



UNIVERSITE TOULOUSE - JEAN JAURES  
INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME DE L'HOTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

## MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l’Alimentation »

### MEMOIRE DE PREMIERE ANNEE

# Les circuits courts alimentaires : un mode de consommation engagé

Présenté par :

**Rosalie MOISSET**

Année universitaire : **2023 - 2024**

Sous la direction de : **Christophe SERRA-MALLOL**



**UNIVERSITE TOULOUSE - JEAN JAURES**  
**INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME DE L'HOTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION**

## **MASTER SCIENCES SOCIALES**

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

### **MEMOIRE DE PREMIERE ANNEE**

# **Les circuits courts alimentaires : un mode de consommation engagé**

Présenté par :

**Rosalie MOISSET**

Année universitaire : **2023 - 2024**

Sous la direction de : **Christophe**

**SERRA-MALLOL**

*« L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e). »*

## **REMERCIEMENTS**

L'écriture de ce mémoire au fil de ces derniers mois n'a pas été un exercice facile mais très formateur pour la suite de mes études et mon expérience professionnelle. Je n'aurais pas pu aller au bout de cet exercice sans le soutien des personnes citées ci-dessous, qui au travers de leur conseil et leur réconfort m'ont permis d'aller au bout malgré tous les doutes qui résonnaient en moi.

Tout d'abord, merci à Christophe Serra-Mallol qui a cru en moi dès l'année Licence 3. Je vous remercie d'avoir suivi mon travail avec attention au cours de cette année. Merci d'avoir pris le temps de m'aider à construire ce mémoire au fil des mois, d'avoir répondu à mes nombreuses demandes et de m'avoir encouragé tout au long de l'année. Vos avis et vos conseils ont été très précieux dans l'élaboration de ce travail.

A mes parents qui ont pris le temps de répondre à mes appels, à m'encourager dans l'accomplissement de ce travail à travers leur soutien sans faille. A leur enthousiasme lors des lectures et leurs précieux conseils.

A mes employeurs, qui m'ont permis de dégager du temps pour que je puisse aller au bout de la rédaction.

A l'ensemble de mes camarades de promotion pour cette année remplie de doutes et d'obstacles que nous avons finalement traversés. Merci d'avoir supporté mes moments de stress.

Une grande pensée à mes amis qui m'ont soutenu malgré mon indisponibilité, en prenant de mes nouvelles avec beaucoup d'empathie.

Et enfin à Paul, qui malgré son absence physique a su m'encourager au fil des jours à travers sa patience, ses mots et son amour, sans quoi je ne serai pas allée au bout.

# **SOMMAIRE**

INTRODUCTION .....	7
PARTIE 1 .....	9
CHAPITRE 1 : Une brève histoire de l'alimentation à travers les âges.....	10
CHAPITRE 2 : Les circuits courts alimentaires.....	26
Conclusion PARTIE 1 .....	35
PARTIE 2 .....	36
Introduction .....	37
CHAPITRE 1 : Mise en problématique.....	39
CHAPITRE 2 : Hypothèse 1 .....	43
CHAPITRE 3 : Hypothèse 2 .....	50
CHAPITRE 4 : Hypothèse 3 .....	55
Conclusion PARTIE 2 .....	59
PARTIE 3 : Méthodologie probatoire .....	60
Chapitre 1 : Les choix méthodologiques .....	61
Chapitre 2 : Démarche et critères d'échantillonnage.....	65
Chapitre 3 : La mise en œuvre de l'enquête .....	69
Conclusion PARTIE 3 .....	72
CONCLUSION GENERALE .....	73
BIBLIOGRAPHIE .....	75
TABLE DES FIGURES .....	78
TABLE DES TABLEAUX .....	79
TABLE DES MATIERES.....	80

# INTRODUCTION

Manger est un acte naturel et un besoin primaire<sup>1</sup> dépendant de chaque société, chaque époque et chaque culture. En effet l'alimentation est au cœur des pratiques des individus puisqu'elle répond à un besoin. Aujourd'hui l'alimentation est un objet d'étude à part entière. Chaque société est régie par des normes sociales, des idéologies, des règles et des rites variables. Les normes se pérennissent dans le temps et l'espace, passant par l'intériorisation et l'extériorisation (Bourdieu 1979) de ces normes pour qu'elles soient intégrées. Le comportement des mangeurs résulte de ce qu'ils ont intériorisé. Le travail du sociologue est d'étudier ce qui paraît normal (Goffman 1956) chez les individus pour arriver à mieux les comprendre et à détecter leurs normes.

« *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* » (Brillat Savarin 1825). C'est en ces mots que l'on peut faire le lien entre le mangeur et ce qu'il mange ou choisi de manger. En effet, manger peut traduire différentes éléments comme un besoin, un plaisir, une contrainte, une revendication ou encore un engagement, qui caractérisent les choix des mangeurs.

Dans ce travail, je souhaite développer l'idée de l'engagement et de la revendication dans l'acte naturel des mangeurs, qui s'appliquera à un mode de consommation que j'ai choisi en fonction d'un attrait personnel. J'ai été sensibilisé depuis mon plus jeune âge à la consommation d'aliments locaux parfois produit en autosubsistance mais surtout issus des circuits courts alimentaires. De plus en Licence 3 en Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation (ISTHIA – Université Toulouse 2 Jean Jaurès) j'ai effectué un stage au sein d'une structure actrice dans le système des circuits courts alimentaires. Ces facteurs m'ont encouragé à étudier ce mode de consommation, qui répond à des problématiques actuelles. Dans l'élaboration de ce travail je chercherai à développer comprendre les choix de consommation des mangeurs qui s'approvisionnement à l'aide de circuits courts alimentaires en travaillant sur la notion d'engagement.

Ce travail me permettra d'explorer l'histoire de l'alimentation et l'influence des grands changements en matière de consommation, sur les modes d'approvisionnement locaux tout au long de l'histoire. En effet, les modes de consommation varient d'une époque à une autre en fonction des règles et des normes établies. Les circuits courts alimentaires, qui font écho à la consommation locale et plus précisément à la vente directe, sont présents au sein des sociétés depuis très longtemps.

---

<sup>1</sup> Pyramide de Maslow

Le travail de ce mémoire de recherche se découpera en trois parties. La première partie sera une exploration de la littérature autour des différents concepts et notions qui entourent la consommation locale et les circuits courts alimentaires. Puis en traitant le sujet sous l'angle de l'engagement territorial, trois hypothèses permettront de comprendre les choix de consommation mangeurs qui s'approvisionnent à l'aide des circuits courts alimentaires. La dernière partie proposera une méthode de recherche probatoire permettant de comparer la vision théorique et empirique du sujet.

# **PARTIE 1**

---

La première partie de ce mémoire propose un cadre théorique avec les différentes notions et concepts qui ont été mobilisés au cours de mes recherches. Dans ce devoir, j'ai décidé d'adopter une vision historique pour comprendre l'évolution des modes de consommations jusqu'à aujourd'hui.

Cette partie est composée de deux chapitres qui ont été produits pour conduire une réflexion riche et chronologique.

Le premier chapitre traitera des grands changements en matière de modes de consommation de l'ère paléolithique jusqu'au XXème siècle, avec l'approvisionnement local au cœur des préoccupations.

Le second chapitre abordera les circuits courts alimentaires sous tous les angles, afin de comprendre les enjeux qu'ils engagent en fonction de la motivation des mangeurs.

## **CHAPITRE 1 : Une brève histoire de l'alimentation à travers les âges**

On observe au cours de l'histoire de l'humanité, des changements considérables en matière de pratiques et habitudes alimentaires. Tenir une approche historique dans ce travail est indispensable pour pouvoir comprendre l'évolution des comportements alimentaires influencés par les facteurs historiques. Ce travail chronologique a une ligne directrice qui n'est autre que la consommation locale. Elle est présente sous différentes formes au sein de nombreuses sociétés puisqu'elle évolue. Les périodes historiques sont caractérisées par des facteurs déterminants dans l'évolution des pratiques et habitudes alimentaires qui vont être décrites dans ce travail.

### **1. L'ère des chasseurs cueilleurs**

Il y a 1,5 millions d'années, à l'ère du paléolithique, existaient les sociétés de chasseurs-cueilleurs.

#### 1.1 - Les chasseurs-cueilleurs : l'ère de l'abondance alimentaire

L'âge des chasseurs-cueilleurs, dit l'âge pré-agricole, a débuté il y a environ 1,5 millions d'années (Flandrin et Montanari 1996). En Europe, ces populations apportaient beaucoup d'importance à la chasse, avec une consommation diversifiée de viandes comme les ours, rhinocéros, éléphants, rennes, chevaux, bisons, aurochs, mammouths, en fonction des ressources locales. Les chasseurs-cueilleurs ce sont :

*« Des personnes appartenant à une société qui fonde sa subsistance sur la chasse et/ou la cueillette. Les sociétés de chasseurs-cueilleurs existent depuis l'époque paléolithique. Il en subsiste aujourd'hui parmi les Inuits de la côte pacifique et chez les Bochimans du Botswana. Les contraintes matérielles de la chasse et de la cueillette obligent généralement ces peuples à mener une vie nomade, selon la mobilité du gibier ou du poisson. Quelle que soit la division du travail, la quête de la nourriture repose sur une coopération étroite entre les activités des hommes, occupés à chasser, et des femmes, chargées de la cueillette. Cette contrainte entraîne le plus souvent une organisation politico-économique impliquant un égalitarisme de fait entre les deux sexes. »<sup>2</sup>*

Cette définition permet de mieux comprendre le statut des chasseurs-cueilleurs qui avaient un mode de consommation essentiellement lié à ce qui les entourait au sein de leur territoire. Ils dépendaient de ce que leur environnement proposait, c'est pour cela qu'ils ont parfois été amenés à se déplacer. Au cours de l'histoire, ces sociétés ont choisi de s'installer sur des zones géographiques où voisinent et s'interpénètrent des systèmes naturels diversifiés, autrement appelés des écotones. Par exemple, au pied des montagnes, pour avoir cet équilibre d'environnement entre forêt, cours d'eau, plaine etc.

Cette période est qualifiée d' « *âge d'abondance* » (Sahlins 1976). Malgré l'absence d'agriculture, les chasseurs cueilleurs avaient atteint un plateau (*Ibid*), autrement dit un niveau de vie suffisant et ne souhaitaient pas changer cela. En effet, ils vivaient une vie de plénitude. Les chasseurs-cueilleurs avaient une espérance<sup>3</sup> de vie de trente ans et étaient en bonne santé avec un faible stress nutritionnel en raison d'un large portefeuille d'options de subsistance, avec une grande diversité et variété d'aliment (Scott 2019). De plus, ces sociétés avaient beaucoup de temps libre et de temps de liberté car ils avaient besoin de moins d'une demi-journée de travail pour assurer l'approvisionnement alimentaire du groupe (Sahlins 1976). L'ère des chasseurs cueilleurs est alors décrite comme une période d'abondance alimentaire dite qualitative, puisqu'il y a au cours de cet âge, plus de variété d'aliments. Lors d'une conférence de presse, après la sortie de son ouvrage « *Homo Domesticus* » publié en 2019, Scott décrit les sociétés de chasseurs-cueilleurs de la manière suivante :

*« [...] je crois qu'il est plus prudent de les décrire de façon plus granulaire ou discrète, comme étant relativement plus égalitaires, jouissant d'un régime alimentaire plus diversifié, connaissant beaucoup mieux le monde naturel parce qu'ils devaient y prêter plus attention que les agriculteurs. »*

---

<sup>2</sup> Définition du dictionnaire Larousse

<sup>3</sup> Cela veut dire qu'ils pouvaient vivre plus d'une trentaine d'années ou moins.

Ces sociétés ont développé leur culture matérielle en fonction des contraintes environnementales différencierées. Ce qui leur a permis de se constituer un mode de consommation serein et diversifié.

### 1.2 - La découverte du feu

Un élément décisif de cette ère n'est autre que la découverte du feu il y a 450 000 années, par l'homo erectus.

La découverte du feu est décisive dans l'évolution humaine et plus précisément dans les étapes d'évolution des modes de consommation alimentaire. Chez les chasseurs-cueilleurs, le feu est principalement utilisé pour les préparations culinaires comme la transformation d'amidon en sucre, ou encore la friture<sup>4</sup>. L'espace du mangeable (Poulain 2013) est élargi grâce au feu. En effet, le feu rend comestible une gamme d'aliments auparavant mortels ou désagréables, comme par exemple l'igname Discorea, le manioc, le taro Colocasia, ou encore la pomme de terre<sup>5</sup>, en passant du cru au cuit. La poterie, qui est une conséquence de la découverte du feu, s'insère dans les habitudes alimentaires, permettant aux chasseurs-cueilleurs d'utiliser des ustensiles de cuisine et de varier les préparations culinaires. Le feu a également permis la découverte de la forge pour améliorer les techniques de chasse qui étaient essentielles à cette époque.

De plus, le feu réunit la famille autour du feu. C'est la création du foyer, c'est-à-dire un moment de partage, de réconfort, où l'on mange et surtout où l'on cuisine. Le feu renforce les liens sociaux. C'est le début de la ritualisation du rapport à la nourriture (Maurizio 1932).

Au cours de l'ère paléolithique, les chasseurs-cueilleurs ont vécu un âge d'abondance alimentaire (Sahlins 1976) en raison d'une grande variété alimentaire, permettant une alimentation qualitative.

Le paléolithique laisse place au mésolithique<sup>6</sup> puis au néolithique avec un modèle de subsistance basé sur l'agriculture et l'élevage. La cueillette et la chasse sont toujours majoritaires, mais les autres pratiques se diffusent.

---

<sup>4</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>5</sup> Ibid

<sup>6</sup> La révolution du néolithique.

## **2. L'agriculture au cours du néolithique**

Il y a 20 000 ans, l'agriculture est apparue dans différentes régions du monde comme le Proche-Orient, l'Asie du Sud Est, et l'Amérique Centrale. Ce sont les points culminants de la diffusion de l'agriculture, dans l'espace méditerranéo-européen grâce au Tigre et à l'Euphrate. Le néolithique, c'est l'apparition de nouveaux types de matériaux et d'inventions techniques (Leroi-Gourhan 1973), permettant de faire évoluer le système alimentaire.

Cette période est perturbée par différentes étapes comme le réchauffement de l'atmosphère (augmentation de 4°C il y a 10 000 ans), l'augmentation du niveau d'eau des océans (montée des océans de plus de cent-trente mètres), la migration des grands mammifères, la réduction du niveau d'eau des rivières (Montanari et Flandrin 1996). C'est une période avec de nombreux changements en matière de consommation, qui fait apparaître l'agriculture.

Au cours de cette nouvelle période, les agriculteurs sont moins libres et ont une moins grande diversité d'aliments, que les chasseurs-cueilleurs dans leur mode de consommation (Scott 2019). L'agriculture et l'élevage ont augmenté la production alimentaire sur le plan quantitatif et non plus qualitatif. En effet, le « *monde sauvage* » est rejeté des habitudes et pratiques alimentaires à travers les pratiques agricoles et la consommation tourne autour des céréales, légumineuses, viande de bœuf et de mouton (Montanari et Flandrin 1996).

L'agriculture c'est aussi le début de la hiérarchisation des sociétés accompagnée de la notion de pouvoir. On observe au cours du néolithique cette hiérarchisation à travers les banquets de l'époque babylonienne réservés aux populations privilégiées (Ibid).

### 2.1 - L'agriculture au néolithique

Cette ère est caractérisée par le développement de l'agriculture au sein des sociétés en réponse aux problématiques climatiques.

On y observe deux types de sociétés : les sociétés végétalistes ainsi que les sociétés animalistes (Barrau 1983). Ces sociétés ont fait évoluer les espèces animales et végétales, permettant une diversification des aliments, avec l'utilisation de différentes variétés de céréales et d'espèces animales. L'agriculture et l'élevage augmentent les surfaces cultivées et par la même occasion la productivité.

Rapidement, en Europe, on assiste à l'abandon de diverses plantes sauvages et à l'adoption de plantes cultivées dans les habitudes alimentaires. Cela était aussi valable pour les espèces animales.

*« Non seulement les hommes se sont vus proposés par la nature des aliments différents selon les régions, mais dans chaque région il semble avoir effectué des choix entre les comestibles que la nature leur offrait ; des choix qui étaient d'ailleurs fonction de la diversité de leur culture. »* (Massimo, Flandrin 1996, p. 21)

La domestication des végétaux permet d'éliminer les parties gênantes, les substances naturelles toxiques ou désagréables, et de produire des aliments plus grands. Les aliments de base du néolithique ont constitué les grandes aires géographiques alimentaires actuelles avec les céréales (l'Europe, le nord de l'Afrique), le maïs (les Amériques), le riz (l'Asie), les tubercules (l'Océanie) etc. (Barrau 1983) et l'évolution des modes de consommation.

Or, malgré la diversification de l'alimentation humaine au cours du néolithique, « certains n'y voient pas un enrichissement ou un progrès mais plutôt une réponse à la disparition des gros gibiers qui abondaient en Europe à l'âge glaciaire. » (Montanari et Flandrin 1996). L'agriculture et l'élevage sont des formes d'assurance face aux aléas climatiques de cette époque. Or, cette forme de consommation et de production a grandement diminué les variétés produites, ce qui a provoqué des sources de carences et de déficiences chez les humains provoquant une diminution de la durée de vie (Ibid).

## 2.2 - Les limites de l'agriculture

L'agriculture fait émerger la domestication et la sédentarisation dans les sociétés du néolithique<sup>7</sup>. Les travaux de Sahlins (1976) ont montré que le passage à l'agriculture et à l'élevage n'était pas plus efficace que les techniques de subsistance des chasseurs-cueilleurs.

Le début du néolithique est une époque instable pour les premiers agriculteurs. L'agriculture fait apparaître de longues périodes de famines et une baisse de la durée de vie humaine. En effet, l'agriculture et l'élevage font apparaître de nouveaux germes et de nouvelles maladies en raison de la sédentarisation. A cette époque, de nombreux agriculteurs abandonnent les cités naissantes pour pouvoir vivre au sein des sociétés de chasseurs-cueilleurs, appelés les barbares (Scott 2019) :

*« [...] redevenir barbare pouvait fort bien être vécu comme un net progrès en termes de sécurité, de nutrition et d'ordre social. Devenir barbare, c'était souvent chercher à améliorer son sort. »*

---

<sup>7</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

Pour citer un autre exemple de l'ouvrage de Scott, 2019, la muraille de Chine a été construite pour protéger sa culture et ses mœurs des barbares extérieurs<sup>8</sup> mais également pour dissuader les agriculteurs de rejoindre les barbares ayant une vie de plénitude, soit un équilibre harmonieux, notamment sur le plan alimentaire (Scott, 2019).

La transition entre le paléolithique et le néolithique modifie les modes de consommation et de production. L'agriculture et l'élevage sont deux modes de production qui demandent un labeur difficile, contrairement à la chasse et à la cueillette. Jusqu'à présent, la notion d'Etat n'existe pas. L'agriculture fait émerger la hiérarchisation des sociétés ainsi qu'une évolution de la vision économique et organisationnelle des sociétés impactant les choix de consommations, soit le « *passage d'une économie vivrière basée sur l'appropriation des ressources spontanées comme la chasse, la pêche et la cueillette, à une économie basée sur la production de ressources domestiques et leur échange* »<sup>9</sup>. Cette évolution répond aux besoins de l'époque en assurant l'accès à l'alimentation à travers le développement de l'agriculture. Avec le temps et les événements historiques, les sociétés vont améliorer leurs techniques agricoles pour assurer une efficacité de production permettant d'atteindre, des siècles plus tard, une nouvelle forme d'abondance alimentaire cette fois-ci quantitative (Poulain 2013).

### **3. De l'ère des grands empires à celle de la colonisation européenne**

L'évolution des modes de consommation entre le paléolithique et le néolithique ont permis l'introduction de nouveaux savoir-faire techniques à travers l'agriculture ainsi qu'un élargissement de l'espace du mangeable. Les différentes formes de colonisation<sup>10</sup> vont impacter les habitudes alimentaires ainsi que les techniques de production permettant de créer une nouvelle identité alimentaire.

#### 3.1 - L'antiquité : l'influence de l'Empire romain

Au cours de l'Antiquité européenne, les premières colonies se dessinent avec l'intervention de l'Empire Romain qui se diffuse en Europe. Les Romains créent leurs premières colonies en Grèce puis en Gaule. L'installation des Romains sur ces territoires modifie les pratiques alimentaires.

---

<sup>8</sup> C'est une définition de l'UNESCO (<https://whc.unesco.org/fr/list/438/>)

<sup>9</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>10</sup> Au cours de l'antiquité jusqu'au XVème siècle.

Par exemple, les Gaulois avaient pour habitude de manger quatre repas par jour. Or ces habitudes alimentaires sont remplacées par celles des Romains qui réduisent les repas à un par jour (Montanari et Flandrin 1996).

C'est au cours de cette période que le pain est introduit dans l'alimentation des Gaulois. De plus, la consommation de viande est omniprésente.

A partir du VIème siècle, les banquets se font assis ce qui renouvelle la distinction sociale présente dès le néolithique. De plus, la consommation de certains aliments, comme le sucre de canne, sont réservés à des groupes privilégiés.

L'Empire Romain intègre, dans les colonies gauloises, des techniques de production et d'organisation en lien avec l'agriculture. Par exemple, les terrains agricoles étaient concentrés autour des villes pour produire plus. De plus, les Romains étendent leur savoir-faire viticole pour permettre à cette nouvelle colonie de produire du vin<sup>11</sup>. De cette manière, le vin s'est pleinement intégré aux habitudes alimentaires de la Gaule.

La christianisation de l'Empire Romain impacte aussi les habitudes alimentaires, notamment à travers la pratique du jeûne qui est encouragé (la gourmandise étant un des sept péchés capitaux), puis la viande et l'alcool sont déconseillés le mercredi ou le vendredi et le pain et le vin sont bénis.

L'Empire Romain a diffusé ses habitudes et ses pratiques alimentaires au cours de l'Antiquité européenne. Cette étape a influencé les modes de consommation des Gaulois notamment à travers l'introduction de techniques agricoles, l'élargissement de l'espace du mangeable (sucre, pain, vin etc.), les prises de repas, le développement du commerce etc. C'est le début des pratiques et habitudes alimentaires « gallo-romaines ».

### 3.2 - Le Moyen-Âge

La chute de l'Empire Romain laisse place à l'époque du Moyen-Âge. Or leurs pratiques subsistent et font évoluer l'espace du mangeable (Lévi-Strauss 1968). La cuisine, soit l'humanisation des aliments, s'opère dès la découverte du feu et évolue progressivement au cours de l'histoire. Le système culinaire est un traitement technique et symbolique des aliments<sup>12</sup> qui développe une construction sociale dans les manières de tables etc. La cuisson permet de rendre les aliments mangeables, reconnaissables et incorporables dans l'espace alimentaire.

---

<sup>11</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>12</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours de sociologie et anthropologie de l'alimentation », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

Au cours du Moyen Âge débute le paradigme de la cuisine médiévale (Zancanaro 2019), caractérisée par la consommation de viandes sauvages et plus particulièrement les gibiers volants réservés aux populations privilégiées. La pratique de la chasse perdure depuis l'époque du paléolithique mais a évolué à travers ses techniques et ses outils. L'utilisation des épices dans la cuisine caractérise aussi l'époque médiévale. Les épices viennent majoritairement d'Asie. Au XIIIème siècle, une voie maritime entre l'Europe et l'Asie est utilisée grâce à la découverte de ce nouveau continent par Marco Polo. Cette route sera nommée la « route des épices » ou « route de la soie », en référence à toutes les richesses qui sont importées. En France, les épices sont utilisées en cuisine chez les aristocrates. En effet, les épices sont rares et coûtent chères alors elles sont réservées à une population privilégiée. En cuisine, elles permettent de faire de la cuisine de masquage (Neirinck et Poulain, 2004). La notion de goût avait une place importante dans les préparations. Les épices et la cuisine de masquage permettaient d'atténuer le goût prononcé du gibier (Zancanaro, 2019).

*« Le terme cuisine de masquage signifie qu'un masque d'épices recouvre les aliments qui se retrouvent au second plan gustatif. Il agit à la manière d'un voile de couleurs sur un personnage peint : il ne le supprime pas mais l'atténue, trouble considérablement sa perception. Une fois retiré, les aliments passent au premier plan gustatif. »* (Ibid)

La cuisine de masquage était également pratiquée pour les effets de santé que les épices prodiguaient. Par exemple, le clou de girofle permettait de soigner les maux de dents.

Cette période fait perdurer certaines habitudes issues de l'Antiquité, en devenant des pratiques réservées à une élite, comme la chasse et la consommation d'épices, et elle en intègre de nouvelles. La cuisine se développe en France en utilisant une diversité de denrées alimentaires provenant du début de la découverte du monde. Les épices, tout comme le sucre, sont des aliments réservés aux élites qui ont les finances nécessaires pour les acquérir. On distingue à cette époque l'évolution du phénomène de distinction sociale.

### 3.3 - Le temps des découvertes européennes du XVème au XVIIIème siècle

Dès le XVème siècle, les Européens partent à la conquête des océans. C'est le début d'une grande période de colonisation qui, par la même occasion, fait évoluer la sphère alimentaire des Européens à travers l'importation de nouvelles variétés.

La colonisation du continent Américain joue un rôle important dans l'évolution de la sphère alimentaire et les productions agricoles des occidentaux, à travers l'introduction de la tomate, la pomme de terre, le maïs etc. Or, il faudra attendre le XIXème et le XXème

siècle, après une « *période de détérioration de l'alimentation populaire* » (Montanari et Flandrin 1996, p. 549) pour que ces aliments intègrent le quotidien des occidentaux. D'autres produits issus de la colonisation s'insèrent plus rapidement dans la sphère alimentaire des Européens comme le café, le thé, le cacao, le piment, le sucre etc.

De plus, en France les surfaces cultivées passent de 19 millions d'hectares en 1760 à 24 millions d'hectares en 1789 (Montanari et Flandrin 1996) en raison d'un essor démographique. Le grossissement des villes favorise le passage d'une agriculture de subsistance à une agriculture de marché. Les terres agricoles sont vouées à produire des céréales. Cette évolution s'accompagne d'une dégradation de l'alimentation populaire qui a accès à une faible quantité de viande réservé aux populations privilégiées.

Au XVIIème siècle en France, les nobles et les bourgeois ont accès à une alimentation gastronomique qui fait suite à la cuisine médiévale. Ce nouveau paradigme culinaire se caractérise par l'art de la table, les manières de tables etc. renforçant une nouvelle fois le phénomène de distinction sociale présent depuis la hiérarchisation des sociétés.

Progressivement, ces grandes découvertes vont modifier l'alimentation des Européens. En France, cette période est marquée par un productivisme céréalier à travers l'augmentation des surfaces cultivées, accompagnée d'une dégradation de l'alimentation populaire. La quantité devient plus importante que la qualité. Malgré cela, la cuisine populaire crée progressivement son identité à l'aide des produits disponibles sur le territoire. En parallèle, les élites intègrent de nouvelles recettes gastronomiques et les manières de table dans leurs pratiques alimentaires. Malgré ces distinctions sociales, l'agriculture de marché est, pour le moment, issue d'une production territoriale et locale développant progressivement une identité culinaire.

### 3.4 - La révolution française

Avant la révolution française, les territoires, délimités par des frontières « imaginaires » liées à l'accessibilité aux aliments, étaient autonomes en raison de leur production agricole territoriale. De cette manière, les mangeurs pouvaient s'identifier à des plats généreux et peu coûteux élaboré à base de produits locaux (Zancanaro 2019).

La première source de la cuisine française est la cuisine populaire dite cuisine de terroir<sup>13</sup>. Elle est composée de plats régionaux, comme le cassoulet ou la choucroute typique

---

<sup>13</sup> ZANCANARO Frédéric, 2024. « Cours sur les approches pluridisciplinaires de l'alimentation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

de l'identité d'une région. Ces plats sont le reflet de l'identité culinaire territoriale. Par exemple, au XIXème siècle en Ariège, il n'y avait pas de voitures. La population avait alors des contraintes saisonnières et territoriales dans l'élaboration des plats<sup>14</sup>.

Après la révolution française, la population va revendiquer son identité culinaire territoriale en raison du mouvement d'unification généralisé. La révolution française est un grand bouleversement dans le mode de fonctionnement politique et social. Le pays prône l'égalité, à travers la mise en place du nouveau régime politique et la création de la Déclaration des Droits de l'Homme (Biard, Dupuy 2020).

Au moment de ce bouleversement historique, la cuisine est un moyen d'affirmer l'engagement territorial des mangeurs à travers l'identité culinaire. La population souhaite préserver les caractéristiques qui distinguent un territoire d'un autre. C'est une étape clef dans l'évolution des modes de consommations puisque cette affirmation montre l'engagement des mangeurs envers leur territoire et ses spécificités.

#### **4. Les grands changements du XIXème et XXème siècle**

Au cours du XVIIème et XVIIIème siècle, les pénuries alimentaires étaient régulières<sup>15</sup> en France. Trouver une solution à cette situation était impératif. L'agriculture qui avait été créée au début du néolithique pour faire face aux aléas climatiques, doit à nouveau évoluer pour répondre aux besoins du XIXème et XXème siècle qui rencontre des périodes de famines.

##### 4.1 - La révolution industrielle

L'époque contemporaine se déroule au cours du XIXème et du XXème siècle, caractérisée par la révolution industrielle qui se relance continuellement (Montanari et Flandrin 1996). Un des aspects de cette période est le développement des industries alimentaires qui remplacent les fabrications artisanales sur des produits comme la farine, l'huile, le sucre, le beurre, les confitures etc. La principale fonction de l'industrie est la contribution à l'alimentation au sein des foyers, en remplaçant les préparations artisanales comme la moutarde ou la farine, qui sont compliqués à élaborer puisque les hommes comme les femmes sont au travail. Dès la fin du XIXème siècle et au cours du XXème siècle, on

---

<sup>14</sup> Ibid

<sup>15</sup> ZANCANARO Frédéric, 2024. « Cours sur les approches pluridisciplinaires de l'alimentation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

observa l'apparition des grandes firmes agro-alimentaires comme « Mondelez International », « Pepsi cola », « Guigoz Maurice », « Kellog's » etc.

La révolution industrielle est également caractérisée par le développement des transports et du commerce mondial qui contribue à l'intégration des produits d'outre-mer dans la consommation des Européens.

Au XIXème siècle, il y a un essor démographique de la population européenne qui prolonge celle du XVIIIème siècle. Elle s'explique par la diminution de la mortalité en lien avec la disparition des famines cycliques. Cette augmentation s'accompagne de progrès techniques et de rendements sur le plan agricole permettant d'améliorer l'alimentation des Européens et de combattre les périodes de famines jusqu'au début du XXème siècle (*Ibid*).

La révolution industrielle, qui concerne l'essor des grandes firmes agro-alimentaires, le développement du système agricole, des transports et de la commercialisation, participe à la perte de la diversité génétique<sup>16</sup>. En effet, depuis le début du XXème siècle, il y a une perte de 75% de la diversité génétique. Par exemple aujourd'hui, on a accès à seulement 5% des 8000 variétés de pomme de terre. L'industrie uniformise l'alimentation alors que de nombreuses variétés existent.

#### 4.2 - L'après-guerre

La révolution industrielle prend un nouveau tournant après les deux grandes guerres mondiales qui ont lieu dans la première moitié du XXème siècle. Ces guerres ont ravagés les campagnes et les terres agricoles<sup>17</sup>. Par ailleurs, la population française peine à se nourrir. Pour remédier à cela, à partir des années 1950, on assiste à une augmentation fulgurante de la productivité agricole notamment grâce aux nouvelles technologies qui automatisent et précisent le travail agricole ou encore l'utilisation d'intrants (Devienne 2018). L'élevage et l'agriculture sont en pleine croissance. Les statistiques de l'INSEE<sup>18</sup> permettent de faire un état des lieux du secteur agricole, et plus précisément du volume de production dès 1959.

---

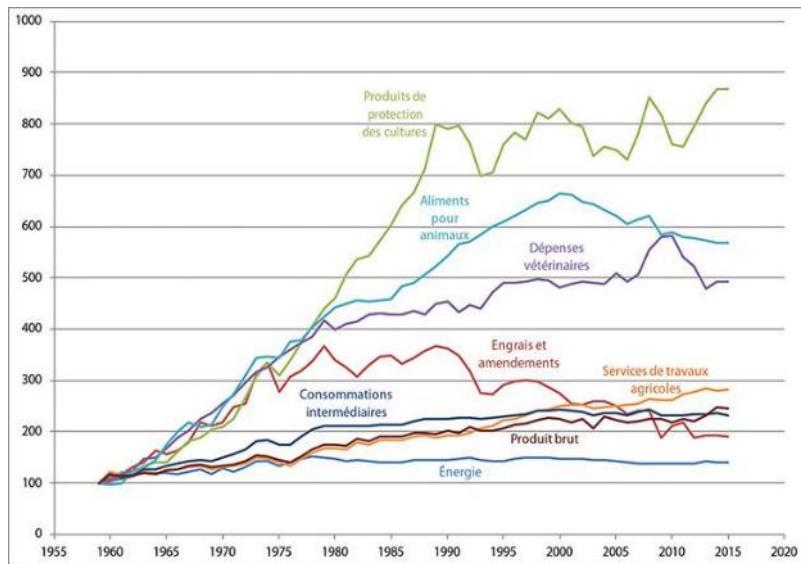
<sup>16</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>17</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>18</sup> INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

Entre 1959 et 1990, le volume de la production agricole a été multiplié par 2,3. L’industrialisation de l’agriculture a permis de réguler les situations de famines que les territoires français ont subies, mais a réduit la diversité génétique.

*Figure 1 : Évolution du volume de la production agricole, des consommations intermédiaires de 1959 à 2014 (Devienne 2018)*



L’industrialisation de l’alimentation a contribué à une diversification des sources d’approvisionnements, à travers la mondialisation. La productivité agricole permet de répondre aux besoins alimentaires de la population. C’est une nouvelle forme d’abondance alimentaire (Poulain 2013<sup>19</sup>) non plus qualitative<sup>20</sup> mais quantitative, en raison de la production de masse et de la diminution de nombre de variétés. Ce système productiviste a fortement impacté les modes de consommation de la population. La notion de production et consommation de proximité disparaît peu à peu alors que la subsistance locale dominait, jusqu’à présent, largement la source d’approvisionnement (Sahlins 1976).

#### 4.3 - L’industrie agro-alimentaire

La révolution industrielle fait apparaître le secteur agro-alimentaire au cours du XXème siècle (avec l’apparition des grandes firmes agro-alimentaires citées précédemment). Aujourd’hui, ce secteur d’activité regroupe l’agriculture, qui produit des aliments bruts, et l’industrie agro-alimentaire, qui transforme des aliments agricoles en

<sup>19</sup> « Le développement économique des sociétés occidentales, les progrès en matière de production, de conservation, de transport des aliments réduisent le poids des contraintes écologiques qui pèsent sur la disponibilité alimentaire et installent de façon durable un contexte d’abondance, voire de pléthore alimentaire. » (Poulain 2013, pp. 51 à 73)

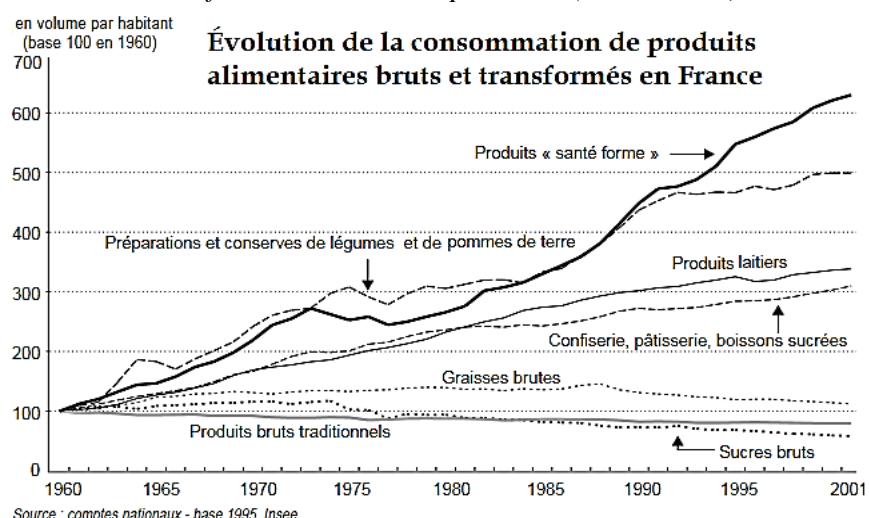
<sup>20</sup> Au sein des sociétés de chasseurs-cueilleurs durant le paléolithique (Sahlins 1976).

produits industriels<sup>21</sup>, également qualifiés d'aliments transformés. C'est une innovation imposée par l'industrialisation qui s'explique notamment par les innovations technologiques, la hausse de la demande, la baisse des coûts de transport et la production de masse.

Les deux grandes guerres mondiales ont participé au développement de l'industrie agro-alimentaire. Pour faciliter l'approvisionnement des soldats, les boîtes de conserve et les plats préparés ont été conçus<sup>22</sup>. A la fin de la seconde guerre mondiale ces produits transformés sont introduits dans l'alimentation des Français à travers l'industrie agro-alimentaire.

La consommation des Français est marquée par l'arrivée de l'industrie agro-alimentaire, puisque les produits transformés sont rapidement intégrés dans les habitudes alimentaires alors que jusqu'à présent, la population consommait des produits bruts issus de l'agriculture locale, hormis les populations favorisées et minoritaires, qui consommaient des denrées alimentaires de « luxe » venues d'ailleurs (Zancanaro 2019). La figure 2 présente l'évolution de la consommation de produits alimentaires bruts transformés en France dès 1960. La consommation de produits transformés augmente considérablement entre 1960 et 2000, passant de 100 volumes par habitant à 500.

*Figure 2 : Evolution de la consommation de produits alimentaires bruts et transformés en France depuis 1960 (INSEE 1995)*



<sup>21</sup> REYZ Julien, 2024, « Cours d'économie de l'agro-alimentaire », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>22</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours d'histoire culturelle des aliments », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

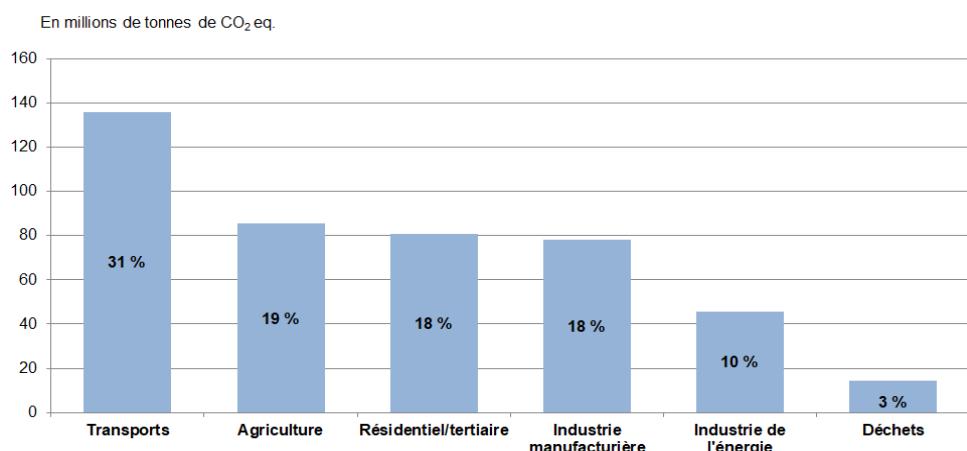
Au cours du XXème siècle, l'industrie agro-alimentaire devient un mode de consommation classique. Ainsi, l'industrialisation de l'alimentation marque l'éloignement, physique et moral, entre producteur et consommateur et par la même occasion des produits locaux.

#### 4.4 - L'impact de la production de masse sur les territoires

Avec l'intensification de l'agriculture apparaissent de nouvelles techniques de productions comme l'utilisation d'engrais chimique, pour favoriser la productivité en diminuant les pertes (Devienne 2018). Au cours de cette période, le secteur agricole a une politique de rendement agricole, ce qui explique l'utilisation d'intrants.

L'utilisation massive de combustibles issus des énergies fossiles à tous les stades de la production agricole (fabrication industrielle des aliments, fabrication des intrants, transport routier, maritime et aérien etc.), font de l'agriculture le deuxième secteur le plus polluant en France représentant environ 20% de l'empreinte carbone (Figure 3<sup>23</sup>).

*Figure 3 : Répartition sectorielle des émissions de gaz à effet de serre en France en 2019*



L'émission de gaz à effet de serre met l'environnement en danger. Les territoires sont directement impactés par les choix alimentaires des industries et des consommateurs. Ce système productiviste est néfaste pour l'environnement, car il favorise le réchauffement climatique, et est altéré par celui-ci (les changements climatiques et les phénomènes météorologiques), développant de nouvelles contraintes agricoles comme le manque d'eau<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> CITEPA, rapport Secten 2020 : <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/climat/les-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-et-l-empreinte-carbone-ressources/article/les-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-de-l-agriculture>

<sup>24</sup> Site du Gouvernement Français : <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/climat/les-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-et-l-empreinte-carbone-ressources/article/les-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-de-l-agriculture>

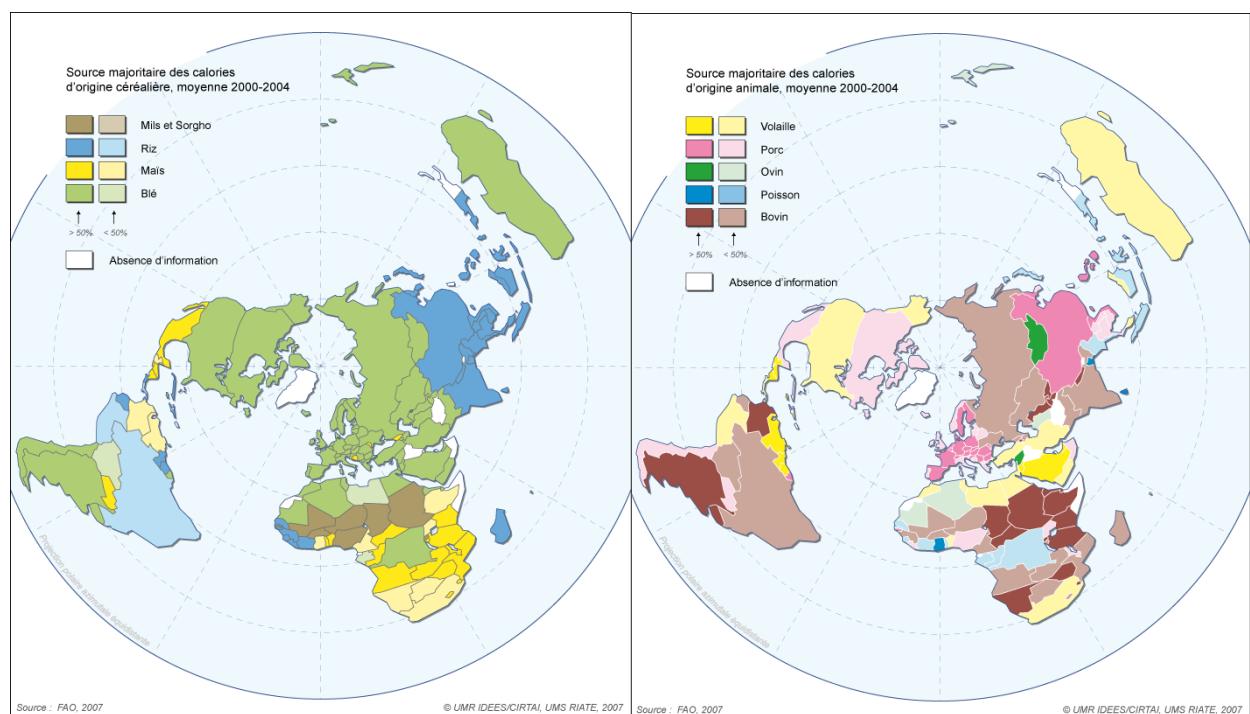
En ce qui concerne les sociétés occidentales, l'évolution des modes de consommation et de production répondent au besoin essentiel qui est d'alimenter un nombre croissant de personnes pour faire face aux périodes de famines. Or, ce nouveau système alimentaire a des conséquences sur l'environnement en raison de la surproduction et la surconsommation. C'est pourquoi différents modes de consommation émergent pour faire face à la société consumériste (Baudrillard 1970) et à l'abondance alimentaire quantitative.

#### 4.5 - L'évolution des modes de consommations

Au cours du XXème et du XXIème siècle, les sociétés occidentales vivent une « abondance alimentaire quantitative ». Cela signifie que la population a un accès foisonnant aux produits alimentaires. Or au cours de l'histoire de l'alimentation, un très grand nombre de variétés a disparu principalement en raison de l'apparition de l'agriculture dans le fonctionnement des sociétés (Sahlins 1976).

Au cours du temps, les variétés consommées s'amoindrissent. D'après l'étude de la FAO<sup>25</sup> effectué en 2007, les sources majoritaires des calories d'origine céréalière entre 2000 et 2004, sont le mil et le sorgho, le riz, le maïs et le blé. En ce qui concerne les variétés animales, les plus consommées sont la volaille, le porc, les ovins, le poisson et les bovins (Figure 4).

*Figure 4 : Source majoritaire des calories d'origine céréalière et animale entre 2000 et 2004 (FAO 2007)*



<sup>25</sup> FAO : Food and Agriculture Organisation of United Nations. <https://www.fao.org/faostat/en/>

La majorité des variétés végétales et animales consommées au cours du XXI<sup>e</sup> siècle ont été réduites en raison du système productiviste mais ces variétés sont présentes en grandes quantités. C'est cela que l'on peut qualifier cette société d'abondance alimentaire quantitative, en opposition aux sociétés de chasseurs-cueilleurs.

### **Conclusion Chapitre 1**

Au terme de ce chapitre, nous avons pu appréhender les différents changements qui s'opèrent au cours de l'histoire de l'alimentation, en particulier le passage d'une abondance alimentaire qualitative à une abondance alimentaire quantitative au sein des sociétés. Cette transition s'est opérée en raison de nombreux changements, comme l'essor de l'agriculture et de la révolution industrielle. En parallèle, on observe un éloignement de la production et de la population, qui s'accentue lors de l'industrialisation de la société. De plus, après la révolution française, alors que la société s'unifie, un mouvement de revendication de l'identité territoriale de la part de la population est affirmé. En effet, la population souhaite préserver le savoir-faire local traduisant un engagement envers leur territoire.

## CHAPITRE 2 : Les circuits courts alimentaires

L'industrialisation de l'alimentation est à l'origine d'une nouvelle forme d'unification de l'alimentation. En effet, les goûts, les formes et les variétés d'aliments se standardisent. De plus, l'impact environnemental de la surproduction agricole et les crises sanitaires (par exemple la crise de la vache folle) ne passent pas inaperçus et font réagir les consommateurs. En France, en 2001, émergent les AMAP<sup>26</sup>, qui font partie des nouvelles tendances de consommation, soit des alternatives au mode de consommation industriel, qui consistent à consommer des produits locaux issus de la vente directe. Ce mouvement est une initiative des consommateurs, qui s'engagent envers l'environnement, l'économie et leur santé.

### 1. Le consommateur au cœur de la société de consommation

La notion de consommation est utilisée par les auteurs tout au long de l'histoire de l'alimentation qui remonte à l'ère paléolithique. Or, les pratiques alimentaires des humains ont grandement évolué. Le consommateur d'aujourd'hui n'est plus le même que celui de l'époque paléolithique.

#### 1.1 - Définition du consommateur

Le consommateur est « *une personne qui achète pour son usage des produits quelconques* »<sup>27</sup>. On peut également le définir comme « *une personne qui consomme des marchandises, des richesses* »<sup>28</sup>.

En économie, un consommateur est « *un agent économique dont la caractéristique dans l'économie est l'acquisition et la consommation de biens à partir d'une richesse donnée* » (Kiambu di Tuema 2016).

Ces définitions montrent que le terme « consommateur » est relié à une notion économique et monétaire et fait son apparition en Occident au sein des sociétés capitalistes. Au XVème siècle, en Grande Bretagne, le marché économique se développe faisant apparaître la notion de consommation (Polanyi 1944). Le consommateur consomme puisque la société l'y incite, notamment à travers une proposition abondante de produits alimentaires (Poulain 2013). Le marché construit des besoins aux consommateurs et fait également en

---

<sup>26</sup> AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. En France la première AMAP a été créée en 2001.

<sup>27</sup> Dictionnaire Larousse

<sup>28</sup> Dictionnaire Le Robert

sorte qu'ils fassent l'acquisition de biens dont ils n'ont initialement pas besoin (Baudrillard 1970).

### 1.2 - Le consommateur dans une société de « consommation »

Etymologiquement, le mot « consommateur » vient du latin « consummator ». En latin, « consummator » signifie « *qui achève* ». Le mot « consommer », du latin « consummare », signifie « *faire la somme de* » ou « *consumer, manger* »<sup>29</sup>. Par conséquent, le mot « consommer » est lié à la notion de « consumer ». Le consommateur consume, autrement dit, il fait disparaître un bien, une marchandise, ou une denrée alimentaire. Le XXème siècle fait un appel permanent à la consommation. Les consommateurs sont guidés vers l'acte de consommation à travers la profusion de biens et de services au sein d'une société de consommation (Baudrillard 1970).

Chez les chasseurs-cueilleurs, la notion de consommation est différente puisque ce n'est pas une société capitaliste. Ce sont des sociétés qui utilisent les ressources alimentaires qui les entourent. Consommer n'appartient pas à leur mode de fonctionnement. En effet, ils vivent une abondance alimentaire (Sahlins 1976) qualitative contrairement aux sociétés de consommation qui vivent une abondance alimentaire quantitative. Les chasseurs cueilleurs ne consument pas leurs denrées alimentaires, ni leur environnement à l'inverse des sociétés capitalistes qui à travers l'incitation à la consommation se consument peu à peu, notamment à cause de l'agriculture intensive et la consommation de masse. La notion de consommation est complexe mais reste toutefois liée à la monétarisation des sociétés.

Plutôt que de « consommateur », nous utiliserons dans la suite de ce document le terme de « mangeur », plus neutre, et qui englobe également les aliments acquis de façon non monétaire.

## **2. Les circuits courts alimentaires**

Depuis les années 2000, on assiste à l'essor de nouvelles tendances de consommations en France. Parmi elles, il y a la consommation locale qui se matérialise par la constitution de réseaux de ventes directes appelés circuits courts alimentaires.

---

<sup>29</sup> Dictionnaire de l'académie Française

## 2.1 - L'industrialisation des systèmes alimentaires

Le système alimentaire est une notion décrite par Poulain (2013) comme un espace social alimentaire qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire. Or, la définition de cette notion a évolué pour pouvoir prendre en compte tous ses aspects. Plus récemment, le système alimentaire est décrit de la manière suivante :

*« [...] le système alimentaire regroupe tous les éléments et activités en lien à la production, transformation, distribution, préparation et consommation de nourriture ainsi que le produit de ces activités, ce qui inclut les conséquences socio-économique et environnementales »*

Cette définition de l'ONU<sup>30</sup> montre l'évolution de la notion de système alimentaire. En effet, le système alimentaire était décrit comme un espace regroupant les acteurs de la filière alimentaire (production, transformation, distribution et consommation) (Poulain 2013), mais ne prenait pas en compte les effets de la production et de la consommation de masse qui ont des conséquences sur la société et l'écosystème. L'évolution plus « politique » de cette notion montre ainsi que le système alimentaire s'est industrialisé.

## 2.2 - Les circuits courts alimentaires

Le système alimentaire se découpe en plusieurs étapes : la production, la transformation, la distribution, la consommation, la gestion des déchets et les conséquences socio-économiques et environnementales. La conséquence de l'industrialisation de ce système est l'évolution des modes de consommation, notamment la mise en place des circuits courts alimentaires sur le territoire français qui est une réponse aux effets néfastes de la consommation de masse, soit au système alimentaire, mais aussi de la perte de confiance face à l'industrialisation<sup>31</sup>.

### 2.2.1 - Définition des circuits courts

D'après la Commission Européenne, les circuits courts sont :

*« [...] des circuits d'approvisionnement impliquant un nombre limité d'opérateurs économiques engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs »* (Commission Européenne, 2011, révisé par le Conseil et le Parlement Européen, 2013)

---

<sup>30</sup> ONU : Organisation des Nations Unies. HPLE 2017

<sup>31</sup> 1996 : Crises de la vache folle. Poulain Jean-Pierre, 2016. De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires

De manière générale, le circuit court est un modèle économique qui s'applique à différents systèmes et notamment au système alimentaire. En raison de l'impact environnemental, sanitaire, social et économique de la production de masse (Maréchal 2008), les circuits d'approvisionnement évoluent au XXIème siècle. Les circuits courts sont des modes d'approvisionnement qui permettent de répondre aux besoins contemporains de la société de consommation, en réduisant le nombre d'acteurs notamment dans le système alimentaire.

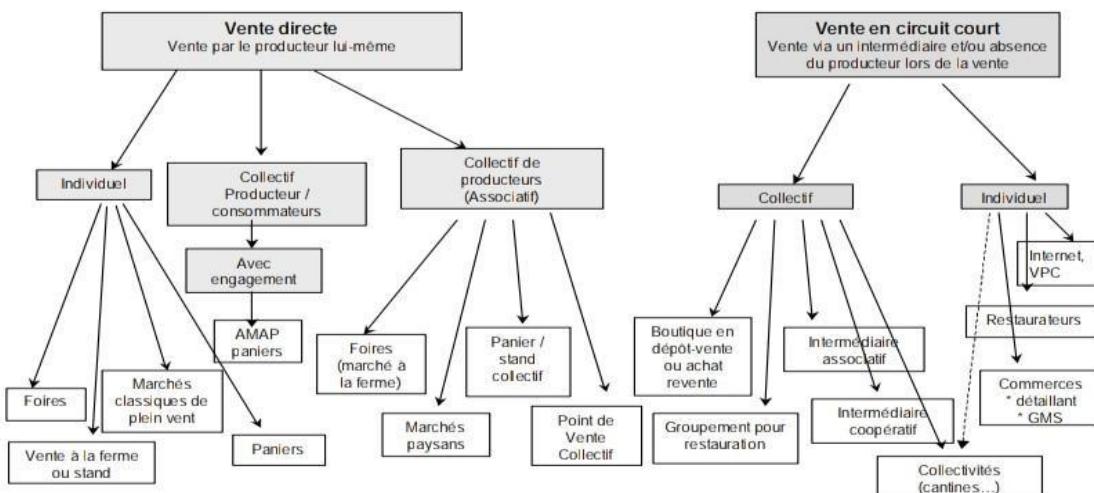
### 2.2.2 - Définition des circuits courts alimentaires

Le circuit court alimentaire, « *c'est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* »<sup>32</sup>.

La consommation de produits locaux, ainsi que la distribution en circuit court alimentaire, sont des modèles de commercialisation qui existent depuis longtemps (Aubry et Chiffolleau 2020), étant assuré par l'agriculture de proximité tout au long de l'histoire de l'alimentation jusqu'à l'industrialisation des sociétés (Poulot-Moreau et Rouyres, 2000).

Les circuits courts ont deux formes de vente (Figure 5) : la vente directe et la vente en circuit court avec un intermédiaire, comme l'énonce la définition du Ministère de l'Agriculture.

*Figure 5 : Les circuits courts alimentaires (Chaffotte et Chiffolleau, 2007)*



La vente directe s'effectue par le producteur lui-même. Il s'adresse aux mangeurs individuels comme par exemple via des marchés plein air mais aussi à des collectifs, tel que

<sup>32</sup> Définition du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire Français en 2009

les AMAP<sup>33</sup>, pour distribuer leur production. La vente en circuit court s'effectue aussi via un intermédiaire, et s'adresse aux acteurs publics et privés, individuels (commerces, restaurateurs etc.) mais également collectifs (collectivités, des groupements pour restauration etc.).

En France, au XXIème siècle, les circuits courts alimentaires sont en plein essor au sein des différentes régions et font partie du développement des territoires à travers la mise en place des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)<sup>34</sup>, qui ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation. Ces projets contribuent à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales et économiques des territoires. Actuellement en France, on compte plus de 430 PAT<sup>35</sup>.

### 2.2.3 - Le fonctionnement des circuits courts alimentaires

Il existe plusieurs modèles de circuits courts alimentaires en ventes directes (Maréchal 2008 p.3-101). Ils sont acteurs dans la valorisation de la consommation de produits locaux. Nous décrirons ici brièvement leur fonctionnement.

La vente directe à la ferme est une forme de commercialisation en circuits courts qui consiste à « *vendre ses produits fermiers sur le site de production, directement du producteur au consommateur* » (Maréchal 2008 p.45-53). Il n'y a aucun intermédiaire qui effectue une transformation des denrées alimentaires.

La vente directe sur les marchés est une forme de commercialisation « *ancrée dans les traditions françaises* » (Maréchal 2008, p.31-44). Pour les commerçants et les producteurs, elle consiste à se réunir périodiquement « *sur un lieu dépendant du domaine public* » (Ibid) et à vendre leurs marchandises à emporter.

Le point de vente collectif est « *un magasin de produits fermiers regroupant des agriculteurs* » (Maréchal 2008, p.55-64). Cette forme de commercialisation permet de mettre en avant des produits « fabriqués à la ferme »<sup>36</sup>. C'est une nouvelle forme de vente directe qui permet de valoriser le savoir-faire des territoires.

Les paniers et groupements d'achat, autrement appelé AMAP, est un mode de commercialisation où un ou plusieurs producteurs proposent chaque semaine, à l'ensemble des adhérents, des produits dont la composition varie en fonction de la production, la saison

---

<sup>33</sup> AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. En France la première AMAP a été créée en 2001.

<sup>34</sup> Ministère de l'Agriculture et la Souveraineté Alimentaire Française

<sup>35</sup> Ministère de l'Agriculture et la Souveraineté Alimentaire Française

<sup>36</sup> La maison des vins de Gaillac met en place un évènement au mois d'août de chaque année appelé les « Lundis vigneron » où les viticulteurs viennent présenter de nouvelles cuvées qu'ils ont produites.

etc. Il y a un fonctionnement de prépaiement garantissant au producteur l'engagement économique des mangeurs. Les acteurs s'engagent à signer « *la charte des AMAP créée en 2003 par Alliance* » (Maréchal 2008, p. 65-76) ayant plusieurs objectifs : l'aspect social, économique, solidaire, environnemental, une alimentation saine et diversifiée englobant une dimension politique. C'est une forme de vente directe.

Les ventes à la restauration collective constituent un engagement politique de la part des collectivités territoriales en lien avec les enjeux de l'alimentation durable et la mise en place des PAT. Pour le producteur, le premier objectif est économique. Il vise à diversifier les accès à la commercialisation. Le second est relié à un enjeu pédagogique qui cible la sensibilisation des jeunes au goût et à l'agriculture durable (Maréchal 2008, p. 77-91).

Ces modes de commercialisations permettent de préserver une qualité nutritionnelle, de garantir une diversité alimentaire, d'avoir un impact environnemental positif mais encore de renouveler le lien entre les producteurs et les mangeurs. Leurs objectifs communs permettent de faire face aux enjeux du XXI<sup>e</sup> siècle (Maréchal 2008). Ils constituent des modes d'approvisionnements locaux autrement appelés les circuits courts alimentaires.

### 2.3 - Un mode de consommation engagé

La consommation locale est au cœur des dynamiques actuelles. Sophie Dubuisson-Quellier (2009) parle, dans son ouvrage, du consommateur comme un acteur du changement économique et social, et le qualifie de « consomm'acteur ».

Le consomm'acteur est la conciliation entre consommateur et citoyen. Le consommateur est individualiste et le citoyen agit au nom du « collectif » (pour les générations futures, une communauté, l'environnement, etc.). Au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'idée de consommation, dite responsable, émerge en réponse à l'impact environnemental de la production de masse. Les mangeurs peuvent contribuer à la régulation des marchés en adoptant une consommation responsable. La citoyenneté économique permet de mettre en place un nouveau contrat social. Ce « contrat social » est le lien entre les intérêts individuels des mangeurs et les objectifs des citoyens. L'idée est que si chacun consomme mieux, on assure son bien-être et celui de la collectivité. La consommation d'aliments locaux devient donc un engagement responsable au sein de la société qui nécessite d'être valorisée (Dubuisson-Quellier 2009). Il existe de nombreux bénéfices dans le mode de consommation en circuit court alimentaire.

Yuna Chiffoleau, experte du domaine des circuits courts, cite les principaux bénéfices de ce mode de consommation : aider les agriculteurs à améliorer leurs revenus, adopter des

pratiques agricoles plus durables pour l'environnement, stimuler la consommation responsable et renforcer les liens entre producteurs et mangeurs.

En France, c'est en 2001 que les AMAP sont créés. Elles représentent un tournant important dans la valorisation des circuits courts alimentaires et voient leur nombre grandir au cours du vingt-et-unième siècle. En Ile de France, le nombre d'AMAP entre 2002 et 2022 ne cesse d'augmenter passant de deux AMAP à 379<sup>37</sup>.

Comme Sophie Dubuisson-Quellier l'a plusieurs fois souligné dans ses ouvrages, le consommateur est acteur du changement et de l'amélioration du système d'approvisionnement. Par conséquent, l'alimentation est politisée puisque les mangeurs font des choix alimentaires en fonction de divers facteurs tels que les préoccupations environnementales, ou encore les contraintes économiques, sanitaires et sociales.

### **3. Avantages et inconvénients des circuits courts alimentaires**

#### 3.1 - L'engagement gouvernemental

Les systèmes de circuits courts alimentaires se développent sur les territoires à l'aide du Plan Barnier (2009<sup>38</sup>) qui vise à améliorer l'accessibilité aux produits locaux en développant la commercialisation de produits agricoles en circuits courts. On assiste à une territorialisation de ce système à travers sa valorisation.

Le système alimentaire c'est « *la façon dont les hommes s'organisent pour produire, transformer et distribuer leur nourriture* » (Malassis 1994). Les circuits courts sont un moyen de favoriser la coopération entre les producteurs et les acteurs des territoires pour contribuer au développement du système alimentaire local et à un engagement envers le territoire. Cette tendance de consommation est également encouragée par la création de la Loi EGALIM qui consiste à « *équilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable* »<sup>39</sup>, promulguée en 2018. Par ailleurs, cette loi impose à la restauration collective, d'introduire 50% d'aliments de qualité durable issus de producteurs locaux qui répondent aux critères SIQO<sup>40</sup>.

Les circuits courts alimentaires s'institutionnalisent puisqu'ils répondent à des problématiques de grande ampleur comme le réchauffement climatique et l'économie

---

<sup>37</sup> Réseau des AMAP en Ile-de-France : [https://amap-idf.org/medias/files/1reseau/formations/2023/Animations-pedagogiques/2023\\_Fiche\\_ressources\\_pour\\_benevoles\\_d\\_AMAP\\_en\\_salon.pdf](https://amap-idf.org/medias/files/1reseau/formations/2023/Animations-pedagogiques/2023_Fiche_ressources_pour_benevoles_d_AMAP_en_salon.pdf)

<sup>38</sup> Plan Barnier : Michel Barnier, ministre de l'agriculture, met en place le plan Barnier en 2009 à travers 14 mesures, ayant pour objectif le développement de la vente directe des produits de saison et locaux.

<sup>39</sup> Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Française

<sup>40</sup> SIQO : Signe d'identification de qualité et d'origine

agricole française. Par ailleurs, les circuits courts alimentaires offrent un mode de consommation alimentaire locale et régionale qui permettent une alimentaire variée et de saison.

### 3.2 - L'alimentation durable et les circuits courts alimentaires

La consommation d'aliments en circuits courts et l'alimentation durable sont des notions liées. L'alimentation locale, dite durable, englobe les pratiques agricoles et les systèmes alimentaires locaux tels que les circuits courts alimentaires. En effet, ce sont des initiatives qui contribuent à la réduction de l'empreinte carbone à l'échelle mondiale. D'après la FAO<sup>41</sup>, les régimes alimentaires durables sont :

*« [...] des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »<sup>42</sup>*

Ces recommandations visent par exemple à réduire les aliments transformés, adopter un régime végétarien ou encore choisir une alimentation locale. En effet, les enjeux climatiques ont une place importante dans les sociétés actuelles. Le réchauffement climatique étant plus que jamais d'actualité, il fait aujourd'hui partie des principales préoccupations<sup>43</sup>. Les circuits courts alimentaires permettent de réduire voir « supprimer » le temps de transport des aliments. Par conséquent, ce mode de commercialisation respecte l'environnement et assure par la même occasion une qualité nutritionnelle aux mangeurs.

### 3.3 - Distanciation entre le producteur et le consommateur

Depuis l'industrialisation de l'alimentation, les mangeurs sont éloignés des productions agricoles. L'actualité en témoigne, le monde agricole Français est en grande

---

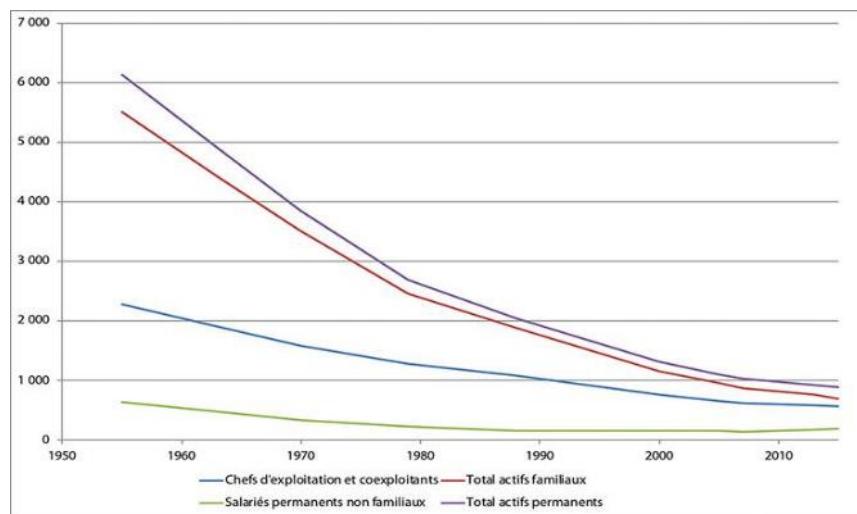
<sup>41</sup> FAO : Food and Agriculture Organisation of the United Nations

<sup>42</sup> FAO, 2010. Biodiversité et régimes alimentaires durables. [www.fao.org](http://www.fao.org)

<sup>43</sup> GIEC : Groupes d'experts intergouvernementaux sur l'évolution du climat. Crée en 1988 en vue d'effectuer des évaluations détaillées de l'état des connaissances scientifiques, techniques et socio-économiques sur les changements climatiques.

difficulté. En 1955, lors de la révolution agricole, il y a environ 2,3 millions exploitants contre 437 000 exploitants en 2018<sup>44</sup>.

*Figure 6 : La population active agricole Française (Devienne 2018)*



Les agriculteurs sont de moins en moins nombreux mais un poids important repose sur eux. Celui d'alimenter la population et répondre aux exigences du marché. Cette diminution très rapide du nombre de producteurs dès les années 1950, influence le phénomène de distanciation entre les mangeurs et les producteurs. L'exode rural marque également la distanciation physique entre ces acteurs. Or, l'essor de la consommation en circuits courts alimentaires encourage le rétablissement du lien entre les mangeurs et les producteurs (Chiffolleau 2019). L'impact de la vente directe reste malgré tout minime et ne suffit pas à répondre aux problématiques du monde agricole.

## Conclusion Chapitre 2

Les circuits courts alimentaires font émergés les consomm'acteurs qui sont des mangeurs alternatifs qui traduisant leurs choix alimentaires comme des actes politiques qui se caractérisent par les mouvements de « boycott » et de « boycott ». Consommer des produits de la vente directe est un engagement envers les problématiques environnementales, sociales, économiques et sanitaires. Il existe plusieurs modes de ventes directes : les marchés de plein vent, les AMAP, les points de ventes collectifs, les ventes à la restauration collective etc. Ce mode de consommation est une alternative à la standardisation de l'alimentation causé par l'industrie agro-alimentaire.

---

<sup>44</sup> Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire Française

## **Conclusion PARTIE 1**

Cette exploration littéraire nous a permis d'appréhender les différents liens entre l'histoire de l'alimentation et les modes de consommation. Leur évolution a permis de conduire à la thématique centrale qui est l'approvisionnement en circuits courts alimentaires (soit par la vente directe) en pleine émergence au début du XXIème siècle en réponse à la société de consommation mais également présente sous la forme de consommation locale au cours de l'histoire.

Plusieurs éléments issus de la littérature ont retenus mon attention pour la suite du développement de ce travail, notamment la question relative à l'évolution de l'abondance alimentaire au sein des sociétés, qui est remise en cause dès l'apparition de l'agriculture au néolithique et plus tard avec l'industrialisation des sociétés. On a également pu voir un mouvement de revendication de l'identité territoriale face à l'unification de la société lors de la révolution française. Et enfin, l'industrialisation de l'alimentation, sa standardisation et ses impacts environnementaux ont mené les mangeurs à politiser leurs choix alimentaires en se tournant vers une alimentation alternative, qui n'est autre que les circuits courts alimentaires. Ces consomm'acteurs sont engagés dans des causes relatives au territoire, à la santé, à l'économie et aux liens sociaux.

## **PARTIE 2**

---

## Introduction

Au cours de l'histoire de l'alimentation, les mangeurs ont développés un « patrimoine alimentaire » (Bessière 2012) dans chacune des régions du monde, aussi appelé « territoire », avec des spécialités alimentaires à base de produits locaux et un savoir-faire local. Le territoire, c'est une zone géographique<sup>45</sup> mais aussi l'espace où les variétés d'aliments et de gibiers sont d'abord<sup>46</sup> chassés et cueillis, puis avec l'essor de l'agriculture, élevés et produits. Le territoire est une surface qui peut avoir différentes formes de limitations. Elles peuvent dépendre de l'accessibilité aux aliments qui sont présents sur le territoire, et également du mode de vie des mangeurs qui s'y trouvent. Par exemple les écotones qui sont de larges espaces naturels, chez les chasseurs-cueilleurs, délimités par l'accessibilité aux diverses sources d'approvisionnement, ou encore un département délimité par des frontières géographique. En effet, au cours du XIXème siècle en Ariège, les mangeurs étaient restreints<sup>47</sup> par le choix de variétés alimentaires présents dans leur territoire, car ils n'avaient pas de voiture pour des raisons économiques et par conséquent un accès limité aux aliments venus d'autres territoires en France ou dans le monde. Ils étaient contraints de subvenir à leur besoins primaires<sup>48</sup> à l'aide de l'agriculture locale et territoriale. Le territoire est une notion complexe qui peut être définie de différentes manières.

Dans la première partie de ce devoir, plusieurs idées émergent, soit la revendication identitaire du patrimoine alimentaire, l'émergence de l'abondance quantitative déclenchant la volonté de revenir à une abondance qualitative et l'engagement politique à travers le mode d'approvisionnement local, et font ressortir l'idée d'un engagement territorial, autrement dit « *l'action de se lier* »<sup>49</sup> à la surface sur laquelle les mangeurs vivent.

L'engagement alimentaire territorial est le lien entre l'espace du mangeable d'un territoire et ses acteurs (principalement les mangeurs et les producteurs). L'identité alimentaire s'est construite à travers les étapes de l'histoire de l'alimentation, notamment avec les préparations culinaires ou encore le savoir-faire des différents territoires. En France, chaque région à ses spécialités alimentaires et un savoir-faire particulier, liées aux pratiques et habitudes alimentaires. Tout au long de l'histoire de l'alimentation et aujourd'hui encore,

---

<sup>45</sup> Définition de Géoconfluences : « un espace strictement délimité à partir de critères précis »  
<http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/zone-zonage>

<sup>46</sup> Dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs au cours du paléolithique.

<sup>47</sup> ZANCANARO Frédéric, 2024. « Cours des approches pluridisciplinaires de l'alimentation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>48</sup> Pyramide de Maslow : les besoins physiologiques sont les premiers de la pyramide de Maslow : la soif, la faim, l'habitat, le repos etc.

<sup>49</sup> Dictionnaire Le Robert

on observe différentes formes d’engagement territorial. Il y a la revendication du patrimoine alimentaire après la révolution française et plus récemment les consomm’acteurs qui militent à travers des mouvements de « buycott » ou « boycott » qui consistent à choisir un mode de consommation orienté vers des produits locaux. L’engagement territorial est une notion actuelle en raison de la patrimonialisation de l’alimentation ou encore les modes de consommation et tendent à se développer au cours des prochaines années puisqu’ils sont reliés à des enjeux environnementaux, sociaux, économiques et sanitaires. C’est une notion complexe puisque le territoire peut être défini de différentes manières. Or, dans ce travail, je ne m’éloignerai pas de la définition que j’ai apporté précédemment mais je garde en tête qu’il serait très intéressant d’approfondir cette notion dans le mémoire de master 2 à l’aide d’une enquête.

## CHAPITRE 1 : Mise en problématique

L’élaboration de mon mémoire s’est faite à l’aide d’une question directrice permettant d’ériger le développement de ce travail : *Qu'est-ce que le mangeur recherche à travers la consommation locale, et plus précisément les circuits courts alimentaires ? Et comment comprendre le comportement alimentaire des mangeurs ?*

La mise en problématique de ce sujet s’est faite à travers une recherche documentaire assez complexe puisque j’ai souhaité aborder une vision historique permettant de comprendre l’histoire des aliments qui a influencé les modes de consommation de l’ère paléolithique jusqu’à aujourd’hui. Au-delà des données théoriques récoltées, j’aurai souhaité confronter mon sujet à des données empiriques pour éviter la « suprême théorie »<sup>50</sup> afin de saisir plus d’éléments et élargir ma vision du sujet. Malheureusement, par manque de temps je n’ai pas pu effectuer de recherche sur le terrain, qui aurait pu se faire à travers des entretiens exploratoires auprès d’acteurs des circuits courts alimentaires.

J’ai choisi ce sujet pour diverses raisons. En effet, l’an passé, lors de mon année en Licence 3 en Sociologie, parcours Sociologie et Anthropologie de l’Alimentation, j’ai décidé d’effectuer un stage dans une structure actrice dans le système de circuits courts alimentaires en raison de ma sensibilité pour la consommation de produits locaux qui ont un intérêt environnemental, économique et diététique. Ayant grandi en zone rurale, consommer des produits locaux était avantageux sur de nombreux points, mais principalement en raison de leur accessibilité. J’ai effectué mon stage de Licence 3 au sein de la Maison des Vins de Gaillac où j’ai eu l’opportunité d’être actrice dans le secteur des circuits courts alimentaires puisque mes missions consistaient à valoriser les vins locaux ainsi que les cépages endémiques pour encourager la consommation de vins du territoire et mettre en valeur le savoir-faire des vignerons. Cette expérience m’a incité à me diriger vers le sujet des circuits courts alimentaires pour mon mémoire de Master 1. Ce travail représente une chance d’approfondir mes connaissances en vue de mon insertion professionnelle, puisqu’à la fin du Master en Sciences Sociales Appliquées à l’Alimentation, je souhaite travailler dans le domaine des circuits courts alimentaires. Lors de mon stage à la Maison des Vins de Gaillac, j’ai été au contact de différents acteurs du secteur comme les viticulteurs, les mangeurs, les distributeurs etc. Cette expérience a fait émerger des questionnements que j’ai décidé de

---

<sup>50</sup> ROCHEYDY Amandine, 2023. « Cours de méthodologie qualitative », Master 1, Sciences sociales appliquées à l’alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

traiter dans mon mémoire de Master 1, notamment de comprendre les choix de consommations des clients de la vente directe ou indirecte avec un intermédiaire<sup>51</sup>.

Tout d'abord il était important d'apporter une vision historique à mon sujet puisqu'elle apporte des éléments de compréhension quant aux comportements et aux choix des mangeurs qui changent au cours de l'histoire de l'alimentation (Montanari et Flandrin 1996). Ce travail, à la fois fastidieux et passionnant, m'a appris beaucoup de choses sur le sujet et m'a aussi permis de comprendre le cheminement et les changements majeurs des comportements de consommations au sein des sociétés qu'il y a eu de l'époque paléolithique jusqu'à aujourd'hui à travers : l'ère des chasseurs-cueilleurs, l'apparition de l'agriculture au cours du néolithique, les nouvelles habitudes et manière de consommer durant l'antiquité, la « découverte » de l'Amérique qui fait apparaître de nouveaux aliments en Europe, puis l'émergence de l'industrialisation avec les innovations technologiques, de nouvelles techniques agricoles et d'élevages liés à la production de masse, l'apparition des aliments transformés etc. Ces changements majeurs ont fait émerger, entre le XXème et le XXIème siècle, de nouveaux modes de consommations comme les circuits courts alimentaires qui font partie des principales tendances de consommations en France<sup>52</sup> s'inspirant de l'histoire de l'alimentation.

Cette vision historique m'a permis de comprendre que le système de circuits courts alimentaires du XXIème siècle, a un lien direct avec les problématiques environnementales, économiques, sociales et diététiques<sup>53</sup>. Par la suite, j'ai pu établir une corrélation entre l'histoire de l'alimentation et les circuits courts alimentaires. Cela a fait émerger différents points qui m'ont paru pertinents dans l'élaboration de ce travail et plus particulièrement de la problématique :

Le premier point est celui de l'identité alimentaire qui s'établit au cours de l'histoire de l'alimentation à travers la revendication du patrimoine alimentaire (Bessière 2012) et plus précisément de plats territoriaux élaborés uniquement à base de produits locaux au cours du XVIIIème siècle pour des raisons économiques.

Il y a ensuite un questionnement autour des formes d'abondances alimentaires (Poulain 2013 et Sahlins 1976) qui s'opèrent au cours de l'histoire de l'alimentation. En effet Sahlins et Scott décrivent une situation d'abondance alimentaire dites qualitative au cours

---

<sup>51</sup> Définition des circuits courts alimentaires du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Française.

<sup>52</sup> REYSZ Julien, 2024. « Cours d'économie agro-alimentaire », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>53</sup> DUPUY Anne, 2024. « Cours sur le plaisir alimentaire et la consommation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

de l'ère paléolithique puisqu'il existait une grande diversité alimentaire, avec de nombreuses variétés de plantes ou de gibiers, qui ont diminués dès le début des techniques agricoles à l'époque néolithique jusqu'à aujourd'hui. Rapidement l'humanité va passer d'un stade d'abondance alimentaire qualitatif à une abondance alimentaire quantitative, en raison d'une diminution du nombre de variétés, accompagnée d'une augmentation de la productivité agricole qui va s'accentuer avec l'industrialisation de la société au XXème siècle. L'industrialisation construit une société de « consommation »<sup>54</sup> qui s'exerce à travers un « gaspillage consumériste » (Baudrillard 1970) et une « régression des goûts » (Mennell 1985) en raison de l'homogénéisation des goûts et des aliments<sup>55</sup> (*Ibid*). L'abondance de biens et de services fait émerger chez les mangeurs de nouveaux besoins liés à la jouissance immédiate et le plaisir sans limite (Scardigli 1986).

Enfin, la situation environnementale et plus précisément le réchauffement climatique, questionne les mangeurs. S'ajoute à cela les problématiques financières que les agriculteurs rencontrent actuellement en France<sup>56</sup> ainsi que la diminution du nombre d'agriculteurs<sup>57</sup>. Il y a une politisation des choix de consommation (Dubuisson-Quellier 2009). Les circuits courts alimentaires, qui sont un renouvellement des modes de consommation, antérieurs à la production de masse, deviennent un engagement envers l'économie territoriale et l'environnement. En effet, l'engagement territorial traduit un mode de consommation qui relie le mangeur à son territoire alimentaire autrement dit à l'espace du mangeable (Poulain 2013). Ces éléments ont permis d'établir la problématique suivante :

*En quoi la consommation locale, et en particulier le recours aux circuits courts alimentaires, sont-ils le reflet d'un engagement territorial ?*

Trois propositions de réponses découlent de cette problématique sous forme d'hypothèses :

- Choisir de consommer à travers les circuits courts alimentaires contribue à la valorisation et à la revendication d'une identité territoriale.

---

<sup>54</sup> DUPUY Anne, 2024. « Cours sur le plaisir alimentaire et la consommation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>55</sup> Notamment à travers le calibrage des fruits et des légumes qui consiste à unifier les formes des aliments.

<sup>56</sup> Étude de l'INSEE en 2021 : le revenu des ménages agricoles s'élevait à 52 400 euros par an en 2018, mais un tiers seulement provient de l'activité agricole, soit 17 700 euros.

<sup>57</sup> Etude Agreste/Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, en 2018 : en 1955, lors de la révolution agricole, il y a environ 2,3 millions exploitants contre 437 000 exploitants en 2018.

- Consommer à travers les circuits courts alimentaires permet de répondre à la problématique de la restriction de la variété alimentaire engendrée par l'agriculture et l'industrialisation sur le territoire au cours de l'histoire, passant d'une abondance alimentaire qualitative à une abondance alimentaire quantitative.
- Consommer à l'aide des circuits courts alimentaires est un acte politique engagé envers le territoire qui s'étend à la souveraineté alimentaire.

## CHAPITRE 2 : Hypothèse 1

*Choisir de consommer à travers les circuits courts alimentaires contribue à la valorisation et à la revendication d'une identité territoriale.*

Dans ce chapitre, nous nous intéresserons aux phénomènes de revendication de l'identité territoriale alimentaire en France au cours de l'histoire. Une identité c'est le « *caractère permanent et fondamental d'un groupe, qui fait son individualité, sa singularité* »<sup>58</sup>. Le territoire est une « *étendue de la surface terrestre sur laquelle vit un groupe humain* »<sup>59</sup>, autrement dit une zone géographique où vivent les mangeurs. L'identité territoriale est le caractère permanent d'une surface terrestre qui fait la singularité du groupe d'être humain qui y vit. Cette notion est liée de près au patrimoine alimentaire<sup>60</sup> qui regroupe les savoir-faire, les pratiques et les habitudes liés aux modes de consommations alimentaires. En effet, les terroirs sont vus comme des lieux de résistance à l'uniformisation alimentaire qui s'est opérée après la révolution française et plus tard après la révolution industrielle. Nous répondrons notamment à la question en appliquant l'argumentation à un territoire particulier, le territoire viticole de Gaillac (Tarn).

### 1. Identité culinaire territoriale et la patrimonialisation de l'alimentation

#### 1.1 - La cuisine au cœur des sociétés

L'espace du mangeable est une construction sociale qui inclut et exclut des aliments (Lévi-Strauss 1968). C'est une forme de classification ou de sélection alimentaire qui est présente au sein des sociétés, qu'elles soient végétalistes ou animalistes (Barrau 1983). Le système culinaire est un traitement technique et symbolique des aliments<sup>61</sup> qui développe une construction sociale autour de la manière de s'alimenter, permettant de rendre les aliments mangeables, reconnaissables et incorporables à travers une « *signature culturelle* » des aliments consommés (Rozin 1988). La cuisine humanise les aliments. En Polynésie ancienne, la cuisine permettait de faire passer les aliments du sacré au profane<sup>62</sup>. En effet, certains produits ne faisaient pas partie de l'espace du mangeable parce qu'ils étaient sacrés.

---

<sup>58</sup> Dictionnaire Larousse

<sup>59</sup> Dictionnaire Le Robert

<sup>60</sup> BESSIÈRE Jacinthe, 2023. « Cours sur le patrimoine alimentaire », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTITIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>61</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours de sociologie et anthropologie de l'alimentation », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTITIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>62</sup> Ibid

La cuisson offrait la possibilité aux mangeurs de consommer ces aliments, en passant du cru au cuit.

Pour Durkheim (1912), le repas partagé est vu comme une source d'identité commune. Cuisiner c'est l'étape antérieure au repas. En effet, c'est une mise en scène sociale avec des manières de tables, une préparation spécifique des plats, une présentation des plats et le développement du lien social. Cette description fait écho à la commensalité (Fischler 1990), qui décrit l'acte de manger en partageant un repas autour d'une table. Ces valeurs communes aux mangeurs font leur identité.

Le repas est une institution sociale commune aux sociétés, qui présente des particularités d'un territoire à un autre, avec des préparations culinaires qui diffèrent par rapport à l'espace du mangeable et au système culinaire disponible. L'espace social alimentaire devient la clef d'une identité territoriale, que l'on qualifie aussi de patrimoine alimentaire (Bessière 2012).

## 1.2 - La revendication de l'identité culinaire territoriale à travers le patrimoine culinaire

En sociologie de l'alimentation, les sociétés sont constituées de valeurs sociales qui regroupent des normes sociales, influençant les pratiques et la mythologie<sup>63</sup>.

Au cours de l'histoire de l'alimentation, les sociétés développent leur patrimoine alimentaire<sup>64</sup>, c'est-à-dire les pratiques, habitudes et savoir-faire en lien avec l'alimentation. Au XVIIIème siècle, en France, la cuisine a deux dimensions : la cuisine savante et la cuisine populaire.

- La cuisine savante est caractérisée par l'utilisation de produits nobles, des techniques culinaires, une esthétisation des plats etc. (Zancanaro 2019). Aujourd'hui elle est appelée « cuisine gastronomique ». En effet, elle s'est fortement développée à la cour du roi de France, Louis XIV, car les chefs étaient en concurrence<sup>65</sup>. C'est au cours de cette période que de nombreuses recettes et techniques culinaires ont émergé, notamment grâce à cette période de grande créativité culinaire.
- La cuisine populaire est une cuisine de terroir composée de plats généreux et peu coûteux, permettant de nourrir l'ensemble du foyer. Cette cuisine utilise des produits

---

<sup>63</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023. « Cours de normes sociales appliquées à l'alimentation », Master 1, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>64</sup> BESSIERE Jacinthe, 2023. « Cours sur le patrimoine alimentaire », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>65</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023, « Cours de sociologie et anthropologie de l'alimentation », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

locaux pour des raisons économiques<sup>66</sup>. Elle développe alors son identité à partir des produits du terroir<sup>67</sup> en créant des plats uniques dans chaque région. C'est ce que l'on appelle le patrimoine alimentaire.

Après la révolution française, le pays assiste à un démantèlement des provinces à travers un mouvement d'unification du territoire passant d'une société de droit divin à une société de droit commun. Or, cette unification agit sur le patrimoine alimentaire (Bessière 2012), qui est propre à chacun des territoires, puisqu'il regroupe les produits alimentaires, les savoir-faire (production, conservation, consommation), les codes sociaux (les manières des cuisiniers, les manières de table) et les objets culturels vecteur de l'identité territoriale du groupe social (Poulain 2013, p. 19-34). La cuisine populaire et les traditions culinaires emblématiques disparaissent peu à peu, emportant sur leur passage l'identité des territoires. Cela déclenche un phénomène de revendication identitaire : « *le mouvement de régionalisme de la table* » (Ibid) qui fait écho à la patrimonialisation de l'alimentation. La population souhaite préserver le patrimoine alimentaire de chacun des territoires, qui est une caractéristique importante de l'identité territoriale.

Depuis les années 1990, il existe un véritable engouement autour des patrimoines alimentaires afin de se réapproprier des savoir-faire en raison du développement de l'industrie agro-alimentaire qui a uniformisé l'alimentation (Mennell 1985) et ses pratiques<sup>68</sup>. De manière globale, il y a un retour au local accompagné d'une amplification du phénomène de terroir qui est en plein essor depuis les mouvements de mai 1968 contre la société de consommation (Bessière 2012). En France, le tourisme rural valorise la consommation de produits de terroirs qui sont des produits symboliques liés à la mémoire, à la redécouverte de liens sociaux etc. Par ailleurs, le phénomène d'agritourisme<sup>69</sup> s'amplifie sur les territoires, permettant de faire la promotion des produits de terroirs, qui sont les représentants de l'identité territoriale alimentaire.

---

<sup>66</sup> ZANCANARO Frédéric, 2024. « Cours sur les approches pluridisciplinaires de l'alimentation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>67</sup> Définition du dictionnaire Larousse : « Ensemble des terres exploitées par les habitants d'un village. » ou « Ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques. »

<sup>68</sup> BESSIERE Jacinthe, 2023. « Cours sur le patrimoine alimentaire », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>69</sup> Certaines exploitations agricoles ont le label « Bienvenue à la ferme » et ont pour fonction d'accueillir des touristes en proposant différents services comme table d'hôte, ferme auberge etc. participant ainsi à la valorisation du territoire.

### 1.3 - L'identité culinaire territoriale et les circuits courts alimentaires

La cuisine populaire, c'est l'utilisation de produits locaux et de saison. Cette pratique consiste à utiliser des produits du terroir issus de l'agriculture locale.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la désignation du « circuit court alimentaire » n'existe pas. Pour rappel, « *c'est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* »<sup>70</sup>. Cette définition ressemble en tout point au fonctionnement de la cuisine populaire puisqu'elle utilise des aliments issus de son terroir. A cette époque il existe deux modes d'approvisionnements : l'autosubsistance<sup>71</sup> et l'achat de produits auprès des agriculteurs locaux. Cette cuisine a une forte identité culinaire territoriale caractérisée par la revendication du patrimoine alimentaire après la révolution française : « *L'histoire de l'alimentation a montré que chaque fois que des identités locales sont mises en péril, la cuisine et les manières de table sont des lieux privilégiés de résistance.* » (Poulain 2013, p. 19-34). Le patrimoine alimentaire fait l'identité de chacune des zones géographiques en France. Les revendications accentuent la volonté qu'ont les mangeurs de s'engager auprès du patrimoine alimentaire local. En effet, leur savoir-faire les relie à leur territoire qui se caractérise par des spécialités culinaires ou encore des produits issus des productions locales. Le patrimoine alimentaire représente l'identité de leur territoire et par la même occasion l'identité des mangeurs.

## **2. Identité territoriale du vignoble de Gaillac**

### 2.1 - Présentation du territoire viticole de Gaillac

Le vignoble gaillacois est un des plus vieux terroirs viticoles français. En effet, le vin de Gaillac est le fruit d'une longue histoire qui a débuté au IV<sup>e</sup> siècle avant J-C<sup>72</sup> (il y a 6000 ans). Au cours de l'Antiquité, puis au Moyen-Age, le territoire viticole de Gaillac connaît un essor de la production de vin reconnu sur tout le territoire français, apprécié des rois mais aussi utilisé lors des cérémonies religieuses (Rouvellac 2008).

---

<sup>70</sup> Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Française : 2009.

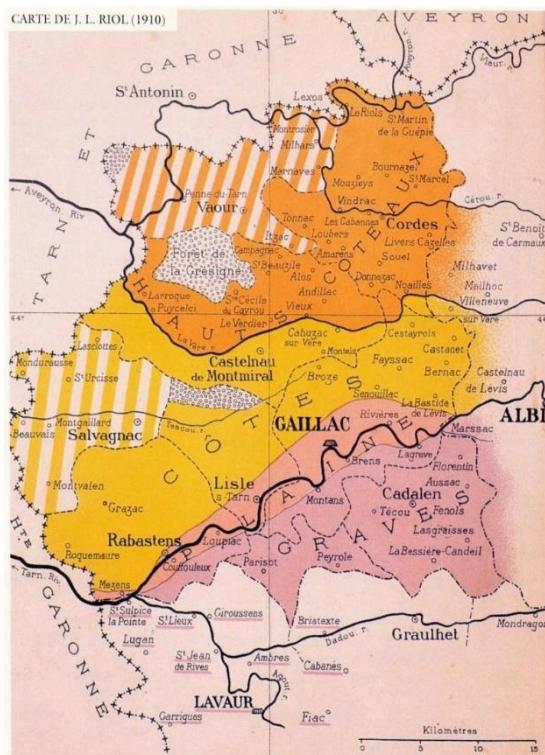
<sup>71</sup> SERRA-MALLOL Christophe, 2023, « Cours de sociologie de l'alimentation », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>72</sup> Musée de l'abbaye Saint-Michel à Gaillac : Le Musée de l'abbaye Saint-Michel présente aux visiteurs l'histoire des origines de Gaillac à travers son vignoble et son port qui transporte son vin dans les amphores pour rejoindre Bordeaux. On y retrouve des collections archéologiques qui proviennent des fouilles du site. C'est dans ce musée, notamment grâce aux recherches archéologiques, qu'il est confirmé que les vignes sont présentes à Gaillac depuis le IV<sup>e</sup> siècle avant J-C.

Pendant plusieurs siècles, la rivière du Tarn permit d'acheminer la production viticole vers Bordeaux (*Ibid*). Jusqu'au XIXème siècle, les viticulteurs de Gaillac produisent du vin, sur leur territoire, au service du vignoble bordelais qui possède légalement les vignes. Le vignoble se divise en trois territoires viticoles se distinguant par les sols :

- Les « *hauts coteaux* » (rive droite) : cette zone se situe au nord du vignoble. C'est la région du plateau calcaire qui permet de produire des vins minéraux, favorable aux cépages blancs ;
- Les « *côtes* » (rive droite) : cette zone se situe au centre du vignoble. C'est un territoire calcaire avec de nombreux cours d'eau favorisant la production de vins ;
- Les « *graves* » (rive gauche) : cette zone se situe au sud du vignoble. C'est une région ayant un sol rocailleux, qui favorise la production de cépages rouges, donnant des vins puissants.

*Figure 7 : Carte du vignoble gaillacois (Riol 1910)*



La rive droite est jugée comme une zone favorable à la production de cépages blancs puisque les sols sont faits de calcaire (Rouvellac 2008) et la rive gauche est adaptée à la production de cépages rouges grâce à son sol rocailleux. De nos jours les viticulteurs produisent des cépages blancs et rouges sur tous les territoires s'adaptant aux spécificités de chaque cépage<sup>73</sup>.

<sup>73</sup> Vins de Gaillac : <https://www.vins-gaillac.com/notre-vignoble/nos-cepages-millenaires/>

Le vignoble gaillacois produit cinq cépages endémiques (Garros, Gaubert-Turpin, Grant Smith Bianchi 2014) :

- Les cépages rouges : le duras, le braucol et le prunelart ;
- Les cépages blancs : le mauzac et le loin de l'oeil (len de l'el).

Ces cépages sont propres au territoire du vignoble gaillacois puisqu'ils sont endémiques.

Ce vignoble développe la coopération entre ses acteurs permettant la réclamation de l'identité territoriale à travers le patrimoine alimentaire qu'ils possèdent (savoir-faire, cépages endémiques, histoire de Gaillac).

## 2.2 - Historique du vignoble gaillacois : revendication de l'identité territoriale

Avant 1879, le vignoble gaillacois traverse la crise du phylloxéra<sup>74</sup> qui l'a affaibli, divisant par deux les vignes présentes sur le département (Rouvellac 2008). En 1913, il y a 29 000 hectares de vignes contre près de 58 000 hectares avant le phylloxéra (Delcour 2000).

A partir de 1879, le vignoble se reconstruit progressivement. Tout d'abord, juste avant la Première Guerre mondiale, la crise de surproduction qui traduit la volonté des vignerons de « *s'extraire de la tutelle bordelaise* » (Rouvellac 2008) fait rage et les acteurs du vignoble demandent une reconnaissance juridique de l'aire de production afin de se détacher du vignoble Bordelais. C'est une nouvelle<sup>75</sup> forme de revendication de l'identité territoriale. Les viticulteurs vont augmenter la production du vin pour légitimer leur émancipation du vignoble bordelais.

C'est à la fin de l'entre-deux-guerres que le vignoble obtient une première délimitation du territoire et par la même occasion l'appellation du vignoble gaillacois. La revendication de l'identité territoriale des acteurs du vignoble a permis au territoire du Tarn de s'émanciper et de créer sa propre identité, notamment à l'aide des cépages endémiques (Garros et al. 2014). En 1970, le vignoble gaillacois obtient l'appellation en AOC<sup>76</sup> et en vin de pays<sup>77</sup> pour les vins rouges. Ces signes de qualité<sup>78</sup> renforcent l'engagement et l'identité territoriale à travers la revendication du savoir-faire des viticulteurs ainsi que l'identité du

---

<sup>74</sup> Définition Larousse : « *Maladie de la vigne* »

<sup>75</sup> Elle fait écho à la revendication de l'identité culinaire territoriale post révolution.

<sup>76</sup> AOC : « Appellation d'Origine Protégée qui désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. » (cf. source 76)

<sup>77</sup> Vins de pays (IGP) : « Indication Géographique Protégée, identifie un produit, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Il s'applique aux secteurs agro-alimentaires, agricoles et viticoles. » (cf. source 76)

<sup>78</sup> CLAVERIE Bruno, 2022, « Cours de socio-économie de l'alimentation », Licence 3, Sociologie et anthropologie de l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

territoire avec l'utilisation de cépages endémiques. Les viticulteurs sont libérés de l'emprise du vignoble Bordelais.

Finalement la crise du phylloxéra a permis une reconstruction du potentiel viticole, mais aussi une réflexion sur l'identité et l'engagement territorial de la part des acteurs du vignoble, qui se démarque par (cépages endémiques, appellation du vignoble gaillacois et plus récemment les signes de qualités).

### 2.3 - Valorisation du vignoble de Gaillac à travers les circuits courts alimentaires

Aujourd'hui le vignoble gaillacois développe son image à travers une identité unique que l'histoire du vignoble permet d'offrir. Ce territoire à échelle humaine avec un savoir-faire et des cépages autochtones poursuit la quête de la revendication identitaire en proposant des vins uniques<sup>79</sup>.

Une coopération entre les acteurs du vignoble est présente depuis la revendication du vignoble, qui s'est faite à travers l'émancipation du vignoble Bordelais (Rouvellac 2008), subsiste de nos jours en étant acteur du système de circuits courts alimentaires. Une vitrine<sup>80</sup> de l'appellation gaillacoise est présentée à l'Abbaye Saint Michel de Gaillac, permettant de mettre en avant le patrimoine alimentaire du vignoble gaillacois en commercialisant le vin en vente directe.

### **Conclusion de l'hypothèse 1**

Le patrimoine alimentaire fait partie intégrante de l'identité territoriale. La revendication de cette identité commune aux territoires regroupe le savoir-faire, les pratiques et les habitudes alimentaires tout en contribuant à la valorisation et l'engagement territorial. C'est un mode de consommation lié à la vente directe, c'est-à-dire aux circuits courts alimentaires, puisqu'il fait appel à des produits et pratiques de terroir. La consommation de produits issus des circuits courts alimentaires semble être une forme de revendication de l'identité territoriale puisqu'elle consiste à valoriser le patrimoine alimentaire.

---

<sup>79</sup> Vins de Gaillac : <https://www.vins-gaillac.com/notre-vignoble/notre-histoire/>

<sup>80</sup> Maison des vins de Gaillac : Une centaine de bouteilles de vin représentent le vignoble gaillacois (avec une bouteille par domaine). <https://www.vins-gaillac.com/venir-nous-voir/la-maison-des-vins/>

## CHAPITRE 3 : Hypothèse 2

*Consommer à travers les circuits courts alimentaires permet de répondre à la problématique de la restriction de la variété alimentaire engendrée par l'agriculture et l'industrialisation sur le territoire au cours de l'histoire, passant d'une abondance alimentaire qualitative à une abondance alimentaire quantitative.*

L'abondance alimentaire, c'est l'accès à une grande quantité d'aliments. Au cours de l'histoire de l'alimentation, on observe deux formes d'abondance alimentaire. Il y a l'abondance alimentaire qualitative qui signifie que les mangeurs ont accès à une profusion d'aliments avec de nombreuses variétés végétales et animales qui permettent une qualité de vie saine grâce aux différents nutriments que possèdent toutes les variétés d'aliments. Puis, il y a l'abondance alimentaire quantitative qui représente un système alimentaire agricole ayant une productivité croissante qui permet de produire une grande quantité d'aliments mais qui par la même occasion réduit la diversité végétale et animale puisque la production se concentre sur un nombre limité de variétés.

### 1. Les étapes clefs de la mutation du phénomène d'abondance alimentaire

#### 1.1 - L'agriculture : point d'ancrage de cette mutation

L'agriculture et l'élevage sont apparus à l'époque néolithique pour faire face aux changements climatiques qui rendaient l'approvisionnement difficile pour les mangeurs. L'agriculture permettait aux sociétés de faire des stocks. Néanmoins, la modernisation de l'agriculture a réduit le nombre d'espèces et les variétés de plantes (Sahlins 1976, Barrau 1983) fragilisant ainsi l'espace alimentaire du mangeable. La diminution des variétés animales et végétales a engendré des problèmes de santé ainsi qu'une diminution de l'espérance de vie. Néanmoins l'agriculture a permis de combattre des périodes de famines que les civilisations humaines ont vécues au cours de l'histoire de l'alimentation notamment dès le début du néolithique, avec le changement climatique, traversant les âges jusqu'au développement de l'industrialisation dans les sociétés développées. Néanmoins de nos jours, de nombreux pays ont un accès difficile à l'eau et à l'alimentation.

## 1.2 - Un bond en avant : l'industrialisation de l'agriculture à l'assiette

L'industrialisation de l'alimentation (des filières de transformation et de distribution), dans la société européenne au cours du XXème siècle, a eu des conséquences néfastes sur les mangeurs. Les innovations technologiques, l'élevage intensif et les aliments ultra-transformés développent une crainte de l'industrie (Thiron 2024). On assiste à une diabolisation de l'industrie qui provoque l'éloignement des mangeurs des sphères de production, soit des agriculteurs.

La société de consommation a standardisé l'alimentation en « homogénéisant les goûts » (Mennell 1985, Scardigli 1986) à travers le développement de produits industrialisés qui uniformisent les goûts, les formes (calibrage des végétaux), les saisons etc. Cette standardisation de l'alimentation conduit à une « *régression des goûts* » (Ibid) et un appauvrissement de la palette sensorielle des mangeurs.

Le secteur agro-alimentaire produit en masse et pollue, entraînant des conséquences sur l'environnement, l'économie et la santé. La société se consume (Baudrillard 1970) à travers l'abondance de produits. L'appel permanent à la consommation développe des besoins construits par le marché, se matérialisant notamment par l'entassement des aliments comme signe d'abondance (Ibid). Dans une société où tout peut être consommé, et où il y a une abondance de biens et de services, de nouveaux besoins émergent (Scardigli 1983). La surproduction et la surconsommation de l'industrialisation de l'alimentation, entraîne une abondance alimentaire quantitative. En effet, ce n'est pas une abondance qualitative puisqu'il y a de nombreux risques associés à la consommation d'aliments issus de l'industrie comme les conséquences environnementales (le réchauffement climatique qui découle de l'émission de gaz à effet de serre), économiques, médicales (la crise de la vache folle qui déclenche le début de nombreuses crises sanitaires en lien avec l'alimentation industrielle, à partir des années 1990) et surtout une diminution des variétés animales et végétales. L'agriculture et la révolution industrielle développent une abondance alimentaire quantitative qui permet de produire plus et donner accès à l'alimentation à un nombre croissant de personnes mais ce système alimentaire fait disparaître de nombreuses variétés animales et végétales.

## **2. Une mutation en action !**

A l'ère paléolithique, soit l'ère des chasseurs-cueilleurs, la surface terrestre offrait aux sociétés une grande diversité d'espèces animales et végétales (Sahlins 1976). Il n'y avait aucune pratique agricole ou d'élevage puisque le mode d'approvisionnement de ces sociétés, consistait à chasser, pêcher et faire de cueillette. Cette époque est qualifiée d'abondance alimentaire (Scott 2019 et Sahlins 1976) qualitative en raison du grand nombre de variétés animales et végétales qui s'est vu fortement réduire dès l'époque néolithique avec le développement de l'agriculture et de l'élevage.

L'agriculture a traversé de grandes périodes de changements entre le néolithique et le XXème siècle, bouleversé par l'évolution des techniques de production à travers les périodes de colonisations, qui ont également permis d'introduire de nouveaux aliments dans les pratiques et habitudes alimentaires, puis petit à petit l'avènement de l'industrialisation de la société, notamment en Europe, qui a combattu radicalement les périodes de famine que les sociétés occidentales traversaient depuis le néolithique jusqu'aux deux Grandes Guerres mondiales, en développant l'industrialisation des aliments avec des techniques de conservation, des produits transformés, la production de masse etc. En France, l'avènement de l'agriculture a été bénéfique pour donner accès à un nombre toujours croissant de personnes, mais l'industrialisation fait émerger des problématiques liées à la surproduction et la surconsommation. L'industrie « consume » le territoire par le simple fait de s'alimenter. En effet, cette nouvelle forme d'abondance alimentaire permet de donner accès à l'alimentation à un nombre croissant de personnes permettant de combattre les périodes de famines. Or, cette surproduction masque une diminution des variétés végétales et animales produites puisque l'agriculture restreint sa production en sélectionnant seulement quelques variétés. L'industrialisation de l'alimentation diminue la diversité alimentaire. C'est l'abondance alimentaire quantitative.

Aujourd'hui, la production de masse, qui permet une abondance alimentaire (Poulain 2013) sur le marché des aliments (supermarché, marché pleins vents etc.), se distingue fortement de celle de l'ère paléolithique (Sahlins 1976). Par conséquent, dès le XXème siècle, la société française peut être qualifiée d'abondance alimentaire quantitative en raison de la surproduction et de la disparition de nombreuses variétés végétales et espèces animales, qui s'accompagnent d'une « consommation » du territoire.

### **3. Les circuits courts alimentaires vecteurs d'une abondance alimentaire qualitative ?**

A l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle naissent les circuits courts alimentaires en réponse à la société de consommation. Ce mode d'approvisionnement consiste à « consommer mieux »<sup>81</sup> en choisissant une consommation adaptée aux problématiques engendrées par l'industrialisation de la société et de l'alimentation.

« Consommer mieux », c'est choisir des aliments bruts, de saisons, issus d'une exploitation agricole proche du mangeur qui a un faible impact sur l'environnement, sur l'économie et sur la santé<sup>82</sup>. Les mangeurs sont en quête de sagesse puisqu'ils ont la volonté de se libérer de la société de consommation et de l'abondance alimentaire quantitative, afin de se tourner vers un mode de consommation avec des plus petites portions qu'ils cuisinent eux-mêmes (à l'inverse des plats préparés de l'industrie agro-alimentaire) en promouvant l'approvisionnement auprès de producteur locaux ou de plateforme de distribution comme les AMAP qui sont des intermédiaires entre les producteurs et les mangeurs. Ce mode d'approvisionnement permet aux mangeurs de renouer avec les producteurs, puisque que ce lien avait disparu en raison de l'éloignement que l'industrie a provoqué entre la sphère des mangeurs et de la sphère des agriculteurs. Ces mangeurs consomment des produits locaux qui se distinguent des produits de l'industrie agro-alimentaire, qui produit en masse sans prendre la qualité en considération.

La diminution du nombre de variétés végétales et d'espèces animales qui s'est opéré au cours de l'histoire de l'alimentation est peut être un des facteurs déclencheur de ce mode d'approvisionnement. Par exemple, de nos jours il existe des milliers de variétés de pomme. Or, une cinquantaine de pommes seulement sont commercialisées<sup>83</sup>. C'est à travers la standardisation de l'alimentation que l'industrie a imposé une uniformisation des aliments, en réduisant les variétés d'aliments commercialisée tout en augmentant la productivité.

#### **Conclusion de l'hypothèse 2**

L'approvisionnement à travers les circuits courts alimentaires serait, pour les mangeurs, le moyen de renouer avec une abondance alimentaire qualitative. En effet, les producteurs locaux respectent les problématiques environnementales en produisant des

---

<sup>81</sup> Podcast « Mission Agrobiosciences » : Danièle Hervieu-Léger 2012 <https://www.agrobiosciences.org/archives-114/alimentation-et-societe/publications/ca-ne-mange-pas-de-pain/article/la-frugalite-pour-nouvelle-religion-entretenir-original>

<sup>82</sup> Définition de la FAO de « l'alimentation durable » caractérisant les circuits courts alimentaires.

<sup>83</sup> Etude Agreste 2021 : Statistique agricole annuelle 2020 [https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Chd2107/cd%20202021-7\\_SAA%202020%20Provisoire.pdf](https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Chd2107/cd%20202021-7_SAA%202020%20Provisoire.pdf)

aliments de saison et de qualité avec de nombreuses variétés s'inscrivant dans la logique d'alimentation durable. Ce mode de consommation alternatif permet de contourner le modèle industriel qui produit et pollue toujours plus, tout en réduisant les variétés alimentaires. Les circuits courts alimentaires permettraient alors de détourner le mangeur de cette abondance alimentaire quantitative dans le but de renouer avec une alimentation respectueuse de l'environnement (vente directe qui réduit le transport et la pollution des aliments), l'économie locale, la santé etc. avec des variétés alimentaires diversifiées dépendant des saisons.

## CHAPITRE 4 : Hypothèse 3

*Consommer à l'aide des circuits courts alimentaires est un acte politique engagé envers le territoire qui s'étend à la souveraineté alimentaire.*

Face à l'émergence de l'unification de l'alimentation et des impacts sociaux, économiques et environnementaux, les mangeurs sont en quête d'un mode de consommation alternatif qui répond à leur politique alimentaire. Les circuits courts alimentaires répondent à ces exigences. Ce mode de consommation se politicise à travers les actions des consommateurs et les actions gouvernementales.

### 1. L'alimentation engagée

#### 1.1 - Le consomm'acteur

Actuellement, la consommation locale fait partie des principales tendances de consommation en France<sup>84</sup>. Ce mode d'approvisionnement est issu d'une « *mobilisation politique des consommateurs* » (Dubuisson-Quellier 2009, p.11-15). Elle a débuté à la fin du XVIIIème siècle mais se développe surtout au XXème siècle à travers les mouvements militants qui défendent les causes environnementales, sociales et économiques. Ces actions sont caractérisées par des mouvements de « *boycott* », qui s'ajouteront plus tard au « *buycott* », qui consistent à « *orienter les achats des consommateurs vers certains produits ou certains magasins au nom de la défense d'une cause* » (Dubuisson-Quellier 2009, p.37-55). Au XXème siècle, le consommateur est un acteur du changement économique, environnemental et social qui est qualifié de « *consomm'acteur* » (Dubuisson-Quellier 2009). C'est la conciliation entre consommateur et citoyen, qui regroupe individualisme et collectivité. L'idée est que si chacun consomme mieux, on assure son bien-être et celui de la collectivité.

La consommation et plus précisément le besoin primaire de s'alimenter, devient entre le XVIIIème et le XXIème siècle un acte politique et engagé avec actes militants dirigés par les mangeurs, tel que le « *buycott* » et le « *boycott* ».

---

<sup>84</sup> REYSZ Julien, 2024. « Cours d'économie agro-alimentaire », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

## 1.2 - Lien entre environnement et consomm'acteur

A travers ces mobilisations, les consomm'acteurs agissent pour les problématiques sociales, économiques et environnementales. De nos jours, l'argument environnemental est mis en avant par les jeunes acteurs du mouvement. A travers les actes militants engagés, ils protègent la biodiversité et respectent l'environnement. Ces actes politiques relèvent le plus souvent de mouvement de « boycott » ou « buycott », qui consiste à acheter des produits ou auprès de fournisseurs dont « *les propriétés environnementales sont garanties* » (Dubuisson-Quellier 2009 p. 37-55). Les labels environnementaux permettent de garantir l'engagement de ces produits. Dans cette logique d'alimentation et de consommation engagée, le mouvement s'est développé avec pour objectif de contourner le marché. Des alternatives de consommation émergent comme les échanges issus de l'économie sociale et solidaire, ou encore le système de commercialisation directe entre les producteurs et les consommateurs (Dubuisson-Quellier 2009, p.105-129). Au cours des années 1990, le système de circuits courts alimentaires s'est considérablement développé puisqu'il permet de répondre aux causes environnementales, en défendant l'agriculture paysanne et locale qui est respectueuse de l'environnement, en réduisant le temps de transport des aliments ou de l'utilisation d'engrais chimiques. L'engagement des consomm'acteurs traduit une volonté de soutenir l'économie locale, protéger l'environnement etc.

## **2. La souveraineté alimentaire**

### 2.1 - Définition

La notion de souveraineté alimentaire est apparue pour la première fois au Sommet mondial de l'alimentation de la FAO<sup>85</sup> en 1996 au cours d'un débat international. Sa définition s'est élargie et précisée en 2002 :

*« La souveraineté alimentaire est le droit des populations, des communautés, et des pays à définir leurs propres politiques alimentaire, agricole, territoriale ainsi que de travail et de pêche, lesquelles doivent être écologiquement, socialement, économiquement et culturellement adaptées à chaque spécificité. La souveraineté alimentaire inclut un véritable droit à l'alimentation et à la production alimentaire, ce qui signifie que toutes les populations ont droit à une alimentation saine, culturellement et nutritionnellement appropriée, ainsi qu'à des ressources de production alimentaire et à la capacité d'assurer leur survie et celle de leur société »* (FAO 2002)<sup>86</sup>

---

<sup>85</sup> Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

<sup>86</sup> FAO, 2002. « Souveraineté alimentaire : un droit pour tous », Rome. Texte intégral : [www.nyeleni.org](http://www.nyeleni.org).

La souveraineté alimentaire inclut le droit des populations, des communautés et des pays, à concevoir en toute autonomie leurs politiques publiques agro-alimentaires. C'est le droit aux ressources et aux moyens financiers, techniques etc. indispensables à la production alimentaire. Et pour finir, le droit à une alimentation saine et adéquate.

## 2.2 – La souveraineté alimentaire en lien avec les consomm'acteurs

La souveraineté alimentaire marque une forte opposition au système de mondialisation, auquel est associé le secteur agricole, qui est néfaste pour l'économie des producteurs et l'environnement. L'émergence de cette nouvelle forme d'engagement politique au début du XXI<sup>e</sup> siècle prouve que l'Etat (ici nous prendrons l'exemple de l'Etat français) s'est désinvesti des causes essentielles liées à l'alimentation au cours des siècles précédents. À l'échelle gouvernementale, la souveraineté alimentaire est une forme de politique engagée envers le territoire, qui fait écho à la consommation engagée présentée précédemment. En France, cette mobilisation de l'État s'opère à travers la mise en place de la Loi EGALIM ou encore des PAT sur le territoire, qui mettent en avant la consommation d'aliments issus de la vente directe. Ces actions, bien qu'elles ne soient pas suffisamment présentes pour avoir un impact en faveur de l'environnement, la santé et l'économie, renforcent les actions engagées par les consomm'acteurs qui se tournent vers une consommation locale et territoriale.

Bien que la souveraineté alimentaire concerne principalement les projets gouvernementaux et agricoles, elle concerne aussi les mangeurs qui ont le droit à une alimentation répondant à leurs besoins. Dans ce paragraphe, nous nous intéresserons au lien existant entre les consommateurs engagés et la souveraineté alimentaire. Le consomm'acteur choisit un mode de consommation qui lui offre une alimentation variée et respectueuse de l'environnement (Dubuisson-Quellier 2008). A travers leurs mobilisations, les consomm'acteurs agissent pour les problématiques sociales, économiques et environnementales. C'est pour cette raison que la vente directe est une de leurs principales sources d'approvisionnement. La souveraineté alimentaire cherche à permettre aux mangeurs d'avoir accès à « *leurs propres politiques alimentaire [...] lesquelles doivent être écologiquement, socialement, économiquement et culturellement adaptées [...]* » (FAO 2007). Les consomm'acteurs et la souveraineté alimentaire sont liés puisqu'ils ont les mêmes objectifs, c'est-à-dire le droit d'accès à une alimentation saine, qui prend en compte les facteurs environnementaux, sociaux, économiques et nutritionnels. Dans les deux cas, un

intérêt particulier est porté à la maîtrise de la source d'approvisionnement. La vente directe répond à leurs objectifs puisqu'ils réduisent les temps d'importations, contournent l'approvisionnement en grande distribution, cherchent à recréer un lien entre les producteurs et les mangeurs, souhaitent avoir accès à des produits bruts ayant le moins d'intrants possible etc. Les mangeurs ont un engagement quotidien dans leur choix de consommation encouragé par les projets de développement territoriaux comme les PAT.

### **Conclusion de l'hypothèse 3**

Les consomm'acteurs agissent en faveur du territoire en choisissant la vente directe, soit les circuits courts alimentaires, comme mode de consommation. C'est un acte engagé qui s'étend à la souveraineté alimentaire à travers l'objectif commun qui est la maîtrise de la source d'approvisionnement, permettant de limiter l'impact environnemental afin de protéger le territoire à travers l'engagement des mangeurs.

## Conclusion PARTIE 2

La mise en problématique du recours aux circuits courts alimentaires comme étant le reflet d'un engagement territorial m'a amené à développer trois hypothèses. La première est relative à la revendication d'une identité territoriale à travers le choix de consommation en circuits courts alimentaires. La deuxième aborde la problématique de la surproduction accompagnée d'une réduction des variétés alimentaires traduisant une abondance alimentaire quantitative, qui pourrait être contré par l'utilisation des réseaux en vente directe qui offriraient un retour vers une abondance alimentaire qualitative avec une diversité alimentaire. Enfin, la dernière hypothèse traite la question de la consommation engagée avec au cœur de celle-ci l'approvisionnement en circuits courts alimentaires qui serait un acte engagé envers le territoire et la souveraineté alimentaire.

Dans cette deuxième partie les recherches littéraires m'ont permis d'effectuer une argumentation des hypothèses qui nécessite d'être complété par des recherches empiriques.

Voici les réponses :

- La revendication de l'identité territoriale, qui implique la consommation de produits issus de la vente directe est avéré au cours de l'histoire et à contribuer à valoriser le patrimoine alimentaire.
- Les circuits courts alimentaires permettent d'adopter un mode de consommation alternatif à l'industrialisation de l'alimentation. En effet, ils proposent des produits variés avec la notion de qualité (saisonnalité etc.) qui est prise en compte.
- Les consomm'acteurs sont des mangeurs engagés dans les causes environnementales, économiques et sociales, soit territorial, qui sont directement concernés par la souveraineté alimentaire.

Pour pouvoir valider ou invalider ces hypothèses et ces réponses issues de la littérature, il est nécessaire d'apporter un appui empirique pour pouvoir approfondir le raisonnement. C'est en effet ce que la dernière partie de ce travail présentera.

## **PARTIE 3 : Méthodologie probatoire**

---

# Chapitre 1 : Les choix méthodologiques

La sociologie s'attache à une « *observation scientifique des phénomènes sociaux* » (Paugam 2010). Son but est de comprendre, analyser et expliquer ce qui s'impose aux individus lorsqu'ils agissent dans des contextes particuliers en faisant des va et vient entre la théorie et la réalité. La sociologie s'opère à travers la démarche inductive et la démarche hypothético déductive. Les méthodes sont au cœur de toute recherche sociologique et constituent le lien entre la théorie et la réalité.<sup>87</sup> Il est indispensable de « penser » et « d'observer » pour éviter la suprême théorie ou l'empirisme abstrait. En effet, la méthode d'enquête c'est « *étudier la société, c'est faire des allers-retours incessants : observer le monde, penser ce que l'on a vu et retourner observer le monde* » (Becker 2002).

Une recherche se divise en plusieurs étapes. La première et la deuxième partie de ce travail ont exposé la question de départ, une démarche exploratoire à travers une revue littéraire et élaborée une problématique et ses hypothèses. Cette dernière partie présentera les différentes méthodes d'enquêtes afin de construire une partie du modèle d'analyse pour préparer le travail d'enquête qui s'effectuera en master 2 pour des raisons évidentes de temps.

Il existe deux démarches sociologiques qui sont la méthode quantitative et la méthode qualitative. Dans les deux cas, elles doivent être élaborées de façons rigoureuses et avisées. Chaque méthode possède ses spécificités, ses règles, ses enjeux et ses difficultés. Le but de cette partie est de chercher à traduire la problématique et ses hypothèses en opérations concrètes et objectives.

## 1. La méthode quantitative

La méthode quantitative est une approche de recherche qui s'appuie sur des méthodes statistiques pour aborder les pratiques et représentations d'un grand nombre d'individus (Martin 2005). Elle permet de produire des informations chiffrées sur les phénomènes sociaux. Le sociologue utilise ces données pour identifier des faits, établir son raisonnement etc. (Ibid). En effet, ils permettent de saisir des régularités dans les attitudes, les opinions ou les comportements, de faire le lien entre ces variables, de classer les individus etc. (Ibid). De plus, c'est un outil d'analyse qui permet d'accompagner le sociologue dans son raisonnement et sa récolte de donnée. Or, cette méthode est une démarche explicative, par conséquent, elle ne se suffit pas à elle-même. Elle possède des limites en raison d'une faible capacité

---

<sup>87</sup> ROCHEYDY Amandine, 2023. « Cours de méthodologie qualitative », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

exploratoire imposée par un cadre rigide puisque la capacité des réponses individuelles reste limitée. Elle ne permet pas de prendre en compte la subjectivité des réponses des enquêtés.

Cette méthode est une approche complémentaire à la méthodologie de recherche qui ne se suffit pas à elle-même. En effet, la sociologie est un travail compréhensif et non pas explicatif. La méthode quantitative ne sera donc pas employée dans l'exploration de la problématique de ce travail.

## 2. La méthode qualitative

A l'inverse de la méthode quantitative, le but de cette méthode est de comprendre les phénomènes sociaux et non pas de les quantifier<sup>88</sup>. C'est une démarche compréhensive qui s'intéresse à la subjectivité des individus enquêtés. Elle se focalise sur un nombre réduit de personnes permettant d'approfondir l'analyse des processus sociaux. En effet la méthode qualitative cherche à « *comprendre le comment du pourquoi et le pourquoi du comment* » (Bertaux 2016) afin de dégager ce qui paraît évident pour les enquêtés, c'est-à-dire le système de valeur, les représentations etc., et cela à l'aide de discussions et d'observations.

### 2.1 - L'entretien

En sociologie, l'entretien est une interaction sociale, soit un face à face entre un enquêteur et un enquêté ayant pour but la production, par l'enquêté, d'un discours portant sur les thèmes définis par l'enquêteur<sup>89</sup>. Cette méthode nécessite la neutralité de l'enquêteur. L'entretien est une méthode de recherche polyvalente. Elle permet de faire une mise à jour des représentations, d'étudier des pratiques ou encore d'analyser les liens entre représentations et pratiques. Le dialogue doit être imaginé, par l'enquêteur, en amont de l'entretien afin qu'il construise un guide pour pouvoir cadrer ou non le discours de l'enquêté. Il existe trois degrés de directivité pour un entretien : directif, semi-directif et libre.

L'entretien directif consiste à cibler des questions précises, qui sont posées à l'enquêté. Ces questions cadrent le déroulement de la discussion à l'aide de question fermée, ce qui suggère un « questionnaire oral ». Ce type d'entretien est peu employé en sciences sociales puisqu'il restreint l'enquêté dans ses réponses et n'est pas suffisamment compréhensif.

---

<sup>88</sup> ROCHEYDY Amandine, 2023. « Cours de méthodologie qualitative », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

<sup>89</sup> Ibid

L'entretien semi-directif est très utilisé en sociologie. C'est une méthode où l'enquêté est presque libre. En effet, l'enquêteur le guide à l'aide de questions ouvertes, ou de questions de relances pour pouvoir compléter le propos. C'est une méthode souple qui permet d'orienter le discours tout en laissant place à l'improvisation. Cette méthode est idéale pour « *comprendre le comment du pourquoi et le pourquoi du comment* » (Bertaux 2016).

L'entretien libre est une méthode qui consiste à poser des questions générales, à l'aide d'une consigne de départ et laisse l'enquêté amener la discussion où il le souhaite. L'enquêteur intervient très peu pour permettre à l'enquêté de s'approprier le sujet.

Parmi ces trois types d'entretien, l'entretien semi-directif est le plus adapté à la méthodologie de recherche de ce devoir. En effet, ce type d'entretien permettra d'approfondir les représentations des mangeurs et comprendre comment ils se situent sur la question de la consommation locale comme étant le reflet d'un engagement territorial. Cette méthode sera utilisée pour valider ou invalider les trois hypothèses puisqu'elle permet d'avoir une vision globale grâce à la démarche compréhensive de l'entretien semi-directif. Elle permettra de comprendre les mécanismes et les choix ancrés dans les pratiques et habitudes des mangeurs afin de recueillir des informations approfondies en essayant de ne pas interférer dans leur discours tout en les guidant à travers les thématiques qui sont en lien direct avec la problématique et ses hypothèses. Cette méthode permettra de comprendre comment les mangeurs se situent par rapport à mes questionnements.

## 2.2 - L'observation

L'observation est une méthode d'enquête en sociologie utilisée comme moyen de collecte de donnée. C'est une « *méthode qualitative non standardisée par laquelle on observe directement, par une présence prolongée sur un terrain, les acteurs et les phénomènes sociaux que l'on cherche à étudier* »<sup>90</sup>. Cette démarche permet d'observer les acteurs en situation réelle pour saisir les pratiques sociales (Arborio et Fournier 2005). Le but étant d'observer la vie sociale et plus précisément le comportement des acteurs tout en ayant une démarche compréhensive. Pouvoir se rendre sur le terrain et observer ce qu'il s'y passe permet de reconstituer avec précision la réalité sociale (Ibid).

---

<sup>90</sup> THIRON Sophie et MAYER Julie, 2024, « Cours de préparation à l'observation et au focus group », Master 1, Sciences sociales appliquées à l'alimentation - ISTHIA, Université Toulouse 2 Jean Jaurès.

Il existe plusieurs types d'observations en sociologie où l'enquêteur est en situation d'immersion plus ou moins forte. Tout d'abord, il y a l'observation « directe », dans laquelle l'enquêteur intervient le moins possible pour accéder aux réalités du terrain. Il peut choisir de ne pas se déclarer auprès des enquêtés afin d'observer une situation fidèle à la réalité car lorsque les individus savent qu'ils sont observés, ils modifient leur comportement. Puis, il y a l'observation « participante » dans laquelle l'enquêteur a la possibilité de comprendre les mécanismes qui ne sont pas décryptables au cours d'une observation directe. L'enquêteur est intégré au groupe d'individus qui l'intéresse et ce dernier cherche à comprendre tous les paramètres qui expliquent les pratiques, les habitudes, les choix etc., des individus observés, en vivant ce qu'ils vivent pour pouvoir saisir tous les mécanismes. L'enquêteur se devra aussi de comprendre les effets de sa présence sur le terrain de ses enquêtés.

L'idée est d'effectuer des observations comme seconde méthode d'enquête pour approfondir la validation ou l'invalidation de mes trois hypothèses. Cette méthode permettra de compléter les entretiens semi-directifs en effectuant des observations participantes ou directes selon les hypothèses afin de venir compléter et comparer les recueils de données.

## **Chapitre 2 : Démarche et critères d'échantillonnage**

Pour lancer toute enquête, il est nécessaire de préparer le terrain en posant les idées afin clarifier les objectifs. Pour cela, je dois définir qui je souhaite interroger, où et quand cela s'effectuera et combien d'individus. Mes trois hypothèses conviennent de sélectionner des mangeurs qui s'approvisionnent à l'aide de circuits courts alimentaires.

### **1. Définir une population**

Dans l'élaboration de la méthode qualitative il est nécessaire de donner des critères précis du fait de l'étendu de la charge de travail. L'idée est de comprendre si des tendances se dessinent ou non en réponse aux hypothèses.

Pour cette enquête, ma cible est des mangeurs qui consomment des produits issus des circuits courts alimentaires (AMAP, marché plein vent etc.). Pour être plus précise, la cible de personnes à enquêter sera des foyers ayant des compositions variables comme : des couples avec enfant(s), des couples sans enfant(s), des personnes qui ne sont pas en couple et n'ont pas d'enfant(s) et encore des personnes qui ne sont pas en couple et ont un (ou des) enfant(s).

Sur la base de cette cible, je souhaite effectuer mon enquête sur une population urbaine et une population rurale. En effet, les modes d'approvisionnement seront les mêmes pour ces deux populations mais les raisons pour lesquelles ces mangeurs choisissent ce mode de consommation, ont des chances d'être différentes dans ces deux zones. Cela permettra d'élargir le champ de réponse des enquêtés et de valider ou invalider mes trois hypothèses. De plus, les cibles seront issues de catégories socioprofessionnelles supérieure et inférieure<sup>91</sup> pour pouvoir distinguer des points de vue qui sont probablement différents d'un foyer à un autre, bien que la littérature affirme que les catégories socioprofessionnelles supérieures sont majoritairement concernées par l'approvisionnement par la vente directe (Dubuisson-Quellier 2009, p. 109-125). Je souhaite m'adresser aux représentants des sources d'approvisionnement au sein des foyers puisqu'ils pourront facilement parler des sources et des choix d'approvisionnements. D'après la littérature ce sont les femmes qui sont majoritairement concernées par ce critère (*Ibid*). Par conséquent, je souhaite m'entretenir

---

<sup>91</sup> D'après l'INSEE (2018) la distribution des niveaux de vie selon la catégorie socioprofessionnelle permet de distinguer deux catégories : les CSP + (chef d'entreprise, commerçant, cadre, profession intermédiaire) et les CSP – (employé, ouvrier).

avec des femmes qui ont entre 18 et 65 ans afin de couvrir la population active et avoir une vision globale du sujet.

## 2. La prise de contact

Lors de la prise de contact pour l'entretien, il sera nécessaire de présenter la recherche et le dispositif, de garantir la confidentialité (RGPD<sup>92</sup>), de choisir le lieu de l'entretien et de négocier la durée.

Pour trouver des enquêtés, je projette de me rendre dans différentes AMAP (en zone urbaine et en zone rurale) où je pourrais avoir une première prise de contact avec les mangeurs qui choisissent les circuits courts alimentaires comme mode d'approvisionnement. Les AMAP assurent des produits issus de productions locales, ce qui cible le type de mangeurs qu'on y trouve. Si cela est nécessaire, et grâce à cette première prise de contact avec les mangeurs qui m'intéressent, je pourrais me rendre dans d'autres AMAP pour avoir le nombre d'entretiens prévus. De plus, j'envisage de me rendre sur les marchés de plein vent pour pouvoir prendre contact avec d'autres mangeurs et éventuellement des producteurs présents sur les marchés qui pourront m'aider à trouver les cibles. Malgré tout, les AMAP faciliteront l'accès aux cibles envisagées puisque c'est un système associatif qui est composé d'adhérents qui se connaissent et sont présents régulièrement. Intégrer ce milieu me permettra d'avoir accès aux foyers que je souhaite interroger.

En ce qui concerne les observations et plus précisément pour les caves où je souhaite effectuer le travail de recherche, il sera nécessaire que je me rende sur place en amont de l'observation participante pour pouvoir tenir le rôle de caviste comme je le souhaite en demandant l'autorisation à la structure. Ayant effectué un stage dans ce milieu en Licence 3 il me sera alors plus facile de justifier mon projet. En ce qui concerne les observations sur les marchés de plein vent il faudra également qu'en amont de l'observation de demande aux stands concernés d'accepter ma présence à l'arrière de l'étalage pour pouvoir effectuer mon observation tout en aidant les commerçants.

---

<sup>92</sup> Le Règlement Général sur la Protection des Données encadre le traitement des données personnelles dans l'Union Européenne depuis 2016. Les données personnelles dont « toute information se rapportant à une personne physique identifiée ou identifiable ». [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)

### 3. Les entretiens

Pour réaliser cette recherche, la première étape serait d'effectuer des entretiens semi-directifs dans le but d'accéder aux représentations individuelles, aux systèmes de valeurs des mangeurs qui consomment des produits issus de la vente directe. Les critères cités ci-dessous permettent de répondre aux trois hypothèses.

Pour cela, deux critères principaux doivent être pris en compte : la localisation de la cible (zone rurale et zone urbaine), l'appartenance à une catégorie socio-professionnelle (CSP + et CSP -)<sup>93</sup>, l'âge des populations concernées et le genre (ici les femmes sont concernés).

*Tableau 1: Critères d'échantillonnage*

	CSP -	CSP +	Total
<b>Population urbaine</b>	5	5	10
<b>Population rurale</b>	5	5	10
<b>Total</b>	10	10	<b>20</b>

Au total, vingt entretiens sont prévus, dont dix avec une population rurale et dix avec une population urbaine. Dans chaque population, il y a cinq entretiens avec des personnes issues de la catégorie socioprofessionnelle inférieure et cinq entretiens avec des personnes issues de la catégorie socioprofessionnelle supérieure qui sont des femmes entre 18 et 65 ans faisant parti de foyer ayant les compositions suivantes : des couples avec enfant(s), des couples sans enfant(s), des personnes qui ne sont pas en couple et n'ont pas d'enfant(s) et encore des personnes qui ne sont pas en couple et ont un (ou des) enfant(s).

En moyenne, il faudra prévoir une durée d'environ 1h30 pour chaque entretien. Les enquêtés seront informés de cela lors de la prise de contact. Il est nécessaire de prévoir un créneau suffisant pour pouvoir récolter le plus d'informations possibles afin de répondre à la problématique du sujet.

Les entretiens se feront dans des lieux qui mettent les enquêtés à l'aise comme par exemple leur domicile. Je m'adapterai à ce qu'ils souhaitent. Dans le cas de cette enquête, il

---

<sup>93</sup> CSP+ : Catégorie socioprofessionnelle supérieure. CSP- : Catégorie socioprofessionnelle inférieure.

serait préférable de le faire chez eux pour qu'ils puissent imager leurs propos s'ils le souhaitent.

#### **4. Les observations**

Les observations seront complémentaires aux entretiens. Je souhaite utiliser l'observation directe et l'observation participante dans la mise en place de ce travail. Afin de mieux comprendre les modes de consommations des mangeurs qui s'approvisionnent en circuits courts alimentaires notamment en précisant les choix des mangeurs en observant leur comportement en situation d'achat. Cela permettra de saisir les motivations ou encore les facteurs qui entrent en jeux dans les choix des mangeurs.

## **Chapitre 3 : La mise en œuvre de l'enquête**

Maintenant que les choix méthodologiques sont faits, il est nécessaire de préparer les outils de recherche (guide d'entretien et grilles d'observation) pour la mise en œuvre de l'enquête. Le travail ci-dessous n'est que préparatoire à l'élaboration des outils de recherche.

### **1. Les entretiens**

Après avoir défini la méthode de recherche et la population étudiée, il est maintenant temps d'effectuer le travail de préconception des guides d'entretiens qui consiste à cibler les thématiques à aborder lors des entretiens semi-directifs, afin de comprendre comment les mangeurs se situent dans leur choix de consommation de produits issus de la vente directe. Pour des raisons de temporalité, je n'ai pas pu effectuer de guide d'entretien mais vous trouverez ci-dessous les thèmes qui seront abordés pour répondre aux hypothèses. L'intérêt des entretiens est de comprendre les motivations des mangeurs qui consomment des produits locaux en abordant les thèmes suivants :

- Présentation générale de l'individu
- Description de leur mode de consommation (ce qu'ils consomment, ce qu'ils ne consomment pas etc.)
- Source(s) d'approvisionnement(s) des produits alimentaires (circuits courts alimentaires, production personnelle, grande distribution etc.)
- Régularité de l'approvisionnement en circuits courts alimentaires (pour une partie des aliments consommés, pour tout, de temps en temps)
- Depuis combien de temps ils utilisent les circuits courts alimentaires
- Lieu(x) d'approvisionnement(s) des produits alimentaires (AMAP, marchés plein vent etc.)
- Facteur déclencheur de ce mode de consommation (un événement de la vie personnelle qui marque la transition, ou ancrée dans leurs pratiques depuis toujours)
- Les motivations de leur choix de consommation (environnement, économique, social, diversité alimentaire, lien direct avec les productions etc.)
- Les types de produits sont concernés par l'approvisionnement en circuits courts alimentaires (fruits, légumes, œufs, viandes ou autre)
- Utilisations des aliments, aspects symboliques des produits locaux (exemple de plats, produit(s) qui se distingue(nt) des autres etc.)

- Lien entre territoire et consommation locale (signification du territoire, lien avec leur mode de consommation)
- Définition de la notion d'engagement en lien l'alimentation (souveraineté alimentaire, boycott etc.)
- Action engagée dans leur quotidien en lien avec l'alimentation ou pas (associations, engagement politique ou citoyen, activités etc.)

Ces grands thèmes vont permettre de diriger les enquêtés vers les sujets que je souhaite aborder qui sont en lien directs avec les hypothèses. Les questions posées ne devront pas suggérer de réponses mais être les plus ouvertes possibles pour permettre aux individus de s'exprimer sans contraintes. Les questions de relances permettront de recentrer le sujet si cela est nécessaire pour approfondir les réponses et avoir une validation ou une invalidation des hypothèses.

Dans les thématiques citées, et plus précisément celles qui sont en lien avec la thématique de l'engagement et les actions menées dans le quotidien des mangeurs, il sera important de mener le travail d'enquêteur avec assiduité pour ne pas interférer ni émettre de jugement lorsque l'enquêté répondra. Cela lui permettra de se sentir suffisamment en confiance pour parler de ce qu'il souhaite (ce qui est valable l'entièreté des entretiens).

## **2. Les observations : outils complémentaires**

Pour compléter les entretiens, je souhaiterai effectuer plusieurs observations pour l'hypothèse 1 et 2. Par manque de temps, les grilles d'observations, qui sont des outils indispensables dans la mise en œuvre de la méthode d'observation, n'ont pas pu être effectuées mais je projette de les produire en master 2. Dans cette partie, je développerais l'intérêt des observations et la manière dont elles seront mises en œuvre.

Pour l'hypothèse 1, j'envisage de me rendre chez plusieurs cavistes qui proposent en majorité des vins venant d'une région particulière (comme le sud-ouest) et si possible une minorité de vins venus d'autres appellations. Par exemple, la cave « Les 1001 vins »<sup>94</sup> répond parfaitement aux critères d'observation. L'idéal serait d'effectuer une observation participante en travaillant en tant que caviste pour observer les choix de consommation de la clientèle en leur demandant de quelle région ils viennent en faisant le lien avec ce qu'ils

---

<sup>94</sup> Localisation : Ramonville-Saint-Agne. Ce caviste propose une large sélection de vins du sud-ouest et également d'autres appellations.

souhaitent acheter. Cela serait aussi applicable à des caves comme « la Maison des Vins de Gaillac » qui proposent seulement de découvrir les vins d'un vignoble. De cette manière je pourrais comprendre les intentions d'achats des consommateurs. Cela permettra de saisir les enjeux relatifs aux choix des consommateurs qui se tournent vers les circuits courts alimentaires.

Pour l'hypothèse 2, le but serait de faire une observation directe dans plusieurs marchés de plein vent afin d'observer les types de clients qui se rendent sur les stands de producteurs ou les stands de revendeurs. Pour des raisons pratiques je ne pourrais pas observer plusieurs stands à la fois, il faudra donc que j'en sélectionne au maximum quatre par marché (deux stands de producteurs et deux stands de revendeurs). Je diviserai les matinées de marché en deux pour pouvoir observer les stands à différentes heures. Je pourrais faire une typologie de ces clients (seul, en famille, tranche d'âge, genre). En plus de cela, se sera l'opportunité d'observer les comportements que les mangeurs ont avec les stands revendeurs et les stands producteurs en analysant les échanges (provenance des produits, discussions personnelles, le temps de temps passé, les produits achetés en majorités). Pour ne pas modifier le comportement des mangeurs, l'idéal serait de demander l'accès aux différents stands à l'arrière de leur étalage pour pouvoir écouter et observer les échanges tout en proposant mon aide si nécessaire. Cela reviendrait finalement à effectuer une observation directe et participante. De plus, les observations s'effectueront dans des marchés urbains et ruraux en lien avec les critères d'échantillonnage des entretiens.

Ces différentes observations seront complémentaires aux entretiens et permettront d'enrichir les données récoltées afin de répondre à la problématique et ses hypothèses. Il s'agira par la suite de réaliser les grilles d'observations pour ensuite effectuer le travail de terrain qui devra être encore précisé.

## Conclusion PARTIE 3

En réponse aux hypothèses proposées, les méthodes de recherche employées seront des entretiens semi-directifs, et des observations directes et participantes. En effet, ce sont des outils nécessaires à la récolte de donnée dans le but de croiser les résultats théoriques et les résultats empiriques. Leur but est de faire un état des lieux de la cible qui n'est autre que les mangeurs qui utilisent les circuits courts alimentaires.

Les entretiens se feront à l'échelle des foyers des mangeurs qui sont variables (des couples avec enfant(s), des couples sans enfant(s), des personnes qui ne sont pas en couple et n'ont pas d'enfant(s) et encore des personnes qui ne sont pas en couple et ont un (ou des) enfant(s)). S'ajoute à la cible, des critères d'échantillonnage comme l'âge (18 et 65 ans, c'est-à-dire les « actifs »), la catégorie socioprofessionnelle (CSP+ et CSP -) et la localisation (zone rurale et zone urbaine). De plus pour des raisons pratiques et pour favoriser la récolte de donnée au cours des entretiens, j'ai décidé de cibler les mangeurs qui s'occupent de l'approvisionnement au sein de ces différents foyers. D'après la littérature ce sont majoritairement les femmes, alors le genre féminin s'ajoute à mes critères d'échantillonnage pour favoriser la récolte de donnée puisqu'elles apporteront le point de vue des mangeurs (cible de ma recherche) en apportant des éléments relatifs aux sources d'approvisionnement. Les observations auront pour but de compléter l'hypothèse 1 et l'hypothèse 2 à l'aide d'observations participantes et d'observations directes.

Ces deux méthodes permettront de « balayer » les motifs de consommation des mangeurs en circuits courts alimentaires amenant le sujet aux thématiques citées dans « *La mise en œuvre de l'enquête* ». Ces thématiques sont en lien avec la problématique et ses hypothèses et traitent des variétés alimentaires en lien avec les deux formes d'abondance alimentaire, de l'acte politique que l'alimentation engendre tendant vers une souveraineté alimentaire et la contribution à la valorisation et la revendication d'une identité territoriale.

## CONCLUSION GENERALE

A partir de ma question de départ, à savoir *qu'est-ce que le mangeur recherche à travers la consommation locale, et plus précisément les circuits courts alimentaires ? Et comment comprendre le comportement alimentaire des mangeurs ?*, j'ai pu m'engager dans un travail de recherche et d'écriture sur l'intention des mangeurs qui consomment à travers les circuits courts alimentaires.

La première étape a été la revue de littérature qui m'a permis de comprendre les nombreux enjeux de ce mode de consommation. Ils sont principalement liés à l'environnement, l'économie, la santé, la qualité nutritionnelle (variétés des aliments), l'aspect territorial et l'engagement des mangeurs. Au cours de l'histoire de l'alimentation, les modes de consommation évoluent mais la consommation locale perdure prenant des formes différentes en fonction des époques et des sociétés (par exemple au XXIème siècle elle est rapportée aux circuits courts alimentaires qui est un mode de consommation qui s'effectue par la vente directe). Par la suite, j'ai souhaité approfondir le sujet de la consommation locale et plus précisément du recours aux circuits courts alimentaires comme étant le reflet d'un engagement territorial.

Pour cela, l'élaboration des hypothèses s'est faite en fonction de la revue de littérature. J'aurais aimé approfondir cette partie théorique avec des entretiens exploratoires mais par manque de temps évident je n'ai pas pu effectuer ce travail. Trois hypothèses se sont établies :

- la première aborde l'utilisation des réseaux en circuits courts alimentaires par les mangeurs comme étant une contribution à la valorisation et la revendication d'une identité territoriale ;
- la deuxième suppose que l'utilisation des circuits courts alimentaires permet de répondre à la restriction de la variété alimentaires imposée par l'industrialisation de l'alimentation et des productions agricoles, en passant d'une abondance alimentaire quantitative à une abondance alimentaire qualitative ;
- la troisième présente l'utilisation des circuits courts alimentaires comme un acte politique engagé envers le territoire et la souveraineté alimentaire.

La littérature a permis de valider ces hypothèses puisque dans l'histoire et encore aujourd'hui, on a pu observer une revendication de l'identité territoriale de la part des mangeurs en lien avec le mode d'approvisionnement local, la standardisation de l'alimentation a influencé les modes de consommation des mangeurs qui cherchent à trouver

des alternatives de consommation pour obtenir une diversité alimentaire (notamment l'utilisation des réseaux en vente directe), et enfin les mangeurs utilisent les circuits courts alimentaires comme mode de consommation puisqu'ils favorisent la souveraineté alimentaire et permettent d'agir en faveur des problématiques environnementales, économiques, sociales et médicales à travers les mouvements de « boycott » et de « buycott » qui sont des actes politiques engagés.

Par la suite, j'ai abordé la préconception des outils sociologiques permettant de valider ou invalider les hypothèses sur le plan empirique. Pour cela j'ai sélectionné deux méthodes de recherche sociologique qui sont les entretiens semi-directifs et les observations. L'élaboration de ce travail a été compliquée mais j'ai gardé en tête que l'enquête doit être en adéquation avec les hypothèses sur le choix des cibles, des critères d'échantillonnage, ce que j'ai fait. De plus, une attention particulière a été apportée à la pertinence des méthodes sélectionnées. Le but de ce travail de terrain est de comprendre le comportement et les choix des mangeurs, qui utilisent les circuits courts alimentaires. En effet ce choix de consommation n'est pas anodin. Le terrain que je projette de faire le révélera, mais les choix seront représentatifs des normes intérieurisées (Bourdieu 1979) par les mangeurs. L'enquête a pour but de déceler les normes, les valeurs etc. pour pouvoir répondre à la problématique et ses hypothèses en croisant la vision théorique et la vision empirique.

## BIBLIOGRAPHIE

- ARBORIO Anne-Marie et FOURNIER Pierre, 2005, *L'enquête et ses méthodes. L'observation directe*, Armand Colin, Paris, 128 p.
- AUBRY Christine et CHIFFOLEAU Yuna, 2009, « Le développement des circuits courts et l'agriculture péri-urbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles », *Innovations Agronomiques*, 2009, vol. 5, p. 53-67.
- BARRAU Jacques, 1983, *Les Hommes et leurs aliments*, Messidor, Paris, 378 p.
- BAUDRILLARD Jean, 1970, *La société de consommation*, Gallimard., Paris, 318 p.
- BECKER Howard, 2002, *Les ficelles du métier. Comment conduire sa recherche en sciences sociales*, La Découverte, Paris, 360 p.
- BERTAUX Daniel, 2016, *Récits de vie*, Armand Colin, Paris, 128 p.
- BESSIERE Jacinthe, 2012, *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Quae, 156 p.
- BIARD Michel et DUPUY Pascal, 2020, « Chapitre 4. Vie et mort d'une monarchie constitutionnelle (1789-1792) » dans *La Révolution française*, Paris, Armand Colin (coll. « Collection U »), vol.4e éd., p. 67-88.
- BOURDIEU Pierre, 1979, *La distinction, critique sociale du jugement*, Les éditions de minuit, 672 p.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, 1825, *Physiologie du goût*, Flammarion, 416 p.
- CHAFFOTTE L. et CHIFFOLEAU Yuna, 2007, « Ventes directe et circuits courts : évaluations, définitions et typologie », 2007, (coll. « Les cahiers de l'observatoire CROC »).
- CHIFFOLEAU Yuna, 2019, « Pour une transition écologique, sociale et économique », *DARD/DARD*, 2019, vol. 2, n° 2, p. 32-42.
- CHIFFOLEAU Yuna, 2008, « Chapitre 1. Les circuits courts de commercialisation en agriculture : diversité et enjeux pour le développement durable » dans *Les circuits courts alimentaires*, Educagri Éditions, p. 19-30.
- CHIFFOLEAU Yuna et PREVOST Benoît, 2012, « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Norois. Environnement, aménagement, société*, 2012, n° 224, p. 7-20.
- DELCOUR Stéphanie, 2000, « Le vignoble de Gaillac de 1900 à 1938 », 2000, n° 180, (coll. « Revue du Tarn »), p. 643-667.

- DEVIENNE Sophie, 2018, « Les révolutions agricoles contemporaines en France » dans Gérard Chouquer et Marie-Claude Maurel (eds.), *Les mutations récentes du foncier et des agricultures en Europe*, Presses universitaires de Franche-Comté., Besançon, p. 25-52.
- DIDELON Clarisse, 2009, « Cartes des goûts, cartes du monde », 2009, (coll. « Confins »).
- DUBUISSON-QUELLIER Sophie, 2009, « La consommation engagée », *Sociologie du travail*, 2009, vol. 52, n° 3, p. 160.
- DUBUISSON-QUELLIER Sophie et LAMINE Claire, 2004, « Faire le marché autrement. L’abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d’engagement politique des consommateurs », 2004, n° 62, (coll. « Sciences de la société »), p. 144-167.
- DURKHEIM Émile, 1912, *Les formes élémentaires de la vie religieuse : le système totémique en Australie*, Presses universitaires de France, Paris, 647 p.
- FISCHLER Claude, 1990, *L'Homnivore*, Odile Jacob, Paris, 440 p.
- FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 915 p.
- GARROS Charlie, GAUBERT-TURPIN Jules et GRANT SMITH BIANCHI Adrien, 2014, *La route des vins, s'il vous plaît : l'atlas des vignobles de France*, Marabout, 200 p.
- GOFFMAN Erving, 1956, *La présentation de soi. La mise en scène dans la vie quotidienne*, Le sens commun, 256 p.
- KIAMBU DI TUEMA, 2016, *Eléments d’analyse économique*, 59-103 p.
- LEROI-GOURHAN André, 1973, *Milieu et techniques*, Albin Michel, Paris, 465 p.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1968, *L'origine des manières de table*, Plon, Paris, 406 p.
- MALASSIS L., 1994, *Nourrir les hommes*, Domino-Flammarion, Paris, 128 p.
- MARECHAL Gilles, 2008, *Les circuits courts alimentaires*, Educagri éditions, 3-101 p.
- MARTIN Olivier, 2005, *L'enquête et ses méthodes. L'analyse de données quantitatives*, Armand Colin, Paris, PUF, 124 p.
- MAURIZIO A., 1932, *Histoire de l'alimentation végétales depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Payot, Paris, 688 p.
- MENNELL Stephen, 1987, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Flammarion, Paris, 544 p.
- PAUGAM Serge, 2010, *Les 100 mots de la sociologie*, Que sais-je ?, 128 p.
- POLANYI Karl, 1944, *La grande transformation*, Gallimard, 476 p.
- POULAIN Jean-Pierre, 2013, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris, 286 p.

- POULAIN Jean-Pierre et NEIRINCK Edmond, 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*, Delagrave Edition, 175 p.
- POULOT-MOREAU Monique et ROUYRES Thérèse, 2000, « Couverture fascicule La difficile évolution des campagnes franciliennes vers un espace rural multifonctionnel », 2000, p. 253-260.
- RIOL Jean, 1910, *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours et l'emploi de ses vins à Bordeaux*, Ch. Amat et H. Champion, Paris, 388 p.
- ROUVELLAC Eric, 2008, « Les spécificités et les difficultés du vignoble gaillacois, un siècle de reconstruction et de reconnaissance de qualité », 2008, (coll. « Paris, Edition du CTHS »), p. 84-96.
- ROZIN Paul, 1988, *Cultural approaches to human food preferences*, dans Morleu J.E., Sterman M.B. et Walsh J.H (dir.), *Nutritional modulation of neural function*, New York, 137-153 p.
- SAHLINS Marshall, 1976, *Age de pierre, âge d'abondance*, Gallimard, Paris, 588 p.
- SCARDIGLI Victor, 1986, *La consommation culture du quotidien*, (coll. « Presses Universitaires de France »), 25-45 p.
- SCOTT James C., 2019, *Homo Domesticus, Une histoire profonde des premiers Etats*, La Découverte, Paris, 297 p.
- THIRON Sophie, 2024, « Ressentir l'industrialisation des transformations alimentaires. L'émotion, un fait social et politique. »
- ZANCANARO Frédéric, 2019, *La créativité culinaire : Les trois étoiles du guide Michelin*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 444 p.

## TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Évolution du volume de la production agricole, des consommations intermédiaires de 1959 à 2014.....	21
Figure 2 : Evolution de la consommation de produits alimentaires bruts et transformés en France depuis 1960.....	22
Figure 3 : Répartition sectorielle des émissions de gaz à effet de serre en France en 2019 .....	23
Figure 4 : Source majoritaire des calories d'origine céréalière et animale entre 2000 et 2004 .....	24
Figure 5 : Les circuits courts alimentaires.....	29
Figure 6 : La population active agricole Française.....	34
Figure 7 : Carte du vignoble gaillacois.....	47

## **TABLE DES TABLEAUX**

Tableau 1: Critères d'échantillonnage .....	67
---	----

# TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION .....	7
PARTIE 1 .....	9
CHAPITRE 1 : Une brève histoire de l'alimentation à travers les âges.....	10
1. L'ère des chasseurs cueilleurs .....	10
1.1 - Les chasseurs-cueilleurs : l'ère de l'abondance alimentaire .....	10
1.2 - La découverte du feu.....	12
2. L'agriculture au cours du néolithique.....	13
2.1 - L'agriculture au néolithique.....	13
2.2 - Les limites de l'agriculture .....	14
3. De l'ère des grands empires à celle de la colonisation européenne.....	15
3.1 - L'antiquité : l'influence de l'Empire romain .....	15
3.2 - Le Moyen-Âge .....	16
3.3 - Le temps des découvertes européennes du XVème au XVIIIème siècle .....	17
3.4 - La révolution française .....	18
4. Les grands changements du XIXème et XXème siècle.....	19
4.1 - La révolution industrielle .....	19
4.2 - L'après-guerre.....	20
4.3 - L'industrie agro-alimentaire .....	21
4.4 - L'impact de la production de masse sur les territoires.....	23
4.5 - L'évolution des modes de consommations .....	24
Conclusion Chapitre 1 .....	25
CHAPITRE 2 : Les circuits courts alimentaires.....	26
1. Le consommateur au cœur de la société de consommation.....	26
1.1 - Définition du consommateur.....	26
1.2 - Le consommateur dans une société de « consommation ».....	27
2. Les circuits courts alimentaires .....	27
2.1 - L'industrialisation des systèmes alimentaires.....	28
2.2 - Les circuits courts alimentaires.....	28
2.3 - Un mode de consommation engagé .....	31
3. Avantages et inconvénients des circuits courts alimentaires.....	32
3.1 - L'engagement gouvernemental.....	32

3.2 - L'alimentation durable et les circuits courts alimentaires.....	33
3.3 - Distanciation entre le producteur et le consommateur.....	33
Conclusion Chapitre 2 .....	34
Conclusion PARTIE 1 .....	35
PARTIE 2 .....	36
Introduction .....	37
CHAPITRE 1 : Mise en problématique.....	39
CHAPITRE 2 : Hypothèse 1 .....	43
1. Identité culinaire territoriale et la patrimonialisation de l'alimentation.....	43
1.1 - La cuisine au cœur des sociétés .....	43
1.2 - La revendication de l'identité culinaire territoriale à travers le patrimoine culinaire .....	44
1.3 - L'identité culinaire territoriale et les circuits courts alimentaires.....	46
2. Identité territoriale du vignoble de Gaillac .....	46
2.1 - Présentation du territoire viticole de Gaillac.....	46
2.2 - Historique du vignoble gaillacois : revendication de l'identité territoriale.....	48
2.3 - Valorisation du vignoble de Gaillac à travers les circuits courts alimentaires.....	49
Conclusion de l'hypothèse 1.....	49
CHAPITRE 3 : Hypothèse 2 .....	50
1. Les étapes clefs de la mutation du phénomène d'abondance alimentaire .....	50
1.1 - L'agriculture : point d'ancrage de cette mutation .....	50
1.2 - Un bond en avant : l'industrialisation de l'agriculture à l'assiette.....	51
2. Une mutation en action ! .....	52
3. Les circuits courts alimentaires vecteurs d'une abondance alimentaire qualitative ? .....	53
Conclusion de l'hypothèse 2.....	53
CHAPITRE 4 : Hypothèse 3 .....	55
1. L'alimentation engagée .....	55
1.1 - Le consomm'acteur.....	55
1.2 - Lien entre environnement et consomm'acteur.....	56
2. La souveraineté alimentaire.....	56
2.1 - Définition .....	56
2.2 – La souveraineté alimentaire en lien avec les consomm'acteurs.....	57

Conclusion de l'hypothèse 3.....	58
Conclusion PARTIE 2 .....	59
PARTIE 3 : Méthodologie probatoire .....	60
Chapitre 1 : Les choix méthodologiques .....	61
1. La méthode quantitative .....	61
2. La méthode qualitative .....	62
2.1 - L'entretien.....	62
2.2 - L'observation .....	63
Chapitre 2 : Démarche et critères d'échantillonnage.....	65
1. Définir une population.....	65
2. La prise de contact.....	66
3. Les entretiens .....	67
4. Les observations .....	68
Chapitre 3 : La mise en œuvre de l'enquête .....	69
1. Les entretiens .....	69
2. Les observations : outils complémentaires .....	70
Conclusion PARTIE 3 .....	72
CONCLUSION GENERALE .....	73
BIBLIOGRAPHIE .....	75
TABLE DES FIGURES .....	78
TABLE DES TABLEAUX .....	79
TABLE DES MATIERES.....	80

## **Les circuits courts alimentaires : un mode de consommation engagé**

En France, au XXIème siècle, les circuits courts alimentaires font partie des tendances de consommation. Or la consommation locale existe depuis toujours. L’industrialisation de l’alimentation a eu de nombreux impacts sur la société, notamment environnementaux, sociaux, économiques et médicaux. De plus, au cours de l’histoire les mouvements d’unification de la société (révolution française et révolution industrielle) ont déclenché des formes de revendication ou d’engagement de la part des mangeurs. Dans ce mémoire, nous proposerons d’explorer et de définir ce que recherchent les mangeurs qui s’approvisionnent à l’aide des circuits courts alimentaires. Ce travail permettra d’approfondir les phénomènes de revendication et l’engagement des mangeurs envers le territoire afin de comprendre ce qu’ils recherchent à travers la consommation de produits issus de la vente directe.

**Mots clefs :** circuit court alimentaire – patrimoine alimentaire – abondance alimentaire – alimentation et engagement – consommation locale – identité et territoire

## **Short food supply chains: a committed way of consuming**

In France in the 21st century, short food supply chains are part of consumers trends. But local consumption has always existed. The industrialisation of food has had a number of impacts on society, notably environmental, social, economic and medical. In addition, throughout history, movements to unify society (the French Revolution and Industrial Revolution) have triggered demands and commitments on the part of consumers. We propose to explore and define what consumers are looking for when they buy their food through the short food supply chains. This work will enable us to delve deeper into the phenomena of demands and the commitment of eaters to the region in order to understand what they are looking for through the consumption of products from direct sales.

**Key words :** short food supply chain – food heritage - food abundance – food and engagement – local consumption – identity and territory