



Notes de lecture

SANCHEZ Sylvie

- **Pizza. Cultures et mondialisation**

ALBOUY Vincent, CHARDIGNY Jean-Michel

- **Des insectes au menu ?**

STEEL Carolyn

- **Ville affamée. Comment l'alimentation façonne nos vies**

MEURET Michel, DESPRET Vinciane

- **Composer avec les moutons. Lorsque des brebis apprennent à leurs bergers à leur apprendre**

DECOCQ Guillaume, KALAORA Bernard,
VLASSOPOULOS Chloé

- **La forêt salvatrice**

DAMADE Jacques

- **Abattoirs de Chicago**

BIÉNABE E., RIVAL A., LOEILLET D. (dir.)

- **Développement durable et filières tropicales**

MATHÉ Jacques

- **10 clés pour réussir dans les circuits courts**

DUBUISSON-QUELLIER Sophie (dir.)

- **Gouverner les conduites**

PAQUOT Thierry

- **Le paysage**

NESE n° 41, Décembre 2016, pp. 115-127

CENTRE D'ÉTUDES ET DE PROSPECTIVE

SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE

Présentation

Notes et Études Socio-Économiques est une revue du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, publiée par son Centre d'Études et de Prospective. Cette revue technique à comité de rédaction se donne pour double objectif de valoriser des travaux conduits en interne ou des études commanditées par le ministère mais également de participer au débat d'idées en relayant des contributions d'experts extérieurs. Veillant à la rigueur des analyses et du traitement des données, elle s'adresse à un lectorat à la recherche d'éclairages complets et solides sur des sujets bien délimités. D'une périodicité de deux numéros par an, la revue existe en version papier et en version électronique.

Les articles et propos présentés dans cette revue n'engagent que leurs auteurs.

Directrice de la publication :

Béatrice Sédillot, MAAF-SG-SSP, Chef du Service de la Statistique et de la Prospective

Rédacteur en chef :

Bruno Hérault, MAAF-SG-SSP, Chef du Centre d'Études et de Prospective

Secrétaire de rédaction :

Florent Bidaud, MAAF-SG-SSP-CEP, Centre d'Études et de Prospective

Comité de rédaction :

Florent Bidaud, MAAF-SG-SSP-CEP, Centre d'études et de prospective

Didier Cébron, MAAF-SG-SSP-SDSAFA, Sous-directeur de la SDSAFA

Pierre Clauquin, MAAF-SG-SSP-CEP, Chef du BPSIE

Bruno Hérault, MAAF-SG-SSP, Chef du Centre d'études et de prospective

Pascale Pollet, MAAF-SG-SSP-SDSSR, Sous-directrice de la SDSSR

Béatrice Sédillot, MAAF-SG-SSP, Chef du Service de la Statistique et de la Prospective

Composition : SSP - ANCD

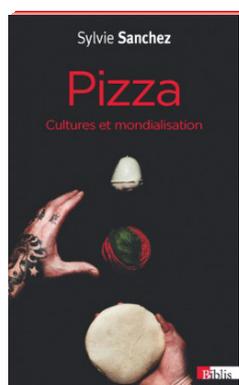
Impression : AIN - Ministère de l'Agriculture

Dépôt légal : à parution

ISSN : 2259-4841

Renseignements et diffusion : voir page 4 de couverture

Note de lecture



SANCHEZ Sylvie
Pizza. Cultures et mondialisation
CNRS Éditions, 2016, 352 pages

Réédité dix ans après sa première parution et s'appuyant initialement sur son travail de thèse en anthropologie, l'ouvrage de Sylvie Sanchez s'intéresse à la pizza. Riche en détails et analyses (historiques, *verbatim* d'entretiens, etc.), allant au plus près des acteurs (mangeurs, *pizzaïolos*, etc.) et de leurs pratiques, vécus, ressentis, etc., cette étude d'un mets « étalon de référence de l'économie mondialisée » reste d'actualité au regard des questions prégnantes liées à la globalisation. « Objet simple et modeste », la pizza permet ainsi l'analyse de phénomènes complexes pour répondre à la question centrale du livre : « pourquoi certains mets ont-ils la capacité, plus que d'autres, de se prêter à l'emprunt, et dans le même temps de signer le renouvellement et le maintien de la diversité culturelle ? ».

Préfacé par Gilles Fumey, cet ouvrage est conçu comme un voyage dans le temps et l'espace. La première partie part de la pizza de *paese* pour aboutir à ses formes « nationalisées ». Terme générique qualifiant une diversité de « pizzas locales », la pizza est rattachée en particulier à Naples depuis le XVI^e siècle, avec des traits variés : recette (sucrée ou salée), statut (de cour ou plébéienne), usage (mets de table ou casse-

croûte extérieur). Les émigrations massives vers la France et les États-Unis vont amener, de la fin du XIX^e siècle à la Seconde Guerre mondiale, l'émergence des premières formes syncrétiques, en relation étroite avec les contextes sociétaux. Aux États-Unis, la pizza *rossa Margherita* devient un « plat totem », traduisant « le désir de se rallier à une identité commune et nationale » ; en France (Marseille), il s'agit plutôt de « réactiver une identité régionale ». Dans chaque pays, deux « lignées » sont identifiées, à partir desquelles vont se formaliser des « modèles nationaux ». Pour les États-Unis, ce sont la *New York style pizza* (pizza napolitaine pérennisée) et la *Chicago style pizza*, création régionale à partir de la *pie* américaine, caractérisée par l'application du principe de stratification, la cuisson en moule, la dominance de la garniture par rapport à la pâte, le changement de « tonalité organoleptique ». À partir des années 1950, la pizza se diffuse largement. Pour la France, une grande diversité de syncrétismes s'affirme (exemple niçois de la « pizzaladière ») et le camion à pizza, inventé à Marseille, permet la diffusion du mets (un type de pizza, un mode de consommation, une sociabilité). Par ailleurs, deux chaînes américaines de dimensions mondiales se développent, Pizza

Hut (système de franchise, adaptation de la pizza aux procédés de production industriels) et Domino's Pizza (système de livraison à domicile).

La seconde partie s'intéresse à la rencontre entre le modèle américain et le modèle français (lui-même présentant déjà des variations), soit entre « deux mets de forme, d'usage et de fonction très éloignés, portant pourtant le même nom ». S. Sanchez entre dans le détail de cette rencontre et de ses effets, à partir notamment de trois enquêtes à Brest, Avignon et Toulouse. Elle décrit ainsi une « ligne de démarcation » Nantes-Besançon, marquant une implantation des chaînes américaines principalement au nord de cette limite. À Brest, plusieurs éléments ont favorisé l'emprunt et la réappropriation de la pizza américaine : la proximité de la pizza avec les « cousines locales » (crêpes, galettes), la « résurgence » de formes historiques mises de côté (crêpes *bloud* et *crazed*), le report de l'appellation *complète* sur les pizzas. À l'inverse, dans le Sud, la pizza américaine se trouve confrontée à une pizza préexistante, à un « mets de même appellation ». Les problèmes soulevés sont alors liés à l'existence de ce référent, plus qu'au goût.

La troisième partie revient à l'Italie et cherche notamment à identifier, sous ses « habits d'Arlequin », les caractéristiques d'une « vraie pizza ». S. Sanchez prend pour point de départ la demande déposée en 1997 d'appellation protégée pour la pizza napolitaine. Elle s'intéresse par la suite en particulier aux pratiques et perceptions des mangeurs. Les éléments sur la diffusion récente de la pizza napolitaine en Italie sont en cela intéressants : considérée comme le « *fast-food national* », elle représente une exception dans le système culinaire italien, le « repas pizza » ne respectant pas les règles communes. Cela se traduit notamment par une codification des types, contextes et occasions de consommation. L'auteure identifie ensuite des ten-

dances communes entre Italie, États-Unis et France : enrichissement et diversification des garnitures, multiplication des modes de mise à disposition, résurgence de formes anciennes et oubliées, évolution du métier de *pizzaiolo*. Il n'y a toutefois pas uniformité et des formes homologues sont issues de logiques culinaires différentes (exemple de la pizza « hawaïenne », avec ananas et fromage comme ingrédients principaux, dont la version américaine s'oppose à l'adaptation italienne d'une tradition ancienne de la région de l'Otrepô Pavese). Ainsi, plusieurs caractéristiques de ce mets transculturel sont mises en avant : sa capacité à « accompagner chaque mue des sociétés observées là où tout était également réuni pour qu'elle fût abandonnée » et à « ménager les identités de chacun », et sa qualité de catalyseur.

In fine, dans l'épilogue, S. Sanchez souligne que les données empiriques recueillies ne permettent pas de vérifier l'idée d'une homogénéisation ou de la « destruction des cultures et identités locales volontiers associée à l'influence américaine », même si des éléments de convergence, des tendances communes, une attraction pour le modèle américain sont bien présents. Elle souligne ainsi quatre caractéristiques habituelles des processus d'hybridation alimentaire : 1) une homogénéisation qui n'est souvent « que de surface » ; 2) un « effet boomerang » ; 3) une spécificité (dans les modes de production et de consommation, les recettes, le sens investi) des réponses apportées par les sociétés face à des tendances communes, du fait de la pérennité du fonds culturel ; 4) le caractère inévitable du changement culturel (adaptations, adoptions, réactualisations), qui est non pas « perte de spécificités identitaires » mais plutôt « renouvellement de la diversité ».

Julia Gassie

Centre d'études et de prospective
MAAF
julia.gassie@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



ALBOUY Vincent, CHARDIGNY Jean-Michel
Des insectes au menu ?
Éditions QUAE, 2016, 183 pages

Les sujets à la mode, qui plus est lorsqu'ils engagent l'avenir, engendrent beaucoup de discours superficiels qui ne réduisent ni le nombre des malentendus ni celui des malentendants. L'entomophagie en est un bel exemple. Certains prophétisent, avec conviction mais sans preuve, un futur radieux pour ces pratiques alimentaires venues d'ailleurs. D'autres, prisonniers des traditions sociales et de leur dégoût personnel, refusent d'imaginer des grillons dans leur assiette. Entre ces préjugés contraires, qui intimident l'intelligence, il y a heureusement une place pour des analyses équilibrées. C'est ce qui fait l'intérêt de ce livre, associant un entomologiste et un nutritionniste. Tout en restant facile d'accès, il dresse un bon tableau des défis, problèmes et solutions liés à la consommation d'insectes.

Si cette consommation est bien ancrée en Amérique latine, Afrique, Asie et Océanie, elle y est partout en perte de vitesse, du fait de l'urbanisation et des aspirations à la modernité. En Europe, au contraire, cette habitude attestée pendant l'Antiquité s'est perdue depuis longtemps, et elle ne réémerge qu'aujourd'hui, à la faveur de plusieurs tendances : diététisation de l'alimentation, souci du développement durable, recherche d'exotisme culinaire, etc.

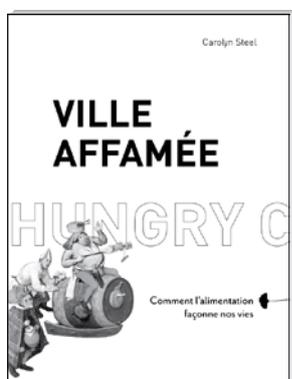
Chez nous, les préventions culturelles et les répulsions inconscientes seront les barrières

les plus difficiles à franchir par l'entomophagie. Il apparaît aussi que le passage à des élevages industriels, rentables économiquement, nécessitera de bien maîtriser divers paramètres : choix d'espèces à croissance rapide, à taux élevé de fécondité, mangeant une nourriture bon marché, ayant un taux de conversion élevé, ne réclamant pas trop de manipulations humaines, peu sujets aux maladies, faciles à tuer et à transformer, à stériliser et à conserver, et adaptés aux souhaits des consommateurs. D'autres pages intéressantes traitent des réglementations actuelles et de leurs nécessaires évolutions. Quant au dernier chapitre, résolument prospectif, il imagine comment nous pourrions manger les insectes en 2050 : plats préparés, restauration hors foyer, cuisine à domicile, recettes à succès, etc. Selon une hypothèse basse, l'avenir de la filière sera confiné à l'alimentation animale et on servira des insectes surtout comme amuse-gueules à l'apéritif. Selon une hypothèse haute, en revanche, c'est toute la consommation humaine qui sera impactée, au point d'entraîner une évolution structurelle du régime alimentaire.

Bruno Héroult

Chef du Centre d'études et de prospective
MAAF
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



STEEL Carolyn
Ville affamée. Comment l'alimentation façonne nos vies
Rue de l'échiquier, 2016, 448 pages

« Les villes, comme les gens, sont ce qu'elles mangent ». Cette citation, reprise de la quatrième de couverture, illustre pleinement l'objet de cet ouvrage riche et dense, portant sur les relations entre nourriture et ville, et sur la façon dont la première a toujours façonné la seconde. Architecte, C. Steel a consacré sept ans à l'écriture de *Hungry city*, s'appuyant notamment sur son expérience d'animation du premier atelier de conception urbaine de la London School of Economics : la nourriture représente un « langage commun pour parler de la ville » entre acteurs (architectes, politiques, économistes, promoteurs, sociologues, ingénieurs, etc.). Publié en anglais en 2008, période où les thématiques alimentaires commençaient à prendre de plus en plus de place, cet ouvrage n'en traite pas moins de thèmes « essentiels aussi vieux que la civilisation », et se veut une « introduction à un mode de réflexion ».

Les six premiers chapitres passent en revue les grandes étapes de la chaîne alimentaire : « la terre », « l'approvisionnement », « marché et supermarché », « la cuisine », « à table », « les déchets ». Chacun comprend un portrait de Londres et de la situation

anglaise, fait de larges détours historiques et identifie les problèmes actuels : « l'étude des anciennes civilisations a ceci de fascinant qu'elle nous fait découvrir à quel point nos dilemmes n'ont rien de nouveau ». À titre d'exemple, le second chapitre revient sur les modalités historiques d'approvisionnement des villes : si les problématiques varient selon les cas et les époques, certains enjeux restent d'actualité. Ainsi, pour l'auteur, « nous dépendons autant de nos livraisons à flux tendus, énergivores et congelées que les Romains de l'Antiquité dépendaient de leurs conquêtes territoriales, de leurs navires et de leurs esclaves ».

Le chapitre 4, « À table », illustre la démarche adoptée par C. Steel en débutant par les descriptions de deux visites : celle des cuisines, créées par Escoffier, de l'hôtel londonien Savoy (« foyer spirituel de la haute cuisine en Grande-Bretagne »), puis celle d'une usine produisant des plats cuisinés, Pennine Foods. L'auteure s'intéresse ensuite à l'évolution de l'acte de cuisiner dans les représentations sociétales au fil des époques, sachant que cet acte a souvent été considéré comme impur, inférieur, sale, brutal. Elle étudie ensuite la distinction

entre sphère publique et privée, entre cuisinier professionnel et amateur, puis consacre des développements intéressants à l'évolution du lieu « cuisine » et de sa conception architecturale (positionnement, surface, aménagement). Les éléments de contexte sur des évolutions sociétales plus générales (mouvements féministes, hygiénisme, crises économiques, etc.) apportent des éclairages complémentaires sur la thématique, que ce soit aux États-Unis ou en Europe (Royaume-Uni, Allemagne, France). Partant du constat que, aujourd'hui, « la perspective de cuisiner peut s'avérer intimidante », C. Steel conclut ce chapitre en soulignant combien il est important de redonner envie de préparer les repas, pour elle le « point crucial de la chaîne alimentaire ».

Le dernier chapitre, « Sitopia » (du grec ancien *sitos*, la nourriture), présente une réflexion sur l'utilisation de la nourriture pour repenser les villes à l'avenir. Partant du projet avorté d'éco-cité de Dongtan et faisant un détour par la façon dont les villes, et leur alimentation, ont été imaginées dans différentes utopies (la cité-État idéale de Platon, l'Utopie de More, les cités-jardins d'Howard

notamment), C. Steel envisage à quoi ressemblerait une ville « sitopique », conçue à travers la nourriture et façonnée par elle. L'auteure termine son ouvrage en appelant à l'implication de chacun au travers de « petites réponses », vecteurs de changements par leur agrégation.

Si certains éléments, notamment en matière de statistiques ou d'études, pourraient être actualisés, cet ouvrage mobilise des approches et une bibliographie larges et variées, s'appuyant sur des références historiques intéressantes et diverses disciplines (architecture, sociologie, urbanisme, anthropologie, histoire, etc.). En alternant évolutions historiques (de l'Antiquité à nos jours), descriptions des situations actuelles et rapports d'étonnement sur des situations vécues, l'auteure nous offre une lecture riche, vivante et engagée des enjeux alimentaires actuels.

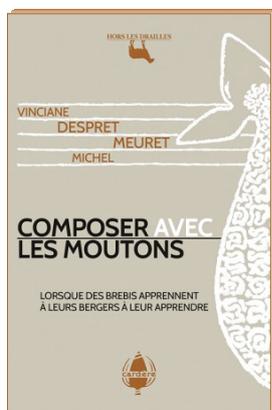
Julia Gassie

Centre d'études et de prospective

MAAF

julia.gassie@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



MEURET Michel, DESPRET Vinciane
Composer avec les moutons. Lorsque des brebis apprennent à leurs bergers à leur apprendre
Cardère éditeur, 2016, 154 pages

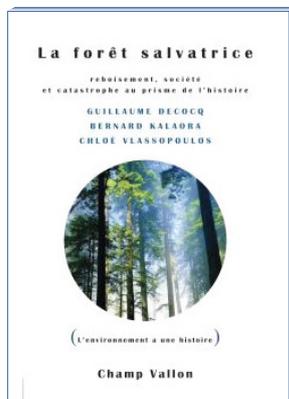
Michel Meuret, écologue, a mené en 2011 une enquête sur l'expérience de bergers confrontés au défi de « construire un troupeau cohérent » à partir de brebis issues de différents cheptels. Avec *Composer avec les moutons*, les entretiens recueillis à cette occasion servent de matière première pour une réflexion plus large, menée avec la philosophe Vinciane Despret, sur le compagnonnage homme-animal.

Le premier chapitre traite de la « mise en apprentissage » de ces animaux plus ou moins habitués à l'itinérance. La modernisation agricole provoque, dans les années 1960, une « rupture de transmission ». La sédentarisation permet de reproduire « les conditions simplifiées et prévisibles pour lesquelles l'optimisation du rationnement avait été conçue », et les éleveurs peuvent alors se passer des bergers, traditionnellement issus du monde paysan. Mais dans les années 1990, la recherche de fourrages bon marché amène les éleveurs à réactualiser la transhumance. Une nouvelle génération de bergers, d'origine citadine, amoureuse des animaux, est recrutée. Les troupeaux, eux aussi, sont inexpérimentés : il faut tout leur apprendre, de ce qui se mange à comment se déplacer en nombre.

Les chapitres suivants éclairent différents aspects de ces boucles d'apprentissages réciproques. Le « bon » berger déploie un art de l'attention et construit une relation de confiance avec son troupeau (chapitre 2). La « mène » ne peut pas être réduite au conditionnement des animaux. Les auteurs donnent des exemples de « conduites créatives face à des événements qui demandent des ajustements fins et non des réflexes stéréotypés » (chapitre 3). « Créer un troupeau, c'est agir sur les relations », défaire des clans, s'appuyer sur des individus prescripteurs, pour composer d'autres cohésions, « collectives cette fois » (chapitre 4). Cette « politique du troupeau » débouche sur une méditation sur la contribution du pastoralisme à la formation et l'entretien des paysages : « manger comme art d'habiter » (chapitre 5). Ce livre, d'une grande qualité littéraire, réserve une large place à des extraits d'entretiens avec les bergers, et peut intéresser un large public.

Florent Bidaud
Centre d'études et de prospective
MAAF
florent.bidaud@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



DECOCQ Guillaume, KALAORA Bernard,
VLASSOPOULOS Chloé
La forêt salvatrice
Champ Vallon, 2016, 190 pages

Au XIX^e siècle, suite à de graves inondations, en particulier dans les Alpes, le reboisement des montagnes est devenu un objet important de débats publics, d'avancées législatives (1860, 1864, 1882) et de plans d'actions. Autour de la forêt se sont constituées, précocement, une culture du risque et une pensée pré-écologique, inspiratrices des discours actuels sur les services environnementaux, la régulation des écosystèmes et la restauration des milieux. Aujourd'hui, à l'ère du réchauffement climatique et de la mondialisation, les massifs forestiers sont surtout vus comme des puits de carbone et des réservoirs de biodiversité. C'est cette histoire de la « forêt salvatrice » que retrace ce bon livre, très documenté, écrit par trois enseignants de l'université de Picardie.

Loin d'une simple description chronologique des événements, les auteurs s'intéressent à l'évolution des représentations mentales, aux conditions d'émergence des discours et aux stratégies d'acteurs. Les pages les plus intéressantes présentent les arguments (souvent catastrophistes), développés dès 1820-1830 par les forestiers, les scientifiques et les fonctionnaires, contre le déboisement agricole et en faveur d'un reboisement d'ensemble. Tous cherchent à convaincre l'opinion publique du rôle bénéfique de la forêt, tant d'un point de vue environnemental que social, sanitaire, économique, et même poli-

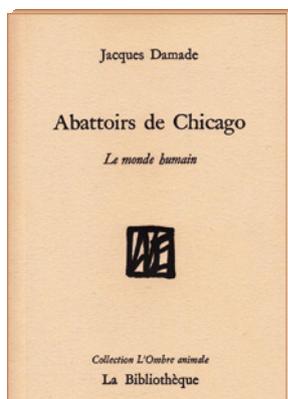
tique. Plusieurs mutations accompagnent et rendent possibles ces prises de parole : développement d'une science sylvicole systémique, renforcement de l'administration forestière, sensibilisation à la protection du patrimoine naturel, essor d'une conception intégrée de l'aménagement du territoire (eaux - routes - montagnes - forêts - chemins de fer), remplacement des droits coutumiers paysans par une politique d'État qui restreint les coupes et interdit le pacage au nom de l'intérêt général.

Très stimulantes aussi sont les pages où la validité de ces discours anciens est testée au regard des sciences d'aujourd'hui. Cette lecture rétrospective montre qu'au-delà de certains phénomènes tout à fait bien compris à l'époque, les « croisés du reboisement » ont aussi fondé leurs conclusions, et leurs espérances, sur des erreurs (penser qu'une forêt n'est qu'une somme d'arbres) ou des méconnaissances : non prise en compte du temps long et ignorance du fait que le minimum forestier français de 1850 est plus lié à la fin du petit âge glaciaire qu'aux paysans défricheurs...

Bruno Héraul

Chef du Centre d'études et de prospective
MAAF
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



DAMADE Jacques
Abattoirs de Chicago
Éditions La Bibliothèque, 2016, 91 pages

Ce petit livre raconte l'histoire de la plus grande entreprise humaine de mise à mort d'animaux. Au début du XIX^e siècle, il y avait la plaine immense et sauvage de *Middle West*, qui se remplit progressivement de troupeaux de bovins et de porcs en semi-liberté. Puis fut créée en 1833 la municipalité de Chicago, dont on comptait seulement 4 500 habitants en 1835. C'est en 1848 qu'y fut construite la première gare, élément d'un vaste réseau ferré qui favorisera la circulation des bêtes et des hommes. Si les trains permettent d'acheminer les troupeaux, ils favorisent aussi l'expédition de la viande vers les consommateurs des grandes villes, et ce sont neuf compagnies de chemin de fer qui achètent 1,3 km² de marécage, au sud de Chicago, pour y créer en 1865 l'*Union Stock Yard and Transit Co* (« *The Yard* »). On aménage le long des voies d'immenses parcs à bestiaux et on y centralise les abattoirs.

Pour alimenter les commerces de façon continue, on commence à pratiquer l'abattage d'été, d'où l'obligation de faire venir d'immenses quantités de glace du Wisconsin, puis le premier essai de wagon frigorifique, en 1867, à destination de Boston. C'est le début du bœuf bon marché et de la recherche incessante de nouveaux débouchés, toujours plus éloignés. Simultanément, l'abattage se rationalise, se technicise, devient un travail à la chaîne, fait de tâches distinctes, simplifiées, répétitives, réalisées en cadence : assommer, égorger, échauder, racler, éviscérer, nettoyer les carcasses, découper, scier, expédier, etc. Le temps est

compté, il faut tuer en masse, les techniques sont de plus en plus ingénieuses, les dépôts de brevets se multiplient, le parcours de la viande se complexifie, l'organisation du travail est méthodique, efficace, rentable. L'année 1883, la ville ne compte que 400 000 habitants, mais elle devient le plus grand centre d'abattage du monde : 1,9 million de bovins, 5,65 millions de porcs, 750 000 moutons.

Sur ce flux animal se greffe un flux de travailleurs pauvres, chômeurs, vagabonds, prêts à tout pour obtenir un *job*, venus d'Irlande, de Pologne, d'Italie, de Lituanie, d'Allemagne, de Russie, mal payés, souvent blessés, vite remplacés, soumis à de terribles conditions de travail et aux violences entre communautés. Cette « Babel-Chicago » a ses quartiers, ses boutiques, ses traditions, ses nourritures. Plus tard, ces abattoirs de la toute puissance et de la démesure serviront de modèle aux autres industriels, en particulier ceux de l'industrie automobile.

Sur le même sujet, on pourra lire deux grands classiques : *La jungle*, d'Upton Sinclair (1906), et *La mécanisation au pouvoir* (chapitre 4, « La mécanisation et la mort : la viande »), de Siegfried Giedion (1948). À noter également le témoignage récent de Stéphane Geffroy (*À l'abattoir*, Seuil, avril 2016).

Bruno Héroult

Chef du Centre d'études et de prospective
MAAF

bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



BIÉNABE E., RIVAL A., LOILLET D. (dir.)
Développement durable et filières tropicales
Éditions Quae, 2016, 336 pages

Accroissement et diversification de la demande alimentaire, intensification écologique de l'agriculture, prise en compte du changement climatique constituent autant d'enjeux auxquels sont aujourd'hui confrontées productions et filières agricoles. Celles-ci, face aux préoccupations socio-environnementales que soulève leur expansion, sont de plus en plus à l'initiative de démarches de développement durable.

Dans ce contexte, où dynamiques agricoles et agroalimentaires doivent combiner des enjeux tant économiques que sociaux et environnementaux, le Cirad et l'AFD présentent cet ouvrage qui se propose de traiter la problématique du développement durable à travers les filières agricoles tropicales (agriculture, élevage, forêt).

Ce travail collectif et pluridisciplinaire, issu de recherches du Cirad et des expériences en développement de l'AFD sur la durabilité des agricultures du monde tropical, s'intéresse aux modes d'articulation entre filières et développement durable, et plus précisément aux interactions entre filières et territoires dans les pays du Sud. Les filières y sont appréhendées sous quatre angles, qui constituent les parties de l'ouvrage : filières

comme vecteurs de développement, espaces d'innovation, objets d'évaluation et cadres de régulation du développement durable.

La première partie porte sur la filière comme vecteur de développement, à des échelles différentes, allant des acteurs individuels aux actions collectives, des territoires aux politiques publiques. Elle revient utilement sur l'origine du concept de filière et sur l'histoire des liens entre politiques de développement et filières, montrant comment ces dernières représentent un type particulier de développement, selon une logique de spécialisation produits-territoires, de division du travail entre plusieurs acteurs et d'efficacité économique, logique qui prend souvent peu en compte les questions de durabilité environnementale et sociale. Cette partie met notamment en évidence la nécessité d'une action collective renforcée, pour une meilleure insertion des producteurs dans les marchés et une répartition améliorée de la valeur ajoutée entre les acteurs engagés dans une stratégie de développement commune.

Dans la deuxième partie, les filières sont envisagées comme des espaces d'innovation pour le développement durable. Quelles sont les contributions de la recherche à

l'innovation dans les filières ? Comment évoluent pratiques, dispositifs de recherche et modes de partenariat pour l'innovation ? Ces questions sont abordées à partir de l'expérience du Cirad en matière de systèmes de cultures, d'amélioration génétique des plantes ou encore de procédés de transformation alimentaire et non alimentaire.

La troisième partie se place résolument dans la perspective de la transition énergétique, en s'intéressant à la place croissante prise par la bioénergie (nouvelles formes de valorisation de la biomasse) dans de nombreuses filières agricoles et forestières des pays du Sud, l'énergie n'étant plus un sous-produit mais devenant un co-produit de ces filières.

La partie suivante s'intéresse aux filières comme objets d'évaluation. Une approche méthodologique de l'évaluation de leur contribution au développement durable y est développée, avec un accent mis sur les analyses du cycle de vie (ACV), méthode de comptage indirecte à partir de références moyennes enregistrées, conçue pour évaluer les impacts tout au long d'une filière. Les ACV environnementale et sociale apparaissent ainsi comme des méthodes prometteuses pour l'étude de filières, d'abord parce qu'elles permettent des comparaisons de scénarios pertinentes pour une même filière, en intégrant les transferts d'impacts. Ensuite parce qu'elles sont aisément assimilables aux différents maillons d'une filière et présentent une bonne articulation avec un raisonnement en filière. Plus globalement, cette partie s'attache à présenter les nouveaux défis de l'évaluation, qui doit intégrer les trois dimensions (économique, environnementale et sociale), ainsi que la grande diversité des territoires.

Dans la cinquième et dernière partie, les filières sont abordées comme des cadres de régulation. Ces pages traitent des nouvelles formes de gouvernance privée et

publique mises en œuvre, à des fins de durabilité, par l'agriculture et ses filières. Il s'agit à la fois des stratégies de responsabilité sociale et environnementale (RSE) des filières agro-industrielles, des paiements pour services environnementaux nationaux (PSE) des États et des démarches volontaires environnementales des agro-industries (standards et certifications de durabilité, moratoires, accords « zéro-déforestation »). Les études de cas présentées montrent l'insuffisance des dispositifs volontaires pour pallier totalement les conséquences sociales et environnementales du développement agro-industriel et l'importance du rôle de régulation de l'État. Elles mettent aussi en évidence qu'au-delà de la gouvernance des filières, se pose la question de nouveaux modèles de développement territorial durable, incluant le local dans le global et en corollaire, celle des accords à trouver entre les différents acteurs publics et privés. Une démarche intégrée est proposée, entre approche territoriale et filières, pour concevoir les PSE, instruments de l'action publique destinés à favoriser la transition écologique dans le monde rural.

La conclusion de l'ouvrage revient sur la nécessité de dépasser les découpages sectoriels – et donc l'organisation de la production en filières spécialisées – et d'ajouter la dimension territoriale, pour assurer un développement plus durable. De nouvelles perspectives de recherche sont ainsi évoquées, pour amplifier les croisements entre approches : l'enrichissement des ACV par des réflexions sociales et territoriales, ou encore les systèmes alimentaires durables à différentes échelles (globale ou territorialisée).

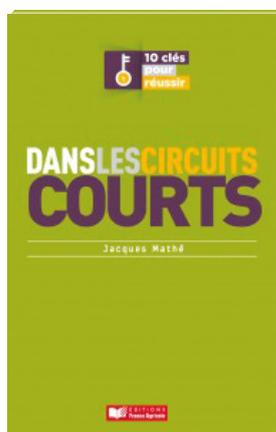
Christine Cardinet

Centre d'études et de prospective

MAAF

christine.cardinet@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



MATHÉ Jacques
10 clés pour réussir dans les circuits courts
Éditions France Agricole, 2016, 296 pages

Alors que les producteurs fermiers font « figure d'exception dans une ruralité qui se cherche », par un sens du métier conservé et des signes de reconnaissance de la part de leurs clients, cet ouvrage est avant tout un guide, une « revue de détail des incontournables » pour réussir dans les circuits courts. S'appuyant sur une longue expertise au sein du réseau CER France, Jacques Mathé propose un « cadre de référence dans le pilotage des exploitations en circuits courts », structuré autour de 10 clés de succès et illustré de nombreux témoignages en France, mais aussi au Canada.

Demande soutenue, professionnalisation de l'offre, implication des collectivités territoriales sont les déterminants du développement des productions locales. Définies comme un « système productif qui met en avant des savoir-faire, des terroirs, des proximités relationnelles dans un lien direct entre le producteur et le consommateur », ces productions prennent des formes diverses dans leur commercialisation et impliquent un nouveau métier pour les agriculteurs, une modification du fonctionnement de l'exploitation, de l'allocation des moyens de production, le développement de nouvelles compétences. Souplesse, adaptabilité, qualités relation-

nelles, curiosité, ingéniosité, etc., sont indispensables.

Parce que « l'idéalisme ne doit pas faire oublier le réalisme », J. Mathé propose avec ce livre un outil de travail, 10 clés de base de réussite allant de la « bonne idée qui plaît au porteur de projet... et à ses futurs clients » (clé n° 1) à « s'inspirer de l'expérience des producteurs pour réussir » (clé n° 10). À titre d'exemple, la clé n° 7 détaille un diagnostic des principaux points de vente fermiers, en vente directe (magasin à la ferme, vente en panier, *drives* fermiers, etc.) ou à travers un intermédiaire (grande distribution, commerce de proximité, restauration collective, etc.).

Ces clés sont aussi des entrées intéressantes pour saisir les enjeux du développement des circuits courts, et s'adressent donc plus largement aux acteurs du monde rural (conseillers, associations, financeurs, etc.), aux enseignants ou à toute autre personne intéressée.

Julia Gassie
Centre d'études et de prospective
MAAF
julia.gassie@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



DUBUISSON-QUELLIER Sophie (dir.)
Gouverner les conduites
Presses de Sciences Po, 2016, 475 pages

Les modalités d'intervention de l'État sur les marchés et la société sont nombreuses : lois, réglementations, incitations, contrats, coercitions, informations, etc. Il recourt aussi, de plus en plus, à des dispositifs visant à orienter les comportements individuels, à influencer les choix quotidiens des personnes et des familles. L'objectif de cet ouvrage, qui mobilise une quinzaine de contributeurs, est d'explorer ce « gouvernement des conduites », en répondant successivement à trois questions : quelles sont ses modalités de mise en œuvre ? Quelles sont ses finalités ? Qu'en est-il de ses effets sur les individus et sur les entreprises ?

Les domaines considérés sont très divers (fiscalité et impôt, éducation financière, lutte contre le réchauffement climatique, autoentrepreneurs et bénévolat, jeux d'argent, médicaments génériques, économie sociale, etc.), et l'ensemble dresse un large portrait des modes de vie et des problèmes publics contemporains. Plusieurs chapitres concernent des sujets en lien direct avec les champs de compétence du ministère de l'Agriculture : lutte contre l'obésité (chap. 4 et 9), consommation et développement durables (5), *greenwashing* publicitaire (8), précarité alimentaire et accompagnement budgétaire des ménages (10), comportements des mangeurs (11).

Les auteurs racontent l'histoire de cette forme relativement nouvelle d'intervention politique, qui a pour cible principale la population et ses aspirations : « Mangez 5 fruits et légumes par jour », « Manger c'est bien, jeter

ça craint ! », etc. Ils expliquent que pour être efficaces, ces dispositifs d'encadrement des pratiques doivent influencer les individus tout en leur laissant croire qu'ils agissent volontairement. Au lieu d'assister à un désengagement de l'État, comme l'affirment certains, on observerait donc plutôt un raffinement croissant de son emprise sociale.

Très intéressant est le chapitre 11, qui montre que l'exposition des mangeurs au gouvernement public des conduites varie selon leur trajectoire de vie et leur espace social, certaines bifurcations biographiques constituant des moments particulièrement propices à l'inflexion des consommations alimentaires : mise en couple, arrivée ou départ des enfants, déménagement, séparation, rencontres professionnelles, veuvage, retraite, etc. Très utile aussi est la conclusion, qui classe les instruments d'influence en trois catégories, selon leur mode opératoire : certains visent à susciter la réflexion des individus en les mettant en face des externalités négatives de leurs comportements (outils d'autocontrôle, campagnes d'information et d'éducation) ; d'autres cherchent à modifier l'architecture du choix des consommateurs (systèmes experts et automates, *nudges*) ; d'autres enfin essaient de rendre leurs conduites plus rationnelles (taxes, prix, étiquettes, labels).

Bruno Hérault

Chef du Centre d'études et de prospective
MAAF
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



PAQUOT Thierry
Le paysage
La Découverte, 2016, 125 pages

Les discussions sur le paysage font souvent référence à l'agriculture, soit pour considérer, de façon positive, qu'elle entretient et modèle les espaces vécus (jolies collines verdoyantes des régions d'élevage, beaux damiers colorés des zones de plaine, etc.), soit au contraire pour déplorer la destruction des images ancestrales (disparition des haies et des bocages, tristesse de l'*open-field*, enfrichement des terres peu accessibles aux agro-équipements, etc.). L'intérêt de cet ouvrage est de « désagricoliser » le débat. Il explique, d'une part, qu'il y a une multitude d'acteurs, de processus et d'activités qui façonnent les paysages. Il montre, d'autre part, que les paysages agraires ne sont qu'un type parmi d'autres d'ordonnement visuel du territoire : paysages naturels, urbains, périurbains, commerciaux, industriels, routiers, etc.

L'auteur privilégie une approche *sensible* et fait la part belle à l'histoire des idées et des théories, à l'analyse des sentiments et des représentations sociales. Après avoir retracé l'histoire du concept de « paysage », issu du vocabulaire des peintres, il indique comment diverses disciplines se sont emparées de la « question paysagère », depuis la suprématie ancienne des géographes jusqu'à l'actuelle domination des philosophes. Le chapitre suivant explore le « sentiment paysager »

à travers les âges et dresse le portrait de quelques penseurs essentiels : Thomson, de Laprade, Reclus, Mornet, Paulhan, Dauzat. D'autres pages, très intéressantes, sont consacrées aux différents enjeux véhiculés par le paysage : objet de reproductions picturales et de jugements esthétiques ; support de promotion touristique ; argument de marketing territorial et politique ; capital à patrimonialiser, à protéger ou à classer. Quant au dernier chapitre, il décrit les métiers qui interviennent directement sur le paysage (les « paysagistes » d'aujourd'hui n'étant plus que des dessinateurs de jardins...), mais aussi tous les autres acteurs qui concourent à leur production : jardiniers du dimanche, apprentis horticulteurs, habitants, aménageurs, architectes, écologues, paysans, ou plutôt « paysangistes », pour reprendre la formule de Jacques Simon.

Au total, ce livre vivant et instructif, complété d'une importante bibliographie, est une très bonne introduction à la géo-histoire de la pensée paysagère.

Bruno Héroult
Chef du Centre d'études et de prospective
MAAF
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Recommandations aux auteurs

● Format

Les manuscrits sont présentés sous format Word ou Writer en police de taille 12. Ils ne dépassent pas 50 000 signes espaces inclus, y compris tableaux, graphiques, bibliographie et annexes.

Sur la première page du manuscrit doivent figurer :

- le titre de l'article ;
- le(s) nom(s) de(s) auteur(s) et leur(s) institution(s) ;
- le résumé de l'article (800 signes espaces compris) en français et en anglais ;
- trois à six mots-clés en français et en anglais.

Toutes les sources des chiffres cités doivent être précisées. Les sigles doivent être explicités. Lorsque l'article s'appuie sur une enquête, des traitements de données, etc., un encadré présentant la méthodologie est souhaité. Pour une meilleure lisibilité, les notes de bas de page doivent être limitées en nombre et en longueur.

Les références bibliographiques sont présentées ainsi :

- a** - Dans le texte ou les notes, chaque référence citée est constituée du nom de l'auteur et de l'année de publication entre parenthèses, renvoyant à la bibliographie en fin d'article. Par exemple : (Griffon, 2004).
- b** - À la fin de l'article, les références sont classées par ordre alphabétique d'auteurs et présentées selon les normes suivantes :
 - pour un ouvrage : nom de l'auteur, initiale du prénom, année, *Titre d'ouvrage*, ville, maison d'édition ;
 - pour un article : nom de l'auteur, initiale du prénom, année, « Titre d'article », *Revue*, n° de parution, mois, pages.

Seules les références explicitement citées ou mobilisées dans l'article sont reprises en fin d'article.

● Compléments pour mise en ligne de l'article

Dans la perspective de la publication de l'article sur le site internet du CEP et toujours selon leur convenance, les auteurs sont par ailleurs invités à :

- adresser le lien vers leur(es) page(s) personnelle(s) à caractère « institutionnelle(s) » s'ils en disposent et s'ils souhaitent la(les) communiquer ;
- communiquer une liste de références bibliographiques de leur choix utiles pour, contextualiser, compléter ou approfondir l'article proposé ;
- proposer une liste de lien vers des sites Internet pertinents pour se renseigner sur le sujet traité ;
- proposer, le cas échéant, des annexes complémentaires ou des développements utiles mais non essentiels (précisions méthodologiques, exemples, etc.) rédigés dans la phase de préparation de l'article mais qui n'ont pas vocation à intégrer la version livrée, limitée à 50 000 caractères. Ces compléments, s'ils sont publiables, viendront enrichir la version Internet de l'article.

● Procédure

Tout texte soumis est lu par au moins 3 membres du comité de rédaction. Deux fiches de lecture rédigées par un des membres du comité de rédaction et par un expert extérieur sont transmises aux auteurs. La décision de publication est prise collectivement par le comité de rédaction. Tout refus est argumenté.

Les manuscrits sont à envoyer, en version électronique uniquement, à :

- Florent Bidaud, secrétaire de rédaction : florent.bidaud@agriculture.gouv.fr
- Bruno Hérault, rédacteur en chef : bruno.herault@agriculture.gouv.fr

● Droits

En contrepartie de la publication, l'auteur cède à la revue *Notes et Études Socio-Économiques*, à titre exclusif, les droits de propriété pour le monde entier, en tous formats et sur tous supports, et notamment pour une diffusion, en l'état, adaptée ou traduite. À la condition qu'il demande l'accord préalable à la revue *Notes et Études Socio-Économiques*, l'auteur peut publier son article dans un livre dont il est l'auteur ou auquel il contribue à la condition de citer la source de première publication, c'est-à-dire la revue *Notes et Études Socio-Économiques*.

Notes et études socio-économiques

Tous les articles de *Notes et Études Socio-Économiques* sont téléchargeables gratuitement sur :

<http://agriculture.gouv.fr/centre-d-etudes-et-de-prospective>

- Rubrique **Publications du CEP > Notes et études socio-économiques**

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

- Rubrique **Publications > Notes et études socio-économiques**

Abonnement à l'alerte électronique en envoyant un message à l'adresse :

florent.bidaud@agriculture.gouv.fr avec le sujet « **abonnement** »

Notes et études socio-économiques

Ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Secrétariat Général
Service de la Statistique et de la Prospective
Centre d'études et de prospective

Renseignements :

Service de la Statistique et de la Prospective
Centre d'Études et de Prospective
3 rue Barbet de Jouy
75349 Paris 07 SP

Diffusion :

Service de la Statistique et de la Prospective
Bureau des ventes – BP 32688
31326 – Castanet Tolosan cedex

Vente au numéro : agreste-ventes@agriculture.gouv.fr
fax : 05.61.28.93.66

Abonnement : tél. : 05.61.28.93.05