



ETAT DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE

IDENTIFICATION DES PROJETS ET DES SCENARIOS



Mathieu Labonne

Mai 2009



SOMMAIRE

1 – Contexte, objectifs et démarche	4
1.1 Rappel du contexte de l'étude	4
1.2 Objectifs de l'étude	6
1.3 Déroulement général de l'étude et objectifs du présent rapport	7
1.4 Périmètre de l'étude et notion de « local »	8
1.5 Démarche et procédure des entretiens	8
2 – Analyse de la demande de la restauration collective locale et la logistique	10
2.1 Les différents scénarios des cantines	10
2.2 Les différentes structures intéressées et leurs demandes	11
2.3 Nombre de repas	17
2.4 Composition des menus et grammage des repas	21
2.5 Prix des repas	24
2.6 Projet de cantine centrale	26
2.7 Eléments sur les prestataires de restauration	27
2.8 Une demande connexe : des marchés paysans ou des paniers pour les employés	28
2.9 Conclusion : une demande importante, mais à affiner	29
3 – Analyse des productions concernées	30
3.1 Descriptif des entreprises agricoles du Plateau de Saclay	30
3.2 Projets locaux identifiés ou en réflexion	33
3.3 Productions hors du Plateau de Saclay dans un rayon de 20 km	42
3.4 Notion de mixité entre productions locales et plus lointaines	49
3.5 Conclusion : de l'implication nécessaire des politiques sur le foncier et la formation	51
4 – Analyse d'informations externes	52
4.1 L'agriculture biologique dans la restauration collective	52
4.2 A propos des circuits courts et de leur animation	60
4.3 Sur la gouvernance de territoire	69
5 – Présentation des scénarios et perspectives	75
5.1 Focus sur quelques éléments connexes à considérer	75
5.2 Rappels des éléments importants	79
5.3 Introduction à l'exercice de prospective : intérêts et modalités	84
5.4 Définition générale des scénarios	86
5.5 présentation du scénario 1 dits « animation »	90
5.6 présentation du scénario 2 dit « aubaine économique »	95
5.7 présentation des scénarios 3 dits « projet de territoire »	99
5.8 Suite de l'étude	105



Constat n°XXX :

Différents constats majeurs et relativement généraux seront formulés comme base de la réflexion.

Un résumé de l'ensemble est disponible en 5.3.1

Proposition n°YYY : ...

Au long du texte seront également formulées diverses propositions générales qui servent de support à l'élaboration des scénarios.

L'ensemble des propositions issues des premières analyses sont disponibles en 5.3.2



1 – Contexte, objectifs et démarche

1.1 Rappel du contexte de l'étude

1.1.1 Contexte global

Le système agro-alimentaire actuel a été élaboré pour faire face à une démographie fortement croissante depuis le début du 20^{ème} siècle et de façon encore accélérée depuis la seconde Guerre Mondiale.

Ce système productif est basé sur l'utilisation très forte des énergies fossiles qui ont remplacé le travail humain par des machines et augmenté les rendements par des procédés chimiques : engrais à base de gaz naturel, pesticides et autres intrants produits à partir de pétrole, mécanisation ayant permis à un agriculteur d'exploiter des surfaces de plus en plus grandes, filières mondialisées...

Or cette utilisation croissante d'énergie pose aujourd'hui de nombreux problèmes. De façon directe il s'agit du changement climatique, attribué pour sa majeure à la combustion d'énergies fossiles et dont les effets se retournent justement contre une agriculture spécialisée : en France l'agriculture est aujourd'hui responsable du quart des émissions de gaz à effet de serre et environ du tiers si on intègre l'ensemble de la filière agro-alimentaire. Il s'agit aussi de la raréfaction des ressources, ce qui entraînera à une échéance courte une augmentation très forte et durable du prix de l'énergie.

Mais l'utilisation d'énergie sous la forme de divers pesticides et herbicides et l'harmonisation des variétés affectent aussi le vivant et la biodiversité et au final ce système met aujourd'hui en danger la sécurité alimentaire de tout territoire et tout pays, car il est dépendant d'une énergie bon marché et de surfaces agricoles qui disparaissent notamment autour des grands pôles de consommation.

Après avoir été une préoccupation avant tout destinée aux Pays du Sud, la sécurité alimentaire est ainsi devenue une préoccupation des pays du Nord, et de l'Europe en particulier, car plusieurs questions se posent : comment se nourrira t'on quand le prix de l'énergie fossile rendra le transport d'aliments lointains trop cher ? Qui cultivera ? Quelles terres agricoles ? Quelles pratiques culturelles sans produits d'origine pétrochimique ?

Ces questions invitent à se réapproprier, à une échelle locale ou tout du moins nationale, la fonction nourricière et à développer une agriculture de proximité et de qualité, aussi bien au niveau social, qu'écologique et sanitaire.

1.1.2 Contexte local

Particulièrement depuis 2003, le territoire du Plateau de Saclay où se mêle recherche de très haut niveau et agriculture a réalisé son extraordinaire situation.

L'audit patrimonial de la Terre et la Cité, réalisé par Hervé Brédif et Henri Ollagnon pour la Région Île-de-France, a pointé le caractère exceptionnel de ce Plateau à une petite vingtaine de kilomètres au Sud-Ouest de Paris et la **nécessité de mettre la « qualité » et le « Vivant » au cœur de ce territoire.** Le fort potentiel humain, environnemental et



économique n'a pas encore su tirer profit de la complémentarité potentielle de ces aspects. Hervé Brédif explique encore aujourd'hui qu'une gouvernance du « commun » est essentielle pour ancrer ce territoire dans un développement durable et dans une démarche de qualité.

Ce lien a amené peu à peu à la création de l'appellation « Pays de Saclay » pour désigner la somme de ce Plateau, où agriculture et économie se mêlent, et les villes des vallées environnantes (vallée de la Bièvre, vallée de l'Yvette, vallée de la Méranaise) où habitent plusieurs centaines de milliers de personnes.

Ce lien s'est déjà concrétisé au travers de 3 initiatives majeures sur le Plateau de Saclay :

- la création de **l'association Terre et Cité** à la suite de l'audit patrimonial où siègent divers « collègues » représentant les différents acteurs du territoire. Cette association n'exprime pas aujourd'hui tout le potentiel souhaité par ses fondateurs.
- la **création et le développement de l'AMAP des Jardins de Cérès**, groupement de consommateurs (plus de 250 à ce jour) et de producteurs (dont Emmanuel et Cristiana Vandame sur le Plateau de Saclay mais aussi des éleveurs du Perche, un apiculteur du Plateau, un producteur de champignon, un approvisionnement par péniches de produits du Sud...). Cette association est aujourd'hui très active sur le territoire et montre bien les liens entre acteurs puisque ses adhérents sont pour la plupart actifs dans les organismes du Plateau (CEA, Polytechnique, Thalès, TECOMAH...)
- **l'achat par la SCI Terres Fertiles de 20 ha de terres agricoles** en vue de pérenniser leur fonction nourricière : cette SCI est composée de plus de 1600 personnes.

On voit que ces 3 initiatives, menées par les mêmes personnes, touchent à **3 questions fondamentales des Pays de Saclay : la gouvernance, les circuits courts alimentaires et la question foncière.**

Dans la suite de ces initiatives, plusieurs responsables d'établissements privés ou publics et de collectivités locales des territoires des « Pays de Saclay » (le Plateau de Saclay et les vallées environnantes) souhaitent pouvoir approvisionner leurs restaurants d'entreprises ou scolaires, à partir de production locale, si possible en denrées issues de l'agriculture biologique. Ces établissements ont manifesté leur intérêt auprès de l'AMAP des Jardins de Cérès qui n'a pas aujourd'hui la capacité de fournir directement la demande colossale d'organismes servant pour certains plusieurs milliers de repas par jour. Cet intérêt a émergé peu à peu dans la dynamique initiée par les 3 acteurs cités au-dessus.

Dans la même idée, « l'ensemble des collectivités locales rencontrées à ce jour : communes, départements, région, état, déclarent vouloir mettre en place des actions concrètes pour préserver les espaces agricoles périurbains en activités, soutenir le développement de l'agriculture biologique, développer les circuits courts, économe en déplacements et positifs en termes de cohésion sociale et d'emplois ».¹

Sans doute qu'après 6 ans de travail de fond sur ses questions, le Plateau de Saclay est prêt à intégrer une réelle démarche d'agriculture périurbaine dans son « projet de territoire ».

¹ Extrait du dossier de candidature de l'AMAP des Jardins de Cérès à l'appel à projet du CG91 sur l'agriculture périurbaine



On peut d'ailleurs constater qu'aujourd'hui **un tel projet n'existe pas vraiment, sur un espace partagé entre 4 communautés d'agglomération et réparti sur 2 départements différents**. Hervé Brédif dit d'ailleurs à ce propos qu'une énième macro-structure pour chapeauter l'ensemble n'aurait pas de sens et qu'il faut faire le deuil d'un mode de gouvernement trop vertical pour aller vers une réelle gouvernance, rentrer dans une démarche de qualité, plus collaborative et passer à une démarche du commun, qui met le Vivant au cœur du territoire et respecte les équilibres à trouver entre qualité du cadre de vie, développement de la recherche et agriculture périurbaine.

Constat n°1 : le projet s'inscrit dans la suite d'un travail mené depuis plusieurs années sur la capacité de créer un espace de rencontre entre agriculture et citoyens. Il n'existe cependant aucune gouvernance appropriée à la mise en place d'un réel projet de territoire « agriurbain ».

Proposition n°1 : Tenir compte de la capacité réelle des acteurs à formuler eux-mêmes des projets mais aussi de leur besoin d'accompagnement dans leur réalisation.

1.2 Objectifs de l'étude

Le contexte explicité ci-dessus a amené l'AMAP des Jardins de Cérés à lancer une étude de faisabilité sur la mise en place de circuits courts pour la restauration collective.

Mettre en place des circuits courts dans un espace périurbain où une poignée d'agriculteurs se répartissent un foncier ceinturée de villes (qui ensemble représentent des centaines de milliers de personnes) est un objectif difficile qui **demande une analyse rationnelle et consultée**.

Diverses contraintes relativement « classiques » existent :

- au niveau de l'offre, il s'agit avant tout des cultures pratiquées qui ne répondent pour la plupart pas directement à la demande de la restauration collective et dont la « qualité » est à évaluer dans une démarche de développement durable. Le volume de cette offre est à mettre en regard des demandes de la restauration collective.
- au niveau de la logistique, un fonctionnement de plus en plus délégué et basé sur une mutualisation à très grande échelle (cantine centrale, fournisseur de niveau national...) rend complexe l'introduction de produits locaux, bien souvent « bruts ». Le respect des contraintes sanitaires et légales est également à prendre en compte dans toute décision.
- au niveau de la demande, la contrainte du prix est primordiale mais la capacité d'introduire des produits locaux est également une question en terme de cuisine, de composition de menus ou de gestion du risque.

A ces contraintes s'ajoutent celles plus explicitement liées au caractère périurbain du Plateau de Saclay : quel avenir pour les terres agricoles ? Quid de l'O.I.N. ? Comment introduire ces questions dans une gouvernance de territoire ?



Le lien entre agriculture, organismes scientifiques et politiques sur le Plateau révèle le possible d'un extraordinaire « projet de territoire », créateur d'emploi, de qualité, de liens et de durabilité, un véritable projet de « pôle Agri-urbain ». C'est parce qu'elle porte cette vision que l'AMAP des Jardins de Cérès a souhaité réaliser cette étude et évaluer, dans le cadre de la restauration collective locale, comment ces liens pourraient se concrétiser durablement sur un territoire très « visible » au niveau national. Elle a confié la réalisation de cette étude à Mathieu Labonne.

1.3 Déroulement général de l'étude et objectifs du présent rapport

A l'origine le planning de l'étude prévoyait le découpage suivant en 4 phases :

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3	PHASE 4
Recensement de la demande et de l'offre actuelle	Elaboration de scénarios et propositions d'aménagements	Comparaison des scénarios	Concrétisation
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...	Mettre au point 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...	Comparer les scénarios à partir indicateurs économiques, sociaux et environnementaux	Communication des résultats Décision collective en direction d'actions concrètes. Mise en place de contrats de partenariat Lancement de la construction concrète de la solution retenue.
JANVIER	MAI		SEPTEMBRE

De ce point de vue là, ce rapport reprend en fait les phases 1 et 2 de ce planning. **Il sera néanmoins complété par diverses informations concernant la demande et les projets agricoles qui arriveront au fur et à mesure.**

En effet le recensement de l'offre actuelle a permis d'établir progressivement avec les différents acteurs des projets qu'ils souhaitent porter et ce rapport analyse donc l'ensemble de ces données et la synthétise sous la forme de propositions et de scénarios.

Ce rapport vise avant tout à informer, après près de 3 mois d'étude (à mi-temps), de l'état d'avancement du travail. Ce rapport servira de pierre angulaire des réflexions à mener avec le comité de pilotage sur les options à approfondir.

Un rapport sera également rédigé courant juillet pour informer de l'analyse des différents scénarios. En effet les mois de mai et juin seront en partie consacrés à l'analyse des scénarios dans une démarche rationnelle utilisant des indicateurs économiques, sociaux et environnementaux.

Enfin un rapport final dressera les solutions retenues une fois les résultats communiqués. Chaque rapport s'appuiera sur le travail précédent de sorte qu'un rapport complètera le rapport précédent.



1.4 Périmètre de l'étude et notion de « local »

La notion de « local » est toujours un grand enjeu d'une étude sur les circuits courts. La volonté première a été de se limiter à **un rayon de 20km autour de Plateau de Saclay** pour tous les produits le permettant. L'étude n'exclut pas cependant un regard sur des productions moins locales car la mixité entre circuits courts et circuits plus longs (mais de qualité) sera sans doute une prérogative de la gestion du risque.

Le périmètre de l'étude n'est pas seulement un élément permettant d'optimiser le système de production en terme de logistique et d'impact environnemental (transport). Il est aussi à penser dans une démarche de gouvernance territoriale : **se limiter au seul territoire du Plateau de Saclay, est-ce rendre service à une démarche de qualité pour l'agriculture et la restauration collective ?**²

Proposition n°2 : Définir des périmètres innovants adaptés non pas aux politiques existantes mais aux enjeux des offreurs de demandeurs de qualité au niveau de l'agriculture du Plateau.

1.5 Démarche et procédure des entretiens

L'analyse de l'existant et des projets, qui correspond à la première phase de l'étude, a avant tout consisté à recueillir un maximum d'informations auprès d'acteurs locaux ou non et de créer ainsi du lien. De la circulation des informations naissent des projets et des idées que les différents acteurs formulent souvent dès les premières rencontres (le contexte passé ayant permis à chacun de réfléchir son « avis » sur la question).

La procédure des entretiens se base donc sur une « **écoute active** » qui consiste non seulement à recueillir les informations et envies des acteurs mais aussi à renseigner sur les informations non « confidentielles » exprimées par les autres acteurs. Ce rôle de « facilitation » est très important étant donné la faible interaction des acteurs concernés. L'importance de la confiance est importante et une réelle attention a été portée à ne pas diffuser les éléments que les acteurs ne souhaitaient pas voir mentionner.

Egalement une attention a été portée à ne pas formuler à la place des acteurs des projets tout faits, sauf quand ceux-ci le demandaient explicitement. En effet il est important d'**accueillir le cheminement des acteurs et leur expérience**.

Les différentes informations proviennent de nombreux colloques et rapports mais surtout de nombreux entretiens avec les acteurs locaux. Une liste (non exhaustive) des personnes rencontrées lors d'un entretien est donnée en annexe.

² ces points seront discutés plus loin à partir des constats des chapitres 2 et 3. En l'occurrence sortir des jeux locaux permettraient peut-être d'insuffler une nouvelle dynamique à ce territoire trop occupé par les enjeux strictement liés au développement de la recherche high-tech sur le Plateau de Saclay.



Il s'est en effet agi de **rencontrer tout autant des acteurs locaux** (agriculteurs, élus, responsables de restaurants scolaires et d'entreprise, prestataires de restauration...) **que des acteurs ressources** sur les domaines de l'étude (GAB-IDF, INRA, CIVAMs...)

Constat n°2: la dynamique de territoire initiée depuis 2003 a permis la réflexion des différents acteurs qui ont désormais bien souvent identifié des projets qu'ils aimeraient porter au niveau des circuits courts. Ces projets n'aboutissent pas aujourd'hui du fait de l'absence d'une gouvernance de territoire qui favorise le lien et accompagne la concrétisation des initiatives.

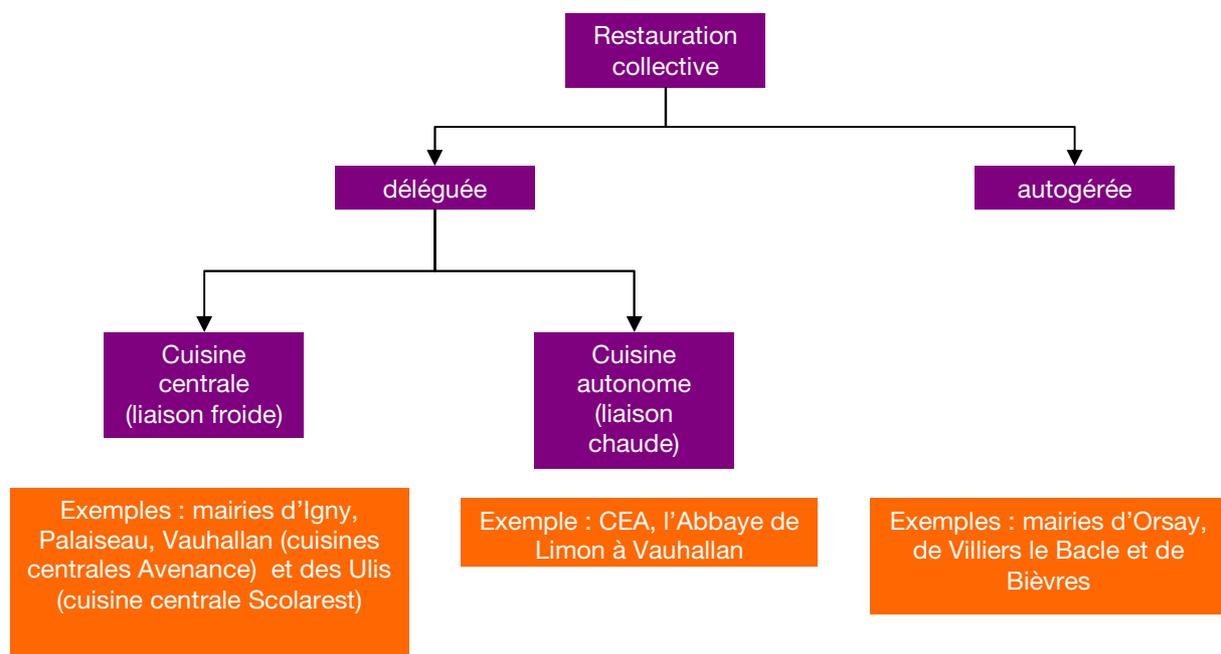


2 – Analyse de la demande de la restauration collective locale et la logistique

2.1 Les différents scénarios des cantines

La restauration collective du Plateau de Saclay se décompose classiquement en 3 ensembles :

- les **cuisines auto-gérées**. Il s'agit en général de cantines scolaires qui ont conservé du personnel de cuisine. Il s'agit souvent d'une réelle volonté politique. Il y est facile d'acheter des produits locaux ou en petite quantité dans la mesure où cela respecte les codes de marché public.
- les **cuisines en liaison chaude**. Il s'agit de cuisines déléguées à un prestataire de restauration (Avenance, Sodexo, Scolarest...). Le prestataire cuisine en général sur place et est chargé de l'approvisionnement des denrées. Il est responsable juridiquement de la cantine.
- les **cuisines en liaison froide**. Il s'agit de cuisines déléguées à un prestataire de restauration (Avenance, Sodexo, Scolarest...)



Constat n°3 : il existe 3 sortes de cantines aux logistiques (et logiques) diverses : autogérées, déléguées avec cuisine sur place et déléguées en liaison froide. Ces 3 cas sont à traiter différemment de par les intermédiaires qu'ils nécessitent et les contraintes qu'ils révèlent sur la façon de cuisiner.



2.2 Les différentes structures intéressées et leurs demandes

A ce jour différents types de structures se sont manifestés comme intéressés.

Néanmoins, en dehors des organismes financeurs, et étant donné le décalage estimé dès le début entre une offre limitée et une demande énorme, nous n'avons pas démarché spécialement d'organismes demandeurs. Nous continuerons néanmoins bien sûr de recenser les demandes formulées à l'avenir.

2.2.1 Municipalités

Les demandeurs qui se sont révélés être les plus intéressés sont les municipalités, notamment bien sûr celles qui financent l'étude. Nous recenserons a minima les demandes des communes de Gif sur Yvette et Villiers le Bacle, qui n'ont pas répondu encore à nos courriels.

La **mairie de Bièvres** s'est montrée dès le début très intéressée. Il s'agit avant tout d'une motivation politique, manifestée par des actions pédagogiques auprès du grand public autour de l'alimentation bio. La cuisine y est autogérée et la gérante du restaurant scolaire et le chef-cuisinier ne voient pas de difficulté à l'introduction des produits bio et locaux du moment que certaines contraintes sont respectées (leur capacité de stockage de denrées est limitée, le budget est restreint, ils travaillent déjà avec des commerçants des environs pour plusieurs produits...). Tout type de produits les intéresse. La commune semble même réfléchir à racheter des terres agricoles pour y installer un maraîcher.

La **mairie d'Igny** ne finance pas l'étude mais exprime une forte motivation vis-à-vis du projet mais la motivation est ici associée à une déception quant à la qualité de la prestation fournie actuellement par Avenance. Un contrat de 15 ans se terminera en 2011 et aura nécessité beaucoup de dialogue et de suivi. La contrainte majeure tient à l'incapacité actuelle de recréer une cuisine autonome. Pierre Salinier, maire-adjoint, souhaite voir se mener une réflexion au niveau de la CAPS³ au niveau d'une cantine centrale⁴. La capacité d'introduction de produits locaux est donc reportée sur Avenance, sur les éventuels autres prestataires qui répondront à l'appel d'offres en 2011 et sur la possibilité ou non de créer une cuisine centrale sur le Plateau de Saclay. L'état actuel ne permet pas encore d'identifier les produits les plus intéressants mais la volonté d'aller vers le maximum de produits existe.

La **mairie d'Orsay** manifeste également une volonté politique d'aller dans ce sens. La cuisine y est autogérée. La volonté municipale n'est pas forcément focalisée sur la restauration scolaire mais semble apprécier le concept d'AMAP (elle a suivi avec attention le développement de celle des Jardins de Cérès) et vouloir proposer des équivalents à un maximum de personnes (notamment dans les gares). Marie-Pierre Digard, maire-adjoint chargée du développement durable, précise qu'il existe également un lycée qui sert 1300 repas sur la commune et un restaurant bio (le Gramophone). Elle précise également son intérêt de voir des projets croisés entre écologie et insertion.

Les personnes rencontrées n'ont pas manifestées leur attachement à un produit particulier mais semblent privilégier les possibilités de légumes locaux et pain local.

³ La CAPS est la Communauté d'Agglomération du Plateau de Saclay, regroupant 10 communes du territoire

⁴ voir 3.4 pour l'explication précise du projet



L'intérêt fort de la **mairie des Ulis** à l'étude tient à une politique générale de la commune tournée volontairement vers le développement durable. Le contrat de restauration (liaison froide) doit être reconduit cet été mais la mairie envisage dès aujourd'hui la suite à donner dans quelques années. La mairie ne travaille pour l'heure pas du tout avec ses communes limitrophes du côté du Plateau de Limours mais souhaite entrer très prochainement dans la CAPS.

La **mairie de Gometz-le-Chatel** s'est également manifestée comme intéressée par l'étude. Fait intéressant, cette commune est à la fois membre de la CAPS mais aussi directement positionnée sur le Plateau de Limours, avec plus de 85% de ces terres non urbanisées, sur une surface de 506 hectares. 6-7 agriculteurs et pépiniéristes se répartissent ces terres agricoles. La mairie vient d'acheter un terrain pour y construire une école et pourrait continuer l'achat de la parcelle en vue de la création d'un éco-quartier intégrant une production maraîchère.

La **mairie de Villiers-le-Bacle** s'est manifestée indirectement via une réponse au questionnaire de Pierre Salinier et une rencontre est attendue pour clarifier leur demande. La **mairie de Gif sur Yvette** n'a pas encore été rencontrée à ce jour.

Constat n°4 : Le Grenelle de l'Environnement impose aux municipalités de penser avant tout « bio » et les produits locaux les intéressent en particulier s'ils permettent d'atteindre les 20% de bio.

Constat n°5 : L'introduction de produits locaux paraît beaucoup plus facile aux municipalités dont la restauration scolaire est autogérée.

Constat n°6 : La capacité de stock des cuisines en denrées non périssables est très faible.

Proposition n°3 : Intégrer dans le contrat final des mesures permettant de conserver des cantines autogérées, voire d'accompagner le retour de cantines autogérées sur le territoire.

2.2.2 Collèges du secteur

Le **Conseil Général de l'Essonne** est le financeur principal de l'étude et est en charge des collèges de l'Essonne. Il est à noter d'ailleurs que **toutes les communes qui financent l'étude sont en Essonne et que le lien avec les communes des Yvelines n'a pas encore été clairement établi.**

La loi 2004-809 du 13 août 2004 a introduit deux modifications au système de restauration scolaire des collégiens :

- Elle a généralisé la compétence de la collectivité territoriale pour la gestion des services de restauration des collèges. C'est par conséquent **le Conseil général qui prend les**



décisions du mode de production et des moyens mis à disposition des établissements publics locaux d'enseignement (E.P.L.E.) en matière de restauration et qui définit les objectifs à atteindre. Le chef d'établissement doit assurer l'organisation et « la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité publique ».

- Le décret 2006-753 du 29 juin 2006 détermine les « conditions de fixation des tarifs de restauration scolaire ».

Dans ce nouveau contexte législatif et réglementaire, le Conseil général de l'Essonne entend s'impliquer activement dans le service de restauration des collèges, tout en **respectant le principe d'autonomie des établissements** et les compétences dédiées aux chefs d'établissements ainsi qu'aux gestionnaires.

Un contact a eu lieu avec le Conseil Général via Françoise Bochereau-Homer, chef du service restauration scolaire, mais le recensement des collèges exprime une volonté du Conseil Général de l'Essonne, qui doit être appréciée également par les chefs d'établissements.

2.2.3 Entreprises et organismes d'enseignements supérieurs

Une des particularités du Plateau tient à la **présence de nombreux acteurs reconnus de l'Enseignement supérieur et de la Recherche**. Aujourd'hui 10% de la recherche scientifique française a lieu sur le Plateau. En permettant l'installation sur le Plateau d'organismes supplémentaires, l'Opération Campus devrait à terme faire monter ce chiffre à près de 20%.

Ces organismes sont généralement de très grosses structures emblématiques et visibles nationalement ou internationalement.

L'un des acteurs moteurs du projet est le **CEA de Saclay**. Depuis longtemps, le CEA de Saclay a exprimé auprès des agriculteurs sa volonté de faire du lien « entre voisins ». Structure emblématique du Plateau, où travaillent plus de 5000 personnes, sa position se tourne donc davantage vers le « local » que vers le « bio », sous l'impulsion de son directeur actuel. L'idée du CEA de Saclay est d'introduire seulement quelques produits dans ses restaurants, en particulier du « pain Vandame » (Emmanuel Vandame étant le « voisin » direct du CEA de Saclay), mais surtout de créer un « marché paysan » avec des produits locaux de façon hebdomadaire par exemple comme prestation pour les salariés. Cette opération a été conduite en 2008 dans le cadre des Journées du Développement Durable du CEA. Le CEA possède également 20 ha agricoles prêtés à ce jour ⁵.

Le CEA a **3 restaurants d'entreprise classiques et un restaurant plus « de luxe » qui sont tous délégués**. Les appels d'offre permettent une mise en concurrence régulière. Le restaurant 1 et le restaurant 2 sont gérés par Avenance alors que le restaurant 3 est géré par Sodexo.

A noter également la volonté de la Direction du CEA de voir se concilier agriculture et recherche et peut-être d'ouvrir la porte à d'autres organismes de recherche sur le territoire (INRA, AgroParisTech...)

⁵ voir 3.2.6.



Le **Centre de Recherche Claude Delorme d'Air Liquide** à Jouy en Josas a été contacté suite à une rencontre avec leur prestataire MRS. Le Centre est intéressé par un approvisionnement local. Plusieurs salariés ont créé une structure interne appelée « Better & Cleaner » qui complète le volet développement durable demandé par le groupe. Cette structure semble très active. Le restaurant est relativement haut de gamme avec un coût élevé pour les convives (environ 5 euros).

L'**Ecole Polytechnique** a une position ambiguë sur la question. Si de nombreux employés et élèves sont très attachés à l'agriculture périurbaine (au point de créer une épicerie « **ELSE** » : épicerie locale, solidaire et équitable) et si le chef de la cuisine (autogérée jusqu'à maintenant) participe activement aux réflexions menées notamment par le projet COLOMBE⁶, la Direction vient de prendre la décision de passer en cuisine déléguée et n'a pour l'heure pas manifesté d'intérêt réel à l'étude, malgré plusieurs échanges.

L'Ecole **TECOMAH** à Jouy en Josas, implantée sur le même campus qu'HEC et également gérée par la CCIP, est de par la nature de ses enseignements (« Ecole de la Nature et du Cadre de Vie ») un acteur potentiellement clé de la dynamique de ce territoire agri-urbain. La cuisine y est autogérée (comme à HEC). Si la motivation semble réelle, on se heurte sans doute à une coupure induite par la présence de 2 départements : ces Ecoles sont beaucoup moins informées de la dynamique périurbaine du Plateau que les établissements Essonnais. S'il n'a pas été possible d'établir une réelle demande de leur part, leur intérêt semble réel et il ne semble pas avoir de freins particuliers. TECOMAH souhaite ouvrir une formation de maraîchage biologique et pourrait alors dans ce cadre embaucher un maraîcher bio sur le campus.

HEC a manifesté son intérêt pour l'étude mais aucune rencontre n'a encore pu avoir lieu.

Les autres organismes d'enseignement (Faculté d'Orsay, Supélec...) n'ont pas été contactés si ce n'est par l'intermédiaire du **REFEDD** (Réseau Français des Etudiants pour le Développement Durable). A ce jour aucune demande claire n'a pu être établie.

2.2.4 Autres demandes originales sur le territoire

De petites demandes ont été exprimées de la part de 2 acteurs qui peuvent jouer un rôle important dans la dynamique du territoire.

Il s'agit d'abord de la **Table de Cana**, traiteur en insertion à Antony, qui a choisi de passer une très grande partie de sa carte en bio. Acteur important, il est sollicité par de nombreux organismes du Plateau de Saclay (CEA, Polytechnique...). Son positionnement social et environnemental peut en faire un partenaire privilégié de ses organismes dans leur démarche de développement durable.

La Table de Cana est également porteuse du projet COLOMBE⁷.

L'**abbaye de Limon à Vauhallan** est une abbaye bénédictine où résident une trentaine de sœurs. Elles sont souvent représentées aux diverses réunions autour de l'avenir du territoire et Sœurs Marie-Béatrice (abbesse) et Claire-Marie (responsable de l'économat) ont clairement leur envie du maintien d'une agriculture sur le Plateau et elles possèdent elles-

⁶ voir 3.4.1

⁷ voir 3.5.2



mêmes des terres dont elles souhaitent pérenniser la vocation agricole⁸. Leur cuisine est entièrement déléguée à Sogères avec une seule personne sur place, car elles ne sont plus capables d'assumer seules la préparation des repas. Elles ne sont pas exigeantes et leur volonté semble plus tourner vers le local que vers le bio (l'abbaye n'est pas soumise aux objectifs du Grenelle de l'Environnement).

2.2.5 De nombreuses demandes hors du territoire

L'étude a également intéressé des communes hors du territoire. Il s'agit par exemple de la commune de Bagneux, mais plus généralement de communes plus proches de Paris et ne disposant pas de terres agricoles. Il faut ajouter à cela la demande de nombreux prestataires de restauration, notamment Scolarest.

Il a été important de noter que ces communes manifestaient une volonté d'action parfois plus grande que les communes locales, qui prennent pour état de fait la présence de l'agriculture.

L'intérêt de ces communes est un facteur d'ouverture pour le territoire, bien souvent replié sur lui-même avec des élus politiques trop occupés au développement des aspects high-tech pour manifester un réel intérêt d'une démarche de projets sur les terres agricoles du Plateau.

Sortir l'enjeu de l'étude du périmètre seul du Plateau de Saclay et de ses communes adjacentes peut être l'occasion de laisser respirer certains acteurs, en particulier les agriculteurs.

Constat n°7 : un approvisionnement en produits locaux issus du Plateau de Saclay intéresse de nombreuses communes ou entreprises en dehors du périmètre.

Proposition n°4 : En fonction des modalités du contrat local, permettre l'intégration des municipalités hors du périmètre.

⁸ voir 3.2.3



2.2.6 Résumé des différentes structures : des réalités très différentes

En dehors des demandes particulières de la Table de Cana et de l'Abbaye de Vauhalla, les structures se regroupent dans 3 catégories :

	Entreprises /Institutions	Ecoles	Collèges
Public	adultes	Enfants	adolescents
Régularité⁹	presque tous les jours de l'année	Beaucoup de périodes creuses notamment en été	beaucoup de périodes creuses notamment en été
Volume typique¹⁰	Variable : de 200 à plusieurs milliers	moyen à gros : entre 250 et 1300	moyen : entre 300 et 700
Fonctionnement typique	délégué liaison chaude	liaison froide ou cuisine autogérée	cuisine autogérée

Les volumes et la composition des repas sont approfondis plus loin.

⁹ voir 3.3 pour le détail concernant le nombre de repas

¹⁰ voir 3.3 pour le détail concernant le nombre de repas



2.3 Nombre de repas

Afin d'évaluer efficacement la mise en place d'une demande appropriée il est important de connaître une évaluation du nombre de repas servis par la restauration collective intéressée.

2.3.1 l'exemple de Bièvres

La mairie de Bièvres sert des repas aux enfants lors des jours de classes, mais également aux centres aérés, aux animateurs, aux anciens (foyers ou plateaux repas), aux personnels de mairie, aux instituteurs, aux surveillants... La cuisine fonctionne donc 5 jours par semaine toute l'année.

En moyenne **85% des repas sont des « repas enfants » pendant les jours de classe et ce chiffre descend à environ 60% lors des mercredis et jours de vacances** (le reste étant des « repas adultes »).

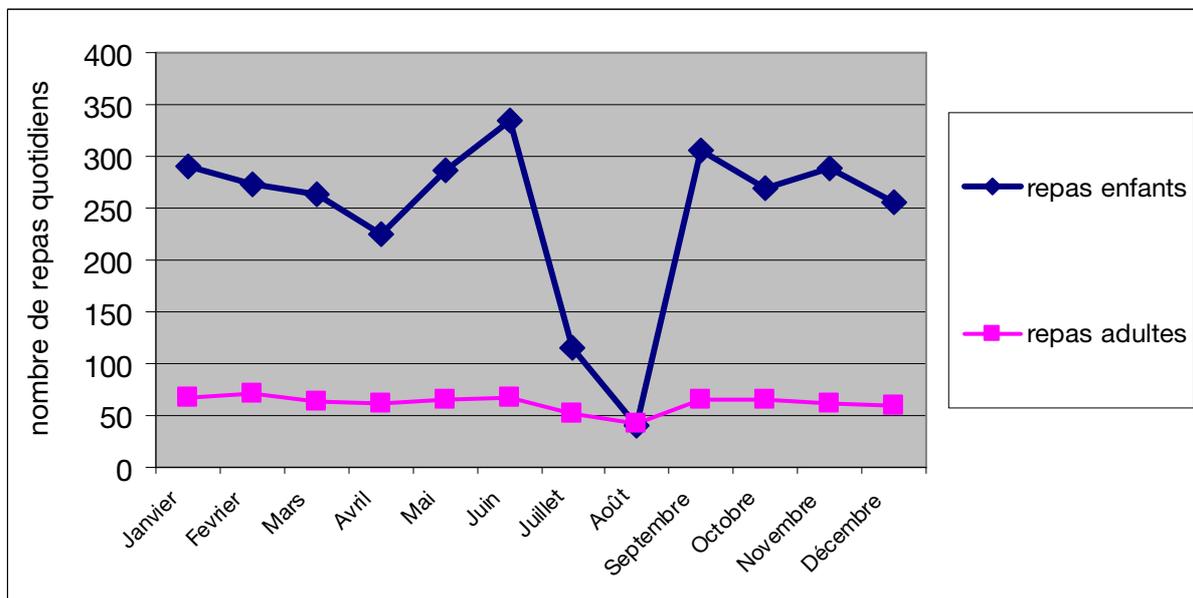
La cantine de Bièvres sert en moyenne **445 repas pendant les jours de classe** (141 jours par an) **et 135 repas pendant les mercredis et jours de semaine** où l'école est fermée (vacances et mercredis, 106 jours par an).

Cela représente donc en moyenne **332 repas par jour** mais il existe une grande irrégularité dans le besoin d'approvisionnement.

	Jour de classe	repas / jour de classe	mercredis et vacances	repas / mercredis et vacances	Nombre total de repas par mois
Janvier	15	452	7	150	7836
Fevrier	13	460	8	158	7240
Mars	12	452	8	140	6540
Avril	11	441	11	135	6335
Mai	14	438	6	151	7036
Juin	17	457	4	171	8459
Juillet	3	407	18	127	3508
Août	0	37	16	82	1316
Septembre	17	432	5	168	8188
Octobre	14	453	9	148	7675
Novembre	13	434	6	165	6636
Décembre	12	442	8	124	6301
TOTAL	141		106		77 070
MOYENNE		445		135	

Nombre de repas à la mairie de Bièvres (tout compris) en fonction du type de jours

Le graphe ci-dessous reprend l'évolution sur l'année 2008 du **nombre de repas moyens par jours** en distinguant seulement s'il s'agit de repas enfants ou repas pour adultes.



Evolution sur 2008 du nombre de repas quotidiens « enfants » et « adultes » par mois

Constat n°8 : Les restaurants municipaux observent une grosse diminution au moment où la production de légumes est maximale (été). La prise en compte de ce point est fondamentale.

2.3.2 l'exemple d'Orsay

Le découpage de la mairie d'Orsay est à peu près similaire à celui de Bièvres au niveau des jours. **80% des repas sur l'année de la cuisine autogérée sont à destination des enfants.**

Le nombre total de repas sur 2008 est de **230 024**.

Ces repas se répartissent de la façon suivante :

- repas scolaires et centre de loisirs maternels : 150 899
- repas municipaux (personnel, adultes...) : 19 819
- repas personnes âgées : RPA : 24 100
- goûters (centre de loisirs maternels) : 31 242
- repas manifestations municipales : 3964

Cela représente un équivalent **d'environ 930 repas par jour**.

2.3.3 l'exemple du CEA

Comme expliqué le CEA a 4 restaurants gérés par des prestataires extérieurs.

D'après les données du CEA nous avons pu obtenir le nombre de repas par jour servis :



Restaurant	nombre de repas/jour
R1	1 385
R2	990
R3	1 758
R4	103
TOTAL par jour	4 236

Les cantines étant ouvertes 235 jours par an, c'est **près d'1 million de repas qui sont servis annuellement** (995 460 repas en 2008)

En dehors d'une semaine de fermeture entre Noël et le jour de l'An et une semaine de fermeture le 15 août, **le CEA est ouvert tous les jours**. Pendant l'été une rotation est opérée pour une fermeture des 3 restaurants (R1, R2 et R3) car beaucoup d'employés prennent des congés.

Il s'agit bien entendu de « repas adultes », en self-service.

2.3.4 les collèges du secteur

A partir des informations fournies par le Conseil Général, nous avons la liste des collèges sur le périmètre de l'étude :

Nom de la commune	Nom du lycée	Nombre de demi-pensionnaires
Bures sur Yvette	La Guyonnerie	437
Gif sur Yvette	Juliette Adam	582
Gif sur Yvette	Les Gousson	683
Igny	Emile Zola	697
Marcoussis	Pierre Mendès	358
Massy	Blaise Pascal	136
Massy	Denis Diderot	350
Massy	Gérard Philippe	310
Orsay	Alain Fournier	332
Orsay	Alexandre Fleming	601
Palaiseau	Charles Péguy	395
Palaiseau	Franck César	482
Palaiseau	Joseph Bara	333
Villebon sur Yvette	Jules Verne	487

Tous les collèges sont en cuisine autonome de production sur place sauf à Massy. Ils fonctionnent tous sur 4 jours sauf Charles Péguy à Palaiseau et Emile Zola à Igny. Le collège des Ulis, non mentionné ici, est nourri par le syndicat Mixte de la cuisine centrale de Verrières le Buisson.

Il s'agit d'un total de **6200 repas** mais tous ne seront pas concernés par un approvisionnement en circuits courts (voir 2.2.2)

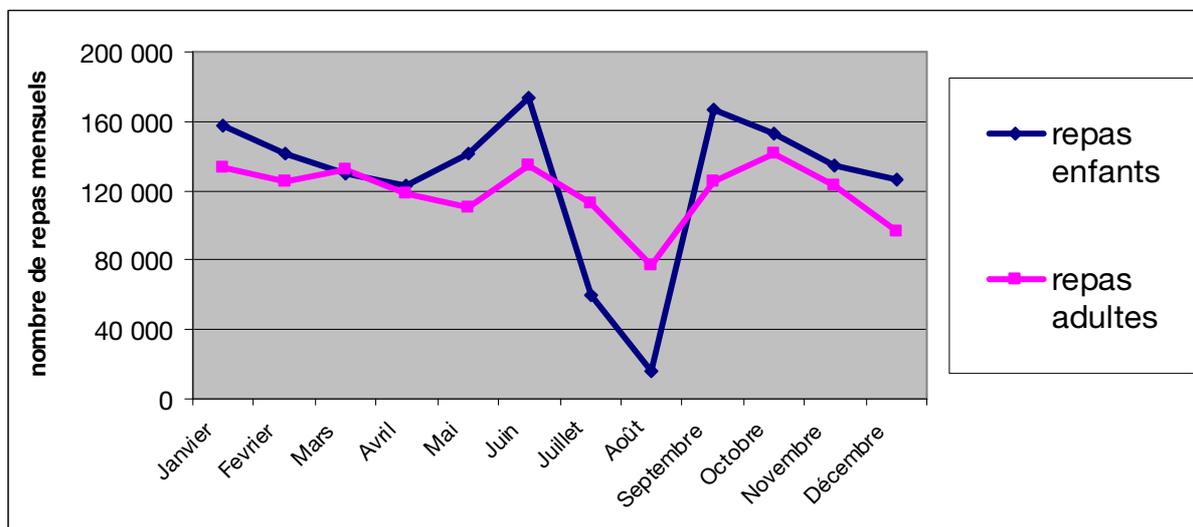


2.3.5 récapitulatif en nombre de repas

Le tableau ci-dessous donne un résumé du nombre de repas concerné tel que recensé fin mars. Il n'exprime pas la demande complète du Plateau de Saclay et ses environs à considérer dans le cadre de cette étude.

Organismes	Nombre de repas annuels
Bièvres	77 000
Orsay	220 000
Igny	150 000 (Avenance)
Villiers le Bacle	45 000 (180 /jours)
Les Ulis	Plus de 300 000
Gometz-le-Chatel	Environ 50 000
CEA/Saclay	1 000 000 (Avenance et Sodexo)
TECOMAH	??
Collèges du secteur	1 000 000
Table de Cana	??
Abbaye de Vauhallan	36 000 (tous les jours, matin et soir)
Air Liquide à Jouy en Josas	Environ 50 000

A partir des données recueillies (uniquement celles des organismes du tableau ci-dessus dont les informations sont connues pour l'heure) un ordre de grandeur de la demande en nombre de repas par mois est donné par le graphe suivant :



Récapitulatif en ordre de grandeur par mois (chiffre 2008)

Au total l'ensemble des structures qui se sont manifestées représente **près de 3 millions de repas**. Il convient de retenir une demande exprimée de 120 à 170 000 repas par mois pour les repas enfants hors juillet et août (60 et 15 000 respectivement) et une demande de repas adultes plus stable autour de 120 000 repas (80 000 repas en août).



2.4 Composition des menus et grammage des repas

Afin d'estimer une demande en terme de tonnage il est important de connaître la composition des menus des différents organismes intéressés.

2.4.1 l'exemple d'Orsay

La mairie d'Orsay a communiqué les tonnages des différents lots pour l'année 2007.

Secteurs alimentaires	Tonnage (kilos/litres)	unités		g/repas
Viandes fraîches (lot1)	16 987	kg	1 kg/l = 8 personnes	74
Fruits frais (lot2)	16703	kg	1 kg = 10 personnes	73
Légumes frais (lot2)	28 974	kg	1 kg/l = 8 personnes	126
Poissons frais (lot3)	2 925	kg	1 kg = 7 personnes	13
Produits composites frais (lot4)	338	kg	1 kg/l = 8 personnes	1
Epicerie (lot5)	25 134	kg	1 kg = 10 personnes	109
Boissons (lot6)	2 760	l	1 kg/l = 8 personnes	12
Boulangerie (lot7)	10 326	kg	1 kg/l = 8 personnes	45
Produits laitiers (lot8)	40 665	kg	1 kg/l = 8 personnes	177
Produits surgelés (lot9)	29 590	kg	1 kg = 7 personnes	129
TOTALITE	171 642	kg		746
	2 760	l		12

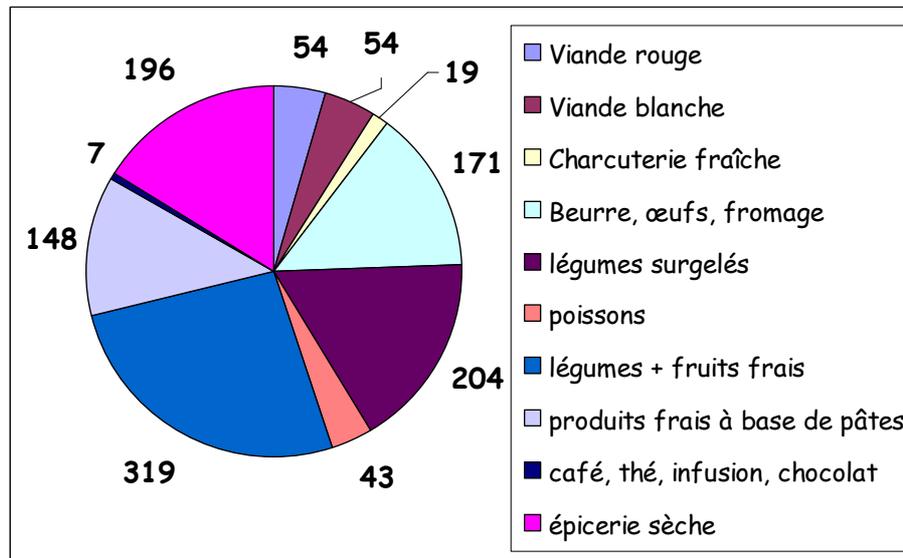
bilan année 2007 des commandes en tonnage

On constate que le grammage d'un repas est environ **de 750g, dont 74g de viandes fraîches, 177g de produits laitiers, 45g de pain, 73g de fruits frais et 126g de légumes frais.**



2.4.2 l'exemple du CEA

Lors de l'établissement du Bilan Carbone 2007 du CEA/Saclay un grammage moyen des repas CEA du restaurant 2 (délégué à Avenance) a été évalué et est mentionné ci-dessous



Le CEA consomme environ **3800 petits pains de 50g par jour**, auxquels s'ajoutent quelques pains spéciaux.

On constate que **le poids total d'un repas passe de 750g pour un repas d'enfants à 1,2kg pour un repas d'adulte**. Le grammage moyen des repas CEA est élevé mais reflète le grammage général des repas d'entreprises du midi.

Constat n°9 : L'exemple du CEA/Saclay montre que le grammage de légumes surgelés (200g) est conséquent et non négligeable par rapport à celui de légumes et fruits frais (319g). Il semble donc important de **penser les possibilités d'utiliser moins de produits surgelés et plus de produits frais** : contraintes de préparation ? De conditionnement ? De conservation ?



2.4.3 l'exemple de la Table de Cana en légumes frais

Patrick Carrié, de la Table de Cana d'Antony, nous a transmis la consommation en légumes frais de mars et avril 2009 et une estimation pour la période (mars à octobre).

produit	consommation en kilo		
	mars	avril	estimation mars à octobre
carottes ¹¹	140	72	600
céleri branche	22	15	110
champignon de couche	11	3	40
Choux fleurs	60	30	270
Choux verts	40	12	150
concombre pièce ⁹	167	96	800
courgette 14/21 ⁹	87	73	480
Echalottes	35	30	180
pommes de terre roseval	150	67	700
pommes de terre GT ⁹	140	70	700
Radis	8	8	50
Mesclun	12	7	60
tomates 57/67	168	142	960
tomates cerises			
barquettes	90	76	540
TOTAL	1130	701	5640

Aujourd'hui les volumes sont donc très faibles avec une grande partie des légumes hors saisons qu'ils souhaitent de plus acheté déjà tournés à l'avenir. La demande de la Table de Cana n'est et ne sera donc pas significative.

2.4.4 Récapitulatif des grammages et de la composition des repas

L'étude de ces quelques exemples couplée à des moyennes nationales nous permet d'établir un récapitulatif grossier des grammages par repas suivant les populations :

Type d'aliments	Enfants	Adulte
Fruits frais	75g	100g
Légumes frais	125g	200g
Viandes fraîches	75g	120g
Pain	45g	50g

Ces chiffres approximatifs serviront pour la suite en terme d'ordre de grandeur car il ne nous semble pas nécessaire, étant donné les incertitudes à différents niveaux, de raisonner avec des chiffres très précis à l'heure actuelle.

¹¹ pour ces produits la Table de Cana cherchent en ce moment des produits déjà tournés, c'est-à-dire calibrés, préparés et creusés, certainement en surgelé. Donc une fois que la Table de Cana sera passée à ce type de produit, leur consommation en frais pour ces 4 produits, chutera d'au moins de 80%



2.5 Prix des repas

Le prix des repas se décompose en général en 2 coûts différents à bien distinguer :

- le coût « aliments » qui correspond
- le coût total qui permet de connaître la part réel d'un surcoût matière et d'identifier les leviers

2.5.1 L'exemple de Bièvres

A partir des différentes dépenses de la cantine de Bièvres il a été possible d'évaluer le coût

Fournisseur	type de produits	Montant 2008 en euros
ASTUGUES		424
C. VERT	Epicerie, féculents	10 233
DAVIGEL	Produits cuisinés	27 327
DOMAFRAIS	B.O.F	7 458
MARTIN	fruits et légumes frais	19 462
DUVAL		
FRESCA		2 348
JUND	Charcuterie	7 857
LA TRIADE		1 379
RELAIS D'OR	Glaces et surgelés	2 189
SODICHAL	B.O.F	10 684
SODISA	Boucherie	17 118
FERRO	Boulangerie	4 559
Les Traditions	Boulangerie	3 860

Soit un total de **1,50 euro de coût aliment par repas** qui comprend :

- 11 centimes de pain
- 25 centimes de fruits et légumes frais
- 35 centimes de viande
- 13 centimes d'épicerie
- 35 centimes de produits cuisinés
- 24 centimes de beurre, œufs, fromage

Le coût total n'est pas connu mais pourrait être évalué à l'avenir.

2.5.2 L'exemple d'Orsay

La mairie d'Orsay nous a transmis les coûts suivants :

- repas scolaire : coût total de 7.88€ dont 1,75€ d'aliments
- repas communal : coût total de 7.63€ dont 1,80€ d'aliments



2.5.3 L'exemple du CEA/Saclay

Une estimation donne un coût denrée d'environ 2,56 euros TTC (2,40 eur HT) et un coût total de 5,80 euros par repas (facturé au gérant) + environ 1 euro de dépenses internes (fluides, personnel CEA en charge du CEA, matériel, bâtiments...).

2.5.4 Récapitulatif

Le tableau ci-dessous reprend divers chiffres mentionnés par les demandeurs. A priori le périmètre coût total devrait être le même mais les différences nous obligent à prendre cela avec prudence.

Organismes	Type de cuisine	Coût total	Dont coût aliments
CEA	Liaison chaude	Environ 6,80 (les locaux appartiennent au CEA)	Environ 2,50
Bièvres	Autogérée	???	1,5 euro
Orsay	Autogérée	7,88 euros	1,75 euros
Ignny	Liaison froide	Environ 10 euros	???
Les Ulis	Liaison froide	Environ 10 euros	2,66 euros
Vauhallan	Liaison chaude	4 euros = cuisinier + aliments hors pain (le matériel appartient à l'abbaye)	???

Sur une base moyenne par exemple 1,80 euros de coût aliment et pour un coût total de 8 euros, une augmentation de 10% du prix des aliments ne représente qu'une hausse de 2,3% sur le coût total

Constat n°10 : le prix (aliments et coût total) d'un repas en cuisine déléguée en liaison froide est plus élevé qu'en cuisine autogérée (ce résultat mérite d'être mieux vérifié)

Proposition n°5 : Evaluer le contenu exact des frais hors aliments pour pointer des réductions permettant de compenser un surcoût éventuel au niveau aliment (produits de qualité).



2.6 Projet de cantine centrale

Lors d'un entretien, Pierre Salinier, élu à Igny, a exprimé sa volonté de faire avancer une réflexion autour d'un **projet de cantine centrale propre aux communes de la CAPS ou des environs**.

Igny est en cuisine déléguée à Avenance et semble assez déçue de la prestation actuelle. Elle n'a pas la capacité d'investissement permettant de passer en cuisine autogérée. L'idée serait donc de **mutualiser la production de repas avec d'autres communes intéressées**.

Pierre Salinier prospecte auprès des communes de la CAPS pour évaluer leur intérêt dans ce projet.

Plusieurs schémas s'offriraient alors : la cantine centrale pourrait être aussi bien géré « en local » (par exemple sous tutelle de la CAPS) ou par un prestataire extérieur qui accepterait de travailler dans les conditions souhaitées par les communes (donc un format proche de celui des restaurants d'entreprise délégués).

Un tel projet porte différentes composantes sous-jacentes liées à la dynamique du territoire : facilité dans le lien aux agriculteurs locaux, mutualisation de prestations de diététicien, de prestations pédagogiques... et l'articulation nécessaire à sa mise en place demanderait un schéma de gouvernance territoriale. Ce projet peut être l'occasion d'un réel engagement écologique, dans ses produits comme au niveau du bâtiment et des consommations de fluides.

Cette structure pourrait même être un prestataire de « services » aux cuisines autogérées des environs (stock, diététicien...) et être associé aux intermédiaires logistiques nécessaires aux circuits courts (légumerie, laverie...). Il est important que soit en effet pensé un véritable équilibre dans la fourniture d'un service pluri-communal : on ne peut imaginer que la CAPS mène un grand projet comme celui en avantageant de fait seulement quelques communes.

A titre indicatif, si cette cuisine centrale fournissait l'équivalent de 5 fois celle d'Igny (par exemple Igny, Les Ulis et Palaiseau), cela représenterait environ 800 000 repas par an.

Patrick Carrié, de la Table de Cana, réalise en ce moment une évaluation du coût d'investissement de représenterait une telle structure.

Vaérie Lafouasse est la fille de Sylvie Lafouasse, agricultrice du Plateau de Limours qui cultive à façons les terres de l'Abbaye de Vauhalla, et sœur de Thomas Lafouasse qui souhaite s'installer en maraîchage bio. Elle termine en ce moment un master en management de la restauration collective à Toulouse (le seul en France)¹² par un stage au CIVAM Bio d'Ariège¹³. Elle s'est dite intéressée par un tel projet sur le Plateau de Saclay.

Proposition n°6 : Inclure dans les scénarios la possibilité de recréer une cuisine centrale autogérée sur le Plateau de Saclay et évaluer les possibilités offertes et les schémas de gouvernance sous-jacents à son fonctionnement.

¹² voir <http://w3.univ-tlse2.fr/cetia/pagediplome.php?diplome=22>

¹³ voir 4.2.2.1



2.7 Eléments sur les prestataires de restauration

Une des composantes importantes de l'étude est d'évaluer les contraintes du système logistique et de les prendre en compte pour définir des scénarios réalistes.

Globalement les normes sont les mêmes pour tous et la traçabilité des produits est une demande évidente des demandeurs. Le respect des normes sanitaires est également important : c'est pour ces raisons qu'Emmanuel Vandame souhaite faire intervenir un expert pour son projet de filière pain (voir 3.2.1).

Les cantines autogérées ont bien sûr plus de facilité à accepter les produits locaux, non pas que leurs normes soient différentes, mais que le principal frein des prestataires de restauration tient justement à une demande trop « locale », trop « personnalisée ». Le modèle économique d'entreprises comme Sodexo ou Avenance tient justement à mutualiser un nombre maximum de fonctions à un niveau national ou régional, c'est le cas par exemple de l'approvisionnement des produits.

Néanmoins la motivation des acteurs du Plateau associé à la reconnaissance de l'exemplarité potentielle de ce projet a « encouragé » les prestataires à s'intéresser à cette étude. Par exemple :

- à la demande de Pierre Salinier, Avenance a proposé une rencontre. Après une première visite de la cuisine centrale d'Antony, une rencontre a eu lieu avec M. Lafont, directeur d'Avenance pour la région Ile-de-France, et Philippe Devaut, de la direction achats d'Elior.
- Dolores Larroque, directrice internationale du développement durable chez Sodexo, a mentionné son intérêt et doit reprendre contact une fois identifiés ses collaborateurs à même de suivre le projet (aucun nouveau contact depuis avril)
- MRS et Compass Scolarest ont contacté spontanément Mathieu Labonne pour pouvoir exprimer son besoin de produits locaux. Ses sociétés sont les prestataires respectivement d'Air Liquide et Les Ulis qui ont manifesté leur intérêt pour l'étude.

Les différents cuisiniers des cantines autogérées ne voient pas de difficultés à l'introduction de légumes frais, ni de pain, dans la mesure où ces produits ne posent pas de problèmes particuliers.

Les prestataires de restauration en revanche mentionnent souvent le besoin d'être livré en produits, en temps et en heure. Ils s'inquiètent du risque encouru de non-livraison des produits et arguent de la fiabilité de leur système.

Dans tous les cas, les légumes doivent être lavés : il s'agit là de la principale contrainte sanitaire concernant l'approvisionnement en légumes locaux.

Constat n°11 : Les prestataires de restauration semblent prêts à suivre à accompagner la demande de leurs clients. Néanmoins les cuisines autogérées semblent plus allantes sur la question que ces prestataires.

Constat n°12 : Les demandeurs rencontrés ne voient pas de difficultés réelles à l'introduction de produits locaux. En revanche, certains éléments de logistique sont à prévoir pour mettre en place des circuits courts, notamment une laverie pour les légumes.



2.8 Une demande connexe : des marchés paysans ou des paniers pour les employés

Plusieurs acteurs nous ont demandé la mise en place de vente de produits locaux à destination de leurs employés en dehors de la restauration collective à proprement parler.

Il s'agit avant tout du CEA qui souhaite proposer cela comme un service à ses collaborateurs. A plusieurs reprises la Direction du Centre de Saclay l'a mentionné.

Air Liquide est également intéressé de la même façon mais le volume étant plus petit il est moins sûr que cela soit rentable pour les producteurs.

Enfin Orsay nous a mentionné son intérêt de voir se vendre des paniers de légumes à la Gare du RER B Le Guichet. Ce type de projet serait sans doute un peu moins signifiant pour le territoire, dans la mesure où cela se fait déjà et où cela toucherait une population moins directement concernée par l'avenir des terres agricoles du Plateau.

Inversement il est intéressant de noter qu'il s'agit de la proposition souhaitée par la Ferme Viltain en priorité étant donné le risque que leur apparaît être un contrat avec la restauration collective.

Proposition n°7: Tenter de gérer la nécessaire mixité de commercialisation des producteurs avec des circuits courts hors restauration collective. Intégrer pour cela les demandes du CEA et de la Mairie d'Orsay.



2.9 Conclusion : une demande importante, mais à affiner

Déjà notons que nous avons pour le moment recensé sans doute une fraction seulement de la demande « locale », notamment au niveau des entreprises et organismes de recherche (l'INRA a été contacté mais aucun chiffre n'a encore été fourni, Supélec, la Fac d'Orsay, le CEPr ou encore Danone n'ont pas été rencontrés)

Le tableau ci-dessous reprend une partie des demandes afin de quantifier un peu le besoin en fruits et légumes frais et en pain.

Organismes	Nombre de repas	gramme fruits et légumes frais / repas	tonnes légumes et fruits	gramme pain / repas	tonnes pain
CEA/Saclay	1 000 000	300	300	50	50
Bièvres	77 000	200	15	50	4
Orsay	230 000	200	46	50	12
Igny	145 000	200	29	50	7
Villiers le Bacle	45 000	200	9	50	2
Les Ulis	300 000	200	60	50	15
Gometz-le-Chatel	50 000	200	11	50	3
Collèges	1 000 000	250	250	50	50
Air Liquide	50 000	300	15	50	3
Abbaye de Limon	36 000	300	11	50	2
TOTAL	2936000		746		147
Equivalent hectares bio			37¹⁴		42¹⁵

Ces chiffres ne sont bien sûr pas précis et deux gros bémols sont à minima à apporter :

- **ce résultat ne chiffre que les acteurs qui se sont exprimés.** Il convient donc de continuer à évaluer progressivement la demande réelle locale (× 2 ? × 3 ?)
- nous considérons ici d'une part que tous les collèges seraient intéressés mais surtout que **l'ensemble des légumes et fruits frais et du pain de ces cantines passeraient en local**, ce qui n'est pas réaliste pour des raisons de fluctuation mensuelle de la demande (voir 2.3.5) et de gestion du risque (nécessité d'une mixité).

Notons aussi que dans ce recensement le CEA/Saclay et les collèges occupent une place très significative alors qu'ils n'ont pas exprimé la volonté de voir tout passer en local.

¹⁴ avec un rendement de 20 tonnes de légumes bio par hectare : en effet un maraîcher bio nous a mentionné que pour certains légumes le rendement pouvait même être supérieur à 30 tonnes à l'hectare (pommes de terre, betteraves, poireaux...) alors que pour d'autres il était plus proche de 10 tonnes à l'hectare, voire moins (salades). Dans toute la suite on partira sur ce chiffre en ordre de grandeur qui sera affiné à l'avenir quand nous rentrerons dans la mise en place d'un scénario

¹⁵ avec un rendement de 5 tonnes de blé bio par hectare, une conversion farine/blé = 0,7 et une conversion pain/farine = 1



3 – Analyse des productions concernées

3.1 Descriptif des entreprises agricoles du Plateau de Saclay

Le Plateau de Saclay comporte environ 2700 hectares de terres agricoles.

Ces hectares, en très grande majorité cultivée en grandes cultures, sont cultivés par une dizaine d'agriculteurs et quelques organismes de recherche.

Les seuls espaces aujourd'hui cultivés en agriculture biologique sont ceux d'Emmanuel Vandame dans le cadre de l'AMAP des Jardins de Cérés.

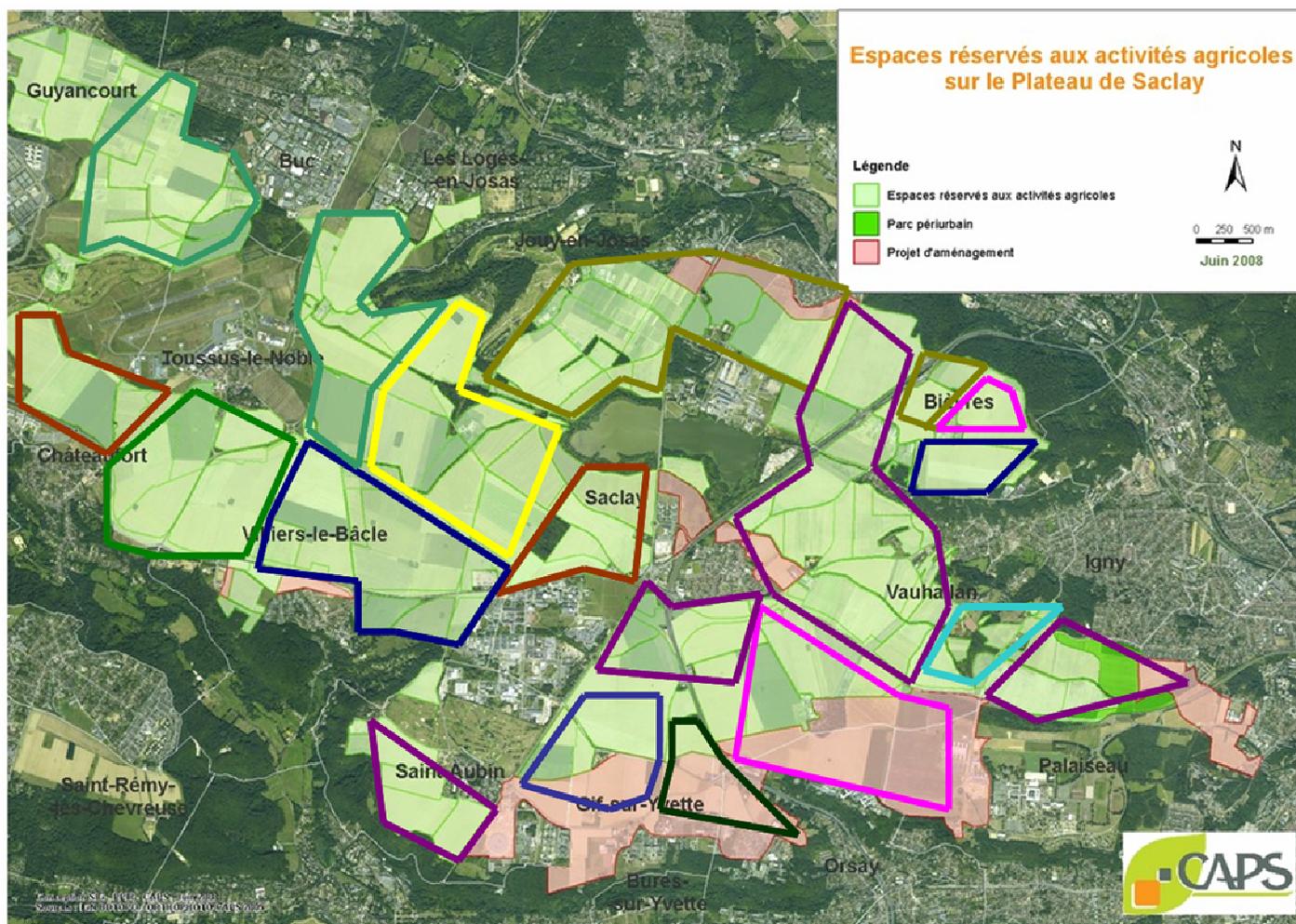
Aujourd'hui la seule exploitation, hors AMAP, qui se distingue au niveau de sa commercialisation est la Ferme Viltain : maraîchage en cueillette (la ferme est membre du réseau « chapeau de paille ») et vente à la ferme de produits laitiers issus du lait de la Ferme.

Un résumé des surfaces agricoles et des cultivateurs et un plan en grande masse de l'occupation des terres agricoles sont donnés ci-dessous :



Agriculteur	Structure juridique	Surface cultivée	pro-priétaire privé	Pro-priétaire public	Surface - grandes cultures	Surface - l'économie locale	surface - recherche	Nombre d'actifs
D Bonfils	Earl d'orsigny	210	210		210			2
E Vandame	Earl Vandame	241	86,5	154,5	238	4		2
B De Franssu	Epest	170	40	130	170			2,5
D thierry	Earl du trou salé	340	270	70	340			3
E Laureau	Earl Laureau	190	190		190			5,5
	Scea des Vaux L	33		33	33			
C Rousseau		104	80	24	104			0
Dupré	Scea Villeras	75	75		75			0
des Courtils		40		40	40			
Dupré	Scea Dupré	245	143	102	150	50		46
Vilain		44	?	?	44			0
Legal		35	30	5	35			0
N. Trubuil		118	?	?	118			1
C.Quillou		140	120	20	140			1
R.Trubuil		168	168					2
Les Sœurs		17			17			0
Arvalis	Arvalis	90		90			90	30
Inra La Minière		20	?	?			20	0
Geves	Geves	150	?	?			150	
E.Nicolardot		25	9	16		25		2
C.Bonlieu	SCA Bonlieu	120	22	98	100	20		1
Inra Moulon		94		94			94	70
F.Garcin	Allavoine	9	9				9	70
TOTAUX	TOTAL	2678	1452,5	876,5	2004	99	363	238

Récapitulatif des surfaces et des actifs agricoles du Plateau de Saclay
(données fournies par Emmanuel Vandamme)



- | | | | | | | | |
|--|----------------|--|----------------|--|-----------------|--|----------------|
| | Thierry | | Vandame | | Viltain | | Trubuil |
| | Bonlieu | | Bonfils | | Rousseau | | Limon |
| | Arvalis | | Vilain | | INRA | | Laureau |



3.2 Projets locaux identifiés ou en réflexion

A partir des entretiens avec les différents acteurs nous recensons ici directement certains projets exprimés. Ces éléments n'engagent en rien les éventuels porteurs du projet mais permettent de quantifier une offre potentielle du Plateau de Saclay aux besoins de la restauration collective.

3.2.1 Projet de pain bio de la Ferme Vandamme

Cristiana et Emmanuel Vandame souhaitent créer un atelier de boulangerie pour produire du pain issue d'une culture de blé certifiée AB sur le Plateau de Saclay. La valorisation de leur récolte de blé donnerait plus de sens à une conversion en agriculture biologique sur une partie de leur exploitation agricole.

L'idée de départ est davantage tournée vers une production type « paysan-boulangier », typiquement à destination d'un public AMAPien. Les volumes pointés par l'étude, et en particulier la demande du CEA/Saclay, pourront réorienter ce projet : les Vandame souhaitent travailler avec des acteurs locaux car ce type de partenariat ancrerait plus profondément leur activité dans le territoire et pérenniserait plus efficacement les terres agricoles. Néanmoins il leur semble plus prudent de monter doucement en volume. D'autre part, travailler avec des collectivités locales et ou des organismes publiques nécessite de passer par un appel d'offre. Il leur semble aujourd'hui trop tôt pour s'engager dans ce type de démarche contraignante à plusieurs niveaux.

Créer un atelier de boulangerie impose une série de pré-études techniques, qui sont en cours, afin de respecter les normes QHSE à appliquer dans ce type de projet et de choisir judicieusement le matériel. Le futur atelier serait installé au sein du corps de ferme à Villiers-le-Bacle.

Ce changement impliquerait la production de 10 hectares de blé bio, soit une conversion totale de 30 hectares en agriculture biologique (rotation triennale).

Dans le cas où ce serait la boulangerie qui serait dimensionnante et non la production de blé, on peut également imaginer que d'autres boulangers utilisent localement de la farine bio de la Ferme Vandame à destination de la restauration collective.

Constat n°13 : Le pain est un projet porteur de beaucoup de sens pour le Plateau (également symbole de communion). La demande en pain étant considérable, Emmanuel Vandame seul ne pourra cependant pas fournir toute la demande avec une boulangerie de dimensionnement classique. Il y aurait donc la place pour d'autres projets pain.



3.2.2 Maraîchage biologique avec Elodie Villain

La Famille Vilain possédait 44 hectares sur le Plateau de Saclay. M. Vilain est décédé il y a quelques années mais son épouse, Nadine Vilain, a continué de faire cultiver les terres pour permettre à ses filles de reprendre l'entreprise agricole familiale si elles le souhaitent.

Elodie Vilain est actuellement en cours à la Bergerie Nationale de Rambouillet **mais se destine plutôt à du maraîchage bio sur les terres familiales**. Sur les 44 hectares originels, une partie a déjà été rachetée par le district et une bonne partie est sur le périmètre urbanisable de l'Opération d'Intérêt National. Néanmoins une 20aine d'hectares est sans doute préservé de l'urbanisation et Elodie Vilain pourrait y créer son entreprise de maraîchage biologique.

Ce retour annoncé du maraîchage sur le Plateau de Saclay serait une « mini-révolution » et Elodie Vilain pourrait même tenter l'expérience de la restauration collective locale. N'ayant pas terminé ses études, il est même possible d'employer sur place un maraîcher afin qu'Elodie puisse faire son stage de fin d'études sur l'exploitation familiale.

Ce projet peut être l'occasion de réaliser une ferme qui au-delà d'une activité de production aurait une activité de « service » pour les urbains des environs, notamment des **aspects pédagogiques** (la faculté d'Orsay est toute proche) ou liés à l'utilisation de traction animale (notamment dans le cadre d'un partenariat possible avec François Munch, maraîcher bio en traction animale en recherche de terres).

La famille Vilain décidera de ce qu'elle souhaite réaliser et l'étude les accompagnera dans la réalisation de leur projet.

Proposition n°8 : Accompagner le projet de maraîchage biologique de la Ferme Vilain comme un enjeu stratégique de l'évolution agricole du Plateau de Saclay.



3.2.3 Projet autour de l'Abbaye de Limon à Vauhalla

L'abbaye de Limon à Vauhalla est une abbaye bénédictine de femmes. La propriété a été achetée en 1931 mais la construction de l'abbaye date des années 1950. Les sœurs sont aujourd'hui assez âgées : sur la trentaine de sœurs, les 2/3 ont plus de 70 ans. C'est pour cela que les travaux au potager ont été arrêtés, de même que le travail en cuisine. La cuisine de l'abbaye est assurée par un seul cuisinier de la société Sogères, assisté par les sœurs dans les travaux d'épluchage notamment.

La propriété comporte 2 éléments distincts :

- l'abbaye en tant que telle, ceinturée par un mur en pierre. Le total fait **17 hectares** et comprend en plus de l'abbaye **une vieille ferme très belle avec des serres du début du 20^{ème} siècle, un grand potager (plus de 4000m²) de vieux vergers**, un espace de forêt...
- **17 hectares de champ** que les sœurs font cultiver par Sylvie Lafouasse. Il s'agit aujourd'hui de cultures céréalières.

Tout en voulant maintenir les conditions de leur quête spirituelle (silence, solitude...) **les sœurs sont prêtes à donner un avenir agricole à cette ferme et aux hectares environnant**. Elles souhaitent que la vocation agricole des terres soit préservée. Néanmoins il est important que tout changement ne se révèle pas pénalisant financièrement pour les sœurs qui ont besoin de financer des travaux dans les bâtiments d'habitation et dans l'église.

Elles attendent que l'étude leur propose des projets agroécologiques viables économiquement et qui respecteraient leurs conditions de vie.

A ce titre l'étude pourrait proposer d'installer un maraîcher biologique expérimenté et sa famille, intéressé par un lieu silencieux et spirituel. **Le caractère exceptionnel du lieu permettrait une approche diversifiée et entièrement tournée vers l'agroécologie** : maraîchage biologique, production fruitière, apiculture, utilisation de Bois Raméaux Fragmentés (forêt sur place)... Le maraîcher pourrait produire en partie pour la cuisine des sœurs et pour les cantines locales, par exemple à destination des enfants des restaurants scolaires de Vauhalla : « *un légume ou fruit bio de l'Abbaye par semaine* ». La mise en place d'une telle opération devrait se faire avec l'aide de la commune. Ces terres n'étant aujourd'hui pas cultivées, la certification AB pourrait se faire dès la première année.

Les 17 hectares hors des murs peuvent également être l'occasion de projets agroécologiques utiles pour la restauration collective locale, notamment d'un **lotissement maraîcher** comme expliqué plus loin dans le rapport.

Le potentiel réel et innovant de ces projets nécessite d'en conserver tout le sens. C'est à partir de la visite de l'ancienne ferme qui se trouve dans les murs même de l'abbaye qu'une attention forte a été décidée afin d'éviter qu'une « macro-structure » type « centrale d'achats locaux » viennent lisser le sens porté par des projets comme celui-ci : le lien entre l'Abbaye et les enfants de la commune, qui pourraient également venir voir annuellement les fruits et légumes pousser dans le potager, semble avoir plus de sens à l'échelle de la commune de Vauhalla que de l'ensemble du Plateau de Saclay.



Proposition n°9 : accompagner un projet agroécologique sur les terres de l'Abbaye de Vauhallan tout en valorisant le sens d'un tel acte et en respectant les demandes économiques des sœurs. Il est important que ce type de projet ait tout son sens dans une éventuelle gouvernance locale autour de la restauration collective en circuits courts. Un lotissement maraîcher serait sans doute parfaitement adapté aux 17 hectares de terres agricoles hors de l'abbaye.



3.2.4 Projets de la Ferme Trubuil

La famille Trubuil est **le plus gros cultivateur du Plateau de Saclay**. René, le père, cultive 169 ha et ses filles, Nathalie et C. Quillou, cultivent respectivement 117 ha et 140 ha. La famille exploite aussi 2 fermes à façons : celle de la famille Vilain (tant qu'Elodie ne reprend pas sa ferme) et celle de M. Legall (ce sont 2 anciens maraîchers). Nathalie Trubuil est la compagne de Pierre Bot, agriculteur dans les Yvelines.

La famille Trubuil s'intéresse de près à diverses techniques permettant de minimiser l'impact sur l'environnement de leurs activités et en utilisent déjà plusieurs, dont le non-labour (hormis l'année dernière pour des questions d'adventices graves) et l'utilisation d'engrais verts (moutarde et gesse).

René Trubuil est également très intéressé par les TCS, notamment le semi direct sous couvert végétal. De nouvelles techniques, comme le BRF, pourraient les intéresser.

A l'heure actuelle la famille Trubuil cultive uniquement des céréales en agriculture conventionnelle raisonnée. Elle ne se dit pas fermée à passer au bio pour certaines cultures et à (re) faire du maraîchage (René Trubuil vendait des pommes de terres il y a une vingtaine d'années) si la demande est réelle.

Nathalie Trubuil et Pierre Bot ont plusieurs projets à proposer pour la mise en place de circuits courts : **huile de colza, pain** (éventuellement pommes de terres, peut-être bio - la famille s'essaie cette année sur 4000 m²).

La transformation de leur colza serait pour l'instant sous-traitée mais la famille pourrait s'équiper si la demande dépassait 1500L/an. L'huile est proposée à 4,50 euros en bouteilles en verre de ½ litre, à 14 euros en bouteille plastique de 2L et un conditionnement de 20l est également possible mais le prix n'est pas fixé.

Le prix jugé relativement élevé de l'huile est justifié par :

- l'appel à un ami agriculteur pour faire la transformation (il a reçu pour son huile, la médaille d'or du concours général au SIA, catégorie "huile du monde") : les frais de trituration, filtration, mise en bouteille (+ fourniture de la bouteille et du bouchon)... s'élèvent à 3 € HT par bouteille de 1/2L. A tout ceci s'ajoute l'étiquette et les frais divers à notre charge...
- des rendements relativement faibles (de 25 à 30 q/ha contre 40 pour un colza conventionnel) liés aux variétés de colza précises utilisés mais donnent une huile de bonne qualité et aux pratiques raisonnées mais moins productives utilisées,

Plus généralement, la famille Trubuil, de par son emprise foncière et son expérience, peut proposer des produits dans une quantité compatible avec les volumes de la restauration collective. Une évaluation de la qualité environnementale des productions pourra être réalisée à partir du travail sur les indicateurs.

Constat n°14 : La famille Trubuil, principaux cultivateurs du Plateau de Saclay (plus de 500 ha sont cultivés par René et Nathalie Trubuil), sera sûrement un acteur majeur de la politique circuits courts du Plateau de Saclay. S'ils le souhaitent, un soutien réel doit être apporté au développement de leurs activités.



3.2.5 Ferme de Viltain

La Ferme de Viltain est une ferme emblématique du Plateau de Saclay. La plupart des citoyens des environs la connaissent pour son activité de cueillette (la Ferme est membre du réseau Chapeau de paille). Son magasin vend également des produits laitiers élaborés à partir du lait de la Ferme (la Ferme est un des plus gros quotas laitiers de France).

Auparavant la Ferme fournissait la plupart des organismes de la Région, dont l'Hôpital d'Orsay. L'arrivée du lait UHT longue conservation a sonné le glas de ses ventes de lait frais en local.

Son modèle économique fonctionne bien et la ferme de Viltain est le plus gros employeur agricole de la Région (plus de 40 employés). De ce fait, Benoit Dupré et Olivier et Guillemette Des Courtis s'inquiètent d'un changement complet qui pourrait éventuellement fragiliser la pérennité des emplois de la Ferme.

Olivier Des Courtis montre un grand intérêt à l'étude et espère que des liens se créeront. Produire en bio lui semble difficile mais il est prêt à suivre un cahier des charges strict (notamment un désherbant comme seul intrant chimique sur les salades).

La Ferme de Viltain a une excellente expérience de communication, du fait de son lien direct avec les consommateurs. Ses produits laitiers, ses fruits ou ses légumes pourraient être utilisés pour la restauration, mais une évaluation de la durabilité environnementale est nécessaire. Une conversion de ses produits en bio permettrait sans doute d'ouvrir très largement sur la restauration collective locale mais une vraie démarche d'accompagnement serait nécessaire pour évaluer la pertinence économique de ces changements culturels.

Constat n°15 : Pour accompagner le passage au bio des entreprises agricoles du Plateau il sera nécessaire d'évaluer la rentabilité économique associée à ce changement au cas par cas. Un label « Pays de Saclay vivants », avec un cahier des charges environnemental moins contraignant que celui du bio, intéresse en général les producteurs.

Proposition n°10 : définir le cahier des charges d'un label local de la qualité sur le Plateau intégrant des composantes sociales, économiques et environnementales.



3.2.6 Terrain possédé par le CEA/Saclay

Le CEA/Saclay possède 20 hectares en face de sa façade Nord. Ses terrains sont actuellement prêtés à Mme Rousseau qui les fait cultiver par Emmanuel Vandame. La volonté du CEA de fournir ses cantines en produits locaux peut amener le CEA à accepter l'installation sur ces terres de producteurs à destination de la restauration collective locale. Le CEA/Saclay n'a pas directement répondu à ces sollicitations mais l'étude pourrait proposer la location des terres sur un bail agricole à des maraîchers bio qui produiraient directement pour les cantines du CEA et la constitution, par exemple, d'un pôle de recherche agro-environnementale productif.

Constat n°16 : L'importance de la question foncière impose de penser la fonction nourricière des terres possédées par le CEA/Saclay, « demandeur » de produits locaux pour ses restaurants.

Proposition n°11 : établir les modalités permettant un avenir différent des terres possédés par le CEA. Ces terres pourraient être l'occasion de projets couplés avec des chercheurs en agronomie.



3.2.7 TECOMAH

L'Ecole Tecomah se positionne clairement comme un éco-campus et une école de formation au milieu de l'environnement. A ce titre, Gilles Maillard et Gilbert Turcan sont en train d'y monter une **formation en maraîchage biologique** (il existe déjà une formation de vendeur conseil en produits bio) pour écouter la demande forte à ce sujet en Ile-de-France. Cette formation est montée en partenariat avec un agriculteur du GAB-IDF (80 hectares dont 40 en agriculture biologique).

La formation devrait s'ouvrir en 2010 et accueillir entre 15 et 20 étudiants. Elle ressemblera de ce fait beaucoup à la seule formation existante sur ce créneau en Île-de-France à l'heure actuelle, celle de Brie-Comte-Robert.

Parallèlement le campus de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris (CCIP) représente 110 hectares. **Il existe un ancien grand potager** qui n'est plus utilisé mais qui pourrait être un support idéal pour les cours de la nouvelle formation. L'Ecole pourrait par exemple employer un maraîcher et ce potager ferait office de « ferme couveuse » pour une partie des étudiants. La production de ce potager servirait alors dans le restaurant de TECOMAH qui aurait donc des produits bio, frais et cultivés par un maraîcher expérimenté et certains élèves.

Constat n°17 : En proposant pour 2010 une formation de maraîcher bio, TECOMAH offrirait une réponse à un des 2 problèmes majeurs de l'agriculture francilienne sur la question du bio. Cette formation pourrait être un véritable vivier des besoins en maraîchers potentiels du Plateau de Saclay et de ses environs (voir 3.3)

Proposition n°12 : Etablir des partenariats entre la future formation à TECOMAH et des exploitations agricoles du Plateau.

3.2.8 autres projets potentiels

Les projets brièvement décrits de 3.2.1 à 3.2.7 ne le sont qu'à titre indicatif et ce recensement n'engage pas les porteurs de projet associés.

D'autres idées pourraient naître de plusieurs acteurs du Plateau de Saclay, parmi lesquels :

- la **Ferme d'Orsigny**, très belle ferme « historique », cultivée par Didier Bonfis, qui n'utilise pas le potentiel intéressant du lieu
- les 3 golfs des environs. Emmanuel Veillas, directeur de Nouveaux Golfs de France, qui possède le golf de St Aubin, s'était dit intéressé lors des Assises des Pays de Saclay en novembre 2008 par une **étude des possibilités productives des golfs (arbres fruitiers, greffes d'arbres fruitiers...)**.
- La ferme de la Martinière, dirigée par Emmanuel Laureau, a déjà été rencontrée. Si sa présence sur le périmètre de l'Opération Campus et de l'OIN invite à ne pas penser de nouvelles productions sur cet espace, il est important de noter **qu'Emmanuel Laureau dirige l'entreprise compostière COMPOMAR**, qui sera sans doute indispensable à la mise en place de surfaces de maraîchages bio sur le Plateau de Saclay (voir 5.4)



3.2.9 Synthèse des surfaces concernées par d'éventuels projets locaux

Le tableau ci-dessous résume de façon simple les projets recensés pendant cette première phase de l'étude.

Porteur du projet / agriculteur	Surface concernée (maximum)	Type de culture potentielle
Emmanuel Vandame	60 hectares	Blé bio pour filière pain local La rotation triplerait les surfaces en bio qui pourrait aussi être utilisées pour autre chose.
Vilain	Une vingtaine d'hectares	Maraîchage bio Projet pédagogique
Abbaye de Limon – terrains intérieurs	Environ 1 hectares	Fruitiers et maraîchage bio
Abbaye de Limon – terrains extérieurs	17 hectares	Maraîchage bio
Trubuil	??	Huile de colza Filière pain Pommes de terre
Viltain	??	Produits laitiers qui existent déjà
Terrain du CEA	20 hectares	???
TECOMAH	1 ou 2 hectares	Ferme couveuse en maraîchage bio

A titre indicatif :

→ Avec 50 hectares en maraîchage biologique, un rendement de 20 tonnes par hectares et une moyenne de 200g de légumes frais par repas, on arriverait à **environ 5 millions de repas servis** (ce chiffre est bien sûr à considérer en ordre de grandeur.)

Pour la production maraîchère, **il semble donc important de se consacrer à peu de projets (Vilain, Limon, terrain du CEA...) mais de les accompagner pour utiliser pleinement leur potentiel de production comme de « services » à la collectivité.** Chacun pourrait en effet intégrer un projet de recherche, de ferme couveuse/formation ou un projet pédagogique à destination du grand public.

→ Avec 40 hectares en pain (par exemple 20 Vandame + 20 Trubuil), un rendement de 5 tonnes/hectares en bio, un facteur 0,7 pour passer du blé à la farine et un grammage de 50g par repas, on arriverait à **environ 2,8 millions de repas.**



3.3 Productions hors du Plateau de Saclay dans un rayon de 20 km

3.3.1 Triangle Vert des villes maraîchères de l'Hurepoix

Le Triangle Vert des villes maraîchères de l'Hurepoix est une association qui regroupe les municipalités de Saulx-les-Chartreux, de Marcoussis, de Nozay, de Champlan et Villebon sur Yvette.

A l'origine, le projet était avant tout foncier : quel système mettre en place pour assurer la vocation agricole des terres maraîchères ? 30 agriculteurs actifs produisent sur 1800 ha des légumes qui sont aujourd'hui en grande partie vendus sur les marchés parisiens.

Christel Stacchetti est chargée de mission au sein de l'association « Triangle Vert ». Le rôle de cette structure est de « chapeauter » le territoire sur les questions agricoles en étant force de proposition mais est aussi de soutenir des projets (aucun système permet cependant aujourd'hui d'évaluer la pertinence d'un projet, d'où l'intérêt porté au travail sur les indicateurs de l'étude).

Le comité de pilotage est très nombreux : il comprend aussi bien les mairies, que la SAFER, les Chambres d'agriculture... Ce comité se réunit une fois par an.

Christel Stacchetti nous a mentionné **l'espoir des communes de mettre en place des circuits courts avec les maraîchers**. Dans cette optique, il semble difficile d'intégrer les productions maraîchères du Triangle Vert dans les restaurations collectives du Plateau de Saclay, à moins que de nombreux maraîchers soient intéressés par l'opportunité (les productions maraîchères du Triangle Vert dépasse largement les besoins de la restauration collective locale).

Par contre la mutualisation de certains équipements peut les intéresser, notamment une laverie pour les légumes ou une entreprise de transformation de produits bruts (dans l'esprit de Solibio, voir 4.3).

Le rapport d'activités 2008 de l'association le mentionne clairement ¹⁶

Proposition n°13 : Mutualiser les équipements de transformation et conditionnement avec les territoires agricoles voisins. Pour cela une étude devra définir un optimum de volume à gérer par la structure.

¹⁶ http://www.trianglevert.org/IMG/pdf/RA_08_ss_art.pdf



3.3.2 Produits du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse

Le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse est l'un des 3 grands parcs naturels régionaux de la Région Ile-de-France. Cette région possède un fort patrimoine historique et regroupe aujourd'hui 21 communes pour un total d'à peine 46 000 habitants. L'eau y est très présente avec 1,6 km² d'étangs et 90 km de rivières.

Sur cette carte les parties en vert représentent des forêts et les parties en jaune représente des espaces à dominante agricole (beaucoup de haras et de pensions de chevaux).

Le Parc débute dans sa partie Nord-Est par les villes de Chateaufort, Magny les Hameaux et St Rémy lès Chevreuse qui appartiennent explicitement au périmètre des « Pays de Saclay ».



Suite à une délibération du Conseil Régional d'Ile-de-France, le Parc devrait s'agrandir. Sur les 56 communes proposées par le CR, plus de 40 sont effectivement intéressées, dont Gif sur Yvette et plusieurs communes du Plateau de Limours (voir 3.3.3).

Marion Thioux, chargée du développement économique du PNR, nous a communiqué une liste des produits agricoles du PNR recensés par eux à ce jour. En voici une liste non exhaustive des produits du PNR :



Produits et sous-produits animaux :

- Ferme de Coubertin à Chevreuse : produits laitiers et fromages
- Ferme de la Noue à Celle-les-Bordes : fromages, lait, charcuteries diverses, viandes, jus de pomme et miel
- Ferme de Fanon à Senlisse : escargots
- Ferme des 3 ponts à Auffargis : fromages*
- Ferme de la Quoiquetterie à Vieille-Eglise : toute sorte de viande
- Ferme de Lise-Claire à Bullion : viandes de génisses, de bœufs et de veaux
- Ferme de Grand'Maison à Chevreuse : viande de génisse
- Ferme des 4 étoiles à Auffargis : toutes sortes de viandes

Maraîchage, fruits et apiculture :

- M. Alexandre à St Forget : jus de pomme
- Paniers bio à Senlisse : paniers de légumes et fruits frais (6 à 10 kg)
- C.A.T. d'Aigrefoin à St Rémy les Chevreuse : légumes de saison et fleurs



- Sandrine Berry : confitures
- Kristian Jusic-Eon à Magny-les-Hameaux : apiculture
- Christian Royan à Magny-les-Hameaux : apiculture
- Rucher de Fauvaux à Saint-Lambert-des-Bois : apiculture
- Jacques Kemp à Saint-Rémy-les-Chevreuse : apiculture

Céréales :

- Ferme Vallon à Cernay-la-Ville et EARL de la Budinerie à la Celle-les-Bordes : farine artisanale **bio**
- Nicolas Pointereau à la Celle-les-Bordes : pain d'Yvelines
- Brasserie de la Vallée de Chevreuse à Bonnelles : bière blonde, ambrée et brune

A ce jour 2 fermes seulement ont été contactées :

- la **Ferme de Coubertin** a tenu un stand pendant les journées Développement Durable du CEA/Saclay. Sa production est néanmoins insuffisante pour un approvisionnement régulier avec les volumes demandés par la restauration collective mais elle peut fournir ponctuellement.
- la **Ferme de la Noue** nous a répondu que leur production était trop faible et que « agrément ne permet pas de proposer des produits à la restauration collective »

Il est nécessaire de se renseigner auprès des différents producteurs séparément mais sans doute que, leurs productions étant déjà écoulées, un besoin d'installations se fera sentir pour subvenir à la demande de la restauration collective.

Proposition n°14 : Soutenir le développement de nouvelles activités agricoles dans le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse.

Zone peu peuplée ayant des perspectives foncières et une gouvernance plus favorables à l'installation d'agriculteurs, une collaboration serait sans doute fructueuse entre territoire offreur de qualité et territoire demandeur de qualité.



3.3.3 Producteurs du Plateau de Limours

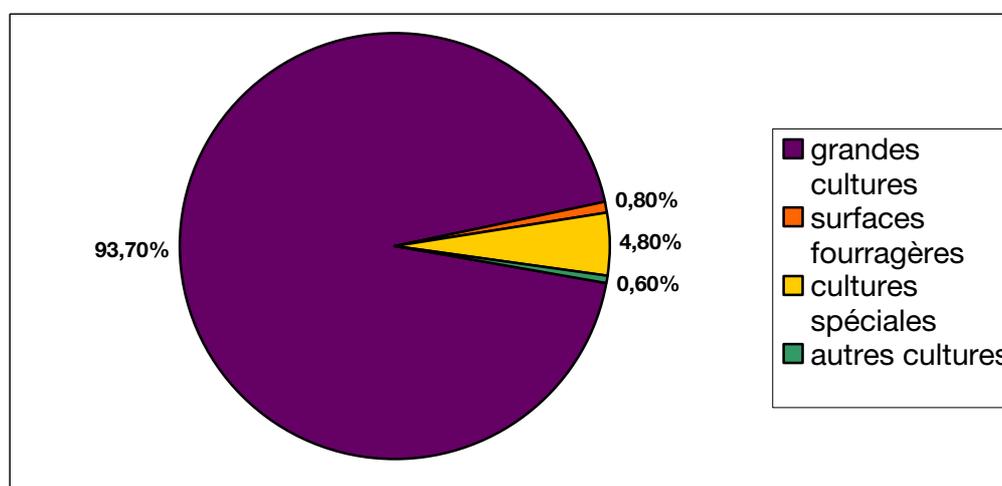
Cette zone est située au sud de la vallée de l'Yvette, à l'ouest de la vallée de Marcoussis¹⁷. Elle forme une frange au sud de l'axe urbanisé Les Ulis/Saint-Rémy-lès-Chevreuse et comprend les communes suivantes : Boullay-les-Troux, Choisel, Gometz-la-Ville, Gometz-le-Chatel, Janvry, Les Molières et Saint-Jean-de-Beauregard.

L'entrée possible des Ulis dans la CAPS ferait un pont clair entre les communes de l'étude et le Plateau de Limours. Car si les Ulis est une commune très urbanisée, elle est bordée au Sud de ces communes à forte composante agricole : plus de 3 000 ha sur les 4 700 de ces communes sont cultivées (soit environ 2/3).

Un document de la DRAF Ile-de-France montre que les surfaces agricoles sont aujourd'hui stables et ne sont pas soumises à une réelle pression urbaine (la SAU était de 2969 ha en 2000 (recensement agricole) et de 3169 ha en 2003 (méthode d'occupation des sols de l'AURIF).

La DRAF avait évalué à **34 le nombre d'exploitations agricoles en 2007 et un travail de 110 équivalents temps plein.**

Selon la classification de l'OTEX, le Plateau de Limours est principalement en grandes cultures (près de 2800 ha). Les 143 ha de cultures spéciales comprennent **moins de 4ha en maraîchage** et moins de 2 ha d'horticulture, la principale production spéciale étant les pépinières (138 ha)



détail de la répartition de la SAU du Plateau de Limours

Constat n°18 : Le Plateau de Limours est un espace agricole peu soumis aux pressions urbaines et donc relativement pérennes. Il ne produit par contre pour l'instant pas de produits qui pourrait être à destination directe de la restauration collective locale.

¹⁷ voir le chapitre sur le Triangle Vert en 3.3.1



Lors de la présentation de l'étude à la mairie des Ulis, plusieurs élus ont manifestés une envie de travailler davantage à l'avenir avec les communes limitrophes agricoles comme St Jean de Beauregard.

Les associations Pecqueuse Environnement et Qualité de Vie lancent actuellement une étude comparable à celle-ci sur la mise en lace de circuits courts. Les politiques locales semblent beaucoup plus concernées par ce type de projet que ne le sont celles du Plateau de Saclay et en particulier de la CAPS.

Sylvie Lafouasse, agricultrice, est en charge du projet pour l'heure et plusieurs jeunes agriculteurs cherchent des terres pour y démarrer des activités d'agriculture biologique.

Différents terrains ont été identifiés pour des projets agricoles, notamment dans les fonds de vallons où le mitage est fort et empêche l'accès aux céréaliers ce qui finit par donner de nombreuses friches, ou des projets de transformation (ferme en vente).

3.3.4 Producteurs du Plateau de Magny les Hameaux

Le plateau de Magny-les-Hameaux est un ancien plateau marécageux, en partie asséché lors des travaux d'aménagement du château de Versailles et peu à peu défriché dans les siècles suivants. Le paysage est dominé par de vastes champs céréaliers, encadrés par les forêts qui couvrent la majeure partie des vallées de la Mérantaise et du Rhodon.

À l'est, l'urbanisation progresse peu à peu et ce plateau est séparée du plateau de Saclay par la vallée de la Mérantaise.

Emmanuel Vandame a fourni quelques éléments sur les producteurs de ce Plateau:

- Philippe Delalande a 390 hectares à Magny les Hameaux
- Daniel Collet a 200 hectares
- Philippe Daix a 30 hectares mais n'est pas agriculteur (fait cultiver Delalande)
- Xavier Brebant a 160 hectares à Chevreuse et produit des oeufs
- Saugier n'est pas agriculteur ici mais a 25 hectares
- Agriobtention, obtenteur filiale de l'INRA et producteur de semences, a 5 hectares sur ce Plateau

Ces agriculteurs sont sur le périmètre du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse mais n'ont pas été recensés dans les « produits du Parc ».

A noter aussi que deux agriculteurs (Nicolas Pontereau, mentionné en 3.3.2) et Xavier Brebant ont choisi de produire une partie du carburant nécessaire à leurs machines grâce au colza qu'ils cultivent. Une motivation liée à l'impact écologique favorable de leur démarche.

Xavier Brébant pratique également le semis sans labour pour ses cultures de colza, de blé et d'orge d'hiver : *“cette technique m'a permis de faire de fortes économies sur ma consommation de carburant”*.

Nicolas Pointereau projette d'installer un séchoir dont la matière combustible sera le blé et le bois.



Un agriculteur de Bretagne engagé dans la même démarche a évalué son coût de revient d'un litre d'huile de colza pour son moteur à 45 centimes.

Constat n°19 : Le Plateau de Magny les Hameaux offre quelques possibilités intéressantes mais son périmètre est contenu dans le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse.

Proposition n°15 : Evaluer les possibilités d'utiliser l'expérience de MM Brebant et Poiteureau en agro-carburant pour leurs machines agricoles pour les agriculteurs du Plateau de Saclay. Une mutualisation des moyens est possible.

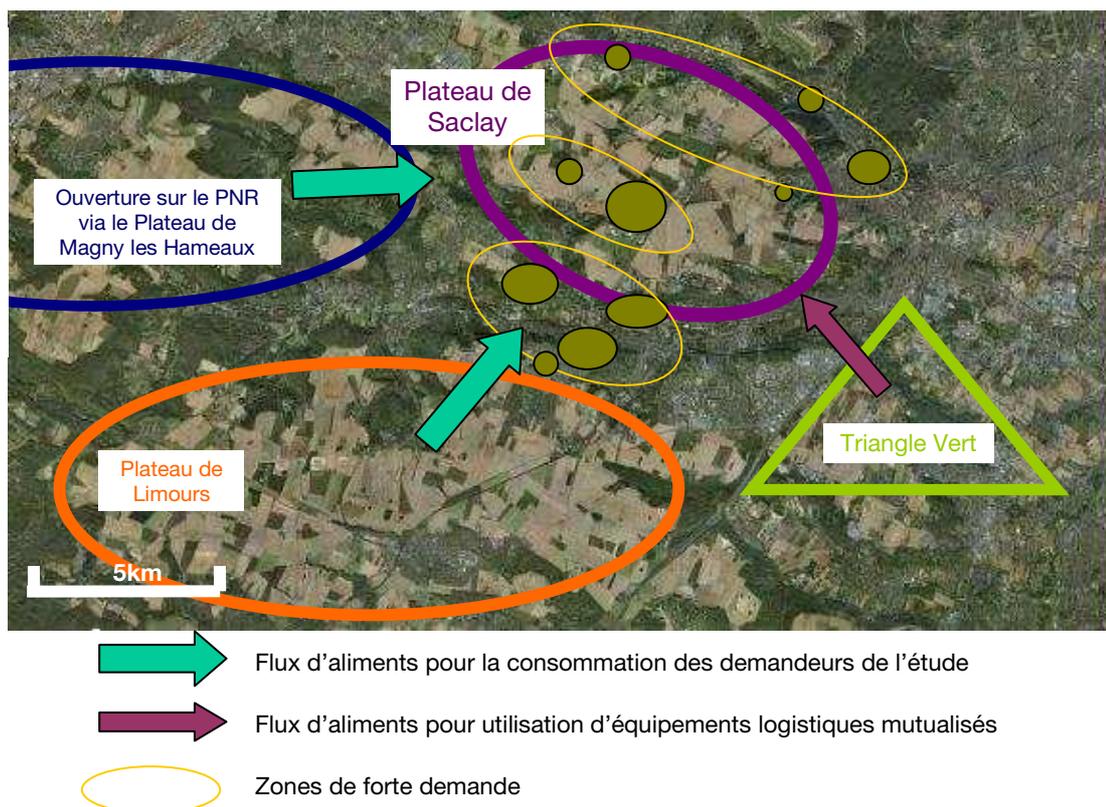


3.3.5 Résumé des productions proches à étudier

Le territoire des Pays de Saclay présente la particularité de concilier une forte demande en alimentation et une activité agricole. Plusieurs territoires proches offrent de réels possibilités de synergie :

- le Plateau de Limours, relié clairement à l'étude par la présence des Ulis et de Gometz-le-Chatel. Des productions en qualité importante et soutenue par les élus locaux pourraient se mettre en place sur ce territoire.
- Le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse, en lien direct via le Plateau de Magny-les-Hameaux. Aujourd'hui les productions sont en quantité faible mais le foncier y est plus disponible et la gouvernance qu'offre le PNR peut permettre le développement de nouvelles filières agricoles.
- Le Triangle Vert des Villes Maraîchères de l'Hurepoix. Dans le cadre de la mise en place de circuits courts sur ce territoire, des équipements logistiques (laverie, cuisine centrale...) pourraient être mutualisés.

Penser le projet au-delà des limites du territoire des Pays de Saclay est important dans l'optique d'une volumétrie forte. La carte ci-dessous résume les éléments ci-dessus.



Proposition n°16 : Inclure un mécanisme d'extension de la gouvernance de l'approvisionnement en denrées aux territoires productifs mitoyens et penser les circuits à l'échelle de plusieurs territoires



3.4 Notion de mixité entre productions locales et plus lointaines

3.4.1 Gestion du risque : la nécessité d'une mixité

L'étude s'intéresse en particulier à la durabilité du territoire et de ses projets. Il est donc important de proposer des réalisations durables permettant de couvrir les risques économiques potentiels.

Du point de vue des agriculteurs, cette question sera clairement posée pendant la phase 3 de l'étude, en évaluant le parcours économique pouvant les amener en toute sécurité à une fourniture de produits en circuits courts. Des économistes et spécialistes de la conversion ou reconversion (par exemple au GAB) participeront à cette tâche.

Du point de vue de la restauration collective locale, il s'agit de **se prémunir contre d'éventuelles baisses de rendement des producteurs du Plateau et des environs** (aléas climatiques) mais aussi de ne pas devenir dépendant de quelques producteurs. Dans ce cadre il semble nécessaire de conserver une certaine mixité entre approvisionnements locaux et approvisionnements en circuits plus longs. Il peut dans une certaine mesure simplement s'agir d'une simple « porte de sortie » en cas de problèmes ou d'un optimum de répartition entre les 2 types d'approvisionnement (quel pourcentage ? 50-50 ? 80-20 ?)

3.4.2 L'exemple du projet COLOMBE

Le projet C.O.L.O.M.B.E. (COopération LOGistique pour des Mets de Bouches Environnementaux) est né le soir de la présentation de la nouvelle carte bio du traiteur La Table de Cana. Traiteur en insertion, la Table de Cana a décidé d'étendre sa politique de développement durable en proposant une gamme 100% bio.

Ce projet est en réalité un groupe de travail aujourd'hui composé de la Table de Cana, du Ministère de l'Education Nationale et de l'Ecole Polytechnique et explore les possibilités d'approvisionnement en produits bio pour de gros volumes en limitant le recours à des intermédiaires. **La Table de Cana a souhaité s'associer à d'autres organisations pour massifier la demande et lisser la sienne, soumise à de grandes variations au cours de l'année.**

Cette initiative est pilotée par Patrick Carrié de la Table de Cana d'Antony et est relayée par divers mouvements, dont le mouvement Colibris.

Depuis le début des liens forts existent entre le projet COLOMBE et cette étude de faisabilité. Pour l'étude il s'agit de penser une mixité entre productions locales et produits moins locales mais bio.

Patrick Carrié a effectué une analyse des coûts chez des grossistes et tenter de remonter jusqu'aux agriculteurs pour connaître le gain économique de minimiser le nombre d'intermédiaires. Son résultat est assez clair : c'est le manque de structuration des filières qui justifie le prix élevé du bio (par rapport aux produits conventionnels). Il nous a fourni ces quelques comparatifs de prix entre produits bio



Article	prix pratiqués actuellement par des grossistes en produits bio au MIN de Rungis (entrée de 9,20 € par véhicule sur le Min)	prix proposés par des producteurs/fournisseurs en franco région de Rungis
PRODUITS LAITIERS		
fromage tome de vache	13,79 €/kg	9,49 €/kg
buche de chèvre 150 gr	3,37 €/u	2,8 €/u
fromage de brebis 200 gr	4,35 €/u	3,39 €/u
camembert 250 gr	3,44 €/u	2,6 €/u
Féta 180 gr	2,89 €/u	2,48 €/u
Brie	12,71 €/kg	10,39 €/kg
crème fraîche	7,00 €/kg	3,9 €/kg
fromage blanc battu 0%	3,28 €/kg	3,2 €/kg
VIANDES		
Sauté de poulet	12,72 €/kg	9,78 €/kg
haut de cuisse poulet	13,65 €/kg	6,74 €/kg
Bœuf bourguignon	12,66 €/kg	6,8 €/kg
Beefsteack	16,5 €/kg	10,9 €/kg
CEREALES		
riz long blanc	2,616 €/kg	2,08 €/kg
boulgour	1,916 €/kg	1,71 €/kg
spaghettis blanches	2,36 €/kg	1,85 €/kg
DIVERS		
tomates séchées	15,7 €/kg	11,83 €/kg
Café moulu 250 gr	2,87 €/u	1,98 €/u
Huile d'olive	8,2 €/L	5,05 €/L
Huile tournesol	4,82 €/L	2,62 €/L
Mayonnaise	13,24 €/kg	4,39 €/kg

Constat n°20 : pour des produits bio non locaux, fonctionner avec peu d'intermédiaires permet de diminuer grandement le coût. Mais il faut massifier la demande.

Proposition n°17 : S'appuyer sur une structure type COLOMBE pour mutualiser des achats bio non locaux



3.5 Conclusion : de l'implication nécessaire des politiques sur le foncier et la formation

Il a été très intéressant de noter que plusieurs projets pourraient voir le jour mais leur degré de maturité est très différent. Il a été aussi constaté que la demande recensée pour l'heure et l'offre potentielle ne sont pas incompatibles en terme d'ordre de grandeur mais au contraire étonnamment proche (voir 5.1.).

Il en ressort que le Plateau de Saclay pourrait rapidement acquérir cette fonction de fournisseurs de la restauration collective locale mais les projets ont besoin d'accompagnement : soit financier (investissements, main d'œuvre supplémentaire), soit technique (expertise, montage de business plans).

En plus d'acteurs agricoles importants du Plateau (Vandame, Trubuil et Vitain), 3 potentiels pôles de maraîchage ont été dessinés comme possibles : la Ferme Vilain, les terres du CEA et l'Abbaye de Limon.

La réussite du grand projet de territoire que laisse espérer l'engouement des acteurs tient à l'implication plus ou moins forte des politiques et de la société civile. En particulier les 2 problèmes majeurs que soulèvent ces projets concernent :

- le **foncier** : il s'agit de préserver les terres agricoles porteuses de ces projets innovants (l'exemple du Triangle Vert est inspirant).
- la **main d'œuvre** : il s'agit de trouver une main d'œuvre qualifiée (partenariat avec TECOMAH ?) et de la loger

Arriver à une concrétisation de ces projets passera par des mécanismes de gouvernance appropriés qui pourraient s'inspirer des réalisations d'autres territoires.



4 – Analyse d'informations externes

4.1 L'agriculture biologique dans la restauration collective¹⁸

4.1.1 Enjeux du Grenelle de l'Environnement et état du bio dans la restauration collective

Action politique principale de N. Sarkozy pour l'Environnement, le Grenelle de l'Environnement a voulu préparer les réponses aux attentes décennales d'une société civile de plus en plus soucieuse et insatisfaite en matière de politique environnementale. Il a eu lieu entre juillet et octobre 2007 sous l'égide du Ministère de l'Ecologie, d'abord sous forme de six commissions (marquées par l'émergence des ONG environnementales sur le scène politique) poursuivis par des consultations interrégionales.

Parmi les mesures, l'agriculture a été concernée au premier chef par ces réflexions aussi bien en lien avec la protection de l'environnement que de la santé publique. L'amélioration des pratiques agricoles sera recherchée à travers la **mise en place d'une certification Haute Valeur Environnementale** instituant un cahier des charges avec obligation de résultats. L'objectif est d'inscrire à terme l'ensemble des exploitations dans un dessein *d'agricultures durables*.

Aujourd'hui établis par les lois « Grenelle 2 » en 2008, deux objectifs de soutien au développement de l'agriculture biologique ont été annoncés pour satisfaire les attentes environnementales de la société et constituent sans doute les 2 mesures phares prises par le Grenelle de l'Environnement :

- **passage de 2% à 6% de la part des surfaces agricoles certifiées AB d'ici à 2012** (objectif 20% en 2020)
- **introduction de produits biologiques à hauteur de 20% dans toute la restauration collective d'Etat d'ici à 2012**

Ces grands objectifs ont eu le mérite d'accélérer grandement la recherche de produits biologiques. En tirant ainsi sur la demande la conversion des agriculteurs biologiques semble faciliter dans la mesure où le marché du bio semble promis à un énorme essor.

Ce contexte est sans doute le moteur premier de la demande de la restauration collective. A ce titre les productions locales sont d'autant plus intéressantes pour les restaurants et cantines que celles-ci sont biologiques. Etant donné le fossé entre la demande prévue en 2012 (20%) et celle de l'offre à la même époque (6%), on imagine clairement que le meilleur moyen d'anticiper une tension forte sur le marché des produits bio est de raisonner à des échelles locales. C'est la compréhension de cette nécessité qui pousse aujourd'hui de nombreuses collectivités à aller vers les circuits courts.

¹⁸ la synthèse des proposition du rapport d'Anny Poursinoff sur l'agriculture biologique, commandé par le Conseil Régional, est mise en annexe 2.



4.1.2 Exemple du lycée Emilie de Breteuil de Montigny le Bretonneux en Ile-de-France

Le lycée Emilie de Breteuil de Montigny le Bretonneux fait partie des lycées pilotes dans l'approvisionnement de produits bio en Ile-de-France.

C'est aussi un lycée proche du territoire de l'étude : la gérante est d'ailleurs membre de l'AMAP des Jardins de Cérès.

Depuis 2003 elle a introduit des produits biologiques avec le soutien réel du proviseur, mais sans soutien des parents d'élèves (le lycée n'a d'ailleurs pas de commission menus). Aujourd'hui ce sont essentiellement les crudités, les yaourts et le pain qui sont bio. Le pain est fourni par Patibio sous forme de gris pains tranchés et les légumes pour les crudités proviennent d'un groupement d'achats publics coordonné par le lycée Hoche de Versailles.

Le lycée a 700 élèves et une moyenne de 550 repas par jour. Le surcoût du repas par rapport au budget prévisionnel (2,20 euros par rapport à 1,80 euros) est in fine compensé par les absents, mais l'équilibre budgétaire est fragile.

Cette fragilité est accentuée par des problèmes d'approvisionnement. Martine Bonnet donne l'exemple d'un fournisseur qui avait « perdu » les steaks hachés bio.

Deux pistes sont actuellement réfléchies pour éviter le surcoût et aller plus loin :

- le midi des escalopes végétales sont proposées à la place de la viande. Pour l'instant seule une vingtaine sont choisies par les élèves.
- un essai est en cours pour le passage de temps en temps de 5 à 4 composants par repas

Le soutien de la Région s'est manifesté jusqu'en 2008 via un partenariat avec la FNAB et le GAB-IDF pour suivre 9 lycées pilotes, dont le lycée Emilie de Breteuil. Des formations et des rencontres étaient organisées mais n'ont plus lieu, ce que Martine Bonnet regrette car ces formations, où elle a pu emmener le cuisinier du lycée, et la mise en réseau afin de profiter des expériences des autres lycées lui semblent importantes. La participation de la Région se tourne depuis 2009 vers une subvention directe à quelques établissements.

Le Lycée de Montigny-le-Bretonneux est intéressé par le projet de circuits courts et souhaite être informé de ses avancées. Bien que Martine Bonnet soit intéressée par introduire des produits du Plateau de Saclay, nous n'avons pas intégré pour l'instant cette demande car elle se trouve sans doute un peu loin des autres acteurs majeurs de l'étude.



4.1.3 L'exemple de la mairie de Pamiers en Ariège

La ville de Pamiers est la sous-préfecture et la ville la plus peuplée d'Ariège (Midi-Pyrénées). Depuis 2000, la mairie s'est engagée dans une démarche de qualité qui lui permet d'avoir aujourd'hui environ **60% des produits utilisés dans la restauration collective provenant de l'agriculture biologique**.

Gestion de la cuisine et des repas

La ville possède une **cuisine centrale autogérée** qui sert aujourd'hui 600 repas aux scolaires (4 écoles maternelles et 4 écoles primaires). Les enfants se déplacent en bus jusqu'à la cuisine mais les écoles maternelles vont bientôt être livrées sur place en liaison mixte (création de 4 emplois supplémentaires) pour des questions de place. La cantine est en effet passée de 300, en 2000, à **600 repas par jour** en partie grâce à la qualité des repas. Ce changement est associé en partie aux changements sociétaux (moins de femmes rentrent chez elles le midi) mais aussi à la qualité des repas : en effet avant 2000 les plats étaient simplement réchauffés, **il y a désormais réellement de la cuisine**, ce qui a nécessité un investissement en terme de matériel et de formation, l'embauche de 2 personnes en plus dès 2000 (plusieurs supplémentaires depuis) et le **choix d'un cuisinier souhaitant travailler avec des produits bio**.

Les menus sont composés un mois à l'avance mais il n'existe pas de commission menus, la qualité induisant de fait la confiance des parents. Le Plan Nutrition Santé est utilisé mais le grammage choisi est légèrement supérieur (« sinon, les enfants ont encore faim »)

Coût d'un repas

Le coût total d'un repas est environ de 6 euros avec un **coût aliments de 2,30 euros**. Claude Deymier, maire-adjoint, précise qu'il ne faut pas le comparer au 1,50 euros d'une restauration « industrielle » mais plutôt au **prix corrigé de l'inflation et du pouvoir d'achat d'un repas scolaire en 1980 qui est donc plutôt de l'ordre de 4 euros**. Les parents paient 1,80 euros par repas quel que soit leur revenu.

Provenance des produits et rédactions des appels d'offres

L'ensemble du marché, dont le seuil le rend de type « européen », est découpé en **19 lots séparant les produits bio et les produits dits conventionnels**. Il y a par un exemple un lot viande fraîche classique et un lot viande fraîche d'origine biologique.

Il est possible à un producteur seul de répondre mais Jean-François Vogler, responsable de la commune publique à la mairie, mentionne **qu'il serait bon que les producteurs se regroupent pour répondre**, notamment quand ils ne peuvent fournir (en quantité ou en diversité) qu'une partie du lot (exemple des B.O.F.). Il indique qu'un regroupement le permet : le **groupement momentané d'entreprises**.

Pour permettre une provenance locale des produits tout en respectant les marchés publics (que M. Deymier voit comme un réel frein au développement des circuits courts et qu'il compare à la possibilité des initiatives de « 100 miles » au USA), deux types d'action sont menés :

- tout d'abord au niveau de l'appel d'offres en tant que tel avec clause de fraîcheur mais aussi une sélection à 30% sur le prix et à 70% sur la qualité (M. Vogler précise que ce critère sera davantage découpé en sous-critères précis à l'avenir)
- mais aussi au niveau du soutien apporté aux structures locales, notamment via de **futures possibles formations pour savoir comment répondre aux commandes publiques** (M. Vogler se propose de les donner). A l'avenir il est également envisagé



d'attribuer un lot à 2 fournisseurs pour éviter le risque d'un seul fournisseur local de petite taille. Le maraîchage étant aujourd'hui structuré autour de trop petites entités, la mairie envisage, si personne ne peut répondre en local, d'installer un maraîcher (mais la mairie n'a à ce jour pas de foncier).

Facteurs clés de succès supplémentaires

Au-delà des éléments mentionnés plus haut, notamment au niveau de la commande publique et des choix financiers et au niveau du cuisinier, plusieurs éléments clés sont à apprécier :

- la **pédagogie** a toujours eu une grande place dans ce projet (visites de fermes bio et conventionnelles, intervention dans les écoles, potager pour les enfants...) et la mairie souhaite encore davantage la développer
- la qualité, couplée à une communication permet une adhésion de la population
- la compréhension qu'il faut raisonner avant tout sur le local et l'ensemble de la filière, et ce avant de réfléchir sur le bio (M. Deymier pense que les mairies passant des commandes énormes en bio sans avoir travaillé sur l'amont font une erreur)
- l'implication forte d'une citoyenne (élue verte) qui s'est impliquée auprès des élus : l'association entre citoyens et élus est précieuse dans ce type de dossier
- l'absence de comparaison prix/poids : M. Deymier précise que le prix au kilogramme n'a pas beaucoup de sens puisque les produits non bio sont souvent plein d'eau et qu'une viande bio perdra beaucoup moins de poids à la cuisson qu'une viande conventionnelle
- la **volonté de généraliser cette démarche à tout le territoire**, notamment via la cantine du terroir de Mazères : importance que ce projet devienne un projet de territoire

Constat n°21 : l'exemple de la mairie de Pamiers est un bon exemple de la complémentarité des différents facteurs clés de succès (pédagogie, personnel motivé à toutes les niveaux, travail en amont sur les filières, notion de partenariat, soutien de la société civile...) et de la nécessité de les conjuguer. Cet exemple témoigne de l'intérêt d'associer « bio » ET « local » autour d'un projet de territoire.



4.1.4 « School Food revolution » : une démarche mondiale

Kevin Morgan et Roberta Sonnino sont 2 chercheurs à l'Université de Cardiff et les auteurs d'un livre intitulé « School Food Revolution ».

Ce livre essaie de démontrer les externalités positives à tous les niveaux (social économique, sanitaire et environnemental) générées par une restauration scolaire de qualité et tournée en particulier vers l'utilisation de produits biologiques. Le livre prend ainsi plusieurs cas d'études, aussi bien au niveau de petites communes que ceux de très grosses villes, en l'occurrence New York, Londres et Rome.

Rome est sans doute le cas le plus frappant. Les 145 000 repas scolaires servis quotidiennement dans la commune (60% déléguée, 40% autogérée) sont aujourd'hui constitués de 70% de produits biologiques et 6% issus du commerce équitable. Ce considérable projet a pu réussir grâce à un engagement politique fort de la Mairie dès 2001 et une montée progressive quels prestataires devaient suivre. Des principes de fraîcheur ont permis de « localiser » la production (la mairie avait par ailleurs préemptée des terres agricoles pour y faire installer des maraîchers bio) et la majorité des produits biologiques vient des environs de la ville.

Un fort système de contrôle, l'emploi de 70 diététiciennes qui conçoivent les repas qui tournent sur une période de 9 semaines et l'introduction de la saisonnalité ont permis la réussite de ce projet. Le cahier des charges de la mairie de Rome a même été jugé « exemplaire » par l'Union Européenne. Via cet appel d'offre et l'énorme somme financière qu'il représente, la commune de Rome est devenue l'actrice majeure du développement local, du développement de la production biologique et du parcours alimentaire des enfants.

Constat n°22 : l'exemple de Rome montre que la restauration scolaire peut être un générateur considérable d'externalités positives pour le territoire, aussi bien au niveau environnemental qu'économique.



4.1.5 Transformation de produits bio : l'exemple de Solibio

La base du projet SOLIBIO tient à une rencontre entre des producteurs, intéressés par le marché de la restauration collective, et un chantier d'insertion, qui souhaitait devenir moins dépendant des subventions publiques

En 2007, une étude sur 4 mois par une chargée de mission a permis de pointer les volumes et les possibilités concernant l'approvisionnement de la restauration collective et de la GMS (grandes et moyennes surfaces). L'étude a fait ressortir le **besoin de produits transformés** (4^{ème} gamme, par exemple carottes épluchées éboutées) et le besoin de **produits bruts déjà conditionnés** pour la GMS en bio.

L'idée a alors naturellement été de **créer une plateforme permettant la transformation des produits avec le plus de transparence, solidarité et équité entre tous les acteurs**. La volonté a été de concilier un aspect financier important mais aussi de rester sensible aux valeurs que cela faisait porter au territoire.

Les producteurs ont alors sollicités l'OPABA, (Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace), qui souhaitait structurer la filière bio locale, mais aussi des grossistes (SODICRU, mixte avec du bio, et SCOT La Cigogne, bio seul), qui étaient intéressés par l'ouverture de nouveaux marchés.

Le statut juridique : une SCIC

L'ensemble de ces acteurs ont alors créé une **SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) appelée SOLIBIO**. L'intérêt de ce regroupement était multiple :

- chaque sociétaire possède une voix au sein d'un conseil d'administrateur (minimum de 2 parts, à 500 euros la part, pour un capital social de 32 000 euros)
- bien que les politiques ne s'associent en général pas aux SCIC, ce sont des sociétés qui obtiennent facilement des aides et des subventions (du Conseil Général du Bas-Rhin de la DISS de la préfecture (fonds national à l'économie solidaire), prêt à taux 0 du réseau "France active"...))
- en restauration collective le regroupement permettait d'avoir un acteur unique, ce qui est primordiale pour les clients
- les salariés peuvent être sociétaires

Même si la SCIC permet d'associer les clients, Solibio a choisi de ne pas proposer à la restauration concédée et à la GMS de devenir sociétaire. Mais Avenance nous a mentionné lors d'un entretien sa volonté de travailler avec Solibio dans le cas d'un appel d'offres de la ville de Strasbourg pour sa restauration scolaire.

Fonctionnement de la société

Aujourd'hui les différents acteurs jouent des rôles dans la structure :

- un **employé de la structure** (actuellement en CDD, passage prochainement en CDI) **a surtout un rôle de commercial**. Les grossistes ont souhaité ne pas gérer les aspects commerciaux afin que l'opération leur permette plus facilement de pénétrer de nouveaux marchés.
- les 15 producteurs (dont 2 boulangers) assurent la production des aliments et travaillent ensemble pour définir les productions communes. Leur collaboration est une des réussites du projet. Pour la plupart l'opération est réellement significative



dans leur activité : un producteur de yaourt fournit environ 1500 yaourt par semaine et a donc presque doublé sa production, pour les maraîchers c'est plutôt en moyenne 10% de leur activité. Pour tous il s'agit avant tout d'une démarche politique car la vente directe pourrait leur permettre de vendre toute leur production.

- **l'OPABA anime l'ensemble du réseau**, gère les relations publiques et de la communication (animation dans les collèges et lycées par exemple). Cela occupe plus de 50% du temps de Cécile Viriat, chef de projet structuration amont. Pour l'OPABA, l'initiative est aussi un moyen d'installer à terme de nouveaux agriculteurs bio en leur proposant un marché important (mais dans le cadre d'une nécessaire mixité avec un autre moyen de distribution)
- **l'entreprise d'insertion a 26 employés**. Ceux-ci sont actuellement sous-employés car la structure ne suit pas les volumes prévisionnels.
- Les grossistes sont censés amener les produits du producteur à la plateforme de transformation (chantier d'insertion) puis de cette plateforme aux clients. Dans les faits, le transport a été sous-évalué, notamment du fait du transport dans de petites structures (lycées). **Le rôle des grossistes est aussi de compléter la gamme** en cas de problème : Solibio s'engage à fournir des produits bio, au plus local, mais se réserve le droit en cas de problème de productions de fournir des produits non locaux

L'opération se base avant tout sur une logique commerciale. Il n'y a pas aujourd'hui de pilotage par les indicateurs du fait de la certification en bio des produits et du transport rationalisé par la provenance local des produits et des volumes conséquents.

Un départ moins rapide que prévu

Après 3 ans l'objectif était d'atteindre un chiffre d'affaires de 600 000 euros. En réel il a été de 150 000 euros en 2008. A l'heure actuelle le développement commercial n'est donc pas à la hauteur des espérances mais l'outil existe et va se développer. Le départ moins rapide tient selon Cécile Viriat à la difficulté de faire avancer les acteurs en même temps et de coordonner tous les acteurs.

Le volume objectif qui devrait être atteint est de 350 tonnes en GMS et 150 tonnes en RHD en produits transformés.

Les investissements (chambres froides = 200 000 euros, total conditionnement = 75 000, total transformation chaude et froide = 140 000) seront amortis sur plusieurs années et c'est pour cela que le prix des produits est plus cher que ceux du bio typique de la GMS. Néanmoins les clients soutiennent aisément le projet car celui-ci est local et les produits sont de bonne qualité. Le fait de proposer des produits bio permet de plus facilement imposer le prix dans une démarche de commerce équitable : Cécile Viriat souligne que le problème serait bien différent si les produits n'étaient pas certifiés bio et ne venaient pas ainsi combler une demande énorme de la restauration collective notamment.

Les produits sont bien entendus valorisés en bio mais peu en tant que « produits locaux ». Aucun label n'existe et Solibio n'a pas souhaité devenir une marque jusqu'à maintenant.



Constat n°23: l'exemple de SOLIBIO montre un précédent de regroupements de producteurs en vue d'une commercialisation directe à la restauration collective.

Proposition n°18: Créer une plateforme de transformation intégrant les différentes fonctions logistiques et impliquant les différents acteurs, en particulier les producteurs



4.2 A propos des circuits courts et de leur animation

Le recensement agricole de 2000 et les enquêtes structures de 2005 montrent que **16,3 % des exploitations agricoles font de la vente directe**, dont 47% qui transforment les produits.

Ces exploitations, surtout de taille modeste, deviennent plus professionnelles, plus intensives en main d'oeuvre et plus économes en foncier. Elles représentent 26,1% du total des UTA (Unité de Travail Agricole), et par conséquent une part importante de l'emploi agricole, et concernent toutes les filières.

Le développement de circuits courts se développe partout en France pour anticiper une tension forte à l'avenir sur les marchés agricoles et pour relier davantage terres nourricières et consommateurs. Ces initiatives ne sont pas seulement françaises, mais mondiales : pour exemple, au Japon, les grossistes, qui distribuaient 82% des fruits et légumes frais en 1990, n'en distribuaient plus que 65% en 2005 du fait de la création de circuits alternatifs de commercialisation demandés par les consommateurs.

Plusieurs initiatives de circuits courts ou vente directe peuvent fournir des éléments intéressants à la dynamique périurbaine du Plateau de Saclay.



4.2.1 Les enseignements des AMAP

Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) sont nées au début du 21^{ème} siècle en France, à la suite d'expériences réussies au Japon (Teikei) ou aux USA (CSA)... Il s'agit en premier lieu d'un partenariat contractuel entre un ou plusieurs producteurs et des consommateurs, ce lien étant basé sur une relation de proximité physique. Le producteur s'engage à fournir un « panier » de produits de saison de la ferme, cultivés sans intrants chimiques (en fait cultivés en bio, mais pas forcément certifiés bio), en échange d'un prépaiement des consommateurs et de leur solidarité financière en cours d'aléas climatiques. C'est donc avant tout une initiative socio- (création d'un lien direct entre consommateurs et producteurs) économique (le prépaiement de la récolte permet de sécuriser les revenus du producteur).

Claire Lamine, sociologue à l'INRA/SAD, a effectué des recherches sur le mouvement des AMAP. Les éléments cités ci-dessous sont extraits de son analyse.

Un des premiers enseignements tirés de ces expériences qui fleurissent partout en France est **le sentiment de maîtrise retrouvée pour les agriculteurs et les consommateurs** : indépendance vis-à-vis des marchés pour le producteur, connaissance de l'origine des produits et requalification des consommateurs. En clair dans les 2 cas il s'agit de sortir d'un système « boîte noire ».

De point de vue des consommateurs, et contrairement à l'intuition populaire, avoir des paniers de saison n'est pas vu comme une contrainte par les ménages. Ceux-ci y voient au contraire **l'opportunité d'une réappropriation des saisonnalités et de leurs territoires** : les consommateurs changent bien volontiers leur façon de concevoir les repas. Un biais pour l'extrapolation à une population plus large (comme la restauration collective) tient non pas à une question de classe sociale (contrairement aux idées reçues les AMAPiens ne sont pas tous des « bobo » ou des personnes riches) mais au degré de sensibilisation (les AMAPiens sont très sensibles à une alimentation saine et écologique).

Du point de vue du producteur, si l'expérience permet un revenu stable et revalorise le travail auprès de la population locale, le travail devient plus exigeant de par la nécessité d'avoir chaque semaine de l'année des légumes à mettre dans le panier. Ces exigences font que **ce sont des maraîchers expérimentés qui réussissent le mieux en AMAP** et qu'une mutualisation des productions de plusieurs producteurs permettrait de simplifier beaucoup leur travail car la diversification demandée en AMAP est souvent difficile. Ce dernier point est clairement une envie de cette étude vis-à-vis de la restauration collective.

Le système des AMAP montre donc un précédent de partenariat en circuits courts qui offre aux producteurs une réelle revalorisation de leur travail mais plusieurs questions pour étendre ces « valeurs » à la restauration collective : la symétrie entre consommateurs et producteurs des AMAP ne serait pas reproductible telle quelle à la restauration collective (en tout cas pour l'heure...) du fait de l'exigence des usagers de restauration collective et car la notion de proximité serait ainsi reposée en des termes différents.



4.2.2 Les CIVAM et leur action

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural (ou CIVAM) se sont mis en place dans les années 1950 pour une animation laïque des espaces ruraux. Ce réseau regroupe 170 groupes dans 15 régions¹⁹ et les membres adhérents cherchent à intégrer des préoccupations citoyennes dans leur métier d'agriculteur ou de ruraux. Ils tentent des réponses originales dans les domaines suivants :

- « ▶ Un autre modèle énergétique (bois-énergie, huiles végétales, systèmes de production économes...)
- ▶ Une agriculture qui préserve l'environnement (agriculture durable, agriculture bio...)
- ▶ Le respect des terroirs et des territoires (biodiversité, savoir-faire locaux, sauvegarde des paysages...)
- ▶ Un monde rural facteur de cohésion sociale (accueil social à la ferme, éducation à l'environnement...)
- ▶ Des aliments de qualité (produits fermiers, circuits courts de commercialisation...) »²⁰

L'Ile-de-France n'a pas de CIVAM alors qu'on constate un peu partout que cette structure joue un rôle moteur dans les politiques de circuits courts. Cherchant à valoriser une agriculture durable (et non forcément biologique) de proximité, ils agissent en effet sur les différents maillons de la filière alimentaire et permettent d'activer les leviers nécessaires à la réussite d'un tel projet de territoire.

Leur rôle a été présenté indirectement via le film « Nos enfants nous accuseront » qui présente une initiative de restauration biologique à Barjac accompagnée par l'association Un Plus Bio, partenaire du CIVAM du Gard.



¹⁹ un annuaire des CIVAM est disponible sur <http://www.civam.org/IMG/pdf/annuaire-groupes.pdf>

²⁰ extrait du site <http://www.civam.org>



4.2.2.1 Opération « bien manger ensemble » du CIVAM Bio d'Ariège

Depuis mars 2000 et suite à un mécontentement des parents d'élèves, les acteurs du Séronais oeuvrent en commun sur un projet de restauration collective de qualité, animé par le CIVAM Bio 09, qui a 2 objectifs de :

1. promouvoir une alimentation respectueuse du consommateur, de l'agriculteur et de l'environnement
2. privilégier une éducation à l'environnement en direction des citoyens de demain.

La cuisine centrale prépare les repas pour les enfants de 6 écoles primaires du canton, les enfants du centre de loisirs lors des vacances, le portage des repas des personnes âgées du canton, le centre pour personnes autistes situé à La Bastide de Sérou (UTHAA).

Au total il s'agit de **45 770 repas par an**, dont 33 960 dans la cantine scolaire (230 à 280 repas par jour, 4 jours par semaine).

Au niveau des repas, le premier objectif s'est traduit concrètement par

- la disparition de l'assemblage de produits tout prêts
- une priorité aux produits frais et le respect de la saisonnalité qui impose le choix des produits et donc des menus
- l'intégration d'une autre façon de penser l'équilibre alimentaire, avec **2 repas alternatifs sans viande ni poisson par mois**
- une priorité aux produits locaux dans l'ensemble des repas
- l'intégration de repas bios dans les menus : en 2000-2001 il s'agissait d' 1 repas bio par mois et en 2004 c'était **au moins 2 repas totalement bio par semaine à partir de septembre 2004**

Estelle George, animatrice du CIVAM, mentionne clairement dans son résumé du projet que **la réussite de ce premier objectif passe par la réussite du second concernant l'éducation**. Le volet éducatif concerne aussi bien les enseignants, que les animateurs, le cuisiner (participe à des formations et des ateliers de transformation), et les agriculteurs du territoire (qui interviennent pour expliquer le contenu des assiettes ou qui sont visités lors de visites de fermes) et les enfants (visites des agriculteurs et potager à l'école).

En 2006, le coût de revient global d'un repas scolaire était de 5,51 € et le coût de l'alimentation pour l'année 2005 était de 1,53 € en moyenne sur l'ensemble des repas de la cantine scolaire. Concernant les repas bios, la moyenne est de 1,71 €/repas.

Le coût moyen de l'alimentation a légèrement diminué depuis 2001, alors que les repas bios ont augmenté leur fréquence. Des approvisionnements de mieux en mieux maîtrisés ont permis de limiter l'impact budgétaire l'opération.

Les approvisionnements globaux proviennent à 45 % du département et à 55% directement des agriculteurs ou artisans et petits commerçants locaux. En ce qui concerne les produits biologiques, l'impact territorial est plus important puisque **55% des approvisionnements bio proviennent du département et à 68% directement des agriculteurs ou artisans et petits commerçants locaux.**

Au total, ce sont 50 acteurs qui sont impliqués dans l'approvisionnement de la cuisine centrale, dont 21 acteurs du Séronais et 25 agriculteurs ariégeois.



Ceci montre que l'opération Bien Manger ensemble en Séronais a un impact non négligeable sur le dynamisme économique du territoire.

Constat n°24 : en jouant sur la composition des menus et un approvisionnement local, la cantine du Séronais en Ariège a évité tout surcoût lors d'un passage à 2 repas bios par semaine.

4.2.2.2. L'exemple des Défis ruraux

Les Défis ruraux est une association créée il y a une dizaine d'année. Elle fait partie du réseau des CIVAM qu'elle représente en région Haute Normandie.

Les « Défis Ruraux » s'emploie à « mettre en oeuvre les moyens qui sont les siens au service du maintien d'un tissu rural dense et actif, afin de conserver une campagne vivante et accueillante ».

La structure emploie aujourd'hui 9 salariés et est soutenu par les divers acteurs locaux, y compris le Conseil Régional de Haute-Normandie et le Conseil Général de Seine Maritime. Elle mène des projets concrets pour un développement durable dans les campagnes hautes-normandes.

Son action se structure en 4 grandes activités :

- aide à l'installation agricole et non agricole en milieu rural
- mise en place d'un réseau de 24 fermes de distribution pour formaliser l'expérience acquise par les agriculteurs évoluant depuis plusieurs années vers l'agriculture durable en diffusant des références techniques, économiques, sociales et environnementales, sensibiliser les agriculteurs à la durabilité des systèmes d'exploitation et enrichir la définition de l'agriculture durable. A ce titre, un diagnostic de durabilité (IDEA) est mis en place sur les exploitations du réseau (voir plus bas).
- divers activités de commercialisation en circuits courts, notamment « les bons repas de l'agriculture durable », incluant des activités pédagogiques
- des projets visant à accompagner la durabilité des exploitations agricoles : économies d'énergie (« grandes cultures économes »), développement de filières énergétiques, aide à la mise aux normes des exploitations agricoles...

L'association est **l'auteur des « bons repas de l'agriculture durable » en Haute-Normandie**. Elle permet le lien entre producteurs et cuisines. En 2008, **180 000 repas locaux ont été servis à 55 collèges et 24 lycées**.

Il s'agit avant tout de mettre en relation producteurs (qui ne travaillent pas ensemble) et cuisines : un lycée ou collège choisit dans une liste envoyée à l'avance les produits qui l'intéresse et les Défis Ruraux fait le relais avec les producteurs qui livreront.

Le menu est décidé environ 1 mois à l'avance et le **surcoût par repas est estimé à 60 cents** (coût aliment de 2,30 euros / repas).

Une composante très intéressante est le **suivi proposé aux installations agricoles**. **Les Défis Ruraux ont en effet développés une grille d'analyse basée la grille IDEA qui**



permet d'accepter ou non le référencement d'un producteur. Un contrat d'amélioration est passé avec le producteur pour l'accompagner dans sa progression vers une agriculture durable.

Cet outil sert in fine à réellement structurer le territoire puisqu'il définit une « norme » de durabilité et d'acceptabilité. Les Défis Ruraux, ayant beaucoup travaillé pour élaborer cet outil, ne souhaitent pas en divulguer le contenu exact, mais, dans l'optique d'une coopération avec le territoire de Saclay (mise en commun d'infos), cela peut être possible.

Par contre Annick Holleville, directrice des Défis Ruraux, regrette de ne pas encore disposer d'un outil sur le même principe permettant un pilotage plus large au niveau du territoire (leur outil e place à l'échelle de l'exploitation agricole).

Constat n°25 : la méthode des Défis Ruraux avec la mise en place de repas durables et locaux à une fréquence donnée est très intéressante et semble engageante en terme d'implications politiques et des agriculteurs.

4.2.2.3. L'exemple de la FRCIVAM en Bretagne

Le mouvement des CIVAM s'est développé en Bretagne dans les années 90 autour de la réflexion sur les systèmes herbagers et l'agriculture durable, portée notamment par le CEDAPA (Centre d'étude et de développement pour une agriculture plus autonome). Aujourd'hui, le mouvement est composé d'une vingtaine de groupes, dont une bonne partie est regroupé au même endroit dans la banlieue de Rennes, qui associent un millier de membres (dont une majorité de paysans).

Les groupes CIVAM de Bretagne travaillent sur six thématiques essentielles :

- l'agriculture durable, la multifonctionnalité et les systèmes herbagers
- les systèmes alimentaires locaux et les circuits courts de commercialisation
- l'accueil à la ferme (touristique, éducatif, social)
- les initiatives concertées dans les territoires ruraux
- l'installation et la création d'activités en milieu rural
- les économies d'énergie et les énergies renouvelables

Le CIVAM Bretagne a notamment travaillé sur une approche systémique des circuits courts sur les territoires avec 3 axes majeurs :

- une **évaluation de la plus-value économique** engendrée par les circuits courts sur un territoire de type communauté de communes/communauté d'agglomération (via le programme SALT)
- une **étude de l'impact environnemental des circuits courts** (par Alexiane Spanu (approche système de production) et Benjamin Perez-Zapico (approche émission de GES))
- une étude concernant les attentes des collectivités en termes de circuits courts et de pratiques environnementales (étude en cours menée par Paula Nahmias en lien avec Terres en Villes)

Les résultats de ces études sont précieux pour accompagner le développement de circuits courts sur le Plateau de Saclay.



4.2.2.4. De l'intérêt du rôle joué par les CIVAM

Réal animateur de territoires sur les questions agricoles et alimentaires, l'expérience des CIVAM est très précieuse et démontre la pertinence d'une fonction d'animation et de facilitation à l'échelle d'un territoire.

Une structure type CIVAM permet de concilier développement économique, cohésion sociale à l'échelle locale et pratiques durables vis-à-vis de l'environnement.

Proposition n°19 : Intégrer dans la gestion du territoire, à une échelle sans doute plus large, les fonctions d'une structure type CIVAM.



4.2.3 L'exemple d'une commune en chemin : Brive-la-Gaillarde

La ville de Brive, avec sa communauté d'agglomération de 80 000 habitants, est le pôle urbain le plus important de Corrèze. Entourée d'un espace rural confronté aux nouveaux défis de l'agriculture, la ville a engagé un projet de fond concernant l'agriculture durable et l'éducation à la diversité alimentaire, qui relie l'action concrète et la recherche.

Pauline Marty a été embauchée en octobre sur ses questions et prépare à mi-temps une thèse (contrat CIFRE) sur les filières agricoles de proximité. **La présence d'une chargée de mission est aujourd'hui l'élément moteur pour animer les questions relatives aux circuits agricoles courts.**

Les écoles de la ville proposent un repas bio par mois (2 500 convives par jour), mais **la municipalité souhaite s'engager plus en amont sur la structuration des filières locales, bio et conventionnelle, en introduisant des produits locaux dans ses restaurants scolaires en 2010.** Les critères utilisés dans les appels d'offre permettront à la ville de travailler avec le milieu local de l'insertion, dans le but de créer une plate forme logistique portée par des ateliers d'insertion, **un Jardin de Cocagne (en cours de création)** et des entreprises adaptées pour les personnes handicapées. La ville mettra aussi en place des critères environnementaux dans ses marchés, critères qui seront évolutifs et permettront aux agriculteurs locaux qui souhaitent s'engager dans ce projet de pérenniser leurs exploitations via des circuits courts. Ce projet se déclinera dans les écoles par des actions d'éducation à la diversité alimentaire « du jardin à l'assiette », proposant aux enfants la culture de légumes en jardin scolaire et des ateliers culinaires.

La ville met aussi en place une épicerie solidaire qui proposera des légumes bios et des ateliers culinaires.

Enfin, pour rééquilibrer une agriculture essentiellement d'élevage dans le sud Corrèze, la ville travaillera à l'installation de maraîchers, par le biais de son PLU ou d'une emprise foncière directe.

Pauline Marty s'est dit très intéressée par travailler avec notre étude, notamment en ce qui concerne le travail sur les indicateurs (phase 3). Comme beaucoup de communes ou territoires engagés sur ces questions, un pilotage par des indicateurs se révèle nécessaire pour arbitrer des choix à l'aune d'un développement durable.

Pauline Marty est aussi chargée d'animer ses questions auprès de l'Association des Maires de France.

Constat n°26 : De nombreux territoires ou communes arrivent également à la nécessité d'un pilotage par quelques indicateurs clés. Le travail de l'étude à ce sujet (phase 3) intéresserait plusieurs collectivités territoriales²¹.

²¹ par exemple, le Triangle Vert, Brive-la-Gaillarde, les Défis ruraux pour les aspects gouvernance territoriale...



4.2.4 Groupe de travail « circuits courts et commercialisation »²²

A la demande du Ministre de l'agriculture et de la pêche, un groupe de travail a été constitué en janvier 2009 sur la notion de circuits courts de commercialisation des produits agricoles. Cette initiative fait suite aux travaux des Assises de l'Agriculture au sein desquelles le groupe « Alimentation » a proposé, parmi les cinq pistes d'actions recensées, de « recréer un lien entre producteurs et consommateurs », en soutenant des actions locales permettant de recréer ce lien.

Ce sujet a également été abordé lors des discussions du Grenelle de l'environnement, dans le cadre du groupe « production et consommation durable » : l'augmentation de la part de produits saisonniers et de proximité figure parmi les engagements du Grenelle, pour contribuer notamment au maintien de l'agriculture périurbaine.

Ce travail visant à renforcer le lien entre le producteur et le consommateur s'oriente également vers le nécessaire renforcement du lien au territoire, même si cette démarche n'exclut pas le développement d'autres formes de commercialisation (vente à distance). Cette approche territoriale milite par ailleurs pour le développement de synergies locales entre les différents acteurs concernés : producteurs, intermédiaires, artisans, commerçants, collectivités locales et consommateurs et se trouve donc dans la droite ligne de l'étude en cours sur les Pays de Saclay. Le groupe de travail mentionne bien que le développement des circuits courts rime avec le développement d'une « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires.

Ce groupe a rassemblé l'ensemble des acteurs concernés (Etat, organismes de recherches, collectivités territoriales, syndicats agricoles, associations et structures ayant développé ces modes de commercialisation) et s'est réuni à trois reprises début 2009 afin :

- de dresser tout d'abord un état des lieux des initiatives locales ou nationales, à partir des réflexions menées par le Conseil Général de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Espaces Ruraux (à la demande du Ministre de l'agriculture et de la pêche) ;
- d'évoquer les différents atouts que peut offrir ce type de commercialisation ;
- de lister les éventuels freins au développement de cette activité ;
- de faire des propositions visant à faciliter les activités de circuits courts.

Le groupe de travail a réfléchi aux différents leviers qui pourraient être mis en oeuvre pour favoriser le mode de commercialisation par les « circuits courts », notamment en permettant de lever certains freins qui peuvent être rencontrés actuellement par les différents acteurs dans l'exercice de cette activité. Des propositions ont été faites autour de 4 grands thèmes :

- améliorer les connaissances sur les circuits courts et mutualisation de ces connaissances via des outils statistiques
- améliorer la formation des producteurs combinant trois métiers (production, transformation, vente) en adaptant les formations mais améliorer également la formation des autres acteurs (notamment les collectivités)
- faciliter l'installation de ce type d'exploitations et adapter l'outil de production
- améliorer l'organisation du réseau des circuits courts pour aider sa meilleure représentation au niveau national et à l'élaboration de chartes et d'outils de communication

²² le texte de ce chapitre reprend en grand partie divers éléments du rapport du GT « circuits courts et commercialisation » de mars 2009



4.3 Sur la gouvernance de territoire

4.3.1 La gouvernance territoriale des PNR

En France, un parc naturel régional est une collectivité territoriale créée par des communes contiguës afin de mettre en place un **projet de conservation naturelle et culturelle partagé sur un territoire cohérent**. La création d'un parc nécessite une labellisation par l'État, et doit concerner un territoire remarquable, dont il est souhaitable de protéger la qualité paysagère et le patrimoine naturel, historique ou culturel.

La Charte d'un parc naturel régional définit le programme de conservation, d'étude et de développement à mettre en œuvre sur le territoire, généralement sur une période de 12 ans. La plupart des parcs naturels régionaux **sont gérés par un syndicat mixte** ouvert élargi, composé par des élus des collectivités membres (communes, départements, régions) et parfois des partenaires socio-économiques.

La gouvernance des Parcs Naturels Régionaux se veut une combinaison de démocratie électorale et une participation des citoyens, basée sur des approches rationnelles de prise de décision : la **charte de territoire** décline les 5 grandes missions attribuées aux Parcs et détermine des objectifs propres à chaque Parc ainsi que les moyens pour les atteindre, des processus d'évaluation de plus en plus élaborés sont mis en œuvre avec la révision de la charte et la mise en place de l'enquête publique.

Le conseil syndical vote le budget et le programme annuel à partir du travail de commissions thématiques composés d'élus et de techniciens. Une réelle transparence est engagée auprès des citoyens qui sont informés et impliqués dans toutes les composantes de la gouvernance. Les associations peuvent d'ailleurs être explicitement sollicitées par le Parc pour la réalisation de certaines actions.

Constat n°27 : Depuis plusieurs dizaines d'années, les Parcs Naturels Régionaux ont montré la nécessité d'une gouvernance impliquant les différentes parties prenantes d'un territoire pour la préservation de celui-ci et de son environnement. L'adoption d'une charte et la création d'un syndicat mixte (qui regroupe des structures de niveau différent) sont des éléments structurants de tels projets territoires.



4.3.2 Importance des indicateurs en mode opérationnel et exemple de la méthode IDEA

Des différentes informations recueillies (Défis Ruraux, CIVAM Bretagne, Brive...) ressort souvent la nécessité d'un arbitrage quantitatif. En effet à l'échelle complexe d'un territoire la prise de décision doit s'appuyer sur un certain nombre d'indicateurs appropriés.

Ce travail technique est souvent vu comme le nécessaire complément d'un regard plus qualitatif, « de sens », qu'il vient éclairer.

Sur les différents exemples rencontrés l'outil de suivi opérationnel qui ressort régulièrement est la grille IDEA : indicateurs de durabilité de l'exploitation agricole

Cette méthode est construite autour d'indicateurs censés favoriser un ou plusieurs objectifs de l'agriculture durable. Le nom de la méthode présente bien son intérêt et ses limites dans notre cas : si elle est construite autour d'indicateurs censés favoriser un ou plus plusieurs objectifs de l'agriculture durable (gestion et protection d'une ressource naturelle, performance sociale et éthique...) elle a une vision limitée à l'échelle de l'exploitation agricole.

Néanmoins elle constitue un outil de départ d'une mise en place d'indicateurs et elle dispose d'« objectifs » qui permettent de suivre certains guides pour comprendre et interpréter l'indicateur.

La grille IDEA comporte trois échelles de durabilité, de même poids et variant de 0 à 100 points: l'échelle de durabilité agroécologique, l'échelle de durabilité socio-territoriale et l'échelle de durabilité économique. Chaque échelle de durabilité est subdivisée en trois ou quatre composantes (soit 10 composantes au total) qui synthétisent les grandes caractéristiques du diagnostic de durabilité. Chaque composante regroupe plusieurs indicateurs qui sont eux-mêmes constitués d'un ou plusieurs items élémentaires caractérisant une pratique (ou une caractéristique) et contribuant à la valeur finale de l'indicateur. On compte ainsi, dans la Grille IDEA (version 3), un total de 42 indicateurs répartis dans 10 composantes et agrégés sous 3 échelles de durabilité.

Dans l'aire urbaine du Mans, qui s'étend à un rythme soutenu, la grille a été utilisée comme vrai outil de développement durable. Des acteurs du territoire ont cherché à croiser leurs approches de la question pour mieux contrôler la pression urbaine et pour mettre en place des outils nourrissant le dialogue entre agriculteurs et habitants des espaces périurbains. La grille IDEA commence à y jouer ce rôle.

Proposition n°20 : disposer d'un outil réfléchi pour évaluer la durabilité d'une exploitation agricole, en partant de la méthode IDEA. Cela semble important pour structurer un territoire autour d'une démarche commune d'agriculture durable et de circuits courts.



4.3.3 Externalités et implication des politiques publics

Une des principales contradictions à la mise en place d'une association agriculture – environnement, très prisée en particulier dans un espace périurbain, concerne la différence de rémunération entre les biens agricoles et les services environnementaux. Alors que les biens agricoles bénéficient d'un prix de marché (coût privé, pour l'agriculteur) l'environnement entre dans le champ des externalités et des biens publics (coût social, pour la collectivité).

S'il est vrai que l'agriculteur ne doit pas éviter des externalités négatives (pollution de l'eau, transport des aérosols de pesticides dans les vallées environnantes, érosion du sol entraînant des problèmes de ruissellement...) sur la simple base de financements publics, **il est néanmoins nécessaire pour les pouvoirs publics de penser un accompagnement, financier et technique, à une agriculture viable économiquement et respectueuse de l'environnement.**

Et bien souvent l'intégration d'externalités permet au final de minimiser des coûts en aval pour la collectivité.

L'exemple de Munich : l'implication d'une agglomération de 1,3 million d'habitants pour protéger l'eau et éviter une potabilisation de l'eau²³

La ville de Munich trouve son alimentation en eau potable à partir de la vallée du Mangfall, située à 40km. A la fin du 19^{ème} siècle, la municipalité procède à l'acquisition de 1600 ha de terres du bassin hydrographique du Mangfall pour préserver l'eau alimentaire. Ces terrains sont ensuite boisés et entretenus par le service forestier municipal.

Au début des années 1990, le service des eaux note la très lente mais constante augmentation des teneurs en polluants d'origine agricole. Les résultats ne sont pas alarmants : « Les plus mauvaises analyses font état d'un maximum de 15mg de nitrates/L en 1989 et de 0,065 microgrammes de pesticides/L en 1993, valeurs qui sont très en dessous des valeurs limites de la directive « nitrates » (50mg/L) et de la directive « pesticides » (0,5 microgrammes/L) ». Néanmoins, l'alerte est prise au sérieux et la ville décide alors de mettre en place des mesures de protection de la ressource en eau.

En 1991, la ville délimite un périmètre de protection des captages : 6000 ha dont 2250 de terres agricoles, le reste étant occupé par la forêt. Ce périmètre de protection correspond à la zone d'influence des points de captages d'eau.

Sur ce périmètre de protection, la ville décide d'encourager le développement de l'Agriculture Biologique. Elle entreprend alors un travail en collaboration avec les associations de producteurs biologiques (Demeter, Bioland et Naturland) afin de sensibiliser les agriculteurs aux enjeux de protection de l'eau. Principal enseignement de cette phase de sensibilisation : le changement doit être accompagné, techniquement et financièrement.

Un soutien à tous les échelons des filières biologiques a été mis en place sur le long terme :

²³ ces lignes sont une synthèse de divers articles trouvés sur Internet



- La municipalité finance intégralement le premier conseil donné par les associations aux candidats à la conversion ainsi que les contrôles annuels, les agriculteurs devant adhérer à l'association de leur choix
- La municipalité verse une aide aux producteurs pour « honorer leur contribution à la protection de l'eau, compenser la diminution des rendements et les investissements » (Poiteureau et Meiffren, 1999). **Montant : 280€/ha pendant les six premières années et 230€/ha les douze années suivantes.** Les agriculteurs possédant en moyenne 24 hectares, il s'agit d'une subvention de plus de 6700 euros en moyenne (en France, l'aide sur une même surface à l'AB serait d'environ 3300 euros).
- L'Etat verse également des aides : **442€/ha/an pendant cinq ans, dans le cadre des programmes agro-environnementaux.**
- La ville **privilégie l'approvisionnement en produits biologiques** dans ses établissements : lait biologique dans les crèches, sandwichs et pains bio dans les cantines scolaires
- Les associations de producteurs biologiques ont fondé dans le cadre d'un groupe de travail qui s'occupe de la transformation des produits biologiques par des entreprises spécialisées et de l'ouverture de débouchés dans les commerces (voir Solibio en 4.1.6).

Résultat : Le coût du programme de soutien à l'Agriculture Biologique est, pour la ville de Mûnich, de **0,01€/m3 d'eau distribuée**. Ceci n'est pas excessif dans la mesure où la ville évite de coûteux traitements. **A titre de comparaison, le coût de la seule dénitrification est estimé, en France, à 0,27€/m3 d'eau distribuée.**

A cela il faut ajouter que l'opération a permis la **conversion de 92 agriculteurs sur environ 2200 ha** à l'Agriculture Biologique (un autre recensement annonce 107 producteurs sur un périmètre plus large)

Proposition n°21 : intégrer une gouvernance large de la question agricole permettant de mieux piloter les externalités d'une transition vers une agriculture différente.



4.3.4 Création d'un pôle de maraîchage : l'exemple de Périgny sur Yerres dans le Val de Marne

En 1977, la ville de Périgny sur Yerres a décidé de rompre avec la destruction progressive des terres agricoles de sa commune. Pour cela elle a défini le périmètre d'un **pôle de maraîchage structuré autour d'une association de producteurs : le domaine de Saint Leu**. Pour asseoir la présence de ce lieu dans son environnement urbain, la commune a aussi créé une Maison de la Nature et de l'Environnement aux portes du domaine que de nombreuses classes venaient régulièrement visiter. Cette Maison sert aujourd'hui de centre de loisirs et n'a plus vraiment d'activités pédagogiques liés au domaine.

M. Lucas était le maire de l'époque et témoigne encore aujourd'hui du caractère innovant et encore unique à ce jour de ce lotissement agro-touristique. Il indique comment sa volonté absolue de ne pas voir urbanisée des terres agricoles fertiles a été un des moteurs du projet. A l'époque, la préservation de l'aspect agricole avait été déterminée par la mise en place d'un POS (nouveau à l'époque) avec un COS de 0,05.

Sur plus de 60 hectares il existe aujourd'hui 3 forages. M. Dormoy maraîcher sur ce territoire et intéressé par une démarche en circuits courts avec la restauration collective, dit consommer 2500 m³ d'eau par an et par hectare, ce qu'il estime être moindre que ses voisins. Ainsi pour un pôle de maraîchage de 15 hectares il faudrait compter de l'ordre de 38 000 m³ par an.

L'isolement de ce territoire empêche l'intérêt des grands céréaliers des environs. Mais si cela garantit la vocation maraîchère du lieu, cela empêche également des rotations qui seraient salutaires certaines maladies. En effet pouvoir sur plusieurs années effectuer des rotations longues entre maraîchages, céréales voire même élevage permet d'éviter la résilience de parasites adaptés à certains légumes particuliers. M. Dormoy conseille alors que si de tels pôles de maraîchage venaient à se créer sur le Plateau de Saclay, **l'accès aux céréaliculteurs offrirait des possibilités de rotations qui rendent nettement plus faciles le passage à l'agriculture biologique** ou tout du moins à une utilisation bien moindre des herbicides, fongicides et pesticides.

Aujourd'hui l'association de producteurs mutualise en fait 2 fonctions : la gestion de l'eau, refacturée à partir de compteurs, et la gestion des routes du domaine, qui sont à la charge des producteurs (2000 mètres linéaires de voirie privée).

Le domaine de St Leu se trouve également à l'intérieur d'un PRIF (Périmètre Régional d'Intervention Foncière) ayant pour vocation la création d'un pôle expérimental bio sous l'impulsion de la Région et de son Agence des Espaces Verts.

Jean-Michel Le Vieil, chargé de l'urbanisme à la commune de Périgny sur Yerres, souhaiterait voir se développer des circuits locaux pour des produits qui pour le moment sont presque tous vendus sur les marchés de Paris. De son côté Jean-Luc Dormoy espère aussi la réussite de ce projet avec la restauration collective locale, car le rythme des marchés parisiens est très contraignant et il aimerait pouvoir passer moins de temps à la commercialisation de ses produits.



Constat n°28 : l'exemple de Périgny sur Yerres montre la possibilité de mutualiser des investissements pour installer plusieurs maraîchers.

Proposition n°22 : Créer un ou des pôles de maraîchages sur le Plateau de Saclay. Ces pôles permettraient une mutualisation des équipements des maraîchers. Les espaces qui semble le plus adapté pour cela sont les terres agricoles de l'Abbaye de Limon.



5 – Présentation des scénarios et perspectives

Les 4 premières parties nous ont permis de recenser différents constats sur l'état de l'offre et de la demande, de les quantifier, mais aussi d'identifier différentes propositions potentielles permettant la mise en place d'une gouvernance appropriée, cela à partir d'informations externes. C'est sur cette base que différents scénarios seront définis.

Cette 5^{ème} partie dresse un bilan de ces propositions et présente les scénarios qui seront approfondis pendant la seconde phase de l'étude.

5.1 Focus sur quelques éléments connexes à considérer

5.1.1 implication de la recherche

Le Plateau de Saclay est un haut lieu de la recherche scientifique française. L'agronomie scientifique y tient d'ailleurs une place importante, d'une part par la présence à Grignon, Versailles et Jouy en Josas de l'INRA, mais aussi par l'existence sur le plateau de différentes parcelles à vocation scientifiques (Moulon, Vauboyen...)

Michel Barnier, ministre de l'Agriculture et de la Pêche, mentionnait il y a peu à une réunion de l'association des Maires d'Ile-de-France, que le Plateau de Saclay peut devenir un grand pôle de recherche agronomique en France.

C'est sans doute aussi dans la conscience de la complémentarité entre recherche agronomique et présence d'une agriculture de qualité qu'Yves Caristan, directeur du CEA/Saclay, a transmis la plaquette de présentation de l'étude au président d'AgroParisTech, qui arrive prochainement sur le Plateau.

De nombreux acteurs importants semblent avoir compris la légitime complémentarité pour ce territoire de la recherche et de l'agriculture.

L'INRA est d'ailleurs impliquée dans le projet au titre de plusieurs de ses chercheurs, notamment :

- Cyril Girardin, chercheur à BioEmco, spécialiste des sols, souhaite que des projets agronomiques innovants se montent sur ce territoire
- Claire Lamine, sociologue au SAD/APT, est très intéressée par la dynamique de ce territoire et sa thésarde Aurélie Cardona suit le projet et a participé à plusieurs entretiens de cette première phase
- Leila Kebir et Christine Aubry, du SAD/APT, se sont dites intéressées par suivre également l'avancée de ce projet

GAIE, le Groupement d'application de l'Ingénierie Ecologique, souhaite également s'impliquer dans l'évaluation des scénarios présentés à l'aune des impacts écologiques (pédologie, biodiversité...) positifs ou négatifs de changements et de mises en place de circuits courts.

Proposition n°23 : Penser le Plateau de Saclay comme un territoire de recherche collaborative entre agriculture, citoyens et chercheurs scientifiques. L'idée intéresse de nombreux chercheurs.



5.1.2 pédagogie et diététique

Les différents exemples donnés en particulier en 4.1. et 4.2. montrent la nécessité de coupler une démarche purement logistique avec un apprentissage collectif. La pédagogie semble une composante fondamentale permettant une **acceptabilité** plus forte des changements nécessaires.

La pédagogie peut également soutenir le lien au territoire, que ce soit au niveau de la **communication sur les produits locaux** utilisés dans les restaurants collectifs ou au niveau des **perspectives d'enseignement auprès des élèves** (potagers dans le jardin de l'Ecole, visites de fermes...). Aujourd'hui tous les agriculteurs principalement concernés par l'étude (Ferme de Viltain, Ferme Vandame, Ferme Trubuil, famille Vilain) ont mentionné leur intérêt pour des activités pédagogiques.

Il est également important de clarifier au travers d'une pédagogie l'intérêt des circuits courts dans l'esprit des convives et des élèves qui se perdent bien souvent dans un ensemble de signaux qui leur paraissent contradictoires : biologiques, locaux, appellation contrôlée, repas équilibrés...

Enfin un dernier élément lié à la pédagogie très important dans l'étude tient à la composition et la **diététique**. L'orientation des menus vers des productions locales, de saison, moins carnées demande un accompagnement de la part de diététiciens capables de composer des repas équilibrés et de présenter.

Les besoins de pédagogie et de diététiciens sont à peu près les mêmes pour les demandeurs du Plateau, notamment les cantines scolaires. Il est donc possible dans une gouvernance de la qualité de la restauration collective de penser une **mutualisation de ces fonctions** essentielles à la réussite de ce projet.

Proposition n°24 : Associer des actions pédagogiques à tout changement sur le territoire et coordonner une pédagogie globale sur le territoire.

Proposition n°25 : Mutualiser au niveau des diverses communes des activités de pédagogie et l'emploi de diététiciens.



5.1.3 Matière organique comme intrant de l'agriculture biologique

Les projets recensés en 3.2 vont dans le sens de la mise en place de l'agriculture biologique sur le Plateau de Saclay. L'étude participe d'ailleurs à engager les agriculteurs dans cette voie, d'une part pour des questions environnementales, mais aussi pour s'adapter à la demande de la restauration collective, soumise aux lois Grenelle 2.

Outre le supplément de main d'œuvre, un des principaux éléments à considérer pour établir du maraîchage biologique est l'amendement en matière organique, qui demande une logistique plus complexe que l'utilisation d'intrants chimiques.

Quatre opportunités sont à approfondir :

1. couplage maraîchage/élevage : la Ferme Viltain ne pourrait cependant pas fournir du fumier à l'ensemble des productions potentielles
2. développement de l'activité de compostage de COMPOMAR, géré par Emmanuel Laureau : existe-t-il un potentiel de développement supplémentaire au niveau des déchets verts des environs ?
3. technique du BRF avec approvisionnements locaux ou du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse : les volumes semblent très conséquents (par exemple avec un épandage de 3cm sur 50 hectares pour 5 ans, cela représente 3000 m³ par an) et un tel projet pourrait être étudié en lien avec certains chercheurs intéressés par une collaboration avec les agriculteurs (couplage avec des mélanges de micro-organismes ? optimisation de l'épaisseur de l'épandage ?)...
4. les champignonnistes des Yvelines : il semble que ceux-ci disposent d'une grande quantité de matière organique récupérable.

Ces 4 hypothèses sont néanmoins sans doute relativement limitées et il sera nécessaire, dans le cadre de projets ambitieux, de penser leur complémentarité.

5.1.4 Approvisionnement en eau

L'installation de maraîchers sur le Plateau demandera également une logistique de l'eau optimale. Un maraîcher utilise de l'ordre de 2500 m³/an/hectare²⁴ et il semble qu'un seul forage serait suffisant pour des domaines de maraîchages de 20 hectares maximum.

Dans la suite de l'étude il faudra tenir compte de la profondeur de la nappe sous le Plateau et des investissements liés à ce forage.

Proposition n°26 : Minimiser le nombre de forages pour l'introduction de maraîchage, ce qui sera d'autant plus facile que les fermes de maraîchage seront regroupées.

²⁴ chiffre communiqué par le domaine de St Leu à Périgny sur Yerres



5.1.5 besoins en main d'œuvre qualifiée et problèmes du logement

La question de la main d'œuvre est sans doute avec celle du foncier le problème principal à résoudre. Le maraîchage, encore plus en agriculture biologique, est exigeant en terme de main d'œuvre, aussi bien en nombre qu'en terme de compétences.

Le réseau AMAP-IDF et Terres de Liens tiennent à jour un fichier de porteurs de projets souhaitant s'installer en Ile-de-France et des mouvements comme Colibris peuvent diffuser des annonces si le souhait est fait d'installer plusieurs maraîchers en bio, dont certains plus expérimentés.

L'ouverture possible d'une formation à TECOMAH en 2010²⁵ peut permettre de synergies intéressantes.

Mais le principal problème de la main d'œuvre concernera le logement. Un maraîcher ne peut pas habiter loin de son exploitation agricole et utiliser les transports en commun. L'installation de maraîchers demandera donc la création de logements nouveaux ou l'utilisation de logements. Il est important de noter que jusqu'à maintenant les politiques locales ont refusé l'utilisation des fermes pour loger du personnel, ce qui est sans doute en partie responsable de la « sous-utilisation » du potentiel de belle ferme comme celle d'Orsigny.

Proposition n°27 : Intégrer dans d'éventuels pôles de maraîchage des logements (écologiques et groupés) pour les maraîchers. Des contacts ont été pris avec des professionnels du bâtiment écologique à même de proposer de tels projets.

²⁵ voir 3.2.7



5.2 Rappels des éléments importants

5.2.1 Résumé des constats

Voici une liste des éléments permettant une élaboration des scénarios :

Au niveau de la gouvernance

Le Plateau de Saclay dispose d'une dynamique de territoire aujourd'hui limitée non pas à cause de l'incapacité des acteurs à avoir des projet (constat n°2) mais par l'absence d'une gouvernance soutenant ceux-ci (constats n°1 et 2). La mise en place de circuits courts demande au contraire de jouer sur tous les niveaux de la filière et d'activer conjointement les différents leviers de succès (constat n°21). La restauration collective peut, de par l'ensemble des acteurs qu'elle touche, créer de très nombreuses retombées économiques positives (constat n°22). La gestion des externalités semble ainsi primordiale. Dans l'ensemble il ressort également l'absence d'un acteur qui pourrait jouer une fonction proche de celle des CIVAM dans d'autres régions, comme dans le cas des Défis Ruraux en Haute-Normandie (constat n°25), et peut-être qu'une telle structure ne doit pas se penser à l'échelle du seul Plateau de Saclay mais dans un périmètre plus large du Sud-Ouest francilien.

Pour gérer les externalités, de nombreux territoires et communes souhaitent se tourner vers un pilotage par des indicateurs clés (constat n°26) et cela semble encore plus pertinent pour un territoire où l'agriculture doit jouer avec des activités économiques vivantes et en pleine expansion. La présence de la recherche peut aider à la mise en place d'une telle gestion raisonnable de l'espace.

La gouvernance de la qualité de l'agriculture sur le territoire passe donc par l'inclusion d'une diversité d'acteurs et d'une diversité d'échelles comme dans des syndicats mixtes et PNR (constat n°27), par la complémentarité de plusieurs territoires, par le dialogue entre agriculture et recherche...

Au niveau du fonctionnement des cantines, de la demande et de la logistique

Il existe 3 types de cantines aux logistiques très différentes (constat n°3). Les cantines autogérées sont sûrement celles qui peuvent le plus facilement introduire des produits locaux car elles gèrent davantage leur approvisionnement et il semble donc important de les conserver. Les cantines en liaison froide sont en général rattachées à une grosse cuisine centrale parfois hors du territoire et qui alimente un grand nombre de cantines (parfois plus de 10 000 repas par jour). Mais les prestataires de restauration concédée ne voient en général pas de difficultés logistiques majeures à l'introduction de produits locaux du moment que leurs circuits logistiques restent les mêmes.

Les cantines utilisent aujourd'hui beaucoup de produits très préparés (légumes de 4^{ème} gamme) et conditionnés, notamment beaucoup de surgelés (constat n°9), ce qui implique la prise en considération d'intermédiaires de transformation/conditionnement et/ou un changement dans la préparation des repas.

Si le nombre de repas en restaurants d'entreprises est à peu près constant dans l'année il est par contre très variable en restaurants scolaires et la grosse diminution en été



correspond justement au maximum de la production maraîchère. Cela oblige à penser une mixité intelligente avec d'autres circuits et/ou une conservation des productions estivales (constat n°9).

Contrairement à ce que l'on pense, le prix en cuisine autogérée peut être comparable, voire inférieur, à celui en liaison froide (constat n°10). En général le prix des aliments représentent de l'ordre d'1/4 du coût total d'un repas. Certains restaurants, comme la cantine du Séronais en Ariège (constat n°24) ou le lycée Liberté de Romainville, ont réussi à passer en biologiques sans surcoûts, alors que d'autres, comme la mairie de Pamiers, ont décidé de s'autoriser des petits surcoûts en ne voulant pas systématiquement se comparer au prix des cuisines déléguées conventionnelles.

Les collectivités territoriales sont soumises à l'objectif de 20% bio en 2012, ce qui les oblige à regarder avant tout dans ce sens (constat 4), et certains n'ont pas encore intégrés le temps nécessaire à la mise en place d'une production biologique en quantité conséquente sur le Plateau qui peut varier entre un an et plusieurs années suivant les types de produits et les projets.

Aujourd'hui de nombreux acteurs se sont exprimés comme motivés sur le territoire, à des niveaux d'implication variable. C'est un total de 3 millions de repas annuels qui est concerné par ces acteurs, ce qui représente, en tenant compte des grammages actuellement pratiqués, environ 750 tonnes de fruits et légumes frais et 150 tonnes de pain. De nombreuses collectivités hors du territoire, souvent dépourvues d'agriculture, sont également très intéressées et sans doute parfois davantage que les acteurs du territoire eux-mêmes (constat n°7). Au final les demandes exprimées ne correspondent in fine qu'à une petite partie de la demande réelle car avoir un recensement exhaustif des demandes n'est pas facile et n'est pas nécessaire à ce stade.

Au niveau de l'offre et des projets agricoles

Si l'offre potentiellement à destination des circuits courts (un intermédiaire maximum) est aujourd'hui très limitée et demande d'inventer des logistiques (comme pour les légumes de la Ferme de Viltain, actuellement cueillis par les particuliers visiteurs), les agriculteurs formulent pour la plupart des projets qui pourraient permettre de fournir la restauration collective de façon croissante.

Il s'agit déjà de projets issus des cultures existantes. Porteur de sens en tant que symbole de communion, le pain semble tout naturellement un projet à mettre en place, ce qu'ont déjà commencé Emmanuel Vandame, qui monte actuellement un projet de pain biologique (constat n°13), et la famille Trubuil/Bot. La famille Trubuil propose également de l'huile de colza, conditionnée dans des bouteilles en verre, et pourquoi pas des pommes de terres (constat n°14). Pour la ferme Viltain, comme pour Emmanuel Vandame dans le cadre de ce projet pain, le marché paysan souhaité par le CEA semble plus facile à gérer et moins risqué que de s'attaquer tout de suite à la restauration collective et aux procédures de marchés publics. Ces procédures font peur aux agriculteurs car à chaque nouvel appel d'offres il leur est possible de perdre un volume qui serait très significatif dans leur production.

D'autres projets peuvent concerner des installations. 3 espaces sont porteurs de grosses possibilités. Il s'agit de la ferme Vilain, qui pourrait s'associer avec au moins un maraîcher bio pour le démarrage de l'entreprise d'Elodie, des terres de l'Abbaye de Vauhallaan et des



terres possédées par le CEA/Saclay, ces terres étant cultivés par des producteurs qui pourraient potentiellement rapidement laisser la place à des projets innovants de maraîchage. Ces nombreux projets seraient a priori en agriculture biologique pour faire face à la forte demande et proposeraient sans doute sur le territoire des « services » aux « urbains » : pédagogie, synergie avec les organismes de recherche, aspects couveuse en lien avec une future formation de maraîchage biologique à TECOMAH (constat n°17)... Des pôles de maraîchage pourraient se bâtir sur l'exemple de Périgny sur Yerres (constat n°28).

Le bio est la demande de tous les acteurs publics, mais il est sans doute plus pertinent de penser d'abord une production écologiquement ambitieuse mais sans doute moins contraignante pour les agriculteurs en place que le bio. Cela peut aboutir à la mise en place d'un label, associé à un cahier des charges à définir, qui prenne en compte aussi des exigences environnementales qu'économiques et sociales (constat n°15).

Le conditionnement et la transformation des produits locaux peuvent également être directement géré en local par des acteurs du territoire. L'exemple de SOLIBIO en Alsace montre qu'il est possible de créer une plateforme de commercialisation et transformation en vente directe (constat n°23).

L'ensemble de ces remarques est à mettre en regard d'une nécessité et d'une possibilité de penser le périmètre du projet en dehors des limites géographiques du Plateau de Saclay. Le Plateau de Limours (constat n°18), le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse (constat n°19) et le Triangle Vert des Villes Maraîchères de l'Hurepoix sont autant de territoires adjacents au Plateau qui ont lancé ou lancent actuellement des démarches de mise en place de circuits courts et l'ensemble des territoires présente une diversité utile à l'élaboration d'une solution complète et mettant effectivement en regard offre et demande. Au-delà de ces produits, qui resteraient locaux sans être du Plateau, il faudra gérer des distances plus longues car la mixité est à penser. Des distances plus longues peuvent rester des circuits courts et l'étude du projet COLOMBE montre que le gain financier pour des produits bio non franciliens achetés directement auprès du producteur est considérable. Mais cela demande de massifier la demande et donc de penser des groupements d'achats de produits bio fonctionnant avec un maximum d'un intermédiaire.

Dans l'ensemble il ressort que différents projets pourraient voir le jour dans le cadre d'un partenariat de territoire entre les acteurs (élus, demandeurs et agriculteurs), aujourd'hui inexistant, et que le périmètre de cette gouvernance pourrait être pensé au-delà des limites du Plateau. C'est sans doute le seul moyen de donner au territoire la possibilité de s'exprimer enfin complètement dans sa dimension agricole et d'espace de respiration.



5.2.2 Les différentes propositions formulées

Nous rappelons ici l'ensemble des propositions formulées le long de l'analyse, regroupées ici par thèmes. Afin de les rendre plus lisible dans leur complémentarité elles sont ici regroupées par thèmes.

Mécanismes de définition des projets : esprit d'entreprise et autonomie des acteurs et définition explicitée de la « qualité » :

- tenir compte de la capacité réelle des acteurs à formuler eux-mêmes des projets mais aussi de leur besoin d'accompagnement dans leur réalisation à des niveaux différents (juridique, technique, financier...).
- définir le cahier des charges d'un label local de la qualité sur le Plateau intégrant des composantes sociales, économiques et environnementales.
- intégrer dans la gestion du territoire, à une échelle sans doute plus large, les fonctions d'une structure type CIVAM.
- disposer d'un outil réfléchi pour évaluer la durabilité d'une exploitation agricole, en partant de la méthode IDEA. Cela semble important pour structurer un territoire autour d'une démarche commune d'agriculture durable et de circuits courts.
- intégrer une gouvernance large de la question agricole permettant de mieux piloter les externalités d'une transition vers une agriculture différente.
- associer des actions pédagogiques à tout changement sur le territoire et coordonner une pédagogie globale sur le territoire.
- mutualiser au niveau des diverses communes des activités de pédagogie et l'emploi de diététiciens. Cela peut être intégré aux fonctions d'une nouvelle structure à définir (type CIVAM ? Cuisine centrale ?)

Périmètre : un besoin d'élargir pour respirer et mutualiser

- définir des périmètres innovants adaptés non pas aux politiques existantes mais aux enjeux des offreurs et demandeurs de qualité au niveau de l'agriculture du Plateau.
- inclure un mécanisme d'extension de la gouvernance de l'approvisionnement en denrées aux territoires productifs mitoyens et penser les circuits à l'échelle de plusieurs territoires.
- permettre l'intégration des municipalités hors du périmètre comme demandeuses des produits du Plateau, en fonction des modalités du contrat local.
- mutualiser les équipements de transformation et conditionnement avec les territoires agricoles voisins. Pour cela une étude devra définir un optimum de volume à gérer et donc un périmètre de mutualisation.
- soutenir le développement en cours de nouvelles activités agricoles dans le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse.

Fonctionnement des cantines et des circuits : contourner les freins à l'approvisionnement local

- intégrer dans le contrat final des mesures permettant de soutenir les cantines autogérées, voire d'accompagner le retour de cantines autogérées sur le territoire.
- évaluer le contenu exact des frais hors aliments pour pointer des réductions permettant de compenser un surcoût éventuel au niveau aliment (produits de qualité).



- inclure dans les scénarios la possibilité de recréer une cuisine centrale autogérée sur le Plateau de Saclay et évaluer les possibilités offertes et les schémas de gouvernance sous-jacents à son fonctionnement.
- s'appuyer sur une structure type COLOMBE pour mutualiser des achats bio non locaux
- gérer la nécessaire mixité de commercialisation des producteurs avec des circuits courts hors restauration collective en intégrant par exemple les demandes du CEA et de la Mairie d'Orsay.

Démarche projets : accompagnement de projets cibles et porteurs de sens parmi lesquels

- projet de maraîchage biologique de la Ferme Vilain
- projet de pôle de maraîchage sur les terres de l'Abbaye de Vauhallan, intégrant des logements
- projet à définir sur les terres possédées par le CEA (recherche en agriculture biologique ?)
- diversification des agriculteurs installés (Trubuil, Vandame...) sur des surfaces potentiellement importantes
- partenariats entre la future formation à TECOMAH et des exploitations agricoles du Plateau en vue d'une activité « couveuse ».
- plateforme de transformation intégrant les différentes fonctions logistiques et impliquant les différents acteurs, en particulier les producteurs

Attention que si la somme de ces propositions peut constituer en elle-même un projet de territoire (ce sera le cas du « scénario 3 ») il n'est pas nécessaire de prendre en considération l'ensemble des propositions pour élaborer un projet de circuits courts. Les scénarios présentés plus loin regroupent un ensemble de propositions cohérentes à des niveaux d'ambitions moindres.



5.3 Introduction à l'exercice de prospective : intérêts et modalités

En 1957, le philosophe français Gaston Berger relance le mot « prospective » pour qualifier les réflexions qui concernent l'avenir à long terme car la prévision est trop associée à la prédiction et la quantification précise. Le passé a en effet montré que toutes sortes de ruptures venaient mettre en défaut une démarche « prévisionniste » et la démarche prospectiviste a émergé fortement comme réponse aux limites de la prévision : identifier des scénarios possibles (les « futuribles »), les analyser, puis définir un projet à partir de cette analyse.

La prospective, discipline ou « indiscipline intellectuelle » selon la formule de Pierre Massé, regarde le futur plutôt dans une **perspective d'avenir à construire** que dans une prolongation tendancielle du passé. Formé de la même manière que « rétrospectif », ce mot signifie bien un regard vers l'avant et non l'arrière. Mais hier et demain ne sont pas hétérogènes : si c'est un regard que l'on jette sur un passé unique, c'est un projet que l'on forme pour l'avenir car des possibilités sont ouvertes. C'est pour cela que la prospective procède par jeux d'hypothèses et par une étude de plusieurs scénarios. En tant que **préparation à l'action**, elle est intimement liée à la stratégie et se base sur une analyse systémique et pluridisciplinaire du phénomène étudié via des scénarios possibles.

Cette démarche prospectiviste semble appropriée dans le cas de cette étude car des schémas de gouvernance, d'implication et de volumes très différents sont possibles dans le cadre de circuits courts à destination de la restauration collective locale des « Pays de Saclay ». Les éléments étudiés en 2., 3. et 4. ont donc été la base de la définition de **scénarios contrastés de mise en place de ces circuits courts** : il a été choisi de rendre compte de plusieurs futurs possibles.

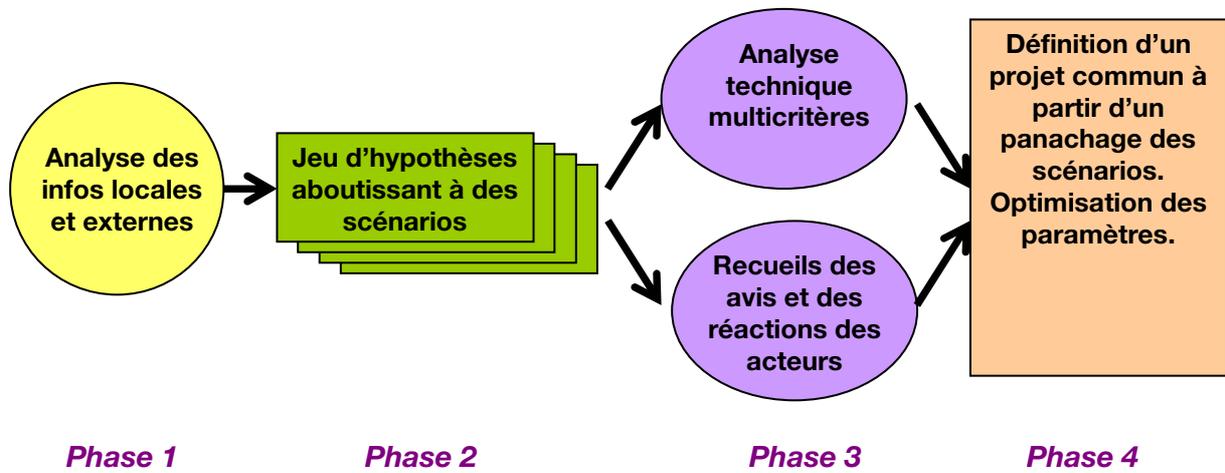
Ces scénarios permettent tout autant une réflexion stratégique des acteurs qu'une comparaison multicritères utile à une prise de décision rationnelle. Ils n'ont pas pour ambition de prescrire un modèle ou de justifier un projet donné à l'avance, mais d'explorer des arguments quantitatifs (via des indicateurs) à la prise de décision des acteurs concernés (agriculteurs, élus, entreprises...). Ces scénarios permettront de souligner les différences liées à des trajets différents. Ces différences seront quantifiées à partir d'indicateurs qui seront étudiés pendant la troisième phase de cette étude.

Pour chaque scénario sont ainsi proposés un petit résumé, un exemple de trajectoire et une fiche mentionnant divers éléments du scénario ^{26 27}.

Le projet final qui sera retenu empruntera sans doute un peu à la philosophie des différents scénarios. Mais c'est dans une conscience réelle des impacts et des bénéfices de chacun d'entre eux que doivent être prises les décisions et c'est pourquoi cette méthode a été adoptée.

²⁶ les trajectoires et les éléments nomment clairement des producteurs du Plateau et des organisations. Ceci n'a pas pour but de valoriser ou oublier certains acteurs, mais simplement de cadrer en qualité et quantité les scénarii pour pouvoir les comparer.

²⁷ Des cartes schématisant simplement les scénarii sont portées en annexe 3



la démarche prospectiviste dans l'étude



5.4 Définition générale des scénarios

5.4.1 éléments structurants des scénarios

Les acteurs du Plateau de Saclay sont performants dans leur différent domaine et il a été important de constater la pertinence des remarques des agriculteurs et leur esprit d'entreprise. La réussite des projets énoncés passe de façon évidente par une compréhension de l'interdépendance entre les acteurs : un projet agricole innovant sur le Plateau de Saclay doit s'insérer dans une gouvernance territoriale plus large (gestion des intrants, externalités, services à la société, fonctions support pour la mise en place d'une logistique locale...) s'il veut être mené à bien. La complexité de ce territoire accentue fortement cette vérité générale.

Ainsi l'élément le plus dimensionnant qui permet de définir les familles de scénarios : il s'agit de **l'implication des différents types d'acteurs** dans une construction commune d'un projet de circuits courts pour la restauration collective.

Ce fait s'entend fortement chez les différents acteurs :

- une forte demande motivée de produits locaux et de qualité mais pas par une implication forte au-delà d'un espace contractuel classique. Cela exprime surtout un manque de connaissance des facteurs clés de la réussite de mise en place de tels changements de pratiques et de métiers pour les agriculteurs et de l'état actuel de la production et de l'offre. En ce qui concerne les élus on relève une volonté très disparate (forte par exemple à Bièvres, frileuse pour la plupart des acteurs) de s'impliquer dans la préservation réelle des terres et dans l'installation de nouveaux agriculteurs. Néanmoins **cette implication des politiques est indispensable pour un dimensionnement ambitieux du projet.**
- une **hésitation forte de la part des agriculteurs** qui modifieraient in fine une partie de leurs pratiques culturelles et de leurs pratiques de distribution. La « peur » des appels d'offres apparaît forte.

En effet les entretiens ont montré une **disparité dans les motivations** mais il est encore plus fondamental d'entendre des **discours parfois contradictoires** au sein d'une même personne, capable tout autant de refuser tout changement que de formuler des projets ambitieux et innovants. La **gestion du risque** est donc l'un des éléments vraiment clés car c'est elle qui permettra le passage à l'acte pour un acteur porteur de projet. Cette vision du risque exprime **l'interdépendance** entrevue par les acteurs qui doit être gérée par une gouvernance d'autant plus ambitieuse que les projets concrets le seront.

Nous avons donc décidé de définir **3 scénarios** (scénarios dits 1, 2 et 3). Le scénario 0 sera le scénario de référence basé sur un état actuel qui ne changerait pas. Nous nous sommes placés dans une perspective optimiste, c'est-à-dire qu'**aucun des scénarios ne prévoit une dégradation par rapport à l'existant** (étant donné l'inexistence de circuits et comme l'étude ne travaille pas sur l'avenir de l'agriculture sur le Plateau en tant que tel, cela semble pertinent).

Ces grandes familles de scénarios dimensionnent entre autres deux indicateurs simples mais importants :



- le nombre de repas servis. Celui-ci dimensionne de nombreux éléments : logistique, adaptabilité des restaurants, travail concerné par les circuits courts au niveau de l'offre... en fait nous parlerons « **d'équivalents repas** », limités au légumes frais et au pain, voire aux produits laitiers, car cela ne concernera pas tous les produits d'un repas.
- la part de produits issus d'une agriculture biologique (certifiée ou en cours de certification) : cet élément est très important du point de vue de la demande (directives Grenelle de l'Environnement) mais sans doute encore plus au niveau de l'offre (nécessité de conversion voire de reconversion/diversification, installation de nombreux, fonctions de conseil et support différents, liens avec la recherche...)

5.4.2 définition et contraste des scénarios

Les **2 familles d'acteurs qui dimensionnent en premier lieu les scénarios sont les producteurs et les politiques au travers de leur implication :**

- implication dans la mise en place et la gestion d'une gouvernance appropriée des circuits courts
- élaboration et mise en place de projets par les producteurs, modification de leurs pratiques culturelles (passage au bio par exemple)

	implication des politiques dans l'élaboration d'une gouvernance des circuits courts	changement des pratiques culturelles des producteurs et installations
Scénario 1 dit « animation de territoire »	Moyenne	Faible
Scénario 2 dit « aubaine économique »	Inexistante	Forte
Scénario 3 dit « projet de territoire »	Très forte	Très forte

Cela ne signifie bien sûr que l'implication des demandeurs ou prestataires de restauration n'est pas une condition sine qua non pour la réussite des projets associés. Mais il nous semble qu'ils ne peuvent être aujourd'hui moteurs de par leur contrainte et qu'au contraire une implication des autres acteurs rendrait plus au moins automatique leur implication étant donné notamment l'énorme demande face et l'offre actuellement inexistante.

Le tableau suivant résume de façon plus schématique encore les **contrastes que les scénarios veulent appuyer pour pouvoir faire ressortir leurs avantages, inconvénients voire contradictions internes.**



		Implication forte des politiques	
		NON	OUI
Implication forte des producteurs	NON	Scénario 0 dit « <i>de référence</i> »	Scénario 1 dits « <i>animation</i> »
	OUI	Scénario 2 dits « <i>aubaine économique</i> »	Scénario 3 dits « <i>projet de territoire</i> »

En effet l'idée est de marquer les différences entre des scénarios possibles a priori et qui paraissent incarner une certaine cohérence pour pointer ensuite.

Notons que le scénario de type 3 sera décomposé en plusieurs sous-scénarios car il offre un large spectre de possibles. Le sous-découpage sera associé à l'échelle de ce projet de territoire : à l'échelle des Pays de Saclay seul ou à une échelle plus large incluant le Plateau de Limours et des liens forts avec le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse et le Triangle Vert des Villes Maraîchères de l'Hurepoix.

5.4.3 résumé des scénarios²⁸

Ces éléments de contraste permettent ensuite de décliner un ensemble cohérent de jeu de propositions ce qui devient réellement un scénario en tant que tel :

1. le **scénario « animation »** met l'emphase sur la demande sociétale tournée vers l'écologie et une relocalisation de l'agriculture. Mais cette demande n'est pas vraiment soutenue par les agriculteurs et même de la part des demandeurs elle est davantage un divertissement qu'un changement radical de système. Les politiques souhaitent effectivement mettre en place une valorisation locale des produits du Plateau et de ses environs mais ne s'attaquent pas vraiment au développement d'une agriculture de qualité sur le Plateau. L'engagement est donc frileux et le nombre de repas servi au final plutôt faible étant donné la faible offre mais aussi l'incapacité à gérer les changements demandés par quelque chose qui dépasserait le cadre d'animations ponctuelles. Le volume géré est de l'ordre de l'équivalent de 250 000 repas sur divers produits de fermes du Plateau et de ses environs.

2. le scénario « **aubaine économique** » découle de l'intérêt porté aux produits du Plateau par des communes hors du territoire, alors que les politiques locales ne font aujourd'hui pas grand-chose pour l'émergence de nouveaux projets agricoles. Le produit du Plateau attire donc dans un périmètre très large et cette demande est entendue par les agriculteurs en place (le manque de soutien des politiques limite largement l'installation de projets agricoles

²⁸ Les scénarios seront explicités en 5.4, 5.5 et 5.6



nouveaux). Les agriculteurs, bons entrepreneurs, investissent donc d'une part dans une diversification de leur production et une conversion partielle à l'agriculture biologique et d'autre part dans un outil de transformation et de conditionnement qui leur ouvre en grand les portes de la restauration collective des demandeurs les plus motivés de tout le ¼ Sud-Ouest de l'Île-de-France, ce qui se fait via les prestataires de restauration classiques principalement (capables de gérer la logistique). Les volumes sont donc conséquents : les volumes représentent l'équivalent de 1 000 000 de repas pour plusieurs produits cibles (pain, pommes de terre...)

3. le **scénario « projet de territoire »** est quant à lui radicalement différent dans son approche puisqu'il tente de faire des circuits courts pour la restauration collective une vraie dynamique territoriale intégrant un maximum d'acteurs. Cela demande une gouvernance ambitieuse, marquée par la création d'une vraie facilitation sur le territoire, d'un accompagnement des projets et par des dispositifs de gouvernance permettant de labelliser les produits sur un ensemble de critères. Les circuits courts deviennent donc un moteur affiché du développement durable du Plateau de Saclay et leur pilotage permet une gestion ambitieuse des externalités positives et négatives. Cette gouvernance permet l'installation de projets agricoles, notamment un pôle de maraîchage biologique. Ce projet sert donc de comment entre élus, agriculteurs et chercheurs et parie sur la capacité du Plateau de Saclay devenir un véritable pôle agri-urbain innovant. 2 sous-scénarios distinguent le périmètre de travail : dans le 3A la démarche reste avant tout limitée aux Pays de Saclay, dans le 3B elle s'étend aux territoires adjacents. Les volumes sont donc très conséquents : sur le territoire seul (sans tenir compte ici des autres territoires dans le 3B) les volumes représentent l'équivalent de respectivement 2 000 000 et 3 000 000 de repas pour les 2 sous-scénarios avec une grande diversité de produits.

Le tableau suivant indique pour chaque scénario les propositions du 5.2.2 reprises :

	S1	S2	S3A	S3B
<i>mécanismes de soutien des projets définis par les agriculteurs</i>	-	-	X	X
<i>label local / cahier des charges</i>	X	-	X	X
<i>outil de pilotage</i>	X	-	X	X
<i>animation/gestion par une structure de type CIVAM</i>	-	-	X	X
<i>gestion des externalités</i>	-	-	X	X
<i>gestion d'une pédagogie à l'échelle du territoire</i>	X	-	X	X
<i>périmètre de l'offre élargi aux territoires adjacents</i>	X	-	X	X
<i>périmètre de la demande intégrant des communes hors du territoire</i>	-	X	X	X
<i>périmètre de gouvernance élargi aux territoires adjacents</i>	-	-	-	X
<i>plateforme de transformation</i>	-	X	X	X
<i>construction d'une cuisine centrale autogérée sur le Plateau</i>	-	-	X	X
<i>mutualisation d'achats de produits non locaux</i>	-	-	X	X
<i>diversification des agriculteurs installés</i>	-	X	X	X
<i>projet de maraîchage bio à la Ferme Vilain</i>	X	X	X	X
<i>pôle de maraîchage à Vauhalla</i>	-	-	X	X
<i>partenariats divers : recherche, "couveuse" avec TECOMAH...</i>	-	-	X	X



5.5 présentation du scénario 1 dits « animation »

Dans ce scénario, la création de circuits courts sur le Plateau est avant tout vue dans l'optique d'une **animation territoriale** et de la création d'un lien entre divers organismes du Plateau. L'engagement des politiques est donc sincère au niveau du soutien moral apporté à la présence de l'agriculture mais les politiques n'en font pas pour autant l'objet d'une nouvelle gouvernance territoriale.

Les agriculteurs voient l'aspect bénéfique d'une fourniture de produits locaux pour leur image et la pérennité de leur activité mais cela reste avant tout une activité annexe de leur travail et un nécessaire travail de lien avec les citoyens du plateau. Ils sont prudents et préfèrent ne pas modifier leur modèle économique ni « investir » temps, argent et énergie dans ce qu'ils jugent un « effet ponctuel de marché ». Le passé leur a montré qu'on les sacrifiait bien souvent au profit d'économies et il leur semble possible que le soutien ne dure qu'un temps.

Pour les agriculteurs, le nécessaire lien n'a pas besoin de gros volumes pour être opérationnels et il n'est donc pas nécessaire de « se voir tous les jours ». Le choix est donc fait de structurer les actions autour d'activités d'animation.

L'idée est donc tout autant de **créer du lien** que de légitimer la présence d'une production agricole sur le Plateau. Mais d'un point de vue économique il s'agit avant tout d'un « **divertissement** » **pour les urbains**. La faible importance de ce nouveau débouché liée à la frilosité des producteurs ne permet quoiqu'il arrive pas d'avoir des prix bas et le risque associé à ces opérations est minime pour les agriculteurs.



Exemple de Trajectoire jusqu'en 2015 :

Suite à l'étude, plusieurs organismes ont pris conscience de la présence bénéfique de l'agriculture sur l'image du Plateau de Saclay. Beaucoup y voient comme un service à leurs employés le fait de les relier avec les terres qui occupent le territoire.

C'est en particulier le cas du CEA/Saclay, qui a depuis quelques temps voulu entretenir de bons rapports avec ses « voisins » : le CEA/Saclay officie la première démarche en proposant un **marché paysan à ses employés**. Des produits des fermes Vandame, Viltain et Coubertin sont vendus toutes les semaines à la sortie du CEA dès novembre 2009.

Parallèlement les organismes décident fin 2009 de **créer une structure afin d'introduire de façon efficace des produits locaux**. Pour beaucoup Terre et Cité semble la structure déjà existante à même d'animer sur le long terme cette question mais pour d'autres, l'association est passive et n'a pas les moyens de gérer les coûts induits par une telle démarche : une collectivité territoriale peut davantage gérer cette fonction. Il est finalement choisi de confier la mission à une association et Terre et Cité joue ce rôle. Le mécanisme implique néanmoins fortement les politiques qui prennent part très explicitement au processus de décision.

La rédaction du cahier des charges qui servira à référencer les producteurs est réalisée.

La structure embauche donc un chargé de mission, dont le salaire est payé en partie par les organismes politiques et en partie par une contribution des demandeurs (en fonction du volume demandé) et dont le rôle est double :

1. gérer la logistique de l'opération :

- il regroupe les offres proposées par les agriculteurs et transmettre tous les mois une liste de produits aux demandeurs avec les prix.
- il relaie les commandes qui doivent être passés 1 mois avant auprès des producteurs. Ce délai permet aux cuisiniers d'adapter leur menu et de connaître ce qui va être livré. Les producteurs ne proposent que ce qui « est prêt » et il n'y a pas d'engagement de résultats.
- il gère la facturation aux demandeurs et le paiement des producteurs. La prise en charge par une association tiers de cette mission permet de simplifier grandement la facturation, notamment pour les gros prestataires comme Avenance et Sodexo, qui préfèrent travailler avec un seul client « fournisseur ».
- Il gère les rotations de distributions entre les acteurs : les producteurs livrent eux-mêmes mais une rotation est faite par secteur afin de minimiser les transports : une semaine il s'agit des communes de la vallée de l'Yvette (Orsay, Gif sur Yvette, Les Ulis, Gometz-le-Chatel...) et des collèges de cette même région, une semaine il s'agit de la vallée de la Méranthaise (Bièvres, Igny, Jouy en Josas, Air Liquide...) et de Palaiseau et une semaine il s'agit des organismes du Plateau (CEA, Villiers-le-Bac, Polytechnique...)

2. suivre les pratiques des agriculteurs et leur respect d'un cahier des charges.

- le technicien réalise les diagnostics de l'exploitation car l'agriculteur doit remplir les conditions obligatoires au cahier des charges et atteindre un score minimum sur un ensemble de critères. En cas de La commission de Terre et Cité délibère sur le dossier et accepte les produits pour une durée de deux ans.



- il relaye les pratiques culturelles des producteurs et leur métier via une lettre d'information semestrielle
- il communique sur les produits via des animations dans les cantines et restaurants concernées

Les fonctions pédagogiques sont effectuées avec l'aide des personnes en charge du développement durable de la CAPS.

Le travail « de terrain » avec les agriculteurs est effectué avec l'aide des personnes en charge des questions agricoles à la CAPS.

De nombreux organismes adhèrent à l'opération qui, bien relayé médiatiquement par l'association, est clairement accepté par la population. Le surcoût des produits existe mais est clairement noyé par le faible volume que cela représente et la prise en charge de l'animation par les politiques permet de le rendre très faible par rapport à la qualité des produits.

L'opération se lance pendant la deuxième moitié 2010 et le nombre de repas servis (fromages, légumes, yaourts, pain...) passe de **100 000 repas en 2011 à 250 000 équivalents repas en 2015.**

Parallèlement, le seul projet agricole nouveau qui se monte est l'installation d'Elodie Vilain qui réalise une production maraîchère bio sur une surface de 3 hectares. Ces produits sont en partie intégrés dans le projet d'animation de territoire. Le reste de la ferme Vilain reste cultivée « à façons » car la visibilité sur le développement de son activité est encore incertain.



FICHE REFERENCE SCENARIO DE TYPE 1

Intérêt de l'étude dans ce scénario	L'étude pointe la demande forte de lien au territoire de nombreux acteurs économiques et l'aubaine politique d'une animation de territoire est entendue par les politiques.
Références externes	les repas durables , mis en place par les Défis Ruraux en Haute-Normandie.
Objectifs en terme de nombre de repas annuels en 2015	environ 250 000 soit 5000 par semaine, rotation sur 3 secteurs : secteur centre du Plateau (CEA, Villiers-le-Bac), secteurs de la Bièvres et de l'Yvette, permettant des coûts de déplacement minimum
Agriculteurs concernés	Vandame, Viltain, Trubuil, Vilain, quelques produits du PNR (Ferme de Coubertin par exemple) ou du Triangle Vert (Jardins de Cocagne par exemple)
Produits concernés	large variétés de produits : fruits et légumes Viltain et Vilain, fromages Viltain et Coubertin, pain bio, huile de colza et pommes de terre Trubuil, possible volaille via Charles Monville
Demandeurs concernés	les communes de la CAPS, Bièvres, Igny, le CEA/Saclay...
Qualité environnementale	une grille d'indicateurs permet de référencer les produits (normes environnementales exigeantes mais moins contraignantes que le label AB). % de produits issus de l'AB : pain Vandame et très faible part des autres produits
Modification des pratiques culturelles	faible car l'adaptation au cahier des charges est relativement simple. Le projet demande néanmoins une réorganisation modérée des producteurs : Viltain doit cueillir des produits, livraisons gérées par les producteurs,
Schéma de gouvernance	une structure est créée afin de proposer ponctuellement des produits locaux dans les cantines. Elle est présidée par une commission de territoire et l'animation de cette structure est financée par les politiques. Un chargé de mission réalise la majeure partie du travail.
Logistique	aucun changement significatif. Les prestataires peuvent s'adapter à un volume si faible. La facturation étant gérée par l'association, cela leur semble facile. Il s'agit d'une animation ponctuelle ne nécessitant pas de procédures lourdes de marchés. Pour les légumes, ceux-ci arrivent nettoyés. Ce sont les producteurs qui
Mixité adoptée	aussi bien pour les demandeurs que pour les producteurs, la non-significativité de cette activité en terme de volume n'implique pas d'actions particulières
Eléments annexes	Création d'un marché paysan hebdomadaire au CEA/Saclay
Suites possibles	- contraintes de plus en plus fortes sur les normes à respecter par les producteurs - ouverture vers une gouvernance de type 3
Eléments de mise en place à étudier	- création d'une structure associée à un conseil de territoire - logistique optimale pour les producteurs



Eléments clés à retenir :

- structure de territoire simple à vocation d'animation : un emploi en charge de gérer 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 par exemple)
- la gestion étant surtout portée sur l'animation et la valorisation et non sur l'accompagnement de nouveaux projets, les volumes restent faibles



5.6 présentation du scénario 2 dit « aubaine économique »

La forte demande en produits locaux n'est pas propre au Plateau de Saclay et **pour la plupart des acteurs un aliment produit à moins de 50 km reste bien sûr « local »**.

Les acteurs politiques du Plateau de Saclay ne positionnent toujours pas l'agriculture comme un élément de leur projet de territoire mais les clarifications apportées à l'OIN permettent une meilleure visibilité de la pérennité de leurs terres à plusieurs gros entrepreneurs agricoles.

La volonté s'étant étendu à des communes plus proches de Paris n'ayant pas de terres agricoles, « **la demande tire l'offre** » et les appels du pied de nombreux gros prestataires type Sodexo et Avenance motivent in fine les producteurs. Car ils arrivent à obtenir que leurs produits soient réellement valorisés, ce que les prestataires comptaient faire, et savent d'ailleurs faire de mieux en mieux dans leur communication aux mangeurs. **Montrer l'effort qui est fait sur les circuits courts leur assure bien souvent des marchés sur le moyen terme** car les communes sont de plus en plus sensibles à ces éléments.

Les produits servent donc dans des **cantines centrales principalement ou via des grossistes associés à ces prestataires** (RGC, filiale de Sodexo, à Gometz-le-Chatel). Par exemple le CEA/Saclay mange régulièrement des produits du Plateau de Saclay de temps en temps mais ceux-ci ont quitté le Plateau pour les plateformes logistiques de ses prestataires avant de revenir au centre du Plateau.

Pour les producteurs il s'agit essentiellement d'aller vers du maraîchage. Car si la terre du Plateau n'est pas idéale pour faire du maraîchage elle est en Ile-de-France une des rares terres où cela est possible à grande échelle sans un apport d'eau trop conséquent. La production est donc ambitieuse mais les garanties des prestataires sont fortes, ce qui incite la mise en place de nombreux projets.

Pour les producteurs c'est avant tout une **aubaine économique dans un marché francilien énorme sans productions maraîchères**.

Le pain a quant à lui un succès plus local, la production de blé en Ile-de-France n'ayant pas trop de problème.

Pour les demandeurs, le risque est reporté sur le prestataire extérieur mais le choix tient compte de ces éléments différenciant entre prestataires.

Une **plateforme de logistique** est mise au point par les producteurs pour profiter d'un support commun. Une refacturation précise est faite en fonction de l'utilisation de cette plateforme (laverie, transformation...) et les grossistes viennent chercher les produits au niveau de cette grosse unité.

C'est donc un scénario où se sont de **grosses structures commerciales** qui gèrent les marchés de circuits courts pour la restauration collective. Les politiques conservent un regard sur les initiatives mais sont dépassés par l'esprit d'entrepreneur des agriculteurs.



Exemple de Trajectoire jusqu'en 2015 :

Suite à l'étude, **les producteurs voient clairement que le marché est énorme**. Les acteurs politiques restent pour autant assez frileux et les difficultés logistiques sont pointées. Le coût de la mise en place d'une plateforme logistique apparaît trop élevé à la CAPS et aux communes qui sont déjà très occupées par le développement économique du périmètre de l'Opération d'Intérêt National.

Ce sont donc les **prestataires usuels de restauration qui discutent avec les producteurs et mettent en place des fonctionnements logistiques minimisant le risque pour leurs clients**.

Ces contrats proposent in fine aux producteurs de sortir d'un système de commercialisation qui ne le satisfaisait pas complètement et valorise davantage la complexité de leur travail en zone périurbaine.

Avec l'aide des grandes entreprises de restauration et certains financements régionaux et département, ils cofinancent la **réalisation d'un espace de transformation des produits**. Les difficultés relationnelles héritées du passé ne sont pourtant pas effacées et un système rigoureux de refacturation permet d'assurer une juste contribution au financement de cet espace. Avenance est le premier à établir un marché avec le groupement de producteurs mais d'autres contrats suivent avec MRS, Sodexo et Scolarest.

La famille Viltain se lance dans le projet sans avoir à trop modifier son modèle, même si cela oblige à embaucher pour la cueillette des légumes et fruits. La famille Trubuil monte également doucement en cadence et la production en maraîchage, notamment de pommes de terre bio, devient très significative dans leur exploitation agricole. Cette nouvelle activité oblige à embaucher de sorte que la ferme Trubuil devient, comme Viltain, un employeur conséquent. Emmanuel Vandame installe quant à lui un maraîcher sur ses terres dans une association. L'arrivée d'Elodie Vilain permet également de gonfler progressivement les volumes même si l'approche différente de son maraîchage la tourne davantage vers de plus petits marchés type AMAP.

La création d'un atelier de boulangerie de grande capacité par la famille complète un atelier plus petit, davantage type paysan-boulangier, d'Emmanuel Vandame.

Si certains heurts ont lieu au niveau politique, notamment à cause de l'aspect jugé inesthétique de serres, les politiques ne peuvent contraindre le développement d'un système jugé primordial par les instances régionales et nationales. La construction de bâtiment de transformation obtient d'ailleurs facilement un permis de construire.

Le projet se lance dès la fin 2009 mais les premières récoltes n'arrivent qu'en 2011, à cause du temps de conversion et car l'accord avec Avenance, Sodexo et MRS stipulait un certain volume pour démarrer la commercialisation.

En 2011 le volume est déjà de l'équivalent de 200 000 repas et monte d'années en années de par la réussite de l'opération pour atteindre près d'1 000 000 d'équivalents repas en 2015.

**FICHE REFERENCE SCENARIO DE TYPE 2**

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.
Références externes	Solibio , en Alsace, mais dynamique bio moins forte
Objectifs en terme de 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 (Bagneux, Antony...)
Agriculteurs concernés	Les agriculteurs actuels (Vandame, Viltain, Trubuil...)
Produits concernés	Large variétés de produits : fruits et légumes Viltain et Vilain, fromages Viltain et Coubertin, pain bio, huile de colza et pommes de terre Trubuil, possible volaille via Charles Monville
Demandeurs concernés	Communes et organismes dans un rayon plus large (20km) Ce sont avant tout les prestataires de restauration qui permettent l'accès à un périmètre plus large
Qualité environnementale	Une simple distinction entre produits bio et non-bio. Pas de cahier des charges/label associé au produit mais forte communication sur la réduction du coût carbone du transport % de produits issus de l'AB : faible
Modification des pratiques culturelles	Beaucoup d'agriculteurs, notamment la famille Trubuil, se mettent à cultiver des légumes et des pommes de terre sur des surfaces relativement grandes. Les produits sont clairement introduits comme issus de l'« agriculture raisonnée »
Schéma de gouvernance	Les politiques n'interviennent que peu. Ce sont les agriculteurs qui se regroupent et mutualisent certains équipements (laverie notamment)
Logistique	Les accords sont passés directement entre les producteurs et les prestataires ou les communes. La livraison est gérée par les entreprises du secteur logistique car les volumes sont intéressants
Mixité adoptée	La mixité est gérée par les prestataires de restauration car leurs volumes sont très gros Au niveau des communes l'approvisionnement connexe est toujours possible Au niveau des producteurs le marché s'étant étendu à une bonne partie de l'Ile-de-France la demande est nettement plus forte que l'offre et permet de changer de client facilement
Eléments annexes	Dans l'esprit de ce qu'Avenance sait déjà réaliser les prestataires se mettent à afficher davantage les origines des produits et le nom de la Ferme.
Suites possibles	- au départ les produits restent en faible proportion mais pour un grand nombre de clients. Il est possible de faire évoluer vers u recentrage sur les restaurants du Plateau de Saclay une fois les



	facteurs du risque clarifiés et contrôlés.
<i>Eléments de mise en place à étudier</i>	<i>- logistique optimale pour les prestataires - structure commune aux agriculteurs et plateforme de transformation - trajectoire agronomique amenant à une production maraîchère sur des surfaces conséquentes pour leur activité</i>

Eléments 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



5.7 présentation des scénarios 3 dits « projet de territoire »

Dans un contexte sociétal de plus en plus préoccupé par les questions écologiques, la présence de l'agriculture sur le Plateau de Saclay devient pour les politiques une **opportunité du développement d'un territoire innovant**. Les synergies avec le territoire (circuits courts, recherche, pédagogie...) se dessinent comme **une des priorités des politiques** et les agriculteurs suivent clairement le mouvement en modifiant structurellement une bonne partie de leurs activités.

La volonté est actée de créer 3 grands pôles innovants de maraîchage bio :

- un pôle de maraîchage inspiré du pôle de Périgny sur Yerres. Il peut inclure une structure en insertion (les Jardins de Cocagne recherchent des terres). Ce projet sur les 17 hectares de l'Abbaye est complété d'une ferme agroécologique modèle dans la petite ferme à l'intérieur des murs de l'abbaye. Un maraîcher engagé dans une démarche spirituelle et écologique est trouvé.
- un pôle axé sur la recherche sur les hectares possédés par le CEA et actuellement prêtés à Mme Rousseau. Ce sont les amitiés entre le CEA, AgroParisTech et l'INRA qui offrent un nouveau destin à ces terres, qui par ailleurs fournissent le CEA en fruits et légumes. La recherche qui y est pratiquée est clairement axée sur l'agroécologie.
- un pôle axé sur le lien aux urbains via la ferme de la famille Vilain. Située très proche d'Orsay et du futur campus, la ferme développe de nombreuses activités pédagogiques autour de l'agroécologie et de la culture maraîchère.

Si ces 3 projets impliquent de nouveaux acteurs, les fermes actuelles bénéficient aussi du soutien politique et la présence de techniques écologiques innovantes (BRF, biodynamie...) se diffuse peu à peu aux acteurs historiques du Plateau qui restent néanmoins, sur de grandes cultures, ne pouvant ou ne voulant pas une conversion complète de leur activité.

Le point le plus marquant et le plus moteur de ce projet de territoire est la réelle **gouvernance de territoire impliquant tous les acteurs** : recherche, demandeurs, élus, agriculteurs. L'association Terre et Cité est relancée par ce projet fédérateur et le soutien des différentes instances politiques (communes, communautés d'agglomération, conseils généraux, conseil régional, Ministère de l'agriculture...) permet de financer en durable des emplois mutualisés : un facilitateur de territoire dont le rôle est d'animer l'ensemble, un diététicien à disposition de toutes les communes, un chargé de pédagogie...

Véritable vitrine à venir des perspectives d'une agroécologie urbaine, cette nouvelle gouvernance impose donc un **soutien fort des acteurs** et la **création d'instances de facilitation, de mutualisation d'équipements ou de fonctions connexes mutualisées** (pédagogie, diététicien...).

Le choix est fait de **créer un label « Pays de Saclay vivants »** et de dédier un fonds, subventionné par les instances politiques, destiné à l'accompagnement des projets. Deux commissions statuent sur les projets : une commission stratégique réunissant différents acteurs évalue le sens du projet à l'aune des résultats d'une commission technique composée d'expert utilisant pour cela un véritable outil de pilotage par les indicateurs.



Ce label des « Pays de Saclay » n'oblige pas le bio mais donne des directives fortes au niveau environnemental.

Parmi ces projets une cuisine centrale sur le Plateau voit le jour, introduisant un nouveau type de cuisine mutualisée, axée sur des repas de qualité. Cette cantine fournit les différentes communes qui ne peuvent avoir de cantines autogérées.

Les volumes forts produits obligent la gestion d'une mixité pour les demandeurs et c'est un groupement d'achats propre au Plateau de Saclay qui se charge d'approvisionner en priorisant les produits bio et en circuits courts dans la prolongation du projet COLOMBE de la Table de Cana.

C'est la gouvernance volontaire et claire qui permet l'émergence de nombreux projets par des porteurs soutenus et accompagnés dans leur démarche et c'est donc un pari sur les retombées économiques, sociales, culturelles et environnementales sur le territoire qui est fait au travers de cette démarche de pôle agri-urbain innovant.



Exemple de Trajectoire jusqu'en 2015 (scénario 3A) :

Suite à l'étude, la volonté est marquée par les différents acteurs de ne pas faire retomber la dynamique, comme ce fut le cas depuis la fin de l'audit patrimonial Terre et Cité. L'implication de nombreux experts, parmi lesquels les réalisateurs de cet audit patrimonial, permet la prise de conscience que ce Plateau a besoin d'une **gouvernance collégiale** et non d'une macro-structure. La présence complémentaire de l'agriculture, de la recherche et d'espaces de respiration pour les urbains oblige la prise en compte des besoins de chacun.

Fin 2009, une initiative commune est portée via le **retour de l'association Terre et Cité** sur la « scène politique » et le projet de circuits courts devient le support concret d'un vrai projet de territoire.

Le travail réalisé sur les indicateurs pendant l'étude a laissé un **outil utilisable pour piloter le territoire dans son ensemble dans le cadre d'une démarche de projets** et l'association Terre et Cité s'approprie cet outil. L'association devient « le conseil des Pays de Saclay » et se structure différemment autour d'une base type syndicat mixte (comme dans les PNR) pour relancer une nouvelle dynamique et inclure de nouveaux acteurs. C'est donc un exemple unique de gouvernance de la qualité de l'agriculture périurbaine qui se met en place.

Il est décidé début 2010 au cours du lancement de cette nouvelle structure d'y allouer un fonds exceptionnel par an pour la réalisation de projets permettant de créer un véritable pôle agriurbain. La présence des ministères de l'aménagement et du développement durable et de l'agriculture montre la volonté à tous les niveaux de se servir du Plateau de Saclay comme pilote d'une nouvelle économie écologique et vivante.

La structure se monte et embauche un ou plusieurs (à temps partiel) **facilitateurs de territoire** qui est/sont chargé(s) de l'animation du territoire sur ces questions et notamment de préparer les demandes de soutien. Le **label « Pays de Saclay vivants »** voit le jour sur le travail conjoint de nombreux expert et le conseil des Pays de Saclay se dote de 2 organes utiles à l'évaluation des projets : une commission stratégique menée par des connaisseurs des enjeux sous-jacents au Plateau et une commission technique composée de scientifiques des différents domaines permettant d'évaluer les projets. L'outil de pilotage du territoire s'affine peu à peu par des synergies avec les organismes de recherche et notamment divers projets PICRI et une collaboration avec des CIVAM et les spécialistes de la grille IDEA.

Le premier appel à projets voit le jour à la rentrée 2010 et permet la création de plusieurs projets innovants : un « **lotissement maraîcher** », comportant un projet d'insertion par le maraîchage (porté par les Jardins de Cocagne), sur les terres agricoles de l'Abbaye de Limon et un pôle pédagogique porté par la famille Vilain et leurs associés avec l'aide des étudiants du REFEDD de la faculté d'Orsay et de l'AMAP des Jardins de Cérés. On peut aussi noter que par le réseau de connaissances de l'AMAP un maraîcher agro-écologiste expérimenté s'installe dans la ferme incluse dans l'abbaye et il signe un contrat avec la mairie de Vauhallan et son fournisseur Avenance pour fournir toutes les semaines « un produit bio de l'abbaye ».

Le retour du maraîchage offre l'aubaine souhaitée de **disposer de fruits et légumes locaux et bio pour les cantines**. Le second appel à projets subventionne en particulier la mise en



place d'un **atelier de transformation commun**, portée par quelques entrepreneurs et logisticiens locaux très volontaires sur les aspects écologiques.

Des projets pain, l'utilisation de nouvelles techniques par les agriculteurs historiques, un espace productif plateforme de la recherche agro-écologique d'AgroParisTech sur les terres du CEA... voient le jour. Le projet le plus notable en 2012 est l'évolution de la plateforme de transformation et de logistique en **cuisine centrale**. Portée notamment par des communes comme Igny, Vauhallaan ou Les Ulis, ce projet réfléchi et quantifié depuis 2009 se réalise et les premiers repas ne tardent à arriver, valorisant la production locale.

Peu à peu de nombreux liens se créent et la structure de territoire embauche notamment des **fonctions mutualisées** au niveau des communes : diététicien, chargée de pédagogie... La structure devient une instance réellement opérationnelle et le Plateau tend vers l'inclusion des différentes composantes de réussite du projet de territoire.

En 2012 c'est plus de 500 000 repas qui sont servis et la conversion et diversification des agriculteurs historiques permet au final d'atteindre près de **2 000 000 équivalents repas en 2015**.

A propos du scénario 3B

Dans ce scénario quelques points diffèrent du scénario 3A :

- la structure de gouvernance dépasse le cadre du Plateau de Saclay et c'est un véritable CIVAM qui est monté et devient en charge des mêmes fonctions pour le Plateau de Saclay et le Plateau de Limours et dans une mesure différente (puisque des structures existent déjà) pour le Triangle Vert et le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse.
- La complémentarité des territoires offrent des marchés plus larges aux agriculteurs et permettent également un plus vaste choix de produits aux cantines. C'est donc sur le Plateau de Saclay au final 3 000 000 équivalents repas et non 2 000 000.
- Diverses synergies se créent de façon plus « d'égal à égal » avec d'autres territoires, en premier lieu le Plateau de Limours.

**FICHE REFERENCE SCENARIO DE TYPE 3**

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.
Références externes	Gouvernances des FRCIVAM et PNR
Objectifs en terme de 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
Agriculteurs concernés	3 grands pôles de maraîchage biologique + les agriculteurs actuels (Vandame, Viltain, Trubuil...) Le scénario 3B inclut aussi une ouverture sur le Plateau de Limours et le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse.
Produits concernés	Fruits, légumes, produits laitiers, pain, mais aussi valorisation de l'activité via l'utilisation de BRF, la production d'huile de colza comme carburant des tracteurs...
Demandeurs concernés	Une majeure partie des acteurs du Plateau de Saclay et des vallées environnantes. Le scénario 3B inclut aussi une ouverture sur le Plateau de Limours et le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse.
Qualité environnementale	La qualité est définie par un label. Grosse production en bio dans les pôles dédiés
Modification des pratiques culturelles	Intégration progressive de techniques écologiques par les producteurs historiques Diversification de plusieurs producteurs rendue possible par un vrai projet de territoire et un soutien de la population
Schéma de gouvernance	Un conseil de territoire décide de la mise d'un label sur un projet en fonction des avis de 2 commissions, une stratégie et une technique. Ce conseil de territoire dispose de fonds divers pour accompagner les projets.
Logistique	La logistique est comme les autres composantes « labellisable ». Des projets de transformation et notamment une cantine centrale voient le jour. Cette cantine centrale écologique joue d'ailleurs différents rôles dans la gestion territoriale.
Mixité adoptée	Un besoin de forte mixité car le volume est très important La cuisine centrale gère un groupement d'achats, couplé avec le projet COLOMBE.
Éléments annexes	- Fort couplage avec la recherche depuis l'arrivée d'AgroParisTech - La Ferme d'Elodie Vilain est très fréquentée par les étudiants de l'Université d'Orsay
Suites possibles	- développement de nouveaux projets - passage du scénario 3A au scénario 3B pour que les produits non issus du Plateau viennent du plus près possible
Éléments de mise en place à étudier	- fonctions et budgets liés à la construction d'une cuisine centrale assumant diverses fonctions de logistiques



	<ul style="list-style-type: none">- <i>quelle optimisation dans la gestion du risque en terme de mixité ?</i>- <i>schéma de création des pôles maraîchers</i>- <i>gestion des intrants en AB ?</i>
--	--

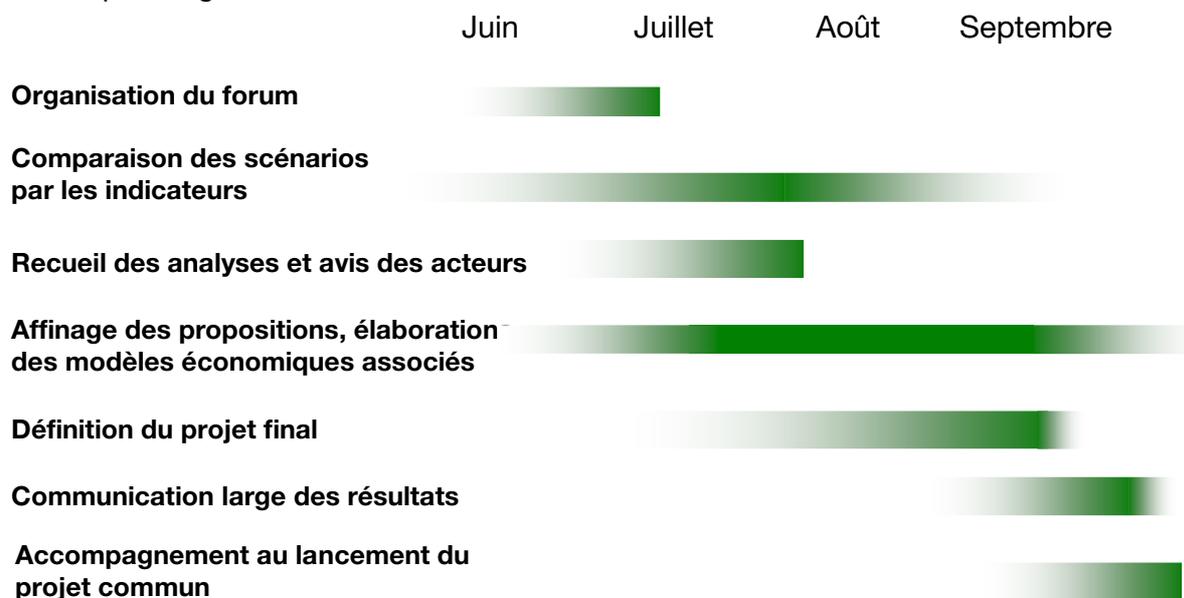
Éléments clés à retenir :

- domaines de maraîchage à Vauhallaan
- 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



5.8 Suite de l'étude

L'étude se poursuit jusqu'à fin septembre 2009 avec plusieurs actions différentes résumé dans le planning ci-dessous



Les **projets** qui seront en particulier étudiées en détail à **partir de groupes de travail** en constitution sont :

- un projet de **lotissement maraîcher sur les terres de l'abbaye de Vauhallan**
- le lancement du **maraîchage biologique et de ferme pédagogique à la Ferme Vilain**, notamment au travers d'un partenariat avec François Munch avant qu'Elodie Vilain termine ses études.
- les financements d'une partie du financement de la **filière de pain bio** d'Emmanuel Vandame
- un projet de **cuisine centrale** tournée vers des produits de qualité et écologiques sur le Plateau de Saclay
- le dimensionnement d'un atelier de transformation en fonction des produits à transformer et conditionner (Ferme Viltain, Ferme Trubuil, Ferme Vilain...)
- la définition d'un **label** et d'un outil de pilotage du territoire, à partir de critères qui découleront du travail sur les indicateurs
- les **mécanismes de facilitation** à poursuivre à la fin de l'étude

Pour chacun de ces projets, l'objectif est de rendre courant septembre un résumé des éléments quantitatifs permettant leur réalisation.

L'ensemble des projets qui sont pointés, qui aboutissent plus ou moins suivant les scénarios, mais qui aboutissent en totalité dans le scénario 3, dessine les contours d'une modification du lien sur le territoire et ouvre des **perspectives très intéressantes pour l'avenir de l'agriculture du Plateau de Saclay**. Continuons de coopérer pour mettre durablement le Vivant au cœur du territoire...





ANNEXE 1 : LISTE DES PERSONNES RENCONTREES

Agriculteurs du Plateau de Saclay et aspects « offre »

- Emmanuel Vandame, agriculteur
- Nathalie Trubuil, agricultrice à Saclay (fille) et René Trubuil, agriculteur à Saclay (père)
- Benoit Dupré, agriculteur à Saclay, gérant de la Ferme Viltain
- Olivier Des Courtis, agriculteur à Saclay et gérant de la Ferme Viltain
- Elodie et Nadine Vilain (mère et fille d'un agriculteur décédé, la fille étant en formation à la Bergerie Nationale de Rambouillet)
- Emmanuel Laureau (agriculteur à Saclay, Ferme de la Martinière)
- Sœur Marie-Béatrice et Sœur Claire-Marie de l'Abbaye de Limon
- Patrick Carrié, responsable achats de la Table de Cana
- Philippe Roussel, professeur de meunerie
- Christel Stacchetti, chargée de mission du Triangle Vert
- François Munch, maraîcher bio en recherche de terres
- Sylvie Lafouasse, agricultrice sur le Plateau de Limours

« Demandeurs »

- pour la ville d'Igny : Pierre Salinier, maire-adjoint, et Marie-Pierre Justine, responsable de la cantine scolaire à Igny
- pour la ville de Bièvres : Raphaël Szary, directeur des services communaux, Mme Mitchell Harris, bénévole motivée par suivre le dossier, Nathalie Triffault, responsable du restaurant scolaire, et Gérard Congier, chef cuisinier
- pour la ville d'Orsay : Marie-Pierre Digard, adjoint au développement durable, vice-présidente de la CAPS, Elisabeth Delamoye, élue en charge de la restauration scolaire, et Maxime Viala, chargé de mission à la mairie.
- pour la ville des Ulis : Bruno Bomblet, élu au développement durable, Sophie Amato, chargée de mission développement durable
- pour la ville de Gometz-le-Chatel, Mireille Schmitt, maire, et Mathilde Pégard, maire adjointe au scolaire et la petite enfance
- pour le CEA de Saclay : Rafael Lecompte, adjoint du directeur en charge des questions patrimoniales, Jean-Yves Gascoin, directeur-adjoint en charge des unités de support logistique, et Odile Sanner, chef de la section vie du Centre qui gère les contrats de cantines
- pour TECOMAH, Gilles Maillard et Gilbert Turcan, coresponsables de la future formation de maraîchage biologique
- pour Air Liquide Wanda Kucharczyk, responsable de la communication du site de Jouy en Josas et G. Mougins, Alain Madec, Denis Jahan, ingénieurs membres de l'écocellule « Better and Cleaner »
- pour la Table de Cana et le projet COLOMBE : Patrick Carrié, responsable achats à la Table de Cana Antony
- Pascal Meker, élue à l'environnement à Bagneux

Informations logistiques

- Cécile Gatefosse, responsable achats chez MRS
- Jean-Christophe Lafont, directeur de l'agence Ile-de-France pour Avenance, et Philippe Devaux, de la direction des achats du groupe Elios
- Le directeur du Colis du Primeur à Jouy en Josas



- Patrick Carrié, de la Table de Cana

Personnes « ressources », domaines connexes de l'étude et colloques

- Cyril Dion, directeur du Mouvement Colibris
- M. Benchemol et Mlle Lemoine des Ecofaubourgs, le 16 décembre 2008
- Eric Grunewald, responsable de la restauration collective à la FNAB, le 16 janvier 2009
- Au Réseau des AMAP-IDF : Sylvain Pechoux et Shah Dia Ryan, chargés de mission
- A Terres de Liens : Valérie Rosenwald
- A l'INRA : Cyril Girardin, chercheur en pédologie, Claire Lamine, sociologue, Leila Kebir, économiste, et Aurélie Cordona, thésarde en sociologie
- A la mairie de Pamiers : Claude Deymier, maire-adjoint, et Jean-François Vogler, responsable de la commande publique
- A la mairie de Brive-la-Gaillarde : Pauline Marty, chargée de mission agriculture locale
- Annick Holleville, directrice des Défis Ruraux
- Cécile Viriat, chef de projet structuration amont à l'OPABA et chargée de l'animation de SOLIBIO
- Pour le pôle maraîcher de Périgny sur Yerres : Michel Lucas, ancien maire, Jean-Luc Dormoy et Didier Lenoble, maraîchers, et Jean-Michel Levieil, chargé de mission à la mairie
- Ingrid Lair, chargée de mission conversion et installation, et Elodie Cachet, chargée de mission restauration collective, du GAB Ile-de-France
- FONDATERRA : Marie-Françoise Guyonnaud, Clara Morvan et Aurore Klepper
- Terres en Villes : Serge Bonnefoy et Dorian Spaak



ANNEXE 2: SYNTHÈSE DES PROPOSITIONS DU RAPPORT D'ANNY POUR SINOFF

Des actions à mener de front : 20 propositions issues du rapport pour réussir l'agriculture biologique en Ile de France

L'accès au foncier

1) En lien avec la politique régionale en faveur de l'agriculture périurbaine, soutenir avec l'aide de l'AEV un inventaire des réserves foncières des collectivités pour l'installation de producteurs bio. Mobiliser la SAFER sur ce foncier et faire en sorte que soit privilégiée l'installation des agriculteurs bio par rapport aux projets d'agrandissement.

2) **Créer des lotissements agricoles AB pour valoriser ce potentiel foncier**, mettant à disposition des exploitations viables avec des baux environnementaux. Ils doivent bénéficier du soutien régional dans le cadre des contrats d'aménagement.

3) Relayer l'appel à épargne populaire lancé par l'association Terres de Liens pour l'acquisition collective de terres agricoles et leur mise à disposition à des agriculteurs bio.

Sécuriser un « parcours bio »

4) Pour les candidats à l'installation adapter les dispositifs institutionnels (via le nouveau Parcours Professionnel Personnalisé), et consolider un réseau d'accompagnement des projets autour du GAB.

5) Mettre en place une « **couveuse bio** », structure proposée par AMAP-IdF (réseau des AMAP franciliennes) pour donner aux jeunes en sortie de formation une première expérience encadrée sur le modèle des pépinières d'entreprises.

6) Faciliter aussi un parrainage par des agriculteurs bio expérimentés des nouveaux diplômés en AB. Les emplois-tremplins doivent remplir cette fonction.

Des formations professionnelles adaptées

7) En conformité avec les objectifs du Programme Régional d'Enseignement Agricole 2007-2013, **mettre en place des formations dédiées et accroître le nombre de stagiaires en AB dans les établissements professionnels agricoles** franciliens, bénéficiant du lien avec les producteurs.

8) Mettre en pratique l'AB sur les exploitations de ces établissements **grâce à la conversion d'ateliers de production et leur dotation en équipement**.

Mobiliser la recherche agronomique

9) **Financer un nombre plus important d'allocations doctorales sur des projets de recherche en agronomie biologique**. Les efforts à produire le justifient.



10) **Mettre en place une plateforme de recherche en AB** associant chercheurs, producteurs et techniciens, selon des modes participatifs et mobilisant davantage les sciences écologiques.

Convertir les exploitations agricoles à l'AB

11) Pour le développement des conversions à l'AB, les moyens principaux sont la diffusion des données de références sur l'agriculture biologique et la démonstration pratique le plus largement possible auprès des agriculteurs conventionnels et des techniciens. **L'échange d'expérience avec les producteurs bio est important dans les démarches de conversion**, ainsi qu'un conseil et un suivi renforcé fourni par les techniciens bio des chambres d'agriculture : **des postes supplémentaires de techniciens AB pourraient être subventionnés dans le cadre du PARC-Bio.**

12) Le ministre de l'agriculture M. Barnier a annoncé en septembre 2008 la création d'un fond de 12 millions d'euros par an sur 3 ans pour soutenir les conversions. **Cette mesure s'accompagne de la possibilité de dé plafonner dans les régions l'aide à la conversion. Elle doit s'appliquer en Ile de France.**

13) **Développer les projets de territoire associant** les collectivités, les associations, les groupes de producteurs locaux, **en faveur de la qualité de l'eau, de la biodiversité ou du développement local.** Ces démarches territoriales sont à encourager **dans l'action des chambres d'agriculture ou au sein des territoires à forte identité comme les PNR.**

Structurer des filières économiques ...

14) Constituer un **observatoire économique de l'AB** pris en charge par le CERVIA (Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire) avec l'aide de la DRIAF pour soutenir les initiatives économiques des producteurs.

15) Conforter **la filière du pain « bio d'Ile de France »** par la conception d'un pain précuit pour la restauration hors-foyer.

16) Aider à la création de deux nouvelles filières bio régionales sur **une galette céréales et un produit laitier** pour la restauration scolaire.

... en augmentant les repas bio en restauration scolaire

17) Travailler avec les lycées d'Ile de France pour permettre dans un premier temps à cinquante lycées franciliens d'introduire 20% de bio dans leurs menus. Pour cela mettre en place une première équipe composée d'un diététicien, d'un cuisinier compétent en bio, d'un gestionnaire expérimenté. Cette équipe aidera les personnels des cantines de ces lycées à introduire des aliments bio dans leurs menus et formera les TOS.

18) Avoir une réflexion pour la mise en oeuvre du nouveau cahier des charges permettant d'offrir à chaque repas un menu bio au personnel de la région.

19) Valoriser l'AB et les projets de filières bio équitables dans la coopération décentralisée.



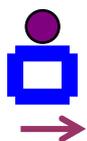
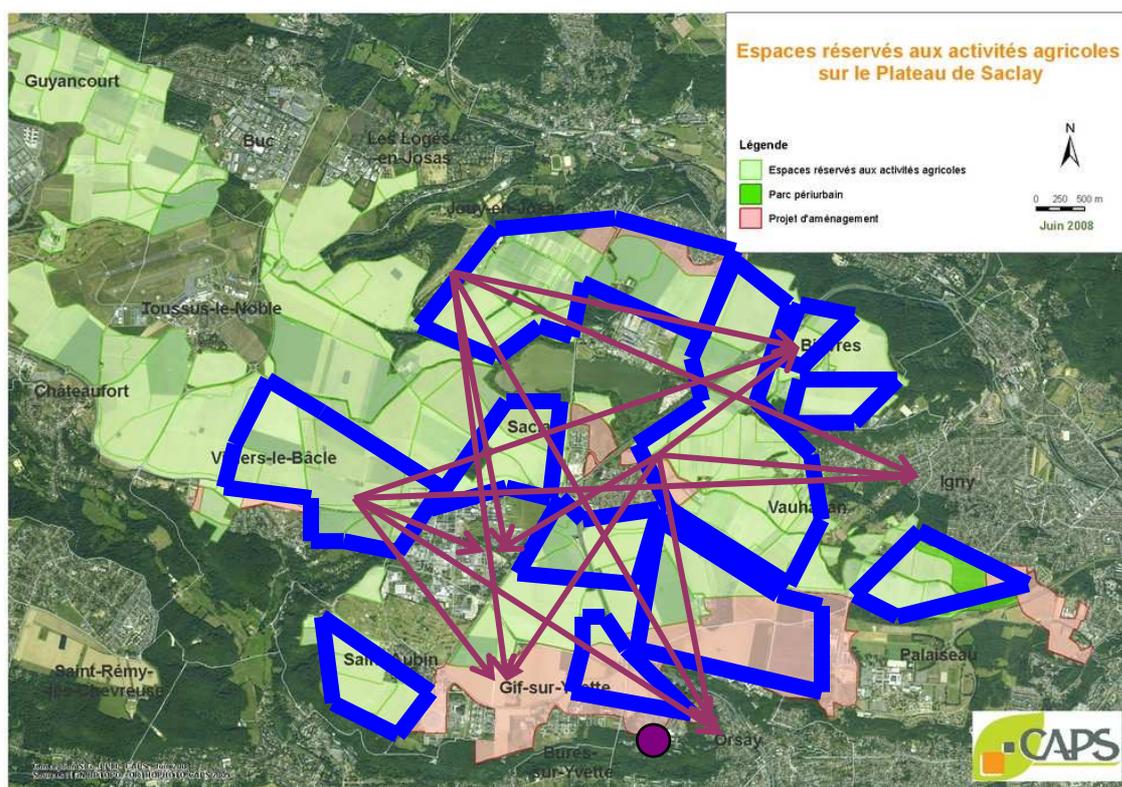
Conduire cette politique régionale agricole

20) Créer un comité de pilotage constitué de personnes référentes sur l'AB, issues des services de la Région, afin de suivre les préconisations du rapport et aboutir en 3 ans au triplement des surfaces en bio et au 20% de bio dans la restauration des lycées.



ANNEXE 3 : CARTES SCHEMATIQUES DES DIFFERENTS SCENARIOS

SCENARIO 1



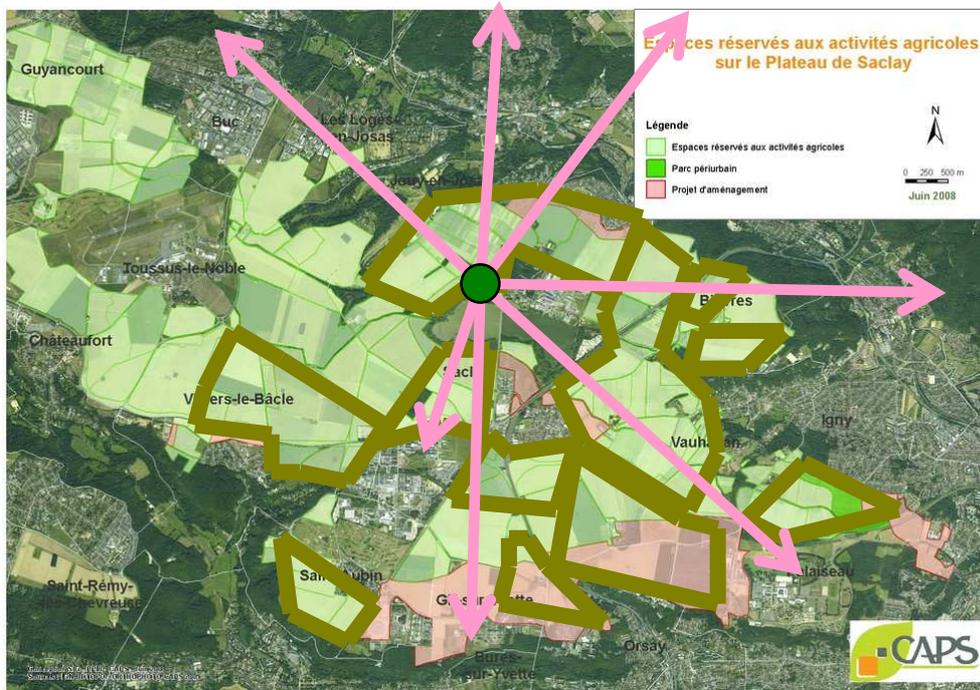
Une structure associative gère la relation entre les demandeurs et les producteurs.

Les producteurs historiques alimentent les cantines locales avec une fréquence régulière

Les liens se créent entre producteurs et restaurants collectifs autour d'animations régulières mais les volumes sont faibles



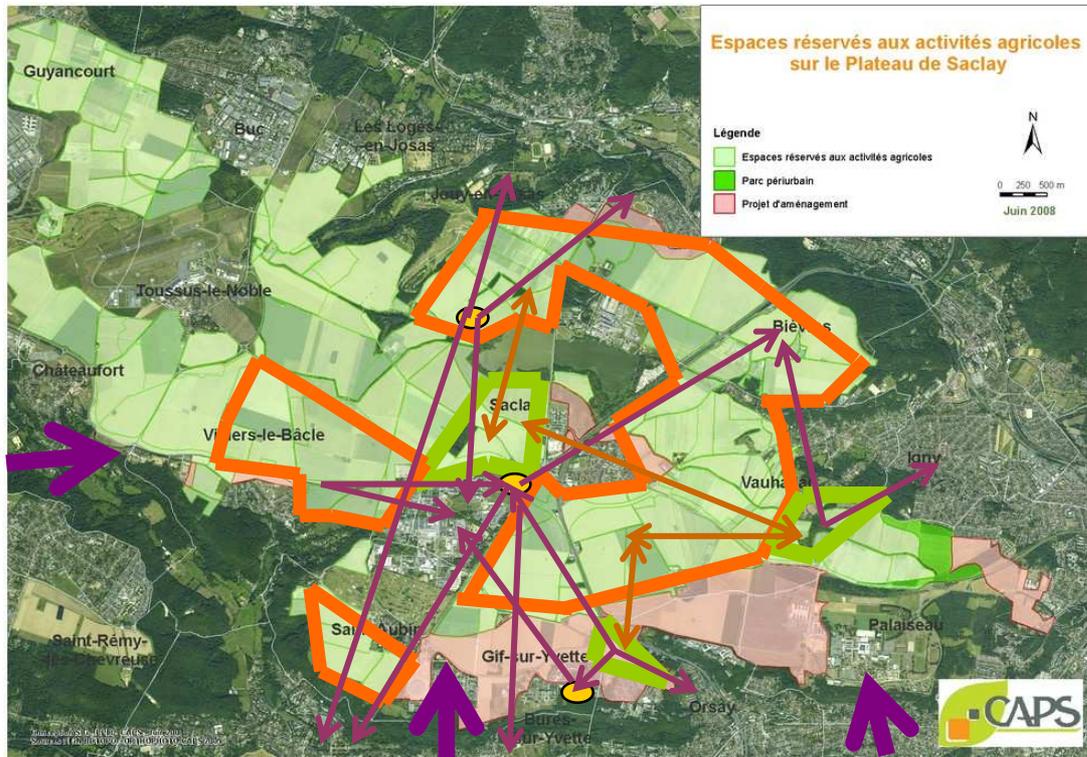
SCENARIO 2



-  Une plateforme logistique permet aux agriculteurs de transformer leurs produits destination de la restauration collective
-  Les producteurs se tournent vers une production valorisable comme « produits locaux » en Ile-de-France.
-  Les produits approvisionnent diverses restaurations collectives, notamment les cuisines centrales



SCENARIO 3



-  Pôles agricoles innovant orientés principalement vers le maraîchage et incluant une activité complémentaire à destination des urbains
-  Les producteurs historiques se tournent peu à peu vers des pratiques culturelles plus
-  Liens forts avec les territoires voisins dans le scénario 3B
-  Différents liens se créent au sein de projets soutenus par une gouvernance territoriale