



INNOV'CO *résultats du projet*

Projet exploratoire
2023-2024

Coordination

Marie-Hélène Jeuffroy
UMR Agronomie
marie-helene.jeuffroy
@inrae.fr

Margot Leclère
UMR Agronomie
margot.leclere@inrae.fr

Mots-clés

Innovations couplées
Restauration collective
Transition agroécologique
Conception
Évaluation multicritère

Innovations couplées entre agriculture, transformation et restauration collective pour une alimentation bio et durable

Pour atteindre les objectifs de la loi Egalim (50 % de produits durables dont au moins 20 % issus de l'AB), les cantines et les acteurs des filières et des territoires ont dû et devront innover ensemble. Le projet Innov'Co a exploré comment le déploiement d'innovations couplées – c'est-à-dire conçues de manière coordonnée entre les secteurs agricole, de la transformation et de la restauration collective – contribue à la transition agroécologique des systèmes agri-alimentaires. Il s'est organisé autour de trois axes de travail :

1. Comprendre les conditions de réalisation et de réussite de ces processus de conception multi-acteurs complexes.
2. Caractériser les dispositifs d'accompagnement de ces processus permettant leur déploiement.
3. Mener une évaluation multicritère de ces processus de conception couplée.

L'analyse des conditions de réalisation et de réussite a porté sur un cas d'étude qui, depuis plus de 10 ans, permet l'approvisionnement de 200 crèches en pommes de terre bio et locales. Cette analyse a, par exemple, mis en évidence le rôle clé de différentes arènes d'échange (formelles et informelles) dans la conception des innovations technique et organisationnelle identifiées, notamment via la circulation d'information ou le partage de critères de satisfaction entre les parties prenantes.



Unités INRAE

Agronomie, Palaiseau
SayFood, Palaiseau

Partenaires

Ecocert
UnPlusBio
Conseil départemental de
Dordogne



Forum Manger bio et local 64, édition 2022

© INRAE / M. Lederic

L'analyse de dispositifs d'accompagnement s'est quant à elle intéressée au dispositif mis en place par le conseil départemental de Dordogne pour accompagner des collèges vers 100 % d'AB. Les entretiens ont montré que le caractère systémique et multi-sectoriel combinée à des phases d'immersion en cuisine et à la mise à disposition de ressources (logiciel de gestion, fiches recettes) font de cet accompagnement un dispositif efficace pour soutenir le déploiement des innovations couplées entre agriculture et restauration collective dans une diversité de situation.

Enfin, un outil opérationnel d'évaluation de l'impact territorial de la restauration collective a été conçu en collaboration avec Ecocert. Il a été montré que cet outil pouvait aider les acteurs de la restauration collective à réaliser un diagnostic en vue de s'engager dans une dynamique de transition et pourrait à terme, contribuer à l'évaluation des processus d'innovations couplées.

En perspective et face à la spécificité et à la complexité de mise en œuvre des processus de conception d'innovations couplées, la question centrale qui reste à aborder est de formaliser et mobiliser l'ensemble de ces connaissances de façon à les rendre actionnables, c'est-à-dire utilisables par les acteurs.

METABIO



Contact METABIO
metabio@inrae.fr