Des circuits courts
pour la restauration collective
des Pays de Saclay

Rapport final de l'étude de faisabilité
et propositions pour le développement de circuits courts

Mathieu Labonne

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

la mission de préfiguration de l'OIN

Sommaire

01. Contexte, expériences ailleurs et démarche 05

1.1 Vulnérabilités de l'agriculture et leviers de la restauration collective 05

1.2 Analyse de la situation en France et expériences remarquables 07

1.3 Le contexte du Plateau de Saclay depuis 2003 et les objectifs de l'étude 11

02. Analyse de la demande de la restauration collective et de l'offre locale 13

2.1 Etat des lieux de la demande locale 13

2.2 Etat des lieux de l'offre agricole au niveau local et des projets des agriculteurs du Plateau de Saclay 19

03. Propositions et éléments de décision 25

3.1 Conclusions de la confrontation de l'offre (existante et potentielle) et de la demande 25

3.2 Eléments quantitatifs pour une prise de décision 26

3.3 Propositions autour d'une gouvernances des circuits courts : le besoin d'une réelle facilitation 28

3.4 Propositions de projets pilotes pour le développement des circuits courts 31

Acronymes utilisés dans ce rapport

AIE :	Agence internationale de l'énergie
AMAP :	Association pour le maintien de l'agriculture paysanne
APPVPA :	Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles et du Plateau des Alluets
CAPS :	Communauté d'agglomération du Plateau de Saclay
CIVAM :	Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural
CUMA :	Coopérative d'utilisation de matériel agricole
FNAB :	Fédération Nationale de l'Agriculture biologique
GAB-IDF :	Groupement des agriculteurs biologiques d'Ile-de-France
GRAB :	Groupement régional des agriculteurs biologiques
GMS :	Grande et Moyenne Surface
IDEA :	Indicateur de Durabilité des Exploitations Agricoles
PNR :	Parc Naturel Régional
SAU :	Surface agricole utile
SCIC :	Société coopérative d'intérêt collectif
UTA :	Unité de travail annuel

1) http://www.idea.portea.fr/

Résumé général

Quelle adéquation quantitative entre l'offre et la demande ?

La demande de produits locaux est importante et comprend différents types d'acteurs du territoire : des municipalités, des acteurs économiques et le Conseil Général pour les Collèges.
Mais la demande peut aussi inclure de nombreuses municipalités en dehors du territoire qui ne disposent pas d'agriculture de proximité et sont intéressées par la démarche. Ce dernier point permet une certaine assurance des agriculteurs de ne pas être dépendants d'un nombre restreint de clients.
L'étude conclut que la mise en place d'une offre adaptée à la restauration collective locale peut se faire sans risques de débouchés pour les producteurs.

Parallèlement, alors que l'offre directement disponible est presque inexistante, les surfaces à mettre en place sont faibles au regard des 2700 hectares du Plateau et leur mise en place ne fragiliserait pas les exploitations existantes :

8 hectares de maraîchage biologique couvriraient 20% des besoins annuels en fruits et légumes des 3 millions de repas annuels servis par les demandeurs du territoire qui ont marqué leur souhait d'introduire des produits locaux (un facteur 2 qui intégrerait des demandeurs ne s'étant pas manifestés ne changerait pas les conclusions).

20 hectares de blé bio couvriraient 50% des besoins en pain des demandeurs de l'étude

Il est donc proposé de partir de quelques projets agricoles identifiés pour introduire des produits locaux dans la restauration collective sans grande contrainte car les volumes souhaités dans un premier temps (une échéance de 3 ans semble raisonnable) n'entraîneraient ni modification structurelle forte des restaurants, ni besoin d'installations très coûteuses de transformation (pour les légumes).

Ce territoire manque de concret alors que s'empilent les visions macroscopiques. La priorité doit être donnée à quelques projets de production très concrets, car c'est l'offre qui sera limitante.

PROPOSITION GENERALE 1

L'inexistence de productions adaptées invite à penser une émergence progressive de l'offre. Il semble nécessaire d'accompagner dans un premier temps 3 projets innovants en agriculture biologique qui serviraient de démonstrateurs pour une gouvernance adaptée de la question (voir ci-dessous) :

- le projet de maraîchage biologique et pédagogique d'Elodie Vilain à Orsay (3 hectares)
- la création d'un pôle de maraîchage biologique en insertion sur les terres de l'Abbaye de Limon à Vauhallan (jusqu'à une quizaine d'hectares)
- la mise en place d'une filière de pain biologique par Emmanuel Vandame

Ces 3 projets produiraient un volume conséquent de produits locaux (et biologiques).

Un soutien pourrait également être apporté à la promotion des produits laitiers de la Ferme Viltain, la création d'un marché paysan au CEA/Saclay et la promotion des produits de la Ferme Trubuil.

Résumé général

Y aura-t-il des freins juridiques ou techniques ?

Qualité environnementale des produits

La demande des municipalités concerne avant tout des produits biologiques, ce qui n'est pas forcément le cas du CEA/Saclay (1/3 de la demande exprimée). Si les 2 installations agricoles souhaitées par l'étude et la filière pain que souhaite créer Emmanuel Vandame seront biologiques, 2 autres exploitations existantes et intéressées (Ferme Viltain et Trubuil) préfèrent la mise en place d'un cahier des charges local avec des contraintes définies et la possible création d'un label propre au Plateau de Saclay.

Contraintes juridiques sur l'introduction des produits locaux via les marchés

Pour les restaurants en régie, les aspects juridiques ne seront pas bloquants avant un volume financier conséquent, en dessous duquel il sera facile d'introduire les produits du territoire via des clauses particulières et un allotissement adapté ou la possibilité dans les codes de marchés publics d'achats hors marché (moins de 20 000 € HT).
Pour les restaurants concédés, il sera nécessaire d'adapter les marchés avec le restaurateur via l'introduction de clauses contraignantes.

Contraintes sur l'état des produits et leur transformation

Les contraintes d'hygiène et de cuisine ne contraindront pas l'introduction de pain et de légumes frais et lavés en restaurants en régie et en liaison chaude.
L'introduction de ces mêmes produits dans les restaurations en liaison froide paraît plus complexe, à cause du fonctionnement des cuisines centrales, et valoriserait moins les produits. Il est à noter que plusieurs municipalités souhaitent sortir d'un fonctionnement en liaison froide avec un gros prestataire.
Le véritable frein tient à l'engagement des demandeurs face aux investissements que devront réaliser les agriculteurs (laverie mutualisée, atelier de boulangerie…) pour adapter leurs produits à la restauration collective. Pour encourager les producteurs à contractualiser avec la restauration collective plutôt qu'avec d'autres formes de circuits courts moins contraignantes, il est nécessaire d'établir de véritables partenariats dans la durée pour mettre réellement en phase le temps de retour sur investissement et la durée des contrats et partenariats.

Il n'y a aucune impossibilité à la mise en place de circuits courts sur le Plateau de Saclay, mais l'orientation de futures productions vers la restauration collective demande de la rendre attractive auprès des producteurs via l'établissement d'un réel partenariat. Si la mise en place de circuits courts demande l'aménagement d'un espace de rencontre et de confiance entre les acteurs, elle peut à l'inverse être le projet pilote d'une gouvernance collégiale de la qualité du territoire.

PROPOSITION GENERALE 2

L'aménagement d'un espace de rencontre et d'émergence de projets, embryon d'une possible gouvernance plus large, est indispensable. La structure existante Terre et Cité semble la plus à même de gérer cet espace à condition d'un engagement et d'une reconnaissance des politiques locales. Il sera alors nécessaire de doter cette structure de moyens adaptés, notamment l'embauche d'un animateur de territoire, capable d'accompagner la mise en oeuvre des projets choisis.

01.1 Contexte, expériences ailleurs et démarche

1.1 Vulnérabilités de l'agriculture et leviers de la restauration collective

1.1.1 la sécurité alimentaire des pays développés est fragile

En 2008, 17% des habitants des pays en développement étaient sous-nourris [1] (16% sur la moyenne 2004-2006). Ce chiffre qui avait auparavant diminué venait pour la première année de remonter à cause de la hausse des prix alimentaires. Ce sont 947 Millions de personnes qui ont souffert de la faim cette année-là [2].

Cette situation est dramatique dans les pays les moins riches mais elle ne doit pas faire penser que les pays du Nord sont protégés de toute crise alimentaire. Le système de plus en plus mondialisé invite à repenser en profondeur la géopolitique de l'alimentation. Le risque d'une baisse conséquente des rendements, liée à différents facteurs comme le réchauffement climatique et la raréfaction de l'eau, et une population mondiale toujours croissante invitent de nombreux pays à penser d'ores et déjà leur sécurité alimentaire à l'avenir. On assiste à un véritable marché des terres agricoles [3]. La Corée du Sud a ainsi acheté plus de 2,3 M hectares dans différents pays, en particulier 1,3M à Madagascar. Même les Etats-Unis subissent cette razzia puisque le Japon y a acheté plus de 216 000 hectares. Les pays ont compris que la sécurité alimentaire à moyen terme n'est pas assurée et que la terre agricole est un bien précieux.

1.1.2 la disparition progressive des terres et exploitations agricoles en France nous rend très vulnérables au prix de l'énergie fossile

Dans ce contexte, on assiste pourtant à une disparition continue des terres agricoles et des agriculteurs. En France, le taux de disparition des exploitations agricoles est même passé de -2,5% entre 1979 et 1988 à -4% depuis 1988 : de 1 587 639 exploitations agricoles en 1970 nous sommes passés à 506 926 dont 326 225 sont professionnelles [4]. Il y a donc 68% d'exploitations agricoles en moins par rapport depuis 1970.

Cette tendance est le corollaire d'une agriculture chimique intensive qui devait produire moins cher tout en nourrissant tout le Monde. Mais cela l'a rendu très dépendance d'une énergie fossile bon marché : la mécanisation croissante, l'usage d'intrants produits à partir d'énergies fossiles, une délocalisation de la production vers des pays à main d'œuvre bon marché et la croissante consommation de viande (pour atteindre aujourd'hui 100kg par Français et par an) n'ont pu se faire que parce que l'énergie fossile ne coûtait rien, comparé au travail humain. Ce schéma économique doit, changer car ses impacts, notamment le réchauffement climatique, appellent une véritable révolution écologique, mais aussi car le prix de l'énergie augmentera très fortement dans la prochaine décennie.

Aujourd'hui les déclarations des responsables énergétiques et pétroliers convergent pour prévoir un prix du baril du pétrole dépassant les 300$ avant 2020. Claude Mandil, ancien président de l'AIE jusqu'à fin 2007, déclarait en avril 2008 à François Fillon que « le risque existe donc que le monde connaisse une crise pétrolière très sérieuse au cours de la prochaine décennie, avec des prix extrêmement élevés ». Alors que la demande tirera vers une consommation de 120 Millions de baril par jour, il lui semble impossible qu'elle dépasse un jour les 100 Millions de baril. L'agriculture et le transport des aliments seront parmi les premiers à souffrir de cette tension.

Après avoir été une préoccupation avant tout destinée aux Pays du Sud, la sécurité alimentaire devient 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 culturales 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. C'est aujourd'hui un constat sans équivoque.

1.2.3 la restauration collective est perçue par de nombreux territoires à l'étranger comme un fort levier de changement de l'agriculture

La restauration collective est un levier institutionnel souvent méconnu ou négligé. Les grandes villes sont pourtant les premiers acheteurs de produits alimentaires au Monde. Avec ses 860 000 repas scolaires servis par jour, la mairie de New York[2] n'est pas seulement le plus grand fournisseur de repas scolaires, mais aussi le plus large acheteur institutionnel de nourriture aux Etats-Unis, ce qui la place dans la possibilité de dicter les règles du jeu [5]. Nos mairies au niveau local n'ont pas moins de pouvoir, elles sont sans doute parmi les principaux artisans du système agricole d'aujourd'hui et parmi les premiers qui peuvent le transformer en profondeur.

L'exemple de la mairie de Rome[3] est de ce point de vue très marquant : 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. Le miracle romain n'a été possible que par la structuration d'une filière locale par des politiques très impliquées sur la question et qui ont su trouver les moyens juridiques appropriés à leurs objectifs.

Aujourd'hui les déclarations des responsables énergétiques et pétroliers convergent pour prévoir un prix du baril du pétrole dépassant les 300$ avant 2020. Claude Mandil, ancien président de l'AIE jusqu'à fin 2007, déclarait en avril 2008 à François Fillon que « le risque existe donc que le monde connaisse une crise pétrolière très sérieuse au cours de la prochaine décennie, avec des prix extrêmement élevés ». Alors que la demande tirera vers une consommation de 120 Millions de baril par jour, il lui semble impossible qu'elle dépasse un jour les 100 Millions de baril. L'agriculture et le transport des aliments seront parmi les premiers à souffrir de cette tension.

2) voir l'annexe 1 pour plus de détails
3) voir l'annexe 1 pour plus de détails

1.2 Analyse de la situation en France et expériences remarquables

1.2.1 les objectifs du Grenelle en termes de produits bio ont créé une dynamique en restauration collective

Les préoccupations de santé et de respect de l'environnement sont la base d'une demande de produits de « qualité ». Mais ce dénominatif est difficile à cerner et il s'est trouvé un référent simple en termes d'identité et digne de confiance mais sans doute limité dans son développement : l'agriculture biologique. Le Grenelle de l'Environnement a fixé dans ce sens un objectif de 20% de produits d'origine biologique pour la restauration collective d'Etat en 2012. Cet objectif s'accompagne de recommandations fortes au niveau des collectivités territoriales qui sont aujourd'hui conscientes de l'intérêt du développement de l'alimentation biologique. En parallèle, l'Etat a fixé l'objectif de passer de 2% à 6% la part des surfaces agricoles certifiées AB d'ici à 2012 (objectif 20% en 2020). Si ces différents objectifs semblent aujourd'hui très compromis, ils ont le bénéfice de créer un vrai essor et une dynamique accompagné par de nombreux acteurs comme les GRAB (Groupement régional des agriculteurs biologiques) regroupés au niveau de la FNAB. La restauration collective est bien vue comme un levier fondamental vers une agriculture et une alimentation de qualité.

1.2.2 introduire du bio demande de modifier le système et sa logique économique en actionnant tous les leviers ensemble : filières locales, pédagogie, modification des pratiques de cuisine, aménagements des appels d'offre.

La difficulté d'introduire du bio tient aux prix extrêmement serrés que doivent tenir les restaurations scolaires. Les produits biologiques sont en effet plus chers et l'offre étant bien inférieure à la demande beaucoup critiquent l'importation de produits étrangers.

Si le lycée de Montigny-le-Bretonneux[4], tout proche du Plateau de Saclay, a réussi à introduire des produits bio à un niveau significatif, sans doute proche des 20%, c'est avant tout par une simple vigilance au gâchis. Martine Bonnet, gérante du restaurant, joue sur une anticipation du nombre d'absents car les parents paient un forfait annuel. Le restaurant ne dispose en effet après paiement de l'ensemble des charges que de 1,80 €/repas pour les denrées alimentaires, ce qui rend difficile d'introduire le surcoût du bio. Même accompagné par le GAB-IDF, les difficultés d'approvisionnement rendent de plus la démarche très précaire et la gérante mentionne qu'une filière locale en circuits courts permettrait sans doute de dépasser les difficultés actuelles. Le faible coût disponible pour les aliments proscrit trop souvent les possibilités de « qualité ». En effet 32% du prix d'un repas seulement est consacré aux denrées alimentaires, le reste étant 50% pour les frais de personnel et 18% pour les autres dépenses[5]. En moyenne en France, à peine plus de 2€ sont consacrés à l'achat des denrées. Ce chiffre apparaît très bas : 20% d'augmentation du prix des denrées ne représenteraient alors que 40c par repas et 6% du prix total. Beaucoup aiment à mettre ce chiffre en regard d'un gâchis estimé suivant les villes entre 10 et 30%.

Les difficultés que rencontrent ces gérants motivés tiennent souvent à ce qu'ils ne peuvent agir que sur un petit bout d'un système complexe et multi-acteurs et ne peuvent pas activer l'ensemble des leviers de réduction du prix. C'est un changement de logique sur l'ensemble du système qui est en jeu.

La ville de Pamiers[6], sous-préfecture de l'Ariège, donne dans ce sens un exemple de politique de restauration scolaire de qualité. La coopération des élus, dont Claude Deymier, un maire-adjoint qui avait travaillé dans la restauration collective, de citoyens engagés et des personnels municipaux a permis d'atteindre un total de 60% de produits en agriculture biologique, majoritairement à partir de productions locales.

4) voir l'annexe 3 pour plus de détails
5) d'après une enquête menée par Sodexo et la fédération des Maires de Villes Moyennes auprès de 87 communes (dont Antibes, Bourges, Chambéry, Lorient, Troyes, Vannes…), sur un prix total par repas variant entre 2,80 et 13,70 euros et une moyenne de 6,50
6) voir l'annexe 4 pour plus de détails

Le coût des aliments est de 2,30€ mais plutôt que de le comparer au 1,80€ d'une restauration industrielle, M. Deymier aime à le comparer aux 4€ que devait représenter, en équivalent de pouvoir d'achat, la même prestation il y a 20 ans.

Ce type de miracle tient souvent à la compréhension de l'interdépendance des leviers d'action. Ainsi :
- la cuisine de Pamiers, qui réchauffait des plats en 2000, cuisine désormais vraiment, sous la direction d'un cuisinier motivé spécialement engagé pour sa motivation à travailler avec du bio et du frais.
- la mairie a découpé ses marchés de façon à permettre à des regroupements de producteurs locaux de répondre (notamment via des « groupements momentanés d'entreprises »). M. Vogler, en charge de la commande publique, souhaite même donner des formations aux agriculteurs sur la rédaction de cesréponses.
- la pédagogie a été très importante avec des potagers dans les écoles, des rencontres entre les agriculteurs et les enfants, des visites de ferme…

La réussite du projet évite les commissions menus et permet à la restauration scolaire de Pamiers de remplir l'ensemble des volets pédagogiques, sociaux et de santé publique qui incombent à cette prestation. De plus en plus d'enfants déjeunent au restaurant scolaire.

Un Tour de France des initiatives montre que vouloir des produits de qualité (bio ou non) en grande quantité sans travailler avec les agriculteurs locaux est irréaliste étant donné le décalage entre offre et demande. La réussite des projets est corrélée au degré d'engagement des politiques locales à structurer une offre locale.
C'est pour cela qu'une politique de la qualité de l'alimentation en restauration scolaire est à mettre en regard d'un développement de circuits courts et locaux.

1.2.3 Les expériences de circuits courts se multiplient et offrent le cadre parfait à l'alimentation de qualité

Le développement récent des AMAP[7] (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) et des Jardins de Cocagne a montré l'engouement des citoyens pour un lien direct avec le producteur et leur engagement en faveur d'une agriculture de proximité. Ces exemples sont toutefois destinés aux particuliers et ne sont pas reproductibles tels quels pour la restauration collective. On peut cependant en retenir l'importance d'un apprentissage mutuel et la complémentarité des questions environnementales, écologiques et économiques.

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural (ou CIVAM) sont parmi les artisans principaux de ces nouveaux systèmes. Mis en place dans les années 1950, ce réseau de 170 groupes aujourd'hui dans 15 régions[8] cherche à intégrer des préoccupations citoyennes dans l'espace agricole et rural et tente des réponses originales dans les domaines de la biomasse-énergie, d'une agriculture durable et écologique, du respect du terroir et de la cohésion sociale du monde rural.

L'existence d'une structure d'animation de l'agriculture locale conditionne le développement de circuits courts dans la restauration collective.

C'est le cas du CIVAM Bio d'Ariège[9] qui fournit 2 repas bios par semaine sur son territoire et ce sans surcoût, grâce à un aménagement de la composition des menus et un approvisionnement local.
C'est aussi le cas des Défis Ruraux[10] en Haute-Normandie qui proposent aux restaurants des collèges et lycées les « bons repas de l'agriculture durable » à partir d'une liste de produits locaux qui sont livrés par les producteurs eux-mêmes. Ce relai entre producteurs et consommateurs organise les commandes et promeut les productions locales. Celles-ci font l'objet d'un suivi basé l'adaptation de la grille d'analyse IDEA qui accompagne les agriculteurs vers une production plus écologique.

7) voir l'annexe 5 pour plus de détails
8) un annuaire des CIVAM est disponible sur http://www.civam.org/IMG/pdf/annuaire-groupes.pdf
9) voir l'annexe 6 pour plus de détails
10) voir l'annexe 7 pour plus de détails

La Bretagne a quand à elle plusieurs structures d'animations, pilotées par la FRCIVAM-Bretagne[11]. Celle-ci réalise notamment des études qui permettent d'orienter les choix et de piloter au mieux le développement des circuits courts en Bretagne.

Mais si les CIVAM sont des acteurs importants à des échelles territoriales vastes, de nombreuses villes se lancent dans des démarches similaires et activent les leviers permettant de structurer des circuits courts locaux. La ville de Brive[12] a ainsi embauché une chargée de mission qui est active en particulier sur la mise en place d'une réelle pédagogie de l'alimentation dans les écoles de la ville et l'accompagnement de projets innovants, via le monde de l'insertion[13], qui pourraient servir de catalyseurs à un développement plus large.
Brive et plusieurs autres villes ont créé un groupe de travail sur les circuits courts auprès de l'Association des Maires de France pour avancer conjointement sur les freins au développement de circuits courts, notamment sur les éléments juridiques.

1.2.4 Les circuits courts demandent une animation territoriale forte

L'exemple des CIVAM, de Pamiers et de Brive montre l'importance d'un vrai travail de facilitation et d'animation au niveau local. C'est un maillon essentiel du développement de circuits courts car le système est multi-acteurs.

Les Parcs Naturels Régionaux[14] (PNR) montrent un exemple supplémentaire de gouvernance avec l'utilisation d'une structure en syndicat mixte. Ce sont souvent des promoteurs de produits locaux, via des marques « Produits du PNR ». Le Plateau de Saclay est en bordure du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse qui souhaite fortement développer l'agriculture de qualité et les circuits courts.

La motivation politique est indispensable au développement de l'agriculture locale, et ce d'autant plus en milieu urbain ou périurbain où les volontés de voir des circuits courts sont mis à mal par l'urbanisation qu'autorisent des élus aux comportements souvent contradictoires. L'exemple de Périgny-sur-Yerres[15] dans le Val-de-Marne montre que des élus peuvent non seulement protéger le foncier agricole mais aussi organiser une production collective où la mutualisation permet de limiter les coûts de fonctionnement (dans ce cas via un pôle de maraîchage).

La complexité de l'animation d'un territoire urbain tient à cette tension entre ruralité et urbanisation qui porte pourtant en elle le potentiel de qualité de la péri-urbanité. Ce pilotage délicat doit s'avoir géré les externalités positives et négatives, ce qui demande souvent un outil de suivi d'indicateurs jugés pertinents. Munich donne de cela un bon exemple avec le soutien financier du bio après calcul du gain financier sur la non-dénitrification de l'eau[16]. Tous les territoires susmentionnés reconnaissent l'intérêt de tels outils qui, quand ils existent, sont bien souvent spécifiques au territoire en l'absence de références directement utilisables.

11) voir l'annexe 8 pour plus de détails
12) voir l'annexe 9 pour plus de détails
13) un Jardin de Cocagne et une plateforme logistique portée par le milieu de l'insertion locale
14) voir l'annexe 10 pour plus de détails
15) voir l'annexe 11 pour plus de détails
16) voir l'annexe 12 pour plus de détails

1.2.5 la restauration collective actuelle a besoin de produits transformés, ce qui demandent des plateformes de transformation à fort investissement

Il est souvent difficile d'utiliser une production locale brute dans des cuisines habituées à utiliser des produits déjà transformés et l'intermédiaire entre l'agriculteur et la restauration manque bien souvent pour permettre la structuration d'un circuit court et local. On parle de produis de 4ème gamme pour parler des produits végétaux frais, commercialisés prêts à l'emploi, c'est-à-dire lavés, épluchés et découpés. Ce sont les salades, crudités variées, mélanges de légumes à cuire... conditionnés en sachet plastique. Apparus en 1985, les produits de quatrième gamme représentent en France plus de 35 000 tonnes par an et utilisent des techniques artificielles pour avoir une meilleure conservation.

Retravailler des produits bruts apparaît comme un levier de moindre coût et de meilleure valorisation des aliments. C'est pour cela que plusieurs villes souhaitent repasser en cuisine autogérée. L'absence d'infrastructures de transformation, tout du moins de lavage, est un frein considérable aux développements de circuits courts. Solibio en Alsace est un bon exemple d'une infrastructure adapté à un marché local. Solibio[15] est le résultat de l'entreprenariat de nombreux acteurs (agriculteurs, grossistes…) qui se sont structurés en SCIC pour créer une plateforme permettant la transformation des produits avec le plus de transparence, solidarité et équité entre tous les acteurs. Ces produits sont destinés à la GMS mais aussi à la restauration collective. Cette expérience donne un précédent de mise en place sur un territoire d'une plateforme de transformation, associée à un chantier d'insertion et adaptée aux exigences de la restauration collective locale.

17) voir l'annexe 13 pour plus de détails

1.3 Le contexte du Plateau de Saclay depuis 2003 et les objectifs de l'étude

Le Plateau de Saclay est un territoire unique où se mêlent la plus haute recherche française et les terres agricoles les plus proches de Paris. Dès 2003, l'audit patrimonial la Terre et la Cité demandé par la Région Ile-de-France avait conclu à la nécessité de mettre la qualité et le Vivant au cœur de ce territoire alors qu'aucune gouvernance ne venait l'ancrer dans un développement durable et respectueux de ces équilibres.

Depuis 2003, trois initiatives collectives et citoyennes ont animé le lien entre urbains et agriculteurs. Il s'agit de :

- l'association terre et Cité qui, suite à l'audit, tente d'animer le territoire à l'aide d'une gouvernance marquée par différents « collèges » d'acteurs
- l'AMAP des Jardins de Cérès, autour d'Emmanuel Vandame, qui est à la fois la marque de l'intérêt des citadins pour l'agriculture du Plateau et un levier politique fort du territoire
- la SCI Terres Fertiles qui a racheté des terres agricoles en vente pour en pérenniser la vocation agricole

Ces 3 initiatives, menées par les mêmes personnes, touchent 3 questions fondamentales des Pays de Saclay : la gouvernance, le lien entre agriculteurs et citadins et la question foncière.

Il est d'ores et déjà important de noter que si l'AMAP des Jardins de Cérès offre une réelle dynamique de projets sur les questions qui lui sont liées, Terre et Cité ne remplit pas son rôle, en l'absence d'intérêt de la part des différents collèges et en particulier des élus. Le pilotage partagé du territoire souhaité par la mise en place de cette structure n'est pas aujourd'hui une réalité.

Ce territoire complexe est de plus soumis à de nouveaux défis avec le souhait gouvernemental d'y développer un cluster de recherche internationalement reconnu. Plus que jamais il est important pour les politiques locales d'inclure réellement la dimension d'agriculture périurbaine dans leur projet de territoire. Ce projet de territoire n'existe pas à l'heure actuelle et semble par dessus tout ignorer la présence de l'agriculture. S'il est souvent rappelé l'objectif de préservation de 2300 hectares agricoles, il n'est jamais accompagné d'un réel projet conscient des interdépendances difficiles de ces surfaces avec son environnement urbain.

C'est la demande de nombreux acteurs économiques (CEA) ou universitaires (Polytechnique, Université d'Orsay) de servir des produits locaux dans leur restauration collective qui permit à l'AMAP des Jardins de Cérès de pointer le levier potentiel de la restauration collective. L'AMAP a décidé de mener une étude pour évaluer les possibilités de la mise en place de filières locales à destination de la restauration collective et cette étude est financée par divers acteurs locaux et surtout par le Conseil Général de l'Essonne.

Cette étude recense des expériences inspirantes en France et à l'étranger, fait un état des lieux des offres et demandes et présente une liste de propositions concrètes permettant d'accompagner le développement de circuits courts. Ces propositions sont accompagnées d'une démarche de prospective simple permettant d'évaluer différents indicateurs de durabilité des scénarios envisagés.

CONSTAT 1

La démarche de sécurité et de souveraineté alimentaire des territoires s'inscrit dans une démarche globale de forte tension à venir sur les productions agricoles et le prix de l'énergie fossile. La vulnérabilité des systèmes agro-alimentaires actuels est jugée élevée.

CONSTAT 2

La démarche de circuits courts passe pour être un levier fondamental de l'introduction de produits de qualité et même de produits biologiques à un coût raisonnable dans la restauration collective. A l'avenir la restauration collective peut être un véritable moteur du développement d'une agriculture durable dans le territoire.

CONSTAT 3

L'animation territoriale joue le rôle de pivot du développement d'une agriculture de proximité et de circuits courts. Le Plateau de Saclay ne dispose pas d'une animation participative multi-acteurs qui soit opérationnelle.

02.1 Analyse de la demande de la restauration collective et de l'offre locale

2.1 Etat des lieux de la demande locale

2.1.1 une multitude d'acteurs est intéressée par la démarche[18]

Les Pays de Saclay, territoire de l'étude, intègrent un grand nombre d'acteurs qui se sont manifestés comme intéressés par l'introduction de produits issus de circuits courts dans leur restauration collective.

Ce sont en premier lieu les municipalités pour leurs restaurants scolaires. Il s'agit de Bièvres, d'Orsay, d'Igny, des Ulis, de Gometz-le-Chatel, de Villiers-le-Bacle et de Gif-sur-Yvette. Leurs réalités sont différentes et leur demande avant tout tournée vers le bio. Elles semblent mal connaître les réalités de l'agriculture locale et n'associe pas spontanément à leur demande de produits locaux courts la pourtant indispensable gouvernance de la qualité sur le territoire.

Les collèges du secteur ont également manifestés un intérêt pour l'étude au travers du Conseil Général. Celui-ci 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 définit les objectifs à atteindre, mais c'est le chef d'établissement qui assure, en toute autonomie, l'organisation et « la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité publique».

Enfin ce sont des entreprises et acteurs originaux du territoire, notamment le CEA/Saclay, qui porte davantage son intérêt sur des produits de proximité que biologiques, Air Liquide à Jouy en Josas via son prestataire MRS, l'Abbaye de Vauhallan et le traiteur en insertion de la Table de Cana à Antony. Ce dernier a pour clients réguliers plusieurs acteurs du Plateau de Saclay et est à l'origine d'une initiative appelée COLOMBE qui vise une coopération logistique pour l'achet groupé de produits biologiques afin de réduire le nombre d'intermédiaires et à laquelle participe le restaurant de l'Ecole Polytechnique.

Mais cette liste d'acteurs locaux ne doit pas circonscrire le périmètre des demandeurs potentiels au seul territoire. Diverses communes un peu plus éloignées ont manifesté un intérêt souvent plus déterminé pour un approvisionnement en circuits courts. Redéfinir des périmètres plus larges, c'est aussi permettre une respiration aux agriculteurs trop souvent ignorés par leurs politiques locales. Des villes comme Bagneux peuvent très bien jouer un rôle conséquent dans la création de circuits courts sur le Plateau de Saclay.

18) voir l'annexe 14 pour plus de détails sur les demandeurs

2.1.2 les trois fonctionnements de restauration collective ont des logiques différentes

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

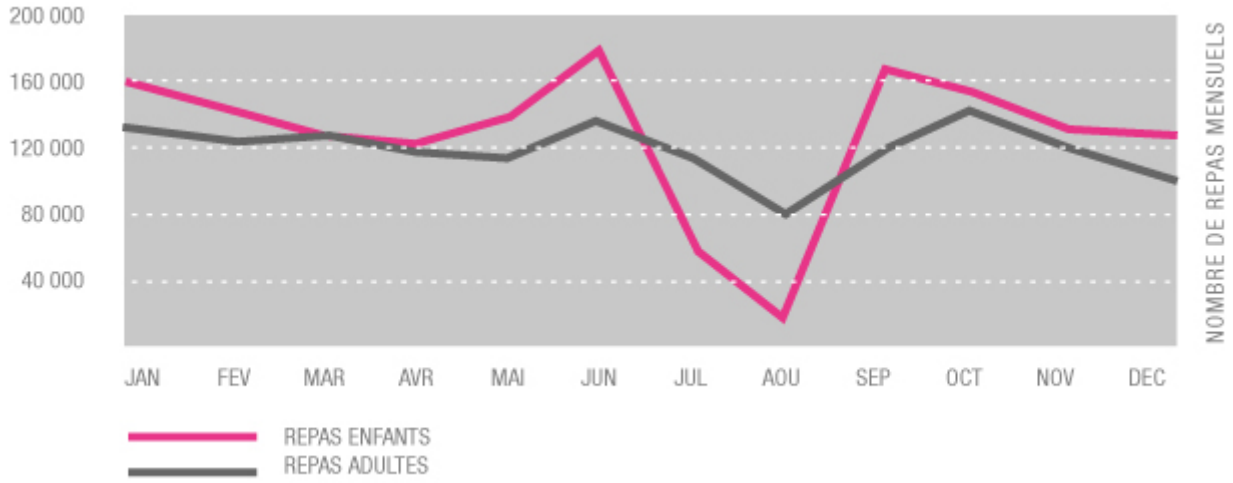
- les cuisines autogérées ou plus exactement en régie. Il s'agit en général de cantines scolaires qui ont conservé du personnel de cuisine. Il s'agit souvent d'une réelle volonté politique. Il y est facile d'acheter des produits locaux ou en petite quantité dans la mesure où cela respecte les codes de 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…). Le prestataire cherche dans ce cas avant tout à harmoniser ces menus dans les différents restaurants qu'il sert. En général une cuisine centrale approvisionne plus de 10 000 repas par jour.

2.1.3 les demandeurs du Plateau de Saclay servent 3 millions de repas par an avec une forte diminution pendant l'été

Le périmètre concerné représente au total 3 millions de repas. Mais 1/3 est associé au CEA/Saclay et 1/3 au Collèges (14 collèges qui servent en moyenne 450 repas par jour chacun).

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

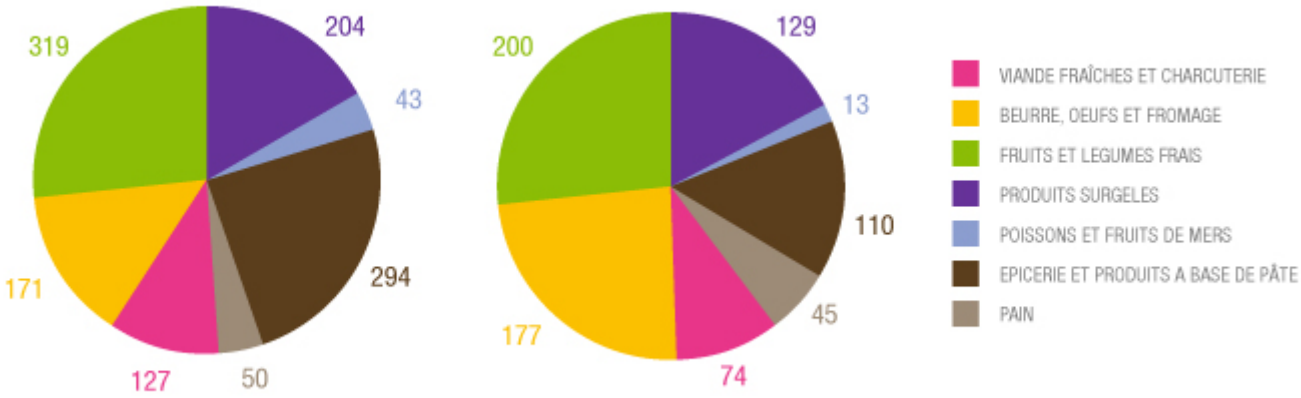
Il est important de dimensionner un système qui prenne en compte la baisse très conséquente de repas pendant les vacances et en particulier pendant les vacances d'été, qui correspondent au maximum de la production maraîchère.
Cela incite à penser non seulement une mixité d'approvisionnements des restaurants pour une bonne gestion du risque mais aussi une mixité dans la demande aux producteurs pour faire face aux irrégularités de la demande. Celle-ci reste cependant bien chiffrée à l'avance. On peut également noter la possibilité de transformer et conserver une partie des récoltes pour l'hiver.



Evolution du nombre de repas en fonction du mois sur l'année 2008 des demandeurs

2.1.4 Ces demandeurs utilisent par an un total de 750 tonnes de fruits et légumes frais et 150 tonnes de pain par an

Une étude des grammages repas de quelques entités a été réalisée.



Grammage par repas du restaurant n°2 du CEA/Saclay tenu par Avenance

Grammage par repas du restaurant scolaire d'Orsay

Il faut au final compter de l'ordre de 200g de fruits et légumes frais et 45g de pain par repas pour des enfants et 300g de fruits et légumes frais et 50g de pain pour des adultes.

Avec le nombre de repas servis on arrive à un total de 750 tonnes de fruits et légumes et de 150 tonnes de pain. A noter que les légumes surgelés n'ont pas été comptés ici.

2.1.5 le prix des repas apparaît moins cher en cuisine autogérée que déléguée

Le prix des repas est très différent suivant les différents restaurants analysés. Il varie de 4 euros pour le restaurant un peu particulier des sœurs de l'Abbaye de Vauhallan à plus de 10 euros pour deux cantines en liaison froide. En moyenne on arrive à un coût d'un peu moins de 8 euros pour un coût aliment variant d'1,50€ (Bièvres) à plus de 2,50€ (les Ulis).

Fournisseur	Type de produits	Montants en euros
Astugues		424
C. Vert	Epicerie, féculents	10 233
Davigel	Produits cuisinés	27 327
Domafrais	B.O.F.	7 458
Martin Duval	Fruits et légumes frais	19 462
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

L'étude montre que le coût des aliments rejoint la moyenne nationale mais que le coût total est lui supérieur.

Il est remarquable que le coût des repas en liaison froide soit au total plus cher que le coût des repas des cuisines autogérées.

2.1.6 l'aspect juridique ne devrait pas poser de problèmes côté demande

Un des freins souvent anticipés par les acteurs est la difficulté juridique d'introduire des produits locaux. Hors, la réglementation en matière de marchés publics a évolué en 2006 puis 2009.

La passation de marchés en lots séparés, devenue un principe, permet notamment d'intégrer plus facilement des PME : cela permet à un producteur ou un groupement de producteurs de pouvoir répondre à un appel d'offres, comme dans le cas de l'approvisionnement de la mairie de Pamiers. Il existe également une procédure adaptée pour passer plus facilement des marchés en dessous de 80 000 euros HT tant que le montant cumulé n'excède pas 20% de la valeur du marché.

Le Plan de relance de l'économie a également relevé de 4 000 à 20 000 euros HT le seul en deçà duquel il n'y a pas lieu de procéder à une mesure de mise en concurrence selon les procédures organisées par le code des marchés publics.

En clair :
- en-dessous de 20 000 euros, ce qui constitue déjà un seuil conséquent, il est possible d'introduire des produits de qualité issus de circuits courts hors marché et sans mise en concurrence ni publicité.
- avec un allotissement adapté, une procédure existe pour simplifier la passation de marché entre 20 000 et 80 000 euros.

Le deuxième levier est d'introduire des critères environnementaux. Si la formulation « produits locaux » est juridiquement interdite il existe des moyens de favoriser très clairement les produits locaux, via l'introduction de critères de saisonnalité et surtout des clauses de fraîcheur. C'est sur cette dernière base que la ville de Rome a réussi à « localiser » la provenance d'une grande partie des fruits et légumes. Des critères plus complexes à établir, comme le Bilan Carbone, peuvent également être introduits du moment qu'ils restent cohérents avec l'objet du marché et qu'ils ne soient pas explicitement discriminatoires.

Il apparaît aujourd'hui que l'aspect juridique ne serait pas un réel frein pour les demandeurs à l'introduction de produits locaux.

CONSTAT 1

les demandeurs identifiés représentent plus de 3 Millions de repas.
Un objectif de **20%** de leur approvisionnement en fruits et légumes locaux et bio représente la production d'environ **8 ha de maraichage/ horticulture bio**[19]
Un objectif de **50%** de leur approvisionnement en pain à partir de blé local et bio représente la production de **20 ha de blé bio**[20]**.**

CONSTAT 2

Les logistiques à mettre en place sont différentes suivant les fonctionnements des restaurants.

- Les restaurants autogérés peuvent facilement introduire des produits locaux.
- Les restaurants en liaison chaude peuvent inclure cela dans un contrat avec leur prestataire mais celui-ci sera réticent à adopter un système à l'opposé de ce qui fait la plus-value de son métier (la mutualisation et l'organisation de plateformes logistiques à grande échelle)
- Ils semblent difficiles d'introduire et de valoriser des produits locaux dans les restaurants en liaison froide car les cuisines centrales produisent les mêmes produits pour un très grand nombre de restaurants. Certaines municipalités souhaitent changer pour un fonctionnement plus souple (cuisine centrale autogérée par plusieurs communes ?)

CONSTAT 3

En moyenne sur le territoire, une hausse de 20% du prix des aliments représenterait une hausse de 4,5% du prix total d'un repas.

CONSTAT 4

La forte diminution du nombre de repas servis en juillet et août demande de trouver un autre marché pendant cette période pour les producteurs.

CONSTAT 5

Le coût de la restauration collective déléguée, notamment en liaison froide, n'est pas inférieur à celui de la restauration autogérée.

CONSTAT 6

Il existe un fort intérêt des territoires adjacents ne disposant pas de terres agricoles de bénéficier des produits locaux. Cette ouverture peut être un levier supplémentaire pour le développement des circuits courts.

19) 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 demande à être affiné
20) avec un rendement de 5 tonnes de blé bio par hectare, une conversion farine/blé = 0,7 et une conversion pain/farine = 1

2.2 Etat des lieux de l'offre agricole au niveau local et des projets des agriculteurs du Plateau de Saclay

2.2.1 De très grandes surfaces pour survivre économiquement

Le plateau de Saclay dispose à l'heure actuelle de 2700 hectares agricoles cultivés principalement en grandes cultures. 12 structures, dont 8 exploitations agricoles « classiques » cultivent cet espace qui représente un peu plus de la moitié du Plateau [22] [23].

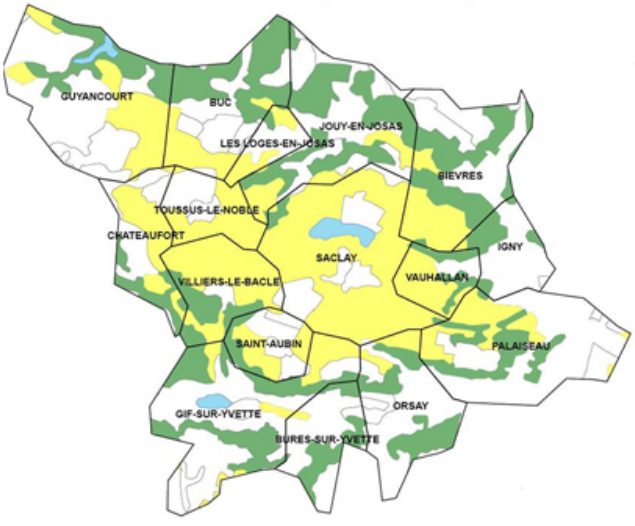
Les 2 initiatives existantes en circuits courts sont l'AMAP des Jardins de Cérès (4 ha d'Emmanuel Vandame) et la cueillette à la Ferme de Viltain (50 hectares).

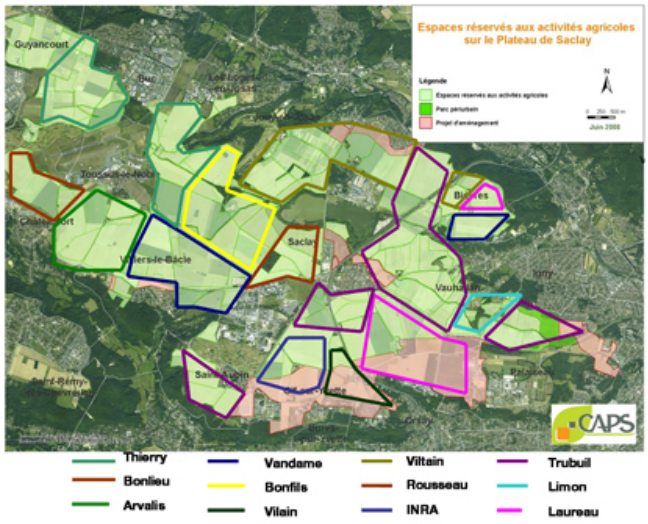
Mais ces 2 projets ne semblent pas être suffisants pour marquer l'identité agricole du territoire auprès de ses habitants : la ferme de Viltain a une clientèle venant de toute l'Ile-de-France et l'AMAP a un nombre restreint d'adhérents, propre au fonctionnement d'une AMAP (les jardins de Cérès est cependant une très grosse AMAP avec 250 adhérents). De plus les terrains de l'AMAP se trouvent au centre du Plateau, et non en périphérie de la ville, et ne peuvent donc que difficilement faire le lien entre rural et urbain.

Les agriculteurs sont tous soumis aux difficultés de la proximité de la ville avec des contraintes plus fortes qu'en milieu rural et ne tire en dehors des expériences ci-dessus que peu de bénéfices à l'heure actuelle de leur « péri-urbanité ».

L'un des facteurs bloquants tient au fait qu'une exploitation céréalière conventionnelle aussi bien dans ses pratiques que dans son mode de distribution a besoin d'un très grand nombre d'hectares pour survivre économiquement. De ce fait chaque agriculteur souhaite une surface toujours plus grande et perdre une partie de sa surface lui ferait prendre le risque de fragiliser l'entreprise. Il est à noter que la recherche du plus grand nombre d'hectares sur un territoire exigu et clos a créé par le passé des conflits qui sont encore très présents dans l'esprit des agriculteurs. En dehors d'ententes particulières, une coopération plus générale paraît difficile aux producteurs.

Il faut donc que leur revenu par hectare augmente significativement pour que des espaces soient disponibles pour des projets agricoles innovants. Emmanuel Vandame estime qu'il gagne au final 10 fois par hectares sur les terrains de l'AMAP, même si cela lui demande plus de travail.





21) voir l'annexe 15 pour plus de détails
22) la première carte donne l'occupation des sols sur le Plateau de Saclay (vert = espaces forestiers et verts, jaune = espaces agricoles, blanc = espace bâti). La seconde carte montre l'occupation des terres agricoles des différents agriculteurs du Plateau de Saclay.

2.2.2 Les agriculteurs existants sont intéressés et entreprenants mais conscients des difficultés du marché de la restauration collective[23]

Parmi les agriculteurs qui cultivent pour l'instant, 3 ont manifesté un intérêt réel pour le développement de circuits courts et une volonté d'entreprendre. Il s'agit de la famille Trubuil, qui cultive au total plus de 400 hectares, principalement à Saclay, de la Ferme de Viltain à Jouy-en-Josas et Saclay et de la Ferme Vandame à Villiers-le-Bâcle.

Emmanuel et Cristina Vandame sont les agriculteurs les plus volontaires pour modifier en profondeur leur activité économique. Leur projet principal est de créer une petite filière de pain bio local en s'associant avec un artisan boulanger qui travaillerait dans la ferme. Le projet est en cours et devrait voir la transformation en pain de 10 hectares de blé bio. La rotation des cultures obligerait la conversion en agriculture de 30 hectares de culture. Ces volumes sont très importants et Emmanuel Vandame veut partir sur des volumes raisonnables, plus proche du paysan-boulanger que la boulangerie industrielle. Les investissements sont très conséquents et leur financement ne pourra se faire qu'avec le soutien de subventions.
Emmanuel Vandame envisage également un échange de terres avec l'Agence des Espaces Verts pour permettre l'installation d'une production de volailles biologiques par Charles Monville et se dit ouvert à laisser un projet de culture maraîchère sérieux se développer sur ses terres.

Nathalie Trubuil et son compagnon Pierre Bot envisagent aussi de diversifier les circuits de distribution de leurs productions. Des essais d'huile de colza ont été réalisés et la famille Trubuil est prête à produire si la demande existe. Malgré une bonne qualité, le prix pourrait pour l'heure être trop cher (14€ la bouteille de 2L) à cause du recours à l'atelier de transformation d'un autre agriculteur. La famille Trubuil a également commencé des expérimentations en maraîchage de plein champ et pourrait développer une production légumière, notamment en pommes de terre. Les compétences de Pierre Bot en meunerie les amènent aussi à penser la création d'une filière de pain.
La production ne serait pas en agriculture biologique mais la famille Trubuil ne se dit pas fermée à des évolutions de leurs pratiques culturales.

La Ferme de Viltain est déjà un acteur important des circuits courts en Ile-de-France. MM Dupré et Descourtis sont intéressés par le marché de la restauration collective. Leurs produits laitiers étaient même largement vendus à la restauration collective locale il y a quelques années. La Ferme produit déjà beaucoup de fruits et légumes mais le prix bas de la cueillette sur les légumes tient à l'absence de main d'œuvre pour la récolte. La Ferme est davantage intéressée par la création d'un label local que par une conversion, même partielle, en agriculture biologique. Cette conversion ferait d'après eux courir un risque à la pérennité des emplois de la ferme. Une expérimentation sur une petite parcelle leur permettrait peut-être de mieux évaluer la pertinence de cette conversion partielle.

L'esprit d'entreprise de ces 3 fermes ne doit pas cependant masquer leurs peurs liées aux contraintes de la restauration collective : gros volumes, garanties fortes sur les livraisons et les volumes, prix tirés au maximum vers le bas… Emmanuel Vandame pense que son projet ne pourra fournir des volumes compatibles aux premiers abords avec l'ensemble du CEA/Saclay bien qu'il souhaite travailler ensemble et la Ferme de Viltain croit avant tout à la création d'un marché paysan à la sortie du CEA/Saclay.

23) voir l'annexe 16 pour plus de détails

2.2.3 le besoin de projets catalyseurs et en agriculture biologique pourrait être comblé par 2 projets qu'il apparaît primordial de soutenir [24]

Si les agriculteurs du Plateau ont témoigné de leur esprit d'entreprise, leurs modèles économiques, associés par exemple à de lourds investissements et emprunts, les invitent à de la prudence. Produire des céréales en agriculture conventionnelle et cultiver des légumes en agriculture biologique sont deux métiers différents.

Des projets de taille modeste mais réellement innovants pourrait créer un espace de liens entre urbains et agriculteurs et catalyser un développement plus large de circuits courts. Au vue des surfaces nécessaires au maraîchage pour combler les demandes, ces projets ne viendraient pas concurrencer les céréaliers en place au niveau du foncier. La difficulté tiendra plutôt à orienter la production vers la restauration collective, jugée très exigeante en termes de prix et de garanties. Ce dernier point apparaît fondamental dans la construction des circuits courts et appelle de réels partenariats au-delà de simples contrats clients-fournisseurs.

La famille Vilain est une famille historique de l'agriculture du Plateau. Elodie Vilain espère reprendre une partie de la surface familiale, située à Orsay, pour développer une activité maraîchère biologique. Elodie est encore en formation à la Bergerie Nationale de Rambouillet mais son projet doit être accompagné au niveau local. La proximité de la future ferme avec la vallée urbanisée de l'Yvette invite à penser une facilité dans le développement d'activités pédagogiques, de visites ou de loisirs, souhaitées par Elodie.
Elodie souhaite cultiver sur un peu plus de 3 hectares avec un salarié qu'elle pourrait embaucher dès l'été 2010. Elle ne commencerait elle à cultiver qu'en été 2011 après une année de spécialisation dans le maraîchage biologique. Ces terres sont tout proches de la ville d'Orsay et offrirait un espace très intéressant dans le cadre du développement du Plateau de Saclay. La destination des productions serait sans doute multiple mais essentiellement très proche : école d'Orsay, hôpital d'Orsay, distributions de paniers à la gare du Guichet, AMAP d'étudiants de Polytechnique et de la faculté d'Orsay…
Ce projet serait couplé avec le développement d'une activité équestre pédagogique sur un autre terrain de la famille Vilain.

L'abbaye de Limon à Vauhallan possède 17 hectares en dehors de l'Abbaye qui offrirait un cadre parfait au développement d'une activité de maraîchage (proximité de la ville, rentabilisation d'un forage étant donné la surface…). A l'heure actuelle le projet le mieux à même d'aboutir est un jardin de Cocagne. A ces 17 hectares il faut associer une petite ferme dans l'enceinte de l'abbaye qui pourrait servir d'espace agroécologique modèle et pédagogique..

24) voir l'annexe 16 pour plus de détails

2.2.4 Recensement des possibilités de circuits courts dans un rayon de 20km autour du Plateau de Saclay

Le Triangle Vert fournit un exemple concret d'intégration de l'agriculture dans la gouvernance locale et est intéressé par des mutualisations d'équipements avec le Plateau de Saclay [25]

Rassemblant 5 communes, l'association Triangle Vert « chapeaute » son territoire sur les questions agricoles et y soutient les projets valorisant le développement d'une agriculture durable. L'association est pilotée par divers acteurs clés de la réussite d'un projet agriurbain en Ile-de-France (Ministères, CR, SAFER…).
Cette structure d'animation territoriale a déjà permis l'aboutissement de quelques petits projets de circuits courts : première contractualisation de la ville de Nozay avec un maraîcher local, création d'une bière 100% locale à partir de l'orge local, utilisation du logo du Triangle Vert sur les colis des maraîchers comme « marque » du territoire… et réalise en ce moment plusieurs projets, dont un système de paniers pour les adhérents d'un club équestre, un marché de producteurs et un magasin de produits maraîchers locaux.

La production en circuits courts de ce territoire trouvera sans doute facilement des clients parmi les 5 communes du territoire, mais la forte proximité avec le Plateau de Saclay invite à penser certaines mutualisations, notamment des équipements de lavages des légumes. Christel Staccheti, chargé de mission au Triangle Vert, a manifesté un réel intérêt pour un travail conjoint sur la question.

Le PNR de la Haute-Vallée de Chevreuse souhaite développer une agriculture de qualité [26]

Le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse touche le Plateau de Saclay via les communes du Plateau de Magny-les-Hameaux. C'est un territoire de 24 500 hectares à forte dominante agricole (beaucoup de haras de chevaux).
Le parc accueille de nombreuses exploitations agricoles mais leur modèle économique est aujourd'hui défini et stable, et déjà en circuits courts pour les producteurs en agriculture biologique. Il ne pas semble possible de se fournir auprès des agriculteurs existants au-delà de demandes exceptionnelles et dans des quantités faibles.

Le PNR souhaite développer ces activités agricoles et il peut être intéressant pour les collectivités du Plateau de Saclay de s'associer à cette démarche en tant que demandeurs de produits de qualité en circuits courts.

Le Plateau de Limours offre un potentiel de production conséquent et est soumis à moins de pression foncière [27]

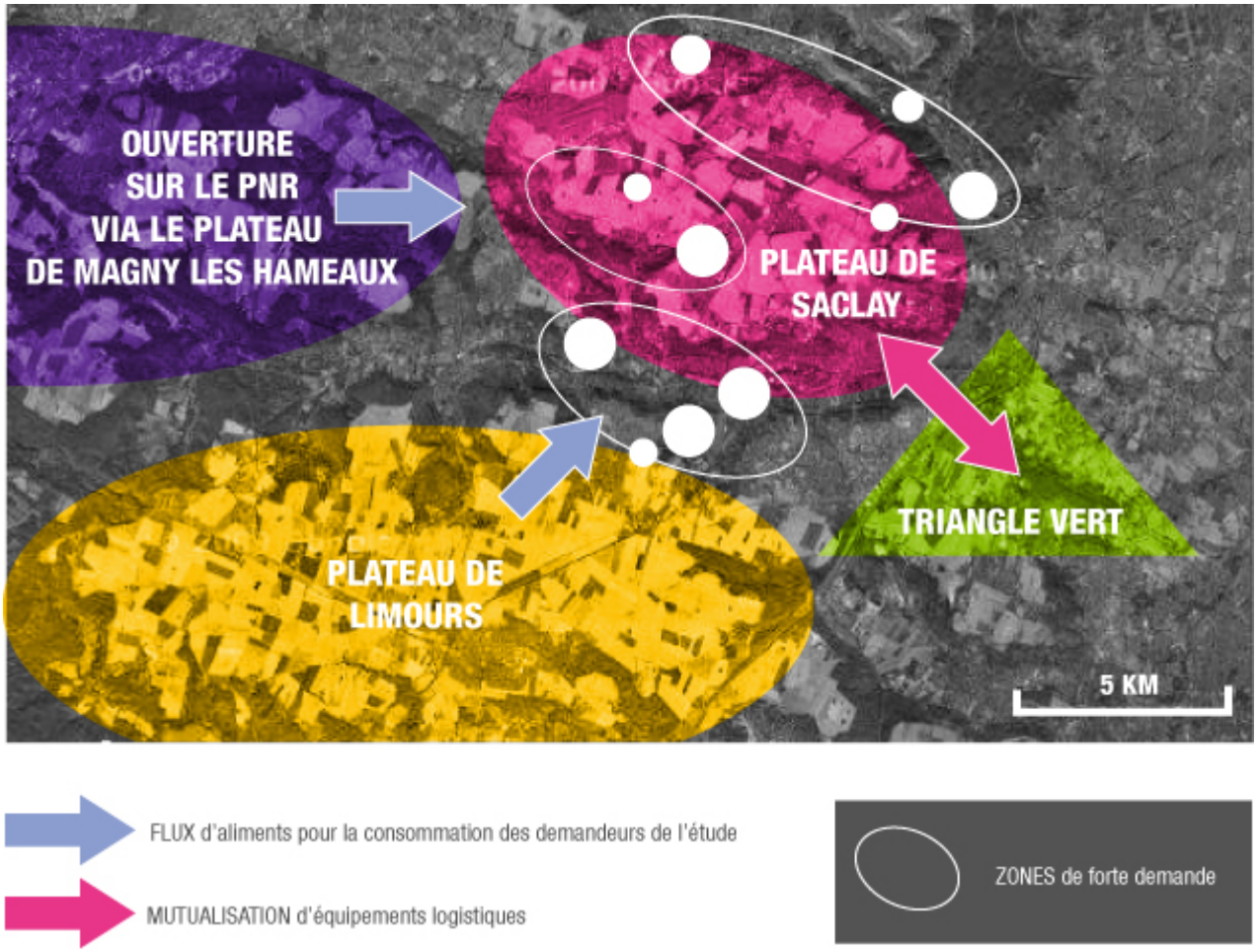
Le Plateau de Limours ressemble à plusieurs points de vue au Plateau de Saclay, mais la pression de l'urbanisation y est beaucoup plus faible. Les communes de Gometz-le-Chatel et des Ulis, demandeuses dans le cadre de l'étude, marquent le lien entre les 2 territoires.
Le Plateau de Limours initie actuellement une démarche de circuits courts via les associations Pecqueuse Environnement et Qualité de Vie. L'absence de projets très structurants comme l'OIN est sans doute une des raisons du plus fort soutien que les politiques semblent témoigner à une telle démarche sur ce territoire.
De nombreux projets pourraient voir le jour sur ce territoire et une mutualisation d'équipements est à envisager.

25) voir l'annexe 17 pour plus de détails
26) voir l'annexe 18 pour plus de détails
27) voir l'annexe 19 pour plus de détails

02.2

Analyse de la demande de la restauration collective et de l'offre locale

Etat des lieux de l'offre au niveau local et des projets des agriculteurs du Plateau de Saclay



02.2 CONSTAT 1

Les agriculteurs en place peuvent difficilement diminuer les surfaces qu'ils cultivent tant que leur modèle ne change pas car leur santé économique est dépendante d'une surface très grande.

CONSTAT 2

Les surfaces en circuits courts génèrent davantage d'emplois et de revenus à l'hectare pour les agriculteurs. Cependant la structure des exploitations actuelles rend difficiles les changements nécessaires.

CONSTAT 3

2 projets innovants de la famille Vilain et sur le terrain de l'Abbaye de Limon pourraient voir le jour sur le Plateau et leur exemple inspirerait sans doute d'autres initiatives. Le Plateau de Saclay manque d'initiatives agricoles qui marquent l'identité du territoire et ces projets pourraient aller dans le sens d'une plus grande appropriation de sa fonction agricole par les urbains. La présence de ces projets au bord du Plateau, donc très proche de la ville, peut aider au lien entre urbains et agriculteurs.

CONSTAT 4

Les projets en circuits courts intéressent les producteurs, mais la restauration collective est vue comme très difficile de par les contraintes de coût et les volumes. Le développement de circuits courts pour la restauration collective ne se fera que dans le cadre d'un véritable partenariat solidaire fortement soutenu par les politiques locales.

CONSTAT 5

Il paraît pertinent de s'associer à 3 territoires à vocation agricole, voisins du Plateau de Saclay et aux problématiques complémentaires : le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse, le Triangle Vert et le Plateau de Limours. Les possibilités de mutualisation, notamment au niveau d'équipements de transformation des fruits et légumes, permettraient sans doute de faire baisser les coûts liés aux investissements.

03.1 Propositions et éléments de décision

3.1 Conclusions de la confrontation de l'offre (existante et potentielle) et de la demande

La mise en place de circuits courts représente un réel projet de territoire où chaque acteur doit trouver sa place. Aujourd'hui un frein important existe au développement de circuits courts et il tient à l'absence d'un espace de rencontre entre les principaux acteurs. Il manque à ce territoire une facilitation que l'on voit si utile dans les territoires connexes comme le Triangle Vert ou les PNR. Il manque à ce territoire une confiance entre les acteurs. En dehors du travail de lien, la facilitation permettrait une orchestration des marchés sur la question et un soutien pour faciliter la vente dans des circuits courts autres pendant l'été où la restauration collective, en particulier scolaire, est réduite.

Mais si le lien manque aujourd'hui pour établir une vraie démarche, le territoire possède de nombreux atouts et ils tiennent en particulier au caractère entreprenant des agriculteurs et au foyer de demandeurs potentiels que constitue le Sud-Ouest francilien. En effet il est important de noter d'une part l'intérêt des agriculteurs et leur compréhension de l'opportunité que représente une valorisation locale de leur production et d'autre part la possibilité de détendre le jeu des acteurs du territoire par l'intérêt que portent des collectivités hors du territoire.

Pour la cohésion du territoire, il serait souhaitable que les restaurants collectifs concernés soient cependant sur le Plateau de Saclay et les vallées adjacentes. Dans ce cas 8 hectares de maraîchage biologique et 20 hectares de blé bio pour produire du pain offriraient déjà un impact significatif (20% des demandeurs en fruits et légumes frais, 50% en pain). Cela représente à peine 1% des terres agricoles du Plateau et on peut légitimement penser que la mise en place de ces productions (qui n'existent pas pour l'heure) ne viendrait pas fragiliser la santé économique des agriculteurs en place.
Le territoire manque d'exemples et les politiques doivent appuyer divers projets innovants comme catalyseur de cette démarche de circuits courts mais aussi comme catalyseur du lien entre urbains et ruraux car celui-ci est aujourd'hui limité et ne constitue pas un moteur du développement des filières.

Les modalités de l'adéquation de l'offre et de la demande seront à définir au cas par cas dans le cadre de contractualisations, qui doivent s'accompagner de réels partenariats, mais les aspects juridiques, et en particulier les codes de marchés publiques, ne seront pas un frein à la réalisation du projet de territoire.

Mettre en place des circuits courts à la hauteur des volumes nécessaires à la restauration collective semble donc réaliste. Les destiner effectivement à la restauration collective sans une profonde modification de celles-ci semble plus difficile. Le jeu des politiques précisera si la restauration collective peut réellement jouer le rôle de catalyseur d'un projet de territoire agri-urbain. Le Plateau de Saclay dispose d'un potentiel d'exemplarité inexploité et une agriculture de qualité peut être un levier fort de la qualité du Plateau de Saclay.

3.2 Eléments quantitatifs pour une prise de décision

3.2.1 Les circuits courts envisagés pourraient multiplier par 7 le chiffre d'affaires de l'agriculture du Plateau de Saclay et réduire sa dépendance aux aides PAC [28]

Une étude a été menée par Dorian Spaak pour comparer l'impact de 3 scénarios en comparaison de l'état actuel (scénario 0, ou de référence)? Pour simplifier la compréhension des résultats nous ne présentons ici que 2 scénarios (le scénario 2 n'apportant pas beaucoup d'éléments supplémentaires) :

Le scénario 1 envisage un développement modéré des circuits courts sous l'impulsion d'une réelle animation de territoire. Le projet est avant tout porté par les politiques et ce scénario reprend les projets déjà initiés (20 hectares de blé bio pour Emmanuel Vandame, jardins de Cocagne à Magny les Hameaux et petite production à venir pour Elodie Vilain). Il s'accompagne du développement d'activités pédagogiques sur le territoire.

Le scénario 3 intègre un développement plus large des circuits courts avec une forte motivation des agriculteurs. Il s'agit non seulement des projets initiés à ce jour mais aussi des projets que souhaitent mettre en oeuvre les porteurs de projet (Abbaye de Limon à Vauhallan, développement de circuits courts à la Ferme Trubuil, développement de la filière pain d'Emmanuel Vandame...). Il s'agit donc d'activer les leviers de faciltation et d'émergence permettant la réussite des projets envisagés.

L'étude de ces scénarios s'est basée sur une agrégation simple de données internes au Plateau de Saclay et de références externes pour des activités qui n'existent pas sur le territoire pour l'heure. Ce travail permet de quantifier dans quelle mesure le développement des circuits courts génèrerait une activité économique (emplois, investissements, chiffre d'affaires)..

Dans le scénario 3, le chiffre d'affaires, le nombre d'emplois et les investissements liés aux activités agricoles (incluant la transformation et la pédagogie) sur le plateau **augmentent respectivement de facteurs 6, 7 et 15** par rapport au scénario 0 pour une baisse de seulement 7% des surfaces cultivées en grandes cultures. Le développement des circuits courts sur le plateau de Saclay peut donc augmenter très significativement l'intensité économique de l'utilisation de l'espace et fournir un nombre conséquent d'emplois sans remettre en cause les modèles agricoles dominants aujourd'hui.

Les exploitations de grandes cultures qui occupent le reste des terres sont très dépendantes des aides PAC. Les revenus des exploitants chutent de -20% à -64% dans les scénarios d'évolution de la PAC envisagés (S3B, S4 et S6B de la prospective PAC). Le développement des circuits courts permettraient de réduire très fortement la vulnérabilité des exploitations agricoles face à ce changement.

Indicateur	Scénario 0	Scénario 1	Scénario 3
Chiffre d'affaire des activités agricoles (base 100)	100%	171%	593%
Part des circuits courts dans le chiffre d'affaire hors Ferme de Viltain[29]	1%	43%	86%
Nombre d'emplois (ETP) additionnels créés par les circuits courts en 2015 (agricoles et non agricoles)	0	64	307
Cumul des investissements jusqu'en 2015 (en M€) (grandes cultures et circuits courts)	2	8	31
Diminution des surfaces en grandes cultures	0%	1,7%	7%

28) l'étude complète intégrant un détail de ces résultats est à la disposition de l'AMAP des Jardins de Cérès
29) La Ferme de Viltain représente aujourd'hui plus des 2/3 du CA de l'agriculture du Plateau et elle a été retirée de cet indicateur pour une meilleur lisibilité.

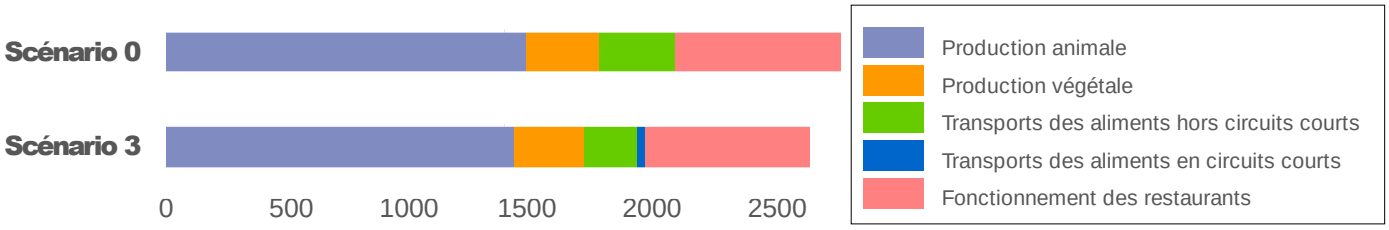
3.2.2 Le développement des circuits courts envisagés permettraient une réduction des émissions de l'agriculture d'environ 120 tonnes de carbone [30]

Le Bilan Carbone est un outil de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre dont une activité est dépendante. Il permet ainsi un pilotage de la responsabilité environnementale d'une activité mais aussi de sa vulnérabilité au prix des énergies fossiles.

Un Bilan Carbone de la restauration collective des restaurants des demandeurs manifestés (voir 2.1.3) a été réalisé en comparant l(état de référence actuel (scénario) aux scénarios présentés en 3.2.1. Pour une plus grande simplicité de lecture nous ne donnons que la comparaison des scénarios 0 et 3.

Le Bilan Carbone comprend dans notre cas plusieurs grands domaines :
- la production agricole des produits consommés dans les cantines (produits ou non sur le Plateau), répartis entre produits d'origine animale et d'origine végétale. Une étude sur un agriculteur du Plateau a été menée et n'a pas permis de déceler des écarts significatifs avec les résultats nationaux classiques.
- le transport des aliments vers les restaurants collectifs, décomposés entre transports existants et transports à mettre en place pour le développement des circuits courts. Les données extrapolées sont issues des achats d'un restaurant scolaire autogéré et d'un restaurant d'entreprise en liaison chaude.
- le fonctionnement des restaurants qui inclue les dépenses de fluides (chauffage, électricité, gaz frogirigènes), les déplacements des personnels des restaurants, l'amortissement des bâtiments, les emballages et les déchets). Quand il s'agit d'une délégation, un ratio par restaurant du siège du prestataire a été ajouté. Les données extrapolées sont issues d'une cuisine centrale (hors du territoire), de plusieurs restaurants en liaison chaude (dont un sur le territoire) et d'une étude menée sur un restaurant d'entreprise et son siège par un prestataire de restauration.

Les résultats sont les suivants (en tonnes d'équivalent carbone) :



Il s'agit pour les 26 restaurants considérés d'un total de **2760 tonnes de carbone pour le scénario actuel.** La réalisation des circuits courts envisagés permettraient de **réduire de 120 tonnes ce total**. Il s'agit d'une **réduction d'1/4 des émissions liées au transports des aliments mais de seulement 4% des émissions liés à la restauration collective dans son ensemble**.
On peut noter la forte part de la consommation de viande et du fonctionnement des cantines et des activités tertiaires associés (consommation d'énergie et de gaz frigorigènes).

Ce travail va permettre de comparer l'impact carbone de diverses actions complémentaires du développement des circuits courts (diminution du grammage des viandes, introduction plus large de produits bio, retour à une autogestion du restaurant scolaire, diminution des produits préparés...) mais aussi une meilleure anticipation des contraintes liées à l'augmentation du prix de l'énergie (ces 120 tonnes de réduction permettraient d'éviter un surcoût par rapport au prix actuel de plus de 28k€/an dans l'hypothèse d'un prix du baril à 300$)

30) Cette étude Bilan Carbone a été réalisée avec la méthodologie standard ADEME et un rapport complet lui sera remis.
Les résultats définitifs et complets et quelques simulations simples seront disponibles à partir de fin avril 2010.

3.3 Propositions autour d'une gouvernance des circuits courts : le besoin d'une réelle facilitation

3.3.1 Quatre propositions majeures pour la mise en place d'une facilitation opérationnelle et la reconnaissance de l'acteur qui la porte

L'absence de relations ville-agriculture est aujourd'hui sans doute le plus grand frein à l'épanouissement du potentiel des circuits courts du Plateau de Saclay. Les agriculteurs ne sont pas soutenus, pas connus et l'agriculture est trop souvent pensée comme une simple activité qui demande de pérenniser les terres agricoles. L'agriculture peut participer davantage à la vie du territoire et il est très important de créer un équilibre périurbain via une gouvernance de la qualité de l'agriculture sur le Plateau.

PROPOSITION 1 : pour les collectivités locales et en particulier la CAPS

Définir un objectif politique de développement de l'agriculture de proximité et l'inscrire dans leurs missions.

Il y a quelques années, l'association Terre et Cité a été justement créée avec l'objectif de créer du lieu et de faire émerger de réels projets multiacteurs. Hors aujourd'hui, cette fonction qui apparaît fondamentale pour la qualité du Plateau de Saclay n'est pas remplie, notamment car les membres n'y sont pas actifs. Les élus notamment n'utilisent pas cet outil intéressant du développement du territoire. Il s'agit du seul outil existant de gouvernance multi-acteurs capable de piloter le développement des circuits courts sur le Plateau. Mais ce pilotage ne se fera que sur un mandat clair des politiques locales et une réelle reconnaissance des propositions et orientations qui sortiront de cette structure. L'organisation adaptée de Terre et Cité invite à ne pas créer une nouvelle structure mais à redonner de la vie et une réelle légitimité à cette structure existante.

PROPOSITION 2 : pour les collectivités locales

Reconnaître la nécessité d'un travail de facilitation pour le développement et la valorisation de l'agriculture et confier cette mission à une structure de gouvernance multi-collégiale (intégrant un collège des agriculteurs) .
Cette structure devrait être naturellement l'association Terre et Cité si celle-ci dispose de moyens réels et d'une dynamique tournée vers l'action.

Si un pilotage multi-acteurs semble indispensable au développement de circuits courts sur le Plateau de Saclay, la mise en œuvre du projet de territoire et la facilitation au jour le jour ne se feront que si une personne au moins travaille à temps plein sur la question. L'absence de personnes salariées sur la question est un grand manque. Les différents membres des collèges ne sont pas à même de réaliser cette mission et le Plateau de Saclay est un des rares espaces périurbains à ne pas avoir créé un tel poste. Cette embauche peut être financée par des dispositifs existant et en particulier le nouveau 341B de l'Union Européenne

PROPOSITION 3 : pour la structure de facilitation choisie

Embaucher un animateur de territoires qui aurait en charge la valorisation et l'accompagnement des projets agricoles du Plateau en vue d'une meilleure relation entre ville et agriculture. Sa lettre de mission serait fixée par le collège qui dirige la structure de facilitation.
Les nouveaux dispositifs européens et régionaux peuvent grandement soutenir ce poste. Il est proposé de postuler pour une aide du dispositif 341B[31] du fonds européen FEDER.

L'ensemble des territoires agricoles voisins du Plateau de Saclay ayant également une action circuits courts, il nous semble intéressant de capitaliser cette proximité en créant un réseau opérationnel. Dans une certaine mesure ce réseau peut avoir un rôle équivalent à celui d'un CIVAM pour le Sud-Ouest francilien.
Ce réseau d'échanges et de rencontres doit avant tout être un levier d'aboutissements de projets concrets et non un énième espace d'études. Il pourrait se réunir trimestriellement et disposer d'une plateforme d'échanges. Il pourrait permettre de porter des projets à des échelles supra-territoriales quand une mutualisation est possible (équipement de transformation par exemple).

PROPOSITION 4 : pour la structure de facilitation choisie

Définir un espace de rencontre avec les différents territoires du Sud-Ouest francilien sur les questions de circuits courts et de valorisation du milieu rural. Il s'agirait d'un réseau et non d'une nouvelle structure officielle.
Il s'agira en particulier du Triangle Vert, du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse, du Plateau de Limours et de la Plaine de Versailles (APPVPA)

3.3.2 L'évolution souhaitée pour Terre et Cité

L'étude propose que Terre et Cité remplisse la fonction de facilitation décrite dans les propositions 2, 3 et 4.
Nous pensons en particulier que Terre et Cité doit :

- avoir un projet clair et fédérateur : le développement de circuits courts semble idéal
- disposer de moyens humains : un animateur de territoire est proposé
- être reconnu plus concrètement par les politiques locales comme l'acteur référent sur la question des circuits courts (ces décisions doivent être soutenues par les acteurs du territoire : il s'agit de mettre en place un vrai mandat sur cette question de la part des politique
- profiter de synergies avec des territoires voisins plus avancés sur la question et dans l'établissement d'une gouvernance partagée (notamment le Triangle Vert et l'APPVPA)

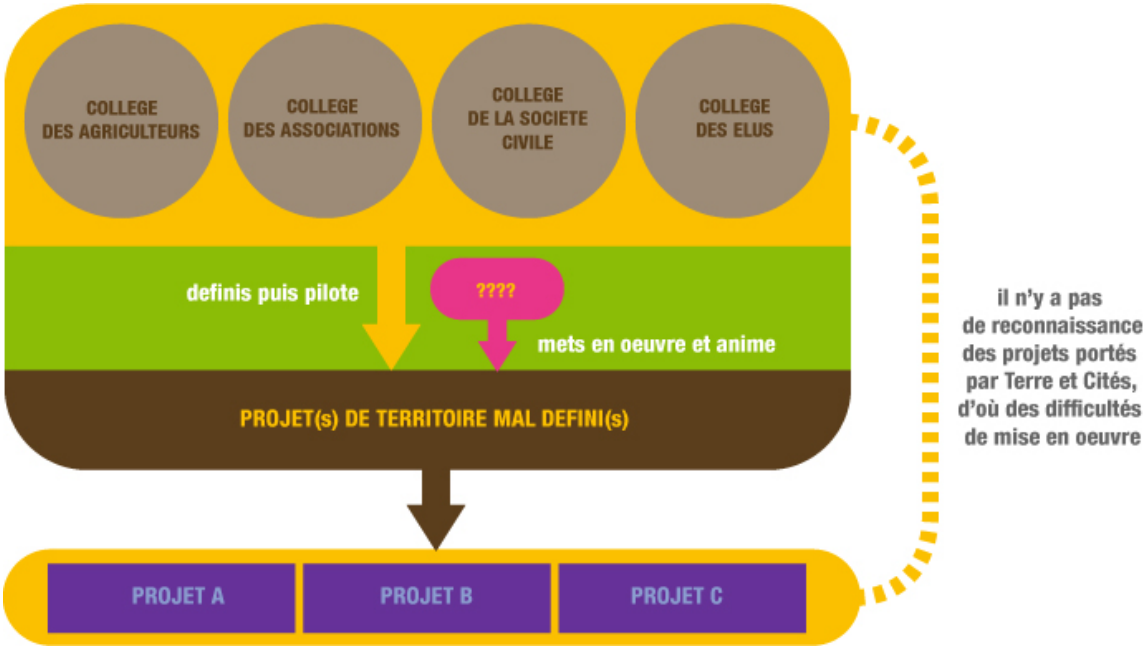
Les deux graphes ci-dessous tentent de résumer la proposition de l'étude.

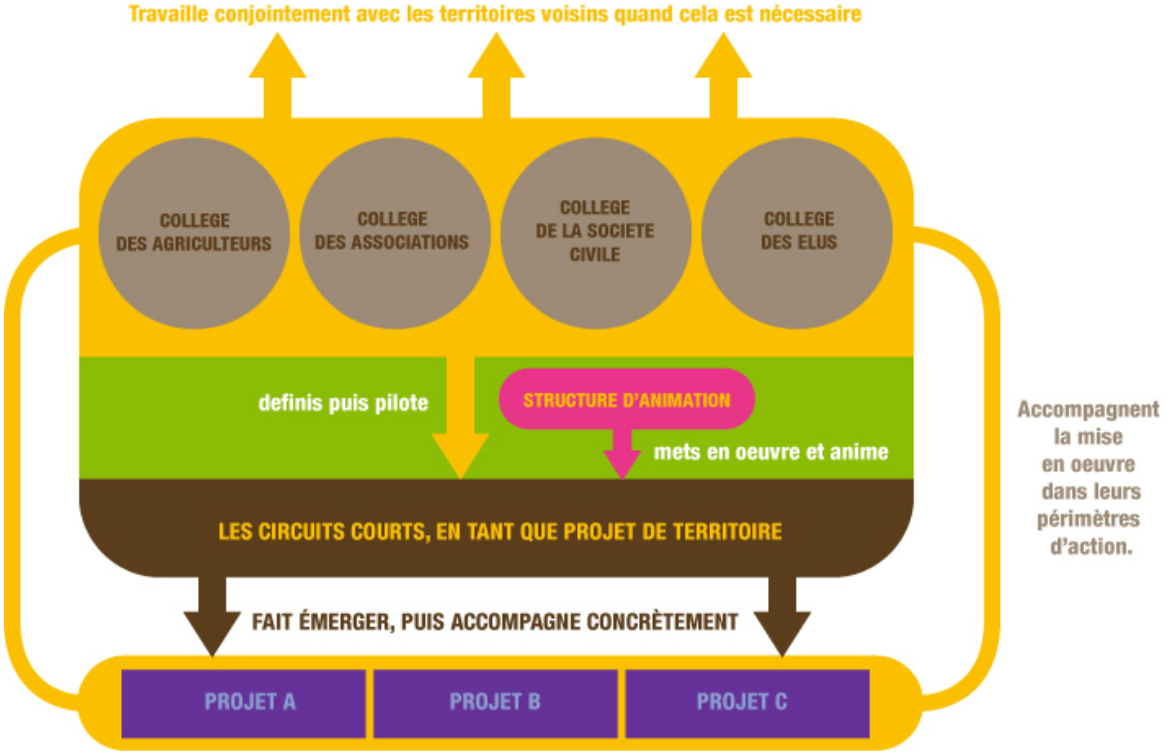
31) voir www.iledefrance.fr/uploads/tx.../appel_a_projet_mesure341B_2009.pdf

03.3

Propositions et éléments de décision

Propositions autour d'une gouvernance des circuits courts : le besoin d'une réelle facilitation





3.4 Propositions de projets pilotes pour le développement des circuits courts

Si les acteurs politiques ont un projet de territoire du point de vue économique en privilégiant la recherche et l'innovation technologique, ils ne disposent à ce jour d'aucun projet de territoire concernant l'agriculture et son développement en tant que pilier du Plateau de Saclay.
Des projets marquants doivent permettre de lancer une dynamique aujourd'hui simplement poussé par quelques associations locales avec peu de moyens.
L'étude propose de centrer l'accompagnement sur quelques projets existants. La mise en place d'une gouvernance adaptée permettra de capitaliser ces expériences en intégrant de nouveaux projets.

3.4.1 Trois propositions de projets agricoles à soutenir

L'exemple est le premier moteur du changement et le Plateau de Saclay manque aujourd'hui d'exemples à faire d'activer des changements plus larges de l'agriculture du territoire. L'AMAP des Jardins de Cérès a donné un précédent inspirant de circuits courts mais les agriculteurs sont conscients de la différence entre les volumes et contraintes d'une AMAP et de la restauration collective. Il s'agit de doter le territoire de 3 exemples liés à la restauration collective.

PROPOSITION 5 : pour les élus de la Vallée de l'Yvette et la structure de facilitation choisie

Définir un partenariat avec le projet de maraîchage biologique de la Ferme de Vilain pour y soutenir une activité pédagogique forte en lien avec les urbains de la Vallée de l'Yvette et l'Université d'Orsay.
Il s'agira d'accompagner la mise en œuvre juridique et économique de son projet.

PROPOSITION 6 : pour les élus de la Vallée de la Bièvres et la structure de facilitation choisie

Soutenir le développement d'une double activité d'insertion et de maraîchage biologique sur les terres de l'Abbaye de Vauhallan par les Jardins de Cocagne. Ce projet peut être couplé avec un projet agro-écologique pédagogique sur l'ancienne Ferme dans l'Abbaye.
Il s'agira de faire connaître le projet aux urbains et d'aider aux investissements nécessaires (forage).

PROPOSITION 7 : pour la structure de facilitation choisie

Accompagner Emmanuel Vandame dans le montage financier d'une filière de pain bio local.
Cela demande la conversion de dizaines d'hectares en biologique mais surtout l'investissement d'un atelier de boulangerie.
L'objectif est de déterminer un prix du pain afin de définir les marchés potentiels dans la restauration collective, notamment au CEA/Saclay.

3.4.1 Divers projets et propositions utiles à la conduite du changement

Parallèlement à l'accompagnement de trois projets ambitieux et déjà bien réfléchis, diverses actions plus ciblées peuvent préparer le territoire au développement plus large de circuits courts à une échéance de temps plus longue (5 ans)
Il s'agit tout d'abord d'un soutien aux productions existantes. Si ceux-ci n'ont pas besoin du même type de soutien que les trois projets susmentionnés car les productions existent déjà, il est important de faire connaître ces produits qui peuvent intéresser des restaurants collectifs du territoire.

PROPOSITION 8 : pour la structure de facilitation choisie

Faire connaître et valoriser par différents médias les productions existantes des agriculteurs historiques (fermes Trubuil, Vandame et Viltain) : filières pain, huile de colza, produits laitiers…
Cela peut également inclure l'organisation de marchés paysans à la sortie du CEA/Saclay, celui-ci étant intéressé par le fait de proposer ce service à ses employés.

Il est connu que le développement de l'agriculture périurbaine et en particulier si elle est biologique est limité par 2 freins principaux : le foncier et le manque de main d'œuvre. Sur ce deuxième point il est important de noter la possible création d'une formation de maraîchage biologique à l'Ecole TECOMAH. Cette formation pourrait s'associer à la démarche agricole du Plateau dans le cadre d'un projet de couveuse ou de l'installation future de maraîcher.

PROPOSITION 9 : pour la structure de facilitation choisie

Soutenir l'ouverture d'une formation de maraîchage biologique à l'école TECOMAH et évaluer les modalités de coopération avec l'agriculture du Plateau (installation sur des terres communales en vue d'une production pour la restauration collective ?)

Du point de vue de la demande, il est également important d'avoir un recensement des productions dans un périmètre d'environ 80 km. En effet s'il ne s'agit pas de productions du Plateau il peut s'agir de circuits courts au bilan environnemental avantageux. Ce recensement doit être mis à jour à la vue des projets en cours dans le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse et autres territoires voisins et il peut être réalisé conjointement avec les territoires dans le cadre du réseau proposé en proposition 4.

PROPOSITION 10 : pour le réseau des structures d'animation de territoire

Etablir et tenir à jour un recensement des productions dans les territoires agricoles du Sud-Ouest francilien. Cette vue globale doit être accessible aux restaurations collectives et aider à mettre en relation offreurs et demandeurs de produits agricoles locaux et de qualité.

La transformation des fruits et légumes, et notamment leur lavage, demandent des installations et la structure de facilitation devra évaluer les différentes options pour leur mise en place.
Dans un premier temps, du fait des volumes, il semble que seule une machine de lavage de légumes soit nécessaire, et non des ateliers de transformation chaude et froide et de conditionnement. Cet investissement modéré peut être réalisé conjointement par les agriculteurs (par exemple via un dispositif mis en place en 2010 par le réseau des CUMA) ou par la structure de facilitation (possible via le fonds européen).
Mais il convient d'évaluer d'ores et déjà les changements potentiels à moyen terme. Cette réflexion pourrait être couplée à la création d'une cuisine centrale autogérée, pour laquelle un groupe de travail regroupant diverses personnes s'étant déjà manifesté pourrait rapidement se créer.

PROPOSITION 11 : pour la structure de facilitation choisie

Etablir les diverses possibilités de création d'une plateforme économique multi-activités nécessaire au développement des circuits courts : plateforme de transformation (insertion possible), cuisine centrale autogérée (modèle d'une coopérative ?)…
Cette plateforme peut être mutualisée avec le Triangle Vert.

Enfin le dernier point sur lequel la structure de facilitation devra travailler est la création d'outils pédagogiques présentant les produits servis dans les restaurants. Il n'est pas nécessaire de créer de nouveaux outils sur le contexte ou les modalités d'une restauration collective responsible[32] mais il apparaît important de pouvoir valoriser la provenance locale et la qualité des produits auprès du convive.

Bibliographie hors documents du territoire

[1] The Millenium Development Goals 2009 report :
http://www.un.org/millenniumgoals/pdf/MDG_Report_2009_ENG.pdf

[2] From http://www.hungerreport.org/2009/assets/HRDATA/Table1_HungerMalnutrition.xls

[3] Courrier international du 4 au 10 décembre 2008, page 33

[4] Agreste - Recensements agricoles et Enquête Structure 2007

[5] The School food revolution, Kevin Morgan and Roberta Sonnino

32) voir à ce propos le nouveau guide édité par la FNCIVAM et la Fondation Nicolas Hulot