

---

**Patrick Mundler et Juliette Rouchier, *Alimentation et proximité : jeux d'acteurs et territoires*, Dijon, Educagri éditions, 2016, 462 p.**

Ce gros ouvrage issu d'une collaboration franco-québécoise impliquant pas moins de 32 collaborateurs, émane d'un colloque, comme c'est presque toujours le cas avec les ouvrages collectifs. Il s'agit ici des *Journées de la proximité* tenues à Tours en mai 2015. Oui, on se dit toujours lors du dîner officiel d'un tel événement ou à l'occasion d'une des nombreuses pauses-café : pourquoi ne pas tirer de nos échanges un ouvrage ? Et, il y a toujours un participant dont l'enthousiasme va jusqu'à suggérer un éditeur susceptible de se montrer intéressé. Reste à coordonner le tout. Ce qui a été admirablement fait ici, d'abord, par Patrick Mundler, professeur titulaire, à mon *alma mater* : faculté d'agronomie à mon époque (1965) devenue le département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation de l'Université Laval. Le travail de mon collègue, également membre du CRDT, fut complété par Juliette Rouchier, directrice de recherche au CNRS au sein d'un laboratoire de Paris-Dauphine. Puisque le mot « proximité » fait partie du titre, il ne faut pas se surprendre que plusieurs auteurs rendent ici à César ce qui lui revient. On fait donc souvent allusion aux travaux de pionniers reliés à *l'école française de la proximité* dont j'ai souligné la contribution dans ces pages à deux reprises<sup>1</sup>.

En relation avec l'alimentation, le lecteur devine aisément qu'il est question de **circuits courts** auxquels les auteurs français, faut-il se surprendre ? se réfèrent à l'aide de l'expression *food miles*. Ce n'est, hélas qu'un exemple parmi une panoplie (que Molière ne se retourne pas dans sa tombe). Au Québec, comme partout en Amérique du Nord, on pense tout d'abord aux marchés ouverts<sup>2</sup>, comme le marché Morgan de mon enfance dans le quartier Maisonneuve où, à 10 ans je faisais « voiture à louer... à bon marché » pour transporter les achats des gens qui, en très grande majorité, y venaient à pied. On pense aussi

à l'initiative d'*Équiterre*, un des premiers organismes à mettre en liaison producteurs maraîchers et clients urbains. Il en a été beaucoup question dans les rapports remis à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) soumis au gouvernement Charest en janvier 2008. On sait que son fort intéressant rapport a été tabletté aussi rapidement que le fut à la même époque le rapport Bouchard-Taylor sur les pratiques d'accommodement reliées aux différences culturelles. Le lecteur admettra que la propension à tabletter de ce gouvernement, pour des fins purement électoralistes, dans les deux cas, fut directement proportionnelle à l'intérêt de ces rapports. Alors, parlons-en de la proximité alimentaire.

Les responsables de l'ouvrage ont réparti les 19 chapitres en quatre parties en ayant en vue de souligner les fonctionnements économiques et les impacts sociaux des innovations que recèlent les circuits de proximité visant à transformer les systèmes alimentaires aux échelons locaux, régionaux et internationaux. Comme il est question de proximité et d'alternatives, ce dernier mot faut-il le préciser ? se voit ici utilisé dans le sens de « faire autrement ». Subtilités linguistiques obligent, Mundler et Rouchier précisent que, si en français beaucoup de phénomènes se rapportent au concept de « territoire », en anglais, le terme *community*, serait son meilleur équivalent. C'est à retenir.

Mundler ouvre le bal avec comme partenaire Sophie Laughrea, professionnelle de recherche au sein de son département de l'Université Laval. En appui sur la littérature pertinente, ils soulignent que les circuits ici concernés mobilisent des proximités à la fois géographiques et organisées entre des acteurs que l'on devine être producteurs et, bien sûr, consommateurs. Ce chapitre résulte de la prise en compte d'un grand nombre d'études de cas publiées par d'autres chercheurs. On leur sait gré d'en avoir fait un bon usage. Ainsi, à leurs yeux, il se dégage que la forme de circuits de proximité la plus étudiée se rapporte aux paniers solidaires. Ce fameux panier

---

<sup>1</sup>Dans Printemps-été 2006, -Volume 15, no 2, p. 98-99 : André Torre et Maryline Filippi (sous la dir. de), *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*, Paris INRA Éditions, 2005, 332 p. et O&T, 2013, volume 22, no 3, p. 91-93 : André Torre et Jean-Eudes Beuret, *Proximités territoriales*, Economica –Anthropos, Paris, 2012, 104 p.

<sup>2</sup>Les *Farmer markets* dans le ROC comme au pays de Donald Trump et... en France bientôt (?).

---

qu'Équiterre livre dans Notre-Dame-de-Grâce suite à un engagement réciproque producteurs-consommateurs, quitte à devoir manger les mêmes légumes durant toute la saison de production (NA). Le lecteur familier au concept de développement local lira avec un intérêt particulier la section que les auteurs y consacrent. Il semblerait qu'une partie de la littérature sur les circuits de proximité se rapporte au rôle qu'ils jouent dans une stratégie de développement local. Mundler et son adjointe aurait pu ici citer le rapport de la CAAAQ, car on y fait mention même si ce n'est pas toujours très explicite. Dans une sous-section intitulée *Nourrir la communauté*, les auteurs jugent opportun de souligner le prix à payer pour s'insérer dans de tels circuits. Oui, on le sait, il faut déboursier plus que chez IGA ou Provigo. Mais, en plus de soutenir une bonne cause, les échanges de sourires et de poignées de mains jouent un rôle compensatoire. La sous-section *Food miles* et efficacité énergétique explique en quoi il s'agit bel et bien d'une bonne cause; le sachant la digestion et le sommeil s'en trouvent favorisés devine-t-on.

Dans la deuxième partie, *La proximité géographique en débat*, avec le chapitre de Mario Hansfield, professeur en développement social et territorial à l'UQAR, également membre du CRDT, nous avons cette fois plus qu'une revue de littérature. En effet, l'ex-étudiant à la maîtrise, B. Boissonneault-Vaudreuil, avec l'aide du maître, présente ici les résultats de sa recherche effectuée dans quatre MRC aussi distinctes qu'éloignées : les MRC de Portneuf et des Chenaux entre Montréal et Québec d'une part, et les MRC de la Mitis et de la Matapédia d'autre part. La proximité se trouve étudiée à travers l'agriculture biologique. Cette dernière se voit définie comme une activité agricole favorisant le recours aux ressources renouvelables en incluant le bien-être animal tout en encourageant la valorisation de l'économie locale. Pour ce faire il a fallu construire un indice (de 0 à 100) de proximité géographique et relationnelle entre le consommateur et le producteur. La valeur moyenne de l'échantillon est de 65,4 ce qui équivaut à un degré « moyen » de proximité. En fait, la proximité s'avère inversement proportionnelle à la dimension des exploitations. Sans surprise, on apprend que les plus petites exploitations ont des ventes fortement localisées. Ceci, alors que les plus grandes écoulent leur production sur l'ensemble du Québec. La

grande dimension oblige le *business as usual* pour parler comme nos cousins français. On retient que les auteurs dégagent de cette recherche que l'agriculture biologique est loin d'être homogène et qu'elle fait appel à la fois aux paradigmes de la bio-économie et de l'éco-économie.

La troisième partie portant sur le jeu des acteurs se termine par un chapitre sur la gouvernance alimentaire territorialisée. On le doit à Pauline Bissardon, professionnelle de recherche à l'Université Laval et à Manon Boulianne professeure d'anthropologie de la même université. Ces auteures signalent que sur le plan des discours comme sur le plan de l'action collective, la proximité est au cœur des démarches cherchant à intégrer la planification et la régulation des systèmes alimentaires régionaux. Sur la base d'une recension des publications sur le sujet, cinq expériences québécoises et sept dans le reste du Canada ont été retenues en prenant en considération l'importance des programmes et des stratégies adoptées. Un premier tableau les présente en retenant les organisations porteuses, la participation citoyenne et le dispositif mis en œuvre. À titre d'exemple, à Côte-Saint-Luc (Montréal) l'initiative étudiée fut lancée par la direction générale de la ville et de celle de la bibliothèque municipale. À Gatineau, la ville et le CSSS furent les porteurs du projet alors que l'on signale l'absence de traces émanant de parties prenantes. Une section porte sur les... chartes alimentaires, comme si on n'avait pas suffisamment des chartes des droits et libertés du Québec et du Canada. Celle de Côte-Saint-Luc comprend dix éléments dont celui de... favoriser le mieux-être, l'initiation au jardinage et la réduction des déchets alimentaires (recours au compostage?). Quoi qu'on en dise, les chartes sont pavées de bonnes intentions.

La quatrième partie portant sur les intermédiaires et les distributeurs se termine par un chapitre sur l'évolution de la distribution alimentaire. On le doit à Corine Blanquart, directrice de recherche de l'Institut français des sciences et technologies de transports (et de différentes autres choses) et Odile Chanut, professeure à l'IAE de Saint-Étienne en plus d'être directrice de recherche ailleurs en Hexagone. On aura compris que c'est de la distribution alimentaire en France dont il est question. D'entrée de jeu on lit une allusion aux

---

*convenience stores* asiatiques ou américains. Pourquoi ne pas parler de *superettes* si fréquentes au pays de nos ancêtres? Dois-je reprocher à mon collègue Mundler de ne pas leur avoir suggéré notre joli terme « dépanneur » où, à côté de la caisse, on trouve des sachets de fromage en grains qui chuinte? À leur tour, à travers la littérature en sciences de la gestion, les auteures se sont donné comme objectif d'identifier les formes de proximité des canaux de distribution. Comme une attention particulière fut consacrée à la proximité institutionnelle (ou non géographique) l'interaction entre membres de la *supply chain* fut prise en compte. Un tableau indique que cette dernière renvoie aux relations interpersonnelles entre les acteurs du canal (rien à voir avec le canal Saint-Martin). Dans leur conclusion, on lit : « Derrière une notion commune de proximité, les évolutions des circuits de distribution recouvrent une diversité des combinaisons de proximités, telles que définies par l'École de la proximité ».

La conclusion de l'ensemble revient à Gilles Allaire dont le nom pourrait faire croire qu'il descend d'une des Filles du Roy mariée à un soldat du régiment de Carignan, mais il n'en est rien, étant bien citoyen de la 5<sup>e</sup> République et associé à l'US-ODR de l'Université de Toulouse. Comme s'il avait souhaité rédiger l'introduction de l'ouvrage, il s'interroge sur la façon d'en présenter l'objet. Pour cet ingénieur-agronome, traiter d'une agriculture non conventionnelle c'est se rapporter à une ou à des alternatives. On se situe dans un contexte où la relation producteur-consommateur se conceptualise en un paradigme alternatif correspondant à une agro-industrie vue comme une approche territoriale intégrée de l'alimentation susceptible de conduire à un développement régional durable. Voilà ce à quoi pensera dorénavant le lecteur en allant cueillir ses fraises ou ses pommes sur place ou encore, en allant, comme je le fais, en saison, à ce mini-marché ouvert de L'Île-des-Sœurs. Oui, une bonne façon de concilier le penser global et l'agir local.

**André Joyal**  
**Centre de recherche en développement territorial (CRDT)**