

Société neuchâteloise de géographie
Institut de géographie de l'Université de Neuchâtel



GÉO-REGARDS

REVUE NEUCHÂTELOISE DE GÉOGRAPHIE

VARIA

GÉO-REGARDS

REVUE NEUCHÂTELOISE DE GÉOGRAPHIE

VARIA

N° 13, 2020

**SOCIÉTÉ NEUCHÂTELOISE DE GÉOGRAPHIE
ET INSTITUT DE GÉOGRAPHIE DE L'UNIVERSITÉ DE NEUCHÂTEL**

ÉDITIONS ALPHIL-PRESSES UNIVERSITAIRES SUISSES

© Éditions Alphil-Presses universitaires suisses, 2021

Case postale 5

CH-2002 Neuchâtel 2

www.aphil.ch

www.aphilrevues.ch

© Société neuchâteloise de géographie, www.s-n-g.ch

© Institut de géographie de l'Université de Neuchâtel, www.unine.ch/geographie

Géo-Regards: revue neuchâteloise de géographie est une revue à comité de lecture issue de la fusion du *Bulletin de la Société neuchâteloise de géographie* et de *Géo-Regards: cahiers de l'Institut de géographie*. *Géo-Regards* est, entre autres, référencé par Elsevier (Scopus), sur le portail Mir@bel, et par le Comptoir des presses d'universités. La revue figure sur la liste des revues scientifiques de l'Union géographique internationale.

N° 13, 2020

ISSN 1662-8527

Abonnements

L'adhésion à la Société neuchâteloise de géographie comprend l'abonnement à *Géo-Regards: revue neuchâteloise de géographie*.

Cotisations annuelles: membre ordinaire: 40 fr.; couple: 60 fr.; étudiant(e): 20 fr. Abonnement (sans adhésion): 33 fr.

Société neuchâteloise de géographie

Case postale 53

2006 Neuchâtel

www.s-n-g.ch

Vente directe et librairie

Éditions Alphil-Presses universitaires suisses

Case postale 5

2002 Neuchâtel 2

commande@aphil.ch

Vente version électronique

www.aphilrevues.ch

Rédacteurs en chef

Étienne Piguet (Université de Neuchâtel)

Patrick Rérat (Université de Lausanne)

Comité scientifique
et de rédaction

Roger Besson (Uni. de Neuchâtel), Patrick Bottazzi (Uni. de Berne), Frédéric Dobruszkes (Uni. libre de Bruxelles), Marion Ernwein (Uni. of Oxford), Marie-Christine Fourny (Uni. Grenoble Alpes), Jean-Marie Halleux (Uni. de Liège), Hugues Jeannerat (Uni. de Neuchâtel), Francisco Klauser (Uni. de Neuchâtel), Laurent Matthey (Uni. de Genève), Raffaele Poli (Uni. de Neuchâtel), Martine Rebetez (Uni. de Neuchâtel), Jean Ruegg (Uni. de Lausanne), Joëlle Salomon Cavin (Uni. de Lausanne, responsable de la présentation des thèses), Ola Söderström (Uni. de Neuchâtel), Thierry Theurillat (Haute École Arc), Mathieu van Crielingen (Uni. libre de Bruxelles)

Secrétaire de rédaction

Léonard Schneider (Université de Neuchâtel)

Traduction des résumés

Hubert Rossel et les auteurs

Photographies de couverture

Zoé Codeluppi, Jérémie Sanchez, Sven Daniel Wolfe

Responsable d'édition

Sandra Lena, Éditions Alphil-Presses universitaires suisses

LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE : CONTRAINTES ET OPPORTUNITÉS AU SEIN DE L'ARC JURASSIEN SUISSE

Patrick Ischer, Haute école de gestion Arc, HES-SO,
Haute école spécialisée de Suisse occidentale, patrick.ischer@he-arc.ch

Karine Doan, Haute école de gestion Arc, HES-SO,
Haute école spécialisée de Suisse occidentale, karine.doan@he-arc.ch

RÉSUMÉ

La mise en œuvre de circuits alimentaires de proximité pour fournir la restauration collective, si elle répond aux enjeux du développement durable, n'en demeure pas moins entravée par de nombreux obstacles. Ainsi, les différentes dimensions de la proximité (notamment relationnelle et identitaire) et les éléments d'ordre logistique constituent de véritables freins que les parties prenantes peinent parfois à débloquer. La recherche présentée s'appuie sur une démarche qualitative conduite auprès de onze représentants de restaurants collectifs et a pour objectif 1) de rendre compte de ces contraintes dans l'Arc jurassien suisse et 2) de saisir les leviers que ces restaurateurs actionnent pour instaurer ou renforcer des circuits alimentaires de proximité.

Mots-clés : *restauration collective, circuits alimentaires, proximité, logistique, Arc jurassien, suisse.*

INTRODUCTION

En Suisse, près d'un million de personnes mangent quotidiennement dans une cantine scolaire, un restaurant d'entreprise, un établissement médico-social, de soins ou socio-éducatif (OFFICE FÉDÉRAL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES, 2018). La restauration collective, puisqu'elle commande de grandes quantités, a donc un rôle important à jouer non seulement en matière de santé publique mais également du point de vue de l'économie territoriale. En effet, les

restaurateurs peuvent, par le choix du lieu d’approvisionnement des aliments servis aux clients ou aux patients, chercher à 1) réduire leur empreinte carbone et favoriser le commerce local en s’inscrivant dans des circuits de proximité et/ou 2) favoriser directement les producteurs en optant pour des circuits de proximité. De surcroît, si cet approvisionnement est effectivement local, cela représente une opportunité considérable pour dynamiser les territoires à travers une limitation des fuites financières, une valorisation des productions, une création d’emplois et de nouvelles synergies entre les acteurs¹ (RIMBAUD *et al.*, 2017).

En d’autres termes, la restauration collective constitue une échelle intéressante dans le cadre des processus de requalification et de reterritorialisation de l’alimentation. Ces processus sont d’autant plus pertinents que le modèle des circuits longs alimentaires – conséquence directe du profond mouvement d’industrialisation qui a frappé le secteur agricole et alimentaire – a démontré ses limites dans les années 1990 (CHIFFOLEAU, DEGENNE, 2010). En effet, depuis cette période² et à la suite des crises sanitaires et environnementales qui ont dégradé la confiance des consommateurs, on assiste à un intérêt grandissant pour les « systèmes agroalimentaires alternatifs » (S3A). Les S3A, dont font partie les circuits alimentaires de proximité, sont « [...] considérés comme [des] initiatives comportant des allégations de “nouveaux” liens entre production et consommation, ou entre producteurs et consommateurs, en rupture avec le système “dominant” » (DEVERRE, LAMINE, 2010, 58).

L’intérêt de ces circuits est encore plus marqué car ils tendent à s’inscrire dans le paradigme du développement durable, tant du point de vue économique (maintien des exploitations agricoles, renforcement de l’économie régionale par la création d’emplois et de retour fiscal, etc.), qu’environnemental (réduction des « kilomètres alimentaires » et, partant de l’émission des gaz à effet de serre, soutien d’une agriculture respectueuse de l’environnement) et social (création de liens sociaux, instauration de principes de loyauté et de confiance entre producteurs et consommateurs, soutien aux agriculteurs locaux, revalorisation du métier de paysan, limitation des situations d’exclusion et de marginalisation, etc.) (TODOROVIC *et al.*, 2018; CHEVALLIER *et al.*, 2014; HÉRAULT-FOURNIER, MERLE, PRIGENT-SIMONIN, 2012; CHIFFOLEAU, 2012; CHIFFOLEAU, DEGENNE, 2010). Ces circuits de proximité sont toutefois critiqués par certains auteurs, qui dénoncent des formes d’inégalité et de domination hégémonique au sein de ces systèmes alimentaires locaux (DUPUIS, GOODMAN, 2005), qui relèvent que ceux-ci ne sont pas nécessairement durables, viables et équitables (FORNEY, HÄBERLI, 2016; BORN, PURCELL, 2006; ALLEN *et al.*, 2003) ou qui attestent du fait que les effets multiplicateurs sur l’économie régionale sont finalement relatifs (TREGGAR, 2011),

¹ Sonnino *et al.* (2014) défendent l’idée que, dans le contexte brésilien, l’alimentation scolaire permet en outre d’assurer la sécurité alimentaire à l’échelle nationale, de créer de nouvelles formes de participation sociale en incluant les communautés ethniques. Qui plus est, « *school feeding was highlighted as a crucial tool to enhance citizens’ access to food, to create markets for small and medium-sized suppliers and to improve children’s food habits* » (p. 6).

² Rappelons toutefois que des modèles de circuits courts ont émergé au Japon après la Seconde Guerre mondiale (CHIFFOLEAU, 2008).

Parmi les éléments composites de ces S3A, les circuits courts occupent une place prépondérante. Définis communément comme un circuit de distribution comportant au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur, ils peuvent prendre plusieurs formes : vente directe sur l'exploitation, marché forain ou classique, système de paniers, point de vente collectif, ou encore vente par internet. Il faut donc admettre que si les circuits courts peuvent renvoyer au critère de proximité, ce dernier est bien souvent implicite, voire inexistant (particulièrement dans le cas de la vente par internet). C'est pourquoi l'Union européenne, si elle retient l'idée d'une commercialisation alimentaire en vente directe ou avec au plus un intermédiaire, a ajouté le critère relatif à la proximité géographique pour définir les circuits courts (GUIRAUD, LAPERRIÈRE, ROUCHIER, 2014). Ainsi, « [...] dans la notion "circuits courts de proximité", le qualificatif "court" renvoie au nombre d'intermédiaires, alors que le qualificatif "proximité" renvoie à la distance spatiale » (CHEVALLIER *et al.*, 2014, 341). Cette définition peut cependant être reconsidérée dans le cadre de la restauration collective. En effet, comme le note Romeyer (2012), les coopératives, les transporteurs, les transformateurs, etc. sont autant d'intervenants qui viennent complexifier les logiques d'approvisionnement, au point « [qu']il semble plus pertinent de parler de circuits de proximité (et d'approvisionnement local) que de circuits courts dans le cadre de la restauration collective » (ROMEYER, 2012, 140)³.

Au regard de ces définitions et de la difficulté de supprimer des intermédiaires (notamment les grossistes) dont le professionnalisme est généralement reconnu, l'objectif de cette contribution est de saisir précisément les contraintes à la mise en place de circuits alimentaires de proximité, telles que vécues par des restaurants collectifs localisés dans la région Berne-Jura-Neuchâtel (BEJUNE)⁴ de l'Arc jurassien suisse (qui n'a jamais fait l'objet d'une telle étude), mais également de rendre compte des leviers que ceux-ci actionnent pour instaurer ou renforcer de tels circuits.

APPORTS THÉORIQUES

LES DIFFÉRENTES DIMENSIONS DE LA PROXIMITÉ

Évoquer les circuits alimentaires de proximité ne peut faire l'économie de traiter du concept même de proximité. Terme éminemment polysémique, il peut sous-entendre une interprétation à la fois physique et sociale du local. Poursuivant les travaux de Bergadaà et Del Bucchia (2009), Prigent-Simonin, Hérault-Fournier et Merle (2012), Hérault-Fournier (2013) et Hérault-Fournier, Merle et Prigent-Simonin (2012) évoquent

³ Ce conseil vient d'ailleurs corroborer celui émis par Praly *et al.* (2014), qui estiment que le concept de « circuit de proximité » permet notamment de saisir le rôle des différents intermédiaires dans le développement des filières localisées.

⁴ La région suisse BEJUNE englobe les cantons de Neuchâtel et du Jura, ainsi que la partie francophone du canton de Berne. La superficie totale de ce territoire est de 2 182 km², pour une population d'environ 305 000 habitants. On dénombre 2 300 agriculteurs actifs, principalement orientés vers l'élevage (viande et lait) et, dans une moindre mesure, la culture des céréales. L'intérêt de ce contexte géographique est double : d'une part, il s'agit d'une région à forte composante rurale et l'accès aux producteurs est relativement aisé ; d'autre part, et au vu de l'offre agricole restreinte de la région, les restaurants collectifs sont obligés de se fournir, en fruits et légumes notamment, dans des cantons voisins. Ces deux aspects permettent donc de mettre en perspective les opportunités et les contraintes en termes d'approvisionnement.

tout d'abord la «proximité d'accès» (en termes de temps, de distance et de commodité), qui renvoie au fait de pouvoir se rendre facilement sur le point de vente. Cette définition renvoie – tout le moins partiellement – à la notion de «proximité géographique» évoquée par Rallet et Torre (2001), puisqu'ils estiment que cette proximité existe quand des partenaires économiques peuvent entretenir quotidiennement des relations de face-à-face. Ensuite, la «proximité relationnelle», dont l'importance réside dans les relations de confiance qui peuvent être établies et qui peuvent favoriser la coopération, les apprentissages, la co-construction, etc. Les auteures évoquent également la «proximité identitaire», qui renvoie aux valeurs partagées autour du circuit, des produits et des producteurs⁵. Finalement, elles relèvent la «proximité de processus» permettant aux clients de mieux comprendre le fonctionnement interne du magasin (modes de transformation et distribution des denrées alimentaires). Considéré comme un gage de transparence, ce sentiment de proximité favorise également la confiance entre les parties (HERAULT-FOURNIER, MERLE, PRIGENT-SIMONIN, 2012). Notons toutefois que ce point de vue n'est pas partagé par tous les chercheurs. À titre d'exemple, Winter souligne que la qualité est une construction sociale dont la mesure peut constamment changer et qu'elle n'est pas nécessairement «*synonyme de production locale et de faible kilomé-trage alimentaire*» (WINTER, 2003, 26 [traduit par l'auteur]) et Tregear (2011) fait remarquer que les relations entretenues par les parties prenantes ne sont pas systématiquement caractérisées par des notions de justice et d'équité.

Rimbaud *et al.* (2017) évoquent pour leur part des facteurs de réussite dans la mise en place de circuits alimentaires de proximité dans le cadre de la restauration collective qui font, tout le moins partiellement, écho à ces différentes dimensions de la proximité. Ainsi, outre un soutien politique et un accompagnement dans la démarche, il est selon eux primordial que tous les acteurs inscrits dans la chaîne d'approvisionnement partagent les valeurs inhérentes au processus et qu'ils développent entre eux de bonnes relations. Motivées et impliquées, les parties prenantes – surtout le fournisseur et le restaurant collectif – doivent également inscrire ce type d'approvisionnement dans leurs stratégies et s'adapter aux exigences de celui-ci (notamment l'anticipation des commandes). Cependant, comme l'observe Langhade (2010), la restauration collective est un secteur cloisonné qui implique une multiplicité et une diversité d'acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers, etc.) qui ne se connaissent mutuellement que très peu. Par conséquent, aucun d'entre eux ne parvient à appréhender cette chaîne dans sa globalité.

LES JEUX LOGISTIQUES DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Hormis ces éléments, il convient également de relever le rôle fondamental de la qualité de la chaîne d'approvisionnement du producteur au consommateur, autrement dit de l'efficacité de la logistique pour satisfaire les besoins des uns et des autres (JANIN, 2019). Comme le souligne Romeyer (2012), l'insuffisance d'infrastructures et d'équipements logistiques des producteurs, les contraintes de livraison, les coûts

⁵ Cette «proximité identitaire» fait écho à la proximité organisationnelle et institutionnelle évoquée par certains auteurs (voir notamment BELLET, KIRA, 1998; GILLY, TORRE, 2000), cette dernière étant caractérisée par l'adhésion à des valeurs et des références communes, et par le partage d'une culture et d'un langage communs.

économiques et écologiques représentés par le transport lorsqu'il n'est pas optimisé, les intermédiations difficiles à supprimer, sont autant de freins qui entravent la mise en place des circuits de proximité dans le cadre de la restauration collective. Les défis sont donc de taille, d'autant plus que la structuration de la chaîne se joue au niveau de trois pôles : « *l'approvisionnement (obtenir les produits des fournisseurs sélectionnés), les phases de "mobilités" (l'enlèvement chez le producteur, le transport entre plateformes, la livraison vers le lieu de vente et le déplacement du client) et les phases d'"immobilité" (le stockage des produits, les opérations de conditionnement)* » (MESSMER, 2013, 5). Or, les producteurs sont confrontés aux difficultés de cumuler deux, voire trois activités (la production, la commercialisation et, dans certains cas, la transformation), ce qui engendre une charge de travail importante et nécessite des compétences diversifiées (LANGHADE, 2010; BLANQUART *et al.*, 2015; REQUIER-DESJARDINS, ROUDART, 2019). Situation qui peut par ailleurs considérablement modifier tant l'activité agricole que le métier d'agriculteur (DUFOUR, LANCIANO, 2012). De plus, la gestion des espaces géographiques (distance et temps) et économiques rend d'autant plus délicate cette logistique qui, de fait, est très peu optimisée contrairement à d'autres circuits (GONÇALVES, 2013). C'est ainsi pour pallier ces obstacles que Rimbaud *et al.* (2017) insistent sur la pertinence de construire une organisation logistique collective (plateformes et services de livraison mutualisés).

MÉTHODOLOGIE

Cette recherche s'inscrit dans une démarche qualitative, servie par onze entretiens semi-directifs conduits avec des représentants (cuisiniers ou responsables) de cantines scolaires, de restaurants d'entreprises, d'institutions socio-éducatives ou sanitaires et d'un service traiteur qui livre quotidiennement des repas dans des entreprises. La constitution de l'échantillon a été envisagée de sorte à obtenir des points de vue contrastés sur la thématique, en considérant également la taille (en termes de nombre de repas et d'employés), ainsi que le type de gestion et d'institution (cf. tableau 1 en annexe). De surcroît, comme indiqué sur la figure 1 (voir ci-après), deux restaurants collectifs sont rattachés à des institutions sanitaires qui sont elles-mêmes localisées sur plusieurs sites⁶ (le A dans trois communes du canton du Jura, le B dans cinq communes du canton de Neuchâtel). Notons que notre étude ne porte en revanche que sur les restaurateurs et nous n'avons donc pas questionné directement les fournisseurs de premier rang afin de connaître leurs sources d'approvisionnement. Ce sont donc les discours des restaurateurs qui nous ont permis, autant que faire se peut, d'estimer ces dernières.

Le guide d'entretien a été conçu sur la base de la littérature et organisé selon une chronologie allant de l'élaboration des menus à la gestion des déchets et des restes, en passant par les critères déterminant le choix des produits et des fournisseurs, le déroulement des commandes, la tenue des budgets, les exigences de l'entreprise « hôte » ou de la direction, la connaissance de l'origine des denrées, la livraison et le stockage des marchandises, etc. Nous avons également consacré une partie importante de l'entretien à questionner nos informateurs sur les circuits courts et de proximité, afin d'évaluer leurs pratiques, mais aussi leurs représentations.

⁶ Les responsables des cuisines de chacun des sites sont toutefois tenus de travailler avec des fournisseurs imposés et communs.

Signalons également que nous avons uniquement pris en compte des produits frais susceptibles d’être issus du territoire considéré (ou de la proche région), à savoir : viande de boucherie (bœuf, veau, porc, cheval, agneau), volaille (dinde, poulet), produits carnés (charcuterie et jambon), poissons d’eau douce (truites, corégones et perches), légumes (salades, tomates, oignons, etc.)⁷, (petits) fruits (pommes, poires, cerises pruneaux, fraises, framboises, etc.), produits laitiers (lait, crème, yoghourt, fromages, crèmes glacées), œufs⁸.

Selon des entretiens conduits avec des représentants de la Chambre neuchâteloise d’agriculture et de viticulture et de la Fondation rurale interjurassienne, nous sommes en mesure de confirmer que les producteurs actifs dans la région BEJUNE peuvent largement satisfaire la demande de viande (de boucherie, produits carnés, volaille), de produits laitiers et d’œufs. S’agissant du poisson, les pêcheurs du lac de Neuchâtel et les quelques pisciculteurs peuvent, selon nos interlocuteurs, assurer une quantité suffisante. Ensuite, du fait que la région ne compte que très peu de maraîchers (hormis des producteurs de pommes de terre) et de producteurs de fruits (puisqu’elle n’offre pas les conditions climatiques et géomorphologiques idoines pour l’implantation de vergers), nos informateurs s’approvisionnent principalement dans le Seeland (considéré comme le « jardin potager de la Suisse ») et dans la Plaine vaudoise, soit des territoires géographiquement proches de la région ici considérée.

PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

Les personnes rencontrées tendent très largement – probablement par effet de désirabilité sociale – à évoquer la proximité, lorsque nous leur demandons auprès de quels fournisseurs elles s’approvisionnent et d’où viennent les denrées qu’elles préparent ou qu’elles distribuent. Qu’elles parlent de produits régionaux fournis et distribués par des prestataires régionaux, de produits importés fournis et distribués par des prestataires régionaux ou de produits distribués en limitant le nombre d’intermédiaires, elles semblent ainsi valoriser le principe des circuits courts et/ou de proximité. Cependant, comme l’ont d’ailleurs observé Darly et Aubry (2014), les entretiens conduits invitent à déceler une certaine confusion entre l’origine des produits et la localisation du fournisseur. Ainsi, une frange importante des grossistes de premier rang avec lesquels travaillent nos informateurs est établie dans la même région, mais ceux-ci s’approvisionnent bien souvent dans un périmètre beaucoup plus large (voire en dehors de frontières nationales) (fig. 1 et 2). Comme le fait remarquer Feagan (2007), le local est donc intrinsèquement lié à l’extralocal, et cette interdépendance vient considérablement complexifier la délimitation des frontières. Au-delà de cet amalgame et quand bien même les circuits de proximité sont valorisés et partiellement mis en place par les personnes rencontrées, ces dernières estiment qu’ils ne peuvent être pleinement déployés que s’ils remplissent certaines conditions, qui constituent autant d’obstacles.

⁷ Nous avons considéré les légumes cultivés dans la région, notamment dans les cantons de Berne, Fribourg, Neuchâtel et Soleure (donc le Seeland), et dont la production annuelle dépasse les 500 tonnes/an.

⁸ Ces différentes catégories sont celles retenues dans les livres de cuisine de référence, notamment Pauli (2008).

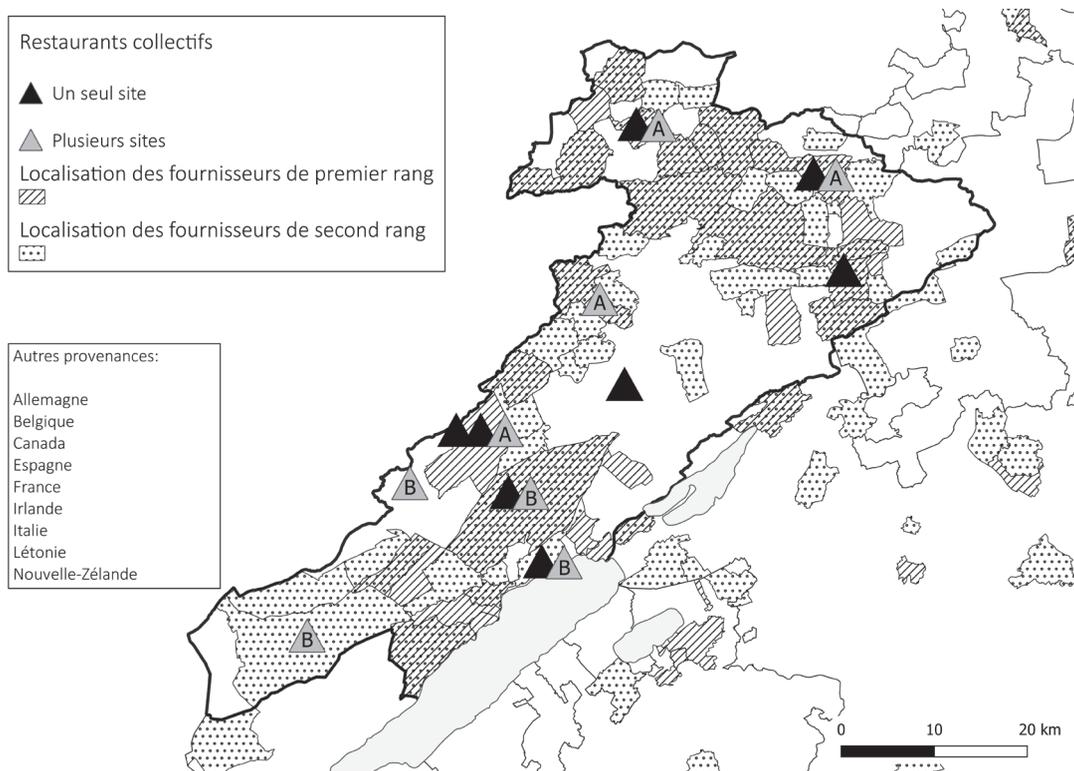


Figure 1: Cartographie de la localisation des restaurants collectifs, et des fournisseurs de 1^{er} rang et de 2^e rang (échelle régionale)

LES CONTRAINTES ET LES LEVIERS À LA MISE EN PLACE DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Le prix, la quantité et la diversification des denrées

Tous s'accordent tout d'abord pour souligner le fait que le prix est un facteur déterminant et que l'approvisionnement direct auprès de producteurs locaux peut représenter un coût supplémentaire que les consommateurs finaux ne sont pas toujours prêts à assumer. Ainsi, l'un des informateurs affirme: «*Il faut aussi que le consommateur final comprenne qu'il va peut-être devoir payer un peu plus cher pour quelque chose de local ou de différent. Alors il est sensible aux produits du terroir, mais il est aussi sensible au niveau du porte-monnaie.*» (Restaurant 6).

Ensuite, la moitié des informateurs estiment qu'il est impératif de pouvoir coopérer avec des fournisseurs capables de livrer des denrées diversifiées, d'excellente qualité et en quantité suffisante. Critères qui, de leur point de vue, ne peuvent que difficilement être garantis par les producteurs locaux. En effet, s'agissant de la disponibilité des produits, un cuisinier affirme: «*Au vu du nombre de repas qu'on*

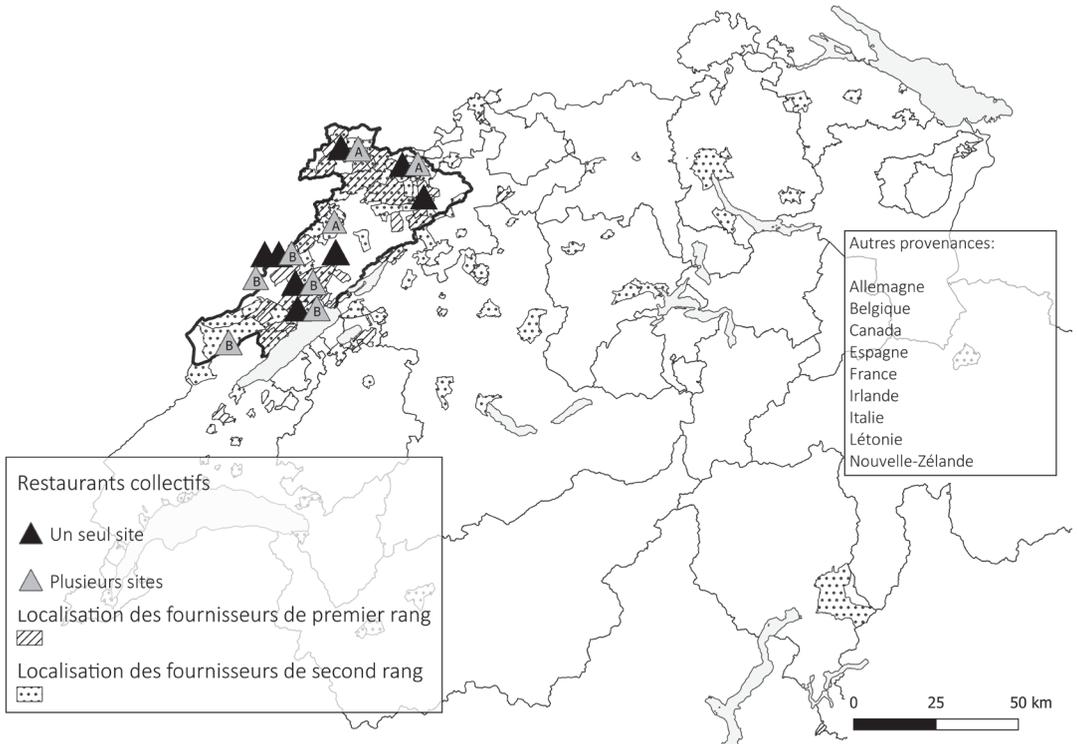


Figure 2: Cartographie de la localisation des restaurants collectifs, et des fournisseurs de 1^{er} rang et de 2^e rang (échelle nationale)

sert, c'est presque impossible de ne travailler qu'avec des producteurs locaux, pour contenter cette quantité.» (Restaurant 11).

Concernant le potentiel manque de diversité induit par un approvisionnement local, seul un informateur assume le fait qu'elle ne soit pas systématiquement garantie: «Il y a un manque de diversité au niveau des légumes, mais c'est aussi important de pouvoir dire aux gens: "Nous sommes en hiver, donc nous allons manger beaucoup de choux, de racines, de poireaux, etc." Donc même si mes usagers se plaignent de cela, je n'ai aucune gêne d'imposer ça aux gens. Tout le monde n'est pas réceptif, mais ils sont toujours plus nombreux à accepter cet état de fait.» (Restaurant 9).

Les proximités d'accès, relationnelles et identitaires

La dimension d'accès (donc la proximité géographique) n'est jamais évoquée par nos informateurs. Cela s'explique vraisemblablement par le fait que la plupart des fournisseurs de 1^{er} rang sont localisés dans la région (hormis, comme déjà signalé, pour les fruits et légumes) et que les restaurateurs n'ont pas nécessairement

de contact avec les fournisseurs de 2^e rang (qui peuvent être, comme indiqué sur la figure 2, établis dans toute la Suisse, voire au-delà des frontières nationales). Une autre explication pourrait provenir du fait que ce sont les fournisseurs qui assurent – apparemment efficacement – les livraisons et que ce sont donc eux qui doivent gérer les difficultés qui en découlent.

Ce sont donc les dimensions à la fois relationnelles et identitaires de la proximité⁹ qui ressortent dans les discours de nos informateurs. Ainsi, tous estiment qu’il est primordial de pouvoir collaborer avec des fournisseurs qui font preuve de professionnalisme. Comme le relève également Fassel, «[...] *la professionnalisation des producteurs – fournisseurs de la restauration collective – doit constituer un axe de travail prioritaire. Les contraintes de la restauration collective sont telles que son approvisionnement réclame une organisation collective rigoureuse.*» (FASSEL, 2008, 80) Les fournisseurs doivent donc, selon nos informateurs, se montrer compétents, fiables et afficher des connaissances quant aux produits qu’ils offrent. Ils doivent de surcroît démontrer une réactivité exemplaire. Lorsque ces critères sont remplis, d’autant plus que les partenaires offrent des prestations de qualité et qu’ils s’appliquent pour répondre aux attentes de leurs clients, un contrat de confiance est généralement conclu entre les parties et nombreuses sont les personnes interrogées qui font preuve de fidélité vis-à-vis de leurs fournisseurs. Dans ce cas précis, une responsable de cuisine n’envisage ainsi pas de supprimer le rôle d’intermédiaire que joue l’épicier chez qui elle se fournit, car elle juge primordial de permettre à des commerçants de la région de pérenniser leurs activités.

Il ressort également de deux entretiens (4 et 11) une méconnaissance mutuelle entre les fournisseurs, les producteurs et les restaurants collectifs. Le représentant de l’un d’entre eux déclare qu’il n’est que très peu approché par de potentiels producteurs locaux et un autre admet qu’il souhaiterait davantage travailler en circuit de proximité, mais qu’il méconnaît les réseaux de producteurs et de fournisseurs locaux : «*Je ne saurais même pas vers qui aller et je ne sais pas vraiment ce qui se fait dans la région. Des fois, on a des petits artisans qui viennent nous proposer leurs produits, mais ça sera plutôt des confitures, des miels ou des saucisses sèches, plutôt que des produits comme de la viande rouge. Et franchement, je ne sais pas pourquoi c’est comme ça.*» (Restaurant 4). Dans le même ordre d’idées, deux cuisiniers interrogés (3 et 6) estiment qu’il y a une potentielle absence de volonté et de curiosité de leurs collègues de travailler avec des producteurs locaux.

Si nos interlocuteurs se montrent plutôt favorables et qu’ils s’efforcent de mettre en place des circuits alimentaires de proximité, ils n’hésitent pas à dénoncer une résistance au changement à laquelle seraient en proie certains de leurs collègues. Certains de nos informateurs sont d’ailleurs d’avis que la proximité relationnelle avec les producteurs pourrait être largement accrue si les cuisiniers et les responsables d’institution se montraient simplement attentifs aux opportunités que peuvent offrir les acteurs de la région, notamment en mobilisant leurs réseaux interpersonnels : «*On est toujours à l’écoute de nos collègues, parce que typiquement pour le*

⁹ Nous n’avons explicitement interrogé nos informateurs sur la proximité «de processus». Nous pouvons toutefois indiquer que quatre d’entre eux ont spontanément déclaré qu’ils allaient visiter les installations de certains de leurs fournisseurs (surtout les producteurs).

miel il y en a toujours qui ont des amis apiculteurs. Et pour les œufs, c'était un tuyau de quelqu'un qui nous a parlé d'un paysan qui pouvait en livrer... » (Restaurant 7).

C'est du reste cette manière de procéder qu'a largement adoptée un de nos informateurs. Foncièrement convaincu par le bien-fondé des circuits courts et de proximité, celui-ci a décidé de limiter les intermédiaires et d'aller à la rencontre des producteurs locaux. Ce faisant, il établit un lien de confiance et intensifie les interactions, d'ailleurs considérées par Maréchal *et al.* (2019) comme l'un des ressorts fondamentaux de la mise en place des circuits de proximité. Ainsi, et pour la viande, il collabore avec un agriculteur de la région, qu'il visite ponctuellement afin de choisir les bêtes qu'il servira dans son restaurant. Si ces démarches lui permettent de connaître l'origine des denrées qu'il cuisine et d'obtenir une qualité conforme à ses attentes (d'autant plus qu'un lien de confiance est tissé entre lui et ses fournisseurs), elles présentent également un intérêt économique. Hormis des frais de transport largement réduits, les prix s'avèrent concurrentiels, car il achète en gros et sans passer par des intermédiaires. Concernant la viande, il déclare : *« C'est avantageux parce qu'il n'y a pas de perte au niveau du poids. Parce qu'aujourd'hui les grandes surfaces ont descendu les jours de maturation à dix. Donc quand ils vendent de la viande de bœuf, elle est encore pleine de collagène et d'eau. Avec la viande que je prends, qui est rassie, il n'y a presque plus de perte. En plus, je cuis ma viande à basse température, donc je perds très peu de matière. Donc au niveau de la qualité, on est au top! »* (Restaurant 9).

Considérant le fait que cet informateur a su imposer cette démarche auprès de sa direction, nous rejoignons le constat selon lequel ce sont généralement des individus particulièrement convaincus qui parviennent à développer de telles initiatives (LEBRETON, interrogée par DHOQUOIS, 2017). De manière générale, ces quelques résultats confirment partiellement ceux établis par Darly et Aubry (2014), qui remarquent que la motivation du chef de cuisine et de sa brigade est indispensable pour introduire des produits locaux. Comme recommandation, les auteurs soulignent qu'il convient de mettre en avant le plaisir pour les employés de retrouver un vrai travail de cuisine et d'insister sur le renforcement de la cohésion au sein de l'équipe qu'induit la confrontation à un défi professionnel.

Les obstacles d'ordre logistique

Au-delà des contraintes (ou des opportunités) relatives à la proximité relationnelle et identitaire, une autre série d'obstacles signalée concerne des aspects d'ordre logistique. Il ressort tout d'abord de trois entretiens le problème de la livraison, qui doit, pour des raisons de coûts et de temps, être assurée par le fournisseur. Bien qu'aucune loi ne l'exige, nos informateurs attendent par ailleurs de leurs fournisseurs qu'ils soient équipés avec des véhicules conformes, notamment afin de respecter les normes d'hygiène et la chaîne du froid¹⁰. Ainsi, certains restaurateurs ont ainsi été contraints de mettre un terme à la relation commerciale qui les liait à des producteurs

¹⁰ Les normes d'hygiène sont respectées, car, selon les informations transmises par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire, la viande et les produits carnés transformés doivent être réfrigérés et conservés aux températures prescrites, et cela aussi vite que possible après l'abattage de l'animal. S'agissant du transport, la législation ne précise toutefois pas comment appliquer cette disposition, notamment en termes de durée ou de distance, contrairement à la France, où les producteurs sont

locaux, car ils n'étaient pas suffisamment équipés (pas de chambre froide, pas de véhicule idone), ne respectaient pas scrupuleusement les normes d'hygiène ou n'assuraient pas une traçabilité suffisante de leurs denrées.

Ensuite, et bien que les restaurants disposent d'espaces de stockage, ils évitent dans la mesure du possible d'entreposer trop de marchandises, c'est pourquoi ils délèguent volontiers cette tâche à leurs fournisseurs. Dans ce sens, trois interlocuteurs se montrent sceptiques quant au fait que les petits producteurs puissent assumer cette étape. Finalement, une majorité des personnes rencontrées commande essentiellement des denrées préalablement transformées¹¹. Ainsi, ils évitent de travailler avec des légumes de première gamme (c'est-à-dire des produits bruts qui n'ont subi aucun geste de transformation et dont la durée de conservation est limitée par sa propre physiologie), par conséquent, directement avec des producteurs : «*Si vous commandez des légumes bruts, des pommes de terre par exemple, vous imaginez le temps que ça occupe au niveau de la main-d'œuvre de peler 300 kilos de pommes de terre... c'est énorme.*» (Restaurant 11). Il est vrai que la restauration collective répond bien souvent à une fonction sociale et/ou qu'elle doit pratiquer des prix relativement bas, ce qui l'oblige à viser «*une simplification de l'acte de cuisine pour réduire les coûts de main-d'œuvre*» (RIMBAUD *et al.*, 2017, 289). Condition qui peut entraver certains approvisionnements locaux. Ce gain de temps invite donc à privilégier les produits prêts à l'emploi. Et comme il est rare que des agriculteurs locaux puissent satisfaire cette exigence, les cuisiniers se tournent donc vers des transformateurs ou des distributeurs, sans toutefois avoir d'assurance sur l'origine géographique des denrées (LE VELLY, BRÉCHET, 2011)¹².

CONCLUSION

La problématique des circuits de proximité interpelle les représentants des restaurants collectifs qui ont pris part à cette recherche : ils sont nombreux à valoriser de tels circuits et ils n'hésitent pas à les mettre en place lorsque cela est envisageable. Cependant, et contrairement à la France où l'approvisionnement local peut être contrarié par les régulations existantes (notamment le code des marchés publics et les recommandations nutritionnelles du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (LE VELLY, BRÉCHET, 2011), les résultats de cette étude confirment que d'autres obstacles peuvent limiter un approvisionnement de proximité.

Tout d'abord, au-delà du prix, de la quantité et de la diversification des denrées, il est nécessaire que les fournisseurs fassent preuve de professionnalisme, et qu'ils soient proches d'un point de vue à la fois relationnel et identitaire (considération qui

autorisés à transporter les produits animaux dans des glacières jusqu'à une distance de quatre-vingts kilomètres. Au-delà, ils sont contraints d'utiliser un véhicule réfrigéré (CHIFFOLEAU, 2008).

¹¹ Ce qui est vrai pour la viande, les fruits et les légumes peut également l'être pour les œufs (qui doivent être pasteurisés) et le lait. Un des informateurs déclare ainsi : «*On utilise beaucoup de lait en poudre, car au niveau de l'hygiène, du stockage et du nettoyage c'est mieux. Tandis que le lait frais, il faut le conditionner et il faut être attentif.*» (Restaurant 11).

¹² Darly et Aubry (2014) notent toutefois que si la présence d'une légumerie dans le restaurant collectif est nécessaire à l'introduction de légumes bruts, son existence ne joue pas de rôle incitatif à l'approvisionnement en légumes locaux.

n'est d'ailleurs influencée ni par la taille ou le type d'institution, ni par le type de gestion). Ce sont les raisons pour lesquelles nos informateurs mettent un point d'honneur à travailler avec des partenaires de confiance, avec lesquels ils entretiennent de bons contacts ; ainsi les termes de «loyauté», de «rapports amicaux» ou de «partage de valeurs» ressortent à maintes reprises des entretiens. C'est d'ailleurs vraisemblablement ce qui explique la retenue des restaurants collectifs rencontrés à supprimer des intermédiaires (notamment les grossistes). Il n'en demeure pas moins que certains n'hésitent pas à multiplier les fournisseurs afin de faire jouer la concurrence. Si cette manière de procéder leur permet de maîtriser les coûts, elle atteste également du fait que les valeurs positives et les nobles motivations généralement annoncées peuvent être évacuées pour faire place à des intérêts davantage pragmatiques ou qui font écho à ceux défendus dans les systèmes alimentaires traditionnels (TREGGAR, 2011).

Ensuite, force est de souligner que les circuits alimentaires de proximité peuvent bien souvent souffrir d'un manque de volonté des cuisiniers ou d'une méconnaissance entre les représentants de la restauration collective et les autres acteurs – y compris les producteurs – présents sur un même territoire. Comme l'ont du reste observé certains auteurs (LE VELLY, BRÉCHET, 2011 ; DARLY, AUBRY, 2014), cette méconnaissance mutuelle peut inciter les restaurateurs à surestimer leur demande et à penser que les producteurs locaux ne parviendraient pas à l'assumer, et expliquer que ces derniers ignorent les besoins liés à l'organisation technique des cuisines (calibrage, conditionnement, etc.).

Par conséquent, la densité des interactions ne doit pas être écartée dans l'appréhension des circuits alimentaires de proximité, car elle permet de comprendre aussi bien les leviers que les freins de la mise en place de ces dispositifs (MARÉCHAL, PLATEAU, HOLZEMER, 2019). La collaboration, la coopération, ainsi que le fait de favoriser la connaissance et l'interconnaissance (rencontres physiques dans le cadre de salons, mise en réseau *via* des plateformes digitales regroupant les différents acteurs, etc.) sont des clés de réussite non négligeables, car ils renforcent la proximité aussi bien relationnelle qu'identitaire. Et si les circuits de proximité se distinguent des circuits courts en ce sens qu'ils ne visent pas à limiter le nombre d'intermédiaires, il convient également d'insister sur le fait que les parties prenantes peuvent se montrer fondamentalement défavorables à l'idée de changer de partenaires avec lesquels ils entretiennent un rapport basé sur la confiance.

BIBLIOGRAPHIE

- ALLEN Patricia, FITZ SIMMONS Margaret, GOODMAN Michael, WARNER Keith, 2003 : « Shifting plates in the agrifood landscape : the tectonics of alternative agrifood initiatives in California », *Journal of Rural Studies*, 19(1), 61-75.
- BELLET Michel, KIRAT Thierry, 1998 : « La proximité, entre espace et coordination », in BELLET Michel, KIRAT Thierry, LARGERON Christine (éd.), *Approches multifformes de la proximité*, Paris : Hermès, 23-40.
- BLANQUART Corinne, GONÇALVES Amélie, RATON Gwenaëlle, VAILLANT Ludovic, 2015 : « Vecteurs et freins d'une logistique plus durable dans les circuits courts : le cas du Nord-Pas-de-Calais.

- Colloque «Territoires méditerranéens: agriculture, alimentation et villes», 7-9 juillet 2015, Association de science régionale de langue française, Montpellier, 16 p.*
- BERGADÀ Michelle, DEL BUCCHIA Céline, 2009: «La recherche de proximité par le client dans le secteur de la grande consommation alimentaire», *Management & Avenir*, 1(21), 121-135.
- BORN Branden, PURCELL Mark, 2006: «Avoiding the local trap: Scale and food systems in planning research», *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), 195-207.
- CHEVALLIER Marius, DELLIER Julien, PLUMECOCQ Gaël, RICHARD Frédéric, 2014: «Dynamiques et structuration des circuits courts agroalimentaires en Limousin: distance institutionnelle, proximités spatiale et relationnelle», *Géographie, économie, société*, 16(3), 339-362.
- CHIFFOLEAU Yuna, 2012: «Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture», *Économie rurale*, (332), 88-101.
- CHIFFOLEAU Yuna, 2008: «Les circuits courts de commercialisation en agriculture: diversité et enjeux pour le développement durable», in MARÉCHAL Gilles (éd.), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires*, Dijon: Educagri, 21-30.
- CHIFFOLEAU Yuna, DEGENNE Alain, 2010: «Le développement des circuits courts alimentaires à l'épreuve de l'analyse des réseaux sociaux», *Revue économique et sociale*, 68(4), 71-78.
- DARLY Ségolène, AUBRY Christine, 2014: «La demande en produits locaux de la restauration collective: quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle? Le cas de l'Île-de-France», *Géocarrefour*, 89(1-2), 145-157.
- DEVERRE Christian, LAMINE Claire, 2010: «Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales», *Économie rurale*, (317), 57-73.
- DHOQUOIS Anne, 2017: «Du bio à la cantine», *Alternatives économiques*, (11), 52-54.
- DUFOUR Annie, LANCIANO Émilie, 2012: «Les circuits courts de commercialisation: un retour de l'acteur paysan?», *Revue française de socio-économie*, 1(9), 153-169.
- DUPUIS Mélanie, GOODMAN David, 2005: «Should we go "home" to eat?: toward a reflexive politics of localism», *Journal of Rural Studies*, (21), 359-371.
- FASSEL Virginie, 2008: «Les ventes à la restauration collective: consommer local et biologique», in MARÉCHAL Gilles (éd.), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires*, Dijon: Educagri, 77-91.
- FEAGAN Robert, 2007: «The place of food: mapping out the "local" in local food systems», *Progress in Human Geography*, 31(1), 23-42.
- FORNEY Jérémie, HÄBERLI Isabel, 2016: «Introducing "Seeds of Change" into the Food System? Localisation Strategies in the Swiss Dairy Industry», *Sociologica Ruralis*, 56(2), 135-156.
- GILLY Jean-Pierre, TORRE André (dir.), 2000: *Dynamiques de proximité*, Paris: L'Harmattan.
- GONÇALVES Amélie, 2013: «Les organisations logistiques à promouvoir dans le cadre des politiques de transport durable de marchandises: la question des circuits de proximité», *Développement durable et territoires*, 4(3).
- GUIRAUD Noé, LAPERRIÈRE Vincent, ROUCHIER Juliette, 2014: «Une géographie des circuits courts en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. État des lieux et potentialités de développement», *L'Espace géographique*, 3(43), 356-373.
- HÉRAULT-FOURNIER Catherine, 2013: «Est-on vraiment proche en vente directe? Typologie des consommateurs en fonction de la proximité perçue dans trois formes de vente: AMAP, points de vente collectifs et marchés», *Management & Avenir*, 6(64), 167-184.
- HÉRAULT-FOURNIER Catherine, MERLE Aurélie, PRIGENT-SIMONIN Anne Hélène, 2012: «Comment les consommateurs perçoivent-ils la proximité à l'égard d'un circuit court alimentaire?», *Management & Avenir*, 3(53), 16-33.

- JANIN Pierre, 2019: «Les défis de l’approvisionnement alimentaire: acteurs, lieux et liens», *Revue internationale des études du développement*, 1(237), 7-34.
- LANGHADE Emmanuelle, 2010: «Circuits courts: une relation de proximité», *Chambres d’agriculture*, (991), 1-30.
- LE VELLY Ronan, BRÉCHET Jean-Pierre, 2011: «Le marché comme rencontre d’activités de régulation. Initiatives et innovations dans l’approvisionnement bio et local de la restauration collective», *Sociologie du travail*, 53(4), 478-492.
- MARÉCHAL Kevin, PLATEAU Lou, HOLZEMER Laurence, 2019: «La durabilité des circuits courts, une question d’échelle? L’importance de court-circuiter les schémas classiques d’analyse», *Économie rurale*, (367), 45-60.
- MESSMER Jean-Guillaume, 2013: *Les circuits courts multi-acteurs: Émergence d’organisations innovantes dans les filières courtes alimentaires*, INRA MaR/S.
- OFFICE FÉDÉRAL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES, 2018: *Restauration collective*, in <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie.html>, consulté le 15 mai 2019.
- PAULI, 2008: *Technologie culinaire*, Neuhausen Am Rheinflall: Pauli Fachbuchverlag AG.
- PRALY Cécile, CHAZOULE Carole, DELFOSSE Claire, MUNDLER Patrick, 2014: «Les circuits de proximité, cadre d’analyse de la relocalisation des circuits alimentaires», *Géographie, économie et société*, 16(4), 455-478.
- PRIGENT-SIMONIN Anne Hélène, HÉRAULT-FOURNIER Catherine, MERLE Aurélie, 2012: «Développer la proximité», in PRIGENT-SIMONIN Anne Hélène, HÉRAULT-FOURNIER Catherine (éd.), *Au plus près de l’assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Dijon & Versailles: Educagri & Quae, 47-62.
- RALLET Alain, TORRE André, 2001: «Proximité géographique ou proximité organisationnelle? Une analyse spatiale des coopérations technologiques dans les réseaux localisés d’innovation», *Économie appliquée*, 1(LIV), 147-171.
- REQUIER-DESJARDINS Denis, ROUDART Laurence, 2019: «Introduction. Les circuits courts alimentaires: regards croisés entre l’Amérique latine et l’Europe occidentale», *Économie rurale*, (367), 7-11.
- RIMBAUD Audrey, TABAÏ Stéphanie, DE VERDELHAN Sophie, GALTIER Grégory, LE BRUN Nicole, 2017: «REALISAB – Restauration et Approvisionnement local: Identifier des systèmes adaptés aux besoins», *Innovation agronomique*, 55, 289-299.
- ROMEYER Cécile, 2012: «La restauration collective en quête de solutions logistiques», in PRIGENT-SIMONIN Anne Hélène, HÉRAULT-FOURNIER Catherine (éd.), *Au plus près de l’assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Dijon & Versailles: Educagri & Quae, 139-161.
- SONNINO Roberta, LOZANO TORRES Camilo, SCHNEIDER Sergio, 2014: «Reflexive governance for food security: The example of school feeding in Brazil», *Journal of Rural Studies*, (36), 1-12.
- TODOROVIĆ Vladimir, MASLARIĆ Marinko, BOJIC Sanja, JOKIC Maja, MIRČETIĆ Dejan, NIKOLICIC Svetlana, 2018: «Solutions for More Sustainable Distribution in the Short Food Supply Chains», *Sustainability*, 10(10), 1-27.
- TREGEAR Angela, 2011: «Progressing knowledge in alternative and locale food networks: Critical reflections and a research agenda», *Journal of Rural Studies*, (27), 419-430.
- WINTER Michael, 2003: «Embeddedness, the new food economy and defensive localism», *Journal of Rural Studies*, (19), 23-32.

ANNEXE

Tableau 1 : Présentation synthétique des restaurants collectifs qui ont participé à l'étude

N°	TYPE D'INSTITUTION	TYPE DE GESTION	NOMBRE D'EMPLOYÉS (EPT)	BUDGET ANNUEL	NOMBRE DE REPAS/JOUR
1	Cantine scolaire	Gérance libre (indépendant)	5 (3 EPT)	<i>Non communiqué</i>	100-120
2	Cantine scolaire	Gérance libre (indépendant)	5 (EPT non communiqué)	<i>Non communiqué</i>	200
3	Cantine scolaire	Directe ¹³	7 (EPT non communiqué)	<i>Non communiqué</i>	300
4	Service traiteur	Concédée ¹⁴	12 (12 EPT)	312 000 CHF	200
5	Restaurant d'entreprise	Concédée	23 (20,3 EPT)	<i>Non communiqué</i>	450-500
6	Restaurant d'entreprise	Concédée	100 (100 EPT, dans une vingtaine d'établissements)	3 millions CHF	2 000-3 000
7	Institution socio-éducative	Directe	70 (EPT non communiqué)	246 400 CHF	150
8	Institution socio-éducative	Directe	18 (entre 15 et 17 EPT)	530 000 CHF	600
9	Institution socio-éducative	Directe	1 (1 EPT + 1-7 personnes sous contrat d'insertion socio-professionnelle)	40 000 CHF	50 (4 jours par semaine)
10	Hôpital	Directe	120 (120 EPT)	<i>Non communiqué</i>	Environ 2 200
11	Hôpital	Directe	<i>Non communiqué</i>	3 millions CHF	1 000

¹³ La confection des repas est confiée à du personnel rémunéré par l'institution.

¹⁴ Une société de restauration est mandatée par l'entreprise pour nourrir ses employés (également nommée gestion sous-contrat).

LOCAL FOOD SYSTEMS AND PUBLIC CATERING : CONSTRAINTS AND OPPORTUNITIES WITHIN THE SWISS JURA ARC

The implementation of local food systems to provide public catering, while meeting the challenges of sustainable development, is nevertheless hampered by many obstacles. Thus, the various dimensions of proximity (particularly relational and identity) and logistical elements are real obstacles that stakeholders sometimes find it difficult to overcome. The research presented is based on a qualitative approach conducted with eleven representatives of collective restaurants and aims 1) to report on these constraints in the Swiss Jura Arc and 2) to identify the levers that these restaurants use to establish or strengthen local food channels.

Keywords: *Public catering, Food supply chain, Proximity, Logistics, Swiss Jura Arc.*

VERSORGUNG MIT LOKALEN LEBENSMITTELN IM BEREICH DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE: ZWÄNGE UND MÖGLICHKEITEN INNERHALB DES SCHWEIZERISCHEN JURABOGENS

Die Umsetzung lokaler Nahrungsmittelkreisläufe zur Bereitstellung von Gemeinschaftsverpflegung, die den Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung gerecht werden, wird jedoch durch viele Hindernisse erschwert. So sind die verschiedenen Dimensionen der Nähe (insbesondere der Beziehungsnähe und der Identitätsaspekte der Nähe) und die logistischen Elemente echte Hindernisse, die die Beteiligten manchmal nur schwer überwinden können. Die Untersuchung basiert auf einem qualitativen Ansatz, der mit elf Vertretern aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt wurde, und zielt darauf ab, 1) über diese Zwänge im Schweizer Jurabogen zu berichten und 2) die Ansatzpunkte zu identifizieren, die Gemeinschaftsrestaurants einsetzen, um lokale Nahrungsmittelkanäle aufzubauen oder zu stärken.

Stichworte: *Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelkreisläufe, Nähe, Logistik, Schweizer Jurabogen.*

Alexis Alamel et Catalina Santana Bucio «Je voulais tester de vivre dans un conteneur» : motivations et satisfactions résidentielles des étudiants dans une résidence en conteneurs.....	5
Julien Bachmann Cartographie 2.0 et géographie scolaire : quelle démarche théorique et méthodologique d'évaluation de l'apprentissage?	29
Nicolas Bangerter Représentations plurielles de l'enseignement de la géographie au gymnase et comparaison des plans d'études à travers l'exemple de trois cantons romands.....	49
Hannah Berns La pratique de la zone, une pratique spatiale en milieu urbain stigmatisé	63
Mosè Cometta Tessin et urbanisation néolibérale : évolution des discours en matière d'aménagement	85
Lucas Haldimann, Marieke Heers et Patrick Rérat Jeunesse (non) mobile? Les facteurs influençant la mobilité temporaire des jeunes adultes suisses.....	103
Patrick Ischer et Karine Doan Les circuits alimentaires de proximité dans le domaine de la restauration collective : contraintes et opportunités au sein de l'Arc jurassien suisse	131
Isabelle Pigeron-Piroth et Rachid Belkacem Les dimensions spatiales et socioprofessionnelles du travail frontalier aux frontières franco-suisse et franco-luxembourgeoise	147
Rachel Thomas Les mises en ambiance de la ville apaisée Paradoxes et risques d'une aseptisation programmée	179
PRÉSENTATIONS DE THÈSES.....	195
Mialy Andriamahefazafy La durabilité de la pêche au thon et des moyens de subsistance dans l'océan indien occidental – Une analyse de « <i>marine political ecology</i> ».....	197
Daniel Baehler Vivre dans un habitat sans voitures. Motivations et pratiques des résident-e-s de neuf habitats en Suisse et en Allemagne	203
Zoé Codeluppi Reconquérir la ville après un épisode psychotique : pratiques, espaces et temporalités.....	207
Valérian Geffroy Des spatialités qui engagent et qui lient : le tourisme sportif de nature et ses communautés de pratique.....	211
Jérémie Sanchez Sous les latrines de Mandalay : gouvernement de l'assainissement et changements écologiques, politiques et urbains au Myanmar	215
Sven Daniel Wolfe "Fanatic Energy in the Wrong Places" : Potemkin Neoliberalism and Domestic Soft Power in the 2018 Men's Football World Cup in Russia	219
RECENSIONS	223
Vincent Kaufmann, Emmanuel Ravallet (éd.), 2019 L'urbanisme par les modes de vie. Outils d'analyse pour un aménagement durable (par Manon Eskenazi)	225
Leslie Belton-Chevallier, Nicolas Oppenchaïm, Stéphanie Vincent-Geslin, 2019 Manuel de sociologie des mobilités géographiques (par Aurélie Schmassmann).	229

ISBN 978-2-88930-386-1



ISSN 1662-8527