

Université Libre de Bruxelles-Capitale
Institut de Gestion de l'Environnement et d'Aménagement du Territoire
Faculté des Sciences
Master en Sciences et Gestion de l'Environnement

**La Transition du système alimentaire à Bruxelles, est-elle possible ?
Utilisation de la Perspective Multi-Niveaux.**

Mémoire de Fin d'Étude présenté par
VAN VLOTEN Melissa
en vue de l'obtention du grade académique du
Master en Sciences et Gestion de l'environnement
Finalité Gestion de l'environnement MA 120ECTS ENVI5G-T
Année Académique : 2017-2018

Directeur : Prof. BAULER Tom

Avertissement : Ce mémoire est une version améliorée et corrigée d'un précédent mémoire. Certains passages sont donc identiques à ceux que l'on peut trouver dans le documents suivant :

van Vloten M. (2016-2017). La transition du système alimentaire à Bruxelles, est-elle possible ? Tentative de réponse avec la perspective multi-Niveau. Mémoire de fin d'étude présenté à l'IGEAT en aout 2017.

Résumé :

Dans le contexte actuel où le changement climatique fait peser de nombreuses incertitudes sur nos sociétés, on remarque une volonté croissante de reformer les processus de production et de transformer les pratiques de consommations pour les rendre plus durables. Le secteur de l'alimentation n'échappe pas à cette tendance. Il est même considéré comme un secteur clé dans la mesure où il est responsable de nombreux impacts environnementaux et où il contribue grandement au bilan des émissions de gaz à effet de serre des ménages. Une transition des systèmes alimentaires est donc nécessaire que ce soit au niveau de la production, de la distribution et de la consommation. Dans un premier temps, cette transition implique une meilleure connaissance de ces processus complexes et fortement distribués que sont les systèmes alimentaires. Ce mémoire a donc pour objectif de proposer une vision systémique du système alimentaire dominant à travers la mobilisation de la perspective multi-niveau. Cette approche des transitions a comme avantages de prendre en compte de multiples acteurs aux pratiques divergentes, des niveaux d'analyse différents et des plusieurs dimensions du contexte socio-technique. Cette analyse permettra ensuite d'identifier les verrous structurels et sociaux qui peuvent empêcher la transition durable.

Mots clés : Transition durable ; Perspective multi-niveau ; systèmes alimentaires ; Alternatives ; Bruxelles ; Verrouillages ; Consommation.

Table des matières

Introduction générale :	1
Chapitre 1 : Un système alimentaire en crise.....	3
1. Introduction.....	3
2. Le modèle agro-alimentaire.....	3
2.1. Du côté de la production :	3
2.2. Du côté de la consommation :	6
2.3. Les nouveaux défis du système alimentaire :	8
3. Un modèle sous tension qui nécessite une transition :	11
Chapitre 2 : Approche théorique des transitions socio-techniques.....	12
1. Introduction	12
2. Présentation de la théorie de la transition	12
2.2. Le courant des transitions durables :	12
2.2. Définition et caractéristiques générales :	13
3. La Perspective Multi-Niveau	14
3. 1. Le paysage, les régimes et les niches.....	14
3.2. Les chemins de transition :	16
3.3. Situation de verrouillage	19
4. Critique de la PMN.....	20
4.1. Avantages :	20
4.2. Désavantages :	22
CHAPITRE 3 : Méthodologie.....	25
1. Introduction.....	25
2. Construction de notre objet d'étude:.....	26
2.1. La notion de système :	26
2.2. Un système géographiquement et temporellement situé :	27
2.3. Schématisation de notre objet d'étude :	29
3. Problématique et hypothèses de recherche :	30
4. Démarche.....	32
CHAPITRE 4 : Analyse du système alimentaire à Bruxelles-Capitale.....	34
1. Introduction	34
2. Le Paysage :	35
3. Le régime socio-technique de l'alimentation	39
3. 1. Le régime politique et la stratégie Good-Food :	40
3.1.1. La Politique agricole Commune de l'UE :	40
3.1.2. La Stratégie Good-Food :	41
3.1.3. Agendas 21 :	45
3.1.4. Conclusion :	46
3.2. Régime de la consommation :	46
3.2.1. Évolution de la consommation alimentaire :	46
3.2.2. Critères de décisions :	48
3.2.3. Parts des marchés.....	49
3.3. Régime Culturel.....	50
3.4. Régime épistémologique et académique.....	51

3.5. Le régimes technologique.....	52
3.6. Le régime industriel.....	53
4. Les niches d'innovation.....	53
4.1. Les Groupes d'Achat Solidaires à l'Agriculture Paysanne.....	55
4.3. L'analyse des niches:.....	59
5. Situations de verrouillage.....	60
6. Conclusion de l'analyse	62
6.1. Réponse à notre question de recherche :.....	62
6.2. Opérationnalité de la PMN.....	64
7. Perspective pour les recherches futures.....	66
Conclusion générale :.....	68
.....	70
Bibliographie :.....	71
Annexes	7

Liste des figures

Figure 1 : Systèmes alimentaires en filières longues

Figure 2 : Emissions totales des différentes étapes de la chaîne alimentaire.

Figure 3 : Approche multi-niveau des transitions

Figure 4 : Combinaison entre PMN et système alimentaire

Figure 5: Multiple facteurs d'évolution des systèmes alimentaires mondiaux

Figure 6 : Sous-ensemble du régime socio-technique.

Figure 7 : Logo de la stratégie GOOD FOOD permettant d'améliorer la visibilité des projets d'alimentation durable

Figure 8: Évolution de la consommation alimentaire en Belgique entre 1954 et 2004

Figure 9 : Outils méthodologique pour l'analyse de différents types d'alternatives

Figure 10 : Organigramme du Réseau des Gasap

Liste des abréviations :

GASAP	Groupe d'achat Solidaire à l'agriculture Paysanne
INS	Institut National de Statistique
PMN	Perspective multi-niveau
IBGE	Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement
SA	Système alimentaire

Introduction générale :

En ce début de 21^{ème} siècle, l'humanité doit faire face à deux défis de grande ampleur. Premièrement, le changement climatique, dû à deux siècles de rejets massifs de gaz à effet de serre, fait peser de nombreuses incertitudes sur notre société. En effet, les accidents climatiques plus fréquents et plus graves, ainsi que la dégradation environnementale de certains territoires ont des répercussions sur nos modes de vie et sur les systèmes productifs. Deuxièmement, la croissance continue de la population provoque une pression supplémentaire sur l'exploitation des ressources naturelles qui pour la plupart ont une finitude dont nous nous rapprochons petit à petit. Face à ces enjeux, la production des biens et leurs consommations doivent être transformées pour être plus raisonnées et amener la société vers plus de durabilité que ce soit au niveau économique, social et environnemental.

Le secteur de l'alimentation n'échappe pas à cette tendance car il est déjà fragilisé par des crises ponctuelles (crise de production, les crises énergétique, crises sanitaires, etc.) et en plus il contribue fortement aux dérèglements climatiques. A ce titre, certaines études ont démontré que notre consommation alimentaire représentait près de 1/3 de nos émissions de gaz à effet de serre par personne. Cette proportion peut en grande partie s'expliquer par des chaînes d'approvisionnement allongées où chaque maillon est responsable d'impacts environnementaux, et par des pratiques alimentaires déconnectées des réalités de la production. On considère donc que le système alimentaire actuel n'est pas viable sur le long terme au vu des objectifs du développement durable et seule une transition profonde de son mode de fonctionnement pourrait réduire ses externalités négatives. Les questions que nous nous posons dans ce mémoire sont donc : Une transition du système alimentaire est-elle possible à Bruxelles ? Et la perspective Multi-Niveaux peut elle être utilisée pour analyser les différents changements que l'on observe sur le terrain ?

Pour répondre à ces deux questions nous allons commencer dans le premier chapitre de ce mémoire par faire la description du système alimentaire dominant. Comme on peut s'en douter, c'est un système très transversal qui rassemble une grande diversité d'acteurs réparti partout dans le monde tout en étant fortement dépendants de facteurs locaux. Pour en avoir une vision systémique, nous commencerons par identifier ses principales caractéristiques pour ensuite déterminer les enjeux auquel il doit répondre.

Ensuite, le deuxième chapitre est consacré aux transitions durables. Nous effectuerons un état de la littérature pour voir comment se déroule ces processus complexes, en théorie.

Cela nous permettra aussi de présenter le cadre d'analyse que nous allons mobiliser pour notre étude, à savoir la Perspective multi-niveaux.

Le troisième chapitre présentera notre méthodologie et les précisions théoriques que nous souhaitons apporter à notre analyse. C'est un point essentiel dans la mesure où la Perspective Multi-Niveaux n'apporte pas de méthodologie propre, nous avons donc bénéficié d'une grande liberté de mise en œuvre. Nos choix méthodologique doivent donc être justifiés. Nous identifierons aussi dans cette partie les trois hypothèses de recherche nécessaires pour répondre à notre questionnement de départ.

Et enfin dans le chapitre 4, nous tenterons d'opérationnaliser les notions de transition et de perspective multi-niveaux, en analysant la situation alimentaire à Bruxelles. Adopter une approche territoriale, nous permet de voir si la théorie est applicable à des transitions en cours et nous permettra peut-être d'identifier concrètement les acteurs qui jouent un rôle dans la reconfiguration du système et d'expliquer l'émergence de nouveaux modes de distribution alimentaire caractérisés par des circuits de commercialisation plus durables.

Chapitre 1 : Un système alimentaire en crise

1. [Introduction](#)

Actuellement, notre système alimentaire est fortement dominé par le secteur agro-industriel qui bien que très efficace est responsable de nombreuses externalités négatives qui mettent en péril l'équilibre climatique mondial. En effet, ces dernières années, les contraintes et les défis de l'agroalimentaire se multiplient et ne trouvent des solutions que très partielles. A tel point que pour beaucoup, notre système alimentaire est en crise.

Dans ce premier chapitre, nous prendrons donc le temps de présenter le système alimentaire dominant à travers ces principales caractéristiques et les enjeux majeurs auxquels il doit faire face. Cette présentation sera très générique dans la mesure où notre modèle d'approvisionnement est similaire dans la plupart des pays occidentaux et les défis sont globaux.

2. [Le modèle agro-alimentaire](#)

Selon Malassis, Gheri (2000) et Rastoin (2006), on peut définir un système alimentaire comme la façon dont les hommes organisent la production et la consommation de leur alimentation dans un contexte spatio-temporel spécifique.

2.1. Du côté de la production :

Depuis une quarantaine d'années, notre système alimentaire est fortement dominé par l'industrie agro-alimentaire. Cette chaîne d'approvisionnement très allongée est souvent qualifiée d'intensive, de spécialisée, de concentrée, de globalisée (Rastoin 2006, Pilleboue 2007) et de déséquilibrée (Gosh 2012).

Le caractère intensif a déjà été maintes fois démontré au regard de l'important gain de productivité de l'agriculture, et de l'industrie alimentaire. En effet, depuis la seconde guerre mondiale, la mécanisation du secteur agricole, l'utilisation massive d'intrants chimiques (pesticides et des fertilisants) et une forte sélection des espèces ont permis aux agriculteurs de considérablement augmenter leur rendement à l'hectare (Feillet 2007, De Schutter 2013). Le secteur agro-industriel a aussi gagné en productivité et en efficacité grâce à l'amélioration des transports, des techniques de conservation, d'emballage et des processus industriels en général. Les transports ont permis d'acheminer les denrées à travers le monde abolissant ainsi les limites des saisons et des frontières.

Tous ces changements ont permis d'augmenter l'offre des produits proposés dans nos supermarchés (Feillet 2007). Par exemple, la quantité des produits offerts dans les supermarchés est passée de 2.000 produits en 1960 à 15.000 en 2009 (Delhommeau 2009).

Le système est dit spécialisé dans la mesure où les agriculteurs ont effectué une stricte sélection des espèces animales et végétales jugées assez rentables pour être élevées et cultivées. Ainsi, près de 75% des besoins alimentaires de l'humanité sont assurés par à peine 9 espèces de végétaux comestibles (les 3 premiers sont le blé, le riz et le maïs) (Delhommeau, 2009). A cela s'ajoute une spécialisation des régions dans un certain type de monoculture. Les aliments de base sont donc produits dans des régions souvent lointaines de leurs lieux d'assemblage en fonction des coûts de production (Rastoin 2006, Tardieu 2015).

Le qualificatif de concentré provient du fait qu'il y a de moins en moins d'actifs dans le secteur agricole. Ainsi, le nombre d'agriculteurs ne fait que baisser tant en chiffres absolus qu'en pourcentages de la population active. Ce phénomène peut largement être expliqué par des conditions de vie dégradées (pauvreté, mauvaises conditions de travail, inégalités, etc.) (Baret in van Ypersele et Hudon 2013) et par les politiques agricoles productivistes (Schlosser 2003, De Schutter 2013). Par exemple, les politiques agricoles menées en Europe ont favorisé les exploitations de grandes tailles fortement mécanisées ou peu de personnes travaillent (Esnouf 2011).

Le système alimentaire devient globalisé car suite à l'amélioration des transports, et l'avènement des technologies de la communication (Internet, téléphone, etc.) le monde s'est rétréci et chaque endroit est connecté avec le reste du monde. Cela a permis la délocalisation des activités de production. A l'image de Nike, les multinationales agro-alimentaires font produire dans des zones à faibles coûts, acheminent ensuite les matières premières dans leurs entreprises de transformation situées dans d'autres pays, et distribuent dans les zones où les produits seront consommés. La globalisation est aussi liée à un autre phénomène qui est la diffusion du modèle de consommation occidentale dans les pays émergents (Chine, et Inde) et les pays en voie de développement (Rastoin 2006, Pleyers 2011, Ghosh 2012). En effet, certaines entreprises agro-alimentaires et de distribution (par exemple, Carrefour) ayant atteint leur point de saturation sur nos marchés commencent à chercher de nouvelles possibilités de commercialisation (Daumas 2006, Delhommeau 2009, Gosh 2012). Les principales cibles sont les familles pauvres à qui on rend désirable la consommation de

produits transformés à coup de marketing (Ghosh 2012). Ainsi on observe une hyper mobilité des capitaux, des marchandises et des modes de consommation qui s'homogénéisent.

Le système agro-industriel est déséquilibré car la forte croissance et maintenant la suprématie d'industrie alimentaire fait que le pouvoir et les capitaux restent bloqués à certains niveaux de la chaîne alimentaire (Feillet 2007, Rastoin 2008). Par exemple, selon Rastoin (2008) le système alimentaire mondial est sous la coupe d'une quarantaine de grosses multinationales de la grande distribution qui maîtrisent toutes leurs chaînes d'approvisionnement (de la production à la distribution) et qui dégagent des bénéfices colossaux. Cette domination rend l'agro-industrie incontournable : elle représente 70% des débouchés de la production agricole (Lamine 2005, Feillet 2007) et 75% des produits consommés en France (Pilleboue 2007). L'omniprésence des grandes multinationales et des géants de la distribution leur donne un grand pouvoir de lobbying au niveau politique mais aussi d'imposer des types de productions aux agriculteurs et de façonner les goûts des consommateurs (Pilleboue 2007, Delhommeau 2009, Ghosh 2012, Capocci 2015). Ainsi le pouvoir et les bénéfices sont maintenus par certains niveaux de la chaîne alimentaire.

Les différentes caractéristiques présentées laissent entendre qu'une multitude d'activités et d'acteurs, interviennent dans la production, la transformation, la distribution et la consommation de denrées alimentaires. Et chaque étape de la chaîne alimentaire implique une série d'acteur aux rôles, aux intérêts et aux implantations géographiques très diversifiés (Delhommeau 2009, Esnouf et *al.* In Esnouf 2011). Cette kyrielle d'éléments rend les systèmes alimentaires très complexes à étudier. Cependant, on peut schématiser l'organisation de la chaîne alimentaire comme il suit :

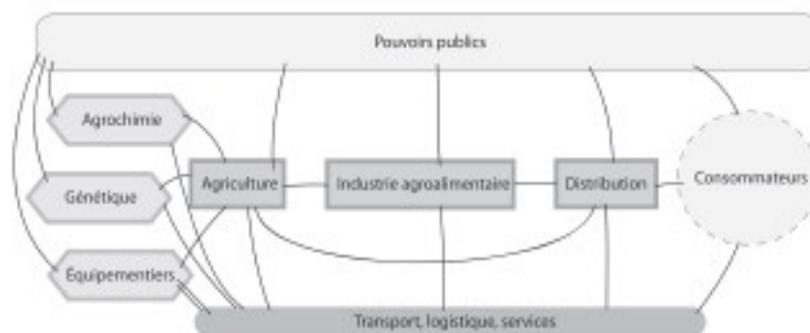


Figure 1 : Systèmes alimentaires en filières longues

Source : Delhommeau 2009, p.35

Comme on le voit, le système en circuit-long est une succession d'étapes où les aliments sont produits, transformés, transportés, retransformés, emballés, etc. Il est important de noter que le modèle n'est pas linéaire : un produit peut subir plusieurs transformations dans des usines différentes, pour ensuite revenir à son lieu de production (Delhommeau 2009).

De façon très générique, on distingue plusieurs types d'acteurs : les producteurs, les agro-fournisseurs qui produisent les intrants (pesticides, fertilisants, machines, etc.), les entreprises de l'industrie agro-alimentaire (comme les grandes multinationales Danone, Nestlé, Unilever, ...), les entreprises de la grande distribution (Walmart, Carrefour, Delhaize, etc.), les centrales d'achats, les entreprises de transport logistique, les entreprises d'emballage, et enfin les consommateurs.

2.2. Du côté de la consommation :

Du côté de la consommation, les pratiques alimentaires ont évolué en suivant les transformations de l'offre. La production de masse a donc permis une consommation elle aussi de masse (Rastoin 2006, Pilleboue 2007) où règne l'hyperchoix, l'abondance, la standardisation, et des prix largement accessibles (Coff 2006, Daumas 2006). Dans un premier temps, les points précédents ont été considérés comme les bénéfices bienvenus de la production et la distribution de masse, mais à présent, il faut aussi constater qu'ils peuvent être source d'angoisse et de comportements aberrants (Rastoin 2006).

En effet, dans un contexte d'hyperchoix, les consommateurs se laissent souvent influencer par le marketing, l'esthétique, le prix et le goût du produit. Tandis que ceux qui veulent poser des choix éthiques par leurs achats doivent se renseigner sur la production du produit, comprendre les informations fournies et ensuite bâtir une réflexion sur les valeurs

qu'ils veulent défendre (solidarité, type de production, etc.) (Coff 2006). Ce choix éthique implique donc des compétences supplémentaires et de donner une attention particulière à son alimentation (Coff 2006, Proust 2006). Or on remarque plusieurs paradoxes dans les choix alimentaires : d'un côté les consommateurs ont la volonté de manger plus sainement mais cela doit se faire sans effort et sans « sacrifices » (refus de « manger triste »). D'un autre côté, ils sont inquiets par rapport à la qualité de leur alimentation mais selon eux ce sont les autres acteurs qui doivent agir (agriculteurs, pouvoirs publics, etc.) (Proust 2006).

L'abondance qui règne dans nos points d'approvisionnement nous donne une impression de sécurité

alimentaire, ce qui amoindrit la valeur que nous donnons à la nourriture et pousse à la surconsommation. Ces trois éléments combinés expliquent l'important gaspillage alimentaire qui a lieu au niveau de la consommation des ménages (De Schutter 2013). Par exemple, en Belgique chaque individu gaspille entre 15 et 25kg de nourriture par an. Autre chiffre marquant, à Bruxelles, 12% des poubelles blanches seraient remplies par les restes alimentaires ou des produits encore emballés (Courtois 2014).

L'allongement de la chaîne alimentaire et les caractéristiques des produits de nos supermarchés ont amené à une progressive déconnexion entre les consommateurs et les réalités de production de leur consommation. De nombreux auteurs (Coff 2006, Kneafsey 2008, Dubuisson-Quellier 2009, Peyers 2011, Esnouf 2011, Esnouf 2015) déplorent cette déconnexion chez le consommateur entre agriculture et alimentation, entre ce qu'il achète et la façon dont cela a été produit. En effet, lorsqu'on fait nos courses nous sommes sensibles aux marques et aux prix plutôt qu'aux réalités du système de production alimentaire (Coff 2006, Delhommeau 2009). Le développement du modèle agro-industriel est donc responsable d'une distanciation physique (distance entre ville et culture), et cognitive entre consommateurs et producteurs. Cela a eu pour effet que moins informés et conscients des impacts de leur consommation les mangeurs ont uniquement cherché à payer moins cher leurs aliments. Et l'économie a suivi en promouvant l'agriculture intensive à moindre coûts (Coff 2006, Fournier in Esnouf 2015).

A présent, les produits transformés sont devenus la base de notre alimentation ce qui a pour conséquence de donner un grand pouvoir aux grandes multinationales de l'alimentaire (Danone, Nestlé, etc.) et une perte de capacité culinaire pour le consommateur qui ne cuisine plus de produits de base (Kneafsey 2008, Dubuisson-Quellier 2009, Peyers 2013, Dessaux in Esnouf 2015).

Cependant, ces dernières années on observe que l'attention donnée à l'alimentation est grandissante : on peut par exemple citer la multiplication des émissions culinaires à la télévision, la redécouverte des produits locaux, et l'essor des circuits-courts (Proust 2006, Rastoin 2006, Kneafsey 2008, Peyers 2013). On peut voir tout cela comme une tentative pour redonner aux consommateurs le choix de leur alimentation car chez beaucoup d'auteurs, on retrouve l'idée que les citoyens sont le moteur et le vecteur de changement, à la fois dans le système de production et dans leur consommation (Delhommeau 2009, Kneafsey 2008, Peyers 2011).

2.3. Les nouveaux défis du système alimentaire :

Jusqu'à présent, les objectifs de la production alimentaire étaient d'augmenter suffisamment l'offre de denrées pour pouvoir nourrir la population dans son ensemble. Le contexte actuel tend à se complexifier et les contraintes auxquelles le système doit répondre sont en augmentation (Esnouf et Bricas in Esnouf et *al.* 2011).

Le premier enjeu est d'assurer la sécurité alimentaire d'une population en croissance continue. D'après les projections démographiques la population mondiale devrait atteindre les 9 milliard d'individus en 2050. Selon la prospective Agrimonde¹, il faudrait pour cela augmenter les rendements de la production, tout en réduisant les gaspillages et en optimisant l'utilisation des denrées, en adaptant les régimes alimentaires et en assurant une meilleure redistribution des produits agricoles (Esnouf et Bricas in Esnouf et *al.* 2011). Ainsi, augmenter les rendements n'est pas une solution à elle seule, il faut surtout une modification des régimes alimentaires (moins de viande) et une meilleure gestion des produits. Si cela n'est pas mis en place, les pays africains et asiatiques qui connaîtront un boom démographique seront toujours déficitaires en produits agricoles et toujours extrêmement vulnérables aux conjonctures mondiales (comme les crises alimentaires de 2008 et 2011 dues à la flambée des prix des produits agricoles et du pétrole) (Delhommeau 2009, Esnouf et Briccas in Esnouf et *al.*2011, Le Cacheux 2011).

De plus, les années nonante ont déjà démontré que la croissance des disponibilités alimentaires n'a pas fait baisser le nombre de personnes en insécurité alimentaire qui est en hausse depuis lors. Cela s'explique par le fait que certaines inégalités de revenus ou d'accès perdurent et favorisent l'insécurité alimentaire (malnutrition et sous-nutrition) et ce au Nord comme au Sud. (Esnouf et Briccas in Esnouf et *al.*2011). Selon Paturel (in Brand et *al.* 2017) la précarité alimentaire se définit par des inégalités d'accès physique, économique ou cognitive à une alimentation saine.

En deuxième position, les systèmes alimentaires doivent aussi commencer à prendre en compte le changement climatique et surtout réduire ses impacts environnementaux. Ce dernier point est essentiel car l'alimentation est l'un des secteurs les plus polluant avec des impacts très diversifiés sur la biodiversité, sur l'érosion des sols, sur l'utilisation des ressources naturelles, et les émissions de gaz à effet de serre, etc. Selon Verdonck (2009) et Esnouf (2011), l'alimentation représente un tiers des émissions totales d'un ménage bruxellois. La figure 2 montre la répartition des émissions le long

¹ La perspective Agrimonde est une étude prospective menée conjointement par l'Inra et le Cirad en 2006. L'objectif de cette étude était d'analyser les tendances passées et actuelles du système alimentaire pour anticiper les défis auxquels il serait confronté dans l'avenir. La question est donc : Comment nourrir près de 9 milliards d'individus à l'horizon 2050 tout en préservant le système naturel ? Pour cela, plusieurs scénarii d'ordres quantitatifs ont été analysés. (Esnouf et *al.*2011)

de la chaîne d'approvisionnement.

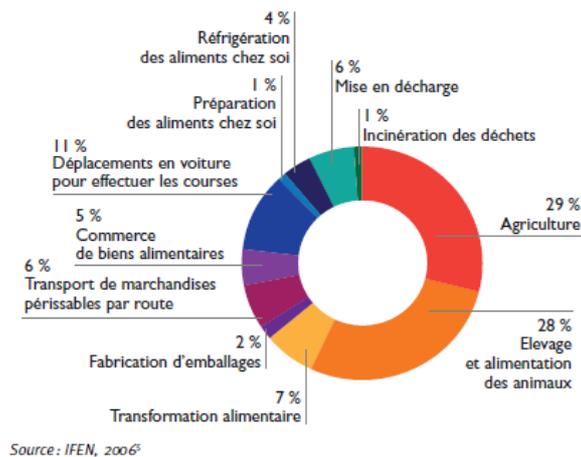


Figure 2 : Emissions totales des différentes étapes de la chaîne alimentaire.

Source : Vetraino, p.85

Comme on peut le voir, la production agricole est la phase la plus polluante avec 57% des émissions de gaz à effet de serre. Les 20% suivant sont dus aux activités de l'industrie agro-alimentaire qui transforme, emballe, transporte et distribue les produits alimentaires. La phase de consommation contribue à hauteur de 16% aux émissions totales tandis que la phase de fin de vie (élimination des déchets et notamment des emballages) représente 7% de celles-ci.

Cependant, ces chiffres peuvent être très variables en fonction des caractéristiques du produit étudié (transformé ou non, local ou délocalisé, de saison, etc.). Par exemple, les aliments produits en serre sont beaucoup plus énergivores que la même variété cultivée de saison en plein champs (Par exemple, un concombre de serre consomme 100 fois plus d'énergie qu'un concombre de saison) (Delhommeau 2009). Il en va de même pour le moyen de transport choisi pour acheminer les produits; le bateau et le train sont les modes de transport les moins polluants (entre 15 et 30g de CO₂ par tonne, km) tandis que l'avion explose les chiffres (entre 570 à 1580g/tonne km) (Delhommeau 2009). Ainsi, en fonction du mode de transport, un aliment produit à l'autre bout du monde peut avoir impact environnemental plus important qu'un produit local (Vetraino 2015).

Le système alimentaire participe donc fortement au changement climatique et en retour les effets du réchauffement des températures fragilisent les conditions de production à cause d'accidents climatiques (sécheresse, inondation) qui augmentent en fréquence et en gravité (Esnouf et Briccas in Esnouf et al.2011, Henrion et al. 2015, Tardieu 2015, Vetraino 2015).

Le système alimentaire doit aussi faire face à la raréfaction des énergies fossiles et à l'augmentation de la consommation énergétique. On note une forte augmentation de la demande en énergie

primaire dans le monde depuis plusieurs décennies et l'émergence de pays en voie de développement accélérera cette tendance. Or les ressources non renouvelables et plus particulièrement les produits pétroliers s'amenuisent très rapidement. On estime qu'une baisse de la production pétrolière est très probable avant 2050. Cette incertitude au niveau de l'offre énergétique crée des fluctuations dans l'évolution des prix des produits agricoles dans la mesure où ceux-ci sont très énergivores (pour le transport, la réfrigération, la transformation, etc.). A cela, on peut aussi ajouter la concurrence accrue pour l'utilisation des terres entre les produits destinés à l'alimentation et les produits pour les biocarburants. Le système alimentaire devra donc s'adapter très rapidement à la transformation du système énergétique (Esnouf et Bricas in Esnouf et *al.* 2011).

Derrière le système alimentaire actuel se cache aussi de nouveaux enjeux sanitaires. Ces dernières années on a pu se rendre compte que l'agriculture intensive était responsable de maladies infectieuses, fatales aux animaux d'élevage et mettant la santé humaine en danger comme par exemples, les crises de la vache folle, de la fièvre aphteuse, de la grippe aviaire, etc. (Esnouf et Bricas in Esnouf et *al.* 2011, Barnéoud 2016). L'utilisation curative et préventive d'antibiotiques pour le bétail pose aussi problème à cause de la résistance que développent les bactéries qui sont aussi transmises à l'homme. Ainsi 700.000 décès dans le monde peuvent être imputés à l'antibiorésistance (OMS in Barnéoud 2016). Les pesticides ont aussi des conséquences néfastes sur la santé des agriculteurs qui les utilisent (Barnéoud 2016).

De plus, dans nos sociétés la « sur-bouffe » et « la malbouffe » prennent de plus en plus d'ampleur et sont responsables de maladies comme l'obésité, le diabète, l'hypertension artérielle, etc. (Brand et Bonnefoy 2011, Esnouf et Briccas in Esbouf et *al.* 2011, Sabbagh 2013). Cela s'explique par la prépondérance des produits transformés et les plats préparés dans notre alimentation qui sont souvent trop sucrés, trop salés, et trop gras car le goût est privilégié à la qualité nutritionnelle (Brand et Bonnefoy 2011). L'obésité est devenue un véritable fléau dans nos sociétés. Par exemple, en 2008, l'OMS a estimé que l'obésité touchait 7% de la population mondiale et que ce chiffre pourrait passer la barre des 12% en 2020. Dans certains pays, comme aux Etats-Unis cette maladie toucherait 30% des hommes (Esnouf et Briccas in Esbouf et *al.* 2011). En Europe, les estimations indiquent que 20% de la population est en surpoids (Henrion 2015)

[3. Un modèle sous tension qui nécessite une transition :](#)

Le rapide tour d'horizon que nous venons d'effectuer, nous a permis de démontrer que le secteur agro-alimentaire posait problème en terme de durabilité (nombreux impacts environnementaux,

inégalités d'accès, incertitudes d'approvisionnement dans un contexte mouvant, etc.) Ces différents éléments impliquent qu'une profonde transformation du système alimentaire est nécessaire pour assurer une alimentation plus sûre et plus saine à l'humanité entière (Rossi et Brunori 2010, Esnouf 2011, Lamine et *al.* 2012, Turnheim et *al.* 2015). Ainsi, selon Rossi et Brunori (2010), le besoin d'une transition vers un système alimentaire plus durable et qui résoudrait les problèmes du système actuel est largement reconnu et cela explique l'émergence ces dernières années de nombreuses alternatives et de nouvelles pratiques alimentaires (dont nous parlerons plus en détails dans le chapitre 4). Parmi les alternatives les plus emblématiques on peut citer le succès des produits Bio, la réapparition des circuits courts comme les AMAP (associations de maintien de l'agriculture paysanne), les GASAP (Groupe d'Achat Solidaires à l'Agriculture Paysanne) à Bruxelles, etc.

Chapitre 2 : Approche théorique des transitions socio-techniques

1. Introduction

Le chapitre précédent, nous a permis de présenter les caractéristiques et les enjeux du système alimentaire actuel. Suite à cela, nous avons conclu comme de nombreux auteurs qu'une transition vers un modèle plus durable à la fois écologiquement, socialement et économiquement était souhaitable. Dans ce présent chapitre, nous nous attellerons grâce à un état de la littérature des travaux anglophones et plus particulièrement des travaux des chercheurs hollandais à définir ce qu'est une transition, et d'analyser la façon dont elle se déroule.

Ce chapitre purement théorique nous apportera donc un cadre d'analyse pour étudier par la suite la transition du système alimentaire à Bruxelles.

2. Présentation de la théorie de la transition

2.2. Le courant des transitions durables :

Le champ théorique des *Sustainability Transitions* (que nous traduirons dans ce mémoire par Transition Durable) a émergé dans les années nonante à partir des universités hollandaises, allemandes et anglaises. Mais ce n'est que dans les années 2000 qu'il s'est réellement développé et diffusé dans le reste du monde (Boulangier 2008, Lachman 2013, Audet 2015, Ollivier et Plumecocq 2015). On remarque néanmoins que le concept de transition durable est peu connu et très peu mobilisé dans les travaux francophones (Audet 2015, Ollivier et Plumecocq 2015). Ainsi, les publications francophones sont rares sur le sujet et se contente d'être avant tout informatives et non exploratoires (Audet 2015).

Dans ce courant on peut distinguer trois écoles de pensées qui ont des angles d'approches différents du concept de transition. La première problématique se concentre sur la façon dont la gouvernance et les actions peuvent mener à un système plus durable dans un contexte de grande incertitude. Dans ces travaux Transition Management une attention très particulière est accordée aux rôles des acteurs et surtout celui des pouvoirs publics. La deuxième problématique part du constat qu'il existe des verrous qui empêchent le système de se transformer de façon rapide et radicale. Cette école tente donc à travers la Perspective Multi-Niveaux d'identifier les verrouillages et de voir comment des innovations sociotechniques peuvent les dépasser pour profondément modifier le système dominant. Et enfin, la dernière problématique s'intéresse à la façon dont on peut influencer le déroulement

d'une transition en contrôlant les changements grâce aux interventions scientifiques et politiques (Boulanger 2008, Audet 2015, Ollivier et Plumecocq 2015).

Après avoir défini une transition, nous nous concentrerons sur la perspective multi-niveau qui se rapporte à la deuxième problématique.

2.2. Définition et caractéristiques générales :

Définies de façon générique, les transitions sont des processus de transformation durant lesquelles un système dominant est remplacé par un autre système suite à l'émergence d'une innovation qui provoque de profonds changements dans les composantes structurelles de celui-ci (Boulanger 2008, Geels 2011, Biénabe et al. 2016).

Selon Boulanger, on distingue 4 phases distinctives lors des transitions:

- La phase de pré-développement durant laquelle le système entier est en équilibre dynamique, c'est à dire qu'il connaît quelques petites modifications mais qu'il est globalement stable et se pérennise presque à l'identique.
- La phase de décollage où le système perd de sa stabilité et vacille sous l'effet de dysfonctionnements et de tensions internes. Si la pression est assez forte et que les vecteurs de changement parviennent à vaincre l'inertie des régimes dominants alors ils ont une chance d'imposer leurs pratiques.
- La phase d'accélération : la visibilité des problèmes et des alternatives est accrue et entraîne des changements dans les composantes du système. La succession des changements provoque une transformation des structures même du système.
- La phase de stabilisation. Les turbulences dues à la transformation des structures s'atténuent petit à petit et le système redevient dynamiquement stable.

Il existe plusieurs types de transitions (technique, sociale, etc) mais celles qui nous intéressent sont les transitions durables. Durant celles-ci, les systèmes dominants sont modifiés pour les rendre plus durables à la fois environnementalement, mais aussi socialement et économiquement (Kemp et Van Lente 2011, Lachman 2013).

Contrairement aux autres types de transitions, les transitions durables ont les particularités d'être orientées vers un objectif précis (limiter le changement climatique, ralentir la destruction de la biodiversité, préserver les ressources, etc.), et de transformer les pratiques sans pour autant leur

conférer un autre avantage que celui d'être plus soucieux de l'environnement (Geels 2011, Kemp et Van Lente 2011, Lachman 2013). Ainsi, la théorie des transitions durables ne relève pas de l'approche « win-win », elle émet l'idée qu'il faut faire des choix parfois difficiles pour permettre à notre système de devenir plus viable sur le long terme (Grin et al. 2011).

« Catering to people's desire for comfort, convenience and low costs may not lead to sustainability transitions. In our view, sustainability transitions require that people accept constraints and are willing to live and behave differently. » (Kemp et Van Lente 2011, p.124)

Les transitions étant des phénomènes complexes de par leur caractère systémique et imprévisible rendent toutes analyses difficiles. Cependant, l'enjeu est de taille car il s'agit de mettre en place des politiques publiques efficaces et d'envoyer des messages clairs aux autres acteurs du système. Pour cela, plusieurs méthodes d'analyse ont été élaborés : *Transition Management, Socio-metabolic transitions approach, Strategic niche management* (Grin et al. 2011, Lachman 2013, Turnheim 2015). Pour notre analyse, nous avons choisi de mobiliser l'approche de la perspective multi-niveau.

3. La Perspective Multi-Niveau

3. 1. Le paysage, les régimes et les niches

La perspective multi-niveau étudie la transition comme étant le résultat d'interactions entre les acteurs de trois niveaux analytiques distincts. Du global au local, on distingue le paysage, les régimes socio-techniques, et les niches d'innovation (Geels 2004, Geel et Schot 2007, Boulanger 2008, Geels 2011, Grin et al. 2011, Audet 2015, Ollivier et Plumecocq 2015, Geels et al. 2015, Biénabe et al. 2016).

Le paysage est le contexte global dans lequel s'insère les régimes et les niches d'innovation. Il englobe les grandes tendances de notre société comme le modèle démographique, économique, socioculturel, etc. Il forme donc l'environnement qui définit notre organisation sociale. Composé d'un très grand nombre d'acteurs et d'activités, il est très stable car peu d'acteurs ont une influence directe sur l'ensemble de celui-ci. Les changements de paradigmes sont donc très lents sauf en cas de crises (guerre, crash boursier, pic pétrolier, etc.) (Boulanger 2008).

Les régimes sont définis comme l'ensemble des règles qui orientent toutes les pratiques sociales. Par exemple, toutes activités bien qu'elles aient des acteurs et des buts différents obéissent à un cadre

réglementaire spécifique qui fait que le modèle peut perdurer (Geels 2004, Geel et Schot 2007, Geels 2011, Boulanger 2008, Geels et *al.* 2015). Il existe trois types de règles : les régulatrices (lois et normes), les cognitives (ensemble de croyance et de schéma de pensée), et les normatives (ensemble de valeurs, de comportement et de rôles) (Geel et Schot 2007).

Chaque acteur de la société agit donc en accord avec ces différentes règles ce qui permet la reproduction des pratiques et la stabilité du régime socio-technique. Il est important de noter que les régimes ne sont pas isolés mais interconnectés. Mais aussi de souligner que lors des transitions, plusieurs dimensions du système comme les marchés, les technologies, les politiques, les pratiques et les connaissances scientifiques sont transformés pour répondre à un nouveau paradigme (exemple, avec le *mainstream* environnemental) (Geels 2011). Tous ces éléments forment le système socio-technique que l'on définit comme l'ensemble des régimes nécessaires pour remplir une fonction comme l'alimentation, la mobilité, etc. (Geels 2004, Boulanger 2008).

Les niches d'innovation sont des espaces isolés dans lesquels des pratiques alternatives ne répondant pas aux normes des régimes dominants sont expérimentées. Ces alternatives ne sont donc pas conformes à ce qui se fait généralement dans un domaine mais elles répondent à de nouveaux enjeux ou dysfonctionnements que certains acteurs précurseurs perçoivent dans le système. Les innovations peuvent être technologiques mais aussi sociales comme les nouveaux comportements de consommation, etc. Lorsqu'une innovation voit le jour, elle est testée par un très petit nombre d'acteurs locaux en fonction de critères différents de ceux des régimes. Cependant, cela n'empêche pas la sélection d'écartier les alternatives considérées comme non viables (trop compliquées, peu efficaces, etc.) (Lefevre et Audet 2016). Les innovations qui résistent peuvent se renforcer au fil du temps et entrer en concurrence avec les régimes existants. Néanmoins pour devenir des vecteurs de transition, les innovations doivent stabiliser leurs pratiques et devenir plus robustes. Cela passe par trois conditions essentielles : la première est de mettre en place un processus d'apprentissage qui puisse donner aux nouveaux adhérents les codes de conduites à respecter. La deuxième est de définir des objectifs et des pratiques précises. Et enfin la troisième condition est de mobiliser une plus grande diversité d'acteurs et notamment de cibler ceux qui ont les ressources pour faire voyager le nouveau modèle (Geels et Schot 2007, Kern 2012).

Les analyses de transitions passées ont démontré un schéma commun qui est illustré dans la figure suivante. (1) Les niches abritent une série de nouvelles techniques, (2) des changements dans le paysage déstabilisent le système dans son ensemble et créent une pression sur les régimes, (3) les

régimes peuvent s'adapter mais s'ils n'y parviennent pas cela offre des opportunités pour les innovations matures. Les façons dont les régimes vont réagir aux innovations forment différents chemins de transition.

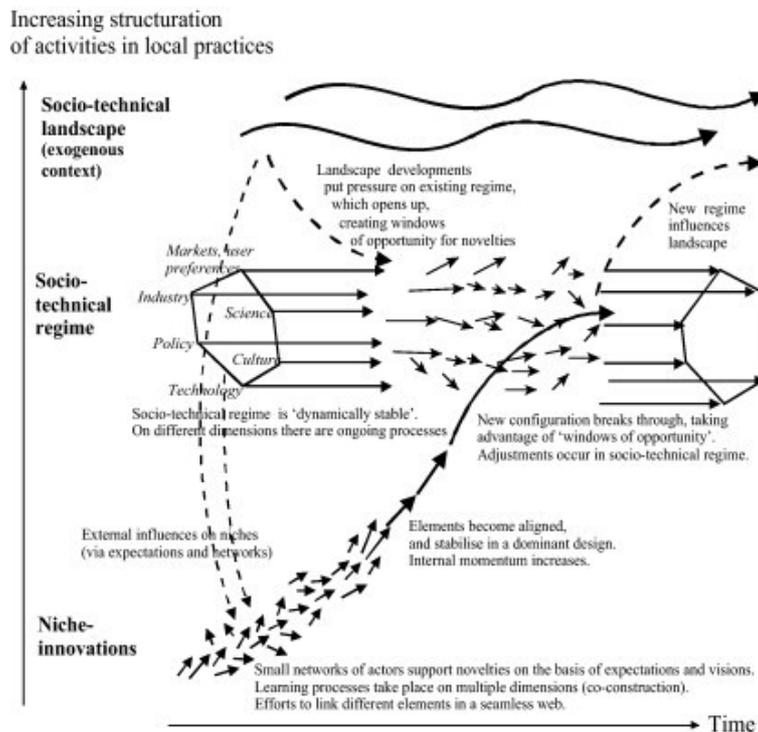


Figure 3 : Approche multi-niveau des transitions

Source : Geels 2011, p.28

3.2. Les chemins de transition :

Les chemins de transition sont définis comme des modèles de changement qui au cours du temps transforment la façon dont les systèmes socio-techniques remplissent une fonction sociale. Ils ont l'avantage de démontrer le caractère non-linéaire des transitions et leur dépendance à un contexte spécifique (Turnheim 2015).

Les auteurs hollandais (Geels et Schot 2007, Geels 2011, Grin et al. 2011) distinguent 4 principaux chemins de transition qui sont le résultat des interactions entre les trois niveaux. Ils précisent aussi que les interactions sont déterminées par un timing précis et par la nature des interactions. Le timing est primordial car les chemins de transition seront différents en fonction du stade de développement de l'innovation lorsque le paysage commencera à exercer des pressions sur les régimes. La nature de l'interaction entre régimes et innovations correspond aux objectifs de ces dernières, sont-elles là pour remplacer le régime ou pour le renforcer par une adaptation.

- Lorsqu'il n'y a pas de changements dans le paysage, le système est globalement stable. Les régimes effectuent de petites modifications mais les pratiques sont reproduites presque à l'identique au cours du temps. Quelques niches peuvent voir le jour mais elles resteront à l'abri des regards et des pressions jusqu'au moment où une nouvelle donne ébranle le paysage.

- Le premier chemin de transition est la transformation. Durant ce processus, des changements modérés apparaissent lentement dans le paysage, ce qui donne une nouvelle impulsion aux régimes. Les changements étant relativement calmes, les acteurs dominants ont le temps de les percevoir, d'effectuer quelques ajustements et de réorienter leurs trajectoires de développement. Cela est rendu possible car les niches sont présentes pour proposer des solutions mais sont trop peu développées pour entrer en concurrence avec les pratiques dominantes. Les pratiques de niche sont alors intégrées au régime. Au final, ce type de transition voit apparaître de nouvelles pratiques mais les acteurs de régime conservent leur position dominante. On observe alors une symbiose entre régimes et niches (Geels et Schot 2007 et Geels 2011).

- Le deuxième chemin est la destruction et le réalignement. Dans ce type de transition, une série de changements soudains, rapides et de grande ampleur déstabilisent le paysage et exercent une forte pression sur les régimes. Les acteurs de régimes doivent alors faire face à de nombreux problèmes et peinent à trouver des solutions efficaces. Cela a pour effet d'éroder la confiance placée dans le modèle dominant qui se retrouve alors dans un cul de sac. Les niches n'étant pas développées ou trop peu nombreuses, le système entre dans une phase d'instabilité. Néanmoins, en peu de temps une multitude de niches à l'état embryonnaire apparaissent et proposent une grande diversité de trajectoires d'innovation. Cependant, le nombre important de niches présentes dans un espace limité fait qu'elles entrent en concurrence pour attirer l'attention du public et pour accéder aux ressources. Après une période variable, une innovation parvient à s'imposer et fini par remplacer un régime. On observe donc une destruction des anciens régimes et ensuite un réalignement où les innovations reforment un régime stable. C'est l'affaiblissement des règles qui permet aux niches les plus mûres de venir concurrencer directement le régime pour finir par le remplacer.

- Le troisième chemin de transition est la substitution technologique. Durant celle-ci, un changement très brutal mais très ciblé surgit et bouscule le régime. Les niches sont très développées et proposent des innovations matures qui n'avaient pas réussi à s'imposer à cause de la stabilité des régimes. La forte pression exercée sur les régimes crée des fenêtres d'opportunité pour les innovations qui peuvent alors entrer sur les marchés. On observe alors une compétition entre la technique dominante et la nouvelle. Cependant, l'innovation qui a eu le temps d'être expérimentée et améliorée va finir par remplacer la technologie dominante.

- Le quatrième chemin de transition est la reconfiguration. Lorsque le paysage commence à bouger, les niches sont déjà bien développées et proposent des alternatives destinées à entrer en symbiose avec les régimes existants. Les innovations sont par la suite intégrées en remplacement ou en complément d'un élément du régime pour répondre à un problème local. Par la suite, elles peuvent par la combinaison entre d'anciens et de nouveaux éléments mener à des changements dans la structures même des régimes. Ce chemin de transition est intéressant pour les systèmes socio-techniques ayant de multiples ramifications et fonctionnant en symbiose avec de nombreux secteurs. Ainsi dans ces systèmes étendus, les transitions ne sont pas causées par l'émergence d'une nouvelle technologie mais par la combinaison de plusieurs innovations.

- Le cinquième et dernier chemin de transition est la succession possible des chemins précédents. En effet, une transition peu d'abord mener à une transformation du système dans la mesure où le changement dans le paysage est assez lent pour être perçu par les acteurs de régimes qui adaptent ensuite leurs activités. Par la suite, il se peut que ces petits ajustements ne soient pas suffisants et que la pression augmente, les acteurs dominants vont alors tenter d'intégrer des innovations symbiotiques. Si ces innovations conduisent à la modification des structures du régime alors on se retrouve sur un chemin de reconfiguration. Si les combinaisons parviennent à atténuer les tensions alors le système se stabilise et les acteurs et leurs activités survivront. Par contre, si la pression augmente, les acteurs peuvent perdre la foi dans la capacité du système à surmonter l'épreuve et si les innovations sont suffisamment matures, on peut assister à une substitution de technologie. Dans le cas contraire, le système entrera en période d'instabilité où de nombreuses niches apparaîtront pour finalement en proposer une qui remplacera l'ancien régime (chemin de réalignement).

3.3. Situation de verrouillage :

Les verrouillages socio-techniques sont des situations où une pratique ou une technologie dominante empêche l'émergence et la diffusion d'une alternative qui pourrait être plus efficace. Ainsi, la technologie ou la pratique est tellement ancrée dans le système qu'il semble très difficile pour les acteurs d'en changer. Ces situations de verrouillage provoquent un tri dans l'apparition de nouvelles innovations : celles qui sont compatibles avec les techniques dominantes auront peut-être la chance de se développer tandis que celles jugées trop radicales car remettant en question le paradigme dominant ou les activités des acteurs seront écartées ou au moins freinées dans leur développement (Nykvist et Whitmarsh 2008, Geels 2011, Geels 2012, Baret et al. 2013, Meynard et al. 2013, Landel 2015, Lefèvre et Audet 2016).

« Le verrouillage ne résulte pas d'une stratégie délibérée de tel ou tel acteur, mais des mécanismes d'auto-renforcement qui se créent autour d'une solution technologique : la formation initiale des acteurs, l'accumulation des connaissances et des technologies complémentaires, les liens qui structurent les acteurs des filières, se construisent en cohérence avec la technologie standard et accroissent le coût d'adoption d'une technologie alternative. » (Meynard et al. 2013, p.)

Ce concept est utilisé pour expliquer la grande inertie des régimes qui sont verrouillés par des facteurs multidimensionnels mais généralement d'origines technique et sociale. Les exemples de verrouillage sont nombreux, on peut citer les investissements sur de longues périodes pour acquérir une technologie, le style de vie des consommateurs, les lois qui créent des barrières à l'entrée des marchés, etc. (Geels 2011).

Une bonne compréhension de ces situations de verrouillage peut permettre l'identification de voies de déverrouillage qui pourront faciliter une transition (Baret et al. 2013).

4. [Critique de la PMN](#)

Nous avons choisi d'appliquer la Perspective Multi-Niveau comme cadre d'analyse car elle présente selon nous des avantages qui surpassent ses écueils méthodologiques. Nous résumerons dans cette partie les critiques adressées à cette théorie pour ensuite tenter d'éviter certains biais dans notre analyse.

4.1. Avantages :

Tout d'abord la PMN est particulièrement avantageuse dans l'étude des systèmes complexes qui rassemblent un grand nombre d'éléments aux rôles et aux activités parfois très différents. De par son approche multidimensionnelle, elle permet d'identifier de multiples acteurs en fonction de leur participation au système, de prendre en compte leurs interactions et même les règles incorporées qui les régissent. Par exemple, en distinguant trois niveaux d'analyses distincts on peut séparer les éléments qui ne participent pas vraiment au système mais qui l'influencent (Paysage), les éléments spécifiques qui forment le système à proprement parlé, et les éléments alternatifs qui remettent en cause le système dominant mais qui garde la même finalité que celui-ci (Niches). Les éléments étant interconnectés et interdépendants, chaque transformation implique des réalignements et des adaptations chez les autres acteurs (Geels 2011, Geels 2012, Turnheim 2015).

Une autre dimension proposée est d'étudier les différents acteurs en fonction de leurs règles assimilées (régimes). Le système dominant est stable car les composants partagent des règles communes qui leur sont propres et qui évoluent ensemble. Il est alors particulièrement intéressant d'étudier les interactions entre les dimensions industrielle, technologique, économique, politique, culturelle et sociétale du système (Turnheim 2015).

En proposant une approche multidimensionnelle, la PMN permet une approche transdisciplinaire du sujet d'étude. En effet, lorsqu'on étudie un système on se cantonne généralement à une dimension de celui-ci en se concentrant par exemple sur l'aspect économique, technologique, ou social. Dépassé ce cloisonnement disciplinaire peut enrichir l'étude et mieux rendre compte de la complexité d'un système. C'est particulièrement intéressant pour les systèmes fortement distribués (dont les éléments sont hétérogènes). Par exemple dans le système alimentaire on ne peut pas étudier de la même façon une activité de production et une pratique de consommation sans perdre de nombreuses données pertinentes. L'approche transdisciplinaire est donc essentielle si l'on veut travailler sur des systèmes complexes tout comme en science environnementale. Nous ferons donc appel dans le prochain chapitre à des études provenant de plusieurs champs disciplinaires (sociologie, économie, etc.). Cependant il faut reconnaître que cette pluridisciplinarité est à double tranchant. En effet, elle peut être très bénéfique si on arrive à éviter un certain réductionnisme.

La Perspective Multi-Niveaux offre aussi la possibilité de prendre en compte les stratégies de stabilisation ou de transformation du système que peuvent mettre en place les différents acteurs. Lorsqu'on étudie une transition contemporaine qui n'a pas encore abouti, l'incertitude est de mise : Est-on dans une dynamique de transition ou de transformation ? Quelle direction va-t-on prendre ?

Etc. Étudier les stratégies des acteurs et leurs interactions peut réduire le niveau d'incertitude car on peut identifier les éléments favorables à une transition tout comme les verrous qui empêchent un système d'évoluer trop rapidement et trop profondément. Par exemple selon la PMN, lorsqu'un changement est repéré dans le paysage et exerce une pression sur les autres niveaux, les acteurs de régime auront tendance à adopter de petits changements pour ne pas mettre leur activité en périls avec de gros investissements. Les acteurs de niche de par leur nouveauté tenteront d'apporter des alternatives plus radicales. Ces divergences de point de vue dans les solutions à apporter à un changement donnent lieu à des luttes de pouvoir entre les acteurs. Et il est particulièrement intéressant d'analyser ces luttes car elles auront une grande influence sur la profondeur, la temporalité et le chemin de la transition (Turnheim 2015).

Et enfin, la PMN au terme de l'analyse permet de photographier un système à un moment précis dans le temps. Il y a un caractère évolutif intéressant dans la PMN qui implique que l'on puisse introduire une dimension historique à l'analyse. En effet, les changements n'apparaissent pas de façon abrupte, ils sont le résultat d'une évolution simultanée de plusieurs facteurs. C'est intéressant dans la mesure où si l'on s'intéresse aux facteurs du passé qui ont déjà modifié un système, on peut partir du principe qu'ils continueront à agir dans le futur (Avelino et al. 2016).

4.2. Désavantages :

Ces différents éléments nous ont convaincus à utiliser la PMN pour notre analyse mais il est aussi important d'avoir en tête les principales critiques qui lui sont adressées pour éviter certains écueils lors de notre analyse. Un bref état de la littérature nous a permis de résumer les défauts méthodologiques et analytiques qui désavantagent la PMN. Les critiques concernent surtout : l'imprécision de certains concepts, la difficulté d'opérationnaliser les régimes, le manque de prise en compte des actions individuelles, le biais de l'approche ascendante, et le manque de méthodologie.

Le premier défaut que l'on puisse lui reprocher est l'imprécision concernant les concepts de base de la théorie, à savoir le paysage et les régimes (Lachman 2013). Certains auteurs ont considéré que le paysage est une catégorie fourre-tout où l'on peut placer de très nombreux facteurs contextuels (Geels 2011). Il est vrai que malgré la définition précise qu'en donne les chercheurs à l'origine de la PMN, ce niveau analytique est très vaste car il inclut des éléments spatiaux, des tendances macro-économiques, des idéologies politiques, des valeurs sociales, des facteurs démographiques, etc. Cette abondance d'éléments rend la délimitation du paysage très difficile car elle implique de faire

le tri entre les variables pouvant créer une pression suffisante sur les régimes et celles qui n'ont qu'un effet très limité. De plus, le paysage étant une catégorie très stable, il est compliqué d'identifier les changements macro qui peuvent se profiler et l'ampleur de l'influence qu'ils auront sur un système.

La deuxième critique concerne la définition des régimes et la difficulté de les opérationnaliser. Dans leur travaux, Markard et Truffer (2008) soulignent le fait que parfois les régimes sont définis comme des règles incorporées qui régissent les activités des acteurs d'un système, tandis que dans d'autres travaux les régimes sont considérés comme une représentation du système (Geels 2011). Il y a donc une confusion entre les régimes et le système. En réponse à cette critique Geels (2011) redéfinit les régimes et marque une nette distinction entre les deux concepts :

« System then refers to tangible and measurable elements (such as artefacts, market shares, infrastructure, regulations, consumption patterns, public opinion), whereas regimes refer to intangible and underlying deep structures (such as engineering beliefs, heuristics, rules of thumb, routines, standardized ways of doing things, policy paradigms, visions, promises, social expectations and norms). So 'regime' is an interpretive analytical concept that invites the analyst to investigate what lies underneath the activities of actors who reproduce system elements. » (Geels 2011, p. 31)

D'un autre côté, Berkhout, Smith, et Stirling reproche à la PMN d'être trop floue sur la manière d'opérationnaliser empiriquement les régimes (Smith et al. 2010). À cela, Geels répond que la construction des régimes dépend des ambitions de l'analyse : Dans le domaine de l'électricité, par exemple, on pourrait étudier un régime au niveau de carburant primaire (charbon, huile, le gaz) ou au niveau du système entier (la production, la distribution et la consommation d'électricité) (Geels 2011).

La troisième critique stipule qu'il existe un biais qui privilégie une approche *Bottom-Up* dans laquelle les niches d'innovations jouaient le rôle central de moteur des transitions tandis que les régimes étaient là uniquement pour leur barrer le chemin. L'interaction entre le régime et les niches est souvent conceptualisée d'une façon dichotomique par "David et Goliath" (Avelino et al. 2016). En effet, les premiers travaux se concentraient sur les niches qui étaient considérées comme les lieux de pratiques alternatives capables de transformer le système (Smith et al. 2010, Geels 2011,

Genus et Coles 2008, Papachristos et al. 2013). Depuis les auteurs néerlandais ont donné plus de précisions aux définitions des différents niveaux et ont formulé plus d'hypothèses sur les interactions entre ceux-ci. Cela a mené à l'élaboration des chemins de transition que nous avons présentés plus haut. Cela a aussi contribué à donner un peu plus d'importance au paysage (qui peut déstabiliser les régimes) et les régimes qui sont finalement le point central de la PMN (transition est un changement de régime) (Geels et Schot 2007, Geels 2011). Au final, les niches peuvent jouer le rôle de transformation d'un système mais tout dépend du timing. La temporalité des changements est primordiale car elle permet de déterminer quels sont les moteurs de transition : l'apparition de niche transforme-t-elle un régime ou est-elle encouragée par un changement de direction dans les régime ? Les niches ne doivent donc pas être idéalisées car la présence de niches n'implique pas toujours des transitions (voir chemin de transition). Il faut donc garder en tête que la transition peut être impulsée par d'autres éléments du système (Rossi 2010, Lamine 2012).

La quatrième critique est sûrement la plus importante et la plus handicapante pour la PMN. Beaucoup d'auteurs la considère comme trop descriptive et structurelle alors qu'elle se targue de pouvoir étudier les luttes de pouvoir entre les différents acteurs (Turnheim 2015). Le problème est donc que la PMN souffre d'un angle mort qui occulte la capacité d'action des individus (*agency* en anglais) et les tensions internes ou luttes de pouvoir qui peuvent naître au sein d'une entité (Lamine, Bui et Ollivier 2015). Plusieurs auteurs conseillent donc de combiner la PMN avec d'autres théories plus micro comme celle des pratiques, des grassroots innovations, de la distinction sociale, etc. (Geels 2011, Lamine, Bui et Ollivier 2015). De son côté, Geels (2011) reconnaît que cette critique est fondée et qu'il est possible en étudiant un système entier de perdre des informations concernant les individus. Ainsi tout dépend de la portée que le chercheur veut donner à son analyse. Si l'on veut prendre en compte un système entier on peut se contenter des luttes de pouvoir entre les différentes entité ou groupes sociaux. Et si l'on veut ajouter de la précision à l'analyse on peut en effet ajouter une autre théorie provenant de champs disciplinaire différents.

Ensuite on peut aussi souligner le fait que la PMN part du principe que les innovations « vertes » auront obligatoirement des impacts positifs sur la durabilité du système mais très peu d'auteurs quantifient les impacts évités (Maréchal 2010, Geels et al. 2015, Boutry et Ferru 2016). Cela pose problème car les nouvelles pratiques sont-elles vraiment plus écologiques que celles qu'elles remplacent ? L'exemple type de ce débat est celui des produits locaux. On entend de plus en plus souvent que manger local est moins néfaste pour l'environnement que consommer des produits en

provenance du bout du monde. Or de nombreuses études ont démontré que la production hors saison était beaucoup plus impactante que la production délocalisée (par exemple, les fruits et légumes cultivés en serre chauffées sont plus énergivores que ceux produits au soleil comme c'est le cas pour les fraises ou des courbennes) (Delhommeau 2009).

Et enfin la dernière critique concerne l'apport réel de la PMN. D'après Shove et Walker (2007), la PMN n'apporte pas de solutions à ce que devrait faire les acteurs pour avoir une influence sur la direction prise par le système (Turnheim 2015). Elle se contente donc d'étudier les processus de transition de façon distanciée sans pour autant fournir de réponses. Genus et Coles (2008) rejoignent cette position et regrettent que le cadre d'analyse que fournit la PMN ne soit qu'un dispositif heuristique. A cela Geels répond :

« While this qualification may be a severe criticism in positivist research traditions, heuristics are seen as important in interpretive traditions. I therefore take the qualification as a compliment in the sense that MLP frames the topic of transitions in a certain way and asks particular questions about patterns and mechanisms. [...] Frameworks such as the MLP are not 'truth machines' that automatically produce the right answers once the analyst has entered the data. Instead they are 'heuristic devices' that guide the analyst's attention to relevant questions and problems. Their appropriate application requires both substantive knowledge of the empirical domain and theoretical sensitivity (and interpretive creativity) that help the analyst 'see' interesting patterns and mechanisms. » (Geels 2011, p. 34)

Ou encore :

« My concern, however, is that the MLP should not be reduced to a mechanical procedure by forcing it into a variance theory straightjacket. The research of complex phenomena such as transitions cannot be reduced to the application of methodological procedures and will always contain elements of creative interpretation. » (Geels 2011, p.36)

Dans le chapitre suivant consacré à notre méthodologie, reviendrons sur certaines de ces critiques pour tenter de réduire certains biais.

CHAPITRE 3 : Méthodologie

1. [Introduction](#)

Notre état de littérature avait pour objectif de décrire le système alimentaire dominant (caractéristiques, et nouveaux enjeux) et de présenter le champs théorique des transitions et plus particulièrement la perspective multi-niveaux. Dans ce présent chapitre, nous allons exposer notre méthodologie. Notre projet vise l'analyse de notre système alimentaire. Pour cela nous devons tout d'abord délimiter le système que nous voulons étudier pour éviter une confusion courante entre les notions de système et de régimes socio-techniques. Par la suite, nous pourrons présenter notre question de recherche, nos hypothèses et la méthodologie que nous avons mise en place.

2. [Construction de notre objet d'étude:](#)

2.1. *La notion de système :*

Dans ce mémoire nous avons déjà maintes fois utiliser le terme de système en se référant au sens commun de celui-ci qui renvoie à un ensemble d'éléments juxtaposés de façon complexe. Il convient à présent pour construire notre objet d'étude de définir plus précisément la notion de système. L'une des définitions les plus courante stipule qu'un « *système est un ensemble d'élément en interactions dynamiques organisés en fonction d'un but* » (Cambien 2007). Cette définition a les avantages d'être complète et très générale. Mais à celle-ci on peut ajouté plusieurs caractéristiques que les systèmes ont en commun et ce, quelque soit leurs niveaux de complexité (Cambien 2007) :

- La plupart des systèmes sont ouverts c'est à dire qu'ils sont placés dans un environnement qui les dépasse. Cet environnement, nous pouvons à ce stade le comparer au paysage de la PMN. Ainsi, il influence le système tout comme ce dernier peut modifier le premier.
- Les systèmes peuvent être décrits de plusieurs façons en fonction des éléments étudiés (les composants, leurs interactions, etc.).
- Les systèmes peuvent être décomposés en sous-systèmes qui sont hiérarchisés selon des niveaux d'organisation spécifiques, créant ainsi une arborescence.
- Les systèmes ont une finalité qui détermine leur organisation et donne un objectif qui transcende tout les composants de celui-ci. Cette finalité commune permet aux acteurs d'évoluer dans un cadre réglementaire spécifique qui garantit le maintien du système et sa pérennisation.
- Les systèmes doivent être composés d'une variété d'éléments. Cette variété leur permet de

s'adapter et de survivre si un élément disparaît ou perd en efficacité.

- Les systèmes sont capable de s'auto-réguler c'est-à-dire que si leur finalité ne change pas ils peuvent s'adapter et maintenir leur état d'équilibre. Cette capacité d'adaptation passe parfois par une réorganisation ou un changement de fonction des composants.

Caractéristiques Générales	Caractéristiques du modèle agro-alimentaire
Ouverture (éléments pouvant influencer le système)	Le système alimentaire est un système ouvert car dépendant de nombreux autres secteurs (politiques, énergétique, etc.)
Sous-systèmes	Voir schéma Delhommeau, page 6.
Finalité	Assurer l'accès à l'alimentation pour toute la population.
Variété des composants	De très nombreux acteurs interviennent dans la production, la transformations, la distribution des aliments. De plus dans le système globalisé les localisations sont aussi très variées.
Stratégie d'adaptation et de cohérence	La complexité du système lui garantit son maintien car si un acteur disparaît cela n'aura que peu d'impacts au vu du nombre et de la complémentarité des autres acteurs

2.2. Un système géographiquement et temporellement situé :

En plus de ces différentes caractéristiques, nous avons choisi d'en imposer une autre pour faciliter notre analyse et restreindre nos paramètres étudiés. Il s'agit de l'échelle géographique (Smith et *al.* 2010) Nous avons donc choisi de limiter notre analyse à un système alimentaire territorialement situé. Comme nous l'avons vu précédemment, le système alimentaire dominant dans les pays industriels est fortement globalisé mais c'est au niveau local que s'épanouissent toute une série d'alternatives qui viennent en réponse à certaines dérives du secteur agro-industriel. Notre analyse conformément à la PMN doit prendre en compte ce caractère global et local. Cette ancrage territorial permet de prendre en compte le système socio-technique dans son entièreté (production, transformation, consommation) tout en réduisant la complexité de celui-ci dans la mesure où le nombre d'acteurs et leurs interactions sont limités (Lamine 2012). Une échelle plus petite permet aussi d'identifier plus précisément les alternatives et les niches présentes sur un territoire et de voir à quels besoins spécifiques elles répondent. Malgré le fait que leurs formes et leurs configurations soient très similaires dans la plupart des villes européennes, les innovations sont localement définies et dépendantes (Jarosz 2008, Lamine 2012).

Il en va de même pour l'analyse des régimes socio-techniques qui est aussi facilitée par cette dimension géographique. C'est particulièrement vrai lorsqu'on étudiera les mesures politiques

sensées aider la transition des systèmes alimentaires.

Dans un deuxième temps, nous avons choisi d'étudier une zone urbaine. L'alimentation est un défi important pour les villes dans la mesure où les enjeux sont multiples. Ils relèvent à la fois du développement durable (plus résilient, moins inégalitaire, moins polluant, etc.) et en même temps des stratégies de santé publique.

La dépendance des villes à un système alimentaire globalisé les rendent vulnérables aux conjonctures économiques, écologiques et politiques (comme les pics pétroliers, mauvaises récoltes, embargo, etc.) (Gagné in Esnouf & *al.* 2011, Corsi et *al.* 2015, Halliday in Brand et *al.* 2017). En effet, la plupart des villes n'ont plus assez d'espaces productifs dans leurs périphéries pour assurer leur approvisionnement car les terres ont peu à peu été grignotées par l'urbanisation galopante. Cette dépendance pose problème pour la sécurité alimentaire future. En effet, bien que les famines aient été éradiquées dans les sociétés industrialisées, la sécurité alimentaire reste un enjeu d'actualité car de nombreuses inégalités d'accès perdurent, ce qui se marque par une surreprésentation de l'obésité dans les catégories défavorisées de la population (Feillet 2007, Halliday in Brand & *al.* 2017). Les politiques de santé publique commencent aussi à s'intéresser à l'alimentation des consommateurs urbains. La déconnexion entre l'alimentation et son système de production se fait de plus en plus ressentir avec pour conséquence une ignorance des consommateurs pour ce qu'ils mangent. Les plats préparés et les produits transformés riches en graisses et pauvres en nutriments deviennent ainsi la base de l'alimentation. Cette malbouffe couplée au manque d'activité fait exploser les statistiques de l'obésité et des maladies non transmissibles liées à l'alimentation (Régnier 2006, Esnouf et *al.* 2011, Pleyers 2011, De schutter 2013, Tardieu 2015 Halliday in Brand et *al.* 2017).

De plus, la concentration des populations dans de grands centres urbains demande une logistique assez efficace pour transporter des milliers de tonnes de denrées alimentaires depuis leurs lieux de production vers les consommateurs urbains (Feillet 2011, Gagné in Esnouf et *al.* 2011, Halliday in Brand et *al.* 2017). Si cette logistique se révèle efficace, la distanciation géographique entre les zones de production et zone de consommation entraîne des impacts environnementaux et des coûts supplémentaires non négligeables (pertes et gaspillages alimentaires qui s'accroissent avec l'allongement de la chaîne, augmentation des transports et de la consommation d'énergie) (Conaré in Brand 2017).

La ville de Bruxelles est aussi un cas intéressant dans la mesure où la participation de la Région de Bruxelles-Capitale a un projet Urbact sur l'alimentation durable marque l'entrée en force du sujet dans les préoccupations et les projets de la Ville. Consciente de se trouver face à un défi de taille, la

ville de Bruxelles réfléchi donc à diverses solutions d'alimentation durable pour combattre cette précarité alimentaire et pour réduire ses émissions de gaz à effet de serre.

Notre unité fonctionnelle est donc la ville de Bruxelles ce qui nous permet d'avoir un système socio-technique théoriquement et opérationnellement identifiable grâce à un ancrage territorial. De plus il nous fallait un système assez complexe pour que sa structure résiste à un changement superficiel. En effet, comme nous souhaitons déterminer si une transition alimentaire a lieu à Bruxelles, il est vital pour notre analyse de faire la distinction entre changement superficiel et transition. Et ce malgré le fait que nous n'ayons pas de recul pour savoir si nous sommes au début d'une transformation de grande ampleur ou si nous sommes au terme d'une phase de changement. (Haberl et al. 2011). Il est très hasardeux de définir dans quelle phase se trouve une transition en cours. La principale difficulté est qu'on ne peut pas prévoir la finalité de la transition. Ainsi, un phénomène peut être au début d'une transition profonde ou seulement être un changement structurel. Cela dépend aussi du point d'observation du chercheur : des changements rapides peuvent être observés à des échelles locales mais les transitions globales sont beaucoup plus lentes et chaotiques (Haberl et al. 2011).

2.3. Schématisation de notre objet d'étude :

La figure 4 est la représentation de notre objet d'étude. A travers celui-ci nous avons tenter de mettre en évidence plusieurs points importants de notre analyse :

- Tout d'abord, nous avons fait une distinction entre le système et les régimes socio-techniques conformément aux points méthodologiques précédents et la critique adressée à de nombreux travaux de confondre les deux concepts. De plus, il faut un changement dans les régimes pour espérer une transformation du système (Lachman 2013).
- Deuxièmement l'ancrage territorial nous a permis d'identifier plus précisément les niches présentes à Bruxelles et de nommer les alternatives qu'elles proposent (voir annexe 5).
- Ensuite, notre volonté au terme de l'analyse est d'établir une cartographie du système alimentaire bruxellois à un instant T dans la mesure où nous n'avons pas tenter de faire une analyse pleinement historique du sujet ni une analyse prospective. Ainsi nous avons gardé l'axe des abscisses qui représente les données temporelles dans le schéma de Geels mais nous l'avons adapter pour fixer l'instant T. Il ne faut donc pas perdre le caractère évolutif des transition même si il n'est pas représenter sur notre schéma.

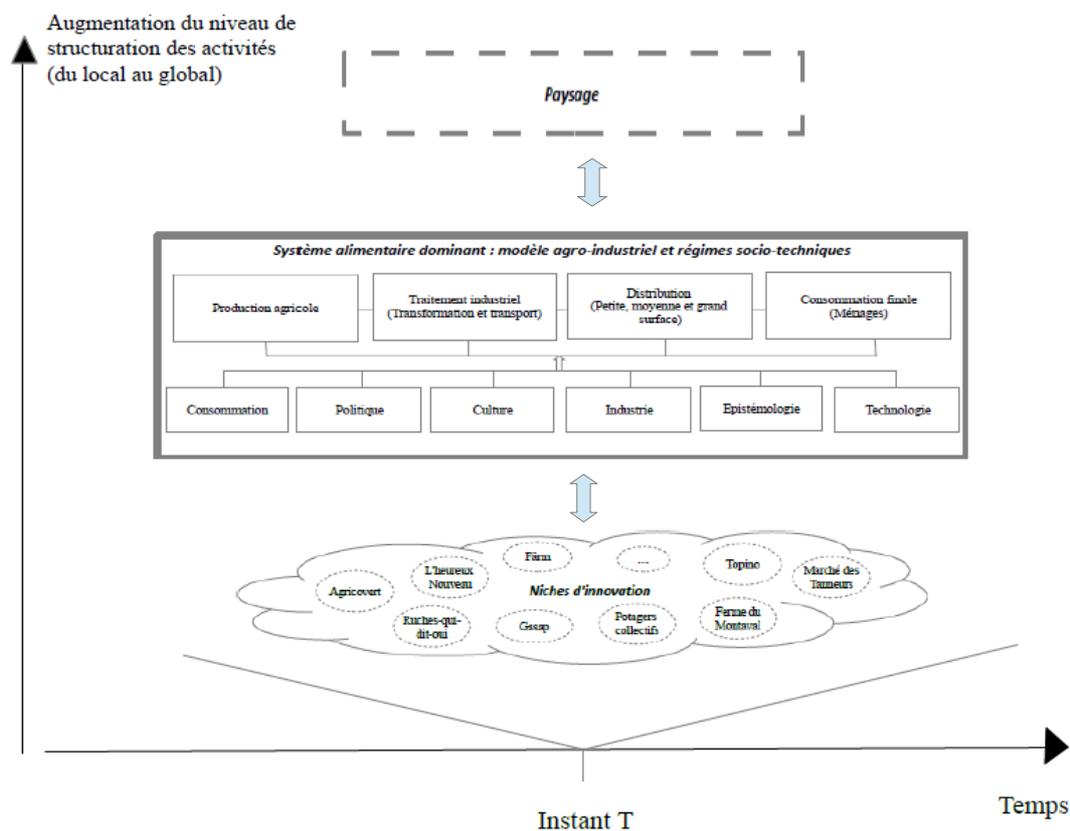


Figure 4 : Combinaison entre PMN et système alimentaire²

3. Problématique et hypothèses de recherche

On entend de plus en plus souvent dans les discours académiques, médiatiques et politiques, le terme de transition, par exemple la transition énergétique, la transition alimentaire, etc. De par son omniprésence, on peut dire que le concept de transition est devenu incontournable lorsqu'on aborde certains sujets comme le développement durable. Cependant, derrière ce terme générique et de sens commun, il est parfois difficile de savoir à quelles réalités il fait référence: Qu'est ce qu'une transition ? Comment se passe une transition? Qu'est ce qu'elle implique? Etc.

Avec le deuxième chapitre de ce mémoire, nous espérons avoir apporté des éléments de réponses à ce questionnement. Cependant en pratique nous ne sommes pas plus avancé que précédemment. Nous avons alors décidé d'étudier de façon plus pragmatique la transition alimentaire sur un territoire circonscrit. La problématique étudiée dans ce mémoire peut donc être résumée comme il suit:

"La transition du système alimentaire à Bruxelles est-elle possible?"

² Voir annexe 3 pour un agrandissement.

A travers cette question notre objectif est double : voir si il est possible de recourir à la théorie de la PMN pour étudier les transitions en cours et de voir si il y a effectivement une transition en cours à Bruxelles. Ces deux objectifs sont bien sur inhérents l'un à l'autre dans la mesure où pour répondre à notre question de recherche nous allons employer la théorie de la PMN. Cependant, leurs finalités sont différentes. Analyser un système réel, grâce à la Perspective multi-niveaux permettra d'en faire une critique objective : quels sont ses avantages, ses désavantages, ces angles morts ? Tandis que l'utilisation de Perspective Multi-Niveaux, nous permettra d'identifier les principaux acteurs qui ont la volonté et la possibilité d'influencer les pratiques alimentaires. Il nous sera aussi possible d'analyser leurs interactions, leurs luttes de pouvoirs et les situations de verrous qui peuvent les entraver.

Pour répondre à notre problématique et en lien avec les éléments présentés au chapitre 2, nous avons choisis de tester 3 hypothèses qui sont nécessaires à une transition comme celle définie par Geels. Au vu de la complexité de notre étude, nous avons formulé nos hypothèses de façon dichotomique. Ainsi les seules réponses possibles seront : oui ou non :

H1: Peut-on observer des perturbations dans le paysage ?

Ces changements doivent être assez importants pour être perçus par les autres acteurs. Étant donné la nature complexe et multi-dimensionnelles du paysage, il est très difficile quantifier ou même d'étudier les variables qui peuvent l'influencer tant elles peuvent être nombreuses (voir critique). Cependant, le tri a été facilité par les quelques études prospectives qui ont été menées par divers organismes pour identifier l'évolution des facteurs pouvant avoir une influence sur l'alimentation. Il y a aussi le fait que le système alimentaire a déjà connu une profonde transition durant la seconde moitié du 20^{ème} siècle. On remarque que les facteurs qui l'ont provoqué se poursuivent dans la même direction. Ainsi les études prospectives et l'étude de la transition agro-industrielle nous ont permis de ne pas trop surcharger notre paysage. Nous nous contenterons donc d'un état de la littérature qui traite de ce sujet précis car avec nos moyens limités, nous n'aurons pas la chance de tester empiriquement cette hypothèse. Il est aussi important de noter que d'autres variables plus diffuses peuvent jouer sur le paysage, nous ne pouvons pas les prendre en compte mais on espérons qu'elles puissent apparaître lors des points suivant lorsque nous testerons les autres hypothèses.

H2: Les régimes socio-techniques mettent-ils en place des stratégies d'adaptation pour répondre aux nouveaux enjeux ?

Certains d'entre eux seront contraint de se réformer profondément tandis que d'autres pourront adopter progressivement de petits changements. Pour notre analyse, nous nous sommes concentrés sur les régimes qui ont clairement intégré l'idée d'une transition, c'est le cas par exemple des régimes politique, scientifique, et dans une moindre mesure des régimes industriel et technologique. Nous nous sommes aussi penché sur les régimes de la consommation et de la culture alimentaire car ils sont à notre avis des éléments primordiaux dans le changements des pratiques. Pour explorer les différents chemins empruntés par ces différents régimes nous avons réaliser plusieurs entretiens semi-directifs auprès d'acteurs ayant une vision globale de la situation à Bruxelles. Ainsi nous avons interrogé une responsable de Bruxelles-Environnement (Régime politique). Pour compléter, ces entretiens nous avons été amener à lire les textes émanant des pouvoirs publics et à faire un nouvel état de la littérature notamment pour les régimes de la consommation, de la culture alimentaire et celui des industries. Heureusement, la Région de Bruxelles-Capitale à réaliser une série d'étude visant à faire un état des lieux de la consommation et de la production alimentaire sur le territoire. Ces différents textes nous servirons de base pour notre analyse.

H3: Peut-on observer l'apparition de niches d'innovation qui proposent des alternatives alimentaires viables aux consommateurs ?

Les niches d'innovation sont des acteurs primordiaux dans les transitions car elles permettent d'apporter de nouvelles pratiques qui ont déjà été testées par un petit nombre de personnes convaincues par le projet. Elles peuvent donc donner une impulsion au système à partir du moment où leur modèle est viable économiquement et accessible à un large public. A Bruxelles, les niches ont connus un important développement et se sont multipliées ces dernières années. Nous nous sommes donc penché sur les différentes alternatives proposées aux consommateurs. Pour cela, dans un premier temps, nous avons effectué un entretien semi-directif auprès d'un responsable du RABAD. Dans un deuxième temps, nous avons tenté de recenser toutes les alternatives en se concentrant sur celles proposant une nouvelle offre aux ménages pour leur consommation à domicile. Ainsi nous avons écarté, de notre objet d'étude, les restaurants, les cantines scolaires et restaurants d'entreprises.

4. [Démarche](#)

Il nous a semblé pertinent d'utiliser ce concept dans la mesure où il permet de prendre en compte de très nombreux acteurs ayant des motivations, des pratiques et des objectifs différents. Se pencher sur tous les acteurs, nous donne un aperçu des luttes de pouvoir qui peuvent agiter un contexte

social, mais aussi des divers rôles qu'ils peuvent jouer dans la transition en cours. Cette vue systémique à l'avantage de ne pas donner la prépondérance à un seul type d'acteur comme vecteur de transition. Très souvent dans la littérature francophone, un type d'acteurs est privilégié et est présenté comme le moteur de changement: par exemple, pour Pleyers (2011), Dubuisson-Quellier (2009), et de nombreux autres ce sont les consommateurs qui peuvent influencer le système, tandis que pour Vettrano (2015) les consommateurs sont impuissants et le changement doit provenir des pouvoirs publics qui ont le rôle de régulateur. La PMN permet ainsi de dézoomer ce qui peut être très utile dans la mesure où l'alimentation n'est pas un objet isolé. Au contraire, l'alimentation touche de multiples dimensions de nos modes de vie. Et étudier, une seule dimension ou une seule alternative peut être réducteur. Cette complexité explique la lenteur et les difficultés pour changer de pratiques.

Néanmoins, bien que la PMN nous est apparue pertinente pour notre sujet d'étude, elle reste peu appliquée pour les transitions en cours. En effet, cette approche est généralement utilisée pour expliquer des transitions ayant eu lieu dans le passé et généralement terminées. Cela s'explique par le fait que les phénomènes de transition sont très complexes et multidimensionnels, ce qui rend les analyses exhaustives très lourdes. De plus, pour beaucoup d'auteurs dont Geels, la PMN n'a pas vraiment de valeur prescriptive dans la mesure où les transitions sont peu malléables et qu'il est très difficile d'orienter leur trajectoire de développement (Geels et Schot 2007).

Il est aussi important de souligner que la perspective multi-niveau offre un cadre d'analyse et des concepts applicables dans de nombreuses situations. Cependant, elle ne prescrit aucune de méthode spécifique pour la collecte de données ou pour l'analyse en tant que telle. C'est d'ailleurs une critique qui lui a été faite. Étant donné, l'absence de méthodologie fixe, nous avons bénéficié d'une grande liberté dans la mise en place de notre analyse. Cela nous a permis de faire plusieurs choix méthodologiques qui peuvent avoir des conséquences sur notre niveau de compréhension. Bien que nous ayons essayé de travailler en toute transparence, nous avons conscience que notre analyse contient une part de subjectivité due à la construction de notre objet de recherche et le choix de certaines caractéristiques et l'écartement d'autres. Malgré cela, elle offre un cadre heuristique très intéressant dans la mesure où nous nous concentrons sur les règles qui sous-tendent le système plutôt que sur son approche quantitative.

La démarche que nous proposons ici est à la fois transdisciplinaire et synthétique. Nous tenterons

donc de rassembler des données scientifiques et empiriques récoltées dans différents types de sources. Il y a d'une part les sources documentaires qui rassemblent toutes une série de rapport gouvernementaux sur l'état de l'alimentation à Bruxelles (Rapports du projet Urbact). A ceux-la on peut ajouter une flopée de textes académiques qui proposent une analyse sur les systèmes alimentaires. Notre second type de source est de nature plus participative et combine des entretiens auprès d'acteurs jugés centraux et des observations directes de différents espaces de concertation.

A travers notre démarche, nous voulons proposer une photographie du système alimentaire dominant à Bruxelles à un moment précis et les influences qu'il peut subir. Cela répondra à notre question de recherche tout en analysant les dynamiques de changements.

De plus le système que nous étudions ne peut pas être étendu et ne permet pas de faire des généralités dans la mesure où il est historiquement et géographique situé. Cependant notre démarche pourrait servir d'exemple pour d'autres études ayant des sujet similaires et permettre de dégager des perspectives de recherche pour l'avenir.

CHAPITRE 4 : Analyse du système alimentaire à Bruxelles-Capitale

1. Introduction

Dans ce chapitre exploratoire, nous chercherons à établir un diagnostic de notre système alimentaire. Au terme de la prochaine analyse, nous souhaitons avoir une idée assez précise de l'état de notre système alimentaire et des dynamiques qui le maintiennent ou qui le déstabilisent.. La question étant particulièrement vaste et multi-dimensionnelle, nous avons choisi de mobiliser les concepts théoriques de Transition socio-technique et l'approche multi-niveau.

Avec cette démarche nous pouvons prétendre identifier les freins structurels et sociaux qui pourraient ralentir la transformation durable de l'alimentation et d'anticiper les effets de certains changements.

Les données nécessaires à la perspective multi-niveau ont été obtenues grâce à une revue de la littérature des travaux émanant des pouvoirs publics et du champ académique. Ces dernières années, la volonté de la Région de Bruxelles-Capitale à réformer son système alimentaire a mené à l'élaboration de plusieurs études quantitatives qui permettent de décrire aussi précisément que possible la situation de l'offre alimentaire, de la demande alimentaire, et des perspectives d'avenir. Ces publications très récentes (périodes prises en compte située après 2010) représentent un grand intérêt car elles sont une source de données et de recommandations fiables. Elles sont aussi intéressantes à étudier dans la mesure où ces données serviront à mettre en place des politiques publiques futures. Nous avons ensuite complété ces données par une lecture minutieuse des travaux académiques relatifs à l'alimentation et les alternatives que l'on voit se développer un peu partout en Europe.

Avant de commencer l'analyse, nous souhaitons mettre en garde le lecteur que nous n'allons pas entrer dans les détails des facteurs influençant les pratiques alimentaires. Notre but est de déceler les grandes tendances structurelles, celles que nous jugeons cruciales pour l'évolution des pratiques alimentaires. Ainsi, nous sommes conscients qu'il peut y avoir de larges écarts entre les pratiques réellement observées et celles que nous présentons. Cela sera particulièrement vrai lorsque nous arriverons à l'analyse du régime de la consommation.

2. Le Paysage :

Pour rappel, les systèmes sont généralement ouverts et dépendant d'un contexte plus large. Le système-monde peut donc être divisé en sous-systèmes qui sont interconnectés entre-eux. La combinaison de ses systèmes forme un puzzle très complexe où toutes les pièces sont interdépendantes et ont une place spécifique dans la configuration globale. Ces interactions entre les systèmes expliquent que les changements profonds dans l'un d'eux sont souvent limités et soumis à l'organisation des éléments juxtaposés. Par exemple, on ne peut pas changer la forme ou la taille d'une pièce de puzzle sans modifier l'ensemble de celui-ci ou au moins les éléments accolés à la pièce en question. Cela explique la grande inertie du système global qui est très stable et peu soumis aux influences directes des acteurs. Cependant, comme nous l'avons précisé précédemment certains types de facteurs peuvent donner assez d'impulsion pour faire évoluer plus ou moins rapidement le paysage : facteur lent (climat), facteur courant sur le moyen terme (nouvelles technologie, industrialisation, etc.) , et facteurs rapides (guerre, crises, etc.).

Les systèmes alimentaires contemporains sont en évolution constante sous l'effet de facteurs transversaux qui sont eux même le résultat d'une dynamique mouvante (Proust 2006, Ronzon et al. in Esnouf et al. 2011). Ainsi, selon Swilling, *"Food systems are highly complex global-local systems that are currently in deep crisis as several long-term megatrends accumulate into a perfect storm."* (Swilling in Brauch et al. 2016, page 405).

Ces facteurs sont de nature diverses mais la plus part des études prospectives en identifient 4 principaux : la croissance démographique couplé a une forte urbanisation, la transition énergétique, le mode de vie et les stratégies économiques (Swilling in Brauch et al. 2016, Ronzon et al. in Esnouf et al. 2011).

Le graphe présenté ci-dessous est intéressant à plus d'un titre. Premièrement, il présente les principaux facteurs ayant et pouvant avoir une influence sur les systèmes alimentaires Deuxièmement, il est la conclusion d'une réflexion collective mener par 15 experts aux domaines de compétences variés (Ronzon et al. in Esnouf et al. 2011).

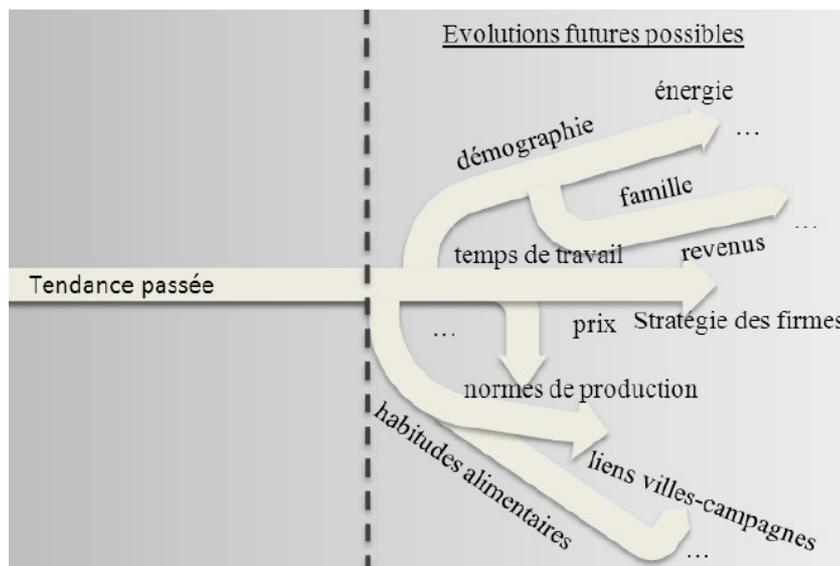


Figure 5: Multiple facteurs d'évolution des systèmes alimentaires mondiaux

Source : Ronzon *et al.* in Esnouf *et al.* 2011 (page 147)

Comme on peut le voir sur la figure 5, il y a des tendances du passé qui se poursuivent et pourraient encore déterminer les évolutions futures. En effet, il y a une cinquantaine d'années dans les pays développés, notre système alimentaire a connu une importante transition qui a modifié les modes de production et de consommation menant ainsi aux modèles agro-alimentaire que nous connaissons (Rastoin 2006). Le succès de cette transition peut s'expliquer comme le résultat d'une quadruple dynamique :

- Un important développement de l'industrie chimique avec la production de nouveau engrais entraînant un gain de productivité de l'agriculture (Rastoin 2006, Feillet 2007).
- Une modification des modes de vie (l'entrée des femmes sur le marché du travail, l'allongement du temps de loisirs, etc.) encourageant la consommation de masse.
- Un développement de la production industrielle en grande quantité (standardisation des produits et la fabrication en grande série) (Daumas 2006, Feillet 2007)
- Et pour finir le développement des transports (menant à un rapport de l'espace rétréci) (Feillet 2007).

Ces différents éléments ont eu pour effet de réduire le prix des denrées alimentaires, de réduire le temps passés dans la cuisine, et une plus grande mobilité des produits (Rastoin 2006, Kneafsey *et al.* 2008, LeCacheux 2012, Esnouf *et al.* 2011).

Parmi ces différentes évolutions, les changements dans le mode de vie devraient se poursuivre dans le futur et encore se transformer (de plus en plus de famille monoparentale, manque d'activité physique, etc.) créant d'autres pressions sur le système alimentaire. La consommation de masse devrait aussi être accessible dans les pays en développement où l'apparition d'une classe moyenne créera d'autres pressions. Avec la modification des pratiques c'est aussi toute la culture alimentaire qui a changé. Le savoir culinaire n'est plus autant valorisé, faire les courses et la cuisine sont vus comme une perte de temps, les repas se prennent de plus en plus souvent seul, etc. On remarque aussi une montée de l'individualisme, une recherche d'une plus grande liberté et l'expression de son unicité et de son statut social à travers la consommation (Proust 2006, Pleyers 2011). Ainsi pour De Munck (in Pleyers 2011), les produits de consommation ne sont plus achetés pour leur fonction première mais pour véhiculer une image culturelle et l'unicité du consommateur.

Une autre tendance lourde est la croissance démographique dont nous avons déjà parlé au chapitre 1. En 2050, la population mondiale devrait compter entre 8 et 10 milliards d'individus qu'il faudra nourrir. Cette évolution pousse les chercheurs du monde entier à s'interroger sur la capacité du système alimentaire à répondre à cette nouvelle demande tout en garantissant à tous une alimentation saine, en quantité et en qualité suffisante. De plus au delà de cette première préoccupation, il faut aussi s'interroger sur la répartition de la population (Zone urbaine/ zone rural?). En effet, l'urbanisation est aussi un facteur dont il faut tenir compte dans la mesure où en 2050, on attend un pourcentage élevé d'urbains dans les pays du Nord (85% en Europe et 90% en Amérique du Nord) tandis qu'il sera plus faible sur certains continents (62% en Afrique et 65% en Asie). Ce déséquilibre entre population urbaine et population rurale a des effets sur la consommation (achat plus important de produits transformés, prêt-à-consommer, sédentarité), sur l'occupation des terres (étalement urbain), sur les chaînes d'approvisionnement (allongées car les bassins de production sont plus lointains) (Brand et Bonnefoy 2011). De plus, cette dynamique vers l'urbanisation est importante car elle pose question sur la durabilité des systèmes alimentaires (répartition des usages de l'eau, occupation des sols, misère urbaine, pollutions, inégalité nord-sud, transport sur de longues distances) (Feillet 2007, Swilling in Brauch et al. 2016).

La transition du secteur énergétique devrait aussi avoir un impact considérable sur le système alimentaire. Comme nous l'avons vu au chapitre 1, le secteur alimentaire est très gourmand en énergie fossile et très impacté par les fluctuations dans la production. De plus, l'agriculture connaîtra une forte compétition entre les produits non-alimentaires (agrocarburants) et les produits

alimentaires.

Les stratégies du secteur agro-alimentaire et surtout des grandes multinationales garderont sûrement une grande influence sur la forme du système alimentaire. Si les tendances comme la financiarisation des producteurs (le financement de la production agricole est fait par des entreprises), la domination des grandes surfaces dans l'approvisionnement alimentaire et la tertiarisation des produits (les prix des aliments ne dépendent plus du biens matériels mais des services réalisés pour l'obtenir comme par exemple, la recherche & développement, le marketing, l'emballage, etc.) risquent de donné la toute puissance aux grandes entreprises de l'agro-industrie dans les processus de gouvernance (Rastoin 2006, Ronzon et al. in Esnouf et al. 2011). Cette domination pourrait avoir des effets bénéfiques sur la durabilité des systèmes (rationalisation des la logistique, réduction des gaspillages le long de la chaîne, réduction possible des km parcourus si le locavorisme continue) mais d'autres effets plus critiques réduiraient ces avantages (érosion de la diversité des systèmes alimentaires, plus grande vulnérabilité des systèmes d'approvisionnement aux aléas de la production ,etc.) (Rastoin 2006, Ronzon et al. in Esnouf et al. 2011).

Aux différents facteurs présentés ci dessus, nous pouvons ajouter une conscientisation à l'environnement plus importante qui peut avoir une influence sur l'élaboration des politiques qui selon nous peut avoir des effets considérables sur les modes de production et de consommation. Le mainstreaming environnemental désigne l'intégration systématique de préoccupation liée à l'environnement dans les débats politiques que ce soit aux niveaux local, national ou international. Pour le moment, l'accès à un environnement sain n'a pas encore été élevé au niveau valeur chère à la démocratie comme la liberté, la croissance économique mais elle prend de plus en plus d'importance. Si cette tendance au sein du paysage continue, cela encouragera les acteurs quels qu'ils soient à adopter des pratiques de plus en plus écologiques (Nykvist & Whitmarsh 2008, Geels 2012). La conscientisation environnementale croissante et le mainstream de l'environnement dans les politiques européennes et mondiales pourront influencer plus efficacement les régimes et les niches. En effet, en plus d'envoyer un message clair aux différents acteurs, ces mesures peuvent être assorties de sanctions (taxe, et principe du pollueur-payeur) (Geels 2012).

A cela, on peut ajouter d'autres phénomènes beaucoup plus imprévisibles qui peuvent surgir et influencer plus rapidement le système alimentaire.

Cependant il est important de noter que si les facteurs d'influence sont déjà relativement bien

connus, il reste de très nombreuses incertitudes sur la nature et les effets de ceux-ci sur les systèmes alimentaires. Il est donc très difficile d'en prévoir l'évolution future.

3. Les régimes socio-techniques de l'alimentation

Précédemment, nous avons défini un régime socio-technique comme un ensemble formé d'acteurs, de technologies, d'infrastructures et de ressources nécessaires à la réalisation de la fonction alimentaire par exemple. Les régimes fonctionnent et perdurent car ils sont organisés par des règles, des pratiques institutionnalisées partagées par l'ensemble des acteurs. Pour faciliter l'analyse des régimes socio-techniques, on peut le diviser en six sous-régimes : technologique, industriel, politique, culturel, scientifique et de la consommation (Geels 2004, Geels & Schot 2007, Geels 2012, Turnheim et al. 2015, Nykvist & Whitmarsh 2008).



Figure 6 : Sous-ensemble du régime socio-technique.

Source : Baedeker & al. 2014, p. 4

Nous rappelons aussi que le régime socio-technique est stable grâce à des situations de verrouillage qui empêchent les pratiques radicales de surgir directement dans les régimes. A présent, nous allons donc tenter de décrire les caractéristiques de ces 6 régimes composants et les verrous qui les structurent.

3. 1. Le régime politique :

La dimension politique de l'alimentation est assez diffuse car elle touche des politiques publiques diverses et variées (politique sanitaire, agricole, économique, etc.) et cela à des échelles variables (échelon supra-national, national ou régional).

3.1.1. La Politique agricole Commune de l'UE :

Au niveau supranational, l'alimentation est grandement influencée par la Politique Agricole Commune en Europe.

« Les politiques agricoles orientent la production à travers les soutiens qu'elles apportent à certains secteurs et, ce faisant, elles ont un impact sur la consommation à travers leur action sur l'offre » (Esnouf et al. 2011, p. 41)

Après la Seconde Guerre Mondiale, les défis concernant l'alimentation en Europe étaient ambitieux car il fallait reconstruire le tissu économique du secteur agricole et réduire la dépendance alimentaire des populations. Pour cela, l'Union européenne a décidé d'encourager la productivité, d'améliorer les conditions de vie des agriculteurs et de mettre en place un système d'approvisionnement efficace (Brand et Bonnefoy 2011, De Schutter 2013, Brand et Bonnefoy 2014, Boutry et Ferru 2016). Par la suite, la PAC a connu plusieurs réformes avec l'instauration de quotas, les aides directes en fonction des rendements, etc. Cette dernière mesure accordera les subsides aux grandes exploitations très productives et souvent spécialisées dans la monoculture (Delhommeau 2009, Le Cacheux 2012, De Schutter 2013). En 2003, l'Union Européenne a revu sa politique agricole commune et y a introduit la dimension environnementale, notamment avec les mesures agro-environnementales (MAE). Ces mesures accordent une attention particulière à la gestion de l'eau, des sols, des paysages et à la biodiversité animale et végétale (Delhommeau 2009). Chaque état membre peut choisir la façon dont il va appliquer ces mesures. Par exemple, la Wallonie a choisi de préserver l'élevage de races animales anciennes, de créer plus de prairies aménagées pour abriter la faune et la flore sauvage, l'entretien des rives de cours d'eau et la lutte contre l'érosion des sols. Ces mesures tentent de limiter les impacts négatifs que peut avoir l'agriculture sur l'environnement (Delhommeau 2009).

3.1.2. La Stratégie Good-Food :

En Belgique, la plupart des dimensions qui composent le système alimentaire (production agricole, santé, gestion des ressources, etc.) sont des compétences exercées par les Régions, et donc par la Région de Bruxelles-Capitale.

Les pouvoirs publics ont toujours eu un rôle clé auprès des acteurs du système alimentaire dans la mesure où ils sont le garant de l'intérêt publics. On note par exemple, leur soutien à de nombreuses initiatives visant par exemple, à la diminution de la concentration de sel dans les aliments

(convention "sel"), la création de l'AFSCA, etc.

Il n'est donc pas surprenant que dès les années 2010, les pouvoirs publics bruxellois se penchent sur la question de la durabilité de nos systèmes alimentaires et cherchent à promouvoir une consommation plus responsable. Cela commence d'abord timidement avec le soutien ponctuel à des initiatives essentiellement tournées vers les consommateurs que l'on veut informer, sensibiliser et accompagner dans des changements de pratique (programme d'actions de soutien à la demande pour une alimentation durable en Région de Bruxelles Capitale). Par la suite la Région de Bruxelles-Capitale marque sa volonté de transformer le système alimentaire en participant au projet européen Urbact (2012-2015)³. Lors de ce projet, on se rend compte que les données sur notre système alimentaire sont insuffisantes et que les nombreuses initiatives déjà présentes sur le territoire manquent de visibilité pour un public non-averti. Pour remédier à cet état de fait, la Région organise une série de rencontre, de workshop, et d'ateliers participatifs pour rassembler autour de la table la plupart des acteurs du système alimentaire (producteurs, distributeurs, associations, communes, CPAS, etc.). Les objectifs sont multiples et ambitieux: collecter des données sur l'offre et la demande, mettre en place un processus participatif de co-construction et définir une vision à la fois claire et collective de l'évolution attendue de notre SA. Au niveau de la collecte de données, le projet est un succès dans la mesure où l'état de l'offre et de la demande est étudié en profondeur, où certaines initiatives proposant une alimentation plus responsable sont inventoriées et cartographiées⁴. Au niveau de la communication, c'est le cas aussi, car on met en place une nouvelle gouvernance, on crée un nouveau slogan et un nouveau logo pour améliorer la visibilité et la communication autour de l'alimentation durable.



Figure 7 : Logo de la stratégie GOOD FOOD permettant d'améliorer la visibilité des projets d'alimentation durable

3 Les programmes Urbact ont été créés et sont financés par l'Union Européenne dans le but de bâtir des réseaux de réflexion et d'échange de bonnes pratiques entre plusieurs villes travaillant sur une problématique urbaine de développement durable (Site de l'Union Européenne). Entre 2012 et 2015, la Région de Bruxelles-Capitale a coordonné le projet Urbact II sur le thème de l'alimentation durable pour réduire l'empreinte carbone de notre système alimentaire. Ainsi, Bruxelles et 9 autres villes ont examiné les impacts environnementaux, sociaux et économiques de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation en passant par la distribution) en vue de dégager des connaissances sur les pratiques et des solutions concrètes pour diminuer les émissions de CO₂ (Henrion 2015).

4 Cartographie : voir <http://www.agroecologyinaction.be/spip.php?rubrique13>

Par la suite, pour prolonger leur effort, les pouvoirs publics⁵ de la Région de Bruxelles-Capitale se lance dans la rédaction de la stratégie GOOD FOOD : « vers un système alimentaire durable », de la fourche à la fourchette. Ce texte mit en place dès 2015 a un objectif transversal : encourager la transformation du système alimentaire pour qu'il s'adapte aux enjeux actuels de la ville, réduction de l'impact environnemental, réduction du gaspillage alimentaire, développement économique, et l'amélioration de la santé des citoyens.

Bien consciente que la transition n'a lieu qu'avec un changement profond des comportements, la stratégie prévoit plusieurs étapes aux changements de comportements: il s'agit de connaître, conscientiser et convaincre, donner la capacité d'agir, lever les freins structurels, soutenir le passage à l'acte et enfin consolider les nouvelles pratiques.

Les différentes prescriptions données dans la stratégie visent donc à accompagner les nouveaux comportements de la sensibilisation au passage à l'acte. L'ensemble des 110 prescriptions sont divisées en 15 actions, elles-mêmes réparties en 7 axes ou thèmes (production, offre, demande, gaspillage, culture alimentaire, gouvernance et système alimentaire futur) (Voir annexe 4).

Il est important de noter que pour atteindre son objectif, la stratégie vise tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Ainsi les citoyens, les collectivités, les privés, la société civile et les pouvoirs publics ont un rôles actifs à jouer dans le changements des pratiques.

De plus, la stratégie est doté de plusieurs objectifs chiffrés ayant des échéances différentes dans la mesure où les changements de comportement prennent du temps car ils sont progressifs et lents.

Nous n'aurons pas la possibilité de traiter en détail les différents axes de la stratégie, nous avons donc choisi de nous concentrer sur les axes offre et demande. De plus, toutes les actions n'étant pas pertinentes pour notre sujet d'étude nous en avons écarté plusieurs. Pour avoir une vision complète de la stratégie nous avons mis en annexe le sommaire de tous les axes, les actions et les prescriptions.

AXE 2 : Accompagner la relocalisation et la transition d'une offre plus durable pour tous.

La stratégie part du constat que les parts de marché des produits alimentaires bio et issus des circuits courts sont en constante augmentation mais que cela reste un marché de niche à Bruxelles.

Pour amener la transformation de l'offre alimentaire, il faut soutenir les projets qui proposent des produits plus durables et encourager la mise en place de nouvelles initiatives. Le but avoué étant

⁵ La ministre bruxelloise de l'environnement, de la qualité de vie et de l'agriculture en partenariat avec Bruxelles Environnement et la cellule agriculture du Service public régional de Bruxelles (SPRB)

d'amener les produits issus des filières alternatives (Bio, local, ...) à entrer en concurrence avec les autres produits de la filière conventionnelle. Créer une offre suffisante et désirable, fera naître un rapport de force et touchera un public plus large. Par la suite, sous la pression croissante de la demande, l'offre pourra s'étendre et se rendre plus accessible aux ménages plus modestes grâce à des économies d'échelle.

Le soutien aux projets de ce type passe par leur mise en réseau, passe par l'augmentation de leur visibilité et en mettant à leur disposition des outils efficaces.

La 1^{er} action que préconise la stratégie est d'assurer la transition de l'offre de manière transversale. Il s'agit donc de stimuler l'entrepreneuriat dans le secteur de l'offre alimentaire à tous les niveaux de la chaîne (aussi bien producteur, que transformateur, distributeurs, etc.). Pour cela, la Stratégie prescrit d'augmenter l'offre des formations et d'offrir un accompagnement individuel aux nouveaux entrepreneurs pour leur faciliter la mise en place du business plan, pour répondre aux questions juridiques ou financière, etc. La prescription suivante propose de faire la promotion des produits « made in Brussels » (produit ou transformé sur le territoire régional). Une autre mesure phare est l'instauration d'un groupe de travail qui se chargera d'évaluer, d'adapter les réglementations AFSCA aux produits durables et ensuite de les diffuser. En effet, on remarque à l'heure actuelle que les réglementations de l'ASFCA sont problématiques pour de nombreux entrepreneurs car incompréhensibles et que du côté de l'ASFCA empêchent des pratiques plus durables par souci de prudence.

L'action suivante vise à promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables. Pour le moment à Bruxelles, la grande distribution domine tout le secteur de la distribution alimentaire. Ainsi 70% des parts de marché alimentaire revient à grande distribution, les 30% restant sont distribués entre les grossistes, les petits commerces, les marchés et les circuits courts.

Pour atteindre l'objectif de cette action, la stratégie propose de miser sur la transition des acteurs existants en augmentant l'offre et les surfaces destinées aux produits bio, locaux et de saisons dans les différents commerces. Par exemple, il faudrait accroître de 20% les surfaces de vente consacrées aux denrées belges (viande, fruits et légumes) dans les magasins. Un autre objectif chiffré est d'augmenter de 30% le chiffre d'affaire de la vente des produits bio sur le territoire régional.

La dernière action de cet axe veut assurer une transformation relocalisée et durable. Ce point est particulièrement important dans la mesure où 80% des aliments consommés en Belgique ont été transformés avant d'être commercialisés. Étant donné, que les produits transformés sont la base de notre alimentation, il faut aussi encourager la transition du secteur transformation en offrant de

nouvelles formations aux transformateurs, en vantant les mérites et la qualité de nos produits locaux.

AXE 3 : Accompagner la transition de la demande pour tous.

Une alimentation durable est aussi une alimentation plus saine et moins polluante accessible à l'ensemble de la population. Ainsi, elle ne doit pas être réservée à une partie privilégiée de la population. Elle doit transcender les générations, les cultures et les classes sociales. Les pouvoirs publics tentent déjà depuis quelques années de promouvoir une meilleure alimentation dans les classes les plus faibles⁶. Cependant, la stratégie admet que pour l'instant cette promotion passe par des messages beaucoup trop généralistes peu adaptés au public qu'ils tentent de convaincre.

Pour encourager la demande en produits plus durable, la première action vise à accompagner les citoyens et les familles vers une transition des pratiques quotidiennes pour amener à un rééquilibrage de l'assiette : quantité plus faible, moins de viande et plus de fruits et légumes. Pour cela, la Région mise sur divers outils de communication qui permettent aux citoyens de trouver les informations nécessaires aux changements de pratique comme les brochures, les calendriers des saisons, les fascicules de recettes, etc. Les évaluations de ce type de campagne ont démontré leur utilité qui reste toute fois limitée. En parallèle de la mise en place de ces outils, les pouvoirs publics ont aussi soutenu divers projets travaillant auprès du public comme EVA (campagne de conscientisation « Jeudi Vegi »), Rencontre des Continents, le RABAD, etc. Ils ont aussi encouragé des événements ponctuels comme Bruxelles Champêtre, la semaine du Bio, etc.

Mais c'est surtout grâce aux Agendas 21 que les communes et quelques CPAS ont pu mener des actions de sensibilisation auprès de publics moins sensibles aux changements de pratiques alimentaires.

« Les politiques publiques se développent à travers de nombreux acteurs publics et associatifs qui ont comme mission de sensibiliser et d'accompagner les ménages dans différents domaines en lien direct ou indirect avec l'alimentation. Ceux-ci sont un vecteur important pour changer la culture alimentaire. » (Stratégie Good-Food, 2015, P. 65)

La deuxième action de cet axe est la sensibilisation des générations futures. Avec 230.000 enfants, le public scolaire une cible de choix pour les campagnes de sensibilisation. De plus on remarque que la thématique de l'alimentation rencontre un grand succès dans les écoles car elle est souvent privilégiée par rapport à d'autres thématiques (déchets, énergies, etc.). L'objectif ici est de former les équipes éducatives, motiver les écoles à mener des projets d'alimentation durable et de créer de

⁶ Expérience du CPAS d'Annessens

nouveaux potagers scolaires.

3.1.3. *Agendas 21 :*

Au niveau des 19 communes de Bruxelles, ce sont les Agendas 21 qui reprennent les différentes stratégies de développement durable mises en place par les pouvoirs locaux. A travers ce document, les communes et CPAS s'engagent en concertation avec tous les services de l'administration et les acteurs concernés à mener des projets encourageant le développement durable.

L'alimentation durable est très peu abordée en tant que telle dans les Agendas 21 successifs. Cependant, lors de leur lecture, on remarque une volonté d'offrir à la population une alimentation saine et de qualité. Ainsi, l'alimentation est identifiée comme un moyen pour atteindre des objectifs sanitaire et économique. Par exemple, la Ville encourage plusieurs projets touchant à l'alimentation saine dans les écoles. Le but est d'apprendre aux enfants de tous les horizons socio-économiques à adopter des comportements sains comme avoir une alimentation équilibrée et la pratique d'un sport. Certains projets sont menés par les CPAS et vont aussi dans ce sens en tentant de réduire les inégalités de la consommation. A titre d'exemple, en 2009-2010, l'Antenne sociale d'Anneessens a distribué des goûters sains aux enfants venant à l'école des devoirs pour enrayer les mauvaises habitudes alimentaires des jeunes présents. Les constats ont été positifs dans la mesure où les dix familles concernées ont remplacé les chips et barres chocolatées par des yaourts et des fruits (page 210 Agenda 2014). Cela a aussi eu un impact sur le travail des enfants qui d'après les éducateurs étaient plus calmes et concentrés en classe. Le travail de sensibilisation a donc fonctionné mais les travailleurs sociaux remarquent que l'effort doit être continu pour éviter le retour des mauvaises habitudes notamment avec la crise économique. Pour assurer une meilleure alimentation la Ville cible donc les jeunes et des projets similaires sont menés dans les écoles et d'autres CPAS.

3.1.4. Conclusion :

Ainsi comme on peut le remarquer, le système alimentaire est soumis à des mesures politiques qui tentent de le rendre plus durable et plus juste. Les acteurs politiques ont donc intégré à plusieurs niveaux l'idée d'une transition et cela pour atteindre d'ambitieux objectifs de réduction d'émission de gaz à effet de serre au niveau européen.

3.2. Régime de la consommation :

Les données présentées dans cette section sont issues en grande partie des études faites dans le cadre du projet URBACT.

3.2.1. Évolution de la consommation alimentaire :

Pour rendre compte de la consommation des ménages à Bruxelles, il existe plusieurs types d'indicateurs. Il y a l'approvisionnement national et les dépenses des ménages. Dans cette analyse nous avons privilégié ces dernières qui sont beaucoup plus accessibles. Chaque année l'enquête sur le budget des ménages sélectionne un échantillon représentatif et interroge les ménages sur le budget qu'ils allouent à l'alimentation en général et par catégorie de produit (Urbact 2015). Ces statistiques montrent avec précision quelle part de leurs revenus les ménages ont consacré à leur alimentation et aussi les produits qui composent leur panier (Duquesne 2006, Régnier 2006). Ces enquêtes permettent donc de suivre l'évolution de la consommation alimentaire.

La première constatation que l'on peut faire est que la part du budget d'un ménage consacré à l'alimentation n'a cessé de diminuer au cours du temps : dans les années 60, en moyenne 33% du salaire était destiné à se nourrir, au début des années 2000 le budget a été réduit de moitié (17, 4% destiné à l'alimentation le tabac et les boissons) et à présent on stagne autour des 15%. On considère donc que depuis le nouveau millénaire, le pourcentage du budget accordé à l'alimentation est stable. Cette diminution du budget consacré à l'alimentation a été permise grâce à l'augmentation des revenus et par la baisse des prix des denrées alimentaires. Néanmoins, on remarque aussi que l'alimentation est entrée en concurrence avec d'autres postes de dépense comme les technologies, les loisirs et la mobilité (Proust 2006, Régnier 2006, Combris et *al.* in Esnouf et *al.* 2011).

Sans surprise ce sont les produits carnés qui pèsent le plus lourds sur le budget alimentation. Ils représentent près de 1/4 des dépenses alimentaires, tandis que le pain et les céréales occupent la deuxième place et sont en dessous des 20% (site de INS).

L'évolution des dépenses alimentaires ne concerne pas seulement la part des revenus consacrés à ce poste, on remarque aussi que la structure de l'alimentation a changé. La consommation alimentaire a fortement évolué en Belgique. Dans son étude Duquesne étudie les chiffres de l'INS entre 1955 et 2004 et montre les évolutions des différentes familles d'aliments dans le temps.

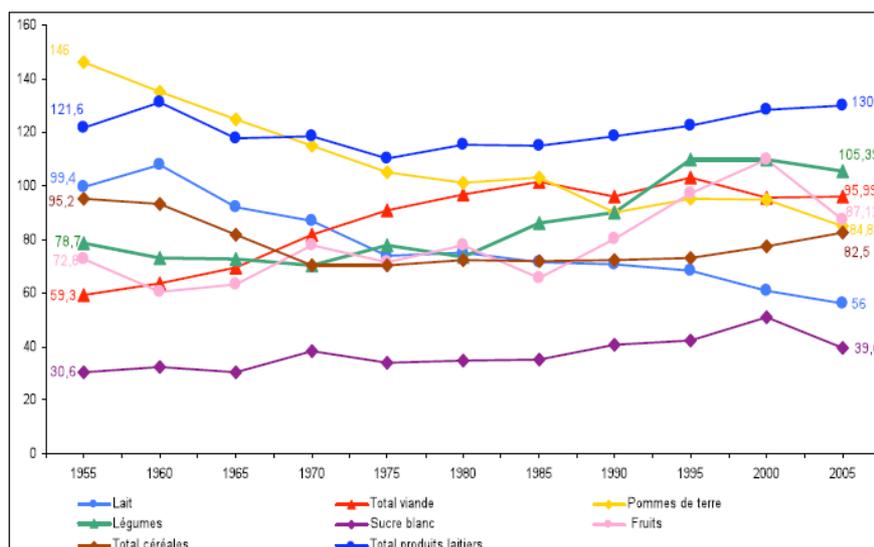


Figure 8: Évolution de la consommation alimentaire en Belgique entre 1954 et 2004

Source : Bilans d'approvisionnement de INS, in Duquesne 2006 (page3)

Comme on peut le voir sur le graphique, la consommation de fruits, légumes et viande sont en augmentation. Les légumes sont en augmentation depuis les années 80, passant de 78 kg par an et par habitant à 100, les fruits sont aussi passés de 72 kg par an et par habitants à 100. La viande a connu une croissance considérable car en 1955 une personne en consommait 60kg par an alors qu'en 2004 on est passé à 100kg par personne et par an. C'est surtout la viande de volaille qui a eu un succès spectaculaire car entre les deux périodes sa consommation a été multipliée par 7. La consommation de viande porcine qui est la plus importante, près de la moitié de la consommation de viande a aussi été multipliée par deux. Tandis que la viande bovine est restée stable et tourne autour des 20kg.

A l'opposé, d'autres produits comme les pommes de terre, les céréales et le lait connaissent une baisse de leur consommation.

D'après Régnier (2006), il faut surtout voir derrière ces tendances, une diminution de la consommation d'aliments qui nécessitent beaucoup de temps de préparation tandis que la consommation de plats préparés augmente fortement (Régnier 2006). A présent, 80% des aliments achetés par les ménages bruxellois sont transformés par l'industrie agroalimentaire. Ces produits sont épluchés, nettoyés, découpés, préparés, surgelés, et emballés pour être préparés le plus rapidement possible une fois à la maison (Henrion 2015).

Cependant, ces chiffres sont à relativiser dans la mesure où ils sont obtenus à partir de moyenne sur

les revenus des ménages. Ainsi ils ne reflètent pas les disparités dans la structure de consommation entre les différentes catégories de revenus. En effet, les pratiques alimentaires varient en fonction des divers déterminants sociaux comme le revenu, le niveau d'éducation et la catégorie socioprofessionnelle. On n'entrera pas dans les détails mais on peut souligner plusieurs tendances (Combris et *al.* in Esnouf et *al.* 2011) :

- Globalement, les personnes possédant un haut revenu et un bon niveau d'éducation consomment moins de viande et plus de fruits et légumes. Elles sont aussi plus sensibles aux messages de santé publique (Sabbagh et Etiévant 2010)
- La compréhension des messages nutritionnels diffèrent en fonction du niveau d'éducation et de la catégorie sociale. Par exemple, selon Sabbagh et Etiévant (2010), les personnes défavorisées et les retraités sont exclus des recommandations nutritionnelles.

« Pour ces populations, le budget de l'alimentation peut atteindre 50 % du revenu. Confrontés à la triple contrainte d'absorber suffisamment d'aliments à un coût raisonnable en respectant les normes sociales en matière de choix alimentaires, les ménages les plus pauvres sont conduits à adopter un régime composé d'aliments denses en calories, riches en graisses et sucres ajoutés, dont le coût est moins élevé mais qui sont relativement pauvres en micronutriments. L'attractivité de ces produits est d'autant plus forte qu'ils sont vantés par la publicité et représentent donc un moyen d'intégration dans la société de consommation. »
Sabbagh et Etiévant 2010, p. 265.

3.2.2. Critères de décisions :

Selon une enquête du CRIOC le premier critère qui entre en jeu lors de l'achat d'un produit alimentaire toutes catégories confondues reste le prix. D'après les chiffres, ils sont 43% des interrogés à citer le prix, pour 20% des personnes c'est la qualité qui prime, 15% donnent la priorité à la fraîcheur, 10% citent le goût, la marque ou les informations disponibles sur l'étiquette tandis que seul 3% choisissent leur produit car ils sont Bio ou sans pesticides (Henrion 2015).

Cependant, malgré ce classement de critère, il semblerait que la consommation alimentaire quotidienne soit surtout influencée par les habitudes, les modes de vie et le marketing plutôt que le fruit d'une réflexion consciente (Pleyers 2011, Pleyers 2013). Esnouf (2015). ajoute à ce constat que les consommateurs sont pris dans des routines qui imposent une succession d'étape (achat, stockage, préparation et prise de repas) aux caractéristiques très stables.

3.2.3. Parts des marchés

A Bruxelles comme dans la plupart des villes, l'approvisionnement alimentaire est fortement dépendant des importations dans la mesure où les terrains agricoles sont rares et servent qu'à une consommation très marginale. Par exemple en 2010, on comptait 21 petites exploitations agricoles sur le territoire régional et 39 emplois temps plein. L'approvisionnement se fait donc à partir de la production nationale et internationale dans une moindre mesure. Selon le rapport sur l'offre alimentaire à Bruxelles (rdc environnement 2014), entre 70 et 75% des fruits et des légumes distribués à Bruxelles sont originaires de la production belge. Pour la viande, 95% du porc, du bœuf et de la volaille commercialisés à Bruxelles sont d'origine belge. Cependant, l'enquête met en garde sur la qualité médiocre des données car seuls les chiffres d'affaires des principaux acteurs de la distribution sont pris en compte. Il ne s'agit donc pas de flux de produits. Malgré cela, les chiffres sont assez éclairants et ont seulement une valeurs indicatives (rdc environnement 2014).

Les produits qui ne sont pas d'origine belge sont à hauteur de 93% des produits en provenance de l'Union Européenne. Les 7% restant sont généralement des fruits et les légumes suivis par les céréales, riz et graines, et les boissons alcoolisées, les softs et la viande proviennent d'origines beaucoup plus lointaines (rdc environnement 2014).

En ce qui concerne les produits transformés, il est beaucoup plus difficile d'établir leur lieu de production, et de transformation. Ainsi le rapport sur l'offre alimentaire à Bruxelles (rdc environnement 2014) n'en fait que très peu mention bien que ces produits restent la base de notre alimentation. Néanmoins, le secteur de la transformation est assez conséquent sur le territoire car il représente 326 entreprises qui emploient 3751 personnes dont la plupart sont en temps plein (3380). Ces emplois sont surtout repartis entre les entreprises de boulangerie-pâtisseries, des producteurs de boissons non alcoolisées et les chocolatiers (rdc environnement 2014).

Pour ce qui est de la situation des produits bio, malgré la croissance de la production certifiée en Belgique, leur consommation reste marginale. D'après les chiffres de Certysis, la superficie agricole utile (SAU) dédiée à l'agriculture Bio est en forte augmentation en Belgique. Par exemple, en Wallonie elle a été triplée entre 2004 et 2014 passant de 20.542 ha à 61.651ha tandis que la Flandre comptait en 2013, 5.000 hectares consacrés au bio. Cependant, à Bruxelles, les produits bio représentent entre 1% et 1,5% des parts du marché de l'alimentation ce qui reste donc une consommation marginale (rdc environnement 2014). Ce manque d'engouement de la part des consommateurs pour les produits bio peut s'expliquer par le fait qu'ils sont souvent vus comme étant plus chers et ce par toutes les catégories de personnes (Henrion 2015, Urbact 2015)

Il est aussi important de souligner que 48% des aliments bio sont achetés en grande surface, 30% proviennent de magasins spécialisés, 14% sont fournis par les épiceries de quartiers, seulement 4% sont achetés dans des paniers et les 4% restants représentent la part des marchés. Les produits bio connaissant le plus de succès sont les fruits et légumes et les produits laitiers.

A Bruxelles, le maillon de la distribution alimentaire est caractérisé par plusieurs types de commerces. Il y a les commerces de gros, les grandes surfaces, les petits commerces et les marchés hebdomadaires. Il existe donc une palette de possibilités pour l'approvisionnement alimentaire, bien que la grande distribution représente 70% des parts de marché. Cependant, ce chiffre a tendance à diminuer au cours des années et ce depuis 2001. Les petits commerces (épiceries, boucheries, boulangeries, etc.) sont encore présents sur le territoire de la capitale qui en compte plus de 900 (rdc environnement 2014).

3.3. Régime Culturel

L'alimentation est aussi un fait culturel qui permet d'affirmer une identité individuelle et collective. La sociologie de l'alimentation s'est beaucoup intéressée aux manières de table, aux façons de cuisiner, aux aliments de base, et aux croyances reliées à l'alimentation. Les travaux des sociologues démontrent que même si on note une mondialisation des goûts et des pratiques (succès des fast food, etc.), les populations restent attachées à ce qu'elles voient comme des plats « nationaux ». L'alimentation est donc une façon d'identifier des populations (Fumey 2007).

Dans les villes, bien que les mangeurs gardent un attachement fort pour ces plats nationaux, on remarque aussi des pratiques alimentaires de plus en plus multiculturelles et surtout individualisées (Proust 2006, Fumey 2007). Ainsi, les populations disposant d'un fort pouvoir d'achat et un goût prononcé pour les voyages se tournent vers des cuisines venues d'ailleurs (cela explique le succès des restaurants asiatiques, marocains, etc.). D'un autre côté, les rythmes de vie souvent effrénés ont libéré les mangeurs des rituels alimentaires jusque-là imposés par une appartenance à un groupe culturel. « *L'alimentation sous la forme du « que manger », du « comment manger » et du « quand manger » est tombée dans la sphère de l'individu »* (Proust 2006, page 30).

L'alimentation révèle aussi une culture de classe comme on a pu s'en apercevoir dans le point précédent consacré au régime de la consommation.

La culture alimentaire à Bruxelles peut se résumer par « le vite et suffisant ». En effet, comme nous l'avons déjà précisé le mode de vie effréné ne laisse que peu de temps pour une cuisine de qualité et

de plaisirs. La stratégie Good-food consacre un axe entier à l'instauration d'une nouvelle culture alimentaire qui pourrait être accessible à tous et surtout consacrée à une « assiette plaisir, locale et de qualité ». Pour cela, l'objectif qu'elle cible est un changement de perception et de pratique car pour le moment l'alimentation durable est perçue comme une alimentation réservée aux privilégiés car trop cher et peu visible (qu'est ce qu'une alimentation durable et où peut-on la trouver ?). Les citoyens ne sont donc pas conscients des alternatives mises à leur disposition pour transformer la culture alimentaire :

« La confiance envers les acteurs de l'industrie agro-alimentaire ou les labels est faible. De plus, l'offre est perçue comme opaque, et près d'une personne sur deux semble ne pas croire en la possibilité d'agir. Le lien entre alimentation et impact environnemental ne se fait pas spontanément dans l'imaginaire de la population et il y a donc un déficit de sens en plus d'un manque d'accessibilité pour agir. » (Stratégie Good-Food, p. 74)

L'objectif est de donner un nouveau sens à l'alimentation. Des actions de promotion ont déjà été menées pour transmettre une culture alimentaire plus désirable (slogans, logo, etc.) mais avec des effets très limités car elles sont souvent coûteuses et le public y est peu sensible. Cependant les événements de terrain suscitent plus d'intérêt et d'adhésion. C'est le cas par exemple des « apéros urbains » et du « Taste of Brussels » qui tentent de véhiculer une autre image de l'alimentation, une image plus conviviale, plus saine, etc.

3.4. Régime épistémologique et académique

Depuis plusieurs années, les sujets comme l'alimentation et les circuits courts connaissent un succès grandissant dans le monde académique et scientifique (Shove et Walker 2007). Les alternatives sont généralement étudiées avec beaucoup de bienveillance et on leur accorde de très nombreux avantages (Holloway et al. 2007, Pleyers 2013, Lamine 2005). Par exemple, on met en avant leur potentiel à revitaliser le tissu social local (soutien aux petits producteurs, redécouverte du terroir, d'une convivialité retrouvée, etc.), le fait qu'ils proposent des produits de meilleure qualité, plus écologiques et qu'ils reconnectent les consommateurs et les producteurs à travers les liens de confiance (Lamine 2005, Holloway et al. 2007).

Cependant, quelques auteurs mettent en garde contre toutes formes d'idéalisation des circuits courts et la « légende dorée » qui semble s'installer autour du sujet (Maréchal et Spanu 2010). En effet, peu d'études ont quantitativement démontré les bienfaits de la consommation locale (est ce que

consommer en circuit court génère réellement moins d'émissions de gaz à effet de serre ? Etc.).

Le monde académique fait donc face à un important champ d'étude où persiste toujours une multitude d'inconnues.

Néanmoins, le rôle des chercheurs ne se limite pas à l'étude des transitions et des circuits alimentaires. En effet, dans le contexte actuel ils sont aussi des partenaires utiles dans le processus de gouvernance. A Bruxelles, les instances académiques participent grandement au débat sur les circuits courts. Leur présence est particulièrement visible dans les projets Co-create⁷.

3.5. *Le régime technologique*

Avec l'émergence de l'industrie agro-alimentaire dans les années 70 l'alimentation a connu d'importants changements technologiques avec le développement des emballages, de la surgélation des aliments, etc. A présent, cette tendance de développement technologique c'est un peu ralenti au cours des 20 dernières années. Cependant, on observe de plus en plus d'investissement dans les travaux de recherche sur les innovations technologiques comme par exemple, le projet de création d'un steak grâce à des cultures cellulaires financé par des géants de l'informatique (Google, etc.). En ingénierie aussi les financements affluent pour trouver des solutions durables à une série de problématiques, par exemple, réduire l'utilisation de l'eau en agriculture, améliorer les technologies existantes pour les rendre moins énergivores, rationaliser l'usage des produits agricoles, recyclage des matières dans les processus de transformation (les déchets d'une entreprise deviennent la matière première d'une autre), etc. Les défis technologiques sont donc nombreux (Trystam in Tardieu 2015). Cependant, les nouvelles technologies posent parfois problème et rencontre souvent des freins à leur développement comme c'est le cas pour les OGM (Esnouf et al.2011).

3.6. *Le régime industriel*

L'industrie agro-alimentaire est très structurée autour d'une filière allongée avec une forte division des rôles (production, transformation et distribution) pour proposer des prix concurrentiels à chaque étapes et pour pouvoir dégager des marges plus importantes (Ghosh 2012, Moati 2016). Cependant ces dernières années, on peut remarquer que de petites transformations modifient l'agencement du modèle agro-industriel. Le secteur de la grande distribution doit s'adapter à l'air du numérique, à la

⁷ Les projets Co-create sont des projets de recherche visant à soutenir une innovation qui peut augmenter la résilience urbaine (dans des domaines très divers comme les TIC, la santé, l'agroalimentaire, les technologies propres, les économies d'énergie). Ces projets sont des processus multi-acteurs qui rassemblent des chercheurs, des entreprises et des acteurs du secteur non-marchand qui ont pour mission d'identifier les besoins et les ressources de la Région pour ensuite ancrer une innovation en rupture avec les pratiques habituelles. En 2015, plusieurs projets concernant l'alimentation durable ont été sélectionnés par Innovaris. (Innovaris.be)

diffusion de nouvelles pratiques de consommation et à l'aboutissement du modèle (la grande distribution avait comme stratégies de gagner le plus de part de marché maintenant qu'elle possède une large partie de celle-ci, la croissance des groupes est ralentie et la concurrence de plus en plus féroce) (Daumas 2006, Gosh 2012).

« Devant la nécessité de réformer un modèle qui s'épuise, les distributeurs se sont progressivement engagés dans la remise en cause de la structuration des filières et de la répartition des rôles entre l'industrie et le commerce. Par le développement de leurs marques propres (MDD), les distributeurs ont entrepris de contester la mainmise des industriels sur la spécification de l'offre et la gestion de la marque. » (Moati 2016, p.105).

La grande distribution devient donc un acteur de poids dans les filières d'approvisionnement alors que jusqu'à présent les entreprises de l'industrie agroalimentaire revendiquaient la maîtrise complète de la filière (Delhommeau 2009).

La Grande Distribution est aussi un maillon central dans le commerce de produits bio, locaux et de saison. Par exemple dans le diagnostic de l'offre alimentaire à Bruxelles on peut lire que 48% des produits bio sont écoulés par le canal de la grande distribution qui dépasse ainsi les magasins spécialisés (BioPlanet, etc.). Et ce malgré que l'offre des produits bio soit très faible : ils représentent que 1% de l'offre totale.

On remarque aussi que les grandes chaînes de magasin misent de plus en plus sur l'offre de produits locaux, de saison et bio et y consacrent de plus en plus de surface (Pilleboue 2007, Pleyers 2011, Brand et Bonnefoy 2011, Lamine 2012).

4. [Les niches d'innovation](#)

Précédemment, nous avons défini les niches comme des espaces d'expérimentation où sont testées de nouvelles pratiques. Ces espaces sont protégés des pressions du régime sociotechnique (recherche du profit, de l'efficacité, etc.) dans la mesure où ils ne réunissent qu'un très petit nombre d'acteurs ayant généralement une vision collective et des critères d'évaluation communs. Les niches abritent donc au départ des pratiques et des acteurs marginaux. Au fil du temps, les niches ont tendance à se structurer et à gagner en robustesse: les objectifs définis collectivement se précisent, les pratiques qui n'ont pas prouvé leur efficacité sont écartées, des processus d'apprentissage sont mis en place pour les nouveaux adhérents et le profil des utilisateurs se différencie (Geels 2007).

Ainsi, une sélection s'effectue : les niches ne parvenant pas à se structurer disparaissent tandis que celles qui résistent peuvent entrer en concurrence avec le régime sociotechnique dominant (Geels 2011). A terme l'objectif des alternatives est soit de remplacer le système qu'elles dénoncent ou alors d'y apporter des améliorations (Rossi 2010, Lefèvre et Audet 2016). Dans les deux cas, on se trouve dans une démarche de transition. Les niches sont donc des éléments cruciaux dans les processus de transition car elles apportent de l'innovation et de nouvelles pratiques (Rossi 2010, Geels 2011, Lamine 2012).

Depuis une dizaine d'années, on voit apparaître à Bruxelles une multitude d'alternatives aux systèmes alimentaires dominants (Pleyers 2011). Par exemple, selon Pleyers (2015) et Capocci (2015), il existerait à Bruxelles et en Wallonie près de 500 initiatives citoyennes proposant une autre façon de s'approvisionner en produits alimentaires. Ces alternatives sont de natures très différentes, cela va de la vente en circuit-court, aux épiceries sociales en passant par la vente de paniers Bio sur le net et aussi par la mise en place de potagers urbains. Les valeurs qu'elles défendent sont aussi très différentes car certaines privilégient les produits locaux, d'autres les produits bio, ou encore la production alimentaire domestique, etc. Ainsi, sous le terme d'alternative sont rassemblées une multitude de pratiques aux réalités de production et d'approvisionnement très diverses. Ce qui a pour conséquence de rendre le concept flou (Holloway et *al.* 2007). Pour rendre l'étude de ces alternatives un peu plus facile, Holloway et les autres (2007) ont mis en place l'outil de description suivant :

Heuristic analytical field	Examples from sample food projects
Site of food production	Community garden, school grounds, urban brownfield sites, farm, rented field, allotments
Food production methods	Organic, biodynamic, consumer participation, horse ploughing
Supply chain	Local selling/procurement, Internet marketing
Arena of exchange	Farm shops, farmers markets, home delivery, mobile shops, pick-your-own
Producer–consumer interaction	Direct selling, e-mail, newsletters, cooking demonstrations, food growing work (such as weeding parties), farm walks, share/subscription membership schemes
Motivations for participation	Business success, making food accessible, social/ environmental concerns, anxiety avoidance, sensory pleasure
Constitution of individual and group identities	Customers, participants, stakeholders, supporters groups, children's groups, disability groups, women's groups

Figure 9 : Outils méthodologique pour l'analyse de différents types d'alternatives

Source : Holloway et *al.* 2007

L'identification de ces dimensions permet d'analyser la grande diversité d'alternatives présentes sur notre territoire. Néanmoins malgré cette profusion de l'offre, seules une poignée d'initiatives sortent du lot et sont systématiquement nommées lorsqu'on parle d'alternatives alimentaires à Bruxelles. Il s'agit généralement des GASAP, des magasins bio (comme färm), et dans une moindre mesure de la « Ruche qui dit oui ».

Cette prédominance s'explique par fait qu'à partir d'un certain moment les niches entrent en compétitions entre elles pour attirer l'attention et les ressources des consommateurs et des pouvoirs publics. Les niches les plus matures gagnent en visibilité et en soutien (Geels 2007, rdc environnement) (Rossi 2006). De plus, les GASAP comme les AMAP (leurs homologues français) remporte un grand succès auprès des acteurs de régimes (surtout ceux des pouvoirs publics et des secteurs académiques) car ils représentent la forme la plus aboutie de consommation critique (Pleyers 2011).

4.1. Les Groupes d'Achat Solidaires à l'Agriculture Paysanne

A Bruxelles, les Gasap offrent une belle opportunité de consommer en circuit court. On peut reprendre la définition donnée sur le site de l'association pour définir un Gasap comme :

« Un groupe de citoyens qui s'associent directement avec un producteur paysan pour acheter de façon régulière et à long terme, et ce en circuit-court, de quoi se nourrir en produits de saison de qualité. Cela peut-être des légumes, mais aussi des fruits, du fromage, etc. »

Au départ d'une initiative citoyenne, les Groupes d'Achat Solidaire à l'Agriculture Paysanne (Gasap) réunissent donc des « consom'acteurs » achetant une partie de la production d'un producteur local. Les motivations de ces groupes sont multiples mais dans un premier temps le but est de soutenir des petits agriculteurs produisant de façon biologique (avec ou sans le label BIO). Ainsi, les mangeurs achètent par avance des paniers qui dépendront tout au long de l'année des aléas de la production. Cela permet aux producteurs d'avoir en début d'année un revenu assuré qui leur donne la possibilité d'investir dans leur production (achat de graine, revenu pour lui et ces travailleurs, etc.). En contrepartie, les mangeurs ont accès à des aliments (fruits et légumes le plus souvent) de qualité, de saisons, et locaux, le tout étant garanti par une relation de proximité avec le producteur.

Chaque groupe ou producteur souhaitant faire partie du Réseau doit se conformer à la Charte de celui-ci. Cette Charte énonce et explique les principes de base parmi lesquels :

- Le soutien à l'agriculture paysanne. L'agriculture paysanne se définit comme une agriculture qui tient compte de son impact social, économique et environnemental, en proposant aux consommateurs des produits sains et de saveur. Pour cela, elle encourage les exploitations de petite taille, valorise un certain savoir-faire, produire de façon durable (interdiction de pesticide, préservation des sols, etc.) et est socialement responsable.
- La vente en circuit court c'est à dire qu'elle se fait sans intermédiaires, le producteur vend donc directement ses produits aux mangeurs. Ce mode de commercialisation permet aux producteurs et aux consommateurs de rentrer dans une relation de proximité et d'échange. Cela permet aussi au producteur de toucher l'entièreté du prix de vente de ses produits.
- La solidarité est la valeur centrale du Réseau elle doit être présente entre tous les acteurs. Elle prend la forme d'un contrat de solidarité à travers lequel les mangeurs s'engagent à prépayer leur commande, accompagner le producteur dans son projet agricole et accepter les aléas de la production. De son côté, le producteur s'engage à communiquer sur son processus de production et d'offrir des aliments sains à ses mangeurs.
- L'autogestion et la convivialité. Les groupes sont autonomes, pour fonctionner plusieurs personnes en leur sein se chargent de regrouper les commandes, vérifier les paiements, organiser les livraisons, etc.

En pratique, un Gasap se forme lorsqu'une quinzaine de ménages proches géographiquement (par commune ou quartier) se regroupe et marque leur volonté de se lier à un producteur local. Le nombre de personnes est volontairement restreint pour assurer la convivialité entre tous les membres du partenariat. Ensuite, avec ou sans l'aide du Réseau un producteur est trouvé pour livrer le groupe deux fois par semaine à un lieu et une heure déterminés.

Les prix des paniers sont généralement discutés et fixés en collaboration entre le producteur et les membres. Le but est de trouver le prix juste, celui qui garantit aux travailleurs d'avoir un revenu suffisant pour vivre décemment et qui permet aux consommateurs d'avoir accès aux produits sans trouser leur budget. Au sein du Réseau, le prix du panier avec plusieurs variétés des fruits et légumes (en fonction de la récolte et de la saison) varie entre 10€ et 15€. Si l'on calcule que ces paniers sont livrés deux fois par mois et coûtent 15€, la somme totale à payer pour un gasapien est de 360 € par an. Par solidarité envers les producteurs, les mangeurs s'engagent à payer leur commande par

avance soit en une fois pour toute l'année, soit par trimestre.

Les produits proposés dans les Gasap ne possèdent pas tous le label BIO étant donné que la qualité du produits et l'accès aux informations sont garantis par la relation de proximité qu'il y a entre le producteur et le mangeur. Cette relation garantie donc une grande transparence sur les processus de production.

Les fruits et légumes sont déposés sur des lieux de permanences. Les membres du groupe chacun à leur tour ou en équipe de 2- 3 personnes se chargent de préparer le local, de répartir et distribuer les paniers.

Le Réseau est formé de plusieurs entités qui lui assure un bon fonctionnement au quotidien et un développement futur. Il nous semble utile d'en donner une vision d'ensemble :

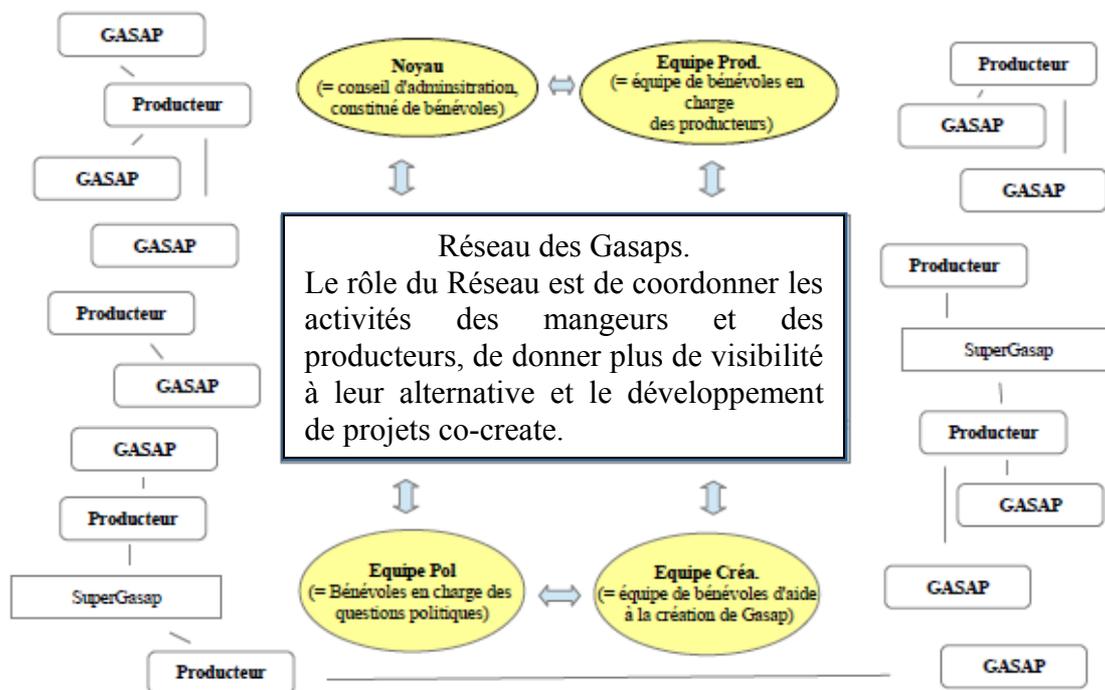


Figure 10 : Organigramme du Réseau des Gasap

Il est important de noter qu'il n'y a pas de hiérarchie stricte étant donné que le Réseau fonctionne selon le principe de gouvernance. Toutes les parties ont donc la possibilité de faire entendre leur voix dans le processus décisionnel.

Une trentaine de personnes travaillent bénévolement pour le réseau, au sein des différents groupes de travail et trois personnes ont été engagées en 4/5^{ième} temps.

Récapitulatif :

Site de production :	Production locale.
Méthode de production :	Agriculture paysanne, certifié Bio ou non mais avec des pratiques de culture raisonnées.
Chaîne d'approvisionnement :	En circuit-court : du producteur aux consommateurs, mais parfois en cas de manque le producteur peut gonfler son panier avec des produits d'un autre producteur (avec les mêmes conditions de production) ou avec ceux d'une centrale d'achat.
Interactions entre les producteurs et consommateurs :	Les producteurs viennent livrer les paniers sur le lieu de la permanence, organisent des journées découvertes de la ferme, et communiquent avec leur groupe.
Motivations :	La motivation première est de soutenir un producteur local et d'avoir accès à des aliments de qualité. Cependant, ces groupes ont aussi une vision collective et politique de leur alimentation. Entrer dans un Gasap peut être vu comme un acte
Construction de l'identité collective :	Processus d'apprentissage des nouvelles normes et pratiques (sur la saisonnalité des produits, la façon de les cuisiner, etc.), gouvernance pour chaque décision du Réseau, activités pour créer du lien sociale (permanences, Gasap Café, etc.)

4.3. L'analyse des niches:

A présent, nous allons débiter notre analyse critique des alternatives alimentaires à Bruxelles. Comme on a déjà pu le souligner, il existe à Bruxelles de nombreuses niches proposant des modes d'approvisionnement innovants pour contrer les impacts du secteur agro-industriel. Cependant, leur nombre croissant et leur plus grande visibilité n'est pas un gage de succès. Autrement dit, ce n'est pas parce que le nombre d'acteurs de niches augmente que la transition pourra débiter. Certains auteurs (Lamine et al. 2012) mettent en évidence qu'une croissance trop rapide peut être fatale à une niche. En effet, si les pratiques n'étaient pas bien fixées avant d'adopter une stratégie d'expansion, cela peut entraîner une perte ou un affaiblissement du message de base. C'est par exemple, le cas si le nombre d'adhérent augmente trop rapidement et que les processus d'apprentissage des nouvelles pratiques sont trop lâches.

A ce moment-là, les régimes peuvent alors tenter d'approprier de nouvelles parts de marchés en

encourageant de nouvelles pratiques. Le cas le plus flagrant d'appropriation est le commerce de produits bio. Au départ dans les années 70, les consommateurs et les producteurs de produits bio étaient des acteurs marginaux mais ensuite l'agriculture bio a été reconnue par les pouvoirs publics comme digne d'intérêt et très vite les consommateurs ont marqué leur volonté de suivre le mouvement. Mais trente ans après, les produits bio restent marginaux dans la consommation des ménages tandis que ce sont les grandes surfaces qui vendent le plus de ces produits (Lamine et al. 2012). On remarque un peu le même phénomène avec les produits locaux : depuis quelques années on voit apparaître dans les grandes surfaces des rayons entiers dédiés aux produits de chez nous.

Cependant, les processus d'appropriation et d'hybridation permettent aussi de toucher des profils de consommateurs moins homogènes. Les modèles hybrides (c'est à dire présentant des caractéristiques de la grande distribution et des aspects relevant de la consommation alternative) ont l'avantage d'être plus flexible: Les consommateurs ne doivent pas payer en une fois leur abonnement et sont libres d'acheter les produits qu'ils souhaitent. Cela permet de toucher une autre part de la population qui souhaite manger des produits de qualité ou des produits locaux tout en gardant une certaine liberté de choix (RDC environnement). Pour d'autres auteurs comme Verhaegen (In Pleyers 2011), l'hybridation n'est pas souhaitable car une fois incorporée les pratiques sont adaptées aux régimes dominants et les valeurs originelles sont perdues car le système répète les mêmes erreurs (comme l'illustre les dérives de la production intensive de produits bio).

On peut aussi se demander si les pratiques de niches sont si différentes de ce qui se fait dans les régimes. En effet, les deux niches que nous avons présentées, tentent de définir un juste prix pour une denrée (matériel) et pour le travail que ça représente. Or les prix sont rarement discutés dans les groupes car il est très difficile d'établir un prix en faisant abstraction du prix sur le marché (Mundler 2013).

5. [Situations de verrouillage](#)

L'analyse que nous venons d'effectuer, nous a permis d'identifier diverses pratiques influençant notre système alimentaire. Et ces tendances nous ont révélé certaines situations de verrouillages qui peuvent empêcher les régimes de se transformer mais elles ont aussi permis de dégager des voies de déverrouillage.

Le premier verrou que nous avons décelé concerne le comportement des consommateurs. Comme

nous l'avons vu, les principaux facteurs influençant la consommation alimentaire sont le mode de vie (taille de la cellule familiale, temps de travail, habitudes, etc.), le statut social (le revenu, le niveau d'instruction et la catégorie professionnelle) et certaines caractéristiques culturelles (individualisation, origine, etc.). Ces facteurs expliquent l'attrait des produits transformés qui représentent 80% des aliments achetés mais aussi le peu de temps que les ménages consacrent à la préparation et la prise de leur repas. Selon une étude de Patteson en 2006, la majorité des ménages consacre à ces deux activités moins d'une heure (43% passe moins de 30min dans leur cuisine, et 37% y passe moins d'une heure) (Urbact 2015). Les différents facteurs socio-économiques qui peuvent être des freins à une alimentation durable et saine sont malheureusement dépendants des structures macro de notre société et nous ne pouvons pas attendre des changements rapides dans nos modes vie. Cependant, les études montrent aussi que les consommateurs ont une attitude méfiante envers le système (impression de se faire manipuler par les pubs, de ne pas avoir le contrôle, de manquer d'information, etc.). Et cette méfiance se renforce à chaque scandale alimentaire (Pleyers 2013). L'alimentation souffre donc d'une image dévalorisée qu'il est possible de modifier grâce à une nouvelle culture alimentaire (Stratégie Good Food). Cette culture alimentaire doit donner un sens nouveau à l'alimentation pour qu'elle soit source de plaisir et non plus synonyme de corvée, pour qu'elle soit moins néfaste pour l'environnement et qu'elle soit plus saine. Il est nécessaire de changer la perception que nous avons de notre alimentation. Pour ce faire, il faudrait tout d'abord éduquer et informer les consommateurs pour qu'ils puissent remettre en cause leurs habitudes et leur routine grâce à des informations claires et des campagnes de sensibilisation (Pleyers 2013). Ensuite, comme consommer de façon plus réfléchie implique de profonds changements cognitifs et organisationnels il faut les encourager (Kneafsey 2008, Rossi et Brunori 2010, Pleyers 2011, Lamine et al. 2012). Cependant, la sensibilisation ne sera pas pleinement efficace pour maintenir les nouvelles pratiques dans le temps. Les comportements alimentaires sont peu malléables par exemple, les ménages considèrent qu'il leur faudrait entre 1 et 3 ans pour complètement et durablement changer leur façon de consommer. Pour Pleyers (2013), il faut insérer les consommateurs dans un contexte plus large pour qu'ils n'aient pas l'impression d'être isolés. Par exemple, il faudrait redonner une dimension politique à la consommation pour qu'elle redevienne un moyen de pression sur les acteurs économiques (peut être pour leur imposer plus de durabilité). Il faut aussi leur donner les moyens d'agir grâce à un accès amélioré aux informations. La consommation éthique ou durable n'est applicable que si les consommateurs ont assez d'informations sur les produits pour faire des choix raisonnés, or en grande surface le manque de transparence sur les processus de production et de transport représente un autre frein (Coff 2006,

Redlingshofer 2006, Vettraino 2015). Jusqu'à présent c'est le marketing qui est chargé de donner une certaine image (de qualité, de durabilité, etc.) au produit et les consommateurs s'y laisse souvent prendre car aucune information objective vient contredire cette image souvent fausse. Le fait que le consommateur n'ait pas accès aux informations relatives aux impacts d'un produit ou même de sa véritable qualité nutritionnelle est dommageable (Dones 2005).

Dans un deuxième temps, pour contrebalancer les effets qu'a notre mode de vie sur l'alimentation, il faut soutenir la diversité des systèmes alimentaires alternatifs (Lamine 2012). En effet, chaque consommateurs doit pouvoir trouver un système d'approvisionnement qui lui convient. Par exemple, devenir membre d'un GASAP, c'est accepter certaines contraintes et tout le monde n'en a pas la possibilité. Donc la diversité de l'offre permettra aux consommateurs d'adhérer à un système qui correspond a ces valeurs et à ses moyens (voir annexe 1 : interview Rob Renaerts)

De plus, il est peut être intéressant de dépasser la dichotomie entre la filière de production-approvisionnement en circuit long et la même filière en circuit court dans la mesure où une hybridation entre les deux peut être bénéfique pour les consommateurs. Certaines caractéristiques du modèle agro-industriel comme les économies d'échelle rendues possibles grâce à l'achat en gros, le rassemblement des produits dans une grande surface, et une logistique efficace par exemples sont des avantages à ne pas négliger pour les consommateurs. Ainsi la combinaison et l'hybridation peuvent être des voies prometteuses pour la durabilité du système alimentaire (Lamine 2012). Les mesures d'appropriation de valeurs chères aux alternatives (produits de saisons, locaux ou écologiques) misent en place par la grande distribution ne sont donc pas à diaboliser. Cependant, les acteurs économiques de la chaîne alimentaire ne se réformeront pas d'eux même à moins d'y être incité financièrement que ce soit sous l'impulsion de mesures politiques (taxe CO2, subsides, etc.) ou sous la pression d'une nouvelle demande alimentaire portée par des valeurs éthiques (Rastoin 2006).

Le deuxième verrou que nous avons identifié concerne l'offre locale de produits alimentaires. Pour le moment les niches innovation et les entrepreneurs souhaitant se lancer dans l'aventure doivent faire face à de nombreuses barrières : normes de l'AFSCA, Business plan, manque de compétences en marketing, etc. Ces différents aspects sont parfois mal compris par les nouveaux entrepreneurs ce qui explique que de nombreuses niches périssent très vite. Pour résoudre ces problèmes, la stratégies Good-Food prévoit plusieurs formations qui doivent aider les nouveaux acteurs.

Les différentes situations de verrouillage que nous avons présentées ci-dessus peuvent donc être atténuées. Mais il en ressort un point intéressant qui est le rôle des pouvoirs publics pour les dépasser.

6. Conclusion de l'analyse

6.1. Réponse à notre question de recherche :

Ce mémoire avait pour objectif d'étudier les changements observés dans le système alimentaire et nous avons résumé notre problématique de la façon suivante : « La transition du système alimentaire est-elle possible à Bruxelles ? ». Pour y répondre, nous avons ensuite rédigé trois hypothèses de recherche auxquelles nous avons apporté des éléments de réponses.

H1 : Peut-on observer des perturbations dans le paysage ? La réponse est affirmative. Plusieurs facteurs pouvant fortement impacter le système alimentaire ont été identifiés. Il s'agit de la croissance démographique, de l'urbanisation, de la transition énergétique, et de l'intégration de préoccupations environnementales à divers niveaux de pouvoirs. C'est différents facteurs devraient pousser le système à transiter pour devenir plus durable dans la mesure où il est considéré par de nombreux auteurs comme non viable sur le long terme si les trois premières tendances évoluent comme annoncées dans les études prospectives. Cependant d'autres tendances auront l'effet inverse et auront comme effet de maintenir le système telle qu'il est, voir de l'empirer. C'est le cas notamment du mode de vie (manque de temps pour cuisiner, perte de capacité culinaire et extension de la consommation de masse dans les pays en voie de développement) et des stratégies du secteurs agro-alimentaire. Malgré ces observations, il est très difficile de prévoir les impacts que l'évolution de ces facteurs auront sur le système alimentaire. Il y a donc de nombreuses incertitudes mais certaines de ces tendances sont assez bien identifiées par un grand nombre d'acteurs qui doivent en tenir compte.

H2 : Les régimes socio-techniques mettent-ils en place des stratégies d'adaptation pour répondre aux nouveaux enjeux ? La réponse est à nouveau affirmative. Comme on a pu le voir certains acteurs de régimes sont favorables à l'idée d'une transition. Les pouvoirs publics bruxellois se positionnent comme des moteurs de transition à travers l'offre de formation et de subsides accordés aux porteurs de projets et entrepreneurs actifs dans l'alimentation durable. Le régime industriel n'est pas non plus contre l'idée tant que les grandes entreprises gardent le contrôle sur la chaîne d'approvisionnement et que les consommateurs soient au rendez-vous. On voit par exemple des

stratégies d'appropriation de messages ou de pratiques mûries dans les niches (bio, « locavorsime », etc.). Cependant, on note aussi des situations de verrouillage chez les consommateurs notamment. Ils ne sont pas réfractaires à l'idée de consommer mieux mais ils sont emprisonnés dans des routines et un mode de vie qui les empêchent de transformer leurs pratiques facilement. On note donc des changements favorables à une transition dans les régimes mais encore faut-il briser certains verrous qui pour le moment maintiennent bien le système dans son état actuel.

H3 : Peut-on observer l'apparition de niches d'innovation qui proposent des alternatives alimentaires viables aux consommateurs ? Et enfin, la dernière réponse est aussi affirmative. On peut observer à Bruxelles la présence de nombreuses niches d'innovation qui proposent aux consommateurs d'autres moyens de consommer. Ces alternatives sont de formes très diverses ce qui est très intéressant pour les consommateurs qui peuvent ainsi choisir un moyen d'approvisionnement qui correspond à leur mode de vie. Cependant il faut aussi noter que ces niches sont à des degrés divers de maturité et que leur présence en nombre vont créer de la concurrence. Certaines d'entre elles sont donc vouées à disparaître tandis que d'autres pourront croître. Leur présence et leur nombre n'est donc pas signe de transition car elles restent utilisées par un très petit nombre de consommateurs. Cependant elles créent une plus grande diversité de pratique qui permet aux consommateurs de choisir les valeurs qu'ils veulent défendre à travers leur consommation.

Au terme notre analyse et avec les trois réponses affirmatives à nos hypothèses, nous pouvons répondre qu'une transition du système alimentaire est effectivement possible à Bruxelles. D'ailleurs elle est sûrement déjà en cours car on peut observer plusieurs éléments qui annoncent ses prémices. Cependant, il serait très hasardeux de tenter de préciser le résultats de celle-ci. En cas de transition et si la tendance se poursuit (pas de changement brusque dans le paysage mais une pression de plus en plus forte pour intégrer la dimension environnementale dans le développement de la société), le chemin de transition qui semble se dessiner est la reconfiguration où un changement entraînera un autre changement un peu plus loin dans le système qui petit à petit se transformera.

6.2. Opérationnalité de la PMN

Notre deuxième objectif était de savoir si l'on pouvait utiliser la Perspective Multi-Niveaux pour étudier la potentielle transition du système alimentaire en cours. Nous allons à présent revenir sur les possibilités qu'elle offre et aussi sur les difficultés dont elle souffre.

Tout d'abord, la PMN est un cadre d'analyse tout à fait intéressant car elle tient sa promesse en ce

qui concerne l'identification des acteurs pouvant influencer une transition. Notre collecte de données nous a ainsi permis de mettre en évidence les pratiques de nombreux acteurs (pouvoirs publics, consommateurs, industriels, etc.) et les facteurs dont elles sont dépendantes. Nous avons aussi eu la possibilité d'étudier certaines situations qui jouent le rôle de verrous sur le système alimentaire. C'est par exemple, le cas des comportements alimentaires des consommateurs dont le style de vie urbain provoque des paradoxes alimentaires. Nous avons aussi vu que les stratégies des gros acteurs de la chaîne alimentaire (grande distribution) pouvait se transformer sous la demande et qu'ils avaient aussi un rôle à jouer dans l'offre de produits plus écologiques. Nous avons pu déterminer que certains acteurs étaient favorable à l'idée d'un transition et qu'ils pouvaient avoir un gros impact sur le système, comme les pouvoirs publics.

Dans un deuxième temps, la PMN nous a aussi permis d'avoir une vision systémique de l'alimentation à Bruxelles et nous a offert la possibilité de faire la photographie de notre système alimentaire (voir annexe). A nos yeux c'est donc un bon outil d'analyse qui permet d'avoir une vision globale d'un système tout en gardant la possibilité de zoomer sur certains points clés de l'étude (verrouillage socio-technique, comportements des consommateurs, etc.).

Troisièmement, l'approche transdisciplinaire est un plus pour l'analyse car comme nous l'avons vu l'alimentation est un sujet fort complexe qui se trouve être au carrefour de nombreuses disciplines académiques. De plus, en parallèle avec le développement durable, donner plus de durabilité à un système implique de se pencher sur les piliers économique, social, et environnemental. Et bien que nous n'ayons aucunes certitudes sur les impacts évités par les produits locaux, ou de saison, ou Bio, nous pouvons être d'accord avec le fait qu'ils sont sûrement plus écologiques et plus sains.

Malgré ces apports conceptuels bénéfiques, la Perspective Multi-Niveaux souffre de plusieurs faiblesses théoriques. Nous en avons relevé plusieurs en accord avec la critique qu'en font certains auteurs (voir point 4.2).

Premièrement, la PMN ne donne aucune méthodologie de travail et offre peu de possibilité d'expérimentation. Une grande liberté est ainsi accordée au chercheur qui peut décider de ses choix méthodologiques et des éléments qu'il fera intervenir dans son analyse. Pour notre analyse, nous avons fait des choix qui peuvent avoir un impact la qualité de notre analyse. Par exemple, pour réduire, la quantité de données à traiter et pour aborder une entité concrète nous avons opté pour un ancrage territorial. Ce choix ne donne plus la possibilité de transposer les résultats de l'analyse à d'autres objets car nous avons surtout traité des spécificités de la ville de Bruxelles (Stratégie Good-Food des pouvoirs publics, niches, etc.). Nous avons fait le choix de nous concentrer sur l'étude de

la fin de la chaîne d'approvisionnement à savoir distribution et consommation alimentaire. C'est une sélection qui se tient dans la mesure où à Bruxelles les unités de productions sont rare et de petites tailles. Lorsque l'on veut utiliser la PMN, il faut donc accepter que l'exhaustivité de la recherche est impossible tant les données à traiter sont nombreuses

La deuxième série de critique à laquelle la PMN doit faire face concerne son caractère descriptif et non prescriptif. D'après certains auteurs comme Shove et Walker, la PMN est seulement un cadre heuristique mais n'a aucune valeur prescriptive dans la mesure où elle n'apporte pas de solution aux acteurs pour leur permettre d'avoir une emprise sur la transition. Nous sommes qu'en partie d'accord avec cette position. Nous reconnaissons sans détour le caractère descriptif voir narratif de la PMN. En effet celle-ci est très efficace pour décrire la structure des systèmes, l'agencement des acteurs ou groupes sociaux et leurs interactions. Elle peut même être narrative dans la mesure où lorsqu'on s'intéresse à l'évolution d'un système on peut raconter celle-ci en prenant certains faits marquants tout en mettant de côté d'autres facteurs ayant une moindre importance. Cependant nous remettons en cause le fait qu'elle n'apporte pas de solutions concrètes qui peuvent permettre aux acteurs d'influencer la transition. Selon nous, la PMN après avoir distingué les acteurs et les pratiques inhérentes à un système, après avoir identifié les situations de verrouillage, permet de découvrir des moyens ou des leviers pouvant atténuer les verrous. A partir de là, il est tout à fait possible de rédiger des recommandations pouvant aider les acteurs à gouverner une transition. Le point 5 de notre analyse avait pour objectif mettre en évidence les freins (verrous) et des leviers d'actions pour les dépasser. Ainsi, nous sommes en désaccord avec les auteurs ne reconnaissant pas le caractère prescriptif de la PMN.

Le troisième point dont nous souhaitons discuter concerne la combinaison de la PMN avec d'autres théories. En effet, la PMN a pour vocation de donner une vision entière d'un système et perd beaucoup de sensibilité lorsqu'on s'intéresse à des phénomènes qui se jouent au niveau des individus. Cependant il est possible de greffer d'autres théories comme le grassroots innovations, la théorie des pratiques, etc. Certains auteurs comme Lamine l'on fait avec succès selon nous.

Et enfin, la dernière faiblesse que nous souhaitons mettre en évidence concerne le résultat de la PMN pour les transition en cours. Au terme de notre analyse, nous en venons à conclure que la PMN nous a permis de voir les changements qui se produisent dans le système alimentaire mais qu'ils ne nous permettent pas de dire si une transition est en cours.

Nous ne reviendrons pas sur les autres critiques qui ont été formulées au point 4.2 car lors de la construction de notre méthodologie, nous avons tenté d'en dépasser certaines (biais de l'approche Bottom-Up, de l'imprécision des concepts de paysage et de régimes) et que notre analyse ne s'est pas pencher sur la dernière (durabilité des niches).

En conclusion, utiliser la PMN pour analyser une transition en cours est possible et c'est même fructueux si l'on veut avoir un aperçu global d'un système et des acteurs qui le compose. C'est aussi intéressant dans le cadre d'une recherche transdisciplinaire. Cependant, il faut aussi accepter certaines contraintes comme les difficultés dans la collecte de données, la grande liberté méthodologique, et le caractère heuristique et non absolue de la démarche.

7. Perspective pour les recherches futures

Les différents éléments que nous avons évoqués dans ce mémoire débouchent sur de nouvelles interrogations que nous n'aurons pas la possibilité d'aborder mais qui auront de l'importance sur le processus de transition. C'est la raison pour laquelle nous souhaitons les compiler dans ce points-ci. Ces différentes interrogations pourront peut être servir dans des recherches futures.

Le premier axe de recherche concerne les comportements des consommateurs. Comme nous l'avons vu, la réussite de la transition passe par un changement de comportement de la part des consommateurs. Dans un contexte de développement durable, il serait particulièrement intéressant de voir comment se déroule les processus de changements comportement : Comment émergent les nouvelles attitudes , comment elles se cristallisent et enfin comment elles se diffusent. Les changements d'attitude et de comportement ne sont pas des processus faciles surtout dans le cas des transitions durables car les nouvelles pratiques n'apportent aucun confort supplémentaire si ce n'est d'être plus sain pour l'environnement et la santé. Pour répondre à ces questions il faudra faire appel à plusieurs disciplines des sciences sociales et humaines. Toujours dans la même optique, il peut être productif de s'intéresser aussi avec plus d'attention sur les critères de choix et le système de valeur défendu par les consommateurs.

Le deuxième axe de questionnement devrait poser la question de la durabilité des systèmes alimentaires alternatifs. Les alternatives sont-elles vraiment plus durables? Et comment évaluer la durabilité des nouveaux systèmes ? Quelles méthodes utiliser : les km alimentaires, l'Analyse du Cycle de Vie, la modélisation du système alimentaire en fonction de la consommation énergétique?

Les travaux qui ont tenté une étude quantitative et comparative des impacts des différents systèmes alimentaires sont rares. Cela peut sûrement s'expliquer par les nombreuses difficultés méthodologiques et la lourdeurs des processus de récolte de données. Ce questionnement est particulièrement important et fait l'objet du projet CosyFood qui tente de définir collectivement les critères sur lesquels on peut évaluer la durabilité des systèmes alimentaires.

Le troisième axe de questionnement porte sur les effets des politiques publiques sur le système alimentaire. La Politique Agricole Commune mise en place dans les années soixante a profondément déterminé les structures de production et de consommation. Il peut alors être utile de voir comment elle continue d'influencer le système. Une analyse rétrospective pourrait être particulièrement intéressante pour voir les effets qu'on déjà eu les politiques sur le système alimentaire. A un niveau plus local, il s'agit de se pencher sur les impacts de la stratégie Good-Food.

Le quatrième axe que nous souhaitons proposer aurait pour objet les stratégies du secteur agro-industriel. Comment le système agro-alimentaire peut-il devenir plus durable sans se transformer complètement? Dans les processus d'hybridation quelles caractéristiques garder pour plus de durabilité?

Le cinquième axe de réflexion porte sur la gouvernance⁸. La gouvernance est devenu un véritable outils d'action publique et collective. D'ailleurs on peut observer des processus de négociation à divers niveaux. Par exemple, la Stratégie Good-Food a été élaborée et est évaluée régulièrement grâce à la collaboration de très nombreux acteurs de la chaîne alimentaire. Dans le réseau des Gasap aussi elle est mise en place comme processus décisionnel ainsi tous les membres peuvent faire entre leur voix pour décider de l'avenir du réseau. Il peut être très intéressant d'étudier les processus de gouvernance en détails dans la mesure où les rencontres entre les différents acteurs sont des moments où les luttes de pouvoirs sont les plus flagrantes.

⁸ « La gouvernance est l'ensemble des règles et des processus collectifs, formalisés ou non, par lequel les acteurs concernés participent à la décision et à la mise en œuvre des actions publiques. Ces règles et ces processus, comme les décisions qui en découlent, sont le résultat d'une négociation constante entre les multiples acteurs impliqués. Cette négociation, en plus d'orienter les décisions et les actions, facilite le partage de la responsabilité entre l'ensemble des acteurs impliqués, possédant chacun une certaine forme de pouvoir. » (Lacroix et Arnaud 2012)

Conclusion générale :

Dans ce mémoire consacré à l'alimentation durable, nous avons tenté de savoir si une transition du système alimentaire était en cours à Bruxelles. Nous étions partis du constat que le système agro-industriel rencontrait de nombreuses difficultés et que dès à présent il doit faire face de nouveaux défis. En accord avec un grand nombre d'auteurs nous avons conclu notre premier chapitre par la constatation que notre système alimentaire fortement globalisé devait se transformer pour parvenir à surmonter ses nouveaux enjeux. Le deuxième chapitre est donc consacré au concept de transition durable et aux différents courants qui proposent des outils d'analyse pertinents. Nous nous sommes cependant particulièrement intéressés à la Perspective Multi-Niveaux qui a été mise au point par les chercheurs hollandais. Selon nous, cette théorie est la plus indiquée pour étudier la situation bruxelloise dans la mesure où elle permet de prendre en compte de multiples acteurs intervenants dans le système alimentaire et ce en fonction de trois niveaux analytiques distincts (le paysage, les régimes socio-techniques et les niches d'innovation) qui interagissent ensemble. Dans le troisième chapitre consacré à notre méthodologie nous avons construit notre objet d'étude comme étant le système alimentaire géographiquement situé à Bruxelles et ensuite nous avons proposé trois hypothèses de recherche : (1) Peut-on observer des perturbations dans le Paysage ? (2) Les régimes socio techniques mettent-ils en place des stratégies d'adaptation pour répondre aux nouveaux enjeux du système ? (3) Des nouvelles pratiques apparaissent-elles dans des niches d'innovation pour proposer des alternatives aux consommateurs ?

Pour répondre à ces trois questions nous avons effectué un large état de la littérature des textes académiques et des rapports publics traitant de la situation dans la Capitale. Il en est ressorti qu'au niveau du paysage, il y avait effectivement des perturbations d'origine multifactorielles qui se profilaient à l'horizon et qu'elles auraient sûrement des impacts non-négligeables sur le système alimentaire. Comme l'on démontrées les études prospectives, la croissance démographique, la forte urbanisation, la transition du secteur énergétique, les transformations dans les modes de vie et la prise en compte de données environnementales dans tous les secteurs devraient exercer de nombreuses pressions qui bien que difficilement quantifiable devraient avoir des répercussions sur les modes de production, de distribution et de consommation alimentaire. Dans un deuxième temps, nous avons aussi pu noter que des changements avaient lieu dans les régimes qui structure l'alimentation. Par exemple, les acteurs publics qui composent le régime politique ont pleinement intégré l'idée d'une transition et ont mis en place une centaine de prescriptions pour encourager de nouveaux comportements relatifs à une alimentation durable. Les acteurs des régimes technologiques

industriel et académique sont aussi prêts à suivre la tendance qui instaure plus de durabilité dans les pratiques. Du côté des consommateurs les processus de changements sont plus complexes car ils sont freinés par plusieurs situations de verrouillages. On en avons identifié plusieurs comme les habitudes qui emprisonnent les comportement de consommation, la perte de compétences culinaires des citoyens urbains et la culture alimentaire qui est fortement individualisée et très influencée par les stratégies de l'industrie agro-alimentaire (marketing, publicité, etc.). Du côté de l'offre, nous avons aussi parlé des barrières que doivent surmonter les entrepreneurs souhaitant développer un projet d'alimentation durable. Il y avait par exemple, les nombreuses compétences nécessaires pour faire connaître leurs nouveaux produits, la difficulté de faire un business plan désirable, d'accéder à des terrains et d'appliquer les normes de l'AFSCA. L'identification de ces verrous nous a permis d'envisager des voies de déverrouillage pouvant servir de levier dans la transition.

Au niveau des niches, nous avons aussi pu observer la présence de nombreuses alternatives qui offre des opportunités pour les consommateurs de s'alimenter plus durablement. Nous les avons répertoriée (voir annexe 4) mais nous nous sommes surtout concentrer sur une niche en particulier qui abrite le Réseau des Gasap. C'est une alternative particulièrement intéressante dans la mesure où elle représente la forme de consom'action la plus aboutie (éducation des mangeurs, représentation auprès de pouvoir public, etc.). Nous nous sommes focalisés sur cette alternative pour pouvoir identifier certaines caractéristiques importantes des niches et des stratégies qu'elles peuvent mettre en place. Cependant, nous nous sommes tout de même penchés sur les autres alternatives et sur la diversité qu'elles peuvent offrir aux citoyens aux profils de consommation très différents. Selon nous, c'est cette diversité qui pourra atteindre une plus grande partie de la population plutôt que les stratégies d'expansion des niches. Cependant pour cela il faudra parvenir à leur donner plus de visibilité.

En conclusion, cet état de la littérature nous a permis de répondre par l'affirmative à nos trois hypothèses de recherche, ce qui nous a permis de conclure qu'une transition du système alimentaire était tout à fait envisageable à Bruxelles et qu'elle a sûrement déjà commencée. Cependant notre analyse ne nous a pas laissé aller plus loin dans la mesure où il peut être très hasardeux de vouloir prédire quels seront les effets de la transition. Cependant nous avons déterminé que si les tendances se poursuivent sur la trajectoire qu'elles suivent actuellement alors nous sommes sûrement sur le quatrième chemin de transition qui est la reconfiguration. La transition devrait alors se poursuivre petit à petit en fonction de changements ponctuels qui entraîneront d'autres changements dans le système alimentaire.

Bibliographie :

- Audet, R. (2015). Le champ des sustainability transitions: origines, analyses et pratiques de recherche. *Cahiers de recherche sociologique* (58), pp. 73-93. Récupéré sur <https://www.erudit.org/en/journals/crs/2015-n58-crs02474/1036207ar/abstract/>
- Avelino, F., Grin, J., Pel, B., & Jhagroe, S. (2016). The politics of sustainability transitions. *Journal of Environmental Policy & Planning*, 18(5), 557-567.
- Baedeker, C. (2014). Transition through sustainable Product and Service Innovations in Sustainable Living Labs: application of user-centred research methodology within four Living Labs in Northern Europe. *5th International Sustainable Transitions (IST) Conference*, (pp. 27-29). Récupéré sur https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/44359576/Transition_through_sustainable_Product_a20160403-24964-14e0hc5.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1502294943&Signature=FArCN4fCVi34budNobLpzirh6Fc%3D&response-content-disposition=inline
- Baret, P., Stassart, P. M., Vanloqueren, G., & Van Damme, J. (2013). Dépasser les verrouillages de régimes socio-techniques des systèmes alimentaires pour construire une transition agroécologique. Actes du Premier Congrès Interdisciplinaire du Développement Durable: Quelle transition pour nos sociétés? Thème 2: Alimentation, Agriculture, Elevage: 5-14.
- Barnéoud, L. (2016). Préserver la santé des agriculteurs. *Science et vie, hors Série*(274), 92-97.
- Biénabe, E., Rival, A., & Loeillet, D. (2016). *Développement durable et filières tropicales*. Editions Quae.
- Bonnefoy S. et Brand C. (2014) « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire », *Géocarrefour*, 89/1-2-3. [En ligne] : <http://geocarrefour.revues.org/9424>
- Boulanger, P. M. (2008). Une gouvernance du changement sociétal: le transition management. *La revue nouvelle*, 11(1), pp. 61-73. Récupéré sur <https://pdfs.semanticscholar.org/0140/a76d33c4b67a271dd73be6cc1a710498a6ea.pdf>
- Boutry, O., & Ferru, M. (2016). Apports de la méthode mixte pour une analyse globale de la durabilité des circuits courts. *Développement durable et territoires*, 7(2), p. 22. Récupéré sur <http://developpementdurable.revues.org/11336>
- Brand, C., & Bonnefoy, S. (2011). "L'alimentation des sociétés urbaines: une cure de jouvence pour l'agriculture des territoires métropolitains?". *[Vertigo] La revue électronique en sciences de l'environnement* (112), p. 15. Récupéré sur <https://www.erudit.org/en/journals/vertigo/2011-v11-n2-vertigo0119/1009357ar/abstract/>
- Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., Michel, L., & Soulard, C. T. (2017). *Construire des politiques alimentaires urbaines: Concepts et démarches*. Editions Quae.

- Cambien A. (2007). Introduction à l'approche systémique. Les rapports d'étude, Certru, 84p.
- Capocci, H. (2015). Les ambiguïtés de la responsabilité individuelle. *Entraide & Fraternité*, p. 9.
Récupéré sur
https://www.entraide.be/IMG/pdf/analyse_responsabilite_individuelle_04.2015-3.pdf
- Coff, C. (2006). *The taste for ethics: An ethic of food consumption* (Vol. 7). Springer Science & Business Media. Récupéré sur https://books.google.be/books?hl=nl&lr=&id=zo7Rm1ia_bkC&oi=fnd&pg=PR7&dq=coff+2006+food+ethic&ots=7lOw3vdED8&sig=0LuW4-zkgImC33wHea3MvIgsU8#v=onepage&q=coff%202006%20food%20ethic&f=false
- Corsi, S., Mazzocchi, C., Sali, G., Monaco, F., & Wascher, D. (2015). L'analyse des systèmes alimentaires locaux des grandes métropoles. Proposition méthodologique à partir des cas de Milan et de Paris. *Cahiers Agricultures*, 24(1), pp. 28-36. Récupéré sur
<https://www.cahiersagricultures.fr/articles/cagri/abs/2015/01/cagri2015241p28/cagri2015241p28.html>
- Courtois, G. (2014). *Le gaspillage alimentaire: A la poubelle!* Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation. Récupéré sur
<http://www.cpcp.be/medias/pdfs/publications/gaspillage-alimentaire.pdf>
- Daumas, J.-C. (2006). Consommation de masse et grande distribution. *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 3(91), pp. 57-76. Récupéré sur <http://www.cairn.info/revue-vingtieme-siecle-revue-d-histoire-2006-3-page-57.htm>
- De Schutter, O. (2013). L'agriculture industrielle a des coûts cachés pour la collectivité. *Revue Projet* (332), pp. 5-10.
- Destatte, P., & Durance, P. (2009). *Les mots-clés de la prospective territoriale*. Paris: La Documentation française.
- Delhommeau, T. (2009). *Alimentation: circuits courts et circuits de proximité*. Pour la solidarité. Récupéré sur http://www.reseaurural.fr/files/u1/CircuitsCourts_web-2-1.pdf
- Dones, R., Heck, T., Emmenegger, M. F., & Jungbluth, N. (2005). Life cycle inventories for the nuclear and natural gas energy systems, and examples of uncertainty analysis (14 pp). *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 10(1), 10-23.
- Dubuisson-Quellier, S. (2009). *La consommation engagée* (Vol. 5). Paris: Sciences Po.
- Dubuisson-Quellier, S., Lamine, C., & Velly, R. L. (2011). Citizenship and consumption: Mobilisation in alternative food systems in France. *Sociologia Ruralis*, 51(3), p. 20.
Récupéré sur <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-9523.2011.00540.x/full>
- Duquesne, B. (2010). Hypermoderne, le mangeur belge? In *Colloque* (R) évolutions dans les assiettes".
- Esnouf, C., Fioramenti, J., & Laurieux, B. (2015). *L'alimentation à découvert*. Paris: CNRS.

- Esnouf, C., Russel, M., & Bricas, N. (2011). *duALIne-durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche. Rapport Inra-Cirad.*
- Feillet, P. (2007). *La nourriture des Français: De la maîtrise du feu aux années 2030.* Editions Quae. Récupéré sur https://books.google.be/books?hl=nl&lr=&id=Sr8b-uK4w_8C&oi=fnd&pg=PA9&dq=feillet+pierre+2007&ots=za8zeStESN&sig=BJ_x3mb6O3TMSMbCU7SywjPjruM#v=onepage&q=feillet%20pierre%202007&f=false
- Fumey, G. (2007). La mondialisation de l'alimentation. *L'Information géographique*, 71, pp. 71-82. Récupéré sur <http://www.cairn.info/revue-l-information-geographique-2007-2-page-71.html>
- Geels, F. W. (2011). The multi-level perspective on sustainability transitions: Responses to seven criticisms. *Environmental innovation and societal transitions*, 1(1), pp. 24-40. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2210422411000050>
- Geels, F. W. (2012). A socio-technical analysis of low-carbon transitions: introducing the multi-level perspective into transport studies. *Journal of transport geography*, 24, 471-482.
- Geels, F. W., & Schot, J. (2007). Typology of sociotechnical transition pathways. *Research policy*, 36, pp. 399-417. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048733307000248>
- Geels, F. W., McMeekin, A., Mylan, J., & Southerton, D. (2015). A critical appraisal of Sustainable Consumption and Production research: The reformist, revolutionary and reconfiguration positions. *Global Environmental Change* (34), pp. 1-12. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378015000813>
- Genus, A., Coles, A.M. (2008). Rethinking the multi level perspective of technological transitions. *Research Policy* 37, 1436–1445.
- Ghosh, J. (2012). Pouvoir de la « grande distribution » alimentaire dans le monde en développement. *ALTERNATIVES SUD*, 19. Récupéré sur <http://cetri.domainepublic.net/IMG/pdf/ghosh.pdf>
- Grin, J., Rotmans, J., & Schot., J. (2011). On patterns and agency in transition dynamics: Some key insights from the KSI programme. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 1, pp. 76-81. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2210422411000190>
- Haberl, H., Fischer-Kowalski, M., Krausmann, F., Martinez-Alier, J., & Winiwarter, V. (2011). A socio-metabolic transition towards sustainability? Challenges for another Great Transformation. *Sustainable development*, 19, pp. 1-14. Récupéré sur <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/sd.410/full>
- Henrion, J., Mantell, S., & VAN Bambeke, J. (2015). *Vers un système alimentaire plus durable: Les apports de/à la Région de Bruxelles-Capitale du projet URBACT II, réseau thématique-Alimentation.* Bruxelles.
- Holloway, L., Kneafsey, M., Venn, L., Cox, R., Dowler, E., & Tuomainen, H. (2007). Possible food economies: a methodological framework for exploring food production–consumption

relationships. *Sociologia ruralis*, 47(1), pp. 1-18. Récupéré sur <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-9523.2007.00427.x/full>

Jarosz, L. (2008). The city in the country: Growing alternative food networks in Metropolitan areas. *Journal of rural studies*, 24(3), pp. 231-244. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016707000654>

Kemp, R., & Lente., H. v. (2013). The dual challenge of sustainability transitions: different trajectories and criteria. *Innovations in Sustainable Consumption: New Economics, Socio-Technical Transitions and Social Practices*, 115(32), pp. 121-124. Récupéré sur <https://books.google.be/books?hl=nl&lr=&id=CIDyT8JroeMC&oi=fnd&pg=PA115&dq=kemp+et+van+lente+2011&ots=QnvA8Py14N&sig=6t2CvWY9PrjnxLX95uzr2xrPFgk#v=onepage&q=kemp%20et%20van%20lente%202011&f=false>

Kern, F. (2012). Using the multi-level perspective on socio-technical transitions to assess innovation policy. *Technological Forecasting and Social Change*, 79(2), 298-310. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0040162511001405>

Kneafsey, M., Cox, R., Holloway, L., Dowler, E., Venn, L., & Tuomainen, H. (2008). *Reconnecting consumers, producers and food: exploring alternatives*. Berg.

Lachman, D. A. (2013). A survey and review of approaches to study transitions. *Energy Policy*(58), pp. 269-276. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0301421513001675>

Lamine, C. (2005). Settling shared uncertainties: local partnerships between producers and consumers. *Sociologia ruralis*, 45(4), pp. 324-345. Récupéré sur <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1467-9523.2005.00308.x/full>

Lamine, C., Renting, H., Rossi, A., Wiskerke, J. H., & Brunori, G. (2012). Agri-food systems and territorial development: innovations, new dynamics and changing governance mechanisms. Dans *Farming Systems Research into the 21st century: The new dynamic* (pp. 229-256). Springer Netherlands. Récupéré sur https://link.springer.com/chapter/10.1007%2F978-94-007-4503-2_11

Lacroix, I., & St-Arnaud, P. O. (2012). La gouvernance: tenter une définition. *Cahiers de recherche en politique appliquée*, 4(3), 19-37.

Landel P. (2015). "Participation et verrouillage technologique quand la transition écologique en agriculture. Le cas de l'Agriculture de Conservation en France et au Bresil." Thèse soutenue à ParisTech.

Le Cacheux, J. (2012). Agriculture mondiale et européenne: défis du XXIe siècle. *Revue de l'OFCE*(120), pp. 195-234. Récupéré sur <http://www.cairn.info/revue-de-l-ofce-2012-1-page-195.htm>

Le Velly, R., & Dubuisson-Quellier., S. (2008). Les circuits courts entre alternative et hybridation. Dans G. Maréchal, *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires* (pp. 105-112). Educagri. Récupéré sur <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00972710/>

- Lefèvre, S., & Audet, R. (2016). La mise en marché alternative de l'alimentation à Montréal. De la niche d'innovation à une transition du secteur alimentaire ? *Revue Interventions économiques* (54), p. 23. Récupéré sur <http://interventionseconomiques.revues.org/2689>
- Markard, J., & Truffer, B. (2008). Technological innovation systems and the multi-level perspective: Towards an integrated framework. *Research policy*, 37(4), 596-615.
- Malassis, L., & Ghersi, G. (2000). Sociétés et économie alimentaire. *Économie rurale*, 255, pp. 54-60. Récupéré sur http://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_2000_num_255_1_5156
- Maréchal, G., & Spanu, A. (2010). Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement? *Le Courrier de l'environnement de l'INRA* (59), pp. 33-45. Récupéré sur <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01435709/>
- Meadowcroft, J. (2011). Engaging with the politics of sustainability transitions. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 1(1), pp. 70-75. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2210422411000074>
- Meynard, J. M., Messéan, A., Charlier, A., Charrier, F., Le Bail, M., Magrini, M. B., & Savini, I. (2013). Freins et leviers à la diversification des cultures: étude au niveau des exploitations agricoles et des filières. *OCL*, 20(4), D403.
- Moati, P. (2016). Vers la fin de la grande distribution?. *Revue française de socio-économie*, (1), 99-118.
- Ndiaye, A. &. (2011). De la " consommation responsable" à la " consommation alternative". *Colloque du Réseau International de l'Animation organisé par l'IEPSA*. Saragosse. Récupéré sur <https://hal.archives-ouvertes.fr/halshs-00653561/>
- Nykqvist, B., & Whitmarsh, L. (2008). A multi-level analysis of sustainable mobility transitions: Niche development in the UK and Sweden. *Technological forecasting and social change*, 75(9), pp. 1373-1387. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0040162508001248>
- Ollivier, G., & Plumecocq, G. (2015). La Transition Socio-Technique: un courant théorique dynamique. Mobiliser les approches par les transitions dans la recherche sur les changements agricoles et alimentaires: pourquoi et comment? *HAL*, p. 6. Récupéré sur <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01281833/document>
- Papachristos, G., Sofianos, A., & Adamides, E. (2013). System interactions in socio-technical transitions: Extending the multi-level perspective. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 7, 53-69.
- Pilleboue, J., Pouzenc, M., & Metton, A. (2007). La production agro-alimentaire française face à la grande distribution: l'équitable et le durable dans le discours et les stratégies des fournisseurs. *Bulletin de l'Association de géographes français*, 4(84), pp. 386-398. Récupéré sur http://www.persee.fr/doc/bagf_0004-5322_2007_num_84_4_2578
- Pleyers, G. (2013). La consommation critique comme action collective. *Barricade Culture*

d'alternatives, p. 10. Récupéré sur
https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/36656601/2014-geoffrey-la_consommation_critique_comme_action_collective.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1502291080&Signature=UhKm5XKLCJvVrRAR0bdopJYwkn4%3D&response-content-disposition=inline

- Pleyers, G., Hubaux, S., Louviaux, M., de Bouver, E., Verhaegen, E., & De Munck, J. (2011). *La consommation critique. Mouvement pour une alimentation responsable et solidaire*. Desclée de Brouwer.
- Prevost, B. (2012). Échanges alimentaires et juste prix. Un détour par l'histoire de la pensée économique pour alimenter un débat contemporain. *L'Homme et la société*, pp. 35-59. Récupéré sur <http://www.cairn.info/revue-l-homme-et-la-societe-2012-1-page-35.htm>
- Proust, I. (2006). *Désirs et peurs alimentaires au XXI^e siècle: évolutions sociales et comportements alimentaires, problématiques économiques et responsabilités collectives*. Dalloz-Sirey. Récupéré sur Dalloz-Sirey
- RDC environment. (2014). *inventaire et analyse des données existantes en matière d'offre alimentaire en région de Bruxelles-Capitale*. Bruxelles.
- Rastoin, J.-L. (2006). Le système alimentaire mondial est-il soluble dans le développement durable. *Unité mixte de recherche MOISA, working paper*, p. 15. Récupéré sur http://www1.montpellier.inra.fr/bartoli/moisa/bartoli/download/moisa2006_pdf/WP_5-2006.pdf
- Redlingshöfer, B. (2006). Vers une alimentation durable? Ce qu'enseigne la littérature scientifique. *Le courrier de l'environnement de l'INRA*(53), pp. 83-102. Récupéré sur <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01199229/>
- Régnier, F., Lhuissier, A., & Gojard, S. (2006). *Sociologie de l'alimentation*. Paris: La découverte.
- Rossi, A., & Brunori, G. (2010). Drivers of transformation in the agro-food system. GAS as co-production of Alternative Food Networks. *Proceedings of 9th European IFSA Symposium*, (pp. 1913-1931). Vienna.
- Sabbagh, C., & Etiévant, P. (2013). Les comportements alimentaires-Quels en sont les déterminants? Quelles actions pour les faire évoluer vers une meilleure adéquation avec les recommandations nutritionnelles? Les conclusions de l'expertise scientifique collective conduite par l'INRA en 201. *Oléagineux, Corps gras, Lipides*, 19(5), pp. 261-269. Récupéré sur https://www.ocl-journal.org/index.php?option=com_article&access=dkey&dkey=10.1051%2Focl.2012.0468&lang=en
- Shove, E., & Walker, G. (2007). CAUTION! Transitions ahead: politics, practice, and sustainable transition management. *Environment and Planning A*, 39(4), 763-770.
- Smith, A., & Stirling, A. (2010). The politics of social-ecological resilience and sustainable socio-technical transitions. *Ecology and Society*, 15(1). Récupéré sur <https://www.consecol.org/vol15/iss1/art11/main.html>

Swilling, M. (2016) Preparing for Global Transition: Implications of the Work of the International Resource Panel. In: Brauch H., Oswald Spring U., Grin J., Scheffran J. (eds) Handbook on Sustainability Transition and Sustainable Peace. Hexagon Series on Human and Environmental Security and Peace, vol 10. Springer, Cham

Turnheim, B., Berkhout, F., Geels, F., Hof, A., McMeekin, A., Nykvist, B., & van Vuuren, D. (2015). Evaluating sustainability transitions pathways: Bridging analytical approaches to address governance challenges. *Global Environmental Change* (35), pp. 239-253. Récupéré sur <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378015300315>

Vettraino, J. (2015). Climat et alimentation: mettre les pieds dans le plat. *Revue Projet*, 6, pp. 80-87. Récupéré sur <http://www.cairn.info/revue-projet-2015-6-page-80.htm>

Whitmarsh, L. (2012). How useful is the Multi-Level Perspective for transport and sustainability research?. *Journal of Transport Geography*, 24, 483-487

Rapports :

Agenda 21 Local: Plan d'Action 2014. Bruxelles.

Récupéré sur <https://www.bruxelles.be/sites/default/files/bxl/Agenda%2021%20-%20Plan%20d'Action%202014.pdf>

.Stratégie Good-Food « vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale », De la fourche à la fourchette.

Récupéré sur <https://www.goodfood.brussels/fr/content/strategie-good-food>

Sites :

INS :

http://statbel.fgov.be/fr/statistiques/organisation/statbel/diffusion/statbel/a_la_une_archives/a_la_une_2011/20110712_les_depenses_des_menages_sous_la_loupe_pour_archive.jsp

Certysis : <https://www.certisys.eu/index.php?nomenu=1&lg=fr>

Annexes

Annexe 1 : Entretien Rob Renaerts

Annexe 2 : Entretien IBGE

Annexe 3 : Agrandissement Figure 4 : Combinaison entre PMN et système alimentaire

Annexe 4 : Sommaire de la Stratégie Good-Food

Annexe 5 : Répertoire des niches à Bruxelles

Annexe 6 : Tableau récapitulatif des régimes

Annexe 1 : Interview Rob Reneart (RABAD)

Quel est le rôle du Rabad?

- Notre rôle est de mettre en réseau toutes les organisations professionnelles qui travaillent autour de l'alimentation durable. Donc c'est vraiment un rôle de networking et l'idée c'est qu'on mette en contact nos membres. Si on a des idées ou que nos membres ont des idées pour un nouveau projet, on organise des groupes de travail. Mais ça s'arrête là on ne va jamais faire le projet car c'est aux membres de développer l'idée. Avant on avait aussi le rôle de communiquer vers le grand public mais on ne le fait plus et il nous reste le rôle de lobbying qui est la position officielle. Mais en réalité on y arrive plus parce que c'est trop complexe vu qu'on a 70 membres avec des visions très différentes. Donc en pratique nous ne faisons plus que du networking.

Vous dites ne plus faire de communication vers le grand public pourtant lors des workshops tous le monde est bien venu?

- Oui ils sont ouvert à tout le monde mais c'est surtout concentré sur les professionnels. Le grand public est bienvenu mais si on parle des innovations en alimentation durable, c'est assez technique. Donc le workshop, c'est d'un côté pour informer les membres de ce qui se passe à Bruxelles mais d'un autre côté c'est pour qu'ils se rencontrent. Je dis toujours je j'organise des pauses, c'est un peu exagéré mais ça va dans ce sens là: on cherche à faire rencontrer et à faire connaissance avec les autres projets et les autres idées. Il y a déjà pas mal d'information qui circulent et on essaie de trouver des thématiques particulières où les informations sont un peu plus difficiles à trouver.

Pourquoi le networking est-il aussi important?

- Ouh là pour répondre à cette question, il faut que je vous parle de la naissance du RABAD. Il y a 10-12 ans, je travaillais pour une organisation de consommateur et je faisais de la recherche en alimentation durable. Et donc quand je faisais une recherche sur le Bio je voyais plein les acteurs et ce que je constatais c'est qu'ils ne se connaissaient pas du tout. Donc ils sont tous dans la même optique, l'environnement ou le social, mais ils ne se connaissent pas et si ils se parlent pas ils ne peuvent pas intégrer ça dans leur fonctionnement. C'est de cette idée là que le Rabad est né et on constate toujours cela. Une personne peut faire de l'alimentation durable en entrant par une porte d'entrée (la santé, environnement, etc.) et après elle découvre qu'il y a plein d'autres choses qui sont parfois intéressante pour leur organisation. C'est important pour nous de leur présenter les autres alternatives car le champs de l'alimentation durable est très très large et très flou.

Au final, cela leur permet-ils d'être un peu plus résilient ou un peu plus compétitifs?

- Je ne sais pas. Avec les grandes surfaces la compétitivité est difficile car c'est encore deux mondes séparés. Cela leur permet surtout de raconter une histoire plus cohérente et de créer une réflexion sur leur pratique. Parfois tu as des consommateurs qui vont te demander: "tu es bio mais pourquoi tu fais venir tes produits d'Amérique Latine?" par exemple. Est ce que ça les rend plus résilient? Peut être, peut être pas. C'est difficile de répondre à cette question.

En tant qu'acteur intermédiaire, avez vous des chiffres plus ou moins exact sur le nombre d'alternatives qui existent à Bruxelles? On sait que le nombre d'alternative est en augmentation et qu'il en existe de nombreuses formes mais on ne possède pas vraiment de vue d'ensemble.

- Je pense qu'il n'y a pas vraiment d'étude précise parce que c'est très difficile à étudier. La seule chose que je constate c'est qu'il y a une explosion d'initiatives, une explosion de jeunes entrepreneurs qui se lancent dans l'alimentation durable ou qui veulent le faire. Mais référencer toutes les initiatives c'est compliqué car tu as plein de formes différentes. Si j'ai un potager est ce de l'agriculture urbaine? etc. Moi je trouve qu'on surestime la nécessité de devoir tous mesurer. En ce

moment on voit que ça va dans le bon sens et c'est plus important de stimuler et de soutenir de nouvelles initiatives au lieu de vouloir mesurer. Je pense que c'est clair que c'est en augmentation et peut être qu'à un moment ou l'autre on observera une stagnation et alors là ce sera intéressant de compter et se poser la question du pourquoi. Je dois avouer que je n'arrive plus à suivre. Par exemple, il y a 10-12 ans chaque initiative qui arrivait, je la connaissais car il y en avait très peu. Maintenant il est très difficile de savoir ce qu'il se passe dans tout Bruxelles.

On voit aussi qu'il y a énormément de projets qui sont lancés mais qui disparaissent assez vite, comment vous expliquez cela?

- Pour moi c'est surtout une question de timing. Sans doute qu'il y a beaucoup d'idées qui n'arrivent pas à maturité car elles n'ont pas le bon timing. Il y a deux bon exemple à cela: le marché bio des tanneurs qui marche maintenant très bien et Hello Fresh. Les même personnes avait lancé plus ou moins la même idée au même endroit (700m) deux-trois ans avant et ça a fait faillite en une année. Après il on repris le même concept quelque années plus tard et ça a commencé à marcher. Le pire c'est pour Hello Fresh, il y avait un membre qui a lancé ce projet il y a 12 ans et il n'y a eu aucun intérêt du grand public. Donc parfois tu sens les choses mais c'est trop tôt ou alors tu peux pas faire assez de publicité et ça ne va pas. Mais à un moment ou l'autre ça commence à marcher. Donc je pense que c'est une question de timing, de bon emplacement, de la publicité et que le produit soit abordable. Mais c'est surtout pour moi le timing qui est important. Et maintenant j'ai l'impression que c'est devenu beaucoup plus facile de réaliser son projet.

Cette facilité à monter son projet est due à quoi selon vous?

- Il y a trois choses. Premièrement, il y a beaucoup de soutien de la Région pour développer de nouveaux projets. Ensuite, la demande du public est de plus en plus importante. Et enfin il est beaucoup plus facile d'écouler les produits. Je reste convaincu qu'un projet comme les champignons de Bruxelles ou Permafunghi n'auraient pas fonctionné si le marché bio n'avait pas fonctionné. Il y a des grandes quantité et pour eux c'est plus facile de vendre une grande partie de leur production la bas, à un seul endroit. Le marché bio crée aussi une grande visibilité pour les plus petits projets. Et donc les projets se renforcent fortement et c'est ça qui aide. Quand tu reste dans un petit cercle où seules quelques personnes connaissent ton produits cela ne va pas t'aider faire fonctionner ton business. Mais maintenant tu as de plus en plus de grandes initiatives et des initiatives qui fonctionnent comme un supermarché classique où tu retrouve plein de produits. Avant tu devais faire un magasin pour tes légumes, un autre pour la viande, etc. Tout retrouver à une même place, c'est ça qui rend la vie plus facile pour un consommateur et d'un coup tu touches un autre public cible que tu ne parviendras pas à convaincre si tu ne met pas tout dans un même endroit. A Bruxelles, tu as aussi un grand pouvoir d'achat, tu as toutes les personnes des institutions européennes, cela permet que même si les production sont un peu plus chères, il y a un public pour les acheter.

Vous avez mentionné le soutien de la Région de Bruxelles-Capitale, pouvez vous m'en dire plus sur la stratégie Good-Food?

- Une stratégie seule ne fonctionne pas. En réalité c'est déjà la troisième stratégie mais l'actuelle c'est la seule sur laquelle le gouvernement a bien communiqué. Une stratégie aurait suffit car on a perdu pas mal de temps à refaire toujours la même chose. C'est intéressant mais c'est pas le plus important. Pour moi il y a deux choses. Le plus important c'est qu'elle offre du soutien pour les jeunes entrepreneurs, un soutien financier mais pas seulement il y a aussi du coaching pour tout ce qui est entrepreneuriat, conformité AFSCA, pour tout ce qui est social. Et donc il y a plein de structures qui sont mises en place et subsidiées par la Région bruxelloise pour encadrer les entrepreneurs. Et en plus, tu peux recevoir des subsides financiers. C'est ça qui fait qu'à mon avis il y a beaucoup de nouvelles initiatives parfois un peu folles mais qui marchent Bruxelles, il faut être

créatif car il n'y a pas beaucoup d'espace et donc tu peux pas simplement dire "J'achete une ferme et je commence une production". Cette difficulté pousse les gens à réfléchir et cela donne parfois de bonnes idées.

Mais bon le plus important ce sont donc l'encadrement et les subsides qu'offre la Région qui facilitent la mise en place de nouveaux projets. Quand je regarde un peu en Flandres et en Wallonie on a pas du tout cet univers là et donc pas ces possibilités de subsides.

Que pensez vous du reste de la stratégie, de la communication vers le grand public?

- C'est la politique, ils doivent communiquer sur ce qu'ils veulent faire. Mais les chiffres qui sont dedans sont parfois irréalistes

Vous parlez des 30% d'autoproduction de la Région d'ici 2035?

- Oui c'est irréaliste. Peut être dans 50 ans...

Pour revenir à la question précédente, c'est que le mérite de cette stratégie c'est que l'on a communiqué et que c'est devenu visible. Avant avec l'autre gouvernement tout cela existait mais ce n'était pas visible. Et donc, à un moment si tu veux toucher des personnes qui sont moins sensibilisées à l'alimentation durable pour qu'ils commencent et qu'ils intéressent, il faut une bonne communication. Le mérite, n'est pas dans la stratégie mais dans la communication qui est faite autour.

Pensez-vous qu'il y a une transition du système alimentaire à Bruxelles?

- J'ai toujours des réticences par rapport au mot transition car cela veut dire que tout change d'un coup. Cela n'est pas vrai mais tu peux quand même constater que c'est beaucoup plus facile à présent d'avoir accès à tous les produits en alimentation durable. Tu as une augmentation de point de vente comme Farm, le marché bio, etc. Et ça marche bien. Cela montre que la demande est là. De plus tu as aussi une explosion des produits transformés (les champignons, les insectes, les boissons, etc.). Et tu as plein de projet autour comme le gaspillage alimentaire. Donc à la question: est-on en train de changer? Oui. Mais on ne sait pas à quelle vitesse : est ce qu'on va vite ou non? C'est difficile à estimer. Je pense que tu peux même pas comparer deux villes. Mais au moins ça continue à évoluer. Je n'ai pas l'impression que dans 2 ans tout d'un coup on va dire tient il n'y a plus d'idées, non. Il y a encore plein d'idées. Il faut continuer à aller dans le bon sens.

Selon vous comment on peut faire pour toucher un public plus large?

- Je pense qu'on a trop mis l'accent sur l'alimentation durable ça doit être bio, et local, et de saison pour tout le monde. Pour les classes financièrement supérieures, ça marche car ils peuvent acheter ce genre de produit un peu plus chers. Mais pour d'autres personnes le Bio ce n'est pas une bonne chose mais elles sont peut être intéressées par des produits de saison. Et il faut leur laisser cette portes d'entrée. Souvent dans les réunions de la Stratégie, on a parlé des personnes défavorisées et pour moi eux doivent commencer avec des produits frais de saison, manger un peu moins de viande. Des produits qui n'ont pas un gros impact sur leur finance. Et après ils peuvent voir si les produits bio ou équitables les intéressent. Mais si on va trop vite avec tous ça vers eux, à mon avis il vont dire "ouf c'est pas pour moi."

Pour la classe moyenne, c'est la même chose. Il y a des gens qui sont intéressés par la santé, alors il faut leur laisser acheter des produits bio parce qu'ils sont plus sains. Il y a d'autres gens qui sont intéressés par les relations sociales alors qu'ils se dirigent vers les circuits courts. Il faut juste afficher les différents aspects d'un produit.

Donc selon vous, c'est bénéfique d'avoir toute une palette d'alternative pour que les gens puissent choisir les valeurs qu'ils veulent défendre?

- Pour moi, il faut inverser les choses, il ne faut pas aller à la recherche du meilleur produit (Bio,

local, de saison, sain, etc.) mais il faut surtout pas prendre le pire produit (vendu en supermarché, à un prix beaucoup trop bas, non bio et qui vient de très très loin). Si on arrive à convaincre plein de gens à acheter des produits qui viennent uniquement de Belgique, ça aidera déjà même si c'est encore en supermarché. Et donc chacun doit faire ses choix. Et le meilleur exemple de ça, c'est la campagne "Jeudi Vegi" : il y a 10 ans leur objectif était de convaincre tout le monde de devenir végétarien. Et ça n'a pas marché. Alors maintenant, leur message est de manger végétarien un jour semaine. Et ça marche. Et donc dans l'alimentation durable, il y a encore pas mal d'organisation qui veulent aller trop loin avec tous. Et ils disent le Bio dans le supermarché c'est mauvais. Mais non, si tous les supermarchés achètent et vendent du bio alors tu auras beaucoup moins de pesticides donc c'est bien. Mais tu peux pas demander à tout le monde d'aller dans un supermarchés bio, d'acheter que des produits bio, équitable, locaux et en plus de manger 3 fois par semaine végi car ça n'ira pas. Il faut vraiment inverser les choses: laisser tout le monde faire ses choix. Et c'est comme ça qu'il y aura une transition tout doucement. Mais je ne suis pas vraiment suivi avec ce point de vu.

Selon vous quels sont les freins les plus important que peuvent rencontrer les nouvelles alternatives?

- Au niveau production, le plus difficile est de trouver une place dans le marché bio et ensuite dans les supermarchés. Au début si c'est un nouveau produit, il faut qu'il soit de bonne qualité, pas trop cher et faire beaucoup de marketing pour vendre. C'est généralement pas le métier des gens qui aiment produire. Un bon exemple, c'est le "Brussels Beer Project", ils viennent du monde de la consultance et ils ont bien compris comment fonctionne le marketing. Ils ont un aspect durable car ils font de la bière avec du bio ou avec du vieux pain mais ils misent beaucoup sur le marketing et cela marche bien pour eux. Donc je pense que le marketing est souvent un frein car si tu n'en fais pas tu iras vendre ton produit que dans des endroits bien spécifiques et ça ne va jamais devenir quelque chose de plus grand.

Il y a aussi d'autres contraintes: En Belgique on ne peut pas planter ce que l'on veut. Par exemple, pour faire du blé on est pas le meilleur pays car il faut de longues périodes sèches que l'on a pas. Et donc on a du blé mais il part souvent en alimentation animale. On doit alors importer. C'est normal parfois tu n'as pas le choix. Et de nouveau si tu fais le choix de prendre du bio, tu peux pas toujours faire du local. Tu dois accepter le fait que cela vienne d'un peu plus loin. Il faut assumer son choix, il faut pas s'excuser en disant "Désolé je fais une bière bio mais le blé vient d'Allemagne". De toute façon, avec une bière classique, le blé vient aussi d'Allemagne, ou d'Ukraine ou vient de Pologne. Parfois, on s'excuse trop, et c'est une mauvaise habitude des producteurs et des transformateurs. Quand tu compares ça au marketing classique, j'ai jamais vu un Mars dire on a un autre chocolat et on a changé de recette. Et nous on est toujours en train de trouver des choses à dire. Mais au final, il faut juste que ce soit un bon produit, point. Il a bon goût et c'est bio, donc c'est bien. Mais dans le monde de l'alimentation il y a des gens qui veulent trop bien faire et qui vont attaquer ce genre de produit car ils ne sont pas parfaits (bio, local, de saison, sain, etc.). Je connais beaucoup de personnes qui dénigrent le marché bio des tanneurs en disant qu'ils travaillent avec BioFresh. C'est vrai mais ils travaillent aussi avec des producteurs locaux. Ils veulent offrir tout les produits que nos producteurs locaux n'ont pas toujours donc c'est normal d'acheter en grande quantité via un distributeur. Si le marché Bio attire autant de monde c'est justement parce qu'il y a beaucoup de choix dans l'offre de produits. Parfois on se tire une balle dans le pied, en voulant des produits 100% durables ou parce qu'il y a un aspect en moins. C'est un peu dommage parfois.

- Au niveau du consommateur, le prix reste très important. Mais le prix est souvent lié au fait que l'on veut tout. Donc pour moi, il faut qu'on sensibilise le consommateur et qu'on le laisse faire le choix du produit qu'il veut.

Selon vous c'est donc au consommateur de se renseigner sur le produit qu'il achète pour ensuite faire le choix qu'il veut?

- C'est au consommateur de faire son choix mais pas de se renseigner. Pour moi ça reste, la partie que le producteur doit faire. Si tu va visiter le nouveau marché bio de l'Atelier Groot-Eiland. Là ils communiquent clairement sur chaque produit avec une grande affiche où il met le prix total du produit, la partie qui va aller à la distribution, etc. Donc eux commencent à plus communiquer sur ces choses et donc le consommateur doit juste faire son choix. Car je suis tout à fait d'accord le consommateur n'a pas le temps d'aller chercher toutes les informations. Mais si sur une étale, il voit un produit bio et à côté le même produit mais non bio, alors il peut faire son choix. Pour la bière, la plupart des consommateurs ne savent pas que le blé vient d'Allemagne et il s'en fout.

On est arrivé à ce que presque 10% des consommateurs achètent régulièrement du bio. Ce groupe là, il ne faut plus le convaincre, il faut convaincre le groupe que l'on peut sensibiliser avec plusieurs arguments. Mais ce groupe là n'est pas uniquement convaincu par des arguments écologiques comme le groupe des 10%, il doit aussi être convaincu avec le prix, la facilité, etc. Pour eux, il ne faut pas un produit 100% durable, il faut juste communiquer sur les bonnes choses du produit et ça peut être le goût. Il faut trouver la manière pour vendre son produit car l'objectif c'est quand même de vendre un produit qui a un impact moindre sur l'environnement.

On voit trop en noir et blanc. Si tout le monde achète 80% du temps des produits de saison, alors tu auras beaucoup moins de tomates et de fraise en hiver. Et c'est ça que l'on veut. On culpabilise vraiment de trop les gens qui n'achètent pas toujours les bons produits. Et cela ne sert pas l'objectif de l'alimentation durable.

L'objectif final est de réduire l'impact environnemental et social de notre alimentation. Et pour moi peu importe comment on y arrive tant que c'est positif. Par exemple, je vais pas dire que Starbucks est le meilleur business modèle mais au moins il consomme des tonnes de café Fair Trade. Est-ce qu'ils peuvent encore s'améliorer? Oui bien sûr. Mais on ne peut pas demander que du jour au lendemain Starbucks fasse du bio, de l'équitable où on peut venir avec sa propre tasse. Ce serait génial mais c'est pas pour tout de suite. Alors en attendant, je préfère Starbucks qu'un autre qui ne fait pas de café issu du commerce équitable.

Annexe 2 : entretien Bruxelles Environnement

Comment expliquer l'intérêt croissant pour l'alimentation durable ?

On remarque qu'il y a un plus grand intérêt pour les alternatives mais on ne sait pas comment les expliquer. Est ce que c'est pour des raisons de santé, pour des raisons sociales par rapport à la rémunération des producteurs, pour se reconnecter à l'alimentation, etc. En fait chaque personne aura ses motivations et une sensibilité différentes. On en parle aussi beaucoup dans les médias, il y a de plus en plus d'émissions, de journaux qui parlent de l'alimentation, et des bons produits. Donc ces alternatives sont très présentes et tous ça va dans le bon sens.

Est ce que les pouvoirs publics peuvent être considéré comme le moteur de transition en tentant d'encourager une meilleure consommation?

Non nous ne sommes qu'un acteurs parmi beaucoup d'autres. Mais nous nous servons de tous les leviers dont nous disposons. Par contre il y a des choses qu'on ne peut pas faire en tant que service public on a pas le pouvoir de décider ce qu'il y a dans les supermarchés et de ce que les gens vont manger. Nous ont a un rôle de politique publique qui doit visé à l'intérêt publique donc les leviers que nous avons sont la sensibilisation, l'information, la visibilité et donner des outils pour changer les comportements. On peut seulement travailler sur ce qui est de notre compétence donc dans tout ce qui est juridique avec des outils contraignant comme les réglementations. Nous octroyons aussi des subsides et des formations. Et dans la stratégie vous pouvez voir les différents types d'approche que nous comptons utiliser en fonction du public cible si se sont des acteurs déjà sensibiliser alors c'est juste des subsides, si ce n'est pas le cas alors on offre un accompagnement avec, etc. Pour certains, il faut d'abord travailler sur la sensibilisation avant de voir les autres soutiens que l'on peut leur apporter car il ne savent pas encore ce qu'est l'alimentation durable. Donc pour chaque action il faut identifier le bon levier.

Comment la stratégie Good-Food a-t-elle vu le jour?

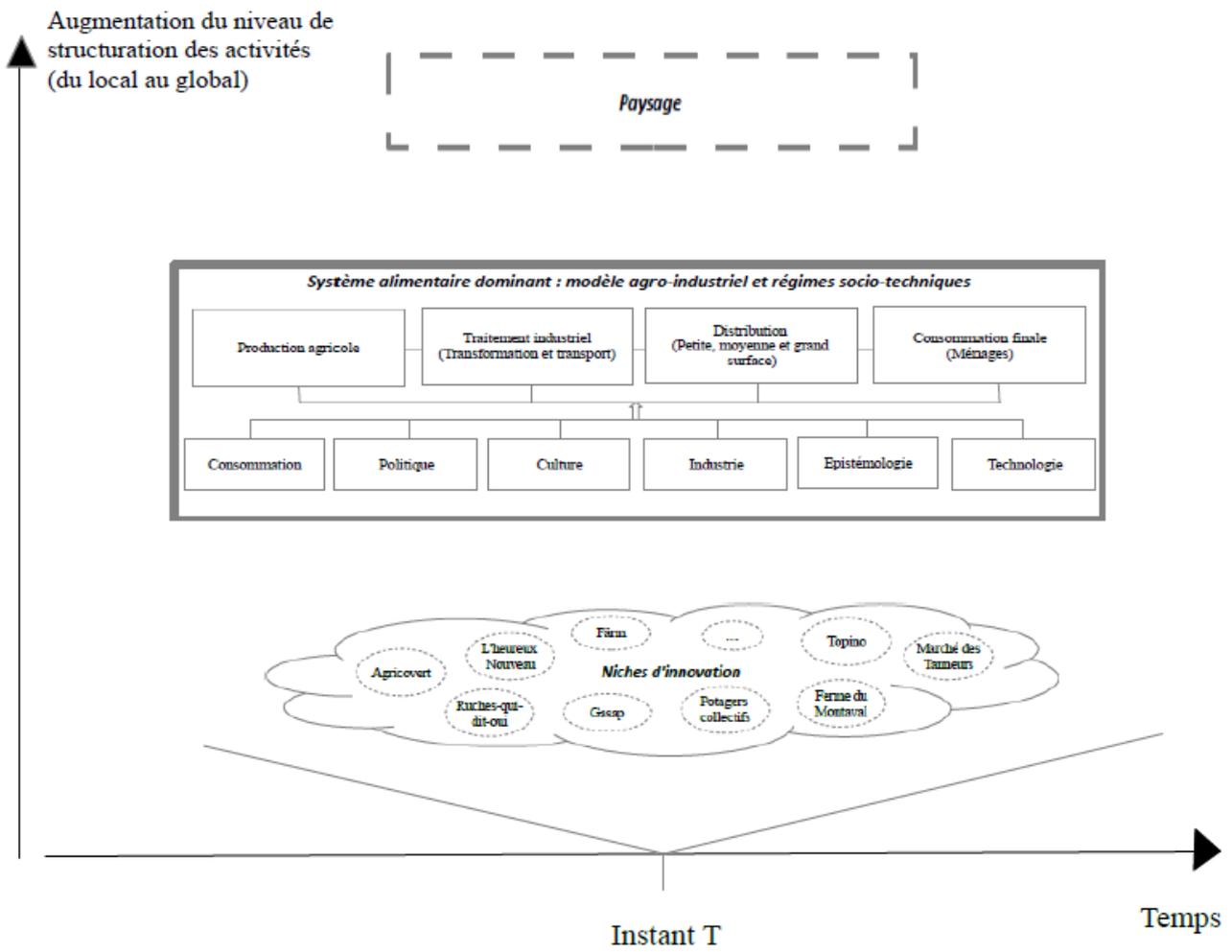
On a commencé par travailler sur les cantines avec la Ministre Uitenbroeck, ensuite avec les potagers collectifs. Ensuite la ville de Bruxelles a participé au projet URBACT sur l'alimentation donc on s'est intéresser à ce qui se faisait dans d'autres villes européennes et ensuite nous avons développé notre stratégie.

Et pour la construction de notre stratégie ont a organisé des workshops avec à chaque fois tous les acteurs de l'alimentation à Bruxelles. Alors pour l'offre il y avait des petits acteurs comme les GASAP, des plus grands comme les représentants des grandes surfaces. Il y avait aussi des gens de l'Horeca de l'AFSCA. Donc toutes les parties prenantes étaient inviter. Cela rejoint votre question sur la gouvernance car il y a eu tout un travail participatif qui a été mis en place dans l'élaboration et la rédaction de la stratégie mais aussi pour sont évaluation car il y a un conseil consultatif.

Ce conseil consultatif prend des membres de toutes les parties prenantes et ils ont pour mission de suivre la stratégie. Donc ils se réunissent 3-4 fois par an et ils font des recommandations pour réorienter la stratégie. On a aussi des comptes à leur rendre par rapport au reporting et aux indicateurs de performance. On leur remet aussi le budget avec les subsides que l'on donne. Donc à toutes les étapes du processus les acteurs sont consultés.

En complément de ce conseil consultatif, il y a un pouvoir qui n'est pas décisionnel mais qui a un pouvoir d'avis. Ce sont les commissions thématiques qui sont des espaces de travail où l'on peut discuter de nombreux sujets. Ce sont des espaces de construction aussi, où l'on travaille en intelligence collective pour arriver à avancé sur des questions précises. Dans le conseil consultatif ont a pas la possibilité de vraiment discuter car c'est plutôt un endroit où on transfert de l'information entre Bruxelles-Environnement et les acteurs et les acteurs entre eux aussi.

Annexe 3 : Agrandissement Figure 4 : Combinaison entre PMN et système alimentaire



Annexe 4 : Sommaire de la Stratégie Good-Food

AXE 1 : AUGMENTER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE DURABLE

Action 1 – Développer une production agricole professionnelle durable.

Prescription 1 : Adopter un cadre juridico-administratif qui facilite l'accès aux lieux de productions, en pleine terre et en hors sol, et réserve des terres à vocation agricole.

Prescription 2 : Sensibiliser les propriétaires publics et privés, à mettre à disposition des terres pour un usage d'agriculture urbaine.

Prescription 3 : Inciter les développeurs de projets immobiliers publics et privés à intégrer des surfaces des productions et de compostage dans leurs projets, en pleine terre et hors sol.

Prescription 4 : Mettre en place un service d'accompagnement en agriculture urbaine à destination des producteurs (tous types de production).

Prescription 5 : Développer et diffuser un guide à l'installation pour les productions professionnelles reprenant toute l'information pertinente pour la pleine terre et le hors sol.

Prescription 6 : Soutenir financièrement le lancement des projets de production, y compris des projets mixtes, dont les retombées sociales, économiques et environnementales sont potentiellement importantes pour la RBC.

Prescription 7 : Mettre à disposition des espaces « tests » correspondant aux deux grandes typologies « sol » (en milieu moins densément peuplé) et « hors-sol » (en milieu densément peuplé).

Prescription 8 : Mettre en œuvre le projet « Boeren Brussel Paysans », pôle d'agriculture urbaine et péri-urbaine, afin d'en faire un réel outil stratégique pour dynamiser et expérimenter l'agriculture urbaine à Bruxelles.

Prescription 9 : Développer et renforcer l'offre de formations adaptées aux spécificités de l'agriculture urbaine pour les entrepreneurs et leurs employés (agriculture biologique, management, techniques, transformation, distribution...).

Prescription 10 : Favoriser des activités de recherches-actions dans le domaine de l'agriculture urbaine et péri-urbaine durable et diffuser les résultats de manière accessible, en lien avec les structures existantes.

Prescription 11 : Mettre en place des dispositifs transrégionaux en termes de préservation des terres agricoles péri-urbaines, d'organisation de l'accès au marché, d'incitations à la transition vers le bio, de contrats de mise à disposition de terres, de soutien aux porteurs de projets.

Prescription 12 : Stimuler et soutenir la mise en place d'initiatives, y compris citoyennes, qui contribuent à développer et renforcer les collaborations entre les producteurs et consommateurs (ceinture alimentaire, accès à la terre, circuits courts...).

Prescription 13 : Promouvoir l'agriculture biologique et assurer une application correcte de la législation en agriculture biologique par tous les acteurs de la chaîne concernés.

Action 2 – Promouvoir l'autoproduction.

Prescription 14 : Mettre en place une politique foncière d'implantation et de protection des potagers et vergers.

Prescription 15 : Lever les obstacles juridiques (permis, normes sanitaires etc.) et techniques pour le développement de projets d'autoproduction, y compris les occupations de terrain à titre précaire pour des fonctions potagères et fruitières.

Prescription 16 : Favoriser l'utilisation des jardins privés pour l'autoproduction en élargissant leur accès via un projet de partage de jardins.

Prescription 17 : Soutenir et renforcer les missions des associations actives dans la sensibilisation à l'autoproduction écologique.

Prescription 18 : Démontrer par l'exemple et faire connaître le potentiel de production écologique via le soutien de projets démonstratifs de production maximale dans des contextes variés (espaces verts, y compris espaces techniques, espaces publics, écoles, logements sociaux, collectifs, CPAS, balcons, toitures, caves...).

Prescription 19 : Organiser un événement annuel de démonstration de projets d'autoproduction (type « potagers ouverts » et/ou « fête de la récolte »), en collaboration avec les acteurs locaux concernés (et en priorité les communes, les CPAS et les établissements d'éducation) et les espaces régionaux.

Prescription 20 : Développer et diffuser un ensemble d'outils et de kits de démarrage pour l'autoproduction écologique.

Prescription 21 : Poursuivre l'incitation et l'accompagnement au développement des projets de potagers et vergers collectifs via les appels à projets et soutenir leur mise en réseau (visibilité, achats groupés, synergies, échanges de savoirs...), mutualiser les moyens et les outils.

Prescription 22 : Développer une offre de services de « facilitateurs » régionaux, experts et spécialisés, en appui aux projets d'autoproduction individuels et collectifs, complémentairement avec le réseau des Maîtres maraichers.

AXE 2 : ACCOMPAGNER LA RELOCALISATION ET LA TRANSITION D'UNE OFFRE PLUS DURABLE POUR TOUS

Action 1 : Assurer la transition de l'offre alimentaire de manière transversale.

Prescription 23 : Soutenir financièrement des formations/accompagnements pour les nouveaux entrepreneurs en alimentation durable en complément de l'offre existante.

Prescription 24 : Dans une optique de bonne coordination, inclure en bonne intelligence les objectifs visés en matière de développement de l'offre alimentaire durable dans la mise en œuvre des actions de stimulation économique prévues par le Programme Régional en Economie circulaire (PREC).

Prescription 25 : Faire la promotion des ressources et organismes régionaux existants qui peuvent aider les porteurs de projets liés à l'alimentation durable.

Prescription 26 : Promotion des aliments produits ou transformés à Bruxelles (« made in Brussels ») par la cellule Agriculture du SPRB.

Prescription 27 : Réunir un groupe de travail (BE, UCM, BRUFOTEC...) pour identifier les points d'achoppement entre pratiques durables et règlement AFSCA, envisager des solutions à valider avec l'AFSCA et diffuser des solutions acceptées.

Action 2 – Accélérer la transition des cantines et des restaurants vers une offre plus durable.

Prescription 28 : Intégrer les principes de l'alimentation durable dans les formations existantes (formation jeunes & insertion, et ce dès le secondaire technique).

Prescription 29 : Poursuivre et amplifier le programme « Cantines Good Food » pour aider les cantines à augmenter leur offre durable, et les encourager à proposer des menus avec des alternatives aux protéines animales une fois par semaine.

Prescription 30 : Mettre en place un système de reconnaissance « Cantines Good Food » et promouvoir les cantines retenues.

Prescription 31 : Assurer une offre durable dans toutes cantines publiques.

Prescription 32 : Assurer la transition des cantines scolaires et des crèches.

Prescription 33 : Poursuivre le programme « fruits et légumes à l'école » (co-financé par l'UE) et inciter les écoles à commander les fruits et légumes de saisons aux producteurs belges.

Prescription 34 : Initier des groupes de travail « gestion environnementale des établissements scolaires » avec les différents intervenants (réseaux, Pouvoirs Organisateur, Communautés, Administrations Régionales).

Prescription 35 : Développer une offre d'accompagnement destinée aux restaurateurs souhaitant améliorer leur offre durable.

Prescription 36 : Promouvoir le Rest-o-pack (voir axe « lutter contre le gaspillage alimentaire») auprès des restaurants bruxellois et de leur clients.

Action 3 : Promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables.

Prescription 37 : Soutenir Atrium pour développer une offre de coaching pour les commerces alimentaires de la petite distribution.

Prescription 38 : Soutenir le développement d'une offre durable (locale, bio) dans les marchés de gros (Mabru, Centre européen de fruit et légumes...) et la mise en place de projets de récupération d'inventus sur ces même sites (voir axe réduction du gaspillage alimentaire).

Prescription 39 : Collaborer avec Comeos, représentant le secteur de la grande distribution, en vue d'établir un accord ambitieux pour augmenter et promouvoir l'offre durable.

Prescription 40 : Soutenir les enseignes de grande distribution pour élaborer des partenariats de type promotionnel qui rencontrent les objectifs de la stratégie.

Prescription 41 : Promouvoir l'offre durable sur les marchés communaux, en vue de mettre en avant les producteurs en vente directe, les produits bio, belges et les produits de saisons (par ex. via l'appel à projets Agenda Local 21).

Prescription 42 : Encourager la répliquabilité de modèles de structures de vente qui visent l'accessibilité de l'alimentation durable à un public à faible revenu (épiceries sociales, coopératives...) via la formation et l'information des porteurs de projets.

Prescription 43 : Étudier la faisabilité et soutenir la répliquabilité de nouveaux modèles de structures de vente accessibles à un large public bruxellois dont les personnes à faible revenu.

Prescription 44 : Collaborer avec Bruxelles Mobilité pour soutenir le développement de solutions logistiques peu impactantes pour le transport d'aliments frais (mobilité douce, optimisation des techniques existantes, logistique inverse...).

Prescription 45 : Mettre en ligne des listes de fournisseurs de produits belges pour répondre aux besoins de l'Horeca et des cantines, et diffuser les cartographies existantes qui mettent en relation les producteurs et les consommateurs (Bioguide, GASAP...).

Prescription 46 : Favoriser la commercialisation de la production périurbaine sur le marché bruxellois.

Action 4 : Assurer une transformation relocalisée et durable.

Prescription 47 : Informer les acteurs existants sur les principes de l'alimentation durable en donnant des conseils pratiques et progressifs.

Prescription 48 : Collaborer avec la FEVIA pour l'organisation de formations et la diffusion d'outils sur les principes du système alimentaire durable destinés à ses membres.

Prescription 49 : Soutenir la mise en place de projets de transformation d'inventus visant à limiter les pertes alimentaires (voir axe gaspillage alimentaire).

Prescription 50 : Soutenir la formation des nouveaux transformateurs durables qui souhaitent lancer leur activités, en complément de l'offre d'accompagnement à la création d'entreprise existante à Bruxelles.

Prescription 51 : Offrir des analyses et des avis par le laboratoire accrédité Brucefo pour soutenir des entreprises alimentaires dans le maintien et l'amélioration de la qualité de leurs produits.

AXE 3 : ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA DEMANDE POUR TOUS

Action 1 : Accompagner les citoyens et les familles vers une transition dans les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation.

Prescription 52 : Fournir une formation de base aux questions de l'alimentation durable pour tout acteur local public ou associatif professionnel.

Prescription 53 : Intégrer les questions d'alimentation durable dans les formations de filières professionnelles ayant des contacts avec la population, en lien avec la consommation et la santé (assistants sociaux, ...).

Prescription 54 : Recruter et former un pool de facilitateurs/coach/animateurs en alimentation durable à titre professionnel au niveau régional.

Prescription 55 : Rassembler et diffuser largement les messages d'« ambassadeurs », personnalités reconnues de la cuisine de qualité/santé/plaisir.

Prescription 56 : Recruter, former et encadrer un réseau de citoyens relais volontaires bénévoles (« maîtres ») désireux de s'engager dans un travail de dissémination des pratiques plus durables en alimentation.

Prescription 57 : Développer / soutenir des projets d'engagement de citoyens, tels que des défis (dont le « Jeudi Veggie »), afin de favoriser le passage à l'acte.

Prescription 58 : Assurer l'intégration d'animations en alimentation durable à destination des citoyens dans les activités d'acteurs relais, en particulier locaux, en lien avec des publics cibles spécifiques, et visant la sensibilisation par le « faire » (cours de cuisine sain, facile, pas cher...), par le « vivre » et par l'échange.

Prescription 59 : Soutenir les associations de sensibilisation des ménages à l'alimentation durable ayant un champ d'action régional.

Prescription 60 : Développer les actions collectives de terrain en alimentation durable via les instruments régionaux existants (Agendas 21 locaux, Quartiers Durables Citoyens, Contrats de Quartiers Durables, appels à projets citoyens).

Prescription 61 : Développer une expertise sur les méthodologies de changement de comportement en alimentation durable de publics spécifiques (notamment bas revenus) et sur les modes de consommation.

Prescription 62 : Développer et mettre à disposition des kits d'outils concrets simples, notamment pour les relais et ambassadeurs.

Action 2 : Sensibiliser les générations futures.

Prescription 63 : Motiver de nouvelles écoles à mener des projets en communiquant les bonnes pratiques et en valorisant les projets existants au niveau pédagogique.

Prescription 64 : Former les équipes éducatives en alimentation durable par des modules dans la formation obligatoire.

Prescription 65 : Amplifier les animations, projets et outils d'écoles en alimentation durable, et assurer des projets en fin de cycle secondaire.

Prescription 66 : Assurer des projets d'implication des parents en matière d'alimentation, notamment en collaboration avec les associations de parents, comme par exemple proposer des repas durables lors des repas des fêtes de l'école/de la crèche...

Prescription 67 : Développer des projets exemplatifs mettant l'école comme acteur relais de l'alimentation durable dans son quartier.

Prescription 68 : Poursuivre les travaux d'institutionnalisation de l'ErE (et l'éducation à

l'alimentation durable) dans l'enseignement via le travail pédagogique.

Prescription 69 : Susciter des synergies avec les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles et du VLOR Vlaamse Onderwijsraad sur la « sante à l'école » dans leur volet alimentation.

AXE 4 : DEVELOPPER UNE CULTURE ALIMENTAIRE DURABLE ET DESIRABLE

Action 1 : Développer le concept de « good food.brussels ».

Prescription 70 : Fédérer tous les projets sur l'alimentation durable de la Région sous le concept et la dynamique fédératrice « Good Food » ; rendre cette appartenance visible via l'utilisation du logo « Good Food », en ce compris au niveau des systèmes de reconnaissance.

Prescription 71 : Faire connaître le concept de « Good Food », ses critères et ses acteurs à travers tous les outils de communication.

Prescription 72 : Faire adhérer à ce concept via des projets d'engagement (chartes, défi...).

Prescription 73 : Bruxelles Environnement et le SPRB assureront une communication régionale régulière centrée d'un côté sur la visibilité et la cohérence régionale des actions locales.

Prescription 74 : Bruxelles Environnement assurera également la sensibilisation des publics cibles via un ensemble d'événement à récurrence annuelle.

Action 2 : Assurer la capitalisation et la dissémination des informations disponibles.

Prescription 75 : Développer et dynamiser un portail web de capitalisation et de valorisation « Good Food.brussels ».

Prescription 76 : Développer, au sein du projet « Boeren Brussel Paysans (Agrobiopôle Feder) », un centre d'information régional en alimentation durable et agriculture urbaine.

Prescription 77 : Organiser des rencontres annuelles d'échange.

AXE 5 : REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Action 1 : Réduire le gaspillage alimentaire à la source.

Prescription 78 : Développer une information pratique, concrète et pertinente adaptée aux pratiques alimentaires des ménages en vue d'éviter le gaspillage alimentaire.

Prescription 79 : Assurer un volet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les formations en alimentation durable destinées indirectement aux citoyens (formations des associations, des relais, des futurs relais...).

Prescription 80 : . Former des citoyens-bénévoles (maîtres/ambassadeurs) à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Prescription 81 : Éduquer les générations futures : aborder la thématique du gaspi dans les animations, les projets et les outils spécifiques aux écoles (voir l'action relative aux écoles.

Prescription 82 : Intégrer dans la convention de partenariat avec COMEOS (représentant du secteur de la grande distribution).

Prescription 83 : Intégrer un volet fort sur la réduction du gaspillage alimentaire dans le programme « cantines Good Food ».

Prescription 84 : Promouvoir l'utilisation du Rest-o-Pack auprès des consommateurs et des restaurants pour diminuer le gaspillage issus des restes de repas.

Action 2 : Valoriser les invendus alimentaires.

Prescription 85 : Bruxelles Environnement, en concertation avec le secteur, incitera les

grandes surfaces de distribution à mettre leurs invendus alimentaires à disposition des acteurs de l'aide alimentaire et prévoira des dispositions spécifiques en la matière via notamment les conditions particulières des permis d'environnement.

Prescription 86 : Mener une action pilote de récupération de superflus alimentaires des ménages et de mise en lien donneurs/sauveurs au niveau local.

Prescription 87 : Intégrer dans la convention de partenariat avec COMEOS.

Prescription 88 : Augmenter la visibilité des plateformes existantes permettant de mettre en lien les donneurs et les bénéficiaires des dons alimentaires.

AXE 6 : PENSER ET FAVORISER LES SYSTEMES ALIMENTAIRES DE DEMAIN

Action 1 : Développer, suivre, valoriser des projets de recherche & d'innovation.

Prescription 89 : Soutenir les initiatives locales de récupération par le co-financement de la logistique nécessaire pour la collecte et la mise en lien donneurs/sauveurs.

Prescription 90 : Soutenir la mise en place de projets de récupération d'invendus dans les marchés de gros (MABRU, Centre européen de fruit et légumes...).

Prescription 91 : Soutenir la mise en place de projets de transformation d'invendus.

AXE 7 : ASSURER LA GOUVERNANCE DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE

Action 1 : Assurer le pilotage, le suivi et l'évaluation de la stratégie.

Prescription 92 : Assurer la coordination des experts en alimentation durable.

Prescription 93 : Intégrer, dans les outils de développement de l'innovation mis en place par la Région, les aspects système alimentaire durable (production, transformation, distribution), notamment en termes de business modèles innovants et d'innovations sociales.

Prescription 94 : Assurer la cohérence et l'intégration des avancées des projets de l'appel à projet Cocrete « Alimentation durable » d'Innoviris (2016 – 2018) dans la stratégie.

Prescription 95 : Stimuler l'innovation (sociale et technique) via la poursuite par Bruxelles Environnement, en complémentarité avec les appels lancés par ailleurs, des appels à projet « alimentation » tous les 2 ans

Prescription 96 : Financer des études technico-économiques en open source sur les thèmes identifiés dans le cadre du PREC ou du conseil consultatif de l'alimentation durable.

Prescription 97 : Faire connaître les innovations / le champ des alternatives / les chemins de résilience identifiés comme étant porteurs et donc à largement disséminer (avec appui des actions de communication et de mise en réseau des acteurs).

Prescription 98 : Inscrire dans les projets existants un soutien à la réplication de projets ayant montré leur efficacité et pertinence (Agendas locaux 21, Quartiers Durables Citoyens).

Prescription 99 : Poursuivre les formations aux métiers de base en Alimentation durable destinées aux demandeurs d'emplois (ou en réorientation de carrière) et permettant aux futurs participants de créer leur emploi dans l'alimentation durable (dans des secteurs de niches, identifiés ou à inventer).

Prescription 100 : Bruxelles Environnement, SPRB et le/les cabinets compétents mettent en place un comité de pilotage qui assure la coordination générale et la gestion journalière de la stratégie. Innoviris fera également partie de ce comité de pilotage (lien projets Co-Create).

Prescription 101 : Bruxelles Environnement et SPRB pilotent chacun ce qui entre dans leurs missions. Celles-ci seront spécifiées au niveau du comité de pilotage pour les prescriptions de compétences mixtes.

Prescription 102 : Faire un état des lieux pour identifier la situation initiale de l'alimentation durable en lien avec les objectifs, et pour pouvoir mesurer l'évolution des objectifs.

Prescription 103 : Assurer l'évaluation de la stratégie. Cette évaluation portera sur l'évaluation qualitative du processus, et sur l'évaluation des objectifs chiffrés.

Prescription 104 : Dans une optique d'échange avec les acteurs de terrain, mettre en place un « Conseil Consultatif en alimentation durable et agriculture » piloté par Bruxelles environnement et le SPRB.

Action 2 : Instaurer une collaboration et cohérence entre les différents organes impliqués dans la mise en œuvre de la stratégie.

Prescription 105 : Soutenir un réseau régional bruxellois pour mise en synergie d'acteurs de la chaîne des valeurs (de la production à la consommation), et permettant à tout le moins de mettre en lien les producteurs entre eux et avec les transformateurs/distributeurs.

Prescription 106 : Afin d'assurer des synergies plus distinctives entre acteurs / types d'actions pour lesquels soit un réseau existe, soit il est spécifiquement nécessaire pour assurer un échange plus technique.

Prescription 107 : Assurer une coopération renforcée entre les organismes publics régionaux via l'animation d'une plateforme régionale « alimentation et agriculture » regroupant des instances régionales (administrations, asbl sous contrat de gestion).

Prescription 108 : Assurer une coordination suprarégionale entre Régions, Communautés, avec le fédéral, notamment en matière de politique de production agricole, de santé, d'aide sociale, d'éducation...

Prescription 109 : Afin de rester au courant des innovations dans d'autres villes, et d'asseoir la reconnaissance de la Région de Bruxelles-Capitale comme active voir pionnière en matière d'alimentation durable, assurer des échanges avec d'autres villes ou Régions et la participation à des projets internationaux en matière d'alimentation et d'agriculture urbaine.

Prescription 110 : Assurer la circulation des informations entre le comité de pilotage, le conseil consultatif et les autres organes/acteurs clés prévus dans la stratégie.

Annexe 5 : Répertoire non exhaustif des alternatives à Bruxelles

Alternatives présentes sur le territoire Bruxellois						
Organisation :	Lieux de production	Méthode de production	Chaîne d'approvisionnement	Interactions entre producteurs et consommateurs	Motivations et valeurs	Construction de l'identité collective
<p>Belgomarkt⁹</p> <p>Supermarché de proximité classique mais ne proposant que des produits locaux et privilégiant les produits en vrac.</p>	<p>Locale (Belgique)</p>	<p>Bio certifié ou produits issus de l'agriculture raisonnée</p>	<p>En circuit-court avec 95% des producteurs.</p>	<p>Aucunes : grande transparence sur les processus de production mais aucunes interactions</p>	<p>Rendre plus accessible une consommation plus responsable et saine. Tout en redynamisant l'économie locale</p>	<p>Aucune</p>
<p>Bio-Planet¹⁰</p> <p>Grande surface classique proposant une large gamme (± 6.000 références) de produits Bio (alimentaires et non-alimentaires). Il existe 2 magasins à Bruxelles et 11 points d'enlèvement.</p>	<p>Mixte : la production locale ou belge est privilégiée mais s'il n'y a pas de production nationale alors les produits peuvent provenir de loin (gamme Fair-Trade). Cependant le transport par bateau est utilisé.</p>	<p>Production labellisée Bio</p>	<p>Mixte : courte pour les produits locaux et allongée pour les produits transformés et d'origine lointaine.</p>	<p>Aucunes : Comme dans les grandes surfaces, les consommateurs n'ont que peu de d'informations sur les producteurs. La seule certitude est le label Bio</p>	<p>Proposer une large gamme de produits bio.</p>	<p>Aucune.</p>

⁹ <http://belgomarkt.be/>

¹⁰ <https://www.bioplanet.be/wps/portal/bioplanet/fr/accueil/bioplanet/qui-est-bio-planet>

Organisation :	Lieux de production	Méthode de prod.	Chaine d'appro.	Interactions P. et C.	Motivations	Identité collective
Färm¹¹ Magasin coopératif proposant une large variété de produits Bio, locaux et éthiques.	Locale ou délocalisée	Bio	Mixte : courte pour les produits locaux et allongée pour les produits transformés et d'origine lointaine.	Oui si on est cofarmer.	Offrir une large gamme de produit Bio, soutenir les producteurs locaux, être un acteurs de la Transition.	Oui les consommateurs sont invités à devenir des coopérateurs. C'est à dire acheter des parts du magasin et participer à la vie de celui-ci tout en encourageant le développement de l'agriculture durable.
La ferme du Montaval¹² Vente et livraison de panier de fruits et légumes. Les paniers sont livrés à des points de dépôts.	Locale. Produits venant directement de la ferme	Certifié Bio (en plein champs et en serres).	Circuit-court	Possibilité de rencontre soit par les Gasap, soit à la ferme. Volonté de communication entre P et C (présence sur les réseaux sociaux et Blog)	Production durable et écologique.	Oui via les Gasap.
La ferme nos Pilifs¹³ La Ferme promeut l'alimentation durable et pour cela elle propose un	Locale pour les fruits et légumes et délocalisée pour les produits de la gamme Fair Trade et les produits où il n'y a pas de	Les cultures Bio, locales et de saisons sont privilégiées au même titre que les produits équitables.	Mixte : certains produits proviennent directement de la ferme, d'autres des producteurs locaux (la ferme sert aussi de point de relais) et	Possibilité de rencontrer les personnes travaillant sur place.	La Ferme a deux objectifs : Cultiver la différence en insérant des personnes ayant un handicap.	Aucune.

11 <https://farmstore.be/fr/cooperative.php>

12 <http://www.lepanierbio.be/le-magasin/>

13 <https://www.fermenospilifs.be/>

restaurant où sont seulement utilisés des produits de saison et locaux, une épicerie, une boulangerie et un atelier de transformation Bio	production belge.		enfin certains produits équitables sont issus de chaîne plus longue (avec plusieurs intermédiaires entre P et C)		Et promouvoir l'alimentation durable (culture Bio, organisation de visite à la ferme, et d'atelier éducatifs).	
GASAP Groupe d'achat solidaire à l'agriculture paysanne.	Production locale.	Agriculture paysanne, certifié Bio ou non mais avec des pratiques de culture raisonnées.	En circuit-court : du producteur aux consommateurs, mais parfois en cas de manque le producteur peut gonfler son panier avec des produits d'un autre producteur (avec les mêmes conditions de production) ou avec ceux d'une centrale d'achat.	Les producteurs viennent livrer les paniers sur le lieu de la permanence, organisent des journées découvertes de la ferme, et communiquent avec leur groupe.	La motivation première est de soutenir un producteur local et d'avoir accès à des aliments de qualité. Cependant, ces groupes ont aussi une vision collective et politique de leur alimentation. Entrer dans un Gasap peut être vu comme un acte de consom'action	Oui, processus d'apprentissage des nouvelles normes et pratiques (sur la saisonnalité des produits, la façon de les cuisiner, etc.), gouvernance pour chaque décision du Réseau, activités pour créer du lien sociale (permanences, Gasap Café, etc.)
L'heureux Nouveau Vente de paniers bio (fruits, légumes produits laitiers, épiceries et cosmétiques) et	80% de production locale et 20% de production européenne	Labialisés Bio	En circuit-court	Oui, certaines activités de rencontres entre producteurs et consommateurs sont organisées (récoltes, etc.)	Soutenir les petits producteurs, promouvoir l'agriculture Bio, tisser des liens sociaux (entre les consommateurs et les producteurs)	Oui, certains outils d'information sont mis à la disposition des « heureux » (recettes, et livret d'information). Les permanences sont aussi organisées

livraison à vélo.						comme des lieux de rencontres et d'échanges.
Marché des Tanneurs ¹⁴ Marché Bio ouvert 6 jours sur 7.	Production surtout locale.	Bio	Mixte	Oui, les consommateurs sont directement en contact avec les producteurs lorsqu'ils font leurs achats	Production Bio, Proximité entre les producteurs et les consommateurs, et transparence (infos sur la production grâce à des étiquettes détaillées)	Aucune
Topino ¹⁵ Site de vente en ligne de produits frais, locaux, de saison, bio ou artisanaux. Ce service de vente propose une grande variété de produit et des livraisons dans divers points de dépôts.	Les produits locaux (belges) sont toujours privilégiés mais si pas de production en Belgique alors ils cherchent les productions les plus proches (Pays-Bas ou France). Sauf la gamme Fair Trade.	Agriculture raisonnée, certifiée Bio ou non mais répondant à des critères environnementaux.	Circuit-court : Vente directe entre les producteurs et les consommateurs. Le site de Topino ne joue pas le rôle d'intermédiaire dans la chaîne de distribution. Il sert seulement de service de logistique.	Possibilités d'interactions limitées. Pas de rencontre entre les producteurs et les consommateurs mais la vente est directe entre les deux intervenants il est donc possible de dialoguer via la plate-forme de Topino.be	Les valeurs défendues sont : la transparence (sur la production et la formation des prix), la qualité (produits artisanaux) et la durabilité (produits locaux)	Pas d'identité collective. L'achat est un acte individuel.
La Ruche-qui-dit-oui. ¹⁶ Ruche qui réunit un groupe de	Production locale (moins de 250km)	Certifiée bio ou issus de l'agriculture raisonnée	En circuit-court : les producteurs livrent directement aux consommateurs sur les lieux de	Les producteurs livrent des lieux de permanences où ils peuvent rencontrer les consommateurs.	Les principales motivations sont de proposer des produits locaux et frais aux	Oui

14 <http://terrabio.be/>

15 <http://www.topino.be/fr/content/7-tout-savoir-sur-topino>

16 <https://laruchequiditoui.be/fr-BE>

consommateurs qui commande via Internet des paniers de fruits et légumes, flexibles.			permanence.	Les permanences durent généralement 2h.	consommateurs et de l'autre côté de soutenir les producteurs de la région grâce à des prix justes.	
--	--	--	-------------	---	--	--

Annexe 6 : Tableau récapitulatif des régimes

Régimes	Acteurs ou groupes sociaux	Règles (Lois, croyances et comportements)	Facteurs influençant le système alimentaire
Politique	<p>Plusieurs acteurs de pouvoir répartis sur plusieurs niveaux politiques peuvent influencer le système alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parlement Européen - Ministre de l'environnement de la qualité de vie et de l'agriculture de la Région de Bruxelles-Capitale - Administrations publiques (IBGE, cellule agriculture du SPRB, commune) 	<p>Dispositif législatif et réglementations.</p> <p>Politique Agricole Commune.</p> <p>Participation au projet Urbact et échange de bonnes pratiques avec d'autres villes européennes.</p> <p>Stratégie Goof-Food.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Normes législatives mises en place - Objectifs de production, et de développement durable, etc. - Subsidés accordés à certaines activités et refusés à d'autres. - Offre de formations - Campagne de sensibilisation et de santé publiques -Gouvernance
Consommation	Consommateurs	<p>Ayant peu d'informations sur les produits et peu de connaissances des processus de production, les consommateurs se basent sur les prix, le marketing et le goût pour faire leurs choix.</p> <p>Avec le style de vie effréné, les courses et la préparation des repas sont vus comme des pertes de temps (forte consommation de produits transformés).</p> <p>Le poste alimentation étant entré en concurrence avec d'autres postes (technologie, loisirs, etc.) les dépenses qui y sont consacrées sont en baisse et les consommateurs recherchent les prix les plus bas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revenus des ménages, - Niveau d'éducation, - Mode de vie, - Habitudes et routines, - Stabilité des comportements dans le temps. - Gaspillage alimentaire.

Culturel	Citoyens	<p>L'alimentation souffre d'une image négative (manque de confiance envers le système, perte de capacité culinaire à cause du mode de vie urbain).</p> <p>Individualisation des pratiques (manger est devenu un acte individuel).</p> <p>Les cuisines d'ailleurs invitent aux voyages.</p> <p>L'alimentation est de moins en moins vue comme un plaisir.</p>	<p>Volontés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De faire émerger d'une nouvelle culture alimentaire basée sur la solidarité envers les producteurs, sur l'assiette plaisir et saine, sur la durabilité du système alimentaire. - D'organisation d'événements ayant pour objectif de réunir les citoyens-consommateurs. - De replacer le consommateurs dans des mouvements qui le dépasse pour lui donner une motivation supplémentaire
Académique	Chercheurs et universités	Participent au processus de gouvernance et de recherche-action.	<p>Étude de durabilité :</p> <p>mise en place d'indicateurs de méthodologies pour pouvoir quantifier les impacts et faire des comparaisons</p>
Technologique	Tous les acteurs économiques qui offrent des technologies utiles au système alimentaire (industrie pétrochimique, énergétique, de transport, de matériels agricole, etc.)	Sont soumis aux technologies existantes et aux subsides privés et publics pour la recherche et le développement	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels agricoles moins énergivores. - Alternatives plus durable aux engrais chimiques
Industriel	Agriculteurs, entreprises de transformation, entreprises de transport, Grandes, moyennes et petites surfaces	Les différents acteurs sont soumis aux normes législatives réglementant leurs activités.	<ul style="list-style-type: none"> - Nécessité de rendre la filière de production et d'approvisionnement plus durable (moins énergivore, etc.) - Plus de transparences sur les processus de production. - Meilleure visibilité des produits locaux et/ou de saisons. - Processus d'hybridation.