

MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration Collective »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

L'impact de la mise en place de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective

Présenté par :
Clémentine Rousseau

**L'impact de la mise en place de la loi
EGalim dans le secteur de la restauration
collective**

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

*" Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger,
encore faut-il qu'il soit bon à penser "*

Claude LEVI-STRAUSS (1908-2009).

REMERCIEMENTS

Je souhaite avant tout remercier mon maître de mémoire M. Cédric Vié pour son accompagnement, ses conseils et les réponses apportées à mes interrogations tout au long du travail de recherche de ma première année de master Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC).

Je tiens également à remercier l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA) et plus particulièrement, Mme. Derancourt, Mme. Tibère, M. Angeli, Mme. Dupuy, M. Cinotti, et M. Rayssac pour leurs précieux conseils et leurs accompagnements.

Je remercie aussi mes camarades de promotion master Alimentation et plus spécifiquement master MIRC.

SOMMAIRE

EPIGRAPHIE	4
REMERCIEMENTS	5
INTRODUCTION GENERALE	7
PREMIERE PARTIE - LA LOI EGALIM DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	11
Chapitre 1 - La restauration collective	12
Chapitre 2 - La loi EGalim	28
DEUXIEME PARTIE - LE POUVOIR LEGISLATIF VECTEUR DE CHANGEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE	49
Chapitre 1 - Des objectifs en accord avec les nouvelles attentes des consommateurs	50
Chapitre 2 - Une rémunération juste grâce à la restauration collective	63
TROISIEME PARTIE - PROPOSITION D'UNE METHODOLOGIE ET D'UN TERRAIN D'APPLICATION	76
Chapitre 1 - Compréhension de la méthodologie et du terrain d'application	77
Chapitre 2 - Perspectives d'application	85
Chapitre 3 - La poursuite	98
CONCLUSION GENERALE	100
BIBLIOGRAPHIE	103
TABLE DES ANNEXES	109
ANNEXES	110
TABLE DES SIGLES	115
TABLE DES FIGURES	117
TABLE DES TABLEAUX	118
TABLE DES MATIERES	119

INTRODUCTION GENERALE

Présentement, l'alimentation n'est plus simplement une nécessité biologique, elle caractérise notre identité et occupe une place significative tout au long de la vie. Les habitudes alimentaires ont connu des évolutions au cours de ces dernières années. En effet, ces changements, parfois radicaux, sont révélateurs des nouvelles préoccupations des consommateurs.

Assurément, les crises sanitaires traversées ont marqué les esprits, les consommateurs sont toujours plus méfiants et attentifs à la provenance et à la qualité de leurs consommations. Aussi, pour certains consommateurs, une mauvaise alimentation a pour conséquence directe la contamination. Selon FISCHLER (1990, 440 p.), les consommateurs pensent qu'un simple contact avec l'aliment suffirait à le contaminer pour toujours. En effet, (FISCHLER, 1996, p. 1) l'expression « *once in contact, always in contact* » illustre ce phénomène.

Actuellement, le secteur de l'alimentation est encadré par de nombreux textes législatifs. Ces règlements, lois et normes, visent à garantir la sécurité des consommateurs, cependant depuis quelques années ils véhiculent également d'autres objectifs. En effet, même si garantir la sécurité sanitaire reste un élément essentiel au bon fonctionnement d'une structure, de nouvelles préoccupations environnementales, sociales et économiques se développent. Ces nouveaux objectifs touchent l'ensemble de la chaîne alimentaire « *de la fourche à la fourchette* »¹.

De par sa grandeur, nous pouvons imaginer que le secteur de la restauration collective est un outil promoteur de changements. Ce secteur d'activité, transitant entre producteurs et consommateurs, est un système amenant à un service de

¹ Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). *Le paquet hygiène*, 20-11-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne>. (Consulté le 07-03-2021).

distribution alimentaire. Il implique, tout comme la réglementation, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et a la capacité d'être vecteur de transformation, de ce fait, il représente un levier de choix pour les commanditaires législatifs. La restauration collective doit s'adapter, développer et véhiculer des changements stratégiques afin de répondre aux demandes et attentes.

Dans le cadre de mon Brevet de Technicien Supérieur en Diététique, en 2017, j'ai effectué deux stages en restauration collective, l'un au sein d'une cuisine centrale, l'autre au sein d'un restaurant scolaire. A travers ces stages, j'ai compris les difficultés rencontrées mais également les initiatives prises par les structures. En soit, alors que le respect des règles d'hygiène étaient parfois hasardeux, les structures essayaient de valoriser au maximum l'utilisation de produits durables et accessibles par des circuits courts ou locaux d'approvisionnement. Les défaillances relevaient en majorité d'un manque de formation et donc de connaissances. L'engouement de ces structures pour l'utilisation des circuits de proximités et de produits durables, était surprenant alors qu'aucune loi ne l'obligeait encore clairement.

Plus récemment, la loi Alimentation issue des Etats généraux demande à la restauration collective d'appliquer de nouveaux objectifs. Elle fixe des dates limites d'application. Ces objectifs s'organisent autour de trois axes : l'introduction de produits durables et biologiques, la diminution de l'utilisation du plastique, la meilleure rémunération des producteurs. Seulement, malgré les capacités de la restauration collective, la mise en place et l'application de ces paramètres peut mettre en difficulté les acteurs du système et/ou les acteurs environnants. L'arrivée de cette loi, qui peut sembler tardive, m'a amenée à me questionner sur les objectifs qu'elle véhicule mais également sur les suites de son application. Ces interrogations, que je souhaitais éclaircir, m'ont aidée à définir ma question de départ pour ce travail de recherche dans le cadre de ma première année de master MIRC.

La question de départ est :

Quels sont les éléments motivant le développement de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective et quelles sont les impacts de sa mise en place ?

Mes recherches bibliographiques se sont orientées autour de deux thèmes : la restauration collective, ce secteur d'activité si particulier ainsi que la loi EGalim avec ses nouveaux objectifs rénovateurs. Ainsi, la recherche autour de la mise en place de cette loi nécessite, forcément, un développement du secteur dans lequel elle s'applique. Afin de répondre à la question de départ, les recherches ont eu pour objectif de rassembler un ensemble de ressources provenant de lectures, d'analyse d'entretiens, de cours etc.

Le travail de recherche de la première année du master se répertorie en trois grands axes de développement. Une première partie permettant de faire le bilan des ressources disponibles et amenant un travail de problématisation, une deuxième partie permettant d'éclaircir les hypothèses de recherche annoncées et une troisième partie permettant de projeter un futur terrain d'application permettant de répondre aux hypothèses, pour la deuxième année de master.

En première partie, nous établirons une revue de littérature permettant de préciser notre question de départ. Nous contextualiserons la restauration collective et la loi EGalim, nous évoquerons leurs évolutions et transformations jusqu'à aujourd'hui. Nous expliquerons également leurs rôles et objectifs avant de nous intéresser aux acteurs environnants ainsi qu'aux enjeux sociaux, économiques et environnementaux de la restauration collective.

En deuxième partie, grâce au travail réalisé en première partie, nous traiterons les deux hypothèses. Tout d'abord, nous étudierons l'évolution des habitudes, des pratiques et des consommations alimentaires que nous comparerons avec les objectifs de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective. Ensuite, nous

étudierons les transitions économiques des producteurs avant de réaliser des études permettant de comprendre les acteurs intermédiaires et les forces de la restauration collective face à la rémunération des producteurs, objectif de la loi EGalim.

En troisième et dernière partie, après avoir choisi le terrain le plus approprié pour chacune des hypothèses, nous définirons un ensemble de paramètres indispensables ; cibles, variables, effectifs, types d'entretien, organisation des guides d'entretiens, etc., à la réalisation du terrain d'étude qui nous permettra à terme d'apporter des résultats aux hypothèses.

**PREMIERE PARTIE - LA LOI EGALIM DANS
LE SECTEUR DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE**

Introduction à la première partie

Afin de répondre aux attentes de cette première partie, il est indispensable de déterminer un cadre théorique. Pour présenter le sujet, nous allons développer deux notions : le secteur de la restauration collective avec un focus sur les sociétés de restauration collective ainsi que les législations notamment la loi EGalim et l'ensemble des axes gravitant autour de celle-ci.

Dans un premier temps, nous allons nous intéresser à la restauration collective ; aux entreprises de restauration collective, aux différents types de fonctionnement du secteur ainsi qu'aux enjeux et acteurs qu'il mobilise. Deuxièmement, nous établirons des liens entre les systèmes de restauration collective et l'application des lois, particulièrement la loi EGalim. Nous allons essayer de comprendre les différents rouages indispensables à la mise en place d'une loi.

Chapitre 1 – La restauration collective

1. Qu'est-ce que : La restauration collective ?

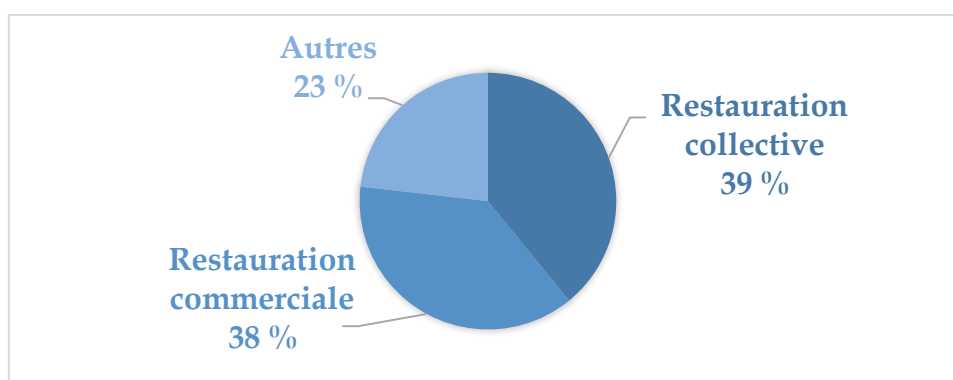
1.1 Définition, secteur et système

La Restauration Hors Foyer (RHF) ou Restauration Hors Domicile (RHD) est défini (CGAAER, 2017, p. 5) comme « *un secteur composite conjuguant la restauration commerciale et la restauration collective, qu'elle soit publique ou privée, qu'elle soit en gestion directe ou en gestion concédée* ».

La réglementation place la RHF dans une catégorie alimentaire spécifique (CGAAER, 2017, p. 11), « *le commerce de détail* », cette catégorie représente 11

milliards de repas² servis par an en France, pour un chiffre d'affaire (CA) d'environ 74 milliards d'euros³. La restauration commerciale est un secteur d'activité à but lucratif, elle occupe environ 70 % du CA total, soit 53 milliard d'euros hors taxes³, de la RHF. La restauration collective représente environ 30 % du CA soit 21 milliards d'euros hors taxes³, alors qu'elle occupe environ à 66 % le secteur de la RHF.

Figure 1 - Répartition de la RHF en 2017⁴



Ces chiffres sont représentatifs de la situation avant crise sanitaire de la Covid-19⁵. La restauration collective représente 7,3 milliards de repas servis⁶ par an en France. La disparité de répartition du CA s'explique par les tarifs pratiqués par la restauration collective qui sont nettement inférieur à ceux de la restauration commerciale étant donné que c'est une restauration à caractère sociale. La crise de

² Les marchés. *La consommation hors domicile a cru de 5,8 % en 2018*, 17-05-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://www.reussir.fr/lesmarches/la-consommation-hors-domicile-cru-de-58-en-2018>. (Consulté le 03-01-2021).

³ GIRA Foodservice. *Foodservice France 2018*, 2018. [en ligne]. Disponible sur https://www.girafoodservice.com/publications/2018/142/foodservice_france_2018.php. (Consulté le 03-01-2021).

⁴ Statista. *Répartition du nombre de repas servis en consommation alimentaire hors domicile en France en 2017 par type de restauration*, 2017. [en ligne]. Disponible sur <https://fr.statista.com/statistiques/575748/repartition-nombre-repas-servis-cahd-par-type-france/>. (Consulté le 07-03-2021).

⁵ Crise sanitaire de la Covid-19 a débuté au début de l'année 2020. Le premier confinement date du 17-03-2020.

⁶ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC). *La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française*, 2020. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>. (Consulté le 23-12-2020).

la Covid-19 a provoqué une chute de 17 % du CA⁷ pour la restauration collective en France.

Dans le cadre du mémoire, nous allons cibler nos recherches sur le secteur de la restauration collective. Elle est principalement présente dans trois grands domaines d'activités mais pas uniquement.

Tableau 1 - Les secteurs d'activités de la restauration collective⁸

Médico-social	- Hôpitaux - Cliniques - Maisons de retraite (EHPAD) - Etablissement spéciaux - Portage à domicile
Enseignement	- Primaire (maternelle et élémentaire) - Secondaire (collège et lycée ...) - Supérieur (lycée, BTS, IUT, université ...)
Sur le lieu de travail	- Restaurant entreprises privés - Restaurant entreprises publiques - Restaurant administrations
Loisirs	- Structures de vacances à caractère sociale
Autres	- Armées - Etablissement pénitenciers - CRS

Les secteurs d'activités de la restauration collective peuvent être publics ou privés. S'ils sont publics, ils sont à but non lucratif alors que s'ils sont privés, ils sont généralement à but lucratif.

Les systèmes de distribution sont de deux types :

- la liaison chaude ;
- la liaison froide.

⁷ NIEL Emilie. Un chiffre d'affaire en chute de plus de 17 % en 2019-2020 pour la restauration collective en France. *Restauration Collective*, Janvier-février 2021, n° 331, p. 6.

⁸ LAPORTE Cyrille. *Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective*. Cours de licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2020.

Dans le cadre d'un système en liaison chaude, les préparations sont réalisées, transportées (si déplacement nécessaire), maintenues et servies en concevant une température de + 63°C à cœur.

Alors que dans le cadre d'une liaison froide, les préparations sont réalisées puis abaissées en température (si préparations chaudes) pour passer de + 63°C à cœur à +10°C en moins de deux heures, elles sont ensuite transportées entre + 3 et + 6° C avant d'être remises en températures, de + 3° C à + 63° C en moins d'une heure (si préparations servies chaudes) et enfin servies.

1.2 Restauration collective autogérée ou concédée

D'après LAPORTE Cyrille (2012, p. 1157) ;

« Les décideurs de la restauration collective ont deux possibilités pour gérer la production et la distribution des repas. Soit ils autogèrent leurs systèmes de restauration car ils estiment qu'ils disposent des moyens requis, soit, pour de multiples raisons, ils décident de sous-traiter leurs systèmes de restauration à des entreprises privées ».

En effet, le secteur de la restauration collective doit choisir si elle autogère ou si elle concède la branche alimentaire, le choix est souvent déterminé par les moyens et la capacité des structures.

L'autogestion c'est la gestion du système de production et de distribution des repas par une équipe interne à l'établissement⁹. Le maître d'ouvrage gère la production et la distribution des repas. La concession est un système de sous-traitance auprès d'une société de restauration collective (SRC), la branche alimentaire est déléguée à un prestataire, c'est une sorte d'externalisation¹⁰. Le prestataire peut intervenir

⁹ Acridec. *Comment choisir entre restauration collective autogérée et restauration collective concédée*, 07-01-2018. [en ligne]. Disponible sur <http://www.acridec.fr/restauration-collective-autogeree-et-restauration-collective-concedee/>. (Consulté le 15-01-2021).

¹⁰ LAPORTE Cyrille. *Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective*. Cours de licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2020.

ponctuellement ou sur la totalité du secteur alimentation. La mise en place d'un système concédé fait appel à des contrats de concession.

Le contrat basé sur la gestion de la restauration doit répondre à plusieurs exigences :

- il doit être mis en place sur un long terme ;
- la préparation et la distribution des repas doit avoir lieu dans les locaux ;
- le personnel responsable de la restauration appartient à la SRC¹¹.

L'autogestion et la concession sont deux modes de gestion différents mais qui présentent chacun des avantages comme des inconvénients. Nous avons listé les avantages de chacun afin de pouvoir les comparer.

Tableau 2 - Les avantages des modes de gestion de la restauration collective¹²

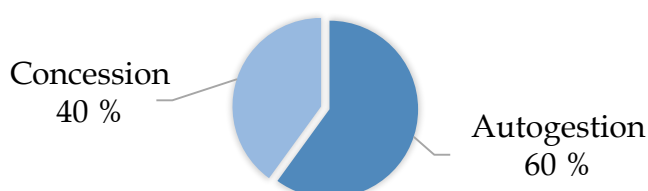
Les avantages	
Autogestion	Concession
- Maitrise du service public - Forte intégration du personnel et création d'emplois locaux - Réaliser des achats de proximité et locaux - Libre choix pour la matière première - Absence d'obligation de réaliser du bénéfice donc rôle social pour les personnes en situation de précarité alimentaire - Permet une souplesse et une adaptabilité notamment pour les surcoûts de production	- Eviter les surcoûts avec des prix fixent - Simplification de la gestion pour un ou plusieurs services - Possibilité de déléguer la partie nettoyage et maintenance - Avoir un service efficace avec des professionnels formés et réactifs - Charges financières centralisées - Un interlocuteur uniquement - Diminution des responsabilités - Coût d'achat des matières premières inférieur

¹¹ LAPORTE Cyrille. *Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective*. Cours de licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2020.

¹² Programme National Nutrition Santé. *10 bonnes raisons de privilégier la restauration en gestion directe dans les restaurants scolaires et les établissements de soins*, [en ligne]. Disponible sur https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/franchecomte_argument.pdf. (Consulté le 19-01-2021).

En finalité, l'autogestion et la concession disposent d'avantages différents et souvent opposés. Le choix repose sur des paramètres notamment financier car la concession est synonyme de protection et de simplicité pour une structure qui n'est pas spécialisée mais cela représente un coût important d'autant plus que le bénéfice revient à la SRC. L'autogestion apporte une souplesse et permet entre autre la valorisation de denrées alimentaires comme elle n'a pas d'obligation de réaliser un certain chiffre d'affaire. En France, l'autogestion est encore légèrement plus représentée que l'externalisation.

Figure 2 - Répartition des modes de gestion pour la restauration collective en France¹³



Entre 2006 et 2012, le taux de concession de la restauration collective, hors transports aériens et ferroviaires, connaît une évolution croissante. Elle est passée de 34,3 % à 39,6 % soit 5,3 % en sept ans, cela représente une augmentation moyenne par an de 0,75 %¹⁴.

Tableau 3 - Comparaison du chiffre d'affaire et du taux de concession¹⁴

SRC	Chiffre d'affaire	Taux concession
Entreprises/administratifs	55 %	72 %
Médico-social	23 %	18 %
Enseignements	15 %	28 %
Autres (armées, prisons...)	5 %	10 %

¹³ (Un plus bio, 2019, p. 3)

¹⁴ LAPORTE Cyrille. *Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective*. Cours de licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2020.

Généralement, le secteur privé a plus recours au SRC que le secteur public, environ 70 % contre environ 30 % pour le secteur public (Dieutegard, 2016-2017, p. 61). Le plus souvent dans le secteur privé, les décideurs ne sont pas des spécialistes du secteur alimentaire c'est pour cette raison que dans la majorité des cas, le privé fait appel à des SRC.

En dehors des deux systèmes vus auparavant, la Délégation de Service Public (DSP) est une alternative pour les cuisine qui souhaite adhérer à une autre forme de gestion. C'est une substitution aux services publics du système de restauration, notamment les cuisines centrales, ceux-ci auront pour objectif de générer des recettes.

1.3 Acteurs et engagements d'une restauration collective concédée

Les SRC sont nombreuses. Les plus présentes sur le marché sont Elicor, Sodexo et Compass. Elles représentent à elles seules, huit restaurants sur dix et environ 80 % du CA¹⁵ total des SRC.

Les SRC dominent de plus en plus dans le marché de la restauration collective. Leur croissance s'explique par diverses modifications :

- la récupération des appartenants de la concurrence ;
- la récupération des systèmes qui étaient jusqu'à là en autogestion ;
- la création de nouveaux points de vente.

Ces sociétés doivent respecter des engagements et garantir les services signifiés dans le contrat qu'elles auront établi avec la structure qui les emploie mais elles doivent également répondre aux objectifs dictés par les législations qu'elles soient récentes ou encrées. L'autogestion n'est pas épargnée par les législations, nous nous

¹⁵ ENCARNNA Bravo. Le palmarès Néo de la restauration collective 2019. *Néo Restauration*, 02-09-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.neorestauration.com/article/classement-de-la-restauration-collective-2019,51488>. (Consulté le 03-01-2021)

intéressons simplement plus spécifiquement aux SRC. Les impacts notamment sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux sont essentiels pour ces sociétés à but lucratif. Les SRC doivent générer des fonds, réaliser du chiffre d'affaire et donc des bénéfices pour maintenir leur place hiérarchique et économique. Or, les nouveaux objectifs fixés par les lois sont souvent couteux et contraignants. Si nous prenons l'exemple des 50 % de produits sous signe de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique pour 2022 promu par la loi EGalim, nous comprendrons que cela représente de nouvelles préoccupations financières, d'approvisionnement ou encore de logistique pour les SRC. Elles doivent se réinventer afin de répondre aux demandes, cela constitue un nouveau mode de gouvernance (BRAND, 2012, p. 281-282).

En parallèle des devoirs qu'elles ont, elles ont également la possibilité de développer une démarche de Responsabilité Sociale des Entreprise (RSE). Selon Mme. DERANCOURT, ancienne directrice développement durable chez ELIOR, la RSE « *c'est la manière dont l'entreprise prend en compte volontairement la notion de développement durable au quotidien et établie une liaison entre social et environnement* ». ¹⁶ L'adhésion à la RSE permet de nombreux avantages pour les sociétés. Elle permet la réduction des coûts, d'améliorer l'innovation, le développement et la stabilité de l'entreprise. La RSE demande la mise en place d'un certain nombre de paramètres supplémentaires mais elle est vectrice de nombreux avantages.

2. Devoirs de ce secteur, spécialiste de l'alimentation

Le secteur de la restauration collective doit satisfaire les devoirs qui lui sont conférés. Son caractère social lui assigne de garantir la protection et la sécurité des consommateurs en limitant les effets indésirables.

¹⁶ DERANCOURT Elisabeth. *Responsabilité Sociale des Entreprises*. Cours de master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

2.1 Garantir la protection

2.1.1 Alimentation pour tous

L'accès à l'alimentation est un droit fondamental. L'Organisation des Nations Unis (ONU) et la Food and Agriculture Organisation (FAO) sont deux organismes qui luttent pour diminuer les inégalités sociales et ainsi assurer la sécurité alimentaire dans le monde. En effet, l'accessibilité alimentaire n'est pas une évidence pour tous, en France les chiffres montrent qu'environ une personne sur cinq ne mangerait pas à sa faim chaque jour¹⁷ faute de moyens financiers. La réduction des inégalités sociales reste un des enjeux principaux de la restauration collective (SEURET, 2008, p. 44). Elle doit permettre de garantir un repas suffisant et équilibré au moins un par jour et cinq jours par semaine.

Ces inégalités sociales de consommation ont toujours été présentes. Elles conduisent aux inégalités alimentaires, tous les individus en fonction de leurs classes sociales n'ont pas le même budget pour la part alimentation (HALBWACHS, 1912, 620 p.). Les repas servis en restauration collective sont subventionnés en partie ou totalement, cela les rend accessibles pour la majorité.

Des problèmes de santé publique ont été évoqués notamment lors du premier confinement. Le secteur de l'enseignement et du travail étant mis à l'arrêt, certains consommateurs se sont retrouvés dans une situation d'instabilité alimentaire. Par ailleurs, le secteur de la restauration collective doit, à partir du moment où elle produit plus de 3000 repas par jour, rendre les « restes » alimentaires disponibles sous forme de dons pour les banques alimentaires.

¹⁷ ALBERTEINS. Un français sur cinq ne mange pas à sa faim. *Médiapart*, 11-09-2018. [en ligne]. Disponible sur <https://blogs.mediapart.fr/alberteins/blog/110918/un-francais-sur-cinq-ne-mange-pas-sa-faim>. (Consulté le 25-01-2021)

Depuis 2015, la lutte contre la faim ainsi que la réduction des inégalités dans le monde sont deux des Objectifs du Développement Durable (ODD). Les ODD sont aux nombres de 17 dont 4 qui ciblent l'égalité alimentaire, ils ont été adoptés par les 193 pays membres de l'ONU.

2.1.2 Hygiène alimentaire

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur de la restauration collective est un paramètre indispensable, ce secteur ne peut pas se permettre de délaisser cet aspect. A terme, ces incidents peuvent avoir de graves conséquences. En Europe, de nombreux scandales sanitaires ont eu lieu ces trente dernières années. Le plus connu reste la crise de la vache folle en 1996. C'est pour ces raisons que de nombreuses réglementations cloisonnent le secteur de l'alimentation.

Le paquet hygiène en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006 est un des socles en matière de respect des règles d'hygiène, il est composé de cinq règlements Conformité Européenne (CE)¹⁸. Ces cinq règlements, (n° 183/2005, n° 852/2004, n° 853/2004, n° 882/2004, n° 854/2004), comprennent notamment des guides comme l'Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) ainsi que des méthodes de traçabilité. Afin d'assurer la sécurité des consommateurs, l'hygiène est réglementée, tracée et contrôlée particulièrement en restauration collective.

2.1.3 Equilibre nutritionnel

Selon le ministre BERTRAND Xavier, Ministère des Solidarité et de la Santé (28-02-2007, p. 1) :

*« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé » ;
« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » etc.*

¹⁸ Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). *Le paquet hygiène*, 21-11-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne>. (Consulté le 05-01-2021).

Ces citations représentent des conduites à tenir afin de garantir l'équilibre nutritionnel pour les consommateurs. La modernité alimentaire est à l'origine de nombreux problèmes de Santé Publique. Cela témoigne d'une alimentation déstructurée et donc déséquilibrée (POULAIN, 2001, 236 p.). Perpétuellement, des organismes comme l'Agence Régionale de Santé (ARS), l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire, alimentation, environnement, travail (Anses), le Programme National pour l'Alimentation (PNA), prônent de nouvelles recommandations dans le but d'améliorer l'équilibre alimentaire, et ce, dans un intérêt de Santé Publique.

Parmi les nouvelles recommandations de l'Anses de janvier 2017 nous retrouvons les préconisations suivantes :

- moins de viande, plus de légumineuses ;
- limiter les produits sucrés¹⁹ etc.

En janvier 2019, Santé Publique France insiste sur le besoin de limiter les produits ultra-transformés au profit des produits frais, de saison et bio. Il existe d'autres aides facultatives, pour la restauration collective afin de garantir l'équilibre alimentaire. La grille de répartition des menus du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) permet de contrôler les fréquences d'apparition des aliments les plus transformés ou déconseillés (produits sucrés, produits frits, produits gras, etc.). Ces recommandations sont vectrices des nouvelles réglementations véhiculées par la loi EGalim mais également révélatrices des nouvelles envies des consommateurs. La restauration collective doit répondre aux exigences d'ordre de Santé Publique France afin de garantir à l'ensemble des utilisateurs de ce secteur, une alimentation équilibrée et saine.

¹⁹ Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). *L'Anses actualise les repères de consommations alimentaires pour la population française*, 23-01-2017. [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/content/1%E2%80%9999anses-actualise-les-rep%C3%A8res-de-consommations-alimentaires-pour-la-population-fran%C3%A7aise>. (Consulté le 15-01-2021).

2.2 Limiter les effets indésirables

2.2.1 Gaspillage alimentaire

Le secteur de la restauration collective produit en moyenne 500 000 tonnes de déchets par an alors que la restauration commerciale produit environ 42 % de moins de déchets par an²⁰. La réduction et la gestion des déchets doit être améliorée à toutes les échelles et sur toute la chaîne de production. Ils représentent entre 150 et 200 grammes par repas et par convive²¹, et ce, peu importe le secteur d'activité.

La loi EGalim demande une intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Toutefois, de nombreuses structures ne l'ont pas attendue pour mettre en place des pratiques. Parfois, il s'agit d'astuces simples comme demander la quantité souhaitée (un peu, moyen, beaucoup) aux convives avant de leur servir leur assiette et ainsi s'adapter à leur faim. D'autres structures ont décidé de mettre en place des visuels (pyramide déchets, corbeille de pain, etc.) pour représenter la quantité d'aliments jetée chaque jour et sensibiliser les convives, dès le plus jeune âge. Les actions en tout genre sont nombreuses mais ne sont pas effectives dans toutes les structures. La diminution du gaspillage alimentaire n'a pas pour unique effet de préserver les ressources, elle permet la réalisation d'économies importantes pour les structures de restauration collective.

2.2.2 Production de gaz à effet de serre

Les Gaz à Effet de Serre (GES) sont : « *des gaz qui absorbent une partie des rayons solaires en les redistribuant sous la forme de radiations au sein de l'atmosphère terrestre,*

²⁰ Les services d'état de la Meuse. Préfet de la Meuse. *Grenelle II : L'obligation de tri et de valorisation des déchets alimentaires dans les établissements de restauration*, 17-12-2013. [en ligne]. Disponible sur <https://www.meuse.gouv.fr/Politiques-publiques/Alimentation-consommation-et-commerce/Restauration/GRENELLE-II-L-obligation-de-tri-et-de-valorisation-des-dechets-alimentaires-dans-les-etablissements-de-restauration>. (Consulté le 27-01-2021).

²¹ Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. *Restauration collective : comment valoriser les excédents ?* 18-12-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-comment-valoriser-les-excedents>. (Consulté le 01-02-2021).

phénomène appelé effet de serre »²². Leurs taux dans l'atmosphère ne cessent d'augmenter chaque année et participent au réchauffement climatique.

Comme nous l'avons évoqué précédemment, le secteur de la restauration collective est un grand polluant. L'alimentation produit à elle seule 1/4 des GES totaux²³. Il est également important de savoir que la production des aliments émet plus de GES que leur propre transport. Des paramètres peuvent être mis en place pour limiter leur production. La diminution de gaspillage alimentaire, la diminution de consommation de viande rouge et le respect de la saisonnalité des végétaux participent en grande partie à réduire la production de GES²⁴. Ce sont donc des acteurs clés qu'il faut utiliser et privilégier.

2.2.3 Néophobie et la peur du risque alimentaire

La néophobie peut être qualifiée comme la « peur » face à de nouveaux aliments. Elle peut apparaître à deux moments de la vie, entre quatre et sept ans, à l'âge adulte mais ne se caractérise pas de la même façon. Pendant le jeune âge, la néophobie est le reflet d'une diminution du désir de découverte alimentaire alors qu'à l'âge adulte il s'agit plutôt d'un rejet de la nouveauté ou de l'inconnu dû à un désir de conserver les habitudes alimentaires acquises (POULAIN, 2012, 1584 p.). La peur du risque alimentaire se traduit par une inquiétude plus ou moins forte des conséquences que peut avoir un ou des aliment(s) sur la santé des consommateurs.

Une étude réalisée sur les comportements et consommations alimentaires en France en 2016 permet de comprendre que l'inquiétude alimentaire est une préoccupation de plus en plus présente. Les inquiétudes alimentaires se situaient dernière les

²² Actu Environnement. *Gaz à effet de serre*, 05-06-2019. [en ligne]. Disponible sur https://www.actu-environnement.com/ae/dictionnaire_environnement/definition/gaz_a_effet_de_serre_ges.php4. (Consulté le 27-01-2021).

²³ DERANCOURT Elisabeth. *Responsabilité Sociale des Entreprises*. Cours de master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

²⁴ Actu Environnement. *Gaz à effet de serre*, 05-06-2019. [en ligne]. Disponible sur https://www.actu-environnement.com/ae/dictionnaire_environnement/definition/gaz_a_effet_de_serre_ges.php4. (Consulté le 27-01-2021).

inquiétudes liées à la pollution ou au risque d'accident de la route (CREDOC, 2017, 4 p.). En effet, (CREDOC, 2017, p. 2) entre 2013 et 2016 on estime que 1/3 des consommateurs voient des « *risques importants* » et « 4/10 y voit des « *risques légers* ». Cette hausse de l'inquiétude alimentaire est notamment due à la crise du Horsegate²⁵ en 2013. La peur alimentaire se traduit par la réticence d'utiliser des aliments ultra-transformés potentiellement remplis d'additifs (colorants, conservateurs, etc.) mais également l'utilisation de produits de traitement souvent toxiques par les producteurs.

3. Consommateurs : qui sont-ils ?

3.1 Profils des mangeurs

Le profil de chaque mangeur est influencé par l'acquisition d'un ensemble de normes et pratiques au fur et à mesure de la vie et donc de la socialisation. La socialisation peut se définir comme le processus par lequel les individus intériorisent les normes et les valeurs de la société dans laquelle ils évoluent (RIUTORT, 2013, p. 63-74). Les phénomènes que nous vivons ont donc des impacts à court comme à long terme sur notre façon de consommer. On parle d'ailleurs de socialisation primaire et secondaire. La socialisation primaire est essentiellement due à l'impact familial au début de la vie de la naissance jusqu'à l'enfance alors que la secondaire a lieu tout au long du parcours social de l'individu et est impacts notamment par les structures environnantes (RIUTORT, 2013, p. 63-74).

Cependant, même si les normes qualifiées parfois de « rites » se transmettent de génération en génération, on constate que les individus rencontrés au cours de la vie influencent également l'intégration des normes. Plusieurs sociologues se sont intéressés aux évolutions des consommations alimentaires. Une typologie des mangeurs peut être établie permettant de les classer pour mieux les comprendre

²⁵ Crise sanitaire révélant la présence de viande chevaline dans des steaks hachés « pur bœuf ».

(POULAIN/CORBEAU, 2002, 206 p.). Les mangeurs deviennent (POULAIN, 2002, 286 p.) des mangeurs « *modernes* », leur consommation évolue et se modifie. Les mangeurs (ASCHER, 2005, 331 p.) sont même qualifiés « *d'hypermodernes* ».

Il en ressort l'idée que les décisions alimentaires sont propres à chacun mais des tendances communes se dégagent amenant les individus vers les nouveaux modes de consommation. En effet, les interactions sociales influencent les choix alimentaires des consommateurs (LEWIN, 1943, p. 35-65). Les choix alimentaires semblent être révélateurs du groupe social auquel nous appartenons.

3.2 Différentes classes sociales

Les profils des mangeurs et les classes sociales sont deux notions liées. Une classe sociale c'est en réalité une segmentation de la société en sous-groupes qui ont un ensemble de points communs permettant de les rassembler. De nombreux sociologues (K. MARX, M. WEBER, P. BOURDIEU etc.) se sont intéressés aux classes sociales et les ont définies²⁶. Le secteur de la restauration collective est un lieu de mixité sociale, elle permet le mélange des différentes classes sociales. En effet, la restauration collective qui est une activité à caractère sociale permet une adaptation des services proposés.

3.3 Evolution des pratiques alimentaires

L'évolution des pratiques alimentaires est un phénomène constant est provoqué par l'évolution de l'ensemble des pratiques humaines. Des liens entre façon de consommer et impacts de la vie quotidienne sont établis à partir du 21^e siècle (POULAIN, 2002, 286 p.). Les consommations évoluent, la notion de modernisation alimentaire est alors exprimée et reflète une évolution négative de

²⁶ SERRA-MAYOL Christophe. *Courants sociologiques fondamentaux*. Cours de licence 3 SAA, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2019.

consommation de la société (POULAIN, 2002, 2 p.). Il existe souvent une dissonance entre les normes et les pratiques des individus (POULAIN, 2002, 235 p.).

La mutation des pratiques alimentaires est spécifiée. FISCHLER (1979, p. 189-210) définit la notion de « *gastro-anomie* », elle est déterminée comme une mutation des pratiques alimentaires, c'est une des conséquences de la modernité alimentaire.

La RHF, qu'elle soit collective ou commerciale, reste un acteur de la modernité alimentaire. Après cette phase où la modernité alimentaire a occupé l'ensemble des nouvelles pratiques, on commence à constater de nouveaux désirs alimentaires. Les préoccupations des mangeurs ne sont plus les mêmes, ils désirent maintenant porter une attention particulière sur la qualité des aliments qu'ils consomment. Les objectifs de consommation, promus par la loi EGalim, valorisent une alimentation optimale.

Chapitre 2 - La loi EGalim

1. Qu'est-ce que la législation ?

1.1 Législation

La loi est concurrencée par le droit international et l'union européenne. Le vote d'une loi nécessite la réalisation d'une succession d'étapes que nous allons d'expliciter afin de mieux comprendre son le processus d'évolution et les paramètres indispensables à sa mise en place.

Le vote d'une loi c'est sept étapes successives :

- « l'initiative, le gouvernement et les parlementaires (sénateurs et députés) préparent respectivement les projets de loi et les propositions de loi ;
- le dépôt, examiné par le parlement, il est déposé au sénat ou à l'assemblée nationale ;
- l'examen réalisé par la première assemblée, le texte est premièrement examiné par la commission permanente parlementaire, les modifications qu'elle va proposer s'appellent les amendements ;
- le vote, réalisé par la première assemblée, les députés ou sénateurs votent chaque article et amendement avant de voter la loi dans sa totalité ;
- la navette entre les deux assemblées, la seconde assemblée examine à son tour la loi et peut ajouter des amendements ;
- l'adoption, la loi est votée par les deux assemblée, si le vote n'est concluant, il y aura une nouvelle étude réalisée ;
- la promulgation, elle est réalisée par le président de la République sous 15 jours » ²⁷.

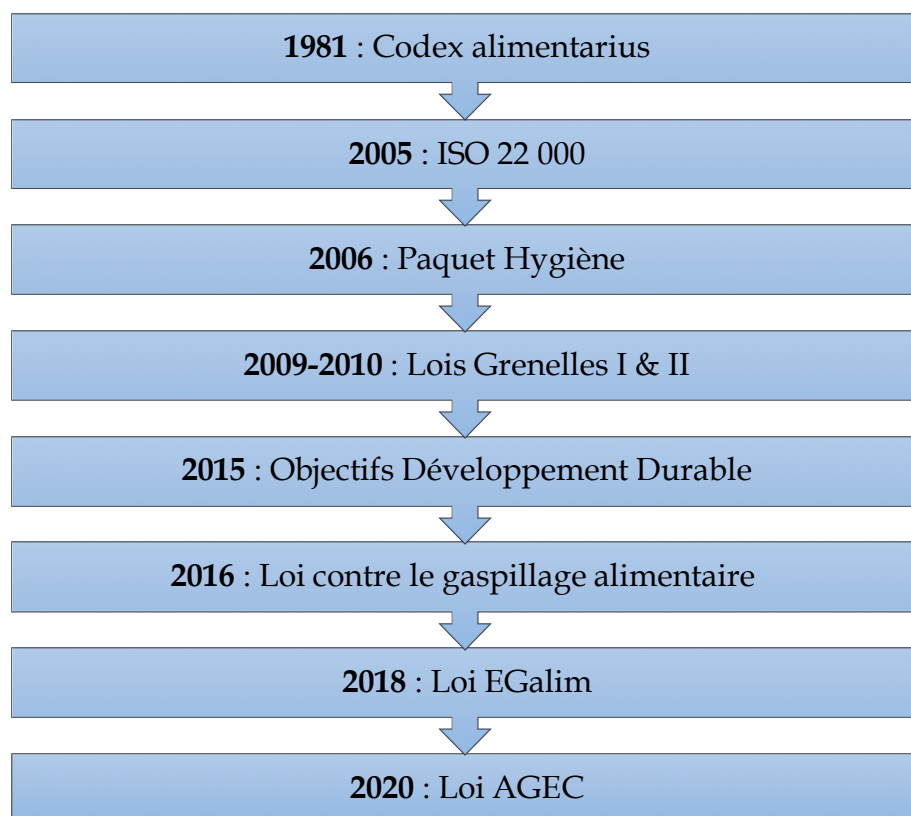
La mise en place d'une loi nécessite un laps de temps, une fois la loi votée, il faut mettre en place décrets et pactes. Afin qu'elle soit comprise et applicable par tous il est préférable de construire des guides pratiques pour aiguiller les professionnels dans l'application de la loi.

²⁷ République Française. *Qu'est-ce que la loi ?* 2018. [en ligne]. Disponible sur <https://www.vie-publique.fr/fiches/19508-quest-ce-que-la-loi>. (Consulté le 02-02-2021).

1.2 Lois, décrets, pactes, déclarations déjà existants

Depuis le début du 21^e siècle, les relations entre l'environnement et la restauration collective évoluent. La mise en place de nombreuses législations (lois, décrets, pactes) est représentative des nouveaux modèles de consommation qui doivent être intégrés, exploités et pratiqués notamment par le secteur de la restauration collective. De nouveaux objectifs de gestion des denrées alimentaires émergent, la préservation de l'environnement et des ressources deviennent des préoccupations fondamentales. Nous allons présenter les principales actions législatives pour notre secteur dans l'ordre chronologique de leur application, afin de mieux percevoir l'évolution.

Figure 3 – Principales législations et actions législatives en France²⁸



²⁸ DERANCOURT Elisabeth. *Responsabilité Sociale des Entreprises*. Cours de master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

Codex Alimentarius

C'est un « code alimentaire » qui regroupe des normes et des actions directrices. Il a été créé par la FAO et par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) en 1981 pour différents objectifs. Protéger la santé des consommateurs mais également promouvoir de nouvelles pratiques plus équitables (FAO, 2011, 2 p.).

Norme ISO 22 000

C'est une norme internationale qui a pour objectif d'améliorer les pratiques managériales mais également la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire. Elle est en complément du Plan de Maitrise Sanitaire également appelée Paquet Hygiène entré en vigueur depuis janvier 2006 (Norme ISO 22 000, 2005).

Paquet Hygiène

Cette réglementation est un ensemble de cinq règlements qui sont des fondements en terme d'hygiène alimentaire et qui s'appliquent à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Elle permet une meilleure application et un contrôle facilité des règles d'hygiènes (Règlement, n° 178/2002).

Circulaire relative à l'utilisation des produits bio dans les restaurants des services publics

Elle est mise en place le 2 mai 2008 et exige l'utilisation de 20 % produits biologiques dans les restaurants des services publics en 2012. Elle ne visait qu'une petite partie des établissements de restauration collective mais en parallèle, d'autres établissements ont surinterprété ce texte et ont également travaillé à l'introduction des produits biologiques dans leur système de restauration (République française, 2008).

Lois Grenelles de l'environnement I & II

La loi Grenelle I du 3 août 2009 est une loi de programmation alors que la loi Grenelle II du 12 juillet 2010 est une application. La mise en place de la loi Grenelle fut longue, elle a débuté en 2007 et a duré environ trois ans. Elle comporte 257

articles basés sur différents axes, dans le cadre de notre sujet de recherche, seulement l'article qui concerne les bio déchets est lié (République française, n° 2009-967/n° 2010-788).

ODD

Adoptés en septembre 2015 par les 193 états membres de l'ONU, les objectifs sont aux nombres de 17 et visent l'horizon 2030. Dans le cadre de la recherche, nous évoquons uniquement ceux en lien avec le secteur de la restauration collective. Les quatre principaux sont :

- la lutte contre la faim ;
- l'accès à l'eau salubre et à l'assainissement ;
- la consommation responsable ;
- la réduction des inégalités (République française, n° 2015-1229).

Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le 12 février 2016, elle interdit aux distributeurs d'une superficie d'au moins 400m² de rendre impropres les invendus alimentaires encore consommables. Les professionnels des restaurants collectifs qui préparent plus de 3 000 repas par jour sont dans l'obligation de mettre à disposition les invendus sous forme de dons pour les associations (République française, n° 2016-138).

Loi AGECE

Le 10 février 2020, cette loi est relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire. C'est une loi récente, sa mise en place a été bouleversée normalement par la crise sanitaire de la Covid-19. La loi a été promulguée en début d'année mais le décret visant à encadrer le dispositif général n'a été adopté que le 24-12-2020. L'acquisition du label anti-gaspillage alimentaire est maintenant possible. Elle n'était jusque-là pas contrôlée par manque de moyen (République française, n° 2020-105).

Le sujet d'étude principal étant la loi EGalim, elle sera explicitée plus précisément dans la suite du travail de recherche.

1.3 Difficultés rencontrées

Généralement, la mise en place d'une loi est un processus long. La succession d'étapes permettant d'arriver à sa diffusion en témoigne. Seulement, il n'y a pas que la phase de développement de la loi, la phase de rédaction et celle de la propagation, l'encadre. Les lois sont déjà des textes complexes pour les professionnels du système législatif. Par conséquent, elles le sont d'autant plus pour les professionnels du secteur de la restauration collective. En effet, lorsqu'une loi est promulguée, la réalisation d'un guide pratique d'utilisation et de respect de la loi est préférable, et ce, pour chaque nouvelle loi. Aussi, les professionnels de la restauration collective peuvent être parfois en difficulté, leurs connaissances ne leur permettent pas, sans traduction, d'appliquer les lois. C'est une difficulté couramment rencontrée et commune à de nombreuses lois.

Par ailleurs, le nombre important de textes législatifs rend le secteur de la restauration collective rigide, strict et complexe, on parle alors de sur-législation. Une des conséquences de cette sur-législation c'est de créer une scission entre la restauration collective de la restauration commerciale.

2. EGalim : c'est quoi ?

2.1 Définition et paramètres

EGalim, loi n° 2018-938, datant du 30 octobre 2018, vise à garantir l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et également une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Cette loi issue des Etats Généraux de l'alimentation, est en réalité un engagement réalisé par le Président de la République. Pour accompagner sa mise en œuvre, un organisme a été mis en place, le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC).

Elle regroupe 98 articles répartis en 4 parties (République française, 2018) :

- « *disposition tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire ;*
- *mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal ;*
- *mesure de simplification dans le domaine agricole ;*
- *disposition transitoire et finale ».*

La loi EGalim répertorie cinq phases d'actions qui ciblent chacune différents axes gravitant tous autour du secteur de la restauration collective. Cette loi impacte chacune des étapes, de la production au traitement des déchets. Effectivement, elle a pour objectif d'améliorer les conditions environnementales de production des denrées, de permettre aux producteurs de vivre dignement par le juste paiement du prix, de se préoccuper de la notion de bien-être animal, de promouvoir une alimentation saine sûre et durable pour tous et enfin de réduire l'utilisation des plastiques alimentaires (République française, 2018). Un ajout a été fait le 1^{er} janvier 2019, l'introduction d'un repas végétarien chaque semaine. En annexe A, se trouve une vue panoramique et détaillée de l'ensemble des axes et points promus par la loi.

Actuellement, le décret de la loi EGalim n'est pas encore signé, de ce fait, il n'y pas d'obligation d'application. Cependant, le secteur de la restauration collective, dans sa grande majorité, répond aux attentes gouvernementales.

Cette partie très théorique ne fait que reprendre les objectifs et paramètres de la loi EGalim en détails, elle est certes immatérielle mais indispensable pour comprendre le fonctionnement de celle-ci.

2.2 Description d'une des variables de la loi EGalim

La loi EGalim est complexe et présente de nombreuses déclinaisons, c'est pour ces raisons qu'il est impossible dans le cadre de cette recherche de détailler précisément chacun des éléments de cette loi. Une des obligations (EGalim, 2018) demande : « *l'introduction de 50 % de produits sous signe de qualité et*

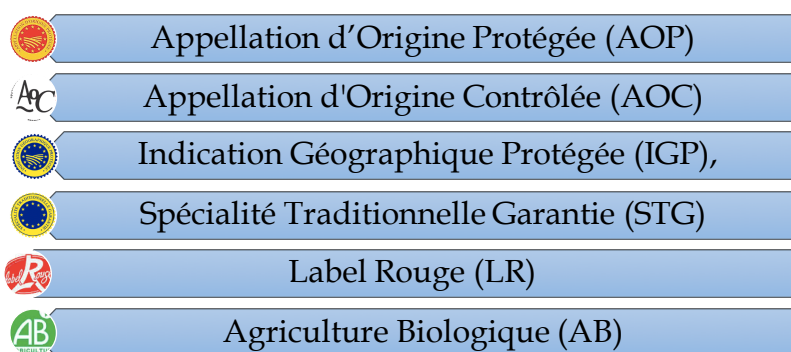
d'origine (dont minimum 20 % de produits biologiques ou en conversion) », en restauration collective au plus tard le 1^{er} janvier 2022.

D'après les dires de monsieur PHILIPPE Edouard, Premier ministre lors de la promulgation de la loi (Etat généraux alimentation, 2017, p. 25) « *Nous élaborerons un nouveau programme en faveur du développement de l'agriculture biologique* ». L'expansion des productions biologiques est un enjeu majeur et le gouvernement souhaite inciter les producteurs à y adhérer. Effectivement, l'État estime important d'utiliser les changements générationnels pour permettre les transitions d'exploitation vers une agriculture biologique.

2.2.1 Signes de qualités

Dans « produits sous signe de qualité et d'origine », il est sous-entendu produits labélisés, certifiés ou possédant une mention valorisante. Ils représentent la certification de la qualité d'un produit. Pour disposer d'un label, le produit doit répondre à un cahier des charges. Il garantit alors la provenance et la qualité alimentaire du produit.

Figure 4 - Répertoire des labels les plus populaires en France²⁹



²⁹ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Bien connaître les produits de l'origine et de la qualité*, 14-09-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/bien-connaître-les-produits-de-l'origine-et-de-la-qualité>. (Consulté le 10-02-2021).

Par ailleurs, des labels dit « non officiel » comme Bleu Blanc Cœur ou Marine Stewardship Council, sont finalement reconnus dans les 50 % de produits sous signe de qualité. Egalement, des logos apparaissent et permettent de garantir la qualité alimentaire du produit. Ils figurent notamment sur les produits d'origine animale, voir en annexe B un panel de ces logos.

2.2.2 Produits biologiques

Le biologique, souvent appelé bio se définit comme : « *Le mode de production a pour objectifs le respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal [...] le bio s'inscrit au cœur du développement durable* »³⁰.

L'instauration d'une agriculture biologique nécessite de nombreuses adaptations, notamment des exigences règlementaires. L'interdiction d'utiliser des pesticides, des engrais chimiques ou encore des organismes génétiquement modifiés (OGM), demande une surveillance attentive des sols afin de compenser les produits chimiques. Les premiers mouvements associatifs pour dénoncer l'utilisation de produits chimiques datent des années 1950 (LEROUX, 2015, p. 60).

Pratiquer une agriculture biologique, c'est pour le producteur, une obligation de notifier son activité auprès de l'Agence BIO mais également auprès de l'Institut de l'Origine et de la Qualité (INAO) qui auront pour rôle de contrôler l'activité³¹.

L'utilisation de produits exclusivement biologiques est préférable pour la santé de tous les consommateurs, cependant il faut savoir que toutes les denrées alimentaires ne peuvent pas être biologiques.

³⁰ Agence du Bio. *Le bio en quelques mots*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/quest-ce-que-lagriculture-biologique/>. (Consulté le 02-02-2021).

³¹ Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). *Agriculture biologique*, 17-11-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Agriculture-biologique>. (Consulté le 05-01-2021).

Peuvent être d'origine biologique :

- les produits agricoles non transformés (végétaux, céréales, lait, œufs, les animaux etc.) ;
- les produits agricoles transformés (fromage, pain etc.).

Il faut prendre en compte que l'alimentation des animaux doit être également bio pour certifier un produit bio. D'autres aliments comme les animaux sauvages, l'eau ou encore le sel ne peuvent pas être certifiés bio car il est impossible pour l'humain de contrôler le respect des règles de l'agriculture biologique. Les produits bio sont repérables grâce à deux logos figurant sur leur étiquette, le « AB » ou l'Euro feuille.

Afin de limiter les fraudes, la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), est en charge de vérifier le respect des normes. Le travail de cet organisme est mis en difficulté, le nombre grandissant des exploitations bio, ou en phase de transition biologique en est responsable.

2.2.3 Pourquoi consommer bio ?

Maintenant que les signes de qualité et l'agriculture biologique sont définis, il convient d'explicitier pourquoi la consommation de produits issus de ce type de culture est devenue une des préoccupations principales du gouvernement et comment cela va être possible notamment pour les SRC.

L'utilisation de substances chimiques facilite la culture, elles permettent un meilleur rendement, des végétaux de saison produits en dehors de leur saison, de meilleur revenus car il y a plus de quantité produite etc. Cependant, elle représente également des aspects négatifs, notamment pour la santé des consommateurs, elle favorise l'apparition de cancer, d'avortement, d'infertilité etc. et pour l'environnement, une forte pollution (eau, sols, air etc.) sans précédent.

C'est une loi qui, entre autres, vise à promouvoir des choix alimentaires meilleurs pour le consommateur et pour l'environnement. L'utilisation plus régulière de ces produits serait représentative d'une réussite mais également vectrice de nouveaux modes de consommation plus sains et plus raisonnés.

Cependant, la mise en pratique de la loi EGalim, avec son exigence de consommation bio, n'est pas simple. Les produits sous signe de qualité et particulièrement les produits biologiques présentent des limites d'exploitation et d'approvisionnement.

2.2.4 Limites

La consommation de produits bio est à privilégier, cependant, des limites sont présentes. Certaines de celles-ci sont temporaires alors que d'autres sont permanentes :

- la conversion des sols nécessite trois années au minimum et représente une perte quantitative importante ;
- le manque d'attrait de certains individus pour ce type de produit ;
- l'utilisation indispensable de composte de bonne qualité, rare donc coûteux, pour pallier l'interdiction de produits traitants chimiques ;
- le manque de terres agricoles cultivables et en conséquence le manque de main d'œuvre ;
- le surcoût qu'il engendre ;
- nécessite du matériel supplémentaire dans les cuisines ;
- interdiction d'utiliser certains produits car cahier des charges strict³².

³² DERANCOURT Elisabeth. *Responsabilité Sociale des Entreprises*. Cours de master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

2.3 Etat des lieux

2.3.1 Se réinventer, un objectif atteint par les SRC

Pour les SRC, avant de devoir réadapter leurs services en raison des nouveaux modes de consommation : télétravail, homeschooling, hospitalisation à domicile, étaient en marche pour répondre aux attentes de la loi EGalim. L'ensemble des SRC développent leurs relations et leurs partenariats avec des producteurs locaux, bio, etc. A l'heure actuelle, elles doivent se réinventer et repenser leurs offres ou modèles de fonctionnement. Elles ont subi des pertes financières importantes, environ 17 % entre 2019 et 2020³³. Se réinventer est en réalité devenu une obligation, un enjeu économique, même pour les trois leader Elicor, Sodexo et Compass.

Le secteur de l'entreprise étant le plus fortement touché, il est devenu indispensable pour les SRC de développer de nouveaux concepts comme les commandes en ligne et la livraison soit sur le lieu d'office, soit en portage à domicile. L'une des principales difficultés que rencontre les SRC est le manque de captivité des individus en comparaison avant la crise sanitaire. Elles font face à de la concurrence ; les fast-food, les supérettes, les Food Tech ou encore le « fait-maison ». Après avoir subi une baisse du CA, un rebond de 15 % est estimé pour 2021, malgré celui-ci, le retour à la normale est prévu en 2022³³.

2.3.2 Résultats de l'avancée du bio

Afin que les résultats de l'évolution soient les plus significatifs, il est important de ne pas tenir compte de la crise sanitaire qui a débuté début 2020. Une étude de l'Agence Bio (2019, 19 p.) témoigne de l'évolution de l'utilisation des

³³ ENCARNA Bravo. La restauration collective retient son souffle. *Néo restauration*, 21-01-2021. [en ligne]. Disponible sur <https://www.neorestauration.com/article/etude-la-restauration-collective-retient-son-souffle,54703>. (Consulté le 30-01-2021).

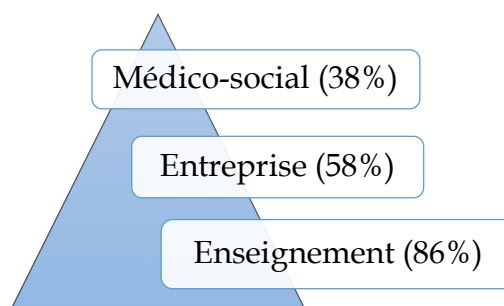
produits biologiques notamment entre 2018 et 2019 en restauration collective. L'Agence bio est très impliquée, elle s'entoure du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) et du réseau Restau'Co, représentant chacun des acteurs essentiels de la restauration collective.

L'utilisation des **50 % de produits sous signe de qualité dont 20 % de bio** est promulguée en 2018 par la loi EGalim. Un an après, où en sommes-nous ?

La consommation de produits biologiques croît, entre 2017 et 2018, nous constatons une augmentation de 28 % dont une forte part dans la restauration collective. En effet, en 2019, la restauration collective introduit +65 % de produits biologiques dont 86 % dans le milieu scolaire. Dans la majorité des cas, la restauration collective est de plus en plus sensible et, va même par ces propres moyens favoriser l'approvisionnement de proximité et les circuits courts malgré qu'il ne s'agisse pas d'une obligation. Effectivement, 72 % des produits biologiques consommés proviennent de France et 50 % d'entre eux sont même originaire de la région. (Agence Bio, 2019, p. 6-7).

Les consommateurs sont de plus en plus désireux d'en consommer régulièrement. Ils sont introduits progressivement dans l'ensemble des secteurs de la restauration collective, avec une part légèrement plus forte pour l'enseignement.

Figure 5 - Représentation de l'introduction du bio en fonction du secteur en France³⁴



³⁴ (Agence Bio, 2019, p. 7)

Il faut prendre en compte que les exploitations « en cours de transition bio » sont également comptabilisées dans les produits biologiques. L'introduction progressive du bio jusqu'à la fin de l'année 2019 est effective, le secteur de la restauration collective va même plus loin en valorisant les produits locaux. La crise sanitaire ayant affecté le secteur de la restauration collective, nous pouvons estimer qu'elle aura également eu des conséquences sur les mesures d'actions mises en place comme l'approvisionnement en produits bio.

Comme nous l'avons constaté, la majeure partie des acteurs de la restauration collective ont répondu favorable à l'introduction du bio et même plus. Cependant, les produits biologiques ont un prix d'achat plus élevé. Le secteur, ayant un budget limité a dû trouver des alternatives permettant de répondre aux directives de la loi EGalim sans remettre en jeu l'économie de leur structure car 81 % d'entre elles estiment que le bio engendre un surcoût d'environ 20 % (Agence Bio, 2019, p. 16). Effectivement, le surcoût provoqué par l'introduction du bio est un frein pour 60 % des structures. Elles vont devoir répondre à cette enjeu économique.

Cependant, plus de la moitié des établissements qui ont subi un surcoût parviennent à le lisser en le répartissant sur l'ensemble des dépenses. D'autres vont demander une compensation aux consommateurs afin de pallier ce surcoût.

D'autres stratégies peuvent être mises en place afin de pallier ce surcoût :

- limiter le gaspillage ;
- acheter un maximum de produits bruts ;
- utiliser les circuits courts ;
- réaliser un repas végétarien, sans viande donc moins coûteux (Agence Bio, 2019, p. 18).

En finalité, même si l'introduction du bio est sur une bonne lancée, le surcoût qu'elle engendre est un véritable frein au premier abord notamment pour les SRC. Elles doivent mettre en place des stratégies permettant d'y pallier, c'est peut-être pour cette raison que l'introduction du bio reste modéré.

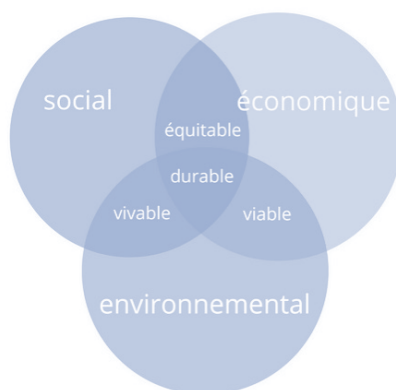
Depuis la crise sanitaire qui fragilise le secteur, l'application des objectifs de la loi EGalim sont perturbés alors que les échéances arrivent rapidement.

3. Mélange objectifs et enjeux

Dans un premier temps, il est essentiel de différencier les objectifs des enjeux : Un objectif c'est ce que l'on souhaite atteindre pour parvenir à un but final, alors qu'un enjeu est représenté par les gains et les pertes probables suite à la réalisation d'un évènement³⁵.

Le DD doit répondre à des objectifs pour ensuite répondre à des enjeux. D'après Mme GRO HARLEM BRUNDTLAND (1987), ancienne Premier ministre norvégien, le développement durable (DD) c'est : « *Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs* »³⁶. C'est en 1972 que la notion d'environnement émerge, des liens entre économie et écologie sont réalisés. Mais ce n'est qu'en 1987 que la notion de développement durable est née suite au rapport de Brundtland. Le DD nécessite l'équilibre de trois piliers : **environnement, social, économique**.

Figure 6 - Les axes du développement durable³⁷



³⁵ STILEEX. *Objectifs et enjeux : quelle est la différence entre ces termes ?* 06-12-19. [en ligne]. Disponible sur <https://stileex.xyz/enjeu-objectif-difference/>. (Consulté le 04-02-2021).

³⁶ Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE). *Développement Durable*, 13-10-2016. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1644>. (Consulté le 04-02-2021).

³⁷ Lucie 26000. *Le développement durable*, 02-04-2017. [en ligne]. Disponible sur <https://www.labellucie.com/developpement-durable>. (Consulté le 12-01-2020).

3.1 Environnementaux

La lutte contre le gaspillage alimentaire associée à la réduction de l'utilisation du plastique dans le domaine de l'alimentation, représentent des objectifs fondamentaux de la loi EGalim. Les structures de restauration collective doivent intensifier leur surveillance et mettre en place des paramètres permettant de lutter. La diminution du gaspillage alimentaire et l'utilisation des contenants en plastiques permet essentiellement de limiter les impacts et protéger l'environnement mais également de réaliser des économies financières pour la structure. Effectivement, en 2016, les pertes sont estimées à 33 % et 32 % pour les phases de consommation et de production, 21% lors de la transformation et 14% lors de la distribution³⁸. De manière à répondre favorablement aux objectifs, il est obligatoire d'engendrer des modifications dans le fonctionnement du système de restauration malgré le temps supplémentaire qu'elles nécessitent.

Afin de promouvoir un système environnemental favorable, le secteur de la restauration collective utilise de plus en plus fréquemment les circuits courts et favorise les achats de proximité. Le circuit court c'est un mode de commercialisation qui a pour but de réduire les acteurs entre producteur et consommateur notamment pour les produits agricoles. On lie la notion de circuit court avec celle des achats locaux car dans la majeure partie des cas, l'un ne va pas sans l'autre. Toutefois, il n'y a pas de réglementation définissant une distanciation kilométrique autour du mot « local ». Ainsi, le mot « local » peut définir une région, un département ou une distance kilométrique. Par ailleurs, un produit local n'est pas systématiquement distribué via les circuits courts, et inversement. Les structures de restauration collectives sont des sociétés qui, en plus de répondre aux nouvelles exigences, doivent valoriser sans cesse leur structure. Cette valorisation peut s'accompagner d'adhésion à diverses politiques d'entreprise. La restauration collective dispose

³⁸ Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME). *Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire*, 2016. [en ligne]. Disponible sur <http://multimedia.ademe.fr/dossier-presse-etude-masses-pertes-gaspillages/>. (Consulté le 02-02-2021).

d'outils comme Agri-local et Localim afin de faciliter l'approvisionnement local, mais également d'engagement volontaire auprès d'organismes, tel que la RSE.

Selon l'Union Européenne, la RSE correspond à (Commission des communautés européennes, 2001, p. 7) :

« L'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes ».

L'objectif d'une entreprise qui utilise le système de la RSE est d'être économiquement viable tout en ayant des impacts positifs sur l'environnement et la société. Cependant, l'implication des structures leur appartient, il n'y a pas de règles qui figent des obligations. Si une démarche de RSE est mise en place par une organisation, le label Lucie permettra de prouver l'engagement réel de la structure. Elles ont des avantages si elles y adhèrent comme ; la réduction des coûts, une innovation favorisée et surtout une stabilité. Le fonctionnement de la RSE est viable et durable dans le temps.

3.2 Sociaux

Les aspects sociaux s'organisent autour de deux notions, l'accessibilité pour tous, comme développé auparavant et les évolutions des consommations alimentaires. Depuis le début des années 2000, les consommateurs sont clairement en quête de nouveaux modèles de consommations. Pour ce nouveau type de consommateurs qui utilisent de plus en plus la restauration collective, le choix alimentaire qu'elle leur offre se traduit par un semblant de liberté alimentaire (FISCHLER, 1990, p. 63-66). Les mangeurs connaissent un tournant dans leur façon de consommer et ceux-ci lié au développement des inquiétudes alimentaires. Ils commencent à s'inquiéter de la qualité des aliments qu'ils consomment et ont pour désir de valoriser la qualité à la quantité. La notion de risques alimentaires diminue, les français ont moins peur du manque.

Les consommateurs subissent au cours de leur vie des mouvements les conduisant à développer de nouvelles relations, homme/environnement, homme/patrimonialisation ou encore homme/animal (POULAIN, 2020/1, p. 61-71).

L'émergence de ces nouvelles préoccupations conduit les consommateurs à porter une attention particulière à leur alimentation et notamment l'utilisation au maximum de produits bio, la consommation de viande et de poissons car ils prennent conscience que les produits utilisés pour les cultures sont toxiques et que la viande dans leur assiette provient bel et bien d'un animal. Une étude prouve que peu importe le secteur, les français souhaitent favoriser l'accessibilité des produits biologiques (Agence Bio, 2019, 35 p.). La restauration collective c'est le rassemblement d'enjeux au même endroit : dans l'assiette. Des SRC s'en soucient et cherchent perpétuellement à valoriser une alimentation saine, durable et responsable. La société Elior a mis en place un ensemble de pratiques afin de répondre aux nouvelles attentes. En 2019, elle diffuse une plate-forme qui permet à ses clients de suivre les approvisionnements de chacun des restaurants. Les valeurs et les inquiétudes alimentaires ne cessent d'évoluer.

3.3 Economiques

Le secteur de la restauration collective doit satisfaire des objectifs économiques précis. La mise en place de la EGalim a pour objectif de permettre une rémunération plus juste des producteurs afin qu'ils aient un revenu digne de leur travail, et ce, en répartissant le mieux possible la valeur. Des organismes comme « C'est qui le patron ? » choisissent de rendre acteur les consommateurs. En effet, ils répartissent la valeur qui revient à chaque acteur de la chaîne de production et fixent un prix de vente. Nous constatons notamment au travers de cette organisme que les consommateurs sont prêts à payer plus pour manger mieux.

La meilleure rémunération des producteurs est liée à une notion, celle du commerce équitable. En effet, le commerce équitable a pour objectif d'améliorer et

d'aboutir à l'égalité commerciale³⁹. Il est important d'utiliser le commerce comme un levier qui va permettre d'améliorer les inégalités tout en surveillant la rémunération des producteurs.

La meilleure rémunération des producteurs passe également par la valorisation des produits locaux et/ou l'utilisation de circuits courts. Même si la loi EGalim ne l'oblige pas, elle le conseille et se sert des changements plus généraux qu'elle provoque pour valoriser cette proximité.

La loi EGalim est responsable de la création d'une nouvelle branche d'emplois gravitant autour de l'approvisionnement. Assurément, les nouveaux modes d'approvisionnement nécessitent une réorganisation logistique ainsi qu'une organisation de la « big data » indispensable pour la gestion et la durabilité du système. La création de ses nouveaux emplois est bénéfique pour l'économie. Cependant, la mise en place des axes du développement durable et des objectifs promus par la loi EGalim entraînent des phases de changement.

4. Le changement

La mise en place d'une nouvelle loi au sein d'un secteur d'activité provoque des changements. Ils sont plus ou moins prononcés, durables et peuvent être qualifiés de transformation dans les cas les plus extrêmes. Le changement peut toucher différents secteurs d'activités : social, stratégique, économique, organisationnel, écologique, politique et technologique (VEITH, 2018-2019, p. 1). Sa mise en place peut parfois provoquer des réactions qui font obstacles.

³⁹ Artisans du Monde. *Qu'est-ce que c'est que le commerce équitable ?* [en ligne]. Disponible sur <https://www.artisansdumonde.org/comprendre/le-commerce-equitable/definition-du-commerce-equitable>. (Consulté le 16-02-2021).

Figure 7 - La courbe de KUBLER-ROSS⁴⁰



Ce sont chacune des phases que traverse l'individu lors d'un changement et qui montre sa résistance. Les obstacles rencontrés peuvent être des conséquences de résistance au changement. Ces obstacles peuvent être cognitifs ou financier mais également venir de la motivation ou du pouvoir.

La conduite du changement est définie par AUTISSIER David et MONTOT Jean-Michel (2016, p. 22) comme : « *un ensemble de méthodes et outils pour faire adhérer des bénéficiaires aux objectifs d'un projet. La conduite du changement se matérialise par la réalisation d'une phase de diagnostic, de déploiement des leviers [...] et de pilotage du changement* ». La conduite de ces changements doit respecter un protocole, contenant plus ou moins d'étapes, afin de permettre la meilleure adhésion possible. En effet, AUTISSIER et MONTOT définissent trois étapes mais elles peuvent être plus nombreuses. Le but étant toujours de limiter les dissonances entre objectifs et pratiques.

Afin de permettre des changements, des transitions, il est essentiel de prendre en compte le facteur humain. Il représente le facteur principal amenant à la réussite ou à l'échec d'un projet (VEITH, 2018-2019, p. 4).

⁴⁰ L'œil du Kolibri. *Courbe de changement et de résistance au changement*, 25-01-2011. [en ligne]. Disponible sur <https://kolibricoaching.com/le-changement/courbe-du-deuil-ou-courbe-du-changement-resistance-au-changement/>. (Consulté le 17-03-2021).

Conclusion à la première partie

Nous venons d'exploiter et de mettre en relation deux thèmes de recherche : le secteur de la restauration collective et la loi EGalim appliquée à ce secteur.

Le secteur de la restauration collective est en plein bouleversement, son expansion développe de nouveaux modèles alimentaires. En effet, ce secteur ne cesse de croître et semble être de plus en plus représentatif des consommations quotidiennes et des attentes qualitatives des consommateurs. Ainsi, on note globalement que la restauration collective est en perpétuelle adaptation face aux nombreux changements indispensables et règlementés.

Comme nous l'avons montré, ce secteur doit répondre à une multitude d'obligations, ayant pour objectifs de garantir une alimentation saine, durable et accessible à tous. Si nous nous penchons sur les objectifs de la loi EGalim, nous comprenons que la mise en pratique de certains d'entre eux, fait face à des obstacles qui freinent les transformations. En effet, le surcoût engendré peut parfois pousser les acteurs à mettre en place des stratégies d'action. Par conséquent, la restauration collective est un secteur qui doit combiner exigences et contraintes tout en respectant son rôle principal.

La réalisation de cette première partie, la revue de littérature et la mise en relation des thèmes, a fait émergé une problématique (FABRE, 2017, 126 p.) :

Quelles sont les conséquences de l'implantation de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective pour les acteurs environnants ?

Cette problématique a fait ressortir deux hypothèses :

Hypothèse 1 : La restauration collective associée aux objectifs énoncés par la loi EGalim sont émetteurs de nouveaux concepts alimentaires.

Hypothèse 2 : La restauration collective participe, dans ses choix, à la valorisation de la rémunération des producteurs.

Maintenant que le travail de recherche littéraire est effectué, nous allons tenter de comprendre dans quel mesure la loi EGalim impacte les acteurs environnants de la restauration collective. Notre développement s'oriente sur des acteurs, consommateurs et producteurs, influençant ce secteur de distribution alimentaire.

**DEUXIEME PARTIE - LE POUVOIR
LEGISLATIF VECTEUR DE CHANGEMENTS
EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Introduction à la deuxième partie

Le développement de la première partie permet de comprendre le fonctionnement d'un secteur particulier qui est la restauration collective mais également la législation que ce secteur doit appliquer en lien notamment avec de nouvelles préoccupations. La réalisation de cette première partie a fait émerger de nouvelles interrogations.

Ainsi, dans cette deuxième partie, nous allons chercher à comprendre et montrer comment et pourquoi la législation est vectrice de nouveaux modèles de consommation, mais également quelles sont les obstacles rencontrés par les acteurs de ce système. Le développement se fera à l'aide de ressources bibliographiques et sous forme de traitement de données secondaires.

Dans un premier temps, nous étudierons l'évolution des comportements alimentaires des consommateurs et établirons des liens de causes à effets avec la loi EGalim notamment. Dans un second temps, nous nous focaliserons sur le rôle de la restauration collective dans la rémunération des producteurs, en réponse à un objectif fondamental de la loi EGalim.

Chapitre 1 - Des objectifs en accord avec les nouvelles attentes des consommateurs

1. Evolution des modèles de consommation

Les modèles de consommation évoluent au fur et à mesure des générations. Cependant, l'évolution peut-être de deux types, distinctes ou associée et touche la structure et/ou les composants des repas. Elle sera qualifiée de structurelle et/ou d'élémentaire (FISCHLER, 1990, 440 p.).

1.1 Evolution des prises alimentaires

La socialisation des individus est l'un des facteurs responsables de l'évolution des modes de vie (ASCHER, 2005, 331 p.). Depuis la Seconde Guerre mondiale particulièrement, les normes et les pratiques alimentaires ont été bouleversées. Le rôle des femmes dans la société a changé, elles ont pu aller travailler et par conséquent être moins présentes au domicile pour préparer les prises alimentaires des autres membres de la famille. C'est à partir de ce moment que la RHF s'est nettement développée.

Les prises alimentaires ont évolué par leur localisation mais également par leur structure. Quand bien même la structure entrée, plat, dessert, est plutôt conservée en restauration collective, il y a tout de même un changement en terme de rituel de prise et de quantité de plats. Les repas représentaient un moment à part entière et essentiel dans la journée, ils étaient longs, pouvant parfois durer des heures, riches avec de nombreux plats divers, variés et abondants. Ils incarnaient également des moments familiaux.

L'époque où le repas était culturel s'est ouvert sur une nouvelle ère de consommation ; l'individualisation des prises se traduisant par des repas souvent seul et/ou fractionné. Les consommateurs mangent plus rapidement, cette façon de consommer est qualifiée de « sur le pousse ». Les repas familiaux se font plus rares et deviennent occasionnels (anniversaires, fêtes etc.). Les pratiques alimentaires sont en mutation (FISCHLER, 1979, p. 189-210), la notion de « *gastro-anomie* » est alors prononcée. Elles se caractérisent par la simplification des repas et l'augmentation de la RHF (POULAIN, 2002, 2 p.). Par ailleurs, l'abondance est délaissée au profit de la qualité, la notion du risque alimentaire diminue, les consommateurs n'ont plus l'appréhension de manquer (POULAIN, 2017, p. 51-73).

A l'heure actuelle, le secteur de la restauration collective occupe de plus en plus de fonctions et, est de plus en plus présent dans la vie des individus. Il représente un

repas sur cinq, soit 20%⁴¹ des prises alimentaires. Ainsi, la restauration collective peut être définie comme le miroir de la culture alimentaire en France. La dominance de ce secteur et le nombre de fonctions qu'il occupe, l'oblige à répondre à des enjeux de développement durable, sain et pour tous. Et ce, en garantissant une qualité sanitaire optimale. Un modèle alimentaire c'est en réalité une configuration sociale.

1.2 Evolution des composantes alimentaires

Les denrées alimentaires de « bases » sont amenées à évoluer au fur et à mesure de l'évolution des modes de vie et de consommation. Elles étaient peu nombreuses et constituaient la quasi majorité des préparations, elles sont actuellement variées et accessibles. Les aliments dit de « bases », tubercules (pommes de terres...), graines (maïs...), viandes (canards, cochons...), sont toujours présents dans l'alimentation contemporaine mais à une fréquence moindre.

Les sociétés, et d'autant plus les classes sociales élevées, se sont toujours intéressées à l'aspect qualitatif de leur alimentation, même si la diversité alimentaire était secondaire. De nos jours, les exigences qualitatives ne sont plus réservées exclusivement à certaines classes sociales.

Le style alimentaire évolue, il est intimement lié aux pratiques alimentaires et aux systèmes alimentaires. Tellement lié qu'il en est difficile de percevoir les différences (CALVO, 1983, p. 44-48). L'exportation est responsable de l'augmentation de la diversité alimentaire. Effectivement, le mélange des denrées propres à chaque territoire permet cette mixité. Cependant, cette diversité, n'arrivent pas avec la même ampleur dans tous les secteurs géographiques. On parle d'urbanisation des styles alimentaires, c'est un phénomène qui conduit à une différenciation des modes d'alimentation entre sociétés urbaines et sociétés rurales. Chez les sociétés urbaines,

⁴¹ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *La restauration collective reflet de la culture alimentaire française*, 14-02-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>. (Consulté le 05-02-2021).

les pratiques d'approvisionnement et de consommation se détachent des habitudes traditionnelles des sociétés rurales⁴².

Actuellement, la distinction entre modèles alimentaires urbains et ruraux s'est nettement estompée. Ceci s'explique par la facilité d'accessibilité des produits variés notamment dans les grandes distributions. Les industries agro-alimentaires commercialisent de plus en plus de produits industrialisés. Ce type de préparation était, et est toujours beaucoup sollicité même si, on constate de nouvelles envies de consommation plus saines et durables. En finalité, on comprend que les pratiques alimentaires s'adaptent en fonction des besoins des consommateurs.

1.3 Notion de modernité alimentaire

La notion de modernité alimentaire est étudiée notamment par deux sociologues, POULAIN Jean-Pierre et FISCHLER Claude. L'essor de cette transformation alimentaire débute vers la fin du 20^e siècle et se poursuit jusqu'au début du 21^e siècle. La modernité représente un concept dit actuel ou contemporain⁴³. Elle s'apparente aux nouvelles façons de consommer et donc à l'évolution des modes de vie dès la fin du 20^e siècle. Les consommations alimentaires sont des étapes essentielles de la vie car nous passons en moyenne deux années à manger⁴⁴.

Selon FISCHLER Claude (1979, p. 189-210), la modernité alimentaire serait provoquée par l'absence de règles alimentaires. Pour dénoncer ce manquement, il utilise le terme de « *gastro-anomie* ». Pour FISCHLER (1979, p. 189-210), la modernité alimentaire est révélatrice de trois phénomènes : « *une situation de surabondance*

⁴² DELISLE Hélène. *Les styles alimentaires urbains*, 1990. [en ligne]. Disponible sur <http://www.fao.org/3/U3550t/u3550t05.htm>. (Consulté le 10-02-2021).

⁴³ Dictionnaire Le Robert. *Moderne*, 2021. [en ligne]. Disponible sur <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/moderne>. (Consulté le 10-02-2021).

⁴⁴ L'orient le jour. *Notre vie en chiffre*, 2016. [en ligne]. Disponible sur <http://www.lorientjunior.com/article/1085/notre-vie-en-chiffres.html>. (Consulté le 08-02-2021).

alimentaire, une baisse des contrôles sociaux et une multiplication des discours sur l'alimentation ».

La modernité alimentaire n'est pas synonyme de positivité et serait même à l'origine de nombreux problèmes de santé. Selon POULAIN Jean-Pierre (2002, p. 12), elle est le reflet d'une déstructuration, celle-ci impacterait divers systèmes : « *dé-concentration, dé-socialisation, dé-institutionnalisation, dé-implantation horaire, dé-ritualisation* ».

Cette déstructuration se traduisant par :

- des prises alimentaires irrégulières (horaires, quantités, fractionnements, grignotages) ;
- une alimentation déséquilibrée (trop salé, trop sucré) ;
- des lieux de consommations inhabituels (rue, chambre) ;
- la place du repas est délaissée (déconcentration, rapidité des prises) (POULAIN, 2002, p. 12-13).

Cette évolution des consommations alimentaires débouchant sur la déstructuration des comportements alimentaires n'est pas bénéfique (POULAIN, 2002, 2 p.). En effet, l'essor de la consommation rapide est le résultat des nouvelles possibilités d'achats. Il est possible d'acheter à manger directement consommable, à toute heure du jour et de la nuit. C'est une des causes responsables de la modernité alimentaire.

La modernité alimentaire est responsable de l'apparition de pathologies telles que le surpoids, l'obésité, le diabète de type 2, les déficiences cardio-vasculaires, les problèmes rénaux etc. Il est prouvé que cette déstructuration n'atteint pas toutes les classes sociales avec la même intensité (HERPIN, 1988, p. 503-521). L'augmentation du nombre de pathologies constitue un signal d'alarme qui permet une prise de conscience sur ces nouveaux modes de consommation qui conduisent à l'apparition de la « mal bouffe ».

Les industries agro-alimentaires mais également les systèmes de restauration rapide, tels que les fast-food ont participé à ces nouvelles pratiques alimentaires. Ils

ont permis de faciliter l'accès aux produits « déjà prêts pour l'utilisation », en finalité déjà cuisinés et parfois même déjà chauds. Les mangeurs n'ont plus besoin de cuisiner pour se nourrir. Les traditions culinaires laissent place à ces nouveaux types de consommations industrialisés. On constate également que l'utilisation de certains aliments « de bases » diminue nettement et laisse place à des « nouveaux aliments ».

Les industries agro-alimentaires, en raison de l'augmentation de la demande, doivent faire face à des problèmes sanitaires tels que l'apparition de souches microbiennes qui sont de plus en plus difficiles à détecter. Les risques d'intoxications alimentaires sont de plus en plus présents. Nous avons tous en tête l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) plus souvent appelé « la crise de la vache folle ». En effet, 44 % des français⁴⁵ estime avoir complètement changer leurs habitudes de consommations suite aux crises sanitaires.

POULAIN Jean-Pierre dénonce cette mondialisation provoquée notamment par l'apparition des fast-food comme McDonald's en France (2002, p. 13). Il utilise (POULAIN, 2002, p. 13) le terme « *d'américanisation* » pour expliquer cette facette de la modernité alimentaire. Elle provoque des changements sur les façons de consommer mais également sur les mangeurs. Au début des années 2000 (POULAIN, 2002, 286 p.)/(ASCHER, 2005, 331 p.), les notions de mangeurs « *modernes* » et « *hypermodernes* » sont définies.

Comme nous l'avons vu, la socialisation des individus est un des paramètres responsables du changement des prises alimentaires. En effet, la prise alimentaire, qu'elle soit au domicile ou hors foyer est influencée par la société. L'émergence d'une nouvelle classe sociale, la « classe créative », est le résultat d'un lien entre

⁴⁵ Harris Interactive. *Pratiques alimentaire d'aujourd'hui et de demain : à la recherche du mieux manger et du mieux acheter*, 03-02-17. [en ligne]. Disponible sur <https://harris-interactive.fr/newsfeeds/pratiques-alimentaires-daujourd'hui-et-de-demain-a-la-recherche-du-mieux-manger-et-du-mieux-acheter/>. (Consulté le 15-02-2021).

sociabilité et pratiques alimentaires (ASCHER, 2005, 331 p.). Cette nouvelle classe sociale prône d'avantage l'esthétique de l'alimentation et délaisse son rôle nutritif.

Selon ASCHER (2005, 331 p.), le mangeur est un individu « *éclectique* ». Ce terme signifie : « *qui adopte en toutes choses ce qui lui plait, qui est capable d'apprécier des choses très diverses sans esprit exclusif* »⁴⁶.

ASCHER François a étudié le comportement des mangeurs et a voulu comprendre comment la société influence leurs comportements. L'individu est capable d'adapter ses consommations en fonction de l'environnement dans lequel il se trouve (ASCHER, 2005, 331 p.). Les consommations seraient potentiellement influencées par les pratiques de la restauration collective, qui suit les directives de la loi EGalim.

2. Nouvelles attentes et objectifs des consommateurs

Manger n'est pas un acte anodin, c'est l'ingestion d'aliments dans notre corps. L'incorporation de certains types d'aliments est plus ou moins représentative pour les consommateurs, notamment ceux qui s'attachent le plus à leurs significations. Ils seraient influencés par la symbolique des aliments et s'approprieraient cette symbolique en les mangeant.

Selon FISCHLER (1990, 440 p.), « *le principe d'incorporation alimentaire individuel* » se traduit par le sentiment que le consommateur devient ce qu'il mange. En effet, nous sommes souvent amenés à entendre des expressions telles que « *manger des épinards pour devenir fort comme Popeye* ». Ce type d'association illustre l'appartenance entre le consommateur et ce qu'il mange mais également le fait d'être potentiellement contaminé par l'aliment (FISCHLER, 1990, 440 p.).

⁴⁶ Dictionnaire Larousse. *Eclectique*, 2021. [en ligne]. Disponible sur <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/%C3%A9clectique/27569>. (Consulté le 09-02-2021).

Cette perception de l'alimentation préoccupe de plus en plus les consommateurs. Nombreux sont ceux qui se soucient de l'impact que peuvent avoir les aliments sur leur santé mais également sur l'environnement.

2.1 Produits biologiques et durables

Depuis quelques années, et encore plus depuis la crise de la Covid-19 qui a débuté en mars 2020, certaines tendances de consommation se sont affirmées. Les consommateurs ne sont plus en quête de profusion alimentaire mais à la recherche de qualité. Avoir une alimentation de qualité et équilibrée sont devenus des enjeux indispensables. En effet, lors d'une étude réalisée en 2018, 86 % des 1 044 consommateurs français⁴⁷ interrogés estiment faire attention à leur alimentation. Faire attention à son l'alimentation sous-entend, être attentif à la qualité des aliments. Pour 48 % des personnes interrogées⁴⁷, le terme qualité est représenté notamment par les produits issus de l'agriculture biologique.

Le premier confinement a confirmé cette tendance de consommation. Les ventes de produits biologiques et labélisés ont augmenté, sept consommateurs sur 10⁴⁸ ont privilégié les produits bio et les ventes sont passées de 5 % à 63 %⁴⁹ suite au premier confinement.

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs et sensibles aux produits « de qualité », leur consommation croît malgré leur coût plus élevé. De plus, lorsqu'ils ont connaissance qu'ils consomment des aliments bio, les consommateurs ont

⁴⁷ BRAY Florence. Les français et l'alimentation, de nombreuses attentes à combler. *LSA*, 08-11-2018. [en ligne]. Disponible sur <https://www.lsa-conso.fr/les-francais-et-leur-vision-de-l-evolution-de-l-alimentation,302626>. (Consulté le 10-02-2021).

⁴⁸ L'artisanat des métiers de la bouche. *L'essor du local : de nouvelles opportunités pour les commerces de proximité*, 14-02-2021. [en ligne]. Disponible sur <http://www.artisans-gourmands.fr/project/lessor-du-local-de-nouvelles-opportunites-pour-les-commerces-de-proximite/>. (Consulté le 14-02-2021).

⁴⁹ Novethic. *Avec le Covid-19, la vente de produits bio explose*, 27-04-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.novethic.fr/actualite/social/consommation/isr-rse/avec-le-covid-19-la-vente-de-produits-bio-explose-148474.html>. (Consulté le 14-02-2021).

tendance à plus les apprécier, notamment les végétaux et mangent de plus grandes quantités.

Ces constatations semblent corrélées avec l'introduction de 20 % de produits bio pour 2022 mais est-ce une conséquence ou une simple coïncidence. Cette nouvelle tendance de consommation a connu un accroissement progressif jusqu'au premier confinement. Il a été révélateur mais il serait intéressant de comprendre comment l'utilisation de produits bio, pour la consommation à domicile, évolue et évoluera.

2.2 Produits locaux et circuits courts d'approvisionnement

L'approvisionnement en produits locaux et les circuits courts sont deux notions étroitement liées avec l'achat de produits pas ou peu transformés. En effet, tout comme la consommation de produits biologiques, ces types d'approvisionnements sont le reflet d'une nouvelle demande sociale. La part qu'occupe les exploitations en circuits courts augmentait progressivement jusqu'au début de la crise de la Covid-19. Depuis, l'approvisionnement local a connu un essor. En 2016, la France comptait 106 018 exploitations qui fonctionnaient en circuit courts⁵⁰. Depuis la mi-mars 2020, 43 % des consommateurs⁵¹ les privilégient.

Les déplacements limités à cause de la Covid-19, ont favorisé l'approvisionnement local et les circuits courts. En effet, nombreux sont les consommateurs à avoir modifié leurs habitudes de consommation et exploité de nouveaux sites d'approvisionnements de proximité. Le temps libre libéré notamment grâce au chômage partiel, a permis aux consommateurs d'apporter une attention plus particulière sur la provenance de leurs consommations. En effet, nombreux sont

⁵⁰ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Les circuits courts un levier important pour s'approvisionner en produits frais*, 13-11-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/les-circuits-courts-un-levier-important-pour-sapprovisionner-en-produits-frais>. (Consulté le 14-02-2021).

⁵¹ L'artisanat des métiers de la bouche. *L'essor du local : de nouvelles opportunités pour les commerces de proximité*, [en ligne]. Disponible sur <http://www.artisans-gourmands.fr/project/lessor-du-local-de-nouvelles-opportunites-pour-les-commerces-de-proximite/>. (Consulté le 14-02-2021).

ceux qui se sont rendu dans les exploitations pour s'approvisionner ou qui ont réalisé chez eux un potager.

Le développement d'applications mobiles, tel que, Epicery, Moncommercantchezmoi, Petitscommerces, spécialisées a également permis de faciliter les échanges entre les producteurs et les consommateurs. L'utilisation de ce type d'outil s'est renforcé dès le début de la crise de la Covid-19. Ce type d'approvisionnement est responsable d'une consommation plus raisonnée et permet de favoriser les produits de saisons et l'économie locale.

La crise sanitaire de la Covid-19 a été, sans aucun doute, vectrice d'une accélération et d'un accroissement de l'approvisionnement local et/ou de proximité. Elle a concédé une prise de conscience. Cependant, les consommateurs reprennent petit à petit une vie « normale » et pour diverses raisons (économiques, temporelles etc.) délaissent ou rendent occasionnel les consommations via l'approvisionnement de proximité. Il serait intéressant de comprendre les facteurs responsables de cette diminution d'attractivité et au contraire les facteurs favorisant l'attractivité des consommateurs.

2.3 Fait maison

Dans la même ascendance, les consommateurs reviennent à une cuisine « fait maison ». L'ère de la modernité alimentaire s'estompe. La consommation de produits industriels connaît un déclin. En effet, les consommateurs sont de plus en plus en quête d'une alimentation saine et durable.

On constate depuis la crise sanitaire, une augmentation du nombre de potager dans les jardins et même sur les balcons. En effet, les consommateurs accordent plus de

temps à la préparation des repas, 69 % d'entre eux⁵² ont dit profiter du confinement pour se remettre à cuisiner.

Ils souhaitent de plus en plus transformer eux-mêmes les denrées alimentaires. Effectivement, lors d'un sondage réalisé en 2017, on constate qu'environ 30 % des consommateurs⁵³ consomment plus souvent des produits frais et délaissent les conditionnement de 2^e gamme. Ces nouvelles façons de produire et de consommer sont certainement des conséquences des nouvelles attentes des consommateurs. Les polémiques qui fréquemment dénoncent les techniques des industries participent certainement à la mise en place de ces nouvelles attentes.

2.4 Nouveaux régimes alimentaires

En France, on estime à 5 % le nombre d'individus pratiquant une alimentation particulière. Par alimentation particulière, on entend les régimes restrictifs du type flexitarisme, végétarisme, véganisme ou encore les allergies alimentaires conduisant à des évictions obligatoires, les allergies au lactose ou au gluten par exemple. Il existe d'autres types de régimes alimentaires religieux : halal, christianisme, judaïsme, hindouisme etc. Cependant, ces régimes alimentaires religieux et les régimes allergiques ne peuvent pas être qualifiés de tendances alimentaires car elles sont à l'origine de convictions religieuses personnelles ou indispensables pour préserver la santé.

Les alimentations particulières, résultat d'une éviction alimentaire ciblée (produits d'origine animale), peuvent être plus ou moins rigides. Le flexitarisme n'est pas

⁵² L'artisanat des métiers de la bouche. *La crise du Covid-19 : de nouveaux comportements alimentaire ?* [en ligne]. Disponible sur <http://www.arts-et-metiers.fr/projet/la-crise-du-covid-19-de-nouveaux-comportements-alimentaires%e2%80%af/>. (Consulté le 14-02-2021).

⁵³ Harris Interactive. *Pratiques alimentaire d'aujourd'hui et de demain : à la recherche du mieux manger et du mieux acheter*, 03-02-17. [en ligne]. Disponible sur <https://harris-interactive.fr/newsfeeds/pratiques-alimentaires-daujourd'hui-et-de-demain-a-la-recherche-du-mieux-manger-et-du-mieux-acheter/>. (Consulté le 15-02-2021).

définit précisément, il est laxiste alors que le véganisme est très restrictif. Dans le monde, la place qu'occupe les produits véganes croît de 8,5 % par an⁵⁴.

Les images « chocs » qui ont été diffusées montrant des abattages d'une grande cruauté sont une des causes influençant les consommations. Les consommateurs sont soucieux du bien-être animal, ce paramètre est règlementé par la loi EGalim. Ces éléments ont marqué l'éthique des consommateurs et dévalorisé la consommation essentiellement des produits d'origine animale. Cela conduit à des transformations culturelles et à la modification des composantes des prises alimentaires (POULAIN, 2007, p. 7-14).

Le secteur de la restauration collective s'adapte aux demandes des consommateurs et propose des alternatives permettant de satisfaire les régimes particuliers. L'exemple de la mise en place d'un menu végétarien par semaine promu par la loi EGalim est représentatif de cette attente particulière des consommateurs.

Au travers du développement de cette hypothèse, nous avons pu percevoir l'évolution des comportements alimentaires des consommateurs potentiellement utilisateur des systèmes de restauration collective. Nous avons pu distinguer différentes phases évolutives des habitudes alimentaires et comprendre les principales pratiques actuelles des consommateurs. Cette analyse détaillée des comportements fait apparaître des corrélations avec les objectifs de la loi EGalim mis en place dans le secteur de la restauration collective.

Ce secteur, comme nous l'avons expliqué auparavant, est à caractère social, il a pour objectif d'apporter un accès à une alimentation équilibrée pour tous.

⁵⁴ France écotours. *Etre végane en France : mode ou r-évolution ?* [en ligne]. Disponible sur <https://www.france-ecotours.com/fr/blog/vegan-quid.html>. (Consulté le 14-02-2021).

Nous avons également au travers des résultats d'enquête compris que la crise sanitaire de la Covid-19 a précipité les nouvelles attentes des consommateurs.

En d'autres termes, nous avons mis en évidence que les individus sont influencés par l'environnement dans lequel ils sont. La restauration collective représente 20 % des prises alimentaires des français. De ce fait, nous avons pour objectif de montrer que ce secteur de distribution alimentaire participe à l'acquisition de nouvelles pratiques de consommation, notamment véhiculées par la loi EGalim qui s'applique.

Nous allons chercher à comprendre l'influence de la restauration collective dans les consommations alimentaires et ainsi déterminer les outils permettant le changement des comportements alimentaires. En finalité, est-ce que les nouveaux modèles de consommations sont des conséquences de la restauration collective.

Nous allons à présent analyser les variations économiques des producteurs français. Ainsi, nous pourrions définir les pouvoirs et forces de la restauration collective, pour un des objectifs de la loi EGalim, la valorisation de la rémunération des producteurs.

Chapitre 2 - Une rémunération juste grâce à la restauration collective

La loi issue des Etats Généraux de l'alimentation a pour objectif de garantir une meilleure rémunération des producteurs. Alors que cette loi a été votée en 2018, nous allons essayer de comprendre la place qu'occupe la restauration collective dans l'amélioration de la rémunération des producteurs.

1. Producteurs et productions

Selon l'INSEE, l'agriculture : « *comprend les cultures, l'élevage, la chasse, la pêche et la sylviculture. La nomenclature d'activité française établit une distinction entre l'activité agricole [...] et la sylviculture* »⁵⁵.

Le métier de producteur attire de moins en moins les repreneurs. En 2019, nous comptons 1,5 % de producteurs alors qu'en 1982 ils représentaient 7,1 % de la population française⁵⁶. La difficultés d'exercice et le manque de rémunération sont les principaux facteurs pouvant expliquer cette diminution.

1.1 Terres agricoles

Selon l'INSEE, le nombre d'exploitations agricoles françaises est de 440 000 en 2016, alors qu'en 2010 elles étaient 488 400⁵⁷. Le nombre d'exploitations agricoles diminuent légèrement chaque année mais la superficie des terres cultivées ne diminue pas ou peu. En effet, les exploitations se sont agrandies d'environ 20

⁵⁵ Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE). *Agriculture*, 13-10-2016. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1225>. (Consulté le 12-02-2021).

⁵⁶ CHARDON Olivier, JAUNEAU Yves, VIDALENC Joëlle. Les agriculteurs de moins en moins nombreux et de plus en plus d'hommes. *Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE)*, 23-10-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4806717>. (Consulté le 10-02-2021).

⁵⁷ Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE). *Tableau de l'économie française*, 26-03-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3676823>. (Consulté le 12-02-2021).

hectares entre 2000 et 2016⁵⁸. Cette revalorisation des terres agricoles a créé une scission entre « petits » et « grands » producteurs. Effectivement, un quart d'entre eux cultivent chacun plus de 93 hectares alors que la moitié ne cultive que moins de 36 hectares⁵⁸.

La Nouvelle-Aquitaine et la Bretagne sont les premières régions agricoles notamment grâce à leur superficie. La Nouvelle-Aquitaine compte pas moins de 52000 ménages agricoles ce qui la classe au premier rang national⁵⁹. Cependant, grand espace agricole ne rime pas avec qualité des produits. La région Auvergne-Rhône-Alpes est le leader dans la production de produits sous signe de qualité en France.

Il faut également prendre en compte que les terres sont plus ou moins chères en fonction de leur localisation. En effet, le prix de l'hectare de terre en Isère est d'environ 570 € alors qu'il est de plus de 66 000 € dans le Var⁶⁰. Il peut s'envoler s'il s'agit de terre viticole. Toutefois, le prix des terres agricoles pour chaque département a été défini par un texte de loi qui fixe la valeur moyenne des terres agricoles, établit le 28-09-2020.

1.2 Aspect économique

Le revenu moyen mensuel des agriculteurs français est de 1390 € en 2019⁶¹. Il est en légère hausse par rapport à l'année passée. Cependant, ce n'est qu'une moyenne et dans ce secteur d'autant plus il existe de forte disparité entre les

⁵⁸ Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE). *Tableau de l'économie française*, 26-03-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3676823>. (Consulté le 12-02-2021).

⁵⁹ BELHAKEN Nadia, BOREY Grégoire, DUFEUTRELLE Julie. Des revenus agricoles élevés mais des disparités importantes. *Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE)*, 15-12-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4994896>. (Consulté le 14-02-2021).

⁶⁰ ALEXANDRE Stéphanie. Le prix des terres agricoles est publié. *Le Figaro*, 07-10-2020. [en ligne]. Disponible sur <http://leparticulier.lefigaro.fr/article/les-prix-des-terres-agricoles-vendues-est-publie>. (Consulté le 12-02-2021).

⁶¹ SAGET Joël. Près de 20 % des agriculteurs n'ont pas pu se verser un revenu en 2017. *Le monde*, 08-11-2019. [en ligne]. Disponible sur https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/11/08/pres-de-20-des-agriculteurs-n-ont-degage-aucun-revenu-en-2017_6018444_3244.html. (Consulté le 12-02-2021).

revenus. Elles peuvent être impactées par la localisation des exploitations mais le sont plus particulièrement par la production en elle-même.

La localisation est, en effet, un facteur pouvant, a priori, provoquer les disparités. Une étude statistique de l'INSEE réalisée en 2017, définit la région des Hauts-de-France comme la région où les revenus sont les plus élevés. En effet, les revenus uniquement agricoles s'élèvent à 18 346 € dans les Hauts-de-France alors qu'ils s'élèvent à 15 838 € pour le reste des ménages français⁶². Cette disparité s'explique, en réalité, par les revenus liés au patrimoine. En effet, la région des Hauts-de-France est la région la plus sur endettée, de ce fait elle dispose d'un revenu du patrimoine supérieur aux autres régions.

En finalité, les écarts de revenus entre les régions ne sont pas avérés. En revanche, la nature de la production détermine les écarts de revenus. Certaines productions permettent d'avoir de meilleurs revenus. Les revenus moyens des viticulteurs sont environ trois fois supérieurs aux revenus des céréaliers⁶².

Pour un même produit, le prix varie plus ou moins fortement d'année en année. Ces variations sont les résultats de changements climatiques, économiques, environnementaux etc. Les produits d'origine animale sont un parfait exemple de ces variations. Dès le début de la crise sanitaire, le prix au kilo des viandes a chuté alors que leur consommation a augmenté⁶³. En effet, cette baisse du prix s'explique par la théorie de l'offre et la demande. Cependant, les producteurs ne voient pas leur rémunération augmentée.

Par ailleurs, la diminution des revenus peut également s'expliquer par une diminution de la rentabilité d'une exploitation. En 2016, les récoltes de blé ont été

⁶² BELHAKEN Nadia, BOREY Grégoire, DUFEUTRELLE Julie. Des revenus agricoles élevés mais des disparités importantes. *Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE)*, 15-12-2020. [en ligne]. Disponible sur <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4994896>. (Consulté le 14-02-2021).

⁶³ LE FRANC Cécile. Baisse du prix de la viande bovine [...]. *Le courrier*, 25-04-2020. [en ligne]. Disponible sur https://actu.fr/societe/baisse-prix-la-viande-bovine-coup-gueule-deux-eleveurs-mayenne_33243022.html. (Consulté le 07-02-2021).

catastrophiques avec environ 30 % de pertes en comparaison avec l'année 2015⁶⁴. Les revenus des producteurs ne sont pas stables de production en production, ils peuvent parfois chuter complètement amenant des agriculteurs à réaliser des années « blanche », sans revenus.

Le gouvernement, au travers de la loi EGalim, souhaite limiter ces variations et favoriser les marges des producteurs.

1.3 Paramètres définis par la loi EGalim

La loi issue des États Généraux de l'Alimentation promeut « *payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement* »⁶⁵. Cet objectif est décliné en trois éléments d'actions essentiels.

« Inversion de la construction du prix »

Les variations des coûts de production et de mise sur le marché sont pris en compte pour déterminer les prix de vente. Ce sont les producteurs qui les proposent et ils peuvent intervenir grâce à une organisation les regroupant. Ils ont également un rôle à jouer dans la négociation des prix, et ce, en fonction de l'impact des coûts (République française, 2018).

« Etablissement d'indicateurs de références »

La mise en place d'indicateurs de références est une aide pour permettre la meilleure construction des prix des denrées produites et ainsi favoriser la meilleure rémunération des producteurs (République française, 2018).

⁶⁴ SAGET Joël. Près de 20 % des agriculteurs n'ont pas pu se verser un revenu en 2017. *Le monde*, 08-11-2019. [en ligne]. Disponible sur https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/11/08/pres-de-20-des-agriculteurs-n-ont-degage-aucun-revenu-en-2017_6018444_3244.html. (Consulté le 12-02-2021).

⁶⁵ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *EGalim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation*, 11-02-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>. (Consulté le 12-02-2020).

Le gouvernement peut par ordonnance autoriser ce type de pratiques dans l'unique but de favoriser les gains des producteurs. L'encadrement des promotions est indispensable pour éviter la destruction de la valeur des produits (République française, 2018).

Afin de limiter l'abus, le gouvernement a choisi de mettre en place des contrôles associés à de la médiation et des sanctions. Si nécessaire, des sanctions pourront être prises en cas de non-respect des conditions.

1.4 Bilan de l'évolution de la rémunération

Les premiers résultats, environ une année après, sont-ils concluant et représentatif des objectifs promus par la loi.

D'après le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, GUILLAUME Didier :

« Malheureusement le compte n'y est pas. Le président de la république nous a demandé de continuer à mettre la pression sur les filières[...]. Il n'est plus possible que les agriculteurs soient rémunérés à un prix inférieur à ce que ça leur revient »⁶⁶.

Le gouvernement, lors de cette état des lieux de la mise en place de la loi EGalim commente l'évolution de la rémunération des agriculteurs et souligne le manque d'efficacité de la loi. De cette même trajectoire, le 5 octobre 2019, PRIMAS Sophie explique également, lors de son rapport sur la loi EGalim, que les objectifs promus pas cette loi ne sont pas encore avérés et qu'en conséquence on ne peut pas noter

⁶⁶ GUILLAUME Didier. Conseil des ministres. *Twitter*, 21-10-2019. [en ligne]. Disponible sur https://twitter.com/LCP/status/1186244459136196608?ref_src=twsrc. (Consulté le 17-02-2021).

une amélioration concrète et significative des revenus des producteurs⁶⁷. Un an après la mise en place de la loi le constat est clair, elle n'a pas montré son efficacité. Selon l'INSEE, les revenus ou excédents d'exploitations bruts entre l'année 2019 et 2020⁶⁸ restent inchangés. Ces résultats démontrent l'impuissance de la loi EGalim vis-à-vis des revenus des producteurs. Ils ont certainement été impactés par la crise sanitaire de la Covid-19 qui a bouleversé les habitudes au cours de l'année 2020.

L'essentiel reste de valoriser et de conserver les agriculteurs et producteurs français, leurs productions de qualité sont indispensables si nous ne voulons pas rendre les produits français rares et chers et nous alimenter exclusivement avec des produits issus de l'exportation.

2. Possibilités

Afin de comprendre les choix qui s'offrent au secteur de la restauration collective en terme d'approvisionnement, nous allons voir les différentes possibilités.

2.1 Etude des différents enjeux et impacts avec la méthode SWOT

La méthode SWOT est un modèle d'analyse permettant de déterminer les options stratégiques et les actions marketing intéressantes à mettre en place dans un cadre défini. Le mot SWOT signifie en langue anglaise Strengths (forces), Weaknesses (faiblesses), Opportunities (opportunités), Threats (risques).

C'est un outil utilisé par les entreprises ou pas un secteur d'activité pour projeter des actions bénéfiques pour la structure. Dans le cadre de cette hypothèse, nous

⁶⁷ POINGT Guillaume. Pourquoi la rémunération des agriculteurs n'est pas encore améliorée. *Le figaro*, 22-10-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/la-remuneration-des-agriculteurs-va-t-elle-s-ameliorer-en-2020-20191022>. (Consulté le 18-02-2021).

⁶⁸ GUILLET Xavier, LAURAIRE Philippe. L'agriculture en 2020. *Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE)*, 16-12-2020, p. 30. [en ligne]. Disponible sur [file:///Users/ClementineRousseau/Downloads/E2020-04%20\(1\).pdf](file:///Users/ClementineRousseau/Downloads/E2020-04%20(1).pdf). (Consulté le 21-02-2021).

cherchons à démontrer que la restauration collective au travers de la loi EGalim permet une meilleure rémunération des producteurs.

Tableau 4 - Etude SWOT pour le métier de producteur⁶⁹

Facteurs internes	Forces - Secteur primaire d'activité - Population dépendante - Réseau d'agriculteurs - Législation : loi EGalim - Connaissances et expériences - Qualité alimentaire	Faiblesses - Faible rémunération - Altération de l'état physique - Coûts élevé (engins, matériels etc.) - Charge de travail importante - Emploi contraignant
Facteurs externes	Opportunités - Convention en produits bio - Nouvelles techniques de distribution - Favoriser les circuits courts et la distribution locale - Règlementation favorable - Changement des comportements des consommateurs - Marché produits durables en croissance	Risques - Concurrence directe - Concurrence déloyale (étrangère etc.) - Nouveaux arrivants - Rémunération instable

Cette étude SWOT permet de mettre en avant une stratégie d'action favorable pour le métier d'agriculteur. En effet, au vu de l'analyse et du diagnostic il serait préférable de s'orienter sur un nouveau créneau d'activité où l'utilisation des circuits courts et la production en produits durables et bio serait favorisée. Il permettrait de limiter le nombres d'acteurs intermédiaires qui ponctionnent le prix

⁶⁹ Clémentine Rousseau, 2021

des produits et ainsi diminuent la part du producteur et permettrait de créer une barrière d'entrée à la concurrence, donc une augmentation des prix de vente et de la rémunération.

La mise en place de la loi EGalim est un élément permettant en théorie une meilleure rémunération des producteurs, cette analyse stratégique peut apparaître comme un complément à la réussite en mettant en lumière des actions stratégiques de la part des producteurs et des systèmes de restauration collective d'autant plus que la loi EGalim prône l'utilisation de produit biologiques et durables.

2.2 Différentes alternatives d'approvisionnement pour la restauration collective

Le secteur de la restauration collective dispose de plusieurs opportunités afin de garantir son approvisionnement en denrées essentielles. Le secteur doit choisir entre différents types d'approvisionnement, notamment entre les grossistes comme Métro, Davigel, Agidra, Passion froid etc. et les circuits courts d'approvisionnement.

Le circuit court est « *un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente directe à la condition qu'il n'y est qu'un seul intermédiaire* »⁷⁰. En France, 21 % des producteurs⁷¹ distribuent en circuits courts. Il est important de différencier les circuits courts et l'approvisionnement local, les deux aspects peuvent être combinés mais également dissociés.

⁷⁰ Le labo de l'économie sociale et solidaire. *Circuits courts*, 2014. [en ligne]. Disponible sur <http://lelabo-ess.org/+circuits-courts-90-+.html>. (Consulté le 07-03-2021).

⁷¹ Union Nationale ADERE. *Circuits courts et produit local, quelles possibilités pour la restauration collective ?* 19-01-2018. [en ligne]. Disponible sur <https://www.unadere.fr/actualites/circuit-court-et-produit-local-queles-possibilites-pour-restauration-collective>. (Consulté le 08-03-2021).

Chacun de ces types d'approvisionnements présente des avantages et des inconvénients. L'approvisionnement en restauration collective est un système particulier. En effet, les commandes de denrées sont conséquentes et quotidiennes. Les systèmes d'approvisionnement doivent pouvoir garantir le respect de cette demande particulière.

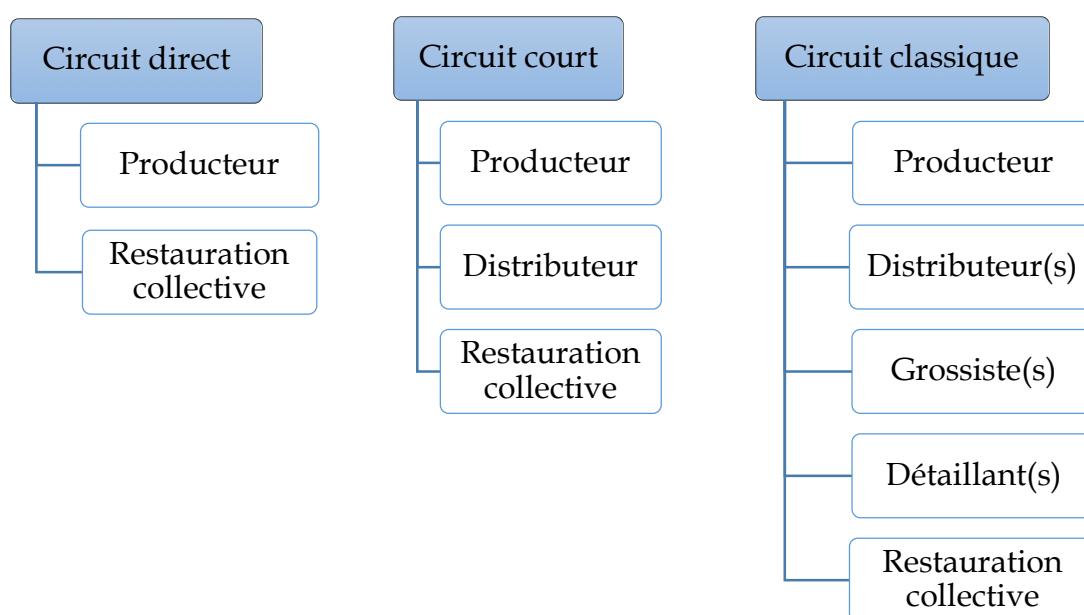
Le secteur de la restauration collective représente une part économique importante notamment dans le développement de filières durables avec les producteurs français. Une filière (SNRC, 2019, p. 42) correspond à « *l'ensemble des activités qui, de l'amont à l'aval, alimente le marché final en bout de chaîne. Concrètement, en restauration collective, la notion de filière part de la production d'origine agricole [...] pour arriver jusqu'à la cuisine* ». Le secteur de la restauration collective est de plus en plus poussé à développer un réseau de filières avec les producteurs afin de faciliter l'utilisation des circuits courts d'approvisionnement.

Par ailleurs, la restauration collective est un marché stable et en croissante évolution. Cette stabilité est rassurante pour les producteurs qui choisissent de travailler avec le secteur de la restauration collective et en finalité développe des filières d'approvisionnement entre producteurs et utilisateurs. L'utilisation des circuits courts est vectrice d'avantages nutritionnels, écologiques, environnementaux, sociaux mais surtout économiques. Ils permettent, effectivement, de limiter le nombre d'acteurs intermédiaires (fournisseurs, grossistes etc.), ce qui a pour conséquence de limiter les marges des acteurs et donc, théoriquement, de permettre une meilleure rémunération des producteurs.

2.3 Forces des acteurs intermédiaires

Afin de d'essayer de démontrer comment la restauration collective peut grâce à ses choix permettre une meilleure rémunération des producteurs, il en convient de déterminer les acteurs intermédiaires et le pouvoir de chacun d'entre eux.

Figure 8 - Les intermédiaires des différents types d'approvisionnement⁷²



En fonction du modèle d'approvisionnement choisi, les intermédiaires sont plus ou moins nombreux. Chacun de ces acteurs exercent du pouvoir sur les autres, et a des forces et donc une certaine intensité concurrentielle. Nous allons grâce à la méthode des 5 forces de Porter analyser le pouvoir qu'a le secteur de la restauration collective notamment sur les producteurs.

C'est un modèle qui permet de définir la notion de concurrence à travers de l'analyse de 5 forces. Dans le cadre de notre hypothèse, un responsable approvisionnement analyse les forces et le pouvoir qu'il a sur les producteurs, à travers les 5 forces suivantes :

- « *le pouvoir de négociation des clients* » : les convives sont très nombreux mais captifs donc leur pouvoir de négociation est faible ;
- « *le pouvoir de négociation des fournisseurs* » : les producteurs sont nombreux même si ceux fonctionnant déjà en circuits courts sont peu nombreux (environ 20 %), le choix est vaste donc leur pouvoir de négociation est faible ;

⁷² Afineo. *Panorama des différents canaux de ventes*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.afineo.com/canaux-de-vente/>. (Consulté le 10-03-2021).

- « *la menace des produits de substitutions* » : les produits de remplacement sont nombreux et issus de d'autres types d'approvisionnement, leur pouvoir est élevé ;
- « *les nouveaux entrants* » : de nouveaux concurrents peuvent arriver sur le marché mais la diversité leur laisse une place, le pouvoir est moyen ;
- « *l'intensité de la rivalité entre concurrents* » est plutôt moyenne⁷³ .

Le secteur de la restauration collective peut faire valoir ses forces en jouant sur les forces qui ont une moyenne basse car la marge de manœuvre est élevée. Cette analyse met en avant que les professionnels de la restauration collective ont un pouvoir élevé sur les fournisseurs et les clients, ce qui leur confère du pouvoir. Nous comprenons que leur pouvoir décisionnel peut avoir de fortes retombées sur ces acteurs environnants.

2.4 Choix de la restauration collective

Le secteur de la restauration collective fait face à divers choix et les décisions prises peuvent avoir des retombées sur de nombreux facteurs adjacents. En parallèle des choix notamment d'approvisionnement qui s'offrent au secteur de la restauration collective, il est essentiel de ne pas délaier les demandes législatives qui leurs sont faites telles que l'utilisation de produits durables et bio. Ces attentes particulières ont pour avantage de favoriser l'approvisionnement par les circuits courts et/ou locaux. Cependant, la gestion des approvisionnements se complique lorsque l'on doit se servir auprès de plusieurs producteurs et plus seulement auprès d'un fournisseur qui propose une grande diversité de produits et facilite l'approvisionnement et la gestion des stocks. Cette gestion des data complexifie le travail logistique des structures de restauration collective. Les choix faits par les structures semblent avoir des impacts sur la rémunération des producteurs, nous pouvons logiquement imaginer que plus elles utilisent des intermédiaires, plus elles limitent la valorisation de la rémunération des producteurs mais en contrepartie

⁷³ Manager Go. *Cinq forces concurrentielles pour analyser un secteur*, 29-01-2021. [en ligne]. Disponible sur <https://www.manager-go.com/strategie-entreprise/les-5-forces-de-porter.htm>. (Consulté le 08-03-2021).

elles facilitent leur gestion. En finalité, lorsque des structures choisissent de s'approvisionner par les circuits courts, elles permettent théoriquement la détermination du prix par le bas.

L'approvisionnement par les circuits courts d'autant plus s'ils sont locaux présente des avantages mais également des limites qui doivent être prises en compte afin de permettre le fonctionnement des structures. Les limites touchent divers aspects de la production :

- les producteurs doivent avoir suffisamment de production et de stock pour répondre à la demande tout au long de la saison ;
- chaque région dispose de plus ou moins de ressources, en conséquence, certaines ne peuvent pas répondre aux demandes des structures dans le cas d'approvisionnement locaux.

Le développement de cette hypothèse nous a permis de comprendre l'évolution des pratiques et ressources des producteurs en France. Nous avons également pu comprendre et distinguer les différentes possibilités d'approvisionnement qui s'offrent à ce secteur ainsi que les notions de distribution directe, circuit court, circuit classique et approvisionnement local. Les décisions prises par ce secteur ont des retombées sur ces producteurs notamment. La croissance et la stabilité économique de ce secteur lui confère, en effet, un certain pouvoir décisionnel. Nous allons chercher à prouver que ce secteur, si spécifique qu'est la restauration collective, est un acteur déterminant permettant de valoriser à long terme la rémunération des producteurs et quels sont les freins et les leviers au passage d'un approvisionnement conventionnel à un approvisionnement durable.

Conclusion à la deuxième partie

Comme nous l'avons montré, la mise en pratique des objectifs de la loi EGalim impacte, plus ou moins fortement, de nombreux acteurs de la restauration collective. Le développement de ces deux hypothèses a permis d'établir un ensemble de ressources indispensables afin de poursuivre le travail.

En effet, nous avons pu dans un premier temps comprendre l'évolution des consommations alimentaires des français. La place qu'occupe la restauration collective dans la vie des consommateurs semble lui conférer un certain pouvoir dans la transmission d'habitudes alimentaires car les consommateurs sont influencés par leur environnement. Nous avons également pu déterminer les évolutions, les forces et les difficultés économiques des producteurs français dans la valorisation de la rémunération. Le pouvoir décisionnel de la restauration collective semble lui attribuer des choix déterminants. Ainsi, nous comprenons que l'action de leviers est indispensable à l'application des objectifs promus par la loi EGalim afin de pallier les obstacles constituant des freins.

Dans cette troisième partie du mémoire, nous allons dans un premier temps déterminer l'ensemble des outils à notre disposition pour réaliser un terrain d'application. Par la suite, nous allons établir une méthodologie probatoire comprenant la justification de notre objectif, la définition des individus cibles et la réalisation de guide d'entretien adapté aux profils des enquêtés. La réalisation de ce travail nous permettra de vérifier ces hypothèses, et ce, dans le cadre de la seconde année du master MIRC.

**TROISIEME PARTIE - PROPOSITION D'UNE
METHODOLOGIE ET D'UN TERRAIN
D'APPLICATION**

Introduction à la troisième partie

Après avoir réalisé des recherches exploratoires afin de définir un cadre théorique en partie I, nous avons pu définir une problématique et des hypothèses. Nous avons associé ressources bibliographies et données secondaires pour tenter de répondre à ces hypothèses en partie II.

Cette partie III ayant pour objectif de définir une méthodologie probatoire afin de vérifier les hypothèses ainsi qu'un terrain d'application propice. Cette partie sera découpée en trois chapitres, le premier permettra une compréhension des différentes techniques d'application, le second consistera en une perspective d'application pour nos hypothèses et le troisième évoquera la poursuite du travail de recherche.

Chapitre 1 - Compréhension de la méthodologie et du terrain d'application

1. Justification du choix d'étude

Les réglementations applicables en restauration collective sont nombreuses et complexes. Comme nous l'avons explicité dans l'introduction, le sujet du mémoire de recherche fait suite à de nombreuses interrogations personnelles sur les normes gravitant autour de ce secteur. Le questionnement s'est plus précisément orienté sur une loi d'actualité.

La question de départ est :

Quels sont les éléments motivant le développement de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective et quelles sont les impacts de sa mise en place ?

Suite à ce questionnement autour de ce sujet, des lectures bibliographies ont été réalisées et ont permis de mieux comprendre et cibler le sujet à traiter. Les lectures et recherches ont, pour la majorité d'entre elles, eu lieu sur internet, en raison de la crise sanitaire. La plateforme Archipel, disponible sur l'Espace Numérique de Travail (ENT) étudiant permet l'accessibilité à de nombreuses ressources. La réalisation du cadrage théorique en partie I a fait naître des questionnements notamment autour des conséquences et des impacts qu'a la loi EGalim sur ce secteur.

La problématique posée est :

Quelles sont les conséquences de l'implantation de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective pour les acteurs environnants ?

Cette problématique a fait ressortir deux hypothèses vectrices de changement. Le traitement de deux hypothèses se suffit de par leur complexité. Traitées séparément dans la partie II, elles utilisent chacune le traitement de données secondaires associé aux ressources bibliographiques.

Hypothèse 1 : La restauration collective associée aux objectifs énoncés par la loi EGalim sont émetteurs de nouveaux concepts alimentaires.

Hypothèse 2 : La restauration collective participe, dans ses choix, à la valorisation de la rémunération des producteurs.

La démarche de recherche est illustrée par un processus successif d'étapes de recherche. Elle permet de comprendre les liens entre chacune des sept étapes complémentaires (QUIVY/VAN CAMPENHOUDT, 2011, p. 16).

La démarche de recherche c'est une succession d'étapes associées à des vas et viens entre certaines d'entre elles qui permettent d'obtenir des conclusions sur notre sujet. Nous avons suivi cette démarche tout au long de la recherche, elle constitue un véritable guide.

2. Le choix du modèle d'analyse

La réalisation d'enquête de terrain date de 1927-1932. A cette époque, MAYO Elton choisi de réaliser des tests sur les salariés de l'usine Western de Hawthorne. Il essaye de déterminer et de comprendre les liens en environnement de travail et productivité. Il en conclut que la productivité reste inchangée lorsque des paramètres tels que la lumière, le lieu, les bruits, la chaleur etc. sont modifiés mais que l'élément qui l'influence est la pression morale des supérieurs, leur surveillance. Ce courant s'appelle l'école des relations humaines (MAYO, 1945, 150 p.)

Les méthodes d'enquête de terrain peuvent être qualitatives ou quantitatives. L'enquête de terrain, d'après BEAUD et WEBER (2003, p. 279), représente « *un travail considérable, demande du temps, suppose d'écrire, de biffer, de recopier, de refaire [...] les textes limpides sont les plus travaillés* ».

La méthode quantitative consiste en l'utilisation d'un questionnaire et/ou du traitement de données secondaires. Le questionnaire peut être administré sous format papier, informatique etc. Il peut être réalisé en autonomie ou guidé par l'enquêteur et peut contenir des échelles de mesure, des questions à choix multiples et des questions ouvertes et fermées. La méthode qualitative fait appel à des observations plus ou moins participantes et à la réalisation d'entretiens.

L'entretien c'est un échange entre des individus qui permet l'échange de données, c'est l'étude des faits de parole. Les entretiens contiennent tous une part de biographie. Il est défini comme (DEPELTEAU, 2000, p. 314), « *un procédé d'investigation scientifique, utilisant un processus de communication verbale, pour recueillir des informations, en relation avec le but fixé* ». L'objectif est que les interrogés nous donnent des éléments de réponse qui vont nous permettre à terme d'obtenir des résultats après les avoir analysés. C'est un travail de recherche détaillé et lié. Selon KAUFMANN Jean-Claude (1996, p. 41), il est essentiel de s'intéresser à l'histoire de l'individu « *le caractère significatif des critères classiques (âge, profession, situation*

familiale, résidence), deviennent moins opérants : ils fixent le cadre, mais n'expliquent pas, alors que l'histoire de l'individu explique ».

En finalité, le questionnaire « ratisse large » alors que les entretiens « vont en profondeur ». Ces deux méthodes sont différentes mais sont complémentaires dans le cadre d'un travail de recherche. L'objectif commun reste la nécessité d'avoir un échantillon diversifié et donc représentatif de la population.

2.1 Différents types d'entretien

Dans le cadre d'une recherche, les entretiens peuvent être de différents types. Ils peuvent être directifs, semi-directifs ou non directifs. Il peut être également individuel ou collectif. L'ensemble de ces paramètres doivent être choisis en fonction des objectifs et des besoins de l'analyse⁷⁴.

2.1.1 Entretien directif

La réalisation d'un entretien directif doit suivre une trame précise et doit être défini à l'avance. Cette méthode est la plus stricte des trois. En effet, des questions précises sont préparées à l'avance et l'enquêteur doit les suivre. Cette rigueur permet de mettre en situation équivalente l'ensemble des enquêtés et ainsi de pouvoir comparer leurs réponses de façon plutôt fiable. Dans la majorité des cas, les questions sont fermées⁷⁴.

2.1.2 Entretien semi-direct

La réalisation de ce type d'entretien est plus souple que les entretiens directifs. La souplesse ne signifie pas moins de rigueur. Effectivement, l'enquêteur

⁷⁴ Scribbr. *L'entretien de recherche*, 25-10-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://www.scribbr.fr/methodologie/entretien-recherche/>. (Consulté le 24-02-2021).

a préparé un guide d'entretien qui comporte des questions. Elles sont classées par thèmes mais l'enquêteur ne doit pas forcément les poser dans un ordre défini, il est d'ailleurs libre d'en rajouter au fur et à mesure de l'échange avec l'enquêté⁷⁵.

2.1.3 Entretien non directif

Egalement appelé entretien libre, il est le moins guidé de tous, il ne comporte pas de questions prédéfinies à l'avance mais plutôt d'un thème sur lequel l'échange se fera entre l'enquêté et l'enquêteur. L'enquêteur est en position d'écoute mais doit savoir relancer et mettre en place des transitions s'il y en a besoin⁷⁵.

Tableau 5 - Les avantages et limites des différents type d'entretien⁷⁵

	Avantages	Limites
Directif	- Préparation rassurante - Facilité d'interprétation des résultats	- Questionnement limité - Echanges rigides
Semi-directif	- Questionnement guidé mais avec des libertés	- Mise en relation et comparaison moins évidentes
Non directif	- Liberté totale permettant - Obtention de ressources supplémentaires	- Déviation du sujet au risque de faire un hors sujet - Difficulté d'analyse des résultats

Dans le cadre de notre recherche, il est plus intéressant d'utiliser l'entretien semi-directif car même si nous devons répondre à des objectifs singuliers, il est intéressant de laisser une certaine liberté à l'enquêté et de ne pas réaliser un interrogatoire en étant ainsi pas trop directif. Il peut potentiellement nous apporter des notions supplémentaires.

⁷⁵ Scribbr. *L'entretien de recherche*, 25-10-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://www.scribbr.fr/methodologie/entretien-recherche/>. (Consulté le 24-02-2021).

La réalisation d'entretiens peut également avoir lieu sous forme de récit de vie, généralement il convient de réaliser plusieurs entretiens avec un même enquêté. C'est ce cumul d'entretiens qui permettra d'établir le récit de vie et ainsi de lier des éléments (BERTEAUX, 2016, p. 16-18).

3. Préparation et réalisation

Avant que l'échange enquêteur/enquêté puisse avoir lieu, des paramètres et éléments doivent être définis et travaillés. Les deux étapes qui précèdent l'échange sont : la définition de la cible, du public que nous souhaitons interroger notamment combien de personnes il faut interroger et la construction du guide d'entretien, du questionnaire, en finalité le choix des questions qui vont être posées où servir d'axes.

3.1 Cible

Les individus ne sont pas choisis au hasard, ils doivent correspondre à notre sujet de recherche. Les enquêtés sont en mesure de nous apporter des informations fiables et analysables. Ils doivent donc être choisis avec précision. Le nombre d'individus interrogés dépend du type d'échanges qu'on aura avec lui. Pour les entretiens semi-directifs, on estime que quelques dizaines suffisent alors que pour du directif ou questionnaire, il est nécessaire d'interroger plusieurs centaines de personnes. L'objectif étant toujours de permettre une analyse des plus fiables.

3.2 Entretien

La grille d'entretien est un document qui contient une introduction et une conclusion du sujet, des questions classées par thèmes, des relances mais également des axes supplémentaires pour guider l'enquêté. Les thèmes qui permettent de classer les différentes questions sont souvent des thèmes évoqués dans la démarche de recherche.

Tableau 6 - Utilité de la grille d'entretien⁷⁶

Avant l'entretien	Pendant l'entretien
- Formulation des questions - Hiérarchisation/classement des questions - Regroupement par thèmes	- Oublier aucun élément - Relancer et/ou recentrer l'entretien - Montrer sa crédibilité grâce à la préparation de l'entretien

3.3 Déroulé

Lors du temps d'échange entre les individus, l'enquêteur joue un rôle fondamental. L'enquêteur doit faire preuve d'une grande neutralité axiologique (WEBER, 1959, 230 p.). En effet, il ne doit en aucun cas influencer les paroles de l'enquêté. Il doit faire attention à son attitude, ses expressions, ses relances et ainsi ne pas tenir des propos qui pourrait contredire l'enquêté. La tenue revêtue par l'enquêteur doit correspondre au milieu qu'il intègre.

L'environnement peut également être un facteur perturbateur. Dans ce sens, si vous interrogez un individu seul à seul ou un individu potentiellement écouter par les personnes autour de lui, les échanges ne seront pas les mêmes.

4. Analyse

Une fois les échanges réalisés et l'obtention des données qui nous intéressent, l'analyse de celles-ci doit être faite. En fonction du type d'échanges, l'analyse des données ne sera pas la même.

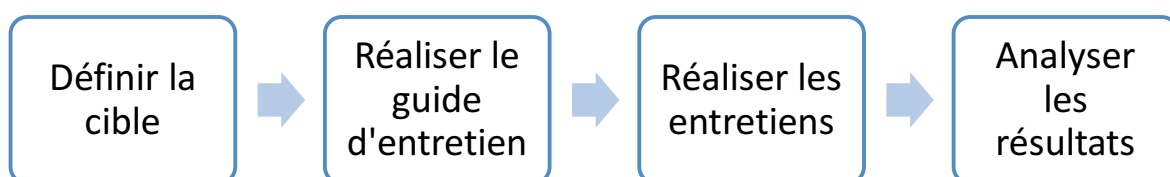
⁷⁶ ROCHEDY Amandine. *Initiation aux outils de recherche*. Cours de master 1 MIRC, ISHTIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

Dans le cadre d'entretiens semi-directifs, libres ou d'observations, l'analyse repose sur l'établissement de liens, horizontaux et verticaux, de causes à effets entre les différents échanges.

Dans le cas d'un questionnaire ou d'un entretien directif, l'analyse des données se fait souvent à l'aide de logiciel. Le logiciel Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) permet d'analyser de grandes quantités de données et d'établir à l'aide de statistiques des liaisons permettant de comprendre les réponses des individus. L'analyse statistique peut être utilisée car les réponses étant précises, elles peuvent facilement être classées.

Le modèle d'analyse comporte quatre étapes successives et liées. Leur réalisation constitue le modèle à suivre afin de réaliser une analyse.

Figure 9 - Les étapes du modèle d'analyse⁷⁷



⁷⁷ DUPUY Anne. *Méthodologie*. Cours de master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2020.

Chapitre 2 - Perspectives d'application

Les hypothèses analysées dans ce mémoire comportent des thématiques de recherche pour lesquelles des enquêtes ont déjà pu être réalisées. Plus particulièrement l'hypothèse qui traite sur les changements des habitudes de consommation. Cependant, même si des démarches de recherches ont déjà pu être faites, il est toujours intéressant de les réétudier pour diverses raisons :

- La sociologie n'est pas une science « dure », les résultats peuvent changés fréquemment ;
- Les enquêtes déjà réalisées se sont faites avec un panel d'individus, il existe donc une marge d'erreur possible si les individus interrogés ne sont pas représentatifs ;
- Une nouvelle analyse d'un sujet déjà traité peut permettre de découvrir de nouvelles données, d'ajuster et/ou de valider des données ;
- Une nouvelle analyse réalisée avec plusieurs années d'écart peut permettre de découvrir des nouveautés étant donné que le contexte change. Les observations ne seront certainement pas les mêmes⁷⁸.

1. Hypothèse 1 : De nouveaux concepts de consommation

1.1 Objectifs de la démarche

Nous cherchons à démontrer que les nouvelles réglementations comme la loi EGalim diffusent, au travers du secteur de la restauration collective, de nouveaux modèles de consommation.

⁷⁸ ROCHEDY Amandine. *Initiation aux outils de recherche*. Cours de master 1 MIRC, ISHTIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2021.

L'analyse cherchera, sur un premier plan, à montrer que le secteur de la restauration collective influence l'acquisition durable des nouveaux modèles de consommation. Les études déjà réalisées permettent d'identifier les phases de changement de consommation mais ne permettent que peu de comprendre les outils permettant une transformation.

Nous allons également chercher à déterminer et comprendre les dispositifs responsables des évolutions et changements. Il est essentiel de comprendre le positionnement des enquêtés face aux objectifs de consommation promus par la loi EGalim ainsi que les sources de motivation amenant aux changements des pratiques. En finalité, démontrer que la restauration collective, permet le développement de nouveaux modèles alimentaires, et ce, en raison de la place qu'elle occupe dans l'environnement des consommateurs.

1.2 Choix du public cible

Le lien entre consommateurs et service alimentaire accessible est : la restauration collective. Ce sujet de recherche touche deux acteurs, il est alors intéressant de s'intéresser aux deux pour obtenir des arguments et des positionnements complémentaires.

Les enquêtés seront donc des professionnels du secteur (responsable unité de production, chef cuisinier) et des consommateurs utilisateurs des systèmes de restauration collective. Les professionnels interrogés doivent servir des consommateurs étudiants, les consommateurs interrogés doivent être des étudiants qui utilisent au moins un système de restauration collective fréquemment.

Les enquêtés seront originaires de la région Occitanie et plus précisément la région toulousaine car, en cette période de pandémie il est difficile de se déplacer, il est préférable d'utiliser des contacts existants et/ou de proximité afin de faciliter les échanges.

1.3 Mise en place des premiers outils

La méthode la plus adaptée, afin de permettre de déterminer et comprendre les outils permettant le changement des habitudes de consommation ainsi que les sources de motivation, est la méthode qualitative. Le travail qualitatif comme nous l'avons vu précédemment peut être de deux sortes, entretiens ou observations.

Pour répondre à l'hypothèse, il est préférable de réaliser des entretiens mais avant de réaliser les entretiens il serait bénéfique de réaliser des observations des choix alimentaires des consommateurs.

Cependant, la crise sanitaire contraint les immersions. L'entretien semi-directif individuel semble être le plus adapté pour nous permettre d'obtenir des résultats et une analyse concluante. En effet, cette méthode permet d'interroger des individus sur des thématiques précises mais sans contraindre leurs propos.

Etant donné que nous souhaitons comprendre un phénomène, il est important de laisser à l'enquêté une certaine liberté de parole, tout en le guidant, afin de pouvoir obtenir des informations adjacentes.

L'objectif sera que l'enquêté explicite au maximum ses propos tout en abordant des thèmes précis afin de pouvoir les analyser et les comparer par la suite. La réalisation de ces entretiens nécessite une durée d'environ 45 minutes à une heure. La réalisation et l'analyse prenant beaucoup de temps, il n'est en conséquence pas possible d'interroger un grand nombre d'individus. Pour répondre à cette hypothèse, il est favorable d'interroger huit individus.

Tableau 7 - Répartition des enquêtés (hypothèse 1)⁷⁹

Enquêtés	Effectifs
Professionnels de la restauration collective	4
Utilisateurs de la restauration collective	4
Total	8

1.4 Préparation de l'entretien

Avant de réaliser les entretiens, il est essentiel de se présenter rapidement à l'enquêté d'autant plus que nous allons lui demander de faire de même. La présentation de l'enquêteur, voir annexe C, sera semblable pour tous les enquêtés peu importe le thème. Afin de préparer au mieux l'entretien, il faut élaborer un guide d'entretien ou grille d'entretien. C'est en finalité un document qui nous aidera et nous guidera dans la réalisation de l'échange.

A chaque début d'entretien il est essentiel de questionner ou de déduire de l'enquêté diverses informations identitaires. Ces questions seront communes à tous les enquêtés et nous permettrons d'analyser des réponses aux questions mais ne devront pas être utilisées dans le développement afin de garantir l'anonymat. Etant donné que nous souhaitons interroger deux types d'individus, les professionnels et les consommateurs, il est essentiel de réaliser deux guides d'entretien différents et adaptés aux individus interrogés.

Les guides d'entretien seront utilisés en seconde année de master pour la réalisation des entretiens. Cependant, dans le cadre de ce mémoire de première année de master, il en convient d'en réaliser une esquisse qui peut être modifiée par la suite. La formulation des questions posées aux enquêtés est essentielle. En effet, certains mots sont à privilégier par rapport à d'autres (BECKER, 2002, p. 105-106).

⁷⁹ Clémentine Rousseau, 2021

Tableau 8 - Guide d'entretien pour les professionnels (hypothèse 1)⁸⁰

Thèmes	Questions	Relances
Informations sur l'enquête	Est-ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots et m'expliquer que vous évoque le thème général de notre échange ?	Quel est votre âge, profession, secteur d'activité, nombre de repas servis par jour ? Depuis combien de temps exercez-vous dans ce secteur ? Travaillez-vous pour une SRC ? Travaillez-vous avec un système en liaison froide ou liaison chaude et différé dans le temps ?
Représentations de l'enquête	Que représente pour vous le bio, le durable et le labélisé ?	Quelles différences percevez-vous entre les terme bio, durable et labélisé ?
	Pensez-vous que les consommateurs se questionnent de plus en plus de leur alimentation ?	Quels peuvent être les sources de changement des pratiques (crises ou scandales sanitaires...) ?
	Que représente pour vous des attentes des consommateurs ?	Quels sont les impacts de leurs consommations ?
	Constatez-vous des changements de comportements alimentaires chez les consommateurs ?	Constatez-vous moins de consommation de viande, de produits sucrés ou plus de produits végétales ?
	Si changement, sont-ils plutôt progressifs et durables ou périodiques ?	Constatez-vous des phases de l'année plus propices au changements ?
	Constatez-vous des nouvelles demandes des consommateurs ?	Avez-vous déjà eu des demandes au sujet de la qualité des produits (bio, labélisés etc.) ?
Pratiques de l'enquête	Comment votre système de restauration fait face aux nouveaux objectifs de consommation promus par la loi EGalim ?	Pouvez-vous me donner des exemples d'adaptation que vous avez mis en place ?
	Etes-vous sensible aux variations de consommation ? Si oui, comment en tenez-vous compte ?	Modifiez-vous les fréquences d'apparition de denrées en fonction des consommations ?
	Utilisez-vous un guide de satisfaction ?	Souhaitez-vous connaître les attentes des consommateurs ?

⁸⁰ Clémentine Rousseau, 2021

Tableau 9 - Guide d'entretien pour les consommateurs (hypothèse 1)⁸¹

Thèmes	Questions	Relances
Informations sur l'enquête	Est-ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots et m'expliquer que vous évoque le thème général de notre échange ?	Quels est votre âge, profession, poste, secteur d'activité ? Depuis combien de temps exercez-vous dans ce secteur ? Quel(s) type(s) de système de restauration collective utilisez-vous ? Combien de repas prenez-vous en restauration collective par semaine ?
Représentations de l'enquête	Quelles représentations de la restauration collective avez-vous ?	Pensez-vous que ce secteur a une place importante dans les consommations ?
	Pensez-vous que la restauration collective puisse être un outil permettant l'adhésion à de nouvelles consommations alimentaires quotidiennes ?	Comment pensez-vous que de nouvelles pratiques alimentaires peuvent être développées ?
	Que pensez-vous des prestations actuelles de votre service de restauration collective (quantité, qualité, goût, prix...) ?	Quel est votre ressenti en ce qui concerne les prestations de la restauration collective ?
Pratiques de l'enquête	Qu'attendez-vous de la restauration collective ? Quels sont ses rôles ? Quels sont les objectifs de ce secteur ?	Que peut être les actions mises en place par la restauration collective ?
	Quels sont les bénéfices pour la restauration collective de servir certains types de produits comme des produits bio, labélisés ?	Pensez-vous que la restauration collective peut facilement utiliser ce type de produits ? Comment ?
	Si vous pouviez modifier un paramètre actuel, lequel serait-il et pas quoi vous le remplaceriez, pourquoi ?	Quels sont les axes d'amélioration que vous voudriez voir en restauration collective ?

⁸¹ Clémentine Rousseau, 2021

Lors de la réalisation de ces entretiens, il est préférable d'enregistrer la conversation afin de ne pas avoir besoin de prendre tous les paramètres en note. Cependant, il est tout de même intéressant de noter quelques informations et relances supplémentaires qui vont nous être utiles pendant la réalisation de l'entretien annexe D.

Une fois les entretiens réalisés, il faudra les retranscrire pour pouvoir les analyser. Les retranscriptions doivent être complètes, elles représentent mot à mot les dires des enquêtés mais représentent aussi leurs émotions, leurs silences, leurs expressions.

L'analyse d'entretien ne peut pas se faire à l'aide de logiciels comme SPSS car chaque individu enquêté apportera des réponses et des éléments d'information différents. Il n'est donc pas possible de les analyser statistiquement étant donné qu'il s'agit d'une méthode qualitative.

L'analyse des entretiens se fera en deux temps, premièrement, les professionnels et deuxièmement les consommateurs, sous forme de tableau. Il sera par la suite possible de lier les professionnels et les consommateurs afin de comprendre des phénomènes verticaux et horizontaux. Les analyses se présenteront sous forme de synthèses afin de comprendre les dispositifs et outils qui permettent un changement, plus ou moins durable, des consommations alimentaires et les sources de motivations.

Dans le cadre de cette première hypothèse, l'analyse se fera par thématique. Les enquêtés seront représentés par des numéros lors de l'analyse afin de garantir l'anonymat.

Tableau 10 - Outil d'analyse des entretiens (hypothèse 1)⁸²

Professionnels / consommateurs	Thématique 1 : Positionnement de l'enquête	Thématique 2 : Implications dans les changements	Thématique 3 : Attentes futures de l'enquête
Enquête 1 (sexe, âge, CSP ⁸³)	...	...	...
Enquête 2 (sexe, âge, CSP)	...	...	
Enquête 3 (sexe, âge, CSP)	...		
Enquête 4 (sexe, âge, CSP)			

2. Hypothèse 2 : La restauration collective permet une rémunération juste des producteurs

2.1 Objectifs de la démarche

Avec cette hypothèse, nous cherchons à démontrer que les systèmes de restauration collective peuvent, en fonction de leurs choix, valoriser la rémunération des producteurs, objectif promu par la loi EGalim. L'analyse aura pour objectif de comprendre les acteurs qui peuvent faire obstacles à l'amélioration de la rémunération, de comprendre les sources de motivations qui incitent la restauration collective à utiliser les circuits courts et également les impacts que peuvent avoir les circuits courts sur la rémunération des producteurs à long terme, en soit les leviers et les freins de cette démarche conduisant à une transformation.

Les études et analyses déjà réalisées permettent de constater que depuis 2018 et ce jusqu'en 2020 au moins, les agriculteurs n'ont pas une rémunération plus juste. Nous allons chercher à identifier les outils permettant une meilleure répartition des revenus. Il est essentiel de comprendre que les démarches conduisant à cette

⁸² Clémentine Rousseau, 2021

⁸³ CSP : Catégorie Socio-Professionnel

valorisation nécessitent la coopération de nombreux acteurs. Identifier les actions propices et l'implication aux changements serait bénéfique.

2.2 Choix du public cible

Les revenus des agriculteurs sont impactés par différents acteurs, les fournisseurs, les détaillants, les grossistes, les revendeurs. Afin de répondre à cette hypothèse, il est intéressant de s'intéresser aux producteurs mais également aux utilisateurs. Le positionnement, les limites ainsi que la défense de chacun des partis permettra de comprendre les facteurs décisionnels.

Les enquêtés seront des professionnels de la restauration collective et particulièrement les responsables de l'approvisionnement et des producteurs. Il serait favorable d'interroger des producteurs de produits bio et d'agriculture conventionnelle ainsi que des professionnels de la restauration collective de différentes structures.

Les personnes enquêtées seront, comme pour la première hypothèse, originaires de la région Occitanie, et ce, pour les mêmes raisons.

2.3 Mise en place des premiers outils

Tout comme pour la première hypothèse, la méthode la plus adaptée, permettant de comprendre les acteurs favorisant la meilleure répartition des revenus, est la méthode qualitative. Cette méthode qui utilise deux techniques, observations et/ou entretiens, de travail permettra une analyse plus précise.

L'entretien semi-directif individuel est également à privilégier au vu des résultats que nous souhaitons obtenir. La liberté d'expression pour l'enquêtés restera un aspect fondamental permettant l'analyse finale. L'objectif reste d'explicitier au maximum les propos de chaque enquêté.

Les raisons motivant le choix du nombre d'individus interrogés restent les mêmes que pour la première hypothèse.

Tableau 11 - Répartition des enquêtés (hypothèse 2)⁸⁴

Enquêtés	Effectifs
Professionnels de la restauration collective	4
Agriculteurs / producteurs	4
Total	8

2.4 Préparation de l'entretien

La préparation des échanges entre enquêteur et enquêté passe par la réalisation d'un guide d'entretien. Dans le cadre de la deuxième hypothèse, il est également préférable de réaliser deux guides d'entretien car nous allons interroger deux types d'individus. Ces guides d'entretien seront des aides précieuses lors de la réalisation des entretiens en deuxième année de master notamment. Les questions ne seront pas forcément énoncées dans le même ordre que dans le guide d'entretien.

⁸⁴ Clémentine Rousseau, 2021

Tableau 12 - Guide d'entretien des professionnels (hypothèse 2)⁸⁵

Thèmes	Questions	Relances
Informations sur l'enquête	Est-ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots et m'expliquer que vous évoque le thème général de notre échange ?	Quel est votre âge, profession, secteur d'activité, nombre de repas servis par jour ? Depuis combien de temps exercez-vous dans ce secteur ? Travaillez-vous pour une SRC ? Travaillez-vous avec un système en liaison froide ou liaison chaude et différé dans le temps ?
Représentations de l'enquête	Quels représentations avez-vous du métier de producteur/agriculteur ?	Que pensez-vous des sujets d'actualités souvent cités pour les producteurs : salaires très bas, revente à perte, etc. ?
	Etes-vous sensible aux difficultés économiques des producteurs ?	Que pensez-vous des difficultés économiques rencontrées par les producteurs ?
Pratiques de l'enquête	Constatez-vous des changements d'attentes de consommation de la part des convives ?	Ressentez-vous de nouvelles interrogations des consommateurs ?
	A quel stade votre système de restauration collective est engagé dans la valorisation des revenus des producteurs ?	Quels sont vos applications prouvant votre implication ?
	Utilisez-vous des moyens d'approvisionnement en circuits courts ou locaux ? Si peu, comment ? Quels sont vos motivations et vos freins ?	Souhaitez-vous valoriser les achats de matières premières directement aux producteurs ?
	Quelles actions avez ou voulez-vous mettre en place pour répondre aux demandes gouvernementales afin de rémunéré au plus juste les producteurs ?	Qu'avait vous fait ou qu'allez-vous faire pour répondre aux exigences du gouvernement ?
	Sur quelles actions et sur quels leviers pensez-vous que les producteurs peuvent jouer pour vivre dignement de leurs exploitations ?	Que feriez-vous à leur place ? Comment ?

⁸⁵ Clémentine Rousseau, 2021

Tableau 13 - Guide d'entretien des producteurs (hypothèse 2)⁸⁶

Thèmes	Questions	Relances
Informations sur l'enquête	Est-ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots et m'expliquer que vous évoque le thème général de notre échange ?	Quel est votre âge ? Depuis combien de temps exercez-vous dans ce secteur ? Comment sont vos ressources ? Qu'est-ce qui vous a poussé à faire ce métier ?
Représentations de l'enquête	Que représente pour vous le secteur de la restauration collective ?	Est-ce un secteur d'activité fiable ? en croissance ?
	Pensez-vous que c'est un secteur qui peut valoriser le métier de producteur ? Si oui, comment ?	Quels intérêts avez-vous ou auriez-vous à travailler avec ce secteur d'activité ?
	Pensez-vous que les systèmes de restauration collectives peuvent vous permettre de valoriser vos revenus ? Comment ?	Pensez-vous que le secteur de la restauration collective représente des opportunités ?
Pratiques de l'enquête	Avez-vous constaté une évolution positive ou négative depuis les annonces gouvernementales de 2018 (loi EGalim) ? lesquelles ?	Pouvez-vous citer des changements de pratiques que vous avez vu depuis la mise en place de la loi EGalim ?
	Cherchez-vous à limiter les intermédiaires lorsque vous vendez vos productions ?	Utilisez-vous et favorisez-vous les circuits courts afin de vendre vos productions ?
	Qu'attendez-vous des acteurs de la restauration collective ?	Pensez-vous qu'ils puissent valoriser vos ressources ?
	Vous arrive-t-il de jeter une partie de votre production ou utilisez-vous d'autres moyens de ventes ?	Etes-vous parfois contraint de vendre à perte vos production ?

⁸⁶ Clémentine Rousseau, 2021

Il sera également favorable d'utiliser la fiche d'accompagnement à l'entretien afin de faciliter sa réalisation, annexe D. Une fois la retranscription des échanges faite, il faudra les analyser.

L'analyse des entretiens se fera sous forme de tableau, comme pour l'analyse de la première hypothèse. Un tableau pour les professionnels de la restauration collective, un tableau pour les producteurs. L'analyse nous permettra de comprendre les motivations et les freins de la restauration collective, dans l'objectif d'améliorer la rémunération des agriculteurs. Dans le cadre de la seconde hypothèse, l'analyse sera évolutive.

Tableau 14 - Outil d'analyse des entretiens (hypothèse 2)⁸⁷

Professionnels / producteurs	Thématique 1 : Actions effectuées pour inciter l'amélioration des revenus	Thématique 2 : Constatation de l'efficacité des changement	Thématique 3 : Attentes et objectifs futurs entre producteurs et professionnels
Enquête 1 (sexe, âge, CSP)	...	...	...
Enquête 2 (sexe, âge, CSP)	...	...	
Enquête 3 (sexe, âge, CSP)	...		
Enquête 4 (sexe, âge, CSP)			

⁸⁷ Clémentine Rousseau, 2021

Chapitre 3 – La poursuite

Cette première année de master permet de s'approprier la démarche de recherche. Dans le cadre de la deuxième année de master, le travail de recherche se poursuit, c'est à ce moment-là que le terrain sera réellement appliqué et que nous pourrions récolter des résultats afin de les analyser. Afin de réaliser ce travail, il est fondamental de connaître son sujet et son guide d'entretien parfaitement et ainsi pouvoir réaliser un terrain d'étude. Afin de disposer d'informations sur le sujet, nous avons, au cours de cette année, établi une étude bibliographique. Ce travail était indispensable afin de permettre la poursuite.

De manière générale, les prises de contacts et les rendez-vous (présentiel ou distanciel), avec les individus cibles, doivent être pris assez tôt afin premièrement d'avoir une réponse favorable des individus cibles mais également d'avoir un maximum de temps pour traiter les données par la suite. Il est préférable de rédiger une note permettant de prendre contact avec des enquêtés potentiels notamment par mail. Cette note doit comprendre un certains nombres d'éléments pour interpeller les individus cibles tout en respectant des contraintes. Elle doit, en effet, comprendre une présentation personnelle et du sujet, l'objectif défendu par le thème de recherche, le respect de la confidentialité des propos, l'anonymat et la durée du potentiel échange, annexe E. Lors de la rédaction du mail il est important de laisser ses coordonnées afin que l'individu puisse nous recontacter.

Les stages que nous réalisons permettent d'établir des liens avec des professionnels du secteur, la restauration collective, que nous apprenons. C'est notamment pour cette raison, mais également la perspective d'application du terrain de notre travail de recherche, que nous devons choisir un stage en lien avec le sujet de notre mémoire.

Conclusion à la troisième partie

La réalisation de cette troisième partie est une étape indispensable dans le processus du travail de recherche et permet d'autant plus de se projeter sur le travail à réaliser lors de la seconde année de master. Elle permet également de vérifier la pertinence des hypothèses et ainsi les affiner. Après avoir explicité tous les outils de recherche qui sont à notre disposition. Nous utiliserons, certains de ces différents outils de recherche, plus particulièrement les entretiens semi-directifs qui répondent à nos attentes en matière d'approche, et de résultat.

En effet, la méthode qualitative va nous permettre une meilleure interprétation des résultats car elle nous permet d'orienter l'enquête vers certains sujets et ainsi d'extraire un maximum d'informations. Etant donné que nous allons être en face de l'enquête lors de l'échange, nous pouvons également analyser ses faits et gestes, son attitude, ses réactions. C'est un ensemble d'informations qui peuvent nous servir dans l'analyse des données car elles peuvent révéler des hésitations, des incertitudes, des éléments plus confidentiels etc.

La crise sanitaire que nous vivons actuellement complique la réalisation d'un terrain. Les confinements, couvre-feu, restrictions diverses ont été des freins à la réalisation d'un terrain, la seconde année de master et l'évolution de la crise sanitaire nous permettra, sans doute, la réalisation d'un travail de recherche concret.

CONCLUSION GENERALE

Les débuts de la restauration collective nous amènent en 1880, les lois de FERRY rendent alors l’instruction obligatoire et gratuite⁸⁸. Environ 50 ans plus tard, en 1934, la première restauration collective concédée, créée par l’entreprise Sogeres, voit le jour. Présentement, le secteur de la restauration collective sert environ 7,3 millions de repas⁸⁹ par jour dont 3,8 millions à travers les systèmes concédés⁹⁰. La restauration collective est un acteur important, assurément, sa croissance constante témoigne de sa fiabilité. Ce secteur est prépondérant dans l’industrie alimentaire, effectivement, son étendue justifie sa force.

L’alimentation en restauration collective fut, pendant de nombreuses années, associée à des produits de mauvaise qualité. Les quantités importantes qu’elle utilise ont participé à lui conférer cette image péjorative. Effectivement, quantité ne pouvait pas rimer avec qualité pour une grande partie des consommateurs. Cependant, depuis quelques années la restauration collective doit répondre à de nouveaux objectifs promut, notamment, par la loi EGalim. Ces objectifs valorisent l’acquisition d’une alimentaire saine et durable tout en restant accessible, et donc en gardant son ADN de restauration à caractère sociale. La loi EGalim, tout comme d’autres lois promues auparavant, participe à la valorisation des systèmes, internes ou externes, à la restauration collective. En d’autres termes, l’application de la loi EGalim, induit des changements qui impactent le fonctionnement des procédés déjà acquis en restauration collective.

⁸⁸ Caisse des écoles du neuf. *Historique*, 2014. [en ligne]. Disponible sur <http://www.cde9.fr/presentation/historique>. (Consulté le 17-03-2021).

⁸⁹ Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC). Ministère de l’agriculture et de l’alimentation. *La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française*, 2020. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>. (Consulté le 23-12-2020).

⁹⁰ SNRC. *La restauration collective concédée*, [en ligne]. Disponible sur <http://www.snrc.fr/29-chiffres-cles.html>. (Consulté le 17-03-2021).

Cette notion d'impact nous a amené à nous interroger sur les acteurs environnants ce secteur alimentaire. Afin de comprendre les conséquences, présentes ou futures, nous avons travaillé sur l'établissement de liens, de causes à effets, entre les actionnaires de la restauration collective et les acteurs proches de ces systèmes, comme en témoigne notre problématique :

Quelles sont les conséquences de l'implantation de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective pour les acteurs environnants ?

Ainsi, la réalisation de ce mémoire de recherche dans le cadre de la première année du master MIRC permet de développer nos connaissances bibliographiques, et ce, dans divers domaines, tout en construisant un questionnement amenant à des suppositions.

Ainsi, la contextualisation, réalisée en première partie, révèle la complexité et l'étendue de ce secteur qui doit satisfaire directives et attentes des acteurs environnants. Le travail mené nous a permis de comprendre le fonctionnement, les choix, les enjeux et objectifs de la restauration collective et des SRC. Egalement, de comprendre le processus de mise en place d'une loi dans un secteur particulier qui jongle entre exigences normatives et obligations légales. Les choix de la restauration collective tout comme les réglementations, impactent l'ensemble de la chaîne alimentaire. Ainsi, l'application de la loi EGalim a engagé des changements organisationnels, stratégiques, économiques etc. La chronologie établie dans cette partie nous a permis d'identifier l'évolution réglementaire appliquée à la restauration collective. Aussi, comprendre que les objectifs de la loi EGalim sont, en réalité, des recommandations déjà explicitées auparavant par d'autres lois. Ainsi, nous pouvons dire que la loi EGalim induit une responsabilisation de l'ensemble des acteurs de ces systèmes vers des services plus équitables.

Le traitement des hypothèses, réalisé en deuxième partie, nous a permis de faire un état des lieux des connaissances actuelles sur nos sujets d'étude. Nous avons également essayé de comprendre comment la restauration collective, de par ses

obligations et ses choix, amène un certains nombres de conséquences. Ces conséquences impactent plus ou moins fortement les acteurs environnants. En effet, nous avons explicité l'évolution des habitudes de consommation alimentaires et essayé de comprendre l'impact social de la restauration collective sur ces habitudes. Aussi, nous avons pu développer un enjeu particulièrement économique, la rémunération de producteurs. A travers, des études montrant les opportunités et les forces de la restauration collective, nous avons essayé de montrer que par ses choix, elle détermine un ensemble de paramètres. Ainsi, nous nous sommes focalisés sur les impacts sociaux et environnementaux de la restauration collective, conséquences de la loi EGalim.

La mise en place d'une méthodologie probatoire, réalisée en troisième partie, participe au développement des hypothèses et permet également de les préciser. La projection d'un terrain d'application est indispensable lorsque l'on veut interroger des individus dans l'objectif d'apporter des réponses à des hypothèses. Afin d'apporter ces réponses qui nous permettront d'établir des résultats, nous devons interroger des professionnels de la restauration collective et de la production alimentaire mais également des consommateurs. Cependant, il ne nous est pas possible d'établir des conclusions car dans le cadre de cette première année de master, nous n'avons pas réalisé d'entretien permettant de valider ou d'invalidier les hypothèses. Dans le cadre de la seconde année de master, nous pourrions apporter des éléments de réponse à nos hypothèses.

La réalisation de ce mémoire de recherche, aussi conséquent soit-il, m'a permis de réaliser un travail personnel qui m'a appris à faire face à des difficultés. La complexité du travail amène des remises en question indispensables dans la poursuite de l'écriture. L'étendue de la loi EGalim et du secteur de la restauration collective associée au laps de temps qui nous est donné m'a parfois obligée à recentrer mon développement, me conduisant à l'argumentation d'un élément plus qu'un autre. Finalement, mener ce travail m'a prouvé l'indispensabilité de mêler assiduité et autonomie afin de le mener jusqu'à terme.

BIBLIOGRAPHIE

Agence Bio. *Etat des lieux du bio en restauration hors domicile*, novembre 2019, 19 p. [en ligne]. Disponible sur https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/DP-AGENCE_BIO-2019-V-def.pdf. (Consulté le 03-02-2021).

ASCHER François. *Le mangeur hypermoderne : une figure de l'individu éclectique*. Paris : Odile Jacob, 2005, 331 p.

AUTISSIER David, MONTOT Jean-Michel. *Méthode de conduite du changement*. 4^e édition. Paris : Dunod, 2016, 320 p.

BEAUD Stéphane, WEBER Florence. *Guide de l'enquête de terrain*. 4^e édition. Paris : La découverte, 2003, 336 p.

BECKER Howard Saul. *Les ficelles du métier*. Paris : La Découverte, 2002, 359 p.

BERTEAUX Daniel. *Récit de vie*. 4^e édition. Paris : Armand Colin, 2016, 128 p.

BERTRAND Xavier. *Communiqué de presse : Messages sanitaires dans la publicité alimentaire*, 28-02-2007, 2 p. [en ligne]. Disponible sur https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/31_070228.pdf. (Consulté le 18-01-2021).

BRAND Caroline. Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs. *Pour*, 2012, n ° 215-216, p. 275-283. [En ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-pour-2012-3-page-275.htm>. (Consulté le 16-12-2021).

CALVO Manuel. Des pratiques alimentaires. *Économie rurale*, 1983, n °154, p. 44-48. [en ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1983_num_154_1_2945. (Consulté le 16-01-2021).

Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vies (CREDOC) pour France AgriMer. *Enquête comportements et consommations alimentaires en France en 2016*, 03-11-2017, 8 p. [en ligne]. Disponible sur https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/60065/document/7-1_. (Consulté le 17-01-2021).

Commission des communautés européennes. *Livret vert : Promouvoir un cadre européen pour la responsabilité sociale des entreprises*, 18-07-2001, 35 p. [en ligne]. Disponible sur <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2001/FR/1-2001-366-FR-1-0.Pdf>. (Consulté le 15-02-2021).

Conseil général de l'Alimentation de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER). *Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité*, 2017, n ° 16060, 62 p. [en ligne]. Disponible sur https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/rapport_restoration_collective.pdf. (Consulté le 12-01-2021).

DEPELTAU François. *La Démarche d'une recherche en sciences humaines : de la question de départ à la communication des résultats*. Bruxelles : Editions De Boeck et Larcier, 2000, 413 p.

DIEUTEGARD, Tristan. *Les formes de rationalité conduisant à autogérer externaliser la fonction restauration collective*. Mémoire de master 2 MIRC, Toulouse : ISHTIA-Université Toulouse Jean-Jaurès, 2016-2017, 254 p.

Etat généraux alimentation. *Feuille de route 2018-2022, politique de l'alimentation*, 01-02-2018, 40 p. [en ligne]. Disponible sur https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/feuille_de_route_suite_aux_EG_A_cle039b94.pdf. (Consulté le 03-01-2021).

FABRE Michel. *Qu'est-ce que problématiser ?* Paris : Librairie philosophique J. Vrin, 2017, 126 p.

FAO. *Codex Alimentarius*, 2011, 2 p. [en ligne]. Disponible sur <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/fr/>. (Consulté le 16-01-2021).

FISCHLER Claude. Gastro-nomie et Gastro-anomie. *Communications*, 1979, n° 31, p. 189-210. [en ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477. (Consulté le 13-02-2021).

FISCHLER Claude. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris : Odile Jacob, 1990, 440 p.

FISCHLER Claude. Le mangeur et l'institution ou le paradoxe de la restauration collective. *Santé Publique*, 01/02-1990, n° 1, Vol 2, p. 63-66. [en ligne]. Disponible sur https://www.researchgate.net/publication/239680830_Le_mangeur_et_l'institution_ou_le_paradoxe_de_la_restoration_collective. (Consulté le 12-01-2021).

FISCHLER Claude. *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*. Paris : Observatoire CIDIL de l'harmonie alimentaire, Cahier de l'Ocha n° 5, 1996, 132 p.

HALBWACHS, Maurice. *La classe ouvrière et les niveaux de vie : recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*. Thèse de doctorat en Lettres, Paris : Faculté de Lettres de l'Université de Paris, 1912, 495 p.

HERPIN Nicolas. Le repas comme une institution, compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue française de sociologie*, 1988, n° 29-3, p. 503-521. [en ligne]. Disponible sur https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1988_num_29_3_2529. (Consulté 10-02-2021).

KAUFMANN Jean-Claude. *L'entretien compréhensif*. Paris : Nathan, 1996, 127 p.

LAPORTE Cyrille. Restauration Collective. In Poulain Jean-Pierre (dir.), *Le dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : Presses universitaires de France, 2012, p. 1155-1160.

LEROUX Benoît. L'émergence de l'agriculture biologique en France : 1950-1990. *Pour*, 2015, n° 227, p. 59-66. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-pour-2015-3-page-59.htm>. (Consulté le 19-01-2021).

LEWIN Kurt. *The problems of changing food habits : report of the committee food habits 1941-1943. Forces Behind Food Habits and Methods of Change*. National Research Council : National Academy of Sciences, 1943, 177 p.

MAYO Elton. *The social problems of an industrial civilization*. Administration Harvard University Boston : Division of Research Graduate School of Business, 1945, 150 p.

Norme internationale. Norme ISO 22000, 2005. *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires : Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*. [en ligne]. Disponible sur <https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>. (Consulté le 17-03-2021).

POULAIN Jean Pierre. *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. 4^e édition. Paris : Presses universitaires de France, 2017, 315 p.

POULAIN Jean-Pierre et al. *Le dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses universitaires de France, 2012, 1584 p.

POULAIN Jean-Pierre, CORBEAU Jean-Pierre. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Privat, 2002, 206 p.

POULAIN Jean-Pierre. *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* Paris : Observatoire CIDIL de l'harmonie alimentaire, Cahier de l'Ocha n° 12, 2007, p. 7-14.

POULAIN Jean-Pierre. Les mutations des pratiques alimentaires. *Le mangeur Ocha*, 2002, 2 p. [en ligne]. Disponible sur https://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/02/01_mutation_pratiques.pdf. (Consulté le 18-01-2021).

POULAIN Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse : Privat, 2002, 235 p.

POULAIN Jean-Pierre. Risques et inquiétudes alimentaires. *Raison présente*, 2020/1, n° 213, p. 61-71. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-raison-presente-2020-1-page-61.htm>. (Consulté le 12-01-2021).

POULAIN Jean-Pierre. *Sociologie de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire, L'évolution des manières de manger*. Paris : Presses universitaires de France, 2002, 286 p.

QUIVY Raymond, VAN CAMPENHOUDT Luc. *Le Manuel de recherche en sciences sociales*. 4^e édition. Paris : Dunod, 2011, 272 p.

République française. *AGEC – loi n° 2020-105*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/>. (Consulté le 20-12-2020).

République française. *Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000018806803>. (Consulté le 20-12-2020).

République française. *Décision du 28 septembre 2020 portant fixation du barème indicatif de la valeur vénale moyenne des terres agricoles*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042391755>. (Consulté le 20-12-2020).

République française. *EGalim - Loi n° 2018-938*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946/>. (Consulté le 20-12-2020).

République française. *Gaspillage alimentaire – loi n° 2016-138*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289>. (Consulté le 20-12-2020).

République française. *Grenelle de l'environnement I - loi n° 2009-967*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000020949548/>. (Consulté le 22-12-2020).

République française. *Grenelle de l'environnement II – loi n° 2010-788*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000022470434/>. (Consulté le 20-12-2020).

République Française. *Objectifs du Développement Durable - Décret n° 2015-1229*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000031276213/>. (Consulté le 20-02-2021).

République française. *Règlement (CE) n° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/recommandations/dossier-hygiene>. (Consulté le 17-03-2021).

République française. *Règlement (CE) n° 183/2005 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/recommandations/dossier-hygiene>. (Consulté le 17-03-2021).

République française. *Règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/recommandations/dossier-hygiene>. (Consulté le 17-03-2021).

République française. *Règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixe des règles spécifiques aux denrées alimentaires*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/recommandations/dossier-hygiene>. (Consulté le 17-03-2021).

République française. *Règlement (CE) n° 854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixe des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels qui concernant les denrées d'origine animale destinés à l'alimentation humaine*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/recommandations/dossier-hygiene>. (Consulté le 17-03-2021).

République française. *Règlement (CE) n° 882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels*, Légifrance. [en ligne]. Disponible sur <http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/recommandations/dossier-hygiene>. (Consulté le 17-03-2021).

RIUTORT Philippe. *Première leçons de sociologies, La socialisation*. 4^e édition. Paris : Presses universitaires de France, 2013, p. 63-74.

SEURET Franck. Les cantines mauvaises élèves. *Alternatives Economiques*, 2008, n° 274, n° 11, p. 44. [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/magazine-alternatives-economiques-2008-11-page-44.htm>. (Consulté le 17-01-2021).

Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC). *La cantine par le menu : Les coulisses de la restauration collective*, 2019, 125 p. [en ligne]. Disponible sur <http://www.snrc.fr/stock/quesaisje1.pdf>. (Consulté le 03-07-2021).

Un Plus Bio. Observatoire national de la restauration collective bio durable. *Résultat de l'enquête annuelle novembre 2019*, 2019, 22 p. [en ligne]. Disponible sur <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/R%C3%89SULTATS%202019%20-%20Observatoire%20national%20de%20la%20restauration%20collective%20bio%20durable.pdf> (Consulté le 29-12-2020).

VEITH, Basile. *Méthodologie de conduite du changement destinée à la qualité agroalimentaire*. Mémoire de master 2, Lille : Faculté Ingénierie et Management de la Santé, 2018-2019, 82 p.

WEBER Max (auteur)/ Freund Julien, Aron Raymond (traducteurs). *Le savant et le politique*. Paris : Librairie Plon, 1959, 230 p.

TABLE DES ANNEXES

<i>Annexe A - Loi EGalim</i>	110
<i>Annexe B - Les logos signe de qualité alimentaire</i>	111
<i>Annexe C - Présentation de l'enquêteur</i>	112
<i>Annexe D - Fiche d'accompagnement à l'entretien</i>	113
<i>Annexe E - Mail de prise de contact pour les entretiens</i>	114

Annexe A - Loi EGalim⁹¹

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur



Dispositif de construction du prix
à partir des coûts de production et des prix de marché.



Mission des interprofessions :
élaborer des « **Indicateurs de référence** » des coûts de production et des indicateurs de marché.



Relèvement du seuil de revente à perte de 10%
sur les denrées alimentaires et encadrement des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production



Interdiction des néonicotinoïdes
et produits à mode d'action identique pour protéger la biodiversité et les abeilles.



Séparation des activités de vente et de conseil des produits phytosanitaires.
Interdiction des rabais, remises et ristournes.



Suspension de l'utilisation de dioxyde de titane
dans les produits alimentaires.



Protection des riverains
à proximité des zones de traitement phytos.

Renforcer le bien-être animal



Extension du délit de maltraitance animale
en élevage aux activités de transport et d'abattage. **Doublement des peines** qui passent à 1 an de prison et 15 000 € d'amende.



Possibilité pour les associations de protection animale de se **porter partie civile**.



Désignation d'un **responsable de la protection animale** dans chaque abattoir. Tout employé acquiert un statut de **lanceur d'alerte**.



Expérimentation de la **vidéo-surveillance** dans les **abattoirs volontaires**.



Interdiction de mise en production de tout bâtiment d'élevage nouveau ou réaménagé de **poules pondeuses en cages**.

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



50% de produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20% bio) dans la restauration collective publique en 2022.



Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



Possibilité d'emporter les **aliments ou boissons non consommés** sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.



Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.



Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

⁹¹ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Infographie – loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable*, 11-10-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-loi-agriculture-et-alimentation>. (Consulté le 15-01-2021).

Annexe B - Les logos signe de qualité alimentaire⁹²



⁹² Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Viandes et œufs de France : la garantie des professionnels de l'origine et de la traçabilité*, 20-05-2019. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/viandes-et-oeufs-de-france-la-garantie-des-professionnels-de-lorigine-et-de-la-tracabilite>. (Consulté le 16-01-2021).

Annexe C - Présentation de l'enquêteur

Je m'appelle Clémentine Rousseau, je suis actuellement en Master Management de la Restauration Collective (MIRC) à l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA) de l'Université Toulouse Jean-Jaurès. Mon parcours a débuté par la réalisation du BTS Diététique et de la Licence Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation.

Ma première année de Master m'a conduite à la réalisation d'un mémoire de recherche. J'ai choisi de travailler sur le thème d'actualité qu'est la mise en place de la loi EGalim.

Ce sujet d'actualité impacte fortement mon futur secteur d'activité, c'est pour cette raison que j'ai choisi de l'étudier.

A travers la réalisation de mon mémoire, j'ai choisi de me questionner sur deux thématiques qui sont : les évolutions de consommations et la rémunération des agriculteurs.

Je vous contact aujourd'hui afin de m'aider à répondre à l'une de mes hypothèses.

(Guide d'entretien)

Je souhaiterais savoir si vous auriez des contacts qui pourrait m'aider à poursuivre mon travail de recherche.

Je vous remercie pour le temps que vous m'avez accordé, votre implication et la pertinence de vos propos qui vont m'aider dans l'élaboration de mon mémoire et mon travail d'analyse. Si vous le souhaitez, je pourrais vous communiquer mon travail final.

Annexe D - Fiche d'accompagnement à l'entretien

	Informations	Relances
Généralités - âge - sexe - profession - CSP - enfants (âge, nombre etc.) - situation patrimoniale	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -
Thème 1 :	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -
Thème 2 :	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -
Thème 3 :	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -

Annexe E - Mail de prise de contact pour les entretiens

Madame, Monsieur,

Actuellement en master Management et Ingénierie de la Restauration Collective à l'ISTHIA – Université Toulouse Jean-Jaurès, je réalise un projet de recherche sur les éléments influençant la mise en place des législations dans le secteur de la restauration collective. J'ai décidé de réaliser mon mémoire de recherche sur la loi Alimentation (EGalim).

Dans le cadre de mon travail de recherche j'ai choisi de développer deux hypothèses, afin d'y répondre j'ai besoin de réaliser des entretiens avec des professionnels de ce secteur/des consommateurs de ce secteur (hypothèse 1) ou des professionnels de la grande distribution / des agriculteurs (hypothèse 2).

Si vous m'accordez la possibilité de m'entretenir avec vous, je désire vous informer que l'ensemble des éléments que vous aurez explicités seront confidentiels et que l'anonymat sera respecté dans la rédaction de mon mémoire. Par ailleurs, je vous demanderais l'accord d'enregistrer l'échange afin de limiter ma prise de notes.

Dans l'attente de votre retour et espérant pouvoir collaborer avec vous,

Sincèrement,

Clémentine Rousseau

Etudiante en Master Management et Ingénierie de la Restauration Collective

Tél : 07.78.81.53.23

Email : clementine.rousseau12@gmail.com

TABLE DES SIGLES

A-B-C

AB Agriculture Biologique
ADEME Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
AGEC Anti-Gaspillage et Economie Circulaire
Anses Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire, alimentation, environnement, travail
AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
ARS Agence Régionale de la Santé
Bio Biologique
BTS Brevet de Technicien Supérieur
CA Chiffre d'Affaire
CE Conformité Européenne
CGAAER Conseil Généraux de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux
CNRC Conseil National de la Restauration Collective
CREDOC Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie
CRS Compagnie Républicaines de Sécurité
CSP Catégorie Socio-Professionnelle

D-E-F

DD Développement Durable
DGCCRF Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
DSP Délégation de Service Public
EHPAD Etablissement d'Hébergement pour personnes Âgées Dépendantes
ENT Espace Numérique de Travail
FAO Food and Agriculture Organisation

G-H-I

GEMRCN Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition
GES Gaz à Effet de Serre
HACCP Hazard Analysis Critical Control Points
IGP Indication Géographiquement Protégée
INAO Institut de l'Origine et de la Qualité
INSEE Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
ISO Organisme International de Normalisation
ISTHIA Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation
IUT Institut Universitaire de Technologie

J-K-L-M-N-O

LR Label Rouge

MIRC Management et Ingénierie de la Restauration Collective

ODD Organisation Développement Durable

OGM Organisme Génétiquement Modifié

OMS Organisation Mondiale de la Santé

ONU Organisation des Nations Unis

P-Q-R-S-[...]-Z

PC Produit Certifié

PNA Programme National pour l'Alimentation

RHD Restauration Hors Domicile

RHF Restauration Hors Foyer

RSE Responsabilité Sociale de l'Entreprise

SNRC Syndicat National de la Restauration Collective

SPSS Statistical Package for the Social Sciences

SRC Société de Restauration Collective

STG Spécialité Traditionnelle Garantie

SWOT Strengths Weaknesses Opportunities Threats

TABLE DES FIGURES

Figure 1 - Répartition de la RHF en 2017	13
Figure 2 - Répartition des modes de gestion pour la restauration collective en France	17
Figure 3 - Principales législations et actions législatives en France	29
Figure 4 - Répertoire des labels les plus populaires en France	34
Figure 5 - Représentation de l'introduction du bio en fonction du secteur en France	39
Figure 6 - Les axes du développement durable	41
Figure 7 - La courbe de KUBLER-ROSS	46
Figure 8 - Les intermédiaires des différents types d'approvisionnement	72
Figure 9 - Les étapes du modèle d'analyse	84

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 - Les secteurs d'activités de la restauration collective	14
Tableau 2 - Les avantages des modes de gestion de la restauration collective	16
Tableau 3 - Comparaison du chiffre d'affaire et du taux de concession	17
Tableau 4 - Etude SWOT pour le métier de producteur	69
Tableau 5 - Les avantages et limites des différents type d'entretien	81
Tableau 6 - Utilité de la grille d'entretien	83
Tableau 7 - Répartition des enquêtés (hypothèse 1)	88
Tableau 8 - Guide d'entretien pour les professionnels (hypothèse 1)	89
Tableau 9 - Guide d'entretien pour les consommateurs (hypothèse 1)	90
Tableau 10 - Outil d'analyse des entretiens (hypothèse 1)	92
Tableau 11 - Répartition des enquêtés (hypothèse 2)	94
Tableau 12 - Guide d'entretien des professionnels (hypothèse 2)	95
Tableau 13 - Guide d'entretien des producteurs (hypothèse 2)	96
Tableau 14 - Outil d'analyse des entretiens (hypothèse 2)	97

TABLE DES MATIERES

EPIGRAPHIE	4
REMERCIEMENTS	5
INTRODUCTION GENERALE	7
PREMIERE PARTIE - LA LOI EGALIM DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	11
Introduction à la première partie	12
Chapitre 1 - La restauration collective	12
1. Qu'est-ce que : La restauration collective ?	12
1.1 Définition, secteur et système	12
1.2 Restauration collective autogérée ou concédée	15
1.3 Acteurs et engagements d'une restauration collective concédée	18
2. Devoirs de ce secteur, spécialiste de l'alimentation	19
2.1 Garantir la protection	20
2.1.1 Alimentation pour tous	20
2.1.2 Hygiène alimentaire	21
2.1.3 Equilibre nutritionnel	21
2.2 Limiter les effets indésirables	23
2.2.1 Gaspillage alimentaire	23
2.2.2 Production de gaz à effet de serre	23
2.2.3 Néophobie et la peur du risque alimentaire	24
3. Consommateurs : qui sont-ils ?	25
3.1 Profils des mangeurs	25
3.2 Différentes classes sociales	26
3.3 Evolution des pratiques alimentaires	26
Chapitre 2 - La loi EGalim	28
1. Qu'est-ce que la législation ?	28
1.1 Législation	28
1.2 Lois, décrets, pactes, déclarations déjà existants	29
1.3 Difficultés rencontrées	32
2. EGalim : c'est quoi ?	32
2.1 Définition et paramètres	32
2.2 Description d'une des variables de la loi EGalim	33
2.2.1 Signes de qualités	34
2.2.2 Produits biologiques	35
2.2.3 Pourquoi consommer bio ?	36
2.2.4 Limites	37
2.3 Etat des lieux	38
2.3.1 Se réinventer, un objectif atteint par les SRC	38
2.3.2 Résultats de l'avancée du bio	38
3. Mélange objectifs et enjeux	41
3.1 Environnementaux	42
3.2 Sociaux	43

3.3	Economiques	44
4.	Le changement	45
	Conclusion à la première partie	47
DEUXIEME PARTIE - LE POUVOIR LEGISLATIF VECTEUR DE CHANGEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE		49
	Introduction à la deuxième partie	50
Chapitre 1 - Des objectifs en accord avec les nouvelles attentes des consommateurs		50
1.	Evolution des modèles de consommation	50
1.1	Evolution des prises alimentaires	51
1.2	Evolution des composantes alimentaires	52
1.3	Notion de modernité alimentaire	53
2.	Nouvelles attentes et objectifs des consommateurs	56
2.1	Produits biologiques et durables	57
2.2	Produits locaux et circuits courts d'approvisionnement	58
2.3	Fait maison	59
2.4	Nouveaux régimes alimentaires	60
Chapitre 2 - Une rémunération juste grâce à la restauration collective		63
1.	Producteurs et productions	63
1.1	Terres agricoles	63
1.2	Aspect économique	64
1.3	Paramètres définis par la loi EGalim	66
1.4	Bilan de l'évolution de la rémunération	67
2.	Possibilités	68
2.1	Etude des différents enjeux et impacts avec la méthode SWOT	68
2.2	Différentes alternatives d'approvisionnement pour la restauration collective	70
2.3	Forces des acteurs intermédiaires	71
2.4	Choix de la restauration collective	73
	Conclusion à la deuxième partie	75
TROISIEME PARTIE - PROPOSITION D'UNE METHODOLOGIE ET D'UN TERRAIN D'APPLICATION		76
	Introduction à la troisième partie	77
Chapitre 1 - Compréhension de la méthodologie et du terrain d'application		77
1.	Justification du choix d'étude	77
2.	Le choix du modèle d'analyse	79
2.1	Différents types d'entretien	80
2.1.1	Entretien directif	80
2.1.2	Entretien semi-directif	80
2.1.3	Entretien non directif	81
3.	Préparation et réalisation	82
3.1	Cible	82
3.2	Entretien	82
3.3	Déroulé	83
4.	Analyse	83
Chapitre 2 - Perspectives d'application		85
1.	Hypothèse 1 : De nouveaux concepts de consommation	85

1.1	Objectifs de la démarche	85
1.2	Choix du public cible	86
1.3	Mise en place des premiers outils	87
1.4	Préparation de l'entretien	88
2.	Hypothèse 2 : La restauration collective permet une rémunération juste des producteurs	92
2.1	Objectifs de la démarche	92
2.2	Choix du public cible	93
2.3	Mise en place des premiers outils	93
2.4	Préparation de l'entretien	94
Chapitre 3 - La poursuite		98
	Conclusion à la troisième partie	99
CONCLUSION GENERALE		100
BIBLIOGRAPHIE		103
TABLE DES ANNEXES		109
ANNEXES		110
TABLE DES SIGLES		115
TABLE DES FIGURES		117
TABLE DES TABLEAUX		118
TABLE DES MATIERES		119

RESUME

Avec ses 7,3 milliards de repas servis chaque année, la restauration collective fait écho à la culture et aux consommations alimentaires françaises. Sa présence dans de nombreux secteurs d'activité et sa croissance de développement témoignent de la place et de la fiabilité de ce secteur qui doit satisfaire un cadre légal. Après avoir dû appliquer un ensemble de réglementations visant la sécurité sanitaire, la restauration collective, plus récemment, doit satisfaire de nouveaux enjeux et répondre à une alimentation saine, accessible à tous mais également durable. Ce travail de recherche vise à présenter chronologiquement les législations, dont la loi EGalim, qui s'applique au secteur de la restauration collective. Aussi, les différentes hypothèses développées chercheront à éclaircir le positionnement des acteurs environnants ce secteur.

Mots-clés : Réglementations - Loi EGalim - Restauration collective - Société de restauration collective

ABSTRACT

With 7.3 billion meals served each year, corporate catering echoes French culture and food consumption. Its presence in many sectors of activity and its growth in development testifies to the place and reliability of this sector, which must fit in a legal framework. After having had to apply a set of regulations aimed at health safety, corporate catering, more recently, had to meet new challenges and to implement a healthy diet, accessible to all but also sustainable. This research work aims to present chronologically the legislation, including the EGalim law, which applies to the mass catering sector. Also, the different hypotheses developed will seek to clarify the position of the stakeholders surrounding this sector.

Keywords : Regulations - Law EGalim - Corporate catering - Catering company