



SOMMAIRE

PARTICIPATION DES CITOYENS AU DÉVELOPPEMENT DE filères alimentaires territoriales plus durables : le cas des céréales panifiables

- 2 Diversité des formes d'implication citoyenne, des modes d'action et des co-crétions
- 2
 - Type n°1 : Des lieux ressources communautaires
 - 2 • Type n°2 : Des événements de sensi-politisation
 - 2 • Type n°3 : Des initiatives autour d'outils de transformation low-tech
 - 3 • Type n°4 : Des démarches de conservation de semences vivantes
- 4 Leviers pour intéresser de nouveaux citoyens aux enjeux d'une alimentation durable
- 4 Vers de nouveaux espaces de concertation et de collaboration entre citoyens et professionnels
- 5 Conclusion

Introduction

La présente note d'analyse est issue du projet « Consolidation des entreprises agricoles et alimentaires bio par le local et l'action collective » (2024), financé par le FEADER en Occitanie. Elle valorise les résultats du projet de recherche-action **CEREALOCALES** (2022-2026), soutenu par la Fondation de France, qui vise à soutenir des initiatives citoyennes autour des céréales locales et du pain, ayant un rôle actif dans la **transition des filières et des systèmes alimentaires vers plus de durabilité**.

Elle valorise également certaines connaissances produites dans le cadre du projet Horizon 2020 DIVINFOOD (2022-2027), qui vise à développer des filières alimentaires valorisant la biodiversité agricole sous-exploitée, afin de lutter contre le déclin de la biodiversité et de contribuer à des systèmes alimentaires durables.

La reterritorialisation des systèmes et des filières alimentaires s'est accélérée avec la crise du Covid-19, qui a mis en évidence les limites d'une trop forte dépendance aux chaînes de valeur internationales. Si plusieurs travaux ont amené des éclairages sur les processus, les étapes clés et les questionnements liés à la structuration de filières territoriales en concertation avec des producteurs et des transformateurs, peu de recherches se sont intéressées à la **contribution des citoyens au développement et à la sécurisation de telles filières**. En montrant la diversité des initiatives par lesquelles des citoyens s'impliquent pour conserver, transformer et/ou promouvoir les céréales locales, en analysant leurs **pratiques, motivations et les valeurs créées par la participation citoyenne**, la présente synthèse propose des clés de lecture pouvant inspirer autant les professionnels que les structures d'accompagnement et les institutions porteuses de projets alimentaires de territoire.

Diversité des formes d'implication citoyenne, des modes d'action et des co-créations

La littérature scientifique met en évidence trois formes de participation citoyenne au développement de chaînes de valeur et de systèmes alimentaires : **i) les citoyens activistes**, moteurs de réseaux alimentaires alternatifs (AMAP et autres initiatives d'agriculture soutenue par la communauté), qui cherchent à influencer les politiques par leurs pratiques d'achats, **ii) les citoyens co-décideurs des politiques alimentaires locales**, en particulier dans les zones urbaines (ex. : dans le cadre de projets alimentaires de territoire), **iii) les citoyens prosommateurs**, qui participent à des tâches productives concrètes liées à la production agricole (aider à semer ou à récolter), à la commercialisation des produits ou au transport.

Toutefois, ces trois formes de participation n'épuisent pas la diversité observée en France autour des céréales locales et du pain. Afin d'élargir le panorama, nous avons réalisé **2 campagnes de collecte de données** dans le cadre du projet CEREALOCAL : entre septembre et décembre 2023, auprès des initiateurs de 11 initiatives mobilisant des citoyens, et entre février et mars 2024, auprès des participants à ces initiatives.

Sur la base des données collectées, nous avons construit une typologie regroupant 4 principaux types d'initiatives, décrits ci-après.

Type n°1 : Des lieux ressources communautaires

Situés en zone rurale, ces lieux ressources autogérés sont, par exemple, structurés autour d'un four banal ou communal¹ ou d'un four communautaire auto-construit sur l'espace public, ou bien d'une épicerie villageoise à gouvernance participative. Ils sont conçus par et pour les habitants du village (en associant les agriculteurs et les artisans locaux), dans l'objectif de créer du lien social, de redynamiser un territoire rural et de façonner collectivement du pain, des pizzas et/ou des brioches à partir de céréales locales, dans une perspective, pour certains, de solidarité alimentaire (rendre les activités et les produits accessibles à tous).

Exemples : Le Labo d'Aqui (12), Du Pain pour Demain (48), Coopérative d'Uzeste (33).

Type n°2 : Des événements de sensi-politisation

Situés en zone urbaine ou rurale, ces événements de type fête ou festival, abordent le pain comme objet pédagogique et politique, au travers d'ateliers ludiques, conférences-débats, spectacles, animations jeune public... Ils s'adressent à un large public (locaux et non locaux, professionnels et non-professionnels, curieux et militants...). Parmi les activités : fabriquer du pain et autres produits à base de céréales, faire découvrir le patrimoine local lié à la culture et à la transformation du blé, faire se rencontrer citoyens et professionnels, aborder collectivement des questions de débat sur l'alimentation, etc.

Exemples : Festival Agropol'Eat (34), Festival Pain en Fête (84).



Type n°3 : Des initiatives autour d'outils de transformation low-tech

Situées en zone périurbaine ou rurale, ces initiatives s'initient autour d'outils de transformation du grain (ex. : moulin alimenté par la force motrice du vent, de l'eau, par des panneaux photovoltaïques), réhabilités ou auto-construits, qui peu à peu deviennent le maillon clé d'une filière céréales locales. La démarche peut être motivée par la recherche d'autonomie alimentaire en céréales sur le territoire, la valorisation de monuments patrimoniaux et des savoir-faire associés, le développement d'activités touristiques et pédagogiques (faire du moulin une étape de découverte d'un parcours touristique local...).

1. Pendant l'Ancien Régime, le four banal désigne un four à pain appartenant au seigneur. Les habitants sont dans l'obligation d'utiliser ce four et de payer une redevance pour y faire cuire leur pain, en contrepartie de quoi, le seigneur entretient le four et le chemin pour y accéder. A la Révolution française, l'abolition des droits seigneuriaux libère les habitants de leurs obligations. Dès lors, la propriété des fours évolue : certains sont vendus, d'autres sont transférés aux communes et d'autres, abandonnés. Au XIXe et au début du XXe siècle, des fours collectifs se développent. Leur gestion n'est plus seigneuriale, mais communale. Ils sont, pour la plupart, entretenus par la municipalité et leur usage est soit gratuit, soit soumis à une contribution symbolique. Le four communal devient un lieu de convivialité où les habitants viennent cuire leur pain, mais aussi échanger et créer des liens. A l'époque actuelle, dans de nombreux villages, de nouveaux fours sont construits, avec des formes, des gouvernances et des usages variés selon les territoires.

Exemples : Moulin de Juffet (34), Moulin des Garrigues (34), La Grange des Roues (84), Moulin de la Brée (17), Moulin de Kériolet (29).

Type n°4 : Des démarches de conservation de semences vivantes

Situées en zone périurbaine ou rurale, ces démarches s'organisent autour de collections de céréales de pays ou de parcelles de sélection, gérées par des collectifs de citoyens (souvent des militants), motivés par la volonté d'être acteurs du modèle de production-transformation à l'origine de leur alimentation. La valorisation de ces semences peut se faire au travers de filières locales, d'événements de sensibilisation, etc. Les activités de ces collectifs sont la conservation des semences, la sélection de variétés locales de blé, la promotion des semences paysannes et la collecte de références techniques sur les espèces et les variétés.

Exemples : GEDAR d'Oléron (17), Triticum (56).

Ces différentes initiatives sont propices à de multiples co-crétions :

- Des outils low-tech : meules ou fournil itinérants, four à bois, moulin à vent ou hydraulique,

- Des produits à base de céréales issus de technologies douces : farines, pains, biscuits,
- Des savoirs partagés sur les techniques, les outils, l'histoire locale...,
- Des réseaux d'échange, d'entraide, d'interconnaissance,
- Des formes originales de gouvernance et d'organisation multi-acteurs,
- De nouveaux modèles socio-économiques,
- Des dispositifs d'accueil, d'intégration, de formation et d'insertion...

Fortement ancrées dans leur environnement, elles mobilisent des citoyens, des professionnels, mais aussi le tissu institutionnel et associatif local, grâce à l'engagement d'acteurs passerelles, en capacité d'établir des connexions entre différents réseaux. Le travail de facilitation et les activités menées peuvent donner naissance à la création de biens communs², comme un four communautaire, une collection de semences, des plans de constructions low-tech...

Ces initiatives adoptent une gouvernance propice à l'implication de leurs parties prenantes, avec la mise



2. Les biens communs sont entendus comme des ressources partagées, gérées et maintenues collectivement par une communauté qui établit des règles pour les préserver et les pérenniser, tout en fournissant la possibilité et le droit de les utiliser.

en place d'instances de décision et d'expression (groupes de travail, assemblée, comité stratégique...), qui favorisent l'interconnaissance et la montée en compétences individuelles et collectives.

Leviers pour intéresser de nouveaux citoyens aux enjeux d'une alimentation durable

Entre le 30 juin et le 10 décembre 2024, nous avons activement participé et/ou soutenu l'organisation de **6 rencontres citoyennes** (fête du pain, fête des moissons, journée sur les semences paysannes, atelier low-tech...) visant la sensibilisation du grand public aux enjeux alimentaires locaux, la vulgarisation de connaissances sur les céréales locales, les levains et le pain, la connexion entre des professionnels et des non-professionnels, le partage d'expériences et/ou la mise en débat d'enjeux alimentaires locaux ou plus globaux. Durant ces rencontres, nous avons mené un travail d'observation, d'échange, de documentation pour mieux comprendre les motivations des visiteurs à parler de céréales et de pain, mais aussi les leviers activés par les organisateurs pour susciter l'intérêt et transmettre des messages. Nous avons ainsi dressé plusieurs constats.

Tout d'abord, la participation des citoyens à ces rencontres n'est pas motivée, en première intention, par l'achat de produits ou par la structuration de filières territoriales, mais par la découverte des céréales locales, issues de pratiques agroécologiques, transformées et vendues en circuits de proximité. Le pain est un bon point d'entrée pour parler d'alimentation et **reconnecter agriculture et alimentation**. Façonné ou dégusté collectivement, il est propice au partage d'expériences et de vécus, ce qui peut être intéressant dans le cadre d'un groupe d'échanges interculturel ou intergénérationnel. Une grande diversité de sujets peut être abordée pour découvrir le pain dans toutes ses dimensions (semences, production, mouture, fermentation, etc.), grâce à des activités variées valorisant l'appren-

tissage par la pratique. La dimension ludique de certaines rencontres est un facteur clé de mobilisation des citoyens, jeunes et adultes. La sociologie des personnes présentes (néophytes, militants, déjà sensibilisés, habitants...) est dépendante des contextes et de l'objet des rencontres : découverte grand public lors d'un évènement ludique et festif, rassemblement militant autour d'une cause commune, atelier expert sur un outil ou une technique, appel à mobilisation sur un chantier participatif...

La méthodologie du faire fonctionne bien pour diffuser des connaissances, éveiller les consciences, révéler des envies, connecter des personnes, stimuler l'initiative et/ou mobiliser une communauté autour d'un projet. Les rencontres que nous avons soutenues intègrent presque toujours des temps d'échanges entre citoyens et professionnels (paysans, meuniers, boulangers), sous forme de partage de témoignages, de mise en pratique d'une technique, d'élaboration et de dégustation de produits...

Cependant, au-delà de la rencontre et de l'échange, dans leurs représentations, nombre de professionnels et de structures de développement agricole cantonnent les citoyens à des consommateurs à éveiller. Les citoyens ne sont pas envisagés comme des acteurs stratégiques à associer à la co-construction d'un projet de filière. Or, la diversité des formes d'action et des co-créations portées par les collectifs citoyens que nous avons interrogés, nous fait dire que de **nouveaux espaces de concertation et de collaboration** sont à inventer (autour d'un outil, d'un procédé, d'un produit, d'un réseau de distribution...), associant acteurs du développement agricole et rural, professionnels des filières et citoyens. Ils permettraient de **sécuriser les projets émergents de filières territoriales**, mais aussi de diversifier les **innovations** pour mieux répondre aux nouvelles attentes de la société (santé, environnement, traçabilité, etc.).

Vers de nouveaux espaces de concertation et de collaboration entre citoyens et professionnels

Si la participation des citoyens aux initiatives que nous avons interrogées est fortement motivée par la perspective de contribuer positivement à des défis territoriaux de durabilité, et pour certains, de solidarité alimentaire, il convient à présent de regarder plus en détail l'effet de cette participation sous l'angle de la création de valeur économique et de la sécurisation des filières territoriales. Pour cela, nous nous sommes intéressés aux activités mises en oeuvre au sein des initiatives mobilisant des citoyens, susceptibles d'amener un bénéfice pour l'action des professionnels.



Nous avons dressé plusieurs constats.

Les initiatives impliquant des citoyens peuvent, tout d'abord, jouer un rôle de laboratoire des transitions pour proposer des formes de production et de coopération plus en phase avec l'évolution des attentes de la société, voire montrer que certaines évolutions techniques et organisationnelles sont faisables et généralisables. Elles peuvent être un catalyseur de l'action collective et connecter différents réseaux locaux autour de projets communs d'intérêt territorial (ex. un atelier de transformation, un point de vente). Des citoyens peuvent aussi assurer bénévolement un certain nombre de tâches productives (entretien de collections de semences, restauration de patrimoine ancien...), mais aussi produire des prototypes d'outils low-tech, transférables à des porteurs de projets en installation. Ils peuvent jouer un rôle de sensibilisation du grand public sur les bienfaits d'une alimentation durable et faire connaître les réseaux de distribution existants. Enfin, ils peuvent sécuriser l'émergence d'activités économiques et de coopérations économiques locales par du crowdfunding, de l'épargne citoyenne ou la gestion de canaux de distribution des produits (ex. : épicerie de village, paniers en précommande, etc.).

La pérennité de l'implication des citoyens et de leur contribution est essentielle pour assurer la transition vers des systèmes alimentaires durables. Or, cette pérennité est fortement corrélée à la qualité de la coopération avec les acteurs professionnels et institutionnels locaux. Pour que cela fonctionne, plusieurs ingrédients nous paraissent importants à réunir : l'identification d'objets concrets de co-action, la mise en place d'instances pour coordonner l'action de chaque partie et la mobilisation de moyens financiers communs. Sur ce dernier point, un travail de sensibilisation des acteurs publics serait à mener pour mieux intégrer les collectifs citoyens dans les dispositifs de soutien à l'émergence et à la consolidation de filières territoriales et rendre finançable et souhaitable leur participation.

Conclusion

De cette analyse, nous tirons plusieurs enseignements :

- L'engagement des citoyens dans des initiatives collectives autour des céréales locales et du pain revêt différentes formes : i) création et animation d'un lieu ressource communautaire (ex. four de village), ii) organisation d'événements de sensi-politisation, iii) construction ou restauration d'un outil de transformation low-tech (ex. moulin à vent), iv) conservation de collections de semences paysannes.
- Ces dynamiques, fondamentalement participatives et multi-acteurs, associent des habitants, des professionnels, des collectivités, des associations, des chercheurs, etc. Elles sont à l'origine de multiples co-

créations : outils, procédés, produits, savoirs partagés, réseaux d'entraide, nouveaux modèles économiques et de gouvernance, dispositifs d'accueil et d'intégration...

- Le pain est un objet privilégié pour intéresser les citoyens aux enjeux d'une alimentation durable. Pour stimuler la participation des citoyens et éveiller les consciences, l'organisation de rencontres basées sur la méthodologie du faire, qu'elles soient ludiques et festives, militantes autour d'une cause commune, expertes sur un outil, une technique, ou qu'elles prennent la forme de chantiers participatifs, peut être un bon levier et une occasion d'échange avec les professionnels locaux.
- Au-delà de contribuer positivement à des défis locaux de durabilité et de solidarité alimentaire, la participation citoyenne peut être source de valeur économique, en soutien à la structuration de filières territoriales, en remplissant différentes fonctions : laboratoire des transitions, catalyseur de l'action collective, trait d'union entre différents réseaux locaux, accomplissement bénévole de certaines tâches productives, conception de prototypes d'outils, sensibilisation du grand public, apport de financement participatif, gestion de canaux de distribution des produits...
- Pour révéler ces contributions, de nouveaux espaces de concertation et de coopération sont à inventer, réunissant citoyens, professionnels et institutionnels autour de problématiques d'intérêt territorial ou d'objets communs de co-action (un outil, un procédé, un produit, un réseau de distribution...). Ceux-ci seraient régis par des instances à gouvernance partagée pour coordonner l'action de chaque partie.
- La contribution des collectifs citoyens au développement et à la sécurisation de filières alimentaires territoriales gagnerait à bénéficier d'une meilleure reconnaissance, tant par les professionnels et les structures de développement, que par les institutions porteuses de dispositifs de financement de l'émergence et de la consolidation de filières.



Autrices :

Juliette PERES, responsable développement
Association FAB'LIM

Yuna CHIFFOLEAU, directrice de recherche INRAE,
UMR Innovation Montpellier.

Avec la contribution de :

Estelle SERPOLAY et **Emma FLIPON**, co-fondatrices
D'une Graine aux Autres (SCOP Oxalis)

Aïcha BOUAD, animatrice enjeux économiques et lien
à l'international - Réseau Semences Paysannes

Année de publication : 2025

En partenariat avec le RMT Alimentation Locale

Partenaires du projet Céréalocales



En collaboration avec le RMT Alimentation Locale



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



L'animation du projet Cerealocales a bénéficié du soutien de la Fondation de France.

L'édition et la publication de la présente note d'analyse ont bénéficié du soutien du FEADER (PSN 2023-2027, intervention 78.01).



Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional

Cette brochure valorise certaines connaissances produites dans le cadre du projet Horizon 2020 DIVINFOOD No. 101000383



DIVINFOOD
Co-constructing interactive short and mid-term food chains
to value agribiodiversity in healthy plant-based FOOD