

Un projet de territoire durable

Des circuits courts pour la restauration collective locale



Forum du 30 juin

Une étude pilotée par les
Jardins de Cérés et réalisée
par Mathieu Labonne

*Coopérons pour mettre durablement le Vivant
au cœur du territoire*



et les mairies d'Orsay, de Bièvres, des Ulis, de Gif sur Yvette, de Villiers le Bacle, de Gometz le Châtel...

la mission de préfiguration de l'OIN



PHASE 1

Recensement de la demande et de l'offre actuelle

Évaluer la demande des acteurs des pays de Saclay et la confronter à l'offre locale existante.
Recenser les expériences ailleurs, analyser les contraintes légales, sanitaires...

PHASE 2

Elaboration de scénarios et propositions d'aménagements

Mettre au pont des scénarios impliquant les producteurs, les demandeur et les prestataires de restauration : pratiques culturelles, possibilité de diversifier les productions (maraichage, pain, élevage...), création de nouvelles filières, logistique...

PHASE 3

Comparaison des scénarios

Comparer les scénarios à partir indicateurs économiques, sociaux et environnementaux

PHASE 4

Concrétisation

Communication des résultats
Décision collective aboutissant à un Plan d'Action et mise en place de contrats de partenariat
Lancement de la construction concrète de la solution retenue.

JANVIER

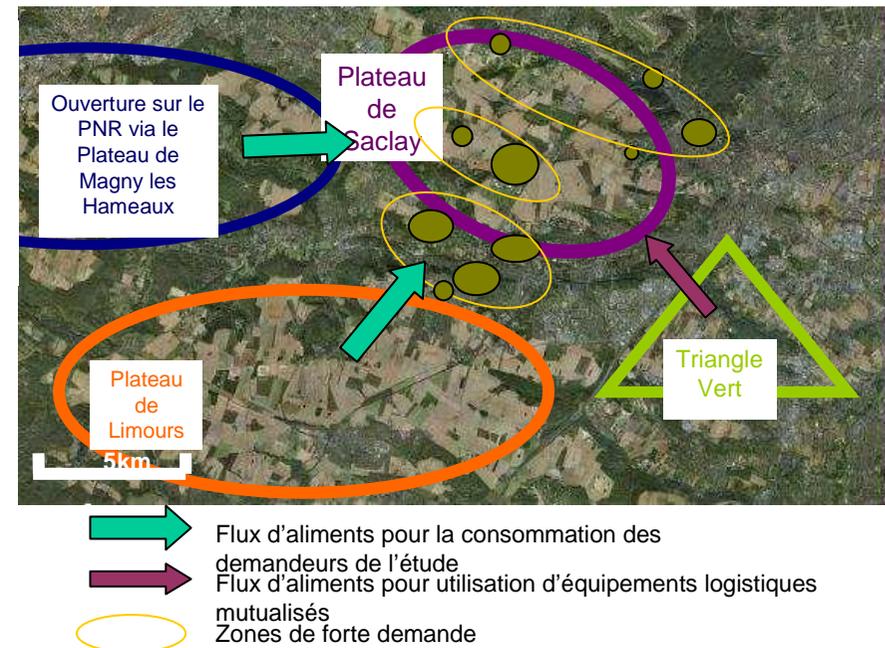
MAI

SEPTEMBRE



- dynamique de territoire limitée non pas à cause de l'incapacité des acteurs à avoir des projet mais par **l'absence d'une gouvernance soutenant ceux-ci**.
- nécessité de jouer sur tous les niveaux de la filière
- possible création de très nombreuses retombées économiques positives. La **gestion des externalités** est primordiale.
- **absence d'un acteur qui pourrait jouer une fonction proche de celle des CIVAM dans d'autres régions**. Une telle structure pourrait se penser à l'échelle d'un périmètre plus large : le Sud-Ouest francilien.
- de nombreux territoires et communes souhaitent se tourner vers un **pilotage par des indicateurs clés**.
- Collaboration entre recherche et agriculture

→ besoin d'inclure d'une **diversité d'acteurs** et une **diversité d'échelles** comme dans des syndicats mixtes (PNR), prenant en compte la complémentarité de plusieurs territoires, le dialogue entre agriculture et recherche...



Demande et fonctionnement des cantines

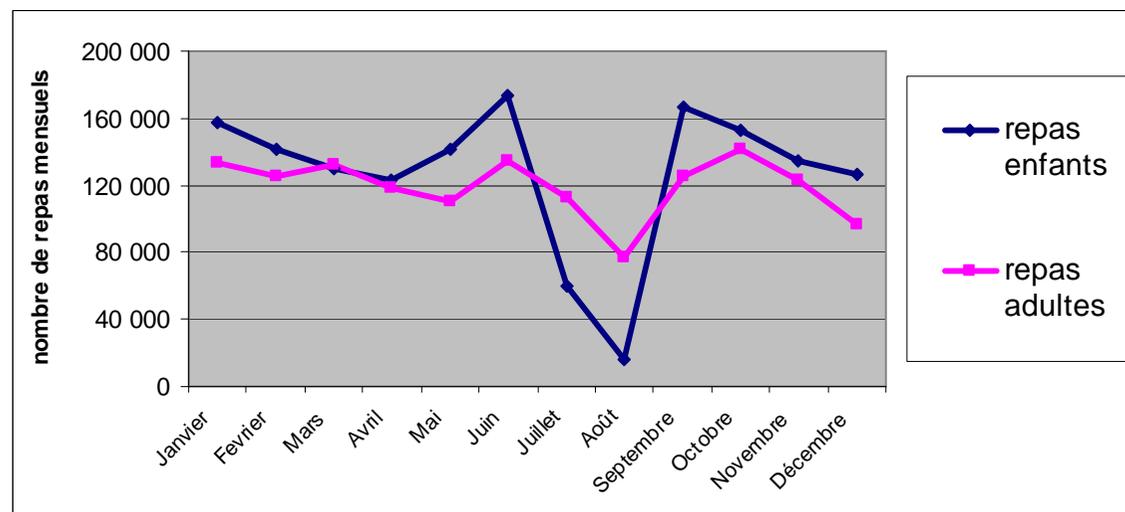


- 3 types de cantines aux logistiques très différentes

- les prestataires de restauration concédée ne voient pas de difficultés à l'introduction de produits locaux du moment que leurs circuits logistiques restent les mêmes.
- nécessaire **prise en considération d'intermédiaires de transformation/conditionnement actuellement inexistant** et/ou changement dans la préparation des repas.
- forte **variabilité du nombre de repas mensuels en restaurants scolaires** → mixité intelligente avec d'autres circuits et/ou conservation des productions estivales
- le prix en cuisine autogérée peut être comparable, voire inférieur, à celui en liaison froide En général le prix des aliments représentent de l'ordre d'1/4 du coûts total d'un repas.
- les collectivités territoriales sont soumises à l'objectif de 20% bio en 2012
- fort **intérêt de nombreuses collectivités hors du territoire**, souvent dépourvues d'agriculture,

→ Les demandeurs identifiés servent environ **3 millions de repas/an.**

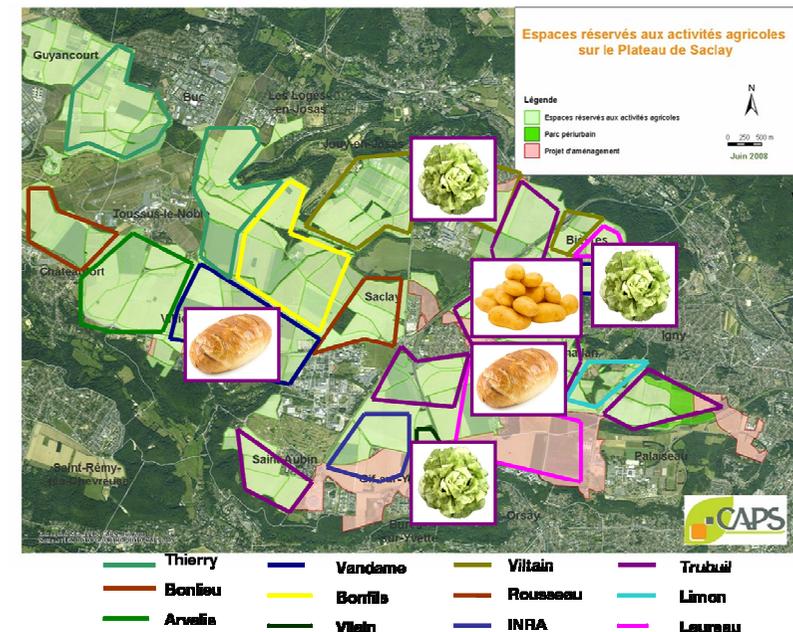
Soit la **production d'une quarantaine d'hectares de maraîchage et de blé (rendement en AB) pour les légumes et fruits frais et le pain**





- les agriculteurs en place formulent pour la plupart des projets
- les procédures d'appels d'offre inquiètent les agriculteurs → importance de la **gestion du risque**
- quelques projets **d'installations en maraîchage bio** à approfondir
- possibles « services » aux « urbains » : pédagogie, synergie avec les organismes de recherche, aspects couveuse en lien avec une future formation de maraîchage biologique à TECOMAH...
- les **territoires adjacents ont aussi une démarche de circuits courts**
- groupements d'achats de produits bio fonctionnant avec un intermédiaire pour gérer la mixité

→ La mise en place de projets agricoles se fera essentiellement **si le risque est bien géré**. La définition d'un « **label** », à une **échelle sans doute élargie**, permettrait de lever les **interrogations**. **Plusieurs** projets d'installation en bio pourraient aussi aboutir mais demandent à être accompagnés.



Propositions

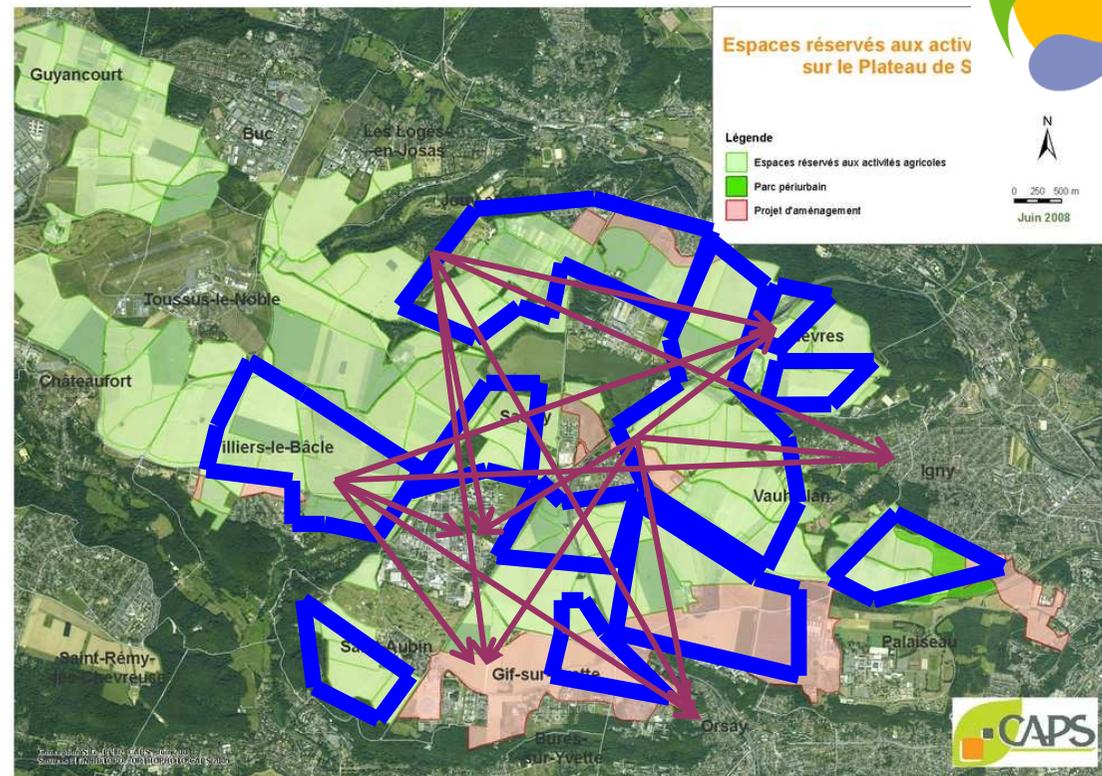


	S1	S2	S3B
<i>mécanismes de soutien des projets des agriculteurs</i>	-	-	X
<i>label local / cahier des charges</i>	X	-	X
<i>outil de pilotage</i>	X	-	X
<i>animation/gestion par une structure de type CIVAM</i>	-	-	X
<i>gestion des externalités</i>	-	-	X
<i>gestion d'une pédagogie à l'échelle du territoire</i>	X	-	X
<i>périmètre de l'offre élargi aux territoires adjacents</i>	X	-	X
<i>périmètre de la demande élargi aux territoires adjacents</i>	-	X	X
<i>périmètre de gouvernance élargi aux territoires adjacents</i>	-	-	X
<i>plateforme de transformation</i>	-	X	X
<i>construction d'une cuisine centrale autogérée sur le Plateau</i>	-	-	X
<i>mutualisation d'achats de produits non locaux</i>	-	-	X
<i>diversification des agriculteurs installés</i>	-	X	X
<i>projet de maraîchage bio à la Ferme Vilain</i>	X	X	X
<i>pôle de maraîchage à Vauhalla</i>	-	-	X
<i>partenariats divers : recherche, "couveuse" avec TECOMAH...</i>	-	-	X

Scénario 1 : animation de territoire



<p>Intérêt de l'étude dans ce scénario</p>	<p>L'étude pointe la demande forte de lien au territoire de nombreux acteurs économiques et cette volonté d'une animation de territoire est entendue par les politiques.</p>
<p>Référence externe</p>	<p>les repas durables, mis en place par les Défis Ruraux en Haute-Normandie.</p>
<p>nombre de repas annuels en 2015</p>	<p>environ 250 000 soit 5000 par semaine, rotation sur 3 secteurs</p>



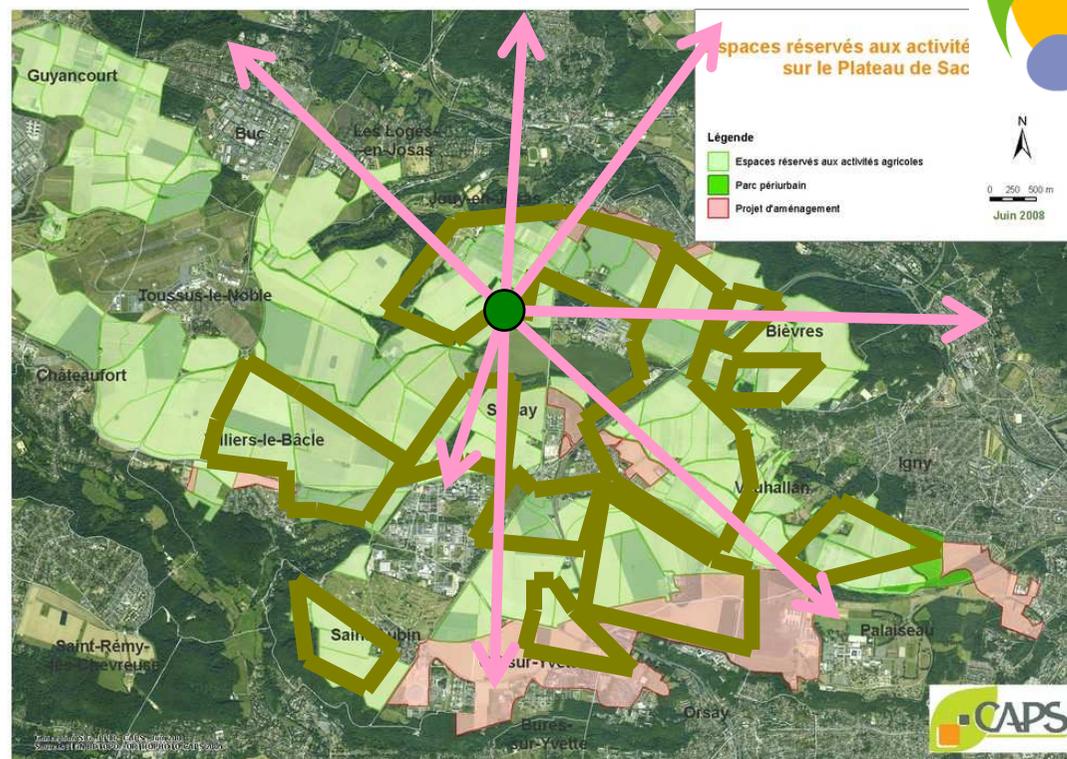
Éléments clés à retenir :

- structure de territoire à vocation d'animation : un employé gère la facturation et le lien commercial
- les produits sont référencés suivant un cahier des charges défini par les parties prenantes au sein de l'association chargée du projet
- quelques productions nouvelles : boulangerie artisanale de Manu Vandame, un peu maraîchage de plein champ pour de grandes fermes (type Trubuil et Viltain) et maraîchage bio pour la ferme Vilain
- le transport est géré par les producteurs ou une entreprise locale (le Colis du Primeur à Jouy en Josas)
- surtout porté sur l'animation et la valorisation et non sur l'accompagnement de nouveaux projets

Scénario 2 : aubaine économique



Intérêt de l'étude dans ce scénario	L'étude permet aux agriculteurs de mesurer le fort et réel marché de produits locaux dans la restauration collective.
Référence externe	Solibio , en Alsace, mais dynamique bio moins forte
nombre de repas annuels en 2015	environ 1 000 000 soit environ 4 000 par jour ouvré, sur un territoire relativement vaste intégrant des communes plus proches de Paris



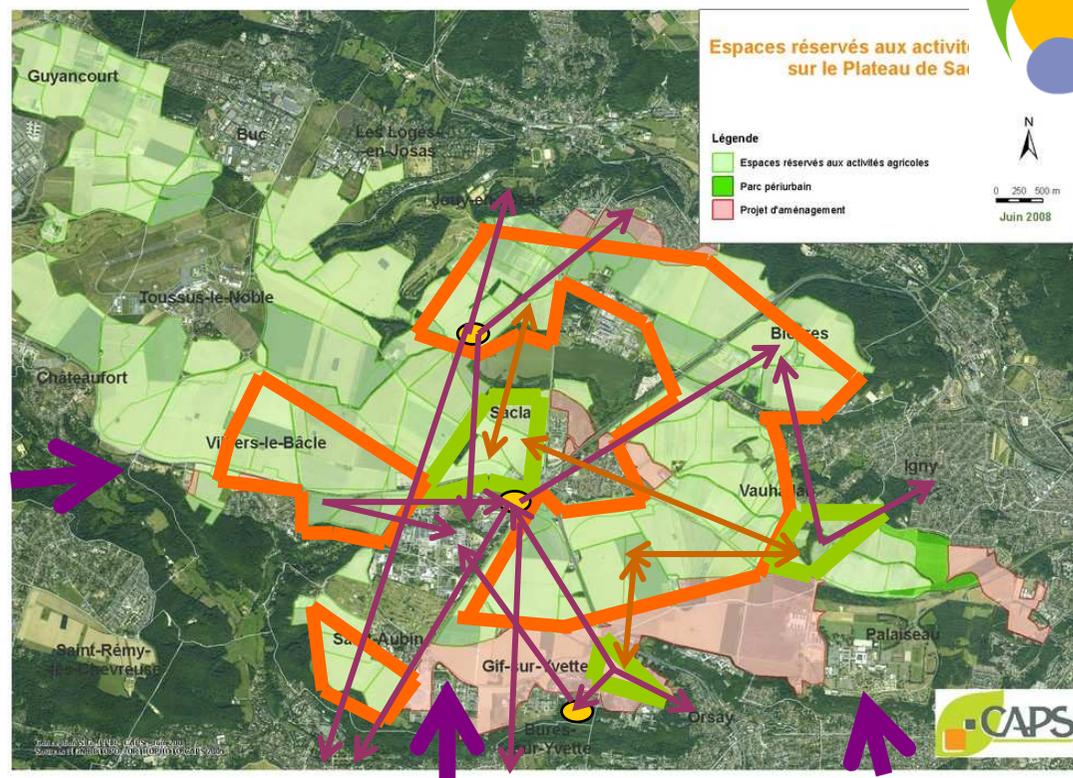
Éléments clés à retenir :

- c'est l'esprit d'entreprise des agriculteurs qui est moteur
- les agriculteurs et d'autres associés créent une plateforme complète permettant la transformation et le conditionnement des produits
- les volumes sont conséquents de par les surfaces converties pour l'opération
- maraîchage de plein champ pour de grandes fermes (type Trubuil et Viltain) dont une partie est bio
- la transport et logistique aval sont gérés par les prestataires de restauration
- les produits sont utilisés et valorisés dans un territoire beaucoup plus vaste que le Plateau de Saclay

Scénario 3 : projet de territoire



Intérêt de l'étude dans ce scénario	L'étude permet de mesurer le potentiel agri-urbain du territoire et la nécessité d'un dialogue soutenu entre les acteurs. .
Référence externe	Gouvernances des FRCIVAM et PNR
nombre de repas annuels en 2015	3A : environ 2 000 000 soit 40 000 par semaine 3B : environ 3 000 000 soit 60 000 par semaine



Éléments clés à retenir :

- domaines de maraîchage à Vauhallan
- domaine de maraîchage à Orsay (ferme Vilain)
- domaine de recherche agroécologique possible sur les terrains du CEA
- gouvernance de la qualité de l'agriculture à une échelle élargie utilisant des outils de pilotage rationnels
- structure identifiée et mandatée officiellement. Soutien financier réel des politiques locales
- plusieurs chargés de mission divers : diététicien, chargé de pédagogie, facilitateur
- forte logistique de la matière organique
- structures « logistiques » locales : ateliers de transformation, cuisine centrale, groupement d'achats...
- volumes très conséquents permettant la création d'un véritable pôle agri-urbain

Propositions



	S1	S2	S3B
<i>mécanismes de soutien des projets des agriculteurs</i>	-	-	X
<i>label local / cahier des charges</i>	X	-	X
<i>outil de pilotage</i>	X	-	X
<i>animation/gestion par une structure de type CIVAM</i>	-	-	X
<i>gestion des externalités</i>	-	-	X
<i>gestion d'une pédagogie à l'échelle du territoire</i>	X	-	X
<i>périmètre de l'offre élargi aux territoires adjacents</i>	X	-	X
<i>périmètre de la demande élargi aux territoires adjacents</i>	-	X	X
<i>périmètre de gouvernance élargi aux territoires adjacents</i>	-	-	X
<i>plateforme de transformation</i>	-	X	X
<i>construction d'une cuisine centrale autogérée sur le Plateau</i>	-	-	X
<i>mutualisation d'achats de produits non locaux</i>	-	-	X
<i>diversification des agriculteurs installés</i>	-	X	X
<i>projet de maraîchage bio à la Ferme Vilain</i>	X	X	X
<i>pôle de maraîchage à Vauhalla</i>	-	-	X
<i>partenariats divers : recherche, "couveuse" avec TECOMAH...</i>	-	-	X

Programme du forum

8h30 Accueil des participants, par François Lérique

8h45 : Introduction, par Mathieu Labonne

9h00 Circuits Courts : dynamiques territoriales et gouvernances

- Mécanismes de gouvernance et plus-value économique des circuits courts en Bretagne

par Pascal Aubrée, de la FRCIVAM de Bretagne

- Réalisations et projets au Triangle Vert des villes maraîchères de l'Hurepoix

par Christel Stacchetti, ch. de mission sur le projet agri-urbain intercommunal au Triangle vert

- L'exemple de la démarche de la Ville de Brive pour préserver une agriculture locale,

par Pauline Marty, ch. de mission agriculture locale à Brive-la-Gaillarde

- Créer un pôle de maraîchage, l'exemple de Périgny sur Yerres

par Michel Lucas, ancien maire de Périgny-sur Yerres

11h00 Pause

11h30 Perspectives de collaboration entre agriculteurs et chercheurs

- perspectives de recherche

par Cyril Girardin, chercheurs à BioEmco (INRA)

- Sociologie et économie des nouveaux modes de liens entre agriculteurs et urbains : l'intérêt du Plateau de Saclay et des territoires adjacents

par Claire Lamine et Aurélie Cardona, sociologues à Eco'Innov (INRA)

12h30 Déjeuner - buffet - discussions

Avec des produits des fermes du Plateau de Saclay

L'occasion de discuter ensemble...

14h00 Chemins vers l'agriculture biologique

- Mécanismes de conversion à l'agriculture biologique et aides régionales.

par Ingrid Lair, ch. de mission conversion et installation au GAB d'île de France

14h30 Comment introduire des produits locaux et bio dans la restauration collective ?

- L'exemple du lycée de Montigny-le-Bretonneux

par Martine Bonnet, gestionnaire au lycée de Montigny-le-Bretonneux

- Quels levier pour cuisiner moins cher en valorisant des produits frais et de qualité ?

par Jean Bretagne formateur cuisinier

- Développer des marchés par une approche collaborative territorialisée

par Laurent Grisel co-animateur de FIDAREC et ancien dirigeant d'Eco-Bilan

16h Echanges

16h30 Conclusions

Belle journée à tous !