



HAL
open science

PSDR4 SYAM - A la recherche des Systèmes alimentaires du milieu

Carole Chazoule, Ronan Le Velly, Mathieu Désolé, Stéphane Fournier, L.
Joyet, Françoise Molegnana, J.L. Paris, Laurent Trognon

► **To cite this version:**

Carole Chazoule, Ronan Le Velly, Mathieu Désolé, Stéphane Fournier, L. Joyet, et al.. PSDR4 SYAM - A la recherche des Systèmes alimentaires du milieu. *Innovations Agronomiques*, 2022, 86, pp.391-404. 10.17180/ciag-2022-vol86-art32 . hal-03702515

HAL Id: hal-03702515

<https://isara.hal.science/hal-03702515>

Submitted on 23 Jun 2022

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

PSDR4 SYAM - A la recherche des Systèmes alimentaires du milieu

Chazoule C.¹, Le Velly R.², Désolé M.¹, Fournier S.², Joyet L.³, Molégnana F.⁴, Paris J.L.⁵, Trognon L.⁶

¹ Isara & Laboratoire d'Etudes Rurales, 23 rue Jean Baldassini, F-69364 Lyon Cedex 07

² Institut Agro - Montpellier SupAgro & UMR Innovation, 2 place Viala, F-34060 Montpellier

³ Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, 23 rue J.Baldassini, F-69364 Lyon Cedex 07

⁴ Comité Auvergne Rhône-Alpes Gourmand, 30 quai de Perrache, F-69002 Lyon

⁵ SIGMA - Institut Pascal, 20 Avenue Blaise Pascal, TSA 62006, F-63178 Aubière Cedex

⁶ UMR Territoires, AgroParisTech, 9 Avenue Blaise Pascal, F-63178 Aubière

Correspondance : cchazoule@isara.fr

Résumé

L'objectif de cet article est de souligner la diversité de nos études de cas. Il est également de montrer comment celle-ci reflètent les processus d'innovation regroupés sous le terme SYAM. Trois parties structurent notre article. Tout d'abord, nous expliquons comment nous avons sélectionné nos études de cas et les critères utilisés pour les choisir. Puis nous mettons en évidence la spécificité de ces systèmes alimentaires innovants ; leurs incertitudes en termes de stabilisation et leur besoin ; l'importance des acteurs intermédiaires ; les processus de qualification et de juste rémunération ; l'importance d'établir une gouvernance partagée. Enfin, nous éclairons les différents freins et leviers liés à ces systèmes. En conclusion, nous mettons en avant les outils disponibles sur le site PSDR4 et montrons comment le projet, en nommant des systèmes méconnus et innovants, favorise aujourd'hui leur développement et une transition vers la durabilité.

Mots-clés : SYAM, Recherche-action, Gouvernance, Innovation, Accompagnement, Territorialisation

Abstract : Towards a better understanding and developing of French mid-tier food supply chains

The objective of this article is to underline the diversity of our case studies. It is also to show how they reflect the innovation processes grouped under the term SYAM. Three parts structure our article. First, we explain how we selected our case studies and the criteria used to choose them. Then we explain the specificity of these innovative food systems: their uncertainties in terms of stabilization and their need; the importance of intermediary actors; the processes of qualification and fair remuneration; the importance of shared governance. Finally, we highlight the different brakes and levers linked to these systems. In conclusion, we focus on the tools available on the PSDR4 site and show how the project, by naming little-known and innovative systems, is now promoting their development and a transition towards sustainability.

Keywords: Alternative food systems, Action-research, Governance, Innovation, Accompanying

Introduction

Le projet PSDR4 SYAM est né de la rencontre d'interrogations portées par des acteurs du développement et des acteurs de la recherche au sujet d'un objet encore peu connu et difficilement identifiable que nous avons nommé « SYAM » pour SYstème Alimentaire du Milieu. Peu avant le dépôt du projet, que ce soit du côté des acteurs impliqués ou encore des chercheurs mobilisés, un même constat avait été partagé au sujet des systèmes alimentaires localisés ou des circuits courts rencontrés en région Auvergne-Rhône-Alpes : un processus de « grossissement de ces circuits » et d'hybridation entre circuits courts et circuits longs était à l'œuvre depuis quelques années (Chazoule et al., 2015). Ce processus peu étudié jusqu'alors méritait que l'on s'y intéresse pour mieux le comprendre mais aussi pour mieux l'accompagner afin d'aider les acteurs de la région à se positionner et à prendre des décisions. Les démarches, que nous voyions alors émerger, posaient de nombreuses questions. Etaient-elles sources de création de valeur ? Etaient-elles réellement possibles de cumuler les avantages des circuits longs et ceux des circuits courts ? Quels en étaient les risques ? Et surtout, comment accompagner de telles initiatives ? Si les circuits courts sont aujourd'hui bien connus, et l'accompagnement des porteurs de projets mieux maîtrisé, ces formes innovantes et complexes nécessitaient d'être observées de près pour répondre à de telles questions.

1. Nos méthodes et notre grille d'observation

Observer ces formes innovantes oui, mais comment observer un objet dont on ne connaît pas les contours ? Comment repérer des SYAM dont on sait seulement qu'ils sont un entre-deux entre deux formes d'organisations, elles, bien connues des systèmes alimentaires ? Face à cette difficulté, nous avons fait le pari qu'une confrontation large avec les démarches innovantes que nous pouvions observer nous permettrait, dans un travail d'aller-retour entre théories et cas concrets, de mieux comprendre et définir notre objet. Dès lors, le choix s'imposait d'adopter une méthodologie inductive donnant une place importante au terrain. Mais comment choisir ces initiatives ? Sur la base de quels critères ? Pour répondre à ces interrogations le recours à la littérature scientifique nous a été d'une grande utilité. En plus des concepts de circuits courts et de circuits longs, de systèmes alimentaires alternatifs et conventionnels, déjà bien connus de notre équipe (Fournier et Touzard, 2014 ; Le Velly, 2017 ; Praly et al., 2014), nous pouvions nous référer également à tout un pan de la littérature américaine autour des travaux sur l'existence d'une « agriculture of the middle » vectrice de « values-based supply chains » (Stevenson et al., 2011 ; Lev et Stevenson, 2011 ; Hardesty et al., 2014). Pour ces travaux, il s'agit d'étudier la création de valeurs permise par l'interconnaissance entre producteurs, intermédiaires et consommateurs et la reconnaissance des qualités environnementales et sociales des produits. Les monographies réalisées par les chercheurs américains nous donnaient également à voir des exemples de ces chaînes hybrides et nous permettaient d'appréhender certaines de leurs caractéristiques (Brives et al., 2017).

C'est donc ainsi que nous avons pu identifier 4 caractéristiques principales nous permettant de cibler les démarches à étudier : (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. Une fois cette liste opérée, nous avons pu sélectionner des cas d'études intéressants en raison de leur proximité avec ces caractéristiques. Bien sûr tous les cas étudiés ne présentaient pas l'ensemble de ces caractéristiques mais tout du moins, cherchaient-ils chacun à s'en approcher. Se confronter au terrain nous a permis de questionner cette liste de caractéristiques et de lui donner un statut particulier. Plutôt que des éléments de définition, les éléments retenus ont été envisagés comme autant de questions. Voit-on véritablement se développer des formes de gouvernance renouvelées dans des circuits impliquant des intermédiaires dominant habituellement les filières ? Les valeurs économiques, sociales et environnementales défendues sont-elles source d'une plus grande pérennité des différents opérateurs ?

1.1 Nos terrains

Nous avons rencontré plusieurs porteurs de démarches : des agriculteurs, des grossistes, des transformateurs, des distributeurs, des collectivités territoriales, des sociétés de restauration collective, des startups susceptibles d'être à l'initiative de ces cas qui nous semblaient être intéressants. Cette première phase nous a permis de décrire brièvement l'histoire et le fonctionnement de diverses initiatives. Puis, au fur et à mesure que nous avançons et que nous rencontrons de nouveaux cas qui venaient questionner notre première liste de critères, nous avons décidé d'approfondir 12 démarches. Celles-ci ont alors été décrites sous formes de fiches standardisées (blog Isara¹ et Site Régional PSDR4²) constituées à partir de l'analyse de plusieurs entretiens réalisés auprès de différents acteurs. Elles sont aujourd'hui regroupées au sein d'un livret présentant l'ensemble des cas étudiés (Chazoule et al., 2020).

Dans notre échantillon, **trois fiches** portent sur la création de filières territoriales de viande de qualité : la fiche consacrée à la filière 100 % Charolais du Roannais, la fiche Eleveurs de Saveurs Iséroises et la fiche sur le Porc Lourd. Dans ces fiches, des producteurs se sont réunis pour élaborer avec des transformateurs et des distributeurs des filières valorisant une viande locale et de qualité supérieure. **Deux fiches** portent sur des plateformes de producteurs : les fiches Recolter et Saveurs du coin³ qui restituent l'expérience de collectifs de producteurs qui ont investi dans une plateforme de distribution et qui commercialisent des produits locaux dans différents débouchés. **Une fiche** porte sur les marchés de gros afin de comprendre leur rôle dans l'établissement de SYAM et cible plus particulièrement celui de Grenoble. **Deux fiches** portent sur des Légumeries, la première AB Epluche, créée par deux agriculteurs et la seconde Lezsaisons, créée par une société de restauration collective. **Trois fiches** mettent en avant une diversité de démarches dont l'objectif est l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective. Il s'agit de la fiche Leztroy tout d'abord qui restitue le cas d'une société de restauration collective régionale particulièrement active dans l'utilisation de produits locaux. Il s'agit ensuite de la Fiche Toque et Sens qui s'appuie sur la stratégie de relocalisation de l'entreprise Sodexo. Et enfin de la fiche des Cuisines mutualisées de l'Isère qui montre le travail fait par le Département pour reprendre la main sur le marché et développer l'achat local pour les restaurants scolaires de ces collèges. Une **dernière fiche** témoigne de la capacité de collectivités territoriales à peser sur le développement de SYAM sur leur territoire. Nous y restituons l'action du Conseil départemental de l'Isère pour le déploiement d'une pole alimentaire.

La plupart des fiches sont structurées de la même façon. Nous commençons par décrire l'histoire du SYAM, en repérant quelques dates clés. Puis, nous décrivons son organisation. Nous y insistons sur la forme de ces circuits complexes allant des producteurs aux consommateurs, sur les enjeux de définition de la qualité, de détermination des prix et de satisfaction des contraintes logistiques. Nous donnons ensuite des éléments sur plusieurs caractéristiques centrales des SYAM : l'ancrage territorial, les valeurs partagées, la qualification des produits et les modes de gouvernance. Enfin, nous cherchons généralement à préciser ce qui nous paraît particulièrement innovant dans le SYAM étudié.

Nous voulons ici souligner deux points. Tout d'abord, il faut retenir que la plupart des démarches que nous avons étudiées étaient liées les unes aux autres (ou faisaient coexister plusieurs initiatives) et qu'un opérateur inscrit dans un SYAM pouvait également être inscrit dans un autre. Ce point est une conséquence de la nature systémique des phénomènes observés. Par exemple, si les plateformes et légumeries Recolter et AB Epluche méritent d'être analysées comme articulant autour d'elles une série d'acteurs dans deux SYAM singuliers, elles sont aussi les acteurs d'autres SYAM que l'on peut identifier si l'on observe la politique du Conseil départemental de l'Isère et de la Communauté d'agglomération du pays voironnais en matière de restauration scolaire. Les histoires des SYAM restituées dans ces fiches se croisent souvent, nous voyons les protagonistes passer de l'une à l'autre. En second lieu, nous tenons

¹ <https://blog.isara.fr/les-outils-innovants-des-syam/>

² <https://www.psdr-ra.fr/BOITE-A-OUTILS/Systemes-alimentaires-du-milieu>

³ La plateforme Saveur du coin a aujourd'hui disparu, suite à un dépôt de bilan en 2018.

à souligner que lorsque nous avons rédigé ces fiches, nous avons volontairement mis l'accent sur des éléments qui nous paraissaient prometteurs en matière de renouvellement des relations entre acteurs des systèmes alimentaires, mais nous avons également souhaité restituer les difficultés rencontrées.

A partir de ces cas plusieurs articles ont été publiés nous permettant de mieux définir ce qui faisait la spécificité de ces démarches (Chazoule et al., 2018 ; Le Velly et al., 2020 ; Fournier et al., 2020). L'enjeu pour nous n'a alors pas tant été de préciser la définition de ce que sont les SYAM que de mettre l'accent sur ce que les partenaires professionnels du projet nommaient également le « faire SYAM ». En d'autres termes, nous avons précisé les processus d'émergence et de consolidation de ces circuits partenariaux territorialisés (Le Velly et al., 2021).

2. Ce que nous apprennent nos enquêtes sur ces expériences de SYAM

Les douze cas étudiés sont relativement hétérogènes, ils n'en sont pas moins une première photographie qui permet d'ouvrir le champ des possibles, de rendre visibles des modes d'organisation originaux expérimentés par des acteurs qui souhaitent aller vers de nouvelles façon de fonctionner. Par là-même, ils nous invitent à ne pas être pessimiste quant aux possibilités de changement et de développement des systèmes alimentaires plus durables. Nous voulons également montrer que la mise en place de SYAM n'est pas un long fleuve tranquille. L'innovation induit de surmonter certains obstacles, de trouver des solutions face à des difficultés inattendues, de réorienter l'action en fonction des apprentissages opérés. Les SYAM que nous présentons ici sont autant d'histoires singulières, marquées par les motivations de leurs promoteurs respectifs, ainsi que par les contraintes et les opportunités qu'ils ont découvertes dans le cours de l'action. Les entendre nous permet de mieux définir les caractéristiques de ces systèmes et les processus à l'œuvre dans leur développement.

2.1 Les SYAM sont des systèmes innovants marqués par des incertitudes et des tâtonnements

Ces incertitudes et tâtonnements concernent en premier lieu les débouchés. Plusieurs initiatives sont ainsi nées en ciblant un débouché précis, mais ont finalement été amenées à en changer. Par exemple, la plateforme Recolter a été créée pour approvisionner les cantines scolaires en produits locaux, mais la faiblesse et l'irrégularité des commandes l'ont ensuite amenée à cibler les restaurateurs traditionnels, les restaurants d'entreprise, les hôpitaux et les maisons de retraite. Saveurs du coin a également tâtonné dans sa stratégie de commercialisation, notamment en essayant puis en abandonnant la mise en place d'un système de paniers. La filière « Porcs lourds » de la Loire a aussi fait face à ce type de difficultés. L'entreprise de salaison qui était à l'origine du projet s'est à un moment retirée, et le lycée agricole de Ressins qui élève les porcs a alors dû se tourner vers une autre entreprise. La trajectoire d'Éleveurs de Saveurs Iséroises est également remarquable. L'initiative est née d'un partenariat avec des boucheries traditionnelles. Mais, pour développer et diversifier leurs débouchés, les producteurs se sont rapidement tournés vers les réseaux de la grande distribution et les acteurs de la restauration collective, publique et privée. Outre la nature changeante des débouchés, plusieurs cas témoignent de la difficulté à se projeter sur une activité pérenne lorsque les clients ne s'engagent pas dans la durée. Ce type d'incertitude est particulièrement cité par les structures créées pour approvisionner la restauration collective (Recolter, AB Epluche). Si certains clients s'efforcent d'engager des relations dans la durée, beaucoup travaillent encore au coup par coup. Cela rend très difficile la réalisation de choix structurels comme l'investissement en matériel ou l'embauche de personnel. Certaines structures peuvent être alors sur- ou sous-dimensionnées, avec une capacité de production qui ne correspond pas aux attentes des marchés ou aux variations de production. Cette incertitude sur les débouchés se couple avec une incertitude sur la nature du produit à offrir. La qualité attendue est dépendante des clients visés et elle peut donc évoluer en fonction des débouchés. Éleveurs de Saveurs Iséroises ne fournit pas exactement la même viande

aux supermarchés que celle qu'il fournissait aux boucheries traditionnelles. La recherche de pérennité économique passe également par des ajustements sur les produits proposés. Ainsi, dans la filière 100% Charolais du Roannais, montée autour de la production de steaks hachés, il était initialement imaginé de transformer toute la bête sous cette forme. Mais cela a amené à ne pas correctement valoriser les morceaux les plus nobles. Les éleveurs ont alors cherché à développer un second marché pour les quartiers arrière des meilleurs bêtes.

L'existence de ces incertitudes et tâtonnements n'est pas anormale. Elle correspond finalement à une situation assez classique d'innovation. Les SYAM ne s'appuient pas sur des modèles de production et de commercialisation bien établis et stabilisés, comme peuvent l'être ceux des filières conventionnelles mais aussi ceux de plus en plus de circuits courts. Leur mise en place passe alors par des essais et des erreurs, des apprentissages chemin faisant. Bien entendu, dire que cette situation n'est pas anormale n'empêche pas qu'elle soit difficile. En particulier, parvenir à un modèle économique pérenne ne se fait pas forcément du premier coup, ni même selon une trajectoire dont les étapes sont connues à l'avance. Dans certains cas, cette recherche de pérennité n'aboutit d'ailleurs pas.

2.2 Les SYAM sont des systèmes où la reprise en main des fonctions d'intermédiaires est centrale

La raison d'être de Saveurs du coin, Recolter et AB Epluche est précisément de se constituer comme un intermédiaire, capable de regrouper la marchandise de plusieurs producteurs et de proposer une offre complète à destination des distributeurs ou sociétés de restauration collective qui souhaitent proposer des produits locaux à leurs clients. Pour AB Epluche, l'objectif est en outre de procéder à une transformation des fruits et légumes, afin de les rendre prêts à l'emploi. Pour les producteurs à l'initiative de ces démarches, les enjeux de l'intermédiation sont doubles. D'un côté, il s'agit à travers ces débouchés d'accéder à des volumes de vente importants, de changer d'échelle par rapport à ce que permettent les circuits courts habituels. De l'autre, il s'agit de confier les tâches de gestion et de commercialisation à la structure intermédiaire ainsi constituée. Dans les trois cas précédemment cités, les producteurs peuvent être ponctuellement mis à contribution, pour livrer de la marchandise ou rencontrer les clients, mais ce ne sont pas eux qui assurent la recherche de clientèle, la gestion des commandes et de la facturation, la programmation des livraisons, la gestion des stocks, etc. Ces dernières tâches sont assurées par les responsables et salariés de la structure.

Une autre modalité de relocalisation intermédiée présente dans nos cas de SYAM est le recours à des intermédiaires déjà existants. La société de restauration collective Leztroy, par exemple, a établi des relations directes avec des producteurs, et souhaite en développer davantage dans le futur, mais elle recourt également aux négociants et grossistes pour se fournir en produits locaux. La demande croissante pour des produits locaux est d'ailleurs identifiée comme un levier de développement pour les marchés de gros présents à proximité des grandes agglomérations. Cela se vérifie sur le Marché d'Intérêt National (MIN) de Grenoble, qui cherche à devenir un acteur central de l'approvisionnement alimentaire des commerces et restaurants du centre-ville. Ce MIN travaille en outre à rendre la logistique la plus efficace possible, pour des raisons autant économiques qu'écologiques (renouvellement de la flotte, motorisation au gaz naturel, mutualisation des trajets, retour des camions chargés par des déchets à amener au centre de tri).

Dans certains cas, ces deux modalités d'intermédiation se mélangent. Ainsi, Saveurs du coin complétait sa gamme en achetant des produits à des agriculteurs non adhérents à l'extérieur de son territoire (kiwi d'Ardèche, lait de Bourgogne, ail de la Drôme...). AB épluche a également développé une activité de négoce. Les MIN et les marchés de gros peuvent aussi être le lieu de croisement entre les initiatives issues de producteurs et les professionnels de l'intermédiation. C'est dans cette perspective que le MIN de Grenoble héberge la plateforme de producteurs Mangez Bio Isère et a cherché à organiser un « box des producteurs », où des agriculteurs peuvent vendre directement leurs produits aux clients du MIN.

Dans le meilleur des cas, une complémentarité entre produits de producteurs et produits de négociants peut alors s'instaurer.

2.3 Les SYAM valorisent une qualification du « Bien et du Lien »

Les différents cas de SYAM que nous avons étudiés ont en commun de proposer une qualité différenciée, supérieure à celle des marchés de qualité standard. Cette différenciation porte en premier lieu sur la provenance locale des produits. Pour la valoriser auprès des clients, plusieurs actions sont possibles. Des rencontres avec les producteurs sont souvent organisées. Par exemple, dès son origine, Saveurs du coin avait prévu des animations en supermarché, au sein des espaces de produits locaux qu'elle gérait. Dans d'autres cas, la provenance est rendue visible par le packaging des produits et les publicités sur le lieu de vente (100% Charolais du Roannais, Porcs lourds et Eleveurs de Saveurs Iséroises). Pour la restauration collective, des mentions sont inscrites sur les menus ou sur des petits écriteaux placés sur les tables des convives, des fiches présentant les producteurs sont également réalisées (Leztroy, Sodexo, Conseil départemental de l'Isère). Enfin certains territoires ont développé des marques permettant aux consommateurs d'identifier la provenance des produits.

La qualité valorisée ne se limite pas cependant à la connaissance de cette provenance. Elle s'étend généralement à d'autres critères, énoncés dans des documents spécifiques. Les cahiers des charges des filières 100% Charolais du Roannais, Porcs lourds et Eleveurs de Saveurs Iséroises incluent tous des références à la race des bêtes, aux conditions d'élevage et aux modes d'alimentation. Dans les trois cas, l'enjeu est d'offrir des garanties aux clients soucieux d'impératifs écologiques, éthiques ou sanitaires, mais également d'offrir une viande de qualité gustative supérieure. Par exemple, dans la filière Porcs lourds, les porcs sont engraisés sur paille et non sur caillebotis. Dans cette filière, comme dans Eleveurs de Saveurs Iséroises, l'alimentation est également garantie sans OGM. En outre, dans sa communication vers les consommateurs, la filière 100% Charolais du Roannais valorise le soutien aux producteurs locaux, en avançant un diagramme montrant le partage de la valeur entre les opérateurs. Aucun des cas que nous avons retenus ne propose que des produits issus de l'agriculture biologique. Pour autant, il est généralement inclus dans les cahiers des charges des critères environnementaux, qui apparaissent essentiels aux processus de transitions. Notons enfin que la différenciation de la qualité peut également se poursuivre en aval des filières. Par exemple, pour Porcs lourds, le temps de sèche nécessaire à la fabrication des saucissons secs a été allongé de 3 à 6-8 semaines. Cette différenciation de la qualité est l'argument principal qui justifie le paiement d'un prix supérieur. La société de restauration collective Leztroy explique par exemple qu'en proposant une offre utilisant des produits locaux et de qualité, elle peut obtenir de ses clients un meilleur prix pour les repas qu'elle propose.

Au-delà d'une qualité issue de la transformation des pratiques tout au long des démarches, les SYAM se caractérisent aussi par des processus de valorisation, mettant en avant les liens entre les différents partenaires de l'échange. Ici la question d'une juste rémunération apparaît également comme un critère de différenciation essentiel. Ainsi bien souvent, les cahiers des charges mettent en avant la qualité des produits (du bien) tout autant que la qualité des relations entre acteurs (le lien) (Fournier, 2020).

2.4 Les SYAM sont des systèmes qui cherchent une juste rémunération des producteurs

Les SYAM sont intéressants à observer pour saisir comment concrètement y sont déterminés les prix. Beaucoup d'entre eux ont été créés dans le but d'offrir des prix rémunérateurs pour les agriculteurs de leur territoire. Ils font alors logiquement référence aux coûts de production. Dans les filières Porcs lourds et 100% Charolais du Roannais comme dans les premiers temps d'Eleveurs de Saveurs Iséroises, les éleveurs ont calculé leurs coûts pour s'entendre avec les acheteurs sur un prix de vente des bêtes. Pour Saveurs du coin comme pour Recolter, les prix d'achats en fruits et légumes se font également en fonction

des coûts des agriculteurs adhérents, et Saveurs du coin a fixé des seuils de prix minimum en-dessous desquels il ne descend pas.

Pour autant, il faut souligner que cette logique centrée sur les coûts de production se couple fréquemment, dans les différents SYAM étudiés, à une logique centrée sur les prix de marché. Le gestionnaire de Recolter expliquait qu'il devait tout de même se « caler sur le prix moyen du marché » pour rester compétitif et qu'il en tenait compte lorsqu'il négociait avec les agriculteurs. De même, pour Eleveurs de Saveurs Iséroises, il a été considéré dans un second temps qu'il était plus pertinent de raisonner sur la base de mercuriales, en ajoutant aux cotations un surplus correspondant aux coûts de la qualité supérieure produite.

Cette question des prix rémunérateurs doit aussi être appréhendée comme le résultat de l'efficacité économique du SYAM dans son ensemble. Dès lors que les SYAM s'écartent d'une simple vente directe, l'augmentation des prix payés aux producteurs n'est pas forcément corrélée à l'augmentation des prix payés par les consommateurs finaux. Cela se vérifie tout particulièrement pour les initiatives impliquant la restauration collective. Leztroy, Sodexo comme les Cuisines mutualisées du Conseil départemental de l'Isère ont ainsi engagé des démarches visant à réduire les dépenses au niveau des cuisines (réduction du gaspillage, cuisson basse température, etc.). Cette recherche d'efficacité globale est également liée à des questions d'économie d'échelle. Sur ce point, les SYAM que nous avons étudiés ont des marges de progression. Pour le moment, leurs gestionnaires font plutôt état de surcoûts liés à des volumes encore insuffisants.

2.5 Les SYAM développent des formes de gouvernance partenariale et territorialisée des filières

Les incertitudes liées à l'identification des débouchés et à la définition de la qualité trouvent dans plusieurs SYAM une réponse à travers la recherche de formes de gouvernance partenariale. L'enjeu est alors de s'entendre collectivement sur les règles de fonctionnement des différentes composantes du SYAM. Notons que cela n'est pas une pratique commune. Dans les circuits longs classiques, les agriculteurs peuvent se désintéresser des conditions de commercialisation et de consommation. Symétriquement, les sociétés de restauration collective qui s'approvisionnent auprès de distributeurs ou les supermarchés qui se fournissent auprès de leurs centrales d'achat n'ont pas besoin de connaître les contraintes de la production, telles que la saisonnalité.

A contrario, l'établissement des SYAM implique souvent que les acteurs qui y participent apprennent à se connaître et parviennent à trouver des ajustements qui tiennent compte de leurs contraintes respectives. Les SYAM s'établissent alors selon une logique de recherche synergies entre acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, à l'image de celles également recherchées dans les projets alimentaires territoriaux. Dans le SYAM Porcs lourds un « contrat de filière » a été signé, résumant les engagements respectifs des différents opérateurs. De même, des « réunions de filière », animées par Roannais Agglomération et le Pôle agroalimentaire Loire, réunissent l'ensemble des membres du projet 100% charolais du Roannais. Dans ce cadre, un sujet important est l'équilibre matière, la valorisation de l'ensemble de la carcasse, au-delà des parties habituellement utilisées pour les steaks hachés. Le cas Eleveurs de Saveurs Iséroises témoigne aussi de cette recherche continue d'ajustements. Par exemple, les représentants des éleveurs, le directeur du rayon boucherie d'un supermarché super U et les gestionnaires de l'abattoir de Grenoble ont eu de nombreuses discussions pour résoudre des problèmes logistiques et de découpe de la viande. D'autres ajustements sur la qualité de la viande ont dû être également trouvés, tout particulièrement entre les éleveurs et les bouchers.

Dans les SYAM visant le débouché de la restauration collective, cette gouvernance partenariale se vérifie lorsque des discussions débouchent sur des ajustements de part et d'autre. La plateforme Recolter valorise sur ce point la transmission d'informations à ses clients, afin qu'ils prennent conscience des

contraintes de la production. Cela a amené par exemple un restaurant scolaire à modifier ses menus. En y indiquant simplement « crudité à base de légumes locaux », sans préciser quel légume, il facilite le travail de Recolter et peut plus facilement obtenir une production locale à un prix maîtrisé. Un second exemple peut être trouvé dans le cas Leztroy. Le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) recommande de servir chaque mois deux morceaux de fromage à pâte molle et croute fleurie, comme le brie ou le camembert. Ce type de fromages n'étant pas présent sur son territoire, cette société de restauration collective a travaillé avec un GAEC de la région à l'élaboration d'une nouvelle recette. Dans ce cas, comme sans doute dans de nombreux autres, c'est bien par la création d'un nouveau produit que l'ajustement entre l'offre et la demande se réalise.

Cette forme de gouvernance partenariale est une clé du succès économique des SYAM. Lorsqu'elle est absente, cela complique leur pérennité. Sur ce point, le manque d'engagement dans la durée des acheteurs est signalé dans les cas AB épluche, Recolter et Saveurs du coin comme une réelle difficulté. Ces plateformes ont besoin d'une base de contrats stables, qui leur permette de se projeter et de s'organiser, sans quoi elles ne peuvent à leur tour s'engager auprès de producteurs. Une telle situation illustre de nouveau le caractère systémique de l'efficacité des SYAM. Un engagement clair et intelligent de chacune des parties prenantes permet aux uns et aux autres de planifier son activité et de maîtriser ses coûts, au bénéfice de l'ensemble.

2.6 Les SYAM doivent dépasser certains verrouillages pour atteindre un potentiel transformateur

Les SYAM étudiés sont également révélateurs des verrouillages qui peuvent freiner l'établissement de démarches innovantes. En parlant de verrouillages, nous mettons l'accent sur les contraintes liées aux modes d'organisation existants : les choix opérés par le passé entravent pour partie l'établissement de nouvelles façons de faire.

Les trois filières établies autour de produits carnés témoignent bien de ce phénomène. Dans les trois cas, les promoteurs du projet ont été confrontés au poids de l'existant. Pour Eleveurs de Saveurs Iséroises, il a été relativement difficile de convaincre les producteurs du territoire de participer à cette initiative, qui rompt avec les modes de commercialisation habituels et demande de revoir les modes d'alimentation des bêtes. Au démarrage de la filière Porcs lourds, le problème a été encore plus flagrant puisqu'aucun producteur ne s'est engagé et seul un lycée agricole a accepté d'élever les porcs dans les conditions demandées par l'entreprise de salaison. De même, au démarrage de 100% Charolais du Roannais, ses initiateurs ont reçu un refus de l'abattoir industriel avec lequel ils travaillaient habituellement. Ils se sont alors tournés vers un abattoir intercommunal travaillant avec des éleveurs en circuits courts. Ils ont également dû se confronter aux règles sanitaires en vigueur, pensées pour les productions industrielles et induisant un fort surcoût pour les plus petits volumes. D'autres verrouillages apparaissent au stade de commercialisation. Par exemple, Eleveurs de Saveurs Iséroises a été confronté aux règles de fonctionnement des grandes surfaces. En l'occurrence, l'abattoir de Grenoble où sont abattues les bêtes n'était pas référencé par la centrale de Carrefour et cela a compliqué la commercialisation vers un magasin de ce réseau.

Les efforts décrits précédemment pour communiquer sur la qualité spécifique des produits peuvent également être vus sous cet angle. Dans beaucoup de circuits, les acheteurs s'attendent à un certain niveau de prix et ne sont pas spontanément prêts à payer plus cher. La plateforme Recolter reconnaît à cet égard que ses prix sont relativement élevés, avec l'enjeu de faire comprendre à ses clients la plus-value qualitative qu'elle apporte.

Les SYAM développés autour de la restauration collective témoignent également du poids des règles existantes. Le Conseil départemental de l'Isère a ainsi été initialement confronté au fait qu'il n'avait pas la main sur les achats des gestionnaires des cuisines de ses collègues. Il a ensuite dû composer avec les

interdictions du code des marchés publics, les règles sanitaires en vigueur et les contraintes de production des cuisines, toutes trois compliquant l'achat de produits locaux.

2.7 Des leviers sont néanmoins actionnables pour les SYAM

Pour autant, les règles et infrastructures existantes ne sont pas que contraignantes. Elles constituent même parfois un appui pour élaborer des formes innovantes. Plusieurs démarches ont ainsi été initiées au sein de collectifs en temps normal impliqués dans les circuits longs. C'est tout particulièrement le cas d'Éleveurs de Saveurs Iséroises qui a été créé en s'appuyant sur les réseaux syndicaux des éleveurs de l'Isère. La présence sur le territoire d'abattoirs, d'entreprises de transformation, de grossistes et de transporteurs permet également le développement des SYAM. Par exemple, 100% Charolais du Roannais inclut non seulement sur un abattoir de proximité mais aussi une société spécialisée dans la transformation en steaks hachés. Enfin, les SYAM qui commercialisent en grande distribution ou en restauration collective s'appuient sur les infrastructures de ces circuits.

Il faut également souligner l'importance des soutiens publics dans l'émergence des SYAM. L'existence des verrouillages précédemment soulignés peut d'ailleurs être avancée comme une justification d'un tel soutien. Les démarches innovantes des SYAM ne pourraient souvent pas exister sans un soutien financier, au moins initial, permettant de compenser les freins liés aux infrastructures et règles existantes. Dans les cas étudiés, les acteurs publics ont apporté des soutiens de plusieurs natures. Ils ont tout d'abord contribué au financement de certains projets, à travers des aides à l'investissement ou le financement du conseil. Mais, d'autres formes de soutien sont possibles. Les acteurs publics ont eu un rôle moteur dans l'animation de certains projets mais ils ont également pu soutenir les démarches en achetant, de façon régulière et à un prix rémunérateur, les produits proposés. La commande publique réalisée pour la restauration scolaire est sur ce point un levier possible de pérennisation des SYAM.

Enfin la question de l'accompagnement de ces systèmes nous semble essentielle. Tout au long du programme, celle-ci a occupé une large part de nos débats (Trognon et al 2020). Au cours des différentes réunions, une idée s'est rapidement imposée : celle que seul le développement d'un écosystème d'accompagnement impliquant une alliance entre différentes sphères travaillant habituellement de façon isolée permettrait d'accompagner ces systèmes innovants vers une pérennisation de leurs activités. Un SYAM n'est ni une entreprise, ni un groupe d'acteurs homogènes, comme peut l'être un collectif de producteurs, mais bien un système d'acteurs hétérogènes, issus de mondes professionnels différents. La construction d'une gouvernance partenariale nécessite alors un accompagnement qui se construise lui-même au croisement de ces différents mondes. Nous en voulons pour exemple le Pôle agroalimentaire de l'Isère qui à lui seul réunit plusieurs collèges, trois sont dédiés aux opérateurs économiques (agriculteurs, transformateurs et distributeurs), un est dédié aux chambres consulaires (les trois), un autre est dédié aux collectivités, et enfin le dernier couvre les services supports (notamment le financement, la logistique et les organismes techniques). Ces différents collèges permettent de faire se rencontrer et discuter des structures qui sans cela auraient peu l'occasion de le faire mais également de construire ensemble des projets d'accompagnement intersectoriel et interterritorial qui facilitent le développement des SYAM.

2.8 Concernant les SYAM, nous pouvons valider plusieurs intuitions présentes au départ du projet

Les cas que nous avons étudiés nous confirment tout d'abord l'existence d'innovations organisationnelles et partenariales dans les systèmes alimentaires territoriaux méritant d'être décrites. L'existence de démarches pouvant être assimilées à des SYAM est bien réelle. Même si toutes ne sont pas stabilisées et toutes n'ont pas encore fait la preuve de leur durabilité, de nombreuses démarches sont en construction, en émergence ou en projet. Sur ce point, le pari constitutif du projet PSDR SYAM est un

pari tenu. Il l'est encore plus si l'on considère la grande diversité que peuvent prendre les SYAM et la diversité d'acteurs souhaitant les porter. On trouve ainsi à l'œuvre tout autant des opérateurs inscrits dans les chaînes alimentaires (agriculteurs, grossistes, transformateurs, société de restaurations collectives, distributeurs) que des collectivités territoriales. Nous voyons apparaître des éléments de forces comme la constitution de nouveaux partenariats entre certains agriculteurs et leurs intermédiaires, mais également des éléments de faiblesses comme la difficulté à trouver un modèle économique pérenne. Certains cas témoignent aussi de l'enjeu pour ces SYAM à savoir se reconfigurer au fil du temps, notamment lorsqu'ils doivent grossir, changer d'échelle pour toucher de plus nombreux marchés et de plus nombreux consommateurs. Or l'enjeu est bien là. Partout, les attentes s'expriment afin d'alimenter ici une ville, là l'ensemble des collèges d'un département, ici encore les lycées de la région. La région apparaît finalement comme un véritable laboratoire, où des acteurs très divers expérimentent d'autres façons d'organiser les systèmes agricoles et alimentaires.

2.9 Quels outils pour les SYAM ?

Comme nous l'avons dit, les SYAM sont des systèmes innovants qui doivent faire face à de nombreux apprentissages. Les verrouillages liés au fonctionnement dans lesquels les acteurs se situent ne facilitent pas les changements de pratiques. Quant aux acteurs qui accompagnent les SYAM, ils manquent souvent des clés leur permettant de proposer de nouvelles façons de fonctionner aux opérateurs souhaitant « faire SYAM ». Tout au long du projet, nous avons donc travaillé sur une production d'outils. Cette production se constitue en premier lieu d'une vidéo présentant le concept de SYAM pour les opérateurs économiques et les territoires intéressés⁴. Elle se complète de six différentes fiches qui mettent l'accent sur plusieurs moments clés du développement des SYAM : (i) faire du système d'acteurs un véritable collectif, (ii) construire un partenariat éthique, (iii) créer et partager la valeur, (iv) s'entendre sur un cahier des charges « complet », (v) évaluer et suivre les performances, (vi) mettre en place un « modèle » pour l'accompagnement et la résilience (Chazoule et al., 2020). Au-delà de ces fiches, nous avons également développé un « Jeu SYAM »⁵ afin de susciter la rencontre entre différents opérateurs du système et d'élaborer ensemble d'autres futurs possibles (Trognon et al., 2020).

3. Contributions aux transitions sur les territoires

Le projet souhaitait avoir une action sur le développement de filières durables, re-territorialisées, à l'échelle de la région Rhône-Alpes. Il voulait participer à leur accompagnement en créant des outils ad hoc et en les testant. Pour les chercheurs, les enjeux opérationnels étaient particulièrement importants ; il s'agissait d'honorer un engagement pris au démarrage du projet visant à faire de nos partenaires acteurs de réels co-constructeurs de la dynamique et non des sujets d'analyse ou d'expérimentation. La production de ces outils était donc au cœur de notre démarche collective.

Au terme du projet, nous pouvons considérer que ces objectifs ont été atteints, des fiches « cas » mais aussi des fiches « outils » ont été construites. Deux « jeux sérieux » ont été menés pour accompagner le développement de deux filières, celle du 100% Roannais et celles de la cuisine Toques et Sens de Meyzieu.

Au-delà de ces outils, un suivi régulier de différents dispositifs ou filières « faisant SYAM » a été réalisé. Cela s'est fait naturellement en interaction avec différentes structures d'accompagnement existantes. Durant les 5 années du programme, les rencontres régulières avec les opérateurs économiques de nos études de cas, les différentes structures d'accompagnement, les collectivités locales, les chercheurs et acteurs impliqués dans le projet, ont favorisé la construction d'une grande proximité et d'une réelle

⁴ La vidéo est accessible à cette adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=wQ0MasaEoiU>

⁵ Une vidéo présentant le jeu est accessible à cette adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=7fXC2lpGezY>

communauté d'action. Le partenariat chercheurs-acteurs a d'ailleurs été évalué par nos partenaires comme de grande qualité, relevant d'une coopération plus que d'une collaboration ; la coopération étant ici entendue comme l'envie de travailler ensemble, lorsque la collaboration est vécue comme la simple nécessité de le faire. Il en est ressorti de nouvelles façons de travailler pour chacun, des changements de pratiques des chercheurs, des partenaires acteurs, mais également des opérateurs économiques qui ont partagé du temps et des réflexions avec nous. S'il est difficile d'en évaluer les impacts aujourd'hui, il est sûr que ce travail commun et régulier autour de stages d'étudiants, de rencontres, d'ateliers et séminaires de restitution aura un impact sur les pratiques de tous. Un témoignage de l'intérêt de ces collaborations existe d'ailleurs⁶.

Des faits permettent de souligner l'importance de cette création de liens et de ces changements de pratiques. Pour anecdotique que cela puisse paraître, signalons par exemple que grâce à la participation à un des jeux, deux professionnels sont devenus client-fournisseur dans une dynamique SYAM. De même, à l'issue des ateliers réflexifs sur l'accompagnement, un acteur a impulsé un décryptage utile des pratiques et des aspirations au sein de son organisation. Au regard des transitions agroécologiques, le projet SYAM a également participé à la mise en place de dynamique visant une transition vers des pratiques plus durables. Les interrogations autour du passage en HVE des éleveurs de Saveurs Iséroise en témoignent. Pour ces éleveurs, relocalisation et transition écologique doivent se construire de pairs. Il nous faut également insister sur les collaborations qui se sont construites durant le projet avec les acteurs publics et les collectivités. Celles-ci se sont d'abord faites en Isère autour du pôle agroalimentaire, avec lequel nous continuons à travailler. Elles continuent aujourd'hui avec le Département mais aussi avec la Métropole Lyonnaise qui a souhaité travailler à l'élaboration de SYAM sur son aire métropolitaine. Enfin, les étudiants ont également été largement mobilisés dans le projet dans le cadre de leur formation en dernière année d'études d'ingénieur. Ils ont participé aux différents stades du projet, ont préparé et conduit les jeux. Ils ont ainsi rencontré la notion plusieurs fois et participé à sa construction et à sa stabilisation.

Un fait plus que tout autre, témoigne à notre avis de la contribution de notre travail au développement régional, il s'agit de l'appropriation par différentes catégories d'acteurs et d'opérateurs du terme SYAM, d'une première définition de celui-ci, d'une compréhension de ses spécificités et d'une connaissance des outils pour l'accompagner. Il ne faut pas oublier que le terme existait à peine avant le projet et qu'il désigne aujourd'hui un objet plus concret, que chacun peut appréhender dans sa pratique, vouloir développer ou accompagner. On peut, de plus, affirmer que le terme SYAM est aujourd'hui sorti du cercle restreint du partenariat acteurs-chercheurs construit au démarrage du projet. La recherche se l'est également appropriée. Ainsi le projet a donné un nom à des formes organisationnelles innovantes de filières. On peut donc penser qu'étayée par les leçons tirées des études de cas et les fiches outils, l'introduction de ce nouveau concept facilitera à l'avenir le développement de ces filières hybrides, ainsi que leur accompagnement vers une plus grande durabilité et que cela permettra alors un développement régional et territorial.

Conclusion

Les SYAM sont des systèmes hybrides qui empruntent à différents modèles. Nous l'avons vu, ils cherchent à s'appuyer à la fois sur des principes de justice (solidarité, juste rémunérations, entraide) généralement associés aux circuits courts et sur des modalités d'actions issues des circuits longs (optimisation logistique, management de la supply-chain...), ils créent ou mobilisent des intermédiaires pouvant être issus de l'économie conventionnelle comme de l'économie sociale et solidaire. Ils cherchent à construire des collectifs innovants autour de règles de gouvernance incluant l'ensemble des opérateurs pour transformer les pratiques autour de la formation des prix, tout en créant de nouvelles modalités de

⁶ Pour visionner ce témoignage : <https://blog.isara.fr/les-syam-quels-benefices/>

qualification des produits. Enfin, nous l'avons montré, ils sont divers et peuvent être portés par différents types d'acteurs, se déployer à différentes échelles. S'intéresser aux SYAM, ce n'est donc pas tant chercher à les figer dans une définition que mieux comprendre le processus de ce qui « fait SYAM » pour conduire au développement de systèmes alimentaires durables et résilients, à l'échelle de grands bassins de consommation (Le Velly et al., 2021). Partageant avec les projets alimentaires territoriaux des objectifs communs, leur création peut être soutenue par les pouvoirs publics.

Au terme de cet article, nous pouvons affirmer que le travail conduit dans le cadre du projet SYAM ouvre des champs de recherche et de recherche-action importants. Si le projet a permis de mieux comprendre ce que sont ces innovations que nous observions au démarrage de notre travail, de les identifier et de proposer des outils pour les accompagner, de mieux comprendre leur organisation et leurs modalités d'hybridation, il a également montré la complexité de ces formes, leur fragilité, les verrouillages auxquels elles font face, et a laissé en traitement de nombreuses questions. En particulier, le projet n'a pas ou peu traité la question du rôle des consommateurs, celle-ci apparaît pourtant essentielle au regard des enjeux de développement de ces systèmes. Les travaux sur les *values based supply chains* définissent les consommateurs comme des partenaires stratégiques de l'échange. Ils apparaissent alors comme en quelque sorte un tiers certificateur, ceux, qui grâce à leur connaissance de la démarche et des opérateurs qui la constituent, vont garantir aux producteurs un prix de vente rémunérateur. Un accord tacite existe, qui fait de ces démarches des « food from someone » régime plus de des « food from somewhere » (Brives et al., 2017). Dans les démarches que nous avons étudiées, nous n'avons pu instruire cette question et vérifier comment les consommateurs s'impliquaient dans la construction des SYAM. Bien souvent ils en étaient tenus absents car appartenant encore trop à la seule sphère marchande. Cela s'expliquent certainement, par les états d'avancement des initiatives qui ont servi à la compréhension de ces systèmes hybrides. Ceux-ci, nous l'avons montré, étaient peu encore déployés et n'impliquaient le consommateur qu'au travers de signaux de qualité parfois encore peu connus et identifiables. La qualification des produits qui circulent dans les SYAM reste à construire et l'aide des territoires ici apparaît essentielle. Néanmoins les contextes changent et la crise sanitaire actuelle pousse à une plus grande proximité avec les consommateurs. De la même façon, des initiatives citoyennes se développent et les collectivités s'interrogent de plus en plus sur la qualification des produits issus de leur territoire. Ici il nous semble que le levier des collectivités lorsqu'elles activent une marque territoriale répondant aux attentes de leur territoire pourrait favoriser une transition vers des pratiques plus durables. Il conviendra donc dans la suite du travail autour de ces objets hybrides d'interroger le rôle des consommateurs et des collectivités sur différents aspects : gouvernance de la démarche (notamment pour contrecarrer certains rapports de force et activer un potentiel transformateur vers des performances durables), mais aussi construction de qualification et de valeurs. Un autre point à développer dans nos prochaines recherches concerne les coexistences et hybridations que l'émergence de ces systèmes créent à l'échelle des territoires. Le projet SYAM avait une entrée acteurs, qui visait à mieux comprendre comment des démarches innovantes que nous suivions émergeaient et se développaient. Nous postulons que ces systèmes pluri partenariaux se construisaient dans une mixité d'échelles (allant du local à l'international) qui dépassait les frontières d'un seul territoire et qu'au-delà d'une proximité géographique prévalait une proximité relationnelle. Pour autant le développement important cette dernière année des projets alimentaires territoriaux, notamment à l'échelle de la région Auvergne - Rhône-Alpes, ainsi que l'implication des collectivités que nous avons constatée dans certains SYAM, nous oblige à prendre en compte l'insertion de ces systèmes dans les territoires. Il faut alors questionner cette insertion au regard des processus de complémentarité et de concurrence qu'ils peuvent générer. Tout comme il faudra s'interroger sur les liens entre SYAM et collectivités. Cela sera l'objet d'un prochain projet. Au regard des fronts de recherche, les SYAM questionnent le développement de modalités hybrides de l'action collective, du lien entre acteurs publics et privés, le développement de partenariats stratégiques tels qu'ils sont pensés dans les travaux sur les *values based supply chains*, l'apparition de nouvelles formes de diversification et de qualification, la question des « arrangements économiques », la mise en œuvre de politiques et de nouvelles gouvernances territoriales et des coexistences, la reterritorialisation de l'alimentation et de son échelle

pertinente, et enfin celle de la transition. L'ensemble de ces questions montre, selon nous, les processus de transition en marche aujourd'hui autour de ces nouveaux systèmes alimentaires et l'importance de continuer la recherche autour de ces objets hybrides.

Remerciements

Les études présentées dans cet article ont bénéficié du soutien financier accordé par le 4e programme PSDR (INRAE, Région Auvergne – Rhône-Alpes et Union Européenne via le FEADER dans le cadre du Partenariat Européen pour l'innovation (PEI-Agri)) dans le cadre du projet « SYAM ».

L'ensemble des publications relatives aux 33 projets du programme PSDR4 est consultable : <https://www.psd.fr/>

Références bibliographiques

Brives H., Chazoule C., Fleury P., 2017. La notion « d'agriculture du milieu » est-elle opérante pour l'analyse de l'agriculture de Rhône-Alpes ? *Economie Rurale*. 357-358, 41-56

Chazoule C., Fleury P., Brives H., 2015. Systèmes alimentaires du milieu et création de chaînes de valeurs : concepts et études de cas dans la région Rhône-Alpes. *Economies et Sociétés* Vol.37, n°8, 1203–1219.

Chazoule C., Lafosse G., Brulard N., Cung V.D. Fleury P., Fournier S., Le Velly R., Paris J.L., Traversac J.B., Trognon L., 2018. Produire et échanger dans le cadre de systèmes alimentaires du milieu : des incertitudes aux partenariats. *Revue POUR*, 2018 2/3 ? N°234/235, pp 143 à 150

Chazoule C., Désolé M., Le Velly R., Fournier S., Gombault T., Lequay P., Quenard A., Rougeot A., Bardelli J., 2020. Comprendre les SyAM et le rôle de ceux qui les portent. Fiches cas et analyse. Projet PSDR SyAM, Site PSDR 4 Auvergne-Rhône-Alpes. [https://www.psd-
ra.fr/content/download/3660/36300/version/1/file/Comprendre+les+SYAM_+Focus+Etudes+de+cas_2_020-07.pdf](https://www.psd-ra.fr/content/download/3660/36300/version/1/file/Comprendre+les+SYAM_+Focus+Etudes+de+cas_2_020-07.pdf)

Chazoule C., Joyet L., Brulard N., Désolé M., Devise O., Fournier S., Le Velly R., Molegnana F., Paris J.L., Pegon J., Tabai S., Trognon L., 2020. SyAM, des outils pour développer la durabilité des systèmes alimentaires, Projet PSDR4 SyAM. [https://www.psd-
ra.fr/content/download/3661/36303/version/1/file/livret%20OUTILS_Fiches%20SyAM%20Vdef.pdf](https://www.psd-
ra.fr/content/download/3661/36303/version/1/file/livret%20OUTILS_Fiches%20SyAM%20Vdef.pdf)

Hardesty S., Feenstra G., Visher D., Lerman T., Thilmany-McFadden D., Bauman A., Gillpatrick T., Nurse Rainbolt G., 2014. Values-based supply chains: Supporting regional food and farms. *Econ. Dev. Q.* 228, 17–27.

Fournier S., Touzard J.-M., 2014. La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ? *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, vol. 14, n° 1, en ligne.

Fournier S., Le Velly R., Lafosse G., Chazoule C., Désolé M., 2020. L'intermédiation territoriale publique, une troisième voie entre dispositifs top-down et bottom-up ? Le cas du Pôle agroalimentaire de l'Isère. *Géographie, Economie et Société*, Vol 22,3/4, pages 329 à 346

Le Velly R., 2017. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence* Paris, Presses des Mines

Le Velly R., Désolé M., Chazoule C., 2020. Reprendre la main sur le marché : la construction de circuits intermédiés innovants pour la viande bovine, *Revue Française de Socio-Economie*, 2020/1 n° 24, pages 129 à 147.

Le Velly R., Chazoule C., Crosnier M., Désolé M., Fournier S., 2021. Comment faire « SyAM ». Observation de trois circuits alimentaires territorialisés, *Sociologies Pratiques*, n°43, 2021/2 N° 43 | pages 129 à 137.

Lev L., Stevenson G.W., 2011. Acting Collectively to Develop Mid-Scale Food Value Chains. *J. Agric. Food Syst. Commun. Dev.* 1, 119–128

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

Stevenson G.W., Clancy K., King R., Lev L., Ostrom M., Smith S., 2011. Midscale food value chains: An introduction. *J. Agric. Food Syst. Commun. Dev.* 1, 27–34.

Trognon L., Joyet L., Molegnana F., 2020. Accompagner un SyAM, Projet PSDR SyAM, Auvergne-Rhône-Alpes, Série Focus PSDR4 <https://www.psdrra.fr/content/download/3662/36306/version/1/file/Focus%20%20accompagnement%20SYAM.pdf>

Cet article est publié sous la licence Creative Commons (CC BY-NC-ND 3.0)



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/fr/>

Pour la citation et la reproduction de cet article, mentionner obligatoirement le titre de l'article, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue « Innovations Agronomiques », la date de sa publication, et son DOI)