

Pain et voix : faire résonner les connaissances pour déployer
les filières alternatives du grain au pain en Wallonie.

*Leviers agroécologiques et perspectives transdisciplinaires par
l'intermédiaire d'un podcast en cocréation.*



Lou CHAUSSEBOURG

COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE
UNIVERSITÉ DE LIÈGE – GEMBLOUX AGRO-BIO TECH

**Pain et voix : faire résonner les connaissances
pour déployer les filières alternatives du grain au
pain en Wallonie.**

***Leviers agroécologiques et perspectives transdis-
ciplinaires par l'intermédiaire d'un podcast en co-
création***

Lou CHAUSSEBOURG

Dissertation originale présentée en vue de l'obtention du grade de doctorat en
sciences agronomiques et ingénierie biologique

Promoteur : Kevin MARÉCHAL
Co-promotrice : Marjolein VISSER

Année civile : 2026

© Lou CHAUSSEBOURG, 2026

Résumé

Dans un contexte de questionnement croissant sur la soutenabilité des systèmes agricoles et alimentaires et sur leurs effets jugés délétères sur la santé, l'environnement et la société, les filières alternatives du grain au pain (FAGP) se développent en Europe de l'Ouest. Représentantes d'une dynamique de transformation agroécologique, elles restent toutefois confrontées à des freins techniques, organisationnels et culturels limitant leur déploiement. En Wallonie (Belgique), ces filières locales font notamment face à des difficultés de structuration et de mise en réseau, se traduisant par une fragmentation des initiatives et une circulation limitée des connaissances.

Cette thèse analyse la manière dont ces FAGP, centrées sur l'agriculture locale, voire paysanne, et la production artisanale de farine et de pain, se structurent, se maintiennent et se développent en marge des circuits dominants mondialisés. La recherche met en lumière des constats encore peu documentés dans la littérature scientifique concernant l'état des filières locales de céréales panifiables en Wallonie et les obstacles freinant leur développement. Elle identifie différents leviers interconnectés à activer à plusieurs niveaux, parmi lesquels la revalorisation des semences paysannes, la mise en place de formations officielles en meunerie et en boulangerie artisanales, ou encore la création d'infrastructures de stockage et de transformation adaptées aux dynamiques locales et aux perspectives de montée en échelle.

La thèse souligne également un aspect souvent sous-estimé : le rôle central des différentes formes de connaissances et de la sensibilité, des sens comme des émotions, dans la viabilité des FAGP. Une attention particulière est accordée aux relations entre actrices ainsi qu'aux modes de production et de circulation des connaissances, envisagées comme plurielles, situées et complémentaires (scientifiques, expérientiels et sensibles).

En cela, la recherche s'intéresse aux valeurs et aux aspirations portées par les actrices de terrain, considérées comme des facteurs essentiels de viabilité et de déploiement des initiatives lorsqu'elles sont partagées collectivement.

L'enquête repose sur une démarche qualitative combinant observations participantes et entretiens menés auprès d'actrices des filières (agriculture, meunerie, boulangerie et structures d'accompagnement). Ce travail s'inscrit dans une approche agroécologique transdisciplinaire et s'inspire de la Recherche-Action Participative (RAP), adoptée comme posture de recherche. De cette dynamique a émergé la conception et la réalisation d'un podcast collaboratif avec les actrices des FAGP wallonnes : *Le Pain qu'on Sème*. Ce dispositif constitue un pilier central de la recherche, mobilisé à la fois comme outil méthodologique, espace de participation, support d'analyse et mécanisme d'action.

L'analyse montre que les FAGP reposent sur des dynamiques de proximité, de partage de savoirs et savoir-faire artisanaux et paysans et de sentiment d'identité commune. Les actrices développent notamment des compétences adaptées à des matières premières peu standardisées, nécessitant des ajustements continus. Les connaissances sensibles et expérientielles apparaissent ainsi comme un levier important pour le déploiement de ces filières. L'enquête révèle ainsi que les personnes engagées dans les FAGP sont portées par une quête de sens qui s'exprime dans leur pratique du métier et dans leur relation au vivant, notamment aux matières premières avec lesquelles elles travaillent (sol, blé, farine, levain). Cette relation renouvelée au vivant, éloignée des logiques strictement productivistes, apparaît comme un terreau de transformation agroécologique profonde.

Dans ce contexte, le podcast joue un rôle actif dans la circulation des savoirs, des expériences et des ressentis. Leur mise en récit dans un format audio, portée en partie par les actrices de terrain elleux-mêmes, permet de rendre perceptibles des expériences difficilement saisissables autrement. Le partage de vécus et de valeurs favorise un sentiment de proximité et renforce les liens entre actrices, contribuant ainsi à la

consolidation de réseaux et de collectifs résilients. Ce médium permet également de donner à entendre aux auditeurices des récits et des valeurs susceptibles de susciter une forme de résonance et de renforcer l'engagement des consommatrices, voire des décideuses politiques, envers les enjeux des FAGP. Pensé à la fois par et pour les actrices de terrain mais aussi pour le grand public, le podcast contribue à diffuser les connaissances au-delà du cadre académique et nourrit une réflexion plus large sur les manières de produire et de partager les savoirs scientifiques.

La thèse se consacre enfin à l'analyse de la méthodologie développée pour la réalisation et la diffusion de ce podcast participatif aux fonctions multiples. En documentant cet outil de recherche, de participation et d'action, elle propose une réflexion plus générale sur la démocratisation de la science, la recherche en agroécologie et la pertinence de tels dispositifs dans des démarches transdisciplinaires. Associée à la mise en avant des formes multiples de connaissances, cette réflexion méthodologique contribue à ouvrir des perspectives vers des agroécologies émancipatrices.

Abstract

Amidst growing concerns about the sustainability of conventional agri-food systems and their detrimental impacts on health, the environment, and society, alternative grain-to-bread supply chains (AGBSCs) are emerging across Western Europe. While these initiatives constitute an important pathway toward agroecological transformation, their deployment remains hindered by technical, organizational, and cultural barriers. In Wallonia (Belgium), local supply chains face specific challenges related to structural fragmentation and limited knowledge exchange, impeding their consolidation and scaling.

This thesis investigates how these AGBSCs – centered on local, often peasant agriculture and artisanal flour and bread production – organize, sustain, and develop on the fringes of dominant globalized circuits. The research provides novel empirical data on the state of local bread cereal supply chains in Wallonia and identifies the specific obstacles limiting their growth. It highlights several interconnected levers for action, including the revitalization of peasant seeds, the establishment of official training programs for artisanal milling and baking, and the development of storage and processing infrastructures adapted to local dynamics and prospects for scaling.

Crucially, this work highlights an often-overlooked dimension: the central role of diverse forms of knowledge, including sensory and emotional sensibilities, in the viability of AGBSCs. Special attention is given to the relationships between actors, and to modes of knowledge production and circulation. These modes being conceptualized as plural, situated, and complementary (scientific, experiential, and sensitive, in the sense of emotional engagement with a subject). The study posits that the values and aspirations held by field actors are essential factors for the sustainability and expansion of these initiatives when collectively shared.

Methodologically, this research adopts a transdisciplinary agroecological approach and draws inspiration from Participatory Action Research (PAR). Based on qualitative fieldwork combining participant observation and interviews with actors across the supply chain (farming, milling, baking, and support structures), the study led to the co-creation of a collaborative podcast: *Le Pain qu'on Sème*¹). This podcast serves as a central pillar of the research, functioning simultaneously as a methodological tool, a space for participation, a subject of analysis, and a mechanism for action.

The analysis reveals that AGBSCs rely on dynamics of proximity, the sharing of artisanal and peasant knowledge and know-how, and a shared sense of identity. Actors develop specific competencies to handle non-standardized raw materials, requiring continuous adaptation. Consequently, sensitive, sensory and experiential knowledge emerges as a critical lever for deployment. The study shows that individuals engaged in AGBSCs are driven by a quest for meaning, expressed through their professional practices and their relationship with the living things, particularly the raw materials with which they work (soil, wheat, flour, sourdough). This renewed relationship with living things, far removed from strictly productivity-driven approaches, appears to be fertile ground for profound agroecological transformation.

In this context, the podcast plays an active role in circulating knowledge, experiences, and feelings. By narrating these elements in an audio format, partially led by field actors themselves, the project makes tangible experiences that are otherwise difficult to capture. Sharing lived experiences and values fosters a sense of proximity, strengthening ties between practitioners, thereby helping to consolidate resilient networks and collectives. Furthermore, this medium allows listeners to engage with narratives and values that can generate resonance, enhancing consumer engagement and potentially influencing policy decisions regarding AGBSCs. Designed by and for field actors while remaining

¹ Pun literally meaning “the bread we sow”, sounding like “the bread we love”.

accessible to mainstream audience, the podcast facilitates knowledge dissemination beyond academic circles and fuels broader reflection on how scientific knowledge is produced and shared.

Finally, the research examines the methodology developed for producing and disseminating the multi-functional participatory podcast. By critically documenting the podcast as a medium for research, participation, and collective action, the thesis contributes to a broader reflection on the democratisation of science, the practice of agroecological research, and the relevance of participatory mediums within transdisciplinary frameworks. Combined with an emphasis on the importance of multiple forms of knowledge, this methodological reflection opens new perspectives for emancipatory agroecologies.

Note sur l'écriture inclusive

Bien que cette recherche n'aborde pas directement les questions de genre comme objet d'étude central, elle a été menée avec une attention constante à ces enjeux, en toile de fond. Ceux-ci apparaissent en effet indissociables d'une approche agroécologique profonde. Ils font également partie de mon positionnement général. L'usage de l'écriture inclusive n'est même plus pour moi une question, elle est devenue une évidence.

Si l'usage de l'écriture inclusive se retrouve de plus en plus dans les écrits scientifiques, ses règles restent encore variables d'un texte à l'autre. Restait alors à déterminer comment écrire de manière inclusive dans ce texte. Les possibilités sont multiples ; il existe même des polices d'écriture spécifiquement conçues à cette fin, qui n'ont toutefois pas pu être utilisées ici.

Le chemin que j'ai emprunté a été influencé par l'écriture sonore du podcast conçu dans le cadre de cette recherche. En effet, la narration du *Pain qu'on Sème* mobilise une oralité inclusive afin de rendre audible la présence des femmes, nombreuses, ainsi que celle de personnes appartenant aux minorités de genre, qui font vivre les Filières Alternatives du Grain au Pain (FAGP). Cette écriture inclusive devait donc pouvoir « s'entendre ». J'ai gardé cette oralité dans l'écriture de la thèse.

J'ai privilégié pour cela les contractions de mots lorsqu'elles sont prononçables à l'oral, comme « auditeurices » ou « chercheureuses », cela évite notamment l'utilisation du point médian et présente une forme qui me semble plus neutre que binaire. J'utilise également des formes au féminin qui s'entendent clairement, par exemple « autrice » plutôt qu'« auteure ». Lorsque l'inclusif ne peut pas être porté oralement, j'ai recours au point médian, en choisissant de l'utiliser uniquement entre le masculin et le féminin, sans

l'étendre au pluriel (« boulanger·ères », « paysan·nes »), afin d'en alléger l'usage. Pour les pronoms généraux, j'ai opté pour des formes neutres non-binaires telles que « iels », afin de ne pas invisibiliser les personnes ne se reconnaissant ni dans le masculin ni dans le féminin.

Ces choix d'écriture constituent, pour moi, une manière de rappeler que les questions de genre demeurent profondément présentes dans nos sociétés, que la lutte continue. Dans le cas spécifique des FAGP, ils permettent également de rendre visible le fait que les femmes représentent environ la moitié des personnes impliquées dans ces filières, et que des personnes appartenant à des minorités de genre y prennent également part. Les rapports de pouvoir et les dynamiques d'exclusion traversent aussi le langage et c'est pourquoi l'écriture inclusive est adoptée de cette manière dans ce travail.

Remerciements

Loin d'être l'exercice solitaire qu'on imagine souvent, cette thèse est au contraire une réalisation très souvent collective, sur de nombreux niveaux. C'est d'autant plus vrai lorsqu'elle est ancrée dans une recherche participative. Cette thèse est le fruit d'une constellation de personnes qui m'ont nourrie, inspirée, aidée, qui m'ont fait rire et réfléchir. Elles sont le levain-mère et les levures sauvages des idées déposées dans ce manuscrit. Elles sont le maillage et la trame de ce travail qui enfin cherche son point final, pour mieux être saisi et continuer d'être discuté. Les lignes qui vont suivre sont bien peu pour exprimer toute la gratitude que j'ai d'avoir été si bien entourée. Ces lignes, je les ai formulées tant de fois en moi tout au long de mon parcours... j'espère réussir à en traduire ici un peu le goût.

Je remercie tout d'abord Kevin Maréchal, mon promoteur, de m'avoir si bien accompagnée. Merci Kevin de m'avoir fait confiance avec ce projet, d'avoir su trouver le juste équilibre entre une grande liberté et un soutien infaillible et bienveillant, dans les petits moments de crise comme dans les plus grands. Merci pour les relectures infinies, pour le soutien jusqu'à la fin dans les méandres administratifs. Merci surtout d'avoir cru dans ces visions un peu loufoques de créer un podcast et autres joyeusetés, de t'en être autant enthousiasmé. Merci d'avoir veillé au grain, d'avoir apporté de l'eau à mon moulin, d'avoir parfois soufflé dans les pales de mes idées.

Je remercie ensuite Marjolein Visser, ma co-promotrice, elle aussi pour son accompagnement si bienveillant. Merci Marjolein pour ta confiance dans les chemins que prenait ma recherche, d'avoir immédiatement embarqué dans la grande aventure radiophonique qui nous attendait. Merci pour ton œil acéré dans tes relectures à séparer le bon

grain de l'ivraie, merci pour ta pensée aiguisée et de m'avoir toujours guidée vers plus fine mouture.

Merci aux membres de mon comité d'accompagnement : Ludivine Lassois, Dorothée Denayer et Pierre Stassart. Merci pour l'intérêt que vous avez porté à mon travail, votre joyeuse curiosité, merci pour vos retours, pour vos conseils éclairés et pour le bon grain à moudre que vous m'avez donné.

Merci au membres de mon jury : Fanny Boeraeve, Delphine Sicard, Simon Calla et Jérôme Bindelle. Merci de m'avoir lue mais aussi écoutée sur les ondes avec tant d'intérêt. Merci pour vos remarques pertinentes, merci d'avoir apporté votre grain de sel pour parfaire le goût de cet écrit.

Et bien sûr je remercie Noémie Maughan. Merci Noémie d'avoir été l'inséparable compagne de cette aventure. La compagne, c'est celle avec qui on partage son pain : nous, nous avons aussi bien partagé notre grain ! Folies podcastiques, ambitions mesurées, écoutes collectives festives, rencontres panifiables et radiophoniques... tout ce que nous avons fait ! Merci pour tout ce que tu m'as appris, merci de m'avoir fait confiance aussi. Vivent nos conversations autour de la recherche-action mais aussi celles sur tout ce qui n'avait rien à voir avec le pain. Plantes compagnes, nous nous sommes complétées tout au long de ces années et cette thèse en est le fruit.

À la seconde compagne de cette aventure, Fazia Smail : merci ! Merci pour ton enthousiasme débordant, tes idées inspirantes et tes grands rires contagieux. Merci d'avoir toujours été au four et au moulin, merci pour toute l'aide apportée sans compter, merci pour les rencontres joyeuses et merci pour le bon pain.

Et puis bien sûr, merci à Sabine Kattus ! Merci d'avoir été la première à t'embarquer dans ce podcast pour réaliser notre rêve de cocréation. Merci pour le compagnonnage et les apprentissages sur ces deux épisodes, pour les rires et l'engouement.

Ensuite, merci à Guillaume Abgrall et à Thibault Coeckelberghs pour l'accompagnement à la réalisation du *Pain qu'on Sème*. C'était pas mal de pain sur la planche ! Merci Guillaume d'avoir su composer avec nos envies débordantes, parfois trop scientifiques et pas assez radiophoniques. Merci d'avoir guidé nos premiers pas dans l'univers du podcast, et merci Thibault d'avoir pris le relais pour nos derniers. Merci Bastien Hidalgo-Ruiz pour le mixage toujours parfait. Merci aux amis Pierre Allouch et Pierre Mariscal pour avoir rendu le podcast plus cool grâce à son jingle et son logo. Merci aux copains Tarek Bassiouny et Aydin İşleyen pour les cadeaux musicaux. Et puis merci aussi à ceux qui nous ont accueillies sur leurs ondes : Zoé Maus chez Radio Panik, Jean-François Henrion chez Radio Campus, Alexia Diels de Podcast + et Maël Arnoldussen du 12h20 chez BX1, Véronique Thyberghien et Cédric Wautier ainsi que Nathalie Staes-Poulet de *Tendances Première* sur la RTBF et Bernard Lecuivre de Almendra Podcast.

Évidemment, je remercie toutes les personnes qui ont accepté de parler dans notre micro ou seulement dans notre oreille. Merci de nous avoir confié vos rêves, vos doutes, vos espoirs, vos savoirs. Merci de nous avoir présenté vos champs, rencontré vos moulins, ouvert vos fournils. Certains de vos noms et de vos mots sont semés dans ce manuscrit, les autres ont toujours résonné au cours de son écriture, les voici pêle-mêle ici : Mano, Renaud, Philippe, Axel, Caro, Charlotte L., Hélène, David, Simon, Marc V., Vincent, Raphaël C.A., Ambroise, Laura, Sofia Bar., Nicolas, Frédéric B., Camille, Marc D., Charlotte R., Plume, Thiago, Agnès, Sylvain, Tijs, Alex, Aurélien, Jürg, Jonathan, Didier, Aurore, Anthony, Marc C., Bruno, Frédéric N., Julien, Samy, Sofia Bal., Fanny, Raphaël V., Dominique, Lucas, Laurence, Florence., Katrien, Carine, Quentin, Pierre, Véronique, François, Stéphane, Alice, Adrien et merci aussi à celles et ceux qui auraient pu malencontreusement être oubliés ici.

Merci au RAB pour l'accueil dans vos rencontres tout au long de ces quelques années, pour les discussions et la camaraderie. Merci aussi à Triptolème, là-bas en Bretagne, pour ces moments inspirants. Merci à ceux qui ont suivi le podcast de près ou de loin. Somme toute, merci à vous toutes, vous qui faites vivre les Filières Alternatives du Grain au Pain. Merci de mettre chaque jour la main à la pâte, de faire tourner les moulins et de choyer la terre pour nourrir nos corps et nos esprits.

Aux collègues de mes deux labos préférés en garde alternée : merci ! Quelle chance j'ai été d'avoir été si bien entourée ! Merci à toute l'équipe du Laboratoire d'Économie et Développement Rural de Gembloux, et surtout : Nadine et Fabio pour les tartes dévorées ; Arno pour avoir été le premier à m'avoir emboîté le pas sous la pluie autour du parc ; Loïc pour les bons tips ; Célia pour les coups de main informatiques ; Imaneh for the sweetness ; Claire et Mireille pour le joyeux voisinage ; Florence et Logan pour les gais bavardages ; Juliane et Anne-Catherine pour l'enthousiasme débordant et le doux soutien. Merci à ceux de l'Agroecology Lab de l'ULB, ceux qui passent avec le sourire et puis surtout les piliers d'aujourd'hui ou d'il y a quelques années : Florian pour l'aventure panaire ; Amaury pour les échanges autour du blé ; Barbara pour tes conseils toujours avisés ; Oumayma, Danya, Larissa et Maria pour votre prévenance lumineuse ; Elsa pour la constance ; Morgane pour la mer ; Hugo pour les histoires d'ailleurs ; Maxime, Baptiste et Luna pour les rires quotidiens et les pauses éternisées ; et puis bien sûr Léna, Madeleine et Coline pour la joie de vous retrouver, pour les constellations de conversations et autres confidences enjouées.

Et merci bien sûr à toutes les copines et tous les copains ! Sans vous, ma vie serait longue comme une vie sans pain ! Merci à ceux du quotidien : Laëtitia, Louis, Tymke, Fr-Alex, Ziou, Jawad et puis notre doux Miele, pour avoir fait de notre coloc un nid douillet et une joyeuse compagnie, merci pour cette amitié qui déborde en dehors des murs de la maison ; Michelle and Julia for the Butterfly Club, for all the honey and the laughter it brings me ; Laëtitia pour les danses et les conversations ; Clem pour les éclats

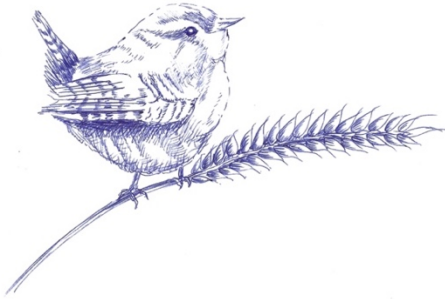
de rires en toute circonstance ; Mélanie pour la tendresse même à distance ; Yarik or Yasser, Mohammed and Tamer for calling me « doctor » before the title was mine; Diego pour l'amitié à toute épreuve ; Léo, Jamie, Loulou, Pierre et Pablo pour les papotes et les sorties ; Tarek pour l'espièglerie et surtout pour le temps que tu as mis à comprendre la différence entre « blés modernes » et « blés anciens ». Merci aussi à toutes les autres ami·es qui sont le sel de la vie ! Merci à ceux qui se cachent entre les lignes. And to those on my favourite island : Ben and all the extended extraordinary family, as well as the good friends Jake, Luke and Rory thank you for the love, for the sturdy support, and of course for the best craic ever. Merci aussi à la joyeuse équipe des cours d'arabe du samedi matin et surtout à Rania, Jess et Najwa pour l'enthousiasme que vous avez toujours porté à mes projets. Merci aux teams de la Chic et de la Green House: travailleuses, bénévoles et résidents, merci pour cette joyeuse family qui donne tant de sens à ma vie.

Merci bien sûr aux ami·es de toujours, pour l'amitié qui dure et les rigolades, pour les vacances et les fêtes, les aventures dans la montagne, au fil des rivières, au bord des étangs, des lacs et de la mer : Antoine, Camille, Éloïse, Jeanne, Joséphine, Jules, Louis, Merwan, Pierre et Zoé. Merci aussi Léa et Nina pour les douces retrouvailles au fil des ans et merci Léa encore pour ta relecture. Merci Lucas pour la permanence de la douceur. Merci enfin aux copain·es Agroécoc pour le compagnonnage et le partage de nos idées : Valentin, Joaquim, Mathilde, Guillaume et Naïke et merci encore plus tendrement à Manon, Mani et Roxane, pour tous les morceaux de vie croqués. Jean-Baptiste, j'avais omis ton nom dans les remerciements de mon mémoire, alors que c'est toi qui m'avais envoyée au Refugee Village for Freedom, aventure qui a pris racine en moi et qui a fait fleurir mes engagements. Je te remercie donc ici, infiniment !

Et puisque le meilleur pain est celui de la maison, merci bien sûr à ma famille de m'avoir toujours fait confiance et soutenue en tout. Évidemment un immense merci à toi Maman Charlotte pour toutes tes relectures mais surtout pour tous les magnifiques dessins qui illustrent les mots parlés et les mots écrits, qui font maintenant entièrement partie

de l'identité du *Pain qu'on Sème* et de ce manuscrit, qui ajoutent leur une touche de poésie. Merci de m'avoir offert ton coup de crayon et ta sensibilité pour cela. Merci Papa François, d'avoir été le fan n°1 de mon podcast, de l'avoir repassé tant de fois et de l'avoir autant semé pour qu'il s'écoute maintenant comme des petits pains. Et merci ma sœur Léone pour les rigolades les plus rigolotes et pour les voyages qui n'avaient rien à voir avec le pain. Merci aux oncles, tantes, cousins, cousines et grands-parents, qui même parfois de loin sont toujours un peu présent·es.

And to Alex, my companion throughout this adventure, a quiet yet essential pillar. Alex, you are the best thing since sliced bread, how lucky I am to have you by my side ! I have to say I survived this PhD thanks to you, feeding me and putting up with me during these long months of writing. But above all, thank you for always believing in me and supporting me in everything I undertake, thank you for being my rock and my pebble. Thank you for the endless laughs, for the insightful conversations and the silliest ones. Thank you for all the lovely walks, the daily ones through our usual streets and the ones through new landscapes, I love finding wonder in every corner together. I cannot wait for our next chapter !



« Nous aimons les roses,
Mais nous aimons plus encore le blé. »

Mahmoud Darwich,
*Sur la résilience (As an Sumud)*²,
1964

² Le mot arabe « *Sumud* » (صمود) est communément traduit en « résilience, ténacité, persévérance », mais sa signification est bien plus profonde et bien plus complexe. Depuis les années 1970, *sumud* est un concept crucial dans l'identité et la résistance Palestinienne. C'est le refus collectif de se laisser effacer par la violence et à la colonisation israélienne. C'est le fait de vivre la vie quotidienne comme une résistance et c'est une culture du soin mutuel (Sheehi et Sheehi 2023). La mention ici n'est qu'un humble hommage à la puissance de ce mot et surtout à la résilience inspirante de ce peuple, en Palestine et dans l'étendue de sa diaspora.

Table des matières

.....	I
<i>Résumé</i>	vi
<i>Abstract</i>	ix
<i>Note sur l'écriture inclusive</i>	xii
<i>Remerciements</i>	xv
<i>Table des matières</i>	xxvi
<i>Liste des figures</i>	xxxi
<i>Liste des tableaux</i>	xxxii
<i>Notes sur les illustrations et photographies</i>	xxxiii
<i>Liste des abréviations</i>	xxxiv
PARTIE I – CADRE ET MÉTHODOLOGIE	1
CHAPITRE 1 - INTRODUCTION GENERALE ET ARCHITECTURE DE LA THESE	5
<i>A) Introduction générale</i>	5
<i>B) Architecture de la thèse</i>	8
CHAPITRE 2 – PROBLEMATIQUE	15
<i>A) Pourquoi le pain ?</i>	15
<i>B) Filières alternatives du grain au pain wallonnes</i>	17
<i>C) Production de connaissances</i>	21
<i>D) Axes de la recherche</i>	22
CHAPITRE 3 – AGROECOLOGIES	29
<i>Introduction : positionnement</i>	29

<i>A) Une brève histoire de l'agroécologie.....</i>	<i>30</i>
<i>B) Quelle agroécologie ? Agroécologies néolibérales, agroécologies réformistes.....</i>	<i>32</i>
<i>C) Quelle agroécologie ? Émancipatrice, politique et paysanne</i>	<i>36</i>
<i>Lexique du chapitre 3.....</i>	<i>57</i>
CHAPITRE 4 – ÉTAT DE L'ART	63
<i>A) Viabilité, aspirations et notion de proximité dans les circuits alimentaires de proximité</i>	<i>65</i>
<i>B) Recherche-Action Participative (RAP)</i>	<i>77</i>
<i>C) Production de connaissances, savoirs situés et résonance</i>	<i>85</i>
<i>D) Podcast et formes de connaissances</i>	<i>94</i>
<i>E) Podcast et Objet Intermédiaire</i>	<i>109</i>
CHAPITRE 5 – METHODOLOGIE	117
<i>A) L'équipe.....</i>	<i>117</i>
<i>B) Recherche exploratoire, enquête de terrain.....</i>	<i>124</i>
<i>C) Recherche-Action Participative</i>	<i>128</i>
PARTIE II – ÉTAT DES LIEUX ET ANALYSE DES FREINS, PROPOSITIONS DE LEVIERS.....	137
CHAPITRE 1 – UN BRIN D'HISTOIRE SUR L'ÉVOLUTION DU GRAIN ET DU PAIN.....	141
<i>Introduction.....</i>	<i>141</i>
<i>A) Transformations techniques et sociales autour de l'agriculture et de la céréaliculture</i>	<i>142</i>
<i>B) Le moulin comme lieu de pouvoir</i>	<i>149</i>
<i>C) Plus blanc que blanc : le raffinement progressif de la farine.....</i>	<i>152</i>
<i>Conclusion du Chapitre 1</i>	<i>154</i>

CHAPITRE 2 – PHOTOGRAPHIE DU PAYSAGE PANIFIABLE BELGE D’AUJOURD’HUI ET FREINS AU DEPLOIEMENT DES FAGP	159
<i>Introduction</i>	159
A) <i>Culture et semences</i>	163
B) <i>Stockage et négoce</i>	176
C) <i>Meunerie</i>	180
D) <i>Boulangerie</i>	189
E) <i>Filières et réseaux</i>	198
<i>Conclusion chapitre 2</i>	204
CHAPITRE 3 – PROPOSITIONS DE LEVIERS	209
<i>Introduction</i>	209
A) <i>Solutions techniques et organisationnelles</i>	210
B) <i>Valeurs et aspirations</i>	233
<i>Conclusion du Chapitre 3</i>	266
PARTIE III – MÉTHODOLOGIE COMME MISE EN PRATIQUE D’ACTION...	269
CHAPITRE 1 – PREMICES DU PODCAST	277
A) <i>Naissance d’une idée : le podcast</i>	277
B) <i>Pourquoi un podcast ?</i>	280
C) <i>Processus méthodologique pour impliquer les actrices de terrain dans une dynamique participative</i>	284
D) <i>Premiers pas dans la création : se défaire des habitudes scientifiques</i>	288
E) <i>Apprendre l’écriture sonore</i>	294
F) <i>Équilibrer les savoirs : le rôle des chercheuses</i>	299
CHAPITRE 2 – PROCESSUS DE COCREATION	305

<i>A) Première cocréation d'épisodes avec une boulangère : tâtonnements.....</i>	<i>305</i>
<i>B) Prendre en compte les avis des personnes interviewé-es : prendre soin des paroles.....</i>	<i>314</i>
<i>C) Deuxième cycle de cocréation : renforcer l'implication.....</i>	<i>318</i>
<i>D) Troisième cycle : réinventer la démarche face aux contraintes.....</i>	<i>322</i>
<i>E) La vie en ligne du podcast.....</i>	<i>328</i>
CHAPITRE 3 – ÉCOUTES COLLECTIVES ET UTILISATION DU PODCAST PAR LES ACTEURICES DES FAGP	335
<i>A) Premières écoutes collectives.....</i>	<i>336</i>
<i>B) L'évènement de clôture comme point d'orgue</i>	<i>342</i>
<i>C) Appropriation du podcast comme outil de diffusion et de discussion par les acteurices de terrain</i>	<i>345</i>
<i>Conclusion de la Partie III : Cocréer pour diffuser les savoirs et ouvrir les imaginaires</i>	<i>351</i>
PARTIE IV – DISCUSSION.....	357
CHAPITRE 1 – EXPOSER LES LIMITES POUR ALLER PLUS LOIN.....	361
<i>Introduction.....</i>	<i>361</i>
<i>A) Idéaux et réalités de la Recherche-Action Participative.....</i>	<i>362</i>
<i>B) Périmètre de l'étude à élargir.....</i>	<i>366</i>
<i>C) Quelle portée étendue du Pain qu'on Sème et quelle continuité pour les productions des RAP ?</i>	<i>368</i>
CHAPITRE 2 – ACTION : LE ROLE DE LA SCIENCE.....	375
<i>A) Le besoin d'une science engagée pour agir</i>	<i>375</i>
<i>B) L'agroécologie, la transdisciplinarité et la RAP pour créer du lien</i>	<i>378</i>
<i>C) Le podcast comme outil de recherche et comme vecteur d'action.....</i>	<i>382</i>

CHAPITRE 3 – CREER DU LIEN, ENTRER EN RESONANCE..... 389

A) Proposer de nouvelles manières de faire science 389

B) Tisser des liens au vivant pour une transformation profonde du système 393

C) Potentiel transformatif..... 397

CONCLUSION GENERALE 405

BIBLIOGRAPHIE 413

Liste des figures

Figure 1 : Gradient des différentes utilisations du terme « agroécologie », selon la clarté de proposition de changement ou de transformation du système dominant.

.....**Erreur ! Signet non défini.**

Figure 2 : Part relative des différentes destinations des productions céréalières principales (froment d'hiver, escourgeon, épeautre, maïs grain) en Wallonie en 2010 (% des MS, grains uniquement) Source : Antier, Petel, Baret (2020) 165

Figure 3 : Localisation des moulins artisanaux en région wallonne classés selon leur seuil de production et la présence ou non d'une certification biologique (Source : BioWallonie.com 2024). 182

Figure 4 : Mindmap d'une première idée de la série de podcast Le Pain qu'on Sème.

.....**Erreur ! Signet non défini.**

Figure 5 : Podcast Le Pain qu'on Sème : processus participatif au fil du temps, selon le niveau d'implication des actrices de terrain. 321

Figure 6 : Nombre d'écoutes par jour du 24 janvier au 7 mai 2026 pour tous les épisodes du Pain qu'on Sème..... 330

Liste des tableaux

Tableau 1: Synthèse des dynamiques de prix des principales céréales en Belgique entre 2020 et 2022. Source : le Collège des Producteurs (2020) 174

Tableau 2 : Synthèse des dynamiques de prix des principales céréales en Belgique entre 2020 et 2022, d’après le Collège des Producteurs (2020)..... 175

Tableau 3 : Comparaison entre une version de travail et la version finale de l’épisode 5, avec minutage de l’audio.....296

Tableau 4 : Nombre d’écoutes pour chaque épisode publié de Le Pain qu'on Sème au 7 mai 2026.329

Notes sur les illustrations et photographies

Les tableaux qui illustrent chaque grande partie font partie du domaine public. Le nom de l'artiste, celui de l'œuvre et l'année de sa création sont mentionnés en bas de chaque tableaux. Les reproductions utilisées proviennent de Wikimedia Commons (https://commons.wikimedia.org/wiki/Main_Page) et sont donc libres de droits.

Les illustrations bleues qui accompagnent chaque titre de chapitre et agrémentent quelques autres parties ont été dessinées par Charlotte Sauvion, ma mère, spécifiquement dans ce but. Certaines de ces images illustrent également les épisodes du *Pain qu'on Sème*. Le choix d'illustrer mon manuscrit découle évidemment de cette envie de beauté, ce désir de glisser un peu d'émerveillement entre les lignes d'un écrit scientifique. Je la remercie infiniment d'avoir été ma complice pour cela.

Les photographies qui ponctuent le manuscrit, sauf mention contraire (et elles sont dans ce cas libres de droits), ont été prises par moi-même ou par ma collègue Noémie Maughan lors de nos sorties de terrain. Les personnes reconnaissables ont donné leur consentement à l'utilisation de ces photos.

Les figures 1, 2 et 3 et les tableaux 1 et 2 dont été créés par moi-même sur Canva (<https://www.canva.com>), parfois d'après des figures et des tableaux déjà existants, cités en source le cas échéant. La figure 4 a été créée grâce à l'outil en ligne draw.io (<https://www.drawio.com/>)

Liste des abréviations

AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

ARDEAR-AURA : Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural Auvergne-Rhône Alpes

ASBL : Association sans but lucratif

BPREA : Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (France)

BVT : Boussole de Viabilité Transversale

CAP : Contrôle d'Aptitude Professionnelle

CATL : Ceinture Alimen-Terre Liégeoise

CdP : Communauté(s) de pratiques

COV : Certificat d'obtention végétale

CVM : Community Voice Method

DHS : Distinction, Homogénéité, Stabilité

EC : Écoute collective

ECVC : Coordination Européenne Via Campesina

FAGP : Filières Alternatives du Grain au Pain

FAO : Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture)

FEGRA-SYNAGRA : Fédération belge des négociants en céréales de Belgique-Association professionnelle de négociants en céréales et autres produits agricoles

FNRS : Fonds National de la Recherche Scientifique (Belgique)

FOREM : Service public wallon de l'Emploi et de la Formation professionnelle

HLPE : High Level Panel of Experts of Food Security and Nutrition

IFAPME : Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises

IHECS : Institut des Hautes Études des Communications Sociales

LVC : La Via Campesina

MAP : Mouvement d'Action paysanne

OF : Objet frontière

OI : Objet intermédiaire

ONSS : Organisme National de Sécurité Sociale (Belgique)

PMB : Paysan·e·meunier·ère-boulangère

RAB : Réseau d'Action Boulangère

RAP : Recherche-Action Participative

ReSAP : Réseau de Soutien à l'Agriculture Paysanne

SAU : Surface agricole utilisée

SPF Économie : Service Public Fédéral Économie (Wallonie)

SPW : Service Public de Wallonie

SyAM : Systèmes alimentaires du milieu

ULB : Université Libre de Bruxelles

VADB : Vlaamse Dienst voor Arbeidsbemiddeling en Beroepsopleiding (« Service flamand pour la recherche d'emploi et la formation professionnelle »)

VATE : Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale

PARTIE I – CADRE ET MÉTHODOLOGIE



Claude Monet *Les Meules effet de soleil blanche* 1889

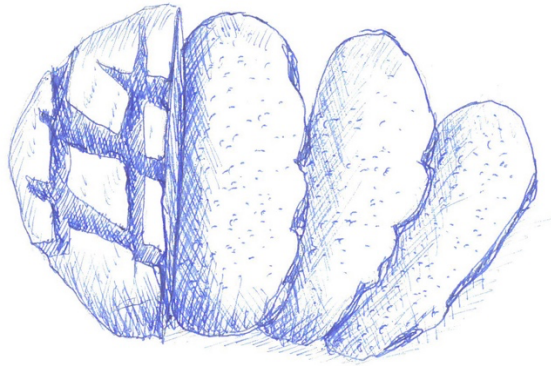
« À nous qui sommes de bonne volonté, soudain tout nous est donné. Par les plus petites fentes de la terre, les racines même donnent odeur. Il n'y a pas un millimètre du monde qui ne soit savoureux. [...] Voilà qu'ils découvrent les vraies richesses, celles qui permettent la générosité parce qu'elles sont inépuisables, celles qui permettent de penser aux autres parce qu'enfin on ne peut pas manger tout son blé et enfin aussi parce que le blé ne vaut plus rien, alors on peut le donner. »

Jean Giono - *Les Vraies Richesses*, 1936

Chapitre 1

**Introduction générale
et architecture de la thèse**

Chapitre 1 - Introduction générale et architecture de la thèse



A) Introduction générale

Le pain, souvent perçu comme l'aliment simple par excellence, et comme la base du repas dans de nombreuses cultures, est pourtant pétri de contradictions. En Europe occidentale, il oscille entre deux archétypes. D'un côté, le pain paysan, brun et dense, associé à l'image d'un pain nourricier. De l'autre, le pain de mie ou la baguette, blancs et aériens. Ce pain blanc est à la fois un symbole culturel³ et l'exemple parfait des circuits

³ La baguette française (née au XIX^e siècle lors de la Révolution Industrielle) est inscrite depuis 2022 par l'UNESCO au patrimoine immatériel de l'humanité, pourtant cette appellation ne fait pas la différence entre la baguette « tradition » (déjà loin du pain paysan) et la baguette industrielle.

alimentaires agroindustriels globalisés, depuis les champs en monoculture jusqu'aux boulangeries industrielles et leurs additifs. Répandu à l'échelle planétaire, il a progressivement supplanté la diversité des pains régionaux, tout en perpétuant des effets désastreux sur l'environnement, la biodiversité et notre santé.

Face à cette standardisation, qu'est devenue la fonction profondément nourricière du pain ? Le pain nourricier qui nous apporte de bons nutriments, qui « *nourrit toute notre génétique*⁴ » ? Ce pain qui provient d'une agriculture respectueuse de l'environnement, à travers la culture de variétés en mélange, adaptées à chaque localité. Ce pain issu d'une mouture en farine qui préserve la qualité du grain et qui résulte d'une panification artisanale au levain, travail capable de s'adapter aux transformations inhérentes d'une matière vivante. Ce pain qui « *nourrit nos corps mais aussi nos esprits*⁵ ». Sa réinvention serait-elle une porte à ouvrir sur un monde nouveau ? Et qui sont les personnes qui œuvrent pour lui aujourd'hui ? Comment déployer sa présence sur nos territoires et soutenir les personnes qui le font exister ? C'est dans ces questions que l'écrit que vous tenez entre les mains va plonger, comme on plonge les mains dans un grand pétrin.

Le pain nourricier connaît un récent regain d'intérêt auprès des consommatrices préoccupées par les impacts environnementaux, sanitaires et sociaux, associés aux systèmes agroalimentaires industriels. En Belgique et notamment en Wallonie, les initiatives alternatives au système conventionnel, regroupées tout au long de cet écrit sous le terme de Filières Alternatives du Grain au Pain (abrégées la plupart du temps en FAGP) se multiplient, malgré une baisse générale du nombre d'agriculteurices et d'artisan·es.

(<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/la-question-du-jour/pourquoi-la-baguette-est-elle-entree-au-patrimoine-immateriel-de-l-humanite-2210129> interview S.Kaplan, 2022)

⁴ Jürg Schupisser, passionné de meunerie, entretien 2024

⁵ David Jaquemart, paysan-boulangier, entretien 2021.

Encore fragiles et éparées sur le territoire, ces projets, situés à la marge, portent une promesse de transformation des systèmes agricoles et alimentaires vers des « agroécologies émancipatrices » (Giraldo et Rosset 2023), justes et résilientes.

Cette recherche agroécologique et transdisciplinaire vise donc à identifier les leviers susceptibles de soutenir le déploiement des FAGP en Wallonie. Elle dresse d’abord un état des lieux des filières céréales panifiables, et met en exergue les freins structurels qui entravent l’essor des FAGP, afin de proposer des pistes d’action simultanées pour dépasser ces obstacles. L’étude se concentre ensuite plus spécifiquement sur un frein majeur : l’érosion des savoir-faire paysans et artisanaux, associée à une circulation insuffisante des connaissances et à un déficit de liens forts entre les initiatives des FAGP. La recherche montre que cette situation empêche l’émergence d’un sentiment de proximité d’identité entre les actrices de terrain. Or, la thèse postule que l’existence de ce sentiment constitue l’une des clés de la viabilité des FAGP. Le partage de connaissances et de pratiques, ainsi que l’explicitation d’aspirations et de valeurs partagées entre actrices de terrain, étendus aux consommatrices, sont ainsi placés comme des leviers essentiels pour le déploiement des FAGP en Wallonie.

La recherche met alors la main à la pâte en adoptant une posture inspirée de la Recherche-Action Participative (désignée la plupart du temps dans cet écrit par l’acronyme RAP), afin d’agir, à son échelle, sur cet enjeu. Cette démarche s’inscrit dans une volonté de faire recherche « avec », plutôt que de faire recherche « sur », les actrices de terrain. Dans ce cadre, un podcast participatif a vu le jour comme levier d’action, pour contribuer à cette diffusion des connaissances et à ce partage de valeurs. Ce podcast, intitulé *Le Pain qu’on Sème*, non envisagé au départ de la recherche, est progressivement devenu le levain du projet. Dans son expérimentation, ce travail de thèse devient ainsi une « recherche scientifique artisanale » (Barbier 2024), qui s’expose dans sa construction même et rend compte des processus méthodologiques mobilisés dans la cocréation de la recherche, entre scientifiques et actrices de terrain.

Fondée sur une enquête de terrain au long cours et une littérature transdisciplinaire, cette recherche étudie comment la coproduction et la circulation de ces valeurs et de ces savoirs pluriels, caractéristiques des milieux paysans et artisans, peuvent contribuer au déploiement des FAGP en Wallonie. Elle met en lumière la nature multiple de ces savoirs qui, au-delà de la logique, intègrent des connaissances situées, expérientielles et incarnées, laissant toute leur place à l'intuition et à la sensibilité. La thèse cherche à saisir leur richesse pour mieux les transmettre et les partager. Elle explore ainsi ce que le pain nourricier peut semer dans nos territoires, en termes de savoirs, de liens et de soin du vivant, tout en amplifiant la voix de ceux qui le produisent.

Cet écrit propose également de dépasser son cas d'étude, et apporte dès lors une discussion sur les manières de « faire science » en agroécologie. La thèse contribue de la sorte à une réflexion méthodologique sur la place de dispositifs tels le podcast dans des recherches transdisciplinaires. Enfin, ce travail ambitionne de redonner aux savoirs du terrain leur place essentielle dans la transformation des systèmes agricoles et alimentaires. Il postule que la revalorisation des savoirs artisanaux et paysans, embrassant un rapport au monde sensible et incarné, recèle un puissant potentiel transformatif, pour un changement de paradigme vers des agroécologies émancipatrices.

B) Architecture de la thèse

Ce manuscrit de thèse s'articule autour de quatre parties principales, suivant une progression logique allant de la définition du cadre théorique et méthodologique à l'analyse empirique du terrain, pour aboutir à une expérimentation pratique et une discussion épistémologique élargie.

La **Partie I**, intitulée « **Cadre et Méthodologie** », établit les fondements théoriques et épistémologiques de l'étude. Elle s'est ouverte sur une introduction générale placée en tant que Chapitre 1 et mène ensuite à la problématique (Chapitre 2), qui précise les questions de recherche autour du pain comme objet d'étude, de la situation spécifique des filières alternatives en Wallonie, introduit la notion de modes de production de connaissances et présente les axes directeurs du travail. Le Chapitre 3 opère un positionnement critique au sein du champ de l'agroécologie. En distinguant les approches néolibérales et réformistes des visions émancipatrices, politiques et paysanne dans lesquelles je me situe, je pose l'agroécologie comme un projet de transformation sociale et systémique. Ce positionnement est nécessaire à la compréhension de mon travail. Le Chapitre 4 dresse ensuite un état de l'art sur la viabilité des circuits courts, la Recherche-Action Participative (RAP), la production de connaissances, le concept de savoirs situés et celui de résonance, justifiant le recours à des outils innovants comme le podcast participatif, dans lequel s'entrelacent ces notions. Enfin, le Chapitre 5 détaille les outils et approches méthodologiques déployés dans le projet de recherche.

La **Partie II**, « **État des lieux et analyse des freins** », propose une analyse de l'état de la filière céréales panifiables en Belgique et plus particulièrement en Wallonie. Le Chapitre 1 replace les enjeux actuels dans une perspective historique, montrant comment la standardisation des semences, la concentration industrielle de la meunerie et le raffinement des farines et l'industrialisation de la boulangerie ont progressivement déstructuré les savoir-faire locaux. Sur cette base, le Chapitre 2 dresse un diagnostic précis de la situation contemporaine en Wallonie. Une analyse maillon par maillon (de la production des semences à la commercialisation du pain) identifie les verrous techniques, économiques et logistiques qui entravent le développement des FAGP. Toutefois, l'analyse ne se limite pas aux aspects structurels. Le Chapitre 3 met en évidence que la viabilité de ces filières alternatives dépend également de facteurs immatériels : la circulation des connaissances, le renforcement des réseaux d'acteurices et, surtout, la construction d'une identité commune fondée sur des valeurs partagées. Cette partie conclut que la

transformation du système nécessite autant des solutions organisationnelles qu'un travail profond sur le lien social et la reconnaissance des savoirs expérientiels et sensibles.

La **Partie III, « Méthodologie comme mise en pratique d'action »**, rend compte de l'expérimentation concrète menée au cœur de cette thèse. Dans une volonté d'apport méthodologique à la pratique de recherches transdisciplinaires engagées, cette section décrit la genèse, la conception et le déploiement du podcast *Le Pain qu'on Sème*. Le Chapitre 1 expose les prémices du projet et la démarche itérative d'apprentissage par laquelle l'équipe de recherche a dû se défaire de ses habitudes académiques, notamment pour maîtriser l'écriture sonore. Le Chapitre 2 détaille le processus de cocréation et de participation avec les différentes actrices de terrain, illustrant comment la méthode participative a permis de transformer des récits individuels en une œuvre collective valorisant les savoirs situés. Enfin, le Chapitre 3 analyse la réception de cet outil à travers l'organisation d'écoutes collectives. Il démontre comment ce dispositif a fonctionné comme un levier d'action concret, favorisant la diffusion des connaissances, la réduction du sentiment d'isolement et la dynamique de réseau au sein des FAGP et comment il devient un outil que les actrices de terrain s'approprient.

La **Partie IV, « Discussion »**, ouvre une réflexion critique sur les implications scientifiques et sociétales de ce travail. Le Chapitre 1 examine les limites de l'étude, confrontant les idéaux de la Recherche-Action Participative aux contraintes réelles du terrain, et interroge la pérennité des outils produits. Le Chapitre 2 replonge dans le rôle de la science dans les transitions agroécologiques. Il défend la nécessité d'une science engagée et démocratique, capable de produire des connaissances utiles à l'action collective. Enfin, le Chapitre 3 explore la dimension sensible nécessaire à la transformation sociale. Il argumente que la revalorisation des savoirs incarnés et la création de liens de résonance sensible avec le vivant constituent des leviers essentiels pour opérer un changement de paradigme. En conclusion, cette thèse propose non seulement une analyse des freins au développement des filières alternatives, mais aussi une contribution méthodologique sur

la manière de « faire science » en agroécologie pour la rendre émancipatrice, en intégrant la sensibilité et la création artistique au cœur du processus de recherche.

Encadré 1, Articles de thèse :

Dans le cadre de ce doctorat, deux articles scientifiques ont été produits. J'ai choisi de ne pas les intégrer tels quels, sous forme de chapitres, mais d'adopter un format monographique, plus en adéquation avec la manière dont je souhaitais présenter cette recherche.

Le premier article, *Beyond industrial standards: crafting quality bread with heritage wheat in Walloon alternative bread supply chains* (Chaussebourg et al. 2025), montre comment des boulangers travaillant de manière artisanale parviennent à panifier des farines issues de variétés anciennes de blé, considérées comme impanifiables au regard des critères de l'industrie. À partir d'une expérimentation associant essais de panification, une dégustation et des entretiens qualitatifs, il met en évidence des conceptions de la qualité qui remettent en question les normes industrielles dominantes. Les éléments de cet article sont mobilisés ponctuellement dans les parties du manuscrit où ils contribuent à l'analyse.

Le second article, *Intermediary objects in transdisciplinary research: a podcast to foster alternative grain-to-bread chains in Wallonia* (Chaussebourg et al. 2026), est consacré au podcast *Le Pain qu'on Sème* comme objet intermédiaire au sein d'une démarche de recherche-action participative. Contrairement au premier article, son contenu est largement développé dans cette thèse. Plutôt que de le reproduire dans son format publié, j'ai choisi d'en déplier les principaux apports méthodologiques, théoriques et réflexifs dans différentes parties du manuscrit, afin de les approfondir.

Le choix d'un format monographique permet ainsi d'articuler plus librement les résultats de l'enquête, les développements méthodologiques et les réflexions théoriques, sans contrainte liée au découpage propre du format de l'article scientifique.

Chapitre 2

Problématique

Chapitre 2 – Problématique



A) Pourquoi le pain ?

Le pain constitue l'un des socles des régimes alimentaires de beaucoup de régions du monde, notamment d'Europe occidentale (Dinu et al. 2018). Les céréales, et surtout le blé dans nos régions, ont été les premières plantes à être cultivées, leur histoire et la nôtre sont étroitement liées (Stegassy et Bolognini 2018, Reboud et Tanguy 2022). Le pain est un aliment chargé de sens dans de nombreuses cultures, il est même parfois au cœur de cultes à travers les âges. Le pain est symbole de partage, de compassion et d'amitié dans la culture laïque comme séculière. Un compagnon, une compagne, *cum panis* en latin, c'est celui ou celle avec qui on partage son pain. C'est celui ou celle avec qui on partage un bout de vie, un bout de chemin. Justement, le pain a été pendant des siècles, et même des millénaires, notre compagnon quotidien, l'aliment posé sur toutes les tables, transporté dans toutes les besaces. Le cœur du repas. Le pain si simple et pourtant si précieux, fait de farine, d'eau, de sel et de levain.

Parce que pendant longtemps le blé, la farine et le pain ont été centraux dans l'alimentation, ils ont été, de fait, au centre de l'attention journalistique et politique. Depuis leur mise en place, les États veillent au grain : le blé doit être toujours disponible et accessible à la population, sous peine de révolte (Kaplan 2020). Au quotidien, la fabrication du pain imposait le recours au four et au moulin publics. Cette contrainte, érigée en impôt sous le terme de « banalité », fut de tout temps vivement critiquée par le peuple. Pourtant, le mot « banalité » est devenu synonyme d'une chose si commune qu'elle en devient insignifiante. Comme le pain aujourd'hui. Auparavant sacré, le pain est maintenant perçu comme une banalité. Celui pour lequel on dit que des révolutions ont commencé est devenu une simple commodité de supermarché et l'un des aliments les plus gaspillés (Ben Rejeb et al. 2022, Ananda et al. 2024). Le pain riche, qui nourrissait chaque corps à chaque repas, la source principale d'énergie de nos sociétés occidentales, est désormais privé de sa qualité nutritionnelle. L'intensification agricole et meunière, la production boulangère industrielle ont fondamentalement changé la nature du pain (Fan et al. 2008, Rémésy et Leenhardt 2009, David et al. 2013, Jones et al. 2015).

Le blé est la production végétale la plus étendue au monde en termes de superficie (FAO 2025). Sa culture repose majoritairement sur des variétés à haut rendement. Elles sont issues de la sélection moderne et produites en monoculture dans les systèmes agricoles intensifs. Cette production est largement intégrée à des chaînes d'approvisionnement mondialisées et industrialisées, fortement dominées par l'industrie minotière, qui en fixe progressivement les normes (Hills 2013, Astier 2016).

Cette industrialisation du système céréalier a engendré de nombreuses conséquences dramatiques : une érosion de la diversité génétique du blé (Bordoni et al. 2017, Cheng 2018), une diminution de sa qualité nutritionnelle (Fardet 2014, Bordoni et al. 2017), une perte de biodiversité dans les sols et les agroécosystèmes (Hills 2013, Sacchi et al. 2019), ainsi qu'un déplacement de la valeur ajoutée vers l'aval de la chaîne, au détriment des agricultrices, des petites meuneries (Galli et al. 2015, Howard 2016, Sacchi et al.

2019). Les artisan·es boulangèr·es sont aussi déshérit·es par cette logique qui favorise la production industrielle de pain. Les effets délétères de ce système sont multiples et complexes et se manifestent d’un bout à l’autre de la chaîne, du grain au pain. Le présent travail les décortiquera au fur et à mesure. Certaines parties se focaliseront plus sur l’un ou l’autre aspect, mais ces effets sont liés les uns aux autres et ne sont pas dissociés dans la réalité.

La place essentielle du blé dans l’alimentation humaine, notamment dans la production de pain, en fait un levier central pour la transformation des systèmes alimentaires (Dinu et al. 2018). Il est une matière première essentielle mais il est pourtant considéré comme une marchandise, échangée sur les marchés internationaux, ce qui accentue la déconnexion entre producteurices et consommateurices. En effet, le prix du blé est fixé en bourse, et l’information relative à son origine est généralement perdue au fil des transformations industrielles (Hills et al. 2013). À ce phénomène de déterritorialisation s’ajoutent les conséquences pernicieuses de la financiarisation des marchés agricoles qui fragilisent la sécurité alimentaire des pays importateurs (Clapp 202, Mensi et al. 2021, Manogna et Kulkarni 2024).

B) Filières alternatives du grain au pain wallonnes

Seulement 9 % du blé produit en Belgique sont destinés à l’alimentation humaine, ce qui rend le pays dépendant des importations pour ses besoins alimentaires (Collège des Producteurs 2023). Pour être utilisé par l’industrie boulangère, le blé doit répondre à certains critères de standardisation, sous peine d’être “déclassé”. Il sera alors vendu à prix cassé pour l’alimentation du bétail (Gélinas et al. 2009). En Belgique, pour éviter le risque de déclassement, les agriculteurices privilégient directement des variétés fourragères ou destinées à la production de bioéthanol plutôt que des variétés panifiables. Cela est dû à différents facteurs, imbriqués les uns dans les autres. Ils seront décrits un peu

plus loin dans la section, puis plus précisément dans les chapitres 1 et 2 de la Partie II. Parmi ces facteurs figurent les conditions climatiques, qui empêchent souvent d’atteindre les standards industriels, ainsi que la concurrence des grands bassins de production céréaliers européens.

À côté de cela, la Belgique est excédentaire en termes de production de farine : son taux d’approvisionnement est de 130%. Elle produit donc plus de farine qu’elle ne peut en consommer. Dans le pays, la meunerie est un secteur en situation de monopole puisque trois minoteries flamandes produisent à elles seules 75% de la farine alimentaire au niveau national, tandis que la Wallonie ne produit que 3% de la farine nationale, et ce dans de nombreuses petites structures artisanales (Collège des producteurs 2023). La plupart du pain consommé nationalement est issu de filières conventionnelles et industrielles. Le chapitre 2 de la Partie II est consacré à un état des lieux approfondi des filières céréales panifiables en Wallonie.

Face aux dérives du système céréalier mondialisé décrites plus haut, il apparaît nécessaire de soutenir le déploiement des filières alternatives du grain au pain (FAGP) à ancrage local, paysan et artisanal. Ces filières alternatives proposent en effet une reconfiguration profonde des modèles dominants du système et cherchent à redonner au pain sa place essentielle, sa place nourricière. Malgré un intérêt croissant, leur développement reste marginal, freiné par plusieurs obstacles structurels, comme celui des critères industriels de panification (Chaussebourg et al. 2025). Parmi les freins, tous interconnectés, figurent aussi la perte de savoir-faire liés aux métiers de la transformation (meunerie, panification), le manque de transmission des connaissances, et l’isolement des initiatives qui peinent à tisser des liens à l’échelle des territoires (Demeulenaere et Goulet 2012, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Sacchi et al. 2019, Chiffolleau et al. 2021).

L’érosion des connaissances artisanales s’inscrit dans un processus plus large de standardisation et de mondialisation du système agroalimentaire (Brodth 2001). Elle constitue

un obstacle majeur à la réémergence de filières territorialisées. Par exemple, la généralisation des variétés modernes a conduit à l'abandon des variétés dites « de pays », souvent mieux adaptées aux contextes locaux mais peu compatibles avec les exigences technologiques de la boulangerie industrielle. Cette évolution a contribué à un affaiblissement des liens entre pratiques agricoles, choix variétaux et techniques de transformation (Demeulenaere et Goulet 2012). C'est pourquoi, lorsque des actrices des FAGP tentent de réintroduire des variétés paysannes adaptées aux conditions locales, elles se heurtent souvent à des normes techniques qui ne prennent pas en compte les spécificités de ces matières premières.

Cependant, ces dernières années, les pains issus des FAGP suscitent un certain engouement, pour leur respect de l'environnement mais aussi pour leurs qualités nutritionnelles reconnues et donc leurs effets bénéfiques sur la santé (Rémésy et al. 2015, Dinu et al. 2018, Sacchi et al. 2019). Les crises récentes, comme la crise sanitaire du Covid-19, les effets notables du changement climatique sur les récoltes, ou encore la guerre en Ukraine ayant fait flamber le prix du blé, ont accentué cette tendance. Elles ont exposé les vulnérabilités des systèmes d'approvisionnement mondialisés, les limites de leur résilience et les effets néfastes de la spéculation sur les matières premières alimentaires (Galanakis 2020).

Dans ce contexte, une diversité d'initiatives locales s'est développée, s'inscrivant dans un mouvement de transition vers des systèmes alimentaires alternatifs (Galli et al. 2015, Plateau et al. 2016, Sacchi et al. 2019). Les circuits courts alimentaires de proximité (CAP) occupent une place centrale dans cette transformation (Lanzi et Maréchal 2022), avec une volonté affirmée de rétablir des liens directs entre productrices et consommatrices, tout en limitant les intermédiaires (Deverre et Lamine 2010, Mundler et Rumpus 2012, Kneafsey et al. 2013, Brunori et al. 2019, Maréchal et al. 2019). Ces circuits sont portés par la promesse d'une plus grande durabilité que celle associée aux modèles industriels classiques. En Wallonie comme ailleurs, se dessine ainsi un écosystème

d'acteurs mobilisés autour de la création de filières locales du grain au pain, en rupture avec les dérives de la filière industrielle, et promouvant des pratiques agricoles, meunières et boulangères ancrées dans des temporalités et des logiques locales.

La chaîne de production du pain comporte plusieurs étapes de transformation, nécessitant chacune des métiers spécialisés. Elle est donc complexe à articuler et requiert une attention particulière au dialogue entre les différents maillons (Plateau et al. 2016). Cette dimension plurielle et collaborative des FAGP les rapproche des circuits courts dits « multi-acteurs » (Mesmer 2013). Ceux-ci associent plusieurs intervenant·es et valorisent la coopération entre productrices, transformatrices et distributrices, plutôt que la simple réduction du nombre d'intermédiaires. Les FAGP montrent une diversité d'arrangements organisationnels et des dynamiques collectives. Nous les considérons comme des circuits alimentaires de proximité, au sens de Lanzi et Maréchal (2022), c'est-à-dire comme des « *innovations de niches capables d'engendrer une transformation du système agro-alimentaire [qui] ne sont cependant pas encore pérennes, ce qui restreint leur potentiel transformatif* » (ibid. p. 57).

Ainsi, un certain nombre d'initiatives locales, couvrant différentes étapes du parcours de production du grain au pain, témoignent d'une effervescence concrète sur le territoire wallon. Ces initiatives restent toutefois fragmentées et peinent à se consolider dans un ensemble cohérent, que ce soit pour des filières commerciales ou pour des réseaux inter-professionnels. Cette situation les empêche de se renforcer pour surmonter les nombreux obstacles qui entravent leur déploiement et leur résilience sur le territoire wallon.

Ces freins sont nombreux, comme nous l'avons déjà mentionné. Ils se traduisent par la persistance d'un modèle industriel centré sur la standardisation, des filières longues et des volumes de production élevés, qui appauvrissent les sols, la biodiversité, la qualité nutritionnelle du grain et du pain et qui, en définitive, empêchent la montée en échelle des FAGP. Les acteurs de ces initiatives doivent dès lors composer avec de

nombreuses difficultés : raréfaction des céréales cultivées destinées à l'alimentation humaine (Delcour et al. 2014) ; encadrement normatif strict concernant les semences et la difficile reconnaissance de variétés paysannes en tant que variétés panifiables (Milestad et al. 2010) ; faibles rendements des moulins traditionnels (Plateau et al. 2016) ; standards de la « qualité de la boulangerie » des farines, qui régissent le monde de la meunerie et celui de la boulangerie (Hills 2013, Jones and Econopouly 2018) ; difficulté de transmission des savoirs artisanaux et absence de formations adaptées pour apprendre à travailler avec des farines non standardisées, des techniques de fermentation au levain, ou encore pour apprendre la meunerie artisanale (Plateau et al. 2016).

Pour dépasser ces freins, un des enjeux majeurs de cette recherche est donc d'identifier des leviers, qu'ils soient techniques ou organisationnels, susceptibles de soutenir le déploiement des FAGP en Wallonie. De nombreuses formes d'articulation sont envisageables pour des filières du grain au pain territorialisées, souvent fondées sur des logiques de réseau et des modèles de gouvernance coopératifs.

C) Production de connaissances

La perspective de ce travail intègre également une analyse élargie des transformations des systèmes agricoles et alimentaires, en y incluant des changements d'ordre sociétal. Ceux-ci reposent sur la mutation des pratiques et des modes de production de connaissances, via des expérimentations sociale collectives. Ainsi, les FAGP sont présentées comme des vecteurs d'agroécologies émancipatrices (Giraldo et Rosset 2022). En effet, la thèse postule qu'en mobilisant des compétences et savoir-faire spécifiques à la paysannerie et à l'artisanat –qui eux-mêmes valorisant des savoirs locaux, situés, expérimentiels et sensibles– les FAGP opèrent une transformation profonde et radicale du rapport au monde.

Toutefois, au-delà de la seule analyse, ce travail de recherche, inscrit dans une dynamique de Recherche-Action Participative (RAP) (Méndez et al. 2013, Maréchal et al. 2022) vise à mettre en acte ses propres préconisations. Dans ce cadre, et pour soutenir le déploiement des FAGP, nous avons créé un podcast participatif. Celui-ci a été conçu comme un outil de recherche, de participation et un vecteur de diffusion des savoirs fragmentés des FAGP. Il ne s’agit pas seulement de transmettre des connaissances scientifiques, mais aussi des savoirs situés (Haraway 1988), issus de l’expérience incarnée du monde et des émotions (Francoeur 2022). Nous avons donc cherché, notamment à travers le podcast, à transmettre ce type de savoirs pour toucher les auditeuses sur le plan sensible. Nous considérons cette approche comme un levier essentiel de la transition agroécologique, postulant que la science doit entrer en dialogue actif avec ces formes de connaissances. Dès lors, ce travail ne se limite pas à l’analyse des freins et leviers au déploiement des FAGP : il propose une réflexion élargie sur la pluralité des modes de production du savoir. Le processus de co-crédation du podcast y est ainsi examiné comme une étude de cas illustrant cette dynamique.

D) Axes de la recherche

Le présent travail est né de la nécessité à analyser les conditions propices à l’émergence et à la consolidation de filières alternatives du grain au pain (FAGP) en Wallonie. Il s’inscrit dans un projet de recherche nommé *Épicène*, mené par quatre chercheuses, inscrit·es de différentes manières dans une démarche agroécologique, qui seront présent·es dans le chapitre 5 de cette Partie I. Le projet *Épicène* a donc été proposé dans une volonté de participer à la dynamique de relocalisation des filières panifiables en Wallonie, selon une approche de type Recherche-Action Participative (RAP). Il s’agit d’un projet de recherche (PDR), financé par le Fonds pour la Recherche Scientifique (FNRS) pour une durée de quatre ans (2021-2025). Le budget associé à ce PDR a permis

l'engagement d'une doctorante et d'une chercheuse à temps partiel pour mettre en œuvre les activités de recherche et contribuer à la réalisation des objectifs visés. Il est néanmoins important de souligner que cette source de financement octroie une grande liberté de recherche quant au format et à la direction que peut prendre le projet.

Le PDR a donc été pensé et même financé avant mon arrivée dans le projet, avec comme objectif général d'identifier les conditions de viabilité et les modes d'organisation adaptés pour permettre l'émergence et la structuration de filières locales de production de pain en qualité différenciée en Région Wallonne. La souplesse de ce format de recherche a permis de préciser et moduler les objectifs et les ambitions exécutives selon le terrain, mais aussi selon les intérêts et préférences des chercheuses pour une piste ou l'autre. L'idée du podcast n'était, par exemple, pas présente dans la proposition initialement soumise au FNRS. En outre, lors de la deuxième année du projet, notre podcast *Le Pain qu'on Sème* a reçu le Prix de la Diffusion et de la Médiation Scientifique du Fonds Wernaers du FNRS, permettant grandement d'élargir les ambitions liées à la création de ce médium au sein de notre RAP.

En ce qui concerne son domaine d'étude traitant de la relocalisation des filières panifiables, notre recherche *Épicène* s'intéresse ainsi à des configurations en cours de structuration ou déjà établies, intégrant l'ensemble des maillons de la chaîne de production ou seulement une partie. Regroupées sous notre appellation FAGP, ces initiatives visent à fournir des produits de qualité sur les plans nutritionnel, environnemental et social. Elles se positionnent comme des alternatives au modèle conventionnel dont elles entendent dépasser les effets délétères. Ainsi, cette recherche repose sur l'hypothèse que la structuration et le déploiement de telles filières constituent des leviers importants de transformation des systèmes agricoles et alimentaires, en faveur d'une durabilité et d'une résilience accrues à l'échelle territoriale, dans une dynamique de transition agroécologique.

Les FAGP wallonnes constituent un terrain particulièrement propice à une démarche de RAP. En effet, elles rassemblent une mosaïque d’initiatives émergentes. Dans celles-ci, un certain nombre d’acteurs cherchent à implémenter une dynamique collective visant à renforcer les liens entre les différents maillons de la filière. Ces acteurs veulent aussi faire porter leur voix autour de l’urgence à relocaliser les filières panifiables et tentent de favoriser la circulation des savoirs et des connaissances. La proposition d’une recherche engagée à leurs côtés, participant à l’effort collectif, permet ainsi d’ouvrir des possibilités de collaboration entre acteurs scientifiques et acteurs de terrain. De plus, la nature-même des freins rencontrés par les FAGP, de l’ordre de la transmission et de la circulation des connaissances, confirme la pertinence d’une approche participative, qui met en son cœur la valorisation des savoirs locaux.

Mon travail se place ainsi dans une approche agroécologique et transdisciplinaire et ma thèse s’inscrit dans un projet de recherche inspiré des dynamiques de RAP pour étoffer et soutenir activement la viabilité des FAGP. La conception de la viabilité est abordée dans une acception étendue, allant au-delà des seuls critères économiques en intégrant des dimensions sociales, environnementales, organisationnelles mais aussi sensibles. Cette étude dresse un état des lieux de la filière céréales panifiables en Wallonie, en identifiant les freins au déploiement des FAGP. Elle analyse ensuite les leviers potentiels pour surmonter ces obstacles, en examinant tant les initiatives existantes des acteurs de terrain que la stratégie spécifique développée par l’équipe de recherche : la création d’un podcast participatif.

Compte tenu de l’ensemble des éléments mentionnés dans ce chapitre « Problématique », mon travail repose d’abord sur trois axes d’investigation analytique :

- (1) comprendre les dynamiques de transition, les processus d’organisation et de déploiement, ainsi que les rôles spécifiques des acteurs tout

au long de la chaîne de valeur, de la culture des céréales à la panification, en passant par la meunerie ;

(2) identifier les obstacles rencontrés par les filières alternatives du grain au pain (FAGP) (tensions, blocages, limites structurelles) ainsi que les marges de manœuvre et leviers mobilisables ;

(3) repérer les leviers techniques et les mécanismes socio-organisationnels nécessaires à l'implémentation de FAGP robustes.

Ces axes visent à fournir une compréhension générale du paysage des filières du grain au pain, et plus spécifiquement de leur structuration en Wallonie. Ils permettent d'identifier et d'analyser les principaux freins au déploiement des FAGP, ainsi que les leviers susceptibles d'être activés, ou qui sont déjà amorcés, pour soutenir leur déploiement.

Sur la base de ces fondations analytiques, deux autres axes, orientés vers l'action et la réflexivité, viennent prolonger la démarche. Ces axes visent à dépasser une posture strictement descriptive, en articulant recherche et intervention concrète. Il s'agit d'engager une mise en action effective de certains leviers identifiés, en expérimentant, de manière participative, des outils co-construits avec les actrices de terrain. Cette dimension expérimentale vise à ancrer la recherche dans les réalités locales et à éprouver ses propositions sur le terrain. Une prise de recul sur la démarche est développée pour en dégager des enseignements transversaux, afin de contribuer à la production de connaissances plus largement transférables. Cette réflexivité nourrit une approche critique et évolutive de la recherche elle-même, considérée comme une condition essentielle au renouvellement des pratiques et des cadres conceptuels de l'agroécologie.

Ces deux autres axes, d'action et d'effort réflexif, sont les suivants :

(4) mettre en action, de manière participative, certains des leviers identifiés au cours de l'analyse. Notamment le fait de favoriser la mise en réseau des actrices et la circulation des connaissances, au moyen d'outils spécifiquement développés pour répondre aux besoins identifiés (tels que la réalisation d'un podcast, l'organisation d'écoutes collectives et la tenue d'autres événements fédérateurs). Ces actions visent à renforcer les liens entre les parties prenantes et à soutenir la dynamique territoriale des FAGP ;

(5) inscrire cette démarche dans une réflexion élargie sur la place des outils participatifs qui valorisent les savoirs situés, incarnés et sensibles, dans les processus de production de connaissances, et donc dans les pratiques de recherche. Les récits sensibles et l'imaginaire sont ainsi envisagés comme moteurs d'action, dans une perspective de transformation sociale radicale. Ceci est une prise de position dans la manière de faire de la recherche, en érigeant la sensibilité et la connaissance située et expérientielle comme leviers essentiels pour accompagner non seulement le déploiement des FAGP mais aussi pour impulser une transformation agroécologique émancipatrice des systèmes agricoles et alimentaires.

Chapitre 3

Agroécologies

Chapitre 3 – Agroécologies



Introduction : positionnement

Le terme d'agroécologie demande à être défini au plus tôt dans un travail comme celui-ci. En effet, depuis bientôt un siècle d'existence, ce terme a revêtu au fil du temps des définitions multiples en se ramifiant. Historiquement, deux emplois de ce terme coexistaient de manière parallèle sans se croiser. L'un en agronomie, centré sur l'étude technique des pratiques, et l'autre au sein des mouvements sociaux qui y voyaient un outil politique de résistance pour la souveraineté alimentaire et une alternative au modèle industriel. Ce n'est que plus récemment, avec l'émergence de l'agroécologie en tant qu'approche transdisciplinaire, que ces deux interprétations entrent en tension. Le terme se trouve aujourd'hui sur une ligne de crête, d'autant qu'il est dévoyé par l'agro-industrie qui l'utilise à son escient, alors qu'il s'inscrivait à l'origine dans une lutte contre les principes de ce système (Giraldo et Rosset 2022). Les institutions utilisent également de plus en plus ce terme (HLPE 2019, FAO 2021), une appropriation qui fait controverse dans les mouvements sociaux (Giraldo et Rosset 2018). Si la littérature consacrée à

l'agroécologie est foisonnante, ce chapitre n'a pas pour vocation d'en dresser un état de l'art exhaustif. Il vise plutôt à positionner ma recherche doctorale dans ce vaste paysage intellectuel et à expliciter la trajectoire spécifique qu'elle emprunte. En tant que chercheuses, définir de *quelles(s)* agroécologie(s) nous parlons et, surtout, vers *quelles* transformations agroécologiques nous tendons constitue une prise de position. Celle-ci est à mon sens non seulement essentielle, mais inévitable, car la science n'est jamais neutre.

A) Une brève histoire de l'agroécologie

Wezel et ses collègues (2009) retracent l'histoire du terme « agroécologie », histoire très brièvement reprise ici. L'usage du mot « agroécologie » apparaît au début des années 1930, pour désigner une discipline scientifique. Il signifie en premier lieu une application des principes écologiques à l'agriculture, une définition encore usitée aujourd'hui. Pendant trente ans, le terme est utilisé de cette manière par différents domaines des sciences biologiques comme l'agronomie et la zoologie. Plus rarement, d'autres facteurs entrant dans la production de végétaux de culture sont mentionnés, comme l'histoire et des faits socio-économiques. Dans les années 1960 et 1970, l'agroécologie comme science s'inscrit comme une réponse à la Révolution Verte⁶ qui a entraîné une intensification en énergies fossiles et une spécialisation de l'agriculture dans de nombreuses parties du monde (Francis et al. 2003, Gliessman 2007). À partir des années 1990, l'agriculture biologique et écologique commence à attirer de plus en plus l'attention, non seulement celle de la communauté scientifique mais aussi celle de la société civile. Durant ces quelques décennies, l'agroécologie se forge un cadre conceptuel distinct, doté de méthodes interdisciplinaires et holistiques, ayant pour but de protéger les ressources

⁶ Les mots suivis d'un astérisque sont définis dans le lexique situé en fin de chapitre.

naturelles grâce à une gestion durable des agrosystèmes, notamment à travers des écrits comme ceux d'Altieri (1989, 1995) ou encore ceux de Gliessman (1990, 1998). L'agroécologie comme discipline scientifique prend un tournant dans les années 2000, lorsqu'elle commence à analyser le système alimentaire à l'échelle mondiale, considérant la production, la distribution et la consommation de denrées alimentaires comme un système globalisé, mais surtout comme un système à comprendre dans son ensemble (*food systems*). La définition de l'agroécologie s'étend alors, pour intégrer des aspects économiques et sociaux et donc des méthodes des sciences sociales (Stassart et al. 2022).

Mais l'agroécologie n'est pas uniquement une science. À partir des années 1970, l'agroécologie commence à se définir comme un mouvement social puis également dans les années 1980 comme un ensemble de pratiques durables ou encore '*environmental friendly*' (Wezel et al. 2009). Les mouvements sociaux environnementaux de cette époque critiquent la vision à court-terme des scientifiques et des politiques ayant mis en place l'agriculture industrielle mondialisée sans prendre en compte les potentielles conséquences environnementales et sociales à plus long terme. Puis dans les années 1990-2000, les organisations et mouvements sociaux des populations rurales de pays subissant encore les effets de la colonisation et de néo-colonisation* dont ceux de la Révolution Verte se servent de plus en plus de l'agroécologie comme un outil de contestation et de défense contre le capitalisme extractiviste*. Celui-ci prend forme par exemple dans l'acaparement des terres* (*land-grabbing*) des multinationales qui exploitent les ressources naturelles pour des mégaprojets comme des barrages, pour des exploitations minières ou de grandes monocultures (Rosset et Martínez-Torres 2012). Certains mouvements prennent des dimensions internationales comme la *Vía Campesina*, organisation phare dans la réappropriation des terres et des savoir-faire paysans. Cette réappropriation culturelle et des territoires est appelée « *repaysannisation* » (Fernandes 2009, van der Ploeg 2008, 2010). Cette dimension politique et militante de l'agroécologie est essentielle à rappeler constamment. En effet, la lutte se joue sur des territoires *matériels* autant que sur des

territoires *immatériels*, c'est-à-dire sur des idées, des concepts ou encore des valeurs (Fernandes 2009, Rosset and Martinez-Torres 2012).

De nos jours, la lutte idéologique est particulièrement flagrante autour du terme *agroécologie* : il est utilisé partout, y compris par l'agro-industrie (Giraldo et Rosset 2022, Walthall et al. 2024). En effet, à partir des années 2000, la notion d'agroécologie s'est déployée dans un ramage de définitions jusqu'à englober des sens très différents. Giraldo et Rosset (2022) expliquent cette tendance et proposent en contrepoint des principes pour des « agroécologies émancipatrices » (*emancipatory agroecologies*), que nous verrons un peu plus loin, qui illustrent les valeurs dans lesquelles j'inscris mon travail. Eux, ainsi que d'autres chercheuses, tracent les contours d'une science agroécologique proposant une transformation profonde et résiliente de nos systèmes agro-alimentaires, tout en passant par une nouvelle manière de *faire science*.

B) Quelle agroécologie ? Agroécologies néolibérales, agroécologies réformistes

L'agroécologie est un terme particulièrement à la mode ces dernières années. Bien que cette tendance un véritable désir de changement des systèmes agricoles et alimentaires de la part d'une multitude d'acteurices dont nous parlerons tout au long de ce travail, il existe aussi un phénomène de *greenwashing* du capitalisme parfois évident, parfois plus pernicieux (Alonso-Fradejas 2020, Giraldo et Rosset, 2022, Walthall et al. 2024). Il me semble important d'évoquer au début de ce travail. Nous l'avons dit, l'agroécologie est utilisée partout, dans tous les milieux, même ceux critiqués par les mouvements agroécologiques, comme les institutions et l'industrie. Le terme *agroécologie* est donc menacé d'être détourné de sa signification politique et d'être cooptée par ce contre quoi elle lutte. Dans leur essai de 2018, Giraldo et Rosset présentent l'agroécologie

comme « un territoire en conflit » (« *agroecology as a territory in dispute* ») où se jouent des conflits matériels, comme sur les terres et les ressources ; et immatériels, sur les valeurs et les concepts. Pour simplifier l'analyse, le conflit est divisé en deux camps : d'un côté, l'*agroécologie institutionnelle* avec les institutions gouvernementales, les agences internationales, le secteur privé et tout un pan de la recherche scientifique ; et de l'autre les *mouvements sociaux agroécologiques* et leur alliés universitaires qui défendent un changement radical des systèmes agricoles et alimentaires (Giraldo et Rosset 2018, Anderson et al. 2019). La Figure 1 placée en fin de section propose un gradient des différentes façons dont est utilisé le terme « agroécologie », en fonction de leur proposition transformative ou non.

Avec l'institutionnalisation de l'agroécologie, Giraldo et Rosset (2022, p.820) alertent sur la « prestation de services agroécologiques » qui peut devenir un nouveau produit, une nouvelle marchandise, proposé par des « expert·es ». Ce glissement de la philosophie de l'agroécologie risque de créer un nouveau système de dépendances, tout en colonisant des initiatives d'autonomisation en cours et en facilitant le contrôle des territoires par les entreprises, par le biais de projets d'investissement dit « verts » (Anderson et al. 2019, Giraldo et Rosset, 2022). C'est un déplacement de la production et distribution de connaissances légitimes* qui est en train de se produire, qu'il est nécessaire d'endiguer. C'est la philosophie que je suis au cœur du présent travail.

La branche de l'*agroécologie institutionnelle*, celle qui prend de plus en plus d'ampleur et qui fait perdre toute tonalité de lutte à l'agroécologie peut être décrite en premier lieu. Cette branche se divise en deux catégories : les agroécologies néolibérales et les agroécologies réformistes (Giraldo et Rosset 2022). Dans ces deux catégories de l'agroécologie institutionnelle, les seuls changements proposés tournent autour des technologies, sans proposer une nouvelle vision de l'environnement ou des affaires sociales.

B. 1) Agroécologies néolibérales

Les **agroécologies néolibérales** (Giraldo et Rosset 2022), encore appelées fausses (*fake*) agroécologies ou *junk agroecologies* (Alonso-Fradejas 2020), sont basées sur le modèle conventionnel de l'agriculture industrielle dans lequel sont introduites quelques innovations appelées « agroécologiques ». Ce sont souvent des projets financés par des multinationales de l'agrobusiness mais aussi par de grandes ONG. Elles comprennent des pratiques ou des discours qui empruntent le vocabulaire et l'imaginaire de l'agroécologie (« durabilité », « souveraineté alimentaire », « transformation des systèmes agricoles »). Ces pratiques, centrées sur le profit et l'image, sont par exemple appelées « intensification durable », « agriculture zéro émission nette » ou encore « *smart agriculture* ». Sous l'étiquette agroécologique, elles reproduisent les logiques du capitalisme extractiviste* (Alonso-Fradejas 2020). Ces formes dérivées et instrumentalisées d'agroécologie servent essentiellement à donner une apparence de changement ou de transition, sans remettre en cause les structures de pouvoir, ou encore les dépendances aux intrants, ni la domination des grandes entreprises agroalimentaires sur l'agriculture. Le terme met en évidence un phénomène de cooptation, où l'agroécologie est réduite à un ensemble de techniques décontextualisées, ou à des standards superficiels. Elle perd ainsi sa dimension profondément politique, émancipatrice et transformative (Walthall et al. 2024).

Ces agroécologies néolibérales, s'inscrivent dans la tendance du capitalisme vert. Spash (2014, 2019) met d'ailleurs en avant l'oxymore de la « croissance verte », ou encore celui de la « Nouvelle Économie Climatique », souvent utilisés dans cette approche. Il explique qu'une économie basée sur la croissance, et donc sur l'accumulation de capital, ne peut se faire qu'au détriment de l'environnement. Dans le rapport « Meilleure croissance, meilleur climat » de la Global Commission on the Economy and Climate (2014, p.9), il est écrit « *sur le long terme, si le changement climatique n'est pas endigué, la croissance elle-même sera menacée* ». Pour Spash, on voit bien dans ce rapport que la croissance est prioritaire, et que s'il faut limiter le changement climatique c'est bien pour

pouvoir continuer à croître économiquement. Les projets qui s'alignent avec ce type de valeurs sont bel et bien ancrés dans le système actuel, productiviste et extractiviste. Ils ne le remettent pas en question mais usent de certaines technologies dites agroécologiques, et surtout ils accaparent le vocabulaire des luttes contre ce même système.

Van der Ploeg (2014 [2008], p.46) explique d'ailleurs que dans l'imaginaire collectif, les agricultrices et les paysan·nes sont « *devenu·es soit des entrepreneuses, soit des prolétaires* ». Ainsi, les agricultrices entrepreneuses disposeraient d'un avantage concurrentiel important pour développer leur exploitation dans une perspective de croissance par rapport à celles qui n'investiraient pas dans de nouvelles technologies. Pour van der Ploeg « *la question n'est pas de savoir si ce modèle [d'agricultrices entrepreneuses] est réel ou non. Le nœud du problème est qu'on a fait en sorte qu'il devienne réel* » (*ibid.*). C'est-à-dire que les agricultrices sont poussées à « moderniser » leurs exploitations, puisque cette modernisation est devenue le seul imaginaire possible et que l'entourage commercial, les banques et même les aides étatiques ou européennes perçues incitent sans cesse à investir dans de nouveaux équipements (Prével 2008, Rac et al. 2024).

B. 2) Agroécologies réformistes

Les **agroécologies réformistes**, toujours d'après Giraldo et Rosset (2022), sont les types d'agroécologies promus par des gouvernements dits progressistes ou certaines ONG. Sans forcément malveillance de leur part, la particularité de tels projets est de sembler émancipateurs tandis qu'ils créent en réalité des dépendances. Ainsi, ces initiatives risquent de s'effondrer en cas de changement de gouvernement ou d'arrêt des financements. Roy (2004) parle d'ailleurs d'une « ONG-isation de la résistance* » pour désigner le phénomène de dépolitisation de luttes sociales et écologiques qui mine la résistance au système en place. Si elles sont moins orientées vers le profit que les

initiatives agroécologiques néolibérales, les initiatives réformistes restent dans un cadre institutionnel préexistant et promeuvent des petits changements incrémentaux, non-radicaux, souvent dans une approche *top-down** et donc hiérarchique. Cet alignement d'une agroécologie avec le système existant, qui cherche à le modifier (le réformer, donc) plutôt que d'en transformer les fondements dépolitise l'agroécologie (Chédin 2018).

C) Quelle agroécologie ? Émancipatrice, politique et paysanne

De nombreux auteurices soulignent les risques liés à des formes d'agroécologie dépourvues de dimension politique, qui ne remettent pas en cause les structures établies de pouvoir (Wezel et al. 2009, De Molina 2013, Anderson et al. 2019, Giraldo et Rosset 2022, López-García et al. 2023, Walthall et al. 2024). La littérature consacrée aux agroécologies engagées est particulièrement riche et offre un vocabulaire étendu, avec des termes qui se recoupent en partie, tout en présentant des distinctions parfois subtiles. Je propose ici trois manières de qualifier les agroécologies que j'appellerai transformatives, qui se recouvrent mais qui se complètent également : les agroécologies émancipatrices, l'agroécologie paysanne et l'agroécologie politique. Il s'agit d'une interprétation modeste et située à une échelle restreinte, alors même que ce sujet mériterait une étude spécifique et approfondie. Afin de conserver une certaine concision, je ne mobiliserai ici que quelques auteurices, bien que la littérature sur cette question soit considérablement plus vaste.

L'adoption de ces termes précis est arrivée assez tard dans le processus de recherche et s'est faite en plusieurs temps, au terme de nombreux allers-retours entre les observations du terrain et la recherche bibliographique, ainsi que de plusieurs moments réflexifs. Si les termes d'agroécologie politique et d'agroécologie paysanne faisaient déjà

partie de mon bagage théorique en débutant cette recherche, celui d'agroécologies émancipatrices est arrivé bien plus tard. C'est en lisant l'article de Giraldo et Rosset (2022), présenté dans la section ci-dessous, lors d'une phase de prise de recul avec le terrain au cours de l'écriture d'un article (Chaussebourg et al. 2026), que ce terme et les significations qui lui sont associées ont en quelque sorte résonné avec mes observations. Cette première impression s'est confirmée et affermie en approfondissant la littérature sur le sujet. Les principes associés aux agroécologies émancipatrices rejoignaient en effet de manière particulièrement étroite les préoccupations exprimées par les actrices rencontrées sur le terrain. Plus qu'une simple catégorie théorique permettant de qualifier les initiatives étudiées, cette notion est ainsi progressivement devenue une grille de lecture pour comprendre ce qui s'y jouait : les aspirations à davantage d'autonomie par rapport au système tout en renforçant différentes formes de coopération entre pairs, la volonté de transformer les rapports de pouvoir au sein des systèmes agricoles et alimentaires et, plus largement, la recherche d'une transformation qui ne soit pas seulement technique, mais aussi sociale et politique.

La notion d'agroécologies émancipatrices n'a donc pas constitué un cadre théorique posé en amont pour analyser le terrain. C'est aussi le cas des termes d'agroécologie politique et d'agroécologie paysanne qui, bien que déjà présentes dans le bagage théorique de départ, n'ont pas pour autant servi de grille de lecture préalable, afin de ne pas devenir des œillères. Ces notions se sont révélées au fil des oscillations entre littérature et terrain, jusqu'à offrir un langage permettant de nommer et de mieux comprendre des dynamiques déjà à l'œuvre dans les expériences étudiées. Les sections qui suivent visent donc à développer ces trois concepts afin d'en consigner l'intérêt pour ma recherche.

C. 1) Agroécologies émancipatrices

Giraldo et Rosset (2022) proposent des principes pour ce qu'ils appellent des « agroécologies émancipatrices », qui sont des processus non-institutionnels de transformation radicale, qui prennent place dans des luttes collectives. Ces processus renversent les structures de pouvoir dans une démarche rebelle et révolutionnaire, créant de l'autonomie pour les personnes qui y prennent part. Ces principes sont présents dans la Déclaration du *Forum International de l'Agroécologie Nyéléni** qui s'est tenu au Mali en 2015. La Via Campesina (LVC) a fait un important travail de documentation sur cette déclaration (LVC, 2015). Ce forum Nyéléni 2015 a été d'une grande importance dans le mouvement agroécologique paysan international. Il a permis de renforcer une identité révolutionnaire et contestataire des personnes, groupes et organisations présentes face à la cooptation de l'agroécologie par l'agro-industrie. Giraldo et Rosset (2022) reprennent ces principes et les explicitent.

Les auteurs (2022, p.824) désignent leur essai comme « intentionnellement polémique » notamment car ils qualifient de « vagues », de « tièdes » mais surtout d'« insatisfaisants » les principes généralement énoncés dans la littérature sur l'agroécologie. Ces principes tels que « écologiquement durable », « socialement juste » ou encore « économiquement équitable » peuvent en effet être facilement repris dans des dynamiques de *greenwashing*. Les principes proposés dans leur article sont issus de recherches menées en collaboration avec de nombreuses organisations paysannes, allant de l'échelle locale en Amérique du Sud à l'échelle internationale avec La Via Campesina. Cependant, les auteurs reconnaissent que toute tentative de catégorisation comporte le risque d'une lecture réductrice, susceptible d'éclipser les nuances et les zones grises. Ils précisent aussi que rares sont les organisations paysannes qui comprennent l'ensemble des principes évoqués. Ces derniers doivent être donc compris comme des repères inspirants, qui esquissent un horizon de lutte, et qui ouvrent les imaginaires sur des futurs possibles. Les auteurs précisent que leur intention n'est donc pas de disqualifier les actrices ou les

démarches qui ne seraient pas explicitement émancipatrices, mais plutôt de proposer des balises pour nourrir le débat. C'est donc sur cette tonalité que je les comprends et que je les présente dans ce travail. Il convient également de souligner que l'essence de ces principes se retrouve dans de nombreux écrits qui plaident en faveur d'une agroécologie engagée et transformative dans l'ensemble des sphères de la société. Cependant, le texte de Giraldo et Rosset (2022) en propose une formulation claire et synthétique, ce qui motive le choix de les présenter ici tels quels.

◇ *Un : remettre en question et transformer les structures, plutôt que les reproduire (principes politiques)*

Pour être émancipatrice, l'agroécologie doit être autochtone et populaire. Elle doit chercher à transformer radicalement le système agroalimentaire monopolisé et ses structures de pouvoir centralisées, et à remettre les moyens de production, la terre, aux mains des travailleuses, les paysan·nes. Les agroécologies émancipatrices sont par définition anticapitalistes. En effet, le système capitaliste est souvent qualifié de « mortifère » par les mouvements qui cherchent à le contrer, comme c'est le cas dans la « Déclaration de Gûria », proclamée lors de la *Première rencontre mondiale des écoles d'agroécologie et des processus de formation* de la Via Campesina (2018). Les agroécologies émancipatrices, en remettant en question les dynamiques habituelles de pouvoir, deviennent des outils pour construire des alliances entre différentes classes sociales, urbaines ou rurales, pour des luttes intersectionnelles*. Elles prennent alors des dimensions anticolonialistes, anti-impérialistes, anti-racistes, anti-patriarcales, etc. En d'autres termes, ce sont des luttes inclusives, hautement politiques, qui prennent part dans une transformation intégrale de la société. Ainsi ces projets agroécologiques émancipateurs proposent des relations sophistiquées, des mouvements en rhizome qui intègrent chaque dimension de la société, en créant du lien entre toutes ces dimensions.

◇ *Deux : cultiver l'autonomie, et non la dépendance (principes techniques)*

Les formes d'agroécologie émancipatrices cherchent l'autonomie paysanne et la souveraineté alimentaire. Les agricultrices doivent pouvoir se détacher au moins partiellement du marché mondial, voire de l'État. D'un point de vue technique, cela se passe à l'échelle de la ferme en limitant voire supprimant les apports extérieurs, notamment les intrants chimiques et les semences. Pour cela, les principes écologiques de l'agroécologie (Altieri et Nicholls, 2010) doivent être mis en place à travers un système de pensée écologique complexe*. Ce type de réflexion et l'application de principes techniques s'atteint grâce à un dialogue entre savoirs endogènes et savoirs scientifiques au service des paysans et paysannes.

◇ *Trois : façonner des économies basées sur la valeur d'usage, et non la valeur d'échange (principes économiques)*

Un des principes fondamentaux de l'agroécologie émancipatrice consiste à rompre avec des relations sociales uniquement monétaires, en structurant l'économie autour de la valeur d'usage plutôt que de la valeur d'échange. Dans ces dynamiques, ce sont les valeurs d'usage qui circulent au sein des communautés ou des territoires, qui permettent de renforcer des économies solidaires et coopératives, organisées selon des règles définies collectivement et où le pouvoir est partagé. Cela ne signifie pas l'absence de valeur d'échange ou de transactions monétaires, mais celles-ci ne sont plus dominantes, pas plus que la recherche du profit pour lui-même. Les échanges se font dans des circuits de proximité, et les biens échangés conservent leur sens, leur identité, ainsi que leur valeurs culturelles et symboliques, au-delà de leur simple valeur marchande (Gutiérrez et Salazar 2015).

- ◇ *Quatre : renforcer l'organisation en termes de processus collectifs, et non de projets individualisés (principes organisationnels)*

L'organisation des collectifs constitue le terreau sur lequel l'agroécologie se développe et se diffuse. Elle permet la circulation des savoirs, des expériences de vie et des horizons politiques, tout en représentant la seule voie possible pour contester l'emprise du capital sur les moyens de production. Les agroécologies émancipatrices reposent ainsi sur le renforcement de structures organisationnelles autonomes, fondées sur l'autogouvernance et la construction de réseaux décentralisés qui favorisent ainsi les échanges horizontaux. Les auteurs précisent que pour les alié·es –comme les scientifiques– le défi consiste à cesser de « sensibiliser » les acteur·ices de terrain, de les organiser ou de vouloir les aider à se « développer ». En effet, une telle approche peut être considérée comme paternaliste. Il faut plutôt apprendre à les accompagner dans leurs propres démarches et soutenir les dynamiques collectives (Esteva et al. 2005).

- ◇ *Cinq : construire des processus horizontaux, et non des hiérarchies (principes méthodologiques)*

Si l'organisation constitue le socle de développement des agroécologies émancipatrices, ce sont les méthodologies issues des mouvements populaires qui en assurent la dynamique et l'ancrage. À rebours de la logique hiérarchique dominante dans la formation agricole – où les paysan·nes sont perçu·es comme porteuses de problèmes et les expert·es comme détenteur·ices de solutions – les méthodologies populaires, telles que *Campesino a Campesino*, valorisent les savoirs situés. Elles s'appuient sur les potentialités locales et les formes de richesse non capitalistes, en considérant que les savoirs paysans n'ont pas disparu, mais plutôt qu'ils persistent de manière fragmentée. Le travail collectif consiste à les identifier, les relier et les faire dialoguer, ouvrant ainsi un processus de décolonisation épistémologique*. Plutôt que de transférer des technologies décontextualisées, ces démarches mettent en valeur les

connaissances agricoles, les pratiques alimentaires, les soins traditionnels et les formes vernaculaires de production, dans une perspective ancrée dans la culture et la spiritualité locales. Elles visent la construction de processus horizontaux de long terme, à travers des structures en rhizome, afin de revitaliser les liens sociaux, de réveiller la créativité et de stimuler l'autonomie collective.

◇ *Six : renforcer la capacité à lutter et à se transformer, et non à se conformer (principes pédagogiques)*

Pour Giraldo et Rosset (2022), le succès des processus agroécologiques sur le long terme repose sur une éducation permettant aux actrices de transformer les rapports de pouvoir, de promouvoir des changements structurels et de défendre, décoloniser et dépatricariser les territoires. Cela implique l'implémentation d'espaces de formation alliant apprentissage agroécologique et éducation politique, afin d'outiller les facilitateuses chargées d'accompagner des démarches horizontales de transformation collective (De Graeuwe et Maréchal 2024). Une agroécologie émancipatrice requiert des dispositifs pédagogiques conviviaux, au sens de Illich (1973) et autogérés, conçus comme des instruments de lutte. Ces processus visent à former des sujets collectifs, c'est-à-dire des groupes capables d'agir et de penser ensemble autour d'intérêts et de valeurs partagés, et à nourrir une pensée polyculturelle profondément ancrée dans le territoire, entretenant un lien fort à la terre et aux lieux de vie.

◇ *Sept : agir en fonction de la culture et de la spiritualité, et non en fonction du productivisme (principes philosophiques).*

Les agroécologies émancipatrices ne sont donc pas basées sur le productivisme. L'agroécologie transformative est plutôt considérée par celles et ceux qui la défendent comme une manière d'être, de vivre, de ressentir et de comprendre la vie qui dépasse les considérations économiques habituelles. L'agriculture industrielle a contribué à l'érosion

de savoirs sensibles et incarnés : la capacité à agir avec le corps, à faire confiance à ses perceptions et à entretenir un dialogue avec la nature. Elle empêche de chercher, collectivement, des réponses concrètes à des enjeux communs, à travers l’oralité et l’expérience vécue dans une recherche de vivre ensemble. Les agroécologies émancipatrices s’efforcent de restaurer ces formes de relation au monde, ce qui en constitue la force mobilisatrice. Ainsi, au-delà de la production agricole, elles renouent « *à quelque chose de plus profond, de plus énigmatique, de plus insaisissable, qui construit une relation profonde avec la terre, qui doit être comprise à partir d’une dimension esthétique, spirituelle, poétique et sensible, un mode ou une manière de vivre* » (Giraldo et Rosset 2022, p. 838, traduction propre). Ce sentiment d’un sens profond dans l’agroécologie engage ainsi les sens, le corps et l’esprit. Il ouvre un dialogue et une communication sensible entre pairs mais aussi avec d’autres formes de vie. Avec une telle perspective, la spiritualité devient politique, elle fait partie d’un activisme radical (Starhawk 2010 [1983], Mallory 2010, Portocarrero Lacayo 2024). Les agroécologies émancipatrices sont donc bien plus qu’une alternative technologique, elles restaurent et réinventent la manière de se lier au vivant, de comprendre son environnement et le sens de la vie. En ce sens, ces sont des agroécologies transformatives puisqu’elles proposent un changement profond de paradigme.

C. 3) Agroécologie politique : le pouvoir de la science

Adriaenssens et ses collègues (2025) mettent en garde contre l’utilisation du terme « changement de paradigme », tout comme « agroécologie politique » devenus des *buzzwords* dans le milieu académique. Dans la continuité de Giraldo et Rosset (2022), ils proposent une réflexion autour de la conceptualisation de l’agroécologie dans le milieu de la science. L’agroécologie, si elle veut être politique, doit s’opposer aux méthodes capitalistes de production en agriculture, ce que nous avons vu avec les sept principes pour des agroécologies émancipatrices. Mais elle doit aussi remettre en question les structures de pouvoir, dont les institutions. Or la science fait elle-même partie des

institutions à transformer pour arriver à un changement de paradigme. Cela signifie qu'il est nécessaire de profondément modifier la manière dont la connaissance est produite, et par qui elle est produite (Gliessman 2012, 2020, Borsatto et al. 2022, Munoz-Araya 2024, Adriaenssens et al. 2025). D'une manière générale, comme nous l'avons déjà décrit plus haut, la science est dans une dynamique d'expertise, où les scientifiques détiennent la solution (ou ont la capacité de trouver la solution) aux problèmes qu'ont les autres actrices de la société, les agricultrices dans notre cas. Il s'agit de revoir cette posture (Louah et al. 2015, Maréchal et al. 2022). Cette préoccupation de trouver de nouvelles manières de *faire science*, de légitimer d'autres formes de savoirs que le savoir académique est au cœur de mon travail et a animé notre projet de recherche pendant quatre années.

Dans leur article, Adriaenssens et collègues (2025) reprennent le célèbre travail de Pablo Freire *Pedagogy of the Oppressed* (Freire 2012 [1968]), qui avance que la science et l'éducation peuvent changer leur environnement social plus large, et être des outils pour l'émancipation. Freire oppose le modèle habituel de l'éducation, qu'il appelle « modèle bancaire de l'éducation », à une pédagogie critique. Dans le modèle bancaire de l'éducation, l'élève est un récipient qui reçoit passivement les connaissances de l'éducatrice, qui a le monopole du savoir. La conscience du monde de l'élève est donc à modeler selon le vouloir de l'éducatrice. D'après Freire, cela participe à perpétuer l'hégémonie idéologique de la classe dominante. Il y oppose la pédagogie critique où le dialogue devient central dans l'éducation et où l'élève devient actif dans la production de connaissances. Les élèves sont ainsi reconnus non pas comme des êtres inachevés mais *en devenir*, qui se construisent eux-mêmes dans une réalité elle aussi inachevée. L'éducation devient un outil d'émancipation. Adriaenssens et collègues (2025) font donc le lien avec la science, qui est intrinsèquement liée à notre époque à l'éducation, et inversement. Nous pouvons donc dire que pour être un outil d'émancipation, la science doit être critique envers elle-même et accepter de multiples formes de savoirs, c'est-à-dire être transdisciplinaire (Méndez et al. 2013). Surtout, elle doit être aux mains de chacun·e.

Le milieu académique est un domaine où la production de connaissances est sans cesse remise en question, car la science est toujours dépendante de dynamiques de pouvoir, d'un contexte économique et social (Adriaenssens et al. 2025, Stengers 2010, 2022, Haraway 1988, Latour 1987). Dans le domaine de la science, l'agroécologie doit faire face à différents défis. Notamment, la domination des approches techniques dans le monde scientifique et, de manière liée, la question de quelle méthodologie employer (Adriaenssens et al. 2025). Le problème est en partie épistémologique. L'agroécologie lutte non seulement pour déstabiliser le paradigme scientifique en place, mais elle lutte aussi à fin d'être reconnue comme une voix scientifique à part entière. Adriaenssens et al. (2025), à l'instar de nombreux·ses auteurices, soulèvent que le paradigme scientifique actuel détient un pouvoir symbolique important. Le pouvoir symbolique, théorisé par Bourdieu (2003) présente les intérêts du groupe dominant comme universellement bénéfiques et surtout inévitables. Cela passe par la création de mythes et de récits (*narratives*) qui présentent certains points de vue comme désirables et qui, à l'inverse, en présentent d'autres comme irréalistes, naïfs, excessifs ou bien même néfastes. Au niveau de l'agriculture, on voit bien que c'est le cas du paradigme scientifique actuel, majoritairement technocentré. Par exemple, la technologie est présentée comme un remède en permettant une agriculture de précision, presque chirurgicale, ce qui a pour effet notamment de séparer les problèmes en silos, sans vision systémique. Cet usage de la technologie a aussi pour effet de faire de la science un domaine d'expert·es, où la modernisation est le seul futur imaginable et désirable et où les décisions sont prises par l'État et le marché. En effet, ces décisions sont considérées comme bien trop importantes pour être laissées à des processus démocratiques qui seraient brouillons et désordonnés (*messy*).

À rebours d'un traitement aseptisé, distant et dominant des questions de nature, les valeurs de soin (*care*), entre humain·es et non-humain·es sont mises en pratique par les paysan·nes, mais aussi théorisées par des chercheuses engagées dans le champ de l'agroécologie politique (Arora et al. 2020, Arora et Van Dyck 2021, Portocarrero Lacayo 2024). Dans les domaines de l'écologie et de l'agriculture, l'éthique du *care*

s'affirme comme une posture radicale dans le système actuel. Elle se place en opposition aux dynamiques capitalistes, patriarcales et coloniales qui réifient 'la nature', c'est-à-dire la terre et les non-humains mais qui réifient aussi certains groupes humains, notamment les classes paupérisées, les populations indigènes et les femmes (Arora et Van Dyck 2021, Portocarrero Lacayo 2024). Le *care* radical propose la (re)création de liens significatifs entre humain·es et non-humain·es, ou « plus-qu'humains » (more-than-human) (Portocarrero Lacayo 2024). Le *care* prend soin d'écologies abîmées et négligées, en acceptant l'incertitude ou encore « le trouble » (Haraway 2016), le bricolage et surtout le recours à des savoirs situés, souvent dévalorisés dans les cadres dominants (Arora et al. 2020).

Cette lutte au niveau du pouvoir symbolique, ou en d'autres termes sur la légitimité des savoirs, est au cœur de l'agroécologie politique. Elle se fait en partie sur le plan rhétorique. Les dissident·es courent le risque d'être isolé·es, ridiculisé·es voire abandonné·es comme l'écrivait déjà Latour en 1987 (Latour 1987). Très récemment, la stratégie rhétorique du pouvoir dominant se révèle au grand jour : en France, en 2025, le ministère de l'agriculture a supprimé le mot « agroécologie » de la loi d'orientation agricole et des discours politiques (Girard 01/03/25 ; [Publicsénat.fr](https://publicsenat.fr) 21/03/25). Bien évidemment on ne peut que penser à l'administration du gouvernement Trump aux États-Unis qui a dressé cette même année une liste de mots « déconseillés » liés à l'environnement ou encore au genre et au racisme ([Marianne.fr](https://marianne.fr) 11/03/25). Pour Adriaenssens et al. (2025), il est essentiel de lever le voile sur les relations de pouvoir cachées, exposer les intérêts qui se cachent derrière une rhétorique, et même un paradigme, qui se dit neutre et impartial.

Le paradigme scientifique actuel semble réduire l'agroécologie à ses fonctions techniques, comme on l'a vu plus haut, et ainsi à en faire une fonction complémentaire à l'agronomie. C'est une stratégie de cooptation et de neutralisation (Adriaenssens et al. 2025). Or donc, pour que l'agroécologie propose un réel changement de paradigme, elle

se doit de réimaginer complètement non seulement les pratiques culturelles mais aussi culturelles, socio-économiques et politiques. Pour cela, l'agroécologie doit se concevoir comme une approche holistique, reposant sur la transdisciplinarité. Elle doit donc transcender les barrières institutionnelles et rester critique envers les méthodologies qu'elle utilise, qui peuvent parfois venir du paradigme classique de la science moderne occidentale, basée sur l'extraction des savoirs. De nombreux·ses auteurices plaident pour la décolonisation des processus de production de la connaissance (Agrawal 1995, Arora et Van Dyck 2021, Adriaensens et al. 2025, pour n'en citer que quelques-un·es). Le processus de dépossession des savoirs des populations locales est souvent associé à des mouvements subissant des dominations coloniales et néocoloniales, mais il se retrouve également dans les sociétés occidentales. Des autrices comme Starhawk (2015 [1983]) et Federici (2020 [2004]) mettent en lumière les continuités historiques entre l'expropriation des connaissances des peuples autochtones colonisés, celle des savoirs vernaculaires des communautés rurales européennes, et la marginalisation des savoirs souvent détenus par les femmes. Ces autrices soulignent que cette dynamique de délégitimation et d'appropriation des savoirs s'inscrit dans un mouvement plus large d'émergence conjointe du capitalisme et de la science moderne, qui prend racine dès le XVI^e siècle, dans un système raciste, classiste et patriarcal. Ce processus redéfinit les critères de légitimité et de reconnaissance des connaissances.

Ainsi, pour faire preuve de « justice épistémique », la transdisciplinarité doit être au cœur de l'agroécologie, afin de (re)donner de la valeur à la production de connaissances en dehors du monde académique (Adriaensens et al. 2025). Mais l'approche transdisciplinaire va plus loin, elle cherche à avoir un impact social grâce à cette nouvelle connaissance mêlée. Elle cherche à éveiller une conscience critique, qui comprend à la fois une réflexion collective, une analyse mais aussi *une action* sur les problèmes économiques, sociaux et politiques dans lesquels les acteurices sont plongé·es (Torre 2014). Et pour cela, il faut de nouvelles méthodologies de recherche, comme l'éducation populaire ou la Recherche-Action Participative (RAP) (Méndez et al. 2012, Sachet et al. 2021). Ce

type de méthodologies permet de créer un sens d'appartenance entre différentes actrices en « *tissant un nouveau tissu social* » comme le dit si bien une personne participant à l'un des projets analysés par Adriaenssens et ses collègues (2025). Cette dernière formulation n'est pas sans rappeler les « *jeux de ficelles* » de Haraway (2020 [2016]) qui ré-imaginaire, ou plutôt dévoile, les relations multi-spécifiques pour déployer des futurs vivables. D'après Adriaenssens et ses collègues (2025), qui s'appuient sur tout un passé de réflexions autour de l'agroécologie, les méthodologies pour des agroécologies transformatives, capables de proposer un vrai changement de paradigme, font donc dialoguer les savoirs, se jouent dans la réciprocité et nourrissent un esprit d'humilité. Elles se fondent sur un apprentissage collectif et un empouvoirement des actrices. Ainsi elles préservent, nourrissent et font grandir les identités paysannes. Si ces identités paysannes sont sous-entendues dans les agroécologies politiques et émancipatrices, elles sont au cœur de la notion d'agroécologie paysanne.

C. 4) Agroécologie paysanne et artisanat alimentaire

Réclamer une *agroécologie paysanne* est une manière de politiser l'agroécologie sur le plan rhétorique. Beaucoup d'agriculteurices se revendiquent paysan·nes, un terme longtemps — et encore — dénigré. Prendre à contre-pied un terme dévalorisé, marginalisant ceux qu'il désigne, pour en faire une fierté est une stratégie récurrente dans les luttes sociales. C'est le cas ici de la Via Campesina. Sa coordination européenne, l'ECVC, rappelle la définition de l'agroécologie paysanne dans une publication récente (2022). Beaucoup de mouvements sociaux se rattachent à cette définition. D'après l'ECVC (2022), les piliers de l'agroécologie paysanne sont sociaux, culturels et environnementaux et surtout hautement politiques. Dans sa définition de l'agroécologie paysanne, la notion de paysannerie est rattachée à l'ancrage territorial des paysan·nes, à la valorisation des savoirs traditionnels, locaux et empiriques, à la légitimité des émotions

et ressentis dans les pratiques agricoles, tout en sachant s'associer aux savoirs scientifiques. L'agroécologie paysanne se comprend comme un mode de vie qui célèbre les relations entre humain·es et leur environnement, les différentes espèces végétales et animales et qui valorise le soin (*care*) que les paysan·nes leur accordent. Ici le soin est dirigé vers soi et vers les autres, humain·es et non-humain·es, dans une dynamique de mutualisme égalitaire, où les relations entre les êtres sont bienveillantes et nourricières (*nurturing*) (Arora et Van Dyck 2021, Portocarrero Lacayo 2024). Ainsi, elle reconnaît et légitime le rôle des émotions et des ressentis dans les connaissances et les pratiques. L'agroécologie paysanne s'oppose aux systèmes aliénants et défend l'autonomie et l'autodétermination des paysan·nes. Elle se base sur des processus de décisions et d'apprentissage horizontaux, dans la recherche d'une justice sociale (ECVC 2022).

La paysannerie contemporaine est étudiée dans le monde scientifique. Van der Ploeg dans la première édition⁷ de son livre *Les paysans du XXIe siècle* (2014 [2008]) explore ce qu'est la paysannerie de nos jours. Tout en précisant qu'il n'existe pas de « constats monochromes » (p.50) et que les réalités paysannes sont plurielles, il souligne que la *capacité d'action* est la caractéristique essentielle de la paysannerie. Il explique (p.51) qu'au centre de la condition paysanne se trouve « *la lutte pour l'autonomie et le progrès dans un contexte caractérisé par des relations de dépendance, la marginalisation et les privations* » et que « *cette lutte se concrétise à travers un objectif qui est la création et le développement d'une base de ressources autocontrôlée et autogérée* », tout en interagissant avec le marché. À cela, il ajoute que cette base de ressources « *permet des formes de coproduction entre l'[humain-e] et la nature vivante* ». De plus, le renforcement de cette base de ressources passe par de vastes réseaux sociaux, ce qui permet la

⁷ Il existe une nouvelle édition révisée et augmentée : van der Ploeg, Jan Douwe. 2018. *The New Peasantries: Rural Development in Times of Globalization*. 2nd ed. Earthscan Food and Agriculture Ser. Routledge.

mobilisation des paysan·nes dans des dynamiques de lutte. Cette définition est bien en lien avec la définition de la paysannerie des mouvements politiques.

La Belgique, contrairement à la France par exemple, compte peu de paysan·nes-boulangè·es, c'est à dire des personnes qui transforment en aliments des matières premières qu'elles ont elles-mêmes produites. Pour autant, les filières alternatives du grain au pain (FAGP) se distinguent par le lien qu'entretient l'aval de la filière avec l'amont. En effet, les boulangè·es de ces filières cherchent des produits issus de l'agriculture paysanne. Les acteurices de la transformation des FAGP, en meunerie et en boulangerie, construisent également un lien privilégié avec les matières premières alimentaires qu'iels travaillent, comme nous le verrons tout au long de ce travail. Van der Ploeg (2014 [2008]) fait d'ailleurs le lien entre paysannerie et artisanat dans le processus de transformation des matières alimentaires premières en d'autres aliments plus élaborés. Dans sa définition de la paysannerie, à laquelle nous ajoutons donc l'artisanat *a minima* alimentaire, il ajoute (p.55) que le *processus de travail* est « un lieu crucial de la lutte sociale » des paysan·nes et donc artisan·es, notamment car il comprend de « *fabriquer activement* choses, relations et symboles ».

Il est intéressant de noter qu'il est difficile de trouver de la littérature sur l'artisanat alimentaire (Lingham et al. 2022) et encore plus de trouver des articles proposant un lien direct entre l'agroécologie paysanne et ce type d'artisanat. Morgan et Trubek (2020) ont d'ailleurs écrit un article dont le titre parle de lui-même, « *Not yet at the table : The absence of food culture and tradition in agroecology literature*⁸ » : la transformation et la consommation de nourriture restent encore peu étudiées en agroécologie. Si la transformation alimentaire est évoquée, c'est en général sous le prisme patrimonial (Rahman et al. 2021), même si l'artisanat alimentaire apparaît parfois dans la littérature sur les

⁸ Titre qu'on pourrait traduire par « Pas encore à table : l'absence de la culture alimentaire et traditionnelle dans la littérature agroécologique ».

circuits courts (par exemple, Chiffolleau et al. 2017). Le lien entre artisanat alimentaire et agroécologie est donc encore sous-peu exploré, pourtant les principes de l'agroécologie paysanne résonnent avec cet artisanat. La charte de la coopérative belge Paysans-Artisans (paysans-artisans.be, consulté en juin 2025) exprime quant à elle très clairement ce lien : tout comme l'agriculteurice paysan·ne, l'artisan·e transformateurice défend son autonomie face à l'industrie, en refusant notamment les produits semi-préparés qui lui sont proposés (par exemple les mix de farines avec additifs pour les stabiliser). Dans cette charte, l'artisanat alimentaire respecte la saisonnalité, privilégie la biodiversité des espèces animales et végétales et ainsi la richesse des goûts. De plus la solidarité et la coopération entre producteurices et transformateurices y occupent une place centrale. Cette définition de l'artisanat de transformation intègre ainsi des éléments de la sociologie.

Par ailleurs, plusieurs caractéristiques de l'artisanat alimentaire mentionnées dans le cadre institutionnel, comme les structures d'apprentissage, résonnent avec celles mentionnées par Lingham et al. (2022). Notamment, l'artisanat alimentaire est décrit comme produit en petite quantité par des artisan·es expérimenté·es (*skilled craftspeople*), de manière pas ou peu mécanisée et suivant des méthodes traditionnelles. La nourriture est produite en micro-entreprise à un seul endroit (*single location*) et est issue de matières premières locales de saison. Mais à cela Lingham et al. (2022) ajoutent que la personnalité, la créativité et la capacité à innover et à s'adapter de l'artisan·e ainsi que sa compréhension historique, expérientielle, intuitive et scientifique de ses matières premières et des techniques de transformation entrent en compte dans la production artisanale alimentaire. Sennett (2008) écrit (p. 9) « *l'artisanat désigne une impulsion humaine fondamentale et durable, le désir de bien faire un travail pour lui-même.* » Il ajoute plus loin (p.21) que l'artisanat ne relève pas seulement de la haute maîtrise de compétences mais aussi de toute une éthique sur le plan émotionnel et une philosophie de vie, comme d'être ancré·e dans une réalité tangible et de tirer une fierté de son travail. Au regard de ces différentes caractéristiques, l'artisanat alimentaire peut être considéré comme faisant partie de l'agroécologie paysanne.

Ainsi, sous différents noms : agroécologie paysanne, agroécologie politique ou agroécologies émancipatrices, se dessinent les contours d'une agroécologie qui cherche une transformation radicale du système agroalimentaire actuel, vers un système juste et résilient pour les humain·es et non-humain·es. Une agroécologie qui cultive l'autonomie face au système, la solidarité et la coopération, à travers des structures organisationnelles horizontales et autogouvernées. Une agroécologie qui cherche la justice épistémologique et la décolonisation des savoirs, en les faisant circuler, qui privilégie la transdisciplinarité, la multiplicité des formes de savoirs, notamment le savoir expérientiel et sensible, et les connaissances incarnées. Dans cette approche, le soin, le *care* est, comme mentionné plus haut, un acte radical où celles et ceux qui s'y engagent développent un lien fort à la terre, à leur environnement et les êtres vivants qui les entourent. Le travail de soin devient un lieu de lutte, un pont entre traditions et innovations, un acte de création et de convivialité. Cette approche de l'agroécologie permet d'ouvrir les imaginaires et les horizons de lutte en proposant de nouveaux récits (*narratives*) pour les présents et les futurs possibles. Elle propose ainsi de transformer les structures, le système existant, tout en se transformant soi. La Figure 1 suivante propose une représentation visuelle simplifiée de l'utilisation du terme « agroécologie », selon leur proposition transformative. Les agroécologie paysanne, politiques et émancipatrices pourraient être situées dans une même nébuleuse. Cependant cet ordre a été choisi en fonction de la clarté de leur prise de position sur la transformation du système, mais elles contiennent toutes les trois un puissant potentiel transformatif.



Figure 1 : Gradient des différentes utilisations du terme « agroécologie », selon la clarté de proposition de changement ou de transformation du système dominant.

N.B : pour en faciliter la lecture, ce schéma simplifie grandement la réalité, bien plus complexe et entremêlée.

C. 5) Transition ou transformation agroécologique ?

Cette idée de changement nous amène au terme « transition », très utilisé dans le monde de la recherche tout comme dans le monde institutionnel et dans les mouvements sociaux. La « transition » suggère le changement d'un système vers un autre. L'agroécologie, comme on vient de le voir, revêt de multiples visages. Depuis peu de temps, à la suite d'une récupération rhétorique du système agro-industriel, les transitions agroécologiques, on l'a compris, peuvent donc être perçues de différentes manières (Adriaenssens et al. 2025). Elles se divisent principalement en deux voies. L'une est guidée par des interventions à grande échelle, menées par des expert·es, axées sur la technologie, motivées par le profit et une certaine idée technocentrée du progrès (Alonso-Fradejas 2020). L'autre est ancrée dans des processus à l'échelle locale, des processus communautaires, à forte intensité de connaissances d'origine différente, et motivée par des notions de soin (*care*) (Giraldo et Rosset 2018, Arora et al. 2020, Arora et Van Dyck 2021, Portocarrero Lacayo 2024). Le travail que vous avez entre les mains s'inscrit résolument dans la deuxième approche.

Le paradigme agroécologique défendu ici appelle à une transformation profonde des systèmes alimentaires (Holt-Giménez et Altieri 2012, Duru 2015, Lamine et Chiffolleau 2016, Hazard et al. 2017, Lamine et al. 2021, Plateau et al. 2021). Ce paradigme s'appuie sur une vision systémique de l'agroécologie, visant à repenser les systèmes alimentaires afin de promouvoir leur durabilité écologique, économique et sociale (Anderson et al. 2019, Gliessman 2020, Savels et al. 2024). Cette agroécologie émancipatrice repense radicalement non seulement les pratiques agricoles, mais aussi les dimensions sociales, culturelles, économiques et politiques de l'agriculture, ainsi que le rôle de la science elle-même (Giraldo et Rosset 2022, Maréchal et al. 2022, Adriaenssens et al. 2025).

Dalimier et al. (2025) analysent la différence entre « transition » et « transformation », deux termes utilisés de manière parfois interchangeable mais qui peuvent aussi

montrer des différences au niveau sémantique. Les auteurices montrent que le terme « transition » est une notion dont la définition est stable, contrairement au mot « transformation », un concept aux origines conceptuelles plus diverses. Si la notion de « transformation » a une définition assez flexible –voire vague – elle reste généralement une métaphore pour exprimer un changement plus radical qu’une transition. Dalimier et al. (2025) mettent en garde contre la possible dilution de la signification du terme « transformation » si sa définition reste trop floue. Les auteurices proposent alors une définition plus stable de la « transformation » d’après leur analyse de la littérature autour de l’agroécologie. Ainsi la transformation du système dominant appelle à un changement systémique, une « *reconfiguration paradigmatique* » (*ibid.*, p.13). Elle questionne les normes dominantes. Elle redéfinit les relations de pouvoir et politise les questions de durabilité (*sustainability*), tout en légitimant les innovations des mouvements populaires (*grassroot movements*). Elle promeut les approches transdisciplinaires et la co-construction de connaissances. Et surtout la *transformation* évoque l’invention de nouveaux imaginaires collectifs.

Dans cette perspective, les *transformations agroécologiques* reposent sur la participation active de divers acteurices – producteurices, citoyen·nes et scientifiques – dont la collaboration favorise l’intégration de multiples formes de connaissances et promeut un apprentissage axé sur l’action et ancré dans le territoire (Gliessman 2020). Cette dynamique participative contribue un « changement fondamental dans la production de connaissances » (Sachet et al. 2021). Cette vision transformatrice exige que les producteurices de connaissances en agroécologie opèrent dans des cadres fondamentalement différents de ceux qui sous-tendent l’agriculture industrielle (Sachet et al. 2021, Munoz-Araya et al. 2024, Adriaenssens et al. 2025). Elle nécessite le développement de méthodologies distinctes de la science classique. Ainsi, l’adoption de l’agroécologie comme une approche holistique et transdisciplinaire (Adriaenssens et al. 2025) est soutenue par une méthodologie sensible et adaptative et une position philosophique qui transcende la science agricole conventionnelle (Sachet et al. 2021). Cette vision agroécologique s’inscrit dans

une dynamique de *radical care*, qui désigne ici le refus des technologies agricoles industrielles extractivistes, comme forme de protection de la terre, des humain·es et non-humain·es. Enraciné dans des perspectives décoloniales et « pluriverselles », le *care* radical nourrit des pratiques relationnelles situées, pour soutenir l'émergence d'alternatives justes et durables à l'agriculture industrielle (Arora et Van Dyck 2021). Cette vision des transformations agroécologiques privilégie les valeurs culturelles, sensibles et même spirituelles plutôt que la logique productiviste dans la (re)conception des systèmes alimentaires (Giraldo et Rosset 2022).

C. 6) Agroécologie païenne

Pour résumer ma posture agroécologique, je reprends le terme de Bell et Stassart (2011) poétiquement provocateur : *agroécologie païenne*. C'est une agroécologie qui rejette l'idée d'une science monolithique aux accents sacerdotaux, d'une science pure qui détiendrait la seule et unique vérité grâce à des méthodes parfaitement objectives. Au contraire, la science païenne accueille l'incertitude, s'enrichit de la pluralité des savoirs, se mêle de politique, travaille du local vers le global. Elle a conscience de sa subjectivité et s'attache à la décrire – et grâce à sa réflexivité, elle peut s'assurer d'une certaine objectivité. La science païenne gagne en popularité sous différents noms : recherche action, recherche-action participative, science citoyenne, recherche communautaire... (Bell et Stassart 2011). La clé réside dans la transdisciplinarité. C'est donc d'une littérature bigarrée dont je vais faire état dans le prochain chapitre (chapitre 4).

Lexique du chapitre 3

Accaparement des terres (*land grabbing*) : désigne un processus de prise de contrôle de vastes étendues de terres et de ressources naturelles, généralement au profit d'acteurs disposant d'un fort pouvoir économique ou politique. Il se manifeste à travers des mécanismes variés – achats, locations, concessions – et tend à réorienter l'usage des terres vers des fonctions extractives, souvent en lien avec la production agricole à grande échelle, les biocarburants ou les investissements financiers. Ce phénomène s'inscrit dans une longue histoire coloniale de dépossession des communs, marquée par la marginalisation des petites agricultures, des populations autochtones. Dans sa forme contemporaine, il reflète une nouvelle phase de marchandisation des terres, où les relations sociales et écologiques sont subordonnées à une logique de profit. L'accaparement se fait généralement sous des rapports de force inégaux, des conflits et même des violences (Vandergeten et al. 2016, Dell'Angelo et al. 2021).

Capitalisme extractiviste : Mode d'exploitation des ressources naturelles fondé sur leur extraction massive, souvent peu ou pas transformée, principalement destinée à l'exportation. Il ne se limite pas à l'extraction minière ou pétrolière, mais englobe aussi l'agriculture industrielle, la pêche ou la sylviculture. Ce système contribue à la désarticulation des économies locales, à la destruction des écosystèmes, et à la transformation de ressources renouvelables en ressources non renouvelables lorsque les rythmes d'exploitation dépassent les capacités de régénération naturelles. Historiquement lié à la colonisation, l'extractivisme s'inscrit dans une dynamique ancienne d'accumulation du capital fondée sur la dépossession des populations locales. Dans sa version contemporaine, souvent qualifiée de néo-extractivisme, le phénomène repose sur la continuité des dépendances économiques héritées du colonialisme. Même si certains pays dits riches, pratiquent l'extraction sur leur propre sol, ce modèle oppose généralement des pays exportateurs de ressources brutes à des pays capables de les transformer, entretenant ainsi une division internationale du travail fortement asymétrique (Acosta 2013 ; Boutaleb et Brisson 2023).

Connaissances/savoirs légitimes : Selon Pierre Bourdieu, les savoirs « légitimes » sont ceux qui sont reconnus, valorisés et institutionnalisés par les structures dominantes du champ social, en particulier les institutions scolaires et scientifiques. Ils s’opposent aux savoirs populaires ou profanes, souvent disqualifiés car produits hors des cadres de légitimation académique. Cette légitimité repose sur un rapport de pouvoir : ce n’est pas la vérité intrinsèque du savoir qui lui donne son statut, mais la position sociale de ceux qui le produisent et le valident (Bourdieu 2007 [1979], 2000 [1984]).

Décolonisation épistémologique : notion qui prend racine dans les pensées de notamment de Franz Fanon (1925-1961) (Dussel *in* Barreto et Sivrent 2019). Désigne le processus critique qui consiste à remettre en question et à démanteler l’hégémonie des systèmes de connaissances occidentaux en reconnaissant, en valorisant et en s’engageant dans des épistémologies non dominantes, en particulier celles qui sont ancrées dans les traditions de connaissances autochtones. Elle implique de s’interroger sur les mécanismes historiques et structurels par lesquels les épistémologies occidentales ont affirmé leur universalité en occultant leurs origines contextuelles et coloniales. À ce titre, la décolonisation épistémologique appelle à un modèle relationnel de production de connaissances qui met en avant des modes de connaissance pluriels et résiste à l’effacement des traditions épistémiques alternatives sous le couvert de la neutralité, de l’objectivité ou de l’universalité (Botha et al. 2021).

Forum Nyéléni : Le Forum de Nyéléni est un espace international de rencontre et de mobilisation pour les actrices engagées en faveur de la souveraineté alimentaire. Il a été initié en 2007 au Mali, dans le village de Nyéléni, par plusieurs organisations membres du mouvement international La Via Campesina, en collaboration avec des réseaux comme Rencontre des continents et le ReSAP (Réseau belge pour la souveraineté alimentaire) pour ce qui concerne la Belgique. Le Forum réunit des paysan·nes, pêcheuses, pasteur·es, travailleuses de la terre, consommatrices, chercheuses et militant·es du monde entier. Bien qu’il ne se tienne pas à une fréquence fixe, plusieurs

éditions ont été organisées à l'échelle internationale ou régionale (Afrique, Europe, Asie), servant de moments forts de dialogue entre les mouvements sociaux pour renforcer les alliances et faire entendre une voix commune face aux logiques agro-industrielles dominantes. Il vise à construire des stratégies collectives pour transformer les systèmes alimentaires, en s'appuyant sur des principes d'autonomie, de justice sociale et de respect des écosystèmes. De ce Forum est né le *mouvement mondial pour la souveraineté alimentaire*. Les participants de ce premier Forum ont rédigé la déclaration de Nyéléni. Elle comprend six principes qui définissent les fondements de la souveraineté alimentaire. Ces principes affirment le droit des peuples à une alimentation saine, culturellement appropriée et produite de manière durable ; la valorisation du rôle central des paysan·nes ; l'accès équitable aux ressources naturelles ; le renforcement des économies locales ; le contrôle démocratique des systèmes alimentaires et le rejet du libre-échange au profit de politiques agricoles solidaires. (Nyeleni.org ; FAO.org ; Rencontredescontinents.be)

Justice/injustice épistémique : fait référence à l'équité dans le domaine de la connaissance, en particulier à la manière dont la connaissance est produite, diffusée et valorisée. Elle s'intéresse aux façons dont les individus et les groupes peuvent être lésés dans leur qualité de détenteurs de connaissances, souvent en raison de préjugés et de partis pris. Il est donc question du concept de connaissances légitimes. Le concept de justice épistémique souligne l'importance d'inclure les voix marginalisées et de veiller à ce que les différentes formes de connaissances soient reconnues et respectées. Ce concept est intrinsèquement lié à la décolonisation des connaissances, la décolonisation épistémologique (Epistemic Justice Project 2019, Schmelkes 2023).

Luttes intersectionnelles, intersectionnalité : L'intersectionnalité désigne un cadre d'analyse qui met en évidence le fait que les rapports sociaux de pouvoir (sexe, race, classe, âge, orientation sexuelle, handicap...) ne s'additionnent pas simplement, mais se coconstruisent et produisent des formes spécifiques d'inégalités et de discriminations. Ce concept, forgé par Kimberlé Crenshaw (1989), permet de comprendre comment les

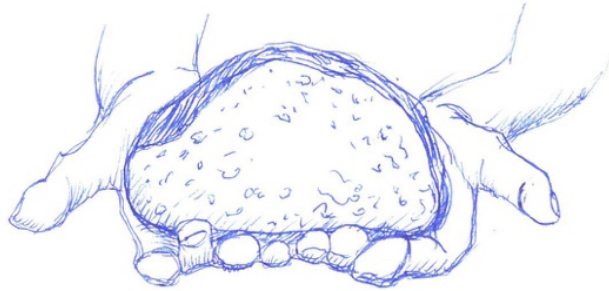
systèmes de domination s'articulent et s'alimentent mutuellement. L'intersectionnalité est un outil conceptuel et politique qui rend visible le caractère systémique et imbriqué des oppressions, en dépassant les catégories uniques d'analyse (Salle, 2018).

Les luttes intersectionnelles désignent donc les actions et les stratégies politiques qui visent non seulement à dénoncer, mais aussi à transformer ces rapports de pouvoir imbriqués. Elles consistent à organiser la mobilisation de manière à prendre en compte les expériences multiples et croisées des personnes concernées, en refusant les hiérarchisations implicites entre les causes (par exemple prioriser uniquement la lutte antiraciste ou uniquement la lutte féministe). Cela implique de repenser la solidarité politique et les alliances, en articulant les revendications et en les inscrivant dans une critique globale des systèmes d'oppression.

Chapitre 4

État de l'art

Chapitre 4 – État de l’art



L’agroécologie comme science, on l’aura compris, est intrinsèquement inter- voire transdisciplinaire. Dans ce chapitre, je vais donc faire état des principaux corpus de textes qui ont guidé ma pensée tout au long de ce travail de recherche. Pourtant beaucoup d’autres courants de pensée, de personnes rencontrées, de textes de littérature scientifique ou grise ont participé à forger la vision que j’ai sur le sujet de recherche qui m’anime dans ce travail.

Le présent chapitre est organisé de la manière suivante :

- A) Tout d’abord, je vais présenter la littérature autour de la viabilité, de la notion de proximité et des aspirations dans les circuits alimentaires de proximité, car c’est dans celle-ci que je me suis plongée pour entrer dans le sujet au début de ma recherche.
- B) Puis je présenterai mes ressources en termes de **Recherche-Action Participative (RAP)**. En effet, dès ses débuts, ce projet se voulait être dans une dynamique de RAP.

Cette dynamique s’est faite à la fois de manière théorique, en lisant des articles scientifiques mais aussi de manière inductive, épaulée par les différents membres de mon équipe qui avaient déjà mené des recherches en RAP. Cette approche reste une approche très contextualisée, qui se fait au contact du terrain. Nous avons donc expérimenté à deux, et avec les actrices du terrain des façons de *faire recherche*, de créer du lien. Le rapport à la littérature est donc en allers-retours constants : la littérature ouvrant parfois des perspectives, mais aussi venant parfois simplement soutenir, confirmer des intuitions nées au contact du terrain et à travers l’expérimentation.

- C) Ensuite j’exposerai la littérature traitant de **la production connaissances, des savoirs situés** et de la notion de **résonance**. En effet, ce travail défend une épistémologie élargie où la science reconnaît sa propre production de connaissances situées, et où elle dialogue avec les savoirs expérientiels et sensibles. Ma recherche souhaite dépasser la hiérarchie traditionnelle des connaissances pour reconnaître les savoirs propres aux actrices de terrain. Elle postule que de cette hybridation entre données académiques et expériences vécues émerge une lecture plus nuancée des enjeux, seule capable de fonder une transition agroécologique à la fois robuste et émancipatrice.

- D) Après quoi je ferai état des liens entre les différentes formes de production de connaissance et les **podcasts** dans la recherche et plus précisément dans la RAP. Je présenterai également la littérature portant sur le podcast en tant qu’outil de recherche et de partage de connaissances. *L’écriture sonore* comme écriture sensible, qui implique le corps dans la réception des informations, sera présentée. Si l’idée de recourir au podcast a émergé très tôt dans le projet, son exploration théorique et méthodologique s’est approfondie plus tard, au moment d’en analyser le rôle dans la recherche. C’est à cette étape que la lecture d’auteurs ayant travaillé sur le podcast comme dispositif sensible et réflexif, a permis d’éclairer sa double dimension : celle d’un médium qui favorise la transmission incarnée et affective des savoirs, et celle d’un outil scientifique capable de soutenir une démarche participative et réflexive. Ces travaux ont nourri une réflexion

plus large sur la puissance du sonore comme médium de compréhension du monde, et sur la manière dont le podcast, en tant qu’écriture à plusieurs voix, devient un espace d’écoute partagée et de co-construction des connaissances.

- E) Enfin, je présenterai la littérature autour du concept **d’Objet Intermédiaire (OI)**. Ce sont des pans bibliographiques qui sont arrivés beaucoup plus tard dans le processus de recherche. L’idée du podcast est arrivée certes assez tôt dans le projet, comme décrit chapitre suivant sur la méthodologie (Chapitre 5) mais ce n’est que plus tard dans le processus, au moment d’écrire un article sur le podcast, que j’ai pris à bras-le-corps la littérature traitant de ce sujet. C’est aussi ce moment-là que s’est invitée la notion d’OI dans la réflexion sur le statut du podcast dans notre recherche.

A) Viabilité, aspirations et notion de proximité dans les circuits alimentaires de proximité

Les premiers pas dans la recherche présentée dans cet écrit se sont faits dans l’exploration de la littérature autour des « circuits alimentaires de proximité » (Lanzi et al. 2020), d’une part, et d’autre part dans la littérature concernant plus directement les filières alternatives du grain au pain. La notion de « viabilité » ainsi que la notion de « proximité » constituent le terreau du prisme avec lequel j’appréhende désormais les FAGP. Elles constituent avant tout des fondations, construites pendant les premières années de recherches et sur lesquelles se sont ensuite appuyées les pratiques de recherche, la mise en action de la RAP.

Il faut souligner que les textes évoqués ici utilisent différentes typologies selon les circuits alimentaires étudiés. Ces circuits peuvent notamment s’étendre sur diverses

échelles, mais toujours considérées comme « locales » ou « de proximité ». Cependant, si les définitions diffèrent légèrement, nous considérons que la réflexion de fond sur le partage de valeurs reste la fondation de notre propre étude, peu importe l’échelle du circuit local étudié. Dans la suite de cette partie, hors des citations, le terme « circuit alimentaire de proximité » a été choisi car c’est celui qui revient le plus souvent dans le corpus de textes mobilisé. Dans le reste de cet écrit, c’est surtout le terme « Filières Alternatives du Grain au Pain (FAGP) » qui est utilisé puisque ces filières, définies plus haut, sont le cœur de notre sujet.

A. 1) Viabilité

Dès le début du projet de recherche, il est apparu que la notion de viabilité était primordiale pour penser comment et à quelles conditions une filière ou un maillon peut perdurer dans le temps. En effet, le point de départ de notre recherche *Épicène* était : « *les dispositifs organisationnels et sociotechniques pour la structuration et viabilité de filières locales de production de pain de qualité différenciée en Wallonie* ». De ce point de départ, une question nous a servi de guide pour la recherche exploratoire : « *Quels éléments, communs aux initiatives intégrant une même filière, constituent le socle d’une mise en filière viable ?* » La viabilité est une notion qui permet de penser au-delà de la seule rentabilité économique, et ce sur le long terme. Elle est envisagée ici comme une notion complexe et multidimensionnelle, pour laquelle l’ensemble des facteurs (agronomiques ou économiques par exemple) contributifs doit être appréhendé comme un système de facteurs interdépendants (Plateau et al. 2019). Inspirées par les travaux de Aubry et al. (2012) sur la comparaison entre durabilité externe et interne de l’agriculture et sur les rapprochements faits par Morel (2016) entre le concept de viabilité et de durabilité (aussi homonyme de “soutenabilité”), nous avons choisi d’envisager la viabilité à la lumière de ses deux dimensions complémentaires : la **viabilité interne** et la **viabilité**

externe (Aubry et al. 2010). La viabilité interne, correspond à la viabilité du projet lui-même, que ce soit un maillon ou l'ensemble de la filière. La viabilité externe correspond à la viabilité en lien avec ce qui est externe au projet. Cela dénote à la fois ce que "l'extérieur" peut apporter au projet pour améliorer sa viabilité (ce qui est appelé "*enabling environment*"), mais également l'impact positif que peut avoir le projet sur la société qui l'entoure, dans le sens d'une transition agroécologique. C'est ce que nous appelons le "potentiel transformatif".

Pour envisager la viabilité interne à l'échelle d'un individu mais aussi à l'échelle d'une initiative, l'approche de la boussole transversale de vivabilité (BTV) (issue de Pi-part et al. 2018) a été inspirante. Le développement de cet outil d'accompagnement est parti du postulat qu'« *étant donné que c'est le paysan qui juge en premier lieu s'il désire continuer son activité, la possibilité de remplir de manière satisfaisante l'ensemble de ses aspirations est un point clef de la viabilité de la ferme* » (Morel et Léger 2016). La BTV permet d'évaluer la viabilité d'une activité paysanne sans réduire cette évaluation à l'unique appréciation de la rentabilité économique à court terme, mais en prenant en compte les aspirations écologiques et sociales (Morel et Léger 2016) des porteuses de ces initiatives, et du potentiel sociétal de ces projets. Les actrices articulent leur projet autour de ces aspirations qui, pour elles, donnent un sens profond à leur activité. À travers un tableau à double entrée, la BTV permet de confronter les aspirations d'une porteuse de projet, avec les pratiques qu'elle choisit de mettre en œuvre pour les réaliser. Cette confrontation facilite ensuite l'identification de dilemmes (Dumont et al. 2016), de compromis (Morel et Léger 2016) et de tensions structurantes (Plateau, Rassart, Denys 2018) qui peuvent mener à des réajustements nécessaires pour améliorer et pérenniser le projet. Cette approche nous amène aux notions d'aspiration et de valeurs qui ont aussi été aux bases des actions de recherche.

A. 2) Aspirations et valeurs

Les **aspirations** regroupent l’ensemble des principes et objectifs (Morel 2016) visés dans le projet et établis par le·la porteuse de projet iel-même, pour des raisons personnelles et parfois non rationnelles. D’après le dictionnaire, l’aspiration est une « *force intérieure, tendance profonde qui pousse quelqu’un vers un idéal ou une meilleure situation* » (Larousse.fr 2026). La notion d’idéal renvoie à des **valeurs** morales. Les valeurs sont quant à elles « *l’importance attachée subjectivement à quelque chose* », « *ce qui est posé comme vrai, beau, bien, d’un point de vue personnel ou selon les critères d’une société et qui est donné comme un idéal à atteindre, comme quelque chose à défendre* » (Larousse.fr 2026). Ce caractère moral est donc inscrit à la fois dans un contexte social particulier et dans l’expression d’une individualité. Graeber (2001) précise qu’une « valeur » renvoie à un jugement et un construit social mais qui *fait office de réalité*, pour l’individu comme pour la société. Nous pouvons donc déposer la définition qui suit : *l’aspiration est une force qui pousse à la réalisation de valeurs morales perçues comme étant réellement et objectivement l’idéal à atteindre.*

Ainsi, un jugement moral positif de la part des actrices sur leur propre projet et sur leurs pratiques concrètes participe à leur bien-être et est nécessaire à la stabilité de l’initiative. Ces valeurs traduites en objectifs dans un projet, reflètent les sensibilités personnelles et donnent du sens à l’activité. Morel et Léger (2016) ajoutent que les aspirations qui placent des valeurs écologiques et sociales au centre du projet permettent de qualifier les initiatives étudiées comme « **alternatives** ». En effet, ces aspirations s’éloignent du modèle dominant capitaliste qui priorise la maximisation du profit (Beus et Dunlap 1990, Fernandez et al. 2013, Mzoughi, 2014 *in* Morel et Léger 2016).

Comme notre recherche se porte en partie sur la valorisation et le maintien de filières de céréales panifiables du grain au pain alternatives, nous nous sommes rapidement demandé si des aspirations partagées pouvaient être un liant, pour des filières existantes ou

à créer. En effet, si la poursuite d'aspirations est un facteur de viabilité pour un projet individuel, le partage de valeurs et d'aspirations communes peut-il être un facteur de viabilité des filières impliquant, par définition, de multiples personnes ? Ainsi, une filière dont les actrices partageraient les mêmes aspirations serait plus stable et plus pérenne qu'une filière dont les maillons poursuivraient des idéaux très différents.

Cette idée de partager, et de former un ensemble voulu et cohérent nous renvoie au terme de « collectif » qui est un « assemblage interindividuel » (Kaufmann 2010 p.9). Le travail de Kaufmann (2010) sur les collectifs *« met ainsi en évidence les procès qui, 'en amont', permettent à des individus de 'faire collectif', d'entamer une action conjointe, d'entreprendre ensemble, bref de s'associer »* (ibid. p.9). Ce choix de s'assembler et l'expérience d'agir en commun font passer l'agrégat d'individus à un **sujet collectif** qui prend des formes politiques par son pouvoir d'agir (Kaufmann 2010). Kaufman (2010, p 9-24 § 7), à travers une revue de la littérature, pose les dimensions d'un collectif : l'une d'elles est la dimension intentionnelle qui *« renvoie au réseau d'intentions mutuelles de participation, de coordination et d'action qui permettent à un ensemble d'individus de réaliser un objectif commun »*. Cet (ou ces) objectif(s) commun(s), sont ce que nous pouvons alors appeler des « **aspirations communes** » pour une filière ou un réseau d'actrices.

La littérature sur les FAGP fait état de certaines aspirations présentes chez les actrices de ces filières et que nous avons pu rencontrer sur le terrain. Ces aspirations sont par exemple l'autonomie (Demeulenaere et Bonneuil 2011) ou la justice sociale (Brier et Groupe Blé ARDEAR AURA 2019). Au lancement de notre RAP, nous avons très tôt émis l'hypothèse que ces aspirations qui guident les personnes engagées dans des projets FAGP devaient faire partie des points à activer et c'est ce que nous avons cherché à faire avec notre podcast. Nous le verrons dans la suite de cet écrit. En effet, ces aspirations partagées, surtout si elles sont explicitées, permettent de favoriser un sentiment de proximité entre différentes actrices et donc de potentiellement renforcer les FAGP.

A. 3) Notion de proximité

La proximité facilite la capacité à collaborer et à interagir. Dans leur article de 2004, Rallet et Torre déclinent le concept de la proximité en deux types : la proximité géographique et la proximité organisée. La proximité peut donc être géographique ou territoriale, non seulement selon la distance kilométrique mais aussi selon la distance fonctionnelle qui prend en compte les difficultés physiques du terrain et les infrastructures qui y répondent ou non. Mais, surtout, la proximité peut aussi être « organisée », c’est-à-dire relationnelle. Cette proximité organisationnelle repose sur deux logiques, l’une dite « d’appartenance » et l’autre « de similitude ».

Selon la logique d’appartenance, les actrices sont proches car ils appartiennent au même espace de rapport, par exemple la même organisation. Les liens sont donc explicites et ces actrices peuvent partager des connaissances et des biens grâce à cette proximité. Dans la littérature française sur les circuits alimentaires de proximité, et même sur les FAGP, la notion de « terroir » revient souvent (par exemple : Demeulenaere et Bonneuil 2010), même si elle n’est parfois qu’en filigrane. Sans avoir grandement exploré la littérature à ce sujet, on peut tout de même dire qu’il peut y avoir une identité territoriale, pour des personnes qui se sentent appartenir à une localité précise, notamment à un terroir. Selon la définition du CNRTL⁹, « le terroir est une région, province, pays, considéré(e) dans ses particularités rurales, ses traditions, sa culture, ses productions et du point de vue du caractère des personnes qui y vivent ou en sont originaires ». Le terroir assemble ainsi des caractéristiques géographiques, physiques et culturelles. En France, c’est une notion très forte à laquelle beaucoup sont attachés et qui garantit la qualité et surtout le caractère d’un produit. Nous avons pendant un temps de notre projet songé à explorer cette notion de terroir et cette facette de l’identité de filières alimentaires alternatives. Or, la notion de terroir semble peu résonner chez les Belges, comme le souligne

⁹ « Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales », créé par le CNRS, France.

Stassart (2002, p.6) : « *Dans les conditions belges, les produits du terroir se heurtent alors à une première difficulté de type culturelle : la notoriété des terroirs n'est en rien comparable à ce que nous connaissons [...] en France ou en Italie.* » Constatant par nous-même ceci sur le terrain, nous avons mis de côté cette approche.

Revenons donc à la **logique de similitude**. Selon celle-ci, les acteurices sont proches parce qu'ils « *se ressemblent* », c'est à dire qu'ils « *partagent le même système de représentation [...] et les mêmes savoirs* » (Rallet et Torre 2004, p. 27). Praly et al. (2014, p.462) définissent la logique de similitude de la même manière : « *sont proches des acteurs qui se ressemblent et partagent un système commun de représentations, de valeurs et de croyances* ». Dans cette dernière logique, la proximité est implicite. Rallet et Torre (2004, p.27) expliquent que même dans une communauté informelle, exempte de règles explicites, « *la faiblesse des coopérations entre membres peut être compensée par l'existence d'une forte cohésion comportementale et d'une convergence des représentations, qui augmente les possibilités d'interactions.* »

Si Rallet et Torre (2004) soulignent que c'est l'alliance des deux types de proximités, géographique et organisée, qui permet des dynamiques territoriales fortes, notre RAP s'est beaucoup basé sur le soutien de cette logique de similitude à travers le podcast, comme nous le verrons dans la suite de cet écrit. Dans la littérature, il apparaît qu'avoir des valeurs partagées est essentiel dans la constitution d'un circuit alimentaire de proximité. Ainsi, pour Gilly et Torre (2000, p.19), la coordination des acteurices de production alimentaire sur un territoire ne peut se faire que s'il y a « *adhésion à un système commun de représentations collectives* ».

Plus tard, Plateau et al. (2016), explorent la notion de **proximité multi-facettes**, inspirée des travaux de Prigent-Simonin et Hérault-Fournier (2012). Ainsi, « *cette proximité peut être déclinée en différentes composantes telles que la proximité relationnelle (impliquant des interactions directes entre les acteurs) mais également la proximité d'accès*

(géographique, ex. : *ancrage local fort*), la **proximité identitaire** (valeurs/motivations, ex. : *conceptions partagées du système alimentaire*) et **de processus** (connaissances des manières de faire, ex. : *savoir-faire artisanal partagé*) » (Plateau et al. 2016, p. 28). La notion de proximité, sous la logique de similitude, vient donc se complexifier car elle comprend différents paramètres. En effet, les personnes en proximité de similitude peuvent se ressembler car elles partagent des valeurs communes et/ou des manières de faire.

Les valeurs partagées par les actrices des circuits alimentaires font donc partie des éléments clé des logiques de proximité. Ainsi, pour Brives et al. (2017, p.8), les systèmes alimentaires du milieu (SYAM) reposent sur la « *base d’un partage de valeurs* ». Ces valeurs, comprennent à la fois un sens marchand, où les valeurs sont matérielles, et à la fois un sens moral, où les valeurs sont immatérielles. De plus, une identité partagée par les actrices peut se refléter sur le produit et ainsi permettre de les qualifier auprès des consommatrices. Et ce notamment par ce que Brives et al. (2017, p.49) appellent « *story behind the product* » : « *Ces histoires disent le sens que les acteurs engagés donnent collectivement à leur action. [...] Ces récits parviennent à convaincre les consommateurs qui, en achetant le produit, partagent les valeurs dont il est porteur* ».

Ceci peut se représenter sous la forme d’un schéma très simple :

SENS MARCHAND Valeurs matérielles (partage de la valeur ajoutée par le prix)	+	SENS MORAL Valeurs immatérielles (partage par des récits, « story behind the product »)
=		
VALEURS Valeurs matérielles (Crée des relations entre producteurices et consommatrices, renforce la proximité perçue)		

Le fonctionnement du collectif qui qualifie à la fois les produits et l’ensemble des acteurices engagées, des producteurices aux consommatrices est appelé **logique identitaire** (Stassart 2003, Brives et al. 2017). Cette notion d’identité partagée, ou en tout cas de désir de partager une identité commune, nous l’avons retrouvée chez certain·es acteurices des FAGP. Nous avons considéré le renforcement de cette identité comme un levier à activer pour soutenir le déploiement des FAGP. Et nous avons dès lors cherché à teinter notre podcast *Le Pain qu’on Sème* de cette identité rencontrée sur le terrain (*cf.* Partie II, Chapitre 3 et Partie III).

A. 4) Communautés de pratiques

Cette notion de proximité identitaire comme un partage de valeurs et de savoir-faire communs, ainsi que l’idée d’une logique identitaire comprenant les producteurices, les consommatrices et les produits constitue donc un fil rouge de notre RAP. En effet, cette proximité identitaire pourrait être un élément favorisant le rapprochement d’acteurices des FAGP, permettant de souder leurs alliances et de faire valoir leur produit fini.

Revenons maintenant aux aspirations. Les actrices des circuits alimentaires de proximité, qui cherchent à insuffler du sens à leur métier, cherchent à les mettre en œuvre du mieux possible et selon leurs moyens. Ceci se traduit à travers différentes pratiques. Les **pratiques** sont des « manières concrètes d’agir » afin de réaliser les objectifs fixés (Milleville 1987 in Morel 2016). Une action, une technique, une manière de faire, résulte d’un choix, parfois d’un compromis, qui s’inscrit dans une stratégie pour agir, pour fabriquer, pour produire. Le fait technique est ainsi indissociable de l’opératrice, dont il reflète la situation singulière. Toutefois, il transcende l’individu pour acquérir une résonance sociétale. En effet, « les pratiques [...] dépendent des conditions de milieu, des savoirs et des moyens techniques dont disposent les [actrices de terrain], peuvent être aussi considérées comme des produits de l’histoire et de la société » (Milleville 1987, p.4). Dès lors, l’examen de ces pratiques exige une démarche qualitative rigoureuse, s’inscrivant dans une réflexion sociologique élargie. Bien que cette dimension ne constitue pas le cœur de la présente recherche, l’analyse des freins au déploiement des FAGP, développée dans la Partie II (chapitres 1 et 2), offre une mise en perspective historique et contextuelle essentielle pour appréhender les contraintes structurelles qui façonnent les pratiques.

Cette coercition extérieure pousse les actrices de circuits alimentaires de proximité dans certaines pratiques qui résultent ainsi de compromis entre les aspirations et les contraintes structurelles. Dans leur analyse des nœuds de viabilité, Plateau et al. (2019, p.7) soulignent que l’installation des maraîchers urbains passe par « la (re)construction d’une **communauté de pratiques**, c’est-à-dire la constitution d’un ensemble de réseaux socio-professionnels diversifiés et adaptés aux besoins particuliers des maraîchers ». Les auteures (*ibid.*) ajoutent que : « Les capacités à surmonter les verrouillages sociotechniques (Vanloqueren et Baret, 2009) et à favoriser les pratiques agroécologiques dépendent non seulement du déploiement de ces réseaux mais aussi de l’orientation délibérée des institutions vers des politiques d’accompagnement qui favorisent la transition des systèmes alimentaires vers plus de durabilité. » Ainsi, l’expérimentation et la

pérennisation de circuits alimentaires de proximité sont facilitées lorsqu’il y a un soutien structurel, politique et financier.

La communauté de pratique est également une notion qui nous a guidé dans notre RAP. Un des objectifs du *Pain qu’on Sème* était de renforcer cette communauté des FAGP, notamment parce que certain·es acteur·ices de terrain en exprimaient le besoin, comme nous le verrons dans le chapitre suivant sur la méthodologie (Partie I, Chapitre 5) et dans la partie consacrée au podcast (Partie III). Une communauté de pratique (CdP) rassemble des personnes, souvent de la même profession, qui échangent dans leur domaine de compétence, que ce soit des savoirs ou des savoir-faire. C’est ce partage concret qui fait le lien entre les personnes : *« la pratique partagée au sein d’une CdP agit comme un ciment entre les membres ou comme une source de cohérence qui permet collectivement de se mettre en quête de sens à propos de la façon dont ils considèrent et appliquent leur profession. »* (Daele 2009, p.3). Daele (*ibid.*) ajoute : *« les CdP ne sont pas uniquement des lieux de partage ou de construction de connaissances, de socialisation ou de collaboration. [...] Ce sont aussi des lieux de développement identitaire pour les professionnels qui en font partie. Au sein d’une CdP, on ne négocie pas seulement ce qu’on fait, mais aussi ce qu’on est, individuellement et collectivement. »* Et ce développement identitaire par rapport à la profession passe aussi par la formation (Daele 2009). Or, la formation est un autre point important pour le déploiement des FAGP, comme nous avons pu le constater lors de notre recherche sur le terrain. Nous y reviendrons dans la Partie II. Ajoutons également qu’une personne peut aussi considérer son métier, ou plus généralement son **savoir-faire**, comme faisant partie de son identité, ce qui peut se remarquer chez les artisan·es, avec par exemple le compagnonnage (Sennett 2008).



Visite des champs à la ferme de David Jacquemart, avec les boulangers·ères du RAB, juin 2025

Enfin, d’après nos lectures mais également d’après nos observations, il semble aussi que la valorisation d’une identité commune forte en **opposition** au système conventionnel permet de faire ciment entre les acteurs d’initiatives alternatives. Cette idée se retrouve dans la littérature s’intéressant spécifiquement aux initiatives alternatives dans la filière du grain au pain (Demeulenaere et Bonneuil 2010, Barbier et Moity-Maïzi 2019). Dans les filières *alternatives* du grain au pain, il y a bien cette idée de proposer une alternative au système conventionnel, considéré comme négatif. Ainsi, si ces initiatives sont fédérées par des valeurs communes, celles-ci se définissent également par leur opposition au modèle dominant. Cette dynamique rejoint les travaux sur l’autogestion, notamment l’application de Plateau et al. (2021) à la transition agroécologique et aux tensions entre aspirations multiples. La mobilisation contre un « ennemi commun » stimule une réflexion active, conférant ainsi à l’initiative une puissance et un potentiel transformatif accrus (Verhoeven et Wustefeld 2014).

Ces concepts clés : viabilité, proximité identitaire et communautés de pratique, ont profondément irrigué notre démarche de Recherche-Action Participative (RAP). En résonance avec les observations de terrain, ces concepts constituent une partie du socle conceptuel définissant les leviers d'action pour le déploiement des FAGP, dont l'opérationnalisation méthodologique sera détaillée au chapitre 5 (Partie I). La section suivante dresse préalablement l'état de l'art relatif à la RAP.

B) Recherche-Action Participative (RAP)

Notre recherche adopte une posture transdisciplinaire, réunissant scientifiques et actrices des FAGP, dans une démarche de production de connaissances complexes et de savoirs situés (McIntyre 2008, Kondon et al. 2007, Méndez et al. 2013). Ce projet s'inscrit ainsi dans une logique de Recherche-Action Participative (RAP), bénéficiant d'une posture de recherche préalable (Louah et al. 2015, Maréchal et al. 2022) et dans une dynamique transdisciplinaire, adoptée comme une posture (Brydon-Miller et al. 2003). Marquée par sa dimension éthique et politique (Eelderink, 2020), la RAP s'affirme comme un processus participatif et démocratique (Reason et Bradbury, 2001). Elle opère comme un dispositif de transformation sociale, dans lequel les résultats de la recherche nourrissent l'action collective, tandis que l'implication des communautés enrichit la dynamique scientifique. Elle vise à susciter la réflexion et l'apprentissage social collectif (Pahl-Wostl et Hare 2004), tout en permettant l'émergence de savoirs situés (Genat 2009).

D'après Gonzalez-Laporte (2014, p.3), la Recherche Action (RA) « impliquée » poursuit une finalité « où la production de connaissances vise à faciliter une dynamique de changement ». La RA est une *démarche scientifique* et non pas une méthode : c'est une posture scientifique qui se place dans un processus démocratique de participation des actrices de terrain. Dans la RAP, la démarche va un peu plus loin que dans la RA car

les participant·es sont considéré·es comme des co-chercheuses et ont donc l’opportunité de prendre le contrôle sur le processus de recherche (Gonzalez-Laporte, 2014). Cependant, nous faisons face à un problème de taille : les deux scientifiques reçoivent un salaire pour faire de la recherche, tandis que les personnes de terrain, le font sur leur temps libre (à l’exception d’une boulangère et coréalisatrice de deux épisodes de notre podcast, nous y reviendrons dans la Partie III consacrée à la méthodologie du podcast). Les actrices de terrain ont donc beaucoup moins de temps à consacrer à la recherche, et leur implication se fait selon leur bonne volonté et leur disponibilité, ce qui crée un déséquilibre majeur. Ainsi, si *Épicène* ne peut matériellement pas être considérée comme une RAP, elle s’inspire fortement de sa philosophie et de ses principes d’action. Cependant, *Épicène* est bien une recherche action, car la RA « *peut être réalisée avec une participation partielle des acteurs, et sans nécessairement leur attribuer le contrôle sur le processus de recherche.* » (Gonzalez-Laporte, 2014, p.15). Ainsi, nous cherchons à rester toujours dans ce que nous appelons « une posture RAP », même si nous ne pouvons pas toujours l’atteindre matériellement. Je ferais cependant référence à la RAP tout au long de cet écrit, tout en gardant une posture réflexive sur les limites de notre projet en particulier, car ce sont bien les principes de la RAP qui ont animé le travail qui s’est déroulé sur plusieurs années.

La RAP s’inscrit dans une tradition de recherche critique qui remet en question la séparation entre chercheuses et participant·es, entre production scientifique et action collective. Elle repose sur une approche relationnelle du savoir, fondée sur la co-construction et la transformation mutuelle. Elle se caractérise ainsi par l’implication complète des chercheuses et des actrices de terrain dans la co-construction de solutions potentielles à des problématiques ancrées dans un contexte local. Ces actrices de terrain sont considéré·es comme égaux·ales aux chercheuses (Stringer et Ortiz Aragón 2021, Barbarino et al. 2022). Dans sa remise en question des rapports de pouvoir dans la production de connaissance et l’apprentissage, la RAP prolonge l’héritage de la pédagogie critique (Freire (1968) 2020, hooks (1994) 2014) et de la science populaire (Fals-Borda

et Rahman 1991) qui lèvent le voile sur la nature profondément politique de la science et de l'éducation qui, sous un vernis considéré comme neutre et objectif ne fait que reproduire les inégalités sociales. Ainsi, contrairement aux modèles positivistes qui placent les chercheureuses dans une position d'observateurices externes, la RAP propose une épistémologie fondée sur la réciprocité, dans laquelle les acteurices de terrain agissent en tant que co-chercheureuses et co-auteurices du processus et des résultats. Elle défend la possibilité d'une science fondée sur la légitimité des savoirs locaux, ancrée dans des pratiques d'autonomie et d'expression collective. Elle vise ainsi à produire des savoirs émancipateurs, capables de contester la reproduction des valeurs et intérêts dominants.

La RAP propose donc une redéfinition de l'habituelle dynamique chercheureuses/enquêté·es qui est une dynamique sujet/objet (Smith et al. 2010). Ainsi, la RAP ne consiste pas à « étudier » des membres d'une communauté, mais à créer avec eux des partenariats permettant d'identifier des enjeux locaux, d'élaborer collectivement des moyens de les étudier, d'interpréter les données, puis d'agir sur la base des connaissances produites (Maréchal et al. 2020). Cette orientation positionne la RAP comme un projet éthique et politique, axé sur l'autonomisation, la justice sociale et la décolonisation de la production de connaissances. Cependant, cette démarche émane avant tout des chercheureuses. Même animé·es par la volonté d'« être utiles » (*to be of use*, Smith et al. 2010) aux personnes concernées par la recherche ou à la société dans son ensemble, iels n'en demeurent pas moins dans une position de pouvoir, puisque venant des sphères académiques, qui sont celles qui détiennent le pouvoir de légitimation. Par conséquent, la redistribution du pouvoir promue par la RAP est rarement atteinte entièrement. Les asymétries structurelles liées à l'affiliation institutionnelle, mais aussi celles liées à la classe sociale, au genre, aux origines ethniques réelles ou présumées, ou même encore à l'accès à certains outils et au temps de travail sur la recherche persistent. Cela exige une négociation et une réflexivité continues de la part des chercheureuses, puisque les dynamiques de pouvoir sont toujours à l'œuvre et peuvent affecter, parfois insidieusement, le déroulement de la recherche (Genat 2009, Stassart et al. 2011, Smith et al. 2021, Barbarino et

al. 2022) jusqu’à reproduire l’extractivisme intellectuel dont les chercheuses prétendent vouloir s’émanciper (Van Dam et Visser, 2019). L’idéal participatif, plutôt que d’être une réalité à atteindre obligatoirement, doit plutôt être considéré comme un processus évolutif. Il est toujours mis en tension entre les efforts d’inclusion et les réalités du terrain. Il faut ainsi pour les chercheuses chercher un équilibre entre ambition de posture et faisabilité concrète.

L’objectif de la RAP n’est pas seulement de produire des connaissances sur le monde, son objectif est aussi de le transformer. L’action constitue une dimension essentielle de ce type de recherche : elle est à la fois aboutissement du processus et moteur de nouvelles dynamiques d’apprentissage. La RAP relie la théorie à la pratique par des cycles itératifs de réflexion et d’action, tout au long des différentes phases du processus de recherche (Burns et McPherson 2017, Eelderink et al. 2020). De la sorte, la RAP exige une intégration continue des apprentissages issus des différents volets du projet. Mais plutôt que de suivre rigoureusement le modèle classique « planifier, agir, observer, réfléchir », elle s’appréhende comme une démarche souple, capable de s’adapter à la complexité et aux imprévus. Le processus de recherche est tout aussi important que les résultats. Dans cette démarche, les chercheuses sont amenées à interroger régulièrement leurs choix de recherche, à la lumière d’enjeux théoriques, pragmatiques et empiriques. Cela leur permet d’ajuster le dispositif de recherche, d’intégrer de nouvelles connaissances et de garantir la cohérence entre les questions de recherche, les cadres théoriques, la méthodologie et les résultats émergents.



Atelier autour du pain local, « Journée du Grain au Pain », Alim'Ath, février 2024

La nature itérative et adaptative de la RAP a été largement discutée comme l'un de ses principaux atouts méthodologiques (Burns et McPherson 2017, Elderink et al. 2020). Plutôt que de suivre une séquence linéaire, la recherche participative évolue à travers des cycles de planification, d'action, d'observation et de réflexion. Chaque itération invite les participant·es à réévaluer les objectifs, à recadrer les problèmes et à adapter les stratégies aux changements contextuels. Ce processus dynamique privilégie les connaissances locales et incarnées plutôt que les généralisations abstraites, s'alignant ainsi

sur les épistémologies féministes des savoirs situés (Haraway 1988). Dans ce cadre, la réflexivité n'est pas un complément facultatif, mais un impératif constitutif de la recherche elle-même. Les chercheureuses et les participant·es sont encouragé·es à interroger leurs propres positionnements, leurs investissements émotionnels et leurs relations de pouvoir. Ceux-ci sont reconnus comme étant pleinement impliqués dans la production de connaissance et comme dynamique de relations sociales (England 1994, Kindon et al. 2007). Comme le soulignent Stassart et al. (2011), une telle réflexivité ne peut émerger que dans le cadre de relations de confiance et de vulnérabilité partagée, où l'artifice de la rencontre de recherche entre scientifiques et participant·es est explicité plutôt que nié.

Les médiations à travers lesquelles la participation se produit sont une dimension essentielle de la RAP. La coproduction de connaissances passe par des outils, des formats ou encore des infrastructures spécifiques. Le choix du support influence profondément qui peut participer, comment les récits sont articulés et quelles formes de connaissances sont rendues visibles ou audibles. Depuis une vingtaine d'années, des méthodologies visuelles et numériques sont utilisées dans la RAP, comme on peut le voir dans les ouvrages compilant de nombreuses recherches telles que Kindon et al. (éd.) 2007 ou encore Knowles et Cole (éd.) 2008, ou encore avec des exemples plus récents comme Smith et al. (2021) et Calla et al. (2022). L'utilisation de la réalisation collective de films ou encore de podcasts sert non seulement à documenter des pratiques, mais aussi à rendre visibles des pratiques et connaissances profondément liées à l'expérience sensorielles et émotionnelles des actrices de terrain. En effet, celles-ci sont souvent difficilement exprimables par des mots seuls, et encore moins par des mots écrits (Stassart et al. 2011, Smith et al. 2021, Calla et al. 2022). De telles approches permettent de cultiver des formes incarnées de compréhension qui font le pont entre l'affect, la pratique et le discours.

Cependant les chercheureuses (*ibid.*) qui utilisent des méthodes numériques montrent que ce ne sont pas des outils neutres, mais des agents actifs qui façonnent le processus

participatif lui-même. En outre, les décisions en matière de montage, de séquençage et de cadrage influencent les histoires qui sont entendues et la manière dont elles résonnent auprès d'un public plus large. En ce sens, la réflexivité méthodologique s'étend aux médiums numériques et aux conventions esthétiques de la communication de la recherche. De plus, ces approches se heurtent à des contraintes structurelles : accès inégal aux équipements numériques, contraintes de temps et répartition inégale du travail entre les participant·es. Cette répartition inégale du travail s'exprime non seulement dans le travail physique, c'est-à-dire qui fait quelle tâche, mais aussi dans le travail émotionnel (*emotional labour*, Smith et al. 2021). Ce travail émotionnel, c'est notamment le sentiment de responsabilité que peuvent ressentir certain·es co-chercheuses vis-à-vis des personnes filmées ou interviewées pour la recherche. Ainsi, le montage sonore ou audiovisuel est une étape cruciale dans la création d'un format audio. C'est le processus qui consiste à sélectionner, organiser et agencer des éléments audios afin de construire un récit ou une forme cohérente, en fonction d'objectifs narratifs, analytiques ou esthétiques. La tâche de choisir les séquences et les paroles qui seront gardées ou non peut être difficile d'un point de vue émotionnel. En effet, ces personnes ont accordé leur confiance aux co-chercheuses et il s'agit alors de respecter leurs histoires de vie.

Très souvent en RAP, les personnes interviewées sont consultées sur une proposition de montage (Stassart et al. 2011, Calla et al. 2022). Cela renforce la confiance des interviewé·es mais cela peut aussi générer des tensions, bien que constructives (*ibid.*). En effet, les académiques peuvent avoir des perspectives très différents des actrices de terrain, qu'iels soient co-chercheuses ou non, sur ce qui peut être montré ou pas, comme l'illustre particulièrement bien l'expérience de Stassart et al. (2011). Ainsi, le principe de transparence propre à la RAP, tout comme son objectif de rendre visible l'invisible, peut entrer en tension avec le besoin des actrices de terrain de maîtriser leurs récits et la manière dont iels sont représenté·es, alors que ceci constitue également un enjeu central de la démarche participative. Cette tension soulève par ailleurs la question du public auquel la création numérique en cours d'élaboration est destinée. Ces tensions

mettent en évidence l'ambivalence des médiums numériques. Cela fait écho à l'idée que la RAP n'est pas seulement une méthodologie, mais aussi une pédagogie. C'est un processus d'apprentissage pour voir, entendre et ressentir avec les autres (Calla et al. 2022, Stassart et al. 2011). Un tel apprentissage implique le développement de compétences relationnelles, qui sont aussi cruciales que les compétences techniques ou analytiques. Calla et al. (2022) illustrent ceci à travers la mise en œuvre de la méthode *Community Voice Method* (CVM), une approche participative basée sur la vidéo, conçue pour favoriser le dialogue et l'inclusion dans les transitions des systèmes agroalimentaires. La CVM combine des entretiens filmés, des boucles itératives de réflexion et des ateliers de délibération où les points de vue contradictoires peuvent être exprimés. Les participant·es sont invité·es à revoir et à approuver leurs contributions filmées, ce qui garantit la transparence tout en renforçant leur sentiment d'appropriation. Le format visuel et narratif de la CVM devient ainsi à la fois un instrument de communication et un catalyseur pour l'établissement de la confiance et la création de liens émotionnels entre les scientifiques et les actrices de terrain.

Ces dernières années, la RAP a trouvé une place importante dans les disciplines ayant trait à la soutenabilité. En effet, pour beaucoup de chercheuses, les questions sociales et écologiques, complexes et intrinsèquement liées, exigent des approches intégratives et sensibles au contexte (Lang et al. 2012, Méndez et al. 2013, Stassart et al. 2021). Dans ces domaines, la RAP recoupe souvent des cadres transdisciplinaires et promeut la co-production de connaissances entre divers actrices (agriculteurices, décideuses politiques, chercheuses et citoyen·nes), à tous les niveaux de gouvernance et de pratique (Norström et al. 2020). La mise en commun des actrices permet une définition de la problématique plus adaptée aux enjeux de chacun·e et favorise la formulation de solutions multi-facettes. Les savoirs situés mis en avant grâce à la RAP jouent un rôle clé dans les processus de transformation en faveur de la durabilité, en particulier à l'échelle des contextes opérationnels locaux (Heras et al. 2021, Minna et al. 2024). Eelderink et al. (2020) résument les effets potentiels attendus de la RAP dans une perspective

transformatrice : elle permet aux parties prenantes (1) de comprendre le système dans son ensemble, au-delà du seul problème immédiat ; (2) de mobiliser des regards pluriels, facilitant l'innovation sociale et l'apprentissage collectif dans un esprit collaboratif ; et (3) de cocréer et mettre en œuvre une stratégie visant à résoudre le problème en transformant le système plus large. Cette dynamique s'inscrit pleinement dans les sciences agroécologiques (Méndez et al. 2013).

C) Production de connaissances, savoirs situés et résonance

C. 1) Production de connaissances

Au cours de mon apprentissage de l'agroécologie, notamment au cours de mon master, j'ai eu l'occasion d'explorer de la sociologie des sciences et des techniques. Bien qu'ayant étudié les sciences sociales auparavant, cette branche de la sociologie a été déterminante dans la déconstruction de ma vision de « la-Science-avec-un-grand-S ». Ma manière de penser a été fortement influencée par certaines chercheuses, qui mêlent de nombreux domaines entre eux, tricotant et détricotant des concepts et autres perspectives. Bien que ces auteures soient peu directement citées, leurs perspectives m'influencent considérablement et ma réflexion est parcourue de leur empreintes, infusée de leurs idées. Cette courte section souhaite en présenter quelques-unes, qui sont comme le chœur d'une basse continue qui accompagne la réflexion.

Plus spécifiquement, une liste exhaustive étant impossible, je tiens à souligner le travail des personnes qui interrogent les modes de production des savoirs. Les recherches menées dans le cadre du projet *Épicène*, la réalisation du *Pain qu'on Sème* et ainsi que la réflexion développée au long de cet écrit, sont basés sur l'idée que la connaissance

n’émane pas uniquement de la science et l’appréhension dite logique du monde. Elle puise aussi ses sources dans les émotions et dans le corps. La compréhension du monde n’est pas l’apanage des scientifiques. Les personnes vivant les situations étudiées (les « actrices de terrain ») en possèdent une maîtrise tout aussi pertinente. Ces savoirs, de natures distinctes, ne prennent tout leur sens que par leur rencontre et leur mise en dialogue. C’est cette confrontation qui permet une compréhension plus fine, bien que toujours incomplète, du monde et des problématiques à surmonter. Ce croisement des connaissances est dès lors indispensable pour élaborer des leviers d’action et des solutions plus ajustées, résilientes et pérennes, dans une perspective d’agroécologie émancipatrice.

Certaines théories anarchistes, ou qui prennent leurs racines dans le mouvement libertaire, font partie du terreau qui compose mon approche du monde et de la science. Plus spécifiquement, les principes d’autogestion collective offrent des outils pour déconstruire les schémas qui peuvent parfois reproduire des rapports de domination au sein de la recherche. De même, l’écologie politique, en tant que critique radicale du capitalisme, nourrit ma réflexion sur l’agroécologie politique. Des auteures comme Ivan Illich, André Gorz ou Cornélius Castoriadis proposent à cet égard des perspectives stimulantes sur la production des savoirs et la prise de décision collective.

La pensée philosophique et épistémologique de chercheuses en sciences du vivant, tout comme celles de philosophes établissant des passerelles avec ces sciences dites « dures » en partant de la philosophie sont fécondes pour penser la production de connaissances. Ces penseuses sont notamment Donna Haraway, Isabelle Stengers, Anna Tsing et Vinciane Despret. Ces penseuses aux raisonnements hybrides, en déployant des idées complexes et singulières, m’ont aidées à déployer les miennes, à les exprimer et à explorer. Elles m’ont permis d’affirmer cette nécessité d’interconnexion entre toutes formes de pensées et entre toutes formes d’êtres vivants. Elles m’ont aidée à *vivre avec le trouble*, comme l’exprime Donna Haraway. Cette littérature me permet également de

poser des mots sur le lien avec le vivant qu'ont les personnes que j'ai rencontrées au cours de cette recherche, un lien fait de sentiments parfois forts mais rarement clairement exprimés, si peu tangibles et pourtant toujours au cœur de ce qui anime ces personnes qui s'inscrivent dans les filières alternatives du grain au pain.

C. 2) Savoirs situés et *embodied knowledge*

Bien que ces liens intimes au vivant peinent parfois à se formuler, ils n'en sont pas moins profondément incarnés. C'est précisément par le corps que ces ressentis se transforment en une forme de savoir spécifique, ancrée dans le vécu singulier et la relation directe à l'environnement.

Le corps constitue le premier médium par lequel l'être humain perçoit, interprète et donne sens à sa relation au monde. Il est au centre de l'expérience quotidienne qui passe par les sens, la sensibilité, les affects, les émotions et l'ensemble des réactions qui traduisent l'interaction avec l'environnement (Francoeur 2022). Le corps est à la fois singulier et collectif, car est marqué par les codes sociaux et culturels qui orientent ses comportements. Comme l'écrit Le Breton (2023, p. 18), il est « l'axe de [l]a relation au monde » et « une matière de sens » construite culturellement (*ibid.* p. 34). Le corps peut ainsi être défini comme « pivot central de l'expérience, par l'ensemble de ses réactions, réactions qui reflètent la culture dont émane le corps et qui règlent ses comportements » (Francoeur 2022, p. 6).

La littérature adoptant cette approche la qualifie de **connaissance expérientielle**. Cette notion désigne un savoir issu de l'expérience vécue, c'est-à-dire de la confrontation directe d'un individu avec une situation. Elle est délimitée par la perception sensorielle, la capacité de compréhension, et surtout par la subjectivité de l'individu – façonnée par son histoire, sa culture, ses croyances et ses besoins. Ce savoir est contextuel, non généralisable, et profondément ancré dans l'expérience singulière de chacun·e. Il s'agit d'un

savoir qui prend sens pour l’individu à travers l’accumulation et la mise en relation d’expériences vécues. L’apprentissage expérientiel, théorisé notamment par John Dewey (1859-1952), considère que toute connaissance prend appui sur une expérience engageant activement la personne. Ce type de savoir implique un processus en trois temps : le vécu, la réflexion sur ce vécu (posture réflexive), puis l’interprétation qui guide l’action. Il mobilise à la fois les sens, l’intelligence (dont les savoirs scientifiques) et la volonté, permettant à l’individu de transformer sa compréhension du monde ; et, potentiellement, d’agir sur lui (Carton et al. 2021).

Dans le prolongement de cette perspective, la littérature mobilise également la notion de **savoirs incarnés**, ou encore *embodiment* et *embodied knowledges* dans la littérature anglophone, qui sont parfois gardés ainsi dans la littérature francophone. Ces termes désignent une forme de connaissance enracinée dans l’expérience vécue du corps, qui mobilise à la fois les dimensions sensibles, affectives, cognitives et culturelles de l’individu. Ils s’opposent à une conception désincarnée et prétendument neutre du savoir, en affirmant que toute connaissance est produite à partir d’une position située, corporelle et engagée. Dans cette optique, Haraway (2007) critique l’absence fréquente d’un point de vue incarné dans les sciences. Elle plaide pour une connaissance à la fois consciente de ses ancrages contextuels et engagée dans une lecture fidèle du monde. La notion de savoirs incarnés tisse les liens entre perception, subjectivité et contexte social, en intégrant la manière dont le corps participe activement à la compréhension et à l’action dans le monde. Elle met l’accent sur la manière dont les émotions, les sensations, l’imagination et le vécu intime participent à la production de connaissances. Autrement dit, ce savoir articule l’expérience sensible et le raisonnement intellectuel, le perçu et l’exprimé, l’intime et le collectif (Hert 2014). Le corps n’est pas seulement un véhicule de la pensée, mais le lieu même où émerge la connaissance, dans une interaction continue avec le monde (Varela et al. 1993). La question de la légitimité des savoirs incarnés dans la science met en lumière la hiérarchisation des savoirs.

Dans ce même courant apparaissent également les notions de **connaissances situées** et de **savoirs situés**, utilisées de manière synonyme. Cette notion est conceptualisée par Donna Haraway (1988), pour remettre en question l'idée d'une objectivité scientifique prétendument neutre et universelle, selon laquelle un·e chercheuse pourrait observer le monde « de nulle part ». Cette notion s'oppose également au relativisme qui met toutes les visions sur un pied d'égalité, sans distinction de validité. Haraway propose au contraire de reconnaître que tout savoir est produit depuis une posture particulière, marquée par des limites de perception et des rapports de pouvoir. C'est en prenant en compte cette position, en interrogeant le « lieu depuis lequel on parle », qu'il devient possible de construire une objectivité plus critique et responsable. Cette notion prend en compte les connaissances expérientielles et incarnées. Cette notion, tout comme celle de la connaissance expérientielle et celle des savoirs incarnés, sont très présentes dans les études de genre et, pour l'écrire de manière très vaste, la pensée féministe. En effet, la prise en compte des connaissances situées résiste à la séparation cartésienne du corps et de l'esprit de la philosophie des Lumières, encore très prégnante aujourd'hui, qui glorifie l'objectivité et place l'esprit au-dessus et en dehors du corps. Or, dans la culture occidentale, cette hiérarchie s'accompagne d'une association symbolique de l'esprit au masculin et du corps au féminin. En rupture avec cette tradition, les connaissances situées sont « *unapologetically subjective* » (« résolument subjectives » ou encore « subjectives sans concession ») et célèbrent plutôt qu'elles ne dissimulent les complexités de la production de connaissance (Ellingson 2008, p. 2).

Ellingson (2008) souligne l'importance de l'expérience et des savoirs incarnés du·de la chercheuse. Pour l'autrice, il y a eu récemment une sorte de « tournant narratif » dans les sciences sociales. Ce tournant a permis de décentrer l'objectivité et de souligner « l'imperfection » des scientifiques comme actrices sociales. Plutôt que de présenter des excuses autour de leur subjectivité ou de leurs « biais », la richesse des connaissances situées est célébrée dans des « pratiques analytiques créatives », en utilisant différentes formes de représentations comme les récits, la poésie, et bien d'autres encore.

Selon Ellingson, l’effacement des corps dans les récits conventionnels de la recherche produit une illusion d’ordre et de neutralité, en dissimulant la dimension incarnée et située du travail scientifique. Les normes rédactionnelles dominantes, fondées sur la voix passive ou sur l’emploi d’un « je » aseptisé, tendent ainsi à masquer l’implication physique et sensible des actrices de la recherche. Ellingson ajoute également que, en sciences humaines, l’apparence corporelle de la chercheuse conditionne dès le premier contact les rapports sociaux avec les personnes interviewées, chaque geste et apparence renvoyant à des appartenances sociales.

Dans cette perspective, l’idée de l’apprentissage par le corps, mais aussi par l’émotion est exploré dans de nombreux domaines. Il y a les études de genre (Ellingson 2008), l’anthropologie (Tsing 2012, 2015), l’agroécologie (Magda et al. 2021), la philosophie et philosophie des sciences (Haraway 2016, Candiotto 2023), et on pourrait citer bien plus d’auteurs que celles suggérées ici. La recherche basée sur l’art (*Arts-based research*) met quant à elle activement en place cet apprentissage par les émotions et les sens. C’est un terme générique qui englobe une variété d’approches, tant méthodologiques qu’épistémologiques, ayant en commun d’articuler une démarche scientifique avec une ou plusieurs formes d’expression artistique utilisées comme partie intégrante du processus de recherche (Greenwood 2019). Issue des travaux pionniers d’Eisner (1997, 2002) et de Barone et Eisner (2012), cette approche repose sur l’idée que la création artistique constitue une forme légitime de production de connaissance. Elle mobilise les arts non pas comme simples outils de communication, mais comme modes d’investigation permettant d’explorer les dimensions affectives, corporelles et imaginatives de l’expérience humaine (Leavy 2017). La forme artistique peut être mobilisée pour obtenir des données, pour les analyser, pour présenter des résultats ou pour enrichir la palette d’outils utilisés en recherche qualitative (Greenwood 2019).

L’utilisation de l’*arts-based research* se traduit par une volonté de dépasser la rationalité purement cognitive pour inclure les émotions, les valeurs et la subjectivité dans la

construction du savoir (Heras et Tàbara 2014, Bentz et al. 2022). Pour ces chercheuses, l'engagement émotionnel envers un sujet favorise un lien profond, augmentant l'intérêt et la motivation pour la résolution de problèmes, notamment dans le domaine de la soutenabilité. Tout ceci est également ce que prônent les chercheuses qui utilisent des podcasts dans leurs travaux (Kinkaid et al. 2020, Smith et al. 2021, Rigot 2021, 2022). C'est avec cette posture que nous avons créé notre podcast *Le Pain qu'on Sème*, la partie II de cet écrit lui est consacré.

Un autre projet de RAP encore en cours intitulé LEVAINS (Sicard, Preston et al. 2021-2026) s'inscrit dans une démarche transdisciplinaire similaire à la nôtre, mais où la forme artistique est pleinement au cœur du projet. Le projet LEVAINS rassemble de nombreux·ses actrices sur tout le territoire français, notamment des boulangères, formatrices, animatrices, chercheuses et artistes. Il vise à caractériser l'influence de l'environnement local sur la biodiversité des levains par l'analyse des flux microbiens, tout en renouvelant la notion de typicité du pain à travers ses dimensions nutritionnelles, sensorielles et socio-politiques liées au terroir. Le projet cherche à structurer un réseau national de « passeuses » favorisant la transmission des savoirs par l'expérimentation entre pairs, et éprouve de nouveaux modèles de recherche participative pour enrichir et faire évoluer les pratiques boulangères. Il donne une très grande part à l'expression artistique qui prend la forme de sérigraphies, de réalisations collectives en argile, d'expositions mais aussi de capsules audios. Ces créations sonores font entendre des bribes des ateliers réalisés ensemble ; le montage y assume un parti artistique affirmé, notamment dans *Élever un levain* (Preston et al. 2022), où la suggestion prime sur l'explication pour inviter l'auditrice à déployer son imaginaire au contact de ce qui lui est donné à entendre.



*Spectacle « La Fée du pain » de Hélène Mouton,
représentation lors de la « Journée du Grain au Pain » à Alim' Ath, février 2024*

C. 3) Résonance

Ce qui précède vient faire écho à la notion de « résonance » que Rosa (2018) propose, comme une relation au monde qui se place à l’opposé de l’aliénation à l’accélération de notre époque. La résonance est une manière d’être-au-monde, une relation entre le sujet et le monde qui se touchent et se transforment mutuellement. Dans un article subséquent (Rosa, 2020), l’auteur apporte quelques précisions quant à la structuration de cette relation au monde articulée autour de quatre dimensions constitutives. Ces dimensions sont exposées brièvement ci-après en nous appuyant sur la lecture qui en est faite dans Bernard (2023).

La première dimension, appelée l’*affection*, désigne l’instant où un fragment du monde exerce une interpellation sur le sujet que nous sommes. Ce fragment peut être un individu, un paysage, une œuvre, un épi de blé. Nous sommes alors « affecté·es par le monde » : nous sommes touché·es ou ému·es. Nous éprouvons alors un intérêt

intrinsèque pour ce fragment dont nous nous percevons comme « destinataires ». Faisant suite à cette impulsion, apparaît la deuxième dimension : la *réponse* ou *efficacité personnelle*. Il s'agit de la capacité du sujet à réagir physiquement et émotionnellement (sensations de frissons, modulation du rythme cardiaque ou respiratoire...). Nous allons alors « à la rencontre » de ce qui nous a touché. Cette dynamique est interactive, elle instaure un lien vivant où le sujet se sent agent de sa relation au monde : nous sentons que le monde nous touche et que nous pouvons nous aussi provoquer quelque chose dans le monde. La troisième composante est l'*assimilation*. En entrant en résonance avec un fragment de monde, il nous transforme. C'est ce que Rosa appelle « l'expérience de vitalité ». Enfin, la dernière composante de la résonance est son *indisponibilité*. Cela signifie qu'elle ne peut être obtenue ni empêchée de manière certaine. De plus, lorsqu'elle survient, il est impossible de prévoir sa direction ou le résultat de la transformation engendrée.

Rosa déploie de manière beaucoup plus complexe la notion de résonance, mais ce qu'on peut retenir ici pour nourrir notre réflexion, c'est que, d'une part, la résonance est une relation dialogique entre l'individu et le monde, et qu'être ému·e éveille en retour un désir d'agir. D'autre part, cette résonance n'est pas contrôlable : elle demande donc une disponibilité (mais non pas une passivité) au monde de la part de l'individu. Or, toujours d'après les travaux de Rosa, ceci exige un changement de notre rapport au monde puisque notre société se caractérise par une ambition de contrôle total sur le monde.

C'est précisément cette résonance que nous avons cherché à provoquer chez nos auditrices avec le podcast *Le Pain qu'on Sème*. Notre approche active plusieurs modes d'appréhension du sujet. Elle s'appuie certes sur la rigueur de l'information scientifique, mais elle sollicite aussi la sensibilité par l'éveil des sens et des émotions, propres à la puissance du média audio.

D) Podcast et formes de connaissances

D. 1) Podcast et RAP

Le cadre de la RAP dans notre projet *Épicène* a permis l’émergence de l’idée d’un podcast participatif. Le processus d’élaboration du podcast, sa raison d’être et les choix méthodologiques sont brièvement présentés dans le chapitre méthodologique suivant et seront entièrement détaillés dans la Partie III consacrée à la méthodologie du podcast. Les idées de départ et le processus de création proviennent surtout d’une démarche intuitive. De plus, l’utilisation du podcast dans la RAP tel que nous le concevons, c’est-à-dire comme un outil de recherche, de participation et d’action est assez rare dans la littérature. Au-delà de la vulgarisation scientifique, *Le Pain qu’on Sème* vise à outiller les parties prenantes, à faciliter des réflexions complexes et à agir comme vecteur de transformation (Chaussebourg et al. 2026). Il cherche à répondre à des besoins du terrain identifiés au cours d’une année de recherche exploratoire (cf. chapitre 5 suivant pour la méthodologie et Partie II pour le détail des constats de la recherche exploratoire). Ces besoins sont notamment la collecte et la diffusion des savoirs et savoir-faire locaux et artisanaux des FAGP ainsi que la construction d’un sentiment de proximité d’identité (cf. Section A de ce chapitre) via le partage de valeurs et d’aspirations entre actrices des FAGP. À ce titre, *Le Pain qu’on Sème* s’inscrit dans les principes agroécologiques décrits dans le chapitre précédent, principes qui mettent l’accent sur des stratégies orientées vers l’action. Les postures de RAP sont mobilisées pour susciter des changements concrets dans les comportements des participant·es, y compris des chercheuses, en vue d’un impact sociétal plus large (Bentz et al. 2022, Heras et al. 2021, McEwen et al. 2022, Minna et al. 2024, Croeser et al. 2024). En agroécologie en particulier, c’est la transformation des systèmes alimentaires envers plus de résilience et de durabilité qui est visée.

On peut remarquer que la vulgarisation scientifique est de plus en plus utilisée dans la recherche, et notamment dans le champ de l’écologie. Pourtant, malgré cette diffusion croissante de podcasts scientifiques comme outils de vulgarisation (MacKenzie 2019),

leur usage en tant qu’outil de recherche demeure encore peu exploré. C’est donc en ce terrain encore peu défriché que *Le Pain qu’on Sème* a été créé. Malgré cela, il existe de nombreuses études très inspirantes qui se servent du podcast d’une façon ou d’une autre. Elles viennent soutenir notre réflexion et se distillent dans la création et l’utilisation de notre podcast. Certain·es chercheur·euses mobilisent le podcast comme outil polyvalent dans divers domaines, tels que la géographie (Kinkaid et al. 2020, Rogers et al. 2020, Scriven 2022), l’urbanisme (Barbarino et al. 2022), la communication (Murray 2019), ou encore le design (Rigot 2021, 2022). En sport pour le développement, Smith et al. (2021) ont produit un podcast, dont le parcours de création ressemble beaucoup à celui que nous avons emprunté. En agroécologie, plusieurs projets de recherche participative ont été menés à l’aide de la vidéo (Stassart et al. 2011, López-García et al. 2021, Calla et al. 2022), dans des approches comparables à celle du *Pain qu’on Sème*. Par ailleurs, les travaux, en *arts-based research* (« recherche fondée sur les arts ») (Knowles et Cole (dir.) 2008, Greenwood 2019, Heras et al. 2021) constituent une grande source d’inspiration, comme mentionné plus haut. Ils mettent en évidence la portée et la valeur d’une approche sensible, appliquée dans les projets participatifs, un aspect devenu central dans le nôtre.



Sticker du Pain qu’on Sème, lors d’une écoute collective, avril 2025

D. 2) Le podcast comme outil intime de partage et de création de connaissance

Comme annoncé dans la problématique et comme il sera développé dans le chapitre suivant, *Le Pain qu'on Sème* est né de l'envie de rassembler des savoirs pour mieux les partager et les faire circuler. Pourtant, au-delà de cette vocation de transmission, le processus même de leur mise en dialogue s'est révélé être une source de connaissances en soi. Cet aspect de mise en commun et de création de savoirs se retrouve dans d'autres démarches mêlant recherche et podcast (*e.g.* : Kinkaid et al. 2020, Smith et al. 2021, Barbarino et al. 2022).

Le podcast est un contenu audio conçu pour être exclusivement diffusé en ligne. Il constitue un format particulièrement accessible, tant dans sa conception que dans sa réception et il offre une grande liberté tant sur le plan formel que sur celui des contenus (MacKenzie 2018, Baur 2025). Il permet de croiser et d'interpréter des données de recherche d'une manière différente de celle de la recherche classique, non seulement pour les chercheuses, mais aussi pour le public. Ce dernier est d'ailleurs bien plus large que celui atteint par les communications scientifiques habituelles (Kinkaid et al. 2019). Ce type de création sonore est souvent utilisé dans la recherche pour ouvrir un espace de dialogue et ainsi créer des opportunités de débat démocratique, à travers la valorisation de voix diverses et des perspectives multiples. C'est en cette qualité que l'on peut dire que le podcast « offre d'importantes possibilités pour l'activisme universitaire et la recherche publique, que [certain·es chercheuses] considèrent de plus en plus comme un élément essentiel du travail universitaire à caractère politique » (Kinkaid et al. 2019, p. 79).

Ceci passe, en autres, par l'intégration du registre affectif à la production de connaissances. Le podcast active ce registre car il donne à entendre les voix des personnes participant à la recherche. En tirant parti de la proximité instaurée par l'écoute, il contribue à rendre la recherche plus incarnée et relationnelle (Kinkaid et al. 2019). Ce format

promeut ainsi l'émergence d'un espace de dialogue, propice à la co-construction des savoirs, tout en valorisant le potentiel expressif de l'oralité. Souvent qualifié de « média de l'intime » (Euritt 2018, Murray 2019), le podcast privilégie la parole personnelle et le ton conversationnel. C'est bien la particularité exclusivement auditive du podcast qui lui confère une dimension émotionnelle particulière. Les éléments « viscéraux » de la voix de l'orateurice, comme l'intonation et l'émotion, véhiculent un sens qu'on ne retrouve pas dans les formes textuelles scientifiques courantes, même lorsqu'elles sont mises en contexte (Kinkaid et al. 2019). Cette particularité de la création audio de reposer uniquement sur l'écoute favorise également le travail de l'imagination, puisque faute d'éléments visuels, les auditeurices doivent elleux-mêmes construire des images mentales. Les podcasts favorisent ainsi « l'émergence d'une pensée-avec que suppose l'intimité de l'écoute radiophonique » (Rigot 2021, p.3).

Il est intéressant de noter que la co-construction de connaissances est spécifiquement mise en scène dans les podcasts scientifiques. En effet, on y entend généralement le dialogue « en train de se faire » entre l'animatrice qui « jou[e] le rôle de profane » face à la personne interviewée qui est spécialiste du sujet (Baur 2025, p.6). Si une place peut être laissée à la spontanéité, le montage dans le cas des interviews hors studio ou encore la préparation à l'avance des questions dans le cas de sessions avec des invité·es, permet d'assurer la qualité et la clarté du propos. Baur (2025) souligne que la préoccupation éthique de ne pas trahir ou dévoyer la parole des invité·es est très souvent présente chez les chercheurices, notamment dans un contexte de méfiance croissante de la population envers les médias. De plus, les connaissances sont personnifiées et la recherche humanisée. Notamment le « je » et le « nous » sont très souvent utilisés, ce qui permet ce sentiment de proximité (Baur 2025). Ainsi, l'auditeurice est invité·e à entrer dans la conversation entre l'animatrice scientifique et l'invité·e spécialiste, dans un espace d'échange accessible, porté par un dialogue vivant, stimulant pour l'imagination et porteur d'émotions.

Le travail de partage de connaissance nécessite un processus de sélection et de hiérarchisation des informations. Il demande aussi une opération de « traduction » pour passer d’un vocabulaire spécialisé à un langage plus accessible. La traduction opérée n’est pas une reproduction d’énoncés scientifiques, c’est plutôt la construction d’un « discours sur le monde », informé par la connaissance scientifique, « mais d’une nature profondément différente » (Jeanneret 1994, p.38). Sous la forme de podcast, l’écriture se dote d’une autre dimension, où s’invite l’oralité. Les scientifiques qui s’y prêtent doivent passer par une phase d’apprentissage de cette écriture. L’écriture scientifique habituelle doit très vite être abandonnée et de nouvelles techniques requièrent d’être apprises, comme l’usage de phrases courtes et d’un grand nombre de mots de liaison. Il convient aussi de prendre l’habitude de lire à voix haute pendant l’écriture de la narration afin de s’assurer d’un phrasé qui correspond au langage parlé, afin de s’assurer de la fluidité de leurs propos à l’oral, lors de l’enregistrement (Baur 2025).

Ainsi, le podcast comme outil de création et de partage de connaissances se place comme un médium de l’intime, patiemment construit par les chercheuses, à travers un travail d’écriture, de mise en voix et de relation, qui rend la recherche plus incarnée et accessible.

D. 3) Le podcast comme outil de recherche

Si le podcast est désormais couramment mobilisé pour diffuser les résultats de recherche, son utilisation comme outil de production de connaissances reste encore marginale. Pourtant, le podcast peut être utilisé de multiples façons. Par exemple, l’affect transmis par les voix et les environnements sonores peut constituer une composante de la recherche (Kinkaid et al. 2019). En géographie notamment, le paysage sonore, ainsi que la manière dont les individus qui le traversent ou l’habitent l’interprètent, peut devenir un véritable objet d’étude. La captation sonore et le podcast apparaissent alors comme des outils permettant à la fois d’analyser ces expériences et d’en restituer la dimension

sensible aux auditeurices (Kinkaid et al. 2019, Rogers et al. 2020, Scriven 2021). Les sons d'un lieu peuvent en effet susciter des émotions contrastées, comme la sérénité ou la tension, que le format audio peut rendre perceptibles (Scriven 2021).

Dans de plus rares écrits, on peut trouver la création sonore comme outil participatif au sein d'une recherche. Par exemple Barbarino et al. (2022) décrivent un atelier de podcast participatif en urbanisme, inspiré de méthodes d'*Arts-based research*. Celui-ci a été mis en place pour favoriser la participation et le dialogue des multiples actrices d'un quartier, comme les résident·es de longue date, les employé·es de l'administration, des réfugié·es nouvellement arrivé·es et des associations locales. Dans cette recherche le résultat final sont les épisodes. Ils deviennent une source d'informations pour d'autres résident·es et pour interpeller les autorités locales sur certains sujets. Mais c'est aussi le processus de création de podcast lui-même qui est décisif dans la vie du quartier, car il permet de faire interagir des personnes qui ne se parleraient autrement pas et encore moins sur certaines thématiques, ici l'interculturalité. Ce processus est important pour les chercheuses en urbanisme, puisqu'il révèle les dynamiques du quartier et permet aux chercheuses de réfléchir à des solutions pour remédier aux problèmes locaux *avec* les personnes concernées. En plus de cela, les actrices expliquent que le moment de montage, réalisé uniquement par elleux, leur permet une posture réflexive sur leur travail, notamment puisqu'il leur faut choisir ce qui apparaîtra ou non dans le podcast : quelles voix, quels arguments seront entendus. Dans leur processus méthodologique, une fois un premier montage fini, les participant·es pouvaient écouter les épisodes et s'exprimer sur la manière dont leurs propos avaient été utilisés. Cette étape a parfois remis en question les interprétations initiales des chercheuses, rappelant la nécessité d'intégrer le regard des participant·es pour maintenir la recherche au plus près de leur expérience vécue. En conclusion, les actrices insistent sur l'imbrication étroite entre montage, co-création et circulation des connaissances, qu'iels invitent à considérer comme des dimensions également constitutives du processus de recherche (Barbarino et al. 2022, p.426).

Smith et al. (2021) quant à elleux utilisent le podcast comme outil de recherche-action participative en « sport pour le développement » (*Sport-for-development*). Le podcast né de leur projet de recherche est cocréé par des chercheuses universitaires et des jeunes faisant partie d’associations sportives pour les nouveaux·elles arrivant·es racialisé·es au Canada, avec l’aide également d’une équipe professionnalisée dans le podcast. Ici, la création sonore sert de nombreuses fins. La première est de désamorcer les rapports de forces dans la RAP, notamment pour faire tomber les barrières hiérarchiques entre les chercheuses et les jeunes primo-arrivant·es, mais qui plus est entre ces chercheuses blanches et ces jeunes racialisé·es. En plus de cela, les auteurices soulignent les mêmes caractéristiques du podcast que nous venons de parcourir plus haut. Le podcast est vu comme une méthode qui permet de générer des formes de connaissances moins accessibles dans les cadres traditionnels d’entretien ou de texte écrit. Pour les auteurices, les participant·es peuvent se raconter, avec leurs mots et leur créativité, alors que ces voix sont généralement peu entendues. Le fait que toustes décident ensemble des histoires à transmettre permet aux participant·es un sentiment de maîtrise sur leurs propres récits, ce qui est rarement le cas dans la recherche. Ainsi, le podcast est mobilisé comme méthode et comme vecteur de recherche. Le podcast permet également de viser une diffusion plus large, notamment les jeunes elleux-mêmes. Il devient un moyen d’action pour créer des connaissances *avec* les jeunes primo-arrivant·es des associations sportives, pour réfléchir aux conditions de leur bien-être. Smith et al. (2021), à l’instar de Barbarino et al. (2022) mettent en avant le fait que le podcast pousse les chercheuses à la réflexivité. En effet, puisqu’il est présent dans la recherche en premier lieu pour diminuer les rapports de pouvoir qui peuvent exister dans la recherche classique, alors les chercheuses se voient questionner sans arrêt leur propre posture dans ce projet. La nouveauté de l’outil leur permet cette prise de recul régulière : puisqu’elles n’y sont pas habituées, les prises de distance sont plus évidentes à prendre qu’avec des méthodes déjà très ancrées dans leurs habitudes, qui sont plus difficiles à questionner.

Les auteurices (Smith et al. 2021) appellent le podcast au sein de leur approche de recherche-action participative, une *digital methodology*, c'est-à-dire un outil méthodologique numérique. Pour elleux, cette approche transforme la dynamique traditionnelle entre chercheureuses et participant·es d'une manière particulière parce que toutes les personnes impliquées doivent apprendre de nouvelles méthodes pour travailler, se saisir d'outils qu'iels n'ont pas l'habitude d'utiliser. Cette mise en situation d'apprentissage partagé place chercheureuses et participant·es sur un terrain commun, facilitant pour ces dernier·ères la reconnaissance et l'exercice d'une position de co-chercheureuses. Toutefois, les auteurices soulignent aussi les inégalités d'accès et de compétences numériques, rappelant que ces outils, bien qu'émancipateurs en apparence, peuvent reproduire des rapports de pouvoir préexistants. Ainsi, la méthodologie numérique apparaît à la fois comme un espace d'expérimentation critique et un terrain de tension, où la participation reste conditionnée par les réalités matérielles et sociales de l'accès au digital.

Enfin Smith et al. (2021) décrivent le montage du podcast (*editing*) comme une étape relevant de la technique, de l'analyse et de la mise en tension de différents points de vue. Le processus de montage a impliqué l'apprentissage d'outils et de compétences numériques et a rapidement révélé des inégalités d'accès aux ressources technologiques. Il a également été marqué par des inégalités au niveau des possibilités de temps à allouer à cette étape, limitant la participation de certain·es co-chercheureuses et renforçant les déséquilibres au sein de l'équipe, malgré le fait que les jeunes recevaient une rémunération pour leur statut de co-chercheureuses. De plus le travail d'*editing* est long et laborieux révélant la difficulté à maintenir une participation équilibrée sur la durée, certain·es participant·es abandonnant le projet, augmentant alors la charge de travail pour les autres. L'article souligne que l'apprentissage du montage a nécessité de concilier les exigences du format audio, centrées sur l'écoute et la fluidité narrative, portée par une équipe spécialisée dans le podcast d'une part, avec d'autre part, les logiques de la recherche qualitative nécessaire pour la recherche universitaire. Cela a généré des tensions mais a conduit à des débats enrichissants sur ce qui devait être conservé ou supprimé. Pour l'équipe

universitaire, ceci illustre la manière dont les contraintes du médium influencent la production même des données.

Le montage a également généré une forte charge émotionnelle teintée de considérations éthiques. En effet, les co-chercheuses et notamment les jeunes, se sont retrouvées pris d’un sentiment de responsabilité vis-à-vis des récits partagés par leurs pairs. La manière dont ces récits sont présentés, ce qu’il faut en garder, la mise en forme esthétique de ceux-ci, l’impératif de rester fidèle aux propos collectés et le poids émotionnel des récits sont autant de mises en tension avec les exigences des critères traditionnels de recherche. C’est pourquoi, la question du contrôle éditorial a constitué un enjeu central dans cette recherche : les décisions finales sur la forme du podcast ont fait l’objet de négociations entre les jeunes participant·es et l’équipe universitaire. Ces tensions amènent les chercheuses à interroger les limites du paradigme participatif dans un projet numérique, où la co-crédation se confronte inévitablement à des contraintes éthiques, matérielles, temporelles et institutionnelles.

D. 4) Écriture sonore

L’écriture sonore, un terme souvent utilisé dans le monde du podcast va plus loin que l’écriture de vulgarisation et l’écriture « orale ». Dans notre projet, nous avons découvert ce terme au contact des professionnels nous accompagnant dans notre processus de création. Si nous avons d’abord compris ce terme de manière intuitive au cours de nos sessions de travail, la littérature apporte des éléments venant éclairer notre vécu. Ce que nous avons d’abord compris intuitivement, et au cours de notre travail, c’est que l’écriture sonore est l’écriture du scénario d’un épisode, donc l’histoire ou encore ce qu’on peut appeler le fil rouge de l’épisode, mais pas uniquement. L’écriture sonore embrasse aussi l’univers auditif de l’histoire. Elle prend en compte le ton qui est employé dans la narration mais aussi dans les interviews, pour susciter des émotions chez les auditeuses. Elle comprend l’utilisation de musique pour venir soutenir ces émotions, par exemple des

musiques joyeuses ou au contraire graves. L'écriture sonore se situe de même dans le choix de son du terrain, afin de mobiliser des images mentales. Par exemple des chants d'oiseaux vont invoquer l'extérieur et des bruits d'atelier de boulangerie permettront d'évoquer le travail manuel. L'écriture sonore se travaille également dans la narration, dans la sonorité des mots et des phrases, dans une oralité soignée, réfléchie et esthétique et ce toujours dans le but d'éveiller la sensibilité des auditeuses. Tout ceci se retrouve de manière conceptuelle dans la littérature scientifique traitant de ces questions.

Dans son article, Francoeur (2022) donne une première définition d'après sa revue de littérature. Ainsi, l'écriture sonore se définit comme l'agencement de matériaux sonores divers dans une structuration cohérente, lors de la phase de montage. Elle mobilise des procédés spécifiques au médium sonore comme la ponctuation, la mise en page auditive et l'organisation d'éléments hétérogènes. L'écriture sonore vise à produire des images auditives capables d'informer, de susciter une expérience esthétique et d'affecter la perception des auditeuses, tout en contribuant à la création de sens partagé. En effet, le son est un instrument puissant de connaissance, puisqu'il est une façon de connaître le monde et de s'y mouvoir (Feld 2000). L'expérience sonore se révèle alors comme un mode d'apprentissage spécifique. Mais elle est également déterminée par l'*embodiment* de la personne vivant cette expérience (Walker, 2020). En d'autres termes, elle est influencée par la culture, l'histoire et même la physiologie de la personne qui écoute (Francoeur 2022).

Francoeur (2022, p.6) parle de « corps audio » comme « pivot central de l'expérience sonore ». Ce corps résonne, littéralement, avec ce qu'il écoute. Le corps audio se fait ainsi « capteur » en se « laiss[ant] imprégner [...] par les informations sonores » (*ibid.*). Mais en même temps, il doit traiter ces informations, opérant alors une « transduction ». Le concept de transduction est un concept utilisé notamment en études sonores et anthropologie du son (Voir par exemple Hagood 2014 ou Helmreich 2007). Ce qu'on peut retenir du travail de Francoeur (2022) pour la présente réflexion, c'est que la transduction est un processus de transformation par lequel le corps convertit les stimuli sonores qu'il

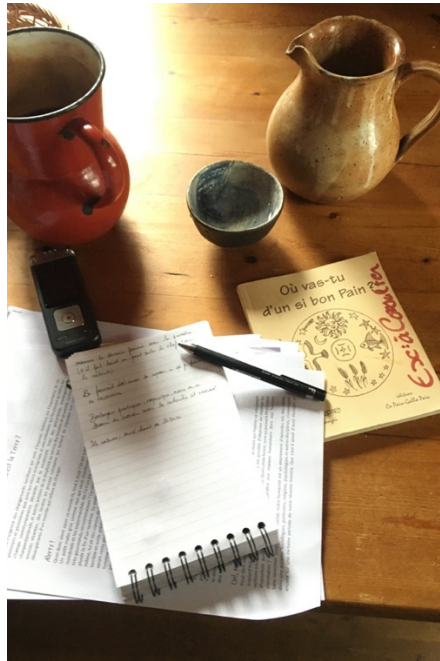
perçoit en expériences sensibles, affectives et signifiantes. La transduction ne se limite pas à la transmission mécanique du son : le corps agit comme un filtre interprétatif, transformant les vibrations sonores en formes de connaissance situées, façonnées par le contexte d’écoute, la sensibilité de l’auditeurice et ses référents culturels. Elle mène à des connaissances inédites. De ce fait, la transduction rend compte de la manière dont le son devient porteur de sens à travers une médiation à la fois sensorielle et cognitive.

Ainsi, dans l’écriture sonore, le « corps audio transducteur » de l’auteurice est pleinement mobilisé (Francoeur 2022, p.6). Par exemple pour construire le récit auditif du podcast lors de l’étape cruciale qu’est le montage, l’auteurice mobilise à la fois ses ressources cognitives et ses ressources corporelles, afin de sélectionner des informations sonores et de les agencer en une « composition resignifiant le réel qui instruira sonorement le corps de la personne qui écoute » tout en produisant de l’empathie (*ibid.*). Le montage implique de sélectionner des informations sonores et d’en laisser d’autres de côté. Le but du montage est d’apporter à l’esprit de l’auditeurice un flot d’images tout en permettant une interprétation assez libre. Il faut tout de même guider les auditeurices dans le fil narratif. Francoeur (2022) repère trois fils conducteurs entremêlés dans son travail sonore, qu’il est possible de généraliser à l’écriture sonore, ou tout du moins à celle de notre podcast. Le *propos* est un premier fil conducteur. Les *changements de ton* de la narration en sont un autre : les modulations de ton permettent à l’auditeurice d’appréhender dans quel espace d’information iel se trouve. À cela, on peut ajouter que la musique ou les bruits de terrain qui peuvent être utilisés dans le montage font partie du « ton », ou même de la « couleur¹⁰ » donnés au passage audio. Enfin les *mots*, comment ils se succèdent et s’accumulent, sont un troisième fil conducteur : une certaine ‘musique’, ou oralité, est

¹⁰ J’ai pu constater que « couleur », « coloré », sont des mots que nous, le binôme de recherche, utilisons souvent, ce qui résonne avec la suggestion d’images dont parle Francoeur (2022).

réfléchi. Ainsi, Francoeur (2022, p.14) parle de « physicalité exacerbée de l'écriture sonore » et de la « puissance de l'écriture sonore », puisqu'elle passe par le corps pour faire résonner l'affect.

L'écriture sonore entretient un lien étroit avec les *embodied knowledges* et les connaissances situées, dans la mesure où elle mobilise le corps, les sens et les émotions comme vecteurs de compréhension du monde. Dans l'écriture sonore, l'auteurice structure des matériaux sonores hétérogènes pour créer du sens, en mobilisant les dimensions sensorielles et émotionnelles de l'expérience. Cette démarche dépasse la logique désincarnée de la représentation, pour inscrire la connaissance dans une pratique sensible, vécue. Ainsi, cette approche s'inscrit dans la perspective des savoirs situés et des connaissances incarnées, qui affirme que toute production de connaissance est partielle et façonnée par la corporéité de celui ou celle qui l'élabore, ainsi que par son vécu sensible et social (Haraway 1988, Ellingson 2008). Le corps devient un accès au savoir (Hert 2014). Par son attention aux textures sonores, aux rythmes et à la spatialité de l'écoute, l'écriture sonore rend perceptible une forme de compréhension ancrée dans le corps et dans le monde, où le savoir se construit à travers la co-présence des voix, des lieux et des émotions. Elle permet ainsi de créer et de transmettre une forme de connaissance sensible, où l'écoute devient un mode de réflexion et d'engagement, et où le son agit comme médium entre expérience vécue, émotion et compréhension.



Carnet de notes, dictaphone et recueil poétique, mai 2023

D. 5) Le podcast, instrument de recherche polymorphe

À la lumière de tout ceci, le podcast peut être considéré comme un dispositif à la fois méthodologique et épistémique, capable de renouveler les pratiques de recherche et d’ouvrir un espace d’engagement scientifique. Il ne constitue pas seulement un moyen de diffuser les connaissances produites par la recherche : il participe aux différentes étapes de leur élaboration et transforme, en retour, la manière dont la recherche se construit avec le terrain. C’est précisément cette circulation entre recherche, terrain et auditeuses qui permet d’articuler les différentes fonctions du podcast.

La création sonore constitue d’abord un outil de recherche en elle-même. Le travail de sélection d’extraits d’interviews, d’assemblage et de narration, ne sont pas de simples

opérations techniques venant après la collecte des données. Pour nous chercheuses, ils nous amènent à revenir sur les matériaux recueillis, à les confronter, à identifier des récurrences ou des divergences et à questionner nos propres interprétations. Le montage agit ainsi comme un moment d'analyse : choisir de faire entendre une voix plutôt qu'une autre, rapprocher deux témoignages, conserver une hésitation ou encore introduire une narration constitue à chaque fois un choix interprétatif. Dans notre cas, la mise en récit cherche aussi à rendre visibles les opérations par lesquelles les cocréatrices du podcast, chercheuses et boulangères, construisent leur compréhension du terrain. Les discussions suscitées par ces choix, entre nous mais également avec nos coach podcast et avec les personnes interviewées, peuvent à leur tour conduire à préciser, nuancer ou déplacer cette compréhension, à la lumière de différents savoirs situés, dans une démarche transdisciplinaire. Le podcast ne vient ainsi pas simplement traduire une analyse déjà produite : le processus de création sonore contribue à la produire.

Cette production de connaissances ne relève par ailleurs pas uniquement des formes scientifiques conventionnelles. Par son aspect sensible et narratif, le podcast permet de faire émerger et de valoriser des savoirs situés, des connaissances expérientielles et incarnées, des vécus et des émotions qui peuvent difficilement être restitués sous une forme académique classique. En cela, le travail autour du podcast change aussi les chercheuses, qui ajoutent de nouvelles dimensions à leur propre sensibilité scientifique, de nouveaux outils à leur savoir-faire. L'écoute, dans tous ses sens, s'affine au fur et à mesure de la production des épisodes. La perception des interviews et même des observations sur le terrain se modifie : la perspective de l'écriture sonore s'ajoutant au regard scientifique.

De plus, en permettant aux interviewé·es de se raconter puis de valider ou non les choix concernant la manière dont leur expérience est mise en récit, le podcast ouvre également un espace dans lequel les personnes rencontrées peuvent participer à la présentation de leur propre narratif auprès d'un public élargi. Dans le cadre de la RAP,

cette possibilité contribue à déplacer, même partiellement, les rapports de pouvoir associés à la production et à la légitimation des savoirs, tout en invitant les universitaires à adopter une posture réflexive sur leur propre rôle dans cette production.

Le podcast ne s’arrête cependant pas au moment où l’épisode est finalisé. Sa mise en circulation constitue une nouvelle étape du processus de recherche. Les épisodes rendent les connaissances produites accessibles au-delà du cercle académique et permettent à différents publics de se saisir des questions soulevées et ce grâce à un format accessible. Les écoutes collectives prolongent encore ce processus : elles transforment l’écoute en un espace de discussion, dans lequel les participant·es peuvent réagir aux propos entendus, confronter leurs expériences et parfois faire émerger de nouvelles questions ou de nouvelles pistes d’action. Les premières écoutes collectives ont eu lieu avant la création de certains épisodes. Elles ont eu une incidence sur la suite du processus de création, puisque nous avons eu accès aux réactions du public, à leurs commentaires et à leurs questionnements. La diffusion ne constitue donc pas seulement l’aboutissement de la recherche ; elle peut devenir un nouveau moment d’enquête, de mise en discussion d’apprentissage collectif. De surcroît permettent aux scientifiques une mise en réflexion sur la manière dont leur travail est perçu par le public, sur ce qui le touche ou non, sur les questions qui en émergent.

Ainsi, les différentes fonctions du podcast ne doivent pas être envisagées comme autant d’usages indépendants. La collecte de données alimente le montage, le montage produit de l’analyse, l’analyse est mise en récit, la mise en récit est soumise au regard des personnes concernées, puis l’épisode circule et revient sur le terrain sous la forme de discussions, de réactions et parfois d’actions. Chaque étape peut alors transformer la suivante et, en retour, modifier notre compréhension du terrain. C’est dans cette circulation que le podcast devient à la fois outil de recherche, espace de production et de confrontation des connaissances, vivier de réflexivité, support de partage et moteur potentiel d’action collective. Il constitue ainsi un objet intermédiaire entre différents

mondes, mais également entre différents moments de la recherche, reliant production, discussion et circulation des connaissances. La Partie III de cet écrit reviendra sur cette articulation et montrera concrètement comment ces différentes dimensions se sont déployées au cours de la création de *Le Pain qu’on Sème*.

E) Podcast et Objet Intermédiaire

L’une des principales hypothèses du projet Épicène et de ma thèse est que les podcasts collaboratifs peuvent enrichir les méthodes de RAP, ouvrir de nouvelles perspectives en matière de recherche et d’apprentissage, et ainsi contribuer aux transformations agroécologiques. Le Chapitre 2 de la Partie III de cet écrit explorera plus en détail l’utilisation du podcast dans une RAP, en s’attachant plus particulièrement au rôle du Pain qu’on Sème dans le déploiement des FAGP en Wallonie. En amont, la présente partie examine en quoi les différentes caractéristiques du podcast étudié en font un objet intermédiaire (OI) (Callon 1986, Chia 2004, Mélard 2008, Maréchal et al. 2022). Ce concept offre un cadre pertinent pour penser, plus largement, les médiums participatifs mobilisables en recherche-action participative (RAP). Cette réflexion sur les OI permettra, par la suite dans la discussion (Partie IV), d’ouvrir une analyse plus large de l’usage de tels médiums comme leviers de transformation agroécologique et comme outil d’une autre manière de faire science, en cohérence avec les principes d’une agroécologie émancipatrice.

E. 1) Le rôle central des objets intermédiaires dans la Recherche-Action Participative

Le terme « objet intermédiaire » (OI) trouve son origine dans les études des sciences et des techniques (Vinck 1999), dans le cadre de la « théorie de l’acteur-réseau » (Callon 1986, Latour 1994, Law 1991, 1999), qui met l’accent sur l’action de la culture matérielle

et l'interaction entre les relations sociales et matérielles (Vinck 2012). Les travaux de Star et Griesemer (1989), à travers leur description des « objets frontières » (OF), ont posé les bases de ce concept. Ces deux notions, OI et OF sont très proches mais restent différentes. La littérature anglophone utilise plus souvent la notion d'objet frontière tandis que la littérature francophone utilise surtout la notion d'objet intermédiaire. Cela rend la distinction encore plus difficile à faire et la ligne entre ces deux concepts reste ténue. Selon Star et Griesemer (1989), un OF est une entité qui relie différents mondes sociaux, en s'adaptant aux besoins locaux, mais tout en conservant une identité centrale stable. Il offre une flexibilité interprétative, mais reste suffisamment structuré pour être reconnaissable par tous les groupes. Qu'il soit abstrait ou concret, un OF facilite la communication et la coordination, reliant des perspectives diverses et maintenant la cohérence sans nécessiter de consensus (Star 2010). Plus tard, Vinck (2009) ajoute à la théorie en précisant que les objets frontières constituent un sous-groupe du concept plus englobant d'objets intermédiaires (OI). Pour lui, les objets frontières sont dotés de caractéristiques supplémentaires aux OI qui les rendent compréhensibles dans différents mondes sociaux, tandis que les OI ne facilitent que les interactions entre des actrices qui partagent déjà une compréhension commune du projet ou de la question qui les lient. C'est donc au sein de ce que j'appellerai un monde commun que les OI favorisent l'échange d'informations, le partage de connaissances.

Boujut et Blanco (2003) décrivent les OI en recourant à l'exemple du design industriel, où différents groupes professionnels ayant des perspectives distinctes collaborent à la conception de camions. Ces différents professionnels ont des expertises différentes, mais tous travaillent dans la même entreprise. Ils partagent donc une base commune de compréhension du design de camion. Dans notre approche, le podcast s'inscrit dans ce que j'appellerai le *monde des FAGP wallonnes*, avec des points de vue divers au sein de ce monde. Ce « monde » désigne un ensemble hétérogène formé par ses actrices : boulangères, meunier·ères et agricultrices mais aussi travailleuses des structures de soutien, chercheuses et citoyen·nes engagé·es. Cependant, malgré la diversité de

leurs professions et leurs points de vue spécifiques sur la manière de déployer les FAGP, iels partagent toutes leur implication dans le processus de relocalisation de ces filières et, de manière générale, une vision et un ensemble de valeurs communes. Leur plus petit dénominateur commun est peut-être le désir de dépasser les écueils du système conventionnel des chaînes céréales panifiables. De ce point de vue, nous, les scientifiques impliqués dans cette recherche, appartenons également à ce monde. Ainsi, les FAGP est comparable à la société de design industriel mentionnée dans Boujut et Blanco (2003), et les chercheuses et les actrices de terrain sont comparables aux différents experts industriels. Ainsi, le podcast LPQS fonctionne donc ici comme un objet intermédiaire (OI), remplissant les rôles de médiation, de transformation et de représentation au sein d'un groupe d'actrices diversées partageant une compréhension commune de ce qui les rassemble, comme le décrivent Boujut et Blanco (2003) et Vinck (2012).

E. 2) *Le Pain qu'on Sème* comme objet intermédiaire

Dans une configuration telle que celle du podcast LPQS, l’OI sert de pont, en traduisant les connaissances entre les acteurs de terrain et les scientifiques (Chia 2004) et en favorisant la compréhension mutuelle et l'analyse partagée (Boujut et Blanco 2003). Dans notre cas, les actrices de terrain apportent à la fois des connaissances théoriques et pratiques situées, basées sur l'expérience, tandis que les scientifiques apportent des perspectives théoriques plus ‘délocalisées’. Dans ce projet, le podcast relie des initiatives auparavant isolées et consolide les connaissances fragmentées au sein des FAGP wallonnes. Vue sous cet angle, la coopération par le biais d'un OI peut être comprise comme un processus de clarification et de structuration d'un sens commun, limitant ainsi la variabilité des interprétations. C’est ce que Boujut et Blanco (2003, p. 216) décrivent comme un processus de « désambiguïsation ». L’intérêt des OI réside dans le fait qu’il s’agit d’entités hybrides qui soutiennent la conceptualisation et la coordination de nouveaux produits (Vinck 2003). Elles facilitent l’émergence de nouvelles connaissances et

compétences parmi les parties prenantes, qui elles-mêmes se transforment au cours du processus (Seguin et al. 2021, Maréchal et al. 2022). Grâce à la création d'un OI, les parties prenantes apprennent les unes des autres et de l’OI lui-même, car la matérialisation des connaissances peut conduire à des formes de compréhension inattendues, qui sont rendues possibles uniquement grâce au dialogue des parties prenantes, qui éclairent alors mutuellement le problème commun sous des angles nouveaux (Vinck 2009).

Notre podcast est principalement conçu pour se concentrer sur *le monde des FAGP*. Le podcast vise à transformer les FAGP grâce à la collecte et à la diffusion de connaissances. Notre podcast cherche également à établir des ponts entre des initiatives préexistantes et des personnes engagées dans les FAGP. Cela est rendu possible par l’implémentation d’un dialogue qui se construit à la fois « à l’intérieur » du podcast, notamment par le processus de montage, et « à l’extérieur », du fait de sa forme participative et de l’organisation d’événements qui lui sont associés, développés dans le chapitre suivant (Chapitre 6). Dans cette démarche participative, il rassemble des actrices de terrain et des scientifiques autour des connaissances recueillies et partagées, dans le but de parvenir à un accord général entre les participant·es sur la manière dont le contenu de chaque épisode doit être compris par le public. En d’autres termes, il cherche à établir un certain niveau de consensus. Cette recherche de consensus, combinée à une flexibilité limitée d’interprétation, fait bien de notre podcast *Le Pain qu’on Sème* (LPQS) un OI.

E. 3) Bénéfices attendus du podcast comme OI

En s'appuyant sur la littérature et les objectifs spécifiques de notre podcast LPQS, on peut décrire les principales fonctions attendues ainsi que les résultats escomptés du podcast en tant qu’OI dans le cadre d’une recherche-action participative (RAP). Ainsi, le podcast vise à (1) **favoriser le développement communautaire, la traduction et la médiation** en facilitant l’échange de connaissances entre les acteurs de terrain et les

chercheurs (Chia 2004) et en renforçant les liens au sein de l'équipe de recherche et des réseaux plus larges. Grâce à (2) la **coproduction de connaissances**, le podcast vise à intégrer des connaissances pratiques et théoriques par le dialogue et la co-crédation (Heras et al. 2021, Smith et al. 2021, Bentz et al. 2022, McEwen et al. 2022, Croeser et al. 2024, Minna et al. 2024) tout en (3) favorisant l'**apprentissage collectif** afin que les participant·es puissent apprendre les un·es des autres et développer une compréhension commune (Pahl-Wostl et Hare 2004, Smith et al. 2021). LPQS cherche également à (4) **structurer et consolider** les connaissances fragmentées, clarifier les principaux défis et soutenir une représentation plus complète du secteur des céréales panifiables en Wallonie, et ce dans le cadre d'un processus de désambiguisation (Boujut et Blanco 2003). En outre, le processus de création doit hypothétiquement (5) **générer des connaissances inattendues** en s'ouvrant à des points de vue qui n'avaient pas été pris en compte auparavant (Heras et al. 2021, McEwen et al. 2022). Par conséquent, le podcast vise à (6) **autonomiser les parties prenantes et promouvoir l'apprentissage social** en amplifiant la voix des actrices de terrain, en soutenant la réflexion critique et en stimulant la pensée systémique grâce au travail collectif entre les universitaires et les professionnel·les des FAGP (Eelderink et al. 2020). En outre, LPQS a été conçu comme un (7) **outil de diffusion et d'apprentissage** visant à élargir la portée des connaissances grâce à des médias accessibles (MacKenzie 2019).

Pour ces raisons, le podcast a également été pensé pour (8) **favoriser l'action collective** en réduisant l'isolement, en encourageant le partage des valeurs et en renforçant les bases d'une future collaboration dans le cadre des transitions agroécologiques (Gliessman 2018). LPQS cherche à (9) être un espace **d'expérimentation scientifique démocratique**, remettant en question les normes conventionnelles grâce à des méthodes participatives (Reason et Bradbury 2001). Enfin, une fois les épisodes diffusés, le podcast pourrait potentiellement (10) **sensibiliser les décideurs politiques et le public** aux filières alternatives du grain au pain et ainsi influencer les processus décisionnels et les débats

plus larges sur les transitions agroécologiques. Il devient dès lors potentiellement un objet-frontière (OF) reliant différents mondes sociaux (Vinck 2009).

À travers la méthodologie utilisée dans cette recherche, qui comporte de multiples facettes, les principes d’agroécologies émancipatrices (Giraldo et Rosset 2022) comme énoncés dans le chapitre 3 sur le positionnement en agroécologie, transparaissent. En effet, la Recherche-Action Participative, déployée ici sous la forme d’un podcast incarne en effet la plupart de ces principes. Elle remet en question les structures habituelles de pouvoir dans le but de les transformer, assumant ainsi sa portée politique (premier principe). Avec un pas de côté par rapport au deuxième principe de Giraldo et Rosset, porté sur les techniques agricoles, la RAP permet aussi de cultiver l’autonomie, tant du côté des actrices des FAGP que du côté des chercheuses, face à une conception dogmatique de la science. Sur le plan organisationnel, elle soutient des dynamiques collectives (quatrième principe) et, méthodologiquement, favorise des modes de production de connaissances plus horizontaux (cinquième principe). D’un point de vue pédagogique elle renforce la capacité de chacun et de chacune, actrice de terrain comme scientifiques, à lutter et à se transformer (sixième principe). Enfin, si elle est construite avec une attention philosophique particulière, la RAP peut s’inscrire dans des pratiques ancrées dans la culture et la spiritualité plutôt que dans des logiques productivistes (septième principe). Sans prétendre réaliser pleinement l’ensemble de ces principes, notre projet cherche à s’en approcher autant que possible.

Chapitre 5

Méthodologie

Chapitre 5 – Méthodologie



A) L'équipe

A) 1. Épicène

Avant de parler de méthodologie il convient de parler de l'équipe qui mène le projet et, par souci de réflexivité, de parler de l'autrice de l'écrit que vous tenez entre les mains. En effet, j'ai déjà beaucoup écrit sur les savoirs situés, il est désormais nécessaire de situer l'équipe à l'origine de ce projet de recherche, que nous avons nommé *Épicène*. Ce choix relève d'un jeu de mots à plusieurs niveaux. D'une part, son étymologie grecque, *epikoinos*, signifie « possédé en commun », en écho à l'importance accordée au collectif au sein du projet, tant entre nous que dans nos intérêts de recherche. D'autre part, le terme laisse entendre « épi », comme l'épi de blé, ainsi que « cène », référence laïque à la Cène, moment fondateur de la tradition chrétienne au cours duquel le pain est consacré comme corps du Christ, devenant pour des siècles en Occident un symbole de partage sacré. Enfin, l'adjectif *épicène* désigne un nom dont la forme demeure identique au masculin et au féminin, faisant écho à notre sensibilité aux enjeux sociaux liés au genre.

Au total, l'équipe du projet que nous avons nommé *Épicène* est composée de quatre chercheur et chercheuses en agroécologie issues de différentes disciplines. Je la désignerais dans cet écrit comme « l'équipe de recherche complète » ou encore l'équipe *Épicène*. Deux membres de cette équipe mènent concrètement la recherche : l'une, Noémie Maughan, avec une formation en agronomie et avec une expérience en recherche participative, et l'autre, moi-même, avec une formation en sciences sociales et en agroécologie. Ce binôme sera désormais désigné comme l'équipe ou le duo de recherche ou de terrain. Les deux autres chercheur et chercheuse en agroécologie, Marjolein Visser et Kevin Maréchal, formés respectivement en agronomie et en économie écologique, encadrent et soutiennent la recherche. Il et elles m'accompagnent également dans mon travail rédactionnel, des articles ou de la thèse. Entre autres, Marjolein Visser s'intéresse depuis longtemps à la culture de céréales en agroécologie et notamment à la sélection participative de semences de variétés locales et paysannes, dans des réseaux d'agriculteurs et agricultrices mais aussi de scientifiques. Kevin Maréchal quant à lui travaille depuis de nombreuses années sur les questions de post-croissance et sur les enjeux relatifs à la transition agroécologique dans une perspective interdisciplinaire. Il aborde le thème de l'alimentation via l'étude des modèles économiques alternatifs comme les circuits de proximité et l'organisation de leur réseaux d'acteurs. Dans ce cadre il s'intéresse aussi à la pédagogie immersive, la transmission des exploitations ou, plus récemment, la sécurité sociale de l'alimentation.

Les grandes décisions autour du projet *Épicène* sont prises en équipe complète, tandis que les décisions plus quotidiennes se cantonnent au binôme de terrain. Dans cette partie méthodologique, je vais beaucoup parler de ce duo que nous formons, Noémie et moi. En effet, nous sommes allées sur le terrain ensemble pendant les quatre années que ce projet a duré. Nous avons, de ce fait, beaucoup partagé nos idées, nos envies pour la recherche, nos réflexions, nos intuitions et nos doutes. Noémie travaillait à mi-temps sur le projet, sur la partie « terrain » et Recherche-Action Participative. Je travaillais quant à moi à temps plein, avec le terrain et la thèse, j'avais donc en plus le côté plus « écrit » du

projet avec les articles, les conférences et le manuscrit ici présent. Avant ce projet, Noémie a mené plusieurs projets en RAP, et notamment dans le milieu du maraîchage urbain. C'est avec ce riche bagage qu'elle est entrée dans le projet *Épicène*. J'avais quant à moi encore peu d'expérience en RAP, j'ai donc beaucoup appris au cours de ce projet.

Au-delà d'une complicité intellectuelle sur l'agroécologie, nous avons aussi très vite constaté une attention commune aux enjeux de genre. C'est pourquoi notre RAP et le podcast que nous avons créé est fortement teinté d'une approche féministe. Elle se trouve dans nos ancrages intellectuels, comme ceux abordés dans le chapitre précédent sur l'état de l'art, tels que les savoirs situés et les connaissances incarnées. Elle est aussi présente dans notre approche du terrain et dans notre mise en pratique de la méthodologie. Par exemple, nos inspirations de créations sonores étaient des podcasts féministes. Nous faisons aussi toujours attention à faire entendre au moins autant de femmes que d'hommes dans notre podcast, à laisser la place aux minorités de genre et à parler de manière inclusive. Ceci a d'ailleurs été remarqué et apprécié par de nombreuses personnes. Probablement en lien avec cela, nous sommes aussi toutes les deux animées par la question des sens et de l'art dans la compréhension du monde, et cette sensibilité partagée a également forgé notre projet. L'effort esthétique et sensible autour du *Pain qu'on Sème* n'est pas un hasard. L'année de recherche exploratoire puis les trois années de RAP autour du podcast ont donc été façonné à la fois par nos deux sensibilités et nos perspectives distinctes ainsi que par la rencontre de nos idées.

Mon travail spécifique a été de faire des allers-retours théoriques avec notre recherche de terrain. D'aller creuser le lien entre ce que nous expérimentons au contact des actrices avec des écrits littéraires et d'infuser aussi cette littérature à nos réflexions sur le terrain. La recherche qualitative est pour moi très importante. Comme je l'ai déjà écrit dans le chapitre 3 sur mon positionnement en agroécologie, à mon sens, la recherche doit sortir d'un contexte purement universitaire et s'engager de manière active dans la construction d'un monde plus juste. Ceci grâce à sa compréhension profonde des problèmes

sociaux et de ce que font déjà les actrices sur le terrain pour les résoudre. Les études qui portent sur des groupes qui prennent en main les problèmes qu'ils rencontrent dans leur quotidien, ouvrent à la recherche des voies de réflexion et de théorisation. La théorie inspirée de terrains concrets permet de délivrer des clés pour que d'autres actrices s'en saisissent dans un mouvement d'échange, pour que la recherche et le terrain se dirige vers une transformation des systèmes alimentaires pour les rendre plus juste et plus résilients.

Ma formation en sociologie en licence puis en master d'agroécologie m'a permis de me rendre compte de l'importance des rapports de pouvoir dans la recherche et qu'un terrain est toujours imprégné de ceux-ci. Je suis une jeune femme blanche, française, urbaine, issue d'un milieu social à capital économique relativement aisé et à capital culturel élevé, qui mène une thèse de doctorat tout en étant animée par des idéaux de justice sociale et écologique, et cela se voit. Cela se perçoit dans la manière dont je suis habillée, dont je m'exprime, et peut-être même à certains traits physiques, comme mes mains qui passent le plus clair de leur temps au contact des claviers, des stylos ou des livres.

Avec Noémie, nous partageons sans doute, pour un regard extérieur, une présentation de nous-mêmes relativement similaire. Dans le cadre des FAGP, des différences sociales nous distinguaient des actrices de terrain, mais elles ne s'y limitaient pas. Notre position professionnelle pouvait nous placer dans des rapports de statut inégaux, et la méfiance initiale de certaines envers les scientifiques rendait nécessaire un travail de construction de confiance. Néanmoins, plusieurs éléments révélaient une certaine proximité sociale : une appartenance, réelle ou supposée, à des origines culturelles comparables avec la plupart des actrices et une trajectoire inscrite dans la classe moyenne (dans toute la largeur et l'éventail de situations que ce terme comprend). Le milieu de la boulangerie alternative semble également se caractériser par une certaine parité de genre. Sans qu'une analyse statistique systématique n'ait été menée à ce sujet, les observations de terrain suggèrent une présence relativement équilibrée de femmes et d'hommes. En

ce qui concerne les maillons de la meunerie et de l'agriculture, une majorité masculine demeure perceptible, bien que la présence des femmes paraisse plus marquée que dans les filières conventionnelles. Par ailleurs, de nombreux·ses actrices des FAGP ne provenaient pas du milieu agricole. Leurs parcours antérieurs s'étaient fréquemment inscrits dans des contextes urbains et des secteurs professionnels variés. Ce qui nous rapprochait avant tout, toutefois, relevait de nos convictions communes quant à la transformation des systèmes alimentaires, terrain d'entente qui facilitait la création de liens de confiance et de compréhension mutuelle. En tant que chercheuses, nous partageons donc avec les actrices des FAGP une certaine proximité de valeurs, une notion importante dans la littérature des circuits alimentaires de proximité, comme nous l'avons vu.

La dynamique d'équipe, tant de l'équipe au complet que du binôme de terrain, s'est construite au cours d'une année de recherche exploratoire, phase durant laquelle le projet a mûri. La méthodologie de ce travail sera détaillée dans la partie suivante. Nous avons appris à travailler ensemble et nous avons affiné nos envies et objectifs communs, les valeurs qui nous rassemblaient pour cette recherche.

A. 2) Collaboratrices

Puis, lors de la mise en œuvre de notre RAP, dont le processus sera amplement détaillé en Partie III, l'équipe de travail s'est agrandie autour du podcast co-créé. Avec Noémie, nous avons présenté notre idée de podcast collaboratif à un réseau de boulangères que nous côtoyions régulièrement, après un an de recherche exploratoire. Ce réseau, appelé Réseau d'Action Boulangère (RAB), est constitué d'actrices des FAGP wallonnes. Il sera plus amplement décrit dans la section C) de ce chapitre. Une première boulangère, Sabine Kattus, a souhaité nous rejoindre pour la création d'un épisode, qui deviendrait ensuite deux épisodes. Sabine s'était récemment lancée dans la boulangerie après une carrière de logopède. Elle venait de s'installer en milieu rural dans un lieu collectif qui comprenait déjà un four à bois pour cuire le pain. Sabine cherchait à ce moment-là le meilleur modèle pour son activité de boulangère. Elle se posait notamment des questions

sur le modèle de boulangerie collective et sur la logistique organisationnelle d'une boulangerie. En tant que boulangère, elle se questionnait aussi sur les conditions de travail, la place que devait occuper le travail dans la vie quotidienne, afin de ne pas retomber dans certains travers qu'elle avait pu rencontrer dans sa précédente carrière. Disposant d'un peu de temps libre au moment de notre proposition, elle a vu dans le podcast une opportunité pour creuser ces thématiques : aller interviewer des personnes ayant déjà réfléchi à ces questions, discuter de ce sujet à plusieurs, explorer de la littérature... Ses questionnements, ses envies d'interviews et ses idées sur la manière de traiter ces thématiques ont fortement influencé les épisodes 2 et 3 du *Pain qu'on Sème*. Après ces épisodes, Sabine n'avait plus de temps à consacrer au podcast, mais je suis restée régulièrement en contact avec elle et nous l'avons sollicitée pour être l'une de nos invité·es dans notre panel de discussion lors de notre événement de clôture, dont je reparlerais dans la Partie III.

Une deuxième boulangère, Fazia Smail, est arrivée dans l'équipe de travail pour les épisodes suivants. Fazia est très active dans la diffusion des savoirs autour des semences paysannes et de la nutrition. Nous la connaissions non seulement via le RAB, mais aussi parce qu'elle avait déjà participé à des projets menés au sein du Laboratoire d'Agroécologie de l'ULB. Nous l'avons donc déjà côtoyée avec l'équipe de recherche. Nous l'avons aussi interviewée avec Noémie lors de notre recherche exploratoire, et notre relation avec elle s'était rapidement transformée en amitié et nous nous voyions régulièrement. La vocation boulangère de Fazia est un hommage à son grand-père, figure nourricière de son enfance en Algérie. Après avoir été cuisinière dans des restaurants bruxellois où elle avait eu l'occasion de faire du pain, Fazia a un jour découvert l'existence des variétés de céréales paysannes et s'est soudain prise de passion pour elles. Elle a cherché, dès ses débuts en boulangerie, à faire le lien nutritif du sol au pain. La nutrition et la justice sociale auprès des paysan·nes font partie de ses principales préoccupations. Elle suit des formations mais apprend aussi en autodidacte sur ces thématiques, tout en cherchant à transmettre ses connaissances au grand public. C'est donc sous son impulsion

que l'épisode 4 sur la nutrition a été créé. Puis sa soif d'apprendre et de transmettre a fait que nous avons décidé de faire deux volets de cet épisode, afin de pouvoir véhiculer plus de matière. Après ce double épisode, notre relation avec Fazia est restée soutenue, nous échangeons souvent des idées et ce projet reste très certainement marqué de son empreinte. Et en retour, notre projet de recherche a, d'après elle, marqué sa manière de travailler, notamment parce qu'elle utilise régulièrement le podcast dans ses activités de transmission de connaissances, comme nous le verrons dans la Partie III.

D'autres actrices des FAGP ont influencé le podcast, comme il sera détaillé dans la section C suivante et comme il sera aussi développé dans la Partie III. En effet, nous avons consulté les membres du RAB, le réseau de boulangères avec qui nous étions en lien, pour leur demander leur avis sur leur envie de participer à notre Recherche-Action Participative, sur la pertinence du format podcast et sur l'adéquation des sujets que nous pensions aborder dans les épisodes selon leur intérêt. Puis, lorsque les épisodes étaient en cours de réalisation, une première version était soumise aux personnes interviewées afin qu'elles puissent donner des retours sur la manière dont avaient été utilisés leurs propos. Ces personnes pouvaient faire partie du RAB ou non, puisque nous avons cherché à interviewer diverses personnes dans le paysage des FAGP, avec des visions et des discours différents. Si la plupart du temps les interviewées validaient l'épisode, nous avons dû tout de même revoir à deux occasions certains passages des épisodes 3 puis 4, à la demande d'une des personnes interviewées, processus qui sera décrit en Partie III.

Enfin, deux autres personnes ont grandement influencé le *Pain qu'on Sème*, et donc en cela notre projet de recherche, et peuvent ainsi être considérées comme faisant partie de notre équipe. Ce sont nos « coachs podcast » : Guillaume Abgrall pour les trois premiers épisodes, puis Thibault Coeckelberghs pour les suivants. Dès le premier épisode du *Pain qu'on Sème*, nous avons souhaité, avec Noémie, demander de l'aide à des professionnels du podcast afin de créer des épisodes de qualité, non seulement au niveau de l'audio, mais aussi au niveau de la construction de l'épisode, du scénario. Noémie avait

connaissance, par l'intermédiaire d'une personne de son réseau, de Guillaume et nous nous sommes donc adressées à lui pour nous guider dans la réalisation de notre premier épisode. Il avait déjà travaillé à la création de podcast avec des scientifiques. Ses conseils ont fortement influencé notre épisode. Il s'opposait même parfois à certains de nos choix. C'est auprès de lui que nous avons donc appris à écrire et à construire un épisode de podcast. Il nous a suivi aussi pour les deux épisodes suivants, réalisés avec Sabine. Nous n'avons pas eu l'occasion d'organiser de rencontre entre elle et lui, mais je transmettais à cette dernière tous les conseils de Guillaume. Ensuite, pour le reste de la série, Guillaume ne pouvait plus nous accorder de temps et il nous a donc dirigées vers l'un de ses collègues, Thibault, avec qui il avait travaillé sur des projets similaires. Thibault a donc aussi influencé notre manière de travailler.

On peut donc dire que l'équipe autour du projet de recherche *Épicène*, mais plus particulièrement autour du *Pain qu'on Sème*, est une constellation transdisciplinaire. Certaines personnes ont influencé plus que d'autres le projet, mais toutes ont imprimé leur marque, et ont fait prendre, d'une manière ou d'une autre, certaines directions à notre recherche. C'est ce qui rend, à mon sens, ce projet très riche.

B) Recherche exploratoire, enquête de terrain

Notre projet de recherche *Épicène* s'inspire ainsi de méthodes de recherche transdisciplinaire en réunissant scientifiques et actrices des FAGP pour explorer et approfondir les enjeux clés de la relocalisation en cours des filières du grain au pain. Dès ses débuts, *Épicène* avait pour ambition d'accompagner les initiatives qui existaient ou émergeaient jusqu'alors de façon isolée dans le paysage, grâce à une dynamique de Recherche-Action Participative (RAP). Cependant, la mise en place d'une telle dynamique supposait, au préalable, une immersion sur le terrain. Il s'agissait aussi de se familiariser avec la

constellation d'initiatives qui composent le milieu des FAGP, d'en saisir les enjeux avec finesse, et de cerner notre champ d'action possible. Cette immersion devait aussi permettre d'établir des liens de confiance avec les actrices de terrain. Nous avons donc commencé notre recherche par une enquête de terrain à la méthodologie classique d'une recherche en sciences sociales, faite d'entretiens qualitatifs et d'observations participantes. Nous étions presque toujours à deux « sur le terrain », avec Noémie. Nous appelons cette phase « recherche exploratoire », puisqu'elle nous a permis d'explorer notre terrain mais aussi nos axes de recherche.

L'enquête de terrain est une méthode qualitative fondamentale en sciences sociales, largement documentée dans la littérature. Ce paragraphe s'appuie notamment sur les travaux d'Olivier de Sardan (1995) et de Beaud et Weber (2010), qui décrivent la production de données en anthropologie et en ethnographie. Ce sont surtout ces auteures qui ont forgé ma pratique, ainsi que différentes expériences, et c'est pourquoi je me réfère à leurs ouvrages ici. L'enquête de terrain consiste à s'immerger dans le contexte étudié pour observer, interagir et recueillir des données directement auprès des actrices concernées. Elle s'appuie souvent sur des techniques variées comme les entretiens, les observations participantes, et notes de terrain. L'enquête de terrain vise à produire une compréhension contextualisée, ancrée dans la réalité vécue des individus. Elle repose sur une présence prolongée sur le site d'étude, « le terrain », qui permet de saisir dans leur complexité les dynamiques sociales, les pratiques quotidiennes et leurs significations telles que perçues par les actrices elles-mêmes. Autrement dit, il ne s'agit pas de comprendre le terrain à travers des catégories externes ou théoriques imposées par la chercheuse, mais de saisir comment les personnes concernées perçoivent, nomment, justifient ou donnent du sens à ce qu'elles vivent, font ou subissent dans leur contexte concret. L'enquêtrice doit adopter une posture réflexive, en veillant à minimiser son impact sur le milieu tout en documentant fidèlement les phénomènes observés.

Les entretiens non directifs consistent en une méthode qualitative d'écoute active et ouverte, où l'investigatrice laisse l'interviewé·e s'exprimer librement, sans orienter la conversation par des questions fermées ou des hypothèses préétablies (Olivier de Sardan 1995, Beaud et Weber 2010). L'objectif est de laisser émerger les perceptions, expériences et significations propre à l'interviewé·e, en minimisant l'interférence du·de la chercheuse. Son rôle se limite à encourager le discours (par des relances neutres, des silences, des reformulations) tout en évitant d'imposer un cadre ou une direction. Cette approche privilégie la richesse des récits et la subjectivité des participants, favorisant une compréhension profonde des contextes vécus.



Carnet de notes et épi, visite des micro-parcelles à la ferme De Groentelaar, juin 2025

Olivier de Sardan (1995) précise que malgré le fait qu'elle ne soit pas chiffrable, la méthode de l'enquête de terrain exige bel et bien une certaine rigueur. Elle implique un apprentissage et un certain savoir-faire, mêlant éthique et adaptabilité. Elle implique une relation vivante avec le terrain et ses actrices. Elle relève de ce qu'Olivier de Sardan

(p.2, 1995) appelle « un tour de main » et « procède à coups d'intuition, d'improvisation et de bricolage ». C'est cette posture que nous avons adoptée au contact des actrices des FAGP, notamment dans le choix des personnes à rencontrer. Étant donné que notre équipe *Épicène* avait déjà collaboré avec des actrices du milieu des FAGP, notre entrée sur le terrain s'en est trouvée facilitée. Nous avons commencé par rencontrer des actrices que nous connaissions déjà et à chaque rencontre, nous leur demandions de nous recommander des personnes à rencontrer. Nous menions alors des entretiens non directifs enregistrés. Chaque entretien était enregistré mais comme il est souvent décrit dans la littérature, les conversations impromptues ou les bavardages sont parfois tout aussi riches en information. Nous tenions donc toutes les deux des carnets de terrain et nous avions également une sorte de carnet de terrain partagé à deux, sur des documents en ligne.

Être en binôme sur le terrain présente le grand avantage de pouvoir directement partager ses impressions avec l'autre, une fois la rencontre avec les actrices terminée. Nous discutons toujours avec animation sur la route du retour et nous nous efforçons de prendre des notes « à chaud » de nos impressions, des liens directs que nous pouvions faire avec la littérature ou d'autres rencontres. Être à deux, permet non seulement de déposer ses idées lors d'une conversation plus fluide et rapide qu'à l'écrit, mais permet également d'assembler deux regards, d'éclairer des angles que nous n'aurions pas vus seules. En plus de ces réactions à vif, nous prenions le temps d'en discuter à nouveau quelques jours plus tard, après avoir fait « décanter » les idées et les impressions immédiates du terrain. Nous tenions à jour notre carnet commun, en soulignant notamment les thématiques récurrentes dans chaque entretien et communes aux entretiens que nous avions déjà menés. Ainsi, au fur et à mesure de notre enquête se dégageaient des questions et des enjeux partagées par les différentes personnes et initiatives rencontrées.

C) Recherche-Action Participative

C. 1) Identification et profil des potentiel·les participant·es

Après plusieurs mois d'enquête exploratoire, une opportunité importante s'est présentée : nous avons été invitées à participer à la première réunion de boulangères et de boulangers engagé·es dans des filières alternatives du grain au pain (FAGP), qui envisageaient la création d'un réseau. À ce moment-là, plusieurs personnes, déjà en lien les unes avec les autres, exprimaient le besoin d'entrer en contact avec d'autres acteur·ices engagé·es dans des démarches similaires. Cette demande faisait directement écho aux constats formulés au début de notre enquête. Ces premières personnes, issues du milieu de la boulangerie, avaient ainsi convié leurs connaissances à une rencontre visant à explorer collectivement ce qu'il serait possible de mettre en place. Les attentes initiales portaient notamment sur la création d'un réseau d'entraide, de partage d'expériences, de connaissances et de vécus. Une autre aspiration consistait à élargir ce réseau à des personnes impliquées dans la meunerie et l'agriculture, afin de mieux comprendre ces différents maillons au sein des FAGP et de renforcer les collaborations entre les métiers.

Nous avons été invitées à la première réunion grâce à des personnes du terrain rencontrées au cours de notre recherche. Par la suite, nous avons participé à chacune de leurs rencontres et, progressivement, tissé des liens de confiance en tant que chercheuses. Le réseau naissant se réunissait tous les trois mois pour aborder les défis communs et explorer des solutions, en mettant l'accent sur l'identification de valeurs partagées et la construction d'une identité collective. Reconnaissant le potentiel de ce réseau pour l'ancrage et le déploiement des FAGP, nous avons rapidement choisi d'orienter une partie de notre projet de recherche vers l'accompagnement de leurs enjeux. Ce réseau, qui a pris le nom de RAB pour « Réseau d'Action Boulangère », s'est vite imposé comme un point de départ idéal pour notre RAP. Notamment, nos relations étaient solides. Nous nous rendions à chaque rencontre, toujours dans une posture d'écoute, de partage et de désir de soutien. Cela nous a permis de nouer des liens de confiance avec les personnes présentes,

à la fois lors des moments formels, mais aussi dans l’informel. En effet, les discussions amicales qui avaient lieu en périphérie des réunions montraient bien que nous, chercheuses, partagions les mêmes aspirations et valeurs que les actrices de terrain. L’établissement d’un climat de confiance est un élément essentiel des projets de RAP (Smith et al. 2021). Même si par la pratique, en tant qu’académiques, nous nous différencions, le partage d’aspirations et de valeurs nous rapprochait des actrices de terrain.

C’est ainsi que nous avons identifié nos potentiel·les participant·es pour notre RAP. Toutefois, il est rapidement apparu que ce type d’échantillonnage en mode *boule de neige*, mobilisé lors de notre recherche exploratoire puis de notre contribution au RAB, nous circonscrivait à un univers relativement homogène : celui des personnes engagées dans des projets très petits (porté par une personne ou un très petit collectif), majoritairement dans la boulangerie et très souvent en rupture marquée par rapport au système dominant. Cette constatation a fait l’objet de réflexions au sein de l’équipe *Épicène*. Nous avons interrogé la pertinence de concentrer notre étude majoritairement sur ces actrices à la marge, évoluant dans un microcosme restreint. Parallèlement, nos rencontres lors du RAB nous ont conduit·es, Noémie et moi, à un constat : un rapprochement vers des actrices de plus grande envergure ou plus conventionnel·les risquait de susciter la méfiance de certain·es membres des collectifs. Nous reviendrons sur cet aspect un peu plus bas dans cette section.

Malgré cette tension éthique, nous avons acté notre volonté de porter, à travers le médium que nous souhaitons créer dans le cadre de notre RAP, la voix des actrices marginalisé·es, plutôt qu’une liste exhaustive des initiatives travaillant à la relocalisation des filières panifiables en Wallonie. En effet, notre objectif était en grande partie de servir de relais à ces actrices dont les paroles sont les moins audibles, mais dont les valeurs résonnent le plus fortement avec les nôtres, ainsi qu’exposé dans le chapitre 3 précédent (Partie I, Chapitre 3 « Agroécologies »). Avec l’équipe *Épicène*, nous avons néanmoins décidé que, si nous donnions la priorité à ces voix-là, il demeurerait essentiel d’inclure

également d'autres perspectives, telles que celles portées par les actrices des structures semi-industrielles, par exemple. Nous faisons cependant attention à ne pas laisser ces voix privilégiées prendre le pas sur les voix marginalisées : leur propos étaient nuancés par d'autres témoignages ou bien par nos propres recherches dans la littérature. En outre, en fonction des sujets traités, il était essentiel d'étoffer l'argumentaire et d'en renforcer l'assise scientifique, à l'instar des aspects de nutrition

Un élément intéressant à souligner ici concerne l'évolution des frontières du RAB. Lors des premières réunions, bien que leur organisation se soit faite essentiellement par le bouche-à-oreille, les actrices présent·es étaient assez nombreux·ses et relativement divers·es dans leurs approches. Au fil des réunions, organisées à un rythme trimestriel, nous avons toutefois observé une diminution du nombre de participant·es, parallèlement à la constitution progressive d'un noyau de membres plus stable. Les réunions ont été le lieu de nombreuses discussions, ainsi que d'ateliers spécifiquement consacrés à la définition de l'identité du RAB. Plusieurs questions revenaient de manière récurrente : « qui étions-nous au sein du RAB ? Qui pouvait en faire partie, et qui n'y avait pas sa place ? Pourquoi le RAB existait-il et vers quel horizon souhaitait-il se diriger ? » Malgré la récurrence de ces échanges, aucune réponse véritablement stabilisée n'a émergé. Cette absence de définition claire était perçue par certain·es comme un atout, dans la mesure où elle laissait la possibilité à un collectif hybride et évolutif de se construire. Pour d'autres, elle constituait au contraire une source de frustration, car les mêmes discussions revenant régulièrement leur semblaient freiner la mise en œuvre d'actions concrètes, comme la création d'une formation en boulangerie artisanale.

Après trois ans d'existence, les débats autour de la définition du collectif se sont notamment cristallisés autour de la question de ses frontières, c'est-à-dire des actrices légitimes à participer aux réunions du RAB. Deux conceptions de l'ouverture du réseau

se dessinent et ne sont pas résolues à l'heure où sont écrites ces lignes. Une première défend l'idée d'un collectif réservé aux actrices les plus engagées dans des démarches alternatives, porteuses de projets de petite taille et explicitement inscrits en rupture avec le système conventionnel. Une seconde conception considère, au contraire, que le projet de relocalisation nécessite d'associer des actrices occupant une position intermédiaire entre les initiatives locales et les filières industrielles de plus grande échelle. Selon cette perspective, les structures semi-industrielles, comme, par exemple, des moulins avec une grande capacité de mouture ou des réseaux de négoce à l'échelle wallonne, représentent un levier important pour diffuser les dynamiques de relocalisation à une échelle plus large. Le dialogue avec ces actrices apparaît ainsi comme une condition de leur enrôlement dans le projet du RAB, tout en permettant au collectif d'exercer une forme de vigilance quant au maintien des valeurs défendues dans cette relocalisation. À l'inverse, les personnes plus réticentes à cette ouverture y voient un risque de cooptation susceptible de diluer les ambitions alternatives et situées volontairement à la marge du réseau. Ces tensions soulignent également l'importance que revêtent les réunions en tant qu'espaces de socialisation entre pairs. Au-delà de leur fonction organisationnelle, ces rencontres constituent en effet pour elles des lieux où il est possible de partager des expériences communes, de confronter des difficultés similaires et de trouver un soutien auprès de personnes engagées dans des trajectoires comparables. Pour ces personnes, ces réunions du RAB participent ainsi autant à la production d'un projet collectif qu'au maintien d'un espace de reconnaissance mutuelle entre actrices partageant une même vision des transformations souhaitées.

Il convient toutefois de souligner que cette divergence de visions n'est apparue avec netteté qu'à la fin de notre recherche, étant donné que le collectif était dans un processus permanent de construction de son identité. Cependant, cette tension était perceptible dès les premières réunions et nous a poussé, Noémie et moi, à rester particulièrement vigilantes quant à la manière de présenter nos propres positions. Nous comprenions la volonté de certaines membres de préserver un espace de discussion entre pairs, où des

acteurices partageant des trajectoires et des engagements similaires pouvaient échanger librement. Cependant, au fil de la constitution du RAB, il nous est clairement apparu – à l’instar d’autres membres du réseau – qu’un refus catégorique d’intégrer des acteurices œuvrant également à la relocalisation, mais à des échelles plus importantes et selon des logiques davantage orientées vers le développement économique, risquait de limiter les possibilités d’action du collectif. En effet, si ces acteurices ne s’inscrivaient pas dans les mêmes répertoires d’action que les membres les plus alternatifs du RAB, leur engagement en faveur de la relocalisation pouvait néanmoins converger avec certaines des valeurs portées par le réseau. L’orientation qualifiée de « business » ne constitue en effet pas un bloc homogène ou nécessairement incompatible avec les ambitions du RAB ; elle peut également s’accompagner de préoccupations partagées, telles que la recherche d’une juste rémunération de l’ensemble des maillons de la filière. Malheureusement, cette dynamique s’est dessinée trop tard pour que nous puissions la présenter dans notre podcast et y exposer les questionnements qu’elle soulève.

C. 2) Trouver un dispositif adapté aux réalités du terrain

Un autre élément nous ayant conduit à identifier le RAB comme point de départ de notre Recherche-Action Participative tient au fait que ses membres étaient déjà engagé·es dans une dynamique visant à produire des changements concrets. Nous avons ainsi émis l’hypothèse qu’une recherche reposant sur une participation active des acteurices de terrain trouverait un écho favorable au sein de ce réseau. Notre RAP s’est alors construite autour de la réalisation d’un podcast conçu avec ces acteurices. *Le Pain qu’on Sème* constitue ainsi le principal dispositif méthodologique de cette recherche et en représente la dimension la plus directement opérationnelle, l’« action » de la RAP. En cherchant à renouveler les manières de « faire de la recherche », il occupe une place centrale dans cette thèse. La Partie III lui sera entièrement consacrée et reviendra sur sa méthodologie ainsi que sur les principes qui la sous-tendent. La section suivante, quant à elle, introduit

brèvement les choix qui ont présidé à la mise en œuvre de ce podcast au sein de notre RAP.

Toujours est-il que, dès la conception du projet, nous étions conscient·es des contraintes pesant sur les professionnel·les des métiers artisanaux. La charge de travail importante, conjuguée à l'absence de financement de notre part permettant de rémunérer leur implication, rendait peu réaliste l'attente d'une participation soutenue. Nous avons donc cherché à concevoir un dispositif offrant différents degrés d'engagement, avec pour objectif de produire une action directement utile aux actrices de terrain tout en respectant leurs disponibilités.

Cette anticipation s'est révélée juste. Si le RAB nous a permis d'identifier de nombreuses personnes susceptibles de participer, leur implication effective est restée limitée. Lors de la première présentation du projet, que Noémie et moi avons réalisée, les réactions ont été très enthousiastes et de nombreuses personnes ont manifesté leur intérêt. Nous avons, pour l'occasion, créé un « épisode pilote », un enregistrement de 10 minutes avec déjà quelques musiques et ambiances sonores où nous expliquions avec Noémie qui nous étions et pourquoi nous voulions faire un podcast (*cf.* Partie III, chapitre 1, section C « Processus méthodologique pour impliquer les actrices de terrain... » pour plus de détails sur le processus d'intéressement). Cependant, cet enthousiasme initial s'est rapidement heurté au manque de temps. Les conditions de travail dans la boulangerie alternative, marquées par une forte intensité du travail et des horaires particulièrement contraignants – aspect sur lequel nous reviendrons –, rendaient difficile un engagement plus important.

Afin de tenir compte de cette réalité, nous avons imaginé, avec Noémie, plusieurs modalités de participation. Pour les personnes ne pouvant s'investir dans une démarche pleinement collaborative, une implication plus consultative était possible. Le fait, notamment, d'accepter un entretien enregistré constituait déjà une contribution

essentielle au podcast. Dans un second temps, les personnes interviewées étaient invitées à écouter une première version de l'épisode construit à partir de leurs propos afin de réagir à l'utilisation qui en était faite. Si cette étape a parfois conduit à quelques ajustements de nos épisodes, elle a surtout permis d'instaurer un climat de confiance autour de notre démarche de RAP.

C. 3) Le choix du podcast

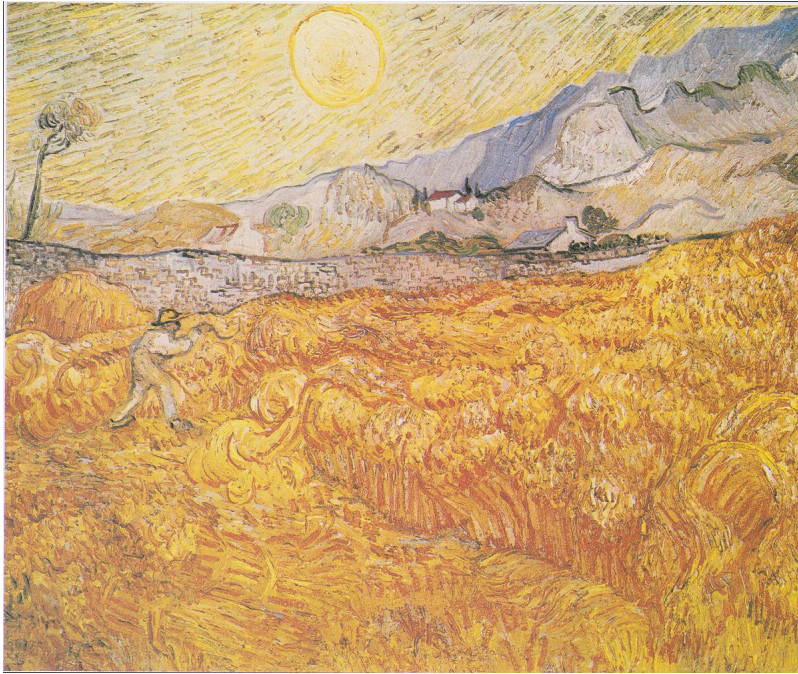
Comme déjà énoncé, notre volonté de produire une action directement utile aux actrices nous a progressivement conduites avec Noémie à faire du podcast le principal dispositif de notre RAP. Ce choix s'est construit au fil de notre recherche exploratoire, en réponse aux besoins identifiés sur le terrain et aux échanges menés avec les membres du RAB. Notre recherche exploratoire avait notamment mis en évidence deux enjeux majeurs pour le développement des FAGP : la difficulté d'accéder à des savoirs techniques et artisanaux de plus en plus rares ; ainsi que la nécessité de renforcer les liens et le sentiment d'appartenance entre des initiatives souvent fragmentées. Ces constats seront détaillés dans la Partie II suivante.

Au cours de notre recherche exploratoire, nous discutons souvent avec Noémie mais aussi avec les autres chercheuses de l'équipe *Épicène*, Marjolein et Kevin, des médiums que nous pourrions choisir pour notre démarche de RAP. Notre cheminement réflexif et méthodologique est détaillé dans la Partie III. Au fil de nos réflexions, le podcast est progressivement apparu comme un dispositif capable d'agir simultanément sur ces deux dimensions freinant le déploiement des FAGP (*cf.* Partie II). D'une part, il offrait un support de diffusion de savoirs directement mobilisables par les professionnel·les. D'autre part, il permettait de faire circuler des récits d'expériences et des pratiques, favorisant ainsi la reconnaissance mutuelle entre actrices de la filière. Cette orientation faisait notamment écho aux attentes exprimées au sein du RAB, où plusieurs membres soulignaient déjà l'importance de mieux partager les connaissances et de créer davantage de liens entre les différents métiers de la filière.

Le choix du médium podcast répondait également à une contrainte très concrète dans notre volonté de mettre en place une RAP. Comme évoqué précédemment, les actrices rencontrées disposaient de peu de temps pour s'investir dans un projet de recherche. Le podcast offrait alors un format suffisamment souple pour permettre des modalités d'implication variées : certaines personnes participaient principalement en partageant leur expérience lors d'interviews, tandis que d'autres s'investissaient davantage dans la discussion des épisodes ou dans leur élaboration progressive. Le dispositif s'est ainsi construit graduellement, au fil des échanges avec les actrices et des apprentissages réalisés en cours de recherche, plutôt qu'à partir d'un protocole entièrement défini à l'avance. Les fonctions attendues du podcast, présentées dans la section E du chapitre précédent (Chapitre 4, *État de l'art*), constituent ainsi une reconstruction *a posteriori* de cette démarche. Si elles peuvent aujourd'hui être formulées de manière cohérente et structurée, la conception du podcast s'est, dans ses prémices, développée de façon largement intuitive et itérative. Ces fonctions sont notamment des fonctions de médiation, de co-production et de structuration des connaissances, d'apprentissage collectif, d'autonomisation des actrices, de diffusion des savoirs, de renforcement des dynamiques collectives, d'expérimentation démocratique et de mise en dialogue entre différents mondes sociaux. Sans être toujours explicitement formulées, certaines fonctions attendues d'un podcast étaient présentes dans notre envie d'utiliser cet objet intermédiaire dans notre recherche. Néanmoins, nous nous sommes aventurées dans son élaboration collective sans nécessairement prévoir l'ampleur qu'elle allait prendre ni même les répercussions qu'elle aurait.

Le podcast *Le Pain qu'on Sème* constitue ainsi le principal dispositif d'action de cette recherche inscrite dans une démarche de RAP. La Partie III reviendra en détail sur sa genèse, les raisons qui ont conduit à retenir ce médium plutôt qu'un autre, ainsi que sur les choix méthodologiques qui ont accompagné sa conception et son évolution.

PARTIE II – ÉTAT DES LIEUX ET ANALYSE DES FREINS, PROPOSITIONS DE LEVIERS



Vincent Van Gogh, *Champ de blé derrière l'hospice
Saint-Paul avec un faucheur*, 1889

« Alors, un laboureur dit : ‘Parle-nous du Travail.’ »

Et il répondit :

‘Vous travaillez afin de marcher au rythme de la terre et de l’âme. [...]’

Et aimer la vie par le labeur est devenir intime avec le plus profond secret de la vie.

Et que veut dire travailler avec amour ? [...]’

C’est semer le grain avec tendresse, et récolter la moisson dans la joie,
comme si votre bien-aimé·e devait en manger le fruit.

C’est insuffler dans toutes les choses que vous fabriquez l’essence de votre esprit. [...]’

Le travail est l’amour rendu visible. [...]’

Car si vous faites le pain avec indifférence, vous faites un pain amer,
qui n’apaise qu’à moitié la faim de l’homme.’ »

Khalil Gibran - *Le prophète*, 1923

Chapitre 1

**Un brin d'histoire sur l'évolution du grain
et du pain**

Chapitre 1 – Un brin d’histoire sur l’évolution du grain et du pain



Introduction

Le passé de nos sociétés nous éclaire toujours sur notre présent. L’histoire commune des céréales et de l’humanité remonte à la préhistoire et pourrait s’écrire sur de nombreuses pages. Elle s’est accélérée au cours du siècle dernier. Ce chapitre résume cette aventure à l’aide de quelques points clés. Ils sont nécessaires à la compréhension de l’état actuel des filières du grain au pain dans le système conventionnel, qui comporte de nombreux verrous à grande échelle. Ceux-ci freinent le déploiement des FAGP et seront recensés dans le chapitre suivant. Voici donc ici une très brève histoire des blés, à peine dépliée mais dont la compréhension générale est nécessaire à celle des problématiques contemporaines.

A) Transformations techniques et sociales autour de l’agriculture et de la céréaliculture

L’agriculture est généralement considérée comme née il y a 10 000 ans, dans le Croissant Fertile, où étaient cultivés les ancêtres des blés que nous connaissons aujourd’hui. Durant des millénaires, les cultivateur·ices prennent soin des céréales, modifient le paysage pour leur culture, s’organisent autour de leur saisonnalité. Les céréales sont façonnées par ces sociétés paysannes qui sélectionnent à chaque récolte les plantes qui sont considérées comme étant les plus adaptées aux conditions locales, aux usages qui en sont faits, ou comme les plus belles. Les épis les plus résistants aux maladies et aux intempéries ont donc été sélectionnés sur des générations, ce qui a permis aux humains de prévoir et d’augmenter leurs récoltes. Ainsi, les céréales changent de nombreuses manières et se diversifient sur le temps long. Par exemple, au XIX^e siècle, on compte parfois plusieurs centaines de variétés de blés par localité (Stegassy et Bolognini 2018). La Révolution industrielle, qui se déploie en Europe occidentale au cours du XIX^e siècle, marque un tournant dans l’approche de l’agriculture et transforme profondément l’organisation des sociétés. Un deuxième tournant qui a lieu au cours du XX^e siècle, appelé Révolution Verte, va lui aussi constituer le marqueur de grands changements dans les systèmes agricoles et alimentaire. En conséquence, cette section a pour vocation de consigner brièvement ces grands changements en lien avec notre cas d’étude afin de comprendre où les freins au déploiement des FAGP prennent racine.

A.1) Révolution industrielle et agricole, changements sociaux et techniques en Belgique au XIX^e siècle

La Belgique constitue l’un des premiers territoires européens à s’engager dans le processus d’industrialisation, notamment à travers le développement des industries textile, charbonnière et sidérurgique, auquel s’ajoute l’importance des activités portuaires et commerciales (Oris et al. 2005). Contrairement à d’autres pays européens, le

développement précoce et particulièrement dense du réseau ferroviaire belge favorise le maintien d'un continuum entre espaces ruraux et industriels : une partie des ouvrier·ères peut ainsi résider dans sa commune d'origine tout en travaillant dans les centres industriels (De Block et Polasky 2011). Les campagnes ne connaissent donc pas un exode rural aussi marqué que dans d'autres contextes européens.

La Révolution industrielle ne conduit pas ici à une transformation homogène du monde agricole, mais à une recomposition différenciée des rapports entre agriculture, travail et industrie selon les territoires. Les disparités régionales s'accroissent entre la Flandre, qui intensifie son agriculture à cause de la densité de sa population, et la Wallonie où de nombreux ouvrier·ères cultivent une parcelle en complément de leur revenu, tandis que coexistent de grandes exploitations détenues par des propriétaires fonciers (Gadisseur 1973).

Plus largement, l'industrialisation et le processus consécutif de modernisation agricole qui adviennent au cours du XIX^e siècle dans différents pays, se traduisent par une transformation progressive des modes de production, de légitimation et de transmission des savoirs agricoles. Jusqu'alors, les pratiques agricoles reposaient largement sur des connaissances issues de l'expérience et transmises au sein des familles et des communautés rurales. Au tournant de ce siècle charnière, le développement de l'enseignement agricole contribue à institutionnaliser de nouvelles formes de connaissances fondées sur les sciences agronomiques. En Belgique par exemple, la création de l'Institut agricole de Gembloux en 1860 constitue notamment une étape importante dans ce processus (Vanpaemel 2007). Toujours en Belgique, à partir des années 1870, la création de laboratoires agricoles et le développement de dispositifs de vulgarisation renforcent cette institutionnalisation, en cherchant à diffuser les connaissances scientifiques auprès des paysan·es (Diser 2012, Vanpaemel 2007). Elle contribue ainsi à une reconfiguration progressive des rapports de légitimité entre différents types de connaissances agricoles.

En outre en Belgique, différentes classes sociales au sein de l'agriculture se marquent de plus en plus. Dès le début du XIX^e siècle, l'État intervient dans les affaires agricoles, ce qui va contribuer à l'émergence d'une élite agricole organisée et institutionnellement reconnue. En effet, le gouvernement met en place un réseau de comices et de sociétés d'agriculture, chargés de diffuser les principes du « progrès agricole » auprès des cultivateurs. Ces organisations constituent progressivement des espaces de représentation et de sélection des acteurs considérés comme les plus éminents du monde agricole. Leurs délégués participent aux commissions provinciales d'agriculture, dont les membres les plus reconnus siègent ensuite au Conseil supérieur de l'agriculture, instance consultative auprès du gouvernement (Gadisseur, 1973). Ainsi, la Révolution industrielle marque une profonde recomposition du monde agricole belge, à la fois technique, sociale et institutionnelle. L'industrialisation transforme les rapports de la société à l'agriculture et conduit une partie importante des populations agricoles à se tourner vers le travail ouvrier, souvent en conservant une activité agricole complémentaire. Parallèlement, la diffusion des sciences agronomiques et l'intervention croissante de l'État reconfigurent les modes de production et de légitimation des savoirs, tandis que se renforcent les différenciations sociales et territoriales au sein du monde agricole. Ces transformations redéfinissent ainsi les métiers, les savoirs et les rapports sociaux qui structurent le monde rural. Ces mutations sociales, qui vont de pair avec des changements d'ordre technique, vont inévitablement aussi influencer la manière de cultiver les céréales.

A. 2) Apparition des *gentlemen farmers* en Occident et professionnalisation de la sélection des céréales

Au niveau de l'Europe, la Révolution industrielle du XIX^e siècle marque un grand changement dans la sélection des céréales, et plus particulièrement du blé, et dans notre rapport à l'agriculture. La biodiversité cultivée va chuter avec le début de l'amélioration végétale professionnelle (Baltazar 2019). C'est notamment sous l'impulsion d'une classe

sociale appelée *gentlemen farmers*¹¹ que s’opère ce changement. Ces grands propriétaires terriens pratiquent l’agriculture avec une certaine idée de la science et du « progrès », accentuant encore ces changements sociaux de perception de l’agriculture. Cette vision du progrès est ancrée dans leur époque, alors en plein essor productiviste et capitaliste, avec les échanges marchands à grande échelle et où la maximisation des profits est recherchée.

Les *gentlemen farmers* s’emparent de la sélection des espèces cultivées et notamment du blé. La sélection se pratique désormais de manière méthodique au niveau généalogique (et non plus massale comme dans les pratiques paysannes millénaires). Cela permet le contrôle de la descendance. En effet, la sélection s’oriente vers l’obtention de lignées pures¹². Ce que nous appelons aujourd’hui variétés modernes sont des lignées pures. Cela permet de produire des marchandises uniformes, distinctes et stables, notamment pour l’exportation. Cette dernière implique d’établir des liens de confiance avec des acheteurs lointains et anonymes. Il s’agit donc de se débarrasser de la caractéristique principale du vivant qui est de varier et de changer au fil des générations (Stegassy et Bolognini 2018).

En quelques dizaines d’années, à la fin du XIX^e siècle, la sélection se professionnalise. La reproduction est séparée de la production alimentaire. Mais surtout, le vivant se privatise. En effet, selon Baltazar (2019), l’industrialisation de la production et de la commercialisation des semences s’est construite en parallèle d’un cadre réglementaire

¹¹ Dans ces classes supérieures et à cette époque, les femmes sont écartées du travail productif, confinées à leur foyer et au travail reproductif. L’écriture qui cesse d’être inclusive dans ce paragraphe reflète cette tendance où seuls les hommes sont présents dans ce domaine.

¹² Une lignée pure est une « variété constituée d’individus homozygotes sur tout le génome et ayant le même génotype. Tous les individus sont identiques entre eux. Une lignée pure peut être obtenue par des autofécondations ou croisements consanguins répétés. » (Fruchaud et al. 2012, *in* Baltazar 2019)

complexe. Ce cadre réglementaire s’est mis en place sur un siècle et il est encore discuté aujourd’hui. En Europe, ce cadre repose aujourd’hui sur l’articulation de deux dispositifs. D’une part, pour commercialiser des semences, il est obligatoire qu’elles soient certifiées et qu’elles soient inscrites au Catalogue officiel. Ceci était initialement présenté comme une garantie de la qualité et de la conformité de la semence, devenue marchandise, pour les agricultrices. Le second dispositif, qui n’est pas obligatoire mais recherché par les obtenteurs commerciaux, repose sur les droits de propriété intellectuelle, tels que le Certificat d’Obtention Végétale (COV) et le brevet, qui protègent l’utilisation des variétés, y compris dans le domaine de la recherche quand il s’agit de brevets (Baltazar 2019).

Les critères d’inscription au catalogue, notamment les exigences de Distinction, Homogénéité et Stabilité (DHS) ainsi que la Valeur Agronomique, Technologique et Environnementale (VATE) imposent une standardisation variétale de lignées pures, sélectionnées surtout sur le critère du rendement. Ceci a consolidé un paradigme d’homogénéisation des cultures et des pratiques dominant l’agriculture, toujours présent aujourd’hui (Baltazar 2019, Gimenez 2022).

A. 3) Révolution Verte, bouleversement des céréales et perte de biodiversité

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, dans une Europe dévastée cherchant à assurer sa sécurité alimentaire tout en écoulant les stocks de l’industrie de guerre, l’agriculture intensive s’est appuyée sur une augmentation massive des intrants azotés pour intensifier les rendements. Cependant, cet apport d’azote, s’il favorise la croissance, provoque également un allongement excessif de la paille. Les épis, devenus trop lourds, entraînent systématiquement un phénomène de verse : sous l’effet des intempéries, les tiges se couchent avant la moisson, exposant les grains à l’humidité du sol et provoquant leur germination prématurée sur l’épi (Stegassy et Bolognini 2018).

Pour contrer ce phénomène, les sélectionneurs ont introduit dans les années 1960 des gènes de nanisme dans les blés européens, issus notamment de variétés coréennes. C'est un tournant majeur qui marque le début de ce qui sera appelé la Révolution Verte. Cette modification génétique a permis de réduire la hauteur des plantes de 150 cm à environ 60 cm, limitant ainsi la verse et facilitant la mécanisation de la récolte. Cette tendance a été renforcée par l'usage d'hormones de croissance (raccourcisseurs) épandues directement sur les cultures. Un nouveau modèle agronomique s'établit. Il repose sur la synergie entre ce nanisme génétique, l'usage intensif d'engrais (azotés, phosphatés, potassés), de produits phytosanitaires et, dans des régions arides, de l'irrigation des cultures (Gimenez 2022). Avec à ce système, les rendements européens ont été multipliés par 2,5 entre 1960 et 1995 (Charmet 2011, Gimenez 2022).

Cette Révolution Verte qui a lieu en Europe et en Amérique du Nord est aussi menée par les puissances occidentales dans leurs anciennes colonies, notamment pour contrer la Révolution Rouge du Bloc communiste. Sous des allures d'aide au développement, des changements agricoles sont imposés aux populations locales, souvent à travers des promesses mensongères. Les paysannes, à travers le monde, perdent leur autonomie. Il leur faut désormais acheter des intrants chimiques, des machines très coûteuses, et, dans de nombreux cas, des semences chaque année (Stegassy et Bolognini 2018). Si la reproduction à la ferme demeure possible pour certaines variétés protégées par un COV, elle est encadrée par le dispositif réglementaire (dont le Catalogue officiel). De plus la reproduction à la ferme est limitée, dans le cas des variétés hybrides, par des contraintes biologiques qui compromettent la stabilité des caractères à la génération suivante, ce qui incite au rachat annuel des semences.

Au Nord comme au Sud, l'environnement se dégrade à cause de la pollution et de pratiques inadaptées au terroir, le sol s'érode, les eaux sont contaminées (Stegassy et Bolognini 2018). La biodiversité locale d'espèces végétales et animales sauvages, s'effondre (Brac de la Perrière 2014, Hecquet et Stassart 2017, *in* Baltazar 2019) dans les

sols (Sacchi et al. 2019). Aussi la diversité génétique des espèces cultivées chute brutalement, et c’est évidemment le cas du blé (Bordoni et al. 2017, Cheng 2018). Il suffit de convoquer son imaginaire des champs de blés pour réaliser que souvent la première image qui nous vient en tête est celle d’un champ uniforme, s’étendant peut-être presque à l’infini, avec des épis qui dépassent à peine les genoux, tous semblables. Qui pense encore aux champs-mosaïques, hauts et dépareillés ? Ces champs, où chaque plante est différente de sa voisine et où on pourrait les nommer une à une si on prenait la peine d’apprendre leurs singularités, qui constituaient le paysage depuis des milliers d’années, sont devenus rares.

À cause de la perte de biodiversité à toutes les échelles, les monocultures sont devenues très sensibles aux maladies et au ravageurs. Qui plus est, malgré l’augmentation des rendements, le problème de la faim dans le monde n’est toujours pas résolu. Pourtant, la Révolution Verte a été acclamée par l’élite scientifique et par les politiques occidentales¹³. Ce n’est pas le cas des mouvements de résistance paysanne qui combattaient et critiquent toujours cette Révolution Verte, dont les effets néfastes persistent jusqu’à aujourd’hui. Beaucoup de problèmes actuels découlent de ces XIX^e et XX^e siècles charnières, comme nous le verrons dans le chapitre suivant, et c’est ce que les FAGP cherchent à contrer.

¹³ Par exemple, Norman Borlaug, considéré comme le père de la Révolution Verte, agronome chargé de sélectionner des blés pour les pays tropicaux pour la Fondation Rockefeller, qui a transféré les gènes de nanisme aux blés de printemps pour les acclimater au Mexique, est couronné du Prix Nobel de la Paix en 1970 (Stegassy et Bolognini, 2018).



*Micro-parcelles semée de variétés paysannes, ferme de Groentelaar,
juillet 2023*

B) Le moulin comme lieu de pouvoir

Le sociologue de l’innovation Alter (2010) résume dans son texte comment la mouture concentre depuis le Moyen Âge des enjeux de pouvoir. Notamment, le moulin à eau qui augmente pourtant fortement la capacité de production de farine réduit la pénibilité du travail, a mis des siècles à se généraliser. Cela est dû en partie au fait que, pour la

classe seigneuriale, posséder une importante main d’œuvre était une manière de montrer son pouvoir. Maintenir les meules à bras, nécessitant beaucoup de force de travail, était un moyen de maintenir un certain ordre social.

À la fin du haut Moyen Âge, l’assise du pouvoir politique se transforme et repose désormais sur la fiscalité. C’est dans ce contexte que se généralise la « banalité », un droit seigneurial imposant au peuple l’usage obligatoire du moulin, du four et du pressoir communaux, moyennant redevance. Dorénavant, les seigneurs multiplient la construction de moulins à eau en vue de collecter un maximum de redevances. Toutefois, cette contrainte fiscale suscite une vive contestation populaire : nombreuses sont les personnes qui, malgré les sanctions encourues, continuent clandestinement d’utiliser des meules à bras pour échapper à ces taxes. La banalité, symbole de l’asservissement du peuple à la noblesse, sera abolie en 1789 à la Révolution française. La profession de meunier·ère se dissocie progressivement de la gestion communautaire, parallèlement au déclin de la fabrication domestique du pain, ce qui a permis l’émergence du métier de boulanger·ère¹⁴ tel que nous le connaissons aujourd’hui.

¹⁴ Longtemps invisibilisé dans les études contemporaines, le travail productif des femmes au Moyen Âge est de plus en plus étudié. Voir par exemple Béghin (1996) et Pilorget (2016). Si leur place active dans certains métiers reste encore floue, il semble que les femmes aient eu accès au métier de leur époux au moins comme associée, jusqu’à la Renaissance. Le travail productif des femmes connaît notamment un âge d’or après le grand épisode de Peste Noire (1350-1450) qui laisse un important besoin de main-d’œuvre. Je choisis pour cela l’écriture inclusive. À la fin du XV^e siècle, les corporations de métiers présentent des règles et des conditions d’accès de plus en plus strictes, qui vont notamment progressivement jusqu’à l’exclusion explicite des femmes.

En Belgique¹⁵, dans les régions les plus plates, les moulins à vent sont très utilisés. Ils connaissent leur apogée au début du XIX^e siècle, pour disparaître presque tous quelques décennies plus tard, avec la généralisation de la mécanisation de l’ère industrielle. Les ailes sont remplacées par des machines à vapeur et les meules de pierre par des cylindres, ce qui permet d’augmenter la capacité de production (F. Nain, entretien 2025). Les cylindres permettent d’obtenir de la farine plus raffinée et blanche, ce qui va de pair avec les changements de standards et de techniques de la boulangerie que nous développerons dans le chapitre suivant. Les moulins qui ont les moyens de suivre cette modernisation augmentent leur capacité productive. Cette augmentation est telle que cela mène à une surcapacité de production par rapport à ce que la Belgique est capable d’utiliser en termes de farine. L’État impose alors des quotas appelés “mètres de mouture” pour réguler la production. Pour pouvoir continuer à augmenter leur rendement, les moulins de taille importante rachètent les quotas des plus petits. Ces derniers sont amenés à fermer.

Cette régulation n’empêche pas la Belgique de devenir le plus gros exportateur mondial de farine, dans les années 1980. Le flux d’exportation se dirige principalement en Afrique, vers les anciennes colonies françaises et belges. Le pain blanc concurrence alors fortement la riche multitude de pains et galettes de céréales traditionnelles du continent africain. Puis, lors des années 2000, ces pays s’équipent d’outils meuniers de dernière génération. Ils n’ont alors plus besoin d’importer de farine (J. Lenartz, entretien 2024).

¹⁵ La littérature de revues scientifiques sur la meunerie belge des XIX^e et XX^e siècle est extrêmement rare. Le paragraphe suivant est constitué des savoirs de Frédéric Nain, responsable du Musée bruxellois du Moulin et de l’Alimentation, de Jonathan Lenartz, bioingénieur et meunier et Jürg Schupisser, passionné qui se consacre depuis des années à la récolte d’informations sur la meunerie belge (témoignage d’anciens meuniers, archives communales, littérature grise, etc.). Leurs témoignages ont été recueillis lors d’interviews menés dans notre projet de recherche en 2024 et 2025 et dont des extraits ont été utilisés pour le cinquième épisode du *Pain qu’on Sème*, sorti en 2025, consacré à la meunerie.

L’exportation de farines alimentaires belges diminue graduellement, jusqu’à devenir marginale de nos jours. L’étiolement de la petite meunerie belge se poursuit aujourd’hui, avec la concentration de l’activité et donc du pouvoir dans les grandes industries appelées minoteries, comme nous le verrons dans les sections consacrées au stockage et à la meunerie dans le chapitre suivant (chapitre 2, Partie II) concernant les freins au déploiement des FAGP.

C) Plus blanc que blanc : le raffinement progressif de la farine

Le pain a longtemps été un symbole fort dans de nombreuses religions, au fil de l’histoire. En Égypte Antique, probablement le berceau du pain au levain, Isis et Osiris donnent aux êtres humains l’agriculture, permettant la création de la civilisation. À l’époque les « pâtes mères » issues de la fermentation de grains moulus mélangés à l’eau avaient des propriétés magiques et étaient vénérées comme objets sacrés dans chaque foyer. Dans la Grèce Antique, Isis devient Déméter, déesse olympienne du blé et de la terre fertile, figure nourricière de première importance. Se développe alors le métier de boulanger¹⁶, qui est héréditaire et bénéficie d’un grand prestige. Il existait à l’époque presque une centaine de variétés de pain, réservées à des classes et à des usages particuliers. Ce sont des levures issues du vin qui sont utilisées pour faire lever la pâte. Puis en Rome Antique, Déméter devient Cérès et donne son nom aux céréales. Les techniques de boulangerie sont inspirées de la Grèce, et perfectionnées. L’empereur est tenu de distribuer du pain pendant les jeux et le fait parfois même dans la rue pour éviter les émeutes. Avec l’avènement du christianisme, le pain devient sacré. Il représente le corps du Christ et est le symbole de partage, valeur centrale dans la chrétienté. Le pain prend encore plus de place

¹⁶ Métier qui semble réservé aux hommes à cette époque selon les sources consultées.

dans l'alimentation au Moyen Âge et reste au centre de celle-ci jusqu'au XX^e siècle où sa consommation chute brutalement. Par exemple en France, même si le pain reste présent sur toutes les tables à tous les repas, il n'est plus au cœur du repas comme source principale d'énergie mais constitue plutôt un accompagnement. (Stegassy et Bolognini 2018, Reboud et Tanguy 2022).

Le pain blanc constitue un symbole de raffinement depuis l'Antiquité (Reboud et Tanguy 2022). Avec l'essor de la meunerie industrielle, qui pousse le raffinage de la farine à un degré extrême, il s'impose progressivement comme norme. Depuis l'industrialisation de la meunerie, l'ajout de substances destinées à modifier la couleur ou à augmenter le poids de la farine et du pain a été une pratiques frauduleuse courante, ayant conduit à l'émergence de réglementations spécifiques. Lors de la révolution industrielle, ces pratiques s'intensifient, d'abord de manière non-régulée, ou plutôt sans respect des tentatives de régulations de l'État. Marc Dewalque (entretien 2023) souligne le passage du célèbre livre *Le Capital*, publié en 1867, où Marx relate l'état de la boulangerie londonienne en pleine Révolution industrielle. Il y parle de la « falsification du pain », où sont ajoutés des produits tels que le talc et l'alun. Ce dernier est d'ailleurs commercialisé sous le nom évocateur de « *baker's stuff* ». Marx décrit surtout un corps de métier encore non-industrialisé en termes de machinerie, mais dont les travailleurs subissent les mêmes pressions que les ouvriers d'usine, n'étant déjà plus considérés comme des artisans. Ils doivent travailler dans des conditions désastreuses, insalubres, extrêmement physiques avec des journées, ou plutôt des nuits, très longues et ce à un rythme effréné. Les ouvriers boulangers présentent à cette époque un taux de mortalité prématurée supérieur à la moyenne nationale de tous les autres ouvriers, atteignant rarement quarante-deux ans. La fin du XIX^e siècle voit les « garçons boulangers » s'organiser et mener des luttes sociales pour la réduction de leurs heures de travail, la réglementation du travail de nuit et l'amélioration de leurs conditions physiques de travail. Malgré de grandes améliorations, aujourd'hui, le métier de boulanger·ère est toujours qualifié de travail pénible.

Avec le phénomène d’industrialisation de l’agriculture, les céréales ont été sélectionnées sur des critères de rendement, indissociables d’une série d’intrants chimiques sur le terrain, comme on l’a vu plus haut (Guarda et al. 2004, Baltazar et al. 2019, Sacchi et al. 2019). Cette sélection vise également à permettre à la farine de résister à des procédés de boulangerie devenus fortement mécanisés et industrialisés. Certains types de protéines du gluten ont ainsi été privilégiés dans le blé afin de conférer à la pâte l’élasticité et la ténacité nécessaires à ces passages en machine (Gélinas et al. 2009). Ces caractéristiques sont réunies sous le terme « force boulangère ». Or ces protéines de gluten sont peu digestes, et encore moins sans l’aide du levain (Brier et ARDEAR AURA 2019). Et justement, avec l’industrialisation de la boulangerie, un autre changement majeur transforme profondément la fabrication du pain : la généralisation de l’usage de la levure au lieu du levain. L’objectif est alors de réduire autant que possible le temps de fermentation et d’en maîtriser un processus jugé trop imprévisible et difficile à standardiser. En 1860, Pasteur identifie la levure comme l’agent de la fermentation alcoolique, et, en quelques années, la production de levure industrielle se diffuse largement (Reboud et Tanguy 2022). Cela permet de réduire le temps de levée de la pâte, la production d’une mie très aérée et surtout fournir un produit toujours identique. Mais ceci fait également perdre énormément de qualités nutritionnelles au pain, jusqu’alors liées au levain, comme nous le verrons plus loin.

Conclusion du Chapitre 1

Depuis la Révolution industrielle, les métiers liés à cette chaîne de production, de la production agricole jusqu’à la meunerie et la boulangerie, ont ainsi changé, marquant alors de profondes transformations sociales. La mécanisation et l’industrialisation déplacent progressivement ces activités d’un modèle local, paysan et artisanal, fondé sur des savoirs pratiques et une relative autonomie professionnelle, vers une organisation

davantage industrielle et ouvrière du travail. Ces transformations reconfigurent les métiers, les savoirs et les rapports entre les différents maillons de la chaîne, dont les formes contemporaines portent encore l'héritage. À partir de ce tournant, la nature du blé elle-même a très rapidement changé. Tout comme celle de la farine et du pain, produits à un rythme de plus en plus rapide, ou avec des rendements de plus en plus importants pour le blé, afin d'obtenir des prix de vente de plus en plus bas.

Depuis la Révolution verte, la modification profonde du blé a entraîné une érosion significative de sa diversité génétique, compromettant aujourd'hui les efforts visant à renforcer la résilience des filières céréalières. Face à ce constat, deux approches distinctes émergent. La première, qu'on peut qualifier de « post-moderne » et souvent associée à l'agriculture biologique, cherche à identifier ou créer des lignées pures spécifiquement adaptées à ces pratiques, qui suppriment notamment les intrants chimiques. La seconde approche privilégie un retour aux variétés antérieures à l'avènement des variétés modernes, en puisant dans les banques de graines ou en collaborant avec les paysan·nes qui ont assuré la conservation de ce patrimoine vivant.

Cependant, les variétés modernes issues de lignées pures dominent encore le marché. Leur maintien est en lien étroit avec la domination de l'industrie meunière dans les filières céréalières mondialisées et industrialisées, qui impose ses normes orientées par le rendement (Hills 2013, Astier 2016). Le pain blanc et aéré s'est institué comme standard de manière globalisée. Le blé, la farine et le pain ont tellement perdu leurs distinctions régionales que cette chaîne est l'un des exemples les plus frappants de l'uniformité à grande échelle de l'agriculture et des systèmes alimentaires (Jones et Econopouly 2018). Il est par ailleurs intéressant de constater que désormais les classes supérieures se distinguent en recherchant un pain paysan singulier, au goût plus prononcé, meilleur pour la santé, maintenant plus cher que le pain blanc qui a été pendant des millénaires réservé à l'élite. Cependant, pour la grande majorité de la population, les standards qui définissent

à quoi doit ressembler du pain font partie des grands verrous qui freinent le déploiement des FAGP.

Chapitre 2

**Photographie du paysage panifiable belge
d'aujourd'hui
et freins au déploiement des FAGP**

Chapitre 2 – Photographie du paysage panifiable belge d’aujourd’hui et freins au déploiement des FAGP



Introduction

Ce chapitre propose une caractérisation du contexte dans lequel s’inscrivent les filières alternatives du grain au pain (FAGP) en Wallonie et constitue, à ce titre, une partie des résultats de notre recherche. Il s’agit de présenter une photographie, qui ne peut qu’être partielle et figée, des dynamiques en cours dans les filières céréalières panifiables en Belgique, et plus particulièrement en Wallonie. Cette mise en contexte, rendue possible grâce à l’enquête de terrain associée à la recherche bibliographique, s’organise autour des quatre principales étapes structurantes de ces filières : (A) la culture, le prix du grain, les variétés et les semences, (B) le stockage et le négoce, (C) la meunerie, et (D) la boulangerie. Une dernière section (E) propose une perspective plus englobante sur l’état des filières et des réseaux dans le paysage des céréales panifiables en Wallonie. Il est intéressant de noter qu’il n’existe qu’assez peu d’informations précises autour de ces

filiales : beaucoup de données sont considérées comme sensibles par les différentes fédérations, qui les communiquent donc peu (Collège des Producteurs 2023). Lors de notre enquête de terrain, nous avons rapidement fait ce constat. Et ce dernier est l'une des raisons pour lesquelles nous avons décidé de créer un podcast, afin de rassembler et diffuser ces informations au plus grand nombre possible. Ainsi, les données de ce chapitre viennent essentiellement des quelques « état des lieux » récents de structures d'accompagnement et de projets de recherche universitaires. Ces données sont soutenues par la collecte d'informations plus qualitatives que nous avons pu faire lors de notre travail d'investigation de notre projet de recherche *Épicène*. L'essence de notre recherche se trouve dans notre podcast *Le Pain qu'on Sème*. Ainsi, certaines informations proviennent directement des actrices du terrain que nous avons interviewé·es, et seront labellisées comme telles car elles ne se retrouvent pas toujours dans la littérature scientifique.

Ainsi, chaque sous-partie présente une analyse de l'état actuel du maillon étudié, état qui constitue en soi un frein au déploiement des FAGP. C'est également selon cette logique qu'a été conçu chaque épisode du *Pain qu'on Sème* : non pas de manière exacte ni en miroir, mais dans le sens où chaque épisode s'attache à un aspect de la filière afin de le présenter, d'en décortiquer les problèmes et de réfléchir aux solutions en faveur du déploiement des FAGP.

Ce chapitre bien que concis, joue un rôle structurant. Il présente des informations essentielles à la compréhension des enjeux qui existent autour des filiales du grain au pain en Wallonie. Au début du projet de recherche *Épicène*, et pendant une période assez longue au début de mon projet de thèse, je pensais que ce travail de constat et d'analyse des freins au déploiement des FAGP constituerait le cœur de mon écrit. Cette analyse a occupé une place centrale au cours des années de recherche, notamment à travers la création du podcast, conçu comme un espace de mise en discussion de ces enjeux. J'ai pourtant choisi de circonscrire cet aspect dans le manuscrit. En effet, comme présenté en introduction, l'apport principal de ce travail réside dans la méthodologie du podcast, son

utilisation à la fois comme outil de recherche et comme levier d'action face à l'un des principaux freins identifiés : le manque de circulation des connaissances au sein des FAGP. Le chapitre ici présent constitue ainsi le socle et la justification du *Pain qu'on Sème*. En tant que résultat d'une enquête de terrain et d'un travail de recherche bibliographique, cette analyse de l'état des filières panifiables wallonnes constitue le trousseau des clés de compréhension des freins au déploiement des FAGP.

Faire état du paysage panifiable belge est nécessaire dans ce travail pour la compréhension du rôle du podcast *Le Pain qu'on Sème*. Dresser un tableau du paysage panifiable belge et repérer les freins au déploiement des FAGP est indispensable dans le mouvement de relocalisation que nous soutenons. Comme dit plus haut, il existe peu de littérature qui fait état des filières céréales panifiables en Wallonie, or il est essentiel de saisir les dynamiques de ces filières pour proposer des solutions solides et réalisables pour le futur des FAGP sous un angle agroécologique. Toutefois, dans le cadre d'une démarche de RAP, l'essentiel du travail a consisté à se concentrer sur les leviers d'action à notre portée (*i.e.* la circulation des connaissances, la mise en valeurs des savoirs locaux et sensibles...), à mettre en place un processus de recherche participatif. Certains aspects sont peu dépliés ici. Ils le sont parfois plus dans la littérature mentionnée, comme les état des lieux de structure d'accompagnement, dans les travaux de fin de master qui se sont inscrits dans le projet *Épicène* ou encore dans certains épisodes du *Pain qu'on Sème*. D'autres aspects pourraient également être approfondis dans de futurs travaux. Néanmoins, ce resserrement apparaît comme un choix assumé et cohérent : la condensation de ce propos vise à préserver la lisibilité du texte, tout en laissant apparaître les fondements à partir desquels le reste du travail, c'est-à-dire le podcast, s'est déployé.

J'ajoute aussi que le recours au pluriel pour qualifier ces deux types de filières, conventionnelles et alternatives, répond à la diversité qui existe en Belgique. D'un côté, les filières conventionnelles renvoient aux formes dominantes, articulées autour d'une logique industrielle et intégrées aux dynamiques de l'économie mondialisée. Toutefois,

elles peuvent être composées d'acteurices aux profils variés : des grandes entreprises agroalimentaires aux petites producteurices insérées dans des chaînes de valeur standardisées. De l'autre côté, les filières dites alternatives se définissent par leur volonté explicite de s'extraire de ce régime agro-industriel dominant. Elles privilégient des échelles territoriales restreintes, la relocalisation des activités, ainsi que la densification des liens interpersonnels entre les différents maillons, dans une logique de coopération et de reterritorialisation des pratiques. Cependant, la difficulté de se situer hors du système classique oblige parfois ces filières alternatives à faire des concessions en ayant recours à certains aspects des filières conventionnelles. Mais la volonté de s'en détacher anime toujours ces initiatives. Ainsi, leur ancrage hors du système conventionnel reste partiel et évolutif, impliquant fréquemment des compromis et des articulations hybrides avec les dispositifs existants. C'est pourquoi nous les appelons tout de même Filières Alternatives du Grain au Pain (FAGP).

Je voudrais terminer cette introduction par une citation de l'article de Jones et Econopouly « *Breeding away from all purpose* » qui représente assez bien la dichotomie des filières céréales panifiables :

« For bread, [...] the milling and baking path can have endings as divergent as a four-ingredient, hand-formed, long-ferment, rustic whole-wheat sourdough loaf and an essentially under- or unfermented 27-ingredient, whipped-into-a-frenzy-dough that will become a fast-food hamburger bun. Which bread is bred for almost exclusively? The latter. All bread wheat is bread wheat even though all bread is not bread. »

(Jones et Econopouly 2018, p. 713)

« En matière de pain, [...] le parcours de la meunerie et de la boulangerie peut aboutir à des résultats aussi divergents qu'une miche rustique, composé de quatre ingrédients, au levain de blé complet, façonnée à la main, à longue fermentation, et un pain destiné à devenir hamburger de fast-food, composé de 27 ingrédients, dont la pâte aura été fouettée à outrance, et pratiquement pas fermentée. Quel type de pain est-on presque exclusivement destiné à produire ? Le second. Tout le blé panifiable est du blé panifiable, même si tout le pain n'est pas du pain¹⁷. »

A) Culture et semences

A 1) Surfaces cultivées et tonnages produits

Dans un pays encore épargné de la généralisation des monocultures, la rotation des cultures au niveau de la ferme est une technique agricole encore très utilisée dans le pays. Les céréales sont toujours incontournables d'un point de vue agronomique pour la rotation. Les cultures céréalières pour le grain couvrent ainsi une part significative de la SAU¹⁸ belge : en 2022 elles en occupaient 23,7%¹⁹ (Statbel.be 2024). Il n'existe à l'heure actuelle pas de données permettant de distinguer les surfaces dédiées à la culture de céréales panifiables de celles pour l'alimentation du bétail, pour le secteur énergétique

¹⁷ Ma traduction.

¹⁸ SAU : Surface Agricole Utilisée. Elle correspond aux superficies de terres arables, aux prairies permanentes, aux cultures permanentes et des jardins potagers utilisés par l'exploitation agricole. En Belgique, les prairies permanentes occupent la plus grande partie de la SAU (34,6% en 2022) (Statbel.be 2024).

(bioéthanol) ou pour l'exportation (Sytra 2024). Ceci est peut-être le symptôme du désintérêt qu'il existe pour les céréales panifiables en Belgique.

Le froment d'hiver constitue la culture dominante de céréales belges, suivie par le maïs-grain et l'orge d'hiver (Statbel.be 2024). En 2023, le froment d'hiver était cultivé sur 199 405 ha en Belgique (Statbel.be 2024). La moitié de la production céréalière wallonne est réalisée par des exploitations spécialisées en grandes cultures, tandis que l'autre moitié est cultivée dans des exploitations ayant d'autres spécialisations ou une activité mixte (Antier et al. 2020). On trouve la culture céréalière wallonne surtout dans les zones limoneuses du Hainaut, du Brabant et de la Hesbaye (La Spina & Roda 2019, Antier et al. 2020). En Wallonie, les exploitations agricoles sont plutôt de type familial. Parmi les quelques 7 877 exploitations céréalières recensées en Wallonie, 1 052 sont engagées en agriculture biologique. Ces dernières représentent 5 % de la SAU régionale (Apaq-W et Biowallonie 2022). Si ce chiffre reste marginal, c'est pourtant bien la région Wallonne qui concentre la majorité des cultures de céréales biologiques du pays (Collège des Producteurs 2023).

Il est intéressant de noter que la Belgique offre des rendements parmi les plus élevés d'Europe (Collège des Producteurs 2023). La production nationale, bio et non bio, est estimée à 2,65 millions de tonnes en 2020 (dont 2,13 millions de tonnes hors maïs grain). Plus spécifiquement, en 2021, la production wallonne de céréales bio était estimée à 49 000 tonnes, tout usage confondu (Apaq-W et Biowallonie 2022). La majeure partie des céréales pour le grain est dirigée vers l'alimentation animale (*feed*), les industries de l'amidon ou les biocarburants (*fuel*), tandis que seulement 9 % est destinée à l'alimentation humaine (*food*). Cette production de céréales alimentaires se situe essentiellement en Wallonie (Collège des Producteurs 2023). La Figure 2 illustre la part relative des différentes destinations de la production céréalière en Wallonie

Cette spécialisation des usages, couplée à des volumes d'importation élevés (8,6 Millions de tonnes en 2020), illustre une forte dépendance structurelle de l'extérieur pour les céréales à vocation alimentaire. L'approvisionnement en céréales panifiables, essentiellement du froment, se fait surtout en France (58 %), en Allemagne (29 %) et, dans une moindre mesure, aux Pays-Bas (5 %) (Filagri 2019, Apa-W et Biowallonie 2022).

DÉBOUCHÉS DES CÉRÉALES CULTIVÉES EN WALLONIE

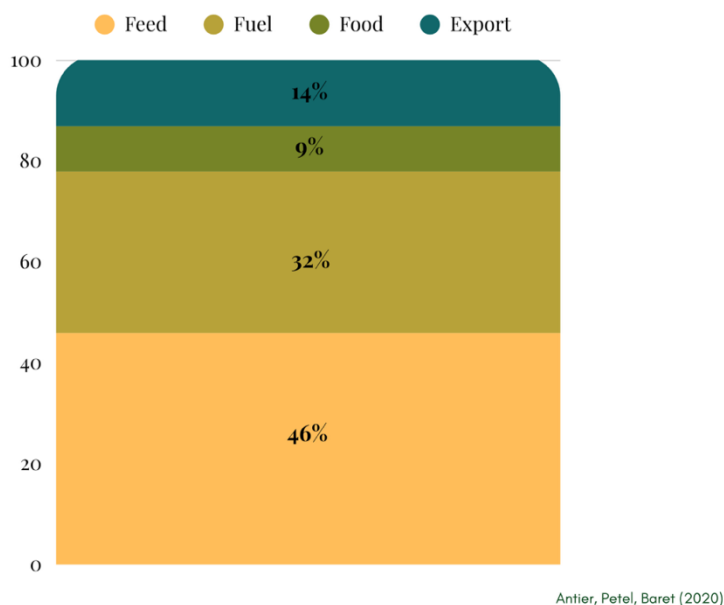


Figure 2 : Part relative des différentes destinations des productions céréalières principales (froment d'hiver, escourgeon, épeautre, maïs grain) en Wallonie en 2010 (% des MS, grains uniquement).

Source : Antier, Petel, Baret (2020)

A. 2) Freins au niveau de l'agriculture : les normes de la meunerie industrielle

Mais pourquoi, en Belgique, un si faible pourcentage de la production céréalière est destiné à l'alimentation humaine ? Cette situation réduit la résilience du pays et accroît sa dépendance au marché international. Elle l'expose particulièrement aux crises mondiales, comme cela a été le cas avec la pandémie de Covid-19 ou la guerre en Ukraine, qui ont entraîné une forte hausse des prix du blé. Ce constat est bien l'un des principaux problèmes qui rendent essentielle la relocalisation des filières du grain au pain dans une perspective de transformation agroécologique des systèmes agricoles et alimentaires, à commencer par la Wallonie.

La réponse à cette question comporte plusieurs facettes, imbriquées les unes dans les autres et est bien connue des structures d'accompagnement des filières céréales panifiables belges (Collège des producteurs 2023). Nous l'avons également confirmée par notre recherche de terrain, puis nous en avons approfondi les tenants et aboutissants dans le premier épisode du *Pain qu'on Sème* et dans une publication scientifique (Chaussebourg et al. 2025).

Cette situation peut s'expliquer en partie par plusieurs facteurs :

1. Les normes internationales imposent les critères de qualité et de prix des céréales panifiables, celles-ci sont érigées par les minoteries industrielles, elles-mêmes en lien avec le secteur de la boulangerie industrielle ;
2. Au champ, les efforts plus importants doivent être fournis pour cultiver des céréales destinées à l'alimentation humaine pour atteindre les standards requis par cette industrie ;

3. Or, le prix du marché mondial est insuffisamment rémunérateur pour les céréales alimentaires comparé aux efforts demandés pour cette culture, ce qui décourage l'engagement des agricultrices qui préfèrent alors se diriger vers d'autres débouchés ;
4. De plus, il y a un risque de déclassement des céréales panifiables accru, notamment lié aux aléas climatiques propres à notre territoire, qui viennent altérer les propriétés requises par l'industrie.

Le système agro-industriel belge s'inscrit dans une logique productiviste, qui privilégie la quantité du rendement, au détriment d'une valorisation qualitative des cultures. Cela signifie que les céréales cultivées en Belgique le sont avant tout pour des débouchés industriels, allant vers l'alimentation animale, l'amidonnerie et le biocarburant plutôt que pour l'alimentation humaine, nécessaire à la résilience du territoire.

Le déploiement des FAGP bute ainsi sur un obstacle structurel : la domination des critères industriels imposés par les minoteries, qui définissent ce qu'est « un bon blé », et donc « une bonne farine ». Ces critères, centrés sur des propriétés fonctionnelles, privilégient spécifiquement certaines protéines du gluten, dont la présence confère à la farine l'élasticité et la ténacité nécessaires pour résister aux contraintes mécaniques des procédés industriels. Or, ces caractéristiques dépendent à la fois de la variété cultivée et des conditions climatiques de l'année de récolte, qui modifient profondément la composition du grain (Gélinas et al. 2009, Jones & Econopouly 2018, Chaussebourg et al., 2025).

En Belgique, le climat est réputé comme peu propice à la culture du blé panifiable pour l'industrie, notamment en raison des précipitations fréquentes, et ce souvent au moment critique de la récolte. Ces précipitations inopportunes altèrent profondément la « valeur boulangère » du grain. Cette « valeur » qui, comme nous l'avons dit, est définie

par les exigences de l'industrie, repose sur un équilibre précis : une teneur protéique suffisante, un gluten élastique et résistant, et une activité enzymatique faible afin de préserver l'intégrité des chaînes de gluten durant la transformation de la farine en pain (Oger et al. 2003, Wilson et al. 2008, Gélinas et al. 2009). C'est particulièrement cette activité enzymatique qui va être déclenchée en cas d'intempéries avant ou lors de la récolte. Notamment, si le blé « verse », c'est-à-dire se couche sur le sol avant la récolte, les grains risquent de commencer à germer, ce qui va augmenter cette activité enzymatique. Également, même si le blé n'a pas versé mais que les grains sont humides lors de la récolte et pas séchés aussitôt post-récolte, cette activité peut se déclencher dans l'entrepôt. La Belgique subit des pluies estivales récurrentes, ce qui fait que le blé qui a été cultivé pour l'alimentation humaine peut se voir « déclassé » après la récolte (La Spina & Roda, 2019). Cela signifie qu'il sera refusé par l'industrie minotière et sera vendu pour le bétail, le biocarburant ou l'amidonnerie, perdant ainsi sa plus-value monétaire. Or, comme les efforts de culture pour le blé panifiable sont plus importants, et que le rendement est aussi plus faible que pour les variétés destinées aux autres usages, les agricultrices préfèrent souvent s'orienter directement vers le *feed* et le *fuel*, pour ne pas prendre de risque.



Champ ayant subi la verse (Photo Wikimedia Commons)

De la sorte, la valeur d'un lot de blé, selon ces critères, dépend donc du choix variétal, des aléas climatiques, et de la manière dont la variété réagit aux intempéries (Kjær et al. 2009, Dinu et al. 2018, La Spina & Roda 2019). Ceci amorce un deuxième rouage de la filière qui comporte aussi ses freins : les semences et le choix des variétés cultivées.

A. 3) Variétés et semences

Dans le système conventionnel, l'utilisation des semences est réglementée et donc les variétés sont sélectionnées par la recherche alliée à l'agro-industrie. L'histoire de la sélection des semences, qui explique dans quelle dynamique se situe le système d'aujourd'hui est développée dans le chapitre précédent (Partie II, Chapitre 1).

En Wallonie, le *Livre Blanc Céréales* fournit des recommandations sur les variétés adaptées aux différents contextes de culture, d'après les variétés de céréales inscrites au Catalogue belge et européen. Pour le froment, environ 70 variétés sont recensées dans ce *Livre Blanc*. On peut remarquer que le froment est au centre de l'attention de la recherche, puisque pour d'autres céréales on trouve bien moins de variétés recensées : seulement sept pour l'épeautre par exemple. Notamment, le froment a un rendement élevé. En outre, le renouvellement des variétés proposées est rapide : en moyenne, une variété reste utilisée pendant cinq ans. Ce rythme soutenu illustre une synergie forte entre une certaine forme de la recherche et les impératifs de l'agro-industrie, ce qui tend à marginaliser les alternatives de transformation moins axées sur la rentabilité immédiate.

Les variétés de blé sont classées selon leur usage potentiel : blé panifiable "Premium" (Q1) ou "Supérieur" (Q2), blé destiné à l'amidonnerie ou à la production d'éthanol (Q3), et blé fourrager (Q4). Certaines variétés à faible teneur en protéines sont utilisées pour la biscuiterie (Collège des Producteurs 2023). D'une année à l'autre, selon les conditions de culture et de récolte, une part importante des blés Q1 à Q3 peut être « déclassée » en alimentation animale (Q4), si la qualité est estimée insuffisante par l'industrie pour les

usages initialement prévus (Bruno Godin²⁰, entretien 2023). Comme mentionné plus haut, le déclasserement fait perdre de la valeur à ces blés. Or, les variétés de céréales cultivées pour l'alimentation animale, les agrocarburants ou l'amidonnerie (Q3 et Q4) présentent certes une faible qualité nutritionnelle mais offrent en revanche des rendements élevés. Par conséquent, l'incertitude liée au déclasserement du blé panifiable d'une année à l'autre, notamment en raison des aléas climatiques, ainsi que la difficulté accrue de sa culture, incitent les agricultrices à semer exclusivement du blé de catégories Q3 ou Q4. Ceci représente un grand frein aux changements nécessaires à la relocalisation des filières du grain au pain en Belgique.

L'utilisation généralisée de ces variétés, sélectionnées pour le rendement par système agro-industriel contraint les agricultrices à racheter chaque année des semences aux grands groupes semenciers. Si, dans les années 1950, la Belgique comptait plus d'une cinquantaine d'entreprises semencières de taille familiale, il ne reste aujourd'hui que neuf firmes de semences dont aucune n'est encore familiale (Collège des Producteurs 2023). Il y a donc un réel monopole du secteur. À ceci s'ajoute un mécanisme bien connu en agroécologie : les variétés vendues sur le marché, et donc sélectionnées par l'agro-industrie, vont de pair avec l'utilisation d'intrants chimiques. Ainsi, ces variétés ne peuvent se développer de la manière souhaitée qu'à condition de recevoir leur dose de fertilisants synthétiques, de pesticides et d'herbicides. Ce modèle s'accompagne également l'utilisation de grande machinerie, elle aussi vendue par l'agro-industrie (Sacchi et al. 2019). Ce modèle productiviste, stable et générant beaucoup de revenus pour les groupes industriels dominants est ainsi largement verrouillé. Il résiste aux changements qui pourraient venir le déstabiliser (Anderson et al. 2019), ce qui, dans notre cas, freine le déploiement des FAGP.

²⁰ Responsable de laboratoire de technologie céréalière au CRA-W

Car, en effet, à l’opposé de ce système, les FAGP privilégient généralement les semences paysannes, c’est-à-dire celles qui sont reproduites sur la ferme par l’agricultrice. Comme nous avons pu le constater sur le terrain pendant notre recherche, cette dynamique vient des agricultrices, mais elle vient aussi parfois des boulangères qui cherchent à se fournir en farine issue de ces variétés paysannes et qui en font donc la demande aux agricultrices de leur réseau, comme nous le verrons dans le chapitre suivant (Chapitre 3). La production de semences à la ferme reste marginale en raison de la charge de travail importante qu’elle demande, bien qu’elle présente de nombreux avantages. Elle permet notamment de réduire les coûts de production, puisqu’il n’est pas nécessaire de racheter des semences chaque année. Mais surtout elle permet de favoriser l’adaptation aux conditions locales et d’accroître la résilience des variétés (Beaugendre, 2024) ce que nous aborderons également dans le chapitre suivant. Elles sont cultivées sous forme de mélanges variétaux ou en tant que variétés-population.



Inspection des grains avant la récolte et avant la pluie, parcelle en mélange de variétés paysannes, Pajottenland, juillet 2021

De surcroît, les actrices engagées dans les FAGP se tournent vers les variétés paysannes pour leur richesse nutritionnelle. En effet, les variétés modernes, sélectionnées pour leur rendement subissent ce qui est appelé un phénomène « de dilution ». Cela signifie que, lorsque les variétés sont sélectionnées pour produire plus de grains ou des grains plus gros, la densité nutritionnelle diminue. En effet, la plante accumule davantage de matière sèche, mais sans augmenter proportionnellement sa teneur en éléments nutritifs, ce qui les dilue dans une masse plus importante. L'argument que les blés paysans ont un profil nutritionnel plus dense et plus complet que les variétés modernes rencontre encore quelques critiques, mais plusieurs études vont dans ce sens (voir par exemple : Murphy et al. 2008, 2009, Fardet 2014, Bordoni et al. 2016, Dinu et al. 2018). C'est en tout cas un argument qui anime de nombreuses personnes engagées dans les FAGP pour utiliser des farines issues de variétés paysannes ; nous y reviendrons dans le chapitre suivant (Chapitre 3).

A. 4) Prix du grain

Le prix des céréales est intégralement régi par les marchés mondiaux. Dans ce contexte de libéralisation, la Belgique ne dispose plus de cotation officielle de référence pour les céréales de qualité alimentaire, comme le froment panifiable ou l'orge de brasserie. Cette absence de repère public institutionnel complique la valorisation de ces cultures destinées à la consommation humaine. Sans prix garanti, les agricultrices négocient directement avec les filières, et c'est le cours du blé standard (fourrager) qui est utilisé comme référence. Or, la prime pour la qualité compense rarement les rendements plus faibles et les risques agronomiques accrus de ces variétés. La filière subit donc une double contrainte : une volatilité structurelle inhérente à la dérégulation des marchés européens et à leur ouverture totale aux flux internationaux, ainsi qu'une absence de mécanisme local de régulation pour les productions de qualité. Cette exposition directe aux aléas mondiaux rend les producteurs particulièrement vulnérables aux crises internationales. À titre d'exemple, le déclenchement de la guerre en Ukraine en février 2022 a

provoqué une flambée brutale des cours, alors que de nombreux producteurices belges avaient déjà contracté leurs ventes à des prix bien inférieurs (Collège des Producteurs 2023). Dans le secteur de l'agriculture biologique, les données de marché sont difficiles d'accès. Mais on sait par exemple que les effets de la guerre en Ukraine, ont été plus atténués. Certains produits, comme le froment panifiable bio, présentent ainsi une relative stabilité. Néanmoins, de manière générale, le prix des céréales sur le marché mondial reste caractérisé par une forte variabilité interannuelle, et notamment pour les céréales panifiables (Antier et al. 2020). Cette variabilité s'explique certes par les « crises », amplifiée par la spéculation boursière, mais aussi par les aléas climatiques, qui déterminent le rendement mais aussi la qualité des céréales comme développé dans les sections précédentes.

Le tableau ci-dessous (Tableau 1) propose une synthèse des niveaux de prix observés par le Collège des producteurs (2023) entre 2020 et 2022 pour les principales céréales alimentaires cultivées en Belgique, en distinguant les marchés conventionnels et biologiques. Il met en évidence les écarts de volatilité selon les cultures. Certaines céréales, comme le froment bio, bénéficient de débouchés plus stables, tandis que d'autres, comme l'épeautre ou l'orge de brasserie, restent confrontées à une instabilité marquée et à une faible visibilité commerciale. Les céréales dites « mineures » (avoine, seigle, triticales) sont quant à elles rarement échangées sur des marchés structurés, et leurs prix restent modestes et peu différenciés. Notons toutefois qu'en avril 2026, le blé tendre est coté à 165,5 €/t en bio et à 160,5 €/t en non bio (sillonbelge.be, consulté le 03/04/26), ce qui est bien plus bas que la valeur exprimée dans le tableau ci-dessous (250 à 350€/t), ce qui souligne bien la grande volatilité des prix.

Tableau 1 : Synthèse des dynamiques de prix des principales céréales en Belgique entre 2020 et 2022. *Source : le Collège des Producteurs (2023)*

**SYNTHÈSE DES DYNAMIQUES DE PRIX
DES PRINCIPALES CÉRÉALES EN BELGIQUE 2020-2022**

Céréale	Type	Prix min. – max. (€ / t)	Tendance récente	Volatilité	Remarques
Froment (blé tendre)	Conventionnel	~250 – 350+	Hausse ponctuelle (2022)	Élevée (sensible aux crises)	Fortement impacté par la guerre en Ukraine ; absence de cotation alimentaire
Froment panifiable	Biologique	320 – 430	Relativement stable	Moyenne	Moins affecté par la volatilité des marchés
Épeautre (non décortiqué)	Conventionnel	90 – 700 (pic exceptionnel en 2015 après pénurie 2014)	215 – 225 (2022)	Très élevée	Demande saisonnière, filière peu structurée
Épeautre (non décortiqué)	Biologique	225 – 700 (pic exceptionnel en 2015 après pénurie 2014)	400 – 500 (tendance récente)	Élevée mais stabilisation récente	Forte variation interannuelle
Orge de brasserie	Conventionnel	Non précisé	—	Moyenne	Faible différentiel de prix avec l'orge fourragère
Avoine	Conventionnel	260 – 265 (2022)	Stable	Faible	Marché peu structuré, autoconsommation fréquente
Seigle / Triticale	Conventionnel	Blé -10 €/t	Corrélés au prix du blé	Faible	Peu d'indépendance tarifaire

Source : Collège des producteurs (2023)

Le Collège des Producteurs (2023) propose une analyse des coûts de production du froment d’hiver, utile pour comprendre les dynamiques dans lesquelles s’inscrivent les agricultrices. Le revenu qu’en retire un·e agricultrice dépend principalement du prix de vente du grain et du rendement obtenu, deux paramètres qui varient selon la région et l’année. Ainsi, même à production équivalente, les résultats peuvent fortement différer entre fermes. En 2020, année où se situe le calcul du Collège des Producteurs (2023), les conditions étaient assez exceptionnelles : les rendements étaient importants et le prix de

vente élevé. Ainsi, la marge brute tirée de la vente du grain est estimée à environ 1 850 €/hectare. À cela s'ajoute en moyenne près de 290 €/ha grâce à la valorisation de la paille, soit un revenu total brut de plus de 2 100 €/ha. Les coûts liés à la culture du froment (semences, engrais, traitements, etc.) représentaient cette même année environ 440 €/ha. La marge brute finale – c'est-à-dire la différence entre le revenu et les coûts – s'élevait donc à environ 1 520 €/ha, un des meilleurs résultats observés en dix ans. En comparaison, la moyenne des marges brutes sur la décennie est estimée à environ 1 100 €/ha. Ces éléments sont repris dans le tableau 2.

Tableau 2 : Synthèse des dynamiques de prix des principales céréales en Belgique entre 2020 et 2022. *D'après le Collège des Producteurs (2020)*

Calcul de la marge brute du froment d'hiver en Wallonie, année 2020

Poste	Montant (€ / ha)
Revenu brut	
Vente du grain	1.850
Valorisation de la paille	290
» Total revenu brut	2.140
Coûts de production	
Semences, engrais, traitements...	440
» Marge brute (revenu – coûts)	1.520
Marge brute moyenne (2010–2020)	1.100

Source : Collège des Producteurs (2023)

Cette volatilité des prix constitue un très grand frein à l'adoption des cultures de céréales alimentaires par les agriculteurices belges. Ce sont elleux qui subissent les risques des aléas climatiques et des crises mondiales, ce que les acteurices des FAGP cherchent à changer. Cette préoccupation est au cœur des considérations agroécologiques en tant que mouvement social. Nous y reviendrons dans le chapitre suivant (Chapitre 3).

B) Stockage et négoce

Bien que peu visible, le secteur du négoce joue un rôle central dans la structuration des filières céréalières en Belgique. Pourtant, son opacité est marquante : les informations à son sujet sont rares, fragmentées, et difficilement accessibles. Ce secteur assure pourtant des fonctions clés, notamment la collecte, le stockage, la conservation et l'acheminement du grain vers les maillons en aval de la meunerie, l'alimentation animale, l'amidonnerie et la bioénergie.

Notre compréhension de ce maillon s'est construite progressivement, à travers l'investigation sur le terrain, les échanges avec des acteurices du secteur, et les travaux de recherche partagés notamment par la structure d'accompagnement Le Collège des Producteurs. C'est surtout le travail de réalisation de l'épisode 5 du podcast *Le Pain qu'on Sème*, consacré au négoce, au stockage et à la meunerie qui nous a permis d'assembler les éléments permettant une compréhension générale du secteur. Cet épisode a d'ailleurs été le plus long à réaliser, non seulement parce que le secteur est opaque, mais parce que sa complexité exigeait un grand travail de clarification pour être rendue accessible à un public non initié. L'écriture du fil conducteur, pensé pour être compréhensible dès la première écoute, a été un exercice de clarification pour nous-mêmes : elle nous a obligées à ordonner, simplifier, et rendre intelligible ce qui était confus. Cette section du manuscrit en est la prolongation directe. Comme il existe très peu de littérature spécifique sur le

maillon du stockage et du négoce en Belgique, la plupart des informations présentées ici proviennent des entretiens menés pour la réalisation de cet épisode.

Les entreprises de négoce gèrent très souvent le stockage des grains. Le stockage est crucial dans la filière. En effet, le grain est récolté une fois par an mais doit être conservé toute l'année. Le stockage nécessite donc des volumes importants en infrastructure. Il doit se faire dans des conditions optimales afin d'éviter toute détérioration. Le secteur du négoce est pourvu de grands moyens et est donc équipé de dépôts et de machines adaptés. Notamment, ces entreprises collectent le grain de différentes agriculteurices, le trient et le nettoient. Elles affectent aussi les lots de céréales selon les exigences des acheteurices, principalement les grands moulins, et en fonction des critères de qualité comme les catégories Q1 ou Q2 mentionnées précédemment. En Belgique, selon les acteurices de terrain, on dénombre environ trois cents dépôts de stockage de ce type, mais certaines agriculteurices font du stockage à la ferme. La densité du maillage de dépôts est particulièrement élevée, si on compare à la France par exemple, ce qui permet un accès relativement aisé au service de collecte pour les agriculteurices, en limitant les transports (Hélène Louppe²¹, entretien 2024).

Si les dépôts sont nombreux, le monopole est flagrant. En Wallonie, deux structures dominent la collecte : SCAM (47 dépôts) et Walagri (75 dépôts) (Antier et al. 2020, Collège des Producteurs 2023). Bien que les chiffres soient à considérer avec précautions dans ce secteur opaque, il semblerait, selon le Collège des Producteurs (2023), que l'Association professionnelle de négociants en céréales et autres produits agricoles (FEGRA-SYNAGRA) couvrirait plus de 95 % des flux commerciaux de céréales en Belgique.

²¹ Hélène Louppe a été Chargée de missions secteur cultures au Service opérationnel du Collège des Producteurs. Elle a mené une recherche sur l'état des lieux des filières céréales alimentaires en 2018 et a continué à travailler dans ce domaine pendant encore quelques années.

Selon les actrices de terrain (H. Louppe et S. Fourari²², entretiens 2024), la demande en blé panifiable local connaît une augmentation depuis plusieurs années, notamment depuis la pandémie de Covid-19. Même si les chiffres restent relativement marginaux par rapport au blé issu du marché mondial, le secteur du négoce, à l'instar de Walagri, déploie diverses stratégies pour y répondre. Par exemple, pour encourager les agricultrices à cultiver du blé panifiable, le secteur du négoce recourt aussi parfois à des incitations économiques, telles que les primes à la qualité ou à la neutralité carbone. Une autre stratégie est le mélange de lots de grains locaux aux qualités variables vise à garantir une stabilité lors de la transformation en farine (S. Fourari, entretien 2024). Cependant, cette pratique est décriée par d'autres actrices des FAGP que nous avons rencontrées. En effet, elle tend à uniformiser la qualité des lots vers le bas. En effet, le mélange de grains de qualité exceptionnelle avec d'autres de moindre qualité entraîne une dilution de cette excellence. En règle générale, les dépôts ne sont pas adaptés au stockage différencié des lots agricoles, une condition pourtant essentielle pour structurer des filières qualitatives locales (La Spina et Roda 2019). Sur le terrain on remarque que de rares initiatives locales cherchent à combler cette lacune en mettant en place des infrastructures capables de conserver séparément les lots selon leur origine ou leur qualité, répondant ainsi aux besoins des circuits courts ou des filières différenciées. C'est le cas par exemple de la coopérative CultivAé située à Perwez (Brabant Wallon) qui stocke et trie la production de quelques 200 agricultrices (soit 11 000 tonnes de céréales, pois, colza, moutarde et autres), réparti·es sur toute la Belgique, mais surtout en son centre (cultivae.be, consulté le 25/07/25).

²² Sami Fourari est Product Manager chez Walagri depuis quelques années.



Hangar de stockage, CultivAé, décembre 2021

Ce que nous avons pu aussi mettre en lumière grâce à notre recherche de terrain, c'est que grâce à leur poids économique, les grand·es acteur·ices du négoce jouent un rôle de porte-parole des minoteries dans les échanges avec la recherche publique, notamment concernant la sélection variétale de blés panifiables adaptés aux exigences industrielles (S. Fourari, entretien 2024). Certain·es acteur·ices présentent cela comme un avantage, tandis que pour d'autres, engagé·es dans les FAGP, cette connivence entre la recherche et l'industrie présente une menace pour les variétés paysannes.

Dans leur ensemble, tous ces dispositifs ont leurs limites et présentent des freins au développement des FAGP. Si des efforts sont faits pour développer des filières céréales panifiables locales, il ne semble pas que ces efforts empruntent la voie d'une transformation agroécologique profonde pour assurer un réel changement pour la résilience des

territoires belges. Notamment, les choix variétaux sont principalement orientés par les exigences de la meunerie industrielle, au détriment des réalités de culture locales. D’après nos discussions avec les actrices des FAGP, ces choix variétaux ne prennent pas non plus en considération la boulangerie artisanale. En particulier, la qualité nutritive, qui constitue un enjeu majeur, semble ignorée par une logique qui reste orientée vers le rendement. Et plus spécifiquement, les efforts des productrices visant à obtenir un blé de qualité peuvent être compromis lors du mélange de leurs lots avec d’autres de moindre qualité. En outre, le montant des primes, de l’ordre de 10€/tonne, semble insuffisant pour inciter significativement à la production de blé panifiable de qualité. Enfin, selon le secteur lui-même (S. Fourari, entretien 2024), bien que l’intérêt pour les circuits courts et la production biologique locale soit croissant, leur développement à une échelle intermédiaire (c’est-à-dire entre la grosse industrie et les toutes petites initiatives alternatives) demeure freiné par l’absence de débouchés industriels structurés en Belgique. Cette échelle intermédiaire permettrait pourtant l’essor des FAGP, comme nous le verrons plus loin.

C) Meunerie

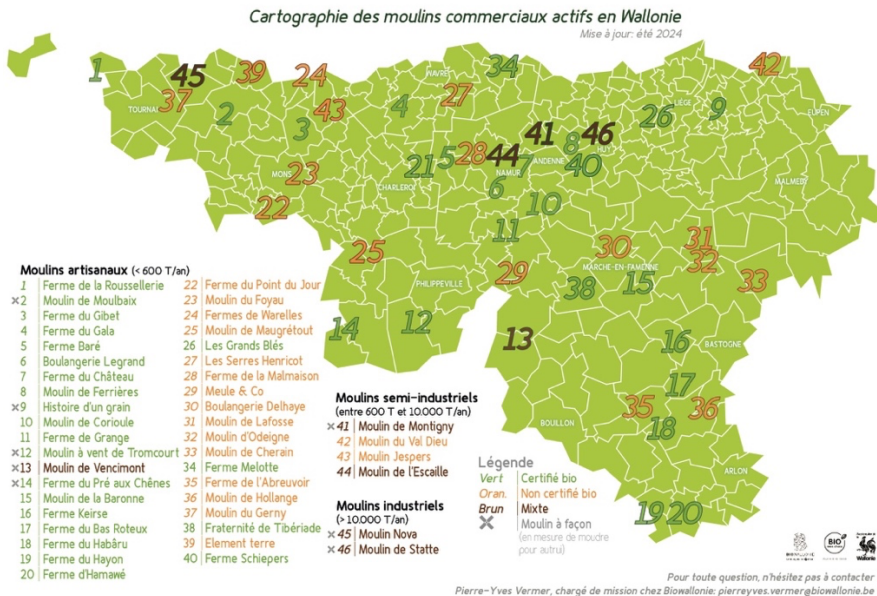
Le secteur de la meunerie, comme celui du négoce, se distingue par son opacité et sa concentration entre les mains de quelques grandes entreprises, qui ne publient que très peu d’informations. Ce qu’on sait, c’est qu’alors que la Belgique n’est pas autosuffisante en grains, elle produit un tiers de farine en excès, avec un taux d’auto-provisionnement de 130 %. Pourtant, malgré cet excédent, la Belgique importe encore de la farine. En 2020, elle a produit 900 000 tonnes de farine de blé, en a exporté 325 000 tonnes et en a tout de même importé près de 100 000 tonnes (Eurostat, 2020, cité par Le Collège des Producteurs, 2023).

Ainsi, la production de farine est largement dominée par trois grandes minoteries localisées en Flandre (Dossche Mills et Paniflower) et en Région bruxelloise (Ceres), qui assurent 75 % du volume national. À l'échelle wallonne, l'activité meunière reste marginale (3 %) et se caractérise par une organisation artisanale et très fragmentée (Collège des Producteurs 2023). Il y a pourtant cinq moulins industriels spécialisés dans l'alimentation humaine, que certain·es actrices appellent « semi-industriels » à cause de leur taille modeste : le Moulin de Montigny, le Moulin Jespers, les Moulins de Statte, le Moulin Valdieu, et le Moulin Nova. Ces trois derniers sont, au moins partiellement, certifiés en agriculture biologique. La taille de ces moulins, pourtant industriels, est bien inférieure à celle des grandes minoteries flamandes. Par exemple le plus grand moulin de la région, les Moulins de Statte, a une capacité de mouture d'environ 15 000 tonnes par an (Antier et al. 2019) tandis que Paniflower, la plus petite des trois grandes minoteries, moule 450 000 tonnes de farine par an (paniflower.be).

Enfin, à une échelle bien moindre, la filière artisanale wallonne produit quelque 3 000 tonnes de farine par an, dont 1 600 tonnes certifiées bio, ce qui représente tout de même une hausse de 40 % en cinq ans (Collège des producteurs 2023). Biowallonie, Diversiferm, et le Collège des Producteurs ont identifié 38 moulins artisanaux exerçant une activité professionnelle pour l'alimentation humaine en 2020²³. Ils sont présentés ci-dessous (Figure 3) sur une carte des moulins artisanaux en Wallonie, telle que publiée par Biowallonie en 2021. Alors qu'ils n'étaient que quinze moulins lors d'un précédent recensement, leur nombre a plus que doublé en cinq ans. On en compte une quarantaine. Leur capacité de production reste néanmoins limitée, généralement inférieure à 250 tonnes par an. À titre d'exemple, les Moulins de Statte ont une capacité de mouture de 250 tonnes/24h mais ne fonctionnent pas à leur pleine capacité (Moulins de Statte 2018).

²³ Une carte interactive et régulièrement mise à jour est disponible en ligne : <https://www.diversiferm.be/transformation-des-cereales/>.

Figure 3 : Localisation des moulins artisanaux en région wallonne classés selon leur seuil de production et la présence ou non d'une certification biologique (Source : BioWallonie.com 2024).



Les moulins artisanaux reposent sur une grande diversité d'équipements. Dix d'entre eux sont d'anciens moulins restaurés qui fonctionnent avec des meules en pierre. Deux moulins ont un système de minoterie à cylindres, ce qui est une rareté en meunerie artisanale. Les cylindres permettent d'obtenir des moutures raffinées, utiles en pâtisserie notamment. La majorité des moulins artisanaux sont de type Astrié²⁴, particulièrement appréciés dans les projets récents des FAGP. Ces moulins à meule ont un faible tonnage,

²⁴ Les moulins de type Astrié ont été créés par les Frères Astrié dans les années 1960 sur le principe du Creative Commons ("Œuvre destiné à l'usage commun, abrogé des droits de propriétés intellectuelles"). Aujourd'hui, ce sont des moulins de petite taille, fonctionnant à l'électricité. Ils sont composés notamment d'une meule fixe et une meule « oscillante » ou « flottante » montée sur ressort, de petite taille. En général, leur capacité de production est de moins de 50 tonnes par an. Les principales préoccupations des Frères Astrié étaient notamment l'autonomie paysanne et la préservation des éléments nutritionnels du grain dans la farine. (Moulinastrie.fr, Kovacs 2022)

souvent inférieur à 50 tonnes par an. La plupart de ces moulins artisanaux en Belgique sont alimentés par l'électricité, mais quelques-uns tirent parti d'énergies alternatives, comme l'énergie hydraulique, l'énergie éolienne, et ou encore un système mixte. Ceux-ci sont des moulins patrimoniaux entretenus ou rénovés.



Moulin de Moulbaix, un des rares moulins à vent encore en activité pour la production, juin 2021

Parmi les vingt moulins les plus récemment créés, trois sont intégrés à des boulangeries et consacrés à la mouture d'un seul type de grain. Une quinzaine ont été installés par des agricultrices dans une démarche de diversification, souvent en lien avec un magasin à la ferme où la farine est vendue. Parfois, ces fermes intègrent même une activité boulangère (Collège des Producteurs 2023), ce qui reste encore très rare en Belgique. Ces moulins sont installés à la ferme, par des agricultrices souhaitant valoriser leur grain, ou ne trouvant parfois tout simplement pas de moulin à proximité pouvant moudre leur

grain à façon²⁵. Par exemple, Sofia Baruffol, qui a débuté la boulangerie en association avec un agriculteur voisin en Hesbaye, a choisi d’acquérir un moulin. Le moulin auquel elle confiait la mouture du grain produit par son partenaire se situait à environ quarante minutes de trajet. Cette organisation impliquait plusieurs déplacements : elle devait y acheminer le grain, repartir, puis revenir ultérieurement pour récupérer la farine. Cette logistique s’est révélée contraignante, tant en termes de temps que de coûts, en raison des trajets répétés et du paiement de la mouture à façon. Les moulins installés à la ferme ou en boulangerie sont de très petite taille. Bien qu’ils puissent, dans certains cas, être utilisés par des agricultrices du voisinage, leur capacité de transformation demeure limitée. Le manque de rentabilité de la meunerie à petite échelle est un très grand frein pour le déploiement des FAGP en Wallonie, car peu de personnes veulent se risquer dans cette activité. Un mémoire de fin de master inscrit dans notre projet *Épicène* analyse plus en détail les stratégies de diversification des projets de meunerie artisanale en Wallonie (Kovacs 2022).



Moulin de type Astrié, chez Sofia Baruffol, meunière-boulangère, mai 2024

²⁵ Ce qui signifie le moulin moud uniquement le grain de l’agricultrice, sans mélange.

Pourtant, le travail de meunerie est essentiel pour les FAGP. Tout d'abord certes pour l'aspect circuit de proximité, puisque la petite meunerie permet de moudre à façon et donc de préserver l'identité du grain, c'est-à-dire son origine, là où il a été cultivé, comment et par qui. Mais aussi, la qualité de la mouture est très importante pour la boulangerie artisanale. Notamment, la constance de qualité, afin que les boulangers·ères n'aient pas à devoir s'adapter à chaque nouveau lot de farine. Certaines études montrent également que les techniques de mouture exercent une certaine influence sur la qualité boulangère et nutritionnelle des farines²⁶ (Cappelli et al. 2015), mais ce sujet doit encore être traité avec précaution, faute de réel consensus dans la meunerie en général ou dans la littérature scientifique. Ce qu'il est cependant possible d'affirmer, c'est que la meunerie artisanale est un métier technique. Pourtant, il n'existe pas encore de formation longue en Wallonie pour ce métier. Il en existe cependant quelques-unes en Flandres et surtout, quelques actrices de terrain cherchent à mettre en place une formation au sein de l'IFAPME²⁷. Iels espèrent qu'elle verra le jour très prochainement, à la rentrée 2026-2027. En règle générale, les rares personnes souhaitant se former à la meunerie artisanale vont par elles-mêmes se former dans des moulins en Belgique ou en France. Mais cela pose des problèmes de statut, exactement comme nous le développerons plus loin pour la boulangerie artisanale dans la section suivante. D'autres apprennent d'elles-mêmes, à force d'obstination et de réglages très précis, souvent en collaboration étroite avec un·e boulanger·ère ou en faisant elleux-même du pain.

²⁶ La revue de littérature de Cappelli et al. (2015) met en évidence que si la mouture sur meule de pierre favorise une teneur accrue en éléments nutritifs (macroéléments, microéléments et polyphénols), la mouture sur cylindres se distingue par son efficacité, sa flexibilité et des propriétés rhéologiques supérieures de la pâte. Dès lors, le choix technologique ne repose pas sur une supériorité intrinsèque, mais sur l'adéquation entre ces caractéristiques spécifiques et les objectifs de production ou les demandes du marché visé (se référer à Cappelli et al. 2015 pour plus de détails).

²⁷ L'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises (organisme d'intérêt public)

« Ce qui était chouette c'est que mon compagnon a pris très fort le lead sur la mise en place de la meunerie. Et lui, il adore modéliser, essayer des trucs. Donc, il a passé des heures à faire des essais avec différentes farines, différents calibrages, différents trucs. Moi, c'est le genre de truc qui me rend dingue. [...] Les facteurs de la mouture, pour moi c'est encore très nouveau, comprendre exactement les conditions de mouture, à quel point elles impactent la boulangerie, voilà je tâtonne encore quoi. [...] J'ai l'impression que c'est ça qui m'amuse, c'est chaque année d'avoir une nouvelle céréale, des nouveaux lots, et devoir trouver comment faire, trouver une manière de travailler, et puis même au cours de la saison, la céréale n'est pas la même en octobre et en juillet ! »

[Sofia Baruffol, meunière-boulangère, entretien 2024]

Lorsque le moulin est de petite taille, comme les moulins Astrié, qu'il est installé sur une ferme ou plus rarement dans une boulangerie, souvent, le·a fabricant·e prend le rôle de formateurice.

« Là, par exemple, on va commencer à moudre du seigle. Et ce n'est pas facile de moudre du seigle. Et du coup, on l'appelle, on lui demande un peu ses conseils. C'est un gars qui est surbooké, mais il veut se rendre disponible et il fait un suivi sur ses moulins. C'est vraiment très précieux. Il veut vraiment créer des outils qui servent à des projets d'autonomie des fermes. Du coup, philosophiquement, c'est un super chouette gars. Et je pense que c'est le cas de la plupart des fabricants d'Astrié. Ce n'est pas des gars qui veulent devenir hyper riches et faire le plus de moulins possible. [...] Ce sont des dynamiques qui nous ont

aidé à nous convaincre. Tu sens qu'on n'a pas juste envie de te vendre un outil. Ça a du sens. »

[Sofia Baruffol, meunière-boulangère, entretien 2024]

Un autre problème qui se pose avec la perte de savoir-faire autour de la meunerie artisanale est l'entretien des moulins et surtout des meules. Il faut « rhabiller » ces dernières régulièrement²⁸, c'est-à-dire entretenir les stries de la meule. Le métier de rhabilleuse de meule se perd et c'est souvent les fabricant·es qui s'en chargent : soit iels se déplacent à la ferme, soit il faut leur apporter la meule. Ceci entraîne une logistique compliquée puisque la meule est lourde et qu'il faut parfois la transporter sur des centaines de kilomètres.

Le maillon de première transformation des filières panifiables est donc très fragile en Belgique. Comme nous l'avons vu également dans le premier chapitre de cette partie, le nombre de moulins a chuté drastiquement depuis le siècle dernier. Beaucoup ont été délocalisés, industrialisés ou concentrés en Flandre. Cette configuration constitue ainsi un goulot d'étranglement (Winandy et al. 2015, Kovacs 2022) : la production céréalière panifiable est canalisée vers un nombre très restreint de transformateurs primaires, avant de converger vers une multitude de transformateurs secondaires. L'état actuel du secteur meunier en Belgique constitue un des principaux freins au déploiement des FAGP. Ce déséquilibre structurel compromet l'émergence d'une filière locale en Wallonie, car la meunerie est le trait d'union indispensable entre production agricole et boulangerie artisanale.

La faible capacité de production de la meunerie artisanale semble insuffisante pour répondre à la demande des quelque milliers de boulangeries artisanales recensées à ce

²⁸ Pour les moulins Astrié : après 80 à 120 tonnes passées dans un moulin de 50cm et de 300 à 500 tonnes dans un moulin de 1m (moulinastrie.fr)

jour (Denoncin *in* Raisiere 2023). À l’heure actuelle, aucune statistique officielle n’est disponible pour estimer la consommation annuelle de farine par ces établissements, on ne peut donc qu’estimer de manière très générale. Par ailleurs, les modèles d’exploitation des boulangeries artisanales sont très hétérogènes : leur effectif peut varier d’une à cinq personnes, et leur ouverture s’étend d’un à six jours par semaine. Sur le terrain, nous avons rencontré de nombreuses « micro-boulangeries », produisant entre 50 et 400 kg de pain hebdomadairement. À titre d’exemple, Fazia Smail vise une production de 300 kg de pain par semaine, répartis sur deux jours et estime avoir besoin d’environ 13,8 tonnes de farine par an. Ainsi, ne serait-ce qu’avec cet exemple, le manque de production de farine artisanale en Wallonie devient évident.

De plus, c’est un maillon qui, pris seul, ne dégage que de très faibles profits, ce qui est accentué par l’échelle artisanale. Pourtant, c’est un maillon absolument essentiel aux FAGP, non seulement parce que la première transformation est nécessaire mais aussi parce qu’on constate qu’il est le point charnière dans la cohérence des filières. En effet, nous avons constaté au cours de nos entretiens avec les actrices des différents maillons, que le moulin est au centre des échanges. Il fait le lien entre les agriculteur·ices et les meunier·ères. Très souvent, nous avons constaté que les personnes travaillant en boulangerie plaçaient leur confiance dans leur moulin pour se fournir en farine de qualité, issue de variétés paysannes. Cela est un moyen pour les boulanger·ères de s’assurer d’utiliser des produits de qualité et issus d’une agriculture juste, sans avoir à consacrer beaucoup de temps à trouver des agriculteur·ices. Ceci non par manque d’intérêt, mais par manque de temps. Du côté de l’amont, la dynamique est la même. Les agriculteur·ices fournissent le moulin, ce qui est plus facile que de devoir trouver des boulanger·ères avec qui collaborer.

Plume, qui a travaillé quelques années en boulangerie artisanale a décidé de se former à la meunerie artisanale en autodidacte. Cela lui a permis de très rapidement constater la place pivot du moulin.

« C'est le maillon le plus central de la chaîne, parce que c'est vraiment la personne qui est en contact avec les boulangers-boulangères et la personne qui est en contact avec les agriculteurs-agricultrices. Et moi, je trouve ça fou qu'en fait, ça fait vraiment un mois et demi que je suis au moulin, et j'ai déjà vu trois ou quatre agriculteurs-agricultrices passer. Parce qu'ils viennent déposer du grain, parce qu'ils viennent juste dire bonjour, parce que ceci, parce que cela, alors qu'en trois ans en boulangerie, je ne les ai pas croisés une fois. Et en même temps, tu vas livrer les boulangers-boulangères toutes les semaines, toutes les deux semaines, donc tu les vois tout le temps. En fait, c'est vraiment le maillon le moins reconnu et le plus central. »

[Plume, meunier ère-boulangier ère, entretien 2023]

En définitive, il est essentiel de penser la place de la meunerie dans le cadre d'une dynamique de relocalisation des FAGP. La réflexion doit se faire sur plusieurs points : la formation en meunerie artisanale, sa rentabilité et les stratégies de diversification de activités de meunerie, mais aussi leur taille et leur nombre. Nous y reviendrons dans le chapitre suivant.

D) Boulangerie

La boulangerie en Belgique est elle aussi un secteur dont il est difficile d'obtenir des chiffres pour en avoir une vue globale. Ce qui est certain, c'est que le nombre de boulangeries ne cesse de diminuer chaque année, les consommatrices mangeant moins de pain et l'achetant de plus en plus dans les supermarchés. Selon l'ONSS (Office National de Sécurité Sociale), en 2020, il y avait 2442 entreprises de fabrication de produits de boulangerie et de pâtisseries fraîches sur toute la Belgique. 31% se situaient en Région

wallonne, soit 765 entreprises. De manière très contrastée l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) aurait répertorié la même année 4 908 boulangeries dites artisanales dont 1 300 en Wallonie et 468 boulangeries industrielles, dont 185 en région wallonne. Cette divergence entre les données de l'ONSS et celles de l'AFSCA s'explique principalement par une différence de méthode : l'AFSCA comptabilise chaque établissement (y compris les sièges sociaux et dépôts), tandis que l'ONSS ne recense qu'une seule entité par entreprise, quel que soit le nombre de sites de production ou de vente (Collège des Producteurs 2023). Enfin, dans une interview de 2023 (Tchak! 2023), le président de la Fédération francophone de boulangeries-pâtisseries estime leur nombre aux alentours de 1 400 en Belgique francophone dont 900 à 950 en Wallonie. Il précise que la plupart sont de très petites entreprises avec moins de cinq travailleuses. Ainsi, ces chiffres sont à considérer avec précaution.

Là où les professionnel·les s'accordent, c'est que le secteur de la boulangerie-pâtisserie est en crise. En effet, le métier est répertorié comme « en pénurie » par le VDAB²⁹ et le FOREM³⁰ (Ceres 2025) et classé en « situation critique » par Actiris³¹ (Schmitz 2025). Le secteur de la boulangerie rencontre des difficultés de recrutement, en grande partie liées aux conditions de travail. Ce métier exige en effet un effort physique important, ainsi que des horaires contraignants, incluant des heures de nuits et du travail le week-end. Ceci est un frein que les boulanger·ères des FAGP cherchent à dépasser en proposant de nouvelles manières de travailler. En lien avec ceci, dans le secteur conventionnel, la boulangerie-pâtisserie est un travail ouvrier, ce avec quoi les FAGP veulent rompre, en redonnant un aspect artisanal à la boulangerie. Nous avons exploré ce sujet

²⁹ Service public de l'emploi en Flandre

³⁰ Service public de l'emploi en Wallonie

³¹ Service public de l'emploi à Bruxelles

dans l'épisode 3 du *Pain qu'on Sème* avec une boulangère, Sabine Kattus, et nous le développerons dans le chapitre suivant (chapitre 3, Partie II).

Il convient de souligner que la définition de la « boulangerie artisanale » est relativement large en Belgique, contrairement à la France notamment, où ce statut bénéficie d'une protection juridique stricte. En Belgique, le statut d'artisan·e est vaste et est défini ainsi par la loi du 19 mars 2014 : « *une personne physique, une personne morale ou une organisation sans personnalité juridique, active dans la production, la transformation, [...], dont les activités présentent des aspects essentiellement manuels, un caractère authentique, développant un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation* » (<https://economie.fgov.be> 2025). La reconnaissance officielle de ce statut est délivrée par la Commission Artisans du SPF Économie, sous réserve d'être inscrit·e à la Banque-Carrefour des Entreprises, d'employer moins de vingt travailleurs, et de pouvoir démontrer le caractère manuel et authentique de l'activité ainsi que le savoir-faire mobilisé. En Wallonie, et en Région bruxelloise, le métier de boulanger ou boulangère indépendant·e est soumis à une réglementation spécifique, contrairement à la Flandre où cette activité n'est pas réglementée. Pour pouvoir exercer et commercialiser du pain, l'accès à la profession de boulanger·ère-pâtissier·ère est requis. Trois voies permettent d'obtenir ce statut : il faut soit prouver une expérience professionnelle d'au moins cinq ans en tant qu'ouvrier·ère en boulangerie ; soit réussir un examen attestant des compétences en boulangerie organisé par le Jury Central ; ou encore avoir suivi une formation certifiante reconnue (SPW 2025).

De manière très contrastée, en France, l'usage de l'appellation « boulangerie artisanale » est strictement réglementé. Pour pouvoir l'employer, l'exploitant·e doit produire lui·elle-même le pain vendu dans son établissement, sans recourir à des produits surgelés ou congelés. L'exercice de l'activité de boulangerie nécessite, dans la plupart des cas, la détention d'un diplôme professionnel. Toutefois, en l'absence de diplôme, une expérience professionnelle dans le domaine peut permettre l'accès à l'activité sous certaines

conditions. L'utilisation de l'appellation « artisan·e boulanger·ère » est quant à elle encadrée par la loi française n° 96-603 du 5 juillet 1996, relative au développement du commerce et de l'artisanat (article 21). Elle suppose non seulement le respect des conditions liées à l'exercice de la boulangerie, mais également la réalisation de l'ensemble du processus de fabrication du pain : sélection des matières premières, pétrissage, fermentation, cuisson, et vente des produits sur le lieu même de fabrication. L'usage de cette appellation reste accessible aux personnes non diplômées, à condition de pouvoir justifier d'au moins trois années d'expérience professionnelle dans le métier. Enfin, il existe en France un titre de « maître artisan », qui est la plus haute distinction de l'artisanat français. Il requiert un diplôme particulier et deux années de pratique professionnelle, ou encore un minimum de 10 ans de pratique en tant qu'artisan·e boulanger·ère (grandsmoulinsdeparis.com 2025, legifrance.gouv.fr 2025).

Cette comparaison avec la France est utile car le manque de réglementation quant à la boulangerie artisanale représente une problématique de taille en Belgique. En effet, la difficulté pour les boulanger·ères artisan·es belges à valoriser pleinement leur savoir-faire constitue un obstacle à la justification de prix de vente plus élevés que ceux pratiqués dans d'autres types de boulangeries. Cette mise en valeur repose moins sur des critères objectifs de qualité que sur la relation interpersonnelle établie avec les consommatrices, qui permet aux artisan·es de transmettre et faire reconnaître leurs compétences.

Du reste, il n'existe pas en Belgique de formation professionnalisante qui se focalise exclusivement sur la boulangerie artisanale. Ceci fait partie des grands freins au déploiement des FAGP. Sur le terrain, c'est un problème qui est au centre des discussions et pour lequel beaucoup d'actrices se mobilisent, comme nous le verrons dans le chapitre suivant. Cette problématique est d'ailleurs l'objet de l'épisode 2 du *Pain qu'on Sème*, co-réalisé avec Sabine Kattus. Les dispositifs de formation certifiante en boulangerie qui existent sont orientés surtout vers la boulangerie industrielle ou semi-industrielle. Ce modèle structure donc les contenus pédagogiques, les méthodes d'évaluation et donc les

débouchés professionnels. Notamment, d’après les actrices de terrain interviewés et les programmes de cours consultés auprès des structures telles que l’IFAPME, l’utilisation du levain et les gestes de la boulangerie artisanale et peu mécanisée ne sont pas étudiés, ou bien lors d’une session très courte. La réflexion en termes d’approvisionnement des matières premières (origine, variétés, méthodes de culture, etc.) n’est pas non plus abordée, ou que rarement.



*Tests de levains lors de la formation « Blés et paysans » de Triptolème,
Bretagne, avril 2022*

Ces formations s’adressent à des publics variés, que ce soient jeunes allant vers un premier emploi ou des adultes en reconversion. Ainsi, certaines formations se déroulent en cours du soir, d’autres en alternance. Un cas de figure fréquent que nous avons constaté lors de notre recherche de terrain est celui d’adultes en reconversion professionnelle, qui veulent se lancer dans la boulangerie artisanale. Ces personnes ont beaucoup de difficultés à se former. Le cadre diplômant est généralement étalé sur trois ans, pour permettre de garder un emploi sur le côté notamment. Les cours et les stages ont un rythme

modulé (un jour ou un soir par semaine) et les examens annuels peuvent être exigeants. Bien que ce parcours permette l'acquisition de savoirs techniques, il est souvent perçu comme trop long et trop éloigné des aspirations artisanales. De plus, les modules de formation comprennent généralement un module en pâtisserie et en chocolaterie, dont le poids est tout aussi important que celui de la boulangerie. Or très souvent, les personnes souhaitant s'engager dans la boulangerie artisanale ne sont pas intéressées par chocolaterie ni même la pâtisserie conventionnelle.

En Wallonie et à Bruxelles, il existe deux possibilités pour acquérir le statut d'indépendant·e sans avoir validé de formation diplômante. Il est possible de l'avoir en prouvant une activité salariée dans le secteur pendant au moins cinq ans. Parmi les boulangers·ères des FAGP que nous avons rencontrés, certain·es viennent du milieu de la boulangerie conventionnelle. Ils ont changé d'orientation souvent après une prise de conscience, parfois à cause de problèmes de santé, sur l'importance de la provenance de la matière première, l'utilisation du levain ou encore avec une envie de changer radicalement des conditions de travail. Ils doivent cependant apprendre beaucoup avant de pouvoir se lancer dans la boulangerie artisanale. C'est ce que nous a confié Axel Colin, boulanger.

« C'était vraiment revenir à l'essentiel de la boulangerie, à refaire un pain qui était nourrissant, bon, qui avait du goût, qui était beau. C'était mon rêve un peu de retrouver ça. Et en fait, j'ai eu un ras-le-bol des conditions de travail, de l'exploitation, parce que chaque fois, ce n'était pas très bien payé pour beaucoup, beaucoup d'heures. Et finalement, je perdais un peu ma passion. [...] J'avais fait cinq ans de boulangerie-pâtisserie et je ne savais même pas faire un pain au levain. C'est quand même un peu dingue ! La formation, elle est vraiment limitée. Elle se borne à nous envoyer dans une direction qui est liée à la grande industrie et puis c'est tout. Et donc en fait, il y a une perte de savoir-faire chez les boulangers. Moi, je l'ai vécu en tant que boulanger. En fait, je ne

savais pas faire du pain avec une farine qui ne réagit pas comme une farine qui a été améliorée. C'est trop moche de faire des études et de pas savoir faire son propre métier. »

[Axel Colin, boulanger, entretien 2023]

Une autre manière d'obtenir le statut d'indépendant·e sans diplôme est de passer l'examen théorique du Jury Central. C'est un chemin souvent emprunté par les boulangers·ères des FAGP, qui sont très souvent des personnes en reconversion professionnelle et qui donc ne souhaitent pas commencer un long parcours d'étude. Or, cet examen est souvent vécu comme une difficulté voire un obstacle. Ici encore, les savoirs requis se situent dans le vaste domaine de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie et sont orientés vers les pratiques conventionnelles industrielles et semi-industrielles. Les attentes du jury, centrées sur des savoirs standardisés, entrent en décalage avec les pratiques que ces futures boulangers·ères des FAGP souhaitent mettre en œuvre. Pour ces personnes, le Jury Central n'est pas un aboutissement, mais une étape administrative obligatoire.

« Le jury central est juste le tremplin pour pouvoir officialiser une activité. Et alors c'est dommage qu'une filière annexe n'existe pas pour le moment en tout cas. Parce que le jury central, ce n'est pas le mode de production que moi je choisis. Et donc ce qu'on demande au jury central ne correspond pas du tout au métier que moi j'ai envie de faire. [...] Voilà, ce jury central, c'était juste une case pour arriver au projet. »

[Charlotte Renard, boulangère, entretien 2023]

Une telle orientation dans la formation, alignée sur les besoins de l'industrie, a donc conduit à une perte de savoir-faire. C'est le constat que nous avons pu faire sur le terrain et que déplorent de nombreux·ses actrices, comme Axel Colin, boulanger, cité plus haut, mais c'est aussi un constat qui se retrouve dans la littérature (Demeulenaere et Goulet 2012, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Sacchi et al. 2019, Chiffolleau et al. 2021). Comme développé dans la partie « Problématique » de la Partie I (Chapitre 2), cette érosion culturelle des savoirs et savoir-faire artisanaux et paysans est au cœur des préoccupations de notre projet de recherche. Cette dynamique se fait donc au détriment d'une pratique autonome, créative et surtout capable de s'adapter à des variations dans la matière première, comme c'est le cas avec les fluctuations que présentent les variétés paysannes d'une année à l'autre. Or, cette adaptation du côté de la boulangerie est essentielle dans une perspective de transition agroécologique, puisque l'utilisation de ces variétés paysannes fait partie de ce changement.



*Atelier de boulangerie chez Julie, paysanne-boulangère,
Bretagne, avril 2022*

Une autre lacune dans les connaissances relatives aux FAGP concerne la compréhension insuffisante de la nutrition « du sol au pain ». À l’instar de beaucoup d’actrices, c’est le constat de Fazia Smail, boulangère qui se forme à la nutrition. Elle s’est pour cela engagée dans la coréalisation des deux volets de l’épisode 4 du *Pain qu’on Sème* consacrés à ce sujet. En effet, de nombreux facteurs influencent la qualité nutritive du pain. Ce sont notamment la qualité du sol, la variété des céréales, les techniques de mouture, celles de conservation du grain et de la farine et bien sûr les procédés de boulange, comme l’utilisation ou non de levain, la manière de pétrir, le temps de fermentation et bien d’autres encore (Gélinas et al. 2009, Rémésy et Leenhardt 2009, Dinu et al. 2018, Gobbetti et al. 2019, Cappelli et al. 2020, Dewalque 2021, Chaussebourg et al. 2025).

En Belgique, les personnes souhaitant s’engager dans la boulangerie artisanale se trouvent souvent contraintes de « construire » leur formation de manière autonome et empirique. Beaucoup sollicitent des fournils pour y effectuer des stages ou des périodes d’apprentissage informels, faute d’offre structurée. Or, l’absence d’encadrement institutionnel génère plusieurs formes de précarité. Sur le plan légal, l’accueil d’un·e apprenant·e non enregistré·e expose le·la professionnel·le à des risques en cas de contrôle du travail. En cas d’accident, les conséquences peuvent être graves, tant pour l’apprenti·e que pour l’établissement, notamment en matière d’assurance et sur le plan juridique. Sur le plan économique, l’apprentissage en dehors des circuits officiels implique des coûts non négligeables (déplacements, hébergement), et ce sans contrepartie financière, car l’apprenant·e ne perçoit aucun revenu durant cette période.

Beaucoup se tournent alors vers la France, où des formations officielles existent, même si certain·es choisissent également des parcours informels. De nombreuses personnes des FAGP souhaitent voir émerger en Belgique un dispositif inspiré du compagnonnage français, plus accessible aux personnes en reconversion professionnelle.

Ajoutons toutefois que le compagnonnage traditionnel est souvent critiqué pour son corporatisme mais aussi son masculinisme, profondément enracinés dans son histoire. De surcroît, l'absence de reconnaissance officielle du parcours accompli peut être décourageante. Enfin, un obstacle majeur réside dans le manque d'information : à l'entrée dans le milieu, les parcours de formation ne sont ni clairement identifiés ni facilement accessibles. Des actrices des FAGP commencent à s'organiser pour remédier à ce problème, comme nous allons le voir dans le chapitre suivant.

Qui plus est, pour les boulanger·ères souhaitant s'engager pleinement dans les FAGP, l'accès à des matières premières locales, transformées de manière artisanale, demeure un défi substantiel. Si la farine est au cœur de cette problématique, en raison notamment de la faible capacité des petits moulins, d'autres ingrédients comme les graines, les produits laitiers ou les œufs, utilisés dans les viennoiseries et pâtisseries, sont également concernés. La difficulté réside autant dans l'insuffisance des volumes disponibles que dans la complexité d'identifier notamment les petites agricultrices engagées dans la production de variétés de céréales paysannes. Les filières locales restent largement méconnues, et les liens entre leurs différents maillons sont souvent faibles. Cette problématique d'approvisionnement freine la capacité des boulanger·ères à construire une activité pleinement ancrée dans les principes des FAGP.

E) Filières et réseaux

Dès le début de notre recherche, il est apparu que les différentes initiatives des FAGP, bien qu'elles évoluent dans le même milieu, manquent cruellement de liens entre elles. C'est la réalité rapportée par les actrices sur le terrain, qui sont d'ailleurs nombreuses à s'employer à y remédier. C'est cette problématique que nous avons choisie comme point de départ de notre RAP, comme l'ensemble de cet écrit le développe. Nous

reviendrons plus loin sur les solutions proposées par les actrices de terrain ainsi que par notre propre travail. Pour l’instant, nous nous attacherons à décrire brièvement l’état du paysage et les freins que cela représente pour le déploiement des FAGP.

Il est intéressant de noter ici que la notion de « territoire » résonne très peu chez les personnes que nous avons interviewées. Comme le mentionne d’ailleurs Marc Vanoerschelde, paysan : « le territoire, il n’est pas à définir » (entretien 2022). La notion de « local » est quant à elle beaucoup plus utilisée, quoique ses contours restent tout aussi flous. Il semble qu’elle soit surtout « une question de déplacement » (Marc Vanoerschelde, entretien 2022), chacun·e définissant quelle est la distance maximale à parcourir pour « rester local ». Il avait été envisagé, au début de la recherche, d’axer l’enquête exploratoire sur la notion de territoire, voire de sonder la notion de terroir comme levier pour créer un sentiment de proximité entre actrices des FAGP. Or, il est très vite apparu que cette notion de terroir, typiquement française, ne résonne pas en Belgique, comme l’avait déjà écrit Stassart (2002). Certaines personnes interviewées nous ont parfois parlé de « pays », comme le « Pays de Herve » ou le « Pays de Gaume », dont les caractéristiques attribuées ressemblent à celles du terroir. Au vu du peu de résonance du terrain avec ces notions, la piste du territoire comme levier pour activer le sentiment de proximité chez les actrices des FAGP n’a pas été suivie. Ces dernières font cependant preuve d’un ancrage qu’iels définissent comme local, en participant par exemple aux marchés de leur région, ayant une clientèle fidèle à proximité, et participant également aux événements festifs plus ponctuels de mise en avant des métiers paysans et artisanaux. Ainsi, l’identité commune des acteurs des FAGP semble résider avant tout dans le partage de valeurs et de pratiques, que nous développerons comme leviers potentiels au chapitre suivant.

Sur le territoire wallon, nous avons pu constater au cours de notre recherche exploratoire qu’il existait somme toute un certain nombre d’initiatives engagées dans la relocalisation des filières du grain au pain, et ce au niveau de tous les maillons de la chaîne.

Nous avons déjà fait état de différents chiffres dans les sections ci-dessus : on sait que moins de 9% de la production de céréales en Belgique est destinée à l'alimentation humaine, que la majorité de ces céréales panifiables sont cultivées en Wallonie (Antier, Petel, Baret 2020). On sait également que la meunerie artisanale wallonne produit environ 3 000 tonnes de farine par an, dont la très grande majorité est issue de céréales locales et qui sera également consommée dans la région.

Il n'existe pas de données sur le nombre d'agriculteurices faisant usage de variétés paysannes pour emblaver leurs champs. Sans avoir cherché à les recenser au cours de notre recherche, nous pouvons malgré tout dire que nous n'en avons rencontré que très peu. En diverses occasions, nous avons rencontré des personnes qui étaient intéressées par la culture de variétés paysannes, mais qui ne voulaient pas se lancer, faute de débouchés. C'est ce que nous a expliqué notamment Simon Menot, paysan-meunier-boulangier à Tournay dans la province du Luxembourg.

« Il n'y a pas d'intérêt pour le paysan d'avoir une vieille variété qui va produire moins et qui risque de verser parce que la paille est plus haute. Donc il va chercher des variétés modernes qui sont faciles à cultiver, qui font des bons rendements. Puisque ce qui compte c'est le tonnage, au final, vu qu'on lui paye à la tonne... Donc ce qu'il faut, en fait c'est une demande pour qu'on la cultive, cette vieille variété. Et la demande, c'est le consommateur. Et il faut une proposition. Il faut qu'il y ait quand même des boulangers qui disent : 'moi j'ai envie de travailler des vieilles variétés, j'ai envie de me casser un peu la tête pour faire des vieilles variétés plutôt que des modernes'. »

[Simon Menot, paysan-meunier-boulangier, entretien 2022]

A contrario, nous avons eu l’occasion d’interviewer des boulangères et boulangers qui souhaitent utiliser de la farine issue de cultures locales mais qui ne savaient pas où se fournir.

« Au début de mon projet je voulais de toute façon que ça soit en bio, ça ce n’était pas négociable. Ça c’est le point de départ... Et puis le côté local a toujours été une envie depuis le début, mais donc ça, c’est vrai que c’était un peu un défi au début de trouver les farines. »

[Manon Halin, boulangère, entretien 2023]

Ce problème récurrent sur le terrain est une illustration flagrante du manque d’interconnaissance entre les différents acteurices des FAGP, qui rencontrent alors des difficultés à monter une filière commerciale ensemble.

Il existe aussi de très rares personnes assurant tous les maillons de la chaîne et qui cultivent donc leur grain, le moulent et le transforment en pain. À notre connaissance, seulement cinq personnes ont une activité de paysan·e-meunier·ère-boulangier·ère (PMB) en Région Wallonne. Cette très petite représentation est tout à fait saisissante lorsque l’on fait la comparaison avec différentes régions de France, où ce métier est très représenté (Deroisy 2024). Sur le terrain, les acteurices disent même que certaines régions comme la Bretagne ou la Drôme sont « saturées » (Triptolème, entretiens 2022). Il existe d’ailleurs en France des formations pour PMB, notamment deux BPREA³² qui proposent des formations longues (Deroisy 2024). Le BPREA est un des diplômes qui permettent d’obtenir des aides publiques françaises à l’installation en agriculture. En Belgique au contraire, l’installation avec ce type de projet est rendue très compliquée par l’administration pour laquelle ce métier n’existe pas. Les PMB n’entrent alors dans

³² BPREA : Brevet de Responsable d’Exploitation Agricole.

aucune catégorie et rencontrent des difficultés à recevoir des aides pour l'une ou l'autre activité. Ceci entraîne une désillusion, voire un découragement des personnes souhaitant s'installer en PMB, comme nous l'a rapporté Simon Menot.

« Pour ce qui concerne des lois et tout ça [...], franchement j'ai de la grosse désillusion par rapport à tout ça. [...] [Entre autres], récemment, j'ai fait une demande d'aide à l'installation agricole. C'était pour les silos manutention du grain, décorticage de la céréale et trieur. Vraiment partie agricole. Ils ont dit « c'est une boulangerie, vous n'avez pas droit à ça ». D'un côté je suis agriculteur, je n'ai pas droit ; de l'autre côté je suis boulanger, je n'ai pas droit. Et donc je suis à chaque fois expulsé. Pourquoi ? Parce que c'est bio, c'est local et c'est en circuit court. Attend, mais c'est parce que vous n'arrêtez pas de dire « on veut favoriser le local, le bio, le circuit court » ? Et moi je suis là-dedans, mais du coup, je sors de toutes les cases parce que je fais tout. Et donc j'ai droit à rien. En fait on n'est pas du tout soutenus par les pouvoirs publics. Pas du tout, du tout, du tout. Et quand je le dis ça me fait mal, ça m'attriste. Parce que du coup comment est-ce qu'on peut y arriver ? Il faut être un gros et qui fait *un* truc et alors là, tu vas avoir de l'aide. Nous on n'a pas d'aide, c'est « débrouille-toi, » et j'y crois de moins en moins. »

[Simon Menot, paysan-meunier, boulanger, entretien 2022]

Les FAGP font donc face à un double frein au niveau de la mise en filière. Non seulement, le manque d'interconnaissances empêche les personnes travaillant sur différents maillons de collaborer pour monter une filière solide, et basée sur le lien de relation personnelle entre personnes du grain au pain. Mais aussi la mise en place d'une filière complète par une seule personne est rendue extrêmement compliquée par un manque de connaissances de cette possibilité au niveau de l'administration.

De plus, les filières alternatives ne sont pas exemptes de tensions et de contradictions internes. Comme présenté dans la Partie I (chapitre 5, section D), il existe des tensions internes au sein du RAB. Elles montrent que la construction de FAGP peut reposer sur des actrices aux trajectoires, aux échelles d'action et aux conceptions parfois différentes de ce que signifie « faire alternative ». La recherche d'une cohérence collective peut ainsi entrer en tension avec la nécessité d'élargir le réseau, de diversifier les compétences mobilisables et de renforcer sa capacité d'action. L'ouverture à des structures de taille plus importante ou à des actrices dont les pratiques sont plus proches des logiques conventionnelles peut, par exemple, être envisagée comme une possibilité de changement d'échelle, tout en suscitant la crainte d'un affaiblissement des valeurs qui fondent l'initiative. À l'inverse, la préservation d'un espace entre pairs, permettant de partager des expériences et des valeurs communes, peut renforcer la cohésion du collectif, mais aussi limiter les possibilités de coopération avec des actrices extérieures. Si le débat autour de ces tensions se fige et se cristallise, alors elles peuvent constituer des freins internes au déploiement de filières et de réseaux riches et actifs.

En revanche, lorsqu'elles sont mises en dialogue et mènent à de l'action, ces tensions peuvent tout à fait être des dimensions constitutives de la construction de filières alternatives (Stassart et al. 2018). Celles-ci se construisent moins par la définition préalable d'un modèle partagé que par un travail continu de négociation autour de leurs frontières, de leurs valeurs et des formes de coopération qu'elles souhaitent entretenir avec les autres actrices des filières céréales panifiables plus conventionnelles. Ces tensions ne doivent dès lors pas être envisagées comme des signes d'échec ou comme des contradictions à résoudre définitivement, mais plutôt comme des « tensions structurantes » (Plateau, Rassart, Denys 2018). Ceci souligne l'importance de la création de réseaux dynamiques pour le soutien au déploiement des FAGP. La section C) du chapitre suivant (Partie II, chapitre 3) analyse en profondeur en quoi le partage de valeurs par les actrices de terrain constitue un levier clé pour le déploiement des FAGP.

Conclusion chapitre 2

C'est dans ce paysage que les filières alternatives du grain au pain tentent de se déployer, un paysage qui présente de nombreux verrouillages comme cette « photographie » le montre bien. Chaque maillon de la filière comporte des freins, voire des verrous, qui bloquent le déploiement de la filière. Chacun d'entre eux pourraient faire l'objet de recherches dédiées, communiquant entre elles pour proposer des solutions cohérentes. Des leviers de différentes nature doivent être mis en place conjointement à tous les stades de la filière, ce que nous allons explorer dans le chapitre suivant, de manière générale. Notre analyse se concentrera toutefois spécifiquement sur le renforcement des réseaux d'acteurs, cœur et objet de ce RAP.

En effet, des réseaux aux liens forts, développent et entretiennent une dynamique de proximité d'identité, également qualifiée de logique de similitude. Celle-ci, comme on l'a vu dans la Partie I, Chapitre 4 « État de l'art », est essentielle pour le déploiement, la résilience et la pérennité des circuits alimentaires de proximité (Rallet et Torre 2004, Parly et al. 2014, Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017). Cette dynamique est alimentée par l'interconnaissance des acteurs de terrain. Ces personnes sentent qu'elles partagent les mêmes aspirations et les mêmes valeurs. De plus, lorsque ces aspirations se traduisent par des pratiques similaires, si les acteurs partagent autour de ces dernières, alors se forment des communautés de pratiques (Daele et al. 2009, Plateau et al. 2019). Des réseaux socioprofessionnels diversifiés se forment, renforçant les capacités de ces réseaux à surmonter les « verrouillages sociotechniques (Plateau et al. 2019) ou encore les freins qui se présentent à eux. Ces réseaux permettent donc d'entretenir un mouvement de transformation des systèmes actuels vers des systèmes plus résilients et agroécologiques. Ainsi, consolider les réseaux et donc les filières, grâce à une intensification des liens interpersonnels et du partage des savoirs et savoir-faire est une manière de renforcer les FAGP à travers un soutien des pratiques paysannes et artisanales.

Chapitre 3

Propositions de leviers

Chapitre 3 – Propositions de leviers



Introduction

Comme exposé au chapitre précédent, les filières alternatives du grain au pain (FAGP) se heurtent à de nombreux freins à chaque étape de leur développement. À chacun de ces obstacles correspondent des leviers d'action potentiels. Ce chapitre a pour objectif d'identifier les mesures nécessaires au déploiement et à la consolidation de ces filières. Cette analyse repose sur la triangulation de données issues d'entretiens, d'observations de terrain et de la littérature scientifique. La réalisation d'un podcast a également joué un rôle important dans cette étude. Le travail d'écriture et de montage a imposé une clarification rigoureuse des enjeux, favorisant une meilleure compréhension des interdépendances au sein des FAGP. Pour étayer notre propos, nous mobilisons des verbatims issus d'entretiens avec les actrices de terrain. Si ces données ont fait l'objet d'un codage selon les méthodes classiques des sciences sociales, leur sélection pour le podcast a nécessité une analyse particulièrement fine, guidée par les contraintes narratives de ce

format. Dans un premier temps, nous exposerons des solutions techniques et organisationnelles envisageables pour chaque maillon de la chaîne. Illustrées par des initiatives concrètes déjà en œuvre, ces pistes seront présentées de manière thématique plutôt que selon un ordre strictement linéaire de l'amont à l'aval.

Toutefois, l'activation isolée de ces leviers sectoriels serait insuffisante si elle ne s'inscrivait pas dans une dynamique collective forte. Or cette dynamique fait encore défaut aux FAGP, et c'est donc sur elle que notre RAP s'est concentrée, afin de dépasser le stade de recommandations pour passer à la mise en action. C'est pourquoi l'essentiel de ce chapitre se concentrera sur la mise en réseau comme levier transversal et déterminant. Au-delà de la simple coordination logistique, il s'agira de démontrer comment la structuration de réseaux d'acteurices aux liens forts, fondés sur une proximité identité et des communautés de pratiques, constitue la condition préalable pour surmonter les freins sociotechniques. Nous verrons en quoi cette intensification des liens interpersonnels et du partage de savoirs permet non seulement de renforcer la résilience de la filière, mais aussi de pérenniser les pratiques paysannes et artisanales au cœur de notre étude. Cette analyse permettra de poser les bases des raisons qui ont motivé la Recherche-Action Participative et donc la réalisation d'un médium facilitant cette mise en réseau qui prend la forme d'un podcast. La Partie III suivante sera entièrement dédiée à la méthodologie de cet outil comme levier d'action.

A) Solutions techniques et organisationnelles

En miroir du portrait du paysage des filières céréales panifiables belges dressé dans le chapitre précédent et selon les verrous qui y ont été constatés, il est possible d'esquisser

des solutions techniques et organisationnelles. Les propositions suivantes s’inscrivent dans une perspective de transformation agroécologique des filières, sous l’angle qui a été défini dans la Partie I, Chapitre 3. Ainsi, elles se tournent vers une agroécologie paysanne. Toutefois, ces solutions ne sauraient être isolées : étroitement interdépendantes, elles requièrent une mise en œuvre conjointe et systémique, chaque levier conditionnant et renforçant l’efficacité des autres.

A. 1) Semences et variétés paysannes

Comme il a été décrit dans le chapitre précédent, très peu de blé cultivé en Belgique est dédié à l’alimentation humaine. Cela est dû à la mainmise des groupes semenciers, aux standards exigés par l’industrie minotière et boulangère pour ce qui est appelé « la valeur boulangère » des grains, aux aléas climatiques qui ne conviennent pas aux variétés cultivées, au risque de déclassement et au prix trop peu élevé accordé au blé panifiable, en comparaison des efforts et des risques pris (Chaussebourg et al. 2025). Plusieurs leviers doivent être actionnés de manière simultanée pour transformer le système actuel.

Le retour vers les semences et les variétés paysannes comporte de nombreux avantages pour une transition agroécologique. Tout d’abord, elles permettent l’autonomie des agricultrices, qui n’ont pas besoin d’acheter des semences chaque année. Les variétés paysannes sont héritières d’une sélection des générations paysannes précédentes. L’agricultrice continue ce travail au fil des récoltes, et les céréales poursuivent leur adaptation évolutive aux particularités locales, telles que le sol ou les conditions climatiques et sont plus résistantes aux maladies et parasites (Stegassy et Bolognini 2018, Brier et ARDEAR 2019, Beaugendre entretien 2023). De plus, ces variétés font preuve d’un meilleur tallage que les variétés modernes, ce qui leur confère une meilleure compétitivité face aux adventices (Beaugendre 2024). Les variétés paysannes ont cependant des rendements plus faibles et sont plus sensibles à la verse à cause de leur paille plus longue (Dinu et al. 2018, Beaugendre et al. 2024). Mais c’est notamment parce que la paille est plus longue et le grain plus petit que les éléments nutritionnels sont plus concentrés dans

ces variétés paysannes. Leur profil nutritionnel est également plus varié que celui des variétés modernes (Fardet 2014, Bordoni et al. 2016, Dinu et al. 2018, Vindras-Fouillet et al. 2021). De plus, dans la pratique paysanne, ces variétés sont semées en mélange, contrairement aux pratiques agricoles conventionnelles qui se font en monoculture. La diversité dans les champs, pratiquée depuis toujours par les paysan·nes, fait aujourd'hui l'objet de recherches, qui démontrent que cette hétérogénéité est un facteur de résilience face aux maladies, aux parasites et aux conditions climatiques changeantes (Beaugendre et al. 2022, Beaugendre 2024). Par exemple, si une variété succombe à une maladie, les autres qui y auront été moins sensibles produiront tout de même, assurant à l'agriculteurice une récolte malgré tout. De plus, les variétés les moins adaptées finiront par disparaître du mélange, qui évolue chaque année. Ce travail de sélection sur la ferme, c'est ce que pratique Marc Vanovershelde, en Gaume, depuis de nombreuses années, grâce à une observation méticuleuse de ses champs et de nombreux essais de différentes manières de cultiver.

« Dans le Jafhayon [*un mélange de blés sélectionné à la ferme depuis des années*], il y a quarante blés différents. Chacun amène quelque chose, des nutriments différents. Et en fonction des années, il y en a qui vont mieux se porter que d'autres, donc les rendements sont plus réguliers. Il y a une certaine sécurité alimentaire en mélangeant. En monoculture s'il y a une maladie, ceux qui sont très sensibles vont donner beaucoup moins que si on avait mélangé. [...] Pour moi, c'est aussi tenter de démontrer le potentiel qu'on a perdu de diversité et la remettre à jour, se nourrir autrement, garder plus d'autonomie, moins de dépendance de cette agro-industrie qui ne travaille que pour elle... Ce qui, moi, m'intéresse, c'est de trouver les blés qui se plaisent ici »

[Marc Vanovershelde, paysan et passeur de savoirs,
entretien 2021]

Les variétés paysannes incarnent un levier majeur pour la transition agroécologique : en s'affranchissant des intrants chimiques et des logiques capitalistes, elles restaurent l'autonomie paysanne tout en préservant la santé environnementale et humaine. Évolutives, adaptées à leur terroir, résistantes aux maladies et parasites, compétitives face aux adventices et riches en nutriments, ces semences constituent un pilier de résilience pour le déploiement des FAGP. Toutefois, comme évoqué dans les chapitres précédents de cette Partie II, leur généralisation se heurte à des obstacles structurels qui requièrent l'activation de leviers complémentaires. Ces obstacles sont notamment le prix, les standards industriels et les pratiques en boulangerie.



Visite des champs de Marc à la ferme du Hayon par le RAB, juin 2024

A. 2) Prix juste

Repenser le système de prix est indispensable pour que les agriculteurices puissent cultiver du blé panifiable. Non seulement pour le blé panifiable tout simplement, à cause des problèmes évoqués dans le chapitre précédent, plus spécifiquement du risque de déclasserement et des standards attendus par l'industrie minotière que nous allons évoquer plus précisément un peu plus bas. Cependant le problème du prix est encore plus prégnant dans le cas des variétés paysannes, puisque leur rendement est moindre. Or le blé est vendu à la tonne, et même si la qualité permet d'augmenter le prix, cela est rarement significatif. Pour trouver des solutions, il faut réimaginer complètement la manière de définir un prix (Gumuchdjian 2026).

De nombreux acteurices évoquent lors des entretiens la notion de « prix juste », un mécanisme essentiel pour aligner les projets sur des valeurs de solidarité et de justice sociale. Ce principe doit être réfléchi sur l'ensemble de la filière pour garantir une redistribution équitable de la valeur ajoutée et assurer à chaque maillon une rémunération suffisante. Le problème du pain est qu'il est un aliment de base, qui doit rester très accessible pour les consommateurices. En général, les boulangère·ères que nous avons interrogé·es ne rencontrent pas de difficultés à vendre leur pain à des prix qu'iels considèrent rémunérateurs et qui sont au-dessus des prix du pain dans des circuits classiques. Cependant leurs acheteuseuses sont prêt·es à payer assez cher leur pain artisanal, issu de filières locales. Le pain artisanal reste un marché de niche, dont le goût et le prix ne sont pas accessibles à toutes (Jenatton 2023). Des recherches ultérieures sur la réception de ce type de pain auprès des consommateurices sont essentielles pour proposer une transition agroécologique juste. Néanmoins, de nombreux·ses acteurices de terrain s'attèlent d'ores et déjà à la réflexion autour d'un prix juste.

« Et pour le pain, quand j'ai décidé de faire ce projet, pour moi, ça devait être pas n'importe quel pain. Le premier objectif de ce projet,

c'est vraiment de rendre aux paysans une place centrale dans notre alimentation, dans notre société, de leur permettre de vivre de leur travail. Donc de leur donner un revenu juste et équitable, je ne cherche pas avoir des farines à 20 centimes pour que je produise un pain le moins cher possible. Je préfère produire un pain cher et communiquer et expliquer aux gens pourquoi mon pain est cher. Et même me battre pour ça, je sais que ça va prendre du temps pour que les gens comprennent pourquoi mon pain, il est à 7€ le kilo et pas à 2,50€ le kilo. Mes farines sont à 2€ le kilo, elles ne sont pas à 80 ou 60 centimes, même dans le bio, elles sont beaucoup plus chères que les farines dans le bio, deux fois plus chères. Mais je préfère ça, et de le dire aux gens pourquoi. Ma stratégie de communication, je prévois de mettre un système transparent, peut-être que j'afficherai sur un mur dans la boulangerie, dans l'atelier, le système de prix, combien moi je me rémunère, combien je rémunère les producteurs, quelles sont les charges que j'ai à payer pour expliquer vraiment le prix de 7€ le kilo. Mais l'expliquer de manière concise et claire, pour que le consommateur puisse adhérer à ce projet et accepter de payer un peu plus cher le pain, et d'accepter que les producteurs doivent, aujourd'hui, être rémunérés de manière juste.

[Fazia Smail, boulangère, entretien 2021]

La refonte des mécanismes de fixation des prix constitue un levier pour encourager la culture du blé panifiable, en raison des risques de déclassement et des standards industriels évoqués précédemment. Elle s'avère toutefois plus prégnante encore pour les variétés paysannes, caractérisées par des rendements plus faibles. Dans un système de vente au tonnage, la prime qualitative compense rarement la perte de volume, rendant ces cultures économiquement vulnérables. La notion de « prix juste » émerge souvent de nos conversations avec les actrices terrain comme un principe fondamental pour aligner les projets sur des valeurs de solidarité et de justice sociale. Ce mécanisme vise à assurer

une redistribution équitable de la valeur ajoutée et une rémunération suffisante à chaque maillon de la filière. L'équation demeure cependant complexe car le pain, en tant qu'aliment de base, doit rester accessible pour les consommateures. Concilier la rémunération des productrices et le maintien d'un prix abordable représente ainsi un défi majeur pour les actrices de terrain, notamment dans une filière comportant autant de maillons (Gumuchdjian 2026). Pour dépasser ces tensions structurelles, il apparaît nécessaire de ne pas se limiter à des ajustements tarifaires. Il semble déterminant de réimaginer la manière de définir un prix.

Nous avons rencontré au début de notre recherche Lucas van den Abeele (entretien avril 2021), à l'époque chargé de la filière brassicole de la Brasserie *Drie Fonteinen*. Il a contribué à l'élaboration d'un système de rémunération hybride, conçu pour assurer une juste rétribution des agricultrices fournissant la brasserie. Ce modèle combine un forfait à l'hectare et un prix à la tonne, tous deux négociés en amont des semis. Cette anticipation permet aux parties de convenir conjointement des surfaces emblavées et de fixer le prix du tonnage, affranchissant ainsi la transaction des fluctuations du marché mondial au moment de la récolte. Le versement s'effectue alors en deux temps : une part correspondant au forfait lors de la mise en culture, et le solde selon le tonnage récolté. Ce mécanisme assure un partage équitable des risques climatiques et demeure révisable annuellement, garantissant une adaptation continue aux réalités changeantes de chaque actrice. Le forfait à l'hectare garantit à l'agricultrice un revenu de base, indépendamment du rendement, tandis que la part variable au tonnage protège la trésorerie de la brasserie en cas de récolte catastrophique. Cette architecture financière est le fruit d'un apprentissage concret : lors de la première année de collaboration, la brasserie s'était engagée à payer un forfait intégral à l'hectare. Face à une récolte désastreuse, elle a dû supporter seule le coût intégral sans recevoir la matière première attendue, mettant en péril sa viabilité économique. En réponse, les agricultrices ont elleux-mêmes proposé de réviser le système pour l'année suivante, introduisant une composante au tonnage. Cet

ajustement, issu du terrain, assure désormais que les aléas de production soient assumés conjointement par les producteurices et les transformeurices.

Lucas souligne toutefois que la viabilité de ce modèle repose sur la nature spécifique du produit : la gueuze. Cette bière de garde, positionnée sur un segment gourmet (entre 13 € et 31 € la bouteille), absorbe facilement une hausse de quelques dizaines de centimes sans affecter le choix des consommateurices. La transposition de ce mécanisme aux filières panifiables se heurte cependant à la réalité du pain, produit de première nécessité où la sensibilité au prix est déterminante. Dans ce contexte, même une augmentation minime peut orienter les consommateurices vers des alternatives moins chères. Malgré cette contrainte économique, le modèle reste une source d'inspiration majeure. Lucas, à l'instar d'autres acteurices de terrain, explore activement les adaptations nécessaires pour le rendre applicable au secteur céréalier panifiable.

À l'autre bout de la filière, certaines boulangeries réimaginent aussi leurs systèmes de prix, afin d'assurer une rémunération décente à tous les maillons, tout en rendant le pain de qualité accessible aux revenus modestes. C'est le cas par exemple du *Pain Levé*, à Bruxelles, fondée par un collectif de boulangères et boulangers. En mars 2023, le RAB a tenu une rencontre dont la thématique était le prix juste. Elle s'est déroulée dans cette boulangerie qui afin de discuter de l'expérience de ses travailleuses, elleux-mêmes membres du RAB. La stratégie du *Pain Levé* s'articule en deux temps. En amont, elle s'approvisionne auprès de moulins dans lesquels elle place sa confiance pour assurer une juste rémunération des agriculteurices. En aval, elle innove dans la relation aux consommateurices via un système de prix solidaire. Chaque produit de la boulangerie se voit attribuer trois tarifs : un prix « moyen », couvrant les coûts et assurant un salaire convenable aux travailleuses ; un tarif majoré de 10 % ; et un tarif réduit de 20 %. Grâce à un code couleur, les client·es sont invité·es à choisir librement le prix qu'ils souhaitent payer, sans justification. Les contributions solidaires des un·es financent directement l'accessibilité pour les autres. Au moment de notre entretien (juin 2021), Sylvain,

boulangier, assurait que ce système s'équilibrait et que les travailleuses recevaient un salaire estimé suffisant. Cependant, tous les frais de fonctionnement de la boulangerie étaient couverts par un subside reçu, le système de prix ne concernant alors que le prix des ingrédients et celui du travail. Les recherches récentes (Gumuchdjian 2026, mémoire de fin d'étude que nous avons accompagné) vont aussi dans ce sens. Il faut cependant préciser que le salaire reste bas (entre 1600 et 1700€ pour 30 heures par semaine³³) pour un métier vécu comme épuisant, car il comprend non seulement le travail de boulangerie mais aussi le travail administratif que chaque employé·e prend en charge, et le travail pédagogique car la boulangerie propose des ateliers pédagogiques (Gumuchdjian 2026). De plus, la sensibilisation des consommatrices est un travail à part entière pour les travailleuses des boulangeries artisanales. En effet, « *le rapport de force est asymétrique : des décennies de marketing industriel ont normalisé des prix artificiellement bas, tandis que les artisans doivent éduquer leurs clients un par un. Cette observation reconnaît qu'un artisan isolé ne peut créer seul les conditions culturelles de reconnaissance de la valeur* » (Gumuchdjian 2026, p. 45). Ainsi, l'exemple de la boulangerie *Le Pain Levé* illustre l'importance des pouvoirs publics dans le soutien à des alternatives, qui doivent parfois prendre des risques pour tester et inventer de nouvelles manières de faire.

A. 3) Se défaire des standards industriels

Ainsi que mentionné dans les chapitres précédents, l'industrie minotière décide de ce qu'est un « bon » blé ou un « mauvais » blé. Des standards sont décidés par cette industrie pour sélectionner le grain à l'achat. Ces critères définissent ce qu'est la « valeur boulangère ». Ils sont exposés dans le chapitre précédent (Chapitre 2, section A.2). Dans le

³³ Le salaire brut mensuel moyen d'un·e boulanger·ère est d'environ 2600€ pour 38 heures de travail par semaine (Commission paritaire 1180000 : industrie alimentaire, actualisé le 03/02/2026 :

<https://salairesminimums.be/document.html?jcid=fe061fba00684c2cb00342bf16e02d84&date=#2c9480829c0b3276019c22d08aa44fa2>)

système en place, seules les variétés dites modernes, donc sélectionnées pour un usage industriel, passent les tests de qualité panifiables (Dewalque 2021, Chaussebourg et al. 2025). Mais, en tout état de cause, beaucoup de boulangères des FAGP préfèrent les variétés paysannes, pour les nombreuses raisons que nous avons déjà mentionnées. Celles-ci sont notamment leurs qualités agroécologiques au niveau de l'agriculture, leurs qualités nutritionnelles et même pour leurs goûts, jugés plus complexes et prononcés par les actrices de terrain (Chaussebourg et al. 2025). C'est le cas de Fazia Smail par exemple.

« Je me laisse guider par la pâte, je ne la guide pas, c'est elle qui me guide. Je me laisse guider, je suis, c'est vraiment des sensations, c'est le toucher de mes mains avec la pâte, je sens le réseau de gluten se former. Et je sais à quel moment, il y a un moment où je sais que je dois arrêter, sinon je vais déchirer ma pâte. [...] Je sais maintenant dans le champ, faire la différence entre un froment, un épeautre, poulard, un blé dur, juste en les regardant, je connais certaines variétés. [...] Même en mouture, j'ai remarqué des différences entre les farines : les différences d'arôme, d'odeur, de texture. C'est super intéressant. Et puis après, quand tu passes à la partie panification, il y a aucune variété qui se comporte de la même manière. Chaque variété se comporte différemment. [...] Une variété ne doit absolument pas être DHS³⁴ pour moi. Parce que ça lui enlève tout son intérêt finalement.

[Fazia Smail, boulangère, entretien 2021]

³⁴ DHS : « Distinction Homogénéité Stabilité », critères pour qu'une variété soit inscrite au Catalogue national ou européen : cf. chapitre 1 de cette partie.

Changer de perception sur la qualité du grain et de la farine fait partie des clés pour revaloriser les variétés paysannes, plus adaptées à des pratiques agroécologiques et apportant, en bout de filière, un pain nourricier bon pour la santé.

Dans le cadre d'une recherche pour un mémoire de fin d'étude que nous avons accompagné (Paulus de Châtelet 2023), Fazia Smail a panifié « à l'aveugle », différents types de farines, c'est-à-dire sans connaître leur origine. Ces farines étaient issues de variétés modernes et d'autres de variétés anciennes, avec des valeurs boulangères très contrastées, dont certaines considérées comme très mauvaises selon les critères industriels. Lors de la panification, Fazia décrivait ce qu'elle mettait en place pour s'adapter aux différentes farines, qu'elle percevait comme très différentes. Beaucoup des ajustements de la boulangère sont passés par le toucher de la pâte, pour juger de la quantité d'eau et du temps de pétrissage, de la quantité de levain à ajouter et du temps de fermentation à accorder à la pâte. Grâce à son savoir-faire artisanal, dont une grande partie repose sur les sens, Fazia Smail a su panifier des pains tout à fait convenables pour la vente avec chacune de ces farines. Des dégustateur·ices inexpérimenté·es les ont goûtés et jugés pour l'étude, et aucune variété ne s'est distinguée des autres³⁵. Cette expérimentation a donc démontré que les techniques artisanales permettent de panifier des farines considérées comme « impanifiables » par l'industrie (Baijot 2021, Paulus de Châtelet 2023, Chaussebourg et al. 2025). Cependant, certain·es boulanger·ères artisanaux·les privilégient une connaissance préalable de la « valeur boulangère » de leurs farines afin de faciliter leur adaptation à celles-ci. Ils soulignent également qu'une valeur boulangère minimale, bien qu'inférieure aux standards industriels, associée à une stabilité constante

³⁵ Une autre dégustation organisée par Fazia, hors des cadres de recherche a montré que la distinction entre les goûts est plus subtile que la texture et l'acidité notamment, et que des goûteuses inexpérimentées ont besoin de guides (fiche recensant les arômes possibles par exemple) et de concentration pour distinguer différentes variétés. Il semble que c'est surtout le levain et la technique du·de la boulanger·ère qui donne au pain son caractère (Baijot 2021). Cf. également les travaux de D. Sicard et son équipe autour du levain : « Bakery (2021-2024), Levains (2024-2027).

d'un lot de farine à l'autre, demeure un atout précieux pour alléger leur travail, déjà exigeant.

Au vu des résultats, on pourrait légitimement se questionner sur l'impact de ces critères industriels, dans la mesure où les variétés paysannes circulent exclusivement dans des filières alternatives, échappant ainsi aux circuits industriels. Pourtant deux problèmes se posent. Tout d'abord, il y a le manque de moulins artisanaux pour moulinier le grain qui ne rencontrent pas les standards mais aussi le manque d'infrastructures de stockage permettant de conserver le grain de manière séparée, par ferme pour préserver notamment « l'identité » du grain. La section suivante fera brièvement quelques recommandations. À cet égard, le manque de formation en boulangerie artisanale est un obstacle à une adoption de plus grande ampleur de farines issues de variétés paysannes. En effet, ces farines doivent aller de pair avec des techniques de panification artisanales. Et, surtout, ces farines requièrent une capacité d'adaptation aux changements de caractéristiques qui varient d'une récolte à l'autre, d'une farine à l'autre. La cinquième sous-section discutera de leviers possibles pour la formation.

A. 4) Infrastructures de stockage et de meunerie

Le constat relatif à l'état de la meunerie en Wallonie (voir Chapitre 2, Partie II) est sans appel : le soutien à la mise en place d'infrastructures adaptées aux pratiques artisanales est nécessaire. Les circuits alimentaires de proximité se caractérisent par une identité de produit forte (Stassart 2003, Brives et al. 2017), comme on l'a vu dans l'état de l'art (Partie I, chapitre 4). Cette identité permet aux actrices des circuits de se rassembler, de se sentir appartenir à une même communauté de pratiques (Daele 2009, Plateau et al. 2019). Mais cette identité de produits permet également de « raconter des histoires » aux consommatrices, qui en les achetant participent à cette communauté et partagent les valeurs qui sont véhiculées (Brives et al. 2017). Ces valeurs permettent aussi de justifier des prix plus élevés que ceux des produits issus des circuits conventionnels.

On l’a vu dans le chapitre précédent, les pratiques au niveau du stockage consistent généralement dans la conservation des grains dans de grandes « loges » dans des dépôts de stockage. Les grains de différents agriculteur·ices sont mélangés lors de ce stockage, aussi pour mélanger les différentes qualités afin de satisfaire les exigences de la meunerie industrielle. Puis les grains, les bon et les moins bons, sont moulus ensemble. La traçabilité jusqu’aux producteur·ices individuel·les est impossible. Il faudrait alors d’une part des loges permettant le stockage en petite quantité séparée, soit par producteur·ices soit par groupement d’agriculteur·ices qui proposent une identité commune. C’est ce que propose par exemple la coopérative Cultivaé dans la province du Brabant wallon. Elle s’occupe du triage, du stockage et du transport. La forme de coopérative permet de discuter de prix justes avec les agriculteur·ices et d’inciter à des pratiques agricoles tournées vers l’agriculture régénérative. Initiée par un petit groupe d’agriculteur·ices et ingénieur·es agronomes, cette coopérative est financée notamment par la région Wallonne et par des fonds européens après un travail de longue haleine pour monter les dossiers administratifs nécessaires à la demande d’aides publiques.

Il faudrait, d’autre part, des moulins qui acceptent la mouture à façon³⁶, afin de préserver l’identité des grains lorsqu’ils sont moulus. Si de plus en plus de fermes se dotent de petits moulins pour valoriser leur propre grain, leur capacité de mouture est très restreinte. La diversification des activités reste nécessaire, car la meunerie reste une activité très rarement viable d’elle-même (Kovacs 2023). Il semble essentiel de mettre en place des moulins de taille plus conséquente, comme les moulins semi-industriels, à la fois pour augmenter la capacité de production et pour faire gagner en économie d’échelle. Mais pour cela, le rôle charnière de la meunerie artisanale doit être reconnu, ici encore, par les pouvoirs publics en mesure de financer de telles infrastructures.

³⁶ Les producteur·ices apportent leur grain au moulin qui le moud (les critères de moutures peuvent être définis ensemble) et l’ensache, pour le la farine soit exclusivement issue du grain du·de la producteur·ice.

Il existe par exemple de rares moulins communaux, comme le Moulin de Ferrières, un moulin patrimonial racheté par la commune de Héron, dans la province de Liège. Il a été réhabilité et remis en fonction par la commune dans une optique de préservation du patrimoine. Le moulin comporte un accueil touristique et un parcours de découverte sur l'histoire de la meunerie mais, surtout, on y moud du grain local. Sa capacité de mouture est de 100 tonnes/an et il fonctionne grâce à deux employés de la commune : un ouvrier et un ingénieur (R. Villafrate, entretien 2023). Cette démarche est originale, les moulins communaux étant le plus souvent transformés en musée. Ici la préservation d'un patrimoine vivant a été soutenue non seulement par les finances de la commune, mais aussi par celles de l'Europe. De plus, le moulin va accueillir des apprenti·es en meunerie artisanale, comme nous le verrons dans la sous-section suivante. Si quelques actrices de terrain soulèvent la question de la concurrence par rapport à d'autres petits moulins artisanaux de la région ne recevant pas autant d'aides, ce modèle communal mériterait d'être étudié comme un possible levier pour aider le déploiement des FAGP.

Un autre modèle intéressant à souligner est la meunerie coopérative. C'est le cas par exemple d'Histoire d'un Grain, située sur le plateau de Herve (Province de Liège). Elle a été initiée par quatre boulangerières qui souhaitaient utiliser des farines locales, sans trouver où se fournir à proximité. Les débuts de la coopérative ont été très compliqués, les aides publiques faisant défaut. Cependant, les fondatrices ont rassemblé des citoyen·nes autour d'elleux pour cotiser. Iels sont aujourd'hui près de quatre cents. L'entreprise publique d'économie sociale W.alter, a permis de doubler les parts citoyennes que la coopérative avait mobilisées. Le Groupe d'Action locale (GAL) du Pays de Herve soutient ponctuellement le projet, même si ces aides n'équivalent pas à un réel subside. Plutôt que de s'agrandir, la coopérative souhaite être répliquable, pour que d'autres projets, dans d'autres bassins de vie, puissent voir le jour sans avoir à traverser toutes les difficultés auxquelles elle a dû faire face. Pour Renaud Keutgen, l'un des fondateurs, les pouvoirs publics ont un rôle fondamental à jouer dans le soutien de telles initiatives, qu'il estime essentielles et surtout d'utilité publique.

« La principale difficulté étant qu'on est cher, la farine est chère pour l'instant chez nous. Pourquoi ? Parce qu'on intègre les coûts sociaux et les coûts environnementaux dans le prix. Mais c'est le particulier aujourd'hui qui achète la farine qui prend en charge cela. Et donc là, il y a une espèce de scandale incroyable : ça devrait être les pouvoirs publics qui prennent en charge le fait qu'on essaye de travailler au mieux. Il faudrait que les pouvoirs publics puissent dire : « ok, vu la qualité de votre travail environnementalement parlant et socialement parlant, vous touchez une prime. » Et donc cette prime-là, ce ne serait pas pour s'en mettre plein les poches évidemment, mais ça permettrait de rendre le produit accessible au plus grand nombre. L'idée de dire « on va faire une coopérative pour faire reposer le risque sur l'ensemble, sur une communauté plus large », ça devrait être le rôle des pouvoirs publics en fait quelque part. On est dans des productions essentielles. »

[Renaud Keutgen, co-fondateur de la coopérative meunière

Histoire d'un Grain, entretien 2021]

L'aide à l'installation d'infrastructures adaptées aux besoins des filières alternatives de proximités, tant au niveau de leur échelle que des situations géographiques, semble donc être un des leviers principaux pour soutenir leur déploiement.



Moulin de la coopérative Histoire d'un Grain, juin 2021

A. 5) Formation en boulangerie et en meunerie artisanales

L'instauration de formations officielles dédiées à la boulangerie et à la meunerie artisanales constitue aussi un levier stratégique pour résoudre les problématiques exposées précédemment. L'existence de ces formations pourrait permettre en amont de favoriser l'adoption de variétés anciennes, qui donnent des farines à faible « valeur boulangère » selon les critères industriels. Panifier ces farines repose en effet sur l'acquisition de compétences artisanales complexes et d'un savoir-faire expérientiel, fondés sur la perception sensorielle et l'adaptation intuitive (Sennett 2008). Face à l'expression croissante d'un

besoin de réapprentissage des méthodes traditionnelles par les professionnels, il devient nécessaire de réorienter les programmes vers ces techniques, tout en sensibilisant aux vertus des variétés paysannes en matière de durabilité, de santé et de résilience locale. Cette perspective apparaît dans la plupart des entretiens que nous avons menés sur le terrain et fait partie des recommandations formulées par les études sur les filières panifiables belges (*e.g.* : Plateau et al. 2016). Sur le terrain, de nombreux·ses acteur·ices se mobilisent pour mettre en place de telles formations.

Pour la boulangerie, ces formations devraient intégrer l'enseignement de gestes fondamentaux adaptés à l'ensemble du processus de panification, tels que l'usage du levain, le pétrissage lent, ainsi que le pliage et le façonnage en alternative au pétrissage intensif. Elles devraient aussi sensibiliser à l'amont de la filière, encourager la rencontre avec des personnes travaillant dans l'agriculture et dans la meunerie. Une telle approche pédagogique permettrait également de renforcer la compréhension interprofessionnelle des contraintes agricoles et meunières (Plateau et al. 2016), favorisant ainsi une plus grande flexibilité face aux variations de caractéristiques des matières premières.

Face à l'offre actuelle de cursus, divers·es acteur·ices de terrain mettent déjà en œuvre des initiatives concrètes pour faire évoluer les pratiques. Certain·es parviennent notamment à négocier l'inclusion de modules d'initiation à la boulangerie artisanale au sein des programmes classiques. Cette dynamique est illustrée par un groupe de travail au sein de la Ceinture Aliment-Terre de Liège (CATL). Il œuvre à l'élaboration d'un programme dédié à intégrer dans le cursus boulangerie de l'IFAPME³⁷. Cette initiative vise à sensibiliser les apprenant·es aux enjeux de relocalisation des filières céréalières, voire de santé, tout en les initiant aux techniques artisanales et à la fermentation sur levain. Bien que ce module ne constitue pas une formation qualifiante autonome, il remplit une

³⁷ L'IFAPME est l'Institut wallon de Formation en Alternance des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises. C'est l'organisme public de référence pour la formation en alternance, pour plus de deux cents métiers.

fonction d'orientation cruciale : il permet aux élèves de découvrir cet aspect de la boulangerie et d'envisager une spécialisation ultérieure dans l'artisanat.

Une dynamique similaire s'observe dans le secteur de la meunerie, où une formation diplômante d'une durée minimale d'un an est en cours de finalisation au sein de l'IFAPME. Les aspects théoriques de la meunerie artisanale seraient dispensés au sein de l'IFAPME et la pratique serait enseignée au Moulin de Ferrières (Héron, province de Liège). La mise en place de cette formation répond au nombre de demandes émanant des structures d'accompagnement comme Biowallonie ou le Collège des Producteurs ainsi que des fermes souhaitant moudre leur grain. Cette formation répond aussi à la pénurie de main d'œuvre en meunerie, même dans les secteurs industriel et semi-industriels. Cependant, Vincent Minet de l'IFAPME et Raphaël Villafrate du Moulin de Ferrières insistent sur le fait que les grains issus de l'agriculture locale seront valorisés, ainsi que les farines sans additifs pour des débouchés en boulangerie artisanale. En effet, comme mentionné précédemment, la mouture est un facteur déterminant dans la qualité du pain. Elle doit non seulement préserver les qualités nutritionnelles du grain, mais aussi maintenir les propriétés rhéologiques de la farine et garantir une stabilité suffisante pour faciliter malgré tout le travail des boulangers·ères. La collaboration entre l'IFAPME, organisme d'intérêt public, et le Moulin de Ferrières, moulin communal, pour offrir l'unique formation en meunerie artisanale en Wallonie, met en évidence le rôle structurant du soutien public dans le déploiement des FAGP.

Le rôle déterminant des structures publiques peut être illustré par le cas de la *Ferme-école*³⁸ du Pré aux Chênes, mise en place par Philippe Genêt, paysan-boulangier. Rattachée au Mouvement d'Action Paysanne (MAP), cette initiative propose la découverte du métier de paysan·ne-boulangers·ère, à raison d'un weekend par mois à la ferme de mars à octobre. Cette formation unique en son genre en Belgique se trouve dans une situation

³⁸ Pour une explication de l'intérêt des fermes-écoles en agroécologie, cf. De Graeuwe et Maréchal (2024).

de fragilité chronique. Philippe Genêt doit en effet consacrer une énergie considérable à la quête de financements, devant composer avec des procédures de subventions complexes, changeant d’une année à l’autre et exigeant un investissement administratif très difficile à combiner avec son activité paysanne. Bien qu’il maintienne l’ouverture de sa ferme et de son fournil pour assurer la transmission des savoirs, l’absence de subventions pérennes contraint fortement les conditions d’accueil des apprenant·es.

« En fait, ma ferme-école, quand ça fonctionne, c'est quand il y a un organisme qui s'occupe de la structuration. Il y a un travail vraiment de structuration, d'offre quoi, à faire. Communiquer sur l'offre, dans quelles conditions, quelles dates, longtemps à l'avance, et dans un milieu d'agriculteurs. Donc être aidé par un organisme qui ferait ça, oui, ce serait clairement une solution pour moi, vu que je n'ai pas le temps de faire ça, ça demande vraiment du temps en fait. »

[Philippe Genet, paysan-boulangier et formateur, entretien 2023]

Le milieu associatif, tel que le MAP, bien qu’ancré sur le terrain, sature face au manque de moyens humains et financiers. Il existe donc un « maillon manquant » : l’absence d’un acteur institutionnel capable de prendre le relais pour stabiliser ces initiatives. La concrétisation durable d’une transition vers des systèmes alimentaires résilients dépend donc en partie de la résolution de ce vide structurel.

Beaucoup d’acteurices des FAGP aimeraient aussi qu’une formation de type « compagnonnage » voit le jour en Belgique, ainsi que décrit dans le chapitre 2 précédent (section D. « Boulangerie »). En artisanat, l’immersion dans des fournils auprès d’artisan·es boulanger·ères s’avère cruciale pour développer les compétences sensorielles requises par la manipulation de farines issues de variétés paysannes. En effet, l’apprentissage des techniques dans l’artisanat en général, repose sur la transmission directe par des pairs

(Sennett 2008). Ce savoir-faire artisanal se transmet au contact des autres et de la matière, dépassant ce qui est dicible. C'est ce que relatent les boulangères interviewées sur le sujet, comme Mano Halin, qui s'est formée dans différents fournils et qui maintenant accueille elle-même des personnes souhaitant apprendre la boulangerie.

« J'aime bien m'ajuster à la personne qui vient, et quelque part lui permettre de déployer sa propre identité de boulanger. J'aime observer le geste qui se transforme. Ça devient le geste de l'apprenti, qui n'est plus le mien. Et ça j'adore. Ça veut dire qu'il y a vraiment un truc qui est en train d'accoucher comme ça et d'arriver et d'émerger qui lui est particulier. Et donc c'est le moment vraiment pour moi d'émergence qui me plaît. Au début de l'apprentissage d'une personne, il faut le temps qu'on s'ajuste, que je comprenne là où elle est. Et puis il y a beaucoup d'arrêts pour commenter ce qui se passe en fait. Donc au début il y a quand même pas mal d'informations ou d'arrêt sur image pour observer. C'est surtout un art d'observer moi que je transmets je pense. De toucher et de comprendre ce qui se passe. Moi la dimension plus "alchimique" du métier aussi, c'est mon moteur. Mais tu ne parles pas de ça dans les cours de boulangerie. [...] Aller voir un tas d'autres façons de faire, c'est tellement précieux en fait pour savoir ce que tu as dans les tripes. Et c'est pour ça que ce qu'ils transmettent dans les cours est quand même assez limité. En fait, j'encourage vraiment la forme de compagnonnage, je trouve que c'est vraiment, vraiment chouette. [...] Moi je ne peux pas te dire : « je tiens ça de ça, de tel endroit ». Mais ce dont je suis sûre, c'est que ma façon de faire le pain est imprégnée de tous ces endroits où je suis passée. »

[Mano Halin, boulangère, entretien 2023]

À l’instar de Mano Halin, certain·es acteur·ices des FAGP n’ont pas attendu pas une impulsion des pouvoirs publics pour initier le changement, agissant plutôt selon une logique ascendante (*bottom-up*) et à l’échelle de leurs ressources. Le RAB illustre cette démarche en s’attachant à constituer un réseau de lieux prêts à accueillir des apprenti·es. L’ambition est de couvrir l’ensemble de la filière bien que, présentement, ce sont surtout des fournils qui s’inscrivent dans cette dynamique. Cette stratégie vise à consolider d’abord les liens de terrain avant de solliciter un soutien institutionnel. Une fois cette cartographie opérationnelle établie, elle servira de levier probant pour interpellier les pouvoirs publics. L’objectif est de démontrer, preuves à l’appui, la pertinence de ces formations et de plaider en faveur de leur financement, au nom de la résilience des FAGP. Caroline Baltus, boulangère et membre du RAB est animée par ce désir de transmission. Elle organise des stages courts, accueille des apprenti·es et aimerait qu’une formation de type compagnonnage puisse voir le jour en Belgique.

« Ça nous semble évident que ça s'ancre dans un compagnonnage et dans des passages en atelier sur du moyen et du long terme. Cet apprentissage s'ancre dans la rencontre avec une diversité de pratiques, pas de discours, de pratiques. En fait, c'est tout ce que j'ai toujours dit aux personnes qui passaient la porte de mon atelier. C'est « tu viens ici, bienvenue quoi : tu regardes, t' observes, surtout tu ne notes pas trop ce que je raconte comme bêtise, et surtout, surtout, tu vas voir ailleurs après quoi. » Mais on sait bien que le chemin reste long à parcourir. Pour le moment, on fait ça de façon complètement “en marge”, ce qui pose les questions d'accessibilité. [...] Je pense que vraiment, là, il y aurait un intérêt à construire quelque chose de différent, de bout en bout. Ce sont des projets d'activité qui incluent des projets de vie, en fait, et donc qui dit projet de vie, dit philosophie de vie. Les boulangeries artisanales sont des modèles économiques, certes, mais qui impliquent tout un tas de valeurs, une éthique derrière. Ce n'est pas quelque

chose qui s'enseigne, c'est quelque chose qui se partage et éventuellement se propage... »

[Caroline Baltus, boulangère, entretien 2023]

Les mots de Caroline Baltus résonnent avec les propos de nombreux·ses actrices des FAGP. C'est le cas de Sabine Kattus, une boulangère qui a co-réalisé deux épisodes du *Pain qu'on Sème*, notamment parce qu'elle voulait explorer la question des valeurs qui animent les personnes engagées dans les FAGP, pour découvrir ce qui faisait qu'on s'engageait dans une telle voie. Les propos de Caroline Baltus font écho à ceux de nombreux·ses actrices des FAGP. Pour elleux, les valeurs qui sous-tendent leur approche du pain, de l'alimentation et de l'agriculture façonnent l'essence même de leur métier et de leur vie. C'est précisément cette quête de sens qu'a souhaité explorer Sabine Kattus, boulangère, en coréalisant de deux épisodes du *Pain qu'on Sème*, où elle interroge notamment les motivations profondes de celles et ceux qui s'engagent dans la voie des FAGP.

« J'ai envie d'agir, de faire avancer la situation. Les gens se mobilisent, on est dans un changement de société. Les gens cherchent d'autres façons de faire société, d'autres façons de travailler, d'autres façons de se former d'autres façons de produire l'alimentation. [...] Je pense que c'est important d'identifier la philosophie de la formation qu'on voudrait peut-être mettre sur pied. Parce que tout ça impacte le reste. OK, la technique, elle s'apprend, mais il y a une question de choix, quand même, de type de formation, à la base. Qui ait du sens. Pas juste un jury central³⁹ qui te dise : « tu dois savoir ça, ça, ça, ça » et puis finalement ça ne pose pas les questions tellement importantes. On ne te

³⁹ Jury Central : cf. Partie II, Chapitre 2 section D) « Boulangerie »

demande pas comment on cultive les céréales, on ne te demande pas quels sont les différents types de moulins qui existent, on ne te demande pas les valeurs nutritionnelles ou qu'est-ce qui nourrit réellement dans le pain, la différence entre le levain et la levure. Il me semble que c'est toutes ces questions-là, retrouver la valeur de ce qu'on fait qui est primordiale. Pas forcément de faire comme on a toujours fait, justement, et de remettre en question le pourquoi des choses. Est-ce qu'on peut faire autrement pour avoir des modes de production plus respectueux du vivant, trouver d'autres types d'équilibre ? Et donc, forcément, on apprend aussi différemment. Donc, il faut réinventer tant le travail que l'apprentissage. »

[Sabine Kattus, boulangère, entretien 2023]



Le RAB visite des champs de Marc à la ferme du Hayon, juin 2024

Comme déjà énoncé dans cet écrit, nous faisons l’hypothèse que le soutien à ces valeurs et à la quête de sens qui les anime constitue un levier majeur pour le déploiement des FAGP en Wallonie. C’est dans cette optique que s’inscrit notre podcast *Le Pain qu’on Sème*. En tant que scientifiques, il nous a paru essentiel de dépasser la simple formulation de recommandations pour investir un champ d’action direct à notre portée : accompagner activement les dynamiques que nous souhaitons voir prospérer. La section suivante démontrera comment ces valeurs et les aspirations partagées qu’elles suscitent agissent comme un liant fondamental des circuits alimentaires de proximité, devenant ainsi indissociables de leur viabilité.

B) Valeurs et aspirations

B.1) Activer le sentiment de proximité d’identité en explicitant les valeurs partagées

La section précédente a exposé des leviers reposant notamment sur des recommandations techniques et organisationnelles. Cependant, comme on l’a vu dans la Partie I, Chapitre 4 « État de l’art », les actrices des circuits alimentaires de proximité doivent avant tout se *rassembler* pour construire une filière puis *tenir ensemble* sur le long terme. Ce lien se noue en premier lieu grâce à un partage de valeurs et d’aspirations entre les actrices, qui se reflètent dans un ensemble de pratiques et qui active un sentiment de proximité des un·es envers les autres (*cf.* Partie I, Chapitre 4, section A). La proximité est multi-facette. Elle comporte notamment la proximité d’identité lorsqu’elle concerne les valeurs et les motivations. Elle inclut aussi la proximité de processus, qui se rapporte aux connaissances partagées et aux manières de faire communes, comme le savoir-faire artisanal (Plateau et al. 2016). Cependant ces liens ne sont pas explicites et s’il n’y a pas de dialogue entre les différentes personnes faisant partie de ces circuits, alors la reconnaissance de cette logique de similitude peut être difficile à percevoir (Rallet et Torre,

2004). Au contraire, lorsqu'il est effectivement ressenti par les actrices, ce partage d'aspirations et de valeurs, renforce la viabilité et la pérennité des circuits alimentaires de proximité (Morel 2016, Plateau et al. 2016). De plus, il permet également d'intéresser et de fidéliser les consommatrices, qui peuvent s'identifier à ces circuits et à leurs actrices grâce aux narratifs et aux histoires, aux valeurs, que portent les produits (Hills et al. 2013, Brives et al. 2017).

C'est dans cette perspective qu'une grande partie de notre recherche exploratoire a été consacrée à la collecte des motivations et aspirations des personnes rencontrées. Nous avons cherché à savoir ce qui animait les actrices des FAGP pour faire vivre des projets malgré de nombreux obstacles rencontrés, qui ont été déposés dans le chapitre précédent. Au fil de nos rencontres, il a été confirmé que les actrices interviewées mettaient au centre de leur projet la réalisation de leurs aspirations et surtout qu'elles semblaient se définir dans leur identité à travers leurs valeurs morales. Or, nous avons remarqué lors de notre recherche exploratoire que les initiatives de FAGP wallonnes se connaissaient peu entre elles et peinaient à créer du lien. Pourtant, la plupart des personnes que nous rencontrions exprimaient l'envie de mieux connaître les personnes s'inscrivant dans des dynamiques similaires.

Ce constat a été confirmé lors de la première rencontre des boulangères qui allait ensuite devenir le Réseau d'Actions Boulangères (RAB), en janvier 2022. Cette rencontre a été initiée par quelques boulangères et boulangers qui voulaient remédier à ce manque de liens criant entre les initiatives des FAGP wallonnes. Puis, le désir de ce réseau en formation de partager une identité commune a très vite émergé de la rencontre. Les personnes participantes ont exprimé le besoin de prendre du temps pour se questionner sur leurs valeurs, ainsi que pour construire et définir cette identité ensemble. Ainsi, à l'issue de la journée de rencontre, il a été décidé par les participant·es de continuer à s'interroger sur « *les intentions, la raison d'être et les valeurs du groupe* » (ordre du jour pour la réunion suivante, fixée en avril 2022). Dans notre démarche de recherche inspirée

de la RAP, nous avons décidé avec l'équipe de recherche *Épicène* que nous allions soutenir ce réseau, comme développé dans la Partie I, Chapitre 5 « Méthodologie, section C) RAP. Ceci a mené à la création d'un podcast comme levier d'action, pour créer du lien et pour rassembler et diffuser les connaissances, tout en participant de manière sous-jacente au renforcement d'un sentiment de proximité d'identité en véhiculant les valeurs et les aspirations partagées des actrices des FAGP. Nous reviendrons sur cela un peu plus bas et la partie III suivante est consacrée au podcast comme levier d'action. Nous dresserons ici un tour d'horizon des principales valeurs et aspirations partagées par les actrices des FAGP. Toutes s'ancrent dans la paysannerie, l'artisanat et, plus largement, dans une approche agroécologique, même si cette dernière n'est pas toujours explicitement nommée comme telle par les intéressé·es.

B. 2) Recherche de sens

Le croisement des nombreux entretiens menés auprès des différent·es actrices de terrain a permis d'identifier plusieurs grandes catégories de valeurs récurrentes (*cf.* Partie I, Chapitre 5 « Méthodologie »). Ces valeurs sont étroitement liées et se nourrissent mutuellement. Si certain·es sont davantage guidé·es par l'une ou l'autre, elles se retrouvent néanmoins toutes, dans l'ensemble, au cœur des discours recueillis.

Toutes les actrices des FAGP interviewé·es partagent une recherche de sens dans leur travail, les poussant à privilégier des activités porteuses de valeurs. Cette dynamique est particulièrement marquée chez les boulangère·s, dont un grand nombre a effectué une reconversion professionnelle après avoir constaté l'absence de sens dans leur première carrière ou bien dans leurs études universitaires. Il s'agit également pour elleux de se réapproprier leurs forces de travail intellectuelle et physique, et à renouer avec leurs sensations. Une analyse des profils socio-professionnels des personnes engagées dans les FAGP pourrait être enrichissante pour comprendre qui se tourne vers ces métiers. Nous avons en tout cas rencontré des profils très variés, comme des ancien·nes avocat·es, ouvrier·ères de boulangerie industrielle, ou encore logopèdes.

Ces personnes cherchent aussi à participer à un effort commun pour rendre le monde meilleur. Elles veulent se retrouver elles-mêmes et apprécier ce qu'elles font. Les actrices de FAGP expriment souvent l'envie de se dépouiller des artifices de la société de consommation et du capitalisme et d'échapper à la déconnexion forcée au vivant, aux gens, à la matière. La paysannerie et l'artisanat apparaissent comme une manière de renouer avec ces liens primordiaux, ainsi que développé peu plus bas dans la section B.4. « Revenir à la base, à l'essentiel » est une expression très souvent utilisée par les actrices des FAGP en reconversion. C'est le cas de François Ote par exemple.

« J'ai travaillé dans tout ce qui était vente en ligne, ça avec ma compagne. On vendait des boissons énergisantes, [*ironiquement* :] un super truc. Donc à un moment donné, on s'est dit : « bon il faut qu'on cesse... ça ne va pas. » C'est le parcours classique de personnes qui se disent « vraiment, il faut arrêter ce qu'on fait, il faut qu'on fasse autre chose ». [...] Pour faire quelque chose d'un peu plus concret, plus sensé. [...] On sortait d'un système de grandes surfaces de marketing, de soirées avec des hôtes qui balançaient des boissons, c'était complètement débile. Et puis on atterrit à la ferme [-école Larock] où on vit dans une yourte, on n'a pas d'eau chaude. On est vraiment à la base des choses : de l'agriculture, la traite, les vaches, les légumes, les céréales, le moulin... Pour nous ça a été un peu un choc. Un choc où tu te rends compte que ça fonctionne. Que tu n'as pas besoin de plus. Tu es là, tu as un endroit, à manger, tu as du bois tout chaud, on a des super légumes, des super viandes, du super pain, donc on n'a pas besoin de plus. [...] Parfois, tu te dis effectivement, « à quoi bon travailler plus, acheter des [matières premières] plus chères et gagner moins d'argent ? » Mais tu as la satisfaction d'avoir fait un bon produit. [...] Non seulement tu fais un bon produit, mais tu aimes le faire. C'est ça, c'est quand même la base. »

[François Ote, boulanger, entretien 2022]

Cette quête de sens dans les métiers des FAGP, nous avons cherché à la faire apparaître en filigrane de notre podcast. Les extraits d'interviews des actrices de terrain, sélectionnés pour le podcast sont choisis avec soin, et portent intrinsèquement cette recherche de sens. L'épisode 3 du *Pain qu'on Sème* « S'organiser », quant à lui, aborde directement cette question de la quête de sens, déclinée sous ses nombreuses facettes. Cet épisode a été créé sous l'impulsion de Sabine Kattus, qui s'installait à l'époque en tant que boulangère après une autre carrière. Trouver un équilibre entre son travail et sa quête de sens était au cœur de ses préoccupations. Ressentant parfois un isolement dans sa démarche, elle a saisi la réalisation de cet épisode comme une opportunité d'aller à la rencontre d'autres actrices. L'objectif était d'écouter leurs récits et de tisser ce lien, parfois invisible, qui unit celles et ceux engagés dans la même dynamique. Elle interroge également les risques d'épuisement liés à une quête de sens infinie, trop exigeante sur le plan moral et ponctuée de dilemmes parfois insolubles, souvent exacerbée par la volonté d'en faire toujours plus pour la cause⁴⁰. Elle ouvre d'ailleurs l'épisode de cette manière :

« J'ai l'impression que dans le milieu du travail, on entend qu'il y a beaucoup de burn-out, beaucoup d'épuisement, de façon générale. Parfois par manque de sens, mais aussi par trop de travail. Et je me demande comment on peut ne pas reproduire les mêmes erreurs dans les filières alternatives. Et j'ai vraiment envie de creuser des façons de faire autrement pour garder un équilibre de vie. Donc, travailler à un rythme qui soit différent. [...] Comment est-ce qu'on peut vivre d'une activité qui nous plaît, sans avoir un job alimentaire à côté d'un job qui fait sens. Comment trouver un équilibre entre ce qui nous plaît, ce qui a du sens, et en même temps, ce qui nous fait vivre. [...] Je n'aime pas devoir me dire, « Ok là, je travaille », « Ok là, je vis ». Voilà, pour moi, tout est mélangé, et la boulangerie fait partie de ma vie. On essaye de promouvoir vraiment une filière éthique, je pense, globalement, qui soit

⁴⁰ On pourrait rapprocher ceci du « burn-out militant » (cf. par exemple Cottin-Marx 2023).

respectueuse de l'environnement, de la nature, et du vivant ; au sens large, quoi, des humains qui sont derrière. Et aussi, de par nos modes de travail, de retrouver des structures plus artisanales, des modes de fabrication plus petits qui permettent un mode de vie différent. »

[Sabine Kattus, boulangère, entretien 2022]

B. 3) Réinvention du travail

En lien avec cette volonté d'exercer un métier qui donne du sens à sa vie, il y a aussi l'envie de s'appropriier des conditions de travail, de réinventer la notion même de travail. Mais les métiers en agriculture, en meunerie et en boulangerie sont très exigeants en termes d'horaires et de travail physique, tout en étant très peu rentables, ainsi que développé dans le chapitre précédent sur les freins. La question des conditions de travail est aussi au cœur de notre épisode 3, car il occupait beaucoup Sabine Kattus, à l'instar de nombreuses personnes qui s'installent dans les FAGP. Pour la meunerie, comme déjà mentionné dans le chapitre précédent, les petits moulins font souvent partie d'une diversification à la ferme ou plus rarement en boulangerie. La question de la rentabilité n'est pas encore résolue par le secteur (*cf.* Kovacs 2023). La surcharge de travail en agriculture, conventionnelle ou non, est aussi bien connue du secteur et de la recherche (voir par exemple Dupé et al. 2023 et Perette 2024). Dans le cadre de notre recherche de terrain, nous avons surtout eu l'occasion d'en discuter avec des boulangères. Plusieurs stratégies ressortent des entretiens, et certaines se combinent. Beaucoup de boulangères choisissent de ne faire du pain que deux ou trois fois par semaine, combinant alors la boulangerie avec une autre activité, soit en agriculture, soit un travail salarié. La plupart des boulangeries artisanales proposent des horaires d'ouvertures plus restreintes que les boulangeries conventionnelles, notamment le matin. Elles ouvrent moins tôt pour limiter le travail de nuit en amont, ou bien tout simplement, elles ne proposent pas de pain juste cuit. D'autres encore proposent des systèmes de commande. Or, le pain « frais » fait

partie des arguments de vente encore prégnants chez les consommatrices, comme l'explique Plume.

« Je pense que la grande question en boulangerie, c'est les horaires de travail. Et ça, vraiment, ça dépend du moment auquel moment tu vends. Et de ce que tu veux vendre comme produit. Est-ce que tu veux vendre un pain qui sort du four ? Ou est-ce que tu acceptes de vendre un pain le lendemain de sa cuisson par exemple ? Il y a beaucoup de boulangers, pour qui c'est ultra important de vendre un pain qui sort du four. Et c'est un vrai argument de vente, en fait. Encore aujourd'hui, le pain ultra frais, où la croûte est croquante, et la mie encore chaude, c'est vraiment un des arguments de vente. Et donc, si tu veux ouvrir le matin, et vendre du pain qui sort du four, tu es obligé de cuire juste avant. Et dans ce cas-là, tu vas probablement faire du retardé [*Technique de fermentation longue de la pâte, placée en chambre froide. La pâte est préparée la veille de la cuisson et lève pendant la nuit*]. Parce que si ton pain doit être cuit à 9h du mat', si tu as fait du direct [*fermentation à température ambiante du fournil, entre une et quatre heures*], tu dois t'être levé six ou sept heures avant. Donc toi, tu dois avoir commencé à 1 ou 2h du mat'. Et par exemple, si tu dis que tu veux juste faire la cuisson, alors tu dois t'être levé trois heures avant, et tu as fait la production la veille. Dans ce cas-là, tu commences à 6h du mat'. Ça va énormément changer sur tes conditions. »

[Plume, boulanger ère-meunier ère, entretien 2023]

L'ancrage des boulangeries artisanales dans les dynamiques de circuits de proximité favorise l'établissement d'un dialogue direct avec la clientèle. De nombreuses boulanger-ères rapportent ainsi pouvoir accompagner une évolution des pratiques de consommation : conservation prolongée du pain au levain (notamment s'il n'est pas tranché à la

boulangerie ou en le grillant lorsqu'il rassit), adoption de la commande préalable ou décalage des achats vers la fin de journée. Cette pédagogie trouve un terrain favorable car, comme souligné précédemment, les consommatrices de ces circuits adhèrent déjà aux valeurs portées par les producteurs (Brives et al. 2017), ce qui facilite l'appropriation de nouvelles habitudes.

Les choix techniques et d'outillage influencent les horaires et la quantité de travail, comme le décrit Plume. Dans cet exemple, la fermentation en retardé nécessite l'acquisition d'une chambre froide. Il peut aussi y avoir l'acquisition d'un pétrin électrique. L'achat d'outil peut représenter un investissement financier important, mais c'est aussi un choix éthique d'utilisation d'énergie, de technologies, qui peuvent entraver « la connexion » à la matière mentionnée plus haut.

« Là, il y a l'investissement d'une chambre-froide qui va avoir lieu à la boulangerie [...]. Mais par contre, ça t'oblige à avoir recours à une technologie, et je pense que ça c'est un choix aussi éthique, parce que là on parle de tout ce qui est choix de condition de travail, choix de matières premières, choix d'outils, mais il y a aussi un moment de dire, « en fait moi je ne veux pas utiliser des chambres froides parce que je ne veux pas être dépendant de technologies qui ne vont plus avoir d'apport d'énergie dans quelques années, ou ça va devenir trop cher ». Ou il y a des gens qui vont trouver hyper important de pétrir leurs pâtes à la main, parce que c'est comme ça qu'eux ils connectent avec leurs pâtes, et d'autres qui vont dire : « ben moi je pense que je préfère avoir un pétrin pour pouvoir faire des plus grosses quantités, et aussi parce que je vais y aller doucement, et ça me convient. » Et donc ça c'est vraiment des choix personnels de chaque boulanger-boulangère. »

[Plume, boulanger ère-meunier ère, entretien 2023]



*Four à bois mobile, essai avec le RAB à la Ferme du Buis, janvier
2024*

Enfin, certain·es boulanger·ères mettent en place des boulangeries collectives, afin de partager la charge de travail. L’aspect collectif sera développé dans la sous-section sur le partage un peu plus bas.

B.4) S’engager dans la paysannerie et l’artisanat : valeurs et aspirations au cœur du projet

En se tournant vers la paysannerie et l’artisanat alimentaire, les actrices des FAGP adoptent les principes fondamentaux de ces approches : l’autonomie, le partage, la justice sociale et la solidarité, ainsi que le soin apporté aux humain·es et à la nature. Ce lien

profond avec le vivant, qu’elles cherchent à recréer, peut parfois même ouvrir la voie à une forme de spiritualité.

◇ *Autonomie*

La quête d’autonomie, sous diverses formes, constitue une aspiration centrale pour de nombreux·ses actrices des FAGP. L’autonomie s’entend ici comme une autonomie face au système agro-industriel, ou plus généralement au système capitaliste. Elle s’intègre entièrement dans un besoin de communauté entre pairs, de réseaux aux liens forts qui renforcent l’autonomie des actrices face au système dominant. Cette envie est particulièrement présente chez les personnes des FAGP pratiquant l’agriculture. Pour celles issues du milieu agricole, cette quête d’autonomie s’enracine souvent dans le constat de l’exploitation des agricultrices par l’agro-industrie et les marchés mondiaux.

« Je suis paysan de souche : mes grands-parents, mes parents, ont toujours été dans l’agriculture. [...] Et à 18 ans, j’ai commencé à travailler avec mon père dans la ferme, ça me plaisait beaucoup [...] Il y avait, pour moi, une chose qui était très importante, c’était la dimension d’autonomie. Chez mes parents, on a toujours fait du beurre, jamais mis du lait à la laiterie. Et dépendre d’une laiterie m’angoissait quoi, il y a quelque chose qui me dérangeait. On dépend du marché inévitablement, mais quand tu n’as pas envie de vendre tes vaches, c’est parce que le marché n’est pas bon, que cette vache, tu trouves qu’elle vaut plus, tu peux dire non. Mais pour le lait, le lait ça ne se conserve pas [donc tu dois le vendre] [...] En 2010-2011, il y a eu la crise du lait. Eh bien c’est des situations où les agriculteurs ont très peu de moyens de défense. Et on parle d’exploitation agricole, mais dans ce cas-là, on peut dire que nous sommes exploités par la société. Parce que le marché, il nous exploite en donnant un prix qui n’est même pas celui du prix de

revient quoi. Les agriculteurs ont travaillé des mois et des mois, voire des années pour rien gagner. Et ça, je trouve vraiment de l'abus. »

[Marc Vanoverschelde, paysan, entretien 2022]

Pour les personnes non issues du milieu agricole, la paysannerie est aussi un moyen de sortir d'un système aliénant qui semble exacerbé en ville. C'est le cas, par exemple, de Philippe Genet.

« En fait, même le métier de paysan boulanger est arrivé par hasard dans mon historique. Vu que je me suis installé plutôt avec un objectif d'autonomie, de paysannerie. [...] En fait, je n'ai jamais voulu être boulanger, j'ai toujours voulu cultiver et transformer ce que je cultivais de manière globale. [...] Grosso modo, il ne se présentait rien de *positif* pour moi en ville. [...] En ville, j'étais plutôt *contre*. Donc ça a été la succession d'échecs qui a fait qu'à un moment, je me suis retrouvé dans la ferme de Louis Larock et qui a fait que là, j'ai trouvé une dynamique. [...] Pour l'autonomie, c'est des choses simples qui manquent beaucoup, en fait. Pour caricaturer, on ne sait plus rien faire, quoi. [...] Jamais on n'ouvre un moteur, jamais on répare une machine : on rachète des machines, on ne les remplace pas ; on ne construit pas les meubles, on les achète... Tu ne piges que dalle à rien, tu es juste impuissant, quoi. Moi, c'est ce que j'ai ressenti jusqu'à mes 20 ans, c'est pour ça que j'ai été vers autre chose. Ça, c'est ça qui m'a motivé aussi à aller vers la paysannerie, en fait. C'est l'autonomie au sens large, c'est réapprendre à maîtriser son réel. »

[Philippe Genet, paysan-boulangier, entretien 2023]

Cette autonomie se traduit d'abord par une commercialisation en circuits de proximité, stratégie permettant de s'affranchir des logiques du marché mondial dont la pression sur les prix maintient les agricultrices dans une précarité structurelle. Elle s'incarne également dans le choix technique : l'usage de machinerie ancienne, réparable par l'agricultrice elle-même, limite la dépendance financière et technique envers les fournisseurs industriels. Parallèlement, le refus des intrants chimiques (pesticides, herbicides, engrais de synthèse) constitue un acte de souveraineté économique vis-à-vis de l'agro-industrie. Cette logique s'étend à la production de semences fermières ; contrairement aux variétés modernes, conçues pour un renouvellement annuel auprès de multinationales, l'autoproduction de semences brise ce cycle de dépendance. Enfin, comme souligné précédemment, l'adaptation intrinsèque des variétés paysannes aux conditions pédo-climatiques locales et leur résistance aux maladies et parasites renforcent cette autonomie, en permettant de s'affranchir du recours aux intrants chimiques.

Pour les actrices des autres maillons de la chaîne, émerge une volonté de soutenir cette agriculture autonome, motivée par une quête de justice sociale que nous détaillerons ultérieurement. Dans le secteur boulanger, cette quête d'autonomie se traduit par une réappropriation du métier d'artisan·e. Elle incarne un refus explicite de se soumettre aux cadences industrielles et aux rythmes de travail éreintants, tels que décrits précédemment. Cette rupture est particulièrement marquante chez les individus ayant préalablement exercé en tant qu'ouvrier·ères boulanger·ères, pour qui la transition vers l'artisanat constitue une reconquête de leur autonomie professionnelle.

« J'en ai eu un ras-le-bol des conditions de travail, de l'exploitation, parce que chaque fois, c'était pas très bien payé pour beaucoup, beaucoup d'heures. [...] En fait, je ne savais pas faire du pain avec une farine qui ne réagit pas comme une farine qui a été améliorée. C'est trop moche de faire des études et de pas savoir faire son propre métier. [...] Moi, je veux être complètement ouvert pour bien ressentir les choses. Et

ben tu sais quoi ? Ç'a été ma révélation, quoi. C'était le meilleur moment de ma vie d'être les mains dans la pâte [...] d'être juste à ressentir [...] Oui, le sentir du boulanger, c'est vraiment important. Et c'est quelque chose que je n'avais jamais appris en boulangerie « de bouton » [industrielle], avec recette et farine préformatées. Quand ça ne marche pas, on demande au meunier où est le problème, quoi. [...] Et en fait, c'est là que ça commence, le travail du boulanger. C'est de prendre la farine, de la sentir, sa granulométrie, sa finesse, son humidité, comment elle se compacte ou comment elle file entre les doigts, tu vois. [...]. Donc sentir la farine, sentir la pâte, goûter... Toutes ces choses qui sont importantes à faire. [...] Et puis, voilà, au final, ça te permet l'autonomie. Ça enrichit ton savoir-faire. De ressentir les choses. »

[Axel Colin, boulanger, entretien 2023]

Avec ces témoignages, il apparaît très clairement que la recherche d'autonomie est pleinement liée à la quête de sens et aussi à la réinvention du travail. Ceci fait pleinement écho aux principes des agroécologies émancipatrices et paysannes, développés dans le Chapitre 3 « Agroécologies » de la Partie I. Cela résonne aussi avec les notions de convivialité et d'outils conviviaux telles qu'Illich les a conceptualisées (1973). Selon lui, la convivialité est l'autonomie créatrice de chacun·e dans ses rapports aux autres et au milieu, rendue possible par des outils conviviaux. Ces derniers se distinguent des outils industriels par le fait qu'ils restent maîtrisables par l'utilisateurice, qui en détermine d'ailleurs la fonction. Les outils ne créent pas de dépendance structurelle et favorisent l'interaction sociale plutôt que la standardisation des besoins. La convivialité apparaît ainsi comme une composante de la paysannerie et de l'artisanat (*cf.* par exemple Sallustio 2018, Bisenz 2025).

◇ *Partage et convivialité*

Loin d'être synonyme d'isolement, la quête d'autonomie s'inscrit au contraire dans des réseaux d'entraide et de solidarité, au sens par exemple de la convivialité de Illich (1973), ou de l'autonomie de Gorz (1982). Les actrices des FAGP que nous avons rencontrés sont, pour la très grande majorité, portées par des aspirations de collectif et de partage, à tous les niveaux de la filière. Cette perspective de faire collectif fait écho aux racines de la paysannerie, puisqu'avant son industrialisation l'agriculture était une affaire collective. Les moissons en sont probablement l'exemple le plus iconique. Le partage est également au cœur des valeurs de l'artisanat. Le compagnonnage en constitue probablement une illustration emblématique, où les corps de métiers artisanaux, partagent leur savoir-faire, et le partage du pain en est l'allégorie (compagnon, compagne vient de *cum panis* en latin : personne avec qui on partage le pain.)

« Et j'avais cette envie de faire une communauté agricole en fait, de travailler à plusieurs dans l'agriculture. Ce qui existait auparavant ! On avait l'agriculture familiale, c'était quelque part une communauté : les grands-parents étaient toujours là, les parents, les frères et sœurs, les enfants, et encore des voisins... L'agriculture a toujours été entourée de pas mal de monde, et je ne me sentais pas de le faire seul. Donc la dimension collective que j'ai découvert là, dont je rêvais, le fait d'avoir vu que ça existait m'a donné vraiment cette envie de la développer. »

[Marc Vanoverschelde, paysan, entretien 2022]



Marc dans ses champs au Hayon avec Axel et Fazia, rencontre du RAB, juin 2024

Comme développé dans la Partie I, Chapitre 4 « État de l’art », la création de collectifs et de réseaux renforce les projets en circuit alimentaires de proximité en permettant leur pérennisation, leur résilience mais aussi leur déploiement (Rallet et Torre 2004, Plateau et al. 2016, 2019, Brives et al. 2017). C’est tout autant le cas dans les FAGP (Demeulenaere et Bonneuil 2010, Barbier et Moity-Maïzi 2019). Ainsi cette inscription dans une dynamique de personnes partageant les mêmes valeurs contribue à la viabilité du projet et permet de partager les mêmes craintes mais aussi les mêmes rêves, d’être solidaires. Cette importance du partage et du collectif est aussi au cœur des valeurs des agroécologies paysannes émancipatrices, comme on l’a vu dans la Partie I, Chapitre 3 « Agroécologies » (Giraldo et Rosset 2022).

« Donc l'Histoire d'un Grain finalement c'est l'outil meunerie, qui a pour ambition de rassembler des citoyens, mais les agriculteurs et les boulangers aussi. Et donc que ça devienne l'outil des membres de la coopérative. Donc ça doit devenir vraiment, réellement la propriété de

l'ensemble des coopérateurs, pour que chacun ait l'intérêt que l'outil tourne. [...] Le projet Histoire d'un Grain, souvent on dit qu'on n'est pas que des vendeurs de farine. À notre échelle, on essaie de changer le monde. Et la farine est un prétexte. Un beau prétexte. Après le danger quand on dit ça c'est de passer pour un doux rêveur, et ça arrive, mais... moi c'est la flamme que j'ai au fond de moi et qui me fait avancer. Je crois que c'est ça qui fait la distinction de notre projet. C'est les valeurs fortes et c'est l'aspect coopératif. »

[Renaud Keutgen, boulanger et meunier, entretien 2023]

Dans des dynamiques plus actuelles de réinvention du travail, la mise en collectif dans une même structure permet aussi d'alléger le travail, non seulement sur le plan physique, mais aussi sur le plan militant. En effet, ainsi que décrit un peu plus haut, la quête d'un idéal est susceptible de générer une pression morale épuisante. Cela fait partie des questionnements de Sabine Kattus dans l'épisode 3 du *Pain qu'on Sème* notamment. Dans ce cadre, nous sommes allées interviewer des membres de la boulangerie *Sans Patron*. Cette boulangerie au cœur de l'ASBL éponyme à Liège a été créée sur les principes de l'auto-gestion. Plus spécifiquement, une place importante a été donnée à l'organisation collective, afin d'éviter la surcharge de travail, notamment administrative et organisationnelle sur les individus.

« Je pense que c'est un problème général pour le travail associatif, où on donne de soi, pour des idées qui dépassent les conditions matérielles du travail [...]. Alors il faut aussi se rappeler que c'est « juste » un travail, et qu'on n'est pas obligé de s'abîmer. [...] On a l'impression de mettre de l'énergie dans quelque chose d'un peu plus grand que soi. Et du coup on a tendance à dépasser un peu ses limites. [...] Toutes les

personnes qui se sont beaucoup investies à un moment donné, ont pris des vacances. [...] Ça s'est fait progressivement, avec une redistribution plus homogène des tâches. Et si quelqu'un avait un moment de faiblesse, ou était pris par autre chose, etc., bah le collectif tenait encore, quoi. Moi c'est ça qui m'a motivé aussi énormément, à travailler et à m'investir à fond pendant ce moment-là. C'était de savoir que je participais à construire quelque chose qui ne dépendait pas juste de moi, et que c'était une structure collective, avec des moyens, une énergie, et que si je m'en allais, ça survivait encore. Et que je pouvais revenir, en plus. [...] non seulement ça fait du soutien, on a de l'aide, mais en plus de ça, on construit une entité qui a une valeur sociale, qui dépasse l'individu. »

[Aurélien, boulanger dans le collectif Sans Patron, entretien 2023]

D'après nos entretiens et conversations informelles de terrain, certain·es actrices se sentent isolé·es, notamment à cause de l'éclatement des initiatives des FAGP sur le territoire, et du manque de connaissance initiale entre elleux. La création de liens interpersonnels n'est donc pas facilitée, et plus particulièrement parce qu'il n'existe pas toujours d'endroit ou d'organisation pour se rencontrer. C'est notamment pour cela que le RAB a été créé et que nous avons décidé au sein de l'équipe de recherche *Épicène* de soutenir ce réseau et de créer le podcast *Le Pain qu'on Sème*. Les retours recueillis à propos du podcast et qui seront développés dans la Partie III suivante, illustrent bien le besoin de connexion entre actrices, le besoin des individus de se sentir faire partie d'un ensemble, d'une communauté. En effet, de nombreuses personnes nous ont confié leur soulagement à entendre dans le podcast des personnes partageant les mêmes difficultés mais aussi et surtout les mêmes aspirations.



*Rencontre de autour du grain et du pain, visites de micro-parcelles du
Granennetwerk, à la ferme de Groentelaar, juillet 2023*

◇ *Justice sociale et solidarité*

Parmi les aspirations des actrices des FAGP, étroitement liées aux valeurs précédemment exposées, figure la quête de justice sociale, qui se traduit notamment par une volonté de solidarité active entre les maillons de la filière. Comme l'ensemble de cette étude le met en lumière, la rentabilité économique reste faible à chaque étape du processus. La précarité en milieu agricole est un phénomène largement documenté dans la littérature scientifique (Debrez et al. 2024, Disegni 2024). De même, les rapports sur la meunerie wallonne soulignent la difficulté de dégager un revenu viable de la seule activité de meunerie (Kovacs 2022). Enfin, les boulangers·ères rencontrés·es déclarent, pour ceux ayant communiqué sur leur rémunération, des revenus modestes, parfois inférieurs aux seuils officiels minimaux, ce qui est confirmé par d'autres recherches (Gumuchdjan 2026). Si la plupart des personnes engagées dans les FAGP adhèrent à une

démarche de décroissance, s’accommodant d’un niveau de consommation modéré, elles n’en considèrent pas moins ces faibles revenus comme problématiques. La question du prix juste, abordée dans la section A.2) de ce chapitre est ainsi au cœur des réflexions de ces filières. Si cette recherche n’a que peu exploré la dimension de la consommation, il ressort néanmoins des observations de terrain et des entretiens que l’accessibilité économique des produits issus des FAGP pour l’ensemble des catégories socio-professionnelles constitue une aspiration majeure des actrices de terrain. Cette problématique, complexe, comme souligné précédemment, mériterait toutefois d’être approfondie dans le cadre de travaux spécifiques.

Au-delà de la question financière, les actrices des FAGP souhaitent une reconnaissance sociale accrue des métiers essentiels à l’alimentation humaine, qu’il s’agisse de la paysannerie ou de l’artisanat. Cette quête anime vivement les personnes que nous avons rencontrées, comme l’illustrent parfaitement les propos de Fazia Smail, boulangère :

« Moi ça me révolte, ce système dans lequel on est aujourd'hui. Ça me révolte la manière dont on produit notre pain, notre alimentation. Le premier objectif de mon projet [de boulangerie] c’est vraiment de rendre aux paysans une place centrale dans notre alimentation, dans notre société, de leur permettre de vivre de leur travail. J'ai besoin de faire ce projet pour agir, j'ai besoin de faire quelque chose, pour donner un sens à ma vie. »

[Fazia Smail, boulangère, entretien 2023]

Diffuser ces aspirations et ces valeurs constitue un levier pour le renforcement des FAGP. D’une part, comme déjà exposé, en sentant qu’iels partagent le même combat, les professionnel·les des FAGP renforcent leur proximité d’identité (Plateau et al. 2016). Par

ailleurs, lorsque ces valeurs se traduisent concrètement dans les produits, elles favorisent la fidélisation d'une clientèle, notamment prête à accepter un prix plus élevé (Brives et al. 2017). Diffuser ces valeurs permet aussi au grand public, voire aux décideuses politiques, de comprendre les enjeux profonds qui entourent le soutien au déploiement des FAGP.

La solidarité est un facteur essentiel de réussite pour les projets qui se placent en dehors du système, comme le soulignent Fazia Smail, boulangère et coréalisatrice du *Pain qu'on Sème* et Philippe Genet, paysan-boulangier lors de l'interview de ce dernier pour le podcast :

« *Philippe* : [Quand tu t'installes en paysannerie-boulangerie], tu vas avoir la commune sur le dos. Tu vas avoir la province sur le dos. [...] Ils vont te dire non parce que ton projet est ridicule. [...] Donc, tu vas être dans du conflit perpétuel. [...]

Fazia : Et comment fédérer et sortir de ce conflit ? C'est créer des choses alternatives ensemble et que ça fonctionne... Comment t'as tenu, toi ?

Philippe : Après, quand tu le fais, tu vas sur un marché. Là, tu tombes sur un microcosme. Tu discutes. Et là, tu trouves du lien. Donc, t'as des gens qui vont prendre parti pour toi. Et donc, tu vas revenir du marché où on t'a dit « ton pain est bon ». Et là tu vas être reconnu pour ce que tu fais. Et ça, ça va te nourrir. [...] Mais du coup, donc, tu seras en conflit quand tu rentres chez toi. Mais au marché... t'auras servi à quelque chose, quoi. [...] Et donc, ce microcosme, il va rester. Il va te soutenir. On parle vraiment de nourriture psychologique, quoi, pour tenir le coup. Oui, et puis, les copains vont venir t'aider à construire ton truc. Et puis, tu vas avoir des coups de main ne que t'aurais jamais imaginé. Comme là, un tailleur de pierre qui demande peut-être habituellement

50 euros de l'heure qui est venu m'aider gratuitement à faire le four, juste parce qu'il veut soutenir ce que tu fais. Et du coup, tu y arrives grâce à ces gens-là.

Fazia : Tu rencontres beaucoup de solidarité, du coup.

Philippe : Ah oui, oui, oui, du coup, tu as de la solidarité. Oui. Ça, c'est bien. C'est tenir, en fait.

Fazia : Oui. C'est ce qui permet aux gens de faire des choses alternatives. Parce que si on n'a pas la solidarité qu'il va avec, c'est très difficile.

Philippe : Ben, tu t'arrêtes. S'il n'y a pas de réseau qui se crée autour de toi, je crois que t'arrêtes. J'aurais arrêté. »

[Philippe Genet et Fazia Smail, entretien 2023]

Le RAB a été créé dans le but de mettre en place un maillage d'entraide. Le podcast *Le Pain qu'on Sème* a aussi été créé pour élargir et soutenir ces réseaux de solidarité. Il a également été conçu comme un vecteur pour partager ces idéaux forts, présents chez les différents acteurices des FAGP. Les extraits d'interviews ont été choisis avec minutie afin de porter ces idéaux et pour qu'ils résonnent chez les auditeurices. Loin de se limiter à des faits, les paroles diffusées sont chargées d'émotion pour susciter une réelle empathie. Ce travail de montage, qui entrelace voix, musiques, ambiances et textes poétiques, rend hommage à l'investissement profond de ces professionnel·les qui mettent tout leur cœur au service d'une alimentation de qualité.



*Visite des micro-parcelles en sélection participative avec le RAB,
ferme maraîchère de Groentelaar, juin 2025*

◇ *Pratiques de soin, lien au vivant et spiritualité : à la recherche du pain
nourricier*

Chez les actrices des FAGP, apparaît très clairement au cours des entretiens et des conversations sur le terrain, un sentiment de responsabilité envers les humain·es qui seront nourri·es par le pain et une responsabilité envers les non-humains avec lesquels les paysan·es et artisan·es travaillent (Chaussebourg et al. 2025). Ces non-humains peuvent être l'environnement qui entoure la ferme, les blés qui sont cultivés, la farine, la pâte du pain, le levain, et le pain une fois cuit. C'est aussi ce que rapporte la littérature dans des contextes similaires (Demeulenaere et Goulet 2012, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Barbier 2024). La littérature rapporte aussi un lien particulier avec les artefacts qui participent au travail artisanal, comme le four ou le moulin (*cf.* notamment Barbier 2024).

L'exemple le plus emblématique de ce travail de soin et de collaboration avec le vivant est le levain. Véritable partenaire dans le processus de panification, il est souvent perçu comme un acteur à part entière de l'atelier (Chaussebourg et al. 2025). De nombreux·ses boulanger·ères lui prêtent des humeurs propres, en résonance avec les leurs, et lui donnent même un nom. Même si certain·es refusent de le sacraliser, il n'en reste pas moins l'objet d'une attention particulière, étant parfois transmis et entretenu sur plusieurs générations. Dans tous les cas, les boulanger·ères lui prodiguent un soin constant.

« - On peut le multiplier soi-même, et donc on peut aussi le donner sans compter. J'aime bien cette idée d'une espèce de grande généalogie du levain qui continue à évoluer de boulanger en boulanger.

« - Pour moi, le levain, c'est un copain, parce que mon aventure avec le levain a démarré lors d'un voyage à vélo. J'ai bourlingué avec un morceau de levain. J'ai toujours un levain qui s'appelle Sylvain, l'autre s'appelle Albert.

« - Mon levain, il est plus vieux que moi. J'ai déjà donné plein de fois. Et je sais qu'il devient autre chose en étant ailleurs.

« - Je sais que ma façon de faire le pain est imprégnée de tous ces endroits où je suis passée. Le levain, il oblige à une certaine humilité. Il questionne plusieurs relations. Pour moi, il questionne ma relation au vivant, ma relation au temps et ma relation aux éléments.

« - C'est un ingrédient parmi d'autres pour faire le pain, mais c'est aussi un ingrédient essentiel. »

[Extrait d'un montage de plusieurs voix, *Le Pain qu'on Sème*, épisode 4
volet 2, 2024]



Façonnage du pain chez Daniel Testard, Bretagne, avril 2022

Cette attention particulière se retrouve également chez les paysan·nes, entre la personne qui cultive le blé-population (mélange de variétés) et celui-ci, alors qu'elle observe son mélange évoluer au fil des ans, grâce aux soins qui lui sont prodigués. Pour les paysan·nes, les blés ont une forme de ressenti et leur beauté est signe de leur satisfaction, reflet d'une bonne santé, ainsi que l'exprime Marc Vanoverschelde.

« Ce qui moi m'intéresse, c'est de trouver les blés qui se plaisent ici.... Regarde, tu as un beau poulard, là. Quand tu vois ça, tu te dis, lui, il a sa place là. C'est la brillance. Pour moi, il sourit quelque part. Il donne de la lumière. C'est une culture de lumière. C'est une culture de feu. Le fruit, c'est un feu. Et c'est là que, s'ils ne sont plus des lumières, alors qu'est-ce qu'on fait ? C'est qu'on cultive des blés malades. »

[Marc Vanoverschelde, paysan, entretien 2023]

Nous avons pu remarquer au fil de nos discussions avec les actrices de terrain, que la passion pour les variétés paysannes vient parfois de cette beauté des champs de blés où poussent des populations de variétés différentes. Plusieurs personnes nous ont confié avoir été subjuguées par cette beauté, ce qui fait écho à la notion de résonance de Rosa (2018), développée dans la Partie I, Chapitre 4, Section C.3). C'est ce qu'a vécu Axel Colin, qui était auparavant ouvrier de boulangerie industriel, avant de devenir boulanger artisanal et de cultiver lui-même du blé.

« C'était un moment un peu une révélation. [...] Un jour j'ai vu du seigle en fleur. Et il y a eu un coup de vent, il y a eu un petit brouillard de pollen qui est parti. Et j'ai fait : « Ouais mais c'est vrai, c'est magnifique quoi ». Et c'est des petits moments où tu t'émerveilles d'un petit truc. Et voir un champ, enfin la beauté quand il y avait les 80 variétés. Et d'avoir des grands, des petits, des rouges, des noirs, des blés noirs. D'avoir comme ça une palette de couleurs. C'est très, très beau. [...] Pareil pour les pains. [...] ils ne sont pas standardisés. Et c'est beau quoi. [...] Mais je dirais que la beauté c'est de pouvoir encore s'émerveiller dans son quotidien. C'est rigolo parce que j'étais pas du tout passionné par les blés. [...] Je ne savais même pas que ça fleurissait [...]. Mais tu te dis qu'un champ de blé, c'est un champ de fleurs. [...] Et je trouve que c'est nécessaire. De pouvoir se rendre compte de tout ce qui nous entoure. [...] [Et de faire le lien avec le pain :] Entre le moment où tu sèmes, le moment où tu récoltes, puis que tu mouds et que tu fais du pain, il y a au moins un an qui est passé. Parce que c'est aussi pas mal de se rendre compte qu'on n'est pas dans de l'immédiat. Et que ça te ramène vers un peu de respect. De ce côté vivant que tout a besoin de temps. Et que du coup ça relativise un peu les choses. »

[Axel Colin, boulanger, entretien 2023]

Le rapport au vivant permet également aux actrices de terrain de décélérer. Travailler en respect avec la matière impose en effet de ralentir le rythme pour s'accorder au tempo naturel. Cette démarche constitue pour elles une manière de s'extraire du modèle capitaliste productiviste effréné. Ce ralentissement favorise une réinvention du travail, comme évoqué précédemment, et permet de dépasser une relation extractiviste au vivant. Il ouvre ainsi la voie à une transformation radicale des modes de pensée, en cohérence avec les principes des agroécologies émancipatrices.

Dans les discours des actrices de terrain, le beau et le bon sont intrinsèquement liés : de beaux blés produisent un bon pain, dont la saveur est gage de santé. Ici, la beauté se définit par sa pluralité et sa diversité. Si un champ uniforme peut incarner l'idéal esthétique de l'agriculture conventionnelle, il symbolise au contraire une agriculture mortifère pour les actrices des FAGP, qui privilégient des blés-population aux hauteurs, formes et couleurs variées. Cette vision est portée par Fazia Smail, coréalisatrice des deux volets de l'épisode 4 du podcast *Le Pain qu'on Sème* consacrés à la nutrition.

« Moi, quand je regarde ça, quand je me balade dans les champs et je vois toute cette diversité, je trouve ça merveilleux. Et quand je passe devant un champ de blé moderne, [soupir], le rideau tombe, vraiment, y'a aucune beauté, tous ces blés-là sont cultivés en perfusion, si tu ne leur donne pas à manger, ils ne produisent pas. Et quand tu vois toute la chaîne et toute la complexité du système qui est derrière ces blés là, ça ne me donne pas envie de travailler comme ça. Quand tu sais que quand un agriculteur veut ressemer une variété moderne, inscrite au catalogue officiel, il doit quand même payer une redevance... Alors que ça doit être un patrimoine mondial, ce n'est pas normal ! [...] Ce dont je suis sûre c'est que, rien que quand je goûte à un blé moderne et un blé ancien, j'ai pas du tout le même goût. Les blés modernes sont fades. C'est vraiment fade, alors que certaines variétés anciennes, waouh quoi ! C'est juste incroyable ! Et s'il y a un tel goût dans une variété

ancienne, je me dis que oui, ça peut venir des nutriments, des minéraux, de la richesse, de la densité nutritionnelle de ce blé qui donne un pain avec une densité nutritionnelle intéressante. »

[Fazia Smail, boulangère, entretien 2021]



Micro-parcelles de variétés-population en sélection participative, de Groentelaar, juin 2025

Fazia Smail, animée par la quête de relier la terre à l'assiette, a conçu ces épisodes pour partager ses connaissances et approfondir ses recherches. Se formant activement à la nutrition, elle s'attache à comprendre le fil conducteur qui unit le sol au pain, traversant la meunerie et la boulangerie. Son objectif est d'identifier comment les nutriments se transforment et quelles techniques de mouture et de panification permettent d'en préserver les qualités.

C'est dans cette logique que sa boulangerie porte le nom d'*Atelier du Pain Vivant*. Partant de l'intuition qu'un « sol vivant » engendre un « pain vivant », elle souhaite acquérir des connaissances scientifiques pour étayer et transmettre ce savoir. Pour elle, un

pain nourricier riche en nutriments puise sa source dans la qualité du sol. Ainsi, le travail conjoint des paysan·nes, meunier·ères et boulanger·ères consiste à nourrir la terre, à cultiver les blés avec soin, à les moudre avec précaution et à transformer la farine en respectant ses propriétés intrinsèques.

Très souvent, les paysan·nes et artisan·es rencontrés établissent un lien étroit entre la nourriture du corps et celle de l'esprit. Pour elleux, le pain « nourricier » est celui qui alimente pleinement l'être : il assure une santé physique optimale tout en élevant la conscience. Ainsi, une alimentation de qualité, à la fois savoureuse et riche en nutriments, concourt à notre épanouissement. Les propos de David Jacquemart, paysan-boulangier travaillant en biodynamie, illustrent cette approche :

« Et donc moi l'idée c'est vraiment d'éveiller les forces qui vont nourrir les plantes et les animaux, qui vont nous nourrir. Souvent quand je discute avec des gens je dis : « Quand on mange quelque chose, il faut réfléchir à ce qu'on veut nourrir en nous. Où est-ce qu'on veut amener de l'énergie, qu'est-ce qu'on veut développer. » On est dans une société où..., et je généralise, mais si j'observe de manière générale l'humain, j'ai l'impression qu'on n'est pas dans une démonstration d'intelligence formidable. [Rires] Voilà. Alors est-ce que c'est l'alimentation ? Pour moi ça fait partie d'un tout, mais je pense qu'à un moment donné quand même l'alimentation nourrit aussi nos esprits. Et que si on ne nourrit pas bien nos esprits on n'est pas capable d'avoir des belles idées ou de *bonnes* idées. En tout cas je trouve qu'on manque totalement de discernement, on se pose plus de questions et mon but quand je fais ça, ben oui quelque part c'est d'élever un peu l'humain quoi, voilà. À travers les plantes »

[David Jacquemart, paysan-boulangier, entretien 2021]

La conjonction de cette quête du bon, d'un sentiment de responsabilité vis-à-vis des humain·es et du vivant, d'une connexion profonde à ce dernier, surmontée d'une aspiration à l'élévation semble engendrer une forme de spiritualité. Bien que rarement formulée avec précision, celle-ci transparaît cependant lors des échanges avec les actrices des FAGP. David Jacquemart poursuit ainsi sa réflexion en formulant clairement cette spiritualité :

« Je prends toujours l'exemple du seigle qui est une céréale qui est capable de monter à plus de deux mètres de haut. Et je dis toujours que si on veut construire techniquement un truc avec les mêmes proportions, c'est impossible, ça ne tient pas droit. C'est trop haut et il y a trop de poids au-dessus. Et je dis aux gens : « Mais est-ce que vous avez déjà pensé à ce qui *fait* que ça tient ? Qu'est ce qui *créé* cette souplesse ? » Bon, au bout d'un temps il se couche hein... Mais à un moment donné il y a une force qui le tient, qui le tire vers le haut. Et donc c'est en observant tout ça que je me suis dit « Mais oui, il y a quand même des échanges avec le cosmos ». Ça ne veut peut-être rien dire pour beaucoup, mais moi quand je vois ça, ça me semble logique. [...] L'autre jour et il y a un gamin qui me dit : « Moi, je ne crois pas à la magie. » Et je lui dis : « Bah ok, mais est-ce tu as déjà vu une herbe qui poussait et qui arrivait à passer à travers le tarmac, le béton ? » Parce que tu peux prendre le brin d'herbe après, et essayer de pousser ton béton, ben tu n'y arrives pas. Donc il y a quelque chose qui fait qu'il y a une force dedans, qui est au-delà de la force physique qu'on voit. D'ailleurs quand on dit qu'une plante « pousse » ce n'est pas pour rien qu'on utilise ce mot-là, elle pousse vers le haut. Voilà. Et elle pousse ! Elle écarte la terre, elle arrive à sortir quoi ! Et ben rien que ça, je dis que c'est qu'il y a quand même quelque chose. Il y a toujours de la magie. Et je trouve que c'est intéressant de cultiver cette magie. »

[David Jacquemart, paysan-boulangier, entretien 2021]



Épis dans les champs de Marc au Hayon, juin 2024

Cette “magie”, cet émerveillement et cette approche sensible, constituent l’un des piliers fondamentaux du savoir-faire des paysan·nes et des artisan·es. Pour les premier·ères, elle permet de cultiver le blé de manière adaptée en “comprendre” ses besoins spécifiques ; pour les meunier·ères, elle guide le respect du grain et de la farine ; et pour les boulanger·ères, elle rend possible un travail de la pâte et du levain en profonde “connexion”. Ce savoir-faire s’acquiert par l’expérimentation et au contact de pairs partageant ces pratiques, confirmant ainsi le modèle d’apprentissage au sein d’une communauté de pratiques (Daele 2009) évoqué précédemment. Fazia Smail, boulangère, communique cet émerveillement aux consommatrices : lorsqu’elle vend ses pains sur les marchés, elle apporte toujours des gerbes d’épis de toutes variétés avec elle. Les différentes formes et couleurs attirent les passant·es et permettent d’engager le dialogue sur le pain et sur les origines de ces ingrédients. Fazia montre quel pain et fabriqué avec quel blé, racontant ainsi leurs histoires. Ces « histoires derrière les produits » font partie des liens qui se créent avec les consommatrices pour partager les valeurs des chaînes de production,

afin de les intéresser, de les fidéliser et de les mettre en action pour le soutien de ces chaînes (Brives et al. 2017).

Au-delà de l'acquisition technique dans les communautés de pratiques, le processus d'apprentissage forge une identité collective, essentielle au tissage de liens interpersonnels qui renforcent les FAGP. Cet apprentissage repose autant sur la pratique que sur des échanges autour de cette sensibilité partagée et des expériences de résonance avec la beauté du vivant (Rosa 2018). C'est précisément cette dynamique que Caroline Baltus incarne dans sa démarche d'apprentissage et de transmission : elle privilégie l'éveil des sens et le contact avec des formes artistiques exprimant cette sensibilité pour transmettre son savoir.

« Ce que j'ai envie de transmettre...c'est de s'éloigner des grandes vérités, de s'approprier son savoir, enfin les savoirs, au travers de son expérience propre. Et donc en fait simplement, vraiment très humblement, inviter les gens à se connecter à leur sensibilité. Et alors quand je dis ça, ce n'est pas que je plane à trois mètres du sol, c'est en fait « utilisez vos sens ». [...] C'est quand même pratique d'étalonner un petit peu cette sensibilité avec des termes en " -être " : des PH-mètres et des trucs au mètre... Mais après il y a le "pifomètre" qui doit absolument être mis en œuvre et qui fonctionne avec les yeux, le nez, le goût, le toucher... Et donc voilà, c'est ça : il y a quelque chose qui se passe en filigrane dans les formations. C'est pas quelque chose qui se fait "en dehors" de soi. C'est la rencontre des gens entre eux, et ce partage des connaissances et des expériences... C'est une émulsion assez magnifique à observer. Il y a quelque chose qui n'est pas de l'ordre de l'apprentissage, de la "connaissance". Ça ne va rien apporter en termes de fabrication panair qu'on a, de recettes. Mais moi j'aime beaucoup ce que j'appelle « la poésie du pain ». Qui touche beaucoup plus à l'univers des mots, des mots qui entourent le pain et sa fabrication. Il y a des

florilèges d'expression, de mot... Il y a une culture autour du pain qui me fascine. Il y a une poésie autour du pain, il y a des chansons, des textes, des poèmes, il y a des odes... et qui sont cent fois plus subtils quoi qu'une recette toute faite. »

[Caroline Baltus, boulangère, entretien 2023]

Cet apprentissage, qui invite à mobiliser ses sens et à ouvrir son imaginaire pour faire place à la spiritualité, est essentiel pour les actrices des FAGP. Pourtant, il ne se limite pas à ces cercles : il s'étend au grand public, notamment par le dialogue avec les consommatrices ou l'organisation d'ateliers. Les boulangères jouent un rôle de transmission très important au sein FAGP. En effet, ces dernières sont en contact direct avec les consommateurs. Iels se considèrent très souvent comme des médiatrices chargées de diffuser un récit alternatif autour du blé paysan, de la meunerie et du pain artisanaux auprès des consommatrices (Hills et al. 2013). Les boulangères des FAGP manifestent une volonté marquée de partager leurs pratiques, leurs connaissances et leurs valeurs, contribuant ainsi tant à l'essor de leur secteur qu'à la sensibilisation du public. Dans cette optique, ces actrices proposent très souvent des ateliers pédagogiques de panification, s'adressant aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Au-delà d'un partage de conseils techniques, ces ateliers sont aussi l'épicentre d'un partage d'une certaine philosophie de vie. Ce partage de valeurs et de sens est au cœur de la démarche de Caroline Baltus.

« Les enfants ont encore accès à une sensibilité avec laquelle nous on a tendance un petit peu à se distancer, ou être distancé par les méthodes d'apprentissage et d'éducation actuelles. Les enfants ont accès à cette sensibilité-là, ils sont hyper curieux. Et je trouve que c'est en fait essentiel de les... d'abord c'est super joyeux, et puis c'est essentiel de les connecter à la matière, au vivant. Parce que fabriquer du pain, c'est une des façons hyper concrètes de se connecter au vivant. Comme devoir

pousser une plante : planter une graine et la voir pousser. Et puis mélanger de la farine et de l'eau et voir ce que ça donne, il n'y a pas plus efficace. »

[Caroline Baltus, boulangère, entretien 2023]

Renouer avec cette résonance, ces savoirs sensibles et incarnés s'inscrit au cœur des principes des agroécologies émancipatrices de Giraldo et Rosset (2022), résumés dans la Partie I, Chapitre 3 « Agroécologies ». Cela concerne notamment la transmission de ces savoirs (principe six) via des dispositifs pédagogiques conviviaux (au sens d'Illich, 1973), favorisant l'émergence de collectifs unis par des valeurs partagées et un lien fort au vivant. Cette démarche fait également écho au principe d'action ancré dans la culture et la spiritualité (principe sept), qui valorise les savoirs sensibles et incarnés : la capacité d'agir avec le corps, de faire confiance à ses perceptions et d'entretenir un dialogue avec la nature. La phrase de Giraldo et Rosset (2022, p. 838, traduction propre), déjà citée, résume parfaitement cette approche qui renoue « *à quelque chose de plus profond, de plus énigmatique, de plus insaisissable, qui construit une relation profonde avec la terre, qui doit être comprise à partir d'une dimension esthétique, spirituelle, poétique et sensible, un mode ou une manière de vivre* ». Cette approche revêt une dimension politique, car elle propose une alternative radicale au paradigme dominant, ancré dans une logique productiviste et extractiviste (Acosta 2013, Giraldo et Rosset 2022, Boutaleb et Brisson 2023).

Conclusion du Chapitre 3

Cette cartographie des leviers met en évidence que les obstacles rencontrés par les FAGP ne relèvent pas de contraintes isolées, mais d'un système d'interdépendances, traversant l'ensemble de la chaîne de valeur. Comme l'a révélé l'analyse des données collectée sur le terrain, analyse enrichie par le travail de mise en récit du podcast, le déploiement de ces filières exige une transformation simultanée des dimensions matérielles et organisationnelles mais aussi des dimensions culturelles.

Les solutions techniques et organisationnelles identifiées, constituent un socle indispensable à la viabilité et au déploiement des FAGP. Ces solutions sont notamment l'utilisation et perpétuation des semences paysannes, l'adaptation des infrastructures de stockage et de meunerie et l'établissement d'un prix juste pour tous les maillons de la chaîne. Une prise de distance avec les normes et critères de la meunerie et de la boulangerie industrielles est nécessaire, afin de pouvoir valoriser des matières premières non standardisées, comme la farine issue des variétés paysannes de blé et le levain. Pour cela, des formations officielles aux savoirs et savoir-faire artisanaux en meunerie et en boulangeries doivent être implémentées. En effet, ces savoirs sont spécifiques, et demandent la mobilisation de connaissances expérientielles et incarnées et appellent à faire confiance à l'intuition sensible.

Notre analyse montre que les ajustements structurels ne sauraient suffire, sans une adhésion à des valeurs partagées. Les aspirations mises en lumière par le travail de terrain apparaissent comme le moteur essentiel qui donne sa cohérence au projet personnel mais qui aussi permettent de faire bouger les lignes au niveau sociétal, comme moteur pour les changements structurels proposés. Les valeurs et les aspirations rencontrées sur le terrain sont notamment la recherche de sens dans le métier, la réinvention du travail, la recherche d'autonomie, de partage et de convivialité, la volonté de justice sociale et de solidarité et la (re)création d'un lien au vivant fort, à travers des pratiques de soin et

parfois l'expression d'une certaine forme de spiritualité. Elles font écho à ce qui se retrouve dans la littérature, dans des cas d'étude comparables (Demeulenaere et Bonneuil 2011, Galli et al. 2015, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Brier et Groupe Blé ARDEAR AURA 2019, Sacchi et al. 2019, Barbier 2024).

Ainsi, les dimensions matérielles et symboliques s'avèrent indissociables : les infrastructures et les modèles économiques soutiennent des valeurs (Graeber 2001), tout comme ces dernières orientent les choix techniques et les pratiques individuelles (Morel et Léger 2016). Les FAGP se confirment dès lors comme des espaces d'expérimentation où s'élaborent, à petite échelle, d'autres manières de produire et de partager le pain. Si ces initiatives restent fragiles et confrontées à de nombreuses tensions, les leviers identifiés dans ce chapitre montrent qu'elles portent néanmoins des pistes concrètes pour accompagner des trajectoires de transition agroécologique plus larges.

Au cours de notre recherche exploratoire, nous avons émis l'hypothèse que le partage des aspirations entre les différentes personnes actrices des FAGP pouvait être un liant renforçant leur durabilité. L'analyse de ce que nous avons recueilli lors de cette recherche est venu confirmer notre hypothèse. Avec le podcast, nous agissons directement sur la formation d'une identité commune (Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017) au sein des FAGP. En effet, le sujet collectif dépasse le simple agrégat d'individus par la volonté d'agir ensemble, ce qui lui fait prendre une forme politique (Kaufmann 2010). Ainsi, le podcast agit comme un catalyseur reliant des initiatives parfois fragmentées. En prenant conscience de leur convergence, les actrices peuvent unir leurs forces pour consolider leur viabilité, participant activement au déploiement des FAGP. Cette dynamique incarne et nourrit une forme émancipatrice de l'agroécologie.

Cette nécessité de diffuser les valeurs des FAGP explique la place centrale occupée par le podcast *Le Pain qu'on Sème* au sein du projet *Épicène*. Conçu dans une démarche de Recherche-Action Participative, il constitue un pilier majeur de notre travail. C'est

pourquoi la partie suivante de cette thèse, qui lui est intégralement dédiée, détaillera la démarche sous-jacente ainsi que la méthodologie déployée pour sa réalisation.

PARTIE III – MÉTHODOLOGIE COMME MISE EN PRATIQUE D’ACTION



Plinio Nomellini, *Harvest*, entre 1910 et 1915

« Ce n'est pas une miette de pain, c'est la moisson
du monde entier qu'il faut à la race humaine,
sans exploiteur et sans exploité. »

Louise Michel, *Mémoires*, 1886

Introduction : mise en action

Cette partie propose une description détaillée de la raison d’être du podcast *Le Pain qu’on Sème* que nous avons créé et de la méthodologie que nous avons suivie, dans une démarche de Recherche-Action Participative (RAP) au sein de notre projet de recherche *Épicène*. Au fur et à mesure de l’avancement du projet de recherche, le podcast a pris de plus en plus de place dans celui-ci. La résonance immédiate de ce projet, attestée par les retours élogieux tant du grand public des actrices des Filières Alternatives du Grain au Pain (FAGP) que de la communauté scientifique, a rapidement mis en lumière son potentiel transformateur. Bien que fondée sur une approche inductive, la confrontation de notre démarche avec la littérature existante en révèle le caractère novateur. Là où le podcast scientifique se cantonne souvent à la vulgarisation, nous l’avons conceptualisé comme un instrument hybride : à la fois vecteur de diffusion, outil de recherche, levier de participation et, surtout, moteur d’action. L’objectif central de cette entreprise était de faire du podcast un catalyseur pour le déploiement des FAGP. Il s’agissait de favoriser activement le partage des savoirs et de renforcer la proximité d’identité entre les actrices de terrain. Notre recherche exploratoire avait en effet identifié ces deux dimensions comme des conditions critiques pour impulser une dynamique de transformation agroécologique du paysage panifiable belge. Le podcast s’adressait donc en premier lieu aux professionnel·les, en transmettant des connaissances précises et actionnables, tout en cherchant à dépasser ce public cible afin de toucher également un public plus large grâce à un format accessible, et, éventuellement, de parvenir jusqu’à certain·es décideuses politiques à l’échelle locale.

L’analyse présentée dans le chapitre 3 de la Partie II précédente a souligné l’importance des dynamiques collectives et du partage de valeurs dans la consolidation des FAGP. Qu’il s’agisse du partage de savoirs, de la mutualisation d’outils, de la transmission des pratiques ou de la mise en récit des expériences, les formes de coopération

apparaissent comme des conditions essentielles au maintien et au développement de ces filières. À cet égard, le podcast s’est révélé être bien plus qu’un simple outil méthodologique : en favorisant la circulation des récits, des expériences et des imaginaires, il a participé à rendre visibles des aspirations souvent dispersées, tout en renforçant les liens entre actrices. Le podcast permet de mettre en avant les aspirations et les valeurs portées par les actrices de FAGP. Mais *Le Pain qu’on Sème* ne met pas seulement en avant des discours, il fait aussi état de pratiques. En effet, par leurs pratiques, les praticien·nes cherchent à incarner leurs aspirations et leurs valeurs de manière concrète. Le florilège de ces valeurs et aspirations, mises en commun grâce au montage, permet de créer un sujet collectif (Kaufmann, 2010). Ce sujet collectif prend forme non seulement au cœur de l’épisode, mais il le dépasse et touche aussi la communauté d’auditrices en résonnant avec elleux.

C’est aussi la dimension esthétique, spirituelle, profonde poétique et sensible que nous avons cherché à saisir, où tout du moins à laisser entrevoir dans notre podcast *Le Pain qu’on Sème*. Si ce podcast a pour vocation de transmettre des connaissances scientifiques et des savoirs pragmatiques, il diffuse aussi, nous l’avons déjà dit, des savoirs du terrain, qui sont non seulement pragmatiques mais aussi incarnés et expérientiels. Ces savoirs, décrits dans la Partie I, Chapitre 4, section C. 2 « savoirs situés et embodied knowledges » passent entre autres par le corps, par l’expérience, par la relation de la personne au monde (Varela et al. 1993, Haraway 2007, Hert 2014, Carton et al. 2021). Dans *Le Pain qu’on Sème* la sélection des extraits de témoignages a notamment été guidée par leur capacité à véhiculer cette sensibilité. Chaque épisode est rythmé par la lecture de textes poétiques, choisis pour résonner avec les propos entendus. Ils viennent éveiller l’imagination des auditrices, pour leur proposer de réfléchir aux enjeux évoqués sur un registre poétique. Enfin, des musiques et des ambiances de terrain soutiennent la parole des actrices, afin de « colorer » certains passages d’émotions spécifiques.

Après deux ans de travail de réalisation du podcast et plusieurs épisodes, nous avons rédigé un article analysant le rôle des objets intermédiaires dans la recherche transdisciplinaire, en prenant *Le Pain qu'on Sème* comme exemple de vecteur de transformation pour les FAGP (Chaussebourg et al. 2026). La rédaction de cet article, menée en parallèle de la production des épisodes, a offert une prise de recul précieuse et permis une théorisation enrichissante de notre démarche. Sa publication a par ailleurs confirmé l'intérêt de la communauté scientifique pour ce type de réflexion, intérêt corroboré par les échanges avec des collègues, que ce soit dans notre réseau proche ou lors de conférences internationales. Ces retours ont souligné l'importance de théoriser le podcast et d'en expliciter la méthodologie, justifiant ainsi la consécration d'une partie entière de cette thèse à ce sujet.

Il apparaît en effet, comme cela sera développé dans la « Partie IV : Discussion », que ce type de médium, conçu dans une approche de RAP, constitue un levier, une clé d'action, dans une dynamique de transition agroécologique des systèmes agricoles et alimentaires, et ce notamment dans l'activation de deux registres. Premièrement, la mise en action effective de principes de la RAP. Deuxièmement, la mise en action d'un levier constaté dans la littérature et lors de la recherche exploratoire pour soutenir le déploiement des FAGP : le partage de connaissances et de valeurs, la mise en réseau des actrices de terrain et le soutien d'un sentiment de proximité d'identité (Partie I, chapitre 4 ; Partie II, chapitre 3). Ce levier, plus que d'autres identifiés, était à notre portée en tant que chercheuses. En nous en saisissant, nous avons cherché à dépasser les limites d'une science qui se cantonne parfois à l'énonciation de recommandations, sans prendre part aux changements préconisés.

Ainsi, pour moi, plus la réflexion s'affinait autour de la nature et du rôle du podcast, plus s'imposait la nécessité de lui accorder une place centrale. Son analyse théorique et sa description méthodologique devaient être extensives. Ce choix découle également d'un constat : lors de la conception de notre projet, le manque de littérature disponible

sur le sujet nous a laissé avec très peu modèles de référence, bien que très inspirants. Cette thèse, et notamment cette partie méthodologie, s'inscrit dans une contribution à l'exploration de médium, d'objets intermédiaires dans les RAP pour proposer de nouvelles manières de faire de la recherche, voir même de « faire science ». Ceci dans une perspective plus générale de changement de paradigme, en accord avec les principes d'une agroécologie émancipatrice et d'une science démocratique, tels que déposés dans la Partie I, Chapitre 3 « Agroécologies » et ambition qui sera développée dans la discussion, à la Partie IV suivante.

Ainsi, cette Partie III détaille la méthodologie déployée pour la création du podcast *Le Pain qu'on Sème*. Le Chapitre 1 expose les prémices du projet, une phase déterminante pour son orientation ultérieure. Il présente d'abord la réflexion ayant conduit au choix du format podcast, puis le processus d'intéressement mis en œuvre pour engager les actrices de terrain dans cette aventure participative. Enfin, il décrit les apprentissages et les désapprentissage requis pour nous, scientifiques, afin de mener à bien cette production. Le Chapitre 2 analyse les différents cycles de cocréation des épisodes. En effet, le processus participatif n'a pas été linéaire : nos méthodes ont évolué au fil du temps, tant par l'acquisition d'expérience que par l'adaptation aux circonstances. Le Chapitre 3 est consacré aux écoutes collectives, un dispositif instauré après la production des premiers épisodes pour ancrer le podcast dans le réel et favoriser des espaces concrets d'échanges et de mise en réseau. Ces rencontres se sont révélées particulièrement fécondes pour atteindre nos objectifs de diffusion des savoirs et de renforcement de la proximité d'identité entre les actrices des FAGP. Enfin, une conclusion esquissera la discussion globale de cette thèse, mettant en lumière les intérêts et les atouts du podcast en tant qu'objet intermédiaire, tant pour la recherche que pour la dynamique de transition agroécologique.

Chapitre 1

Prémices du podcast

Chapitre 1 – Prémices du podcast



A) Naissance d’une idée : le podcast

Comme décrit tout au long de ce travail et de manière détaillée dans la Partie II précédente, les Filières Alternatives du Grain au Pain (FAGP) font face à de nombreux verrouillages. Ces verrouillages peuvent être techniques, organisationnels ou sociaux (Demeulenaere et Goulet 2012, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Chiffolleau et al. 2021). Plus spécifiquement, un des problèmes criants est l’accès aux connaissances et au savoir-faire, indispensables à un réel déploiement des FAGP en Belgique. En raison de l’industrialisation massive d’un bout à l’autre de la filière boulangère, les savoirs et savoir-faire, en Belgique, se perdent. Qui plus est, leurs rares détenteurs ne sont pas mis en capacité de les transmettre : peu de formations concernant la boulangerie, la meunerie ou l’agriculture alternatives existent. Or, ces savoirs sont indispensables car un des atouts majeurs des FAGP réside dans le fait qu’elles soient capables de valoriser des céréales issues

d'une production locale à travers un travail artisanal et à taille humaine, qui sait s'adapter aux quantités et qualités souvent fluctuantes de blé et de farine. Face à cette érosion culturelle, le constat s'impose d'une fragmentation des initiatives, engendrant une absence d'identité commune et de sentiment de proximité. Or, ces éléments constituent des facteurs indispensables à la solidité et à la pérennité des filières alimentaires alternatives, comme décrit dans le Chapitre 4 de la Partie I « État de l'art » (Stassart 2003, Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017). Dès lors, un double impératif se dessine pour endiguer la perte de savoirs et savoir-faire et valoriser le travail humain et les savoirs locaux dans une perspective de transition agroécologique. Il s'agit, d'une part, d'identifier et de communiquer sur les verrous entravant la structuration et la résilience des FAGP ; d'autre part, de réinventer les métiers paysan, meunier et boulanger, tout en stimulant l'émergence de nouvelles activités intégrées dans une logique de filière et de communautés de pratiques (Daele 2009, Plateau et al. 2019).

Au sein de l'équipe *Épicène*, nous avons eu l'intuition de pouvoir agir directement sur le verrou de l'accès à la connaissance et de la stimulation d'une proximité d'identité grâce à la recherche-action. Au cours de nos discussions sur *comment* rendre notre recherche accessible et participative, nous cherchions quels moyens et quels supports utiliser pour rendre notre recherche accessible à tous et toutes. Comme déjà expliqué plus haut, notre projet de recherche s'inscrit dès ses prémices dans une posture de Recherche-Action Participative (RAP). Très tôt, nous avons eu envie de créer un médium permettant la participation des actrices de terrain dans sa conception et dans sa réalisation, pour endiguer la perte de connaissances et savoir-faire paysans et artisanaux mais aussi créer du lien entre les différentes initiatives des FAGP. Au cours de discussions passionnées et tout d'abord très intuitives, nous avons eu l'idée, Noémie et moi, de faire un podcast. Nous avons aussi pensé à un documentaire vidéo ou à une bande dessinée, mais le podcast nous semblait plus « facile » à réaliser au niveau technique : il n'y a pas la prise de vue en plus du son que demandent les films ; ni le besoin de savoir dessiner pour une bande dessinée. Dans un podcast, il n'y a « que » le son... Cependant, nous

avons très tôt réalisé que le son reste très complexe à maîtriser, que ce soit pour l'enregistrement ou pour le montage et le mixage. Nous y reviendrons.

Surtout, nous aimions toutes les deux écouter des podcasts. Nous nous sommes dit qu'un podcast pouvait faire entendre des voix multiples et emprunter des voies variées, que cela pouvait créer du lien. Susciter des dialogues et choyer une intimité composant une communauté partageant les mêmes intérêts. Et puis, un podcast peut s'écouter en faisant d'autres choses : un format parfait pour les personnes de terrain très occupées. En effet, ce médium peut s'écouter au four et au moulin, et nous l'espérons, sur le tracteur. C'est d'ailleurs pratique courante chez les boulangères que nous avons rencontrées. Nous avons appelé ce podcast *Le Pain qu'on Sème* car nous voulions faire le lien depuis la graine jusqu'au pain, entre tous les maillons de la filière, mais aussi dans les maillons. *Le Pain qu'on Sème* nous a occupées pendant plus de trois ans, depuis la germination de l'idée de faire un podcast jusqu'à sa réalisation ; en passant par l'élaboration de sa trame, la préparation d'un épisode test, le processus d'intéressement des actrices de terrain, la prise en compte de leurs retours, l'élaboration de la collaboration avec certaines de ces personnes, la scénarisation et le montage des épisodes.

On ne peut omettre que le choix de créer un podcast s'inscrit dans l'air du temps, comme déjà soutenu par l'état de l'art du chapitre 5. De nombreux podcasts sont disponibles sur toutes les plateformes, sur tous les sujets. Certains sont particulièrement en vogue. Notamment, dans la sphère francophone, ceux sur des sujets d'études de genre sont très appréciés par le grand public intéressé par le féminisme (Rigot 2022). Ainsi, Noémie et moi avons été fortement influencées par certaines de ces créations sonores et plus particulièrement *Les couilles sur la table* de Victoire Tuaillon (Binge Radio) et surtout *Un podcast à soi* de Charlotte Bienaimé (Arte Radio). Sans ces podcasts, nous n'aurions peut-être même pas eu l'idée d'en créer un nous-même. La structure narrative utilisée par Charlotte Bienaimé, nous a fortement influencé pour concevoir nos épisodes. Cette structure est faite d'une alternance de témoignages soutenus par des voix

scientifiques, et le tout ponctué de poèmes. Nous nous sommes tout d’abord lancées dans l’aventure de manière très intuitive, tout en nous inspirant d’expériences en RAP que nous connaissions, notamment Noémie qui avait déjà mené plusieurs recherches avec cette approche. Très régulièrement, à deux, nous nous réunissions pour « brainstormer » sur ce projet, pour déposer à l’écrit nos envies, besoins, espoirs et hypothèses. Nous avons aussi commencé à chercher dans la littérature scientifique de quoi nous inspirer. Nous avons aussi commencé à contacter des personnes travaillant dans le podcast pour leur poser des questions sur ce format. Le moment de la création a donc été un moment bouillonnant, effervescent, que je dois m’efforcer de retracer ici de manière linéaire.

Je vais tout d’abord développer les raisons pour lesquelles nous avons choisi de créer un podcast au sein de notre RAP. Puis, je parlerai des premiers pas dans la création de podcast avec mon binôme en tant que chercheuses devant se défaire de leurs habitudes scientifiques. Cela me mènera à l’apprentissage de l’écriture sonore. Je développerai ensuite mon expérience d’un premier cycle de cocréation d’épisodes avec une boulangère et donc des tâtonnements de cette démarche. Je décrirai alors comment nous avons permis une participation plus légère pour d’autres actrices de terrain, notamment en demandant aux interviewées de nous faire des retours sur une première version des épisodes, puis avec l’utilisation de messages vocaux. Après quoi, j’aborderai le deuxième cycle de cocréation d’épisodes avec une autre boulangère et comment nous avons renforcé le processus participatif. Enfin, j’évoquerai brièvement la présence du podcast en ligne.

B) Pourquoi un podcast ?

A posteriori, dans une démarche d’objectivation, on peut décrire cinq grands objectifs qui se dégagent de notre envie de créer un podcast au cœur de notre recherche, que

ce soit avec l'équipe de recherche *Épicène* au grand complet dans des discussions plus formelles ou avec le binôme de terrain plus sur le vif. Étant étroitement imbriqués les uns dans les autres, ces objectifs ont mené au choix même de faire un podcast.

- (1) Un premier objectif pour l'équipe *Épicène* était que le sujet du projet soit accessible aux actrices des FAGP dans un esprit de vulgarisation scientifique. Ainsi, les professionnel·les non universitaires pourraient facilement s'intéresser au sujet grâce à un support divertissant. En outre, un tel médium pourrait aussi attirer un plus grand public moins initié aux questions et enjeux abordés.

- (2) Ensuite, comme nous voulions toucher en premier lieu les actrices des FAGP, il nous a semblé nécessaire de trouver un vecteur de connaissances compatible avec des activités artisanales chronophages telles que la boulangerie, la meunerie ou l'agriculture. Nous souhaitions également que cet objet puisse perdurer après la fin du projet de recherche. Nous nous sommes dit que des rendus uniquement sous la forme d'événements ponctuels risquaient de n'attirer que peu de monde, et peut-être souvent les mêmes personnes, avec un emploi du temps peu chargé, peu ou pas d'organisation familiale, etc. Par exemple, les conférences gesticulées, un format que nous apprécions, demandaient trop d'organisation pour le public entre le déplacement à faire et les horaires fixes. Et puis, ce type de médium ne survivrait pas à la fin du projet de recherche. Nous avons aussi écarté l'idée d'un film documentaire, qui même sans utiliser le format de projection publique demande de trouver une heure ou deux à ne rien faire d'autre que regarder un écran. Nous nous sommes alors retrouvées Noémie et moi avec deux médiums en lice : le podcast et la bande dessinée.

- (3) Sur le plan matériel, il fallait que ce projet soit faisable avec des moyens limités. C'était une préoccupation importante : le support devait être créé avec le petit budget qui était le nôtre et nous ne voulions pas non plus qu'il nécessite beaucoup de compétences techniques spécifiques. En d'autres termes, nous ne voulions pas nous lancer dans un

médium dont nous ne maîtrisions aucune base. En effet, nous ne voulions pas passer trop de temps à apprendre comment faire et nous n'avions pas, à l'époque, le budget pour nous entourer de professionnel·les. Ceci constituait une autre raison pour écarter la vidéo mais aussi alors la bande dessinée.

- (4) Surtout, nous cherchions un support capable de susciter des émotions, facilitant ainsi une forme d'apprentissage unique. Nous trouvions ces qualités aux différents médiums qui nous intéressaient : vidéo, podcast, BD, conférences gesticulées... Puis quand notre choix s'est resserré sur le podcast, nous avons rapidement émis l'hypothèse que le format audio du podcast, tels que ceux que nous écoutions personnellement comme *Un podcast à soi* de Bienaimé, favorisait cet apprentissage que nous appelons *sensible*. En effet, le podcast offre une expérience vivante aux auditeurices, en suscitant le champ émotionnel grâce à un récit soigné, aux voix des personnes interviewées, faisant part de témoignages personnels (Kinkaid et al. 2020, Smith et al. 2021, Rigot 2021, 2022). Mais aussi le podcast peut créer une ambiance immersive lorsqu'un paysage sonore est utilisé, que ce soit des sons du terrain qui suscitent l'imagination ou l'utilisation de musiques qui soutient la « couleur » émotionnelle du propos (grave, joyeux...). Enfin, la lecture de poèmes ou d'autres extraits littéraires nous a semblé être une bonne manière de soutenir certaines idées à travers le registre sensible (Heras et Tàbara 2014, Bentz et al. 2022). L'importance du sensible dans l'apprentissage et comme levier d'action au niveau individuel est décrite dans notre état de l'art (Partie I, Chapitre 4).

- (5) Ultérieurement, lors de la phase de conception du podcast, un cinquième objectif stratégique s'est dégagé. Exploitant la résonance émotionnelle et l'intimité inhérentes au format audio, ce support s'avère pertinent pour cristalliser l'identité commune des acteurices des FAGP. La sélection éditoriale de discours mettant en exergue leurs aspirations et valeurs partagées permettrait de rendre tangible une **proximité d'identité**. Si notre recherche exploratoire avait déjà identifié cette similitude, elle avait également souligné un sentiment d'isolement chez certain·es participant·es. Le podcast offre ainsi un

dispositif pour matérialiser cette identité collective, autour de valeurs, facteur déterminant pour la viabilité des circuits alimentaires de proximité et des FAGP (Stassart 2003, Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017 ; cf. Partie I, Chapitre 4). Au-delà de la création de liens implicites mais structurants, le processus collaboratif de production favorise l'émergence de rencontres concrètes. Cette dynamique est susceptible de consolider une **communauté de pratiques** (Daele 2009, Plateau et al. 2019), telle que définie dans l'état de l'art (Partie I, Chapitre 4), renforçant ainsi la cohésion du réseau et soutenant son déploiement.

À ceci s'ajoute que, au cours de notre recherche exploratoire, nous avons constaté que certains membres du Réseau d'Action Boulangère (RAB) écoutaient des podcasts pendant leur travail, ce qui nous a confortées dans notre choix. Cependant, comme j'y reviendrai plus loin, il était plutôt candide de croire que la création de podcast ne nécessiterait pas de compétences spécifiques. Nous nous sommes donc lancés avec l'équipe *Épicène* dans le projet sans avoir pleinement anticipé ce qu'impliquerait la création d'un podcast. Smith et ses collègues (2021), dont le projet de podcast en RAP résonne grandement avec le nôtre, décrivent une même naïveté en début de projet. Cependant, la posture de RAP, comme décrite plus tôt, est basée sur une acceptation des aléas du terrain, sur l'apprentissage constant à travers les essais-erreurs et laisse une belle place à l'intuitif. L'incertitude fait donc partie de la recherche. Ainsi, la création de la série de notre podcast *Le Pain qu'on Sème* a été itérative, à l'instar de la recherche qualitative en général (Aspers et Corte 2019) et de la RAP en particulier (Burns et McPherson 2017). Initialement, notre vision du podcast restait vague et nous maîtrisions peu les étapes du processus. Au fil de l'avancée du projet, nous avons consulté des articles et rapports de recherche pertinents pour nous inspirer méthodologiquement. Ces lectures ont nourri notre cadre théorique en parallèle de la création, venant souvent valider des orientations d'abord intuitives. Les étapes décrites ci-dessous se sont ainsi déployées progressivement, intégrant de nouvelles idées au fur et à mesure, dans une démarche ouverte aux possibilités plutôt que contrainte par un cadre rigide et préétabli.

Mais, avant même de commencer à créer notre podcast, la première question qui s'imposa à nous de manière très concrète fut : *comment présenter cette idée aux actrices de terrain afin de les intéresser au mieux à participer au projet ?*

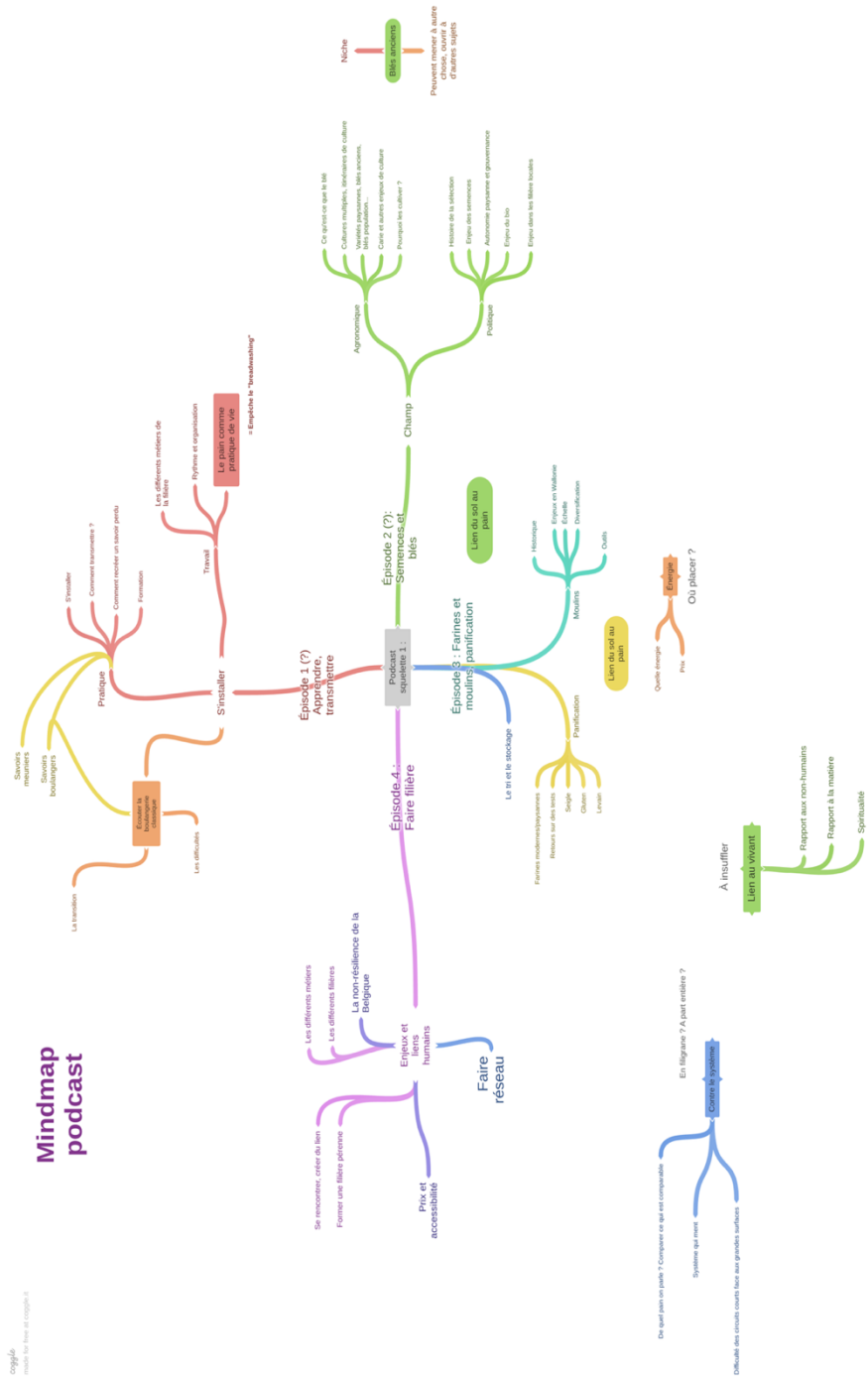
C) Processus méthodologique pour impliquer les actrices de terrain dans une dynamique participative

Comme décrit dans la partie précédente de ce chapitre, au cours de notre recherche exploratoire nous avons créé des liens avec le RAB, encore en cours de formation. Ce Réseau d'Action Boulangère, cherchant à se rassembler et à réfléchir ensemble aux manières de faire filière dans un contexte local et dans une position alternative face à la filière conventionnelle, tout en se questionnant sur leur identité commune, nous est très vite apparu comme le meilleur endroit pour proposer aux actrices de terrain cette idée de podcast participatif. L'établissement d'une relation de confiance et d'ouverture pour un partenariat potentiel est un élément essentiel des projets RAP (Smith et al. 2021). Dès le début, notre duo de recherche s'est efforcé d'être transparent sur le projet envers les actrices du RAB.

Lorsque nous avons retenu avec Noémie le format du podcast, nous avons d'abord structuré la série en identifiant les questions et défis clés liés au déploiement des FAGP, repérés lors de notre année de recherche exploratoire. Nous avons organisé ces problématiques en épisodes potentiels afin de soumettre cette ébauche aux actrices de terrain et de recueillir leur avis sur sa pertinence. Bien que résolues à inscrire notre démarche dans une approche de RAP nous avons choisi d'amorcer seules cette réflexion préalable. Conscientes que les actrices de terrain disposaient d'un temps limité, nous avons estimé qu'un projet déjà concret, présenté avec une totale flexibilité et une ouverture aux suggestions, susciterait plus facilement leur intérêt et leur engagement. Nous avons donc

tout d’abord dessiné ce que nous avons appelé un « squelette » du podcast sous la forme d’une carte mentale à présenter au RAB (Figure 4). Nous l’avons fait sur un site internet permettant la collaboration, afin de proposer à des personnes intéressées de venir le consulter et éventuellement le modifier. Si les actrices de terrain n’ont pas elleux-mêmes modifié ce squelette, leurs idées nous ont influencées pour le transformer, comme décrit un peu plus bas.

Figure 4 : Mindmap d’une première idée de la série de podcast Le Pain qu’on Sème.



Alors que nous préparions la présentation de notre projet pour le RAB, nous avons réalisé que nous devions être très claires sur les motivations de la recherche avec les participant·es potentiel·es afin d'instaurer la confiance et de permettre un processus participatif solide et fructueux (Burns et McPherson 2017 ; Smith et al. 2021). C'est pourquoi nous avons, Noémie et moi, produit un épisode « pilote » de douze minutes. Nous y présentions nos intérêts de recherche dans les FAGP et dans l'agroécologie, et nous y discutons des raisons pour lesquelles nous voulions créer un podcast participatif. L'idée était d'être aussi ouvertes que possible sur nos intentions en tant que chercheuses, afin de renforcer la confiance des actrices de terrain. Ce pilote permettait aussi d'ouvrir la voie à une approche sensible en exposant, avec nos voix et nos mots à fleur de peau, nos intentions et nos espoirs. La création de l'épisode pilote était aussi l'occasion de se tester à l'écriture, à l'enregistrement et au montage afin d'avoir une idée de ce à quoi nous nous embarquions. L'objet sonore fini permettait quant à lui de donner aux actrices de terrain un aperçu d'à quoi ressemblerait le podcast.

Nous avons donc demandé aux membres du RAB d'écouter cet épisode pilote avant l'une de leurs réunions trimestrielles, à l'automne 2022. Nous avons demandé à avoir une place dans l'ordre du jour de la réunion pour discuter de notre projet. La réunion initiale s'est avérée fructueuse : la réaction des membres du RAB présent·es a été positive, et même plus qu'espéré. Beaucoup d'entre eux ont exprimé leur intérêt à participer. Au cours de cette réunion, nous avons tout d'abord discuté toutes ensemble de la pertinence du format podcast ainsi que de l'épisode pilote que certains membres avaient écouté. L'enthousiasme était présent et beaucoup nous ont confirmé écouter souvent des podcasts, notamment parce que l'audio permet de faire autre chose en même temps, du pain par exemple. Puis, nous avons discuté du plan de la série. Cela a permis de valider les questions identifiées et d'intégrer leurs suggestions pour des questions supplémentaires. Les idées fusaient et l'engouement était palpable. Nous avons demandé qui pourrait s'impliquer dans la création de ce podcast et comment. Nous avons aussi suggéré différentes manières de participer. Par exemple, si la cocreation totale était trop

fastidieuse, les actrices pouvaient seulement nous suggérer des idées, ou bien être interviewées. En effet, la réalité des emplois chronophages en boulangerie a freiné rapidement un réel engagement des personnes présentes. Certain·es boulangers et boulangères présent·es avaient déjà eu des carrières dans le son et la radio et nous ont donc proposé leur aide à ce niveau-là. Mais les contraintes de temps ont empêché celui qui nous avait proposé de l'aide pour le montage de concrétiser sa proposition. Charlotte Laloire, une boulangère ayant travaillé dans la radio nous aida au début de la création du podcast en nous suggérant quelques idées et en nous faisant des retours sur notre travail pour le premier épisode. Mais comme cela lui prenait beaucoup de temps, elle n'a pas continué pour les épisodes suivants.

Enfin, au cours de cette réunion, Sabine Kattus, une boulangère que nous connaissions alors encore peu, a manifesté un vif intérêt pour la cocreation d'un épisode avec nous. Elle avait du temps libre qu'elle pouvait utiliser et surtout elle voulait saisir cette occasion pour réfléchir à des sujets qui lui permettraient d'avancer dans ses propres projets. Cela sera décrit plus en détail dans la section suivante. La boulangère Fazia Smail, avec qui nous avons déjà beaucoup échangé sur d'autres projets de recherches, a exprimé un intérêt à participer à la création du podcast, en précisant qu'elle n'était disponible que plus tard dans l'année.

D) Premiers pas dans la création : se défaire des habitudes scientifiques

Comme Sabine Kattus n'était pas disponible immédiatement nous avons décidé avec l'équipe *Épicène* de commencer un premier épisode, même sans actrice de terrain pour cocréer avec nous. Nous avons choisi de « *remonter au commencement. Et au*

commencement il y avait... la céréale » (*Le Pain qu'on Sème*, introduction épisode 1, 'Céréalités').

Avec Noémie nous avons contacté un réalisateur de documentaires et de fictions radiophoniques pour lui demander des conseils sur certains aspects de la réalisation d'un podcast. Guillaume Abgrall enseigne le son et la narration à l'IHECS⁴¹ et donne des formations autour de l'écriture sonore, de la réalisation et de la mise en place d'ateliers radios. Il avait déjà collaboré plusieurs fois avec des chercheuses et pouvait donc apporter un regard très précieux sur notre travail. Nous nous sommes vite rendu compte qu'il était nécessaire de collaborer avec lui afin de produire un objet sonore de qualité. En effet, au cours de nos discussions avec l'équipe de recherche, nous avons très tôt estimé qu'il était primordial de créer un objet sonore de qualité, non seulement au niveau de l'audio mais aussi de l'écriture sonore, définie dans le chapitre précédent. Cela a été confirmé lors de notre première rencontre avec Guillaume Abgrall : en effet, parmi la multitude de podcasts existants, il faut proposer un objet esthétiquement attractif pour s'assurer d'être écoutées. Nous avons d'ailleurs exploré différents podcasts issus d'autres contextes de recherche et nous avons conclu que, lorsque la qualité sonore ou l'écriture était insuffisante, l'écoute devenait peu engageante, même lorsque le contenu se révélait pertinent. Nous avons donc convenu avec le réalisateur qu'il nous aiderait pour l'écriture sonore, le montage et le mixage pour notre premier épisode avec un défraiement bénévole. Plus tard, l'équipe *Épicène* a reçu un subside, en devenant lauréat du « Prix des médias contribuant à la diffusion scientifique » du Fonds Wernaers du FNRS⁴². Cela a permis, entre autres, de rémunérer des professionnels du podcast tout au long de la série, pour l'accompagnement à l'écriture sonore, au montage et au mixage, assurant ainsi au *Pain qu'on Sème* une certaine qualité esthétique.

⁴¹ Institut des hautes études des communications sociales

⁴² FNRS : Fonds National de la Recherche Scientifique (Belgique)

Lorsque nous nous projetions dans la création du podcast avec *Épicène*, nous pensions naïvement que nous utiliserions beaucoup d'enregistrements que nous avions effectués lors de notre année de recherche exploratoire. Ces interviews de type entretiens sociologiques enregistrés sur un dictaphone nous semblaient parfaits pour être réutilisés dans le podcast. Mais notre accompagnateur nous a très vite fait comprendre que ces enregistrements n'étaient pas de bonne qualité, ni sonores, ni dans leur technique. Il nous a expliqué que c'était souvent l'erreur des chercheuses en sciences sociales se lançant dans le podcast : de croire que l'on sait faire des entretiens pour le podcast. En tant que chercheuses, il fallait que nous nous défassions d'habitudes bien ancrées pour réapprendre à utiliser des techniques que nous pensions connaître. Mais, si la qualité de notre série de podcast s'améliore au fil des épisodes, il y a pourtant de nombreuses pratiques que nous n'avons jamais réussi à transformer en réflexes... Pour les personnes professionnelles du podcast qui nous ont accompagnées, il est important de se mettre en lien avec le monde du podcast dès la naissance du projet, ce que nous n'avons pas fait, afin d'apprendre très tôt les techniques et surtout s'équiper du bon matériel.



*Enregistrement au dictaphone d'une visite dans
les champs de Marc au Hayon, juin 2022*

Le podcast requiert tout d'abord un matériel de bonne qualité et des techniques particulières de prise de son. Il faut faire attention à l'ambiance sonore, réfléchir aux sons parasites, comme le bourdonnement d'un frigo ou même un écho dérangeant. Il faut également toujours enregistrer plusieurs minutes de l'environnement sonore, dans lequel on enregistre, même s'il n'est pas parfait. Il sera utilisé au montage, lors de courtes pauses dans les propos par exemple. Cela, nous l'avons presque toujours systématiquement oublié. L'idéal est aussi d'avoir un gros micro, voire une perche, relié à un casque. En tant que chercheuses habituées aux entretiens sociologiques où l'idée est de faire oublier le plus possible le micro, il nous semblait impossible d'interviewer avec autant de matériel. Notre crainte était de ne pas réussir à gagner la confiance de nos interviewé·es, de sans cesse les rappeler aux conditions d'enregistrement. Notre accompagnateur nous a pourtant assuré de nombreuses fois qu'il suffisait juste des bonnes techniques et de la bonne attitude en interview pour faire oublier n'importe quel dispositif à n'importe qui. Mais nous sommes restées réticentes jusqu'au bout. Le compromis que nous avons trouvé était l'utilisation d'un « micro-cravate », un tout petit micro qui s'accroche sur les vêtements, beaucoup plus discret mais dont la qualité n'est pas excellente.

Les techniques d'interviews d'entretien sociologique sont très différentes de celles destinées à un podcast et il est intéressant de noter que nous n'avons que très peu dépassé nos habitudes de chercheuses après pourtant des dizaines et dizaines d'heures d'entretiens enregistrés. Pour un podcast, il faut toujours avoir en tête, au moins grossièrement, la trame narrative de l'épisode mais aussi la qualité de ce que j'appellerais la « forme » de la parole. Par exemple, la personne interviewée peut exprimer une idée très intéressante, qu'on sait qu'on voudra mettre dans le montage, mais elle passe par de nombreux détours pour la dire, elle cherche ses mots, etc. Dans le cadre d'une interview pour un podcast, il est alors préférable de demander à la personne de répéter ce qu'elle vient de dire de manière plus claire et directe. Mais cela va à l'encontre d'un entretien sociologique non directif, où la parole et le flot de pensée sont laissés très libres.

En tant que chercheuses, nous n'avons pas vraiment réussi à changer nos techniques d'entretien. Pourtant, d'après les enseignements que nous avons reçus, reprendre la parole et la diriger peut aussi se faire grâce au matériel d'enregistrement, par exemple en redirigeant le micro vers soi. Mais cette possibilité n'existe pas avec le micro-cravate. Pour avoir une fois essayé avec un micro tenu à la main, le matériel aide en effet, mais le « désapprentissage » reste très certainement la plus grande barrière. En effet, il a peut-être été plus simple d'apprendre dans des domaines que nous ne connaissions pas du tout, comme le montage. Ce dernier a aussi été un grand défi, non seulement technique mais également en termes d'écriture. D'un point de vue technique, le montage demande la maîtrise de logiciels que nous avons dû nous approprier de manière presque autodidacte, en ayant reçu seulement quelques conseils de Guillaume Abgrall. Cette étape dans la création d'un épisode de podcast est chronophage, bien plus que ce que nous aurions pu imaginer en commençant ce projet.

Avec Noémie, nous avons très tôt décidé que pour chaque épisode, l'une d'entre nous prendrait la main sur le montage et que l'autre aurait plutôt une position secondaire, serait une deuxième oreille. Il nous a semblé que travailler à deux de manière équivalente sur le montage serait à la fois trop compliqué d'un point de vue logistique mais aussi que les décisions seraient ralenties. Cette manière de fonctionner nous a permis plus tard dans la série de travailler sur des épisodes de manière parallèle, afin de gagner du temps. Afin de garantir une qualité sonore et esthétique, nous avons décidé dès le premier épisode que nous, chercheuses, nous ferions un premier montage, puis que nous passerions la main à des professionnels pour perfectionner ce montage. C'est donc Guillaume Abgrall qui nous a assistées au montage pour les premiers épisodes. Son collègue Bastien Hidalgo Ruiz qui s'est occupé du mixage et du mastering pour tous les épisodes. Le mixage est l'étape du travail audio du podcast, qui consiste à égaliser et harmoniser les différentes pistes sonores (voix, musique, effets) afin d'obtenir un rendu équilibré, clair et homogène. Le mastering désigne la dernière étape du traitement sonore. Il vise à ajuster l'équilibre des fréquences, la dynamique et le volume afin d'assurer une bonne qualité d'écoute

sur différents supports de diffusion. Pour des raisons professionnelles, Guillaume a dû quitter le projet en cours et c'est Thibault Coeckelberghs de « Comme Un Lundi ASBL » qui a pris sa suite pour notre accompagnement à la création et le montage.

Comme nous avons décidé que nous commencerions par un épisode sur les céréales et les semences, donc un épisode plutôt « agronomique », c'est Noémie qui a pris la main et moi qui apportais un regard plus extérieur. Séparer le travail ainsi s'est très tôt révélé très bénéfique. La scénarisation d'un épisode est une tâche qui absorbe entièrement et avec laquelle il est parfois difficile de prendre du recul. Il faut trouver un fil conducteur, trouver des extraits d'interviews à la fois intéressants et « qui passent bien à l'audio », c'est-à-dire qui ont une bonne qualité sonore et dont le phrasé est compréhensible, voire percutant. Il faut aussi trouver un équilibre entre l'envie d'expliquer beaucoup de choses, d'aller en profondeur dans le sujet et le besoin d'avoir un épisode ni trop long ni trop dense pour qu'il soit agréable à écouter. Le fait que l'une de nous deux soit dans ce travail entièrement et que l'autre le soit moins permettait de prendre le recul nécessaire, pour remarquer quand certains passages étaient trop denses ou flous.

À mon sens, la scénarisation et l'écriture sonore font partie des plus grandes déconstructions et reconstructions en tant que scientifique. En effet, nous avons pour habitude de délivrer nos messages avant tout à l'écrit, ou bien sous la forme orale condensée des conférences. Pour ce qui est de l'écrit, j'ai personnellement été frappée par la différence de rythme entre la lecture silencieuse et l'oral. Pour créer le scénario de l'épisode, nous passions beaucoup par l'écrit. En écrivant la narration ou en utilisant des extraits écrits d'interviews sans les lire à voix haute ou sans les écouter pendant un long moment, je me retrouvais vite avec des passages bien trop longs, par rapport à la durée limite que nous avions fixée (*i.e.* : pas plus d'une heure, un format déjà assez conséquent dans ce qui se fait généralement en termes de podcast). Des passages que je parcourais en quelques secondes sur ma feuille me prenaient de longues minutes à lire à voix haute.

E) Apprendre l'écriture sonore

Il a également fallu apprendre à « aérer » le discours, à rebours de ce qui se fait parfois en conférence où l'on essaie de dire le plus possible en un temps limité. Les sessions de travail avec notre accompagnateur pour le podcast ont été riches en apprentissages. Il avait lui-même déjà beaucoup travaillé avec des chercheurs et chercheuses et connaissait bien les « déformations scientifiques ». Il nous a encouragées à alléger notre scénario ou encore à laisser la place à des moments de pause. Il nous a fait comprendre que les temps suspendus, en musique ou avec des sons du terrain, permettent aussi aux auditeuses d'assimiler les informations et de faire travailler leur imaginaire. Or, l'activation de l'imaginaire dans l'invention de nouvelles manières de faire du pain et de le consommer faisait partie de nos ambitions avec ce podcast. Il faut dire que nous étions aussi parfois réticentes à couper trop largement dans nos propos, parce que nous voulions avant tout nous adresser à des professionnel·les des FAGP. Nous avons en effet dans l'idée d'apporter des connaissances précises et approfondies, pas toujours à destination du grand public.

Nous avons donc appris à écrire la narration de manière précise et agréable à l'écoute, associée à une sélection minutieuse d'extraits d'interviews percutants, à la fois dans le propos et dans leur forme sonore. J'ai d'ailleurs beaucoup apprécié ce travail d'écriture narrative, de jeu avec les mots, d'oralité réfléchie et travaillée. Le tableau suivant (tableau 3) montre une version de travail avancée d'écriture du script de l'épisode 5 sur la meunerie, comparée à la version finale. On peut remarquer les coupes qui ont été faites. Dans l'introduction, les changements de longueur semblent infimes alors qu'ils ont en réalité été longuement réfléchis et travaillés. Entre la version de travail présentée dans ce tableau et la version finale, l'introduction a été réduite de trente secondes d'audio. Ceci est conséquent, notamment si on prend en considération que la totalité d'un épisode doit durer une heure maximum et avoisiner idéalement les quarante minutes, et c'est d'autant plus conséquent au vu de la quantité d'informations que l'on souhaite aborder.

Par exemple, l'extrait présenté dans le tableau 3 ci-dessous est aussi le fruit d'un grand travail de coupes et d'écriture, pour pouvoir « gagner » plus d'une minute d'audio.

On peut voir dans la version finale que l'extrait d'interview de Bruno Godin a été supprimé, mais d'autres extraits d'interviews de cette même personne apparaissent plus tard dans l'épisode. Le travail de coupe d'interviews est laborieux mais aussi parfois frustrant. L'intérêt du *Pain qu'on Sème* est de faire entendre de nombreuses voix d'actrices très différentes. Pour cet épisode 5 par exemple, quinze personnes interviennent. Or, pour chaque personne, les interviews complètes durent entre une et deux heures. Elles sont toutes retranscrites pour travailler. À l'instar des techniques de codage des entretiens sociologiques, les entretiens sont écoutés et lus de nombreuses fois. Les passages les plus pertinents par rapport au sujet de l'épisode et par rapport au fil narratif sont sélectionnés. Il peut être frustrant de ne pas utiliser certains moments très enrichissants mais qui ne correspondent pas tout à fait au thème de l'épisode. Puis, il faut aussi avoir une oreille attentive, non plus à *ce qui est dit* mais à *comment c'est dit*. Parfois, certains extraits sont tout à fait pertinents mais inexploitable dans le podcast, en raison de bruits ambiants empêchant la bonne compréhension des propos, ou bien de phrases trop longues et alambiquées, d'idées jamais tout à fait terminées... Les extraits en soi sont tout de même édités, c'est-à-dire coupés et parfois remontés, par exemple les dernières phrases de l'extrait sont mises au début, si cela peut rendre le propos plus intelligible. Dans un audio de podcast, il faut un propos très clair et concis pour que l'information soit directement compréhensible par les auditeuses, sans avoir à faire de retour en arrière par exemple. La narration permet de faire parfois des ponts manquants entre des extraits ou bien de résumer les propos d'une personne. Ainsi, saisir l'essence des propos des interviewé·es est un travail très long et de précision. Avoir toujours un ou deux regards extérieurs, celui de l'autre chercheuse et celui du coach, permettait un recul nécessaire, car le travail de montage est particulièrement absorbant.

Tableau 3 : Comparaison entre une version de travail et la version finale de l’épisode 5, avec minutage de l’audio

VERSION DE TRAVAIL	VERSION FINALE
<i>Introduction : audio = 1’08</i> Narration : Cet épisode a probablement été un des plus complexes à concevoir de notre série. Tenter de comprendre les enjeux qui se cachent derrière un secteur opaque, souvent méconnu, même par les professionnels des filières du pain, est un vrai puzzle. La meunerie semble appartenir au passé, être si peu rentable... Qui s’y intéresse encore ? Pourtant, le moulin est le maillon central, la charnière des filières du grain au pain. Il a un rôle à jouer dans la souveraineté alimentaire de nos territoires. Il doit être au cœur des discussions sur la re-localisation. Comment-se fait-il qu’il existe si peu de moulins aujourd’hui en Wallonie ? Quel est l’état actuel du secteur de la meunerie ? Qu’est-ce que ça veut dire être meunier-meunière aujourd’hui ? Pourquoi et comment recréer des filières nourricières autour du moulin ? Noémie et moi, nous sommes allées une nouvelle fois à la rencontre de ceux qui font le grain, la farine et le pain de demain pour tenter de répondre à toutes ces questions...Mais avant de regarder vers le futur, plongeons dans le passé oublié de notre histoire nourricière : celle de la meunerie belge.	<i>Introduction : audio = 00’38</i> Narration : La meunerie semble appartenir au passé, être si peu rentable...Qui s’y intéresse encore quand il reste si peu de moulins en activité en Wallonie ? Qu’est-ce que ça veut dire être meunier-meunière aujourd’hui ? Quel rôle le moulin joue-t-il dans la souveraineté alimentaire de nos territoires ? Noémie et moi, nous sommes allées à la rencontre de ceux qui font la farine de demain, pour tenter de dresser un tableau du secteur ; et comprendre pourquoi et comment recréer des filières nourricières autour du moulin. Mais avant de regarder vers le futur, plongeons dans le passé oublié de notre histoire nourricière : celle de la meunerie belge.

*Extrait de la partie 1, histoire de la meunerie
belge : audio = 02'57*

Narration : Bruno Godin, que nous avons déjà rencontré dans l'épisode précédent et qui s'occupe du laboratoire de technologie céréalières du Centre de Recherches Agronomiques Wallon, nous explique les grandes transformations de la meunerie au cours du XXe siècle.

Bruno Godin : La meunerie cylindre, elle a eu son essor à partir du début du XXe siècle. Et quel était l'intérêt principal de la meunerie cylindre ? C'était d'avoir plus de débit, de pouvoir moulinier plus de grains avant tout. Par contre, pour la filière ou le maillon plutôt panifiable, lui, son grand bouleversement et changement, lui, c'est plutôt à partir des années 60, il y a eu un changement plus intensif, des pétrissages plus énergétiques, les usages des levures, des levées de plus en plus rapides.

Narration : Les techniques et les standards de la boulangerie changent, s'industrialisent, le pain devient de plus en plus blanc et aéré. La farine est donc de plus en plus raffinée. La sélection des variétés de céréales à cultiver change aussi. Vous trouverez une explication plus détaillée de ce phénomène dans notre premier épisode. Ainsi, au 20e siècle, les moulins qui ont les moyens de suivre cette modernisation augmentent leur capacité de rendement. Tant et si bien que cela amène bientôt à une surcapacité de production par rapport à ce que la Belgique est capable d'utiliser en termes de farine. Afin de réguler cette surproduction, l'État procède alors à ce qu'on a

*Extrait de la partie 1, histoire de la meunerie
belge : audio = 01'36*

Narration : Au 20e siècle, les techniques et les standards de la boulangerie s'industrialisent : le pain devient de plus en plus blanc et aéré. Comme expliqué dans notre premier épisode, la sélection évolue aussi.

Les moulins qui ont les moyens de suivre cette modernisation augmentent leur capacité de rendement. Tant et si bien, que cela amène à une surcapacité de production par rapport à ce que la Belgique est capable d'utiliser en termes de farine. L'État impose alors des quotas appelés "mètres de mouture" pour réguler la production. Sans surprise, les moulins de taille plus importante rachètent les quotas des plus petits. Ces derniers sont amenés à fermer.

Ces quotas n'empêchent pas la Belgique de devenir **le plus gros exportateur mondial de farine**, dans les années 80. Le flux d'exportation se dirige principalement en Afrique, vers les anciennes colonies françaises et belges. Le pain blanc concurrence fortement la riche multitude de pains et galettes de céréales traditionnels du continent.

Puis lors des années 2000, ces pays s'équipent d'outils meuniers de dernière génération : ils n'ont plus besoin d'importer de farine. L'exportation de farines alimentaires belges diminue graduellement, jusqu'à devenir marginale

appelé l'assainissement de la meunerie. <i>Musique transition</i> Narration : Entre les années 80 et le début des années 2000, la Belgique conserve néanmoins une capacité de transformation importante et devient le plus gros exportateur mondial de farine. Le flux d'exportation se dirige principalement vers les anciennes colonies françaises et belges, du Nord au Sud de l'Afrique. Le pain blanc standard concurrence fortement la riche multitude de pains et galettes de céréales traditionnelles de ce continent Lors des années 2000, ces pays s'équipent d'outils meuniers de dernière génération : ils n'ont plus besoin d'importer de la farine. Alors le marché à l'export de farines alimentaires belges diminue graduellement, jusqu'à devenir marginal aujourd'hui. En parallèle, l'étiollement de la petite meunerie belge se poursuit, avec la concentration de l'activité dans les grandes minoteries. Marc Chatel, agriculteur et boulanger, a dû installer un moulin sur sa ferme. Marc Chatel : On a collaboré, comme ça, avec, successivement, six moulins différents. Je dis successivement, parce que ces moulins ont tous disparu. Dans l'indifférence et dans le grand silence du monde meunier, du monde agricole, du monde politique. J'ai assisté, là, pendant quinze ans, à une disparition silencieuse des petites unités, comme ça, meunières de notre région.	aujourd'hui. <i>Pause et ambiance sonore "grave"</i> L'étiollement de la petite meunerie belge se poursuit aujourd'hui, avec la concentration de l'activité dans les grandes minoteries. Marc Chatel : J'ai assisté là, pendant quinze ans, à une disparition silencieuse des petites unités meunières de notre région. Narration : Marc Chatel est agriculteur et boulanger, il est en quête d'une farine locale depuis les années 90. Il nous relate cette transition.
--	---

A posteriori, une évolution du podcast peut être observée au fil des épisodes, évolution que certaines auditeuses ont d'ailleurs parfois soulignée. Par rapport à des podcasts professionnels tels que ceux qui nous ont inspiré (*i.e.* : *Un podcast à soi* de Charlotte Bienaimé), la scénarisation du *Pain qu'on Sème* s'affine, l'écriture sonore gagne en cohérence et le dispositif se professionnalise progressivement. Cette maturation n'a toutefois pas été exempte de tensions, notamment entre les exigences propres au médium podcast et les attentes du travail scientifique. Ces frictions, loin d'être uniquement contraignantes, ont contribué à façonner l'identité sonore du *Pain qu'on Sème* et participent, selon moi, à ce qu'il est devenu aujourd'hui.

F) Équilibrer les savoirs : le rôle des chercheuses

Un autre défi scientifique important découlant de la création d'un podcast qui met en avant de nombreuses formes de connaissances, c'est de trouver un équilibre entre tous ces savoirs, parfois très éloignés du monde académique. Dans *Le Pain qu'on Sème*, les paroles des acteurs sont mises en avant et certaines sources de la littérature grise sont utilisées. Lors de la phase de sélection des interviews, couplée à de la recherche documentaire, puis lors de la phase de montage et d'écriture de la narration, nous avons porté avec Noémie une grande attention à la manière dont nous présentions les informations. Il avait été question, lors de nos discussions avec nos coachs de podcast, de mettre le moins possible de narration pour alléger l'audio au maximum. Cependant pour Noémie et moi, chercheuses, il était important qu'elle soit présente afin qu'elle indique aux auditeuses la nature des informations entendues. En effet, le podcast donne à entendre des affirmations confirmées par la recherche scientifique tout comme des savoirs professionnels d'artisans et paysan·es, mais aussi leurs opinions et leurs ressentis.

Ainsi, le rôle des personnes en charge du montage des épisodes, ici les deux chercheuses, est primordial et comporte une dimension éthique forte. Lorsque des

personnes interviewées présentaient des informations à portée générale, dépassant leur propre expérience, celles-ci étaient vérifiées et, notamment, croisées avec la littérature scientifique et grise disponible. Lorsque ces propos ne trouvaient pas de correspondance dans la littérature, mais nous semblaient néanmoins intéressants, notamment parce qu'ils étaient également partagés par d'autres personnes rencontrées sur le terrain, nous veillions à les présenter comme tels dans la narration. La nature du propos était alors explicitement précisée, par exemple : « D'après cette personne... » ou « M. pense que... ». Les descriptions de chaque épisode sur les plateformes audio renvoient également aux références scientifiques et à la littérature grise mobilisées, afin que les auditeurices qui souhaitent approfondir les sujets abordés puissent poursuivre leur exploration.

Cette attention portée à la circulation et à la qualification des savoirs a rendu le processus de montage particulièrement minutieux. Chaque épisode a demandé plusieurs mois de travail, entre quatre et huit mois pour les plus conséquents. En effet, le montage, avec ses choix éditoriaux, n'est assurément pas un simple moment technique. C'est une étape cruciale de l'analyse des matériaux collectés sur le terrain. À l'instar des moments de codage des entretiens en sciences humaines, le montage est une étape qui met à l'épreuve la compréhension du terrain. Aux enjeux classiques de la recherche, s'ajoutent les enjeux du format podcast et de l'écriture sonore : la volonté sensible et esthétique, la réflexivité de la position des cocréateurices de l'épisode dans les choix de ce qui est sélectionné ou non, de l'agencement des propos, de ce qui est dit dans la narration et même le choix des musiques et ambiances sonores qui colorent le propos. La réalisation du podcast sert ainsi la recherche scientifique, la rendant plus riche grâce à la démultiplication des angles de perception et de compréhension du sujet et de la nature multiple des connaissances qui en émergent.

Un autre garde-fou dans cette mise en balance des savoirs reposait sur notre organisation du travail : l'une des deux chercheuses menait l'épisode, tandis que l'autre adoptait une position de recul, avec un regard plus extérieur. Nous nous sommes

rapidement aperçues que cette prise de distance était essentielle dans un travail aussi minutieux que l'écriture sonore et aussi répétitif que le montage, qui implique notamment d'écouter des dizaines de fois les mêmes courts passages, faisant parfois perdre de vue la globalité de l'épisode. Celle qui occupait cette position de recul pouvait souvent mieux percevoir le fil général de l'épisode et attirer l'attention de l'autre sur certains passages confus et d'autres potentiellement polémiques, notamment en ce qui concernait la manière dont les différentes positions de savoir étaient articulées. Cette division des tâches permettait ainsi de confronter nos regards et de mieux rendre compte de subjectivités sans les confondre avec des énoncés de portée générale.

Cette complémentarité était également nourrie par nos formations scientifiques différentes : Noémie est initialement formée en agronomie et moi en sociologie, tout en ayant toutes deux développé une capacité à dialoguer avec la discipline de l'autre. Cette interdisciplinarité nous permettait d'éclairer les épisodes depuis des angles différents. Elle donnait aussi lieu à des discussions, parfois à des désaccords et à des compromis, sur ce qu'il était important de conserver ou, au contraire, de retirer d'un épisode. Ces discussions faisaient ainsi partie intégrante du processus de construction éditoriale. Elles constituaient un espace où nos regards pouvaient se confronter et où les choix opérés dans le montage étaient explicités. C'est précisément cette confrontation interdisciplinaire qui a contribué à la richesse de notre binôme et, par extension, du podcast *Le Pain qu'on Sème*.

Enfin, une fois un premier montage réalisé, nous veillions à ce que les personnes interviewées soient d'accord avec la manière dont leurs propos étaient présentés et utilisés. Nous y reviendrons dans le chapitre suivant (Partie III, chapitre 2, section B). Nous faisons écouter une première version du montage aux personnes interviewées, en leur demandant de valider la manière dont leurs propos avaient été présentés et mobilisés. Cette étape s'est révélée particulièrement importante à deux reprises. Dans un premier cas, une modification relativement simple a été nécessaire : le témoignage devait être

actualisé, certaines informations ayant changé entre le moment de l’entretien et la fin du montage, près d’un an plus tard.

Le second cas est plus éclairant encore quant à l’importance des choix éditoriaux. Il concernait un sujet controversé, à la fois parmi les acteurices de terrain et dans la littérature scientifique : celui des techniques de mouture et de leur influence sur la préservation des qualités nutritives de la farine. Après avoir écouté le montage, un interviewé nous a demandé de modifier la manière dont certains de ses propos avaient été utilisés. Selon lui, dans leur agencement initial, ils donnaient l’impression qu’il défendait une position qui était précisément contraire à la sienne. Cette situation résultait notamment de la complexité du sujet et de la proximité entre des positions parfois difficiles à distinguer dans un format sonore court. Une discussion approfondie nous a alors permis de mieux comprendre sa position et de réorganiser son passage. La narration a également été réécrite afin de restituer plus fidèlement son propos et de préciser que la question demeurait controversée.

Cet exemple montre combien le montage ne constitue pas une simple opération technique de sélection et d’assemblage. Il participe directement à la construction du sens et peut transformer la manière dont une personne et ses savoirs sont perçus. Il souligne ainsi l’importance de discuter les choix éditoriaux à plusieurs niveaux, et notamment avec les personnes concernées, afin de limiter les déformations involontaires et de préserver la complexité des savoirs et des positions exprimées. Il permet ainsi une analyse riche et complexe.

Chapitre 2

Processus de cocréation

Chapitre 2 – Processus de cocréation



A) Première cocréation d'épisodes avec une boulangère : tâtonnements

Comme exposé dans le chapitre précédent, dans la section C « Processus méthodologique pour impliquer les actrices de terrain dans une dynamique participative », nous avons présenté notre projet de podcast participatif avec Noémie lors de la réunion trimestrielle du RAB, en septembre 2022. Sabine Kattus avait exprimé un vif intérêt pour s'intégrer dans le projet mais n'était pas disponible immédiatement. Nous avons donc commencé le premier épisode seules. Deux mois après cette réunion, alors que nous commençons justement à réfléchir à relancer les personnes intéressées par le podcast, Sabine est revenue vers nous. Elle avait déjà une idée assez précise de sujets qu'elle voulait aborder, notamment ce qu'elle appelle poétiquement « les métiers du nouveau monde ».

« [...] Je me demandais où en était votre projet de podcast, a-t-il avancé? Avez-vous besoin d'aide ?

Je m'intéresse toujours à ce que j'appelle la création des métiers du nouveau monde et serais intéressée d'aller rencontrer ces boulangers, meuniers, agriculteurs qui essaient de faire autrement. »

Sabine Kattus, courriel, 29/11/22

À la suite de son courriel, nous avons très vite organisé un premier appel pour discuter et organiser les détails de sa participation, y compris ses préférences et sa disponibilité pour les différentes étapes du podcast. Comme nous avons décidé avec Noémie de faire un épisode chacune, je fus celle désignée pour mener celui-ci. Lors de notre appel avec Sabine, nous avons donc cerné ses envies et discuté de ses disponibilités. Elle désirait contribuer à la création de contenu, mener des entretiens avec des actrices qui l'inspiraient et elle s'est montrée intéressée par la sélection des extraits des entretiens. Elle a cependant mentionné des contraintes de temps, mais aussi un manque d'intérêt pour la phase d'édition. Sabine se sentait particulièrement concernée par la question de la formation en boulangerie artisanale, puisqu'elle avait récemment changé sa carrière pour devenir boulangère. Ayant rencontré beaucoup d'obstacles pour se former, elle souhaitait donc participer à l'épisode sur la formation en boulangerie que nous avons proposé lors de la présentation de notre projet au RAB. Sabine souhaitait grâce à cet épisode donner des clés à celles et ceux qui l'écouteraient. Nous avons aussi discuté de son implication bénévole dans le projet. En effet, comme nous n'avions à ce moment-là qu'un petit budget, nous ne pouvions pas la rémunérer pour son temps de travail.

L'aspect le plus intéressant de cette collaboration avec Sabine a été qu'elle a proposé d'aborder dans le podcast une thématique à laquelle nous n'avions pas pensé initialement en tant que chercheuses, celle de l'organisation du travail en boulangerie. Ceci est à la fois un *résultat* de notre RAP mais fait aussi entièrement partie du processus de création

du podcast participatif. Ainsi, en tant que nouvelle boulangère, Sabine trouvait que l'organisation en boulangerie était extrêmement importante mais aussi complexe et qu'il fallait pour cela l'aborder dans un épisode. Pour elle, ce sujet était au cœur de ses préoccupations : comment organiser son temps de travail ? Comment organiser son atelier de boulangerie ? Elle voulait rencontrer des boulangers et boulangères plus expérimentés pour discuter de tout cela. Et, en lien avec ces questionnements, elle souhaitait aborder le sujet des boulangeries collectives. En effet, elle réfléchissait elle-même à faire de son atelier de boulangerie un atelier collectif, afin d'alléger son temps et sa charge de travail. Dans une posture de RAP, il était donc essentiel pour nous de laisser place aux envies, et même aux besoins, de notre boulangère participante.

Étant donné que Sabine habitait assez loin de chez moi ou de mes lieux de travail, nous avons beaucoup fonctionné avec des appels téléphoniques, des appels vidéo ainsi qu'avec des documents partagés sur internet. De surcroît, Sabine était déjà évidemment très occupée par son projet de boulangerie, elle ne pouvait pas toujours libérer du temps pour travailler sur le podcast et avait à peine le temps d'y réfléchir. J'essayais donc au maximum de me rendre disponible quand elle l'était. Je me suis rendue quelques fois chez elle pour rendre le travail ensemble plus efficace mais aussi plus chaleureux. Puisque nous avions déjà une organisation au niveau des documents partagés avec Noémie avant que Sabine rejoigne le projet et que nous avions déjà eu des conseils de notre coach en podcast, il n'a pas été très facile pour elle d'arriver dans le projet en cours de route. De plus, elle n'était pas habituée à l'utilisation de ce type d'outil. Mais elle s'y est peu à peu familiarisée, notamment lorsque nous avons commencé à travailler le script avec les extraits d'interviews, c'est-à-dire quand le scénario, que nous appelons fil rouge, est devenu plus concret.

Lorsque nous étions toutes les deux côte-à-côte, le travail était beaucoup plus facile et fluide. Nous partagions elle et moi un même enthousiasme pour le sujet. Nous avons défini ensemble les questions que nous voulions aborder. Nous avons aussi recensé les

personnes que nous voulions interviewer et c'est surtout Sabine qui apportait des idées à ce niveau-là. Nous avons décidé des questions que nous aborderions et réfléchi de manière tout d'abord très générale à la scénarisation de notre épisode. Si à la fois j'appréciais énormément le travail de collaboration avec une actrice du terrain, je me trouvais parfois dans une position qui m'était légèrement inconfortable. Comme Sabine ne pouvait pas consacrer beaucoup de temps au podcast, c'est moi qui étais en contact avec notre accompagnateur de podcast Guillaume Abgrall. Je lui posais des questions sur de nombreux aspects de scénarisation, d'écriture sonore, de techniques, etc. J'apprenais donc beaucoup de lui, mais je me retrouvais alors à redonner les conseils de Guillaume à Sabine. J'essayais avant tout d'être une simple courroie de transmission, et c'est, je pense, ainsi que Sabine l'interprétait. Cependant, j'avais parfois l'impression d'être dans une position de professeure sur des sujets que je ne maîtrisais que peu. Position inconfortable quand on se préoccupe de RAP et de casser les dynamiques classiques de la recherche entre scientifiques et actrices de terrain avec un savoir descendant... Peut-être que si Sabine avait eu plus de temps, par exemple si nous avions pu la rémunérer, alors, elle aurait aussi pu assister aux sessions de travail avec Guillaume, ce qui l'aurait intéressée. Ci-dessous figure un extrait de courriel que je lui avais envoyé, montrant ma retransmission d'information entre notre accompagnateur et elle. Je lui transmettais également ce que j'apprenais sur le podcast de manière bien plus détaillée à travers des appels téléphoniques ou lors de nos rencontres.

« Hello Sabine ! Comment vas-tu ?

[...] J'ai eu un petit rdv avec le prof de podcast la semaine dernière. L'idée c'est que j'arrive à faire un montage très grossier, un brouillon, (dans le jargon on dit "un ours") pour fin juin. À ce moment-là, Guillaume pourra faire des recommandations pour réorganiser le fil, ajouter, enlever... Ensuite quand « l'ordre » sera fixé on s'occupera de mettre les sons additionnels et faire le mixage. Voici des conseils qu'il m'a donnés et que j'ai noté :

- Le fil rouge peut aussi être modifié selon la matière sonore dont on dispose. Plus important de prendre 'le plus beau moment' quitte à redire dans la narration ce qui a été moins bien dit. Le meilleur : donner un nom à l'extrait et ensuite refaire le fil
- ¼ narration, ¼ témoignages, ¼ lectures, + chorales ⇒ Avoir de l'air (ex : rentrer dans une boulangerie, arriver chez Sabine...)
- Faire écouter à Guillaume ce qu'on garde pour chaque personne
- Pas avoir trop de monde [...]

Ce que je retiens surtout, c'est qu'il va falloir faire des choix et laisser tomber des interviews. Ça va être difficile...

Je pense qu'il va falloir choisir notamment selon 'ce qui passe le mieux à l'audio'. [...] »

[Courriel à Sabine Kattus, 24/05/23]

Un autre point sur lequel je me retrouvais à apprendre certaines techniques à Sabine était les interviews. Je m'y sentais davantage légitime malgré ma seule expérience en entretien sociologique et non en interview de podcast. Je lui donnais simplement quelques conseils, puis nous sommes allées interviewer différentes personnes. Nous avons commencé par réaliser de très courts entretiens lors d'une réunion du RAB, afin d'enregistrer des voix multiples. Nous avons demandé au préalable au RAB si cela leur convenait puis nous avons écrit une courte série de questions à poser. Le jour de la réunion, l'exercice fut difficile car il était compliqué de trouver un endroit silencieux pour enregistrer, mais ce fut très enrichissant pour nous deux. Nous sommes aussi allées

ensemble mener des entretiens plus longs avec des personnes qu'elle souhaitait mettre en avant dans notre épisode. Nous nous complétions particulièrement bien elle et moi lors des entretiens, car nous posions des questions très différentes : les siennes tirées de son expérience de terrain et les miennes de la recherche. Après s'être habituée aux interviews, Sabine en a également mené quelques-uns seule, avec un des micros-cravates du projet. Ces interviews étaient avec des personnes qu'elle côtoyait régulièrement et le fait qu'elle les mène seule permettait une organisation plus légère.

Nous avons esquissé une structure générale de l'épisode, mais au vu de la quantité de matière que nous avions, nous nous sommes rendu compte qu'il faudrait plutôt créer deux épisodes. Notre coach de podcast nous a encouragées dans ce sens, afin d'alléger un épisode qui aurait été trop chargé. Nous avons donc décidé de consacrer un épisode à l'apprentissage en boulangerie artisanale et un épisode sur l'organisation du travail et des boulangeries avec un focus particulier sur le collectif. Nous avons retranscrit les interviews à l'aide de logiciels adaptés, afin de choisir des extraits qui nous semblaient pertinents pour l'épisode. Nous avons mis les retranscriptions sur un document partagé en ligne, afin que nous puissions toutes les deux travailler dessus et voir ce que l'autre avait fait.

Assez vite, j'ai eu l'idée et l'envie de faire de Sabine le « personnage principal » des deux épisodes. Je trouvais que la mettre en lumière n'était que justice pour son investissement dans le projet. Je trouvais aussi que son histoire représentait le parcours de nombreuses personnes dans les FAGP. Notre accompagnateur de podcast a beaucoup appuyé cette idée, car avoir un personnage principal permettait aussi plus d'empathie pour les auditeuses. Je pense que c'est d'ailleurs son appui qui a finalement convaincu Sabine, qui aurait peut-être préféré rester dans l'ombre, à accepter cette proposition. Je l'ai donc interviewée plusieurs fois. Une première fois de manière très libre, dans une grande conversation, et une deuxième fois avec des questions beaucoup plus resserrées, afin de correspondre exactement à ce dont nous avions besoin pour notre fil conducteur. Comme

nous avons déjà mené des entretiens ensemble et que nous connaissions aussi toutes les deux les enjeux de l’audio dans le podcast, je me suis sentie plus à l’aise d’essayer avec elle des techniques d’interview de podcast. Ainsi, je lui demandais parfois de répéter autrement ce qu’elle venait de dire, ou je posais plusieurs fois la même question légèrement différemment, afin d’obtenir des réponses dans une *forme* que je pensais convenir au podcast. Cette manière de guider un entretien est foncièrement différente des entretiens sociologiques, et cela m’a demandé un certain effort. Effort récompensé lors du montage de l’épisode. Pourtant, je n’ai pas réitéré cette manière de faire dans d’autres interviews, par peur de dénaturer les propos des interviewé·es, alors que notre accompagnateur de podcast ne cessait d’assurer que les propos restaient toujours intéressants et que les personnes interviewées se laissaient guider ainsi assez facilement. L’extrait d’interview ci-dessous illustre cette posture :

Sabine : [...] C'est en tout cas de se sentir acteur de quelque chose, un peu plus grand que soi. C'est le plaisir de réfléchir ensemble aussi à comment est-ce qu'on peut faire autrement.

Lou : Toi, est-ce qu'il y a des questions qui t'animent par rapport à ça ? [Silence, elle réfléchit] Tu te demandes quoi ? [Silence réflexif] Par exemple, dans cette partie podcast, on va répondre à quoi ? Comment on fait pour, je ne sais pas... [montrant et lisant notre feuille de travail] : On a marqué par exemple...

Sabine : « Comment transmettre ? »

Lou [en même temps :] : « Comment apprendre ? Comment recréer un savoir qui a été perdu ? Que transmettre ? » ... Je ne sais pas... est-ce que tu peux nommer là des questions là comme ça ? [Sous-entendu, en

pointant les questions inscrites sur la feuille : » telles quelles et pour l'enregistrement »]

[Court silence, Sabine parcourt la feuille]

Sabine : Qu'est-ce qui est à transmettre en fait, déjà ? Je pense que c'est important d'identifier la philosophie peut-être de la formation qu'on voudrait peut-être mettre sur pied. [...]

Extrait d'interview avec Sabine, 20/03/23

Dans cet extrait j'insiste beaucoup sur les questions que je lui pose, j'ai une idée assez claire en tête : il faut que ce soit elle qui formule les questions afin de pouvoir les utiliser dans l'épisode. J'essaie d'abord de l'amener à les poser sans lui demander explicitement de le faire car je pense sur le moment que cela permettra de préserver une certaine authenticité. Je demande une première fois : « Toi, est-ce qu'il y a des questions qui t'animent par rapport à ça ? » Puis j'insiste : « Tu te demandes quoi ? » et percevant que je dois être plus claire, j'utilise la feuille d'interview que nous avons écrite ensemble. Je l'avais sous les yeux pour mener l'interview mais Sabine, face à moi, ne pouvait pas la voir, alors je lui montre pour lui rappeler ce que nous avons fait ensemble. Et je lui demande enfin tout à fait directement d'énoncer les questions. De manière réflexive, si je vais jusque-là dans cette interview, c'est parce que je sais que Sabine est pour ainsi dire ma complice, que nous connaissons toutes les deux les coulisses de la réalisation de l'épisode et que nous avons préparé ensemble l'interview. J'ai donc l'impression, sur le moment, que puisque cette interview est « artificielle » alors je ne prends pas de risque à poser des questions que je trouve artificielles (« est-ce que tu peux nommer des questions comme ça ? »). La réponse de Sabine, celle que je souhaitais, c'est-à-dire la formulation d'une question, et elle se déploie de manière tout à fait naturelle. Sa question « Qu'est-ce qui est à transmettre en fait ? » sera utilisée dans le montage, car elle est utile au fil de

l'épisode. Pourtant, en dépit des conseils de notre accompagnateur, je n'arrive pas, lors d'entretiens menés avec d'autres personnes, à demander aussi clairement à la personne interviewée de s'exprimer de telle ou telle manière. Au fur et à mesure de mon apprentissage, je parviens toutefois à m'éloigner de techniques strictement sociologiques pour adopter des pratiques plus adaptées au podcast, tout en restant dans un entre-deux.

Sabine a participé au processus de sélection d'extraits d'interviews, dont les siens. En revanche, comme elle manquait de temps pour y travailler elle ne pouvait pas réécouter les extraits choisis, j'ai dû, après une pré-sélection de sa part et de la mienne, identifier seule les extraits pouvant être utilisés dans le podcast par rapport à l'audio (qualité du son et fluidité des propos). Comme tout le processus a pris plus de temps que ce que nous avions prévu, c'est à dire presque six mois jusqu'à cette étape, Sabine a commencé à manquer de temps car ses autres projets, de boulangerie et de voyage, avançaient. Nous avons donc convenu que je continuerais majoritairement seule pour finaliser la sélection des extraits d'interviews et pour écrire la narration dans un document partagé et que Sabine me donnerait quelques retours à une étape plus avancée. En même temps que j'avais dans la scénarisation à l'écrit, je commençais également une première étape de montage, afin d'arriver à une sorte de brouillon qu'on appelle « ours ». Quand le premier ours a été finalisé elle a pu l'écouter et commenter cette version, à l'instar de Guillaume et Noémie. Malgré son emploi du temps très chargé, c'est toujours avec beaucoup d'enthousiasme que Sabine a continué à s'investir dans le projet, ce qui constituait à mon sens une grande gratification.

« Hello chères podcasteuses,

C'est chouette, c'est motivant tout ça ! Merci à vous de m'avoir embarquée dans l'aventure !

Voici ma relecture et modifications. J'ai fait dans un nouveau doc car j'ai modifié pas mal de choses, surtout au

début. On peut s'appeler Lou pour en discuter, car j' imagine que tout ne sera pas clair et puis c'est à retravailler. [...] »

Sabine, courriel, 11/07/23

Si la fin du processus d'élaboration des deux épisodes avec Sabine était moins créatif, nous avons essayé de la rendre la plus participative possible.

B) Prendre en compte les avis des personnes interviewées : prendre soin des paroles

La juste restitution des propos et des expériences des personnes rencontrées est au cœur de notre projet *Épicène*. Avec un sentiment de responsabilité vis-à-vis de la confiance que les personnes interviewées nous accordaient, nous avons voulu faire du *Pain qu'on sème* un espace d'écoute et de résonance (au sens de Rosa 2018), où les réalités des actrices des FAGP puissent être entendues dans toute leur complexité. Ce sentiment de devoir de fidélité à la parole des participant·es se retrouve dans d'autres projets, qui ont développé des modalités d'implication des personnes interviewées de manière similaire à la nôtre afin de garantir leur accord quant à l'utilisation de leurs propos (Stassart et al. 2011, Smith et al. 2021, Calla et al. 2022).

Pour permettre aux actrices de terrain de participer de manière peu chronophage et surtout pour donner l'opportunité aux interviewées de donner leur avis sur la manière dont leur parole était restituée, chacun·e pouvait écouter une version presque finale du montage de l'épisode et donner son avis sur l'utilisation de ses propos. Si cette procédure peut sembler évidente et la plus convenable à faire, elle est pourtant peu courante dans le

monde de la radio et du journalisme. La pertinence de notre démarche s'est trouvée confirmée lorsque, avec Noémie, nous avons été interviewées à notre tour dans le cadre d'un podcast. À la diffusion de l'épisode, nous avons constaté que certains éléments de nos interventions avaient été mobilisés d'une manière qui ne nous convenait pas, suscitant un sentiment d'amertume que nous avons donc précisément cherché à éviter chez les participant·es de notre projet. De plus, nous avons remarqué chez certain·es actrices de terrain une relative méfiance envers le monde de la recherche, parfois perçu comme tout aussi décevant que l'avait été celui du journalisme pour nous. Certaines de ces personnes avaient déjà accordé du temps à des scientifiques sans jamais avoir de retombées positives ni même, pire encore, de retours de leur part.

Par conséquent, demander aux interviewé·es de nous donner leur avis permettait de maintenir, voire de renforcer, leur confiance. Cela permettait également un minimum de participation dans un contexte où certaines personnes auraient voulu s'impliquer plus pleinement dans le projet mais ne pouvaient pas, faute de temps. Afin de collecter leur retour, nous envoyions par courriel « l'ours », c'est-à-dire le montage presque fini mais pas encore tout à fait finalisé, en précisant de ne pas le diffuser. Nous demandions aux interviewé·es de l'écouter entièrement afin de pouvoir situer leur parole dans l'ensemble du propos. Nous leur demandions de se focaliser sur leurs interventions uniquement. En effet, nous présentions le montage d'un épisode dont le fil rouge avait déjà été soigneusement ciselé, au cours d'un travail allant de quatre à parfois six mois. Nous ne pouvions pas nous permettre de bouleverser entièrement le fil narratif de l'épisode. Nous précisions parfois le minutage où les personnes apparaissaient si nous savions qu'elles avaient très peu de temps à la période à laquelle nous les sollicitons. En effet, puisque nous entretenons des liens étroits avec le RAB, nous avons accès à ce type d'information. Tous les épisodes n'ont été publiés en ligne qu'après avoir reçu le consentement explicite de toutes les personnes concernées.

La plupart du temps, les interviewé·es validaient le montage et, qui plus est, nous donnaient des retours positifs et enthousiastes sur celui-ci. Quelques fois cependant, nous avons dû apporter des modifications. En guise d'illustration, on peut citer l'exemple du deuxième épisode traitant de l'accessibilité de la formation à la boulangerie artisanale en Belgique. L'un des interviewé·es, Philippe Genet, un paysan-boulangier, recevait auparavant des subventions pour former des stagiaires dans sa ferme. Lorsque nous l'avons interviewé, Philippe nous avait confié qu'il arrêterait cet accueil, en raison des démarches administratives trop chronophages pour obtenir des subventions. Or l'épisode a été achevé près d'un an après l'entretien. Après avoir écouté la version pré-finale de l'épisode, Philippe a donc exprimé le souhait d'apporter une actualisation des informations présentées.

« [...] Je voudrais le mettre à jour. L'année dernière, j'ai en fait donné des formations, et j'en donnerai aussi l'année prochaine. Mais ici, il semble que je ne donne plus de formations. C'est dommage, car j'espérais que certaines personnes s'inscriraient à la formation après avoir écouté le podcast ! [...] »

Philippe Genet, courriel, 28/09/2023

Ensemble, nous avons donc convenu de mettre à jour les informations par le biais d'une narration en voix off, tout en soulignant l'incertitude quant à la poursuite des formations. Le dernier épisode n'a été diffusé qu'après avoir intégré les mises à jour nécessaires et obtenu l'accord de la personne interrogée pour la version révisée.

Une fois cependant, un participant a exprimé des réserves quant à l'usage de certains de ses propos, estimant que leur insertion dans le fil de l'épisode leur conférait une signification qu'il ne partageait pas entièrement, sur un point de controverse scientifique. Sa remarque nous a permis de réaliser que nous devons en effet retravailler la narration de

ce passage pour rendre le propos plus clair. Des échanges transparents par courriel et par téléphone, ont permis de clarifier le propos et de retravailler le passage concerné. Le participant a ensuite validé la nouvelle version. Cette démarche a permis de maintenir la confiance qu'il nous accordait puisqu'il a accepté que nous utilisions d'autres extraits de son interview pour l'épisode suivant. Ces frictions sont riches lors d'un processus participatif. C'est ce que soutiennent Stassart et al. (2011) pour qui les « récalcitrances » de la part des participant·es sont, plutôt que des oppositions, des participations actives à la reformulation du questionnement scientifique. Il naît de cette dynamique une possibilité de co-apprentissage entre chercheureuses et participant·es.



Studio d'enregistrement, juin 2022

C) Deuxième cycle de cocréation : renforcer l'implication

Pour les épisodes suivants, une autre boulangère, Fazia Smail, s'est investie dans la cocréation. Fazia fait aussi partie du RAB, mais nous la connaissions aussi surtout d'autres projets de recherche avec l'*Agroecology Lab* de l'ULB. Elle avait déjà travaillé avec Marjolein Visser, mais aussi avec Noémie et moi sur des recherches participatives autour de la panification, notamment lors d'un mémoire de master sur la valeur boulangère et organoleptique de farines artisanales (Paulus de Châtelet 2023). Fazia est boulangère à Bruxelles, ce qui facilitait aussi la collaboration. Mais surtout, Fazia expérimente et explore beaucoup, que ce soit dans la pratique ou dans la théorie. Notamment, elle est passionnée par les semences paysannes de céréales et par la question de la nutrition en général et pas seulement au niveau du pain, au sujet de laquelle elle a accumulé énormément de connaissances. Pour elle, il faut s'intéresser à la nutrition en partant du sol. Elle a donc suivi de nombreuses formations pour faire ce lien depuis la graine jusqu'au pain. Une question encore très peu explorée dans son entièreté. C'est ce qu'elle a voulu apporter au *Pain qu'on Sème*.

En amont, l'équipe de recherche avait identifié la question de la nutrition comme un axe de réflexion, mais c'est grâce à Fazia qu'il a été possible de la déployer pleinement et d'en préciser les enjeux. Ses apports ont permis de relier de manière concrète les dimensions nutritionnelles du pain à ses modes de production, de transformation et de consommation, ou « du sol au pain » selon sa formulation. Fazia nous a ainsi ouvert de nombreuses portes pour explorer cette question à la fois vaste, complexe et centrale lorsqu'il s'agit d'un pain que nous qualifions de *nourricier*, c'est-à-dire pensé non seulement comme un aliment, mais comme un support de santé, qui respecte l'environnement et même comme un aliment porteur de sens et de symbolique.

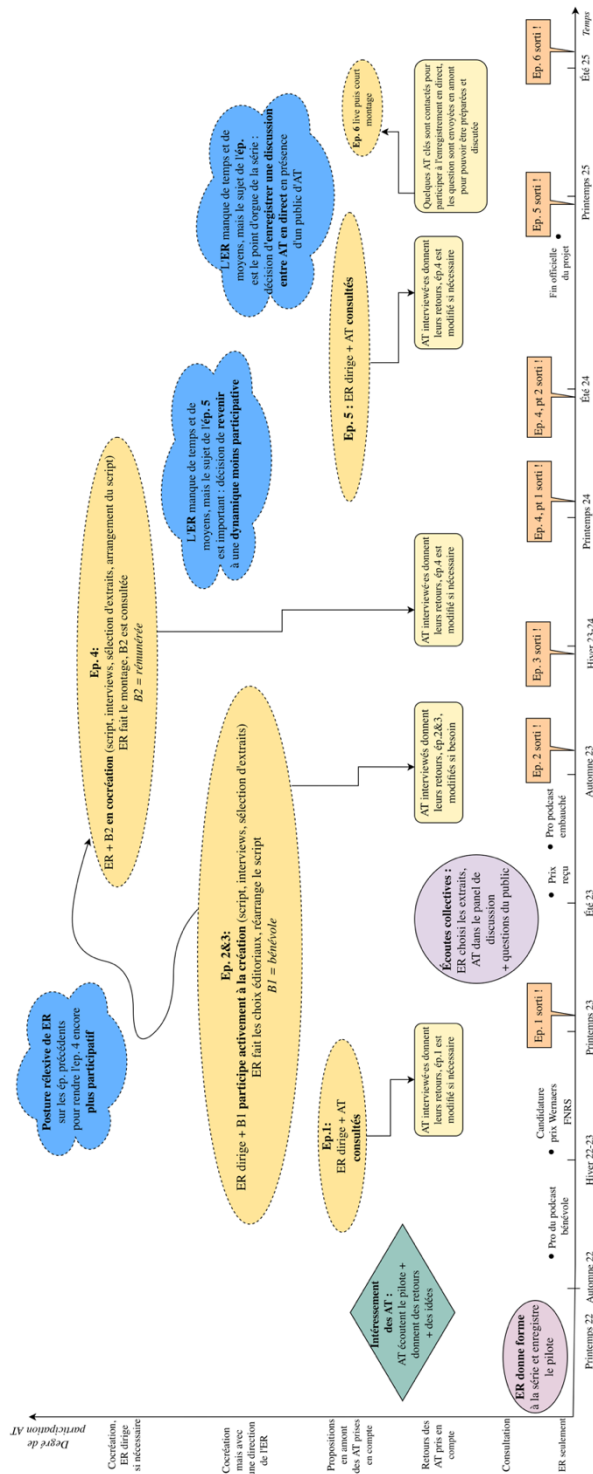
Ce travail avec Fazia a été mené principalement par Noémie. L'exposé qui suit sera donc moins détaillé que celui consacré au processus de cocréation avec Sabine. Néanmoins, de nombreuses différences avec notre première expérience de cocréation sont très intéressantes à souligner. En effet, l'actrice de terrain a pu beaucoup plus s'impliquer dans le processus de réalisation d'épisodes pour de nombreuses raisons. Tout d'abord parce que nous avons acquis de l'expérience, mais aussi pour des raisons plus structurales. Par exemple, nous pouvions cette fois rémunérer la boulangère participante ce qui lui a permis d'investir un temps très conséquent dans la cocréation des épisodes. En juin 2023, *Le Pain qu'on Sème* a été lauréat du Fonds Wernaers du FNRS, auquel nous avons candidaté, et a reçu par ce biais un subside assez conséquent. Comme déjà expliqué plus haut, nous avons pu grâce à cela nous assurer l'accompagnement de professionnels du podcast. Mais cela nous a aussi permis de proposer à Fazia une rémunération pour son temps de travail sur le podcast. Sa rémunération a été discutée ensemble, afin qu'elle reçoive ce qu'elle considérait comme juste. Comme discuté dans la partie précédente sur la RAP, cet aspect nous semblait important au sein d'*Épicène*. Étant donné que Fazia habite à Bruxelles comme nous, cela a facilité le travail commun. En effet, comme nous avons pu le constater de manière empirique, la proximité géographique des participant·es à une recherche collaborative est un élément qui ne doit pas être négligé.

Pour améliorer notre processus cocréatif, nous discutons beaucoup et nous faisons souvent le point avec Noémie par rapport à notre expérience du terrain, sur ce que nous apprenions pendant la création de nos épisodes et sur ce que nous pouvions rencontrer dans la littérature, notamment de mon côté. Nous inscrivions l'essence de nos discussions dans une sorte de « journal de bord » à l'instar du carnet de terrain des sociologues et des anthropologues. Ce travail de fond, amorcé dès l'émergence de l'idée du podcast, a ensuite permis de mieux cerner ce qui fonctionnait, ou non, dans la démarche de cocréation avec Sabine. Il a ainsi été possible d'identifier plus finement les obstacles rencontrés, mais aussi les leviers à activer, afin de créer des conditions favorables à l'implication de Fazia dans le processus de création des épisodes, en respectant à la fois ses attentes, ses

disponibilités et ses modes d'engagement. La Figure 5 qui suit est un schéma représentant l'évolution du processus participatif. Comme l'illustre cette figure, Fazia a co-dirigé la conception des épisodes aux côtés de l'équipe de recherche, contribuant de manière égale aux sujets de discussion, à la création du fil de l'épisode, à la sélection des personnes interviewées, à la conduite des interviews et au choix des extraits. Pendant la phase de montage, Fazia n'était pas disponible, mais l'équipe de recherche l'a consultée à différentes étapes du processus.

Figure 5 : Podcast Le Pain qu'on Sème : processus participatif au fil du temps, selon le niveau d'implication des actrices de terrain.

ER = Équipe de recherche. AT = Actrices de terrain. B1 = boulangère 1 (Sabine Kattus), B2 : boulangère 2 (Fazia Smail)



Le travail avec Fazia s’est avéré très riche, notamment parce qu’elle avait déjà une grande connaissance du sujet. Mais les facteurs de nutrition depuis la graine jusqu’au pain sont un sujet très vaste, avec de multiples ramifications. Noémie devait parfois contenir l’envie de creuser plus loin de Fazia afin de rester accessible. En effet, la nutrition peut devenir très complexe lorsque l’on parle de nutriments, micro-nutriments, interactions avec le microbiote intestinal... En effet, quelques retours sur le premier épisode sur les céréales avaient souligné une tendance à entrer parfois trop précisément dans des considérations techniques, telles que des explications physiologiques détaillées de l’intérieur du grain de blé. Ces retours, le plus souvent formulés à l’oral par des personnes de notre connaissance, ont mis en évidence le fait que ce niveau de précision n’était pas toujours accessible à un public néophyte. Cette densité d’informations pouvait ainsi nuire à la compréhension et entraîner une perte d’attention chez certain·es auditeuses. Face à ces constats, Noémie et Fazia, tout comme Sabine et moi auparavant, ont fait le choix de scinder le contenu initialement prévu en deux épisodes distincts, afin de proposer des formats plus courts et plus accessibles.

D) Troisième cycle : réinventer la démarche face aux contraintes

Pour les épisodes suivants, il a toutefois fallu renoncer à la mise en place de dispositifs fortement participatifs, et ce pour plusieurs raisons. Avec Noémie, nous avons identifié deux épisodes supplémentaires qui nous semblaient essentiels. Le premier devait porter sur la meunerie en Belgique, un maillon que nous avons repéré comme l’un des principaux verrous au déploiement des filières alternatives du grain au pain (FAGP), tout en restant largement méconnu. Ce secteur, marqué par l’opacité de la meunerie industrielle et du négoce de grains et de farine, nous paraissait central à documenter. Le second épisode devait aborder la mise en filière du point de vue des

FAGP et était pensé comme une conclusion à la série, en lien avec la fin du projet. Or nous avons dû repenser notre manière de réaliser les épisodes car nous nous sommes retrouvée à court de temps et de moyens.

Au printemps 2024, Noémie a commencé à mobiliser notre réseau afin d'identifier des actrices susceptibles de s'impliquer dans la réalisation de l'épisode consacré à la meunerie (épisode 5). La seule personne ayant manifesté un intérêt initial, issue du milieu de la boulangerie et alors en formation en meunerie artisanale, n'était toutefois pas disponible à ce moment-là, étant engagée dans d'autres projets personnels. Plus largement, les actrices de la meunerie artisanale disposent de peu de temps libre, et cumulent souvent plusieurs activités. Ce métier est en effet faiblement rémunérateur, un élément qui constitue précisément l'un des enjeux centraux de cette filière. Noémie a donc commencé la préparation de l'épisode seule, étant pour ma part occupée à la rédaction de publications scientifiques. Elle a mené plusieurs interviews auprès d'actrices et a commencé à structurer la trame narrative de l'épisode. Toutefois, Noémie a dû se retirer temporairement du projet *Épicène* pendant quelques mois. Elle m'a alors transmis le travail déjà engagé sur l'épisode 5.

Il s'est avéré ardu pour moi de reprendre la main sur ce travail déjà commencé, d'autant plus sur un sujet très complexe. En effet, il existe relativement peu d'informations sur la meunerie belge et celles-ci sont difficiles à rassembler. Il existe d'un côté quelques minoteries titanesques qui concentrent la plus grande partie de la production nationale de farine et qui fournissent très peu d'informations quant à leurs activités. De l'autre, il y a de tout petits moulins, plus accessibles mais à la production anecdotique. Et de plus, le secteur du négoce, sur lequel il est presque impossible de trouver des informations, a une très grande influence sur la meunerie. Noémie avait pu interviewer plusieurs actrices et amorcer un travail de clarification du sujet, sans toutefois en stabiliser pleinement les contours. La reprise de ce matériau représentait pour moi un véritable défi. Avec son aide ponctuelle, il m'a fallu donner forme à une masse

d'informations intriquées afin de produire un épisode cohérent, d'une durée raisonnable (moins d'une heure), et accessible pour nos auditeuses.

Nous avons déjà accumulé un certain retard par rapport au calendrier initial, car il est très facile de sous-estimer la charge de travail que représente la production de chaque épisode. Malgré le fait que nous nous habituions de plus en plus à ce travail, nous devenions aussi très certainement de plus en plus perfectionnistes. L'épisode 5 a concentré le plus grand investissement en temps et en énergie, en raison de sa complexité et du contexte de travail. Sa réalisation s'est étalée sur près d'une année. Le processus de réalisation de cet épisode se rapproche de celui de l'épisode 1 (*cf.* Figure 5). L'épisode n'a pas pu être conçu de manière participative, comme indiqué précédemment. Les conditions nécessaires n'avaient pas pu être réunies en amont, notamment en raison de l'absence d'acteurs de terrain disponibles ou souhaitant s'engager dans une coréalisation. Par ailleurs, lorsque je me suis retrouvée seule à travailler sur cet épisode, tout en devant rédiger des articles scientifiques, la mise en place d'un dispositif participatif n'était pas envisageable. Ce type de démarche, plus chronophage que le travail individuel, implique en effet la coordination avec d'autres personnes, la gestion de temporalités multiples et la recherche de compromis. Malgré le fait que cet épisode soit moins participatif que les précédents, il n'en reste pas moins un épisode clé dans la diffusion des savoirs et la compréhension des enjeux pour le déploiement des FAGP. Noémie a réintégré le projet lors de la phase de finalisation de l'épisode, qui a d'ailleurs duré quelques mois. L'épisode 5 a finalement été diffusé au printemps 2025, période à laquelle notre projet de recherche *Épicène* commençait à toucher officiellement à sa fin.

Or, nous tenions absolument avec Noémie à faire l'épisode 6, notre dernier épisode qui avait été pensé comme tel depuis le début de la série de podcast. Cet épisode devait aborder la question de la mise en filière dans le milieu alternatif de grain au pain. Cet épisode devait faire office de conclusion aux précédents et aborder le cœur de notre problématique. C'est pour cela qu'il nous était très difficile d'envisager de l'abandonner.

Nous avons donc réfléchi à une nouvelle manière de réaliser cet épisode, qui serait moins chronophage que ce que nous avons fait jusqu'à présent. Nous pouvions facilement constater que ce qui nous prenait le plus de temps était la partie d'écriture de la trame narrative, du choix des extraits d'interview et de montage. Pour contourner ces étapes et en consultant Thibault Coeckelberghs, le professionnel qui nous accompagnait à ce moment-là, nous avons décidé d'enregistrer en direct une conversation entre différents actrices des FAGP. L'idée était donc préparer en amont cette conversation, de choisir avec soin des actrices éclairant des angles différents du sujet, de les enregistrer au moment T et d'avoir ainsi très peu de travail post-enregistrement.

Proposer un format complètement différent permettait cette liberté d'avoir un résultat d'épisode final un peu moins minutieux, puisque l'intérêt de ce format résidait justement dans la capture de l'authenticité d'une discussion prise sur le vif. Cependant, comme décrit précédemment, nous tenions beaucoup à cet épisode pour faire passer les messages que nous portions dans notre projet de recherche. Nous avons donc décidé de préparer cette discussion au maximum en amont. Nous avons déjà tout au long de notre série, collecté les informations que nous souhaitions transmettre dans notre épisode final, en mettant par exemple de côté des extraits d'interview pertinents pour le sujet. Nous ne pouvions donc pas utiliser ces derniers, mais ils nous donnaient des indications sur les sujets à aborder. Nous avons donc cerné quels étaient les profils de personnes que nous souhaitions inviter. Thibault nous a conseillé d'inviter le moins de personnes possible autour de la table, afin de laisser l'opportunité à chacun et chacun de s'exprimer un certain temps. En effet, nous voulions garder un format d'épisode d'une heure environ. D'autant plus que Noémie et moi, pour avoir écouté d'autres podcasts de type « discussion enregistrée », nous trouvions ce format plus difficile à écouter, l'attention pouvant se perdre facilement. Nous voulions aussi garder la lecture de textes littéraires comme dans les épisodes précédents, afin de garder ce côté poétique et de permettre des respirations, c'est-à-dire des moments de pause dans le propos pour permettre aux auditeuses d'assimiler ce qui vient d'être dit. Ceci associé avec l'incursion des

musiques que nous utilisions habituellement dans les épisodes permettait de maintenir notre identité sonore malgré le format différent.

De surcroît, nous avons décidé de rendre cet épisode encore plus participatif en invitant un public d'acteurices des FAGP autour du débat d'invité·es et de leur laisser la possibilité de réagir à la discussion en cours. Nous avons donc pour cela cherché à faire correspondre notre enregistrement à la date d'une réunion du RAB, en juin 2025. En effet, comme les acteurices de terrain n'ont pas toujours l'occasion de se déplacer, aussi, proposer un évènement « deux en un » était une manière de s'assurer un certain nombre de participant·es. Concernant nos invité·es, nous souhaitions accueillir différents profils comme déjà mentionné. Nous avons ainsi invité une chercheuse spécialisée dans les Circuits Alimentaires de Proximité (CAP), un coordinateur d'un assez grand réseau d'agriculteurices de céréales panifiables, un autre coordinateur de CAP également cocréateur d'une petite filière meunière et une cocréatrice d'une filière boulangère qui avait déjà participé au projet d'une autre filière qui avait échoué. Chacun·e pouvait ainsi partager son expérience de ce qui fonctionnait ou ne fonctionnait pas pour la mise en place et le maintien de FAGP à différentes échelles. Nous avons préparé, en amont de la discussion, des questions adressées à toutes et des questions spécifiques à chaque invité·e, afin qu'iels puissent les préparer et limiter les hésitations de la discussion en direct. Par exemple, nous avons demandé à la chercheuse de nous livrer quelques clés de son travail de recherche sur un réseau de coopératives de circuits courts tandis que nous avons demandé à l'actrice en cours de création de filière de nous décrire son projet, de nous partager les étapes qui lui semblaient essentielles dans ce parcours, notamment en regard du projet précédent qui n'avait pas pu être mené à bien. Les questions adressées à toutes touchaient à notre réflexion au sein du projet *Épicène*, par exemple sur la place essentielle des valeurs partagées dans le maintien d'une filière (cf. Partie I, chapitre 4 et Partie II, chapitre 3).

En amont de l'enregistrement, nous avons préparé une trame indicative, avec un minutage approximatif. Le jour même, Thibault Coeckelberghs, habitué aux dispositifs de captation en direct, a installé un studio d'enregistrement éphémère dans la ferme où se tenait la réunion du RAB. Il était en charge de la mise en place du matériel, du suivi de la trame afin de lancer les séquences musicales aux moments prévus, et de la vérification continue des niveaux sonores des microphones tout au long de la discussion. Les invité·es, ainsi que Noémie et moi, qui assurons la médiation de la conversation, étions installé·es autour d'une table, chacun·e disposant d'un micro de radio et d'un casque. Le public, moins nombreux que nous l'avions espéré, était disposé de façon à faire face à la table, pensée comme une scène. Il était invité à intervenir dans un second temps de l'émission.

La captation en direct constituait une expérience nouvelle pour Noémie et moi, et a représenté un apprentissage important dans le cadre du projet. À la réécoute de l'enregistrement, il est apparu que la pression du direct nous avait amenées à nous concentrer avant tout sur le respect de la trame et du minutage prévus. Cette attention soutenue à la conduite de l'émission a parfois limité notre capacité à rebondir sur les interventions des invité·es à des moments opportuns pour approfondir certaines thématiques. Cette expérience a également mis en évidence l'écart entre ce format et les épisodes plus fortement travaillés en post-production auxquels nous étions habituées, dans lesquels chaque extrait est sélectionné et agencé avec précision. Ce décalage a nourri un sentiment d'inachèvement concernant cet épisode conclusif, et l'impression de ne pas avoir pleinement répondu à nos propres attentes. Avec le recul, cette tension apparaît toutefois comme un enseignement méthodologique à part entière, révélant les exigences spécifiques du direct et les ajustements qu'il impose en matière d'écoute, de réactivité et de médiation. Les retours ultérieurs de plusieurs auditeuses, soulignant l'intérêt et la richesse de cet épisode, sont également venus relativiser ce ressenti initial et nourrir notre réflexion sur la diversité des formes possibles de restitution sonore en recherche.

E) La vie en ligne du podcast

Pour les personnes souhaitant creuser plus en profondeur le sujet de chaque épisode, nous proposons une bibliographie dans leur description en ligne. En effet, sur les plateformes de streaming de podcast, chaque épisode est accompagné non seulement d'un titre mais aussi d'une description. Celle-ci peut être très longue, et elle présente l'avantage de pouvoir être changée par les créatrices des podcasts à n'importe quel moment. Ceci constitue un outil très intéressant pour nous car nous pouvons alors renvoyer nos auditeuses via la voix-off à la bibliographie, afin de ne pas s'attarder sur un sujet, bien que nous le trouvions très important. Au début de notre projet de podcast, nous avions pensé créer un site internet pour partager la bibliographie et proposer un forum. Mais nous avons renoncé à cette idée car le maintien d'un site internet est chronophage. Les indications bibliographiques en description de chaque podcast nous ont semblé être un bon compromis.

Chaque épisode, à l'exception du pilote, a été diffusé sur les principales plateformes de podcast : Spotify, Apple, Soundcloud, mais aussi YouTube, car celle-ci est très populaire et permet d'ajouter des sous-titres pour favoriser l'inclusivité mais aussi pour pouvoir proposer une traduction dans d'autres langues, notamment le néerlandais et l'anglais. Nous avons demandé aux membres du RAB quelles plateformes leur servaient habituellement à écouter des podcasts afin de choisir les nôtres au mieux. Le podcast a également été diffusé sur des plateformes grand public qui n'avaient pas été mentionnées (*i.e.* : Apple Podcast), afin de toucher un public plus large, au-delà du réseau. En effet, si le RAB restait la cible principale, l'objectif était aussi d'essayer d'atteindre des auditeuses extérieures, sans connaissances particulières sur le pain et les céréales.

Sur toutes ces plateformes, le nombre d'écoutes est enregistré, ce qui fournit des informations précieuses sur la portée du podcast. Le Tableau 4 fait état du nombre d'écoutes sur toutes nos plateformes à la date du 7 mai 2026. *Le Pain qu'on Sème* est

aussi disponible sur la chaîne « ULB Podcasts » sur Apple Podcast, mais nous n’avons pas accès au nombre d’écoutes. Nous avons également décidé de créer une page Facebook afin de pouvoir publier des informations sur le podcast, telles que les nouveaux épisodes, mais aussi des informations sur le projet de recherche, comme les événements du type écoute collective, qui seront abordées dans la partie suivante. D’autres plateformes de réseaux sociaux ont été exclues, à la fois pour assurer une gestion adéquate et en raison de l’engagement limité du public ciblé sur ces plateformes, comme l’a signalé le RAB. Toujours en dates du 7 mai 2026, *Le Pain qu’on Sème* compte 408 abonné·es sur Spotify et 414 abonné·es sur Facebook, les autres plateformes étant beaucoup moins populaires. Le nombre cumulé d’écoutes pour toute la série atteint presque les 7700, ce qui est significatif compte tenu du caractère niche du sujet et de la petite taille de la communauté FAGP en Wallonie. À titre de comparaison, la *Fédération francophone des professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie* estime que le nombre de petites boulangeries (comptant entre un et cinq employés) en Belgique francophone est d’environ 1 400, dont 900 à 950 en Wallonie, le reste se trouvant à Bruxelles (Denoncin, interviewé par Raisiere, 2023).

Tableau 4 : Nombre d’écoutes pour chaque épisode publié du *Pain qu’on Sème* au 7 mai 2026. N. B. : Une écoute correspond à une lecture en streaming d’au moins 60 secondes ou à un téléchargement de l’épisode.

	Écoutes ép.1 (sortie 25/05/23)	Écoutes ép.2 (sortie 20/10/23)	Écoutes ép.3 (sortie 29/02/24)	Écoutes ép.4, Vol. 1 (sortie 17/05/24)	Écoutes ép.4, Vol. 2 (sortie 12/06/24)	Écoutes ép.5 (sortie 07/05/25)	Écoutes ép.6 (sortie 24/07/25)	Écoutes série complète
Spotify and Apple	1326	666	688	614	709	386	405	4794
YouTube	925	339	183	154	219	129	70	2019
Soundcloud	432	269	67	78	/*	12	23	881
Total	2683	1274	938	846	928	527	498	<u>7694</u>

Il est intéressant de noter que le podcast connaît des « pic d’écoutes » après certains évènements, même après la fin du projet de recherche. Par exemple dans les 10 jours qui ont suivi une écoute collective organisée par un boulanger-animateur dans le cadre du festival *Nourrir Liège* (nous y reviendrons dans le chapitre suivant), les écoutes se cumulent à presque 60 sur Spotify, alors que certaines périodes se caractérisent par une activité beaucoup plus limitée sur les plateformes. La Figure 6 suivante montre une capture d’écran du graphique Spotify montrant le nombre d’écoutes entre le 24 janvier et le 7 mai 2026. On voit également le nombre d’écoutes qui augmente durant le mois suivant l’écoute collective organisée pour la clôture du projet le 29 janvier 2026.

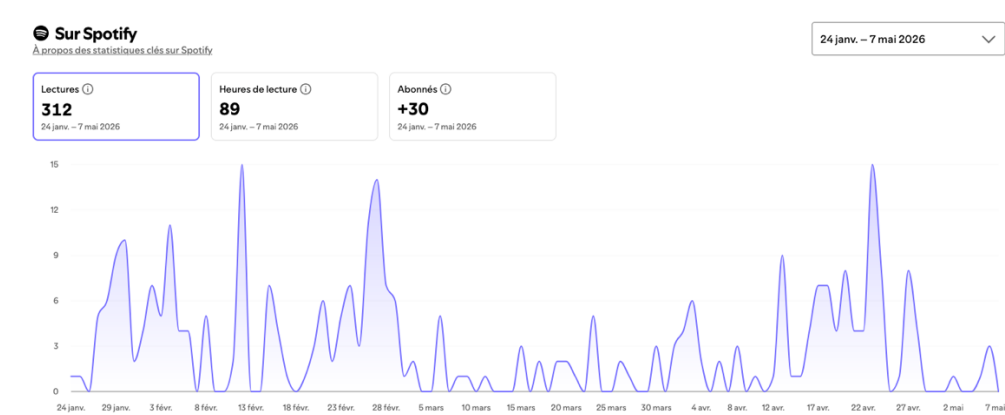


Figure 6 : Nombre d’écoutes par jour du 24 janvier au 7 mai 2026 pour tous les épisodes du Pain qu’on Sème.

Source : capture d’écran sur le compte « Spotify for Creators », accès réservé au Pain qu’on Sème, statistiques générées par Spotify le 7 mai 2026.

En définitive, les différents choix de diffusion et de médiation ont ainsi permis d’ancrer le podcast dans une logique d’accessibilité et d’ouverture, tout en tenant compte des ressources limitées du projet. Les résultats d’écoute suggèrent que *Le Pain qu’on Sème* a réussi à toucher un public dépassant le public spécialisé initialement, malgré le caractère spécialisé du sujet. Il a largement réalisé l’espoir de toucher le grand public. Le podcast apparaît dès lors non seulement comme un outil de diffusion scientifique, mais aussi comme un support favorisant la circulation de connaissances et la mise en relation d’actrices autour des enjeux liés aux filières alternatives du grain au pain.

Chapitre 3

Écoutes collectives et utilisation du podcast par les actrices des FAGP

Chapitre 3 – Écoutes collectives et utilisation du podcast par les actrices des FAGP



Afin que le podcast puisse exister « dans la vie réelle » et pas uniquement en ligne, c'est-à-dire pour qu'il sorte du format individuel de relation au médium, il a été décidé d'organiser des événements d'écoute collective. Cette démarche correspond au cœur du projet *Épicène*, qui visait à soutenir le déploiement des FAGP en accord avec la dynamique d'action de la RAP. Cette idée a pris forme à l'issue de la finalisation et de la mise en ligne des premiers épisodes. L'idée initiale était de créer un espace permettant aux professionnel·les des FAGP de se rencontrer et d'échanger leurs connaissances, afin, notamment, de remédier à la fragmentation des initiatives en Wallonie pointée lors de l'année de recherche exploratoire d'*Épicène*. Cet espace de rencontre devait également servir à diffuser les enseignements tirés du podcast et à faciliter les discussions sur les défis rencontrés au sein des filières. De plus, comme on peut le trouver dans la littérature, les événements d'écoute collective sont aussi un moyen de recueillir des commentaires directs (Smith et al. 2021). Nous n'avions cependant pas trouvé sur le moment de

littérature sur la méthodologie des écoutes collectives et nous avons donc fait selon notre expérience plus générale en RAP et de manière intuitive. Dès le premier événement organisé, le format de l'écoute collective s'est révélé être un lieu de discussion et de transformation venant alimenter tous les aspects de notre projet de recherche. Avec notamment une mise en circulation des savoirs et des connaissances, une émergence de nouveaux questionnements et éclairages du terrain nourrissant la recherche scientifique et stimulant la réflexivité des chercheuses, une participation active des actrices de terrain et leur appropriation de l'outil podcast.

A) Premières écoutes collectives

Nous avons organisé notre première écoute collective en juin 2023, dans le cadre de *Nourrir Bruxelles*, un festival qui a lieu chaque année dans la région Bruxelloise. Ce festival consacré aux questions des systèmes alimentaires et de leur accessibilité, se caractérise par une forme d'organisation souple. Les activités proposées dans le cadre du festival sont à l'initiative de différents collectifs et associations, qui proposent librement le format et le lieu de leur choix, en concertation avec l'organisation du festival. Ce cadre nous offrait ainsi une grande liberté dans la conception de notre événement, tout en nous permettant de bénéficier de la visibilité du programme de ce festival phare dans le milieu de la transition alimentaire, écologique et sociale de Bruxelles.

Cette première écoute collective (EC) a pris la forme d'une table ronde dans un café-brasserie coopératif, qui utilise notamment du grain local pour ses bières et ses pains. Nous avons imaginé un format donnant la parole à des actrices de terrain et au public. À l'image du podcast, qui rassemble une diversité d'actrices, nous avons constitué un panel réunissant des actrices de terrain, des chercheuses et des personnes impliquées au sein d'instances publiques. La participation de ces dernières nous paraissait

particulièrement importante, dans la mesure où les pouvoirs publics jouent fréquemment un rôle déterminant dans le soutien aux initiatives alimentaires locales, notamment à travers des dispositifs de financement. L'ampleur relative du festival offrait un cadre propice pour inviter et réunir ces profils.

Lors de la conception de cette écoute collective, nous nous sommes interrogées sur l'opportunité de faire écouter un épisode dans son intégralité. Cette option a toutefois été rapidement écartée. La durée de nos épisodes, comprise entre 40 et 60 minutes, nous semblait peu compatible avec le maintien de l'attention du public avant la seconde partie de l'événement, consacrée à la discussion avec le panel. Nous souhaitions par ailleurs éviter un format trop long, susceptible de freiner la participation dès l'annonce de l'événement. De plus, chacun de nos épisodes est centré sur un sujet. Par conséquent, en choisir un, c'était écarter les autres. Enfin, nous nous sommes dit que l'écoute d'un épisode entier pouvait se faire de manière individuelle et que donc le plus important ici était la discussion autour de l'écoute. Pour autant, l'écoute collective demeurerait un format que nous souhaitions proposer, tant pour l'expérience partagée qu'elle permettait que pour sa capacité à introduire le sujet de manière incarnée et à favoriser l'empathie envers les récits proposés. Nous avons donc choisi avec Noémie trois extraits de cinq minutes, issus de différents épisodes. Nous en avons retravaillé certains (coupes, montage) et nous avons ajouté quelques extraits d'interviews « inédits » que nous n'avions pas pu utiliser dans les épisodes, par choix narratif ou parce que leur qualité audio n'était pas suffisante. Ces trois extraits abordaient trois sujets différents et représentaient ainsi trois temps dans la discussion avec le panel d'invités. L'idée était de faire d'abord écouter un extrait aux participant·es, panel et public, pour qu'il serve de tremplin à une discussion de 10-15 minutes au sein du panel, que nous modérions avec Noémie. Nous faisons ensuite écouter le deuxième extrait et ainsi de suite. Puis, un deuxième temps de l'échange était consacré aux questions du public pour le panel. Enfin, chacun·e était invité·e à rester pour un moment festif, facilité par le bar-café, afin de pouvoir échanger de manière informelle. Ce moment nous semblait tout aussi important que l'EC, car il permettait aux

personnes moins à l'aise en public de poser des questions directement aux membres du panel. Il permettait aussi aux actrices des FAGP présentes de se rencontrer. L'essentiel de notre public était d'ailleurs constitué de professionnel·les des filières.

Pour nous, cette EC s'est avérée être un grand succès. Nous avons reçu de nombreux retours positifs de la part des personnes présentes et les échanges étaient riches et dynamiques. Certain·es actrices ont eu l'occasion de se rencontrer. De plus nous, chercheuses, avons pu récolter les impressions de nos auditrices sur notre podcast. C'est aussi lors de cet événement qu'une boulangère de Bruxelles nous a dit qu'elle souhaitait utiliser *Le Pain qu'on Sème* pour le faire écouter aux personnes, souvent du grand public, à qui elle donnait des formations autour du levain.

« Je trouve votre épisode un sur les céréales vraiment super ! En fait, j'ai déjà proposé aux élèves de mes formations au levain d'écouter votre podcast pour mieux comprendre les enjeux autour de la provenance des farines. Mais je me demande si je ne vais pas même leur demander de l'écouter avant de venir à l'atelier. Ou même, on pourrait l'écouter ensemble lors de la panification ou de la fermentation, puisque ça demande du temps. Comme ce soir ! Ça pourrait être gai ! »

Alice, boulangère à Bruxelles, discussion personnelle, 12/06/2023

Ce commentaire, ainsi que l'échange qui a suivi avec cette boulangère, ont constitué un encouragement important pour notre travail.

Fortes du succès rencontré lors de notre première écoute collective, nous avons souhaité en organiser d'autres à l'occasion d'événements déjà structurés. Cette démarche visait à garantir une audience significative tout en facilitant l'organisation logistique. Tout au long du projet, nous avons ainsi pris part à différents événements, tant à

l'invitation des organisatrices que de notre propre initiative. Le format était adapté en fonction du contexte. Dans la plupart des cas, nous n'avons pas opté pour la mise en place d'un panel de discussion, ce format nécessitant une organisation plus complexe en raison de la mobilisation requise de plusieurs intervenants. Les EC prenaient donc la forme d'ateliers dynamiques ou bien de conférences soutenues par les écoutes. Au cours de la dernière année, nous avons mis sur place un autre dispositif, l'écoute déambulatoire (ED), proposant un extrait de 20 minutes diffusé dans des casques sans fils, permettant ainsi aux auditrices de déambuler librement. Nous avons organisé deux ED, l'une dans une boulangerie en inauguration et l'autre dans le marché de la Petite Foire paysanne de Neufchâteau. Les retours directs du terrain étaient positifs, les participant·es trouvant cette activité originale.

J'ai aussi eu l'occasion de présenter notre RAP lors de conférences internationales. Même si je me rapprochais du format classique de conférence, je m'assurais toujours de faire écouter un bref extrait. Lorsque le public n'était pas francophone, je privilégiais des extraits intégrant de la musique et des ambiances sonores du terrain, afin de solliciter la sensibilité des auditrices et de susciter des images ou des sensations, même sans compréhension linguistique. Ces présentations suscitaient systématiquement des retours chaleureux, tant sur le podcast que sur cette manière de "faire recherche". Ces réactions soulignent l'apport sensible de l'audio dans la réception du projet. Nous avons ainsi présenté *Le Pain qu'on Sème* à des publics variés : professionnel·les des filières panifiables, universitaires, futur·es universitaires, et citoyen·nes intéressé·es par ces thématiques.



Première écoute collective, juin 2023

Ainsi, les écoutes collectives et les présentations intégrant des extraits audios du podcast ont pris une place à part entière dans notre méthodologie de RAP. Elles ont permis d’esquisser de manière tangible le tissage de lien entre auteures des FAGP. Elles ont aussi fait sortir l’écoute du médium podcast de sa dimension individuelle pour une envergure collective. L’écoute à plusieurs déploie une autre palette de la sensibilité dont nous discuterons dans la partie suivante (Partie IV). Les impressions laissées par le podcast peuvent être exprimées de manière instantanée, les réflexions partagées. Les écoutes collectives sont aussi un moment privilégié pour collecter les retours des auditeuses sur un médium sinon en ligne, où les interactions avec le public se font peu (on ne relève quasiment aucun commentaire sur les épisodes sur les plateformes où est diffusé *le Pain qu’on Sème*). Nous avons tenu environ une dizaine d’évènements d’EC ou d’ED et nous aurions souhaité en organiser plus, mais ce format reste assez conséquent à organiser, ne serait-ce que pour trouver les opportunités où les proposer. Cependant, nous aurions aimé pouvoir expérimenter différentes méthodologies dans le déroulé des EC. Ce sont des

moments très riches et qui prennent beaucoup de sens dans une RAP, dans la diffusion de connaissances et surtout dans la création de réseau(x) d'actrices.

Les discussions qui émergent lors de ces événements viennent également nourrir la réflexion et orienter la suite de la recherche. Pour les chercheuses, bénéficier de retours aussi directs, à la fois de la part des actrices du terrain et d'un public plus large, alors même que la recherche est encore en cours, constitue une ressource précieuse. Ces échanges permettent de faire émerger de nouvelles questions, de mettre en évidence certains points qui mériteraient d'être approfondis, mais aussi de mieux comprendre ce qui intéresse, interpelle ou touche les actrices et les auditrices. Par exemple, lors de notre première écoute collective, nous avons remarqué que les personnes présentes étaient préoccupées par la question de la santé. Si nous avions déjà pour idée de créer un épisode à ce sujet, cela nous a renforcées dans cette direction. Puis, lorsque nous avons commencé à réaliser cet épisode avec Fazia et qu'elle souhaitait déployer beaucoup de matière à ce sujet, nous n'avons pas hésité à dédoubler l'épisode, sachant que le public était intéressé. Les retours lors des écoutes collectives sont particulièrement importants dans une démarche comme la nôtre, qui cherche à rester au plus près des préoccupations locales, à contribuer à une dynamique d'action collective et à expérimenter des formes de diffusion des connaissances. L'écoute collective devient ainsi un nouveau moment de la recherche : le savoir produit et mis en récit dans le podcast revient sur le terrain, y est discuté, questionné et peut alors contribuer à transformer les questions que nous nous posons et la manière dont nous poursuivons notre travail.

L'appropriation du *Pain qu'on Sème* par les actrices de terrain, en tant qu'outil de partage, faisait partie des objectifs que nous nourrissions pour ce podcast, la diffusion des connaissances étant au cœur de notre démarche en RAP. Le fait que dès la première EC une boulangère exprime cette envie est venu conforter notre volonté d'organiser de nouvelles EC et de réfléchir aux moyens de faciliter cette appropriation. Cette facilitation pouvait par exemple se faire en proposant des ressources adaptées, telles que des conseils

pratiques ou des extraits déjà préparés, afin de permettre aux personnes intéressées d'organiser elles-mêmes des EC. Cela s'est concrétisé plus tard, lors d'une EC que nous avons organisé lors d'une rencontre « *business to business* » des filières bio panifiables de Wallonie au printemps 2024. Un chargé de projet à la Ceinture Alimen-Terre Liégeoise⁴³ (CATL) souhaitant développer la formation en boulangerie artisanale dans les cursus classiques nous a demandé s'il pouvait lui aussi proposer des écoutes collectives, afin de sensibiliser ses interlocutrices à ce sujet. Nous lui avons donc fourni des extraits et ce que nous avons appelé un « canevas d'écoute collective ». Ce canevas était un modèle de conduite d'EC avec notamment le minutage du déroulement de l'EC, la présentation au public du projet de podcast, du sujet particulier (ici la formation en boulangerie artisanale) et de l'activité, les transcriptions des extraits choisis, ainsi que les questions à poser à l'audience pour lancer la discussion après chaque extrait. Ce projet d'écoute collective semble avoir été laissé à l'état de projet pendant presque deux années. Nous y reviendrons un peu plus bas.

B) L'évènement de clôture comme point d'orgue

En janvier 2026, l'équipe *Épicène* a organisé un événement de clôture du projet de recherche, afin de remercier les participant·es à l'aventure du *Pain qu'on Sème*. Bien que nous ayons souhaité permettre aux plus de personnes possible de venir, des contraintes logistiques nous ont conduit·es à tenir cette rencontre en semaine à Bruxelles. Cette configuration a malheureusement limité la participation des membres du RAB résidant

⁴³ La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) est une ASBL (Association sans but lucratif) qui favorise le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales dans la région de Liège. Elle sensibilise les citoyen·nes et les pouvoirs publics à ces thématiques, soutient les actrices qui composent ces filières et facilitent leur développement.

et travaillant en Wallonie. Malgré ce contexte, l'évènement fut un franc succès. Le programme s'est articulé autour d'une écoute collective (EC) suivie d'un échange avec Sabine Kattus et Fazia Smail, les deux boulangères coréalisatrices du *Pain qu'on Sème*, ainsi qu'avec Thibault Coeckelberghs, qui nous a accompagnés dans la réalisation des derniers épisodes. La rencontre s'est prolongée par un temps festif autour d'un « bar à pains » constitué de pains que nous avons proposé aux participant·es de faire et d'apporter. Ce moment informel était pensé comme un moment pour tisser du lien, ces instants de convivialité étant souvent les plus propices au partage.

Pour l'EC nous avons choisi un montage de 20 minutes d'extraits de différents épisodes, avec un choix esthétique fort, orienté vers des extraits de poèmes et des extraits d'interviews particulièrement poétiques. Nous appelons cet extrait « La poésie du pain » en référence aux mots d'une des boulangères interviewées, Caroline Baltus. Nous avons choisi de faire cette écoute dans l'obscurité, pour focaliser l'attention du public exclusivement sur la matière sonore. Si ce montage poétique avait déjà été éprouvé lors d'une EC déambulatoire, c'était la première fois que nous l'associons à une immersion dans le noir. Les retours du public et les analyses de l'équipe de recherche sont venus souligner l'intuition que nous avons eu sur la puissance de ce format : la combinaison des textes évocateurs et de l'absence de repères visuels a activement stimulé l'imaginaire des participant·es, l'émotion ressentie dans la salle était presque palpable et il nous a fallu quelques instants à la fin de la séance pour « atterrir ».

La discussion qui a suivi était particulièrement riche pour nous chercheuses, bien qu'elle ait pris une tournure que nous n'avions pas entièrement anticipé. Faute d'avoir pu mobiliser un·e animateur·ice externe, nous avons convenu avec Noémie de modérer le panel tout en y participant, pour laisser la possibilité au public de nous questionner sur notre démarche de recherche. Nous avons reçu sur cette dernière bien plus de questions et de commentaires enthousiasmés que ce que nous pensions, rendant ce moment particulièrement gratifiant. Il convient toutefois de noter que la composition de l'auditoire, en

grande partie constitué de pairs chercheuses du fait de la tenue de l'événement sur le campus, a probablement influencé la nature de ces questions, très focalisé sur la recherche.

De nombreux·ses pairs·es ont qualifié notre démarche d'inspirante, soulignant particulièrement l'apport sensible et le choix d'un médium participatif. Les questions ont porté sur nos motivations, la conduite du projet et ses effets sur nous-mêmes. Certain·es ont même décidé de se lancer à leur tour dans l'aventure du podcast ou de la recherche en lien avec l'artistique (de type *arts-based research* par exemple), illustrant ainsi le potentiel d'essaimage et la pertinence de telles initiatives. Ces retours ont constitué des moments précieux, renforçant notre conviction sur le bien-fondé de cette approche et attestant de sa portée au-delà les frontières de notre seul cas d'étude.

Du côté des personnes des FAGP présentes, nous avons aussi reçu des retours très positifs et validant la nature essentielle de notre travail avec le podcast. *Le Pain qu'on Sème* est perçu comme une riche source d'apprentissage et surtout comme un moteur pour passer à l'action. Certain·es nous ont confié s'être senti·es moins seul·es, d'autres nous ont même fait part du regain de motivation pourtant perdue dans leur projet de boulangerie. Adrien Pham, un des participant a même dit avoir relancé son projet qu'il avait abandonné, après avoir écouté quelques épisodes du podcast :

« J'ai retrouvé les raisons pour lesquelles j'avais commencé mon projet, toute la beauté de la boulangerie artisanale et des projets collectifs »

[Adrien Pham, boulanger et animateur, écoute collective, janvier 2026]

Ce type de commentaire est particulièrement important ; il constitue l'expression la plus verbalisée de la nécessité de tels médiums, qui transmettent non seulement des connaissances mais aussi des valeurs. Ces valeurs, amplement décrites dans le chapitre 3 de la Partie II précédente, sont notamment liées la recherche de sens dans le travail, notamment avec : la réinvention des conditions de travail dans les métiers d'agriculture et d'artisanat (horaires, travail physique, travail collaboratif...), aller vers une certaine autonomie, travailler dans des dynamiques de partage et de convivialité (au sens d'Illich (1973)), être en quête de justice sociale et de solidarité, prendre soin des humains et du vivant, se fier à ses sens et à son intuition et sa sensibilité ; et tout ceci avec parfois une forme de spiritualité. Alors que les impacts de ces projets restent souvent implicites ou difficiles à saisir, ce retour clairement formulé met en lumière leur capacité à être des moteurs d'action. Dans le cadre de notre recherche, le podcast *Le Pain qu'on Sème* se confirme ainsi comme un levier concret pour le déploiement des FAGP, consolidant leur viabilité de multiples façons.

C) Appropriation du podcast comme outil de diffusion et de discussion par les actrices de terrain

Au printemps 2026, Fazia Smail, la boulangère coréalisatrice des deux volets de l'épisode 4 du *Pain qu'on Sème* utilise désormais très régulièrement des extraits du podcast dans le cycle de conférence qu'elle donne, intitulée « Quel pain pour ma santé ? ». Elle déploie ces conférences auprès de publics variés : des participants à différents festivals ou événements sur l'alimentation durable à travers la Wallonie, des bénéficiaires de maisons médicales bruxelloises... Interrogée sur son utilisation du podcast lors d'EC elle explique qu'elle commence ses conférences par l'écoute de l'extrait que nous lui avons transmis sur la nutrition, monté d'après les épisodes sur lesquels elle a travaillé. Pour elle, il permet de « mettre les gens dans l'ambiance ». Cet extrait de cinq minutes lui

permet d'introduire le sujet de la nutrition du sol au pain de manière globale. L'extrait sonore sert également de fil conducteur à sa conférence, offrant une structure nette à son propos. Fazia confie d'ailleurs que, éprouvant parfois elle-même des difficultés à organiser ses idées, ce support lui permet de cadrer son discours avec plus d'aisance. En fin de séance, elle partage aussi le podcast avec l'auditoire, invitant celles et ceux qui le souhaitent à approfondir la réflexion. D'après elle, les participant·es sont toujours ravi·es d'avoir accès à ce type de ressource. Pour Fazia, *Le Pain qu'on Sème* constitue un outil essentiel dans sa démarche de diffusion des savoirs et des valeurs qui lui sont chères :

« En fait, tout le contenu du podcast est à utiliser à chaque atelier, à chaque animation. C'est un contenu inépuisable ! On peut tout aborder, les liens sont faits avec toute la filière ! J'aimerais d'ailleurs faire plus de petits montages pour chaque sujet de mon cycle de conférence que je veux continuer. En fait quand je me suis lancée dans l'aventure de la cocréation de ces épisodes avec vous, je n'avais pas réalisé le chantier mais surtout le trésor que c'était ! Et vraiment c'est waouh ! Je suis vraiment fière d'avoir participé ! »

[Fazia Smail, entretien avril 2026]

Avec l'utilisation par Fazia du podcast, cet outil –qui devient trésor– s'avère très pertinent pour la diffusion des connaissances, dépassant même les attentes initiales de ce podcast. Il continue d'exister et d'essaimer par-delà les limites du projet, à travers d'autres actrices des FAGP.

Un autre résultat concret de l'écoute collective de janvier 2026 a été le retour actif de membres de la CATL. Deux ans après leur première approche, ces personnes souhaitent organiser des écoutes dans le cadre du festival *Nourrir Liège* en avril 2026, dont le thème principal était le pain. Bien que nous ayons dû décliner leur invitation à intervenir

directement, Noémie et moi avons néanmoins transmis à l'équipe organisatrice une sélection d'extraits ainsi qu'un canevas méthodologique éprouvé lors de nos propres séances. Nous leur avons demandé de nous faire un retour d'expérience.

C'est ainsi qu'une écoute collective a pu se tenir en mars 2026, pilotée notamment par Adrien Pham, boulanger à la coopérative *Histoire d'un Grain*, enseignant et animateur en Éducation à la Citoyenneté Mondiale et Solidaire. Adrien a mené deux séances distinctes. La première s'est adressée à des étudiant·es en architecture durant une semaine « transversale », à l'initiative d'une assistante ayant découvert préalablement *Le Pain qu'on Sème*. La seconde EC, intégrée au festival *Nourrir Liège*, s'est déroulée à la boulangerie *Au Four et au Jardin* avec un groupe fréquentant un centre de santé mentale, avec qui Adrien avait déjà conduit des ateliers de panification. Son enthousiasme, exprimé dans un courriel puis lors d'un entretien téléphonique, a confirmé la pertinence de cette appropriation de l'outil par de nouveaux relais.

Adrien Pham a créé une trame qu'il a suivi pour les deux EC. La séance s'ouvrait sur la question : « Quelle est votre relation au pain ? ». Les réponses des participant·es ont majoritairement évoqué les origines familiales, mettant fréquemment en lumière la présence d'un·e boulanger·ère parmi les générations précédentes. Elles ont également souligné des dimensions sensorielles soit liées à la pratique personnelle du pain, soit en associant goûts et sensations à des souvenirs d'enfance ou à des moments significatifs. Puis suivait une présentation du podcast et une écoute de l'extrait « poétique » de 20 minutes. La discussion se concluait par un retour sur le ressenti et les points marquants, une approche volontairement épurée pour respecter le format d'une heure. Adrien Pham répondait aux questions sur le pain, le levain, les blés, les modèles d'agriculture et de boulangerie. Il écrit dans son mail :

« Tout d'abord c'était incroyable. Je m'attendais vraiment pas à ça. Même si les personnes avaient choisi

d'être là, comme c'est quand même un peu de niche, je me suis à chaque fois demandé ce que ça allait donner.[...]

Avec les archis, elles ont fait beaucoup de ponts entre ce qu'elles avaient entendu et l'architecture (rapport au temps, à l'espace, à l'artisanat, la sobriété, la vie de manière générale...); la discussion était super riche et on est tous et toutes sortis·es carrément galvanisé·es (ça a donné des idées/envies à certaines), c'était dingue donc.

À la boulangerie, c'était énorme de voir tout ce que l'écoute a produit chez elleux. La plupart était émue. Ça leur a évoqué plein de choses, iels sont vraiment partis dans leur imaginaire, comme si iels y étaient. Après c'était vraiment chouette parce que 2 semaines avant, on avait pu faire du pain ensemble et qu'on avait pu parler farines, agriculture... Mais donc ici après l'écoute, iels ont demandé si on pouvait aller voir les blés, la meunerie,... J'étais tellement content. Je vais organiser ça. »

Adrien Pham, boulanger et animateur, courriel, 21/04/2026

Le retour d'Adrien montre bien le potentiel du *Pain qu'on Sème* comme outil d'intéressement pour des publics non-averti, que ce soit pour découvrir les enjeux des FAGP, non seulement en boulangerie mais aussi en remontant la filière, pour ouvrir les imaginaires de manière plus générale et aussi pour parler de nos modes de vie. L'extrait choisi par Adrien est le montage particulièrement poétique plutôt que les autres extraits plus informatifs auquel il avait aussi accès. Cet extrait se révèle être moteur d'envie d'action, puisqu'il est qualifié de « galvanisant ». Adrien ajoute au téléphone :

« Ces écoutes et ces échantillons créent un moment suspendu, un peu magique, qui nous reconnecte à quelque chose qui est essentiel. Cela nous reconnecte aussi à aux sensations, aux émotions, qui elles ne nous trompent jamais, contrairement au cerveau. »

[Adrien Pham, boulanger et animateur, entretien téléphonique, avril 2026]

Enfin, à l'heure où sont écrites ces lignes, une artiste et commissaire d'exposition a pris contact avec nous car elle organise des « banquets poétiques » à Bruxelles, dans lesquels les spectatrices sont attablées et assistent à des performances artistiques. Cette artiste a eu l'occasion d'écouter *Le Pain qu'on Sème* et nous a écrit :

« Le sujet est passionnant et le travail de collecte et sa mise en valeur par le montage du podcast m'a énormément enthousiasmée. Le témoignage de Faiza Smail m'a particulièrement touchée. [Le thème du prochain banquet] a un écho avec ce qu'elle fait et je voudrais la contacter ! »

[Lucie Pinier, artiste et commissaire d'exposition, courriel, mai 2026]

Fazia participera donc à cette prochaine édition de banquet poétique avec un atelier de panification et une écoute collective d'extraits du *Pain qu'on Sème*. Ceci permettra aux enjeux et aux valeurs des FAGP d'être entendus par un autre type de public, prolongeant ainsi la dynamique d'essaimage du podcast. *Le Pain qu'on Sème* fait alors, d'une certaine manière, une entrée sur la scène artistique, soulignant la pertinence des approches sensibles et artistiques pour faire circuler des expériences difficilement transmissibles autrement et susciter des formes de résonance auprès de nouveaux publics. Les propos d'Adrien font d'ailleurs écho à ce qui a été évoqué dans le chapitre 3 de la Partie

II, où la « magie » et l'émerveillement apparaissent comme des éléments essentiels, à la fois comme moteurs de mise en action dans le déploiement des FAGP et comme leviers d'une transformation agroécologique émancipatrice. Ainsi, tant la circulation sensible des récits que les expériences d'émerveillement participent à nourrir des dynamiques de transformation agroécologique.

Conclusion de la Partie III : Cocréer pour diffuser les savoirs et ouvrir les imaginaires

Au fil de sa conception et de sa mise en circulation, *Le Pain qu'on Sème* s'est ainsi progressivement révélé bien davantage qu'un support de diffusion des résultats de la recherche. De la rencontre avec les actrices au choix des questions ; de l'entretien au montage, puis du montage à l'écoute collective ; chaque étape a constitué un espace où les savoirs étaient sélectionnés, discutés, reformulés et parfois transformés. Le podcast a ainsi permis aux connaissances produites dans la recherche d'être mises en discussion avec différentes actrices, dont les retours ont ensuite contribué à faire évoluer les questions et les orientations de la recherche : les réactions, les discussions et les rencontres suscitées par les épisodes sont à leur tour venues nourrir notre compréhension du terrain et orienter la suite de la recherche. En ce sens, la production sonore participe pleinement à la démarche de RAP : elle permet simultanément de produire des connaissances, de les analyser, de mettre en discussion les savoirs existants, de rendre visibles des expériences situées et de créer des occasions de rencontre et d'action collective. C'est donc moins la multiplicité des usages du podcast qui importe que leur articulation : le podcast constitue un fil reliant les différentes étapes de la recherche, depuis la production des connaissances jusqu'à leur mise en circulation sur le terrain ; et de leur circulation jusqu'à leur retour dans l'analyse.

La démarche méthodologique utilisée dans ce projet se place dans une démarche transdisciplinaire inspirée de la RAP. *Le Pain qu'on Sème* a été construit au fur et à mesure du projet, en s'adaptant à la réalité complexe et imprévisible du terrain. La participation et surtout la co-création avec des actrices du terrain étaient placées au cœur du processus. Le podcast a donc amplement nourri notre recherche, faisant émerger de nouvelles questions, éclairant de nouveaux angles de notre sujet. Grâce à une posture

réflexive en tant que scientifiques, nous avons pu cibler les failles à chaque étape de notre parcours, afin de renforcer notre démarche participative. Objectiver ces observations permet également de les rendre accessibles à d'autres personnes intéressées par ce type de projet, comme ici, dans cet écrit. Pour créer ce podcast, il a fallu apprendre de nouvelles compétences techniques, comme la prise de son ou le montage audio. Il a aussi été nécessaire de défaire de nombreuses habitudes scientifiques, notamment au niveau de l'écriture du script et plus encore l'écriture sonore, qui sont tout à fait différentes que pour un article de recherche. Par ailleurs, écrire de manière scientifique standardisée à propos d'une recherche aussi hybride, inductive et centrée sur la sensibilité a été un défi mais a résulté en une publication scientifique (Chaussebourg et al. 2026). Cela peut être considéré comme un accomplissement pour la reconnaissance plus large de ce type de recherche.

En tant que chercheuses, nous avons essayé d'avoir plusieurs niveaux d'implication possibles dans ce podcast pour les actrices de terrain. Un réseau d'actrices des FAGP a été consulté en amont de la création de la série de podcast et de chaque épisode. Nous avons pu cocréer quatre épisodes avec deux boulangères, chacune étant impliquée dans deux épisodes. La deuxième boulangère a pu beaucoup plus s'investir que la première, notamment parce qu'elle avait moins de contrainte de temps, parce que nous avons pu la rémunérer et parce que nous étions géographiquement plus proches. Nous avons aussi proposé à toutes les personnes interviewées d'écouter une version de l'épisode dans lequel elles apparaissaient avant qu'il soit publié. Cela leur permettait de faire des retours sur la manière dont leur propos avait été utilisés, et des changements pouvaient être apportés si elles le demandaient. Ceci a permis une sorte de participation minimale, mais surtout de renforcer la confiance des actrices de terrain envers le monde de la recherche. En tissant des liens entre les savoirs respectifs des actrices de terrain et des chercheuses, le podcast s'impose comme un Objet Intermédiaire (OI) puissant (Vinck 1999, 2012, Boujut et Blanco 2003. Cf. Partie I, Chapitre 4, section E). En effet, il

renforce l'agentivité des parties prenantes, facilite l'émergence de réflexions complexes et agit comme un vecteur de transformation.

Ce podcast a été créé dans l'idée d'endiguer l'érosion des savoirs et savoir-faire qui est en cours au sein des filières du grain au pain en Wallonie, tout en renforçant une proximité d'identité auprès des actrices. Le podcast a très tôt été perçu comme un moyen adapté pour rassembler les connaissances et ensuite les rediffuser. Il a aussi été imaginé dès le début du projet comme un médium permettant une participation active des actrices de terrain et pouvant être facilement approprié par celles qui ne participeraient pas, grâce à son format accessible. Ce format audio peut en effet être écouté dans de nombreuses situations, notamment au travail pour celles et ceux qui ont une activité manuelle. Le contenu a aussi été réfléchi pour être abordable par un grand nombre de personnes tout en apportant de la connaissance aux actrices de terrain, mais aussi être agréable à l'écoute. Le podcast permet de donner à entendre de multiples voix, dont celles qu'on entend habituellement peu. Ce médium a aussi été choisi pour sa capacité à susciter des émotions et à activer l'imaginaire grâce à sa forme audio. En effet, l'affect et les sens sont des sources très puissantes d'apprentissage et d'empathie envers le sujet proposé (Ellingson 2008, Barone et Eisner 2012, Tsing 2015, Haraway 2016, Greenwood 2019, Magda et al. 2021, Candiotta 2023). Ceci est au cœur de notre hypothèse quant à la posture épistémologique de notre recherche (voir notamment Partie I, chapitre 2, D « Axes de recherche »). D'après les retours que nous avons collecté du terrain, *Le Pain qu'on Sème* a aussi participé à renforcer un sentiment de proximité d'identité auprès de certaines actrices des FAGP.

Pour se rendre accessible au plus grand nombre, le podcast *Le Pain qu'on Sème* a été diffusé non seulement sur des radios mais il est surtout disponible sur les plateformes les plus utilisées pour l'écoute de podcast. Cela le rend disponible à un large public. Le nombre d'écoutes a d'ailleurs largement dépassé les ambitions initiales. Des événements d'écoutes collectives (EC) ont été organisés, afin de favoriser les rencontres

interpersonnelles et de créer du lien entre les actrices de FAGP, en dehors du podcast. Ces EC ont toujours connu un franc succès, avec des retours très positifs de la part des participant·es.

Ces événements se sont avérés être des moments très précieux pour la collecte de retours, les auditrices ne commentant que très rarement notre travail sur les plateformes d'écoute. Cet aspect qui n'avait pas été anticipé initialement nous ont permis, pour l'équipe de recherche, d'évaluer la portée de notre travail, élément somme toute essentiel dans une RAP. Différentes personnes sont venues nous trouver dans les moments de discussions informels après les EC pour nous confier que l'écoute du podcast leur avait parfois permis de se rendre compte, ou tout du moins de ne pas oublier, qu'elles n'étaient pas seules dans leur combat pour mettre en place et faire perdurer leurs projets en lien avec les FAGP.

Ces moments collectifs ont d'ailleurs apporté bien davantage que ce qui avait été initialement envisagé en matière de circulation des connaissances. En effet, certain·es actrices de terrain se sont à leur tour approprié ce dispositif d'EC afin de diffuser elles-mêmes le podcast au sein de leurs réseaux professionnels. Le podcast dépasse ainsi le simple statut d'outil de restitution ou de médiation scientifique pour devenir un véritable support de circulation, d'appropriation et de mise en partage des savoirs entre actrices de terrain. Cette réappropriation témoigne de la capacité du *Pain qu'on Sème* à nourrir les dynamiques relationnelles et les processus de diffusion qui participent au déploiement des FAGP en Wallonie. Elle met également en lumière le rôle que peuvent jouer de tels médiums et objets intermédiaires en RAP comme moteurs de mise en action, en favorisant l'engagement des actrices, la création de nouvelles connexions et l'émergence d'initiatives collectives. Cela souligne ainsi l'importance de la création de tels dispositifs dans une perspective de transition agroécologique, en ce qu'ils soutiennent non seulement la production collective de connaissances, mais aussi leur circulation, leur

appropriation et leur réactivation au sein des milieux concernés. Nous reviendrons sur ces enjeux dans la discussion (Partie IV).

PARTIE IV – DISCUSSION



Camille Pissarro, *Moisson à Éragny*, 1910

« Nous irons, couronnés d'épis,
conquérir terre et pain pour tous,
et alors la vie aussi
aura forme de pain,
elle sera simple et profonde,
innombrable et pure.
Tous les êtres auront droit
à la terre et à la vie,
et ainsi sera le pain de demain,
le pain de chaque bouche,
sacré, consacré,

parce qu'il sera le produit
de la plus longue et de la plus dure
lutte humaine.
Elle n'a pas d'ailes, la victoire terrestre :
elle a du pain aux épaules,
courageuse elle vole
et libère la terre,
comme une boulangère
que porte le vent.

Pablo Neruda, *Ode au Pain* (extrait), 1954

Chapitre 1

Exposer les limites pour aller plus loin

Chapitre 1 – Exposer les limites pour aller plus loin



Introduction

À l'instar de toute entreprise scientifique, ce travail comporte des limites qu'il convient d'exposer. Elles relèvent parfois de contraintes extérieures et parfois de choix méthodologiques. Cette démarche répond à un double impératif : assurer une transparence réflexive nécessaire à la validité de l'étude et identifier des pistes d'amélioration pour de futures recherches s'inspirant de ce modèle. Ces limites se manifestent à trois niveaux distincts.

Premièrement, la démarche de Recherche-Action Participative (RAP) adoptée ici se heurte aux contraintes matérielles inhérentes à ce type de projet. L'idéal participatif, bien que vivement souhaité, reste difficile à concrétiser pleinement lorsque les ressources temporelles et financières sont restreintes, créant une tension constante entre ambition méthodologique et faisabilité pratique.

Deuxièmement, le périmètre d'étude du projet Épicène a circonscrit l'analyse des FAGP. La recherche s'est concentrée sur des initiatives de niche, toutes situées en Wallonie. Elle s'est arrêtée au stade de la boulangerie, sans explorer la dimension de la consommation. Or, l'accessibilité et l'implication des consommatrices constituent un levier essentiel pour envisager une transition agroécologique globale des systèmes alimentaires.

Enfin, la question de la pérennité du podcast *Le Pain qu'on Sème* demeure en suspens. Il s'agit d'un défi majeur : garantir la diffusion et la vie de cet outil au-delà de la durée du projet de recherche, sans dépendre exclusivement de l'action continue des chercheuses. Assurer cette autonomie représente un enjeu crucial pour la durabilité des impacts de la recherche. Cette problématique de pérennisation des supports de médiation mérite d'être approfondie dans le cadre de tout projet de RAP intégrant des outils numériques et/ou artistiques.

A) Idéaux et réalités de la Recherche-Action Participative

Comme développé dans notre article Chaussebourg et al. (2025), la RAP est un processus continu. Ainsi que présenté dans la Partie I, Chapitre 4 « État de l'art », loin de constituer un état final à atteindre de manière absolue, l'idéal participatif de la RAP doit

s'envisager comme une boussole orientant la trajectoire du projet. Le parcours, fait d'essais et d'ajustements constants, intègre les tâtonnements comme une part essentielle de la démarche. Il exige des scientifiques de l'humilité et une grande attention aux rôles de chacun·e, afin de limiter autant que possible les rapports de pouvoirs (Maréchal et al. 2022).

Idéalement, la RAP suppose une collaboration sur un pied d'égalité entre scientifiques et actrices de terrain. Pourtant, la réalité des projets participatifs se heurte souvent à des disparités de moyens et de disponibilités (Calla et al. 2022). Dans notre cas, si l'équipe de recherche est rémunérée pour consacrer son temps au projet, les actrices de terrain y contribuent majoritairement sur leur temps libre. Ce déséquilibre structurel confère *de facto* une plus grande influence à l'équipe scientifique sur l'orientation du podcast, nécessitant une vigilance réflexive accrue. La question de la répartition du temps et de la rémunération est un défi central en RAP, qui doit être abordé dès le départ.

Nous avons intégré les participant·es à cette réflexion très tôt. Avant l'obtention d'une subvention complémentaire, aucune rémunération n'était possible (*cf.* Partie III, Chapitre 2 « Processus de cocréation »). La première boulangère coréalisatrice a ainsi cocréé deux épisodes bénévolement, devant concilier ce travail avec son activité professionnelle rémunératrice. Cette contrainte temporelle a limité son implication dans la création, laissant à l'équipe de recherche un rôle prépondérant dans l'élaboration des contenus. À l'inverse, lorsque la deuxième boulangère a rejoint le projet, une subvention supplémentaire pour la réalisation du *Pain qu'on Sème* avait été obtenue, permettant de la rémunérer à un taux qu'elle jugeait équitable. Elle a pu dès lors consacrer un temps conséquent à la création du podcast, imprégnant de manière plus forte ses idées dans la forme finale des épisodes.

Plus généralement, les contraintes de temps et financières doivent faire l'objet de discussions ouvertes entre chercheuses et participant·es dès l'amorce du projet. Si une équité parfaite reste parfois inaccessible, la transparence sur ces disparités et la recherche

d'une compréhension mutuelle des rôles de chacun·e sont néanmoins essentielles. Ces défis liés aux positions sociales et professionnelles sont inhérents à l'apprentissage en RAP (Kinkaid et al. 2020, Smith et al. 2020) et méritent d'être explorés dans de futures recherches.

La production de médiums dans une RAP exige, à cet égard, une prudence particulière. Ici, dans le cas du podcast, le montage réalisé en vase clos par les chercheuses risque de dénaturer les propos des interviewé·es ou de les instrumentaliser au service de messages non souhaités. Pour éviter cet écueil, il est crucial d'associer les personnes interrogées au processus de montage, idéalement par du co-montage ou, *a minima*, par la validation des extraits retenus. Les temps de dialogue, tant en interne qu'avec les participant·es, permettent de clarifier les positions de chacun·e, y compris celles des chercheurs. Cette approche rejoint les observations de Smith et al. (2021), qui rappellent que la création d'un podcast requiert collaboration, humilité et réflexivité. Les auteures insistent sur la nécessité pour l'équipe de recherche de « *vérifier régulièrement si ses intérêts, ses désirs et ses attentes concernant l'étude [sont] raisonnables et/ou en accord avec ceux des co-chercheuses* » (ibid., p. 140). Leur analyse suggère que la réflexivité joue un rôle encore plus déterminant dans la RAP organisée autour de dispositifs numériques que dans les contextes traditionnels, car la construction narrative commune contribue à rééquilibrer les rapports de pouvoir et à permettre une appropriation de l'outil par toutes.

Dans le cas du *Pain qu'on Sème*, le manque de temps, tant pour les chercheuses que pour les actrices de terrain, nous a contraints à une démarche purement consultative pour la validation du montage. Pourtant, notre idéal au sein de l'équipe de recherche restait une participation active de toutes les parties prenantes au processus lui-même. Pour compenser cette limite, nous avons soumis chaque épisode aux intervenant·es avant publication, en leur demandant de valider la manière dont leurs propos étaient restitués

dans l’audio. Cette étape a permis de garantir l’intégrité et le respect fidèle du discours des interviewé·es, ainsi qu’exposé dans la Partie III.

Enfin, une dernière réflexion concerne les productions scientifiques « légitimes », c’est-à-dire celles pleinement reconnues par la communauté académique, telles que les conférences et les articles. Il reste en effet difficile de faire admettre le podcast comme une réalisation scientifique à part entière, en raison de son format numérique et de son recours au registre de la sensibilité. Dans un idéal participatif, nous aurions souhaité intégrer les actrices de terrain aux conférences scientifiques que nous avons données sur le *Pain qu’on Sème*, ainsi qu’à la rédaction de notre article (Chaussebourg et al. 2026). Là encore, le manque de temps a empêché de transformer ces exercices en processus pleinement collaboratifs, laissant la réflexivité de l’écriture aux seul·es chercheuses. Pourtant, impliquer les actrices de terrain dans cette analyse serait hautement pertinent. Si des conversations informelles avec les deux boulangères coréalisatrices et d’autres membres du terrain, notamment du RAB, ont enrichi notre propos, les participant·es n’avaient ni le temps, ni peut-être l’intérêt, d’adapter leurs réflexions aux formats académiques standards. Explorer des modalités d’intégration plus directe de leurs points de vue constitue donc une piste prometteuse, à l’instar de projets de RAP ayant abouti à des articles corédigés (voir par exemple Smith et al. 2021, Vindras-Fouillet et al. 2021). Pour autant, une participation totale de toutes à chaque étape n’est ni obligatoire, ni forcément toujours souhaitable. Si le dialogue entre les mondes académique et de terrain est essentiel, il ne s’agit pas de tout faire ensemble tout le temps. La richesse des projets transdisciplinaires réside avant tout dans la réappropriation, par chaque actrice, des connaissances et du médium cocréés, permettant à chacun·e d’y puiser et de rediffuser ce dont il a besoin, dans les sphères de pertinence des un·es et des autres ; ce qu’a, par ailleurs, permis *Le Pain qu’on Sème*.

B) Périmètre de l'étude à élargir

Une autre des limitations de ce travail réside dans le périmètre restreint de l'analyse des FAGP. La recherche s'est focalisée sur de petites initiatives alternatives, elles-mêmes concentrées en Wallonie. Lors de notre recherche exploratoire, nous n'avons pas rencontré de représentant·e de la grande industrie et seulement très peu d'acteurices d'échelle intermédiaire, en grande partie par choix méthodologique comme développé un peu plus bas. Bien que rares, les entretiens menés avec ces dernier·ères ont grandement nourri notre réflexion globale.

Ce choix méthodologique de restreindre aux initiatives qui peuvent être considérées comme étant de niche résulte d'une double dynamique, à la fois subie et assumée. D'une part, comme détaillé dans la partie méthodologique (Partie I, Chapitre 5, Section B), la recherche exploratoire a progressé au fil des recommandations : chaque personne interviewée nous orientait vers de nouvelles initiatives. Si cette approche a permis de lever certaines méfiances en nous recommandant, elle nous a aussi limitées à un milieu homogène, celui des niches. Nous avons toutefois rapidement identifié cet effet de cloisonnement comme un écueil potentiel et nous avons fait le choix délibéré, lors du lancement de la RAP, de maintenir ce focus sur les acteurices de ces petites initiatives, malgré tout.

D'autre part, cette décision repose sur la résolution éthique de donner la parole à des voix marginalisées portant des alternatives radicales au système conventionnel. Cette approche est généralement au centre des recherches transdisciplinaires (par exemple : Méndez et al. 2013, López-García et al. 2021, Calla et al. 2022, Minna et al. 2023). Notre choix est motivé par une affinité de valeurs partagées (cf. Partie I, Chapitre 3 et Chapitre 4, section B ; Partie II, chapitre 3 ; Partie III) et par la nécessité de rendre audibles des discours moins connus du grand public que ceux des initiatives semi-industrielles. Pourtant, ces dernières, dès lors qu'elles s'orientent vers des dynamiques inspirées de l'agroécologie, demeurent indispensables à la transition des systèmes agricoles et alimentaires.

Ces échelles intermédiaires peuvent véhiculer des valeurs similaires à celles des circuits courts, telles que le respect de l’environnement, une production à taille humaine ou encore la relation aux consommateurices (Brives et al. 2017, Lanzi et al. 2020, 2022), tout en répondant à la nécessité de monter en échelle sur certains maillons des filières. Le cas wallon illustre notamment l’importance d’augmenter le nombre de structures meunières semi-industrielles ainsi que celui de structures de triage et de stockage adaptées aux spécificités des filières locales pour la viabilité des FAGP (cf. Partie II, Chapitre 2 et Chapitre 3, section A) ; Kovacs 2022). Nous avons donc veillé à intégrer cette échelle dans le podcast *Le Pain qu’on Sème* et dans le présent écrit. Des recherches futures, focalisées sur ce type d’acteurices, sur leur degré d’agroécologie et leur rôle dans la transition agroécologique, permettraient de compléter la compréhension des futurs possibles pour le déploiement de FAGP en Wallonie.

Une autre limite réside dans le fait que notre champ d’étude s’est arrêté au stade de la boulangerie, laissant la dimension de la consommation à l’état d’ébauche. Pourtant, la transformation agroécologique des systèmes alimentaires ne saurait être juste et complète sans l’inclusion des consommateurices, un constat d’autant plus impératif pour le pain, pilier de notre alimentation (Jenatton 2023, Gumuchdjian 2026). Malgré le grand intérêt que nous portons à cette question, nous n’avons pas pu pleinement l’intégrer à notre recherche. Le sujet est vaste et complexe, et l’étude des trois maillons de production et de transformation mobilisait déjà toute notre attention. Certains membres de l’équipe souhaitent d’ailleurs vivement qu’une étude spécifique soit menée prochainement du côté de la consommation. Bien que les consommateurices ne constituent pas le cœur de notre analyse, iels n’en sont pas pour autant absent·es et jalonnent tant cet écrit que le podcast. La figure du pain nourricier, qu’il s’agisse de sustenter le corps ou l’esprit, les place au centre de la réflexion des FAGP (cf. Partie II, Chapitre 3, section B.4). Leur bien-être constitue le moteur des acteurices de terrain et irrigue leur quête de sens, notamment à travers leurs pratiques de soin. Enfin, la quête d’un prix juste, équitable tant pour les

producteurices que pour les consommateurices, demeure un axe majeur des discours recueillis (cf. Partie II, Chapitre 3, section A. 2).

Nous avons notamment posé la réflexion autour du partage des valeurs, non seulement entre les professionnel·les des FAGP mais aussi avec les consommateurices, comme levier de déploiement et de renforcement de ces filières. En effet, lorsque les « histoires » autour du produit fini portent des valeurs qui touchent les consommateurices, ceux-ci tendent à acheter ces denrées et à se fidéliser, dans un processus d'intéressement (cf. Partie I, Chapitre 4, section A ; Partie II, Chapitre 3, section B ; Milestad 2010, Brives et al. 2017). La question de l'accessibilité au niveau du prix est aussi présente dans notre travail, car elle est souvent au cœur des préoccupations des acteurices de terrain. Si nous n'avons pas développé d'analyse pour concilier un pain accessible aux consommateurices et une rémunération juste pour tous les maillons de la chaîne de production, nous avons du moins soulevé la question pour amorcer la réflexion (cf. Partie II, Chapitre 3, section A. 2).

C) Quelle portée étendue du *Pain qu'on Sème* et quelle continuité pour les productions des RAP ?

La question de la continuité du podcast *Le Pain qu'on Sème* reste ouverte. Si la production d'épisodes a naturellement cessé avec la fin du projet, l'équipe pourrait envisager favorablement l'éventualité d'un financement pour une suite. Quoi qu'il en soit, la série conserve toute sa pertinence et peut être exploitée telle quelle. Dès la conception des écoutes collectives, nous avons d'ailleurs veillé à en simplifier l'organisation pour les acteurices de terrain (cf. Partie III, Chapitre 3). L'objectif était de garantir la diffusion et la vitalité de cet outil au-delà du cadre temporel et financier de la recherche, sans dépendre exclusivement d'un engagement bénévole et continu de la part de l'équipe de

recherche une fois le projet clôturé. Pourtant, à l'heure où nous écrivons ces lignes, bien que le financement soit arrivé à son terme, nous poursuivons bénévolement la diffusion du podcast. Nous maintenons ainsi le lien avec les actrices de terrain souhaitant organiser des écoutes collectives, en leur transmettant des extraits et en les conseillant pour la conduite de ces événements. Parallèlement, nous nous efforçons de maintenir une activité, certes réduite, sur les réseaux sociaux dédiés.

Assurer cette autonomie représente un enjeu crucial pour la durabilité des impacts de la recherche. Ici, si *Le Pain qu'on Sème* cesse de se diffuser, cela limite la portée à long terme des alternatives mises en lumière. La transition d'un outil de recherche vers un bien commun durable nécessite donc de penser, dès la conception du projet, des modèles de gouvernance partagée et éventuellement à des sources de financement pérennes (associations, coopératives, mécénat, intégration dans des structures existantes...). Cette problématique de pérennisation des supports de médiation numérique et artistique mérite d'être approfondie dans le cadre de tout projet de RAP. Elle invite à repenser le rôle des chercheuses non seulement comme productrices de connaissances, mais aussi comme facilitateuses de dispositifs qui doivent lui survivre. Comment transformer un projet académique temporaire en une ressource collective durable ? C'est une réflexion essentielle pour garantir que les voix marginalisées, une fois amplifiées, continuent d'être entendues sur le long terme.

Cette exigence de pérennité technique mérite toutefois d'être nuancée. La vocation première d'un tel dispositif de médiation réside peut-être moins dans sa diffusion illimitée que dans sa capacité à impulser une dynamique à un instant donné. Une fois les épisodes produits et diffusés, le podcast a rempli sa fonction d'amplification des voix marginalisées ; son impact ne dépend peut-être pas nécessairement d'une activité éditoriale continue. Dès lors, l'arrêt de la production ou une diffusion ralentie ne constituent pas forcément une limite majeure, pour autant que les contenus aient été suffisamment appropriés par les actrices de terrain. Exiger une durabilité systématique reviendrait

d’ailleurs à faire peser une pression disproportionnée sur un projet de recherche transdisciplinaire, dont l’échelle et les ressources restent par nature limitées et temporaires. La durabilité des impacts de la recherche ne se mesure donc pas uniquement à la longévité technique du support, mais aussi à la trace qu’il laisse dans les pratiques et les réseaux locaux, rendant la question de sa pérennité formelle secondaire par rapport à celle de son appropriation réelle.

Au-delà de sa continuité, c’est également la question de la portée plus étendue du *Pain qu’on Sème* au-delà des actrices des FAGP et d’un grand public intéressé par les enjeux qui peut également se poser. Si certaines actrices d’organismes publics se sont engagées dans le projet et que les chercheuses ont été invitées à présenter leurs résultats lors d’événements publics, l’influence précise sur les décideuses politiques reste, à ce stade, difficile à évaluer pleinement. Toutefois, ces premiers changements, associés aux impacts documentés du *Pain qu’on Sème*, suggèrent que des bases solides ont été jetées pour soutenir de futures transformations pour les FAGP. Comme nous le verrons dans le chapitre suivant, le podcast, en intéressant d’autres types d’actrices et des publics initialement peu au fait des FAGP, changerait son statut d’objet intermédiaire (facilitant les échanges dans un monde commun) pour devenir objet frontière (permettant le dialogue entre les mondes) (Vinck 2009, Trompette et Vinck 2010, Chaussebourg et al. 2026).

Au moment de la finalisation de ce travail, *Le Pain qu’on Sème* semble avoir acquis une autonomie qui dépasse le cadre strict de la recherche, signe d’une appropriation réussie par les actrices de terrain. Cette dynamique propre s’est illustrée notamment lors du festival *Nourrir Liège*, où une écoute collective a été organisée sans l’intervention des chercheuses. Les retours enthousiastes, détaillés dans la Partie III, chapitre 3, confirment que ce dispositif peut perdurer et continuer à diffuser des savoirs et à éveiller les sensibilités auprès de publics variés, indépendamment du projet initial. Cette appropriation est surtout particulièrement visible dans le parcours de Fazia Smail, boulangère-nutritionniste et coréalisatrice de deux épisodes : elle a fait du podcast un outil central de son

travail de diffusion des connaissances, l'intégrant systématiquement à ses conférences « Quel pain pour ma santé ? » qu'elle dispense devant des auditoires diversifiés. Si d'autres membres des FAGP l'utilisent avec une fréquence variable, toutes expriment une volonté marquée de poursuivre cet usage. Cette trajectoire, qui excède nos espérances initiales, valide le rôle du podcast non seulement comme un simple support de communication, mais comme un véritable outil de médiation et un levier d'action concret pour le déploiement des FAGP en Wallonie. Elle démontre, *in fine*, que l'ancrage de tels dispositifs hybrides au cœur des recherches transdisciplinaires et des projets inspirés de la RAP est essentiel : en rendant les savoirs sensibles et accessibles, ils favorisent l'appropriation collective des enjeux et deviennent des catalyseurs indispensables pour accompagner les transformations sociales et techniques nécessaires aux transformations agroécologiques des systèmes agricoles et alimentaires.

Chapitre 2

Action : le rôle de la science

Chapitre 2 – Action : le rôle de la science



A) Le besoin d'une science engagée pour agir

La science a un rôle déterminant à jouer dans la transition des systèmes alimentaires. Dans une perspective d'agroécologie émancipatrice, elle a tout intérêt à se faire le soutien des mouvements sociaux, rompant ainsi avec la dichotomie factice entre « science » et « politique ». Le paradigme conventionnel postule une science neutre et objective, loin de toute considération politique. Pourtant, comme nous l'avons souligné (Partie I, Chapitre 4, section C), ce vernis d'objectivité masque une réalité plus complexe : la science est intrinsèquement située. Elle est le fait d'êtres humains inscrits dans une époque, un milieu social et un système de valeurs. Leur manière d'appréhender un sujet est inévitablement filtrée par leurs intérêts, leurs connaissances préalables, leurs attentes et leurs convictions (Adriaenssens et al. 2025, Stengers 2010, 2022, Haraway 1988, Latour 1987). En plus de cela, la science de terrain est marquée par les singularités de ce dernier. Ce type de recherche est donc particulièrement caractérisé par son incertitude constante, car

il doit prendre en compte des objets vivants, changeants, pris dans des trajectoires et des réseaux pluriels (Denayer 2013).

De surcroît, dans le paradigme productiviste et technocentré dans lequel nous vivons, la science présentée comme impartiale est la science qui suit une certaine idée de « progrès », faite de technologies et de machines. C'est le cas de l'agriculture et des systèmes alimentaires (Arora et al. 2020, Arora et van Dyck 2021). Pourtant cette approche est loin d'être apolitique, puisqu'elle reproduit les logiques extractivistes du capitalisme dans des schémas néfastes pour l'environnement, et le vivant (Arora et al. 2020, Martin et Schnebelin 2023, Oui et al. 2024).

Pour dépasser cette illusion de neutralité, de nombreux·ses auteurices proposent non pas de la nier, mais de l'assumer pleinement, ainsi que développé en (Partie I, Chapitre 4, section C). C'est en reconnaissant et en explicitant ces biais que l'on peut paradoxalement tendre vers une objectivité plus rigoureuse (Haraway 1988, Ellingson 2008). Les postures de recherche sont « *assemblages d'entités hétérogènes* » qui évoluent sans cesse et se déplacent, qui sont constituées de situation d'expertises mais aussi d'apprentissages (Denayer 2013, p.27). Ces travaux rappellent également que la connaissance ne découle pas uniquement d'une analyse froide, logique et rationnelle des faits. Elle est aussi façonnée par l'expérience personnelle et singulière, intégrant les ressentis émotionnels et corporels de l'individu face au monde qui l'entoure. Ainsi, la connaissance est fondamentalement expérientielle et les savoirs sont situés (*cf.* par exemple Haraway 2007, Ellingson 2008, Denayer 2013, Le Breton 2013, Tsing 2015).

J'ai donc cherché, dans cette thèse, à présenter « *les processus de production de connaissance dans toute la rugosité de leur texture* » (Denayer 2013, p.27), non seulement sur le terrain mais au sein même de la recherche. Reconnaître la non-neutralité de la science, c'est admettre que les scientifiques endossent inévitablement une responsabilité. L'orientation des recherches façonne la société et définit la nature même des

« problèmes » investigués. Pour cette raison, il est essentiel de se positionner et de faire science en suivant les valeurs qui nous animent, sans que cela n’empêche de maintenir une haute exigence méthodologique et théorique. Si la science gagne, à mon sens, à assumer plus pleinement son impact politique et à s’engager dans une dynamique d’action face aux problèmes rencontrés, elle reste toutefois distincte des approches de lutte sociale. C’est précisément le dialogue et les apprentissages croisés entre ces deux mondes qui sont riches. Il ne s’agit d’ailleurs pas nécessairement de sphères étanches, mais de modes d’action et de rapports au savoir différents.

Il est donc crucial de se positionner en toute transparence pour éviter l’écueil consistant à présenter la science comme neutre. Il convient donc d’explicitier son point de vue situé (Haraway 1988), tant auprès des actrices de terrain que des lectorices, surtout dans le cadre d’une recherche transdisciplinaire. Cela implique de dire d’où l’on observe le sujet, avec quel bagage théorique, quel angle d’approche et quelles sont nos intentions de recherche. C’est la démarche que j’ai adoptée, notamment dans la Partie I en exposant mes ancrages théoriques et prises de position, mais aussi tout au long de cet écrit par un ton parfois narratif, faisant apparaître le « je » et le « nous » des chercheuses derrière cette enquête. Cette explicitation fait, à mes yeux, partie intégrante des devoirs de la scientifique.

Une science politique se doit d’être démocratique, et de viser une accessibilité la plus large possible, particulièrement lorsque ses enjeux concernent directement la société, comme c’est le cas en agroécologie. S’il n’est ni nécessaire ni attendu que le grand public maîtrise l’intégralité des subtilités d’une discipline très pointue – la recherche transdisciplinaire renforce la recherche disciplinaire mais ne la remplace pas (Fischer et al. 2025) – il appartient néanmoins aux chercheuses de construire les ponts indispensables pour rendre les résultats et les théories intelligibles. Or, pour cela, il faut se départir d’une forme de paternalisme qui persiste parfois dans le monde académique à l’égard de ceux qui n’en font pas partie. Ces dernières sont parfois appelées « profanes » ou de « non

expert·es » dans la littérature que ce soucie de cette dynamique (par exemple : Callon, Lascoumes et Barthe 2001, Latour 1987, 2004). Ce paternalisme doit être abandonné tant dans la manière de vulgariser – en évitant une simplification excessive qui sous-estimerait la capacité du public à saisir des enjeux complexes – que dans la production même des savoirs.

Dans les approches scientifiques conventionnelles, les savoirs locaux sont parfois déconsidérés, relégués au second plan face à la rigueur des savoirs académiques. Pourtant, dans des domaines complexes comme l'agroécologie, leur hybridation s'avère souvent précieuse pour enrichir la compréhension du monde. Confronter ces angles de vue multiples permet non seulement d'affiner notre perception du réel, mais aussi de formuler des réponses plus holistiques et pertinentes face à certains défis contemporains.

Cette dynamique trouve une illustration concrète au sein des FAGP, tel que détaillé dans le Chapitre 3 de la Partie II. Dans ces espaces, des champs à la boulangerie, en passant par le moulin, la connaissance se révèle plurielle. Elle tisse une toile complexe où s'entremêlent savoirs logiques et expérience sensible qui mobilise le corps, les émotions et l'intuition. L'immersion dans ce milieu et le dialogue avec ses actrices mettent en lumière le fait que, dans l'agriculture à petite échelle ou paysanne ainsi que dans les métiers de l'artisanat, cette hybridité des savoirs constitue le socle même de leur raison d'être et de leur viabilité.

B) L'agroécologie, la transdisciplinarité et la RAP pour créer du lien

L'agroécologie, ainsi que développé dans la Partie I, Chapitre 3 s'inscrit ainsi dans une démarche profondément transdisciplinaire (Méndez et al. 2013, Gliessman 2018,

Maréchal et al. 2020). À l'aide de différentes méthodologies, elle propose d'inclure ces savoirs « du terrain » à la production de connaissances afin de profondément transformer la manière dont la science est produite en proposant de déconstruire les relations de pouvoir qui structurent traditionnellement la production et la légitimation des savoirs (Compagnone et al. 2018, Gliessman 2018, 2020, López-García et al. 2021, Borsatto et al. 2022, Munoz-Araya 2024, Adriaenssens et al. 2025). Dans notre projet de recherche en agroécologie, nous avons fait le choix d'adopter une posture fortement inspirée de la Recherche-Action Participative, malgré différentes limitations empêchant le déploiement d'un projet entièrement en RAP (*cf.* Partie I, Chapitre 4 section B et Chapitre 5, section C). Une telle approche permet notamment de faire émerger les connaissances situées et les savoirs locaux (Genat 2009, López-García et al. 2021).

Cette attention portée aux pratiques et aux savoirs situés ne doit toutefois pas être comprise comme une opposition à une conception plus systémique de l'agroécologie. Ces deux dimensions sont au contraire étroitement complémentaires. L'observation des pratiques, des expériences et des savoirs développés sur le terrain constitue une entrée privilégiée pour appréhender concrètement les dynamiques et les interdépendances qui structurent les systèmes agricoles et alimentaires. Elle permet notamment de mettre au jour des dimensions qui peuvent rester invisibles dans une analyse plus globale, telles que les contraintes, les relations entre actrices ou encore les formes de connaissances mobilisées dans l'action. Réciproquement, une lecture systémique permet de replacer ces pratiques dans les contextes sociaux, économiques, politiques et écologiques qui les façonnent afin d'en comprendre les possibilités, les limites et les effets à différentes échelles. L'articulation entre ces deux perspectives permet dès lors de considérer le terrain non seulement comme un espace d'application ou d'observation, mais également comme un espace de production de connaissances susceptible de nourrir la compréhension théorique des transformations agroécologiques.

Bien que la RAP puisse constituer une forme d’entre-soi, entre des personnes ayant différentes expertises mais partageant globalement les mêmes valeurs et visions, elle reste cependant un moyen d’ouvrir la science à d’autres formes de connaissances et surtout une forme très participative. Bien entendu, comme développé dans le chapitre précédent, l’idéal participatif de la RAP reste difficile à atteindre pleinement. Toutefois, cet idéal agit comme une boussole essentielle pour tenter de désamorcer, autant que possible, les schémas hiérarchiques classiques. Il s’agit cependant de garder une vigilance constante pour ne pas créer de nouvelles dynamiques hiérarchiques et de relation de pouvoir, tant au sein des parties prenantes qu’entre participant·es et non-participant·es (Dworski-Riggs et Langhout 2010, Egid et al. 2021).

En lien avec cette démarche, se dessine également le rôle actif de la recherche sur son propre objet d’étude. En effet, si l’on reconnaît que la science n’est pas neutre et qu’elle agit sur ce qu’elle étudie, autant assumer cette influence en toute transparence. Cette posture est d’autant plus cruciale lorsque l’on étudie des champs en mutation dont on souhaite, par ailleurs, accompagner la transformation. C’est le cas de l’agroécologie, qui vise une transformation profonde des systèmes alimentaires. C’est aussi pourquoi la RAP me semble une méthodologie particulièrement pertinente, notamment grâce à sa dimension « Action ». Une posture de recherche engagée appelle inévitablement une action concrète.

Cette dynamique active va de pair avec la participation lorsque l’on souhaite promouvoir une science politique et engagée. Si la science agit de toute manière sur son objet d’étude, la RAP permet d’actionner directement les leviers révélés par l’enquête participative. Ainsi, notre projet de recherche s’inscrit dans une mise en œuvre des solutions proposées, plutôt que de se limiter à de simples recommandations, sans garantie qu’elles soient saisies. Enfin, l’association des chercheuses et des actrices de terrain dans la recherche favorise une implication commune dans une dynamique de transformation (Brydon-Miller et al. 2003, Elderink et al. 2020, López-García et al. 2021).

La transformation des systèmes dominants exige une métamorphose simultanée des consciences et des institutions, elles-mêmes composées d'individus (pouvoirs publics, sphère scientifique... ces entités étant intrinsèquement liées). Et l'individu ne saurait être considéré de manière isolée. Dès lors, les collectifs s'imposent comme pierres angulaires de toutes propositions d'alternatives (Rosset et Martínez-Torres 2012, 2014, Verhoeven et Wustefeld 2014, Wezel et al. 2018, Ruggieri et al. 2023). Bien plus que simple lieu de partage, le collectif est le foyer d'une production de connaissances, alimenté par l'intelligence collective et la mise en commun de savoirs et d'expériences situées et incarnées (Daele 2009, Genat 2009). Le partage de valeurs et d'aspirations crée un sentiment d'appartenance, qui agit alors comme un vivifiant de l'action, devenant ainsi un garant essentiel de la viabilité des initiatives sur le long terme (Rallet et Torre 2004, Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017).

Le manque d'interconnaissances, le faible partage de savoirs et la ténuité, voire l'absence, de liens entre les différentes initiatives des FAGP sont apparus très tôt dans notre recherche comme un frein majeur à leur déploiement (*cf.* Partie II). Le renforcement de ces réseaux s'est également imposé rapidement comme le levier le plus accessible pour nous, chercheuses. Ce choix résonnait parfaitement avec notre volonté d'inscrire notre travail dans une démarche de RAP. Comme évoqué au chapitre précédent, nous avons rapidement focalisé notre attention sur un profil spécifique d'acteurices : celles et ceux œuvrant selon des pratiques paysannes et artisanales, au sein d'initiatives de niche. Si cette focale présente certaines limites, elle constitue aussi une prise de position assumée : celle de soutenir activement un type d'initiatives particulier.

C) Le podcast comme outil de recherche et comme vecteur d'action

Pour concrétiser cette mise en lien, il a fallu se doter d'outils adaptés, répondant à des impératifs d'accessibilité et de faisabilité (cf. Partie III, Chapitre 1). L'enjeu dépassait toutefois la simple logistique : il s'agissait de déployer un dispositif multiforme, capable non seulement de mener l'enquête, mais surtout d'offrir aux actrices de terrain une participation à géométrie variable. Ce choix de médium devait permettre aussi de diffuser conjointement savoirs scientifiques et savoirs sensibles, tout en véhiculant les valeurs et l'identité des FAGP par une résonance émotionnelle (Rosa 2018), dans l'idée que le partage de valeurs et le sentiment d'identité partagée fait partie de la viabilité d'initiatives alternatives (Demeulenaere et Bonneuil 2010, Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017, Barbier et Moity-Maïzi 2019). C'est dans cette optique que le podcast s'impose moins comme un simple support technique que comme un médiateur actif de la relation de recherche. Ainsi, le podcast dépasse sa fonction technique pour devenir un médiateur actif dans la relation de recherche et dans la co-construction de connaissances (Smith et al. 2021, Barbarino et al. 2022).

En tant qu'outil de recherche, la réalisation de notre podcast *Le Pain qu'on Sème* a consolidé les liens entre chercheuses et actrices de terrain, reliant des connaissances jusque-là fragmentées et renforçant la cohésion des FAGP. Le podcast nous a également incité, en tant que chercheuses, à déployer une grande réflexivité autour de notre rôle et de notre position dans la cocréation. Le processus participatif a été riche en apprentissages, comme décrit dans la Partie III. De plus, la réalisation des épisodes nous a poussé à clarifier et organiser nos idées, la vulgarisation étant un exercice qui demande de maîtriser parfaitement son sujet. Le format audio pousse encore plus loin, à mon sens, la nécessité de clarification des idées. En effet, l'écriture du fil conducteur, pensé pour être compréhensible dès la première écoute, oblige à un déroulé limpide et précis. Par exemple, l'épisode 5 sur la meunerie a été un travail très important pour nous, car le

milieu abordé est très opaque et les informations difficiles à assembler et ordonner. L'écriture de cet épisode a donc été un réel travail de clarification en tant que chercheuses. Ainsi, le podcast s'est affirmé non seulement comme un outil de mise en lien et de diffusion, mais aussi comme un levier de structuration des connaissances et de réflexivité au cœur du processus de recherche (Smith et al. 2021, Barbarino et al. 2022).

De surcroît, le podcast *Le Pain qu'on Sème* est un dispositif dont la dimension esthétique est intentionnellement travaillée. Il mobilise des choix narratifs, poétiques, sonores, musicaux et sensibles qui façonnent l'expérience d'écoute. À ce titre, il s'apparent, très modestement, aux projets d'*arts-based research* (Eisner 1997, 2002, Barone et Eisner 2012, Greenwood 2019). *Le Pain qu'on Sème* participe à la production de formes de connaissances expérientielles, sensibles et imaginatives, issues à la fois de la création artistique pour les participant·es et de la réception de cette forme esthétique par les auditeuses (Leavy 2017, Greenwood 2019). En effet, l'*arts-based research* dépasse une rationalité strictement cognitive pour intégrer émotions, valeurs et subjectivité au cœur même de la production du savoir. Selon cette perspective, l'engagement émotionnel tisse un lien profond avec le sujet, stimulant l'intérêt nécessaire à la résolution de problèmes complexes et, surtout, favorisant la mise en action, particulièrement dans le champ de la soutenabilité (Heras et Tàbara 2014, Bentz et al. 2022). En tant que vecteur d'action, le médium artistique ouvre ainsi des espaces de résonance, de réflexion et d'engagement, en rendant perceptibles des réalités et des enjeux qui échappent souvent aux formats plus analytiques. Cette posture résonne avec les travaux de chercheuses qui mobilisent le podcast comme levier similaire d'engagement et de connaissance (Kinkaid et al. 2020, Smith et al. 2021, Rigot 2021, 2022 ; Sicard, Preston et al. 2022)

Le podcast *Le Pain qu'on Sème*, qui a été construit dans le cadre de cette recherche, peut être considéré comme un objet intermédiaire (OI). L'OI désigne un support matériel ou immatériel (document, outil, représentation) mobilisé au sein d'un « monde commun » pour structurer les échanges, coordonner l'action et faire circuler des informations

entre des actrices partageant une compréhension commune de la problématique. En facilitant ces interactions, il participe activement à la construction et à la transformation des connaissances et des pratiques du groupe (Boujut et Blanco 2003, Vinck 2012, Maréchal et al. 2022, Chaussebourg et al. 2026), ainsi que décrit dans la Partie I, Chapitre 4, section E. En effet, au vu des résultats positifs présentés dans la Partie III consacrée au podcast, il est possible d'affirmer que la création d'un podcast en tant qu'OI contribue activement au déploiement des FAGP en Wallonie. Au demeurant, loin de se limiter à un simple vecteur de communication scientifique, le podcast a été mobilisé comme un instrument interactif permettant de mener la recherche, de responsabiliser les diverses parties prenantes et d'inciter les participant·es à une réflexion multiforme et complexe. Ceci s'inscrit résolument dans les dynamiques de transformation agroécologique, telles que nous les concevons, non seulement sur le terrain, mais au sein même de la manière de faire recherche (Lopez et al. 2021, Munoz-Araya et al. 2024).

Bien qu'avec une humble portée, *Le Pain qu'on Sème* a participé à l'amplification de voix marginalisées, à l'instar de ce qu'on a pu voir par exemple dans Barbarino et al. (2022) et Calla et al. (2022). *Le Pain qu'on Sème* met en lumière les défis structurels auxquels les FAGP sont confrontées, afin de sensibiliser le public et, nous l'espérons, les décideureuses politiques au niveau local à l'urgence d'une transition agroécologique. Par sa forme digitale, sa dynamique participative et grâce aux événements organisés autour de son écoute, il a renforcé la mise en réseau des actrices des FAGP. Notre podcast a aussi encouragé la transmission ainsi que la réappropriation des savoirs au sein des FAGP. En ce sens, donc *Le Pain qu'on Sème* agit comme un véritable vecteur de transformation. En effet, la réalisation de ce podcast a impliqué simultanément la production de connaissances sous formes multiples et le développement de réseaux multi-actrices, deux leviers identifiés comme essentiels pour la transformation agroécologique (Anderson et al. 2019).

Là où les filières wallonnes se caractérisaient auparavant par un réseau restreint et une circulation limitée des savoirs, le podcast a densifié les connexions, réduit le sentiment d'isolement chez certain·es acteurices et amélioré l'accès à l'information. Désormais *Le Pain qu'on Sème* est utilisé comme outil de formation et de sensibilisation par quelques acteurices de terrain, élargissant son rôle et son impact au-delà des attentes initiales. En facilitant la circulation des savoirs, l'engagement et la réflexivité, le podcast a rempli sa fonction d'OI, contribuant à la « désambiguïsation » (Boujut et Blanco 2003) d'un champ de connaissances fragmenté. Il fait le pont entre recherche et pratique tout en soutenant l'apprentissage collectif. Bien que traitant d'un sujet de niche, le podcast a touché un nombre significatif d'auditeurices, comme exposé dans la Partie III précédente. Il a aussi atteint des publics très variés ne faisant pas partie de la sphère des FAGP, comme des participant·es à des festivals sur l'alimentation durable, des étudiant·es en architecture, des usager·ères structures de santé mentale, des bénéficiaires de maison médicales....

Ainsi, la réalisation et la diffusion sous forme digitale et lors d'évènements d'un podcast participatif a été un vecteur d'action dans notre projet de recherche. *Le Pain qu'on Sème* a eu un réel impact sur les FAGP, en participant à leur renforcement grâce à son action de regroupement, et de rediffusion des savoirs. Il a participé à la consolidation des réseaux d'acteurices, ce qui, nous espérons, participera également au déploiement des FAGP. En cela, notre podcast est bien un outil de recherche, d'action et de participation. Mais surtout, nous considérons que *Le Pain qu'on Sème* va encore plus loin, en proposant une autre manière de faire science et en exposant une manière d'être au monde, qui réinvente notre rapport aux émotions, au corps et au vivant.

Cette ambition permet de penser *Le Pain qu'on Sème* comme étant à la croisée des concepts d'objet intermédiaire et d'objet frontière. Conçu initialement comme un OI au sens de Vinck (2009), notre podcast a en effet facilité les échanges et la coordination au sein d'un « monde commun » de chercheureuses et d'acteurices des FAGP, partageant une compréhension mutuelle du projet. Toutefois, le travail de vulgarisation par

l'adoption d'une narration esthétique, la clarification des concepts techniques et la diffusion sur des plateformes grand public, pourraient bien l'avoir « équipé » pour franchir les frontières de ce cercle initial. Si ces adaptations permettent à des publics hétérogènes (grand public, décideuses politiques, étudiant·es de différentes disciplines) de s'approprier le contenu tout en conservant l'identité centrale du message, alors le podcast opère en quelque sorte une transition vers le statut d'objet frontière (Star et Griesemer 1989, Vinck 2009, Trompette et Vinck 2010, Chaussebourg et al. 2026). Dans cette configuration, *Le Pain qu'on Sème* ne se contente plus de coordonner des actrices déjà réunies par une vision commune, mais devient un point de rencontre flexible capable de relier des mondes sociaux distincts, traduisant des enjeux complexes sans imposer de consensus rigide (Star 2010). Ainsi, par sa capacité à circuler et à être interprété par différents publics, *Le Pain qu'on Sème* incarne cette dynamique de transformation, où l'outil de recherche interne devient un levier de dialogue sociétal élargi (Chaussebourg et al. 2026).

Chapitre 3

Créer du lien, entrer en résonance

Chapitre 3 – Créer du lien, entrer en résonance



A) Proposer de nouvelles manières de faire science

L'agroécologie, telle que nous la concevons dans ce travail, prend différents noms dans la littérature selon l'angle privilégié, mais conserve un socle de valeurs commun, à l'opposé des usages néolibéraux ou réformistes du terme (Giraldo et Rosset 2022, *cf.* Partie I, chapitre 3). Elle se déploie comme une science profondément transdisciplinaire qui, dans une posture hautement politique, érige les savoirs locaux au même rang que les savoirs scientifiques (Méndez et al. 2013, Gliessman 2018, 2020, Borsatto et al. 2022, Munoz-Araya 2024, Adriaenssens et al. 2025). Cette approche est indissociable des pratiques paysannes, réinvesties au tour du monde par de nombreux mouvements sociaux comme une marque de lutte, où le soin apporté à la terre et aux êtres vivants constitue une résistance face au système capitaliste extractiviste (Arora et Van Dyck 2021, ECVV

2022). Elle incarne ainsi les « agroécologies émancipatrices » (Giraldo et Rosset 2022), visant une transformation radicale des systèmes agricoles et alimentaires libérés du joug agroindustriel. Ces connaissances locales, enracinées dans une compréhension sensible du monde indissociable du corps, des émotions et de l'expérience vécue, sont souvent qualifiées de « profanes » et font ainsi écho à ce qui a été désigné comme « une agroécologie païenne » par Bell et Stassart (2011). Cette agroécologie païenne accueille la pluralité des savoirs, embrasse l'incertitude et récuse l'existence d'une vérité unique et absolue.

Dans notre perspective de l'agroécologie, les savoirs scientifiques eux-mêmes sont reconnus comme « situés » : ils ne sauraient prétendre à une neutralité totale, étant intrinsèquement marqués par la subjectivité et le contexte socio-politique de leur production (voir Partie I, chapitre 4 « production de connaissances »). Cette épistémologie rejoint les courants philosophiques qui interrogent la prétendue objectivité de la science (Haraway 1988, Stengers 2010, 2022). La présente thèse s'inscrit dans cette mouvance contemporaine qui appelle à de nouvelles pratiques scientifiques, intégrant la participation et une sensibilité aux valeurs, nourries par des connaissances à la fois émotionnelles et incarnées (Bentz et al. 2022, Heras et al. 2021, Minna et al. 2024, Croeser et al. 2024).

Cet écrit poursuit une réflexion critique déjà engagée dans la littérature concernant les modalités de production des connaissances et la manière de « faire science ». Il soutient qu'un changement systémique, et plus particulièrement la transformation agroécologique des systèmes agricoles et alimentaires, exige une réévaluation profonde des positions et des rôles des chercheuses au sein des projets (Louah et al. 2015, Compagnone et al. 2018, Baltazar et al. 2019, Gaba et Bretagnolle 2020, Maréchal 2020, Chaussebourg et al. 2025).

Ainsi, le travail présenté ici constitue une contribution à l'expérimentation de dispositifs d'action dans la recherche, visant à dépasser une posture scientifique non seulement surplombant mais aussi passive. Cette dynamique est illustrée par le cas concret du

podcast participatif et transdisciplinaire *Le Pain qu'on Sème*, conçu pour soutenir le déploiement des FAGP en Wallonie par la mise en lumière et la diffusion de savoirs de diverses natures. Ce dispositif novateur et les manières de concevoir et d'utiliser un podcast a notamment offert aux chercheuses une liberté créative, affranchie des normes académiques conventionnelles. Il nous a permis d'expérimenter de nouvelles modalités d'action face aux questions soulevées par la recherche. La thèse propose ainsi une réflexion sur des outils capables de faciliter la participation des actrices de terrain, de valoriser les savoirs situés et expérientiels, et d'accorder une place centrale à la sensibilité. Toutefois, par leur nature multifacette, leurs objectifs multiples et leur implication dans des domaines peu mesurables comme la sensibilité ou la co-construction de connaissances, l'évaluation de la « réussite » ou de l'« efficacité » des méthodes transdisciplinaires demeure complexe, faute d'outils adaptés (Fischer et al. 2025). Ce travail se propose dès lors comme un espace de réflexion pragmatique, avançant que l'intégration de la sensibilité et de la création artistique constitue une voie pertinente pour appréhender la complexité des transitions agroécologiques. Sans prétendre à l'exhaustivité, il s'attache à mettre en lumière les effets émergents de cette démarche transdisciplinaire.

Le podcast *Le Pain qu'on Sème* a été conçu pour mettre en valeur les savoirs situés, les connaissances incarnées et l'expérience sensible, tout en proposant des connaissances scientifiques, ancrés dans la littérature et soutenus par notre recherche. *Le Pain qu'on Sème* propose une aventure d'apprentissage singulière, fondée sur la résonance émotionnelle suscitée par des témoignages, des textes poétiques et un paysage sonore travaillé (ambiances, musiques, sons du terrain). Comme déposé dans le chapitre 2 de cette Partie IV, cette approche est celle de l'*arts-based research* (Eisner 1997, 2002, Barone et Eisner 2012, Leavy 2017, Greenwood 2019) qui postule que l'expérience esthétique et artistique fait partie des formes de connaissance, qu'elle façonne notre manière d'appréhender le monde. Le podcast propose très humblement une certaine approche artistique de l'expérience esthétique que vivent les actrices des FAGP. Nous l'avons souligné dans ce travail (Partie II, chapitre 3) certaines personnes nous ont confié des moments d'épiphanie sensible comme tournant dans leur quête de sens, d'autres soulignent l'importance de leur émerveillement constant dans leur travail avec les matières vivantes (blé, farine,

levain, pâte, pain...). En lien avec la notion de résonance de Rosa (2018), *Le Pain qu'on Sème* cherche à semer, dans chaque épisode, ce bouleversement sensible. Il s'agit ainsi de faire germer une mise en action individuelle soutenant le déploiement des FAGP et, peut-être même, l'avènement d'agroécologies émancipatrices.

Si le temps long demeure nécessaire pour mesurer la pleine capacité du podcast à transformer durablement les imaginaires autour des FAGP en Wallonie et à enclencher un changement systémique, *Le Pain qu'on Sème* révèle d'ores et déjà des effets tangibles. L'appropriation de ce format par l'audience, qu'il s'agisse des actrices de terrain ou du grand public, témoigne d'une réceptivité qui dépasse la seule dimension informative pour toucher à l'esthétique et au sensible. Les retours convergent pour décrire une résonance intime avec les paroles diffusées, souvent accompagnée d'une diminution du sentiment d'isolement et, fait notable, le regain d'une motivation parfois éteinte à s'engager dans les FAGP (cf. Partie III, chapitre 3, section C). Ces signes peuvent être interprétés comme les prémices d'un renforcement du sentiment d'appartenance et d'une identité commune, jetant ainsi les bases d'une action collective émergente (Genat 2009, Rosset et Martínez-Torres 2012, 2014, Verhoeven et Wustefeld 2014, Wezel et al. 2018, Ruggieri et al. 2023, Plateau et al. 2016, Brives et al. 2017).

En filigrane de la recherche scientifique et du podcast, cette revalorisation des savoirs sensibles et incarnés invite à renouer avec le vivant. Il s'agit de cultiver un mode d'attention au monde et aux êtres vivants, d'une sensibilité profonde, afin de restaurer une alliance avec les non-humains. Une telle connexion, lorsqu'elle s'intensifie, exacerbe la résonance avec le vivant et ouvre la voie à une dynamique nouvelle, porteuse d'une volonté profonde de transformation. C'est ce que proposent les formes d'agroécologies et les politiques de *radical care* dans lesquelles nous nous inscrivons (Arora et al. 2020, Arora et Van Dyck 2021, López-García et al. 2021, Magda et al. 2022, Giraldo et Rosset 2023, Munoz-Araya et al. 2024, Portocarrero Lacayo 2024).

B) Tisser des liens au vivant pour une transformation profonde du système

Sur le terrain, les termes d'« agroécologies émancipatrices » ou de « radical care » ne sont pas mobilisés comme tels. Pourtant, lorsque l'on observe attentivement ce qui se joue au sein des FAGP et que l'on écoute les différentes voix qui les composent, les valeurs et les principes portés par ces concepts apparaissent en filigrane. Les mots diffèrent, mais les préoccupations se rejoignent. Ce rapprochement s'est construit progressivement, au fil d'un temps long passé sur le terrain et grâce à une connaissance approfondie de ses actrices et de ses dynamiques. Les observations de terrain ont conduit vers certains concepts de la littérature, qui ont ensuite permis de relire ces expériences sous un autre angle. Mais le mouvement s'est aussi fait en sens inverse : les expériences observées ont permis de donner une portée plus concrète à ces concepts, d'en préciser certaines dimensions et d'en révéler les nuances dans des pratiques situées. Le terrain et la théorie se sont ainsi mutuellement nourris, chacun permettant d'affiner la compréhension de l'autre. Cette mise en dialogue suggère enfin que les dynamiques observées dans les FAGP wallonnes dépassent leur contexte local et font écho à des transformations agroécologiques plus larges, qui traversent différents mouvements et territoires.

Tout au long de notre recherche, nous avons ainsi rencontré des personnes qui privilégient un lien singulier avec le vivant, se sentant « proches » des êtres avec lesquels elles estiment collaborer, tels que les blés ou le levain. Les lectureuses de cette thèse, tout comme les auditeuses du *Pain qu'on Sème* auront remarqué la présence prégnante de ce lien, son importance au cœur des FAGP. Nous l'avons plusieurs fois répété, il est d'ailleurs l'un des leviers au déploiement des FAGP (cf. Partie II, chapitre 3). En effet, il est la sève de l'engagement des actrices de terrain, généralement la motivation profonde qui les pousse à persister dans leurs activités, trop souvent confrontées à des obstacles et des difficultés.

Ce rapport particulier au vivant est indissociable du monde paysan et agricole à petite échelle, mais il est aussi essentiel dans la transformation du grain et la confection du pain (Demeulenaere et Bonneuil 2010, Demeulenaere et Goulet 2012, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Brier et Groupe Blé ARDEAR AURA 2019). Le respect pour la matière travaillée fait d'ailleurs partie des caractéristiques du travail artisanal (Sennett 2008).

Les paysan·nes et artisan·es des FAGP évoquent constamment une matière vivante, qu'il s'agisse des blés population issus de semences paysannes, des farines fraîches issues de variétés diverses nécessitant une adaptation constante ou du levain, composé de bactéries et de levures. Quand on écoute les humain·es parler, c'est la voix des êtres vivants avec lesquels iels collaborent qu'on entend. Le levain et la pâte à pain ont leurs humeurs auxquelles il faut s'adapter, les farines sont parfois capricieuses et les blés ont « *presque une âme, une histoire à raconter* » (F. Smail, entretien 2021). L'attachement sensible et une certaine forme de poésie font pleinement partie du sens que les actrices des FAGP mettent dans leur travail. Comme déjà évoqué précédemment, c'est ce que nous avons cherché à transmettre à travers notre podcast *Le Pain qu'on Sème*. Ce lien entre la sensibilité au cœur des projets de FAGP est mis en avant par l'artistique est particulièrement présent dans le projet LEVAINS (Sicard, Preston et al. 2021-2026, cf. Partie I), où l'art devient le médium privilégié pour rendre visible et audible cette relation intime entre humain·es et non-humain·es, traduisant ainsi en formes sensibles le sens même que ces actrices des FAGP attribuent à leur métier. Ces projets suggèrent d'une certaine manière que cette connexion singulière, fondatrice du sens des métiers des FAGP, résiste souvent aux catégories rationnelles du discours technique et peine à se déployer pleinement dans le seul langage analytique et qu'une manière de l'exprimer plus justement réside la subtilité des formes artistiques qui peuvent alors provoquer des expériences de résonance (au sens de Rosa 2018).

Cette vie et ces singularités peuvent être mises en opposition avec les matières uniformisées et endommagées du système conventionnel. Les semences sont standardisées, les blés cultivés sont homogènes (Jones et Econopouly 2018) et la vie du sol est abîmée, petit à petit tuée par les intrants chimiques qui détruisent la biodiversité microbienne (Rosset et Martínez-Torres 2012, Portocarrero Lacayo 2024). La farine est raffinée à l'extrême, le germe est retiré, ce qui la laisse pauvre en matière nutritionnelle, ou bien elle est ensuite parfois reconstituée et de nombreux additifs sont ajoutés (Jones et Econopouly 2018). En boulangerie conventionnelle, en plus de ces farines standardisées, ce sont des levures sèches qui sont utilisées, domptées pour réagir toujours de la même manière, afin de produire toujours un même pain, avec toujours les mêmes méthodes de travail (Jones et Econopouly 2018). Cette ombre mortifère est rejetée par les personnes qui travaillent dans les FAGP, qui souhaitent s'engager vers des pratiques régénératrices, joyeuses et conviviales (Illich 1973, Demeulenaere et Bonneuil 2011, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Barbier 2024).

Cette relation dense et sensible au vivant inclut aussi une dimension spirituelle. La magie et le divin, sous forme assez souple et rarement définie, sont évoqués par un certain nombre d'acteurices des FAGP que nous avons rencontrés.

« Il y a presque un truc de mystique dans ce truc-là [les céréales et la farine], c'est *la* matière première au niveau mondial. Enfin, c'est ancestral, il y a quelque chose d'absolument divin. »

[Renaud Keutgen, entretien juin 2021].

Loin de considérations mystiques ou ésotériques, ces personnes évoquent plutôt l'émerveillement devant des processus et phénomènes qu'on ne peut pas toujours expliquer ou saisir de manière logique. Par exemple, comme dans les différents verbatims

déposés dans le Chapitre 3 de la Partie II, la force de pousse des germes de blé, la luminosité qui émane des épis en bonne santé, l’agentivité du levain et l’influence de l’humeur de la personne qui boulanges sur la réaction fermentaire de celui-ci sont merveilleux mais inexplicables. Chez les personnes rencontrées, cet enchantement semble constituer le sel de leur engagement et leur dévouement à prendre soin de ces non-humains mais aussi des humains qui seront nourris au bout de la filière. C’est aussi une nourriture spirituelle.

« Le pain, c’est un aliment sacré. Quand je fais le pain, c’est le calme total en moi. Je suis alignée. Je me laisse guider. »

[Faiza Smail, entretien juin 2021].

Ces personnes s’invitent, et nous invitent, à l’émerveillement et à l’acceptation de l’incompréhension de l’intangible. Ce positionnement n’est pas sans rappeler des courants de pensée tels que la science post-normale, le posthumanisme critique et le tournant ontologique (par exemple chez Haraway 2007, 2016, Tsing 2015 ; et plus précisément sur les systèmes alimentaires : Lopez-Merino et Lamine 2024). Ces perspectives nous invitent à nouer des liens avec le vivant, à composer avec l’incertitude et surtout à réfléchir aux modes de production de connaissances, comme nous l’avons fait tout au long de cet écrit. Cette approche est présentée comme un moyen de résilience face à ce qui est appelé des « mondes abîmés ».

Ainsi, à l’instar d’une partie de la littérature sur les FAGP (Demeulenaere et Bonneuil 2010, Barbier et Moity-Maïzi 2019, Barbier 2024), nous constatons donc un rapport au vivant particulièrement sensible chez ces actrices. Cet aspect se révèle être fondateur d’une identité commune partagée, élément essentiel de la viabilité d’initiatives alternatives comme exposé tout au long de cet écrit. C’est donc pour cela que la circulation des aspirations et des valeurs est indispensable au déploiement des FAGP, mais c’est aussi la raison pour laquelle il est essentiel de mettre en place des organismes de formation aux

métiers paysans, meuniers et boulangers des FAGP en Wallonie. En plus d'une initiation aux savoir-faire artisanaux, indispensables pour le travail avec des matières vivantes, et qui nécessitent une connaissance expérientielle, les lieux et moments d'apprentissage sont fondateurs dans la création d'une identité commune dans les communautés de pratiques, grâce à la transmission de valeurs (Daele 2009).

C) Potentiel transformatif

Pour qu'une transformation sociétale réelle advienne, elle doit s'accompagner d'une métamorphose individuelle. En effet, dans le domaine alimentaire, structures systémiques et pratiques quotidiennes sont intrinsèquement liées : on ne saurait modifier durablement les modes de production et de consommation, sphère du sociétal, sans transformer au préalable le rapport perceptif, sensible et relationnel que chacun entretient avec son alimentation. Cette métamorphose individuelle est d'autant plus cruciale que les personnes ne se résument pas à de simples consommateurs ou citoyens passifs ; elles incarnent simultanément des décideuses politiques, des professionnel·les de l'agroalimentaire et des actrices économiques dont les choix intimes irriguent directement les structures collectives. Cette interdépendance entre métamorphose individuelle et changement structurel est documentée dans différents domaines, comme dans la pensée libertaire et les théories sur l'autogestion (Verhoeven et Wustefeld 2014) ou encore dans la théorie de l'apprentissage transformateur (Sterling 2010). Cette dernière postule qu'aucun changement de paradigme sociétal ne peut s'ancrer sans une révision préalable des cadres de référence individuels. De même elle montre, tout comme la psychologie environnementale, que la connexion sensible et émotionnelle au vivant est un prédicteur plus fort de l'engagement durable que la seule connaissance rationnelle (Salama et Aboukoura 2018, Sterling 2018).

Dès lors, une démarche de recherche capable d'intégrer et de valoriser la sensibilité, dans ses dimensions tant émotionnelles que sensorielles, devient indispensable. Cette

posture favorise une rencontre singulière avec le sujet étudié, ici les FAGP, établissant une connexion profonde (Kinkaid et al. 2020, Heras et al. 2021, Bentz et al. 2022). Loin d’être une simple perception passive, la sensibilité s’affirme comme une manière active d’entrer en relation avec son environnement et le monde (Tsing 2015, Haraway 2016). C’est en cultivant ce rapport émotionnel aux enjeux que les individus parviennent à s’engager résolument dans la cause, et à participer activement à l’action collective pour la transformation des systèmes agricoles et alimentaires (Magda et al. 2021). Un tel engagement émerge lorsque la cause résonne avec les valeurs profondes de la personne, suscitant ces expériences de résonance décrites par Rosa (2020).

La notion de transformation est centrale dans la perspective de ce travail car la sémantique n’est pas neutre, comme le rappellent Dalimier et al. (2026). Au sens strict, transformer signifie « *faire passer d’une forme à une autre* » et « *former au-delà* » (Le Petit Robert 1973). Dans le cadre de l’agroécologie, cela exige ici de renverser les fondations d’un paradigme jugé défaillant. Une fois le système capitaliste identifié comme la source du problème, sa déconstruction devient impérative. Faute de cette opposition frontale, tout potentiel de transformation s’efface au profit de simples ajustements, définis comme un « *changement qui n’affecte pas l’essence de ce qui change* » (Le Petit Robert 1973). Or, cette approche superficielle laisse le cœur du problème intact, un écueil que l’on retrouve tant dans certaines formes d’(agro)écologies réformistes (cf. Partie I, chapitre 3) que dans la sémantique même des « transitions » agroécologiques (Dalimier et al. 2026).

La pensée libertaire offre un éclairage précieux sur le lien entre transformation individuelle et collective, menant à la transformation sociale par l’ouverture des imaginaires et l’impact des changements individuels sur le rapport à la société. À cet égard, les réflexions sur l’autogestion s’avèrent particulièrement enrichissantes (Chaussebourg 2019, Plateau et al. 2021). L’idéal autogestionnaire se définit par la liberté de se constituer en collectif autant qu’en individu. Il propose une organisation radicalement différente de notre société, affranchie du principe hiérarchique. Grâce à l’intelligence collective,

chacun·e agit sur son environnement, modifiant ainsi sa vision du monde vers plus d'équité. Comme le note Quadrupani (2019), la transformation personnelle s'opère inévitablement de manière collective, alimentée par les rencontres et les expériences partagées. L'autogestion porte une idée générale de transformation sociale, même si celle-ci débute dans une expérience délimitée (Verhoeven et Wustefeld 2014). Ces initiatives alternatives, basées sur un idéal autogestionnaire, posent les fondations d'un changement de paradigme car elles « détricotent les mécanismes capitalistes ». Ainsi, « *en transformant leur mode de fonctionnement, leur rapport à autrui, les personnes qui construisent et participent à des initiatives autogestionnaires transforment également la société* » (*ibid.* p. 4).

En croisant ces analyses avec les courants posthumanistes (Haraway 2007, 2016, Tsing 2015, Lopez-Merino et Lamine 2024) il devient possible d'étendre « ce rapport à autrui » aux vivants non-humains. La sensibilité ouvre l'imaginaire, permettant d'entrevoir des transformations potentielles même dans un contexte sombre où le changement systémique semble insurmontable. La capacité à imaginer des avenir désirables devient alors un moteur essentiel pour s'engager dans des processus transformateurs (Castoriadis 2006 (1975), Haraway 2016, Hopkin 2020). Il apparaît alors clairement que modifier notre rapport au vivant, en revalorisant la sensibilité, la connaissance expérientielle et surtout en ouvrant l'imaginaire aux potentialités de ces approches, constitue un élément clé de la transformation du paradigme actuel. Ces démarches représentent les graines d'une espérance, un potentiel transformatif qu'il s'agit de libérer par la diffusion de ces savoirs, visant une transformation des systèmes agroalimentaires vers des agroécologies émancipatrices (Giraldo et Rosset 2023).

Cependant, pour être réellement et profondément émancipatrices, ces agroécologies doivent impérativement intégrer une critique sociale, tant chez les actrices de terrain que chez les scientifiques. À qui les expériences de résonance sont-elles proposées ? Qui a réellement accès à ces métiers qui réinventent le rapport au travail, au temps et à la matière vivante ? Ces questions se posent à la fois au niveau des conditions d'accès concrètes (économiques, foncières ou sociales) mais aussi au niveau des imaginaires : qui

peut aujourd’hui s’envisager paysan·ne ou boulanger·ère ? Qui sont les consommateur·rices capables d’acquitter le prix de ces matières vivantes, du travail artisanal, et de leurs récits ? Plus fondamentalement, à qui parle vraiment l’invitation à « renouer avec le vivant » ? À l’ère du développement personnel et du *self-care*, cette notion risque fort d’être dépossédée de toute pensée politique de de rester dans l’entre-soi des classes sociales privilégiées. Ici encore, la pensée libertaire nous permet de dépasser l’écueil, car elle postule que la liberté individuelle est indissociable de celle du collectif : elle n’existe que si elle est partagée, autrement, elle n’est qu’illusion. La liberté personnelle commence donc avec la liberté d’autrui. Elle ne se divise pas, elle se multiplie. La liberté ne peut ainsi exister sans une égalité réelle, fondée sur des conditions matérielles et sociales concrètes, et non sur une simple égalité de principe. L’autonomie des acteur·rices face au système dominant passe par des outils, des réseaux et des communautés « conviviaux », c’est-à-dire qui renforcent leur capacité à agir, décider et coopérer collectivement, plutôt qu’à dépendre de dispositifs qui leur échappent (Illich 1973). Cette conception de la convivialité fait ainsi de l’autonomie non pas une indépendance individuelle, mais une capacité collective à reprendre prise sur les conditions de l’action. Si la critique sociale n’a pas pu être déployée au cœur de ce travail, la réflexion ici se pose comme une invitation pour de futures recherches dans le milieu des FAGP.

Les réflexions issues des pays ayant subi la colonisation, et qui subissent encore la néo-colonisation, ou de leur diaspora, offrent aussi à cet égard une boussole précieuse. Elles abordent les rapports de domination de manière intersectionnelle au sein d’un système capitaliste, patriarcal, raciste, impérialiste et extractiviste, comme l’illustre notamment la Déclaration du Forum international de l’agroécologie de Nyéléni rapportée par La Vía Campesina (LVC 2015). C’est précisément cette vision politique que reprend la notion d’ « agroécologies émancipatrices », dont Giraldo et Rosset (2022) ont puisé les principes dans cette déclaration. Dans cette perspective, les pratiques de soin se muent en un « *radical care* » (Arora et Van Dyck 2021). Elles deviennent des responsabilités émancipatrices, tissées entre humain·es et non-humains, se déployant à toutes les échelles dans des relations interdépendantes et multiples. Cette approche de revaloriser les

différents savoirs, la sensibilité et le soin, et notamment au sein des pratiques de recherche scientifique est, et reste, radicale.

En définitive, la transformation des systèmes agricoles et alimentaires vers des agroécologies émancipatrices ne saurait se réduire à un simple changement de pratiques techniques ; elle exige une refonte profonde de notre relation aux autres, humain·es et non-humains, mais aussi de nos manières de valoriser les connaissances de différentes natures. En légitimant une science sensible et incarnée, telle qu'expérimentée à travers le podcast *Le Pain qu'on Sème*, il est possible de dépasser la dichotomie stérile entre savoirs experts et savoirs profanes, entre raisonnements logiques et sensibilité pour tisser des alliances renouvelées avec le vivant. Cette reconnexion, loin d'être anecdotique, constitue le socle même d'une transformation systémique : c'est parce que les individus éprouvent une résonance intime avec la matière et les êtres vivants qu'ils peuvent envisager et construire des alternatives au paradigme actuel. Ainsi, la sensibilité devient politique. Elle libère l'imaginaire, nourrit l'espérance et transforme chaque initiative locale en une graine de résistance capable de faire germer, patiemment mais résolument, un avenir agricole alimentaire juste et vivant.

Conclusion générale

Conclusion générale



Depuis des millénaires, le pain occupe une place centrale dans l'alimentation de nombreuses cultures. Bien plus qu'un simple aliment, il incarne une multitude de symboles : à la fois nourriture terrestre et spirituelle, il est l'emblème du travail humain, la matérialisation du partage et, dans plusieurs traditions religieuses, le signe de l'amour divin. Présent sur toutes les tables à travers les âges et les échelons de la société, le pain quotidien rythme l'existence collective. Le blé, dont il est issu, constitue l'allégorie par

excellence des cycles de vie et de mort, les récoltes étant tour à tour symbole d'abondance ou de châtement divin. Il devient ensuite un enjeu politique majeur, sa disponibilité constituant une condition obligatoire du maintien des pouvoirs en place.

Le pain cristallise aussi les tensions sociales : s'il est sur toutes les tables, sa forme varie selon la classe sociale. Jadis pain brun et lourd des classes laborieuses face au pain blanc et léger des élites dominantes, on observe aujourd'hui un renversement progressif de cette hiérarchie symbolique. Ce basculement témoigne des pressions contemporaines qui traversent cet aliment. Le pain blanc moderne, produit emblématique de l'industrialisation capitaliste des systèmes agroalimentaires, est devenu le martyr d'une mondialisation effrénée. Il incarne le gaspillage, les monocultures dévastatrices, le raffinement excessif des denrées et l'ajout d'additifs nocifs. Désigné comme le grand responsable de nombreuses pathologies modernes et, par extension, des crises environnementales, il est sous cette forme aujourd'hui vivement critiqué.

En réaction, une quête s'opère pour un pain différent, à contre-courant de cette standardisation capitaliste et industrielle : un pain retrouvé dans sa dimension nourricière originelle. Cette demande croissante émane toutefois principalement de certaines franges de la population. Il est en effet crucial de rappeler que l'alimentation reste au cœur de profondes inégalités sociales et de tensions structurelles que ce travail n'a pas pu traiter exhaustivement, mais qu'il est impératif de ne pas occulter.

Quoi qu'il en soit, le blé, la farine et le pain demeurent, somme toute, des préoccupations éminemment humaines. Ils émaillent nos adages, nos chants de lutte, nos récits historiques et colorent nos souvenirs d'enfance. Ils façonnent notre imaginaire collectif. Il n'est donc pas étonnant que le pain nourricier plébiscité par les Filières Alternatives du Grain au Pain (FAGP) soit un pain porteur de sens et de valeurs renouvelées. Ces valeurs résonnent tant pour ceux qui le consomment que pour ceux qui le fabriquent, des agriculteur·ices et paysan·nes qui produisent le blé, aux meunier·ères et aux

boulangers qui le transforment. C'est autour de cette réappropriation sensible et symbolique que se joue, en partie, la transformation vers des systèmes agricoles et alimentaires plus justes et résilients.

En effet, au terme de ce parcours de recherche, il apparaît clairement que la transformation de ces systèmes ne saurait se résumer à une simple substitution technique ou à un ajustement marginal des pratiques agricoles et de transformation alimentaire (chapitre 2 Partie I). Une telle mutation exige une approche profondément agroécologique, embrassant toute la complexité de ce concept chargé de sens politique (Chapitre 3, Partie I). Si cette thèse a pris pour point de départ la question du soutien au déploiement des FAGP en Wallonie, elle a rapidement débordé ce cadre initial pour explorer des enjeux plus vastes. Elle interroge notamment les modes de production des savoirs et la nécessité de valoriser des formes de connaissances multiples, en particulier les savoirs expérientiels et sensibles. Elle pose que cette revalorisation épistémologique, couplée à de nouvelles manières de « faire science » et à la restauration du lien au vivant, esquisse la voie d'un véritable changement de paradigme.

Cette thèse se caractérise par une certaine hybridité, posture méthodologique délibérée pour appréhender la complexité inhérente à l'agroécologie. Loin d'un cadre rigide imposé à l'avance, la démarche s'est voulue inductive, se laissant façonner par la réalité du terrain, tout en aspirant à la transformer (Chapitre 5, Partie I). Ce choix n'est pas seulement méthodologique, il se pose comme un choix éthique et politique. Il découle d'une conviction profonde, la mienne : celle qu'une science engagée est indispensable pour œuvrer à un monde plus juste et résilient. Mon travail postule ainsi la fécondité du dialogue entre sciences académiques et savoirs locaux, ainsi que la nécessité d'une approche transdisciplinaire. Il défend l'idée que la connaissance humaine est abreuvée de sources multiples : les savoirs sont situés, et les connaissances expérientielles, incarnées

et sensibles constituent des modes d’appréhension du monde tout aussi légitimes et pertinents que les savoirs logiques et rationnels. Dès lors, l’ambition de ce travail a été de tisser ces différents fils de connaissance (Chapitre 4, Partie I). À l’image d’une tisseuse alliant méthode et rigueur à la créativité, cette thèse a entrelacé ces savoirs hétérogènes pour en faire la trame même de son argumentation, offrant ainsi une lecture à la fois scientifique et sensible des transformations agroécologiques.

Grâce à une recherche de terrain approfondie, ce travail a fait état de la situation des filières panifiables en Belgique et particulièrement en Wallonie (Chapitre 2, Partie II), en contextualisant au préalable cette « photographie » d’aujourd’hui dans le contexte socio-historique de ces filières (Chapitre 1, Partie II). Cette étude a démontré que le déploiement des FAGP se heurte à une double contrainte. D’une part, des verrous structurels et historiques, profondément ancrés dans la logique agroindustrielle (standardisation des semences, concentration de la meunerie, érosion des savoir-faire). D’autre part, un déficit de lien social entre les actrices de ces filières émergentes. L’analyse systémique menée dans la Partie II a permis d’identifier que la viabilité de ces initiatives alternatives ne dépend pas uniquement de la résolution de problèmes logistiques ou économiques. Elle repose tout autant sur la capacité à reconstruire un tissu de confiance, à faire circuler les connaissances situées et à forger une identité collective fondée sur des valeurs partagées. C’est précisément sur ce second versant, souvent négligé par les approches purement technicistes, que cette thèse a choisi d’intervenir.

En adoptant une posture inspirée de la Recherche-Action Participative (RAP), le travail présenté a expérimenté une manière différente de « faire science » en agroécologie. La conception et le déploiement du podcast participatif *Le Pain qu’on Sème* ont servi de laboratoire pour éprouver la pertinence des objets intermédiaires dans la co-construction des savoirs. Ce podcast, dont l’idée est arrivée après un an de recherche exploratoire, a

rapidement pris une place conséquente dans la recherche, c'est pourquoi une partie entière de cet écrit lui est consacrée (Partie III). Cette description précise de l'émergence du projet de podcast (Chapitre 1, Partie III), puis du processus de (co)création (Chapitre 2, Partie III), s'inscrit dans une volonté d'apport méthodologique dans un champ de pratique encore peu exploré mais qui recèle un grand potentiel participatif et surtout transformatif.

En effet, les résultats obtenus, tant lors des processus de cocréation que lors des écoutes collectives (Chapitre 3, Partie III), ont validé l'hypothèse initiale de cette thèse selon laquelle la diffusion des valeurs que portent les actrices des FAGP, à travers des récits expérientiels et sensibles, constitue un levier puissant d'action et permet de créer un sentiment de proximité d'identité chez ces actrices. Ce sentiment fait aussi partie des clés de la viabilité des circuits alimentaires de proximité. En donnant une voix aux paysan·nes, aux meunier·ères et aux boulanger·ères, ce podcast a permis de rendre visibles des savoirs expérientiels et sensibles, de faire circuler les connaissances, de réduire le sentiment d'isolement des actrices de terrain et de stimuler une dynamique de réseau fondée sur l'émulation collective. *Le Pain qu'on Sème* continue d'ailleurs de semer des connaissances et des expériences de résonance, certaines actrices de terrain s'en étant emparé·es comme d'un outil pour propager à leur tour des récits et des connaissances (Chapitre 3, Partie III).

Au-delà du cas spécifique des filières céréalières wallonnes, cette recherche apporte une contribution méthodologique à la réflexion sur les transformations agroécologiques. Elle suggère que la transformation des systèmes agricoles et alimentaires exige une épistémologie élargie, capable d'intégrer la sensibilité, l'émotion et la créativité artistique au cœur de processus scientifiques. Loin d'être insignifiant, ce rapport sensible au vivant s'avère être un prérequis indispensable pour opérer un changement de paradigme

durable. C'est en renouant avec les autres, avec le vivant et avec la matière, en cultivant le radical care et assumant une science engagée, participative et transformatrice, que l'on fera émerger des agroécologies véritablement radicales et émancipatrices.



Bibliographie



A

- Acosta, Alberto. 2013. 'Extractivism and Neoextractivism: Two Sides of the Same Curse'. *Beyond Development: Alternative Visions from Latin America* 1: 61–86.
- Adriaenssens, Jonas, Joost Dessein, and Jeroen Adam. 2025. 'Science as a Territory in Dispute: An Analysis of Power and Paradigms in the Conceptualization of Agroecology'. *Agriculture and Human Values*, ahead of print, March 14. <https://doi.org/10.1007/s10460-025-10723-2>.
- Agrawal, Arun. 1995. 'Dismantling the Divide Between Indigenous and Scientific Knowledge'. *Development and Change* 26 (3): 413–39. <https://doi.org/10.1111/j.1467-7660.1995.tb00560.x>.
- Alonso-Fradejas, A. 2020. 'Junk Agroecology': The Corporate Capture of Agroecology for a Partial Ecological Transition without Social Justice. ATI, TNI, Crocevia. This Report Was Published in April 2020 as Part of the "Who Benefits?" Series, with Financial Support from Bread for the World (Brot Für Die Welt). The Opinions and Views Expressed Herein Are the Sole Responsibility of Friends of the Earth International, Transnational Institute and Crocevia'. *Published by: Friends of the Earth International, Transnational Institute and Crocevia. All Rights Reserved*, 3.
- Alter, Norbert. 2010. *L'innovation ordinaire*. 3e éd. Quadrige. PUF.
- Altieri, Miguel A. 1989. 'Agroecology: A New Research and Development Paradigm for World Agriculture'. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, International Symposium on Agricultural Ecology and Environment, vol. 27 (1): 37–46. [https://doi.org/10.1016/0167-8809\(89\)90070-4](https://doi.org/10.1016/0167-8809(89)90070-4).

- Altieri, Miguel A. 1995. *Agroecology : The Science of Sustainable Agriculture*. With Internet Archive. Boulder, Colo.: Westview Press; London: IT Publications. <http://archive.org/details/agroecologyscienc0000alti>.
- Altieri, Miguel, and Clara I. Nicholls. 2000. 'Teoría y Práctica Para Una Agricultura Sustentable'. *Serie Textos Básicos Para La Formación Ambiental*. PNUMA. Red de Formación Ambiental Para América Latina y El Caribe. México 235. http://www.unich.edu.mx/wp-content/uploads/2014/01/Altieri%20y%20Nicholls%20Agroecolog%C3%ADa_Biodiversidad.pdf.
- Ananda, Jayanath, David Pearson, and Samuel Oakden. 2024. 'Breaking Bread: Assessment of Household Bread Waste Incidence and Behavioural Drivers'. *Journal of Cleaner Production* 471 (September): 143377. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.143377>.
- Anderson, Colin Ray, Janneke Bruil, Michael Jahi Chappell, Csilla Kiss, and Michel Patrick Pimbert. 2019. 'From Transition to Domains of Transformation: Getting to Sustainable and Just Food Systems through Agroecology'. *Sustainability* 11 (19): 5272. <https://doi.org/10.3390/su11195272>.
- Arora, Saurabh, and Barbara Van Dyck. 2021. 'Refusal as Radical Care? Moving Beyond Modern Industrial Agriculture'. *Development* 64 (3): 252–58. <https://doi.org/10.1057/s41301-021-00310-3>.
- Arora, Saurabh, Barbara Van Dyck, Divya Sharma, and Andy Stirling. 2020. 'Control, Care, and Conviviality in the Politics of Technology for Sustainability'. *Sustainability: Science, Practice and Policy* 16 (1): 247–62. <https://doi.org/10.1080/15487733.2020.1816687>.
- Aspers, Patrik, and Ugo Corte. 2019. 'What Is Qualitative in Qualitative Research'. *Qualitative Sociology* 42 (2): 139–60. <https://doi.org/10.1007/s11133-019-9413-7>.
- Aubry, C., J. Ramamonjisoa, M. H. Dabat, J. Rakotoarisoa, J. Rakotondraibe, and L. Rabearisoa. 2012. 'Urban Agriculture and Land Use in Cities: An Approach with the Multi-Functionality and Sustainability Concepts in the Case of Antananarivo (Madagascar)'. *Land Use Policy* 29 (2): 429–39. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2011.08.009>.

B

- Baijot, Florian. 2021. *Caractérisation de La Diversité et Convergence d'appréciations de La Valeur Boulangère de Variétés de Blés Anciens. Une Recherche-Action Avec Le Réseau FARM FOR GOOD*. <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/12205>.
- Balthazar, Sofia. 2019. 'Pratiques Locales et Dynamiques Régionales de Gestion in Situ de La Diversité Cultivée Des Céréales Panifiables: Une Recherche-Action Participative En Wallonie et En Andalousie'. Université de Namur.
- Banerjee, Samiran, and Marcel G. A. van der Heijden. 2023. 'Soil Microbiomes and One Health'. *Nature Reviews Microbiology* 21 (1): 6–20. <https://doi.org/10.1038/s41579-022-00779-w>.
- Barbarino, Robert, Bianca Herlo, and Malte Bergmann. 2022. 'Online Podcast Production as Co-Creation for Intercultural Participation in Neighbourhood Development'. *Urban Planning* 7 (3). <https://doi.org/10.17645/up.v7i3.5434>.

- Barbier, Chloé. 2023. 'Ce que la boulangerie paysanne révèle d'un autre rapport au vivant'. *Socio-anthropologie*, no. 48 (December): 48. <https://doi.org/10.4000/socio-anthropologie.16141>.
- Barbier, Chloé. 2024. "“ Être Au Four, Au Moulin et Dans Les Champs”", La Fabrique Politique Du Pain: Récits et Trajectoires de Boulanger. Ères-Paysan. Nes'. PhD Thesis, Université Toulouse le Mirail-Toulouse II. <https://theses.hal.science/tel-04750632/>.
- Barbier, Chloé, and Pascale Moity-Maïzi. 2019. 'Devenir paysan-boulangier: Vers plus de collaborations et d'autonomie'. *Journal des anthropologues*, nos 158–159 (November): 225–48.
- Barone, Tom, and Elliot W. Eisner. 2011. *Arts Based Research*. SAGE.
- Barreto, Raimundo, and Roberto Sirvent. 2019. *Decolonial Christianities: Latinx and Latin American Perspectives*. New Approaches to Religion and Power. Palgrave Macmillan.
- Baur, Monica. 2025. 'Le Podcast Natif de Vulgarisation Scientifique: Pratiques Des Créateurs et Créatrices de Contenus. Étude Des Pratiques de Vulgarisation de Podcasteur·euses Francophones Indépendant·es'. *RadioMorphoses* 13. <https://doi.org/10.4000/14ksk>.
- Beaud, Stéphane, and Florence Weber. 2010. *Guide de l'enquête de terrain: produire et analyser des données ethnographiques*. 4e éd. augmentée. Grands repères. La Découverte.
- Beaugendre, Amaury. 2024. *Looking for Balance in Organic Heterogeneous Wheat Crops: Effects of Trait Contrasts and Sowing Density on Plant Interactions, and Their Consequences on Yield and Quality*. January 18. <http://hdl.handle.net/2013/>.
- Beaugendre, Amaury, Dominique Mingeot, and Marjolein Visser. 2022. 'Complex Plant Interactions in Heterogeneous Material Require the Ecological Rethinking of Sowing Density Recommendations for Bread Wheat. A Review'. *Agronomy for Sustainable Development* 42 (1): 9. <https://doi.org/10.1007/s13593-021-00735-7>.
- Béghin, Cécile. 1996. 'Entre Ombre Et Lumière: Quelques Aspects Du Travail Des Femmes À Montpellier (1293-1408)'. *Médiévales*, no. 30: 45–54.
- Bell, Michael M., and Pierre M. Stassart. 2011. 'Towards Pagan Agroecology'. *Journal of Rural Studies* 27 (4): 348–49. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.10.002>.
- Ben Rejeb, Ines, Ichrak Charfi, Safa Baraketi, Hanine Hached, and Mohamed Gargouri. 2022. 'Bread Surplus: A Cumulative Waste or a Staple Material for High-Value Products?' *Molecules* 27 (23): 23. <https://doi.org/10.3390/molecules27238410>.
- Bentz, Julia, Leticia Do Carmo, Nicole Schafenacker, Jörn Schirok, and Sara Dal Corso. 2022. 'Creative, Embodied Practices, and the Potentialities for Sustainability Transformations'. *Sustainability Science* 17 (2): 687–99. <https://doi.org/10.1007/s11625-021-01000-2>.
- Bernard, Frédéric. 2023. 'La Pédagogie de La Résonance Selon Hartmut Rosa : Comment l'école Connecte Les Élèves Au Monde'. The Conversation, February 1. <https://doi.org/10.64628/AAK.vnwtp53>.
- Berthelot, Cécile, Jean-Francois Berthelot, Julie Bertrand, et al. 2022. 'Élever Un Levain'. Audios. October. <https://hal.science/hal-04237852>.
- Beus, Curtis E., and Riley E. Dunlap. 2010. 'Conventional versus Alternative Agriculture: The Paradigmatic Roots of the Debate*'. *Rural Sociology* 55 (4): 590–616. <https://doi.org/10.1111/j.1549-0831.1990.tb00699.x>.

- Bisenz, Noé. 2025. *Agroécologie et Convivialité: Pour En Finir Avec Une Pensée Hors-Sol*. <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/23208>.
- Bordonì, Alessandra, Francesca Danesi, Mattia Di Nunzio, Annalisa Taccari, and Veronica Valli. 2017. 'Ancient Wheat and Health: A Legend or the Reality? A Review on KAMUT Khorasan Wheat'. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 68 (3): 278–86. <https://doi.org/10.1080/09637486.2016.1247434>.
- Borsatto, Ricardo Serra, Vanilde Ferreira Souza-Esquerdo, Henrique Carmona Duval, Fernando Silveira Franco, and Fabio Grigoletto. 2022. 'Winning Hearts and Minds through a Policy Promoting the Agroecological Paradigm in Universities'. *Agriculture and Human Values* 39 (1): 5–18. <https://doi.org/10.1007/s10460-021-10223-z>.
- Botha, Louis, Dominic Griffiths, and Maria Prozesky. 2021. 'Epistemological Decolonization through a Relational Knowledge-Making Model'. *Africa Today* (Bloomington) 67 (4): 50–73. <https://doi.org/10.2979/AFRICATODAY.67.4.04>.
- Boujut, Jean-François, and Eric Blanco. 2003. 'Intermediary Objects as a Means to Foster Co-Operation in Engineering Design'. *Computer Supported Cooperative Work (CSCW)* 12 (2): 205–19. <https://doi.org/10.1023/A:1023980212097>.
- Bourdieu, Pierre. 2000. *Homo academicus*. Nouvelle éd. augmentée, [Nachdr.]. Les sens commun. Minuit.
- Bourdieu, Pierre. 2007. *La distinction: critique sociale du jugement*. Collection 'Le sens commun'. Éd. de Minuit.
- Boutaleb, Assia, and Thomas Brisson. 2022. 'Écologies'. In *Écologies*. La Découverte. <https://doi.org/10.3917/dec.bours.2023.01.0405>.
- Brac De La Perrière, Robert Ali. 2014. *Semences Paysannes, Plantes de Demain*. ECLM. <https://books.google.com/books?hl=fr&lr=&id=IJ48DAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA9&dq=Brac+de+la+Perri%C3%A8re,+R.+A.+2014,+Semences+paysannes,+plantes+de+demain,+CHARLES+LEOPOLD+MAYER,+Paris.&ots=rtgMwpteXo&sig=ogsD-RDALGbZUWQRPKx9VGhvhQk>.
- Brier, Mathieu and Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural Auvergne-Rhône-Alpes, eds. 2019. *Notre pain est politique: les blés paysans face à l'industrie boulangère*. Éditions de la dernière lettre.
- Brives, Hélène, Carole Chazoule, Philippe Fleury, and Perrine Vandenbroucke. 2017. 'La Notion d'« agriculture Du Milieu » Est-Elle Opérante Pour l'analyse de l'agriculture de Rhône-Alpes ?' *Économie Rurale*, nos 357–358 (February): 41–56. <https://doi.org/10.4000/economierurale.5109>.
- Brufoc. 2021. 'Filière Céréales En Région de Bruxelles-Capitale'. Bruxelles Environnement – Good Food. <https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/Fili%C3%A8re%20c%C3%A9r%C3%A9ales.pdf>.
- Brunori, Gianluca, Francesca Galli, Dominique Barjolle, et al. 2016. 'Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment'. *Sustainability* 8 (5): 449. <https://doi.org/10.3390/su8050449>.
- Brydon-Miller, Mary, Davydd Greenwood, and Patricia Maguire. 2003. 'Why Action Research?' *Action Research* 1 (1): 9–28. <https://doi.org/10.1177/14767503030011002>.
- Burns, Anne, and Pamela McPherson. n.d. *Action Research as Iterative Design: Implications for English Language Education Research*.

C

- Calla, Simon, Lou Lécuyer, Eirini Skrimizea, Estelle Balian, and Juliette C. Young. 2022. 'Advancing Food System Transformation and Addressing Conflicts Through Transdisciplinary Methodologies: Strengths and Limitations of the Community Voice Method, T-Labs, Film-Making and the Miracle Question'. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 6 (March): 835203. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.835203>.
- Callon, Michel. 1986. 'ÉLÉMENTS POUR UNE SOCIOLOGIE DE LA TRADUCTION: La Domestication Des Coquilles Saint-Jacques et Des Marins-Pêcheurs Dans La Baie de Saint-Brieuc'. *L'Année Sociologique (1940/1948-)* 36: 169–208.
- Campešina, European Coordination Via. 2022. 'Peasant Agroecology according to ECVC'. European Coordination Via Campešina, April 15. <https://www.eaken.eurovia.org/peasant-agroecology-according-to-ecvc/>.
- Candiotto, Laura. 2023. 'Emotions in Knowledge Production'. *Interdisciplinary Science Reviews* 48 (2): 312–28. <https://doi.org/10.1080/03080188.2023.2179722>.
- Cappelli, Alessio, Enrico Cini, Lorenzo Guerrini, Piernicola Masella, Giulia Angeloni, and Alessandro Parenti. 2018. 'Predictive Models of the Rheological Properties and Optimal Water Content in Doughs: An Application to Ancient Grain Flours with Different Degrees of Refining'. *Journal of Cereal Science* 83 (September): 229–35. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.09.006>.
- Cappelli, Alessio, Noemi Oliva, and Enrico Cini. 2020. 'Stone Milling versus Roller Milling: A Systematic Review of the Effects on Wheat Flour Quality, Dough Rheology, and Bread Characteristics'. *Trends in Food Science & Technology* 97 (March): 147–55. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.01.008>.
- Carter, Colin A., and Sandro Steinbach. 2023. 'Did Grain Futures Prices Overreact to the Russia-Ukraine War?' MPRA Paper. August 1. <https://mpra.ub.uni-muenchen.de/118248/>.
- Cartron, Emmanuelle, Sandrine Lefebvre, and Ljiljana Jovic. 2021. 'Le savoir expérientiel : exploration épistémologique d'une expression répandue dans le domaine de la santé'. *Recherche en soins infirmiers* 144 (1): 76–86. <https://doi.org/10.3917/rsi.144.0076>.
- Ceres. 2025. 'Cher boulanger, votre métier est en pénurie'. Ceres. Accessed 28 July 2025. <https://www.ceres.be/fr/actu/article/77097/cher-boulanger-votre-metier-est-en-penurie>.
- Chambers, Robert. 1993. *Challenging the Professions: Frontiers for Rural Development*. <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/full/10.5555/19941802488>.
- Charmet, Gilles. 2011. 'Wheat Domestication: Lessons for the Future'. *Comptes Rendus. Biologies* 334 (3): 212–20. <https://doi.org/10.1016/j.crvi.2010.12.013>.
- Charte Paysans-Artisans – Paysans Artisans. n.d. Accessed 11 July 2025. <https://paysans-artisans.be/charte-paysans-artisans/>.
- Chaurand, Marc, Christian Rémésy, Anthony Fardet, et al. 2005. 'Influence Du Type de Mouture (Cylindres vs Meules) Sur Les Teneurs En Minéraux Des Différentes Fractions Du Grain de Blé En Cultures Conventionnelle et Biologique'. *Influence Du Type de Mouture (Cylindres vs Meules) Sur Les Teneurs En Minéraux Des Différentes Fractions Du Grain de Blé En Cultures Conventionnelle et Biologique* (Paris), no. 142: 3–11.

- Chaussebourg, Lou, Florian Bajot, Noémie Maughan, Marjolein Visser, and Kevin Maréchal. 2025. 'Beyond Industrial Standards: Crafting Quality Bread with Heritage Wheat in Walloon Alternative Bread Supply Chains'. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 9 (July): 1522643. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1522643>.
- Chaussebourg, Lou, Noémie Maughan, Marjolein Visser, and Kevin Maréchal. 2026. 'Intermediary Objects in Transdisciplinary Research: A Podcast to Foster Alternative Grain-to-Bread Chains in Wallonia'. *Sustainability Science* 21 (1): 59–76. <https://doi.org/10.1007/s11625-025-01742-3>.
- Chédin, Maxime. n.d. 'La ZAD et Le Colibri : Deux Écologies Irréconciliables ? - « De La ». Lundimatin. Accessed 1 July 2019. <https://lundi.am/La-ZAD-et-le-Colibri-deux-ecologies-irreconciliables>.
- Chia, Eduardo. 2004. 'Principes, méthodes de la recherche en partenariat : une proposition pour la traction animale'. *Revue d'élevage et de médecine vétérinaire des pays tropicaux* 57 (3–4): 233. <https://doi.org/10.19182/remvt.9895>.
- Chiffolleau, Yuna, Grégori Akermann, and Arielle Canard. 2017. 'Les Circuits Courts Alimentaires, Un Levier Pour Une Consommation plus Durable? Le Cas d'un Marché de Plein Vent'. *Terrains & Travaux*, no. 2: 157–77.
- Chiffolleau, Yuna, Anaïs Echchatbi, Johanne Rod, et al. 2021. 'Quand l'innovation sociale réoriente l'innovation technologique dans les systèmes agroalimentaires : le cas des chaînes locales autour des blés'. *Innovations* N°64 (1): 41. <https://doi.org/10.3917/inno.pr2.0095>.
- 'Chiffres Clés de l'agriculture 2024 | Statbel'. n.d. Accessed 3 April 2026. <https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/chiffres-cles-de-lagriculture-2024>.
- Clapp, Jennifer. 2021. 'The Problem with Growing Corporate Concentration and Power in the Global Food System'. *Nature Food* 2 (6): 404–8. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00297-7>.
- Clapp, Jennifer, and S. Ryan Isakson. 2018. 'Risky Returns: The Implications of Financialization in the Food System'. *Development and Change* 49 (2): 437–60. <https://doi.org/10.1111/dech.12376>.
- Collège des Producteurs. 2023a. 'Céréales Alimentaires. Plan de Développement Stratégique 2030.' <https://collegedesproducteurs.be/wp-content/uploads/2023/11/Plan-de-developpement-strategique-2030-CEREALES-ALIMENTAIRE-SBF.pdf>.
- Collège des Producteurs. 2023b. *De la graine au pain, état des lieux de la céréale wallonne - Le Collège des Producteurs*. October 13. <https://collegedesproducteurs.be/filiere/grandes-cultures/2023/de-la-graine-au-pain-etat-des-lieux-de-la-cereale-wallonne/>.
- 'Collège Des Producteurs Plan de Développement Céréales - Recherche Google'. n.d. Accessed 25 July 2025. <https://www.google.fr/search?q=coll%C3%A8ge%20des%20producteurs%20plan%20de%20d%C3%A9veloppement%20c%C3%A9r%C3%A9ales>.
- Compagnone, Claude, Claire Lamine, and Lucie Dupré. 2018. 'The Production and Circulation of Agricultural Knowledge as Interrogated by Agroecology: Of Old and New'. *Revue d'anthropologie Des Connaissances* 12 (2). <https://doi.org/10.3917/rac.039.a>.

- Cottin-Marx, Simon. 2023. 'Le burn-out militant. Réflexions pour ne pas être consommé par le feu militant'. *Mouvements* 113 (1): 156–64. <https://doi.org/10.3917/mouv.113.0156>.
- Crenshaw, Kimberlé. 1989. 'Demarginalizing the Intersection of Race and Sex: A Black Feminist Critique of Antidiscrimination Doctrine, Feminist Theory and Antiracist Politics'. *University of Chicago Legal Forum* 140 (1): 139–67. <https://www.ualberta.ca/en/institute-intersectionality-studies/media-library/intersectionality-readings/crenshaw.pdf>.
- Croeser, Thami, Sarah Clement, Marta Fernandez, Georgia E. Garrard, Ian Mell, and Sarah A. Bekessy. 2024. 'Action Research for Transformative Change'. *Sustainability Science* 19 (2): 665–70. <https://doi.org/10.1007/s11625-023-01458-2>.

D

- Daele, Amaury. 2009. 'Les Communautés de Pratique'. *Encyclopédie de La Formation*, 721–30.
- Dalimier, Joséphine, Kevin Maréchal, and Nicolas Dendoncker. 2026. 'Transition and Transformation: A Cross-Fertilizing Approach to Complement the Study of Systemic and Sustainable Changes (Food System Application)'. *Environmental Innovation and Societal Transitions* 58 (March): 101059. <https://doi.org/10.1016/j.eist.2025.101059>.
- David, C., Joel Abecassis, M. Carcea, et al. 2013. 'Améliorer La Qualité Technologique, Nutritionnelle et Sanitaire Du Bléologique. Principaux Leviers Agronomiques et Technologiques'. *Innovations Agronomiques* 32: 1–13.
- David, Romain. 2025. 'La loi d'orientation agricole en partie censurée : « Le travail du Sénat a été extrêmement préservé », affirme Laurent Duplomb'. *Public Sénat*, March 21. <https://www.publicsenat.fr/actualites/economie/la-loi-dorientation-agricole-en-partie-censuree-le-travail-du-senat-a-ete-extremement-preserve-affirme-laurent-duplomb>.
- De Block, Greet, and Janet Polasky. 2011. 'Light Railways and the Rural–Urban Continuum: Technology, Space and Society in Late Nineteenth-Century Belgium'. *Journal of Historical Geography* 37 (3): 312–28. <https://doi.org/10.1016/j.jhg.2011.01.003>.
- De Graeuwe, Mireille, and Kevin Maréchal. 2024. 'A Comparative Analysis of Senegalese Farm Schools: Unveiling Effective Practices for Agroecology Training'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 48 (7): 1008–36. <https://doi.org/10.1080/21683565.2024.2344716>.
- Delcour, Alice, Florence Van Stappen, Stéphanie Gheysens, et al. 2014. 'État des lieux des flux céréaliers en Wallonie selon différentes filières d'utilisation'. *Biotechnologie, Agronomie, Société et Environnement* 18 (2). <https://orbi.uliege.be/handle/2268/171015>.
- Dell'Angelo, Jampel, Grettel Navas, Marga Witteman, Giacomo D'Alisa, Arnim Scheidel, and Leah Temper. 2021. 'Commons Grabbing and Agribusiness: Violence, Resistance and Social Mobilization'. *Ecological Economics* 184 (June): 107004. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2021.107004>.

- Demeulenaere, Elise, and Christophe Bonneuil. 2011. 'Des Semences En Partage: Construction Sociale et Identitaire d'un Collectif Paysan Autour de Pratiques Semancières Alternatives'. *Techniques & Culture*, no. 57 (December): 202–21. <https://doi.org/10.4000/tc.5902>.
- Demeulenaere, Élise, and Frédéric Goulet. 2012. 'Du singulier au collectif: Agriculteurs et objets de la nature dans les réseaux d'agricultures « alternatives »'. *Terrains & travaux* n° 20 (1): 121. <https://doi.org/10.3917/tt.020.0121>.
- Derbez, Floriane, Nathalie Joly, Florence Pinton, and Yannick Sencébé. 2024. 'Le productivisme sur la sellette. Ce que la colère des agriculteurs nous dit des impasses du système agri-alimentaire actuel'. *Pour* 248 (1): 7–16. <https://doi.org/10.3917/pour.248.0007>.
- Deroisy, Loïc. 2024. *Freins, Leviers et Potentiels à l'installation Vivable de Paysan·nes-Meunier·ères-Boulangier·ères En Région Wallonne* https://dipot.ulb.ac.be/dspace/bitstream/2013/374920/3/LOIC_DEROISY_47735_0_MEMOIRE.pdf.
- Deverre, Christian, and Claire Lamine. 2010. 'Les Systèmes Agroalimentaires Alternatifs. Une Revue de Travaux Anglophones En Sciences Sociales'. *Économie Rurale* 317 (3): 57–73.
- Dewalque, Marc. 2021. *Levains*. Seconde Mouture.
- Dinu, Monica, Anne Whittaker, Giuditta Pagliai, Stefano Benedettelli, and Francesco Sofi. 2018. 'Ancient Wheat Species and Human Health: Biochemical and Clinical Implications'. *The Journal of Nutritional Biochemistry* 52 (February): 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2017.09.001>.
- Disegni, Alan. 2024. 'Crise de l'agriculture et précarité alimentaire : la possibilité d'une sécurité sociale de l'alimentation'. *Regards* 64 (2): 243–48. <https://doi.org/10.3917/regar.064.0243>.
- Diser, Lyvia. 2012. 'Laboratory versus Farm: The Triumph of Laboratory Science in Belgian Agriculture at the End of the Nineteenth Century'. *Agricultural History* 86 (1): 31–54. <https://doi.org/10.3098/ah.2012.86.1.31>.
- Dumont, Antoinette M., Gaëtan Vanloqueren, Pierre M. Stassart, and Philippe V. Baret. 2016. 'Clarifying the Socioeconomic Dimensions of Agroecology: Between Principles and Practices'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 40 (1): 24–47. <https://doi.org/10.1080/21683565.2015.1089967>.
- Dupé, Philippine, Benoît Dedieu, Pierre Gasselin, and Guillaume Ollivier. 2023. 'Le travail des agriculteurs en circuit court : une revue systématique de littérature'. Paper presented at 17. Journées de Recherche en Sciences Sociales (JRSS 2023). December 14. <https://hal.inrae.fr/hal-04352935>.

E

- Économie, p m e service public federal. 2014. 'Loi du 19/03/2014 portant definition legale de l'artisan'. Loi. [etaamb.openjustice.be](https://etaamb.openjustice.be/fr/loi-du-19-mars-2014_n2014018119.html), Moniteur Belge, March 19. https://etaamb.openjustice.be/fr/loi-du-19-mars-2014_n2014018119.html.

- Économie.fgov.be. 2025. 'Les artisans | SPF Economie'. https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/pme-et-independants-en/les-travailleurs-independants/les-artistes?utm_source=chatgpt.com.
- Eelderink, Madelon, Joost M. Vervoort, and Frank Van Laerhoven. 2020. 'Using Participatory Action Research to Operationalize Critical Systems Thinking in Social-Ecological Systems'. *Ecology and Society* 25 (1): art16. <https://doi.org/10.5751/ES-11369-250116>.
- Eisner, Elliot W. 2002. *Arts And The Creation Of Mind*. Yale University Press.
- Eisner, Elliot W. 2017. *The Enlightened Eye: Qualitative Inquiry and the Enhancement of Educational Practice*. Teachers' College Press.
- Ellingson, Laura. 2008. 'Embodied Knowledge'. *Women's and Gender Studies*, January 1. <https://scholarcommons.scu.edu/gender/33>.
- England, Kim V. L. 1994. 'Getting Personal: Reflexivity, Positionality, and Feminist Research'. *The Professional Geographer* 46 (1): 80–89. <https://doi.org/10.1111/j.0033-0124.1994.00080.x>.
- ENS-Lyon. 2024. 'Développementalisme'. Terme. Géoconfluences, École normale supérieure de Lyon, December. ISSN: 2492-7775. <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/developpementalisme>.
- Eribon, Didier, Arnaud Lerch, and Frédéric Haboury, eds. 2003. *Dictionnaire Des Cultures Gays et Lesbiennes*. Larousse.
- Esteva, Gustavo, Dana L. Stuchul, and Madhu Suri Prakash. 2002. 'From a Pedagogy for Liberation to Liberation From Pedagogy.' *Unfolding Learning Societies: Experiencing the Possibilities*, no. pp 127-151. <https://shikshantar.org/library/library-articles/pedagogy-liberation-liberation-pedagogy>.
- Esteve, Gwladys, Maëlle Herve, and Simon Giuliano. 2019. *Agriculture Paysanne : Définition*. INRAE. <https://doi.org/10.17180/AQRK-PB85>.
- Euritt, Alyn. 2022. *Podcasting as an Intimate Medium*. 1st edn. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003340980>.

F

- Fals-Borda, Orlando, and Muhammad Anisur Rahman. 1991. *Action and Knowledge: Breaking the Monopoly with Participatory Action Research*. Apex Press.
- Fan, Ming-Sheng, Fang-Jie Zhao, Susan J. Fairweather-Tait, Paul R. Poulton, Sarah J. Dunham, and Steve P. McGrath. 2008. 'Evidence of Decreasing Mineral Density in Wheat Grain over the Last 160 Years'. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology* 22 (4): 315–24. <https://doi.org/10.1016/j.jtemb.2008.07.002>.
- FAO. n.d. 'Declaration of Nyéléni | FAO'. Accessed 18 June 2025. <http://www.fao.org/agroecology/database/detail/en/c/1253617/>.
- Fardet, Anthony. 2014. 'How Can Both the Health Potential and Sustainability of Cereal Products Be Improved? A French Perspective'. *Journal of Cereal Science* 60 (3): 540–48. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2014.07.013>.

- Federici, Silvia. 2014. *Caliban et la sorcière: femmes, corps et accumulation primitive*. Entremonde.
- Feld, Steven. 2017. 'On Post-Ethnomusicology Alternatives: Acoustemology'. *Perspectives on a 21st Century Comparative Musicology: Ethnomusicology or Transcultural Musicology*, 82–98.
- Fernandes, Bernardo Mançano. 2009. 'Sobre a Tipologia de Territórios'. *Territórios e Territorialidades: Teorias, Processos e Conflitos*. São Paulo: Expressão Popular, 197–215.
- Fernandez, Margarita, Katherine Goodall, Meryl Olson, and V. Ernesto Méndez. 2013. 'Agroecology and Alternative Agri-Food Movements in the United States: Toward a Sustainable Agri-Food System'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 37 (1): 115–26. <https://doi.org/10.1080/10440046.2012.735633>.
- Francis, C., G. Lieblein, S. Gliessman, et al. 2003. 'Agroecology: The Ecology of Food Systems'. *Journal of Sustainable Agriculture* 22 (3): 99–118. https://doi.org/10.1300/J064v22n03_10.
- Francoeur, Chantal. 2022. 'L'écriture Sonore: Mobiliser Le Corps Audio Pour Créer Du Sens'. *Communication*, no. Vol. 39/2 (September). <https://doi.org/10.4000/communication.16559>.
- Freire, Paulo. 2020. 'Pedagogy of the Oppressed'. In *Toward a Sociology of Education*. Routledge. <https://api.taylorfrancis.com/content/chapters/edit/download?identifierName=doi&identifierValue=10.4324/9780429339530-34&type=chapterpdf>.
- 'From a Pedagogy for Liberation to Liberation from Pedagogy | Shikshantar'. n.d. Accessed 8 July 2025. <https://shikshantar.org/library/library-articles/pedagogy-liberation-liberation-pedagogy>.

G

- Gadisseur, J. 1973. 'Contribution à l'étude de la production agricole en Belgique de 1846 à 1913'. *Revue belge d'histoire contemporaine* (4) : 1-48
- Galanakis, Charis M. 2020. 'The Food Systems in the Era of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis'. *Foods* 9 (4): 4. <https://doi.org/10.3390/foods9040523>.
- Galli, Francesca, Fabio Bartolini, Gianluca Brunori, et al. 2015. 'Sustainability Assessment of Food Supply Chains: An Application to Local and Global Bread in Italy'. *Agricultural and Food Economics* 3 (1): 21. <https://doi.org/10.1186/s40100-015-0039-0>.
- Geels, Frank W. 2002. 'Technological Transitions as Evolutionary Reconfiguration Processes: A Multi-Level Perspective and a Case-Study'. *Research Policy* 31 (8–9): 1257–74. [https://doi.org/10.1016/S0048-7333\(02\)00062-8](https://doi.org/10.1016/S0048-7333(02)00062-8).
- Geels, Frank W. 2011. 'The Multi-Level Perspective on Sustainability Transitions: Responses to Seven Criticisms'. *Environmental Innovation and Societal Transitions* 1 (1): 24–40. <https://doi.org/10.1016/j.eist.2011.02.002>.
- Gélinas, Pierre, Caroline Morin, Judith Fréreau Reid, and Pierre Lachance. 2009. 'Wheat Cultivars Grown under Organic Agriculture and the Bread Making Performance of

- Stone-Ground Whole Wheat Flour'. *International Journal of Food Science & Technology* 44 (3): 525–30. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2008.01838.x>.
- Genat, Bill. 2009. 'Building Emergent Situated Knowledges in Participatory Action Research'. *Action Research* 7 (1): 101–15. <https://doi.org/10.1177/1476750308099600>.
- Gilly, Jean-Pierre, and André Torre. 2000. *Dynamiques de proximité*. Collection Emploi, industrie et territoire. Harmattan.
- Gimenez, Kevin. 2022. 'Bases Génétiques et Écophysiologiques de l'hétérosis Chez Le Blé Tendre'. PhD Thesis, VetAgro Sup. <https://theses.fr/api/v1/document/2022UCFAC038>.
- Giraldo, Omar Felipe, and Peter M. Rosset. 2018. 'Agroecology as a Territory in Dispute: Between Institutionalization and Social Movements'. *The Journal of Peasant Studies* 45 (3): 545–64. <https://doi.org/10.1080/03066150.2017.1353496>.
- Giraldo, Omar Felipe, and Peter Michael Rosset. 2023. 'Emancipatory Agroecologies: Social and Political Principles'. *The Journal of Peasant Studies* 50 (3): 820–50. <https://doi.org/10.1080/03066150.2022.2120808>.
- Gliessman, Stephen R. 1990. 'Agroecology: Researching the Ecological Basis for Sustainable Agriculture'. In *Agroecology: Researching the Ecological Basis for Sustainable Agriculture*, edited by Stephen R. Gliessman. Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4612-3252-0_1.
- Gliessman, Stephen R. 2015. *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems*. Third edition. CRC Press/Taylor & Francis Group.
- Gliessman, Stephen R. 2020. 'Transforming Food and Agriculture Systems with Agroecology'. *Agriculture and Human Values* 37 (3): 547–48. <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10058-0>.
- Gliessman, Stephen R., Eric Engles, and Robin Krieger. 1998. *Agroecology: Ecological Processes in Sustainable Agriculture*. CRC Press.
- Gliessman, Steve. 2012. 'Agroecology and Shifting Paradigms'. *Journal of Sustainable Agriculture* 36 (5): 499–499. <https://doi.org/10.1080/10440046.2012.684200>.
- Gliessman, Steve. 2018. 'Defining Agroecology'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 42 (6): 599–600. <https://doi.org/10.1080/21683565.2018.1432329>.
- Global Commission on the Economy and Climate. 2014. 'Better Growth, Better Climate: The New Climate Economy Report | New Climate Economy | Commission on the Economy and Climate'. <https://newclimateeconomy.net/content/better-growth-better-climate-new-climate-economy-report>.
- Gobbetti, Marco, Maria De Angelis, Raffaella Di Cagno, Maria Calasso, Gabriele Archetti, and Carlo Giuseppe Rizzello. 2019. 'Novel Insights on the Functional/Nutritional Features of the Sourdough Fermentation'. *International Journal of Food Microbiology* 302 (August): 103–13. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.05.018>.
- Goldringer, Isabelle, Jerome Enjalbert, Pierre Rivière, and Julie Dawson. 2012. 'Recherche Participative Pour Des Variétés Adaptées à Une Agriculture à Faible

- Niveau d'intrants et Moins Sensibles Aux Variations Climatiques'. *Pour* 213 (1): 153–61.
- Gorz, André, Olivier Corpet, Jocelyne Gaudin, Michaël Grupp, and Bruno Mattei. 1982. 'La conquête de l'autonomie'. *Autogestions* 15 (8): 187–204. <https://doi.org/10.3406/autog.1982.1485>.
- Graeber, David. 2001. *Toward an Anthropological Theory of Value: The False Coin of Our Own Dreams*. Palgrave.
- Grands Moulins de Paris. 2025. 'Boulangier, Artisan, Maître Artisan... : Quelle Appellation Choisir ? | Grands Moulins de Paris |'. <https://www.grandsmoulinsdeparis.com/conseils/appellation-artisan>.
- Grant, Cynthia, and Azadeh Osanloo. 2014. 'Understanding, Selecting, and Integrating a Theoretical Framework in Dissertation Research: Creating the Blueprint for Your "House"'. *Administrative Issues Journal Education Practice and Research* 4 (2). <https://doi.org/10.5929/2014.4.2.9>.
- Greenwood, Janinka. 2019. 'Arts-Based Research'. In *Oxford Research Encyclopedia of Education*, by Janinka Greenwood. Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780190264093.013.29>.
- Gremillion, Kristen. 2014. 'Plant Domestication and Cultivation in Archaeology'. In *Encyclopedia of Global Archaeology*. Springer, New York, NY. https://doi.org/10.1007/978-1-4419-0465-2_70.
- Grimmeau, Jean-Pierre, and Pierre Marissal. 2021. 'La démographie de la Grande Guerre en Belgique et sa géographie'. *Géographie. Courrier hebdomadaire du CRISP* 25082509 (23): 5–86. <https://doi.org/10.3917/cris.2508.0005>.
- Gumuchdjian, Nastassia. 2026. *Travail de Fin d'Etudes en Agroécologie : Comment construire un prix juste pour un pain nourricier en boulangerie urbaine?* Université de Liège. January 19. <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/25144>.
- Gutiérrez, Raquel, and Huáscar Salazar. 2015. 'Reproducción Comunitaria de La Vida. Pensando La Transformación Social En El Presente'. *El Apantle, Revista de Estudios Comunitarios* 1. https://www.academia.edu/download/54093064/el_Apantle_I_2015.pdf#page=10.

H

- Hagood, Mack. 2014. 'Unpacking a Punch: Transduction and the Sound of Combat Foley in Fight Club'. *Cinema Journal* 53 (4): 98–120.
- Haraway, Donna. 1988. 'Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective'. *Feminist Studies* 14 (3): 575–99. <https://doi.org/10.2307/3178066>.

- Haraway, Donna, Laurence Allard, Delphine Gardey, and Nathalie Magnan. 2007. *Manifeste cyborg et autres essais: sciences, fictions, féminismes*. Essais. Exils.
- Haraway, Donna Jeanne. 2016. *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*. Experimental Futures: Technological Lives, Scientific Arts, Anthropological Voices. Duke University Press.
- Hecquet, Corentin, and Pierre M. Stassart. 2017. 'Le Système Semencier En Question'. *Mille Lieux* 6. <https://orbi.umons.ac.be/handle/20.500.12907/55343>.
- Helmreich, Stefan. 2007. 'An Anthropologist Underwater: Immersive Soundscapes, Submarine Cyborgs, and Transductive Ethnography'. *American Ethnologist* 34 (4): 621–41. <https://doi.org/10.1525/ae.2007.34.4.621>.
- Helmreich, Stefan. 2010. 'Listening Against Soundscapes'. *Anthropology News* 51 (9): 10–10. <https://doi.org/10.1111/j.1556-3502.2010.51910.x>.
- Heras, María, Diego Galafassi, Elisa Oteros-Rozas, Federica Ravera, Luis Berraquero-Díaz, and Isabel Ruiz-Mallén. 2021. 'Realising Potentials for Arts-Based Sustainability Science'. *Sustainability Science* 16 (6): 1875–89. <https://doi.org/10.1007/s11625-021-01002-0>.
- Heras, María, and J. David Tàbara. 2014. 'Let's Play Transformations! Performative Methods for Sustainability'. *Sustainability Science* 9 (3): 379–98. <https://doi.org/10.1007/s11625-014-0245-9>.
- Hermesse, Julie, Noémie Maughan, Pipart, et al. 2020. 'Ultra Tree – Soutenir l'installation et La Viabilité d'exploitations Maraîchères Dans Le (Péri-)Urbain Bruxellois'. In *Transitions Pour Une Alimentation Juste et Durable à Bruxelles: Contributions de Recherches En Co-Création*, Academia-L'Harmattan.
- Hert, Philippe. 2014. 'Le corps du savoir: qualifier le savoir incarné du terrain'. *Études de communication*, no. 42 (June): 29–46. <https://doi.org/10.4000/edc.5643>.
- Hills, Karen M., Jessica R. Goldberger, and Stephen S. Jones. 2013. 'Commercial Bakers and the Relocalization of Wheat in Western Washington State'. *Agriculture and Human Values* 30 (3): 365–78. <https://doi.org/10.1007/s10460-012-9403-9>.
- HLPE. 2019. 'HLPE 14: Approches agroécologiques et autres approches novatrices pour une agriculture et des systèmes alimentaires durables propres à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition | FAO -HLPE Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition'. <http://www.fao.org/agroecology/database/detail/fr/c/1242143/>.
- Hooks, Bell. 2014. *Teaching To Transgress*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203700280>.

I

- Ignácio, Amanda da Cunha, Andressa Maria dos Reis Guerra, Thaiany Goulart de Souza-Silva, Mariana Araújo Vieira do Carmo, and Hudsara Aparecida de Almeida Paula. 2024. 'Effects of Glyphosate Exposure on Intestinal Microbiota, Metabolism and Microstructure: A Systematic Review'. *Food & Function* 15 (15): 7757–81. <https://doi.org/10.1039/D4FO00660G>.
- Illich, Ivan. 1973. *Tools for Conviviality*. Open Forum. Calder and Boyars.
- INRAE. n.d. 'La sélection du blé, en pratique | INRAE'. Accessed 3 April 2026. <https://www.inrae.fr/actualites/selection-du-ble-pratique>.

J

- Jeanneret, Yves. 1994. *Écrire la science : formes et enjeux de la vulgarisation*. Science, histoire et société. Presses universitaires de France.
- Jenatton, Morgan. 2023. “‘They Don’t Make Traditional Baguettes’: Food Inequality and Alternative Bread Supply Chains in Rural Ardèche, France”. *The Politics and Political Possibilities of Alternative Food Movements* (Bruxelles, Belgium), September. <https://hal.science/hal-04289327>.
- Jones, Julie Miller, Judi Adams, Cynthia Harriman, Chris Miller, and Jan Willem Van Der Kamp. 2015. ‘Nutritional Impacts of Different Whole Grain Milling Techniques: A Review of Milling Practices and Existing Data’. *Cereal Foods World* 60 (3): 130–39. <https://doi.org/10.1094/CFW-60-3-0130>.
- Jones, Stephen S., and Bethany F. Econopouly. 2018. ‘Breeding Away from All Purpose’. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 42 (6): 712–21. <https://doi.org/10.1080/21683565.2018.1426672>.

K

- Kaplan, Steven L. 2020. *Pour Le Pain*. Fayard.
- Kaufmann, Nadine, Christoph Sanders, and Julian Wortmann. 2019. ‘Building New Foundations: The Future of Education from a Degrowth Perspective’. *Sustainability Science* 14 (4): 931–41. <https://doi.org/10.1007/s11625-019-00699-4>.
- Kindon, Sara, Rachel Pain, and Mike Kesby, eds. 2007. *Participatory Action Research Approaches and Methods*. 0 edn. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203933671>.
- Kinkaid, Eden, Kelsey Emard, and Nari Senanayake. 2020. ‘The Podcast-as-Method?: Critical Reflections on Using Podcasts to Produce Geographic Knowledge’. *Geographical Review* 110 (1–2): 78–91. <https://doi.org/10.1111/gere.12354>.
- Kneafsey, Moya, Laura Venn, Ulrich Schmutz, et al. 2013. ‘Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of Their Socio-Economic Characteristics’. *JRC Scientific and Policy Reports* 123: 129.
- Kovacs, Anna. 2022. *Étude Des Stratégies de Diversification Des Projets de Meunerie Artisanale En Région Wallonne*. <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/15300>.

L

- La Via Campesina. 2015. ‘Declaration of the International Forum for Agroecology | Mali 2015 | Via Campesina’. *La Via Campesina - EN*, March 4. <https://viacampesina.org/en/2015/03/declaration-of-the-international-forum-for-agroecology-mali-2015/>.
- Lahon, Laura. 2020. *Céréales biologiques: état des lieux de la filière wallonne*. https://www.fwa.be/sites/fwa.be/files/2020-01/FWA_RapportFiliereCereales_BD.pdf.
- Lanzi, Florence, and Kevin Maréchal. 2022. ‘Renforcer la viabilité des circuits alimentaires de proximité via une structure inter-organisations : une analyse du collectif 5C’. *Économie rurale* 382 (4): 57–78. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10628>.

- Lanzi, Florence, Julien Noël, and Kevin Maréchal. 2020. *Analyse Des Stratégies Territoriales Multi-Niveaux Au Sein Du « Collectif 5C », Un Réseau Wallon de Coopératives Alimentaires*.
- Larousse, Éditions. n.d. 'Définitions : empouvoirement - Dictionnaire de français Larousse'. Accessed 26 June 2025. <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/empouvoirement/192367>.
- Latour, Bruno. 1987. *Science in Action: How to Follow Scientists and Engineers Through Society*. Harvard University Press.
- Latour, Bruno. 1994. *On Technical Mediation*. <https://medialab.sciencespo.fr/en/productions>.
- Law, John. 1991. *A Sociology of Monsters: Essays on Power, Technology and Domination*. Sociological Review Monograph 38. Routledge.
- Law, John. 1999. 'After Ant: Complexity, Naming and Topology'. *The Sociological Review* 47 (1_suppl): 1–14. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1999.tb03479.x>.
- Le Breton, David. 2013. *Anthropologie du corps et modernité*. Quadrige. Presses universitaires de France.
- 'Le Forum européen d'agroécologie 2021: "L'agroécologie pour régénérer nos systèmes alimentaires, nos communautés et améliorer la biodiversité" du 17 au 19 novembre 2021 | FAO'. 2021. <http://www.fao.org/agroecology/database/detail/fr/c/1447112/>.
- Le Robert. n.d. 'épistémologie - Définitions, synonymes, prononciation, exemples'. Dico en ligne Le Robert. Accessed 26 June 2025. <https://dictionnaire.lerobert.com/definition/epistemologie>.
- Leavy, Patricia. 2017. *Handbook of Arts-Based Research*. Guilford Publications.
- legifrance.gouv.fr. n.d. 'Sous-Section 3 : Appellation de Boulanger et Enseigne de Boulangerie (Articles L122-17 à L122-18) - Légifrance'. Accessed 29 July 2025. https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISC_TA000032221063/?utm_source=chatgpt.com.
- Lingham, Sophia, Inge Hill, and Louise Manning. 2022. 'Artisan Food Production: What Makes Food "Artisan"?' In *Artisan and Handicraft Entrepreneurs*, edited by Léo-Paul Dana, Veland Ramadani, Ramo Palalic, and Aidin Salamzadeh. Contributions to Management Science. Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-82303-0_6.
- López-García, Daniel, Mamen Cuéllar-Padilla, Alexandre De Azevedo Olival, et al. 2021. 'Building Agroecology with People. Challenges of Participatory Methods to Deepen on the Agroecological Transition in Different Contexts'. *Journal of Rural Studies* 83 (April): 257–67. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.02.003>.
- López-García, Daniel, Gabriela Vázquez-Macías, Javier García-Fernández, Maggie Schmitt, Paula Ortega-Faura, and Josep Lluís Espluga-Trenc. 2023. 'Towards a Politics of Recognition: Exploring the Symbolic Contexts of Material Agroecological Transitions'. *Sustainability* 15 (13): 10091. <https://doi.org/10.3390/su151310091>.
- Louah, Line, Marjolein Visser, Sofia Baltazar, and Vincent Delobel. 2015. 'Changements de postures du chercheur, de l'agriculteur et de l'enseignant pour l'innovation agroécologique paysanne'. *Pour* 226 (2): 5. <https://doi.org/10.3917/pour.226.0005>.
- Love, Heather. 2014. 'Queer'. *TSQ: Transgender Studies Quarterly* 1 (1–2): 172–76. <https://doi.org/10.1215/23289252-2399938>.

M

- MacKenzie, Lewis E. 2019. 'Science Podcasts: Analysis of Global Production and Output from 2004 to 2018'. *Royal Society Open Science* 6 (1): 180932. <https://doi.org/10.1098/rsos.180932>.
- Magda, Danièle, Claire Lamine, and Jean-Paul Billaud. 2022. 'Considering the Diverse Views of Ecologisation in the Agrifood Transition: An Analysis Based on Human Relationships with Nature'. *Environmental Values* 31 (6): 657–79. <https://doi.org/10.3197/096327121X16387842836940>.
- 'Mais Aussi | Synonymes et Analogies de Mais Aussi En Français | Reverso Dictionnaire'. n.d. Accessed 14 April 2026. <https://synonyms.reverso.net/synonyme/fr/mais+aussi>.
- Mallory, Chaone. 2010. 'The Spiritual Is Political: Gender, Spirituality, and Essentialism in Forest Defense'. *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture* 4 (1): 48–71. <https://doi.org/10.1558/jsrnc.v4i1.48>.
- Manogna, R. L., and Nishil Kulkarni. 2024. 'Does the Financialization of Agricultural Commodities Impact Food Security? An Empirical Investigation'. *Borsa Istanbul Review* 24 (2): 280–91. <https://doi.org/10.1016/j.bir.2024.01.001>.
- Maréchal, Kevin, Margaux Denys, Noémie Maughan, Lou Plateau, Nathalie Pipart, and Marjolein Visser. 2022. 'La recherche-action participative SPINCOOP : récit de la coopération entre maraîchers et chercheurs dans l'adaptation du modèle SPIN Farming à Bruxelles'. *Technologie et innovation* 7 (4). <https://doi.org/10.21494/ISTE.OP.2022.0874>.
- Maréchal, Kevin, and Lou Plateau. 2020. 'Agriculture et recherche. Changer de posture pour (é)changer nos savoirs'. *Tchak !* 2 (February). <http://hdl.handle.net/2013/>.
- Maréchal, Kevin, Lou Plateau, and Laurence Holzemer. 2019. 'La Durabilité Des Circuits Courts, Une Question d'échelle ? L'importance de Court-Circuiter Les Schémas Classiques d'analyse'. *Économie Rurale*, no. 367 (March): 45–60. <https://doi.org/10.4000/economierurale.6487>.
- Maréchal, Kevin, Lou Plateau, Florence Lanzi, Julien Noël, and Stéphane Winandy. 2020. 'Agriculture et recherche. Changer de posture pour (é)changer nos savoirs'. *Tchak !* 2 (February). <http://hdl.handle.net/2013/>.
- Maren, Michael. 1997a. *The Road to Hell*. Australia Books.
- Maren, Michael. 1997b. *The Road to Hell: The Ravaging Effects of Foreign Aid and International Charity*. With Internet Archive. New York: Free Press. <http://archive.org/details/roadtohellravagi00mare>.
- Marianne.fr. 2025. "'Femme", "racisme", "diversité": la liste des 200 mots "déconseillés" par l'administration Trump'. March 11. <https://www.marianne.net/monde/ameriques/femme-racisme-diversite-la-liste-des-200-mots-deconseilles-par-l-administration-trump>.
- Martin, Théo, and Éléonore Schnebelin. 2023. 'Agriculture Numérique : Une Promesse Au Service d'un Nouvel Esprit Du Productivisme'. *Natures Sciences Sociétés* 31 (3): 281–98. <https://doi.org/10.1051/nss/2023046>.
- McEwen, Lindsey, Liz Roberts, Andrew Holmes, James Blake, Antonia Liguori, and Tim Taylor. 2022. 'Building Local Capacity for Managing Environmental Risk: A Transferable Framework for Participatory, Place-Based, Narrative-Science Knowledge

- Exchange'. *Sustainability Science* 17 (6): 2489–511. <https://doi.org/10.1007/s11625-022-01169-0>.
- McIntyre, Alice. 2008. *Participatory Action Research*. Qualitative Research Methods 52. Sage Publications.
- Mélard, François, ed. 2008. *Écologisation: Objets et Concepts Intermédiaires*. EcoPolis, no. 8. P.I.E. Peter Lang.
- Méndez, V. Ernesto, Christopher M. Bacon, and Roseann Cohen. 2013. 'Agroecology as a Transdisciplinary, Participatory, and Action-Oriented Approach'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 37 (1): 3–18. <https://doi.org/10.1080/10440046.2012.736926>.
- Mensi, Walid, Muhammad Shafiullah, Xuan Vinh Vo, and Sang Hoon Kang. 2021. 'Volatility Spillovers between Strategic Commodity Futures and Stock Markets and Portfolio Implications: Evidence from Developed and Emerging Economies'. *Resources Policy* 71 (June): 102002. <https://doi.org/10.1016/j.resourpol.2021.102002>.
- Messmer, Jean Guillaume. 2013. 'Les Circuits Courts Multi-Acteurs: L'émergence d'organisations Innovantes'. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA* 63 (63): 113–22.
- Meyer, Nanna, Giovanna Sacchi, Camilla Sartori, and Christian Fischer. 2024. 'Establishing Alternative Grain Networks: A Comparison of Case Experiences in South Tyrol, Italy, and Colorado, United States'. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, July 1, 1–25. <https://doi.org/10.5304/jafscd.2024.133.029>.
- Milestad, Rebecka, Ruth Bartel-Kratochvil, Heidrun Leitner, and Paul Axmann. 2010. 'Being Close: The Quality of Social Relationships in a Local Organic Cereal and Bread Network in Lower Austria'. *Journal of Rural Studies* 26 (3): 228–40. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.01.004>.
- Milleville, Pierre, and ORSTOM [Institut français de recherche scientifique pour le développement en Coopération. 1987. 'Recherches sur les pratiques des agriculteurs'. *Les Cahiers de la Recherche Développement*, no. 16 (January): 16.
- Minna, Kaljonen, Johanna Jacobi, Kaisa Korhonen-Kurki, et al. 2024. 'Reflexive Use of Methods: A Framework for Navigating Different Types of Knowledge and Power in Transformative Research'. *Sustainability Science* 19 (2): 507–21. <https://doi.org/10.1007/s11625-023-01431-z>.
- Molina, Manuel Gonzalez de. n.d. *Agroecology and Politics. How To Get Sustainability? About the Necessity for a Political Agroecology*.
- Montois, Raïssa, and Anton Riera. n.d. *Relocalisation de Filières*. Accessed 29 July 2025. <https://sytra.be/wp-content/uploads/2023/03/envoi-site.pdf>.
- Morel, Kevin. 2016. 'Viabilité Des Microfermes Maraîchères Biologiques. Une Étude Inductive Combinant Méthodes Qualitatives et Modélisation.' Theses, Université Paris Saclay (COMUE). <https://hal.archives-ouvertes.fr/tel-02801554>.
- Morel, Kevin, and François Léger. 2016. 'A Conceptual Framework for Alternative Farmers' Strategic Choices: The Case of French Organic Market Gardening Microfarms'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 40 (5): 466–92. <https://doi.org/10.1080/21683565.2016.1140695>.

- Morgan, Caitlin B., and Amy B. Trubek. 2020. 'Not yet at the Table: The Absence of Food Culture and Tradition in Agroecology Literature'. *Elementa: Science of the Anthropocene* 8 (August): 40. <https://doi.org/10.1525/elementa.437>.
- Moulins de Statte. 2018. *S.A. Moulins de Statte Production de farines industrielles et artisanales - journée de présentation BioWallonie*. June 26.
- Mundler, Patrick, and Lucas Rumpus. 2012. 'The Energy Efficiency of Local Food Systems: A Comparison between Different Modes of Distribution'. *Food Policy* 37 (6): 609–15.
- Murray, Sarah. 2019. 'Coming-of-Age in a Coming-of-Age: The Collective Individualism of Podcasting's Intimate Soundwork'. *Popular Communication* 17 (4): 301–16. <https://doi.org/10.1080/15405702.2019.1622117>.
- Mzoughi, Naoufel. 2014. 'Do Organic Farmers Feel Happier than Conventional Ones? An Exploratory Analysis'. *Ecological Economics* 103 (July): 38–43. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2014.04.015>.

N

- Norström, Albert V., Christopher Cvitanovic, Marie F. Löf, et al. 2020. 'Principles for Knowledge Co-Production in Sustainability Research'. *Nature Sustainability* 3 (3): 182–90. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0448-2>.
- 'Nos Agriculteurs - CultivAé'. n.d. Accessed 25 July 2025. <https://www.cultivae.be/fr/nos-agriculteurs.php>.

O

- Olivier de Sardan, Jean-Pierre. 1995. 'La politique du terrain: Sur la production des données en anthropologie'. *Enquête*, no. 1 (October): 71–109. <https://doi.org/10.4000/enquete.263>.
- Oris, Michel, Muriel Neven, and George Alter. 2005. *Individuals and Communities Facing Economic Stress: A Comparison of Two Rural Areas in Nineteenth-Century Belgium*. March 24. <https://doi.org/10.1093/0199280681.003.0016>.
- Oui, Jeanne, Katia Saint-Péron, and Liz Carey-Libbrecht. 2024. 'Precision Agriculture and the Environmental Turn: Investigating the Epistemology of an Agricultural Model Based on Digital Data'. *Réseaux* No 244 (2): 117–49. <https://doi.org/10.3917/res.244.0117>.

P

- Pahl-Wostl, Claudia, and Matt Hare. 2004. 'Processes of Social Learning in Integrated Resources Management'. *Journal of Community & Applied Social Psychology* 14 (3): 193–206. <https://doi.org/10.1002/casp.774>.
- Paniflower.be. 2025. 'Qui Sommes-Nous?' <https://www.paniflower.be/be-fr/a-propos-de-nous/who-we-are>.
- Paulus de Châtelet, Vanessa. 2023. *Valeur Boulangère et Organoleptique Des Farines de Blé et d'épeautre: Différences Entre Variétés Anciennes et Modernes Selon La Vision Artisanale et Selon Les Critères Industriels*. <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/18282>.

- Perrette, Léo. 2024. 'Le Travail Agricole Dans Les Circuits Courts : Activités de l'aval, Intermédiation et Prolongement Du Travail Des Producteurs'. These de doctorat, Université de Lille (2022-....). <https://theses.fr/2024ULILA005>.
- Pierre Girard, dir. 2025. *Le Mot 'Agroécologie' Supprimé de La Loi d'orientation Agricole #agriculture*. 1:56. <https://www.youtube.com/watch?v=cWG56FgDTc8>.
- Pilorget, Julie. 2016. 'La fin du Moyen Âge, un moment charnière pour l'histoire des femmes ? Les embarras de la périodisation'. *Questes. Revue pluridisciplinaire d'études médiévales*, no. 33 (June): 95–107. <https://doi.org/10.4000/questes.4307>.
- Pipart, Nathalie, François Wiaux, and Lou Plateau. 2018. *La Boussole de Viabilité*. ULB–Université Libre de Bruxelles. <https://ideas.repec.org/p/ulb/ulbeco/2013-337218.html>.
- Plans stratégiques de développement - Le Collège des Producteurs*. 2022. January 17. <https://collegedesproducteurs.be/filieres-agricoles/a-propos/plans-strategiques-de-developpement/>.
- Plateau, Lou, Laurence Holzemer, Thiago Nyssens, and Kevin Maréchal. 2016. *Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise en œuvre par les acteurs des circuits courts*. Rapport de recherche. CEESE-ULB.
- Plateau, Lou, Jérôme Rassart, and Margaux Denys. 2018. *Enjeux et Recueil d'expériences Pour de Nouveaux Modèles Agricoles*. CEESE-ULB, Crédal.
- Ploeg, Jan Douwe van der. 2018. *The New Peasantries: Rural Development in Times of Globalization*. 2nd ed. Earthscan Food and Agriculture Ser. Routledge.
- Ploeg, Jan Douwe van der, Agnès El Kaïm, and Olivier De Schutter. 2014. *Les paysans du XXIe siècle: mouvements de repaysanisation dans l'Europe d'aujourd'hui*. Dossier pour un débat 203. C. L. Mayer.
- Portocarrero Lacayo, Ana Victoria. 2024. 'Care Is the New Radical: Food and Climate Approaches from a Peasant Feminist Perspective'. *The Journal of Peasant Studies* 0 (0): 1–18. <https://doi.org/10.1080/03066150.2024.2306987>.
- Prével, Maxime. 2008. 'Le productivisme agricole'. *Études rurales*, no. 181 (November): 181. <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.8675>.

R

- Rac, Ilona, Karmen Erjavec, and Emil Erjavec. 2024. 'Agriculture and Environment: Friends or Foes? Conceptualising Agri-Environmental Discourses under the European Union's Common Agricultural Policy'. *Agriculture and Human Values* 41 (1): 147–66. <https://doi.org/10.1007/s10460-023-10474-y>.
- Rahman, Diana, Theano Moussouri, and Georgios Alexopoulos. 2021. 'The Social Ecology of Food: Where Agroecology and Heritage Meet'. *Sustainability* 13 (24): 24. <https://doi.org/10.3390/su132413981>.
- Rallet, Alain, and André Torre. 2004. 'Proximité et localisation'. *Économie rurale* 280 (1): 25–41. <https://doi.org/10.3406/ecoru.2004.5470>.
- Reason, Peter, and Hilary Bradbury, eds. 2001. *Handbook of Action Research: Participative Inquiry and Practice*. SAGE.
- Rémésy, Christian, and Fanny Leenhardt. 2009. 'L'amélioration de La Valeur Nutritionnelle Des Pains Bio'. URL: <https://Www.Doc-Developpement-Durable.Org/File/Fabrications-Objets-Outils-Produits/Boulangerie-Pains/Qualite-Nutrition->

Pains-Bio-Cplt-Remesy. Pdf. <http://www.itab.asso.fr/downloads/evenements/qualite-nutrition-cplt-remesy.pdf>.

- Rémésy, Christian, Fanny Leenhardt, and Anthony Fardet. 2015. 'Donner un nouvel avenir au pain dans le cadre d'une alimentation durable et préventive'. *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 50 (1): 39–46. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2014.07.005>.
- Rigot, Elise. 2022. 'Design & Savoirs Sensibles : Une Recherche-Création Sur Les Technologies 3D et l'ingénierie Du Vivant Au Sein de l'anthropocène'. These de doctorat, Toulouse 2. <https://www.theses.fr/2022TOU20045>.
- Rigot, Elise. n.d. *Vampyroteuthis Infernalis, le podcast comme format de recherche-création*.
- Rivera-Ferre, Marta G. 2018. 'The Resignification Process of Agroecology: Competing Narratives from Governments, Civil Society and Intergovernmental Organizations'. *Agroecology and Sustainable Food Systems* 42 (6): 666–85. <https://doi.org/10.1080/21683565.2018.1437498>.
- Rogers, Dallas, Miles Herbert, Carolyn Whitzman, et al. 2020. 'The City Under COVID-19: Podcasting As Digital Methodology'. *Tijdschrift Voor Economische En Sociale Geografie* 111 (3): 434–50. <https://doi.org/10.1111/tesg.12426>.
- Rosset, Peter M., and Maria Elena Martínez-Torres. 2012. 'Rural Social Movements and Agroecology: Context, Theory, and Process'. *Ecology and Society* 17 (3): art17. <https://doi.org/10.5751/ES-05000-170317>.
- 'Rural Society / 1.0 / Handbook'. n.d. *1914-1918-Online (WWI) Encyclopedia*. Accessed 1 December 2025. <https://encyclopedia.1914-1918-online.net/article/rural-society/>.

S

- Sacchi, Giovanna, Giovanni Belletti, Martina Biancalani, Ginevra Virginia Lombardi, and Gianluca Stefani. 2019. 'The Valorisation of Wheat Production through Locally-Based Bread Chains: Experiences from Tuscany'. *Journal of Rural Studies* 71 (October): 23–35. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.09.006>.
- Sachet, Erwan, Ole Mertz, Jean-François Le Coq, et al. 2021. 'Agroecological Transitions: A Systematic Review of Research Approaches and Prospects for Participatory Action Methods'. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 5 (October): 709401. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.709401>.
- Salle, Muriel. 2018. 'L'intersectionnalité, un concept clé pour comprendre les inégalités vécues par « les femmes des quartiers »'. *Science Politique. Les Cahiers du Développement Social Urbain* 68 (2): 9–11. <https://doi.org/10.3917/cdsu.068.0009>.
- Sallustio, Madeleine. 2018. 'Le « retour à la terre » : entre utopie et nostalgie'. *Conserveries mémorielles. Revue transdisciplinaire*, no. #22 (June). <https://journals.openedition.org/cm/2910>.
- Schmelkes, Sylvia. 2023. 'Epistemic Justice and the Knowledge Commons for Lifelong and Lifewide Learning | UNESCO'. January 9. <https://www.unesco.org/en/articles/epistemic-justice-and-knowledge-commons-lifelong-and-lifewide-learning>.
- Schmitz, Bruno. n.d. 'Boulangers, bouchers et agents de parcs et jardins rejoignent les 106 "fonctions critiques" à Bruxelles - RTBF Actus'. RTBF. Accessed 28 July 2025. <https://www.rtbf.be/article/boulangers-bouchers-et-agents-de-parcs-et-jardins-rejoignent-les-106-fonctions-critiques-a-bruxelles-11569683>.

- Scriven, Richard. 2022. 'Making a Podcast: Reflecting on Creating a Place-based Podcast'. *Area* 54 (2): 260–67. <https://doi.org/10.1111/area.12776>.
- Seguin, Laura, Fabienne Barataud, Laurence Guichard, et al. 2021. 'La participation comme objet intermédiaire d'apprentissages : leçons d'une démarche participative sur les pollutions diffuses agricoles'. *Natures Sciences Sociétés* 29 (3): 299–311. <https://doi.org/10.1051/nss/2021062>.
- Sennett, Richard. 2008. *The Craftsman*. Yale university press.
- Smith, Robyn, Madison Danford, Simon C. Darnell, Maria Joaquina Lima Larrazabal, and Mahamat Abdellatif. 2021. "Like, What Even Is a Podcast?" Approaching Sport-for-Development Youth Participatory Action Research through Digital Methodologies'. *Qualitative Research in Sport, Exercise and Health* 13 (1): 128–45. <https://doi.org/10.1080/2159676X.2020.1836515>.
- Spash, Clive L. 2014. 'Better Growth, Helping the Paris COP-out?: Fallacies and Omissions of the New ClimateEconomy Report'. Preprint, Vienna University of Economics and Business, October 2. Application/pdf, 37 pages. <https://doi.org/10.57938/B8F83238-746F-46C2-9AED-340FE8FFA9F8>.
- Spash, Clive L. 2019. 'Le mouvement climat, et après ? (par Clive L. Spash)'. Le Partage. <https://www.partage-le.com/2019/05/le-mouvement-climat-et-apres-par-clive-l-spash/>.
- SPW. n.d. 'Boulangerie - L'économie en Wallonie'. Portail économie. Accessed 28 July 2025. <https://economie.wallonie.be/home/creer-mon-entreprise/obtenir-une-autorisation/jury-central/boulangerie.html>.
- Star, Susan Leigh. 2010. 'This Is Not a Boundary Object: Reflections on the Origin of a Concept'. *Science, Technology, & Human Values* 35 (5): 601–17. <https://doi.org/10.1177/0162243910377624>.
- Star, Susan Leigh, and James R. Griesemer. 1989. 'Institutional Ecology, 'Translations' and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39'. *Social Studies of Science* 19 (3): 387–420. <https://doi.org/10.1177/030631289019003001>.
- Starhawk. 2015. *Rêver l'obscur: femmes, magie et politique*. Cambourakis.
- Stassart, Pierre M., Maarten Crivits, Julie Hermesse, Louis Tessier, Julie Van Damme, and Joost Dessein. 2018. 'The Generative Potential of Tensions within Belgium Agroecology'. *Sustainability*, ahead of print, June. <https://doi.org/10.3390/su10062094>.
- Stassart, Pierre Marie, Valérie Mathieu, and François Mélard. 2011. 'Reflexive Audiovisual Methodology: The Emergence of "Minority Practices" among Pluriactive Stock Farmers'. *Journal of Rural Studies* 27 (4): 403–13. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.07.007>.
- Stengers, Isabelle. 2010. *L'invention des sciences modernes*. La Découverte.
- Stengers, Isabelle. 2022. *Cosmopolitiques*. La Découverte.
- Stringer, Ernest T., and Alfredo Ortiz Aragón. 2021. *Action Research*. Fifth edition. SAGE.
- SYTRA. 2024. 'État Des Lieux de La Filière Céréalière En Belgique et En Région Wallonne – Données 2022'. SYTRA asbl. <https://sytra.be/wp-content/uploads/2024/01/2022-etat-des-lieux-data-publi-site.pdf>.

T

- Torre, María. 2014. 'Participatory Action Research'. *Encyclopedia of Critical Psychology*, ahead of print, January 1. https://doi.org/10.1007/978-1-4614-5583-7_211.
- Tsing, Anna. 2012. 'Unruly Edges: Mushrooms as Companion Species'. *Environmental Humanities* 1 (1): 141–54. <https://doi.org/10.1215/22011919-3610012>.
- Tsing, Anna Lowenhaupt. 2015. *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton University Press.

U

- 'Uclouvain Etat Des Lieux Filière Céréale - Lilo'. n.d. Accessed 22 July 2025. <https://search.lilo.org/?q=uclouvain+etat+des+lieux+fili%C3%A8re+c%C3%A9r%C3%A9ale&plugin=lilose>.
- 'Uclouvain Etat Des Lieux Filière Céréale - Recherche Google'. n.d. Accessed 22 July 2025. <https://www.google.fr/search?q=uclouvain%20etat%20des%20lieux%20fili%C3%A8re%20c%C3%A9r%C3%A9ale>.
- Union, Publications Office of the European. 1972. 'Arrêté royal du 12/05/1972 relatif au catalogue national des variétés des espèces de plantes agricoles - Koninklijk besluit van 12/05/1972 betreffende de nationale rassencatalogus voor landbouwgewassen. Moniteur belge du 17/06/1972 Page 7190'. Website. Publications Office of the EU, Publications Office of the European Union, June 17. https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/e9c9edf5-265e-4523-b7fb-38da0ee29829/language-fr?utm_source=chatgpt.com.

V

- Vandergeten, Erika, Hossein Azadi, Dereje Teklemariam, Jan Nyssen, Frank Witlox, and Eric Vanhaute. 2016. 'Agricultural Outsourcing or Land Grabbing: A Meta-Analysis'. *Landscape Ecology* 31 (7): 1395–417. <https://doi.org/10.1007/s10980-016-0365-y>.
- Vanloqueren, Gaëtan, and Philippe V. Baret. 2009. 'How Agricultural Research Systems Shape a Technological Regime That Develops Genetic Engineering but Locks out Agroecological Innovations'. *Research Policy* (Amsterdam), Research Policy, vol. 38 (6): 971–83. <https://doi.org/10.1016/j.respol.2009.02.008>.
- Vanpaemel, Johan. 1983. 'Driving Forces in the Development of Agricultural Education in Belgium at the End of the XIXth Century'. In *L'offre d'école : Éléments Pour Une Étude Comparée Des Politiques Éducatives Au Xixe Siècle*, edited by Willem Frijhoff. Homme et Société. Éditions de la Sorbonne. <https://doi.org/10.4000/books.pSORbonne.82392>.
- Varela, Francisco J., Evan Thompson, Eleanor Rosch, and Véronique Havelange. 2012. *L'inscription corporelle de l'esprit: sciences cognitives et expérience humaine*. Seuil.
- Vinck, Dominique. 2003. 'L'instrumentation Du Travail Interdisciplinaire: Cadrage Des Échanges et Médiation Par Les Objets Intermédiaires'. *Esprit Critique : Revue Internationale de Sociologie et de Sciences Sociales* 5 (1): <http://www.espritlecritique.fr/0501/esp0501article05.html>.

- Vinck, Dominique. 2009. 'De l'objet intermédiaire à l'objet-frontière: Vers la prise en compte du travail d'équipement'. *Revue d'anthropologie des connaissances* 3 (1). <https://doi.org/10.3917/rac.006.0051>.
- Vinck, Dominique. 2012. 'Accessing Material Culture by Following Intermediary Objects'. In *An Ethnography of Global Landscapes and Corridors*, edited by Loshini Naidoo. InTech. <https://doi.org/10.5772/34719>.

W

- Walker, Alison. 2021. 'Archival Resonances: Embodied Libraries and the Corporeal Lives of Sonic Effects'. *Sound Studies* 7 (2): 206–24. <https://doi.org/10.1080/20551940.2020.1859815>.
- Walthall, Beatrice, José Luis Vicente-Vicente, Jonathan Friedrich, Annette Piore, and Daniel López-García. 2024. 'Complementing or Co-Opting? Applying an Integrative Framework to Assess the Transformative Capacity of Approaches That Make Use of the Term Agroecology'. *Environmental Science & Policy* 156 (June): 103748. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2024.103748>.
- Wezel, A., S. Bellon, T. Doré, C. Francis, D. Vallod, and C. David. 2009. 'Agroecology as a Science, a Movement and a Practice. A Review'. *Agronomy for Sustainable Development* 29 (4): 503–15. <https://doi.org/10.1051/agro/2009004>

