



Title: [Collaboration RAPID : Réseaux et dynamique spatiale de la chaîne d'approvisionnement alimentaire américaine au milieu de la pandémie de COVID-19](#)

[Tracy Van Holt CIC Profile](#)

NSF Award #: [2032308](#)

[YouTube Recording with Slides](#)

[January 2021 CIC Webinar Information](#)

Transcript Editor: Macy Moujabber

---

Transcript

*Slide 1*

Nous revenons donc à certains problèmes d'approvisionnement en denrées alimentaires.

*Slide 2*

Tout d'abord, je tiens à remercier notre équipe, l'équipe de projet de l'Université de New York, de l'Université de Floride, de l'État de l'Arizona et de la National Science Foundation pour ce travail. Nous sommes donc une équipe de géographes, d'anthropologues culturels et d'experts de la chaîne d'approvisionnement.

*Slide 3*

Bien sûr, nous avons tous vu les nouvelles. Lorsque la pandémie a frappé, les médias ont fait état de produits jetés, ce qui a mis en lumière certains aspects de notre chaîne d'approvisionnement alimentaire. D'une part, il s'agit d'une photo de tomates. Aux États-Unis, les tomates sont essentiellement destinées aux réseaux d'approvisionnement des restaurants, mais les tomates destinées aux supermarchés proviennent essentiellement du Mexique, d'après mon collègue qui travaille avec des producteurs de tomates en Floride. Notre chaîne d'approvisionnement a donc été conçue pour être efficace dans le réseau des restaurants et des supermarchés, et ce que nous constatons avec la fermeture de tous les restaurants, c'est que le système est en train de s'effondrer à bien des égards. Les restaurants n'ont bien sûr plus autant de clients, mais ils se battent toujours pour obtenir des produits de la même qualité et au même prix. Ils ont également dû adapter leurs modèles d'affaires, comme nous le savons, pour tenir compte de la distance sociale, etc. Ce travail porte donc sur le rôle essentiel que

jouent les réseaux d'approvisionnement - les réseaux d'approvisionnement des restaurants - dans le système alimentaire.

#### *Slide 4*

Nous nous concentrons sur les restaurants indépendants. Ils sont très importants dans notre économie, vous savez, les petites entreprises - il y a 500 000 petites entreprises qui sont des petits restaurants, 11 millions de personnes sont directement employées, et 5 millions de personnes dans la chaîne d'approvisionnement. De nombreuses petites exploitations agricoles approvisionnent également ces restaurants. Ils sont confrontés à des défis opérationnels différents de ceux des grandes franchises et des grandes entreprises, c'est pourquoi nous nous sommes concentrés sur eux.

#### *Slide 5*

Notre objectif est donc de comprendre les vulnérabilités de la chaîne d'approvisionnement et des restaurants et de voir comment ils s'adaptent et réagissent. Voici donc quelques questions auxquelles nous répondons : quelles sont les stratégies utilisées par les restaurants pour s'adapter ? Et leurs relations non seulement avec leurs fournisseurs, mais aussi avec d'autres restaurants, les aident-elles ? Il existe en effet une véritable communauté de la restauration. Enfin, comment la chaîne d'approvisionnement a-t-elle évolué ?

#### *Slide 6*

Nous travaillons donc sur nos trois sites. Le premier se trouve à New York, dans le Queens et à Manhattan. Nous nous concentrons également sur le comté de Maricopa et sur Gainesville, en Floride. Au fur et à mesure de l'évolution de la pandémie, le COVID, qui était un point chaud à New York, est maintenant un point chaud dans d'autres endroits. Il s'agit donc d'une recherche très riche.

#### *Slide 7*

Certaines de nos avancées méthodologiques dans le domaine de la recherche sur la chaîne d'approvisionnement sont les suivantes : premièrement, il n'y a pas beaucoup d'attention portée à l'analyse spatiale pour la chaîne d'approvisionnement ; en ajoutant cette composante, nous avons conçu notre recherche qui est conviviale pour Zoom, mais basée sur des ethnographies. Enfin, les réseaux sociaux - même si les chaînes d'approvisionnement sont des réseaux, il y a peu d'informations sur les réseaux d'approvisionnement.

#### *Slide 8*

Et donc spécifiquement les réseaux verticaux, la chaîne d'approvisionnement, ainsi que les réseaux horizontaux, les restaurants. C'est donc l'une de nos contributions.

### *Slide 9*

Je vais vous montrer quelques-uns de nos entretiens semi-structurés avec les propriétaires de restaurants au début de l'étude. Nous avons codé ces entretiens et je vais vous montrer une visualisation des thèmes.

### *Slide 10*

Ce que vous voyez ici - ne soyez pas effrayés par cette jolie figure - ce sont tous les mots dont les restaurateurs ont parlé. Nous voyons deux grandes divisions sur le côté droit. L'accent est mis sur les questions relatives à la chaîne d'approvisionnement, la distribution, les relations avec les fournisseurs, les ventes d'alcool, les chauffeurs qui empruntent d'autres itinéraires, la concurrence avec d'autres chaînes. À gauche, il s'agit de questions opérationnelles. Il s'agit donc de savoir comment le restaurant pivote. Comment assure-t-il la sécurité de son personnel en portant des masques ? Comment font-ils - vous savez, beaucoup de leurs employés sont partis, alors comment gèrent-ils cette situation ? Enfin, en bas de page, on peut voir qu'une grande partie de ce pivotement - pivotement vers la vente à emporter - les frites ne voyagent pas bien, comme nous le savons tous. Il y a donc beaucoup d'aliments qui ont été conçus pour les restaurants d'une certaine façon et qui, maintenant qu'ils ont dû pivoter, ont un effet sur tout le reste.

### *Slide 11*

Si l'on se concentre sur les thèmes principaux de toutes ces questions, cela se résume à deux ou trois sujets dans les entrevues que nous menons actuellement ou sur lesquels nous nous concentrons. Encore une fois, il s'agit d'un zoom sur les thèmes les plus importants. À droite, il s'agit de la distribution, de la planification et des chaînes d'approvisionnement. Les approvisionnements ne fournissent pas les produits à la même fréquence que par le passé, même s'ils sont disponibles. Sur la gauche, le risque COVID pour le personnel est un gros problème pour les restaurateurs, qui doivent inciter leurs clients à porter des masques lorsqu'ils ne mangent pas, et nous voyons ce type d'intermédiaire en train de faire pivoter leur modèle d'entreprise vers la vente à emporter.

### *Slide 12*

En conclusion, vous savez qu'il y a beaucoup de facteurs qui contribuent aux résultats des restaurants et nous espérons que cette recherche fournira non seulement de l'information sur le renforcement de certaines composantes de la chaîne d'approvisionnement, mais aussi sur le développement de la résilience pour l'avenir.

### *Slide 13*

Enfin, si vous souhaitez nous contacter, moi ou l'un des mentors de notre équipe, n'hésitez pas à le faire et pour en savoir plus, vous pouvez consulter notre site Web. Merci beaucoup.