



INSTITUT EUROPEEN DE L'ECONOMIE DE LA  
FONCTIONNALITE ET DE LA COOPERATION

# BIEN VIVRE ALIMENTAIRE :

## ENTREPRENDRE AVEC L'ECONOMIE DE LA FONCTIONNALITE ET DE LA COOPERATION



Soutenu  
par



20/04/2021

## #1 Le référentiel

Rédacteurs : Christian Du Tertre, Dominique Hays, Brian Démas

Contributeurs : Thierry Debuc, Dominique Picard, Nadia Benque, Gerard Grass,  
Pierre Wolff, Valérie Plet, Marie-Loup Chevrier



## CITATION DU DOCUMENT

Pour citer ce document, veuillez indiquer :

Christian du TERTRE, Dominique HAYS, Brian DEMAS, Mai 2021, « Bien vivre alimentaire : entreprendre avec l'économie de la fonctionnalité et de la coopération », Institut Européen de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération.  
[www.ieefc.eu](http://www.ieefc.eu)

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>4</b>
<b>1. LE CONTEXTE</b> .....	<b>5</b>
<b>2. LE BIEN VIVRE ALIMENTAIRE, UNE PERSPECTIVE MULTIFONCTIONNELLE</b>	<b>8</b>
2.1. La santé et le plaisir des mangeurs.....	8
2.2. Le vivre-ensemble et la culture au sein d'un « bassin de vie » .....	8
2.3. L'écologie et l'attention renouvelée à la nature .....	9
2.4. Une perspective d'émancipation fondée sur une reprise en main des questions alimentaires et un rapport renouvelé au travail .....	10
<b>3. VERS UN NOUVEAU MODÈLE ÉCONOMIQUE AU SERVICE DU BIEN VIVRE ALIMENTAIRE</b> .....	<b>11</b>
3.1. L'émergence d'écosystèmes coopératifs territorialisés (ECT) .....	12
3.2. La mobilisation de ressources matérielles et immatérielles qui soutiennent la trajectoire de bien vivre alimentaire .....	16
3.3. De la chaîne de valeur à l'encastrement de la valeur.....	19
3.4. Une diversité des sources de financement .....	20
3.5. Des modes de gouvernance et d'évaluation fondés sur l'engagement des acteurs dans la dynamique collective.....	21
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>23</b>

## INTRODUCTION

Les évolutions des modes de production et de consommation associées à l'alimentation interpellent aujourd'hui de plus en plus d'acteurs au sein de la société : producteurs locaux, associations et citoyens-consommateurs, entreprises, acteurs publics, notamment territoriaux. Si les pratiques nouvelles et les formes de contestations peuvent être de différentes natures, au cœur de l'ensemble de ces préoccupations figurent des enjeux associés à ce qu'il est possible d'appeler le « Bien Vivre Alimentaire ». Autrement dit, ce sont l'ensemble des conditions dans lesquelles les êtres humains s'alimentent qui est interrogé, qu'il s'agisse des modes de production agricole et de leur pérennité (développement de l'agroécologie, de la permaculture...), de la qualité des biens (croissance des ventes de produits bio), ou des modes de relation entre producteurs, consommateurs et territoires locaux (jardins de cocagne, AMAP, circuits courts protéiformes, supermarchés coopératifs, tiers lieux alimentaires, etc.). Cette dynamique s'est amplifiée avec le confinement et les retombées de la pandémie liée au Covid19.

Si la multiplication des initiatives apparaît comme souhaitable à bien des égards, leur caractère éparse et diversifié invite à s'interroger sur les conditions d'émergence d'un mode de développement économique suffisamment pérenne et robuste pour faire face à l'hyperconsommation, à la grande distribution financiarisée et à la poursuite de l'industrialisation de la filière agro-alimentaire dans son ensemble. Une telle évolution exige la stabilisation d'un modèle cohérent tant sur le plan des dynamiques entrepreneuriales que sur ceux de l'action citoyenne et des dynamiques territoriales. Cela implique de s'interroger sur les effets directs et indirects, induits par les modes de production et de consommation relatifs à l'alimentation actuelle et à envisager le caractère multidimensionnel des enjeux qui y sont associés.

Le document qui suit se présente comme une première formulation d'un référentiel de pensée et d'action autour du bien vivre alimentaire. Il a été élaboré en s'appuyant sur l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération (EFC) et l'expérience menée par les Anges Gardins<sup>1</sup> depuis une dizaine d'année dans les Hauts de France. Ce référentiel dessine un nouveau régime de développement qui vise à pérenniser ce type initiative. L'évolution de la conjoncture, l'émergence de nouvelles expériences, la mobilisation de nouveaux groupes sociaux et professionnels, la créativité des uns et des autres conduisent à de nouvelles innovations. Ce référentiel mérite d'être confronté à d'autres expériences pour être enrichi, amendé, vivre en d'autres termes. Il n'a certainement pas vocation à être figé dans le marbre.

---

<sup>1</sup> « Les Anges Gardins » est une association d'éducation populaire œuvrant pour l'insertion, l'éducation permanente et le développement de nouvelles pratiques sociales liées à l'alimentation. <http://www.angesgardins.fr/>. Un récit de l'expérience des Anges Gardins lié à la mise en place de l'écopôle alimentaire de la Région d'Audruicq et de l'écopôle alimentaire Terre de Gohelle est en cours de rédaction. Il sera publié prochainement dans la même collection que le présent référentiel.

Nous invitons ceux qui le souhaitent à contribuer à cette dynamique en mobilisant les éléments du référentiel dans leurs actions, en partageant leurs propres récits pour enrichir le référentiel, ou en favorisant la convergence entre les différentes initiatives menées autour du bien vivre alimentaire. L'atelier "Bien Vivre Alimentaire" de l'Institut Européen de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération offre un cadre pour engager les échanges et mettre en visibilité les initiatives porteuses au sein d'un public large. L'Institut rassemble des moyens pour faire connaître ces expériences par des capsules vidéos. L'émission BVA du média capacitant "Travail et Transition" peut être un point d'appui. Il s'agit, aussi, au-delà des échanges et du débat public, de peser sur les politiques publiques.

## 1. LE CONTEXTE

La crise sanitaire qui frappe toutes les sociétés de la planète, provoque incidemment une accélération des interrogations, des réflexions et des engagements porteurs d'innovations dans le domaine de l'alimentation en tant que « grande fonctionnalité de la vie ». Depuis des dizaines d'années, le mode d'alimentation des personnes dominé par les stratégies des grandes entreprises de l'agroalimentaire avait suscité de fortes critiques tant du côté des producteurs que des consommateurs ainsi que des personnes préoccupées par le devenir des territoires locaux. Aujourd'hui, avec la crise sanitaire, la logique de développement industrielle apparaît de plus en plus comme une *impasse* dans le cadre de la Transition. L'enjeu de la résilience alimentaire comme celui de l'autonomie alimentaire des territoires locaux apparaissent cruciaux.

### **Les limites de l'industrialisation**

Le système alimentaire actuel, fondé sur l'agriculture intensive, l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution s'est progressivement imposé au sortir de la seconde guerre mondiale. Il a été conçu, en France, avec la double intention de promouvoir une "souveraineté alimentaire" en rendant les biens alimentaires accessibles à tous et en allégeant les charges culinaires des ménages, et en faisant de cette filière l'un des axes centraux des exportations en Europe et dans le monde.

Les fondements de ce système alimentaire reposent sur des mécanismes liés à une logique d'industrialisation :

- une rentabilité fondée sur les volumes, couplée à des pratiques de consommation de masse et d'hyperconsommation ;
- une standardisation des produits et de leurs caractéristiques qualitatives (sélection des semences, calibrage des produits alimentaires, normes de qualité...) associée à une volonté de maîtrise du processus de production (usage intensif d'engrais chimiques et de pesticides, protocoles d'hygiène et de sécurité...)

- la recherche de gains de productivité par la spécialisation du travail, l'automatisation et la réalisation d'économies d'échelle (monocultures, usage des tracteurs et du numérique, hyperspécialisation du travail dans l'agro-alimentaire...).

Ce modèle industriel associé à ce processus d'industrialisation s'est historiquement construit dans le domaine des activités de production de biens. Cependant, aujourd'hui, il ne concerne pas uniquement les secteurs de l'industrie. Ses principes qui se présentent d'une manière systémique, se retrouvent dans de nombreux pans de l'économie, y compris dans les activités de services. A titre d'illustration, le modèle de développement de nombreuses chaînes de restauration rapide s'inscrit dans cette perspective (vente à l'unité, standardisation des produits et du processus de production, spécialisation du travail, mécanisation et digitalisation...)

Si ce système alimentaire a tenu l'essentiel de ses promesses dans les années 50-60-70, force est de constater qu'il contribue aujourd'hui à générer de nombreuses externalités négatives sur le plan environnemental et social. Pour n'en citer que quelques-unes :

- des aliments aux qualités nutritionnelles ou gustatives limitées ;
- un phénomène important de gaspillage alimentaire ;
- des difficultés d'accès à une alimentation saine pour une partie importante de la population ;
- une dégradation de la qualité des sols et de l'eau, de la biodiversité et une contribution importante du secteur agricole aux émissions de gaz à effets de serre (CO<sub>2</sub>, méthane...)
- des problèmes de santé pour les consommateurs (diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, etc.) tout autant que pour les professionnels (atteintes à la santé psychique, troubles musculo squelettiques, etc.).

Les initiatives que nous avons évoquées tentent d'établir une voie alternative en cherchant à prendre en charge tant les conditions de travail et de vie des producteurs, que la qualité des biens alimentaires et l'avenir des sols et des paysages, en d'autres termes, des territoires locaux. Ces initiatives articulent des enjeux variés et complémentaires :

- Des relations plus directes entre producteurs et consommateurs ont vu le jour, inspirées par la perspective que représente la coopération transverse fondée sur un autre rapport entre les travailleurs du monde agricole et les consommateurs. Cette coopération redonne du sens au travail, produit de la reconnaissance mutuelle des engagements et jette, ainsi, les bases d'un travail moins aliéné et aliénant.
- L'élaboration de nouvelles méthodes de production rejetant l'usage massif des engrais chimiques se généralise progressivement en lien avec le devenir des

sols et la qualité des biens renouvelant le rapport à l'innovation technologique, en régénérant les principes de l'innovation technologique douce.

- Des liens sont de plus en plus construits entre l'alimentation et la santé, l'alimentation et la culture locale, le « vivre ensemble », entre l'alimentation individuelle et collective. Cette dynamique ouvre un espace de reconnaissance et d'action à la dimension multifonctionnelle de l'alimentation.
- L'accès à une alimentation saine est de plus en plus vécu comme une exigence citoyenne, permettant d'intégrer dans une société plus écologique et plus juste l'ensemble de ses composantes, y compris les plus démunis.
- Enfin, les initiatives alimentaires alternatives au modèle dominant préfigurent une nouvelle façon de travailler, de vivre dans nos territoires, de vivre la "démocratie sociétale", c'est-à-dire une dimension de la démocratie fondée sur "l'ici et le maintenant", en reposant sur l'engagement de chacun dans la coopération.

Dans ce contexte, il semble indispensable de disposer d'un référentiel permettant d'instruire et de faire progresser la pertinence de nos actions :

- la compréhension que les citoyens peuvent avoir du cours des choses
- la pertinence des méthodologies d'action, des modes d'organisation et des nouvelles conventions favorisant et stabilisant, sur le long terme, la coopération entre les acteurs préoccupés de « Bien Vivre Alimentaire »
- la généralisation d'une voie alternative, écologique, juste et attentive au devenir des territoires locaux dans leur diversité, porteuse de démocratie sociétale.

Il en va d'un nouveau rapport à la terre et à la nature d'un côté, d'un nouveau rapport au travail et à la société, de l'autre, pour un projet de société plus vivable et propice à une reprise en main collective des questions alimentaires. Cette perspective exige de préciser les différents registres de valeurs qui relèvent du bien vivre alimentaire et d'esquisser les bases d'un nouveau modèle économique à même de rendre possible sa concrétisation sur les territoires.

## 2. LE BIEN VIVRE ALIMENTAIRE, UNE PERSPECTIVE MULTIFONCTIONNELLE

Se nourrir ne se limite pas au fait d'apporter les nutriments nécessaires à la vie humaine. La sphère de l'alimentation renvoie à de multiples dimensions de valeurs, plus ou moins prises en considération dans les dynamiques de production et de consommation actuelles. Celles-ci peuvent se regrouper autour de quatre séries d'enjeux, articulés les uns aux autres. C'est l'aspect multifonctionnel de l'alimentation qu'il s'agit de prendre en compte.

### 2.1. La santé et le plaisir des mangeurs

Le bien vivre alimentaire renvoie en premier lieu à la possibilité pour les êtres humains de subvenir aux besoins énergétiques de leur organisme en fournissant les *nutriments nécessaires au maintien et au développement de la vie*. La qualité des produits consommés influe très fortement sur la santé physiologique des personnes, que ce soit du point de vue des apports de nutriments *stricto sensu* ou de l'absence de substances nocives contenues dans les denrées alimentaires (pesticides, antibiotiques, etc.). Il s'agit, aussi, de renouer avec le plaisir de manger en faisant évoluer l'activité culinaire afin que le goût, la digestion et les effets de santé ne soient pas brisés par la cuisson ou des associations malencontreuses d'aliments.

Dans un sens plus général, la santé renvoie à l'*accès à une alimentation saine*. En ce sens, le bien vivre alimentaire relève des possibilités réelles pour chacun de construire son propre chemin vers une alimentation saine. Cela suppose notamment d'avoir connaissance des liens entre alimentation et santé, de pouvoir se procurer facilement des produits sains (d'un point de vue monétaire et logistique), de savoir cuisiner et conserver les aliments pour constituer des repas qui donnent envie, restent digestes, conservent toutes les qualités organoleptiques des aliments bruts, etc.

Enfin, les dimensions subjectives liées au *goût et aux plaisirs* sont également importantes du point de vue des « mangeurs ». Elles sont indissociables des pratiques alimentaires. En ce sens, le bien vivre alimentaire passe également par le fait de prendre plaisir à préparer un repas et à manger.

### 2.2. Le vivre-ensemble et la culture au sein d'un « bassin de vie »

Le bien vivre alimentaire renvoie également à la qualité des relations qui se nouent entre les personnes sur un territoire. Les repas sont l'occasion de tisser des liens, de développer les relations humaines et de soutenir la *convivialité et la solidarité* au sein d'une famille, entre collègues de travail, amis, voisins ou habitants d'un même quartier.



Plus largement, à travers la préparation et le partage des repas, c'est un *lien social et culturel* qui s'éprouve et se construit. En ce sens, le bien vivre alimentaire renvoie à la capacité à faire vivre une *cuisine nourricière* et à entretenir les *compétences culinaires* des particuliers comme des professionnels (marier plusieurs aliments ensemble, préparer un plat ou une sauce, maîtriser la cuisson d'une viande ou son assaisonnement, etc.).

Enfin, le bien vivre alimentaire est également associé à la manière dont la prise en charge de cette fonction vitale participe d'un développement *de la démocratie sociétale*. Il s'agit de promouvoir à côté de la démocratie représentative et de la démocratie sociale, des engagements réciproques entre habitants, producteurs locaux et acteurs préoccupés par le développement de leur territoire. Cette forme de démocratie émergente adossée à l'engagement construit l'*ancrage territorial* des acteurs territoriaux que peuvent être les habitants, les entreprises locales, les organismes d'intermédiation comme les tiers lieux, engagés dans des projets qui favorisent des relations durables au sein du territoire. Le *patrimoine immatériel* de confiance, de compétences, de relations stables qui en découlent constitue un potentiel de développement stratégique pour les territoires locaux.

### **2.3. L'écologie et l'attention renouvelée à la nature**

Le secteur alimentaire, de la production à la consommation, marque fortement bon nombre de domaines touchant à l'écologie (certains d'entre eux sont spécifiés dans l'encadré portant sur l'industrialisation).

L'impact actuel de "la filière" est si prépondérant sur certains enjeux environnementaux que la nouvelle trajectoire de développement, ici proposée et dénommée "Bien Vivre Alimentaire", ne peut s'inscrire que dans une perspective durable en totale rupture avec le modèle dominant.

Au-delà de la seule recherche de *sobriété dans la consommation de ressources* ou d'alternatives résilientes au changement climatique, c'est à une évolution profonde de notre rapport à la nature et à ses êtres vivants que le "Bien Vivre Alimentaire" nous convoque. Cela suggère de refonder nos *façons d'habiter les territoires et d'aménager l'espace* pour concilier sécurité alimentaire, beauté des paysages, confort du cadre de vie et relation au vivant. Cela passe, notamment, dans la capacité à inscrire les enjeux d'occupation des espaces et de leur aménagement dans les principes des trames vertes et bleues.

## 2.4. Une perspective d'émancipation fondée sur une reprise en main des questions alimentaires et un rapport renouvelé au travail

Le bien vivre alimentaire concerne également la façon dont nos modes de production et de consommation contribuent à l'émancipation des personnes. Deux dimensions sont particulièrement importantes de ce point de vue :

- l'émancipation liée à une *reprise en main par les citoyens des questions alimentaires* ;
- l'émancipation liée à un *nouveau rapport au travail et dans le travail*.

Sur le premier registre, le développement du bien vivre alimentaire suppose de créer les conditions pour que l'ensemble des citoyens, y compris ceux en situation de précarité, puissent développer leurs capacités d'action concrètes sur leurs modes d'alimentation. Cela suppose d'agir sur des dimensions matérielles (accès à des produits sains, mise à disposition d'équipements...), mais également de mobiliser des leviers d'ordres éducatifs et culturels : mise en place d'actions visant à soutenir le développement des connaissances et des compétences autour des enjeux du bien vivre alimentaire, élaboration de nouvelles conventions plus propices à l'évolution des pratiques alimentaires, etc.

Concernant le second point, la perspective du bien vivre alimentaire exige de prendre en considération les conditions dans lesquelles l'activité professionnelle qui permet d'atteindre ces ambitions se déploie concrètement. Autrement dit, c'est de la question du travail en tant qu'activité humaine dont il s'agit et pas seulement en termes d'emploi (en nombre, en qualité). En d'autres termes, le bien vivre alimentaire implique la possibilité pour chacun, en fonction de sa trajectoire personnelle et professionnelle, de déployer une *activité saine et durable*, c'est-à-dire une activité à partir de laquelle il est possible de se développer comme sujet humain à part entière, en contribuant par la coopération avec d'autres à un projet collectif porteur de sens.

Développer le bien vivre alimentaire revient ainsi à penser la *Transition* comme favorisant une alimentation saine et génératrice de plaisir, conviviale et ancrée sur les territoires, respectueuse du vivant, et attentive aux enjeux d'émancipation des personnes.

### 3. VERS UN NOUVEAU MODÈLE ÉCONOMIQUE AU SERVICE DU BIEN VIVRE ALIMENTAIRE

Prendre au sérieux la question du Bien Vivre Alimentaire, telle qu'évoquée dans le paragraphe précédent, invite à changer de modèle économique, en s'appuyant sur des principes permettant de prendre en charge *conjointement* – et progressivement – l'ensemble de ces enjeux.

Le référentiel de l'économie de la fonctionnalité et de la coopération (EFC) apparaît, ici, comme une ressource pour penser et soutenir les initiatives qui souhaitent s'inscrire dans une telle perspective. Les repères présentés dans ce paragraphe sont inspirés des concepts opérationnels et méthodologies d'action développés dans le cadre de l'EFC.

#### **L'économie de la fonctionnalité et de la coopération (EFC)**

L'économie de la fonctionnalité et de la coopération (EFC) est un modèle économique émergent qui vise à soutenir les trajectoires entrepreneuriales, citoyennes et territoriales qui s'éloignent du régime de développement actuel fondé sur la dynamique industrielle et l'hyperconsommation, dominé par la financiarisation et la globalisation, afin de s'inscrire dans une perspective de développement durable.

L'EFC invite :

- d'une part, à sortir d'une recherche de rentabilité basée sur des économies d'échelle fondées sur la croissance des *volumes de produits* (que cela soit des biens et/ou des services conçus comme des quasi-biens) ; ce qui provoque des "externalités négatives" de plus en plus graves tant en matière écologique que sociétale ;
- d'autre part, à initier et développer une dynamique économique fondée sur la réduction de la production des biens et une progression de la pertinence de leurs usages et de la façon dont ils « rendent service ». Dans cette perspective, la rentabilité financière n'est plus un objectif en soi même si elle demeure un moyen indispensable. Elle est fondée sur la réduction des coûts que représentent la réduction des déchets, la sobriété et l'intégration progressive, d'ordre multifonctionnel (systémique), des activités, et les économies d'adoption liées à la qualité de la coopération.

Cela implique de chercher à intégrer biens et services afin de prendre en charge, progressivement, les « externalités négatives » identifiables sur un plan territorial. Il s'agit de répondre de la manière la plus pertinente possible aux enjeux des grandes fonctionnalités de la vie que sont l'alimentation, la préservation et le développement de la santé physiologique et mentale, les modes d'habiter les bassins de vie (les territoires locaux) en renouvelant le rapport de nos sociétés à la nature, la mobilité, la formation et la culture, le « vivre-ensemble ». En d'autres termes, l'EFC vise à densifier de manière plus directe et réelle la dimension humaine de l'économie.

### 3.1. L'émergence d'écosystèmes coopératifs territorialisés (ECT)

#### Du circuit court à la création d'écosystèmes coopératifs

Aucune entreprise ne peut à elle seule embrasser l'ensemble des enjeux associés au bien vivre alimentaire. Progresser dans cette direction ne peut se faire que par étapes, par "sauts systémiques" successifs.

Le point d'ancrage fondateur est l'établissement de relations de coopération entre les entreprises de production de biens alimentaires (les maraîchers par exemple) et les consommateurs, les "mangeurs" pour reprendre l'expression utilisée au sein de l'écopôle alimentaire de la région d'Audruicq. C'est l'établissement de relations de coopération entre les maraîchers et les consommateurs dans le cadre de circuits courts qui constitue la brique fondatrice. Notons que les circuits courts, à eux seuls, ne suffisent pas ; la coopération entre ces acteurs est indispensable.

Cette coopération est fondée sur des engagements réciproques concernant :

- la qualité des biens, leur diversité, leur disponibilité ;
- la stabilité et la durée de la convention monétaire ;
- des formes d'engagements de la part des consommateurs dans certaines activités productives (ex. logistique, communication...). Dans cette dynamique, les acteurs commencent à sortir d'une logique de marché et forment une entité organisationnelle différente de l'entreprise classique dans la mesure où les consommateurs sont intégrés dans l'organisation d'une partie de l'activité. Ils constituent un "écosystème coopératif".

Par extensions successives, l'écosystème coopératif peut élargir son activité à des activités de premières transformations des biens alimentaires, à des services de formation culinaire, à des services de conseil en nutrition et santé, etc. A chaque étape, la dynamique servicielle (les effets utiles directs et indirects des activités) et l'intégration de nouvelles compétences, créent les conditions d'une trajectoire de développement induisant la création d'emplois.

Les revenus des maraîchers et des autres employés et la rentabilité de l'écosystème coopératif qui fonde sa capacité d'autofinancement de l'investissement, reposent sur la réduction des coûts liée à la diminution du nombre d'intermédiaires, à la coopération avec les bénévoles et leur contribution à l'activité, aux économies d'adoption qui stabilisent les prévisions, à la réduction des déchets alimentaires... En d'autres termes, l'écosystème coopératif réorganise les relations entre acteurs en mettant à distance la concurrence et les logiques de marché.

Sur le moyen-long terme, cette dynamique a besoin de s'appuyer sur un *dispositif d'évaluation* qui concerne tant les engagements dans la coopération que les résultats obtenus. Ce double dispositif d'évaluation (les difficultés rencontrées dans la coopération ; les effets utiles obtenus) permet d'innover et de faire progresser tout

autant la qualité de la coopération que la pertinence des effets serviciels générés vis-à-vis des attentes des “mangeurs”.

### **Des écosystèmes coopératifs aux écosystèmes coopératifs territorialisés**

La capacité à progresser plus largement sur les enjeux de bien vivre alimentaire implique que l'écosystème coopératif se professionnalise autour d'une capacité à prendre en charge des enjeux qui relèvent du développement territorial :

- Les conditions d'accessibilité des solutions proposées (du point de vue spatial, temporel, culturel, monétaire...);
- L'attention aux externalités écologiques et sociales générées sur le territoire en lien avec les enjeux de bien vivre alimentaire (en termes de santé, de culture et de vivre sur le plan écologique, du point de vue de l'émancipation et de l'implication citoyenne...). Si elles sont positives, l'enjeu sera de les valoriser, de les faire reconnaître voire de les développer. Si elles sont négatives, il s'agira de chercher une manière de les réduire.
- La contribution au développement d'un patrimoine immatériel collectif de compétences, de confiance, de santé et de créativité, au service d'une trajectoire de bien vivre alimentaire.

#### **Les externalités**

Les activités productives, d'un côté, les modes de consommation et de vie, de l'autre, provoquent des effets non intentionnels sur l'environnement écologique et social de nos sociétés. Si certains de ces effets peuvent apparaître positifs, un nombre de plus en plus important apparaît aujourd'hui sous des aspects négatifs. Ces effets non intentionnels sont appelés « externalités ».

Dans la période actuelle, le développement économique fondé sur une dynamique dite « productiviste » (produire, vendre et consommer toujours plus de biens et de services pour répondre aux exigences de la financiarisation sans limite des organisations) pose de très nombreux problèmes de détérioration de l'environnement écologique et d'accroissement d'inégalités sociales et territoriales.

L'enjeu majeur du développement durable consiste à prendre en charge la réduction de ces externalités négatives et à accroître celles qui sont positives, ce qui conduit à rechercher un nouveau modèle de développement plus durable des territoires et des nouveaux modèles économiques d'entreprise.

Cette perspective invite à créer des *écosystèmes coopératifs territorialisés* en renouvelant les modes de relations entre les acteurs économiques d'un territoire

agissant sur un même bassin de vie, qu'ils soient privés, publics, associatifs ou citoyens. Cela suppose d'établir des conventions entre les acteurs de l'écosystème fondées sur des engagements réciproques favorisant l'atteinte des effets visés en termes de bien vivre alimentaire et de mettre en place des modalités de répartition de la valeur qui permettent de soutenir l'implication de chacun et la coopération dans le temps long.

### **Les écosystèmes coopératifs territorialisés**

Le concept d'écosystème coopératif territorialisé désigne un ensemble d'acteurs d'un territoire (entreprises, collectivités, services déconcentrés de l'Etat, associations, citoyens, ...) construisant une dynamique économique en coopération pour prendre en charge un ou plusieurs enjeux du territoire répondant aux grandes fonctions de vie (s'alimenter, se soigner, habiter, se déplacer, se former, travailler, se cultiver, ...) dans une perspective écologique et de bien-être social.

L'écosystème coopératif territorialisé formalise puis porte une solution intégrée de biens et de services qui permet d'atteindre l'enjeu visé et crée la valeur territoriale.

Les interactions entre les acteurs reposent sur une logique de coproduction-coopération, sur des engagements réciproques, des échanges d'informations et de connaissances, la mutualisation de moyens ainsi que des investissements immatériels permettant de développer et pérenniser la dynamique.

En contrepartie de la valeur créée il est recherché auprès des différents acteurs bénéficiaires d'effets utiles, une contribution (dépense et/ou apports en nature) acceptable. L'écosystème crée aussi une valeur territoriale qui s'incarne dans le développement d'un patrimoine immatériel collectif.

La gouvernance de l'écosystème et le développement des activités reposent prioritairement sur la mise en œuvre d'une organisation réflexive qui permet d'apprendre par l'expérience et transforme le management de façon à soutenir la coopération entre les acteurs ; La gouvernance peut aussi être formalisée par la création d'une structure juridique (SCIC, GIE, ou autre) associant acteurs publics, opérateurs et citoyens,....).

Agir en ce sens permet d'ouvrir de nouvelles perspectives de développement territorial non plus fondées sur l'*augmentation des volumes* de production, comme c'est le cas dans une perspective industrielle classique, mais sur une meilleure intégration des biens et services proposés, au service d'une solution territoriale orientée autour du bien vivre alimentaire.

De tels écosystèmes coopératifs territorialisés ne peuvent se constituer d'un seul tenant. Ils émergent, se consolident et se développent progressivement, le plus souvent sous l'impulsion d'un acteur qui joue le rôle d'intégrateur et/ou de garant de la coopération. Le périmètre n'est ainsi pas défini *a priori*. Il se construit au fur et à mesure, en fonction des opportunités et perspectives ouvertes par l'arrivée de

nouveaux acteurs et l'apport de nouvelles ressources au sein de l'écosystème. En ce sens, la notion d'écosystème coopératif territorialisé renvoie plus à une trajectoire qu'à un mode de fonctionnement ou un système de gouvernance formel.

### **L'expérience des écopôles alimentaires de la région d'Audruicq et de Gohelle**

La trajectoire de développement des Anges Gardins s'inscrit dans une perspective d'écosystème coopératif territorialisé. Au fil du temps, de nouvelles relations se nouent entre les Anges Gardins et les acteurs du territoire. A chacune des étapes, c'est la capacité à progresser dans le sens du bien vivre alimentaire qui guide l'élargissement de l'écosystème.

En 2010, l'augmentation de la demande locale de paniers et les attentes des adhérents en termes de diversité de produits invite les Anges Gardins à développer des relations de coopération avec certains producteurs biologiques locaux. Cela conduit au regroupement d'une dizaine de producteurs – Jardin compris – au sein de l'association Terre d'Opale, chargée de coordonner la production et de prendre en charge l'activité de distribution des paniers.

Cette même année, le constat est fait que les seuls moyens financiers et logistiques ne suffisent pas à faire évoluer les pratiques alimentaires d'un certain nombre de personnes en situation de précarité. Cela invite les Anges Gardins à s'associer à une société coopérative spécialisée sur les questions d'accessibilité alimentaire et à proposer de nouveaux services (ateliers, formations..) adossés aux activités historiques de maraîchage et de distribution de paniers. Un nouvel espace de ressources partagé, l'ambassade du bien vivre alimentaire, matérialise encore cette coopération.

La création de l'écopôle alimentaire d'Audruicq (dès 2011) puis sa labellisation en PTCE en 2015 constitue une nouvelle étape dans la trajectoire de l'écosystème. Les contributions de la communauté de Communes de la région d'Audruicq (CCRA) en terre, équipements et outils de production permettent de développer de nouvelles activités complémentaires à celles qui préexistent : restauration, organisation de conférences, transformation... Chacune des activités est pensée dans la perspective de renforcer les mailles du système : éviter les pertes, renforcer la gamme des solutions proposées, améliorer l'accessibilité, assurer de meilleures performances écologiques, développer de nouvelles opportunités d'activités aux membres de l'écosystème, etc.

Depuis 2017, la création de nouvelles activités sur le bassin minier conduit à imaginer de nouvelles stratégies de développement. Les faibles niveaux de revenus de nombreux ménages suggèrent de soutenir l'accès au bien vivre en mobilisant d'autres leviers. D'une part, en multipliant les possibilités d'engagement des citoyens au service de projets contribuant au bien vivre alimentaire (ex. chantiers participatifs) et en valorisant cet engagement à travers une contrepartie versée au citoyen en monnaie locale. D'autre part, en reliant le bien vivre alimentaire aux activités quotidiennes et enjeux des habitants. Cela a conduit à construire des partenariats avec des acteurs locaux de natures très diverses : des bailleurs sociaux, la « supérette de proximité » et les commerçants locaux, les écoles, une association favorisant l'accessibilité numérique, les habitants eux-mêmes (en tant que contributeurs), etc.

### 3.2. La mobilisation de ressources matérielles et immatérielles qui soutiennent la trajectoire de bien vivre alimentaire

#### La mutualisation des ressources matérielles inscrite dans une démarche circulaire

La réalisation des activités de l'écosystème coopératif territorialisé nécessite de mobiliser des ressources matérielles : des terrains, des bâtiments, des équipements, des outils, etc. La mutualisation de ces ressources entre plusieurs acteurs du territoire et leur inscription dans une démarche circulaire constituent un levier de performance important pour progresser dans le sens du bien vivre alimentaire.

En d'autres termes, il s'agit de tendre vers une meilleure performance d'usage des biens matériels mobilisés dans l'activité de travail.

Cela peut prendre différentes formes, comme par exemple :

- la valorisation de foncier jusque-là non utilisé ou destiné à des usages relativement limités (ex. revalorisation dans le cadre d'une production mutualisée d'une friche ou de terrains privés non utilisés) ;
- la mutualisation d'équipements et d'outils de production (bâtiments, plateforme logistique et moyens de transport, ateliers de transformation, matériel agricole, cuisines professionnelles, plateformes numériques, etc.) ;
- la modularité et la multifonctionnalité des espaces utilisés et des outils ;
- la valorisation des déchets, le recyclage et le réemploi des biens, etc.

#### **L'expérience des écopôles alimentaires de la région d'Audruicq et de Gohelle**

La mutualisation des ressources matérielles est très présente dans l'expérience des Anges Gardins. Au sein de l'écopôle alimentaire de la région d'Audruicq, elle est constitutive de l'émergence de l'écosystème, à travers la mise en place d'une plateforme de distribution mutualisée (préparation et livraison des paniers). Par la suite, la logique de mutualisation s'est étendue à la transformation alimentaire. Environ une vingtaine de producteurs ont recours au laboratoire de l'écopôle pour transformer leurs produits.

La logique de mutualisation se poursuit à Loos-en-Gohelle. Elle concerne toutefois d'autres types de ressources : les terres (à travers l'archipel nourricier à la fois espaces de production, de récréation et de participation aux continuums écologiques, gérés à la fois par l'équipe des Anges Gardins et des habitants mobilisés dans le cadre de chantiers coopératifs), et des espaces destinés à des activités de services (tiers lieu permettant de mener des activités de restauration, de cuisine, de coworking, d'ateliers bien être, de « repair café »...)



## **Les ressources immatérielles et l'organisation réflexive comme vecteur de développement**

Progresser dans le sens du bien vivre alimentaire est de nature à générer des évolutions dans le travail des professionnels et l'activité des citoyens embarqués dans l'aventure. Les pratiques et les modes de fonctionnement se recomposent et se renouvellent, à mesure que l'on cherche à intégrer les différents enjeux associés au bien vivre alimentaire.

Cela exige pour les dirigeants, managers et chefs de projets d'être attentifs à ces enjeux et de créer les conditions pour révéler et développer les ressources immatérielles mobilisées dans le travail et à partir desquelles la capacité de l'écosystème coopératif territorialisé à progresser dans le sens du bien vivre alimentaire s'établit (la santé et la créativité de chacun, la confiance en soi et envers les autres, les compétences, la pertinence des dispositifs de travail...).

### **Les ressources immatérielles**

Les ressources immatérielles correspondent aux ressources non mesurables et non dénombrables mobilisées par les personnes dans la production de biens ou de services. Elles renvoient principalement aux dimensions humaines de l'économie et jouent un rôle déterminant dans la dynamique de création de valeur des organisations productives.

A l'opposé des ressources matérielles qui s'épuisent lors de leur usage, les ressources immatérielles peuvent se développer sur la base de l'expérience de la production, de la vie. Leur développement est lié à la qualité du processus productif (organisation, coopération) comme à celle du management (posture et activité managériales, outils et dispositifs de pilotage) et nécessite la réalisation d'investissements immatériels qui soutiennent la réflexivité (dispositif d'évaluation, de professionnalisation, d'innovation).

Les ressources immatérielles peuvent s'accumuler au niveau d'une entreprise et contribuer à son capital, bien qu'elles ne lui appartiennent jamais complètement. Elles peuvent aussi s'accumuler sur le plan territorial et former un patrimoine. Ce « patrimoine immatériel territorial » constitue un ensemble de ressources pour les activités productives, mais également pour les habitants du territoire concerné.

Cela invite à mettre en place au sein de l'écosystème, des *dispositifs réflexifs* fondés sur des retours d'expériences permettant :

- d'évaluer les résultats de l'activité, dénombrables ou non dénombrables, immédiats ou différés dans le temps
- de révéler la qualité et les difficultés de la coopération entre les professionnels impliqués dans l'écosystème, afin de la faire progresser

- de soutenir la professionnalisation des métiers face aux difficultés rencontrées en situation
- de favoriser l'émergence d'innovations en phase avec les enjeux du bien vivre alimentaire.

Ces dispositifs présentent un caractère stratégique dans la dynamique de développement de l'écosystème coopératif territorialisé. Ils constituent en quelque sorte le « terreau » à partir duquel la dynamique collective se déploie et se réinvente, consolidant et réorientant au fil des événements la trajectoire de l'écosystème.

### **L'expérience des écopôles alimentaires de la région d'Audruicq et de Gohelle**

La trajectoire de développement de l'écopôle d'Audruicq a été marquée par des étapes impliquant à chaque fois un double mouvement : un élargissement du périmètre d'acteurs impliqués dans la solution proposée, et une évolution du travail et des ressources immatérielles nécessaires à sa réalisation.

Pour ne citer qu'un exemple, la création de l'écopôle de la région d'Audruicq n'a été possible que par la consolidation des relations avec les producteurs locaux, la communauté de communes, les collectivités territoriales, l'Etat, et les habitants engagés sur le territoire. Cela a conduit à l'émergence de nouvelles activités de travail (animation d'ateliers, formations...) et la transformation de celles qui préexistaient (un plan de culture repensé selon une logique de complémentarité avec les producteurs, une organisation logistique renouvelée, etc.). Dans ce mouvement, la qualité des relations avec les producteurs et les habitants, les compétences pédagogiques et la créativité des professionnels de l'écopôle sont apparus comme des ressources immatérielles stratégiques sur lesquelles il a fallu s'appuyer et qu'il a fallu renforcer.

Comment repérer et soutenir le développement de ces ressources immatérielles stratégiques ? Au sein de l'équipe des Anges Gardins de Loos-en-Gohelle, cela passe par des pratiques managériales spécifiques qui placent le projet collectif au cœur de l'activité (plus que les tâches à réaliser) et s'appuient sur les potentiels des salariés et la transmission des compétences entre collègues (plus que sur les qualifications, les fiches de poste ou les procédures). La perspective d'évoluer dans d'autres domaines que celui envisagé sur le contrat initial vient renforcer la nécessité d'une connaissance transversale de l'activité par chacun. La mise en place de « temps réflexifs » réguliers entre les salariés permanents et les salariés en insertion permet d'identifier au fil de l'eau les difficultés rencontrées dans le travail quotidien, de comprendre la façon dont l'activité des uns contribue à celles des autres et au développement du bien vivre alimentaire dans son ensemble. Ces temps sont aussi l'occasion d'identifier les chantiers à mener pour contribuer à l'amélioration des conditions de réalisation du travail (en termes de professionnalisation, d'outils, de modes de fonctionnement, etc.).

Aujourd'hui, les retours d'expériences réalisés à partir des initiatives développées dans le bassin minier (monnaie, tiers lieux, etc.) nourrissent les réflexions en cours au sein de l'écopôle alimentaire de la région d'Audruicq. Il ne s'agit pas de dupliquer ce qui a été fait à

Loos-en-Gohelle pour le réinjecter à Audruicq, mais avant tout de tirer les enseignements généralisables qui s'en dégagent pour imaginer des formes d'action spécifiques au contexte local et à partir desquels les acteurs du territoire peuvent s'engager.

### 3.3. De la chaîne de valeur à l'encastrement de la valeur

Les relations inter-entreprises sont traditionnellement organisées selon une logique de « chaîne de valeur » qui structure tout autant la division technique du travail (production, transformation, logistique, distribution...) que les rapports de force entre les acteurs de la filière.

Ce mode d'organisation présente plusieurs caractéristiques, dont les suivantes :

- des relations inter-entreprises entre les acteurs de la filière organisée autour d'une division du travail « en silo » aux différents maillons de la chaîne, de la matière première au bien final ;
- des mécanismes de domination qui conduisent les acteurs qui ont accès aux consommateurs finaux à capter la valeur monétaire au détriment des autres.

La mise en place d'écosystèmes coopératifs territorialisés invite à reconsidérer ces modes de fonctionnement pour construire les conditions d'un "encastrement de la valeur" entre les activités réalisées par les uns et les autres.

Cette expression signifie que la valeur créée - c'est-à-dire la capacité à progresser dans le sens du bien vivre alimentaire - tient plus dans la complémentarité et l'intégration des actions déployées par les différents acteurs que dans leur juxtaposition. A titre d'illustration, organiser la production maraîchère sans se soucier des actions à mettre en place pour soutenir l'engagement des citoyens vers une évolution de leurs pratiques de consommation risque de produire des effets relativement limités en termes de bien vivre alimentaire. En revanche, les effets de bien vivre alimentaire se tissent à mesure que progresse la capacité à agir *en même temps* et *selon une perspective commune* sur le volet productif (formation, soutien à l'installation de maraîchers, mutualisation d'outils de transformation, de logistique, et de distribution...), sur le volet éducatif (mise en place d'ateliers cuisines, d'actions auprès des familles...), sur l'aménagement du territoire (création de lieu qui favorisent les liens entre habitants et avec le vivant, création de trames vertes et bleues..) et sur d'autres dimensions encore.

Cette logique d'encastrement de la valeur suppose de créer les conditions de la coopération entre les acteurs impliqués dans l'écosystème productif de manière à ce que le travail des uns soit réalisé en tenant compte des contraintes et des enjeux liés au travail des autres.

## **L'expérience des écopôles alimentaires de la région d'Audruicq et de Gohelle**

Les sites de production fruitière au sein de l'écopôle alimentaire de Gohelle sont organisés selon une logique d'archipel nourricier. Dans un environnement fortement urbanisé et aux ressources foncières agricoles limitées, cette stratégie a permis de bénéficier d'une multitude de petits terrains permettant d'assurer un certain niveau de production, tout en prenant appui sur l'engagement des citoyens et bailleurs sociaux.

Dans le même temps, la commune de Loos-en-Gohelle au sein de laquelle le Jardin est implanté poursuit une politique écologique visant à reconstituer une trame verte au sein de la ville. Les échanges menés entre l'association les Anges Gardins et les élus et services de la ville ont conduit à envisager l'installation des sites de production de l'écopôle en intégrant les enjeux liés à la constitution d'une trame verte, permettant ainsi d'agir positivement sur la biodiversité.

Autrement dit, la valeur écologique générée (développement de la biodiversité) tient à son encastrement entre les actions menées par la commune (en termes d'aménagement du territoire) et celles déployées dans le cadre de l'archipel nourricier (en termes d'installation de nouveaux sites de production). Le repérage de ces effets potentiels d'encastrement et leur prise en charge effective suppose des relations de coopération entre les acteurs concernés (partage des enjeux, identification des leviers d'action, évaluation partagée des effets produits...).

### **3.4. Une diversité des sources de financement**

Inscrire son projet dans une perspective de bien vivre alimentaire invite à penser des modes de financement compatibles avec les visées poursuivies. Au fur et à mesure que les enjeux liés au bien vivre alimentaire s'intègrent aux activités, les effets utiles générés s'étendent (ex. effets sur la santé des consommateurs, sur l'inclusion des personnes, sur la culture, sur l'écologie, sur le développement économique local...) en même temps que le périmètre des acteurs qui en bénéficient (les « mangeurs », mais aussi les habitants, les bailleurs sociaux, les services de la ville, les entreprises locales, etc.).

Cela suggère de construire les conditions d'une discussion avec les différents bénéficiaires de l'activité, de façon à envisager quel niveau de dépenses ou de contribution les uns et les autres sont en mesure d'apporter à l'écosystème, compte tenu des effets utiles dont ils bénéficient.

Cela invite à mobiliser une diversité de sources de financement :

- des financements de différentes natures : monétaires et non-monétaires (ex. bénévolat, mise à disposition de terres ou d'équipements...);
- des financements provenant de différents types d'acteurs : habitants et citoyens, acteurs privés, collectivités territoriales, institutions, agences de l'Etat, organismes philanthropiques... ;

- des financements relevant de différentes échelles territoriales : la commune ou la communauté de communes, le département, la région, l'Etat... ;
- des financements qui poursuivent différentes finalités : alimentation, environnement, politique de la ville, développement local, insertion, innovation, etc.

### **L'expérience des écopôles alimentaires de la région d'Audruicq et de Gohelle**

Au sein de l'écopôle de la région d'Audruicq comme pour l'écopôle de Gohelle, les revenus proviennent de différentes sources, comme notamment :

- des consommateurs et adhérents au Jardin (abonnement aux paniers, cotisations, dons...)
- d'entreprises locales et de bailleurs sociaux, qui contribuent à financer des actions spécifiques sur les quartiers (en euros ou en monnaie complémentaire)
- des collectivités territoriales, à travers la mise à disposition de foncier et d'équipements ainsi que *via* le versement de contributions et de subventions au titre de la dimension territoriale du projet (développement local, politique de la ville, ...)
- du conseil départemental et des DIRECCTE, au regard de la dynamique d'insertion (aides au poste liées au dispositif d'insertion par l'activité économique)
- de différentes institutions françaises ou européennes, au regard des enjeux de politiques publiques tels que l'innovation, le numérique
- de fondations qui soutiennent financièrement l'émergence de projets innovants dans le champ de l'alimentation, etc.

Dans le bassin minier (écopôle de Gohelle), ces financements se doublent de contributions non monétaires significatives liées à l'engagement des habitants et pouvant donner lieu à des transactions en MANNE (création monétaire locale).

### **3.5. Des modes de gouvernance et d'évaluation fondés sur l'engagement des acteurs dans la dynamique collective**

Le développement d'écosystèmes coopératifs territorialisés en mesure de progresser sur les enjeux de bien vivre alimentaire implique pour les dirigeants d'entreprise et les acteurs territoriaux qui s'y aventurent de faire des « pas de côté » par rapport au modèle économique dominant, fondé sur une logique industrielle et financière. Cela impose de repenser les relations entre les personnes et les structures de l'écosystème dans une perspective de coopération.

Cela exige que les acteurs de l'écosystème soient en capacité de s'accorder *a priori* autour d'une visée partagée liée à la prise en charge d'enjeux associés au bien vivre

alimentaire. Mais ce n'est pas suffisant. La seule perspective d'agir en faveur du bien vivre alimentaire ne garantit pas que, dans le réel, l'engagement soit à la hauteur de ce qui était prévu ou que les résultats envisagés soient au rendez-vous. La complexité et l'imprévisibilité du réel induit toujours un certain décalage entre les intentions initiales et la réalité, que ce soit au bénéfice ou au détriment des uns ou des autres. De ce point de vue, il est nécessaire de concevoir un dispositif d'évaluation qui permette de clarifier les orientations liées au projet et d'en apprécier les effets sur un double registre :

- le registre des *résultats productifs* de l'activité (effets utiles visés et externalités liées aux différents enjeux associés au bien vivre alimentaire).
- le registre des *effets de l'activité sur les ressources immatérielles* nécessaires au développement du projet (l'engagement et la santé, la confiance, les compétences, la pertinence des dispositifs de travail, etc.).

Le système de gouvernance et les modalités de prise de décisions doivent également être cohérents avec le niveau d'engagement des acteurs dans la démarche (responsabilités assumées, efforts déployés pour surmonter les difficultés, capacité à faire ressource pour soutenir la coopération...) tout en facilitant l'implication de ceux qui souhaiteraient rejoindre la dynamique ou s'y investir davantage.

### **L'expérience des écopôles alimentaires de la région d'Audruicq et de Gohelle**

Le système de gouvernance associé à l'écopôle alimentaire de la région d'Audruicq a été amené à évoluer au fur et à mesure des étapes du projet. Dans un premier temps, la création de l'association de Terre d'Opale a permis d'offrir un cadre aux producteurs à partir duquel discuter des orientations et des enjeux liés à la coopération au sein du collectif (contraintes de travail, modalités de répartition du revenu, etc.). Par la suite, la création de l'écopôle a été pensée de façon à favoriser la confrontation des points de vue de l'ensemble des acteurs impliqués dans le projet, tout en accordant une place centrale aux Anges Gardins, en tant que structure assumant une responsabilité particulière liée à l'animation de l'écopôle.

A Loos-en-Gohelle, les coopérations se sont progressivement développées à partir des initiatives menées par les Anges Gardins. En conséquence, jusqu'à maintenant, la gouvernance formelle du projet coïncide avec celle de l'association. Pour autant, le pilotage du projet est réalisé en étant attentif aux enjeux, contraintes et opportunités des acteurs qui s'engagent dans le projet. Aujourd'hui, alors que la question de l'implication des habitants devient centrale, il s'agit d'imaginer des modes de gouvernance cohérents avec cette ambition. Des réflexions sont actuellement en cours sur le sujet et devraient mener à la création d'un comité des usagers au sein de l'écopôle.

## CONCLUSION

Par l'expression Bien Vivre Alimentaire, nous faisons référence à l'alimentation comme fonction centrale de la vie humaine et sociale. Penser l'alimentation dans une perspective de Bien Vivre Alimentaire, c'est chercher à agir conjointement en faveur de la santé des mangeurs, de la convivialité et du vivre ensemble, d'un rapport renouvelé au vivant et de l'émancipation des personnes. Progresser dans cette direction implique de bâtir un modèle économique fondé sur des principes différents de ceux qui sous-tendent la logique traditionnelle fondée sur l'industrialisation. Cela invite à créer des écosystèmes coopératifs territorialisés, à porter une attention aux ressources vivantes et aux ressources immatérielles s'inscrivant dans les relations humaines, à penser son activité selon une logique d'encastrement de la valeur, à chercher à diversifier ses sources de financement, et à fonder la gouvernance de l'écosystème sur l'engagement des acteurs au service de la dynamique collective territoriale.

Ce référentiel a été conçu comme une ressource pour l'action à disposition de l'ensemble des acteurs qui désirent s'engager dans de telles trajectoires. Il peut également constituer une base pour créer de nouveaux projets comme pour évaluer et consolider la pertinence des projets déjà engagés. Il a vocation à être enrichi et approfondi à l'aune de nouvelles expériences. Nous invitons ainsi les acteurs qui le souhaitent à partager leurs récits au sein de l'atelier Bien Vivre Alimentaire de l'Institut Européen de l'Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération, afin d'enrichir le référentiel et de contribuer au développement de notre communauté de pensée et d'action.