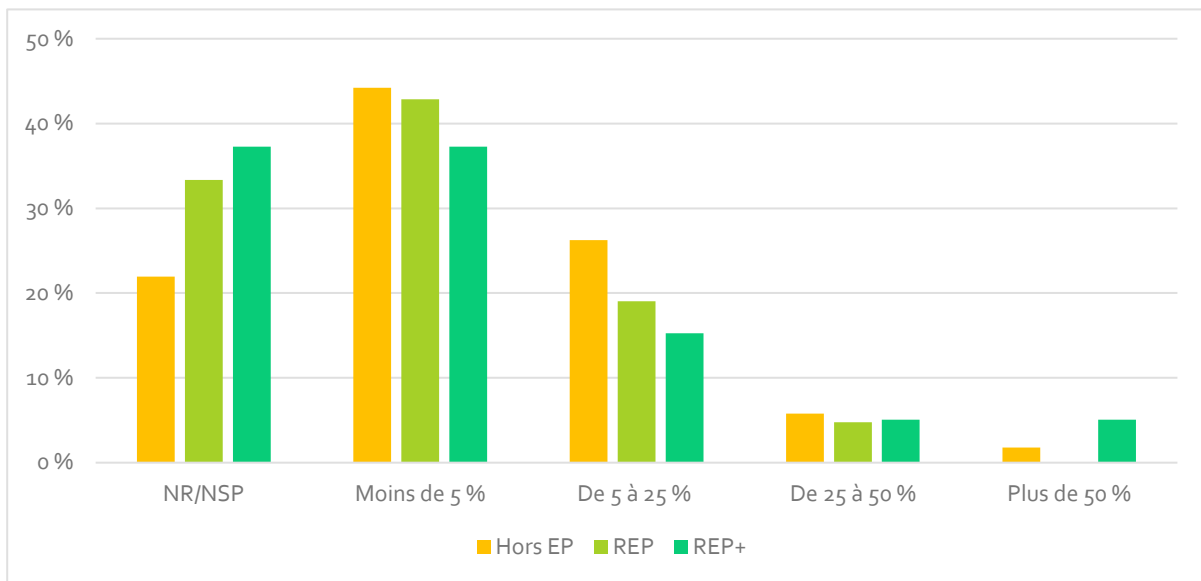


Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

Éducation prioritaire et pratiques d'approvisionnement

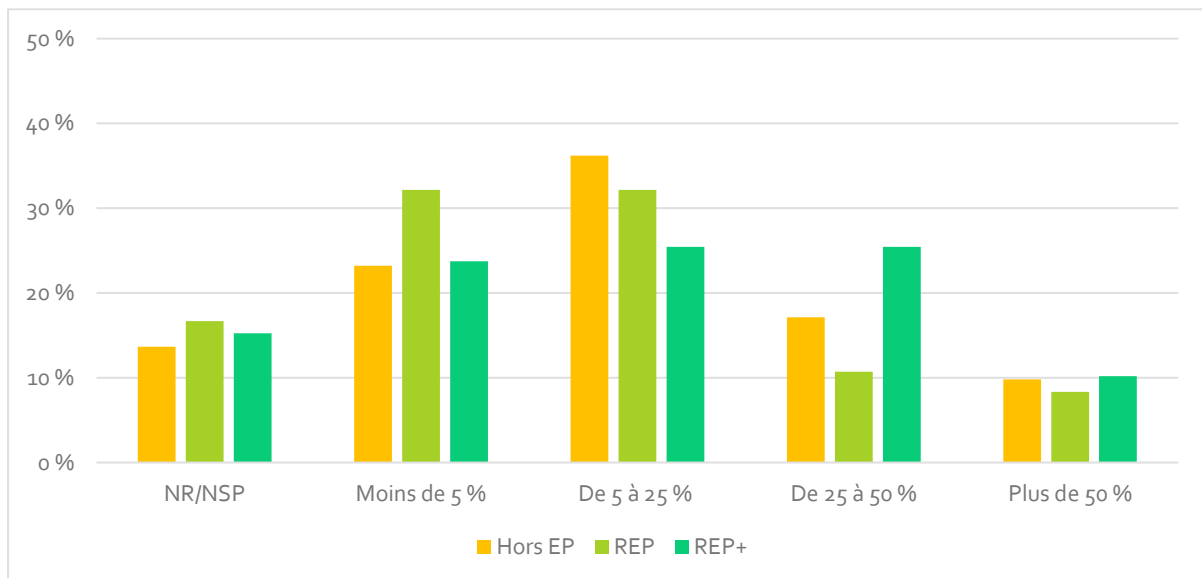
La base de données du Cnesco ne contient pas d'informations sur la composition sociale des bassins de recrutement des établissements. Ainsi, il n'est pas possible de comparer les pratiques d'approvisionnements présentées auparavant en fonction d'un critère social. Le seul critère que nous pouvons utiliser est celui du classement en éducation prioritaire (EP). Les statistiques identifient différents profils en fonction du classement de l'établissement en EP ou non (Figure 106 et Figure 107). En ce qui concerne l'approvisionnement en produits bio, les établissements en EP semblent utiliser moins de produits bio, particulièrement en REP+, que les établissements hors EP. Le taux de non-réponses (NR/NSP) est plus important pour ces catégories d'établissements. De même, il apparaît que les établissements scolaires classés en REP ou REP + utilisent un peu moins de produits locaux et/ou bio que la moyenne, sans qu'un test ne puisse confirmer la significativité de cet écart. Cependant, ces conclusions sont à prendre avec (beaucoup) de précautions : la strate de l'éducation prioritaire ne représente que 143 établissements de l'échantillon, soit 16,5 % des résultats (9 % pour les REP, 6,8 % pour les REP+).

Figure 106 :
Utilisation de produits AB dans les établissements en éducation prioritaire



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

Figure 107 :
Utilisation de produits locaux dans les établissements en éducation prioritaire



Source : Cnesco, 2017 – Traitements M. Esnault

La base du Cnesco ne compte pas d'indicateurs s'intéressant à la composition sociale du bassin de recrutement de l'établissement scolaire, et étant anonymisée, il est évidemment impossible de les identifier. Ainsi, nous n'avons **pas d'autres critères que l'éducation prioritaire pour établir des différences de pratiques entre espaces sociaux** à l'aide de ces données. Les données INCA que nous analysons ci-après permettent cependant d'identifier des **pratiques de consommation distinctives** chez les enfants et les adolescents, qui varient en fonction des caractéristiques sociales des parents mais aussi de la région de résidence.

4.3 Caractéristiques sociales de la consommation alimentaire

Afin de mesurer les différences sociales dans la consommation des enfants, nous sollicitons la composition des menus des restaurants scolaires, ainsi que la préférence ou le rejet de certains aliments. L'enquête de terrain montre des clivages autour des repas végétariens, de la présence de poisson ou de charcuterie ; sur lesquels nous reviendrons dans le chapitre 9. Cette sous-partie tente de fournir des éléments de réponse quant à certains aliments ou boissons liées à des pratiques de classes sociales. À cette fin, nous mobilisons l'analyse de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) des données de consommations et habitudes alimentaires de l'étude INCA 3⁹¹ réalisée en 2014-2015⁹².

Les variations de la consommation alimentaires des enfants et adolescent-es doivent être lues au prisme des caractéristiques socio-culturelles de leurs parents. Tout d'abord, en quoi le niveau d'études des parents influence-t-il la consommation de leurs enfants ? et leur la catégorie socio-professionnelle ? Enfin, nous questionnons les différences régionales de l'alimentation des enfants et adolescent-es, puis les rythmes et lieux de repas.

4.3.1 Consommations des enfants et classe sociale des parents

Selon les résultats de l'enquête INCA3 et l'analyse de l'Anses, les habitudes de consommation des enfants de moins de 11 ans sont corrélées en partie à celles de leurs parents. Il apparaît que la fréquence de consommation de certains aliments est corrélée au niveau d'étude des parents :

Le taux de consommateurs chez les enfants de moins de 11 ans est positivement associé au niveau d'étude du représentant pour le **pain et produits de panification sèche (raffinés et complets), le fromage, les légumes, les fruits, les compotes et fruits au sirop, les noix, graines et fruits oléagineux, le sucre et autres matières sucrantes et l'eau du robinet** (Tableau 29). Inversement, les enfants consommateurs de **BRSA**⁹³ sont moins nombreux lorsque le niveau d'étude du représentant est plus élevé.

Rapport INCA 3, p. 111

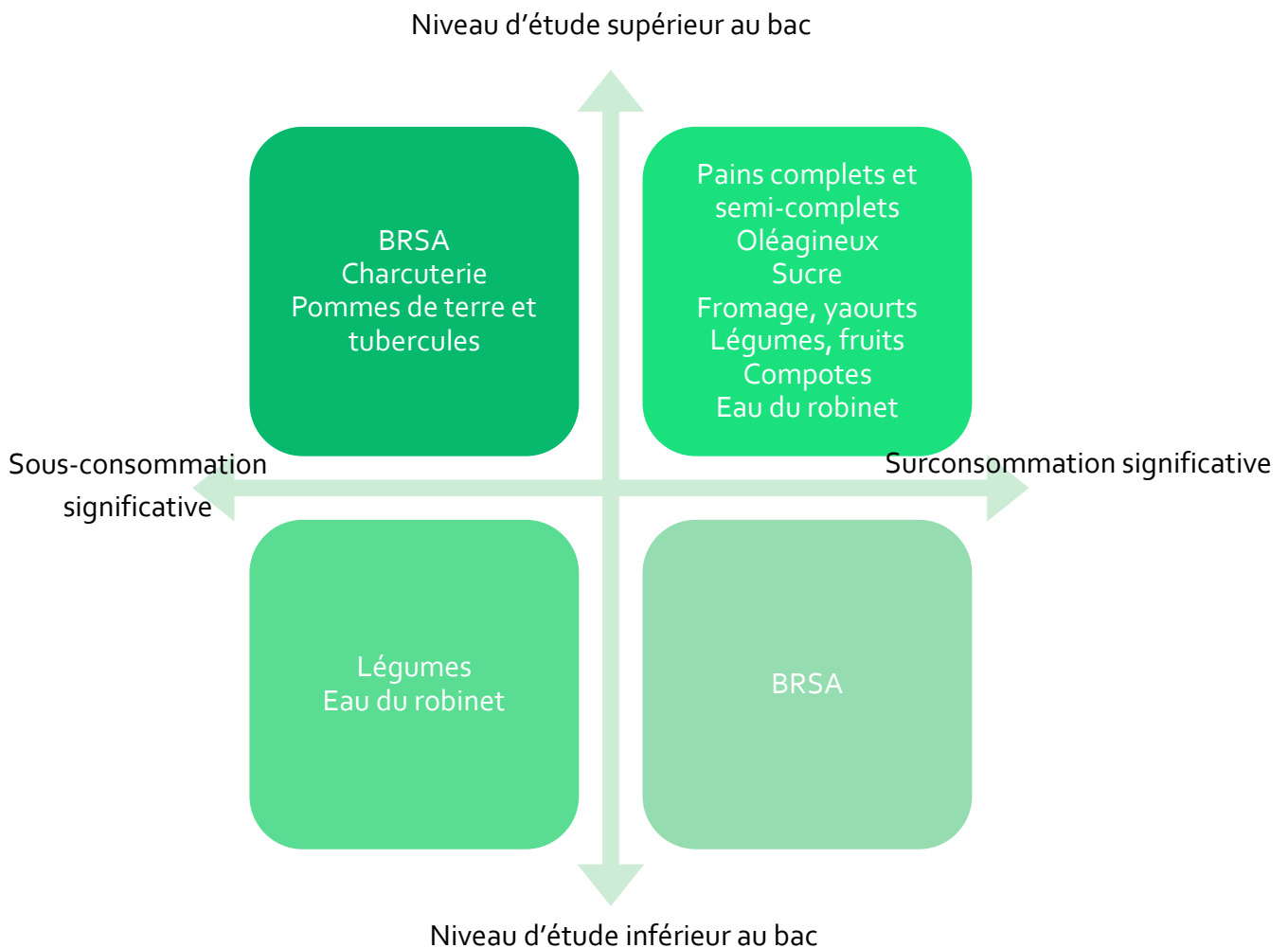
La quantité journalière d'aliments ne varie pas selon le niveau d'études des parents ; en revanche, certains aliments sont plus consommés que d'autres en fonction de ce dernier paramètre (Figure 108).

⁹¹ Méthodologie détaillée de l'enquête INCA 3 : <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

⁹² Les enquêtes INCA sont réalisées tous les 7 ans, donc la prochaine en 2022. Les données ne sont à ce jour (2023) pas encore disponibles.

⁹³ NB : Boisson Rafraîchissante Sans Alcool.

Figure 108 :
Consommations alimentaires des enfants de 11 ans et moins
selon le niveau d'études de leurs parents



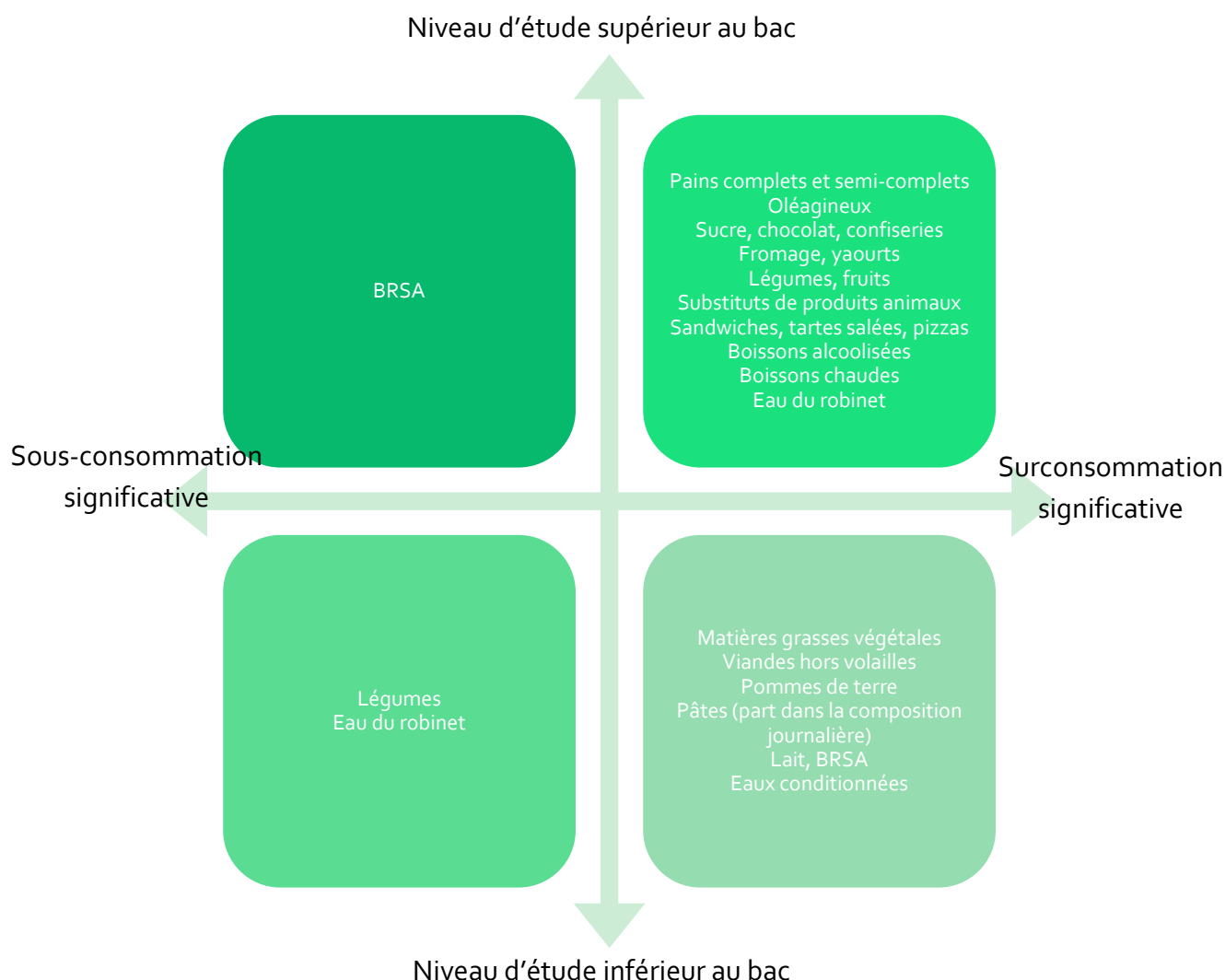
Réalisation : M. Esnault / Source : Étude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Si l'on compare ces habitudes de consommation à celle des adultes en fonction du niveau d'études (Figure 109), on observe des ressemblances assez importantes, notamment (entre autres) la consommation de **BRSA**, de **fruits et légumes**, de **l'eau du robinet**, du **pain**, du **fromage** et **yaourts**.

Les habitudes alimentaires des enfants de moins de 11 ans se retrouvent chez les adolescent-es, mais de manière moins prononcée (Rapport INCA, p. 116-117).

La catégorie socio-professionnelle et la profession des parents jouent également un rôle important dans la diffusion des pratiques alimentaires chez les enfants. Ainsi, il apparaît que chez les enfants de moins de 11 ans, « **la ration journalière varie entre les enfants d'artisans, commerçants et chefs d'entreprise (1 540 g/j) et les enfants d'employés (1 732 g/j) mais pas entre les autres catégories de PCS** » (ibid., p. 118).

Figure 109 :
Consommations alimentaires des adultes de 18 à 79 ans selon le niveau d'études



Réalisation : M. Esnault / Source : Étude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Les mêmes aliments apparaissent distinctifs. Entre enfants de cadres et d'ouvrier-es, les premiers sont plus nombreux à consommer du **pain complet**, des **légumes** (89 % contre 64 %), et de **l'eau du robinet** (81 % contre 57 %). Cette différence concerne également les quantités consommées : 66 g/j contre 42 g/j de légumes, 13 g/j contre 31 g/j de pommes de terre, et 44 g/j contre 140 g/j de sodas (BRSA) en reprenant la même dichotomie. Ces variations se retrouvent chez les adolescent-es. Celles et ceux dont le représentant est cadre consomment à nouveau plus de **légumes** (97 g/j) que celles et ceux dont le représentant est employé-e (65 g/j). La même différence est identifiable dans la consommation des **fruits** : 107 g/j pour les cadres, 57 g/j pour les employé-es, 50 g/j pour les ouvrier-es, 71 g/j pour les professions intermédiaires (*ibid.*, p. 118).

4.3.2 Variations régionales de la consommation

La quantité consommée n'est pas significativement associée à la région de résidence des enfants et adolescent·es (ibid., p.119). Chez les enfants, il est cependant possible de constater des différences de consommation en fonction des produits. Nous nous intéressons ici aux spécificités de la consommation dans le Nord-Ouest, où se situent nos espaces d'étude.

L'eau du robinet est plus fréquemment consommée par les enfants de moins de 11 ans dans le Nord-Ouest (plus de 71 %) que dans le Nord-Est (50 %), et les **eaux conditionnées** sont moins consommées au Nord-Ouest et dans le Sud (moins de 59 %) que dans le Nord-Est (74 %). Les enfants vivant dans le Nord-Ouest consomment en moyenne plus **d'entremets et crèmes desserts, moins de matières grasses végétales et de pommes de terre, plus de charcuterie et plus de plats à base de poisson.**

Chez les adolescent·es figurent les mêmes variations. L'Anses cible les différences de consommation de cette catégorie d'âge autour des matières grasses animales et les viandes (hors volailles) plus importantes à l'ouest qu'à l'est : « 81% [74%-86%] des adolescents vivant au Nord-Ouest consomment de la **viande** (hors volailles) (43 g/j en moyenne) alors qu'ils sont respectivement 55% [41%-69%] et 65% [58%-72%] à en consommer en Ile-de-France et au Nord-Est (29 g/j en moyenne). » (ibid., p. 120).

L'Anses propose également une analyse basée sur la taille d'agglomération du lieu de résidence. Les enfants consomment plus d'eaux en bouteilles et de jus de fruits dans les agglomérations de grande taille (au moins 100 000 habitant·es) que dans les petites agglomérations. Celles et ceux vivant dans des petites agglomérations (moins de 20 000 habitant·es) et dans le milieu rural consomment davantage de crèmes desserts et d'entremets qu'en agglomération parisienne.

Du côté des adolescent·es, s'ils ou elles vivent dans une agglomération d'au moins 20 000 habitant·es, ils ou elles sont plus susceptibles de consommer **viennoiseries, gâteaux et biscuits sucrés**, probablement en raison de la présence de boulangeries ou commerces alimentaires à proximité de leurs établissements scolaires. La charcuterie apparaît également distinctive : la moitié des adolescent·es vivant en agglomération parisienne en consomme contre près des trois quarts de celles et ceux qui vivent en milieu rural (ibid., p. 120).

4.3.3 Prises alimentaires chez les enfants

Les habitudes alimentaires des enfants dépendant de l'origine sociale concernent aussi le rythme des prises alimentaires. Le nombre de repas quotidien serait ainsi significativement associé à la catégorie socio-professionnelle des parents. Selon la Figure 110, les enfants d'agriculteur·trices, d'artisan·es, commerçant·es, chef·fes d'entreprise et de retraités consommeraient en moyenne 4,7 repas par jour. À l'inverse, les enfants d'inactif·ves,

d'employé-es, et de professions intermédiaires mangeraient 5,2 à 5,3 fois par jour : « *les individus (ou leur représentant dans le cas des enfants) possédant un **niveau d'étude ou un statut professionnel élevés** montrent la **plus grande régularité** de ces repas* » (ibid., p. 235). Le niveau d'études et l'âge des représentants ne semble pas avoir d'incidence sur ces rythmes. Ces résultats sont ajustés sur l'âge, selon la PCS et le niveau d'étude du représentant de l'enfant, chez les enfants de 1 à 17 ans (n = 1 934).

Figure 110 :
Nombre quotidien moyen de prises alimentaires chez les enfants de 1 à 17 ans

		n	Moyenne [IC à 95%]	Test
PCS du représentant de l'enfant	Employé	529	5,2 [5,0-5,3]	***
	Ouvrier	195	5,1 [4,9-5,3]	
	Agriculteur	15	4,7 [4,3-5,0]	
	Artisan, commerçant, chef d'entreprise	45	4,7 [4,3-5,0]	
	Profession intermédiaire	606	5,2 [5,1-5,3]	
	Cadre et profession libérale	344	5,1 [4,9-5,3]	
	Retraité	17	4,7 [4,3-5,0]	
	Autre inactif	182	5,3 [5,1-5,6]	
Niveau d'étude du représentant de l'enfant	Primaire/Collège	520	5,1 [4,9-5,2]	*
	Lycée/Bac	416	5,2 [5,1-5,4]	
	Bac +1/3	547	5,3 [5,2-5,5]	
	Bac+4 et plus	449	5,0 [4,9-5,2]	

Test, ajusté sur l'âge, des différences selon la PCS ou le niveau d'étude : ns (non significatif), * (p<0,05), ** (p<0,01), ***(p<0,001)
Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Source : Étude INCA3 (2014-2015), traitement Anses, p. 208

Il existe cependant des variations du nombre de prises alimentaires quotidiennes en fonction de la classe d'âge. Les adolescent-es prennent en moyenne moins régulièrement un petit-déjeuner, particulièrement celles et ceux âgé-es de 15 à 17 ans. Un goûter est consommé quotidiennement par 62 % des enfants. Le grignotage en dehors des repas principaux concerne 10 % des enfants, contre un tiers des adultes, principalement âgés de 45 à 64 ans.

La majorité de ces repas sont pris à domicile. L'activité professionnelle ou la scolarisation conduisent à une augmentation de la part des repas hors foyer : « **40 % des déjeuners des enfants** et **30 % de ceux des adultes** sont pris en dehors du domicile, la **cantine** représentant respectivement **deux tiers** et un quart de ces déjeuners. » (ibid., p.235). Ces rythmes et lieux de consommation ont peu évolué depuis la campagne INCA2 de 2007-2008.

44,1 % des enfants en âge d'être scolarisés – soit de 3 à 17 ans – fréquentent un restaurant scolaire 4 jours par semaine en dehors des vacances scolaires selon la Figure 111 (n = 1 863). Si l'on ajoute celles et ceux qui y mangent 5 jours ou plus par semaine, cette part atteint les 60,9 %. Les élèves du secondaire qui composent cette catégorie soit mangent à la cantine le mercredi, soit sont internes. Seuls 21 % n'y mangent jamais.

Figure 111 :
Fréquence hebdomadaire de consommation en restaurant scolaire des déjeuners
chez les enfants de 3 à 17 ans

	% [IC à 95%]
5 jours ou plus par semaine	16,8 [14,4-19,5]
4 jours par semaine	44,1 [40,7-47,6]
3 jours par semaine	6,3 [4,8-8,2]
1 ou 2 jours par semaine	7,7 [6,2-9,4]
Moins de 1 jour par semaine	3,9 [2,9-5,1]
Jamais	21,0 [17,6-24,9]
Ne sait pas	0,2 [0,1-0,7]

Source : Etude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

Source : Étude INCA3 (2014-2015), traitement Anses, p. 216

En considérant que l'échantillonnage a été réalisé de manière à généraliser les résultats, il est possible d'estimer le nombre d'élèves mangeant quotidiennement en restauration scolaire. En 2021-2022, selon le ministère de l'Éducation Nationale, 12 426 600 élèves étaient scolarisés. Pour un taux de 60,9 % demi-pensionnaires et internes, cela représente 7,6 millions d'élèves, donc 2,6 millions d'élèves ne fréquenteraient jamais la restauration scolaire.

Les données INCA 3 démontrent une préférence de certains aliments et des habitudes de consommation pour les enfants et adolescent·es qui varie en fonction des propriétés sociales (profession, niveau d'études) de leurs représentant·es. **L'influence familiale dans les pratiques alimentaires est très importante** auprès de ces jeunes populations. Le succès de certains aliments au restaurant scolaire résulterait des **propriétés sociales** des enfants, notamment le pain complet, le fromage, les fruits et légumes, les noix et graines, l'eau du robinet et l'eau conditionnée, et les boissons rafraîchissantes sans alcool. Outre les propriétés sociales qui conduisent à des pratiques de distinction, les **cultures alimentaires locales** (Borzakian *et al.*, 2016, cf. chapitre 2) font varier l'usage de certains aliments. Dans l'Ouest, la cuisine se fait principalement au beurre, ce qui explique la sous-consommation de graisses végétales. Dans les espaces urbains, on y consommerait moins de charcuteries et d'entremets que dans les espaces ruraux. Enfin, la fréquentation de la restauration scolaire va aussi dépendre **des pratiques des résident·es**, et donc des espaces dans lesquels elle s'inscrit. Quand la part de navetteur·euses est importante dans la population (cf. 4.1), les distances domicile-travail sont parfois trop conséquentes pour revenir à son lieu de résidence lors de la pause méridienne. Ainsi, les enfants qui dépendent de ces logiques de navettes sont plus susceptibles de fréquenter la restauration scolaire, faute de pouvoir rentrer chez soi le midi.

4.4 Les espaces d'étude et leurs enjeux

Les pratiques alimentaires sont spécifiques à certaines populations, et varient en fonction de leurs caractéristiques sociales (catégories socio-professionnelles et niveau d'études) et culturelles (habitudes culinaires, spécificités locales...). Nous proposons donc dans cette quatrième et dernière sous-partie de présenter et détailler les spécificités de chacun de nos trois espaces d'études. Une série d'indicateurs (Figure 112) a été sélectionnée pour comparer ces espaces. Nous avons indiqué en gras les indicateurs les plus éloignés de la moyenne normande. Ces trois espaces ont une démographie décroissante, avec des soldes naturels négatifs, mais surtout un solde migratoire important : ces espaces sont des territoires que l'on quitte. La part des emplois agricoles et surtout industriels est plus importante qu'en Normandie et qu'en France, et le taux de chômage y est plus faible. Du point de vue des indicateurs, les espaces enquêtés dans le Calvados et l'Orne ont des dynamiques sociales relativement similaires (démographie, emploi notamment).

Figure 112 :
Indicateurs comparatifs des espaces d'étude

Catégories	Indicateurs	Cotentin (50)	Bocage virois (14)	Perche ornais (61)	Normandie	France
Démographie	Population (2019)	178 600	46 362	45 159	3,3 M	66,9 M
	Solde naturel (2013-2019)	- 0,03 %	- 0,23 %	- 0,44 %	0,10 %	0,29 %
	Solde migratoire (2013-2019)	- 0,28 %	- 0,6 %	- 0,52 %	- 0,12 %	0,06 %
	Nombre d'élèves (2021)	29 037	7 883	5 355	581 674	12,4 M
Emploi (2019)	Agricoles	3,7 %	7,3 %	9,5 %	3,4 %	2,6 %
	Construction	7,2 %	5 %	7,1 %	6,8 %	6,4 %
	Industrie	20,4 %	23,7 %	24,4 %	15,9 %	12 %
	Tertiaire	68,6 %	64 %	59 %	73,8 %	79,1 %
	Chômage	11 %	11,8 %	11,5 %	13,3 %	13,4 %
Habitat	Résidences secondaires (2019)	13,6 %	6,7 %	19,3 %	9,9 %	9,7 %
Mode d'occupation du sol (2018)	Terres agricoles	85 %	90,4 %	79,3 %	80 %	51,1 %
	Forêts	7,7 %	6,5 %	18,8 %	12,8 %	30,6 %
	Terres artificialisées	6,8 %	3 %	1,8 %	6,2 %	5,3 %

Source : INSEE, Observatoire du territoire (années des données précisées dans le tableau)

4.4.1 Le Cotentin, entre façade maritime touristique et industrie nucléaire

D'après la Figure 112, la presqu'île du Cotentin, façade maritime (Figure 113) se distingue des trois terrains d'études par un nombre d'élèves beaucoup plus important, et par une proportion des emplois tertiaires supérieure aux deux autres espaces, tout en étant inférieure aux moyennes normandes et françaises. Les **emplois industriels occupent un cinquième des actifs-ves**, en raison d'une activité nucléaire importante, ce qui est supérieur aux moyennes normandes et françaises, mais inférieur à la situation du Bocage virois et du Perche. Enfin, le Cotentin présente une **part importante de résidences secondaires**, démontrant l'attrait touristique de la presqu'île. Les forêts sont en revanche peu présentes dans cet espace, près de deux fois moins qu'en Normandie et plus de trois fois moins qu'en France.

Figure 113 :
Baie d'Écalgrain, La Hague








Photographie M. Esnault, 2015

En 2019, la communauté d'agglomération du Cotentin, située au nord du département de la Manche, compte 178 600 habitant·es. La population de cet espace est en déclin depuis les années 1990, en raison d'un solde naturel quasi nul et un solde migratoire négatif. La composition des ménages et la répartition des catégories socio-professionnelles est similaire à la moyenne de la région Normandie. Cet **espace de presqu'île** est organisé par le pôle urbain de Cherbourg-en-Cotentin (78 549 habitant·es au dernier recensement dans la commune-nouvelle), relié à Caen par la RN 13. Le pôle secondaire de Valognes compte 6 822 habitant·es. Plusieurs bourgs ruraux approchant les 2 000 habitant·es, parfois voisins, complètent cette polarisation : Les Pieux et Flamanville, Bricquebec-en-Cotentin, Barneville-Carteret, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Montebourg, Quettehou et Saint-Vaast-la-Hougue, Saint-Pierre-Église. Le Cotentin est bordé par trois côtes maritime et à proximité du courant

du raz Blanchard, l'un des courants marins les plus puissants d'Europe. Cette **richesse halieutique** est prétexte à l'installation de plusieurs stations balnéaires notamment sur la côte ouest (Barneville-Carteret, Siouville-Hague, Port-Bail-sur-Mer) et plusieurs ports de pêche. Quelques communes du sud de l'agglomération sont membres du PNR des Marais du Cotentin et du Bessin.

L'ouest du Cotentin abrite deux **installations nucléaires majeures**. Une usine de retraitement des déchets nucléaires est implantée au cœur de la pointe de la Hague. Après 30 ans d'exploitation militaire du plutonium, l'exploitation devient civile avec la Cogema en 1996. La centrale nucléaire de Flamanville, près des Pieux, est mise en service depuis 1985, et alimente l'ex-Basse-Normandie, la Bretagne et les îles anglo-normandes. Depuis 2007, un chantier EPR est en construction. Le secteur du nucléaire est un pourvoyeur d'emplois important pour l'EPCI, avec également l'Arsenal de Cherbourg de *Naval Group* (anciennement DCNS), qui produit des navires de guerre depuis le XVIII^e siècle, et des sous-marins nucléaires depuis les années 1980. 13 000 emplois directs et indirects sont générés par cette industrie, soit un tiers des salariés du secteur privé selon la CCI de Cherbourg-Cotentin en 2014⁹⁴. *Orano*, qui exploite l'usine de la Hague, revendique 5 000 emplois en 2019⁹⁵. La présence nucléaire est acquise dans les esprits, comme en témoigne la réaction d'une directrice d'EHPAD du Cotentin, après un appel l'informant d'un confinement des résident-es suite à une alerte nucléaire : « *Oh, en ce moment c'est tous les deux jours... Je n'ai plus de pastilles d'iode !* » (communication personnelle, novembre 2021).

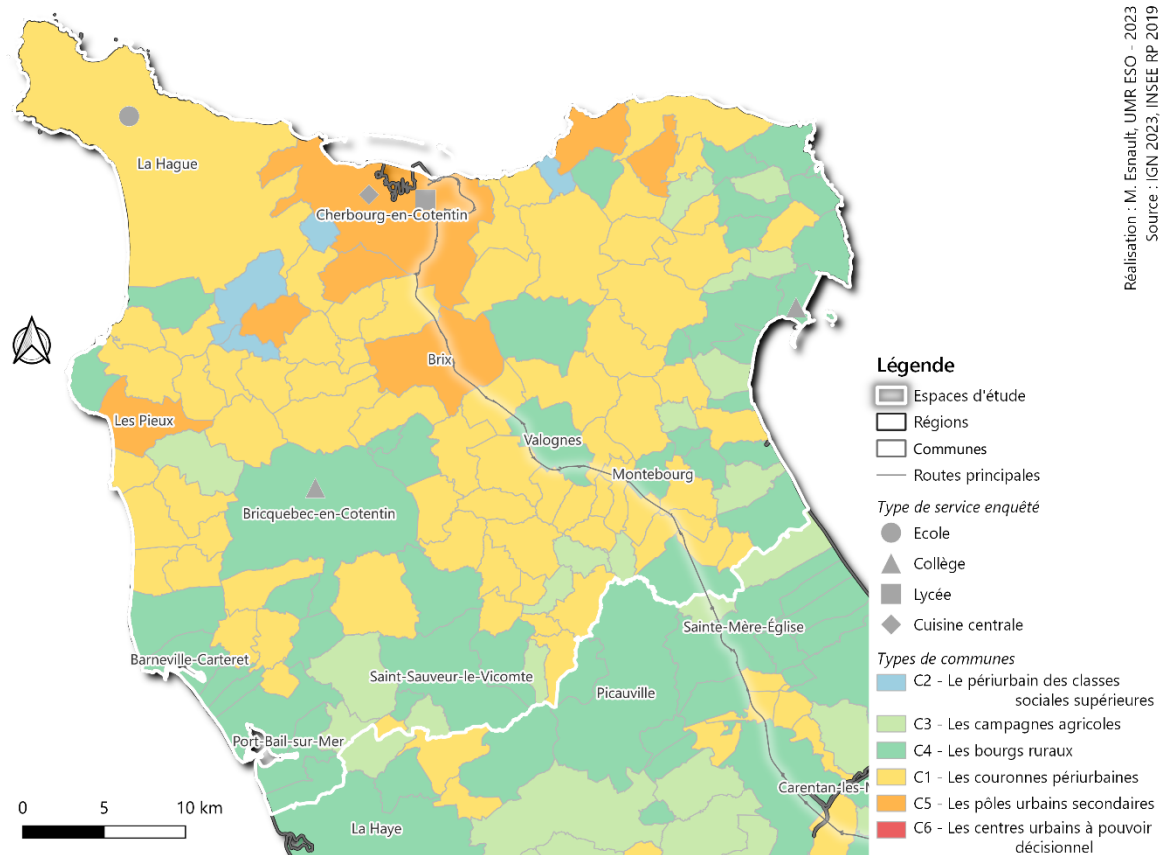
Cette présence **d'emplois qualifiés** importante est signalée par plusieurs communes  sur la Figure 114, qui reprend la **typologie** présentée dans le chapitre 3. Ces trois communes accueillent suffisamment de cadres et professions intermédiaires pour justifier ce classement. Plusieurs des pôles secondaires et bourgs ruraux apparaissent  sur la carte, ainsi que Cherbourg-en-Cotentin, ce qui se justifie par les caractéristiques sociales de ces espaces, mais sans pour autant compter autant de populations précaires, de familles monoparentales et un taux de chômage un peu moins fort dans ces communes que dans la classe rouge des grands centres urbains. La majorité des communes du Cotentin sont , ce qui correspond à un espace de couronne périurbaine : communes de taille intermédiaire, 35 à 40 % de familles avec enfants parmi les ménages, 20 à 25 % de cadres et professions intermédiaires, 25 % d'ouvrier-es, 30 % de retraité-es. Enfin, en  et , les communes de campagne, plus rurales, plutôt concentrées sur le littoral est, concentrent davantage d'agriculteur-trices exploitant-es, d'ouvrier-es et de retraité-es.

⁹⁴ 18/02/2014, « 13 000 emplois, le poids du nucléaire en Cotentin », *Tendance Ouest*, <https://www.tendanceouest.com/actualite-68495-13-000-emplois-le-poids-du-nucleaire-en-cotentin>

⁹⁵ Lavalley J., 28/01/2020, « Nucléaire : le bilan 2019 d'Orano la Hague en 3 chiffres », *La Presse de la Manche*, https://actu.fr/normandie/la-hague_50041/nucleaire-bilan-2019-dorano-hague-3-chiffres_31067774.html

L'activité agricole est organisée en trois grands types d'après le recensement agricole (RA) de 2020. L'élevage bovin, majoritairement bovin-lait, représente les trois quarts de l'orientation technico-économique du territoire. Un peu moins de 10 % des surfaces agricoles sont consacrées à la culture de céréales, et 3 % à la culture de légumes frais, fruits et champignons. Les 10 % restants sont orientés vers la polyculture/polyélevage, les équidés, les ovins et caprins et quelques granivores (porcs, volailles). L'agriculture biologique représente 9 % des exploitations de la communauté d'agglomération. 14 % des chef-fes d'exploitation déclarent pratiquer la vente directe (23 % pour la France entière) et 5 % des activités de transformation à la ferme.

Figure 114 :
Typologie des communes de la communauté d'agglomération du Cotentin
et services enquêtés



La situation de presqu'île du Cotentin engendre des enjeux d'approvisionnement alimentaire propre à l'organisation de l'espace. À une heure et demie de route de Caen, Cherbourg est peu dotée en structures de commerces de gros, en dehors de quelques grossistes de fruits et légumes frais. Les communes aux alentours de Cherbourg sont encore plus éloignées, ce qui peut représenter deux heures de route pour une livraison depuis Caen. Ce coût s'additionne aux faibles volumes de certains restaurants scolaires enquêtés (Figure

116). Cependant, cet espace est riche et diversifié en productions alimentaires : on y trouve notamment des produits laitiers, des produits de la mer, des viandes et charcuteries et du maraîchage. Le PAT du Cotentin a mis en ligne un outil recensant les producteurs pratiquant la vente directe et la livraison à destination des particuliers pendant les confinements liés à la crise sanitaire : <http://producteur.lecotentin.fr/>.

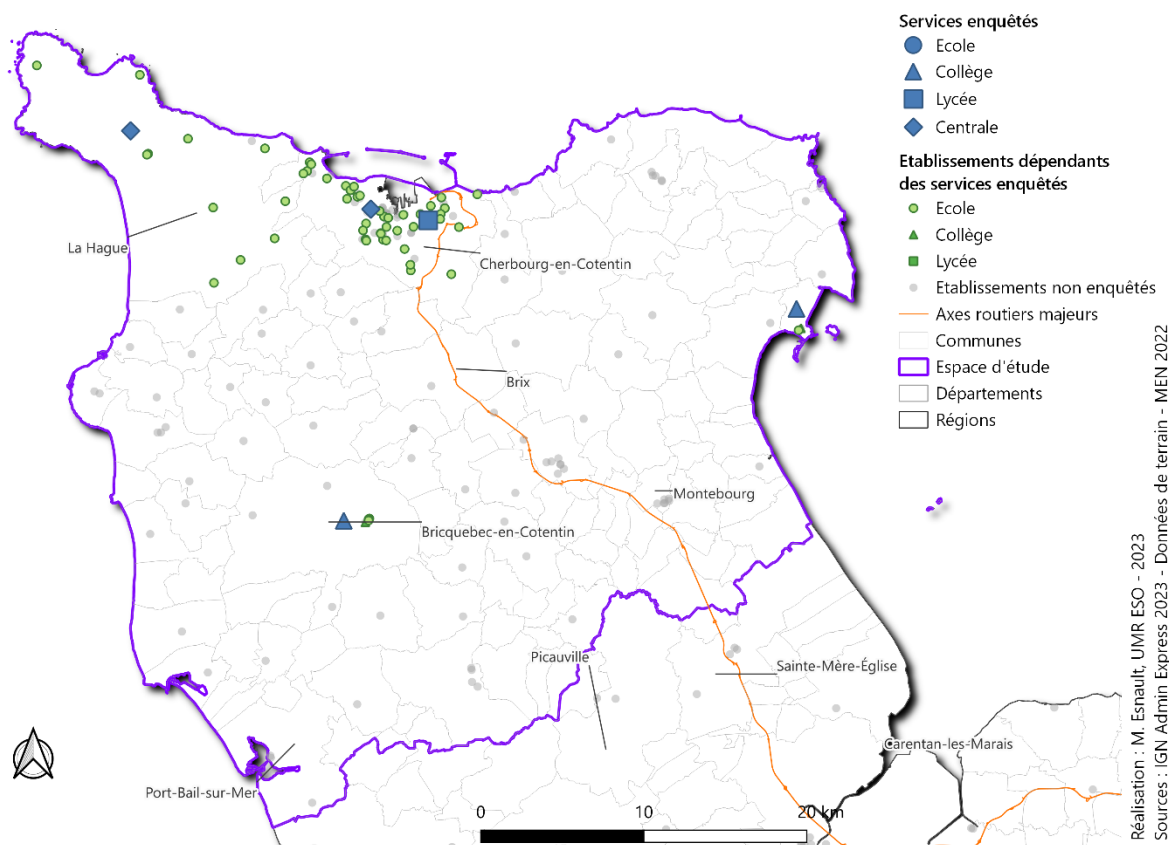
L'EPCI de la communauté d'agglomération du Cotentin joue un rôle majeur, il regroupe 129 communes. Cette instance est gouvernée par un conseil communautaire de 192 conseiller-es, et un bureau de 35 élu-es : un président, 15 vice-président-es, 8 conseiller-es délégué-es et 11 président-es de commission de territoire. La présidence de la CA est assurée par David Margueritte depuis 2020, conseiller municipal de Cherbourg-en-Cotentin, et également 2^e vice-président de la région Normandie, étiqueté Les Républicains (LR). La question alimentaire est déléguée à deux élus : un vice-président et surtout un conseiller délégué. Le 1^{er} vice-président, Jacques Coquelin, maire LR de Valognes depuis 2008 et vice-président du conseil départemental de la Manche depuis 2017, est en charge des « Grands Projets et des Politiques de Santé ». Le conseiller délégué, Antoine Digard, conseiller et maire délégué sans étiquette de la commune nouvelle de la Hague, s'occupe de « L'Agriculture, des Circuits-Courts et du Projet Alimentaire Territorial (PAT) ».

Le PAT du Cotentin est développé depuis 2018 par la précédente équipe politique, et s'appuie sur le service développement économique de la CA. Le périmètre du PAT s'étend sur la CA du Cotentin mais également la CDC Baie du Cotentin, au sud-est, autour de Carentan. Après une phase de diagnostic, l'équipe de travail a lancé une étape de concertation. En 2021, plusieurs ateliers se sont succédé pour définir les objectifs de cette politique, puis déterminer les modes d'action. Cinq thématiques ont été identifiées : qualité (résilience du territoire, circuits de proximité et projets collectifs), santé (durabilité, valorisation des métiers, accessibilité aux terres), proximité (alimentation locale, traçabilité, saisonnalité), lien social (qualité des sols et des eaux, biodiversité, évolution des systèmes de production) et accessibilité (solidarité, inclusion, équilibre alimentaire). La dernière étape de concertation s'est faite avec les professionnel·les⁹⁶, les technicien·nes des collectivités et les élu-es entre l'automne 2021 et le premier semestre 2022. Ces derniers ont défini trois priorités : « Favoriser une alimentation de qualité, équilibrée et accessibles à tous (éducation, culture, santé) ; Améliorer la part des produits locaux en restauration collective ; Optimiser la logistique territoriale en mutualisant des moyens existants » ([site internet de la CA du Cotentin](#), 2023). Ces objectifs résonnent avec le sujet de ce travail, démontrant l'importance de cette question de l'approvisionnement de la restauration scolaire. Une enquête par questionnaire est enfin venue conclure cette phase de concertation, pour élaborer un programme d'actions, qui devait être validé fin 2022. Concernant la restauration collective, l'augmentation de la part des produits locaux est clairement identifiée comme objectif à atteindre. Trois démarches sont développées dans cet objectif : des outils de transformation, une optimisation de la

⁹⁶ Nous avons été conviée en tant qu'experte de la restauration collective

logistique territoriale, et une simplification des marchés publics assortie d'un accompagnement des producteur-trices pour y répondre. D'autres enjeux sont identifiés autour du gaspillage alimentaire et l'équilibre nutritionnel.

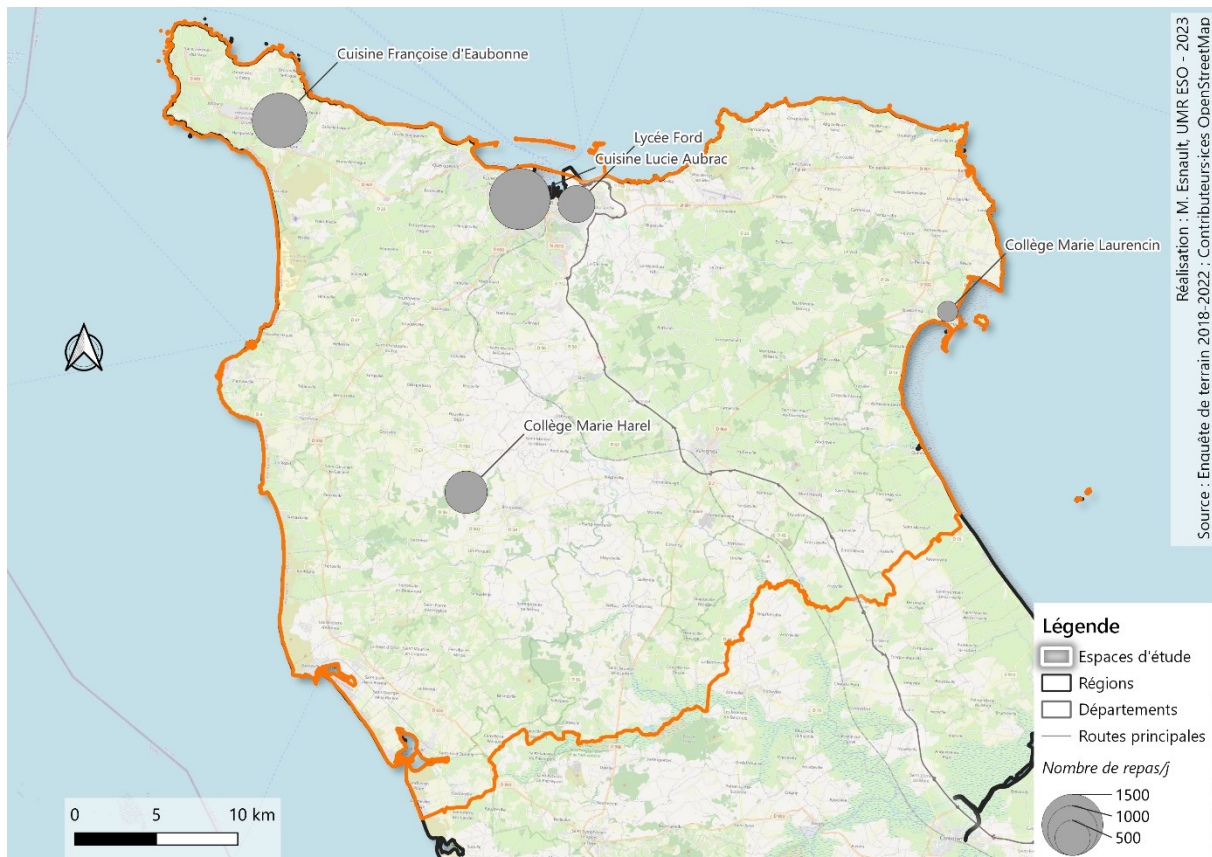
Figure 115 :
Restaurants scolaires enquêtés dans le Cotentin



Nous avons par ailleurs participé à plusieurs reprises à des échanges avec les technicien·nes du PAT, et des ateliers de concertation avec les professionnel·les de la restauration collective tout au long de la thèse. **Notre enquête s'est déroulée en 2019 et au début 2020** avant son interruption par les confinements et les fermetures d'écoles qui en ont découlé. Nous n'avons pas pu reprendre le terrain avant la fin 2021/début 2022 en raison de la crise sanitaire et l'absence de possibilité pour les extérieurs de venir dans les restaurants scolaires. Ces temporalités éloignées ont engendré une évolution des pratiques d'approvisionnement. La grille d'entretien a beaucoup évolué entre les deux phases de terrain en lien avec ladite crise. Il ne semblait pas pertinent de réenquêter uniquement quelques établissements afin d'élargir un échantillon déjà intéressant (cf. Figure 115). En effet, l'organisation de la restauration scolaire est spécifique à cet espace, avec un nombre important de cuisines centrales, enquêtées (*cuisine Lucie Aubrac, cuisine Françoise d'Eaubonne*, cf. Figure 116) ou non, et des formes collaboratives avec des collèges qui fournissent les écoles voisines (*collège Marie Harel, collège Marie Laurencin*). Nous n'avons pas rencontré ces formes de manière aussi fréquente dans nos autres espaces d'étude. Ces services ont donc des volumes plus conséquents, ce qui

engendre des problématiques spécifiques. La localisation en fin de circuit pose également des problèmes d’approvisionnement, ce que nous développerons par la suite. Enfin, la question du poisson en restauration scolaire y apparaît centrale : cet espace est riche en ressources halieutiques, pour autant, l’offre de transformation n’est pas adaptée aux contraintes logistiques de ce canal de consommation, ce sur quoi nous reviendrons également par la suite.

Figure 116 :
Volumes des services enquêtés dans le Cotentin



4.4.2 Le Bocage virois : un espace agricole aux confins de deux aires d’attraction

Le Bocage virois est ainsi dénommé en raison de sa structure parcellaire : les terres cultivées et les pâturages y sont délimités par des haies arbustives (cf. Figure 117), forme agricole spécifique au Grand Ouest. Cet espace est situé à la pointe sud-ouest du Calvados, à la frontière avec l’Orne au sud, et avec la Manche à l’ouest. Vire est le pôle urbain principal de cet espace, peuplé de 10 500 habitant·es avant de devenir en 2016 la commune nouvelle de Vire Normandie et regrouper ainsi 16 935 habitant·es en 2020. Plusieurs bourgs ruraux et toutes petites villes (aujourd’hui des communes déléguées) disposant de commerces et services maillent cet espace : Condé-sur-Noireau, Saint-Martin-des-Besaces, le Bény-Bocage, Saint-Sever-Calvados, Vassy. Au nord, l’autoroute A84 qui relie Caen et Rennes dessert l’EPCI. Un réseau d’axes routiers secondaires structure l’espace en étoile au départ de Vire. Une gare SNCF se situe à Vire, et ponctue la ligne Paris-Granville. Une ligne ferroviaire reliait Caen à

Vire jusqu'au milieu du XX^e siècle, avec de nombreux ouvrages, la région étant quelque peu vallonnée ; le viaduc de la Soulevre, aujourd'hui attraction touristique où l'on pratique notamment le saut à l'élastique, en est un témoignage.

Figure 117 :
Saint-Martin-des-Besaces (commune déléguée de Soulevre en Bocage)



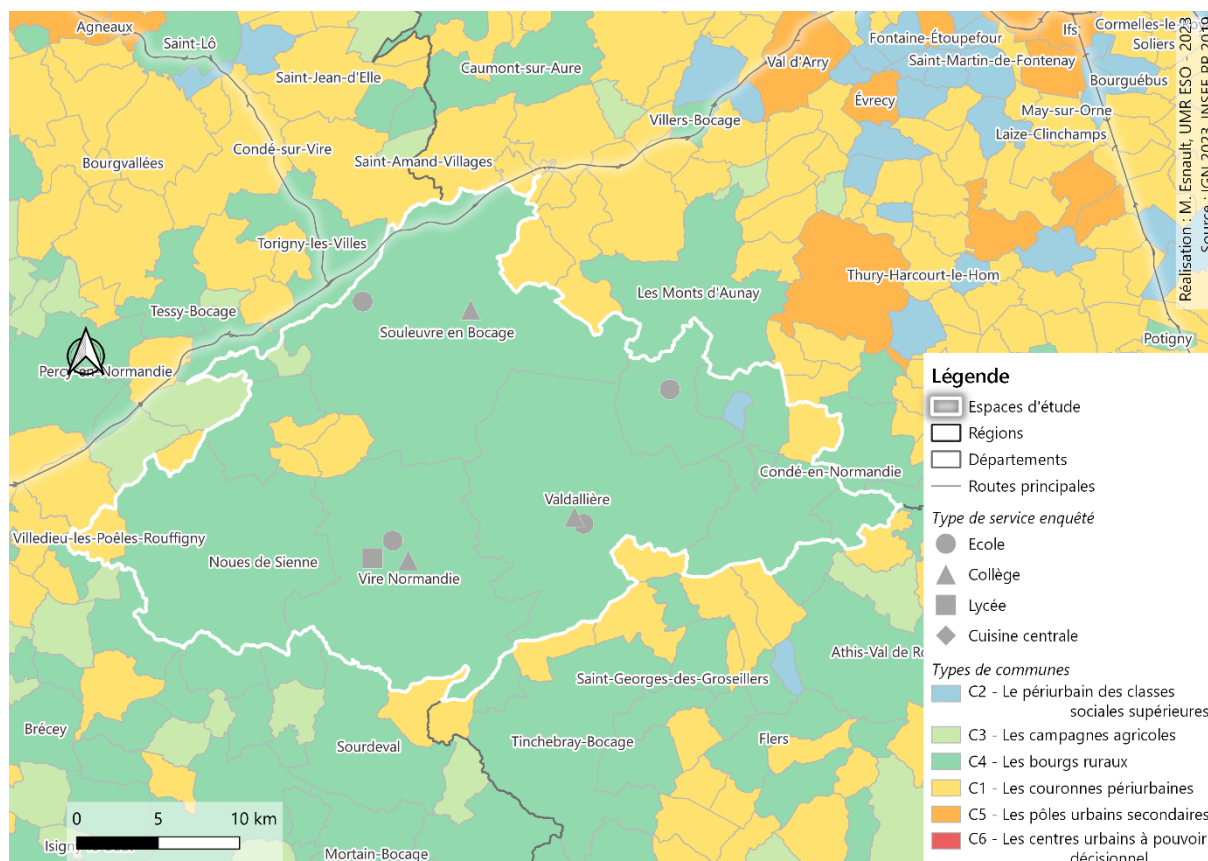
Photographie M. Esnault, 2016

Les indicateurs présentés dans la Figure 112 permettent de saisir les spécificités de cet espace d'étude. **L'occupation du sol est majoritairement agricole**, avec 90 % des terres de l'intercom de la Vire au Noireau (IVN). 7,3 % des emplois y sont par ailleurs liés. Près d'un quart des emplois de cet espace sont consacrés à l'industrie, ce qui dépasse de près de 10 points la moyenne française. Le bassin économique est tourné vers l'agroalimentaire, la mécanique, la métallerie, la chaudronnerie et la métallurgie, l'électronique, l'imprimerie, le textile ainsi que le transport et la logistique. À l'inverse, peu d'emplois dépendent du secteur de construction. Il s'agit d'un espace que l'on quitte également : le solde naturel est négatif et le solde migratoire est le plus bas de tous nos espaces d'enquête, avec - 0,6 %. En 2019, 46 362 habitant-es y résident, pour une population scolaire de 7 883 élèves. Cette baisse de la population sert d'argument au département du Calvados pour fermer le collège du Val de Vire à la rentrée 2024.

La production agricole est orientée vers l'élevage bovin, principalement en lait. D'après le RA de 2020, on y pratique également la **polyculture** ou le **polyélevage** et la **culture de céréales**. De manière plus marginale, on retrouve des élevages d'équidés, de brebis allaitantes, de chèvres, de porcins et de volailles. La majeure partie des surfaces agricoles

sont donc des prairies, du fourrage et des céréales. 7 % de la surface agricole utile (SAU) est consacrée à l'agriculture biologique : il s'agit principalement de prairies et de fourrage, de céréales, de maraîchage, et de protéagineux. 10 % des exploitations pratiquent la vente directe, 1 % la transformation de lait, 3 % la transformation ou la découpe de viande, et 1 % la transformation de fruits et/ou légumes, ce qui reste très faible mais est en nette progression depuis 2010 et le dernier RA.

Figure 118 :
Typologie des communes de l'intercom de la Vire au Noireau et services enquêtés

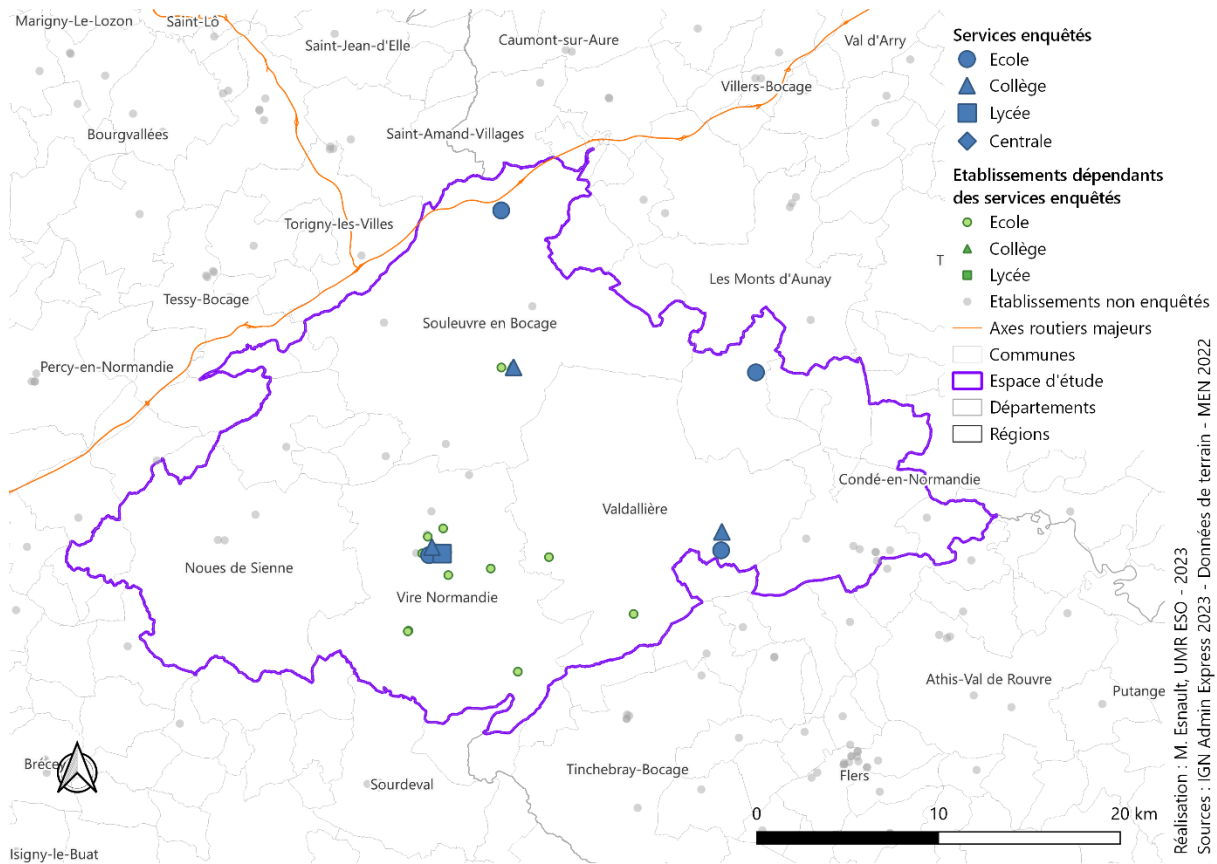


La **typologie** du chapitre précédent réalisée à l'échelle de l'intercom étudié (Figure 118) marque que cet **espace est très uniforme, étant généralement en C3**. Une majorité d'ouvrier·es, retraité·es et de non-diplômé·es aux revenus bas (cf. Figure 76, Figure 77 et Figure 78) résident donc dans cet espace. Il est à noter qu'avec la réforme territoriale de la loi NOTRe impulsant des fusions communales, plusieurs des communes de ce territoire ont fusionné selon les périmètres des anciennes intercommunalités en 2016, créant des « mastodontes » pour le découpage normand. Souleuvre-en-Bocage est ainsi devenue la commune la plus étendue de Normandie, et la 27^e de France métropolitaine, avec 187 km² et la fusion de vingt communes. De même, la commune nouvelle de Valdallière s'étend sur 158 km² et celle de Vire Normandie sur 138 km². Les spécificités des communes déléguées ont

donc fondu dans cette nouvelle organisation territoriale, les données statistiques n'étant plus disponible qu'à l'échelle des communes nouvelles.

Lors de **l'enquête de terrain**, nous avons fait le choix de nous concentrer principalement sur des **restaurants scolaires localisés dans les mêmes communes** (cf. Figure 119) afin d'étudier les conséquences de la **réforme territoriale** sur la gestion de la restauration scolaire du 1^{er} degré, et de questionner les **formes d'organisation collective** (accord entre collège et commune pour approvisionner un restaurant par exemple).

Figure 119 :
Restaurants scolaires enquêtés dans le Bocage virois



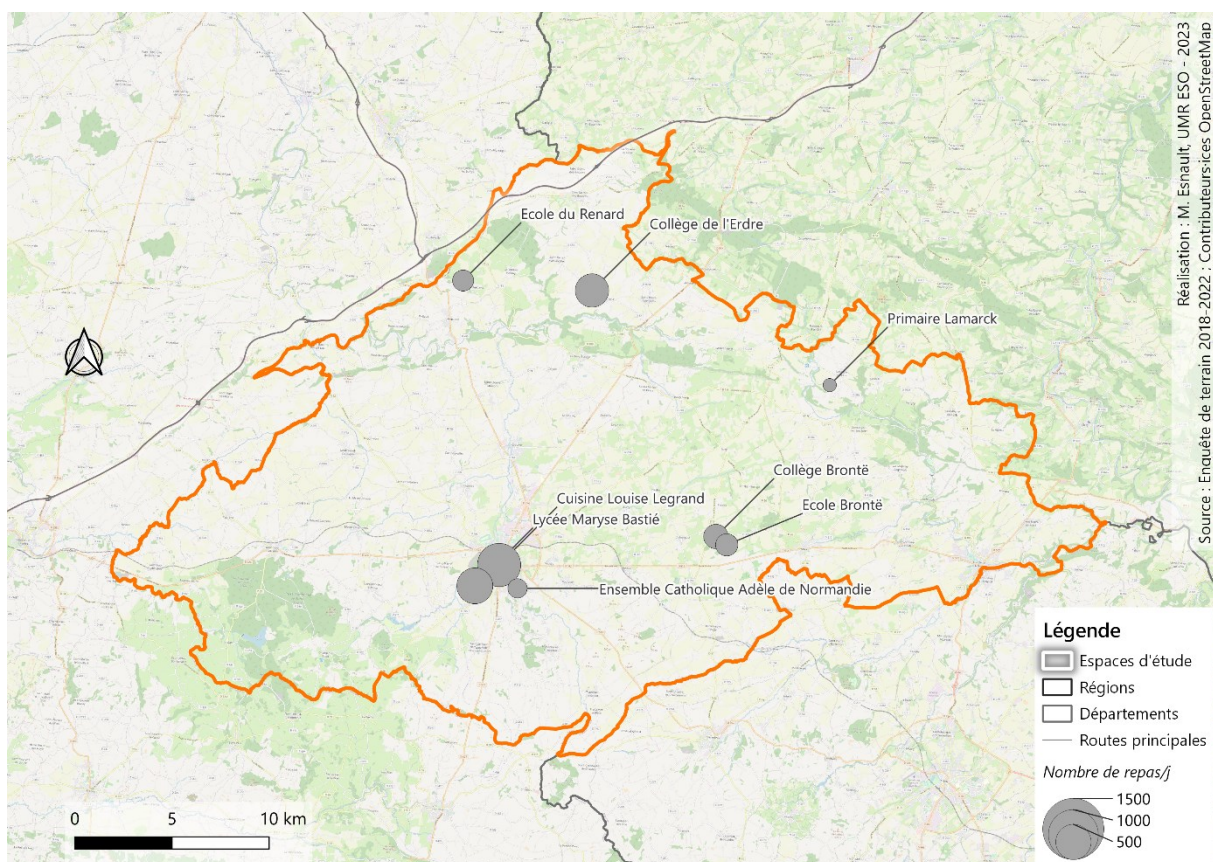
Réalisation : M. Esnault, UMR ESO - 2023
Sources : IGN Admin Express 2023 - Données de terrain - MEN 2022

L'enquête s'est déroulée en 2022, et un seul établissement a été enquêté fin 2019 : nous devons explorer ce terrain au premier semestre 2020 à la suite du Perche, ce qui n'a pas été possible. Nous avons fait le choix d'explorer ce terrain en dernier ; en effet, deux des services rencontrés ici ont été enquêtés en 2016 dans le cadre de notre mémoire de recherche en master 1. Afin de pouvoir établir une étude longitudinale, nous voulions attendre le plus longtemps possible entre les deux temps d'enquête. Les restaurants enquêtés sont de plus petite taille que dans le Cotentin (cf. Figure 120).

L'intercom de la Vire au Noireau prend la forme d'une communauté de communes. Le conseil communautaire est composé de 61 membres, parmi lesquels 18 membres du bureau sont

élu-es. Les membres du conseil sont ensuite répartis en commissions thématiques, dont une intitulée « Transition énergétique ». La CDC est présidée par Marc Andreu Sabater, maire LREM (ex-PRG) de Vire Normandie et conseiller départemental du Calvados. Selon le site internet de l'EPCI, la répartition des charges politiques est la suivante. La 1^{ère} vice-présidente, Catherine Gourney-Leconte (centriste), maire de Campagnolles depuis 2008 et vice-présidente de la région Normandie, a la charge de la « Protection et Mise en Valeur de l'Environnement », de la « Transition Énergétique », et de la « Mobilité ». Elle est également administratrice de la SAFER. Trois vice-présidents ont la charge du développement économique : Frédéric Brogniart, Jean Turmel, et Lucien Bazin.

Figure 120 :
Volumes des services enquêtés dans le Bocage virois



Le lien avec les technicien-nes de ce PAT de cet espace a longtemps été compliqué. Après une première rencontre en début de thèse facilitée par un contact de la chambre d'agriculture du Calvados, la personne en charge du dossier (parmi de nombreux autres) au sein d'IVN a été placée en arrêt. Cette absence, combinée à la surcharge de travail du service et à la crise sanitaire a fait que nous n'avons pu rétablir un lien qu'en 2022, peu avant que cette personne ressource ne démissionne. Le dossier de ce PAT est donc moins connu par nos soins. Mi-2023, un poste de contractuel d'un an dédié au PAAT (projet agricole et alimentaire du territoire) est créé, au vu de la fiche de recrutement. Un premier diagnostic a été réalisé de mars 2020 à

juillet 2021 à l'aide d'une enquête producteur ; puis des ateliers de concertation de septembre 2021 à janvier 2022, avant de proposer un plan d'actions de février 2022 à juillet 2022.

Bénéficiant d'une position avantageuse entre Caen et Rennes, cet espace est bien relié aux centralités urbaines par un axe routier majeur. Nous pouvons donc étudier le lien entre ville et campagne à l'aide de cet espace d'étude.

4.4.3 Le Perche, PNR entre proximité parisienne et déprise démographique

Cet espace à nouveau bocager est situé aux confins de l'Orne, dans sa pointe sud-est (Figure 121). Il est bordé à l'est par l'Eure-et-Loir et au sud-ouest par la Sarthe. Ce dernier espace ne correspond pas complètement à un périmètre d'EPCI, et est en cela particulier. Nous avons fait le choix de cet espace d'étude en raison de la présence d'un Parc Naturel Régional du Perche (PNRP), qui déploie un PAT sur son territoire, et nous nous restreignons à sa partie ornaise afin de simplifier la compréhension des millefeuilles administratifs à la région Normandie et le département de l'Orne. Quatre EPCI administrent tout ou partie de cet espace : la CDC Collines du Perche Normand, la CDC Cœur du Perche, la CDC des Hauts du Perche et la CDC du Pays de Mortagne-au-Perche. Le PNR est présidé par Anick Bruneau, conseillère départementale LR de l'Orne (canton de Ceton) et le bureau syndical est composé de représentant·es des régions, des départements, des communes et des communautés de communes adhérents au PNR. Une des huit commissions thématiques est intitulée « Agriculture – Alimentation », et est présidée par Thierry Liger, président de la CDC Cœur de Perche et conseiller régional élu sur la liste d'H. Morin (Les centristes), président de la commission des finances de la région Normandie.

Ce terrain d'étude regroupe une **population de taille comparable à celui du Bocage virois** : 45 159 habitant·es en 2019. À nouveau, le solde démographique est négatif, à la fois en raison du solde naturel (- 0,44 %) et du solde migratoire (- 0,52 %). Les données de la Figure 112 nous indiquent ensuite que près de 10 % des emplois sont agricoles, et près d'un quart dans l'industrie (contre 13 % en France). 18,8 % des sols sont occupés par la forêt, et seulement un peu moins de 2 % par des espaces artificialisés.

Mortagne-au-Perche, commune de 3 775 habitant·es en 2022, marque l'entrée nord de cet espace, regroupant services, commerces, et le seul lycée public de cet espace. Bellême, 1468 habitant·es, est la deuxième commune principale. Du côté de l'Eure-et-Loir et à la frontière avec l'Orne, Nogent-le-Rotrou s'impose comme le pôle urbain majeur de cet espace, avec près de 9 500 habitant·es. Tourouvre, Longny-au-Perche, Rémalard, Bretoncelles, Sablons-sur-Huisne, Berd'huis, Le Theil-sur-Huisne, et Ceton maillent l'espace en proposant services et commerces de bourgs secondaires. La forêt couvre une part importante de cet espace, avec les forêts de Bellême, de Réno Valdieu, du Perche-Trappe.

Figure 121 :
Préaux-du-Perche (commune déléguée de Perche-en-Nocé)

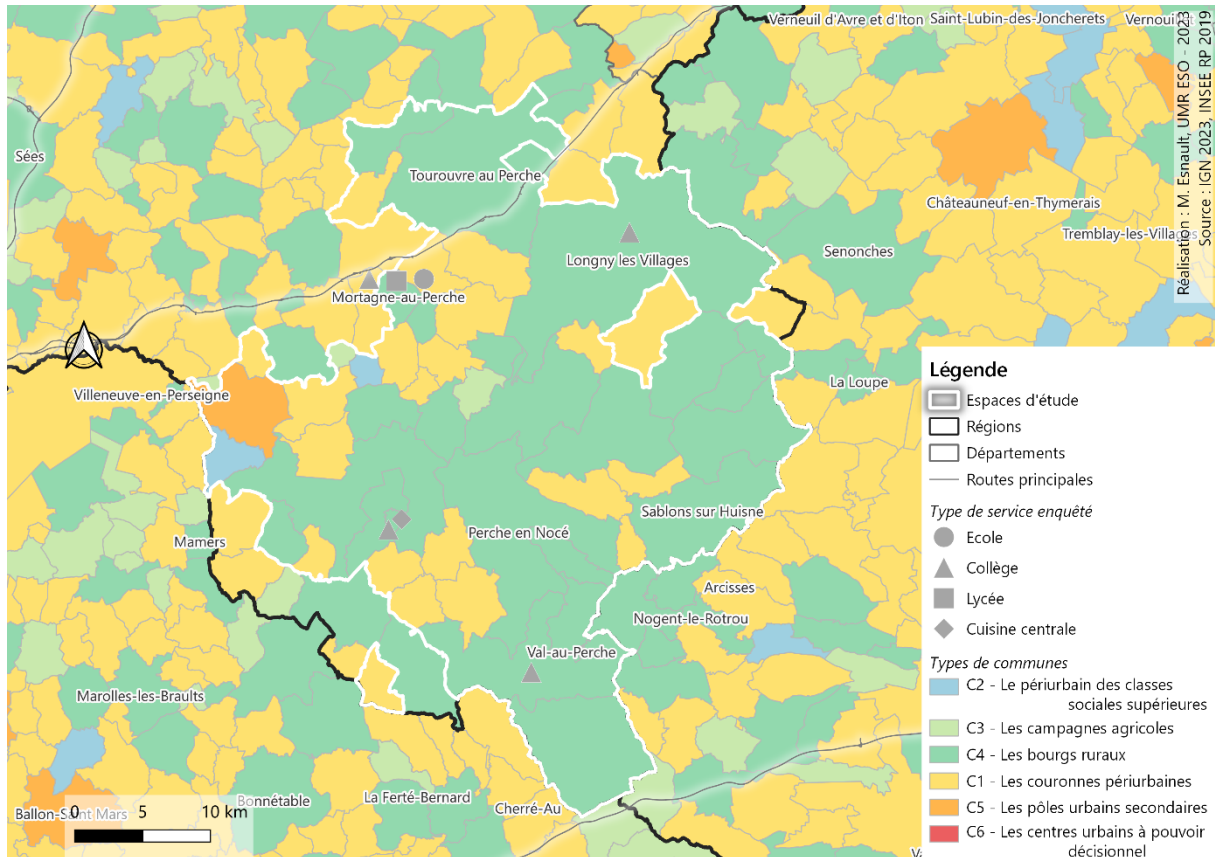


Photographie M. Esnault, 2022

La Figure 122 nous donne à voir **l'application de la typologie sociale à l'échelle de cet espace** et à ses environs. La majorité des communes apparaissent à nouvea et , signifiant une **forte présence de retraité-es et d'ouvrier-es**, ce qui correspond aux tendances démographiques évoquées précédemment (cf. 4.1). Quelques communes sont toutefois indiquées en , notamment autour de Mortagne-au-Perche et au sud de Bellême. Cette catégorie témoigne de la présence de professions intermédiaires, de familles avec enfants et d'artisan-es, commerçant-es et chef-fes d'entreprises un peu plus importante que dans les communes avoisinantes. Enfin, les deux communes en (Montgaudry et Parfondeval) s'expliquent par une population très réduite (moins de 100 actif-ves) et une part de cadres importante.

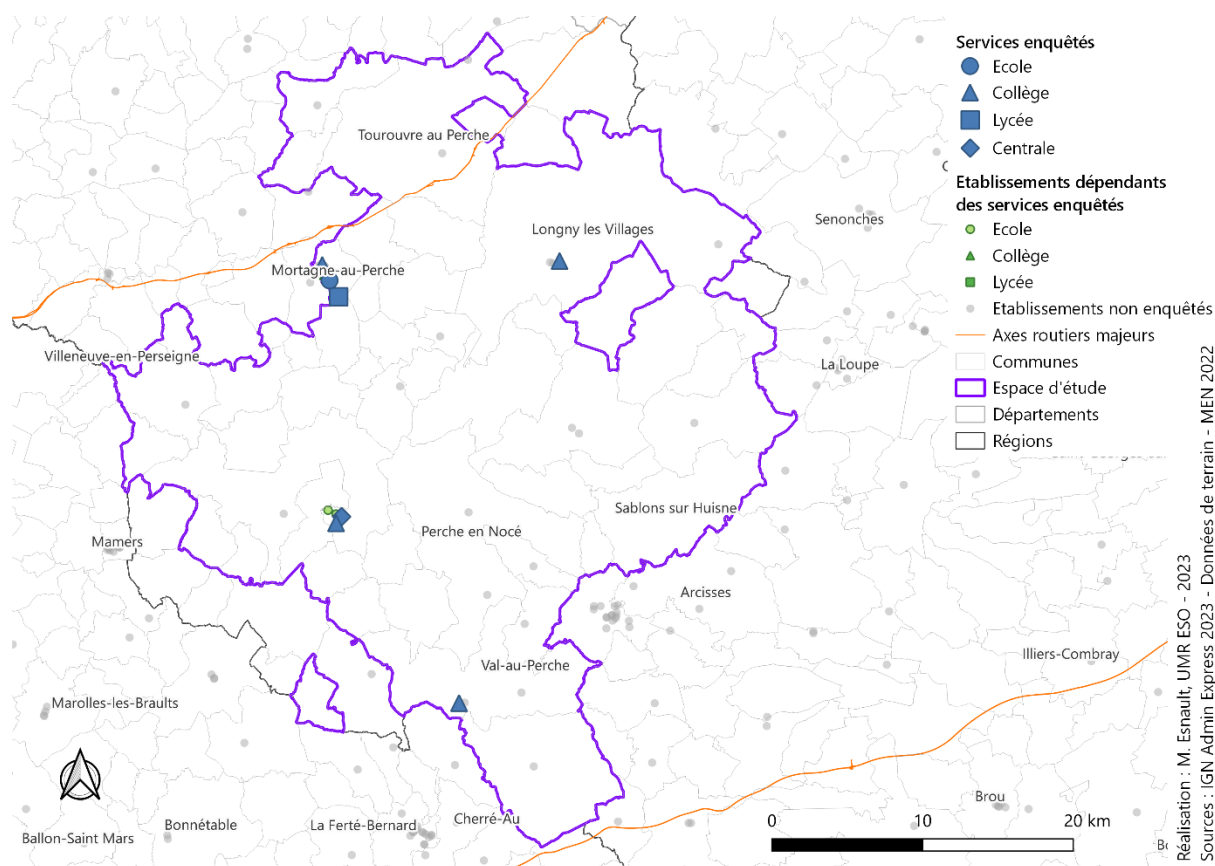
Cet espace apparaît donc assez similaire au Bocage virois, mais la part de résidences secondaires témoigne d'une **forte présence touristique, liée à la fois à la présence du PNR, mais aussi à la proximité parisienne**. Certains commerces à Bellême n'ouvrent par exemple qu'à partir du jeudi, pour correspondre à l'arrivée des résidents secondaires (données de terrain, 2018).

Figure 122 :
Typologie des communes du parc naturel régional du Perche et services enquêtés



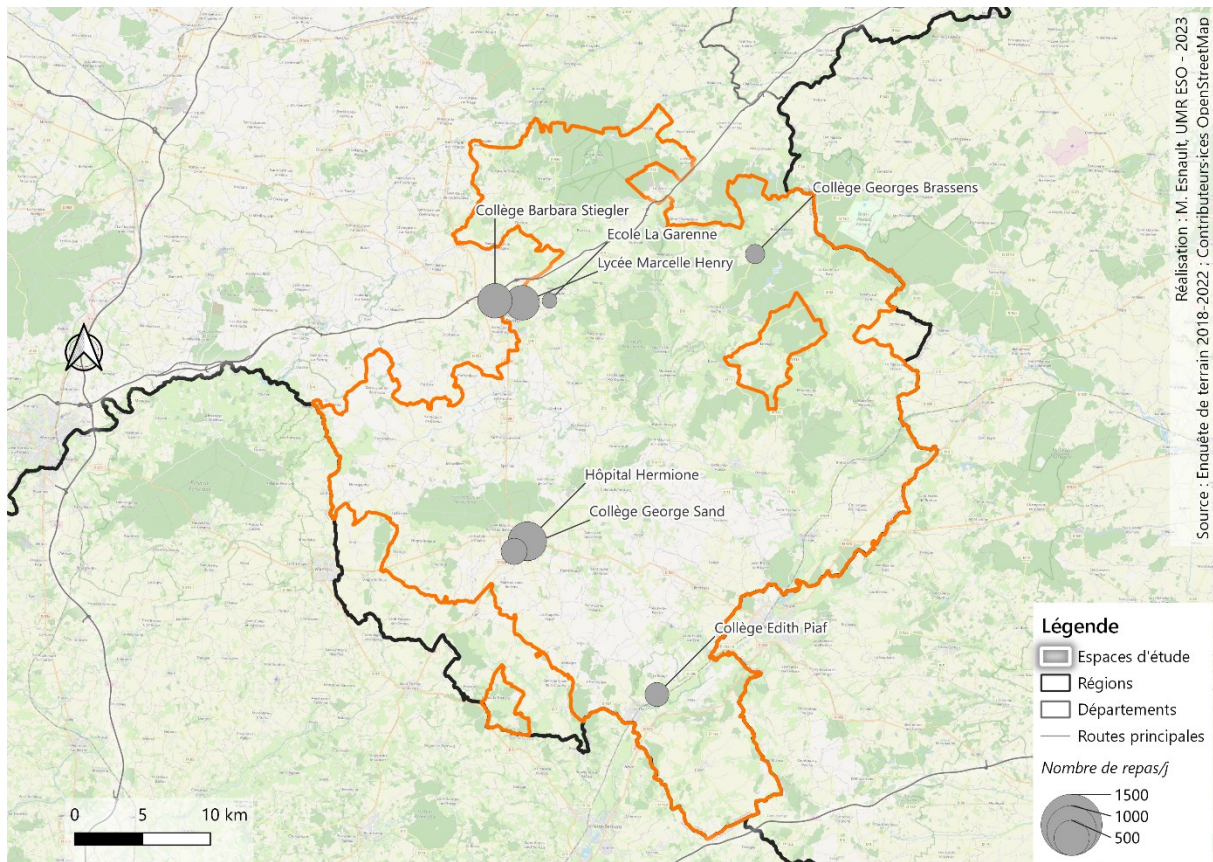
Selon le RA 2020, la majeure partie des surfaces agricoles sont consacrées à la **culture de céréales, à la polyculture/polyélevage et au fourrage et prairies pour les bovins-lait ou bovins-viande**. À l'est du Perche ornaï, **quelques exploitations de légumes et surtout de fruits sont installées**. Ce même espace dépasse la moyenne de 9 % de surfaces en bio, pour arriver à **15 % de la SAU de la CDC Cœur du Perche**. Environ 15 % des exploitations de cet espace pratiquent la **vente directe**, et 17 % la vente en circuits courts. Concernant les activités de transformation à la ferme, hors vinification, les exploitations sont en moyenne 10 % à en pratiquer. Il s'agit essentiellement de transformation ou découpe de viande, ce qui concerne 5 à 7 % des exploitations, et de transformation de lait à la ferme, à hauteur de 2 % des exploitations.

Figure 123 :
Services enquêtés dans le Perche



Le PNR du Perche a mis en place de **nombreuses actions en direction de l'agriculture et de l'alimentation depuis 2014**. L'implantation d'un **espace-test agricole** en est un premier témoignage, tout comme la mise en place d'une **marque « Valeurs parc »** pour la baguette du Perche. Le PAT du Perche a été lancé le 12 décembre 2019, et a notamment inclus une phase de diagnostic. Ce travail a été réalisé par des étudiant-es de master de Géographie de Caen, et nous faisons partie de l'équipe d'encadrement pédagogique. Certains entretiens réalisés pour cette thèse ont donc inclus la participation de quelques étudiant-es de master. Le plan d'actions du PAT soutient ainsi, de manière non exhaustive : le développement de la **filière légumes bio de plein champ**, la production et l'utilisation de **légumineuses**, un projet **de transformation du lait** (SAS Pur Perche), le soutien de **l'association MIL Perche** qui agit comme une plateforme logistique entre producteur-trices et professions de la restauration (et aux particuliers depuis la crise sanitaire) ...

Figure 124 :
Volumes des services enquêtés dans le Perche



L'enquête de terrain (cf. Figure), réalisée fin 2019-début 2020 puis reprise au premier semestre 2022, s'est à nouveau **attachée à recenser les formes d'organisation collective** (un hôpital livrant les restaurants scolaires privés et publics du 1^{er} degré, un autre mettant ses cuisines à disposition des équipes du lycée), et à **comparer les organisations dans une même commune** (Mortagne-au-Perche et Bellême). Nous avons pu enquêter **tous les collèges du secteur sauf un**, la cheffe de cuisine étant en arrêt maladie longue durée le temps de notre enquête. À l'inverse, il a été impossible de rencontrer nombre de restaurations du 1^{er} degré. Plusieurs sont en **gestion concédée**, ce qui nécessite l'autorisation de l'entreprise concernée, que nous n'avons pas obtenue. Cependant, notre **présence régulière à des réunions d'acteurs** (PAT, réunions MIL Perche) a permis de compenser partiellement ces absences de données par des échanges plus informels. La restauration scolaire du Perche se caractérise notamment par des **services relativement petits** en dehors des formes collectives (Figure 124), et **éloignés les uns des autres** (Figure 123).

Ce chapitre clarifie les positions et compositions sociales de chacun de nos espaces d'études, et les replace dans des dynamiques régionales. L'espace du Cotentin semble être dans une situation un peu plus favorable d'un point de vue socio-économique comparativement aux deux autres espaces. Le Bocage virois est face à une situation de vieillissement de sa population, peu renouvelée. L'IPS des écoles y est relativement faible, en raison de la forte présence de ménages non-diplômés, et des situations de précarité importantes. Le Perche ornais connaît globalement les mêmes difficultés, à ceci près qu'elles sont nuancées par la part importante de résidences secondaires, et le poids du tourisme. L'agriculture de ce dernier espace est un peu plus diversifiée que l'agriculture laitière du Cotentin et du bocage virois, ce qui semble influencer une forme de transition (Bermond *et al.*, 2019; Guillemin, 2020). Cette interaction entre production et pratiques d'approvisionnements sera le cœur de la partie III.

Les politiques tarifaires différenciées n'existent pas dans le second degré dans nos espaces d'étude, elles ne peuvent être mises en place que dans le primaire. Ces politiques sont-elles en lien avec les caractéristiques sociales des populations fréquentant les écoles ? Le taux de fréquentation des restaurants scolaires varie-t-il en fonction de ces tarifications ? Les pratiques d'approvisionnements et la qualité des aliments ne sont-ils pas les facteurs principaux de cette fréquentation ? Certains aliments sont plus ou moins appréciés par les enfants en lien avec leurs origines sociales : cela a-t-il une influence dans la composition des menus ? L'orientation politique des EPCI engendre des formes de PAT plus ou moins impliquées dans une transition agri-alimentaire : comment cela se retranscrit-il dans les pratiques de la restauration scolaire ? Enfin, l'étude INCA nous apprend qu'environ 20 % de la population scolaire ne fréquente pas la restauration scolaire ; or, les populations enquêtées sont largement navetteuses, ce qui implique une captivité des élèves par la restauration scolaire : qu'en est-il dans nos espaces d'études ?

Le chapitre qui s'achève apporte des éléments de réflexion qu'il faut garder à l'esprit dans l'analyse initiée. Le chapitre suivant questionne les espaces sociaux en lien avec les pratiques de consommation des établissements enquêtés.

5. Espace social et pratiques d'approvisionnement

Le chapitre précédent s'est attaché à déterminer et qualifier les espaces sociaux dans lesquels évoluent les acteur-trices de la restauration scolaire en Normandie. Nous nous intéressons désormais à ces acteur-trices : quelles sont leurs pratiques alimentaires ? La position sociale des élèves d'un restaurant fait-elle varier les préférences alimentaires, et par conséquent les choix d'approvisionnement ? La position sociale défavorisée d'un établissement correspond-t-elle à un restaurant avec un approvisionnement de moindre qualité ?

Nous croisons dans une première sous-partie les indicateurs sociaux du chapitre 4 avec les indicateurs des modes d'approvisionnement. Nous nous concentrons à l'échelle des écoles et établissements scolaires, car les caractéristiques des espaces sociaux évoluent d'un bassin de recrutement scolaire à l'autre. Le Cotentin et le Perche sont ainsi composés de communes aux profils sociaux variés, comme nous l'avons constaté à l'aide des cartographies et typologies précédentes.

Une deuxième sous-partie questionne l'interaction entre espace social et modes d'approvisionnement par l'étude des systèmes d'acteurs des restaurants scolaires. Notre première hypothèse suggère que le type de système d'acteurs participant des décisions d'approvisionnement va évoluer en fonction de l'espace social. Ce point croise donc indicateurs sociaux et systèmes d'acteurs.

Enfin, une troisième et dernière sous-partie s'intéresse aux trajectoires biographiques des chef-fes de cuisine. Ce point propose de questionner leur rapport à l'alimentation, et décrire l'espace social des cuisinier-es de restauration collective en tant que catégorie sociale.

5.1 Position sociale et modes d'approvisionnement

Nous proposons de positionner les restaurants enquêtés à l'aide des indicateurs exposés dans le chapitre précédent. Nous croisons ensuite ces indicateurs aux profils d'approvisionnement des restaurants. La typologie sociale développée dans le chapitre 3 présente un premier profil social des bassins de recrutement des établissements scolaires, et donc des élèves qui mangent en restauration scolaire. En réalité, seuls trois établissements sont situés en dehors d'une commune (cf. 4.4.1), et tous dans le Cotentin (*lycée Ford, cuisine Lucie Aubrac, cuisine Française d'Eaubonne*). Cela s'explique notamment par l'implantation des structures scolaires, principalement dans des communes intermédiaires, et nos choix de terrains d'enquête, principalement situés dans des espaces sociaux populaires. Nous devons donc combiner cet indicateur avec d'autres afin de préciser les positions sociales.

Pour les collèges, la base APAE (Académie de Normandie) recense les PCS des parents (cf. 4.2.1) ; or, à nouveau, les élèves de tous les collèges enquêtés sont majoritairement issus·es de familles dont le représentant·e est ouvrier·e ou inactif·ve. Par ailleurs, cette dernière proposition n'inclut que les collèges, ce dont nous ne pouvons nous satisfaire. Seul un établissement est classé en éducation prioritaire, de même, cela ne nous permet pas d'établir une typologie précise.

L'indice de position sociale (IPS, cf. 4.2.1) de nos écoles et établissements, qui mesure la position sociale moyenne des élèves d'un établissement, s'échelonne en revanche de 83,9 à 109,6. Avec près de 30 points d'écart, nous proposons trois classes pour catégoriser socialement les restaurants enquêtés⁹⁷. Cependant, ces IPS restent autour et en dessous de la moyenne : en France, l'IPS des écoles est en moyenne à 104,24 (de 58,3 à 161,9), à 104,13 dans les collèges (59 à 163,3) et à 105,8 dans les lycées (de 64,1 à 163). En Normandie, l'IPS est en moyenne à 101,69 dans les écoles, 101,01 dans les collèges et à 104,23 dans les lycées. Les positions sociales des établissements étudiés correspondent donc à des situations médianes ou peu favorisées. Nous croisons pratiques d'approvisionnements et classes d'IPS dans un premier point, avant de nous intéresser à six exemples, choisis en fonction de l'IPS moyen des élèves.























5.1.1 Approche quantitative par l'IPS et les modes d'approvisionnement

Nous proposons donc d'établir une classification des restaurants enquêtés en fonction de l'IPS moyen des établissements qui y sont rattachés (Figure 125). Lorsque plusieurs écoles sont rattachées à la même cuisine centrale, nous avons calculé une moyenne de l'IPS pondérée par le nombre d'élèves des écoles. Nous réalisons trois classes, simples à la lecture :

⁹⁷ Ces données sont à prendre avec du recul, et le ministère de l'Éducation nationale qui produit la donnée nous met en garde quant à la surinterprétation de trois points ou moins d'écart entre deux écoles. En effet, l'IPS des écoles est calculé uniquement à partir de la position sociale des élèves de CM2.

IPS inférieur à 90, IPS de 90 à 100, et IPS supérieur à 100⁹⁸. Cela nous donne une classe de cinq restaurants, une de dix, puis une de sept. Par ailleurs, les trois classes sont représentées sur les trois espaces d'étude (Figure 130). Nous présentons par la suite les exemples de deux établissements par classe (en violet dans le tableau).

Figure 125 :
Restaurants scolaires enquêtés et IPS

Classe	Code	Nom ⁹⁹	Statut ¹⁰⁰	IPS	Typologie	Classe IPS
IPS inférieur à 90	147	Lycée Maryse Bastié	PU	83,9		Moins de 90
	504	Lycée Ford	PU	84,6		Moins de 90
	616	Collège Edith Piaf	PU	87,3		Moins de 90
	503	Collège Marie Laurencin	PU	88,5		Moins de 90
	146	École du Renard	PU	89,3		Moins de 90
IPS entre 90 et 100	142	École Brontë	PU	90,8		90 à 100
	141	Cuisine Louise Legrand	PU	93,2		90 à 100
	144	Collège Brontë	PU	93,5		90 à 100
	617	Collège Barbara Stiegler	PU	95,3		90 à 100
	145	Collège de l'Erdre	PU	95,5		90 à 100
	615	Collège Georges Brassens	PU	96		90 à 100
	143	Primaire Lamarck	PU	96,5		90 à 100
	618	École La Garenne	PU	98,5		90 à 100
	501	Collège Marie Harel	PU	98,5		90 à 100
	612	Collège George Sand	PU	98,6		90 à 100
IPS supérieur à 100	614	Lycée Marcelle Henry	PU	100		Plus de 100
	611	Hôpital Hermione	PU/PR	100,05		Plus de 100
	619	Collège Louise Ackermann	PU	101,5		Plus de 100
	505	Cuisine Lucie Aubrac	PU	102,2		Plus de 100
	502	Cuisine Française d'Eaubonne	PU	104,6		Plus de 100
	1410 ¹⁰¹	Lycée Françoise Barré-Sinoussi	PU	107,4		Plus de 100
	149	Ensemble Catholique Adèle de Normandie	PR	109,6		Plus de 100

Sources : DEPP – MEN, IPS 2022 / M. Esnault, enquête de terrain 2019-2022

⁹⁸ Méthode de l'amplitude égale : 30 points d'écart entre le minimum et le maximum, divisés par trois classes nous donne des classes de dix points d'IPS.

⁹⁹ Il s'agit ici de noms d'établissements ou de restaurants anonymés. Le choix d'anonymisation peut être lié au nom réel (profession approchante, toponyme mais différent) ou non.

¹⁰⁰ PU : Public ; PR : Privé

¹⁰¹ Les deux établissements en italique (1410 et 149) ont refusé la demande d'entretien, mais nous connaissons tout ou partie de leurs approvisionnements ; soit par leur site internet, soit par la SRC.

Cette **classification en trois types** permet d'objectiver la hiérarchisation sociale qui s'opère entre établissements scolaires, et ce de manière plus fine qu'avec la typologie du chapitre 3 : les établissements sont presque tous situés dans des communes . Nous la confrontons ensuite à nos données d'enquête, ici les données de flux d'approvisionnement. Tout d'abord, nous reprenons la typologie local/bio, qui correspond aux analyses du Cnesco. La définition du « local » par nos enquêté-es varie fortement, ce que nous développerons dans le chapitre suivant. Nous n'en tenons ici pas compte, en raison de la faible variation de ce paramètre en fonction de l'IPS (Figure 126). En revanche, la part de bio (AB) évolue en fonction des classes proposées. Les établissements à IPS le plus bas sont ceux dans lesquels la part de bio moyenne est la plus basse, en dessous de 10 % en moyenne. En revanche, au-dessus d'un IPS de 90, la part de produits bio respecte les seuils de la loi EGalim.

Lors des entretiens avec les chef-fes, nous demandions la part des produits locaux dans les approvisionnements (ce que nous appelons la part de local « déclaré »). Ce tableau (Figure 126) laisse entrevoir une pratique de l'approvisionnement local qui ne varie pas en fonction de l'IPS. En revanche, les **établissements à IPS faible semblent utiliser moins de produits bio que les autres**.

Figure 126 :
IPS et part de produits de qualité différenciée

IPS	% local déclaré moyen	% AB moyen
Moins de 90	50,3	9,5
90 à 100	49,6	24,8
Plus de 100	50	22,5
Tous IPS confondus	49,9	20,1

Sources : DEPP – MEN, IPS 2022 / M. Esnault, enquête de terrain 2019-2022

La question du local étant soumise à l'appréciation de chacun-e (cf. chapitre 6), nous avons utilisé ici un critère plus objectif : la part des fournisseurs se trouvant dans le territoire de l'EPCI. Nous y assortissons la distance moyenne à vol d'oiseau entre restaurant et fournisseur afin de tenir compte des effets de position à proximité des limites de l'EPCI (Figure 127). Nous observons ici une dynamique inverse au tableau précédent. Plus l'IPS augmente, et plus la part des fournisseurs de l'EPCI diminue et la distance moyenne augmente. **La préférence pour la proximité s'affiche ici clairement en contradiction avec l'utilisation de produits bio.**

**Figure 127 :
IPS et position du fournisseur**

IPS	% des fournisseurs de l'EPCI	Distance moyenne fournisseur/restaurant (km)
Moins de 90	54,0	58,0
90 à 100	32,6	56,6
Plus de 100	15,6	85,5
Tous IPS confondus	33,8	64,6

Sources : DEPP – MEN, IPS 2022 / M. Esnault, enquête de terrain 2019-2022

Le tableau suivant (Figure 128) distingue les fournisseurs en trois types (producteur-trices, transformateur-trices, grossistes) afin de qualifier ces flux autrement que par une simple distance.

**Figure 128 :
IPS et type de fournisseur**

IPS	% Producteur-trice	% Transformateur-trice	% Grossistes
Moins de 90	16,2	49,0	34,8
90 à 100	25,4	23,6	50,9
Plus de 100	16,3	24,9	58,8
Tous IPS confondus	20,6	30,7	48,8

Sources : DEPP – MEN, IPS 2022 / M. Esnault, enquête de terrain 2019-2022

La part de producteur-trices fournissant la restauration scolaire varie peu, et semble peu liée à la position sociale. En revanche, **la part de transformateur-trices est inversement proportionnelle à l'IPS** : cela correspond à près de 50 % des fournisseurs des restaurants dont les établissements scolaires ont un IPS inférieur à 90. Cette proportion accolée à une distance moyenne plus basse avec ce type d'IPS laissent supposer un **lien important aux fonctions locales de transformation**, et donc potentiellement aux spécificités locales. Les boulangeries sont indiquées en tant que transformatrices dans notre base de données, et elles sont régulièrement localisées dans la commune de la cuisine, ce qui peut expliquer en partie cette proportion élevée (classées en « Épicerie » sur la Figure 131). L'approvisionnement auprès de boucher-es ou directement auprès d'abattoirs (classés dans les transformateurs) est également important, ce qui contribue à ce taux élevé (notamment *SNV-Sofral*, les *Viandes fermières*, *Socodn*). Les charcuteries sont légion dans la Manche, et les restaurants du Cotentin et du Bocage y font régulièrement appel (Figure 131) : les *charcuteries de la Trappe*, la *Chaiseronne* entre autres. De même, les mareyeurs qui proposent du poisson frais mais portionné (peau et arêtes enlevées et découpage selon le grammage souhaité) sont sollicités par des restaurants scolaires de ces espaces. Enfin, il faut souligner la présence de plusieurs outils de transformation de **produits de 4^e gamme** (également appelés « peluche », en lien avec leur fonction d'épluchage de fruits et légumes) qui participent à l'approvisionnement

des restaurants scolaires : *Manche Pommes de terre* au sud du Cotentin et *Top Peluche* à Vire. Ces derniers outils **pallient le manque de main-d'œuvre** en proposant des légumes lavés, épluchés et même découpés si besoin (Figure 129).

La part de grossistes est également plus importante quand l'IPS augmente, ce qui entre en contradiction avec la part de bio, plus conséquente dans ces catégories. Nous pouvons supposer que dans les restaurants où l'IPS est supérieur à 90, il existe des démarches de *sourcing* identifiant des producteurs bio plus efficaces que dans la classe « moins de 90 ». Il est également possible que la part de bio plus élevée soit liée au développement des gammes bio des grossistes à service complet (GASC). **Manger bio apparaît être plus fréquent dans les établissements les mieux positionnés socialement, mais il en résulte un système d'approvisionnement un peu plus distant que les autres.**

Figure 129 :
Produits de 4e gamme



Source : page Facebook de *Manche pomme de terre*, 2022

Il existe ainsi des différences de pratiques d'approvisionnement qui semblent liées à la classification sociale des établissements scolaires. Nous exposons par la suite les modèles d'approvisionnements de plusieurs établissements scolaires, aux IPS variés, afin de comparer les situations.

Figure 130 :
Classification IPS des restaurants enquêtés

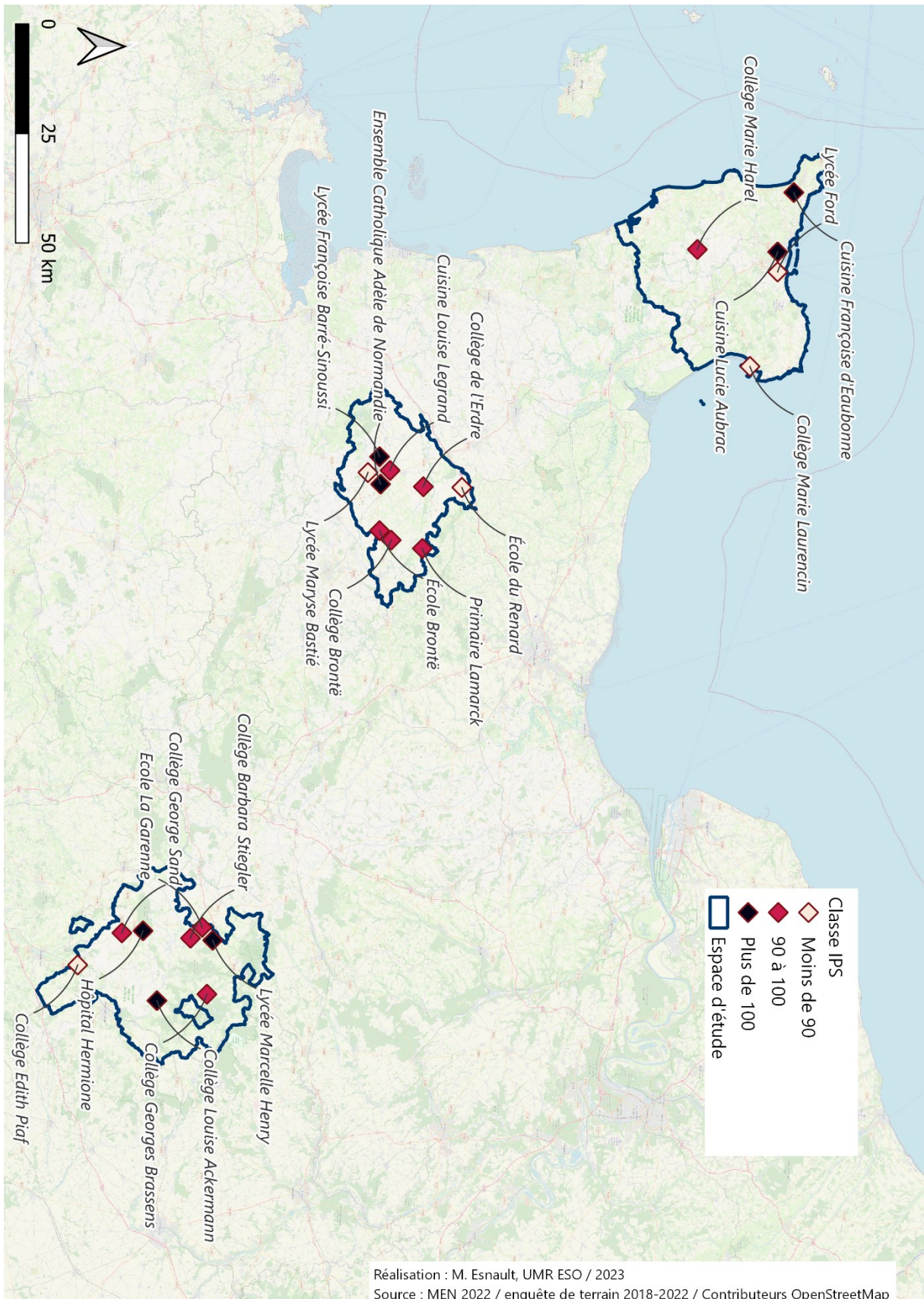
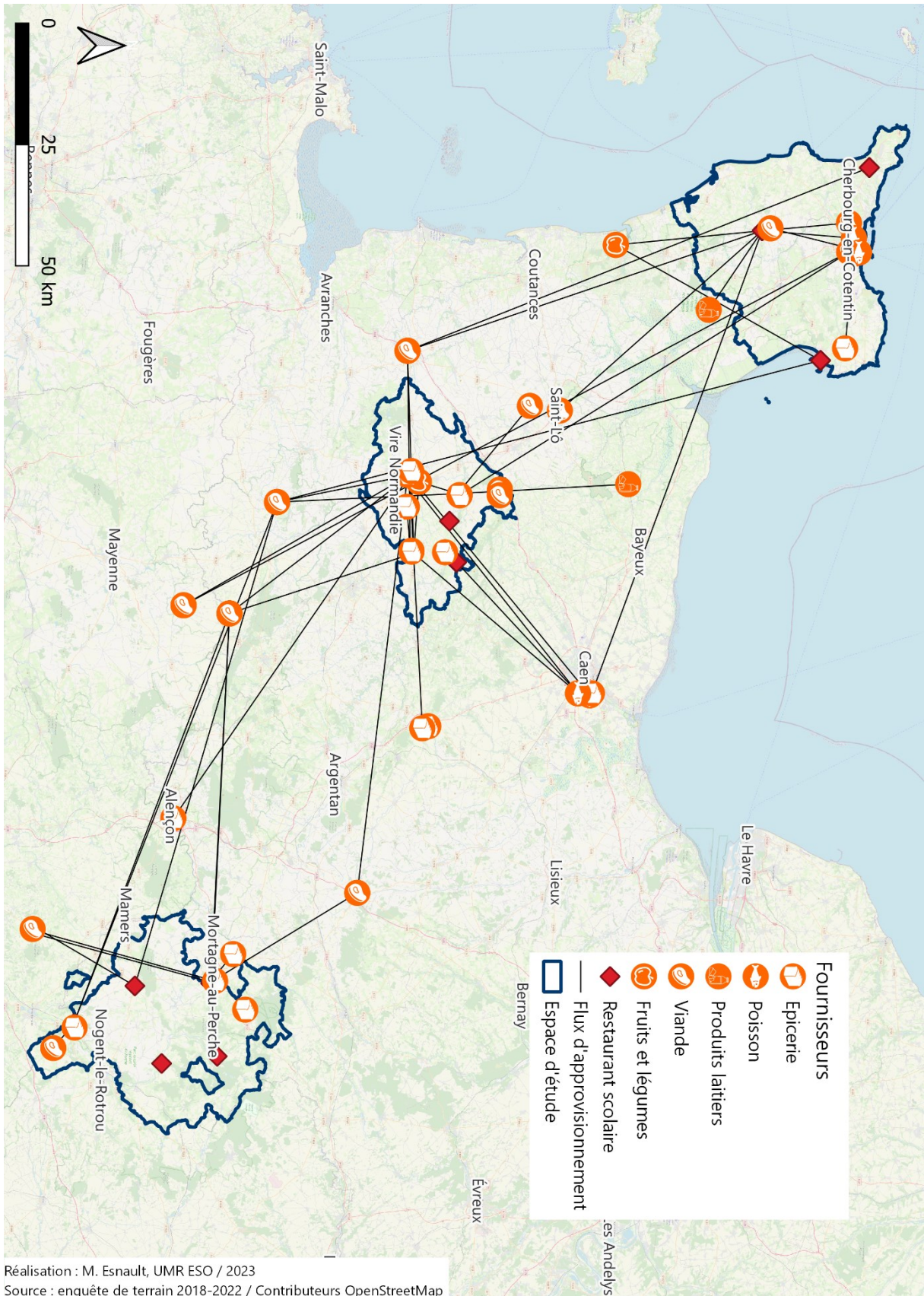


Figure 131 :
Flux d'approvisionnement auprès des transformateur-trices



Réalisation : M. Esnault, UMR ESO / 2023
Source : enquête de terrain 2018-2022 / Contributeurs OpenStreetMap

5.1.2 Modèles d'approvisionnements et IPS

Nous nous intéressons spécifiquement à **six établissements**, combinant deux par espace d'études et deux par catégorie d'IPS. Cela permet de mélanger différents statuts, entre école ou lycée professionnel, mais aussi plusieurs formes d'organisation (cuisine sur place ou centrale). Ces multiples combinaisons offrent la possibilité de questionner directement les pratiques d'approvisionnement, tout en s'affranchissant des effets de circonstances liés à la taille du restaurant, le statut de l'établissement concerné ou les politiques locales de PAT.

Pratiques d'approvisionnement et IPS inférieure à 90

Les deux premiers restaurants présentés sont le *lycée Maryse Bastié* (14), qui a le plus faible IPS de l'échantillon à 83,9, et le *Collège Marie Laurencin* (50), dont l'IPS est à 88,5. Le premier est un lycée professionnel, et le deuxième est le seul établissement classé en REP dans ce travail. Un IPS de 83/84 correspond à une mère sans activité professionnelle, et un père agriculteur exploitant. À 88, cela peut correspondre à une mère salariée des services directs aux particuliers (services hôteliers non qualifiés, assistante maternelle, travail domestique chez les particuliers...) ¹⁰², et un père artisan ¹⁰³.

Les approvisionnements de ce premier établissement (Figure 132) démontrent un **faible nombre de fournisseurs, malgré un travail avec quelques producteur·trices locaux**. Lycée géré par la région Normandie, la cuisine doit se conformer aux objectifs du plan « je mange normand dans mon lycée », favorisant des approvisionnements auprès de fournisseurs situés dans l'espace régional (producteur·trices ou transformateur·trices). En 2019, ce lycée s'affiche en bas du classement régional avec 0,19 % de produits bio mais près de 40 % de produits « normands », ce que les données récoltées lors de l'enquête en 2022 démontrent à nouveau (60 % selon le chef).

Concernant la Figure 133 présentant les approvisionnements de la deuxième cuisine étudiée, **moins de 10 fournisseurs sont recensés**. Quelques flux ont une origine cotentinoise : deux producteur·trices, et un grossiste de fruits et légumes de Cherbourg-en-Cotentin. Le transformateur de fruits et légumes situé du littoral manchot, à Créances, propose un service de peluche de légumes produits à proximité, notamment de pommes de terre et de carottes. Les trois flux restants sont originaires de l'extérieur de la Manche, et même en dehors de la Normandie pour le grossiste en épicerie situé en Mayenne.

Ces deux établissements ont donc des points communs dans leurs stratégies d'approvisionnement : **peu de fournisseurs, des grossistes éloignés, quelques producteur·trices et transformateur·trices de proximité, sans être systématiquement labellisés en bio ou par d'autres SIQO**.

¹⁰² Catégorie socioprofessionnelle 56 sur le site de l'INSEE: <https://t.ly/dsjuc>

¹⁰³ Pour d'autres exemples, une dataviz : <https://t.ly/rhbRI>

Figure 132 :
Approvisionnement du lycée Maryse Bastié

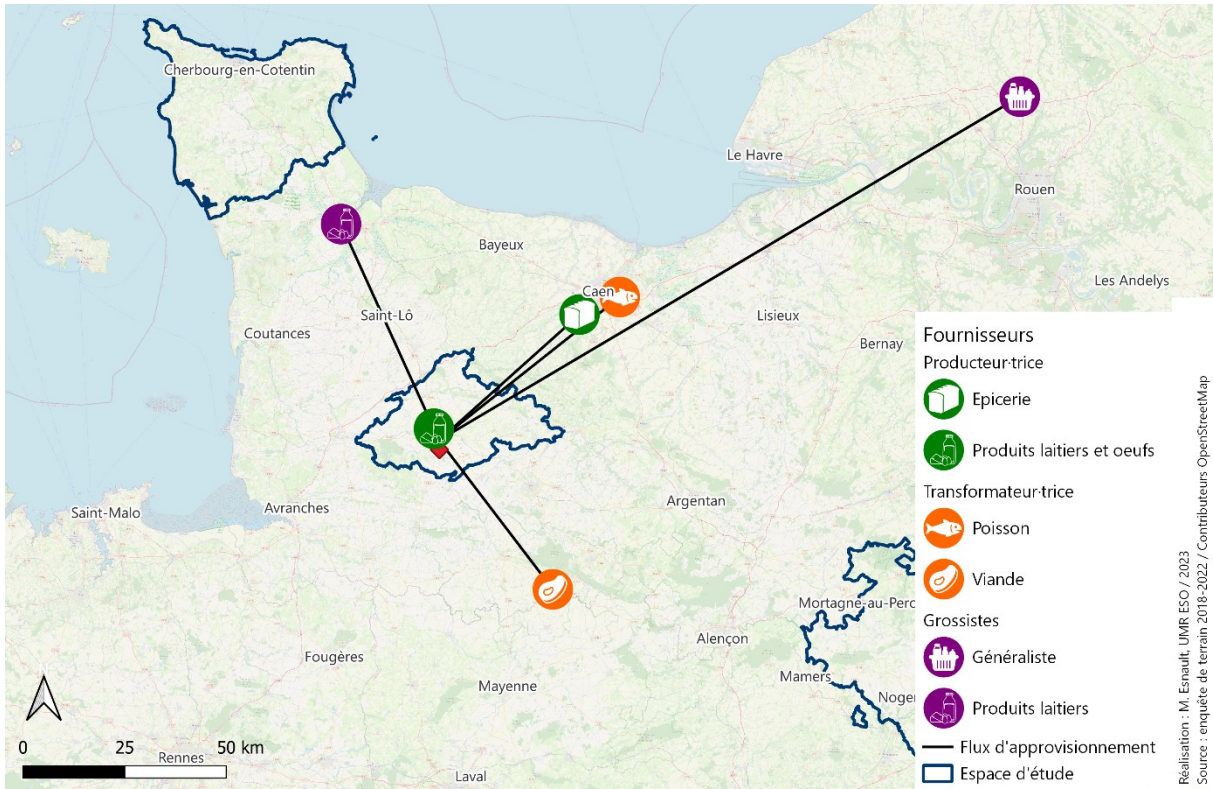
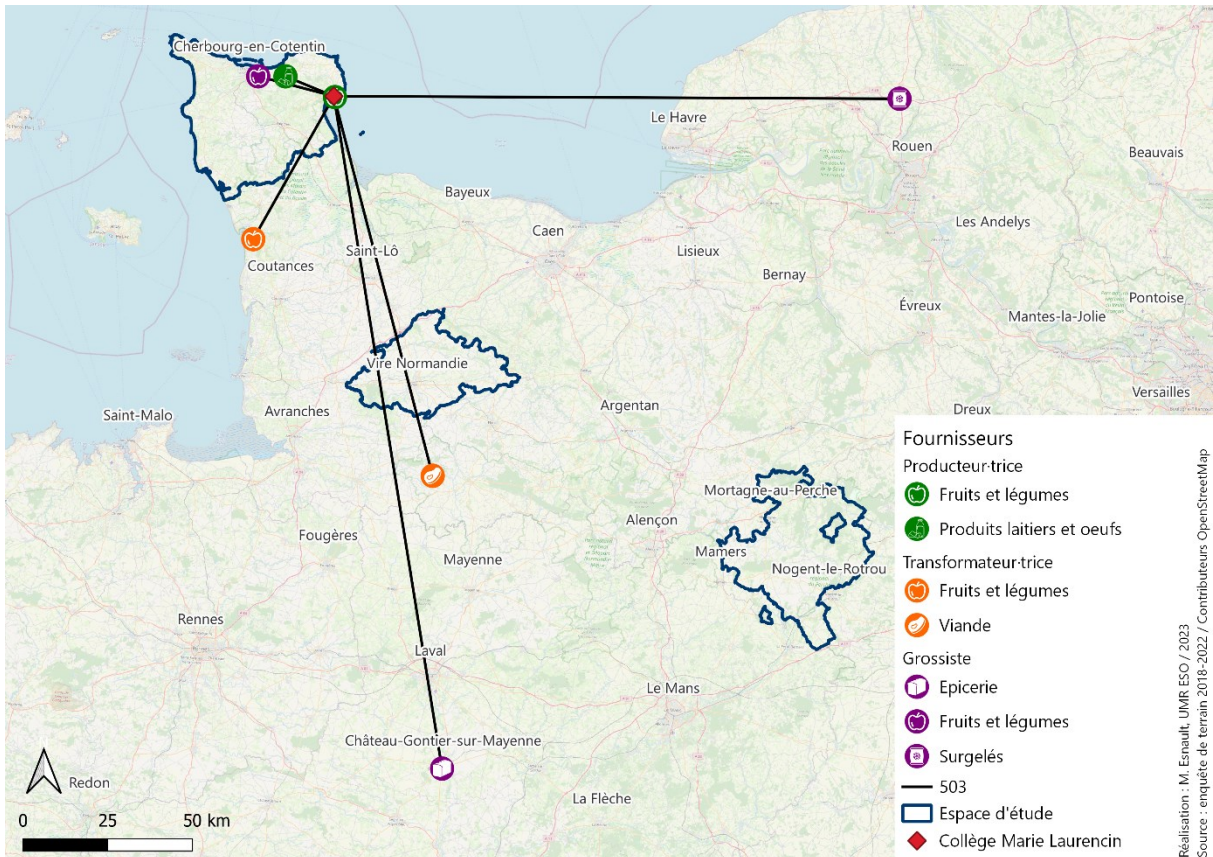


Figure 133 :
Approvisionnement du collège Marie Laurencin



Pratiques d'approvisionnement et IPS intermédiaire (90 à 100)

Le *collège Barbara Stiegler* (61) et la *primaire Lamarck* (14) ont des IPS intermédiaires (respectivement 95,3 et 96,5). Un IPS de 95 ou 96 correspond à un couple d'artisans, ou une mère ouvrière non qualifiée et un père artisan, ou encore une mère employée administrative d'entreprise et un père ouvrier non qualifié.

Nous observons à l'aide de la Figure 134 un **nombre plus conséquent de fournisseurs**. Seuls deux producteur·trices locaux sont indiqués car ce sont les seuls à fonctionner en direct avec le collège ; la structure MIL Perche approvisionne également de temps à autre le collège avec des produits du Perche, mais ce ne sont jamais les mêmes produits ou les mêmes fournisseurs. Deux boulangeries se relaient pour approvisionner la cuisine, et sont au plus près du collège. Deux abattoirs fournissent de la viande au collège, et dans un rayon assez faible. Enfin, nous constatons un **recours important aux grossistes** pour le reste : surgelés, épicerie, poisson ; produits que l'on ne trouve pas dans le Perche. Concernant les fruits et légumes, le chef de cuisine fait appel à un grossiste de l'Aigle (61) spécialisé dans ce type de produits, et qui fournit plusieurs restaurants étudiés dans le Perche. Les grossistes sont, en dehors de ce dernier exemple, **situés en périphérie des centralités urbaines** : région parisienne à l'est, Caen au nord-ouest, et Rennes à l'ouest.

La cuisine rattachée à la *primaire Lamarck* est **le seul établissement** que nous avons rencontré avec ce type de modèle d'approvisionnement (Figure 135) : **tous les fournisseurs se trouvent à moins de 80 km, sont à plus de 80 % en bio, et sont presque tous-tes des producteur·trices**. Cet exemple fait figure **d'exception**, avec un nombre important de fournisseurs, très majoritairement situés dans l'EPCI voire dans la commune de l'école. Cependant, l'IPS y est médian, ce qui vient **nuancer l'hypothèse selon laquelle la place dans la hiérarchie sociale correspond à un niveau de qualité dans les approvisionnements alimentaires**. Cet exemple plaide pour une **analyse plus fine du système d'acteurs** de ce restaurant, afin d'en comprendre la dimension sociale.

Les deux exemples précédents ne dégagent pas tant de points communs si ce n'est un **nombre de fournisseurs plus élevé** que dans le cas des IPS inférieurs à 90. On remarque toutefois que, malgré une recherche d'approvisionnement de proximité a priori plus aboutie dans le deuxième cas, **les deux modèles restent (plus ou moins) dépendants de structures liées aux centralités urbaines**. Reste le cas des établissements à l'IPS supérieur à 100 : une différence est-elle notable ?

Figure 134 :
Approvisionnement du collège *Barbara Stiegler*

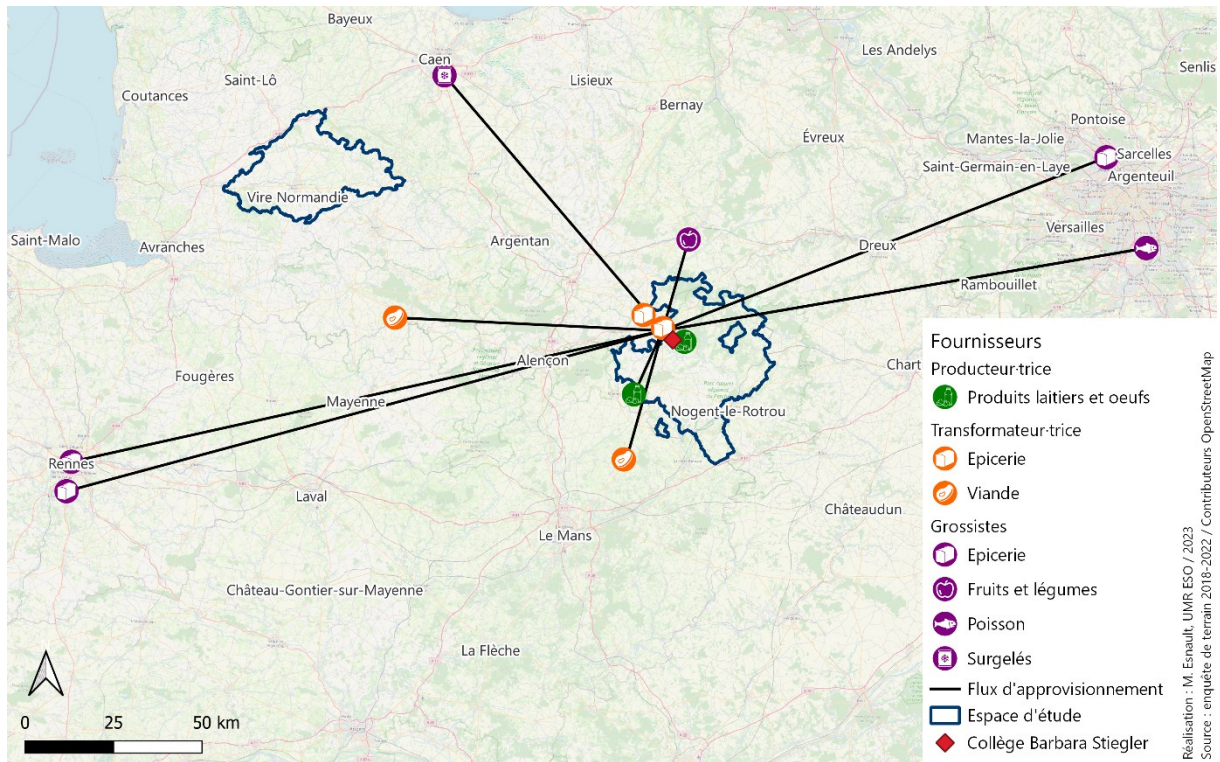
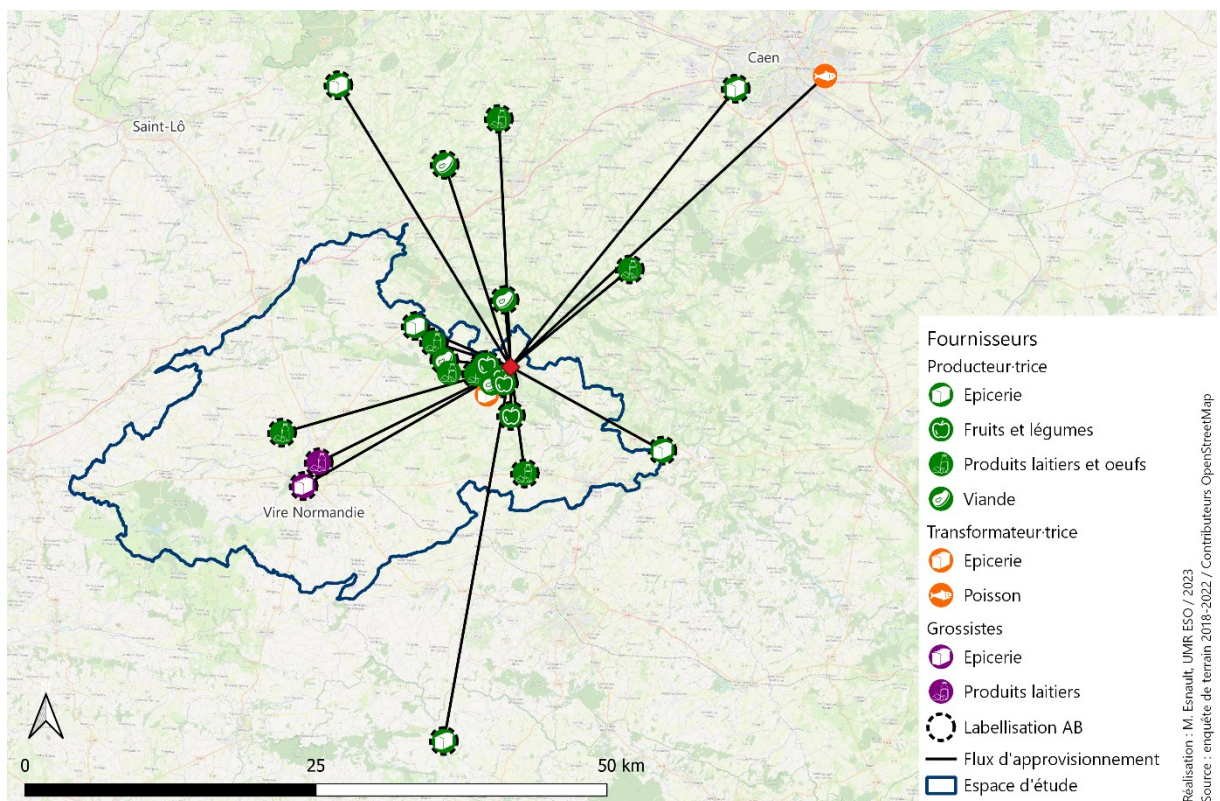


Figure 135 :
Approvisionnement de la *primaire Lamarck*



Pratiques d'approvisionnement et IPS supérieur ou égal à 100

L'hôpital *Hermione* (61) et la *cuisine Française d'Eaubonne* (50) sont deux structures collectives qui approvisionnent respectivement 2 et 11 écoles primaires en fonctionnant sur un mode de cuisine centrale (liaison chaude pour le premier cas, liaison froide pour le deuxième). Pour calculer leurs IPS, nous avons donc dû pondérer les moyennes en fonction du nombre d'élèves et l'IPS de chaque école. Pour *l'hôpital Hermione*, l'une des écoles (publiques) a un IPS de 94,3, tandis que l'autre (privée) est à 105,8 ; l'IPS moyen est donc à 100,05. Pour la *cuisine Française d'Eaubonne*, les IPS des écoles évoluent entre 100,3 et 112,6 ; pour une moyenne de 104,6. Un IPS de 101 correspond à un couple d'agriculteur-trices exploitant-es, un IPS de 104 à une mère profession intermédiaire dans la santé et le travail social et un père artisan, et un IPS de 115 à une mère employée de commerce et un père technicien.

Aucun approvisionnement n'est connu auprès d'un-e producteur-trice ici (Figure 136), malgré quelques livraisons très ponctuelles de la part de MIL Perche. Deux abattoirs apparaissent à nouveau, mais cette fois aucune boulangerie. **L'immense majorité des approvisionnements est assuré par des grossistes, situés ou non dans des centralités urbaines.** Ce modèle est expliqué par les volumes nécessaires (s'agissant d'une cuisine centrale) mais surtout par **l'organisation interne de la commande publique** par un groupement hospitalier, ce que nous développons par la suite lorsque nous nous intéressons au système d'acteurs (cf. 5.2).

Figure 136 :
Approvisionnements de l'hôpital *Hermione*

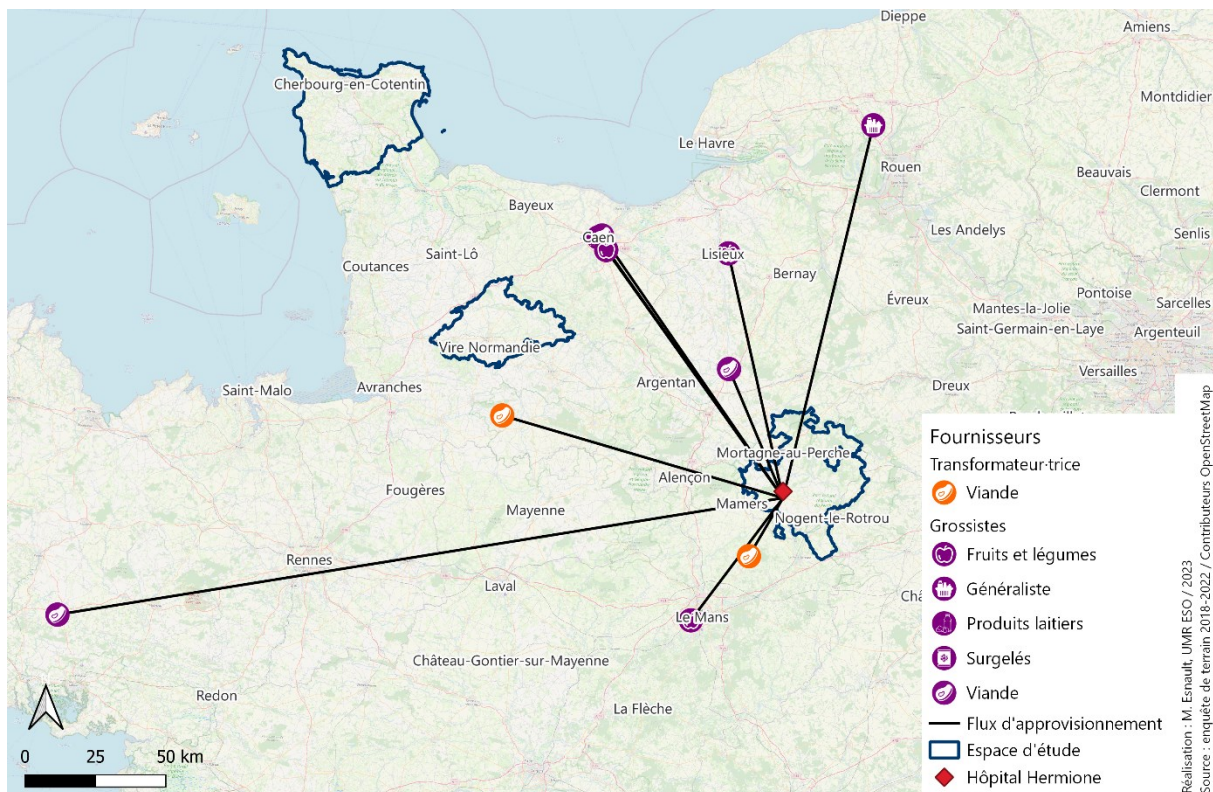
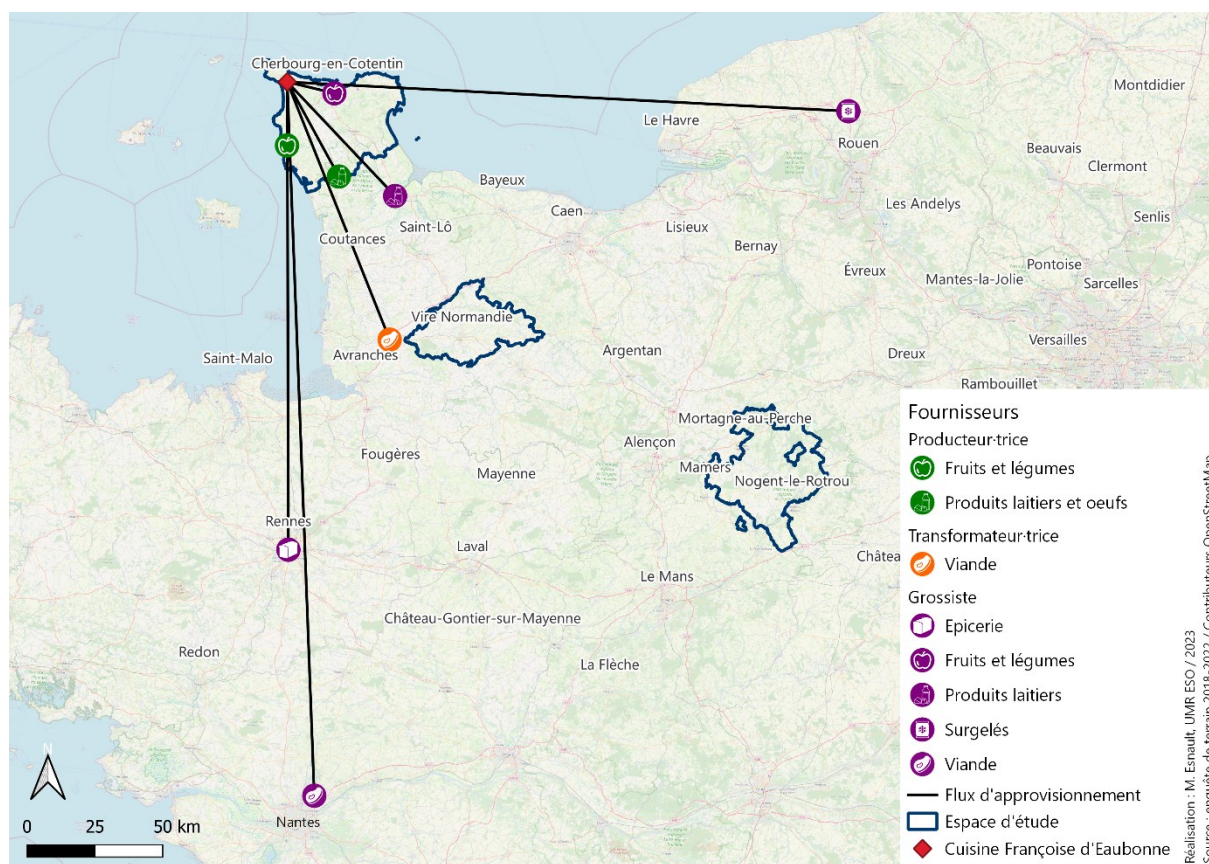


Figure 137 :
Approvisionnement de la *cuisine Française d'Eaubonne*



Pour le sixième et dernier exemple, la *cuisine Française d'Eaubonne*, dont l'IPS est le plus élevé de tous les établissements que nous avons enquêté directement, le modèle d'approvisionnement se rapproche de celui du *collège Barbara Stiegler*. **Quelques productions locales** fournissent cette cuisine, ainsi qu'un abattoir du sud de la Manche (Figure 137). Pour le reste, il s'agit à nouveau d'un **travail avec des grossistes**, qui sont le plus souvent très éloignés (Rennes, Nantes, nord de Rouen).

Ces deux exemples sont peu différents : **de nombreux grossistes, une distance importante entre fournisseurs et cuisine résumant ces modèles.**

Les modes d'approvisionnements présentés ici semblent **peu liés à la position sociale proposée par l'IPS, en dehors des établissements aux publics scolaires les plus fragiles socialement (IPS inférieur à 90)**. Cependant, cela ne signifie pas que l'espace social n'interagit pas avec le restaurant scolaire. Cet indicateur de position ne saurait seul expliquer les inégalités existantes entre les restaurants. La littérature ne croise pas l'origine sociale des élèves et les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire. La thèse de G. Comoretto questionne les sociabilités et les normes alimentaires chez les enfants à l'école, mais sans s'intéresser aux choix d'approvisionnement de la cuisine collective (Comoretto,

2015; Comoretto *et al.*, 2020). L'IPS moyen ici étant relativement bas, **il nous faudrait enquêter des établissements plus favorisés (qui n'existent pas dans ces espaces non centraux) afin de comparer les pratiques.**

Nous avons supposé dans le chapitre 2 que les systèmes d'acteurs participant des décisions d'approvisionnement évoluent en fonction de l'espace social des établissements scolaires. Comme évoqué précédemment, nous proposons donc dans la sous-partie suivante de nous intéresser aux systèmes d'acteurs afin de constater l'implication ou non de groupes sociaux dans les décisions d'approvisionnement des restaurants scolaires.

5.2 Des acteurs extérieurs engagés pour une transition ?

Nous reprenons ici les six exemples présentés dans la sous-partie précédente afin d'en analyser les systèmes d'acteurs (présentés dans le chapitre 1). À partir des retranscriptions des entretiens réalisés auprès des chef-fes de cuisine, nous identifions les différents interlocuteurs et acteurs de l'approvisionnement. Par la suite, nous questionnons les rapports entretenus avec le ou la chef-fe, et mesurons leur impact dans le choix d'approvisionnement : positif (+) ou très positif (++), neutre (+-), négatif (-) ou très négatif (--). Une bonne relation entre le ou la chef-fe et les élèves motrice d'une évolution dans les pratiques d'approvisionnement est qualifiée de très positive. Une direction d'établissement encourageant les efforts de la cuisine est une interaction positive. Une collectivité qui n'interagit pas avec le ou la chef-fe est qualifiée d'interaction neutre. Des grossistes qui cassent les marchés en raison de l'inflation ont une relation négative. Une situation de harcèlement ou de mésentente dans l'équipe de cuisine va être qualifiée de très négative.

Ces systèmes **s'organisent autour du ou de la chef-fe de cuisine**, qui est le dernier maillon de la chaîne concernant les décisions d'approvisionnements, et l'acteur le plus important. Nous identifions ensuite deux cercles (cf. chapitre 1). Le premier cercle est composé des acteurs exerçant une influence directe auprès du chef-fe de cuisine : la hiérarchie liée à l'emploi, donc responsable au sein de la collectivité territoriale et équipe de cuisine ; la hiérarchie éventuelle de l'établissement scolaire ; et les acteurs ayant une interaction quotidienne (gestionnaire, élèves, équipe enseignante et pédagogique, fournisseurs réguliers). Le deuxième cercle est composé d'acteurs ayant une interaction plus ponctuelle avec le ou la chef-fe de cuisine : parents d'élèves, réseaux associatifs, fournisseurs ponctuels, collègues d'autres restaurants... En dehors de ces cercles peuvent apparaître des acteurs qui devraient y appartenir mais n'ont aucune interaction avec le ou la chef-fe de cuisine, souvent les parents d'élèves. Nous relierons les acteurs au chef-fe de cuisine avec des flèches de couleur et d'épaisseur variées en fonction du type de relation exposée précédemment.

Afin de continuer l'analyse par les positions sociales proposées par l'IPS, nous mobilisons les restaurants du 5.1 et la classification proposée précédemment ($IPS < 90$; $90 \leq IPS < 100$; $IPS \geq 100$). Nous indiquons l'espace concerné en mentionnant le numéro du département (14 pour le Bocage virois, 50 pour le Cotentin, 61 pour le Perche).

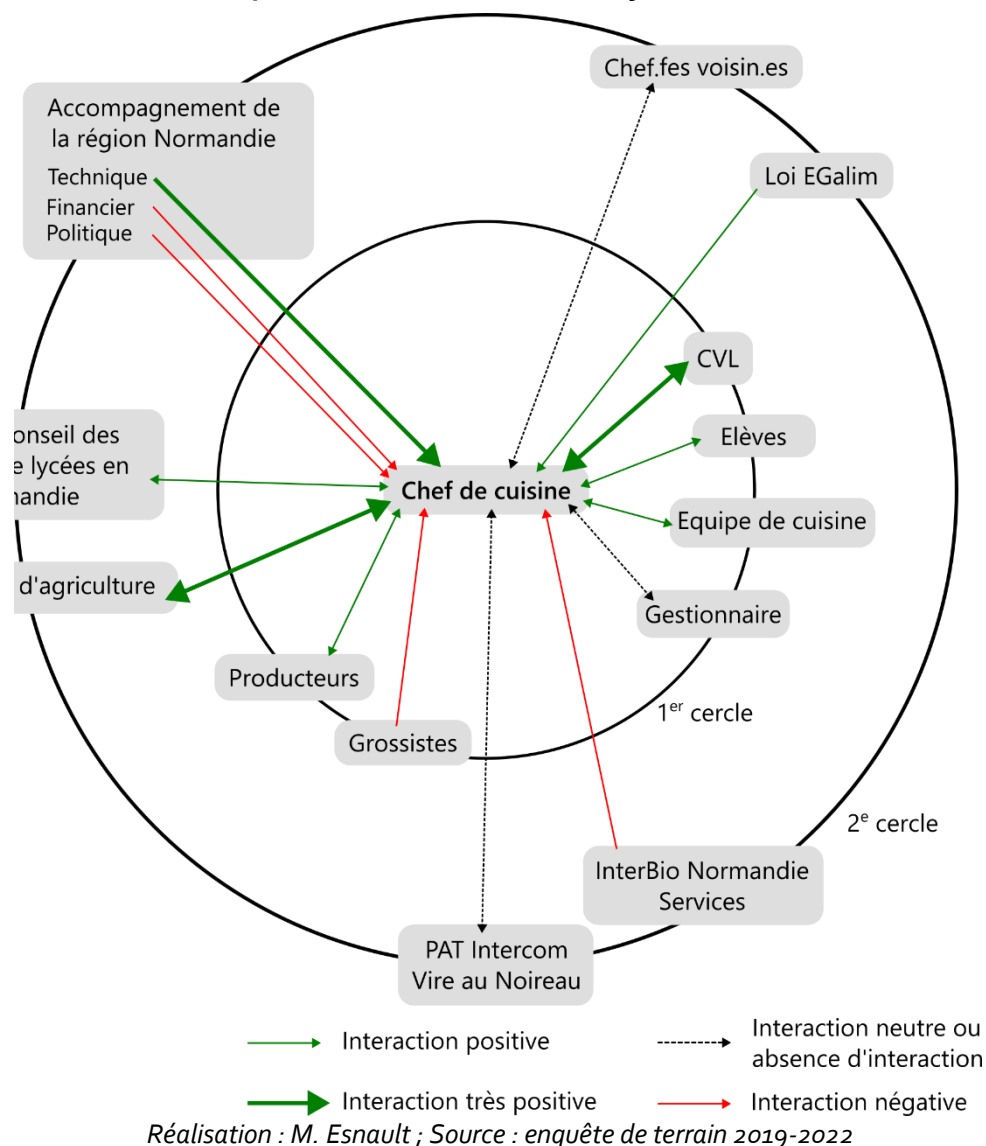
5.2.1 Système d'acteurs et IPS inférieur à 90

Reprenons pour commencer le cas du *lycée professionnel Maryse Bastié* (14). Le chef de cuisine est en interaction avec de **nombreux acteurs**, en partie liés à sa collectivité territoriale. La région Normandie propose en effet plusieurs services pour accompagner sa politique, ce qui est transcrit ici. Ce lycée propose en 2022 un peu plus de 60 % de produits normands aux

du chef, ce qu'il mesure grâce à l'outil de gestion proposé par la région. Il souligne ainsi la qualité technique de l'accompagnement proposé, tout en expliquant que l'objectif d'atteindre 80 % de produits normands est **compliqué sans augmentation de budget**, ce qui explique les deux flèches rouges en direction du plan et de l'accompagnement financier de la région (Figure 138). La loi EGalim est pourtant bien perçue par ce chef, qui expose qu'il était temps qu'une telle législation entre en vigueur.

Il explique également que son travail de recherche d'approvisionnements normands est facilité par le **partenariat avec la chambre d'Agriculture** qui lui propose des listes de fournisseurs. Le chef déplore cependant l'absence de coopération avec les chefs des deux autres lycées de la commune. Selon lui, il serait possible d'établir des groupements de commande pour des achats occasionnels, comme le miel : plutôt que faire déplacer un producteur une fois dans l'année pour 5 kg de miel, autant qu'il en apporte 15 kg une seule fois pour les trois lycées.

Figure 138 :
Système d'acteurs du LP Maryse Bastié



Un **groupement de commande** serait à l'étude concernant l'approvisionnement en viande, ce qui réjouit ce chef. Le projet alimentaire de territoire de l'intercom n'est pas en lien avec ce lycée, ni connu par le chef. Du côté des fournisseurs, le chef déplore les marchés non tenus par certains grossistes, qui ont rompu l'accord afin d'augmenter les prix. Il ne connaît en revanche pas de rupture d'approvisionnement sur certains produits au contraire de plusieurs collègues voisins enquêtés par nos soins dans les mêmes temporalités. **Ses expériences avec les producteur-trices locaux lui donnent envie de développer ce type d'approvisionnement**, mais l'expérience avec Inter Bio Normandie Services (IBNS) qui propose un service de plateforme de commande avec des producteur-trices locaux lui a déplu en termes de lourdeurs administratives, de temporalité de livraison et de qualité des produits.

Au sein du lycée, **les internes et demi-pensionnaires** ont une bonne relation avec le chef et les équipes de cuisine. Le chef a mis en place une médiation avec le **conseil de la vie lycéenne** (CVL), où les élèves peuvent échanger avec la cuisine sur le contenu des assiettes, les plats qui leur ont plu ou moins plu, ce qui permet d'identifier les « plats bloquants » et les dépasser. Le chef voudrait déployer davantage de **repas végétariens**, ce qui correspond à la demande des élèves et la loi EGalim, mais expose que les formations qui leur sont proposées ne suffisent pas : il s'agit de formations théoriques et très peu pratiques, ce qui ne leur permet pas de proposer de nouvelles recettes.

Toutes les conditions d'accompagnement sont ici réunies pour développer des approvisionnements de qualité dans ce restaurant. Cependant, le chef fait face à une **filière locale qui n'est pas toujours capable de lui répondre**, et à de **mauvaises expériences** qui peuvent freiner ces initiatives. Par ailleurs, le contexte **d'inflation** lors de l'enquête (juin 2022) ne favorise pas les expériences innovantes.

Le cas du *collège Marie Laurencin* (50), classé en éducation prioritaire, est très différent de ce premier exemple. L'accompagnement par la collectivité est inexistant, et les relations avec les fournisseurs si peu importantes que la cheffe de cuisine n'en parle pas lors de notre entretien. Arrivée il y a moins de deux ans sur le poste lors de l'enquête (1^{er} semestre 2019), elle **en maîtrise encore assez mal les rouages**. Cette installation a en effet été **complexifiée par son prédécesseur** (Figure 139), et a entravé tout travail sur la qualité des produits. L'équipe de cuisine s'est liguée contre elle avec l'appui de l'ancien chef. L'ancien principal lui faisait refaire les menus tous les jours. L'arrivée de la nouvelle gestionnaire puis de la nouvelle principale a changé les choses, relation qui apparaît ici en vert. Cette dernière explique que ces femmes qui menaient la fronde contre la cheffe de cuisine sont aujourd'hui très investies.

Au sein du collège, avec les élèves, les relations sont positives. Il a tout de même fallu les habituer à d'autres pratiques alimentaires suite au changement de chef-fe :

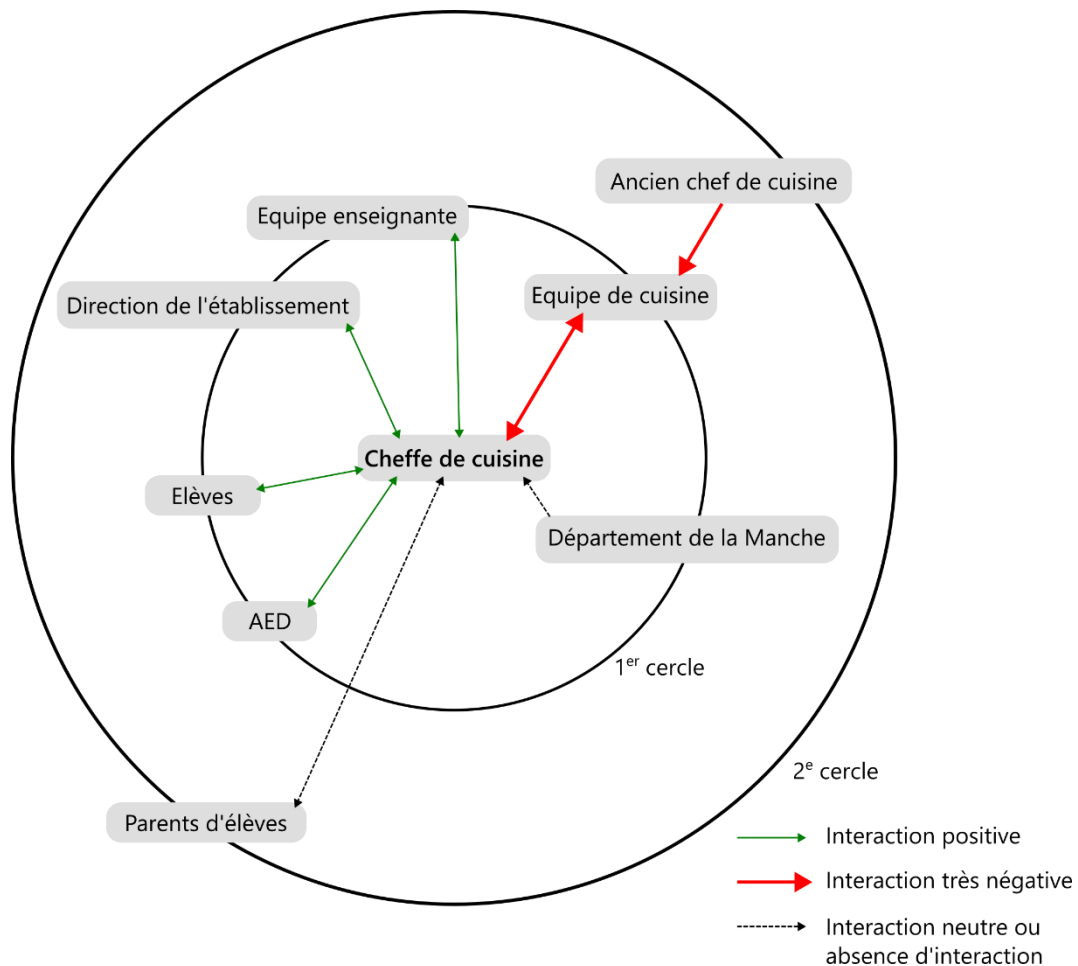
┆ *Cheffe de cuisine* - On leur a supprimé la mayonnaise du jour au lendemain, le ketchup, le sel, le beurre, tout était à disposition...

Principale - Avant, vous parlez de la cuisine avant ? Parce que moi j'ai pas connu mais il paraît que tout baignait dans l'huile, et que c'était du surgelé tous les jours, des frites trois fois par semaine... Vraiment l'horreur !

Cheffe de cuisine - Oui, donc il a fallu les déshabituer de ça, avant de reposer autre chose. [...] C'était... ça a été très compliqué ! Les pauvres enfants, ils ont souffert... Et puis c'était pas assez salé pour eux, bon voilà... [...] Donc il a fallu les déshabituer de ça avant de pouvoir les réhabituer à autre chose. Et la bonne nouvelle, c'est qu'ils mangent quand même un petit peu plus de légumes maintenant, un petit peu plus de poisson, ils ne disent plus que ce n'est plus assez salé, ça c'est bien, ils ne se plaignent plus des épices parce qu'ils se plaignaient des épices, ça c'est fini... Ben voilà, tout doucement, on arrive à mettre des choses en place, à les faire avancer...

(Communication personnelle, entretien 503, mai 2019)

Figure 139 :
Système d'acteurs du collège Marie Laurencin



Réalisation : M. Esnault ; Source : enquête de terrain 2019-2022

Il n'existe que **peu d'interactions avec les services du département de la Manche**, pourtant employeur de la cheffe de cuisine, si ce n'est pour vérifier l'application du plan alimentaire proposant des repas équilibrés. La situation difficile connue lors de son embauche n'a pas été prise en compte par la collectivité. La cheffe a donc eu peu de temps et d'énergie à consacrer à une recherche d'approvisionnements de qualité, malgré la politique du département en ce

sens, et encore moins de soutien technique de son employeur, au contraire du cas précédent. Concernant ses fournisseurs, la cheffe fonctionne uniquement hors marché en raison des **faibles volumes nécessaires** (170 à 200 repas/j). Elle compte développer le bio et les « circuits courts » par la suite, de manière ponctuelle. Une assistante d'éducation (AED) développe des ateliers autour de la production alimentaire, en lien avec la cheffe, ce qui explique le lien vert.

Concernant le PAT, ni la cheffe ni la principale que nous avons rencontrées n'en ont entendu parler à l'heure de l'entretien.

Le seul point commun que l'on peut retirer de ces deux cas où l'IPS est faible concerne le **travail d'adaptation entre goûts et préférences des élèves et menus proposés** par les chef-fes enquêté-es. **L'investissement de la collectivité** semble être un facteur important dans les recherches d'approvisionnements, mais le deuxième cas proposé étant très spécifique en raison de la situation de la cheffe à sa prise de poste, nous ne pouvons en tirer de généralités. Les **conditions de travail** conditionnent cependant les possibilités de penser ses pratiques d'approvisionnements, ce que nous confirme le cas suivant.

5.2.2 Système d'acteurs et IPS médian

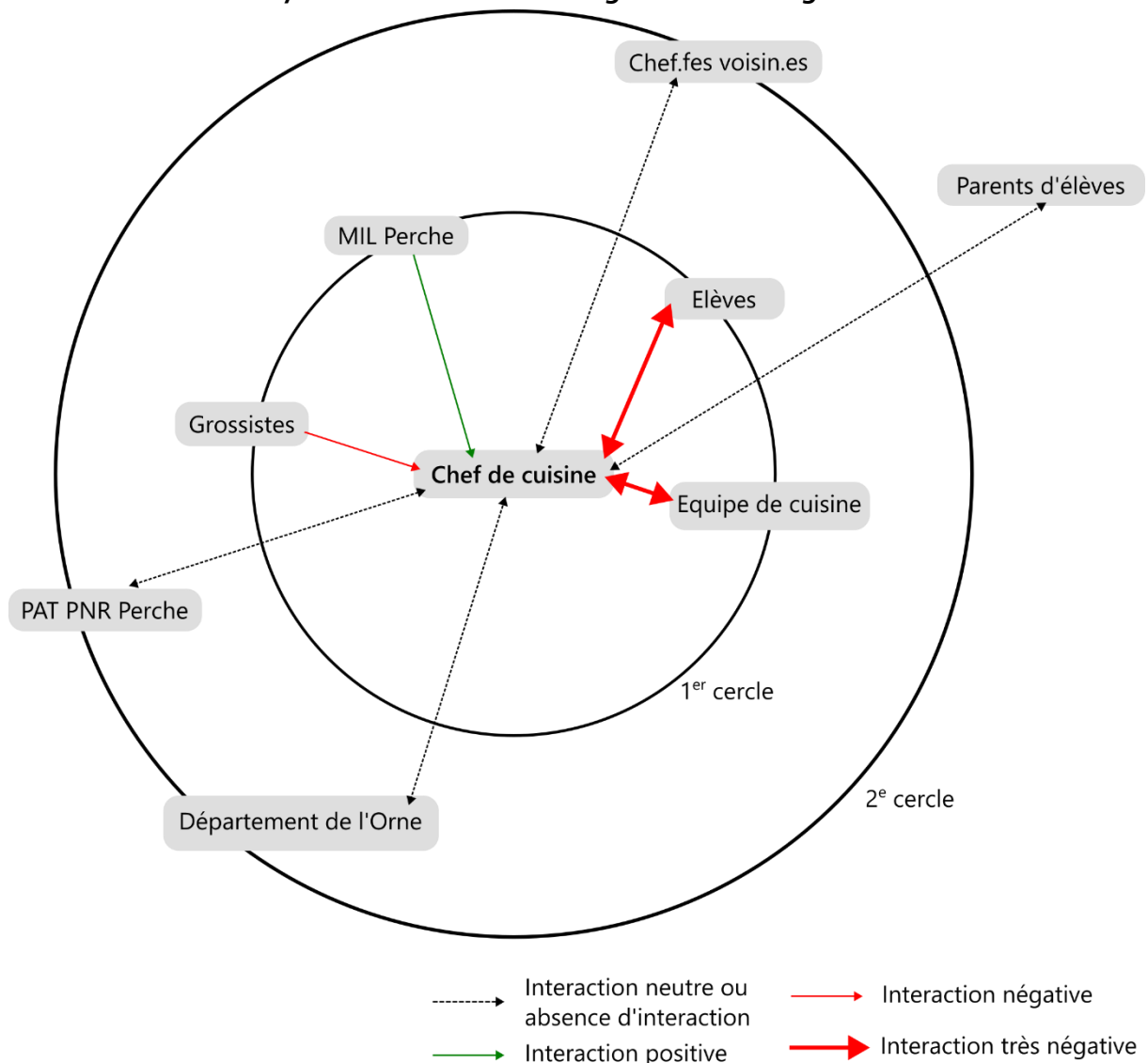
L'entretien réalisé avec le chef de cuisine du *collège Barbara Stiegler* (61) se déroule dans une atmosphère un peu anxiogène : entre deux portes, dans un bureau minuscule, avec la seconde de cuisine qui écoute notre échange. Le chef est clairement déprimé par son métier, et l'équipe de cuisine n'a pas l'air de se plaire sur son lieu de travail. Nous n'avons pas pu identifier la cause de ce mal-être, si ce n'est un sentiment d'abandon de la part de la hiérarchie chez le chef de cuisine face à toutes les injonctions légales. De plus, les relations avec les élèves sont difficiles : « *Dès qu'ils voient ou entendent le mot « légume », c'est très compliqué. Pareil sur les fruits, il y a des restes, même sur les fruits de saison (...) Tout va à la poubelle.* » (Communication personnelle, entretien 617, juin 2022). Rappelons que la consommation de légumes et de fruits est positivement associée au niveau d'études des parents (cf. 4.3). Le chef souligne que le repas végétarien ne passe pas auprès des élèves, et que ce n'est pas faute d'avoir essayé : « *on a essayé sur des pizzas, on a essayé sur des lasagnes, mais ça ne marche pas non plus* ». Les interactions quotidiennes dans ce cadre sont donc délicates, et l'équipe de cuisine (y compris le chef) ont l'air d'en pâtir. Il mentionne ainsi son envie de démissionner, tout comme sa seconde de cuisine.

La seule interaction positive identifiée comme telle par le chef de cuisine concerne les équipes de MIL Perche, où les produits proposés lui semblent de qualité. Cependant, il a arrêté de travailler avec eux avant la crise sanitaire en raison des quantités disponibles trop faibles et une qualité parfois inégale, mais surtout en raison des contraintes techniques : il doit faire ses commandes 15 jours à l'avance, et MIL Perche prend 10 jours à l'avance seulement. Il souligne

pour autant que les conditions ont beaucoup changé depuis la crise, et aimerait retravailler avec eux. Compte tenu de sa motivation vis-à-vis de son emploi, nous exprimons des doutes.

Le chef exprime un **manque de moyens et une équipe trop ténue** pour qu'il puisse respecter la loi EGalim : « *tout peut être acheté en bio, en local, mais si on dépasse les coûts* » (*ibid.*). Tout comme son collègue du lycée *Maryse Bastié* (cf. paragraphe précédent), il subit des augmentations de prix de la part des grossistes qui cassent les marchés en raison de l'inflation. Quelques **formations** sont proposées par le CNFPT mais ne seraient **pas suffisantes**. Il connaît ses collègues des collèges du Perche, mais déplore le fait que tout le monde soit très éloigné les un-es des autres, ce qui selon lui les empêche de se voir et d'échanger. **Il ne connaît pas les collègues des écoles et du lycée** (pourtant à 100 et 200 mètres) de la commune et n'a pas de contact avec elles et eux. De même, il n'a pas connaissance d'un PAT à l'échelle du PNR.

Figure 140 :
Système d'acteurs du collège Barbara Stiegler

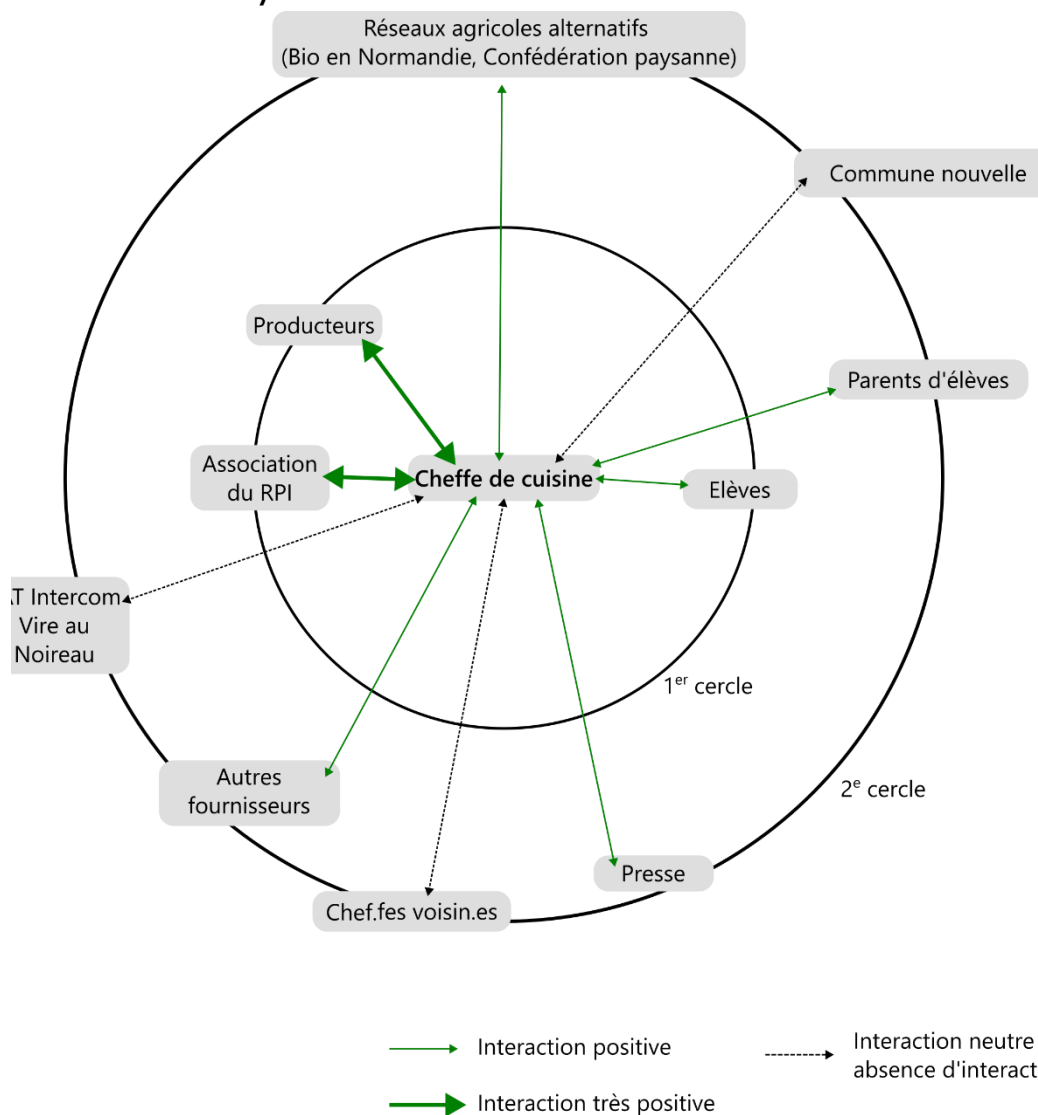


Réalisation : M. Esnault ; Source : enquête de terrain 2019-2022

À l'inverse de l'exemple précédent, à l'image de son modèle d'approvisionnement, **l'espace de travail** de la cuisinière (seule en cuisine) du restaurant de la *primaire Lamarck* (14) est **beaucoup plus apaisé**, ce qui transparaît dans le schéma d'acteurs suivant (Figure 141).

Le restaurant scolaire est géré par une association à l'échelle du regroupement pédagogique intercommunal, association dont la cuisinière fait partie des fondatrices et qui la salarie. Elle est dirigée en partie par des producteur-trices, parfois parents d'élèves de l'école du village. La commune de la *primaire Lamarck* est un **front pionnier de l'installation et de la conversion** de producteurs et productrices bio dans la région depuis une vingtaine d'années. La dynamique locale et les interconnaissances entre la cuisinière et le milieu agricole font qu'aujourd'hui, **27 producteur-trices livrent le restaurant scolaire**. Elle complète avec des courses d'épicerie bio une fois par mois dans le centre-bourg voisin, et parfois une livraison de poisson frais d'un mareyeur du grand pôle urbain du département.

Figure 141 :
Système d'acteurs de la Primaire Lamarck



Réalisation : M. Esnault ; Source : enquête de terrain 2019-2022

Certains parents utilisent la qualité de la restauration de cette école comme argument pour demander une dérogation pour y inscrire leurs enfants. Les élu-es de la commune nouvelle voient donc les effectifs scolaires se maintenir à l'abri d'une fermeture d'école, ce qui justifie le maintien de leur non-implication dans la gestion de la restauration, même si depuis quelques années, la population scolaire chute (66 inscrit-es à la rentrée 2023).

L'interaction positive avec des producteur-trices locaux apparaît comme un moteur pour des décisions d'approvisionnement de qualité. Cependant, dans le cas du *collège Barbara Stiegler*, elle est largement **contrebalancée par des interactions très négatives avec les élèves et l'équipe de cuisine**, freinant toute tentative pour faire évoluer les pratiques.

5.2.3 Système d'acteurs et IPS supérieur à 100

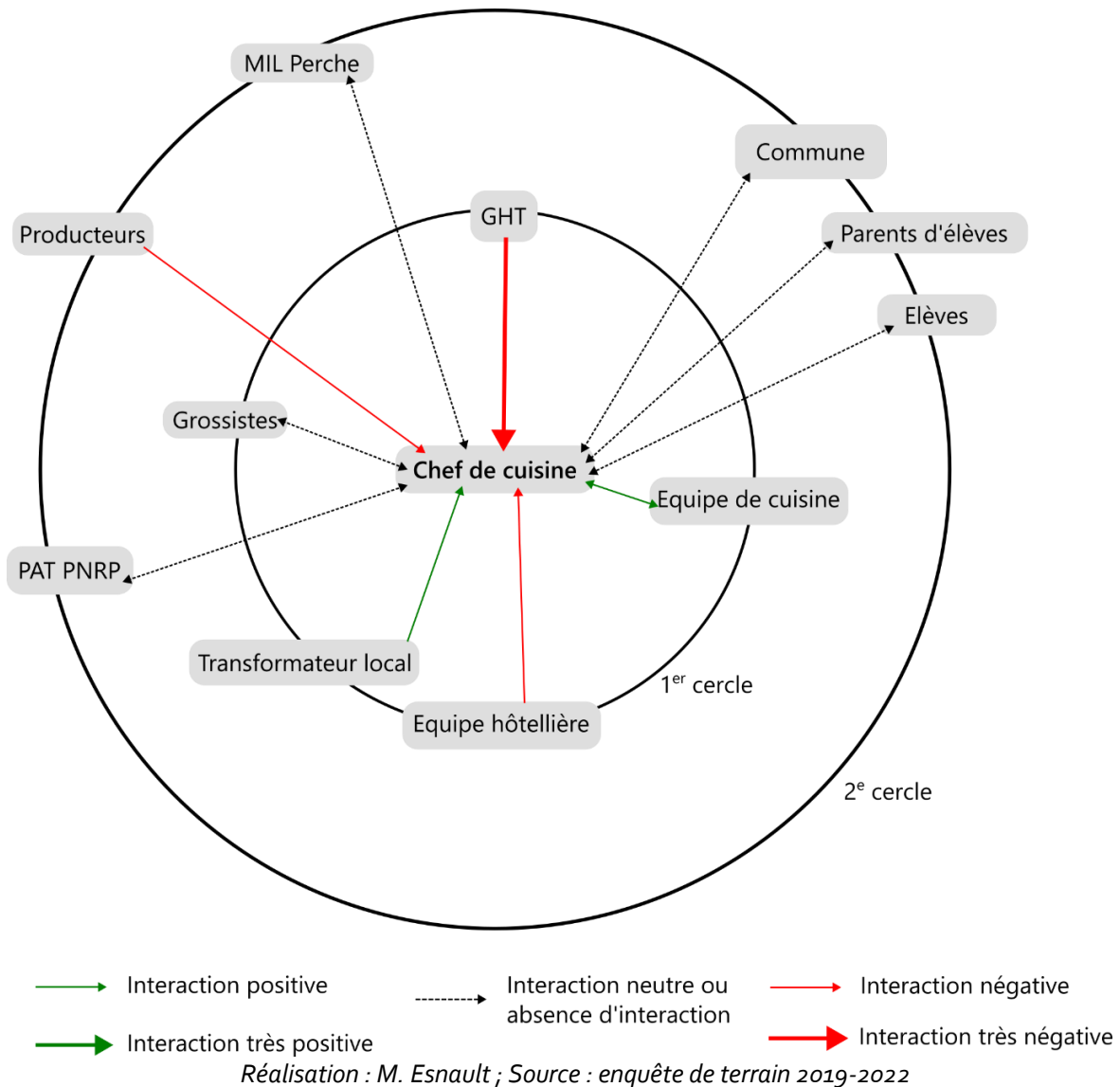
Ce dernier point propose de revenir sur les cas des établissements où l'IPS est supérieur à 100. Situés dans deux espaces différents, ces deux modèles se rejoignent par la **complexité** du système dans lequel ils sont inscrits, s'organisant en **cuisine centrale**. Cet élément peut être un **moteur ou un frein** pour des approvisionnements de qualité.

L'hôpital Hermione (61) se caractérise par une diversité de convives importante. En dehors des deux écoles de la commune, il dessert un EHPAD, un SSR et un UPAD hébergés dans l'hôpital, le restaurant des personnels de l'hôpital, le portage à domicile, et les centres aérés pendant les vacances scolaires. En 2019, c'est ainsi plus de 200 000 repas produits dans l'année. Cette cuisine dépend de l'hôpital, adhérent d'un Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) couvrant l'est de l'Orne et regroupant cinq établissements publics. Cette forme de gestion contraint la passation de marchés à l'échelle du GHT, et complexifie l'approvisionnement local. Pour remporter le marché, le fournisseur doit être en mesure de fournir les cinq établissements du groupement. Il est complexe pour un-e petit-e producteur-trice de **disposer de la logistique et des volumes suffisants** pour répondre à cette contrainte. Ainsi, à moins de passer hors marché, le travail avec la production locale est quasiment impossible. **Le fonctionnement en GHT est donc un frein majeur** pour un approvisionnement de qualité et de proximité, ce qui explique la flèche rouge et épaisse sur la Figure 142. Nous demandons au chef lors de notre entretien en 2020 s'il arrive à travailler avec les fournisseurs de son choix, ce à quoi il répond « *non, mais on triche tous* » (communication personnelle, entretien 611, 2020).

Il déplore l'impossibilité légale de s'approvisionner localement, tout en décriant la qualité de service de certains producteur-trices : « *moi les babacools je veux bien mais faut qu'ils changent là-dessus (...) faut arrêter avec cette image du mec qui nous livre avec ses pots de lait. Nous en restauration collective c'est pas possible* » (*ibid.*). Les conditions d'hygiène de ces fournisseurs ne correspondraient pas aux standards de la restauration collective, très règlementée et

surveillée, entre plan de maîtrise sanitaire (méthode « Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques » dite HACCP) et contrôles des services vétérinaires (Direction départementale de la protection des populations – DDPP). Il souligne toutefois les efforts faits par l'association MIL Perche à propos des standards d'hygiène et des contraintes logistiques, et reconnaît la qualité des produits : « *quand c'est la saison des tomates anciennes du MIL Perche c'est le bonheur. Les tomates du Maroc toute l'année c'est l'horreur !* » (ibid.). Il regrette néanmoins l'impossibilité de travailler avec eux en raison des contraintes de traçabilité sur la viande. En effet, pour répondre au besoin de volume, il leur est nécessaire de combiner plusieurs fournisseurs. Il reconnaît néanmoins que ces **contraintes pourraient être dépassées par un travail en amont avec les fournisseurs** pour prévoir les rythmes de commandes, ce qu'il n'exclut pas dans le futur. Il effectue déjà ce travail avec l'un de ses fournisseurs, charcutier-traiteur localisé à une trentaine de kilomètres.

Figure 142 :
Système d'acteurs de l'hôpital Hermione



Les contraintes légales et techniques lui font donc commander la majorité de ses produits auprès de grossistes, malgré une forte demande en produits locaux de la part de ses convives. Les produits bio sont également une requête, notamment chez les enfants des écoles primaires, accompagnés de la traditionnelle revendication d'augmenter la fréquence des frites à la cantine. Le bio rencontre **moins de succès chez les parents** qui ont plutôt des exigences au niveau des **prix**. Le **repas végétarien suscite des questionnements** de leur part, et ces derniers ont réclamé de payer moins cher si les enfants n'ont pas de viande dans leur assiette. L'organisation en cuisine centrale nécessite de conjuguer les envies et besoins de plusieurs types de convives, ce qui n'apparaît pas comme une chose aisée.

Lorsque nous rencontrons la cheffe de la *cuisine Françoise d'Eaubonne* (50) en 2019, elle est installée sur le poste depuis moins d'un an. Elle bénéficie d'un soutien appuyé de la commune nouvelle, à la fois par la direction des services administratifs et par un budget élevé pour l'achat des matières premières (Figure 143). Cette cuisine dessert non seulement onze restaurants scolaires de primaire en liaison chaude, mais également l'EHPAD, le portage des repas du CCAS et la crèche en liaison froide, et ce depuis les années 1980. Les repas doivent donc être adaptés pour des convives du plus jeune âge jusqu'aux doyen·nes. La cuisine centrale date de cette époque, et lors de notre rencontre, la collectivité a pour projet d'en construire une nouvelle pour 2023, uniquement en liaison froide. La cheffe n'a pas de contact direct avec les enfants, seulement via les responsables de restaurants scolaires, qui notent quotidiennement les repas, et font remonter le taux de gaspillage. Elle va cependant manger une fois par an dans les restaurants scolaires afin de voir « *comment ça se passe* » et de « *manger avec les enfants* » (communication personnelle, entretien 502, 2019).

La cheffe n'a **pas d'interaction avec le chef du collège voisin**, installé dans la même commune déléguée. Sa responsable et elle ont beaucoup d'attente du PAT pour organiser la logistique locale, mais elles ne semblent **pas connaître les objectifs de ces politiques**, et nous ne les avons croisées dans aucune réunion.

La cheffe est diététicienne de formation, et a géré des cuisines satellites au cours de sa carrière. C'est son premier poste en tant que responsable de la cuisine, et la première fois qu'elle est en charge des approvisionnements ; elle ne maîtrise donc pas encore tous les aspects techniques. Les marchés publics sont organisés en 27 lots au temps de notre visite, mais plusieurs fournisseurs ont remporté plus d'un marché. Les lots sont attribués en fonction de la qualité des produits en premier lieu (50 % de la note), puis en fonction du prix (40 %) et des délais (10 %). Sa responsable, en poste depuis plus de dix ans, explique que la qualité est primordiale pour l'équipe municipale : « *faut savoir qu'on est sur un territoire rural, et que nos élus viennent de la terre, et donc voilà y'a toujours eu un œil bienveillant on va dire, sur la qualité des produits* » (*ibid.*). Elle explique également que la part de produits bio a été sujette à discussion il y a plusieurs années, et la municipalité a demandé à augmenter la fréquence de ces produits en 2010. Peu après, la demande émanait des parents : « *on avait un collectif de*

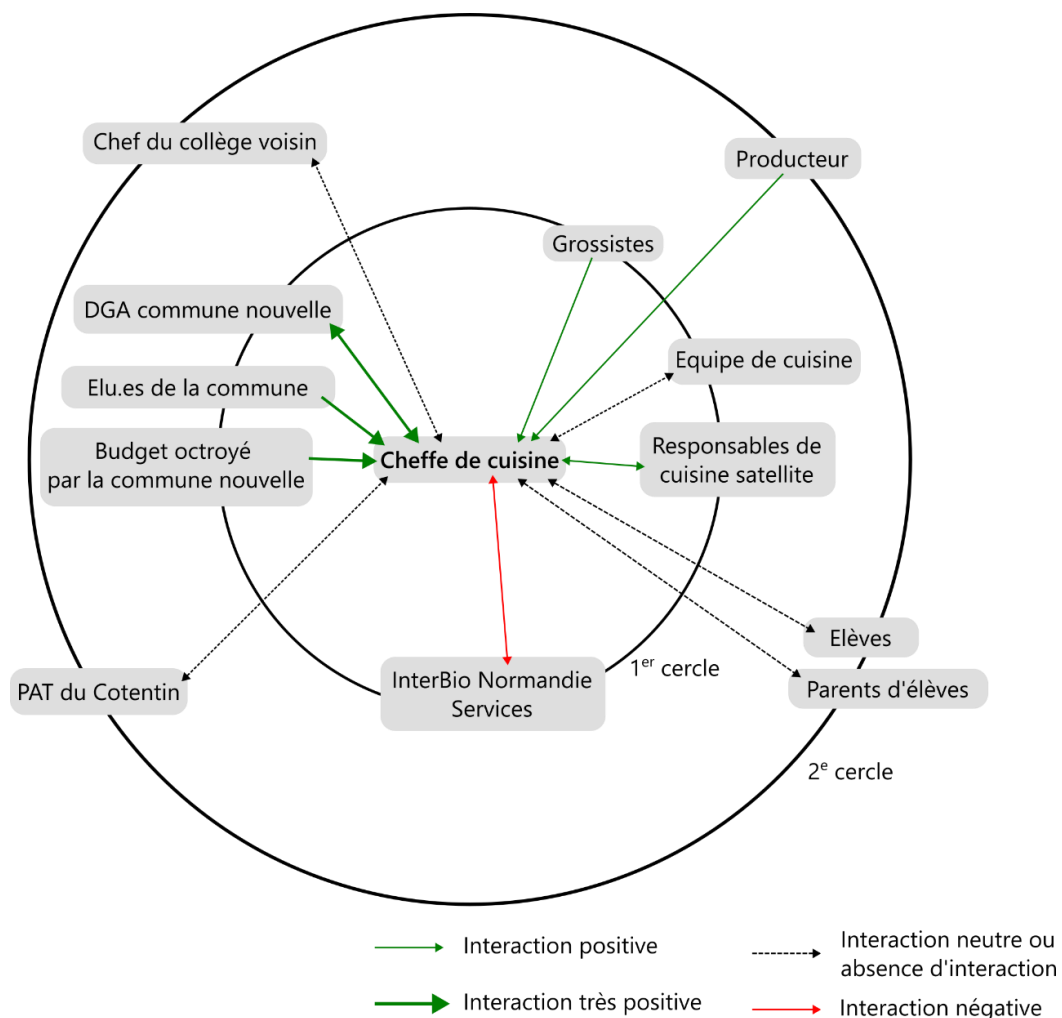
parents qui s'était monté justement, on les avait reçus, on les a reçus une fois, on leur a expliqué comment on travaillait, et on les a pas revus depuis» (ibid.). Le développement des approvisionnements en produits bio était déjà en cours, ce qui a rendu leur mobilisation caduque. Il faut toutefois noter que l'installation nucléaire située dans la commune renfloue de manière importante les budgets communaux, y compris celui de la restauration scolaire qui est l'un des plus élevés que nous ayons rencontrés.

Les services d'Inter Bio (IBNS) ont contribué à monter des marchés en bio, directement avec des producteur-trices, et ont formé le personnel de cuisine et de service. La directrice des services souligne leur travail :

Alors y'a eu quelques débats sur le bio et notamment la façon de cuisiner avec les cuisiniers qui étaient pas forcément en phase avec la chose, mais à force de persévérance, eh bien c'est rentré dans les mœurs et c'est des choses qu'ils utilisent, qu'ils pratiquent au quotidien.

(Communication personnelle, entretien 502, 2019)

Figure 143 :
Système d'acteurs de la cuisine Française d'Eaubonne



Réalisation : M. Esnault ; Source : enquête de terrain 2019-2022

Pour autant, les services proposés à l'heure de l'entretien par IBNS ne correspondent plus aux besoins de la collectivité et tendent à être supplantés par les grossistes qui ont diversifié leurs gammes de produits mais aussi de services :

DGA – Et puis, ce qui est assez embêtant, c'est qu'on va avoir des intermédiaires, qui eux ont bien compris le truc, on dit on va faire du bio, c'est *bankable*, ils ont bien compris, et puis eux ils font du bio, du local, ils ont réussi à avoir... Et puis ils sont dimensionnés pour aussi, c'est des grosses boîtes, mais à la limite, ils répondent mieux qu'Inter Bio même, le problème d'Inter Bio là, c'est qu'ils sont en perte de vitesse, parce que quand on me dit "oui, je vous ai ramené des pommes qui viennent de..."

Cheffe de cuisine – Oui l'autre jour c'étaient des courgettes de Sicile qu'on a eu ! Donc voilà ! Et elles étaient vraiment moches quoi.

DGA – Ben voilà, j'suis désolée, mais non quoi ! Non, non. J'veux bien du bio, mais pas n'importe comment. Je parle en mon nom, mais je pense que les élus c'est un peu pareil... Si on compte tout bout à bout...

Cheffe de cuisine – C'est l'environnement en fait. Bio, pas bio, enfin c'est l'environnement qu'on veut protéger, donc ok on veut bien prendre du bio, et puis au niveau qualité des produits ça fait découvrir aux enfants de vraies saveurs, et retrouver le produit tel que... Et des fois on a des soucis parce que c'est pas calibré, on peut passer des commandes c'est pas toujours adapté à nos structures, on le voit sur le chou-fleur bio, on en prend plus, tu les commandes à l'unité, tu reçois des tout petit choux fleurs, t'as même pas de quoi nourrir tout le monde, la fois d'après t'en reçois des gros, alors là t'es obligé de changer le menu, parce que sinon, mince, on va les perdre. Donc c'est un peu dommage...

(*ibid.*)

La cuisine ne fonctionne plus qu'avec quelques producteur-trices de manière ponctuelle, notamment **en raison des volumes nécessaires** qui peuvent être trop importants pour un seul fournisseur. Pour autant, le lien social que propose ce type d'approvisionnement intéresse nos enquêtées : un-e des producteur-trices propose des animations pour les convives des restaurants de la collectivité, ce qui explique le lien vert d'une interaction positive.

Toutes les interactions sont ici positives ou presque. Cependant, la restauration scolaire s'appuie essentiellement sur des grossistes et peu sur le tissu local (cf. Figure 137), malgré le discours des enquêté-es.

Des points communs se révèlent ainsi entre les deux systèmes d'acteurs, notamment autour du rôle des grossistes dans l'approvisionnement lorsque les volumes deviennent trop importants. Les freins à l'utilisation de produits de qualité apparaissent ici plus d'ordre légal et technique que liés à des situations sociales.

5.2.4 Les systèmes d'acteurs, facteurs explicatifs d'inégalités sociales

Les systèmes d'acteurs ici présentés ne nous permettent pas d'établir un lien direct et précis entre origine sociale des élèves et modes d'approvisionnement des restaurants scolaires. En revanche, la réception de certains produits semble conditionnée par les pratiques alimentaires familiales, ainsi qu'à l'effort consenti par les chef-fes et équipes de cuisine et de service dans la valorisation des plats servis. Il est nécessaire de comprendre les rapports sociaux et les jeux d'acteurs pour identifier les pratiques d'approvisionnement de chaque restaurant. Les interactions avec la hiérarchie sont déterminantes, tout comme le lien avec les fournisseurs. Une bonne expérience avec un-e producteur-trice est génératrice de nouvelles initiatives. À l'inverse, un-e chef-fe ayant des relations tendues avec ses collègues va se concentrer sur ce point avant de s'intéresser au reste ; les conditions de travail sont donc déterminantes. De même, les moyens mis à disposition de la cuisine conditionnent les possibilités ; nous reviendrons plus en détail sur ce point par la suite. L'investissement du ou de la chef-fe et des équipes de cuisine semble également décisif dans la possibilité de travailler ou non avec certains types de fournisseurs.

Nous reprenons dans la Figure 144 la totalité des établissements enquêtés, et nous appliquons le même exercice de notation des systèmes d'acteurs, en distinguant 1^{er} cercle (quotidien) et 2^e cercle (ponctuel). Nous y ajoutons une appréciation de l'engagement du chef-fe de cuisine (colonne « Engagement chef-fe »), permettant d'avoir une idée générale de l'engagement du système d'acteur dans l'évolution des pratiques d'approvisionnements (colonne « Type de système d'acteur »). Nous croisons ce nouvel indicateur avec l'IPS. Ce tableau nous montre que ce n'est pas tant la position sociale calculée par l'IPS qui influence l'engagement du système d'acteur. Cependant, dans notre échantillon, les restaurants à IPS bas ont plus de chance d'être classé en rouge (types « - » et « -- »), et les restaurants à IPS haut ont plus de chance d'être en vert (types « + » et « ++ »). Les IPS au-dessus de 100 sont ainsi tous classés en jaune ou en vert.

Figure 144 :
Tableau récapitulatif des systèmes d'acteurs

Code	Nom	Investissement chef-fe	1 ^{er} cercle	2 ^{ème} cercle	Type de système d'acteur	IPS
617	Collège Barbara Stiegler	--	-	-	--	95,3
612	Collège George Sand	--	--	-	--	98,6
616	Collège Edith Piaf	-	-	-	-	87,3
503	Collège Marie Laurencin	-	-	-	-	88,5
146	École du Renard	--	+	-	-	89,3
141	Cuisine Louise Legrand	+	-	-	+-	93,2
144	Collège Brontë	+	-	-	+-	93,5
501	Collège Marie Harel	+	-	-	+-	98,5
502	Cuisine Française d'Eaubonne	-	+	-	+-	104,6
147	Lycée Maryse Bastié	+	+	+-	+	83,9
504	Lycée Ford	++	+	-	+	84,6
142	École Brontë	+	-	+	+	90,8
145	Collège de l'Erdre	+	+	-	+	95,5
615	Collège Georges Brassens	+	-	-	+	96
618	École La Garenne	+	-	+	+	98,5
614	Lycée Marcelle Henry	++	+	-	+	100
611	Hôpital Hermione	+	+	-	+	100,05
505	Cuisine Lucie Aubrac	+	+	-	+	102,2
143	Primaire Lamarck	++	+	+	++	96,5

Réalisation : M. Esnault ; Source : enquête de terrain 2019-2022

Légende :

- : Engagement/influence qui peut remettre en cause des approvisionnements de qualité
- : Engagement/influence qui ne remet pas en cause des approvisionnements de qualité mais qui ne les soutient pas pour autant
- +- : Engagement absent, qui n'exerce pas d'influence sur les approvisionnements
- + : Engagement qui peut influencer positivement les pratiques d'approvisionnement
- ++ : Engagement qui conduit à soutenir des pratiques d'approvisionnement de qualité

Note de lecture de la Figure 144 :

Le chef du *collège Barbara Stiegler* (617), où l'IPS est de 95,3, ne cherche pas à approvisionner son restaurant en produits de qualité, et ne commande plus auprès du Mil Perche. Le système d'acteurs autour de lui ne l'aide pas à en mettre en place.

Le chef du *collège de l'Erdre* (145), où l'IPS est similaire, effectue un véritable travail de recherche de qualité dans ses approvisionnements. Ses interactions avec son cercle quotidien encouragent ses pratiques. En revanche, l'augmentation de la production d'une centaine de repas supplémentaire n'a pas été anticipée par les collectivités en question, et n'a pas été compensée en main-d'œuvre. Ce dernier point pourrait remettre en cause certaines pratiques en raison du manque de concertation.

De toute évidence, l'investissement du chef·fe de cuisine joue un rôle déterminant dans l'engagement du système d'acteurs pour une transition alimentaire. Les restaurants où le ou la chef·fe n'est pas dans de bonnes dispositions de travail ne peuvent être fournis en produits de qualité, comme l'exemple du *collège Barbara Stiegler* (cf. 5.2.2) nous le démontre, ce qui nous donne un système « -- ». À l'inverse, quand le ou la chef·fe s'engage personnellement dans l'évolution des approvisionnements, alors le système d'acteurs évolue en conséquence et se rapproche d'un type « + » ou « ++ ». Nous proposons donc d'étudier par la dernière sous-partie de ce chapitre l'engagement du chef·fe de cuisine.

5.3 Des chef·fes engagé·es ?

Nous faisons l'hypothèse que l'engagement des chef·fes dans leur métier et dans l'évolution des approvisionnements résulte notamment du système d'acteurs, des législations, mais aussi et surtout d'une trajectoire biographique. Nous nous demandons ici en quoi les responsables de la restauration scolaire jouent un rôle moteur dans les transitions agri-alimentaires. Pour éclairer ce rôle, nous questionnons leurs trajectoires sociales face aux évolutions des approvisionnements.

À nouveau, nous mobilisons six exemples correspondant chacun à un type de transition. Ils ne correspondent pas systématiquement aux exemples précédents. En effet, il s'agit ici d'une thématique d'entretien plus sensible, il n'a pas toujours été possible d'obtenir des réponses développées, notamment lors d'entretiens à plusieurs voix (avec le chef·fe et son supérieur hiérarchique par exemple). Nous ne retenons ici que des exemples où la discussion avec nos enquêté·es a été suffisamment longue sur la question, et des types assez variés pour isoler des trajectoires différentes, représentatives de celles et ceux que nous avons pu croiser.

Dans un souci d'anonymat, nous ne reprendrons pas les caractéristiques précises des établissements dans lesquels exercent les enquêté·es dont les trajectoires sont développées ci-après. Nous ne donnerons que des éléments généraux afin de préciser les contextes si nécessaire.

Trois grands types de positions vis-à-vis de la transition alimentaire ressortent dans nos entretiens, qui illustrent trois niveaux d'engagement. Ils sont développés dans les trois sous-parties suivantes. Le premier coïncide à l'absence de position sur la question de l'évolution des approvisionnements. Le deuxième reflète une réflexion menée en faveur de la transition, sans pour autant s'être complètement investi·e. Le dernier niveau représente les rares profils rencontrés d'un engagement abouti et intégré dans une sphère plus large que simplement autour de la question de l'approvisionnement alimentaire du restaurant enquêté.

5.3.1 « Pourquoi changer quand tout a toujours fonctionné ? »

Madame R., EGalim sur catalogue

Mme R., âgée d'environ 55 ans, est cuisinière du restaurant de l'école depuis plus de quinze ans. Titulaire d'un CAP de service, elle a également fait un apprentissage en salle puis a travaillé une vingtaine d'années en restaurant ouvrier. Dans les années 2000, la maire d'alors qu'elle connaissait lui propose de travailler pour la cantine de l'école, gérée en association. Elle arrive donc sur le poste sans formation de cuisine. Jusqu'en 2021, la maire elle-même faisait les courses pour la cantine comme elle gérait l'association, actrice enquêtée par nos soins en 2016. À la fin de son mandat en 2020 et la dissolution de l'association, la gestion de la restauration scolaire est revenue à la commune. Seule en cuisine, Mme R.

travaille encore avec les pratiques d'approvisionnements proposées par l'ancienne maire ; ainsi elle mobilise des grossistes pour l'épicerie, les plats préparés et les yaourts. Pour le reste, elle achète la viande auprès des deux bouchers et l'abattoir de la commune déléguée, et tout le frais dans la supérette du village. Elle mentionne cependant que l'équipe de la commune nouvelle lui a transmis des consignes d'approvisionnement : « *On a une liste [de fournisseurs] mais moi j'ai pas besoin comme y'a les bouchers. (...) Par là-bas y'en a qui font des yaourts mais j'ai pas envie (...) ça m'embête de changer de fournisseurs* » (Communication personnelle, 2022). La majorité des produits sont déjà élaborés et sont réchauffés sur place. Quelques denrées sont préparées sur places : les carottes râpées, le potage, les pommes de terre, mais le reste est surgelé. Mme R. n'a que peu d'intérêt pour son métier, a dû mal avec « *les enfants d'aujourd'hui* » (*ibid.*). En fin de carrière et seule en cuisine, elle ne souhaite pas se renouveler ou se former. Elle raille l'équipe municipale avec leur liste de fournisseurs à privilégier et leur intérêt pour le bio et le végétarisme : « *Les élus (...) ils doivent être bio, c'est pour ça ils aiment pas le saucisson !* » (*ibid.*). Elle n'interprète pas la loi EGalim comme une injonction au développement des produits de qualité dans l'assiette, mais simplement comme une contrainte réglementaire supplémentaire :

J'en pense pas grand-chose parce que... Je me dis, il y a des lois, tout le temps qui nous pendent, des trucs et c'est pas évident des fois. Puis les gamins, c'est pas ça qu'il aime le mieux... ça fait plus de gaspillage (...) Mais bon, on subit hein. (...) [Je choisis] sur les catalogues. Comme là, quand c'est vert c'est signe que c'est bon. Faut le mettre au moins une fois par... une fois par semaine.

(*ibid.*)

Madame D., de « vieille France »

Nous rencontrons **Mme D.** peu avant le premier confinement de la crise sanitaire, entre deux livraisons. Elle a, à l'heure où nous rédigeons cette thèse, quitté l'établissement dans lequel nous l'avions rencontrée, probablement pour partir à la retraite (il lui restait encore deux ans de travail en 2020). Mme D., qui s'autoqualifie de « *vieille France* » (communication personnelle, 2020), est originaire de la région, et était élève de l'établissement dans lequel elle cuisinait à l'époque de l'entretien. Aînée d'une famille nombreuse, elle s'occupe beaucoup de ses frères et sœurs, notamment pour leur faire à manger. À 13 ans, elle part à la maison familiale rurale (MFR) pour trois ans, et elle s'y forme davantage sur les questions de cuisine. Elle fait ensuite une formation professionnelle, et obtient son CAP de cuisine. À la sortie de son diplôme, elle a une proposition d'emploi à Rouen, qu'elle accepte aussitôt. Son futur mari l'y suit, et elle y reste 36 ans. Dans cette ville, Mme D. travaille dans une école d'agriculture, toujours en tant que chef de cuisine, puis dans une clinique privée et un collège privé pendant dix ans. Elle est ensuite allée travailler pour une société privée de restauration (SRC, cf. Chapitre 1) pendant 16 ans, où elle apprend à gérer une équipe et des approvisionnements. À 45 ans, elle passe son bac pro pour grimper les échelons hiérarchiques de la SRC, mais n'obtient pas le poste visé en raison d'un changement de direction. Elle décide de changer, et choisit de travailler en maison de retraite, où elle est titularisée dans la fonction

publique. Elle s'occupe ensuite d'une cuisine centrale, puis revient dans sa région d'origine, après son **divorce** (événement de rupture). Quand elle apprend que le poste dans son ancien établissement est libre, elle saisit l'opportunité et y est mutée. Elle est installée dans cette cuisine depuis seulement un an lors de notre rencontre. Mme D. nous dit à cette occasion qu'elle est « *arrivée au but [qu'elle s'était] fixé* » et qu'elle est « *revenue à [ses] origines* » (*ibid.*).

Elle considère sa transition vers le service public après tant d'années dans le privé comme un soulagement, car elle n'était pas soutenue dans ses précédents postes : « *Ce qui motivait les responsables c'était le coût de gestion. Le coût de gestion. Voilà. Pendant longtemps. Donc aujourd'hui, bah c'est vrai, bah moi je, je suis heureuse, je suis heureuse.* » (*ibid.*). Elle dit essayer de « *faire des choses naturelles* », des « *circuits courts* » (*ibid.*), avec le soutien de la hiérarchie de son établissement. En effet, selon elle, « *si on veut faire changer les choses, c'est par les enfants* » (*ibid.*), et apprécie le contact avec les élèves. Elle considère que la population de sa région d'origine est « *plus calme. Sédentaire. (...) De campagne ?* » (*ibid.*), par rapport aux convives de Rouen qu'elle a pu nourrir.

Elle est au courant que la loi EGalim va contraindre ses pratiques d'approvisionnements, mais n'y prête guère attention : la cheffe d'établissement lui a dit que tant que cela n'est pas imposé, elle n'a pas à l'appliquer. Lorsqu'elle a proposé un repas végétarien au menu (des spaghettis à la bolognaise sans viande) sans en parler à la cheffe d'établissement, cette dernière n'a pas apprécié. Voulant éviter le conflit, elle ne s'est pas imposée, et n'a pas réitéré l'expérience, malgré les demandes de la part de la collectivité. Ses précédentes expériences professionnelles de conflit lui ayant déplu, elle n'exclut pas de quitter l'établissement en cas d'escalade : « *je suis quelqu'un qui bouge (...) les petites routines je n'aime pas* » (*ibid.*).

Dans ces deux cas, la transition alimentaire apparaît comme par défaut. L'engagement demandé par la collectivité n'est pas perçu comme pertinent, soit par la cheffe, soit par la hiérarchie. Pour autant, certaines pratiques s'insèrent dans ces velléités : un approvisionnement de proximité, l'intérêt pour les circuits courts. Une transition engagée de cette manière peut-elle déboucher sur des pratiques durables, justes et de qualité ?

5.3.2 « Je veux que mes enfants connaissent un monde meilleur »

Monsieur J., la campagne dans les approvisionnements

M. J., âgé d'environ 40 ans, a suivi une formation traditionnelle de cuisine : BEP, CAP, Bac technologique. Originaire de l'Orne, d'une famille « *pas du tout dans la cuisine* » (communication personnelle, 2022) après un passage en région parisienne, il cherchait à revenir en Normandie après la **naissance de ses enfants** (événement de rupture). Ce chef a travaillé sept ans pour une société privée de restauration collective, la « *machine* » (*ibid.*)

comme il l'appelle. Cette expérience l'a poussé à changer de voie, et à s'installer en restauration scolaire :

Je suis rentré en Normandie, ça fait neuf ans maintenant que je suis revenu par ici, parce que j'étais originaire d'ici, et puis, puis, après avoir postulé, voilà, je me retrouve ici, dans mon fief puisque j'habite à côté, voilà. Et c'est un vrai choix personnel, et professionnel et de vie pour associer les deux, vraiment continuer à être cuisinier. Profiter de ma famille également, et donner le meilleur pour les jeunes. Sans but financier réel, sans apport, sans chiffres pour gagner encore plus dessus. Tout est fait vraiment pour essayer de, voilà, de faire manger au mieux les enfants en respectant les budgets bien sûr, qui sont donnés par le département et qui sont des fois encore plus compliqués que dans le privé au final ! (rires).

(*ibid.*)

Il explique que ses expériences dans le privé lui démontrent l'intérêt d'un restaurant scolaire de proximité, de faire du lien entre les élèves et le service public :

Donc je vais essayer d'en tirer le meilleur ? De laisser de côté le moins bon, on va dire. Et puis aujourd'hui, bah d'un peu de remettre ça en place ici, sur le meilleur que je peux donner de la restauration, mon expérience que j'ai passée. Essayer au plus près de devenir un restaurant scolaire, voilà, de campagne, parce que je précise de campagne. Je trouve ça important.

(*ibid.*)

Il s'agit du premier poste fixe de M. J en restauration scolaire, poste sur lequel il termine sa première année lors de notre entretien. Ne pas avoir à dégager des marges et du profit révolutionne sa façon de concevoir le métier. Sa binôme gestionnaire s'en réjouit, et souligne la qualité des changements depuis la crise sanitaire, de cuisinier et de cuisine. En effet, le nouveau chef essaie de travailler au plus avec des fournisseurs locaux. Son arrivée récente ne lui a pas encore permis de travailler sur tous les approvisionnements, mais il y compte bien :

Ayant travaillé sur Paris ou quoi. J'allais dire que chez nous, normalement on est censé avoir des producteurs, on est peut-être un peu plus près des produits, des vrais produits on va dire ! Je trouve important que les enfants aient cette notion aussi, des produits.

(*ibid.*)

Il travaille par exemple avec plusieurs éleveurs locaux, ce qui n'est pas reconnu par la loi EGalim et qui le rend amer. En effet, il explique que le porc breton est labellisé donc valorisé par la loi, alors que les filières viandes en Normandie qui seraient plus respectueuses de l'environnement ne le sont pas. Il explique devoir passer en viande surgelée bio, moins chère et labellisée, s'il veut rester dans le cadre légal. Il préfère donc travailler avec des éleveurs du coin, pas labellisés, quitte à être « hors la loi » (*ibid.*). Pour lui, la loi EGalim est mal présentée, et donc subie. Il questionne ainsi : « Comment peut-on apprécier quelque chose que l'on subit ? Alors que c'est sans doute ce que devrait être le cœur de notre métier ? » (*ibid.*). Il considère ainsi que l'absence du critère local dans la loi est une aberration. Ainsi, à propos du bio, il choisit du bio local ou pas de bio du tout, même s'il n'est « pas contre » (*ibid.*). Les repas végétariens lui semblent de même une épreuve : ce n'est pas « dans ma culture (...) j'aimerais apprendre mais je ne sais pas trop faire » (*ibid.*). De plus, les budgets qui leur sont alloués restent contraints, et

le contexte d'inflation lors de l'entretien rend les choses encore plus compliquées : « *c'est un combat* » (*ibid.*). Il fait alors face à des ruptures de produits, et à des augmentations tarifaires importantes, notamment sur l'huile de friture.

La proximité est donc essentielle dans les choix de M. J, qui revendique une restauration scolaire de campagne, en lien avec les élèves et l'espace productif local.

Madame A., faire découvrir l'alimentation aux enfants

Mme A. est âgée de 54 ans lorsque nous la rencontrons en 2022. À la rentrée 2023, elle aura une aide qu'elle va former dans l'espoir qu'elle reprenne sa place lors de son départ à la retraite. Titulaire d'un CAP de cuisine, elle est depuis 12 ans sur le poste, et cumule près de 30 ans d'expérience. Mme A. est originaire de l'Orne, et est l'aînée de 7 enfants : elle aide beaucoup sa mère avec les plus jeunes. Sa famille, originaire des classes populaires, connaît des fins de mois difficiles. Elle explique qu'elle voulait devenir photographe reporter, mais que « *dans les petits villages ruraux, c'est pas un métier. Donc on me proposait soit dactylo, vendeuse ou couturière (...) les filles dans les villages ruraux, c'était un peu... Voilà, on avait pas grand-chose à faire* » (communication personnelle, 2022). Aucun de ces métiers ne l'intéressait. Cette « *filles du coin* » (Agnoux, 2022 ; Amsellem-Mainguy, 2023) part donc en région parisienne, fait des petits boulots et entre comme employée de maison, où elle découvre la cuisine. Elle passe son CAP, puis arrive dans la région, d'où est originaire son mari. Elle a alors 24 ans, et est embauchée en restauration scolaire assez rapidement. Elle n'a changé que deux fois de service, elle connaît donc bien les familles de la région, et a parfois les enfants de ses anciens élèves au restaurant.

Dans sa cuisine, elle travaille avec plusieurs producteurs locaux, et commande le reste à la supérette du coin. Elle a installé un composteur et des poules, pour que les élèves puissent voir où vont les déchets de la cuisine. Les élèves se servent des œufs pour faire des gâteaux dans les classes, car elle n'a pas le droit de les utiliser. Les semis des produits locaux dont elle se sert ont été semés par les élèves, qui voient ainsi le fruit de leur labeur dans leur assiette.

À propos de la loi EGalim, elle salue l'initiative. Elle explique que « *grâce à cette loi, on arrive à une meilleure qualité dans l'assiette, par exemple dans les maisons de retraite, (...) mais il faudrait plus de produits locaux.* » (*ibid.*). Elle craignait la réaction des parents lors du passage au repas végétarien hebdomadaire, mais n'a finalement pas eu de soucis avec elles et eux. Elle conçoit son métier avant tout comme un rôle de service public, surtout pour « *fournir un repas chaud aux enfants qui n'en bénéficient pas toujours* » (*ibid.*).

M. J. et Mme A. revendiquent tous deux la fonction de service public de la restauration scolaire. Cela correspond pour l'un au lien social entre espace productif et élèves, et pour l'autre au fait de pallier les difficultés sociales des familles. La question de justice n'est pas évoquée, mais l'attachement à la fonction publique et le travail auprès des familles y est assez clair.

5.3.3 La transition comme une justice ?

Madame C., la transition comme conviction

Mme C. a aux alentours de 55 ans lorsque nous nous entretenons en 2022. Elle est alors sur son poste depuis 8 ans. Elle a une formation d'ingénieure agronome, puis est devenue assistante maternelle après s'être occupée de ses enfants. Lorsqu'elle arrête cette profession, on lui propose de reprendre le poste de la restauration scolaire dans la commune, ce qu'elle accepte, même si elle n'a pas de diplôme spécifique à la cuisine : elle habite à proximité, a l'habitude de travailler avec des enfants et voulait se reconvertir dans le maraîchage bio. La cuisine lui apparaît utile socialement.

À propos du repas végétarien, elle déplore qu'il s'agisse d'une solution envisagée davantage économiquement plutôt qu'une opportunité pour utiliser des produits de qualité :

C'est dommage que les enfants ne mangent pas une viande de qualité au moins une fois par semaine, dont on connaît l'origine. 1 fois par semaine [*le repas végé*] c'est pas mal, s'ils en introduisent deux, on suivra... Mais c'est dommage de ne pas valoriser plus les productions du territoire. Même s'il faut valoriser la diversification des protéines.

(Communication personnelle, 2022)

De même, selon elle, les seuils de la loi EGalim ne sont pas assez restrictifs : « *Sur le volet bio, ça ne va pas assez loin. (...) Nos producteurs du coin, ils n'ont pas les labels en dehors des bio.* » (*ibid.*). Elle est en effet très en lien avec le milieu local de la bio, ce qui lui permet de construire des approvisionnements de qualité pour la restauration scolaire. À noter qu'il s'agit de la seule enquêtée à mentionner explicitement la notion de territoire ; sa formation et sa socialisation au milieu de la bio y participent. Par ailleurs, son conjoint est également dans le milieu agricole, travaillant auprès de la fédération des CUMA¹⁰⁴.

Monsieur M., chef touche à tout

M. M., âgé de plus de 55 ans, est chef de cuisine depuis 30 ans. Il supervise une équipe de quatre cuisiniers, qui préparent 350 à 550 repas par jour. À la suite d'un parcours scolaire compliqué (il n'est scolarisé qu'à l'âge de 12 ans en CPPN¹⁰⁵), il rentre à 15 ans en lycée professionnel de cuisine, à la Ferté-Macé (61), où il obtient un CAP de cuisine collective. Il dit qu'on le lui a « *donné* », malgré ses nombreuses absences liées à des problèmes de santé. Il commence sa carrière professionnelle à 18 ans, avec un apprentissage dans un restaurant étoilé. Ses soucis de santé l'empêchent de poursuivre dans cette voie. S'enchaîne ensuite une vie de petits boulots dans l'agroalimentaire :

J'ai fait un petit peu de charcuterie, ensuite j'ai été travailler à Paris dans des restaurants traditionnels, et je suis revenu dans la région et j'ai travaillé à la *Suisse Normande*, la grosse

¹⁰⁴ Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole.

¹⁰⁵ Classes pré-professionnelles de niveau. Réservées aux élèves en échec scolaire, elles ont disparu en 1991, et ont été plus ou moins remplacées par les sections d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA).

salaison qu'était à St Georges des Groseilliers, à côté de Flers. Et ensuite, j'ai travaillé en salaison, en pâtisserie salée, d'où sans doute les restes... Et puis ils ont commencé à faire trop d'industriel et plus assez d'artisanal, donc je suis parti parce que je me retrouvais pas dans ce que je faisais. (...) Alors j'ai quitté, puis je suis rentré dans le milieu hospitalier, donc une maison de retraite et semi-hôpital à Condé sur Noireau.

(Communication personnelle, 2019)

Pour des raisons familiales, il passe ensuite le concours de l'Éducation Nationale au début des années 1990. Il explique avoir été mal perçu, en raison de ses origines sociales, et de son manque de diplôme. Il admet cependant qu'il avait beaucoup d'appréhension à devenir fonctionnaire, en raison de la mauvaise réputation de ce statut (Renahy, 2010b ; Reversé, 2022), mais qu'à l'heure de l'entretien, la notion de service public est centrale pour lui :

C'est vrai que j'avais beaucoup d'images, les fonctionnaires, ceci, cela, et puis j'ai vu qu'effectivement y'en avait, mais c'est pas ceux qui sont là [*en restauration scolaire*]. C'est pas ceux qui sont dans les hôpitaux non plus... J'veux dire, y'a fonctionnaire et fonctionnaire hein, mais j'vais pas vous apprendre, on vit pas sur la même planète. Et donc nous on est des besogneux, on est là pour rendre l'école, le collège, le lycée, et puis rendre un service à la population, c'est à dire que nous on sert un repas à moins de 2,90 €, avec tout à volonté, vous trouverez pas ça dans les restos du coin avec la qualité des produits tout ça... Et le service public pour nous, enfin pour moi, c'est devenu quelque chose d'évident quoi.

(*ibid.*)

Il explique cette bascule et son engagement lorsqu'il s'intéresse de près à la composition des produits. À l'époque où il travaille en charcuterie, **il voit le côté artisanal disparaître petit à petit** (évènement de rupture), et des ingénieurs en agroalimentaire ajouter des ingrédients dont il questionne la pertinence. Le contexte sanitaire joue également beaucoup :

C'était l'époque de la vache folle et tout ça, et on parlait un petit peu de tout ce qui était mis dans l'alimentation des bovins, alors l'époque c'était beaucoup les glutamates, toutes ces choses-là, et du jour où j'ai su ça, je regardais plus les boîtes de sauce pareil, parce que ça avait un aspect pratique, c'était pas forcément mauvais, mais quand j'ai vu ce qu'il y avait dedans, j'ai dit plus jamais. Et c'est là où j'ai fait un grand changement... (...) Et à partir du moment où j'ai pris connaissance de ça, j'ai dit ben c'est terminé je servirais pas ça, j'en donnerais pas à mes gosses donc j'en donnerai pas aux gosses des autres...

(*ibid.*)

Il explique aujourd'hui privilégier la qualité des aliments, tant sur les conditions de production que sur la situation juste des travailleur-euses agricoles. Il déclare commander le plus possible en bio, mais prend en compte le système de production :

Oui le maximum ! Bio mais local ! Je vais pas prendre du bio qui vient de l'autre bout du monde, ça n'a pas d'intérêt... L'empreinte écologique est encore pire et en plus on sait même pas si les gens... Quand on parle d'équitable quand on a vu les émissions sur *Arte* quand on parle d'équitable... comme les grandes surfaces ! C'est ceux qui dirigent qui s'en mettent plein les poches, les autres ils crèvent toujours !

(*ibid.*)

La notion de justice est importante pour ce chef, en raison de son parcours et de ses prises de position. Il considère que le fait d'avoir souffert lui permet de comprendre les jeunes autour de lui qui sont dans des situations difficiles, ce qui lui permet de leur offrir un soutien. Il dit prendre le temps, être bienveillant, parce que finalement, les élèves du restaurant scolaire, « *c'est un peu nos gosses* » (*ibid.*). La mission de service public lui tient à cœur, y compris dans le choix de ses collègues : dans les quatre cuisiniers, seul un est diplômé, les autres ont des parcours compliqués et peu linéaires. L'ambiance de travail s'en ressent : lors de notre entretien, nous avons bu le café avec toute l'équipe, tout le monde était souriant et personne ne rechignait à la tâche. Les stratégies d'approvisionnements du chef permettent des économies substantielles dans les budgets de la restauration scolaire. Ces économies ont permis d'investir dans des équipements allégeant la pénibilité des tâches (notamment d'épluchage et de nettoyage), mais aussi dans des installations pour les salariés : machine à café, aménagement de la salle de pause... Le chef explique qu'il considère cette ambiance conviviale essentielle dans le rapport au travail :

Vous savez le matin, avec les collègues, on s'embrasse. Je veux dire, voilà, on est des frangins, y'a pas de rapport hiérarchique, si, ils m'appellent tous "chef", mais j'vais dire, c'est jamais moi qui ai demandé, mais si vous voulez, je pense qu'ils l'ont fait parce que y'a justement un rapport, j'essaie de me comporter comme quelqu'un de bienveillant et parce que c'est important. Et j'obtiens d'eux mais dix mille fois plus que si j'étais en guerre et ceci et cela...

(*ibid.*)

Il justifie son engagement dans son métier par la responsabilité qui l'engage lorsque des parents lui confient leurs enfants. Il reçoit d'ailleurs tous les élèves internes en début d'année afin de discuter de leurs préférences alimentaires, de leurs problématiques personnelles, et se pose en figure paternelle :

J'ai fait ce que j'ai fait moi, en tant que citoyen, en tant que papa, en tant que responsable d'un secteur, j'ai dit « *ben vous en voulez pas, ben c'est pas grave, mais je vais le maximum pour mes sales gosses, parce que on les aime nos sales gosses, parce qu'ils sont là parce qu'on est là, enfin on est là parce qu'ils sont là* », et cet échange-là, et je veux être capable de regarder les parents dans les yeux en disant « *ben non toutes ces saloperies là je les mange pas moi, donc je vais pas les faire manger à vos enfants* ».

(*ibid.*)

La trajectoire biographique de M. M est instigatrice d'une forme de transition dans les approvisionnements alimentaires de son restaurant. Le moment de bascule est identifié comme tel par l'enquêté, lors de sa formation en diététique et de son entrée en restauration scolaire qui coïncide avec les scandales sanitaires des années 1990. Avec 80 % de produits locaux et 20 % de bio lors de notre visite, et un taux de fréquentation dans les plus élevés, ce chef est clairement engagé et reconnu pour son engagement envers les élèves.

La notion de service public est ici ancrée chez nos deux protagonistes. Elle apparaît comme motrice d'une transition, plus juste et/ou plus écologique selon le chef-fe auquel ou à laquelle nous nous intéressons.

5.3.4 Les pratiques alimentaires, illustratrices des trajectoires biographiques

Les six trajectoires présentées ici participent à l'évolution des pratiques alimentaires des chef-fes, particulièrement lors d'évènement de rupture qui peuvent susciter un changement de posture. Le lien entre l'engagement du ou de la chef-fe est clair dans le point 5.3.3. Pour Mme C., la sensibilisation aux différents modes de production agricole par son réseau de sociabilité et d'interconnaissance, ainsi que par sa formation est motrice d'engagement. Pour M. M., la trajectoire sociale et les crises sanitaires de l'agroalimentaire ont induit une évolution de ses représentations, ce qui l'a poussé à concevoir son métier comme une prise de position politique. Ces deux chef-fes envisagent la transition alimentaire comme un moyen parmi d'autres. L'implication dans l'éducation des enfants leur est tout aussi essentielle, soit par la découverte alimentaire et l'interaction avec le monde agricole alternatif, soit par l'accompagnement des élèves présentant des difficultés sociales.

Le passage par une société de restauration collective privée semble marquer les trajectoires. Pour Mme D. et M. J., les deux chef-fes avec cette expérience, l'importance de se concentrer sur autre chose que les profits et les marges est flagrante. Les contraintes de la restauration scolaire sont certes budgétaires mais également réglementaire. Mme D. et M. J. rencontrent ainsi quelques difficultés à intégrer les seuils de la loi EGalim dans leurs pratiques d'approvisionnement. La loi remet en cause des modèles d'organisation et des pratiques bien ancrées, ce qui ne peut se faire sans une certaine latence. Certain-es, à l'exemple de Mme R., en fin de carrière, n'effectueront pas le travail de construire de nouveaux approvisionnements répondant à ces critères.

La formation avant de commencer à travailler en restauration collective semble également déterminante. Les plus diplômé-es (bac pro, BTS ou diplôme du supérieur) vont être plus sensibles aux questions de transition alimentaire, et s'adapter plus rapidement aux demandes d'approvisionnement locaux (cf. chapitre 9). Sans diplôme, ces compétences (rédaction d'un marché, sourcing, préparation des produits bruts, recettes végétariennes...) ne sont pas forcément développées au cours d'une carrière.

Enfin, le prisme du genre est très important dans les six exemples. Quatre chef-fes ici présenté-es sont des femmes, et l'on remarque très rapidement une différence dans la socialisation à la question alimentaire. Les femmes enquêtées sont à deux reprises des aînées de familles nombreuses et issues des classes populaires. Elles mentionnent toutes deux avoir aidé leurs mères avec les plus jeunes enfants, notamment en préparant des repas pour leurs frères et sœurs. L'une des quatre femmes a été assistante maternelle dans sa carrière. Ces profils abordent la question alimentaire par le soin, le *care*. Chez les hommes, et les deux qui sont présentés ici en sont des exemples, aucune mention n'est faite d'une telle responsabilité dans l'enfance. Nourrir les autres est pour eux un métier, appris à l'école ou en entreprise, et peu lié à la sphère privée dans un premier temps.

Cette dimension genrée se retrouve également dans la division des rôles en cuisine. Dans l'échantillon des restaurants du premier degré nous n'avons rencontré que des femmes en

cuisine lorsqu'elles sont seules sur le poste, et des hommes lorsqu'il s'agissait de gérer une cuisine centrale, sauf pour la *cuisine Française d'Eaubonne* (50). À l'inverse, dans le second degré, il s'agit majoritairement d'hommes. Les chef-fes de cuisine en lycée avec lesquels nous avons pris contact pour un entretien (avec ou sans succès) étaient par ailleurs tous des hommes. Ce constat est assez fréquent dans les cuisines :

Dans la restauration, il y a 44,8 % de femmes en 2017, dont seulement 40,4 % dans la restauration dite « *traditionnelle* » (INSEE, Enquête emploi 2009-2015). Elles occupent surtout des postes de serveuses, aides de cuisine et employé.e.s de la restauration (environ 60 %). Elles ne représentent que 28 % des cuisinier.ère.s et 17 % des chefs cuisinier.ère.s. Enfin, en restauration collective, 88 % des agents polyvalents de restauration sont des femmes, et 41 % sont à temps partiel (LSA conso)

(Pionetti, 2022)

Ce même rapport, dédié à la question du genre dans les projets alimentaires de territoire (PAT), pointe que : « *Les fournisseurs et commerciaux en restauration traditionnelle sont souvent des hommes. En revanche, au sein des plateformes ou des magasins qui favorisent l'approvisionnement bio et local, on constate qu'il y a de plus en plus de femmes.* ». (*ibid.*) Dans l'enquête de terrain, nous retrouvons globalement cette division genrée. Par ailleurs, la quasi-totalité des technicien·nes PAT ou chargé·es d'une mission impliquant l'alimentation que nous avons rencontré·es sont des femmes. Le prochain numéro¹⁰⁶ (2023, N° 42/2) de la revue *Nouvelles questions féministes* s'intitule « En cuisine ! », et fournira sans doute des éléments d'analyse sur cette question.

¹⁰⁶ Ce numéro n'est pas encore paru à la rédaction de ces lignes, étant prévu pour la fin octobre 2023.

Ce cinquième chapitre présente les interactions entre espaces sociaux et pratiques d'approvisionnement. Après avoir exploré la position sociale des établissements, puis le système d'acteurs et la trajectoire du ou de la chef-fe de cuisine, il convient d'insister sur les dimensions marquantes.

Les restaurants des établissements scolaires de notre échantillon où les élèves sont en moyenne plus défavorisés connaissent des pratiques d'approvisionnements partiellement différentes du reste de notre échantillon. Le travail avec des produits de proximité est important ; pour autant, la part de produits bio y est plus basse que pour les autres restaurants. Dans les établissements où la qualité laissait à désirer, des parents ou élu-es se sont manifestés pour modifier les pratiques d'approvisionnements (*cuisine Française d'Eaubonne, primaire Lamarck*) : ces deux restaurants dépendent d'établissements de position sociale médiane.

Le rapport aux élu-es peut également jouer : plusieurs chef-fes mentionnent leur rôle car sont attachés à « la terre ». L'origine agricole de nombreux élu-es en milieu rural est en effet très répandue (Le Bart, 2017). L'attachement à une production de qualité dans la restauration scolaire peut être ainsi une demande de ces élu-es, cohérente avec leur profession ; en revanche, la définition de la qualité n'est pas toujours la même en fonction des modèles de production associés. L'implication des agriculteur-trices dans la gestion de la *primaire Lamarck* (14) aboutit à une restauration scolaire utilisant 90 % de produits bio, alors que les agriculteur-trices parents d'élèves de *l'école Brontë* (14) encouragent le boycott des menus végétariens. L'absence de concertation entre les différents acteurs du système autour de la restauration scolaire peut ainsi conduire à des confrontations peu encourageantes (*collège Barbara Stiegler*, 61). Les élu-es peuvent choisir de mettre en place des politiques tournées vers l'agriculture et l'alimentation comme les projets alimentaires de territoire (PAT) ; à nouveau, l'absence de concertation avec les responsables de restauration n'encourage pas les évolutions systémiques.

Chez les cuisinier-es, choisir de travailler dans la restauration scolaire des espaces non-centraux résulte de trajectoires variées, qui vont influencer la recherche d'approvisionnements de qualité. Mme D., M. J, Mme A. sont ainsi des personnes ayant connu des mobilités résidentielles vers les centralités urbaines, travaillant en région parisienne et à Rouen dans leur carrière, notamment pour la restauration collective privée. Leur choix de revenir dans leurs espaces vécus originels correspond à une recherche de sens pour M. J. et Mme A., et d'un retour près de sa famille suite à un événement de rupture pour Mme D. Cependant, être en fin de carrière comme Mme D. et Mme R semble se corrélérer à une absence d'engagement pour changer ses pratiques. M. M. est le seul chef enquêté à proposer une analyse dominant/dominé du système alimentaire qui encourage l'évolution de ses pratiques d'approvisionnement. La socialisation à la question alimentaire apparaît ainsi très différemment chez les femmes et hommes enquêté-es, entre pratiques de soin pour les unes et inscription dans une pratique professionnelle valorisante pour les autres.

Ainsi, connaître simplement les pratiques d'approvisionnement ne suffit pas à présumer de la qualité du restaurant. En effet, l'investissement du système d'acteurs et l'engagement du ou de la chef-fe de cuisine sont des aspects tout aussi essentiels.

CONCLUSION DE LA DEUXIÈME PARTIE

Ces deux chapitres nous permettent de conclure sur l'hypothèse selon laquelle l'origine sociale des élèves et des chef-fes de cuisine joue un rôle dans les pratiques d'approvisionnement.

Notre enquête de terrain ne démontre pas de corrélation entre l'origine sociale des élèves et les pratiques d'approvisionnement. Il faut cependant noter que les espaces sociaux enquêtés sont des mondes sociaux populaires en majorité, et qu'il est difficile d'opérer des comparaisons à partir de notre échantillon. En revanche, les goûts et préférences des élèves sont liés à leur origine sociale (cf. 4.3), ce qui transparaît dans les entretiens avec les chef-fes de cuisine. Plusieurs enquêté-es soulignent ainsi le désamour des élèves pour les légumes et parfois pour le poisson, ce qui s'apparente aux pratiques de classes populaires. Une politique contre le gaspillage alimentaire, important en restauration scolaire, doit ainsi prendre en compte les spécificités de l'origine sociale des élèves pour être efficace.

En revanche, le système d'acteurs de la restauration scolaire ainsi que l'origine sociale et surtout les parcours de vie et capitaux culturels des chef-fes de cuisine vont grandement influencer les pratiques d'approvisionnement, ce qu'exposent les sous-parties 5.2 et 5.3. L'engagement des enquêté-es pour le service public, pour une transition agroalimentaire ou contre les inégalités sociales est également déterminant dans le choix de produits de qualité pour approvisionner la restauration scolaire.



La belle rouge

B. Rondeau, 2018, *Self-service : une vie de demi-pensionnaire*, p. 17

PARTIE III – QUALITÉ ET PROXIMITÉ EN RESTAURATION SCOLAIRE

Je comprends pas maman, que ça t'affole
Ça qu'on mange à la cantine de l'école
Ils l'ont bien précisé, tout est pulvérisé
Traité, piqué, aseptisé, ça peut pas nous peser

Crois-moi qu'avec toutes ces vitamines
Le chlorate et la pénicilline
Qu'y a dans les épinoches
Et les chipolatas
Y a pas un astibloch
Qui viendrait y faire sa casbah

(Refrain)

*C'est bon pour la santé ohé, tous ces produits
traités, ohé*

*Ma p'tite maman si j'ai mal au bide faut pas
t'inquiéter*

Bien sûr c'est bizarre que je sois tout pâle
Avec les couleurs de ce qu'on avale
Le jambon blanc est bleu et le bleu
d'Auvergne est rouge
Les pieds du pion sont verts
Et le camembert est bleu blanc rouge
Y a un p'tit goût sur dans ma choucroute
Pour moi quand c'est sûr c'est qu'y a pas de
doute

Paraît que c'est vachement bon
Pour avoir les cheveux longs
Nous qu'est-ce qu'on devrait avoir comme
plumes
Avec toute cette écume

(Refrain)

Ma prof se met des crèmes pour séduire
Ça y a boursoufflé toute la tire-lire
En y voyant le chou-fleur, son fiancé a eu
peur

Lui qui a le baigneur ensaumonné
Par des moules gratinées
Le coiffeur qui vend des trucs capillaires
Il est chauve comme une petite cuillère
On y achète du jasmin
Qu'on se met sur notre pain
Ça fait que, trempé dans l'ragoût
Ça donne un petit peu d'goût

(Refrain)

Question de la bidoche y'a rien à redire
Tout ce qui est pas aux granulés, on le vire
Le directeur est formel
Y dit que ça serait mortel
Si tout d'un coup comme ça on bouffait des
trucs naturels

Tout ce qui est douteux, y fait le sacrifice
Il l'envoie aux vioques dans les hospices
Ça part dans les casernes, aux cuisines des
prisons
Ça y a suffi d'une fois qu'ça y a fait crever ses
cochons

(Refrain)

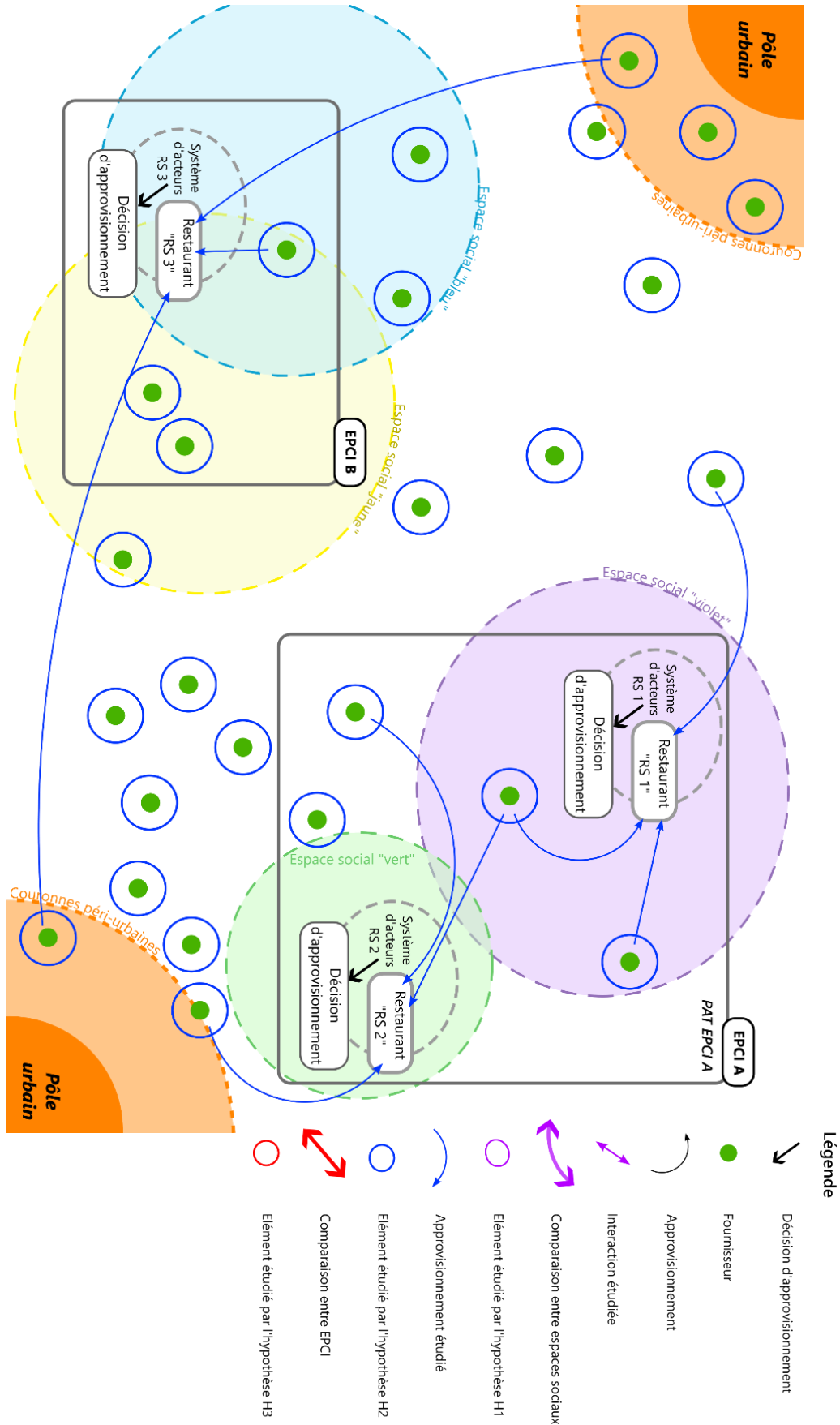
Pierre Perret, 1974, *C'est bon pour la santé*

Cette troisième partie reprend le deuxième axe de recherche de notre travail. Nous y questionnons l'organisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de la restauration scolaire dans ces espaces non-centraux, supports de la production alimentaire. Le schéma de la Figure 145 rappelle le cheminement de notre réflexion. Nous interrogeons donc le rôle de la production de proximité dans les choix d'approvisionnement faits par la restauration scolaire.

Considérant l'organisation des systèmes alimentaires de proximité, nous revenons sur les éléments de définition des chapitres 1 et 2. Les filières agricoles de l'espace normand s'organisent dans le territoire régional, processus décrit par plusieurs thèses de géographie (Preux, 2019 ; Guillemin, 2020 ; Beauvais, 2021). La production alimentaire dépend donc de ces filières régionales. La partie II de cette thèse s'attachait à décrire les systèmes d'acteurs en jeu dans la restauration scolaire, partie intégrante de la consommation du système alimentaire. Nous cherchons désormais à comprendre le rôle de ce débouché dans la transition agroalimentaire dans l'espace régional. Cette dimension spatiale localise les processus d'approvisionnement étudiés.

Dans le chapitre 6, nous proposons d'analyser six modes d'approvisionnements de restaurant au prisme de ces quatre thématiques. Le chapitre 7 développe ensuite une approche par filières de production, questionnant notamment le rôle des intermédiaires dans l'organisation des flux.

Figure 145 :
Schéma méthodologique : partie III, hypothèse H₂



6. Confronter proximité et qualité aux pratiques d'approvisionnements

Ce chapitre propose d'interroger la combinaison des concepts de « proximité » et de « qualité » dans les approvisionnements de la restauration scolaire. Pour répondre à cette interrogation, nous mobilisons les points de vue et les pratiques des chef·fes de cuisine de restaurants scolaires, étant les derniers maillons de la chaîne dans les choix de produits servis dans les assiettes.

Dans un premier temps, nous nous attachons à qualifier les systèmes alimentaires en Normandie, en considérant la sphère productive et les outils de l'agroalimentaire. Nous contextualisons ici les systèmes productifs locaux, organisation productive localisée dans un bassin d'emploi (Pommier et DATAR, 2002), afin de mieux saisir le rapport à certains produits. Par la suite, nous confrontons les différentes définitions et les préférences des chef·fes de cuisine vis-à-vis de la proximité et de la qualité en restauration scolaire. À l'aide des entretiens réalisés, nous compilons et comparons ces représentations. Nous discutons enfin de cas aux contextes productifs similaires mais aux profils d'approvisionnements distincts.

La majorité des services de restauration scolaire enquêtés sont de taille médiane ou petite (moins de 800 repas/j), ce qui facilite le travail avec la production de proximité, mais également les possibilités de comparaison. Les services enquêtés ont moins de besoins en matières premières qu'un grand service, ce qui évite de sursolliciter les producteur·trices. En 2022, 90 % des restaurants scolaires utilisant plus de 80 % de bio sont des restaurants qui proposent moins de 1000 repas/j (*Observatoire national de la restauration collective bio durable, 2022*).

Les systèmes productifs (Carroué, 2013 ; Doceul et Bouron, 2023) décrits dans la première sous-partie pourraient nous laisser penser une spécialisation des approvisionnements de proximité en fonction de ces contextes productifs. Dans une région de production laitière majeure comme le Bocage virois, les restaurants ont-ils tendance à proposer davantage de produits laitiers au menu ? La présence de micro-bassins maraîchers (Guillemin, 2022) et de produits labellisés (poireaux de Créances par exemple dans la Manche) peut-elle se transcrire sur les plateaux de la restauration scolaire ?

Enfin, nous questionnons les notions de proximité et de qualité : quels types d'approvisionnement sont favorisés dans les services de restauration scolaire enquêtés ?

6.1 Les systèmes alimentaires en Normandie, quelle diversité ?

Cette première sous-partie ambitionne de faire un bref retour sur le cadre théorique mobilisé avant de décrire les fonctions alimentaires de l'espace enquêté. Nous exposons donc d'abord notre appréhension de la notion de proximité. Ensuite, nous revenons sur l'équipement des filières agroalimentaires afin d'établir l'existence ou non de systèmes alimentaires de proximité. Pour ce faire, nous représentons par des cartographies des données du recensement agricole 2020, de l'Agence bio, de la base SIRENE et de la DRAAF Normandie qui présentent les contextes productifs et les outils de transformation.

Nous reprenons dans ce chapitre les dimensions de la proximité telles qu'énoncées par Praly *et al.* (2014), sur lesquelles nous étions revenue en 2.4.3. Afin d'y ajouter la question de la nécessaire repolitisation de l'alimentation, évoquée dans le même point, nous ajoutons une dimension politique de la proximité (Talbot, 2010). J. Noël, T. Dogot et K. Maréchal font de même dans un article sur la RHD wallonne en 2022 ; nous reproduisons ici leur tableau présentant ces cinq dimensions de la proximité (Figure 146).

Figure 146 :
Les dimensions des proximités alimentaires

Dimension spatiale	Dimension fonctionnelle	Dimension relationnelle	Dimension économique	Dimension politique
Échelle et périmètre géographique du circuit entre la production et la consommation	Moyens logistiques pour acheminer et adapter le produit de la production à la consommation	Moyens de renforcer les conditions de l'échange marchand : confiance, partage de valeurs, de connaissances, etc.	Moyens de garantir une meilleure répartition de la valeur ajoutée, des prix rémunérateurs, des engagements réciproques, etc.	Ensemble de modalités de coordination et de régulation partenariale, et degré d'implication des acteurs, etc.

(D'après Noël *et al.*, 2022, reprenant Praly *et al.*, 2014 ; et Talbot, 2010)

J.L Rastoin présente les systèmes alimentaires territoriaux (SAT) comme un « ensemble cohérent de filières agroalimentaires localisées dans un espace géographique de dimension régionale » (2015). Ce cadre conceptuel questionne l'organisation d'une gouvernance alimentaire combinant les différents acteurs de ces filières (Corade *et al.*, 2022). N. Corade et ses coauteurs suggèrent de prolonger la réflexion en mobilisant le concept de systèmes alimentaires du milieu (SYAM), évoqués dans le chapitre 2 (2.3.2 et 2.3.3). Le cadre des SYAM offrent la possibilité de combiner l'analyse des systèmes de proximité et des systèmes distants, en questionnant les hybridations et intermédiations des acteurs. Quatre grandes thématiques sont explorées par C. Chazole et ses coauteurs et coautrices dans ce cadre :

- (i) des démarches intermédiées, (ii) favorisant la transparence et la circulation des informations ainsi que de flux de volumes importants entre les différents opérateurs (allant du producteur jusqu'au consommateur), (iii) promouvant de nouvelles formes de









gouvernance de filières territorialisées, (iv) s'appuyant sur l'émergence de valeurs communes et partagées afin de porter ces organisations vers plus de durabilité.

(Chazoule et al., 2022)


L'entrée de notre travail d'enquête se fait par les débouchés, et non les intermédiaires. Nous ne pouvons donc appliquer directement ces critères afin d'identifier des SYAM. Pour autant, la restauration scolaire fait des choix d'approvisionnement, qui vont plus ou moins privilégier ce type de système, et ainsi les encourager. Nous interrogeons donc la place des intermédiaires (grossistes et structures de transformation) dans les processus d'approvisionnement de la restauration scolaire.


Avant de développer l'analyse de nos résultats, nous consacrons quelques cartes, soit reprises du recensement agricole, soit proposant une représentation multivariée, au contexte productif de la région normande pour en saisir les enjeux.




6.1.1 Qualifier la production agroalimentaire







La Figure 147 reprend les données du recensement agricole de 2020, source la plus fiable concernant les données agricoles, en présentant les orientations technico-économiques des exploitations (OTEX) par commune de la Normandie et des départements voisins. L'ouest de la région est orienté très majoritairement vers l'élevage bovin, en bovin-lait  ou bovin-mixte . La plaine de Caen, région d'openfields de grandes cultures industrielles (lin, colza) et de céréaliculture rompt les paysages de bocage et de prairie. Le nord-est du Calvados se différencie du reste de la Normandie occidentale par l'élevage de bovins-viande  mais surtout d'équidés . La Normandie orientale combine polyculture, polyélevage  et grandes cultures , ainsi que des céréales. Quelques communes comptant peu d'exploitations sont spécialisées dans l'horticulture  aux alentours de Rouen. Dans les départements limitrophes, les spécialisations sont variées. En Ille-et-Vilaine, la polyculture/polyélevage domine, et l'élevage de porcs et de volaille y est notable. En Mayenne, le schéma est similaire, avec quelques communes orientées vers les bovins-mixtes. En Sarthe, les communes  témoignent d'un élevage porcin conséquent. En Eure-et-Loir, la céréaliculture est majoritaire dans le nord du département, tandis qu'au sud, d'autres grandes cultures sont installées. La région parisienne est plus diversifiée et possède moins de surfaces agricoles, mais les spécialisations oscillent à nouveau entre céréaliculture et autres grandes cultures. Enfin, l'Oise et la Somme sont tournées vers la même spécialisation, et des communes sont en polyculture/polyélevage en se rapprochant du littoral et de la baie de Somme.

La carte suivante (Figure 148) présente une typologie des parcelles agricoles en agriculture biologique (données Corabio, 2022) inspirée de la méthodologie de Marie *et al.* (2014). Reprenant la même organisation des spécialisations agricoles, on retrouve des parcelles de systèmes fourragers à l'ouest (Manche, Calvados, Orne, Ille-et-Vilaine, Mayenne, Sarthe). À

l'est, de nombreuses cases sont occupées par du rouge , soulignant l'importance des cultures maraîchères.

Dans le Cotentin, l'agriculture est orientée vers des systèmes reposant sur l'élevage de bovins-laits, avec des prairies permanentes et quelques micro-bassins maraîchers (Guillemin, 2020). Le bassin maraîcher du Val de Saire labellisé en bio apparaît clairement  sur la Figure 148. Concernant la labellisation des productions, 8 % des exploitations du département de la Manche fonctionnent en agriculture biologique, 6 % en AOC-AOP, 2 % en Label Rouge, et 1 % en IGP (RGA, 2020).

L'agriculture du Bocage de Vire repose également sur l'élevage laitier et les prairies permanentes, mais y associe des cultures céréalières et de maïs fourrage (Marie *et al.*, 2014). En bio, il s'agit essentiellement de systèmes fourragers    pour l'élevage bovin. Pour le Calvados, 10 % des exploitations sont certifiées en agriculture biologique, 9 % en AOP-AOC, 1 % en IGP et 1 % en Label Rouge (*ibid.*).

Enfin, l'agriculture du Perche, dans sa partie normande, est plus variée : les exploitations sont orientées majoritairement vers la polyculture et le polyélevage, mais aussi vers les bovins-mixtes et les céréales et oléoprotéagineux. Les parcelles en bio sont un peu plus diversifiées : cultures de blé , de légumes , cultures industrielles , prairies permanentes , oléagineux , vergers . Pour l'Orne, 10 % des exploitations sont certifiées en agriculture biologique, 9 % en AOP-AOC, 1 % en IGP et 3 % en Label Rouge (*ibid.*).

La labellisation de produits normands, en dehors des appellations cidricoles et de spiritueux, concerne principalement des produits laitiers : AOP Beurre et Crème d'Isigny, Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, à l'exception de l'AOP Prés-salés du Mont-St-Michel pour l'agneau. Les IGP sont un peu plus diversifiées : Bulot de Granville, Huîtres de Normandie (qui restent peu courants sur les plateaux de la restauration scolaire), Poireaux de Créances, Porc de Normandie, Volaille de Normandie. Enfin, concernant les spécialités traditionnelles garanties (STG), seules les Moules de Bouchot sont labellisées. Le Label Rouge ne dépend pas de l'aire de fabrication ou de production, et est attribué en fonction du respect d'un cahier des charges¹⁰⁷.

Qualifier la production seule ne suffit pas à contextualiser les systèmes productifs locaux : en effet, les opérateurs de transformation et de distribution apportent des fonctions alimentaires supplémentaires, que nous allons décrire ensuite.

¹⁰⁷ Détail sur le site de l'INAO, institut national de l'origine et de la qualité : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ/Label-Rouge>

Figure 147 :
Orientation technico-économique des communes en 2020

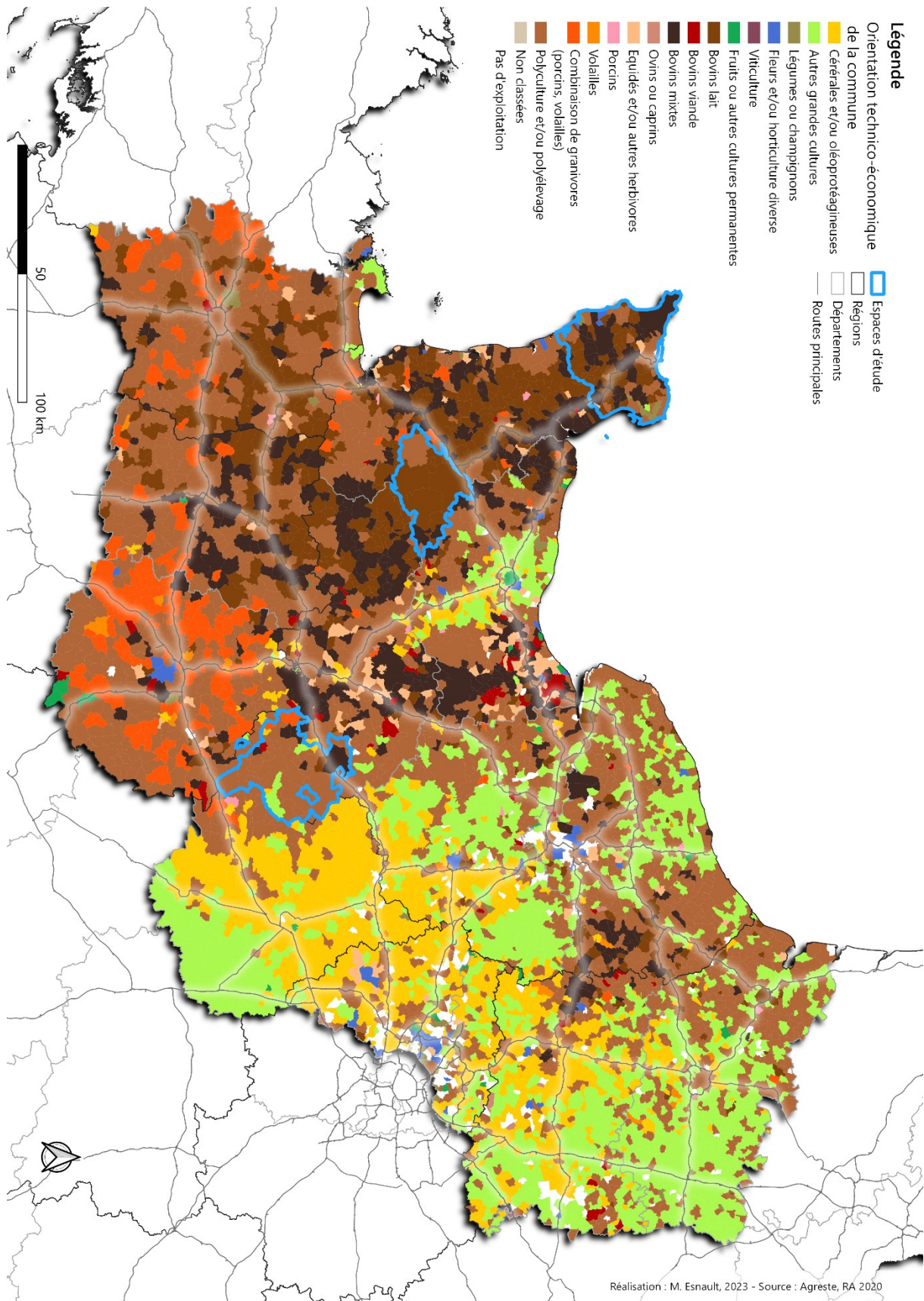
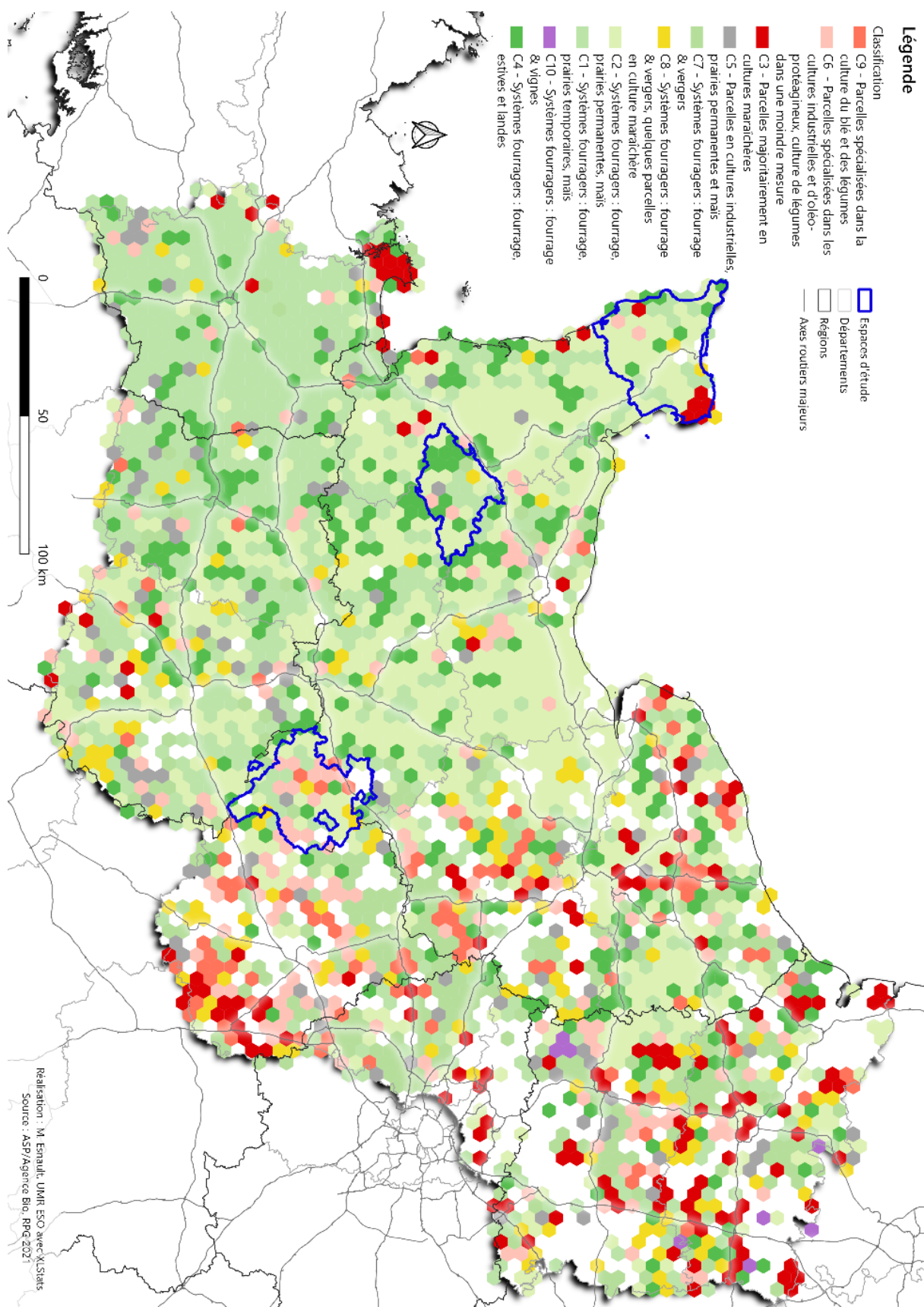
















Figure 148 :

Typologie de la production agricole en bio en Normandie et départements voisins



6.1.2 Fonctions alimentaires de transformation et de gros

La Figure 149 présente l'organisation du commerce de gros en Normandie et régions voisines. À partir des données 2023 de la base SIRENE¹⁰⁸ présentées en 3.4.2, nous avons réalisé une typologie de ces opérateurs, dans l'objectif de simplifier la lecture, plutôt que de visualiser 3000 points superposés les uns aux autres. Elle combine tous les grossistes : à service complet, mais aussi détaillants et de carreau, les codes NAF ne permettant pas de faire la différence. Nous avons cependant fait un peu de tri : les grossistes en vin ont par exemple été retirés de la base. Nous regroupons les spécialisations de ces opérateurs en sept familles de produits : fruits et légumes , viandes , poisson , produits laitiers et œufs  (traditionnellement appelés « BOF » pour beurre, œufs, fromages en restauration collective), épicerie , surgelés  et grossistes généralistes . Le traitement statistique multivarié (ACP et CAH) identifie 8 classes, reprenant essentiellement ces 7 familles, et en ajoutant une autre qui en regroupe trois principalement en .

À première vue, cette classe  qui combine grossistes généralistes, d'épicerie et de fruits et légumes est associée aux centres urbains et à leurs agglomérations (région parisienne, agglomérations amiénoise, rouennaise, havraise, caennaise, rennais, mancenne). Cette catégorie se situe à proximité des axes de communication principaux, mais également dans des pôles secondaires, placés sur ces mêmes axes. La présence de marchés de gros peut également expliquer cette densité (MIN de Rouen, marché de gros de l'agglomération caennaise, marché d'intérêt régional de Rennes). De même, à proximité du Havre et de son port de commerce, nombreux sont les grossistes spécialisés dans l'importation ou l'exportation de denrées alimentaires. Les spécialistes de fruits et légumes en  sont également localisés à proximité des centres urbains, ou à proximité des zones de production, notamment dans la Manche, au nord de la Seine-Maritime, dans la Somme et au sud de l'Eure-et-Loir. Les grossistes de produits laitiers  et de produits carnés  sont davantage dispersés dans les espaces non-centraux, à proximité des espaces de production. Il en va de même pour les grossistes spécialisés en poissons et produits de la mer , installés sur les littoraux à proximité des ports de pêche. Enfin, pour les grossistes d'épicerie , un maillage du territoire assez régulier semble se dégager.

Dans le Cotentin, quatre mailles signalent la présence de grossistes en produits de la mer, quatre pour les grossistes généralistes, trois pour l'épicerie et une pour les fruits et légumes, ce qui correspond en partie à la production locale. Dans le Bocage virois, les grossistes présents sont spécialisés en BOF et en produits carnés, de même en lien avec la production locale. Enfin, dans le Perche, plusieurs mailles rouges signalent la présence de grossistes en produits carnés, et sont accompagnés d'une maille verte pour les fruits et légumes, et d'une maille jaune pour l'épicerie. Cependant, ces grossistes ne sont pas tous à service complet (GASC), et ne présument pas des recours de la restauration scolaire à ces opérateurs.

¹⁰⁸ Cette base est mise à jour quotidiennement à partir du répertoire national d'identification des entreprises, géré par l'INSEE. Les mises à jour des données sont issues des déclarations des entreprises.

Figure 149 :
Typologie du commerce de gros sur une grille de 5 km

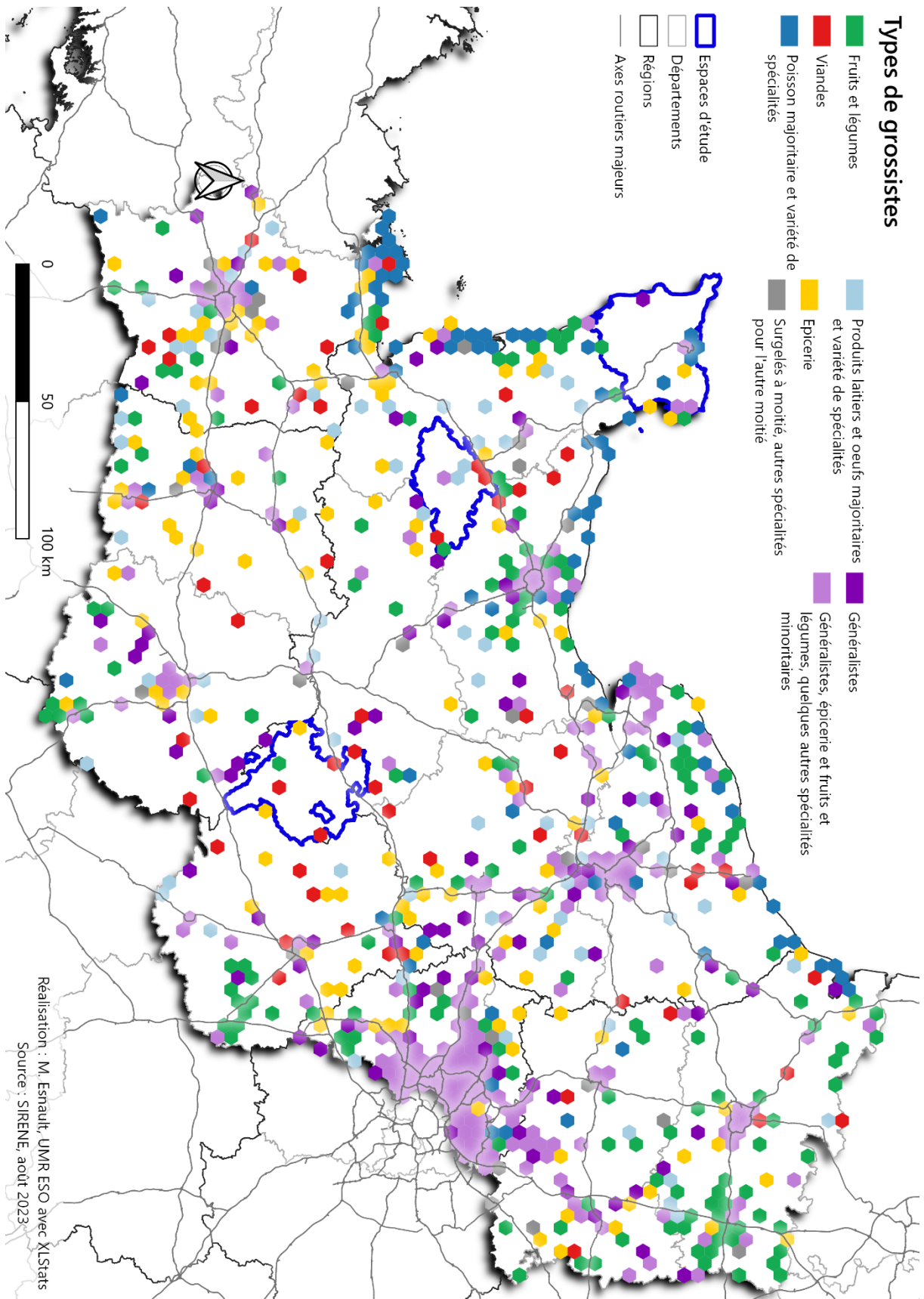
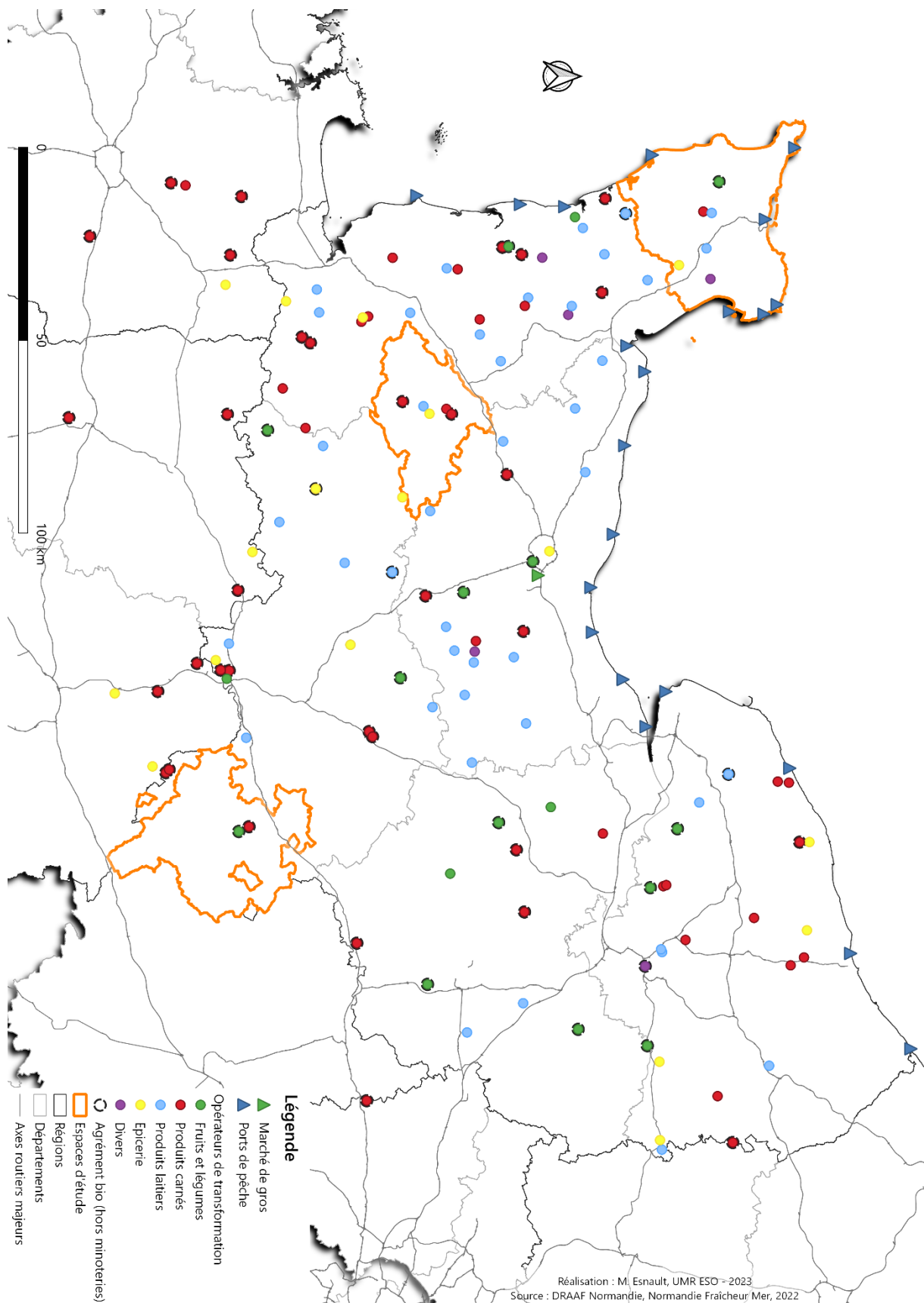


Figure 150 :
Fonctions de transformation alimentaire en Normandie



La quatrième et dernière carte (Figure 150) présente les fonctions de transformation des opérateurs en Normandie¹⁰⁹. Ces données sont issues de la DRAAF, et à destination des producteur-trices pour connaître leurs possibles débouchés ou prestataires de transformation. Certains de ces opérateurs n'ont donc pas de lien direct avec l'approvisionnement de la restauration collective et scolaire. Nous y indiquons également la présence des ports de pêche, représentés par des triangles, qui regroupent des opérateurs de transformation de produits de la mer. Ces transformateur-trices sont bien moins nombreux (environ 150 opérateurs recensés) que les grossistes. L'industrie agroalimentaire de transformation, qui compte près de 25 000 emplois dans la région, est dominée par les secteurs laitiers et carnés, en lien avec les spécialisations des régions agricoles. Des grands groupes internationaux (*Danone, Nestlé, Lactalis*) concentrent une partie de la production, en parallèle d'entreprises de taille moyenne (*Isigny-Sainte-Mère, Maîtres Laitiers du Cotentin*) et de laiteries possédant un seul établissement, spécialisées dans les fromages. Cette filière est particulièrement implantée dans la Manche et dans l'est du Calvados. Pour la transformation des produits carnés, plusieurs grands groupes détiennent la majorité du marché : *Socopa (Bigard), Société Normande de Volaille (SNV), Elivia*. De même, plusieurs entreprises régionales se partagent le reste du marché : *Les éleveurs de la Charentonne, La Chaiseronne, Socodn, Les Viandes Fermières, Les charcuteries de la Trappe*, pour ne citer que ceux qui sont fournisseurs de la restauration scolaire. En ce qui concerne l'épicerie, nous recensons une quinzaine de minoteries pratiquant la vente directe dans l'espace régional et à proximité. Pour les filières des fruits et légumes, quelques conserveries et légumeries sont installées en Normandie.

Dans le Cotentin, nous identifions des structures de transformation des produits laitiers, appartenant à *Maîtres Laitiers du Cotentin (Disfrais)*. Une minoterie est également installée dans cet espace d'étude. Les autres opérateurs présents ne proposent pas de produits à destination de la restauration scolaire : cidre, foie gras et grenouilles – que l'on voit assez rarement au menu. L'interface maritime de cet espace est également le support d'une production conchylicole et de poisson conséquente, ce que nous observons par la présence de six ports de pêche (dont un équipé d'une criée à Cherbourg). Nous recensons deux mareyeurs transformateurs livrant la restauration scolaire dans le travail de terrain : *3C2L et Manche Marée*.

Le Bocage virois compte trois opérateurs spécialisés dans les produits carnés. *Socodn*, qui propose des services de découpe et de transformation, est le seul à fournir des denrées à la restauration scolaire. *Transbocage* est spécialisé dans le transport des animaux, et le dernier opérateur n'est autre que le lycée agricole de Vire, dont l'atelier de transformation est ouvert aux producteur-trices. La *Compagnie des fromages et RichesMonts* de Vire (détenue par *Sodiaal* et *Savencia*) produisent des fromages destinés à l'industrie agroalimentaire (camembert, brie et coulommiers), et ne pratiquent pas la vente directe à la

¹⁰⁹ Des cartographies détaillées sont disponibles sur le site de la DRAAF Normandie : <https://t.ly/ygpmq>

restauration collective. Enfin, le *moulin d'Étouvy* vend des farines à destination des boulangeries. À proximité immédiate de l'intercom, on peut citer la *société fromagère de Clécy (Lactalis)*, qui fabrique un camembert AOP, et la minoterie *Deslandes*, qui produit également des farines à destination des boulangeries, pour certaines labellisées Label Rouge ou agriculture biologique.

Enfin, la base de données de la DRAAF ne recense que deux opérateurs dans le Perche. L'un est l'entreprise *Chaillou*, qui propose des services de découpe de viande, et est certifiée en bio. L'autre est une conserverie de légumes, *Les Bocks de Sauret*, d'une maraîchère du Perche, qui transforme sa production et celle d'autres maraîcher-es. Au sud du PNR mais toujours dans l'Orne, la *ferme des Champs-Romet*, élève et abat des animaux, et produit également des fruits et légumes en agriculture biologique. Cet espace se distingue clairement des deux autres par l'absence de grands opérateurs de transformation, et la présence de petit-es transformateur-trices en structures individuelles.

Les trois espaces d'études ont donc des contextes productifs parfois similaires, notamment entre le Cotentin et le Bocage virois, mais varient par les opérateurs de transformation et de commerce de gros. Nous nous interrogeons ici sur le rôle de la proximité dans les choix de fournisseurs. Comment cette structuration de l'offre influence les modes d'approvisionnement ? Les opérateurs que nous identifions chez les grossistes sont spécialisés ou non en restauration collective ; en est-il de même avec les transformateur-trices ?

6.2 La proximité et la qualité selon les chef-fes de cuisine

Dans l'échantillon de 9536 restaurants scolaires étudié par l'Observatoire National de la Restauration Collective Bio Durable, seuls 31 % des composantes bio sont d'origine locale, local signifiant ici d'origine régionale ou du département adjacent (*Observatoire national de la restauration collective bio durable - 2022, 2022*). Ce recours peu systématique à un approvisionnement de proximité et bio dans les restaurants scolaires interroge le cas des espaces non centraux, supports de la production agricole.

L'extrait du guide d'entretien présenté précédemment (chapitre 3) contribue à comparer les définitions de proximité ou de qualité exposées dans la Figure 151. Les retranscriptions des entretiens réalisés permettent de reprendre les dimensions de la proximité telles qu'évoquées par les chef-fes de cuisine, puis de comparer le rayon kilométrique de cette dimension spatiale (colonne « KM »). À partir des verbatims, nous interprétons des rayons kilométriques : la « *commune* » est devenue « 20 km » ou « 10 km » selon la taille de cette commune ; « *la France* » est interprétée ici comme « 1000 km ». La suite de l'entretien portait logiquement sur la part des approvisionnements répondant à cette définition, ce qui correspond à la colonne « part proximité ». Nous avons ici ajouté les données d'entretien sur la qualité, définie par rapport à la proximité. Une des questions posées était « *préférez-vous un produit local ou un produit de qualité ?* », dont les réponses sont reprises dans la colonne « qualité ou proximité ? ». Enfin, la colonne « Qualité » mentionne la définition de la qualité par les enquêtés. Les définitions données reprenaient toujours l'opposition bio/local : le bio peut ainsi être perçu comme un critère de qualité ou non, en opposition ou en addition de la proximité. Le tableau est trié de la plus petite à la plus grande part de produits de proximité par restaurant enquêté. Certains noms d'établissements sont en gras : nous développerons ces exemples dans la suite du chapitre.

Il est intéressant de noter que plus la part de produits de proximité augmente, plus le nombre de dimensions de la proximité mentionnées augmente (cf. 6.1). La proximité spatiale est toujours évoquée dans les définitions des chef-fes, démontrant l'importance de la dimension kilométrique pour les approvisionnements des restaurants scolaires. La proximité relationnelle est ensuite la dimension la plus fréquemment évoquée (n = 7), et c'est essentiellement le lien social avec les producteur-trices qui est recherché. La possibilité de connaître le fournisseur, de visiter son exploitation ou de le faire venir à la cantine peut même être intégrée directement à l'appel d'offre comme pour la *cuisine Louise Legrand*. Le chef de cette cuisine fait en effet venir un producteur de fromage avec sa chèvre au restaurant chaque année, afin de montrer aux enfants l'origine de ce qu'ils ont dans leur assiette (cf. Figure 152). L'intérêt pour la dimension fonctionnelle est un peu moins élevé dans l'échantillon enquêté (n = 4). L'appel à un circuit court, réduisant le nombre d'intermédiaires, suscite moins l'intérêt dans les définitions données de la proximité. La dimension économique enfin (n = 5), est de même moins fréquemment évoquée. Elle apparaît dans des discours justifiant l'utilité de la proximité pour réinjecter l'argent public dans l'économie locale.

Figure 151 :
Définitions de la proximité par les chef-fes de cuisine enquêtés¹¹⁰

Code	Nom établissement	Dimensions proximité	KM	Part proximité	Qualité	Qualité ou proximité ?	Part bio
505	Cuisine Lucie Aubrac	Spatiale	50	nc	Local	Proximité = qualité	nc
502	Cuisine Françoise d'Eaubonne	Spatiale	300	nc	AB local	Qualité si de proximité	nc
503	Collège Marie Laurencin	Spatiale	20	Moins de 5 %	AB Local	Qualité si de proximité	Moins de 5 %
611	Hôpital Hermione	Spatiale	20	10 %	nc	Proximité et qualité pas synonyme de bon	nc
145	Collège de l'Erdre	Spatiale ; relationnelle	30	15 %	Local	Local prioritairement	Moins de 5 %
614	Lycée Marcelle Henry	Spatiale ; relationnelle ; économique	30	30 %	AB Local	Local prioritairement	10 %
144	Collège Brontë	Spatiale ; fonctionnelle	300	30 %	Local	Proximité déjà, qualité aussi	20 %
618	École La Garenne	Spatiale ; relationnelle	1000	30 %	nc	Local prioritairement	20 %
146	École du Renard	Spatiale ; relationnelle ; économique	10	40 %	Local	Local prioritairement	Moins de 5 %
142	École Brontë	Spatiale	20	40 %	nc	nc	nc
615	Collège Georges Brassens	Spatiale ; relationnelle	30	42 %	AB Local	Local prioritairement	28 %
141	Cuisine Louise Legrand	Spatiale ; relationnelle ; économique	50	50 %	AB Local	Qualité si de proximité	22 %
147	Lycée Maryse Bastié	Spatiale ; fonctionnelle	300	66 %	AB Local	Local prioritairement	8 %
501	Collège Marie Harel	Spatiale ; fonctionnelle	50	70 %	Local	Proximité = qualité	30 %
504	Lycée Ford	Spatiale ; économique	200	80 %	AB Local	Qualité si de proximité	20 %
143	Primaire Lamarck	Spatiale ; fonctionnelle ; relationnelle ; économique	30	95 %	AB Local	Qualité si de proximité	88 %

Source : M. Esnault, enquête de terrain 2018-2022

¹¹⁰ Deux entretiens avec des chef-fes n'ont pas abordé cette question, en raison d'un temps contraint : celui au collège Georges Sand et au collège Barbara Stiegler, tous deux situés dans le Perche.

Figure 152 :
Les chèvres en visite au restaurant scolaire

les chèvres de la ferme de Gathemo (Manche) ont rendu visite aux écoliers à la cantine du (Calvados).



Dès chèvres étaient présentes

(©La Voix Le Bocage)

Source : La Voix Le Bocage, 2021

La qualité est ensuite définie par les enquêté-es, essentiellement en lien avec la loi EGalim. Ainsi, les définitions évoquées reprennent toutes soit un critère de « local », soit un critère de « bio », soit les deux. Aucun-e chef-fe ne retient le critère de bio seul comme définition de la qualité, il est toujours associé à une notion de « local » (n = 8). La définition d'un produit de qualité comme étant un produit uniquement local est un peu moins fréquente, avec 6 occurrences. La proximité apparaît donc comme essentielle dans les définitions accordées de la qualité.

Questionnons à présent qualité et proximité ensemble. Les chef-fes enquêté-es devaient classer qualité et proximité en ordre de préférence : soit un produit local, soit un produit de qualité, soit les deux. La plupart choisissent d'abord un produit local et de qualité si possible, ce qui paraît logique en raison des sept qui ont défini la qualité comme un produit « bio local », puis vont nuancer leur propos. Le fait de conditionner la qualité d'un produit à son origine géographique est évoqué à cinq reprises, soit autant que le fait de déclarer préférer un produit local à un produit de qualité.

Ces deux éléments du tableau appuient l'idée d'une importance de la distance dans les choix d'approvisionnements faits par les chef-fes de cuisine, et ce avant le critère de qualité. Pourtant, la loi EGalim ne mentionne pas de critère kilométrique ou de proximité, mais inclut des seuils pour des produits de qualité. Le seul critère qui pourrait correspondre à la notion de distance est celui de la « *prise en compte des externalités environnementales* », qui permet de restreindre le transport et donc favorise un approvisionnement proche. Cette absence dans la loi EGalim est décriée par certain-es enquêté-es, qui y voient un effet des lobbies, comme le chef de service de la *cuisine Lucie Aubrac* dans le Cotentin (Communication personnelle, entretien 505, 2019). Le chef du *lycée Marcelle Henry* (Perche) évoque des seuils dans la loi EGalim « *au minimum* », pour lui, « *on aurait dû surfer sur la vague des produits locaux du Covid (...) c'est pas cohérent* » (Communication personnelle, entretien 614, 2022). De même, le responsable de production de *l'école Brontë* (Bocage virois) déclare :

Au départ je pensais que la loi EGalim on parlerait de bio et local. 50 % de local et de bio, dont 20 % de bio. Mais si le local n'est pas labellisé il ne passe plus. J'ai plusieurs fournisseurs avec qui ça marche bien, je vais plus pouvoir les prendre (...) On va être obligé de cibler sur d'autres ingrédients (...) mais on a pas le droit au lait cru !

(Communication personnelle, entretien 142, 2022).

Cette absence de critère kilométrique valorisant la proximité remet ainsi en cause le travail de *sourcing*¹¹¹ fait depuis plusieurs années par les cuisinier-es. Pour répondre aux critères de qualité de la loi EGalim, certains approvisionnements mis en place depuis plusieurs années vont devoir être abandonnés, au profit de fournisseurs plus chers ou bien qui ne correspondent pas à l'éthique de certains cuisiniers, comme nous l'explique le chef du *collège Brontë* (Bocage virois) :

Cette loi est mal présentée et du coup subie. Comment peut-on apprécier quelque chose qu'on subit ? Alors que c'est sans doute ce que devrait être le cœur de notre métier. Sur les critères, sur les prix... Les labels sont pas cohérents. *Bleu blanc cœur* de [*boucher*] ne passe pas. Le travail sur l'élevage local n'est pas reconnu alors que le porc breton est valorisé. Certains vont en profiter pour infiltrer le système... C'est incompréhensible. Si ce n'est pas possible de continuer avec [*boucher*], on va devoir passer en surgelé AB, avec des origines UE, voire hors UE. Je préfère être avec [*boucher*] et hors la loi.

(Communication personnelle, entretien 144, 2022 ; nom de l'entreprise anonymisé)

Certains choisissent alors de s'éloigner de la loi, sans craintes de réelles poursuites : pour l'instant, il n'y a pas encore de sanction. Le chef du *lycée Marcelle Henry* revendique d'ailleurs qu'il ne « *faut pas attendre une loi pour faire. Le cuisinier c'est quand même lui qui a le dernier mot* » (Communication personnelle, entretien 614, 2022). Pour le chef de service de la *cuisine Lucie Aubrac* (Cotentin), les seuils sont même trop faciles à déjouer. Le calcul étant réalisé sur

¹¹¹ Il s'agit d'identifier l'offre locale et de faire correspondre les appels d'offre de la commande publique à ces opérateurs. Ce type d'étude est souvent réalisé par des technicien-nes de collectivités, de chambre d'agriculture ou d'associations spécialisées.

les volumes financiers, « *il suffit de mettre de l'agneau bio...* » (Communication personnelle, entretien 505, 2019).

La proximité est donc souvent assimilée à une dimension de qualité des produits. Cette dimension peut être un critère s'ajoutant à la définition de qualité, ou s'y suppléer dans certains cas. La recherche de proximité peut être simplement un moyen de réduire les kilomètres en s'approvisionnant dans un certain rayon, et favoriser une forme de circuit court, ou bien la dimension spatiale peut être un simple point de départ. La sous-partie suivante s'intéresse à l'application du cadre d'analyse des dimensions de la proximité dans les approvisionnements.

6.3 La proximité dans les restaurants des espaces non-centraux normands

Nous prenons ici six exemples, trois pour le Bocage virois, deux dans le Perche et un pour le Cotentin. Certains des restaurants présentés ici ont déjà été évoqués dans le chapitre 5, ou dans la sous-partie précédente, notamment la *primaire Lamarck*.

6.3.1 La proximité, bimodale ?

Ce premier point présente deux exemples où la proximité est essentiellement investie par ses dimensions spatiales et relationnelles.

Faire découvrir l'alimentation de proximité aux maternelles

Mme H s'occupe seule du restaurant de la *maternelle de la Garenne*, située dans le Perche. Elle valorise la production locale dans les assiettes, et est soutenue dans sa démarche par les élu·es de la commune :

J'ai eu la chance de tomber sur une communauté, donc les conseillers, la mairie et tout qui me suivent dans le fait de ne pas gaspiller, de prendre les producteurs locaux. Donc là demain j'ai un producteur maraîcher qui me livre les courgettes et ce sont les enfants qu'ont au printemps été faire les semis.

(Communication personnelle, entretien 618, 2022)

Deux structures de production situées à quelques kilomètres de l'école lui fournissent légumes et fromage (Figure 154). Le reste provient de la GMS du village, et d'un grossiste qui la livre pour les glaces. Mme H organise ses menus de manière à être suffisamment souple pour bénéficier des légumes arrivés à maturité de son maraîcher :

Ils m'ont demandé les besoins sur l'année des légumes donc, je leur ai dit mes besoins. Et puis selon par rapport à ce qui arrive il m'envoie une semaine avant la liste des produits qu'il va avoir, et moi comme je fais mes menus sur 15 jours donc c'est plus facile de gérer avec sa production. (...) Il m'a envoyé dimanche un SMS en disant qu'il avait des courgettes qui arrivaient et que j'étais prioritaire parce que les enfants avaient fait les semis. J'avais commencé à faire mon menu lundi et j'avais prévu une semaine de légumes. Moi, j'ai mis un gratin de courgettes comme ça, il me livre demain les courgettes.

(*ibid.*)

L'intérêt de cette proximité pour la cheffe est avant tout **relationnel**. Le contact avec les maraîchers, également enseignants dans le secondaire, apporte une dimension pédagogique dans la fonction alimentaire du restaurant scolaire. Ils viennent régulièrement présenter leurs produits ou faire des animations, comme les semis de courgettes évoqués dans le verbatim précédent. L'éducation à l'alimentation lui apparaît essentiel avec des enfants de maternelle. Un affichage dans le restaurant est associé à un jeu pour reconnaître les aliments proposés au menu tous les midis. Un composteur et des poules sont situés au fond de la cour pour recycler les déchets alimentaires, et les œufs sont utilisés dans les ateliers cuisine de l'école, ou repris

par les parents d'élèves et enseignant-es (Figure 153). Elle explique proposer 20 % de bio au menu, mais qu'il lui est difficile d'augmenter cette part. Les petites portions des maternelles combinées au faible nombre d'élèves (90) ne nécessitent que des petits volumes. Le problème s'est posé avec le pain :

Le pain, bah c'est [GMS] aussi qui me livre. Parce que on a essayé les boulangers mais bon bah je prends que 4 pains. C'est pas assez. (...) Par contre je m'occupe aussi du centre aéré et là le centre aéré comme je commence plus tard, je commence à 8h30, je prends le pain en passant à la boulangerie.

(*ibid.*)

Figure 153 :
Les poules de la *maternelle La Garenne*



Photographie M. Esnault, 2022

En passant hors marché public et avec un volume peu conséquent, il devient complexe de se faire livrer pour un seul type de produit comme le pain. Le fait d'avoir un public de maternelle apporte d'autres contraintes : pas de fromage au lait cru, pas de produits carnés avec des os... Les risques sanitaires sont un peu plus importants qu'avec un public d'élèves élémentaires, et rend parfois complexe le recours à une production de proximité, même si la loi EGalim a valorisé ces démarches :

Avec la loi EGalim, ça a accéléré. J'ai, à un moment donné dans ma carrière, j'ai eu peur parce que c'était pas valorisé et beaucoup de mairies ou de communes se sont débarrassés des cuisines d'école pour des cuisines centrales et tout pour pas avoir de problèmes s'il y avait des soucis en approvisionnement, en hygiène alimentaire et puis bon les intoxications. Donc ils se déchargeaient un peu facilement (...) donc quand cette place-là s'est libérée j'ai foncé c'est rare les cantinières qui font encore à manger sur place !

(*ibid.*)

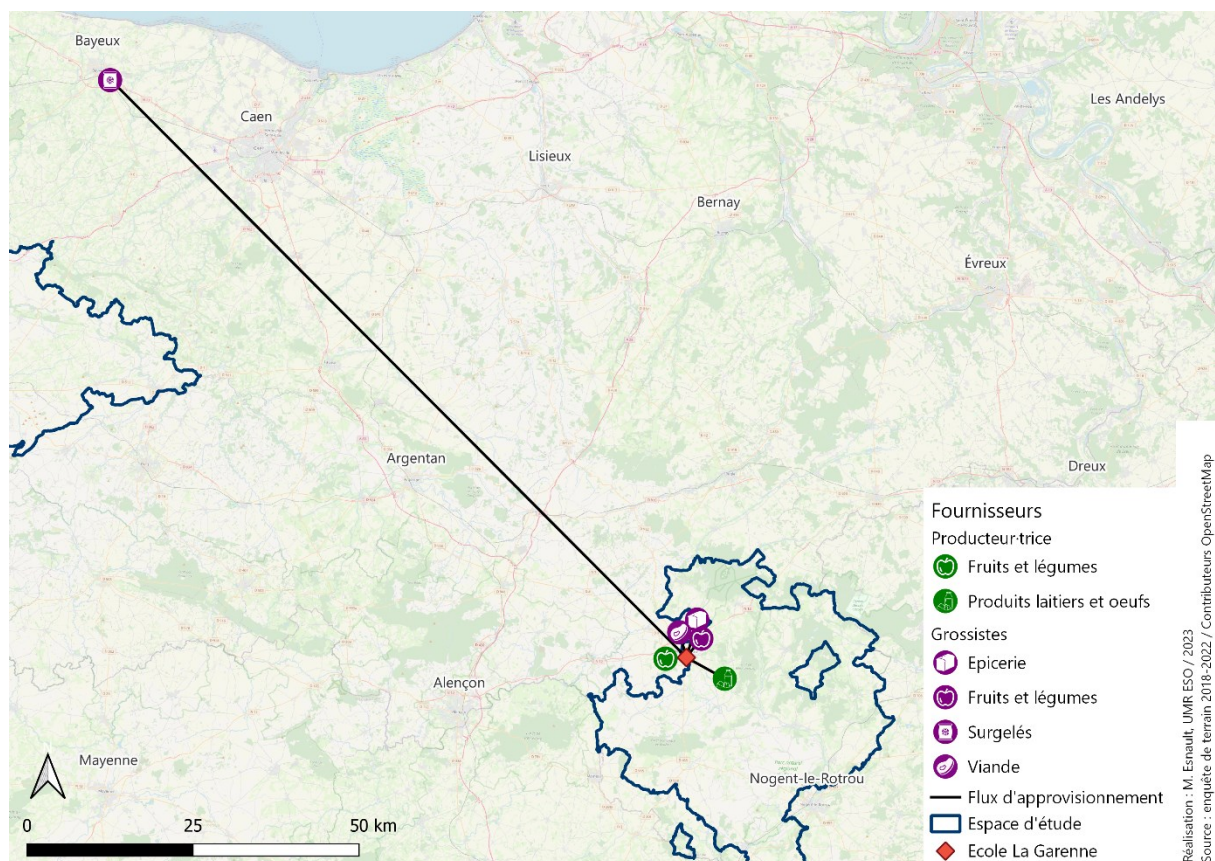
Cette combinaison d'enjeux, entre contraintes de volumes et de type de produits, apparaît notamment avec les produits carnés :

Les petits comme là un poulet, bah les os ça marche pas. Enfin voilà, moi je prends que des filets de poulet (...). On peut pas dire, voilà, je veux que des saucisses, ou du sauté de porc parce que bon moi, pour les petits je peux pas. Travailler les échine de porc parce que déjà y'a un os, c'est mes collègues qui épluchent. S'ils voient un peu de gras ? Voilà c'est fini. (...) Donc, c'est pour ça, les caissettes, c'est pas intéressant pour moi.

(*ibid.*)

Mme H ne peut donc travailler avec la production locale de viandes pour le moment. Cependant, elle échange avec le chef du restaurant du lycée voisin et le chef de la cuisine de l'hôpital pour construire un groupement d'achat autour de la viande et se partager les produits en fonction des contraintes de leurs convives respectifs. Mme H estime en effet que son métier doit valoriser les productions locales : « à un moment donné, j'ai eu peur que mon métier, comme je le faisais, moi avec des produits locaux et préparer tout sur place se termine » (*ibid.*). Son ancien poste a en effet été supprimé pour implanter une cuisine centrale, et plusieurs des restaurants des écoles de la région ont été repris par des sociétés de restauration collective. Elle fonctionne à l'heure de l'entretien en juin 2022 avec 80 % en produits locaux, et par locaux elle entend français au moins.

Figure 154 :
Approvisionnements de l'école la Garenne



Le choix de la proximité pour interagir avec la production locale

La *cuisine Louise Legrand*, située dans le Bocage virois, a la particularité de fonctionner toute l'année. Elle accueille les midis les élèves de différentes écoles primaires de la commune¹¹², et produit également ceux du portage à domicile. Pendant les vacances scolaires, la cuisine centrale fournit également les centres aérés. Ce modèle de cuisine qui accueille un restaurant central est le seul cas que nous ayons rencontré dans le premier degré. M. D, le chef de la cuisine se revendique d'une cuisine traditionnelle, avec des « *cordons bleus deux fois par an pour leur faire plaisir* » (communication personnelle, entretien 141, 2019). Titulaire d'un CAP de cuisine et surtout pâtissier de métier, il travaille dans ce restaurant depuis une trentaine d'années lors de l'entretien et avoue « *aimer son métier* » (*ibid.*). En 2022, M. D a quitté ses fonctions pour prendre sa retraite. Ce chef se revendique pionnier du bio en restauration scolaire. Il explique avoir commencé par les salades, et recours systématiquement à la presse pour publiciser sa démarche. En 2020, les 500 à 600 repas quotidiens sont composés d'entre 20 et 25 % de produits bio et 50 % en circuits courts.

Le lien aux producteur-trices est essentiel pour M. D. Il les fait venir régulièrement dans le restaurant, pour présenter leurs produits ou faire participer les élèves au processus de transformation, comme évoqué dans le 6.2 :

On a fait du jus de pomme avec les enfants, j'avais fait venir un copain qui en faisait. On a donc pressé les pommes à l'ancienne, et ils ont eu du bon jus de pomme, c'est important dans le Bocage !

(*ibid.*)

Il justifie ces initiatives par la nécessité de comprendre d'où vient le produit pour les enfants :

Faut innover sans arrêt. Mais innover intelligemment, faut pas mettre une nouvelle chose dans l'assiette uniquement que ça cette journée-là. Et on sait qu'il faut l'apporter avec un truc qu'ils vont bien manger, et qu'il faut l'apporter avec une animation, c'est vachement important quoi. Le fromage de chèvre, j'ai fait il y a 2 ans avec une dame du coin. Je lui ai dit « *je vais prendre du fromage tous les mois* ». La première fois, j'ai mis tout le fromage à la poubelle. Donc je l'appelle, j'ai son adresse. Je lui dis « *écoutez, vous allez venir on va leur montrer* ». On a fait des petits exposés on va dire, on a fait une traite des chèvres. Les enfants étaient émerveillés, et ils ont posé plein de questions. Maintenant tous les mois, ils mangent du fromage de chèvre de chez elle parce que on l'a donc expliqué exactement comment ça se passait et depuis ce temps-là ça marche très très bien.

(*ibid.*)

Dès que M. D travaille avec un-e producteur-trice local-e, il essaie de mettre en valeur les produits. Il a par exemple fait des semis de salades avec le maraîcher. Il a exposé une citrouille de 225 kg dans le couloir du restaurant avant de la cuisiner pour que tous les enfants puissent la voir et la toucher. Tout ce travail d'éducation à l'alimentation est facilité par la relation qu'il

¹¹² Depuis 2021, les maternelles restent dans leurs écoles, équipées de cuisines satellites, et approvisionnées en liaison chaude par le restaurant central.

entretient avec ses fournisseurs, qu'il choisit en fonction de la qualité des produits, du label bio, et surtout de leur possibilité à venir présenter leur travail au restaurant scolaire :

C'est très bien donner le goût du bio à un enfant, mais il faut que ça lui apporte un goût, un goût meilleur, voilà. Faut que ce soit du bio local parce que du bio qui vient de Nice ou de Marseille, moi, ça ne m'intéresse nullement. (...) Je sais trouver du local ou du bio, je vais en faire venir, il va venir de Bretagne, mais pas de Toulouse ou de Montauban, donc ça, ça fait un travail très important.

(*ibid.*)

La **dimension relationnelle** dans les approvisionnements de proximité est donc essentielle pour M. D dans sa conception de la restauration scolaire. Il y ajoute un critère **kilométrique** dans sa définition du local, mais qui peut varier selon les spécialisations régionales :

Le local c'est... allez, à 40-50 km autour de l'établissement de consommation. Je pense que chacun a sa définition et qu'en fait il faut faire en fonction de ce qu'il y a. Par exemple la volaille de [*abattoir de volaille*], je me suis dit oui, c'est du local la Bretagne, mais c'est du local un petit peu éloigné, mais ça on peut mettre ça dans le local, ça va être dans les 50 %. On fait en fonction des bassins de production. Vous savez, il y a tellement de gens qui prennent de la volaille d'un pays étranger. On peut dire que de la Bretagne c'est local.

(*ibid.*, nom du fournisseur anonymisé)

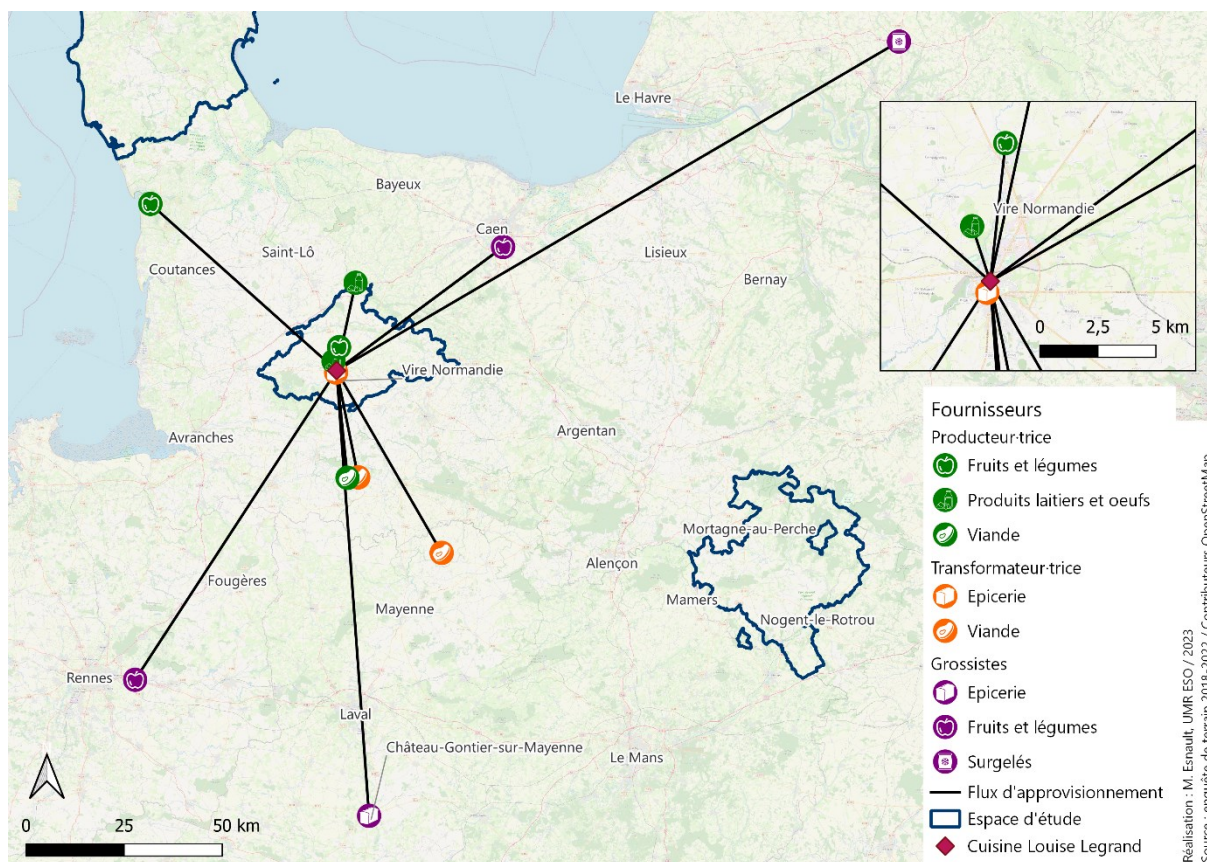
Il explique vouloir faire découvrir les produits de la région, comme l'exemple du jus de pomme précédemment ou en favorisant des plus petites portions de fromage de chèvre, plus cher et plus fort en goût : « *je préfère leur donner 1/10 de fromage de chèvre qu'une vache qui rit* » (*ibid.*). La qualité est avant tout organoleptique pour M. D. Pour lui, ce caractère se constate lors de la préparation des aliments :

Si je prends mon rôti de porc certifié, quand je le cuis, il va pas rendre d'eau, il va pas diminuer. Je vais prendre un rôti de porc traditionnel comme j'ai pu travailler avant, j'en prenais 20% de plus : il cuisait, il rétrécissait, il durcissait, il rendait de l'eau.

(*ibid.*)

Le choix de la qualité lui permet de faire des économies à long terme, notamment du côté des produits carnés, comme le montre l'exemple précédent des rôtis de porc. De même, il a décidé d'abandonner ses approvisionnements de 4^e gamme (produits épluchés, lavés, voire découpés) pour reprendre des produits bruts, ce qui favorise la qualité et diminue les coûts. Il a également retravaillé les grammages pour réduire le gaspillage.

Figure 155 :
Approvisionnement de la cuisine Louise Legrand



Travailler avec les petits opérateurs locaux n'est pas toujours possible, en raison de la contrainte de production les 12 mois de l'année et les volumes nécessaires pour les 100 000 repas annuels. M. D explique que sa plus grande difficulté d'approvisionnement concerne le pain. Après avoir travaillé pendant une quinzaine d'années avec deux boulangers de la commune qui se relayaient, ces deux transformateurs sont partis à la retraite. Lorsqu'il a cherché un nouveau boulanger par les marchés publics, aucun ne pouvait approvisionner sur l'année complète, et le restaurant fonctionne avec une GMS qui les livre :

Donc comme ils étaient les seuls à répondre, je me suis dit « *Bah oui bah pourquoi pas [GMS] ?* » J'ai donc été voir [GMS]. Ils m'ont montré qu'ils faisaient leur pain eux-mêmes tous les matins donc c'est pas une chaîne, mais un terminal de cuisson. Il fabrique, il pétrit donc on est avec [GMS] mais ça reste quand même un pain traditionnel avec une livraison tous les matins »

(*ibid.*, nom de la GMS anonymisé)

Les approvisionnements de la cuisine Louise Legrand répondent en grande partie à ces critères de proximité relationnelle, et démontrent l'intérêt du chef pour les producteur-trices de la région (Figure 155). Les produits laitiers et maraîchers sont à l'honneur, et proviennent essentiellement de structures en dehors de la spécialisation en bovin-lait du Bocage virois.

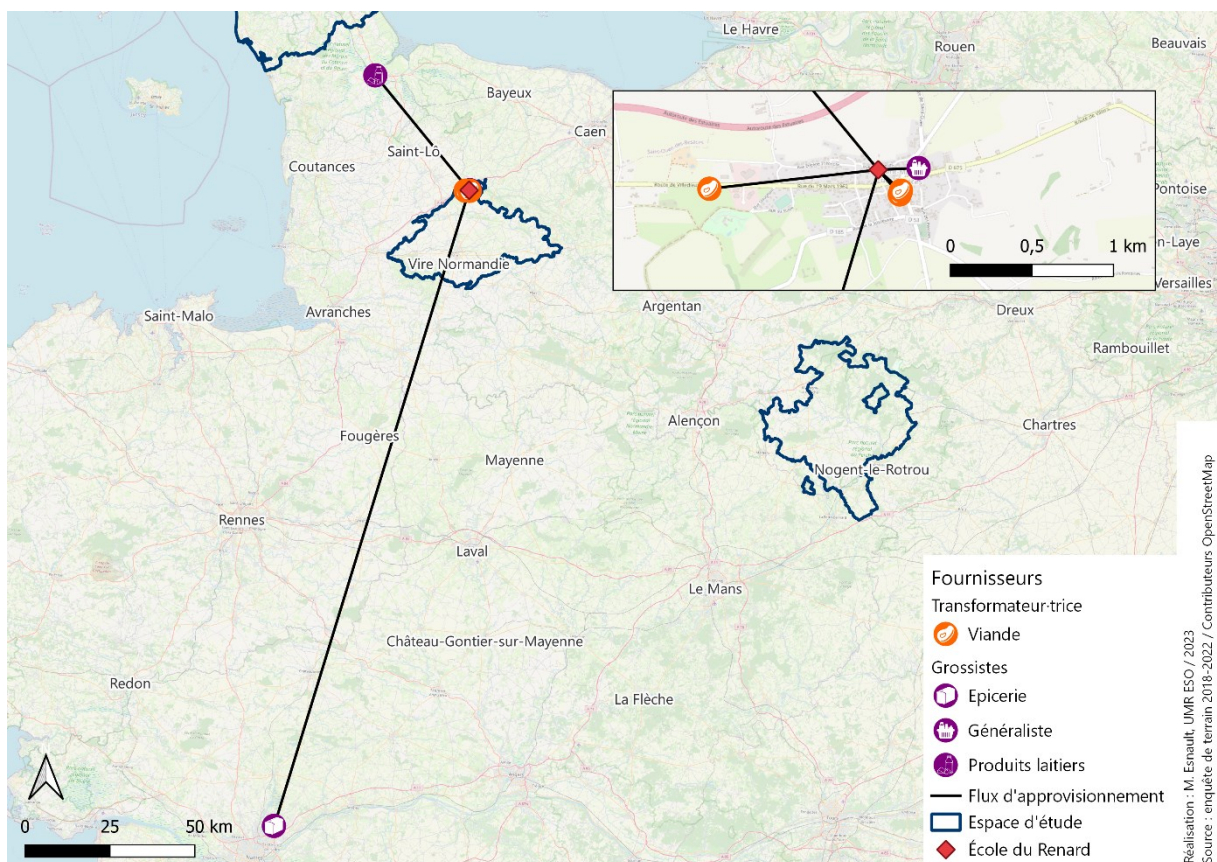
6.3.2 Spatiale, relationnelle, économique : le triptyque de la proximité

Les deux exemples suivants ajoutent une question économique dans l'appréhension de la proximité de la restauration scolaire. Pour autant, ces deux modèles d'approvisionnements n'aboutissent pas du tout au même type de repas, en raison notamment de l'engagement très différent des deux chef-fes présentés.

L'approvisionnement de proximité, plébiscité pour sa qualité

Le restaurant de la *primaire Renard* accueille 180 élèves, de maternelle et d'élémentaire, quatre midis par semaine. Mme F est cuisinière du restaurant de l'école depuis plus de quinze ans. La commune de la *primaire Renard* a été intégrée à une commune nouvelle en 2016, qui gère désormais cinq écoles et cinq restaurants scolaires. Avant la fusion, chaque structure avait sa propre gestion : deux en société de restauration collective, une associative, deux en autogestion. La commune nouvelle rassemble vingt communes, pour une superficie approchant les 200 km² (soit la plus grande commune de Normandie) et près de 9 000 habitant-es. En 2023, seule la gestion d'un restaurant reste déléguée à une société de restauration collective, les quatre autres sont en autogestion ou dépendent du collège voisin (*collège de l'Erdre*).

Figure 156 :
Approvisionnements de la *primaire Renard*



La politique d'approvisionnement des équipes municipales successives de la commune de la *primaire Renard* est de **privilégier l'économie locale**, soit avec des producteur-trices de la commune-nouvelle, soit avec les commerces des villages, même si cela revient plus cher. Mme F a conservé les pratiques d'approvisionnements proposée par l'ancienne maire : travailler avec les commerçants de la commune, et mobiliser des grossistes pour le reste (Figure 156). L'équipe municipale de la commune nouvelle lui a demandé de travailler davantage avec les producteur-trices, ce que Mme F. refuse car elle ne veut pas changer ses habitudes, et ne souhaite pas s'investir davantage dans son métier.

Pour elle, un produit local c'est donc un **produit acheté dans la commune**. Dans ce qu'elle cuisine, c'est donc les produits des bouchers et de la supérette du village, synonyme de qualité en raison de la proximité : « *La qualité c'est naturel, de chez le boucher, avec des petits éleveurs du coin* » (*ibid.*).

La loi EGalim est ici interprétée comme des cases à cocher ; sur les factures des grossistes en fin de mois, mention est faite des pourcentages de produits bio, sous labels, les produits « EGalim ». En bio, Mme F pense être à moins de 10 % car elle ne prend que quelques compotes et yaourts. Le local fait partie pour elle des critères de la loi EGalim, alors elle l'indique par un petit logo sur les menus qu'elle met en ligne tous les mois. Sur la Figure 157, les produits locaux indiqués par un logo sont les viandes, ici surlignées en bleu, qui proviennent des bouchers de la commune. Le logo « fait maison » concerne les composantes élaborées sur place : les salades de crudités, les pommes de terre dans la tartiflette. Les autres composants sont soit surgelés soit élaborés et revendus par les grossistes.

La proximité dans les approvisionnements de ce restaurant scolaire est ici principalement **spatiale et relationnelle, mais aussi économique**. Des pratiques en place depuis plusieurs décennies ont généré des liens importants entre Mme F et les commerçant-es du village qui lui préparent ses commandes. La volonté politique des équipes, bien qu'ayant évolué à l'occasion du passage à la commune nouvelle, reste de **favoriser l'économie locale**. Pour autant, il n'y a pas de réflexion ni sur la dimension fonctionnelle de la proximité, à savoir l'organisation des chaînes d'approvisionnement alimentaire, ni sur les méthodes de production des denrées.

Le choix de favoriser les viandes locales est en revanche très lié à la spécialisation agroalimentaire du Bocage, tournée vers l'élevage bovin, et disposant de trois structures de transformation dans la commune (deux bouchers, un atelier de découpe) à proximité immédiate du restaurant scolaire.

Figure 157 :
Menu du mois de mai 2023 de la primaire Renard

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01) FERIE	02) Salade Printanière Sauté de Porc Haricots au beurre Compote	04) Salade de cervelas Bourguignon carottes Pâtes Pêche sirop	05) Piémontaise Lasagnes Salade Beignet
08) FERIE	09) Salade composée Rôti de Porc Haricots verts Yaourt	11) Crêpe fromage Raviolis Crème	12) Crudités Nugget Ratatouille Fromage Gâteau
15) Pâté de foie Cordon bleu Epinard Mousse de chocolat	16) Salade niçoise Croque maison Salade Compote	ASCENSION	
22) Salade composée Emincé dinde Riz Crème	23) Carottes râpées Saucisse de Toulouse Pommes de terre rissolées Glace	25) Crudités Croque tomate Haricots coco Fromage Paille Framboise	26) Concombre à la crème Tartiflette Salade Salade de fruits
	30) Salade composée chipolotas Purée Choux de la crème		

Source : site internet de la mairie, mai 2023

Valoriser la production locale, « c'est notre cœur de métier »

M. P est chef de cuisine au lycée *Marcelle Henry*, dans le Perche, depuis 2005. Il explique qu'il voulait absolument un poste dans ce lycée. Originaire de la région, il est auparavant passé par deux collèges du Perche. Titulaire d'un CAP de cuisine, il dispose d'une expérience en restauration commerciale en région parisienne dans des « *grandes tables* » (communication personnelle, entretien 614, 2022). Il estime que la région est idéale du côté de la production alimentaire :

On a tout ce qu'il faut. J'ai vu le Perche changer depuis 23 ans maintenant que j'habite ici, en termes de production, en termes d'approvisionnement, aujourd'hui, on a vraiment tout l'approvisionnement. On peut quasiment être autosuffisant avec toute la production qui est là. On a un producteur de pommes de terre qui est à la fois producteur et transformateur. Ça veut dire qu'aujourd'hui on peut avoir des pommes de terre fraîches sous vides avec le calibre qu'on souhaite. Enfin vraiment un produit qui est facile à mettre en œuvre en restauration collective.

(ibid.)

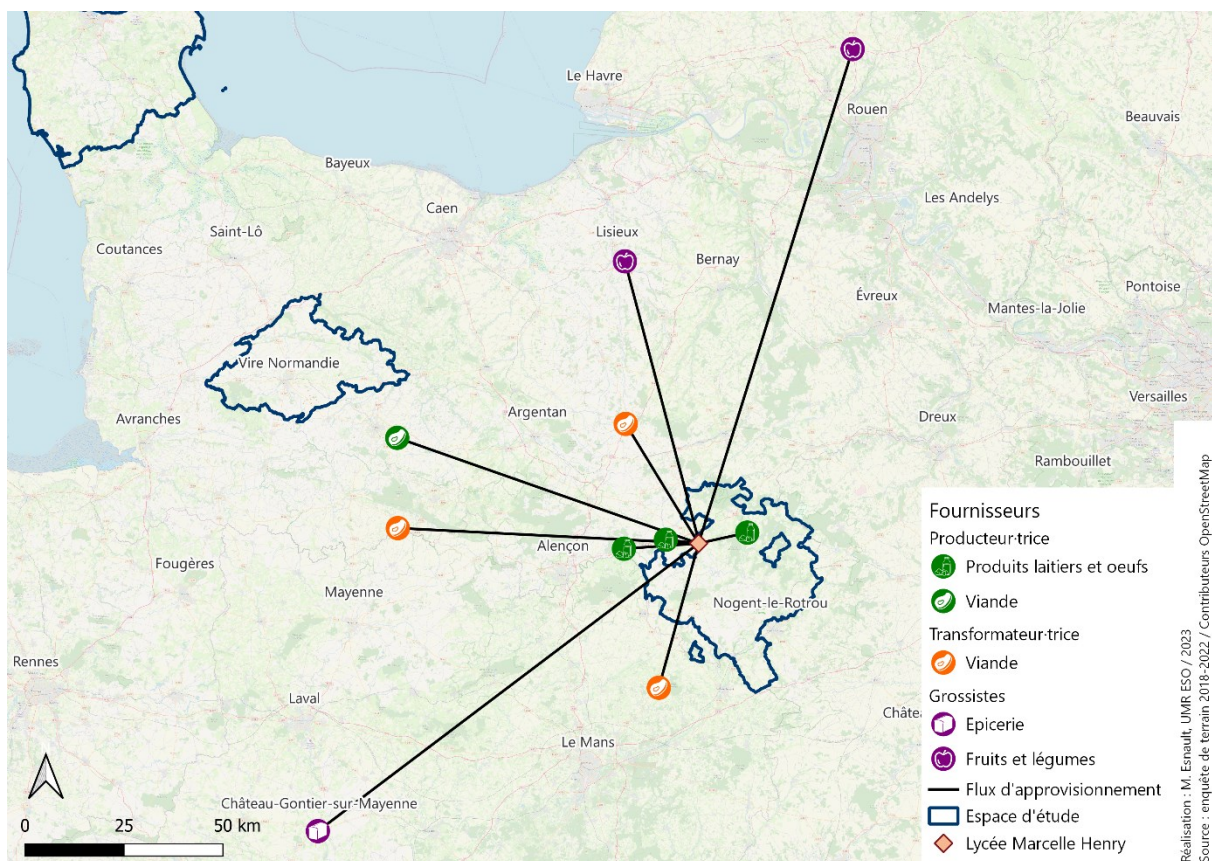
Avec près de 500 couverts quotidiens, le restaurant dispose d'un volume suffisant pour intéresser la production locale et pour intégrer les tournées de livraison des grossistes plus éloignés. Il fonctionne avec un grossiste indépendant de fruits et légumes qui se fournit à 80 % en produits normands. La viande de bœuf provient d'un abattoir de la région, et il

travaille pour le reste des produits carnés avec un charcutier-traiteur situé à une trentaine de kilomètres en dehors de la Normandie. Les produits laitiers et œufs sont majoritairement issus de la production du Perche. Ce chef propose par ailleurs des fromages normands à la coupe. Il explique avoir choisi ses fournisseurs en prenant une carte et dessinant un cercle de 30 km autour du lycée :

Et il y a eu des associations qui se sont créées, notamment MIL Perche qui a créé un lien entre les établissements et les producteurs. Mais ce lien-là, moi, j'avais commencé à le faire déjà en arrivant en 2005, c'est que j'avais pris un compas et j'avais fait 30 km autour et donc j'étais moi-même allé voir certains producteurs qui aujourd'hui font également partie de de MIL Perche, mais avec qui on continue à travailler en en direct parce que on a toujours travaillé comme ça.

(*ibid.*)

Figure 158 :
Approvisionnements du lycée Marcelle Henry



La **dimension spatiale** de la proximité est ainsi très ancrée dans la réflexion de ce chef. Le plan « je mange normand dans mon lycée », favorisant l'achat de denrées produites ou transformées dans la région est d'ailleurs valorisé par M. P, qui estime que « *c'était pas que des promesses politiques parce que moi le premier, je n'attendais que ça* » (*ibid.*). Réduire le transport dans les approvisionnements s'intègre ici dans une vision écologique : « *le côté carbone du produit c'était important pour moi* » (*ibid.*). Il se montre ainsi déçu de la loi EGalim

qui n'intègre pas de critère kilométrique, et considère que les seuils de bio et de qualité sont des minimums. Il estime ainsi que ce la loi ne fait pas pour la proximité, les chef-fes peuvent le faire : « *C'était une demande des chefs dans la loi EGalim. (...) Au jour d'aujourd'hui le chef cuisinier, c'est quand même lui qui a la main (...) Voilà, faut pas attendre une loi pour faire.* » (*ibid.*). La démarche de fourniture locale de ce chef a par ailleurs été récompensée par plusieurs trophées des challenges « Bien manger en Normandie », concours organisé par la Chambre d'agriculture, l'AGORES, association de restauration collective autogérée, et avec le soutien de filières agroalimentaires, de la DRAAF, de diverses associations et des collectivités territoriales normandes.

La fourniture locale de denrées contribue également selon M. P à un soutien **économique** des opérateurs de la région : « *soutenir une activité locale, ça pour moi c'est important. Et puis de montrer aux élèves que c'était au-delà d'une obligation, c'était un savoir-faire et que ça devrait être normal en fait.* » (*ibid.*). Cependant, avec 1,6 € de coût matière, les possibilités sont limitées : avec le contexte d'inflation, M. P a renoncé à certains produits, notamment en bio. Il explique qu'il propose désormais un repas végétarien quotidien que l'on peut agrémenter de protéines animales si désiré. Son prochain challenge est de contribuer au développement d'une filière locale de protéines végétales, orientation adoptée par le PAT du PNR du Perche avec lequel il travaille.

Enfin, il explique la nécessité de développer une gouvernance alimentaire globale, afin d'adopter une posture commune face au changement climatique et aux enjeux de relocalisation :

Je suis pas un pro bio (...) je suis quelqu'un qui déjà aime le produit, je comprends qu'il y ait des enjeux pour chacun qui soient économiques. Enfin, je comprends, mais je pense qu'il est vraiment temps aujourd'hui de s'asseoir autour de la table et de voir comment on peut faire pour qu'on vive ensemble dans un monde pas idéal, mais dans un monde d'équité. Voilà que parce qu'on a besoin des abeilles pour polliniser, on a tous besoin les uns des autres, on a besoin de producteurs, on a besoin de éleveurs, on a besoin de consommateurs. Mais tout ça en cohérence, c'est en lien avec la nature quoi.

(*ibid.*)

La **dimension relationnelle** de la proximité s'exprime ici par le souhait d'organiser les acteurs collectivement. Ce dernier verbatim laisse également entrevoir une dimension politique en mentionnant la volonté d'implication du chef dans le système alimentaire local. La présence d'une offre locale, notamment en légumes, viandes et produits laitiers a joué un rôle majeur dans l'approvisionnement de ce restaurant scolaire. Le chef de cuisine souhaite à son tour s'impliquer dans l'organisation et le développement d'une offre en adéquation avec les enjeux de végétalisation des assiettes.

6.3.3 Une proximité politique activée après les autres dimensions ?

Les deux derniers exemples que nous développons adoptent au moins trois dimensions de la proximité. Le choix de présenter ces deux modes d'approvisionnements ensemble est provoqué par la dimension politique mobilisée dans le discours des deux chef-fes enquêtés.

Une proximité qui peut dépasser le triptyque

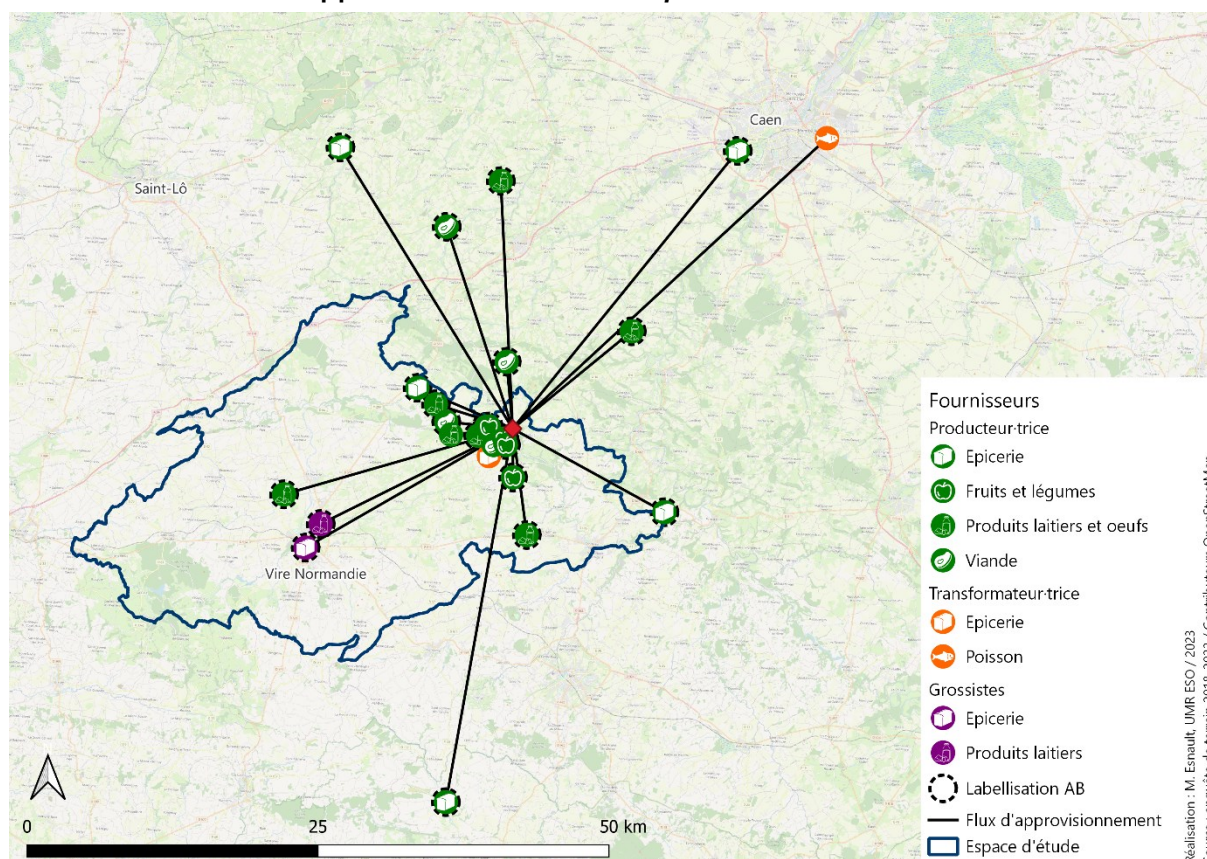
La *primaire Lamarck* est située dans le Bocage de Vire. Nous avons déjà évoqué cet exemple dans le chapitre 5, mais au vu du profil atypique du modèle d'approvisionnement, nous voulions questionner ce rapport à la proximité. 72 élèves mangent quotidiennement à la cantine, de l'autre côté de la rue de l'école, dans la salle des fêtes du village. La cuisinière rencontrée, Mme C, est la seule personne à préparer les repas. Elle est employée de l'association qui gère la restauration scolaire et la garderie, ainsi que plusieurs activités culturelles ouvertes à toutes et tous. Cette association, dont elle est l'une des fondatrices, a été créée par des parents d'élèves et agriculteurs et a repris la gestion de la cantine depuis une dizaine d'années. Les repas étaient jusqu'alors fournis par la cuisine centrale de l'intercommunalité, et la qualité des aliments laissait à désirer. L'association ainsi créée a repris la gestion de la restauration scolaire lorsque le bâtiment communal pouvant accueillir la cuisine fut achevé. Mme C ne s'occupait au départ que des commandes, avant de passer à la préparation des repas deux ans après l'installation de la cantine. Les cuisinières précédentes n'ont pu rester sur le poste, par souci de santé pour l'une, et par éloignement kilométrique de son domicile pour l'autre. Mme C, habitante de la commune, assistante maternelle souhaitant arrêter son activité et disposant d'une formation d'ingénieure agronome, apparaît toute indiquée pour reprendre le poste. Sans formation spécifique pour la cuisine, elle prépare les repas quatre matins par semaine, avec 3 € à sa disposition par élève et par jour.

La commune de la primaire Lamarck est un **front pionnier de l'installation et de la conversion de producteur-trices bio** dans la région depuis une vingtaine d'années. La **dynamique locale et les interconnaissances** entre Mme C et le milieu agricole font qu'aujourd'hui, 27 producteurs livrent le restaurant scolaire. Elle complète avec des courses d'épicerie bio une fois par mois dans le centre-bourg voisin, et parfois une livraison de poisson frais d'un mareyeur du grand pôle urbain du département.

Lorsqu'on demande à Mme C sa définition du local, elle privilégie en premier lieu le **critère kilométrique**, qu'elle définit à 30 km maximum. En revanche, elle mobilise également les **dimensions relationnelle et fonctionnelle** : il faut qu'un produit local facilite les liens sociaux entre mangeur-euses et producteur-trices, et qu'il n'y ait pas ou peu d'intermédiaire. Ainsi, 100 % des aliments utilisés dans ce restaurant correspondent à tout ou partie de ces critères, en dehors du poisson. Par ailleurs, 88 % des produits cuisinés sont certifiés bio. La carte des approvisionnements ainsi dressée est édifiante (Figure 159). Les fournisseurs sont quasiment tous des producteur-trices, la moitié installée dans la commune, et l'autre moitié à 30 km. Le pain n'est bio qu'une fois par semaine lorsqu'il vient de Caen, le pôle urbain à 30 km, sinon le

pain vient de la boulangerie du village voisin. Cette carte a été par ailleurs simplifiée pour être valorisée dans le restaurant scolaire auprès des enfants.

Figure 159 :
Approvisionnements de la *primaire Lamarck*



Mme C considère que le label bio certifie la qualité, mais surtout quand elle peut identifier la provenance. À propos de la loi EGalim, elle considère d'ailleurs que « *Sur le volet bio, ça ne va pas assez loin. (...) Nos producteurs du coin, ils n'ont pas les labels en dehors des bio.* » (Communication personnelle, entretien 143, 2022). Les AOP-AOC dans le bocage virois sont en effet essentiellement associées aux produits laitiers et cidricoles. En dehors de ces filières, peu d'aliments sont sous labels. La loi EGalim n'a pas encore poussé l'offre locale à une augmentation des labellisations.

Le lien au territoire, et à la production locale apparaît à nouveau lorsqu'on évoque les **repas végétariens** :

C'est dommage que les enfants ne mangent pas une viande de qualité au moins une fois par semaine, dont on connaît l'origine. Une fois par semaine [*le repas végété*] c'est pas mal, s'ils en introduisent deux, on suivra... Mais c'est dommage de ne pas valoriser plus les productions du territoire. Même s'il faut valoriser la diversification des protéines.

(Communication personnelle, entretien 143, 2022).

Les approvisionnements de la cuisine de Mme C en viande sont **exclusivement d'origine bio et de producteur·trices de la commune ou de la commune alentours** (cf. Figure 159). On admet donc qu'il s'agit de produits de qualité. Elle montre sa déception face à l'obligation végétarienne hebdomadaire, car elle estime que la viande qu'elle sert est de meilleure qualité que les repas consommés par les enfants chez eux.

L'augmentation des produits de proximité s'est faite dans ce restaurant sans augmentation du budget coût matière, et ce même avec l'inflation des produits alimentaires. Les diverses dimensions de la proximité ici en jeu y ont sans doute participé. La faible distance de livraison n'a pas engendré d'augmentation des frais de transports. L'interconnaissance des producteurs et de la cuisinière et la possibilité de valoriser des produits de la commune auprès des enfants de l'école ont également contribué à ce maintien des prix, tout comme les volumes de denrées peu conséquents. Enfin, il ne faut pas ignorer la **dimension politique** derrière ce service, tant dans l'organisation des approvisionnements que dans le rôle de ce restaurant. Maintenir l'école dans cette commune est un véritable enjeu pour l'équipe municipale mais aussi pour les parents d'élèves – dont certain-es fournissent cette cantine. L'argument d'une bonne cantine avec des produits bio et locaux est un argument important qui contribue aux inscriptions à l'école, certains parents de communes voisines faisant même le choix d'une dérogation pour que leur enfant puisse en bénéficier.

La **dimension politique** de ces approvisionnements s'étend au-delà de la simple commune. Au niveau de l'intercommunalité, le projet alimentaire de territoire (PAT) en est à l'étape du développement du plan d'actions. Bien insérée dans les réseaux bio, Mme C suit de près cette politique locale, et s'est rendue à plusieurs réunions d'acteurs du PAT. Cependant, pour le moment, ce PAT n'a encore abouti à rien, en raison notamment du manque de volonté politique des élu·es envers le projet, et par conséquent du manque de moyens attribués au projet, comme nous le confiait un·e cadre de l'intercom (Communication personnelle, 2022). Le modèle de la *primaire Lamarck* est donc peu valorisé par les services de l'intercommunalité ; les autres cuisiniers des écoles de l'espace d'étude n'ont pas eu connaissance de ce cas par le biais des services intercommunaux (dont leur commune dépend). Mme C est cependant régulièrement sollicitée par la presse régionale (Figure 160) pour qu'elle présente son travail (*Ouest-France, Grand Format*).

Le contexte productif joue un rôle clair dans ce modèle d'approvisionnement, en grande partie en lien avec la structuration de l'offre en bio dans la commune et aux alentours. Pour autant, les réseaux d'interconnaissance et surtout la gestion du restaurant par une association créée par des parents d'élèves producteur·trices joue un rôle tout aussi important, si ce n'est décisif.

Suivi depuis 2016, les approvisionnements n'ont guère évolué dans ce restaurant, en dehors d'une légère augmentation des produits bio et un abandon (temporaire) du poisson en raison des coûts augmentés par l'inflation et le gaspillage important lors de la présentation de ces plats.

Figure 16o :
Mme C dans la presse



en fin de repas, préparant les courses à venir.

Source : Grand Format, 2022

La proximité, une approche politique ?

Le chef du restaurant du lycée Ford, M. T, revendique un travail de sourcing important qui lui a permis d'atteindre les 80 % de produits locaux (Figure 161). Il explique prendre du bio au maximum pour « *l'empreinte écologique* » (communication personnelle, entretien 505, 2019). Il privilégie également la proximité dans ses approvisionnements :

Monsieur T - Oui bah oui quand c'est possible, bien sûr ! tout ça qu'on a les produits laitiers c'est bio, la farine... Oui le maximum ! Bio mais local ! Je vais pas prendre du bio qui vient de l'autre bout du monde, ça n'a pas d'intérêt...

Enquêtrice - Si je reprends ce que vous me dites, vous définiriez le local comme ce qui est le mieux pour la collectivité ?

Monsieur T - Oui, à tous les niveaux : proximité, la bienveillance auprès de la planète, et puis la qualité ! Donc voilà ! (...) Mais je fais ça depuis avant qu'on nous le demande, parce que ça me paraissait évident, parce que faire venir des produits de l'autre bout du monde... Le pire dans tout ça, c'est que les gens qui sont à l'autre bout du monde, c'est des esclaves quoi. Quand en Espagne, on voit tous ceux qui travaillent dans les serres et tout ça... C'est des chiens, c'est malheureux, c'est affreux quoi ! (...) c'est travailler avec les artisans, travailler avec...

(*ibid.*)

Les dimensions de la proximité évoquées par ce chef sont multiples : à la fois **spatiale**, en favorisant la production régionale ; et **politique** en inscrivant ses choix d'approvisionnement

dans une perspective globale, à la fois écologique mais aussi éthique. Il assume privilégier la qualité sociale des produits, qu'il associe à la provenance des aliments :

Mais aujourd'hui on n'achète pas un produit on achète un prix ! Les gens ils achètent un prix, ça vient d'où, ils s'en foutent... (...) Même, j'vais vous dire, j' préfère payer plus cher, en local, parce que ben ça crée du lien, puis du travail, des impôts des taxes qui rentrent pour la société. Donc pour gagner 10 € on va mettre des gens dans la misère (...) Mais je prends aussi des produits qui viennent d'un peu plus loin pour des raisons de pratique, pour des raisons de bon sens parce que, pour réussir à faire tout ça, il faut aussi que je travaille ! (...) Alors je prends du temps, l'après-midi je finis un petit peu plus tard, des fois j'ai un peu de travail à la maison (...) c'est aussi ma mission quoi, j'veux pas être un chef... Je veux être sur le terrain ! Et puis quand moi je le fais, tout le monde peut le faire.

(ibid.)

La dimension **économique** de la proximité apparaît dans ce dernier verbatim. M. T présente l'engagement financier de son restaurant comme un moyen de favoriser et d'encourager les filières locales, qui réinvestissent dans l'économie présenteielle.

M. T a effectué un travail important sur le gaspillage et sur les portions. Les économies réinvesties dans l'équipement de la cuisine ont favorisé l'approvisionnement en produits bruts, et ont permis d'augmenter la part de produits de qualité, un peu plus cher que chez les grossistes. Ce chef explique ainsi pouvoir travailler avec un mareyeur de Cherbourg, plus cher, mais qui justifie le prix par la qualité des produits :

Ensuite, tout ce qui est poisson, alors on travaille aussi avec des grosses maisons comme [Grossiste de surgelés], puisqu'ils ont leurs bateaux, ils fournissent tout un tas de choses, bon ils sont un petit peu... et puis ils ont leur propre pêche, et l'entreprise donc bon... (il marque une pause). Et puis on travaille surtout avec [Mareyeur], qui est une boîte locale, et là ce matin on a reçu nos 250 petits filets de poisson, déjà découpés, c'est une des demandes, parce que nous si on devait lever 250 filets de merlan, ou de morue, déjà c'est à 8,90 €, alors que je pourrais très bien les avoir à 5 € si je prenais d'autres filières, donc on fait un effort financier, parce que là aussi, donc c'est un échange. Puis là comme il y avait un peu de gros temps, le coûts ont un peu augmenté, donc c'est 8,90 € le filet donc vous voyez qu'on fait un effort quand même !

(ibid.)

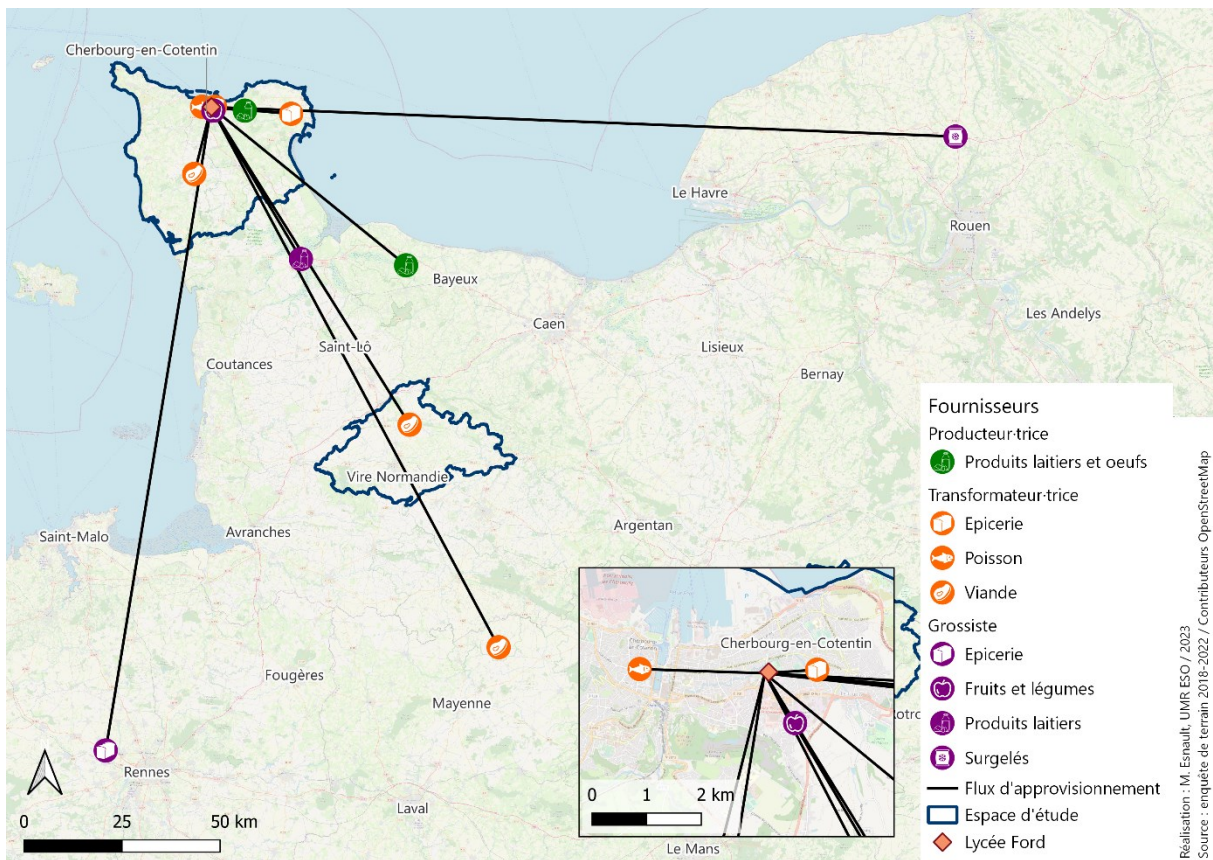
Cet engagement envers les fournisseurs locaux ne peut se faire trop régulièrement en raison des surcoûts engendrés : « *c'est pour ça qu'on se limite à ça, parce que j'allais dire on a notre président [de région] qui dit "80 % de bio, de local" oui d'accord mais comment on le finance ?* » (*ibid.*). Il se demande ici comment mettre en œuvre le plan régional d'augmentation des produits régionaux sans augmenter le tarif pour les parents, et s'inquiète de la possibilité de réalisation de sa mission, et de son impact sur l'économie locale.

La restauration scolaire ne disposant pas de fonds illimités, les marchés publics demandent de considérer l'offre la plus raisonnable notamment d'un point de vue du prix. Cependant, M. T s'inscrit en défaut de cette recommandation, en passant en marché de gré à gré :

Je regarde jamais un prix ! On fait de l'osso bucco de veau ! Quand même ! On fait des produits comme ça, on fait vraiment du produit de qualité. Et je veux dire, je négocie jamais un prix ! Jamais ! Mes producteurs de poisson, de yaourt, de crème, les œufs, je négocie pas, jamais ! Parce qu'ils nous font le prix juste ! Parce qu'à partir du moment où je vais commencer à leur demander un prix, je vais les remettre dans la même situation de pauvreté, et ceci et cela ! Nous on est pas une banque, on a de l'argent, on a ce qu'il faut pour vivre, donc on va pas mettre des gens dans un état de misère pour... C'est pas ça l'idée, l'idée c'est du gagnant-gagnant !

(*ibid.*)

Figure 161 :
Approvisionnements du lycée Ford



Comme ses collègues précédents, grâce aux produits locaux de qualité, il développe une forme d'éducation à l'alimentation, notamment par l'affichage dans le restaurant (Figure 162) :

Donc là on fait de l'information sur toutes les sortes de fromages qu'on sert à peu près tous les jours, on a pas tout ça tous les jours, mais on a cinq ou six sortes de fromages tous les jours.

(*ibid.*)

Figure 162 :
Rampe de service du Lycée Ford présentant les fromages servis



Photographie M. Esnault, 2019

M. T pense donc ses approvisionnements comme une implication du restaurant au sein du tissu économique local, et une contribution au développement des filières de proximité. Le travail d'introduction des produits de qualité est ensuite valorisé au sein du restaurant du lycée dans le but avoué d'inciter à la consommation de ce genre de produits chez des élèves en filières professionnelles issus de milieux plus modestes qu'en lycée général. L'offre laitière et carnée du restaurant est principalement régionale, tandis que les produits des autres filières sont moins régulièrement d'origine locale.

La proximité spatiale dans la recherche d'approvisionnement est systématique dans ces six exemples. La volonté de contribuer à l'économie locale (dimension économique), et de construire un lien avec la sphère productive de proximité (dimension relationnelle) apparaît comme une forme de contribution à l'évolution du système productif local. Les modèles d'approvisionnement et le rapport à la proximité semblent à nouveau être modulés par le degré d'engagement du ou de la chef·fe de cuisine, ce qu'appuient les deux derniers exemples.

Ainsi, la **production locale** contribue à priori aux modes d'approvisionnement de la restauration scolaire. Cette interaction est particulièrement forte lorsqu'il s'agit de produits bruts qui peuvent être cuisinés directement en restauration scolaire, ou bien lorsque les filières locales disposent d'outils de transformation. **L'appel aux grossistes** se fait ainsi en cas de défaut d'offre, mais également par **défaut de moyens de transformation** (légumerie par exemple) au sein de la cuisine, ou par **défaut d'engagement** dans l'équipe de cuisine.

La **proximité est systématiquement recherchée dans les approvisionnements enquêtés**, mais principalement par son entrée spatiale. Lorsque seule la dimension kilométrique est activée, cela ne garantit pas une interaction avec la production locale et le système alimentaire de proximité. En effet, les restaurants de notre échantillon activant uniquement cette dimension sont ceux qui s'approvisionnent le moins avec des produits de proximité. Le lien social à la production de proximité (exprimé par la dimension relationnelle) est un moteur important dans la pérennisation d'une fourniture locale, surtout lorsqu'il s'accompagne d'un travail conjoint : planification des cultures, présentation des produits dans les restaurants, implication des élèves... Cette dimension sociale est particulièrement déterminante dans le cadre d'une éducation alimentaire, ce que nous démontrent les exemples de la *maternelle la Garenne* et la *cuisine Louise Legrand*. La définition de la qualité des produits par les chef-fes combine plusieurs facteurs (la production certifiée en bio par exemple) mais **inclut toujours la dimension spatiale** de la proximité. La distance est donc systématiquement interprétée dans la question de la qualité, et même un produit issu de l'agriculture biologique est renvoyé à son espace de production. Ainsi, tous les cuisinier-es enquêté-es rejettent le bio qui vient de « loin », spécifiquement d'Espagne (en lien avec la « mer de plastique » des serres de la région d'Almeria et les nombreux reportages sur la question) ou provenant d'en dehors de l'espace européen.

L'importance d'un **soutien économique à l'espace de production** est exprimée par les chef-fes enquêté-es, de manière certes moins fréquente que la dimension relationnelle. Les moyens contraints de la restauration scolaire limitent cependant l'engagement et l'impact potentiel dans l'économie locale. La **proximité fonctionnelle**, régulièrement évoquée par l'entrée des circuits courts, apparaît assez peu dans les discours, en particulier dans les six exemples présentés, sauf lorsqu'il s'agit d'évoquer les difficultés logistiques liées aux volumes, aux temporalités ou aux publics de la restauration scolaire (boulangeries, viandes locales). Enfin, **l'aspect politique de l'alimentation est corrélée à l'augmentation du nombre de dimensions de la proximité**. Plus les chef-fes ont l'expérience de ce type d'approvisionnement, plus la variété des aspects de la proximité va être importante, et plus la réflexion politique sera suscitée. En cela, notre travail rejoint le discours de R. Le Velly sur la nécessité d'un **processus cognitif préalable** qui déclencherait un approvisionnement de proximité (2017). La **formation** (Darly et Aubry, 2013 ; Magrini *et al.*, 2021), les **interactions** quotidiennes avec des acteurs (cf. 5.2), les **trajectoires biographiques** (cf. 5.3) et la **dimension relationnelle** de la proximité contribuent ici à ce processus cognitif.

7. Justice et approvisionnements de qualité

Ce chapitre pose la problématique de la justice alimentaire dans la recherche des approvisionnements. Nous proposons de décaler le prisme d'analyse en développant l'étude des filières alimentaires et du rôle d'acteurs externes organisant la gouvernance alimentaire, et non plus établissement par établissement comme dans les chapitres 5 et 6 précédents. Ainsi, nous pouvons nous interroger sur le rôle de chacun des acteurs de la sphère productive, notamment les intermédiaires entre production et consommation.

Si la restauration collective représente moins de 10 % des repas consommés par la population d'une aire urbaine (Darrot *et al.*, 2020b), celle des espaces non centraux, qui ne disposent pas de grands établissements de santé, de travail, ou scolaires qui produisent le plus de repas est moindre. Le nombre de structures qui offrent un service de restauration collective est donc moins important dans les espaces urbains. Les volumes nécessaires à la production des repas sont donc moins conséquents.

L'idée centrale de ce chapitre est de questionner l'organisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de la restauration scolaire dans les espaces non-centraux, supports de la production alimentaire, organisation qui semble dépendre de structures liées aux centralités urbaines. Le premier point s'intéresse à chaque filière agroalimentaire et les pratiques d'approvisionnements des restaurants enquêtés. Le deuxième revient sur les inégalités de l'équipement de l'outil de production, ce qui conditionne les possibilités d'approvisionnement. Enfin, le troisième et dernier point développe le rôle d'acteurs externes (légumeries, plateforme logistique, société de restauration collective) dans la fourniture de produits et la gouvernance du système alimentaire.

7.1 Une offre inadaptée ?

Cette première sous-partie propose une approche par type de produits alimentaires, tels que nous les identifions depuis le début de ce travail. En effet, le chapitre précédent démontre que certains produits sont plus favorisés que d'autres en fonction des espaces de spécialisation agricole dans la recherche d'un approvisionnement de proximité. Nous nous intéressons d'abord au poisson, puis à la filière maraîchère, à l'épicerie, aux produits laitiers et enfin aux produits carnés. L'offre alimentaire pour un type de produits peut parfois être dominée dans un espace par un seul opérateur, en raison de l'absence d'alternative : le chapitre précédent nous a démontré que dans certains espaces, cette situation est probable.

Un seul grossiste, généraliste, peut fournir toutes les denrées alimentaires auprès d'un restaurant scolaire à condition de remporter tous les marchés, ce qui s'avère aisé en cas d'absence de concurrence, comme nous l'explique un gestionnaire de cuisine centrale dans le Cotentin :

Le problème c'est qu'avant, enfin le gros souci que moi j'ai personnellement, (...) c'est qu'on a que des généralistes. Donc le problème aujourd'hui il est là, si on n'est pas pointilleux lors de la délibération des marchés, je peux avoir un seul fournisseur qui fait tout.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Un seul fournisseur pourrait facilement maîtriser l'intégralité d'un marché dans l'un de nos espaces d'étude. Le risque d'un tel monopole est (entre autres) de n'avoir plus aucun contrôle sur le respect du cahier des charges pour la qualité ou pour le prix, faute de n'avoir aucune alternative pour fournir les cuisines. Ce monopole existe pour certaines familles de produits, comme nous allons le développer dans le point suivant par l'exemple du poisson¹¹³.

7.1.1 Monopole et besoins de transformation : se fournir en poisson

L'intérêt d'étudier le Cotentin se révèle en partie lorsque l'on se consacre à l'exemple de la filière des produits de la mer, et particulièrement du poisson. Cet espace aux trois façades maritimes est connu pour sa tradition de pêche (Figure 163), avec plusieurs ports spécialisés dans la pêche de coquillages (coquille Saint-Jacques, bulot, moules, huîtres, coques, praires...), de crustacés et d'espèces reconnues pour leurs qualités gustatives (bar, sole, maquereau...), production valorisée par la filière¹¹⁴. Cette spécialisation du territoire ne se transcrit pas pour autant dans l'offre des restaurants scolaires enquêtés, à quelques exceptions près. Le poisson frais est rarement présent dans les menus, en raison de

¹¹³ Nous avons par ailleurs détaillé partiellement ce premier exemple dans une publication (Esnault, 2023).

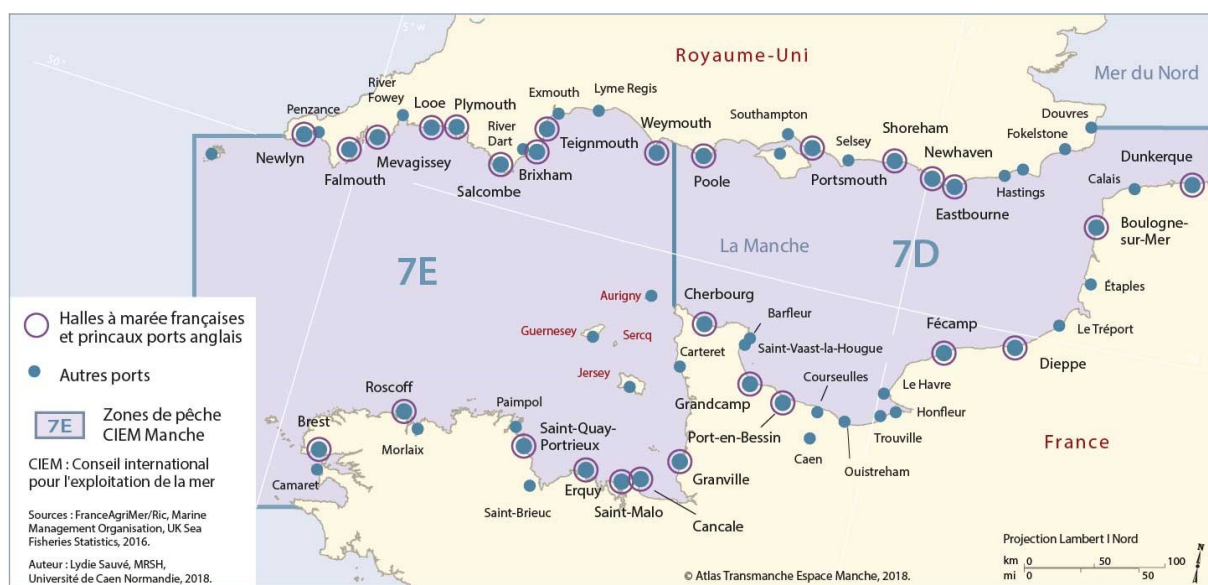
¹¹⁴ Filière organisée par *Normandie Fraîcheur Mer* (NFM), groupement des marins-pêcheurs, criées et mareyeurs de Normandie

nombreuses contraintes logistiques, mais aussi de transformation, que nous évoque la cheffe de la *cuisine Française d'Eaubonne* (50) :

Le poisson frais, on fait pas nous, au niveau du stockage en chambre froide, stockage à 2°C c'est compliqué, et en plus on a un souci d'effectif variable, donc c'est vrai qu'on est resté au poisson surgelé pour le moment. [...] Il faut pouvoir donner accès au fournisseur pendant la nuit, qu'il puisse accéder à la chambre froide... [...] C'est un peu compliqué...

(Communication personnelle, entretien 502, 2019)

Figure 163 :
Principaux ports de pêche et halles à marée en 2016



Source : (Turbout, 2018)

L'approvisionnement en poisson surgelé est donc **plus simple à mettre en œuvre** dans cette cuisine qu'en poisson frais. Outre les contraintes techniques que cela peut représenter, l'absence du poisson frais peut être simplement une question d'habitude, parfois bouleversée par l'arrivée d'un autre chef ayant d'autres pratiques, ici dans le Cotentin dans le *lycée Ford* :

Quand je suis arrivé sur [*lycée*], y'avait pas de poisson frais par exemple. C'est [*grossiste surgelé*] qui avait tout le poisson. Il suffit juste de les rentrer au marché. À Cherbourg on a une criée quand même [...] ça a pas été facile, je me suis battu avec mon intendant au départ, mais on a réussi. Et puis, je veux dire, du poisson frais tous les midis, c'est top !

(Communication personnelle, entretien 504, 2019)

Pour autant, avoir du poisson frais au menu ne signifie pas l'abandon du poisson surgelé, cette transformation permettant une conservation longue, et l'utilisation d'espèces auxquelles les élèves sont plus habitués. Même si « *le poisson n'est pas que blanc ou que carré* » (communication personnelle, ateliers PAT du Cotentin, 2021), il est parfois difficile de faire manger autre chose aux enfants que du cabillaud, du colin d'Alaska ou du filet de Hoki (ces deux dernières étant des espèces du Pacifique, pratiques car surgelées, peu chères et sans arêtes), qui sont ainsi très présents dans les assiettes comme l'a analysé l'association *Bloom*

dans un rapport sur le poisson dans la restauration scolaire (Guillonnet et Nouvian, 2010, p. 13). Nous le constatons par ailleurs à la consultation régulière des menus des services enquêtés qui mentionnent ces espèces, comme sur la Figure 164.

Figure 164 :
Menus de la restauration scolaire de la cuisine Louise Legrand

Modifications possibles selon livraisons.

<p>Lundi Pomelo Navarin d'agneau Flageolets Fromage frais sucré</p>	<p>Mardi - Menu niçois Salade niçoise Poulet grillé aux herbes Ratatouille Tarte tropézienne</p>
<p>Jeudi Surimi Boulettes de boeuf Purée maison Fromage à tartiner Fruit de saison</p>	<p>Vendredi Salade Marco Polo légère Filet de colin Carottes vapeur Mini Leerdammer Fruit de saison</p>



Agriculture Biologique



Elaboré à partir de produits frais



Viande bovine française



Fabrication maison

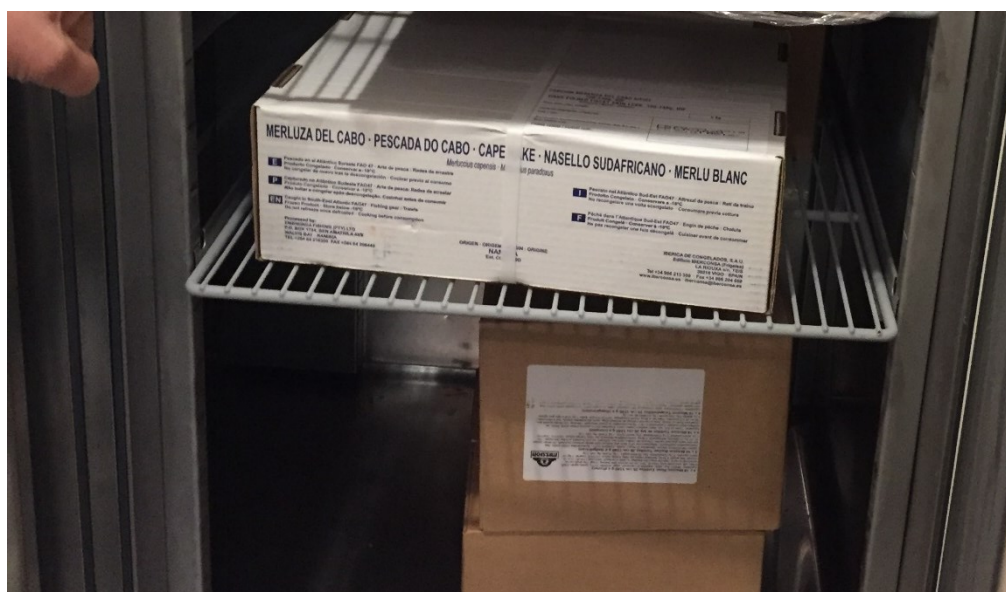


Local et de saison

Source : site internet de la commune de la cuisine Louise Legrand, mai 2019

Nous le constatons également dans les congélateurs, comme sur la Figure 165 présentant un paquet de merlu blanc pêché dans l'hémisphère Sud.

Figure 165 :
Emballage de poisson surgelé pêché dans l'Atlantique Sud-Est



Source : Photographie M. Esnault au collège Marie Laurencin, 2019

La Figure 166 représente le recours aux différents types de fournisseurs de poisson pour les établissements enquêtés : d'un côté les grossistes en surgelés, en violet, de l'autre des

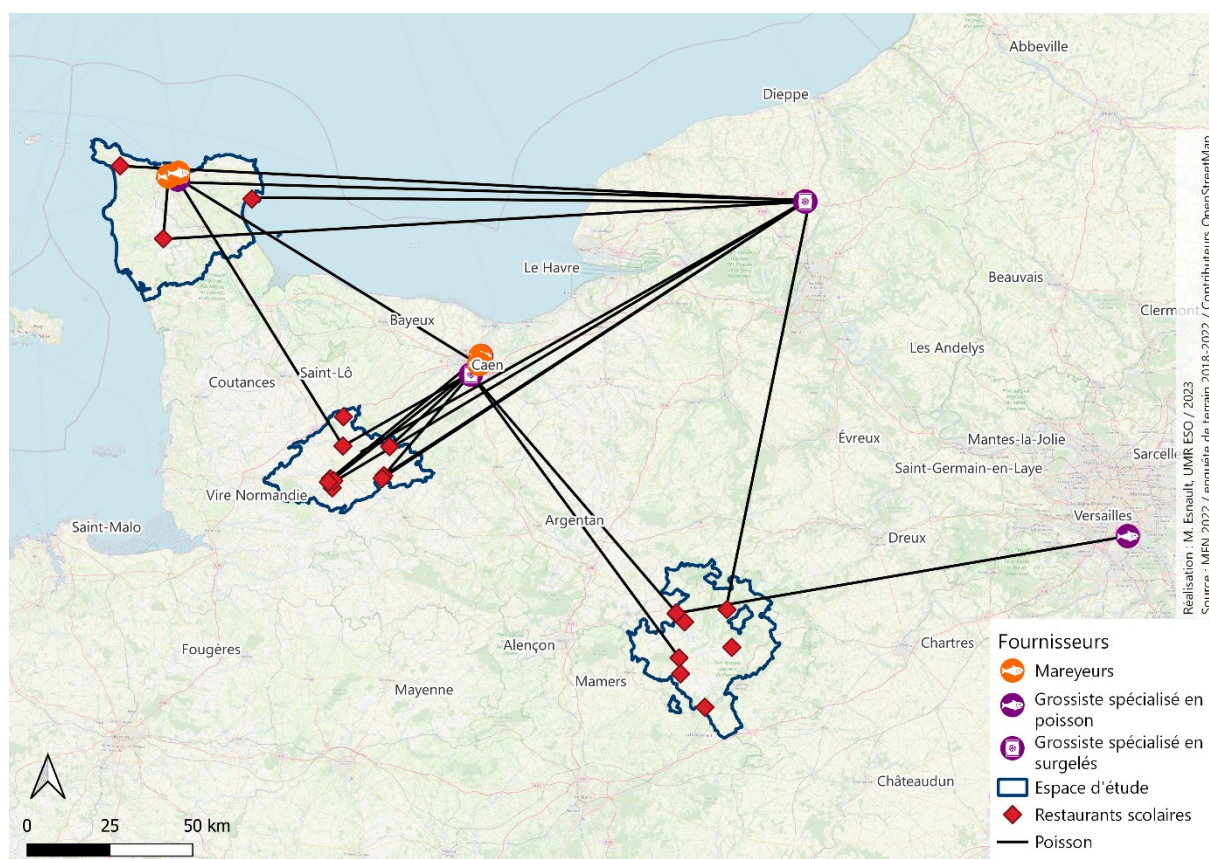
mareyeurs, en orange, à Cherbourg (50) ou à Caen (14). Malgré la localisation des grossistes en surgelés à plusieurs dizaines voire centaines de kilomètres de nos espaces d'études, le recours à ce type de fournisseur est majoritaire. L'entreprise à laquelle les cuisines font le plus appel est située en Seine-Maritime, et est réputée pour la qualité de son poisson surgelé. Elle a sa propre flotte de bateaux, ce qui, pour les cuisinier-es, démontre leur sérieux et leur engagement pour la qualité, et une mauvaise expérience ne remet pas en cause leurs représentations :

La principale du collège - C'était quoi qu'on avait l'autre jour ? Du saumon ?
La cheffe de cuisine - Oui mais il était pas frais... Il est bon quand même, c'est [grossiste surgelé], ils sont très bien sur le poisson !

(Communication personnelle, entretien 503, 2019)

Si les établissements du Cotentin (codes d'entretien commençant par 50) font régulièrement appel à cette entreprise, ce n'est rien comparé aux pratiques de la restauration scolaire dans le Bocage virois (codes d'entretien commençant par 14). Elle partage ce marché avec un autre grossiste en surgelés situé en région caennaise.

Figure 166 :
Approvisionnement en poisson frais et surgelé



Dans le Perche, la situation est plus complexe : nombreux sont les restaurants qui n'ont pas de fournisseur régulier en l'absence d'offre, ou qui **ne proposent simplement pas de poisson**

car peu apprécié par les élèves. Une poissonnerie a ouvert il y a quelques temps à Mortagne-au-Perche, ce que certain-es chef-fes voient comme une opportunité pour établir un approvisionnement de proximité, comme au *lycée Marcelle Henry* :

Non, malheureusement, le poisson c'est ce qui va me manquer parce que bah justement, l'éloignement fait qu'on est... C'est vraiment le seul petit souci que je compte remédier très prochainement parce qu'on a la chance d'avoir sur Mortagne, un poissonnier qui a un bateau à Port-en-Bessin [NDLR: *côte nord-ouest du Calvados*]. Donc je vais me rapprocher de lui prochainement même très prochainement, parce que l'idée c'est d'aller au bout de de mon projet, hein, ça serait leur refaire découvrir les poissons bons plans comme le tacaud (...), la roussette, et tous ces produits un peu sympas. (...) Ils sont pas chers. Et puis c'est surtout qu'on en a à profusion sur nos côtes.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Se fournir en poisson frais est également **une épreuve logistique**, les acteurs et actrices du PAT du Cotentin l'établissent ici : les apports sont variables, les espèces livrées ne sont connues qu'au dernier moment, la réglementation exige que les arêtes soient ôtées avant le service, voire la peau pour les enfants les plus jeunes, et la levée des filets demande une main d'œuvre conséquente dont les cuisines ne disposent pas (communication personnelle, ateliers PAT du Cotentin, 2021). Cela demande donc une adaptation et une souplesse de la part de la cuisine, comme des mareyeurs. Certaines entreprises l'ont bien saisi, et ont développé l'offre de service en ce sens. Du côté des cuisines, certains font le choix financier de favoriser ces fournisseurs, comme l'explique un chef cuisinier du *lycée Ford*, dans le Cotentin :

On travaille surtout avec [*mareyeur A*], qui est une boîte locale, et là ce matin on a reçu nos 250 petits filets de poisson, déjà découpés, c'est une des demandes, parce que nous si on devait lever 250 filets de merlan, ou de morue, déjà c'est à 8,90 €, alors que je pourrais très bien les avoir à 5 € si je prenais d'autres filières, donc on fait un effort financier, parce que là aussi, donc c'est un échange.

(Communication personnelle, entretien 504, 2019)

La qualité des produits est valorisée, notamment en raison de la proximité relationnelle qu'elle engendre : « *Il nous donne toujours en plus la petite étiquette "débarqué à Cherbourg" et tout donc ça permet de le mettre en avant au niveau du self (...). Y'a le nom des bateaux et tout ça c'est super* » (Communication personnelle, entretien 501, 2019). Pour autant, les outils de transformation de ce même mareyeur ne peuvent pas suivre la demande pour un moyen ou grand service, comme la *cuisine centrale Lucie Aubrac* (50) :

[*Mareyeur A*], je pense qu'au bout d'un certain volume, il pourra plus fournir. Il est très, très bien pour la restauration, pour les collectivités jusqu'à 150-200 rations, moi aujourd'hui, si je fais un repas complet, c'est 600 rations de poisson pour les enfants, fileté, sans peau, sans arêtes, euh j'ai peur qu'il soit un peu juste. Je ne veux pas le mettre en difficulté pour ça...

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Il n'est donc pas toujours possible de se fournir en poisson frais auprès de certains mareyeurs, ce qui peut également expliquer le choix du surgelé dans certaines cuisines. Dans le Cotentin, d'après les entretiens et les acteurs et actrices du PAT, seul un mareyeur a l'outil pour transformer suffisamment de portions pour un moyen (plus de 500 portions) ou grand service (plus de 1000 portions). Les contraintes logistiques peuvent donc être dépassées, mais encore une fois, un risque de monopole se présente. De plus, comme le souligne le chef cuisinier du lycée Ford, **choisir du poisson frais est un effort financier** pour la cuisine (le coût varie du simple au quasi double), ce ne sont donc pas toutes les collectivités qui vont en faire le choix. Certains restaurants du Bocage virois travaillent ainsi avec un mareyeur de Caen, mais il est souvent trop cher pour pouvoir proposer régulièrement du poisson frais. Des restaurants comme celui du lycée Maryse Bastié (14) ont même fait le choix de ne plus mettre de poisson au menu : « *Le poisson coûte plus cher aussi, donc le tarif augmente. Du coup nous on a pris l'option de dire que c'est le poisson qu'on enlevait en fait et qu'on remplaçait par du végétarien* » (communication personnelle, entretien 147, 2022). Plusieurs enquêté-es soulignent par ailleurs le désamour des élèves pour le poisson, ce qui va influencer le rythme de présentation de cet aliment dans les menus, notamment dans le Perche et dans le Bocage virois, ici à l'école Brontë (14) : « *Les enfants sont pas très forts sur le poisson chez nous. Ils sont plus forts sur la viande...* » (communication personnelle, entretien 142, 2019).

Toutes ces contraintes techniques, ces coûts et ce manque d'outils de transformation entraînent ainsi un non-recours au poisson frais dans de nombreux restaurants scolaires, malgré une filière pêche très importante dans le Cotentin et en Normandie. Autre filière importante dans le Cotentin, les légumes n'ont pas les mêmes contraintes logistiques liées à la fraîcheur des produits. Cependant, les besoins importants de transformation conditionnent leur usage en restauration scolaire.

7.1.2 Des légumes normands au menu ?

Intéressons-nous désormais à la filière fruits et légumes. Il est nécessaire de rappeler au préalable que quelques bassins maraîchers sont installés dans le Cotentin et sur les littoraux de la Manche, et produisent choux, carottes, poireaux, navets, pommes de terre, salades... Les deux tiers des légumes normands proviennent de ce département. En dehors de ces légumes d'hiver, environ 750 maraîchers (Chambre d'agriculture Normandie, 2022) sont présents dans les quatre autres départements normands, en culture légumière en majorité ou en légumes de plein champ (notamment en bio). Par ailleurs, de nombreux vergers sont implantés dans la région, produisant essentiellement des pommes à cidre. On note toutefois une production de pommes à couteau et de poires, ainsi que de petits fruits, mais ces volumes sont peu conséquents, représentant 1 à 3 % de la production française en fonction des fruits (*ibid.*).

La filière fruits et légumes peut donc fournir une partie des besoins de la restauration scolaire, principalement en légumes. Le recours à des grossistes peut être lié au manque d'offre pour

la production de proximité. La *cuisine Française d'Eaubonne* dans le Cotentin se fournit ainsi uniquement auprès de grossistes spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective en ce qui concerne les légumes :

Alors, le bio ça vient de [*grossiste bio*], ça déjà... On sait pas si c'est du local ou pas, et après sinon pour le traditionnel, [*grossiste traditionnel*] essaie de travailler en local oui, pas tout évidemment, **on peut pas tout avoir en local**. [...] Les carottes, ça vient de Surtainville¹¹⁵, par exemple [...]. Ils essaient de faire local mais ils font au mieux hein. J'ai l'impression, même dans leur discours, qu'ils sont plus dans le local que dans le bio d'ailleurs... [...] ils sont plus de toute façon du coin eux... Ils sont implantés là, mais ils sont pas mal installés... Mais leurs entrepôts de toute façon c'est plutôt Bretagne et Normandie.

(Communication personnelle, entretien 502, 2019, emphase ajoutée)

Ce **manque d'offre** est questionné par certain-es enquêté-es, ici la gestionnaire du *collège Edith Piaf* (61) :

Je trouve ça bizarre qu'il n'y ait pas beaucoup d'agriculteurs qui proposent des fruits, des légumes par exemple. Alors les fruits, on peut trouver des pommes à foison bah oui mais on ne mange pas que des pommes quoi. Donc on nous dit, fournissez-vous en local mais bon. On est un peu limité, nous, dans le Perche.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Les pommes sont largement mobilisées en restauration scolaire, étant l'un des fruits les moins chers avec la banane, et consommables quasiment toute l'année. Pour autant, proposer des desserts seulement à base de pommes toute l'année n'encourage pas l'éducation alimentaire et la diversité nutritionnelle. De même, la fourniture de proximité pour les pommes n'est pas toujours évidente : ne mobiliser qu'un producteur local rend les cuisines tributaires des récoltes, comme au *collège George Sand* : « *Il y a un producteur de pommes sur Alençon. Je l'ai appelé au mois de septembre, Apparemment, la saison avait été très mauvaise donc il a pas pu. On n'a pas pu prendre de pommes chez lui.* » (Communication personnelle, entretien 612, 2020). Un autre chef de cuisine à *l'école Brontë* (14) nous explique avoir rencontré le même souci, mais en mobilisant une plateforme logistique bio :

Moi je sais que j'ai eu des soucis d'approvisionnements, j'ai vu au mois de novembre, décembre, avec *InterBio*, demander des pommes bio, on n'a pas pu les fournir. Alors que c'est la saison. Bah oui. Pour ça qu'on est un peu réticents aussi, parce qu'on fait des menus, mais si derrière ça suit pas...

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Ces deux exemples sont pourtant issus d'années différentes, laissant penser que les récoltes sont assez aléatoires et ne peuvent fournir les volumes de la restauration scolaire. Ces

¹¹⁵ Surtainville, commune côtière de la Manche, est également située dans la communauté d'agglomération du Cotentin.

mauvaises expériences n'encouragent pas la recherche d'approvisionnement local pour les pommes, pourtant production emblématique de la région.

Concernant les légumes, les productions sont un peu plus diversifiées, et surtout plus importantes d'un point de vue des volumes que la culture de la pomme à couteau. L'obstacle est alors **plutôt technique ou bien lié à une question de prix**, ici à nouveau au *collège Edith Piaf* dans le Perche :

On a une dame qui est venue nous, à notre rencontre. Elle propose des légumes bio. Alors sur le coup, bah oui, forcément on était intéressé, mais franchement, on est obligé de s'attacher au prix. Enfin. Sinon, on ne rentrera jamais dans nos frais. Enfin, clairement, c'est 4 fois plus cher. Et même le bio qu'on prend chez [*grossiste indépendant*] hein, vous allez dire c'est un grossiste ? Bah ouais ouais mais on prend du bio chez lui, il est quand même moins cher que chez elle.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022, nom de l'entreprise anonymisé)

Recourir à un grossiste permet d'accéder à une offre plus diversifiée et surtout moins chère, sans garantie toutefois d'obtenir un produit de proximité. Nous mentionnons un peu plus haut que l'une des filières de production en Normandie concerne les pommes de terre, valorisée par certain-es de nos enquêté-es dans le Bocage :

On prend quand même de la pomme de terre fraîche. La purée, les gratins, tout en légumes frais. Sauf, si bon... On a quand même du surgelé, mais ça va être pour les jardinières, si on fait une jardinière, on va prendre des légumes de base, surgelés ou frais, et on assemble après ! Mais on fait nous-mêmes.

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Les autres légumes ne sont donc pas systématiquement achetés en frais, notamment lorsqu'il s'agit d'en cuisiner plusieurs pour une même composante. Le recours à des produits surgelés déjà préparés répond à certaines contraintes de moyens humains, tout comme les légumes de 4^e gamme (lavés, épluchés, découpés), ici au *lycée Ford* (50):

Moi je travaille avec des pommes de terre sous vide, des machins comme ça, et à éplucher c'est long, parce que je manque de personnel, j'aurais plus de monde, on ferait 100 % en frais ça c'est sûr mais on est obligé de faire des choix !

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Mobiliser des produits ayant subi une première préparation s'avère être une solution prisée par plusieurs de nos enquêté-es, et dépend des ressources humaines à leur disposition, ainsi que des contraintes techniques des cuisines (présence d'une légumerie pour laver et préparer les légumes notamment) et des volumes de repas à préparer. Des transformateurs mais aussi des grossistes ont saisi ce pan du marché des légumes, et proposent des produits de 4^e gamme en livraison pour quelques centimes de plus au kilogramme qu'un produit brut.

Enfin, certain-es chef-fes ne voient simplement que peu d'intérêt à chercher un approvisionnement de proximité, en raison des goûts de leurs élèves, qui jettent une bonne partie de leurs légumes à la poubelle, ce qu'explique la gestionnaire du *collège Edith Piaf* (61) :

Vous leur mettez des pâtes, ils vont les manger, mais vous leur mettez des légumes, vous avez la poubelle qui est remplie. Il y a des légumes qui passent plutôt bien : les haricots verts, généralement, ça passe, les petits pois, ça passe. Mais voilà, il y a des choses, la courgette par exemple, c'est poubelle (...) La cheffe a l'impression de travailler pour rien, ce qui est logique, donc des fois un peu en déprime après le repas.

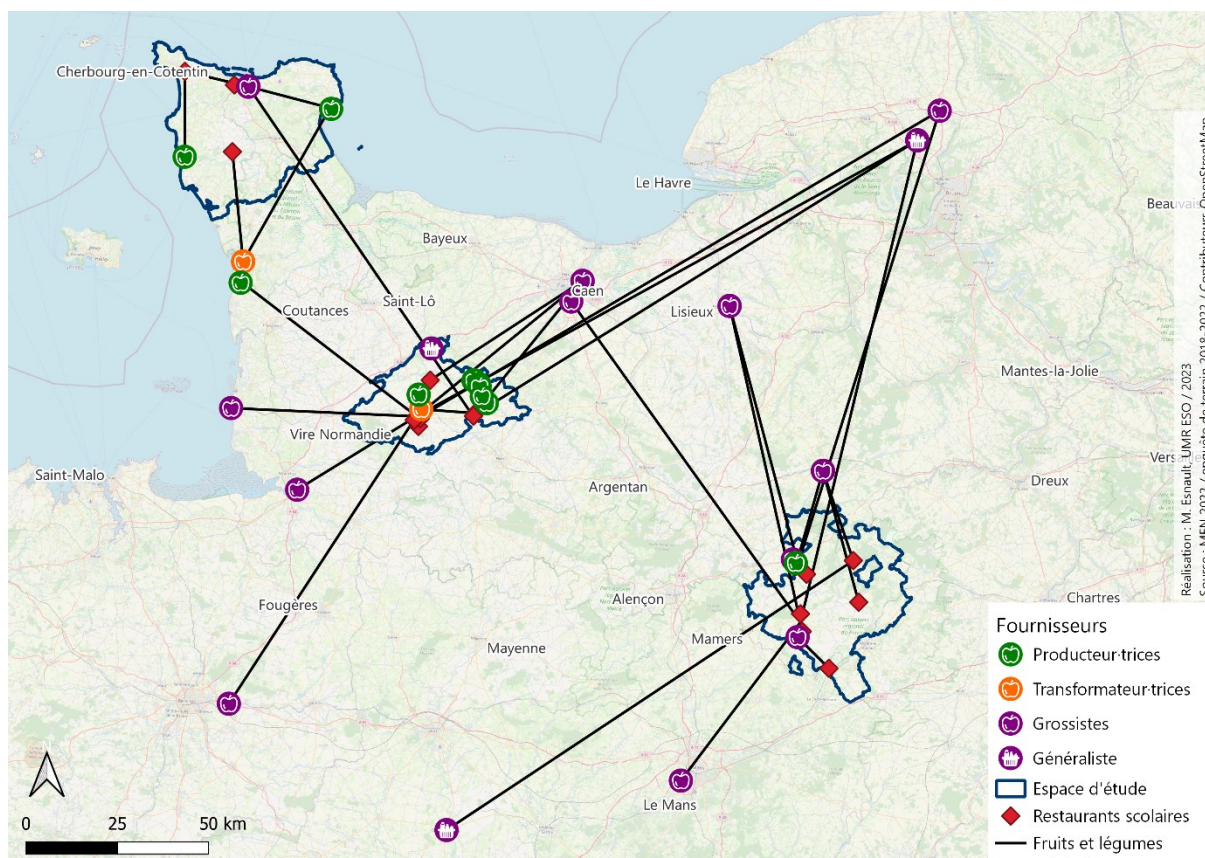
(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Ce sentiment de gaspillage et de découragement est vécu par d'autres chef-fes, qui constatent la difficulté récurrente de faire manger des fruits et légumes aux élèves, comme ici au *collège de l'Erdre* (14) :

Quand vous achetez des fruits bio, vous mettez des pommes bio à l'étalage. Les élèves ils sont habitués à manger une pomme bien ronde, bien belle, bien lustrée ; quand vous mettez une pomme avec une *bing* dessus ou un pincement, à moitié de travers, ou qui a une anomalie : il va pas la prendre. Donc nous on sait, c'est vrai quoi. On épluche aussi souvent les fruits. On leur met une variété de fruits dedans comme ça, ça leur permet aussi de faire du troc de l'autre côté, dans le réfectoire, donc on va couper une pomme, on va la couper en 12, on va mettre un papier de banane, donc ils vont avoir dans leur assiette pour 100 à 110 g de fruits (...) une orange, une pomme ou des dattes, on vous met des dattes, on met un peu de tout et en fonction de ce qu'on a. Et on s'est aperçu en fait qu'ils mangeaient beaucoup plus de fruits de cette façon-là que quand on leur mettait une pomme complète et qu'ils croquaient juste une fois dedans et ils laissent la pomme. C'est pas mal. Donc, on épluche, dans la mesure du possible.

(Communication personnelle, entretien 145, 2022)

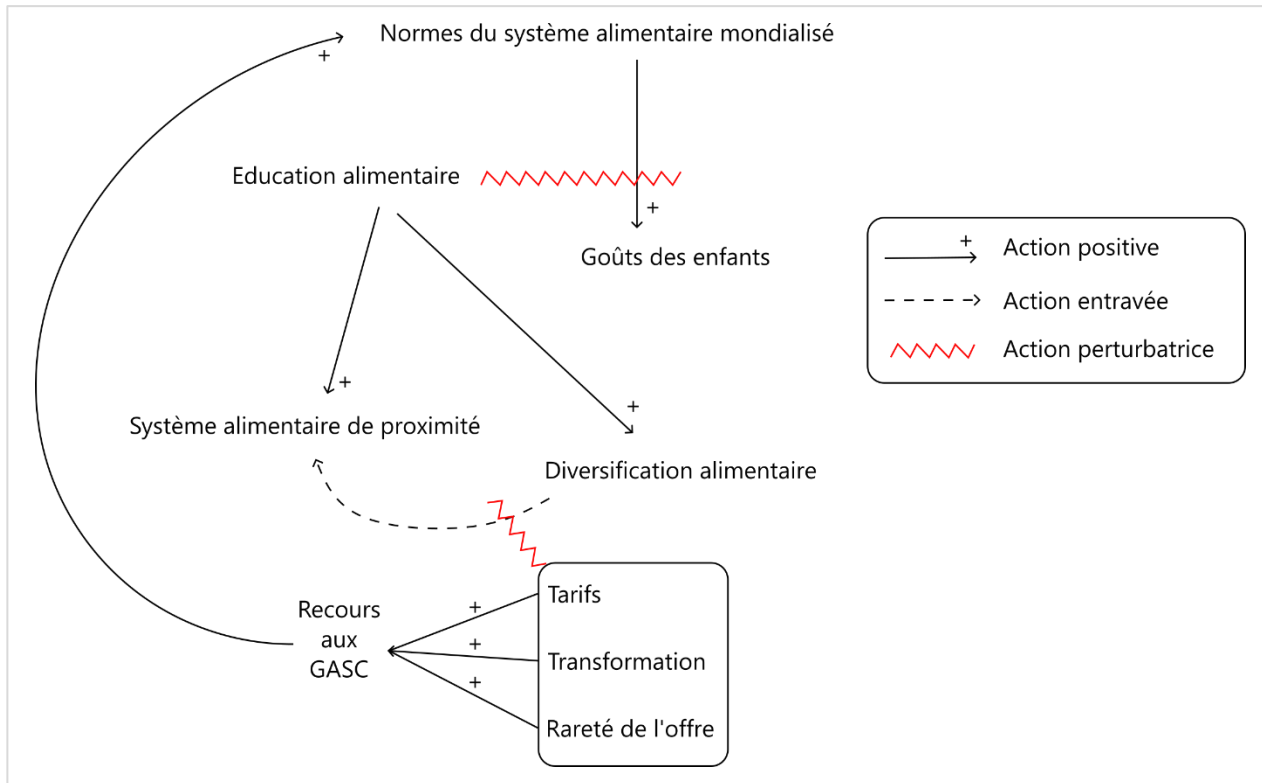
Figure 167 :
Approvisionnement en fruits et légumes



Cet enjeu de gaspillage mal perçu par les équipes de cuisine transparissait déjà dans l'exemple du *collège Barbara Stiegler* (61) développé dans le chapitre 5. La relation avec les élèves contraignait en effet grandement les velléités du chef à cuisiner des produits de qualité.

La recherche d'un approvisionnement de proximité est donc conditionnée à une forme d'éducation alimentaire, valorisant les produits non standardisés hors des normes du système agroalimentaire mondialisé (Figure 168). Ces enjeux de diversification alimentaire mais aussi de tarifs et de transformation encouragent le recours aux grossistes, qui s'avère ainsi important dans les restaurants enquêtés (Figure 167). Régulièrement évoquée comme étant la première porte d'entrée vers le bio dans des enquêtes nationales (Observatoire de la restauration collective bio, baromètre de l'Agence bio), force est de constater **que la filière fruits et légumes joue peu ce rôle en Normandie.**

Figure 168 :
Boucle de rétroaction influençant la recherche d'un approvisionnement de proximité en fruits et légumes



Réalisation : M. Esnault, 2023

7.1.3 Boulangerie ou plateforme logistique hors région : les produits d'épicerie face à la déconnexion

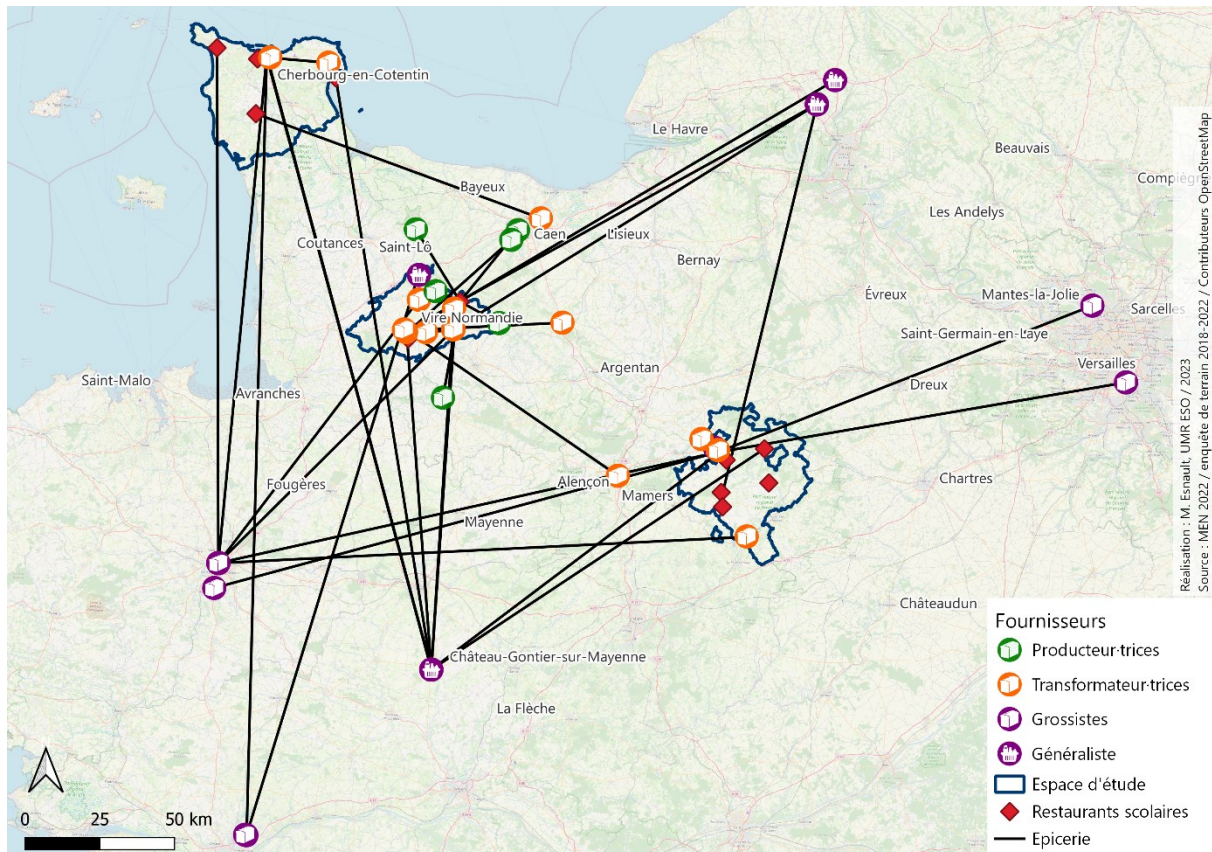
Les restaurants scolaires enquêtés se **fournissent en grande majorité auprès de grossistes pour les produits d'épicerie**, à base de produits céréaliers ou traiteurs (Figure 169) : pâtes, fonds de tarte, farines, fond de sauces, épices, riz, semoules, huiles, condiments, chocolat, miel... En revanche, le pain est presque systématiquement issu d'une boulangerie ou d'une grande surface de la commune ou avoisinante. Quelques producteur·trices pratiquent une première transformation qui permettent aux cuisines de restauration scolaire de travailler avec eux : paysans-boulangers, producteur·trices vendant leurs farines.

Les produits d'épicerie sont généralement peu évoqués dans les entretiens, le système principal étant de se fournir en pain dans une boulangerie, et de prendre tout le reste chez un grossiste spécialisé ou généraliste. La discussion sur la fourniture de produits d'épicerie se limite souvent à « *On a [grossiste spécialisé] pour tout ce qui est épicerie. On fonctionne aussi en local avec les boulangers du coin* » (Communication personnelle, entretien 616, 2022). Ces produits nécessitant une première transformation, la recherche d'un fournisseur local n'est pas systématique et non prioritaire, ici au lycée Marcelle Henry (61) :

Donc là avec des gros faiseurs, donc là en fait on part du principe que l'épicerie, voilà c'est pas le plus important, mais ils ont tous plus ou moins les mêmes produits que ce soit les pâtes ou autres. Donc là c'est vraiment on fait confiance au marché, en fait là on sait qu'on ne prend pas forcément de risque. Je préfère être beaucoup plus attentif sur du surgelé, sur du produit frais.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Figure 169 :
Approvisionnement en produits d'épicerie



La majorité des produits d'épicerie est donc livrée par des grossistes, dont **la plateforme de livraison est située dans un pôle urbain**. De plus, ces produits ayant des dates de péremption plus longues que les produits frais, les fournisseurs peuvent être implantés plus loin que les autres types de grossistes. La livraison regroupant de grandes quantités intervient donc moins souvent. Dans les fournisseurs les plus réguliers de nos enquêtés, nous identifions *Pro à Pro* (n = 8), *Pomona EpiSaveurs* (n = 6), *Krill* (n = 3) et *Transgourmet Ouest* (n = 2). Plusieurs de nos restaurants enquêtés ont choisi de passer **l'épicerie en bio**, la différence de tarif n'étant pas conséquente. Au niveau national, 33 % des approvisionnements d'aliments d'épicerie sont en bio (Agence Bio, 2022). Les grossistes remportent les marchés assez facilement, étant les seuls à disposer de gammes suffisantes pour répondre à l'intégralité des besoins. S'ils ne passaient pas par ces opérateurs, les chef-fes expliquent qu'ils n'auraient pas la possibilité de s'approvisionner : « *c'est vrai que si on veut du riz bio local, je peux toujours*

attendre mon riz, je l'aurais pas... » (Communication personnelle, entretien 505, 2019). Outre la caricature du riz, les produits à base de blé ou de farine pourraient être davantage valorisés dans l'approvisionnement de proximité.

Le cas du **pain** fait exception, régulièrement identifié comme étant un produit fourni en local. Cela s'explique par le travail avec les boulangeries : « *on prend les boulangeries du coin, donc sur chaque commune c'est différent, on a quatre boulangers pour les trois communes* » (Communication personnelle, entretien 142, 2022). Les volumes de la restauration scolaire ne sont pas toujours suffisants pour se faire livrer comme nous le montre l'exemple de la *maternelle La Garenne* précédent (6.3.1). D'autres contraintes, notamment d'offre, peuvent également jouer des obstacles et nécessiter un **recours aux GMS** pour fournir le pain, cas de figure rencontré à plusieurs reprises, comme pour la *cuisine Louise Legrand* dans le 6.3.2.

7.1.4 Les produits laitiers, approvisionnement de proximité par les producteur-trices

Les produits à base du « fleuve de lait » du Grand ouest français sont largement plus valorisés par nos enquêté-es que les filières précédemment évoquées. La recherche de fournisseurs en production de proximité est plus importante, et par ailleurs assez systématique pour nombre d'établissements enquêtés (Figure 171). Cette recherche d'approvisionnement est régulièrement associée à la labellisation bio, ici dans le Cotentin : « *la volonté des élus ça a été en 2010 de mettre le bio en place, et donc on a commencé par les produits laitiers, et il y avait aussi une demande en plus de la part des parents* » (Communication personnelle, entretien 502, 2019). Les produits AOP comme le beurre et la crème d'Isigny font également partie des requêtes. Un des grossistes de la Manche, *Disfrais*, est spécialisé dans les produits laitiers, notamment locaux, en réseau avec la coopérative *Maîtres Laitiers du Cotentin*. Cet opérateur occupe une position importante dans les approvisionnements de nos restaurants enquêtés, avec neuf établissements qui déclarent utiliser ces produits. La cheffe de cuisine du *collège Marie Harel* (50) explique :

On travaille beaucoup avec les *Maîtres Laitiers du Cotentin* aussi, puisqu'on fait avec *Disfrais*... On a les yaourts *Campagnes de France* qu'on ne peut pas considérer comme du local, y'en a qui sont produits à Toulouse, ce qui me fait penser qu'on marche un peu sur la tête mais bon... On travaille au moins avec le beurre d'Isigny, la crème et puis y'a certains yaourts qui sont fabriqués à la laiterie donc voilà...

(Communication personnelle, entretien 501, 2019)

Ce grossiste permet ainsi de travailler avec certains produits de proximité, mais apporte également des produits de sa marque distributeur, appartenant au réseau *France Frais* implanté sur la France entière, ce qui explique les yaourts de Toulouse.

Du côté des fromages, travailler en local est une façon de mettre en valeur les produits régionaux (cf. Figure 170), dont plusieurs sont sous labels de qualité. De nombreux

restaurants fonctionnent désormais à la coupe, afin de montrer les produits et faire découvrir de nouveaux fromages, comme au lycée Ford (cf. 6.3.3) ou au collège Marie Harel (50) :

Le fromage, on fait que du fromage à la coupe, on ne fait jamais... Enfin si, des fois le Kiri, le Boursin, le fromage de dépannage, mais sinon nos gros fromages tout est détaillé, on essaie au maximum de les désenvelopper...

(Communication personnelle, entretien 501, 2019)

Figure 170 :

Présentation des fromages sur la rampe de service



Source : Photographie M. Esnault, collègue Georges Brassens, 2022

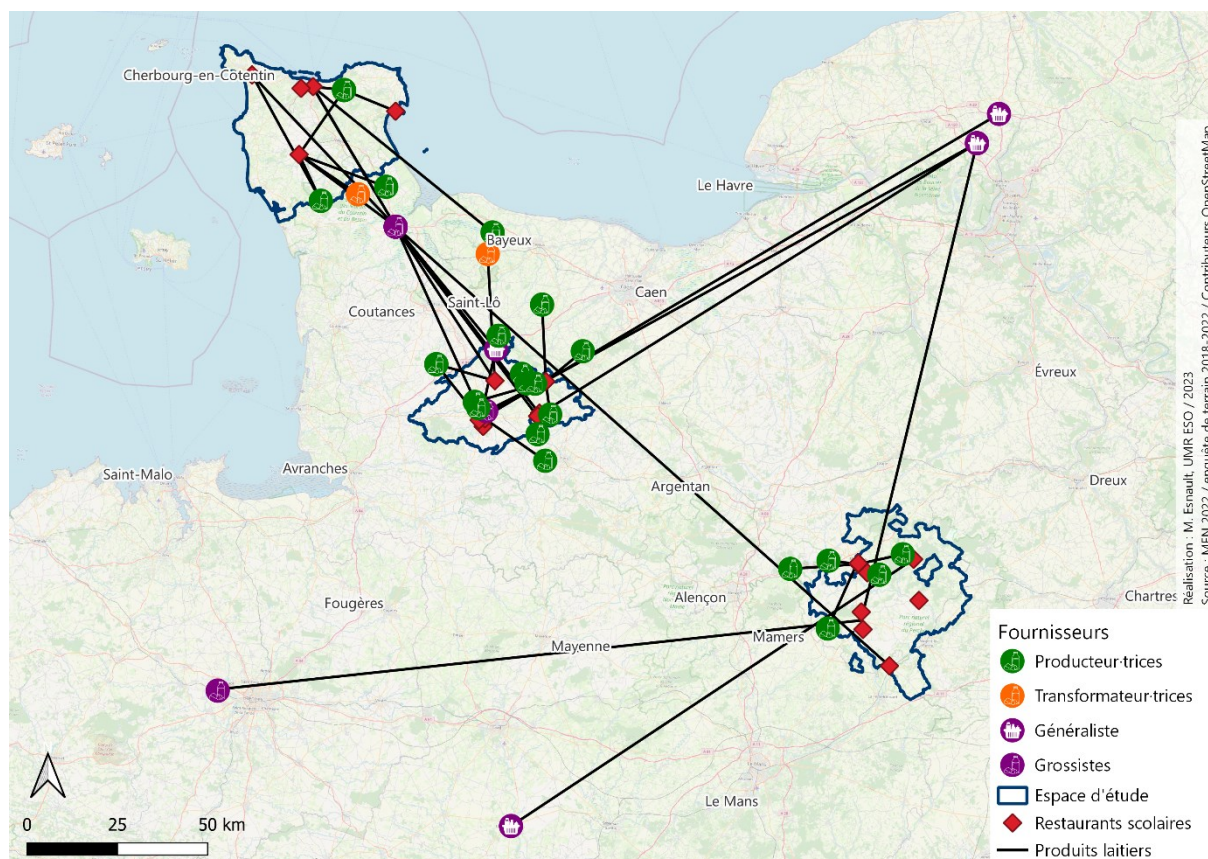
Du côté des freins, le fait de ne pas toujours pouvoir proposer des fromages au lait cru en raison de l'âge des élèves va limiter les possibilités de certain-es : « *il est en bio, il proposait ses camemberts, mais comme c'est du lait cru... Voilà.* » (Communication personnelle, entretien 142, 2022). En effet, pour les plus jeunes enfants, il est déconseillé de proposer des fromages non pasteurisés en raison des risques sanitaires. D'autres s'en affranchissent, comme la cuisinière du restaurant de la *primaire Lamarck*, dans le Bocage virois :

Enquêtrice – Est-ce que tu prends des fromages ? Au lait cru ou pas ?

Madame C – Alors normalement, on n'a pas le droit pour tous les enfants de maternelle, mais bon alors ça varie d'une personne à l'autre (...) Ils disent « *bah ouais si vous pensez que c'est mieux de donner du lait cru* » puis après y en a d'autres qui disent « *Ah bah non c'est pas autorisé* ». Et c'est vrai qu'il y a un document qui dit que c'est pas autorisé pour les enfants de maternelle. Alors bon, des fois je fais une petite digression, mais (...) c'est du fromage au lait cru mais type comté quoi que je donne aux enfants. Mais c'est un comté fabriqué à Coulonces [NDLR : dans le Bocage virois] hein, mais bon, voilà. Mais c'est le même mode de fabrication. Et puis de temps, en temps, j'en mets quand même du chèvre frais, je fais des petites tartines de chèvre frais.

(Communication personnelle, entretien 143, 2022)

Figure 171 :
Approvisionnement en produits laitiers et œufs (BOF)



Nous rappelons ici que les comportements sanitaires jugés dangereux sont plus régulièrement pratiqués par des populations dont l'origine sociale est favorisée, comme évoqué dans le chapitre 4, ce qui est le cas de cette cheffe (cf. 6.3.3).

Pour les œufs, qui sont associés à la filière des produits laitiers en restauration collective, deux discours dissonent : l'un défend les œufs « coquille » des producteurs locaux, l'autre les œufs « liquides » des grossistes, qui proposent des blancs et des jaunes d'œufs en bouteille (cf. Figure 172), également appelés « ovoproduits ». La principale thématique d'échange autour de ces produits portait sur cette distinction, et les avantages et inconvénients dans l'utilisation en restauration collective.

Les produits laitiers sont ici recherchés plus systématiquement en approvisionnement de proximité auprès de producteur-trices que le poisson, les fruits et légumes ou l'épicerie. Cependant, dans la Manche et dans l'ouest du Calvados¹¹⁶, un seul opérateur spécialisé en produits laitiers monopolise le marché du côté des grossistes (Figure 171).

¹¹⁶ Ce qui correspond aux 50 km de rayon fixé par le grossiste pour sa zone de livraison.

Figure 172 :
« Blanc d'œuf liquide pasteurisé 1 kg » et extrait de la fiche technique



Caractéristiques générales	
Dénomination réglementaire :	Blanc d'œuf pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Œufs origine France.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Pasteurisé, Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Blanc d'ŒUF, gomme xanthane (E415), guar (E412)
Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Blancs d'œufs	France
<small>** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides</small>	
Pays de transformation :	France [Département(s) : 56]
N° d'agrément :	FR 56.264.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	49
Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Oeufs de France

Source : *Catalogue de Pomona Passion Froid, 2023*

7.1.5 Produits carnés et fonctions de transformations locales

Terminons cet examen des filières par les produits carnés. Il s'agit du budget le plus élevé pour les restaurants scolaires, et 60 % de ces produits devront répondre à des critères de qualité au 1^{er} janvier 2024 avec la loi Climat et Résilience. L'élevage bovin étant important dans la région, les équipements et opérateurs sont nombreux pour la filière (cf. 6.1).

L'approvisionnement en viande bovine de proximité est ainsi reconnu pour sa qualité selon le chef du lycée Ford (50) :

Par exemple, en viande, je travaille uniquement en race normande, alors c'est pas de la race à viande, elle est pas reconnue comme telle, mais y'a de la race à viande normande aussi, c'est à dire qu'on travaille pas avec de la laitière de réforme, on travaille vraiment avec du produit spécifique, comme [transformateur-boucher] ! C'est à peu près la même chose. Et chez [atelier de découpe], par exemple, on avait du rôti lundi et du cœur de rumsteck, on s'moque pas, v'voyez. (...) des produits de qualité quoi, on va vraiment avoir un bon produit. Et puis comme en plus on fait de la cuisson basse température, des cuissons longues, on a très peu de pertes.

(Communication personnelle, entretien 504, 2019)

Favoriser des fournisseurs locaux, des **commerces de bouche de village** apparaît comme une piste intéressante pour la filière viande. La cuisinière de la *primaire Renard* s'approvisionne auprès d'atelier de découpe et de bouchers (cf. 6.3.2), tout comme la cheffe du *collège Marie Harel* (50) :

Enquêtrice – Vous n'avez pas eu de surcoût en passant par un boucher local pour la viande ?
Madame N – Du tout. Il est même moins cher. C'est un passionné, lui est content de savoir que sa viande est dégustée par des enfants ici, qu'ils sont contents et ça lui suffit. Il a des prix défiant toute concurrence. Par rapport aux autres, il passe haut la main. Si on faisait que sur

le tarif, il passerait quand même. Je ne pense pas que ça soit toujours le cas, mais là on a de la chance. Il adore ce qu'il fait.

(Communication personnelle, entretien 501, 2019)

La législation exigeant un repas végétarien par semaine fait réaliser des économies aux chef-fes, et permet de favoriser la qualité, notamment du côté de la viande. Les enfants des restaurants enquêtés sont rarement végétarien-nes, ce qu'expose la cuisinière de la *primaire Lamarck* (14) :

Connaissant les familles ici enfin au niveau alimentaire je pense qu'ils ne mangent pas forcément de la qualité chez eux ? Je me dis que c'est quand même dommage qu'ils ne puissent pas manger au moins une fois une viande de qualité par jour, les enfants quoi. Il n'y a pas vraiment de famille où les enfants sont végétariens. Donc je pense que c'est plus en ville où tu vas trouver ce genre de...

(Communication personnelle, entretien 143, 2022)

Cette **opposition entre repas végétariens et produits carnés** est reprise par plusieurs chef-fes, notamment celui de l'école *Brontë* (14), qui raconte son conflit avec des parents d'élèves :

Monsieur D – Bah le retour par exemple, en 2018-2019, quand est apparue la loi EGalim, enfin les repas végétariens, moi j'avais fait les menus en conséquence, un menu végétarien par semaine avec logo sur les menus, ah mais là ! ça n'est pas passé du tout ! Donc j'ai eu un collectif d'éleveurs, donc qui ont négocié avec la mairie du moment, donc je pense que c'était en 2018 ou 2019, et on était passé qu'à un menu végétarien par mois au lieu d'un par semaine. Et dernièrement, depuis le début de l'année, ou en fin d'année dernière, je pourrais retrouver, j'ai tous les menus, je suis passé à un menu végétarien par semaine sans rien dire, sans rien mettre. Et je n'ai plus un problème.

Enquêtrice – Ces éleveurs ne fournissent pas la cantine ?

Monsieur D – Pas forcément non ! Non, mais bon, ne pas mettre de viande, pour un fils d'éleveur, c'est pas possible quoi. Ces jours-là, ils ne mettaient pas leurs enfants.

Enquêtrice – Ah oui quand même ! (*rires*) Le boycott de la cantine, carrément !

Monsieur D – Ah oui oui oui ! On avait des gens qui étaient costauds quand même...

Enquêtrice – Et c'est juste les logos ?

Monsieur D – Bah le fait d'avoir mis « repas végétarien » avec le logo « végétarien » dessus, ça n'a pas passé du tout... ça attirait l'œil !

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Ce chef explique dans cet extrait qu'après avoir subi le refus du repas végétarien, il a réitéré l'expérience avec succès, cette fois sans apposer de logo. L'attachement d'une certaine partie de la population à des produits carnés au restaurant scolaire est important dans nos espaces d'étude. Les qualificatifs de « ruraux » et « agricoles » pour les parents d'élèves sont revenus à plusieurs reprises dans nos entretiens. La plupart de nos communes d'enquête présentant la même composition sociale (cf. 3.1.3), cela correspond à une population peu diplômée, majoritairement issue des classes populaires pour les actif-ves, aux revenus bas, avec un taux de chômage supérieur à la moyenne. Parfois, l'opposition aux repas végétariens est telle qu'elle est présentée dans la presse locale (Figure 173).

Figure 173 :
Titres de presse locale à propos du repas végétarien

Un message anti-viande placardé dans des cantines scolaires déclenche la colère des agriculteurs

Allier : un barbecue pour protester contre les menus végétariens dans les cantines

Menus végétariens obligatoires dans les cantines scolaires : une mesure que ne digèrent pas les éleveurs

Source : presse hebdomadaire régionale, 2020

Le fait d'avoir des parents d'élèves éleveur·euses peut être à l'inverse une opportunité pour construire un approvisionnement de proximité. La cheffe du *collège Georges Brassens* dans le Perche, collège dont elle fut élève, mobilise son capital d'autochtonie dans cet objectif :

J'ai la chance d'être une fille du pays donc je connais déjà, avec mes parents agriculteurs donc je connais les agriculteurs du coin, donc j'arrive à me fournir. Les steaks hachés de ce midi, ils venaient d'à 2 km d'ici. L'agricultrice est venue les amener hier matin, ça va donc, on a cette chance là, c'est que c'est rural, mais du coup on a pas mal d'agriculteurs.

(Communication personnelle, entretien 615, 2022)

La dimension relationnelle de la proximité en jeu dans l'approvisionnement précèdent joue ici sur la valeur attribuée au produit par la cheffe de cuisine, qui ne prend pas en compte le mode de production mais bien son interconnaissance avec l'agricultrice en question. Cette dernière ne travaille pas avec d'autres restaurants scolaires, ce qui démontre la spécificité de cette démarche. Le discours sur la qualité de la viande va varier d'un·e chef·fe à l'autre, en fonction des opérateurs avec qui il ou elle travaille. Un approvisionnement avec un grossiste va susciter un discours très technique, ici chez le responsable des approvisionnements de la *cuisine centrale Lucie Aubrac* (50) :

Un jour j'ai [grossiste] qui arrive, elle me dit « j'ai de la boulette couscous » en promo, c'est très bien. Je dis « c'est quoi votre boulette couscous ? », elle me dit « oui, il y a de l'agneau », je lui dis « donnez-moi la fiche technique », donc pour commencer déjà, 33 % d'agneau. Je dis, « on est déjà qu'au tiers, y'a qu'un tiers d'agneau, et derrière y'en a d'autres ». Ben elle a compris qu'après, elle pouvait me proposer de la boulette d'agneau, mais pas de la boulette couscous. Elle me dit « ok, je vois comment vous travaillez ».

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

La boulette d'agneau n'a pas ici la même valeur que la « boulette couscous » pour ce chef, en raison de la composition de l'aliment. Il s'agit ici de produits transformés, voire ultra-transformés par l'industrie agroalimentaire. Ce type d'aliment ne se retrouve pas dans les discours de chef·fes qui ne travaillent qu'avec des producteur·trices ou transformateur·trices, soit la majorité de notre échantillon (Figure 174).

Plusieurs abattoirs, ateliers de découpe et artisans se divisent le marché en fonction de leur localisation : la *Société Normande de Volaille – SNV* (n = 6) pour les trois espaces d'enquête ; la *Chaiseronne* (n = 4) pour le Cotentin et le Bocage virois ; les *Viandes fermières* (n = 5) et *Socopa* (n = 3) pour le Bocage virois et le Perche ; et la *charcuterie Ruel* (n = 3) pour le Perche uniquement. Des tensions s'affichent dans la filière, particulièrement dans certaines sous-filières en bio, avec des fermetures d'abattoirs dans la Manche.

Ces opérateurs n'apparaissent pas toujours accessibles pour la restauration scolaire. Les arguments du coût et des volumes sont évoqués, ici dans le Perche : « *sur la viande, on peut aller chez [boucher-charcutier-traiteur] par exemple. Mais ils sont très très chers. Donc c'est vrai que c'est pas tout le temps. Ils ont du mal à fournir la quantité aussi.* » (Communication personnelle, entretien 616, 2022). Les volumes apparaissent également comme un frein pour la *cuisine centrale Française d'Eaubonne* (50) :

Madame B, cuisinière – Dès qu'on fait de la cuisine maison, on va pouvoir utiliser plus facilement de bio, encore que nous on n'a pas de viande bio (...)

Madame K, cadre administrative – On a beaucoup de céréales, des produits laitiers, fruits et légumes, mais par contre tout ce qui est produits carnés, là c'est plus compliqué.

Madame B – Ben disons que là je pense qu'ils sont en train de s'associer entre eux les fournisseurs, mais ils n'ont pas encore monté le projet quoi...

Madame K – Après, avec l'abattoir qui va se construire à Carentan, est-ce que y'aurait possibilité de, j'ai bien entendu ce que le monsieur a dit, je me rappelle plus du nom du Maire... Le maire de Carentan ? Ou le président de la ComCom ? Enfin du coup qui intègre le PAT du Cotentin.

(Communication personnelle, entretien 502, 2019)

L'organisation des filières viandes bio n'apparaît pas encore suffisante pour fournir les volumes d'une cuisine centrale conséquente. Les enquêtées précédentes comptent sur les pouvoirs publics et les PAT pour pallier l'absence de structuration (Figure 175). Le chef du restaurant de *l'école Brontë* (14) expose ainsi un problème de structuration et de débouchés avec un producteur bio :

[Agriculteur bio], je travaille un petit peu avec lui sur les pommes de terre, les viandes on a essayé de voir avec lui, la volaille ça pourrait peut-être le faire, mais le bœuf c'est pas facile. Parce que nous on va prendre les bons morceaux, et il va pas savoir quoi faire du reste. On va pas tout prendre... On peut pas prendre un bœuf entier, c'est pas facile. Le collègue l'a fait une fois, ils l'ont eu, sur deux ou trois semaines ils ont réussi à tout passer, mais c'est compliqué ! Moi j'ai des menus, ça va pas passer ici. Si c'est pour que ça finisse à la poubelle, je préfère pas.

(Communication personnelle, entretien 142, 2019)

Figure 174 :
Approvisionnement en produits carnés

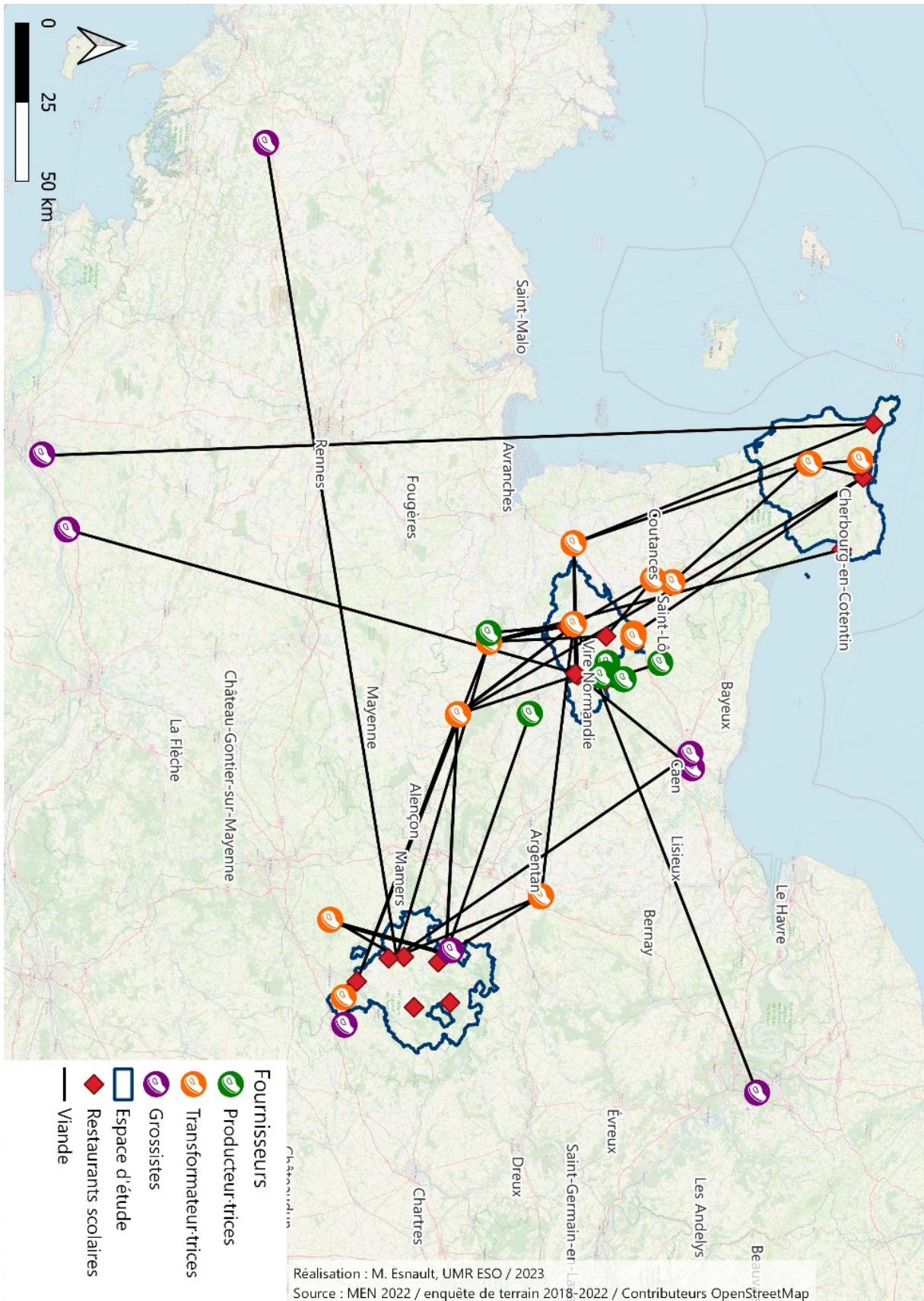


Figure 175 :

Article de presse mentionnant les difficultés de la filière viande

Abattoirs : « C'est un peu sauve qui peut »

Manche. Une réflexion départementale est en cours pour les abattoirs de la Manche, avec des centres d'abattage en moins. En attendant, la filière de proximité est fragilisée.

L'abattoir de Cherbourg fermé, celui de Saint-Hilaire-du-Harcouët en sur-sis jusqu'à fin juin, et celui de Carentan qui n'ouvrira qu'en janvier 2020... Pour les petits producteurs manchois, c'est un peu « sauve qui peut », selon Pascal Ferey, président de la Chambre d'agriculture de la Manche. « Pour l'instant, ils se débrouillent comme ils peuvent, ils vont un peu à Saint-Hilaire, un peu à Coutances... Mais dans les dix jours, j'ai convoqué une réunion avec les élus du Département, les services de l'État et les EPCI (Établissement public de coopération intercommunale) d'Avranches, de Carentan et Cherbourg pour organiser tout ça. Il faut que pendant six mois, on ne laisse personne sur le bas-côté de la route et que, dans la foulée, Carentan prenne son envol. »

200 km pour les ovins

Pour Pascal Ferey, « la Manche est un enfant orphelin d'abattage de proximité », en sachant que pour les moutons, c'est encore plus compliqué que pour les gros bovins : « Cherbourg fermé, on n'a plus d'abattoirs de petits ruminants à proximité. Le plus près, c'est Parigny/Saint-Hilaire, donc nos moutons de Cherbourg doivent faire 200 kilomètres. Économiquement parlant, ça ne tient pas la route. Il faut qu'on trouve une communion de vue économique entre l'abattoir de Saint-Hilaire/Parigny et Carentan pour le PAT (Projet alimentaire territorial). » Ces projets ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

Laurent Canoville, agriculteur à Omonville-la-Rogue, vend notam-



L'abattoir de Cherbourg est fermé, celui de Saint-Hilaire-du-Harcouët est en sur-sis et celui de Carentan n'est pas encore construit. Des producteurs se retournent donc vers l'abattoir privé (Bigard) à Coutances. (Photo: ANTOINE QUIN-FRANCE)

ment une trentaine de boeufs par an et regrette que l'abattoir de Cherbourg ait fermé si brutalement. « Les protagonistes nous ont mis au pied du mur et nous ont envoyés en vrac vers Saint-Hilaire ou la Socopa, à Coutances. Depuis que Cherbourg est fermé, petit à petit, les bouchers se tournent un peu, par force, vers

Socopa, du groupe Bigard », se désolent-ils. Il redoute des prix à la baisse et des pressions pour « casser les prix niveau transport et livraison ».

En attendant la mise en service de Carentan, les bêtes partent donc à Saint-Hilaire-du-Harcouët ou à Coutances, chez Socopa. « Mais tout ce qui s'en va chez Socopa est moins

bien payé, affirme-t-il. Et pour Saint-Hilaire, on est passé de trente minutes à trois heures de route. En attendant que Carentan ouvre, le risque, c'est de relancer l'abattage à la ferme, avec tous les problèmes sanitaires qui vont avec. »

Romain BEAL.

Vers une régie à Saint-Hilaire-du-Harcouët

L'abattoir de Saint-Hilaire-du-Harcouët a été placé en liquidation judiciaire mardi 31 mars et dispose de trois mois pour trouver un repreneur. La communauté d'agglomération souhaite sauver cet abattoir public. « La reprise en régie est une orientation forte vers laquelle nous nous dirigeons. C'est en tout cas ce qui était ressorti de notre séance plénière qui avait eu lieu en décembre. De cette façon, quand la liquidation sera prononcée, il y aura un passage en régie », indique David Nicolas, président de la communauté d'agglomération Mont-Saint-Michel - Normandie. Il reste toutefois prudent : « Cette décision n'est pas encore prise. Elle sera soumise au vote du conseil d'agglomération dans la deuxième quinzaine de mai. »

Si passage en régie il y a, il sera provisoire, le temps de se diriger vers une société coopérative. Pour l'instant, il s'agit d'une délégation de service public dont le gestionnaire est Manuel Pringault. « Nous sommes en train de mettre en place une stratégie départementale entre le Cotentin, Carentan et nous, assure David Nicolas. L'idéal serait que dans deux ans, nous ayons un abattoir neuf à Carentan et un abattoir neuf à Saint-Hilaire. Avec, pour qui pas, une seule unité de gestion pour les deux. Aujourd'hui, dans la Manche, nous avons un tonnage largement suffisant pour faire vivre les deux. L'idée n'est pas de gagner de l'argent mais de rendre service aux filières locales. »

Marie-Axelle RICHARD.

Un collectif citoyen pour favoriser le circuit court

Le 23 mars, le tribunal de Commerce de Cherbourg-en-Cotentin a annoncé la liquidation judiciaire de Smanco, la société exploitante de l'abattoir. Pour Sonia Krimi, la députée LREM de Cherbourg, cette liquidation pose problème : « L'abattage de la viande doit se faire maintenant dans un rayon de plus de 100 km, posant de sérieuses questions de praticité et d'écologie. »

Dans un courrier adressé au préfet de la Manche, la députée met en avant deux projets provisoires pour un redémarrage d'activité, notamment « une transition vers le nouveau site de Carentan, envisagée par l'agglomération du Cotentin et un collectif citoyen, composé d'éleveurs et d'artisans bouchers afin de créer un circuit court et de qualité », en attendant l'ouverture de l'abattoir de Carentan.

Laurent Canoville, éleveur à La Hague, est membre de ce collectif. « L'objectif est de réorganiser la filière viande au niveau local dans le Cotentin, à l'aide d'une plateforme en ligne, mise en place par la Chambre d'agriculture. » L'idée est de regrouper les éleveurs et artisans bouchers du Cotentin sur cette plateforme, pour « mettre l'offre en face de la demande » et favoriser le circuit court de proximité. « Il aurait fallu attendre l'ouverture de l'abattoir de Carentan avant de fermer celui du Cherbourg. Le transport est long et cela a des répercussions sur le bien-être animal. » Pour Laurent Canoville, il est nécessaire de trouver une solution pour faire vivre les éleveurs du Cotentin, sinon « on peut faire une croix sur l'élevage traditionnel local », conclut-il.

Marie GENDRON.

Source : Ouest-France, édition Normandie, 29/04/2020

La cuisinière de l'école La Garenne évoquait le même problème (cf. 6.3.1). En fonction de l'âge des élèves, de leur niveau culinaire, et des volumes nécessaires, il apparaît complexe de travailler avec la production locale sans travailler les débouchés. Le ou la cuisinier.e seule ne peut se saisir de la question, et nécessite le concours des collectivités. Ce cas spécifique de la filière viande est exposé par E. Daniel et M. Margetic (2014), où la question des morceaux non utilisés par la restauration collective est traité. La combinaison des solutions de consommation apparaît alors essentielle pour que tous les produits soient écoulés.

Produits laitiers et carnés apparaissent être les filières où l'approvisionnement de proximité est le plus répandu dans les établissements enquêtés. Cette orientation va de pair avec les spécialisations régionales productives. Pour autant, les filières de pêche et de produits de la mer, importantes en Normandie, sont peu valorisées dans les restaurants scolaires. De même, les fruits et légumes produits dans la région sont rarement mobilisés dans les cuisines enquêtées, même lorsqu'il s'agit de légumes produits à proximité. Seules les pommes de terre, grâce à leur valorisation par les légumeries privées, sont régulièrement d'origine locale. Du côté des produits d'épicerie, le lien à l'économie locale est important à propos du pain, à l'inverse des denrées de cette filières qui transitent par des grossistes à service complet. L'offre est ainsi inadaptée aux besoins de la restauration scolaire, notamment pour certains types d'aliments.

7.2 Une inégalité de situations ?

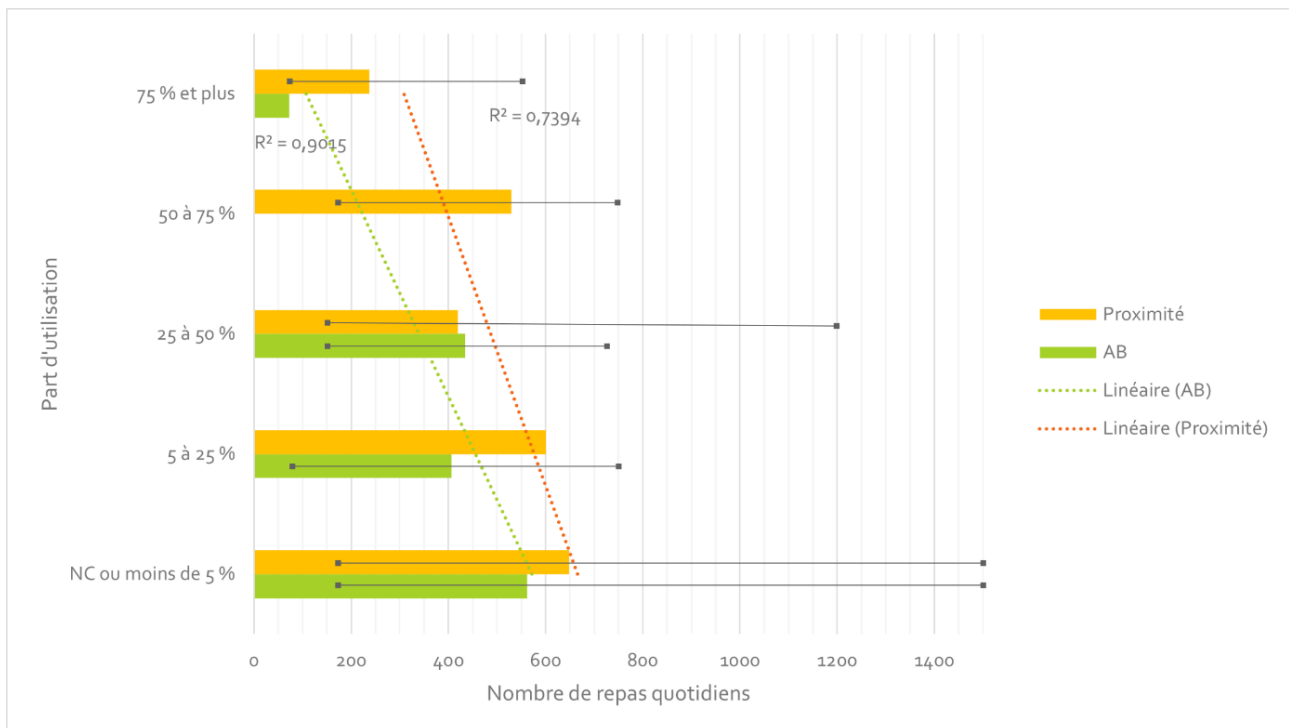
L'offre agroalimentaire et sa structuration contribue à expliquer le recours à un approvisionnement de proximité pour la restauration scolaire. Cependant, certains leviers et freins apparaissent à la lecture des verbatim des chapitres et de la sous-partie précédents : les moyens dont disposent les cuisines conditionnent les possibilités d'utiliser des produits bruts, qu'il s'agisse des équipements de restauration, de l'organisation en cuisine centrale ou encore les volumes à produire. Nous comparons donc ici les contextes des outils de productions qui contraignent les pratiques d'approvisionnement.

7.2.1 Le volume, un problème de taille ?

Les chef-fes de cuisine enquêté-es soulèvent à plusieurs reprises des contraintes d'approvisionnement liées aux volumes nécessaires. Un-e producteur-trice ne pourrait pas fournir un restaurant scolaire au nombre de repas conséquent, au risque de se voir dévaliser sa production. À l'inverse, travailler avec un opérateur en livraison implique des volumes suffisants afin que le circuit de distribution soit rentable. Dans la sous-partie 4.2, nous évoquons en effet qu'une taille médiane, autour de 900 repas/j, favorisait le recours aux produits de qualité et aux produits bio.

La Figure 176 reprend ce même principe avec notre échantillon. Nous utilisons toutefois les seuils de produits de proximité donnés par les chef-fes, et comme évoqué précédemment, aucun n'a la même définition. Cependant, on constate que plus le nombre de repas quotidien augmente, moins l'on utilise de produits de qualité différenciée. Cela est particulièrement vrai dans le cas des produits bio, où le coefficient de corrélation est de 0,9. Ainsi, avoir un petit service favorise les possibilités d'approvisionnement de qualité et de proximité. Nous indiquons également sur cette figure les tailles de services minimales et maximales afin de nuancer notre propos. De même, les plus grands services soit n'utilisent que très peu de produits bio ou de proximité, soit ne connaissent pas la proportion de ces produits. Les produits de proximité sont davantage utilisés par des services de plus grande taille, ce qui apparaît si l'on considère la barre « 25 à 50 % » en jaune pour ces produits.

Figure 176 :
Nombre de repas moyen et part d'utilisation des produits de "qualité"



Note de lecture : Lorsqu'un restaurant de notre échantillon propose 50 à 75 % de produits de proximité, il accueille en moyenne 530 élèves (min 180 / max 750). Lorsqu'un restaurant propose 25 à 50 % de produits bio, il accueille en moyenne 435 élèves (min 150 / max 720).

Les enquêté-es rapportent cependant rencontrer des difficultés à s'approvisionner localement lorsqu'il s'agit d'un petit service, tel que nous l'explique la cheffe de cuisine du collège Marie Laurencin (50) :

Cheffe de cuisine – [Boucher-Charcutier] aussi, parce que pour nous c'est pratique les boucheries, j'avais contacté, je ne sais plus son nom... C'est dommage, j'aurais dû noter... Mais c'était pas possible, justement parce qu'on commandait pas suffisamment !

Enquêtrice – Un boucher de [commune du collège] ?

Cheffe de cuisine – Pas de [commune du collège] mais à côté, de la Manche, je crois que c'est [commune à 30 km]... Mais c'était pas suffisant. C'est notre problème nous, on a pas des quantités... suffisamment importantes.

(Communication personnelle, entretien 503, 2019, informations anonymisées)

Un trop petit restaurant peut ainsi avoir du mal à intéresser des artisans car le circuit de livraison n'existe pas, et que le créer serait trop peu rentable. Par ailleurs, la restauration scolaire n'ayant pas un gros budget, il est difficile de concurrencer d'autres débouchés plus intéressants pour des producteur-trices, ici dans le Bocage virois :

On avait un marché avec [plateforme de commande bio] sur le bio, sur le lait justement, la crème les yaourts, mais on a du mal à se faire approvisionner parce que la personne ne veut

plus nous livrer, on a des petits volumes, elle préfère travailler avec des grandes surfaces et des marchés. Donc là on a un petit couac de ce côté-là...

(Communication personnelle, entretien 142, 2019, informations anonymisées)

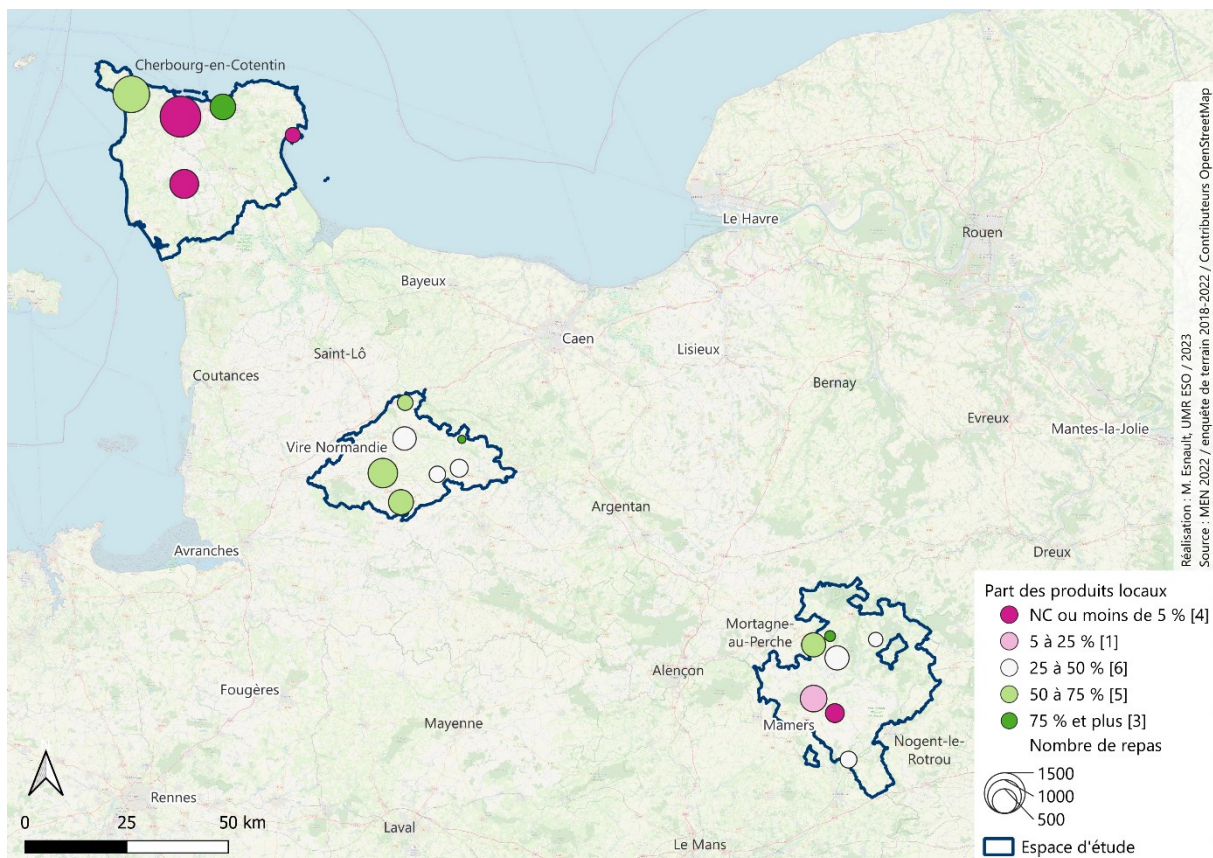
À l'inverse, un trop grand service, comme la *cuisine centrale Lucie Aubrac* (50) ne favorise pas l'approvisionnement bio de proximité, notamment auprès des mêmes acteurs :

Sur la volaille bio par exemple, je n'ai pas trouvé en frais, parce qu'on cherche de la volaille bio découpée forcément, alors de volaille bio entière prête à cuire pas de souci on a. Oui mais, débité là... (...) Le problème c'est les volumes. 1500 demain 3500 après-demain [NDLR : en 2023]... Même un petit abattoir mobile... Voilà le problème il est là, faut que je ménage la chèvre et le chou. Et donc c'est pour ça que j'ai ma volaille bio en surgelée, parce qu'en frais... Aujourd'hui je vais pas avoir.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Ce responsable de cuisine centrale soulève ici un enjeu autour de la transformation dans les filières bio. En effet, tous les outils de transformation évoqués dans le chapitre précédent ne sont pas forcément agréés en bio. De plus, les structures dédiées à la volaille sont rares en Normandie ; ainsi, cet enquêté se retrouve face à une absence d'offre, liée à la fois à son volume important, et à l'organisation de la filière bio.

Figure 177 :
Utilisation déclarée de produits locaux et taille des services



La Figure 177 précise la taille et l'usage des produits de proximité pour nos trois espaces d'étude. Il apparaît que les plus grands services sont dans le Cotentin, et qu'ils font partie de ceux qui utilisent le moins de produits locaux. Les établissements de ce même espace utilisent comparativement moins ces types d'aliments que dans le Bocage virois. Les restaurants de ce dernier espace semblent avoir davantage travaillé sur l'utilisation de tels produits. Cette part est en valeur, ainsi l'usage de produits carnés de proximité fait substantiellement augmenter le pourcentage. Les cuisines enquêtées du Bocage virois bénéficient d'une offre de proximité en viande importante, ce qui transparaît ici. Dans le Perche, la situation est plus nuancée. Il faut toutefois prendre cette carte avec du recul : en effet, il s'agit de la part déclarée, ce qui explique par exemple l'un des établissements qui déclare plus de 75 % de produits locaux alors qu'il se fournit essentiellement en GMS.

La **taille des services de restauration** apparaît donc comme un enjeu important à maîtriser ; mais le **contexte productif est également à prendre en compte** lorsqu'il s'agit d'évoquer les contextes favorisant l'utilisation de produits répondant à des exigences de qualité.

7.2.2 Commander collectivement ?

L'une des solutions envisagées pour pallier ce problème de taille est **d'organiser des commandes collectives**. Nous observons plusieurs systèmes de ce genre dans le Cotentin et dans le Bocage virois, mais aucun dans le Perche. Dans ce dernier espace, les restaurants ne sont pourtant que des petits services, même en lycée (480 couverts pour le *lycée Marcelle Henry*), ce qui aurait pu justifier une mise en commun. Elle ne peut être mise en œuvre, en raison notamment de l'éloignement des structures. L'isolement géographique des chef-fes des restaurants scolaires dans les espaces non centraux et les petits services sont des freins importants à l'évolution des approvisionnements. Plusieurs types de solutions ont émergé de logiques collectives.

Les groupements d'achat entre établissements publics sont une des solutions les plus fréquemment envisagées par les responsables des cuisines rencontrées. Une responsable de services communaux rencontrée dans le Cotentin explique qu'elle attend beaucoup du PAT pour la mise en commun des outils de commande : « *Par rapport sur l'approvisionnement, et sur les marchés et les groupements, si on pouvait adhérer à quelque chose et venir se servir dans ce type de marché, moi je dis banco, on y va !* » (communication personnelle, entretien 502, 2019).

Cet exemple des groupements d'achat est longuement évoqué par le chef de *l'hôpital Hermione*, dans le Perche, qui en tant qu'établissement hospitalier, est dans l'obligation d'adhérer à un GHT (cf. 5.2.3). Il explique que les marchés sont passés à l'échelle de l'est du département, et les opérateurs remportant l'appel d'offre doivent fournir les cinq établissements du groupement, ce qui vaut pour les crayons, les produits hospitaliers mais aussi les denrées alimentaires. Les commandes sont effectuées par l'hôpital d'Alençon, ce qui

nécessite que le chef transmette tous ses besoins à quelqu'un qui n'est pas du métier et qui n'est pas présent sur le même site que lui, ce qu'il regrette : « *c'est des vrais problèmes logistiques, on est pas du tout entendus par les directions* » (communication personnelle, entretien 611, 2019). Les seuils de marchés publics sont entendus à l'échelle du GHT et non plus établissement par établissement : par exemple, au-dessus de 40 000 € (25 000 € à l'heure de l'entretien) chez un même fournisseur qui travaille avec 2 cuisines, il devient obligatoire d'établir un marché. Ce chef prend donc quelques produits en marchés, et le reste en gré à gré, même s'il est au-dessus des seuils : « *on se débrouille* » (*ibid.*). Le passage des seuils à 40 000 € depuis 2022 aura sans doute en partie solutionné ce problème. Les chef-fes de cuisine sont parfois réticent-es, et pour de bonnes raisons, ici la cheffe du *collège Marie Harel* (61) :

Enquêtrice – Vous ne travaillez pas en groupement de commande donc ?

Cheffe de cuisine – Ah non non non et puis je n'ai pas envie. Non non non. Ils ont essayé ça l'année dernière, ils ont fait une enquête, mais non, ce n'est pas cohérent de toute façon, parce qu'ils veulent bosser en local avec des petits producteurs et tout mais ils seront incapables de suivre la cadence s'il y avait un groupement... ça serait une bêtise de faire ça. Ça devient des grosses structures... Moi je trouve qu'il n'y a plus d'intérêt. Moi si c'est ça je perds mon boucher, je perds tous mes petits fournisseurs en produits laitiers et tout ça... Tout le monde dehors ! Et puis on ne travaille pas tous de la même façon donc...

(Communication personnelle, entretien 501, 2019)

Ces groupements d'achats, extrêmement fréquents dans la restauration collective de santé ou dans la restauration concédée (sous forme de centrale d'achat), ne sont pas reconnus pour favoriser un approvisionnement auprès de filières de proximité (Pahun, 2021). L'échelle à laquelle opère ce groupement d'achat apparaît comme cruciale : un regroupement des marchés de tous les établissements d'une seule et même région requiert des volumes et des besoins logistiques trop conséquents, tandis qu'un groupement de deux ou trois établissements ne pose pas les mêmes défis (*ibid.*).

L'un des obstacles, même sur un petit groupement, reste la livraison, ici à *l'école Brontë* (14) :

Et puis on va avoir le problème de l'approvisionnement. Y'a le coût du transport, on a trois sites, on aurait qu'un site à 500 enfants, ça serait moins dur que trois sites avec 100 ou 200 enfants. Parce qu'il faut livrer sur trois pôles. C'était un confort pour les enfants mais ça complexifie au niveau des commandes et des livraisons.

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Cette organisation collective sur trois restaurants résulte des fusions communales engendrées par la loi NOTRe, et n'est pas un groupement d'achat à proprement parler. Trois écoles avec trois restaurants se sont retrouvés sous la même gestion municipale, et sous la même direction de service. Dans le Bocage virois, cette situation est fréquente, la majorité des communes étant des communes nouvelles. Le choix de la commune de *l'école Brontë* de fonctionner avec trois sites de production et un même menu est en revanche assez inédit dans notre enquête de terrain. Cette organisation concède des économies d'échelles, car un seul

et même chef dirige les trois cuisines. La législation reste peu claire sur le sujet : est-ce une rupture d'égalité que de proposer des menus différents dans des écoles dépendant d'une même commune ? Certaines communes le font, d'autres non. Les collèges (ou les lycées) sont plusieurs établissements dépendant d'une même collectivité, et aucun n'a un menu similaire. Il n'existe à notre connaissance pas de cadrage légal sur la question, ce qui rendrait possible la variation de menus au sein d'une même commune, et donc limiterait les exigences logistiques évoquées par le chef du restaurant associé à *l'école Brontë* (14).

7.2.3 Mettre en commun l'outil de production

Le mode d'organisation de la restauration scolaire remplace parfois directement un groupement d'achat : une cuisine centrale permet de mettre en commun la production d'une collectivité, ce qui est fréquent dans nos espaces d'études, et particulièrement dans le Cotentin. Les volumes de commande et de production sont regroupés, puis les repas sont livrés en liaison chaude ou froide à une cuisine satellite où ils seront remis en température (ce qui engendre une déconnexion relationnelle entre équipes de cuisine et élèves), ou bien les élèves sont déplacés entre leur école et leur lieu de restauration, sous forme de « cantine centrale », comme dans la *cuisine Louise Legrand* dans le Bocage virois. La production peut être déléguée à des cuisines d'autres collectivités : un collège peut fournir aux écoles voisines (de même, soit sous forme de cuisine satellite soit sous forme de cantine centrale), ou bien un EHPAD aux écoles voisines, etc. Cette forme de délégation nécessite une coopération entre collectivités qui ne travaillent pas toujours ensemble, ce qui n'est pas toujours simple. Un chef de cuisine d'un collège étudié a par exemple appris au mois de juin que le conseil municipal avait choisi de lui confier la production des repas pour la rentrée suivante, et ce sans qu'il n'ait le temps de recruter et former le personnel supplémentaire nécessaire. En effet, le département n'avait pas enregistré de hausse dans la démographie scolaire, et n'avait pas budgété le nouveau poste (communication personnelle, entretien 145, 2022), malgré la proposition faite à l'école voisine de reprendre la fourniture de leurs repas.

Dans notre échantillon, six cuisines sont concernées : deux cuisines centrales sans restauration sur place, toutes deux dans le Cotentin ; une cuisine centrale avec restauration sur place ; et quatre cuisines sur place qui produisent pour un ou deux établissements voisins qui ne dépendent pas de la même collectivité.

La cuisine centrale sans restauration sur place facilite les livraisons des fournisseurs qui n'ont plus qu'une destination. Dans notre échantillon, il s'agit de la *cuisine Françoise d'Eaubonne* (1 200 repas/j, code 502) et la *cuisine Lucie Aubrac* (1 500 repas/j, code 505), et il s'agit des deux seuls sites de production où les volumes dépassent 1 000 repas quotidiens. Cette organisation permet de faire des économies d'échelle en regroupant toutes les productions alimentaires de la commune (portage de repas, crèche, EHPAD, écoles, restaurants administratifs), et

limite les pertes alimentaires lors de la production. Cependant, elle encourage une déconnexion entre les cuisinier-es et les mangeur-euses qui peut être problématique, ce qu'explique un responsable de l'une de ces cuisines centrales dans le Cotentin :

Oui, on tourne tous les midis à la cantine. C'est le danger de la cuisine centrale, je sais, je sais... C'est un gros, gros problème, on se retrouve dans notre bulle, et on n'ose plus affronter le client derrière. Je l'ai malheureusement trop souvent côtoyé ça, et on se cache derrière ça. Et à l'inverse, quand on est dans le restaurant, on applique la politique du « *pas nous, pas nous* », c'est pas nous, c'est la cuisine centrale, comme ça, même si on fait des boulettes... Et puis de l'autre côté, c'est l'inverse, « *ah non c'est pas nous c'est les restaurants* »... Il faut impérativement que les gens qui produisent soient sur le terrain, et se rendent compte des réactions, sinon après on se mure derrière, dans la cuisine, et puis on a plus du tout de visibilité sur ce qui se passe à l'extérieur, c'est comme en politique, c'est pareil ! (*rires*)

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Certains produits ne peuvent être proposés au menu dans le cadre d'une cuisine centrale, comme le pointe un responsable d'une société de restauration collective : « *On ne propose jamais de frites parce que c'est un repas livré et on peut pas le faire* » (Communication personnelle, entretien 148, 2022). Difficile en effet de garder le caractère croustillant des aliments frits lorsque la consommation intervient plusieurs heures après la cuisson. Par ailleurs, la livraison en liaison détériore la qualité des repas, particulièrement en liaison chaude qui peut assécher les plats. Face à ces enjeux de qualité gustative et relationnelle, des collectivités font le choix de faire déplacer les élèves jusqu'à la cuisine centrale, et y propose un service de restauration sur place, comme dans le cas de la *cuisine Louise Legrand*, dans le Bocage virois, qui prépare 750 repas/j, présentée auparavant (cf. 6.3.1).

Enfin, plusieurs cuisines enquêtées produisent pour les restaurants scolaires voisins. *L'hôpital Hermione* (611), dans le Perche, livre l'école publique et l'école privée de la commune, et produit 600 repas/j. Le *collège Marie Laurencin* (503), dans le Cotentin, accueille également les élèves de l'école primaire et les lycéen-nés d'une section technique qui se déplace dans la commune deux fois par semaine, et livre aux maternelles, le tout pour 170 repas/j. Le collège Marie Harel (501), également dans le Cotentin, livre 180 repas/j à l'école primaire publique de la commune. Enfin, le *collège de l'Erdre* (145) produit les repas pour l'école primaire située de l'autre côté de la rue, soit une centaine de repas supplémentaire sur 450 repas/j. Malgré l'accumulation d'autres convives, les volumes restent dans la fourchette médiane voire basse, ce qui garantit de bonnes conditions pour s'approvisionner en produits de qualité. Ces dernières formes collectives ne sont pas rares dans le cas de cités scolaires ; elles le sont beaucoup plus entre un hôpital et une école. Outre la mise en commun de l'outil productif, cela peut être le système d'acteur qui s'organise collectivement pour répondre aux besoins de la restauration scolaire, ce que l'on observe dans le point suivant.

7.3 Contextes productifs locaux et initiatives privées

L'ambition de ce troisième point est d'interroger l'organisation du système d'acteurs au sein duquel a été développée une réponse collective aux contraintes précédemment présentées. Dans un premier temps, nous étudierons les formes de mise en commun de l'offre alimentaire, qu'elles interviennent au moment de la transformation, de la distribution ou de la production des repas. Ensuite, nous nous intéressons aux structures permettant de regrouper les cuisiniers de collectivités pour les former et les informer, sur le *sourcing*, les marchés publics et la formation professionnelle. Pour terminer, nous développons quelques exemples de travail collectif à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement, qui permettent d'adapter la production aux besoins de la restauration scolaire, et qui font émerger des problématiques de gouvernance des systèmes alimentaires.

7.3.1 Mise en commun de l'offre

Nous proposons ici de nous attarder sur des formes collectives de mise en commun de l'offre rencontrées dans l'enquête de terrain. Les trois types d'initiatives développées ici sont des initiatives privées : les légumeries sont des entreprises privées, le MIL Perche est une association, et les sociétés de restauration collective ont également un but lucratif.

Les légumeries privées

Dans le Cotentin et dans le Bocage virois, des entreprises locales proposent une offre de transformation, appelée 4^e gamme (cf. Figure 178). Ces services proposent des légumes épluchés et découpés à destination de la restauration collective et commerciale. L'épluchage et la découpe de carottes et pommes de terre à proximité des lieux de production est en pleine expansion ; des établissements et service d'aide par le travail (ESAT)¹¹⁷ assurent également le même rôle dans d'autres espaces. Cinq opérateurs assurent cette fonction en ex-Basse-Normandie.

On travaille avec [*entreprise de peluche*], qui est située [*nord de la Manche*]. Je sais que les légumes viennent de Créances. Je travaille les pommes de terre de chez eux, ainsi que les carottes, chou-fleur, navet, patate douce, et tous les oignons. C'est frais, c'est préparé la veille pour arriver chez nous. C'est super, ça fait moins de main d'œuvre et c'est des produits de très très bonne qualité.

(Communication personnelle, entretien 501, 2019, anonymisation des acteurs et lieux)

Ces structures favorisent l'approvisionnement en produits de proximité, particulièrement pour les cuisines ne disposant pas des machines ou de la main d'œuvre nécessaire. Dans la Manche, l'une des légumeries est implantée directement dans un des bassins maraîchers, ce

¹¹⁷ Les ESAT sont des établissements réservés aux personnes adultes en situation de handicap et destinés à leur (ré)insertion professionnelle et sociale.

qui facilite les relations entre production et transformation. Recourir à la 4^e gamme apparaît ici comme une stratégie pour combler le manque de moyens :

Voilà, dans le marché, j'ai fait un lot « fruits et légumes prêts à l'emploi », c'est 4^{ème} gamme, mais c'est grosso modo pris sur le catalogue de [entreprise de peluche], donc voilà, on va essayer de travailler avec eux. Le but c'est plutôt d'acheter une grosse machine pour râper, tailler ce dont on a besoin, et puis acheter du légume... Parce qu'au prix où c'est, aux volumes qu'on a, ça va. (...) Donc on a créé, c'est bon, on a le marché expérimental, on va voir jusqu'où on peut aller, comment on peut aller, et puis voilà, et on gardera notre légumerie pour faire de l'appoint, pour tailler des légumes, pour faire un peu de sautés, je dis n'importe quoi, on aura des légumes bruts, on aura, on épluchera, on fera, mais si on peut tirer dessus... Et mon fournisseur de pommes de terre lui il est en train de réfléchir pour se mettre à éplucher aussi, parce qu'il est conscient, pourtant c'est un ancien lui, il est en retraite, c'est son argent de poche les patates hein, il est conscient que les marchés il va les perdre au fur et à mesure parce que ça avance vite, et s'il s'y met pas maintenant, il va arrêter la patate.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019, anonymisation de l'entreprise)

Figure 178 :
Pommes de terre de 4^e gamme



Source : Photographie M. Esnault, collègue Marie Harel, 2019

Ce dernier enquêté, responsable de la *cuisine centrale Lucie Aubrac* (50), estime que la demande en 4^e gamme est croissante, ce qui s'explique par sa position dans une cuisine centrale où la peluche peut être une corvée en raison des volumes nécessaires. La plus-value réalisée avec cette opération de transformation lui apparaît comme une addition indispensable pour tout agriculteur-trice, le marché des produits bruts étant saturé de son point de vue :

Aujourd'hui un agriculteur qui veut se mettre à son compte en bio, je dis la concurrence elle va être partout. Si c'est pour proposer aux collectivités, aux cuisines collectives, scolaires ou pas, des cagettes de carotte bio, à des prix défiant toute concurrence, je veux dire, on les aura chez [grossiste]... Par contre, si pour 20 cts de plus au kg, ils nous proposent des légumes

épluchés bio, bah là il a tout compris. Parce que moi, je vais la justifier, alors que si je demande un personnel supplémentaire à la DRH parce que je vais faire du bio en légumes, elle va me dire « *faut peut-être un plan B, parce que là c'est pas trop dans la politique actuelle* ». Vu que déjà on peut pas remplacer les départs en retraite.

(*ibid.*)

Dans le Bocage virois où l'offre légumière est peu importante, particulièrement en bio, les producteur·trices ne vont pas avoir besoin de ces structures, leurs débouchés étant suffisants, ce qu'explique la cuisinière de la *primaire Lamarck* (14) :

Enquêtrice – Des légumeries, petits abattoirs et des structures mobiles, est-ce que tu penses que c'est intéressant pour tes fournisseurs ?

Madame C – Bah je pense que les petits abattoirs je pense qu'ils seraient intéressés hein, puisque je pense qu'ils faisaient partie du truc de réflexion dans les agriculteurs du secteur. Après légumerie, c'est des petits producteurs là, des maraîchers, donc à mon avis, ils fournissent beaucoup les AMAP, plus la cantine, plus du local, un ou 2 marchés locaux donc ils vont pas... On a pas forcément besoin. Je pense pas qu'ils investissent à moins qu'ils se regroupent pour faire un truc, mais ils doivent avoir des quantités considérables pour pouvoir rentabiliser la chose. [*Producteur bio de pommes de terre*], est-ce que ça les intéresserait ? Pas sûre, ils sont assez paysannerie etc., donc ils sont pas dans le truc de prépa, enfin de faire éplucher les patates pour pouvoir les vendre, je pense. Je pense pas que ça les intéresse plus que ça.

(Communication personnelle, entretien 143, 2022)

Implanter des outils de transformation à taille adaptée dans les espaces non centraux peut alors s'avérer intéressant dans l'objectif de favoriser les coopérations locales, à condition de bénéficier d'une production suffisante. Il s'agit ici d'outils privés, dépendant d'acteurs extérieurs. Les collectivités commencent à s'intéresser à ce type d'équipement dans le cadre des PAT ; en témoigne l'étude de faisabilité d'une légumerie dans l'aire urbaine de Caen commandée par le département du Calvados et l'état des lieux réalisé par la Chambre d'agriculture. L'étude conclut qu'il est nécessaire de mobiliser 162 ha pour répondre aux besoins de la restauration collective normande en légumes locaux de saison par an, sur les 8 260 ha de culture de légumes dans la région. Le PAT du Cotentin a également lancé une étude pour envisager la création d'une légumerie/conserverie.

Par extension, ces outils pourraient bénéficier à l'ensemble des besoins de la population, ce qui renforce l'intérêt de la collectivité de penser un service véritablement public de l'alimentation, pour des produits de qualité accessibles à toutes et tous. Cependant, les entreprises privées détiennent le marché depuis plus longtemps, et bénéficient d'une expérience et d'une réputation qui assurent la rentabilité de leur activité. Ajouter des structures publiques assurant la même mission est à questionner, dans la mesure où elles produiraient de la concurrence qui pourrait être jugée comme déloyale puisque soutenue financièrement par des collectivités.

Le MIL Perche, solution logistique par et pour les fournisseurs

Le MIL Perche est né d'une volonté d'un collectif de commerçant-es, transformateur-trices et producteur-trices du Perche de mettre en commun leurs produits pour les vendre à la restauration hors domicile fin 2015. L'idée n'est pas tant de créer de nouveaux débouchés mais de valoriser la production locale en restauration scolaire. Nous avons rencontré une membre de ce premier groupe de préfiguration :

À cette réunion, bah il y a une dizaine de producteurs qui nous ont dit « *si, si, ça vaut le coup, c'est important d'aller dans les cantines, pas tant pour les débouchés que ça représente pour nous* » parce qu'en fait bah les agriculteurs en circuits courts ils ont pas de problèmes à commercialiser dans le secteur ou un peu plus loin pour ceux qui vont en région parisienne, mais en tout cas, ça a du sens.

(Communication personnelle, 2020)

La structuration de l'association est dans un premier temps d'aller « *à la pêche aux subventions* » (*ibid.*) pour financer cette activité et surtout recruter. Le fond FEADER, géré par la région Normandie, apporte alors son concours, et subventionne le projet. En 2020, la désormais administratrice de l'association enquêtée explique que l'activité n'est pas rentable financièrement, et qu'après avoir touché deux subventions, le MIL Perche va en demander une troisième. La composition du conseil d'administration a joué un grand rôle dans le lancement de l'association. L'enquêtée est diplômée de Sciences Po Lyon, a travaillé comme ingénieure d'études dans un projet de recherche PSDR sur l'alimentation (elle mentionne notamment les travaux de R. Le Velly dans l'entretien) et a été salariée associative, ce qui l'aide à maîtriser la recherche des subventions. Ce parcours lui permet de bénéficier d'une expertise et d'un réseau dans les bureaux d'études et institutions publiques. Un autre administrateur est un ancien directeur administratif financier du secteur pharmaceutique, ce qui contribue à la gestion de l'association. Une des salariées a travaillé dans des espaces de *coworking* à Paris, et a l'habitude de faire de la sensibilisation, et elle a développé cette dimension au sein de l'association.

Le chiffre d'affaires de l'association n'est pas satisfaisant début 2020 lors de notre entretien : en 2019, il atteint 139 000 € HT (50 000 € en 2017, 100 000 € en 2018) :

Pour être viable économiquement, il faut atteindre 400 000 € de chiffre d'affaires (...) la demande n'existe pas. Il y a du potentiel, la loi aide, y'a des putains de réticences qui sont affolantes, ça augmente pas aussi vite qu'on veut...

(*ibid.*).

Le conseil d'administration envisage alors de mettre fin à l'expérimentation, option renforcée par le contact complexe avec certain-es cuisinier-es. Elle nous raconte le contenu d'une altercation : « *j'en ai marre, vous leur faites bouffer de la merde, moi je veux mettre une bonne viande, les légumineuses c'est n'importe quoi, les lentilles, les haricots c'est n'importe quoi... Vous me faites chier les écolos !* » (*ibid.*).

Les réticences sont effectivement importantes. L'une des cheffes rencontrées au *collège Georges Sand* (61) explique :

[Travailler avec MIL Perche, je veux bien] Mais bon, avant que je fasse tout ça, faut que ma principale me suive parce que moi si je fais toutes les démarches et puis qu'elle ne suit pas... Voilà. Moi, je suis très... Bon, je suis très hiérarchie quand même.

(Communication personnelle, entretien 612, 2020)

Le conseil d'administration de MIL Perche identifie bien ce problème, et propose alors des ateliers de sensibilisation à destination des cuisinier-es, des scolaires, mais aussi des élu-es. Ainsi, en février 2020, l'association organise une réunion publique pour présenter le fonctionnement de la restauration scolaire du premier degré, invite les parents d'élèves à partager leur expérience, et surtout invite les candidat-es aux élections municipales. Ces candidat-es apparaissent peu informé-es, découvrant la loi EGalim, et plutôt favorable à des cuisines sur place, en concession ou non (Observation non participante, réunion MIL Perche, 2020).

Début 2020, la perspective de développement se tourne vers la région parisienne, idée confortée par l'expérience du *Collectif Percheron* (Guillemin, 2020) dont font partie certain-es administrateur-trices. La région Ile-de-France propose de soutenir le projet, et d'approvisionner ses lycées par la plateforme. Or, en mars 2020, la France est confinée. MIL Perche se retrouve sans aucune activité, mais la demande sociale en produits locaux explose (Chiffolleau *et al.*, 2020), y compris dans le Perche. Le temps de la fermeture permet de lancer la vente aux particuliers, et fait connaître la structure. Le chiffre d'affaires augmente, et permet à l'association de se maintenir. Les locaux de MIL Perche déménagent en 2021, et une cagnotte en ligne leur permet de récolter plus de 8 000 €, contribuant à l'achat d'un nouveau camion. Lors de notre reprise d'enquête dans le Perche en 2022, tous nos interlocuteur-trices travaillant avec MIL Perche soulignent le travail fait pour faciliter les commandes, comme la gestionnaire du *collège Edith Piaf* (61) :

MIL Perche là, enfin franchement, c'est la solution pour avoir la fourniture facile parce qu'en fait ils concentrent tout, donc enfin beaucoup en tout cas, mais ce qu'il y a c'est qu'il faut anticiper d'une quinzaine de jours. Et ça, c'est problématique. Et ils sont pas forcément en mesure de fournir tout le monde non plus en quantité donc ça aussi c'est problématique. Et après il y a la problématique du prix qui est quand même très élevé. Après, franchement, je trouve que le système est vraiment super. Vous allez sur la plateforme informatique, vous faites votre commande. Enfin voilà, c'est facile et c'est facilitant par rapport à avant où il fallait appeler, et puis qu'il était pas sûr d'avoir.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Le délai de commande reste un frein important, et ce depuis le début de l'activité de MIL Perche. Notre enquêtée administratrice de l'association explique ce délai en raison des producteur-trices de leur réseau : beaucoup transforment eux-mêmes leur production sur l'exploitation, ce qui nécessite un délai conséquent. De plus, la restauration collective n'est pas leur débouché principal, et de plus peu rentable. La régularité des autres débouchés

(marchés, AMAP) conditionne déjà un emploi du temps que la préparation des commandes de MIL Perche vient bouleverser. La plateforme ne fonctionne qu'en flux tendus en 2020, ils ne font donc pas de stocks. De plus, à cette période, le salarié de l'association en charge de la logistique est obligé de relancer les commandes auprès des cuisinier-es car elles ne sont pas régulières.

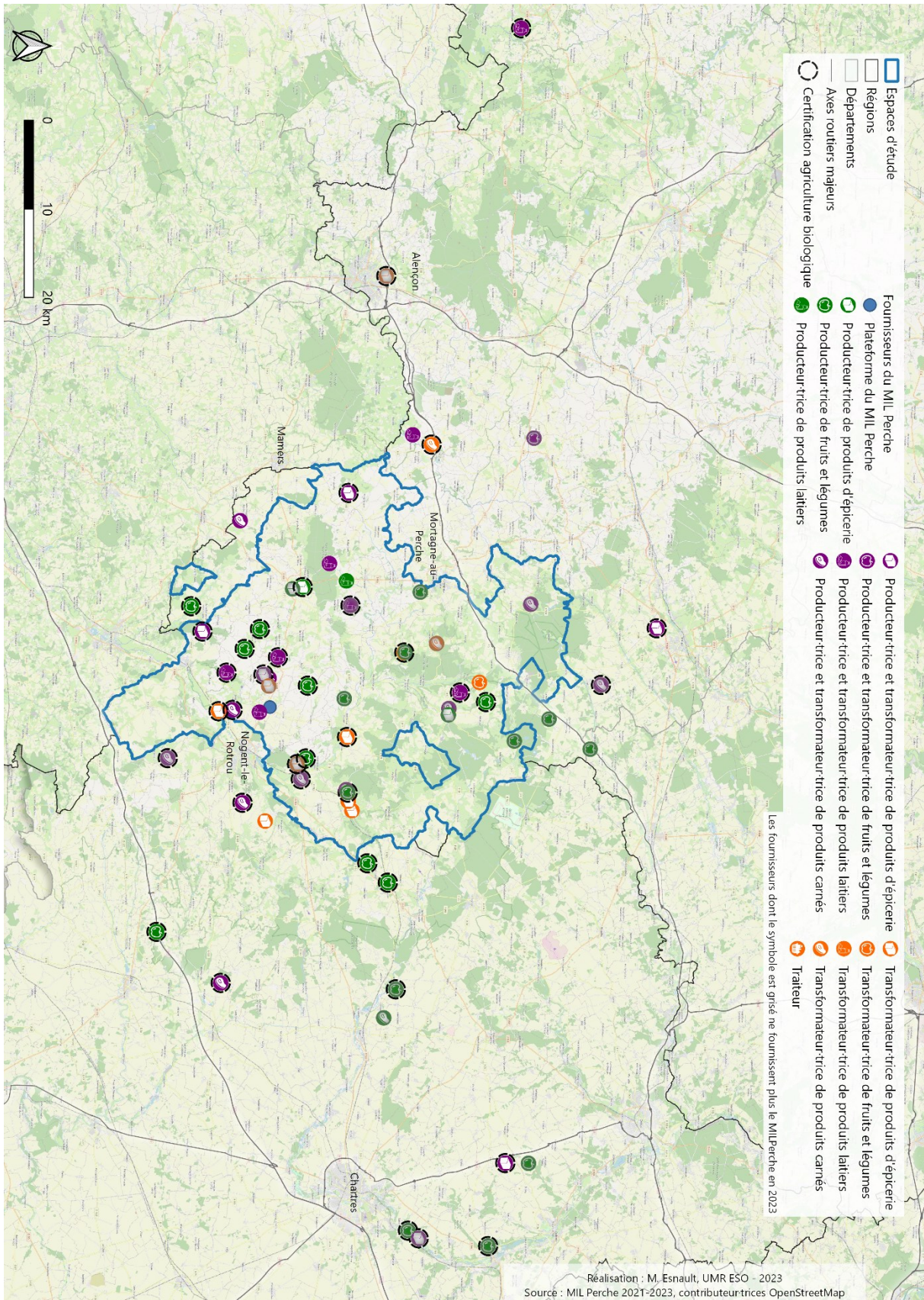
En 2023, les salarié-es recruté-es aux débuts de l'association sont sur le départ, et le conseil d'administration est renouvelé. Les bases sont désormais plus solides qu'en 2020 ; la crise sanitaire aura apporté un effet d'aubaine sans lequel le projet n'aurait peut-être pas été pérennisé. La Figure 179 nous renseigne sur les fournisseurs de la plateforme logistique, en intégrant également celles et ceux qui ne font plus partie du réseau en 2023 (en grisé). La densité de fournisseurs est importante, notamment les producteur-trices-transformateur-trices en violet. La diversité des produits est également importante, avec plusieurs fournisseurs de farines, de pain, de fruits et légumes, d'aromates, de miel, de produits laitiers en tout genre et de produits carnés. Il ne manque que la filière des produits de la mer, que l'on peut difficilement qualifier de production de proximité dans le Perche.

Plusieurs de nos enquêté-es chef-fes de cuisine nous ont expliqué travailler avec MIL Perche, sans pouvoir nous donner la provenance de leurs produits ; cette cartographie complète alors les modèles d'approvisionnements présentés précédemment.

Dans nos autres terrains d'études, la coopérative *Inter Bio Normandie Services* apporte une solution similaire uniquement pour le bio ; en revanche, aucune plateforme physique n'existe, et ce sont les producteur-trices qui livrent directement, si possible en mutualisant leurs trajets.

Nous avons autrement suivi un projet de conversion d'une base logistique alimentaire dans l'Orne en 2018. L'idée, portée par la chambre de commerce et d'industrie (CCI), était de proposer un outil logistique et des activités de transformation (légumerie, conserverie, brasserie...) à destination des producteur-trices de la région et pour approvisionner la restauration collective. Face à une entreprise agroalimentaire normande, le projet de la CCI n'a pas été retenu.

Figure 179 :
Fournisseurs du MIL Perche



Les sociétés de restauration collective

Pendant l'enquête de terrain, nous sommes peu confrontée à des sociétés de restauration collective, qui sont essentiellement présentes dans les établissements privés pour gérer des cuisines sur place. Dans le premier degré, dans nos communes enquêtées, plusieurs ont recours à la livraison par une cuisine centrale de société de restauration collective¹¹⁸.

Dans le Perche, nous rencontrons un chef de cuisine employé par une société de restauration collective à l'occasion d'une réunion de PAT. En 2020, il expliquait ainsi utiliser 67,8 % de produits locaux, et 38 % de produits bio et locaux (observation non participante, PAT du Perche, février 2020). Malgré de multiples sollicitations après les confinements et fermetures d'écoles nous n'avons pas obtenu de réponse, ce chef ayant quitté son poste. Son successeur explique en 2021 à la presse tout cuisiner sur place :

Le cantinier commande lui-même ses produits, épluche ses légumes, confectionne et cuit ses plats dans des cuisines équipées. Aucun plat n'est préparé dans une centrale. Côté fournisseurs : 50 % d'entre eux sont situés à moins de 150 km : Mil Perche, boulangeries et boucheries de nos communes, Minoterie Guiard, Taupin, le lait du Perche, La GAEC de la Trébisière...

« David Leblanc, un nouveau chef à la cantine de Rémalard-en-Perche », 22/01/2021, *Le Perche*¹¹⁹

L'EPCI dont dépend la gestion de ce restaurant a hérité de trois gestions différentes sur six établissements lorsque la compétence scolaire leur a été transférée. Quatre sont en régie, tandis que les deux autres sont administrés par la *Sodexo* et par *Restauval*. L' élu présentant la situation est très satisfait de ces sociétés de restauration collective, et présente positivement les pratiques de ces deux cuisines : « Sodexo *ça fait peur, mais faudrait presque changer de nom* » (observation non participante, réunion MIL Perche, février 2020). Il vante les 55 % de bio locaux, provenant d'un rayon de 50 km.

Ces résultats affichés dans la presse n'apportent pas de nuances, il est donc difficile de se faire une idée précise du fonctionnement de la restauration scolaire concédée. En 2022, nous obtenons un entretien avec un cadre d'une société de restauration collective, Monsieur T, à la fois responsable d'achats et gestionnaire de plusieurs restaurants en concession. Il ne s'agit pas d'une des SRC mondialisée comme les exemples du chapitre 1. Cette société annonce un chiffre d'affaires de 800 000 € en 2022, soit moins que les leaders du secteur.

Cette société de restauration collective cumule deux modes de fonctionnement : cuisine centrale et gestion directe de concession.

¹¹⁸ Comme observé lors de la phase de terrain en master 1, s'intéressant aux services de restauration du 1^{er} degré dans le Calvados mais du point de vue des élu-es.

¹¹⁹ Article consultable à <https://t.lv/gvoXL>

Monsieur T. – C'est à dire qu'il y a qu'une seule qui livre le scolaire et les EHPAD, mais les 2 mutualisent les livraisons. (...)

Enquêtrice – Là, sur la cuisine centrale, ici, vous faites combien ?

Monsieur T. – Je crois qu'ils font 56 000 repas par jour. C'est dissocié aussi chez [SRC], c'est à dire qu'aujourd'hui, on a les cuisines centrales d'un côté, et les gestions des établissements gérés en direct, c'est pas le même métier pour ça que c'est pas la même chose, c'est pas le même résultat non plus. On peut pas comparer les deux parce que c'est pas la même préparation ou le même fonctionnement.

(Communication personnelle, entretien SRC, 2022)

Les exigences de qualité vont varier d'un restaurant à l'autre, en fonction des demandes du client dans le cadre des concessions où les repas sont produits sur place :

Mais moi je trouve que dans le scolaire, les gens sont prêts à payer plus cher. En tout cas, nos clients, parce que nous, on n'est plus sur la qualité, c'est pas nous qui faisons les prix. Voilà parce que par rapport aux produits qu'on propose en fonctionnement, c'est des produits cuisinés. Aujourd'hui, il faut quand même savoir qu'une courgette surgelée coûte moins cher qu'une courgette fraîche, et on a pas à l'éplucher. Voilà donc, aujourd'hui, on crée du déchet, on a besoin de main d'œuvre pour les éplucher. Ça coûte plus cher. Mais ça a pas le même goût. Donc selon les besoins du client, voilà, ça a un impact.

(*ibid.*)

Les services proposés vont donc varier en qualité, suivant le cahier des charges imposé par le client. Le métier de M. T s'orientant également vers les achats, il nous présente les modes d'approvisionnements des restaurants et les relations de l'entreprises avec ses fournisseurs :

Enquêtrice – Sur vos fournisseurs, j'imagine que vous travaillez aussi avec des grossistes ? Vous parlez de [*grossiste régional*] et de [*grossiste national*] tout à l'heure.

Monsieur T. – Il n'y en a pas pléthore en France. Voilà, c'est nos acheteurs nationaux qui négocient avec eux, mais aujourd'hui on se rend compte que les grossistes nationaux, surtout avec la crise alimentaire qu'on passe en ce moment, passent plus d'augmentation en valeur qu'un producteur local, c'est-à-dire que le producteur local va mettre des augmentations qui vont être moins nombreuses et moins conséquentes en valeur.

(*ibid.*)

L'approvisionnement de proximité est donc valorisé dans les choix de denrées en raison ici d'une dimension économique. La société de restauration collective ne dispose pas d'une plateforme logistique ou de camions de livraison à destination des producteurs, et demande donc à ses fournisseurs d'avoir la capacité de livrer les restaurants, sauf exception :

On demande à nos producteurs de livrer parce qu'on n'a pas la logistique sur tous les sites, d'aller chercher la marchandise. On a quelques exceptions, mais parce qu'on est sur une proximité, on a un établissement qui fait des livraisons, on peut aller chercher des biscuits dans une biscuiterie qui viennent que par palette. (...) Nous, on demande à ce que les zones soient livrés, donc c'est vrai que moi, ma première démarche quand j'ai un fournisseur, un producteur qui me contacte, c'est « *quelle est votre zone de livraison, quels sont vos minimum de livraisons et quels sont vos tarifs* ».

(*ibid.*)

L'entreprise établit également des contrats avec des producteurs de la région afin d'approvisionner ses restaurants, ce qui apparaît intéressant d'un point de vue économique :

Un producteur m'a contacté il y a 4-5 ans pour me dire, « bah j'ai un champ, je sais pas quoi faire dedans, je voudrais faire les pommes de terre pour vous ». Et donc depuis, il nous fait des pommes de terre et nous, on achète entre 20 et 40 tonnes (...) Mais voilà, après nous on livre tous nos établissements, et on a défini un prix qui est cohérent dans la mesure où on le paye moins cher que chez le grossiste. Et lui, il le vend plus cher que s'il vendait à une plateforme, donc on est tous gagnants dans cette démarche-là (...) Voilà, ça c'est, c'est une démarche aussi valorisante pour nous, parce qu'on peut dire bah voilà, c'est nos pommes de terre. Enfin, nos pommes de terre, c'est les pommes de terre qui ont été produites pour nous.

(*ibid.*)

Il explique que la demande des produits de proximité augmente chez ses clients, mais que parfois le seul impératif reste le prix :

Enquêtrice – Est ce qu'il y a beaucoup de demandes de produits de proximité ?
Monsieur T. – Y'a plus de demandes mais on a deux types de clients, on a un client qui veut de la proximité et bien souvent quand il dit « produits locaux » c'est que ça va coûter un peu plus cher et d'autres clients qui eux n'ont qu'un seul impératif, c'est le prix et on s'en fiche de la marchandise.

(*ibid.*)

Satisfaire la demande du client est la préoccupation principale de la société de restauration collective, même quand leur expertise leur conseille de ne pas faire ce choix d'un point de vue budgétaire :

Voilà, on a des bouchers locaux aussi, qu'on utilise, voilà, on fait attention parce que les bouchers locaux, on veut mettre aussi en avant leur plus-value, donc on va être intéressés par une saucisse, par un pâté s'ils le font, s'ils achètent de la viande et que c'est sous vide et que ça vient du grossiste, qu'on a le même produit, il y a pas d'intérêt. Enfin, on voit pas l'intérêt mais des fois, on a des communes qui nous demandent de travailler que le boucher de la commune (...) ils veulent pas forcément l'aider en direct, mais ils veulent que lui, quitte à payer plus cher parce que bien souvent économiquement c'est pas intéressant, mais ils sont contents.

(*ibid.*)

Nous avons rencontré un cas de figure similaire avec la *primaire Renard* (cf. 6.3.2), où la cuisinière favorise le travail avec les deux bouchers de la commune. Cependant, ce faisant, elle pratique une préférence locale interdite par le code de la commande publique. Or, en passant le marché avec la société de restauration collective, une collectivité peut s'affranchir de cette contrainte et indiquer à son prestataire de pratiquer cette préférence kilométrique. M. T nous explique par ailleurs que la politique de la société est d'intégrer les produits locaux aux seuils de la loi EGalim dans les pratiques de ses restaurants, comme la plupart de ses concurrents. Cependant, la loi Climat et Résilience contraint les gestionnaires privés de restauration scolaire aux mêmes seuils n'intégrant pas le critère de localisme, mais d'ici 2024.

Les gérant·es de concession doivent cependant composer avec la variation de la définition de la proximité par les clients :

Alors un produit local, on définit avec chaque client, mais nous, on va dire que c'est surtout le département et 50-60 km autour. Mais les gens sont attachés au département et la région. Dire qu'on aurait un produit qui vient de la proximité, de la Bretagne, et bah il n'est pas local. C'est là où des fois on peut être à la limite, je suis d'accord (...) il est important de le redéfinir et aujourd'hui tous nos clients n'ont pas la même notion du local. Forcément, on s'adapte à nos clients.

(*ibid.*)

M. T explique ne pas avoir connaissance de PAT autre que celui de Tinchebray dans l'Orne, en dehors de nos espaces d'études, mais cela peut s'expliquer par la localisation des restaurants qu'il gère. Il participe en tout cas au projet dont il connaît l'existence, et y contribue avec l'expertise de son entreprise.

Cette société de restauration collective s'adapte ainsi à la demande du client, et s'affiche ici comme un prestataire de service. Nous notons toutefois que pas une seule fois dans l'entretien n'est fait mention de produits bio, uniquement de proximité. Il est à parier que les restaurants en concession bénéficient de repas de meilleure qualité, si la collectivité a choisi d'y mettre les moyens, que ceux recevant les menus élaborés par la cuisine centrale. Le but lucratif de ce secteur transparaît assez peu dans nos échanges. Nous ne pouvons toutefois généraliser à partir d'un seul exemple, n'ayant pas obtenu d'entretien au sein d'autres sociétés de restauration collective.

7.3.2 Les outils à destination des cuisinier·es

Du côté de la production des repas, les cuisinier·es peuvent s'organiser collectivement pour se former à l'utilisation d'une offre de proximité et de produits bruts, s'échanger des recettes (notamment végétariennes), pour comprendre les nouvelles législations, ou pour simplement échanger sur leurs conditions de travail. Cette forme requiert un investissement de la part des cuisinier·es. Les chapitres 5 et 6 nous démontrent que cette implication est à géométrie variable, et ce sont à nouveau les acteurs disposant du plus fort capital culturel qui vont intégrer ces réseaux. Nous présentons ci-après trois formes rencontrées dans la région lors de l'enquête de terrain.

Réseau achat responsable RAN COPER

Ce réseau¹²⁰ propose des formations et des boîtes à outil à destination des acheteurs publics en Normandie. Les chef·fes de cuisine ne sont donc pas directement concerné·es par cette structure, mais les gestionnaires et administratifs s'occupant de la restauration scolaire en sont plutôt la cible. Cependant, entre 2018 et 2020, les formations à destination des

¹²⁰ <https://ran-coper.fr/>

acheteur-euses de la restauration scolaire rassemblaient de nombreux et nombreuses cuisinier-es, en raison de la nouvelle loi EGalim. Nous avons assisté à deux reprises à ces formations, et la liste des inscrit-es est consultable, facilitant ce constat.

Créé en 2007 sur l'impulsion de l'ADEME avec le soutien de collectivités normandes, le Réseau des Acteurs Normands pour la COmmande Eco Responsable (RAN COPER) ambitionne de rassembler les adhérents de l'association autour des problématiques de commande publique et d'économie circulaire. Sa mission pour la restauration collective consiste essentiellement à des webinaires d'échanges. En 2023, une seule réunion se focalise sur la restauration collective, et évoque les hausses de prix des denrées alimentaires. Elle exposait le contexte de ces hausses et revenait notamment sur la réglementation encadrant les prix dans le cadre des marchés publics. Cet atelier présentait également la circulaire émanant du gouvernement pour limiter ces hausses. Chez nos enquêté-es, rares sont celles et ceux connaissant le service, et encore plus rares sont celles et ceux y participant.

AGORES

Créé à la fin des années 1980, le réseau AGORES, déjà évoqué précédemment dans les challenges « Bien manger en Normandie » (sous-partie 6.3.3), est à destination des directeur-trices de restauration collective autogérée. Les adhérent-es doivent s'engager à appliquer la charte qualité¹²¹ de l'association, qui revendique « *la qualité d'une cuisine de village – et non d'assemblage (...) une restauration territoriale* » (site internet de l'association) en adéquation avec les principes de la loi EGalim. Pour mettre en œuvre ces principes, l'association offre un soutien technique aux collectivités volontaires, en partenariat avec *Un Plus Bio*¹²². Elle contribue également à la visibilité des démarches de qualité en restauration collective, comme l'organisation d'une journée annuelle dédiée aux produits locaux (Figure 180).

Cette association est bien implantée dans le Calvados et en Seine-Maritime, département dans lequel travaille le président de l'association (Harfleur). Nous avons par ailleurs rencontré le cuisinier responsable de la section du Calvados lors d'un atelier du PAT de Caen. Revendiquant quelque 1 000 adhérent-es, cette structure travaille avec les institutions nationales qui régulent le secteur (conseil national de l'alimentation, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, interprofessions). Dans nos enquêté-es, un en était membre, quelques-une-s en ont entendu parler sans adhérer. Au-delà de la mise en réseau avec des collègues engagé-es vers une transition alimentaire, l'AGORES exerce un vrai travail de lobbying, y compris auprès des collectivités, en suggérant par exemple un accompagnement des cuisines par le *collectif des Pieds dans le Plat*.

¹²¹ Guide pratique de cette charte : <https://t.ly/DAkF2>

¹²² Association promouvant la bio en restauration collective. Elle s'occupe de l'observatoire de la restauration collective bio, et organise chaque année les trophées de cantines rebelles évoquées dans le chapitre 1.

Figure 180 :
Affiche pour la journée de consommation des produits locaux



Source : AGORES, 2022

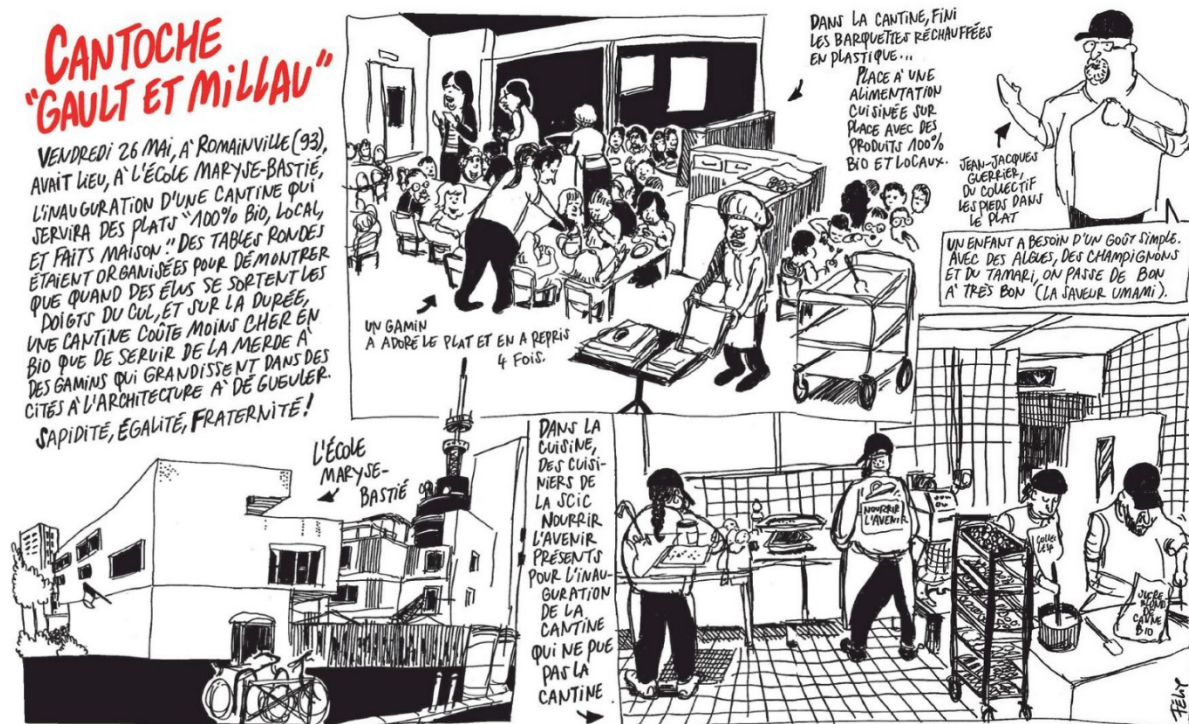
Collectif les Pieds dans le plat

Le collectif *des Pieds dans le plat* s'intéresse à former les cuisinier-es à utiliser des produits de qualité en restauration scolaire. Existant depuis 2021, il rassemble divers types d'acteurs : cuisinier-es, gestionnaires, parents d'élèves, diététicien-nes, élu-es, chercheur-euses. Le collectif est parrainé par O. Roellinger, ancien chef étoilé. Nous notons la présence dans l'équipe de P. Y. Rommelaere, mentionné auparavant pour son ouvrage *Une autre cantine est possible* (Perrenoud et Rommelaere, 2021) dans le chapitre 1. L'un des faits d'armes les plus récents du collectif est l'inauguration d'un restaurant scolaire 100 % bio et local à Romainville (93), en lieu et place d'une cuisine centrale¹²³. L'un des dessins de presse relatant cette transition (Figure 181) est réutilisé comme intercalaire de cette thèse, entre les parties I et II. Ce collectif s'appuie sur la SCIC *Nourrir l'avenir*, qui assure les formations de cuisinier-es. Ces structures sont notamment soutenues par le département de la Dordogne, avec qui elles ont

¹²³ Détails : <https://t.ly/E4wik>

développé un approvisionnement bio local pour un des collègues. Ce soutien politique fut très important pour leur développement, ce que nous a expliqué un des membres du collectif lors d'une visioconférence en 2020 avec quelques membres du laboratoire ESO travaillant sur les questions de transition agroalimentaires, afin d'apporter des éléments de connaissance à leur dossier de subvention pour la fondation Carasso. Encore peu connu des chef-fes de cuisine, le développement de ce collectif suit une trajectoire ascendante qui laisse penser que son rôle va s'intensifier dans les années à venir.

Figure 181 :
Dessin de presse illustrant le travail du collectif à Romainville (93)



Source : Charlie Hebdo, mai 2023

7.3.3 Anticiper la production

La mise en commun des besoins de production vue dans le point 7.2 permet d'éliminer une partie des contraintes liées aux volumes. Cependant, l'offre agricole locale peut ne pas correspondre à ce que recherchent les cuisines. Il peut apparaître intéressant de coordonner les productions et les menus : cette planification se fait à minima en respectant la saisonnalité des produits et la spécialisation des régions agricoles.

La connaissance mutuelle des besoins entre production et cuisine permet de favoriser les conditions d'approvisionnement. À terme, les relations établies permettent même d'envisager de prévoir les cultures en amont d'où l'intérêt de la dimension relationnelle dans l'approvisionnement de proximité. Ces liens favorisent également l'absorption des surplus de production, comme nous l'explique un responsable de cuisine centrale dans le Cotentin (à noter que l'agneau est une production locale) :

On fait les menus sur 5 semaines. Sur 5 semaines pratiquement un mois à l'avance, donc on a presque 10 semaines de menus d'avance. Donc voilà moi, dans 10 semaines, est-ce que je peux mettre un service de chou, en entrée par exemple, est-ce que je peux faire un plat de garnitures de carottes, en légumes, accompagnement viande, euh est-ce que c'est envisageable, est-ce que vous pouvez me dire, « *oui ça j'aurai, ça j'aurais pas* ». Si le producteur, me dit, ben par contre il y a du chou-fleur qui y arrive à maturité, mais j'arrive pas à le vendre, on prend ! Ben voilà, mais c'est ça l'histoire, c'est donnant donnant, mais moi je faisais ça avec mon boucher, en ce moment c'est Pâques. Après dimanche [*de Pâques*], nous en collectivité on va pas mettre de l'agneau, ça serait inabordable. Par contre, le boucher à Pâques, lui, il va vendre quoi dans l'agneau, il va vendre l'épaule, il va vendre le gigot, il va pas vendre le carré. Donc je lui dis « *ben écoute moi je te rachète ton carré, si tu vas faire 30 40 agneaux pour tes clients, et il va te rester toute la chaîne de côtes de d'agneau, au lieu de l'envoyer en navarin, c'est dommage, ben je vais faire un service complet de carré d'agneau* ».

Communication personnelle, entretien 505, 2019

Ce partenariat avec la production et la transformation locale contribue ainsi à diminuer les pertes alimentaires, tout en apportant un débouché à des fournisseurs. Nous retrouvons le même problème du partage des morceaux pour la viande dans le cas de la *maternelle La Garenne* (6.2.1).

La proposition de travailler en amont avec les producteur-trices pour prévoir les besoins de la restauration scolaire séduit divers chef-fes, notamment quand les volumes sont suffisamment importants, comme dans le cas des restaurants de la commune de l'école *Brontë* (14) :

Chef de cuisine – Pour certains produits, si on cible du chou-fleur, on va en avoir moins par ici qu'en Bretagne ! Mais on arrive à en trouver aussi mais il va falloir qu'on travaille avec les fournisseurs aussi pour savoir les quantités qu'ils vont pouvoir nous livrer dans l'année et après travailler les menus en conséquence.

Enquêtrice – Oui, travailler avec les producteurs en amont cela peut être une idée...

Chef de cuisine – Voilà, donc dans notre première réunion, il en ressortait... Le directeur de la commune me parlait de partir sur un an, savoir les quantités dont on a besoin, moi je dis bon, sur certains produits peut être travailler justement sur un trimestre, travailler à flux tendus pour faire mes menus en conséquence de ce qu'ils vont pouvoir avoir parce que chaque année est différente.

Communication personnelle, entretien 142, 2022

Plusieurs de nos enquêté-es développent ainsi ce genre d'expérimentation, sans avoir de résultats pour faire un retour au moment de l'enquête. Le chef du *collège Brontë* (14) en est pour l'instant satisfait :

Et moi vraiment là-dessus par contre voilà, c'est vraiment [*la productrice, NDLR*] qui gère, justement, c'est ça aussi le but du local, c'est elle qui gère l'approvisionnement, c'est à dire qu'elle m'envoie une liste, on a mis ça en place, là, elle m'envoie une liste une semaine à l'avance, à peu près sur ce qui va arriver et va être possible d'avoir et puis on va prendre ça...

Communication personnelle, entretien 144, 2022

Ce sont parfois les producteur-trices qui vont s'investir directement dans la gestion de la restauration scolaire, comme dans la *primaire Lamarck*. Cette gestion autorise ainsi la planification des cultures pour la restauration scolaire. Cependant, les volumes de ce restaurant étant faibles, cela ne nécessite pas un travail conséquent, à l'inverse d'une cuisine centrale comme dans le Cotentin.

Ce chapitre revient sur les filières agroalimentaires et les modes d'organisation pour favoriser un approvisionnement de qualité et de proximité en restauration scolaire. Nous questionnons notamment l'adaptation de l'offre, et si les différents contextes de production produisent des inégalités entre restaurants scolaires. Le rôle des intermédiaires est exploré à chacune de ces étapes, afin de mesurer leur rôle dans ces pratiques.

La première sous-partie revient de manière extensive sur les freins et leviers pour la proximité pour chacune des filières, à la lumière des pratiques d'approvisionnements de établissements. Pour les produits de la mer, l'éloignement et l'absence d'offre dans le Perche contraint au non-recours de ce type d'aliments et une facilité accrue de recourir à un grossiste. Le poisson frais apparaît plus cher et surtout plus complexe d'un point de vue de la transformation : un intermédiaire assurant cette étape apparaît indispensable afin de favoriser ne serait-ce que du poisson frais en restauration scolaire. La proximité d'infrastructures de la filière favorise partiellement le recours à des produits frais, mais les produits surgelés sont plus simples d'usage et surtout moins chers.

La Normandie manque très certainement d'une offre diversifiée de fruits, mais même l'offre de pommes à couteau n'apparaît pas satisfaisante. Du côté des légumes, certain-es enquêté-es déclarent constater des prix trop élevés chez les maraîchers bio, tandis que d'autres vont au contraire valoriser les tarifs de la production locale, relativement constants dans un contexte d'inflation. Les pommes de terre semblent régulièrement provenir de l'offre locale, en raison du rôle des intermédiaires qui facilitent leur usage en les préparant pour les cuisines n'en ayant pas la possibilité. Les fruits et légumes n'assurent pas un rôle d'entrée vers la production bio locale qui a pu être constatée dans d'autres restaurations scolaires (Darly et Aubry, 2014). Cependant, nous observons que le pain est presque systématiquement acheté dans la commune ou presque, pratique qui recoupe les observations d'une étude menée en Ile-de-France en 2012 (Aubry, 2012). Les achats des autres produits d'épicerie proviennent pour le reste essentiellement de plateformes logistiques de grossistes.

Les produits laitiers et carnés sont plus fréquemment issus de la production régionale dans les assiettes des restaurants enquêtés. De nombreux opérateurs qui fournissent ces denrées sont à la fois producteur-trice et transformateur-trice, et commercialisent eux-mêmes leur production. Dans le cas des produits carnés, la transformation est importante pour toute la filière, avec des besoins complexes : les chambres d'agriculture de Normandie ont par exemple mis en ligne un outil permettant aux éleveur-euses d'identifier les abattoirs adaptés à leurs besoins¹²⁴. La vente à la restauration scolaire intervient parfois directement depuis ces structures.

La deuxième sous-partie s'intéresse aux variations de contextes qui peuvent avoir une influence sur les pratiques de la restauration scolaire, et qui peuvent être partiellement résolues par des mises en commun. La commande collective et le regroupement des cuisines

¹²⁴ Consultable à <https://t.ly/2Lgoz>

sous forme de cuisines centrales sont ainsi évoquées. À nouveau, un effet de taille semble jouer : les petits groupements d'achat et les établissements produisant pour seuls leurs voisins immédiats semblent de taille suffisante pour favoriser un approvisionnement de proximité, à l'inverse des cuisines centrales regroupant plus de 1 000 repas/j.

La dernière sous-partie développe les adaptations du système alimentaire pour la restauration scolaire. Les outils de transformation comme les légumeries sont examinés, et nous nous attardons sur leur utilité. Nous explorons les entretiens réalisés auprès d'une administratrice du MIL Perche et d'un cadre d'une société de restauration collective. Le MIL Perche apparaît comme une structure solutionnant des problèmes logistiques mais surtout de *sourcing*, et favorise un approvisionnement de proximité et surtout de qualité, la majorité des produits référencés étant labellisés en bio. La trajectoire biographique des administrateur-trices de l'association joue un rôle important dans son développement. Cette présence d'anciens cadres reconvertis dans une activité agricole ou alimentaire suscite des formes de transition très adaptées aux besoins de la restauration scolaire provoqués par les évolutions légales. Ces évolutions sont connues et maîtrisées par ces acteurs, qui en bénéficient pour l'essor du MIL Perche. Cependant, les temporalités de commandes semblent rester un obstacle à la commande. Du côté de la maîtrise de la législation, le cas de la SRC enquêtée apporte également des éléments de réflexion. S'adapter à la demande du client est un des prérequis de cette entreprise. L'intégration du critère de la proximité aux seuils EGalim démontre un positionnement politique qui considère le localisme comme une qualité, glissant vers le « *local trap* » (Born et Purcell, 2006) qui encourageait un repli identitaire, en défaveur d'une répartition juste des ressources.

Du côté des cuisinier-es, plusieurs outils sont à leur disposition pour favoriser un approvisionnement de qualité. Or, dans notre enquête, ils sont peu connus et peu appropriés. Ce sont plutôt les collectivités qui vont bénéficier de ces outils, à condition d'en faire la démarche. Le capital culturel des enquêté-es et leurs trajectoires biographiques évoquées dans le chapitre 5 jouent un rôle important dans ce recours.

Du côté de la production comme de l'achat en passant par la transformation, les initiatives en faveur d'une alimentation de qualité pullulent. Elles n'ont cependant que des impacts limités, s'exerçant de manière peu systémique. Ces différents éléments accentuent nos questionnements des formes de gouvernance alimentaire, qui coordonnent (ou non) ces initiatives et acteurs.

CONCLUSION DE LA TROISIÈME PARTIE

Les chapitres 6 et 7 nous renseignent sur les interactions entre les définitions de la qualité et les pratiques de la proximité dans les choix d'approvisionnement de la restauration scolaire. Les **contextes de fonctionnement des cuisines**, entre volumes de production et organisation sur place et en centrale, vont produire des inégalités dans les possibilités d'approvisionnement, auxquelles s'ajoutent des **freins liés à la perception de la qualité et de la proximité** par les chef-fes ainsi qu'aux **contextes productifs**.

Le chapitre 6 présente l'appropriation des dimensions de la proximité par les chef-fes, et les confronte à leur appréhension de la qualité. Ces acteurs **retiennent systématiquement la distance** dans leur définition, qui peut servir d'entrée vers une réflexion pour diminuer le nombre d'intermédiaires, établir un lien social avec les producteur-trices, ou encore mobiliser le rôle économique de la restauration scolaire. Une fois toutes ces dimensions activées, **certain-es chef-fes développent une approche politique de leurs approvisionnements**, en se positionnant face au système agroalimentaire mondialisé, et en usant de **leur rôle comme d'un levier vers une alimentation juste**.

Le chapitre 7 s'intéresse ensuite à questionner ces conditions d'une alimentation juste. Outre le **manque d'offre** pour certains produits, le besoin d'une **approche pédagogique** pour proposer des repas équilibrés et diversifiés se fait criant lorsqu'est abordé la question des repas végétariens, ou lorsque sont proposés des fruits qui ne répondent pas aux normes du système agroindustriel. Malgré ces freins, plusieurs pistes apparaissent pour développer une alimentation plus juste en restauration scolaire. Ainsi, disposer d'un restaurant de taille moyenne pose moins de contraintes que les **volumes** d'une cuisine centrale. Recourir aux **réseaux** professionnels et à des acteurs extérieurs semble également apporter des perspectives d'évolution des pratiques d'approvisionnement. La **concertation** plus large en amont et en aval de la cuisine, avec les acteurs de l'étape de production ainsi que les élèves permet de réunir les conditions d'une restauration adaptée à l'offre locale et à la demande des convives. Enfin, les **échanges** avec les autres chef-fes, organisés ou non par les collectivités gestionnaires, peuvent conduire à certaines **formes collectives de commande** répondant aux besoins de répartition de certains produits (carnés notamment).

Cette troisième partie interroge particulièrement le **rôle de l'offre productive locale** dans les pratiques d'approvisionnement ; ces chapitres concluent sur le rôle important de la proximité dans les choix des chef-fes, mais aussi sur **l'influence de la spécialisation des bassins de production**. Ainsi, en Normandie, les produits laitiers et carnés issus de l'élevage bovin sont particulièrement valorisés en restauration scolaire.



« Beryl », « Bradley », « Chetan », « Nur Zarah », 2016, J. Segal

PARTIE IV – DE LA RESTAURATION SCOLAIRE À UN VÉRITABLE SERVICE PUBLIC DE L'ALIMENTATION ?

« A l'éditeur Castel
Hauteville House, 5 octobre 1862

Mon cher monsieur Castel,
(...) J'ai établi depuis quelque temps dans ma maison, à Guernesey, une petite institution de fraternité pratique que je voudrais accroître et surtout propager. Cela est si peu de chose que je puis en parler. C'est un repas hebdomadaire d'enfants indigents. (...) Ma femme, ma fille, ma belle-sœur, mes fils, mes domestiques et moi, nous les servons. Ils mangent de la viande et boivent du vin, deux grandes nécessités pour l'enfance. Après quoi ils jouent et vont à l'école. (...)

Ceci n'est pas de l'aumône, mais de la fraternité. Cette pénétration des familles indigentes dans les nôtres nous profitent comme à eux ; elle ébauche la solidarité ; elle met en action et en mouvement, et fait marcher pour ainsi dire devant nous la sainte formule démocratique, Liberté, Égalité, Fraternité. C'est la communion avec nos frères moins heureux. Nous apprenons à les servir, et ils apprennent à nous aimer. »

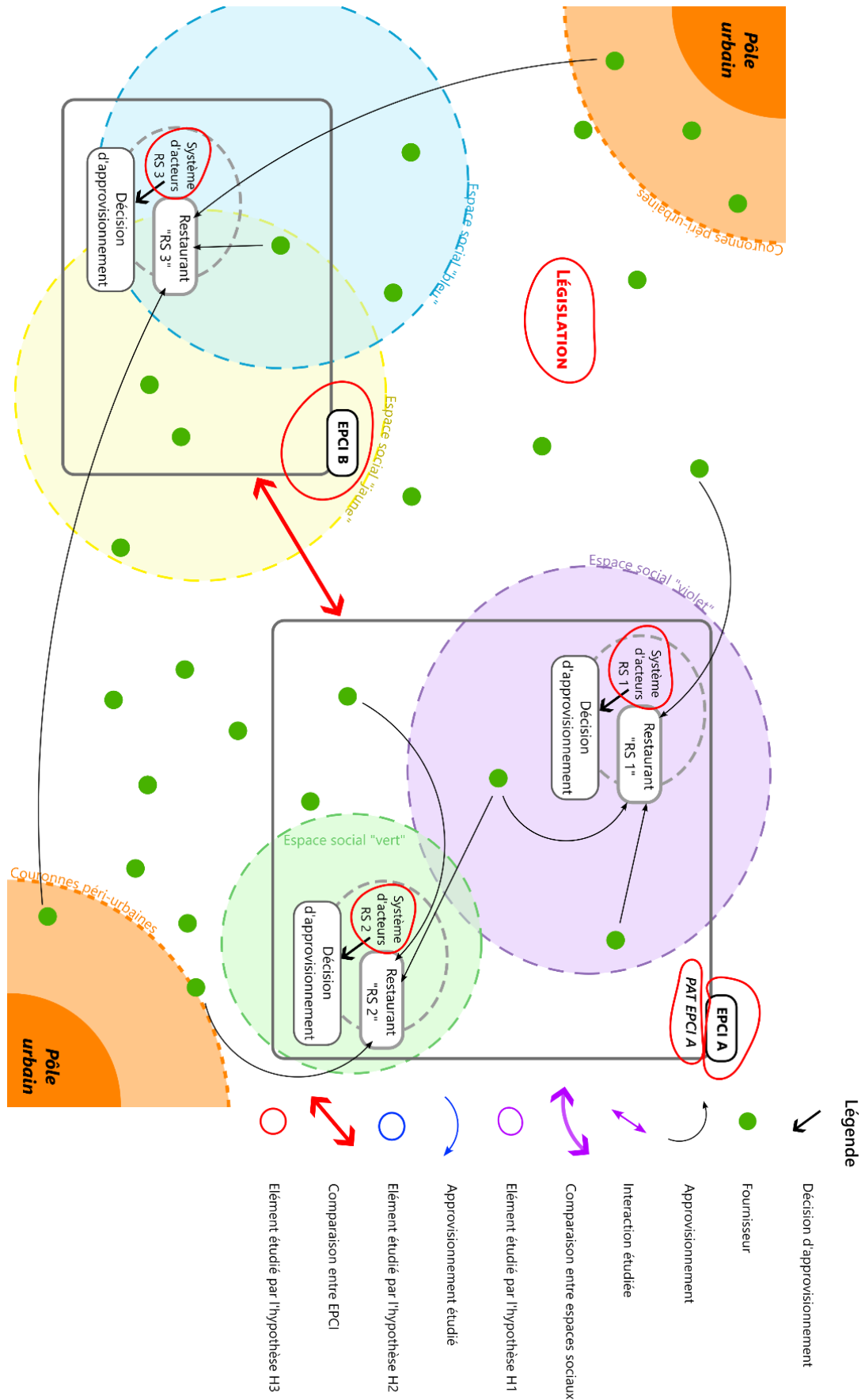
Victor Hugo, 1875, *Actes et paroles – Pendant l'exil*

L'engagement des chef·fes mentionné dans les chapitres 5 et 6 pose la question de l'engagement des autres acteurs du système de décision des approvisionnements. La restauration scolaire étant un service public, la collectivité en est responsable. L'État et les collectivités territoriales déterminent donc les moyens de mise en œuvre d'une politique alimentaire en restauration scolaire. Cette partie questionne ainsi le rôle de ces institutions publiques dans les plats proposés dans les assiettes scolaires.

L'importance de la concertation soulignée par la partie précédente interroge ainsi les conditions de prise de décision des approvisionnements. Nous démontrons au long de cette thèse que le ou la responsable du service (chef·fe, responsable de production en cuisine centrale, ou cuisinier·e) est bien souvent le ou la seul·e à choisir les fournisseurs. Malgré un encadrement légal strict, les faibles volumes de la restauration dans les espaces non-centraux y échappent bien souvent. Comment renforcer alors l'ouverture des prises de décisions de la restauration scolaire ?

Deux chapitres organisent la réflexion, modélisée sur le schéma suivant (Figure 182). Le chapitre 8 questionne le rôle des collectivités territoriales, en comparant les pratiques d'approvisionnements dans chaque espace d'étude, et en les croisant aux échelles de gestion (communale/intercommunale ; départementale ; régionale). Le chapitre 9 expose par la suite de manière plus large le rôle des institutions publiques dans la gestion de la restauration scolaire : nous développons le bilan de la loi EGalim et interrogeons la résistance et le rôle de ce service public face aux crises, notamment liées à la mondialisation des systèmes alimentaires.

Figure 182 :
Schéma méthodologique : partie IV, hypothèse H₃



8. Politiques locales, levier de transition ?

Ce chapitre examine le lien entre les espaces étudiés et les centralités urbaines d'un côté et les pratiques d'approvisionnement de l'autre. La première sous-partie de ce chapitre fait le point sur les pratiques d'approvisionnement espace d'étude par espace d'étude, afin d'en analyser les principales dynamiques et les dépendances. Nous nous intéressons ensuite dans une deuxième sous-partie aux politiques publiques en place pour chaque collectivité dans nos espaces d'étude. Chacun des points de cette sous-partie correspond à une échelle d'intervention publique (intercommunalité, département, région) Nous commençons par une approche à l'échelle des intercommunalités, qui s'entremêlent avec les projets alimentaires de territoire, dont nous interrogeons le rôle. Nous y apportons des éléments d'entretien de tous nos établissements, étant tous concernés par ces politiques publiques. Le deuxième point est consacré aux politiques alimentaires des trois départements étudiés, avec lesquelles nous croisons les pratiques des collègues et perceptions de ces chef-fes de cuisine. Enfin, le troisième point questionne les politiques alimentaires régionales, notamment à l'échelle des lycées.

8.1 Espace d'étude et pratiques d'approvisionnement

Nous proposons d'examiner ici les pratiques d'approvisionnement espace d'étude par espace d'étude. Nous aboutissons ainsi à une perspective de comparaison des pratiques en fonction des contextes.

8.1.1 Le Cotentin : un effet de presqu'île

Dans le Cotentin, les principales contraintes conjuguent les **volumes de repas** et **l'isolement** géographique. Le volume de repas reste le principal critère d'inégalité dans les approvisionnements : un petit service ne peut se permettre l'achat de gros, ce qui conditionne un achat auprès d'artisans, et ce qui engendre souvent un surcoût. De même, les grands volumes, comme ceux des cuisines centrales que nous avons pu visiter sont confrontés à un manque d'offre.

La combinaison d'une contrainte liée au volume du restaurant (petit service, ou à l'inverse très grand) et d'un isolement géographique est donc l'une des contraintes majeures rencontrées par les chef-fes de cuisine du Cotentin. Nous reprenons l'exemple du *collège Marie Laurencin* présenté en 5.1 pour illustrer cette accumulation de freins. Cet établissement est situé dans une petite ville portuaire, en zone d'éducation prioritaire, à 30 minutes de route de Cherbourg-en-Cotentin. Le collège sert 170 repas par jour, comprenant les repas pour les élèves de l'école primaire voisine qui déjeunent au réfectoire, ce qui le classe dans les petits volumes. La cheffe de cuisine est en poste depuis un an et demi lors de l'entretien, et son prédécesseur ne voulait pas se conformer aux principes de la loi EGalim, ou aux exigences du département de la Manche concernant les produits locaux et de qualité (cf. 8.2.2). Depuis sa prise de poste, elle essaye donc de favoriser les approvisionnements de proximité, et ce malgré le contexte complexe de son arrivée (cf. 5.2.1). Cependant, elle explique que la taille de l'établissement (ainsi que son isolement) ne facilite pas ce type d'approvisionnement :

On va avoir de plus en plus de bio, les circuits courts qui vont être aussi de plus en plus nombreux, mais pour le moment, nous on a un petit souci d'approvisionnement, parce que c'est un collège qui n'est pas très grand, et du coup on est un petit peu pénalisé, parce que les circuits courts ne peuvent pas nous livrer à cause des quantités.

(Communication personnelle, entretien 503, 2019)

La question des volumes est donc essentielle lorsqu'il s'agit de négocier pour l'approvisionnement en produits de qualité ou bien en produits de proximité. Cette difficulté est renforcée par la situation d'isolement géographique que peuvent rencontrer des chef-fes d'établissements scolaires non centraux. Comme nous l'avons évoqué précédemment, le choix de fournisseurs est vite limité, et c'est ce qu'explique toujours la même cheffe :

Cheffe de cuisine – On a l'entreprise X pour les fruits et légumes, l'entreprise Y, on retravaille un petit peu avec eux pour les circuits courts en fruits et légumes...

Enquêtrice – L'entreprise X ne vous en fournit pas ?

Cheffe de cuisine – Ah c'est surtout Rungis... Ben oui, malheureusement...

(Communication personnelle, entretien 503, 2019, entreprises anonymisées)

L'entreprise X est un grossiste généraliste, leader du marché, qui a un historique de partenariats locaux dans l'approvisionnement et fournit d'autres établissements voisins en produits de proximité. L'entreprise Y est un petit primeur de la commune voisine en bio, trop cher pour la restauration scolaire aux moyens contraints. L'entreprise X ne considère pas le débouché du petit collège portuaire comme un client assez rentable, et ne propose donc que des produits issus du marché de Rungis, comme nous l'avons constaté sur les étiquettes de traçabilité des produits dans les chambres froides, et ce également pour les produits de saison disponibles dans le Cotentin (salades, carottes, poireaux, pommes de terre). Le choix est donc contraint pour cette cheffe de cuisine qui, si elle souhaite respecter les objectifs d'EGalim, doit s'approvisionner au plus cher pour le moment. Les pratiques d'approvisionnement de cette cheffe résultent d'un enjeu de volume, mais également d'une position éloignée de la hiérarchie urbaine et de ses services.

Ces enjeux de position et de taille des services vont se traduire dans les pratiques des restaurants enquêtés à l'échelle de l'intercommunalité. Nous observons trois types de flux sur la Figure 183. Les premiers dépendent des fournisseurs situés à **proximité des centres urbains** (cercles numérotés 1) de Rouen, Caen, Rennes et Nantes, et sont essentiellement originaires de plateformes de grossistes, en violet sur la carte. Le deuxième type de flux recourt à des produits correspondant à des **spécialités locales**, notamment des produits carnés (cercle numéroté 2). Il s'agit des flux originaires des transformateur-trices en orange, de Saint-Lô au sud de l'Orne en passant par le Bocage virois. Enfin, le dernier type de flux, plus nombreux, recourt à **l'offre productive de proximité**, dans la partie sud du Cotentin (cercle numéroté 3). On y retrouve les trois types de fournisseurs.

Figure 183 :
Approvisionnement des restaurants enquêtés dans le Cotentin

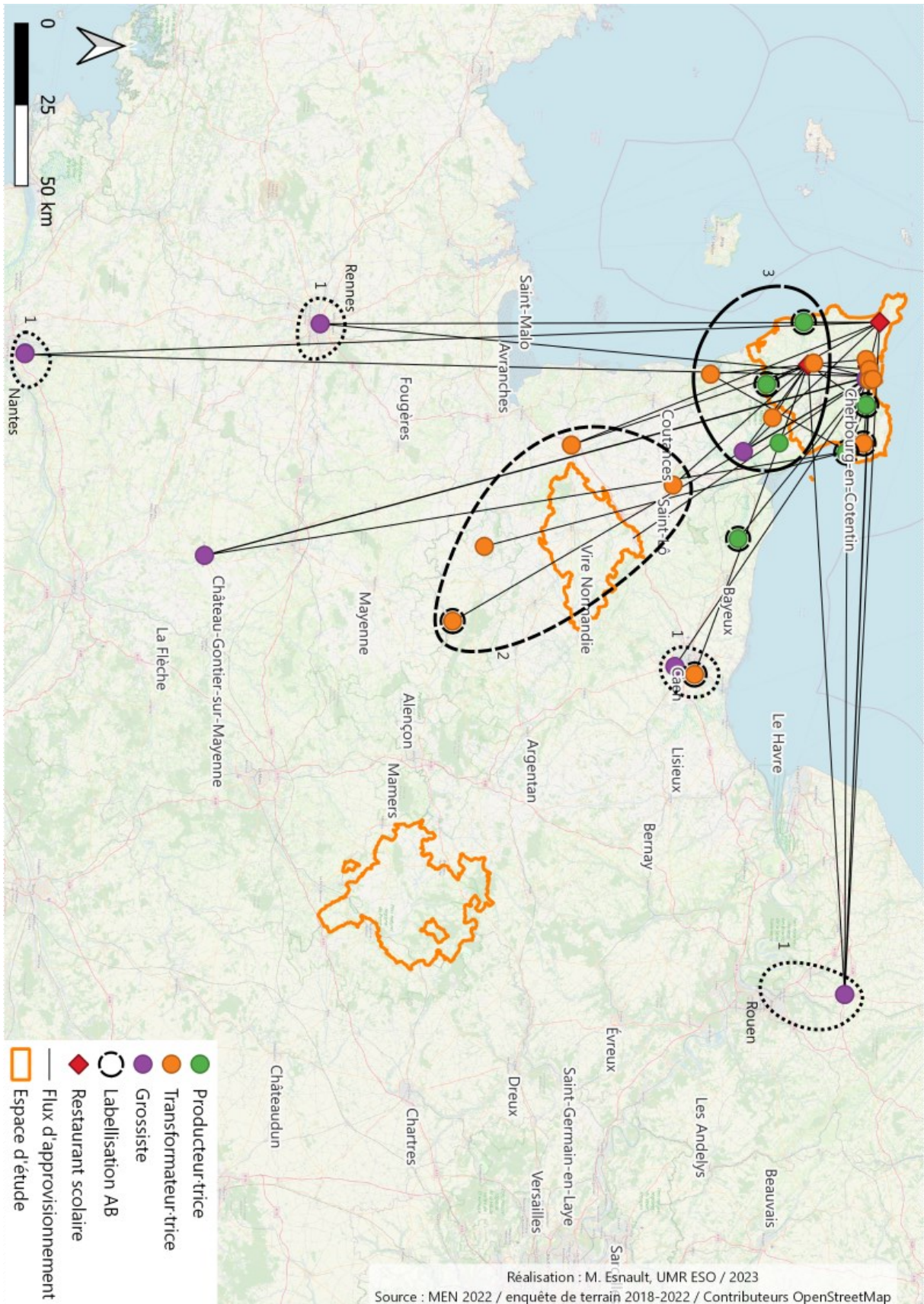
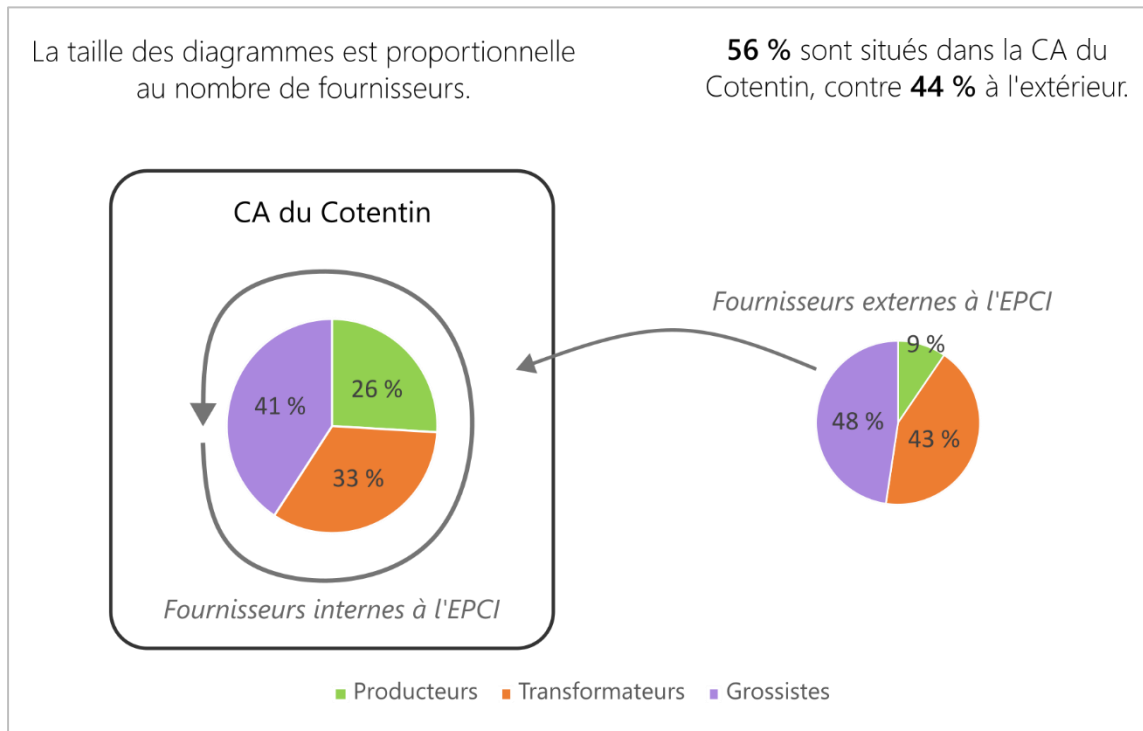


Figure 184 :
Flux entrants et internes du Cotentin



Note de lecture de la Figure 184 :

Nous recensons davantage de fournisseurs implantés dans les communes de la CA du Cotentin (56 %) qu'en dehors pour les restaurants enquêtés dans cet espace d'étude. Dans le groupe des fournisseurs de l'EPCI, 26 % sont des producteur-trices, 33 % des transformateur-trices et 41 % des grossistes. Pour les fournisseurs implantés en dehors de l'espace enquêté, 9 % sont des producteur-trices, 43 % des transformateur-trices et 48 % des grossistes.

La Figure 184 quantifie davantage cette cinquantaine de flux afin de déterminer les interactions entre les cuisines de l'EPCI et l'extérieur. 56 % des flux d'approvisionnements des établissements enquêtés, soit une petite majorité, sont originaires de l'EPCI. On observe une propension plus importante à recourir à des **producteur-trices de l'EPCI** qu'à d'autres installés en dehors. À l'inverse, le recours à des grossistes est un peu plus important lorsqu'ils sont installés en dehors de la communauté d'agglomération. Ce type de fournisseur est particulièrement présent dans les services enquêtés. Cependant, il faut garder à l'esprit que **les plus grands services de restauration** de notre échantillon sont dans le Cotentin, et **recourent davantage à ces GASC** que les services intermédiaires ou petits services. Cette répartition des approvisionnements est spécifique au Cotentin, ce que nous observons lorsqu'il s'agit de comparer ces pratiques à un autre espace d'étude comme le Bocage virois.

8.1.2 Le Bocage virois : entre position idéale et fronts pionniers

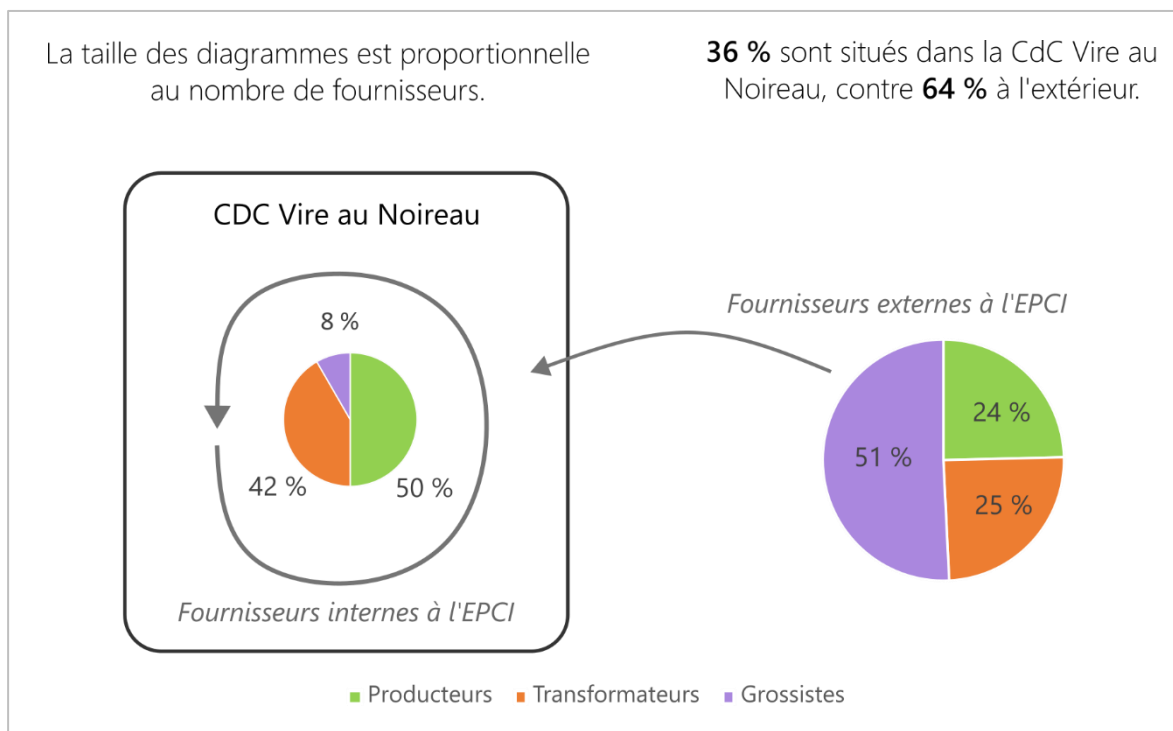
L'enquête dans le Bocage virois concerne deux établissements de plus que dans le Cotentin, mais nous y dénombrons **deux fois plus de flux** (soit un peu plus d'une centaine). Les principaux leviers pour un approvisionnement de qualité sont la **diversité de l'offre**, notamment du côté des produits laitiers et des produits carnés. La **proximité de l'axe autoroutier A84** entre Caen et Rennes relie rapidement cet espace à des centralités urbaines et leurs services. Nous constatons ainsi **l'absence de freins logistiques** pour les livraisons des GASC dans les discours de nos enquêté-es. Même si les volumes peuvent être peu importants, la situation centrale du Bocage, les nombreux établissements scolaires et la connexion autoroutière facilitent le recours à plusieurs fournisseurs.

La Figure 186 reprend les flux de toutes les cuisines enquêtées dans le Bocage virois. Nous reprenons la même méthode que dans le point précédent pour analyser ces modèles. Les zones numérotées 1 correspondent à des fournisseurs localisés dans les centres urbains ou à leur proximité, ou disposant d'un emplacement logistique intéressant, à côté d'un *hub* autoroutier par exemple. Les restaurations scolaires de cet espace recourent ainsi aux services de GASC implantés dans les périphéries de grandes aires urbaines comme Nantes, Rennes, Caen et Rouen, ou de pôles secondaires, comme Avranches ou Cherbourg-en-Cotentin. Les zones 2 correspondent à nouveau à une offre plus lointaine mais correspondant à des spécialisations locales, de transformation ou de production. Nous y retrouvons des abattoirs et ateliers de découpe comme *Sofral-SNV* ou des entreprises locales comme les *Galettes d'Alençon*. La zone 3 correspond enfin aux recours à l'offre de proximité, et regroupe majoritairement des producteur-trices, ainsi que quelques transformateur-trices. Une grande partie de ces derniers flux est liée à l'approvisionnement de la *primaire Lamarck* qui mobilise 27 fournisseurs, majoritairement à moins de 20 km de la cuisine. La Figure 187 nous permet d'entrer davantage dans le détail. Les approvisionnements de la zone 3 liés à des producteur-trices ne sont ainsi pas uniquement liés à la *primaire Lamarck*, mais bien à une multiplicité de restaurants de cet espace d'étude. Plusieurs de ces fournisseurs sont par ailleurs labellisés en agriculture biologique. Les flux de zone 2 à l'intérieur de l'espace d'étude correspondent à des boulangeries et des ateliers de découpe ainsi qu'une légumerie. Nous observons également qu'une partie majeure des flux relie le Bocage virois à Caen et à Rouen, démontrant la **dépendance** de la restauration scolaire de structures implantées dans des **centralités urbaines**. En effet, la Figure 185 nous apprend que **la moitié des fournisseurs extérieurs à la CDC de la restauration scolaire enquêtée sont des grossistes**. En revanche, **les producteur-trices** représentent respectivement **la moitié et un quart des approvisionnements originaires de l'intérieur et de l'extérieur du Bocage virois**.

La multiplication des flux, et donc des fournisseurs, **favorise ici un approvisionnement de proximité**. Le contexte agricole semble particulièrement favorable : plusieurs communes

accueillent des exploitations labellisées en bio selon l'Agence bio¹²⁵, comme Terres de Druance, La Graverie et Le Tourneur (commune de Souleuvre-en-Bocage). Par ailleurs, la production AB est diversifiée : maraîchage, viande bovine, céréales, produits laitiers. Le manque d'offre n'est pas un frein pour cet espace.

Figure 185 :
Flux entrants et internes au Bocage virois



La diversité de l'offre ne suffit pas toujours à favoriser un approvisionnement de proximité. L'engagement des acteurs et des politiques publiques en ce sens jouent un rôle essentiel, ce que démontre l'exemple du Perche détaillé ci-après, malgré l'enclavement de cet espace.

¹²⁵ Annuaire de l'Agence Bio, avec cartographie dynamique : <https://annuaire.agencebio.org/>

Figure 186 :
Approvisionnement des restaurants enquêtés dans le Bocage virois

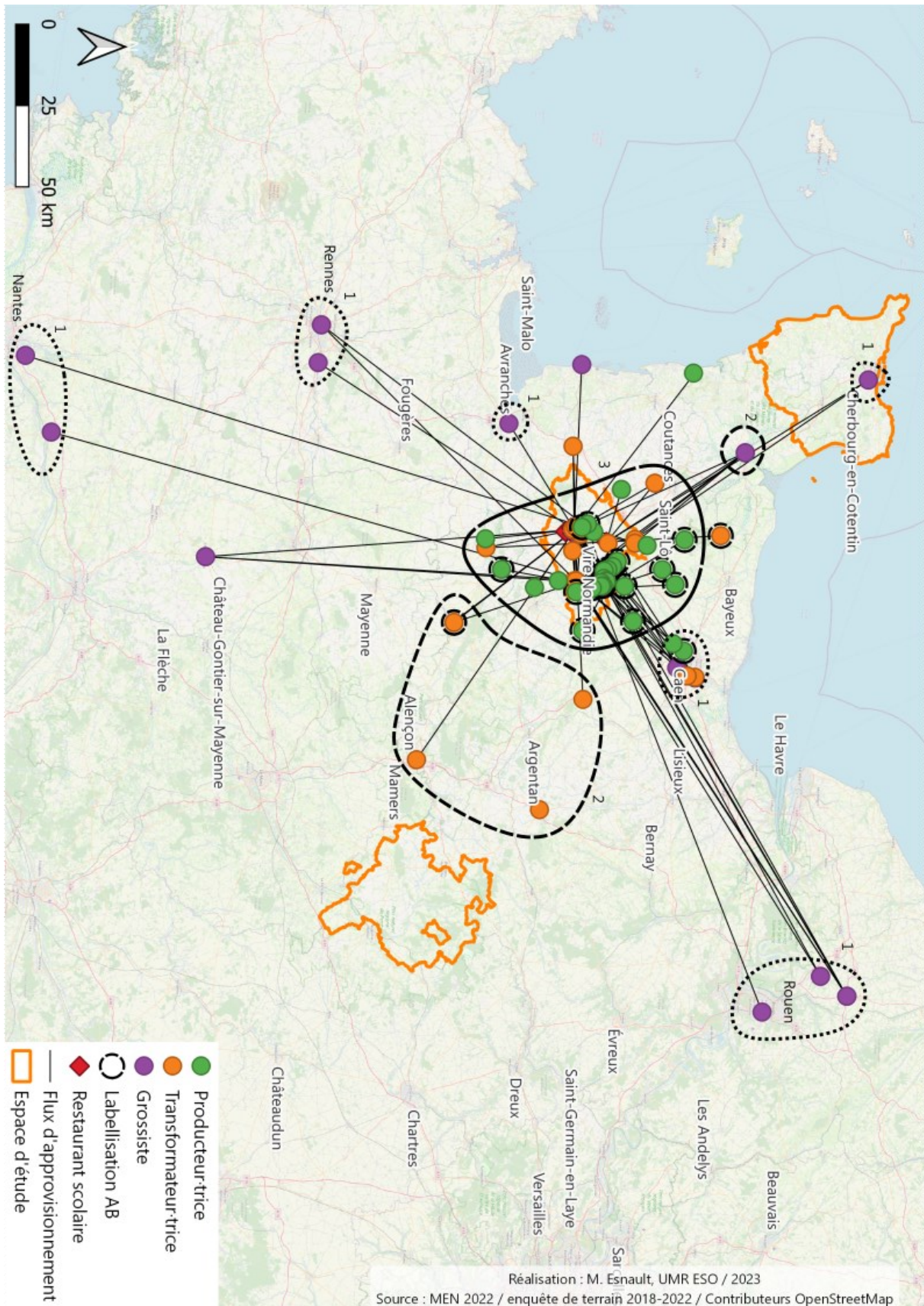
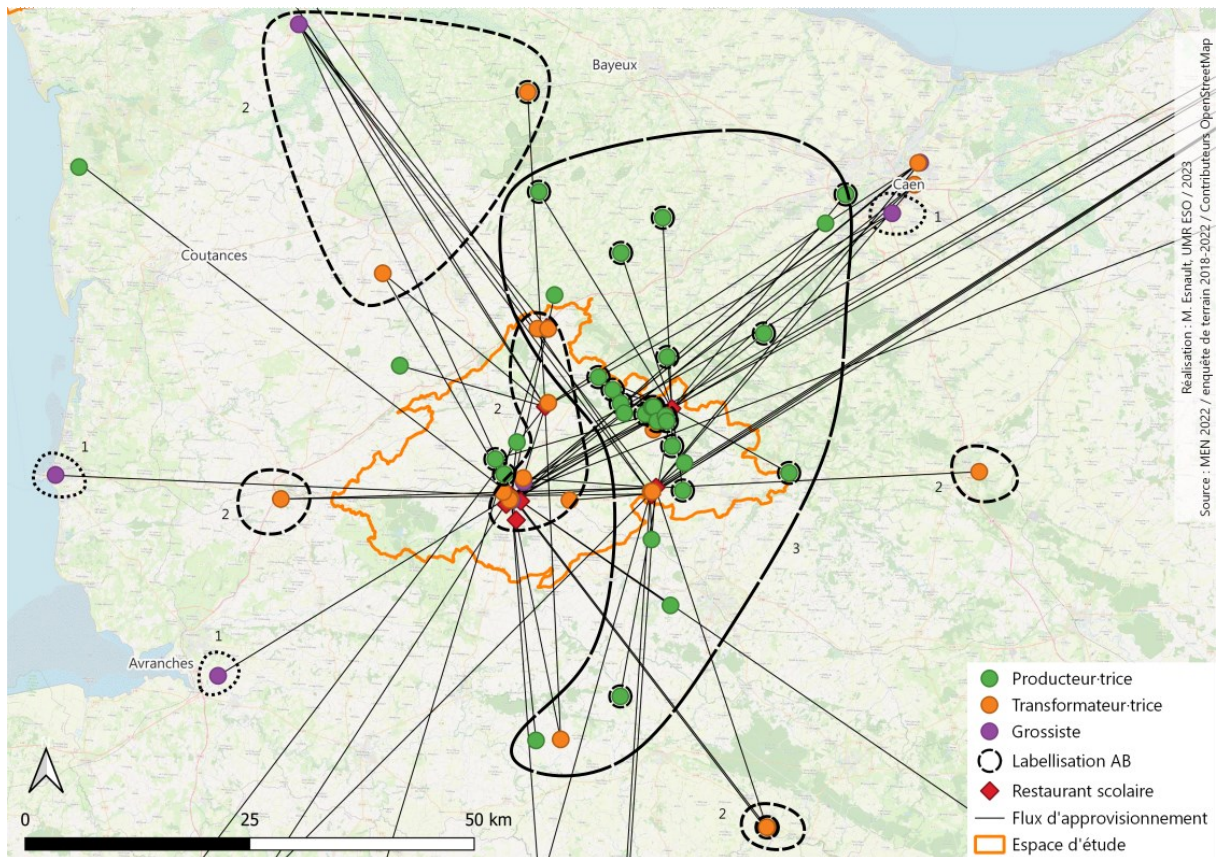


Figure 187 :
Approvisionnement des restaurants enquêtés dans le Bocage virois - zoom



8.1.3 Le Perche : un contexte de transition ?

Par sa localisation éloignée des aires urbaines régionales, le Perche rejoint le contexte du Cotentin et de ses freins logistiques. La création du MIL Perche appuie l'importance de cette dimension dans ce troisième espace d'étude. Les mobilités ponctuelles des résident-es secondaires et la demande alimentaire de la région parisienne (cf. 7.3.1, et les pratiques du *Collectif Percheron* (Guillemin, 2020)) contribuent également à une évolution des pratiques, qui se répercutent dans la production. Cette transition est notable particulièrement à l'est du Perche ornais (Bermond *et al.*, 2019).

La cheffe de cuisine du *collège Georges Brassens* explique : « nous on a la chance d'avoir beaucoup de fournisseurs » (communication personnelle, entretien 615, 2022). Ce constat n'est pas toujours partagé par ses collègues, comme au *collège Edith Piaf* : « on n'est pas super bien positionné. Pour avoir les fournisseurs parce qu'on est quand même assez loin de tout. Et il n'y a pas beaucoup de producteurs, par exemple de fruits et légumes autour de chez nous. » (communication personnelle, entretien 616, 2022). Cette différence de perception peut s'expliquer par un positionnement pour l'une au nord du Perche, et l'autre au sud, modifiant les contextes agricoles. Par ailleurs, nous avons déjà évoqué le capital d'autochtonie de la cheffe du *collège Georges Brassens*, qui contribue à sa connaissance du tissu agricole local (cf.

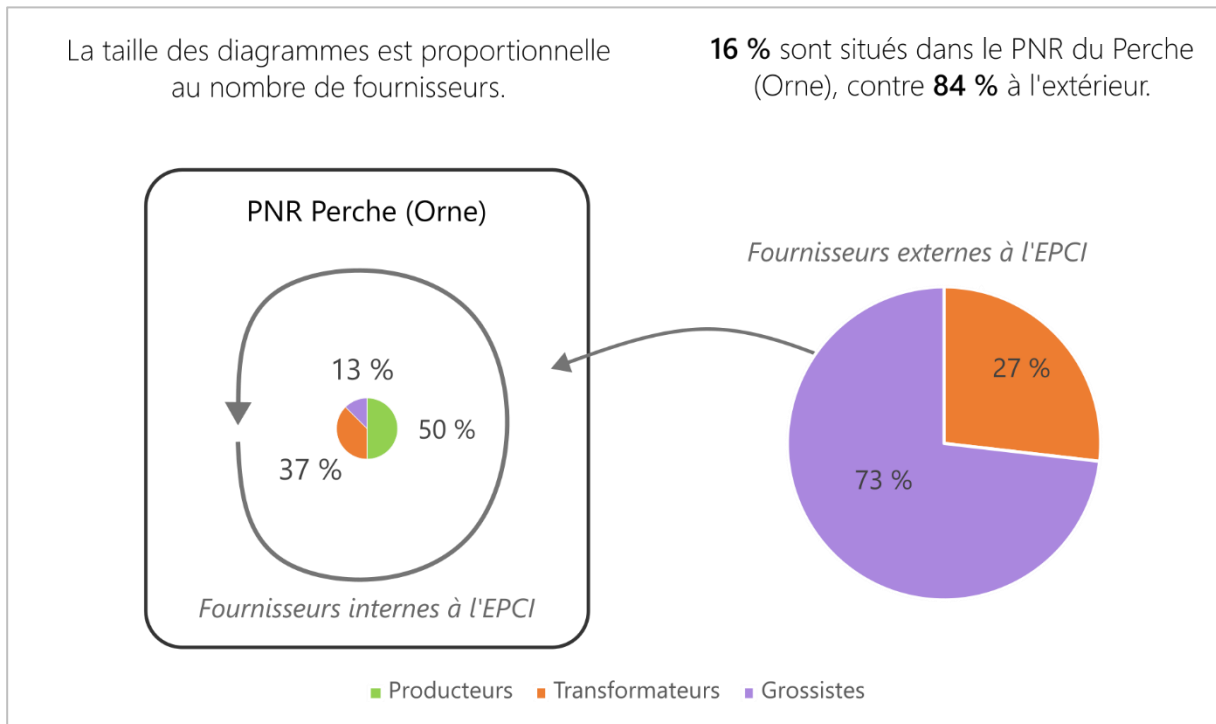
7.1.5). Enfin, il existe également un réseau d'interconnaissance entre les cheffes de trois collèges du nord du Perche, qui se relaient sur les postes et dont certaines ont été les secondes des autres, de qui contribue à des échanges concernant les fournisseurs potentiels. La gestionnaire du collège *Edith Piaf* déplorait par ailleurs une absence d'échanges entre collègues gestionnaires et cuisinier-es lors de l'entretien.

Le chef de la cuisine de l'hôpital Hermione explique de son côté se sentir peu soutenu par les élu-es et collectivités avec lesquelles il travaille. Il explique que son maire ne connaît pas le fonctionnement d'une cuisine collective, et les exigences que cela représente : « *vous voulez du bio et local ? Moi aussi !* » (communication personnelle, entretien 611, 2020). Il juge ne pas être en position de participer à l'évolution des approvisionnements autrement que par sa pratique de commandes : « *Il faudrait faire un gros travail en amont avec la production pour avoir les volumes et la traçabilité.(...) C'est le politique qui fait de toute façon.* » (ibid.).

Les approvisionnements choisis par la restauration scolaire enquêtée sont modélisés sur la Figure 189. Nous n'y avons pas modélisé les flux passant par MIL Perche, aucun de nos enquêté-es ne choisissant ce canal suffisamment fréquemment pour qu'il ou elle puisse identifier des fournisseurs réguliers. À nouveau, nous identifions trois types de zones d'approvisionnements. Les approvisionnements les plus fréquents sont ceux qui sollicitent des grossistes, localisés dans des centralités urbaines (zones 1). Nous notons deux flux en provenance de région parisienne, ce qui n'existait pas dans les deux exemples précédents. Rennes, Caen et Rouen se partagent la majorité de ces flux, avec des recours à des fournisseurs localisés dans des pôles secondaires comme Lisieux (*Sodiprim*, GASC de fruits et légumes) ou Bayeux (*Miko Relais d'Or*, GASC de glaces et produits laitiers surgelés). La zone 2 regroupe des fournisseurs hors de ces centralités, mais à une certaine distance de notre espace d'étude. Il s'agit de grossistes et transformateurs se rapprochant d'une pratique artisanale, et qui peut être labellisée (par exemple *Le Verger Aiglon*, GASC de fruits et légumes situé à L'Aigle (61), ou encore la *charcuterie Ruel*¹²⁶ à Bonnétable (72)). Nous recensons dans le Perche à nouveau une cinquantaine de flux, tout comme dans le Cotentin, et ce malgré un nombre d'établissements enquêtés équivalents au Bocage virois. La majorité (84 %) de ces flux sont originaires de l'extérieur du Perche (cf. Figure 188) et émanent de grossistes. Au sein du PNR du Perche dans sa partie ornaise, 50 % des flux sont issus de producteur-trices.

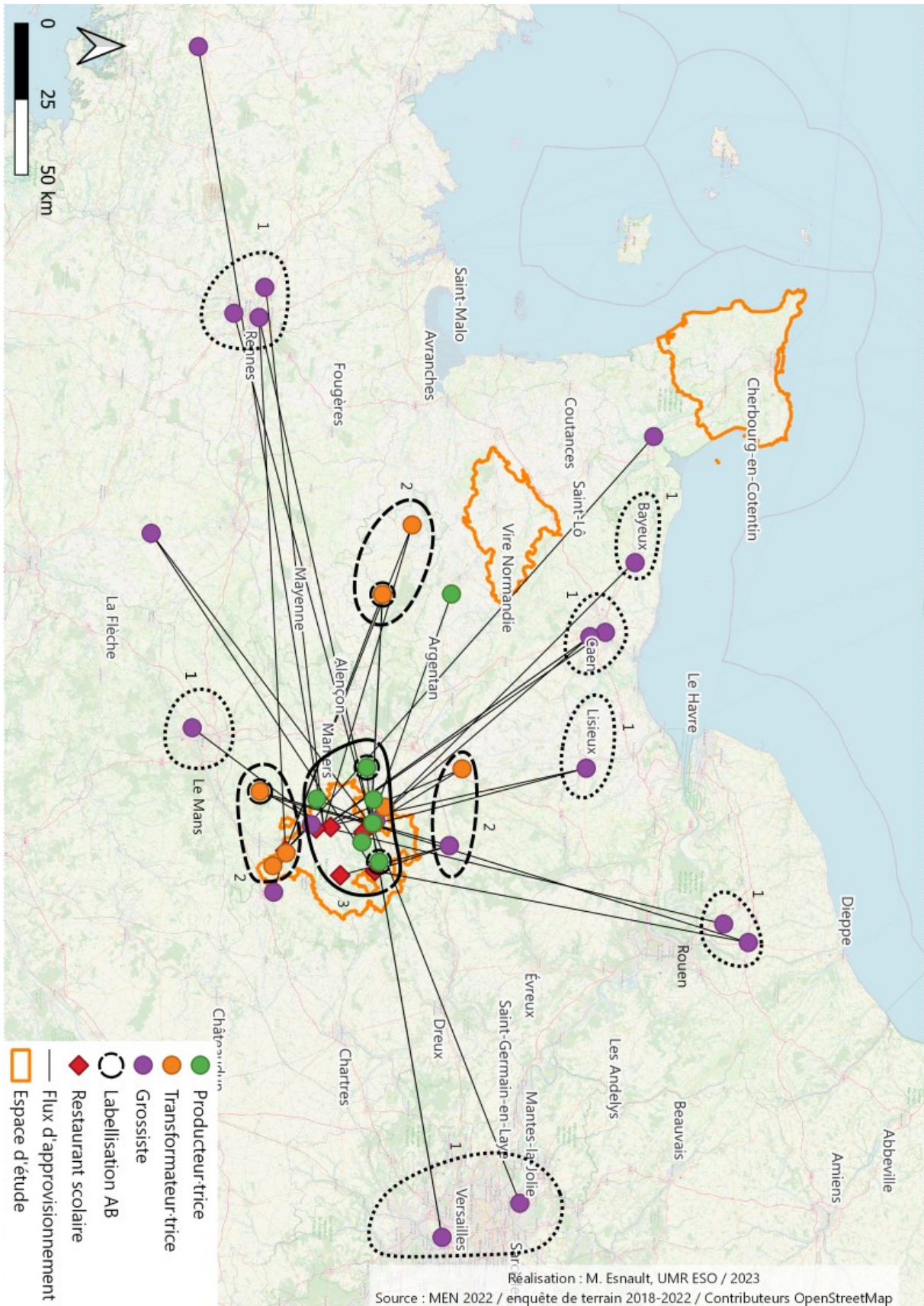
¹²⁶ Détruite complètement par un incendie en mars 2023...

Figure 188 :
Flux entrants et internes au Perche ornais



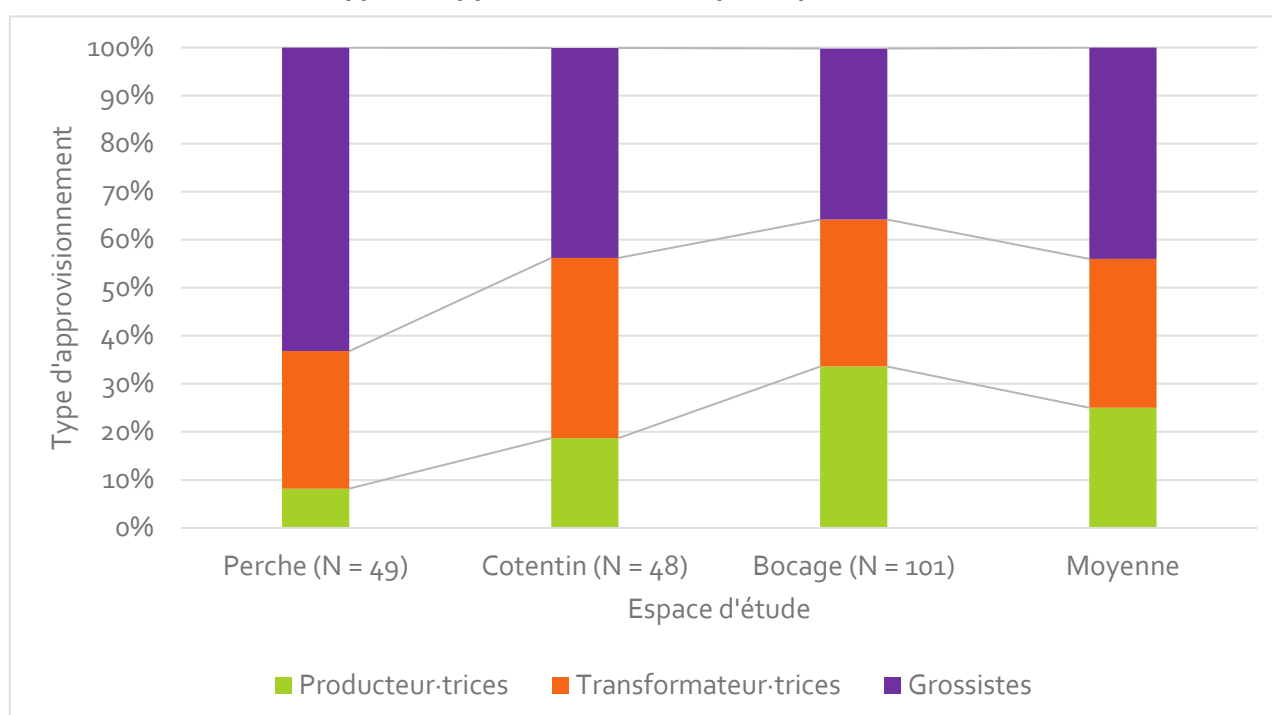
Le contexte de transition s'exprime ici par la conjugaison de plusieurs facteurs. Plusieurs chef-fes sont engagé-es dans leur démarche d'approvisionnement (chapitre 5), tout comme certain-es fournisseurs (cf. Mil Perche, chapitre 7). Enfin, la présence d'un projet alimentaire de territoire à l'échelle du Parc naturel régional du Perche qui soutient des actions d'envergure (cf. sous-partie suivante) et impliquant le système alimentaire dans sa globalité contribuent à amorcer un processus de transition alimentaire dans cet espace (soutien à l'installation en agriculture biologique, plan de développement de la filière légumineuses... cf. 8.2.1).

Figure 189 :
Approvisionnement des établissements enquêtés dans le Perche



Dans les trois espaces d'étude, les approvisionnements auprès des grossistes sont encore majoritaires, malgré une valorisation de l'approvisionnement de proximité (cf. Figure 190). L'approvisionnement auprès de transformateur·trices varie peu, représentant environ un tiers des fournisseurs de la restauration scolaire. C'est en revanche le recours à la production qui va évoluer en fonction du recours aux grossistes. Les approvisionnements du Bocage virois, pourtant bien relié aux infrastructures autoroutières et dans une position d'interface entre les aires urbaines de Caen et de Rennes sont ceux qui recourent le moins aux grossistes et les plus aux producteur·trices. Le Cotentin repose sur des approvisionnements de grossistes et de transformateur·trices et le Perche majoritairement sur des grossistes, tandis que les approvisionnements du Bocage sont relativement équilibrés.

Figure 190 :
Types d'approvisionnement par espace d'étude



Source : enquête de terrain M. Esnault, 2018-2022

Ces dernier·es sont localisé·es le plus souvent dans l'EPCI d'enquête ou à proximité immédiate, ce qui correspond aux définitions de « local » exprimées par les chef·fes rencontré·es (cf. chapitre 6). Ce sont également des fournisseurs qui proposent des denrées labellisées et éligibles à la loi EGalim, comme indiquées sur les cartes précédentes avec un contour noir pointillé autour des concerné·es. Le recours à cette production locale repose cependant sur le système d'acteurs, et l'engagement exprimé par ces protagonistes (cf. chapitre 5). Nous proposons donc dans la suite de ce chapitre d'étudier les politiques locales en faveur de tels approvisionnements, et ce à trois échelles, correspondant aux niveaux de gestion de la restauration scolaire.

8.2 Politiques alimentaires et collectivités territoriales en Normandie

8.2.1 L'échelon intercommunal pour une politique publique du quotidien ?

Aucun de nos enquêtés du premier degré ne mentionne les élu·es et technicien·nes autrement que pour expliquer avoir le champ libre, à l'exception de la cuisinière de la *Primaire Renard*. Cette dernière constate en effet un décalage entre les recommandations de la mairie et ses pratiques d'approvisionnement (cf. 6.3.2). Nous n'avons pas de matériau supplémentaire concernant l'implication des communes dans la gestion de la restauration scolaire du premier degré en dehors des verbatims déjà présentés. L'offre de formation des chef·fes dépend du CNFPT, donc en dehors des compétences de la commune, et les échanges sur les budgets sont les principales thématiques d'échange entre chef·fes de cuisine et élu·es. Rares sont les communes qui disposent de technicien·nes supervisant la restauration scolaire dans notre échantillon, notamment en raison de la taille de ces communes et des moyens associés. Il n'existe pas de politique alimentaire à l'échelle communale dans nos espaces d'études, mais à l'échelle de l'intercommunalité. Cet échelon est identifié comme l'espace d'action des politiques publiques alimentaires, en lien avec le développement des projets alimentaires de territoire (PAT), instaurés par la loi LAAF de 2017.

Nos trois espaces d'études correspondent à des échelles de PAT¹²⁷, dont l'élaboration est présentée dans le chapitre 4. Nous interrogeons donc ces politiques locales et leur influence dans l'évolution des pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire. Trois projets alimentaires de territoire couvrent nos espaces d'études. Nous les passons en revue un par un pour tenter d'en dégager des éléments de comparaison. Le PAT du Cotentin s'étend sur deux EPCI, l'un étant la CA du Cotentin, périmètre de notre espace d'études. Le PAT Vire au Noireau s'exerce sur l'EPCI éponyme. Enfin, le PAT du Perche englobe toutes les communes du parc, dont nous avons étudié la partie ornaise. Leurs caractéristiques sont présentées dans la Figure 191.

¹²⁷ Dont la cartographie est disponible ici pour la Normandie : https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/laureats-mesure-13-de-la-normandie_714872#10/48.4961/0.6235

**Figure 191 :
Caractéristiques des PAT étudiés**

	PAT Cotentin	PAT de la Vire au Noireau	PAT du Perche
Population (2019)	201 627	46 362	72 652
Département(s)	Manche	Calvados	Orne, Eure-et-Loir
Type d'EPCI	Communauté d'Agglomération	Communauté de Communes	Parc Naturel Régional
Échelle du PAT	CA Cotentin et CDC Baie du Cotentin	CDC Vire au Noireau	PNR Perche
Effectifs primaire et secondaire (2021-2022)	32 548	7 884	11 778
Nombre de cuisines enquêtées	5	7	7
Nombre de réunions observées	4	1	3
État d'avancement du PAT en 2023	Mise en œuvre opérationnelle	Plan d'action en cours	Mise en œuvre opérationnelle

Source : enquête de terrain, 2019-2022 – Réalisation M. Esnault, 2022

Le **PAT du Cotentin** a été validé par le conseil communautaire en septembre 2022. Parmi le plan d'action conçu pour la période 2022-2032, plusieurs concernent les enjeux identifiés précédemment. La mesure 6 vise à optimiser la logistique et comprend : une étude de faisabilité pour des **outils de légumerie/conserverie** ; un diagnostic d'optimisation des livraisons ; et le développement d'un **marché d'intérêt local**. La mesure 9 a pour objectif d'augmenter la part de produits locaux de qualité dans la commande publique : elle comprend des actions de **formation des équipes** de restauration collective pour cuisiner les produits locaux ; de simplification des marchés publics et **d'accompagnement des producteur-trices pour répondre à ces marchés**. D'un point de vue plus global, plusieurs opérations agissent sur le système alimentaire de proximité. Le plan d'actions mentionne la création d'un ou plusieurs espaces-tests pour encourager l'installation, et la diversification des productions. La stratégie foncière du Cotentin est également renforcée, avec la proposition de créer un observatoire du foncier sur la qualité des sols, et le déploiement d'actions publiques : « *périmètre, consommation foncière, outils réglementaires, compensation* » (plan d'action PAT du Cotentin, 2022). La question de la gouvernance de ce projet est également abordée, et mentionne la mise en réseau des acteurs, et le développement de rencontres professionnelles. Enfin, plusieurs actions sont à destination du grand public, pour valoriser et encourager les productions locales.

Outre ces mesures ambitieuses financées par le FEADER, **une main-d'œuvre suffisante** est affectée à leur suivi, et le **soutien politique** est important de la part des élu-es municipaux et des conseiller-es communautaires concerné-es aux dires des technicien-nes territoriaux

rencontré-es (communications personnelles, 2019-2022). Un des objectifs annoncés dans la presse est que deux cuisines centrales du Cotentin utilisent 50 % de produits de la presqu'île d'ici la fin du plan d'actions (« Dans le Cotentin, un projet pour une meilleure exploitation de l'agriculture locale », *Ouest-France*, 2 octobre 2022).

Du côté du **PAT du Perche**, le plan d'actions s'établit de 2021 à 2023. Sept grandes mesures sont développées, dont l'une est intitulée « *Favoriser l'accès à tous à une alimentation de qualité* » (plan d'actions du PAT Perche, 2021). Cet objectif se divise entre aide alimentaire et restauration collective. Le plan d'action mentionne le **soutien au MIL Perche**, la **formation** des cuisinier-es, la lutte contre le **gaspillage alimentaire**, la **mise en relation** des acteurs de la RC et l'offre agroalimentaire, ou encore la **sensibilisation** des publics scolaires et la **valorisation** du travail des chef-fes de cuisine. D'autres mesures accompagnées de leurs actions sont envisagées : développer le territoire via l'agriculture et l'alimentation ; faire participer au PAT et mobiliser les habitants du Perche ; favoriser l'installation, la transmission et la préservation du foncier ; agir pour la transition agricole et relocaliser le système alimentaire et développer sa résilience. Dans ce dernier axe, plusieurs actions sont en faveur de la **diversification** de la production, mais également des outils de **transformation** laitières, de préparation des légumes, de découpe et de transformation de viande. Trois grandes actions supplémentaires sont financées via le plan France Relance. La première vise au développement de la **filière légumes bio** du Perche, du côté de la production, mais également sur le reste de la filière à travers une démarche collective et coopérative des acteurs du système. La deuxième concerne **l'accueil de nouveaux actifs agricoles** et agroalimentaires dans le Perche, pour soutenir l'emploi local et accompagner les reconversions professionnelles. La troisième appuie la **structuration de filières alimentaires** locales et résilientes, avec le développement d'outils de transformation, l'extension de la marque Valeurs Parc aux produits laitiers, et en appuyant le filière de production de **légumineuses**. Ce dernier projet est également soutenu par MIL Perche. Le financement du PAT contribue également à accompagner huit restaurants scolaires du 1^{er} degré dans l'application des mesures de la loi EGalim.

Concernant le **PAT de la CDC Vire au Noireau**, le plan d'actions a été adopté par le Conseil communautaire le 17 novembre 2022. Cependant, nous n'avons pas eu accès à ce dit plan, et il n'est pas non plus présenté sur le site internet du PAT. Cela s'explique en partie par **l'absence d'une main-d'œuvre** dédiée à ce projet, et le **manque d'intérêt politique** des conseiller-es communautaires. Ce dernier point transparaît dans les débats très succincts qui ont suivi la présentation de ce plan au conseil communautaire (Figure 192), et le fait qu'aucune présentation de ce plan n'a été faite publiquement, au contraire des deux PAT précédents.

**Figure 192 :
Extrait des délibérations du conseil communautaire de l'intercom Vire au Noireau
du 17 novembre 2022**

Débats :					
Mme Catherine GOURNEY-LECONTE : « Je tiens à saluer le travail partenarial mis en œuvre à l'échelle du territoire pour ce dossier. Il convient désormais de valider ce plan d'actions car il y a de grandes attentes notamment en matière agricole. »					
M. Marc ANDREU SABATER : « C'est un dossier important qui cristallise des attentes sociétales. »					
M. Sylvain DELANGE : « Lors de la présentation qui avait été réalisée en visioconférence, il m'avait semblé comprendre que certains élus attendaient un mode opératoire notamment pour la mise en œuvre en matière d'approvisionnement des cantines scolaires, avec des changements en perspective. »					
Mme Catherine GOURNEY-LECONTE : « En effet, nous avons besoin dans le cadre des actions à mener de formaliser une procédure pour les appels d'offres afin que les producteurs locaux puissent répondre aux différents marchés publics. »					
M. Gilles MALOISEL : « La commission d'appel d'offres du lycée Jean Mermoz à Vire est précurseur dans le domaine. Il est important de mettre en relation les professionnels. »					
Mme Catherine GOURNEY-LECONTE : « Gilles (MALOISEL) parlait du lycée Jean Mermoz qui est très à la pointe sur la question, mais il y a aussi le lycée agricole des champs de Tracy à Vire qui possède son propre atelier de transformation de la viande et qui est ainsi en mesure de répondre en matière d'approvisionnement local. »					
<i>Après avoir demandé s'il y a d'autres remarques et/ou observations, Monsieur le Président propose de soumettre cette délibération au vote des conseillers.</i>					
VOTE					
Vote ordinaire à main levée :					
Pour :	54	Contre :	0	Abstentions :	0
<input type="checkbox"/> Adopté à la majorité <input checked="" type="checkbox"/> Adopté à l'unanimité <input type="checkbox"/> Non adopté					

Source : procès-verbal du conseil du 17/11/2022, site internet de l'intercom de la Vire au Noireau¹²⁸

Nous notons toutefois quelques actions inscrites sur la cartographie des actions PAT en Normandie, sans que nous n'en n'ayons pu recouper la réalité, ni celle du soutien de l'intercom : création d'activités maraîchères en régie municipale à Vire, création de jardins pédagogiques au sein de la maison de la nature du Bény-Bocage, création d'une micro-ferme maraîchère pour la production de légumes biologiques et d'un atelier de 50 poules pondeuses au Tourneur.

Les mises en place des PAT du Cotentin et du Perche s'accompagnent d'une main-d'œuvre suffisante, d'un diagnostic réalisé par des équipes extérieures¹²⁹, d'une publicisation plus importante du PAT et d'un accompagnement par la Scop *TerrAlim* dans le cas du Perche. Chez

¹²⁸ Procès-verbal intégral : <https://t.ly/ZPtZX>

¹²⁹ Ici, deux équipes d'étudiant-es du master de géographie de l'Université de Caen Normandie.

nos enquêté-es, à nouveau, peu sont au courant de ces politiques publiques, ici le chef de la *cuisine Louise Laurent*, dans le Bocage virois :

Enquêtrice – Avez-vous connaissance de la mise en place du projet alimentaire de territoire au niveau de l'intercom ?

Monsieur D – Non, non, non. Oui, ça pourrait m'intéresser, mais je les connais pas. (...) Par contre s'il y a des personnes qui viennent, c'est arrivé souvent, qui peuvent apporter autre chose pour améliorer sur un nouveau fournisseur, je vais les recevoir.

(Communication personnelle, entretien 141, 2019)

En 2019, le PAT du Bocage virois débutait la phase de concertation, et les ateliers destinés à la restauration collective n'avaient pas encore eu lieu. Nous apprendrons plus tard que ce chef a participé à au moins un atelier aux côtés de la cuisinière de la *primaire Lamarck*, et qu'ils étaient les deux seuls chef-fes de restauration scolaire. Dans les autres espaces d'études, même à des phases plus avancées des PAT, nous obtenons sensiblement les mêmes réponses, qui témoignent parfois d'un manque d'intérêt. La cheffe du *collège Georges Brassens* dans le Perche connaît l'existence d'un PAT, mais ne s'y est pas intéressée :

Enquêtrice – Est-ce que vous êtes au courant qu'il y a un projet alimentaire de territoire sur le parc régional du Perche ?

Madame E – J'en ai vaguement entendu parler. Honnêtement, j'ai pas regardé vraiment ce qui s'est passé.

(Communication personnelle, entretien 615, 2022)

La participation aux PAT des chef-fes de cuisine semble dépendre de leur niveau d'implication. Jonglant déjà avec les principes de la loi EGalim, on peut comprendre que leur participation ne soit pas facilitée, d'autant plus si les ateliers sont organisés sur leurs horaires de travail, ce qui était souvent le cas lors des temps destinés à la concertation auxquels nous avons participé. À l'heure de notre enquête en 2019, plusieurs des chef-fes rencontrés sont au fait du PAT dans le Cotentin, alors que le projet achève sa phase de diagnostic. Au sein de la *cuisine Françoise d'Eaubonne*, deux enquêtées nous font ainsi part de leurs attentes concernant la possible mise en service d'un abattoir (cf. 7.1.5) et de leurs envies de participer à un groupement de commande (cf. 7.2.2). Le chef du *lycée Marcelle Henry* dénote par sa participation active dans le PAT du Perche, et il s'agit du seul chef-fe rencontré qui soit autant impliqué :

Oui, je me suis pas mal investi ouais et d'ailleurs on va faire des formations prochainement, justement sur l'utilisation des légumineuses. En fait moi c'est ma base de travail sur plein de d'orientation hein. Que ce soit pour le végétal ou que ce soit un accompagnement de légumes, voilà si ça peut être produit chez nous c'est encore mieux quoi ? Et ça plus que jamais hein.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Figure 193 :
Actions des PAT des espaces d'enquête concernant la restauration collective

	Action	Cotentin	Perche	Vire
Initiatives privées soutenues par le PAT	Légumerie privée	X		
	Marché d'intérêt local	<i>Étude</i>	X	
Actions en cours ou prévues par le PAT	Outils de transformation	<i>Étude</i>		
	Formation équipes de cuisine	X	X	
	Régie agricole			<i>Projet</i>
	Mise en relation et accompagnement des acheteurs/producteur-trices	X	X	
	Soutien au développement de filières agricoles		X	
	Sensibilisation des élèves		X	X

Sources : plans d'action des PAT, enquête de terrain 2019-2022

La réponse apportée la plus fréquemment par les PAT aux problèmes d'approvisionnement de la restauration scolaire est la multiplication des initiatives de légumeries. Cette question est soulevée par G. Maréchal et F. Wallet (2022), qui questionnent leur efficacité, et qui pointent ces structures comme étant la seule mesure en faveur des acteurs de la transformation dans ces politiques. Cette étape, ainsi que celle de la distribution ont cependant des besoins d'équipement et de structuration bien plus importants si l'on souhaite favoriser l'approvisionnement de proximité, comme constaté dans ce travail, et à nouveau par ces auteurs. Ces derniers identifient trois voies d'évolution pour les PAT : rupture, transition et immobilisme (Maréchal *et al.*, 2018). L'implication de la société civile est déterminante, et doit être soutenue par les collectivités, pour envisager un scénario de « rupture », ce qui transparaît dans les cas du Cotentin et du Perche, qui envisagent des démarches systémiques et précises (Figure 193). En revanche, le cas du Bocage peut être

associé à une forme d'immobilisme. Les auteurs précisent que ces cas de figure surviennent lorsque les intérêts agricoles sont défendus par les élu·es ou les organisations professionnelles de l'agriculture conventionnelle, et où l'on insiste particulièrement sur le rôle de l'approvisionnement de la restauration collective (comme dans le Bocage virois, cf. Figure 192), secteur le moins vecteur de transition (*ibid.*). La restauration collective est en effet un simple canal de consommation, intégré dans un système alimentaire plus large et ne saurait être le seul moteur de changement.

Les communes étudiées ne dictent pas ou rarement des politiques d'approvisionnements aux responsables de la restauration scolaire. En revanche, à l'échelle des collèges et des lycées, les injonctions sont bien plus présentes. Dans les entretiens réalisés avec les chef·fes et les gestionnaires d'établissements du secondaire, des éléments attestent des liens entre collectivités et chef·fes.

8.2.2 Le département aux abonnés absents ?

La restauration scolaire des collèges est supervisée par les conseils départementaux. Nous examinons ici les politiques publiques en œuvre dans les trois départements de nos terrains d'études, et le rapport entretenu par les chef·fes avec ces collectivités.

Dans la Manche, le département annonce produire 2,7 M de repas/an, dans 51 services sur son site internet. Une vingtaine de communes profitent des services de restauration pour le premier degré, comme pour les deux collèges enquêtés. La politique départementale concernant cet aspect compte trois volets : économique, environnemental, social. Le premier axe mentionne notamment un « *soutien aux filières locales de production, aux outils de transformation situés dans la proximité et aux activités de logistique* » (projet politique 2022-2028, département de la Manche). Le deuxième intègre une réflexion logistique pour limiter les transports pour l'approvisionnement, la lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets. Enfin, l'axe social propose une « *équité tarifaire pour tous les convives* » (*ibid.*) et le soutien à l'activité agricole et agroalimentaire pour développer ou maintenir des emplois dans le département. Ce projet politique mentionne également une plateforme de relation entre acheteurs et fournisseurs nommée « *saveur locale Manche* », et une charte de la restauration durable.

Le département du Calvados déclare 2,9 M de repas/an pour une soixantaine de services. La politique départementale est moins claire sur le sujet, et annonce favoriser des produits de saison, frais, privilégiant les circuits courts et de proximité, tout en restant abordable pour les familles. Le département organise des rencontres circuits courts entre les filières locales et les acheteurs des collèges. Une des rares actualités mentionnées sur le site web du département est la participation de quelques collèges au *Refugee food festival* en 2017 avec

des cuisinier-es réfugié-es qui proposent des menus à la restauration scolaire dans le cadre du Prix Bayeux-Calvados¹³⁰.

Enfin, le département de l'Orne ne mentionne pas la restauration scolaire sur son site internet, et nous n'avons pas eu accès au projet politique qui pourrait mentionner cet enjeu.

Les départements de Normandie utilisaient auparavant la plateforme *Agrilocal* pour mettre en relation les producteur-trices et les acheteurs mais les trois départements de l'ouest de la région n'ont pas renouvelé leur adhésion.

Un accompagnement technique pour les collèges de la Manche

Dans le Cotentin, deux collèges ont été enquêtés, tous deux dans des bourgs secondaires. Le collège *Marie Harel* accueille 560 élèves (720 repas/j dont 180 pour l'école publique), et le collège *Marie Laurencin*, classé REP, 130 élèves (170 repas/j dont 70 pour les élèves de primaire et de lycée). Les enquêté-es des deux collèges (cheffes de cuisine pour les deux, principale et gestionnaire en sus pour le collège *Marie Laurencin*) sont unanimes sur l'accompagnement proposé par le département quant à l'approvisionnement :

Madame L – Ben le département déjà, on a quand même [*technicien du département*] qui y travaille maintenant, qui est là pour nous aider sur les marchés alimentaires, et ils nous ont donné quand même toute une trame avec des petits producteurs avec qui on peut se rapprocher, après on ne va pas se voiler la face ce n'est pas si simple (...). Mais non sinon au niveau du département, ils ont une démarche qui va dans ce sens-là et ils nous encouragent, ils nous donnent des outils quoi...

Enquêtrice – Ils ont recensé les producteurs...

Madame L – Oui, ils nous ont fait le *sourcing*, quand même pas mal, donc ça aide !

Enquêtrice – Et vous passez par *Agrilocal* ou plus du tout ?

Madame L – Non ! Je pense que ça existe encore mais je ne sais pas s'il y a encore des gens qui l'utilisent.

(Communication personnelle, entretien 501, 2019)

La politique d'approvisionnement du département favorisant la production de proximité est également intégrée par les actrices de la restauration scolaire du collège *Marie Laurencin* :

Madame Z, principale – En même temps c'est le souhait. C'est même l'injonction de la collectivité territoriale en fait...

Madame M, gestionnaire – C'est 80 % de circuits courts, et tendre vers 50 % de bio...

Madame Z – C'est ça, et ça d'ici 2021 si je ne me trompe pas.

Enquêtrice – ça c'est le département qui vous demande ça ?

Madame B, cuisinière – Oui c'est le souhait du département.

Enquêtrice – Donc c'est plus haut que les objectifs de la loi EGalim en fait ?

¹³⁰ Festival annuel à Bayeux (14) autour du travail de grand reporter, et de journaliste correspondant de guerre avec des prix pour des reportages, photos, et documentaires incluant une participation des publics scolaires aux jurys et à divers événements pendant le mois d'octobre.

Madame B – Oui, ils sont un petit peu au-delà. Mais bon, après, ils vont peut-être revoir, je pense que c'est pour nous encourager à faire le maximum, pour qu'on soit vraiment bien dans la loi. Après, si on peut faire mieux ben tant mieux !

(Communication personnelle, entretien 503, 2019)

La cheffe du *collège Marie Harel* souligne également la coopération qui existe entre collègues, (même si dans son cas, ces échanges sont renforcés par la profession de son conjoint, également chef de cuisine en restauration scolaire dans le Cotentin) :

ME - Et vous travaillez un peu avec vos collègues du secteur ?

NL - Oui ! On se croise dans les formations et tout ça et là on vient de changer de technicien restauration au département et lui il a l'air de plus pousser dans cette idée-là, de faire travailler les chefs un peu plus ensemble, dans la formation, sur plein de choses, sur le PMS et tout ça.

(Communication personnelle, entretien 501, 2019)

Le département de la Manche semble donc mettre en œuvre des moyens correspondant à son implication politique ; il est cependant difficile de généraliser à partir de deux cas.

Pour les collèges du Calvados, un investissement financier ?

Pour le Bocage virois, nous avons également enquêté deux collèges : le *collège Brontë* (260 élèves, 240 repas/j) et le *collège de l'Erdre* (350 élèves, 450 repas/j avec l'école voisine).

Le chef et la gestionnaire du *collège Brontë* nous expliquent les complexités de gestion dues à leur différents statuts : l'un dépendant du département, l'autre de l'Éducation nationale :

Madame V, gestionnaire – Non, non, ça nous a été présenté en réunion par le département, mais après notre département à son propre réseau de formation aussi. On vous présente des choses, mais les gestionnaires ne faisant pas partie du département...

(Communication personnelle, entretien 144, 2022)

Les demandes spécifiques du département ne sont pas en adéquation avec l'offre de formation des gestionnaires de l'Éducation Nationale, ce qui peut poser des difficultés de concordance entre la proposition politique et la réalisation des projets. Le département propose des formes d'organisation auprès des gestionnaires, mais qui ne sont pas obligés de les mettre en place, ne dépendant pas des mêmes hiérarchies :

Madame V, gestionnaire – Alors moi en réunion, j'ai entendu le département qui voulait faire des grands marchés, on va dire.

Enquêtrice – Des groupements de marché ?

Madame V – Oui, ils voulaient négocier, mettons tout le poisson pour tous les collèges. Mais c'est resté un petit peu... Nous, on a dit « *on veut bien, mais est ce que on sera livré ? Et est-ce que ce sera au même prix ?* ». Voilà, est-ce que pour 20 kilos de poisson ils vont être prêts à faire le même tarif que pour la ville de Caen ? Voilà donc, c'est un projet.

(*ibid.*)

Le chef du *collège de l'Erdre* présente les difficultés quotidiennes de compréhension du couple chef-fe/gestionnaire par la collectivité. Les injonctions peuvent être contradictoires, entre

l'obligation de passer des marchés publics, la volonté politique de favoriser l'approvisionnement local mais qui n'est pas autorisée en tant que tel par la commande publique, et la loi EGalim :

Mon travail repose sur 2 entités gestionnaires, c'est l'État pour le collège et le personnel, c'est soit le département, nous en l'occurrence les collèges, les départements, et pour les autres collègues qui sont dans les lycées, c'est la région. Donc, après même nous maintenant on dépend d'une agence comptable. L'agence comptable souhaite que les établissements fassent des marchés. Euh bah nous sur les 5 ou 6 établissements rattachés à l'agence comptable peut être que nous sommes 3 ou 4 à faire des marchés. C'est tout. Donc ils font un peu ce qu'ils veulent. Bon après... Donc nous on est dedans, ça fait des années qu'on est dedans, les marchés publics, on les fait.

(Communication personnelle, entretien 145, 2022)

Ces organisations technocratiques complexifient le travail pour favoriser les approvisionnements de qualité, et empêchent parfois de développer la réflexion au-delà de la commande publique. Le chef du *collège Brontë* regrette ainsi de ne pas échanger avec ses collègues de manière plus régulière et approfondie :

Monsieur J – Et même là, au sein du département, il y a pas forcément... (...) Moi ce que j'ai dit à mes formations d'ailleurs, venant du privé où il y avait des vrais contacts justement entre les restaurants et les chefs, on avait régulièrement des réunions. Mettre en commun nos difficultés, nos menus. Et ça, en arrivant au département, par contre, c'est ce que je découvre, qu'on est vraiment seul étant au bout du département. (...) Bah ouais moi, du département, j'ai des directives, des grandes lignes et puis après voilà. Et justement il y a pas vraiment de mutualisation de concertation. (...) Vous voyez, le poisson, vous voyez [*mareyeur*] qui livre, en fait j'ai appris bah il livrait à [*collège à 10 km*] aussi mais pas le même jour et là c'est là que je trouvais ça dommage.

(Communication personnelle, entretien 144, 2022)

La position enclavée « *au bout du département* » évoquée par ce chef fait référence à la position de son collègue dans une commune frontalière de l'Orne. De plus, cet espace est effectivement éloigné des centralités urbaines caennaises qui se situent à une heure de route, mais également à une vingtaine de kilomètres de Vire Normandie. Le manque d'accompagnement dans les directives du département est également souligné. Le recrutement récent de ce chef explique sans doute en partie ces constats, mais traduit des pratiques de gouvernance très différentes entre les SRC dont il vient et le secteur public.

Le chef du *collège de l'Erdre*, plus expérimenté sur son poste, et formateur pour les cuisinier-es du département, est à l'origine d'une démarche connectée pour suivre les productions dans la cuisine, subventionnée par la collectivité (Figure 194). Des tablettes sont à disposition pour prendre en photo tous les produits ainsi que leur température à l'arrivée, et toute la cuisine est équipée de machines connectées : « *les filles elles sont super fortes sur les machines (...) c'est comme sur leur Thermomix à la maison* » (Communication personnelle, entretien 145, 2022). Couplé à un tableur dynamique, le chef dispose en temps réel du pourcentage de

produits et de la traçabilité de tous ses menus, grâce au soutien technique des informaticiens du département.

Figure 194 :

Article de la presse départementale illustrant la démarche du collège de l'Erdre

AU CŒUR DE NOTRE ACTION • E-COLLÈGE : RESTAURATION CONNECTÉE

UN RESTAURANT SCOLAIRE *connecté et responsable*

Dans le cadre du programme E-collège, lancé par le Département, le collège [redacted] a mis en place une restauration scolaire connectée et soucieuse du développement durable.

PAROLE D'ÉLUE



Valérie Desquesne
Conseillère départementale du canton de Condé-en-Normandie

66 Le numérique éducatif et l'innovation dans les collèges constituent des enjeux majeurs pour le Département du Calvados qui souhaite apporter et améliorer les conditions d'enseignement et d'apprentissage dans les établissements scolaires. Le projet du collège [redacted] traduit la volonté du Département, à travers son programme E-Collège, de transformer les collèges, en proposant des équipements innovants et en soutenant les projets novateurs. »



Bénédicte Gimer,
Principale du collège [redacted]

66 Le premier volet du programme E-collège a permis à notre collège de se doter de 50 tablettes numériques et notre chef cuisinier avait émis le souhait d'en avoir une pour moderniser et simplifier le travail des équipes de cuisine. Pour le deuxième volet, nous avons donc imaginé et souhaité développer une restauration connectée et durable. Notre projet a été retenu et aujourd'hui les élèves peuvent visualiser les assiettes proposées pour le déjeuner sur l'écran installé au-dessus de l'entrée du self ou prendre connaissance sur le grand écran mis dans le self des informations diverses sur le repas : apports nutritionnels, provenance de la marchandise, origine de la viande, liste des allergènes... Le self dispose également d'une table de tri connectée permettant de connaître l'importance du gaspillage alimentaire. Tout cela permet de sensibiliser les élèves au développement durable mais également d'instaurer les outils numériques dans le travail quotidien de notre équipe de cuisine et de valoriser leur travail de qualité. Un grand merci au conseil départemental grâce à qui nous avons pu rêver et imaginer ce projet et ensuite le réaliser. »



Calvados MAGAZINE / 142 / printemps 2021

26

Source : Calvados Magazine, n°142, printemps 2021

Nous mentionnions également précédemment l'étude d'un projet de légumerie par le département du Calvados, étude pour laquelle nous avons été contactée en 2020 mais dont nous n'avons eu aucun retour.

Le département de l'Orne, une absence de moyens ?

Pour ce troisième et dernier département, quatre collèges sur cinq ont été enquêtés dans le Perche, la cheffe de cuisine du 5^e collège étant en arrêt longue maladie lors de notre enquête. Le *collège George Sand*, enquêté en 2019, accueille 270 élèves pour 275 couverts quotidiens avec les commensaux. La brièveté de l'entretien ne nous a pas permis d'accorder du temps à la question du département. Le *collège Georges Brassens* accueille 150 élèves, pour 150 repas/j avec les commensaux. Le *collège Edith Piaf* compte 270 élèves, pour 230 repas/j. Enfin, le *collège Barbara Stiegler* accueille 480 repas/j pour 500 élèves. Malgré un collège supplémentaire par rapport aux départements précédents, nous n'avons que peu d'éléments sur le lien à la collectivité dans le cas du département de l'Orne.

La gestionnaire du *collège Edith Piaf* nous explique qu'elle se sent dépassée par les demandes d'utilisation de produits locaux du département et les exigences de la loi EGalim :

Enquêtrice – Est-ce que le département vous aide dans ce genre de chose ?

Madame B – Je trouve pas trop (...). Ils nous aident dans rien du tout hein, ils sont absents, on les voit pas. Donc c'est problématique. Là, ils nous ont balancé un tableau Excel. Mettez vos chiffres là-dedans, de local, bio, et voilà et ce qu'ils vont pouvoir regarder, c'est juste le chiffre à la fin, mais c'est facile en fait hein ? Le végétarien, on nous a dit « *Bah faut faire un repas, un repas végétarien par semaine, vous avez une année test, vous y arrivez ou pas* ». Donc voilà, c'était au bon vouloir de chacun. Moi j'ai décidé de m'y inscrire direct. Je me suis dit comme ça, on va y aller en douceur. On a fait tous les 15 jours au départ et puis après on a dit « *Bon, allez, on passe à un par semaine* » mais derrière ils nous ont envoyé, on a quand même [*conseiller technique du département*] qui est un conseiller pour la cuisine. (...) Il m'a envoyé des idées de recettes. Mais voilà, ça s'arrête là. Donc débrouillez-vous avec ces problématiques-là. Moi, je suis pas formée pour ça. Puis encore une fois c'est débrouillez-vous. On se débrouille déjà pour beaucoup de choses, mais là enfin c'est de la cuisine quand même. C'est très spécifique. Moi personnellement bon après j'ai été végétarienne pendant des années et du coup je me dis bon, j'ai apporté des idées mais il y a des choses qu'on peut faire à 4 autour d'une table, c'est facile, mais avec 250 élèves on fait pas la même chose.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Ce manque de conseil et d'encadrement de la collectivité est à l'inverse perçu comme une forme de liberté et d'absence de contrôle pour la cheffe du *collège Georges Brassens* :

Enquêtrice – Est-ce que vous avez des échanges avec le département aussi sur votre métier ?

Madame E – Avec [*conseiller technique du département*] ? Oui, un peu. Je sais pas si vous le connaissez, c'est notre responsable qui s'occupe de tout ce qui est chef de cuisine et tout ça, mais vite fait quoi. (...) il nous envoie des mails, mais après on fait un peu... Il y a personne qui... Moi, j'aime bien, ça me va. Enfin ici, en tout cas, c'est comme ça. Après, je crois que c'est pas partout comme ça. Je sais qu'il y a des endroits où c'est même pas les chefs de cuisine qui gèrent les approvisionnements. Nous, ici, c'est comme ça que ça se fait.

(Communication personnelle, entretien 615, 2022)

Il apparaît donc que le département de l'Orne guide peu les chef-fes de cuisine dans leurs pratiques d'approvisionnement. Le fait de demander des chiffres contribue à une forme d'affichage politique, mais sans accompagnement technique particulier. Les chef-fes de

collège rencontrés dans l'Orne admettaient ne participer que rarement aux formations, en raison de leur éloignement et isolement dans le Perche. En revanche, les réseaux d'interconnaissance mentionnés précédemment sont bien plus développés dans cet espace que dans les autres : certaines cheffes de cuisine de collèges se connaissent, et le chef du lycée *Marcelle Henry* travaille régulièrement avec la cuisinière de la *maternelle La Garenne*, ce qui ne s'est pas présenté dans le Cotentin ou le Bocage virois.

Ces 8 collèges présentent des points communs : le **taux de fréquentation** de la restauration scolaire y est particulièrement **haut**, en raison de la part des **parents navetteurs** dans ces espaces éloignés des principaux pôles d'emplois (cf. chapitre 4). La **captivité** des élèves concernant leur pause méridienne est donc **importante**. La part de commensaux (administratifs et enseignant-es) déjeunant au restaurant scolaire peut augmenter en fonction de la qualité des repas proposée.

La **double gestion** département/Éducation nationale impose des lourdeurs et des **complexités administratives** qui sont soulevées par les gestionnaires rencontrées, et par quelques chef-fes également. Le **suivi technique** des départements est **rare**, et dépend des moyens attribués : un conseiller technique seul pour une cinquantaine de collèges ou un véritable service composé de plusieurs personnes comme dans la Manche va influencer fortement l'accompagnement proposé.

Enfin, la **localisation** en « *bout de département* » évoquée par certain-es enquêté-es est associée à un sentiment d'abandon. Les collèges de notre échantillon sont souvent les seuls dans leur commune, et sont espacés d'une vingtaine de kilomètres, ce qui ne facilite pas les échanges en direct. Un chef dans l'Orne évoque ainsi que ses collègues sont trop loin, et que une fois le service terminé, « *tout le monde rentre chez soi* » plutôt que de faire 40 minutes de route pour échanger (Communication personnelle, entretien 617, 2022).

8.2.3 La région Normandie, acteur majeur de la « relocalisation » des repas des lycées

La région Normandie annonce produire 8,5 millions de repas par an à destination de la restauration scolaire. Depuis 2017, la politique régionale favorise **les produits normands dans la restauration scolaire des lycées**. La définition d'un produit normand par la région est la suivante : « *l'ensemble des produits fabriqués et/ou transformés en Normandie, issus d'un circuit court ou long de proximité.* » ([site internet région Normandie](#), 2023). L'objectif assumé est de **valoriser les produits issus des filières agricoles et agroindustrielles de la région**. Quatre axes sont développés en ce sens :

- Renforcer les filières d'approvisionnement et assurer des débouchés économiques pour les entreprises (...),
- Faciliter la mutualisation de l'achat public régional (...),

- Garantir une restauration axée sur la qualité, la santé et le goût (...),
- Lutter contre le gaspillage alimentaire (...).

Plan « *Je mange normand 2022-2027* », région Normandie

Dans cet objectif, la région met en place et finance diverses actions répondant aux enjeux évoqués par cette thèse. Tout d'abord, la **structuration d'une logistique de proximité**, en subventionnant plusieurs projets dont le MIL Perche. La **mutualisation des achats** régionaux ensuite, en établissant des groupements de commande, sur les marchés « viandes » et « produits laitiers » dans un premier temps. Une **carte**¹³¹ est diffusée auprès des chef-fes de lycée afin d'identifier les fournisseurs de proximité qui travaillent avec la restauration scolaire. Elle a ensuite été partagée auprès des chef-fes du secondaire, que certain-es enquêté-es connaissaient. Un nouveau **logiciel de gestion** est proposé aux chef-fes afin de mieux suivre l'utilisation des produits de qualité dans les menus. Des **formations spécifiques** pour les menus végétariens, les produits bruts, bio etc. sont également mises en place. La région propose également de mettre en place des **commissions menus** dans chaque établissement afin que **les élèves participent à la gestion de la restauration**.

Depuis la mise en place de cette politique, la part des produits normands a grimpé de dix points entre 2017-2021, atteignant les 51 % (région Normandie). La part des produits bio augmente également, mais reste très faible ; 4,7 % en 2021 ; de même, les produits répondant à EGalim atteignent les 8,2 % (*ibid.*).

Nous avons rencontré trois chefs de restauration en lycée, un dans chaque espace d'étude. À trois reprises, les échanges sur la région sont plus longs que dans le cas des collectivités précédentes, témoignant **d'une relation plus développée**. L'accompagnement des chef-fes est en effet plus conséquent : une équipe leur est dédiée au sein des services de la région, et s'occupe de leur accompagnement et de leur formation. La mise en place d'une politique aussi conséquente témoigne d'un soutien politique majeur, et apprécié par les chef-fes :

Moi, je suis fier de bosser pour la région. Vraiment, je sais qu'on a des moyens, c'est cohérent quoi, je veux dire, c'est pas quelque chose, Monsieur Morin s'est pas levé un matin en disant, « Bah tiens, on va faire ça avant de le de le faire » (...) C'est vrai que bon, je vais être chauvin, mais dans les lycées on a vraiment la chance d'avoir Hervé Morin (...) il affirme ses choix, il impose ses choix et ça je pense que si aujourd'hui on en est là, c'est vraiment grâce à lui, parce que c'était pas que des promesses politiques, parce que moi le premier, je n'attendais que ça.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Cet extrait témoigne d'une reconnaissance envers le politique qui a su reconnaître le travail des cuisiniers de restauration scolaire, qui le lui rendent bien. La différence de traitement entre l'emploi au sein d'un conseil départemental et au sein de la région semble en effet importante pour l'un de nos enquêtés :

¹³¹ <https://arcg.is/1ffGn8>

Monsieur B – Mais moi je trouve qu'on est bien [à la région]. Venant d'un conseil départemental, je sais que j'ai une différence.

Enquêtrice – Ce ne sont peut-être pas les plus accompagnants...

Monsieur B – Non, c'est plus compliqué, ouais.

(Communication personnelle, entretien 147, 2022)

La différence majeure consiste également en **des échanges réguliers entre collègues**, ce dont certain-es chef-fes de collèges déploraient l'absence. Le réseau conseil des chef-fes de la région Normandie se réunit une fois par trimestre environ, et aborde les problèmes concrets de l'approvisionnement :

Enquêtrice – Du coup, vous travaillez, est-ce que vous travaillez avec d'autres collègues, vous vous connaissez ? Ou peut-être vous les voyez au réseau conseil ?

Monsieur B – Ouais, voilà, ouais, on est souvent en contact, mais c'est quand même. On a souvent des réunions régulières quand même, entre chef de cuisine, entre responsable déjà... Il y a des formations donc on se voit quand même assez régulièrement, donc là on a fait 2 réunions de suite là, par rapport aux produits locaux donc, (...) pour faire une espèce de bassin justement. Donc là on a échangé, sur nos fournisseurs, ce qui marche qui marche pas. Les problèmes qu'on rencontre déjà le problème. Par exemple, comme vous disiez tout à l'heure, il y a une carte. Il y a la carte donc, que [chargé de mission de la région] a fait. Donc oui, on peut toujours les appeler, mais s'ils répondent pas on peut pas les prendre par la main quoi. C'est ça qui est compliqué.

(Communication personnelle, entretien 147, 2022)

Ce **lien entre les chef-fes** est très apprécié par les enquêtés :

C'est ça donc, après aujourd'hui, il y avait plein de chefs, notamment à Coutances aussi, donc on a, il y a plein d'établissements où ça déjà, on a créé du lien, donc avec la Basse Normandie, on crée du lien et notamment là avec le club des managers, avec la région Normandie, on continue à créer ce lien et ce petit échange d'idées, ça nous permet à les uns les autres de progresser aussi.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Le **soutien technique** apporté par les services de la région, notamment par un chargé de mission, est également valorisé dans le discours des chefs enquêtés, notamment grâce à l'outil de gestion de la collectivité :

Enquêtrice – Là, ce que vous me montrez ça vient de l'outil de la région que vous avez pour estimer les seuils ?

Monsieur B – Ouais ouais ouais, on a quelqu'un à la région là, [chargé de mission de la région], voilà vous connaissez, voilà donc qui travaille à fond là-dessus et au final, c'est lui qui nous les donne donc ouais, c'est un chiffre que je vois, on peut suivre où on en est. Ouais, c'est vrai qu'il a fait aussi un gros travail de *sourcing* fournisseur (...) c'est vrai que c'est beaucoup plus facile pour nous.

Enquêtrice – Ah, vous parlez de la cartographie fournisseurs, vous vous en servez ?

Monsieur B – Très peu. Très peu après, je travaille avec la chambre d'agriculture donc c'est vrai que quand on lance notre marché – parce qu'on travaille avec un marché public – et quand on lance notre marché, bah voilà, s'il y a des produits qu'on cherche à obtenir en local, voilà, on

s'adresse à la chambre d'agriculture. En fait, nous on voit une liste de fournisseurs et c'est comme ça qu'on arrive à avancer.

(Communication personnelle, entretien 147, 2022)

La cartographie semble être plus mitigée dans son utilisation : elle vient en effet perturber des habitudes prises par les chef-fes quant à leurs pratiques d'approvisionnement. Nous constatons également l'appréciation du soutien régional chez le chef du *lycée Marcelle Henry* (61), même s'il ne s'étend pas sur son usage de la carte :

Enquêtrice – Vous vous en servez d'ailleurs, de la cartographie qui a été mise en place ?

Monsieur P – Ouais, ça ouais. Mais en fait, ils ont mis en place des formations, on a des gens pour nous aider. Si jamais on veut améliorer notre offre, vraiment aujourd'hui, ça a pas été quelque chose qu'on nous a imposé, ça a été vraiment, comment dire, accompagné voilà, et ça c'est vraiment le gros plus. Moi, je suis fier de bosser pour la région. Vraiment, je sais qu'on a des moyens, c'est cohérent quoi.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Les avis sont un peu plus nuancés sur le plan « Je mange normand », la demande d'H. Morin, président du conseil régional, étant d'atteindre 80 % de produits normands dans les assiettes des lycéen·nes, ce qu'explique le chef du restaurant du *lycée Maryse Bastié* (14) : « *Le président Morin a fixé 80 % comme objectif, ça devient très dur. Ça devient dur de d'aller plus loin, surtout en termes de tarif* » (Communication personnelle, entretien 147, 2022). Il explique cependant que le plan régional est plus évident à suivre que la loi EGalim, notamment en raison des moyens d'accompagnement mis en place :

Enquêtrice – Il n'y a pas de sanction sur cette loi pour l'instant, vous en pensez quoi ?

Monsieur B – Donc ça sert à rien d'avoir une loi. S'il y a pas de solution, mais non, mais vous voyez, c'est par exemple. Normalement, on doit être contrôlé par rapport au PNNS. Pareil, on est jamais contrôlés. (...) Mais non, il n'y a pas de sanction. Bah c'est sûr que s'il y a pas de sanction, ça force personne à le faire quoi. Ça, c'est chacun a sa conscience ou chacun a son envie.

Enquêtrice – Et du côté de la région, il n'y a pas non plus de sanction. C'est quoi la différence ? La façon dont on vous accompagne ?

Monsieur B – Ouais, c'est vrai qu'on est quand même bien à la région.

(Communication personnelle, entretien 147, 2022)

Le chef du *lycée Marcelle Henry* (61) ne voit de son côté pas de points négatifs au plan, et l'interprète comme une façon de montrer son savoir-faire à ses collègues d'Ile-de-France :

C'est très bien. Moi, je suis-je suis un grand fan, je pense que c'était si on voulait avancer en Normandie, il fallait un choix fort et politique et je pense que ce choix a été bien fait. En Basse Normandie, on était déjà bien, mais vraiment très très bien et je pense que notre président, qui est vraiment un pro normand, voilà, c'est, c'est très très bien ce qu'il a fait. Et si demain on peut être le producteur – parce qu'on a vraiment beaucoup de productions chez nous – si demain on peut vendre notre production aussi à nos voisins parisiens, c'était l'objectif. Voilà, et ça, ça peut être vraiment très cohérent.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

Le chef du lycée Ford (50) est plus circonspect, mais sa personnalité et sa propension à remettre en cause l'ordre établi en explique sans doute une partie :

Enquêtrice – Vous en pensez quoi du plan « *je mange normand dans mon lycée* » ?

Monsieur T – Que du bien ! Mais vous savez, moi j'ai une bonne recette, je vais la donner à tout le monde. Ça fait 15 ans que je veux donner ma recette, 15 ans qu'ils n'en veulent pas. Je dis vous savez, ça rejoint ce que je disais tout à l'heure, ce ne sont que des politiques ! Point barre. Ils se foutent royalement de ce qu'il se passe. (...) Donc relations... Sans avis ! [rires].

Enquêtrice – Et sur le plan concernant la part des produits locaux ?

Monsieur T – 80 % ? Bah oui, nous on y est hein, d'ailleurs on était même les seuls quand on a eu la réunion là, enfin, on était même pas dans le listing qu'ils ont donné ! Mais bon ça me gêne pas, on sait ce qu'on fait sur place, on sait comment on travaille... (...) Quand j'étais formateur (...) avec [*responsable du réseau conseil*], à la région, et ensuite, comme j'avais trop d'idées, que j'étais trop... Ben on m'a mis de côté, et puis allègrement ! Bon j'ai dit que ce que ce coup-ci, je pars pas, parce que j'ai passé la cinquantaine, donc va falloir me supporter jusqu'au bout, donc je suis resté là, dans mon village gaulois... (...) Quand je suis invité dans un truc comme ça, voilà, j'pars là-dedans ! Donc ils sont foutus quoi ! (...) ! Pendant longtemps, j'ai plus été invité à rien ! Alors l'autre fois il m'a réinvité, parce qu'il avait pas trop le choix, y'a le Président qu'était là... Donc bah... Mais je prends même pas plaisir à y aller quoi.

(Communication personnelle, entretien 504, 2019)

Les tensions évoquées par ce dernier enquêté sont assez spécifiques à son cas. Les débats cristallisent plutôt autour de la définition du produit normand, qui répond à des impératifs politiques sans prendre en compte la question de la qualité des produits.

Les politiques des départements et de la région Normandie tendent à favoriser une production locale. La part de produits locaux est ainsi très importante dans les lycées de notre échantillon (Figure 195), mais selon une définition très extensive de la notion. À l'inverse, la part de produits bio est inférieure à la moyenne de l'échantillon pour les collèges et les lycées. Les restaurants destinés aux élèves de primaire ont ici une part de bio plus importante. L'absence de politiques favorisant un approvisionnement local ont sans doute un impact, tout comme les mesures de la loi EGalim, moins respectées dans le secondaire car moins soutenues que les politiques des collectivités.

Figure 195 :
Niveau scolaire et part de produits

Niveau	% bio moyen	% local moyen
Primaire	31	55,8
Collège	14,7	35,3
Lycée	14,3	68,6
Tous niveaux	20,1	50,2

Source : enquête de terrain 2019-2022

Les modèles d’approvisionnement analysés par terrain d’étude recourent des **similarités** entre espaces d’étude. Trois types de zones se distinguent, telles que présentées sur les cartes de la sous-partie 8.1. Les zones notées 1 sont localisées à **proximité des espaces urbains centraux**, et regroupent les GASC et parfois des transformateur-trices. Les restaurants scolaires s’approvisionnent au plus près pour ces types d’opérateurs, et varient en fonction de l’offre disponible. Dans le Cotentin, les fournisseurs privilégiés se trouvent à proximité de Rennes, Rouen, Caen et Nantes (dans l’ordre décroissant du nombre de flux). Pour le Bocage virois, les choix d’approvisionnement privilégient Caen, Rouen, Rennes, puis Cherbourg-en-Cotentin, Nantes et Avranches. Enfin, pour le Perche, il s’agit prioritairement de Rennes, Caen, Rouen et la région parisienne, puis Le Mans, Bayeux et Lisieux. Les zones notées 2 font appel à des **fonctions alimentaires locales spécifiques**. Elles regroupent principalement des transformateur-trices, notamment en produits carnés et produits laitiers, et parfois en céréales. L’appel à ces fonctions nécessite de sortir de l’espace d’étude, sans pour autant mobiliser des services des centres urbains. Enfin, les zones notées 3 font appel à **la production de proximité, dans l’espace d’étude** ou dans les environs. Elles regroupent producteur-trices, transformation locale (ateliers de découpe, légumeries, conserveries...) et commerces de bouche comme les boulangeries. Nous y incluons également les commerces alimentaires de proximité, qui peuvent correspondre à des succursales de la grande distribution.

Ces pratiques sont plus ou moins encouragées par les collectivités territoriales de tutelle. En considérant la part de produits locaux (selon la définition des enquêté-es), il apparaît que les variations sont peu importantes (Figure 196). En revanche, les part d’approvisionnement en produits bio ont des différences à la moyenne plus ou moins importantes. Les collectivités territoriales ont un rôle important dans le fait de favoriser un approvisionnement local au détriment des produits bio, particulièrement dans le secondaire. L’enquête dans le Cotentin étant plus ancienne, la part de bio a sans doute augmenté en suivant la tendance générale (*Observatoire national de la restauration collective bio durable - 2022*, 2022). La différence de près de dix points entre le Bocage virois et le Perche est en revanche plus intéressante et peut s’expliquer par les **caractéristiques de l’espace d’étude**. Ce chapitre met ainsi en lumière un effet lié au type d’espace dans les pratiques d’approvisionnement. La localisation des espaces d’études, et leur position dans la hiérarchie urbaine vont produire des conditions plus ou moins favorables à un approvisionnement de qualité.

La position du Cotentin, plus éloignée, joue dans les possibilités d’approvisionnement. Pour pallier les freins liés aux volumes et dans l’optique de réaliser des économies d’échelles, plusieurs communes ont opté pour la mise en commun de l’outil productif. Ainsi, nous retrouvons plusieurs cuisines centrales pour le public du premier degré, et des collèges qui fournissent les repas pour les écoles primaires voisines. Le PAT du Cotentin promet des perspectives intéressantes, accompagnées d’un soutien politique important. Nous ne pouvons en mesurer les effets pour le moment. Le département de la Manche semble

également apporter un soutien technique suffisant pour favoriser un approvisionnement de proximité.

Figure 196 :
Part de produits et espaces d'études

Espaces d'études	% bio moyen	% local moyen
Cotentin	18,3	51,6
Bocage virois	24	51,6
Perche	15,6	47,4
Total général	20,1	50,2

Source : enquête de terrain 2019-2022

Le Bocage virois bénéficie de sa position intermédiaire entre deux centralités urbaines que sont Caen et Rennes pour que nous ne rencontrions pas de chef-fe expérimentant des épreuves logistiques conséquentes, à l'inverse du Cotentin. L'offre bio y est suffisamment diversifiée pour approvisionner la restauration scolaire dans plusieurs types de produits, mais est encore peu suffisante et peut être pas assez structurée pour en faire bénéficier tous les restaurants scolaires de l'intercom. Le soutien politique étant peu important, le PAT de l'EPCI risque de ne pas déboucher sur des solutions pertinentes pour le canal de consommation qui nous intéresse. L'engagement des chef-fes reste alors le seul levier pour développer une alimentation de qualité, engagement qui peut être récompensé par des collectivités comme le département du Calvados.

Enfin, le Perche est dans une situation d'éloignement et de petits volumes comme dans le Cotentin, mais bénéficie d'une proximité de plusieurs aires urbaines, ce qui permet de multiplier les fournisseurs et ne pas dépendre que d'une centralité urbaine. L'appui politique est variable, mais le PAT soutient la diversification d'une offre agroalimentaire déjà variée, mais aux débouchés plutôt parisiens. L'engagement d'acteurs extérieurs comme le MIL Perche est suffisant pour offrir des alternatives à l'approvisionnement des GASC, mais sans engagement des chef-fes et de leurs collectivités de tutelle comme le département de l'Orne, on ne peut connaître la pérennité d'un tel outil, qui fonctionne encore aujourd'hui à coup de subventions publiques.

Des politiques alimentaires locales volontaristes et accompagnantes font force de résultats, mais elles sont bien rares dans des espaces où l'agriculture conventionnelle reste majoritaire, et où plusieurs élu-es dans les instances décisionnaires vont défendre ce modèle.

9. Une gouvernance alimentaire systémique ?

Ce dernier chapitre analyse l'organisation du système de décision gouvernant la restauration scolaire. Quelles sont les adaptations des acteurs de la restauration scolaire aux évolutions systémiques ? Nous développons ici la nécessité d'inclure tous les acteurs et de proposer une approche globale du système de décision de ce canal de consommation, pour questionner les moyens et l'encadrement législatif du secteur. Quels sont les conflits, les alliances, les blocages, les freins, les leviers pour une transition alimentaire ? La politisation de la dimension alimentaire apparaît essentielle, et nous permet d'interroger les enjeux de la transition à une échelle macro. La restauration scolaire étant identifiée comme l'un des leviers du service public pour favoriser le développement d'une alimentation de qualité, son rôle est-il assuré à part entière ?

Dans un premier point, nous nous penchons sur les règles de la commande publique, et examinons ce rôle de levier pour la transition alimentaire, autrement dit l'évolution des modes de production et de consommation pour favoriser la qualité des aliments. La deuxième sous-partie interroge la loi EGalim et ses conditions de réalisation. Ce dispositif législatif sans précédent mais sans moyens supplémentaires est-il à la hauteur des ambitions politiques ? Cette loi est-elle suffisante pour impulser une transition juste ? La troisième sous-partie explore la qualité des moyens attribués à la restauration scolaire. Outre la qualité des produits, la qualité des conditions de travail des cuisinier-es conditionne l'accès à une alimentation juste et de qualité. Nous explorons ici les moyens humains et financiers à disposition des services de restauration enquêtés à l'aune de la qualité des repas proposés. Enfin, une quatrième et dernière sous-partie s'attache aux crises rencontrées par la sphère alimentaire entre le début et la fin de cette thèse. Comment le système réagit-il aux perturbations ? Les crises agricoles, économiques, sanitaires, écologiques ont-elles un impact profond sur la restauration scolaire ?

Nous proposons donc ici de replacer ce travail de thèse dans les problématiques plus larges de (re)politisation de l'alimentation (Fouilleux et Michel, 2022), de gouvernance des systèmes alimentaires (Bonnefoy et Brand, 2014 ; Darrot *et al.*, 2019a ; Le Bel et Lardon, 2022), et de transition écologique.

9.1 Commande publique, épreuve ou levier ?

La restauration scolaire est soumise aux règles de la commande publique (cf. chapitre 1). Les acheteur-euses doivent donc choisir les fournisseurs en passant des marchés publics dont ils établissent les critères de sélection. Rédiger un marché demande des compétences techniques et opérationnelles importantes, et la maîtrise des règles et des subtilités de l'achat alimentaire pour favoriser la qualité nécessite un capital culturel conséquent. En revanche, en dessous de 40 000 €, l'obligation de respecter une procédure avec appel d'offre disparaît, pour laisser place à une procédure de gré à gré. Cette sous-partie interroge donc les marges de manœuvre de la restauration scolaire face aux règles de la commande publique pour répondre à la loi EGalim et aux demandes de produits de qualité.

9.1.1 Répondre à un marché pose toujours problème aux fournisseurs

Une démarche administrative trop lourde ?

Du côté administratif, la passation d'un marché révèle une complexité bien identifiée par la littérature scientifique (Le Velly et Bréchet, 2011 ; Le Velly, 2012 ; Marty, 2014 ; Le Velly et al., 2020) et par les pouvoirs publics (DRAAF Rhône-Alpes, 2011 ; AMF 53, 2012 ; *Décret n° 2019-1344 du 12 décembre 2019 modifiant certaines dispositions du code de la commande publique relatives aux seuils et aux avances*, 2019). Malgré des évolutions législatives en faveur de la hausse des seuils de marché public (cf. chapitres 1 et 2), les difficultés persistent, notamment pour les grands services qui fonctionnent toujours en marché, ou qui souhaitent contractualiser les fournisseurs, parfois à la demande de la collectivité de tutelle (cf. 8.2).

Une des enquêtées, responsable de la *cuisine centrale Française d'Eaubonne* (50), regrette ainsi le marché remporté par un grossiste aux dépens d'un transformateur local : « celui avec qui on travaillait bien il a pas renvoyé la totalité du dossier » (communication personnelle, entretien 502, 2019). La complexité administrative liée aux règles de la commande publique peut faire renoncer aux produits de proximité, du fait d'une erreur dans la procédure de la part du fournisseur candidat. Passer un marché peut cependant permettre de bénéficier de tarifs de gros, ce qui explique que certaines collectivités obligent à passer par cette procédure, même en dessous du seuil minimal. Le dialogue entre les cuisinier-es et les services de commande est ainsi essentiel dans la passation des commandes, afin d'éviter de sortir des marchés pour des produits spécifiques et être surfacturé, ce que l'on constate dans les échanges entre les services de la *cuisine Lucie Aubrac* (50) :

Quand j'ai un marché où... On tape à côté (...) mais moi j'ai quand même un budget à tenir... On se rapproche du marché, on va travailler sur le prochain pour que ce soit... Un truc tout bête, l'huile de cuisson elle était en un litre... Mon chef de cuisine il la commandait en 5 litres ! Mais comme c'était pas au catalogue, c'était plus cher...

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

En dehors d'un grand service comme en cuisine centrale dans l'exemple précédent, l'obligation de passer un marché n'est pas toujours bien reçue par les enquêté-es. Un des chef-fes rencontré-es au *collège de l'Erdre* (14) exprime son regret à propos de la lourde procédure imposée pour des approvisionnements ponctuels, l'entité gestionnaire demandant systématiquement de passer par la procédure de contractualisation par des marchés publics :

Je pourrais... Je pourrais travailler avec la bergerie de la Souleuvre. Enfin pour le petit crottin, les fromages de chèvre ou autre. Bah oui mais bon. On va leur demander 30 feuilles à remplir pour consommer 20 crottins de chèvre...

(Communication personnelle, entretien 145, 2022)

Sans travail de *sourcing*, sans accompagnement des producteur-trices, ou encore sans une rédaction précise des appels d'offre, l'approvisionnement en produits de proximité s'avère mission impossible. Le responsable de la *cuisine Lucie Aubrac* (50) explique ainsi que la fourniture de produits bio et locaux s'appuie sur un accompagnement technique dans la rédaction et dans le *sourcing* :

J'ai eu la chance d'avoir un très bon contact à la chambre de Commerce, qui a contacté la chambre d'Agriculture de la Manche pour qu'on puisse se rencontrer autour d'une table, et travailler sur la présentation d'élaboration de notre marché, et ce qui avait dans le secteur, ce qu'on pouvait faire, ne pas faire, écrire, pas écrire... (...) c'est le gros problème de l'approvisionnement local, en fait, c'est l'approche des marchés publics. Faut pas rêver, il est là le problème. Aussi bizarre que ça puisse paraître, l'approvisionnement bio local qui paraît très simple, enfin qui paraît au début, j'ai jamais trouvé, et en fait ils sont déjà organisés en groupements ou en coopérative donc ça se passe relativement bien, on arrive à faire des lots, où on peut trouver, on peut faire des lots suffisamment importants où on est sûrs qu'ils vont pouvoir répondre, alors que le conventionnel local, y'a rien et quand je dis rien c'est strictement rien. Il y a des grossistes qui sont là, qui vont vous répondre, mais en producteurs, alors sur la région des Pieux, vous avez des producteurs qui sont multitâches, je dirais, donc ils sont maraîchers dans leur ensemble, prenez le Val-de-Saire c'est des monocultures, c'est du poireau ou du chou, ou de la patate, mais pas de carottes, la carotte c'est là-bas [Créances, NDLR]. Donc je peux pas me permettre de faire un lot pour un article. Donc aujourd'hui je suis en train de monter un marché, j'ai 51 lots, 49 d'alimentaire et 2 de pain. Donc ça aussi c'est pareil, ça fait partie de ce dont on peut discuter, c'est important d'en parler, parce que quand vous arrivez au service administratif, en disant "voilà j'ai 51 lots", déjà ils rigolent, ils croient que c'est de l'humour, et non c'est pas de l'humour, non, et là il apprécie beaucoup moins. J'entends bien que 51 lots c'est énorme, pour la saisie, mais si nous on veut chercher au plus proche, on a pas le choix.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Les grossistes sont à nouveau plus à même de réunir les conditions pour remporter le marché. Ce même enquêté déplore de ne pouvoir solliciter directement des fournisseurs pour qu'ils répondent aux marchés : « *On a même plus le droit de démarcher pour leur dire "on va monter un marché". C'est strictement interdit. Moi je l'ai toujours fait parce que je ne pouvais pas faire autrement mais euh...* » (ibid.).

Le phénomène de « saucissonnage » des marchés consiste à multiplier le nombre de lots. La distinction des bio et des conventionnels double le nombre de lots par famille de produits, ce qui explique en partie les 51 lots évoqués dans l'avant-dernier *verbatim*. Ce chef évoque également la structuration des producteurs-trices bio du Cotentin en groupement pour répondre aux marchés publics, témoignant de l'impact de la commande publique pour ces fournisseurs. D'autres enquêtés, ici le chef du *collège de l'Erdre* (14), livrent leurs astuces pour favoriser un approvisionnement de proximité : « *si on veut travailler avec du local, on met avec "livré tous les jours", ça les autres il va falloir répondre !* » (Communication personnelle, entretien 145, 2022).

Figure 197 :
Critères de notation d'un marché de la cuisine Française d'Eaubonne

Critères	Pondération
<p>1- PRIX (noté sur 20)</p> <p>L'analyse du prix se fera à partir du montant total HT indiqué au BPU/DQE. La note de 20 sera attribuée au candidat qui propose le montant le plus faible, les autres notes seront attribuées à l'aide de la règle de proportionnalité.</p>	40 %
<p>2- Qualité (notée sur 20)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 points pour la valeur organoleptique des échantillons. Elle sera appréciée à partir de la couleur, la texture, le goût et, selon les produits, la tenue ou la qualité de cuisson, sur un prélèvement des échantillons qui seront identiques pour tous les candidats, • 4 points pour la valeur nutritionnelle appréciée à partir des informations des fiches techniques, • 8 points pour la performance environnementale, la qualité et la traçabilité à partir des informations précisées dans la note méthodologique et le mémoire technique. 	50 %
<p>3-Délais (noté sur 20)</p> <p>Délai (noté sur 20) Le délai de livraison à compter de la date de transmission du bon de commande avec les valeurs suivantes (sur 15 points) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 2 jours : 15 points • 3 jours : 13 points • 4 jours : 10 points • > 4 jours : retrait d'un point par jour supplémentaire <p>Le délai de modification des commandes correspond au nombre de jours limite pour pouvoir modifier la commande (ajustement des quantités et/ou retraits et ajouts de produits par rapport au bon de commande initial (sur 5 points).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modification possible jusqu'à la veille de la livraison : 5 points • Modification possible jusqu'à 2 jours avant la livraison : 2 points <p>Si impossibilité de modifier la commande ou dans un délai de plus de 2 jours avant la livraison : 0 points.</p>	10 %

Source : règlement de la consultation marché public de fournitures courantes et de services - fourniture de produits laitiers, ovoproduits, pains et pâtisseries fraîches / cuisine Française d'Eaubonne, 2020

Ce critère de délai de livraison est utilisé également dans les marchés de la cuisine Française d'Eaubonne (50), pour 10 % de la note (Figure 197). La qualité est le critère qui pèse le plus

lourd, et le prix reste la deuxième variable, avec 40 % de la note finale. Ce tableau est extrait d'un document légal de 10 pages précisant les conditions de passation du marché, et les réponses doivent inclure une liste de documents conséquente (Figure 198), ainsi que des échantillons des produits proposés pour dégustation de la commission. Cette liste de documents est un ensemble de critères légaux pour passer un marché public. On comprend alors mieux le **capital culturel** et **l'engagement nécessaire** pour répondre à une telle procédure.

Figure 198 :

Documents à produire pour répondre au marché de la *cuisine Française d'Eaubonne*

5.1 - Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles R2143-3 à R2143-4 du code de la commande publique :

Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :

Libellés
Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner (DC1)
Renseignements sur le respect de l'obligation d'emploi mentionnée aux articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du Code du travail
Extrait K-Bis

Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :

Libellés
Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles (DC2)
Déclaration appropriée de banques ou preuve d'une assurance pour les risques professionnels
Attestation de vigilance URSSAF de moins de 6 mois
Attestation de régularité fiscale de moins de 6 mois

Pour présenter leur candidature, **les candidats utilisent soit les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat)** disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr, soit le Document Unique de Marché Européen (DUME)

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux qui lui sont exigés par le pouvoir adjudicateur. En outre, pour justifier qu'il dispose des capacités de cet opérateur économique pour l'exécution des prestations, le candidat produit un engagement écrit de l'opérateur économique.

Source : *ibid.*

Jouer sur les **critères de notation** est l'une des seules marges de manœuvre dans le cas où les achats auprès d'un fournisseur dépassent 40 000 €. Cependant, les rédacteurs de marchés ne maîtrisent pas toujours ces subtilités et proposent des marchés publics standards. Des grossistes risquent alors de remporter tous les marchés, étant les seuls à maîtriser les outils logistiques nécessaires. La double gestion de la restauration scolaire par les collectivités pour les cuisinier-es et par l'Éducation nationale pour les gestionnaires qui rédigent les marchés

complexifie le dialogue. Les objectifs politiques des collectivités ne seront ainsi pas toujours mis en œuvre par les gestionnaires qui n'appartiennent pas à la même chaîne hiérarchique.

Des contraintes logistiques mal prises en compte ?

La commande publique peut jouer un rôle de levier pour développer des filières de proximité, à condition de dépasser certaines difficultés, notamment liées aux circuits de distribution. La logistique est particulièrement prise en compte dans les critères d'attribution des marchés, avec **l'évolution de la notation** permettant d'évaluer les performances en matière de développement durable (cf. note « *qualité* » dans la Figure 197). Le responsable de la *cuisine Lucie Aubrac*, dans le Cotentin, explique que selon les nouvelles règles des marchés publics, la part prenant en compte l'impact écologique doit être égale ou supérieure à 30 % de la note finale. Pour lui, « *ça c'est toujours pareil, c'est pas en faveur de petits producteurs ça.* » (communication personnelle, entretien 505, 2019). En effet, la logistique du dernier kilomètre est la plus coûteuse : elle implique de nombreux déplacements dans de petits véhicules qui reviennent à vide, l'investissement financier est lourd (surtout pour du matériel frigorifique), sans compter que le temps nécessaire à la préparation des commandes et à la livraison est d'autant plus important que la main-d'œuvre est peu nombreuse chez le fournisseur. Ces déplacements sont ainsi peu économes en énergie et émettent beaucoup de gaz à effet de serre, ce qui prive de fait les producteurs, qui mobilisent prioritairement ce type d'outils, d'une bonne notation sur les performances environnementales. Les grossistes, quant à eux, ont cette capacité logistique, malgré la moindre présence de produits de proximité et de qualité dans leur catalogue. La loi EGalim aurait dû favoriser la possibilité de s'approvisionner en produits de proximité ; or, c'est la solution du recours aux produits labellisés qui a été privilégiée. Le même enquêté souligne cette contradiction, il interprète que, pour cette loi, « *les gros lobbys étaient là... Le local ils peuvent pas fournir. Par contre le SIQO ils peuvent. Ils peuvent acheter 300, 400 tonnes de label rouge sur du poulet partout, alors que du local ils pouvaient pas.* » (communication personnelle, entretien 505, 2019).

Les lois EGalim et Climat et Résilience imposent d'acheter certains types de produits à la restauration scolaire, ce qui se retranscrit dans les marchés publics. Pour autant, l'État n'accorde **pas plus de moyens financiers supplémentaires** pour acheter ces produits labellisés ; l'objectif est de **mobiliser le levier de la commande publique pour développer ces filières** et en réduire les prix. Ces critères d'attribution des marchés sont censés valoriser la qualité dans les assiettes ; cependant, **cette organisation fait en sorte que les grossistes soient presque les seuls à répondre, et surtout à remporter le contrat**, ce que nous constatons lors des entretiens lorsqu'intervient la question des fournisseurs, ici pour l'école *Brontë* (14) :

Enquêtrice – Vous travaillez un peu avec des productions du coin ?

Chef de cuisine – Alors oui, c'est très peu pour l'instant. Les anciens marchés on avait réussi, et là avec... On a mis des contraintes dans les marchés, on a mis des règles, mais le problème c'est que les gros fournisseurs, les grosses entreprises comme [*grossiste leader du marché*] et

tout ça ont des services pour répondre aux marchés. Et là il font mal... Là moi les petits producteurs du coin ils peuvent pas s'aligner, donc c'est compliqué.

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Ce même chef interprète que l'organisation de la commande publique ne correspond pas à la restauration scolaire :

Enquêtrice – Disons que les marchés publics ne sont pas vraiment faits pour les cantines scolaires...

Chef de cuisine – C'est ça. Pour des gros groupes, pour de grosses structures c'est pas mal. Même pour la loi EGalim, je trouve que c'est pas pratique.

(*ibid.*)

Plusieurs collectifs d'élu-es, de cuisinier-es et de collectivités appellent ainsi à une « **exception alimentaire** » dans la commande publique. Après une première tribune¹³² en 2022 lancée par *Un Plus Bio* et une deuxième¹³³ en mars 2023 à l'occasion du Salon de l'agriculture signée par des collectifs d'élu-es, leur appel a été entendu à l'été 2023 par la Commission européenne. Un règlement européen est en cours de rédaction pour être présenté aux États fin 2023 - courant 2024 pour harmoniser les règles concernant l'achat de produits durable au niveau de l'Union Européenne.

Les marchés sont donc différemment appréhendés en fonction de la taille du restaurant et de ses besoins en denrées alimentaires, mais également en fonction de l'expérience des chef-fes face à la commande publique. La réglementation favorise par défaut un approvisionnement auprès de l'offre des GASC. Il est cependant possible d'appuyer une offre locale et de qualité à l'aide des règles de l'achat public, peu évoquée dans les discours des enquêté-es.

9.1.2 Innover pour créer un service public de l'alimentation ?

L'achat public peut être organisé de manière à favoriser des approvisionnements de qualité en restauration scolaire, notamment en **s'appuyant sur des initiatives locales**. Lors de la rédaction des marchés, outre les conseils des guides de la DRAAF, il est possible de poser des conditions non alimentaires pour restreindre les possibilités de réponse, comme l'explique le responsable de la *cuisine centrale Lucie Aubrac* (50) :

C'est l'astuce que la chambre de Commerce et la chambre d'Agriculture qui nous en a parlé, comme vous n'avez pas le droit de marquer « local » mettez « nous demandons à ce qu'il y ait possibilité d'organiser des sorties pédagogiques sur les lieux ou de transformation ou de production ». Ça peut être une phrase en l'air, en tout cas je sais que moi derrière, quand les marchés sont retenus, je demanderais à avoir les adresses mails des directeurs d'école et on fera une note en ce sens-là, parce que certains producteurs d'ailleurs, ayant répondu au marché et étant retenus, proposent de, enfin étaient d'accord pour recevoir des sorties

¹³² Publiée dans *Libération* et lisible sur <https://t.ly/WAzxc>

¹³³ Publiée dans le *Monde* et tribune lisible sur <https://t.ly/eb92Q>

pédagogiques. Après ça peut être des thématiques, après c'est aux profs de voir, mais le but c'est ça c'est d'être transparent au maximum.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

La commande publique peut également appuyer le développement de filières de qualité de proximité, en favorisant certains achats, même en restant en deçà des seuils. En 2016, nous avons rencontré un couple d'agriculteur-trices bio dans le Bocage virois qui exprimaient leur intérêt à fournir la restauration scolaire, et comment ce débouché s'était propagé chez leurs collègues et avait encouragé à la conversion :

Enquêtrice – Comment vous expliquez d'ailleurs qu'il y ait autant d'agriculteurs bio à [commune de la primaire Lamarck] ?

Madame H – (...) [commune de la primaire Lamarck] contrairement à d'autres endroits c'est facilement transmissible comme genre de ferme, donc ça permet aux néo-ruraux, enfin aux citadins, des gens comme nous de faire des conversion parce que ça reste transmissible...

Monsieur H – Bah à [commune de la primaire Lamarck] on a la chance d'avoir des petites fermes, avec 12 fermes, quand on voit sur les communes d'à côté il y en a p'têt plus que 3 ou 4 quoi... C'est des fermes où on a arraché toutes les haies des arbres, et qui font beaucoup de cultures et voilà quoi... Alors qu'ici on est encore très bocager, sur des petites exploitations et sur une dynamique... Historiquement il y avait deux fermes, celle d'ici on a remplacé les exploitants et celle d'à côté faisaient déjà de la vente directe, de l'accueil de groupes, la génération qui a suivi a continué dans cette dynamique, et puis après en discutant avec les autres de la commune, on les a amené à se convertir, ils ont changé leur système ils se sont dits « *on est pas tous seuls donc on peut y aller* » c'est quand même ça le plus compliqué dans l'agriculture c'est changer de système, en bio c'est un peu changer de monde, même si l'agriculture est la même, on change de système, on change de personne, de repères et ça peut être déstabilisant, pourtant c'est pas compliqué... **Après la cantine ça prend quelques réunions de temps en temps**, et il n'y a pas que ça, parce que voilà, on est assez engagés. **Dans les petites communes il faut s'engager** parce que sinon même si la municipalité a des envies ou des projets tous seuls ils ne peuvent pas tout faire. Et on est vite isolés, et il y a eu des parents qui se sont motivés, et ça crée une dynamique, et d'autres parents se rajoutent... ça s'entretient mais faut toujours continuer à s'engager. On a su le faire, c'est vrai mais on est soutenus par la municipalité, parce qu'il y a d'autres projets...

(Communication personnelle, entretien M. et Mme H, 2016, emphases ajoutées)

La loi EGalim ainsi que les pratiques de commande publique ont par ailleurs suscité l'adaptation des fournisseurs traditionnels de la restauration collective. La Chambre d'agriculture de Normandie publicise ainsi une démarche d'un transformateur-grossiste de la région dans son panorama annuel des filières agricoles, et fait le lien avec EGalim :

Les Maîtres laitiers du Cotentin lancent une gamme de produits bio pour la RHD. La coopérative normande lance des produits laitiers bio pour la restauration hors domicile (collective et commerciale) sous sa marque Campagne de France. La gamme initiale se compose de 5 fromages frais bio. Les responsables de restauration collective seront tenus, au 1er janvier 2022, de mettre 20 % de produits bio dans les assiettes de leurs convives. Cette gamme permet de répondre à cette obligation.

(Chambre d'agriculture Normandie, 2022)

Outre un soutien à la transition agricole, les pouvoirs publics peuvent appuyer le **développement de filières**, principalement maraîchères. Les espaces-tests agricoles comme celui du Perche permettent à des agriculteur-trices de tester leur modèle. Il est également possible de créer des fermes en régie, où les salarié-es agricoles sont employé-es par la collectivité. Cette démarche est en projet dans le Bocage virois (Figure 199).

Les initiatives sont **assez rares** dans nos espaces d'études, ainsi nous mobilisons des exemples ailleurs en France. À Merville-Franceville, commune littorale de l'aire urbaine de Caen (14), la municipalité conjugue la régie maraîchère avec une dimension pédagogique, en encourageant les visites et sorties scolaires¹³⁴. À Mondeville, à nouveau dans l'unité urbaine de Caen, la municipalité remet en état des arbres des vergers municipaux¹³⁵ (400 pommiers et poiriers) pour fournir la restauration scolaire.

Figure 199 :

Coupage de presse mentionnant la création d'une régie maraîchère dans le Bocage virois



Source : *Ouest-France*, 26 avril 2021

En dehors de la Normandie, les exemples de **régies agricoles** sont légion. A Chambray-lès-Tours¹³⁶ (Indre et Loire) : la régie maraîchère bio s'étend sur 2,2 ha, et produit 12 à 15 t de légumes/an, à 3 km de la cuisine centrale (850 couverts/j). L'aspect pédagogique du projet est

¹³⁴ Présentation du projet à <https://youtu.be/tiNY3-lmoBM>

¹³⁵ Reportage de France 3 Normandie : <https://t.ly/9VI6z>

¹³⁶ <https://t.ly/JINVC>

important : ainsi, les semis sont réalisés par les enfants du centre de loisirs, et la commune dispose d'un conseil municipal d'enfants et de jeunes (CMEJ) qui visite régulièrement la ferme.

Dans une région plus urbaine, nous pouvons présenter rapidement la politique de la ville de Saint-Denis (93). L'équipe municipale défend un droit universel pour les enfants : « *bien manger c'est bien grandir, ça participe de leur réussite et de leur épanouissement* »¹³⁷. Plusieurs marchés publics valorisent des légumes déclassés (non standardisé pour la grande distribution), et le reste est en partie approvisionné par la *CoopBio IDF* (coopérative de producteurs). La restauration scolaire est gratuite pour les maternelles, les élèves des classes spécialisées, les CP, CE1 et CE2 (site internet de la ville de Saint-Denis)¹³⁸.

La commande publique peut ainsi appuyer ce genre d'innovations pour l'approvisionnement de la restauration scolaire qui découlent d'une **forme de politisation des enjeux alimentaires**. Les acteurs des marchés publics, notamment les acheteur-euses doivent cependant en avoir connaissance et maîtriser la rédaction des appels d'offre afin de correspondre à ces projets, d'où l'intérêt d'une **gouvernance alimentaire localisée** et **concertant tous les acteurs du système alimentaire**.

La commande publique reste encore un **frein** dans les établissements enquêtés, et ce malgré les évolutions légales. Des **innovations** sont portées par le service public pour la restauration scolaire, du côté de la production mais aussi du côté des marchés publics (ex. de Saint-Denis). Intégrés à **un projet politique** et **coordonnés avec les chef-fes de restauration** scolaire et l'ensemble des acteurs, ces projets participent de l'engagement d'une transition alimentaire. Du côté de l'encadrement législatif, la loi EGalim peut également contribuer à une forme de transition, ce que nous explorons dans la sous-partie suivante.

¹³⁷ Vidéo de candidature aux prix des cantines rebelles d'Un Plus Bio 2023 : <https://t.ly/rntuF>

¹³⁸ <https://ville-saint-denis.fr/cantines-scolaires>

9.2 La loi EGalim peut-elle aboutir à une restauration scolaire plus juste ?

La loi EGalim, évoquée à de nombreuses reprises dans cette thèse, a pour objectif de favoriser l'utilisation de produits de qualité en restauration collective. À long terme, cette législation appuie la labellisation et le développement de démarches de qualité. La mise en place de seuils suppose l'augmentation de produits de qualité dans tous les restaurants scolaires, peu importe les publics et les milieux sociaux. En revanche, cette nouvelle législation ne s'est pas accompagnée de moyens supplémentaires, tant techniques que financiers. De plus, aucune sanction n'est pour le moment prévue en cas de non-respect de ces règles. Comment cette loi pourrait-elle alors encourager une restauration scolaire plus juste ? Nous questionnons la perception de la mise en place de ce texte par les chef-fes enquêtés, puis celle de la végétalisation des assiettes. Nous nous arrêtons enfin sur le sentiment d'injustice lié à la législation perçue par les enquêté-es.

9.2.1 Une loi sans moyens ?

Tous les chef-fes rencontrés connaissaient EGalim, au contraire des circulaires précédentes mentionnant l'objectif de 20 % bio (cf. chapitre 2). Nous reprenons ici un extrait d'entretien mené en 2016 avec la maire de la commune de *l'école du Renard* (14), qui expliquait qu'elle ne tenait pas compte de ces mesures :

Enquêtrice – Je voulais aussi vous parler d'un autre échelon, c'est la loi [Allain] qui a été discutée à l'Assemblée nationale il y a peu... Je ne sais pas si vous en avez eu connaissance ?

Mme la Maire – J'ai tiré les extraits. À droite hein, quand ils sont à droite ça risque d'hésiter un peu, mais vous allez me la développer hein !

Enquêtrice – En 2008, c'était 15 % des denrées des menus issues de l'agriculture biologique...

Mme la Maire – On en tient pas compte...

Enquêtrice – ... « l'introduction dans la restauration collective publique dès 2020 de 40 % de produits issus de l'alimentation durable, locaux, de saison, signes de qualité, dont biologiques. »

Mme la Maire – Ouais... En 2020...

Enquêtrice – Et ce qu'ils rajoutent c'est que « l'observatoire de l'Agence Bio constate que la part des achats de produits bio de la restauration collective s'élevait en 2014 à 2,7 % du marché alimentaire total. »

Mme la Maire – Ah bah oui, c'est normal.

Enquêtrice – Et on nous explique aussi que c'est à cause de la méconnaissance des possibilités des marchés publics pour privilégier les produits locaux et de qualité, et que l'on apporte plus d'importance au coût des matières premières qu'à la qualité.

Mme la Maire – Je reconnais qu'on ne va pas vers des fournisseurs spécifiquement bio hein...

Enquêtrice – C'est à cause du coût ?

Mme la Maire – Non mais ça peut s'envisager, par exemple par groupement d'achat avec la commune nouvelle... (...)

Enquêtrice – Et si vous aviez eu un producteur bio sur la commune, vous auriez travaillé avec lui ... ?

Mme la Maire – J'aurais essayé oui ! Moi de toute façon... Je vous dis pas que ça dure, parce que si ça me plaît pas... C'est très clair, ça ne va pas plus loin ! Mais je suis curieuse de nature et j'aurais essayé c'est sûr. Mais on a jamais été contacté... Enfin si bien sûr, des brochures,

des choses comme ça, mais connaître... Même dans un rayon de 10 km, hein c'est local ! Ben non...

(Communication personnelle, maire de la commune 146, 2016)

Avant la loi EGalim donc, la question du bio et de la proximité suscitait déjà le débat. Si la volonté du politique est de ne pas suivre les seuils imposés, le ou la chef-fe de cuisine a les mains liées. Pour autant, la mise en œuvre de la loi n'est pas toujours perçue uniquement par rapport aux seuils de produits de qualité. La cuisinière de la *maternelle La Garenne* (61) se représente EGalim comme une valorisation de la restauration collective autogérée et favorisant un approvisionnement de proximité, sans quoi son métier disparaîtrait :

Enquêtrice – Et sur la loi EGalim, est-ce que vous vous connaissez un peu ?

Madame H – Ah oui, j'ai fait une formation, oui, oui, je connais, j'ai eu droit aux formations avec un élu, un ou 2 élus de la mairie qui étaient aussi avec moi. Donc ça s'est fait bien évidemment par visioconférence avec le COVID. Donc oui on a travaillé sur EGalim. Et après, bah tout doucement, voilà, on n'est pas à 100 % mais bon, tout doucement ça se met en place par rapport à tout ça et c'est grâce je pense aussi à la loi EGalim que on peut... Le métier devient ce genre de... J'ai entendu parler voilà, dans certaines maisons de retraite (...) j'ai eu peur que mon métier, comme je le faisais, moi avec des produits locaux et préparé tout sur place se termine... Mais j'ai appris depuis la loi EGalim et tout, ce qu'on rencontre dans les maisons de retraite que voilà, y'a des maisons de retraite qui sont comme moi, avec des producteurs locaux et ça, ça c'est super.

(Communication personnelle, entretien 618, 2022)

Mettre en valeur les services en gestion directe et favorisant un approvisionnement de proximité est une interprétation possible de la législation. Cependant, cette dernière enquêtée évoque le local, qui n'est encore une fois pas mentionné dans le texte de loi.

La mise en œuvre de cette loi dépend alors de l'interprétation et de la perception par les élu-es qui vont décider des moyens de mise en œuvre, et par les chef-fes de cuisine qui vont adapter ou non leurs pratiques de cuisine et d'approvisionnement. Les collectivités peuvent soutenir cette loi si elle est en accord avec leurs propres politiques publiques, ce qui n'est pas toujours le cas. Pour tenter d'enrayer ce phénomène, à l'échelle des restaurants scolaires, entre 2021 et 2022, le plan *France Relance* « *Soutien aux cantines scolaires des petites communes* »¹³⁹ doté de 50 millions d'€ subventionne l'achat d'outils de transformation individuels. Le but affiché de ce plan est de favoriser « *la transformation de produits frais (éplucheuse, essoreuse, robot coupe-légumes, robot de préparation...), ou la conservation (armoire frigorifique, table de tri, salade bar, bar à crudités et à salade de fruits...)* ». Ces achats peuvent s'accompagner de subventions pour former le personnel de cuisine, notamment sur ces outils. L'État finance donc l'équipement de certaines cuisines, et palie partiellement le manque d'investissement des collectivités qui en ont en responsabilité. Cependant, aucune

¹³⁹ Détails sur <https://t.ly/NgD1g> (ministère de l'Agriculture) et <https://t.ly/lvsKol> (ministère de l'Économie)

collectivité enquêtée n'en avait fait la demande, sans doute par le peu de communication faite autour du plan.

Ainsi, du côté des cuisines, **sans équipements ou personnels supplémentaires, l'application est plus ou moins bien perçue**, comme par la cheffe du *collège Georges Brassens* dans le Perche :

Ah bah ça a été balancé comme ça, alors moi j'ai pas eu à la mettre en application à la base parce que j'étais en congé maternité. Quand ça quand c'est tombé, donc c'est ma seconde de cuisine, à l'époque, qui est cheffe du [*collège Georges Sand*] maintenant, qui l'a mise en application au début. C'est tombé comme ça, comme un cheveu sur la soupe et démerdez vous avec ça, et puis vous mettez vos protéines de merde et puis voilà. Et puis le fait de pas avoir de financement, donc aussi pour mettre cette loi en place...

(Communication personnelle, entretien 615, 2022)

Cependant, plusieurs enquêté-es **soutiennent la mise en place d'un repas végétarien**, qui permet de faire des économies et donc de privilégier des produits de meilleure qualité. Cette même cheffe nuance ainsi son propos :

Ça, après le repas végétarien, moi je suis enfin, techniquement, on n'est pas obligé, on a moins de 200 élèves mais ça permet d'avoir tout le reste. S'il n'y avait pas de menus végétariens, il n'y aurait pas la charcuterie bio, il y aurait pas le porc bio, il y aurait pas tout ça parce qu'un service végétarien hier, ça m'a coûté moins cher. Les steaks hachés de [*agricultrice conventionnelle*] aujourd'hui vont me revenir à 2 €, l'un compense l'autre.

(*ibid.*)

La végétalisation des menus **compenserait ainsi l'augmentation des budgets** perçue comme nécessaire pour augmenter la part des produits de qualité. Cette mesure, plus ou moins contestée, apparaît comme une soupape financière pour les moyens contraints de la restauration scolaire.

9.2.2 Végétaliser l'alimentation ?

Le repas végétarien hebdomadaire, au départ expérimental, est complémentaire à l'instauration de seuils pour des produits de qualité. Cependant, la mesure n'est **pas toujours bien reçue** par certain-es acteurs du système, comme les **parents d'élèves** dans le cas de l'école *Brontë* (cf. 7.1.5) qui boycottaient la cantine les jours du repas végétarien. Le responsable de secteur d'une société de restauration collective résume bien les enjeux autour de ces menus :

On a ce cas-là où on a des parents qui disent non, « *moi je veux pas que mon enfant mange végétarien* », donc on a aussi les directions d'établissements qui disent « *on est contre* », alors ça c'est un frein. C'est à dire qu'à un moment donné on va pas imposer un contenu aux clients qu'ils veulent pas. C'est une préconisation de la loi. Enfin c'est une obligation.

(Communication personnelle, entretien SRC, 2022)

Même son de cloche du côté du chef de *l'hôpital Hermione* dans le Perche :

Moi ça ne me dérange en rien, je suis beaucoup légumes. Par contre, on a encore la majorité, 80 % des gens qui veulent avoir un morceau de viande dans leur assiette, qui comprennent pas que l'enfant n'ait pas de viande le midi.

(Communication personnelle, entretien 611, 2022)

Il évoque également que les parents font des remarques et négocient sur les prix, considérant qu'un repas sans viande coûte moins cher et que les tarifs doivent évoluer. Il explique par ailleurs avoir plus de problèmes avec les parents qu'avec les élèves, qui mangent sans problème. Le cadre de SRC enquêté explique d'ailleurs que les enfants ne sont pas toujours conscient-es de manger végétarien :

La première question, enfin, l'une des questions était, « *est-ce que vous mangez végétarien ?* » Enfin sur votre établissement, et j'ai interrogé une classe entière, par petits groupes donc qui se sont pas concertés, et tous m'ont dit « *Nous on mange pas végétarien ou de temps en temps mais ça arrive pas souvent* ». Et avec la cliente, on s'est regardé, en fait, ça fait 5 ans que tu manges végétarien une fois la semaine, ils s'en rendent même plus compte.

(Communication personnelle, entretien 148, 2022)

La cheffe du *collège Marie Harel* (50) estime que la restauration scolaire est un bon moyen de faire découvrir le repas végétarien aux enfants, même si **les pratiques alimentaires de leurs milieux sociaux en sont assez éloignées** :

Alors là c'est pareil, on va essayer de bosser les menus végétariens, ça ne va pas être une mince affaire. À partir de la semaine prochaine. Pour commencer, je vais le faire en choix du plat du jour, pour les habituer petit à petit, parce que c'est un peu rural quand même... J'ai du mal à imaginer... Je ne peux pas leur imposer toute façon. Sinon on va venir me sonner les cloches, ça c'est sûr... Mais comme c'est dans l'air du temps... Moi je suis quasiment végétarienne donc ce n'est pas un souci, mais pour les enfants c'est un peu plus compliqué. Pour faire un repas équilibré végétarien, heu... Je vais leur faire manger des choses qu'ils ne sont pas forcément... Qu'ils ne connaissent pas ! Puis c'est une population... Ils sont jeunes quoi ! Ce n'est pas si simple. Mais on en a quelques-uns quand même ! On a des végétariens, on a une végane même, donc...

(Communication personnelle, entretien 501, 2022)

Les normes alimentaires des classes populaires qui composent les espaces sociaux enquêtés ne correspondent en effet pas toujours à la proposition végétarienne. Cette tentative d'évolution des pratiques de consommation alimentaire s'inscrit dans la mission d'éducation alimentaire que se donnent certaines collectivités. Elle ne peut cependant se faire sans repenser l'intégralité des menus, en compensant certains plats avec des composantes plaisir pour le dessert par exemple, ce qu'explique le cadre de SRC rencontré :

Là, on a mis nos menus qui sont réfléchis en commission de plusieurs chefs de cuisine, des chefs de secteur, et les diététiciennes, avec des évolutions. Et on a des très très bons retours. Les enfants mangent des plats déjà cuisinés, quasiment essentiellement maison. À quasiment 100 % avec des nouvelles saveurs au démarrage, ça surprend un peu, mais on arrive à avoir des choses, de très bons retours parce qu'ils ont découvert des choses. Voilà, ça marche pas à

tous les coups, mais par exemple, si on fait un dahl de lentilles. Pareil au démarrage, ça va être un peu surprenant, mais on va mettre un gâteau au chocolat en dessert. Voilà, c'est à dire qu'on sait que dans le menu on a des moments de réconfort. Voilà, et c'est important parce que on veut pas que l'enfant rentre chez lui en se disant le soir à maman : « *j'ai rien mangé* ». (...) Après le scolaire a un rôle éducatif, qui peut être, alors certains clients l'entendent, d'autres... Mais à mon sens, on doit éduquer au goût au niveau des maternelles, des primaires, c'est un rôle d'éducation.

(Communication personnelle, entretien SRC, 2022)

Gustativement, le repas végétarien n'est pas toujours une réussite. Il peut en résulter un **gaspillage** important par les élèves, comme l'explique le responsable de la *cuisine centrale Lucie Aubrac* (50), qui de toute façon n'y est pas particulièrement favorable :

Je vous défie de faire manger des protéines végétales à des gosses, avec zéro dans les poubelles derrière. (...) Ah y'a de la marge, certes, y'a des idéaux euh, qui sont là, mais la population n'est pas prête à l'accepter. Le steak c'est important, donc effectivement les enfants qui subissent l'idéal de leurs parents, je l'entends bien mais c'est pas une majorité encore aujourd'hui. Un repas végétarien par semaine, enfin végétarien ou protéines végétales oui, mais je voulais pas non plus me mettre un carcan (...) Je vais pas non plus les lancer dans la bataille comme ça, voilà j'ai fait une expérience une fois, un menu à thème sur le végétarien, c'était une catastrophe, je tiens à ce que le personnel soit formé pour ça.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

Outre la dimension politique du végétarisme évoquée par cet enquête, la formation du personnel de cuisine apparaît comme un facteur clé du succès de ces menus. La cheffe du *collège Marie Harel* (50) explique ainsi s'être formée auprès de l'interprofession de l'agriculture bio, et le chef du restaurant de *l'école Brontë* (14) mentionne également cet enjeu de formation dans l'extrait suivant :

Monsieur D – J'en ai fait un peu de formation, et puis on fait nos recettes aussi. Donc, on essaie de trouver des choses qui puissent les attirer. Il y a certains repas qui vont mieux marcher que d'autres, ça c'est sûr. Mais c'est pas évident de les attirer.

Enquêtrice – Vous êtes mitigé...

Monsieur D – (*rires*) Je suis assez mitigé, mais après moi voilà c'est pas dans ma culture non plus au départ. Donc faut s'adapter. Ça vient, ça vient, ça progresse. (...) Une fois par semaine ça me paraissait beaucoup. Mais après bon... Voilà, on rentre dans le système, ça marche plus ou moins bien. Je pense que ça va progresser, de toute façon il y a plus de demande. Mais non, c'est vraiment, à la base c'était pas ma culture, et... Donc on essaie de trouver des recettes, en sachant que je ne veux pas prendre de l'industriel. (...) C'est pas mal de travail, mais bon voilà, avec du pois chiche, de la lentille, des choses comme ça on arrive à faire des choses, mais si c'est pour acheter de l'industriel je préfère pas faire.

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Les plats végétariens font découvrir aux chef-fes de nouveaux produits et de nouvelles façons de cuisiner. À nouveau, ce dernier enquête mentionne un temps d'adaptation nécessaire, et un travail important sur les menus afin que cela plaise aux enfants. La gestionnaire du *collège Edith Piaf* (61) l'évoque également. Elle prolonge la réflexion en argumentant sur **le refus du**

recours aux substituts végétaux industriels à base de soja, qu'elle considère comme antiécologique :

Enquêtrice – Et sur le repas végétarien, ça se passe comment ? Ça plaît aux élèves ?

Madame B – Pour eux, c'est un peu le jour du poisson, en fait, voyez avant, c'était le jour du poisson qui était le jour noir. Aujourd'hui, c'est le jour du végétarien qui est noir, donc non, ils aiment pas trop. Après on a essayé de trouver des alternatives qui permettent de compenser, c'est à dire, voilà, on les guerres, c'était un repas végétarien enfin ou avant. Hier, c'était de la pizza aux légumes, bah ça passe la pizza, ça passe. Peu importe à quoi c'est, enfin avec quoi c'est présenté du coup. Là c'est des légumes mais ça marche. Voilà.

Enquêtrice – Vous faites de l'égrainé de soja, des plats comme ça ?

Madame B – Ouh bah non, on s'est un peu interdit tout ce qui était soja parce que clairement c'est pas très bon et puis ni bon pour la santé ni très écologique. On est d'accord, donc non ça on se l'interdit.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Les arguments économiques, sanitaires et écologiques sont fréquents dans les discours des enquêté-es. En revanche, la question de **l'inclusivité** est moins développée, sauf par le chef du *collège de l'Erdre* (14) :

Enquêtrice – Vous en pensez quoi de l'obligation d'avoir une option végétarienne ?

Chef de cuisine – Moi c'est bien oui, mais c'est vrai. C'est bien. C'est vrai, enfin c'est pas une option, on répond bien, on répond aux musulmans, on répond à tous, les hindous qui mangent pas de bœuf, ceux qui ne mangent pas... Pourquoi on répondrait pas aux végétariens ? (...) S'ils veulent ils peuvent manger végétarien tous les jours au self.

(Communication personnelle, entretien 145, 2022)

L'option végétarienne répond ainsi également aux contraintes alimentaires liées aux convictions religieuses, en supprimant les aliments qui posent problème et en logeant tout le monde à la même enseigne (Bergeaud-Blackler, 2014 ; Caune *et al.*, 2023). L'imposition du repas végétarien, toutefois **pas toujours adapté aux goûts des élèves**, est donc multiple, et peut contribuer à des situations d'équité face aux contraintes alimentaires de chacun-e. Cependant, l'encadrement législatif peut produire à l'inverse des situations d'injustice, entre les convives, entre les restaurants et leurs pratiques d'approvisionnement.

9.2.3 Quand la législation est injuste

Dans le point 7.2.2, nous avons évoqué le fait que proposer plusieurs menus dans les restaurants scolaires dépendant d'une même collectivité pouvait provoquer une rupture d'égalité. La loi n'est claire que sur la tarification, qui doit être unique pour tous les usager-es : ainsi, les familles des collégien-nes d'un même département paient le même tarif quel que soit la restauration scolaire dont elles dépendent, tout comme les lycéen-nes d'une même région ou les élèves d'une commune (ou intercommunalité en fonction de qui exerce la compétence). Pourtant, à même tarif ne correspond pas même service, ce qui peut poser question, ce qu'explique le responsable de la *cuisine Lucie Aubrac* (50) :

La loi NOTRe impose d'avoir une tarification unique au sein des collectivités qui ont été regroupées. Très bien, donc depuis septembre 2018, tarification unique pour toute la restauration scolaire de [commune nouvelle] dans les 5 collectivités. Donc très bien sur le principe, sauf que [cinq communes déléguées], cinq prestataires différents, cinq menus différents, pour une seule tarification, on risque de se faire taper sur les doigts. Je veux dire, le week-end, les parents on mange en famille les deux gosses sont dans deux écoles opposées, ils payent le même prix et y'en a un qui mange du steak et l'autre du foie.

(Communication personnelle, entretien 505, 2019)

La réforme territoriale de la loi NOTRe encourageant les fusions de communes, cette situation est assez fréquente, particulièrement en Normandie (cf. 3.2.1), championne du nombre de communes nouvelles en 2016 et en 2017 (INSEE, fichier des communes nouvelles). Plusieurs des restaurants enquêtés sont ainsi concernés par cette réorganisation territoriale, avec un impact plus ou moins important en fonction de l'organisation antécédente : les services de la commune de *l'école Brontë* (14), de la *primaire Renard* (14), de la *cuisine Françoise d'Eaubonne* (50) et de la *cuisine Lucie Aubrac* (50). Seule la commune nouvelle de la *cuisine Françoise d'Eaubonne* n'a pas eu à revoir son organisation des services : la cuisine centrale livrait déjà les repas aux écoles de l'ancienne intercom, périmètre de la fusion. Les enquêtés des trois autres services ont exposé des questionnements vis-à-vis de cette réorganisation (cf. 6.3.2 pour la *primaire Renard*, et 7.2.2 pour *l'école Brontë*). **Ces fusions posent donc des situations d'inégalités** entre restaurants et donc entre offres proposées aux élèves, sans qu'une réponse légale puisse clarifier la question.

La loi EGalim apporte également son lot de situations injustes, en conduisant à **favoriser des produits de mauvaise qualité**. Nous avons déjà développé dans l'exemple de Mme R. « EGalim sur catalogue » (cf. 5.3.1) qu'il était possible de respecter les seuils de produits de qualité définis par la loi en choisissant des produits signalés sur des catalogues (cf. Figure 200, labels bio et « EGalim » entourés en rouge). Ces aliments sont des **produits ultra-transformés**, et surgelé dans l'exemple de la Figure 200. Le deuxième ingrédient listé sur la fiche technique, et donc le deuxième en termes de proportion, est ainsi de l'eau, et la mozzarella contient de la fécule de pomme de terre (bio, tout de même). La gestionnaire du *collège Edith Piaf* (61) explique que ces produits permettent d'atteindre les seuils fixés par la loi :

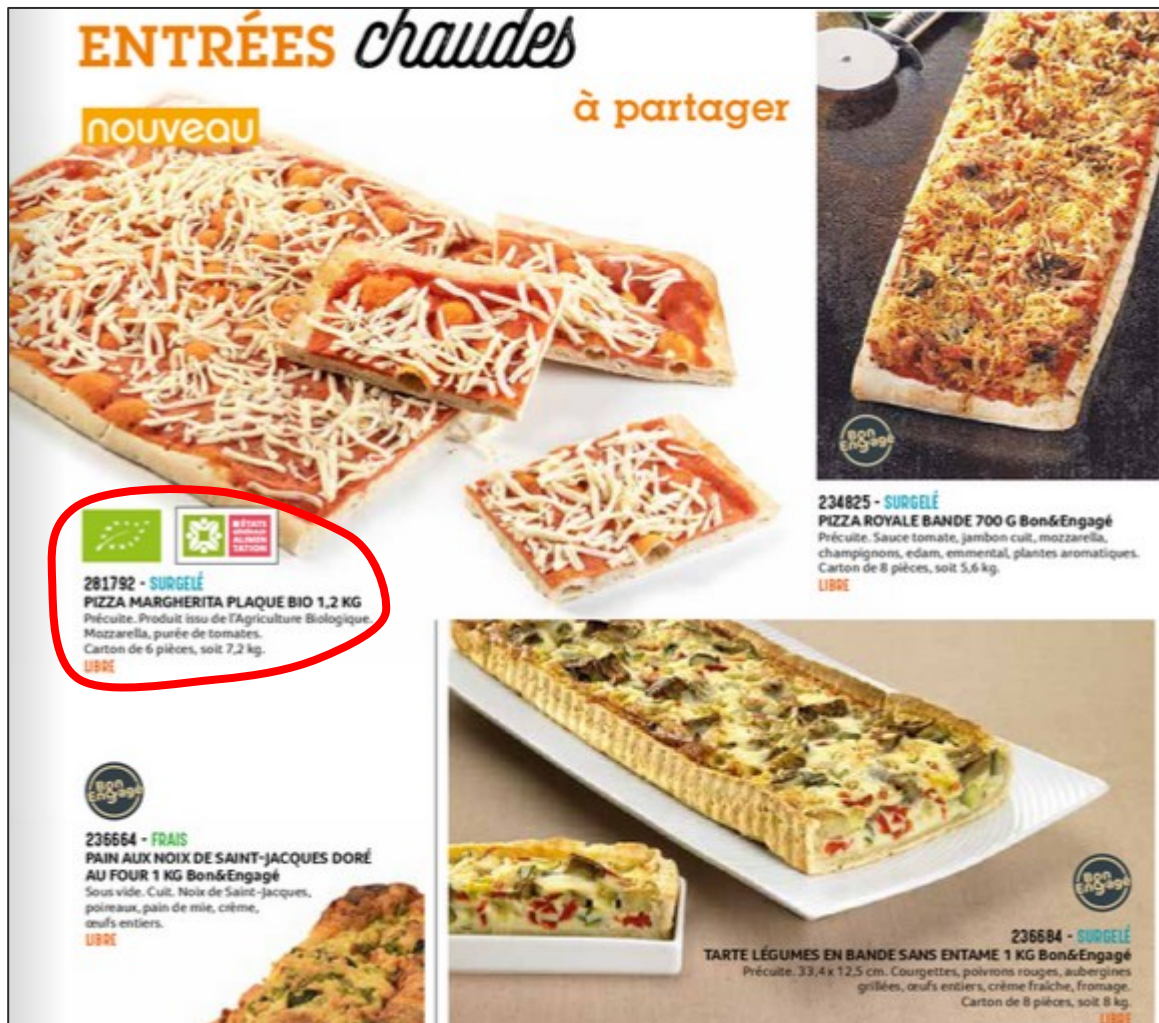
Voilà, et c'est vrai qu'il y a des produits, alors les fournisseurs nous ont fourni récemment des listes de produits qui peuvent rentrer dans la loi EGalim. Ça c'est surprenant quand même. Un poisson pané sur ketchup qui est fabriqué, enfin, je sais même plus dans quel pays... rentre dans la loi EGalim. Voilà, moi ça me choque. Donc moi, tous ces produits là je les rentrais pas, (...) maintenant on les rentre et on les rentre parce que sinon on aura jamais de quotas et je comprends mieux pourquoi certains établissements ont leurs quotas du coup.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Cet argument, ainsi que l'absence de soutien technique et financier à la labellisation font ainsi dire au chef de l'hôpital Hermione (61) que : « *la loi EGalim, c'est une fumisterie (...) personne n'est labellisé dans les 20 km, donc on prend chez les grands groupes* » (Communication

personnelle, entretien 611, 2020). Un établissement qui ne choisit que des GASC dans ses approvisionnements aura donc la possibilité de recourir à ces produits « labellisés », comme au sein de la *cuisine Lucie Aubrac* (50) dont le responsable dit : « *Moi, je travaille qu'avec des grossistes* » (Communication personnelle, entretien 505, 2019).

Figure 200 :
Catalogue d'un GASC à destination de la restauration collective



Source : Catalogue Passion Froid de septembre 2023

Les produits labellisés bio mais ultra transformés proposés par les grossistes témoignent d'une adaptation de leurs stratégies commerciales, ce qui ne contribue pas à la transition alimentaire. Ces produits renforcent la défiance de certains chef-fes vis-à-vis du bio, comme le chef du *collège de l'Erdre* (14) :

[Je préfère un produit] local, parce que moi, je, je vais m'y retrouver, hein. Je vais me retrouver, c'est pas, je rentre pas dans le... Ben, c'est ça, c'est un lobbying, c'est un enfin... On parle du bio, on parle du bio, donc il faut faire du bio. Ouais non, mais au restaurant dans l'assiette le gamin s'il ne mange pas... Le local, au moins, bon, c'est local, mais c'est pas bio mais il va manger. Et ça me revient après ça me revient moins cher.

(Communication personnelle, entretien 145, 2022)

Il mentionne ici que le gaspillage est plus important lorsqu'il s'agit de produits bio, ce qui peut s'expliquer par une cuisine peu adaptée aux produits bruts, ou quand on utilise des aliments ultra transformés, qui coûtent plus cher par ailleurs. Cette méfiance s'exprime aussi dans le discours de la gestionnaire du collège *Edith Piaf* (61) :

Enfin, on est obligé, hein, de proposer du bio, ça fait partie de nos objectifs mais clairement je préfère me fournir en local. Je trouve ça plus intéressant que de se fournir en produits bio. Un quel est l'intérêt du bio au final ? Surtout quand on sait ce qu'il y a dans les produits bio au final.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

L'application du label bio peut être questionnable, mais il s'agit surtout du manque de pédagogie qui a accompagné la mise en place de la loi EGalim qui est ici en cause. Le refus de prendre en compte la proximité dans les seuils apparaît ici comme un pied de nez aux velléités politiques locales, et ce à quoi les chef-fes ont pu travailler avant l'application de cette loi :

Monsieur D – Voilà c'est ça, parce que le local ne rentre pas dans la loi EGalim. Moi au départ je pensais que dans la loi EGalim on parlerait de bio et local. 50 % de local et bio, dont 20 % de bio. Mais le local ne rentre pas s'il est pas labellisé. Donc j'ai plusieurs fournisseurs qui marchaient bien avec nous, on va plus pouvoir les prendre quoi. Et ne serait-ce que [*boucher-charcutier*] au niveau des viandes. (...) C'est pour ça, on va être obligé de cibler plus dans les autres ingrédients, dans les produits laitiers par exemple, partir plus sur du bio ou du labellisé, ça on peut encore, et encore que y'a des choses on peut pas, comme certains fromages nous c'est au lait cru, et nous on a pas le droit ! Alors c'est pas facile.

Enquêtrice – Oui en plus c'est en valeur, alors sur la viande ça aurait été bien... [*ce que fait la loi Climat et Résilience, NDLR*]

Monsieur D – C'est ça oui ! Voilà, 50 % de la marchandise en hors taxe, la viande ça passerait rapidement ! Après voilà, si on peut diversifier, et avoir du bio et du labellisé dans beaucoup plus de choses moi je suis d'accord mais va falloir trouver, parce que on a une commune qui veut quand même aller à travailler le local !

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

La loi EGalim et l'encadrement législatif de manière plus générale n'apportent ainsi pas toujours les conditions de développement d'une restauration scolaire juste et de qualité.

Les inégalités de situations entre restaurants conduisent à des **offres de repas très variées**, allant du menu ultra transformé mais correspondant aux critères EGalim, à des repas cuisinés de A à Z à partir de produits bruts, locaux mais non labellisés. Quel repas est le plus juste ? Lequel est meilleur d'un point de vue gustatif et qui sera apprécié par les élèves ? Lequel fournit les apports nutritionnels nécessaires pour être attentif·ve en classe ? Le slogan « *bio et local, c'est l'idéal* » du réseau agricole bio¹⁴⁰ diffusé en restauration collective apporte des éléments de réflexion quant à la qualité des approvisionnements. Or, la mise en place de telles pratiques ne peut se faire sans pédagogie, sans formations, sans engagement de l'équipe de cuisine, sans soutien politique ou encore sans moyens techniques et financiers.

¹⁴⁰ Voir le site <http://bioetlocal.org/>

9.3 Qualité des moyens et qualité dans l'assiette

La question des moyens en restauration scolaire reprend quelques éléments d'une publication dans *Annales de Géographie*, déjà mentionnée dans le 7.1.1 (Esnault, 2023). Nous nous intéressons ici à la relation entre la qualité des moyens attribués à la restauration scolaire et la qualité des produits proposés. Favoriser une production de qualité nécessite, outre un travail préalable de *sourcing*¹⁴¹, une **adaptation des moyens** en place. Cuisiner et servir des produits bruts issus de l'agriculture locale et sous signe de qualité requiert tout d'abord des **équipements** pour laver, éplucher au besoin, détailler, préparer les denrées en question. La **main-d'œuvre** associée doit être également **suffisante** pour avoir le **temps** d'inclure cette étape préalable dans le planning d'élaboration des repas. Nous croisons donc qualité des moyens humains de production et qualité des approvisionnements.

Le deuxième point interroge les moyens financiers dont disposent les restaurants scolaires. Les budgets conditionnent-ils réellement la qualité des repas ? Longtemps considéré comme le nerf de la guerre, **la question du coût matière est-elle encore le seul facteur qui conditionne la qualité des menus** ? Les marchés, autrefois notés uniquement en fonction du prix, intègrent aujourd'hui des **critères de qualité** qui sont désormais plus importants que le coût (cf. 9.1). Nous incluons enfin quelques éléments sur la **formation** des cuisinier-es enquêté-es, au vu de leur rôle central dans le jeu d'acteurs de la restauration scolaire. Cet aspect, déjà évoqué dans le chapitre 5 relatif à l'engagement des chef-fes, permet de revenir sur le rapport entre niveau de formation et l'utilisation de produits de qualité.

9.3.1 Qualité des moyens humains

La main-d'œuvre disponible, représentée dans le tableau suivant par le nombre de personnel, et le ratio repas/personne, permet d'évaluer les moyens humains sur place. Le *lycée Ford* (codé 504 dans la Figure 201) bénéficie de quatre cuisinier-es pour la préparation des repas, dont un pâtissier, ce qui représente environ 113 repas à préparer par personne. Des outils de boulangerie et de pâtisserie sont également installés, ce qui permet de n'acheter que les matières premières et de transformer sur place, ce qui représente une économie substantielle selon le chef de cuisine. Pour autant, il nous explique que cela n'est pas possible de ne travailler qu'avec des produits bruts dans le cadre de son travail pour les multiples catégories d'aliments :

Moi je travaille avec des pommes de terre sous vide, des machins comme ça, et à éplucher c'est long, parce que je manque de personnel, j'aurais plus de monde, on ferait 100 % en frais ça c'est sûr, mais on est obligé de faire des choix !

(Communication personnelle, entretien 504, 2019)

¹⁴¹ Recensement de l'offre agricole en vente directe auprès de la restauration scolaire/collective

Des outils externes sont donc nécessaires pour pallier le manque de moyens humains dans cette cuisine qui recourt à des produits de 4^{ème} gamme (cf. 7.3.1).

Figure 201 :

Moyens humains des restaurants enquêtés et utilisation de produits de qualité

Code entretien	Type de convives principaux	Couverts quotidiens	Type de cuisine	Nb de cuisinier-es	Ratio repas par cuisinier-e	% local déclaré	% bio
501	Collège	720	Sur place	4	180	70	30
146	Primaire	180	Sur place	1	180	nc	nc
502	Primaire	1 200	Centrale	10	120	nc	nc
504	Lycée	450	Sur place	4	113	80	20
141	Primaire	750	Sur place	7	107	50	22
147	Lycée	400	Sur place	4	100	66	8
145	Collège	380	Sur place	4	95	15	5
618	Primaire	90	Sur place	1	90	30	20
614	Lycée	465	Sur place	6	78	30	10
144	Collège	230	Sur place	3	77	30	20
143	Primaire	72	Sur place	1	72	95	88
142	Primaire	500	Sur place	8	63	40	nc
615	Collège	150	Sur place	3	50	42	28
503	Collège	170	Sur place	4	43	5	5
505	Primaire	1 500	Centrale	nc	nc	nc	nc
611	EHPAD	600	Centrale	nc	nc	10	nc
612	Collège	275	Sur place	nc	nc	nc	nc
617	Collège	450	Sur place	nc	nc	nc	nc

Source : Enquête de terrain 2019-2022

Le ratio entre nombre de repas et cuisinier-e, qui varie du simple au quadruple (Figure 201), n'apparaît pas directement significatif pour l'utilisation de produits de qualité, même si l'on ne considère que la part de produits bio. Nous n'avons en revanche pas de données concernant la part de produits bruts, pour laquelle ce ratio pourrait être déterminant.

Il suffit de **visiter les réserves des cuisines** pour rendre compte **des produits utilisés**, et par conséquent des moyens dont elles disposent. Si la cuisine n'a pas suffisamment de main-d'œuvre, les chambres froides et de stockage déborderont de **préparations cuisinées**, de **conserves** (par exemple de la salade de fruits), et parfois de **surgelés** (comme des légumes préparés, ou des préparations élaborées). La présence de ces produits est un indicateur de main-d'œuvre sous tension, mais qui dispose de moyens suffisants pour tout de même continuer à cuisiner. La réserve de produits d'épicerie (réserve sèche) de la *cuisine Française d'Eaubonne* (Figure 202) regorge ainsi de conserves de fruits, visibles à l'arrière-plan gauche. Cela permet de disposer de denrées déjà préparées qui ne nécessitent qu'un temps de

préparation très restreint. À l'inverse, ne trouver que des **produits bruts** (Figure 203) témoigne de moyens humains et techniques plus adaptés pour une cuisine faite maison.

Figure 202 :

Réserve sèche de la cuisine centrale de la *cuisine Française d'Eaubonne* (code 502)



Figure 203 :

Produits bruts dans une chambre froide du *collège Marie Laurencin* (code 503)



Sources : Photographies M. Esnault, 2019

consommation. Le manque de moyens attribués à la restauration scolaire est donc responsable en grande partie des besoins externes de transformation, et par conséquent des difficultés logistiques qu'elle peut rencontrer.

9.3.2 Qualité des moyens financiers

Les budgets contraints de la restauration scolaire permettent de ne consacrer en moyenne que 2 € (Cnesco, 2017a ; *Observatoire national de la restauration collective bio durable - 2022, 2022*) à l'achat des denrées alimentaires pour un repas (entrée, plat et dessert compris), ce qui est appelé le « coût matière » (*ibid.*). Sur nos terrains d'étude, celui-ci est compris entre **1,12 et 2,5 €**. Les budgets varient évidemment en fonction de la taille des portions nécessaires (les grammages recommandés par le G-RCN varient en fonction de l'âge des enfants), ce qui induit un coût matière plus bas dans les restaurants scolaires servant un public d'école primaire que dans le secondaire pour les établissements enquêtés (cf. Figure 205). Le tableau suivant reprend les budgets disponibles pour les achats de matières premières et les parts de produits de qualité. Certain-es interlocuteur-trices de ces établissements n'ont pas su indiquer la part des produits de qualité dans la composition du menu, ni leur coût matière, témoignant d'une absence de tension sur les budgets du service. Les écoles *Lamarck* (143) et *la Garenne* (618) disposent de moyens similaires : coût matière identique, nombre de repas inférieur à 100 pour une seule cuisinière, cuisine sur place. Cependant, la part de produits bio et la part de produits locaux est très différente. Il en va de même pour les lycées *Maryse Bastié* (147) et *Marcelle Henry* (614). Ces exemples contribuent à démontrer qu'à coût matière similaire, il n'y a pas de corrélation systématique entre budget disponible et utilisation de produits de qualité. Si le coût matière n'est pas un indicateur direct de la part de produits de qualité, il témoigne tout de même d'un engagement financier et donc politique de la collectivité.

Le chef du collège *Brontë* (144) explique pourtant que **sans augmentation de budget, il ne pourra pas acheter plus de produits bio** :

Il y a le bio, mais aussi tout ce qui est labellisé, en local aussi, comme à la ferme, c'est des produits fermiers, donc ça rentre aussi au niveau de la loi EGalim, on essaie aussi de répondre à ça sous différents critères en fait, hein. Clairement faire que du bio aujourd'hui bah si on veut bien, on est pas contre, mais on va avoir des problèmes de budget.

(Communication personnelle, entretien 144, 2022)

Ce qu'avance ce chef est **contredit par les associations** défendant une restauration scolaire bio. En Dordogne, où plusieurs collèges sont passés au 100 % bio, le coût matière a diminué de plusieurs dizaines de centimes¹⁴². Du côté de l'enquête du Cnesco, on constate une augmentation de 0,3 à 0,6 €/repas (2017), et le gouvernement estime ce surcoût à 0,68 € pour atteindre 20 % de bio (cf. 4.2.3). De ces différents constats, il est possible de tirer une

¹⁴² Reportage « Des cantoches pas moches » de l'émission *Envoyé Spécial* du 7 septembre 2023

synthèse : sans accompagnement par des moyens techniques et de la formation, l'utilisation de bio entraîne un surcoût. Cependant, en réduisant les portions, technique qui limite le gaspillage alimentaire, le coût matière diminue. De plus, en favorisant des produits bruts, moins chers, on augmente les besoins de main-d'œuvre mais le coût matière est réduit. Ce travail est par exemple réalisé dans le *lycée Ford* (504), où le coût matière de 2,5 € alloué est en réalité excédentaire, et est réutilisé pour acheter des ustensiles favorisant l'usage de produits bruts et améliorant les conditions de travail des agent-es de restauration.

Figure 205 :

Moyens financiers des restaurants enquêtés et utilisation de produits de qualité

Code entretien	Type de convives principaux	Couverts quotidiens	Type de cuisine	Coût matière par déjeuner	% local déclaré	% bio
141	Primaire	750	Sur place +	1,12	50	22
505	Primaire	1500	Centrale	1,7	nc	nc
611	Primaire	600	Centrale	1,78	10	nc
142	Primaire	500	Sur place	2	40	nc
502	Primaire	1 200	Centrale	2	nc	nc
618	Primaire	90	Sur place	2,5	30	20
143	Primaire	72	Sur place	2,5	95	88
146	Primaire	180	Sur place	nc	nc	nc
615	Collège	150	Sur place	1,7	42	28
503	Collège	170	Sur place +	1,8	5	5
144	Collège	230	Sur place	2	30	20
501	Collège	720	Sur place +	2,05	70	30
145	Collège	380	Sur place	2,3	15	5
612	Collège	275	Sur place	nc	nc	nc
617	Collège	450	Sur place	nc	nc	nc
147	Lycée	400	Sur place	1,5	66	8
614	Lycée	465	Sur place	1,7	30	10
504	Lycée	450	Sur place	2,49	80	20

Source : Enquête de terrain 2019-2022

Favoriser l'usage de produits bruts pour faire des économies résulte également d'un **accompagnement par le système d'acteurs** (cf. chapitres 5 et 8), et donc **d'une gouvernance alimentaire incluant ces mêmes acteurs**. Les équipes de Mil Perche proposent par exemple des cycles de formation à destination de la restauration collective pour apprendre à cuisinier ce type de produits. La majorité des enquêté-es souhaite changer les représentations de la cuisine en restauration scolaire, comme l'exprime le chef du *lycée Maryse Bastié* (14) : « Je pense qu'il y a une génération de cuisiniers qui a plus envie de cuisiner, quoi que je pense qu'on a tous morflé de la cantine et on a tous une autre idée de la restauration scolaire » (Communication personnelle, entretien 147, 2022). Cette volonté de faire évoluer la

réputation de la restauration scolaire, certes présente dans la plupart des discours, n'est pas toujours suivie d'effet. Dépendante de l'engagement du ou de la chef-fe de cuisine (cf. 5.3), l'implication pour une alimentation de qualité évolue également en fonction du niveau d'études (Figure 206). Les restaurants où les chef-fes de cuisine sont diplômé-es d'au moins du baccalauréat (n = 6) sont ceux qui utilisent le plus de produits bio (3,8 points que la moyenne), ainsi que de produits locaux (8 points d'écart à la moyenne). L'absence de diplôme semble être à l'inverse un facteur qui freine l'usage de ce type de produits, cependant nous n'avons qu'un seul exemple dans notre échantillon, ne nous permettant pas de conclure sur la question.

Figure 206 :
Niveau d'études du responsable de cuisine et part de produits de qualité¹⁴³

Niveau d'études	% local moyen	% bio moyen
Bac ou plus	47	19,5
CAP Cuisine	35	15
Pas de formation	nc	5
Tous niveaux confondus	39	15,7

Source : Enquête de terrain 2019-2022

Les moyens dont dispose la restauration scolaire conjuguent plusieurs facteurs, au-delà du simple critère financier. Les **moyens humains** jouent certes un rôle important, mais si l'équipe n'est pas **formée**, et la production des repas suffisamment bien **organisée**, même un ratio repas/cuisinier-e très bas ne suffira pas à utiliser des produits de qualité. Le **diplôme** du ou de la responsable de cuisine semble jouer un rôle, mais il faut revenir au chapitre 5 sur le système d'acteurs et l'engagement des chef-fes ainsi qu'au chapitre 8 précédent sur les politiques publiques pour saisir la **complexité** de ces facteurs. **Les modes d'approvisionnements de la restauration scolaire sont ainsi des résultantes de multiples paramètres** résumés ci-après pour chacun des restaurants enquêtés (

Figure 207). Les cas d'étude sont triés par part des produits locaux déclarés puis par part de produits bio.

Commençons par le bas du tableau. Pour deux collèges enquêtés dans l'Orne (612 et 617), nous n'avons aucune information sur les approvisionnements en dehors du nom de certains fournisseurs, ce qui résulte d'une absence d'engagement du ou de la chef-fe dans son métier, ainsi que de l'influence du système d'acteurs. Le niveau de formation du ou de la responsable ne joue à priori pas de rôle positif pour l'utilisation de produits de qualité. Nous avons par ailleurs développé l'exemple du *collège Barbara Stiegler* (617) dans le 5.2.2. De manière

¹⁴³ Dans ce tableau, nous avons ôté la valeur extrême de la *primaire Lamarck* (95 % local, 88 % bio), très différente du reste de l'échantillon, afin de ne pas trop tirer les moyennes vers le haut.

générale, si le ou la chef-fe ou le système d'acteur exerce une influence négative, la transition alimentaire ne s'engage pas véritablement. Notre échantillon est ensuite composé d'une multitude de restaurants ayant la majorité des facteurs du tableau au vert, et où les approvisionnements sont orientés vers un début de transition (145, 147, 614, 616, 144, 618). Cinq établissements sont ensuite en adéquation avec les seuils de la loi EGalim, et dépassent largement les objectifs pour trois d'entre eux, le collège Marie Harel, la primaire Lamarck et le lycée Ford. Les modèles de ces deux derniers sont présentés en 6.3.3.

Figure 207 :
Compilation des caractères des restaurants enquêtés

Code entretien	Type de convives principaux	Couverts quotidiens	Type de cuisine	Coût matière	Nb de cuisinier-es	Ratio repas par cuisinier-e	% local déclaré	% bio	Diplôme responsable	Système d'acteur	Engagement chef-fe
503	Collège	170	Sur place +	1,8	4	43	5	5	CAP Cuisine	-	-
145	Collège	380	Sur place	2,3	4	95	15	5	CAP Cuisine	+	+
147	Lycée	400	Sur place	1,5	4	100	66	8	Bac ou plus	+	+
614	Lycée	465	Sur place	1,7	6	78	30	10	CAP Cuisine	+	++
616	Collège	230	Sur place	nc	nc	nc	35	10	nc	-	+
144	Collège	230	Sur place	2	3	77	30	20	Bac ou plus	+-	+
618	Primaire	90	Sur place	2,5	1	90	30	20	CAP Cuisine	+	+
504	Lycée	450	Sur place	2,5	4	113	80	20	CAP Cuisine	+	++
141	Primaire	750	Sur place +	1,1	7	107	50	22	Bac ou plus	+-	+
615	Collège	150	Sur place	1,7	3	50	42	28	Bac ou plus	+	+
501	Collège	720	Sur place +	2,1	4	180	70	30	CAP Cuisine	+-	+
143	Primaire	72	Sur place	2,5	1	72	95	88	Aucun	++	++
611	EHPAD	600	Centrale	1,8	nc	nc	10	nc	CAP Cuisine	+	+
142	Primaire	500	Sur place	2	8	63	40	nc	CAP Cuisine	+	+
505	Primaire	1500	Centrale	1,7	nc	nc	nc	nc	CAP Cuisine	+	+
502	Primaire	1 200	Centrale	3	10	120	nc	nc	Bac ou plus	+-	-
146	Primaire	180	Sur place	nc	1	180	nc	nc	Aucun	-	--
612	Collège	275	Sur place	nc	nc	nc	nc	nc	CAP Cuisine	--	--
617	Collège	450	Sur place	nc	nc	nc	nc	nc	Bac ou plus	--	--

Source : Enquête de terrain 2019-2022

Notre enquête s'est cependant déroulée sur des **temporalités différentes** pour certains établissements, et au temps de la crise (sanitaire, inflation) pour d'autres. Ces éléments ont en partie fait évoluer les pratiques d'approvisionnements, en **renforçant** la démarche de transition pour certains, ou en **remettant en cause certains engagements** pour d'autres.

9.4 Résister face aux crises : un système à bout de souffle ?

Le recours aux circuits courts de proximité est régulièrement analysé par la littérature scientifique comme une réponse aux crises du systèmes alimentaires (Darrot *et al.*, 2020a ; Fulconis et Paché, 2020 ; Rastoin, 2020 ; Alonso Ugaglia *et al.*, 2021). G. Allaire identifie cinq types de crises liées à l'alimentation de proximité (2016). La **crise des filières agricoles** tout d'abord, de nature économique en raison de la libéralisation des politiques agricoles et de la volatilité des prix. La **crise de la qualité** ensuite, qui fait référence à une crise des conceptions de la qualité face à la standardisation des produits par les filières industrielles. La **crise de la durabilité**, résultant de faiblesse du système agroalimentaire mondialisé face aux exigences du développement durable. La **crise des collectifs**, qui renvoie à la déconnexion entre les consommateur-trices et les producteur-trices. Enfin, une **crise d'identité**, associant la déterritorialisation des produits alimentaires à une délégitimation du modèle agricole dominant. Ces cinq crises contribuent à favoriser une alimentation de proximité et à questionner constamment la question de la qualité. Les crises sont porteuses de changement et d'innovation (Alonso Ugaglia *et al.*, 2021), et suscitent des solutions expérimentales qui peuvent remettre en cause le système alimentaire dominant.

Nous identifions trois crises vécues par les chef-fes de restauration scolaire dans l'analyse thématique des entretiens, principalement lors de la deuxième phase de terrain en 2022. En effet, à cette période, la crise sanitaire liée au coronavirus et les confinements s'achèvent, les enquêté-es partagent donc facilement leurs expériences récentes. Deux autres crises de l'approvisionnement alimentaire suivent, s'apparentant à une crise des filières agricoles et une crise de durabilité : l'inflation des prix, ainsi que des crises de certaines productions. Cette quatrième sous-partie s'attache ainsi à développer la thématique de la crise, telle qu'elle est vécue par les enquêté-es. Elle met donc en exergue les innovations et changements suscités.

9.4.1 Crise du coronavirus : quelles réponses du système ?

Les fermetures d'écoles peu anticipées (non anticipables) et la réduction du nombre de repas pris notamment dans les lycées, ont eu des conséquences immédiates sur les stocks des restaurants scolaires et les débouché-es de producteurs. L'interrogation peut se poser autour du maintien voire du renforcement des approvisionnements répondant à des logiques de localisme ou de qualité. En effet, pendant le premier confinement de 2020, certains consommateurs et consommatrices ont eu tendance à favoriser des productions locales (Darrot *et al.*, 2020a). La réouverture des écoles et établissements scolaires et donc de la restauration scolaire après les périodes de confinements successives se sont déroulées de manière conditionnelle. Le nombre de malades dans le département déterminait l'assouplissement ou non des mesures de restriction, et les protocoles sanitaires scolaires ont évolué au fur et à mesure des crises. Certains établissements n'ont vu revenir que la moitié des élèves, en alternance d'une semaine à l'autre. Des classes entières ont été soumises à

l'isolement quand un élève était testé positivement. Pour la restauration, il était donc impossible de prévoir à l'avance le nombre de présent-es, ce qui a induit un gaspillage alimentaire plus ou moins important. De plus, le nombre d'agent-es en cuisine pouvait varier en fonction des testé-es positifs. L'organisation des services a également été revue : pour « limiter le brassage », plusieurs options ont été développées. Les élèves devaient déjeuner à distance, donc soit en quinconce (Figure 208), soit en séparant les places à table par des parois de plexiglas, ou en limitant le nombre de convives par table. Cette mise à distance a engendré un besoin de places supplémentaires, et a donc réduit les capacités d'accueil des restaurants. Plusieurs services enquêtés ont ainsi recouru à la multiplication du nombre de services sur la pause méridienne qui n'était pas toujours allongée. Les élèves devaient alors manger plus rapidement. Pour maintenir un service tout au long de la crise, certains restaurants ont fait le choix de simplifier les menus, afin de proposer des plats plus faciles à maintenir au chaud pendant un temps prolongé, comme ici au *collège Edith Piaf* (61) :

[Pendant le Covid] Ouais non, c'était plutôt oui, c'était en gestion de temps que c'était compliqué, mais on a, en fait le département nous avait demandé de simplifier les menus, donc on faisait vraiment beaucoup plus simple. Il n'y avait qu'un choix d'entrées, qu'un choix de dessert. Il y avait vraiment, voilà, c'était limité au possible pour que ce soit plus facile, pour que le passage se fasse plus facilement, pour que les agents aient moins de manipulation, et plus de rapidité en cuisine aussi, parce qu'effectivement on a multiplié les services, mais c'est voilà, c'était pour une conséquence très grave et d'ailleurs très vite, on est revenus à la normale parce qu'en fait, pour simplifier les menus, je voyais pas trop l'intérêt.

(Communication personnelle, entretien 616, 2022)

Les contraintes sanitaires ont entravé les dimensions de **convivialité** et de **commensalité** de la restauration scolaire. La simplification des menus a diminué la variété alimentaire, réduisant les fonctions d'éducation à l'alimentation. Les chef-fes rencontré-es considèrent que la crise est terminée à l'heure de la reprise de l'enquête. Seul un enquêté, le chef du *collège de l'Erdre* (14), estime cependant que cette période de crise a eu un impact prolongé sur l'organisation de son restaurant, et il considère qu'il s'agit d'une conséquence positive :

Enquêtrice – Depuis le Covid, il y a des choses qui ont changé dans votre manière de travailler, dans les fréquentations, dans les approvisionnements... ?

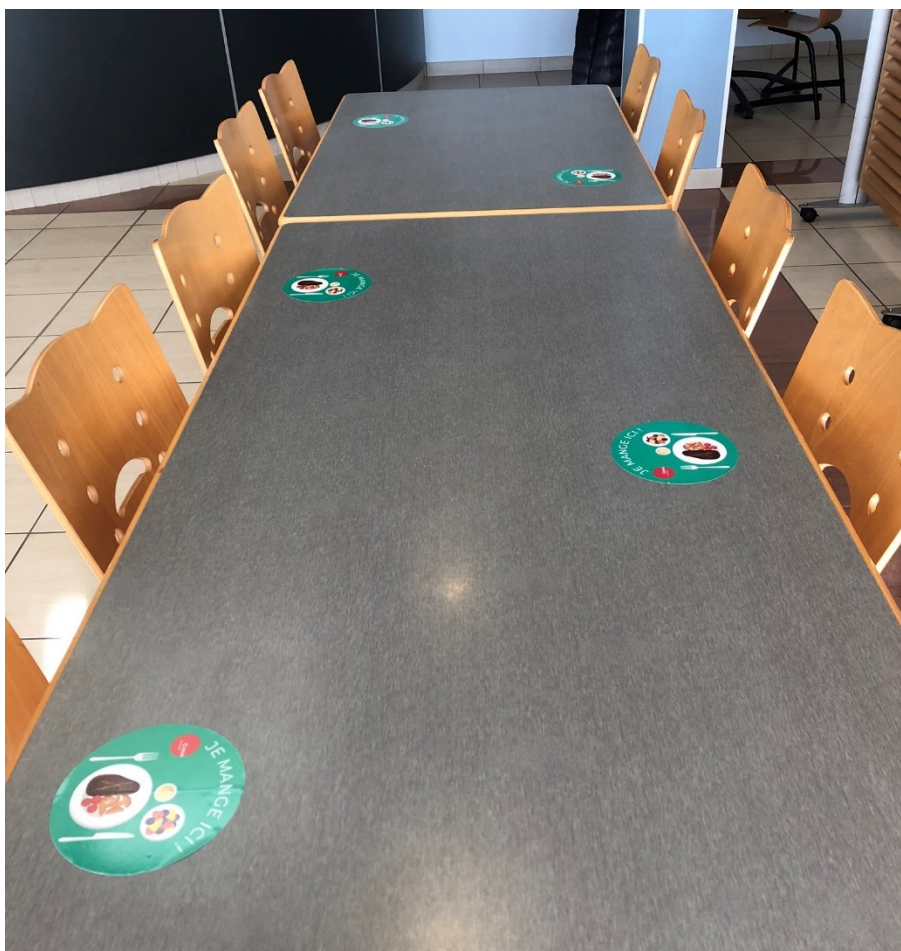
Monsieur L – Non. Ah oui, le masque. Le masque en production, distribution. Là, on est obligatoire.

Enquêtrice – Vous pensez que ça va rester comme ça ?

Monsieur L – Oui, puis c'est un mal pour un bien quoi. Même dans les cuisines centrales ou autre dans l'agroalimentaire, tout le monde travaille avec un masque. Donc ils auraient dû déjà le mettre depuis longtemps, mais bon ça, je suis pas l'unanimité là-dedans, il y a beaucoup de chef de cuisine encore qui ne veulent pas mettre de masque en production. C'est une erreur, mais bon ça... On s'est aperçu que justement depuis qu'on a mis les masques, bah oui, on parle beaucoup, on parle, on parle et puis ben on s'aperçoit que j'ai trempé le masque. Ben oui. Ça c'est... Si j'ai un point positif à en retirer c'est bien celui-là, pour ma part, en ce qui me concerne, ça c'est tout à fait personnel.

(Communication personnelle, entretien 145, 2022)

Figure 208 :
Marquage des places utilisables selon le protocole sanitaire



Source : Photographie M. Esnault, octobre 2020

La crise sanitaire a marqué **temporairement** l'organisation de la restauration scolaire de manière peu durable. Les conséquences sont évidemment **plus importantes du côté de la production**, qui a dû faire face à la suppression de débouchés comme la restauration collective du jour au lendemain (Darrot *et al.*, 2020a ; Alonso Ugaglia *et al.*, 2021 ; Recchia *et al.*, 2022). Du côté des fournisseurs habituels des enquêté-es, nous ne reportons aucune difficulté particulière ou changement dans les pratiques à l'exception de l'organisation du Mil Perche (cf. 7.3.1). Les restaurants enquêtés ont ainsi **très peu changé de pratiques** d'approvisionnement avant et après la crise.

9.4.2 Inflation alimentaire et force de la proximité

À l'inverse, après les confinements, **l'inflation des produits alimentaires a des conséquences lourdes et pérennes sur les pratiques des acheteurs de la restauration scolaire**. Tous les enquêté-es rencontré-es à cette période signalent des augmentations importantes des tarifs de l'alimentation, à l'exception de la cuisinière de la *primaire Lamarck* qui fonctionne essentiellement avec des producteur-trices bio locaux. Le *collège de l'Erdre* (14)

signale que son coût matière est passé de 1,8 € avant la crise sanitaire à 2,2 voire 2,3 € en juin 2022. Le *lycée Maryse Bastié* (14) note une augmentation de 16 centimes en un an. Le *collège Georges Brassens* (61) constate que son coût matière augmente de manière équivalente, et que cela risque d'avoir des conséquences sur la qualité des produits :

L'année dernière, je tournais en 1,56 en annuel. Là, je suis arrivé à 1,73. J'arrive pas à baisser (...) Les légumes on arrivait à faire que du frais à part les petits pois, carottes et les haricots verts qui sont surgelés. Sinon on tourne qu'avec des courgettes fraîches, des légumes frais. Là honnêtement si ça continue, je vais être obligé de repasser au surgelé qui est moins cher que le frais.

(Communication personnelle, entretien 615, 2022)

Plusieurs chef-fes constatent des **augmentations importantes** des tarifs de certains fournisseurs, avec des notifications quasiment hebdomadaires. Certain-es déplorent que les marchés publics, pourtant passés annuellement en grande partie, ne les protègent pas de cette inflation :

Enquêtrice – Avec l'inflation, vous n'êtes pas protégés des augmentations de prix par les marchés ?

Monsieur D – Non, on est obligés de passer outre, sinon ils ne voudraient plus nous livrer. Ils casseraient eux, eux casseraient le marché. S'ils peuvent pas augmenter ils vont pas venir, ils vont pas vendre à perte...

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Plutôt que de modifier la qualité des produits, ce chef, responsable de la restauration scolaire de *l'école Brontë* (14), choisit **d'augmenter la part de repas végétariens** : « *Ben disons que pour l'instant on est bien, mais si ça continue à augmenter comme ça euh... Le végétarien est le bienvenu ! (rires)* » (*ibid.*). Le cadre de SRC enquêté explique rencontrer les mêmes difficultés face aux augmentations, et l'option retenue est **d'abandonner certains produits**, sans réduire la qualité nutritionnelle mais en diminuant la diversité alimentaire :

Monsieur T – On a des quantités cette année de d'augmentation qu'on n'a jamais connu avant. On a des familles de produits comme l'épicerie où on négociait au semestre, on a certains produits maintenant on est presque à négocier au mois. L'huile c'est bientôt... Tous les jours on a un cours différent, enfin presque. La viande était négocié au trimestre, elle est devenue au mois avec des augmentations affolantes.

Enquêtrice – Mais comment vous répercutez sur les clients ?

Monsieur T – C'est toute la difficulté, donc on a des négociations indirectes. Des fois, on modifie les menus, il y a par exemple des fois des produits qu'on décide de supprimer. Aujourd'hui, l'agneau qui est pas français, qui est de l'Union européenne, voire de très loin, on a fait le choix de le supprimer des menus. On respecte la législation parce que dans le GEM RCN c'est quelque chose qu'on peut pas modifier.

(Communication personnelle, entretien SRC, 2022)

Certain-es confient ainsi ne pas savoir s'il sera possible de continuer à favoriser des produits de qualité pour les seuils d'EGalim, les budgets étant restreints, comme le chef du *lycée Marcelle Henry* (61) :

Non, on est en dessous [*des seuils EGAlim*] parce que bon en plus, là, je suis quelqu'un qui gère le budget comme un bon père de famille et c'est vrai qu'avec toutes les augmentations qu'on a eu ces dernières semaines, bah je suis revenu vraiment sur des choses très, très, je veux pas dire basiques hein, mais sur des choses simples, très, très simples parce que je sais pas trop comment on va finir l'année.

(Communication personnelle, entretien 614, 2022)

À l'inverse, les pratiques alimentaires tournées vers la **production locale** sont moins remises en cause par des acheteurs qui la mobilise déjà. Des enquêtés-es, notamment le cadre de la SRC et la cuisinière de la primaire Lamarck, expliquent que ces types d'approvisionnements ont subi moins voire pas d'augmentation des tarifs. Cette inflation mondiale s'explique en partie par des **crises de la production** des filières agricoles, provoquées par des crises sanitaires et des crises écologiques, mais aussi par une **spéculation importante** sur les biens alimentaires. Ainsi, en juin 2022, selon CCFD-Terre Solidaire, « 70 % des achats sur le marché du blé qui ont été effectués par des acteurs financiers et 80 % des achats étaient purement spéculatifs » (Foodwatch et CCFD-Terre Solidaire, 2023). Les risques liés au recours au système agroalimentaire mondialisés sont ainsi importants ; outre le recours à la proximité, la diversification des productions et la mise en place d'une gouvernance renforcées sont des pistes identifiées face au risque systémique (Bernard de Raymond *et al.*, 2021).

9.4.3 Crises agricoles et crises écologiques

Plusieurs crises de la production ont sévi durant le temps de l'enquête. Grippe aviaire, guerre en Ukraine, changement climatique ont engendré des tensions sur les approvisionnements alimentaires mondiaux. La première crise agricole que nous évoquons est celle de la filière volaille. En 2022, la grippe aviaire sévit dans l'Ouest de la France, d'où proviennent la majorité des approvisionnements en volaille des restaurants enquêtés, comme *l'école Brontë* (14) :

Monsieur D – Pour l'instant à cause de la grippe aviaire (...) on a plus de volaille tout de suite, j'essaie de voir ailleurs si je peux en avoir, mais les autres fournisseurs mais ils me disent « écoutez, on va servir nos clients d'abord », c'est compréhensible, je ne leur en veux pas ! (...) Parce que là, si vous voulez, [*négociant en Loire-Atlantique*], c'est... On a un regroupement d'éleveurs sur [*Loire-Atlantique*], donc la Vendée tout ça, eux n'ont plus rien...

Enquêtrice – Oui, c'est là où ça a le plus été touché...

Monsieur D – Voilà ! ça va jusqu'à la Sarthe et ça commence limite chez nous, et j'ai demandé, j'avais mes contacts chez [*abattoir dans l'Orne*], et ils m'ont dit « bah non, on a déjà 30 % de production en moins, on va attendre... ».

Enquêtrice – On ne peut pas absorber 30 % de plus !

Monsieur D – Voilà ! Je vais essayer de trouver (...) Là j'ai une ferme sur Montamy, qui fait de la volaille, je vais essayer de gérer ça au plus vite, pour avoir, j'en avais pris une fois, du poulet bio là... Super bon !

Enquêtrice – Mais ce n'est pas le même prix ?

Monsieur D – Il faut savoir ce qu'on veut !

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Cette crise de la filière peut aboutir à privilégier une production de proximité, moins industrielle, comme dans le cas précédent. À l'inverse, conjuguée avec l'inflation alimentaire, elle peut conduire à abandonner certaines productions et des produits de qualité, comme l'explique à nouveau le cadre de SRC :

Monsieur T – Aujourd'hui les seuils EGalim, on peut pas tout atteindre bah déjà parce que on a des problèmes de disponibilité produit aujourd'hui avec la grippe aviaire. Je vais donner un exemple : avoir de la viande *Bleu blanc cœur* ou bio, c'est quasiment impossible. Pourquoi ? Parce qu'on a les 2 bassins, à savoir la Bretagne et là Vendée qui sont touchés par la grippe aviaire. Depuis le mois de février. Qu'on nous annonce un retour à la normale hypothétique en octobre.

Enquêtrice – J'ai vu qu'il y avait des cas détectés en Seine-Maritime ce matin.

Monsieur T – Voilà donc on est, on est, on est loin d'être bons, c'est pas une zone de production importante, mais là on a par exemple un abattoir du côté de la Vendée qui nous fournissait de la volaille *Bleu blanc cœur*, il a nous a dit « *On peut plus vous livrer jusqu'au mois d'octobre* » donc c'est à dire que cet engagement-là, on peut plus le respecter. On l'a expliqué à un client qui l'a très bien compris bien sûr, mais l'engagement qu'on a pris pour nos clients de mettre de la volaille labellisée on ne peut plus le faire, c'est pas qu'on veut pas, mais c'est qu'on a plus le produit aujourd'hui. Le premier problème, c'est qu'il paye pas l'augmentation alors qu'on peut pas faire de la prestation de meilleure qualité, enfin, avec du bio et du labellisé avec le même tarif que ce qu'on faisait avant (...) aujourd'hui on a certains clients qui nous disent « on a pas les moyens » parce qu'ils sont subventionnés par l'État. Donc on le met pas forcément en place. Voilà, c'est peut-être triste à entendre mais à un moment donné, personne va vendre à perte. Et si un client est pas prêt à payer plus cher, on va pas le facturer plus cher, mais aujourd'hui, le monde du scolaire est plus dans EGalim. Les EHPAD moins, parce qu'économiquement, ils ont pas le budget. C'est le premier frein.

(Communication personnelle, entretien SRC, 2022)

Outre la filière volaille, c'est également certains produits d'épicerie qui connaissent des augmentations importantes, les céréales reposant sur le système agroindustriel mondialisé. La guerre en Ukraine a été prise comme prétexte pour l'augmentation des tarifs de l'huile, et les mauvaises récoltes de graines de moutarde au Canada seraient également en cause, ce qu'explique le chef de la restauration scolaire de l'école *Brontë* (14) :

Sur l'huile oui, sur tout ce qui est viande, qui augmente, quand même pas mal. Les produits laitiers, donc nous avons des marchés mais on reçoit régulièrement des courriers pour dépasser ce qui est marqué sur les marchés. Normalement on avait des augmentations de 3 % maximum par an, là, dans tous domaines, ça dépasse. Et quand on arrive à se faire livrer. La volaille, oui. L'huile, on a du mal parce qu'on nous rationne. Certaines huiles ont presque triplé en prix ! On va avoir, je pense que les pâtes ça va venir, puisque le blé y'a des problèmes. On a des problèmes avec la moutarde aussi, qui commencent aussi, parce que mauvaise récolte au Canada. On produit plus assez chez nous ! (*rires*)

(Communication personnelle, entretien 142, 2022)

Les crises écologiques et sanitaires remettent donc en cause la production alimentaire, et donc la sécurité alimentaire du pays, ce que souligne particulièrement la crise du coronavirus. Les activités agricoles et alimentaires du système dominant reposent sur le travail des classes

populaires de l'agroalimentaire et de la logistique ¹⁴⁴ sous-payées, peu valorisées, et ségréguées (Raimbault, 2020) : chauffeur-euses-livreur-euses, ouvrier-es de l'agro-industrie, travailleur-euses des grands groupes alimentaires.... En cas de crise, comme pendant les confinements à l'échelle mondiale, les flux internationaux s'interrompent, ce qui fait risquer des ruptures d'approvisionnement (Michel et Soulard, 2021). Ces risques renforcent l'intérêt pour une production alimentaire qui s'inscrit en dehors du système agroalimentaire mondialisé, et qui repose sur un système de qualité, impliquant tous les acteurs concerné-es, de la production jusqu'aux consommateur-trices.

¹⁴⁴ Les ouvrier-es de la logistique et du transport tous secteurs confondus représentent 1,5 millions d'emploi, soit plus de 20 % des emplois ouvriers (Socialter N°58, 2023).

En résumé, la commande publique reste une **procédure** trop lourde. Les démarches administratives pour les fournisseurs candidats sont trop complexes, et nécessitent un **temps de travail** dont les producteur-trices ne disposent pas. Il est toutefois possible de favoriser des initiatives en faveur de la qualité, mais la formation et le capital culturel des rédacteur-trices restent déterminants. Proposer une gouvernance partagée et concertée entre tous les acteurs est le meilleur moyen de combiner les contraintes de chacun-e.

La loi EGalim est le premier texte législatif à proposer un **véritable encadrement de la qualité** autre que nutritionnelle. Même si la loi est globalement bien reçue et a fait augmenter la part de bio et de produits labellisés dans les assiettes des restaurants scolaires, elle n'est pas toujours comprise car **sa mise en application reste peu accompagnée**. L'absence de la proximité dans la loi fait toujours débat. De plus, la labellisation des filières agricoles n'est pas suffisamment soutenue pour disposer d'une offre suffisante pour répondre à la demande. Les GASC sont ainsi favorisés, proposant des produits sous labels, mais qui sont peu qualitatifs. La végétalisation des menus est pourtant un levier économique pour augmenter le budget afin de le réorienter vers l'offre de qualité, mais de même, cette mesure a ses limites. Les **besoins de formation** des équipes de cuisine sont importants sur la question, afin de proposer des repas adaptés aux goûts et préférences des élèves et ne pas recourir à des substituts végétariens de piètre qualité. Par ailleurs, l'option végétarienne répond à un enjeu d'inclusivité des menus, en supprimant les aliments polémiques. Elle n'est cependant pas toujours acceptée par les parents d'élèves, qui peuvent y voir une idéologie imposée à leurs enfants face au régime carné (Caune *et al.*, 2023).

La **qualité des ressources humaines et des moyens économiques** en restauration scolaire repose sur un **engagement de la collectivité territoriale**, mais surtout sur le **niveau de formation des équipes**. Entre réchauffer des plats préparés et préparer du poisson frais pêché le matin même, ce n'est pas le même niveau de compétence. Le niveau de diplôme du responsable de cuisine et sa façon de diriger et de former ses équipes est donc crucial, tout comme la formation continue des agent-es de restauration. Le coût matière attribué aux services de restauration scolaire conditionne en partie les notations des marchés publics, bien que ce facteur tende à être moins important.

Enfin, **les crises** qui viennent perturber l'organisation du système alimentaire peuvent influencer en positif ou en négatif l'utilisation de produits de qualité. Elles peuvent **provoquer des remises en cause du modèle dominant et exacerber un recours à la proximité**, notamment en temps de crise des filières. La crise sanitaire du coronavirus a plutôt eu l'effet inverse même si temporaire, en privilégiant la sécurité sanitaire par la simplification des menus et la réduction des temps de préparation, plus longs lorsqu'il s'agit de cuisiner des produits bruts. **L'inflation alimentaire** peut cependant remettre en question tout le travail accompli depuis plusieurs années : dépendre de filières agroindustrielles mondialisées fragilisent les approvisionnements, qui sont soumis aux variabilités des cours alimentaires mondiaux. La crise peut à l'inverse favoriser le recours à des produits de proximité, qui finissent par paraître comme étant plus intéressants d'un point de vue financier, ce qui n'était

pas le cas avant l'inflation alimentaire courant depuis juin 2022. La crise peut enfin susciter des initiatives de politiques alimentaires locales (Michel et Soulard, 2021), ce que l'on observe cependant assez peu dans nos espaces d'études.

Alors que nous avons choisi de travailler dans des espaces d'études correspondant à des périmètres de politiques publiques, et que nous avons favorisé l'enquête de restaurants situés dans des mêmes communes, nous constatons que les **interconnaissances** sont assez **faibles**, et ce même entre cuisinier·es dépendant·es des mêmes collectivités. **Comment alors susciter une gouvernance alimentaire locale**, si les acteurs locaux de la restauration scolaire ne se connaissent pas ? Comment développer l'engagement autour de politiques publiques comme des PAT, si elles n'encouragent que des initiatives préalablement existantes (Bissardon et Boulianne, 2016) ? Comment faire en sorte que la gouvernance alimentaire ne soit pas maîtrisée que par des groupes socialement dominants (*ibid.*) si leurs temporalités de concertations ne sont pas adaptées aux équipes de cuisine ?

CONCLUSION DE LA QUATRIÈME PARTIE

Les institutions publiques ont un rôle essentiel dans l'organisation des approvisionnements de la restauration scolaire, ce que démontrent ces deux derniers chapitres. Le chapitre 8 pointe l'importance de **l'aménagement de l'espace** dans les choix d'approvisionnement de la restauration scolaire, ce qui transparaît lorsque l'on compare les trois espaces d'enquête. Les enquêté-es dans le Bocage virois ne déclarent pas de frein logistique dans leur recherche d'approvisionnement, au contraire de celles et ceux du Cotentin ou du Perche. **L'aménagement autoroutier** relie en effet l'espace du Bocage virois aux pôles urbains de Caen et de Rennes, ce qui facilite les approvisionnements auprès des grossistes, tout en entraînant une certaine dépendance à ce type de fournisseurs. Le Cotentin, **espace de presqu'île** et situé en bout de ligne, connaît des difficultés liées à l'enclavement, particulièrement pour les établissements situés en dehors du pôle de Cherbourg, et ce malgré sa liaison routière au pôle urbain caennais. Enfin, le Perche, très **éloigné** des pôles urbains principaux et **enclavé** n'est livré que par quelques fournisseurs, ce qui stimule par ailleurs le recours à une offre de proximité et l'intérêt de la structure du MIL Perche.

Les collectivités territoriales s'organisent donc pour pallier ces contraintes. Les **intercommunalités** apparaissent indiquées comme une **échelle d'action adaptée** pour prendre en charge la question alimentaire, notamment avec le dispositif des projets alimentaires de territoire. Pour autant, **peu de projets sont suffisamment ambitieux**, d'un point de vue politique, technique ou financier, pour participer au développement d'une justice alimentaire.

Dans le même temps, le chapitre 9 revient sur le frein que représente encore la **commande publique**, et **l'absence de moyens accompagnant la loi EGalim**. À nouveau, le **manque d'appui politique, technique et financier** de la loi rend son application compromise, notamment quant à la question du bio ou des repas végétariens. Ces deux dimensions sont associées à des systèmes de valeurs parfois éloignés des **représentations** de certaines populations dans nos espaces d'enquête. Enfin, le **manque de valorisation** du métier de cuisinier-e de collectivité conditionne l'engagement de ces acteurs à la **perception individuelle** d'une dimension politique de l'alimentation.

Moi : prends un 2ème dessert en scred



bruit de Dame de la cantine pas contents

"J'espère que y'aura des frites au menu de la cantine"
Le menu de la cantine :



Une odeur de frites à la cantine

WHEN THE LUNCH LADY TELLS YOU



NO MORE CHICKIE NUGGIES

Élève sans carte de cantine le jour des frites :



Let me in.

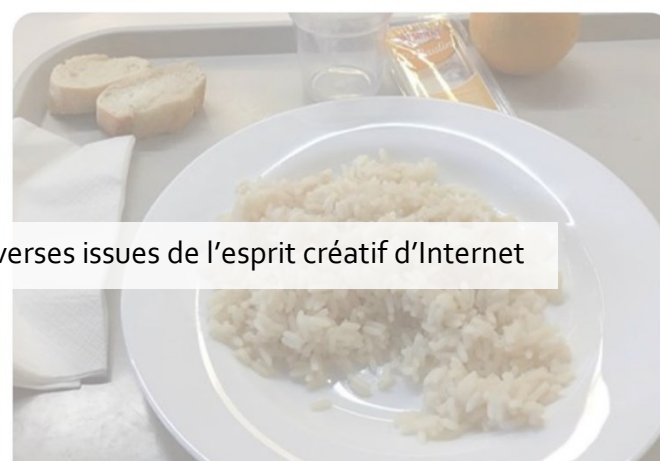


Pommes sautées - Quenelles



Cantine scolaire : Évidemment pour 6€ nous garantissons une alternative pour les enfants qui ne mangent pas de porc

L'alternative :



Sources diverses issues de l'esprit créatif d'Internet

CONCLUSION GÉNÉRALE

Au terme de cette recherche vient le temps de la conclusion. Tout d'abord, nous revenons sur les principaux apports de ce travail dans la compréhension des rapports sociaux liés aux pratiques alimentaires de la restauration scolaire, afin de conclure sur la question centrale de ce travail et les hypothèses développées au cours des chapitres. Nous exposons ensuite les limites de cette thèse, avant de rappeler sa place dans le champ disciplinaire. Enfin, nous formulerons des perspectives de développement pour prolonger la réflexion.

1. Synthétiser les arguments

La restauration scolaire est l'objet de processus de régulation et de jeux d'acteurs au cœur du système alimentaire contribuant à des formes de pratiques d'approvisionnement variables selon les contextes.

L'État et les collectivités territoriales administrent et déterminent les **règles de l'approvisionnement et de l'organisation du service**. Le Code de la commande publique, largement identifié comme un frein à l'approvisionnement de proximité, résulte de régulations exercées par l'État et par l'Union Européenne. La loi EGalim de 2018, entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2022, est le premier texte légal à imposer l'usage de produits répondant à des critères de qualité : elle témoigne du pouvoir de l'État sur les pratiques d'approvisionnement. Son efficacité est discutable (cf. chapitre 9), en raison de l'absence de moyens techniques et humains pour accompagner sa mise en œuvre. Le manque de soutien à une politique de labellisation et de conversion en bio des productions agricoles qui pourrait renforcer l'offre agroalimentaire de proximité de qualité est également décrié. Les collectivités territoriales exercent aussi un pouvoir sur l'organisation des approvisionnements. Les **régions et les départements** développent des politiques publiques pour la restauration scolaire dont ils ont la charge, parfois en désaccord avec les orientations nationales. L'exemple de la région Normandie, développé dans le chapitre 8, démontre l'importance du rôle de cette collectivité dans les pratiques d'approvisionnement, en favorisant le recours à des opérateurs situés dans la région, et en appuyant un soutien à des filières de qualité. Les communes en charge de la restauration scolaire n'ont pas toujours les moyens d'élaborer des politiques à destination de tous les acteurs du système alimentaire, notamment lorsqu'elles sont rurales et dépourvues de services techniques ou administratifs de gestion des marchés publics et de développement économique. L'organisation en **communes nouvelles**, comme dans le Bocage virois ou dans le Cotentin, comble en partie ce manque. La **montée en compétence des intercommunalités** depuis la loi NOTRe de 2015 s'y ajoute, et s'accompagne de la multiplication des projets alimentaires de territoire (PAT) suscités par la loi LAAF de 2014. Nous observons, grâce à l'enquête de terrain une multiplicité de dispositifs à des échelles d'actions variées qui se superposent et se cumulent. Dans le Perche, le niveau d'expertise et le réseau des technicien·nes du Parc Naturel Régional contribuent à

l'élaboration d'une politique de soutien au développement de filières agricoles de qualité, soutenue financièrement par des crédits régionaux. À l'inverse, dans certains espaces comme le Bocage virois, l'absence de main-d'œuvre technique dédiée et formée à la question alimentaire conduit à une absence d'accompagnement de la part des collectivités. Pour autant, ces **dispositifs de régulation** ne sont pas systématiquement **concertés** avec les différents acteurs du système alimentaire, en particulier les cuisinier-es de la restauration scolaire. Gouverner les pratiques agricoles et alimentaires dans un espace ne conduit pas toujours à des pratiques d'approvisionnement justes, en cela que les dispositifs en place n'impliquent pas tous les acteurs du système, et ne prennent donc pas en compte tous les besoins spécifiques. En effet, **les pouvoirs publics ont en réalité un pouvoir restreint** sur l'évolution des pratiques, la majeure partie des équipements et aliments résultant de la **production d'acteurs privés**. Si la restauration scolaire peut être un levier pour favoriser certains usages agricoles et diffuser des pratiques de consommation plus justes, l'État et les collectivités territoriales ne détiennent pas les moyens de production agricole. Leur influence est donc limitée. Le choix de certaines collectivités d'organiser la production agricole ou d'implanter des outils de transformations sous forme de régie répond très partiellement à cette contrainte, afin d'assurer la disponibilité d'une offre maîtrisée par les pouvoirs publics à destination de la restauration scolaire. L'implication de ce type d'acteurs contribue à la construction d'une alternative au système agroalimentaire mondialisé.

Augmenter les approvisionnements en denrées produites en dehors de ce modèle en restauration scolaire résulte en partie des processus de régulation décrits précédemment, mais découle principalement **d'un engagement de l'acheteur**. Cette thèse démontre l'importance du **rôle du ou de la chef-fe de cuisine** dans la décision d'achat (chapitres 1 et 5). Leur trajectoire, leur formation, leur origine sociale et géographique ou encore les événements de rupture dans leurs parcours de vie influencent fortement leur rapport à l'alimentation, et donc leurs pratiques d'approvisionnement. Ces dimensions conduisent à adopter une posture vis-à-vis des produits issus de l'agriculture biologique, qui cristallise bien plus les débats que la question du localisme. En effet, tous les enquêté-es s'accordent à **favoriser un approvisionnement reposant sur des opérateurs proches** (en kilomètres), démontrant **l'importance de la distance** et donc du rapport à l'espace dans les pratiques alimentaires. Cette entrée géographique peut s'accompagner d'une dimension relationnelle dans l'argumentation en faveur du local, qui met en valeur la nécessité d'un lien social entre la production et la consommation, et d'une dimension économique, qui souligne l'intérêt de réinjecter l'argent public dans les développement local. Les chef-fes de restauration scolaire qui accompagnent cette réflexion **d'une dimension politique sont les plus à même d'être moteur de changement**. En se **positionnant contre le système agroalimentaire mondialisé** et en faveur d'une **alternative plus juste et plus écologique**, ces cuisinier-es proposent une restauration scolaire adossée à une production de proximité et de qualité, éloignée des représentations négatives de la cantine scolaire.

L'aménagement et l'équipement des espaces favorisant un tel système alimentaire ne peut donc exister sans l'engagement des pouvoirs publics, et la valorisation des démarches existantes (en grande partie privées). Cette recherche pointe l'effet lié à l'espace productif qui conduit à privilégier des productions de qualité de proximité en restauration scolaire (partie III). **En Normandie, les produits laitiers et carnés sont fortement valorisés** dans les assiettes scolaires, ce qui correspond aux spécialisations agricoles et agroindustrielles de l'espace régional. Le soutien à une diversification de la production est donc essentiel si l'on entend développer le recours à des filières de qualité. L'effet recherché par la loi EGalim, sans les moyens adaptés, est ainsi de modifier les systèmes de production et d'influencer les consommations de la population générale.

Enfin, questionner le rôle du service public de la restauration scolaire dans les espaces non-centraux serait incomplet sans interroger la place et **le rôle des élèves**, premier-es concerné-es par ces repas. Leurs **préférences alimentaires** jouent un rôle conséquent dans l'élaboration des menus : face au gaspillage des aliments peu appréciés, les équipes de cuisines peuvent adapter les recettes afin de les réintroduire progressivement en suivant une approche d'éducation alimentaire. Les préférences et goûts étant particulièrement liés aux pratiques sociales et culturelles familiales (chapitre 4), il apparaît nécessaire de connaître les habitudes alimentaires des parents et représentant-es des élèves. Les populations de nos espaces d'études, majoritairement originaires de catégories socio-professionnelles peu diplômées et aux revenus bas, ont un rapport à l'alimentation différent des populations des centres urbains de la région. Par ailleurs, la **tarification** en place dans la majeure partie des établissements enquêtés est unique, et non ajustée en fonction des ressources familiales (chapitre 4). Cette pratique ne favorise pas la présence d'élèves issu-es des familles les plus précaires. Alors que l'inflation contraint les budgets alimentaires et que l'aide alimentaire vient à réduire le nombre de bénéficiaire, le service de restauration scolaire pourrait être un rempart contre l'insécurité alimentaire des élèves et soulager des familles.

2. Répondre à la question de recherche

Le chapitre 2 a questionné la façon dont les acteurs de la restauration scolaire des espaces non-centraux, supports de la production alimentaire, font leurs choix d'approvisionnement, et le(s) lien(s) existant entre production et consommation alimentaire à l'échelle des restaurants scolaires d'un espace de vie. Nous faisons alors l'hypothèse que trois paramètres influencent les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire de ces espaces :

- Le type d'espace social fait varier le rapport à la restauration scolaire

Cette première hypothèse est développée dans la partie II. Notre enquête s'est intéressée à des espaces sociaux des catégories sociales peu favorisées, et concentrent des pratiques alimentaires distinctes des centres urbains où la population est plus diplômée (chapitre 4). Si la composition sociale des bassins de recrutement scolaire ne fait pas directement varier les pratiques d'approvisionnement des restaurants, elle va influencer les goûts et préférences

des élèves. Les chef·fes de cuisine enquêté·es sont essentiellement issus d'espaces sociaux similaires à ceux de leur exercice, ce qui conditionne leurs choix d'approvisionnement, malgré leur formation. Nous démontrons dans le chapitre 5 **l'importance des trajectoires biographiques et de l'engagement** de ces acteurs dans l'organisation d'une restauration scolaire de qualité.

- *L'offre agroalimentaire et son organisation conditionnent les possibilités de la restauration scolaire*

Cette deuxième hypothèse est détaillée dans la partie III et dans le chapitre 8. Nous en concluons que **les relations de proximité favorisent un approvisionnement local, qui n'est cependant pas synonyme de qualité**. L'engagement des acteurs dans la perception et l'organisation de la proximité est déterminante pour proposer un approvisionnement de qualité. Les conditions de production n'étant pas similaires d'une cuisine à l'autre, il est nécessaire de tenir compte de ces variations afin de réfléchir à une forme de justice alimentaire. Les établissements les plus à même de proposer une restauration de qualité sont les restaurants où les volumes sont de taille médiane, où l'offre agroalimentaire de proximité est de qualité et que l'équipe de cuisine est formée à la préparation des produits bruts.

- *Les institutions publiques déterminent les moyens de mise en œuvre d'une politique alimentaire en restauration scolaire*

Cette troisième et dernière hypothèse est évoquée au long du développement, et particulièrement dans la dernière partie. La loi EGalim est un premier pas vers une restauration scolaire proposant des repas de qualité, mais elle doit s'accompagner de moyens techniques et de pédagogie. Les collectivités proposant parfois ces accompagnements, les politiques décidées à l'échelle locale sont ainsi parfois mieux mises en œuvre que les mesures de la loi EGalim. **Les institutions publiques ont donc le pouvoir de mettre en œuvre une restauration scolaire de qualité, mais ne s'accordent pas toujours sur la définition de la qualité ou sur les moyens à mettre en œuvre**. Par ailleurs, la décentralisation des compétences de la gestion de la restauration scolaire la complexifie. Dans le secondaire, la double responsabilité collectivité/Éducation Nationale du couple chef·fe de cuisine/gestionnaire conduit à des imbroglios quant à la hiérarchie et donc les consignes à suivre. Quant au primaire, les faibles moyens d'accompagnements des communes rurales (et parfois des intercommunalités) ne sont pas à la hauteur des besoins.

D'après cette recherche, une restauration scolaire juste répond à cinq critères : elle doit être concertée, inclusive, ouverte, valorisante et favoriser l'utilisation de produits de qualité. La question de la définition de la qualité est variable et subjective, ce que nous avons répété dans la thèse. Nous estimons qu'un **produit de qualité** doit contribuer à développer une alternative au système agroalimentaire mondialisé, en respectant des modes de production

durables pour notre planète, favorisant un circuit économique simple et au plus proche des lieux de consommation, tout en assurant un lien cognitif entre producteur-trices et mangeur-euses. Une restauration scolaire juste est **inclusive**, avec une tarification ajustée aux revenus et conditions sociales des familles, et des conditions d'accueil et d'options alimentaires adaptées au plus grand nombre. Une restauration scolaire juste est également **ouverte**, communiquant et accueillant les parents, les élèves, les élu-es, la presse, les producteur-trices, pour échanger sur l'organisation de la restauration et de ses approvisionnements. Ce service doit également être **valorisant** : trop de cuisinier-es ont le sentiment d'effectuer un métier dévalué et n'ont que peu d'intérêt à s'engager en faveur d'une justice alimentaire. La gestion de la restauration scolaire doit enfin être **concertée**. Avec les élèves tout d'abord, afin de prendre en compte leurs préférences et leurs goûts pour développer une éducation à l'alimentation qui valorise la diversité alimentaire, en étant pédagogue sur l'introduction de nouveaux produits, notamment les produits bruts comme les fruits et légumes qui ne correspondent pas aux normes de l'agro-industrie. Avec les producteur-trices et transformateur-trices ensuite, pour correspondre à la saisonnalité des produits et pour être à l'écoute des temporalités de la production (surplus ou pénurie notamment). Avec les autres cuisinier-es de la restauration scolaire et collective environnante, pour échanger autour des techniques, recettes, fournisseurs et coordonner les commandes à la fourniture locale : pour répartir les produits d'une découpe de viande en fonction des convives, ou pour espacer suffisamment les commandes auprès des maraîcher-es. Avec les élu-es enfin, pour assurer les conditions évoquées précédemment dans l'objectif de développer une restauration scolaire juste.

3. *Limites du travail*

Nous n'avons pas eu le temps et les moyens de mettre en œuvre toutes les ambitions de la thèse. En effet, nous aurions aimé mettre en place une enquête auprès des élèves, afin de questionner leur rapport à la restauration scolaire. Des obstacles dans les temporalités nécessaires, notamment en raison de la situation sanitaire et de l'absence de retours de la hiérarchie de l'Académie de Normandie en ont décidé autrement. La participation à des ateliers de médiation scientifique (Atelier chercheur avec le Dôme) des collèges et lycées normands a permis de questionner les pratiques des élèves sans que nous n'ayons de résultats à mettre en perspective.

Par ailleurs, le prisme d'analyse des espaces non-centraux a conduit à l'absence de comparaison selon le même cadre d'enquête dans des espaces où la population présente des caractéristiques sociales plus favorisées, ce qui n'empêchera pas de poursuivre une recherche en ce sens. L'autre perspective de comparaison à laquelle nous ne pouvons apporter de réponse est celle des autres services de restauration collective gérés par le service public. Dans la sélection de nos établissements d'étude, nous avons pris le parti de favoriser les modèles regroupant plusieurs types de restauration, ce qui est récurrent dans les cuisines centrales de communes ou d'intercommunalités, mais plus rare lorsqu'il s'agit d'une restauration sur place (modèle de *l'hôpital Hermione* dans le Perche). Dans les espaces non-

centraux, une restauration collective autre que scolaire est présente notamment dans les établissements de santé comme les EHPAD. Ce service présente d'autres contraintes liées à l'âge des convives : certains plats posent des problèmes de texture et de préférence qui n'existent pas en restauration scolaire. De plus, ces établissements, souvent privés, ont des pratiques d'approvisionnement de la restauration reposant sur des logiques de rentabilité, ce qui questionne les possibilités d'une concertation des acteurs de la restauration collective.

Enfin, la campagne d'entretiens menée auprès des chef-fes s'est intéressée trop tardivement à la trajectoire biographique détaillée des enquêté-es : ce qui n'a pas permis d'obtenir des informations sur le rapport à l'alimentation des chef-fes du Cotentin.

4. Inscrire la thèse dans les champs de la géographie

Malgré ces limites, la thèse apporte des connaissances sur le fonctionnement d'un service public dans des espaces peu enquêtés, et propose une approche inédite par les catégories sociales. Cette entrée inscrit ce travail et notre posture en géographie sociale, qui interroge la dimension spatiale des rapports sociaux. Nous retenons quelques éléments d'analyse ancrant cette recherche dans une géographie sociale de l'alimentation. Considérer la gouvernance des systèmes alimentaires et questionner la participation des populations étudiées mobilise ce prisme d'analyse. Par ailleurs, l'alimentation des populations résulte avant tout du travail de classes populaires, peu concertées dans l'organisation des systèmes alimentaires. Enfin, une géographie sociale des pratiques alimentaires doit prendre en compte les capitaux culturels et économiques des ménages, ce que nous tentons de mettre en exergue au cours du développement. Cette thèse questionne ainsi les régulations, les jeux et les conflits d'acteurs dans un emboîtement d'échelles allant de l'établissement scolaire au système agroalimentaire mondialisé en passant par les échelles intercommunale et régionale.

L'alimentation apparaît alors comme un analyseur des rapports sociaux dans les espaces supports de la production alimentaire. Sans utiliser directement le qualificatif de « rural », ce travail appelle à discuter des catégorisations de l'espace et de la hiérarchie urbaine. Les trois espaces d'études ne sont ainsi pas inscrits dans des pôles urbains majeurs, mais en dépendent directement soit pour l'emploi (navetteur-euses du Bocage virois), soit pour les équipements et fonctions de stockage et de distribution des grossistes. L'étude de ces interactions entre villes et campagnes place ainsi ce travail dans le champ de la géographie rurale ; nous nous présentons par ailleurs comme « ruraliste ».

Enfin, en proposant une réflexion sur l'organisation des systèmes agroalimentaires et leur gouvernance ainsi que sur le rôle des politiques publiques, cette thèse emprunte à la géographie économique.

5. Perspectives

Comme tout travail scientifique, une thèse se doit de soulever des questions afin de prolonger les recherches, ou proposer des pistes d'exploration supplémentaires.

Du côté des espaces non-centraux, étudier un autre service public dans le même type d'espace offre des perspectives de comparaisons quant au rôle de la collectivité et de l'État dans l'organisation et l'aménagement de ces espaces. Il existe assez peu de services aussi densément répandus que les écoles et établissements scolaires. En revanche, les équipements de santé posent des questions similaires, quant à l'accessibilité de ces services dans des espaces éloignés des pôles urbains qui sont souvent sous-dotés, notamment en raison des politiques publiques (Chevallard *et al.*, 2018). La typologie des territoires de vie intégrant l'accès aux soins (Chevallard et Mousquès, 2018) correspond ainsi assez bien à celle des espaces non-centraux.

Du côté de la restauration scolaire et de l'alimentation, nos champs de spécialité, plusieurs pistes s'offrent à nous. La base de données issue des déclarations ma-cantine, intitulé « **Registre National des Cantines** »¹⁴⁵, publiée à l'été 2023 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, soulève des perspectives d'analyse à l'échelle française. Elle inclut des données relatives au modèle économique, à l'organisation de la production, aux volumes de repas pour chaque restaurant scolaire ayant rempli une déclaration. L'analyse de cette base de données permettra sans doute de qualifier de manière plus globale l'état de la restauration scolaire en France.

Plus généralement, cette thèse contribue à un questionnement autour du rôle de l'État et du service public (Ndiaye, 2020) dans l'organisation du système alimentaire et dans la lutte contre les injustices alimentaires (Hourcade et McClintock, 2023). Les travaux en cours sur une sécurité sociale de l'alimentation¹⁴⁶ (Chiffolleau *et al.*, 2023 ; Paturel *et al.*, 2020) offrent des perspectives de réflexions inspirantes, tout comme les cantines de lutte¹⁴⁷ (Collectif, 2018) qui s'auto-organisent face à la précarité alimentaire en favorisant une alimentation de qualité pour toutes et tous.

¹⁴⁵ 26051 restaurants pour la version du 2/10/2023 : <https://t.ly/z6xhJ>

¹⁴⁶ <https://securite-sociale-alimentation.org/>

¹⁴⁷ « Cantines en lutte : vers de nouvelles solidarités alimentaires ». (2023). *Socialter*. Hors-série « Ces terres qui se défendent ». <https://www.socialter.fr/article/cantine-lutte-solidarite-alimentaire-agriculteur>



R. Doisneau, 1946, « Rue Marcelin Berthelot »

BIBLIOGRAPHIE THÉMATIQUE

A. Système alimentaire

- *Système alimentaire*

Alonso Ugaglia, A., Boutry, O., Ferru, M., Mathé, J., Prévost, B. et Rivaud, A. (2021). « La crise de la covid-19, un levier de changement pour le système alimentaire français ? » *Revue de la régulation*. N°29, 23 p. <https://doi.org/10.4000/regulation.18589>

Bernard de Raymond, A., Alpha, A., Ben-Ari, T., Daviron, B., Nesme, T. et Tétart, G. (2021). "Systemic risk and food security. Emerging trends and future avenues for research". *Global Food Security*. N°29, 9 p. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100547>

Bricas, N., Conaré, D. et Walser, M. (2021). « L'industrialisation de l'offre alimentaire ». *Une écologie de l'alimentation*. Éditions Quæ, p. 81-93.

Born, B. et Purcell, M. (2006). "Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research". *Journal of Planning Education and Research*. N°26(2), p. 195-207. <https://doi.org/10.1177/0739456X06291389>

Charvet, J.-P. (dir.). (2008). *Nourrir les hommes*. Editions SEDES, CNED, coll. CAPES-Agrégation, 318 p.

Chiffolleau, Y., Darrot, C., Maréchal, G. et Denhez, F. (2020). *Manger au temps du coronavirus : enquête sur nos systèmes alimentaires*. Éditions Apogée, 168 p.

Colonna, P., Fournier, S., Touzard, J.-M., Broutin, C., Chabrol, D., Champenois, A., Deverre, C., François, M., Lo Stimolo, D., Méry, V., Moustier, P. et Trystram, G. (2011). « Systèmes alimentaires ». *Pour une alimentation durable*. Éditions Quæ, p. 79-108. <https://doi.org/10.3917/quae.esnou.2011.01.0079>

Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N. et Leip, A. (2021). "Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions". *Nature Food*. N°2(3), p. 198-209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

Darrot, C., Pecqueur, B., Marie, M., Bodiguel, L., Saleilles, S., Buyck, J., Noël, J., Maréchal, G., Margetic, C., Guillemin, P., Delfosse, C., Hochedez, C. et Baysse-Lainé, A. (dir.). (2020b). « Comprendre les systèmes alimentaires urbains : flux alimentaires, systèmes d'acteurs et formes urbaines ». Rapport de recherche pour le projet FRUGAL, <https://shs.hal.science/halshs-02987347>

LaBianca, Ø. S. (1991). "Food systems research: An overview and a case study from Madaba plains, Jordan". *Food and Foodways*. N°4(3-4), p. 221-235. <https://doi.org/10.1080/07409710.1991.9961983>

Malassis, L. (1994). *Nourrir les hommes*. Flammarion, coll. Dominos, 126 p.

Rastoin, J.-L. (2020). « Crises sanitaires, résilience et refondation des systèmes alimentaires ». *Systèmes alimentaires / Food Systems*. N°5, p. 17-31. <https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0017>

Rastoin, J.-L. et Gherzi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial*. Éditions Quæ, coll. Synthèses, 584 p. <https://doi.org/10.3917/quae.rasto.2010.01>

Roudart, L. et Mazoyer, M. (2005). *La fracture agricole et alimentaire mondiale : nourrir l'humanité aujourd'hui et demain*. Universalis. 196 p. <https://hal.inrae.fr/hal-02833125>

Ricard, D. (1993). *Les montagnes fromagères en France*. Thèse de géographie, Université Clermont-Ferrand 2. <https://www.theses.fr/1993CLF20045>

Vonthron, S., Dury, S., Falot, A., Alpha, A. et Bousquet, F. (2016). « L'intégration des concepts de résilience dans le domaine de la sécurité alimentaire : regards croisés ». *Cahiers Agricultures*. N°25(6), 8 p. <https://doi.org/10.1051/cagri/2016039>

- *Production*

Bermond, M., Guillemin, P. et Maréchal, G. (2019). « Quelle géographie des transitions agricoles en France ? Une approche exploratoire à partir de l'agriculture biologique et des circuits courts dans le recensement agricole 2010. ». *Cahiers Agricultures*, N°28(16), 13 p. <https://doi.org/10.1051/cagri/2019013>

Chambre d'agriculture Normandie. (2022). « Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Normandie ». Rapport. <https://normandie.chambres-agriculture.fr/toutes-les-publications/publication/actualites/panorama-de-lagriculture-et-de-lagroalimentaire-normand/>

Charvet, J.-P. (1985). *Les greniers du monde*. Economica, 368 p.

Delfosse, C. (1993). *La France fromagère*. Thèse de géographie, Université Paris 1. <http://www.theses.fr/1993PA010528>

Gallien, M., Chazoule, C. et Fleury, P. (2018). « Ce que la résilience des systèmes alimentaires révèle des dynamiques de protection de l'eau en agriculture ». *Temporalités*. N°28, 23 p. <https://doi.org/10.4000/temporalites.5155>

Hirczak, M. (2007). *La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial : une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes*. Thèse de géographie, Université Joseph Fourier, Grenoble. <https://theses.hal.science/tel-00311491>

Marie, M. (2019). « Estimation de la contribution de la production potagère domestique au système alimentaire local. Enseignements à partir de l'étude des cas de Rennes, Caen et Alençon ». *VertigO*. N°19(2). <https://doi.org/10.4000/vertigo.26215>

Marie, M., Bermond, M., Madeline, P. et Coinaud, C. (2014). « Une typologie des combinaisons d'utilisation agricole du sol en France en 2010 : propositions méthodologiques ». *Mappemonde*. N°114, 25 p.

Mazoyer, M. (2007). « La situation agricole et alimentaire mondiale : causes, conséquences, perspectives ». *Recherches Internationales*. N°80(1), p. 47-64. <https://doi.org/10.3406/rint.2007.1063>

- *Proximité, systèmes alternatifs*

Allaire, G. (2016). « Conclusion. De quelles crises les circuits de proximité sont-ils le nom ? ». *Alimentation et proximités*. Éducagri éditions, p. 405-418. <https://doi.org/10.3917/edagri.mundl.2016.01.0405>

Baysse-Lainé, A. (2021). « Des liens alimentaires villes-campagnes en interterritorialité : le prisme des « circuits courts de longue distance » approvisionnant Paris et Montpellier ». *Géographie, économie, société*. N°23(4), p. 507-526.

Baysse-Lainé, A. et Perrin, C. (2017). « Les espaces agricoles des circuits de proximité : une lecture critique de la relocalisation de l'approvisionnement alimentaire de Millau ». *Natures Sciences Sociétés*. N°25(1), p. 21-35.

Boutry, O. et Ferru, M. (2016). « Apports de la méthode mixte pour une analyse globale de la durabilité des circuits courts ». *Développement durable et territoires*. N°7(2). <https://doi.org/10.4000/developpementdurable.11336>

Brives, H., Chazoule, C., Fleury, P. et Vandenbroucke, 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, p. 41-56. <https://doi.org/10.4000/economierurale.5109>

Chazoule, C., Fleury, P. et 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*. N°32, p. 163-173.

Chazoule, C., Lafosse, G., Brulard, N., Crosnier, M., Dat, C. V., Désolé, M., Fleury, P., Fournier, S., Joyet, L., Velly, R. L., Molegnana, F., Paris, J.-L., Tabai, S., Traversac, J.-B., Trognon, L. et Devise, O. (2018). « Produire et échanger dans le cadre de systèmes alimentaires du milieu ». *Pour*. N° 234-235(2), p. 143-150.

Chazoule, C., Le Velly, R., Désolé, M., Fournier, S., Joyet, L., Molegnana, F., Paris, J.-L. et Trognon, L. (2022). « PSDR₄ SYAM - A la recherche des Systèmes alimentaires du milieu ». *Innovations Agronomiques*. N°86, p. 391-404.

Corade, N., Lemarié-Boutry, M., Maréchal, K. et Noël, J. (2022). « Les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés : des leviers vers la transition ? ». *Économie rurale*. N°382(4), p. 9-15. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10548>

Daniel, E. et Margetic, C. (2014). « Construire une micro-filière en viande bovine à destination de la restauration collective ». *Cahiers Nantais*. N°2014-1, p. 17-23.

- Darly, S. et 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*, N°89(1-2), p. 145-157. <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.9470>
- Darrot, C., Chiffolleau, Y., Bodiguel, L., Akermann, G. et Maréchal, G. (2020a). « Les systèmes alimentaires de proximité à l'épreuve de la Covid-19. Retours d'expérience en France. » *Systèmes alimentaires / Food Systems*. N°2020/5, p. 89-110. <https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0089>
- Darrot, C., Marie, M., Hochedez, C., Guillemain, P. et Guillermin, P. (2022). « Chronologie de la transition vers l'alimentation locale dans quatre villes de l'Ouest : quels enseignements ? ». *Économie rurale*. N°382, p.111-131. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10718>
- Esnouf, C., Russel, M. et Bricas, N. (2011). *Pour une alimentation durable : Réflexion stratégique duALIne*. Éditions Quæ, 288 p. <https://doi.org/10.3917/quae.esnou.2011.01>
- Gallaud, D. (2018). « Dynamiques de proximité : pistes de réflexion pour un enrichissement des modèles ». *Revue d'Économie Régionale Urbaine*. N°5, p. 1077-1097.
- Le Velly, R. (2017). *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*. Presses des Mines, coll. Sciences Sociales, 200 p.
- Lequin, J. (2021). « Défis et enjeux des coordinations dans les systèmes alimentaires du milieu (SYAM). Une analyse par la sociologie de la traduction ». *Innovations*. N°64(1), p. 15-39. <https://doi.org/10.3917/inno.pr2.0098>
- Loudiyi, S., Margetic, C. et Dumat, C. (2022). « Pour des transitions alimentaires ancrées dans les territoires : nouvelles questions et perspectives de recherches (partie 1) ». *Géocarrefour*. N°96(3). <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.21006>
- Mundler, P. et Laughrea, S. (2016). "The contributions of short food supply chains to territorial development: A study of three Quebec territories". *Journal of Rural Studies*. N°45, p. 218-229. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2016.04.001>
- Poulot, M. (2014). « Histoires d'AMAP franciliennes : quand manger met le local dans tous ses états ». *Territoire en mouvement*. N°22, p. 40-53. <https://doi.org/10.4000/tem.2388>
- Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C. et Mundler, P. (2014). « Les circuits courts de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires ». *Géographie, économie, société*. N°16, p. 455-478.
- Rastoin, J.-L. (2015). « Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques ». *Économies et Sociétés*. N°49(8), p. 1155-1164.
- Talbot, D. (2010). « La dimension politique dans l'approche de la proximité ». *Géographie, économie, société*. N°12(2), p. 125-144.

Valette, E., Lepiller, O. et Bonomelli, V. (2022). « Des innovations à la transition des systèmes alimentaires : comment penser les conditions et les modalités de leur changement d'échelle ? ». *Géocarrefour*. N°96(3), 20 p. <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.20498>

- *Intermédiaires, distribution, logistique*

Baritau, V. et Billon, C. (2018). « Rôle et place des détaillants et grossistes indépendants dans la relocalisation des systèmes alimentaires : perspectives de recherche ». *Revue de l'organisation responsable*. N° 2018(1), p. 17-28.

Dablanc, L. et Frémont, A. (dir.) (2015). *La métropole logistique*. Armand Colin, 320 p.

(2023). « Face à l'empire logistique », *Socialter*, N°58, juillet 2023.

Foodwatch et CCFD-Terre Solidaire. (2023). « Inflation : quand les spéculateurs profitent de la crise alimentaire. » <https://www.foodwatch.org/fr/actualites/2023/la-speculation-alimentaire-une-affaire-de-ble-qui-aggrave-l-inflation-et-la-precarite>

Fulconis, F. et Paché, G. (2020). « Fragilité des chaînes logistiques agroalimentaires Une lecture de la crise des Gilets jaunes ». *Systèmes alimentaires / Food Systems*. N° 2020/5, p. 247-257. <https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0247>

Guillemin, P. et Marie, M. (2020). « Cap à l'est : restructurations de la distribution alimentaire ». *Atlas Social de Caen*. <https://atlas-social-de-caen.fr/index.php?id=494>

Le Velly, R., Désolé, M. et Chazoule, C. (2020). « Reprendre la main sur le marché : la construction de circuits intermédiés innovants pour la viande bovine ». *Revue Française de Socio-Économie*. N°24(1), p. 129-147.

Masson, S. et Petiot, R. (2013). « Logistique et territoire : multiplicité des interactions et forces de régulation ». *Géographie, économie, société*. N°15(4), p. 385-412. <https://doi.org/10.3166/ges.15.385-412>

Mentzer, J. T., DeWitt, W., Keebler, J. S., Min, S., Nix, N. W., Smith, C. D. et Zacharia, Z. G. (2001). "Defining Supply Chain Management". *Journal of Business Logistics*. N°22(2), p. 1-25. <https://doi.org/10.1002/j.2158-1592.2001.tb00001.x>

Merenne-Schoumaker, B. (2007). « La localisation des grandes zones de logistique ». *Bulletin de la Société géographique de Liège*. N°49, p. 31-40.

Paciarotti, C. et Torregiani, F. (2021). "The logistics of the short food supply chain: A literature review". *Sustainable Production and Consumption*. N°26, p.428-442. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2020.10.002>

Raimbault, N. (2015). « Grande distribution : entre performance logistique et contrainte foncière ». *La métropole logistique*. Armand Colin, p. 161-179.

Raimbault, N. (2020). « Nouveaux emplois ouvriers, nouveaux territoires ouvriers ? ». *Travail et Emploi*. N°162, p. 71-102. <https://doi.org/10.4000/travailemploi.10149>

Weber, S. (2022). « Transition alimentaire : du côté des intermédiaires ». *EchoGéo*. N°60, 3 p.
<https://doi.org/10.4000/echogeo.23592>

- *Consommation*

Avis de l'Anses. (2017). « Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) ». Anses. <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

Beaulac, J., Kristjansson, E. et Cummins, S. (2009). "A Systematic Review of Food Deserts, 1966-2007". *Preventing Chronic Disease*. N°6(3), A105.

Bernard de Raymond, A. et Thivet, D. (dir.). (2021). *Un monde sans faim: gouverner la sécurité alimentaire*. Presses de Sciences Po, 304 p.

Garnier, C., Marinacci, L. et Quesnel, M. (2007). « Les représentations sociales de l'alimentation, de la santé et de la maladie des jeunes enfants ». *Service social*. N°53(1), p. 109-122. <https://doi.org/10.7202/017991ar>

Herpin, N. (1984). « Panier et budget : l'alimentation des ouvriers urbains ». *Revue française de sociologie*. N°25(1), p. 20-48.

Jégat, L. et Esnault, M. (2022). « Précarité alimentaire des étudiant·es : le cas de l'Université de Caen Normandie ». *Pour des solidarités alimentaires, rencontres sciences-société*. [poster] <https://hal.science/hal-03787349>

Marie, M., Guillemin, P., Bermond, M. et Guennoc, D. (2017). « Évaluation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises ». Les défis de développement pour les villes et les régions dans une Europe en mutation, colloque ASRDLF / ERSA-GR. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01560101>

Paturol, D., Soulard, C.-T. et Vonthron, S. (2019). « Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale ». *So What*. N°10, 4 p.

Recchia, D., Rollet, P., Perignon, M., Bricas, N., Vonthron, S., Perrin, C. et Méjean, C. (2022). "Changes in Food Purchasing Practices of French Households During the First COVID-19 Lockdown and Associated Individual and Environmental Factors". *Frontiers in Nutrition*, N°9/2022. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.828550>

Sessego, V. et Hébel, P. (2019). « Consommation durable : l'engagement de façade des classes supérieures ». *Consommation et modes de vie*. N°303, 4 p.

Vonthron, S. (2021). *Offre commerciale alimentaire et pratiques spatiales d'approvisionnement des ménages : Construire une géographie des paysages alimentaires*. Thèse de géographie, Université Montpellier 3. <https://www.theses.fr/2021MON30026>

B. Restauration collective

- *Approvisionner la restauration collective, levier pour une agriculture de proximité ?*

DRAAF Rhône-Alpes. (2011). « Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité ».

Esnault, M. (2017). « Les flux alimentaires de la restauration collective. Étude à Caen, Lorient et Rennes pour le programme FRUGAL » Mémoire de master 2, Université de Caen Normandie.

Esnault, M. (2020a). « Approche systémique des approvisionnements en restauration collective ». *Comprendre les systèmes alimentaires urbains : flux alimentaires, systèmes d'acteurs et formes urbaines*, rapport FRUGAL, p. 26-30. <https://shs.hal.science/halshs-02987347>

Esnault, M. (2020b). « Alimentation locale et restauration collective dans l'aire urbaine de Caen ». *Atlas Social de Caen*. <https://atlas-social-de-caen.fr/index.php?id=362>

Esnault, M. (2023). « Approvisionner la restauration scolaire des espaces non centraux : vers un service public de l'alimentation ? Éléments de réflexion à partir du cas du Cotentin ». *Annales de géographie*. N° 749-750(1), p. 64-89. <https://doi.org/10.3917/ag.749.0064>

Fréguin-Gresh, S. et Angeon, V. (2023). « De la « bureaucratie de guichet » au projet de territoire : le cas de l'approvisionnement local de la restauration scolaire en Martinique ». 59e colloque de l'ASRDLF.

Gallaud, D. (2016). « L'activation de la proximité géographique : l'exemple des selfs dans les lycées. » *Alimentation et proximités*. Éducagri éditions, p. 191-207. <https://doi.org/10.3917/edagri.mundl.2016.01.0191>

Gatien-Tournaï, A., Fortunel, F. et Noël, J. (2016). « Qualité et proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales ». *Annales de géographie*. N° 712(6), p. 666-691.

Kacioui-Maurin, É., Lazzeri Gracia-Campo, J., Mésini, B. et Michon, V. (2021). « La logistique, un levier au développement des circuits alimentaires de proximité : étude de cas dans la restauration collective en région Sud ». *Logistique & Management*, N°29(4), p. 267-281. <https://doi.org/10.1080/12507970.2021.1972855>

Le Velly, R. (2012). « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour*. N°215-216(3), p. 269-274. <https://doi.org/10.3917/pour.215.0267>

Le Velly, R., Bottois, V., Bréchet, J.-P., Chazoule, C., Cornée, M., Emin, S., Praly, C. et Schieb-Bienfait, N. (2010). « Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements ». Colloque National Circuits Courts Alimentaires, 10 p. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00533183/document>

- Le Velly, R. et Bréchet, J.-P. (2011). « Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective ». *Sociologie du travail*. N°53(4), p. 478-492. <https://doi.org/10.4000/sdt.10082>
- Noël, J., Dogot, T. et Maréchal, K. (2022). « Quels modèles d'intermédiation alimentaire dans l'approvisionnement territorial de la restauration hors domicile wallonne ? » *Économie rurale*. N°382(4), p. 37-55. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10824>
- Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Saleilles, S. et Miehe, A. (2012). « Repenser l'échelle d'approvisionnement des cantines ». *Au plus près de l'assiette*. Éditions Quæ, p. 169-186. <https://doi.org/10.3917/quae.prige.2012.01.0169>
- Retière, M. (2022). *Politiques d'approvisionnement de la restauration scolaire au Brésil et en France : la transition écologique à l'épreuve des métropoles*. Thèse de géographie, Université Paris 8 ; Universidade de São Paulo. <https://theses.hal.science/tel-03958323>
- Romeyer, C. (2012). « La restauration collective en quête de solutions logistiques ». *Au plus près de l'assiette*. Éditions Quæ, p. 139-161. <https://doi.org/10.3917/quae.prige.2012.01.0139>
- Sorteix, J.-B. (2011). « Filières locales d'approvisionnement et développement rural. Quelle contribution de la restauration collective à l'essor des circuits de proximité dans le Gâtinais français ? », mémoire de master, université de Poitiers.
- *Écologisation des pratiques*
- Abel-Coindoz, C., Egretéau, M. et Warnery, C. (2008). « Réflexions à partir de l'empreinte écologique de repas servis en restauration collective ». *Les circuits courts alimentaires*. Educagri éditions, p. 187-199. <https://www.cairn.info/les-circuits-courts-alimentaires-9782844447104-page-187.htm>
- Aubry, C. (2012). « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles ». *Métropolitiques*. <http://www.metropolitiques.eu/Concilier-cantine-bio-et.html>
- Bréchet, J.-P. et Le Velly, R. (2010). « Le marché comme rencontre d'activités de régulation. Innovations pour l'approvisionnement bio et local de la restauration collective ». Prépublication. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00546327>
- Comoretto, G., Maurice, A. et Tichit, C. (2021). « La cantine scolaire au cœur de la transition vers une alimentation durable : contexte, acteurs et limites de la mise en œuvre de la loi EGalim dans la restauration scolaire ». *Journée d'étude « La restauration collective : un enjeu de transition pour les politiques publiques » Sciences Po Grenoble – Pacte*. <https://hal.inrae.fr/hal-03795209>

- CoopAlim. (2022). « Pour des cantines durables à Fès ». Rapport, 10 p. <https://t.ly/59uPn>
- Darly, S. et Aubry, C. (2013). « Les produits locaux en restauration collective : miracle ou mirage pour l'alternative agricole ? Théories et pratiques pour la relocalisation des systèmes alimentaires ». E. Duchemin (dir.), *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*. Éditions Vertigo, 394 p.
- Esnault, M. (2016). « La restauration scolaire dans le premier degré ; quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? » Mémoire de master 1, Université de Caen Normandie. <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01831163>
- Fassel, V. (2008). « Les ventes à la restauration collective : consommer local et biologique ». *Les circuits courts alimentaires*. Educagri éditions, p. 77-91. <https://www.cairn.info/les-circuits-courts-alimentaires--9782844447104-page-77.htm>
- Fernandez-Inigo, H., Magrini, M.-B. et Doré, A. (2022). « La transition agroécologique de la restauration collective en France : une mise en perspective multi-niveaux ». *Économie rurale*. N°381(3), p. 95-112. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10408>
- Fernandez-Inigo, H., Magrini, M.-B., Doré, A. et Pauly, O. (2020). « Le plat végétarien en restauration collective : quelles pratiques et quels regards des professionnels en France ? » *Actes du colloque international de recherche T2020 : Transitions écologiques en transactions et action*. P. 87-89.
- Fondation Nicolas Hulot et Réseau Restau'Co. (2019). « Quels besoins d'investissement en restauration collective pour engager la transition agricole et alimentaire dans les territoires ? » FNH, Restau'Co. https://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/enquete_rc_062019.pdf
- Kebir, L. (2012). « Les cantines bio : que reste-t-il de l'esprit pionnier ? » *Métropolitiques*. <https://metropolitiques.eu/Les-cantines-bio-que-reste-t-il-de.html>
- Magrini, M.-B., Fernandez-Inigo, H., Doré, A. et Pauly, O. (2021). "How institutional food services can contribute to sustainable agrifood systems? Investigating legume-serving, legume-cooking and legume-sourcing through France in 2019". *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*. N°102, p. 297-318. <https://doi.org/10.1007/s41130-021-00146-y>
- Marty, L., Dahmani, J., Franzon, C., Valcke, M., Feyen, V., Grenier, J.-M. et Nicklaus, S. (2022). « Comment as-tu aimé le plat aujourd'hui ? » *Appréciation des plats végétariens et non-végétariens en restauration scolaire*. *Journées Francophones de Nutrition (JFN)*. <https://hal.inrae.fr/hal-04002013>
- Mondy, B., Terrieux, A., Mundler P. et Rouchier J. (2016). « Fournir la restauration collective en agriculture biologique. Proximité et territoires d'action ». *Alimentation et proximités*. Educagri éditions, p. 209-229.
- Morgan, K. et Sonnino, R. (2008). *The school food revolution: public food and the challenge of sustainable development*. Routledge, 256 p.

Noël, J., Gatién-Tournat, A., Fortunel, F. et Margetic, C. (2015). « Dynamiques territoriales et jeux d'acteurs dans l'approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne : L'exemple de Manger bio en Vendée et du Bio d'ici en Sarthe ». *Pour*. N°227(3), p. 251-257. <https://doi.org/10.3917/pour.227.0251>

Observatoire national de la restauration collective bio durable. (2022). Rapport 2022. <https://www.observatoire-restauration-biodurable.fr/>

Tregear, A., Aničić, Z., Arfini, F., Biasini, B., Bituh, M., Bojović, R., Brečić, R., Brennan, M., Colić Barić, I., Del Rio, D., Donati, M., Filipović, J., Giopp, F., Ilić, A., Lanza, G., Mattas, K., Quarrie, S., Rosi, A., Sayed, M., Scazzina, F., and Tsakiridou, E. (2022). "Routes to sustainability in public food procurement: An investigation of different models in primary school catering". *Journal of Cleaner Production*. N°338, 10 p. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130604>

- *Consommation et commensalité*

Bergeaud-Blackler, F. (2014). « L'école au défi de l'espace alimentaire halal ». *Histoire, monde et cultures religieuses*. N° 32(4), p. 103-118. <https://doi.org/10.3917/hmc.032.0103>

Comoretto, G. (2015). *Manger entre pairs à l'école : synchronisme et complémentarité des processus de socialisation*, Thèse de sociologie, Université de Versailles-Saint-Quentin.

Comoretto, G., Lhuissier, A. et Maurice, A. (2020). *Quand les cantines se mettent à table... Commensalité et identité sociale*. Educagri éditions, coll. Sciences en partage, 162 p.

Guillonnet, V. et Nouvian, C. (2010). « Le poisson dans la restauration scolaire. Nos enfants mangent-ils des espèces menacées ? » Rapport de l'association *Bloom*. <https://bloomassociation.org/download/Rapport%20Long%20Cantine%20FR.pdf>

IRi. (2022, novembre). « Restauration hors domicile : quels consommateurs, quelles pratiques et quelles attentes ? » Rapport FranceAgriMer. <https://www.franceagrimer.fr/Eclairer/Etudes-thematiques/Consommation/Restauration-hors-domicile-quels-consommateurs-quelles-pratiques-et-quelles-attentes>

Prud'homme, L. Question écrite n°42414 - Assemblée nationale. <https://questions.assemblee-nationale.fr/q15/15-42414QE.htm>

- *Travail en restauration collective*

Dondeyne, C. (2016). *Les cuisines du capitalisme : l'industrialisation des services de restauration collective*. Éditions du Croquant, 270 p.

Perrenoud, M. (2021). « La représentation des cuisiniers de collectivité. De la culture populaire audiovisuelle à leur propre communication ». *Questions de communication*. N°39(1), p. 79-96. <https://doi.org/10.4000/questionsdecommunication.25289>

Perrenoud, M. et Rommelaere, P.-Y. (2021). *Une autre cantine est possible. Pour en finir avec dix idées reçues sur la cuisine de collectivité*. Éditions du Croquant, 148 p.

- *Structure de l'offre en restauration collective*

Brand, C. (2012). « Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs ». *Pour*. N°215-216(3), p. 275-283. <https://doi.org/10.3917/pour.215.0275>

Chachignon, M. (1993). *Bon appétit les enfants ! Histoire de la restauration scolaire des origines à nos jours*. Éditions UPRM, 349 p.

Cnesco. (2017a). *Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. Rapport du Cnesco, 36 p. <https://www.cnesco.fr/qualite-vie-ecole/restauration-scolaire/>

Mathé, T. et Francou, A. (2014). « La restauration commerciale au travail conforte le modèle alimentaire français ». *Cahier de recherche du CREDOC*. N°317.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (2020). « La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française ». <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>

PAM. (2022). « Situation de l'alimentation scolaire dans le monde 2022 ». Rapport du programme alimentaire mondial. <https://www.wfp.org/publications/state-school-feeding-worldwide-2022>

Williot, J.-P. et Fumey, G. (2021). « Se restaurer hors du foyer ». *Histoire de l'alimentation*. Presses Universitaires de France, p. 64-80. <https://www.cairn.info/histoire-de-l-alimentation--9782715406834-p-64.htm>

C. Géographie scolaire, bien-être et alimentation des enfants

Audren, G. et Baby-Collin, V. (2017). « Ségrégation socio-spatiale et ethnicisation des territoires scolaires à Marseille ». *Belgeo*. N°2-3, 17 p. <https://journals.openedition.org/belgeo/18726>

Bacro, F., Guimard, P., Florin, A., Ferrière, S. et Gaudonville, T. (2017). « Bien-être perçu, performances scolaires et qualité de vie des enfants à l'école et au collège : étude longitudinale ». *Enfance*, N° 2017(1), p. 61-80. <https://doi.org/10.3917/enf1.171.006>

Coudronnière, C., Bacro, F., Guimard, P. et Florin, A. (2015). « Quelle conception de la qualité de vie et du bien-être chez des enfants de 5 à 11 ans ? » *Enfance*, N° 2(2), p. 225-243. <https://doi.org/10.3917/enf1.152.0225>

- Cnesco. (2017b). *L'école française propose-t-elle un cadre de vie favorable aux apprentissages et au bien-être des écoles? Dossier de synthèse*. Rapport du Cnesco. <https://www.cnesco.fr/qualite-vie-ecole/>
- éduscol. (2023). « Éducation prioritaire - repères historiques ». Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse - Direction générale de l'enseignement scolaire. <https://eduscol.education.fr/3568/education-prioritaire-reperes-historiques>
- François, J.-C. et Poupeau, F. (2008). *Le sens du placement*. Raisons d'agir, coll. Cours et travaux, 228 p. <https://shs.hal.science/halshs-00355734>
- Grenet, J. et Souidi, Y. (2021). « Secteurs multi-collèges à Paris : quel bilan après trois ans ? ». Note de l'Institut des Politiques Publiques, n°62. <https://www.ipp.eu/wp-content/uploads/2021/02/n62-notesIPP-fevrier2021.pdf>
- Guérin, H. et Thibaut, J.-P. (2008). « Le développement des représentations sur les aliments chez l'enfant de 4 à 12 ans ». *Enfance*, N° 60(3), p. 251-260. <https://doi.org/10.3917/enf.603.0251>
- Guillot, J. et de Rivet, S. (2022). « La très inégale répartition sociale des élèves dans l'enseignement privé et le public ». *Libération*. https://www.liberation.fr/societe/la-tres-inegale-repartition-sociale-des-eleves-dans-lenseignement-privé-et-le-public-20221018_FJPH6NUK6JHNTEPOWB6WGBZ27U/
- Nourrisson, D. (2004). « Manger à l'école : une histoire morale ». *Food and History*. N°2(1), p. 227-240. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.2.300279>
- OECD. (2019). « Regards sur l'éducation 2019 : Les indicateurs de l'OCDE ». Rapport. https://www.oecd-ilibrary.org/education/regards-sur-l-education-2019_6bcf6dc9-fr
- Rocher, T. (2023). « Indice de position sociale (IPS) : actualisation 2022 ». *DEPP*. Document de travail. <https://www.education.gouv.fr/media/154733/download>
- Thébaud, F. (2021). « L'éducation des mères par la puériculture ». *Quand nos grand-mères donnaient la vie : La maternité en France dans l'entre-deux-guerres*. Presses universitaires de Lyon, p. 117-147. <https://doi.org/10.4000/books.pul.15194>

D. Géographie rurale et régionale

- *Espace rural et changement social*

Agnoux, P. (2022). « La tyrannie des « savoir-être » : sélection scolaire et construction des féminités populaires en milieu rural ». *Formation emploi*. N° 159(3), p. 97-113. <https://doi.org/10.4000/formationemploi.10864>

Amsellem-Mainguy, Y. (2023). *Les filles du coin : vivre et grandir en milieu rural*. Presses de Sciences Po, 2^{ème} édition enrichie, 188 p.

Béteille, R. (1981). *La France du vide*. Librairies techniques, coll. Géographie économique et sociale, 252 p.

Béteille, R. (1994). *La crise rurale*. Presses universitaires de France, coll. Que sais-je ?, 127 p. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k4805031t>

CGET. (2014). « Qualité de vie, habitants, territoires ». Note de l'Observatoire des Territoires. <https://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/kiosque/rapport-2014-qualite-de-vie-habitants-territoires>

Groupe de sociologie rurale du CNRS et Duplex, J. (dir.). (1968). *Atlas de la France rurale*. Armand Colin.

Kayser, B. (1990). *La renaissance rurale : sociologie des campagnes du monde occidental*. Armand Colin, 316 p.

Mendras, H. (1965). « L'étude comparée du changement dans les sociétés rurales françaises ». *Revue française de sociologie*. N°6(1), p. 16-32. <https://doi.org/10.2307/3319367>

Renahy, N. (2010b). *Les gars du coin : enquête sur une jeunesse rurale*. La Découverte, 285 p.

Reversé, C. (2022). « Incertitude, instabilité et exploitation : le rapport à l'emploi des jeunes ruraux non diplômés ». *Trajectoires et carrières contemporaines : nouvelles perspectives méthodologiques*. Céreq, p. 351-361. <http://books.openedition.org/cereq/1789>

- *Catégorisation de l'espace*

Aragau, C. (2013). « Le bassin de vie, un territoire porteur de ruralité aux marges de l'Île-de-France ». *Norois*. N°229, p. 7-20. <https://doi.org/10.4000/norois.4807>

Grataloup, C. (2004). « Centre/Périphérie ». *Hypergéométrie*. <https://hypergeo.eu/centre-peripherie/>

Hervieu, B. et Hubert, B. (2009). *Sciences en campagne*. Éditions de l'Aube, 400 p.

Laferté, G. (2014). « Des études rurales à l'analyse des espaces sociaux localisés ». *Sociologie*. N°5(4), p. 423-439. <https://doi.org/10.3917/socio.054.0423>

Laidin, C. (2016). « Le rural, cet espace périphérique ? » *ESO Travaux et Documents*. N°41, p. 39-46.

Perrier-Cornet, P. (2002). *Repenser les campagnes*. Éditions de l'Aube-DATAR, 280 p.

Plet, F. (2003). « La géographie rurale française : quelques jalons ». *Sociétés contemporaines*. N°49-50(1-2), p. 85-106. <https://doi.org/10.3917/soco.049.0085>

Rougé, L. (2023). « Périphéries urbaines et écologie populaire ». *Espaces et sociétés*. N°188(1), p. 179-186. <https://doi.org/10.3917/esp.188.0179>

Rougé, L. et Aragau, C. (2019). « Appropriations, partages et fabrications de l'espace public. Vers un périurbain plus convivialiste ? ». *Revue du MAUSS*. N°54(2), p. 307-319. <https://doi.org/10.3917/rdm.054.0307>

- *Espace normand*

Beauvais, F. (2021). *Approches géographiques et agro-climatologiques des conséquences du changement climatique sur l'agrosystème céréalier de Normandie : constat et étude d'impact prospective appliqués au blé tendre d'hiver*. Thèse de géographie, Université de Caen Normandie. <https://theses.hal.science/tel-03537778>

Bermond, M. (2004). *Agriculture, familles, exploitations en Normandie au début du XXIème siècle : produire et se reproduire dans la crise : éléments de géographie sociale*. Thèse de géographie, Université de Caen. <https://www.theses.fr/2004CAEN1397>

Brouard-Sala, Q. (2021). *Déclin et attractivité des bourgs et des petites villes dans les espaces ruraux de Galice, de Normandie et du Sud-Ouest de l'Angleterre*. Thèse de géographie, Université de Caen Normandie. <https://www.theses.fr/2021NORMC015>

Brouard-Sala, Q. et Esnault, M. (2021). « Le paradoxe de la pauvreté : un phénomène à la fois diffus et concentré. » *Atlas social de Caen*. <https://atlas-social-de-caen.fr/index.php?id=700>

Collette, L. (2016). *Changement social et mobilités résidentielles en milieu périurbain et rural. Le rôle des politiques et acteurs locaux dans le département de la Manche*. Mémoire de Master 1 Géographie, Université de Caen Normandie. <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01831930>

Girardin, A. (2020). *(Re)produire la ville à l'heure néolibérale : à la recherche de la valeur urbaine : comparaison croisée de quatre anciens quartiers industriels Français (Caen, Le Havre) et Allemands (Leipzig, Dresde)*. Thèse de géographie, Normandie Université. <https://theses.hal.science/tel-03169402>

Graby, A. (2023). *Maintien du commerce alimentaire en milieu rural et interventions des collectivités locales. Exemple de communes normandes de moins de 1 000 habitants*. Thèse de géographie, Université de Caen Normandie. <https://www.theses.fr/s196173>

Guillemin, P. (2020). *Les mondes légumiers et maraîchers en Normandie : hétérogénéité sociale et renouvellement de filières agricoles et alimentaires*. Thèse de géographie, Université de Caen Normandie. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03121125>

Madeline, P. (1996). *Aides communautaires et développement rural régional en Basse-Normandie, Galice, Irlande*. Thèse de géographie, Université de Caen. <https://www.theses.fr/1996CAEN1214>

Marie, M. (2009). *Des pratiques des agriculteurs à la production de paysage de bocage : étude comparée des dynamiques et des logiques d'organisation spatiale des systèmes agricoles*

laitiers en Europe (Basse-Normandie, Galice, Sud de l'Angleterre). Thèse de géographie, Université de Caen. <https://www.theses.fr/2009CAEN1573>

Preux, T. (2019). *De l'agrandissement des exploitations agricoles à la transformation des paysages de bocage : analyse comparative des recompositions foncières et paysagères en Normandie*. Thèse de géographie, Université de Caen Normandie. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02460556>

Rivière, J. (2009). *Le pavillon et l'isoloir. Géographie sociale et électorale des espaces périurbains français (1968-2008). À travers les cas de trois aires urbaines moyennes (Caen, Metz et Perpignan)*. Thèse de géographie, Université de Caen. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00460099/document>

Verove, M. (2023). *La mise à distance des exilés dans les Centres d'Accueil et d'Orientation par les politiques d'action sociale. Une géographie sociale des formes d'accueil et des conditions de vie des « migrants » en Normandie*. Thèse de géographie, Université de Caen Normandie. <https://www.theses.fr/2023NORMC001>

E. Gouvernance et dimension politique de l'alimentation

- *Projets alimentaires de territoire et développement*

Banzo, M., Corade, N. et Lemarié-Boutry, M. (2022). « Que se cache-t-il derrière le T des PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) ? Une analyse à partir de trois projets néo aquitains ». *Économie rurale*. N°382(4), p. 95-110. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10702>

Darrot, C., Maréchal, G. et Bréger, T. (2019b). « Rapport sur les Projets Alimentaires Territoriaux (P.A.T.) en France : État des lieux et analyse. ». Rapport Agrocampus Ouest – Rennes ; Cabinet Territoires et Alimentation – TerrAlim. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02465471>

Loudiyi, S. et Houdart, M. (2019). « L'alimentation comme levier de développement territorial? Réflexions tirées de l'analyse processuelle de deux démarches territoriales ». *Économie rurale*. N°367, p. 29-44. <https://doi.org/10.4000/economierurale.6463>

Maréchal, G., Noel, J. et Wallet, F. (2018). « Les projets alimentaires territoriaux (PAT), entre rupture, transition et immobilisme ? ». *Pour*. N°234-235, p. 261-270.

Maréchal, G. et Wallet, F. (2022). « Comment on fabrique un PAT, et avec qui ? » <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03598486>

Mestre, H. (2021). « Les projets alimentaires territoriaux : entre cadrage et limites de l'action publique alimentaire territoriale. Le cas de l'élaboration du PAT sur l'île d'Oléron ». *Pôle Sud*. N°55(2), p. 71-88. <https://doi.org/10.3917/psud.055.0071>

- Néel, C., Perrin, C. et Soulard, C.-T. (2023). « Construire un projet alimentaire territorial en milieu rural : enjeux et spécificités dans deux pays de l'Hérault ». *Annales de géographie*. N°749-750(1-2), p. 14-37. <https://doi.org/10.3917/ag.749.0014>
- Pionetti, C. (2022). « Brief sur le genre dans les Projets Alimentaires Territoriaux ». Rapport du PNR du Queyras et du groupe de recherche-action sur l'agriculture paysanne. <https://rnp.fr/2022/03/18/un-brief-sur-la-prise-en-compte-du-genre-dans-les-pat/>
- *Rôle des collectivités et de l'État*
- AMF 53. (2012). « Guide juridique de la commande publique de produits locaux. » http://www.amf53.asso.fr/amf53/images/DOC_PDF/Evenements/Actualites/guideachatlocal_v3_.pdf_mars_2012.
- Baujard, B. et Dedeire, M. (2023). « Les intercommunalités et les politiques alimentaires territoriales : essai de typologies de leur sensibilité territoriale dans le département de l'Hérault (France) ». *Annales de géographie*, N° 749-750(1), p. 38-63. <https://doi.org/10.3917/ag.749.0038>
- Baysse-Lainé, A., Perrin, C. et Delfosse, C. (2018). « Le nouvel intérêt des villes intermédiaires pour les terres agricoles : actions foncières et relocalisation alimentaire ». *Géocarrefour*, N°92(4). <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.10417>
- Bissardon, P. et Boulianne, M. (2016). « Gouvernance alimentaire territorialisée. Le cas des collectivités canadiennes ». *Alimentation et proximités*. Éducagri éditions, p. 323-341. <https://doi.org/10.3917/edagri.mundl.2016.01.0323>
- Bodiguel, L., Bréger T., Maréchal, G. et Rochard, C. (2018). « L'action publique en matière d'alimentation locale. Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux. » Rapport pour le PSDR FRUGAL, 99 p. <https://hal.science/hal-01842263/>
- Chevillard, G., Lucas-Gabrielli, V. et Mousques, J. (2018). « "Déserts médicaux" en France : état des lieux et perspectives de recherches ». *L'Espace géographique*. N°47(4), p. 362-380. <https://doi.org/10.3917/eg.474.0362>
- Chevillard, G. et Mousquès, J. (2018). « Accessibilité aux soins et attractivité territoriale : proposition d'une typologie des territoires de vie français ». *Cybergeo*. <https://doi.org/10.4000/cybergeo.29737>
- Darly, S. (2011). « La relocalisation des circuits d'approvisionnement de la restauration collective entre politique régionale et réseaux d'acteurs : le cas de l'action des Chambres d'agriculture et des PNR en Île-de-France ». *Circuits courts*. Éducagri éditions, p. 167-186. http://www.cairn.info/load_pdf.php?ID_ARTICLE=EDAGRI_TRAVE_2011_01_0167&download=1

Décret n° 2019-1344 du 12 décembre 2019 modifiant certaines dispositions du code de la commande publique relatives aux seuils et aux avances. 2019-1344.

Le Bart, C. (2017). « Profils et trajectoires des maires ». *Les Maires : Sociologie d'un rôle*. Presses universitaires du Septentrion, p. 177-207. <https://doi.org/10.4000/books.septentrion.16134>

Marty, P. (2013). *Les appropriations urbaines de la question agricole. Le cas de Brive, de 1945 à 2012*. Thèse de géographie, Université Paris 1. <http://www.theses.fr/2013PA010653>

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*, N°89(2014/1), p. 135-143.

Ohoussa, A. B. et Margetic, C. (2020). « Les communes nouvelles des Mauges et la réorganisation politique locale (département de Maine-et-Loire) ». *L'Espace Politique*. N°39. <https://doi.org/10.4000/espacepolitique.7301>

Pahun, J. (2021). « Les politiques d'approvisionnement local sont-elles favorables aux agriculteurs ? Le contre-exemple de la politique alimentaire de la région Bretagne ». *Pôle Sud*. N° 55(2), p. 19-33. <https://doi.org/10.3917/psud.055.0019>

Chiffolleau, Y., Akermann, G., Paturel, D. et Noël, J. (2023). Des circuits courts à la sécurité sociale de l'alimentation : économies concrètes et récit politique pour la solidarité alimentaire. *Lien social et Politiques*, (90), 310-329. <https://doi.org/10.7202/1105099ar>

Collectif. (2018). *La Cantine des Pyrénées en lutte* (Pratiques utopiques). Éditions Repas.

- *Dimension politique de l'alimentation*

Bonnefoy, S. et Brand, C. (2014). « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire ». *Géocarrefour*. N°89(1-2), p. 95-103. <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.9424>

Brand, C. (2015). *Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée*. Thèse de géographie, Université Grenoble-Alpes.

Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., Michel, L. et Souldard, C.-T. (2021). *Construire des politiques alimentaires urbaines : Concepts et démarches*. Éditions Quæ, 160 p. <http://books.openedition.org/quae/30472>

Caune, H., Frisque, F. et Persico, S. (2023). « La politisation des cantines scolaires en France : visibilité et conflits dans les arènes nationales et locales ». *Lien social et Politiques*. N°90, p. 85-109. <https://doi.org/10.7202/1105090ar>

Fouilleux, È. et Michel, L. (dir.). (2022). *Quand l'alimentation se fait politique(s)*. Presses universitaires de Rennes, 350 p. <https://doi.org/10.4000/books.pur.145975>

Hourcade, R. et McClintock, N. (2023). « L'alimentation, un enjeu de justice sociale : mouvements alimentaires, politiques publiques et inégalités ». *Lien social et Politiques*. N°90, p. 5-34. <https://doi.org/10.7202/1105087ar>

Michel, L. et Soulard, C.-T. (2021). « La fabrique des politiques alimentaires locales en France : réponse aux crises ou usage de la crise ? ». *Pôle Sud*. N°55(2), p. 7-18. <https://doi.org/10.3917/psud.055.0007>

Ndiaye, P. (2020). « Un service public local de l'alimentation, du vin nouveau dans de vieilles outres ? » *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*. Éditions Champ social, coll. Acteurs sociaux, p. 130-146. <https://doi.org/10.3917/chaso.patur.2020.01.0130>

Pahun, J. (2022). « "Manger local" : Canalisation des débats politiques sur l'alimentation en régions. » *Quand l'alimentation se fait politique(s)*, Presses universitaires de Rennes, p. 181-198. <https://doi.org/10.4000/books.pur.146130>

Paturel, D., Ndiaye, P. et Lachaud, P. (2020). « Conclusion. Vers une Sécurité Sociale de l'Alimentation ». *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*. Éditions Champ social, coll. Acteurs sociaux, p. 233-238. <https://doi.org/10.3917/chaso.patur.2020.01.0233>

- *Gouvernance concertée*

Darly, S. (2013). « Relocaliser pour mieux négocier ou négocier pour mieux relocaliser ? Négociations et compromis pour la construction des réseaux locaux de l'approvisionnement des cantines. ». *Sud-Ouest européen*. N°35, p. 31-42. <https://doi.org/10.4000/soe.562>

Darrot, C., Bodiguel, L., Noel, J. et Coutolleau, T. (2019a). « La gouvernance alimentaire à l'échelle d'une agglomération : enjeux et première méthode d'approche ». *Territoires en transition. Construire des partenariats des connaissances et des pratiques innovantes*. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02422270>

Le Bel, P.-M. et Lardon, S. (2022). « Les défis de la gouvernance alimentaire : rapports de force, précarité et participation citoyenne ». *Norois*. N°262(1), p. 7-13. <https://doi.org/10.4000/noroi.11713>

Loudiyi, S. et Lardon, S. (2014). « Agriculture et alimentation urbaines : entre politiques publiques et initiatives locales ». *Géocarrefour*. N°89(1-2), p. 3-10. <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.9362>

Stoker, G. (1998). « Cinq propositions pour une théorie de la gouvernance ». *Revue internationale des sciences sociales*. N°50(1), p. 17-28.

F. Épistémologie, méthodologie et ouvrages généraux

- *Alimentation*

- Bensaïd, G. (1972). « Josué de Castro, Géopolitique de la faim ». *Revue Tiers Monde*. N° 13(50), p. 450-451
- Bessiere, J. et Tibère, L. (2011). « Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées ». *Anthropology of food*. N°8. <https://journals.openedition.org/aof/6759>
- Borzakian, M., Fumey, G. et Raffard, P. (2016). « Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué ? ». *Anthropology of food*. N°11. <https://doi.org/10.4000/aof.8052>
- Cardon, P., Depecker, T. et Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin, 238 p. <https://doi.org/10.3917/arco.cardo.2019.01>
- Delfosse, C. (2019). « L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux ». *L'Information géographique*. N°83(4), p. 34-54.
- Dion, G. (1953). « De Castro, Josué, *Géopolitique de la faim* », *Relations industrielles*, N°4(8), p. 411-413. <https://doi.org/10.7202/1022931ar>
- Etienne, G. (1970). « Roger Livet, *Géographie de l'alimentation* ». *Revue Tiers Monde*. N°11(42), p. 613-614.
- Hochedez, C. et Le Gall, J. (2016). « Justice alimentaire et agriculture : introduction ». *Justice spatiale - Spatial justice*. N°9, 31 p. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01342994>
- Kayser, B. (1972). « Roger Livet, *Géographie de l'alimentation* ». *Études rurales*. N°45(1), p. 164-165.
- Le Velly, R. et Soulard, C. (2020). « Alimentation ». *Dictionnaire des politiques territoriales*. Presses de Sciences Po, 2^{ème} édition, p. 34-39. <https://www.cairn.info/dictionnaire-des-politiques-territoriales--9782724626001-page-34.htm>
- Leitão, A. L. E. (2022). « La place de l'alimentation dans la pensée géographique : une analyse à partir de Max Sorre et de Josué de Castro ». *Confins*. N°54. <https://doi.org/10.4000/confins.44669>
- Pitaud, P. (2021). « L'alimentation, un « fait social total » ». *À table, les vieux ! Éres*, p. 7-24. <https://doi.org/10.3917/eres.pitau.2021.01.0007>
- Pitte, J.-R. (1986). *Hommes et paysages du châtaignier en Europe de l'Antiquité à nos jours*. Thèse de géographie, Université Paris 4. <https://www.theses.fr/1986PAo40021>
- Poulain, J.-P. (2017a). « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food Studies. Les deux chemins d'une thématization scientifique ». *L'Année sociologique*. N°67(1), p. 23-46. <https://doi.org/10.3917/anso.171.0023>

Poulain, J.-P. (2017b). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. PUF, 4^{ème} édition, 320 p.

Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. (2006). *Sociologie de l'alimentation*. La Découverte, coll. Repères, 128 p. <https://doi.org/10.3917/dec.regni.2009.01>

Slocum, R., Cadieux, K. V. et Blumberg, R. (2016). « Solidarité, espace et « race » : vers des géographies de la justice alimentaire ». *justice spatiale | spatial justice*. N°9, 40 p.

Sorre, M. (1952). « La géographie de l'alimentation ». *Annales de géographie*. N°61(325), p. 184-199. <https://doi.org/10.3406/geo.1952.13393>

- *Épistémologie générale*

Anzalone, G., Barral, S. et Pinaud, S. (2020). « Développer une sociologie économique qui permette d'ouvrir l'espace des possibles. Entretien avec Ronan Le Velly ». *Revue Française de Socio-Économie*. N° 24(1), p. 189-199.

Bavoux, J.-J. (2009). « Qu'est-ce que la « nouvelle géographie » ? » *La géographie*. Armand Colin, 2^{ème} édition, p. 134-152. <https://doi.org/10.3917/arco.bavou.2009.01.0134>

Blanchon, D., Moreau, S. et Veyret, Y. (2009). « Comprendre et construire la justice environnementale. ». *Annales de géographie*. N°665-666(1-2), p. 35-60. <https://doi.org/10.3917/ag.665.0035>

Filippi, M., Wallet, F. et Polge, É. (2018). « L'école de la proximité : naissance et évolution d'une communauté de connaissance ». *Revue d'Économie Régionale Urbaine*. N°5, p. 939-966.

Halbwachs, M. (1912). *La classe ouvrière et les niveaux de vie : recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*. Thèse de doctorat, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5828194c>

Jourdain, A. et Naulin, S. (2019). « Théorie de l'espace social ». *La sociologie de Pierre Bourdieu*. Armand Colin, 2^{ème} édition, p. 99-125. <https://www.cairn.info/la-sociologie-de-pierre-bourdieu--9782200624040-p-99.htm>

Renahy, N. (2010a). « Classes populaires et capital d'autochtonie. Genèse et usages d'une notion ». *Regards Sociologiques*. N°40, p. 9-26.

Reynaud, A. (1981). *Société, espace et justice*. Presses Universitaires de France, 264 p. <https://doi.org/10.3917/puf.reyna.1981.01>

Wendling, T. (2010). « Us et abus de la notion de fait social total. Turbulences critiques ». *Revue du MAUSS*. N°36(2), p. 87-99. <https://doi.org/10.3917/rdm.036.0087>

Zaninetti, J.-M. et Mathewson, K. (2016). « La contribution singulière de Carl Sauer à l'émergence d'une sensibilité écologique en géographie ». *Manifeste pour une*

géographie environnementale. Presses de Sciences Po, p. 205-226. <https://doi.org/10.3917/scpo.chart.2016.01.0205>

- *Géographie sociale*

Bautès, N., Bonny, Y. et Gouëset, V. (dir.). (2017). *L'espace en partage : Approche interdisciplinaire de la dimension spatiale des rapports sociaux*. Presses universitaires de Rennes, 360 p. <https://doi.org/10.4000/books.pur.140807>

Bautès, N. et Marie dit Chirot, C. (2012). « Pour une géographie sociale de l'action ». *Carnets de géographes*. N°4, 17 p. <https://doi.org/10.4000/cdg.982>

Blanchard, S., Estebanez, J. et Ripoll, F. (2021). « Pourquoi une géographie sociale ? ». *Géographie sociale*. Armand Colin, p. 15-32. <https://www.cairn.info/geographie-sociale--9782200627355-p-15.htm>

Darly, S. et Tillous, M. (2022). « Les étudiant-es de l'université populaire ne sont pas celles qu'on croit ». *Carnets de géographes*, N°16. <https://doi.org/10.4000/cdg.7676>

Frémont, A. (1976). *La région, espace vécu*. Presses universitaires de France, coll. SUP, 223 p.

Frouillou, L. (2015). *Les mécanismes d'une ségrégation universitaire francilienne : carte universitaire et sens du placement étudiant*. Thèse de géographie, Université Paris 1. <https://www.theses.fr/2015PA010640>

Hérin, R. (1986). « Une géographie des rapports sociaux ». *L'Espace géographique*. N°15(2), p. 108-110. <https://doi.org/10.3406/spgeo.1986.4119>

Labussière, O. et Aldhuy, J. (2012). « Le terrain ? C'est ce qui résiste. Réflexion sur la portée cognitive de l'expérience sensible en géographie ». *Annales de géographie*. N°687-688(5-6), p. 583-599. <https://doi.org/10.3917/ag.687.0583>

Ripoll, F. et Veschambre, V. (2013). « L'appropriation de l'espace : une problématique centrale pour la géographie sociale ». R. Séchet (dir.), *Penser et faire la géographie sociale : Contribution à une épistémologie de la géographie sociale*. Presses universitaires de Rennes, p. 295-304. <https://doi.org/10.4000/books.pur.1923>

Rochefort, R. (1963). « Géographie sociale et sciences humaines ». *Bulletin de l'Association de géographes français*. N°314, p. 18-32.

Séchet, R. et Veschambre, V. (2013). « Introduction générale ». *Penser et faire la géographie sociale : Contribution à une épistémologie de la géographie sociale*. Presses universitaires de Rennes, p. 7-24. <https://doi.org/10.4000/books.pur.365>

Veschambre, V. (2013). « Penser l'espace comme dimension de la société : Pour une géographie sociale de plain-pied avec les sciences sociales. » R. Séchet (dir.), *Penser et faire la géographie sociale : Contribution à une épistémologie de la géographie sociale*. Presses universitaires de Rennes, p. 211-227. <https://doi.org/10.4000/books.pur.381>

- *Méthodologie*

Brunet, R. (1980). « La composition des modèles dans l'analyse spatiale ». *L'espace géographique*. N°4, p. 253-265.

Fougerouse, J. (2014). *Le droit administratif en schémas*. Éditions Ellipses, 3^{ème} édition, 320 p.

Grawitz, M. (2001). *Méthodes des sciences sociales*. Dalloz, 11^{ème} édition, 1019 p.

Grémy J.P. et Le Moan M.J. (1977). « Analyse de la démarche de construction de typologies dans les sciences sociales ». *Informatique et Sciences Humaines*. N°35, 75 p.

Kaufmann, J.-C. (2016). *L'entretien compréhensif*. Armand Colin, 4^{ème} édition, coll. 128, 128 p.

Loubet del Bayle, J. L. (1978). *Introduction aux méthodes des sciences sociales*. Privat, 235 p.

Vigour, C. (2005). *La comparaison dans les sciences sociales : pratiques et méthodes*. La Découverte, coll. Repères, 336 p. <https://doi.org/10.3917/dec.vigou.2005.01>

- *Dictionnaires*

Bailly, A., Ferras, R. et Pumain, D. (dir.). (1995). *Encyclopédie de géographie*. Economica, 2^{ème} édition, 1167 p.

Brunet, R., Ferras, R. et Théry, H. (1993). *Les mots de la géographie, dictionnaire critique*. RECLUS-La Documentation Française, 3^{ème} édition, 470 p.

Lévy, J. et Lussault, M. (2003). *Dictionnaire de la géographie*. Belin, 1034 p.

- *Autres ouvrages*

Clochard, O. (dir.). (2017). *Atlas des migrants en Europe : approches critiques des politiques migratoires*. Armand Colin, 173 p.

Hugo, V. (1875). *Actes et paroles. Pendant l'exil, 1852-1870*. Éditeur M. Lévy frères, Paris, 537 p. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86264203>

Le Bras, H. et Todd, E. (2013). *Le Mystère français*. Seuil, 336 p.

G. Titres de presse consultés

- *Presse régionale*

Ouest-France <https://www.ouest-france.fr/>

Paris-Normandie <https://www.paris-normandie.fr/>

La Voix le Bocage <https://actu.fr/la-voix-le-bocage/>

La Manche Libre <https://www.lamanchelibre.fr/>

Le Perche <https://actu.fr/le-perche/>

Grand Format <https://grand-format.net/>

- *Presse spécialisée*

Le Cuisinier, magazine des cuisiniers en collectivité <https://www.lecuisinier.fr/>

Restauration collective <https://www.restauration-collective.com/>

Neo Restauration <https://www.neorestauration.com/>

La Gazette des Communes <https://www.lagazettedescommunes.com/>

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Trois modes de gestion de la restauration collective _____	31
Figure 2 : Entreprises chargées de l'accueil des réfugié-es dans les CRA _____	32
Figure 3 : Part des restaurants selon leur gestion et leur secteur _____	33
Figure 4 : Distribution des filières de consommation de la RHD _____	34
Figure 5 : Caractéristiques des différentes restaurations scolaires _____	35
Figure 6 : Seuils des marchés publics de fourniture _____	36
Figure 7 : Schéma des acteurs de la restauration scolaire _____	42
Figure 8 : Captures d'écran des profils sociaux de Guillaume le Cantinier <i>@le.cantinier</i> ____	44
Figure 9 : Captures d'écran du compte <i>TikTok</i> de <i>@raknor50</i> _____	44
Figure 10 : Captures d'écran du compte <i>TikTok</i> de Jean-Paul Terrusse, <i>@chef.jean_paul.terrusse</i> _____	45
Figure 11 : Nombre de repas en restauration scolaire selon le mode de gestion et le niveau scolaire _____	48
Figure 12 : Deux modes d'organisations de la restauration scolaire _____	52
Figure 13 : Schéma de la marche en avant de la cuisine Louise Legrand (15) _____	53
Figure 14 : Organisation des flux alimentaires dans un restaurant scolaire pour la norme HACCP _____	54
Figure 15 : Le déjeuner des enfants pauvres à Guernesey chez V. Hugo _____	56
Figure 16 : Illustration d'un repas pris à l'école v. 1900 _____	57
Figure 17 : Photographie d'un restaurant scolaire dans la Sarthe en 1950 _____	59
Figure 18 : Mesures légales cadrant la restauration scolaire de la fin du XIXe siècle à 2021	60
Figure 19 : Évolution du nombre d'enfants bénéficiant d'une restauration scolaire ____	62
Figure 20 : Les sociologies de l'alimentation _____	83
Figure 21 : Chronologie des politiques publiques engagées pour la restauration scolaire depuis 2007 _____	88
Figure 22 : Années de publication des travaux sur la restauration scolaire mobilisés ____	90
Figure 23 : Espaces enquêtés dans la littérature scientifique _____	91
Figure 24 : Auteurs et autrices mobilisés par la bibliométrie et espaces d'études le cas échéant _____	92
Figure 25 : Type d'approvisionnement recherché dans les services de restauration collective ou scolaires enquêtés par la littérature. _____	99
Figure 26 : Problématisation et hypothèses _____	111
Figure 27 : Espace des positions sociales et espace des styles de vie NB : les pratiques se rapprochant de l'alimentation encadrées en jaune par nos soins _____	114
Figure 28 : Index de vulnérabilité à l'insécurité alimentaire dans les IRIS de Caen _____	121
Figure 29 : Articulations entre géographie sociale et justice alimentaire _____	122
Figure 30 : Le retournement démographique dans les espaces ruraux français _____	123
Figure 31 : Espaces non-centraux en France métropolitaine _____	125
Figure 32 : Schéma de positionnement des auteurs et autrices mobilisé-es dans le cadre théorique _____	127

Figure 33 : Combinaison des sources mobilisées par la thèse _____	136
Figure 34 : Combinaison des sources mobilisées par la thèse - 2 _____	137
Figure 35 : Proportion d'élèves qui n'utilisent jamais le service de restauration dans les collèges selon l'origine sociale à la rentrée 2016 _____	140
Figure 36 : Utilisation de produits locaux, frais (non surgelés...), issus de l'agriculture biologique, de saison. _____	141
Figure 37 : Question concernant les approvisionnements dans le questionnaire du Cnesco _____	142
Figure 38 : Part des établissements utilisant des produits bio _____	143
Figure 39 : Part des établissements utilisant des produits locaux _____	143
Figure 40 : Typologie des campagnes françaises à l'échelle des communes de 2017. Zoom sur la Normandie. _____	146
Figure 41 : Typologie de la qualité de vie au croisement des caractéristiques de la population et des cadres de vie offerts par les territoires _____	147
Figure 42 : Variables utilisées avant et après l'ACP _____	149
Figure 43 : Moyennes des variables retenues par département _____	150
Figure 44 : Dendrogramme de la CAH des communes – données 2015 _____	153
Figure 45 : Répartition des communes par types - données 2015 _____	154
Figure 46 : Attributs des centroïdes de classe par variable – données 2015 _____	154
Figure 47 : Typologie des espaces sociaux ; données 2015 _____	156
Figure 48 : Dendrogramme de la CAH des communes – données 2010 _____	157
Figure 49 : Attributs des centroïdes de classe par variable – données 2010 _____	157
Figure 50 : Tableau des évolutions des classes des communes entre 2010 et 2015 _____	158
Figure 51 : Typologie des espaces sociaux ; données 2010 _____	160
Figure 52 : Communes nouvelles créées par département entre 2010 et 2019 (Ohoussa et Margetic, 2020) _____	162
Figure 53 : Carte des EPCI en Normandie en 2018 _____	164
Figure 54 : Espaces non centraux en Normandie et départements limitrophes _____	165
Figure 55 : Correspondance des espaces d'étude aux critères de choix des hypothèses _____	167
Figure 56 : Espaces sociaux et espaces d'étude de la thèse _____	168
Figure 57 : Idéaux-types construits et hypothèses de rattachements _____	170
Figure 58 : Grille d'entretien avec les chef-fes de cuisine _____	173
Figure 59 : Épicerie du restaurant de <i>la primaire Lamarck</i> , Bocage virois (2022) _____	175
Figure 60 : Épicerie de la <i>cuisine centrale Françoise d'Eaubonne</i> , Cotentin (2019) _____	175
Figure 61 : Équipements de cuisson de la cuisine de <i>l'école La Garenne</i> , Perche (2022) _____	176
Figure 62 : Équipements de cuisson du <i>collège Georges Brassens</i> , Perche (2022) _____	176
Figure 63 : Chronologie des confinements et couvre-feux en 2020 _____	181
Figure 64 : Manger à la cantine au temps du protocole sanitaire _____	182
Figure 65 : Schéma d'organisation des flux alimentaires de la restauration scolaire de la ville de Caen en 2016-2017 _____	184

Figure 66 : Proposition de représentation des flux de livraisons pour un fournisseur de la ville de Caen (Esnault, 2016)	186
Figure 67 : Schéma d'organisation des flux alimentaires de la restauration scolaire de la ville de Rennes en 2016-2017 (Esnault, 2017)	187
Figure 68 : Étiquette de traçabilité	188
Figure 69 : Densité des grossistes susceptibles d'approvisionner la restauration scolaire en Normandie	190
Figure 70 : Analyse des approvisionnements de la restauration scolaire enquêtée dans le Cotentin	192
Figure 71 : Schéma méthodologique : partie II, hypothèse H ₁	200
Figure 72 : Les agriculteurs et agricultrices implanté-es dans les espaces ruraux	203
Figure 73 : Le monde urbain et périurbain aisé résidentiel	204
Figure 74 : Le périurbain des classes moyennes	206
Figure 75 : La population employée, importante et fixée dans le réseau des bourgs et villes	207
Figure 76 : Le monde rural ouvrier, industriel et artisanal	209
Figure 77 : Les retraité-es, des préférences pour des aménités rurales et paysagères	210
Figure 78 : Les hauts revenus concentrés dans les périphéries résidentielles des métropoles et des préfecture	212
Figure 79 : Des campagnes jeunes en négatif des retraité-es	213
Figure 80 : Marges et périphéries des départements pour les privé-es d'emploi	214
Figure 81 : Des périphéries vieilles et peu diplômées	216
Figure 82 : Le monde périurbain, monde des actif-ves	217
Figure 83 : La maîtrise du français en Normandie, entre fait urbain, quartiers populaires et zones rurales isolées	220
Figure 84 : Catégories socio-professionnelles des parents par collège en 2019	221
Figure 85 : Indice de position sociale moyen des écoles à la rentrée 2021-2022 Échelle France & Normandie	224
Figure 86 : Indice de position sociale moyen des collèges à la rentrée 2021-2022 Échelle France & Normandie	225
Figure 87 : Effectifs par établissement scolaire à la rentrée 2021	227
Figure 88 : Une croissance de la population scolaire en 1 ^{ère} et 2 ^e couronne périurbaine	228
Figure 89 : Évolution des effectifs scolaires entre la rentrée 2019 et la rentrée 2021	229
Figure 90 : Date de création des écoles et établissements scolaires en Normandie, reflet des dynamiques de peuplement	231
Figure 91 : Densité des RPI en France	232
Figure 92 : Part des écoles privées par département	233
Figure 93 : Part des élèves de l'élémentaire scolarisé-es dans le secteur privé	234
Figure 94 : Une densité des restaurants scolaires corrélée à la population	236
Figure 95 : Part des écoles et lycées possédant un restaurant scolaire par département	237
Figure 96 : Moyenne des tarifs facturés aux parents par type et statut de l'établissement	238

Figure 97 : Répartition des tarifs facturés aux parents par type de tarification _____	239
Figure 98 : Tarifs d'une restauration scolaire à Mortagne-au-Perche _____	241
Figure 99 : Prix facturé en France selon les choix d'approvisionnement _____	242
Figure 100 : Moyenne des tarifs uniques selon le nombre de repas servis _____	243
Figure 101 : Part des établissements utilisant des produits AB par nombre de repas servis _____	244
Figure 102 : Modes de production selon le secteur d'enseignement _____	245
Figure 103 : Mode de production des repas selon le nombre de repas servis _____	245
Figure 104 : Part des produits bio dans les repas selon le mode de production en France _____	246
Figure 105 : Part des produits locaux dans les repas selon le mode de production en France _____	247
Figure 106 : Utilisation de produits AB dans les établissements en éducation prioritaire _____	248
Figure 107 : Utilisation de produits locaux dans les établissements en éducation prioritaire _____	248
Figure 108 : Consommations alimentaires des enfants de 11 ans et moins selon le niveau d'études de leurs parents _____	250
Figure 109 : Consommations alimentaires des adultes de 18 à 79 ans selon le niveau d'études _____	251
Figure 110 : Nombre quotidien moyen de prises alimentaires chez les enfants de 1 à 17 ans _____	253
Figure 111 : Fréquence hebdomadaire de consommation en restaurant scolaire des déjeuners chez les enfants de 3 à 17 ans _____	254
Figure 112 : Indicateurs comparatifs des espaces d'étude _____	255
Figure 113 : Baie d'Écalgrain, La Hague _____	256
Figure 114 : Typologie des communes de la communauté d'agglomération du Cotentin et services enquêtés _____	258
Figure 115 : Restaurants scolaires enquêtés dans le Cotentin _____	260
Figure 116 : Volumes des services enquêtés dans le Cotentin _____	261
Figure 117 : Saint-Martin-des-Besaces (commune déléguée de Souleuvre en Bocage) _____	262
Figure 118 : Typologie des communes de l'intercom de la Vire au Noireau et services enquêtés _____	263
Figure 119 : Restaurants scolaires enquêtés dans le Bocage virois _____	264
Figure 120 : Volumes des services enquêtés dans le Bocage virois _____	265
Figure 121 : Préaux-du-Perche (commune déléguée de Perche-en-Nocé) _____	267
Figure 122 : Typologie des communes du parc naturel régional du Perche et services enquêtés _____	268
Figure 123 : Services enquêtés dans le Perche _____	269
Figure 124 : Volumes des services enquêtés dans le Perche _____	270
Figure 125 : Restaurants scolaires enquêtés et IPS _____	275
Figure 126 : IPS et part de produits de qualité différenciée _____	276
Figure 127 : IPS et position du fournisseur _____	277

Figure 128 : IPS et type de fournisseur _____	277
Figure 129 : Produits de 4e gamme _____	278
Figure 130 : Classification IPS des restaurants enquêtés _____	279
Figure 131 : Flux d’approvisionnement auprès des transformateur-trices _____	280
Figure 132 : Approvisionnements du lycée <i>Maryse Bastié</i> _____	282
Figure 133 : Approvisionnements du collège <i>Marie Laurencin</i> _____	282
Figure 134 : Approvisionnements du collège <i>Barbara Stiegler</i> _____	284
Figure 135 : Approvisionnements de la primaire <i>Lamarck</i> _____	284
Figure 136 : Approvisionnements de l’hôpital <i>Hermione</i> _____	285
Figure 137 : Approvisionnements de la cuisine <i>Françoise d’Eaubonne</i> _____	286
Figure 138 : Système d’acteurs du LP <i>Maryse Bastié</i> _____	289
Figure 139 : Système d’acteurs du collège <i>Marie Laurencin</i> _____	291
Figure 140 : Système d’acteurs du collège <i>Barbara Stiegler</i> _____	293
Figure 141 : Système d’acteurs de la Primaire <i>Lamarck</i> _____	294
Figure 142 : Système d’acteurs de l’hôpital <i>Hermione</i> _____	296
Figure 143 : Système d’acteurs de la cuisine <i>Françoise d’Eaubonne</i> _____	298
Figure 144 : Tableau récapitulatif des systèmes d’acteurs _____	301
Figure 145 : Schéma méthodologique : partie III, hypothèse H ₂ _____	322
Figure 146 : Les dimensions des proximités alimentaires _____	324
Figure 147 : Orientation technico-économique des communes en 2020 _____	327
Figure 148 : Typologie de la production agricole en bio en Normandie et départements voisins _____	328
Figure 149 : Typologie du commerce de gros sur une grille de 5 km _____	330
Figure 150 : Fonctions de transformation alimentaire en Normandie _____	331
Figure 151 : Définitions de la proximité par les chef-fes de cuisine enquêtée-es _____	335
Figure 152 : Les chèvres en visite au restaurant scolaire _____	336
Figure 153 : Les poules de la maternelle <i>La Garenne</i> _____	340
Figure 154 : Approvisionnements de l’école <i>la Garenne</i> _____	341
Figure 155 : Approvisionnements de la cuisine <i>Louise Legrand</i> _____	344
Figure 156 : Approvisionnements de la primaire <i>Renard</i> _____	345
Figure 157 : Menu du mois de mai 2023 de la primaire <i>Renard</i> _____	347
Figure 158 : Approvisionnements du lycée <i>Marcelle Henry</i> _____	348
Figure 159 : Approvisionnements de la primaire <i>Lamarck</i> _____	351
Figure 160 : Mme C dans la presse _____	353
Figure 161 : Approvisionnements du lycée <i>Ford</i> _____	355
Figure 162 : Rampe de service du Lycée <i>Ford</i> présentant les fromages servis _____	356
Figure 163 : Principaux ports de pêche et halles à marée en 2016 _____	361
Figure 164 : Menus de la restauration scolaire de la cuisine <i>Louise Legrand</i> _____	362
Figure 165 : Emballage de poisson surgelé pêché dans l’Atlantique Sud-Est _____	362
Figure 166 : Approvisionnements en poisson frais et surgelé _____	363
Figure 167 : Approvisionnements en fruits et légumes _____	369

Figure 168 : Boucle de rétroaction influençant la recherche d'un approvisionnement de proximité en fruits et légumes _____	370
Figure 169 : Approvisionnements en produits d'épicerie _____	371
Figure 170 : Présentation des fromages sur la rampe de service _____	373
Figure 171 : Approvisionnements en produits laitiers et œufs (BOF) _____	374
Figure 172 : « Blanc d'œuf liquide pasteurisé 1 kg » et extrait de la fiche technique _____	375
Figure 173 : Titres de presse locale à propos du repas végétarien _____	377
Figure 174 : Approvisionnements en produits carnés _____	379
Figure 175 : Article de presse mentionnant les difficultés de la filière viande _____	380
Figure 176 : Nombre de repas moyen et part d'utilisation des produits de "qualité" _____	382
Figure 177 : Utilisation déclarée de produits locaux et taille des services _____	383
Figure 178 : Pommes de terre de 4 ^e gamme _____	389
Figure 179 : Fournisseurs du MIL Perche _____	394
Figure 180 : Affiche pour la journée de consommation des produits locaux _____	400
Figure 181 : Dessin de presse illustrant le travail du collectif à Romainville (93) _____	401
Figure 182 : Schéma méthodologique : partie IV, hypothèse H ₃ _____	414
Figure 183 : Approvisionnements des restaurants enquêtés dans le Cotentin _____	418
Figure 184 : Flux entrants et internes du Cotentin _____	419
Figure 185 : Flux entrants et internes au Bocage virois _____	421
Figure 186 : Approvisionnements des restaurants enquêtés dans le Bocage virois _____	422
Figure 187 : Approvisionnements des restaurants enquêtés dans le Bocage virois - zoom _____	423
Figure 188 : Flux entrants et internes au Perche ornais _____	425
Figure 189 : Approvisionnements des établissements enquêtés dans le Perche _____	426
Figure 190 : Types d'approvisionnement par espace d'étude _____	427
Figure 191 : Caractéristiques des PAT étudiés _____	429
Figure 192 : Extrait des délibérations du conseil communautaire de l'intercom Vire au Noireau du 17 novembre 2022 _____	431
Figure 193 : Actions des PAT des espaces d'enquête concernant la restauration collective _____	433
Figure 194 : Article de la presse départementale illustrant la démarche du <i>collège de l'Erdre</i> _____	438
Figure 195 : Niveau scolaire et part de produits _____	444
Figure 196 : Part de produits et espaces d'études _____	446
Figure 197 : Critères de notation d'un marché de la <i>cuisine Française d'Eaubonne</i> _____	450
Figure 198 : Documents à produire pour répondre au marché de la <i>cuisine Française d'Eaubonne</i> _____	451
Figure 199 : Coupure de presse mentionnant la création d'une régie maraîchère dans le Bocage virois _____	455
Figure 200 : Catalogue d'un GASC à destination de la restauration collective _____	464
Figure 201 : Moyens humains des restaurants enquêtés et utilisation de produits de qualité _____	467

Figure 202 : Réserve sèche de la cuisine centrale de la <i>cuisine Française d'Eaubonne</i> (code 502)	468
Figure 203 : Produits bruts dans une chambre froide du <i>collège Marie Laurencin</i> (code 503)	468
Figure 204 : Trois exemples de tarte au citron : surgelée, élaborée sur place ou faite maison	469
Figure 205 : Moyens financiers des restaurants enquêtés et utilisation de produits de qualité	471
Figure 206 : Niveau d'études du responsable de cuisine et part de produits de qualité	472
Figure 207 : Compilation des caractères des restaurants enquêtés	473
Figure 208 : Marquage des places utilisables selon le protocole sanitaire	477

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	7
Sommaire	13
Table des sigles	15
Introduction générale	19
Partie I – Le service public de l'alimentation dans les espaces non centraux	25
1. La restauration scolaire au cœur des politiques publiques	29
1.1 Définition de l'objet d'étude	30
1.1.1 La restauration collective	30
1.1.2 La restauration scolaire	35
1.1.3 Bien-être et alimentation scolaire	39
1.2 La restauration scolaire aujourd'hui : organisation et modes de consommation	41
1.2.1 Restauration scolaire et système de décision	41
1.2.2 Des enjeux d'approvisionnement confiés à la sphère privée	45
1.2.3 Modes de gestion et concessions	48
1.2.4 Organisation du restaurant	51
1.3 Le développement d'un service public	55
1.3.1 Des politiques menant à la définition d'un objet public	55
1.3.2 La loi EGalim, première à intégrer les produits de « qualité »	62
1.4 Définir les enjeux de la recherche	66
1.4.1 Territoire, proximité et qualité	66
1.4.2 Gouvernance alimentaire et participation des acteurs	68
1.4.3 Le système alimentaire	69
2. Géographie sociale de la restauration scolaire dans les espaces non-centraux	73
2.1 Appréhender l'alimentation des populations comme objet d'un parcours de recherche	74
2.1.1 Préciser ses trajectoires universitaires et personnelles face à son objet d'étude	74
2.1.2 L'intégration à un laboratoire de recherche travaillant sur la dimension rurale des inégalités	77
2.2 L'alimentation, une thématique transversale entre fait culturel et fait social	80
2.2.1 Le fait alimentaire et les sciences sociales au XIXe siècle : une entrée culturelle	80
2.2.2 Années 1990 : émergence d'une approche sociale en géographie de l'alimentation	84

2.3 L’approvisionnement de la restauration scolaire : retour sur une décennie de travaux scientifiques	87
2.3.1 Études de cas et concepts des approvisionnements de la restauration scolaire	89
2.3.2 Les productions scientifiques relatives à la recherche d’approvisionnements de proximité, de qualité et systèmes de décision	94
2.3.3 La restauration scolaire : une alimentation de proximité et de qualité accessible ?	102
2.4 Questionner les choix d’approvisionnement des restaurants scolaires	108
2.4.1 Question de recherche	108
2.4.2 Contribuer à une géographie sociale de l’alimentation	116
2.4.3 Identifier les absences, les enjeux et les pistes de recherche	127
3. Cerner les enjeux de la restauration scolaire en Normandie	135
3.1 Appui statistique à la constitution de l’échantillon d’enquête	138
3.1.1 Choisir les types d’établissements d’enquête	138
3.1.2 Un choix d’espaces d’enquête adossé à une typologie socio-démographique	144
3.1.3 Une proposition de typologie des espaces sociaux de Normandie et limitrophes	148
3.1.4 Une typologie applicable à une autre temporalité ?	157
3.2 Détermination des objets enquêtés	161
3.2.1 Choix des terrains d’étude	161
3.2.2 Trois terrains, entre objectifs représentatifs et trajectoire personnelle	166
3.2.3 Trois idéaux-types de restaurants scolaires comme base comparative	169
3.2.4 Identification des acteurs enquêtés	170
3.2.5 Des entretiens compréhensifs auprès des chef-fes de cuisine	171
3.3 Enquête de terrain et crise sanitaire	177
3.3.1 Accès au terrain principal	177
3.3.2 Un lien permanent au terrain	178
3.3.3 Réflexivité et posture d’enquêtrice dans un milieu genré et hiérarchisé	179
3.3.4 L’obstacle majeur : confinements et protocoles sanitaires	180
3.4 Proposition d’une méthode d’analyse	183
3.4.1 Représenter les organisations spatiales à l’échelle des restaurations scolaires	183
3.4.2 Trois modalités d’origine des flux	187
3.4.3 Les flux à l’échelle régionale : dessiner des modèles d’approvisionnement	191
Conclusion de la première partie	194
Partie II – La restauration scolaire dans trois types d’espaces normands non-centraux. 197	

4. Caractériser les types d'espaces étudiés	201
4.1 Caractéristiques sociodémographiques des populations des terrains d'étude.....	202
4.2 Positionner socialement les écoles, collèges et lycées de Normandie.....	219
4.2.1 Position sociale des établissements scolaires en Normandie.....	219
4.2.2 L'offre de restauration scolaire	226
4.2.3 Tarifs, pratiques d'approvisionnements et origine sociale	237
4.3 Caractéristiques sociales de la consommation alimentaire.....	249
4.3.1 Consommations des enfants et classe sociale des parents	249
4.3.2 Variations régionales de la consommation.....	252
4.3.3 Prises alimentaires chez les enfants	252
4.4 Les espaces d'étude et leurs enjeux	255
4.4.1 Le Cotentin, entre façade maritime touristique et industrie nucléaire	256
4.4.2 Le Bocage virois : un espace agricole aux confins de deux aires d'attraction	261
4.4.3 Le Perche, PNR entre proximité parisienne et déprise démographique.....	266
5. Espace social et pratiques d'approvisionnement	273
5.1 Position sociale et modes d'approvisionnement.....	274
5.1.1 Approche quantitative par l'IPS et les modes d'approvisionnement	274
5.1.2 Modèles d'approvisionnements et IPS	281
5.2 Des acteurs extérieurs engagés pour une transition ?.....	288
5.2.1 Système d'acteurs et IPS inférieur à 90	288
5.2.2 Système d'acteurs et IPS médian.....	292
5.2.3 Système d'acteurs et IPS supérieur à 100	295
5.2.4 Les systèmes d'acteurs, facteurs explicatifs d'inégalités sociales	300
5.3 Des chef-fes engagé-es ?	303
5.3.1 « Pourquoi changer quand tout a toujours fonctionné ? »	303
5.3.2 « Je veux que mes enfants connaissent un monde meilleur »	305
5.3.3 La transition comme une justice ?	308
5.3.4 Les pratiques alimentaires, illustratrices des trajectoires biographiques	311
Conclusion de la deuxième partie	315
Partie III – Qualité et proximité en restauration scolaire	319
6. Confronter proximité et qualité aux pratiques d'approvisionnements	323

6.1 Les systèmes alimentaires en Normandie, quelle diversité ?	324
6.1.1 Qualifier la production agroalimentaire	325
6.1.2 Fonctions alimentaires de transformation et de gros	329
6.2 La proximité et la qualité selon les chef-fes de cuisine	334
6.3 La proximité dans les restaurants des espaces non-centraux normands	339
6.3.1 La proximité, bimodale ?	339
6.3.2 Spatiale, relationnelle, économique : le triptyque de la proximité	345
6.3.3 Une proximité politique activée après les autres dimensions ?	350
7. Justice et approvisionnements de qualité	359
7.1 Une offre inadaptée ?	360
7.1.1 Monopole et besoins de transformation : se fournir en poisson	360
7.1.2 Des légumes normands au menu ?	365
7.1.3 Boulangerie ou plateforme logistique hors région : les produits d'épicerie face à la déconnexion	370
7.1.4 Les produits laitiers, approvisionnement de proximité par les producteur-trices	372
7.1.5 Produits carnés et fonctions de transformations locales	375
7.2 Une inégalité de situations ?	381
7.2.1 Le volume, un problème de taille ?	381
7.2.2 Commander collectivement ?	384
7.2.3 Mettre en commun l'outil de production	386
7.3 Contextes productifs locaux et initiatives privées	388
7.3.1 Mise en commun de l'offre	388
7.3.2 Les outils à destination des cuisinier-es	398
7.3.3 Anticiper la production	401
<i>Conclusion de la troisième partie</i>	<i>407</i>
<i>Partie IV – De la restauration scolaire à un véritable service public de l'alimentation ? .</i>	<i>411</i>
8. Politiques locales, levier de transition ?	415
8.1 Espace d'étude et pratiques d'approvisionnement	416
8.1.1 Le Cotentin : un effet de presqu'île	416
8.1.2 Le Bocage virois : entre position idéale et fronts pionniers	420
8.1.3 Le Perche : un contexte de transition ?	423
8.2 Politiques alimentaires et collectivités territoriales en Normandie	428

8.2.1 L'échelon intercommunal pour une politique publique du quotidien ?	428
8.2.2 Le département aux abonnés absents ?	434
8.2.3 La région Normandie, acteur majeur de la « relocalisation » des repas des lycées	440
9. Une gouvernance alimentaire systémique ?	447
9.1 Commande publique, épreuve ou levier ?	448
9.1.1 Répondre à un marché pose toujours problème aux fournisseurs	448
9.1.2 Innover pour créer un service public de l'alimentation ?	453
9.2 La loi EGalim peut-elle aboutir à une restauration scolaire plus juste ?	457
9.2.1 Une loi sans moyens ?	457
9.2.2 Végétaliser l'alimentation ?	459
9.2.3 Quand la législation est injuste	462
9.3 Qualité des moyens et qualité dans l'assiette	466
9.3.1 Qualité des moyens humains	466
9.3.2 Qualité des moyens financiers	470
9.4 Résister face aux crises : un système à bout de souffle ?	475
9.4.1 Crise du coronavirus : quelles réponses du système ?	475
9.4.2 Inflation alimentaire et force de la proximité	477
9.4.3 Crises agricoles et crises écologiques	479
Conclusion de la quatrième partie	485
Conclusion générale	489
Bibliographie thématique	499
A. Système alimentaire	499
B. Restauration collective	505
C. Géographie scolaire, bien-être et alimentation des enfants	509
D. Géographie rurale et régionale	510
E. Gouvernance et dimension politique de l'alimentation	513
F. Épistémologie, méthodologie et ouvrages généraux	517
G. Titres de presse consultés	520
Table des figures	522
Table des matières	529

Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non-centraux : l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation.

Mots-clés : Système alimentaire, géographie rurale, inégalités sociales, restauration scolaire

Cette thèse s'intéresse aux évolutions des pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire (1 milliard de repas par an pour 12 millions d'élèves). La restauration scolaire présente de forts enjeux (santé publique, développement durable, éducation alimentaire etc.), renforcés par la loi EGalim, encourageant les collectivités à s'approvisionner à 50 % en produits de qualité depuis le 1^{er} janvier 2022. Nous identifions trois axes de recherche – une dimension sociale, le lien à l'offre locale, et le rôle des politiques publiques – pour répondre aux questionnements engendrés par les évolutions de la demande de la restauration scolaire face aux mutations du système alimentaire. Cette recherche s'inscrit dans le cadre théorique de la géographie sociale et de la justice alimentaire. Alors que les différentes études sur l'alimentation privilégient les pôles urbains, cette thèse sur la restauration scolaire en Normandie place les espaces non centraux au cœur de la réflexion. Trois terrains d'études en Normandie occidentale (Cotentin, Bocage virois, Perche) aux caractéristiques différentes permettent de tester les hypothèses sur la recherche de qualité pour les repas de la restauration scolaire et sur le fonctionnement de systèmes alimentaires locaux. La comparaison des espaces d'études s'appuie sur une méthodologie mixte : des entretiens auprès des chef-fes de cuisine sont confrontés à un travail d'analyse et de cartographie de plusieurs bases de données (CNESCO, INSEE, INCA, ministère de l'Éducation Nationale).

Supplying school catering in non-central spaces: the example of Normandy. Contribution to a food social geography.

Keywords: Food systems, rural geography, social inequalities, school catering

This thesis looks at changes in supply practices in school catering (1 billion meals a year for 12 million pupils). School catering is a major issue (public health, sustainable development, food education, etc.), reinforced by the EGalim law, which encourages local authorities to source 50% of their supplies from quality products since the 1st of January 2022. We have identified three lines of research - a social dimension, the link to local supply, and the role of public policies - to answer the questions raised by shifts in demand for school catering in the face of changes in the food system. This research falls within the theoretical framework of social geography and food justice. While numerous studies on food focus on urban centers, this thesis on school catering in Normandy places non-central areas at the heart of the debate. Three study areas in western Normandy (Cotentin, Bocage virois, Perche) with distinct characteristics are used to test hypotheses about the pursuit of quality in school meals and the mechanisms of local food systems. The comparison of study areas is based on a mixed methodology: interviews with chefs are combined with analysis and mapping of several databases (CNESCO, INSEE, INCA, Ministry of Education).