



HAL
open science

La durabilité du pain métropolitain face aux pratiques d'aménagement et d'urbanisme

Théo Courcoux

► **To cite this version:**

Théo Courcoux. La durabilité du pain métropolitain face aux pratiques d'aménagement et d'urbanisme. Architecture, aménagement de l'espace. 2017. dumas-01561685

HAL Id: dumas-01561685

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01561685v1>

Submitted on 13 Jul 2017

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.

Université Grenoble Alpes
Institut d'urbanisme de Grenoble

Master mention
Sciences du territoire
Spécialité à finalité recherche
Urbanisme et projet urbain
Parcours Design Urbain

La durabilité du pain métropolitain face aux pratiques d'aménagement et d'urbanisme

Théo Courcoux
Mémoire de master 2
Stage de recherche de 5 mois

Jennifer Buyck
Institut d'urbanisme de Grenoble – Université Grenoble Alpes

20 Juin 2017

20 juin 2017	55 pages (hors annexes)	36 figures	27 références
M2 recherche	Courcoux Théo		
<p style="text-align: center;">Université Grenoble Alpes Institut d'Urbanisme de Grenoble</p> <p style="text-align: center;">Mention Sciences du territoire</p> <p style="text-align: center;">Spécialité à finalité recherche Urbanisme et projet urbain, parcours Design Urbain</p>			
<p style="text-align: center;">La durabilité du pain métropolitain face aux pratiques d'aménagement et d'urbanisme</p> <p style="text-align: center;"><i>Analyse socio-spatiale du système alimentaire du pain Grenoblois</i></p>			
<p style="text-align: center;">Encadrement académique</p> <p style="text-align: center;">Charles Ambrosino Maître de conférence à l'IUG Laboratoire Pacte</p>		<p style="text-align: center;">Encadrement de stage</p> <p style="text-align: center;">Jennifer Buyck Maîtresse de conférence à l'IUG Directrice du parcours Design Urbain</p>	
Stage de 5 mois		Grenoble, France	
<p><i>Mots clefs géographiques : Grenoble Alpes Métropole, Isère, Rhône-Alpes, Belledonne, Grésivaudan, Voiron, Chartreuse</i></p>			
<p>Résumé</p> <p><i>Le pain, aliment à la symbolique forte et encore largement consommé, est paradoxalement peu connu. Sa spatialité, sa matérialité, sa durabilité sont peu questionnées. Les évolutions récentes des systèmes alimentaires et de leurs pratiques ont profondément modifié les territoires du pain. Ce mémoire propose d'apporter des éléments d'analyse à propos du traitement du fait alimentaire aux vues de cette focale, et à tenter de mieux cerner les enjeux en prise au sein de la filière pain.</i></p>			
<p>Summary</p> <p><i>Bread, which has a strong symbolism, is still widely consumed. Paradoxically, it is also little known. Its spatiality, materiality, durability are rarely questioned. Recent developments in food systems, as their practices, have profoundly modified the bread territories. This work proposes elements of analysis of food processing by this focal point, and tries to understand in a better way the stakes involved in this sector.</i></p>			

SOMMAIRE

0. Introduction	5
0.1 Préambule.....	5
0.2 État de l'art	7
0.3 Hypothèse et Problématique.....	9
0.4 Methodologie - Le pain, hautement symbolique, totalement inconnu	11
1. Histoire locale des formes urbaines du pain	13
1.1 Description d'un chaînage complexe	13
1.1.1 La production	13
1.1.2 La transformation	15
1.1.3 La distribution	16
1.2 Le contexte Grenoblois.....	17
1.2.1 La ville et ses territoires	17
1.2.2 Émergence des questions de durabilité & d'alimentation	19
1.2.3 Les démarches de la GAM.....	21
<i>Vers un potentiel de durabilité pour la filière pain ?</i>	21
2.0 Durabilité du pain métropolitain	22
2.1 Le pain, aujourd'hui.....	22
2.1.1 La distribution.....	23
2.1.2 La transformation	33
2.1.3 La production.....	35
2.2 Typologie sensible, in situ.....	38
2.2.1 Inventaire photographique	39
2.2.2 Typologie sensible des points de ventes	42
<i>Spatialité, Encrage & Déplacements</i>	50
3.0 Initiatives en faveur de la durabilité du pain	52
3.1 Institutionnelles	52
3.1.1 Le blé à Villeneuve et au village olympique	53
3.1.2 Grenoble ville durable	53
3.1.3 Réflexions sur la place de l'agriculture en ville	54
3.2 Groupes	55
3.2.1 Les AMAP	55
3.2.2 ADABio	56
3.2.3 L'ADDEAR 38	56

3.3 Privées : Les paysans-boulangers.....	57
3.3.1 Formes	57
3.3.2 Pratiques.....	58
3.3.3 Positionnement.....	60
Conclusions : Un modèle alimentaire Grenoblois ?	60
Bibliographie.....	62

0. INTRODUCTION

0.1 PREAMBULE

Cette recherche s'est déroulée dans le cadre d'un stage effectué au sein du programme FRUGAL. Ce projet, porté par deux programmes PSDR (PSDR Rhône-Alpes et PSDR Grand Ouest), vise à analyser les enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire des métropoles au sein de ses territoires. Dans un contexte de crises récurrentes (économique, sanitaire, foncière, etc), il cherche à entrevoir les modalités d'une autonomie alimentaire accrue dans une perspective de villes-territoires post-carbone et d'une meilleure valorisation économique et sociale de ses ressources.

L'objectif est d'aboutir à l'élaboration de principes d'actions publiques prenant en compte les enjeux d'alimentation urbaine et leurs conséquences sur le « métabolisme » des villes. L'originalité de l'analyse consiste à ne pas se contenter d'évoquer les mutations du rapport urbain-rural mais la nécessaire évolution des formes urbaines. Cette recherche s'inscrit dans les débats de ces dernières années sur le renouveau de la science régionale qui investit les phénomènes de territorialisation. L'accent est mis sur la construction d'espaces dédiés à la solution de problèmes collectifs inédits (ici l'alimentation massive des villes) et induisant des effets dans leurs structures. Les politiques publiques territorialisées s'en trouvant profondément interrogées, le projet souhaite apporter des avancées significatives dans ce domaine.

Associé aux laboratoires de recherche, l'acteur-référent est « Terres en Villes », réseau national de grandes agglomérations et métropoles françaises mobilisées autour du maintien et du développement de leur agriculture urbaine et périurbaine. Son implication dans les deux régions retenues pour Frugal conduit à considérer les terrains suivants : Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, et Poitiers, et plus ponctuellement Alençon et La Rochelle en Grand Ouest ; Pôle métropolitain Lyon St Etienne, Grenoble Alpes Métropole - Voiron, Pays Roannais avec mise en perspective avec la situation du Grand-Genève en Rhône-Alpes. La formulation des enjeux et questions proposés est le fruit d'une construction commune (depuis août 2012) entre chercheurs et acteurs qui ont travaillé ensemble à la problématisation et à l'élaboration du projet.

Le stage s'effectue au sein du volet de recherche 3 (VR3), responsable de l'étude des formes urbaines au prisme de l'alimentation durable. Les trois objectifs de ce VR se constituent en trois tâches :

Une première, destinée à mieux comprendre les liens entre formes urbaines et alimentation durable. Il s'agit de constituer une histoire locale des formes urbaines de l'alimentation, d'étudier la place de la production agricole par rapport à la métropole, ses liens actuels entre production et territoires de consommation, en lien avec les lieux du commerce alimentaire. Les lieux de mobilisation de la société civile pour une alimentation durable seront aussi étudiés.

La seconde vise à questionner les pratiques d'aménagement et d'urbanisme au prisme d'une alimentation durable : Quelle est la place de l'alimentation durable dans les documents d'urbanisme ? Quelles actions collectives territorialisées sont en place ? La recherche s'intéressera aussi aux politiques et innovations foncières tout comme aux initiatives commerciales, artisanales, ou encore agricoles.

Enfin, le VR s'attache à définir des éléments de prospective urbaine en faveur d'une alimentation durable, à des échelles diverses, de la métropole, de la ville, ou des projets, en vue de pérenniser, consolider, et structurer les initiatives privées.

Pendant ce stage, il m'a été proposé de réaliser une étude socio-spatiale de la métropole grenobloise au prisme d'un type d'aliment particulier : Le pain. Quelles formes urbaines lui sont rattachées ? Quelles pratiques se développent au long de sa chaîne logistique, depuis la production, en passant par sa transformation, puis sa distribution ? Quelles initiatives émergent, et quelle vision prospective en retenir ? Mes réflexions se sont portées sur les apports théoriques et pratiques que pouvaient constituer cette exploration des territoires du pain métropolitain grenoblois.

Alors que viennent d'être annoncés pour cet été des états généraux de l'alimentation, le fait alimentaire est aujourd'hui en proie à un certain nombre de questionnements de fond. La modernisation des systèmes de production qui visait à assurer un approvisionnement viable notamment aux territoires densément peuplés que sont les centres urbains se confronte aujourd'hui à des problématiques et des revendications qui interrogent notre conception même de l'urbanité.

Nutrition, santé, résilience économique, sociale et environnementale de ses différents acteurs et espaces, modes de gouvernance, quels enseignements peuvent nous apporter l'étude du pain sur nos villes-territoires et notre manière de les concevoir ?

0.2 ÉTAT DE L'ART

Les systèmes alimentaires sont intrinsèquement liés aux systèmes urbains. La période de sédentarisation humaine, décrite par Laurence Roudart et Marcel Mazoyer dans « *Histoire des agricultures du monde, du néolithique à la crise contemporaine* », pendant laquelle de petites communautés commencent à se grouper dans des villages permanents, a profondément changé la nature même du rapport aux territoires et à ses ressources. De prédateurs cueilleurs, ils deviennent producteurs, s'appropriant petit à petit l'agriculture, et l'élevage.

Ce choc culturel engendre l'apparition des premières civilisations urbaines, avec une hiérarchie sociale et une segmentation par profession, ou encore certaines innovations architecturales comme la maison à plan rectangulaire. Ainsi naissent la propriété, et le droit qui s'y rattache.

Nos sociétés et nos villes contemporaines se sont depuis évidemment largement complexifiées. Mais l'évocation même de la ville renvoie à un imaginaire où la place de l'alimentation pose question :

« Quand vous considérez que chaque jour, pour une ville de la taille de Londres, il faut produire, importer, vendre, préparer, manger et renouveler assez de nourriture pour 30 millions de repas, et que quelque chose de similaire doit arriver pour chaque ville sur terre, il est remarquable que ceux d'entre nous qui y vivent trouvent quelque chose à manger. [...] Pourtant, une partie d'entre nous à l'Ouest sont conscient de ce processus. La nourriture arrive dans nos assiettes comme par magie, et nous ne nous arrêtons que rarement pour nous demander d'où elle vient. » (STEEL, 2008)

Les liens entre ville et alimentation apparaissent peu à peu de façon plus directe dans les réflexions des domaines de l'urbanisme et de l'aménagement. Elles vont de pair avec les interrogations autour de la soutenabilité de nos écosystèmes habités, elles aussi émergentes dans les paradigmes de la conception urbaine.

« Nous habitons des espaces que la nourriture a façonné : Marchés et commerces, bistrot et cuisines, restaurants et déchets constituent la toile de fond de la vie urbaine. La nourriture modèle la ville, et à travers elle, nous façonne, comme la campagne qui nous nourrit » (STEEL, 2008)

Ainsi, l'alimentation semble être une entrée privilégiée pour aborder les crises que nous traversons. On peut ici évoquer la remise en question de l'hégémonie d'une production agricole qualifiée de productiviste, où sont consommés de nombreux intrants chimiques (produits phytosanitaires, engrais minéraux), avec une forte mécanisation des moyens et des techniques. Elle permet d'entrevoir les impacts sur la ressource en elle-même. Claude Bourguignon, ingénieur agronome et sa femme Lydia Bourguignon, maîtresse en sciences anciennement

collaborateurs de l'INRA évoquent cette perte de biodiversité et de richesse des sols. Elle menacerait non seulement la capacité de production en elle-même, de par la dévitalisation des terres agricoles, mais aussi la santé des individus et des écosystèmes en général. Les dommages occasionnés par l'agriculture sont à ce propos devenus « l'objet d'un examen approfondi par de nombreux acteurs extérieurs au monde agricole » (TAUBER, 2007).

« Les villes, fondées et développées depuis des millénaires sur une relation d'harmonie, d'équilibre, et de réciprocité avec l'environnement proche et ses potentialités, semblent aujourd'hui avoir cessé de regarder leur territoire comme une ressource précieuse. Il devient alors indispensable d'imaginer, outre des méthodologies de production d'un urbain parfaitement écologique, une véritable stratégie de transition de l'existant vers des scénarios soutenables, un véritable recyclage de l'urbain plutôt qu'une production ex novo. » (YOUNES 2016)

Envisager la durabilité d'une structure est chose complexe. Chaque ville possède en effet « un jeu d'empreintes dont la dimension, la forme, la localisation, la profondeur changent dans le temps mais qui reflète son métabolisme. Et partant, les modes de vie des citadins, les structures socio-économiques, politiques et techniques non seulement urbaines, mais aussi nationales et internationales » (BARLES, 2008). La notion de métabolisme permet d'envisager les écosystèmes comme un équilibre dynamique entre homme, espace et ressources. Par l'étude des intrants, des sortants, et des cycles et structures de production, nous pouvons engager une réflexion sur la spatialisation des différents éléments de ces systèmes, sur leurs fonctions et interconnexions, à la faveur d'une meilleure efficacité énergétique, écologique, sociale, ou économique.

De même, l'empreinte écologique d'un territoire peut être intéressante à analyser. Frédéric Bonnet, architecte et lauréat du grand prix de l'urbanisme 2014, évoquait à Sabres lors du colloque « *transitions économiques et nouvelles ruralités* » auquel nous avons participé la relativité de la richesse des métropoles face à leurs territoires, dont elles dépendent en termes de ressources et d'aménités. Cette empreinte écologique permet ainsi de voir l'importance de l'influence d'un territoire, mais se doit d'être repositionnée par rapport aux différentes relations qu'entretiennent ces espaces avec ceux alentours.

« La question de l'habiter présente une dimension permanente. « Habiter est le trait fondamental de l'être » affirmait Heidegger dès sa conférence fondatrice de Darmstadt. » (PAQUOT, 2007)

L'analyse d'un territoire par son métabolisme et son empreinte implique donc d'analyser les modes d'habiter et de gouverner en son sein, les pratiques, leur administration et leurs impacts dans le temps et l'espace.

0.3 HYPOTHESE ET PROBLEMATIQUE

Ce stage m'a permis de m'intéresser à l'étude de la filière pain Grenoblois et sa (re)configuration. En effet, « *la modernité alimentaire est aujourd'hui au cœur de questionnements. Si elle a permis aux sociétés de s'éloigner, en partie, de la peur ancestrale du manque quantitatif, elle révèle aujourd'hui aussi des failles qualitatives.* » (BRAND, 2015).

La recherche FRUGAL émet l'hypothèse d'une demande sociale existante en faveur d'une alimentation durable, c'est à dire viable sur le plan économique et social, plus respectueuse de l'environnement, de la santé et des diversités culturelles. Elle cherche à mieux comprendre les formes urbaines contemporaines, nécessaire pour l'émergence, la consolidation et à la structuration d'une alimentation durable

Dans une perspective d'une autonomie alimentaire accrue et de ville territoire post-carbone, cette étude vise une meilleure valorisation économique et sociale des ressources et des territoires. L'objectif est d'aboutir à l'élaboration de principes d'actions publiques prenant en compte ces enjeux d'alimentation urbaine, et leurs impacts sur le métabolisme des villes.

Quelles formes urbaines pour une alimentation durable ?

Il ne s'agit pas ici d'étudier les mutations urbaines en opposition avec celles rurales : non opposées, les formes urbaines sont à entrevoir non pas seulement comme une question de spatialisation d'enjeux, mais par plusieurs dimensions, spatiales, matérielles, institutionnelles, organisationnelles, économiques et sociales, environnementales et agronomiques.

Pour ma part, les réflexions qui m'ont guidé m'ont porté sur les initiatives mises en place autour de la durabilité, les problématiques d'approvisionnement face à l'urbanisation croissante, comme la prise de conscience autour des questions alimentaires et de ses nombreux enjeux. Cette complexité engendre des dynamiques et des formes diverses, plus ou moins alternatives, à différentes échelles. Elles permettent de reconsidérer les modes de conceptions de l'urbain, tout comme leurs techniques et valeurs communément admises.

Afin de dresser un portrait de la filière pain à Grenoble et plus généralement de la prise en compte de l'alimentation par les différents individus et groupes qui s'y réfèrent, j'ai cherché à comprendre les enjeux auxquels ces derniers sont confrontés, afin non seulement de donner à voir les opportunités et les limites auxquels sont confrontés les porteurs d'initiatives en faveur de la durabilité du pain, mais aussi les possibilités d'évolutions de nos pratiques individuelles et collectives.

Les ambitions de ce mémoire sont donc d'apporter des éléments pour la prise en compte de cette « *problématique vitale oubliée* » (BRAND, 2015) dans le cadre de l'urbanisme. Il cherche à interroger la complexité des territoires du pain, à questionner les fondements et les pratiques de l'urbanisme.

Les hypothèses avancées sont que les territoires du pain, totalement inconnus, sont riches d'enseignements. L'analyse de la filière pain permet de faire émerger des ressources urbaines latentes, et ainsi d'appréhender autrement les modalités et les pratiques de l'urbanisme contemporain.

Qu'est-ce que l'étude du pain, largement consommé quotidiennement et hautement symbolique, nous apprend des pratiques, des lieux et des valeurs de l'urbanisme contemporain ?

0.4 METHODOLOGIE - LE PAIN, HAUTEMENT SYMBOLIQUE, TOTALEMENT INCONNU

Le pain : choix d'une focale

Les pratiques alimentaires ont récemment connu de fortes évolutions caractérisées – entre autres – par une augmentation de la consommation de lipides, de produits prêts à consommer, par une progression de la restauration hors domicile, et par l'expansion de la grande distribution. (INRA, 2010). De plus, les systèmes de production et de transformation ont connu un processus d'industrialisation et de mécanisation du travail, impactant l'ensemble des chaînes logistiques (production, transformation, distribution).

Ces modifications du système alimentaire nous questionnent sur les formes urbaines qui s'y rapportent : comment les pratiques d'urbanisme et d'aménagement influencent-elles les pratiques alimentaires et leur potentiel de durabilité ?

Pour analyser les liens entre formes urbaines et alimentation durable, nous avons choisi la focale du pain : en France, d'après une enquête de l'Observatoire du Pain, (2011), 97,6% des adultes mangent du pain quotidiennement. C'est ainsi l'un des seuls aliments plébiscités par tous. Bien qu'inférieure au tiers de ce qu'elle était au début du siècle, la consommation de pain est toujours importante. Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, les habitudes alimentaires concernant le pain ont largement évolué. Sa consommation s'élevait alors à environ 900 grammes par jour et par personne. Aujourd'hui, cette consommation est estimée à 125 g par jour et par personne. (Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française).

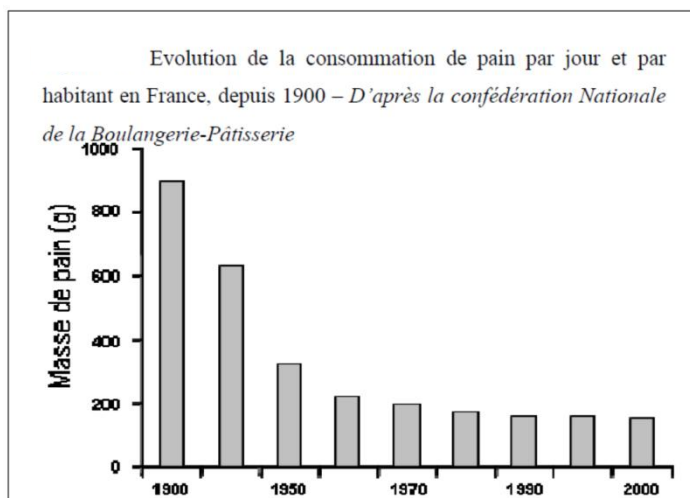


Figure 1 : Évolution de la consommation de pain par jour. (Farine+)

Le pain renvoie à toute une symbolique, est « *porteur de sens plus que connaissances* » (GNABA, 2012) : ses caractéristiques, comme sa spatialité, restent inconnus. Ce plaisir banal, populaire, et encore très présent n'est que peu questionné, son poids culturel et le caractère artisanal de la boulangerie sont trompeur : La filière, en évolution, se révèle en proie à un certain nombre de dynamiques qui réinterrogent ses modes de production et son potentiel de durabilité, ainsi qu'à un jeu d'acteurs complexe dont l'appréhension est nécessaire pour questionner nos pratiques d'aménagement et d'urbanisme.

Nous cherchons donc à rendre visible le système alimentaire Grenoblois, à comprendre ses différents chaînages logistiques ou d'acteurs, et leurs potentiels de durabilité au travers d'une analyse socio-spatiale de ses territoires.

Pour cela, plusieurs travaux sont mis en place. Un travail bibliographique tout d'abord, afin de mieux comprendre les différents maillons de la chaîne logistique du pain. L'étude historique de la métropole Grenobloise par le biais d'archives et de statistiques permet de mieux cerner les enjeux prenant place au sein de ces territoires, celle des documents d'urbanisme et du contexte législatif rend compte quant à elle de la prise en compte progressive de la question alimentaire au sein du domaine de la conception urbaine.

Viennent ensuite une série de cartographies. Elles interrogent l'importance de la production céréalière des territoires aux alentours de la métropole, la place de la meunerie, ou encore celle des points de distribution en fonction de plusieurs critères, sociologiques, économiques, et urbanistiques. Que peut-on dire des spatialités qui se dégagent de la complexité de cette chaîne logistique ? Quelle articulation entre échelle globale et locale ? Entre enjeux individuels et collectifs ? Entre état de fait et volonté de changement ?

Une analyse à une échelle plus fine, plus sensible, par le biais d'un inventaire photographique des points de distribution du pain permet de décrire les modalités d'inscription spatiale de cette filière. Que peut-on dire de leur spatialité ? Qu'apprend-on sur les flux de consommateurs, d'usagers et de matières ? Y a-t-il des liens, des incohérences ? Et plus généralement peut-on qualifier leur implantation ? Cet inventaire permet de dresser une typologie de 12 points de distribution représentatifs des différents enjeux que connaît la filière.

Enfin, une série d'entretiens avec des porteurs d'initiatives en faveur d'une alimentation durable vise à recueillir la parole de ces acteurs, pour tenter de comprendre leur positionnement au sein du système alimentaire Grenoblois. Quels sont leurs engagements ? Quelles modalités

particulières d'inscription dans le territoire développent-ils ? Grâce à quels modèles économiques et juridiques ?

Pour tenter de brosser un portrait de cette filière complexe, je vous propose donc d'explorer ces territoires du pain métropolitain.

1. HISTOIRE LOCALE DES FORMES URBAINES DU PAIN

1.1 DESCRIPTION D'UN CHAINAGE COMPLEXE

Cette première analyse des différents maillons de la chaîne logistique du pain approche les évolutions globales récentes qu'a connues ce secteur. Il dresse une première typologie de ces différents acteurs, et des enjeux auxquels ces derniers sont confrontés. En effet, la segmentation et la spécialisation sont importantes dans cette filière, et vont de pair avec la mécanisation et l'industrialisation des techniques. *« Le pain s'en trouve profondément modifié et avec lui les territoires de sa fabrique, de sa commercialisation, et de sa consommation. » (BUYCK, 2017)*

« A l'échelle des individus-mangeurs, la distanciation à l'aliment, ses problématiques afférentes (perte de savoir-faire culinaire, sentiment de risque alimentaire) associée à des questionnements plus large sur la durabilité génèrent une défiance vis-à-vis du fonctionnement du système alimentaire (modes de production, procédés de fabrication, modes de distribution, modalités de consommation). » (BRAND, 2015)

1.1.1 LA PRODUCTION

Comme l'ensemble du système agricole Français, les céréaliers et leurs méthodes ont évolué au cours du siècle précédent selon les principes de l'agriculture intensive et industrielle. Aujourd'hui, alors que la majorité des blés sur le marché ont été sélectionnés pour une teneur en gluten forte nécessaire à la fabrication d'un pain industriel, et on constate une perte de diversité des différentes espèces de blé mais aussi au sein même de l'espèce, ainsi qu'une baisse de la valeur nutritionnelle de ces derniers. *(ASTIER, 2016)*

De plus, le recours à la mécanisation des moyens de production et aux intrants chimiques (produits phytosanitaires, engrais minéraux) questionnent la contribution d'un tel modèle à un système alimentaire durable. (ZAHN, 2015)

« Cette forme d'agriculture, en privilégiant croissance des rendements et performances techniques, est aujourd'hui responsable de nombreux impacts négatifs sur les ressources naturelles (atteintes sur la qualité et la ressource quantitative des eaux superficielles et profondes, pollutions du sol ou de l'air, diminution forte de la biodiversité sauvage et domestique) » (ZAHN, 2015)

Les enjeux de ce chaînon sont aussi ceux de la résilience économique des agriculteurs. En France, le niveau d'endettement moyen des agriculteurs est passé de 57 900€ en 1980 à 159 700€ en 2010 (Agreste). Parallèlement, les exploitations ont gagnées en ampleur : En 2013, en Europe, les exploitations supérieures à 100 hectares représentaient à peine 3% de l'ensemble des fermes. Pourtant, elles s'étendaient sur la moitié des terres agricoles. Le nombre d'agriculteurs a quant à lui baissé entre 1955 et 2010, leur nombre est passé de 2 millions à 500.000 (Agreste). Enfin, entre 1960 et 2004, le volume de production agricole a doublé mais le revenu net réel des entreprises agricoles a diminué de 56% (Agreste).

Outre les impacts globaux sur la biodiversité et les écosystèmes, difficilement quantifiables, et les questions de qualité nutritionnelle et sanitaire de la production, c'est la question du modèle agricole qui semble se dessiner.

Aussi, au cours de cette recherche, j'ai rencontré plusieurs types de cultures semblant se démarquer :

- **L'agriculture industrielle conventionnelle**, mécanisée et consommatrice d'intrants chimiques, qui produit et exporte à grande échelle
- **Les cultures expérimentales**, qui cherchent à se détacher totalement ou en partie, du modèle productiviste, en revenant à la culture de blés anciens ou en redéveloppant des techniques traditionnelles afin de se gagner en résilience économique et environnementale
- **Les cultures « biologiques » ou labélisées**, qui s'engagent dans un processus de valorisation d'un savoir faire ou d'une qualité particulière de leurs productions.

1.1.2 LA TRANSFORMATION

Les moulins sont aujourd'hui très mécanisés et ne font travailler que peu d'employés. De plus de 40 000 unités au début du XXème siècle, on compte aujourd'hui 439 établissements tenus par 372 entreprises. *(ASTIER, 2016)*

Certains groupes, devenus d'importants conglomérats industriels diversifiés tout au long de la chaîne logistique du pain, ont une influence importante sur sa distribution : Ce sont eux qui élaborent les recettes des différents mixes de farines et d'adjuvants, poussant vers une standardisation des recettes. Certains groupes (Moulins Soufflets, Moulins de Paris) accompagnent les boulangers dans leur ouverture de commerce, les orientant sur des questions de marketing ou de gestion. Ces moulins sont aujourd'hui confrontés à une concurrence internationale, avec des prix fluctuants, et ne rencontrent que peu de débouchés pour des farines non standardisées, non adaptées aux pétrins mécaniques.

Les moulins ont globalement une emprise très importante. Ils répondent à des enjeux à grande échelle, et sont connectés à un marché global. La farine de blé bio est par exemple tirée à 40% d'imports Kazakhs, plus intéressants en termes de prix. *(ASTIER, 2016)*

Ils répondent ainsi principalement de leur taille pour les qualifier :

- **Moulins départementaux**
- **Moulins régionaux**
- **Moulins multirégionaux**
- **Moulins nationaux et internationaux**

Ce sont donc leur taille et leur influence sur l'ensemble de la chaîne logistique, suite d'un processus de concentration, qui oriente la minoterie vers l'uniformisation des produits et des pratiques de la boulange, d'une perte de savoirs techniques. *(ASTIER, 2016)*

1.1.3 LA DISTRIBUTION

La distribution n'a pas échappé à la mécanisation globale du secteur alimentaire : afin de faciliter le travail et la rentabilité des boulangers, le secteur s'est orienté vers des principes de rapidité, de débit de vente et de standardisation, au risque de voir arriver une concurrence accrue entre les différents acteurs de cette distribution : de 49 000 en 1950, les boulangers seraient en 2015 autour de 32 000, alors qu'ils représentent 58% de la consommation française. Le pain industriel a lui augmenté de 8% de part de marché en 1984 à 32% aujourd'hui. (ASTIER, 2016)

Plusieurs catégories semblent se détacher au sein des acteurs de la distribution :

- **Les boulangers indépendants** sont pris dans une dynamique de mécanisation et de standardisation : dépendants des minotiers pour des farines en mixes, concurrencés par la grande distribution et les chaînes de boulangerie, ils peuvent aussi profiter des évolutions des pratiques alimentaires, s'orientant vers des produits avec une image haut de gamme, de la diversité en vitrine, quelques offres de bio ou sans gluten, ainsi que des promotions et/ou une offre de restauration rapide.
- **Les points chauds** réchauffent sur place des produits réalisés ailleurs, souvent industriels. Ils privilégient souvent la quantité à la qualité.
- **Les grandes surfaces** représentent une part importante de la vente de pain en France. Carrefour est ainsi le premier vendeur de bio du pays. Le pain qui y est vendu correspond à une production standardisée adaptée à la vente à grande échelle.
- **Les chaînes de boulangeries** profitent souvent d'une offre de mobilité particulière (zone commerciale, positionnement autour de lieux centraux). Fortes de leur ampleur, ces chaînes fonctionnent comme des boulangeries indépendantes, mais avec une cadence industrielle : rapidité, débit et standardisation sont de mise pour ces groupes. Si les boulangeries indépendantes sont parfois aussi mécanisées, les chaînes appliquent ces principes à une autre échelle.

La diversité du pain et la résilience économique des boulangers semblent questionner ce maillon de la filière pain. Dans un secteur soumis à une concurrence importante, quelles sont les implications en termes de distribution des points de vente ? Quelle est la place des commerces de proximité ou de détail face à la grande distribution ?

1.2 LE CONTEXTE GRENOBLOIS

« Comme toute autre ville, Grenoble a longtemps dépendu de l'agriculture qui l'entoure et la nourrit. Voilà des siècles en effet que les maraîchers apportent chaque matin sur les marchés Grenoblois « les herbes » - d'où le nom de la place aux Herbes, l'une des plus ancienne de la ville - c'est-à-dire les légumes frais qu'ils cultivent tout près. « Mais - dit Fernand Braudel - la zone agricole réservée aux cultures maraîchères et fruitières, qui colle aux murailles de la ville, n'est qu'un premier cercle, une première couronne qui dessine le début modeste de ce qui est une sorte d'empire colonial. Une ville, ventre colossal, n'a pas une mais des zones successives de ravitaillement (...) zone laitière et maraîchère, zone céréalière, zone viticole, zone d'élevage, zone forestière, zone aussi de commerce au loin. » » (BONNEFOY, 1991)

Quelle a été la constitution du système alimentaire Grenoblois ? Nous aborderons ici une approche historique de la ville et de ses territoires pour tenter de cerner les spécificités auquel elle fait face. Son contexte géographique, le rapport qu'ont entretenu espaces de vie et de production, seront mis en lien avec les formes urbaines qui y prennent place.

1.2.1 LA VILLE ET SES TERRITOIRES

Grenoble a de tout temps dû composer avec l'eau : Plaine marécageuse à son origine, un important travail d'endiguement a été réalisé pour permettre son exploitation agricole dans un premier temps, puis son urbanisation.



Figure 2 : Plan de Grenoble, 1661

Documentation ENSAG

On peut constater que le périmètre des communes de la plaine ont évolué au cours du temps, influant le système agricole qui s'y lie. L'endiguement du Drac se fera par la création de l'avenue Lesdiguières, actuel cours Jean-Jaurès.

De nombreux canaux sont présents - on compte encore une dizaine de cours d'eau en 1838 (THIELMANN, 2010) - et les étapes successives de l'extension de la

commune-centre témoignent de ce rapport à l'eau qui a façonné les territoires alimentaires et urbains Grenoblois.

« L'eau, omniprésente dans la plaine Grenobloise jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle, a presque totalement disparu de la surface en l'espace de 30 ans, les « 30 glorieuses, mais des traces dans le parcellaire et d'autres invisibles subsistent ». (THIELMANN, 2010)

La ville de Grenoble s'urbanise fortement au cours de la seconde moitié du 20^{ème} siècle, gagnant sur les anciens espaces agricoles :

« La ville est toute puissante en effet, elle commande, elle dispose, elle favorise un temps le développement de l'agriculture qui la ravitaille, mais en consomme aussi l'espace, dès que sa croissance l'exige. Tant et si bien que l'élevage et la culture ont dû reculer devant la ville, d'autant qu'ils lui sont devenus de moins en moins nécessaires. » (BONNEFOY, 1991)

Grenoble s'est alors confrontée à ses montagnes. Au croisement des trois vallées qui séparent les massifs de Belledonne, de Chartreuse et du Vercors, la ville ne pouvait pas se développer de façon concentrique, « contribuant à l'existence de « pays » différents » (BONNEFOY, 1991). Grenoble se place dans un contexte géographique particulier. Ses territoires alimentaires sont complexes et l'agriculture connaît des formes diverses.

« Cette agriculture aurait reculé beaucoup plus encore si l'urbanisme des années soixante-dix, voulant éviter l'asphyxie, n'avait pas pris en compte le rôle qu'elle joue à l'égard de l'environnement naturel et de son entretien. Devenant, pour les élus et les urbanistes, le moyen de garantir des « coupures vertes », l'agriculture a trouvé, avec cette vocation nouvelle, un moyen de subsister » (BONNEFOY 1991)

Les espaces agricoles, qui occupent aujourd'hui 15% des territoires de la métropole Grenobloise, sont mis en avant dans sa stratégie agricole 2015-2020 à travers la « dimension collective de la préservation du foncier agricole, et de ses multiples enjeux liés » (VARGAS, 2015). Si la place des céréales y est marginale, certaines initiatives viennent profiter d'espaces délaissés ou non conventionnels en faveur d'un pain durable. Quelle est leur place au sein du système alimentaire Grenoblois ?

1.2.2 ÉMERGENCE DES QUESTIONS DE DURABILITE & D'ALIMENTATION

Depuis plusieurs années, on peut constater l'émergence d'un champ sémantique nouveau autour de sujets écologiques ou de durabilité dans le domaine de l'urbanisme et de l'aménagement. Des premiers « éco-quartiers » en passant par des concepts ou des descriptifs de ce qu'est la « ville-nature » (CHALAS, 2010), « d'éco-conception », ou de « haute qualité environnementale », les discours autour des enjeux écologiques se constituent et évoquent une prise en compte progressive de ces questions.

Les mutations enclenchées par la prise de conscience des menaces qui pèsent sur les écosystèmes – réchauffement climatique, artificialisation des terres agricoles, perte de biodiversité, épuisement des ressources naturelles – induisent ainsi de nouvelles réflexions autour de la durabilité. Des concepts tels que la « ville durable » (MATHIEU ET GUERMOND, 2005) sont avancés pour tenter, avec plus ou moins de succès, de revoir les modalités d'actions du domaine de la conception urbaine et d'intégrer ces préoccupations.

Les rapports de Brundtland en 1987, Kyoto en 1992, Rio en 1994, Hanovre ou encore la récente Cop21 témoignent de la reconnaissance de ces problématiques au niveau mondial, et de leur présence politique et médiatique.

« Nous sommes entrés, et pour longtemps, dans l'ère du risque, technologique, environnemental, sanitaire..., avec une dramatisation croissante des enjeux orchestrée par les médias, les conférences internationales et autres colloques onusiens qui répètent : l'avenir de la planète est en jeu, le danger est à nos portes, il est urgent d'agir. » (LEVY, 2009)

Face à ces bouleversements qui questionnent nos modes de vies, de production et de consommation, l'urbanisme, au travers de ses nombreuses dimensions, spatiales, environnementales, économiques, sociales, se recompose. Déjà parlait-on en 2005 d'un « tournant urbanistique » (CHEVALIER). Comment cette doctrine émergente s'empare-t-elle du sujet ? Quelles méthodes, quels objectifs, quels présupposés sont sollicités ? Et quelle place laissée à l'alimentation au sein des documents d'urbanisme ?

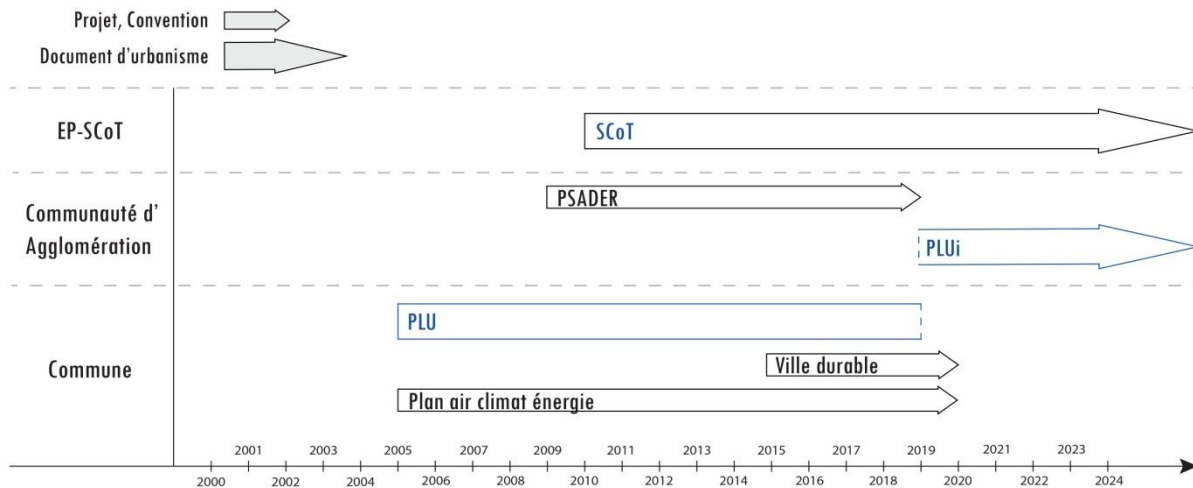


Figure 3 : Document personnel – chaque document en question est présenté en annexe, à travers son échelle de gouvernance, son terme, sa vocation et ses explicités

On peut ici voir l’appropriation des questions de durabilité et d’alimentation au sein de la métropole Grenobloise. Cette dernière est longtemps restée un impensé au sein des documents d’urbanisme, la place de l’agriculture était souvent abordée par les politiques foncières.

Le SCoT intègre un certain nombre de préoccupations autour de l’artificialisation des sols, et on constate une arrivée progressive des questions de durabilité au sein des politiques publiques. La dimension collective de sa préservation et les multiples enjeux liés la question d’une stratégie agricole et alimentaire globale, comme de son échelle de gouvernance, émerge plus tard.

Certaines lois cadres nationales voient le jour à partir de 2001 pour la loi SRU, puis avec la loi de développement des territoires ruraux en 2005, ou encore la loi d’avenir pour l’agriculture, l’alimentation et la forêt. De nouveaux outils et compétences sont parallèlement mis en place.

Le grenelle de l’environnement de 2007 diffuse plusieurs outils politiques territoriaux en faveur d’un développement durable, à échelles variables. On peut citer ici les Plans Air Climat, ou encore la mise en place d’Agendas 21.

Les PSADER, dispositifs régionaux destinés à soutenir des actions spécifiques dans le domaine de l’agriculture, de la forêt et de la gestion des espaces naturels, complètent cette large gamme de dispositifs.

1.2.3 LES DEMARCHES DE LA GAM

Grenoble développe un plan air climat dès 2005, et adopte une politique volontariste quant à sa stratégie agricole. Elle s'engage dans un PSADER en 2009, dispositif financé par la région, qui développe un mode de gestion par gouvernance (BERTRAND, 2015) : celui-ci vise à mieux articuler les échelons décisionnels, à donner un cadre de discussion pour les différents acteurs en jeu, à travers un jeu d'alliance et de compromis. On voit émerger la prise en compte de la nature « ordinaire », et des dispositions autour de l'alimentation dans les décisions communales (intégration de bio et de local dans la restauration collective). (*Stratégie alimentaire 2015-2020*) Parallèlement, la jeune métropole essaie de s'affirmer comme un échelon stratégique quant à ces questions, elle qui accueille depuis son agrandissement 8000 hectares cultivés, 210 exploitations, et 225 agriculteurs.

A Grenoble, la stratégie agricole 2015-2020 de Grenoble Alpes Métropole place le foncier au cœur de ses préoccupations (VARGAS, 2015). La dimension collective de la préservation du foncier agricole se veut être utilisée comme levier. Le plan air climat incite la consommation locale, de qualité et accessible à tous. Le SCoT intègre la notion de capital nature, à partager entre les habitants, en lien avec les territoires voisins. Le PSADER quant à lui vise la protection, la valorisation, des espaces, et le développement économique pour l'agriculture et la forêt.

Une approche territoriale est envisagée à travers cette gestion par gouvernance, visant à articuler les échelles de décisions, positionnant la métropole comme échelon de gouvernance alimentaire, « *entre enjeux globaux a-territoriaux et locaux, avec des systèmes d'action, à l'échelle du territoire* ». (BERTRAND, 2015)

VERS UN POTENTIEL DE DURABILITE POUR LA FILIERE PAIN ?

« Un des grands enjeux contemporains dans cette période de crise est de travailler avec l'incertitude. Dans ce contexte, c'est notamment l'intrication ouverte de stratégies à long terme et de tactiques réactives qui peut tendre vers plus de justesse pour les milieux habités. » (YOUNES 2016)

Les démarches institutionnelles sont multiples, et tendent vers une prise en compte des questions de durabilité et d'alimentation. Dans quelle mesure la chaîne logistique du pain, complexe et en prise à des dynamiques tant globales que locales, peut-elle s'inscrire dans un processus durable ?

Les dynamiques en prise sur cette filière sont complexes et multiscalaires, aussi, se pose la question de leur incidence sur les formes urbaines. Le contexte géographique et institutionnel laisse entrevoir de nombreuses pratiques, plus ou moins alternatives. Dans quelle spatialité s'inscrivent-elles ?

« Si un infime pourcentage de la planète est peuplé par les urbains, (0,5% des terres émergées en 2000, 1,5 prévus pour 2030) son emprise, ou urbanisation indirecte, est globale » (SETO, GUNERALP, HUTYRA 2012)

2.0 DURABILITE DU PAIN METROPOLITAIN

2.1 LE PAIN, AUJOURD'HUI

Le pain en question bénéficie encore d'une symbolique très forte. La boulangerie artisanale de centre-ville cache un certain flou : En effet, derrière cette figure, plusieurs réalités se font face : celle des supermarchés ayant toujours du pain, celle des boulangeries industrielles en périphérie où le pain est disponible en continu et où on a juste besoin de descendre de voiture, ou encore ces boulangeries de quartier proposant souvent des produits uniformisés. Ce prisme large, très mécanisé dans son ensemble, semble s'orienter vers *« des principes de rentabilité, rapidité, et de débit de vente »*. (ASTIER, 2016)

Quels territoires se dessinent ? Quel regard portent les différents acteurs de la chaîne logistique sur leurs ressources propres ? Nous nous attacherons à remonter cette filière pain pour comprendre les formes qui y prennent place

2.1.1 LA DISTRIBUTION

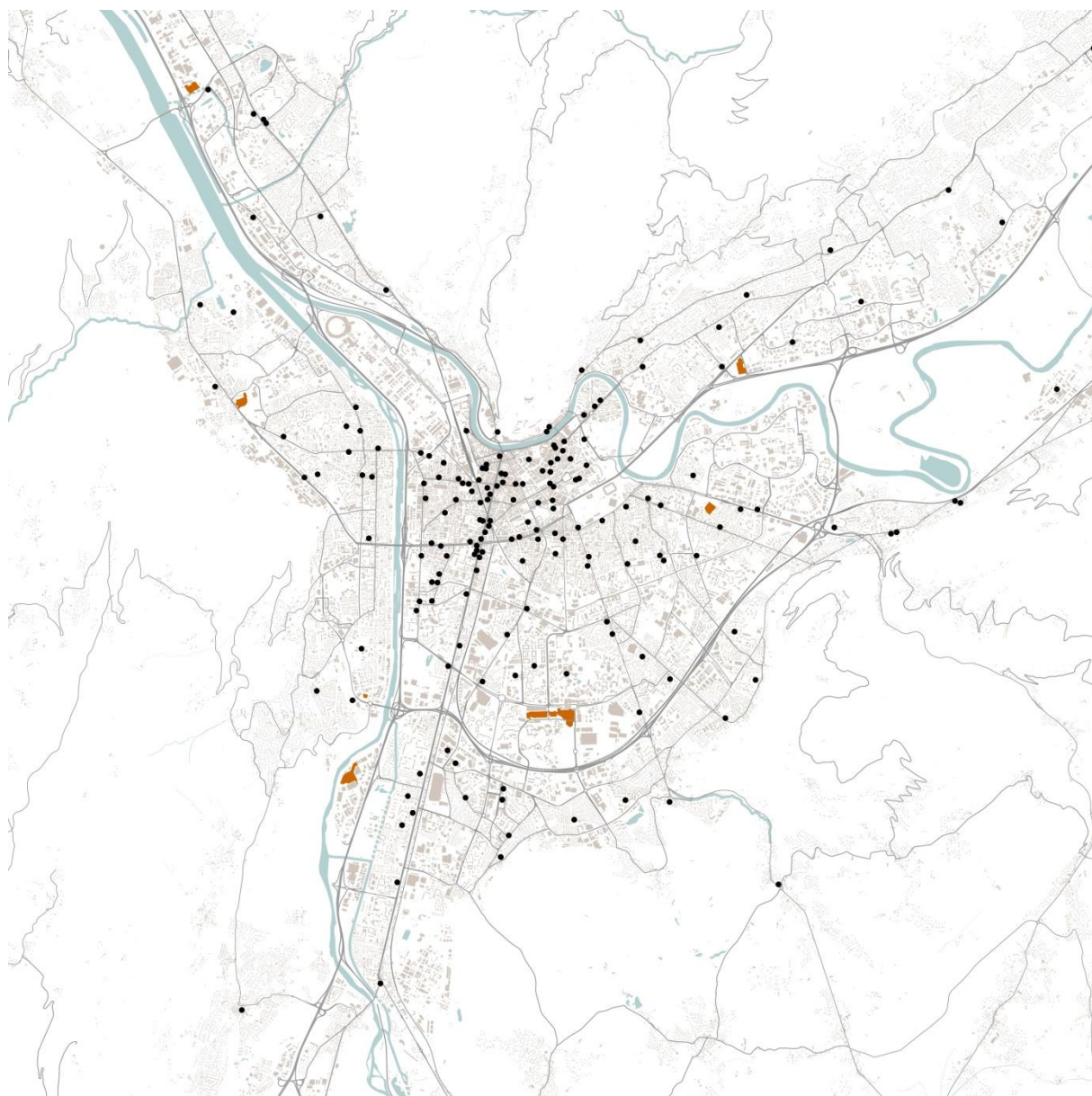


Figure 4 : document personnel – Points de distribution à Grenoble

- Bâti
- Hypermarché
- Point de distribution
- Voirie

Ici sont représentés les boulangeries et les points chauds au sein de la commune de Grenoble et de ses premières couronnes. Ces points de distribution se répartissent de façon singulière. Très concentrés en centre-ville, les quartiers sud sont bien moins dotés, Les communes périphériques historiques comme Échirolles, Fontaine, Saint-Martin-d'Hères, ou encore Eybens, accueillent aussi un certain nombre d'établissements en leur sein. Les vallées, moins denses tant en termes d'habitat que de points de distribution, sont aussi progressivement de moins en moins pourvus de à mesure que l'on s'éloigne de Grenoble.

On peut constater que ces points sont très présents le long d'axes routiers historiques, comme Jean-Jaurès ou les boulevards. A l'inverse, les axes autoroutiers ne semblent pas polariser ces derniers. Les vallées, en bandes, semblent structurées par ces axes, où le recours à la voiture est très présent notamment pour les déplacements journaliers.

A noter, ici, une particularité Grenobloise : La métropole, contrainte dans son urbanisation par les montagnes, a vu ses espaces constructibles raréfiés. Si plusieurs zones commerciales ou d'activités sont présentes, où les points chauds et boulangeries industrielles pourraient s'installer afin de profiter de la concentration des flux, la ville semble peu soumise à cette dynamique.

On constate aussi d'une manière plus générale le rapport d'interdépendance avec la mobilité. Les abords des lignes transports en commun comme les trams concentrent les magasins, tout comme la gare de Grenoble. Le centre piéton aussi est largement doté.

Certains quartiers ne semblent - à l'inverse - que peu alimentés en pain. Le campus, les quartiers du Village Olympique, de la Villeneuve, forment ici des déserts alimentaires, témoins d'un accès inégal à cet aliment.

Les hypermarchés, (appréhendés au sens de l'INSEE comme des commerces de détail non spécialisés à prédominance alimentaire en magasin d'une surface de vente égale ou supérieure à 2500 m²) représentés ici en orange, questionnent quant à eux les rapports de concurrence qu'entretiennent petits commerces et grandes surfaces. Ils semblent être présents sur des espaces où la concentration en points de vente de pain est faible, à l'exemple d'Échirolles, dont l'activité commerciale est fortement liée à la zone d'activité de Comboire, et qui voit son activité limitée en son centre.

Cependant, ils témoignent avant tout de la juxtaposition de différentes formes urbaines, où prennent place aux mêmes titres différents types d'appropriation de l'espace et de la ville. La presque île et le campus sont quasiment vides de tout point de vente, tout comme la Villeneuve ou le quartier Flaubert. Ils témoignent de formes urbaines, sociales, économiques spécifiques.

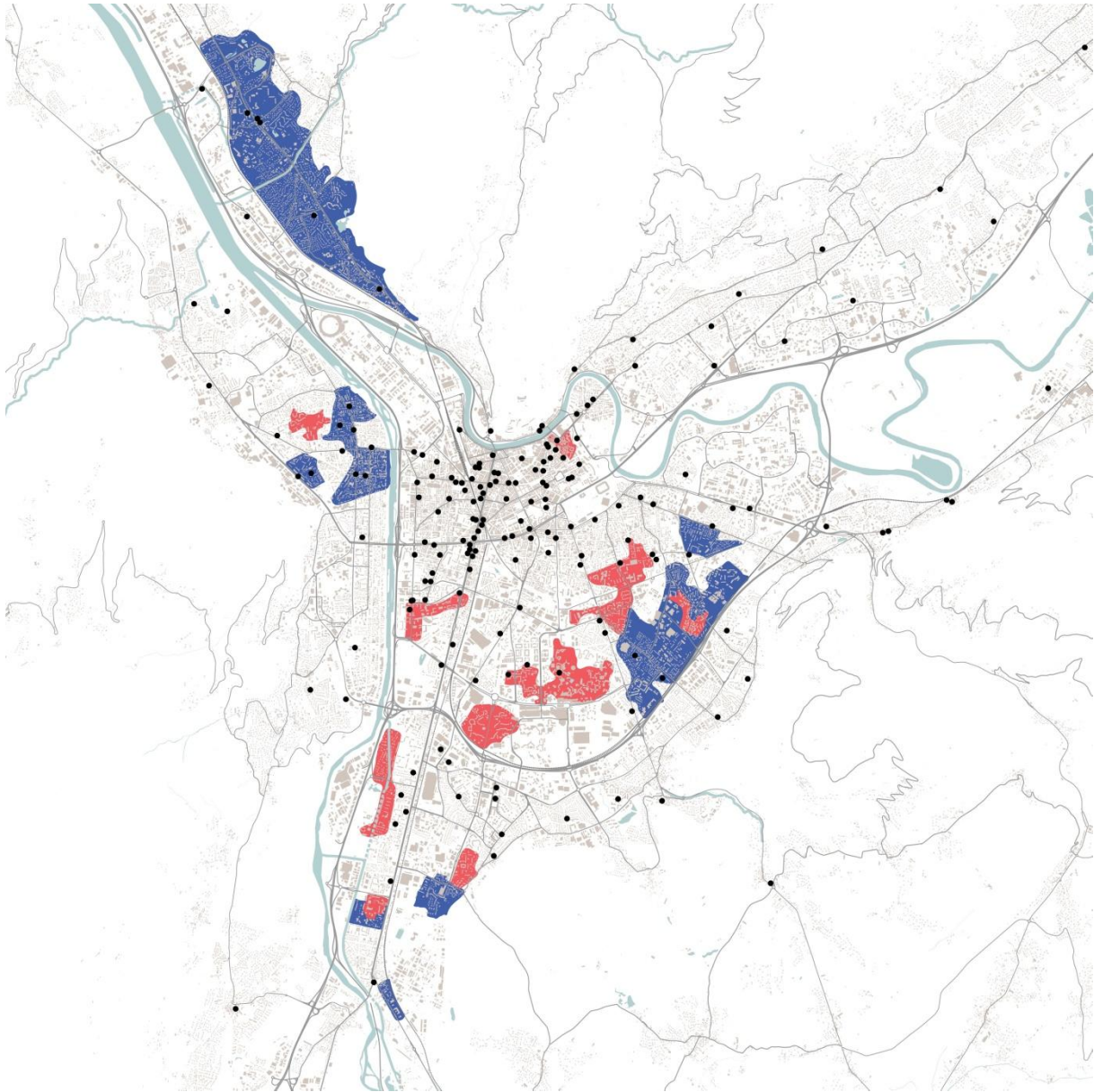


Figure 5 : document personnel – Points de distribution & politique de la ville

- Bâti
- Quartiers de la politique de la ville
- Quartier de veille active
- Point de distribution
- Voirie

Les quartiers de politique de la ville, et d'une certaine manière ceux de veille active (programmes menés par l'État visent à revaloriser ces espaces), n'accueillent que peu de points de vente dédiés. Des fractures territoriales apparaissent face à l'accessibilité au pain.

« L'absence de boulangerie, à l'image de celle d'autres commerces de première nécessité, y renforce l'isolement et l'injustice spatiale. Il existe donc de véritables déserts alimentaires où acheter du pain est plus compliqué qu'ailleurs (impossibilité d'acheter du pain sans posséder et conduire une voiture, quasi impossibilité d'accéder à une offre d'alimentation durable, ...) » (BUYCK, 2017)

Face à cette distribution inégale, se pose la question des stratégies mises en places tant par les habitants pour avoir accès au système alimentaire, que par les différents acteurs de la filière pain pour s'adapter ou contourner ces spécificités.

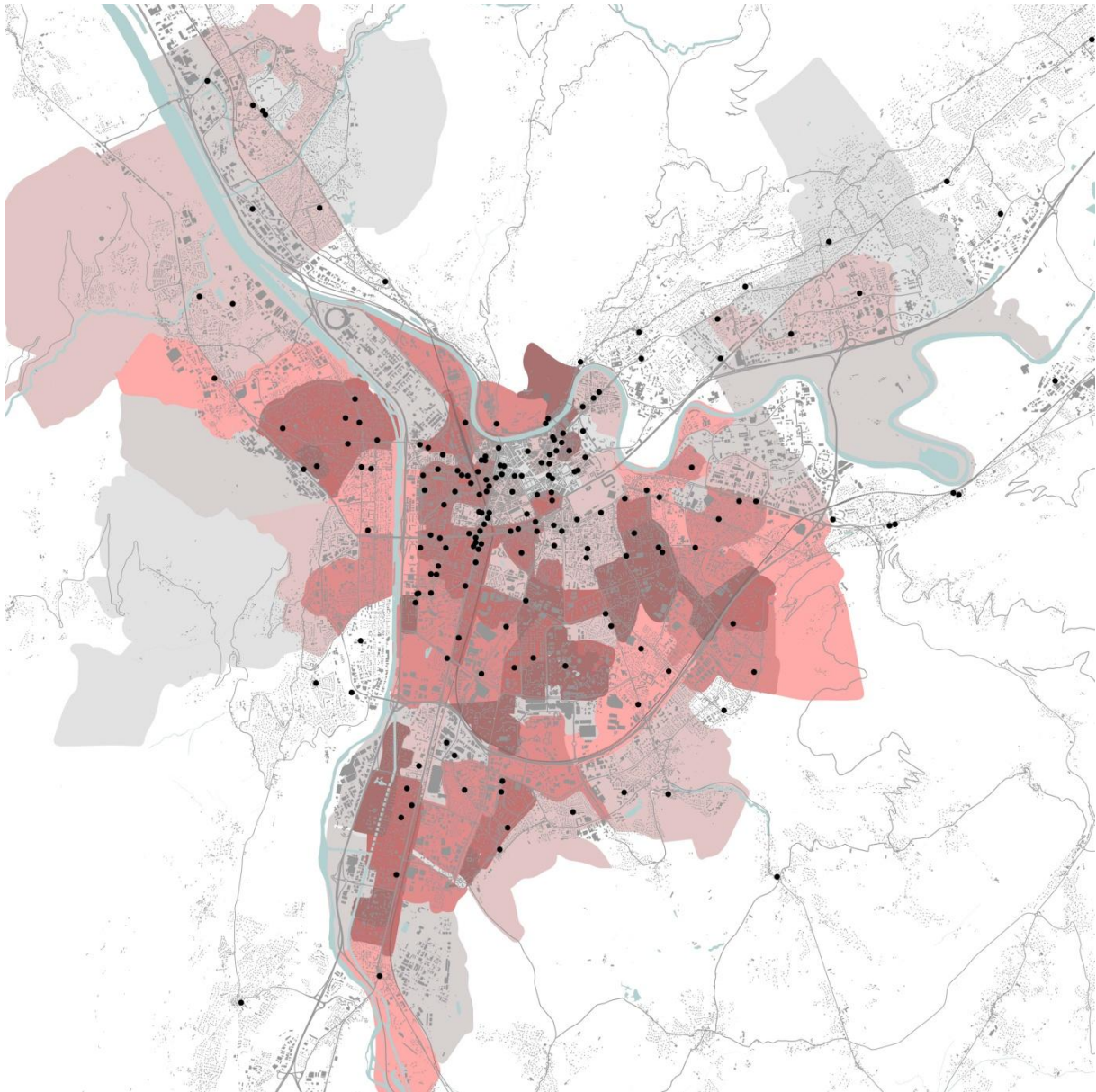


Figure 6 : document personnel – Points de distribution et revenus médians par foyer



L'analyse des revenus médians moyens par rapport à la distribution permet de voir que la présence de boulangerie n'est pas plus importante dans les quartiers ayant un niveau de vie plus confortable.

On peut évoquer à ce propos le quartier de Saint-Bruno, où il existe de nombreuses enseignes alors que le revenu médian y est plus faible qu'à l'Île Verte par exemple, moins densément fournie.

Les formes urbaines de ces quartiers semblent donc être une des facettes polarisant, ou pas, une certaine offre alimentaire.

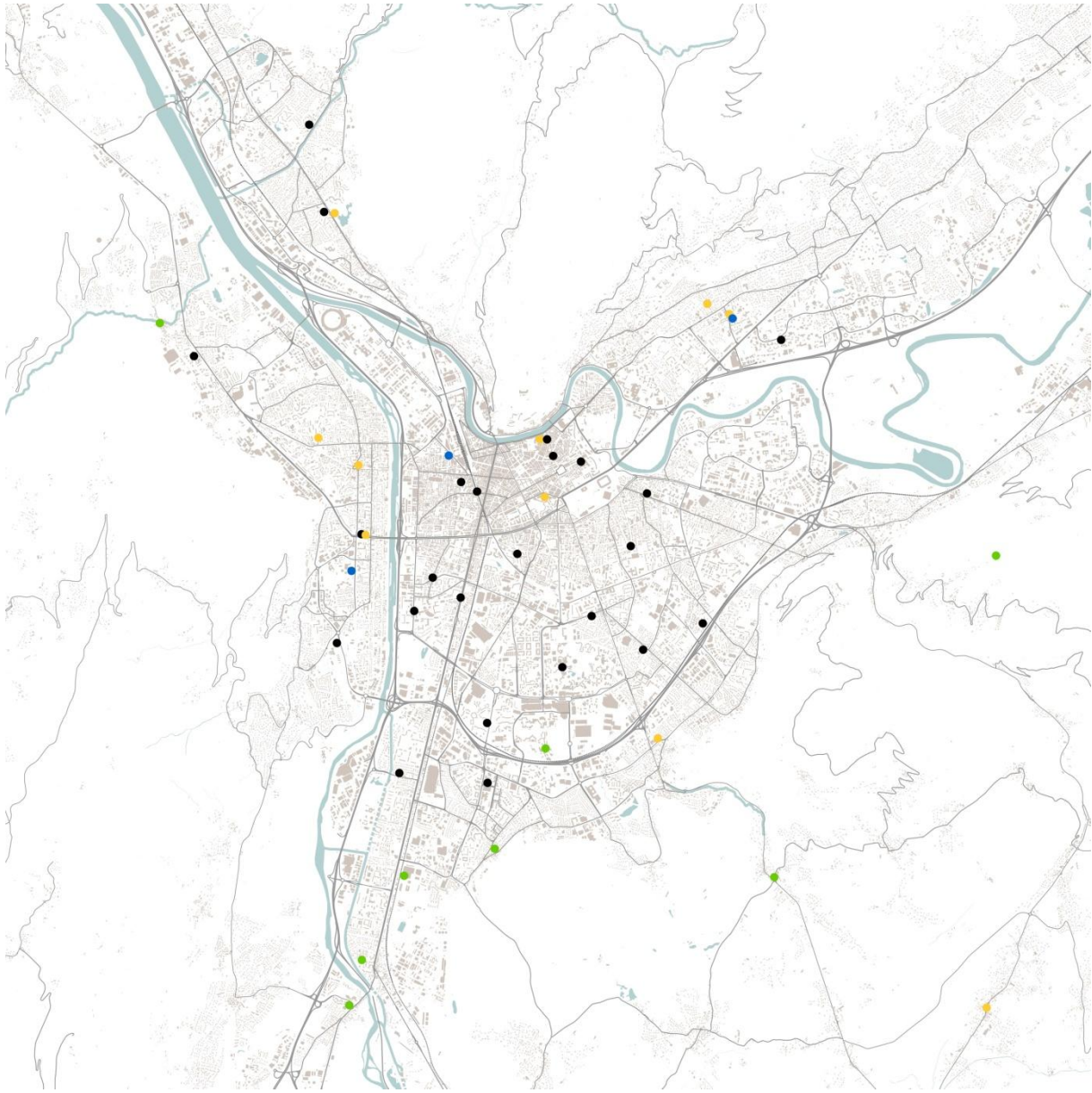


Figure 7 : document personnel – Les marchés au sein de la métropole

- Marché local
- Marché bio et local
- Marché bio
- Marché alimentaire
- Voirie

Les marchés de plein vent sont nombreux sur le territoire métropolitain. Ils offrent des possibilités aux boulangers pour commercialiser leur production. Si ils sont relativement équitablement répartis au sien de la métropole, ils n'ont pas tous la même orientation : certains proposent des produits locaux, d'autres se spécialisent dans le bio, voir les deux.

Ils permettent l'accès à la distribution alimentaire mais n'ont pas tous ni la même diversité ni la même qualité en termes d'offre. De même, le nombre de jour de marché comme leurs horaires d'ouverture sont variables.

Ils semblent cependant être stratégiques au sein de la distribution du pain.



Figure 8 : Marché d'Herbeys, source :



Figure 9 : document personnel – Points de distribution durables

● Distribution durable
— Voirie

Les points de distribution « durables » correspondent aux supermarchés bios, supérettes proposant un pain labellisé, ou boutiques spécialisées dans l'alimentation bio avec une offre en pain.

Plutôt concentrées en centre-ville, ils sont aussi présents au sein de la première couronne. On en retrouve ainsi à Meylan, à Échirolles, Sassenage ou Saint-Égrève. Ils semblent dépendre d'une logique d'échelle plus large que les marchés précédemment décrits, avec une échelle de chalandise spécifique.

Ils se placent en des espaces proches des grands axes de communication : Plusieurs d'entre eux se répartissent le long de la rocade. A Saint-Égrève, Comboire, ou Meylan, ces points de vente se placent directement au sein d'une zone d'activité, profitant des flux qui s'y concentrent.

Le recours à la voiture que ces déplacements sous-tendent questionne cependant l'empreinte écologique liée à cette forme de distribution, comme ses impacts urbanistiques.

2.1.2 LA TRANSFORMATION

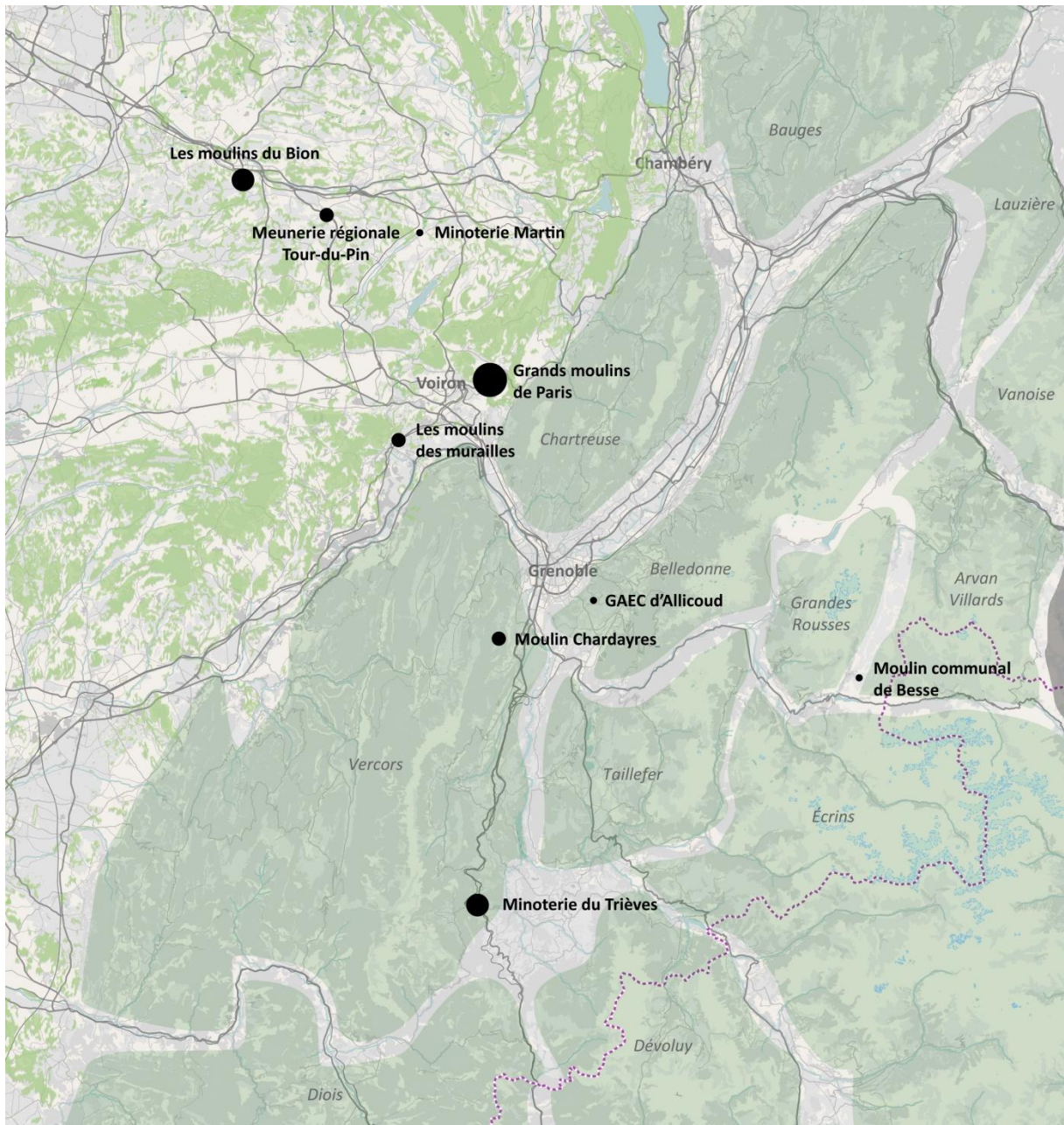


Figure 10 : document personnel – Les moulins

- Moulins internationaux
- Moulins inter régionaux
- Moulins régionaux
- Moulins communaux
- Voire
- Massifs
- Espaces naturels

Représentatifs des tendances nationales, on retrouve au sein des moulins du département une certaine concentration. Les minoteries se placent le long d'axes de transports ou de fret, et s'inscrivent clairement dans un marché global.

Aux vues de leur emprise commerciale très importante, et de la difficulté à déterminer pour chaque point de distribution l'origine de la farine, nous avons choisi d'étudier les moulins présents dans le département.

Peu nombreux sur le territoire, on compte 1 moulin d'échelle d'internationale : Les grands moulins de Paris, à Voiron. Ces moulins industriels sont notamment détenteurs de l'École de la Boulangerie et de la Pâtisserie de Paris », et font partie d'un conglomérat, « *le groupe Nutrixo, un des leaders européen de la meunerie.* » (BUYCK, 2017)

Deux moulins interrégionaux sont aussi localisés. Certains revendiquent une spécificité territoriale, avec des farines issues d'un contexte géographique précis. Les moulins du Trièves développent ainsi des gammes de farines provenant de blés locaux ou sélectionnés.

On note aussi la présence de trois moulins régionaux, ainsi que quelques moulins communaux.



Figure 11 : Les moulins du Trièves – Source :

2.1.3 LA PRODUCTION

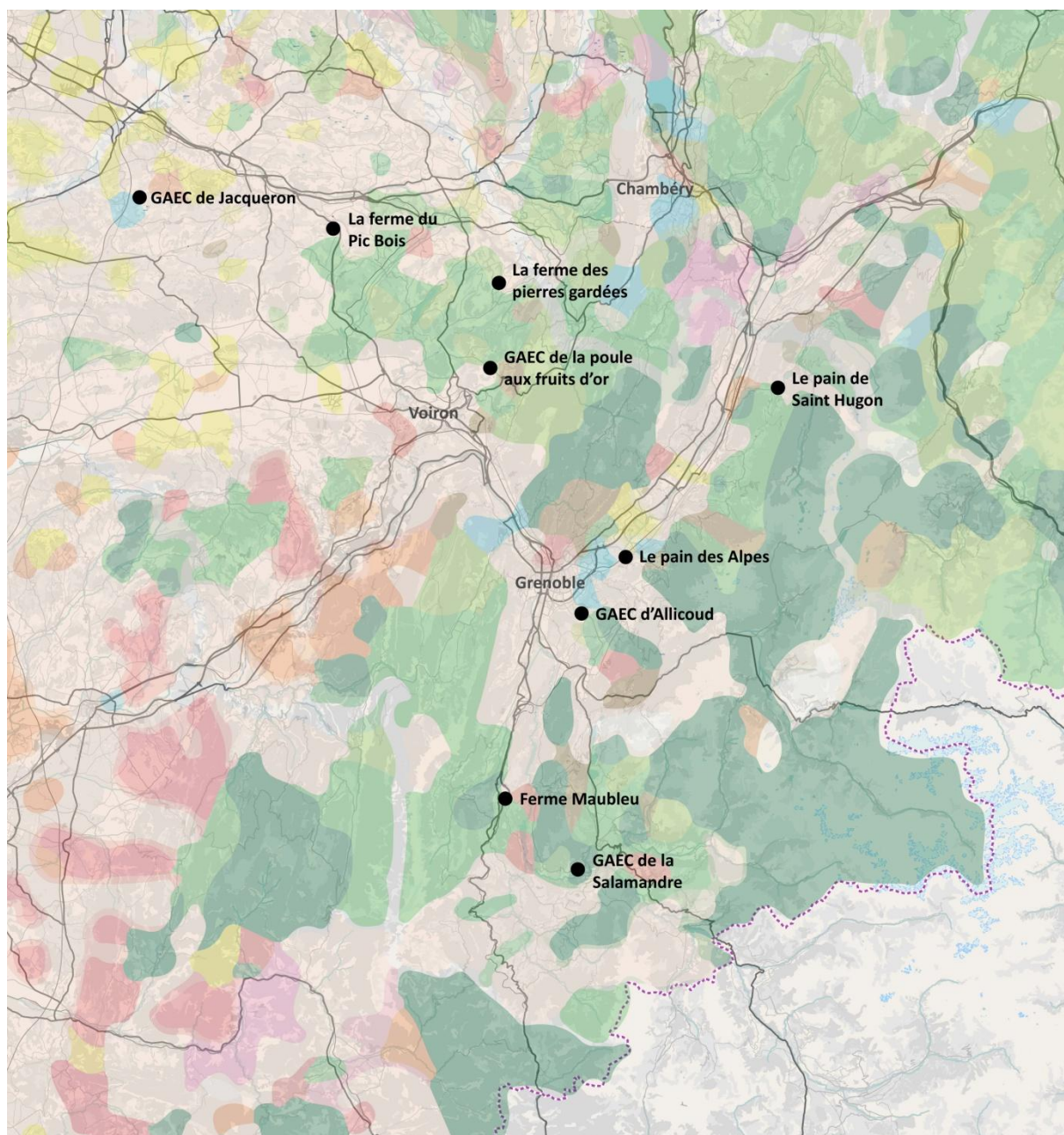


Figure 11 : document personnel – Les orientations technico-économiques face aux paysans-boulangers

- Grandes cultures
- Maraîchage et horticulture
- Viticulture
- Cultures fruitières et permanentes
- Bovins lait
- Bovins élevage et viande
- Bovins lait, élevage et viande combinées
- Ovins, caprins et autres herbivores
- Élevage hors sol
- Polyculture et polyélevage
- Paysans boulangers
- Voirie

Cette première carte de la production situe les orientations technico-économiques des communes du Nord du département. Comme au niveau national, le modèle agricole en place est majoritairement industriel et intensif.

On peut voir se dessiner les plaines du Rhône qui accueillent majoritairement polyculture et élevage, ainsi que quelques grandes cultures, notamment céréalières.

La spécificité des massifs est aussi remarquable : ils accueillent les principales communes orientées vers l'élevage. On peut deviner que le relief et plus largement le contexte géographique influent sur les possibilités en termes de production agricole de chaque commune.

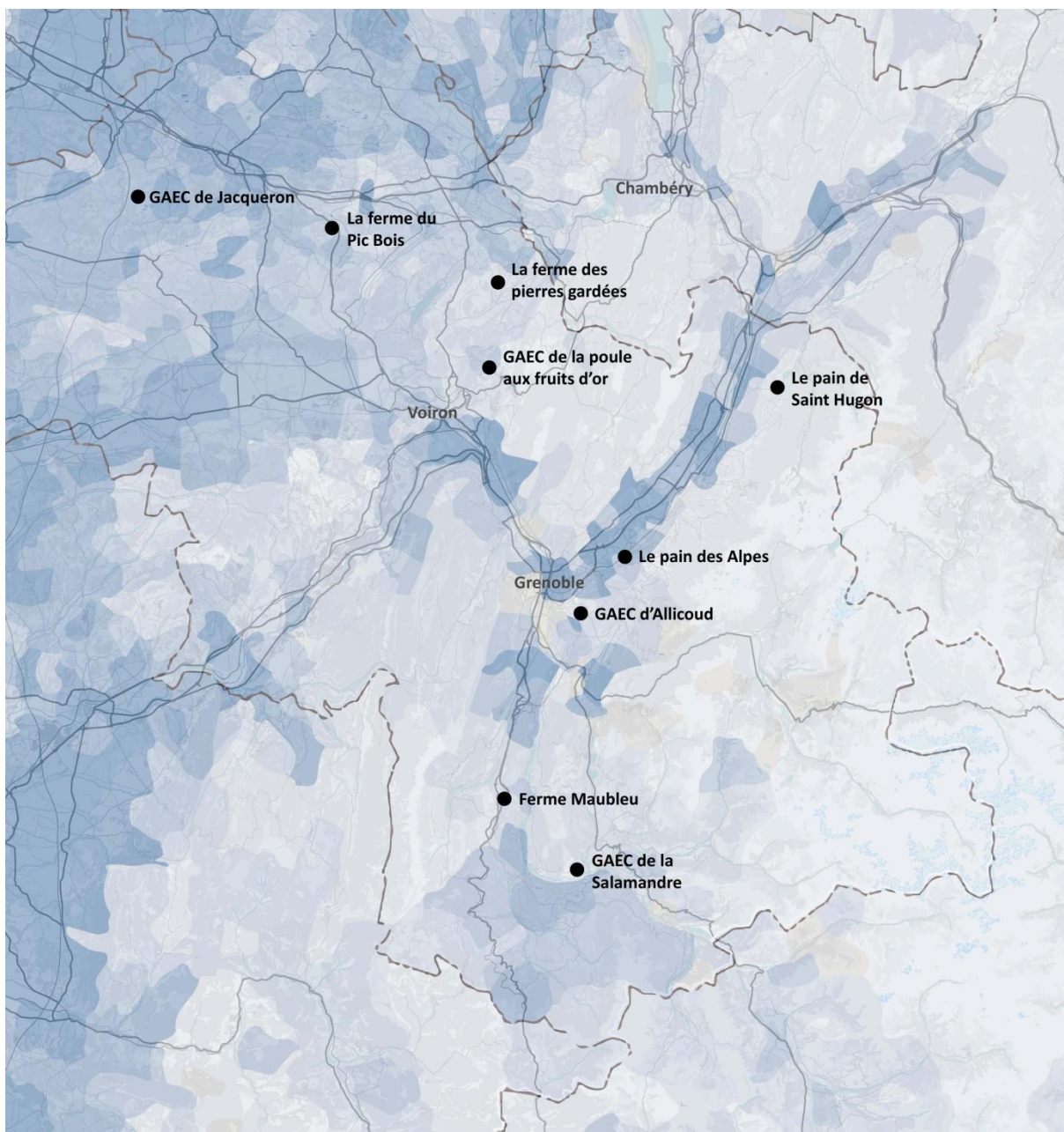
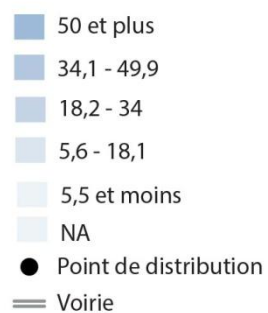


Figure 12 : document personnel – La part de céréales dans la production agricole par commune face aux paysans-boulangers



La part de la production céréalière par commune confirme la prédominance des plaines pour ces cultures : Le Grésivaudan, Le Trièves, et Le Voironnais semblent ainsi accueillir une proportion plus importante de céréaliers que les territoires de montagne alentours.

Dans la métropole par ailleurs, la place laissée à l'agriculture intensive est limitée. Pourtant, les paysans-boulangers – aussi représentés sur la carte – témoignent d'une réalité complexe : Dans ces territoires, les marges et les plis peuvent accueillir certaines initiatives, visibles à une échelle plus fine. Plusieurs de ces paysans-boulangers sont en effet installés dans des lieux qui ne sont pas adaptés à une agriculture intensive. Ils sont autant de signes de ressources de niche dont peuvent s'emparer les porteurs de projets cherchant à se détacher totalement ou en partie du modèle productiviste.

2.2 TYPOLOGIE SENSIBLE, IN SITU

Pour affiner le travail cartographique présenté précédemment, un inventaire photographique est réalisé. Les façades ont été systématiquement relevées, donnant à voir plusieurs typologies de points de vente.

Il permet d'étudier l'interface que représente la façade des points de distribution : Quel est l'angle communicationnel de ces derniers ? Quelle est leur inscription spatiale, leur rapport à la rue ?

2.2.1 INVENTAIRE PHOTOGRAPHIQUE

Les boulangeries indépendantes



Figure 13, 14, 15, 16 : documents personnels – les boulangers indépendants

Les boulangers indépendants sont nombreux à Grenoble. Comme ailleurs, ils sont pris dans une dynamique de mécanisation et de standardisation. Bon nombre d'entre eux proposent une offre bio, mais comme nous l'avons vu derrière cette réalité se cachent différentes approches de la boulange.

« Bien souvent pour survivre à la concurrence de la grande distribution et des chaînes de boulangeries, elles font appel à une image de marque haut de gamme basée sur l'authenticité (WARNIER, 1994), la proximité et la convivialité. Mais cette image de marque cache souvent des réalités alimentaires paradoxales. Si une certaine diversité apparaît en vitrine, peu de différences existent réellement avec les pains industriels où l'offre s'ouvre elle aussi au bio ou au sans gluten, s'appuie sur des promotions et met en avant la restauration rapide. » (BUYCK, 2017)

Les chaînes de boulangeries



Figure 16, 17, 18, 19 : documents personnels – les chaînes de boulangerie

Les chaînes de boulangeries fonctionnent sur les mêmes principes que les indépendants, mais exploitent la mécanisation des modes de production à leur paroxysme. Comme nous l'avons vu, rapidité, débit et standardisation sont de mise pour ces groupes. Leur ampleur peut-être importante, aussi s'inscrivent-ils dans une logique d'échelle large. Quelles formes de rapports économiques et sociaux se développent-ils en leur sein ?

Les points chauds



Figure 20, 21, 22, 23 : documents personnels – les points chauds

Les points chauds réchauffent sur place des produits réalisés ailleurs, souvent industriels. Principalement situés en centre-ville, ils sont difficilement différenciables des boulangeries indépendantes.

Souvent, ils développent des stratégies marketing particulières : Des promotions, (4 baguettes pour le prix de 3), menus à emporter, ou offre de fast-food.

2.2.2 TYPOLOGIE SENSIBLE DES POINTS DE VENTES

Suite à ce premier tableau dressé par l'inventaire photographique, certaines enseignes semblent se démarquer. L'étude plus approfondie de douze boulangeries, à travers leur façade mais aussi celle de leur communication visuelle tant sur place que numérique, semble distinguer plusieurs stratégies. Celles-ci s'illustrent au travers certaines tendances :

Tout d'abord, les valeurs autour de la durabilité prônées par l'enseigne : Communique-t-elle autour de la durabilité de son pain ? De son aspect qualitatif ? De son localisme ?

Ensuite, la logistique dont dépend cette distribution : La préparation se fait-elle sur place ? Son approvisionnement est-il local ou global ? Sommes-nous en présence d'un revendeur, d'une chaîne, et quelle est son emprise ? Quelle est sa gamme de prix ?

Enfin, l'étude des spatialités qui s'y rapportent permet de questionner le rapport aux axes de transport et aux flux piétons. L'interface de la façade nous permet aussi de rendre compte de stratégies particulières, comme les vitrines ouvertes ou les fournils visibles depuis la rue. Ces différentes approches spatiales sont à mettre en perspective avec les quartiers dans lesquels elles ont cours.

Paul :

La première enseigne Paul ouvre en 1889 près de Lille. Maison familiale à l'origine, la seconde boutique ouvre en 1953. Précurseurs d'une stratégie encore très plébiscitée, l'enseigne installe en 1972 son fournil et son four directement à la vue du client. De la même manière, Paul profite de l'essor des



Figure 24 : Paul

centres commerciaux pour investir ces nouveaux espaces. Développement à l'international, devanture noire généralisée, depuis plus de 125 ans la marque est présente dans 33 pays. (Paul.fr)

Paul possède une boutique dans le quartier de la Caserne de Bonne. Si la marque met en avant la qualité de ses produits et le soin apporté à la sélection de ses ingrédients et plus généralement aux recettes, les débits de transformation et de vente témoignent d'une production fortement mécanisée. Une large gamme de produits est en vente, avec de nombreuses tartes, sandwichs, viennoiseries et pâtisseries. Paul ne s'inscrit pas dans une démarche locale, et ses réseaux sont internationaux.

Ici, la préparation se fait sur place. Cette chaîne s'approvisionne via ses propres moulins. Là encore, on constate une stratégie autour de son ampleur, avec une diversification des activités le long de la chaîne logistique. Le prix de la baguette (1€50) plus élevé que dans d'autres boutiques, est à mettre en lien avec le « savoir-faire » et la « qualité » revendiquée par Paul.

Le quartier de Bonne, de par son aspect central au sein de Grenoble, offre une bonne desserte en transports en commun. Les flux piétons y sont importants. La façade est soignée, on constate une certaine mise en scène de ses produits : les étals sont visibles de la rue, de nombreuses images mettent en avant des visuels autour du pain.

Am Stram Miam :

Am Stram Miam est un petit point chaud situé à côté de l'arrêt de tram Alsace-Lorraine. Cette enseigne réchauffe des produits réalisés ailleurs. Elle non plus ne s'inscrit pas dans une démarche locale. Ce revendeur est indépendant et malgré un débit de vente important, il n'a qu'une faible emprise spatiale.



Figure 25 : Am Stram Miam

Seule la cuisson est réalisée sur place. Son approvisionnement est difficile à déterminer, la façade ne met pas en avant de provenance particulière et sa condition de point chaud complique l'analyse de ses intrants. Cependant, on constate une large offre de restauration rapide, et la mise en avant de promotions. On voit notamment que le lot de 4 baguettes est à 2€,

soit 50 centimes l'unité. Outre le pain, l'offre est orientée vers la viennoiserie et la pâtisserie : Donuts, .

Située à côté d'un arrêt de tram le long d'un axe piéton, son positionnement est stratégique : sa façade ouverte permet une plus grande visibilité de la boutique face aux nombreux flux présents. En effet, la gare de Grenoble est proche, comme le centre-ville.

Boulangerie bio Sain :

Cette boulangerie est l'une des deux enseigne « Bio Sain » de cet indépendant. Créée en coopérative il y a plus de 30 ans, elle propose du pain et des viennoiseries. Son offre est labellisée, et on constate une communication à même la façade autour de farines biologiques certifiées. Ce distributeur fournit par ailleurs des paniers de consommateurs en pain de qualité.



Figure 26 : Boulangerie Bio Sain

Situé 20 rue Barnave, cette boulangerie réalise ses produits sur place. Son emprise n'est pas comparable à une enseigne comme Paul, elles ne s'inscrivent pas à la même échelle. Son emplacement, dans le centre piéton de Grenoble, ne la place pas au contact direct d'un réseau routier important. Cependant, cette centralité peut lui conférer une visibilité importante, tout comme les réseaux locaux (comme le réseau Court Circuit) dans lesquels la boulangerie est impliquée.

La façade est relativement sobre. Seuls quelques labels et certifications sont mis en avant, tout comme le caractère artisanal de la fabrication du pain. La baguette y est vendue à 1€65 l'unité. Les produits de cette boulangerie sont aussi disponibles le dimanche au Sappey en Chartreuse où il tient un dépôt.

Marie Blachère

Marie Blachère est une chaîne de boulangerie qui compte plus de 300 magasins en France (ASTIER, 2016). Elle possède un magasin localisé à Seyssins, à côté du nœud routier que forment l'autoroute A5 et la rocade. Ce positionnement semble illustrer une stratégie tournée vers les flux de voitures individuelles, de nombreux parkings sont présents au sein de cette petite zone d'activité.



Figure 27 : Marie Blachère – Street view

L'enseigne communique autour de la qualité de ses produits, et s'engage à fabriquer, pétrir, et cuire ses produits sur place. Comme nous l'avons vu, cette spécificité recouvre de nombreuses situations et n'est pas forcément synonyme de qualité nutritionnelle. En outre, Marie Blachère se fournit auprès des Moulins Soufflets.

Cette boulangerie développe un concept de « marché » voulant privilégier « l'échange, et la proximité ». Parallèlement, les volumes présents sur ses étals incitent à l'achat en quantité. Son installation en périphérie, comme les nombreuses offres promotionnelles que compte cette boutique, semblent dessiner un concept autour de petit prix et de débit de vente important.

Satoriz :

Comme la plupart des magasins bios de la métropole, Satoriz est approvisionné en pain enlocal. Cette enseigne, qui compte 33 points de vente, s'engage autour du bio. Plus que le label, Satoriz s'engage dans une démarche de valorisation de produits



Figure 28 : Satoriz – Street view

certifiés, qui refuse la présence de chimie en agriculture. Le distributeur questionne aussi le recours aux importations au détriment d'un approvisionnement local.

Satoriz est une enseigne alimentaire tournée vers le bio : le pain qui s'y vend n'est pas préparé sur place. Il provient par contre de paysans-boulangers et boulangers bio présents autour de Grenoble. Ce magasin se place le long de l'avenue Gabriel Péri. Cet axe est important et semble être stratégique par rapport aux nombreux flux qui y prennent place.

GAEC d'Allicoud :

La GAEC d'Allicoud est une ferme installée sur le plateau de Villeneuve d'Uriage et d'Herbeys, surplombant Grenoble. Ces paysans-boulangers cultivent le blé, le transforment, puis le distribuent. Ils travaillent en respectant les principes de l'agriculture biologique.

Les farines comme les pains sont distribués au sein de l'agglomération grenobloise dans un rayon d'une trentaine de kilomètres. Principalement par vente directe (marché, AMAP, livraisons entreprises restaurants et particuliers, magasin de producteurs), le reste en vente indirecte par des magasins partenaires.



Figure 28 : Marché d'Herbeys

La Talemellerie :

Cette chaîne créée en 1996 place Championnet à Grenoble possède aujourd'hui plusieurs boutiques au sein de la métropole comme à Chambéry.

L'enseigne travaille avec des meuniers régionaux, et la production des blés répondent



Figure 29 : La Talemellerie

au cahier des charges du développement durables, sur des principes d'agriculture raisonnée. Elle propose par ailleurs une gamme labélisée bio.

Cette boutique est située place Championnet, dans le quartier éponyme. Elle a une position centrale au sein de Grenoble, proche de plusieurs axes de transport en commun.

La préparation se fait sur place, et les nombreuses enseignes de la Talemellerie mettent en scène une image de marque et de qualité, réelle ou supposée.

Les AMAP :

Le réseau des AMAP met en lien un groupe de consommateur et un producteur, qui établissent ensemble un contrat définissant la diversité et la quantité de denrées à produire pour la saison. Le pain se retrouve régulièrement dans ces paniers.

Les AMAP accordent peu d'importance à la standardisation des aliments. Les méthodes agronomiques sont déterminées par l'agriculteur et le consommateur, s'inspirant de la charte de l'agriculture paysanne et du cahier des charges de l'agriculture biologique. Valorisant des aliments de qualité, les AMAP proposent des prix « équitables » : Revenu décent pour l'agriculteur, et coût limité pour les consommateurs.



Figure 30 Les :AMAP

Les AMAP cherchent ainsi à préserver une agriculture de proximité. Le lieu de distribution est variable, il peut s'agir de la ferme elle-même, mais aussi d'un point de chute, du magasin d'alimentation spécialisé à la cour d'immeuble, comme d'une maison de quartier.

Casabio :

Casabio est une biocoop qui se situe rue Nicolas Chorier. Cette enseigne est engagée dans une démarche de "consom'action". Elle développe une charte en lien avec le réseau Biocoop, visant au « *développement d'une agriculture biologique durable, à la transparence et l'équité des relations commerciales, la qualité des produits et à la participation des "consom'acteurs"* » (Charte Biocoop)



Figure 31 : Casabio

Un cahier des charges est mis en place par cette charte, composée de quatre conventions. Distribution, gestion, sociale et écologique.

L'enseigne se place dans une démarche durable et se fournit chez des paysans-boulangers proche de la métro. Livrés une fois par semaine, les pains sont donc locaux.

Casabio prend place au sein du quartier de Saint-Bruno. Très dynamique en termes de commerces, il est desservi par un axe de tram, et jouxte l'axe important qu'est le cours Jean-Jaurès. L'enseigne ne communique pas spécialement de par sa vitrine sur le pain qu'elle propose.

Pain des Cairn :

Le pain des Cairn, boulangerie indépendante qui s'engage en faveur de la proximité de quartier, mise sur l'aspect qualitatif du pain. Elle s'inscrit dans une démarche locale, se fournissant en farine bio auprès des moulins Pichard, proches de Sisteron.



Figure 32 : Le pain des Cairn

La préparation est réalisée dans la boutique. Le pain, au levain naturel, réalisé avec une fermentation longue, « se conserve une semaine et est congelable ». (*lepanidescairns.fr*)

Aussi présent dans le quartier Saint-Bruno, rue Abbé Grégoire. Il est proche d'un axe de tram, et est bien connecté au réseau routier avec la proximité de Jean-Jaurès.

Le fournil Vigny Musset :

Cette enseigne se trouve dans le sud de Grenoble, rue Alfred de Musset. Elle ne possède pas d'offre présentée comme portant un engagement en faveur de la durabilité, et ne communique pas dessus.

La préparation se fait sur place. Aux vues du faible nombre de boulangerie aux alentours, elle profite d'un emplacement stratégique, d'autant qu'elle se situe dans une Zone Franche Urbaine. A ce titre, elle bénéficie d'un dispositif complet d'exonérations de charges fiscales et sociales durant cinq ans.

L'enseigne propose des sandwiches, pâtisseries, quiches, et autres viennoiserie. Elle met par ailleurs en place des menus pour le midi. Située non loin de la rocade et de l'avenue Marie Reynoard, elle est bien connectée au réseau routier.



Figure 32 : Le pain des Cairn

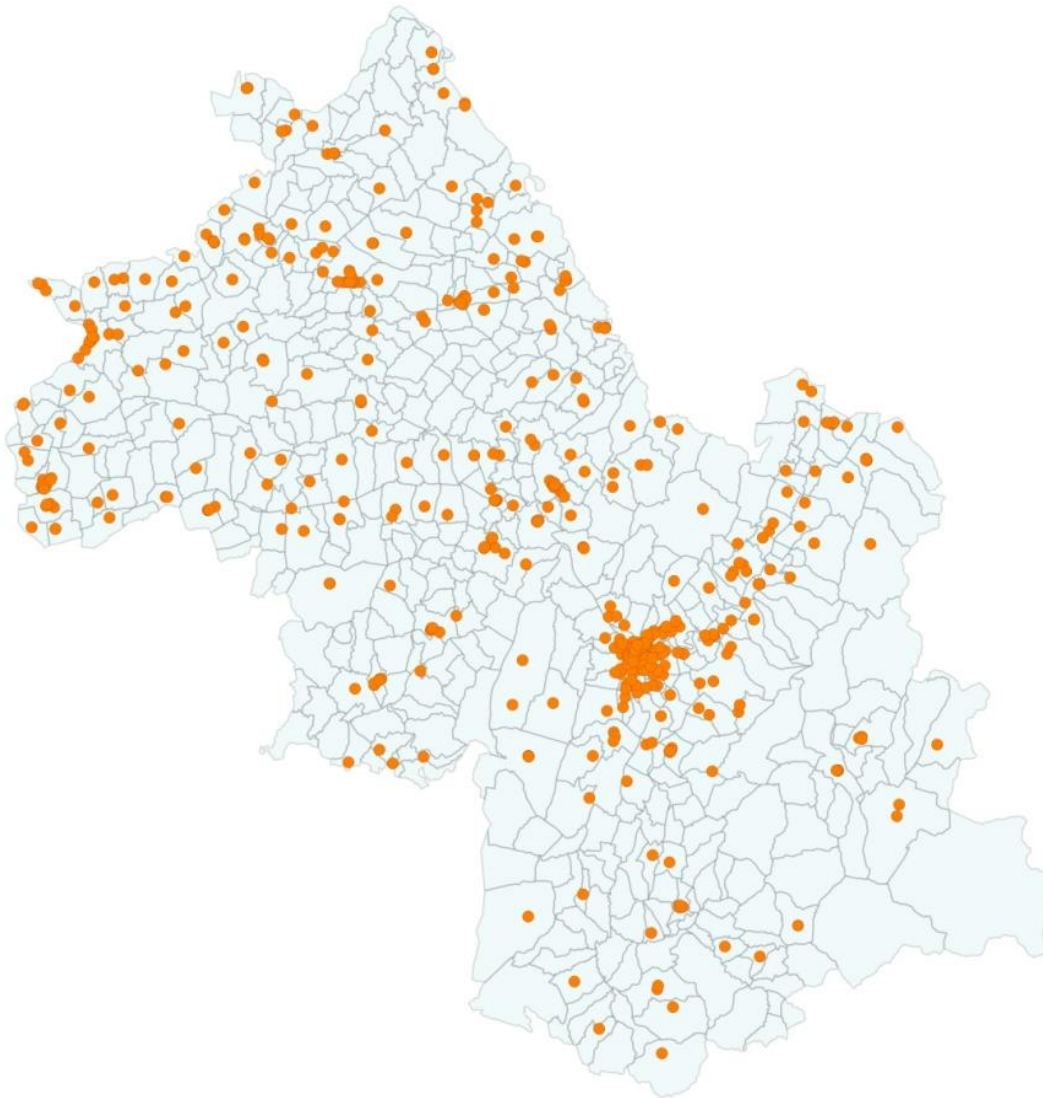


Figure 33 : La distribution en Isère

La carte ci-dessus localise les points de distribution du pain au sein des communes du département de l'Isère. On devine Grenoble, qui concentre beaucoup de ces enseignes. Les vallées alentours – notamment celle du Grésivaudan – sont assez densément pourvues.

A l'inverse, les territoires de montagne comme le Nord-Isère, semblent regrouper moins de points de vente. Quel accès au pain pour ces territoires ruraux ? Quels potentiels de durabilité pour la filière pain face à cette distribution ?

« La mobilité peut être considérée comme un droit ou une faculté. » (DARNAULT, 2015)

La prise en compte des mobilités au sein de nouveaux paradigmes émergents tend à redéfinir les réseaux et systèmes urbains. Responsable en France de 38% des émissions de gaz à

effet de serre, (VINCE, 2012) le transport est une composante importante pour envisager un territoire alimentaire durable.

La proximité est relative : elle dépend tout autant de question de spatialité des éléments que des possibilités d'accès aux différents éléments du territoire. Une approche par des réseaux semble donc fondamentale à la compréhension du potentiel de durabilité par le local

« Réduire de manière consistante l'empreinte écologique générale nous pousse à devoir imaginer un nouveau paradigme à travers lequel repenser en profondeur nos modes de construction et de transformation des milieux. » (YOUNES, 2016)

Les réseaux virtuels semblent aujourd'hui jouer un rôle majeur dans la structuration des formes urbaines du pain. Ils permettent de proposer des solutions plus ou moins informelles (on peut ici penser au covoiturage, ou à l'apparition généralisée de la livraison à domicile par vélo).

« La mobilité durable inscrit la liberté de bouger comme une composante essentielle de l'activité humaine. Non seulement liée aux stratégies territoriales liées au développement socio-économique d'une agglomération et de sa périphérie, mais aussi les solidarités endogènes et exogènes qui s'y rattachent. » (VINCE, 2012)

Pour cela, il est nécessaire d'envisager les différentes aspirations au déplacement, afin de pouvoir conceptualiser un système de transport adapté et de réviser les modalités de conception des formes urbaines attenantes.

L'étude des spatialités du pain nous a permis de comprendre la répartition des différents maillons de la chaîne logistique du pain. Une recherche plus poussée à propos des zones de chalandise et des flux en résultant serait nécessaire à la juste appropriation de l'empreinte écologique de la filière : Sur quelle distance s'établit l'ensemble de ses flux ? Quelle gouvernance autour de ces questions de mobilités, si étroitement liées aux formes urbaines ?

Cependant, nous pouvons déjà affirmer que les territoires du pain sont en prise à des dynamiques aux échelles très diverses. La typologie précédente laisse apparaître des stratégies en termes d'offre qualitative ou durable, de localisation ou de modes de production.

3.0 INITIATIVES EN FAVEUR DE LA DURABILITE DU PAIN

« Depuis la diffusion de l'idée de progrès par les Lumières, nous avons imaginé l'avenir comme le résultat d'un processus d'accumulation et d'émancipations. Les techniques occidentales et le marché se sont certes imposés quasi partout, mais nullement l'imaginaire occidental, quelles qu'en soient les expressions. A l'idéal de la reconnaissance de tous s'est substitué l'explosion des inégalités, entre les régions du monde comme entre individus. [...] La prétention à l'universalité de nos idéaux n'a jamais paru aussi locale. Elle cohabite désormais avec des croyances, des faits culturels et des récits historiques qui lui sont radicalement étrangers. » (BOURG, 2016)

Face à la complexité des villes contemporaines et aux enjeux systémiques autour des questions environnementales, économiques et démocratiques, le domaine de la conception urbaine se doit de scruter avec attention ces « *ressources urbaines latentes ou en cours d'actualisation* » (YOUNES, 2016), afin d'explorer de façon prospective les formes que pourraient prendre ces formes urbaines futures.

Les différentes initiatives prenant place dans ce contexte, qu'elles soient privées, à l'initiative de groupes ou d'institutions, sont riches d'enseignements : Nous porterons une attention particulière aux paysans-boulangers, qui mettent en place un système agricole et alimentaire alternatif, et permettent une prise de recul par rapport au contexte global.

3.1 INSTITUTIONNELLES

Les initiatives institutionnelles et les possibilités offertes par le cadre législatif sont, comme nous l'avons abordé précédemment, diverses. Quelles sont les possibilités de projet, quelles marges de manœuvre, pour quelle pertinence ?

Les villes s'avèrent aujourd'hui être des nœuds cruciaux, des points de départ incontournables pour une nouvelle relation homme/milieu, [...], doit avant tout être capable d'émerger de conditions locales spécifiques et changeantes. [YOUNES 2016]

Dans le cadre de cette étude, plusieurs projets institutionnels s'inscrivent dans une démarche de durabilité et de mise en avant de ressources locales et latentes.

3.1.1 LE BLE A VILLENEUVE ET AU VILLAGE OLYMPIQUE

Nous avons réalisé un entretien avec Vinent Poncet, chef de projet Agriculture et Biodiversité à la ville de Grenoble. Il nous a présenté le projet mis en place avec la régie de quartier.

2000 m² de blés sont plantés à la Villeneuve par le service des espaces verts à l'automne. Une fois arrivé à maturité, c'est à la faucille que les habitants sont invités à faucher les blés lors de la fête des moissons.

Transformé en farine par un meunier du Mens, différents types de pain sont réalisés à l'aide d'un four à pain mobile sur remorque. Ces éléments de la ruralité sont utilisés comme vecteur de rassemblement et de vivre ensemble en ville. Ainsi, ils questionnent le rapport entre urbain et rural, et les formes urbaines qui s'y rattachent.

Par ailleurs, 300 m² de semences anciennes sont aussi plantés au Village Olympique. En lien avec le conservatoire des variétés anciennes, cette production n'est pas destinée à être mangée mais vise à la conservation et à la valorisation de variétés de céréales anciennes et locales.

3.1.2 GRENOBLE VILLE DURABLE

En 2015, Grenoble met en place un « *chantier fondamental pour l'amélioration du cadre de vie des Grenobloises et des Grenoblois* ». Il s'agit du projet Grenoble, ville durable.

Un des volets de ce chantier concerne la présence de produits bio et/ou locaux dans la restauration municipale. Sont concernées les crèches, les établissements pour personnes âgées, ou encore les selfs municipaux. Le pain est ainsi aujourd'hui labélisé bio dans l'alimentation scolaire.

Pourtant, au niveau juridique, il est encore difficile de privilégier le local : il existe en effet des règles de mises en concurrence pour les marchés publics qui contraignent ce genre de démarche.

Pourtant, l'objectif est bien de tendre vers une alimentation bio et locale au sein des organes de la restauration municipale. Parallèlement à cela, la ville s'engage pour une structuration des filières à l'échelle départementale et régionale, en lien notamment avec Adabio.

Des démarches de sensibilisation sont aussi mises en place : on peut penser aux projets de fleurissement, messicole dans le cadre du blé à la Villeneuve. Pour l'année 2016, le thème du fleurissement des espaces verts s'est porté sur les légumes. Celui des céréales est envisagé pour 2018. Quelles limites, quelle place pour ces projets face à l'existant ?

3.1.3 REFLEXIONS SUR LA PLACE DE L'AGRICULTURE EN VILLE

La ville de Grenoble porte une réflexion sur la place de l'agriculture en ville. Un projet de ferme urbaine est à l'étude. Si la production quantitative n'est pas un enjeu de premier plan, la ville cherche à associer deux maraîchers professionnels. Le rôle que pourrait jouer le centre horticole de la métro est étudié en termes de faisabilité technique. La création d'une entité juridique à même de porter ce projet est envisagé.

La ville est en cours de réflexion sur le montage du projet, pour encore un an. L'idée serait de faire émerger une « couveuse agricole », à même de tester les projets au niveau économique et technique.

Le foncier étant un enjeu important de l'agriculture en ville, Grenoble cherche à favoriser son implantation en profitant d'un terrain de 4 hectares appartenant au CROUS. Ce terrain, qui accueillerait une production viticole, nécessite des travaux d'aménagement et de viabilisation. Mais ce projet témoigne des questionnements actuels sur la place de l'agriculture en ville et ses modalités d'insertions.

« A l'échelle de l'Etat français, une politique nutritionnelle a vu le jour et contribue, avec les débats qui se font entendre sur la politique agricole menée, à faire évoluer le prisme agricole et commercial initial de traitement du fait alimentaire. Ces éléments sont relayés par les collectivités territoriales puisque se développe sur leurs territoires des mouvements, issus pour partie de la société civile. Ceux-ci irriguent les territoires de réseaux d'approvisionnements alternatifs et d'interpellations sur le fait alimentaire dans sa multidimensionnalité. » (BRAND, 2015)

3.2 GROUPES

Nous nous intéresserons aux perceptions & aux actions en termes de durabilité alimentaire portés par des groupes : quelles orientations, quels types d'action privilégient-ils ? Mais aussi, quels types de publics sont concernés ? Quelles stratégies sont mises en place, quelles limites face au contexte urbain ?

3.2.1 LES AMAP

J'ai réalisé un entretien avec la responsable des AMAP de l'Isère. Les AMAP, ou Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, ont vu le jour en 2001. Cette association se base sur une conception de partage. Elle vise à « *une transformation sociale et écologique de l'agriculture et de notre rapport à l'alimentation en générant de nouvelles solidarités. Elles sont des alternatives concrètes qui émergent de la société civile.* »

« Insécurité et gaspillage alimentaires, impératifs écologiques, déperdition des agricultures paysannes au profit d'agricultures productivistes, forte pression foncière sur les terres agricoles, hégémonie de la grande distribution et inégalité alimentaire ici et ailleurs : autant d'enjeux qui ont mobilisé des citoyen-ne-s pour construire et expérimenter un autre modèle agricole, économique et alimentaire, inspiré de la charte de l'Agriculture Paysanne et des mouvements de l'agriculture biologique. » (Charte des AMAP 2014)

Ainsi, les AMAP ont pour objectif de maintenir une agriculture locale et paysanne. Elles visent à « maintenir et de développer une agriculture locale, économiquement viable, socialement équitable et écologiquement soutenable, à faible impact environnemental, créatrice d'activité économique et d'emploi, de lien social et de dynamique territoriale », mais aussi à promouvoir un rapport responsable et citoyen à l'alimentation.

En termes de spatialité, elles tentent de structurer et de contribuer à « une économie sociale et solidaire, équitable et de proximité », en valorisant la souveraineté alimentaire par les acteurs qui composent ce secteur. Ils sont pour la plupart situés sur les territoires limitrophes de la métropole, on en compte par exemple entre 150 et 200 dans le Grésivaudan.

MIRAMAP coordonne les différents réseaux au niveau local. En effet, les AMAP désignent les partenariats entre les paysans et les foyers. On compte environ 30 foyers par AMAP, formant ainsi des groupes de consommateurs permettant plus de résilience économique pour les agriculteurs.

L'association coordonne la mise en place de ces collaborations, et propose des contrats d'objectifs pour valoriser l'activité des paysans qui s'y engagent. Non contraignants, ils accompagnent ces producteurs vers des pratiques en accord avec la charte explicitée ci-dessus

3.2.2 ADABIO

Cette association pour le développement de l'agriculture biologique est créée en 1984 par des agriculteurs biologiques pour « promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement ».

Comptant plus de 300 adhérents dans tous les domaines de production, elle accompagne les producteurs en conversion ou en installation en bio, et permet de « coordonner les professionnels de développement de la bio et les collectivités à mettre en œuvre leur projet autour de l'agriculture biologique ».

Elle propose des actions de sensibilisation des agriculteurs conventionnels organise et anime des formations, et propose des expérimentations en termes de production. Elle propose un « appui technique individuel et collectif ».

Composée d'une équipe de 12 salariés, elle est un acteur majeur de la structuration de la filière bio dans les territoires de la Savoie, de la Haute-Savoie, de l'Isère et de l'Ain.

3.2.3 L'ADDEAR 38

Ce réseau « de l'agriculture paysanne » vise à promouvoir ce type de production.

« Pendant 50 ans, les politiques agricoles ont réduit l'agriculture à une activité productiviste. Elles ont promu l'agriculture industrielle, qui pense son activité dans une logique de privatisation, de profit et d'exploitation. » (charte ADDEAR)

Prenant acte des crises écologiques, économiques, sociales et politiques qui traversent le monde agricole, elle vise à redonner de l'autonomie aux agriculteurs par des pratiques plus respectueuses de l'environnement, notamment par rapport à l'agro-industrie.

Formations, mutualisation et réseaux d'entraide font partie de ses moyens d'action. Ainsi, elle tisse de nouveaux liens entre les différents acteurs s'engageant en faveur de la durabilité.

Ce réseau questionne ainsi les liens entre urbain et rural, en créant de nouveaux ponts entre leurs acteurs. Il se positionne ainsi pour une refondation des relations des formes de communication, de gouvernance et de production à des échelles vécues.

3.3 PRIVEES : LES PAYSANS-BOULANGERS

Le cas des paysans boulangers est singulier puisque ces derniers s'approprient l'ensemble de la chaîne logistique, de la culture des céréales à la vente en passant par la meunerie et la boulange. J'ai pu visiter le GAEC d'Allicoud, acteur engagé en faveur de la durabilité et de la qualité du pain depuis plus de 30 ans. Situé sur les piémonts de Belledonne, leur approche particulière est riche d'enseignement quant à la filière pain décrite précédemment. J'ai pu aussi m'entretenir avec le GAEC de la Salamandre, et celui du Pic Bois, qui se situent respectivement dans le Trèves et à Torchefelon, dans les vaux du Dauphiné.

3.3.1 FORMES

« Ces villes déploieront toute une palette de ressources latentes, de la latence inerte à la latence sciemment exploitée en passant par la latence virtuelle, en devenir. Ces villes sont déjà quasi manifestes, notamment aux Etats-Unis dans des contrées où le collapse de l'Occident que nous avons connu a déjà eu lieu. » (YOUNES 2016)



Figure 34 : Le GAEC d'Allicoud

Les paysans-boulangers que j'ai rencontrés étaient établis sous la forme de GAEC. Cette forme juridique qui se présente pour eux comme « une SARL agricole », leur permet de travailler à plusieurs pour être plus indépendants. Ils peuvent ainsi plus facilement gérer leur temps. Ainsi, le GAEC d'Allicoud accueille une équipe de cinq personnes.

Ils distribuent ensuite cette production en local, et gagnent en résilience économique en diversifiant leurs points de vente : les marchés de plein vent sont aussi stratégiques : Le mercredi, le marché de l'Estacade à Grenoble accueille ainsi le GAEC de la Salamandre. Les magasins bios se fournissent majoritairement chez les paysans-boulangers, ces derniers ont aussi expliqué vendre leur production dans des entreprises partenaires, s'assurant ainsi une capacité de vente régulière.

3.3.2 PRATIQUES

Ils travaillent en favorisant « le manuel et l'artisanal » : des techniques anciennes comme des bineuses manuelles, afin de limiter les labours et ainsi préserver les sols. Le GAEC d'Allicoud cultive ainsi 15 hectares en bio, dans des pentes non adaptées à une production plus intensive. Ces espaces de niche sont autant de ressources latentes qu'ils ont su exploiter.



Figure 35, 36 : Les champs de la GAEC d'Allicoud

De même, la mouture sur meule leur permet une meunerie plus respectueuse des blés. Ils mettent à disposition leur matériel et s'intègrent dans des réseaux d'acteurs à de nombreuses échelles.



Figure 37 : Le moulin de la GAEC d'Allicoud



Figure 38 : Le pétrin de la GAEC d'Allicoud

Ainsi, de par leurs pratiques les paysans-boulangers s'implantent à une toute autre échelle que les différents maillons de la chaîne étudiés précédemment. En se réappropriant l'ensemble de la chaîne logistique, ils développent des modes d'insertion singuliers en favorisant des notions d'éthique, de symbolique, de qualité, et de durabilité.

Ces initiatives sont donc riches d'apprentissages quant à une vision prospective de la filière pain.

3.3.3 POSITIONNEMENT

« Recycler l'urbain peut s'entendre de deux manières. Il peut s'agir, dans une première acception, de questionner les procédures de reprise, de emploi, de reconversion de ce qu'il est convenu d'appeler la ville contemporaine et qui n'a plus grand-chose à voir avec la Ville, stabilisée et consolidée. [...] Une autre approche peut consister à porter l'effort de recyclage plus loin, plus profond, au niveau des motifs, concepts et figures qui gouvernent au processus d'urbanisation lui-même » [BONZANI, 2014]

Figure d'une recomposition du système du pain, les paysans-boulangers se positionnent au gré de ressources latentes. Ils évoquent par ailleurs une certaine confusion existant au sein de l'offre alimentaire durable, soulignant l'importance de l'étiquetage et de l'information au public. Les marchés sont par exemple cités : accueillants simples boulangers et paysans-boulangers, le flou quant aux réelles caractéristiques du pain dessert la structuration de la filière.

Ils s'inscrivent pleinement dans une réinvention des pratiques de leur secteur, à la faveur de valeurs et de modes d'insertion innovants.

CONCLUSIONS : UN MODELE ALIMENTAIRE GRENOBLOIS ?

En dialogue avec la mise en œuvre d'actions spécifiques, l'étude des milieux et de leurs ressources endogène demeure fondamentale pour permettre d'établir des stratégies d'interventions opportunes, fussent-elles de l'ordre de la réappropriation, du recyclage, du déclin, de la déconstruction de la reconstruction. [YOUNES 2016]

Plusieurs points émergent de cette analyse :

La métropole Grenobloise, de par son contexte géographique, institutionnel et légal particulier, n'a pas de ceinture alimentaire ni d'arrière pays grenier à part entière, Elle développe une relation particulière aux montagnes et aux massifs, entre espaces préservés, tradition patrimonialisée, et ressources latentes ou en cours d'émergence.

Les démarches institutionnelles sont multiples, et tendent vers une prise en compte des questions de durabilité et d'alimentation. Les dynamiques en prise sur cette filière sont complexes et multiscalaire, et semblent interconnectées aux formes urbaines.

Les réseaux d'acteurs sont mobilisés à de nombreuses échelles en faveur de l'émergence d'une filière pain durable. La prise en compte des mobilités et de leur impact sur le métabolisme urbain tend à redéfinir les réseaux et systèmes urbains, en faveur de plus de proximité.

L'étude des spatialités du pain nous a permis d'entrevoir la répartition des différents maillons de la chaîne logistique du pain, apportant des éléments de réflexion face à l'empreinte écologique de la filière. Les territoires du pain sont en prise à des dynamiques aux échelles très diverses mises en avant par la typologie des points de vente.

Ainsi, Les territoires du pain dépendent d'échelles, d'enjeux, ainsi que de d'acteurs spécifiques. La compréhension des différentes initiatives à l'œuvre en son sein est essentielle à la structuration de la question alimentaire dans nos pratiques urbanistiques.

Il semble que les questions de fractures territoriales, culturelles, sociales, économiques, se retrouvent et impactent l'ensemble de la chaîne logistique du pain. Des approches basées sur une autre grille de valeurs questionnent certains des modèles établis, on peut évoquer ici les paysans boulangers qui arrivent à lier résilience économique et engagement en faveur de la durabilité.

Les pratiques en termes d'urbanisme commercial, d'administration des espaces et des échanges, sont fondamentales pour envisager une recomposition du paysage alimentaire du pain.

BIBLIOGRAPHIE

- F Zahm, A. Alonso Ugaglia, H. Boureau, B. D'Homme, J.M. Barbier, et al.. Agriculture et exploitation agricole durables : état de l'art et proposition de définitions revisitées à l'aune des valeurs, des propriétés et des frontières de la durabilité en agriculture. Innovations Agronomiques, INRA, 2015, 46, pp.105-125.
- Jean-Yves Courtonne, Julien Alapetite, Pierre-Yves Longaretti, Denis Dupré. Étude des flux de céréales à l'échelle locale : Exemples en Rhône-Alpes, en Isère et dans le SCOT de Grenoble. Flow modeling for urban planning, Jun 2012, Lille, France. 2012.
- P. Etiévant, F. Bellisle, J. Dallongeville, F. Etilé, E. Guichard, M. Padilla, M. Romon-Rousseaux (éditeurs), 2010. Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? Expertise scientifique collective, rapport, INRA (France), 275 p.
- Astier M, Quel pain voulons nous ? Éditions Seuil, 2016
- Bonnefoy S, Bosso A, Duclos J-C, Léonardon M, Grenoble, Pays, Paysans, Paysages, Musée Dauphinois, Éditions Glénat, 1991
- Gnaba A, Anthropologie des mangeurs de pain, Éditions L'Harmattan, 2011
- Biel R, Sustainable Food Systems The role of the city, Éditions UCLpress, 2016
- Steel Carolyn, Hungry city, how food shapes our lives, Édition Chatto & Windus, 2008
- Vargas L, Intégration des enjeux environnementaux dans la gestion du foncier agricole, IRSTEA, 2016
- Brand C, Alimentation et métropolisation : revisiter le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée, Thèse, 2015
- Signoret P, Territoire, observation et gouvernance Outils, méthodes et réalités, Thèse, 2011
- Mathieu et Y. Guermond (sous la dir. de), la Ville durable. Du politique au scientifique, Paris, Cemagref-Cirad-Ifremer-INRA, 2005.
- C. Chalon, D. Clerc, G. Magnin et H. Vouillot, Pour un nouvel urbanisme. La ville au cœur du développement durable, Gap, Yves Michel, 2008.
- A. Cluzet, Ville libérale, ville durable, La Tour-d'Aigues, Éd. de l'Aube, 2007.

A. Levy, La «ville durable» Paradoxes et limites d'une doctrine d'urbanisme émergente Le cas Seine-Arche, 2009

8.J. Chevalier, «Quel contenu aux politiques de développement durables des villes aux États-Unis ? », dans J.-P. Maréchal et B. Quenault (sous la dir. de), le Développement durable, une perspective pour le XXI e siècle, Rennes, PUR, 2005.

Mazoyer M., Roudart L., Histoire des agricultures du monde. Du néolithique à la crise contemporaine. Le Seuil, 1997

F. Bonnet, « Aménager les territoires ruraux et périurbains » Rapport au ministre du Logement, de l'Égalité des territoires et de la Ruralité

Transnational Institute, Hands-Off The Land (HOTL) Alliance, Land grabbing and land concentration in Europe, décembre 2016

O Razemon, Comment la France a tué ses villes, Rue de l'échiquier, 2016

P. Vince, A.F. Sarger de Bourgeaud, Guide de la mobilité durable, 2012

Données numériques :

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf12p062-065.pdf>

http://www.astrees.org/fic_bdd/article_pdf_fichier/1454344322_NOTE_13_MOBILITES.pdf

https://www.tni.org/files/publication-downloads/landgrabbingeurope_a5-2.pdf

. Giraud-Héraud, Résilience des exploitations agricoles, :

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01160738/document>

AGRESTE CAHIERS N° 2 - JUILLET 2007 3

Revue de géographie alpine Année 1937 Volume 25 Numéro 2 pp. 273-346

http://www.grenoble.archi.fr/cours-en-ligne/thielmann/VS5_EAU_VILLE_GRENOBLE%2B.pdf