

ACTES

1^{ère} Rencontre nationale

Relier politique agricole et politique alimentaire dans les agglomérations et métropoles françaises



12 novembre 2013 - Paris



SOMMAIRE

Liste des participants	4
-------------------------------------	---

Ouverture	6
------------------------	---

Corinne RUFET, vice-présidente du Conseil régional d'Île-de-France chargée de l'environnement, de l'agriculture et de l'énergie,
Daniel ROGUET, co-président de Terres en Villes,
Hervé BILLET, président de la Chambre Régionale d'Agriculture d'Île-de-France.

Conférence introductive : « enjeux alimentaire mondiaux et locaux »	11
--	----

- Intervention de Nicolas BRICAS, chercheur en socio-économie de l'alimentation au CIRAD, coordinateur des projets Dualine et Surfood (pour une alimentation durable dans les pays développés et en développement) et Surfood (évolution de l'alimentation des villes au regard des enjeux de la durabilité).

Séquence 1 : « quelle politique agricole et politique alimentaire dans les agglomérations et métropoles françaises au regard des enjeux de nutrition/santé et d'accessibilité sociale ? »	21
--	----

Île-de-France	21
----------------------------	----

- Flash sur la situation en Île-de-France par Dorothée GRANGE, chargée d'étude de l'Observatoire Régional de Santé Île-de-France.
- Présentation de la politique de l'alimentation en Île-de-France par François MAUVAIS, responsable du Pôle Alimentaire - Nutrition de la DRIAAF ; présentation d'une politique agricole et alimentaire locale par Dorian SPAAK de Terre et Cité et Cyril GIRARDIN, Président de l'AMAP des Jardins de Cérés.

Agglomérations en régions	30
--	----

- Flash sur les agglomérations Terres en Villes par Serge BONNEFOY de Terres en Villes.
- Présentation de l'expérience du Pays Voironnais en région grenobloise: Charles BAZUS, Vice-Président chargé de l'Agriculture, Forêt et Développement durable de la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais, Frédéric DELATTRE, Directeur du service agriculture, forêt et développement rural.

Grand témoin	35
---------------------------	----

Basile CHAIX, Docteur en épidémiologie et santé publique, chercheur INSERM et concepteur de l'Étude RECORD sur les disparités territoriales de santé, interviendra sur le lien entre territoire et inégalités sociales impactant la qualité nutritionnelle de l'alimentation et la santé.

Séquence 2 : « quelles productions agricoles de proximité et quelle(s) logistique(s) de distribution pour nourrir durablement les agglomérations et métropoles françaises ? »	39
<i>Île-de-France</i>	39
<ul style="list-style-type: none"> • Flash sur la situation en Île-de-France par Laure DE BIASI de l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme de la Région Île-de-France. • Présentation d'expériences franciliennes par Catherine RIBES, Conseillère régionale et Vice-présidente du CERVIA, Delphine BERTHON, Responsable Qualité Sécurité Environnement de TerreAzur du groupe POMONA. 	
<i>Agglomérations en régions</i>	45
<ul style="list-style-type: none"> • Flash sur les agglomérations Terres en Villes par Adélie CHENOT, chargée de mission. • Présentation de l'expérience de la métropole lilloise : Bernard DELABY, Vice-Président de Lille Métropole Communauté Urbaine (LMCU) ; Isabelle CIEKANSKI, service politiques économiques LMCU ; Laurent VERHAEGHE, membre du bureau de la Chambre d'Agriculture de Région Nord-Pas-de-Calais. 	
<i>Grand témoin</i>	51
Maguelone PONTIER, Secrétaire Générale Adjointe de la Fédération Nationale des Marchés de Gros.	
Table ronde : « la gouvernance des politiques agricoles et alimentaires locales »	56
Jean-Michel DUPONT, administrateur du réseau des AMAP en Île-de-France ; Maurice BONNAND, Vice-Président de Saint-Étienne Métropole, administrateur Terres en Villes ; Jean-Luc GUILHOT, Vice-Président de l'ADCF en charge des problématiques agricoles ; Catherine DARROT, enseignant-chercheur en sociologie rurale ; Jean-Louis ROBILLARD, Vice-président du Conseil régional Nord-Pas-de-Calais en charge de l'Alimentation, de la Régionalisation de l'agriculture et de la Ruralité ; Daniel ROGUET, représentant de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture.	
Intervention du Commissaire Général de la France pour l'Exposition Universelle de Milan « Nourrir la planète, énergie pour la vie »	68
Alain BERGER, spécialiste de l'alimentation, anciennement Délégué interministériel aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie.	
Clôture	70
Bernard POIRIER, Co-Président de Terres en Villes, Hervé BILLET, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture d'Île-de-France, Marie RICHARD, Présidente du CERVIA.	

LISTE DES PARTICIPANTS

ANGENIOL Christelle, Chambres d'agriculture-France
AUDEBAULT Florian, ECO-ACT
BARREAU Dominique, Nantes Métropole
BARRET Jean-Roland, Chambre d'agriculture Loire-Atlantique
BASTIANELLI Lia, AgroParisTech
BAUDEQUIN Denis, CGAAER Ministère de l'Agriculture
BAUDIN Bernard, Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône
BAZUS Charles, Pays voironnais
BAYSSE-LAINE Adrien, Université Paris VII Denis Diderot/ENS Paris
BERGER Alain, Exposition universelle Milan 2015 France Agri Mer
BEROU Marcelle, MAE/DAECT
BERTHAUD Karine, Pays Voironnais et Grenoble Alpes Métropole
BERTHON Delphine, Groupe POMONA TerreAzur
BERTRAND Gilles, Communauté d'Agglomération de Perpignan Méditerranée
BESANCENOT Jean-Michel, Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun
BESNARD Antoine, Chambre d'agriculture du Maine-et-Loire
BILLET Hervé, Chambre régionale d'agriculture Île-de-France
BLOCH Didier, Réseau international Urgenci
BLOGOWSKI Alain, Délégation Interministérielle aux Industries Agroalimentaires et à l'Agro-industrie
BLUM Petra, CRT Paris Ile de France
BOGNON Sabine, Université Paris I Panthéon Sorbonne
BOISGALLAIS Anne-Sophie, Agence d'urbanisme de Caen Metropole
BONATI Laure
BONNAND Maurice, Saint-Etienne Métropole
BONNEAU Amandine, Ville de Paris
BONNEFOY Serge, Terres en Villes
BOSC-BIERNE Catherine, Cervia
BOSSUAT Hervé, Ministère de l'Agriculture
BOULESTEIX, DRIAAF Île-de-France
BOURDOIS Pauline, France Agricole
BOZEC Florence, EDP SANTE-Nutrition infos
BRAINE-SUPKOVA Marketa, AgroParisTech
BREME Jean-Marc, Chambre d'agriculture de la Moselle
BRIAND Mélanie, CODAH Communauté d'Agglomération Havraise
BRICAS Nicolas, CIRAD
BROSSIER Michel, Chambre d'agriculture du Maine-et-Loire
BRUERE Marion, Terre et Cité
BRUN MATTHIEU, IDDRI-SCIENCES PO
BU LOCKO Ludovic
BURDIN Julia, ISARA Lyon
CARON Audrey, Communauté d'Agglomération du Douaisis
CARON Philippe, Institut Polytechnique La salle Beauvais
CARTON Nicolas, Communauté d'Agglomération du Douaisis
CESSOU Arthur, IEDES PARIS I
CHAIX Basile, INSERM
CHENOT Adélie, Terres en Villes
CHOTIL Maïté, Lille Métropole Communauté Urbaine
CIEKANSKI Isabelle, Lille Métropole Communauté Urbaine
CONARÉ Damien, Chaire UNESCO Alimentations du Monde, Montpellier SupAgro
DAGRON Pascal, AC3A
DA LAGE Juliette, Agence d'urbanisme de l'arrondissement de Béthune

DANO Lise, Agence d'écologie urbaine-Mairie de Paris
DARROT Catherine, Agrocampus ouest
DASSONVILLE Alain, Fonds Eperon
DE BIASI Laure, IAU Île-de-France
DE FRAMOND Alain, Communauté Urbaine de Bordeaux
DE FRANSU Bernard, Grandir Conseil
DELABY Bernard, Lille Métropole Communauté Urbaine
DE LA FAIRE Olivier, Commissariat Général de la France
DELATTRE Frédéric, Pays Voironnais
DE FLORES Pascale, Maison de la Boulangerie Pâtisserie de Seine-et-Marne
DELAS Luc, Chambre régionale d'agriculture Picardie
DEMONTY Bernard, AGURAM-Agence d'urbanisme
DESHAYES Marie, Chambre d'Agriculture de la Somme
DE TELLIER Stéphanie, Terres en Villes
DEY Jean, Conseil Général de Seine-et-Marne
DIANI Joëlle, Agence d'urbanisme agglomération Lyon
DONADIEU Pierre, ENSP Versailles
DOUET Marie, CETE OUEST
DUBOIS Clémence
DUMONT Aurélie, Angers Loire Métropole
DUPONT Jean-Michel, Réseau des AMAP Île-de-France
DUVOUX Bernard, Ministère de l'agriculture
EISINGER Mathieu, Yunomi
ERARD Timothée, AgroParisTech
FARACO Claire, PNR Leader Gatinais français
FAURE Juliette, Conseil Régional Nord-Pas-de-Calais
FEIGNIER Denis, CGAAER - Ministère de l'agriculture
FERMY Yvan, Communauté urbaine Marseille Provence Métropole
FEUILLETTE Sarah, Agence de l'Eau Seine Normandie
FEVRE Jean, NUTRIPOLIS
FIARD François, Ville de Montreuil
FITOUSSI Bastien, GAB Ile de France
FRANKHAUSER Anne, Ville et Communauté urbaine de Strasbourg
FROUX Isabelle, Chambres d'agriculture France
GAGNEUX Sarah, IEDES PARIS I
GAILLARD Anne, CAUE 94
GAILLARD Marie-Catherine, Ville de Paris
GASSIE Julia, Ministère de l'agriculture, Direction Générale de l'Alimentation
GATINEAU Evelyne, Vergers urbains
GERMAIN Noluen, Lille Métropole Communauté Urbaine
GIRARDIN Cyril, AMAP des Jardins de Cérès - Terre et Cité
GODINHO Florence, Terre et Cité
GOUSSOT Emmanuelle, Agence d'urbanisme Bordeaux métropole Aquitaine
GRANGE Dorothee, ORS
GUERIN Marie-Noëlle, MNG Conseil
GUILHOT Jean Luc, ADCF
GUILLOU Anne-Sophie, CARENE Saint Nazaire
HARTMANN Véronique, Grand Lyon-Service écologie
HEBERT Christophe, Ville d'Harfleur
HENRI F, TERRE - TNET MED
HIVERNAT Pierre, Libération
HUSTACHE Laure, SAF Think Thank
IKDOUMI Younes, IEDES PARIS I
ILIE Véronique, Association Montreuil environnement
JACOB Monique, DDTM Nord
JANA Ulrike, Jeunes agriculteurs
JEAN-BAPTISTE Soizic, Département de Seine-et-Marne
JOLY Agnes, JOLYMER-AQUAPRIMEUR
JOUEN Marjorie, Notre Europe IJD
JULLIEN Bruno, Conseil en urbanisme Ville et Campagne



KARCHER-BERNARD Isabelle, CODAH Communauté d'Agglo Havraise
 KOHN Jérôme, Cervia
 LABAN-WINOGRAD Michele, Communauté d'agglomération Pau Pyrénées
 LABODA Eden, AUDES Agence d'urbanisme Essonne
 LACHARME Gilles, SEMMARIS
 LAFFARGUE Jean-Luc, Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques
 LAGANIER Philippe
 LAYANI Sandrine, Lille Métropole Communauté d'Agglomération
 LE BONIEC Marie, European Schoolnet Bruxelles
 LEFEBVRE Alexis, Le bureau d'études de Gally
 LE GALL Julie, ENS de LYON
 LEGENDRE Jean-Pierre, Nantes Métropole
 LOB-FERRAGGIOLI Jérémie, Communauté d'agglomération Marne et Chantereine
 LORENZI Frédérique, Ecolimont
 MARIE Chloé, FNCIVAM
 MARGETIC Christine, ESO Nantes
 MARLY Jean
 MARTIN Etienne, Institut d'Urbanisme de Reims
 MATHIEU Gabrielle, MAAF
 MAUVAIS François, DRIAAF ILE DE France
 MELANI Christian, FranceAgriMer
 METREAU Dominique, Chambre d'agriculture d'Alsace
 MIDOUX Brigitte, Ministère de l'Agriculture SDDRC/BATDA
 MOUJHI Marie, Agrocampus-Ouest
 MOUSSEAU Denis, Cabinet du CESER IDF
 NEDELEC Yann, Jeunes agriculteurs
 NICOLAY Charlène, Plate-forme régionale développement rural Rhône-Alpes
 OUSSET Catherine, Communauté d'agglomération Melun Val de Seine
 PACQUET Anne, AP Consulting
 PADOT Marina, Région Ile de France
 PANNETIER Maelle, AgroParisTech
 PASTERNAK Andrée, DAECT/Ministère des Affaires étrangères
 PATUREL Dominique, INRA
 PEIGER Karine, Naturetoit
 PELTIER Christian, MAAF/DGER
 PERROT Vincent, DIG EAT
 PIGANOL Cécile, Communauté d'agglomération du Grand Besançon
 POIRIER Bernard, Co-Président
 POIROT Marie-Martine, Communauté d'agglomération du Douaisis
 POLS Marijke, Grenoble Alpes Metropole
 PONTIER Maguelone, Fédération nationale des Marchés de Gros
 POULET Isabelle, DRIAAF ILE DE France
 POULOT Monique, Université Paris Ouest Nanterre La Défense
 PRONIEWSKI Frédéric, CODAH Communauté d'Agglo Havraise
 RAMBAUD, Dual développement
 REDON Francis, Environnement 93
 RIBES Catherine, Conseillère régionale, Vice-Présidente du CERVIA
 RICHARD Marie, CERVIA
 ROBERT-BCEUF Camille, PARIS X Nanterre
 ROBILLARD Jean-Louis, Région Nord-pas-de-Calais
 ROGUET Daniel, Chambres d'agriculture France

ROIG Jonathan, Université Paris Ouest Nanterre La Défense
 RONCERAY Simon, Agrovélocités
 ROULET Antoine, Conseil Général de Seine et Marne
 ROUSSELIN Jean-Louis, CODAH Communauté d'Agglo Havraise
 ROY Jean-Michel, La Courneuve
 RUFET Corine, Conseil Régional d'Île-de-France
 SCARSI Florence, Ministère de l'Ecologie
 SCHWARTZ Pierre, UPMF Grenoble
 SEBAUD B, AMAP Île-de-France
 SORTEIX Jean-Baptiste, Produits et terroirs Essonne
 SPAAK Dorian, Terre et Cité
 STEWART Pauline
 STRIGLER Florence, Fonds Alimentation Santé
 SUZANNE Ségolène, Mairie de Paris
 TARDY Caroline, ISARA Lyon
 TAUTY Claire, Echanges pour une terre solidaire
 TERLON Jean, UMIH Restauration
 TELLIER Corinne, Chambre d'agriculture de région Nord-Pas-de-Calais
 TEYSSIER Pauline, Chambres d'agriculture France
 TOCQUER Pascal, Lorient Agglomération
 TOUSSAINT Nicolas, Université Paris Ouest Nanterre La Défense
 TRINEL Dominique, Conseil Régional Nord-Pas-de-Calais
 TRICAUD, IAU Île-de-France
 TYBURCE Léo, SAFER Île-de-France / ADADSA
 VAMPOUILLE Michel, Terres de liens Ile de France
 VERDIER Pascal, Rennes Métropole
 VERHAEGHE Laurent, Chambre d'agriculture Nord-Pas-de-Calais
 VOISIN Manuela, Chambre d'agriculture du Morbihan
 WINDFOHR, PARIS IV

Ouverture

Serge BONNEFOY

La Vice-présidente du Conseil Régional d'Île-de-France va nous rejoindre d'ici peu et le Président Hervé BILLET de la Chambre régionale d'agriculture de l'Île-de-France nous rejoindra à 11 heures. Il clôturera les rencontres. Donc vous savez que c'est la première rencontre nationale « Relier politique agricole et politique alimentaire dans les agglomérations et métropoles françaises ». Nous avons eu la joie d'avoir 220 inscrits qui vont arriver petit à petit. Et cette rencontre est organisée par le réseau national des acteurs locaux de l'agriculture péri-urbaine qu'est TERRES EN VILLES, la région Île-de-France, l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, le CERVIA, l'Institut d'aménagement de l'urbanisme de l'Île-de-France, et également la Chambre régionale d'agriculture. Ces premières rencontres veulent faire un point sur les innovations et les questionnements en matière de « relier » ces deux politiques. J'animerai une petite partie de la matinée avant que Damien CONARÉ de la chaire UNESCO Alimentations du monde, qui est un des coorganisateur, me relaye avec beaucoup plus de talent. Et je vais laisser Daniel ROGUET ouvrir les rencontres au titre de TERRES EN VILLES.

Daniel ROGUET

Bonjour à tous. Tout d'abord, je vais me présenter. Daniel ROGUET, agriculteur, producteur de lait dans la Somme, Président de la chambre d'agriculture de la Somme, administrateur à l'APCA et co-président de TERRES EN VILLES depuis le mois de septembre 2013. J'ai la lourde tâche de reprendre derrière Gérard SEIGLE-VATTE ancien co-président, ancien président de la Chambre d'agriculture de l'Isère.

Je suis très heureux d'ouvrir avec la Région Île-de-France et la Chambre régionale d'agriculture d'Île-de-France, d'ailleurs tous deux membres de TERRES EN VILLES. Cette première rencontre nationale relie politique agricole et politique alimentaire dans les agglomérations et métropoles françaises. Cette rencontre est en effet au cœur des missions de TERRES EN VILLES. Notre réseau paritaire entre collectivités et chambres d'agriculture compte aujourd'hui 28 agglomérations et métropoles. C'est le réseau français des acteurs locaux de l'agriculture péri-urbaine. Nous poursuivons trois missions : échanger les savoir-faire entre membres et partenaires, expérimenter en commun, contribuer au débat sur la ville et son agriculture. Ces trois missions, nous les menons dans cinq grands chantiers et justement le chantier 3 est consacré aux circuits de proximité et la gouvernance alimentaire des agglomérations. Voilà pourquoi, TERRES EN VILLES s'est intéressée dès 2008 avec plusieurs partenaires agricoles à ces thématiques de la gouvernance alimentaire. Nous avons fait à l'époque, œuvre de pionnier en étudiant, comment collectivités, acteurs professionnels, acteurs de la société civile, s'emparaient de la question alimentaire de leur territoire. Notre travail a été bien accueilli et nous avons depuis appuyé quelques initiatives de nos membres en Rhône-Alpes comme au Nord-Pas-de-Calais par exemple. Il faut dire que les choses ont bougé. Nos membres ont par exemple tous mis en place un approvisionnement en produits bios ou locaux de la restauration collective. Plusieurs travaillent ou ont déjà mis en place des légumeries, des plates-formes d'approvisionnement. Certains comment à s'intéresser à l'alimentation des plus défavorisés, à la promotion des savoir-faire ou encore l'empreinte carbone de l'approvisionnement de la ville. On parle de la filière alimentaire, de système alimentaire durable, de planification alimentaire, car le foncier et l'installation sont aussi bien évidemment au cœur de la réflexion. De nouvelles formes d'agriculture urbaine apparaissent. Il était donc temps pour nous de remettre le métier sur l'ouvrage afin d'aider ce qui semble bien être une grande évolution.

Le rôle de TERRES EN VILLES, ce n'est pas seulement d'étudier et de sensibiliser les acteurs, mais il est surtout de favoriser cette évolution en rendant possible l'expérimentation. Nous avons donc décidé de donner à cette thématique la priorité de l'activité de réseau pour les prochaines années. Voilà pourquoi nous avons décidé d'organiser cette première rencontre en partenariat avec l'Île-de-France et sa Chambre régionale d'agriculture, mais aussi avec la chaire UNESCO alimentaire du monde, de l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, le CERVIA et l'Institut d'aménagement de l'urbanisme de l'Île-de-France. Votre présence nombreuse montre que cela correspond à un fort besoin. Soyez assurés que pour nous c'est seulement une étape. Nous ferons part de nos propositions pour le futur en fin de journée.

Voilà pour l'introduction, mesdames, messieurs. Nous allons passer tout de suite après Serge à la première présentation.

Serge BONNEFOY

Oui, merci Président. Donc déjà pour vous rappeler comment est organisée cette journée : nous aurons



Daniel ROGUET

une première introduction, conférence introductive de Nicolas BRICAS. Puis elle est organisée en deux séquences qui se succéderont, et entre les deux séquences bien sûr nous déjeunerons. La première séquence sera consacrée à « relier production agricole politique alimentaire » et la deuxième séquence plutôt aux questions de développement de l'offre et de logistique. Pour cet après-midi, terminer avec deux moments forts, une table ronde sur la gouvernance territoriale de la politique agricole et la politique alimentaire locale et puis l'intervention d'Alain BERGER, Commissaire Général du Pavillon France de l'exposition universelle de Milan qui aura justement trait à l'alimentation. Donc juste vous dire même si nous ne sommes pas encore tous là, mais je vois que ça se remplit petit à petit, que nous avons 217 inscrits, et ce qui est intéressant en la matière, c'est l'équilibre entre, à la fois le monde des collectivités locales et le monde des acteurs agricoles et économiques. Vu que vous voyez que 72 personnes appartiennent aux collectivités territoriales et 51 personnes au monde de l'économie agricole et agroalimentaire. Ce qui n'empêche pas une proportion intéressante de chercheurs, 24 chercheurs, 18 étudiants, 16 acteurs de la société civile et une proportion assez forte de représentants du ministère de l'agriculture et d'autres ministères. Enfin du côté de la géographie, alors je pense que les problèmes de transport sont en partance ce matin parce que nous avons 98 Franciliens sur 217, 37 représentants surtout Parisiens mais représentants d'institutions de dimension nationale. Et puis vous retrouvez les habituels dans notre réseau, le Nord-Pas-de-Calais Picardie, le Grand Ouest et également le Grand Sud-est. Pour l'instant, le Sud-ouest et le Centre sont beaucoup moins représentés dans les publics de TERRES EN VILLES.

J'ai terminé ma petite présentation et madame Corinne RUFET en tant que vice-présidente de la région Île-de-France va nous accueillir, je la laisse passer au pupitre.

Corinne RUFET



Corinne RUFET

Oui, bonjour, je ne voulais pas vous interrompre, c'est la politesse de ceux qui arrivent en retard, c'est de laisser aux autres le temps de finir leurs propos. Donc déjà toutes mes excuses pour ce retard indépendant de ma volonté comme on dit. Bienvenue à tous pour ce colloque. Nous avons beaucoup de plaisir à la région Île-de-France à accueillir TERRES EN VILLES dans cette salle Paul DELOUVRIER. Pardon, pardon, ne vous fâchez pas ! Je voudrais remercier notamment l'ensemble des partenaires qui ont permis l'organisation de cet événement. Je crois que c'est une journée que vous passez aujourd'hui ensemble. Je pense que certains d'entre vous me connaissent déjà. Vous savez que cette question d'alimentation est quelque chose qui, en tant que récente Vice-présidente à l'environnement et à l'agriculture de la région Île-de-France, me touche tout particulièrement. D'ailleurs, il se trouve que cette question d'alimentation est d'actualité puisqu'un des groupes politiques de la majorité a décidé de présenter à la prochaine assemblée régionale, un rapport, une proposition de délibération sur les questions de l'alimentation, pour essayer de faire une proposition qui relie l'ensemble des politiques régionales, ensemble. Puisque nous avons un certain nombre de politiques régionales extrêmement importantes et je pense notamment par le biais de notre organisme associé, le CERVIA, présidé par Marie RICHARD, ici présente, conseillère régionale, avec laquelle nous travaillons beaucoup à défendre une agriculture francilienne de qualité, de proximité, la défense et la reconnaissance des produits franciliens. Les Franciliens connaissent mal leur agriculture et les produits qui sont fabriqués sur notre territoire.

Je voulais vous dire là que, ce groupe de la majorité, le groupe écologiste qui va proposer cette niche sur la question de l'alimentation va essayer de relier à peu près toutes les problématiques qui nous occupent ici. A savoir, la question du foncier, c'est-à-dire comment on fait pour pouvoir produire une alimentation de qualité et à proximité de là où sont les consommateurs. La deuxième question qui va être abordée dans cette niche, c'est la question de la formation, c'est-à-dire comment on fait pour générer de nouvelles ambitions de la part de futurs agriculteurs. Nous sommes dans une région où cette profession a perdu des emplois ces trente dernières et si nous voulons remettre de l'agriculture sur nos territoires y compris dans les zones péri-urbaines, alors il faut redonner envie à des jeunes et des moins jeunes de s'engager dans cette activité. Je dirais même presque parfois cette mission, en Île-de-France, ça l'est, pour l'alimentation. Le troisième axe sur lequel cette niche va essayer de porter, c'est de travailler sur la question de la santé. En effet, la question de l'alimentation, c'est certes produire des produits de qualité, mais c'est aussi réapprendre comment se nourrir pour pouvoir être en meilleure santé. On le sait dans les zones les plus précaires d'Île-de-France, la question de l'alimentation et de la qualité de l'alimentation est quelque chose de très important. Nous souhaitons à la région Île-de-France que l'on entende les difficultés qu'ont les populations les plus précaires à se nourrir dans des conditions correctes de prix, mais aussi de qualité, et aussi de diversité des produits auxquels ils peuvent avoir accès. C'est une question vraiment importante.

Donc, sur cette situation de l'Île-de-France, vous le savez, la majeure partie de la production agricole est quand même vouée à l'exportation. On ne peut donc pas nier non plus que c'est un aspect de la question alimentaire francilienne qui est important. Si beaucoup d'entre nous pensent qu'il faut

réorienter l'agriculture francilienne ou en tous les cas lui redonner des outils pour aller vers plus de diversité de la production, c'est parce que nous pensons qu'il faut favoriser une production agricole qui aille plus facilement vers les Franciliens et un petit peu moins vers l'exportation. Évidemment, c'est difficile de changer ces choses-là. C'est difficile parce que nous sommes face à un tissu historiquement habitué à produire de la céréale ou des légumineuses pour les envoyer sur le marché international. L'idée n'est pas de dire, il faut arrêter, tout stopper du jour au lendemain, mais bien de dire que remettre un peu de diversité dans la production agricole francilienne, c'est rendre aussi l'activité agricole francilienne plus solide, plus résistante face aux enjeux nationaux et internationaux auxquels elle peut avoir à faire face. Y remettre de la diversité, c'est aussi peut-être se rapprocher des citoyens. Et se rapprocher des citoyens est selon moi un aspect important. J'ai un peu l'impression, nous le vivons en ce moment, qu'il peut y avoir une sorte de schisme ou une incompréhension entre les citoyens, les franciliens et le monde agricole. Il est d'ailleurs toujours un peu caricatural de parler du monde agricole. Ce monde agricole est extrêmement divers. Et donc pour moi, remettre l'agriculture au centre des préoccupations des Franciliens, c'est peut-être aussi participer à réconcilier deux catégories de populations qui se sont peut-être un peu oubliées. Ils ont peut-être oublié d'où venait ce qu'ils mangeaient et concernant les agriculteurs, pour qui et quels étaient leurs clients, leurs consommateurs et où était la finalité de leur travail.

Pour finir, car j'ai été un peu longue et que je n'ai pas du tout dit ce qui était écrit sur le discours de mon collaborateur qui doit être furieux ! Pour résumer, je voulais vous dire que la région Île-de-France est très engagée sur les actions sur le foncier notamment parce que dernièrement nous avons voté le SDRIF, qui est un outil parmi d'autres pour essayer de préserver les terres agricoles en Île-de-France. Il y a bien sûr des lois gouvernementales, mais le SDRIF bien qu'il soit imparfait et même s'il n'a pas été jusqu'où mon groupe politique voulait aller, par exemple, concernant la préservation des terres agricoles du triangle de Gonesse ou autres territoires franciliens. Mais le compromis obtenu permet tout de même de poser des limites, de poser un cadre, pour éviter un mitage de notre région qui serait vraiment dangereux pour notre économie, pour la vie de notre région, pour le dynamisme global de la région Île-de-France. Donc, sur le foncier, oui nous avons une action, nous avons des conventions avec la SAFER. Nous souhaitons engager une vraie révolution du soutien à l'activité des filières agricoles. Nous nous sommes rendu compte que la raison pour laquelle il y a des difficultés à avoir une diversité de production sur notre territoire, est aussi parce qu'il n'y a pas de filières. Il devient très difficile de trouver la filière de transformation ad hoc lorsque l'on est agriculteur et éleveur comme chez Monsieur BILLET de la chambre régionale d'Île-de-France, qui vient d'arriver. Là, nous avons décidé de changer de braquet et de mettre les bouchées doubles sur le soutien aux filières notamment avec le PASS'FILIERES créé et mis en œuvre par Hélène GASSIN à laquelle je succède.

Enfin, nous avons eu quelques bonnes nouvelles qui vont peut-être nous permettre de faire en sorte que les agriculteurs, l'agriculture et donc la question de l'alimentation sera ainsi mieux prise en compte dans les six prochaines années. Nous sommes les régions qui vont devoir gérer les fonds européens agricoles, le FEADER. Il se trouve que dans le cadre de cette transmission, la région Île-de-France qui était plutôt assez maltraitée par le précédent FEADER du fait probablement que la Commission Européenne comme l'État n'avait pas reconnu notre région en tant que région agricole, ce qu'elle est pourtant. La bonne nouvelle est que nous allons doubler le fonds FEADER pour la prochaine période 2014-2020. Cela signifie pour nous une vraie potentialité d'action. Nous souhaitons que ces + 24 millions d'euros de FEADER que nous allons avoir sur la période 2014-2020 soient un moyen pour nous de changer les choses activement sur les mesures d'agroécologie, sur la question des filières, sur le soutien à l'installation de jeunes agriculteurs et ainsi de pouvoir penser la région Île-de-France comme la région qui produit un petit peu de ce qui va nourrir les Franciliens. C'est en tout cas le sujet sur lequel j'ai envie de travailler aujourd'hui à la région Île-de-France en tant que vice-présidente. Merci à vous toutes et tous.

Daniel ROGUET

Merci madame la vice-présidente. Je pense que nous aussi pourront échanger sur différentes formules que l'on met en place. L'agriculture est très diversifiée, vous l'avez indiqué et l'enjeu de cette journée, c'est évidemment d'échanger par rapport à tous nos systèmes qui se mettent en place et pas d'antagonisme entre conventionnel et diversification, ce sont toujours des choix importants. Comme vous l'avez indiqué, l'enjeu est énorme par rapport à tout ce que nous avons développé vis-à-vis de futures gouvernances alimentaires ou mêmes gouvernances politiques, pour que les choses soient bien claires. J'accueille monsieur Hervé BILLET, président de la chambre régionale d'Île-de-France qui va dire quelques mots.

Hervé BILLET



Hervé BILLET

Bonjour à tous et à toutes, mes excuses pour le retard, mais ce sont les avatars du transport qui arrivent de temps en temps. Mieux vaut néanmoins arriver tard que jamais.

Le fait de participer à cette journée nous intéresse évidemment tout particulièrement, nous représentants du monde agricole, puisqu'il s'agit de parler production, alimentation, de nos métiers face à une attente que l'on sent très fort de la part, des consommateurs, de la société en général, avec un nouveau regard à l'égard de l'agriculture, de nouvelles interrogations, avec de nouvelles exigences. À chacun donc d'arriver à s'adapter parce que nous sommes aujourd'hui arrivés à un carrefour où nous avons non seulement l'obligation de réussir, mais nous avons aussi le sentiment que tout le monde peut sortir gagnant, les agricultures comme le monde des consommateurs. Comme le disait madame la vice-présidente du conseil régional, il est vrai que c'est un gros chantier qui est mis en place. C'est une préoccupation qui n'est pas d'aujourd'hui, mais qui nous occupe depuis quelque temps et qui monte en puissance depuis ces dernières années. Donc nous prêtons beaucoup d'attention à la participation à ce colloque. Nous sommes également intéressés par le commentaire de la société civile de bien connaître ses attentes, mais aussi à nous de vous faire part de nos préoccupations des choses que l'on peut faire et que nous savons faire avec les moyens à disposition aujourd'hui et ce qu'il nous faudrait pour encore mieux répondre à vos attentes. Alors, nous avons parlé entre autres, mais c'est un problème récurrent au niveau national, l'agriculture est un formidable potentiel. Il y a des grandes cultures bien évidemment, mais également tout le reste. Et tout « le reste » a toujours été trop souvent délaissé, ce n'est surtout pas péjoratif. Je pense à l'agriculture que nous appelons agriculture spécialisée, de maraîchage, d'arboriculture et qui se trouvent, par définition, par facilité et par évidence, à la lisière des villes, qui ont toujours été les premiers secteurs à être chahutés, repoussés, exclus pour des motifs de développement de la ville. Résultat des courses pour une région comme la nôtre, nous avons ces secteurs qui sont extrêmement fragiles, sans oublier l'élevage. Alors que nous avons un potentiel, une demande immédiate et locale monumentale et c'est là que quelque chose est en train de se passer. Il est donc très important d'y veiller sans pour autant basculer l'ensemble de la région en maraîchage. Ce serait aussi ridicule compte tenu, je crois, qu'il y a de la place pour tout le monde. Pour ce faire, j'attire votre attention tout particulièrement, c'est le passé de mon activité en responsabilité au niveau des SAFER, c'est ce partage de territoires, de lisibilité pour nos métiers, pour pouvoir exercer nos professions dont on a besoin par rapport aux documents d'urbanisme. Fort heureusement, notre région, en avance, s'est dotée de mécanismes par son schéma directeur, qui étaient indispensables pour essayer de juguler des consommations d'espaces aussi désordonnées qu'inappropriées. Essayer de réguler et d'organiser tout ça, c'est évidemment mieux que rien et heureusement d'ailleurs qu'il a été enfin validé, il y a dix à quinze jours. Ce seront au moins des bases qui, nous pouvons l'espérer, devraient nous permettre d'avoir un peu plus de sécurité. Mais les documents d'urbanisme sont un élément essentiel de nos métiers. On ne peut pas donner de lisibilité à des projets agricoles quels qu'ils soient, si les porteurs de projets ne sont pas assurés de pouvoir rester dans le temps, compte tenu du fait que nos métiers nécessitent des investissements financiers. Mais c'est aussi un engagement général sur une génération. Donc chacun peut comprendre que nous hésitons à nous engager si trois ans, cinq après, comme le passé l'a démontré, les choses sont bouleversées et nous sommes invités à passer à autre chose. C'est vraiment un accent très particulier sur lequel je mets le doigt et, plus en avant encore, j'aimerais bien, et ça correspond bien au niveau national, que l'on réussisse à établir une définition de ce qu'est le péri-urbain. Parce que sans cette définition, sans cette classification, parce que je considère que certes, ça peut-être une chance d'avoir une agriculture péri-urbaine par rapport à son marché, à ses acheteurs, à sa proximité, de l'autre côté c'est aussi un territoire de handicap. Cela va peut-être faire sourire quelques-uns, par rapport à la montagne, par rapport à des régions beaucoup plus excentrées et isolées, mais pour ceux qui y vivent au quotidien, je vous assure que parler de handicap péri-urbain, ce n'est pas une vision de l'esprit. J'attache beaucoup d'importance surtout au moment où nous nous trouvons à la conjugaison de tout un tas de programmations financières, de plans, à la fois au niveau Européen comme au niveau État. Il est temps d'essayer de travailler sérieusement sur ce sujet pour tenir compte de cette fragilité. C'est vraiment une fragilité que d'être dans ces territoires-là, alors que nous avons des potentiels monumentaux. Mais il faut en tenir compte sinon nous allons arriver à une déshérence et à des systèmes d'agriculture complètement déconnectés de l'économie et qui ne seront plus qu'une agriculture de façade, de loisir ou de spectacle. Et ce n'est pas forcément ce que nous voulons en tant que professionnels. Encore une fois, nous travaillons avec des hommes et des femmes et l'on ne veut pas les emmener dans le mur. Les documents d'urbanisme sont des éléments essentiels pour demain, dès aujourd'hui. Le plus tôt où nous arriverons à élaborer quelque chose, la région Île-de-France, puisqu'elle a été en avance sur sa programmation d'organisation de territoires, essayons de garder cette avance, d'être un peu les précurseurs sur ces sujets-là, parce que cette problématique péri-urbaine occupe une grande partie de notre temps au niveau régional. Fragilité de l'arboriculture, du maraîchage, de l'élevage

alors qu'il y a une attente colossale, qui est en grande difficulté, sont autant de points à travailler afin de tenir compte de ces handicaps, pour nous aider à répondre à la commande sociétale. Voilà un peu ce que je voulais dire sur ce sujet aujourd'hui.

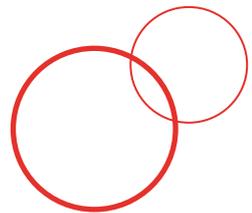
Nous avons un positionnement économique évidemment, humain, cela nous paraît essentiel. Ce que nous refusons de faire, c'est de vendre du rêve, de se faire plaisir intellectuellement, et puis pas de résultats. Donc, nous préférons avancer pas petits pas concrets, mais pour cela il ya beaucoup de travail à faire. Ce n'est pas drôle tous les jours, il y a beaucoup de monde à convaincre, des états d'esprit à faire changer pour avoir des chances de réussir, mais c'est certainement le challenge et le positionnement à avoir si nous voulons avoir une réponse fiable dans le temps. Voilà quelques mots que je voulais dire à l'occasion de cette journée. Encore une fois nous sommes très intéressés pour développer cette partie de l'agriculture qui pour moi est essentielle et qui a été trop souvent délaissée.

Daniel ROGUET

Merci monsieur le président, je pense que c'est le moment d'aborder l'ordre du jour de la réunion et faire valoir tout l'enjeu de TERRES EN VILLES dans toutes les actions que vous avez évoquées.

Modérateur Serge BONNEFOY

Avant de passer la parole à Damien qui animera cette partie, je vous rappelle que dans votre dossier, vous avez une petite feuille qui s'appelle questions et réflexions des participants. Comme nous sommes nombreux, il y aura des moments de débats, mais tout le monde ne pourra pas intervenir. Remplissez ces questions et à la pause, allez les remettre aux tables d'entrée, nous les traiterons et nous reverserons dans l'après-midi les questions des participants. Je voudrais juste présenter Damien CONARÉ parce que TERRES EN VILLES lui doit beaucoup. Il est maintenant un habitué de l'animation des séminaires de TERRES EN VILLES. Il est secrétaire général de la chaire Alimentations du monde UNESCO SUPAGRO Montpellier. Et je le remercie encore très vivement du partenariat que nous avons pu construire entre la chaire et TERRES EN VILLES.



Conférence introductive : enjeux alimentaires mondiaux et locaux

Modérateur Damien CONARÉ



Damien CONARÉ

Bien bonjour à tous, merci beaucoup Serge pour cette introduction. Je suis Damien CONARÉ, le secrétaire général de la chaire UNESCO Alimentations du monde. Comme tu le soulignais, nous avons souvent eu l'occasion de collaborer, mais peut-être pas encore à la capitale. Donc nous venons officiellement sceller notre union pour le meilleur et pour le meilleur. Globalement, à la chaire UNESCO Alimentations du monde, nous nous intéressons à l'évolution des systèmes alimentaires dans le monde. Nous sommes très renseignés, nous savons qu'il y a une grande convergence vers les systèmes de plus en plus agro industrialisés, vers des régimes alimentaires qui ont de plus en plus recours aux protéines animales, avec des régimes de plus en plus salés, sucrés, la cohorte de maladies que nous connaissons, des habitudes alimentaires qui vont vers de plus en plus d'individualisation. Toute cette convergence est très connue et renseignée. Simplement notre idée est justement de ne pas nous focaliser sur ces convergences afin de continuer à voir ces diversités à l'œuvre dans le monde parce que, aujourd'hui, nous ne mangeons toujours pas la même chose et de la même manière. Donc pour nous, ce sont justement le maintien et la promotion de cette diversité qui nous intéresse. Une diversité dont parlait tout à l'heure madame la vice-présidente et qui constitue vraisemblablement une arme pour affronter les grands enjeux globaux auxquels sont confrontées l'agriculture et l'alimentation aujourd'hui. Et certainement aussi une source d'options, d'alternatives au modèle agroalimentaire dominant, dont on mesure mieux actuellement les limites auxquelles il est confronté.

Pour renseigner cette diversité, il y a trois grands types d'activités que nous développons à la chaire. Premièrement, c'est le dialogue science société, à travers un certain nombre de conférences et de séminaires comme celle d'aujourd'hui. Vous pouvez d'ailleurs trouver les comptes rendus et les vidéos en ligne sur notre merveilleux signe internet qui est : <http://www.chaireunesco-adm.com>. Deuxième volet de nos activités, c'est la formation. Nous encadrons plus particulièrement un master qui se déroule à Montpellier SupAgro - l'école d'ingénieurs agronomes de Montpellier - qui s'appelle IPAD, Innovation et Politique pour une Alimentation Durable, pour qui nous organisons un certain nombre d'enseignements. Troisième volet de notre activité, c'est la recherche. On coordonne pour le compte d'AGROPOLIS FONDATION - AGROPOLIS est une association d'un certain nombre d'instituts de recherche en agronomie à Montpellier sur la durabilité des systèmes alimentaires urbains - un programme de recherche qui s'intitule « SURFOOD » pour « sustainable urban food systems » dont la coordination scientifique est assurée justement par Nicolas BRICAS qui est socio économiste de l'alimentation au CIRAD, centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement. Il nous fera une présentation introductive à cette journée sur les enjeux alimentaires mondiaux et locaux. Il va donc resserrer, après les grandes tendances dans le monde, la focale sur l'échelle des régions urbaines, lors d'une introduction de 25 à 30 minutes. Nous aurons ensuite un échange avec vous.

Nicolas BRICAS

Bonjour à toutes et à tous. Merci Damien, je vais me mettre là pour voir le Powerpoint et ne pas vous tourner le dos pendant toute la présentation. Damien ayant fait les présentations, je ne vais pas insister là-dessus si ce n'est que, pour ajouter par rapport à cette diapositive que je suis aussi membre à la chaire UNESCO alimentation du monde. Damien et Serge que je remercie de m'avoir invité m'avaient demandé de brosser un travail collectif, réalisé avec l'INRA et le CIRAD, que l'on appelle un travail de réflexion stratégique pour identifier l'agenda de recherche des prochaines années sur les questions d'alimentation durable.

Le constat au départ est que sur le domaine de la production agricole, la recherche a commencé - même si c'est encore trop timide pour se mettre en route - il y a une vingtaine d'années, avec une grande bannière mondiale - on peut dire qu'on l'appelle l'agroécologie - dans laquelle nous trouvons plein de courants. Mais pour tout ce qui est aval de la filière, à partir du moment où l'on met en marché, on transforme, on distribue, on commercialise et on consomme, il n'y a pas aujourd'hui quelque chose qui fédère les recherches autour d'un programme. Alors que cela existe pourtant sur la production agricole. L'idée était déjà de faire une revue internationale de la littérature sur toutes les questions d'alimentation et les questions de durabilité qu'elle pose. Cette revue a été faite avec des chercheurs



Nicolas BRICAS

français, européens, internationaux et également avec des acteurs locaux, des opérateurs économiques, des collectivités locales. C'est un travail réalisé en 2010-2011, qui a donné lieu à deux ouvrages. Pour information, l'ouvrage en Français est en ligne et présente sur 250 pages le point que l'on pouvait faire en 2011 sur la situation, les choses évoluant assez rapidement. Je vais essayer de vous présenter quelques grands éléments des résultats de ce travail, qui ne portait pas que sur les pays industrialisés, mais sur l'ensemble de la littérature internationale, donc sur l'ensemble des questions mondiales et qui a été structuré en quatre grands piliers. Le pilier environnemental, le pilier social, le pilier économique et le pilier santé qui a été particulièrement creusé puisque dans le domaine de l'alimentation, ce n'est pas toujours abordé dans les questions de durabilité.

Je ne vais pas vous asséner trop de chiffres concernant les questions d'environnement, mais simplement vous rappeler quelques éléments. Le secteur agroalimentaire, c'est-à-dire à partir du moment où l'on récolte jusqu'au moment où l'on consomme, c'est un gros secteur pollueur et émetteur de gaz à effet de serre par rapport à l'agriculture. Nous avons parfois tendance à l'oublier même si nous avons beaucoup focalisé sur la question de production agricole. Ce qui se passe après est très important, nous reviendrons dessus. Toute une synthèse sur la question du gaspillage, une question qui réémerge. On s'est interrogé sur le fait que tout d'un coup pourquoi parler du gaspillage, alors que cela fait quand même cinquante ans que des gens disent que nous gaspillons trop. Pourquoi est-ce subitement devenu un agenda politique ? Nous pourrions en discuter si vous voulez. Toute la question de la consommation des ressources limitées, le système alimentaire industrialisé est complètement dépendant du pétrole et très consommateur d'eau, alors que nous sommes en ressources qui tendent à se limiter fortement. Un des gros focus a été sur la question de la biodiversité. L'industrialisation des procédés de transformation agroalimentaire a rendu nécessaire d'homogénéiser la qualité de la matière première en amont et a de ce fait accéléré l'érosion de la biodiversité compte tenu de la nécessité d'avoir des produits très calibrés, mûrs en même temps, compte tenu des exigences des procédés. C'est un enjeu colossal pour la recherche aujourd'hui qui serait d'être capable de transformer des produits hétérogènes. Il faut avouer que c'est assez difficile pour les chercheurs de travailler sur cette question, c'est en tout en cas un agenda de recherches important.

Donc, beaucoup de questions environnementales, je pense que vous les connaissez suffisamment pour que j'aie besoin de m'y attarder. Juste une petite diapo pour vous montrer quand même, en termes de consommation énergétique et énergie fossile en particulier, deux calculs faits il y a déjà un certain temps chez les Britanniques et chez les Nord-américains, et qui posent la question : où se situe la consommation énergétique dans le système agricole et agroalimentaire. Nous sommes sur des systèmes particuliers, notamment le système britannique dans lequel l'agriculture est peu développée, dans lequel on importe beaucoup et surtout par avion, mais qui démontre quand même que dans cette affaire, l'agriculture ne représente pas grand-chose dans la consommation énergétique et que tout se passe en aval de la filière. Chez les Américains, qui ont une agriculture beaucoup plus développée, la part de l'agriculture est plus importante, mais vous voyez que là encore, un des enjeux majeurs se passe après la récolte, c'est la première chose qu'il faut constater. La deuxième chose importante est de se rendre compte qu'une bonne partie de consommation est aussi le fait des ménages et des consommateurs. L'activité domestique est fortement consommatrice d'énergie. Nous verrons que c'est peut-être un problème de considérer que tout l'enjeu de l'alimentation durable se situe chez les ménages, avec une tendance à charger la barque et à beaucoup trop responsabiliser les consommateurs. Il n'empêche que c'est un domaine que l'on explore et que l'on connaît très mal. Que se passe-t-il chez les gens ? Les Britanniques ont fait un calcul intéressant sur le coût énergétique de leur approvisionnement alimentaire. Ils ont calculé que la moitié de la dépense énergétique, c'est le déplacement des ménages à leurs supermarchés. Prenez votre voiture, elle est vide, vous allez mettre 15 à 20 kg de nourriture dedans, vous revenez et ce transport-là, cet aller-retour vous fait la moitié de la consommation au kg transporté de tout votre système alimentaire. Réalisez que la question n'était pas forcément exclusivement rapprocher la production des consommateurs en termes environnemental, mais qu'elle se joue aussi aujourd'hui largement dans l'organisation et, sans doute la réorganisation nécessaire de tout le système de distribution et de logistique.

Un mot sur la santé, ça aussi je pense que c'est assez connu car très largement dans la presse. Les trois grands types de maladies nutritionnelles que l'on appelle les nouvelles pathologies nutritionnelles. Un mot simplement pour vous situer aussi l'enjeu en termes international. Vous voyez en jaune clair, c'est l'insuffisance pondérale, la maigreur, ce sont des gens qui ne mangent pas assez par rapport à leurs activités physiques. En orange, c'est le contraire, ce n'est pas le surpoids, mais bien l'obésité donc une pathologie résultant d'une surconsommation par rapport à l'activité physique. Première chose importante à constater, c'est que, aujourd'hui dans les pays du sud, dans les pays en développement, nous avons ce que l'on appelle une double charge, donc nous avons à la fois à gérer une population

qui est en insuffisance pondérale et une population qui est en surpoids, voire même obèse et que ça en termes de politique alimentaire, c'est assez compliqué. Vous ne pouvez pas subventionner vos aliments pour permettre leurs accès parce que du coup, vous encouragez des dérives, c'est ce qui s'est passé dans tous les pays émergents. Donc, pas mal de choses sur les questions nutritionnelles, elles sont assez connues. J'ajoute une chose que l'on a pointée du doigt, c'est l'émergence de la question des allergies comme nouvelles pathologies liées à nos régimes alimentaires. C'est extraordinairement compliquées, sujet sur lequel on a beaucoup de mal à faire un point un peu clair. Il y a une forte suspicion que l'évolution de notre alimentation se traduise par une augmentation épidémiologique de l'allergie. C'est un domaine de recherche qu'il apparaît nécessaire de creuser et qui est là aussi un peu compliqué compte tenu de la multifactorialité de cette pathologie.

Sur le social, insécurité alimentaire, je ne vais pas m'étendre beaucoup dessus. Je vous rappelle les chiffres de la FAO puisque nous pouvons prendre ceux-là bien qu'il y en ait plein d'autres, mais grosso modo on tourne autour du milliard de personnes qui sont en insécurité alimentaire dans le monde. En France, cela a été également mesuré. Nous avons quand même plus d'un million de personnes qui déclarent être en insécurité alimentaire, de ne pas arriver à se nourrir correctement compte tenu de l'absence de moyens suffisants pour le faire. Il me semble que ce n'est pas inutile de rappeler ça dans le contexte actuel, dans ce que l'on peut entendre en particulier dans les médias. Voilà l'évolution de ce que l'on appelle la disponibilité alimentaire (figure 1).

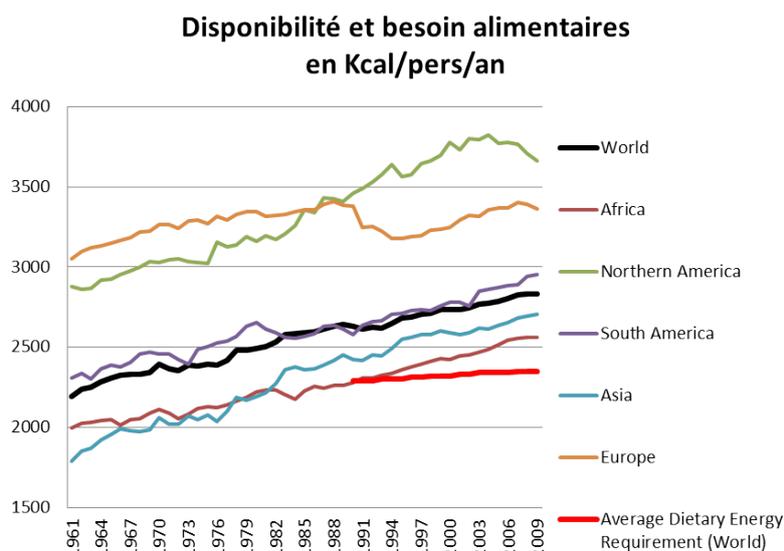


Figure 1

La disponibilité alimentaire, c'est la production agricole, la production alimentaire plus précisément, de laquelle nous allons retrancher tous les usages non alimentaires. Donc toutes les semences, les pertes au champ, l'utilisation de l'alimentation animale, l'utilisation industrielle par exemple les agrocarburants sortent du bilan. Donc on calcule véritablement la production alimentaire qui est destinée exclusivement à l'alimentation humaine et l'on divise ça par habitant. On convertit tout ça en calories et l'on divise par habitant et on a donc une quantité disponible par habitant. La petite courbe en pointillés, ce sont les besoins nutritionnels mesurés par la FAO assez précisément depuis la fin des années 80, ce chiffre est très dépendant de la masse corporelle. Comme cette masse corporelle augmente pas mal, du coup la taille des gens augmente, on a donc une légère augmentation des besoins nutritionnels. Qu'est-ce que l'on constate ? On constate que désormais, absolument partout sur tous les continents, en moyenne nous produisons largement au-dessus de nos besoins. Il faut que cela soit bien clair, la question de l'insécurité alimentaire dans le monde aujourd'hui n'est absolument pas une question de manque de production agricole. On a largement de quoi nourrir plusieurs fois la population mondiale. On a des régions très particulières dans lesquelles nous avons des déficits de production, dans lesquelles on a une insuffisance de production par tête et qui du coup se traduit par de l'insécurité alimentaire. Mais majoritairement, en tout cas depuis les années 80, on a changé de problématique d'insécurité alimentaire dans le monde. On était, vous le voyez, avant les années 80 dans une problématique où pas mal de pays étaient en insuffisance de production par habitant. Aujourd'hui, pratiquement tous les pays produisent suffisamment. La question maintenant, c'est numéro 1 la pauvreté, l'accroissement des inégalités et la mauvaise qualité des régimes alimentaires en particulier les carences en micronutriments.

Aujourd'hui, la malnutrition protéino-énergétique, on va la trouver essentiellement dans les pays en guerre ou qui ont connu des catastrophes climatiques fortes. Le nombre de pays ou la quantité de population qui souffre véritablement d'insuffisance protéino-énergétique est devenue très faible. Ce n'est pas inutile de le rappeler parce que l'on entend beaucoup que le grand enjeu, c'est de relancer la production agricole pour arriver à nourrir le monde. On peut aujourd'hui nourrir le monde et l'on verra que ce n'est pas forcément de distribution. Il ne s'agit pas que les pays qui produisent trop aillent donner à ceux qui produisent moins. Le problème est bien de travailler sur les inégalités et en particulier les inégalités d'emplois et de revenus. Deuxième élément du social, je vous renvoie à tous les travaux de Claude FISCHLER sur l'individualisation des choix et des responsabilités des mangeurs par rapport à l'alimentation, l'augmentation et ce que l'on appelle le surchoix, la multiplication des controverses et incertitudes, l'anomie, la diminution des règles qui faisait que l'alimentation était un allant de soi. Aujourd'hui, on demande à chaque mangeur, à chaque moment, d'être capable de faire un arbitrage entre les dimensions, santé, plaisir, environnement, social, bien-être animal. Il faut qu'il fasse chaque jour sur chaque produit cet arbitrage, et aujourd'hui cela devient un peu compliqué pour le mangeur de faire ça, et en tout cas cela se traduit par une très grande inquiétude et une très grande sensibilité aux moindres petits aléas sur les systèmes alimentaire.

En termes économiques juste deux points, le premier, c'est la question de l'emploi. Alors, on l'a surtout caractérisé dans les pays en développement, par exemple, l'Afrique sub saharienne, qui est le dernier continent en pleine et rapide croissance démographique : 30 000 emplois créés par an et par million d'habitants. Aujourd'hui, les plans de lutte contre la pauvreté vous proposent 5 000 emplois par an de création dans le secteur formel, c'est-à-dire dans le secteur industriel ou des services. On a un vrai enjeu de savoir quels vont être les secteurs qui vont être capables d'absorber ces jeunes qui arrivent sur le marché du travail. Et évidemment les principaux secteurs sont les secteurs agricoles et le secteur agroalimentaire. Sauf qu'aujourd'hui, le débat est un peu confisqué par la nécessité qu'il faudrait surtout produire plus alors que la question, c'est plutôt créer beaucoup d'emplois. Deuxième élément économique qui a été mis en évidence, c'est la très grande vulnérabilité du secteur agroalimentaire face au choc. On est en flux tendus, je ne sais pas si vous aviez suivi le travail qui avait été fait en interministériel sur, combien de temps pouvait-on tenir si l'on devait confiner la population en cas de crise de grippe. En France, on s'est rendu compte qu'en fait, on ne tenait pas la semaine parce que l'on est sur des flux complètement tendus et que le système marche bien tant que l'on n'a pas de choc, mais si on a un pépin du coup, il est très vulnérable. Et puis une très grande réactivité des consommateurs à la demande. Le moindre accident, la moindre information et l'on a des cessations brutales de consommation qui peuvent complètement mettre à mal des secteurs entiers. Donc, une très grande vulnérabilité du secteur face aux chocs, ce qui induit tout un élément de réflexion sur la question de la résilience du système, sa capacité à tenir dans un environnement qui s'avère devenir de plus en plus instable du point de vue climatique, économique et probablement du point de vue politique à l'échelle internationale.

On a fait un petit focus sur la question de la gouvernance de ces questions d'alimentation durable, pour reconnaître qu'il y avait deux échelles de gouvernance, qui s'étaient largement développées en plus de l'échelle nationale. D'abord, c'est la question de la gouvernance globale, j'en parle d'une part sur les questions de sécurité alimentaire, c'est la réforme du comité de la sécurité alimentaire mondiale, l'introduction dans ce comité de la société civile et la capacité maintenant d'une gouvernance mondiale des questions d'accaparement de terre, des questions de responsabilité dans les investissements agricoles. Il y a quelque chose qui s'est passé depuis 2008, depuis la crise des prix et qui mérite attention, c'est une échelle de gouvernance qui ne fait plus en internationale, uniquement entre pays, mais qui se fait entre les pays, la société civile et les représentants du secteur privé depuis trois ans. Ce qui change beaucoup de choses. Et deuxième point de cette gouvernance globale, c'est que sur les questions de durabilité du système alimentaire, ce que l'on a vu se développer, ce sont tous ces standards volontaires, privés, globaux, donc, des consortiums de multinationales qui prennent les devants et proposent que ce soit sur le respect des conditions environnementales de production, des conditions sociales, de la biodiversité, des standards volontaires qui s'imposent désormais à tous les producteurs. On suit ça depuis une quinzaine d'années par exemple sur le palmier à huile durable, sur le soja durable, sur le bois durable, et vous avez comme ça une multiplication de ces initiatives des plus grands acteurs privés, que l'on ne peut pas négliger compte tenu de l'incidence et de l'influence considérable qu'ils ont sur la structuration des filières. Et le deuxième, c'est ce que vous connaissez mieux, c'est la gouvernance locale. C'est la prise en main par un certain nombre de collectivités locales que ce soit souvent les villes, mais maintenant aussi les régions, c'est pour cela que j'ai cité l'ORU / FOGAR et ses systèmes alimentaires territorialisés. Un phénomène relativement nouveau qui est l'introduction ou la réintroduction de la question alimentaire dans les collectivités locales.

Je vais insister un peu plus là-dessus puisque c'est ça qui vous intéresse plus particulièrement, sur la

question en particulier des villes. C'est ce que nous essayons de travailler dans le programme sur les systèmes alimentaires urbains durables. Comment peut-on interpréter la question des villes et du système alimentaire ? D'abord comme une distanciation des rapports à l'alimentation. Les Citadins s'approvisionnent et mangent des produits qui viennent de plus en plus loin géographiquement, c'est toute l'histoire qui nous le montre. C'est une distanciation économique, de plus en plus d'intermédiaires entre le producteur agricole et le consommateur final. Et puis c'est ce que l'on appelle aussi une distanciation cognitive, c'est-à-dire les Citadins ne savent plus comment on produit, comment on transforme, comment on distribue, ils ne savent plus très bien ce qu'il y a dans leur assiette. Du coup, ils s'interrogent beaucoup sur ce qui se passe, développent beaucoup de malentendus, et inversement les producteurs perdent aussi un certain nombre de connaissances, c'est ce qui s'est dit tout à l'heure, de leur clientèle, de leur consommateur, de leur marché avec aussi beaucoup de malentendus. Deux mondes qui tendent à se comprendre de moins en moins. Ça se voit ici, mais ça se voit absolument partout dans le monde. Et un sentiment généralisé qui a une déprise du système. On arrive plus à tenir ce système qui s'est autonomisé. Les intermédiaires, l'industrie agroalimentaire s'est autonomisé par rapport au contrat qui liait agriculteur et consommateur et le consommateur a un sentiment de déprise, il ne tient plus son système, il angoisse et du coup, il va chercher à essayer de contrer ça.

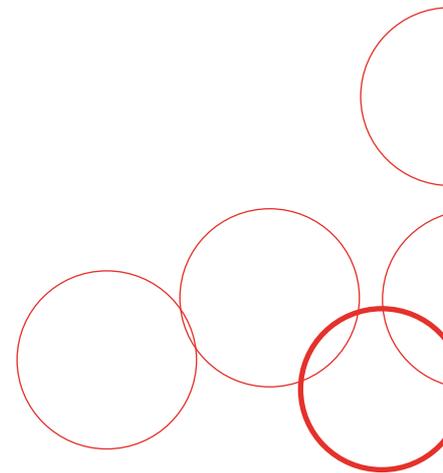
Deuxième élément que l'on a travaillé sur la question de l'urbanisation et des systèmes alimentaires, c'est que l'on a eu beaucoup tendance à considérer la question alimentaire des villes comme essentiellement une question d'approvisionnement, d'où on s'approvisionne, en oubliant que vous allez chercher votre nourriture à 300-400 kilomètres en moyenne autour de la ville, que vous mangez, mais que vous avez du lisier humain qui s'accumule dans la ville, qui va être redistribué si l'on peut dire autour de la ville. Et des gens comme Sabine BARLES ou Gilles BILLEN ont mis en place des méthodes de calcul pour savoir d'où ça vient et où ça repart, vous montrent que depuis le début du vingtième, les villes sont de fantastiques ponts à concentration de matières. Elles concentrent de l'azote, du phosphate, du potassium parce que ça ne repart pas et que l'on ne sait plus refaire partir. Ça, c'est un des éléments du système alimentaire qu'il faut prendre en compte et cela veut dire arrêter de raisonner uniquement en termes de filières qui s'arrêtent à la consommation, « consumer » mais qui continuent dans des cycles qu'il faut maintenant être capable de prendre en compte. Et puis les villes sont des espaces géographiques d'accroissement d'inégalités avec toutes les tensions que ça génère, l'apparition des racismes alimentaires, des durcissements de position sur les questions alimentaires. La relocalisation apparaît comme d'abord une réaction à cette distanciation, à l'inquiétude qu'elle a générée. Elle donne le sentiment que l'on reprend en partie contrôle sur son système alimentaire et du coup, on peut reprendre confiance dans le système et réduire son anxiété par rapport au système. La ville, à la fois, accentue, mais génère aussi des innovations.

Je vais aller un peu plus vite parce que je crois que ce sont des choses que vous connaissez. Je vous renvoie aux travaux de Christine AUBRY sur la découverte des nouvelles pratiques agronomiques de ce que l'on appelle les « urbaculteurs », c'est-à-dire les gens qui pratiquent de l'agriculture urbaine et Christine AUBRY, agronome à AGROPARISTECH découvre qu'ils ont des pratiques de gestion par exemple des maladies qui sont particulièrement innovantes, intéressantes et que pour les agronomes de plein et pour la recherche agronomique en général, sont des choses un peu curieuses et qui méritent aujourd'hui une attention. Donc il y a potentiellement aussi un renouvellement même des techniques et de l'agronomie à partir de ça. Nouveaux rapports sociaux bien sûr, agriculture urbaine, circuits courts, vecteurs de liens sociaux, je ne détaille pas, vous connaissez. Un mouvement qui semble intéressant, c'est ce que l'on peut appeler la démarchandisation du système, le fait qu'une partie des initiatives relève d'une sortie du marché, donc c'est tout le mouvement « do it yourself », la production non commercialisée, la consommation collaborative, le « cookening ». On a une partie des initiatives qui relèvent en fait d'une sortie du marché, d'une sortie de la marchandisation et puis les mouvements de ralentissement face à l'accélération que nous avons connue dans le système. Je cite les « smart cities » parce que c'est une initiative qui n'est probablement pas celle que vous portez ou qui vous intéresse le plus de ce que je sais de TERRES EN VILLES, mais qui est un véritable mouvement du secteur privé pour essayer d'investir sur les nouvelles technologies de l'information et de la communication, la question de l'alimentation durable en ville. Donc, on sera contraint de se poser la question de savoir ce que l'on fait avec les « smart cities » qui sont en train de se développer très rapidement, justement pour vous permettre de mieux gérer le gaspillage, la santé, l'environnement, vos choix, etc.

Quelques points pour essayer de finir sur un certain nombre de domaines sur lesquels la relation entre proximité et durabilité ne nous semble pas claire aujourd'hui, et elle semble devoir être réfléchie et en tout cas inciter à la prudence. La question du transport d'abord, c'est ce que j'ai dit tout à l'heure. On a un peu rapidement, il y a une quinzaine d'années, et même les Britanniques, qui ont été les pionniers dans l'affaire, le reconnaissent aujourd'hui, considéré que réduire la distance kilométrique de

l'approvisionnement des villes allait régler les problèmes environnementaux. En fait, la part du transport en tant que tel et de ce transport kilométrique pour amener votre nourriture jusque dans la ville, il n'est pas énorme dans l'ensemble du système alimentaire. Donc finalement ce n'est pas forcément le principal levier environnemental à jouer. Et puis je vous en ai parlé tout à l'heure, l'enjeu du dernier kilomètre et de la distribution et du déplacement des ménages en fait nécessite de repenser la question de la relocalisation, peut-être moins sous un angle environnemental et beaucoup plus sous un angle social. Quelque chose que l'on connaît encore très mal sur la question des émissions de gaz à effet de serre, la question du protoxyde d'azote que l'on sait être très lié à la teneur en azote de vos sols, à leurs fertilisations et aux pratiques agricoles. Et une question qui se pose, est-ce-que les sols périphériques compte tenu du fait que l'on y déverse les boues urbaines massivement ne sont-ils pas plus émetteurs de N2O que des terres plus lointaines, que ce que vous avez gagné en transport, vous l'avez peut-être perdu en accroissement d'émissions de N2O en périphérie urbaine. C'est quelque chose sur lequel on n'est pas clair, sur lequel il faut travailler, mais qui incite aussi à la prudence et sur lequel on a encore de l'incertitude. La question de la salubrité des aliments périurbains même si l'on arrive encore à peu près à contrôler les métaux lourds aujourd'hui en tout cas en Europe ou aux États-unis, ce n'est absolument pas le cas dans le reste du monde. Et puis ce que l'on voit arriver, ce sont quand même des choses plus compliquées à gérer dans les résidus, ce sont les résidus médicamenteux, les hormones, tout ce qui part dans les décharges en quantité infinitésimale difficile à repérer. La question du recyclage, qui apparaît comme quelque chose à explorer, pose des problèmes sanitaires. On peut faire du recyclage, mais il faut que l'on apprenne à faire des ruptures dans le recyclage pour éviter les contaminations en boucle. C'est un enjeu scientifiquement important d'arriver à concevoir des systèmes, qui à la fois, vous permettent de recycler, mais qui en même temps vous évitent les infestations et les risques sanitaires. Et puis un certain nombre de gens qui travaillent sur les questions de changements climatiques vous disent aussi, si vous relocalisez trop votre agriculture, si vous essayez d'être le plus autonome possible, le moindre pépin climatique qui vous anéantit votre production agricole et, il y en aura de plus en demain, est-ce-que vous avez bien su aussi organiser des relations à plus grande distance, et diversifier vos sources d'approvisionnement comme un moyen d'être plus résilient dans un environnement qui va être plus instable. Catherine DARROT à Rennes avait fait un exercice très intéressant qui était d'essayer de calculer la surface agricole pour nourrir la ville de Rennes. On a repris grosso modo la méthode pour le faire sur l'Hérault. Pourquoi je vous en parle ? Parce que le résultat que l'on trouve, c'est que l'on ne peut pas nourrir les Héraultais avec les surfaces agricoles de l'Hérault. On est dans un département qui a la caractéristique d'être surpeuplé par rapport à sa surface agricole. Cela veut dire que ça nous oblige à penser la question du système alimentaire de l'Hérault comme une combinaison de circuits courts, qui sont aujourd'hui en tentatives de généralisation, avec une volonté politique des autorités locales. Mais ça veut dire aussi que l'on est obligé d'aller inventer d'autres formes de relations au loin. Et c'est ça que l'on essaye de porter dans le programme SURFOOD, c'est de se dire que l'on ne peut pas uniquement considérer que système alimentaire urbain durable veut dire uniquement circuits de proximité. Il faut que l'on soit capable d'inventer d'autres formes de relations avec l'agriculture plus au loin. Mais des formes qui garantissent à la fois la durabilité des systèmes de production et la durabilité des systèmes alimentaires. Alors c'est quoi ? C'est imaginer des jumelages entre des villes, des zones et des bassins d'approvisionnement. C'est, comme l'a fait la ville de Genève, entretenir des acquisitions de terres en milieu rural pour s'approvisionner, pour y envoyer les Citadins en vacances ou pour y envoyer les élèves dans les centres ruraux pour apprendre à reconnecter un peu avec l'agriculture et d'acheter ces produits-là pour approvisionner les cantines y compris sur des plus longues distances. Donc ça veut dire, explorer à la fois la proximité, mais apprendre aujourd'hui à explorer des relations durables à distance.

Ce sont ça les trois éléments de ma conclusion, c'est que la difficulté de l'arbitrage entre les questions environnementales, sociales, etc., elle ne peut se faire probablement que localement, en fonction des spécificités locales. C'est toute la difficulté du système alimentaire durable, c'est comment on arbitre entre les différentes dimensions, ce n'est pas possible d'avoir tout à la fois. Il faudra faire des choix, des arbitrages, il y a des choses que l'on sera obligé de mettre en veilleuse et des choses que l'on sera obligé de mettre en avant. Qui et à quel niveau cela peut se faire ? Il faut explorer la possibilité de la faire à l'échelle locale, articuler les échelles, tout ne peut pas se jouer à l'échelle locale. Il faut articuler avec le global et le national, mais avec le global aussi parce que, avec la puissance de sa capacité de changement qui est énorme. Et puis combiner proximité et distance. J'ai trop parlé, je vous remercie.



Echanges avec la salle

Damien CONARÉ

Merci beaucoup Nicolas pour ce préambule bien stimulant pour entamer cette journée. On va se laisser 10 minutes de temps d'échanges avec vous. Je pense que des micros vont se promener. Avant cela, j'en profite, puisque Nicolas, tu rappelais en préambule l'importance de ce qui se passe et du rôle des consommateurs de ce qui se passe au niveau domestique. Donc, j'en profite pour vous inviter à notre colloque annuel de la chaire UNESCO alimentation du monde, qui se passe à Montpellier, ce sera le 31 janvier 2014. Réservez la date sur votre agenda puisque le colloque de cette année sera consacré aux nouveaux modes de consommation alimentaire. Donc, vous êtes conviés à Montpellier, ça se passe un vendredi, comme ça, vous pouvez descendre avec madame ou avec monsieur, profiter d'un week-end dans notre belle région du Languedoc-Roussillon. Je propose que l'on prenne deux, trois questions, de précision, d'éclaircissement, de débat. Présentez-vous, que l'on comprenne d'où vient la question.

Philippe PEIGER de la ferme de Jade

Juste une petite question pour monsieur BILLET, il a parlé d'agriculture spectacle.

Hervé BILLET

Oui, ce que l'on refuse catégoriquement, ce sont des agricultures de façades, qui résulteraient qu'à une simple présentation, mais qui n'auraient rien en termes de capacités de production, si ce n'est simplement d'avoir un affichage, une présentation qui fait beau dans le paysage et c'est tout. C'est ce genre de système que nous refusons catégoriquement. On peut être efficace autrement, et l'on ne veut pas être enfermé comme des Indiens dans une réserve pour montrer ce qu'est un paysan, une poule ou une vache. Ce n'est pas ça, on attend autre chose. J'ai une question à poser par rapport à votre présentation. Le niveau de production mondiale où vous faites la démonstration que, a priori, il n'y a pas de problème de production et qu'il n'y a pas trop à s'inquiéter, il y a largement de quoi alimenter les besoins humains. Alors pourquoi des évolutions des coûts de matières premières aussi forts sur des périodes de quelques années. Je ne comprends pas très bien. S'il y avait effectivement productions et matières pour tout le monde à peu près bien réparti, je ne comprends pas pourquoi il devrait y avoir... Et on peut expliquer des coups de boutoir pareils dans un sens comme dans l'autre.

Et l'autre question, c'est à propos de la contribution de l'agriculture et de la production de gaz à effet de serre. Vous en avez évoqué, un des contributeurs aussi, c'est notre société civile, on mange tous des matières alimentaires, on génère des rejets. J'ai participé à une réunion de présentation justement sur la contribution de l'agriculture sur ce sujet-là. J'ai trouvé un peu facile que l'on mette tout sur le dos de l'agriculture alors que l'on avait simplement oublié, par exemple, de mesurer, de comptabiliser ce qui était rejeté par les stations d'épuration. En Île-de-France, on s'est amusé à convertir les 12 millions d'habitants en UGB. Ça fait un gros élevage. Donc, certes chaque activité a sa responsabilité et sa contribution en matière de fabrication de polluants ou de générer des gênes, mais j'aimerais que chacun en ait pour son compte. Ne pas forcément mettre tout sur le dos du même secteur d'activité. Dans le même rapport, on avait oublié de comptabiliser, en Île-de-France encore une fois, les productions et les générations liées à l'aéronautique considérant que l'ensemble de la pollution devaient être répartie sur l'ensemble du parcours. C'est vrai qu'en Île-de-France, on ne subit en rien ce genre de problématiques. On a plusieurs aéroports, j'avais pu comprendre et on a pu le ressentir aussi au travers de l'état de nos maisons, que l'on avait des problèmes de pollution qu'étaient en autres vraisemblablement liés à ce genre d'activités, dont nous sommes partie prenante. Je ne dis pas que ce sont toujours les autres. Voilà les deux questions que je voulais apporter sur votre intervention.

Damien CONARÉ

Merci bien, je propose qu'il y ait une question dans la salle, qu'on la prenne immédiatement, il y en aura une autre ensuite.

Michel VAMPOUILLE TERRE DE LIENS Île-de-France

J'ai beaucoup apprécié l'intervention de Nicolas BRICAS. Ça fait quelques années que j'agis en tant qu'élu et maintenant en tant qu'associatif sur le redéveloppement d'une agriculture péri-urbaine et de circuits courts tout en étant complètement d'accord avec vous. Je pense qu'il est important de le dire, que la proximité ne signifie pas ipso facto une efficacité environnementale ni même une efficacité en termes

d'émission de gaz à effet de serre. Je crois qu'il y a aussi un rapport de l'ADEME, il n'y a pas très longtemps, qui indique que pour l'instant effectivement, c'est plus les déplacements finaux qui consomment de l'énergie que sur la longue distance. Je crois qu'il y a aussi des évaluations qui ont montrées que le mouton Néo-zélandais était meilleur en termes d'effet de serre que le mouton Allemand. Ce qui ne veut pas dire qu'il faut se dire que l'on continue comme ça, mais ce qui veut dire que les évidences ne sont pas toujours aussi simples. Vous avez cité le terme de jumelage. Il se trouve qu'il y a eu la semaine dernière une première réunion de concertation sur le futur plan bio Île-de-France, et j'ai suggéré qu'en Île-de-France, entre les zones urbaines qui ont un désir d'alimentation de proximité et les zones rurales qui ont de la production, il y ait des jumelages qui se créent entre des zones urbaines et des zones rurales pour qu'effectivement, d'une part la proximité ne soit pas à partir des zones périurbaines, nourrir la ville et pas nourrir le péri urbain. Ce qui peut être un risque fort devant lequel on est. Donc est-ce que vous avez des exemples de jumelages ou de coopérations qui pour l'instant auraient émergé ou seraient en proximité d'émerger ?

Damien CONARÉ

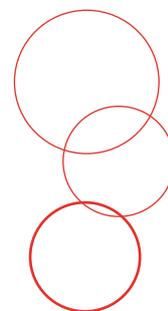
Bien merci, le temps que le micro reparte, peut-être les premiers éléments de réponse sur cette question sur les jumelages, et avant sur les questions de contributions de l'agriculture aux rejets de gaz à effet de serre et puis cette question sur le niveau de production mondiale, est-il suffisant ou non, au regard de la fluctuation des prix des matières premières, on pourrait en douter.

Nicolas BRICAS

Du coup la question est bien sûr, pourquoi on a depuis 2008, une augmentation généralisée des prix des produits du marché international essentiellement. Même si vous l'avez vu, l'huile de palme est en train de redescendre fortement, mais la tendance est effectivement plutôt haussière. Volatilité, oui, c'est une façon de voir. Le problème, c'est que ce serait plus volatil. On peut le voir aussi comme la fin d'un cycle qui était un cycle de désinvestissement dans l'agriculture et que, maintenant on repart sur un cycle de réinvestissement, c'est un peu qui ce qui se passe. Et on peut le voir aussi comme l'éventuelle annonce d'une grande nouvelle pénurie à venir dans laquelle on serait en train de finir une agriculture qui a réussi à augmenter sa productivité en allant piocher sa ressource dans le sol, c'est-à-dire dans le pétrole et dans les mines de phosphate. L'analyse que l'on a faite, très fine, du pourquoi la hausse des prix internationaux ne nous montrent pas de pénuries, ne nous montre pas une insuffisance de production. Regardez ici la grosse courbe noire ou regardez-les par continent, alors sauf pour l'Amérique du Nord et l'Europe dans lesquelles vous avez des infléchissements. Mais globalement à l'échelle planétaire, on continue d'avoir une augmentation continue de la production alimentaire par tête, je dis bien par tête, malgré l'accroissement démographique, qui n'a absolument pas ralenti. Par contre, qu'est-ce qui a changé depuis grosso modo 2005, c'est que nous n'avons plus de stocks mondiaux et que l'on est sur un marché beaucoup plus tendu qu'autrefois avec aucun moyen de régulation de ce marché par les stocks. C'est pour ça que la mise à l'agenda international et la mise à l'agenda dans les différents pays, de la reconstitution de stocks est, me semble-t-il absolument cruciale, même si elle fait aujourd'hui l'objet de beaucoup d'opposition d'un certain nombre de pays et d'opérateurs qui ne veulent pas immobiliser le capital sous forme de stock. Il y a une vraie question, me semble-t-il, mais pour nous l'explication que l'on a donnée et sur laquelle je pense qu'il y a maintenant un vrai accord international des économistes du monde entier qui travaillent sur la question des prix internationaux. Ce que l'on a connu depuis 2008, ce sont deux choses. C'est une augmentation des prix, ce que l'on a appelé la hausse, qui est liée aux fondamentaux, qui est liée effectivement à une demande en particulier en agrocarburant, qui a amorcé une hausse. Cette hausse sur le maïs s'est répercutée sur le blé, qui s'est répercuté sur le riz, etc., mais malgré tout sans que l'on ait une diminution de la disponibilité alimentaire par tête moyenne. Surtout la fin des stocks, il n'y a plus de grands stocks. Les États-unis et la Chine ont été les grands stockeurs mondiaux, ils ne le sont plus depuis grosso modo le milieu des années 2000 et donc on a connu une hausse. Et la deuxième chose, c'est que l'on a eu des flambées de prix et ses flambées n'ont rien à voir avec les fondamentaux. On a eu des flambées parce que l'on a eu des restrictions d'exportation. On a eu des flambées parce que l'on a eu, en partie, à certaines périodes, de la spéculation sur les marchés dérivés. Et on a eu encore des flambées du fait que certains pays ont constitué, au moment de la hausse, des stocks de sécurité. Ce qui a conduit à amplifier encore la hausse.

Je confirme bien que l'on n'est pas dans une pénurie, on peut se poser la question de 2050 et des neuf milliards. Mais ce qui nous apparaît, c'est qu'aujourd'hui, c'est une façon d'essayer de relancer la machine agricole avant tout, mais ce n'est pas fondamentalement justifié par rapport aux disponibilités que l'on a.

Alors, sur la question de la contribution de l'agriculture à émission de gaz à effet de serre, les chiffres



montrés, les tableaux, ce ne sont pas les émissions de gaz à effet de serre, c'étaient l'énergie. Effectivement en termes de gaz à effet de serre, c'est un peu différent. Mais il m'a semblé que, ce que je voulais essayer de dire, c'est, si je prends l'agriculture et l'agroalimentaire au sens large, on sait grosso modo, selon les pays, que l'on est grosso modo dans les tiers de la responsabilité des émissions de gaz. À l'intérieur de ce paquet, on a beaucoup focalisé l'attention sur la question agricole et pas assez sur ce qui se passe après. Et c'est ça mon propos. C'est de dire, n'imaginons pas que les questions de durabilité du système alimentaire ne se gèrent qu'au niveau de l'exploitation agricole. Il y a une part importante des enjeux qui se situe après, dans le secteur agroalimentaire, dans le secteur des transports jusque dans les ménages.

Et dernier point sur les jumelages. Pas grand-chose. Pour nous, c'est quelque chose qu'il faut que l'on commence à explorer. Explorer comment les Citadins aujourd'hui perçoivent leurs liens avec le milieu rural, explorer les tentatives de jumelages. Ce que l'on a comme exemple, ce sont plutôt des investissements en milieu rural pour sécuriser les bassins d'approvisionnement en eau, éviter que ces bassins soient pollués et donc des municipalités qui convertissent des zones de production agricole en bio et en échange achètent la production pour alimenter les écoles, mais en fait au départ, par rapport à une question de sécurisation de la qualité de l'eau. Donc pour nous, c'est quelque chose qu'il faut que l'on explore. On a commencé à regarder en Afrique et on est assez intéressé de voir par exemple tout le mouvement que l'on appelle le mouvement des associations de ressortissants. À Dakar par exemple, tout le monde est membre d'une association de ressortissants de son village d'origine. Et ce que l'on voit depuis une dizaine d'années, c'est que ces associations de ressortissants qui se réunissent à Dakar, parce qu'ils sont du même village, se mettent à investir maintenant pour créer des emplois pour les jeunes et pour contrer aussi les achats de terres par les fonctionnaires ou par les riches commerçants, qui tendent à faire de la prédation sur les meilleures terres dans les villages. Et donc là, il y a des mouvements intéressants, de réinvestissements des Urbains dans des formes de production agricole et il faut que l'on explore ça. En tout cas, c'est tout un champ pour nous qu'il est important d'explorer. Mais on n'a pas encore beaucoup d'expériences de jumelage.

Damien CONARÉ

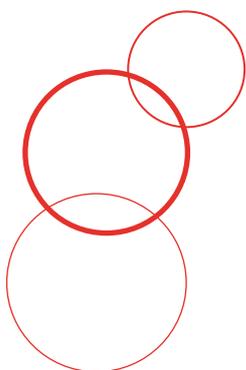
Merci, on prend une toute dernière question.

Alain BLOGOWSKI commissariat général du pavillon de la France à Milan.

Par rapport à la courbe que montrait Nicolas sur le fait qu'aujourd'hui effectivement dans pratiquement tous les continents, on peut produire suffisamment de quoi nourrir toute la population, tu l'as juste évoqué à l'instant et quid, en 2050 avec les trois mouvements que l'on connaît bien : deux milliards d'individus en plus, pratiquement tous dans les villes, et puis une alimentation qui est de plus en plus riche et notamment carnée avec les besoins que l'on connaît sur l'alimentation carnée. Apparemment la situation qui est plutôt favorable aujourd'hui, quelle est ton analyse d'ici 2050 ?

Nicolas BRICAS

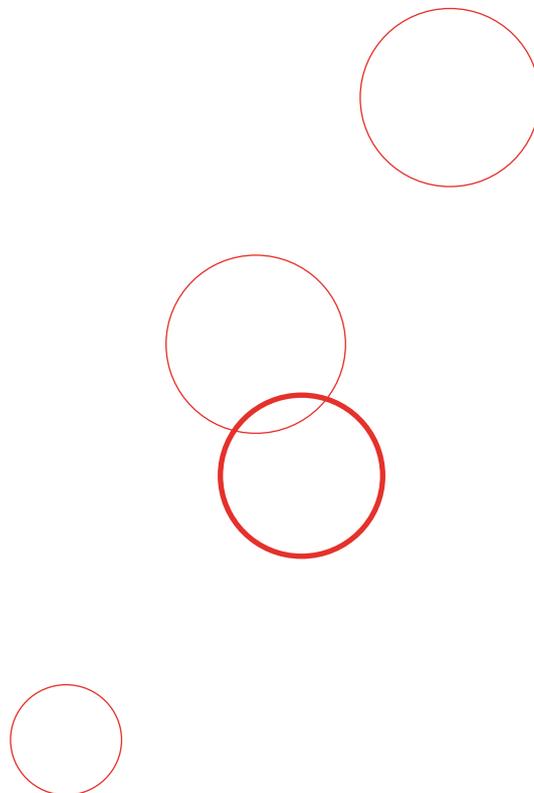
La FAO en 2008 a fait le calcul, si on poursuit les tendances, il faut doubler la production alimentaire à l'horizon 2050. Aujourd'hui, ils en sont à, il faut augmenter de 60%, ils ont un peu révisé l'évolution. Notamment parce que les prix ont monté et que du coup les régimes alimentaires commencent à changer. Ce que je veux dire c'est, soit on imagine que les changements alimentaires que l'on observe et notamment l'augmentation de la consommation de produits animaux est inéluctable, on ne pourra rien faire contre, et donc il faut simplement imaginer que l'on va tous vers ce système-là. Alors dans ce cas-là effectivement, il va falloir fortement augmenter la production alimentaire. Ce qui me gêne dans cette façon de raisonner le problème, c'est que l'on n'interroge pas la question du modèle de demande. On ne se pose pas la question de savoir, qu'est-ce qui va changer si les prix montent. Parce que les prix montent et vont continuer de rester probablement élevés. On ne va pas revenir à la situation que l'on a connue avant 2007 grosso modo. Donc ce que je veux dire, c'est que dans l'équation d'arriver à nourrir le monde, il faut à la fois interroger la capacité d'augmentation de la production agricole, mais il faut que l'on interroge également la question des modèles alimentaires. Et de ce point de vue-là, c'est ce que Damien a dit tout à l'heure, un de nos objectifs, c'est de comprendre pourquoi aujourd'hui par exemple l'Inde, qui a connu une croissance économique absolument considérable du même type que celle de la Chine, pourquoi l'Inde est à des niveaux de consommation de produits animaux incroyablement plus faibles que ceux de la Chine qui ont quasiment atteint les niveaux européens. Et donc dans ces très grandes différences que l'on observe d'un pays à l'autre, à même niveau de développement économique si on veut, qu'est-ce qui explique que l'on ait de telles différences de niveau de consommation, par exemple de produits animaux ou de produits industriels ou d'allongements des circuits. C'est-à-dire cherchons



aussi dans les disparités et les différences entre pays, des marges de manœuvres pour éventuellement interroger l'évolution des modèles de demandes. Mon propos, il est là, ne considérons pas que la demande est inéluctable et qu'elle évolue de façon inéluctable. Il y a de la marge de manœuvre. N'oublions pas pourquoi on s'est mis à accélérer notre consommation de produits animaux. Ça ne s'est pas fait uniquement par la croissance économique. Ça s'est fait parce que, à une certaine période, on nous a poussé à consommer des produits animaux. Ne l'oublions pas. Il y a eu un effet à la fois économique, mais il y a eu aussi des effets politiques.

Damien CONARÉ

Très bien, merci beaucoup. Eh bien, désolé pour Nicolas BRICAS, mais il est là toute la journée, donc vous pourrez l'interroger en direct, on clôt là cette intervention introductive.
Merci à vous.



Séquence 1 : « Quelle politique agricole et politique alimentaire dans les agglomérations et métropoles françaises au regard des enjeux de nutrition/santé et d'accessibilité sociale ? »

Modérateur Damien CONARÉ

Il y a beaucoup de monde dans cette séquence, donc on l'a divisé en deux. Honneur aux Franciliens qui vont ouvrir cette séquence. Les Provinciaux auraient dû avoir la priorité, mais ma foi nous sommes dans le conseil régional Île-de-France donc nous acceptons cette décision d'accueillir les Franciliens dans un premier temps. On aura ensuite des regards en région, notamment dans le Pays Voironnais, la région urbaine de Grenoble. Donc, l'idée, vous l'avez compris, c'est de proposer un petit peu des expériences de structures locales de politiques agricoles qui prennent en compte les enjeux de nutrition santé et d'accessibilité sociale. On aura ensuite, en fin de séquence, une intervention nationale qui dressera un bilan des enjeux d'accès à une alimentation de qualité nutritionnelle par un épidémiologiste de l'INSERM. Avec nous, pour cette première partie de séquence, on aura Dorothee GRANGE, chargée d'étude de l'Observatoire Régional de Santé Île-de-France, qui va nous dresser une typologie des comportements alimentaires en Île-de-France. Interviendra ensuite pour dix minutes François MAUVAIS, qui est responsable du Pôle Alimentaire Nutrition de la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la forêt d'Île-de-France, quelques aspects de la politique de l'alimentation en Ile-de-France. Et puis deux représentants Dorian SPAAK, animateur de TERRE ET CITE et Cyril GIRARDIN, Président de l'AMAP des Jardins de Cérés, qui vont nous donner une présentation d'une action locale, dans le pays de Saclay, c'est dans le sud de l'Île-de-France, dans l'Essonne. Donc, nous aurons des éclairages pratiques, c'est l'idée de ces séquences. D'abord, un premier flash sur ce qui se passe en Ile-de-France en la matière par Dorothee GRANGE.

En Île-de-France

Dorothee GRANGE

Je travaille effectivement à l'Observatoire Régional de Santé Île-de-France, et je vais vous faire un panorama vraiment très rapide de la problématique de l'alimentation en Ile-de-France, au travers des enjeux de nutrition santé et d'accessibilité sociale. L'objectif étant de mettre en évidence autant que possible certaines spécificités franciliennes sur cette problématique.

La nutrition est un enjeu de santé publique, vous le savez bien sûr. La nutrition est un des principaux déterminants de la santé. De nombreuses pathologies peuvent être liées à la nutrition notamment l'obésité, hypertension artérielle, le diabète, le cancer, l'ostéoporose, ... Je ne vais pas rentrer dans le détail ici. Sachant que des objectifs ont été fixés par le Haut Conseil de santé publique. Un programme national nutrition santé a été lancé depuis 2001, et qui permet de formuler des recommandations au niveau national notamment les repères de consommation des principaux groupes alimentaires, que vous devez connaître. Concernant l'alimentation dans la région Île-de-France, on dispose d'assez peu de données finalement à l'échelle régionale. On dispose essentiellement du baromètre santé nutrition de l'INPES qui a été réalisé, la dernière version en 2008. En fait, je vais vous présenter principalement des résultats provenant de cette enquête. Concernant les consommations alimentaires, les consommations de certains groupes d'aliments sont éloignées des recommandations nutritionnelles notamment les repères du PNNS. Il s'agit, dans un certain groupe de populations notamment chez les jeunes et les personnes ayant un faible statut socio-économique, c'est-à-dire de faibles revenus, notamment de consommations de fruits et légumes et de produits laitiers qui sont insuffisantes et de consommations de boissons sucrées, d'alcool, de sel ou encore d'alcool qui sont élevées. Ce sont des observations que l'on peut retrouver au niveau national donc il n'y a pas de grandes spécificités de la région Ile-de-France.

Le baromètre nutrition nous permet aussi d'avoir des données sur la structure et l'environnement des repas et sur les perceptions de l'alimentation. À partir de ces données, on observe une simplification du



Dorothee GRANGE

modèle alimentaire avec notamment la prise de trois repas par jour, qui est moins fréquente en particulier en Ile-de-France comparé aux autres régions. C'est ce que l'on peut observer ici sur ce graphique. Vous avez ici la proportion de personnes qui déclarent prendre un petit déjeuner, un déjeuner, et un dîner, la veille de l'enquête. On a quand même plus de 80% des personnes qui déclarent prendre ces trois repas. On a une proportion un peu inférieure en Ile-de-France. Il s'agit de personnes notamment des jeunes qui prennent particulièrement peu trois repas par jour. Les 18/34 sont 70% à déclarer prendre ces trois repas. Sachant que le repas qui est le plus souvent sauté est le déjeuner et puis aussi le petit déjeuner. Concernant les perceptions de l'alimentation, on voit que le temps de préparation des aliments est un paramètre qui est davantage pris en compte par les Franciliens lors de la composition de leur menu comparé aux habitants des autres régions. Quand on demande aux personnes, que représentent pour elles faire la cuisine, on a une majorité des Franciliens qui vont déclarer que faire la cuisine est un plaisir, mais c'est également une corvée notamment en Ile-de-France plus que dans les autres régions. Cela reflète la problématique du rythme de vie qui est importante sur cette problématique de l'alimentation notamment en Ile-de-France et du temps qui peut être disponible ou consacré en tout cas à l'alimentation.

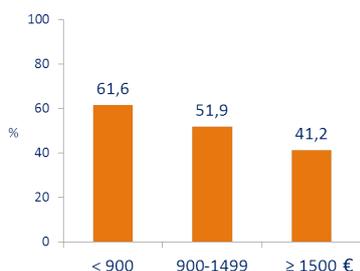
Concernant les lieux d'achat alimentaire, vous avez la fréquentation des différents lieux d'achat alimentaire, au moins une fois au cours des quinze derniers jours précédents l'enquête, on voit que le principal lieu d'achat alimentaire, en fait ce sont les grandes et moyennes surfaces, qui sont fréquentées par plus de 80% de la population francilienne, mais on voit aussi que d'autres types de lieux d'achat sont fréquentés notamment lorsque l'âge augmente, à savoir les marchés et les commerces de détails. Si on compare les lieux d'achat qui sont fréquentés par les Franciliens à ceux qui sont fréquentés par les autres habitants des autres régions, on voit que les Franciliens fréquentent des lieux d'achat plus diversifiés. Ce qui reflète le tissu local de commerces. On voit aussi que le principal critère de choix du lieu d'achat alimentaire est la distance, ce qui fait une particularité de la région Ile-de-France comparée aux autres régions puisque la distance est citée en premier par 45% des Franciliens contre 38% des habitants des autres régions. C'est le critère qui arrive en premier au-delà de la qualité des aliments distribués ou du prix. Et ensuite, si on regarde les consommations alimentaires des Franciliens en fonction des lieux d'achat qui sont fréquentés, on voit que les Franciliens qui fréquentent des lieux d'achat diversifiés consomment davantage de fruits et légumes et de poissons. Ils ont des consommations alimentaires qui sont plus favorables à la santé.

Une des principales problématiques déjà évoquées, c'est que l'alimentation est liée au niveau de revenus. On voit ici, c'est un exemple, mais c'est valable pour d'autres groupes d'aliments, vous avez la proportion de Franciliens qui ont consommé au plus un légume la veille de l'enquête selon les revenus (Figure 2) – il s'agit du revenu par unité de consommation – 62% des Franciliens qui ont un niveau de revenu inférieur à 900 euros par mois par unité de consommation ont déclaré avoir consommé au plus un légume la veille de l'enquête. Donc ce sont de petits consommateurs. Cette proportion est de 40% parmi les personnes qui ont les revenus les plus élevés. C'est aussi valable pour d'autres groupes d'aliments, et en fait effectivement, les personnes qui ont les plus bas niveaux de revenu ont des consommations alimentaires moins favorables à la santé.

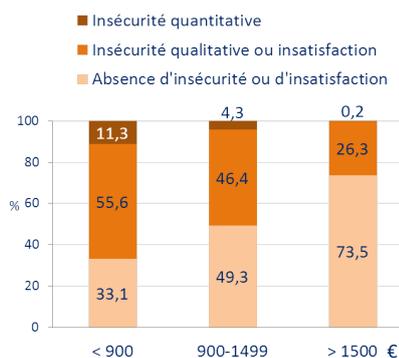
Figure 2 ci-dessous

Figure 3 ci-contre

Franciliens ayant consommé au plus un légume la veille de l'enquête selon le revenu par unité de consommation



Insécurité ou insatisfaction alimentaires selon le revenu par unité de consommation



Concernant l'insécurité alimentaire qui a été aussi évoquée avant. Vous avez ici la proportion de personnes qui se trouvent en situation d'insécurité alimentaire ou d'insatisfaction alimentaire selon le revenu par unité de consommation (*Figure 3*). Ce que l'on appelle l'insécurité alimentaire, il s'agit d'un accès restreint, inadéquat, ou incertain, à des aliments sains, nutritifs et personnellement acceptables, tant sur le plan de la quantité que sur celui de la qualité, pour permettre de combler les besoins énergétiques, et de mener une vie saine et productive. Vous avez l'insécurité quantitative en marron, c'est-à-dire les personnes qui ont déclaré ne pas avoir suffisamment à manger. En orange, l'insécurité qualitative ou insatisfaction sont les personnes qui ont déclaré avoir suffisamment à manger, mais pas de tous les aliments qu'ils auraient souhaité. On voit ici que l'on a tout de même 11% des franciliens qui ont moins de 900 euros par mois par unité de consommation qui déclarent ne pas avoir suffisamment à manger, ce qui est une proportion assez importante. Cette proportion est de 4% parmi les personnes qui ont des revenus intermédiaires et très faibles parmi les personnes qui ont les revenus les plus élevés.

Ensuite, si on s'intéresse aux problèmes de santé qui peuvent concerner ces populations précaires, on a l'étude ABENA, réalisée en 2011/2012, après une première version en 2004/2005, qui portait sur l'alimentation et l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire, donc ce qui permet d'avoir des données sur cette population. L'on voit que l'état de santé est très préoccupant parmi les bénéficiaires de l'aide alimentaire. On a notamment des prévalences de pathologie liées à la nutrition qui sont particulièrement élevées parmi les usagers de l'aide alimentaire, avec une prévalence de l'obésité notamment, qui est près du double chez les femmes comparé à la population générale. On a aussi des prévalences de l'hypertension artérielle plus élevées parmi les bénéficiaires de l'aide alimentaire qu'en population générale. De même pour le diabète ou pour certains déficits vitaminiques. On voit également que les consommations alimentaires des bénéficiaires de l'aide alimentaire sont très éloignées des recommandations nutritionnelles, en particulier pour les fruits et légumes et les produits laitiers. Il faut aussi savoir que l'aide alimentaire est souvent l'unique source d'approvisionnement alimentaire pour ces personnes. Il y a une très forte dépendance à l'aide alimentaire, d'où l'importance de la qualité et de la quantité des aliments distribués par cette intermédiaire. Cette étude montre aussi les conditions de vie difficile de ces personnes, mais avec des profils aussi qui peuvent être très hétérogènes, en termes de situation familiale, d'emploi, de logement, ou d'accès aux soins.

Cette étude a été réalisée sur six territoires urbains dont quatre territoires en Ile-de-France. Elle portait sur les usagers qui fréquentaient les structures qui distribuaient des repas ou des denrées à emporter. J'ai fait un panorama très rapide de la problématique de l'alimentation en Ile-de-France, à partir des données dont on dispose. Comme je vous l'ai dit, on n'a pas forcément beaucoup de données sur la région. Je voulais conclure sur les leviers qui peuvent exister pour la mise en place d'actions. Il s'agit notamment de leviers qui sont cités dans le PNNS, qui portent à la fois bien sûr sur l'information, la communication, l'éducation, qui permettent d'orienter les comportements alimentaires de la population. Mais aussi qui portent sur l'amélioration de l'environnement alimentaire pour faciliter la mise en œuvre de comportements favorables à la santé, qui est aussi une dimension très importante. Il y a aussi la formation des professionnels sur les enjeux nutrition santé, professionnels dont l'activité peut influencer l'alimentation de la population. Je voulais rappeler aussi qu'un des objectifs prioritaires du PNNS actuel est de réduire les inégalités sociales de santé dans les champs de la nutrition qui sont particulièrement importantes et qui ont tendance à se creuser. Merci.

Damien CONARÉ

Merci pour ces chiffres et cette situation que l'on devine bien préoccupante. En effet les chiffres en la matière sont sévères. Sur cette question de l'alimentation liée au niveau du revenu donc on entendra cela avec Basile CHAIX, qui sera notre grand témoin en fin de matinée. François MAUVAIS, vous êtes Directeur du Pôle Alimentaire - Nutrition de la DRIAAF Ile-de-France. Et là, on va être un peu plus en amont sur quelques aspects de la politique de l'agriculture, de l'alimentation en Ile-de-France.

François MAUVAIS

Je concentrerai mon propos sur alimentation et accessibilité sociale en Ile-de-France.

Les grands enjeux nationaux qui ont prévalu à la mise en place du programme national d'alimentation, qui a maintenant trois ans et demi, vous les voyez effectivement (*Figure 4*), les enjeux sont clairs au niveau national, l'ensemble de la métropole et des DOM bien évidemment. Ces enjeux n'ont pas été re-contestés au début de l'année 2013, mais ils ont été ajustés avec les priorités du gouvernement sur la nécessité de la justice sociale, la jeunesse qui doit être la cible prioritaire de la politique, et l'ancrage territorial de la politique de l'alimentation. Bien évidemment, il s'agissait aussi de lier ces priorités avec



François MAUVAIS

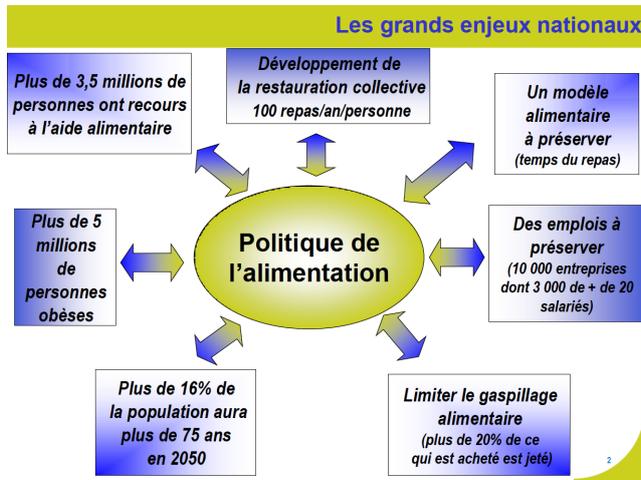


Figure 4 ci-contre

des modèles agricoles combinant la performance économique et environnementale, qui sont les priorités du ministère de l'agriculture. Nous avons élaboré lors de la mise en œuvre du programme national d'alimentation en Ile-de-France un diagnostic. Je vous ai sorti les points qui nous paraissent importants en termes d'accessibilité sociale. En matière d'atouts, bien évidemment de l'Ile-de-France, on a un marché énorme avec les 12 millions de consommateurs. On a un environnement assez favorable en termes de R et D, et le nombre de chercheurs aujourd'hui nous le montrent. Par contre, en termes de contraintes, vous allez voir qu'elles sont assez nombreuses. Bien évidemment en termes d'exploitation, Hervé BILLET l'a dit tout à l'heure, les exploitations sont fragilisées, en particulier celles des cultures spécialisées, et en élevage. Des filières, hors céréales, qui sont mal structurées ou pas du tout structurées d'ailleurs, et inorganisées, dans l'impossibilité dans la plupart des cas de fournir un marché de masse, qui est celui des franciliens (Figure 5). Et puis des fragilités dans la sphère de l'agroalimentaire, en particulier de la transformation. On a de toutes petites structures de transformation agroalimentaire. Bien évidemment les problèmes de foncier, de charge, de transport de logistique, et l'IAU nous en parlera cet après-midi, sont importants. On les a même un peu abordé tout à l'heure. Et puis on a aussi une absence d'une industrie de transformation référente régionale en Ile-de-France, et une déconnexion entre les industries agroalimentaires et le territoire francilien.

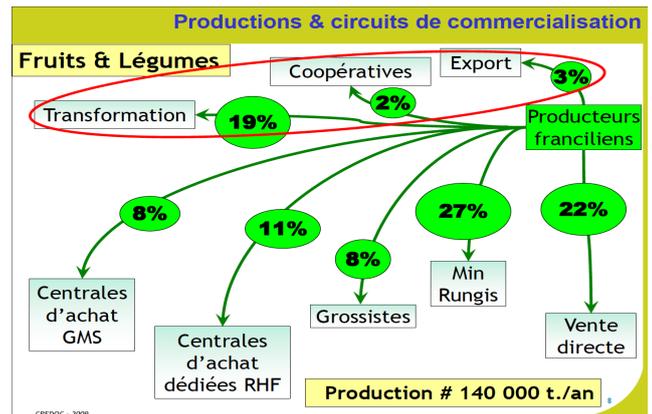
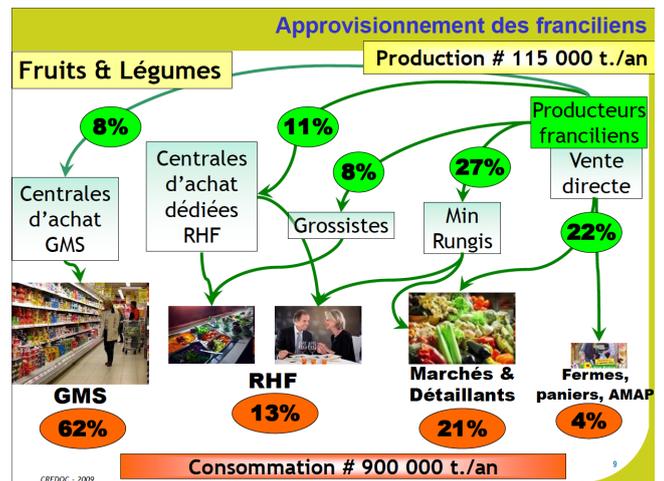


Figure 5 ci-dessus

Figure 6 ci-dessous

Les modes de consommation, cela vient d'être rappelé. Ce qui s'éloigne des modèles traditionnels, la prise de trois repas par jour s'efface et l'on est la région qui a beau être la plus riche, mais elle la plus inégalitaire en termes d'écart de revenus de la métropole. Et donc bien évidemment, approvisionnement difficile, je n'insiste pas. Une grande vulnérabilité de la région en cas de crise. Et bien évidemment, deux des grandes difficultés d'approvisionnement et de logistique pour les structures d'aide alimentaire qui sont bien évidemment importantes en Ile-de-France vu le nombre de démunis.

Je passe très vite, ça vient de vous être rappelé par l'ORS, je fais un petit spot sur la filière fruits et légumes (Figure 6). On a essayé avec l'aide du CREDOC qui avait fait une enquête pour le compte du CERVA et de la DRIAIF en 2009, de regarder les circuits de production et de commercialisation, en particulier les fruits et légumes. Je ne parlerai pas d'élevage, on en a effleuré en Ile-de-France, il est quasi inexistant, donc la filière viande et la filière laitière on n'en parle pas, et effectivement on va faire un spot sur les fruits et légumes. Vous voyez là la destination des producteurs franciliens sur les points de vente : centrale d'achat GMS, restauration hors foyer, grossiste, MIN de Rungis et vente directe. Et puis 24% de transformation coopérative export qui sortent du circuit de consommation primaire. Si je croise ce schéma avec les modes d'approvisionnement des consommateurs franciliens, bien évidemment et l'on va redire ce que l'on vient de dire, je parle uniquement des fruits et légumes, 62% des consommateurs franciliens vont s'approvisionner en fruits et légumes en GMS, 21% en marché détaillant, 13% en restauration foyer qui comprend la restauration sociale d'une part et la restauration commerciale d'autre part, et puis 4% vente à la ferme, panier, AMAP, etc. Et



la consommation est de l'ordre de 900 000 tonnes par an, ce qui voudrait dire qu'il faudrait six fois ou sept fois la surface de l'Ile-de-France pour autosuffire l'Ile-de-France en matière de fruits et légumes, ce qui est effectivement une vue de l'esprit.

Si je fais un spot sur les 13% des consommateurs franciliens qui s'approvisionnent en fruits et légumes en matière de restauration sociale, donc, je ne parle plus que de la restauration sociale, on a dénombré à peu près 7700 cuisines centrales en Ile-de-France de restauration sociale, ce qui est quand même énorme. Vous les avez là réparti entre les restaurations scolaires, collèges, lycées bien évidemment, et l'ensemble de la restauration, en particulier entreprises et administrations qui sont des très loin les plus importantes en nombre de repas servis. En nombre de repas servis, c'est une approche, une estimation, il faut prendre ces chiffres avec pincettes, on en serait à peu près à 500 000 000 de repas par an, avec un pic bien évidemment sur la restauration d'entreprise et d'administration, qui elle fonctionne pratiquement toute l'année. Vous voyez qu'effectivement, s'il y a un effort à faire, c'est de faire en sorte que l'approvisionnement de la restauration collective se fasse de façon la plus claire possible ou en tout cas avec la meilleure connaissance possible entre d'un côté les producteurs qui approvisionnent les GMS, les grossistes, et le MIN de Rungis, et les acheteurs de la restauration collective, qu'elle soit publique ou privée d'ailleurs !

Ce que je dois vous dire, c'est que l'on a fait plusieurs études à la DRIAAF Ile-de-France sur les problèmes d'approvisionnement de proximité, et une expérience récente a montré les limites de l'exercice. Une communauté de communes où la volonté politique existait d'associer et de relier les producteurs locaux d'une part et les acteurs de la restauration collective, scolaire, maison de retraite, collège, lycée, etc., s'est finalement percutée sur plusieurs difficultés. La première difficulté, c'est la massification de la demande puisque, effectivement, les groupements d'achats publics posent des difficultés aux producteurs locaux parce que sont attendus de grandes masses de production d'une part, et les producteurs locaux ne peuvent pas répondre à cette demande, surtout si elle est massifiée. Donc, la fonction d'achat publique est une fonction qu'il faut mieux appréhender, la notion de groupement d'achat en Ile-de-France doit aussi être travaillée. Et puis derrière, il y a le rôle des intendants qui est quand même complexe au niveau de l'achat public. Et puis, bien évidemment, il y a celui des cuisiniers, qui se retrouvent à devoir travailler des produits bruts ou presque, en particulier quand on parle de légumes, et qui n'ont plus ou pas l'habitude de travailler ces produits. Donc, une série non négligeable de freins est apparue sur l'ensemble de la chaîne, achat, préparation, et production de repas. Pour être honnête, je dois dire

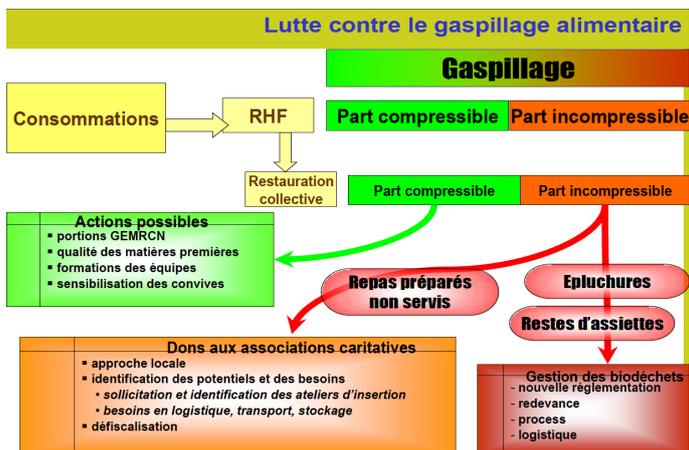


Figure 7 ci-dessus

que cette étude visait essentiellement des produits de l'agriculture biologique, ce qui encore complexifie la réponse à la demande. Et donc cette expérience pose le problème du coût matière dans la restauration sociale. Quel coût ? Et du coup, quelles sont les marges de manœuvre que la restauration sociale peut avoir en matière de prix de revient de son repas. Et bien évidemment, je veux vous parler de la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui est un des leviers les plus importants pour permettre de se créer des marges de manœuvre. L'idée qui est sous-jacente dans cette affaire, c'est de trier au sein de la restauration hors foyer les parts compressibles et les parts incompressibles de gaspillage alimentaire (figure 7), de bien évidemment mener des actions sur la part compressible en matière de portions, de qualité des matières premières, de formations des équipes, et de leur sensibilisation des convives. Et puis sur la part incompressible qui est non négligeable, je vous ai parlé de 500 000 000 de repas par an, il y a urgence à agir, parce que, effectivement, la fin du programme européen d'aide, ou en tout cas l'évolution du programme européen d'aide alimentaire pose des difficultés aux associations caritatives. Ça c'est quand même un point non négligeable. Et puis l'obligation de professionnaliser l'ensemble des acteurs de la chaîne, que ce soit donc les acheteurs, les intendants, les cuisiniers, de façon à mieux coller aux besoins des convives. Si on arrivait à économiser ou en tout cas à remettre en circulation les repas préparés non servis – que vous voyez sur la diapositive – même s'il n'y en avait que 1% par an, cela ferait quand même 5 000 000 de repas en Ile-de-France. Bien évidemment se poseraient les mêmes problèmes que ceux d'approvisionnement, en particulier les problèmes de logistique, mais c'est une question que l'on ne peut pas ne pas se poser.

En conclusion, je vous propose des conclusions très simples. Mieux connaître les processus d'achat et les flux matière en particulier en ce qui concerne les groupements d'achat, les centrales d'achat - vous avez sur le schéma que je fais des spots sur les centrales d'achat GMS et restauration hors foyer, les grossistes bien sûr. Professionnaliser l'ensemble des fonctions, achat, intendance, cuisine. Faire se croiser les acteurs de l'offre et de la demande, et puis se donner des marges de manœuvre en coût de revient matière dans

la restauration collective, en particulier connaître les productions locales. On s'est rendu compte qu'elles étaient mal connues en matière de volume, de saisonnalité, et les insérer dans les approvisionnements. Enfin lutter contre l'ensemble du gaspillage.

Damien CONARÉ

Merci monsieur MAUVAIS pour ce panorama que l'on pourra juger sans concessions. En tout cas, vous avez clairement pointé les faiblesses du système alimentaire de la région Ile-de-France. Donc un certain nombre de faiblesses que peut-être des initiatives comme celles qui vont nous être présentées pourront combler. Donc Dorian SPAAK de TERRE ET CITE sur le plateau de Saclay va nous décrire ce qu'il met en œuvre dans cette agglomération, pour combler justement un certain nombre de points qui nous ont été précisés précédemment.

Dorian SPAAK

En introduction, le travail que je vais présenter a été notamment soutenu par le programme national d'alimentation et la DRIA AF par la région Ile-de-France, et maintenant nous sommes soutenus par des financements européens outre d'autres dispositifs locaux. Petit cadrage sur le territoire, la particularité du plateau de Saclay, c'est que justement ce n'est pas qu'une communauté d'agglomération. C'est un territoire qui est partagé entre deux départements et entre trois communautés d'agglomération. TERRE ET CITE est une association qui travaille sur l'ensemble sur la petite région agricole du plateau de Saclay qui est morcelée au niveau administratif. C'est bien là, à la fois l'intérêt et la complexité du travail. Le périmètre couvre une vingtaine de communes. Trois communautés d'agglomérations. Il y a même un petit bout de PNR sur le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse Parc régional sur le sud du territoire. On est sur un territoire, on a à peu près 50% de territoire qui est de typologie urbaine et 50% qui est de typologie espace naturel, espace ouvert, avec 50% de ces 50% qui sont des espaces agricoles. Ce qui fait sur le plateau plus de 2600 hectares de terres agricoles.



Dorian SPAAK

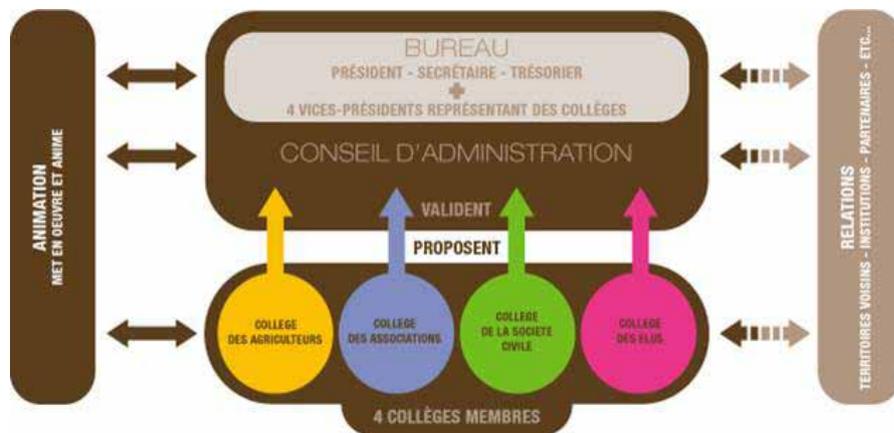


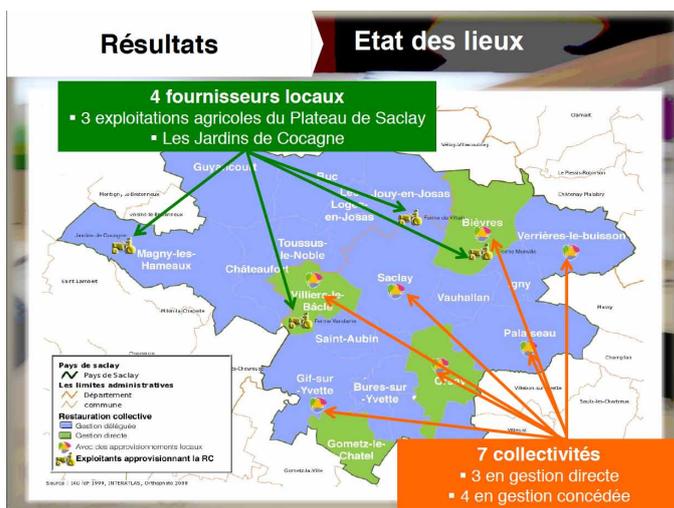
Figure 8 ci-contre

Pour revenir sur la structure de TERRE ET CITE, il s'agit d'une association particulière puisqu'elle rassemble différentes catégories d'acteurs, donc des agriculteurs avec un collège d'agriculteurs, des associations locales dont l'AMAP qui sera représenté par Cyril tout à l'heure, des associations de défense de l'environnement, des associations de parents d'élèves, etc (figure 8). Un collège d'élus avec les différentes collectivités dont j'ai parlé à l'instant, qui sont membres de TERRE ET CITE, et qui se retrouvent dans TERRE ET CITE pour travailler avec les autres acteurs de ce territoire. Et puis un collège de sociétés civiles dans lequel on retrouve des particuliers, mais aussi ce qui est la particularité du plateau de Saclay, on n'a pas mal d'acteurs de la recherche et d'acteurs des entreprises, qui sont très présents sur ce territoire, qui s'investissent. On a donc des relations avec les différents partenaires institutionnels. Juste pour parler du rôle des collectivités, TERRE ET CITE a un peu un rôle d'assistance à maîtrise d'ouvrage vis-à-vis des collectivités sur la question agricole et a fortiori alimentaire. On a notamment aidé la communauté d'agglomération du plateau de Saclay à monter un fonds d'aide aux exploitations agricoles.

Une des particularités de ce territoire, c'est que c'est un des territoires agricoles le plus proche de Paris aujourd'hui, donc un territoire qui est soumis à une très forte pression foncière. Cela s'est traduit par nombre de projets d'urbanisation ces dernières années, qui ont connu des desseins assez divers. Cela se traduit aussi aujourd'hui par un dispositif inédit qui s'appelle la zone de protection des espaces naturels agricoles et forestiers du plateau de Saclay, du doux nom de ZPENAF, qui va entrer en fonction dans les

semaines à venir. On attend le décret normalement pour le 19 novembre. Cette ZPENAF a la particularité d'être directement rattachée à une loi. C'est-à-dire que le périmètre qui va être protégé sur le plateau de Saclay d'un peu de 2300 hectares, on espère 2350 hectares maintenant, sera rattaché directement à la loi du Grand Paris de juin 2010. Donc c'est un niveau de protection inédit en France qui traduit la puissance des enjeux à l'œuvre. Dès le départ, vers 2010, on avait identifié deux leviers, en fait pour faire valoir la dimension agricole de ce territoire par rapport aux autres projets qui pouvaient être portés pour ce territoire, d'une part, le développement des filières de proximité, cela va être la première partie de mon intervention, et deuxièmement la pédagogie, la sensibilisation.

Aujourd'hui, ces deux démarches sont en train de se rejoindre pour une démarche plus intégrée qui répond pas mal à l'interrogation de quels outils mobiliser pour sensibiliser les populations à une meilleure nutrition, à une santé, etc. Nous disons que les filières agricoles d'un territoire peuvent être dans une certaine mesure, ces outils de sensibilisation et de reconnexion des populations avec la production alimentaire et le fait de manger. La difficulté que l'on a sur le plateau de Saclay, c'est que l'on a aujourd'hui un imaginaire qui est très fort sur le plan campus, le cluster cité, vous avez certainement déjà entendu parler du projet de Silicon Valley à la française. Beaucoup d'initiatives très intéressantes du côté de l'agriculture, c'est le schéma en jaune, mais qui ne se traduit pas aujourd'hui par un projet vraiment porté au niveau du territoire. Donc, nous, nous essayons de faire ce travail, d'arriver à faire émerger un projet collectif sur les questions agricoles sur le territoire.



Sur la question de la restauration collective, on a un territoire où l'on a un grand nombre de communes qui sont en gestion déléguée, quelques communes en gestion directe. En fait on a réussi à faire le lien - c'est un long travail d'animation - entre quatre producteurs locaux, et cette collectivité sous des formats de gestion assez différentes. La particularité du travail que l'on a fait, c'est que l'on n'est clairement pas parti d'une approche filière, on est vraiment parti des producteurs, de ce qu'ils produisaient et des possibilités de mise en relation avec la relation collective, au coup par coup, en fonction des opportunités au niveau de la restauration collective, et des opportunités au niveau des producteurs, et en travaillant à chaque fois. Nous faisons le lien pour travailler d'un côté comme de l'autre les modalités qui permettraient de mettre tout le monde d'accord et d'engager des choses. On a réussi quelque chose qui marche assez bien maintenant (figure 9) qui est structurant au niveau économique pour trois des exploitations agricoles, et qui nous a permis de travailler avec un nombre d'acteurs assez différents, aussi bien des acteurs en gestion directe, que des acteurs en gestion concédée en passant par les appels d'offre. Donc on se rend compte que c'est possible de travailler un peu dans tous les cas. La question centrale en Ile-de-France notamment, c'est

la question de la disponibilité des produits et de la volonté des agriculteurs d'aller sur des champs qui sont parfois un peu complexes.

Aujourd'hui, on arrive à quelque chose. Ce n'est clairement pas la majorité des débouchés agricoles sur le plateau de Saclay, en même temps ce n'est pas insignifiant non plus. On a plus de 40 tonnes de produits par an qui vont vers la restauration collective. Cela a un impact financier structurant pour trois des producteurs dans leur business plan. On a quasiment aujourd'hui un million de repas par an qui sont servis au moins avec une composante en produits locaux. Clairement, au niveau des volumes, on est très loin des 20% qui peuvent être encouragés par la loi. On arrive avec le client le plus important, le CESFO, on a 3000 repas par jour, on est plutôt à 4% des approvisionnements globaux qui viennent de produits locaux, mais par contre on a un impact en termes de nombre de personnes touchées qui est assez intéressant.

La conclusion du travail sur la restauration collective, c'est que comme l'avait souligné monsieur BRICAS tout à l'heure, on constate très clairement qu'il faut travailler sur différentes échelles notamment de manière plus prégnante dans le cas de l'Ile-de-France. (Figure 10) On a le cas de l'ultra-local qui est le territoire sur lequel on travaille nous, où là on va avoir des relations directes entre le producteur et les collectivités avec lesquelles il va travailler. Cela peut avoir un impact économique intéressant pour l'autre producteur, mais par contre, en termes de volumes, on sera clairement sur quelque chose d'assez insignifiant en termes de volumes globaux sur la restauration collective. Par contre, on a un effet pédagogique, un effet de recréation de lien social qui est particulièrement intéressant. Ensuite, on a des échelles un peu intermédiaires. Il y a une étude en ce moment qui est pilotée par la communauté d'agglomération de Versailles Grand Parc avec le soutien de la Région et des autres communautés

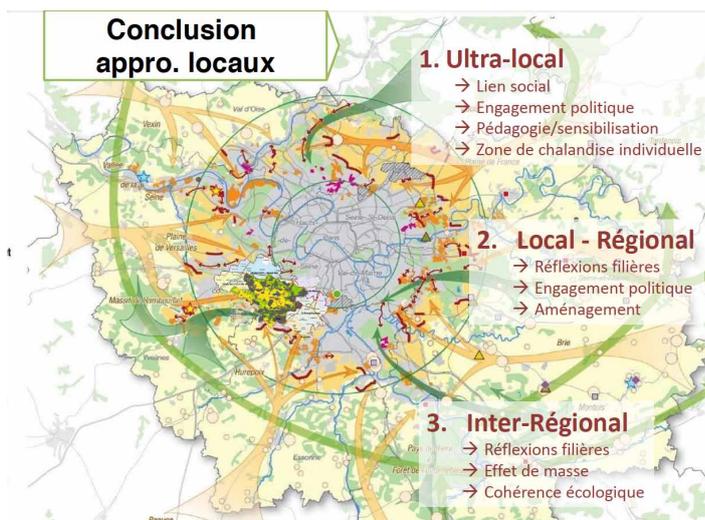
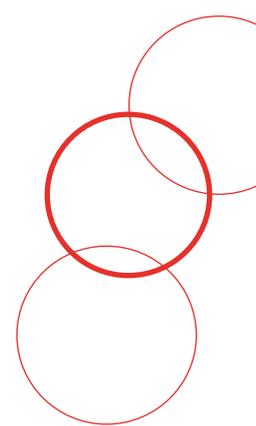


Figure 10 ci-contre

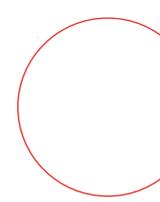


d'agglomération à une échelle un peu plus large sur les quatre communautés d'agglomération. Il y a un certain nombre de travaux qui sont faits plus au niveau régional cette fois-ci, notamment Fermes Bio d'Ile-de-France qui essaie de mettre en place des approvisionnements de la restauration collective, les chambres d'agricultures qui avaient travaillé à la diversification potentielle de certains céréaliers. Donc il y a cette échelle-là disons de niveau régional ou un petit plus petit que le régional où l'on peut commencer à travailler sur des filières et l'on a une approche aménagement un peu plus poussée. Pour vraiment travailler sur des volumes en ce qui concerne l'Ile-de-France, il faut passer à une échelle encore sensiblement plus large, qui est l'échelle à minima interrégionale. Les volumes de production sont encore relativement marginaux en Ile-de-France. Ils le resteront sûrement puisque les agriculteurs aussi ont d'autres biais de valorisation de leurs produits qui sont souvent plus intéressants que la restauration collective. La restauration collective est intéressante souvent dans leur business plan, mais cela ne va pas devenir, sauf de rares exceptions, leur orientation principale.

Deuxième angle d'approche qui nous avait servi à réconcilier en quelque sorte les dimensions urbaines et agricoles, c'est l'aspect pédagogie sensibilisation à travers un ensemble d'outils que je ne vais pas détailler ici, de spectacles, de livres, d'un outil interactif aujourd'hui, etc. D'abord, au bord auprès des publics scolaires donc publics primaires, maternels. Ensuite auprès du grand public à travers notamment de grandes expositions photos. Aujourd'hui, on est en train de développer les outils à destination des publics entreprise et étudiant. Pourquoi, d'une part au niveau des étudiants, on sait que ce sont des populations qui ont justement une relation à l'alimentation qui est souvent à construire, et l'on se dit que de faire le lien avec les exploitations agricoles, la réalité des exploitations agricoles et la production agricole du territoire, cela peut être intéressant, et, d'autre part, ce sont des publics qui sont les plus éloignés de la réalité agricole du territoire. Ils passent, ils vont travailler tous les jours sur le plateau. Pendant vingt ans, ils peuvent faire des allers et retours sans s'être rendu compte qu'il y avait une activité agricole sur le plateau de Saclay. Où l'on en est aujourd'hui ? En fait on vient de répondre à un appel à projet du fonds français pour l'alimentation et la santé qui vise à rejoindre ces deux approches, et à structurer la manière dont on peut utiliser les filières agricoles au niveau du territoire, celles pour la restauration collective mais aussi les filières qui sont ouvertes au grand public pour faire évoluer les pratiques alimentaires des habitants et disons des utilisateurs du territoire que peuvent être les personnes qui viennent y travailler tous les jours. Donc, on a une dimension de terrain qui a une dimension d'analyse des outils qui ont été développés, de voir quels peuvent être les manques, et de développer d'autres outils notamment pour les populations qui sont en phase de construction de leurs relations à l'alimentation. Et puis une dimension recherche qui se traduit dans trois orientations différentes avec le laboratoire d'excellence Basque et son sous-projet P4, pour voir quelles sont les fonctions socio-économiques jouées par les espaces ouverts et notamment agricoles sur le plateau de Saclay, et comment ils peuvent permettre cette reconexion entre des mondes qui sont un peu aujourd'hui disjoints. Un outil plus appliqué de l'AgroParisTech et CNRS écomode de mise en œuvre d'un jeu multi-acteurs pour faire prendre confiance aux acteurs locaux des différents enjeux auxquels les autres doivent faire face, et enfin une intervention de l'Ifm d'Auvergne pour analyser l'impact plus précis des outils qui ont été mis en place aujourd'hui. Cela a été très rapide, si vous voulez plus d'approfondissements, on a des documents sur les travaux qui ont été menés.

Damien CONARÉ

Merci Dorian pour cet exposé d'initiatives. Comme quoi il est possible de faire des choses. Petit moment de nostalgie puisque j'ai grandi sur ce territoire, j'allais à la ferme de Viltain cueillir des fraises et des





Cyril GIRARDIN

haricots que l'on payait ensuite au poids. Visiblement l'objectif de sensibilisation a bien fonctionné puisque trente ans après, je me retrouve avec vous à en reparler. Donc c'est parfait. Cyril GIRARDIN, Président de l'AMAP des Jardins de Cérès, qui est concerné par ce territoire, peut-être aussi avec la ferme de Viltain, je ne sais pas – Non.

Cyril GIRARDIN

Je prends la suite de Dorian. Cela va être plutôt une illustration sur un cas pratique de ce qui se passe sur ce territoire. Donc, je suis président d'une AMAP, qui est positionnée sur le plateau de Saclay dont a parlé Dorian. C'est une AMAP qui a dix ans, elle est née en 2003 et elle regroupe 270 familles et 14 producteurs. C'est une AMAP d'un style un peu particulier du fait que l'on s'intéresse à beaucoup de producteurs. L'objectif de l'AMAP dès le départ est de mettre en relation des consommateurs et des producteurs, mais c'étaient aussi protéger les terres agricoles qui sont très fertiles du plateau de Saclay, et faire la preuve que l'on peut produire et consommer localement.

L'opération emblématique pour nous, c'est les pommes de terre que l'on a démarrées dès 2004, intergénérationnelles, et avec un système de contrat avec le producteur dont je fais un zoom. Vous voyez sur ce tableau que l'on s'engage sur un achat de la production rapportée à une surface, c'est-à-dire que l'on est co-proprétaire de la récolte (*figures 11 et 12*). La récolte, en fait, il y a des fluctuations que je vous représente ici sur les huit dernières années, mais que le producteur fasse ses treize tonnes par hectare comme il s'est engagé ou qu'il en fasse dix ou qu'il en fasse seize, on partage la récolte, et l'on ne revoit pas le prix. Ce qui fait que certaines années, on va payer notre kilo de pommes de terre 1.20 €, et que certaines années, on va le payer 1.60 €. On appelle cela la solidarité avec les producteurs. Et donc on fait cela pour nos différents producteurs. Bien sûr là-dedans, il y a beaucoup de communication avec les producteurs, on va sur les exploitations, on écoute ce qu'ils ont à nous dire de leurs travaux. Donc, nous des citoyens, eux des agriculteurs avec leurs problématiques d'agriculteurs, et c'est dans ces relations que l'on établit des relations de confiance qui sont très utiles pour développer cette forme de contrat. Voilà à l'heure actuelle l'AMAP avec ses 14 producteurs. Il y a deux producteurs en viande, deux en légumes, deux d'huile. Et puis bien sûr des groupes également. Donc, on fonctionne par groupe de manière autonome, et des groupes pour faire fonctionner également l'association. Donc tout ça, ce sont des relations humaines, un producteur, des gens autour de lui pour l'aider, mettre en place les contrats. On essaie de préserver les champignons de Paris par exemple. On a aidé un jeune aviculteur à s'installer sur notre secteur. Il produit maintenant des poulets et des œufs. Ce sont beaucoup des relations humaines. C'est sur quoi, je voulais insister. Il y a vraiment des énergies dans le territoire. Il y a des expériences dans lesquelles les gens ont vraiment foi et cherchent à s'investir, et donc c'est là, je dirai au bout de dix ans, le témoignage que quand on arrive à drainer ces énergies, on arrive à fabriquer de belles expériences humaines. On en fait la preuve... Donc, nous, ce n'est pas une distribution de panier hebdomadaire, c'est une distribution mensuelle. Vous imaginez que réunir quatorze producteurs, c'est quand même du travail, et la seule chose qu'il faut aussi pour que ces expériences perdurent, c'est que l'on conserve des terres agricoles en région parisienne et effectivement, on est toujours très engagés sur cette préservation d'excellentes terres fertiles agricoles en région parisienne.

Damien CONARÉ

On va clôturer cette première partie de séquence consacrée à la région Ile-de-France. Je propose que l'on prenne une question tant sur le panorama qui nous a été adressé que sur l'expérience qui est présentée. Peut-être apporter des éléments complémentaires de genre de services, d'ici de la région. Sinon on rouvrira le débat avec le public à la fin. On va accueillir cette fois-ci la province, en région, il faut parler de région plus de province, les agglomérations en région. Serge BONNEFOY qui est le secrétaire technique de TERRES EN VILLES va nous faire un flash sur les enjeux de nutrition et de santé et d'accessibilité sociale dans les politiques agricoles alimentaires dans les agglomérations de TERRES EN VILLES. Et puis on aura un éclairage plus particulier sur le Pays Voironnais, qui est la région urbaine de Grenoble. On accueille Charles BAZUS, Vice-Président chargé de l'Agriculture, de la Forêt et du Développement durable de la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais, et Frédéric DELATTRE, Directeur du service agriculture, forêt et développement rural dans cette communauté du Pays Voironnais.



Figures 11 et 12 ci-dessus

En régions

Serge BONNEFOY

Je vais vous présenter rapidement un petit travail que l'on vient de faire avec un stagiaire de Centrale de Lille et de l'École de la Santé mis à jour, où en est la gouvernance alimentaire des agglomérations de TERRES EN VILLES.

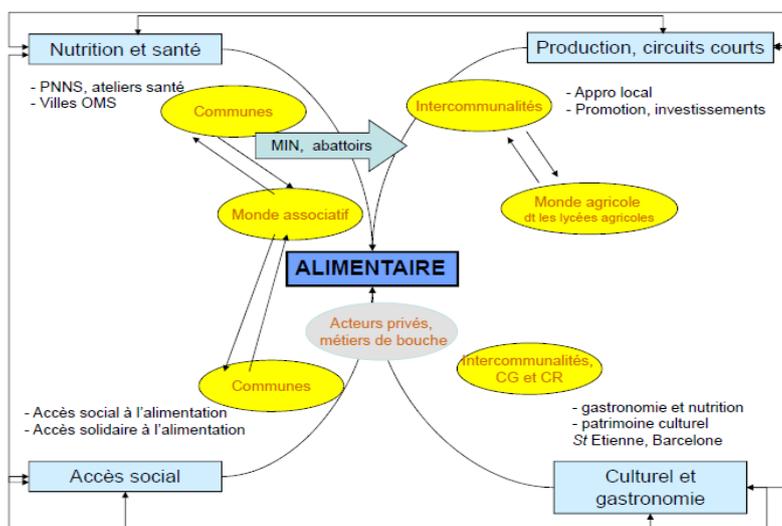
Notre réseau, c'est à l'heure actuelle c'est 28 agglomérations, la dernière qui vient d'arriver est celle de Marseille. Je vous rappelle ce paritarisme intercommunalité, chambre d'agriculture, le cas de la région Ile-de-France tant la région que la chambre régionale d'agriculture de l'Ile-de-France, et puis le réseau vient d'être ouvert à d'autres collectivités, mais toujours avec l'idée de garder ce paritarisme entre monde politique et monde professionnel. Pour comprendre ce que je vais vous présenter, nous avons élaboré, en 2011 une typologie des politiques agricoles péri-urbaines des membres de TERRES EN VILLES. Et puis on avait distingué à l'époque avec une stagiaire de Sciences Po Rennes, cinq types de politique. Le compromis foncier qui est la politique la moins développée, qui est un peu la paix et l'achat de la paix spatiale. Deuxième type de politique l'agriculture vue de la ville. Troisième type de politique un peu patchwork, les opportunités agri-urbaines. Quatrième type de politique, celle qui recherchait historiquement des liens entre l'agriculture et la ville, le développement agricole péri-urbain. Et cinquième type de politique, là on est plus dans des marchés d'expéditions, des filières territorialisées pour un marché hors agglomération. Les domaines de ces politiques vont de l'aménagement du territoire à la gestion mise en valeur concertée des espaces, l'agri-environnement, l'économie agricole, les circuits de proximité, les relations, l'agriculture et citadins. Si vous regardez bien ce qui est en noir, c'est là où l'on commence à voir émerger la question alimentaire. Soit du point de vue du foncier, soit du point de vue des filières territorialisées, soit du point de vue de la restauration collective.



Serge BONNEFOY

Figure 13 ci-dessous

Quand nous avons fait ce travail avec l'APCA et les différentes sensibilités agricoles, en 2010, grâce au réseau rural national, nous avons vu que dans ces intercommunalités-là, il y avait plusieurs champs, plusieurs systèmes d'acteurs à la nutrition santé, d'accessibilité sociale, culturelle, gastronomie, production, circuit court (Figure 13). Et, finalement, on avait peu affaire à des gouvernances construites, mais plutôt à des segments de gouvernance, si on pouvait parler comme cela, des débuts de politique alimentaire, et globalement cela fonctionnait d'autant mieux que la relation était forte entre la ville centre, les banlieues importantes et l'intercommunalité. C'est là que l'on allait plus loin parce que ce qui relevait de l'accessibilité sociale, de la nutrition santé à l'époque dépendait plus des communes et ce qui relevait de la politique agricole et de la politique territoriale dépendait de l'intercommunalité. Alors, on en refait ce travail grâce à Adam Ayache, cette mise à jour, en 2013. Vous avez un petit papier dans votre dossier. Donc on peut considérer que la sensibilité



alimentaire est en hausse dans les intercommunalités de TERRES EN VILLES. Toutes les agglomérations d'une manière ou d'une autre ont des actions en faveur de l'approvisionnement en produit biologique et/ou local de la restauration collective. C'est le module un peu obligatoire, et cela se voit aussi en dehors de TERRES EN VILLES dans les agglomérations qui sont en train de s'emparer de l'agriculture comme objet politique territorial. Cette sensibilité alimentaire montre un effet des procédures nationales, des injonctions nationales, à travers les Plans Climat, à travers les Agendas 21, et à travers les actions en faveur de l'économie sociale et solidaire. Les plus innovantes nous semblent être liées avec l'utilisation de procédures européennes, de se retrouver dans un contexte d'échanges européen et j'en veux pour preuve les agglomérations qui ont travaillées avec LEADER, INTERREG, ou avec même URBACT, pour certaines d'entre elles.

Quand je dis agglomération, il faut considérer qu'il y a une montée en puissance tant des intercommunalités que des chambres d'agriculture, et des organisations professionnelles agricoles. Ce n'est pas forcément symétrique, ce n'est pas forcément coordonné, mais on voit que l'on est au-delà de la collectivité, sans parler bien sûr des acteurs de la société civile. Des actions innovantes y



Figure 14 ci-dessus

compris en matière foncière : définition de zone de production locale afin d'augmenter - l'offre est assez forte dans les agglomérations de TERRES EN VILLES. Une meilleure gouvernance entre commune et intercommunalité que renforcent vraisemblablement la crise et la nécessaire mutualisation. Retour au foncier, ça c'est une photo du PAEN de Canohès vers Perpignan (Figure 14). On considère que notre analyse de 2010 est confirmée, mais que de plus, on voit se développer une entrée agri-alimentaire dans les politiques des intercommunalités, qui pose la question de la marche de manœuvre du local, de ce que reconnaît la loi ou pas, et également de la façon dont vont, dans la complexité de la gouvernance, s'articuler les acteurs publics, les acteurs privés, y compris les acteurs de la société civile. Les dangers que l'on sent possible, la tentation de politiques différenciées et, c'est-à-dire d'avoir une politique par champs d'acteurs, par champs thématiques dans les intercommunalités, de ne pas arriver à la cohérence d'un deuxième risque d'aller vers une espèce de confusion entre agriculture et alimentation. Dernière chose, vérifier le dynamisme des agglomérations du type 4. Ce sont celles qui avaient développé les relations entre circuits de proximité et d'agriculture et ce sont celles qui sont en train d'aller le plus loin sur la politique alimentaire.

En conclusion, il nous faut maintenant croiser nos travaux sur le foncier, ces travaux notamment sur les formes agraires, les formes urbaines, et l'alimentation. Et je vous appelle tous à venir à Genève les jeudis 12 et les vendredi 13 décembre 2013.

Damien CONARÉ

Merci beaucoup Serge. Tu sais qu'à Montpellier, on essaie de développer... Parce que le programme de recherches que vous exposez très brièvement tout à l'heure, c'est quelque chose que l'on essaie de développer aussi à l'échelle de la ville de Montpellier pour rendre plus durable le système alimentaire urbain de Montpellier, qui j'espère je te le rappelle à chaque fois deviendra membre de TERRES EN VILLES. Éclairage sur le Pays Voironnais, direction Grenoble et son environnement. Avec nous Charles BAZUS, Vice-Président de la communauté du Pays Voironnais, chargé de l'Agriculture, des Forêt et Développement durable, et Frédéric DELATTRE, Directeur du service agriculture, forêt et développement rural dans cette communauté. Vous allez nous présenter une expérience que vous menez chez vous.

Charles BAZUS

Effectivement, on va vous présenter en deux parties, je ferai la première partie et Frédéric DELATTRE, le directeur de l'agriculture du Pays Voironnais fera la deuxième partie.

Le Pays Voironnais (Figure 15) est avant tout un territoire péri-urbain qui représente 90 000 habitants, et c'est une communauté de 34 communes. Nous sommes situés à proximité de Grenoble, une ville de 450 000 habitants. Nous sommes à 20 kilomètres et nous avons un dynamisme économique important. Il faut noter que sur notre territoire, la diminution des surfaces agricoles représente 30 hectares par an environ. Nous avons 500 exploitations agricoles qui représentent 1000 emplois dans le département. En ce qui concerne la politique agricole du Pays Voironnais, nous avons, il faut le dire, un projet de territoire. La question agricole est au cœur du projet de notre territoire, et nous avons un travail partenarial essentiel avec un groupe de pilotage de la politique qui s'appuie sur des élus, des acteurs agricoles, des associations de protection de l'environnement, des représentants des consommateurs, qui se réunissent cinq fois par an pour des projets mis en place et des actions de soutien aux porteurs de projets. Ce groupe décide notamment des attributions des aides du Pays Voironnais aux projets agricoles. Concernant nos axes de développement, il y a l'économie avec l'installation de circuits courts et de bios, l'aménagement avec la protection et la mise en valeur des espaces agricoles, l'environnement avec la politique agroécologique et la méthanisation, enfin les échanges villes campagnes notamment avec les fermes ouvertes. L'origine de la politique agricole a trouvé son origine justement avec l'ADAYG, Association pour le développement de l'Y Grenoblois, la marque TERRE D'ICI, le développement des magasins de producteurs, l'aide à la diversification avec le FIDA, la restauration collective et produits locaux, la semaine du goût, et la légumerie, qui était un projet innovant. Nous avons également une nouvelle approche de l'Agenda 21 avec le « projet européen rural » et le programme LEADER.

Notre politique va vers une politique alimentaire de proximité (Figure 16). La finalité de cette politique publique est de permettre un droit à une alimentation de qualité et de proximité pour tous. Elle se traduit par quatre axes : la production, la logistique et la transformation, la distribution et la consommation, le social santé et la sensibilisation. Nous avons quelques projets phares actuellement : la production avec l'acquisition foncière pour l'installation agricole. Nous avons acquis 140 hectares avec le concours de la SAFER. Un PAEN qui est prévu pour protéger 3000 hectares de terrains agricoles. Nous avons une réflexion sur un périmètre d'installation agricole. En ce qui concerne la transformation, nous avons



Charles BAZUS

prévu une légumerie dont le permis de construire vient d'être déposé pour des légumes locaux prêts à l'emploi. Cette légumerie sera ouverte en 2014, et pourra servir 25 000 repas par jour. Nous avons des magasins de production et un quatrième magasin de producteur sera ouvert au printemps 2014. Enfin, nous avons une réflexion en commun avec Grenoble Alpes Métropole sur les abattoirs, c'est un projet à discuter.

Frédéric DELATTRE

Pour la demande qui a été faite, c'était de faire plus un zoom sur l'approche sociale santé. Objectivement, ce n'est pas le champ sur lequel on est le plus avancé, mais on est là pour discuter et débattre. Cela va faire la transition avec la présentation de Serge juste avant parce qu'en effet, la réflexion de tout ça vient bien de projets européens avec vraiment l'intérêt de ces projets de coopération de projets LEADER, qui permettent de tester des choses, d'innover un peu, et de sortir des sentiers battus. Comme vous l'a présenté Charles BAZUS, nous parlons bien d'une politique agricole, et de cette politique agricole, on va vers l'alimentation, on va vers le social, on va vers tous les éléments qui ont été présentés aussi juste avant sur les enjeux autour de la nutrition et de la santé.

Un premier point. On a testé auprès des écoles dans le cadre de ce projet des appels à projets avec le financement d'intervention de diététicienne autour d'appels à projets dans lesquels 1500 élèves étaient bénéficiaires. Il fallait faire un projet pédagogique autour des questions alimentaires qui faisaient le lien, en gros, avec trois niveaux, ce projet, la partie concernant l'intervention diététicienne, et également des visites de fermes. Donc l'idée de relier la production locale avec des questions de nutrition santé de saisonnalité et pas déconnecter ces deux aspects-là. Un deuxième point, on a pris contact avec nos collègues de la politique de la ville que l'on ne voit pas très souvent. Donc on a fait des projets politiques de la ville, politique agricole, ce qui est assez original en interne de la communauté d'agglomération à l'époque pour apporter des financements sur des projets qui étaient financés dans le cadre des CUCS à l'époque, donc Contrat Urbain de Cohésion Sociale, avec le soutien de la réalisation d'un jardin partagé, et d'animations de quartiers, autour de l'alimentation, qui permettaient de faire du lien social entre les différents habitants d'un quartier, d'une commune du territoire. Troisième point, on a également visé le public maison de retraite. Et donc avec une maison de retraite du territoire, de faire de l'échange intergénérationnel à partir d'animations autour du thème « un repas d'hier et d'aujourd'hui » et en lien avec des écoles du territoire. A chaque fois on était bien dans le lien à travers ces différents publics, production locale, lien social, question de nutrition de saisonnalité, tout ça autour de cette question fédératrice qui est l'alimentation. Tout cela s'est poursuivi et l'idée était, à travers ce projet européen, de poursuivre ces actions-là. Aujourd'hui autour de ce que l'on appelle aujourd'hui des appels à projets semaine du goût parce que initialement et notamment dans le cadre de l'ADAYG, on avait des actions dans le cadre de la semaine du goût mais qui se prolonge sur toute l'année. On soutient en fait une quinzaine de structures types MJC, communes ou EHPAD, qui font des actions autour de ces questions alimentaires. On a également une épicerie solidaire qui s'est montée avec des soutiens de financements, et ici, on voit le lien, à la fois de la commune de Voiron qui est la commune de cette épicerie mais également du Pays Voironnais. On a lancé les premières actions tests sur le gaspillage alimentaire avec les écoles et même chose pour sensibiliser les écoles. Et là on fait du lien avec notre politique environnementale et de gestion des déchets sur notre territoire. Le dernier point est une initiative qui n'est pas de notre fait, mais qui est un peu dans l'ambiance parce que l'on nous l'a proposée, qui s'appelle le « Défi familles à alimentation positive », qui fait référence par rapport aux titres à ce que l'on trouve dans les défis « familles à énergie positive ». C'est une initiative du réseau d'agriculture biologique au niveau régional, CORABIO, qui propose qu'il y ait une cinquantaine de familles sur le territoire qui fassent une sorte de concours pour augmenter de 20 points, de 20%, la part de produits bios et locaux dans leurs repas de chaque jour. Ces cinq équipes de dix familles permettent de dire « c'est possible de manger bio et local tout en maintenant un budget », oui ou non, en tout cas de le tester. Ce sont après des occasions de faire des visites de fermes, d'avoir des cours de cuisine, des choses comme ça qui permettent de dire comment préparer des aliments ou préparer des restes par exemple, ce que l'on ne sait pas forcément faire où certains habitants ont besoin d'avoir des points de repère là-dessus.

Aujourd'hui on arrive à cette notion de projet phare. Là je vais me faire un peu plaisir parce que ce n'est pas validé du tout... À Paris, on peut dire des choses que l'on ne peut pas dire sur son territoire. Aujourd'hui, on est sur un projet qui veut essayer de fédérer tout ça. On a réfléchi et cette fois-ci par un autre biais d'un autre programme qui est le programme LEADER où l'on a intérêt d'être dans du partenariat public privé avec des acteurs locaux et des élus, de maison de l'alimentation, qui s'appelle même aujourd'hui maison intercommunale de l'alimentation et du mieux manger. Donc, je vous laisse réfléchir à ce que veut dire Maison Intercommunale de l'Alimentation et du Mieux Manger, quand on prend la première lettre de chaque mot. Ce sera le quiz de la session !

Figure 15 ci-dessous



Frédéric DELATTRE

Figure 16 ci-dessous



De tout ce que je vous ai présenté juste avant, on a bien vu qu'il y avait des besoins dans différentes catégories de populations. Acheter mieux, moins gaspiller, cuisiner, mieux manger, connaître l'offre locale, expérimenter, que les appels à projets dont je vous ai parlé et la quinzaine de structures que l'on soutient chaque année sur le territoire, nous ont permis de faire émerger que finalement on avait au moins quatre cinq structures à l'échelle de nos territoires, qui pouvaient être vraiment des points d'appui sur ces questions alimentaires, sur ces questions d'alimentation, pour pouvoir relayer l'information et pouvoir faire jusqu'à de la formation dans certains cas. Donc ce sont les MJC, des EHPAD, ou des centres de formation. Ce qui manquait et cela vient de ces associations-là, et ce que l'on a pu constater nous dans les échanges que l'on a pu avoir avec différents acteurs, c'est l'idée d'un centre de ressources sur ces questions. On a plein d'informations qui viennent d'un peu partout au niveau national, régional, départemental, communes, associations. Parfois avec des messages qui peuvent être un peu contradictoires, pas clairs. L'idée, c'est d'avoir un lieu, donc de ressembler l'ensemble de l'information autour de ces questions d'alimentation, de saisonnalité, nutrition et de santé. Dans l'idéal d'avoir un lieu physique avec une cuisine, une halle de transformation, d'avoir un lieu vitrine. Pourquoi pas un magasin de producteur pour montrer ce qui peut y avoir à côté, ce qui peut y avoir sur le territoire comme production, d'avoir un restaurant zéro kilomètre. Le terme zéro kilomètre vient justement du « projet rural » puisqu'en Italie, on parle beaucoup de démarches zéro kilomètre, de mise en réseau des acteurs, et d'appuis au montage des projets parce que finalement on s'est rendu compte que parfois certaines associations MJC ont parfois peu de moyens, pas les réseaux pour pouvoir monter les projets qui soient pertinents autour de ces questions alimentaires. Alors peut-être que même dans le cadre de la réforme des rythmes scolaires, on aura plein d'opportunités pour monter des projets de ce type-là. On verra ! En tout cas, cela peut faire un nouvel appel d'air par rapport à toute cette dynamique-là.

Aujourd'hui, ce que l'on constate et où on est en plein milieu du gué parce que l'étude de faisabilité est en cours ; on se rend bien compte que c'est un projet fédérateur de plusieurs politiques. On a bien du lien avec l'aspect très social, politique de la ville, personnes âgées, petite enfance, qui sont des politiques pour certaines vraiment gérées au niveau de l'agglomération. L'environnement avec la gestion des déchets, de ce que l'on appelle chez nous de prévention des déchets, et puis maintenant de plus en plus le lien des politiques nouvelles également sur le territoire, sur l'économie sociale et solidaire. Sur une filière sport loisir santé, on a le siège de ROSSIGNOL par exemple sur le territoire du Pays Voironnais, et donc on a une politique de filières autour de ces thématiques-là, et donc on a sport loisir santé. Par le terme santé, on fait le lien avec notre politique alimentaire, l'idée d'avoir des actions communes autour de ça et bien sûr la politique agricole. Donc là où on en est, c'est une définition qui reste peut-être à affiner. Peut-être dans tout ce que je vous ai montré-là, il reste des choses encore à préciser. On a quand même, et ça c'est vraiment intéressant, un porteur de projet qui est identifié, qui est un centre de formation – une maison familiale rurale – qui a comme thématique de formation des questions alimentaires, des questions autour de l'économie sociale et solidaire également au niveau de la santé. Et donc il y a déjà en fait une halle de transformation et une cuisine. Donc qui pourrait vraiment mettre à disposition ce lieu-là pour l'ensemble de la population et d'autres associations du territoire.

Et la grande question que l'on a aujourd'hui est qu'il faut que l'on arrive à définir ce modèle économique. Est-ce que oui ou non, on a un public captif qui permettrait d'avoir un fonctionnement qui permet de tourner dans l'idéal sans argent public en matière de fonctionnement ou avec un coût minimum pour le territoire. Donc, les pistes d'avenir, c'est du coup aujourd'hui où l'on en est ? C'est que ces projets-là et l'ensemble de la politique alimentaire sont aujourd'hui travaillés depuis septembre dernier de manière officielle dans le cadre d'un syndicat mixte, qui a été créée avec l'agglo, qui s'appelle VEGA, pour Voiron Et Grenoble Associés, et dans lequel la thématique filière agro-alimentaire est indiquée clairement. Des projets comme ceux-là, on va pouvoir non plus y travailler à l'échelle d'un bassin de population de 90 000 habitants mais d'un bassin de population de quasiment 500 000 habitants. Ce qui va du coup changer beaucoup la nature des projets. Je ne sais pas si l'on est dans du lien de la coopération entre ville et campagne ; ce qui a été évoqué lors de l'intervention introductive. On est un petit peu dans cet esprit-là quand même. Même si on est une agglo, on est plus rural qu'une agglo de Grenoble. En tout cas, on pense que tout ça va permettre de développer pas mal ces projets-là et leur donner du poids. Je vous remercie de votre attention.

Damien CONARÉ

Très inspirant ce projet de MIAMM, si j'ai bien compris de maison de l'alimentation. Je pense que nous serons tous très intéressés d'avoir votre retour d'expérience parce qu'à mon avis, c'est le type de maison qu'ils peuvent essaimer un peu partout en tout cas. Autant vous dire qu'à Montpellier, et là j'en profite parce que comme vous, je suis à Paris. Mais je pense que cela nous intéressera beaucoup de développer

ce type de projet à la croisée de bien des considérations pour l'alimentation. Le vice-président est là, il vous soutient forcément donc il n'y a pas de raison pour que cela ne se fasse pas. On prend une ou deux questions peut-être pour préciser ce qui se fait dans le Pays Voironnais ?

Echanges avec la salle

Gilles BERTRAND, directeur de la filière économique à l'agglomération de Perpignan en Méditerranée

Je reviens sur deux points de votre intervention monsieur DELATTRE, peut-être un point de précision parce que vous avez parlé de périmètre, et à l'affiche il y avait marqué pépinière. C'était pour savoir si c'était périmètre ou pépinière.

Frédéric DELATTRE

Pépinière

Gilles BERTRAND

Si vous pouvez le développer un peu. Ensuite, sur le premier axe qui était l'acquisition foncière, c'était l'acquisition foncière de qui et pour qui ?

Charles BAZUS

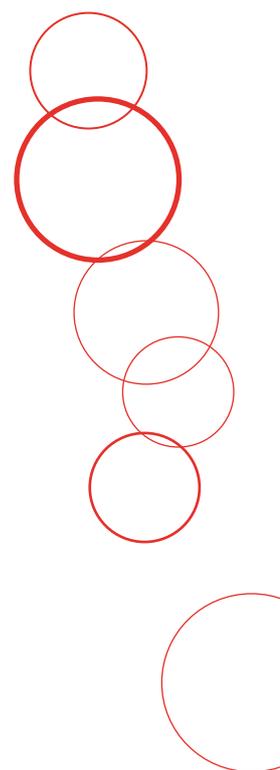
En quoi consiste les acquisitions foncières, nous avons un exemple sur la communauté qui va vers la préservation des terres agricoles. Puisque dans la cluse de Voreppe à la sortie de Grenoble justement, il y a une zone qui est très agricole et qui était convoitée, avec une zone de vente aux enchères d'une centaine d'hectares. Naturellement vente aux enchères, cela suppose que les agriculteurs du coup ne peuvent pas suivre. Nous avons des conventions avec la SAFER et nous avons demandé à la SAFER de préempter ces terrains, et nous avons suivi pour acheter ces terrains. 140 hectares, on est devenu propriétaire de ces hectares. Bon pour l'instant, il y a toujours cet ordre au procès, les personnes évincées ont saisi le tribunal administratif, mais nous les avons acquis et pour l'instant, ils sont en gestion précaire avec des agriculteurs. À côté justement de cette zone, nous avons une zone économique de 130 hectares, et nous avons décidé de rendre ces 130 hectares à l'agriculture. Donc à la prochaine révision, ils vont passer dans le PAEN qui est en cours. Sur ces 130 hectares, nous avons de suite installé des agriculteurs notamment en faisant appel à des jeunes, des maraîchers. Là cela répond à votre deuxième question. Maintenant que nous avons d'une part 130 hectares plus les 140 hectares de l'autre côté, nous nous sommes dits, il faudrait installer des jeunes. Mais pour les installer il faudra leur trouver des locaux d'habitation ou des fermes. Pour cela, on ne peut pas construire ce que l'on veut en territoire agricole donc il faut à travers des PLU des communes avoisinantes notamment Voreppe, déterminer ce que l'on va en faire et créer des endroits où il y ait des pépinières agricoles. Frédéric pourrait développer un peu plus sur le plan technique.

Frédéric DELATTRE

Juste, la pépinière, où on en est : même chose, étude de faisabilité comme le projet de maison d'alimentation. L'idée que l'on retient aujourd'hui est que sur les terrains évoqués par Charles BAZUS, on a une quinzaine d'hectares, une vingtaine d'hectares mises en réserve aujourd'hui, qui pourraient être un site sur lequel on pourrait construire cette pépinière. L'idée étant que ça permet d'accompagner les porteurs de projets, alors vu la surface plutôt sur du maraîchage, même si aujourd'hui rien n'est tranché. Plutôt au post-formation pour permettre, notamment dans ces domaines de production où on n'a pas mal de personnes en reconversion professionnelle et pas forcément issues du milieu agricole, de pouvoir tester pendant un an, deux, trois ans. Il y a des projets, l'on en discutait dans la salle, beaucoup plus avancés que les nôtres là-dessus, je pense à Besançon notamment. C'est un projet de ce type-là que l'on voudrait faire et qui du coup rentre dans la politique alimentaire en tant que tel par le volet très production du processus. C'est la même chose, aller jusqu'au bout de la faisabilité.

Damien CONARÉ

Merci à vous deux et bonne continuation dans vos projets. Vous avez compris que l'idée de cette



journée, c'est de croiser les regards d'acteurs locaux de communautés d'agglomérations et de chambres d'agriculture avec ceux de la recherche. Donc pour terminer cette séquence, notre grand témoin, Basile CHAIX, Docteur en épidémiologie à l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale, l'INSERM. Il va nous expliquer le lien qui existe entre santé et les disparités territoriales et les inégalités sociales.

Grand témoin

Basile CHAIX



Basile CHAIX

Je suis épidémiologiste plus spécifiquement socio-épidémiologiste. Je ne travaille pas directement sur la question de l'alimentation, mais je travaille sur les disparités qui existent entre quartiers sur le territoire en matière d'activités physiques, d'obésité, d'hyper tension artérielle, etc. Au cours des derniers mois, j'ai participé à une expertise portée par l'INSERM sur la question de la réduction des inégalités sociales en matière d'alimentation et d'activités physiques. Je vais m'appuyer sur le rapport, la synthèse effectuée dans ce cadre-là, et puis la synthèse effectuée par Stéphane RICAN de l'Université Paris Ouest, que je remercie. Et je rebondirai aussi sur des éléments que j'ai pu entendre aujourd'hui, ou des éléments qui m'ont intéressé dans les documents que j'ai consultés, de la DRIAAF et ainsi de suite.

Ce qui intéresse les chercheurs, c'est cette idée que l'augmentation de l'obésité sans précédent dans l'histoire de l'humanité à laquelle on assiste, serait due pour une large part à la transformation globale des environnements à l'échelle de pays entiers. Et vous le savez les facteurs environnementaux cités sont le développement de l'industrie agroalimentaire au cours des dernières décennies, l'augmentation de la taille des portions, l'évolution des stratégies de marketing agroalimentaires, etc. Ces considérations ont conduit les chercheurs à l'idée qu'il est important d'identifier, dans les environnements, les barrières qui font obstacle à un mode de vie sain. Les identifier et puis les supprimer. Donc, les territoires diffèrent entre eux par de multiples caractéristiques : les formes urbaines, l'accessibilité aux services, les relations sociales qui se nouent, les décisions politiques prises à différents niveaux. Et le travail des chercheurs, c'est d'essayer de voir, dans ces environnements, quels sont les facteurs qui sont associés aux pratiques alimentaires des personnes des différents territoires. On a beaucoup d'études sur les disparités territoriales d'obésité et l'on a la chance avec notre étude RICAN notamment d'avoir quelques travaux conduits sur cette question en France. Ce que l'on trouve, c'est que les taux d'obésité sont plus élevés dans les territoires, les quartiers défavorisés en milieu urbain, et dans les espaces ruraux et péri-urbains comparés au milieu urbain. Un autre point que l'on trouve dans cette étude francilienne, c'est que le niveau d'instruction des personnes semble avoir un poids explicatif particulièrement important, plus important que la profession ou le revenu pour expliquer ces disparités en matière de pratiques alimentaires. Ce résultat d'une prépondérance des effets du niveau d'instruction m'amène à penser que cet axe du programme national de l'alimentation, qui est d'améliorer les connaissances et l'information sur l'alimentation a toute sa pertinence. De même qu'il est important de favoriser l'éducation alimentaire comme le proposent les plans d'action en cours. Bien sûr, le regard du socio-épidémiologiste, c'est tout de suite de s'inquiéter que de tels programmes d'actions génèrent des inégalités. Si les personnes plus instruites, plus favorisées, sont plus à même de saisir des messages d'éducation alimentaire. Il en découle l'importance d'un focus particulier à mettre sur les populations défavorisées pour ne pas accroître les disparités en matière de connaissances et compétences alimentaires, mais au contraire s'efforcer de les réduire.

Que nous disent les études que l'on a sur territoire et alimentation ? On a d'abord des géographes en France qui insistent sur le fait que les pratiques alimentaires, ce n'est pas une surprise, diffèrent de façon considérable entre grands ensembles régionaux. On a cette cohorte épidémiologiste E3N qui a permis de mettre en évidence des profils alimentaires très différenciés entre les régions. Je ne vais pas vous les rappeler. Le régime alimentaire de l'ouest qui accorde une place importante aux poissons et fruits de mer, celui du nord qui est caractérisé par des apports carnés et un recours important aux boissons sucrées. Le régime méditerranéen dans le sud-ouest et dans le pourtour de la Méditerranée, ... Tout ça, vous le savez. Ce qui est important de noter ici, c'est que ces ancrages régionaux, on les retrouve aussi bien dans les zones urbaines que dans les zones rurales, ça c'est un point important. Et un autre point important, c'est que les disparités sociales tendent à se décliner de façons différentes dans ces différents ensembles régionaux. Par exemple dans le nord et l'est de la France, la qualité nutritionnelle de l'alimentation va beaucoup dépendre du niveau d'instruction des personnes alors que dans le sud-ouest, c'est l'étude Monica qui le montre, on a une meilleure qualité nutritionnelle de l'information, et moins de disparités entre catégories sociales. Cela dit la majorité des études internationales ont regardé les territoires à un niveau très local. On a malheureusement très peu d'études en France, c'est quelque chose sur lequel il va falloir travailler. En Australie, aux Etats-Unis, qu'est-ce que nous disent ces études ?

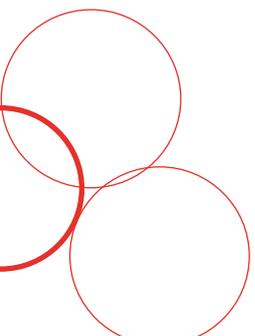
Elles nous disent que même après que l'on ait tenu compte du statut socio-économique des personnes, le fait de vivre dans un quartier défavorisé est associé à une qualité nutritionnelle moins bonne de l'alimentation. Cela a été montré dans de nombreuses études, notamment pour la consommation de fruits et légumes. Moins de consommation de fruits et légumes dans les quartiers défavorisés, régimes plus gras. On doit aussi noter que ce résultat se retrouve également dans des populations d'enfants et d'adolescents. Par exemple, on a une étude canadienne qui nous dit que des enfants de six à quinze ans avaient une consommation de chips, friandises, sodas, plus importantes quand ils habitaient dans les quartiers défavorisés. Donc voilà des résultats très préoccupants en matière d'inégalité sociale, et peu d'informations sur la situation française. Là je parlais de l'environnement social des quartiers, qu'est-ce qu'il en est de l'environnement alimentaire des quartiers ?

Pour pouvoir parler de l'environnement alimentaire des quartiers, il faut être capable de le mesurer. Alors comment est-ce que l'on fait ? Dans la littérature internationale, on utilise des systèmes d'informations géographiques, comme on dit, des données géographiques sur la localisation des personnes, la localisation des commerces, puis des données sur les réseaux de rues, les réseaux de transport. On essaie de voir quelle est l'accessibilité spatiale aux différents types d'établissements. Puis récemment les chercheurs ont commencé à compléter cela par des méthodes d'audit donc là on envoie des observateurs dans les magasins pour nous lister les aliments disponibles dans les magasins et dans les restaurants. Donc on a un travail très bien fait aux Etats-Unis par exemple, qui a envoyé des observateurs dans 419 magasins pour mesurer la longueur des étagères consacrées aux fruits et aux légumes et aux produits de type snack. Et on trouve que les fruits et légumes occupent une place assez faible dans les petits magasins appelés dépanneurs. Aux Etats-Unis, les fruits et légumes occupent une place plus importante dans les magasins alimentaires de taille moyenne, et puis ils occupent une place nettement plus importante comparée aux nourritures snack dans les supermarchés. Le problème que l'on a ici, c'est que ces stratégies innovantes de mesures de l'environnement alimentaire n'ont pas vraiment été testées en milieu français, trop peu testées en milieu français. Il me semble important que ces outils qui peuvent servir à la recherche mais aussi aux collectivités territoriales pour surveiller l'environnement alimentaire et son évolution fassent l'objet de travaux spécifiques en France, soutenus par les pouvoirs publics.

Quand on dispose de telles mesures de l'environnement alimentaire, ensuite l'exercice est de voir quelles sont les disparités d'environnement alimentaire. Aujourd'hui, j'ai entendu parler du terme accessibilité sociale, mais, finalement, je suis un peu resté sur ma faim, quel est l'environnement alimentaire accessible ou non aux populations favorisées ou défavorisées. Je crois qu'il y a beaucoup d'informations à faire ressortir là-dessus. Là encore on a des travaux internationaux qui nous disent qu'aux Etats-Unis par exemple, l'accessibilité au supermarché est très mauvaise dans les quartiers défavorisés et au contraire on a beaucoup de ces petits magasins dépanneurs qui ont une offre très peu diversifiée, chère, et peu conforme aux recommandations nutritionnelles. Ce résultat nord-américain ne se retrouve pas dans les autres pays. Par exemple en Angleterre, on peut parfois avoir un résultat inverse d'une meilleure accessibilité au supermarché dans les quartiers défavorisés. Donc cela montre l'importance de conduire des travaux spécifiquement sur nos territoires pour voir ce qu'il en est. Par contre, pour la restauration rapide bon marché, on est quand même plus cohérent sur ce qui se passe à l'international. Cela va toujours dans le sens d'une plus grande exposition à cette restauration rapide bon marché dans les quartiers défavorisés. Nous avons par exemple manipulé des données franciliennes, et l'on trouve que la restauration rapide versus la restauration traditionnelle est considérablement plus représentée dans les quartiers défavorisés.

Cela dit, il y a des disparités d'offres entre quartiers, mais on ne trouve pas toujours des effets sur les consommations alimentaires. Beaucoup d'études par exemple n'ont pas trouvé de relations entre l'accessibilité aux supermarchés et la consommation de fruits et légumes. Mais il y a quand même quelques exceptions, notamment en milieu Nord-américain pour des populations, des minorités ethniques qui mettent en évidence que le fait d'être dans un quartier où l'accessibilité aux supermarchés est très mauvaise, va être associé à une moindre consommation de fruits et légumes et inversement un régime plus gras. En France, on a une seule étude sur ces relations entre l'environnement alimentaire au sens géographique et les consommations alimentaires. Elle a été réalisée dans le Bas-Rhin pour des enfants de 12 ans et aucune association n'a été observée entre l'accessibilité spatiale des familles à une boulangerie, à un magasin d'approvisionnement ou à un supermarché et différentes variables de comportements alimentaires tel que la consommation de fruits et légumes, de chips, de frites, la consommation de soda. Cela dit, on voit combien on manque d'informations par rapport aux dizaines et dizaines d'études qui ont été réalisées dans les différents pays.

J'arrive à la fin de cette discussion. Évidemment, ce qui nous importe, c'est de savoir comment on peut intervenir pour réduire ces disparités entre quartiers favorisés et défavorisés. Je veux quand même



insister sur le fait que, pour les sociaux épidémiologistes, la question des inégalités sociales de santé ne se réduit pas à l'opposition qui existe entre les exclus et les personnes qui conservent un emploi et un travail. En effet parmi ces personnes qui conservent un emploi et un travail, on observe tout un gradient social massif d'inégalités de santé qu'il est nécessaire de combattre au travers de politiques publiques. Et il est parfois encore observé aujourd'hui dans certains secteurs de l'action publique que la lutte contre les inégalités sociales de santé tend à se réduire à des mesures en faveur des plus démunis et des exclus. En regardant un petit peu les documents mis à disposition par la DRIAAF, j'ai trouvé qu'il était intéressant de chercher à classer les actions listées, aides alimentaires, ateliers de cuisine, créations de jardins collectifs, éducation alimentaire. Entre celles qui concernent exclusivement les plus démunis et d'autres pourraient servir à chercher réduire ce gradient en matière d'habitude alimentaire que l'on observe au sein de l'ensemble de la société. Sur les interventions relatives à l'environnement alimentaire, dans la littérature internationale, qu'est-ce que l'on a ? On a d'une part des études qui s'appuient sur des points de vente existants ou des structures existantes pour chercher à encourager une alimentation plus saine. Nous, par exemple dans notre étude RECORD francilienne, on a trouvé que les personnes qui faisaient leurs courses dans les supermarchés hard discount, avaient bien plus fréquemment des problèmes d'excès de poids. Donc, ce n'est pas une relation causale, mais par contre ça incite potentiellement à développer, à cibler certains supermarchés dans certains quartiers pour y développer par exemple des actions d'éducation alimentaire. C'est une implication possible de ce genre d'études. Par ailleurs, une autre stratégie est d'introduire une offre dans des quartiers qui en manque. À ce sujet et j'en viens à ce que j'ai entendu aujourd'hui, une question que je me suis posé, c'est dans quelle mesure ce que vous appelez les circuits courts ou ces actions qui visent à rapprocher les consommateurs et les producteurs peuvent fournir une réponse à la question des inégalités sociales en matière de pratique alimentaire. Par exemple, la question que je me pose est de savoir comment, indépendamment de la restauration collective, les populations plus défavorisées répondent à ce type d'initiatives qui ont été évoquées aujourd'hui, si ça les intéresse et comment peut-on les encourager à s'y intéresser. Il est vrai que je n'ai pas vu les éléments que j'aimerais avoir en tant que socio-épidémiologiste, ciblés sur les questions qui m'intéressent, sur le recours privé à une AMAP, les fermes ouvertes, les magasins de producteurs et aussi les actions de pédagogie. Tout cela, comment les régions défavorisées y répondent. Il y a eu quand même cette mention dans le pays voironnais par Frédéric DELATTRE, de ce jardin partagé et construit dans un quartier d'habitat social. Donc ce sont quand même des initiatives intéressantes. Et nous les socios épidémiologistes avons vraiment envie d'encourager parce que, dans chaque action figure un plan spécifique pour dire à quel public socio économiquement parlant cela va bénéficier, et comment on peut faire pour rétablir le déséquilibre classique, qui est que toutes nos actions vont souvent générer des inégalités plus que les résoudre, si on y prête pas spécifiquement attention.

Une autre question, et là c'est ma dernière phrase, qui intéresse le chercheur, c'est celle de l'évaluation des interventions. Dans la littérature internationale, c'est malheureusement assez démoralisant, beaucoup d'interventions visant à modifier les pratiques alimentaires aboutissent à des résultats négatifs. On ne met pas en évidence des faits donc je m'interrogeais vu que je connais très mal ce qui a été fait en France, j'en apprend beaucoup aujourd'hui, est-ce qu'il y a eu des tentatives d'évaluations formelles ces dispositifs par exemple avec un questionnaire, avant après, auprès des publics pour voir s'il y a une modification des comportements ou ce genre choses. Voilà, c'était un peu de mes interrogations que j'avais envie de soulever. Je vous remercie.

Damien CONARÉ

Un grand merci à Basile CHAIX pour la clarté et la concision de vos propos et les interrogations que vous avez qui, à mon avis, ne manqueront pas de trouver un certain nombre de réponses dans la salle. Je pense que vous êtes là toute la journée. Je pense que beaucoup de monde viendra vous expliquer ce qu'il fait et espère faire de mieux pour les plus démunis. Donc n'hésitez pas à le rencontrer. Peut-être une ou deux questions très précises avant de vous libérer pour aller déjeuner. Peut-être une première ébauche aux interrogations que posait Basile CHAIX, sur cette question d'évaluation ou aussi ce lien de relocalisation avec les plus démunis, dans quelle mesure il règle ce point.



Echanges avec la salle

Cyril GIRARDIN de l'AMAP des jardins de Cérés

La question que vous avez posée est un sujet sur lequel nous sommes régulièrement. C'est-à-dire que l'on se pose la question, comment on peut, en faisant l'économie finalement de la transaction entre nos producteurs et la distribution. On fait cette économie-là, l'économie de transport. Comment peut-on

redistribuer cette économie qui est faite ? À l'heure actuelle, j'aurais envie de dire que cela permet à nos adhérents d'avoir des produits de bonne qualité, souvent à 95 % avec le label biologique à des prix qui sont des prix qu'ils pourraient trouver dans la distribution classique. On en est là. On aimerait bien descendre encore ce prix-là en jouant sur cette économie. Je pense que l'augmentation des coûts de transport que l'on envisage tous, nous y aidera dans le futur. Mais on est bien là sur le fait de gagner là-dessus et donc de permettre l'accessibilité à des produits de bonne qualité, locaux, si possible, avec le label biologique, à des populations qui paieraient de manière équivalente un produit en grande distribution.

Damien CONARÉ

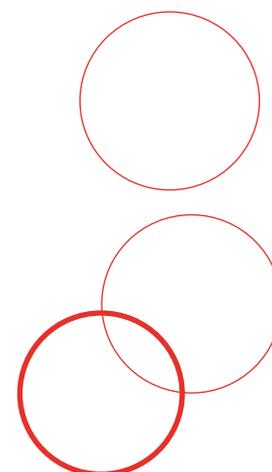
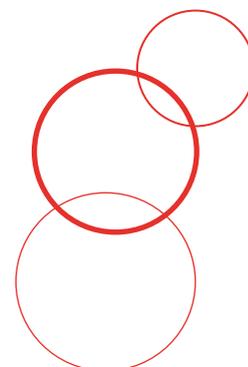
Merci, une toute dernière question, intervention courte s'il vous plaît.

Philippe PEGEIR, ferme de Jade, réseau à la découverte à la ferme

Actuellement, il y a une expérimentation suisse, malheureusement pas française, mais qui regroupe beaucoup vos interrogations, qui est la première ferme urbaine de production légumière avec irrigation et fertilisation en aquaponie et sur des toits en pleine ville à Bâle. Ça regroupe un peu tout ça, puisque, effectivement ce sont des process très innovants, de ramener en plus de nouvelles surfaces cultivables sur les toits dans la ville. Mais ce qui est encore le plus innovant est justement l'étude de tout le modèle économique qu'il va falloir mettre en place pour savoir si, dans le privé - puisque c'est monté sous forme d'une start-up - cela est viable. Quels types de SMI, on peut calculer pour ce type d'exploitation et où est-ce que l'on peut avoir le circuit le plus court, puisque le circuit le plus court est très vertical, c'est-à-dire que la vente se fait juste en bas de l'immeuble. Ensuite dans une ville avec une certaine densité, une certaine urbanisation, on va essayer de répondre après. Alors pour le coût, il a une qualité de produit, vous avez parlé de produits carnés et là, ce sont les poissons qui font partie de la fertilisation pour les légumes qui sont cultivés font aussi partie de la chaîne puisque ces poissons qui sont nourris par du végétal et sont régulièrement après, consommés, puisque le cycle de production est d'environ six mois. Donc un cercle vertueux où tout est étudié.

Damien CONARÉ

Merci beaucoup, je propose que l'on s'en tienne là pour ce matin, merci aux intervenants. Bravo.



Séquence 2 : « quelles productions agricoles de proximité et quelle(s) logistique(s) de distribution pour nourrir durablement les agglomérations et métropoles françaises ? »

Serge BONNEFOY

Nous venons d'apprendre que Claude RISAC qui devait intervenir est très confus, mais il est retenu par une réunion très importante au ministère, et l'on n'aura donc pas l'intervention de CASINO, ce qui va permettre à Laure d'avoir un peu plus de temps... Et je la remercie parce que je sais qu'elle est malade, elle a fait un effort énorme. On va commencer cette séquence qui est consacrée à la production et à la logistique pour l'approvisionnement alimentaire des villes. Comme ce matin, une séquence francilienne et une séquence en région. La séquence francilienne, on aura à la fois le cadrage de l'Institut de l'aménagement de l'urbanisme qui est en train de réaliser une grosse étude dont la sortie nous sera précisée par Laure. Ensuite, le groupe POMONA expliquera ce qu'il fait avec les producteurs franciliens. Et puis une deuxième séquence, une séquence en région avec un cadrage d'Adélie CHENOT, que je voudrais remercier beaucoup, c'est la chargée de mission de TERRES EN VILLES, et c'est grâce à elle que cet événement dans un temps aussi court a pu être organisé. Elle a accepté, bien qu'elle n'aime pas ça, de venir présenter quelques slides sur la situation en région. L'agglomération de Lille sera représentée par le vice-président de l'agriculture, par un élu de chambre d'agriculture, président de la FDSEA du Nord et puis une technicienne vient de nous présenter l'expérience lilloise avant que le grand témoin ne réagisse à l'affaire. Nous commençons par la séquence francilienne et je laisse ma place à Laure.

En Île-de-France

Laure DE BIASI



Laure DEBIASI

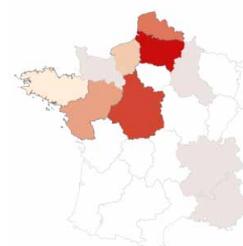
Bonjour à tous. Je vais vous présenter au nom de toute l'équipe filière courte de proximité de l'IAU, un flash sur le système alimentaire francilien, la place qu'occupent les filières courtes de proximité, et puis je vous ferai un petit focus sur la logistique alimentaire. Comme vous le disait Serge, on est en train de réaliser une étude sur les filières courtes de proximité en Île-de-France, étude qui devrait s'achever début 2014. Cette étude est commanditée par la DRIAAF et le Conseil régional et se déroule en collaboration avec le CERVIA, les Chambres d'agriculture, le GABIF et l'INRA. Nous devons faire cette présentation à deux voix mais ma collègue Lydia MYKOLENKO n'a pas pu venir. Je vais essayer de vous présenter le plus clairement possible le focus sur la logistique même si je ne suis pas logisticienne moi-même ! C'est quand même un comble de souffrir d'une intoxication alimentaire vu le sujet de l'après-midi.

Quelques spécificités concernant l'Île-de-France. En quelques mots, l'Île-de-France, ce sont 5 000 exploitations agricoles et 12 000 000 d'habitants. Évidemment, nourrir ces 12 000 000 d'habitants quotidiennement, bien et durablement est un véritable défi, ce qui fait que la pression sur les exploitations agricoles est énorme. On a 2 360 franciliens pour une exploitation, soit vingt fois plus qu'au niveau national (Figure 17). En termes de consommation alimentaire, il est donc très clair que la production francilienne actuelle ne peut pas répondre à la demande des franciliens, ni en quantité ni en diversité. Évidemment, ceci est à relativiser selon les filières. Si on regarde le rapport théorique entre ce que nous produisons et ce que nous consommons, nous sommes très bon pour le blé, la salade, quelques autres productions, et nous sommes plus mauvais pour les fruits, la viande, le lait. Ce sont des indicateurs théoriques



Figure 18 ci-dessus

Figure 19 ci-dessous



Spécificités agricoles de l'Île-de-France

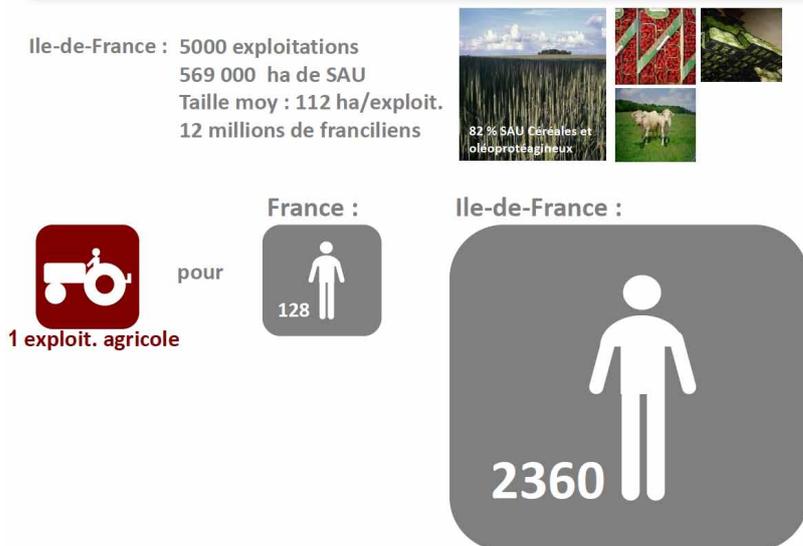


Figure 17 ci-dessus

qui ne tiennent pas compte des flux qui s'opèrent dans la réalité, et qui de surcroît varient tous les ans. Si on regarde justement d'où viennent ces flux alimentaires pour nourrir l'Île-de-France, les flux dépassent largement le territoire francilien. En termes de volumes financiers, près des deux tiers des flux proviennent de l'Union Européenne avec une prédominance pour le Benelux, 25% des flux financiers issus du Benelux (Figure 18). En termes de volumes physiques, on a six régions qui englobent les deux tiers des flux issus de province pour nourrir l'Île-de-France (Figure 19). Tout ça pour les flux entrants. À noter également que les échanges en interne à la région sont importants et que quatre départements franciliens concentrent l'arrivée des flux à savoir le Val-de-Marne, l'Essonne, la Seine-et-Marne et le Val-d'Oise. La filière fruits et légumes est la première filière en termes de volumes entrants, et deuxième en termes de flux financiers.

Un premier constat rapide après ces quelques diapos pour vous dire qu'il y a des marges de progression pour mieux mettre en adéquation l'offre et la demande en Île-de-France et également rendre visibles des pratiques qui existent déjà. En effet, aujourd'hui, quand on mange une baguette ou une salade en Île-de-France, il y a de fortes chances qu'elles soient franciliennes mais on ne le sait pas toujours. Alors si on s'intéresse maintenant concrètement à l'organisation des systèmes alimentaires en Île-de-France, il s'agit d'un système complexe avec une imbrication de maillons interdépendants les uns des autres : production, transformation, commercialisation, logistique, organisé à partir de grandes filières de production. En 2012, ce système agroalimentaire francilien comptait environ 90 000 établissements et 470 000 emplois, avec par rapport à ce que l'on observe au niveau national en France une sous-représentation des maillons amont, agriculture et industrie agroalimentaire et inversement une surreprésentation des maillons aval, tout ce qui est commerce de détail, restauration, traiteur, en lien avec le poids de la population évidemment très important. Ces secteurs aval, commerce de détail et restauration traiteur concentraient 75% des établissements et environ 85% des emplois en 2012. À noter également l'importance du noyau commerce de gros alimentaire avec le rôle primordial du MIN du Rungis.

Pour en revenir au sujet qui nous intéresse aujourd'hui, voyons quelle forme et quelle place occupent les filières courtes de proximité (Figure 20). C'est-à-dire les filières qui vont permettre de valoriser les productions franciliennes auprès des consommateurs franciliens avec un minimum d'intermédiaires. Il existe une quinzaine de filières courtes en Île-de-France qui font preuve d'une grande adaptabilité et d'une grande innovation. Pour faire simple, elles s'organisent sous forme de vente directe, des choses relativement classiques, ventes à la ferme, marchés, AMAP, etc. ou bien sous forme de vente avec un ou quelques intermédiaires. Ces intermédiaires pouvant être des intermédiaires de vente. On est dans un cas classique d'achat revente. L'agriculteur vend au restaurateur qui revend au consommateur par exemple. Ce peut être également des intermédiaires de services qui concernent soit la transformation soit la logistique, sachant que ce mode d'organisation tend à se développer. En termes de quantification pour ces filières courtes de proximité, les seuls chiffres exhaustifs que nous ayons sont ceux du recensement agricole de 2010, et concernent uniquement ce que l'on appelle les circuits courts à savoir la vente directe et la vente avec un seul intermédiaire. Ces circuits courts concernent 800 exploitations en Île-de-France. Cela fait donc 15% des exploitations franciliennes sachant qu'au niveau national on est à 21%.



Figure 20 ci-dessus

Les produits les plus vendus en circuits courts sont les légumes. Les modes de vente privilégiés sont la vente directe à la ferme pour 50%. Ce que l'on retrouve également au niveau national, et ensuite les marchés pour 27%, un peu plus qu'au niveau national. Les AMAP, très médiatisées, ne représentent que 5% des circuits courts, et tout ce qui est grande distribution, qui commercialise pourtant l'essentiel des produits alimentaires, ne concerne que 4% des circuits courts.

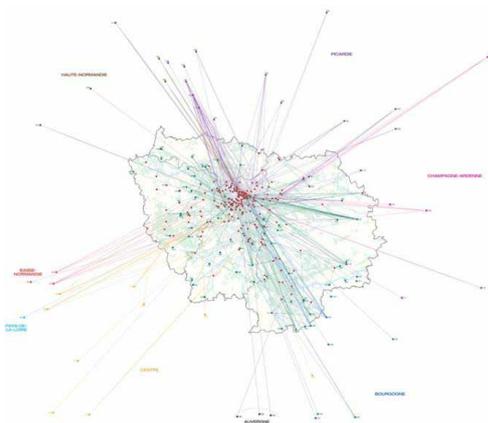
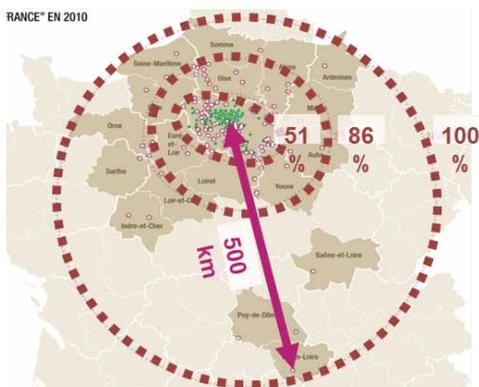


Figure 21 ci-dessus

Figure 22 ci-dessous



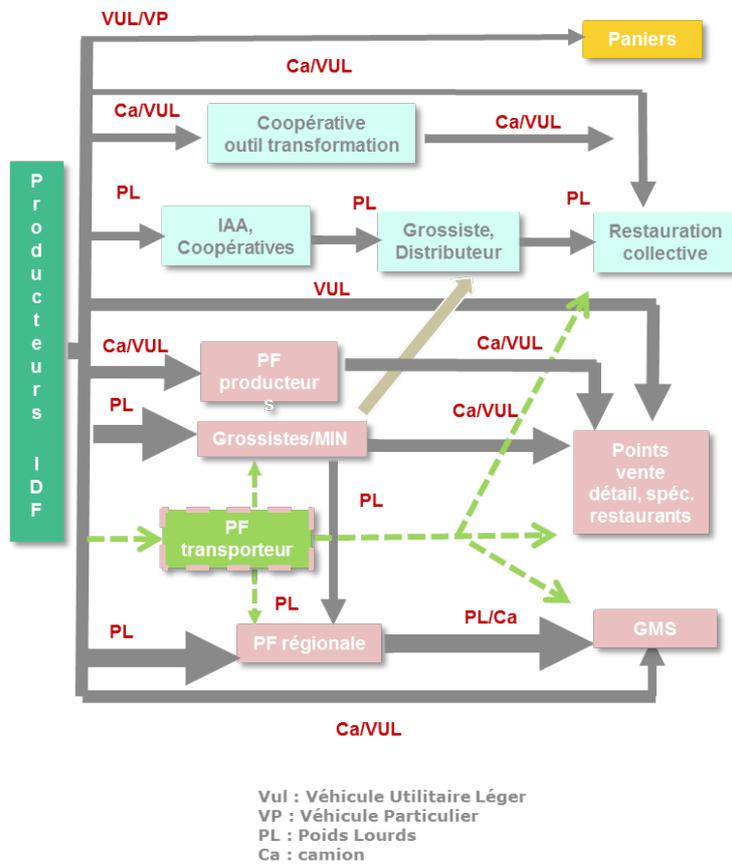
Une diapo rapide sur ces deux extrêmes, les AMAP et la GMS. Les AMAP font figure de symbole pour les circuits courts, pour autant si la proximité relationnelle est une vraie force dans ce système de vente, la proximité géographique n'est pas toujours au rendez-vous en Île-de-France. Vous voyez ici figurer l'ensemble des AMAP, points de distribution au cœur, et puis à chaque bout du trait, il y a un producteur qui vient livrer les AMAP (Figure 21). On voit très bien que faute de producteurs franciliens, les AMAP vont chercher très loin leurs producteurs. En 2010, les producteurs franciliens ne répondaient qu'à 51% des besoins des AMAP franciliennes, et il fallait aller jusqu'à 500 kilomètres pour fournir toutes les AMAP franciliennes (Figure 22). Et la situation est loin de s'être améliorée depuis. La grande distribution quant à elle s'est emparée de cet attrait pour le manger local. Des organisations différentes se sont mises en place selon les enseignes avec notamment des plates-formes qui permettent de regrouper l'offre locale et de mutualiser les transports. Sachant que la notion de proximité varie aussi selon les enseignes.

En termes de leviers pour développer ces filières courtes de proximité : deux grands leviers. Tout d'abord, la structuration ou la restructuration des filières, agir sur tous les maillons. Le maillon de production avec la préservation d'espaces fonctionnels du nombre d'exploitations. Le maillon transformation avec un nombre prégnant d'outils de transformations en Île-de-France. Et le maillon logistique, avec une offre qui est éparpillée sur le territoire plus rural de la région et des difficultés à pénétrer l'agglomération, et c'est justement-là que se trouvent les consommateurs, la demande. Le deuxième point, c'est la connaissance ou la reconnaissance des produits franciliens, la valorisation des produits, la sensibilisation des consommateurs. Nous avons évidemment en Île-de-France déjà des acteurs engagés sur ces deux leviers, à la fois l'état, la région et le CERVIA bien évidemment.

En ce qui concerne le focus sur la logistique. Une des grandes problématiques qui concernent les filières courtes de proximité. Vous voyez que l'organisation de la logistique en Île-de-France, elle est complexe et très structurée. Elle s'appuie sur les ports à l'échelle du monde, les centres européens de distribution à l'échelle continentale puis les Mines, les plates-formes aux échelles nationales, régionales et urbaines. On recense ainsi dans le bassin parisien 70 entrepôts qui sont liés potentiellement au marché alimentaire francilien dont 45 en Île-de-France. En ce qui concerne plus spécifiquement les flux qui sont issus de nos producteurs franciliens, le schéma de droite montre les principaux maillons physiques de la chaîne transport et logistique, l'agriculteur livrant soit directement à la destination finale, dans les magasins, les cantines, etc., soit à un point intermédiaire de la chaîne. Et alors un autre intermédiaire prend le relais et ainsi de suite pour couvrir toute la chaîne (Figure 23).

Trois problématiques principales concernant la logistique alimentaire en Île-de-France. Ces trois grandes problématiques ne sont pas spécifiques aux filières alimentaires, ce sont celles que l'on rencontre quelle que soit la filière. La première problématique, c'est circuler, en raison de la congestion, des usages multiples de la voirie, des disparités en matière de réglementations de circulation. Par exemple, les opérateurs qui livrent la restauration collective sont amenés à livrer avant 10 heures pour pouvoir mettre en place les produits, etc., ou les agriculteurs qui livrent les AMAP se retrouvent aussi à l'heure où les « amapiens » sont disponibles donc plutôt en soirée, là où il y a pas mal d'embouteillage. La deuxième problématique, c'est livrer. Le déchargement des véhicules en zone urbaine est complexe avec un problème d'accessibilité aux aires de livraison, et encore plus aux parkings qui sont rarement adaptés aux camions, et avec une fenêtre horaire limitée, en lien avec l'horaire d'ouverture des commerces, et puis les questions de voisinage aussi qui posent problème. Troisième grande problématique, c'est celle de stocker, les capacités de stockage étant limitées en raison de la densité urbaine, du prix du loyer, ce qui fait qu'il y a la nécessité d'avoir des surfaces commerciales pour vendre et non pas pour stocker. Il existe quelques spécificités liées aux produits alimentaires de par leur fraîcheur et leur fragilité, et donc les manipulations et les ruptures de charges doivent être limitées. Pour le producteur francilien, deux cas de figure se posent alors à lui. S'il réalise le transport lui-même cela implique qu'il ait un véhicule, souvent un véhicule utilitaire léger, ce qui représente un coût non négligeable à l'achat mais aussi à l'utilisation, pour la maintenance et pour son renouvellement. Et par ailleurs cela implique de limiter le nombre de livraison parce qu'en fait le temps qu'il passe à livrer, évidemment, il ne le passe pas sur son exploitation. Deuxième cas de figure, s'il se fait livrer, il faut qu'il passe évidemment par un transporteur

Figure 23 ci-dessous



ou qu'il s'organise avec ses collègues agriculteurs. Et en fait, ces services d'organisations sont encore peu développés en Île-de-France, et de plus, les agriculteurs sont confrontés au vrai coût du transport parce qu'en fait, quand ils livrent eux-mêmes souvent ils les intègrent peu ou pas.

Quelques pistes concernant les questions de logistique pour nos filières courtes de proximité. Il faut bien savoir qu'il n'y a pas de réponse simple, que les acteurs déjà rôdés cherchent toujours des optimisations. Trois grandes voies d'optimisation. Tout d'abord optimiser les rotations des véhicules entre la plateforme et les points de livraison en repositionnant au plus vite les véhicules sur les plates-formes et en évitant les retours à vide. Deuxième voie d'optimisation, optimiser les fréquences de livraison en mutualisant les moyens, en regroupant les produits frais, secs sur une même plate-forme ou dans des mêmes camions quand cela est possible ou bien en livrant plusieurs enseignes à partir d'une même plate-forme. Anticiper les livraisons, là encore quand cela est possible et mettre en place des sas à l'arrivée qui permettent de livrer en dehors des heures de disponibilité des points de destinations. Les principales voies d'amélioration vont concerner les acteurs qui sont aujourd'hui peu organisés, et là deux pistes. La première, c'est celle du développement d'outils logistiques au plus près des producteurs. Les deux schémas de gauche montrent de manière théorique l'organisation du transport avant et après optimisation, avec l'organisation de collectes, regroupement des produits. Et ainsi, en groupant les productions, on peut massifier les flux, optimiser la charge des véhicules, et minimiser les kilomètres parcourus sachant que les coûts de transport varient énormément selon la distance et le type de véhicule et son remplissage également. Si on prend un panier type de 10 kg, disons un gros panier AMAP, on peut aller de 23 centimes jusqu'à 2.53 € selon le type de véhicule utilisé et la charge du véhicule donc des choses non négligeables. L'objectif est alors de passer d'un marché de niche à un marché plus massifié. Et deuxième piste, elle consiste à mettre en place des outils logistiques et transports cette fois-ci au plus près du marché final avec deux exemples. Des réflexions en cours sur des services de distributions urbaines associées à d'autres fonctions, de la transformation, du conditionnement et même pourquoi pas de la maturation, et enfin des espaces relais mutualisés au sein des rues commerçantes. Donc là on n'est même plus sur la logique du dernier kilomètre, on est vraiment sur la logique des derniers mètres. L'objectif est de tendre vers une professionnalisation des métiers du fret urbain identifiés par les acteurs franciliens, et organisés pour eux.

Reste à mon sens un challenge de taille, celui d'optimiser la logistique tout en préservant l'âme des filières courtes de proximité, c'est-à-dire garder du lien, garder du sens, et de manière plus pragmatique de la valeur ajoutée pour les producteurs. Je vous remercie.

Serge BONNEFOY

Merci à Laure pour cette présentation. Une petite chose, je suis très content de ce genre de présentation parce que là vous montrez une agence d'urbanisme qui se préoccupe de cette question-là. Je sais que dans la salle, il y a quelques urbanistes. On a longtemps regretté dans la liaison entre agriculture et ville d'avoir peu d'analyses du fait alimentaire et de son impact dans la planification. Tu l'as pris par la logistique qui n'est pas le problème le plus simple. Donc encore une fois, merci. Sans doute qu'il y a une évolution et qu'urbanistes, agronomes et logisticiens pourront un peu plus échanger dans l'avenir et que les élus s'empareront de ce questionnement-là. Deux questions de compréhension pour Laure dans une matière assez dense ? Y a-t-il des questions ? Non ! On va demander à madame BERTHON de venir présenter l'opération de POMONA.

Delphine BERTHON

Bonjour, je suis Delphine BERTHON. Je suis responsable qualité et environnement de la société POMONA TERRE AZUR qui est située sur le MIN de Rungis. Juste quelques mots pour nous présenter. On livre environ 3 500 clients uniquement en restauration hors domicile donc la restauration commerciale et restauration collective. À peu près 55 000 tonnes de fruits et légumes frais par an, 1 200 clients chaque jour, ce qui représente à peu près 80 camions qui partent chaque jour. Nous sommes certifiés iso 22000 sur la sécurité des aliments et iso 14001 concernant l'environnement. Nous croyons fermement au concept de production de proximité et nous privilégions les produits d'Île-de-France depuis très longtemps. Mais nous avons cependant des obligations de diversité de produits pour l'équilibre alimentaire des convives. Par exemple, on ne trouve pas en Île-de-France de kiwis, d'agrumes, de bananes ou de produits tropicaux. Dans ce cas, nous privilégions la production française la plus proche de l'Île-de-France puis européenne. Nous sommes certifiés iso 14001 et nous mettons tout en œuvre pour réduire l'impact de nos activités sur l'environnement. Chez nous, le point crucial, c'est vraiment le transport, et donc on a mis en place des actions. On a changé tout notre parc de véhicules. On n'a que des véhicules neufs en norme Euro 5, Euro 6 et on a un véhicule hybride gasoil électrique. On a un logiciel d'optimisation détourné donc tous nos véhicules partent pleins. On a à peu près 15 à 20 clients par camion. On a formé tous nos chauffeurs à l'éco conduite.

Ce que l'on a dit plusieurs fois depuis ce matin, c'est que la région Île de France n'est plus en autosuffisance alimentaire depuis la fin du Moyen Âge. Les franciliens consomment à peu près 900 000 tonnes de fruits et légumes frais chaque année alors que l'on ne produit qu'à peu près 138 000 tonnes chaque année en Île-de-France principalement des salades, pommes de terre, carottes, oignons, persils, champignons et quelques fruits, pommes, poires, cerises et prunes. Donc la demande est très largement supérieure à l'offre. Il manque à peu près 85% en fruits et légumes frais pour nourrir les Parisiens. Chez POMONA TERRE AZUR, cela fait très longtemps que l'on travaille avec des producteurs locaux même si on ne le disait pas obligatoirement. Ces structures souvent familiales ont acquis un savoir-faire qui permet d'obtenir des fruits de haute qualité gustative. Aux portes de Paris leurs exploitations sont gérées dans le respect des normes environnementales et d'une fraîcheur incomparable. Nous échangeons régulièrement avec eux sur les variétés à mettre en production et nous organisons régulièrement des rencontres sur exploitation avec nos clients, notamment depuis quelques années parce que les clients sont de plus en plus demandeurs. Nos fournisseurs franciliens sont adhérents au CERVIA, et ont, à notre initiative, signé la charte d'engagement Saveur Paris-Île-de-France. On a deux approches géoéconomiques. Il y a vraiment ce que l'on appelle production locale, production de proximité, c'est l'Île-de-France. Là c'est un exemple de producteurs avec qui nous travaillons en Île-de-France donc principalement la salade. Donc, par exemple, on peut dire de chez nous d'avril à octobre, 100% de la salade que nous livrons à nos clients vient de l'Île-de-France. Ça c'est la partie production vraiment de proximité, mais pour permettre d'élargir notre offre, on parle de bassin de production. On a défini un périmètre de 200 kilomètres à peu près autour de Paris, ce qui nous permet d'élargir un petit peu notre offre. Voici quelques exemples de produits frais que nous proposons à nos clients. On appelle cela des circuits courts, salades principalement, oignons, tomates, champignons de Paris, épinards, que l'on propose à nos clients selon la saison sur les produits frais. Mais on propose aussi des produits élaborés donc produits et transformés en Île-de-France comme des carottes épluchées, pommes de terre entières épluchées, pommes de terre en cubes. Donc des produits élaborés d'Île-de-France. Ça c'est un petit exemple que l'on présente à nos clients. On aime bien raconter l'histoire des produits et de nos producteurs à nos clients. Donc



Delphine BERTHON



là il y a quatre exemples de producteurs. Par exemple monsieur BEHURET à Chailly-en-Bière qui produit notre salade. Ce que l'on souhaite, c'est vraiment un partenariat avec nos producteurs locaux, en nous engageant notamment sur des volumes et des prix. On a par exemple demandé à monsieur GUIDAL de produire de nouveau des carottes pour nos clients alors qu'il n'y avait plus de carottes en Île-de-France depuis longtemps, et en nous engageant sur des volumes et des prix cela a permis de reproduire la carotte. On essaie de faire des animations chez nos clients pour mettre en avant ces produits. Je vous ai mis un exemple d'animation de légumes issus de la production régionale, le tout que l'on a présenté en plein cœur des semaines du manger local en Île-de-France (Figure 24). Le personnel est très impliqué, les clients sont réceptifs aux produits proposés.

En conclusion, chez TERRE AZUR, on peut dire que nous sommes très impliqués aux côtés des professionnels de la restauration. Nous pensons et agissons au cœur de deux enjeux majeurs pour ce siècle : la préservation des sols, l'environnement et le défi alimentaire. Nous veillons à conjuguer les impératifs de la sécurité des aliments et de l'équilibre nutritionnel avec le développement des territoires au sein desquels nous évoluons. Les relations que nous entretenons avec nos partenaires sont fondées sur la proximité et la confiance, et chaque jour, nous mettons tout en œuvre pour mieux servir chacun de nos clients. Merci.

Serge BONNEFOY

Merci madame BERTHON. Compte-tenu que monsieur Claude RISAC est retenu au ministère, je vais demander à Catherine RIBES, grâce à qui nous avons pu organiser cette rencontre au siège de la région Île-de-France, de nous parler un peu plus longuement du CERVIA, de la façon dont la Région travaille avec les entreprises de l'agroalimentaire et de l'agriculture.

Catherine RIBES

Bonjour à toutes et à tous. Bienvenus en région Île-de-France. La région Île-de-France est très sensibilisée à la question d'alimentation. Du reste, on aimerait proposer que ce soit la grande cause régionale de l'année 2014 sachant que nous avons plus de 470 lycées en Île-de-France, et que nous avons décidé de faire un travail extrêmement important sur nos lycées à titre d'expérimentation et d'exemples. Nous avons du reste entre élus créé un groupe de travail sur l'alimentation, qui a eu sa première réunion la semaine dernière, et nous avons réuni les élus de deux commissions, la commission environnement qui a en charge l'agriculture et la commission des lycées pour essayer de bien définir les objectifs et de voir comment l'on pouvait travailler aussi avec nos organismes associés. Le CERVIA Île-de-France est le centre d'études et de valorisation agricole et alimentaire, est un organisme associé de la Région. Il a construit un dispositif collectif autour des marques et des labels. C'est vrai que l'on avait perdu un peu l'idée des produits issus d'Île-de-France. Je pense qu'à midi, vous avez eu une idée de ce que l'on pouvait faire en Île-de-France. On a donc mis en place un dispositif qui s'appuie sur une charte en vingt points, qui portent sur la valorisation du patrimoine, le développement durable et l'intégration économique et sociétale. Aujourd'hui il fédère plus de 180 entreprises agricoles artisanales et industrielles et près de 700 produits qui ont la marque « Saveurs Île-de-France ». Aujourd'hui également, nous avons pu travailler avec les restaurateurs. Il y a 80 restaurants qui produisent de l'alimentation à base de produits locaux et qui s'appellent « Les produits d'ici cuisinés ici ». Vous pouvez le voir si vous allez dans les restaurants et si vous restez un petit peu sur Paris et l'Île-de-France. Donc autour des entreprises qui ont été fédérées par cette action collective, on a entrepris des actions pour favoriser l'écoulement des produits de proximité tant du reste sur les débouchés que sur la logistique comme on l'a vu tout à l'heure dans la présentation. Le CERVIA a mis en place des partenariats spécifiques comme celui présenté mais également avec la grande distribution dont le groupe CASINO qui a contribué à mettre en place ces produits de saveur Île-de-France. Merci.

Serge BONNEFOY

Merci à Catherine RIBES. Des questions dans la salle pour cette séquence francilienne ? Nous accueillons monsieur Alain BERGER avec plaisir, lui qui interviendra après la table ronde. Alors, si l'on peut donner le micro à monsieur GIRARDIN. N'oubliez pas de vous présenter ou vous représenter si vous intervenez.



CIRCUITS COURTS
COLLECTION PRINTEMPS/ETE 2013
Témoignages



Bernard GUIDAL, maraîcher à Bouffle (78) (50 km au nord de Rungis)

Bernard Guidal et TerreAzur Île de France restauration : une histoire qui a commencé il y a environ deux ans. Ce maraîcher passionné et passionnant produit chou vert, oignon botte, radis botte ou encore persil au cœur de la commune de Bouffle dans les Yvelines !



Michèle OLIVIER, maraîcher à Villebon sur Yvette (91) (15 km au sud de Rungis)

La famille Olivier travaille avec TerreAzur Île de France restauration depuis environ cinq ans. Maraîchers depuis plusieurs générations, la culture de poireaux, choux verts, choux-fleurs, rhubarbe, salades, potiron... sur les plaines de l'Essonne est sa spécialité, le tout en respectant une agriculture traditionnelle et raisonnée.



Jean-Louis SPINELLI, champignonnière à Corrières sur Seine (78) (34km au nord de Rungis)

La « champignonnière des Alouettes » de Jean Louis Spinelli est une des rares champignonnières encore en activité dans la région. Créée à la fin des années 50 par son grand père, qui était ouvrier champignonnière à Méry-sur-Oise depuis les années 20, elle emploie aujourd'hui 8 personnes toute l'année pour une surface de 1,5 hectares organisés en 10 caves.



Daniel BEHURET, maraîcher à Chailly en Bière (77) (48 km au sud de Rungis)

Daniel Behuret est maraîcher. Sa passion : les salades de plein champ (laitue, batavia, feuille de chêne...), qu'il produit avec son épouse, Isabelle, du mois de mai au mois de novembre en bordure de Barbizon. Son fils Adrien est prêt à prendre la relève, avec pour objectif de pérenniser la politique de haute qualité de Barbazon. Son fils Adrien est prêt à prendre la relève, avec pour objectif de pérenniser la politique de haute qualité de Barbazon. Une agriculture familiale « responsable et durable » qui a su unir les générations.

Figure 24 ci-dessus



Saveur Île-de-France au buffet des intervenants réalisé par l'Ambassade des Confréries d'Île-de-France



Question de l'assemblée

Cyril GIRARDIN de l'AMAP des Jardins de Cérès

Il s'agit d'une question très pratique pour madame BERTHON. Est-ce que vous pouvez nous expliquer ce qui vous a incité à remettre en place de la production de carottes en Île-de-France. Quels ont été les arguments pour vous, pour démarcher cet agriculteur et de lui demander de remettre en culture de la carotte alors que vous nous avez dit que cela faisait très longtemps qu'il n'y en avait pas eu en région Île-de-France.

Delphine BERTHON

Ce n'est pas moi qui m'en suis occupée mais je vais vous répondre en général. C'est principalement, je pense par rapport à la demande client, et ensuite comme ce sont des producteurs avec qui l'on travaille depuis très longtemps, c'est une relation de confiance. On s'engage sur les volumes, c'est-à-dire il met en production, mais on s'est engagé à prendre tous ses volumes en carottes à un prix négocié. C'est pourquoi il a accepté de refaire de la carotte. Après concernant le détail, je ne peux pas vous répondre.

Serge BONNEFOY

Une autre question ? Bien, je vous propose de passer à la séquence suivante et je remercie encore Laure DE BIASI de cet effort et donc j'appelle les représentants de Lille, monsieur DELABY, Isabelle et monsieur Francis VERHAEGHE à venir ici avec Adélie CHENOT qui fera l'introduction.

En régions

Adélie CHENOT

En introduction de cette partie, je vais présenter un point un peu spécifique du travail des agglomérations de TERRES EN VILLES, c'est le travail qui a été fait sur l'approvisionnement local et/ou biologique de la restauration collective avec un focus particulier sur les questions de logistique et de développement d'outils logistiques. Juste pour faire un petit point méthodologique, Serge l'a montré ce matin, mais donc la carte, ce sont 28 agglomérations de TERRES EN VILLES. L'étude a été réalisée par Pauline PARASZAK, plus spécifiquement sur un échantillon de 7 agglomérations et donc tous les chiffres que je présente dans cette petite synthèse sont basés sur 15 agglomérations, l'étude de Pauline plus la banque d'expérience de TERRES EN VILLES qui permet de retracer un peu les actions des agglomérations de façon historique. Le constat global est que l'action est généralisée dans l'ensemble des agglomérations de TERRES EN VILLES. Dans la banque d'expérience, la première réaction que l'on recensait c'était en 1998. Entre 1998 et 2009, 7 territoires s'étaient déjà lancés dans cette action, et donc tous les autres territoires ont un travail plus récent. On a regardé l'orientation en produits biologiques ou locaux, sachant que les agglomérations avaient dans l'échantillon débuté pour un tiers pour l'approvisionnement en produits biologiques, et l'on observe maintenant une réorientation vers l'approvisionnement en produits biologiques et/ou locaux voire éventuellement des produits uniquement locaux. Les acteurs qui sont impliqués sont très variés. Donc ce que nous avons observé à TERRES EN VILLES dans l'échantillon, on s'était basé principalement sur est-ce qu'il y a un partenariat entre l'agglomération et la chambre d'agriculture qui sont nos adhérents membres. C'est le cas dans un territoire sur deux sur la question de la restauration collective. Les autres situations que l'on observe, c'est l'agglomération qui travaille avec les groupements d'agriculteurs biologiques ou alors les chambres d'agriculture qui travaillent sur le territoire de l'agglomération mais parce que cela entre dans le cadre d'une action départementale éventuellement menée avec le département ou la région. Donc les démarches que l'on a observées sont très similaires dans l'ensemble des territoires. On a observé trois étapes principales. Dans un premier temps un diagnostic de l'offre donc état des lieux des productions des agriculteurs, etc. lesquels sont prêts à fournir pour la restauration collective et état des lieux de la demande. Là il s'agit d'une étude plus sur les communes et les cuisines, lesquelles sont prêtes à travailler avec des produits locaux et à quelles conditions. Deuxième étape, donc là les agglomérations travaillent plutôt sur la mise en place d'un accompagnement des gestionnaires de la restauration collective plutôt que directement sur l'approvisionnement local avec une première mise en relation entre les différents acteurs. Dans une troisième phase, on avait observé une mise en relation plus poussée des acteurs et éventuellement le développement d'outils logistiques. Là, cela va être des plates-formes mais aussi des outils de transformation, telles que les légumeries par exemple. Je ne vais pas rentrer dans le détail de ce qui se fait dans les territoires parce que le but est



Adélie CHENOT

de faire un état des lieux rapide. Je voulais aussi citer le CASDAR REALISAB (Figure 25) qui travaille sur plusieurs volets de l'approvisionnement local de la restauration collective et qui va apporter des conseils méthodologiques donc, à la fois justement sur les diagnostics de la demande par exemple, des conseils sociaux économiques, des conseils logistiques avec un guide qui est dans votre pochette participant, et puis un volet conseils aux collectivités et conseils aux agriculteurs.

Pour ce qui concerne plus particulièrement la troisième étape de la démarche, les outils de logistique, on a regardé deux choses : soit la création d'outils logistiques, soit l'utilisation de ceux qui existent déjà dans les territoires. En ce qui concerne les plates-formes, il y a beaucoup d'études qui ont été faites dans les territoires. Toutes les études n'aboutissent pas à la conclusion qu'il est pertinent d'en monter une. Donc on a observé vraiment des cas très variables et avec pas forcément un rôle très important de la communauté d'agglomérations. Dans l'échantillon de Pauline pour exemple, on avait recensé trois plates-formes départementales, mais qui là sont plutôt des catalogues de producteurs en ligne, sans rôle forcément directe de l'agglomération. Trois plates-formes bio physiques qui là vraiment ont un système de gestion de commande. Dans certains cas, l'agglomération est impliquée mais pas toujours non plus. Deux plates-formes de chambres d'agriculture, deux plates-formes très différentes. Une qui est une plate-forme physique sur le même type des plates-formes bios et une qui est une plate-forme virtuelle sur la base de l'outil qui est développé actuellement par les chambres d'agriculture et qui est présenté dans les pochettes. Par contre, il y a actuellement aussi des études plus spécifiques aux agglomérations sur l'utilisation de points de vente collectif comme micro plate-forme pour l'approvisionnement local de la restauration collective. En ce qui concerne les légumeries, beaucoup moins de choses ont été faites, quelques études. Dans l'échantillon de Pauline, en fait aucune réalisation d'agglomération. Par contre, il y a des privés qui ont pu faire cet investissement, mais ce sont des privés, et il y en a d'autres dans d'autres agglomérations de TERRES EN VILLES.

Pour terminer le deuxième volet logistique, on avait regardé l'utilisation des outils qui existent déjà, les marchés de gros et les MIN éventuellement, et les abattoirs. Donc là on en est vraiment aux balbutiements dans l'ensemble des territoires de TERRES EN VILLES. En ce qui concerne l'approvisionnement local de la restauration collective, il y a des agglomérations sur lesquelles il y a un travail qui est fait avec les marchés de gros, sur Perpignan par exemple, mais ce n'est pas spécifiquement dans ce cadre-là. Et sur les abattoirs, on observe la même chose. Il y a des études qui ont été faites sur la viande. Dans l'échantillon de Pauline, il y a même deux abattoirs qui sont en cours de construction avec une aide, un soutien des agglomérations, mais pas spécifiquement sur la restauration collective. Il y a Saint-Étienne qui a travaillé là-dessus et c'est aussi dans les pochettes.

Dans l'étude, on a voulu terminer par questionnaire, est-ce que l'action des agglomérations a un impact sur l'agriculture et au final, on n'a pas eu vraiment de réponses des agglomérations. C'est vraiment une question qui en est au début, et les premiers outils de suivi sont en train de se mettre en place dans les territoires. C'était aussi la question qui avait été posée lors du séminaire et donc on avait quelques éléments là-dessus limités.

Serge BONNEFOY

Bien merci Adélie. Pour tout ce qui est du marché de gros et du MIN, vous savez que notre grand témoin sera Maguelone PONTIER, qui travaille à la fédération des MIN, et qui reviendra sur cette question après avoir réagi aux propos des uns et des autres. J'en profite pour dire que, vous allez retrouver sur le site de TERRES EN VILLES tous les PowerPoint et les documents présentés. Les membres et les principaux partenaires recevront les deux rapports qui nous ont servi de base pour faire ces petites introductions : celui sur la mise à jour de la gouvernance alimentaire et celui sur la restauration collective. La parole est maintenant aux Lillois et c'est Bernard DELABY, Vice-Président à l'agriculture et à l'espace rural et à la ruralité, je crois, qui commence !

Bernard DELABY

Merci Serge. Quelques mots sur Lille Métropole et sur son agriculture. Isabelle vous présentera deux projets un peu emblématiques de cette politique, qui est relativement récente. Depuis le début de ce mandat, nous avons une commission mixte avec la Chambre d'agriculture au mandat précédent, mais on a mis en place une politique plus volontariste depuis ce mandat. Lille Métropole, ce sont 85 communes, un peu plus d'1 100 000 d'habitants, donc une métropole importante avec malgré tout 44% de son territoire qui est encore un espace rural, donc malgré tout une agglomération fortement agricole. Si on regarde un peu plus dans le détail, ce sont près de 800 agriculteurs/exploitations. Si on regarde en équivalent temps plein par rapport à la région Nord-Pas-de-Calais, on est sur Lille Métropole

Figure 25 ci-dessous



Bernard DELABY

à 6.6 équivalent temps plein donc 100 hectares alors que l'on est 2.2 sur la région Nord-Pas-de-Calais. Donc une agriculture qui commence à être à forte valeur ajoutée. On a malgré tout une agriculture qui est orientée vers l'agroalimentaire avec un pôle agroalimentaire important sur la région Nord-pas-de-Calais et sur Lille Métropole, des agriculteurs qui sont orientés vers cet agroalimentaire. Mais 43% des exploitations commercialisent leurs produits en circuits courts ou en ventes directes à la ferme contre 19% en région donc une forte vente. D'ailleurs c'est une de nos actions – mais on n'en parlera pas aujourd'hui – on a travaillé avec le monde agricole pour développer ces points de vente collectifs, pour encore aller au-delà. Une agriculture où l'on a encore beaucoup de production laitière, près de 50% des exploitations ont encore des productions ou au moins laitières ou animales en tout cas.

Voilà un peu sur l'agriculture, une filière longue bien implantée. Il y a une volonté politique de Lille Métropole de prendre cette agriculture en compte dans toutes ses politiques. J'ai une mission transversale, je travaille avec l'aménagement du territoire, l'économie. On a une vision transversale. Lille Métropole est structurée en gouvernance avec dix premiers vice-présidents. Je travaille avec celui qui est à l'aménagement, à l'économie, la protection des champs captants. On a aussi une problématique sur les champs captants. En 2010, on a signé avec la Chambre d'Agriculture une convention-cadre. Moi j'aime bien dire que l'on coproduit avec la Chambre d'Agriculture. On travaille ensemble, on avance ensemble sur la dimension agricole de notre métropole. On ne démarre pas sur un sujet toujours d'accord, mais on avance et l'on construit bien ensemble. On a un partenariat qui est riche, qui est productif. On fait, je crois pour ma part, un travail énorme. On est, en 2013, en train de contractualiser, on devrait signer puisque nos deux collectivités ont délibéré sur le contrat de l'agriculture et de l'alimentation périurbaine durable avec le conseil régional, avec des objectifs bien précis. Cinq objectifs : positionner l'agriculture locale au



Figure 26 ci-dessus

cœur des enjeux alimentaires, c'est vraiment le sujet d'aujourd'hui, avec une démarche sur l'approvisionnement des restaurations collectives. Isabelle vous en parlera tout à l'heure. On a une problématique sur la ressource foncière et le renouvellement des terres agricoles. On vient de signer une nouvelle convention avec la SAFER pour travailler sur la médiation foncière au moment des sessions d'activités agricoles... les médiations locatives pour arriver à travailler sur la compensation foncière. Avec cette convention-cadre signée avec la Chambre d'Agriculture, on a décliné cette convention en convention opérationnelle. La première, c'était le diagnostic agricole. Quand on a réalisé ce diagnostic, on s'est rendu compte que l'on avait – je vous ai dit tout à l'heure 27 000 hectares agricoles – on a sur une première analyse 800 hectares de terre sur lesquelles il n'y a pas de reprises

familiales ou extra familiales. Donc des agriculteurs qui vont être en session d'activités et qui n'ont pas de reprises. Il y a un travail important à faire avec eux et l'on voudrait construire ce travail avec la SAFER et le monde agricole. Troisième axe de travail, c'est contribuer et inciter au développement d'une agriculture périurbaine d'excellence. C'est le deuxième sujet qu'Isabelle vous présentera. La SAFER avait porté des surfaces qui avaient été acquises dans le cadre d'une route nationale, d'une voie de détournement, 47 hectares (Figure 26). L'objectif est d'installer sur ces 47 hectares des maraîchers ou des horticulteurs. On a eu des discussions pour savoir s'ils étaient bios ou conventionnels. Alors, on a opté sur des agriculteurs bios ou avec une certification HVE. Il se fait qu'à l'appel d'offres – Isabelle rentrera un peu plus dans le détail, comment on va travailler, comment on va continuer à travailler _ 29 projets dont 28 en bio. C'est assez significatif, on est assez content de ce résultat. Même si les 29 ne pourront pas être retenus, on est en train de les analyser. Ça c'est un des axes de travail, contribuer à ce que l'on ait un espace de travail de qualité. Avec le monde agricole, c'est aussi un axe de travail. Avec l'objectif 3, ce sont des démarches orientées vers une pratique respectueuse de l'environnement. Sur les champs captants par exemple, on a forcément un travail important avec le monde agricole mais pas qu'avec le monde agricole. D'ailleurs, ils nous le redisent régulièrement, et ils nous font le reproche, on n'est pas les seuls et on l'a vu tout à l'heure au cours de la matinée. On doit travailler aussi avec les collectivités, le monde industriel, avec tout le monde. La protection de l'eau ne se fait pas qu'avec les acteurs agricoles. Voilà, je vais laisser Isabelle vous présenter les deux projets un peu emblématiques que nous sommes en train de travailler.



Isabelle CIEKANSKI

Isabelle CIEKANSKI

Je vais vous présenter deux projets, celui de la zone maraîchère et horticole de Wavrin. Je vous ai mis quelques photos pour essayer de vous transporter dans ce paysage. Comme vous l'a dit Bernard DELABY, la zone maraîchère de Wavrin, c'est quand même un vieux projet communautaire parce que Lille Métropole a demandé à la SAFER de porter du foncier en 1996. Donc ce n'est pas hier ! Donc, il y a eu quelques allers et retours, définitions d'objectifs, de réflexions sur le type de gouvernance, le

type de portage. Bref, chemin faisant, on va dire que la rencontre est de trois éléments. Une volonté politique forte et un élu très présent, une équipe technique très mobilisée et un budget. Voilà le trio. Pour adosser à tout cela, un grand partenariat, une capacité à fédérer les acteurs du territoire institutionnels et les hommes de terrain font qu'en l'espace de ... depuis fin 2011, début 2012, c'est un projet qui est une vraie réalité. Je reviens sur la slide précédente. On a trois objectifs pour animer cette zone, une volonté de soutenir la création de petites unités de production. C'est l'idée de donner la « chance » à des jeunes, à des gens en reconversion qui ne sont pas nécessairement fils d'agriculteurs ou qui ont des gens dans leurs familles où ils pourraient travailler les terres. C'est aussi la volonté de développer des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. L'idée de Lille Métropole est de tendre certes progressivement vers une agriculture biologique, mais ce n'est pas bio à tout prix. On est dans l'idée de, on respecte progressivement, on intègre la notion d'environnement dans ces pratiques. Il s'avère qu'indépendamment de choix fait, nous avons 29 dossiers, sur les 29 il y a 28 candidats bios de toute origine. Ce sera plus facile dans l'organisation de la zone certainement mais ce n'est pas bio à tout prix. C'est un respect de l'environnement, et l'on avait mis une volonté dans le cahier des charges que l'agriculture prenne en compte ce que l'on appelle les critères HVE, Haute Valeur Environnementale. Enfin, le dernier volet, c'est, autour de, aménager une zone vitrine. Cette zone vitrine, vous allez voir que l'on va la décliner de plusieurs manières : sur un aspect visuel, sur un aspect innovation sociale et sur la construction partenariale. Vitrine dans tous les sens du terme. Donc ce sont nos trois objectifs. Adossé à cette notion de vitrine, ce cône (Figure 28) – ce n'est pas un clin d'œil, c'est l'image de mes collègues architectes, peut-être que certains dans l'assemblée le sont – c'est à partir de différentes orientations,



Figure 28 ci-dessus

vous avez les flux de circulation. Là on est sur la vitrine, le côté esthétique et visuel, il faut que quel que soit l'endroit d'arrivée le bâtiment doit se voir. Alors attention dans « doit se voir », il est hors de question qui plus est dans le contexte actuel, d'avoir le bâtiment complètement Hi Tech. Non, on reste sobre mais il y a un visuel et il faut que dans la zone ce soit identifié.

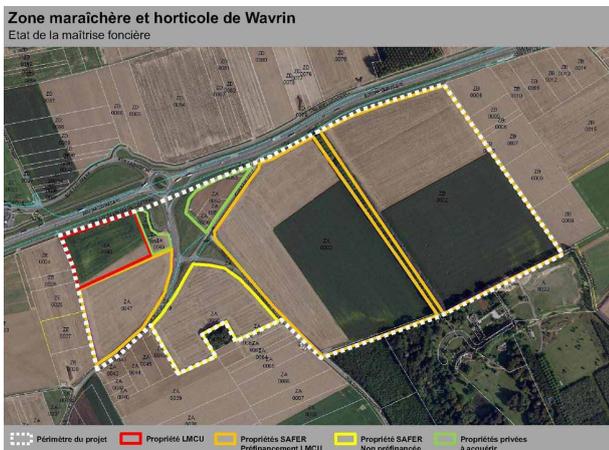
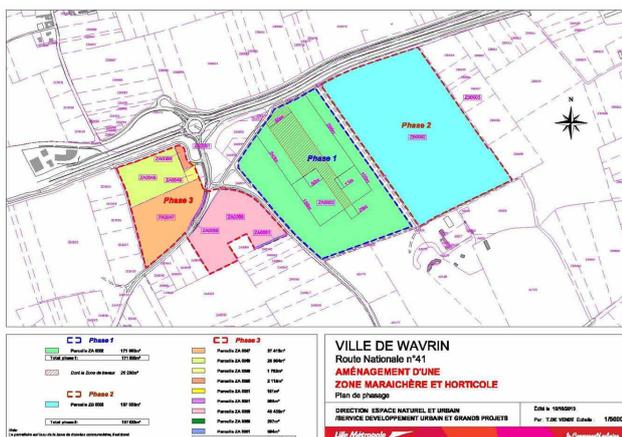


Figure 29 ci-dessus

Figure 30 ci-dessus

Là on est sur le foncier (Figure 29). Les petits pointillés de couleurs différentes. Vous avez un pointillé blanc. Le grand contour, c'est pour vous schématiser le périmètre du projet. En rouge, vous avez actuellement l'unique parcelle que Lille Métropole possède. Vous voyez que, c'est assez réduit. En orange, de façon beaucoup plus importante, vous avez les propriétés, qui sont actuellement propriétés de la SAFER, préfinancés par Lille Métropole. Vous avez une parcelle jaune qui est une propriété SAFER et enfin vous avez en vert les propriétés qui nous restent à acquérir. Elles sont petites mais elles sont vraiment essentielles au projet parce qu'elles sont en bord de zone. Et « il ne faudrait pas que ça soit dans notre idée vitrine » que ces zones, qui sont aujourd'hui un peu des délaissées, des no man's land,



voire des lieux où certaines personnes laissent des débris ou des choses dont elles n'ont pas besoin, soient positionnées. C'est petit, mais pour nous, c'est essentiel. Il va falloir que l'on fasse quelque chose et qu'à défaut de maîtriser ce foncier, on puisse le gérer. Là vous avez une autre vue qui a été prise cet été. Tout le travail de communication que l'on fait autour de cette zone, et donc sont schématisées les phases une, deux, et trois du projet parce que nous avons imaginé et, c'est peut-être remis en cause, découper le projet en plusieurs phases (Figure 30). Pourquoi je dis que c'est remis en cause, parce que si nous avons beaucoup de candidats et si accessoirement on nous démontre que financièrement cela coûte moins cher de réaliser le projet en deux tranches plutôt qu'en trois, eh bien, entre le besoin et l'économie financière les arbitrages se feront par défaut. J'aurais aimé vous présenter, une prochaine fois peut-être, une photo représentant ce à quoi pourrait ressembler, ce que certains appellent chez nous, la ferme de demain. Dans la zone verte, vous avez la prochaine zone, la première zone d'aménagement. Donc, cette espèce de hachures, en fait, ce sera l'emprise du bâtiment. Parce que, ce que j'ai omis de vous dire et qui est essentiel aussi sur cette zone, c'est une zone dont le foncier sera maîtrisé et restera la propriété de Lille Métropole. Il mettra donc en location des parcelles. On envisage entre 10 et 15. Donc ce sera loué et il y aura un espace commun donc un bâtiment mutualisé, parce que l'on s'est rendu compte que les activités maraîchères ne nécessitent pas que chacun maîtrise ou reste en possession de tout son matériel.

L'idée est de mutualiser. On travaille avec la Fédération régionale des CUMA, qui nous aide, qui va continuer à nous aider et surtout à aider les futurs maraîchers du site à réfléchir ensemble sur ce qui serait plus importun de mutualiser et comment organiser cette zone. Comme partenaire, nous avons naturellement la Chambre d'Agriculture autour de la table, nous avons le GABNOR, nous avons aussi TERRE DE LIENS, nous avons la Fédération Régionale des CUMA. En institutionnel, nous avons le Conseil régional, le Conseil général, l'Agence de l'eau parce que l'on n'est pas dans un périmètre de champs captants par contre on est dans une zone dans l'aire de captage, on a quelques contraintes. Naturellement, on a Lille Métropole. Donc, l'idée, c'est bien de ces zones que vous voyez phase une, deux, et trois, de faire des lots, 10 à 15 en fonction des besoins et des projets. Où en est-on dans la réalisation du projet ? On est en train de passer du « virtuel au réel » parce que Lille Métropole a lancé un appel à candidatures, le 08 juillet dernier. La clôture de l'appel à candidatures, c'était le 15 octobre. Il me reste 3 minutes, j'en prends une pour la zone maraîchère et 2 sur la restauration collective. Donc nous sommes actuellement en pleine période d'audition. Nous avons « présélectionné » des candidats sur la base de leur dossier. On devrait rendre avant la fin de l'année les noms des personnes qui s'installeront sur la zone. L'installation sur la zone ne se fera néanmoins qu'au début de l'automne 2015 parce que nous n'avons pas actuellement d'eau. Il nous faut réaliser un forage et techniciens et spécialistes que vous êtes, vous savez qu'il y a pas mal d'études, des pré-forages et ainsi de suite.

Travail à venir. Poursuivre Lille Métropole, travailler véritablement, maintenant, avec les agriculteurs, les maraîchers et les horticulteurs qui s'installeront sur la zone toute l'année 2014 et début 2015 à la meilleure installation sur le site. Au-delà d'un choix de parcelle, c'est quelle animation, quelle dimension collective, toute la commercialisation sur le site, en sachant que ce sera une commercialisation qui va s'intégrer dans la dynamique actuelle. C'est-à-dire que ce n'est pas une zone-là qui va arriver. Il y a toute une dynamique déjà sur la zone donc on construit quelque chose de collectif avec tous les circuits courts, les circuits de proximité, les magasins à la ferme qui existent.

Deux mots sur la restauration collective qui fait l'objet d'un autre sujet sur lequel je travaille en communauté urbaine dans le cas de la déclinaison de cap agglomération. La restauration collective, c'est un sujet sur lequel la communauté urbaine de Lille travaille depuis 2011. On a bien entamé toute la phase d'études et donc on a une connaissance de l'offre et de la demande en produits bios. On est un peu plus fébrile en produits locaux donc là-dessus il va falloir que l'on fasse toutes les investigations nécessaires en 2014. L'objectif, c'est vraiment d'introduire des produits bios et locaux dans les cantines notamment en milieu maternel et primaire de Lille Métropole. Sauf que Lille Métropole, ce sont 85 communes avec je ne veux pas dire 85 modèles de différents mais plus de 43 identifiés. On a identifié toute une série de choses dont on a parlé ce matin, les questions de logistique, la question du prix, la question du gaspillage. On est exactement dans les mêmes préoccupations évoquées. Le problème, c'est la question de la mise en œuvre. Donc, on y travaille et le choix est fait de travailler sur quatre ou cinq communes tests pour 2014 et, fort des enseignements, porter des petits prochainement.

Bernard DELABY

Je me permets de rajouter un mot pour vous dire que, ce travail, on le fait avec un partenariat fort, un partenariat avec la Chambre d'Agriculture, la Chambre Régionale, le pôle Légumes, la FRCUMA, tous les partenaires sont autour de la table. Et puis sur la restauration collective et même sur cette zone de

maraîchage, je dirai que notre participation à TERRES EN VILLES, l'échange d'expériences, tout le travail de partenariat que nous avons aujourd'hui même, nous permet d'avancer. Tout à l'heure avec Jean-Louis ROBILLARD, vice-président de la région, on se faisait la remarque... Moi j'ai vu des choses ce matin qu'il faut que l'on mette en place chez nous pour nous aider, des analyses que l'on n'a pas encore faites et qui vont nous permettre d'avancer.

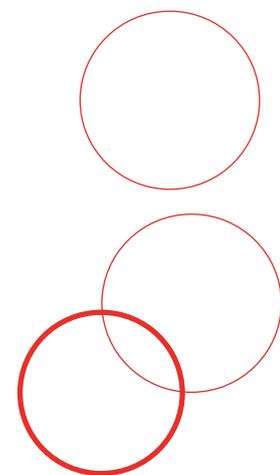
Laurent VERHAEGHE

On va essayer de ne pas se répéter. Je vais vous faire partager l'avis, et ce que ressent un élu de la Chambre de l'agriculture, qui est historiquement donc élu presque du territoire de Lille. Aujourd'hui, on est une chambre d'agriculture de région. Donc je vais vous donner un peu mon sentiment. Je vais revenir sur le projet Lille Métropole. Bernard a bien fait remarquer que la chambre d'agriculture était partenaire. C'est vrai que l'on a au départ des crispations parce que l'on a en face de nous agriculteurs, une collectivité qui veut appréhender l'orientation de ce que peut être l'agriculture du territoire. On a une vraie difficulté liée au foncier, en tout cas en ce qui concerne le Nord-Pas-de-Calais. Je pense qu'ici, cela doit être un peu pareil au moins. Je ne veux pas exclure d'autres régions bien évidemment mais on a un véritable problème foncier. On était dans un système qui voyait des hectares partir et une utilisation des surfaces destinées au développement économique et urbain, qui à mon avis a été gaspillé. On faisait de l'économie et en même temps, on parlait d'environnement dans ces zones d'activités. Je pense que les agriculteurs aujourd'hui revendiquent le fait qu'ils sont les premiers producteurs d'environnement par leur métier évidemment. Le deuxième volet est plus lié au développement économique. Au Nord-Pas-de-Calais, l'emploi agroalimentaire, c'est 85 000, c'est quelque chose qui est très porteur. On a la présence de gros groupes de transformateurs qui sont présents. On ne va pas les citer. Et donc l'agriculture s'est modifiée. Elle était historiquement une agriculture de proximité. On a parlé d'1 100 000, nous c'est 4 000 000 de consommateurs donc on a un bassin de consommation qui est de proximité, et donc une agriculture qui est d'origine de proximité avec de la vente directe et s'est orientée vers les grandes cultures. Aujourd'hui on voit revenir une demande du consommateur qui s'était écarté de la production locale, les habitudes, les coutumes ont disparu au profit d'autres méthodes. La grande distribution y est certainement pour quelque chose, et donc on a vu le consommateur s'écarter de sa production, des producteurs. Depuis quelques années, on voit les dérives qu'il y a eu, certaines crises ont permis au consommateur de se reposer les bonnes questions et donc on a une nouvelle demande qui est historique. Voilà comment on remet du local dans la consommation. Moi historiquement, donc ce n'est pas si vieux que ça, mais il y a une trentaine d'années, j'ai quand même été descendre des sacs de pommes de terre dans les cantines. La réglementation a fait aussi que l'on a interdit tout ça. Donc, les agriculteurs, au bout d'un moment, ont cherché des filières que l'on dit longues. Fort de ce constat, aujourd'hui, on évolue vers une nouvelle prise en compte des demandes. Quand on discute, on remet aujourd'hui à disposition de l'agriculture des territoires qui étaient perdus, honnêtement on ne va pas s'y opposer. Il faut faire attention, ce matin, on entendait bien dans les propos de monsieur BILLET, il y a les filières longues, il y a les filières courtes. Il y a les filières courtes, il y a l'agriculture biologique. Les deux ont leur raison d'exister et je pense que c'est important. Je pense que dans la réflexion, si au départ, c'était tout bio, moi je ne suis pas un anti bio, et la chambre d'agriculture du Nord-Pas-de-Calais a aujourd'hui des techniciens en lien avec les collectivités territoriales. On a des techniciens qui font du développement de l'agriculture biologique. Voilà, vous avez choisi à Lille, un projet, moi je m'attacherai à ce que les agriculteurs, parce que c'est comme ça que l'on les appellera, qui seront installés dans ces zones-là, aient des perspectives d'avenir. C'est-à-dire qu'ils aient un vrai développement économique, et que derrière, on ne leur propose pas d'aller dans le mur. Cela veut dire qu'il y aura une politique de prix à mener et puis avoir une exploitation qui a une véritable orientation économique. À partir du moment où l'on est d'accord sur les objectifs, après forcément on arrive à avancer.

Il faudra peut-être un petit plus de temps. Je voulais revenir sur la chambre d'agriculture et sur le développement de cet axe circuit court. On sent que tout le monde est préoccupé par cette dimension donc on a à travers la collectivité régionale – qui s'exprimera tout à l'heure – on a des orientations liées à des CAAP AGGLO, on a des conseils généraux qui, de la même manière sur les territoires, développent les circuits courts. On a même des territoires, mais là je pense qu'il va y avoir fusion. Donc on est sollicité de partout. Ce qui fait qu'il y a un moment et on le demande fort, ça commence à se faire, mais qu'il y ait un peu de cohésion sur l'ensemble de notre territoire Nord-Pas-de-Calais. Donc on va parler en région sur toutes les politiques qui sont menées dans ce domaine-là. Sur les plates-formes, la redistribution, je me suis rendu compte qu'en regardant les agriculteurs qui rentraient dans la démarche. La démarche a besoin d'être pérenne, d'être économique. Et quand j'entends ces agriculteurs qui ont une démarche vers la restauration collective, que le transport se fait par une personne qui n'est plus, pas comptabilisée comme salariée dans l'exploitation. C'est bien de la main-d'œuvre familiale, souvent, qui vient accompagner le producteur. Tout ça ne pourra continuer que pendant un temps. Donc il faut



Laurent VERHAEGHE



que l'on arrive à structurer les choses. Moi j'essaie de voir. On a créé des outils, des plates-formes de distribution qui appartiennent à des agriculteurs et c'est vrai que l'on a une difficulté parce que les marchés aujourd'hui, on l'a vu dans les chiffres qui ont été présentés ce matin ou cet après-midi, la grande distribution, c'est à peu près 80% en gros. On ne va pas se battre sur les chiffres mais c'est à peu près. Cela veut dire aujourd'hui, beaucoup d'agriculteurs sont entrés dans la démarche grande distribution et d'aller vers la restauration collective ou des demandes plus petites, cela complique les choses. Il faut que l'on arrive à faire réfléchir sur les moyens, la capacité que l'on aura à utiliser nos outils parce que je pense qu'aujourd'hui, on ne va pas recréer des outils. Ça coûte, on le sait très bien. Je pense que l'on n'est pas dans une période assez faste pour pouvoir se le permettre. Il faut mobiliser les gens qui ont ces outils-là et leur faire comprendre que l'on peut développer d'autres moyens, d'autres marchés. Je ne sais pas si je suis au bout du temps... Vous m'avez perturbé...

Serge BONNEFOY

On va appeler Maguelone PONTIER pour qu'elle réagisse à vos propos et qu'elle développe sa vision de la Fédération Nationale des Marchés de Gros. Après, nous aurons un débat et je demanderai à Pascal TOCQUER qui est dans la salle de faire un point sur les questions que vous avez posées par écrit, avant le débat. Donc Laurent, tu pourras revenir et réagir aux questions de la salle.

Grand témoin

Maguelone PONTIER



Maguelone PONTIER

Bonjour à tous. Je n'ai pas prévu d'intervention toute préparée. J'ai prévu de réagir à chaque intervention que je viens d'entendre. Je vous demande de me pardonner par avance pour le caractère non fluide de mes propos. Je réponds à Laure DE BIASI. Désolée en plus pour votre intoxication alimentaire, j'espère que vous n'avez pas mangé à Rungis ou des produits de Rungis, je serais bien embêtée. C'est vrai qu'il y a une forte inadéquation historique en région parisienne, entre une offre très faible et une demande très forte en produits alimentaires. Et c'est d'ailleurs à l'origine de la création des halles. Ce problème a été soulevé au Moyen Âge. Donc, les halles et Rungis ont justement été créés pour répondre à cette inadéquation, et historiquement les grossistes étaient des correspondants des filières en région pour alimenter la région parisienne. Donc par essence, un marché de gros est fait pour répondre à cette problématique en concentrant ces produits, en organisant le stockage de ces produits, et en assurant la gestion des flux. Les marchés de gros ont été créés pour alimenter la population et pas pour valoriser la production française historiquement. C'est pourquoi on a recours à l'importation, parce que le but est de nourrir la population et pas de ne valoriser uniquement la production française. On critique parfois pour ce phénomène d'importation. Il faut savoir que l'importation crée de l'exportation et crée des échanges très sains. Par exemple grâce à nos importations, on importe – je prends l'exemple de Rungis parce que c'est celui que je connais le mieux - on importe de l'ultra-frais par exemple dans les restaurants londoniens, la salade fraîche du carreau, les producteurs de Rungis retrouvent dans tous les restaurants londoniens, chez Harold's etc. Pour autant, il est essentiel de maintenir l'agriculture et la ceinture verte en Île-de-France comme dans toutes les grosses villes. Dans toutes les grosses villes a priori, il y a des marchés de gros sauf dans une toute petite zone dans l'est parce que c'est un enjeu alimentaire, parce que c'est un enjeu d'aménagement du territoire, parce que c'est un enjeu en termes d'emplois. L'agriculture a cette chance de ne pas être délocalisable. C'est une chance pour maintenir nos savoir-faire, un certain capital, une certaine transmission de nos savoir-faire culinaires, et c'est aussi important pour le maintien du foncier - on en a parlé avec cet exemple Lillois et pour le maintien de la biodiversité bien évidemment. Donc pour ça, il n'y a pas de solution unique mais il y a un faisceau d'initiatives, un faisceau de solutions à encourager, à saluer et à renforcer. J'ai bien écouté toutes les initiatives que l'on a entendues là, et j'ai été un peu chagrinée par le fait que souvent le marché de gros ne soit pas inclus dans les dispositifs. Vous savez déjà ce que je vais dire sur l'initiative Lilloise parce que je vais la reprendre du point de vue des marchés de gros. Historiquement, on était présent, je crois, même si je suis très jeune dans la fédération.

Je voulais aussi parler de l'intervention de POMONA qui était très intéressante. Ils expliquent évidemment qu'en Île-de-France, il y a ce problème d'inadéquation offre demande. Ce qui est intéressant avec le local, et ce que montre la démarche de POMONA, qui, j'ai bien compris, historiquement, fait du local. Elle communique dessus et c'est bien normal parce que cela devient une demande des consommateurs, quelque chose en termes de communication qui est très intéressant, et il ne faut pas se mentir. C'est une chance pour l'agriculture française. Pour les marchés de gros, on voit depuis deux ou trois ans seulement

dans l'acte local des consommateurs, c'est l'origine, c'est le local qui est passé en deuxième critère après le prix. C'est quelque chose de très intéressant. Si on découpe cet acte d'achat, non seulement le local, c'est symptomatique d'une envie de qualité, parce que l'on est persuadé que le local, c'est de la qualité parce que l'on a vraiment confiance aux agriculteurs français, qui font de la qualité. On est très normé environnementalement parlant, on est très performant, ça, personne ne viendra dire le contraire. Ça vient aussi d'une envie de transparence. On a vu les crises successives en matière alimentaire. Je pense que le consommateur veut savoir ce qu'il mange, et il se dit si je mange à côté de chez moi, c'est quand même beaucoup plus sûr qu'un produit qui vient de plus loin. Mais il y a aussi une troisième motivation dans cet acte d'achat, qui est l'acte citoyen. Le patriotisme économique aujourd'hui, c'est une réalité dans l'acte d'achat, je pense, et ça c'est une vraie chance pour l'agriculture locale, pour les produits locaux et donc pour les marchés de gros qui sont la centrale d'achat des commerces de proximité, donc le local, la proximité. Donc pour nous, c'est un réel atout.

Le CERVIA. Je salue l'initiative de faire de l'alimentation grande cause 2014 et notamment Rungis, parce que je suis aussi la conseillère du PDG de Rungis, sera ravi de vous soutenir. J'imagine que vous en avez déjà parlé. C'est super !

Lille évidemment, j'avais cru comprendre que ce projet de maraîchage était lié avec le marché de gros, avec la SOGEMIN, parce que monsieur DURAND, qui est le président du marché de gros de Lille, est le président de notre fédération, a présidé les réunions de la création de ce projet. Donc je sais que l'on y était très attaché. C'est super parce que c'est l'occasion de promouvoir les produits des ceintures vertes, de remettre en production et en activité des exploitants. J'ai bien entendu, le foncier, les collectivités qui permettent ce foncier-là, c'est super, mettre en production, c'est super, mais il faut aussi se préoccuper de son aval, c'est-à-dire de la commercialisation. Produire c'est bien, commercialiser les produits, c'est encore mieux. C'est là que l'on intervient, nous les marchés de gros, et je pense que des initiatives comme celles-ci sont hyper importantes à corréliser avec les activités du marché parce que l'on a des grossistes. Le marché de gros de Lomme, si ma mémoire est bonne, ce sont 200 000 tonnes de produits commercialisés par an donc c'est quand même plus qu'une niche, on commence à rentrer dans du volume intéressant pour le local et je pense qu'il ne faut pas oublier les marchés de gros dans ce travail-là, dans cette concertation-là.

J'ai entendu que mademoiselle Isabelle ... La demoiselle à gauche, je ne me souviens plus de son nom, que vous souhaitiez faire plus d'appro bio, plus d'appro locale en restauration collective. Justement, encore une fois, je pense que vous êtes au courant, le marché de Lomme a un projet d'unité de transformation pour la RHD en priorisant le local. Je pense que c'est l'occasion de travailler ensemble pour alimenter la RHD. On réfléchit beaucoup aux solutions pour approvisionner localement et gagner des marchés publics de restauration collective. C'est compliqué, il y a des choses à changer. Je donne qu'un exemple pratique, c'est que dans les menus que font les diététiciennes, on va avoir carottes, navets, etc. Nous voulons changer ces propos en légumes de saison ou en produits de saison, pour pouvoir permettre du local. C'est-à-dire, il y a un incident climatique, moi grossiste, je peux aller chercher de la carotte chez le voisin ou du navet parce qu'en ce moment il n'y a pas de carottes, ce que ne permet pas parfois aujourd'hui les cahiers des charges et les menus de la restauration collective. Donc ça c'est un travail pratique que fait la fédération, c'est compliqué, c'est long mais on avance. Il y a des villes comme Montpellier, le marché de gros a réussi à alimenter tous les lycées de Montpellier, c'est en cours, en faisant du 50% local. Ça a été compliqué, cela a mis deux ou trois ans, on s'est fait accompagner par l'INRA, mais ça marche.

Monsieur VERHAEGHE, j'ai bien noté ce que vous avez dit. Vous nous dites, il y a des filières courtes, je pense que vous faites référence à la vente directe, il y a des filières longues, on pense plus aux expéditeurs, aux coopératives, à la GMS, mais il y a aussi entre les deux, le marché de gros. Comme on ne parle pas assez de nous, je me dis, on ne le fera jamais mieux que nous-mêmes... Le marché de gros permet à un agriculteur de dégager des volumes beaucoup plus qu'en vente directe tout en faisant de la qualité, du local, etc. Les grossistes peuvent quand même sourcer l'offre locale et la massifier, ce que ne permettent pas tous les modes de distribution. Vous me répondrez tout à l'heure. Par exemple sur Montpellier, quand on alimente les lycées en local, seuls les grossistes peuvent sourcer. Une offre locale dissimulée sur un territoire, la massifier, l'organiser et la rendre économiquement accessible à un marché public, telle qu'une restauration collective. C'est en ce sens-là que l'on est un vrai interlocuteur.

Je vais parler des marchés de gros. Je vais essayer de répondre à la question qui était initialement posée, quelle logistique de distribution et quelle production agricole de proximité de demain de manière durable ? Pour nous sur l'agriculture de proximité évidemment ce n'est pas quelle agriculture de proximité, ce sont quels moyens de la commercialiser et quels moyens de la valoriser. C'est justement notre métier.

Les marchés de gros juste pour rappel, Rungis est bien évidemment très connu, mais il y a 20 marchés de gros adhérents à la fédération. Ce sont 45 millions de consommateurs approvisionnés chaque jour, c'est à peu près 5 millions de tonnes de produits commercialisés par an. Ce sont 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires, ce sont 26 000 emplois, 3600 producteurs présents sur nos carreaux, évidemment beaucoup dans le sud parce que ce sont des bassins de production. 50 millions d'euros investis chaque année dans la modernisation des bâtiments, dans nos projets sur les marchés. Les marchés de gros pour résumer, c'est un seul lieu, un lieu unique pour l'approvisionnement et la distribution des produits. C'est un circuit de proximité organisé qui rapproche l'amont et l'aval. Par exemple, les grossistes, et vous verrez pas ça à d'autres endroits, connaissent très bien leurs producteurs, leurs abattoirs et leurs clients, qui sont pour nous les commerces de proximité, parce que l'on est vraiment la centrale d'achat des commerces de proximité. J'y vois un outil formidable à disposition de l'amont comme de l'aval pour mieux valoriser la production française. On a peu d'intermédiaires et une sécurité alimentaire accrue parce que l'on a de fait historiquement les contrôles sur place et les services d'hygiène sur place dans les marchés de gros, essentiellement dans les MIN qui sont 18 sur les 20 de nos marchés adhérents. Donc, on en a parlé, ce sont les maintiens des ceintures vertes, la promotion de la convention locale. On a des carreaux sur tous nos marchés sauf sur le marché de Bordeaux qui est en train de monter un carreau. C'est compliqué parce que l'Aquitaine est un petit bassin de production donc ce sont des problématiques assez compliquées. On fait beaucoup d'opérations de communication et de marketing sur le produit local, par exemple à Rungis, on fait une opération qui s'appelle « la Belle France » pour valoriser au maximum les produits de l'Île-de-France. Sur la logistique urbaine, bien évidemment historiquement, les marchés de gros, on s'est emparé très tôt vu que c'est notre mission initiale de la logistique amont. Pour nous elle est relativement gérée. La logistique urbaine, c'est bien plus compliqué. Pourquoi parce que pour des raisons pratiques, la plupart de nos entreprises ont des commerciaux qui sont aussi les chauffeurs. Donc comment mutualiser quand les commerciaux sont les chauffeurs, c'est très compliqué. Parce que prendre la marchandise de l'entreprise A dont je suis concurrent, cela pose problème. On est en train de créer un nouveau métier, qui n'est pas un nouveau de métier, mais en tout cas sur les marchés de gros, ça l'est, de personnes comme DELIFRESH à Rungis qui sont juste des livreurs. Pour se permettre de mutualiser et de ne pas avoir des trajets de logistique urbaine à vide, de faire de la reverse logistique, on n'en a pas trop parlé, mais par exemple à Rungis, c'est un gros sujet de préoccupation. Par exemple, on ramène, mais ça les gens le savent peut-être moins, mais tous les déchets des commerces de proximité franciliens reviennent sur Rungis et après, on les méthanise, on incinère, on chauffe, par exemple l'aéroport d'Orly, les marchés, les logements qu'il a autour de Rungis. En plus comme c'est du « chauffage vert », la TVA pour les habitants passe de 19.6 à 5.5 donc c'est gagnant/gagnant pour tout le monde. On fait des casques de moto avec des déchets plastiques, on fait des polaires. On essaie de revaloriser au maximum nos déchets. Il n'y a que 0.2% des déchets que l'on n'arrive pas à revaloriser donc on est arrivé à un stade où l'on est très performant sur la question de la gestion des déchets. Je vais m'arrêter là parce que je parle trop, et merci de m'avoir donnée la parole.

Serge BONNEFOY

Merci, vous avez bien plaidé la cause des marchés de gros. Juste avant de prendre quelques questions dans la salle, pour vous dire suite à la présentation de Wavrin, justement ce que l'on va voir à Genève, c'est l'étude des modèles économiques des 60 projets publics faits par les agglomérations de TERRES EN VILLES depuis les années 70. Cela va de la zone légumière de Périgny-sur-Yerres jusqu'à des zones comme celles de Wavrin. Et ça nous pose un questionnement parce que ces zones sur lesquelles on a beaucoup investi il y a 30/40 ans sont en situation économique pas si simple. On ne trouve plus tellement de maraîchage donc question à regarder sur le long terme. Les marchés de gros, vous en avez parlé. Quand on revoit toute la configuration de la logistique des villes depuis 40 ans, leur évolution, ces cycles de prise en compte, un peu de déshérence, on s'interroge quand même aussi à la fois sur l'économie et sur la durabilité des engagements politiques des agglomérations ! Tous ces questionnements-là montrent bien la complexité du sujet. Je ne ferai pas plus long. Trois questions. Qui veut intervenir ? Madame, monsieur BAUDIN maraîcher Aubagne, comme ça, je le présente.

Questions de l'assemblée

Charlène NICOLAY, Réseau rural Rhône-Alpes

Ma question porte sur le projet d'aménagement de la zone maraîchère et horticole qui est encore à l'affichage. Je viens d'une région qui connaît aussi une forte pression sur le foncier agricole avec une vigilance sur l'artificialisation des terres. Et du coup, c'est peut-être une question de détail mais je me demande, sur ces projets qui visent l'installation de jeunes maraîchers, où vous avez montré qu'il y a un

projet de construction de bâtiments, j'imagine que l'on est en zone agricole, comment sont intégrés les services de l'État qui donnent des avis urbanistiques sur le permis de construire. Je me suis posée la même question ce matin sur Voiron. Qu'est-ce qu'ils en pensent, est-ce qu'ils sont associés sur le fait de construire un grand et joli bâtiment pour des installations maraîchères, ce qui est très louable.

Serge BONNEFOY

Je vous propose que l'on prenne les 3 questions et ensuite la tribune répondra.

Jean-Louis ROUSELIN, CODAH Communauté d'agglomération Havraise

Qu'avez-vous envisagé sur ce projet-là ? Ce sont des porteurs de projets ? Ce sont des gens qui vont arriver et exploiter directement ? Est-ce que vous n'avez pas envisagé un espace test agricole, ou ils s'installent directement sur une surface ? Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?

Bernard BAUDIN, élu Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône

Je souhaite poser une question à madame PONTIER. J'ai vécu le marché des Arnavaux, le MIN de Marseille où le carreau producteur a été très pollué par le système de revente. On retrouve des gens qui se mettent en règle en achetant 5 000 mètres ou un hectare de terre, qui se font passer pour des agriculteurs et qui arrivent avec un semi-remorque sur le marché. Ça fait des années que l'on se bat, je ne sais pas si c'est le même problème sur Rungis mais nous le carreau producteur, les vrais agriculteurs sont obligés de déménager. C'est pourquoi ils cherchent d'autres systèmes de vente directe.

Antoine ROULET du conseil général de Seine-et-Marne

J'ai une petite question sur le montage de projet de Wavrin. Montage foncier, comment ça s'est passé avec la SAFER, est-ce que cela passe en comité technique SAFER par exemple. Et puis sur l'attribution aux agriculteurs, est-ce que ça passe en CDOA, etc. Et enfin, vous avez présenté ce projet, est-ce que c'est un projet phare parmi d'autres, est-ce que vous avez d'autres pistes, et est-ce que vous avez d'autres actions sur les agriculteurs en place de diversification, etc.

Isabelle CIEKANSKI

Les services de l'État y sont associés. On a la DDTM que je vais voir avant, après, je leur dit tout, je vais leur poser plein de questions. Ils sont d'autant plus associés que pendant très longtemps, ce qui a fait que le projet a quand même eu du mal à sortir, c'est qu'il y a eu un débat. D'ailleurs, je suis surprise que personne ne m'ait posé la question. C'est un site sur lequel on ne peut pas loger. C'est-à-dire que, ce qui a fait longtemps débat, c'est qu'il y avait un souhait de la part des partenaires et que l'on puisse construire et que les agriculteurs puissent vivre sur le site. C'est une question qui ne fait plus débat pour l'instant. On a pour l'instant un « veto » de la part des services de l'État. Comme c'est de l'activité maraîchère et horticole, ils considèrent que sauf élevage, ce n'est pas nécessaire de vivre sur place, et du coup, ils mettent un veto pour quelconque permis de construire. Par contre, on a un gros travail de trouver à proximité des lieux de vie. Mais c'est vrai que pour des gens qui souhaiteraient vivre sur leur exploitation, ce n'est pas sur ce site-là.

Pour ce qui est du foncier par rapport à la SAFER. La SAFER est partenaire de Lille Métropole, et donc pour éviter le nombre de commissions, ils ont participé depuis le départ à l'écriture du cahier des charges de l'appel à candidatures. Ils participent à la lecture de tous les dossiers. Ils participent aux auditions. Dans notre calendrier quelques jours avant notre comité de pilotage qui va entériner la liste des gens qui seront retenus sur le site, eux auront pré-validé la liste des candidats retenus, ce qui va nous éviter aussi d'aider les porteurs de projets à répondre à l'appel à candidature qui aurait pu lancer la SAFER. Ça c'est pour des questions administratives. C'est un accord que l'on a trouvé avec la SAFER locale.

Intervenant Laurent VERHAEGHE

Il y avait une convention avec la SAFER, et le cofinancement avait été assuré par Lille Métropole. Cela ne date pas d'aujourd'hui. Mais c'est la SAFER qui porte. C'est leur vocation.

Isabelle CIEKANSKI

La dernière question par rapport à l'espace test et à la location. Dès l'origine, c'était prévu sur le site,

que grosso modo, on ait une trentaine d'hectares dédiées à de la location, 4- 5 hectares à l'espace-test donc à l'incubateur, et le reste aux espaces communs. Je parle au conditionnel aujourd'hui parce que lors de notre appel à candidatures, on a reçu 29 dossiers et sur les 29 dossiers, on a 13 demandes pour installation sur l'espace-test. Est-ce qu'on se retrouve victime de notre succès ? Je suis allée, personnellement, faire un gros lobbying auprès des instituts agricoles de notre territoire. Est-ce qu'il y a eu une conjonction d'événements ? Il est vrai que pour des jeunes notamment qui sortent du BPREA, je pense qu'ils sont fortement intéressés de tester avant de se lancer de manière définitive. Donc, on a une réflexion sur la zone, sur véritablement l'espace que l'on va dédier. Est-ce que l'on ne dédiera que deux à trois hectares ou davantage, et ça c'est corrélé aussi par une dynamique régionale ou sur notre territoire de Lille Métropole, dans le bassin d'Eden, le Gerموir d'Ambricourt. La région est pleinement consciente qu'il y a d'autres besoins sur leur territoire. Wavrin pourra être un deuxième espace test mais la région réfléchit à ce qu'il y en ait davantage. Il est vrai que c'est quelque chose de tout à fait opérationnel et de nécessaire dans un territoire comme la région Nord-Pas-de-Calais.

Une dernière chose, je travaille beaucoup avec Didier DELMOTTE, que je connais très bien, directeur du MIN, qui est associé à toutes nos réflexions tant sur Wavrin que sur la restauration collective, et Lille Métropole est partenaire de ces quatre projets phares du moment : la restauration collective, le travail sur la légumerie, le CMDU (le Centre Métropolitain de Distribution Urbaine). À l'image de ce que fait Rungis, nous aussi, travaillons sur le dernier kilomètre. Avant j'étais en charge des questions de logistique et de transport donc je suis aussi à l'initiative de ce projet. Donc, on est vraiment très associé et il y a toute une réflexion à l'échelle du SCOT, du PLU, sur la zone du MIN pour vraiment, sur Lille, lui donner sa véritable définition qui est autour d'activités d'agroalimentaires, donc avec le MIN de Lomme, aucun problème.

Serge BONNEFOY

Maguelone, la police des produits locaux...

Maguelone PONTIER

C'est aussi une plaisanterie parce que Didier m'avait appelé avant pour me dire à quel point vous bossez bien ensemble.

Sur la question de la revente des marchés de gros, moi je travaille plus spécifiquement, physiquement à Rungis. Gilles LACHARME qui est à Rungis, on n'a pas ce problème-là sur le marché de Rungis. Pour moi c'est un peu difficile de répondre. Je sais qu'il y a des problèmes sur Marseille, Lille, Châteaurenard. Évidemment pour venir sur un carreau, il faut une déclaration MSA. Visiblement, ça n'a pas l'air si facile. On a fait de nouveaux cahiers des charges, des cahiers des charges plus rigoureux pour faire rentrer les gens sur les marchés. Cela s'est initié depuis quelques années, je ne sais pas quand vous avez eu tous ces problèmes. Cela fait deux ou trois ans, on peut en parler avec Gilles qui est du marché de Perpignan qui n'a plus de problèmes sur son marché parce que l'on a musclé les règlements intérieurs. On a mis en place, pour les marchés qui n'en avaient pas, des comités techniques consultatifs pour empêcher ce genre de dérive, et c'est après charge aux gestionnaires malheureusement du marché de gros de faire la police sur son marché et d'éviter ce genre de dérive. Il y a des marchés où il y en a pas du tout, donc ça prouve que c'est faisable. Il ne faut pas hésiter à rappeler à l'ordre les gestionnaires de marché qui ont des comités prévus à cet effet pour empêcher cette dérive. Je pense que depuis deux ou trois ans - en tout cas à Marseille, on en parlera plus en privé, Marseille c'est compliqué - il y a moins de dérives.

Serge BONNEFOY

Merci à tous, je passe la parole à Damien.

Table ronde « la gouvernance des politiques agricoles et alimentaires locales »

Damien CONARÉ

Je prends le relais pour animer la table ronde. Nous avons une table ronde bien fournie donc nous demanderons aux intervenants, comme chacun l'a fait depuis ce matin, de faire avec concision. Sont présents, monsieur Jean-Louis ROBILLARD, vice-président du Conseil régional Nord-Pas-de-Calais en charge de l'Alimentation, de la Régionalisation de l'agriculture et de la Ruralité, monsieur Jean-Luc GUILHOT, vice-Président de l'assemblée des communautés de France, en charge des politiques agricoles et Président de la communauté de communes du canton d'Aurignac. Aurignac se trouve dans le département de la Haute-Garonne à 60 kilomètres au sud-ouest de Toulouse. Nous avons également avec nous, monsieur Maurice BONNAND, Vice-Président de Saint-Étienne Métropole, délégué à l'économie agricole et agroalimentaire et administrateur de TERRES EN VILLES, Catherine DARROT, maître de conférence en sociologie à Agro campus ouest. C'est l'école d'Ingénieurs agronomes de Rennes qui avait conduit là-bas un travail remarquable avec l'agglomération sur le thème « Rennes, ville vivrière ». Daniel ROGUET, éleveur laitier, président de la chambre d'agriculture de la Somme, membre du comité permanent général de l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture (APCA) et Jean-Michel DUPONT, administrateur du réseau des AMAP pour l'Île-de-France.

Une première question qui est finalement assez simple. On a compris, en filigrane depuis ce matin, l'intérêt des métropoles et agglomérations de s'intéresser aux questions d'agriculture et d'alimentation. Mais, finalement, c'est une question que l'on avait envie de revisiter avec vous de façon un peu frontale à savoir quelles étaient les raisons, les différents facteurs qui vous conduisent vous à considérer qu'agglomérations et métropoles auraient un intérêt particulier à se mobiliser sur cette question d'agriculture et d'alimentation. À vous, monsieur Maurice BONNAND d'ouvrir cette table ronde et de nous expliquer l'intérêt pour Saint-Étienne Métropole de s'intéresser et d'investir cette question d'agriculture alimentation.

Maurice BONNAND

Saint-Étienne et Saint-Étienne Métropole, sans mauvais jeu de mots, c'est quand même une ville verte. Au-delà de ce qu'a dit Damien CONARÉ, c'est une ville à la campagne. C'est une ville de 170 000 qui a été jusqu'à 200 000 habitants, mais c'est une ville qui est toute proche de son péri-urbain, toute proche de sa campagne. C'est une ville où l'agriculture est très présente historiquement. Et du coup, l'agglomération est aussi une ville imprégnée d'agriculture. L'agglomération, ce sont 45 communes, mais ce sont 20 communes de moins de 2000 habitants, et c'est 38% de la surface qui est en agriculture, en SAU, et c'est aussi presque autant en espace naturel et forestier. S'intéresser à l'agriculture, c'est quasi naturel. Je vais confondre en l'occurrence la ville et l'agglomération, c'est une ville et une agglomération où les circuits courts, ce n'est pas une idée nouvelle. C'est une idée ancienne que l'on a revisitée avec des moyens modernes, mais c'est une ville où traditionnellement, il y a, depuis très longtemps, plus de 105 marchés locaux hebdomadaires sur cette agglomération. C'est une ville où l'agriculture de proximité a toujours été très présente. Finalement, on s'est intéressé à l'agriculture en même temps aussi qu'au foncier. C'est-à-dire que c'est une ville très près d'un massif assez touristique qui est le Pilat, c'est une ville qui a une certaine attractivité. Donc, on s'est intéressé en même temps à son agriculture nourricière de la ville, mais aussi à l'aménagement du territoire. L'agriculture participant à l'aménagement du territoire. Cela n'a pas été une découverte, il y a 20 ans ou il y a 10 ans de la présence de l'agriculture. Cela a été assez naturellement que l'on s'est intéressé à notre agriculture. Il y a aussi dans cette agglomération nombre d'AMAP, il y a des points de vente collectifs, il y a des structures un peu plus particulières, des choses un peu plus nouvelles par exemple, comme on a aussi en Île-de-France, des paniers fraîcheurs dans les gares SNCF. Et parallèlement, il y avait là aussi dans cette agglomération, dans cette ville, une pression foncière, une consommation du foncier qui était très importante. Je ne vais pas débattre, je ne vais pas plus développer, mais on a conduit parallèlement une politique foncière, volontariste, dynamique. On a un PAEN, qui est historiquement est un des plus gros de France. On n'a pas encore installé d'agriculteurs comme on est en train de le faire à Lille, mais il y a un projet qui prend cœur sur une des villes de la vallée de l'Ondaine. L'alimentation à l'orée de ce mandat, on était déjà en train d'en parler lorsqu'il y a eu deux phénomènes, un changement de majorité à la ville de Saint-Étienne et en même temps que le changement de majorité, une délégation pour les cantines scolaires. Donc la ville de Saint-Étienne s'interroge sur comment donner plus de qualité – qualité sous toutes ses formes – dans les restaurants scolaires. De fait, on est arrivé très



Maurice BONNAND

vite à cette idée, les restaurants scolaires seront à Saint-Étienne dans un avenir topé à cinq ans tout bio, 100% bio. C'était une gageure, cela nous a interrogés, cela a interrogé la chambre d'agriculture, cela a interrogé tout le monde, et bio et local. Aujourd'hui, on est bientôt en 2014, on est à 90% de bio et local. On s'est intéressé à l'alimentaire aussi pour ça, pour introduire de la qualité et du local du fait de la présence d'une agriculture locale. Parallèlement à cette démarche de la ville, il y a eu une démarche de l'agglomération où la démarche était un peu moins ambitieuse, où on s'est donné comme objectif d'introduire progressivement dans toutes les communes qui le souhaitent et d'aider à le faire par une politique aggro, une introduction progressive de produits bios et locaux dans la restauration scolaire des autres communes du territoire. Mais là, dans une problématique différente parce qu'il y avait de la gestion concédée, il y avait de la gestion directe, il y avait de la gestion associative. Et du coup, on a organisé une sorte d'apprentissage, de réunion pour faire en sorte que petit à petit, on arrive à introduire, aujourd'hui on le fait pour 25 communes qui introduisent progressivement des produits, de l'agriculture bio et locale, dans la restauration scolaire. Je dirai que ces politiques-là s'inscrivent aussi dans un PCET et dans un Agenda 21. C'était la réflexion globale de l'agglomération.

Damien CONARE

Jean-Michel DUPONT, vous êtes administrateur du réseau des AMAP en Île-de-France. Votre sentiment sur cette question de l'intérêt des agglos et métropoles de s'investir sur cette question d'agriculture et d'alimentation.

Jean-Michel DUPONT

Je ne reviendrais pas en détail sur notre analyse par rapport à cette nécessité, qui est la première qui a été présentée par la personne précédente, qui est la lutte contre la pression immobilière. Sur un territoire comme l'Île-de-France où à peu près 50% du territoire est du territoire agricole, mais où il y a une pression très très forte pour qu'il y ait un autre type d'activités, que ce soit de l'habitat ou que ce soit de l'activité autre que de l'agriculture, une activité économique. On voit bien que l'installation d'un paysan ou la présence d'un producteur permet de limiter cette pression immobilière. On a aujourd'hui en Île-de-France un certain nombre de territoires qui existent, qui étaient des territoires agricoles sur lesquels les producteurs arrêtent de produire, et pensant être sur une mine d'or, en se disant qu'un jour ou l'autre cela va passer en terrain constructible, ces terrains restent en jachère. On voit bien comment c'est difficile pour les élus de maintenir ces terrains en terrains agricoles parce qu'il y a plein de nuisances qui arrivent sur ces terrains et qui font qu'il y a une pression de différents acteurs pour que ces terrains évoluent vers un autre type d'activités.

La deuxième chose pour nous, c'est la demande importante des citoyens à une alimentation saine. En Île-de-France, il y a plus de 400 AMAP, sur le territoire national, il y a plus de 1 600 AMAP. Cela représente 10 000, 12 000 familles en Île-de-France, ce qui est très peu au vu de l'Île-de-France et qui est en même temps depuis dix ans, une expérience intéressante à regarder puisqu'elle a montré un certain nombre de choses sur un nombre important. Il y a à peu près 160 producteurs en Île-de-France, à peu près 500 en France qui vivent sur ce type de productions et sur ces échanges. Donc une demande importante des citoyens qui font qu'il y a une pression auprès des élus pour que d'abord, il y ait des producteurs qui puissent livrer ces groupes. Parce que, quand des citoyens se mettent en AMAP, la première chose c'est d'abord de trouver un producteur. On s'aperçoit que dans les agglomérations, encore plus en Île-de-France, on est obligé d'aller chercher des producteurs de plus en plus loin parce que, à proximité, il n'y a pas de producteurs. Et donc si on veut installer des producteurs à proximité, il faut que l'on puisse trouver des terres, il faut aussi trouver des producteurs qui souhaitent s'installer – mais on y reviendra plus tard – et donc c'est une deuxième raison qu'ont les agglomérations ou les communes à favoriser ce type de présence.

Damien CONARE

La parole à Daniel ROGUET, Président de la chambre d'agriculture de la Somme.

Daniel ROGUET

Beaucoup de choses ont été dites par rapport à l'approche, l'agriculture vis-à-vis des agglos. Je dirai que dans un premier temps, ce qui a été vécu par des agriculteurs à une certaine époque, c'était un peu le grignotage au niveau de nos différentes agglos. Grignotage dû à l'emprise pour des zones d'activités ou l'urbanisme, ce qui fait qu'à un moment donné, il a bien fallu que l'on ait une stratégie commune pour savoir un peu la lisibilité vis-à-vis de cette particularité. Effectivement aujourd'hui, on sent vraiment



Maurice BONNAND

aujourd'hui une volonté des agglos de mettre en avant l'agriculture. Moi j'y vois beaucoup d'aspects favorables contrairement parfois à ce que l'on peut reprocher. Il y a eu aussi, il faut le reconnaître, la réglementation et l'augmentation par rapport à des objectifs définis par le Grenelle, qui nous a aussi fait valoir l'engagement de l'agriculture. Il y a aussi des gens et des agriculteurs sur notre territoire qui ont diversifié pour essayer de trouver de la valeur ajoutée au-delà du conventionnel, qui sont spécialisés et qui ont fait valoir toutes ces démarches-là. Aujourd'hui, cette politique que l'on est en train d'initier les uns et les autres par rapport à nos différents territoires, elle doit avoir une maîtrise aussi logique parce qu'il faut être aussi très clair. Nous, la difficulté que l'on trouve et pour avoir développé dans notre territoire de la Somme, l'approvisionnement de nos collègues, l'approvisionnement de la restauration collective, c'est un peu la régularité dans l'approvisionnement, qui est quand même quelque chose à mon avis d'important et de significatif, c'est aussi de trouver de la qualité. C'est le rôle, à mon avis, nous chambre d'agriculture, d'apporter un appui dans toutes ces thématiques-là et avec une volonté de faire partager la future agriculture par rapport à des organismes professionnels.

On a toujours tendance à vouloir aussi définir une certaine logique agricole. Il y a plusieurs politiques agricoles que l'on peut initier dans un territoire, il y a aussi plusieurs formes d'agriculture. Pour moi, quand je parle d'installation, je parle aussi bien d'installations sur un, deux ou trois hectares comme d'installations sur plus de 300 hectares. Je crois qu'il y a aujourd'hui, dans un contexte d'évolution dans nos pratiques, on doit aussi aborder tous ces problèmes-là qui sont dans les territoires. Après on va évoquer certainement dans une deuxième partie toute la difficulté positionnée par Laurent VERHAEGHE dans le territoire, c'est la gouvernance que l'on doit initier ensemble par rapport à une volonté politique. On voit toutes les initiatives qui sont mises en place et je me réjouis de voir des initiatives qui nous permettent d'avancer dans notre problématique de développement dans nos territoires. Et puis il y a une phase qui pour moi est aussi importante, qu'il ne faut pas que l'on néglige, c'est le rapport et la communication entre les citoyens et l'agriculture. Il y a eu pendant un moment beaucoup de déphasage, beaucoup d'incompréhension. Aujourd'hui, par le biais de la vente directe, de la construction de ces politiques de métropoles, on arrive à trouver une relation de compréhension, une relation d'explication, et surtout de ne pas mettre en adéquation les circuits longs comme les circuits courts. Je crois que c'est une volonté générale de toutes les politiques et on l'a vu ce matin.

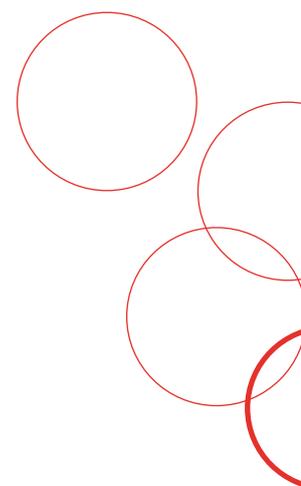
Je voudrais terminer mon propos dans un premier temps, c'est de se dire que toutes ces thématiques qui sont en train de se négocier demandent une certaine méthode de travail. Je crois qu'il faudrait que l'on ait de plus en plus de références pour que l'on puisse comparer ensemble nos différentes méthodes. On le voit bien, les agriculteurs qu'est-ce qu'ils demandent dans un premier temps, il faut être très clair, c'est un revenu. Et la difficulté que l'on a aujourd'hui, c'est d'établir ces revenus sur une base de prix. Et on le voit bien ! Si je prends l'exemple dans notre territoire, l'agriculteur qui vend en direct sur un marché a du mal à s'approprier une vente après avec un intermédiaire quel qu'il soit, même le plus simple possible. Et c'est là toute la difficulté que l'on va affronter demain. Pour moi aujourd'hui, vis-à-vis de tout ce que l'on est en train d'initier ce matin, on est vraiment à l'orée de toute une évolution que l'on doit faire valoir, tant au niveau des agriculteurs, tant au niveau du citoyen, tant au niveau de la métropole. Et surtout, ce que l'on demande aux élus de la métropole, une agriculture se décide ensemble, avec des partenaires. Je le dis sincèrement. On doit aussi faire adhérer nos thématiques, quel que soit le système, auprès de tous les agriculteurs du territoire. On le voit bien dans nos territoires, il y a aussi des différences entre l'isolement de toutes ces démarches-là et ça, il ne faut pas l'oublier. Moi je vis sur mon territoire, parfois des concurrences entre des thématiques et des logiques de politiques agricoles qui ne sont pas logiques et qui ne sont pas toujours acceptées et acceptables par tous les agriculteurs. Et ça, c'est l'enjeu de demain. Il ne faut pas que l'on se confronte les uns contre les autres, au contraire ! N'oublions pas que la demande est forte. Quand je vois dans un département qui n'est pas urbanisé comme peut être le Nord-Pas-de-Calais, avec des collègues qui montent en puissance, demain il faudra bien que l'on fournisse toutes ces démarches-là. Mais avec une certaine logistique, avec une certaine emprise et un résultat économique en face. Ça c'est vraiment l'enjeu que l'on doit développer les uns les autres, et c'est tout ce que l'on crée ensemble ce matin et dans cette journée.

Damien CONARE

Merci monsieur ROGUET. Vous avez vu que depuis ce matin, qu'il y a une grande diversité d'acteurs à la tribune. Vous êtes vous-mêmes une grande diversité d'acteurs, donc la question de la gouvernance, comment organiser tous les acteurs divers et variés autour de cette question d'agriculture, de l'alimentation, en métropole. Qui sont ces acteurs, quels sont ces acteurs que l'on souhaiterait associer à cette gouvernance, et comment les associer dans une stratégie qui serait cohérente localement ? Pour répondre à cette question, Catherine DARROT, vous êtes sociologue à Agro campus ouest, pour ouvrir sur une première réponse.



Daniel ROGUET



Catherine DARROT



Catherine DARROT

Le problème de la sociologie quand on lui pose ce genre de question, c'est qu'elle aurait tendance à se positionner comme prédictive et justement, ce n'est pas son rôle. Donc, on est toujours un peu en retard sur le mouvement quand on est sociologue, et l'on ne peut analyser que des faits avérés, qui prennent déjà un certain sens social. La seule chose que l'on puisse faire, c'est de mettre les choses en perspective historiquement et tenter de leur donner une certaine cohérence. Ce que l'on observe à mon sens depuis le début des années 90, fin des années 80, ce sont des changements d'échelle progressifs dans cette question de la gouvernance et de la prise en charge collective de ces questions alimentaires territoriales. L'histoire commencerait à la fin des années 80 avec un besoin identifié par des sociologues célèbres comme HERVIEU, MARSDEN, ... un besoin de reconnexion, qui serait rétablir un lien, un sens social autour de la question alimentaire, c'est-à-dire rétablir ce lien. Il y a assez peu de liens qui ont cette intensité-là dans une société. La question alimentaire, ce que l'on met dans son corps pour se nourrir, est très intense en termes de sens. Donc consommateurs et producteurs se trouvent pris dans ces années-là, au bout d'un cycle qui date des années 50/60 où cette connexion alimentaire entre production et consommation s'était distendue. Il y a un besoin de rétablir ce lien qui est un besoin explicable dans une société comme ça. Et puis, à partir de ces initiatives très micros où producteurs et consommateurs cherchent à se rejoindre, on observe dans les années 90, un besoin de soutien, de donner plus de corps à ces initiatives qui sont comme ça éparpillées. Et, c'est au début des années 2000, que l'on voit une prise à partie très nette apparaître un peu partout dans les études de cas que l'on peut avoir des élus locaux et des collectivités locales, parce que cela fait un troisième type de protagoniste, un pré-producteur consommateur. On voit apparaître un triangle au début des années 2000 où une pléthore d'études de cas tourne autour des élus locaux. Pourquoi ? Parce que si l'on essaie de comprendre ce qui se passe, c'est tout simplement parce que les élus locaux et les collectivités locales ont dans les mains quatre grands leviers d'action, ce qui les rend très puissants et très décisifs comme partenaires.

Un premier levier d'action au niveau physique, c'est-à-dire en termes de planification urbaine, de gestion foncière, d'attribution du foncier, d'arbitrage des usages du foncier éventuellement en faveur d'un usage alimentaire dans les zones urbaines et puis en termes d'infrastructure, par exemple quand on veut mettre en place un marché local, quand on veut avoir des bâtiments dédiés à la question alimentaire, etc. Donc un premier niveau d'actions physiques. Un niveau d'actions en termes de gouvernance, c'est-à-dire de médiation entre acteurs, d'arbitres, de conception de politiques concertées, de projets stratégiques notamment à travers des marchés publics, qui sont un levier très important au niveau local. Un troisième niveau d'actions qui est évidemment financier, en termes de gestion non seulement des budgets propres des collectivités locales, mais aussi des budgets qui relèvent des services déconcentrés de l'État et Européen, qui procurent des compléments de financement. Donc finalement en termes de moyens, on n'est pas démunis, ni en termes d'orientations, ni en termes de montants au niveau local. Et un quatrième levier que l'on cite moins, et qui me paraît tout aussi important, et dans le cas Rennais que je connais le mieux puisqu'il est à ma porte, il a joué un rôle très important, c'est le levier du conseil et de l'information. Et, par exemple, autour de Rennes, l'offre de formation en agriculture bio qui évolue vers le local progressivement du CFPPA local a créé un réseau très important en termes de relocalisation et des activités non productives et alimentaires.

Donc ça serait l'événement des années 2000, l'apparition de ce triangle producteur /consommateur et collectivité locale, et ce qui se joue aujourd'hui me paraît être très intéressant en termes de changement d'échelle et de montée en charge, et de sens social de cette évolution-là, c'est l'entrée en scène du secteur privé, et d'un secteur privé qui s'engage dans des négociations locales aux côtés de ce triangle. On a eu toutes sortes d'exemples au début de l'après-midi, et c'est l'apparition de ce que l'on appelle déjà depuis les années 2000 les systèmes alimentaires locaux, le SYAL en français, qui réunissent dans des concertations à l'échelle locale et des projets à l'échelle locale quatre types de protagonistes : producteurs, consommateurs, collectivités locales et secteurs privés. Là il se passe quelque chose, et c'est là que la sociologie s'arrête d'être prédictive. Je ne vais pas vous dire ce qui se passera demain, je n'en suis pas capable, mais ce que j'observe, c'est que l'on trouve réuni là, à l'échelle locale dans des projets très originaux et renouvelés, les quatre catégories de protagonistes qui jouaient à l'échelle globale finalement des questions alimentaires.

Donc quels acteurs de cette évolution souhaitée ? À mon sens, ils sont déjà entrés en scène. La question qui serait plus pertinente à explorer en termes de recherches à l'heure actuelle et dans vos expériences, c'est plutôt quel agencement, quel type d'organisation, quel type de gouvernance entre ces quatre catégories de protagonistes, producteurs, consommateurs, collectivités locales et secteurs privés. En ce moment, c'est ça qui se joue et les règles sont en train d'être inventées. Je pense qu'il faut capitaliser les expériences positives au fur et à mesure dans ce domaine.

Damien CONARE

Merci beaucoup. Jean-Luc GUILHOT, vous êtes Vice-Président de l'Assemblée des Communautés de France. Vous venez de Haute-Garonne, quel est votre sentiment sur cette question des acteurs, comment les associer pour une gouvernance locale de l'agriculture, de l'alimentation.

Jean-Luc GUILHOT

Je prends la collectivité que je représente, l'Assemblée des Communautés de France qui regroupe l'ensemble des communautés urbaines, des communautés d'agglomérations, grandes communes et petites communautés de communes. En définitive, on regroupe tout le panel aujourd'hui disponible pour apporter des solutions. Qui dit apporter des solutions, dit aussi question de moyens, qui dit aussi transversalement trouver des partenaires à la fois intéressés, motivés et en mesure aussi de se mettre sur un pied d'égalité dans le cadre de discussions un peu plus poussées sur ces problématiques, parce que quelque part, on va se retrouver dans certaines situations avec parfois des conflits d'intérêts notoires entre la profession agricole et la mise en place de certaines structures ou organisations qui ne répondent pas forcément aux desideratas des uns et des autres. On l'a vu tout à l'heure. Bon la SAFER est un partenaire, mais d'un autre côté on peut avoir la profession agricole, qui n'est pas forcément convaincue de la mise en place comme on l'a vu à Lille par exemple, d'une certaine structuration qui peut lui échapper à un moment donné. On a aussi le phénomène de l'agrandissement des exploitations qui existe toujours et qui vient aussi peser sur ces problématiques-là. Le problème du foncier en définitive pour les collectivités, quelque part il y a un côté organisationnel, il y a surtout le problème du foncier qui est aujourd'hui la première pierre à poser et à réguler pour permettre ces organisations en péri-urbain, de l'agriculture péri-urbaine, qu'elle soit maraîchage ou même grande culture puisque aux abords de certaines grandes villes, on n'en a pas parlé aujourd'hui, mais les grandes cultures posent aussi un autre problème de disons, de cohabitation avec l'urbain. Ce sont des problèmes que l'on n'a pas évoqués aujourd'hui, mais qui sont assez prégnants et qui par endroits posent des problèmes importants de cohabitation. C'est vrai, cela vient figer certaines discussions quand on se retrouve autour d'un débat structurel d'organisation du territoire. Pour nous ADCF, le problème du foncier qui est la première préoccupation, pour nous le PLU et le PLU intercommunal que l'on tente de mettre sur les rails et de promouvoir dans nos collectivités est une des solutions en matière d'aménagement pour nous parce que cela met en parallèle à la fois l'organisation structurelle de la collectivité, du foncier, mais également c'est un plan à dix ans où l'on va retrouver en tant que personne publique associée à la fois les chambres d'agriculture et les autres partenaires intéressés par ces évolutions-là.

Je vais rester un peu dans le sens global de l'action des collectivités. On a vu aujourd'hui qu'elles s'impliquaient à divers niveaux et fortement. Je reviendrais tout à l'heure sur les aspects un peu plus techniques qui me semblent essentiels pour faire perdurer ces activités au niveau du péri-urbain, mais je pense que l'on y reviendra dans un autre moment.

Damien CONARE

Parfait. Monsieur, vous êtes, faut-il le préciser ancien agriculteur. Monsieur ROBILLARD, Vice-président du Conseil régional Nord-Pas-de-Calais, donc peut-être aussi votre sentiment sur cette question.

Jean-Louis ROBILLARD

C'est la question des acteurs que vous me posez. Moi je repère dans mon histoire ou de ce que l'on peut mener dans le cadre de la région Nord-Pas-de-Calais, trois grands types d'acteurs. Je ne vais pas les redétailler. Il y a un pour moi, les historiques et les précurseurs. Laurent VERHAEGHE disait tout à l'heure, les circuits alimentaires de proximité étaient déjà présents par exemple dans une région comme le Nord-Pas-de-Calais dans le secteur minier, on voyait les chevaux avec les sacs de pommes de terre, il y a cinquante ans. Sur cette lancée-là, il y a eu des évolutions, on ne va pas en faire l'analyse aujourd'hui, mais il faut voir pourquoi à un moment donné il y a eu ces évolutions. Laurent disait, c'est parce que peut-être à un moment donné, on a mis du réglementaire ou alors on a voulu faire une agriculture de masse dans des circuits longs pour fournir une alimentation à bas prix. Il y a eu des évolutions qui se sont produites et, qui ont fait qu'à un moment donné, historiquement on était dans des circuits alimentaires de proximité. Nous, région Nord-Pas-de-Calais, notamment, sommes parties sur une agriculture qui fournit la matière première pour l'agroalimentaire globalement, même s'il reste 19 % des exploitations en région qui font du circuit court. Donc, il y a eu les historiques et dans ces historiques, il est resté malgré tout des agris novateurs, c'est-à-dire ceux qui sont restés dans cette logique de dire, il faut que l'alimentation reste en connexion avec les territoires et les populations. Moi qui étais enseignant en agriculture, quand on montrait ces modèles-là des premiers points de vente, il y a trente ans, je me



Jean-Luc GUILHOT



Jean-Louis ROBILLARD

rappelle avoir pris quelques volées de bois vert en disant, non ce n'est pas un modèle à montrer. Il ne fallait pas faire dans la presse la promotion des points de vente que l'on mettait en place. Ce qui fait que trente ans après, j'ai réinauguré comme vice-président, le premier point de vente que nous mettions en avant il y a trente ans. C'est pour vous dire que dans les évolutions, on a quand même des questions à se poser et l'on a sans doute eu beaucoup de retard à l'allumage. Ça c'est une première chose, il y a ce groupe de précurseurs et de novateurs qui existaient déjà, il y a quelques décennies et qui à un moment donné ont été mis sur le boisseau.

La deuxième catégorie d'acteurs, ce sont les classiques. Aujourd'hui, on a une agriculture conventionnelle avec une série d'acteurs qui vont du producteur au distributeur, au transformateur. Et là où j'insiste sur la catégorie des privés, c'est-à-dire qu'aujourd'hui quand on parle de gouvernance alimentaire, comment on met les privés autour de la table ? J'ai particulièrement insisté dans les trois CAAP AGGLO que l'on est en train de signer avec trois territoires, c'est de dire attention, ne confinons pas l'action des collectivités territoriales au simple circuit court dans la restauration collective, au simple soutien aux AMAP ou aux installations de projets atypiques. Quand je dis cela évidemment, je ne suis pas opposé à cela. Je viens en plus de ces réseaux-là. J'aurai plutôt tendance à les défendre, mais par contre il faut que l'on mette dans cette dynamique territoriale les acteurs économiques que sont la grande et moyenne distribution, que sont les PME de l'agroalimentaire quand elles sont présentes sur le territoire parce que ce sont eux dans la journée, et ça a été dit 80%/95% de l'alimentation passe là. Le MIN de Lomme, il faut qu'il soit dans cette dynamique également. Donc attention, ne mettons pas les acteurs privés en dehors de ça ! Travaillons avec tous les acteurs.

Et puis la troisième catégorie des grands acteurs qui arrivent, c'est la question aujourd'hui effectivement des collectivités territoriales, qui s'intéressent de nouveau à cette question-là parce qu'elles se sont fait notamment tirer les oreilles sur la question des consommations des espaces agricoles. Moi je ne parle plus seulement d'espace agricole, je parle d'espace alimentaire. Pourquoi espace alimentaire ? Parce que, à partir du moment où vous parlez d'espace alimentaire, vous mettez l'ensemble des parties prenantes autour de la table, que si je parle d'espace agricole, l'histoire fait que l'on ne met finalement que les acteurs du monde agricole autour de la table. En région Nord-Pas-de-Calais, mon groupe politique a voulu qu'il y ait une vice-présidence qui soit intitulée alimentation agriculture pour cette raison-là. C'est-à-dire pour la raison qui est qu'aujourd'hui, chaque acteur puisse avoir la parole sur le système alimentaire dans lequel il est et sur les produits qu'il consomme. Donc on a mis en place en région Nord-Pas-de-Calais sur cette base-là, une opération de développement dans le cadre d'un grand chantier qui recoupe neuf opérations de développement. Le chantier s'appelle la transformation écologique et sociale de la région Nord-Pas-de-Calais, et il y a une des neuf opérations qui s'intitule gouvernance alimentaire. Et j'ai insisté énormément pour que ce soit intitulé gouvernance alimentaire, c'est-à-dire que l'on mette la question de qui décide, de qui a la parole, de qui peut agir, peser, sur le système alimentaire pour que demain chacun s'y retrouve.

Et donc on a lancé cette opération de gouvernance alimentaire à la fois au travers -le temps est compté et donc on n'a pas le temps de décrire toutes les actions - mais il y a un programme d'action qui est en train de se mettre en place et l'objectif final est de mettre une politique publique de l'alimentation en région Nord-Pas-de-Calais, et l'on a voulu aussi sur, comment associer tous les acteurs, on a mis en place une démarche participative en deux temps. Un premier temps qui était de dire, les acteurs, les parties prenantes aujourd'hui à associer, ne se connaissent pas. Aujourd'hui, une PME de l'agroalimentaire ne connaît pas forcément le système de contrainte dans lequel est l'exploitation dont ses produits viennent. Première étape ça a été de dire perception des acteurs. Quelle est la perception qu'ont tous les acteurs, les consommateurs, etc. tous les acteurs. Il y a, je ne sais combien de catégories, mais on doit être à 10, 12 voire 15, c'était de récolter leur perception. Ensuite, ça a été de dire, il ne suffit pas de récolter leur perception, si demain on veut les associer dans une politique publique de l'alimentation et bien, il faut faire du regard croisé. Donc, on a fait des rencontres de pairs, ensuite on a fait une grande séance de regards croisés en mélangeant volontairement les publics, en étant assez d'ailleurs autoritaire dans les carrefours pour que tous les acteurs soient autour de la table et que les acteurs puissent se causer et puissent se dire les jeux de contraintes dans lesquels les uns et les autres sont. Ça, c'est une première étape importante dans la démarche participative que l'on a voulu faire avec l'idée d'aboutir à la fin de cette première démarche, un, d'avoir un certain nombre de thématiques qui émergent et qui commencent à faire consensus et qui peuvent donner peut-être demain une politique publique. Mais on a voulu aller plus loin dans la démarche participative et c'est la deuxième étape que l'on engage, c'est que l'on va faire en région Nord-Pas-de-Calais, on va mobiliser l'instance régionale de débat public sur la base de ce qui se passe dans l'instance nationale de débat public. C'est-à-dire que l'on veut crédibiliser demain une démarche de débat entre l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire pour voir comment la région Nord-Pas-de-Calais, mais avec l'ensemble des partenaires, que sont tous ceux

qui ont été cités depuis le début de la journée, et bien que l'on puisse effectivement arriver à une vision partagée, parce qu'un des problèmes majeurs, c'est d'arriver à une vision partagée du système alimentaire dans une région Nord-Pas-de-Calais qui est une région urbaine. 350 habitants au km², 4 millions d'habitants, mais avec une agriculture qui est orientée majoritairement, prioritairement sur les circuits longs.

Voilà la démarche que l'on a engagée. L'objectif final est de construire une politique publique de l'alimentation, normalement le rendez-vous, c'est juin 2014, où l'on espère que l'on arrive à créer autour... Aujourd'hui il y a six axes qui sont pressentis sur la base de la première démarche, mais autour de six axes majeurs pour associer l'ensemble des acteurs.

Damien CONARE

Merci pour ce premier tour de table avec des points de vue riches et qui se complètent très bien. Juste peut-être à ce stade de la journée, je crois qu'il serait bien de renvoyer la discussion avec la salle. Pour ne rien vous cacher, on vous avait fait plancher un peu sur une ou deux autres questions, mais je pense que vous avez aussi des choses à dire. Il y a eu notamment un jeu interactif, auquel un certain nombre d'entre vous ont participé, l'idée de préparer des questions que vous nous avez remises et donc je laisse la parole à l'animateur qui va renvoyer un certain nombre de questions que vous avez posé. Je vous laisse vous présenter.

Questions de l'assemblée

Pascal TOCQUER, chargé de mission à Lorient Agglomération, en charge de l'agriculture et de la gestion intégrée de l'eau.

On travaille sur une charte de l'agriculture avec la chambre de l'agriculture pour mettre en place des actions telles que décrites aujourd'hui. Des questions depuis ce matin concernant la première thématique de l'accessibilité sociale, plusieurs questions autour de la grande distribution puisque finalement, c'est la grande distribution qui est le mode de commercialisation le plus approprié au niveau mode de consommation et approvisionnement. Comment la grande distribution par rapport à cette plus forte accessibilité sociale peut s'approvisionner davantage en produits locaux. C'est une question qui a été posée, comment elle peut s'approvisionner davantage en produits locaux tout en satisfaisant un revenu durable pour les agriculteurs. Cette question est revenue en sous-jacence. Toujours autour de la grande distribution, comment mettre en place une pérennisation des contrats entre la grande distribution et les agriculteurs, c'est-à-dire sur un an, deux ans, trois ans, pour donner une vision à long terme aux agriculteurs. Une question posée à Nicolas BRICAS sur le gaspillage alimentaire, une question qui s'étonne de la prise en compte tardive par les politiques de cette problématique du gaspillage alimentaire. Est-ce que monsieur BRICAS a des explications à cette prise en compte tardive des politiques sur ce sujet-là. Une remarque concernant l'urbanisation des terres de Gonesse. Quelqu'un qui évoque le fait que l'urbanisation de ses terres aussi peut avoir pour conséquence l'accroissement des fractures sociales entre agriculteur et consommateur. Un lien entre l'urbanisation et la fracture entre agriculteurs et consommateurs. Sur les aspects logistiques, des remarques, comment le développement de l'alimentation locale, des circuits courts peuvent être à l'origine d'un accroissement de création d'entreprise de transformation, avec des emplois à la clé. Des remarques sur la nécessité de développer les AMAP, les marchés, l'élevage, le maraîchage. Concernant la gouvernance, donc là ce sont les derniers débats d'aujourd'hui. Une question sur comment l'État peut ou pourra articuler au niveau local le programme national nutritionnel de la santé lancé par le ministère de la santé en 2001 avec le programme national pour l'alimentation en 2010. Il y a un lien et comment ce lien peut se faire à l'échelle locale. Toujours en matière de gouvernance, quel rôle demain attribuer aux parcs naturels régionaux en matière d'approvisionnement de produits locaux. Autre question posée. Comment, dans la prise en charge de ces thématiques notamment par les entreprises privées, faire pérenniser l'âme des circuits courts et de la vente directe dans cet objectif de lien avec le producteur, dans ces objectifs sociaux. Comment faire conserver cette âme-là. Dernière question, avec le projet de loi de décentralisation, les métropoles vont se doter de nouvelles compétences en matière de gestion de MIN et d'abattoir, comment on peut anticiper sur cette nouvelle possibilité de transfert de compétences pour le développement des filières alimentaires. En ajout à cette question-là, j'ai deux questions supplémentaires, c'est, comment demain accroître la prise en compte de l'agriculture et de l'alimentation dans les politiques d'agglomération, parce que, certes au sein de TERRES EN VILLES, les agglomérations sont en avance, mais il y a encore une marge de manœuvre croissante sur, c'est quoi demain les priorités. À l'aube d'élections, c'est une



Pascal TOCQUER

question importante, comment demain on pourrait voir dans les professions de foi des sujets sur l'alimentation à côté des sujets sur l'habitat, les transports parce qu'il y a encore de la marge. Et une autre question qui est personnelle aussi, c'est comment le monde agricole professionnel peut se saisir de ce nouveau débouché, et s'organiser collectivement comme il sait très bien le faire dans d'autres filières, pour satisfaire la demande des habitants de nos territoires.

Damien CONARE

Très bien, merci. Ça fait effectivement un vaste champ de questions. Pour reprendre un peu dans l'ordre, il y a une question destinée à Nicolas BRICAS, socio-économiste au CIRAD à Montpellier, le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le développement. Cette question sur le gaspillage, pourquoi est-il venu si tard dans l'agenda politique. On avait compris qu'il était beaucoup question pour la FAO d'augmenter la production, qu'elle s'intéresse depuis récemment à cette question du gaspillage, pourquoi autant de temps.

Nicolas BRICAS

C'est une question difficile sur laquelle on est en train de travailler. On est très étonné de voir arriver cette mise à l'agenda si tardivement alors que l'on a 30 ans de travaux qui montrent qu'il y en a énormément. Il me semble que les deux pistes sur lesquelles on travaille, la première, c'est la question de la crise alimentaire et la mise à l'agenda médiatique de la question du gaspillage d'abord. Il y a eu d'abord en Autriche, puis en Allemagne, puis en France, une série d'émissions de télé, de journaux sur la question du gaspillage au moment où l'on rediscutait de la question alimentaire suite à la crise des prix de 2007. En partie, je pense que la réponse politique que l'on a vue apparaître là est une réponse à ce buzz médiatique. On sait qu'il y a une très grande sensibilité du consommateur. Quand on interroge les consommateurs sur « pour vous alimentation durable cela veut dire quoi ? », le mot gaspillage sort très vite. Donc, il y a une sensibilité, il y a donc la construction d'une réponse politique me semble-t-il à ce buzz médiatique. Ce qui a alimenté aussi la question, c'est la question de la réforme de l'aide alimentaire européenne et du coup la question de savoir si l'on pourrait valoriser un certain nombre de produits insuffisamment mal valorisés, donc il me semble que c'est lié. Et puis il y a quand même des industriels aujourd'hui qui s'intéressent à la possibilité de valoriser des matières premières, qui aujourd'hui n'ont pas de coût puisque le coût est payé sur la matière noble par le consommateur. Là il y a aussi un enjeu potentiellement pour les industriels de se mettre sur le créneau. Ce sont des réponses très partielles puisque l'on est en train de débrouiller une analyse en sociologie politique de pourquoi ça arrive finalement si tardivement dans l'agenda et qu'est-ce que ça veut dire aujourd'hui de mettre cela sur le devant de la scène.

Damien CONARE

Il y avait une question aussi sur la question des lois de décentralisation et des nouvelles compétences que cela donnait aux agglomérations dans la gestion des MIN et des abattoirs. Peut-être monsieur GUILHOT sur cette question.

Jean-Luc GUILHOT

Tout d'abord, les collectivités ont des compétences obligatoires à assumer et puis des compétences facultatives. Et même la compétence sur les abattoirs, les métropoles pourraient s'en doter que si elles le souhaitent puisque aujourd'hui dans le projet de loi lui-même, il n'y a rien d'obligatoire sur ces compétences-là y compris entre métropoles et départements, comme métropole et communes périphériques. En ce qui concerne les abattoirs juste une petite parenthèse aujourd'hui. On a deux types d'abattoirs, les abattoirs privés et les abattoirs publics. Souvent les abattoirs sont devenus publics parce qu'ils avaient des difficultés à fonctionner et à survivre et c'est la puissance publique qui est revenue les reprendre pour garder une activité, et justement venir compléter cette offre aujourd'hui à destination de la production qui est parfois déficitaire ou qui est de faibles volumes et où les abattoirs n'arrivaient plus à fonctionner ou à vivre et à être rentable et les collectivités publiques sont venues là pour apporter un soutien et pour permettre à la filière de continuer à subsister. Autrement les abattoirs essentiellement sont privés, aux mains en grande partie de la grande distribution. C'est vrai qu'il y a eu une action des collectivités locales à porter et à faire perdurer, mais c'est souvent à un prix qui vient aussi pénaliser le fonctionnement d'autres systèmes. Mais la puissance publique est là pour faire parfois ce que l'on ne peut pas faire différemment mais elle ne peut pas non plus tout faire. Aujourd'hui, on a cette dualité entre le fait de faire perdurer des choses qui existent et à travers ce que l'on vit aujourd'hui d'améliorer les systèmes de production et les circuits courts en matière d'animaux et d'abattages en particulier. Cela

ne peut se faire que par le maintien de ces petites structures localement sinon l'on va aller abattre très loin, le bilan carbone sera catastrophique. Il y aura des coûts d'abattages énormes, mais il faut savoir que garder un abattoir public avec un petit volume d'abattage, cela a un coût pour la collectivité et souvent on se heurte, je ne vais pas m'étendre sur les normes, mais les problèmes de normes font qu'à terme, c'est devenu irréalisable.

Jean-Louis ROBILLARD

Je ne partage pas tout à fait ce point de vue mais je vais donner un exemple concret sur les abattoirs. Un sur les compétences. La réforme des collectivités tarde à arriver, on verra ce qui va en sortir. En tout cas une région comme la région Nord-Pas-de-Calais n'a pas comme compétence obligatoire effectivement la question de l'alimentation pourtant elle a un panel – la chef de projet qui est dans la salle qui a fait le schéma du panel des interventions de la région Nord-Pas-de-Calais sur la question alimentaire, c'est assez considérable. C'est-à-dire qu'à partir du moment où une collectivité prend l'initiative d'intervenir sur un domaine même si ce n'est pas une compétence obligatoire, elle peut mener des politiques publiques et aujourd'hui nous sommes à plus de 20 000 000 d'euros autour de la politique d'alimentation. Certes, elle est dispersée dans beaucoup de directions et c'est d'ailleurs aussi un des enjeux de travailler en transversalité dans la collectivité territoriale sur cette question-là, mais en tout cas à partir du moment où il y a une volonté politique, il y a des possibles. Ça c'est une première chose. Sur les abattoirs, c'est la même chose. Aujourd'hui, je travaille avec une communauté de communes qui devait fermer son abattoir de proximité 6000 tonnes qui avait des difficultés parce que du personnel pas formé, des problèmes au niveau de l'abattage lui-même, mais en tout cas il y avait un potentiel entre 4 000 et 6 000 tonnes, aujourd'hui on travaille avec la communauté de communes pour maintenir cet abattoir-là dans un outil qui est un outil, un, public privé autour d'une société immobilière où les collectivités territoriales vont rentrer dans le capital de la société immobilière et où il y aura une majorité des collectivités. D'abord, elles seront majoritaires donc elles auront droit au chapitre sur le fait que c'est un abattoir semi-public et que l'on entend qu'il reste là parce que c'est une zone qui va en gros d'Abbeville à Dunkerque donc cela représente énormément de choses. Les bouchers, les circuits alimentaires de proximité aujourd'hui nous disent clairement, nous voulons maintenir cet abattoir-là, et si la puissance publique ne s'investit pas effectivement, il ne restera pas. Un, c'est conseil général, région, pays, communauté de communes, agglos se mettent autour de la table et disent, si c'est un capital de tant de milliers d'euros à mettre sur la table, il faut qu'on le mette nous. Donc on doit s'engager. Là où il y a des volontés politiques, il y a moyen de maintenir des outils semi-publics et qui sont rentables aujourd'hui. Aujourd'hui, cet abattoir-là est rentable, et il n'est pas question de le fermer. Je crois que cela fait partie de l'initiative que l'on doit avoir nous les collectivités territoriales, mais en mettant effectivement un partenariat public privé pour que cela marche avec une délégation. Il y aura une délégation de service public de la société immobilière aux professionnels pour gérer l'abattoir et sa mise en musique. En tout cas, il y a bien ce partenariat qui doit être créé aujourd'hui sur beaucoup d'outils. Cela peut être vrai sur une légumerie. C'est le cas dans le Voironnais, l'outil est public/privé.

Damien CONARE

Merci. Il était aussi question de profession de foi et à quelques mois des élections municipales, c'est important. Une belle profession de foi nous était faite par Maurice BONNAND à Saint-Étienne, avec cette idée de s'approvisionner 100% bio et produits locaux pour les cantines scolaires. La question était posée plutôt pour la grande distribution, mais comment aujourd'hui une collectivité locale comme Saint-Étienne peut garantir 100% d'approvisionnement en bio et en local dans les années qui viennent.

Maurice BONNAND

J'ai oublié de préciser tout à l'heure que parallèlement la ville souhaitait que ce parti pris aboutisse au développement de la filière bio dans le local. On était bien dans cette avancée-là. Il ne s'agissait pas de faire 100% bio et d'aller s'alimenter à 200 kilomètres de l'agglomération. Aujourd'hui, on est en passe d'atteindre cet objectif avec la création ou une montée en puissance d'une plate-forme, qui du virtuel est devenue physique. Ça peut exister. On est arrivé à ça. Moi je rebondis sur ce que dit monsieur ROBILLARD et cela rejoint la grande distribution. TERRES EN VILLES, c'est quand même l'agriculture péri-urbaine, donc en tout cas dans notre territoire, peut-être que c'est moins vrai à Lille ou ailleurs, mais dans notre territoire ce sont quand même des structures d'exploitation qui sont nécessairement... ARRET RELECTURE 2/24/35 - il y a une question de valeur ajoutée, c'est-à-dire que ce sont des exploitations qui, nécessairement, via la grande distribution, via le marché, j'allais dire des grandes surfaces, ce sont des exploitations qui n'auraient pas d'avenir. Je reprends mon raisonnement. On a eu la vente d'un abattoir

public à un privé dans lequel il y avait des coopératives. Première décision de ce consortium, l'abattoir qui était multi espèces devient mono espèce. Du coup que deviennent les petits producteurs en porcs et en ovin, puisque l'on a aussi cette production ? Eh bien, ce sont les agglos autour de Saint-Étienne métropole qui se sont emparés de la question, et aujourd'hui, on est à la veille de la pose de la première pierre d'un petit abattoir entre 1000 et 1500 tonnes alors que l'autre faisait 35 000 tonnes, à destination, et c'est écrit tel que, des petits producteurs locaux pour approvisionner les circuits courts de distribution. Sur l'approvisionnement de la grande distribution, je reviens à ce que je disais il y a une minute, il n'y a pas forcément de dichotomie entre la grande distribution... Moi j'ai un agriculteur sur ma commune, c'est un arboriculteur, il est à la fois vendeur sur les marchés de détail, il approvisionne quelques restaurants scolaires, mais il vend aussi à une centrale d'achat et il est référencé sur de la GMS. Je veux dire qu'il n'a pas de catéchisme, il n'y a pas de règles absolues. Si tant est qu'au demeurant, il y a quand même un problème de valeur ajoutée qui doit quand même quelque part bénéficier à l'agriculteur, ou alors on n'a pas besoin de l'agglomération pour faire ce travail-là. Je ne sais pas si je me fais bien comprendre ! Mais je crois que les manières de fonctionner de la grande distribution - je regrette que Claude RISAC de CASINO n'ait pas été là parce qu'il a une approche un peu différente de ce que l'on entend généralement - mais quelquefois la grande distribution ne peut pas répondre aux attentes d'une agriculture de proximité. Et poser la question à la grande distribution à l'approvisionnement en produits locaux, personnellement je ne vois pas bien comment on peut y répondre.

Damien CONARE

Et bien justement Catherine DARROT, cette question, l'inspirait en écho aussi avec la question de la façon de pérenniser l'âme du lien entre agriculteur et consommateur à travers les circuits courts.

Catherine DARROT

Je vais plus faire part de questions, d'observations. Pour revenir à cette histoire de grande distribution, je voudrais revenir au modèle théorique de la transition, parce que l'on parle régulièrement de transition. Voilà, c'est une question. Est-ce que l'on est en transition ou pas ? Est-ce que tous ces événements témoignent d'une transition économique alimentaire, etc.

Sur le plan théorique, on a un modèle de la transition qui fait fureur en ce moment, un chercheur hollandais qui s'appelle Geels, qui est à la fois très simple et qui en général décrit assez bien ce qui se passe. Ce serait une espèce de sigmoïde, une courbe en « s » où il y aurait au départ des niches, qui vont un peu dans tous les sens mais qui sont de petites initiatives qui pullulent et qui essaient des choses. Et à un moment ces niches deviennent nombreuses, décollent, tirent toutes un peu dans le même sens, au niveau un peu général, et parviennent à changer de modèle global. Et créent un nouveau modèle global finalement. Donc c'est un modèle que l'on doit à des recherches sur l'innovation dans le monde industriel. Comment l'innovation évolue dans le monde industriel. On a tenté d'appliquer ce modèle dans le cadre d'un projet européen où l'on étudie ces circuits courts dans plusieurs pays d'Europe. On a tenté d'appliquer ce modèle à différentes initiatives de développement durable localisé notamment à des initiatives de circuits courts ou d'agriculture localisée. On s'est rendu compte que ce modèle ne décrit pas du tout la réalité de ce qui se passe en circuit court. C'est-à-dire qu'au lieu d'avoir cette courbe en sigmoïde où les niches s'aligneraient, et puis progressivement changeraient de modèle global, on s'aperçoit que l'on a un divorce, une dissociation progressive entre le modèle global qui continue à suivre son cours et puis un modèle localisé, des modèles localisés, qui cherchent progressivement à se séparer et à s'autonomiser par rapport à ce modèle global.

Comment fonctionne ce projet d'autonomisation ? Il fonctionne sur trois registres à la fois au moins, mais peut-être plus. Un registre agronomique c'est-à-dire fonctionner avec les ressources locales, naturelles, etc. Un registre économique qui est de créer au niveau local des règles de fonctionnement, des systèmes d'échanges, des circuits qui vivent leur vie localement. Et puis un registre de gouvernance où à l'échelle du territoire, on négocie, comment se passe la question alimentaire, comment se passe la question foncière, les circuits, etc. Là où cela devient intéressant cette histoire de dissociation par l'autonomie entre le global et le local, c'est que cette négociation au niveau des systèmes alimentaires localisés de l'autonomie, elle se passe avec une remise en question de la notion de valeur et notamment de la notion de valeur en économie. À quoi l'on donne de la valeur, et donc il y a un jeu de mots sur valeur ! Combien valent les choses au sens financier, mais aussi quelle éthique, etc. Ces systèmes alimentaires localisés ont une particularité, c'est que tout le monde s'y connaît. Tout se joue dans l'interconnaissance des acteurs. Vous décrivez tous ça très bien, je trouve, que l'on met se met autour de la table, que l'on se retrouve. Les choses ne sont plus du tout anonymes dans ces circuits courts, dans ces systèmes alimentaires localisés. Or quand on se connaît, quand on est autour de la table, on ne peut pas échapper à la discussion sur la

valeur. Et tout d'un coup, puisqu'il y a cette montée en charge, puisque l'on assiste à progressivement la naissance de cette masse critique en termes de consommation, d'offres, etc., le secteur privé s'invite spontanément dans ces débats-là, mais est aussi invité parce que l'on a dit plusieurs fois que sur le plan logistique, on a besoin d'aide, on a besoin d'une montée en charge en termes de volumes. Or le privé est très bon là-dedans. On a besoin de ses compétences notamment en termes de logistique. Donc il y a une rencontre d'intérêts finalement. Mais à partir du moment où le secteur privé notamment la grande distribution vient autour de la table dans ce système d'interconnaissance directe, il est pris dans ce débat sur la valeur et se renégocie la question de la valeur de l'échange en économie. Et entre en scène la négociation du prix juste, de l'éthique dans les échanges, de la solidarité territoriale, etc. Mais la grande distribution ne peut réussir son entrée en scène dans ces systèmes alimentaires localisés que si elle accepte de jouer le jeu de la négociation sur la valeur de l'échange. On en discutait en aparté, les quelques exemples qui marchent, où, par exemple, des agriculteurs locaux viennent vendre par exemple du fromage de chèvre, en vente directe, à l'étal d'INTERMARCHÉ, je prends une enseigne au hasard, cette transaction-là ne marche que si la négociation sur le juste prix du fromage de chèvre réussit.

Quand je dis qu'il y a dissociation entre le global et le local, tout à tout coup la grande distribution quand elle entre dans ces systèmes alimentaires localisés, quitte son système de fonctionnement qui marche au niveau global, où il n'y a pas d'interconnaissances, où les négociations sont très anonymes, et dans des rapports de force assez durs, le système alimentaire local déconstruit cela autour de la notion de valeur. Et donc par ce pullulement de petites initiatives locales, quelque chose qui a un effet global mais sans changement du modèle global, par séparation des deux modèles. On a écrit un article là-dessus, il y a trois semaines. C'est tout neuf.

Damien CONARE

Jean-Michel DUPONT, une dernière réaction avant que monsieur ROGUET clôture cette table ronde autour de comment pérenniser cet esprit des circuits courts, vous avez sans doute votre idée sur la question.

Jean-Michel DUPONT

Oui, on a quelques idées sur la question. La première chose, c'est qu'il nous paraît nécessaire de recréer des lieux de proximité. Nous disons souvent dans des interventions que tant que les marchés se feront en semaine de 9 h à 12 h, on n'est pas près d'avoir de grands consommateurs qui vont aller dans les marchés sauf le dimanche ou le samedi matin, mais que si on fait des marchés de 16 h à 20 h, on aura certainement des gens qui iront. Il y a plein d'initiatives qui sont là-dedans mais il faut effectivement les multiplier. La nécessité aussi de l'organisation de la filière, mais ça a déjà été évoqué. Par contre, ce qui nous paraît être essentiel, c'est de créer la transparence dans ce que l'on veut appeler circuit court. Nous sommes quand même assez interrogatifs aujourd'hui sur la grande distribution qui d'un seul coup s'ouvrirait et dirait, oui moi je vais me mettre dans le circuit court avec les valeurs qui sont derrière les circuits courts. Mais on dit ok pourquoi pas, parce que l'on a quand même un certain nombre de producteurs qui a travaillé avec la grande distribution, qui aujourd'hui pour un certain nombre continue à travailler pour partie avec des centrales d'achat et pour partie avec des AMAP, et qui nous disent les retours qu'ils ont là-dessus. Le seul moyen aujourd'hui, si on veut effectivement mettre les choses sur la table, c'est qu'il y ait une véritable transparence. Or aujourd'hui ce n'est pas du tout ce qui se passe dans les négociations. Transparence sur les modes de production, transparence effectivement d'où viennent les produits, transparence sur le juste prix et sur le juste revenu du producteur. Mettons les choses sur la table et surtout permettons aux consommateurs d'être informés là-dessus. Aujourd'hui quand on voit les hésitations que peuvent avoir le consommateur - et quand je dis hésitations, je suis gentil - sur un certain nombre d'étiquetages, comment aujourd'hui le consommateur peut-il réellement savoir que l'on est sur un produit de circuit court, il n'en a aucun moyen si ce n'est l'affichage. Donc on peut aujourd'hui avoir une interrogation de savoir si c'est effectivement une volonté d'évoluer sur un nouveau système ou est-ce que c'est simplement une opportunité commerciale. C'est comme sur le développement durable, comme sur les produits bios. Il faut effectivement, si l'on veut que les valeurs continuent à exister, y compris dans le cadre d'une massification, il faut qu'effectivement il y ait la possibilité pour les consommateurs au final de pouvoir se faire une juste idée sur ce qui se passe.

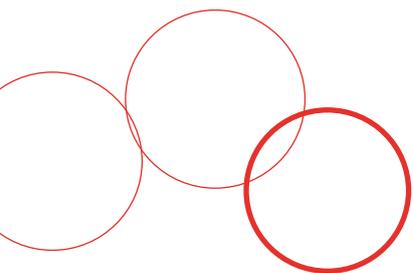
Daniel ROGUET

J'ai la lourde charge de représenter les chambres d'agriculture, un réseau important sur le territoire. Je rappelle que les chambres d'agriculture ont toute la légitimité de représenter le monde agricole. J'avoue que j'étais très intéressé par toutes les initiatives qui ont été prises ce matin, mais aussi faire valoir que

c'est une chance pour nous qui s'ouvre devant nous. Il faut le reconnaître, c'est une chance d'avoir un travail au niveau de nos territoires par exemple par une politique que l'on peut initier ensemble. Cette chance, monsieur ROBILLARD, il faut qu'on la passe aussi avec les agriculteurs conventionnels parce que je crois que c'est un tout. Moi je suis dans une région, la Picardie qui est très axée sur les productions de masse. Parlé de circuits courts, il y a une dizaine d'années, dans la Somme ou en Picardie, c'était un réel défi. Aujourd'hui, on a vraiment créé une filière, une filière qui arrive au bon moment parce qu'il y a une demande forte de la société, mais cela veut dire aussi qu'il faut que l'on soit aussi organisé parce que je pense qu'il y a aussi comme je l'ai dit tout à l'heure un approvisionnement à approuver, une certaine qualité du produit, et n'oublions pas, et là je suis très clair, parce que j'ai diversifié, il faut aussi que l'on développe des professionnels de la diversification. Il faut être très clair. Il y a des opportunistes dans nos agriculteurs qui choppent l'occasion mais ces opportunistes-là, il y a des limites. Il faut aussi que l'on amène de la qualité. Les consommateurs demandent de la qualité. Mais aussi la difficulté que l'on a aussi, c'est l'approvisionnement régulier, quelque chose que l'on découvre. C'est quelque chose que l'on doit initier nous au niveau des chambres par rapport aux conseils que l'on apporte et la méthode présentée tout à l'heure, réseau LOBA, qui est un réseau qui essaie de trouver d'autres méthodes pour accompagner toute la logistique, je pense que c'est quelque chose que l'on va démarrer. Mais je le dis très franchement, on avancera ensemble avec une logique, et quand on parle de la grande distribution - j'apprécie la présentation qui a été faite par madame à côté de moi - il ne faut pas oublier non plus une chose, on a nous l'expérience de la grande distribution en Picardie, que l'on a développée avec une coopérative sur des jardinerie où on vend en direct avec un intermédiaire. Mais il faut être toujours quand même garant de la qualité, garant du prix et le renégocier. Parce que nous agriculteurs, certains agriculteurs, on n'a pas la notion de prix de revient. Il faut le reconnaître, c'est une difficulté que l'on a à appréhender dans nos systèmes, que l'on doit se réapproprier pour faire une valeur sûre. Un prix, c'est quelque chose qui se travaille, or on a quand même été toujours habitué à avoir un prix qui était au moins proposé ou imposé. Et ce sont des choses que l'on doit générer ensemble. Et c'est pour cela toute la valeur de TERRES EN VILLES par rapport à son travail. J'ai assisté TERRES EN VILLES pour essayer de capter toute la démarche politique au niveau de nos territoires. Cette politique, on doit la mener tous ensemble avec des intérêts pas toujours faciles à développer. Croyez-moi les agriculteurs. Vous avez parlé tout à l'heure des régions grandes cultures, je fais partie d'une région grandes cultures, il faut aussi que l'on ait une image à défendre. Il faut aussi que l'on fasse valoir une économie ! Il faut aussi que l'on fasse valoir un emploi ! Quand on voit la valeur de nos territoires par rapport à cette agriculture, on doit la défendre, mais c'est tous ensemble. Je pense que c'est l'enjeu de demain, par des journées comme on a vécu aujourd'hui, par l'expérience, et je peux garantir, parce que c'est un Savoyard qui vous parle, installé dans la Somme, et qui a réussi à s'imposer Président de chambre pour la troisième fois. C'est quand même quelque chose d'important. Vous voyez comme quoi on arrive à tout. Et puis je terminerai en disant ceci. Je suis content que l'on parle d'alimentation parce que j'ai de la bouteille, je ne vais pas dans le bon, mais souvenez-vous vingt ans en arrière, on parlait de pilule, de molécule, et aujourd'hui, on mange du pain, on mange des légumes et on mange de la viande. Merci.

Daniel ROGUET

Merci, très belle conclusion. Merci à vous tous intervenants. Je passe la parole à monsieur BERGER qui sera présenté par Serge BONNEFOY.



Intervention du Commissaire Général de la France pour l'Exposition Universelle de Milan « Nourrir la planète, énergie pour la vie »

Serge BONNEFOY

Au nom de TERRES EN VILLES, mais le coprésident monsieur Bernard POIRIER le fera mieux que moi, je voudrais remercier monsieur Alain Berger de bien avoir voulu, en contre point de cette table ronde, intervenir dans cette journée. Je vais le laisser se présenter. Je l'ai dit tout à l'heure, il est Commissaire Général du Pavillon France à l'Exposition Universelle de Milan qui aura lieu en 2015, et qui va traiter de l'alimentation.

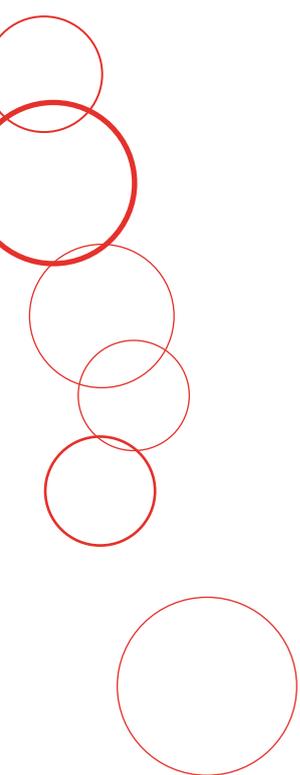
Alain BERGER

Je suis ravi d'être avec vous sur ce très beau débat. Donc effectivement depuis quelques mois, je suis commissaire pour la France du pavillon de la France pour la prochaine expo universelle sur le thème « nourrir la planète », j'y reviendrais. J'ai une longue histoire dans le monde agricole et agroalimentaire. J'étais encore, il y a trois mois, délégué interministériel aux industries agroalimentaires auprès d'Arnaud MONTEBOURG, Stéphane LE FOLL et Guillaume GAROT. J'ai commencé d'abord mon activité professionnelle par la recherche parce que, en fait je suis un ancien chercheur de l'INRA en économie. Je travaillais déjà à l'époque sur ces problématiques, les problématiques que vous avez traitées au cours de cette journée. En introduction, je vais vous parler de cette expo universelle et puis progressivement, vous donner mon sentiment sur le très beau thème que vous abordez dans le cadre de cette journée, mais que vous abordez dans le cadre de TERRES EN VILLES, parce que, effectivement, le sujet que vous prenez en compte est fondamental et central pour le présent et surtout pour l'avenir.

La prochaine exposition universelle après Shanghai en 2010 a lieu à Milan, du 1er mai 2015 au 31 octobre 2015, sur le thème « nourrir la planète, énergie pour la vie ». En fait il s'agit, au travers des 132 pays qui vont participer à cette expo universelle, de voir collectivement comment relever le défi alimentaire à l'horizon 2050. Neuf milliards d'êtres humains à nourrir sur notre planète tout en faisant en sorte que notre planète soit préservée dans ses conditions et dans ses potentialités naturelles. C'est cela le sujet. C'est un tout petit sujet, vous l'avez remarqué. Aujourd'hui, nous sommes à sept milliards d'êtres humains, 2050 neuf milliards, deux milliards de plus avec, et c'est là que votre sujet est fondamental, près de 80% des populations dans des villes, et dans de très grosses villes. Nourrir les villes à l'horizon 2050, c'est notre défi principal. C'est le défi du futur. C'est toute l'ampleur de la tâche que vous engagez, que les collectivités territoriales engagent, que beaucoup de grandes villes du monde engagent, je dirai que c'est le premier défi. Il faudra nourrir plus exactement neuf milliards d'êtres humains, mais avec 80% concentrés dans de très fortes concentrations de populations dans des villes. C'est un défi considérable. Je considère que l'on est un peu en retard, à mon sens, en termes de pistes, en termes de solutions, et c'est pourquoi j'ai plutôt tendance à dire, il y a urgence pour trouver des pistes qui nous permettront de nourrir ces neuf milliards d'êtres humains tout en faisant en sorte que l'alimentation garde toute sa place, en termes bien évidemment de couverture du besoin primaire. Nous savons que, même aujourd'hui nous ne sommes pas capables de nourrir sept milliards d'êtres humains. Nous avons beaucoup de populations qui ont un gros problème d'accès à l'alimentation, et là on en rajoute deux milliards de plus alors que nous n'avons pas encore trouvé toutes les solutions pour ces sept milliards. C'est ça le sujet, et bravo parce que je pense que c'était et c'est le sujet d'aujourd'hui et de demain, et nous allons dans le cadre du Pavillon de la France à Milan, énormément axer... On est là pour poser des questions et pour apporter des réponses dans le cadre du Pavillon de la France, mais en tout cas nous allons bien évidemment prendre totalement en compte cette problématique. D'ailleurs juste pour anecdote, ce n'est pas vraiment une anecdote, le Pavillon de la France devra s'inspirer du Pavillon Baltard. Parce qu'en fait, c'est le modèle que nous avons choisi, et vous voyez toute la symbolique qu'il y a derrière Baltard. Baltard, c'était le ventre de Paris, c'était comment nourrir Paris la première moitié du XXème siècle. Effectivement, le marché s'est déplacé sur Rungis, mais cette question continue d'exister et il y a derrière Baltard toute cette symbolique du marché au cœur de la ville, et de la concentration de l'alimentation dans une zone pour pouvoir ensuite la redistribuer, redistribuer cette alimentation vers les populations.



Alain BERGER
(source : www.terragricoles-de-bretagne.com)



Je voudrais dire que derrière cette question de l'alimentaire, de l'alimentation des villes, il y a et vous l'avez beaucoup développé, la question des circuits courts et de la production de proximité, je dirai des réseaux de circuits de proximité. Très objectivement, il y a une internationalisation extraordinaire des échanges mondiaux. Nous savons d'ailleurs, je précise que, notamment au niveau de la France, nous allons démontrer que nous avons une capacité à contribuer, également à nourrir une partie des populations du monde. Soit parce que nous en avons la puissance économique, soit nous en avons la puissance scientifique, puisque derrière le besoin alimentaire de neuf milliards d'êtres humains à nourrir, il conviendra d'augmenter de près de 60% notre production alimentaire. Donc, il faudra injecter du progrès scientifique et technique, nous en avons la capacité, et nous en avons une capacité économique et exportatrice, donc nous continuerons à être présents sur les marchés mondiaux. L'internationalisation des produits alimentaires à mon sens sera toujours d'actualité voire un peu plus à l'horizon 2050 puisque nous savons que tous les pays ne seront pas en capacité d'assurer leurs propres autosuffisances alimentaires, c'est-à-dire de se doter des moyens de production qui permettront de nourrir 100% de leur population. Donc il conviendra pour autant de conserver un certain nombre de courants d'échange. Par contre, je précise tout de suite que je ne suis pas un fan de l'internationalisation des échanges, c'est-à-dire qu'il faut avoir une approche pragmatique pour une raison très simple. J'ai occupé un certain nombre de postes politiques au niveau du ministère de l'agriculture, c'est que nous ne pouvons pas rester en dépendance des échanges mondiaux pour notre sécurité alimentaire. C'est un principe à mon sens de base, et je dirai que ce principe de base devrait être acté dans toutes les instances internationales. Tout doit être fait autant que faire se peut, pour que tous les pays du monde se dotent de leur capacité d'assurer la sécurité alimentaire de leur propre population. Quand on se met en dépendance des échanges internationaux, c'était une discussion que j'avais eue avec le ministre brésilien, il y a trois ans à Sao Paulo, on avait une discussion un peu vive parce qu'il se positionnait comme grenier du monde à l'horizon 2050, et en fait je lui répondais simplement, est-ce que vous croyez que l'on va se mettre en dépendance c'est-à-dire que nous allons attendre gentiment que vous veniez nourrir nos propres populations. Mais d'abord nous avons une capacité productive en France, et puis il y a une orientation politique majeure, c'est que nous estimons que cela devrait être le premier défi de tout état du monde, c'est d'abord d'assurer la sécurité alimentaire de sa propre population. Donc ça c'est quelque chose de tout à fait fondamental, et cela doit être une préoccupation au niveau des États et cela doit être bien évidemment une préoccupation pour toutes les collectivités si on décline la problématique sur l'ensemble du territoire.

Donc oui, il faut tout faire pour préserver nos potentialités agricoles et agroalimentaires sur notre propre territoire et il faut tout faire pour relocaliser nos productions autant que faire se peut avec des circuits de proximité parce que nous savons que ces circuits de proximité permettent à la fois d'avoir une meilleure traçabilité, une meilleure maîtrise des flux, une meilleure transparence puisque ceci a été dit tout à l'heure, une meilleure connaissance pour le consommateur de ce qu'il achète et par ailleurs un ancrage territorial des emplois puisque par voie de conséquence, si on relocalise, il s'agit bien aussi de relocalisation d'emplois au travers de la relocalisation de la production agricole ou alimentaire. Donc oui il faut tout faire pour relocaliser autant que faire se peut. Pour autant, nous savons que le consommateur et les modèles alimentaires que nous préconisons pour aujourd'hui ou pour demain sont des modèles de diversité où la protéine animale a autant de places que la protéine végétale, ce qui n'est pas d'ailleurs un discours que l'on entend toujours dans pas mal d'instances internationales où on estime que c'est le végétal qui sera l'avenir en termes de systèmes alimentaires. Et puis c'est quoi la proximité ? J'ai pas mal travaillé, il y a encore quelques mois sur le problème breton qui préoccupe tout le monde et notamment le gouvernement, et il y a des régions agricoles qui sont relativement éloignées des pôles de consommation, des centres de consommation. Et je prends là aussi une autre anecdote. J'étais dans un cabinet ministériel quand Alexis GOURVENNEC, donc le grand responsable agricole Breton, était venu me voir parce qu'il avait calculé, il avait demandé que l'on rallonge la piste aérienne de Guipavas parce qu'il estimait qu'il était préférable, de Brest, d'envoyer les artichauts et les choux-fleurs sur la Côte est des États-Unis, ça coûtait moins cher, que de leur faire traverser toute la France pour aller vers des pôles allemands de consommation et donc au cœur de l'Europe. En fait, il gagnait cinq ou six centimes par tête d'artichaut et de choux-fleurs et il avait fait donc son calcul, et il estimait qu'il était plus proche des marchés de l'est des États-Unis que du cœur de la consommation européenne. C'est aussi un sujet parce que derrière activité agricole, mais vous le savez tous, il y a aussi l'aménagement du territoire, il y a l'ancrage territorial, l'encrage des emplois, et que nous savons que nous avons même souvent à préserver une production agricole dans des zones éloignées des pôles de consommation. C'est aussi cela notre réalité.

Enfin, il y a la problématique d'accessibilité, j'insiste beaucoup là-dessus, j'ai également dirigé l'interprofession des fruits et légumes, c'est de faire en sorte que les produits soient toujours accessibles par les consommateurs dans toutes leurs diversités et soient parfaitement consommables, c'est-à-

dire pas trop mûrs ni trop mûrs. Et c'est là que j'ai pris conscience de tout ce qui est la préparation du produit et la nécessaire préparation du produit pour faire en sorte que les populations notamment en zone urbaine puissent pouvoir accéder à des produits qui répondent aux besoins de diversité, mais aussi besoins d'accessibilité. Et c'est là que le processus de transformation est important, c'est-à-dire que quand on parle de l'alimentation des populations du présent et du futur, il faut aussi parler d'accessibilité, de conditionnement, de modèle alimentaire contemporain qui conduit nécessairement à injecter des processus de transformation, ou de conditionnement des produits qui fassent en sorte que tous les consommateurs puissent accéder à tout moment... Alors, je défends la saisonnalisation bien évidemment notamment en matière de fruits et légumes, c'est-à-dire à tout moment sauf qu'il faut respecter le rythme des saisons, mais pour autant, il y a pour les consommateurs en zone urbaine des contraintes d'accès aux produits, qui induisent une attente en matière de transformation des produits et d'adaptation donc des produits aux attentes du futur.

Proximité, oui. Je trouve que c'est tout à fait un sujet, et territorialisation, et reterritorialisation, ré-ancrage territorial de la production agricole notamment au profit des zones de consommation très concentrées, oui. Et c'est là que je pose une autre question mais vous l'avez abordé. Vous dites très légitimement que pour pouvoir reterritorialiser notamment les défis logistiques ou les défis justement d'organisation des flux vers les populations, il faut se coordonner ou s'organiser. Pour moi, c'est une certitude. C'est une certitude parce que là encore on ne peut pas laisser l'alimentation des populations exclusivement au jeu du marché. On dit souvent, l'alimentation est quelque chose de beaucoup trop sérieuse – je crois d'ailleurs que c'est même José BOVE qui avait dit que l'on ne peut pas considérer que le produit alimentaire est une marchandise comme les autres – eh bien là, je dirai que le défi alimentaire des populations du futur suppose que cela soit pris en compte de façon collectivement, et si on veut une reterritorialisation de l'organisation, il faut nécessairement en accompagnement, une coordination. Vous savez, c'est le débat que l'on retrouve dans quelques papiers sur le défi logistique, c'est-à-dire que l'on a quatre entreprises avec des flottes de camion, qui n'arrivent pas chacune à remplir leur camion parce qu'elles n'ont pas un marché suffisant, parce qu'elles n'ont pas une connexion suffisante à l'amont et que si elles se coordonnaient, elles pourraient justement amortir de façon optimale leur flotte logistique. C'est en fait un peu le même type de débat. Il est à mon sens indispensable de se coordonner territorialement entre les entreprises, bien sûr, le privé, entre les collectivités territoriales, entre les réseaux de distribution de produits au contact du consommateur, et que tout ceci doit nécessairement être coordonné sous l'égide de la puissance publique. Je suis là aussi un grand défenseur de cette coordination publique parce que je pense qu'elle est indispensable. Le défi, on le dit et on le redit, c'est un défi alimentaire, et qu'il y a donc nécessité d'une véritable coordination.

Autre message – excusez-moi je vous donne une séquence de messages, cela peut paraître désordonné – tout à l'heure on a parlé de la nécessaire connexion entre l'agriculteur et le consommateur. C'est vrai que le consommateur des villes, il se déracine, et il a souvent une alimentation déracinée, c'est-à-dire cela a été dit, manque de transparence sur l'origine, manque de transparence sur la façon dont le produit est élaboré. J'ai juste un petit message que je répète régulièrement c'est que, oui il faut sortir, cela a été dit par vous monsieur, en tant que président de chambre d'agriculture, il faut sortir non seulement de l'opposition entre l'agriculture et les gens des villes, entre les urbains et les ruraux, et les urbains et les agriculteurs, il faut absolument les réconcilier parce que c'est une problématique commune l'agriculture et l'alimentation, et que l'un avec l'autre et réciproquement. Moi j'ai coutume de dire que la politique agricole commune, elle n'est pas faite pour les paysans, elle est faite pour les citoyens. Ce n'est pas une politique de production, la politique agricole commune, c'est une politique qui est faite pour que tous les citoyens de l'Union Européenne puissent disposer à tout moment de produits de qualité, de produits avec des processus de production qui respectent l'environnement, et avec un ancrage territorial de la production agricole. C'est fait pour qui ? C'est fait pour le consommateur citoyen. Arrêtons d'opposer les producteurs et les pays producteurs agricoles, et les pays consommateurs de l'Union Européenne, certains disant mais la PAC est faite pour les paysans. Non ! La PAC est faite pour nos citoyens. Elle est faite pour les consommateurs pour qu'ils puissent disposer justement de produits de qualité, de paysans qui vivent de leurs revenus, tout en respectant l'environnement, de produits justement avec une véritable diversité. Une répartition harmonieuse de la production agricole sur l'ensemble du territoire. Donc, je ne sais pas ce que vous en pensez mais moi je dis souvent à des responsables agricoles, arrêtez de dire que c'est votre politique. Ce n'est pas votre politique, c'est une politique de société la politique agricole commune. Toute cette problématique alimentaire, c'est une problématique de société. C'est une problématique qui regarde la puissance publique, qui regarde le pouvoir politique, qui regarde effectivement les agriculteurs, mais qui regarde les consommateurs, qui regarde tout le monde. Quand quelquefois on voit que se heurte l'agriculteur ou le rural et l'urbain ou alors le néorural qui vient s'installer en banlieue ou même à proximité, en zone périphérique des villes et qu'il y a des déconnexions, qu'il y a des confrontations, je crois qu'il faut tout de suite dire, mais attendez, on est tous dans le même

camp. De la même façon j'étais un grand défenseur, mais je sais que c'est un sujet complètement tabou, en termes d'aménagement foncier, j'estime qu'il n'y a pas d'un côté la protection de l'espace foncier agricole et de l'autre la protection de l'espace urbain, il y a une organisation globale du territoire, c'est d'ailleurs ce qui se fait dans la région Ile-de-France, avec un seul schéma directeur où l'agriculture est intégrée dans la problématique d'aménagement territoriale globale et ce n'est pas l'un contre l'autre, et c'est l'un avec l'autre et de façon partenariale. Ce n'est pas fait comme ça dans tous les territoires. Là aussi, j'ai été directeur de l'INAO où l'on place une espèce de défense où l'on dit, on préserve la zone agricole contre la pression urbaine. Je trouve que c'est une très mauvaise façon de présenter les choses. Il faut véritablement que l'on ait une approche globale du territoire. On sait que le défi alimentaire est là, on sait qu'il concerne les villes. On sait que pour pouvoir relever le défi alimentaire, on a besoin d'une production agricole avec organisation de circuits. On l'approche de façon harmonieuse et coordonnée et non de façon antagoniste.

Pour terminer, je suis ravi de ce qu'a dit tout à l'heure madame DARROT parce qu'elle a parlé de valeur. Je dirai que c'est la préoccupation principale et pour moi le défi du futur, c'est le défi de la valeur de l'alimentation. J'étais comme je vous le disais délégué interministériel aux industries agroalimentaires et j'ai vu la quantité de boîtes et d'entreprises qui fermaient et de quantités d'emplois qui ont été sacrifiés au cours des deux ou trois dernières années. Et pour l'essentiel, je le dis, ces pertes d'emplois étaient dû au fait qu'il n'y avait pas assez de création de valeurs dans les filières agricoles et agroalimentaires. C'est-à-dire que l'on a perdu de la création de valeurs, on a perdu de la création de richesses, ou on a voire de la destruction de valeur au niveau du prix final et du produit final au niveau des chaînes de distribution. La course au bas prix, la destruction de valeur au niveau d'un certain nombre de produits alimentaires conduit à des comportements en amont, au-delà même de ce problème de l'emploi et de fermetures d'entreprises. Je dis que cela peut aller jusqu'à poser des problèmes de qualité même des produits voire de qualité sanitaire ou nutritionnelle des produits. On a atteint les limites du raisonnement. Il y a quelque chose qui me surprend tout à fait et qui concerne le débat urbain. C'est-à-dire que l'on nous répond aujourd'hui que, d'abord il y a soit la fatalité, c'est une loi, c'en ait une, c'est vrai, on la constate, que, au fur et à mesure de l'évolution des pouvoirs d'achat, il y a une perte relative de budget des ménages qui est consacrée à l'alimentation. C'est une réalité et l'on nous dit, c'est parce que l'on veut plus de temps pour les loisirs, etc. mais très souvent c'est sous compression notamment en zone urbaine, de la part logement. On développe des politiques d'accès publics tant au niveau de l'État que des collectivités pour le logement, pour faciliter l'accès au logement. Très souvent je le dis - là aussi je suis un peu politiquement incorrect - que derrière la problématique du logement et la propriété du logement, il y a souvent des logiques de rentes. Alors que derrière les filières agroalimentaires, il y a de l'emploi. D'autres me répondent, il est normal et naturel que l'on mène une politique du pouvoir d'achat et que le consommateur ait le prix le plus bas pour son alimentation. Moi qui suis un économiste, je considère que la politique du pouvoir d'achat se fait par une politique de production, de création de revenus, de création de richesses, de création de salaires et c'est le salaire qui fait le pouvoir d'achat et pas la politique de consommation. Moi ça a toujours été ma conception. D'ailleurs, je pense que c'est d'abord le salaire, et la richesse elle vient d'abord du processus productif, qui permet ensuite une véritable redistribution pour permettre d'avoir du pouvoir d'achat pour tous. Mais se dire que l'alimentaire doit être la variable d'ajustement au niveau du budget des ménages lorsqu'il y a une compression par les autres postes et que, par voie de conséquence, cette part se rétrécit, devient aujourd'hui, je le dis, totalement dramatique. Il faut revenir à ce qu'est la valeur de l'alimentation. Il y avait un colloque qui était organisé par le CNA, Conseil National de l'Alimentation, il y a quelques mois : « il faut réenchanter l'alimentation ». Mais bien sûr c'est évident. Il faut redonner à l'alimentation sa vraie valeur. Au-delà même de manger, il y a la dimension plaisir, il y a la dimension équilibre nutritionnel, il y a la dimension diversité. Et en zone urbaine, c'est fondamental, si on ne veut pas déraciner l'alimentaire, il faut lui redonner de la valeur. Il faut faire en sorte que les négociations, toutes les négociations, se fassent au juste prix. Pas uniquement, comme vous le dites, dans ce petit îlot où il y a, comme vous le disiez, un développement donc de toutes ces niches qui se coordonnent et l'on arrive à voir un mouvement, mais qui ne touche pas le mouvement majeur où là il n'y a pas de transparence, il n'y a pas de négociations au juste prix, voire il y a de la destruction de valeur. Faisons en sorte de généraliser cet état d'esprit, de faire en sorte que les rapports d'échanges se fondent sur le juste prix, et de faire en sorte que le consommateur réapprenne à redonner de la valeur à l'alimentation, qu'il y ait cette symbolique de l'alimentaire comme on a aujourd'hui. Cette symbolique de l'écran plat, la symbolique donc de tout ce qui est numérique. Là on n'est pas assez actif sur ce terrain-là. Si nous voulons que neuf milliards d'êtres humains, demain, soient nourris de façon équilibrée et que tous les agriculteurs du monde vivent à leur juste prix, il faut dépasser cette fatalité donc de la destruction de valeur de l'alimentation. Il faut redonner à l'alimentation toute sa place et toute sa valeur. Voilà, vous voyez, c'est un très beau sujet et un très beau débat. Je vous remercie.

Clôture

Bernard POIRIER

Bien, alors juste deux mots parce que vous avez entendu plein de gens parler au cours de la journée. Merci Monsieur le commissaire général. C'est le coprésident qui aujourd'hui n'a pas causé beaucoup, celui qui est élu puisque, vous avez surtout entendu le coprésident de TERRES EN VILLES du monde agricole. Mais on parle d'une seule voix. Monsieur le commissaire général, vous avez compris que dans le cadre de la préparation du stand de la France à Milan pour 2015, nous pouvions à travers les réflexions que nous avons menées ici, largement contribuer à la réflexion de la France. Je sais que vous le saviez, mais sans jouer de jeu de mots, notre ami du nord est parti. Il parlait des sacs de pommes de terre sur les sites miniers. Il y a quelqu'un, il y a bien longtemps, qui a dit que l'histoire était un éternel recommencement.

Je suis arrivé un peu en retard, mais j'ai entendu ce matin le représentant de l'INSERM qui parlait de la santé. C'est-à-dire que l'on est rendu, là aujourd'hui. L'agriculture à l'alimentation puis l'alimentation va aller à la santé. Parce que sur le dernier point que vous avez soulevé, monsieur le commissaire général, attention parce que, effectivement il faut redonner de la valeur, sans pour autant ne pas faire attention à la question de la cohésion sociale. Ce matin, il a bien dit, et de manière extrêmement claire, que c'étaient les quartiers les plus pauvres, les gens les plus pauvres qui se nourrissaient le moins bien. Donc, il y a un autre enjeu, c'est celui-là. C'est celui de ces deux bouts-là. Donc, j'ai compris que nourrir la planète, ça pouvait être l'énergie pour la vie. Vous avez compris que pour TERRES EN VILLES, c'était l'énergie pour les villes. Vous avez compris que pour nous ce n'est pas un jeu de mots parce que c'est un des grands thèmes que nous portons ici parce que nous estimons justement que c'est un des croisements des débats que l'on a souvent dans la salle d'à côté, celui de la planification. Mais quand on a de la terre ou de l'espace naturel, on en fait quoi. On en fait en particulier des espaces pour nourrir. C'est ce que l'on a traité aujourd'hui. Donc nous comptons travailler sur ces questions-là comme on l'a déjà fait depuis plusieurs années et poursuivre. Nous pensons que c'est justement dans ce schéma territorial local que l'on peut le plus avancer.

J'ai bien apprécié la dernière intervention de madame DARROT, que je connais, mais je vais faire un petit commentaire sur la première partie de votre intervention, madame DARROT. Vous avez dit, « je suis maintenant optimiste parce que, dans les années 2000, il y avait trois partenaires autour de la table » - j'ai pris des notes - « il y avait des élus, des producteurs et les consommateurs. Aujourd'hui je vois arriver un quatrième partenaire, les privés. Donc je suis plutôt contente, enchantée, parce que ça va redonner du souffle à cela ». Moi je dis attention, là, je le dis en tant qu'élu. Je le dis aux partenaires agriculteurs qui sont là et aux autres partenaires. Ce qui change, c'est que, les élus, dont je suis, moi je suis un élu local, Maire et Vice-président de la communauté d'agglo de Rennes. Nous, les élus locaux, on n'a jamais eu ces questions-là à traiter. Les élus qui traitaient les questions agricoles, ils étaient à Bruxelles, voire c'étaient nos parlementaires parce que c'était l'État qui traitait les questions de politique agricole. Or là on est rendu sur des politiques locales. Donc, je serai complètement optimiste, madame, le jour où, je propose une alternative, les élus, qui seront autour de la table pour discuter de ces questions, auront les moyens financiers de le faire. Si les élus locaux qui sont là étaient ceux qui discutent en même temps de la politique agricole, probablement et je rejoindrais monsieur BERGER, qu'à ce moment-là, la politique agricole serait devenue un peu plus une politique alimentaire. Ce qui n'est pas tout à fait le cas aujourd'hui, de mon point de vue. Parce que justement, elle n'intègre pas cette dimension-là. Ou alors il faut faire bouger un peu la politique agricole. Sinon, on peut être optimiste dans le théâtre, tel qu'il est là. Mais aujourd'hui moi, je suis président du SCOT du pays de Rennes, je discute beaucoup avec les partenaires agriculteurs, mais ils viennent voir les élus du pays de Rennes pour la planification, pour le foncier, parce que de ça, nous en sommes responsables. La consommation de l'espace, nous en sommes responsables. Ils ne viennent pas trop voir le président de l'agglomération pour la politique laitière. Ils ne viennent pas trop voir pour les autres politiques pour l'instant. Voilà ce que je voulais dire. Donc il y a encore beaucoup de chemin à faire pour être complètement optimiste. Vous savez quand on traite des politiques de cohésion sociale ou que l'on traite des politiques de l'habitat, on a des politiques locales qui sont difficiles. Merci à nos amis de l'Île de France que ce soit de la chambre d'agriculture ou du conseil régional de nous avoir accueilli.

Hervé BILLET

Eh bien écoutez, ça a été pour moi un grand plaisir aujourd'hui de participer à cette rencontre nationale de l'alimentation. Ce que j'ai particulièrement apprécié, c'est qu'il n'y ait pas eu d'opposition, de

stigmatisation entre les systèmes de production, les itinéraires qui pouvaient être envisagés en matière de production, en matière d'approche de circuits courts. Je crois que chacun a compris qu'il y avait de la place pour tout le monde, pour tous les itinéraires, tellement la demande était vaste et large. Et je crois que l'on a au contraire tout intérêt à partager nos échanges, que l'on soit du monde professionnel, que l'on soit avec les collectivités, également avec les représentants de la société civile pour que chacun fasse part de ses attentes, de ses préoccupations et des problèmes que nous rencontrons chacun dans nos secteurs d'activité que nous relevons. Moi, étant représentant du monde agricole, évidemment je vais revenir sur ce qui m'est cher plus particulièrement, vous n'en serez pas surpris.

Ce matin, j'avais évoqué la nécessité absolue d'avoir des documents d'urbanisme fiable pour bien pérenniser les lieux où l'on peut produire de façon déterminée des productions et pouvoir développer des projets. C'est évidemment toujours d'actualité. La balle est plutôt dans le camp des collectivités, d'organiser et de veiller justement à organiser et à préserver ces territoires-là. C'est vrai que, dans des précédents schémas directeurs, l'espace agricole était blanc. Aujourd'hui, il n'est plus blanc, il est connoté et identifié comme devant être préservé. Donc c'est quand même un progrès, mais il y a encore à progresser notamment par rapport aux problématiques de circulation de nos engins. Parce que, si l'on veut travailler agriculture de proximité, cela veut dire travail en commun, partage de matériel, ça veut dire pouvoir accéder à des circuits routiers et qui ne soient pas impossibles ou incompatibles avec nos matériels. On n'échappera pas à devoir intégrer quand même le surcoût de l'implantation d'exploitations dans ces secteurs qui sont plus fragiles par le surcoût de l'immobilier. Le coût social que nous avons au quotidien. En Île de France, le coût social est plus important que dans d'autres pays. Donc si l'on veut une agriculture de proximité, il y a des charges supplémentaires à accepter, à valider. Et ça, il faudra bien en tenir compte. Autre point qui nous fait mal aujourd'hui, dont on souffre aujourd'hui, c'est l'absence, peut-être plus marquée chez nous en Île de France, de manques de filières de transformation de produits de première nécessité. C'est vraiment un atout qui nous manque et qui nous pèse largement. On a parlé un peu d'élevage, qui est en déshérence chez nous, il en est de même également pour tout ce qui est légumerie. Nous avons besoin d'outils, pas forcément d'outils industriels, de mastodontes, ce n'est pas de ça dont on parle forcément, mais au moins des outils qui soient adaptés à nos marchés. Je considère qu'être agriculteur dans ces secteurs-là, mais que l'on soit en Île-de-France ou n'importe quelle région à proximité d'une agglomération urbaine, relève quand même d'un handicap. Donc on aura besoin d'identifier une zone de péri-urbanité de façon à pouvoir soutenir ce que souhaite la société à la lisière de son habitat ou de ses lieux de travail.

Un point sur lequel nous sommes également très attachés et ça a été évoqué, c'est l'identification de nos productions. Parce que si nous ne sommes pas capables de bien tracer, de bien identifier ce qui sort de chez nous, inévitablement nous aurons toujours quelques brebis galeuses qui viendront profiter de l'effet d'annonce locale pour pouvoir s'infiltrer dans nos rangs. Sachez que le monde agricole est prêt à faire la police sur ce sujet-là pour exclure ou sanctionner ceux qui ne respecteraient pas le cahier des charges ou ce que l'on garantit aux consommateurs. Parce que, en fin de compte, c'est ça qui est au bout, c'est la tromperie du consommateur qui est au bout. Une image est tellement facile à détruire et tellement difficile à construire que ce sont ces points qu'il nous semble très important de veiller.

Un point également qui nous paraît très important, ça a été évoqué par l'IAU tout à l'heure, le coût du transport de nos produits, lorsqu'ils ne sont pas produits à la porte de nos villes. Il y a un tableau qui a été montré avec les distances, mais pour nous, en Île de France, ce n'est pas en distance qu'il faut les compter, c'est en temps. Le temps de déplacement est quelquefois ahurissant par rapport au nombre de kilomètres que l'on a à faire. Donc c'est une chose à construire pour mieux organiser et pas décourager des producteurs qui seraient ou qui sont potentiellement en capacité de fournir, mais qui, trop éloignés, baissent les bras. Donc sur ce sujet-là, je crois que toutes les pistes et les voies sont bonnes, la demoiselle qui représentait les MIN tout à l'heure, ne vous sentez pas frustrée ! Je considère qu'il y a des plateformes aujourd'hui d'échanges qui existent. Il faut évidemment s'en servir, les utiliser, utiliser ce qui fonctionne, ce qui marche pour pouvoir, puisque l'on a déjà des lieux de concentration et des systèmes d'approvisionnement pour aller dans la ville, qui se font déjà là, pour certainement imaginer un système et un système identifié. Identifions bien nos productions qui nous sont nécessaires. Je voudrais rappeler que nous organisons notre session chambre d'agriculture au mois de décembre dans vos murs à Rungis, et ce n'est pas par hasard si nous allons à Rungis. C'est justement dans cet esprit de pouvoir marquer la volonté de la part du monde agricole de travailler davantage sur l'identification de nos produits et assurer un meilleur transit de nos productions vers le consommateur.

Voilà un peu ce que je voulais dire sur ce sujet. Encore une fois, il n'y a pas d'opposition sur les systèmes de production et ça, ça me convient. Il y a largement la place pour tout le monde, pas plus d'ailleurs que sur les circuits de distribution. Je suis quand même un petit peu plus dubitatif à l'égard de comportements

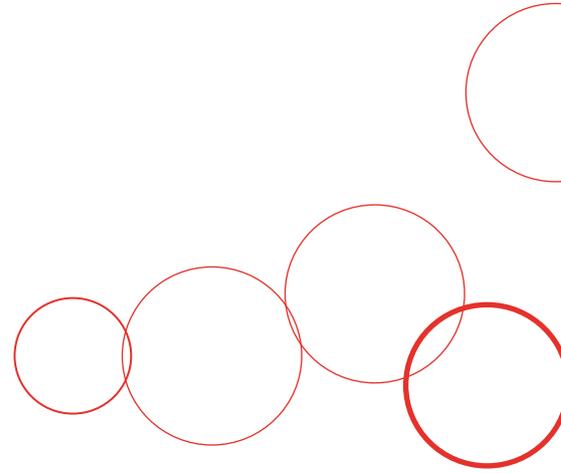
de certains de la grande distribution, quand je vois des produits vendus moins chers que ce que le producteur vend à l'agriculteur local dans le cadre de sa cueillette. C'est de la vente à perte, c'est du dumping, ce n'est pas comme ça que l'on construit des filières ou une confiance à l'égard du consommateur. Voilà un peu ce que je voulais dire sur ce sujet en termes de conclusion de cette journée. Merci.

Marie RICHARD

Merci, je vais être assez rapide et remercier TERRES EN VILLES de ce colloque tout à fait riche et de la richesse aussi des interventions, de la diversité des interventions, comme pour les produits agricoles. C'était vraiment d'une diversité tout à fait intéressante et complémentaire, et l'on était très fier en région Île-de-France, d'accueillir ce premier colloque. On fait partie du conseil d'administration de TERRES EN VILLES et ce serait bien du reste que d'autres régions, parce que toutes les collectivités territoriales sont importantes et les régions ont un rôle important à jouer au niveau de cette dépendance alimentaire et de l'alimentation. Et en fonction de ces grands défis, je pense important, que toutes les collectivités territoriales, comme on l'a dit tout à l'heure, soient aussi partenaires aussi bien que les intercommunalités qui sont beaucoup plus présentes à TERRES EN VILLES. Merci encore de cette belle rencontre et l'on espère qu'il y en aura beaucoup d'autres. Merci.

Bon retour à toutes et tous.

*Les figures qui illustrent ces Actes sont tirées des présentations des différents intervenants.
Crédit photos : Jean MARLY et Terres en Villes.*



TERRES EN VILLES

40, avenue Marcelin Berthelot - BP 2608

38036 Grenoble Cedex 02

tél. : 04 76 20 68 31

fax : 04 76 40 38 44

mail : serge.bonnefoy@terresenvilles.org

www.terresenvilles.org