



Comment répondre aux attentes de la loi EGalim en filière viande bovine ?

Faisabilité de l'introduction de viande bovine locale dans les cantines des lycées et collèges de Nouvelle-Aquitaine

Mots-clés : restauration collective, viande locale, enquête,

Auteurs : Marie-Pierre Ellies-Oury ^{1,2}, Nathalie Corade ^{1,3}, Patrick Sauvart ^{1,4}, Benoit Grossiord ^{1,4}, Pauline Allard ¹, Floriane Clerc ¹, Margaux Gabrielly ¹, Estelle Janodet ¹, Julie Rosenberg ¹, Oriane Valais ¹, Mathilde Barreau ¹, Sébastien Claisse ⁵, Philippe Bru ⁵

¹ Bordeaux Sciences Agro, CS 40201, 33175 Gradignan, France

² Université Clermont Auvergne, Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), VetAgro Sup, UMR1213, Recherches sur les Herbivores, Theix, 63122 Saint-Genès Champanelle

³ INRAE-ETTIS 1456

⁴ Université de Bordeaux, UMR CNRS 5248, CBMN, 33600 Pessac, France

⁵ Centre Viande Francis Plainemaison

*e-mail de l'auteur correspondant : p.bru@beauvallet.fr

Le développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux est un enjeu fort en Nouvelle-Aquitaine (NA). Dans ce contexte, la région NA et l'Etat ont souhaité accompagner le développement d'un approvisionnement en viande de bœuf locale dans les cantines des lycées et collèges de Nouvelle-Aquitaine pour la restauration hors domicile de la région, susceptible de répondre aux exigences de la loi EGalim.

Résumé

A l'aube du 1^{er} janvier 2022, date à laquelle 50% des produits servis en restauration collective devront être issus de filières durables et de qualité, la région Nouvelle-Aquitaine et la Direction Régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (DRAAF NA) ont initié un appel à projet visant à soutenir le développement de circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux. C'est dans ce contexte que s'est structurée une marque "viande bovine locale" de Nouvelle-Aquitaine en s'appuyant sur un partenariat fort entre différents acteurs de la filière viande de la région. En parallèle, un échantillonnage des restaurants scolaires régionaux a été réalisé et une centaine d'entre eux a été enquêté fin 2019 et début 2020 afin d'identifier les interrogations des professionnels à l'égard de la loi EGalim, et de déterminer leurs attentes en termes de viande bovine locale. Les professionnels enquêtés ont identifié plusieurs freins à l'application de la loi EGalim dans leur établissement, notamment le surcoût engendré ou encore les contraintes liées à la mise en place logistique. Toutefois, ils font état d'une volonté de s'approvisionner en local, et/ou de développer des partenariats avec des producteurs de races locales. Aussi ont-ils manifesté un intérêt fort pour le développement de filières de viande locale.

Abstract

Just before January 1st, 2022, the date at which 50% of the products served in collective restaurants must be from sustainable and quality sectors, the New-Aquitaine region and the Direction Régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine (DRAAF NA) initiated a call-for-project aimed at supporting the development of local food circuits and food projects in the territories. It is within this context that a brand of meat "viande bovine locale" was born in Nouvelle-Aquitaine based on an important partnership between the different actors of the meat sector in the region. In parallel to this, a sampling of regional school restaurants was carried out and a hundred of them were surveyed at the end of 2019 and the beginning of 2020 in order to identify the questions of professionals with regards to the EGalim law, and to determine their expectations in terms of local beef. The professionals surveyed identified several obstacles to the application of the EGalim law in their establishments, in particular the additional costs involved or the constraints related to the logistical implementation. However, they indicated a desire to buy locally and/or to develop partnerships with local producers. They also expressed a strong interest in the development of local meat chains.

I. INTRODUCTION

1.1. La Loi EGalim

La loi 2018-938 du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite "EGalim"¹ vise à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire.

Cette loi s'inscrit dans un contexte de changement plus global qui s'est opéré depuis plus de 10 ans marqué par une demande sociétale de plus en plus forte pour les produits alimentaires de qualité et de proximité (Bonnal *et al.*, 2019 ; Ertus *et al.*, 2017) et se traduisant par le développement des circuits courts (Chiffolleau, 2019). Ce dernier est appuyé par ailleurs par la volonté de certains agriculteurs de garder la maîtrise des prix, de mieux valoriser leurs produits, de récupérer plus de valeur ajoutée et de se diversifier (Traversac 2010, Machado-Bouroullec *et al.*, 2016). Cette loi qui fait suite au Etats généraux de l'alimentation, se situe par ailleurs dans la lignée de la loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture l'alimentation et la forêt², qui propose aux collectivités territoriales de s'inscrire dans des Projets Alimentaires de Territoire (PAT) dont l'objectif est la re-territorialisation de l'agriculture et de l'alimentation pour favoriser l'accès au plus grand nombre à une alimentation locale, de meilleure qualité et le maintien voire le développement d'une agriculture plus durable. Dans ce contexte, la restauration collective publique s'avère un levier d'action essentiel pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable et nombreuses sont les collectivités engagées dans des démarches de re-territorialisation de l'alimentation utilisant ce levier³. Cependant, la restauration collective publique étant soumise aux règles des marchés publics cela rend plus complexe l'introduction de produits locaux et les résultats en la matière restent mitigés (Le Velly *et al.*, 2011, Le Velly, 2012). Face à cette difficulté, la loi Egalim, à défaut de lever l'impossibilité de mettre en avant les productions locales dans les marchés publics, vient renforcer les potentialités d'introduire des produits de qualité par une injonction faite aux collectivités d'atteindre d'ici le 1er janvier 2022 pour l'approvisionnement des restaurations collectives publiques et privées hors entreprises, 50% de produits issus de filières durables et de qualités (en valeur hors taxe d'achats par

année civile) incluant les produits porteurs de SIQO (Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine) dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Cela inclut :

- Les produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion,
- Les produits sous SIQO (Label Rouge, Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie, Haute Valeur Environnementale, Fermier),
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable,
- Les produits bénéficiant du logo "région ultrapériphérique" (RUP),
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales.

Les restaurants collectifs sont en outre encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi qu'à inclure dans leur offre alimentaire, des produits obtenus dans le cadre de Programmes Alimentaires de Territoire, bien que ces derniers ne soient pas comptabilisés dans le cadre de la loi EGalim. Depuis 2016, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la Direction des achats de l'État ont développé la boîte à outils "Localim", destinée aux acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe, en vue d'accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité. Elle contient des fiches méthodologiques, des fiches techniques ainsi que des guides pratiques.

Dans la continuité de cette loi et suite à la convention citoyenne pour le climat de 2021, la loi "Climat et résilience" a été promulguée le 22 août 2021. Elle réaffirme et complète ces objectifs d'amélioration de la qualité des repas servis en restauration collective. Le titre IV introduit de nouvelles obligations et complète certaines dispositions de la loi Egalim 2018.

1.2. Positionnement de la région Nouvelle-Aquitaine dans le contexte de la loi EGalim

Avec 134 millions de repas servis par an dans plus de 5370 établissements publics (4596 écoles, 495 collèges et 283 lycées⁴), la restauration scolaire représente un débouché potentiel intéressant pour les productions phares de Nouvelle Aquitaine. Parmi elles, se trouve la viande et particulièrement la viande bovine pour laquelle la Nouvelle Aquitaine est la première région productrice en France avec un cheptel de plus de 2 millions de bêtes (AGRESTE 2021).

Depuis 2018, la Région Nouvelle-Aquitaine en partenariat avec la DRAAF Nouvelle-Aquitaine a initié un appel à projets spécifique pour accompagner les structures publiques ou privées de Nouvelle-Aquitaine portant des projets innovants de coopération pour le développement de circuits alimentaires locaux ou des projets d'urgence et de développement de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Cet appel à projet s'inscrit dans une "feuille de route pour une alimentation durable et locale" dressée par les deux partenaires et couvrant la période 2018-2020⁵.

¹ loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

² Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 parue au [JO n° 238 du 14 octobre 2014 \(rectificatif\)](#) paru au JO n° 2 du 3 janvier 2015)

³ Voir séminaire du réseau rural français du 24 avril 2018. <https://www.reseaurural.fr/centre-de-ressources/actualites/retour-sur-le-seminaire-la-restauration-collective-un-levier-pour>

⁴ https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/note_de_synthese_cle472e63.pdf

⁵ <https://www.nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/2020-08/Feuille%20de%20route%20r%C3%A9gionale.pdf>

Cet appel à projet permet de soutenir les initiatives répondant aux objectifs de structuration des filières locales alimentaires afin que l'offre s'adapte à la demande, d'approvisionnement local, durable et de qualité (notamment bio) et de mise en œuvre de nouvelles solutions logistiques.

Actuellement, le caractère "local" d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Dans le cadre de la loi EGalim, les produits "locaux" entrent dans le décompte des 50% uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi. En outre, selon la nouvelle loi Climat et Résilience, les produits carnés et les produits de la pêche certifiés (Bio, HVE et labels) devront représenter au moins 60% de l'offre des restaurants collectifs à partir du 1er janvier 2024. La commande associée à un approvisionnement rapide (lendemain ou

surlendemain de la commande) est principalement associée aux produits locaux sans pour autant que ceux-ci ne soient explicités.

D'après la définition donnée par la "feuille de route pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine" un produit local est défini sur la base de deux paramètres : la délimitation géographique autour d'un bassin de consommation et l'origine des matières premières. Le périmètre géographique peut être le département de consommation, le département limitrophe, ou encore l'ensemble des départements de Nouvelle-Aquitaine si l'offre n'est pas disponible dans cette première zone géographique. De manière générale, il faut également préciser que le local signifie acheter un produit local (sans présager de la provenance des matières premières) et non pas simplement acheter un produit chez un revendeur local.

II. MATERIEL ET METHODES : ENQUETE SUR LES ATTENTES DE LA RHD

En parallèle de la structuration et du développement de la Filière Viande de Bœuf Locale et afin d'adapter la gamme de produits à la demande des parties prenantes, Plainemaison a engagé, en partenariat avec Bordeaux Sciences Agro (École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux), une grande consultation auprès de différents acteurs de la restauration collective en région Nouvelle-Aquitaine afin de :

- préciser la stratégie des établissements vis-à-vis de la loi EGalim,
- mesurer l'intérêt des établissements pour une démarche d'approvisionnement en viande bovine locale.

Pour ce faire, 180 établissements scolaires néo-aquitains (sur un total de 354) localisés dans 5 zones de la région nouvelle aquitaine, définies autour des villes les plus

peuplées, afin d'avoir un échantillon représentatif de l'ensemble de la région ont été contactés. Des entretiens ont été organisés pour la plupart en face-à-face, en se basant sur un questionnaire d'enquête semi-directif. Les établissements scolaires ont été contactés par ordre décroissant de leur nombre d'élèves.

Le questionnaire d'enquête a été organisé en 4 grandes parties. La première visait à décrire la structure et le fonctionnement de la cuisine. Les pratiques actuelles (types d'achats, fréquence des achats, fabrication des repas, place de la viande bovine, ...) ont été détaillées dans une seconde partie. Les interlocuteurs ont ensuite été sondés sur leur connaissance de la loi EGalim, leurs questionnements et craintes vis-à-vis de son application. Enfin, la discussion a porté sur leurs besoins et attentes en termes de viande bovine dans le contexte de la loi EGalim.

III. RESULTATS – DISCUSSION : QUELLES SONT LES ATTENTES DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE EN NOUVELLE AQUITAINE ?

3.1. Caractéristiques de l'échantillon

A l'issue de l'enquête, 97 établissements ont été enquêtés (représentant 118 653 élèves), mais également des intermédiaires et des prestataires (au total 195 établissements), couvrant ainsi 172 444 élèves (soient près de 50% des élèves de Nouvelle-Aquitaine). La grande majorité (77%) des personnes enquêtées était des chefs de cuisine, les autres personnes rencontrées étant des gestionnaires (gestionnaires financiers ou gestionnaires de matières premières). L'immense majorité des établissements était en régie directe (99%) avec une préparation sur place (97%).

L'échantillon final, constitué de 66% de lycées et 34% de collèges, a pu être réparti en trois classes selon le nombre de couverts servis (Figure 1). Certains des établissements servant plus de 1 000 couverts, desservent également d'autres structures (écoles primaires, autres collèges et lycées, auberges de jeunesse, ...).

Une majorité des entretiens (98%) a été réalisée avec le chef cuisinier de l'établissement.

La consommation de viande bovine dans les établissements scolaires étant conditionnée par le Programme

National Nutrition Santé (PNNS), elle dépend du choix des autres composantes du menu. Il est en outre important de préciser que, depuis l'enquête, un sous objectif spécifique aux viandes et aux poissons a été introduit dans l'article 257 de la nouvelle loi Climat et Résilience, obligeant la diversification des sources de protéines et précisant, dans le cas des viandes (et des poissons), que les produits de qualité et respectueux de l'environnement devront représenter une part d'au moins 60% à partir du 1er janvier 2024 et de 100% pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

Conformément aux exigences de la loi EGalim, la plupart des établissements servent un plat végétarien par semaine (au choix ou non). Aussi est-il logique de constater des différences dans les fréquences moyennes mensuelles de viande bovine. En région Bordelaise, les établissements scolaires servent généralement 4 à 5 fois par mois de la viande bovine, alors que dans la zone sud-ouest de la région, elle est proposée 6 et 7 fois par mois (Figure 2).

Figure 1 : Répartition des établissements selon le nombre de couverts quotidiens

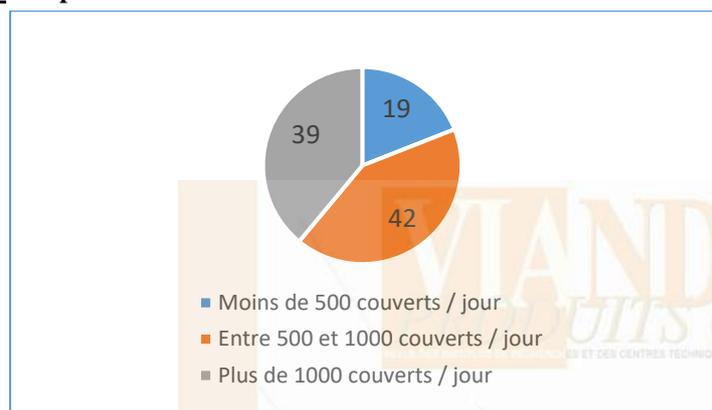
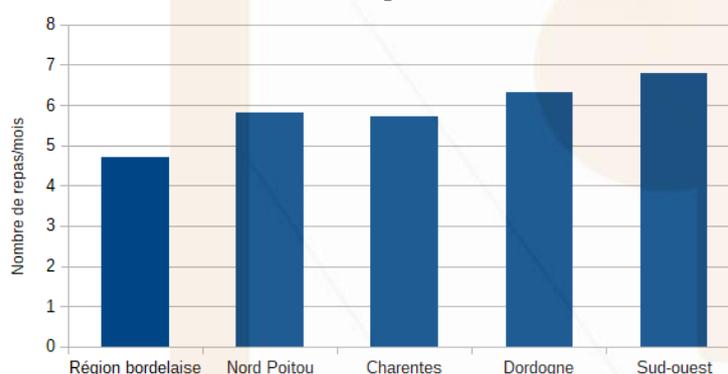


Figure 2 : Nombre moyen de repas à base de viande bovine servis par mois dans les différentes zones enquêtées en Nouvelle-Aquitaine



Le coût des matières premières ne devant pas se répercuter sur le prix à payer par les élèves, les menus sont généralement composés de sorte de maintenir un "prix fixe" (variable selon les zones). Dans les différents menus, la viande doit être accompagnée d'un hors d'œuvre "peu coûteux" (les professionnels enquêtés conviennent néanmoins qu'il est aujourd'hui assez facile de s'approvisionner en légumes, fruits et produits secs de qualité, à "prix abordables"). Les coûts de repas sont variables entre les différentes zones étudiées : en Dordogne, selon les tarifs fournis par les professionnels interviewés, il est 14% plus élevé qu'à Bordeaux. De manière générale, au regard des informations récoltées auprès des établissements enquêtés le coût matière moyen pour un repas oscille entre 1,1 et 4,2 €/jour, selon la composition, mais aussi selon la taille des portions (variant avec l'âge des élèves) ou encore le nombre de propositions par repas.

Selon les résultats de notre enquête, la viande constitue la moitié du coût matière du repas, cette part étant bien entendu variable selon le type de morceau et de démarcation de la

viande (agriculture biologique, label rouge, ...). On peut également noter que le sauté, la viande hachée et le steak haché constituent une base dans les achats de viande des collectivités rencontrées. Si les achats sont les mêmes d'un territoire à l'autre, il semble que les achats des collèges soient globalement moins variés que ceux des lycées avec une proportion supérieure d'achat de steaks hachés.

D'après les professionnels interviewés, le prix, la qualité et l'origine sont des critères importants pour choisir un fournisseur. Il faut toutefois noter que même en se fournissant auprès d'une entreprise locale, l'origine locale ou nationale de la viande n'est pas toujours garantie (sans toutefois que les professionnels enquêtés en prennent toujours conscience). Ce résultat montre le fort potentiel de la "démarche viande locale de Nouvelle-Aquitaine". Il conviendra donc trouver le bon compromis permettant d'allier 1) local, 2) qualité et 3) prix abordable compte tenu des budgets contraints des établissements, mais suffisant pour permettre une juste rémunération des différents maillons de la chaîne.

3.2. Connaissance et adaptation à la loi Egalim

Au moment de l'enquête (fin 2019 - début 2020), 94% des professionnels enquêtés avait déjà entendu parler de la loi EGALim, mais la plupart d'entre eux, qu'ils soient gestionnaires ou chefs de cuisine, ne maîtrisait pas les points spécifiques de la loi qui les concernaient.

Une fois les contours de la loi re-précisée à nos interlocuteurs durant l'entretien, ces derniers ont relevé un

certain nombre de freins à l'application de la loi EGALim dans leur établissement, notamment :

- Le surcoût engendré et son financement
- Les contraintes liées à la mise en place logistique (fourniture régulière en quantités importantes, manque de réponse des producteurs locaux aux appels d'offre).
- La formulation imprécise des appels d'offre marchés publics relativement au terme "local", les contraintes

imposées ne pouvant pas être trop restrictives afin d'éviter toute discrimination.

Toutefois, les structures de grande ampleur se considèrent moins concernées par les contraintes logistiques.

Les professionnels enquêtés ont avancé plusieurs pistes et stratégies envisagées pour leurs futurs approvisionnements, à savoir :

- Continuer à s'approvisionner en local, voire augmenter la part de fournisseurs locaux pour les établissements qui respectent déjà la loi EGalim. Cette possibilité est envisageable, tout en respectant le code des marchés publics notamment lorsque les commandes publiques des établissements sont inférieures à 40 000 € ou encore lorsque les commandes font référence à la fraîcheur des produits.
- Suivre les orientations du marché public auquel ils adhèrent.
- Développer des partenariats avec des producteurs de races locales.

3.3. Création et développement d'une Filière Viande de Bœuf local en Nouvelle-Aquitaine

Lauréat de l'Appel à Projet lancé par la Région Nouvelle-Aquitaine et la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, l'entreprise Centre Viande Francis Plainemaison a créé et développé une filière viande de bœuf locale de Nouvelle-Aquitaine pour la restauration hors domicile de la région. L'entreprise CV Plainemaison, principal client de l'abattoir de Limoges, basée dans les locaux de ce dernier, est spécialiste des découpes et transformations de viandes piécées, élaborées et hachées.

A l'initiative de cette Filière Viande de Bœuf Locale, l'entreprise CV Plainemaison met à disposition de ses clients une viande de bœuf issue exclusivement d'animaux nés, abattus, transformés et commercialisés en région, en s'appuyant sur un partenariat fort entre CV Plainemaison et différents acteurs de la filière viande de Nouvelle-Aquitaine.

En amont, CV Plainemaison a organisé une filière d'achat et de ramassage des animaux nés en région dans les fermes de Nouvelle-Aquitaine. Les animaux concernés sont issus des troupeaux lait mais également viande des différents départements néo-aquitains. Un système de reversement de plus-value, encadré par contrat, permet de pérenniser l'engagement des éleveurs dans la filière, et d'assurer une durabilité économique aux éleveurs intégrés dans le projet.

- Augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique.

Il faut toutefois noter que 27% des professionnels enquêtés (principalement ceux qui ne connaissaient initialement pas la loi EGalim) n'envisageaient pas, à court terme, de mettre en place de stratégie spécifique pour répondre aux exigences de la loi EGalim.

Interrogés sur leur intérêt potentiel pour de la viande locale, les professionnels enquêtés ont manifesté une forte demande pour ce type de démarche, notamment dans les zones dans lesquelles peu de produits locaux, durables et de qualité étaient déjà disponibles. Dans les départements des Pyrénées-Atlantiques, du Lot-et-Garonne et des Charentes, les Conseils Généraux ayant commencé depuis plusieurs années à structurer des filières viande bovine locale du département, les attentes en termes de structuration de filière locale ont été moins marquées.

Une partie des volumes est ensuite transformée par SOGIVIG (Société Girondine de Viande en Gros – Floirac, 33), entreprise de transformation et conservation de la viande de boucherie. Les produits sont ensuite commercialisés par les 3 partenaires du projet : CV Plainemaison, SOGIVIG et le grossiste alimentaire Transgourmet.

La structuration de la filière et son développement ont été réalisés entre le 1^{er} août 2019 et le 06 février 2020, date à laquelle les produits de la filière "*Viande de Bœuf Local*" ont été proposés aux collectivités et à différentes structures de restauration hors domicile néo-aquitains. Malgré la crise sanitaire du COVID-19 qui a largement contraint la commercialisation en restauration hors domicile, les tonnages commercialisés depuis le lancement de la filière Viande de Bœuf Local sont prometteurs, laissant espérer des volumes de commercialisation de l'ordre de 120 tonnes en 2021. Ces premiers retours très positifs ont d'ailleurs conduit l'entreprise CV Plainemaison à étendre la gamme locale Nouvelle Aquitaine, qui se décline désormais en bœuf et en porc au niveau de la région Nouvelle-Aquitaine, mais également en bœuf au niveau de la Loire-Atlantique (Figure 3).

Figure 3 : Étiquette permettant l'identification des produits intégrés dans les filières Viande locale développées par les entreprises Beauvallet (dont C.V. Plainemaison)



CONCLUSION

Aujourd'hui, les projets alimentaires territoriaux souvent portés par des collectivités locales et /ou des intercommunalités se développent. Ces projets visent à reterritorialiser l'alimentation et donc la production agricole et alimentaire pour favoriser l'accès au plus grand nombre à une alimentation de qualité et améliorer la durabilité de cette alimentation et ce d'autant plus dans un contexte d'augmentation du coût de l'énergie, et donc des transports, qu'il convient plus que jamais de réduire. Dans ces projets l'approvisionnement local des cantines scolaires est un levier à l'atteinte de ces objectifs. Les intérêts du développement de filières locales sont ainsi nombreux et divers : sociétaux, économiques, environnementaux... Ce type de filières est de nature à répondre à la fois aux attentes sociétales en termes de

durabilité mais également aux attentes des professionnels dont l'objectif est de répondre à court terme aux exigences de la loi EGalim et de la loi Climat et Résilience.

La création de marques locales telles que la marque "viande bovine de Nouvelle-Aquitaine", initiée par l'entreprise Beauvallet Plainemaison, et de façon plus générale le déploiement de produits "viande bovine" locaux permettant une reterritorialisation de l'alimentation apparaissent comme un mouvement de fond destiné à progresser. Ce mouvement est d'autant plus fort qu'il s'inscrit dans le cadre des nouvelles obligations réglementaires en lien avec les performances environnementales et d'approvisionnement direct des produits.

Références bibliographiques

- AGRESTE (2021). Filière bovin viande, fiche Filières, Etudes Nouvelle Aquitaine, n°26, octobre.
- Bonnal L., Ferru M., Charles D. (2019). Perceptions et comportements d'achat des produits alimentaires locaux. *Économie rurale*, 370, 101-123.
- Chiffolleau Y. (2019). Les circuits courts alimentaires. Entre marché et innovation sociale. *Érès*.
- Ertus P., Bougeard-Delfosse B., Petr C., Jacob C., Frambourg C. (2017) Consommation alimentaire locale : entre locavorisme et régionalisme. Colloque Idenso Territoires fabriqués/Territoires instrumentalisés, Jun 2017, VANNES, France. fihal-01942585f.
- Le Velly R., Bottois V., Bréchet J.-P., Chazoule C., Cornée M., Emin S., Praly C., Schieb-Bienfait N. (2011). Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements. In Traversac J.-B. *Circuits courts. Contribution au développement régional*, Dijon, Educagri Editions : 187-194.
- Le Velly R. (2012) La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics. Pour : enquêtes et témoignages, Groupe de recherche pour l'éducation et la prospective (France) (GREP). 269-274.
- Machado-Bouroullec M., Roucan M., Chaïb K. (2016). Essai de typologie des agriculteurs en circuit court collectif. Colloque : 10^{èmes} Journées de Recherche en Sciences Sociales à Paris-La Défense, 8-9 décembre 2016.
- Traversac, J-B. (2010). *Circuits Courts : contribution au développement régional*. Educagri éditions.