

BILAN DU PREMIER RENDEZ-VOUS ANNUEL DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA PLAINE AUX PLATEAUX

—
jeudi 10 mars 2022

VersaillesGrandParc.fr



BILAN DU 1^{ER} RENDEZ-VOUS ANNUEL

Succès pour le 1er rdv annuel du Projet Alimentaire Territorial

Organisé par la communauté d'agglomération, l'association patrimoniale de la Plaine de Versailles au nom de leurs partenaires, ce premier rendez-vous annuel du Projet Alimentaire Territorial « de la Plaine aux Plateaux », a réuni à Fontenay-le-Fleury le 10 mars dernier, le grand public, les élus, les institutionnels et des agriculteurs.

Près de 110 participants ont pu découvrir le projet alimentaire territorial et échanger autour de thématiques phares lors des ateliers, en repartant avec des sacs à vrac contenant des produits issus de l'agriculture locale.

Une belle dynamique est lancée sur nos territoires pour renforcer la résilience alimentaire, en agissant ensemble sur plusieurs leviers, de la production agricole à la consommation locale en passant par la sensibilisation, l'environnement ou encore la restauration collective.

PROGRAMME

16h - Mot d'accueil – Richard Rivaud, maire de Fontenay-le-Fleury

16h05 - Introduction

- Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ? – Patrick Loisel, Président de l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles
- Quel est l'historique de notre PAT ? – Caroline Doucerain, Vice-Présidente de Versailles Grand Parc et Présidente de Terre et Cité

16h20 – Paroles d'acteurs

- Gabrielle Mathieu, Chef du pôle offre alimentaire et nutrition à la Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France
- Bertrand Houillon, Vice-Président de Saint-Quentin-en-Yvelines
- Christian Hubert, Agriculteur de la Plaine de Versailles

16h30 – Présentation des ateliers : 2 minutes chrono !

17h30 – Ateliers thématiques, 1^e session

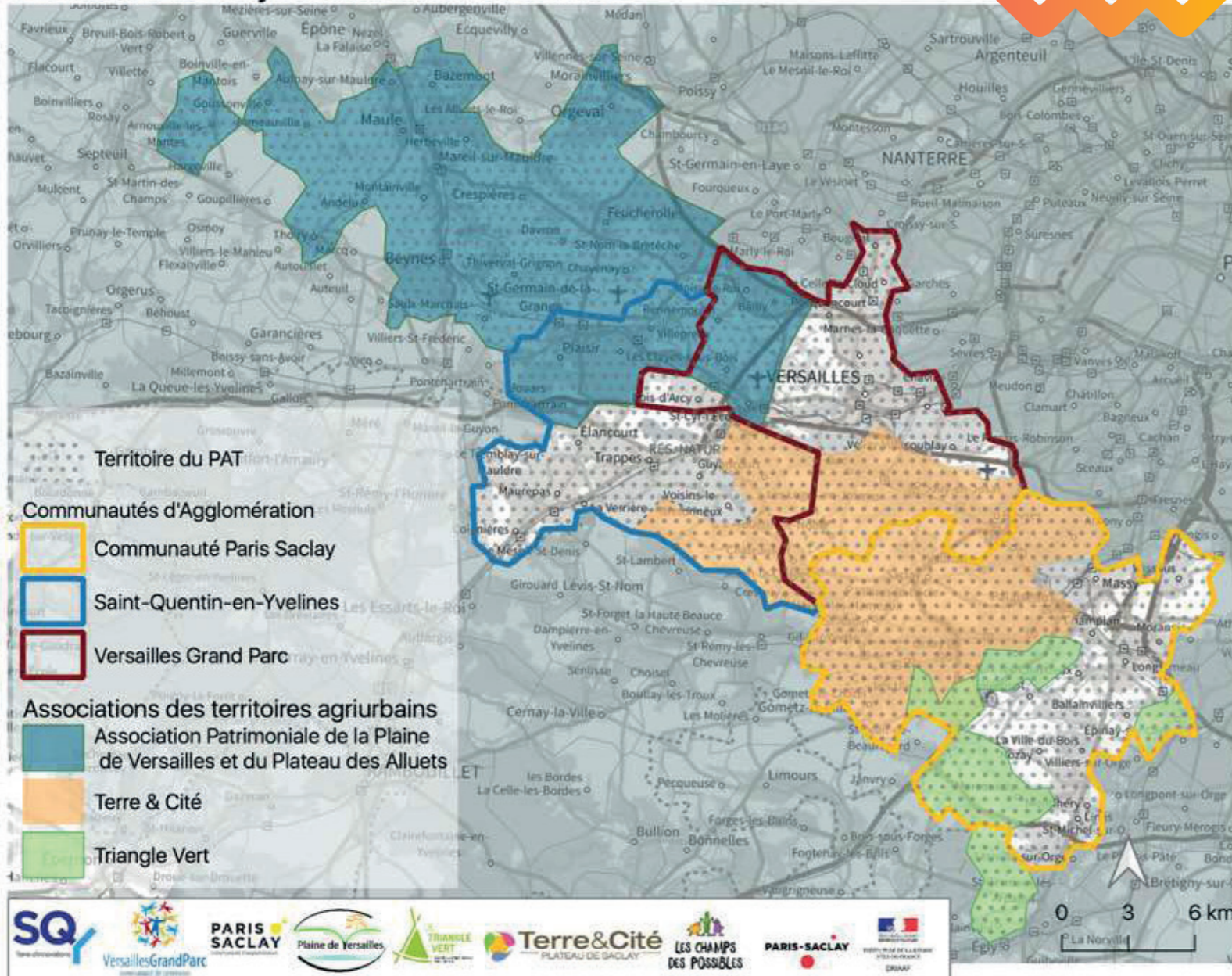
- La restauration collective et les cantines scolaires – animé par la Communauté Paris-Saclay, le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France, le syndicat intercommunal de restauration collective et PH Partners
- L'installation et la transmission agricole – animé par Versailles Grand Parc et la Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France
- Co-construire un diagnostic pour mieux connaître le territoire du PAT – animé par Terre et Cité et l'INRAE
- Comment sensibiliser et informer tous les publics aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation ? – animé par Terre et Cité et le Triangle Vert

18h30 – Ateliers thématiques, 2^e session

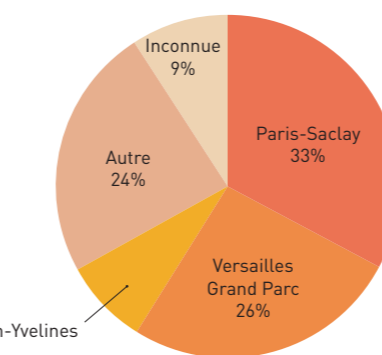
- Les outils de transformation et de diversification agricoles – animé par l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles et le Triangle Vert
- Les questions alimentaires : enjeux santé et social – animé par le Champs des Possibles, la Communauté Paris-Saclay, les Jardins de Cocagne de Vauhallan et Intermèdes Robinson
- Comment soutenir et développer les circuits courts de la Plaine aux Plateaux ? focus sur les EPI – animé par Terre et Cité et l'EPI des Loges
- La restauration collective et les cantines scolaires - animé par la Communauté Paris-Saclay, le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France, le syndicat intercommunal de restauration collective et PH Partners

19h15 – Conclusion du 1^{er} rendez-vous annuel suivi d'un moment convivial

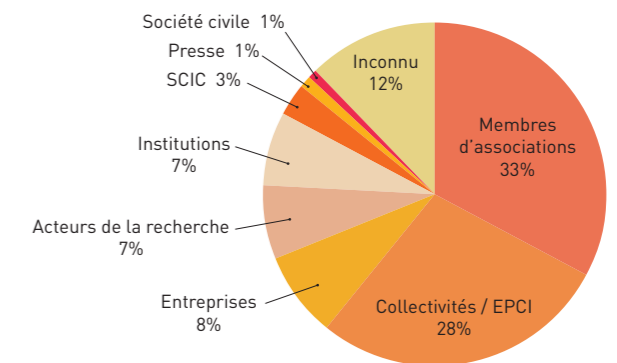
Périmètre du Projet Alimentaire Territorial



Provenance des participants



Type d'acteurs participants



LES ACTEURS EN PARLENT

« Un projet alimentaire territorial, voilà un vaste sujet. Manger mieux, manger sain, local et durable, solidaire...apporter le meilleur à nos enfants, nos seniors à tous les habitants de la Plaine de Versailles, d'Ile de France et d'ailleurs est un enjeu fondamental qui nous concerne tous. »

Richard Rivaud, maire de Fontenay-le-Fleury et vice-président de Versailles Grand Parc

« Les PAT visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs afin de développer l'agriculture de proximité et renforcer la qualité de l'alimentation, avec une articulation renforcée entre 'bien produire' et 'bien manger'. L'enjeu est donc de réunir et fédérer les acteurs d'un territoire dans leur diversité pour construire une stratégie autour de l'alimentation et ses impacts. »

Christian Hubert, agriculteur à Beynes et vice-président de l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles

« Le PAT de la Plaine aux Plateaux, c'est

- Une démarche multi-partenaire des agglomérations (VGP, CPS, SQY), des associations de territoire agri-urbains (T&C, TV, APPVPA), des agriculteurs, des structures de l'accompagnement agricole (Chambre, Abiosol, GAB), des acteurs de la santé et du social (agglos, Institut de promotion de la Santé de SQY...) et des services de l'Etat (DRIAAF et DDT), EPAPS.
- Une démarche coordonnée et animée par Terre et Cité depuis 2017 et qui regroupe de nombreux acteurs publics et privés impliqués dans l'agriculture et l'alimentation du territoire,
- Un projet commun sur un grand territoire, de la Plaine de Versailles aux Plateaux de Saclay et de l'Hurepoix.
- Une réponse à des enjeux et des objectifs communs : renforcer la résilience alimentaire du territoire en agissant de manière coordonnée sur plusieurs leviers, de la production agricole à la consommation locale en passant par la sensibilisation, l'environnement ou encore la restauration collective.

Le projet alimentaire territorial repose sur la mutualisation des compétences entre partenaires, la mise en place de projets transversaux et le soutien aux initiatives locales »

Caroline Doucerain, vice-présidente de Versailles Grand Parc, présidente de Terre et Cité



De gauche à droite :
Julie Quélet (VGP),
Marie Martinez (APPVPA),
Bertrand Houillon (SQY),
Caroline Doucerain
(Terre et Cité et VGP),
Christian Hubert (APPVPA)

ATELIER CO-CONSTRUIRE UN DIAGNOSTIC POUR MIEUX CONNAÎTRE LE TERRITOIRE DU PAT

animé par Terre et Cité et l'INRAE

Axe : AGIR ENSEMBLE

Consolider la démarche partenariale du PAT et impliquer les acteurs du territoire

Intervenantes :

- Mazarine Girardin, consultante pour Terre et Cité
- Caroline Petit, chercheuse à l'INRAE

Les projets financés dans le plan de relance

Actualisation du diagnostic territorial :

- 2 stagiaires pour l'actualisation des données et l'agrandissement du diagnostic à partir de l'étude TORSADES
- Des ateliers étudiants tous les ans sur un territoire agri-urbains avec des entretiens institutionnels et acteurs locaux (agriculteurs, initiatives locales)
- une prestation pour encadrer les différentes études et initier les ateliers étudiants
- une étude structurante pour agréger les différentes études et proposer des enjeux prospectifs qui questionne la démarche

Etude pré-opérationnelle restauration collective SQY : étude d'opportunité sur le développement des circuits courts et de proximité en restauration collective publique communale et intercommunale est en cours (juin 2021-juin 2022). Il s'agit d'aller vers la mise en œuvre opérationnelle de 2 pistes issues de l'étude, grâce à une étude pré opérationnelle (faisabilité, programmation, étude de l'implantation des équipements...).

Etude d'offre (approvisionnement) et demande (besoins) en produits locaux sur le territoire de la Communauté Paris Saclay : Sur les 27 communes de la CPS, étude de l'offre soit des capacités de production (et de la part qui pourrait être utilisée pour l'approvisionnement d'une légumerie) et de la demande, soit des besoins en nombre de repas par la restauration scolaire

Réalisation et diffusion d'une mercuriale commune (Triangle Vert) : L'élaboration et la diffusion d'une mercuriale répertoriant les agriculteurs, leurs produits et un référencement des prix sur le territoire des 3 associations et à destination de la restauration collective des 77 communes.

Thèmes abordés:

- Diagnostic et Évaluation : définitions et objectifs
- Le programme Torsades : un exemple de diagnostic réalisé sur le territoire en 2019
- Propositions d'organisation du diagnostic et de l'évaluation

Discussions débats :

- Quelles sont les thématiques prioritaires du diagnostic et de l'évaluation ?
- Comment partager et valoriser ces résultats ?
- Comment impliquer et mobiliser ?

Introduction par Mazarine Girardin (MG), Terre et Cité :

• Qu'est-ce qu'un diagnostic alimentaire ?

Il s'agit d'identifier les besoins alimentaires d'un territoire, donc la demande mais également l'offre disponible, les outils, etc. Il s'agit également, bien entendu, de s'intéresser aux relations entre tous ces éléments (distribution, logistique...).

Un PAT doit s'appuyer sur un diagnostic « partagé » – c'est obligatoire et inscrit dans la loi. Ce diagnostic doit comporter des indicateurs quantitatifs et qualitatifs sur le projet. Il s'agit d'un socle commun de connaissances partagées entre les partenaires. Quand on dit « partagé », c'est à la fois dans la construction du diagnostic mais aussi pour diffuser les résultats. L'atelier et le groupe de travail servent à identifier les informations dont vous avez besoin et sur lesquelles on pourrait travailler dans ce diagnostic.

• Qu'est-ce qu'une évaluation ?

C'est l'analyse de l'évolution des dynamiques en cours. L'objectif est d'évaluer le PAT en tant que démarche partenariale en elle-même, l'impact de la démarche sur le territoire et de mesurer l'atteinte des objectifs. Cette évaluation est essentielle pour le renouvellement de la démarche dans 3 ans, en 2024.

Actuellement, nous sommes en train de définir la méthode de diagnostic. Il existe déjà des outils pour faire des diagnostics et il existe déjà différents types d'études pouvant servir de base au diagnostic sur le territoire comme le projet Torsades qui sera développé après.

Sur la base de tout ce qui existe, on cherche à construire notre diagnostic.

• Questions

Jean-Francis Rimbart (Igny Vallée Comestible/Jardin de Cocagne) : Avez-vous segmenté le territoire en termes de lieux de vie et de travail ? En Île-de-France, ce sont des phénomènes forts qu'il faut considérer : on fait ses courses là où on habite, éventuellement sur le lieu de travail mais pas ailleurs. Si j'habite à Palaiseau, je ne vais pas faire mes courses à l'autre bout du territoire.

Bernard Comere : Quelle est la prise en compte du changement climatique et de l'impact sur l'agriculture, l'environnement, le territoire ?

MG : C'est justement l'enjeu de l'atelier d'identifier les éléments que vous estimez importants à prendre en compte. Quels seraient les indicateurs pour ce type d'enjeu ?

Bernard Comere : L'indicateur serait de ne pas avoir de blé à la fin de l'année ! Il faut intégrer la notion de risque : quel risque pour l'agriculteur face à ces enjeux et comment il s'en protège.

Présentation de la méthode TORSADES par Caroline Petite : Projet de recherche INRAE-CNRS

Ce projet part de travaux antérieurs : des études ont été réalisées sur le Plateau de Saclay dès 2016 et ont constitué des bases d'indicateurs de la reconnexion entre la production et la consommation. Le projet Torsades est reparti de ces premiers acquis.

Au départ, le projet voulait réunir des compétences scientifiques interdisciplinaires (géographie, agronomie des territoires, biogéo-chimie alimentaire) afin de produire une analyse englobante des systèmes agri-alimentaires avec la perspective d'avoir une vision du métabolisme alimentaire, c'est-à-dire des flux de matières et de matériel qui transitent dans ces systèmes. L'objectif était également de mettre en lumière les systèmes agri-alimentaires de manière générale. Le programme Torsade n'était pas destiné à servir de diagnostic pour un PAT. En effet, aujourd'hui, les enjeux de relocaliser l'alimentation semblent logiques et partagés, ce n'était pas le cas il y a 20 ans quand le projet s'est initié où on faisait le constat de la forte déconnexion entre les espaces urbains et ruraux.

Le collectif de chercheurs travaillant sur le projet était constitué de personnes ayant l'habitude de travailler sur ces thématiques. Le périmètre du projet était constitué de 3 territoires : l'Est vosgien, la Brie laitière, le périurbain de l'ouest parisien (c'est-à-dire l'ancien périmètre du PAT comprenant les communes des agglomérations de Paris-Saclay, Saint-Quentin-en-Yvelines et Versailles Grand Parc). On souhaitait avoir une vision des flux de matière, voir les potentiels de relocalisation et identifier les initiatives de reconnexion entre production et consommation.

On a utilisé des méthodes basées sur des bases de données existantes et des journées de rencontres avec les acteurs sur les 3 territoires. Un séminaire de rencontre a été organisé pour imaginer un futur possible pour ces 3 territoires avec un format d'animation pour incarner des scénarios sur le temps long.

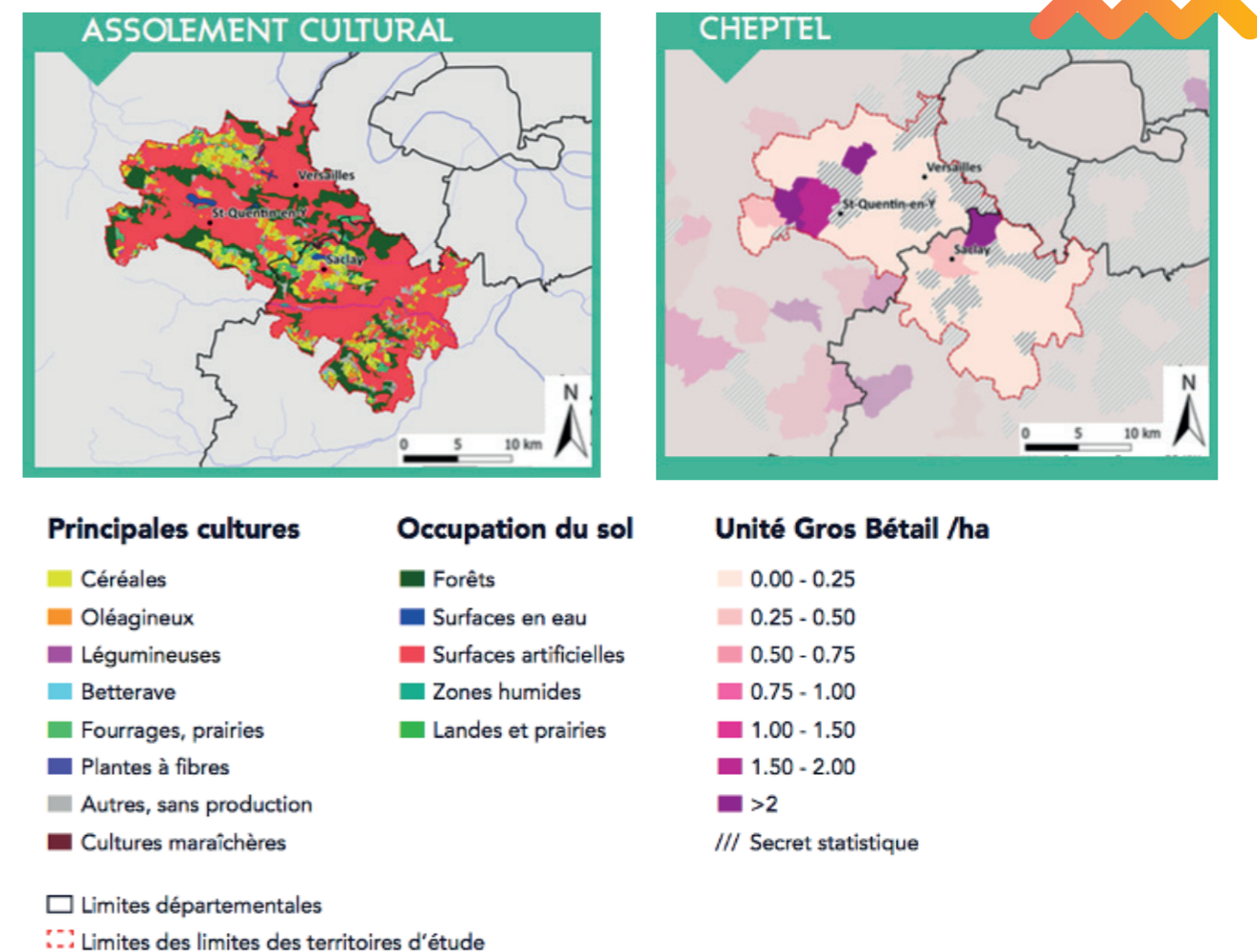
Un document final de présentation du document a été réalisé à l'issue de l'exploration. Il s'agit d'un portfolio en plusieurs fiches qui dresse un panorama sur les 3 territoires.

Ce document est disponible sur le lien suivant :

<https://www6.nancy.inrae.fr/sad-aster/Projets/Projets-en-cours/TORSADES>

Synthèse des fiches thématiques

Extrait de la fiche 3 : les productions agricoles



Les fiches regroupent des informations sur l'occupation de l'espace de manière assez généraliste : densité de population, revenus moyens par ménage, etc. On note que le périurbain de l'ouest parisien a un pouvoir d'achat beaucoup plus élevé que les autres en général mais il y a des disparités très fortes et des secteurs avec des revenus plus faibles.

On a utilisé des données agricoles pour caractériser les productions animales et végétales et notamment estimer la production alimentaire à l'échelle du territoire. On a pu élaborer des schémas de flux du système alimentaire et voir dans quelle mesure les territoires étaient ouverts à l'extérieur, exportaient de manière importante des productions. Il n'y avait pas de surprise sur la réponse : on a beaucoup d'import et d'export.

Il y a également eu un travail d'identification de l'offre en produits locaux et une cartographie des fermes en circuits courts. Dans l'ouest parisien, on a beaucoup de systèmes en maraîchage avec des circuits courts et quelques systèmes en grandes cultures qui se sont diversifiés. Il y a assez peu de systèmes spécialisés, sauf les systèmes apicoles.

Jean-Francis Rimbart : y a-t-il des légumiers ?

CP : on en a mais ce sont plutôt des diversifications de céréaliers.

On a également fait un travail d'identification de la collecte, de la distribution et de la transformation basée sur le répertoire SIRENE. Sur le territoire, il y a une assez forte densité de ces structures mais ce sont des sièges d'organisation et il y a finalement assez peu d'outils sur place.

Au niveau de la commercialisation, il y a des commerces spécialisés, des commerces non spécialisés et de la vente en grande distribution. Le territoire de l'ouest parisien est bien couvert par la distribution, plus que les autres territoires.

Lorsqu'on a regardé la consommation alimentaire, il était important de ne pas seulement considérer les résidents mais aussi les travailleurs qui sont importants dans cette région (les navetteurs). On a essayé de comprendre où ils mangeaient. C'est une part vraiment non négligeable des mangeurs.

On arrive ainsi à une vision globale de l'organisation matérielle du système alimentaire : des schémas de flux qui connectent tout ce dont on a parlé. Ensuite on a calculé des indicateurs sur ces sujets. Cela donne à voir le potentiel théorique de couverture des besoins alimentaires en catégorisant les aliments pour lesquels on pourrait couvrir les besoins du territoire (uniquement possible pour les matières grasses végétales et céréales sur ce territoire). On a une couverture très faible pour les fruits et légumes et les produits laitiers.

INDICATEUR P/C (en %)	FÉRIURBAIN DE L'OUEST PARISIEN	BRIE LAITIÈRE	OUEST VOSGIEN
Produits à base de céréales	48	3097	2944
Produits à base de fruits et légumes	5	277	14
Matières grasses végétales	119	6092	8525
Légumineuses	4	159	49
Produits à base de sucre	13	3393	0
Produits laitiers	0.8	48	1288
Produits carnés	0.1	4	470
Œufs et ovoproduits	0.1	46	7

source : TORSADES - Fiche 8: la connexion agriculture-alimentation état actuel et potentialités

Sur l'ancien périmètre du PAT, on avait calculé qu'il y avait 800 000 équivalents mangeurs pour une SAU (Surface agricole utile) de 8 000 ha. Dans le nouveau périmètre, il y a 20 communes de plus donc logiquement, le nombre d'équivalent mangeurs va augmenter. Il y a également 10 000 ha de SAU en plus.

Cette étude met en lumière les limites de la reterritorialisation de l'alimentation. La demande est trop forte par rapport aux possibilités de l'offre.

Cette méthode va être réutilisée et les données actualisées à l'échelle du nouveau périmètre du PAT. Cela permettra d'alimenter les réflexions et les résultats du diagnostic du PAT.

Questions

Jean-Francis Rimbart : Avez-vous fait des projections dans le temps pour savoir à quelle fréquence il faut refaire ce diagnostic ?

CP : Le 1^{er} diagnostic a permis d'avoir des indicateurs de couverture des besoins alimentaires. C'était en 2015, il y a bientôt 10 ans et cela est pertinent de le refaire.

Philippe Cambier : Si je résume le résultat sur la couverture des besoins alimentaires, on a plus de possibilités de répondre aux besoins du côté des grandes cultures et très peu du côté du maraîchage. Ça se comprend, même si spontanément on aurait dit l'inverse. Dans ce cadre, l'aide à l'installation de nouveaux maraîchers peut-elle être une mesure efficace pour aider à une meilleure couverture de ces besoins ?

Jean-Francis Rimbart : J'ai un exemple en tête : au changement de génération, il y a des céréaliers qui ont conscience de ces enjeux qui convertissent une partie de leurs cultures en maraîchage. Cela peut aussi s'inscrire dans l'évolution d'une exploitation.

Est-ce que les indicateurs sont suffisamment précis pour donner les besoins couverts en donnant le pourcentage en farine, par exemple, et le pourcentage de tous les types d'aliments regardés ?

CP : On a des ordres de grandeur. Tout cela est calculé sur la base des volumes produits sur les surfaces déclarées. On aurait pu affiner les données en interrogeant les agriculteurs pour préciser les rendements des cultures. On fait également des estimations sur les volumes consommés.

On module les calculs en fonction de l'âge des mangeurs mais c'est la seule chose qu'on module (pas le sexe par exemple). C'est une façon simplifiée mais robuste pour approcher de manière globale ce sujet.

Donc vous avez les résultats, c'est publié ?

CP : Oui, les résultats sont publics sur le site suivant : <https://www6.nancy.inrae.fr/sad-aster/Projets/Projets-en-cours/TORSADES>

Notre travail diffère de la démarche de PARCEL (<https://parcel-app.org/>) qui est un très bon outil pour donner des ordres de grandeur mais PARCEL part du territoire pour définir les surfaces nécessaires pour couvrir les besoins. Ce n'est pas la même logique.

Philippe Cambier : On voit souvent des évaluations à périmètre constant, mais avez-vous des modèles qui tiennent compte du dérèglement climatique ?

CP : Nous, non, mais il y a eu des travaux en 2015-2019 qui ont tenté de régionaliser les modèles de climat et qui ont observé l'impact du changement sur les productions végétales. On pourrait imaginer des rendements types sur différentes cultures en fonction de ces changements à venir. Cela ne permet pas de voir les effets des « accidents climatiques » cependant.

Aujourd'hui on fait passer la reterritorialisation comme une forme de résilience mais il faut faire attention. Il faut travailler cette relation car ce n'est pas le cas tout le temps.

Propositions d'organisation du diagnostic et l'évaluation, Mazarine Girardin

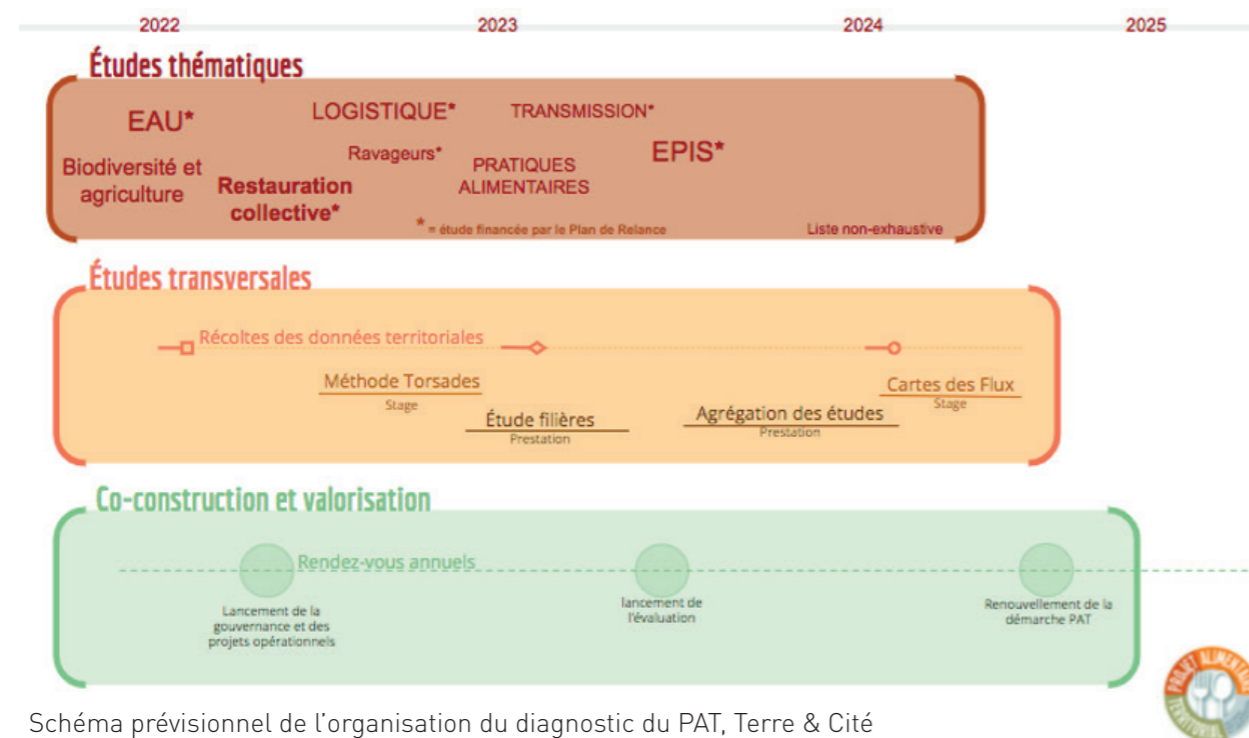


Schéma prévisionnel de l'organisation du diagnostic du PAT, Terre & Cité

Il y a 3 temps différents dans le diagnostic :

- un premier temps avec des études thématiques qui serviront à alimenter le diagnostic général (par exemple une étude sur la ressource en eau pour l'agriculture, une sur les épiceries participatives...)
- un travail transversal qui va chercher à donner une vision d'ensemble du système agri-alimentaire et aboutir à la réalisation de cartes de flux : quels sont les débouchés des productions locales ? La carte actuelle existante va être actualisée et agrandie au nouveau territoire du PAT
- tout au long du travail, des temps de concertation avec les acteurs locaux au sein d'un groupe de travail dédié

Parmi les questions qu'on se pose, il y a le fait de mettre en place une « étude filière » sur une ou plusieurs filières qui seraient porteuses de relocalisation. On pense aux lentilles ou aux champignons qui sont présents dans le PAT. En voyez-vous d'autres à étudier ?

Dans la manière de procéder, on souhaite collecter les informations sur un territoire chaque année et y interroger les agriculteurs et les acteurs locaux. Sur les 3 ans, on aura ainsi l'ensemble du territoire du PAT.

Cette année c'est la Plaine de Versailles. En plus des aspects techniques, on s'intéresse aussi à la perception du PAT, des enjeux et des axes. On souhaite collecter les informations avec la même méthode sur les 3 territoires.

Claire Bernardin (INRAE) : Je suis surprise que tu parles de 3 territoires alors que le PAT est sur « un territoire ».

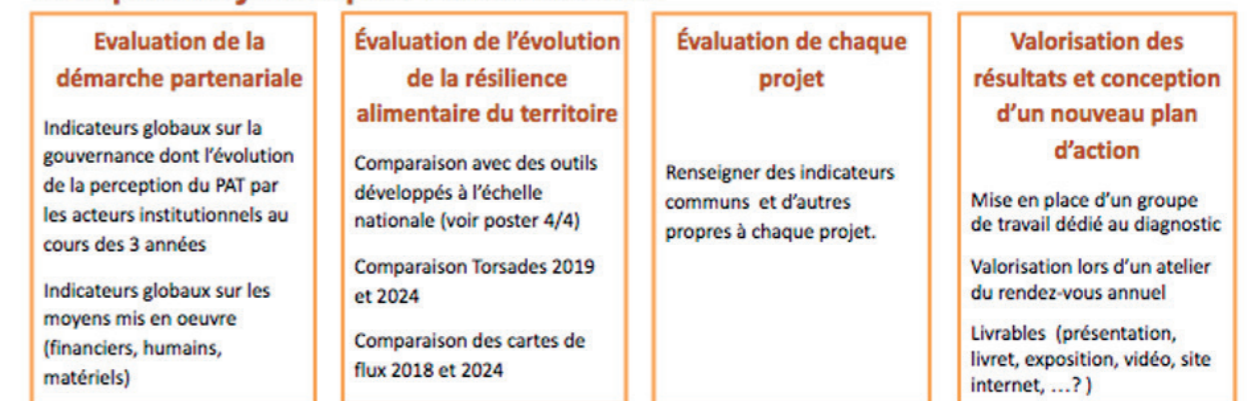
MG : On parle de 3 territoires car il y a 3 territoires agriurbains à l'intérieur du périmètre du PAT : la Plaine de Versailles, le Plateau de Saclay et le Triangle Vert. Le PAT permet justement de créer des synergies entre ces trois petites régions agricoles, et entre elles et les zones urbaines qui les entourent.

Jean-Francis Rimbert : Concernant les circuits courts, je rappelle qu'on a des territoires sociologiquement très segmentés. Si on parle en circuits courts et en consommation c'est important de considérer ces territoires mais par exemple la production de lentilles, c'est pertinent de pouvoir les distribuer sur tout le territoire du PAT.

MG : Pour l'évaluation, on se place entre 2021 et 2024 pour le PAT donc c'est une évaluation plutôt court terme. On s'appuie sur ce qui existe déjà : évaluer la démarche et la réponse à l'objectif de renforcer la résilience alimentaire. Ceci s'appuyera sur des calculateurs développés à l'échelle nationale comme CRATER (<https://crater.resiliencealimentaire.org/>) et PARCEL (<https://parcel-app.org/>).

L'objectif est de partager le travail avec vous en mettant en place des groupes de travail pour construire, partager et valoriser avec des partenaires ce travail.

Les quatre dynamiques de l'évaluation



Dynamiques et objectifs de l'évaluation du PAT, Terre & Cité

Discussion :

MG : Quelles sont, pour vous, les thématiques prioritaires pour le diagnostic ?

On a parlé du changement climatique, de la biodiversité... Y a-t-il des demandes, des besoins ?

Remarque : On a parlé de la prise en compte des mangeurs, mais y a-t-il besoin de regarder plus précisément les habitudes de vie ? Pondérer les actes de consommation / achat. Certains ont l'habitude d'aller dans les grandes et moyennes surfaces, d'autres plus les circuits courts.

MG : Une étude sur les pratiques alimentaires va être menée cette année.

CP : Dans le cadre de Torsades on a expérimenté un questionnaire sur le territoire de la Brie et on souhaite le refaire sur la Plaine de Versailles et peut-être tout le territoire du PAT (pratiques d'achat, d'élaboration des repas...).

Jean-Francis Rimbert : Je suis demandeur d'information : y a-t-il un endroit où puissent être accessibles au public ces informations de base ?

CP : Les fiches Torsades sont en ligne : <https://www6.nancy.inrae.fr/sad-aster/Projets/Projets-en-cours/TORSADES>

MG : Les cartes de flux produites en 2018 sont en ligne sur le site de T&C (<https://terreetcite.org/transmettre-notre-passion-des-produits-locaux/>)

Question : Il y a des démarches parallèles au PAT sur Gally Mauldre comme le CRTE, le plan climat, comment faire le lien entre tout ça ?

MG : Le diagnostic va intégrer ces communes car elles font partie du PAT.

ATELIER : LES OUTILS DE TRANSFORMATION ET DE DIVERSIFICATION AGRICOLES

animé par l'association patrimoniale de la Plaine de Versailles et le Triangle vert

Axe : Production et transformation Pérenniser l'agriculture sur le territoire et accompagner le développement d'une offre alimentaire locale, diversifiée et de qualité

Intervenants :

- Christian Hubert, agriculteur à Beynes porteur d'un projet de diversification et notamment de filière « lentilles » (Plaine de Versailles)
- Adrien Framont et Marlène Ligonie, chargés de mission au Triangle Vert

Les projets financés dans le plan de relance

- Achat d'une ensacheuse (Huilerie de Versailles) : relocaliser les outils de transformation de la filière légumes secs sur le territoire
- Projet de relance d'une champignonnière (Triangle Vert) : Une exploitation sur la commune de Marcoussis, qui est aussi un chantier d'insertion professionnelle sous statut associatif, souhaite relancer une production de champignons types pleurotes et shiitakes en agriculture biologique. L'objectif est de proposer à terme une production de substrat de champignon qui permettrait aux agriculteurs du PAT de se lancer de ce type de culture afin de diversifier leur production
- Outil de transformation mobile pour diversification des fermes : labo de fromagerie mobile (Champs des possibles) : Conception et réalisation d'un laboratoire de transformation du lait, un équipement complet clés en main destiné à être utilisé par les porteurs de projets du territoire qui souhaitent se tester sur le sujet.
- Fournil pour le tiers-lieu nourricier à Saulx (Champs des possibles) : Fournil certifié bio, farine paysanne, petri, divisé, façonné à la main, cuit dans un four à bois

Retour d'expérience de Christian Hubert :

Les ravageurs constituent l'une des principales difficultés à gérer dans ce type de projets. Premièrement, il y a les pigeons, qui saccagent les champs, notamment les champs de soja et de pois. En ce qui concerne les lentilles, il y a moins de cas de ravages. Le second frein se positionne sur la fin du cycle, lors du stockage, car il y a de plus en plus de bruches. Ces insectes pondent dans la lentille et la mangent de l'intérieur. Ils perforent les sacs de stockage et peuvent altérer jusqu'à 100% d'une production. Pour éviter cela, pour la lentille, l'air est totalement enlevé et il ne reste alors que de la concentration de CO₂, ce qui empêche les bruches d'apparaître. C'est une première étape primordiale même si celle-ci ne rentre pas en compte dans la transformation dite « classique ».

Pour le conditionnement, l'ensacheuse est utilisée pour tout ce qui est graine (blé, épeautre, orges) et farine. Pour commercialiser ces productions, il faut que cette étape soit durable car ces transformations de récoltes sont essentielles et basiques, or les machines utilisées coûtent très cher (plus de 100 000 euros). La chaîne de transformation est nécessaire sur le territoire. La lentille étant une culture de hauteur basse, de la terre et des cailloux sont « récoltés » en même temps que la lentille. Il faut donc un tri très sérieux qui n'est possible que par une succession de machines. Il y a donc un regroupement, un collectif d'agriculteurs/maraichers qui s'est formé afin de permettre d'acheter ces chaînes logistiques pour mutualiser les outils par la suite. Une aide financière est nécessaire pour permettre aux agriculteurs de s'équiper, par exemple les fonds européens.

Il faut souligner la démarche du conseil général en ce qui concerne la création de la filière de légumes secs, sur le territoire, pour une coopérative classique qui cherche à valoriser les petites quantités. Afin que ce soit rémunérateur pour les producteurs, il faut passer par la vente directe. La prise de contact avec la restauration collective par le conseil général a donc été faite afin de restaurer les collègues.

Il faut aussi souligner que le COVID a eu un réel impact sur la restauration collective. Il y a eu une accélération vers le grand public, les épiceries fines, la vente directe en grande et moyenne surface.

Remarque du public : il est plus facile auprès de la GMS d'acheter des sachets de 20kg. Dans la diversification agricole, est ce qu'on évoque l'élevage ?

Christian Hubert : Il y a de l'élevage. Le PAT inclut notamment un projet de laboratoire de fromagerie mobile qui fait la fabrication et la transformation. Il est pourtant vrai qu'aujourd'hui il y a moins d'élevage et que ce qui prime c'est la vente directe.

Monsieur Des Courtils (agriculteur à Jouy-en-Josas) : Il y a aussi différents métiers que l'élevage de vaches tels que les céréales, ventes des lentilles. Ce qu'il faut avoir en tête c'est qu'il faut des outils de conservation particuliers, donc une certaine transformation. Dans l'élevage, il y a d'une part les animaux mais aussi « l'autre métier » que constitue le fromager, puis le commerçant. Il faut avoir certaines qualités pour faire ces métiers.

Christian Hubert : L'outil est là mais il faut pouvoir vendre. Les fermes d'élevages sont prêtes à vendre plus. Il y a notamment 4 grosses fermes qui transforment en grosses parties (Yvelines). Il y a notamment les fermes de Trembley et Rambouillet où tout est transformé en fromage et en yaourt. Il y a aussi la ferme de Grignon où la moitié est transformée.

Remarque du public : Cela fait peu sur le territoire, il y a un déficit d'équilibre.

Christian Hubert : Oui, mais cette remarque est valable à l'échelle de la France. Le déficit est ancien. Si on prend l'exemple de la Seine-et-Marne, il n'y avait pas de déficit car les agriculteurs avaient le brie, et ils étaient les seuls à produire le lait pour le fabriquer.

Remarque du public : Oui mais il faut trouver des vocations, il faut valoriser les produits.

Christian Hubert : Il y a Manon Moignier qui a un élevage de chèvre ainsi que Mignon* qui a des poules et qui désormais fait des plantes aromatiques.

Christian Hubert : Dans ma production, il y a 1/3 d'huile et 2/3 de production végétale qui peut être utilisée pour alimenter les exploitations bovines. Cette huile est un « déchet », il y a trop d'huile en France et en Europe, mais il y a un manque de protéines malgré le surplus d'huile alimentaire. Il y a une multitude de débouchés pour l'huile de colza, que ce soit alimentaire, ménager ou énergétique. Cette huile n'est pas comme les autres car elle a un goût, une odeur et une couleur, qui n'a rien à voir avec les autres huiles. Elle est très appréciée et se vend en épicerie fine et en grande surface. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, cette huile se cuisine et va évoluer avec le temps, il est donc désormais possible de la cuire même s'il est aussi bon de varier les huiles.

Remarque du public : Cette huile n'est pas comestible et a mauvaise réputation.



ATELIER : FAIRE ÉVOLUER LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ET PRIVÉE DU TERRITOIRE

Christian Hubert : Il y a 20 ans, elle avait mauvaise réputation. Aujourd'hui, il y a deux niveaux de qualité d'huile de colza : une raffinée, sans goût, et une huile vierge qui ressemble à l'huile d'olive. Aujourd'hui, je produis aussi bien de l'huile de colza que de lin ou de cameline. La cameline est un produit de luxe et ressemble au colza et est cultivée avec les lentilles. Elle pousse en 3 mois et sert aussi de tuteur pour le soja, puis la récolte se fait en même temps et ce n'est que dans la chaîne de nettoyage que les deux sont séparées. Dans la restauration collective et dans les grands restaurants, c'est très demandé. Il faut voir le PAT à plusieurs échelles. Premièrement il y a les cantines d'entreprises et locales. Deuxièmement, il faut se demander si les brasseries locales seraient intéressées etc...

Marlène Ligonie : La force du PAT, c'est qu'il concerne l'ensemble des producteurs et il faut les faire découvrir.

Remarque du public : Est-ce que c'est du bio ?

Christian Hubert : Chez les producteurs des Yvelines, pour chaque lot, on retrouve le nom du producteur. 30% des producteurs sont bio, pratiquent l'agriculture de conservation des sols, sont certifiés.... La méthode de conservation des sols permet de ne pas tuer la vie dans le sol et de cultiver des plantes intermédiaires qui vont nourrir le sol, évitant également l'érosion.

Certains produits de synthèse sont autorisés, même s'ils sont utilisés le moins possible. Ce qui est important c'est aussi qu'aucune production n'est mélangée car d'un côté il y a la fierté pour le producteur, et de l'autre sa part de responsabilités. C'est aussi important pour le consommateur et le producteur de savoir dans quelles conditions les récoltes se sont faites.

Objectif : répondre à la loi Egalim et valoriser les filières locales.

animé par Lorraine WEISS, responsable Agriculture Alimentation et Forêt à l'agglomération Paris-Saclay

Axe : RESTAURATION COLLECTIVE : Faire évoluer la restauration collective publique et privée du territoire pour répondre aux objectifs de la loi Egalim et valoriser les filières locales

Intervenants :

- Arnaud VEYSSIERE : Conseiller Formateur - Chargé de mission restauration collective au Groupement des agriculteurs biologiques d'Île de France (GAB)
- Frédéric PASSELANDE : Directeur du Syndicat mixte intercommunal de restauration collective de Massy, Chilly-Mazarin et Epinay-sur-Orge
- Marianne CERF : Directrice de recherche à l'INRAE, Département SADAPT (Science Action Développement - Activités Produits Territoires)
- Maud ROUSSEL : Consultante
- Aliénor MISCOPEIN : Service civique à l'association du Triangle vert, en charge de l'élaboration d'un répertoire des produits locaux

Les projets financés dans le plan de relance

- Formation "introduction de produits locaux en restauration collective" à destination des élus et techniciens (CPS) : former les élus et agents de la restauration collective à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective
- Etude pré-opérationnelle restauration collective SQY : étude d'opportunités sur le développement des circuits courts et de proximité en restauration collective publique communale et intercommunale est en cours (juin 2021-juin 2022). Il s'agit d'aller vers la mise en œuvre opérationnelle de 2 pistes issues de l'étude, grâce à une étude pré opérationnelle (faisabilité, programmation, étude de l'implantation des équipements...).
- Etude d'offre (approvisionnement) et demande (besoins) en produits locaux sur le territoire de la Communauté Paris Saclay : Sur les 27 communes de la CPS, étude de l'offre soit des capacités de production (et de la part qui pourrait être utilisée pour l'approvisionnement d'une légumerie) et de la demande, soit des besoins en nombre de repas par la restauration scolaire
- Réalisation et diffusion d'une mercuriale commune (Triangle Vert) : L'élaboration et la diffusion d'une mercuriale répertoriant les agriculteurs, leurs produits et un référencement des prix sur le territoire des 3 associations et à destination de la restauration collective des 77 communes
- Soutien à la filière lentille (principal débouché : la restauration collective)
- Etude sur la mise en réseau des producteurs et distributeurs (logistique, plateforme...) par l'APPVPA : faire le lien entre producteurs et distributeurs pour faciliter la logistique des produits et le rendre plus accessibles (cantine, épiceries, restaurants..).



Atelier Co-construire un diagnostic pour mieux connaître le territoire du PAT



Atelier : Les outils de transformation et de diversification agricoles



Thèmes abordés :

Les obligations de la loi Egalim

Les objectifs de la loi Egalim sont d'introduire 50% (en valeur) de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022. La notion de produit durable et de qualité regroupe : l'agriculture biologique, les produits "Label rouge", les indications d'origine (AOP, IGP), les spécialités traditionnelles garanties (STG), les produits fermiers certifiés, les produits Haute valeur environnementale (HVE) niveau 2 ou 3.

Par ailleurs, la loi introduit l'obligation d'un repas végétarien hebdomadaire, souvent associé à un repas bio.

Une plate-forme a été mise en place pour évaluer le niveau d'atteinte des objectifs de la loi Egalim : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>

Les produits locaux en restauration collective

La définition de produit "local" n'entre pas dans les différents critères de la loi EGAlim. De plus, la loi EGAlim ne reconnaît pas les circuits courts sauf par le biais des externalités environnementales. Par ailleurs, il n'est pas possible d'introduire un critère "local" dans les marchés d'approvisionnement en restauration collective. Toutefois, l'allotissement des marchés de restauration collective permet de favoriser les producteurs locaux, en permettant à des producteurs/transformateurs locaux de répondre sur des marchés de niche.

Les sources d'approvisionnement local en restauration collective

Plusieurs catégories de produits locaux peuvent être introduits en restauration collective. Pour le SIRMC, cela concerne :

- Le pain : 7% des achats en valeur
- Les produits issus de la coopérative bio d'Ile de France : 4%

Néanmoins, il faut mettre en perspective les besoins d'un territoire et sa capacité à fournir. A l'échelle du projet alimentaire territorial, si l'ensemble de la production agricole locale était orienté vers les circuits locaux, elle ne couvrirait malgré tout que 3% des besoins globaux. L'autonomie alimentaire du territoire n'est donc pas un objectif réaliste pour une région densément peuplée. La création d'un répertoire des produits locaux est prévu dans le cadre du PAT. La Coopérative bio d'Ile de France (SCIC) est un modèle qui présente des intérêt : forme coopérative, niveau de prix, gamme de produits pouvant être écoulés dans de nombreux circuits (restauration collective publique ou privée, distributeurs). La SCIC ne dégage pas de bénéfice mais couvre uniquement ses charges (20% des bénéficiaires permettent de couvrir les charges, 80% rémunèrent les agriculteurs).

Les freins à l'introduction de produits locaux en restauration collective

Les difficultés à dépasser concernent différentes étapes de l'approvisionnement :

- La création d'outils de transformation/conditionnement des produits agricoles locaux
- La planification des achats et le décalage avec les périodes de production, notamment pour les légumes frais
- L'accès à un répertoire de produits locaux
- La capacité à faire évoluer les cahiers de charges de restauration pour qu'ils permettent de répondre à la loi

De façon associée, d'autres difficultés concernent les gestionnaires de cantine

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'adaptation des recettes, notamment concernant l'introduction de protéines d'origine végétale
- La maîtrise du coût du repas, en particulier dans un contexte d'inflation et de crise économique pour de nombreuses familles

L'agglomération de Saint Quentin en Yvelines a lancé une étude portant sur l'offre et la demande de produits locaux en restauration collective. Une enquête auprès de 12 communes et des consommateurs (5000 répondants) va permettre de cibler des actions précises (étude en cours). La question de l'acceptabilité de la variation du prix du repas est posée.

Le gaspillage alimentaire

Plusieurs étapes sont des sources possibles de gaspillage : achat excédentaire de denrées, préparation des repas, surestimation du nombre de repas à livrer, gaspillage à l'assiette. Les réponses sont variées : meilleur suivi des commandes, transformation des restes, dons à des associations d'aide alimentaire, valorisation des restes, etc.

Exemple de projets locaux favorisant un approvisionnement pour la restauration collective :

- La création d'une légumerie : il n'existe pas aujourd'hui d'outils de transformation locale de produits. Un projet est porté par le Département de l'Essonne portant sur le conditionnement en frais de légumes
- L'installation de fermes maraîchères communales : certaines communes souhaitent permettre l'installation d'agriculteurs sur leur commune afin de bénéficier d'un approvisionnement direct pour certain public : scolaire, crèche. Ces projets nécessitent d'être affinés afin de tenir compte des contraintes de saisonnalité, de volume, de qualité en vue d'une transformation locale, ainsi que de contractualisation avec l'agriculteur.

L'intérêt des agriculteurs pour la restauration collective

Les entretiens réalisés montrent malheureusement que 70% des agriculteurs sont aujourd'hui peu intéressés par les débouchés de la restauration collective, en raison notamment du niveau de prix, des investissements nécessaires (stockage) et des contraintes d'organisation.

Un travail doit être fait auprès des agriculteurs qui sont aujourd'hui dans des filières longues et qui pourraient engager des diversifications, notamment en légumes de plein champ.

ATELIER : L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION AGRICOLE

animé par la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France et la communauté d'agglomération Versailles Grand Parc

Axe : Production et transformation

Pérenniser l'agriculture sur le territoire et accompagner le développement d'une offre alimentaire locale, diversifiée et de qualité

Intervenantes :

- Juliette Desecures, animatrice territoriale Service Relations publiques et Collectivités à la Chambre d'agriculture
- Julie Quélet, chargée de mission écologie urbaine à Versailles Grand Parc

Les projets financés dans le plan de relance

- **Etude sur les ravageurs des cultures de légumineuses : identification de solutions (en lien avec VivAgriLab)** Ateliers annuels avec les agriculteurs du plateau de Saclay : diagnostic local, établissement d'un plan d'action sur la base de résultats obtenus dans le cadre d'autres projets menés par Terres Inovia et ses partenaires
- **Projet de relance d'une champignonnière (Triangle Vert)**: Une exploitation sur la commune de Marcoussis souhaite relancer une production de champignons types pleurotes et shiitakes en agriculture biologique.
- **Etude et actions pour la transmission des fermes**: Repérer et accompagner la transmission des exploitations des futurs cédants, avec la Chambre d'Agriculture
- **Outil de transformation mobile pour diversification des fermes** : Labo de fromagerie mobile : Conception et réalisation d'un laboratoire de transformation du lait, un équipement complet clés en main destiné à être utilisé par les porteurs de projets du territoire qui souhaitent se tester sur le sujet.
- **Soutien à la filière lentille**
- **Etude sur la ressource en eau pour l'irrigation en maraîchage**: Etudier les différentes disponibilités en eau, sans pénaliser la ressource naturelle (et donc l'environnement et sa biodiversité), afin de permettre aux agriculteurs d'irriguer leurs cultures. Cela peut être la récupération d'eau (retenue collinaire, récupération eau de pluie de bâtiment ou des routes...) comme la valorisation des eaux usées ou de station d'épuration.
- **Aide pour la création de forage dans le cadre des installations maraîchères** : commune de Bièvres, Loges-en-Josas, Fontenay le Fleury, Magny-les-Hameaux
- **Création de contenu de sensibilisation sur l'agriculture et l'alimentation locale, déclinable sous différents support et outils de communication**

Le parcours d'installation proposé par la Chambre d'Agriculture d'Ile-de-France :

Sur le territoire de Versailles Grand Parc, Saint-Quentin-en-Yvelines et la Communauté Paris-Saclay, 60% des agriculteurs ont plus de 50 ans, et ils sont de moins en moins nombreux en Ile-de-France.



Les Jeunes agriculteurs et la Chambre d'agriculture accompagnent les personnes souhaitant s'installer dans la construction de leur projet et dans leurs démarches administratives, de formations et financements. Le parcours d'installation est accessible à tous (cadre familial ou non), quel que soit le stade d'avancement de leur réflexion.

Les projets accompagnés sont de plus en plus diversifiés et de plus en plus de porteurs de projets s'installent hors cadre familial.

En Ile-de-France, près de 340 porteurs de projets en 2020 ont été reçus au PAI, dont 25% étaient demandeurs d'emplois et 65% n'avaient pas de diplôme agricole.

Près de 120 ont été accompagnés par le PPP, dont 28% devaient réaliser un stage en exploitation pour gagner en expérience.

L'éclairage de Pierre Bot, agriculteur à Saclay et élu à la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France

« L'installation, c'est un vaste sujet. »

Une installation agricole doit être économiquement viable, vivable et transmissible. Dans la pratique, plus de 90% des installations qui passent l'âge de 5 ans continuent leur activité.

L'accompagnement proposé par Versailles Grand Parc :

Versailles Grand Parc accompagne les communes de l'agglomération dans leurs projets d'installation agricole. Elle se positionne en tant que « facilitateur de projet », son accompagnement est concentré sur la phase pré-opérationnelle. L'objectif est d'éviter les points de blocage qui pourraient apparaître avant la mise en place effective des projets.

Elle accompagne ainsi techniquement et financièrement des études d'accès à l'eau, de qualification du potentiel agronomique et sanitaire d'un terrain, d'intégration paysagère, de stratégie foncière, des expérimentations préalables, des études de marché...

Depuis 2019, elle a ainsi contribué à l'émergence de quatre projets agricoles : trois installations dont deux maraichers sur des terrains communaux aux Loges-en-Josas, à Bièvres et à Jouy-en-Josas, et une diversification en maraîchage agroforestier d'un agriculteur de Fontenay-le-Fleury soutenu par la commune.

Les projets récents d'agriculture urbaine et périurbaine



TYPE DE PROJET	
	Diversification agricole
	Installation maraîchère
	Ferme urbaine
	Démonstrateur d'agriculture urbaine
	Projet encore non défini
	Projet accompagné par VGP

Qu'est-ce qu'il vous semble important de faire pour favoriser l'installation agricole ?

Renforcer les actions liées au foncier

- Aider à la recherche de terres agricoles : identification de terrains en vente/location, recensement des friches...
- Rendre disponible de petits espaces pour des exploitations diverses
- Renforcer la protection du foncier agricole
- Modifier le statut de surfaces au Plan Local d'Urbanisme pour les passer en zone A
- Faciliter l'accès au foncier, notamment pour des jeunes agriculteurs non issus du milieu agricole
- Favoriser la location des terres par les communes
- Favoriser l'achat de foncier par des organisations indépendantes qui louent ensuite les terres sous conditions (dont environnementales)
- Imaginer des SCOP pour s'occuper de grandes terres
- Faciliter les règlements des indivisions (propriétaires)
- Favoriser les baux adaptés aux projets agricoles

Travailler sur le bâti agricole

- Réviser la législation des sites classés (installations de serres par exemple)
- Favoriser le logement agricole, notamment proposer des hébergements familiaux sur place
- Faciliter la construction de bâtiments agricoles dans les PLU

Accompagner les projets

- Accompagner techniquement les projets agricoles portés par les communes : cahier des charges pour la réhabilitation de serres ou de forage, construction de bergerie...
- Avoir un bon diagnostic du territoire afin d'identifier les besoins et orienter les porteurs de projets dans le choix de filière
- Mettre en place des espaces tests agricoles
- Proposer des modes de financement alternatifs, différents des financements «classiques»

Accompagner la transmission lors du départ à la retraite des agriculteurs

- Accompagner la transmission en tant que telle
- Proposer des outils de maîtrise du foncier à transmettre
- Réfléchir à un potentiel remembrement parcellaire ou divisions parcellaires, notamment pour favoriser l'émergence de petites fermes maraîchères

Travailler sur l'aval de la filière

- Elargir l'accès à une alimentation durable et choisie
- Communiquer et sensibiliser pour donner envie aux locaux d'acheter local
- Etudier la possibilité de garantir des prix de vente des produits (contractualisation notamment)
- Soutenir les points de débouchés locaux (AMAP, EPI...)

Autre

- Retourner à un financement public des SAFER

Compléments et échanges avec les participants

• Renforcer l'accès au foncier :

Un système de portage intermédiaire du foncier est en cours d'expérimentation.

Le coût de location d'une terre (fermage) est d'environ 150€/ha/an.

L'avis de la Commission départementale de préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers (CDPENAF), un des outils de la stratégie de lutte contre l'artificialisation des terres agricoles, est consultatif. Dans la loi d'avenir agricole, il était proposé que les avis des CDPENAF soient plus prescriptifs.

- **Travailler sur le bâti agricole :**

Il est nécessaire de trouver le bon équilibre entre construction et non-construction. Les anciennes fermes du plateau de Saclay ont été enclavées dans le tissu urbain puis transformées en équipements communaux (ex : médiathèques).

- **Accompagner les projets :**

L'Île-de-France est à peu près déficitaire en toutes les productions, même en blé, donc il y a peu de concurrence sur les productions agricoles.

Il existe des possibilités de financements participatifs spécifiques pour l'agriculture, comme la plateforme MiiMOSA.

- **Accompagner la transmission lors du départ à la retraite des agriculteurs**

Il existe un répertoire « Départ/Installation » de la Chambre d'Agriculture qui permet de mettre en adéquation « l'offre et la demande » en terres agricoles. Toutefois, la diversité de nos territoires fait que cela ne correspond pas forcément aux projets portés. Il existe également une plateforme du même type gérée par Terre de Liens (Objectif Terres).

La temporalité est parfois difficile à gérer entre l'acquisition de terres et l'identification d'un porteur de projet.



Atelier : faire évoluer la restauration collective publique et privée du territoire



Atelier : L'installation et la transmission agricole



ATELIER : COMMENT SOUTENIR ET DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS DE LA PLAINE AUX PLATEAUX ?

Focus sur les EPI

animé par Terre et Cité et la ville des Loges-en-Josas

Axe : DISTRIBUTION ET CONSOMMATION : Mettre en lien l'offre et la demande locale en rendant les produits du territoire accessibles à tous

Intervenants :

- Maëlis Pouzet de l'association Terre & Cité
- Olivier Lucas de la ville des Loges-en-Josas et de l'Epi des Loges
- Sibylle Parant de l'Etablissement Public d'Aménagement Paris-Saclay

Les projets financés dans le plan de relance

- **Etude pré-opérationnelle sur le développement des épiceries participatives :** accompagner de manière opérationnelle les épiceries participatives (épis) du territoire afin de comprendre les enjeux de développement et d'adaptation aux différentes communautés humaines (en contexte professionnel, étudiant, communal, mixte) et ainsi de rendre l'alimentation locale plus accessible pour toutes et tous dans un objectif de justice sociale.
- **Etude sur la mise en réseau des producteurs et distributeurs (logistique, plateforme...par l'APPVPA) :** faire le lien entre producteurs et distributeurs pour faciliter la logistique des produits et le rendre plus accessibles (cantine, épiceries, restaurants..).
- **Formation «introduction de produits locaux en restauration collective» à destination des élus et techniciens :** Cette action vise à former les élus et agents de la restauration collective à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective.
- **Réalisation et diffusion d'une mercuriale commune (Triangle Vert) :** L'élaboration et la diffusion d'une mercuriale répertoriant les agriculteurs, leurs produits et un référencement des prix sur le territoire des 3 associations et à destination de la restauration collective des 77 communes.
- **Création de contenu de sensibilisation sur l'agriculture et l'alimentation locale, déclinable sous différents supports et outils de communication** (dont la mise à jour des livrets Manger Local).

Thèmes abordés :

- **Les différents types de circuits courts, Maëlis Pouzet**
- **Où trouver les informations ?, Sibylle Parant**
Présentation des différents outils
Focus sur le site "Manger Local à Paris-Saclay"
- **Focus sur les Épiceries participatives, Olivier Lucas**
Témoignage de l'Epi des Loges
Développer les Épis : le rôle du PAT
- **Discussion-débat**
Comment développer les circuits courts sur le territoire ?
Quelle place pour les Épis sur notre territoire ?

Les différents types de circuits courts

Maëlis Pouzet rappelle la définition des circuits courts : on qualifie généralement de circuit court le circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. On parle de vente directe quand il n'y a pas d'intermédiaire. Attention : un circuit court peut ne pas être local, et du local peut ne pas être en circuit court.

Les participants listent les différents types de circuits courts : AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) ; Vente directe à la ferme ; épicerie participative ; Supermarchés coopératifs ; Distributeurs automatiques ; Magasins de producteurs / d'agriculteurs qui se regroupent pour avoir un local de distribution ; Stands dans des grandes surfaces ; Marchés, etc.

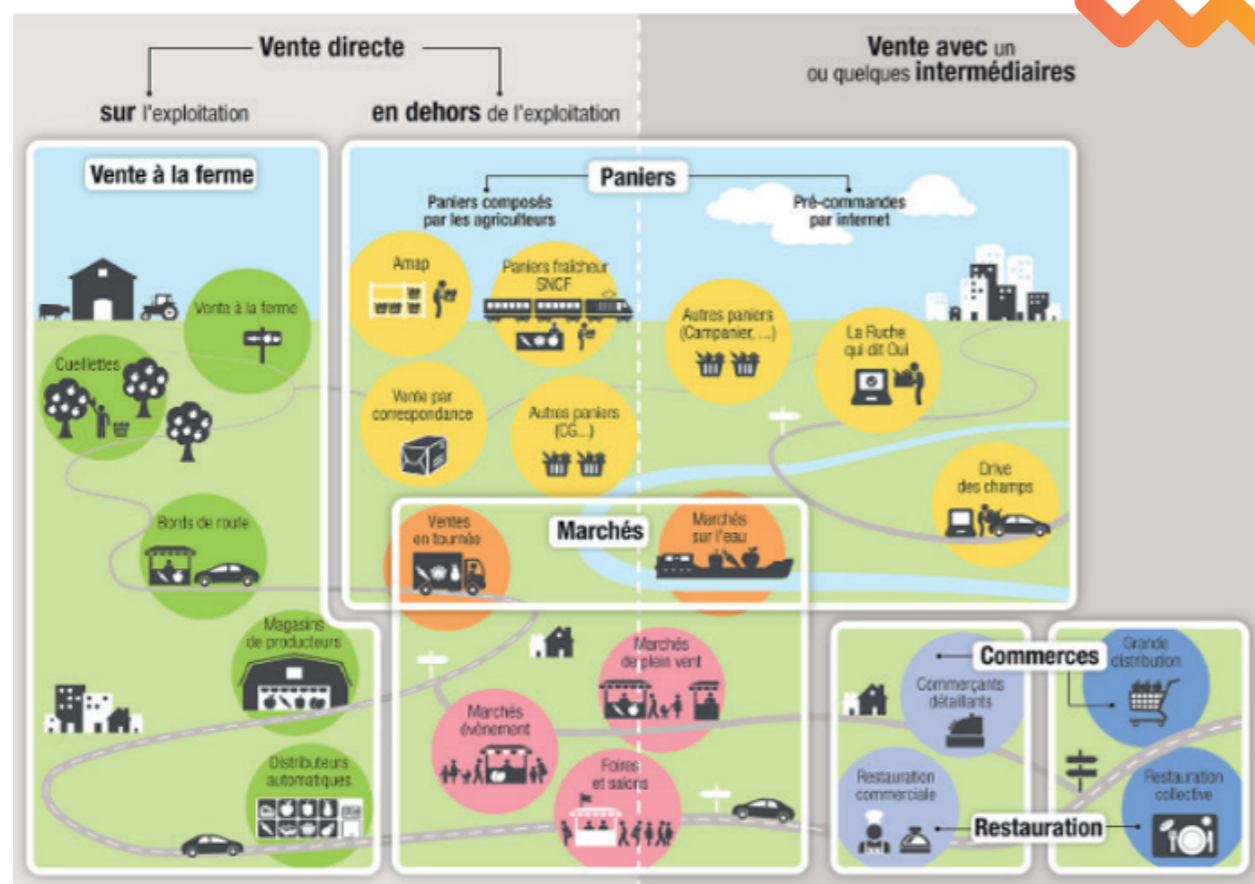


Schéma des principaux circuits courts en IDF, avec ou sans intermédiaires (IAU)

Les différents types de circuits courts reposent sur des fonctionnements différents et demandent une implication plus ou moins importante des consommateurs. Le tableau suivant en donne un aperçu :

	AMAP	Epi	Paniers	Vente à la ferme	Commerces et restaurants	Marchés
Adhésion	Oui	Oui	Selon les cas	X	X	X
Participation au circuit court	Oui	Oui	X	Si cueillette	X	X
Précommande	Oui	Selon produits	Oui	Selon les cas	X	X
Echange avec le producteur	Oui	X	Oui	Oui	X	Oui
Régularité	Oui	X	Oui	X	X	Oui
Choix des produits	X	Oui	X	Oui	Oui	Oui

Tableau issu du site Manger Local Paris-Saclay, section "comparatif des circuits courts"

Remarque : La commune de Villepreux a cherché un moyen de soutenir les agriculteurs locaux. La commune a réalisé que le système d'AMAP est très contraignant pour le consommateur mais c'est tout de même le dispositif le plus sécurisant pour l'agriculteur. Il faut faire comprendre aux gens que c'est une contrainte mais une contrainte « librement consentie » car ils vont aider l'agriculteur. Alors que d'autres circuits courts sont très orientés vers le consommateur.

MP : En effet, selon les types de circuits courts, le curseur est placé différemment entre sécurité du producteur et liberté du consommateur.

Où trouver les informations sur les circuits-courts ?

Maëlis Pouzet et Sibylle Parant

De nombreux sites recensent les circuits courts sur le territoire de notre PAT. Le site Manger local à Paris-Saclay (<https://www.mangerlocal-paris-saclay.fr>) est très complet sur une partie du territoire du PAT, celui du Plateau de Saclay. Vous pouvez y retrouver l'ensemble des fermes et des informations sur leurs produits et points de vente, ainsi que la liste des circuits courts et points de vente de produits locaux, et de nombreux conseils pour manger local et de saison. Il y a notamment des explications des différents types de circuits courts (AMAPs, épicerie participative, paniers, vente à la ferme...).

Remarque : Est-ce qu'il va y avoir un site similaire pour l'ensemble du territoire du PAT ?

Maëlis Pouzet : C'est en cours de réflexion.

Remarque : Il faudrait faire attention à la multiplication des sites. Il y en a tellement parfois qu'on ne sait même plus où chercher.

Question : Quel est le territoire considéré dans le "PAT de la Plaine aux Plateaux" ?

Maëlis Pouzet : Le PAT regroupe 3 intercommunalités et 3 territoires agri-urbains, dont les périmètres se chevauchent en partie : les Communautés d'Agglomérations de Paris-Saclay (CPS), Versailles Grand Parc (VGP) et Saint-Quentin-en-Yvelines (SQY) et les territoires agri-urbains du Triangle Vert, Plateau de Saclay et de la Plaine de Versailles. Le territoire du PAT couvre ainsi 77 communes, à cheval sur les départements de l'Essonne et des Yvelines : l'ensemble des 57 communes des trois agglomérations, plus 19 communes de la Plaine de Versailles et 1 commune du Triangle Vert.

Présentation de l'épicerie participative des Loges-en-Josas

Olivier Lucas

Olivier Lucas présente la mise en place de l'épicerie participative (épi) des Loges-en-Josas (78). Il prévient de la difficulté et des enjeux d'installations pour certains épis. Un échange d'expérience en amont de l'installation d'un épi est un des meilleurs moyens pour s'assurer de sa pérennité. Cet échange devrait participer, selon lui, à consolider l'installation des épis.

L'épicerie participative de la Commune des Loges-en-Josas propose à ses adhérents des produits alimentaires, d'entretien et d'hygiène/beauté qui respectent 5 valeurs :

- le local
- le bio si possible
- l'éthique sur le plan social et environnemental
- le juste prix (juste rémunération du producteur et pour le consommateur)
- le goût



L'épi des Loges est une association loi 1901. Oliver Lucas intervient en tant que représentant de la commune qui a tout de suite décidé d'aider à l'installation du projet. Sans soutien de la commune, un épi rencontre d'immenses difficultés. La commune des Loges a fourni un local et a décidé de payer l'électricité de ce local qui est au centre du village. Environ 100 familles sont adhérentes, ce qui représente environ 15% de la population. L'adhésion annuelle est de 30€ pour une famille, ou 15€ pour les familles monoparentales.

L'épi des Loges a démarré le 8 avril 2020. La première année le chiffre d'affaires était de 63 000 € puis 100 000 € en 2021. Le village des Loges n'a pas de commerce. Les épicerie "commerciales" qui ont précédemment occupé le local ont eu de grandes difficultés à être pérennisées. L'épi a fait une comparaison avec le supermarché du coin pour montrer que les produits ne sont pas plus chers. Les légumes vendus par l'EPI sont même 60% moins chers que les légumes premiers prix d'à côté. Pour une petite commune, c'est l'occasion de créer du lien social dans le village car l'épi devient un lieu de rencontre et d'échange.

La gestion financière d'un EPI est assurée par un logiciel développé par la start up à but non lucratif Monépi (www.monepi.fr). Le concept économique des épis est assez simple et alternatif : les prix de vente sont les prix payés aux producteurs. Les épis ont peu de fonds propres grâce à l'aspect participatif : les adhérents donnent 2h par mois pour faire fonctionner l'épi. Les adhérents de plus de 70 ans sont exemptés, s'ils le souhaitent. Ces 2h/mois sont très importantes et variées et permettent par exemple d'ouvrir le local, de réaliser l'inventaire et d'aller chercher des produits et d'ainsi économiser des prix de livraison.

Il existe de nombreuses différences pratiques entre épi et AMAP. A la différence des AMAP, il n'y a pas de pré-achat sur l'année. Bien que l'épi n'assure pas ce soutien qu'offre l'AMAP, il établit quand même un lien privilégié avec le producteur en le rémunérant directement. Il est très important d'avoir un bon trésorier qui s'assure de payer les fournisseurs dans un temps voulu. Le juste prix, c'est aussi payer les producteurs rapidement (ex : sous 15 jours).

Un épi peut proposer un choix de produits plus diversifié, et certains produits non périssables sont disponibles à tout moment de l'année et si possible distribués en vrac. Pour certains produits spécifiques, notamment les denrées périssables, l'épi peut fonctionner par pré-commande. Dans l'installation de l'épi il faut prendre en compte le coût de l'achat de matériel pour préserver les denrées un maximum : étagères, frigos...

Pour certains produits et garantir la variété des produits, les épis font appel à des intermédiaires. Il y a beaucoup de structures intermédiaires qui sont en train de se créer et nous n'avons pas eu de bonnes expériences avec toutes. Les épis sont devenus la cible commerciale de certains intermédiaires. Il faut négocier les prix et ne pas tout accepter. Un réseau d'épis peut permettre d'augmenter les commandes et de négocier les prix. Ce réseau faciliterait aussi la circulation des informations pratiques sur l'installation et les intermédiaires.

Afin de diffuser ce mode de distribution, il y a des difficultés et des idées reçues à surmonter :

- se poser la question des approvisionnements et de la limite du local car pour les fruits et les légumes, il n'y a pas assez de producteurs.
- le label à privilégier : Bio, pas bio ? Plus que bio ?
- la sensibilisation et l'accessibilité : comment lutter contre l'idée que le bio est cher ? Education, pédagogie à faire.
- la concurrence commerciale : les épis sont-ils une forme de commerce ? Quels soutiens les communes peuvent-elles apporter aux commerces ? Quelles complémentarités trouver entre épis et commerces ?

Maëlis Pouzet : A l'échelle du PAT, une étude va porter spécifiquement sur les épi et leurs mises en réseaux. Ce modèle est né sur le territoire du PAT et il existe de nombreux projets d'épicerie participatives sur le territoire. Cette étude pourrait aboutir à la création et rédaction de deux guides pratiques pour les porteurs de projets et les collectivités qui voudraient soutenir les EPI.

Discussion :

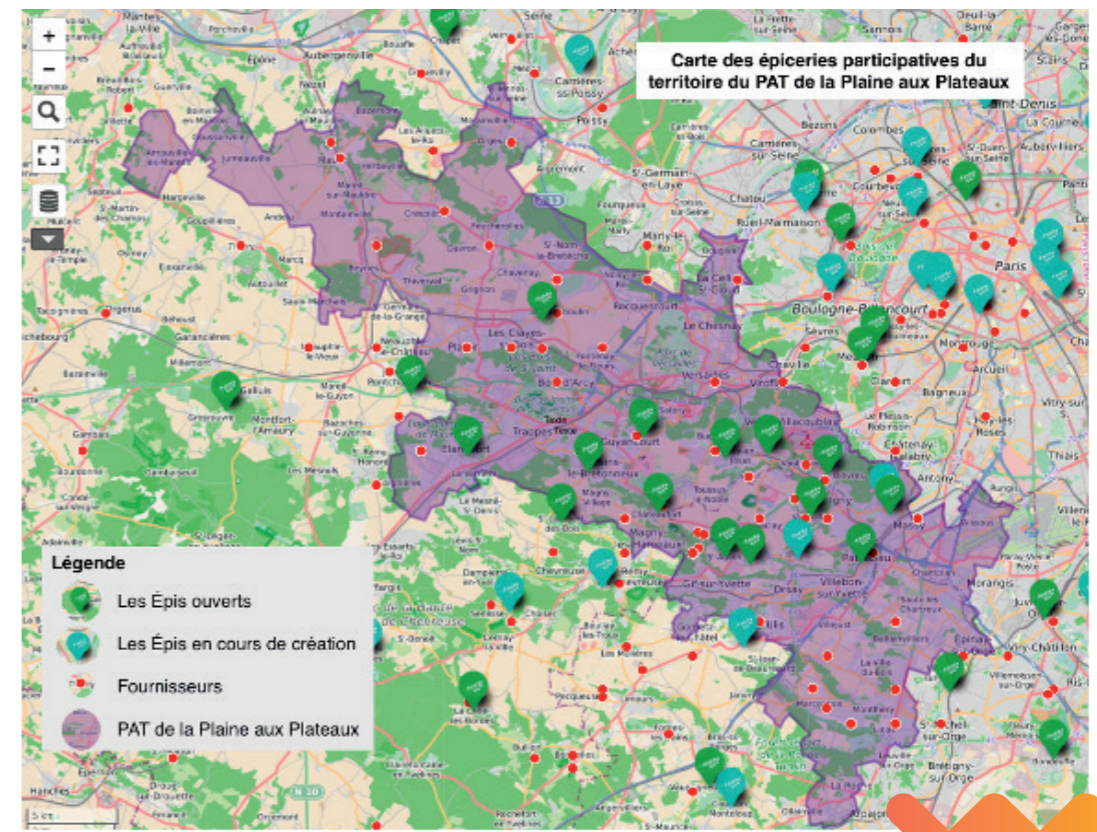
Question : Dans le cadre du PAT, est-ce qu'il y aurait des soutiens financiers aux épicerie participatives ? Lors de l'installation, rencontrez-vous des difficultés de trésorerie liées au modèle économique qui ne fonctionne qu'avec des adhésions ?

Maëlis Pouzet : Pour l'instant il n'y a pas de financement dédié à cela dans le PAT, mais l'étude sur les épis permettra d'identifier les besoins d'accompagnement.

Question : Je suis adhérent au supermarché coopératif le Chaudron, au Chesnay (78), juste à côté d'un U EXPRESS. Depuis qu'il existe, le Super U a développé un rayon bio et ce ne sont pas les mêmes personnes qui achètent bio au Chaudron et bio au U EXPRESS. Finalement le U EXPRESS et le Chaudron s'entraident (ex : à Noël, le Chaudron a stocké les sapins de Noël du U EXPRESS). Le Chaudron est une coopérative de 20 acheteurs et de 30 fournisseurs avec une salariée à temps partiel. Le Chaudron prend une marge de 20% sur les produits afin de payer les frais (salaire, local).

Olivier Lucas : Cet exemple nous montre qu'il n'y a pas de solution unique. Il faut s'adapter à son environnement.

Sur le sujet de la concurrence entre commerces : on ne s'adresse pas aux mêmes fournisseurs. Ça a un sens de rappeler ça car on peut faire vivre des petites exploitations locales qui n'intéressent pas des grands supermarchés.



ATELIER : SENSIBILISER ET INFORMER LES PUBLICS AUX ENJEUX DE L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

animé par Terre et Cité et le Triangle Vert

Axe : Sensibiliser les scolaires, habitants et usagers du territoire aux enjeux globaux et locaux de l'agriculture et l'alimentation

Intervenants :

- Adrien Framont de l'association du Triangle Vert
- Maëlis Pouzet de l'association Terre & Cité

Les projets financés dans le plan de relance

- Création de contenu de sensibilisation sur l'agriculture et l'alimentation locale, déclinable sous différents support et outils de communication : livrets manger local - frais d'impression, de graphisme livrets, diffusion de film
- Evénements et conférences annuelles : organisation d'une conférence en binôme association/agglomération
- Projet pédagogique (CPS) : Réalisation d'animations pédagogiques avec formation/encadrements d'animateurs qualifiés (Quand les enfants céréalisent/visites de fermes...)

Thèmes abordés:

Discussion d'introduction : comment communiquer efficacement ?

Quels outils de communication et de sensibilisation existent au sein du PAT ?

Focus 1 : Quelques outils de communication digitale :

- La vidéo : exemple du clip de Saint-Quentin-en-Yvelines : SQY s'engage pour l'agriculture locale et les circuits courts - décembre 2020 - Lien de la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=4ZaR616maQg>
- Les réseaux sociaux
- Les sites internet : exemple du site Manger local à Paris-Saclay (<https://www.mangerlocal-paris-saclay.fr/>)

Focus 2 : Les programmes pédagogiques :

- Présentation de "Quand les enfants céréalisent" et "Ma cour agroécologique" à destination des scolaires (voir la vidéo <https://www.youtube.com/watch?v=L4JnLD2eVDo>)
- Présentation des programmes pour les étudiants

Discussion d'introduction : comment communiquer efficacement ?

Quelles campagnes de communication vous ont marqué et pourquoi ?

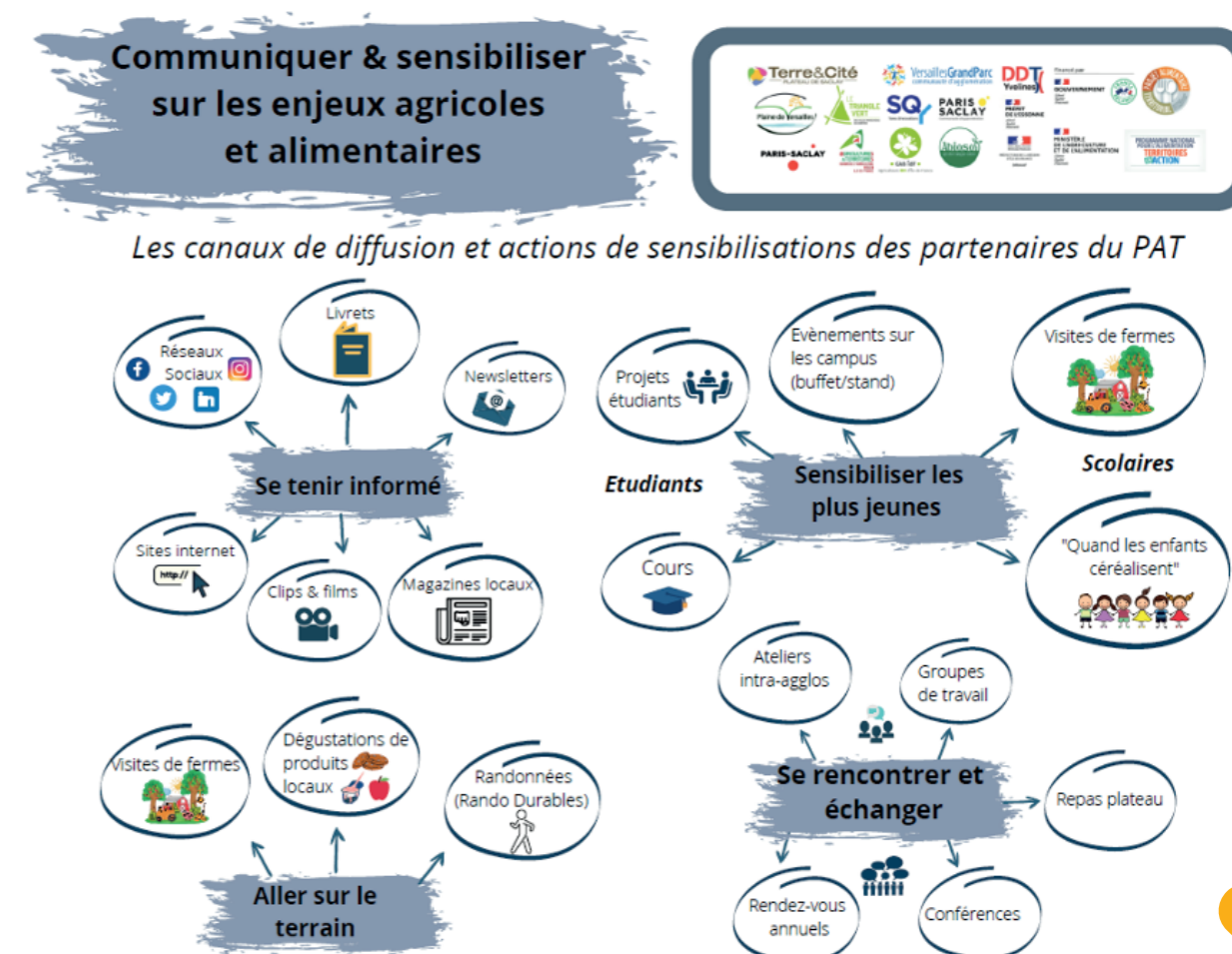
- ADEME "ça chauffe"
- Pub des poulets Loué : faire parler les éleveurs, mettre en avant des élevages familiaux (format témoignage)
- "Manger 5 fruits et légumes par jour" : un slogan facile à retenir et répété souvent
- "De la fourche à la fourchette"

Qu'est ce qui est efficace pour communiquer ?

- Court et percutant
- Ampleur des moyen mis en oeuvre
- Témoignages (rencontres humaines)
- Visites de ferme → rencontres
- Documentaires TV et films
- Format bande dessinée
- Ateliers
- Dégustations
- Reportages dans les JT (par exemple l'émission qui montre des chefs et des producteurs qui travaillent ensemble le midi sur France 3) → créer du lien entre restauration/cuisine et production
- Cibler les publics citoyens (les reconnecter à la production des aliments)
- Education inversée (sensibiliser les enfants qui à leur tour vont sensibiliser leur familles)

Quels outils de communication et de sensibilisation existent au sein du PAT ?

Terre et Cité présente les différents moyens de communication et de sensibilisation déjà mis en oeuvre par les partenaires du PAT, résumés sur le schéma ci-dessous :





Focus 1 : Présentation de quelques outils de communication / sensibilisation

La vidéo

Saint-Quentin-en-Yvelines a réalisé un clip Agriculture - SQY s'engage pour l'agriculture locale et les circuits courts (<https://www.youtube.com/watch?v=4ZaR616maQg>). Une version courte va être diffusée dans les cinémas de SQY cette année.

Terre et Cité a également réalisé des clips de fermes, présents sur le site Manger local à Paris-Saclay. Un nouveau clip pour présenter le PAT est prévu d'ici 2014.

Les réseaux sociaux

Les réseaux sociaux sont utilisés par tous les partenaires du PAT pour communiquer, avec le #PATdelaPlaineauxPlateaux.

Un maraîcher : Les réseaux sociaux ne sont pas si évidents que ça à utiliser. Cela pourrait être bien qu'on puisse être formés, nous les producteurs, à la base de la communication sur les réseaux sociaux. Cela nous permettrait d'informer les clients en temps réel de nos ventes, horaires, produits disponibles, ou simplement de valoriser l'activité de la ferme.

Les sites internet

De nombreux sites proposent des informations sur l'agriculture et l'alimentation locale sur le territoire de notre PAT, notamment ceux ci-dessous :

Le site Manger local à Paris-Saclay (<https://www.mangerlocal-paris-saclay.fr>) est très complet sur une partie du territoire du PAT, celui du Plateau de Saclay. Vous pouvez y retrouver l'ensemble des fermes et des informations sur leurs produits et points de vente, ainsi que la liste des circuits courts et points de vente de produits locaux, et de nombreux conseils pour manger local et de saison.

Remarque : Le public qui consulte ces sites est déjà sensibilisé. Il faudrait réussir à aller chercher le public "indifférent" en passant par des sites non spécialisés.

Remarque : Pour cela, il peut être intéressant de communiquer dans les lieux du quotidien : dans les transports, commerces... avec des affiches par exemple.

Brochures et livrets

Les partenaires du PAT éditent des livrets Manger Local avec la présentation des fermes de chaque partie du territoire du PAT. Les livrets présentés ci-dessous vont être actualisés en 2023 et un nouveau va voir le jour sur la Plaine de Versailles pour compléter leur carte des producteurs.



Remarque : L'éducation inversée peut être utilisée si ces livrets sont distribués dans les écoles et que les enfants les donnent à leurs parents. Si par exemple un agriculteur vient en classe, le livret est distribué, les enfants vont en parler entre eux et à leurs parents, cela permet de toucher tous les publics.

Maëlis Pouzet : c'est déjà ce que l'on fait quand on va dans les classes, le livret est distribué.

Focus 2 : Programmes pédagogiques : exemple du programme "Quand les enfants céréalisent" aussi nommé "Ma cour agroécologique"

Visionnage de la vidéo "Quand les enfants céréalisent" :

<https://www.youtube.com/watch?v=L4JnLD2eVDo>

Maëlis Pouzet : Ce programme a été élaboré par Terre et Cité pour aller dans les classes sensibiliser les enfants à l'agriculture pendant toute une année, avec une progression pédagogique tout au long des interventions. Terre et Cité a ensuite formé d'autres animateurs pour étendre la portée du projet.

Adrien Framont : Cette année, le programme est financé en partie par la Communauté Paris-Saclay et 44 classes de CM1 et CM2 sont concernées. Le Triangle Vert décline ce programme sur son territoire. La question agricole est abordée sous un prisme historique, territorial, biologique (vie du sol, place de l'agriculture dans l'écosystème). Le programme s'adapte aux saisons et présente aux élèves d'où viennent les aliments du territoire.

Question : Comment les classes sont-elles choisies ? C'est un vrai sujet à la DRIAAF de rentrer dans les écoles et spécifiquement des CM1 et CM2.

Adrien Framont : La communauté d'agglomération a proposé à l'ensemble de ses communes, qui ont relayé auprès des écoles. Le choix se fait en fonction des directions d'écoles intéressées, avec une attention à garder un équilibre entre les communes et les écoles bénéficiaires.

Discussion :

- L'initiative "Quartier d'été" du département pour les centres de loisir fait en sorte que les enfants qui ne partent pas en vacances en aient en leur faisant faire des visites. Le PAT pourrait être plus en lien avec le département pour emmener les enfants sur les fermes.
- Il serait intéressant de profiter des lois récentes (EGAlim...) qui ont accentué la distribution de produits locaux dans les cantines collectives pour insister sur le fait que le produit est local, que les enfants le sachent ! Marquer sur le menu de cantine la provenance des produits locaux.
- C'est ce que fait le GAB (Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France) quand il intervient dans les cantines et les classes. De plus, la Communauté Paris-Saclay va aussi former dans le cadre du PAT les élus et services techniques des communes aux enjeux de la restauration collective, cela pourrait concerner également le personnel de cantine.
- Il y a un travail à faire pour rendre la ferme plus accessible en rassemblant les produits dans les commerces de proximité qui ont besoin d'être dynamisés. C'est compliqué quand les produits sont disséminés dans les fermes et qu'il faut s'y rendre en voiture une par une.
- Un maraîcher : Le prix de la grande distribution n'est pas juste, ça reste donc intéressant pour nous la vente directe. Il y a le problème de la marge, et le problème de s'organiser si on doit livrer différents circuits de distribution comme les marchés, les commerces de proximité, les AMAPs, en plus de la vente à la ferme.
- Le PAT 95 a une forme hybride qui propose un point de vente géré par les fermes.
- C'est très bien lorsque la communication et la sensibilisation sont ancrées dans le long terme et dans le cycle agricole, car il y a une vraie méconnaissance du métier d'agriculteur chez les jeunes et dans la population en générale.
- Ce serait bien de présenter le métier d'agriculteur et les différentes professions du monde agricole au sens large dans les forums des métiers dans les lycées, les CIO... Pour l'instant ils sont assez invisibles.

ATELIER : QUESTIONS ALIMENTAIRES : ENJEUX SANTÉ ET SOCIAL

animé par la communauté Paris-Saclay et les Champs des possibles

Axe : Distribution et consommation : mettre en lien l'offre et la demande locale en rendant les produits du territoire accessibles à tous

Intervenants :

- Laurent Thuvignon, chargé d'accompagnement du pôle tertiaire aux Champs des Possibles
- Vanessa Cazal, cheffe projet santé au sein du service politique de la ville, Communauté Paris- Saclay
- Laurent Hott, Association Intermède Robinson
- Jean-Francis Rimbart, jardins de Cocagne Limon

Les projets prévus dans le plan d'action

- Rendre l'alimentation locale de qualité accessible à tous et lutter contre précarité alimentaire: Accompagner et valoriser la dynamique de paniers solidaires initiés par certains CCAS du territoire, Accompagner les échanges d'expériences entre points de ventes, et particulièrement les épiceries participatives, pour favoriser l'accessibilité de l'alimentation pour toutes et tous
- Accompagner les initiatives locales de production alimentaire pour l'autoconsommation, destinées notamment aux populations défavorisées: Favoriser la plantation d'arbres fruitiers dans les projets d'aménagements paysagers : plantation de haies, vergers ..., Pérenniser les jardins potagers (familiaux, ouvriers, partagés, ...) et valoriser leurs fonctions nourricières

Introduction de Laurent Thuvignon, champs des possibles :

Ce thème est le dernier inscrit au PAT. Il est souvent "le parent pauvre" des politiques publiques, non par négligence mais plus par la complexité des enjeux et des nombreux et différents acteurs à mettre autour de la table pour réunir les conditions de réussites. Cependant plusieurs expériences sont en cours depuis plusieurs années souvent par des opérateurs "sociaux", l'idée ici serait d'impliquer "tous" les acteurs et s'appuyant sur la dynamique du PAT...à suivre !

Laurent Hott, Association Intermède Robinson, intervient au centre social de Chilly Mazarin mais également à Longjumeau, dans les bidonvilles de l'Essonne, les hôtels sociaux, les centres sociaux.

- Travail en pédagogie sociale → Travail social + éducation populaire → Actions inconditionnelles: 13 ateliers de rues par semaine avec une dizaine de personnes. La question alimentaire est centrale. L'importance est de manger ensemble pour plus de convivialité. Les problématiques de santé alimentaire touchent essentiellement les enfants et les adolescents.
- Jardin de pied d'immeuble à Longjumeau: Objectif de travail sur le lien social, limiter le repli sur soi, intervenir sur la production de fruits et légumes, la transformation et la consommation.
- Problème du défaut de socialisation d'alimentation: l'association met en place des ateliers de confection de repas afin de les distribuer aux personnes dans le besoin sans justificatifs (distribution inconditionnelle entre 80 et 100 colis par semaine)
- Anthropologie du don
- Action inconditionnelle, globale (culturelle, sociale, sanitaire, alimentaire, ...)

Jean-Francis Rimbart, jardins de Cocagne Limon: Présentation des ateliers d'insertion par l'agriculture bio, vente de paniers de légumes

- Projet d'initiative paniers solidaires pendant la pandémie de Covid-19 → Proposer des paniers à 3 euros (au lieu de 11) financés en partie par la MSA, DGCS.
- Travail en partenariat avec des centres sociaux, chaque semaine 20 paniers dans le quartier à Villaine et 20 paniers aux jardiniers (10% des paniers distribués total). Paniers de même qualité que ceux vendus plein tarif.
- Enjeux de connaissance des produits de saison et de leur intégration dans les habitudes de consommation (partage d'idées de recettes de saison chaque semaine) + ateliers cuisine + information (comment lire une étiquette)

Echanges avec le public :

Témoignage d'une bénévole des Restos du cœur : Enjeux de sensibilisation à la cuisine de saison. Ouverture prochaine de distribution de colis alimentaires sur le campus de l'Université Paris-Saclay. Elle évoque l'importance de toucher le public étudiant.

Vanessa Cazal : Importance du PAT d'accompagner des projets de santé alimentaire. La santé est une politique publique qui est en pleine expansion, l'agglomération a à cœur de développer ces actions au niveau de tous les publics.

Laurent Thuvignon : question du changement d'échelle, quels sont les leviers à actionner ? Enjeux cruciaux

Gabrielle Mathieu (DRIAAF) : Les attentes de la DRIAAF sont fortes et demandent à ce que les PAT s'engagent sur la précarité alimentaire (notamment demandé par l'ARS)

Laurent Hott : Le changement de levier passe par le changement de subventions. En effet, l'incertitude des subventions chaque année ne permet pas de se projeter dans le temps.

Jean-Francis Rimbart : La limite est également dans la capacité de production et le PAT peut jouer dessus. Le jardin de Cocagne est au max de nos m2, et donc de la production. L'association tente d'acquérir plus de terres mais cela est compliqué, ou de faire des échanges avec des agri voisins.

Question du public (collectivité) : Jardins partagés, les habitants ne se saisissent pas de ces projets, bonne idée mais résultats décourageants.

Vanessa Cazal : Pour que les jardins partagés fonctionnent, il faut que les habitants soient accompagnés.

Driaaf GM: Accompagnement des bailleurs sociaux, plusieurs millions d'euros mis dans les jardins partagés, de nombreuses actions sont financées, mais les financements ne peuvent suffire si le projet n'est pas accompagné. Enjeux de l'équipement des publics précaires : en effet, il est nécessaire d'avoir l'équipement nécessaire pour cuisiner les légumes distribués, les personnes résidant en hôtel social, ne peuvent cuisiner par manque de cuisine. Une sensibilisation importante est également nécessaire sur la connaissance des légumes et la manière de les cuisiner.

Laurent Hott : Utopie à abandonner dans le travail avec la précarité (notamment l'autogestion)

Laurent Thuvignon : Il faut un focus sur 1 ou 2 pistes concrètes à faire sérieusement sur les 3 ans pour ne pas s'éparpiller

Remarque du public : Des initiatives fonctionnent, pourquoi ne pas les répliquer ailleurs sur le territoire ?

Laurent Hott : Valide, trouver les conditions de réussite des projets qui marchent (analyse)

Vanessa Cazal : Il est important de valoriser les actions déjà mises en place afin de pouvoir les développer si possible et de créer quelques actions significatives.

DRIAAF : Valide, c'est justement le rôle des PAT, l'essaiage

RETOUR EN IMAGES



Atelier : Comment soutenir et Développer les circuits courts de la plaine aux plateaux ?



Richard Rivaud, maire de Fontenay-le-Fleury



Atelier : sensibiliser et informer les publics aux enjeux de l'agriculture et l'alimentation



Animations effectuées par la troupe d'ImproActif



Atelier : Questions alimentaires : enjeux santé et social

[Cliquez pour découvrir la vidéo !](#)

PREMIER RENDEZ-VOUS ANNUEL DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
De la Plaine aux Plateaux



Merci à tous pour votre participation active à cet évènement !



VersaillesGrandParc
communauté d'agglomération

6 avenue de Paris - CS10922
78009 Versailles Cedex
environnement@agglovgp.fr

