

## Les légumineuses au cœur de l'économie circulaire

par Alain Larriveau, Directeur de Qualisol et Laurent Spanghero, Président de Nutrinat

NUTRINAT, société créée en 2010 par Laurent SPANGHERO et QUALISOL, coopérative agricole du Tarn&Garonne issue d'une fusion de 3 coopératives en 1992, se sont rapprochées en 2015 pour développer les légumineuses. NUTRINAT avec son concept graines germées et pâtes enrichies aux légumes secs a séduit QUALISOL à la recherche d'un débouché local pour ses producteurs de pois chiches et lentilles bio.

La marque de NUTRINAT « Instant Nature » utilisée pour la vente des pâtes, salades et plats cuisinés 100% végétal et Bio est venue compléter la marque de QUALISOL, MonBIO, utilisée pour la vente des légumes secs et petites graines.

Les 2 structures se sont mutuellement complétées pour obtenir une gamme pâtes, salades, légumes secs et petites graines pour les 2 marques.

MonBIO est destinée exclusivement au circuit spécialisé Bio et Instant Nature permet d'élargir les possibilités de vente vers la Grande et Moyenne Surface. NUTRINAT a également pour cible la restauration collective. QUALISOL alimente les grossistes et autres transformateurs non concurrents des produits transformés de NUTRINAT.

Les 2 structures tentent de se répartir au mieux les marchés. L'objectif de cette collaboration est d'améliorer la chaîne de valeur pour rétribuer au juste prix les producteurs de la coopérative.

QUALISOL souhaite contractualiser un prix de vente sur plusieurs campagnes pour retraduire ces engagements auprès de ses agriculteurs.



## Les systèmes alimentaires du milieu

**Les systèmes alimentaires du milieu, par Philippi Fleury, Directeur du Département Agriculture, Systèmes alimentaires et Territoires à l'Isara**

La France a connu ces dernières années un développement important des circuits courts et plus largement des circuits de proximité. S'ils ont constitué une première voie de rupture avec l'agriculture conventionnelle, ils peinent aujourd'hui à construire un « autre choix possible » d'envergure suffisante pour approvisionner les territoires. Pour cela, de nouvelles formes organisationnelles apparaissent depuis peu semblant mixer à la fois des éléments des circuits courts mais aussi des circuits longs. Si elles prônent des volontés de relocalisation et de proximité mais aussi des valeurs éthiques, ou une qualité plus forte des produits, elles affirment également la nécessité, pour elles, de pouvoir porter, sur les marchés, des volumes plus importants et gagner en performance logistique et économique.

Le projet PSDR 4 « SYAM » s'est donné comme ambition d'étudier ces formes innovantes et hybrides de systèmes alimentaires que nous avons par commodités nommées « SYstèmes Alimentaires du Milieu ».

La notion de SYAM n'est pas figée et englobe différentes démarches dont on ne sait spontanément s'il s'agit de circuits courts ou longs, de systèmes alimentaires territoriaux ou localisés. Les SYAM sont des objets hybrides entremêlant les caractéristiques de différentes formes organisationnelles. Ce sont de fait des objets aux contours non définis qui s'inscrivent dans un entre deux, un espace intermédiaire. Il s'agit avant tout de projets voire de démarches en émergence, en cours de construction, de démarches qui tâtonnent et font face à de nombreuses incertitudes. Des démarches au sein desquelles se posent de nombreuses questions tant du point de vue des opérateurs économiques que de ceux qui les accompagnent.

Mon intervention aura comme objectif de présenter les premiers résultats de notre projet de recherche, de montrer certaines de ces démarches en train de se construire, de présenter leurs enjeux et leurs difficultés.

Elle interrogera également le rôle de ceux qui accompagnent ces démarches afin de les doter d'équipements et d'outils leur permettant de dépasser leurs frontières actuelles.

En savoir plus : <https://www.psd-r.fr/Les-projets-PSDR-4/Systemes-alimentaires-et-gouvernance/SYAM>