

**NOURRIR LA VILLE : CONDITIONS POUR AVOIR UN MODÈLE DURABLE
D'ALIMENTATION LOCALE. UNE ÉTUDE COMPARATIVE FRANCO-VIETNAMIENNE.
Présentation du Projet Food2C¹.**

Hai VU PHAM² & Yves WACHE²

Dans les pays occidentaux, le système alimentaire conventionnel (Rastoin & Gherzi, 2010) permet de nourrir une grande partie de la population à un coût faible assurant l'accès, mais génère aussi des impacts négatifs sur l'environnement (Hallmann et al., 2017) et la santé (HLPE, 2017), tout en augmentant la dépendance alimentaire en raison de l'internationalisation des chaînes de valeur (Gereffi et al., 2005). Parmi les modèles alternatifs, celui de l'alimentation de proximité attire en particulier l'attention de la société et celle des chercheurs. Toutefois, peu est consacré sur ses conditions de réussite ainsi que sur son intégration dans le système alimentaire conventionnel. Notre projet **Food2C** vise à répondre à la question : comment peut-on approvisionner les villes de demain plus durablement ? Il s'interroge sur les facteurs conditionnant la réussite d'un modèle d'alimentation de proximité, tout en en faisant un lien envers le modèle de production & distribution conventionnel via la question de la transformation.

Le projet s'appuie donc sur des cas d'étude de l'organisation du système alimentaire (WP1) et l'analyse des technologies de transformation dont la fermentation (WP2), afin de proposer une preuve de concept de l'alimentation de proximité (WP3). Le produit choisi est les légumes. Food2C repose en particulier sur une comparaison internationale France - Vietnam. Concrètement, dans le WP1, nous étudions le lien entre la ville et son bassin d'approvisionnement au travers de 3 cas d'étude à Dijon en France ; Hue et Hanoi au Vietnam. Le travail consiste à déterminer le bassin ou « foodshed » (Klopenbourg, 1996) et à reconstituer les chaînes d'approvisionnement dans ces villes. Dans le WP2, le travail consiste à inventorier les types de légumes fermentés et vérifier les conditions (techniques) de mise en œuvre de la fermentation dans les deux pays France et Vietnam. En parallèle, il est question de connaître la perception du consommateur sur les légumes fermentés, condition de réussite économique. Au final, le WP3 rassemble ces connaissances et propose un modèle d'alimentation de proximité applicable en France, dont les paramètres sont pré-configurés par les résultats obtenus du WP1 et WP2. Les variables les plus importantes seraient : l'organisation de la chaîne de valeur, les habitudes alimentaires, et les technologies de conservation.

Références :

- (1) Gereffi, G., Humphrey, J., & Sturgeon, T., 2005. – The governance of global value chains. *Review of International Political Economy*, 12, 78–104. <https://doi.org/10.1080/09692290500049805>
- (2) Hallmann, C. A., Sorg, M., Jongejans, E., Siepel, H., Hofland, N., Schwan, H., De Kroon, H., 2017. – More than 75 percent decline over 27 years in total flying insect biomass in protected areas. *PLoS ONE*. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0185809>
- (3) High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE), 2017. – Nutrition and Food Systems. In *A report to the Committee on World Food Security*. Rome. <http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>

¹ Ce projet est supporté par le programme "Investissements d'Avenir", projet ISITE-BFC contrat ANR-15-IDEX-0003.

² UMR CESAER et UMR PAM, AgroSup Dijon, UBFC - 26, Boulevard du Docteur Petitjean 21000, Dijon. hai-vu.pham@agrosupdijon.fr ; yves.wache@agrosupdijon.fr

- (4) Rastoin, J.-L., & Gherzi, G., 2010. – Le système alimentaire mondial. In *Le système alimentaire mondial - Concepts et méthodes, analyses et dynamiques* (Quaes). <https://doi.org/10.3917/quae.rasto.2010.01>