LE « LOCAL », SOLUTION POUR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS DURABLES ?

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ
INTRODUCTION
ABORDER LA QUESTION DU LOCAL DANS LES SYSTEMES ALIMENTAIRES, A PARTIR DE TROIS CONTEXTES NATIONAUX
LA PRODUCTION ALIMENTAIRE DE PROXIMITE APPUYEE SUR LA QUALITE DES TERROIRS : UN CONSENSUS FRANÇAIS ?
Circuits courts, production locale et biologique : un même mouvement ?
Le Comté : les défis économiques et environnementaux d'un succès du terroir
Une filière organisée pour maintenir un système coopératif traditionnel
Un équilibre fragile
Produire plus ou maintenir la biodiversité ?
LE DANEMARK, UNE GLOBALISATION ECOLOGIQUE ?
Un pays exportateur et pionner dans le bio
La filière laitière, au croisement des chemins danois
La recherche de pureté alimentaire, condensé du consensus national
QUEL DEVELOPPEMENT DURABLE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE AU SENEGAL ?
L'alimentation occupe toujours une place névralgique dans la société
Le poisson, vedette en péril du plat national ?
La production de lait locale, alternative aux importations à faible qualité
CONCLUSION : QUEL « LOCAL » POUR UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE ?
RÉFÉRENCES

RÉSUMÉ

Cette note de synthèse s'interroge sur la façon dont le « local » pourrait constituer une réponse aux excès de la globalisation, afin de construire des systèmes alimentaires

plus durables, permettant de poursuivre des objectifs de sécurité alimentaire comme de réduction des effets indésirables sur l'environnement.
Si la seule proximité géographique ne suffit pas à définir le « local », l'examen de configurations particulières dans trois pays, France, Danemark et Sénégal, permet de mettre en lumière à la fois la réalité des interdépendances internationales et nationales, mais aussi les différentes formes que prend le « local » en contexte de production et de consommation alimentaire. Les situations considérées montrent en particulier des articulations complexes entre les importations et les exportations, les circuits courts et le développement des filière biologiques ou encore la valorisation des ressources locales et le développement agricole.
Le « retour » à une autonomie alimentaire apparaît dans ces contextes un chemin difficile et parfois même ambigu au regard des objectifs que l'on est susceptible d'assigner au système alimentaire.
Il semble par conséquent que ce n'est pas tant le seul recours au « local » qui permet de tracer des solutions aux problèmes rencontrés, que la recherche d'un équilibre basé sur la reconnaissance de ce qui lie l'ensemble des acteurs à leurs milieux naturels et humains.

INTRODUCTION

L'alimentation est une question stratégique pour la transition écologique[1]. Il apparait nécessaire de trouver des alternatives aux effets indésirables du modèle agro-alimentaire existant : émissions excessives de gaz à effet de serre, intrants problématiques, déséquilibres écologiques et socio-économiques des territoires, altération de la santé globale, etc.
Ce sujet apparaît de prime abord complexe. Évoquer la production alimentaire implique de remonter de la culture initiale jusqu'à sa transformation en aliment, en passant par toute la chaine logistique qui permet l'acheminement et la vente. Une diversité d'enjeux qui peut donner le vertige ! Peut-on d'ailleurs en rester au besoin de nourriture et ne pas inclure la façon dont les plats sont préparés et servis ? Mettre de côté les fonctions et les usages des repas dans une société donnée ?
Des sciences de la nature et de la vie qui permettent d'analyser les sols et les nutriments jusqu'à l'anthropologie qui restitue l'inscription des pratiques alimentaires dans une culture, en passant par la géographie des ressources, le droit de la sécurité sanitaire, les sciences de l'information et de la communication qui analysent les messages autour de la nourriture ou encore la gestion qui s'intéresse aux entreprises, de nombreuses disciplines peuvent être mobilisées pour aborder l'alimentation.
Nous avons privilégié dans cette note des approches principalement issues des sciences sociales, à l'image des *Food Studies*[2], pour circonscrire notre attention sur la question des systèmes alimentaires, tels que définis : « des réseaux interdépendants d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisés dans un espace géographique donné (région, État, espace plurinational), et participant directement ou

[1] Pour un point de vue synthétique orienté à partir de la question de la souveraineté alimentaire, voir aussi Ginet, M. et al. (2022), *Souveraineté alimentaire et transition écologique : un projet pour l'agriculture française,* rapport de la Fondation Terra Nova. https://tnova.fr/ecologie/transition-energetique/souverainete-alimentaire-et-transition-ecologique-un-projet-pour-lagriculture-francaise/
[2] Concernant les approches académiques possibles dans ce domaine, voir notamment la préface de Claude Fischer (« La dimension phagique ») de l'ouvrage « Une écologie de l'alimentation » (Bricas, Conaré et Walser, 2021).

indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plus groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée » (Rastoin et Ghersi, 2010).
Afin de choisir un angle d'approche, le sujet de l'articulation du local et du global s'est imposé. Il en effet fréquent que l'on évoque, dans le cadre de la transition écologique, l'intérêt de passer d'un système alimentaire globalisé et industrialisé à un système local ou relocalisé (Wilhelmina et al., 2010).
Le système alimentaire apparaît en effet comme un élément clé de la globalisation (Rastouin, 2008), accusant le paradoxe d'un système où coexistent des oligopoles et des entreprises parmi les plus grandes multinationales existantes, et des centaines de milliers de petits producteurs, revendeurs, traiteurs et restaurateurs. Malgré son caractère industrialisé et globalisé, ou parfois à cause de lui, ce système alimentaire demeure fragile au regard des impératifs de sécurité, de souveraineté ou d'autonomie alimentaire. La marchandisation a pu générer des pratiques alimentaires porteuses de risques sanitaires (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires…). La financiarisation a incité à des spécialisations régionales qui augmentent les risques de ruptures, comme on l'a vu récemment avec un produit aussi banal que la moutarde. Le manque d'autonomie des productions alimentaires de chaque pays, l'interdépendance des chaines d'approvisionnement et les spéculations sur les marchés mondiaux ont souligné la vulnérabilité de ce système dès qu'il doit faire face à un conflit qui impacte certaines ressources (à l'image de la guerre en Ukraine), à une pandémie (COVID) ou à une crise climatique (sécheresse, inondations…).
Si l'on a déjà vu des émeutes de la faim dans de nombreux lieux du globe lors de la crise de 2008, de plus en plus de travaux soulignent que les périls liés au réchauffement climatique risquent d'aggraver les accidents et déséquilibres à l'avenir, dans le contexte d'une population mondiale qui aura doublé à l'horizon 2050.
Dès lors, une certaine relocalisation semble une réponse de bon sens aux excès de la globalisation agro-alimentaire, afin de tracer la perspective de systèmes alimentaires mieux préparés à la transition écologique, plus vertueux et plus durables. Mais quelle forme peut prendre ce virage de la proximité ? Quelles en sont les limites et traductions concrètes ? Dans quelle mesure cette « proximité » s'articule avec l'agriculture biologique, qui semble par bien des aspects répondre aux mêmes préoccupations ?

ABORDER LA QUESTION DU LOCAL DANS LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES, À PARTIR DE TROIS CONTEXTES NATIONAUX

La définition de ce qu'est « le local » en alimentation ne va pas de soi. Les agriculteurs considèrent plutôt le critère de la croissance du produit ou de l'élevage au sein de l'écosystème territorial. Dans le même temps, les revendeurs peuvent, dans une stratégie commerciale, en faire un récit axé sur la traçabilité, la pureté et la sécurité sanitaire des produits. Quant aux consommateurs, ils peuvent passer de considérations sur le terroir ou la proximité, à des préoccupations plus vastes sur la dimension équitable.
La simple échelle géographique peut caractériser une production locale, mais n'est pas forcément pertinente pour apprécier la contribution à des objectifs de développement durable. On peut produire, voire consommer, local avec un fort impact carbone, en polluant, en altérant la biodiversité, en générant des inégalités sociales, etc.
On aurait pu ainsi spontanément penser qu'il suffit de réduire la circulation de produits alimentaires au niveau international pour susciter un système plus vertueux. Or, le transport représente moins de 14% des émissions de gaz à effet de serre du système alimentaire, alors

que la production agricole pèse pour les deux tiers environ (Barbier et al., 2019). Un produit local, cultivé hors saison sous serre, peut ainsi produire plus d'énergie (consommation et rejets) qu'un produit importé cultivé en plein air !
On peut finalement distinguer, pour une taxonomie de l'alimentation locale, trois approches qui sont la proximité géographique, les relations de proximités et les valeurs de proximité (Eriksen, 2013) :

- La proximité géographique renvoie à la distance au sein de laquelle la nourriture est produite, manufacturée, consommée et distribuée ;
- La proximité relationnelle permet de retracer les relations entre les acteurs locaux, par exemple à travers des marchés, des boutiques, des coopératives ou des réseaux alternatifs ;
- Les valeurs de proximité sont celles que les différents acteurs attribuent à la dimension locale de la nourriture : l'origine du produit, son authenticité, sa qualité, ses conditions de production.

Aborder le local dans le système alimentaire signifie donc s'interroger sur la façon dont ces dimensions se déploient, se concurrencent ou se complètent.
Afin de formuler quelques enjeux tangibles, nous avons choisi de poser notre regard sur trois configurations nationales. Le choix de la France, du Danemark et du Sénégal permet d'aborder des pays différents, en s'intéressant pour la France à un système d'un pays agro-industriel marqué par une valorisation des terroirs alimentaire; de considérer par le truchement du Danemark un pays de taille modeste mais engagé dans une production alimentaire à la fois moderne, à forte composante biologique et tourné vers l'exportation ; et enfin d'envisager avec le Sénégal la situation d'un pays africain à la fois riche de certaines ressources mais aussi souffrant de déséquilibres typiques de l'internationalisation.
Dans chaque pays, nous nous sommes arrêtés sur quelques exemples qui interpellent les équilibres globaux du système alimentaire, à travers deux fils rouges. La filière du lait, en premier lieu, nous est apparue comme susceptible d'accuser les contrastes mais aussi les interdépendances entre les trois situations nationales. Nous avons aussi tenté, comme deuxième fil rouge, de porter une attention transversale aux enjeux politiques et organisationnels liés à cette dimension territoriale de l'alimentation.

LA PRODUCTION ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ APPUYÉE SUR LA QUALITÉ DES TERROIRS : UN CONSENSUS FRANÇAIS ?

Penser local en France revient souvent à convoquer diverses images de la proximité : la vente à la ferme et les marchés alimentaires, les circuits courts, les produits biologiques, les coopératives de producteurs, les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP)[3] et les abonnements à des paniers fermiers, les labels de terroir, etc. Ces différents initiatives et dispositifs sont-ils tous équivalents ou complémentaires ?

[3] Pour un état de l'art en sciences sociales, sur l'ensemble des systèmes agroalimentaire dits « alternatifs », voir Deverre et Lamine (2010).

CIRCUITS COURTS, PRODUCTION LOCALE ET BIOLOGIQUE : UN MÊME MOUVEMENT ?

Pour qui fréquente les marchés ou les magasins coopératifs de vente directe[4], il apparaît que les produits certifiés en agriculture biologique y occupent une place importante[5]. On pourrait en conclure que l'agriculture biologique est l'horizon inéluctable vers lequel se dirige les initiatives privilégiant la dimension locale du système agro-alimentaire. Or, le jeu des acteurs est un peu plus complexe qu'il n'apparaît de prime abord, comme le montre une étude portant sur deux démarches collectives et mutualisées de relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation dans les Vosges et en Moselle (Barataud et al., 2019).

Cette étude constate par exemple que l'invocation d'une « qualité » des produits locaux ne repose pas forcément sur des critères objectifs de production, ou que la valorisation du territoire alimentaire peut être encastrée, voire diluée, dans des considérations plus générales à portée touristique ou économique. Des acteurs tels que les collectivités territoriales considèrent ainsi l'agriculture comme un élément du développement économique local et de revitalisation des espaces ruraux, sans discriminer les produits biologiques du reste de l'agriculture conventionnelle. Il peut donc s'agir de soutenir une (re)territorialisation de l'offre agricole sans forcément l'intégrer dans des considérations plus larges de développement durable. Le localisme « horizontal » peut ainsi contribuer paradoxalement à occulter d'autres dimensions que les acteurs du bio poursuivent plutôt au sein de leur filière « verticale ».

Du côté de ces derniers, les motivations peuvent être plus approfondies en termes de rapport au local. Une association, les « bios du coin », revendique par exemple un ancrage territorial de la production mais aussi de la transformation et de l'approvisionnement en intrants (« 60 km autour » d'un village), pour lier les notions d'autonomie et d'impact environnemental. Cette préoccupation du local peut en revanche constituer un défi pour les producteurs qui ne peuvent écouler toute leur production sans les débouchés des grands centres urbains. De même, la force des liens entre producteurs et consommateurs représente un terrain d'investissement variable. Les producteurs peuvent limiter leurs efforts à une démarche solidaire entre eux ou y inclure leurs clients dans un partage de principes de type « consommation engagée ».

Ancrage local, respect de valeurs partagées et force des liens producteurs-consommateurs ne sont cependant pas toujours compatibles dans la durée et peuvent être fragilisés ou devoir faire l'objet de compromis sous l'effet de différents facteurs : diversification de l'offre en produits, partenariats avec d'autres acteurs de vente (coopératives, grandes ou moyennes surfaces), accueil de produits non-biologiques ou issus de circuits non locaux (ex. commerce équitable), multiplication des points de vente, recours aux salariés non bénévoles ni producteurs[6]…

---

[4] La vallée de la Drôme et l'action de l'association Biovallée, qui couvre 96 communes, représente à cet égard une configuration « exemplaire », moins au sens de représentative d'un mouvement plus général qu'illustrant une démarche exceptionnelle. Voir notamment S. Bui (2015).

[5] Parmi les vendeurs directs sur les marchés, les fournisseurs de paniers et les adhérents de magasins collectifs, presque un sur trois est en production biologique certifiée, alors que les agriculteurs biologiques ne représentent que 3 % de la population agricole générale en Bretagne (Maréchal et Spanu, 2010).

[6] D'autres travaux montrent aussi des variations d'engagement vers la relocalisation selon les profils socio-professionnels des agriculteurs. Voir notamment Baysse-Lainé (2020).

Les stratégies mises en œuvre par les collectivités pour assurer l'ancrage territorial de la politique alimentaire peuvent elles aussi prendre des formes diverses : gestion du foncier agricole, relocalisation des filières, structuration et mise en relation de l'offre et de la demande en produits locaux *via* des plateformes adaptées, approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, sensibilisation et éducation des consommateurs, lutte contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs autres influences limitent ces stratégies, notamment le « sentier de dépendance » de nombreuses collectivités, marquées par la construction de territoires intégrés aux marchés mondiaux, à fort héritage du modèle productiviste (Bermond et al., 2019).
La gouvernance territoriale est donc un élément important de l'équilibre des systèmes alimentaires locaux (Billion, 2017). Dans ce contexte, les associations jouent souvent un rôle décisif de médiateur sur ces questions, en construisant les problématiques et les enjeux autour du développement agro-alimentaire local et en parvenant à s'articuler avec les autres acteurs du territoire, notamment les élus et acteurs socioéconomique.

LE COMTÉ : LES DÉFIS ÉCONOMIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX D'UN SUCCÈS DU TERROIR

Le Comté est la première AOC fromagère de France, avec un volume de 70 000 tonnes en 2020[7]. Il est l'illustration de la capacité de développement de labels de qualité pour répondre à la convergence de la demande des consommateurs, en recherche d'identité territoriale, et de stratégies de développement dans des aires géographiques peu adaptées à des productions à forts rendements.

Une filière organisée pour maintenir un système coopératif traditionnel

Le Comté obéit à des caractéristiques de production strictes, avec deux races bovines, une prairie définie, et surtout de longues listes d'interdictions concernant les épandages, l'affouragement, etc. Le maintien d'un lien fort au terroir est présenté comme un objectif stratégique. La production de lait est limitée et stable depuis plus de trente ans, le nombre de producteurs a diminué et près de 60% des producteurs vendent leur lait à un groupement coopératif (Fumey et Bérion, 2010). Les exploitations spécialisées dans la production de lait utilisent plus de la moitié de la main d'œuvre agricole de la région.
La filière est organisée autour de trois maillons : les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs, les trois acteurs étant représentés au sein du comité interprofessionnel porteur et garant de l'AOC. Elle comprend donc un grand nombre de petites structures à caractère coopératif, les fruitières, contrôlées par les éleveurs, qui assurent la fabrication du fromage « en blanc ». Ces fromages sont ensuite vendus aux affineurs qui assurent leur finition, leur maturation et leur commercialisation. Les premiers ont le monopole de la production, pendant que les deuxièmes celui de l'accès au marché.
Le Comté est donc le fruit d'une coproduction. La filière repose sur un consensus politique, ancré dans des pratiques sociales et un « savoir-faire » local, concrétisé dans une organisation interprofessionnelle pour maîtriser l'offre et imposer un prix du lait. L'efficacité du système a reposé sur le partage régulé du surplus collectif (la rente d'appellation) qui a notamment permis aux éleveurs d'avoir un prix du lait supérieur de 20 à 25% à la moyenne nationale au cours des dernières quinze années. La particularité de la filière est d'établir,

[7] Outre le Comté, le Morbier, le Mont d'Or, le Bleu de Gex, l'Emmental sont produits dans la région.

depuis 1977, des plans de production pour assurer le maintien des normes de qualité[8], qui sont parfois jugés anti-concurrentielles au regard des normes habituelles du commerce.

Meules de Comté dans une cave d'affinage

Un équilibre fragile

La relative résistance du système de production fromager dans le massif jurassien repose sur un cahier des charges de l'AOC Comté très strict et des conditions de production taillées sur mesure pour les coopératives-fruitières. Une étude de Jeanneaux, Callois et Wouts (2009) souligne que la pérennité de la fruitière repose sur sa capacité à fournir à faibles coûts des quantités de Comté de qualité régulière aux affineurs, en réduisant les coûts de la non-qualité grâce à un contrôle social interne des pratiques des coopérateurs.

La filière repose sur de petites unités en interdépendances, avec des rapports de confiance qui semblent très éloignés des normes « modernes » de concentration des exploitations. Cette solidarité « obligée » est fragile, comme on l'a vu avec l'introduction du tank à lait froid avant 2012. Ce dernier, en permettant de conserver et transporter le lait, avait sapé les bases de l'esprit coopératif en permettant aux producteurs de se transformer en fournisseurs pour une autre coopérative ou même un industriel en cas de conflit avec « leur » coopérative, à laquelle la coulée après la traite les liait de façon plus forte. De fait, parmi les acteurs locaux, une tension latente est perceptible entre les tenants de l'esprit coopératif et ceux qui acceptent l'arrivée des industriels. Malgré la force du « mythe » de la filière fromagère du Comté, l'idéal coopératif peut sembler parfois grignoté par les projets individuels.

L'arrivée des industriels s'est faite via la filière des affineurs, quand les industriels ont accepté le compromis de continuer à acheter le fromage blanc aux fruitières[9]. De fait, l'arrivée des grands groupes fromagers nationaux a permis le développement du marché du Comté et s'est traduit par une présence accrue dans les grandes et moyennes surfaces. Au début des années 2000, 95% des ventes se faisaient dans la grande distribution, contre 56% en 1987, avec une croissance importante du comté préemballé, plus facile à produire par les groupes nationaux du fait des quantités et de la technologie nécessaire (découpe, emballage, stockage…).

Produire plus ou maintenir la biodiversité ?

Par ailleurs, la réussite économique du Comté est contestée au niveau écologique, du fait de la pollution des rivières et de la moindre diversité de la flore des prairies, liées à des pratiques d'élevage plus intenses. L'-Office national de l'eau et de milieux aquatiques notait déjà en 2011 que « *l'augmentation de la production de lait, qui génère plus de déchets azotés, couplée à l'épandage sur prairies de ces déchets, notamment sous la forme de lisiers, joue probablement un rôle dans l'augmentation constatée de cet élément dans la Loue »*[10]. En

[8] Ces plans peuvent fixer des plafonds de productivité à l'hectare, lister les aliments autorisés pour le bétail, interdire le robot de traite, limiter la matière grasse, fixer un nombre maximum de cuves par fromager, interdire l'appellation « Comté fermier », etc.

[9] La grande entreprise Lactalis est présente à via son implantation sous la marque Juramont, à Poligny.

[10] Office national de l'eau des milieux aquatiques (2012), *Rapport d'expertise sur les mortalités de poissons et les efflorescences de cyanobactéries de la Loue*.

2020, une étude universitaire souligne la dégradation de la qualité des cours d'eau et les éléments de responsabilités attribuables, en partie, à l'agriculture[11].
En Franche-Comté, 73 % de la surface agricole est destinée à la production d'herbe et de fourrage. Le fauchage précoce, qui dynamise la croissance de l'herbe par production d'azote, réduit la biodiversité florale. Or, cette dernière est indispensable non seulement pour se protéger contre certains aléas, comme la sécheresse, mais pour la préservation de la qualité gustative qui permet de différencier le Comté et donc de préserver sa valeur commerciale, car l'odeur et la texture du fromage sont liés aux micro-organismes du sol et de la végétation.
Le succès durable de cet écosystème local repose donc paradoxalement sur la capacité des acteurs à domestiquer le développement de leur filière

LE DANEMARK, UNE GLOBALISATION ÉCOLOGIQUE ?

Pionner de la certification biologique de l'agriculture, le Danemark apparaît à la fois comme largement intégré dans la globalisation, mais aussi fortement engagé dans une recherche de voie « locale » qui décline une forme de consensus très national, pour concilier modernité et qualité alimentaire.

UN PAYS EXPORTATEUR ET PIONNER DANS LE BIO

La production alimentaire au Danemark est assez élevée pour nourrir plus du double de sa population. Même si les denrées agricoles ne représentent qu'environ 15% de l'ensemble des revenus à l'exportation au début des années 2000, elles en ont représenté 85 à 90% dans la première moitié du XX° siècle, ancrant dans les esprits l'image d'un Danemark riche de ses ressources alimentaires. L'histoire du Danemark a donc partie liée avec un « modèle agricole » qui a fait une part de la prospérité du pays, avec une agriculture moderne dans le cadre de grandes coopératives, et une stratégie dite d'excellence de la production, tournée vers l'exportation.
Dans ce contexte, l'alimentation fait depuis 40 ans l'objet d'une attention étroitement articulée avec des préoccupations sanitaires, qui a conduit à soutenir l'agriculture biologique et raisonnée.
Le parlement danois a adopté une loi sur l'agriculture biologique dès 1987. La filière bio a continué, depuis, aux côtés de l'État, à élaborer ses propres règles, plus exigeantes pour la production biologique. Un fonds de soutien à l'agriculture biologique a été créé en 2001 pour stimuler la commercialisation, la recherche et l'innovation, le conseil, la formation et les activités liées au bien-être animal. Il en résulte aujourd'hui un degré de confiance élevé des consommateurs dans le label bio national : en 2017, 100% des consommateurs danois connaissent le logo biologique national créé en 1989, alors que seulement 57% connaissent le logo biologique européen (Thorsoe & al., 2017).
Le Danemark occupait toujours une position leader en Europe en 2018 concernant la consommation de produits issus de l'agriculture biologique (11,5%), avec une politique active pour intégrer le biologique dans les cantines et cuisines professionnelles (Daugbjerg, 2021).

[11] Badot, P.-M., Degiorgi, (2020). *Étude de l'état de santé des rivières karstiques en relation avec les pressions anthropiques sur leurs bassins versants* – Laboratoire Chrono-environnement, CNRS- Université Franche-Comté. https://chrono-environnement.univ-fcomte.fr/recherche/themes-actions-et-projets/article/2012-2020-bilan-d-etude-sur-l-etat-de-sante-des-rivieres-karstiques

La demande pour les produits animaux biologique est croissante, en particulier pour les porcs, les œufs (26% sont bio en 2016) et les poulets. Les entreprises danoises exportent aussi vers le reste du monde : elles comptent ainsi parmi les premiers exportateurs de produits alimentaires biologiques vers la Chine. On estime que la croissance des exportations danoises dans le bio s'élèvera à 10% par an dans les prochaines années.
On retrouve dans la filière biologique le consensus social et politique propre au Danemark, avec une forte structuration des acteurs professionnels, une branche dédiée au bio dans le Conseil danois de l'agriculture et de l'agro-alimentaire, une organisation (« Danemark biologique ») qui rassemble l'ensemble de l'activité professionnelle liée au bio, et une association laitière qui joue un rôle important (la production laitière représente 32% de la surface biologique totale).

LA FILIÈRE LAITIÈRE, AU CROISEMENT DES CHEMINS DANOIS

La filière laitière est depuis longtemps un fleuron du modèle agricole danois (Blanc, 2017). Le beurre Lurpak, un « beurre à actions » créé en 1888, en est un bon exemple. Vendu dans 75 pays, il représente aujourd'hui un chiffre d'affaires d'environ 400 millions d'euros. Après avoir été gérée par l'État et l'Association laitière pendant plus d'un siècle, la marque Lurpak est désormais la propriété d'*Arla Foods* depuis 2012.
Cette dernière est en effet l'entreprise coopérative majeure de la filière laitière danoise. Elle domine aussi le secteur biologique avec 72% de la collecte de lait biologique du pays. *Arla Foods* rassemble plus de 200 producteurs et exporte 60 à 70% de sa production[12]. Environ 250 millions de litres de lait, soit près de la moitié de la production danoise de lait biologique, ont été exportés en 2016.
Le plus grand défi réside cependant dans le manque de céréales et concentrés biologiques pour l'alimentation des animaux dont la disponibilité est déjà limitée sur le marché, et les 150 millions de kg de lait récemment convertis au bio vont impliquer une augmentation conséquente de l'utilisation d'aliments biologiques. Le Danemark sera certainement contraint d'importer des céréales pour approvisionner les nouveaux convertis, car les exploitations danoises ont été spécialisées dans un seul type de production, à tel point que le lien entre productions animales et productions végétales a été perdu. Ceci rend le secteur laitier biologique vulnérable à la volatilité du prix des céréales et pose un problème de crédibilité important avec l'importation de céréales biologiques depuis des pays où la certification biologique peut s'avérer moins fiable aux yeux des danois.

LA RECHERCHE DE PURETE ALIMENTAIRE, CONDENSE DU CONSENSUS NATIONAL

Ce n'est pas seulement l'absence de risques qui est recherchée, mais une certaine « qualité danoise », dont les produits sont qualifiés de « purs ». Là où la France développe un discours

[12] Arla Foods, rapport annuel 2021. https://www.arla.com/493351/globalassets/pdf-files/annual-report-2021/arla_rapport_annuel_consolide_2021_fr.pdf

général sur la diversité de ses régions et terroirs, on valorise plutôt au Danemark la distinction nationale (*Dannebrog*, du nom du drapeau danois) comme motif de fierté. Depuis 1997, il existe par exemple une marque « qualité danoise » pour les viandes et la commercialisation vante les produits à partir du slogan « clean, safe and fresh ». On peut lire de nombreux rapports, largement diffusés, visant à mesurer et évaluer dans quelle mesure la consommation alimentaire, a des conséquences pour l'environnement (Osei-Owusu, 2020).

Une partie de cette préoccupation pour le risque sanitaire prend parfois la forme d'un protectionnisme ou du moins d'une méfiance récurrente contre les produits alimentaires venant de l'étranger. Cette méfiance est réactivée périodiquement lors des scandales alimentaires qui peuvent toucher certains pays étrangers, à l'image de la crise de la vache folle ou de la contamination de poulets par la dioxine en Belgique. Dans la lutte contre les salmonelles au début des années 2000, la pratique de l'assemblage, autorisant le mélange d'œufs étrangers à des œufs danois, a été dénoncée et la mention « exclusivement danois » se généralise sur les emballages. Une certaine peur sanitaire se mêle à la réserve générale vis-à-vis de l'Europe. On a constaté par exemple dans ces années 1990 une virulente polémique sur l'autorisation par l'Union européenne de colorants alimentaires interdits au Danemark.

On retrouve ici à la fois la forte cohésion sociale de la société danoise, autour de principes consensuels, parfois vus de l'extérieur comme une forme de puritanisme, et la vigilance envers des bureaucraties européennes susceptibles de remettre en cause cet auto-contrôle national.

Les peurs alimentaires sont de ce point de vue une arme politique puissante au Danemark (Delavigne, 2004), comme défense de la santé du citoyen, comparable à la défense des produits du terroirs ailleurs. C'est dans ce cadre que l'intérêt pour la nourriture locale fait l'objet d'un intérêt croissant depuis le début le début des années 2000 (Jensen & al., 2019), ce qui se repère notamment dans des études concernant le thème du « local » dans la presse danoise (Ericksen 2014) et l'utilisation de la gastronomie locale comme élément de *Soft Power* ou « gastrodiplomatie » (Raffard, 2021 ; Neuman & Leer, 2018).

La combinaison des traditions danoises de gouvernance, du rôle de l'agriculture et de la nouvelle place du local et du bio dans l'alimentation redéfinit ainsi des frontières alimentaires, dans une articulation complexe avec le rôle d'exportateur alimentaire du pays.

QUEL DEVELOPPEMENT DURABLE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE AU SENEGAL ?

La guerre en Ukraine souligne que la globalisation alimentaire n'a pas résolu tous les problèmes de sécurité alimentaire. Cela fait maintenant 30 ans que des rapports de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture[13] soulignent la persistance de 800 millions de personnes qui souffrent de la faim dans le monde, principalement concentrés en Asie du Sud et en Afrique noire.

L'ALIMENTATION OCCUPE TOUJOURS UNE PLACE NEVRALGIQUE DANS LA SOCIETE

Alors que la part des dépenses alimentaires dans les ménages européens n'a cessé de baisser depuis cinquante ans (moins de 20% actuellement en France), elle représente 45% des dépenses d'un foyer à Dakar, ce qui souligne la vulnérabilité de la population à toute variation des prix et des ressources.

Évoquer le Sénégal, c'est donc l'occasion de noter que l'Afrique sub-saharienne fait partie de ces zones géographiques où une partie significative de la population rencontre des problèmes

[13] https://www.fao.org/publications/sofi/2021/fr

d'alimentation. Le Sénégal n'est pourtant pas le pays le plus pauvre d'Afrique de l'Ouest. Au contraire, sa façade Atlantique ainsi que les réserves d'eaux du fleuve Sénégal lui assurent des ressources importantes et Dakar est, par bien des aspects, la porte d'entrée et de sortie de l'Afrique de l'Ouest pour le commerce alimentaire.
Néanmoins, on ne peut dire que sa sécurité alimentaire soit assurée, du fait de certains déséquilibres. Certains trouvent leur source dans l'héritage colonial, qui a par exemple déstabilisé les cultures vivrières des milieux ruraux en introduisant la monoculture de l'arachide et des pratiques alimentaires basées sur des ressources importées[14]. D'autres sont plus récents et proviennent de la surexploitation de certaines ressources pour l'exportation. D'autres enfin viennent d'un retard persistant de développement agricole (Collectif DYTAES, 2020). Nous allons illustrer certains de ces déséquilibres à travers le cas du poisson et du lait.

LE POISSON, VEDETTE EN PÉRIL DU PLAT NATIONAL ?

Le plat national, consommé par la quasi-totalité de la population, est le *Ceebujën* (Niang & Sy, 2021), constitué de riz, de poisson, d'huile d'arachide, de légumes et de condiments. A l'image de ce plat, le poisson occupe une place centrale dans l'alimentation des villes côtières du Sénégal, que ce soit du point de vue nutritionnel, culinaire, social ou identitaire. Les eaux sénégalaises sont en effet particulièrement dotées en produits de la mer. La pêche constituait 32% des exportations en 2016 mais couvre surtout 75% des besoins en protéines animales de la population (Leport, 2017).
Or aujourd'hui, la population est confrontée au manque de poisson sur le marché local, sous l'effet de trois facteurs. En premier lieu du fait de la vente de quotas de pêche à des chalutiers étrangers par le gouvernement, afin de profiter de la demande de pays grands consommateurs de poisson pour engranger des revenus. En second lieu, la filière a partiellement industrialisé et internationalisé la commercialisation du poisson, en utilisant des camions frigorifiques et des transports aériens pour l'exportation. Enfin, la surexploitation de la mer et les changements climatiques amènent une raréfaction du poisson disponible.
Si plus de 80% de la pêche locale était consommée localement en 1981, ce n'est plus le cas que de 60% au début des années 2000. La franchise de douane pour les produits sénégalais vers l'Europe (convention de Lomé en 1975), les subventions du franc CFA en 1994 et la politique de subvention à l'exportation de l'État sénégalais dans les années 1980 ont dopé les exportations.
Pour les consommateurs sénégalais, cela se traduit par une augmentation des prix et une baisse de la qualité, les poissons les plus exportables étant détournés des circuits nationaux. Le *thiof*, qui constituait le poisson privilégié pour le *Ceebujën*, est ainsi devenu de plus en plus cher à la revente et a pratiquement disparu des eaux sénégalaises et des étals du fait de cette surexploitation.

[14] Pour remplacer les céréales locales marginalisées par la culture d'arachides, dont le mil, les Français ont favorisé l'importation du riz d'Indochine. Cela a par ailleurs favorisé l'exode rural en déstabilisant les communautés villageoises.

Pour les pêcheurs et ceux qui en vivent (17% des actifs du Sénégal, dont les propriétaires de pirogues, pêcheurs, mareyeurs et crieuses qui revendent la marchandise), cela signifie une menace directe sur l'activité qui les fait vivre, et structure la vie sociale et culturelle depuis plusieurs générations, comme dans le quartier des pêcheurs à Saint Louis. A côté de la pêche industrielle, assurée en particulier par des chalutiers, le Sénégal est en effet caractérisé par un important secteur de pêche artisanale (75% de la production halieutique en 2012) qui utilise la pirogue[15]. Le nombre de pirogues s'est multiplié depuis trente ans, mais aussi leurs moyens technologiques (sondeurs pour repérer les bancs de poisson, outils de navigation GPS qui permettent de repérer les endroits les plus favorables et de s'aventurer sur de longues distances). Les pêcheurs artisanaux, par la voie de leur syndicat[16], accusent les pays étrangers de concurrence déloyale via les licences de pêche vendues par le gouvernement mais aussi via les pratiques illégales de certains chalutiers qui franchiraient, de nuit, les frontières de leur zone de pêche pour aller vider les fonds réservés à la pêche artisanale et à la reproduction des poissons.

Si le développement de la pêche exportable a contribué à insérer le Sénégal dans le système alimentaire mondialisé, elle a donc contribué à fragiliser la sécurité alimentaire du pays et illustre la tension entre expansion économique et préservation de la ressource.

Ainsi, le *Ceebujën* illustre deux problèmes majeurs que rencontre l'alimentation au Sénégal : les difficultés du poisson, et le recours à un aliment de base, le riz, importé à plus de 40%, qui accroit la dépendance au marché mondial.

LA PRODUCTION DE LAIT LOCALE, ALTERNATIVE AUX IMPORTATIONS À FAIBLE QUALITÉ

L'Afrique de l'Ouest couvre à peine la moitié de ses besoins intérieurs en lait, notamment dans les pôles de consommation urbains, qui regroupent une population jeune, urbanisée et à faible pouvoir d'achat.

Or, si des petites laiteries se sont créées depuis 20 ans pour mettre en place des circuits de collecte de lait en zones péri-urbaines, elles ne peuvent encore répondre à la demande et beaucoup d'éleveurs sont des pasteurs transhumants qui vivent loin des centres de collecte (Seck et al., 2016). En outre, la production est saisonnière car conditionnée à une longue saison sèche de plus de six mois durant laquelle le coût de l'alimentation des vaches est particulièrement élevé. La qualité du lait collecté, produit hautement dégradable en milieu tropical, est par ailleurs contrainte par l'absence d'un circuit de chaine de froid. On estime que seul 7,8% du lait trait au Sénégal est collecté.

Face à ces besoins, les États occidentaux ont développé des exportations de lait, d'abord destinées aux pays asiatiques, mais aussi dans une moindre mesure aux pays africains.

L'augmentation de ces échanges a été historiquement favorisée par la baisse des droits de douanes liée à la libéralisation des marchés, la montée en puissance des multinationales dans le commerce mondial et la mise sur le marché de sous-produits de dégagement issue de

[15] Un recensement officiel par le ministère évoque le nombre de 7000 pirogues, pendant que le réseau national de la pêche artisanale cite le chiffre de 20 000.

[16] Témoignage recueilli sur place en mai 2022.

l'industrialisation des chaines de valeur[17]. Le marché ouest africain constitue ainsi une aubaine pour les pays exportateurs de produits laitiers (Nouvelle Zélande, Etats-Unis, …) et notamment pour les pays européens qui ont récemment augmenté leur production laitière suite à l'abandon, en 2015, de la politique des quotas (Corniaux et al., 2020). Dans ce contexte, les poudres lactées à base de matière grasse végétale (MGV) représentent un marché porteur. Les poudres MGV constituent en effet un substitut de lait, à partir de poudre de lait écrémé et de matière grasse végétale ajoutée, essentiellement de l'huile de palme, pour former une sorte de poudre de lait ré-engraissée. Cette poudre est depuis 2018 environ 30 % moins chère que la poudre de lait entier. Ce différentiel de prix joue un rôle décisif pour de nombreux consommateurs et industriels ouest-africains et favorise l'importation de poudres lactées MGV, avec de faibles taxes à l'importation (5%). En 2020, ces poudres représentent, à elles seules, 56 % du total des produits laitiers exportés par l'UE-27 vers l'Afrique de l'Ouest et 77 % des importations sénégalaises en 2020 contre 47 % en 2000- 2009.

De nombreuses entreprises, en partenariat parfois avec des firmes européennes, sont présentes dans les grandes agglomérations côtières et approvisionnent tant les grandes surfaces que les petites boutiques et les vendeurs de rue, avec la vente en vrac de micro-dosettes de lait en poudre très populaires.

Arla Foods a ainsi développé des accords (joint-venture) en Afrique de l'Ouest, à l'exemple de l'usine ouverte à Dakar en 2016, qui commercialise de la poudre de lait sous la marque « Dano quotidien », à partir d'un accord avec *Attieh Group* au Sénégal.

Cette production de poudre lactée MGV suscite plusieurs controverses. Comment développer un secteur laitier local face à la concurrence tarifaire de la poudre lactée ? [18] Comment assurer la protection du consommateur face à la confusion entretenue entre produits laitiers et produits constitués à près de 30% d'huile de palme ? Quels risques et impacts de la consommation d'huile de palme pour les personnes comme pour l'environnement (déforestation, transports énergivores et polluants sur de longues distances…) [19] ?

Face à cette situation, certaines alternatives existent. Ainsi, l'entreprise « La Laiterie du berger », dont nous avons rencontré le créateur, a été créée en 2007 afin de développer la filière du lait[20]. Elle emploie aujourd'hui 700 personnes et organise la collecte auprès de 1500 groupements d'éleveurs, pour diffuser leur lait et leurs produits auprès de 20 000 points de vente. Encourager ce type de développement nécessite de sensibiliser à la consommation

---

17 Il est fréquent que des producteurs européens utilisent le lait pour produire de la crème, du fromage et du beurre puis, une fois que les matières grasses ont été utilisées, transforment ce qui reste en poudre de lait.

18 Pour de nombreux pays économiquement pauvres, cet approvisionnement à bas coût risque aussi de renforcer l'instabilité en zone rurale, déjà nourrie par les changements climatiques, comme on l'observe actuellement au Sahel (Nébié & al., 2021).

19 Même s'il n'est pas possible de développer ce point ici, signalons que la production d'huile de palme en Malaise ou Indonésie est un exemple significatif du modèle agricole de production industrialisée à grande échelle, dans lequel des multinationales jouent un rôle de premier plan.

20 https://lalaiterieduberger.wordpress.com

locale auprès des populations mais aussi de jouer probablement sur la fiscalité afin d'avantager la production de lait sénégalais face aux importations[21].

CONCLUSION : QUEL « LOCAL » POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE ?

Cette rapide comparaison internationale a permis d'approcher quelques figures concrètes de l'articulation du local et du global dans le système alimentaire d'aujourd'hui.
On constate que deux mouvements apparemment contradictoires sont à l'œuvre : diversifier pour réduire les effets négatifs de la spécialisation, mais aussi spécialiser pour tirer parti des caractéristiques d'un territoire. Les situations complexes qui en résultent soulignent la fragilité voire l'impasse d'une réponse unique aux problèmes identifiés.
Le local n'est pas non plus vertueux par nature, il peut même nourrir un localisme excluant envers d'autres territoires moins riches en ressources ou vers des populations ne disposant pas de moyens sociaux pour accéder aux produits les plus sains. C'est pourquoi la question de la gouvernance territoriale est importante, afin de construire des systèmes alimentaires qui intègrent plusieurs objectifs et valeurs adaptés à la transition vers un développement durable.
Le « local » est donc par définition une caractéristique contextuelle plutôt qu'universelle : dans la recherche de solutions aux limites et aux effets indésirables de l'industrie alimentaire globalisée, il est la composante d'un nouvel équilibre à rechercher plus qu'un repli alternatif dans une autonomie locale plus proche de la « nature ».
Latour (2017) a avancé que le territoire pertinent pour l'action est celui où s'étend notre terrain de vie et qui permet de répondre par conséquent à la question « de quoi vivons-nous » ? Cela implique de dresser la liste des interactions avec ceux dont on dépend et de comprendre qu'il est impossible de réduire un territoire à un périmètre géographique, avec une démarcation nette entre un dedans et un dehors. « *Atterrir ce n'est pas devenir local – au sens de la métrique usuelle – mais capable de rencontrer les êtres dont nous dépendons, aussi loin qu'ils soient en kilomètres*. » (Latour, 2021, p. 96).
Définir un territoire pertinent de l'alimentation signifie par conséquent moins d'opposer le local au global, que de construire un modèle alimentaire[22] qui tire toutes les conséquences de l'articulation d'un groupe humain à son milieu.
Cela implique, pour les politiques publiques de rendre plus claires et tangibles les interdépendances entre les terrains agricoles et les produits alimentaires, afin de favoriser des pratiques plus durables, dans la production comme dans la consommation. L'éducation à l'alimentation apparaît comme une priorité à cet égard.
Cette interdépendance mieux reconnue impliquera sans doute de combattre certaines caractéristiques des marchés globalisés, et en particulier de réduire les intermédiaires qui ne se justifient par aucun impératif de bien commun.

---

21 Il faut aussi noter que La Laiterie du Berger bénéficie de financements d'une fondation de Danone (*Danone communities*), ce qui souligne, si besoin est, l'imbrication de toutes les échelles dans ce système alimentaire global…

22 « Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans l'espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques, qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation » (Poulain, 2012, p. 881).

Cette préoccupation peut aussi signifier des coopérations internationales pour produire local ici afin de nourrir là-bas, dans le respect des deux parties[23].
L'intégration du local pour un système alimentaire plus durable signifie donc plutôt la prise de conscience d'un partage des rôles, qui mérite d'être plus équilibré, plus équitable, plus respectueux de certaines normes, plutôt qu'un repli sur des territoires de proximité.

Pêcheurs dans le delta du fleuve Sénégal

RÉFÉRENCES

- Barataud, Fabienne, Amandine Durpoix, Romain Fèche, et al. « Produire et s'alimenter localement en bio : histoires d'engagements et de compromis collectifs », *Géocarrefour*. 10 décembre 2019, vol.93 nº 93.
- Baysse-Lainé, Adrien. « Agriculteurs, exploitations et territoires de la transition vers une alimentation relocalisée », *Bulletin de l'association de géographes français. Géographies*. 30 juillet 2021, vol.97 nº 4. p. 466-481.
- Bermond, Michaël, Pierre Guillemin, et Gilles Maréchal. « Quelle géographie des transitions agricoles en France ? Une approche exploratoire à partir de l'agriculture biologique et des circuits courts dans le recensement agricole 2010 », *Cahiers Agricultures*. 2019, vol.28. p. 16.
- Billion, Camille. « La gouvernance alimentaire territoriale au prisme de l'analyse de trois démarches en France », *Géocarrefour*. 23 janvier 2017, vol.91 nº 91/4.
- Blanc, Mathilde. *Analyse des filières laitières biologiques en Europe. Fiche pays : Danemark*. Institut Technique de l'agriculture biologique. 2017.
- Bricas Nicolas, Conaré Damien et Walser Marie. *Une écologie de l'alimentation*. Versailles : Editions Quae. 2021.
- Bui, Sibylle. *Pour une approche territoriale des transitions écologiques. Analyse de la transition vers l'agroécologie dans la Biovallée (1970-2015)*, Thèse de doctorat : AgroParisTech. 2015.
- Collectif. *Contribution aux politiques nationales pour une transition agroécologique au Sénégal*. DYTAES. 2020. En ligne : https://dytaes.sn/wp-content/uploads/2021/11/Contribution-aux-politiques-nationales-pour-une-TAE-au-Senegal-_-DyTAES.pdf [consulté le 14 mai 2022].

[23] Nous avons par exemple rendu visite à une équipe de Qualisud, unité mixte de recherche (UMR) à Montpellier, qui travaillait à concevoir des équipements légers de séchage des mangues à destination de communautés du Burkina-Faso, afin de les aider à développer des productions locales permettant de conserver et donc d'exporter leurs fruits. https://umr-qualisud.cirad.fr

- Corniaux Christian, Chatellier Vincent, Dia Djib et Duteurtre Guillaume. « De l'huile de palme dans le lait : comment l'Union européenne renforce sa présence sur le marché laitier Ouest africain en vendant un succédané de poudre de lait », in : *Actes Rencontres Recherches Ruminants 2020*. INRAE, IDELE. Paris : INRAE, 289-293. Décembre 2020.
- Daugbjerg, Carsten. « Comparing policy strategies to promote organic food consumption in public sector institutions in Denmark and Sweden », *International Conference on Public Policy (ICPP5)*, Barcelone : Juillet 2021.
- Delavigne, Anne-Élène. « La dimension identitaire des peurs alimentaires au Danemark », *Études rurales*. 2004 nº 169-170. p. 29-41.
- Deverre, Christian et Claire Lamine. « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*. 5 mai 2010 nº 317. p. 57-73.
- Eriksen, Safania Normann. « Defining local food : constructing a new taxonomy – three domains of proximity ». *Acta Aggiculturae Scandinavica*, n° 63, 2013. p. 41-55.
- Eriksen, Safania Normann. « Meanings of Local Food in Danish Print Media: From Marginal to Mainstream », *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. 4 juin 2014, vol.21 nº 2. p. 209-226.
- Eriksen, Safania Normann et Jon Sundbo. « Drivers and barriers to the development of local food networks in rural Denmark », *European Urban and Regional Studies*. 1 octobre 2016, vol.23 nº 4. p. 750-764.
- Fumey, Gilles et Pascal Bérion. « Dynamiques contemporaines d'un terroir et d'un territoire : le cas du gruyère de Comté ». *Annales de géographie*, vol. 674, no. 4, 2010, pp. 384-403.
- Jeanneaux, Philippe, Jean-Marc Callois, et Claire Wouts. « Durabilité d'un compromis territorial dans un contexte de pression compétitive accrue Le cas de la filière AOC Comté », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*. 2009, janvier nº 1. p. 179-202.
- Jensen, Jørgen Dejgård, Tove Christensen, Sigrid Denver, et al. « Heterogeneity in consumers' perceptions and demand for local (organic) food products », *Food Quality and Preference*. 1 avril 2019, vol.73. p. 255-265.
- Latour, Bruno. *Où suis-je ? : leçons du confinement à l'usage des terrestres*. Paris : Empêcheurs de penser rond. 2021.
- Latour, Bruno. *Où atterrir ? : comment s'orienter en politique*. Paris : La découverte. 2017.
- Leport, Julie. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*, Thèse de doctorat : Université Toulouse le Mirail - Toulouse II. 2017. En ligne : https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-02047996 [consulté le 14 mai 2022].
- Maréchal, Gilles et Spanu, Alexiane. « Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ? » *Le courrier de l'environnement de l'INRA*, n° 59. Paris : Institut national de la recherche agronomique. 2010, p.33-55.
- Nébié, Elisabeth Kago Ilboudo, Ba, Diaba et Giannini, Alessandra. « Food security and climate shocks in Senegal : Who and where are the most vulnerable households? », *Global Food Security*, juin 2021, vol.29.
- Neuman, Nicklas et Jonatan Leer. « Nordic Cuisine but National Identities », *Anthropology of food*. 19 juillet 2018 nº 13.
- Niang, Fatima Fall et Alpha Amadou Sy. *Le Ceebu Jën : un patrimoine bien sénégalais*. Paris : L'Harmattan. 2021.
- Osei-Owusu, Albert Kwame. *Assessing Denmark's global food trade-related environmental impacts*, Thèse de doctorat : Aarhus University, Denmark. 2020.
- Poulain, Jean-Pierre (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses universaitires de France. 2012.
- Poulain, Jean-Pierre. « Socio-antrhopologie du « fait alimentaire » ou Food Studies. Les deux chemins d'une thématisation scientifique ». *L'année sociologique*, vol. 67. 2017. p.23-46.
- Rastoin, Jean-Louis. « Accélérer la transition vers une alimentation durable par un changement de paradigme scientifique et économique et des politiques publiques innovantes », *Systèmes alimentaires / Food Systems*. décembre 2018, vol.2018 n°3. p. 17-27.

- Rastoin, Jean-Louis. « Les multinationales dans le système alimentaire », *Revue projet*. 2008 nº 6. p. 61-69.
- Rastoin, Jean-Louis et Gérard Ghersi. *Le système alimentaire mondial: concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Versailles : Éditions Quae. 2010.
- Seck, Mactar, Karen Marshall, et Mohamadou Fadiga. *Cadre de politique pour le développement de la filière laitière au Sénégal*. Institut international de recherche sur l'élevage. 2016.
- Thorsøe, Martin Hvarregaard, Chris Kjeldsen, et Egon Noe. « It's never too late to join the revolution!–Enabling new modes of production in the contemporary Danish food system », *European Planning Studies*. 2017, vol.25 nº 7. p. 1166-1183.
- Thorsøe, Martin, Egon Noe, Damian Maye, et al. « Responding to change : Farming system resilience in a liberalized and volatile European dairy market », *Land Use Policy*. 2020, vol.99. p. 105029.
- Wilhelmina, Quaye, Jongerden Joost, Essegbey George, et al. « Globalization vs. Localization : global food challenges and local solutions », *International Journal of Consumer Studies*. 2010, vol.34 nº 3. p. 357-366.