

# LA (RE) CONQUÊTE D'UNE FONCTION ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ PAR L'AGRICULTURE FRANCILIENNE ?

## Quelques questions issues d'études de cas

*Christine Aubry, Leïla Kebir, Catherine Pasquier*

UMR SADAPT, Équipe PROXIMITÉS

En Ile de France comme dans bien d'autres régions de pays industrialisés (Fleury, 1996 ; Fleury et Moustier, 1999), la fonction d'approvisionnement alimentaire historiquement assurée par l'agriculture de proximité, a fortement décliné au cours du 20ème siècle, sous l'effet notamment du développement des transports, de l'internationalisation corrélative des marchés alimentaires et du développement des structures industrielles d'approvisionnement (Halles puis marché de Rungis). Elle n'a toutefois jamais totalement disparu, ne fut-ce qu'à travers la persistance de producteurs-vendeurs maraîchers et/ou arboriculteurs sur les marchés forains de la région. Cependant, même si l'agriculture reste très présente dans l'espace francilien (près de 50% du territoire avec quelques 580.000 ha et un peu plus de 6500 exploitations, RGA 2000), elle est largement dominée par la grande culture, notamment les céréales destinées au marché national et international (près de 94% de la surface agricole utile régionale) et les exploitations spécialisées (maraîchage, arboriculture, petits élevages) connaissent une très forte diminution au cours des 20 dernières années (Poulot et Rouyres, 2000 ; IAURIF, 2005)<sup>1</sup>.

Aujourd'hui cependant en Ile de France, des formes anciennes d'approvisionnement alimentaire de proximité comme les marchés forains, plus récentes comme les cueillettes (Rouyres, 1994) ou innovantes (vente en ligne, AMAPs, approvisionnement de cantines scolaires par exemple) semblent se combiner dans certains territoires pour redonner une certaine force à cette fonction première : des initiatives sont portées par les pouvoirs publics, la Région (notamment la création du Comité de Promotion des Produits agricoles franciliens) et les Chambres d'Agriculture et passent notamment par la réactivation de la vente directe. Celle-ci est aujourd'hui considérée comme « le pilier de la commercialisation agricole en Ile de France », et concernerait en 2000 près de 1400 exploitations en Ile de France (Agreste, 2005)<sup>2</sup>.

Si cette « reconquête » de la fonction alimentaire de proximité ne suffira certainement pas à elle seule à enrayer le déclin de l'occupation agricole de l'espace en Ile de France, qui implique nécessairement la reconnaissance de la multifonctionnalité de cette agriculture (Poulot et Rouyres, 2001 ; Fleury et al., 2004, Fleury, 2005), ce mouvement interroge cependant tant la recherche que les décideurs : il s'agit de saisir son ampleur et son rôle dans un développement territorial durable, de décrire et comprendre ses modalités et ses perspectives, d'analyser les modes de soutien appropriés, le cas échéant.

1 Par exemple les exploitations arboricoles étaient 187 en Ile de France il y a 10 ans, 118 en l'an 2000 et il en resterait moins de 60 en 2007

2 la vente directe alimentaire porte principalement sur les légumes et les fruits mais aussi certains produits d'élevage (volailles, oeufs, lait, fromage, miel)

## Problématique globale et choix méthodologiques

Notre intervention veut contribuer à cette interrogation globale, en présentant les questions que de premières recherches nous suggèrent. Pour cette approche préliminaire, nous avons opté pour un angle d'attaque privilégié, celui des circuits courts. A l'instar de Parker (2005), nous entendons par « circuit court » une filière de commercialisation des produits qui réduit le nombre d'intermédiaires entre producteurs et consommateur et/ou la distance parcourue par le produit pour passer de l'un à l'autre.

L'objectif est ici d'analyser les opportunités et contraintes que représente le développement de ces circuits courts pour les agricultures périurbaines en général et francilienne en particulier. Si les « short food supply chains » sont souvent considérés comme une organisation des systèmes de production et des filières favorable au développement territorial durable (Watts et al, 2005), la littérature internationale en la matière privilégie les zones rurales voire très excentrées (Ilbery et Maye, 2005) et les exploitations agricoles traditionnelles (Battershill et Gilg, 1998) au détriment des situations périurbaines : or ces dernières présentent a priori des avantages (proximité de larges bassins de consommation, regain urbain d'intérêt pour l'origine de l'alimentation etc.) et des contraintes (concurrences urbaines sur des ressources productives, risques de pollutions etc.) qui en font un terrain d'intérêt pour traiter des enjeux que ces initiatives soulèvent : enjeux des points de vue technique (en quoi l'insertion dans des circuits courts modifient/imposent des changements de pratiques de production, nécessite des investissements spécifiques, etc.), organisationnels (comment sont organisées les filières, comment se coordonnent les acteurs dans ces circuits ?) et territoriaux (comment se déploient ces circuits sur le territoire ? Quelles échelles sont en jeu ? Comment ces circuits participent-ils au développement durable du territoire etc ?.. Les hypothèses que nous formulons sont que ce développement de circuits courts en Île de France peut contribuer à maintenir des formes d'agriculture menacées, notamment par la création de lien social entre producteurs et consommateurs (comme cela a été montré en Grande Bretagne, Kirwan 2005) et par l'émergence de biens et de services spécifiques.

Nous étudions en Ile de France trois cas qui illustrent a priori des poids variables de la distance géographique dans la définition du circuit court. Du fait de nos hypothèses, de nos compétences et de nos centres d'intérêt, nous combinons pour cette approche préliminaire trois disciplines : l'agronomie des systèmes techniques visant à comprendre et évaluer les répercussions de cette fonction sur le fonctionnement technique des exploitations, l'économie régionale, analysant les organisations d'acteurs et les ressources mobilisées à l'échelle du territoire, et la socio-anthropologie, analysant l'émergence et le fonctionnement des liens entre producteurs et consommateurs.

On propose de ce fait une grille d'analyse des cas d'étude et des questions qu'ils posent à partir de trois volets :

- les aspects techniques : en quoi les modes de production agricole et les aspects techniques de la commercialisation (notamment législatifs) sont-ils concernés ou sources de problèmes dans cette reconquête de la fonction alimentaire de proximité ?

- les aspects socio-institutionnels soit relevant des acteurs et de leur relations : quelles acteurs/organisations sont impliqués dans la mise en place de ces circuits ? Comment s'organisent-ils et se coordonnent-ils ? Plus particulièrement Quels poids et natures de liens existent entre producteurs et consommateurs ?

- la dimension territoriale : en particulier, quel rôle jouent les proximités et distances géographique entre producteurs et entre producteurs et consommateurs sur l'émergence le fonctionnement et la dynamique de ces formes de circuits courts ?

## Les cas étudiés : éléments de connaissance

Trois cas d'étude en île de France ont été retenus, qui ont fait l'objet de premières investigations depuis 2006.

- un diagnostic des circuits courts alimentaires sur un territoire d'influence d'un projet AgriUrbain<sup>3</sup> (PAU): sur la Plaine de Versailles, dans un territoire marqué par la présence du Château, une association tripartite (agriculteurs/élus/résidents) cherche à maintenir l'emprise agricole en s'appuyant, notamment, sur le renforcement des formes de circuits courts et la valorisation de l'image particulièrement forte du territoire (Encadré 1).

- une focalisation sur une forme nouvelle de circuit court, les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). D'origine japonaise (Teikei), puis nord-américaine (les CSA ou community supported agriculture), les AMAP sont arrivées en France au début des années 2000, d'abord en Région PACA, puis en Ile de France au début 2003. Le principe est un partenariat solidaire entre un groupe de consommateurs et un paysan (le plus souvent maraîcher) : les premiers s'engagent à préfinancer la production, à partager les risques (aléas climatiques notamment) et à s'impliquer dans la gestion du groupe ; le paysan s'engage à livrer chaque semaine sa production de saison et de qualité et à être transparent sur ses pratiques. La croissance considérable des AMAP en Ile de France (en 1an près de 4000 adhérents supplémentaires) conduit à un problème aujourd'hui crucial qui est de trouver des agriculteurs en Ile de France pour répondre à cette demande. Ceci est d'autant plus difficile que la pratique ou au moins l'orientation vers l'agriculture biologique est une obligation contractuelle. Les deux AMAP suivies sur Paris et la petite couronne dans le cadre d'une étude socio-anthropologique sont fournies par deux agriculteurs franciliens en agriculture biologique. L'étude des liens unissant les amapiens à « leur fermier de famille » montre notamment (Pasquier, 2007) une grande diversité des appartenances sociales et des motivations des amapiens (du « bobo branché » au consommateur soucieux de sa santé, en passant par le militant de la décroissance) et des natures et intensités de liens avec l'agriculteur: certains « consomment » en Amap sans intérêt particulier pour « leur » agriculteur, d'autres s'impliquent dans la vie de l'exploitation, vont y travailler, découvrent ou redécouvrent les contraintes de la production. Parmi ces contraintes, la difficulté de s'installer en bio en Ile de France<sup>4</sup> et l'accès à des intrants organiques dans une région largement dépourvue d'élevage<sup>5</sup> sont à noter.

3 Sur les programmes agri-urbains, cf, Poulot Monique, 2008, « Des territoires de projet en périurbain : les programmes agri-urbains », *Historiens&Géographes*, 403, p. 111-124.

4 Certains dont l'un de deux agriculteurs ici suivis, récupèrent des jachères fixes de céréalières qui sont homologues tout de suite

5 d'où un recours à des engrais organiques importés (parfois de l'étranger) mais aussi récupération des fumiers de centres équestres, particulièrement nombreux en Ile de France.

## Encadré 1

### Quelques résultats du diagnostic des circuits courts en Plaine de Versailles

L'agriculture, essentiellement céréalière, occupe 8200 des 12000 ha du territoire et 26 des 60 exploitations agricoles sont concernées par une ou plusieurs formes de circuits courts : ils portent essentiellement sur les fruits, les légumes et les œufs, les cultures spécialisées occupant environ 300 ha. 7 formes de circuits courts ont été identifiées : marché forain, vente à la ferme, cueillettes, livraison de paniers, vente en ligne et vente directe à des collectivités ou à des professionnels (restaurateurs, grandes surfaces). On constate que la plupart des exploitations combinent au moins deux formes de circuit court (par exemple marché forain et vente à la ferme) et que dans tous les cas, il existe une complémentarité entre ces formes et une forme de circuit plus long (généralement, vente à Rungis). Une exigence commune est la présence sur l'exploitation d'une diversité de produits, en nature et présence au cours de l'année, d'où des successions de culture complexes, des conduites techniques orientées par les exigences de la vente et des investissements coûteux dans des installations de production et de stockage (abris, serres, chambres froides etc.). La question de la main d'œuvre est un facteur limitant majeur du développement de ces circuits courts : coûts salariaux bien sûr, de moins en moins assumables par une exploitation seule, mais aussi compétence de plus en plus rare et difficultés d'accès au logement des employés agricoles dans la Plaine, au vu des loyers et de leur niveau de salaire. Un premier diagnostic de durabilité montre que si ces exploitations sont souvent économiquement rentables, voire très rentables, leur avenir n'est pas assuré, les jeunes s'en détournant souvent au nom d'abord de la quantité et de la pénibilité du travail. Viables, ces exploitations ne seraient ainsi pas vivables, et le mouvement de rapide disparition des exploitations spécialisées constaté dans le passé (depuis 20 ans 40% d'entre elles ont disparu en tant qu'entités) risque fort de se poursuivre sans apport exogène de solutions (Vassor, 2007). Par ailleurs, la qualification du territoire et de ses produits par une marque spécifique, n'est pas indispensable pour les consommateurs habituels de ces circuits courts, par contre elle peut contribuer à faire mieux connaître l'agriculture de la Plaine, largement ignorée des parisiens et visiteurs occasionnels (Mejia-Hernandez, 2006)

- L'approvisionnement des cantines scolaires de Paris : les différentes crises de confiance vis-à-vis de l'alimentaire conduisent à une sensibilité croissante vis-à-vis de la qualité des repas servis dans les cantines<sup>6</sup>, nombre de communes affichent cette recherche de qualité, notamment à Paris où comme ailleurs en France, les cantines d'écoles maternelles ou élémentaires sont gérées par la commune (ou l'arrondissement) (encadré 2). On constate (Kebir, travaux en cours) deux modes d'organisation de la production de repas : concédée (cas le plus fréquent) à une société de restauration collective (SRC), qui passe contrat avec la mairie ou bien, plus rarement, autogérée, la cuisine centrale de la commune voire la cuisine d'une école organisant elles-mêmes leur approvisionnement. Dans l'un comme dans l'autre cas, les critères de qualité mis en avant comportent des points communs (qualité sanitaire, diététique, traçabilité, services etc.) et des producteurs indépendants peuvent théoriquement participer à l'approvisionnement.

6 Une populaire émission de télévision a porté en 2006 et 2007 sur ce thème

## Encadré 2. Les cantines scolaires

Un certain nombre d'initiative émanant aussi bien des mairies, que de l'Etat visent depuis quelques années à améliorer la « qualité » des repas servis en cantine scolaire. Les récentes crises alimentaires et plus récemment l'accroissement de l'obésité, le manque d'éducation au goût chez les enfants sont autant de préoccupations qui ont amené les autorités à se pencher sur le contenu des assiettes des enfants. On observe ainsi depuis quelques années une volonté d'amélioration de la qualité au-delà de l'hygiène (qualité sanitaire) et de la nutrition qui constituent la base de l'organisation des repas. Cette volonté s'est traduite notamment par l'organisation d'évènement ponctuels (semaines du goût, etc.) mais également, dans certains cas, par des démarches plus continues avec l'introduction de produits labellisés (label rouge, AOC, etc.) ou issus de l'agriculture biologique au quotidien. Un cas intéressant de démarche continue est celui des cantines du 2<sup>e</sup> arrondissement. La Mairie, dont les cantines sont en gestion concédées<sup>7</sup>, a en effet décidé l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas des enfants, ceci dans une perspective de qualité et aussi de réduction de l'empreinte écologique des repas. Ce changement a entraîné un certain nombre d'ajustements à la fois techniques, socio-institutionnels et territoriaux (Kebir, études en cours). Par exemple, la réalisation de ce projet a été confrontée au cadre légal entourant les appels d'offres publics (droit européen) qui n'autorise pas, au delà d'un certain montant de commande, l'imposition d'un critère géographique de provenance des produits. On voit donc apparaître ici une des difficultés majeures auxquelles peuvent se confronter les collectivités publiques lorsqu'elles souhaitent, en tant que partie prenante, promouvoir les circuits court d'approvisionnement.

### Mise en oeuvre de la grille d'analyse

Sur ces trois cas d'étude, la grille d'analyse proposée peut permettre de hiérarchiser les questions qui se posent et notamment celle relative au poids relatif de la proximité dans les critères de choix et d'organisation des circuits courts.

- Une première interrogation porte sur le choix par le consommateur (individuel ou organisés) du (des) producteurs agricoles dans chacun de ces cas (Tableau 1). On constate que dans le cas des cantines scolaires, l'approvisionnement est raisonné surtout en fonction des facteurs techniques de production (mode biologique recherché dans les cantines du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris) et d'approvisionnement (contraintes de traçabilité, de logistique et de coût) et ce quelque soit le mode d'organisation. La mairie peut émettre on l'a vu l'objectif de privilégier une origine proche des produits, mais de fait ne peut pas toujours imposer ce critère (cf ci-dessous). La création de liens avec le producteur n'est pas ici mise en avant. Dans le cas des AMAP, si l'intention de départ des amapiens est souvent aussi technique (mode de production biologique ou au moins produits « sains »), la création et l'entretien du lien avec le producteur deviennent vite centraux. Le lien au territoire et explicitement la proximité géographique, est cité et revendiqué

7 Les cantines scolaires sont soit en gestion concédées soit en auto-gestion.

Critère \ Cas	Cantine	AMAP	Vente à la ferme	Cueillette à la ferme
<b>Technique</b>	+++	++	+	+++
<b>Socio-institutionnel (acteurs)</b>	-	+++	+++	-
<b>Territorial (proximité/distance)</b>	(+++)	+	++	++

**Tableau 1 : Choix d'un producteur dans les cas d'étude**

**Légende : - critère sans effet ; + à +++ : critère à effet d'importance croissante**

mais de fait souvent assez secondaire : on préfère faire venir de loin » (hors Ile de France) un « bon producteur » (qui produit en bio, avec qui le relationnel est bon etc) que de privilégier la proximité immédiate. Ceci reflète aussi la rareté des producteurs spécialisés, notamment en agriculture biologique, en Ile de France. Les autres formes de circuit court se comportent différemment vis-à-vis de ces trois critères : dans la vente à la ferme, la relation de connaissance et de fidélité entre consommateur et producteur est première et très corrélée à la proximité géographique, à l'appartenance à un territoire commun ; les aspects techniques sont plus ténus car le consommateur fait souvent confiance au producteur en matière de mode de production et de prix, du fait de la relation interpersonnelle. Dans la cueillette à la ferme, si l'aspect technique (cueillir soi même, payer moins cher et pour le producteur déléguer cette phase de la conduite technique) est mis en avant, la proximité joue un rôle central car on va souvent cueillir près de chez soi ; par contre le lien entre producteur et consommateur est souvent plus ténu, voire inexistant. Dans d'autres formes de circuit court, le lien de proximité peut être encore plus lâche: la vente par Internet en est un exemple, où le circuit court est caractérisé par l'absence d'intermédiaires, mais où la distance s'efface.

Cette grille permet aussi l'analyse des freins à la reconquête de la fonction alimentaire de proximité de cette agriculture francilienne. Ceux-ci peuvent être d'ordre technique en portant sur l'organisation productive de l'exploitation comme nous l'avons signalé (accès aux intrants, à la main d'oeuvre, difficulté à organiser la diversité des produits sur l'exploitation), sur des problèmes logistiques<sup>8</sup>, mais aussi souvent sur des aspects de contraintes techniques légales. Dans le cas des cantines, un obstacle majeur au développement de l'approvisionnement de proximité est la complexité des formulations et des réponses aux appels d'offres publics et le fait que ces procédures n'autorisent pas à préciser de critères géographiques : ce n'est alors qu'en

<sup>8</sup> pertes de temps dès lors qu'on doit livrer dans Paris ou traverser la région d'où un coût d'opportunité entre quantité vendue et frais de livraison pouvant être suffisamment élevé pour remettre en question l'intérêt même de la vente

opérant des segmentations des lots pour échapper au plafond du marché public que les mairies peuvent parfois favoriser un approvisionnement local (exemple du pain biologique francilien pour un arrondissement de Paris).

Mais les freins peuvent être aussi d'ordre socio-institutionnel. En particulier, on assimile souvent « circuit court » à relation « individuelle » entre un producteur et un petit nombre de consommateurs. Or vu les difficultés déjà signalées pour un producteur seul de répondre à la demande, ce « postulat » doit selon nous être remis en cause : une structuration de l'offre locale est souvent nécessaire et ce d'autant plus que l'on passe d'un approvisionnement d'un ménage (vente directe) ou d'une petite communauté (Amap) à celui d'une « grosse » communauté (cantine). Plusieurs voies sont envisageables et parfois déjà tentées pour structurer cette offre : mises en communs entre exploitations de ressources productives (notamment la main d'œuvre –groupement d'employeurs, aides au logement des salariés) et/ou des raisonnements plus collectifs de l'organisation de la commercialisation (magasins collectifs, organisation à plusieurs des livraisons etc.). Dans ces deux volets, les instances régionales et locales peuvent jouer un rôle incitatif fort et les projets agri-urbains ainsi fortement favoriser la reconquête d'une fonction alimentaire de proximité par leur agriculture.

D'autres freins proviennent cependant de l'articulation des échelles géographiques en jeu dans cette reconquête. A l'échelle de la région, la production spécialisée, notamment en bio, est insuffisante : bien souvent, l'offre doit pour répondre à la demande des clients se diversifier ou se compléter par des produits venant d'ailleurs. On tombe ici dans des questions d'articulations des territoires productifs – de la qualité à travers l'espace: comment celle-ci s'assure-t-elle (labels et autres), comment gère-t-on cela au niveau de la communication aux consommateurs, comment dès lors traiter du critère des kilomètres alimentaires lorsque les territoires d'approvisionnement sont si emboîtés ?

## **Des questions en suspens**

La reconquête d'une fonction alimentaire de proximité par l'agriculture francilienne semble ainsi effective mais surtout multiforme. Si elle passe au moins en partie par diverses formes de circuits courts, on montre par notre grille d'analyse que celles-ci mettent en jeu des relations de proximité/distance complexes ainsi que des relations consommateurs/producteurs variables. Une question centrale qu'il faut continuer à instruire est la suivante : quelle place a le critère « proximité géographique » dans la définition de la qualité des produits alimentaires par les consommateurs ? L'équation proximité = qualité apparaît en effet sous-jacente à plusieurs démarches de consommateurs en faveur des circuits courts. Il serait donc intéressant de comprendre la manière dont elle se construit et surtout sur quelles qualités du territoire cette « confiance au proche » se fonde. Notre grille peut aider à cette instruction, mais il est déjà acquis que les circuits courts, dans leur diversité, ne favorisent pas toujours la proximité géographique comme critère premier. Une question sous-jacente est dès lors celle de la pertinence de ces circuits courts pour contribuer au maintien et éventuellement au « développement »

d'une agriculture ancrée dans le territoire : déjà mise en cause dans le cas très différent des régions excentrées, où la distance aux bassins de consommation crée des fonctionnements s'éloignant pour partie des critères choisis de développement territorial durable (Ilbery et Maye, 2005), cette interrogation garde toute sa pertinence dans un cas d'agriculture périurbaine, et remet peut-être en cause des présupposés trop systématiquement favorables au « tout circuit-court ».

## Bibliographie

AGRESTE, 2005 : *La vente directe, pilier de la commercialisation agricole en Ile de France*, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Numéro 78, octobre 2005, 4 p.

Battershill M. RG, Gilg A., 1998 : "Traditional Low Intensity Farming : Evidence of the roles of Vente Directe in, supporting such farms in Northwest France, and some implications for conservation policy", *Journal of Rural Studies*, 14, 4, 475-486

Fleury A., 1996 : « La ville et l'agriculture », *C R Acad Agric Fr*, 82, 4, 27-38

Fleury A., Moustier P., 1999 : « L'agriculture périurbaine, infrastructure de la ville durable ». *Cahiers Agricultures*, 8, 281-287

Fleury A., Laville J., Darly S., Lenaers V., 2004 : « Dynamiques de l'agriculture périurbaine : du local au local », *Cahiers Agricultures*, 1, 1-6

IAURIF, 2005 : *Atlas agricole et rural de l'Île de France*

Ilbery B., Maye D., 2005 : "Food supply chains and sustainability: evidence from specialist food producers in the Scottish/English borders", *Land Use Policy*, 22, 331-344

Kirwan J., 2005 : "The interpersonal world of direct marketing : Examining conventions of quality at UK farmers' markets", *Journal of Rural Studies*, in press.

Mejia H. L., 2006 : *Evaluation des dispositifs de qualification des produits agroalimentaires de la Plaine de Versailles et du plateau des Alluet*. Mémoire de master de recherche, Université Versailles Saint Quentin, 50 p + annexes. Encadrement D. Requier-Desjardins, C. Aubry

Parker G., 2005 : "Sustainable food ? Teikei, Co-operatives and food citizenship in Japan and the UK", Working papers in *Real Estate & Planning* 11/05, April.

Pasquier C., 2007 : *Histoires de liens entre gens des villes et gens des champs : l'AMAP de la Butte et le panier Vanvéen*, mémoire de master d'anthropologie, EHESS, Paris,



Poulot M., Rouyres T., 2000 : « La ceinture maraîchère et horticole francilienne : entre production économique et production de paysage », *Méditerranée*, 2000, n° 3-4, pp. 51-57.

Poulot M., Rouyres T., 2001, « Du rôle patrimonial de l'espace agricole en Ile-de-France », in Berger A. (dir.), *Dynamique rurale, Environnement et stratégies spatiales*, publications Université Paul Valéry –CNRS, Montpellier, pp. 189-198.

Poulot M., 2008 : « Des territoires de projet en périurbain : les programmes agri-urbains », *Historiens et Géographes*, 403, pp. 159-172.

Rouyres T., 1994 : « La cueillette à la ferme : diversification ou nouvelle activité dans les zones périurbaines. L'exemple de l'Île de France ». *Bull. Associations des Géographes Français*, 2, 217-222

Vassor R, 2007 : *Diagnostic de l'agriculture spécialisée dans La Plaine de Versailles et sur le Plateau des Alluets. Production / commercialisation*. Mémoire de stage de césure, INA PG Paris, 44 p + annexes. Encadrement C. Aubry, H. Cochet.

Watts D., Ilbery B., Maye D., 2005 : "Making reconnections in agro-food geography : alternative systems of food provision", *Progress in Human Geography*, 29, 22-40.