



TERRITOIRES RÉSILIENTS

Pour un système
alimentaire durable
et équitable

PARIS -FRANCE-



● SÃO PAULO - 36 M

LET'S FOOD

L'association Let's Food a été co-fondée en 2017 par Anna Faucher et Louison Lançon dans l'objectif d'accompagner les territoires à la construction de systèmes alimentaires durables et résilients en s'appuyant sur la coopération territoriale et l'échange de bonnes pratiques aux échelles locale, nationale et internationale.

Les axes d'intervention de l'association sont les suivants :

- Accompagner les dynamiques alimentaires des collectivités territoriales en France et dans le monde en capitalisant sur les expériences réussies issues d'autres territoires.
- Favoriser et opérationnaliser le partage de connaissances et d'initiatives auprès des différents acteurs du système alimentaire afin d'accélérer une transition agro-écologique à l'échelle globale.
- Sensibiliser et former aux enjeux de l'alimentation durable afin de renforcer les compétences nécessaires à la mise en place de systèmes alimentaires durables.

Auteurs : Anna Faucher, Louison Lançon, Adèle Guen.

Illustrations et mise en page : Anna Faucher

Publié par : Association Let's Food, 2022.

Ce document et l'ensemble des textes et des illustrations originales qu'il contient sont publiés par l'association Let's Food sous la licence CC BY-NC-SA 4.0 (Attribution - Non Commercial - Share Alike 4.0 International).



Citation recommandée : Let's Food, 2022. Territoires résilients - Pour un système alimentaire durable et équitable - Paris, France. 195 pages.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier nos partenaires pour leur engagement à nos côtés ainsi que pour leur soutien financier : l'Agence de la Transition Écologique (ADEME), le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'association Risteco - La Ville qui Mange, le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire, la Fondation Léa Nature, la Chaire UNESCO Alimentations du Monde, le Secrétariat du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines, la Ville de Marseille, Grenoble Alpes Métropole, le Grand Lyon, Bordeaux Métropole, Montpellier Méditerranée Métropole, la Ville de Paris et Nantes Métropole.

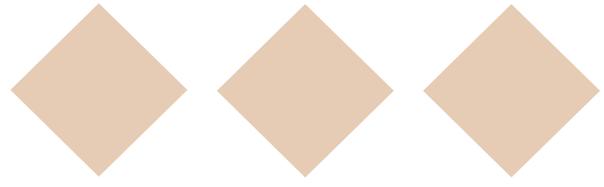
Merci également à nos interlocuteurs dans les villes et métropoles françaises partenaires, pour leur confiance et bienveillance, pour leur soutien, leur écoute et leur temps tout au long de ce projet et bien après : Morgane Scouarnec et Marie-Elisabeth Sapin (Bordeaux Métropole), Valérie De-Saint-Vaulry (Montpellier Méditerranée Métropole), Lilian Vargas (Grenoble Alpes Métropole), Fabien Chaufournier et Juliette Cantau (Grand Lyon), Jean-Charles Lardic (Ville de Marseille), Dominique Barreau (Nantes Métropole) et Patrick Koumarios (Ville de Paris).

Merci aux universités et aux étudiants qui ont apporté leur pierre à l'édifice au cours de ces trois années. Aux enseignants et experts qui ont constitué notre comité scientifique : Nicolas Bricas, Maurizio Mariani, Damien Conaré, Thierry Giordano, Guido Santini, Cécile Michel, Nathalie Corade, Catherine André, Cécile Broutin, Yannick Sencébé, George-André Simon, Jennifer Buyck, Amélie Artis, Magali Talandier, Philippe Fleury, Laurence Rocher, Michel Basset, Muriel Maillefert, Xavier Giraud, Jean-Noël Consales, Sébastien Gadal, Christine Aubry, Marie Ben Othmen, Francis Willequet, Lauren Lecuyer, Jean-Jacques Gabas, Mohamed Merdji, Pilar Alejandra Jano Martinez, Carlos Huenchuelo, Jesus Hernandez Ruiz, Armando Rucoba Garcia, Abdessalam El Khanchoufi, Ali Bennasr.

Au cours des deux années de voyages et des 7 missions du projet Let's Food Cities, nous avons rencontré plus de 250 acteurs sur les territoires étudiés en France, au Mexique, au Chili, au Vietnam, en Iran, au Maroc, en Tunisie et en Afrique du Sud. Un grand merci et bravo à toutes ces belles âmes qui portent des initiatives inspirantes parfois au péril de leur vie. Partout nous avons été accueillies chaleureusement, nous avons échangé et grandi au fil de ces rencontres.

Enfin, merci merci merci à tous les bénévoles qui ont participé au développement de l'association au gré de petites et grandes missions : recherches, retranscriptions, rédaction, réflexions, traductions, etc. et plus particulièrement sur le diagnostic de Paris : Alice Deshons, Anoucha Jaubert, Coline Lenseigne, Danielle Faye, Éléonore Mahée, Elisa Ringler, Elisa Werthle, Eva Morel, Inès Djelouadji, Laurine Karkides, Louise Chirio, Manon Pradère, Marine Barizien, Mario Miffurc, Martin Hemery, Mélanie Girauld, Pauline Couvelaere, Pénélope Bresch, Perrine Judenne, Sarah Lachenal, Solène de la Poutrelle.

NOTRE VISION



Le 8 août 2019 était rendu public le dernier rapport du GIEC : Comment assurer la sécurité alimentaire d'une population mondiale croissante malgré le réchauffement climatique ? Protéger les terres, restaurer la biodiversité, limiter la consommation de viande, réduire les émissions de gaz à effet de serre : les experts exhortent les États à agir de toute urgence et ce depuis de très nombreuses années.

Pourtant les États se sont montrés à ce jour incapables de prendre des mesures à la hauteur des enjeux, englués dans des objectifs à court terme de croissance économique et de concurrence internationale. Les villes, qui concentreront bientôt plus de 70 % des humains sur Terre, sont aujourd'hui sources d'innovations et de décisions bien plus radicales, se positionnant parfois dans l'illégalité vis-à-vis des lois nationales et internationales afin de mettre en place cette nécessaire transition agro-écologique.

Il faut dès maintenant construire de nouvelles gouvernances alimentaires à l'échelle locale : développer la résilience alimentaire et les coopérations entre espaces urbains et ruraux. Les collectivités possèdent les compétences pour limiter l'artificialisation des terres, développer une nouvelle agriculture, sensibiliser la population à une alimentation plus durable tout en réduisant les inégalités d'accès.

Tous les territoires doivent saisir cette opportunité et construire, au plus vite, avec l'ensemble des acteurs concernés, des systèmes alimentaires durables à l'échelle locale. Afin d'accélérer cette transition et de préserver ressources et biodiversité tant qu'il est encore temps, nous croyons à la coopération des territoires pour échanger de nouvelles pratiques, de nouvelles politiques publiques et pour faire émerger une nouvelle façon de vivre ensemble.

C'est dans ce sens que le projet Let's Food Cities sensibilise et accompagne les décideurs locaux dans le monde en travaillant tout particulièrement avec les universités et les jeunes professionnels de demain, afin qu'ils intègrent les enjeux alimentaires dans leurs futures responsabilités.

Nous espérons que ce diagnostic évaluant la durabilité et la résilience du système alimentaire du territoire de Paris participe à renforcer la place des enjeux alimentaires à l'agenda politique tout en inspirant élus, techniciens, entreprises et citoyens à s'engager toujours davantage pour assurer le bien-être de tous dans le respect de notre environnement.

Bonne lecture !

Comprendre le système alimentaire	7
Comprendre le territoire parisien	9

1 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - Le système alimentaire de Paris permet-il l'accès à une nourriture suffisante et nutritive pour tous ?

Paris totalement dépendante pour son approvisionnement alimentaire	13
Une offre alimentaire ultra dense	31
Un panier alimentaire plus cher qui pénalise les ménages les plus vulnérables	33
Une précarité alimentaire qui impacte surtout les étudiants	37

2 DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE - Le système alimentaire de Paris protège-t-il l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer ?

En Île-de-France, les grandes cultures sources de pollutions	53
Une offre en produits bio qui se développe rapidement	67
Une activité de transformation alimentaire très limitée sur le territoire francilien	79
Plus de bio, moins de viande - des habitudes de consommation qui évoluent rapidement	89

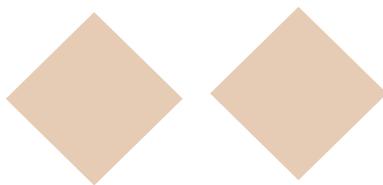
3 DURABILITÉ ÉCONOMIQUE - Le système alimentaire de Paris s'appuie-t-il sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois et réduisant les inégalités de pouvoir entre acteurs ?

Une agriculture spécialisée peu créatrice d'emplois	103
Une activité de transformation alimentaire encore limitée et spécialisée en Île-de-France	117
La multiplication des points de vente alimentaires équitables à Paris	127

4 GOUVERNANCE ALIMENTAIRE - Le système alimentaire de Paris apporte-t-il l'information nécessaire pour permettre la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens ?

L'alimentation durable à l'agenda politique de la Ville de Paris	141
Une Région qui s'engage pour une agriculture et une alimentation durable	146
Les Parisiens consultés et impliqués dans la construction des politiques publiques alimentaires	155
L'identité culinaire au service de la cohésion sociale ?	157
Un territoire qui s'engage pour coopérer en France et à l'étranger	165
Ce qu'il faut retenir...	169
Annexes	171
Bibliographie	182

À PROPOS



Le projet Let's Food Cities, porté par l'association Let's Food, vise à encourager les coopérations entre villes pour accélérer le partage d'expériences et la mise en place de systèmes alimentaires territoriaux durables partout dans le monde.

Ce projet pilote de 3 ans intègre 14 territoires d'études, soit 7 duos comprenant une ville française signataire du Pacte de Milan (en 2015) et un territoire de coopération à l'étranger.

En s'appuyant sur des coopérations existantes, le projet Let's Food Cities propose de développer une nouvelle thématique de coopération : celle de l'alimentation durable à l'échelle des territoires.

Les 7 duos sont les suivants :

- Bordeaux Métropole et État de Guanajuato (Mexique)
- Le Grand Lyon et la Ville de Lyon et Hô Chi Minh Ville (Vietnam)
- La Ville de Marseille et Valparaiso (Chili)
- La Ville de Paris et Téhéran (Iran)
- Montpellier Méditerranée Métropole et Fès (Maroc)
- Grenoble Alpes Métropole et Ville de Grenoble et Sfax (Tunisie)
- Nantes Métropole et Durban (Afrique du Sud)

Dans le cadre de la coopération entre les villes de Paris et Téhéran, le projet Let's Food Cities réalise une étude de durabilité du système alimentaire de la Ville de Paris avec pour périmètre initial le bassin de consommation (ville) et les différents bassins de production (métropole, région).

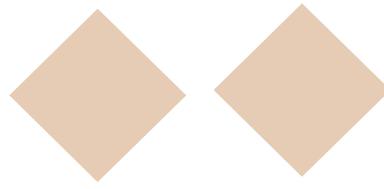
Toutes les étapes du système alimentaire sont analysées sous quatre angles, garants de sa durabilité : la sécurité alimentaire, l'usage des ressources et l'impact sur l'écosystème, la viabilité et l'équité du système économique, l'intégration sociale des parties prenantes et la gouvernance locale. Ce diagnostic identifie également les initiatives du territoire à impact positif, portés par des acteurs publics, associatifs et privés qui sont une partie des solutions à encourager, renforcer, répliquer.

Les principaux résultats ainsi que toutes les initiatives ont été et seront partagés avec les institutions concernées, les acteurs rencontrés et le grand public afin de favoriser le passage à l'action en conscience et la concrétisation de nouveaux projets en faveur d'une alimentation durable et de qualité pour tous.

À l'issue du projet, la Ville de Paris bénéficie des livrables suivants :

- Une étude de durabilité du système alimentaire de son territoire ;
- Un recensement des initiatives - associatives, privées (entreprises) et publiques (politiques publiques) en lien avec l'alimentation sur son territoire - centralisé sur la plateforme [Food Ideas](#) ;
- Un livret des solutions (issues des initiatives inspirantes des autres villes étudiées) : des propositions sur-mesure au vu des problématiques spécifiques identifiées sur le territoire ;
- Une étude de durabilité du système alimentaire d'un de ses territoires de coopération : Téhéran, Iran ;
- Un court-métrage sur le système alimentaire de Téhéran.

MÉTHODOLOGIE



La méthodologie de l'étude de durabilité d'un système alimentaire a été co-construite avec le comité scientifique de l'association Let's Food composé d'experts internationaux et de chercheurs en géographie, agronomie, urbanisme, coopération internationale ou encore sciences sociales.

Cette méthodologie s'appuie avant tout sur la définition d'un système alimentaire durable local proposée par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'IPES Food et Nicolas Bricas en 2015 :

“ Les systèmes alimentaires durables :

- protègent l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et la biodiversité et sans polluer ;
- permettent l'accès pour tous à une nourriture suffisante, saine, nutritive et culturellement acceptable ;
- s'appuient sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois pour tous et réduisant les inégalités de pouvoir entre entreprises et au sein des chaînes de valeur pour une répartition plus équitable des valeurs ajoutées ;
- favorisent la cohésion sociale et le respect de la diversité et de la dynamique des cultures ;
- restaurent la confiance dans le système et permettent la participation des citoyens à son évolution.”

La méthodologie consiste à analyser les différentes composantes du système alimentaire d'un territoire : de la production jusqu'à la consommation et la gestion de déchets, intégrant également des aspects de gouvernance à la lumière des composantes du développement durable.

Afin de permettre les comparaisons, le cadre d'analyse est le même pour chacun des 14 territoires. Il s'appuie sur des données quantitatives issues d'études nationales et locales existantes et sur des entretiens d'acteurs réalisés sur place afin d'évaluer la situation au regard d'experts locaux.

Dans chacune des villes d'études, Let's Food a souhaité associer des universités dans la réalisation du diagnostic afin de bénéficier de l'expertise académique mais également de sensibiliser les étudiants à une approche systémique et au prisme alimentaire pour penser le développement durable d'un territoire.

La recherche bibliographique a été réalisée avec l'aide de 15 étudiants issus de 4 universités partenaires et différentes formations : Sciences Po Paris, l'École d'urbanisme de Paris, AgroParisTech et LaSalle Beauvais.

L'équipe Let's Food a par la suite réalisé 11 entretiens avec des experts locaux afin de compléter l'analyse (chambre d'agriculture, chambre de commerce, Métropole, centres de recherche, société civile, etc.)

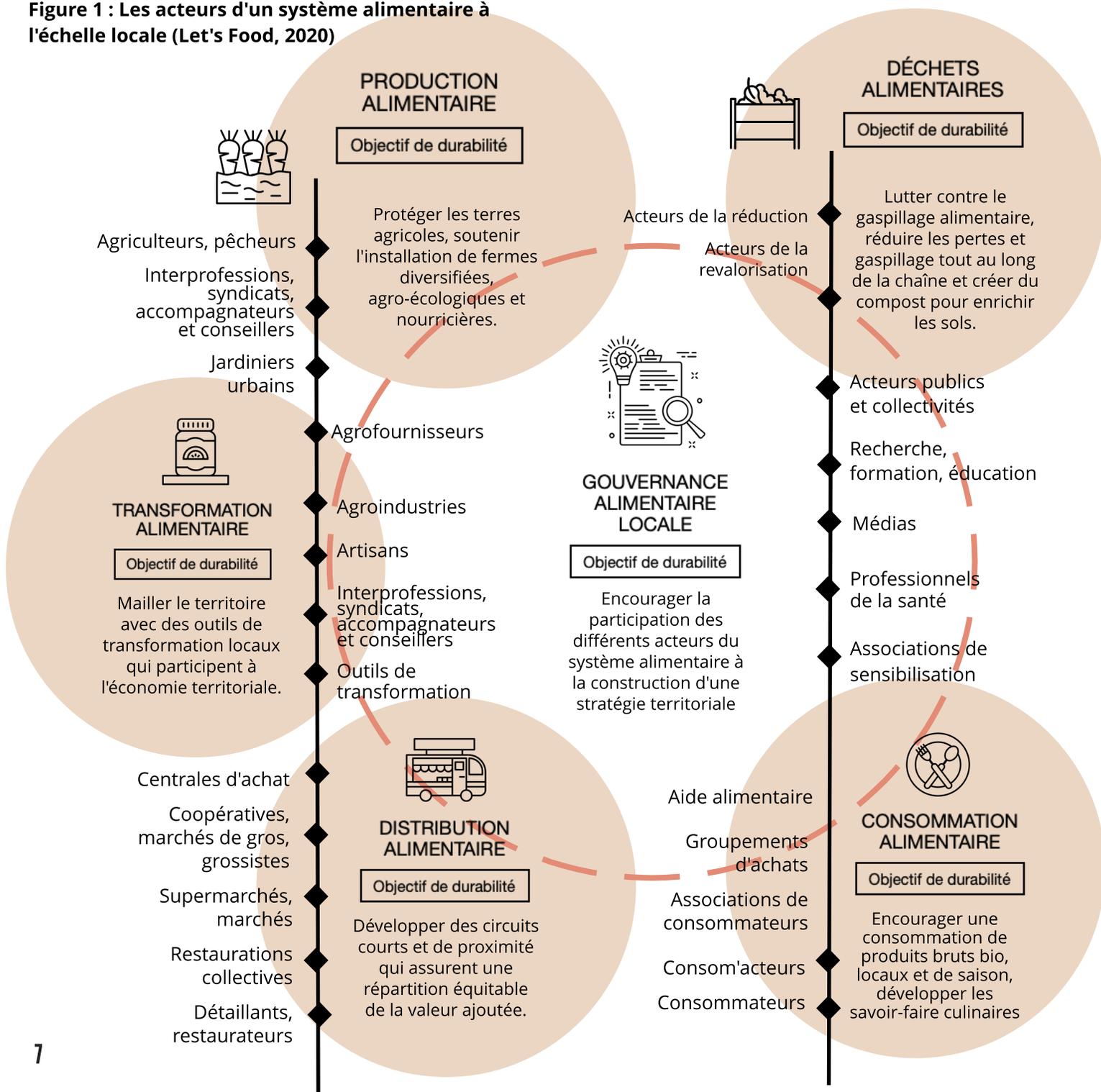
Ce rapport propose un aperçu du fonctionnement du système alimentaire du territoire de Paris et des principaux défis auxquels il fait face en terme de durabilité et de résilience. Loin d'être exhaustif c'est avant tout un diagnostic résolument tourné vers l'action, à la suite de chaque point d'information sont répertoriés les projets existants sur le territoire ainsi que des solutions mises en place en France et à l'étranger qui peuvent inspirer afin d'accélérer la transition alimentaire du territoire.

COMPRENDRE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Une multitude d'acteurs aux intérêts et leviers divers

Tout au long des étapes de production agricole et ceci jusqu'à la consommation et la gestion des déchets, l'ensemble des acteurs (publics, associatifs, privés, universitaires, etc.) doit se coordonner pour former un système alimentaire cohérent, durable et résilient. Cela implique une redéfinition des rôles des acteurs au sein du territoire, il faut pouvoir associer et coordonner les différentes parties prenantes pour accompagner les dynamiques de transition des territoires (Ciedel, 2019).

Figure 1 : Les acteurs d'un système alimentaire à l'échelle locale (Let's Food, 2020)



Les compétences des collectivités sur les enjeux alimentaires

POUR ALLER PLUS LOIN

La politique agricole est une compétence partagée entre l'Union Européenne et la France selon le principe de subsidiarité. La Politique Agricole Commune fixe les orientations et finance des mesures qui vont de la production agricole, à la gestion des ressources naturelles en passant par la diversification de l'économie rurale. Depuis 2014, à l'échelle étatique, le Programme National pour l'Alimentation au sein de la Loi d'Avenir Agricole soutient les territoires dans la mise en place de stratégies alimentaires territoriales (MAA, 2014 (3)). Face à l'absence de compétences obligatoires liées à l'alimentation durable de leurs habitants, ce dispositif permet de financer la reterritorialisation de l'alimentation et d'accompagner les processus de décentralisation essentiels à une meilleure prise en compte des spécificités agricoles et alimentaires locales. Si la Loi NOTRe (2015) a renforcé les rôles des Régions et des Métropoles, chaque échelon peut mobiliser et coordonner ses compétences (cf. schéma ci-dessous) et ses leviers d'action (orientations, cadre facilitateur, réglementations, financements en faveur d'initiatives locales, etc.) en faveur d'une alimentation locale, durable et accessible à tous sur son territoire.

Figure 2 : Compétences des collectivités sur les enjeux alimentaires et particularité du contexte parisien (Let's Food, 2020)

RÉGION

- ◆ Développement économique (aides agricoles, IAA, artisans)
- ◆ Aménagement du territoire (coopérations territoriales alimentaires)
- ◆ Déchets et environnement (concertation, animation)
- ◆ Gestion des lycées (cantines, formation, lutte contre le gaspillage, etc.)
- ◆ Emploi, formation professionnelle et enseignement supérieur (adaptation aux métiers de l'alimentation durable)
- ◆ **Solidarité internationale et partage d'expériences en matière d'alimentation durable**

COMMUNE ET DÉPARTEMENT (compétences mutualisées)

- ◆ Aménagement du territoire (protection du foncier, etc.)
- ◆ Gestion des écoles primaires, maternelles, collèges (cantines, formation, lutte contre le gaspillage, etc.)
- ◆ Solidarité et cohésion territoriale (épiceries solidaires, jardins familiaux, etc.)
- ◆ Développement économique (aides aux filières, artisanat, etc.)
- ◆ Environnement, eau, déchets (circuits courts, bio, lutte contre le gaspillage alimentaire)
- ◆ Santé (Contrat Local, nutrition)
- ◆ **Solidarité internationale**

MÉTROPOLE

- ◆ Développement économique (dont agriculture)
- ◆ Aménagement de l'espace métropolitain
- ◆ Politique de la Ville (offre alimentaire de qualité)
- ◆ Gestion services d'intérêts collectifs (déchets alimentaires..)
- ◆ Environnement et qualité de vie (îlots de fraîcheur...)
- ◆ **Solidarité internationale**

ÎLE-DE-FRANCE

PARIS

GRAND PARIS

COMPRENDRE LE TERRITOIRE PARISIEN

Capitale de la France et ville d'envergure mondiale, Paris est aussi le chef-lieu de la région Île-de-France localisée au centre-nord du pays dans le bassin parisien constitué largement de plaines dans lesquelles passe la Seine. Paris est une collectivité au statut unique qui exerce les compétences de la commune et du département sur son territoire et qui de surcroît est membre constitutif de la Métropole du Grand Paris qui définit les politiques publiques d'envergure globale sur le bassin de vie parisien. La ville de Paris est divisée en 17 arrondissements et s'étend sur une surface de 105,4 km². Paris se caractérise par la très forte concentration de population et d'activités économiques avec une centralisation de divers flux.

Population

Paris est de loin la commune la plus peuplée de France. En 2017, on comptait 2 187 526 habitants sur la commune et 7 057 905 sur la métropole, soit près de 10 % de la population française. La commune de Paris accueille chaque jour un million de travailleurs provenant essentiellement des départements limitrophes et 280 000 touristes. En cinquante ans (entre 1968 et 2017), la population de la ville a diminué de 15 % (INSEE, 2021 & INSEE, 2021 (1)). Paris est la seule grande ville française à voir sa population diminuer, particulièrement depuis 2011. Cette baisse s'explique par une augmentation du prix de l'immobilier et de l'ensemble des dépenses du quotidien (Faure, 2018). Paris n'en est pas moins une ville jeune qui accueille plus de 322 000 étudiants dont 16 % sont des étudiants étrangers (APUR, 2016).

Niveaux de vie

En 2018, 15 % de la population de la ville de Paris vivait sous le seuil de pauvreté contre 14,1 % à l'échelle nationale. Les niveaux de revenu varient énormément selon les arrondissements (INSEE, 2021 & INSEE, 2021 (1)). L'indice de Gini (révélateur des inégalités de revenu) de la ville de Paris est un des plus hauts de France (0,42 contre 0,29 à l'échelle nationale) (Compas, 2016). Les arrondissements les plus touchés par la pauvreté sont situés au Nord de Paris (Bayardin et al., 2014).

Moteurs économiques

Paris est la capitale politique, économique et commerciale de la France. Elle s'est développée autour d'une économie de services centrée sur le tourisme et la recherche. Paris est une destination touristique prisée par les Français et les étrangers. Le tourisme représente près de 12 % de l'emploi salarié du Grand Paris (Office du tourisme et des congrès de Paris, 2019). Première place boursière et financière du pays, Paris est aussi un acteur incontournable à l'échelle internationale : 29 des 500 plus grandes entreprises au monde ont leur siège à Paris, ce qui place la ville en 3^e position mondiale, derrière Pékin et Tokyo. La métropole est très bien desservie par un réseau dense de voies de communication autoroutières, aéroportuaires et ferroviaires, qui facilite les échanges et fait de la capitale un centre névralgique national et européen (Mairie de Paris, 2019).

Agriculture et urbanisation

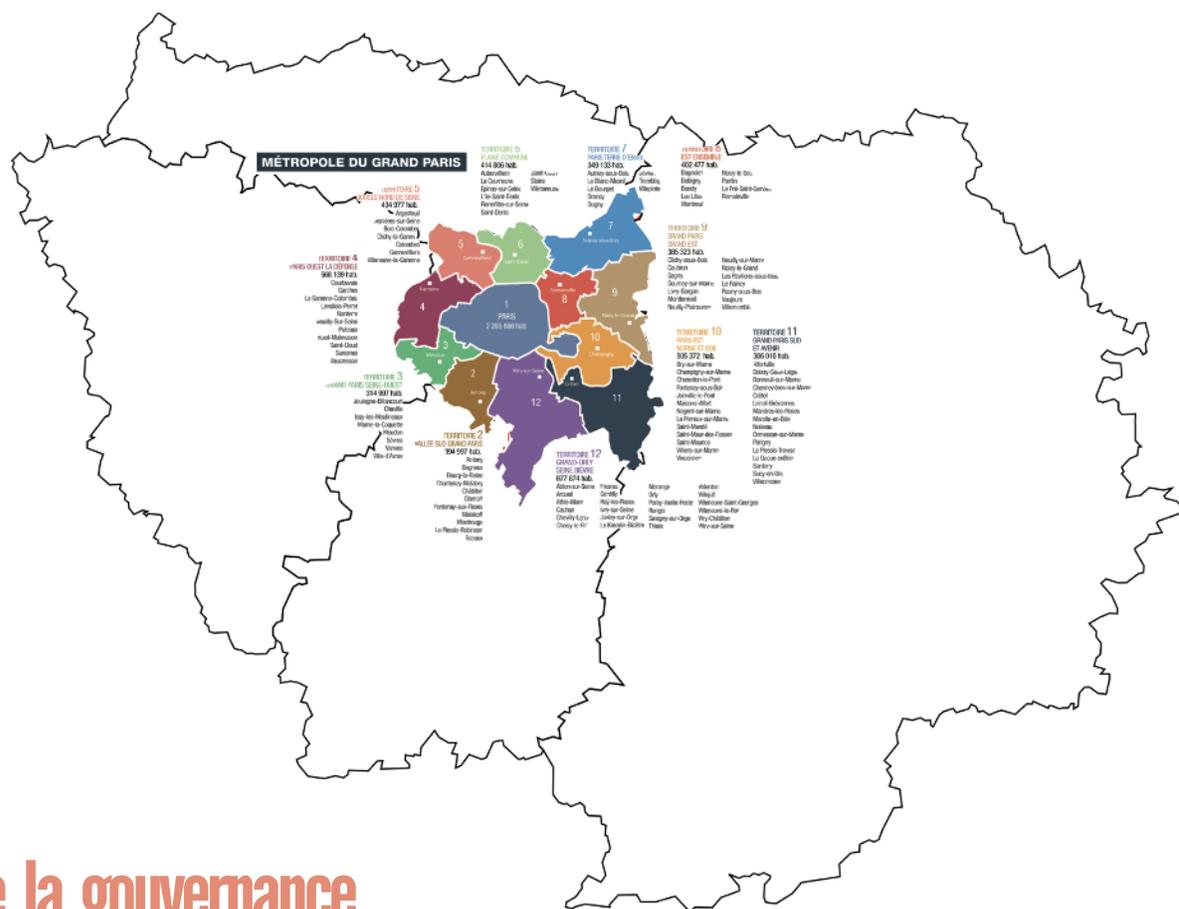
Sur la métropole parisienne, les espaces agricoles occupent seulement 2 % du territoire. Entre 1970 et 2018, face à l'urbanisation galopante, la métropole du Grand Paris a perdu 72 % de ses terres agricoles. Aujourd'hui, l'agriculture métropolitaine est essentiellement représentée par les céréales (79 % de la SAU) et une infime partie de la SAU est dédiée à la production de légumes (5 %) (Paris Écologie, 2020). À l'échelle régionale, l'agriculture occupe encore 43 % du territoire mais elle est aussi fortement spécialisée dans la production de céréales et d'oléo-protéagineux (83 % de la SAU en 2017) destinés aux marchés nationaux et internationaux (Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2018).

Ressources naturelles

Paris bénéficie d'un climat tempéré caractérisé par des pluies régulières en toutes saisons. La densité de population et l'activité commerciale de la ville de Paris sont responsables d'importantes émissions de gaz à effet de serre. Ces émissions contribuent à la dégradation de la qualité de l'air et provoquent un phénomène caractéristique du changement climatique appelé "îlot de chaleur urbain" qui amplifie l'augmentation des températures (Agence Parisienne du Climat, 2018 (1)).

En région Île-de-France, l'état des ressources naturelles est préoccupant. Les modes de production intensifs majoritaires contribuent à dégrader la qualité de l'eau (résidus de pesticides), la fertilité des sols et la biodiversité. Si la dynamique de conversion en agriculture biologique s'est accélérée ces dernières années et a été particulièrement appuyée par les collectivités, seulement 5 % de la SAU régionale est exploitée en bio contre 8,5 % à l'échelle nationale (Bio Île-de-France, 2020).

Figure 3 : Périmètres administratifs : Paris, Grand Paris, Région Île-de-France



Particularités de la gouvernance

Depuis le 1^{er} janvier 2019, la Ville de Paris est une collectivité unique à statut particulier exerçant les compétences de la commune et du département de Paris. La Loi du 28 février 2017 relative au statut de Paris et à l'aménagement métropolitain met également en place une plus grande décentralisation permettant au maire de Paris d'exercer davantage de compétences de proximité (circulation, manifestations sur la voie publique, police des édifices etc.)

Depuis janvier 2016, Paris est le siège de la Métropole du Grand Paris composée de 131 communes réparties sur 6 départements (Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne, Val-d'Oise et Essonne), soit 8 fois la superficie de Paris. Sans commune mesure, la Métropole du Grand Paris est divisée en 12 territoires de près de 300 000 habitants, gouvernés par des conseils de territoire avec au moins un conseiller par commune pour gérer au plus près du terrain les domaines d'action comme la collecte des déchets, la voirie ou encore le stationnement, tout en mettant en œuvre des politiques de mutualisation. La Métropole du Grand Paris est particulièrement compétente pour la mise en œuvre de projets métropolitains, schémas stratégiques et projets d'envergure internationale (plan climat, schéma de cohérence territorial, Plan d'Alimentation Métropolitain, Jeux Olympiques et Paralympiques de 2024, etc.)

Chapitre I

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le système alimentaire de Paris permet-il l'accès à une nourriture suffisante et nutritive pour tous ?



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN FRANCE

"La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, économique et social à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active."

(FAO, 2008)

12 %

des ménages sont en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières en 2015 (Anses, 2017)

49 %

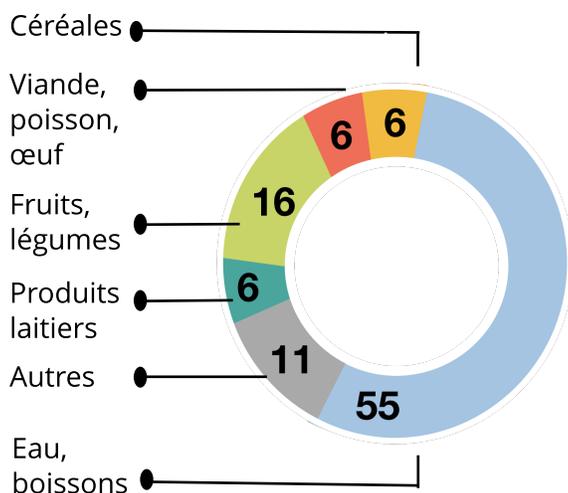
de la population française est en surpoids en 2015 (Santé publique France, 2017)

1,7 fois plus élevé dans les ménages avec moins de 900 euros net par mois (Darmon et al., 2010)

3600 €

par an dépensés par chaque Français pour son alimentation, soit 20 % de son budget, dont 25 % dédié à la viande (Larochette & Gonzalez, 2015)

ALIMENTS CONSOMMÉS EN %



COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Le régime alimentaire des Français a beaucoup évolué ces 50 dernières années.

- ⊕ protéines d'origine animale
- ⊕ consommation hors domicile (1/6 repas)
- ⊖ temps des repas
- ⊕ produits dits "à calories vides" (sodas, confiseries, etc.)

PARIS TOTALEMENT DÉPENDANTE POUR SON APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

1,27 %
d'autonomie
alimentaire sur
l'aire urbaine de
Paris

UNE AIRE URBAINE PEU RÉILIENTE EN CAS DE CRISE D'APPROVISIONNEMENT

La ville de Paris, qui concentre 31 % de la population métropolitaine, sert 8 millions de repas par jour, ce qui correspond à 1,9 million de tonnes de nourriture à acheminer et distribuer quotidiennement (Mairie de Paris, 2016). L'étude menée en 2017 par le cabinet d'études Utopies montre que l'aire urbaine parisienne ne produit qu'une infime partie de son alimentation : le degré d'autonomie alimentaire de l'aire urbaine parisienne est estimé à 1,27 % (69ème position sur les 100 premières aires urbaines françaises) (Utopies, 2017).

La cause ? L'artificialisation rapide des terres agricoles : la métropole parisienne a perdu 72 % de ses espaces agricoles en moins de 50 ans à cause de l'urbanisation. Aujourd'hui, seulement 2 % de la surface du territoire de la métropole est encore dédiée à l'agriculture.

Celle-ci est hyperspécialisée dans la production de céréales et d'oléo-protéagineux pour d'autres régions de France et du monde (Paris Écologie, 2020).

La métropole du Grand Paris a donc recours aux importations alimentaires pour nourrir sa population : 70 % de ces aliments importés proviennent d'autres régions françaises et 30 % d'autres pays (Mairie de Paris, 2016).

Les contraintes liées à l'urbanisation sur la métropole limitent le potentiel de relocalisation de la production et de la consommation alimentaire. Utopies estime à 7 % le degré maximal d'autonomie alimentaire pour l'aire urbaine parisienne (en réorientant la production exportée vers la demande locale et en diversifiant la production agricole) (Utopies, 2017).

La Ville et Métropole du Grand Paris doivent alors établir des relations de coopération équitables avec la région Île-de-France et d'autres régions françaises pour assurer leur résilience alimentaire.

-72 %

de SAU entre 1970 et
2018 sur la métropole
du Grand Paris

7 %

degré maximal
d'autonomie
alimentaire de l'aire
urbaine parisienne

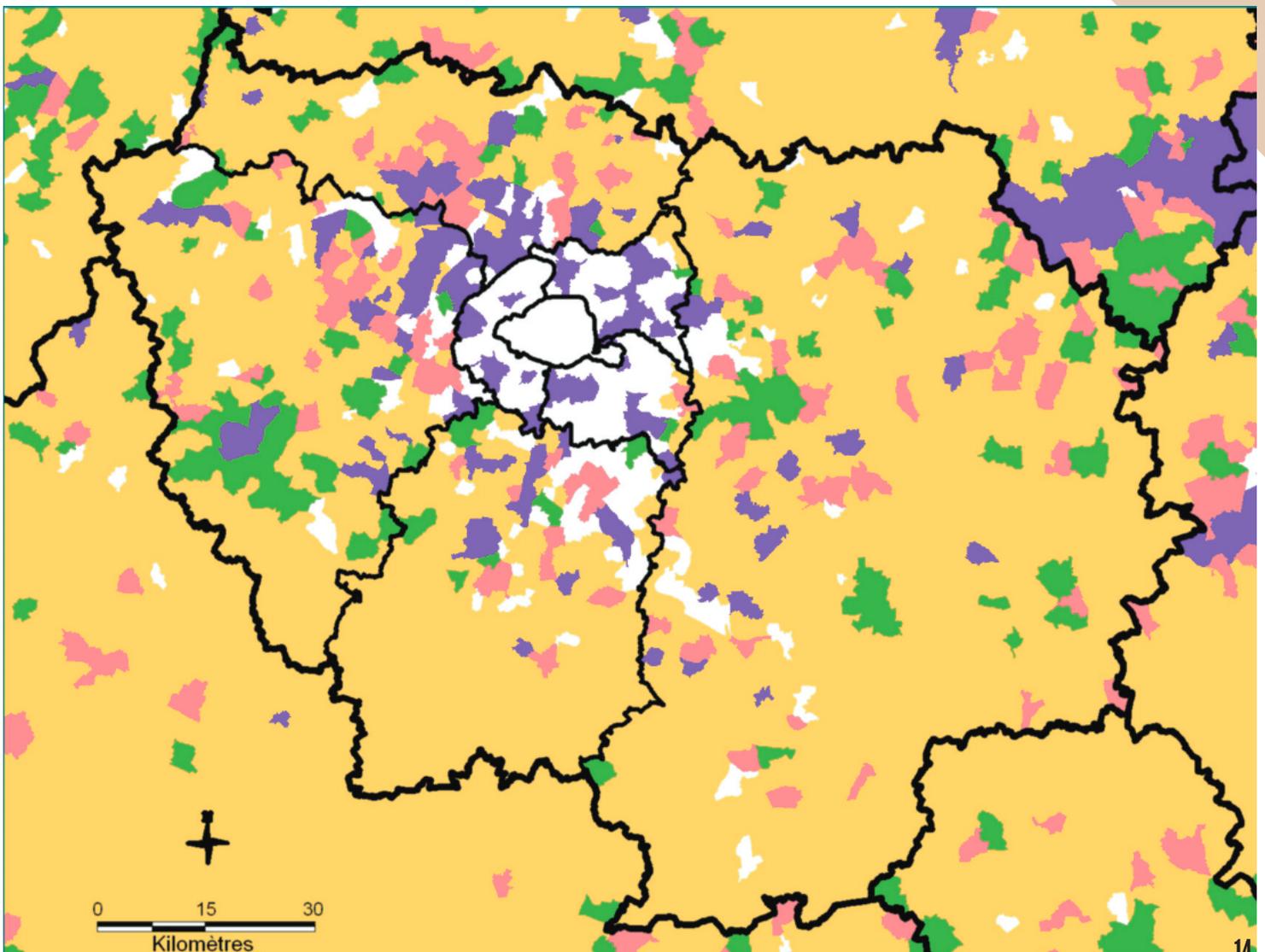
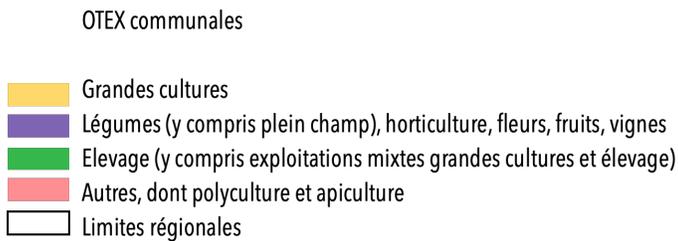
“ La métropole du Grand Paris dispose d'une centaine d'exploitations pour 2 000 hectares ce qui représente seulement environ 2 % du territoire qui est encore consacré à l'agriculture. ”

Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris

UNE RÉGION AGRICOLE TOURNÉE VERS L'EXPORT

Derrière l'importance de l'agglomération urbaine parisienne se cache une région agricole, dont la SAU représentait près de 43 % du territoire en 2017. La région Île-de-France se caractérise par une importante production de céréales et d'oléo-protéagineux.

Figure 4 : Orientation technico-économique des communes en région Île-de-France (DRIAAF Île-de-France, 2019)



Source : Agreste - Recensement agricole 2010, BDCarto®IGN

Le blé, l'orge, le maïs, le colza, le pois et la féverole représentent 83 % de la SAU régionale (le blé d'hiver capte près de 50 % de la SAU régionale) (Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2018). 11 % de la SAU est également dédiée à la production de betterave sucrière.

La région compte quelques exploitations maraîchères qui produisent de la laitue, du persil ou des oignons blancs pour le marché national (la région fournit 10 à 25 % des besoins nationaux) (Torre et al., 2013).

La grande majorité des productions franciliennes est destinée à l'export pour d'autres régions françaises ou d'autres pays (Torre et al., 2013).

UNE PRODUCTION LOCALE HYPERSPÉCIALISÉE ET UNE DÉPENDANCE AUX IMPORTATIONS POUR COUVRIR LA DEMANDE LOCALE

Si les filières céréalières et protéo-oléagineuses sont très performantes, cela ne doit pas masquer la très faible diversité de l'agriculture régionale : en 2017, seulement 2 % de la SAU est dédiée aux cultures fourragères ou prairies temporaires (pour l'élevage) et près de 1 % au maraîchage (Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2018). Alors que le maraîchage représentait 8 % du nombre total d'exploitations agricoles en 1988, ce chiffre a chuté pour atteindre 3,5 % en 2000 (Terre de Liens, 2017). Cette production a fortement diminué en raison de la pression foncière et de la concurrence imposée par d'autres régions ou pays (DRIAAF, 2016).

La production régionale n'est alors pas adaptée à la demande alimentaire locale. L'institut d'urbanisme et d'aménagement d'Île-de-France estime qu'à SAU et productions identiques, la région pourrait couvrir 200 % de ses besoins de consommation en blé mais seulement 24 % de ses besoins en pommes de terre, moins de 10 % de ses besoins en fruits et légumes, 1,5 % de ses besoins en lait et 1 % de ses besoins en viande (De Biasi, 2017).

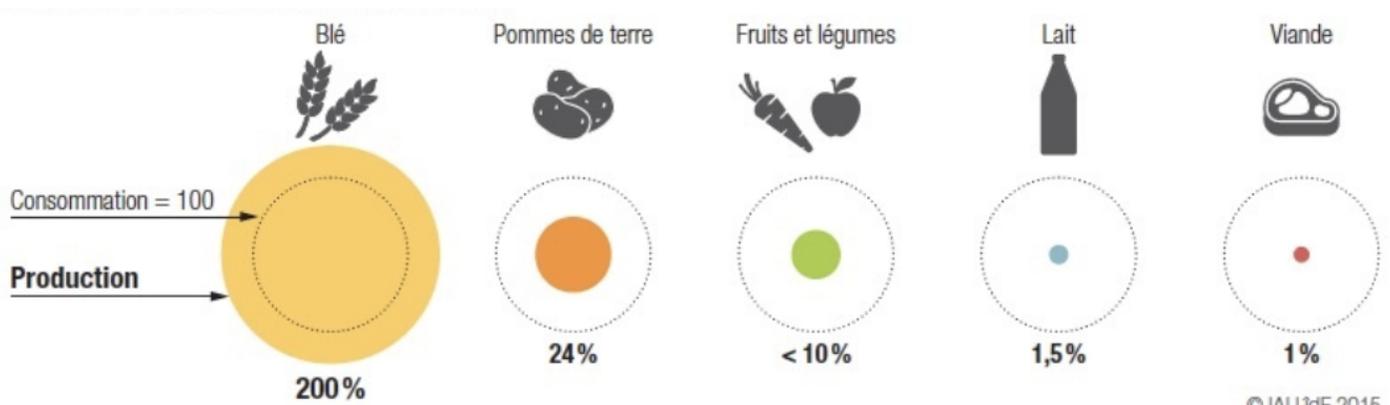
La région est ainsi extrêmement dépendante d'autres régions françaises et d'autres pays pour assurer un régime alimentaire diversifié aux Franciliens. Les Hauts-de-France ou la Normandie approvisionnent la région Île-de-France en viande et produits laitiers, le Royaume-Uni, l'Allemagne et le Bénélux en fruits et légumes (Mairie de Paris, 2016 (2)).

Une relocalisation partielle de l'alimentation est possible mais nécessiterait une restructuration profonde de l'agriculture et des filières sur le territoire francilien : l'outil PARCEL développé par Terre de Liens indique qu'une diversification de la production régionale et une réorientation de la production exportée vers le local permettraient d'atteindre un degré d'autonomie alimentaire régional de 13 %, à régime alimentaire identique. En diminuant de 50 % la consommation de viande (l'élevage est un grand consommateur direct et indirect de terres agricoles), ce degré peut atteindre 28 % (PARCEL, 2020).

“ Au moyen d'AgriParis, qui est un dispositif en cours de construction avec les acteurs du territoire, la Ville de Paris cherche à déployer la meilleure façon d'accompagner les changements de pratique agricole et la diversification afin d'approvisionner la restauration collective publique en alimentation durable locale mais c'est un défi de taille qui requiert beaucoup d'attention.”

Patrick Koumarios, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

Figure 5 : Taux théorique de couverture alimentaire de la région Île-de-France (De Biasi, 2017 & Institut d'Aménagement et d'Urbanisme, 2015)

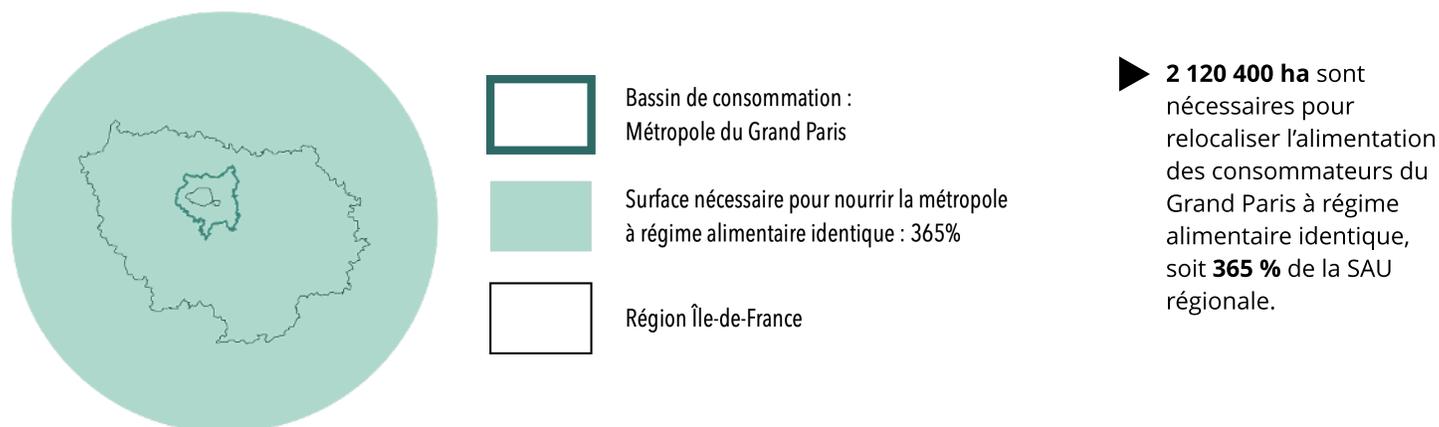


PARCEL : ÉVALUER LA SURFACE AGRICOLE NÉCESSAIRE POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION

PARCEL est un outil web permettant d'évaluer pour un territoire et une population donnée les surfaces agricoles nécessaires pour relocaliser l'alimentation, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...). Trois leviers de durabilité sont ainsi testés par PARCEL : le pourcentage de relocalisation, la part de bio et la consommation de viande. L'outil a été développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, à l'aide de bases de données publiques, afin de permettre la création de scénarios pour les acteurs des territoires (Parcel, 2020).

À L'ÉCHELLE MÉTROPOLITAINE, UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE IMPOSSIBLE

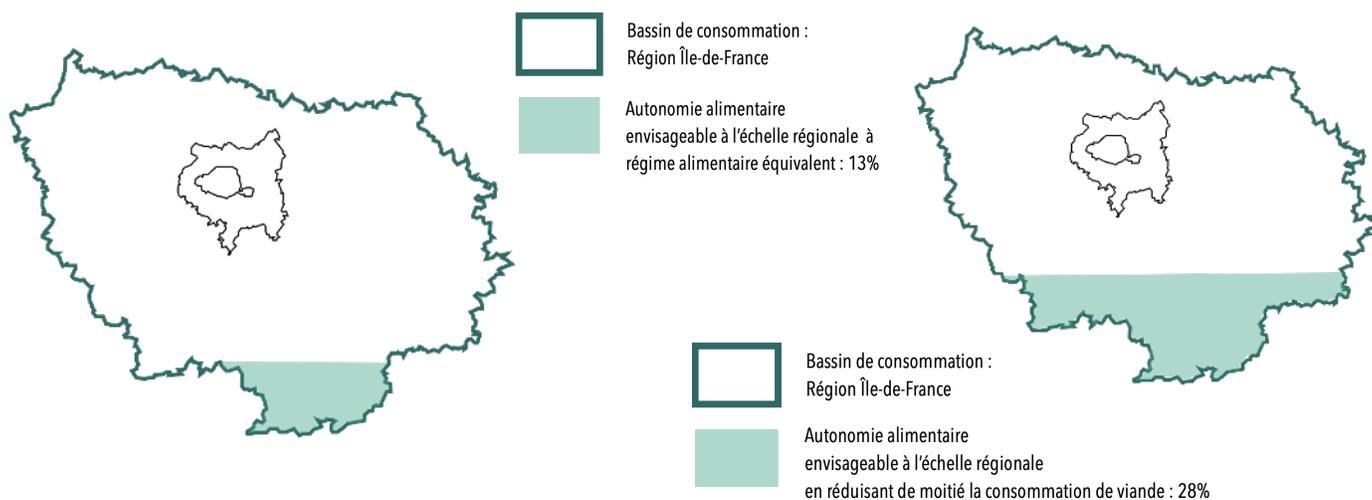
La SAU de la métropole ne permettrait de couvrir que **0,5 %** de la demande alimentaire métropolitaine.



UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE PARTIELLE ENVISAGEABLE À L'ÉCHELLE RÉGIONALE SOUS RÉSERVE D'UN CHANGEMENT DES RÉGIMES ALIMENTAIRES

► La région Île-de-France pourrait couvrir 13 % de ses besoins alimentaires.
 4 514 800 ha sont nécessaires pour relocaliser entièrement l'alimentation des consommateurs franciliens à régime alimentaire identique, soit 778 % de la SAU régionale.

► En réduisant de moitié la consommation de viande, la région Île-de-France pourrait couvrir 28 % de ses besoins alimentaires.
 2 070 800 ha seraient alors nécessaires pour relocaliser entièrement l'alimentation des consommateurs franciliens, soit 357 % de la SAU régionale.



RENFORCER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

QUELS FREINS À L'AUGMENTATION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE EN PÉRIPHÉRIE DE PARIS ?

UN FONCIER AGRICOLE PEU ACCESSIBLE AUX NOUVEAUX PRODUCTEURS

La croissance démographique et l'urbanisation dans la métropole du Grand Paris et plus largement dans la région Île-de-France entraînent une compétition accrue pour accéder aux terres agricoles. Ces phénomènes engendrent une augmentation des prix du foncier agricole : en 2019, le prix moyen des terres agricoles en région Île-de-France était de 7 750 € par hectare (contre 6 000 €/ha en moyenne à l'échelle nationale). Entre 2012 et 2019, le prix du foncier agricole a augmenté de 20 % dans le département de Seine-et-Marne, 54 % dans les Yvelines, 22 % dans le département de l'Essonne et 37 % dans le Val-d'Oise (Safer, 2020). Les prix du foncier agricole ne sont pas disponibles pour les départements de la métropole du Grand Paris du fait d'une faible SAU. Cependant, la pression exercée par l'expansion urbaine présume des prix des terres agricoles d'autant plus élevés. La hausse des prix du foncier est un obstacle majeur à l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire.

“ La pression foncière est très importante à l'échelle de la métropole. La priorité est de préserver l'existant. Les principaux défis sont notamment celui de la préservation des friches à vocation agricole mais aussi la mise en place d'une "zéro artificialisation nette" mais cela pose des questions sensibles notamment pour la création de terres agricoles sur des sols potentiellement pollués. Pour rechercher des solutions, la Métropole travaille avec la SAFER ainsi qu'avec la Chaire agriculture urbaine d'AgroParisTech. ”

Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris

“ Il n'y a pas de politique alimentaire sans politique d'aménagement urbain. L'alimentation, l'agriculture et l'urbanisme sont étroitement liés et les collectivités territoriales ne peuvent progresser vers une logique d'alimentation de proximité sans mettre en place de politique agricole et d'urbanisme. Par exemple, les problématiques de précarité alimentaire découlent de la précarité urbaine. Les collectivités doivent ainsi agir sur toutes ces composantes à la fois.”

François Léger, Enseignant chercheur en agro-écologie à AgroParisTech/Inrae

Augmenter l'autonomie alimentaire du territoire

L'autonomie alimentaire parisienne ne pourrait pas être atteinte mais elle pourrait être augmentée. Ce serait pertinent d'établir à cet effet des coopérations avec d'autres territoires, même très proches comme les régions limitrophes (Normandie, Hauts-de-France, etc.). Néanmoins, il convient de rester prudent car produire localement des cultures non adaptées au contexte pédoclimatique local se fait pour le moment au prix de systèmes technologiques non durables du point de vue de l'énergie, comme les serres chauffées (Léger, 2021).

Dans ce contexte, avec seulement 2 % du territoire métropolitain couvert par des espaces agricoles, subvenir aux besoins alimentaires des parisiens est une chimère. La Ville de Paris, mais aussi la Métropole et la Région cherchent néanmoins à améliorer leur résilience alimentaire en accordant une plus grande importance à la fonction agricole des terres. Pour François Léger, enseignant chercheur en agro-écologie à AgroParisTech/Inrae, cela pose deux principales questions : d'une part la possibilité d'exercice de l'activité agricole dans des espaces urbanisés (mitage des exploitations, circulation des engins etc.) et d'autre part le type d'agriculture que l'on souhaite sur le territoire.

La question de la préservation des terres agricoles n'a pas de valeur en soi si elle n'est pas associée au type d'agriculture que l'on entend développer dans ces espaces urbanisés. Il est indispensable de poser la question de la cohérence spatiale des territoires pour permettre une agriculture diversifiée qui réponde aux besoins alimentaires locaux."

François Léger, Enseignant chercheur en agro-écologie à AgroParisTech/Inrae

Protéger et acquérir de nouvelles terres alimentaires

PROTECTION DES TERRES AGRICOLES DU PLATEAU DE SACLAY

Pour concilier aménagement du territoire, préservation de l'agriculture et respect de l'environnement, la loi du 3 juin 2010 sur le Grand Paris a créé une Zone de protection naturelle, agricole et forestière (ZPNAF) qui rend non-urbanisables 4 115 hectares du territoire, dont 2 469 exclusivement réservés aux activités agricoles. Cette zone unique en France, délimitée par l'Etablissement public d'aménagement (EPA) Paris-Saclay en concertation avec les acteurs agricoles, agronomiques, associatifs et institutionnels, vaut servitude d'utilité publique et s'impose donc aux plans locaux d'urbanisme. Elle s'adjoint d'un Programme d'action défini avec l'association Terre et Cité et d'un Comité de pilotage et de suivi regroupant l'ensemble des parties prenantes.

SAFER ÎLE-DE-FRANCE - PARTENARIATS POUR LA PROTECTION DU FONCIER AGRICOLE

Acteurs incontournables de régulation du marché du foncier agricole, les SAFER disposent d'outils permettant la gestion et l'acquisition de terres agricoles. Ainsi 500 collectivités d'Île-de-France ont signé une Convention de Surveillance et d'Intervention Foncière (CSIF) avec la SAFER, qui leur permet d'être tenues au courant de toutes les transactions ayant lieu sur leur territoire, en échange de quoi elles s'engagent au rachat des parcelles agricoles n'ayant trouvé aucun repreneur. Depuis 2018, la SAFER pilote également avec l'Agence des Espaces Verts et la Région, qui en est à l'initiative, un fonds de portage foncier "Île-de-France, Terre d'installation agricole" qui a pour but l'acquisition temporaire de terres agricoles, revendues par la suite aux agriculteurs qui s'installent.

LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE IMPACTE LES CAPACITÉS DE PRODUCTION

La tendance du changement climatique en Île-de-France suit la tendance nationale et cela se traduit à la fois par une évolution des tendances climatiques dont l'augmentation moyenne des températures avec + 0,3° degrés par décennie depuis 1980 ; mais aussi par une augmentation en fréquence et en intensité des événements climatiques extrêmes avec en particulier une augmentation du nombre de jours chauds, des vagues de chaleur, un assèchement du sol, etc. Par ailleurs, les projections climatiques démontrent également que d'ici 2100, selon les scénarios du GIEC, l'Île-de-France pourrait connaître une augmentation globale des températures entre + 1° et + 4,5°, ce qui se traduira par des effets notables sur l'agriculture (Cartau, 2021).

“ Les maraîchers bio que j'ai pu rencontrer ont observé une augmentation des extrêmes climatiques et surtout des sécheresses depuis qu'ils sont installés sur leur exploitation.”

Karine Cartau, étudiante ingénieur-agronome, stagiaire au GAB IDF

“ Le changement climatique est selon moi le plus grand défi du 21^e siècle. Paris va être extrêmement affectée par les effets d'îlots de chaleur urbains car la température pourrait augmenter entre 1 et 3 degrés à l'intérieur de la ville. C'est donc un défi de taille pour tout le monde.”

Karine Cartau, étudiante ingénieur-agronome, stagiaire au GAB IDF

Le territoire parisien est en effet confronté à des épisodes climatiques de plus en plus extrêmes et récurrents : pluies abondantes, inondations, fortes chaleurs et sécheresses. L'urbanisation des espaces naturels accentue les effets du dérèglement climatique : îlots de chaleur qui entraînent l'augmentation des températures; imperméabilité des sols qui augmente les risques d'inondations. Les épisodes de fortes précipitations à répétition entraînent également un risque majeur de crue de la Seine. Ces épisodes fragilisent les infrastructures d'approvisionnement alimentaire non adaptées (routes, marchés, points de vente) et rendent instables les rendements de la production agricole régionale. Sur les moyen et long termes, la diminution de la disponibilité de la ressource en eau menace également les capacités de production locale (Mairie de Paris, 2017).

VILLE DE PARIS - PLAN LOCAL D'URBANISME

Véritables outils d'aménagement territorial auxquels prennent part les citoyens, les documents d'urbanisme sont d'importants leviers pour engager la transition des territoires vers des modèles durables. Le PLU de Paris, après sa révision en 2016, instaure un cadre favorable au développement de l'agriculture urbaine et à la végétalisation des toitures. Sa nouvelle révision prescrite fin 2020 a l'ambition d'en faire un PLU "bioclimatique" qui répondrait davantage aux enjeux sociaux et environnementaux actuels. La procédure est en cours et prendra fin dans les deux ou trois ans à venir.

À l'échelle de la métropole, un nouveau PLUI pour le territoire de Grand Paris Seine et Oise a été approuvé le 16 janvier 2020 pour les prochaines années. Il comprend un diagnostic agricole du territoire et recense des "Secteurs à enjeux" et des "Orientations d'aménagement et de programmation" (OAP) dans le domaine agricole : "agroparc" à la confluence Seine-Mauldre, parc agricole "Cœur vert" dans la boucle de Chanteloup, etc.

MÉTROPOLE DU GRAND PARIS - SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIALE

Le SCoT du Grand Paris, validé fin 2021, sert de cadre de référence pour les 20 prochaines années dans la Métropole notamment pour la politique de transition écologique. Encore en cours d'élaboration, le SCoT comprend des dispositifs de préservation des terres agricoles et de mise en valeur de l'agriculture urbaine et périurbaine. Avec le SCoT, la Métropole est compétente pour mettre en place des PAEN (périmètres de protection des espaces agricoles et naturels périurbains) et travaille conjointement avec la SAFER pour identifier ces territoires à enjeu et déployer cet outil sur les territoires des collectivités qui le souhaitent (Labidoire, 2021). Le défi de la Métropole du Grand Paris avec le SCoT est de maintenir et accompagner les dynamiques existantes dans les collectivités les plus avancées mais aussi d'inclure et de soutenir l'ambition de création de territoires nourriciers dans les 131 communes. Face aux tensions foncières et au manque d'agriculteurs, l'enjeu de la Métropole est d'assurer un minimum de terres agricoles pour tout le monde (Labidoire, 2021).

Il y a beaucoup de foncier agricole morcelé entre différents propriétaires donc c'est compliqué de mettre en place des actions mais il y a vraiment des choses à faire et la Métropole est en capacité de le faire avec les PAEN. Le défi est aussi de trouver un équilibre entre les différentes tensions qui affectent les espaces agricoles comme créer des espaces naturels ou de loisirs pour conserver leur vocation nourricière."

Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris

MÉTROPOLE DU GRAND PARIS - PROTECTION DES TERRES AGRICOLES - PLAN CLIMAT AIR ÉNERGIE (PCAM)

Le PCAM du Grand Paris, adopté le 12 Novembre 2018, est un cadre directeur dans la lutte contre les changements climatiques et la réduction de l'empreinte carbone du territoire, qui est notamment tourné vers la préservation de la biodiversité. Parmi les objectifs : la sanctuarisation des surfaces agricoles existantes, une hausse de 3 000 hectares de surfaces agricoles d'ici 2030 pour atteindre 7 000 hectares d'ici 2050, une part de 15 % d'autonomie en fruits et légumes d'ici 2030 et de 20 % d'ici 2050, le développement des circuits-courts, etc.

AGENCE DES ESPACES VERTS & RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - PÉRIMÈTRES RÉGIONAUX D'INTERVENTION FONCIÈRE

Le Périmètre Régional d'Intervention Foncière (PRIF) est un outil de protection réglementaire mis en place conjointement par une commune, la Région et l'Agence des Espaces Verts (AEV) qui permet de sanctuariser un site agricole, naturel ou forestier en garantissant le maintien de sa vocation. La délimitation d'un PRIF engage ainsi les acteurs institutionnels à le prendre en compte dans les documents d'urbanisme et les politiques d'aménagement du territoire. En Île-de-France, 55 PRIF sont aujourd'hui gérés par l'AEV, soit une surface de 40 795 hectares, majoritairement situés autour de la ceinture verte de l'agglomération parisienne : la Forêt de Bondy (93), les Forêts de Bréviande et de Rougeau (91), etc.

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - APPEL À MANIFESTATION D'INTERET "RECONQUÉRIR LES FRICHES FRANCILIENNES"

Pour limiter la consommation de foncier et favoriser la revalorisation des friches du territoire, qu'elles soient agricoles, commerciales ou industrielles, la Région Île-de-France a lancé un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) à destination des collectivités et certains acteurs publics et privés franciliens. Les lauréats bénéficient d'une subvention régionale à hauteur de 60 % de leurs dépenses d'investissement ou d'un accompagnement en ingénierie. Trois sessions ont été organisées pour le moment en 2020 et 2021.

GRAND PARIS & CHAMBRE D'AGRICULTURE ÎLE-DE-FRANCE - CONVENTION CADRE AGRICULTURE MÉTROPOLITAINE

Afin de définir une stratégie commune pour soutenir le développement d'une filière agricole durable à l'échelle métropolitaine, la Chambre d'agriculture d'Île-de-France et la Métropole ont signé le 30 mars 2021 une Convention-cadre pour une durée de 3 ans. L'objectif affiché est de créer des lieux d'échange et de mener des actions communes pour s'aligner sur les objectifs ambitieux portés par le territoire, que ce soit dans son Plan Climat Air Énergie ou dans le Plan Alimentation Durable Métropolitain en cours de constitution.

Des actions plus opérationnelles seront lancées à la rentrée 2021 avec en particulier un diagnostic agricole de la métropole du Grand Paris afin de mieux connaître le territoire et des actions de sensibilisation des acteurs locaux à l'alimentation durable (Labidoire, 2021).

Développer des coopérations territoriales

VILLE DE PARIS & YONNE - CONTRAT DE RÉCIPROCITÉ

Le Conseil de Paris a adopté le 3 février 2020 une Convention de coopération, avec les Pôles d'équilibre territorial et rural (PETR) du nord de l'Yonne et du Grand Auxerrois, visant à recréer une dynamique de coopération dans différents domaines de développement territorial, notamment dans le secteur agricole (approvisionnement en produits "responsables"), la transition énergétique (approvisionnement en matériaux biosourcés tels que le bois de chauffage) et le tourisme durable. Ce partenariat s'inscrit dans la lignée des Contrats de réciprocité instaurés dès 2015 pour favoriser les échanges d'égal à égal entre territoires urbains et ruraux (L'Yonne, 2020).

Développer l'autonomie alimentaire des habitants

UNE PRODUCTION AGRICOLE URBAINE QUI SE DÉVELOPPE

La ville de Paris compte près de 30 hectares d'espaces dédiés à l'agriculture urbaine (Ville de Paris, 2020). Il s'agit essentiellement de jardins sur les toits, de jardins pédagogiques et de quelques jardins partagés. La forte densité de population sur le territoire de la ville de Paris ne permet pas la mise en place de parcelles de jardins familiaux. Cependant, ces jardins productifs se multiplient en périphérie, sur la petite couronne parisienne. Ces démarches permettent un accès direct et extra local à des produits maraîchers frais pour les citadins (Scheromm et al., 2014).

À l'échelle régionale, on dénombrait fin 2018 plus de 360 hectares d'initiatives d'agriculture urbaine. Il s'agissait majoritairement de jardins familiaux (256 ha), de jardins partagés (33 ha), de jardins d'insertion (29 ha), de jardins pédagogiques (20 ha) et de jardins de production (14 ha) (Observatoire de l'agriculture urbaine et de la biodiversité, 2017).

VILLE DE PARIS - PROGRAMME MAIN VERTE

Mis en place en 2002 par la Ville de Paris, le programme Main Verte soutient l'installation de jardins partagés de quartier gérés par des habitants. Dans le respect de sa charte Main Verte, les porteurs de projet sont ainsi accompagnés dans les formalités administratives et la vie de leur jardin (Ville de Paris, 2021).

LA FERME GREEN'ELLE

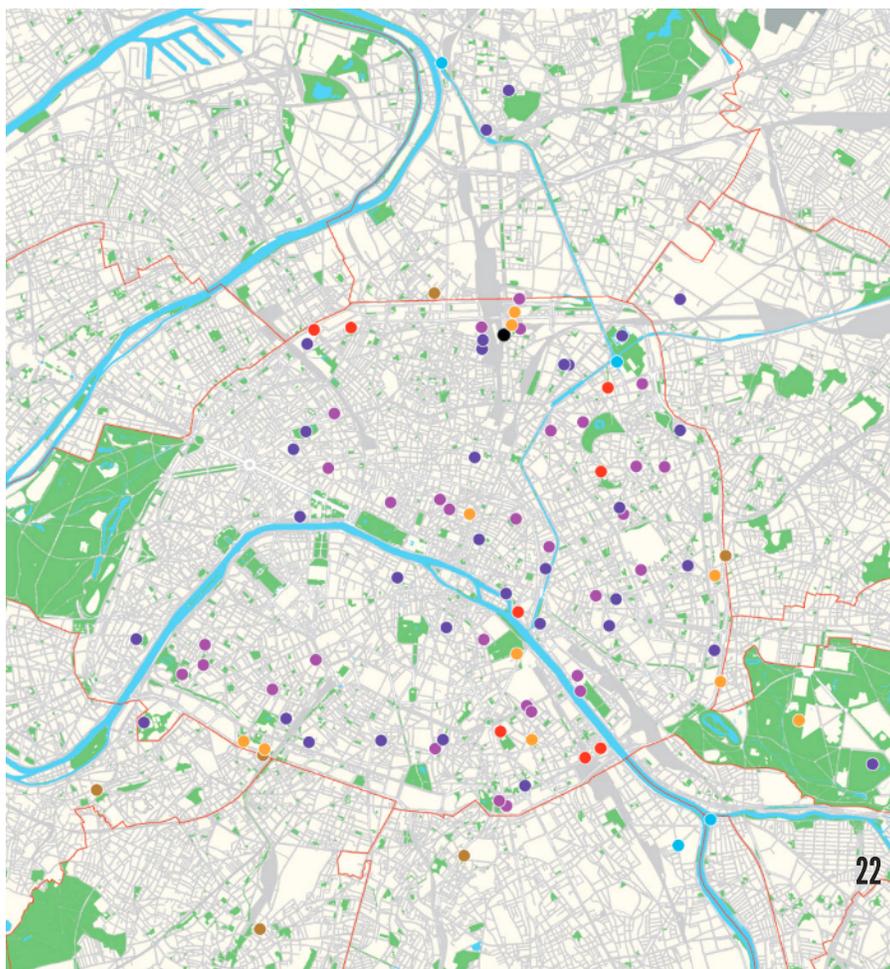
Occupant une surface de 3 000 m² sur d'anciens réservoirs d'eau non potable de Grenelle (15^e arrondissement de Paris), la Ferme Green'elle pratique l'aquaponie pour élever des truites et cultiver des fruits et légumes, dans un objectif d'économie circulaire et de circuit-court. L'exploitation projetée une production annuelle de 5 tonnes de truites fraîches et fumées et jusqu'à 30 tonnes de végétaux.

Figure 6 : Projets lauréats des appels à projet dédiés à l'agriculture urbaine à Paris (APUR, 2018)

LES APPELS À PROJETS SUR LE TERRITOIRE MÉTROPOLITAIN

- Parisculteurs 1
- Parisculteurs 2
- Inventons la Métropole
- Réinventer Paris
- Inventer la Seine
- Houblon
- Chappelle Internationale

Sources : Ville de Paris, Inventons la Métropole, Inventer la Seine, Réinventer Paris



Jardiner !

VILLE DE PARIS - CHARTE "OBJECTIF 100 HECTARES" ET AGRICULTURE URBAINE

Signée le 11 Janvier 2016, la charte "Objectif 100 hectares " réunit 82 signataires - entreprises, acteurs publics et parapublics propriétaires parisiens - engagés aux côtés de la Ville pour contribuer à la végétalisation du bâti parisien et le développement de l'agriculture urbaine. L'objectif étant de végétaliser 100 hectares de bâti d'ici 2020, un tiers étant réservé à l'agriculture urbaine. Cette charte illustre les ambitions des acteurs du territoire de poursuivre et de renforcer les actions en faveur de la végétalisation à vocation nourricière. Déjà impulsées par la Ville de Paris, certaines actions visent ce même objectif depuis quelques années comme l'appel à projet (AAP) "Végétalisation innovante" en 2013 qui avait permis le développement des projets "Paris sous les Fraises" aux Galeries Lafayette, "Le Paysan Urbain" à Romainville ou encore "UpCycle" à Rungis. L'AAP de 2014 "Réinventer Paris" avait aussi permis de réhabiliter du foncier non utilisé avec des projets agricoles comme "La Ferme du Rail" (19^e arrondissement). Grâce à ces initiatives, Paris compte plus de 30 hectares d'espaces agricoles sur son territoire (Atelier Parisien d'Urbanisme, 2018). Cette charte permet d'afficher de nouvelles ambitions (100 hectares) qui s'incarnent notamment par le programme les Parisculteurs dont la 4^e saison est lancée en 2021.

LES JARDINS DU BÉTON

Sur des terres inexploitées du 12^e arrondissement, propriétés des Parcs et jardins de la Ville de Paris, l'association ARFOG (aujourd'hui Association ESPEREM) a créé un jardin partagé en 2009, soutenu notamment par le programme Main Verte. Le projet était dès le départ tourné vers l'insertion socioprofessionnelle de personnes exclues du marché de l'emploi ou en situation de handicap. Il leur permet de recevoir des formations en jardinage, de rencontrer des membres de l'association mais aussi toute personne allant dans le jardin (ouvert au public aux heures des ateliers), ainsi que de profiter des récoltes lors de repas collectifs. Le projet compte aujourd'hui deux jardins dans la capitale (Paris, 2018).

FERME URBAINE DE SAINT-DENIS

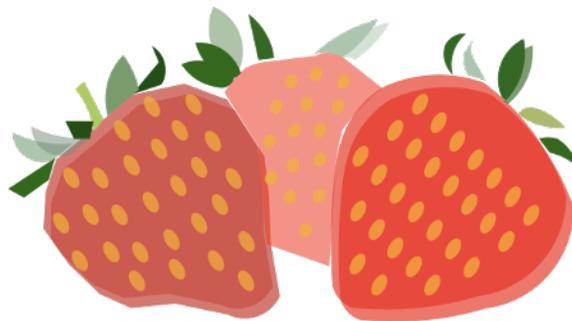
Soutenues financièrement par la Région Île-de-France et par la Mairie de Saint-Denis, propriétaire des terres, les Fermes de Gally, déjà présentes à Saint Cyr l'Ecole et Sartrouville par exemple, se sont installées à Saint-Denis sur une ancienne exploitation de 4 hectares suite au départ à la retraite d'un maraîcher. La ferme de Saint-Denis a ouvert ses portes en 2019 et propose des formations (apprentissage et stages), des ateliers pédagogiques, des visites touristiques et de la vente en direct des produits cultivés sur place (Région IDF, 2019).

LE PAYSAN URBAIN

Créée en 2015, le Paysan Urbain est une association d'agriculture urbaine qui développe des fermes urbaines agro-écologiques. La structure cherche aussi à promouvoir l'inclusion sociale en créant des emplois pour les personnes en difficulté et à sensibiliser la population à l'environnement. L'association est à l'origine du projet de micro-ferme urbaine à Romainville qui s'est déroulé entre 2016 et 2020 à titre expérimental. Cette micro-ferme agro-écologique d'insertion conjugue les activités principales de l'association : la production agro-écologique de micro-pousses et la sensibilisation à l'environnement au moyen d'animations et d'interventions à l'extérieur dans des établissements scolaires et autres lieux d'accueil.

TOPAGER

Créée par Nicolas Bel et Frédéric Madre, l'entreprise Topager intervient aussi bien dans la recherche en matière d'agriculture urbaine et de végétalisation des toitures que dans la réalisation de jardins urbains et le suivi des projets développés. Topager a ainsi installé un potager de 600 m² sur le toit d'AgroParisTech en 2012, créé des parcelles expérimentales de culture sur toiture avec l'INRA, installé une toiture maraîchère intensive de 700 m² pour le restaurant La Table, et développé pleins d'autres projets d'agriculture urbaine partout en France.



SOUS LES FRAISES

Engagée dans le développement de l'agriculture urbaine, Sous les Fraises est une entreprise qui intervient dans de nombreux domaines pour faire émerger de nouveaux projets : formation de nouveaux agriculteurs et accompagnement dans leur installation, expérimentation d'une membrane biologique pour favoriser la culture à la verticale et l'irrigation en circuit fermé, potabilisation des eaux grises et valorisation des bio-déchets, vente en direct ou encore transformation des fruits et légumes cultivés. L'entreprise a notamment créé plusieurs fermes urbaines, à Aubervillier, dans le Marais et aux Galeries Lafayette.

LA CAVERNE

Première ferme de permaculture souterraine de la capitale, La Caverne a été installée en 2017 dans un parking désaffecté sous des immeubles HLM du 18^e arrondissement. La ferme cultive pour le moment des endives, micro-pousses et des champignons et elle cherche à créer une dynamique locale en favorisant l'emploi d'habitants du quartier, en proposant des tarifs préférentiels aux résidents et en proposant des visites pédagogiques pour les écoles voisines. La Caverne héberge également des start-up en agriculture urbaine, comme Wesh Grow qui cultive près de 300 espèces de micro-pousses en hydroponie à destination des restaurateurs.

Être accompagné !

VILLE DE PARIS - PROGRAMME "LES PARISCULTEURS"

Parisculteurs est un programme de la Ville de Paris pour développer l'agriculture urbaine. Aux origines du projet, une étude de l'Atelier Parisien d'Urbanisme (APUR) a identifié en 2013 un potentiel de 80 hectares de toits à végétaliser à Paris dont une partie pourrait faire l'objet d'une production agricole. Initié par la Charte "Objectif 100 hectares" signée en janvier 2016, les Parisculteurs se traduit par le lancement d'appels à projets pour faciliter et accélérer l'installation de projets agricoles à Paris. La Ville recense des espaces à végétaliser (toitures, murs, sous-sols, espaces en pleine terre) et propose leur exploitation pour favoriser la biodiversité et un retour de l'agriculture en ville. Au travers de ce programme, Paris met à disposition aux agriculteurs urbains, une boîte à outils complète dans l'objectif de les accompagner dans leur projet: de la conception à la mise en œuvre concrète (construction, administratif, embauche, urbanisme,...). Un site internet dédié au programme compile les informations et les appels à projets à destination des agriculteurs urbains. Grâce à Parisculteurs, Paris dispose de plus de 30 ha d'espaces agricoles et plus de 50 projets ont vu le jour et tout autant sont en cours de développement.

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - AIDE RÉGIONALE "AGRICULTURE URBAINE"

Dans la continuité de son Pacte Agricole adopté en mai 2018, la Région propose une subvention pour accompagner les collectivités, opérateurs (publics et privés) et autres porteurs de projets (entreprises et associations) dans le domaine de l'agriculture urbaine et périurbaine professionnelle. Avec un seuil minimal d'intervention de 5 000 euros, son montant peut monter jusqu'à 50 000 euros sans dépasser 50 % du budget du projet. Plus précisément, cet Appel à Manifestation d'Intérêt cible la création de pôles de production et de distribution alimentaires locaux dans les territoires urbains et périurbains ; le développement de formes agricoles mixtes (arboriculture/agroforesterie, fleurs comestibles, variétés anciennes et locales, fibres bio-sourcées, etc) ; tout ce qui gravite autour de l'implantation de l'agriculture au cœur des collectivités (domaine technique, juridique, foncier, aménagement, etc).

AFAUP

L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle a vocation à fédérer les professionnels de l'agriculture urbaine et à faciliter les liens avec les autres acteurs de la ville, le monde agricole et le grand public. Depuis sa création en 2016, l'AFAUP accompagne les acteurs de l'agriculture urbaine, favorise le développement d'initiatives sur le territoire français, diffuse et valorise les projets de ses membres et représente l'agriculture urbaine auprès de tous les publics.

LA SAUGE

L'association La Sauge a pour objectif de développer des communautés de jardiniers par la création d'espaces collectifs de jardinage et l'autonomisation de jardiniers urbains. La Sauge souhaite sensibiliser et former des personnes grâce à des ateliers pédagogiques; aider à l'insertion professionnelle de personnes isolées; et aider à la création de jardins partagés et jardins d'entreprise. L'adhésion donne également accès gratuitement aux ateliers de jardinage et à des réductions sur les plantes vendues par la boutique de l'association qui sont cultivées dans les pépinières situées dans les trois fermes urbaines créées par La Sauge : La Prairie du Canal (Bobigny), Terre Terre (Aubervilliers) qui est une nouvelle ferme de 3 000 m² construite avec les habitants et des acteurs institutionnels, ainsi que l'Agronaute à Nantes. Enfin, la Sauge est aussi à l'origine du festival "Les 48 heures de l'agriculture urbaine" organisé dans plusieurs villes françaises pour sensibiliser les habitants à l'agriculture de proximité et à l'alimentation durable.

Former dès l'enfance !

VILLE DE PARIS - FERMES PÉDAGOGIQUES

Plusieurs fermes urbaines pédagogiques sont gérées par la Ville de Paris. Ouvertes au public, elles constituent des espaces de sensibilisation à l'agriculture urbaine et à l'importance des animaux dans les écosystèmes. Ainsi dans le Parc Kellerman (13^e), la ferme urbaine éponyme héberge de nombreuses espèces animales qu'il est possible de découvrir par des visites guidées (chèvres naines, moutons d'Ouessant, poules, etc). Il en est de même pour la ferme pédagogique de 2 000 m² du Parc Suzanne Lenglen (15^e).

La ville de Paris compte également de nombreux jardins partagés créés par des collectifs d'habitants et portés par les Régies de quartier, dans le cadre du programme Main Verte. En plein cœur d'espaces résidentiels, ces fermes sont des lieux d'échange, de pédagogie et de diffusion de pratiques agro-écologiques.

VILLE DE PARIS - LA FERME DE PARIS

Autre lieu municipal destiné à l'agriculture urbaine, la Ferme de Paris est une exploitation de 5 hectares localisée dans le Bois de Vincennes. Il s'agit d'un lieu d'expérimentation de techniques agricoles où sont organisés des ateliers de sensibilisation et de formation ainsi que des expositions et des conférences thématiques. La moitié de l'espace est consacrée à une ferme maraîchère biologique, le Potager de Paris, qui développe la permaculture en favorisant l'insertion socioprofessionnelle de personnes exclues du marché de l'emploi, grâce au travail de l'association Interface Formation (Kaizen, 2018).

VENI VERDI

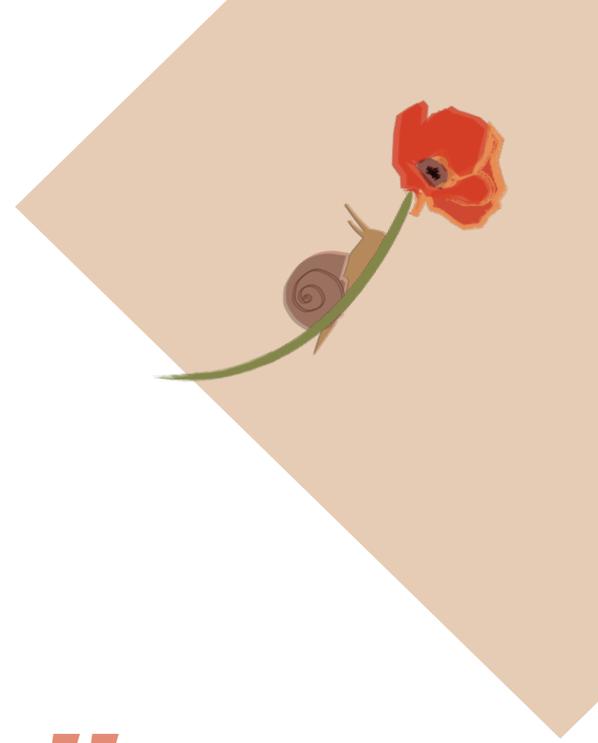
Pour défendre la pédagogie dans le domaine de l'agriculture urbaine, l'association Veni Verdi propose l'aménagement d'espaces cultivables sur les toits de lieux scolaires, comme le collège Pierre Mendès France (20^e) et son jardin de 4 500 m². En plus d'ateliers pédagogiques à destination des élèves, l'association propose des formations à des professeurs, particuliers et entreprises et elle organise la vente de ses récoltes dans les quartiers voisins.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?

NOURRIR PARIS, UN DÉFI VERS LEQUEL TENDRE POUR RENFORCER LA RÉSILIENCE ET LA DURABILITÉ DU TERRITOIRE

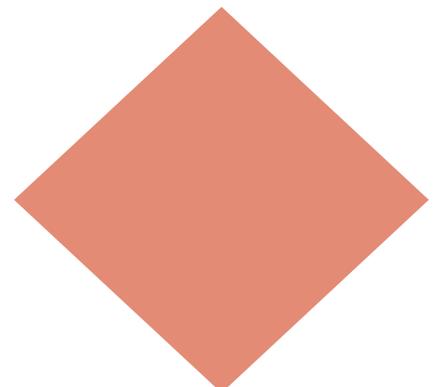
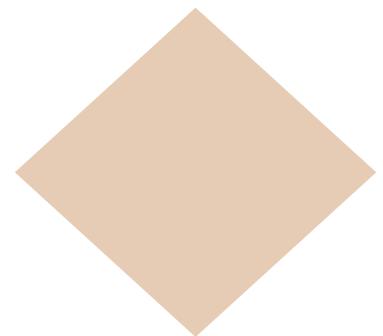
Paris, ville monde, concentre 31 % de la population métropolitaine mais n'est pas en mesure de subvenir aux besoins alimentaires de sa population. Paris est située au cœur de plaines très fertiles mais la spécialisation de la région dans la production céréalière destinée davantage aux filières longues et à l'export qu'à la consommation locale, laisse peu de marge de manœuvre pour une relocalisation poussée de l'alimentation. Le bassin parisien est aussi le territoire le plus dense de France, ce qui laisse peu de potentiel de production agricole urbaine et périurbaine à exploiter. Pourtant de nombreuses structures dédiées à l'agriculture urbaine fleurissent dans la capitale. La ceinture verte parisienne avec ses maraîchers de renommée mondiale qui nourrissait la ville jusqu'au début du 20^e siècle a aujourd'hui disparu, mais une nouvelle dynamique en faveur de l'agriculture urbaine émerge pour sensibiliser les habitants et favoriser l'agriculture de proximité. Le grand défi de Paris est de relocaliser une partie de son alimentation en créant des territoires nourriciers approvisionnant ses habitants malgré les pressions foncières et le recul général de la population agricole.

Paris doit avoir comme objectif d'augmenter son autonomie alimentaire, mais tout en ayant conscience de ses interdépendances avec d'autres territoires. Les stratégies alimentaires territoriales doivent bien penser la durabilité écologique, sociale et économique de l'alimentation de leur population en mettant en perspective les effets des échanges et ceux de la production locale (Léger, 2021). En effet, la proximité n'est pas spécialement synonyme de durabilité en particulier d'un point de vue environnemental. La résilience alimentaire parisienne doit donc en particulier conjuguer le développement d'interdépendances équitables avec d'autres territoires ainsi que le développement de productions agricoles locales diversifiées et durables.



La pensée de l'agriculture doit être pleinement dictée par une logique systémique dans laquelle l'eau, l'alimentation, le bien être des agriculteurs, la capacité des agriculteurs à agir dans un espace urbanisé aurait été prise en compte."

**François Léger, Enseignant
chercheur en agro-écologie à
AgroParisTech/Inrae**



QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer le degré de résilience alimentaire :

- le degré d'autonomie alimentaire (indicateur de suivi),
- la surface agricole utile par rapport à la superficie totale (indicateur de suivi),
- le nombre de jardins partagés pour 100 000 habitants (indicateurs de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour augmenter la résilience alimentaire du territoire. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

DEGRÉ D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE (classement national des 100 premières aires urbaines)	SURFACE AGRICOLE UTILE SUR LA MÉTROPOLE (par rapport à la superficie totale)	NOMBRE DE JARDINS PARTAGÉS (pour 100 000 habitants sur le territoire de la ville centre)
NANTES 6,37 % (3 ^e)	MONTPELLIER 33 % (2018)	NANTES 25 (2018)
LYON 2,93 % (19 ^e)	NANTES 26 % (2018)	LYON 16 (2018)
MARSEILLE 2,22 % (33 ^e)	LYON 20 % (2015)	GRENOBLE 14 (2019)
MONTPELLIER 2,02 % (41 ^e)	MARSEILLE 20 % (2017)	BORDEAUX 14 (2019)
BORDEAUX 1,76 % (53 ^e)	BORDEAUX 15,9 % (2018)	MARSEILLE 9 (2020)
GRENOBLE 1,27 % (69 ^e)	GRENOBLE 15 % (2015)	MONTPELLIER 7 (2020)
PARIS 1,27 % (69 ^e)	PARIS 2 % (2018)	PARIS 0,621 (2019)

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

ENACTUS UKZN - DES SACS POTAGERS URBAINS

Durban, Afrique du Sud

Le réseau Enactus de Université de Kwazulu-Natal (UKZN) regroupe des étudiants, professeurs et acteurs économiques dans le but d'encourager l'entrepreneuriat social chez les jeunes et de soutenir les communautés locales. Des étudiants du réseau Enactus UKZN se sont mobilisés face aux enjeux d'insécurité alimentaire et aux difficultés socio-économiques des communautés locales, en mettant en place des projets d'agriculture durable pour les communautés rurales et urbaines locales. Leur projet "SackSpace" est un système innovant de sacs potagers qui permet de cultiver verticalement des plantes comestibles sur des espaces très restreints, sans charge de travail et en économisant l'eau (près de 60 % d'eau en moins par rapport à l'agriculture conventionnelle). Ce projet permet aux urbains de cultiver des plantes pour répondre à leurs besoins alimentaires mais aussi pour générer un revenu en vendant leurs produits. Véritable initiative écologique, sociale et solidaire, "Sack Space" donne de l'espoir aux populations pauvres et précaires.

VILLE DE GRENOBLE- FERME URBAINE BIOLOGIQUE "LES JARDINS DÉTAILLÉS"

Grenoble, France

"Les jardins détaillés" est une ferme urbaine de maraîchage et d'élevage de poules en agriculture biologique. Mickaël Tenailleau est à l'origine de ce projet. Il a signé en 2018 un bail de 9 ans avec la Ville de Grenoble, mettant à disposition un espace de 1,6 ha sur la commune de Saint-Martin-d'Hères. Les produits de la ferme sont vendus en direct et par le biais d'une AMAP. C'est également un espace d'accueil et de pédagogie pour sensibiliser les citoyens à l'agriculture biologique.

NANTES MÉTROPOLE - TRANSFORMER DES FRICHES EN TERRES PRODUCTIVES POUR L'ALIMENTATION LOCALE

Nantes, France

Le développement des friches (agricoles et industrielles) à Nantes dans les années 1980 et 1990 est le résultat de la hausse des prix des terrains (due à des pratiques spéculatives combinées à un étalement urbain important et à une forte croissance démographique). En 2009, Nantes Métropole et la Chambre d'agriculture décident de procéder à une évaluation afin de qualifier et de quantifier l'utilisation réelle des terres dans les zones couvertes par le plan d'urbanisme local et ainsi d'identifier les zones de friches potentiellement mobilisables pour l'agriculture. L'évaluation a identifié un total de 1 500 à 2 000 hectares de terres agricoles potentielles. Un double objectif a été fixé : nettoyer un site par commune en 2011 et replanter 500 ha d'ici 2014. Pour cela, près de 300 réunions ont été organisées entre 2011 et 2014 : groupes locaux par commune, groupe conjoint de coordination Métropole - Chambre d'agriculture, rencontre annuelle de toutes les communes. Les résultats sont impressionnants : 450 ha ont été défrichés et re-cultivés sur 51 sites différents.

ETHEKWINI - JARDIN SUR LE TOIT DE LA MUNICIPALITÉ

Durban, Afrique du Sud

En 2010, la municipalité d'eThekweni décide d'aménager le toit plat d'un de ses bureaux en plein centre-ville pour le transformer en jardin urbain agro-écologique et pédagogique. L'objectif du jardin est de montrer qu'il est possible de produire en grande quantité dans l'espace urbain, permettant ainsi de créer des îlots de fraîcheur, des lieux de détente en plein centre-ville et de produire des aliments frais pour une consommation directe. Ce projet s'inscrit dans la stratégie de végétalisation de la ville et de soutien à l'agriculture locale. Le jardin de 1300 m² se compose de 3 grands espaces : succulentes et herbes aromatiques ; tunnels pour la production de légumes ; espace composé de bancs et tables pour les événements festifs et l'accueil des visiteurs.

Le jardin accueille de nombreux groupes d'enfants pour des journées "découverte et initiation à l'agriculture". L'ensemble des légumes produits sur le toit est distribué dans les maisons de retraite du centre-ville et aux banques alimentaires gérées par la municipalité. La mise en place de ce jardin a permis la création de 6 emplois à temps plein.



UNE OFFRE ALIMENTAIRE ULTRA DENSE

75 %

des parisiens se situent à moins de 400 m d'un point de vente de produits biologiques ou locaux

L'analyse des points alimentaires et de leur distance vis-à-vis des principaux lieux d'habitation mais également de la qualité des produits proposés selon les quartiers doit permettre d'évaluer l'accès physique d'une population donnée à une alimentation saine et de qualité, adaptée aux diversités culturelles du territoire.

En Amérique du Nord, on appelle *déserts alimentaires* les aires situées à plus de 1,6 kilomètre d'un approvisionnement en aliments frais en milieu rural et 500 mètres en milieu urbain. Ce sont aussi des territoires qui sont peu ou pas desservis par les transports collectifs et qui logent au moins 20 % de familles à bas revenus. Un faible accès aux aliments frais entraîne des menus moins équilibrés et l'augmentation de maladies chroniques et de risques d'obésité dans les quartiers défavorisés (ENS Lyon, 2016). Si une telle problématique ne semble pas être dominante dans les zones urbaines françaises, certaines populations et notamment les ménages pauvres peuvent connaître des difficultés dans les choix des lieux d'approvisionnement alimentaires faute de moyens de déplacement (Paturel et al., 2015).

UNE IMPORTANTE DENSITÉ DE PETITS COMMERCES ALIMENTAIRES

La commune de Paris se caractérise par une forte densité de commerces alimentaires : avec plus de 7200 points de vente, son offre est 15 % plus dense que celle proposée à Londres par exemple (Mairie de Paris, 2016). On recensait en 2013 sur la commune 18 hypermarchés, 496 supermarchés, 82 marchés et plus de 5 000 petits commerces alimentaires de proximité (Mairie de Paris, 2018). Malgré une forte présence des grandes enseignes de distribution, les consommateurs parisiens sont attachés aux petits commerces de proximité : ils sont plus nombreux que dans les autres aires urbaines françaises. Il y a une épicerie pour 1 033 habitants contre une pour 2 309 habitants à l'échelle nationale. Le nombre de petits commerces augmente lorsque le nombre de super- et hypermarchés stagne (Ville-data, 2018).

CERTAINES ZONES MOINS DOTÉES EN COMMERCES ALIMENTAIRES MAIS RELIÉES PAR LES TRANSPORTS EN COMMUN

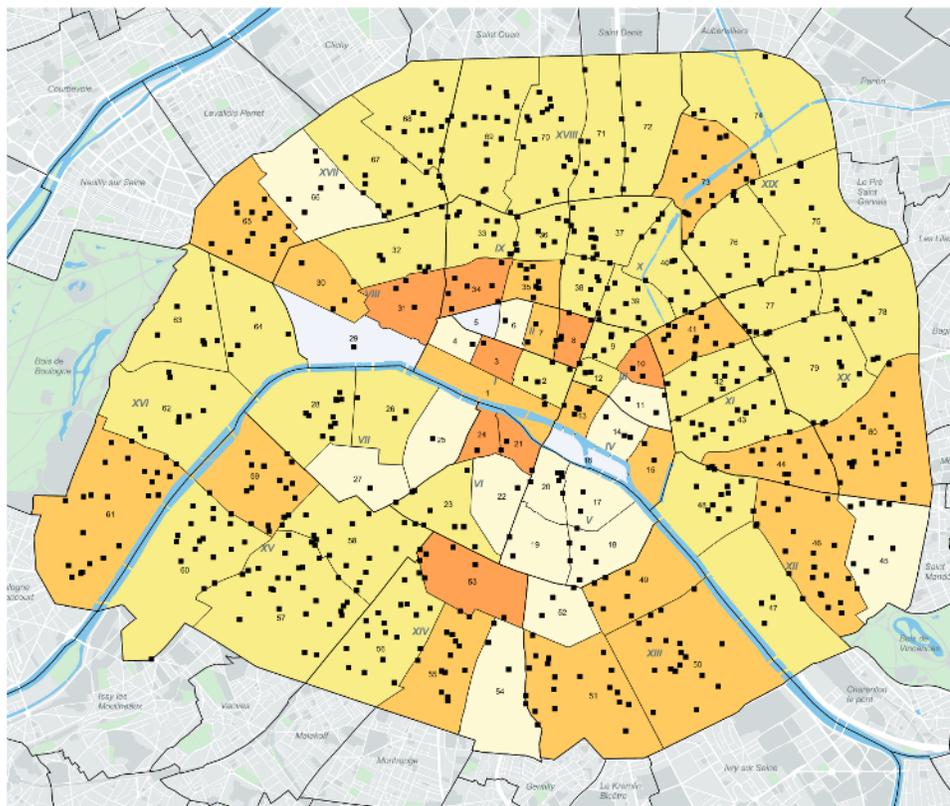
Si la capitale bénéficie d'un réseau dense de commerces alimentaires, leur répartition spatiale n'est pas homogène sur l'ensemble du territoire. Certaines zones d'habitat ou d'activité sont en déficit de commerces alimentaires de proximité. Il s'agit des zones dites de "vides alimentaires". Dans la ville de Paris, ces dernières concernent particulièrement le 19^e arrondissement ou les quartiers Saint-Mandé-Picpus (12^e), Masséna et la dalle des Olympiades (13^e), Montsouris (14^e), Didot-Vanves-Général-Leclerc (19^e), Castagnary (15^e), Faisceau Nord-Est (18-19^e), les hauts de Belleville (19-20^e) et Réunion-Bagnolet (20^e) (APUR, 2011). Le réseau dense de transports permet de pallier en partie ce manque, d'autant que d'après l'INSEE, 64 % des ménages de la commune de Paris et 44 % des ménages franciliens ne possèdent pas de voiture (INSEE, 2019).

UNE OFFRE EN PRODUITS BIO INÉGALEMENT RÉPARTIE

Certaines zones territoriales sont également déficitaires en offre alimentaire de qualité, ces zones peuvent être qualifiées de déserts alimentaires partiels (Paturel et al., 2015). Une étude menée par l'Atelier Parisien d'Urbanisme montre que 75 % des parisiens se situent à moins de 400 m d'un point de vente de produits biologiques ou locaux (marchés bio, enseignes de grande distribution de produits bio, points de vente indépendants de produits bio et/ou locaux, halles alimentaires, AMAP et autres dispositifs tels que "La Ruche qui dit Oui"). Cette offre de qualité est cependant moins bien représentée dans les 7, 13, 16, 17 18 et 19^e arrondissements (APUR, 2018).

Figure 7 : Répartition des magasins de grande distribution par quartier (APUR, 2011)

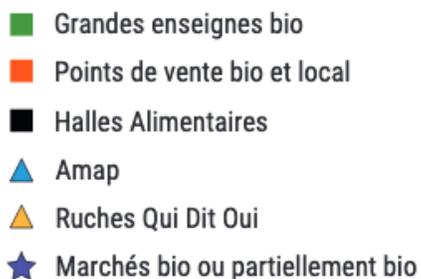
Densité commerciale au quartier
Surface (en m2) pour 1.000 habitants



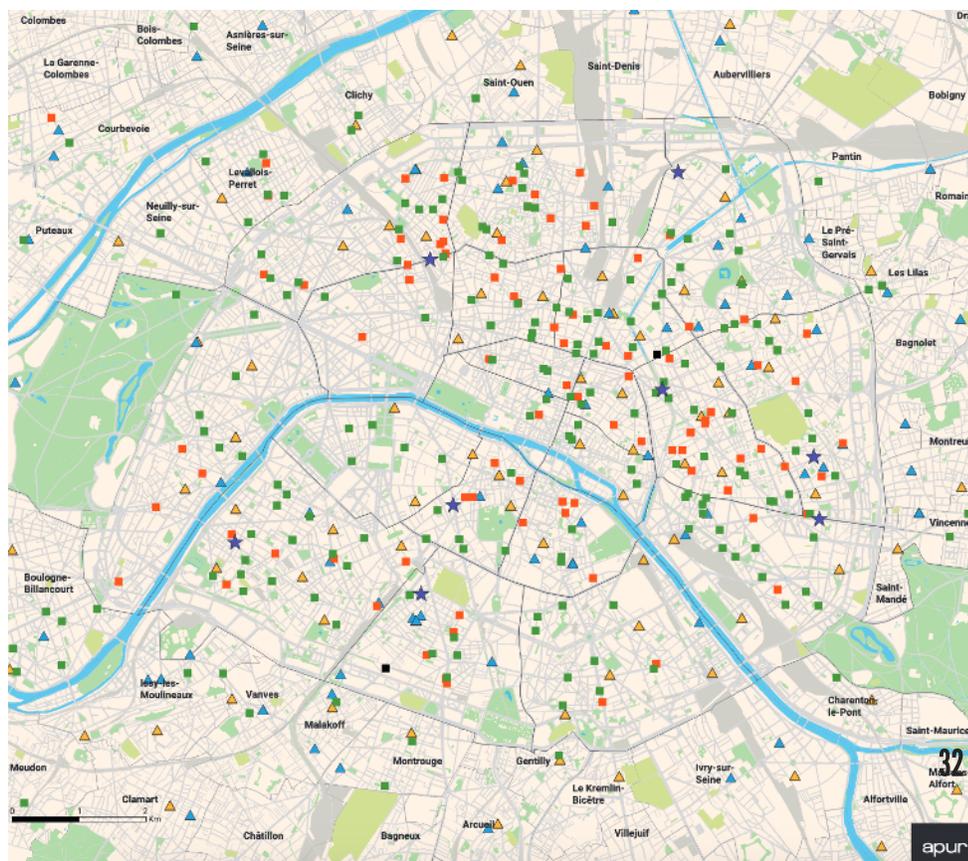
Dans certaines rues, on ne voit que des kebabs, des épicerias bas de gamme, des fast food... L'objectif est de développer une offre alimentaire durable, de qualité et de proximité pour faire bouger ces paysages alimentaires et favoriser l'accès à une alimentation durable pour tous mais cela demande de la proactivité et une volonté politique forte."

Marielle Martinez, coordinatrice de la Panaméenne, Food2rue

Figure 8 : Répartition des points de vente alimentaires de qualité (APUR, 2018)



Sources : Apur (2018), Amap-IDF (juillet 2017) et Ruche Qui Dit Oui (décembre 2017)



UN PANIER ALIMENTAIRE PLUS CHER QUI PÉNALISE LES MÉNAGES LES PLUS VULNÉRABLES

PARIS, CAPITALE AUX FORTES INÉGALITÉS DE REVENUS

Le revenu médian sur la métropole du Grand Paris est de 1 934 € par mois. Ce revenu médian est supérieur de 12 % à la moyenne nationale. Il ne doit cependant pas cacher les fortes inégalités qui persistent entre les communes de la métropole et les arrondissements de la ville de Paris. Sur la métropole parisienne, l'écart de revenus entre les 10 % des ménages les plus pauvres et les 10 % les plus aisés est l'un des plus importants de la France métropolitaine :

- 10 % des ménages les plus pauvres vivent avec moins de 505 €/mois.
- 10 % des ménages les plus aisés vivent avec plus de 4 868 €/mois (APUR, 2020).

En moyenne, 18 % de la population métropolitaine vit sous le seuil de pauvreté, contre 14,1 % à l'échelle nationale (avec moins de 1 008 € brut par mois) (INSEE, 2021 (1)). Sur la commune de Paris, les revenus moyens sont plus élevés, le taux de pauvreté est estimé à 15,2 % en 2018 (INSEE, 2021).

Les communes les plus pauvres se situent au Nord et à l'Est de la métropole sur les territoires de Plaine Commune, Paris Terres d'Envol et dans une moindre mesure Est Ensemble. Le taux de pauvreté dans les communes de ces territoires peut atteindre 50 % (Plaine Commune, 2020).

La métropole du Grand Paris compte 163 quartiers prioritaires de la politique de la ville (QPV). Les QPV sont des quartiers qui bénéficient d'une attention prioritaire du fait de revenus moyens inférieurs à 60 % de la médiane régionale. Ils regroupent 13 % de la population métropolitaine. La majeure partie des quartiers prioritaires est concentrée au Nord et à l'Est de la métropole du Grand Paris (Plaine Commune, Est Ensemble et Paris Terres d'Envol) (APUR, 2018 (1)). Les communes les plus riches de la métropole se situent sur les territoires de Grand Paris Seine Ouest, Paris Ouest La Défense.

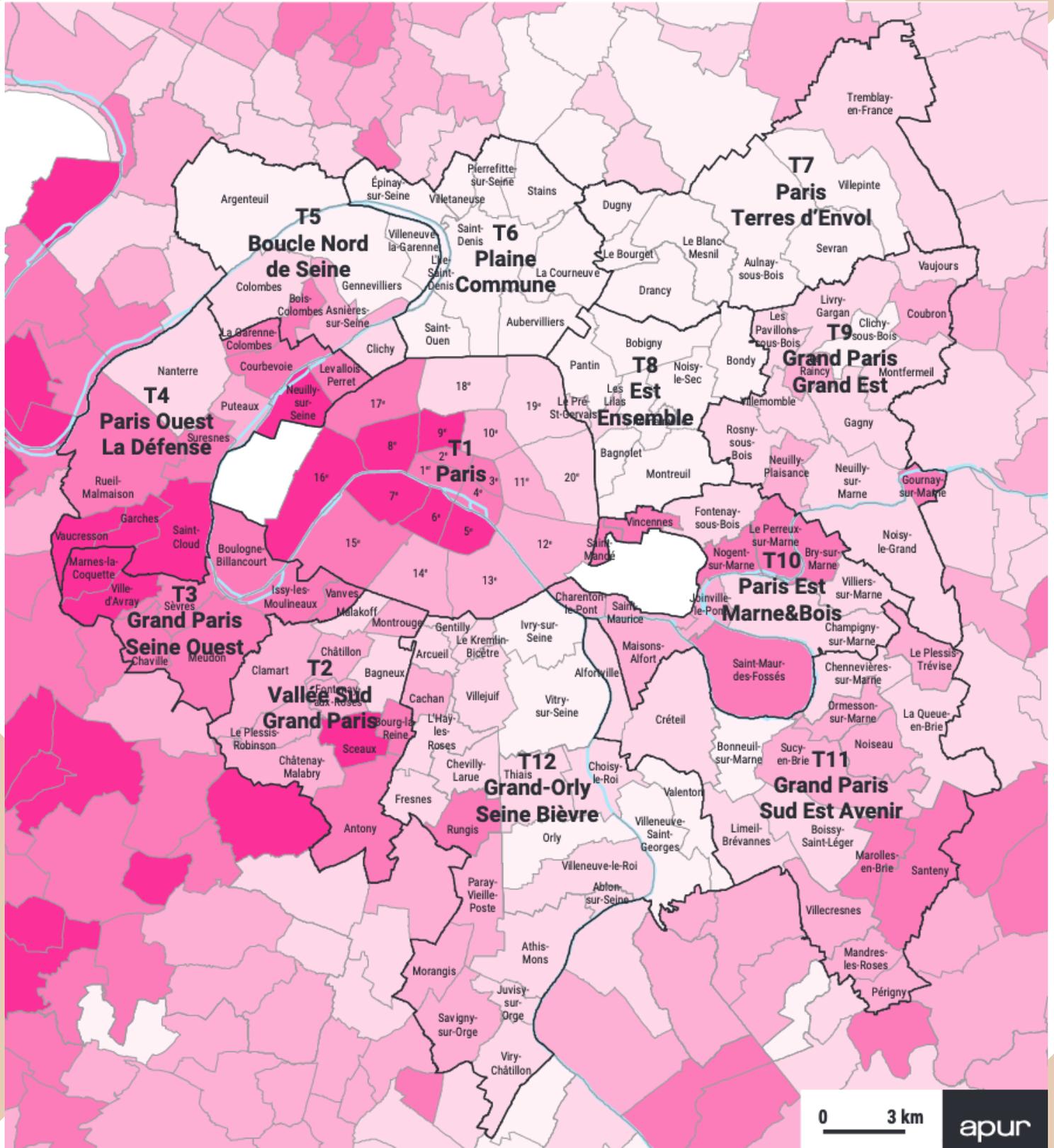
Les disparités existent également sur la commune de Paris, les arrondissements centraux Sud-Ouest (5, 6, 7, 8, 9) enregistrent des revenus moyens plus élevés lorsque les arrondissements du Nord-Est accueillent des ménages plus modestes (18, 19, 20^e) (APUR, 2020).

15 %
de la population
parisienne vivait
sous le seuil de
pauvreté en 2018

Figure 9 : Revenus médians par commune et quartiers prioritaires sur la métropole du Grand Paris (APUR, 2020)

Revenu médian déclaré mensuel par UC

Source : FiloSoFi (Insee) - 2016



UN PANIER ALIMENTAIRE PARTICULIÈREMENT CHER À PARIS

Les parisiens consacrent une plus grosse part de leur budget à l'alimentation que la moyenne nationale (23 % contre 20 %). Cela s'explique par deux raisons :

- Un coût de la vie plus élevé : Sur la métropole du Grand Paris, le coût de la vie est près de 8,8 % plus cher que dans le reste du pays. Cette différence est estimée à 6,4 % pour les produits alimentaires (Clé et al., 2016).
- Des habitudes de consommation différentes : les parisiens prennent plus de repas hors de leur domicile que la moyenne des Français. Le consommateur parisien consacre 30 % de son budget alimentaire à la prise de repas hors domicile, contre 24 % pour un consommateur français moyen (Mairie de Paris, 2016).

Cependant, la prise de repas hors du domicile concerne essentiellement les ménages à plus haut revenu (classés dans la catégorie "CSP +") : ils consacrent en moyenne 32 % de leur budget alimentaire aux repas pris hors domicile, contre 23 % pour les ménages à bas revenus, de catégorie "CSP -". Ces ménages sont plus directement impactés par le coût plus élevé de l'alimentation sur l'agglomération parisienne : sur la ville de Paris, 70 000 foyers vivent en situation de précarité alimentaire (soit 6,3 % des ménages). Leurs choix alimentaires sont alors essentiellement guidés par le prix (Mairie de Paris, 2016).

UNE FORTE DENSITÉ D'ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION RAPIDE

La ville de Paris dispose d'un nombre élevé d'établissements de restauration commerciale - plus de 13 800 - ce qui reflète l'habitude des parisiens de prendre leur repas en dehors du foyer. Néanmoins, 25 % de ces établissements sont des établissements de restauration rapide (Mairie de Paris, 2016). Paris se classe en 7^e position dans le classement des grandes aires urbaines françaises en termes de densité d'établissements de restauration rapide avec 0,15 établissements pour 1 000 habitants (AContreCorps, 2021). Ces établissements, réputés pour leurs produits à apport nutritionnel limité, sont souvent plus nombreux dans les quartiers les plus précaires (Martinez, 2021).

6,3 %

des ménages vivent en situation de précarité alimentaire à Paris

Néanmoins, la définition de l'environnement alimentaire dans les différents quartiers de la ville de Paris n'a pas encore pu être étudiée. Il s'agirait de savoir si les habitants d'un quartier disposent bien d'une alimentation fraîche, durable, de proximité et accessible financièrement (Koumariansos, 2021).

LA PRÉCARITÉ ÉCONOMIQUE LIMITE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Les produits biologiques - sans produits chimiques néfastes pour la santé - sont chers et peu accessibles pour une grande partie de la population. Si 69 % des Franciliens disent consommer régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique, ils sont 84 % à indiquer le prix comme premier frein à leur consommation. En effet, à titre indicatif, sur des produits comme le lait, les œufs et le jus d'orange, un produit bio est en moyenne 35 % plus cher qu'un produit non bio (Familles rurales, 2018).

À Paris, les produits bio sont donc principalement consommés par les ménages à haut revenu (catégorie "CSP+") : ils disent en consommer "fréquemment" contre "jamais" pour les ménages de catégorie "CSP -" ou les étudiants (Mairie de Paris, 2016). Cependant, 46 % du surcoût associé aux produits biologiques serait dû à des "sur-marges" réalisées par les enseignes de grande distribution. En faisant le choix de distributeurs privilégiant les circuits courts et de proximité et réduisant le nombre d'intermédiaires, il est possible de trouver des produits de qualité accessibles financièrement (UFC Que Choisir, 2017 (2)).

DES CHOIX ALIMENTAIRES QUI MÈNENT À DES PROBLÈMES DE SANTÉ ET FRAGILISENT D'AUTANT PLUS LES MÉNAGES PAUVRES

L'état nutritionnel d'une population est révélateur des pratiques alimentaires mais également de l'environnement alimentaire dans laquelle elle évolue (offre disponible, connaissance des repères nutritionnels, savoir-faire culinaires ou encore aménagements sportifs des lieux de vie).

Sur le territoire de la ville de Paris, le taux d'obésité moyen est plus faible que la moyenne nationale : 11 % contre 15 % en France. Cette différence s'explique par des revenus moyens plus élevés que la moyenne, un meilleur accès à l'information et une plus grande connaissance et conscience de ce qu'est un régime alimentaire sain : une étude de consommation menée par la Ville de Paris indique que les ménages de type "CSP +" (revenus élevés)

ont un régime alimentaire dit "assez prudent" ou "très prudent" alors que les ménages de type "CSP -" (revenus plus faibles) ont un régime "peu prudent". Un régime prudent est défini comme "un régime riche en fruits, légumes, poissons et légumes secs. À l'inverse un régime alimentaire non prudent se caractérise par une faible consommation de ces produits et une consommation riche de plats préparés et de snacks-pizzas-sandwich" (Mairie de Paris, 2016).

L'accès aux infrastructures sportives et au sport est également très inégal selon les niveaux de revenus : 9 % des habitants des QPV ont une licence sportive contre 19 % en moyenne en région Île-de-France, hors QPV. On compte en moyenne 8,7 équipements sportifs pour 10 000 habitants dans les QPV contre 23,2 en moyenne à l'échelle de la région (Institut Paris Région, 2020).

Ces inégalités impactent directement la santé des ménages les plus pauvres. Dans les QPV, on constate alors un taux d'obésité infantile deux fois plus élevé que la moyenne parisienne (Mairie de Paris, 2016).

11 %

Taux d'obésité à Paris (contre 15 % en France)

2 X

plus d'obésité infantile dans les QPV que sur le reste de la métropole

”

Par le biais d'appels à projets et du budget participatif, la Ville de Paris accompagne le développement d'épiceries sociales et solidaires pour mailler le territoire avec une offre alimentaire de proximité et accessible à tous.”

Patrick Koumarios, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

UNE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE QUI IMPACTE SURTOUT LES ÉTUDIANTS

En Île-de-France, 289 000 bénéficiaires réguliers de l'aide alimentaire dont 22 % à Paris (2019).

LE NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES EN HAUSSE

La précarité économique des ménages impacte l'accès régulier à l'alimentation. Certains foyers sont contraint de faire appel à l'aide alimentaire afin de subvenir à leurs besoins. À Paris, l'essentiel de l'aide alimentaire est coordonnée par la Banque Alimentaire de Paris et d'Île-de-France. En 2019, en région Île-de-France, on estime que 289 000 personnes ont fait appel à l'aide alimentaire, soit 2,3 % de la population régionale (BAPIF, 2019). La crise de la COVID-19 a entraîné de nombreuses personnes dans la précarité. À l'échelle nationale, on estime fin 2020 que 12 % des bénéficiaires ont recours à l'aide alimentaire à cause des conséquences économiques de la COVID-19 (Banques Alimentaires, 2021).

LES ÉTUDIANTS PARTICULIÈREMENT TOUCHÉS

2 étudiants sur 3 disent sauter des repas pour des raisons économiques et 10 % des étudiants disent ne pas manger à leur faim (FranceTVInfo, 2017). La crise sanitaire de la COVID-19 et les confinements successifs ont accentué cette précarité alimentaire : en 2020, la part des étudiants parmi les bénéficiaires de l'aide alimentaire a augmenté de 20 % (Croix Rouge, 2020). Différents dispositifs existent à Paris pour faciliter l'accès à l'alimentation pour les étudiants. Le CROUS de Paris et le Secours Populaire ont par exemple ouvert une épicerie sociale dédiée aux étudiants en janvier 2021. Les associations Linkkee Paris, Co'P1 distribuent gratuitement des paniers alimentaires aux étudiants dans le besoin. Les Restos du Cœur de Paris et le CROUS de Paris ont ouvert un centre d'accueil et d'aide alimentaire dédié aux étudiants (MIE, 2021).

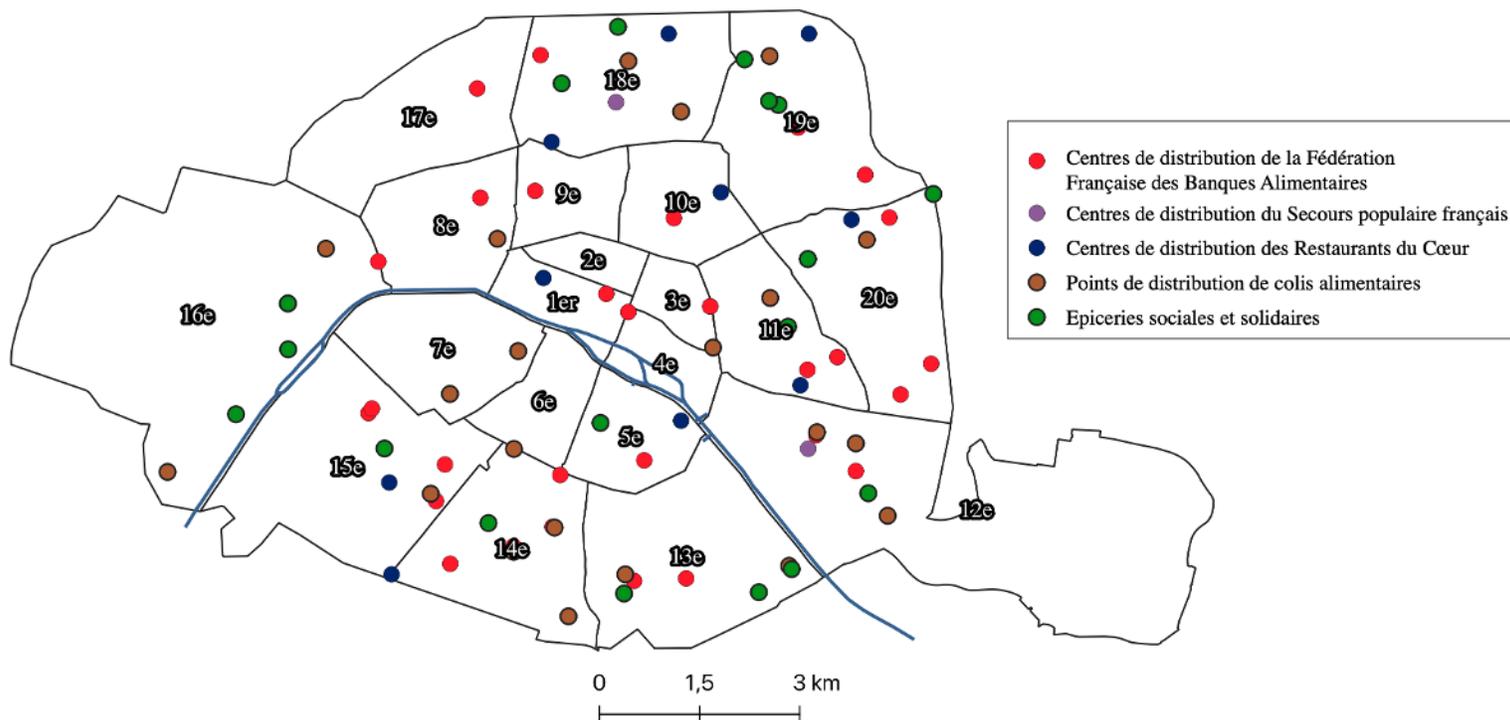
LA BANQUE ALIMENTAIRE EN MANQUE DE PRODUITS FRAIS

Les structures de l'aide alimentaire d'Île-de-France s'approvisionnent essentiellement auprès de la grande et moyenne distribution (22 %), auprès des citoyens directement grâce aux collectes annuelles (27 %) et au travers de l'achat de produits de base grâce aux aides financières versées par l'État et l'Union Européenne (30 %). Les structures collectent ou achètent essentiellement des produits secs, transformés, faciles à conserver sur des longues périodes. La banque alimentaire d'Île-de-France (BAPIF) dit par exemple manquer de fruits et légumes frais (seulement 12 % des approvisionnements). La qualité nutritionnelle des repas servis est alors limitée. Face à l'urgence, peu de réflexions sont menées sur la qualité des repas servis (produits locaux et bio, proportion de produits frais, cuisine maison, etc.) (BAPIF, 2019). Exceptionnellement en 2020, la BAPIF a bénéficié d'une subvention de 200 000 € de la Région Île-de-France pour acheter des produits auprès des producteurs locaux. Il arrive qu'elle reçoive des produits bio de la part des dons des IAA et de la GMS mais ils ne sont pas spécifiquement comptabilisés. Sans ces fonds dédiés, la BAPIF ne pourrait pas se fournir localement en produits de qualité (Farlotti, 2021).

“ Depuis la crise sanitaire, nous avons constaté une augmentation d'environ 10 % du nombre de bénéficiaires. Cette augmentation ne semble pas terminée car de nouvelles associations continuent de s'adresser à nous.”

”Nicole Farlotti, Présidente de la Banque alimentaire Paris et Île-de-France

Figure 10 : Les structures d'aide alimentaire et épiceries sociales solidaires sur le territoire de la ville de Paris (Ville de Paris, 2021 (2) ; ANDES, 2020 ; DGCS, 2019)



Retrouvez la carte interactive en ligne sur le site de la Direction Générale De La Cohésion Sociale.

LA LOI DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DANS LA GRANDE DISTRIBUTION

En février 2016, une loi de lutte contre le gaspillage alimentaire a été adoptée. Elle contraint les moyennes et grande surface de plus de 400 m² à établir une convention avec des associations caritatives pour le don de leurs invendus. Les enseignes ne peuvent également plus rendre impropre à la consommation les invendus, sous peine d'amende (Bercy infos, 2016). Si les deux tiers des enseignes avaient déjà mis en place des conventions avant 2016, cette loi a permis d'augmenter de 8 % les volumes distribués à l'échelle nationale. Pour aller plus loin il faudrait maintenant étendre l'obligation aux magasins de moins de 400 m² et apporter un soutien financier aux associations d'aide alimentaire afin qu'elles puissent collecter plus de volumes, plusieurs fois par semaine (France info, 2019).

14 ÉPICERIES SOLIDAIRES ALIMENTAIRES SUR PARIS

Une épicerie solidaire est un commerce de proximité alimentaire permettant à un public en difficulté économique de réaliser ses courses et de choisir les produits qu'il souhaite consommer à des prix entre 10 % à 30 % de leur valeur marchande. La ville de Paris compte 14 épiceries sociales et solidaires (Ville de Paris, 2021 (2)).

RENFORCER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION SAINTE - LES SOLUTIONS LOCALES

Faciliter l'accès financier aux produits de qualité

Mailler le territoire avec une offre alimentaire de qualité

HALLES ALIMENTAIRES - KELBONGO ET LA PANAMÉENNE

Kelbongo est une entreprise sociale et solidaire qui crée des halles alimentaires en ville proposant des produits frais et locaux à des prix accessibles, dans les quartiers mixtes et populaires, tout en soutenant des petits producteurs locaux aux pratiques respectueuses de l'environnement et des bêtes.

Depuis 2013, elle a ouvert 4 boutiques de type halles alimentaires à Paris, parfois avec le soutien de la Ville de Paris et d'un budget participatif comme dans le 10^e arrondissement. Kelbongo permet de retisser un lien et une solidarité entre la ville et la campagne en proposant une juste rémunération des producteurs qui perçoivent 75 % du prix de vente. La vocation sociale et solidaire se traduit également par un partenariat avec l'association Les Tambouilles qui distribue des paniers-repas à des familles défavorisées et organise des événements de sensibilisation sur l'alimentation.

Dans le 14^e arrondissement, une halle alimentaire au sein du tiers-lieux la Panaméenne a aussi été inaugurée en 2018 grâce au budget participatif de la Ville. Créée par l'association Food2rue, il s'agit d'un espace de vente de produits sains et de qualité en circuit-court ainsi qu'un espace de restauration avec une cantine solidaire où sont organisés divers événements culinaires et des accompagnements de réinsertion professionnelle notamment adressés aux femmes éloignées de l'emploi.

“ L'étude d'impact réalisée sur la Panaméenne en 2019 a mis en évidence que les modifications des comportements d'achat ne découlent pas nécessairement d'une étape de sensibilisation ou de prise de conscience mais sont fortement corrélées à la présence d'une offre alimentaire de proximité, de qualité et accessible. 1/3 de nos clients ne sont pas spécialement engagés mais viennent car c'est de qualité, bon et abordable.”

Marielle Martinez, coordinatrice de la Panaméenne, Food2rue

CITÉ MARAÎCHÈRE DE ROMAINVILLE

Dans le quartier Marcel-Cachin de Romainville (93) classé prioritaire par la politique de la Ville, la Cité Maraîchère est un équipement municipal créé début 2021 qui favorise l'accès à des produits frais et sains aux foyers modestes, sensibilise à l'alimentation durable et favorise les interactions sociales.

LA LOUVE - UNE DYNAMIQUE EN FAVEUR DES SUPERMARCHÉS COOPÉRATIFS

La Louve (18^e) a été le premier supermarché coopératif et participatif de la capitale, devenu une référence en la matière dans le reste du pays. Les membres investissent à hauteur de leurs moyens dans les parts de la coopérative et travaillent bénévolement trois heures par mois pour la gestion du supermarché. En retour, ils participent à la gouvernance de la coopérative et bénéficient d'un accès libre aux produits, vendus à des prix réduits du fait des faibles marges opérées. Le supermarché comptait 5 000 coopérateurs actifs en 2020. L'association fondatrice, Les Amis de la Louve, se mobilise également pour organiser des événements de quartier et de sensibilisation autour de l'alimentation (Le Monde, 2020). Paris compte désormais plusieurs supermarchés coopératifs, comme Les 400 Coop, dans le 11^e arrondissement, ou Les Grains de Sel, dans le 13^e arrondissement. À Versailles, des habitants ont fondé Le Chaudron Coop sur le même principe que la louve qui regroupe près de 300 adhérents.

“ Les publics défavorisés sont très difficiles à toucher par les différentes initiatives à la fois au niveau de l'achat que de la pratique alimentaire. Le chantier participatif de la Panaméenne permet justement aux femmes d'évoluer dans un lieu d'achat et de cuisine qui contribue à améliorer la durabilité de leurs pratiques alimentaires en s'imprégnant d'un nouveau rapport à l'alimentation sans pour autant rejeter leur bagage culturel car la cuisine multiculturelle est mise à l'honneur.”

Marielle Martinez, coordinatrice de la Panaméenne, Food2rue

EPI'SOL - ÉPICERIE SOCIALE ET SOLIDAIRE POUR LES ÉTUDIANTS DANS LE QUARTIER LATIN

Epi'Sol est une épicerie sociale et solidaire réservée aux étudiants située dans le 5^e arrondissement de Paris. Epi'Sol a ouvert ses portes en février 2021, afin de répondre à la précarité alimentaire grandissante des étudiants. Installée au rez-de-chaussée de la mairie d'arrondissement, l'épicerie distribue tous les mois aux étudiants du 5^e arrondissement un panier d'achats d'une valeur de 150 euros qui leur est facturé entre 20 % et 30 % de sa valeur réelle. Attenant à l'épicerie, un espace Cause Cafet'a également été créé pour que les étudiants y trouvent un lieu de rencontre et de soutien psychologique.

LA CHORBA - AIDE ALIMENTAIRE ET CHANTIER D'INSERTION

L'association La Chorba, fondée en 1998, est une association humanitaire laïque engagée dans l'aide alimentaire, la lutte contre le gaspillage et l'insertion par l'emploi. Initialement impliquée essentiellement dans la distribution de repas chauds à des personnes en précarité, la Chorba s'est développée pour proposer des distributions de colis alimentaires à des familles précaires et à des personnes isolées en échange d'une participation symbolique. En 2014 avec l'obtention d'un local dans le 19^e arrondissement, l'association s'est mise à proposer des repas sur place.

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - PLAN RÉGIONAL D'ALIMENTATION

Adopté en février 2021 par la Région Île-de-France, le Plan Régional Alimentation prévoit de consacrer 1 milliard d'euros d'ici 2030 en faveur de la reterritorialisation de l'alimentation. Il s'articule autour de cinq grands objectifs :

- relocaliser la production en Île-de-France pour retrouver une indépendance alimentaire et dynamiser l'économie (soutien aux entreprises, protection du foncier agricole, développement du bio, relance de l'élevage francilien, attraction des jeunes agriculteurs, etc.) ;
- développer le réseau de distribution francilien (favoriser les circuits courts, notamment pour la restauration scolaire, créer un Market Place avec la Chambre d'agriculture, valoriser les produits franciliens, etc.) ;
- promouvoir une alimentation éthique et durable (baisse de l'empreinte carbone du secteur agricole, développer des filières équitables, réduire le gaspillage alimentaire, promouvoir les menus végétariens dans la restauration scolaire, etc.) ;
- promouvoir une alimentation solidaire (soutenir l'aide alimentaire, développer les filières d'approvisionnement pour les associations caritatives, etc.) ;
- accentuer la sensibilisation et la communication (lutte contre l'obésité, soutenir les entreprises et exploitations locales et durables, événements sur l'alimentation locale et durable, etc.).

Grâce à ce plan, la Région vise à atteindre d'ici 2030 : 2 000 nouveaux agriculteurs, ¼ de la surface des terres cultivées en bio, ⅓ des exploitations diversifiées, 15 % de produits locaux dans l'offre francilienne, etc. (Région Île-de-France, 2021).

La Région Île-de-France se positionne dans l'accompagnement des acteurs tels qu'il soient dans l'émergence de projet et dans le maintien de la dynamique favorisant la durabilité du système alimentaire territorial. Avec le Plan Régional de l'Alimentation, la Région se donne véritablement des moyens, objectifs et ambitions stratégiques pour faire bouger les lignes en faveur de filières locales et durables, du champ à l'assiette."

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

VILLE DE PARIS - RESTAURANTS SOLIDAIRES

Afin de donner accès à tous à une alimentation saine et équilibrée, La Ville de Paris s'est engagée dès 2010 dans la création de restaurants solidaires, grâce à l'intervention des Centres d'action sociale de la Ville de Paris (CASVP). Ce dispositif permet à 12 restaurants Émeraude (dont Palikao, Europe, Saint Eloi...) qui accueillent le midi des personnes âgées, de se transformer en restaurants solidaires le soir dédiés aux personnes en grande précarité. Plus de 1160 repas sont ainsi servis chaque soir aux Parisiens les plus démunis. Pour accéder à ces restaurants, les usagers sont munis d'une carte mensuelle ou d'un coupon journalier délivrés par les services sociaux et les associations partenaires.

Du bio et local dans les écoles !

VILLE DE PARIS - PRODUITS BIO DANS LES CANTINES SCOLAIRES

En 2015, la Ville de Paris a adopté et mis en œuvre le Plan alimentation durable (2015-2020) visant à améliorer la qualité de l'alimentation et réduire l'impact environnemental des 30 millions de repas servis chaque année dans les 1 300 restaurants collectifs municipaux (crèches, cantines scolaires, établissements de protection de l'enfance, collèges, lycées municipaux, centres d'accueil social, restaurants du personnel, maisons de retraite...). Cela a permis d'atteindre dès 2019, 53,1 % d'alimentation durable dans la restauration collective municipale contre 24,3 % en 2015. En 2020, on comptait 85 % d'aliments bio et durables dans les crèches, 100 % du lait maternisé bio sans huile de palme, un à deux menus végétariens par semaine dans les écoles et collèges, des actions de lutte contre le gaspillage, etc. Par ailleurs, la Ville a mis en œuvre une politique d'accessibilité qui fixe les prix des repas entre 13 centimes et 7 euros selon les revenus des ménages.

Le futur Plan alimentation durable portera un objectif encore plus ambitieux : atteindre 100 % d'alimentation durable dans les cantines d'ici 2026, dont 50 % de proximité et issue des circuits courts.

Vers de nouveaux filets de sécurité alimentaire ?

LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

Face au constat d'un droit à l'alimentation non effectif pour tous, d'une insécurité alimentaire croissante, d'un système d'aide alimentaire inefficace, des crises du modèle agricole actuel mais aussi face à la pandémie de COVID-19 qui se traduit par une forte augmentation des personnes en situation de précarité alimentaire, des collectifs (Ingénieurs Sans Frontières, Collectif Démocratie Alimentaire...) travaillent à l'élaboration d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Pensée comme une 6^e branche de la sécurité sociale, la SSA est une politique publique systémique, reposant sur le principe d'universalité et un système de cotisations pour assurer le droit à l'alimentation durable pour tous.

À titre d'exemple, le collectif ISF propose de sanctuariser un budget pour l'alimentation de 150 euros par mois et par personne et de l'intégrer dans le régime général de sécurité sociale. Le budget sera défini par des caisses locales de conventionnement gérées par les cotisants et fonctionnant démocratiquement afin d'établir et de faire respecter un cahier des charges (durabilité, etc.) pour les produits alimentaires fléchés. Différentes versions de SSA émergent mais se rejoignent autour d'un objectif commun : remettre l'alimentation au cœur du champ politique, elles visent une transformation du système alimentaire à partir de décisions collectives autour d'un modèle d'alimentation pour tous (Corvaisier, 2020, Paturel, 2019, IFS, 2020).

Accompagner les changements de pratiques vers des choix alimentaires plus sains

ASSOCIATION CHANGER PAR L'ASSIETTE

L'association Changer par l'Assiette propose depuis 2014 des actions pour la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation, à destination des institutions de prise en charge de publics variés (Régie de quartier, Foyer de jeunes travailleurs, Centre d'animation, etc.) ou des particuliers. Elle organise ainsi des ateliers portant sur la malbouffe, la cuisine de saison, la gestion des achats, la lecture d'étiquettes, les repas équilibrés, le gaspillage alimentaire, etc. En parallèle, elle a créé un groupement d'achat qui vend des produits d'épicerie tout en ayant une démarche d'information et de pédagogie sur l'acte d'achat. Enfin, elle participe activement aux événements touchant à l'alimentation en tant qu'expert associatif. 129 personnes sont aujourd'hui adhérentes, dont 10 membres actifs.

VILLE DE PARIS - PARIS SANTÉ NUTRITION (PSN)

Le programme Paris Santé Nutrition (PSN), déployé depuis 2009 par la Ville de Paris, s'articule autour de la lutte contre l'obésité et le surpoids par la sensibilisation des publics concernés et l'accompagnement des acteurs institutionnels et associatifs impliqués dans ce domaine : outils pédagogiques, ateliers de nutrition, formations, prise en charge des publics en surpoids, événements sportifs, etc. L'originalité du programme vient de la présence d'un référent au sein de chaque mairie d'arrondissement, permettant d'adapter les mesures aux spécificités locales et de créer une proximité avec les publics et acteurs cibles. D'abord expérimenté dans les 13^e, 15^e et 19^e arrondissements, il s'est étendu à l'ensemble de la capitale depuis 2013. (Ville de Paris, 2017).

INTERPROFESSION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (INTERFEL) - FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Créée en 1976, l'Interfel est une association interprofessionnelle qui regroupe les acteurs de la filière des Fruits et Légumes frais, de la production à la distribution. En plus de défendre leurs intérêts, elle agit sur la communication autour de ce secteur, dont le point majeur est le site internet lesfruitsetlegumesfrais.com qui propose des fiches d'information sur les fruits et légumes, des recettes, des tutoriels de cuisine, des conseils de diététiciens, etc. L'association est également à l'initiative de la Fête des Fruits et Légumes Frais qui a lieu pendant dix jours au mois de juin. En 2021, Année internationale des fruits et légumes, l'édition sera virtuelle (rencontres avec des diététiciens et professionnels) mais prévoit également des animations en région avec par exemple la tournée d'un foodtruck qui accueillera des ateliers culinaires et ludiques.



Une ville à végétaliser pour favoriser les activités en plein air et limiter le phénomène d'îlot de chaleur

La ville de Paris comptabilise 450 espaces verts, répartis en 2 bois (Vincennes et Boulogne, sur un total de 1841 ha), 17 parcs (203 ha), 145 jardins (207 ha), 275 squares (120 ha). Ces espaces favorisent la pratique de la marche et du sport de plein air (Ville de Paris, 2019).

Cependant, malgré les efforts de la municipalité et des objectifs ambitieux, Paris est dans la moyenne basse en termes de végétalisation de l'espace urbain, par rapport aux autres grandes villes du monde. L'indice de verdure parisien tel que calculé par le "Senseable City" est de 8,8 %, bien loin de ses homologues tels que Singapour (29,3 %), Sydney et Vancouver (25,9 %) ou encore Johannesburg (23,6 %), Francfort (21,5 %), Genève (21,4 %) et Amsterdam (20,6 %) (Senseable City Lab, 2018). La surface arborée correspond à 9 m² par habitant, lorsqu'elle est de 13 à Lyon et 43 à Montpellier (Kermap, 2018). La végétalisation des espaces urbains est primordiale pour encourager la pratique de la marche et limiter les effets du phénomène d'îlot de chaleur.

Des efforts à faire pour encourager la pratique du vélo en ville

En 2015, seulement 4,2 % des parisiens utilisaient le vélo pour se rendre sur leur lieu de travail. Paris se situait ainsi en 18^e position dans le palmarès français des villes où le vélo est le plus utilisé, loin derrière Strasbourg, Grenoble et Bordeaux, respectivement à 16 %, 15,2 % et 11,8 % (INSEE, 2015). La Ville de Paris a investi plus de 150 millions d'euros pour la mise en œuvre de son plan vélo 2015 - 2020 permettant ainsi de densifier et sécuriser son réseau de pistes cyclables. La longueur des pistes cyclables sur le territoire parisien est passé de 740 km en 2015 à 1000 km en 2020 (Ville de Paris, 2021 (1)). La nouvelle mandature souhaite associer chacune des rues de la capitale d'une piste cyclable d'ici 2024 (Paris en Commun, 2020).



LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?

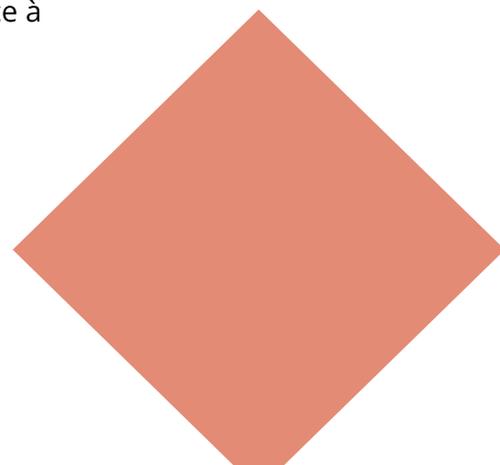
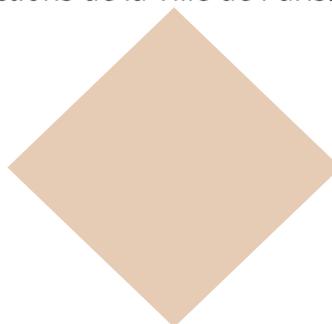


PARIS, UNE VILLE EN PROIE À DES PROBLÉMATIQUES D'ACCESSIBILITÉ À DES PRODUITS SAINS ET DURABLES MAJEURES À RELEVER PAR DES SOLUTIONS INNOVANTES ET INÉDITES

La ville de Paris est marquée par de fortes inégalités socio-économiques se traduisant par de forts écarts de pouvoir d'achat dans l'accès de la population à une alimentation saine, suffisante et de qualité. Paris est une ville où s'entremêlent des populations au niveau de vie extrêmement divers ce qui se traduit par une forte demande en faveur des produits dits de "qualité" de la part des ménages aisés et sensibilisés à l'alimentation durable mais dans le même temps, avec 1/4 de population vivant sous le seuil de pauvreté et un nombre important de bénéficiaires de l'aide alimentaire qui ont de fortes difficultés d'accès aux produits frais notamment.

Paris bénéficie d'une offre alimentaire très dense et très diversifiée cependant, les produits de qualité comme le bio, le local ou les produits frais sont chers et peu accessibles pour une grande partie de la population qui a tendance à davantage s'orienter vers les produits plus accessibles que l'on retrouve dans les fast-foods ainsi que dans les supermarchés voire les marchés de plein vent. La crise sanitaire a amplifié cette problématique et accentué le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire.

Des initiatives multiples voient le jour comme le fond régional de 200 000 € débloqué pour chacune des cinq structures d'aide alimentaire du territoire afin s'approvisionner en produits locaux, mais aussi avec la multiplication d'épiceries sociales et solidaires sur des modèles innovant comme La Panaméenne à la fois épicerie et restaurant qui permet de proposer une offre alimentaire durable dans un quartier prioritaire de la Ville. Face à l'ampleur des enjeux, d'autres actions sont à déployer pour favoriser l'offre alimentaire durable et accessible à tous. Des initiatives innovantes mêlant production agricole locale, solidarité et distribution alimentaire durable comme les Paysages Nourriciers à Nantes ou Sack Space à Durban pourraient inspirer et encourager les actions de la Ville de Paris.



QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la sécurité alimentaire :

- le taux de pauvreté (indicateur de moyen),
- le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire (indicateur de suivi),
- la densité de restaurants de type fast-foods sur le territoire (indicateur de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour faciliter l'accès économique et physique à une alimentation de qualité. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

TAUX DE PAUVRETÉ (métropole) (2018)	BÉNÉFICIAIRES DE L'AIDE ALIMENTAIRE (département, en % de la population totale)	NOMBRE DE FAST-FOODS POUR 1000 HABITANTS (commune centre) (2021)
NANTES 12,3 %	NANTES 1,1 % (2019)	MARSEILLE 0,08
GRENOBLE 14,2 %	BORDEAUX 1,25 % (2015)	NANTES 0,11
FRANCE 14,6 %	GRENOBLE 1,6 % (2019)	GRENOBLE 0,10
BORDEAUX 14 %	LYON 1,7 % (2017)	MONTPELLIER 0,13
PARIS 15,2 %	PARIS 2,3 % (2019, Île-de-France)	LYON 0,13
LYON 16,1 %	MONTPELLIER 4,3 %	PARIS 0,15
MARSEILLE 18,6 %	MARSEILLE 4,9 % (2019)	BORDEAUX 0,19
MONTPELLIER 19,8 %	FRANCE 8,2 % (2017)	

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

MINISTÈRE CHILIEN DE LA SANTÉ - LOI SUR L'ÉTIQUETAGE ET LA PUBLICITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Chili

En 2016, le Chili a voté une nouvelle législation qui vise à faciliter la compréhension des contenus nutritionnels des produits transformés, favoriser l'éducation nutritionnelle des plus jeunes et contrôler les produits auxquels ces enfants ont accès. La législation adoptée par le Ministère de la Santé se décline en plusieurs composantes :

1. Étiquetage des produits alimentaires riches en calories, sucres, sel et graisses saturées sous forme de logo octogonal sur fond noir.
2. Contrôle et retrait de certaines publicités à destination des enfants.
3. Intégration de modules éducatifs à une alimentation saine et à la pratique d'une activité physique dans les établissements scolaires.
4. Retrait du marché de certains produits.
5. Taxe sur les boissons riches en sucres.

LES PETITES CANTINES - LIENS DE PROXIMITÉ ET ALIMENTATION

Lyon, France

Les Petites Cantines est un réseau de cantines de quartier, ouvert à tous, dont l'objectif est de développer les liens de proximité (intergénérationnel et multiculturel) et de promouvoir l'alimentation durable à travers la préparation d'un repas. Cette initiative propose aux habitants et aux salariés d'un quartier de préparer un repas et de manger ensemble. Chaque convive est invité à adhérer à l'association à prix libre afin de profiter des repas. Certains repas sont organisés autour d'une thématique : un pays, un produit, une initiative anti gaspillage etc.

OPTICOURSES - PROMOTION DE LA SANTÉ SUR L'ALIMENTATION ET LE BUDGET

Marseille, France

L'objectif du programme Opticourses est de venir en aide aux foyers en difficulté financière, afin de faciliter leur accès à une alimentation saine. Opticourses est constitué d'ateliers autour des achats alimentaires animés par des professionnels spécifiquement formés à la démarche. Expérimenté à Marseille, il a démontré que les démarches participatives de long-terme, réalisées au contact direct des publics bénéficiaires et de manière ludique et adaptée, permettent d'obtenir des résultats encourageants montrant qu'il est possible de bien se nourrir avec un petit budget (3,5 €/jour/personne).

RESTOS DU CŒUR, MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE ET INRA : APPROVISIONNEMENT LOCAL POUR L'AIDE ALIMENTAIRE

Montpellier, France

En 2010, l'UMR Innovation de l'INRA de Montpellier, avec le Marché d'Intérêt National de la Métropole et les Restos du Cœur, ont mené une expérimentation d'approvisionnement local des Restos du Cœur dans l'objectif de : proposer aux plus démunis une alimentation de qualité diversifiée, soutenir la production locale et réduire l'impact environnemental lié à l'approvisionnement.

L'expérimentation est ensuite devenue une opération régulière grâce à une collaboration avec 15 producteurs et 4 groupements de producteurs de la région facilitée par l'intermédiaire du marché d'intérêt national.

VRAC - VERS UN RÉSEAU D'ACHAT EN COMMUN

Bordeaux, France

L'association VRAC favorise le développement de groupements d'achats de produits de qualité (biologiques, locaux et écologiques) dans les quartiers prioritaires de la Métropole bordelaise. Le projet de VRAC vise à lutter contre les inégalités de consommation : il permet à des ménages modestes un accès à des produits bio et locaux à des prix accessibles ; il lutte contre l'isolement par une forte implication des habitants dans le fonctionnement de l'association et participe à la lutte contre les maladies liées à la malnutrition. VRAC ne réalise aucune marge sur les produits, achète en grande quantité et limite les intermédiaires et les emballages superflus afin de proposer des produits sains et responsables à des prix accessibles.

AGORAÉ - ÉPICERIE SOLIDAIRE POUR LES ÉTUDIANTS

Grenoble, France

L'AGORAé est un espace d'échanges et de solidarité imaginé par et pour les étudiants. Présente à Grenoble depuis début 2020, l'AGORAé propose aux étudiants dans le besoin (après étude et acceptation des dossiers) l'accès à une épicerie avec des produits variés et de qualité, moyennant une faible participation financière : autour de 20 % du prix usuel. L'association Inter-asso qui porte le projet sur le campus de Saint-Martin-d'Hères, propose aussi un accompagnement des étudiants dans leurs projets. De nombreuses animations sont proposées : ateliers, sorties, soirées, activités sportives, petits déjeuners solidaires, etc. Ce foyer est aussi un lieu convivial pour déjeuner, travailler, se détendre, lire, s'informer, discuter, se rencontrer, etc.

Chapitre II

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Le système alimentaire de Paris protège-t-il l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer ?



LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Un système alimentaire est dit durable d'un point de vue environnemental lorsque les processus de production, transport, transformation, distribution et consommation agricoles et alimentaires vertueux limitent la pollution des eaux, de l'air, l'épuisement des sols, de la biodiversité et des réserves aquifères.

Le système agricole et alimentaire est aujourd'hui responsable de 26 % des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale (Poore & Nemecek, 2018) et 30 % à l'échelle de la France (ADEME, 2016). Alors que les systèmes agricoles constituent initialement des puits de biodiversité et de séquestration de carbone, la spécialisation et l'artificialisation de l'agriculture ont contribué à leur affaiblissement. Les externalités positives de l'agriculture ne compensent plus les négatives.

PRODUCTION

DES FILIÈRES PLUS IMPACTANTES QUE D'AUTRES

- Élevage bovin émetteur de GES
- Production intensive céréalière et légumière : pollution et raréfaction des ressources en eau si mal gérée (OECD, 2013)

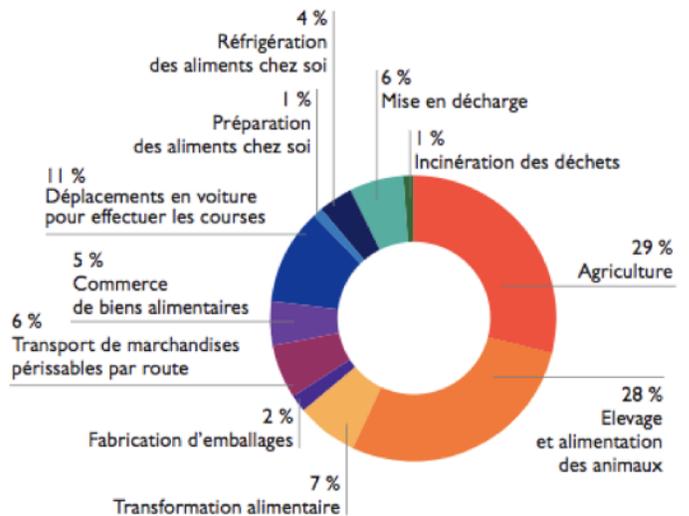
L'AGRICULTURE RESPONSABLE DES PRINCIPALES POLLUTIONS SUR LES TERRITOIRES

- 70 % des pollutions en pesticides
- 75 % des pollutions en nitrates
- 50 % des consommations nettes en eau (UFC Que Choisir, 2017)

L'AGRICULTURE RESPONSABLE D'UN TIERS DU GASPILLAGE

- 32 % de ces aliments sont perdus ou jetés à l'étape de la production
- Les causes : des fruits et légumes trop abîmés ou trop petits, ne répondant pas aux critères de standardisation de la grande distribution, des poissons rejetés morts en mer (ADEME, 2016).

Figure 11 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France (ADEME, 2011)



Source : IFEN, 2006

L'OFFRE DE BIO FRANÇAISE INSUFFISANTE POUR LA DEMANDE

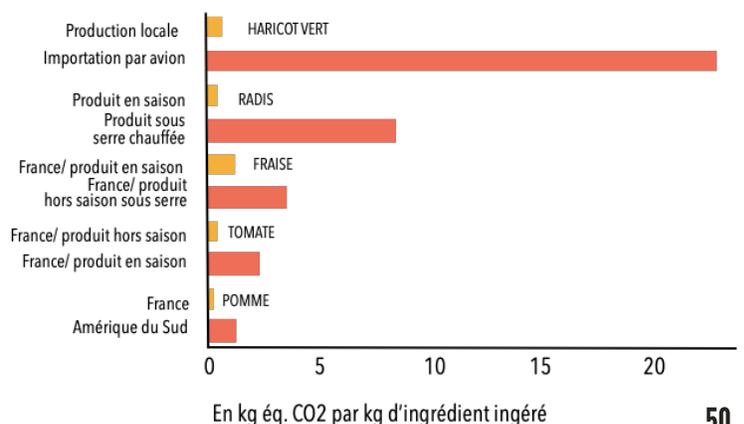


de la surface agricole française en 2021 (Agence Bio, 2021).

+ 146 %

Évolution du chiffre d'affaire du bio entre 2011 et 2018 (MAA, 2020)

Figure 12 : Émissions de GES associées aux modes de production de quelques fruits et légumes (MTES, 2017)



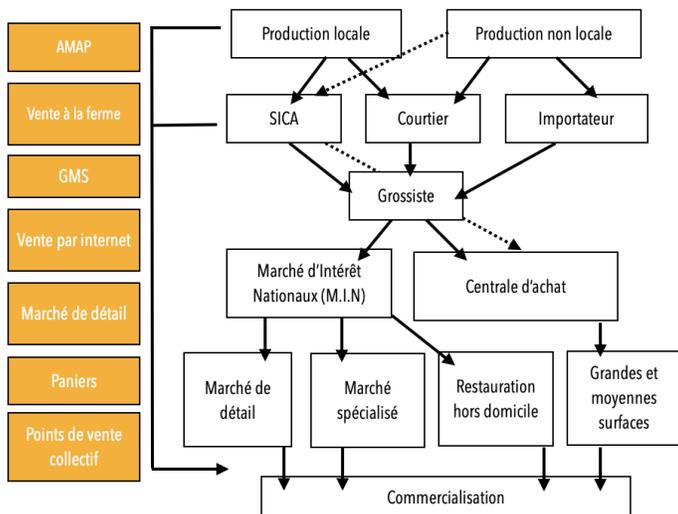
En kg éq. CO2 par kg d'ingrédient ingéré

DISTRIBUTION

LES DIFFÉRENTS MODES DE DISTRIBUTION

Chaque mode a un impact environnemental différent selon le nombre de kilomètres parcourus par les aliments, la performance énergétique et l'utilisation des ressources des infrastructures intermédiaires.

Figure 13 : Différents chemins de distribution possibles des aliments (A'Urba, 2016)



LE MODÈLE DE LA GRANDE DISTRIBUTION EST LE PLUS IMPACTANT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Les produits en rayon sont principalement issus de l'agriculture conventionnelle. Mais certaines marques bio de distributeurs ont également un impact négatif (importations d'autres pays, productions sous serres chauffées, conditions de travail non assurées, etc.) (Chaignon A., 2017).
- Le nombre de kilomètres parcourus par les produits et la quantité de gaz à effet de serre émis pour leur acheminement et leur distribution impactent l'environnement. Une large partie de la gamme de produits proposés sont importés d'autres régions françaises et étrangères et transitent via des transports routiers. L'offre locale reste minoritaire (1 à 20 % selon les enseignes) (LSA, 2018).
- Aller faire ses courses en hypermarché en périphérie, en dehors des centres-villes nécessite 30 fois plus d'énergie et émet 70 fois plus de CO₂ que d'aller faire ses courses dans l'épicerie de proximité (Consoglobe, 2013).
- Avec l'éclairage, la climatisation et la réfrigération, on estime qu'en moyenne, une grande surface alimentaire consomme 800 à 900 kWh au m². (ADEME, 2018)
- Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) produisent cartons, plastiques, films, cagettes, palettes... Les emballages représentent 52 % des déchets produits par une grande surface (ADEME, 2018).

LES PETITS COMMERCE ONT UN IMPACT CARBONE PLUS FAIBLE

- Usage limité de la voiture des consommateurs mais logistique urbaine de livraison qui peut s'avérer complexe et émettrice (Ritzenthaler, 2016).
- Difficile d'éviter les pertes car une rotation des produits moins importante (ADEME, 2011).
- Davantage de marges de manœuvre pour s'approvisionner auprès de producteurs locaux.

LES MARCHÉS PROPOSENT DES PRODUITS FRAIS MAIS PAS TOUJOURS LOCAUX !

- De nombreux marchés sont principalement composés de revendeurs qui s'approvisionnent au marché d'intérêt national ou équivalent dont les produits ne sont pas toujours produits localement (et très peu de bio).
- Les marchés représentent 6 % de la quantité totale d'aliments gaspillés le long de la chaîne alimentaire (MDDE, 2011).

DES CIRCUITS COURTS À L'IMPACT A PRIORI LIMITÉ

- Moins d'intermédiaires mais pas toujours moins de kilomètres (déplacement du producteur pour de petites quantités car manque de mutualisation et déplacement du consommateur).
- Mais moins de surfaces de stockage donc moins d'énergie consommée, une meilleure valorisation des produits non calibrés donc moins de gaspillage, moins d'emballages donc moins de déchets.

TRANSFORMATION

L'activité consistant à transformer des produits bruts destinés à l'alimentation est appelée l'agroalimentaire. Le secteur agroalimentaire comprend des entreprises de toutes tailles, du grand groupe international à l'artisan, en passant par l'agriculteur transformant lui-même sa production (Ritzenthaler, 2016).

DES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE IMPORTANTES

- Plus un aliment a subi des étapes de transformation, plus il a nécessité d'ingrédients et d'énergie et plus il a émis des GES (Les cahiers du développement durable, 2019).
- Parmi les postes de consommation énergétique et d'émission de GES : Combustion de gaz dans les process de chauffe (fours et chaudières), combustion de pétrole pour alimenter véhicules, camions transporteurs et groupes électrogènes, process de traitement de la fin de vie des produits.
- Émissions élevées de GES par la consommation énergétique importante liée à l'éclairage des entrepôts et au maintien de la chaîne du froid (ADEME, 2011).

LA CONSOMMATION ET POLLUTION DES EAUX

- L'usage d'eau dans l'industrie représente près de 20 % de la consommation d'eau dans le monde (INRA, 2013).
- Les eaux usées peuvent également être sources de pollution des cours d'eaux et nappes phréatiques si elles sont non traitées avant leur rejet. L'industrie de la viande représente à elle seule 50 % des pollutions des eaux (SUEZ, 2017).

DE NOMBREUSES PERTES ET GASPILLAGES

- Produits non valorisés à cause des préférences des consommateurs (par exemple abats et cous pour les volailles) ou des défauts d'aspect ou de non-conformité (déclassés techniques).
- 2,1 millions de tonnes d'aliments par an, soit un impact carbone très important, évalué à 3 020 000 t.CO₂ par an (INCOME Consulting, 2016).

TRÈS PEU D'APPROVISIONNEMENT LOCAL

- Pour les PME, TPE et artisans, même s'ils sont dotés d'une plus grande marge de manœuvre, le critère prix reste souvent prioritaire, conditionnant l'approvisionnement, local ou non.

CONSOMMATION

LES IMPACTS DIRECTS ET INDIRECTS DE NOS HABITUDES ALIMENTAIRES

- L'alimentation représente 16 % des émissions de GES totales générées par les ménages en 2017 (MTES, 2017)
- L'empreinte carbone et eau directe, liée aux procédés de cuisson et lavage lors de la cuisine des aliments.
- L'empreinte carbone et eau indirecte liée aux choix alimentaires (consommation de viande, produits importés).

LA CONSOMMATION DE VIANDE ET DE PLATS PRÉPARÉS : PRINCIPALES SOURCES DE POLLUTION

- Même si la consommation de viande a fortement diminué, elle reste élevée et de loin la plus impactante concernant les émissions de GES et la ressource en eau.
- La consommation de plats préparés a été multipliée par 6 depuis 1965 générant entre autres de nombreux emballages dont l'impact carbone est élevé en production puis en traitement (MEDDTL, 2011).

UN GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉMETTEUR DE GAZ À EFFET DE SERRE

La consommation représente 33 % en masse des pertes et gaspillages sur l'ensemble des filières agroalimentaires (le pain est un des produits les plus gaspillés). Ces pertes sont évaluées à 6 800 000 de tonnes de CO₂ par an (ADEME, 2016). Les pertes et gaspillages constatés en restauration collective et commerciale sont 4 fois plus élevés qu'au domicile (INCOME Consulting, 2016).

Figure 14 : Sources de pertes et gaspillage des différentes filières en IAA (Ministère de la transition écologique et Solidaire, 2017)

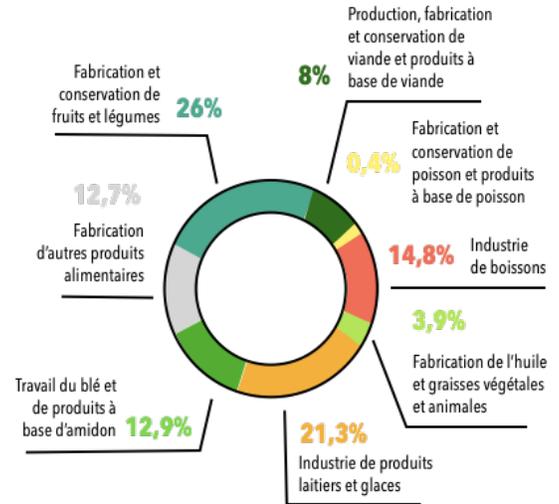
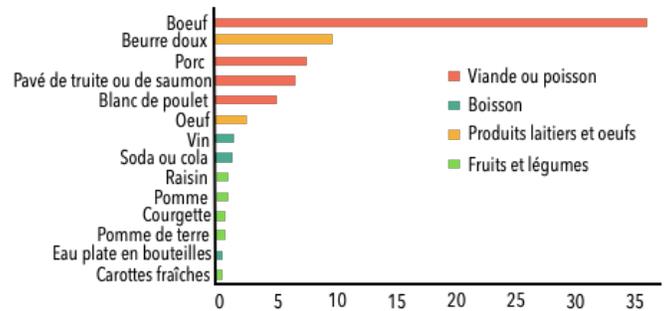


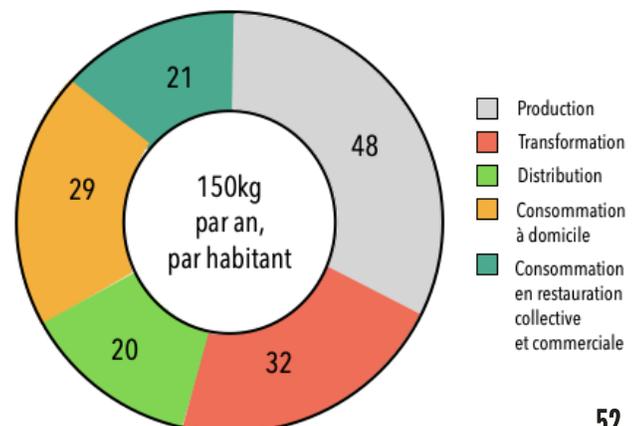
Figure 15 : Émissions de GES associées aux aliments en 2016, selon le type d'ingrédient consommé en kg éq.CO₂ par kg d'ingrédient ingéré (MTES, 2017)



Note : moyenne nationale ou conventionnelle retenue pour chaque type de produit, tous modes de production confondus.
Source : ADEME (FoodGES, juin 2016), Traitements : SDES, 2016

PERTES ET GASPILLAGE

Figure 16 : Pertes et gaspillage alimentaire en France (en kg/an par habitant) (MTES, 2017)



EN ÎLE-DE-FRANCE, LES GRANDES CULTURES SOURCES DE POLLUTIONS

3 %

de la SAU de la Métropole du Grand Paris est cultivée en agriculture biologique (2020)

LES GRANDES CULTURES OCCUPENT 94 % DE LA SURFACE AGRICOLE EN ÎLE-DE-FRANCE

L'agriculture régionale est dominée par la production de céréales, protéo-oléagineux et betterave sucrière pour l'industrie. La culture du blé, de l'orge, du maïs, du colza, du pois, de la féverole et de la betterave représente 94 % de la surface agricole utile de la région Île-de-France (Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2018). Il s'agit essentiellement de grandes exploitations mécanisées : 40 % ont une superficie comprise entre 100 et 200 ha (contre 14,8 % en moyenne à l'échelle nationale) et 20 % font plus de 200 ha (contre 4,3 % en moyenne en France (Agreste Île-de-France, 2011).

UNE FAIBLE DIVERSITÉ CULTURALE QUI APPAUVRIT LES SOLS

L'agriculture en Île-de-France se caractérise par une faible diversité de l'assolement. Si la monoculture (même culture sur une même parcelle d'une année sur l'autre) est minoritaire (1,5 % de la SAU régionale est cultivée ainsi), les rotations culturales sont courtes. Les systèmes de culture majoritaires sont caractérisés par des rotations sur 2 ans (blé-tournesol) ou 3 ans (Colza-blé-orge) (Jouy & Wissocq, 2011). Toutes cultures confondues, une même culture revient sur la même parcelle en moyenne tous les 3 ans (Agreste Île-de-France, 2013). Cette faible diversité de l'assolement en région Île-de-France entraîne un appauvrissement de la qualité et fertilité des sols agricoles : faible teneur en matière organique, érosion, imperméabilité, etc.

Il est nécessaire d'encourager la mise en place de systèmes de culture diversifiés et de rotations culturales plus longues afin de protéger les capacités de production des sols (Pointereau & Bisault, 2006). À ce sujet, des projets de diversification émergent mais ils concernent en premier l'intégration d'ateliers de production de légumes ainsi que le déploiement de circuits courts et de proximité étant donné que les filières favorisant la diversification des grandes cultures par différentes rotation sont encore peu développées (Bergounhon, 2021).



Les rotations en grandes cultures restent principalement le blé, l'orge, le colza, le maïs et la betterave. Il n'y a pas spécialement de dynamique de diversification à ce sujet en particulier car il manque de débouchés et surtout de structuration de filières. Par exemple, pour le lin ou le chanvre, il y a quelques ateliers de transformation en Seine-et-Marne notamment mais il faut encore sortir de la région pour trouver des débouchés. Les rotations sont en premier lieu dictées par les débouchés et le marché."

Tessa Bergounhon, animatrice filières alimentaires, Chambre d'agriculture Île-de-France

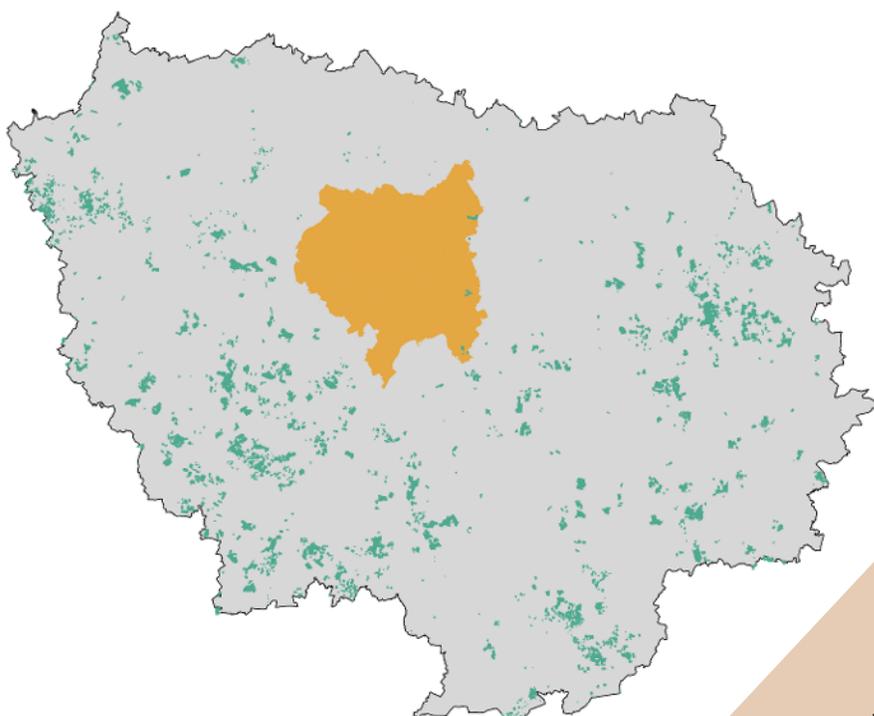
UNE CONVERSION RAPIDE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE MAIS ENCORE INSUFFISANTE

En 2020, seulement 5,8 % de la surface agricole utile en région Île-de-France était exploitée en agriculture biologique (contre 9,5 % à l'échelle nationale). Avec ses 33 103 ha en bio ou en conversion, la région se classe en 11^e position en termes de SAU bio. Si l'agriculture biologique se développe rapidement (la SAU bio a augmenté de 217 % entre 2008 et 2018), elle concerne encore une minorité de producteurs (Agence Bio, 2019). En effet, 11,8 % des exploitations franciliennes sont engagées en bio en 2020, soit 565 fermes (Bio Île-de-France, 2021). Sur la métropole du Grand Paris, la SAU bio s'élève à 3 % (DRIAAF Île-de-France, 2021).

Il s'agit essentiellement d'exploitations productrices de grandes cultures. La transition vers des systèmes biologiques implique des changements majeurs dans la conduite de l'exploitation, que peu de producteurs sont prêts à engager : introduction de nouvelles cultures dans des rotations culturales, lutte biologique contre les ravageurs, couverts végétaux et travail du sol, etc. (Terre de Liens, 2017). La conversion en bio implique aussi une réorganisation de la logistique de transformation, or les ateliers de transformation bio adaptés aux grandes cultures sont encore peu présents en Île-de-France. Par exemple, il faut au minimum parcourir 10 km pour atteindre un silos en Seine-et-Marne, or les silos bio sont d'autant plus rares (Bergounhon, 2021).

Figure 17 : Parcelles en agriculture biologique recensées à l'échelle de la région Île-de-France en 2019 (Cartobio 2020, Qgis 2.14 / Conception et réalisation : Mario Miffurc, Let's Food 2020)

- Ile de France
- Grand Paris
- Parcelles biologiques en 2019



565 exploitations engagées dans une certification AB fin 2020 en Région Île-de-France
(Bio Île-de-France, 2020)

“

En 2020, il y a eu dans la région 23 installations en bio dont 21 sur de nouvelles fermes et 2 sur des fermes existantes. La grande majorité (65 %) sont en maraîchage et ensuite c'est diversifié en plantes aromatiques et médicinales, en élevage et en arboriculture mais dans une moindre proportion. Le nombre de demandes d'accompagnement pour des projets a fortement augmenté en 2020 par rapport à 2019.”

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

DES COLLECTIVITÉS ENGAGÉES EN FAVEUR DU BIO

Depuis quelques années, les collectivités locales s'engagent : via sa régie municipale Eau de Paris, la Ville accompagne les agriculteurs présents sur les zones de captage d'eau pour qu'ils réduisent l'utilisation d'engrais et de pesticides qui ont un impact sur la qualité de l'eau : en 2018, 4 300 hectares sont passés à l'agriculture biologique. La Ville de Paris est également adhérente à la SCIC Coop Bio Île-de-France qui regroupe 57 agriculteurs, leur permettant d'accéder à la commande publique plus facilement (Paris en commun, 2020 (1)).

DES RESSOURCES EN EAU ABONDANTES MAIS DES SÉCHERESSES DE PLUS EN PLUS FRÉQUENTES ET INTENSES

La région Île-de-France bénéficie d'une bonne pluviométrie annuelle moyenne estimée à 603 mm/an (773 mm en moyenne en France). Les cultures de la région sont relativement peu demandeuses en eau. Le taux de SAU irriguée en Île-de-France est ainsi inférieur à la moyenne française : 9,3 % contre 10 % à l'échelle nationale en 2016. Il s'agit essentiellement de la betterave sucrière (Agreste Île-de-France, 2019). Si la pluviométrie annuelle moyenne a peu évolué ces 50 dernières années dans la région Île-de-France, on observe tout de même une augmentation des températures moyennes (+1°C en région entre 1965 et 2015) et une irrégularité des précipitations entraînant des phénomènes de sécheresses de plus en plus fréquents (Météo France, 2018).

Ces phénomènes qui s'amplifient impactent directement l'agriculture régionale et entraînent des chutes de rendement conséquentes. Par exemple, en 2020, la région Île-de-France a été touchée par un épisode de sécheresse sans précédent responsable de la baisse



Le développement de la filière bio est un marqueur important de la précédente mandature régionale avec un exécutif régional qui s'est mobilisé pour dynamiser l'agriculture bio en Île-de-France. "

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

moyenne des rendements agricoles de plus de 50 % (Région Île-de-France, 2020). Face à la récurrence des épisodes de sécheresses, les systèmes de production doivent s'adapter : diversification des assolements pour une meilleure perméabilité des sols, couverts végétaux et associations de cultures pour maintenir l'humidité des sols, etc.

Au regard de la résilience des productions maraîchères bio diversifiées au changement climatique, développer l'intégration d'ateliers maraîchers dans les exploitations en grande culture du territoire pourrait être une piste à expérimenter et à encourager. Des solutions assurant une gestion quantitative de l'eau efficiente sont d'ores et déjà à penser pour anticiper les sécheresses à venir (Cartau, 2021).

DES EAUX POLLUÉES PAR L'AGRICULTURE INTENSIVE

L'Île-de-France est alimentée en eau par 901 captages. 40 % d'entre eux dépassent la norme de 0,1 µg de pesticides par litre d'eau et 10 % celle de 50 mg/L de nitrates. Au-delà de ce seuil, l'eau n'est plus considérée comme potable. En cause : l'agriculture intensive en région Île-de-France (Terre de liens Île-de-France, 2018).

L'utilisation de produits phytosanitaires est particulièrement importante pour la culture du blé tendre. La région Île-de-France enregistre en 2017 un indicateur de fréquence de traitement de 6,4 pour le blé tendre, plaçant ainsi la région en première position en termes d'utilisation de pesticides pour cette production (la moyenne nationale est estimée à 3,8) (Agreste, 2020). Le recours aux pesticides a augmenté de 22 % entre 2008 et 2018 en région (DRIEE Île-de-France, 2020). La pollution aux nitrates suit la même tendance : 25 % des points de suivi montrent une augmentation des contaminations entre 1992 et 2020 (DRIEE Île-de-France, 2020).

Ces pollutions ont un impact irréversible sur la biodiversité aquatique et la fertilité des sols. Elles impliquent également la mise en place de systèmes coûteux de traitement de l'eau pour la consommation humaine. Les systèmes de production franciliens doivent être repensés afin de réduire la dépendance aux produits phytosanitaires et engrais chimiques (Terre de liens Île-de-France, 2018).

UNE AGRICULTURE INTENSIVE QUI CONTRIBUE À LA POLLUTION DE L'AIR

L'agriculture francilienne contribue de façon minoritaire au bilan carbone de la région : le secteur représente 0,5 % des émissions totales de gaz à effet de serre. Il s'agit essentiellement des émissions de protoxyde d'azote associées à l'épandage d'engrais azotés de synthèse (ADEME, 2007). Différentes études menées par Airparif montrent également une importante pollution de l'air aux pesticides. Sur 72 substances analysées en Île-de-France, 30 ont été détectées au moins une fois sur l'un des deux sites de mesures. 7 de ces substances sont par ailleurs interdites en France. Cette pollution concerne autant les espaces ruraux qu'urbains. Elle représente un risque pour la santé des Franciliens (Airparif, 2020).



Le maraîchage est une production agricole plutôt résiliente au changement climatique grâce à la diversité de ses cultures, à sa flexibilité sur les dates de mise en cultures et à ses infrastructures qui protègent les cultures, en particulier les serres qui protègent de la grêle. Les producteurs maraîchers bio diversifiés s'adaptent globalement bien et anticipent le changement climatique avec par exemple la mise en place de haies, de couvertures des sols, ou l'adaptation des paniers cultureux. Le principal risque demeure celui de la gestion de la ressource eau qui va se raréfier en période estivale alors que c'est l'étape déterminante pour les productions horticoles."

Karine Cartau, étudiante ingénieur-agronome, stagiaire au GAB IDF

FAVORISER UNE PRODUCTION DURABLE

- LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager les pratiques agro-écologiques et la diversification

Comme l'explique François Léger, enseignant-chercheur à AgroParisTech-Inrae, aujourd'hui, nous changeons d'époque alimentaire avec une demande croissante en faveur d'une plus grande diversité de grains et de produits frais. Cependant, toute l'histoire de la modernisation agricole a jusque-là favorisé les céréales comme marchandise alimentaire facilement mesurable, transportable, conservable et surtout mécanisable. Paris est dès lors au centre d'une région céréalière dont les modèles de production sont très optimisés d'un point de vue économique et laissent peu de place à des modèles agricoles bio et diversifiés. Pour autant, de grands céréaliers se sont convertis il y a déjà quelques décennies au bio en inventant de nouvelles rotations et de nouveaux débouchés de proximité (Léger, 2021). Organiser des débouchés et structurer des filières sont de puissants leviers d'actions, si ce ne sont pas les principaux, pour faciliter l'évolution d'une agriculture locale déjà très optimisée, plutôt résiliente au changement climatique pour le moment et surtout rémunératrice.

RÉSEAU DES CHAMBRES D'AGRICULTURE - PLATEFORME COLLECTIFS-AGROÉCOLOGIE.FR

Anciennement connu sous le nom *giee.fr*, le site web dédié aux collectifs d'agriculteurs spécialisés dans l'agro-écologie a changé de nom pour *collectifs-agroecologie.fr* en janvier 2021. Il recense les différents collectifs (GIEE, Groupes 30 000, DEPHY Fermes), les différents types de production dans lesquels ils travaillent, les grandes thématiques dans lesquelles ils s'inscrivent (réduction des produits phytos, conservation des sols, autonomie alimentaire des élevages, etc.) et les projets de recherche et développement initiés dans ce domaine.



La Chambre d'agriculture accompagne l'agriculture biologique avec des équipes spécialisées. Elle est active dans le réseau Delphy pour optimiser et réduire l'utilisation de produits phytosanitaires et met à disposition des moyens pour accompagner les porteurs de projet en bio. "

Tessa Bergounhon, animatrice filières alimentaires, Chambre d'agriculture Île-de-France

GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES D'ÎLE-DE-FRANCE (GAB IDF)

Créé en 1988 pour développer l'agriculture biologique en Île-de-France, le Groupement des Agriculteurs Biologiques agit à plusieurs niveaux pour structurer la filière agricole : il représente et défend les producteurs franciliens auprès des administrations, les aide dans leur installation ou leur conversion, met en place des réseaux d'échange d'expériences et de bonnes pratiques, leur prodigue des formations, initie des campagnes de sensibilisation et de promotion du bio, entre autres.

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - PACTE AGRICOLE 2018-2030

Le Pacte Agricole 2018-2030 voté par la Région Île-de-France en 2018, porte l'ambition d'accompagner les agriculteurs franciliens face aux défis économiques et environnementaux qui les attendent. Parmi ses objectifs : augmenter la diversification des exploitations, créer des marques agricoles franciliennes, structurer les filières avec des contrats de filières, soutenir la transition énergétique et écologique, protéger le foncier agricole, etc. Concernant l'agriculture biologique, l'objectif est de tripler les surfaces cultivées en 5 ans (pour atteindre 45 000 hectares en 2022). Le Pacte est doté d'un budget de 150 millions d'euros de 2018 à 2022, soit 30 millions d'euros par an, ce qui représente le triple des crédits alloués à l'agriculture en 2015 (Région Île-de-France, 2020).

COEUR D'ESSONNE AGGLOMÉRATION - PROJET SESAME

L'agglomération Cœur d'Essonne a initié un grand projet de territoire, le projet Sésame, pour amorcer sa politique de transition agricole et alimentaire, en incluant une forte diversité d'acteurs. Il s'agit d'un projet transversal voué à redynamiser l'emploi et l'économie du territoire. Il est centré sur la reconversion d'une base aérienne de 300 hectares en ferme agro-écologique de 75 hectares, la Ferme de l'Envol, pour accueillir 14 agriculteurs et développer une agriculture bio et locale (maraîchage, arboriculture, élevage, atelier céréalier, boulangerie) et qui favoriserait à terme l'implantation de 100 fermes dans le département de l'Essonne.

VILLE DE PARIS & AGENCE DE L'EAU SEINE-NORMANDIE - SUBVENTION AUX PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

Initiative unique en France, la Ville de Paris, par l'intermédiaire de sa régie d'eau, va apporter une aide aux agriculteurs exploitant des terres situées dans les zones de captage d'eau et qui minimisent leur utilisation de pesticides et d'engrais et favorisent le bio. Cette aide se traduit par des contrats de six à sept ans permettant aux agriculteurs de recevoir des fonds en contrepartie de leurs changements de pratiques, pour un budget total de 47 millions d'euros. 37 millions proviennent de l'agence de l'eau Seine-Normandie et 10 millions de la Ville de Paris. Les zones concernées par les captages (Eure-et-Loir, Yonne, Seine-et-Marne) concerneraient près de 200 exploitations (Le Monde, 2020).

TERRE DE LIENS - FERME DE TOUSSACQ

En 2011, la première ferme Terre de Liens en Île-de-France a ouvert à Villenauxe-la-Petite en Seine-et-Marne. D'une surface de 70 hectares, l'exploitation est gérée aujourd'hui par la coopérative Les Champs des possibles et héberge des agriculteurs, artisans et citoyens qui viennent travailler, s'y former ou juste donner de leur temps libre. La viande, les œufs et les légumes cultivés sont vendus via le Réseau des Amap et la coopérative, mais le site porte un projet de boutique à la ferme.

ASSOCIATION CENTRE ÉCODÉVELOPPEMENT DE VILLARCEAUX

La Bergerie de Villarceaux est un domaine agricole et forestier de 600 hectares appartenant à la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme. L'animation du lieu est quant à elle assurée par l'association Centre d'Écodéveloppement de Villarceaux (CEV). La ferme de la Bergerie, exploitation en activité, fait de l'élevage et de la culture biologique sous mention Nature & Progrès. Elle accueille notamment sur 4 hectares deux maraîchers qui cultivent des légumes bio vendus à la Bergerie et à l'extérieur. Les produits sont également préparés pour le restaurant bio présent sur le site. Le Centre d'Écodéveloppement est un lieu d'expérimentation de l'agroforesterie intraparcellaire, en partenariat avec des organismes de recherche et avec le soutien de la Région Île-de-France. Le site propose par ailleurs des formations, des parcours éducatifs, des visites guidées et même des séjours pour entreprises et particuliers puisqu'une partie du site est transformée en éco-gîte et salles de conférence.

Encourager l'autonomie des fermes dans une perspective post pétrole

UNE DÉPENDANCE ACCRUE DES FERMES AU PÉTROLE

"Avec la révolution verte, le système agricole a perdu en cyclicité et est devenu majoritairement extractiviste. L'ensemble du système dépend très fortement du pétrole et produit une grande quantité de pollutions (gaz à effet de serre, résidus de pesticides, excès de nutriments)" (Les Greniers d'Abondance, 2020).

L'agriculture en France est extrêmement dépendante des énergies fossiles. L'ADEME estime que sur la période 1990-2020, le coût total des charges dédiées à l'énergie représente 12 à 17 % des charges variables d'une exploitation agricole. L'énergie directe, les semences, les fertilisants, les pesticides, etc. la dépendance est multiple. À court terme, la réfaction de la ressource implique l'augmentation du prix du pétrole, renforçant la vulnérabilité économique des exploitations (ADEME, 2012). À moyen terme, l'extrême rareté de la ressource fragilise énormément le système agroindustriel majoritaire (Jancovici, 2019).

LES MICRO-FERMES PLUS RÉSILIENTES ?

Si les micro-fermes peuvent être considérées comme plus autonomes et résilientes du point de vue énergétique, ce n'est pas tant dans la mobilisation des énergies renouvelables dont l'accès et l'installation sont parfois trop coûteux, mais davantage dans leur sobriété d'utilisation des ressources fossiles.

La petitesse, et donc la capacité d'adaptation de ces fermes, les rend plus robustes face à une éventuelle crise qui conduirait à une pénurie de pétrole par exemple. Bien que les micro-fermes soient plus sobres en énergies fossiles, le post pétrole est encore très loin. Par exemple, le plastique reste encore largement utilisé (serre, bâches, caisses de récolte et de transport, manches d'outils, irrigation, ficelle, etc.) (Toublant, 2020).

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE & ADEME - APPEL À PROJETS "UNITÉS DE MÉTHANISATION EN ÎLE-DE-FRANCE"

Dans la continuité de sa stratégie énergie-climat votée en juillet 2018, la Région Île-de-France apporte un soutien au développement d'unités de méthanisation, en partenariat avec la Direction régionale Île-de-France de l'ADEME. Dans sa version 2021, cet appel à projets vise trois catégories de projets : les unités portées par des exploitations agricoles ou sociétés de plusieurs agriculteurs, avec des intrants majoritairement agricoles ; les unités portées par des structures non-agricoles ; les projets innovants tels que des unités de micro-méthanisation de biodéchets. À destination de personnes morales hors grandes entreprises, l'aide est de 30 % du montant des investissements éligibles, plafonnés respectivement à 1,5 millions d'euros, 2 millions d'euros et 500 000 euros (Région Île-de-France, 2021).

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE & AGENCE RÉGIONALE ÉNERGIE-CLIMAT - PLATEFORME PROMÉTHA

La méthanisation est un gisement important en Région Île-de-France, avec 30 unités réparties sur le territoire, mais la Région porte des objectifs ambitieux de développement de la filière. Pour faciliter les échanges entre acteurs du secteur, développer la communication et l'information et accompagner les porteurs de projets, elle a mis en place la plateforme en ligne PROMÉTHA, en partenariat avec l'Agence régionale énergie-climat, la Chambre d'agriculture, GRDF, GTgaz, entre autres (Région Île-de-France, 2021).

Privilégier la qualité à la quantité concernant les filières d'élevage

Fondé en 2010, The Shift Project est un think tank qui travaille " en faveur d'une économie libérée de la contrainte carbone ". Il se donne pour mission de fournir des informations et de mener un lobbying dans le débat sur la transition énergétique, de la France à l'Europe. En complément de la publication du Manifeste pour décarboner l'Europe, The Shift Project a élaboré 9 propositions qui décrivent ce que l'Europe pourrait faire a minima pour respecter l'accord de Paris sur le climat. La 9^e proposition vise à réussir le passage à une agriculture durable. Elle préconise de diviser par deux le gaspillage alimentaire tout comme la consommation de viande, de mieux valoriser les filières de production de viande de qualité (au travers des signes officiels de la qualité et de l'origine) et enfin de mieux répartir la valeur ajoutée pour une meilleure rémunération des éleveurs et des politiques de reforestation ambitieuses (The Shift Project, 2017).

QUELS FREINS À LA PRODUCTION DURABLE ?

DES FREINS ÉCONOMIQUES ET LA DIFFICULTÉ D'INTÉGRER DE NOUVELLES PRATIQUES CULTURALES

Plusieurs freins existent à la systématisation de pratiques agricoles durables. Si le frein économique est la première raison avancée empêchant le changement des pratiques, il faut mentionner que certaines techniques de culture sont parfois mal connues et donc mal perçues. Par exemple le développement de la culture sous abris (serres) qui, certes, impacte la qualité paysagère mais qui permet une meilleure maîtrise de la production : irrigation plus économe, moins de traitements, protection contre la pluie, ce qui évite le développement des maladies (Brajeul et. al, 2011).

En Île-de-France, la conversion au bio des grandes fermes céréalières présente des freins qui sont de l'ordre des risques agronomiques au niveau de l'enherbement, de la gestion des adventices ou de la méconnaissance des outils mécaniques pour le désherbage. Par exemple, au lieu des rotations classiques à base de blé, d'orge et de colza sur 3-4 ans, avec les systèmes bio, les rotations sont plus longues. Le blé étant la production la plus rentable économiquement, les revenus sont amenés à diminuer (Guggenbuhl et Annequi, 2021). De fait, les leviers pour dépasser ces freins sont avant tout la formation et l'accompagnement à destination des porteurs de projets d'agriculture durable, des agriculteurs et des collectivités en passant par les écolieux.

” *Le frein principal à la transition est le manque de compétences par rapport à la diversification du métier (gestion de la vente par exemple, diversifier les acheteurs, changer d'interlocuteurs etc.). Les collectivités territoriales peuvent avoir un rôle conséquent à travers l'achat public pour garantir un débouché offrant une sécurité aux producteurs qui aident au changement de pratique.”*

François Léger, Enseignant chercheur en agro-écologie à AgroParisTech/Inrae

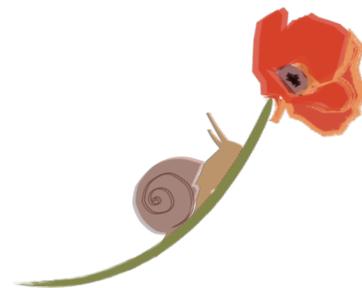
” *Montrer des exemples de conversion en agriculture biologique à succès, développer des accompagnements dédiés ainsi qu'essaimer des AMAP sont autant de leviers permettant de lever des freins psychologiques à la conversion. ”*

Hugo Guggenbuhl et Ninon Annequi, Les Champs des Possibles et réseau AMAP Île-de-France

CHAMBRES D'AGRICULTURE - ÉMISSION "ALLÔ LA CHAMBRE"

Le réseau des Chambres d'agriculture avait amorcé une série d'émissions diffusées en direct sur la chaîne Youtube Powerboost, intitulées "Allô la Chambre", pendant lesquelles les agriculteurs pouvaient participer et poser des questions aux intervenants. Une émission spécialisée sur l'élevage, le bien-être animal et les circuits-courts a été diffusée en octobre 2020.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



DIVERSIFIER ET ACCOMPAGNER LA TRANSITION DURABLE DE L'AGRICULTURE PARISIENNE DEVIENT UNE NÉCESSITÉ

L'Île-de-France qui entoure Paris est une grande région agricole, fortement dominée par les céréales, les protéo-oléagineux et la betterave sucrière pour l'industrie. L'agriculture biologique se développe rapidement depuis quelques années mais elle reste encore anecdotique. L'Île-de-France avec seulement 5,8 % de sa SAU en agriculture biologique en 2020 se situe en-dessous de la moyenne nationale (9,5 %). Les installations en bio dans la région concernent majoritairement le maraîchage qui attire en particulier de nouveaux porteurs de projet non issus du monde agricole et désireux de produire des aliments pour la consommation locale.

Si quelques grandes fermes céréalières se sont converties à l'agriculture biologique, les céréaliers, dont le système fonctionne bien au niveau économique et agronomique, ont encore des difficultés à changer leurs pratiques et à s'orienter vers des filières en cours de structuration et vers de nouveaux débouchés. De nombreuses structures comme Les champs des possibles, le pôle Abiosol, la Chambre, le GAB et d'autres se mobilisent à ce titre afin d'accompagner les producteurs vers des pratiques agricoles plus durables. Néanmoins, activer et renforcer les filières locales durables nécessite la mobilisation de tous les acteurs afin de garantir l'existence de dispositifs territoriaux permettant la transformation, la logistique, la distribution et la consommation des productions locales et durables. La Ville de Paris réfléchit avec les acteurs concernés à la création du dispositif AgriParis pour structurer les filières locales et approvisionner la restauration collective publique, ce qui est porteur d'espoirs d'autant plus si les moyens alloués sont à la hauteur des ambitions de Paris.

Diversifier l'agriculture locale est indispensable pour atteindre les objectifs politiques et les attentes des citoyens en faveur des produits bio et locaux. C'est aussi une priorité de plus en plus urgente face aux menaces du changement climatique et contre lesquelles les productions diversifiées et les pratiques agro-écologiques limitent les risques de perte.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité des modèles de production :

- la superficie dédiée à l'agriculture biologique sur le département (indicateur de suivi)
- la quantité de CO₂ émis par le secteur agricole par hectare de terre agricole (indicateur de suivi)
- la récurrence des sécheresses (indicateurs de suivi)

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif du niveau de durabilité des pratiques agricoles sur le territoire. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

SAU DÉDIÉE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (département, en % de la SAU totale)	CO₂ ÉMIS PAR LE SECTEUR AGRICOLE PAR HECTARE DE TERRE AGRICOLE (département ou région) (en tonnes équivalent CO ₂ par hectare)	INDICE DE RÉCURRENCE DES SÉCHERESSES (département) (2012 - 2020)
MARSEILLE 36 % (2020)	BORDEAUX 0,84 (Gironde) (2016)	PARIS 0,41
MONTPELLIER 20 % (2020)	MONTPELLIER 1,91 (Occitanie) (2019)	MARSEILLE 0,67
NANTES 18,1 % (2020)	LYON 2,9 (AURA) (2017)	NANTES 0,86
BORDEAUX 14,7 % (2020)	GRENOBLE 2,9 (AURA) (2017)	MONTPELLIER 1,08
GRENOBLE 12 % (2020)	MARSEILLE 3,96 (PACA) (2015)	BORDEAUX 1,95
LYON 11,2 % (2019)	NANTES 4,92 (Loire Atlantique) (2017)	LYON 2,65
PARIS 5,8 % (2020) (Île-de-France)	PARIS n.d	GRENOBLE 3,62

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

VIA ORGÁNICA : FERME, MAGASIN ET RESTAURANT BIOLOGIQUE

San Miguel de Allende, Mexique

Via Orgánica est une association mexicaine dont la mission est de promouvoir l'agriculture biologique, le commerce équitable, des régimes et un mode de vie plus sain et la protection des ressources naturelles.

Elle vise à mettre en relation les producteurs, les fournisseurs, les commerçants, les associations locales et les transformateurs alimentaires afin de créer une offre de produits biologiques de qualité impliquant les différentes composantes de la chaîne alimentaire au moyen de connaissances et de ressources partagées. Ainsi, Via Orgánica est un véritable écosystème alimentaire composé :

- D'une ferme-école en agriculture biologique adossée à un magasin biologique dans le centre de San Miguel de Allende
- D'une unité de transformation des aliments
- D'un restaurant-café biologique

MUNICIPALITÉ D'ETHEKWINI - FORMER LES AGRICULTEURS À L'AGRO-ÉCOLOGIE

Durban, Afrique du Sud

L'unité d'agro-écologie de la municipalité est dédiée à l'agriculture locale et au renforcement des pratiques écologiques pour un système alimentaire plus durable. Au sein de la Métropole, le service soutient près de 426 petits agriculteurs qui cultivent principalement dans des jardins communautaires de 1, 2 ou 3 hectares maximum. Au sein des 7 agri-hub de la collectivité, des techniciens accompagnent les producteurs et les encouragent à des pratiques issues de la permaculture. La municipalité encourage ainsi les petits producteurs à avoir des pratiques plus respectueuses des écosystèmes mais aussi qui représentent une meilleure indépendance au système agro-industriel.

© Let's Food / Jardin botanique Durban



ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MEKNÈS, ÉQUIPE DE RECHERCHE "AGRO-ÉCOLOGIE ENVIRONNEMENT (AGREE)" - FORMATION ET SENSIBILISATION À L'AGRO-ÉCOLOGIE

Meknès, Maroc

L'équipe AGREE est constituée d'enseignants-chercheurs et doctorants de l'ENA de Meknès souhaitant expérimenter et former aux pratiques agro-écologiques. Différentes actions sont ainsi menées ou envisagées : création d'une parcelle expérimentale au sein de la ferme pédagogique de l'ENA afin de démontrer les performances agronomiques et environnementales de l'agro-écologie et de sensibiliser les étudiants, volonté de créer une spécialisation de dernière année "agro-écologie" dans le cursus ingénieur de l'ENA, collaboration avec producteurs du pays afin de créer des fermes écoles pilotes pour les agriculteurs locaux.

ASSOCIATION TUNISIENNE DE PERMACULTURE - FORMATION DES FORMATEURS ET SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE

Tunisie

L'Association Tunisienne de Permaculture accompagne la transition des agriculteurs vers des systèmes agricoles plus respectueux des ressources naturelles. Elle coopère avec le Ministère de l'Agriculture pour former les formateurs agricoles à la permaculture dans chaque Gouvernorat. L'association démarre en 2020 un projet d'accompagnement de 50 microfermes en permaculture pour les jeunes chômeurs de 18-25 ans sur l'ensemble du pays. Elle développe également le système participatif de garantie qui permet de sortir de la logique actuelle de grandes monocultures en agriculture biologique sous certification européenne (principalement dattes et olives exportées) et de permettre aux petits producteurs qui n'ont pas les moyens de payer une certification de vendre leurs produits agro-écologique certifiés.



UNE OFFRE EN PRODUITS BIO QUI SE DÉVELOPPE RAPIDEMENT

+77

augmentation du nombre de supérettes à Paris entre 2000 et 2010

1 supermarché pour 4 517 habitants à Paris (1 pour 5859 habitants à l'échelle nationale)

Les grandes et moyennes surfaces (GMS) sont à l'origine d'impacts environnementaux bien plus importants que tous les autres distributeurs. 13,6 % du gaspillage sur la chaîne alimentaire en France est imputable aux GMS.

LA GRANDE ET MOYENNE DISTRIBUTION, LIEU PRIVILÉGIÉ DES ACHATS ALIMENTAIRES

La ville de Paris compte près de 327 supermarchés, 447 supérettes, 4 hypermarchés. Au travers de ces 3 modes de commercialisation, les enseignes de grande et moyenne distribution captent l'essentiel des parts de marché sur la capitale : on compte 1000 commerces en réseau (dépendant d'une grande enseigne) et 6 200 commerces indépendants (Mairie de Paris, 2016). La ville de Paris enregistre une importante densité de supermarchés : 1 pour 4 517 contre 1 pour 5 859 à l'échelle nationale (Ville data, 2019).

Les petits commerces ont a priori un impact carbone plus limité car limitent les derniers kilomètres et augmentent la marge de manœuvre pour s'approvisionner localement. Il y a cependant un risque de gaspillage plus élevé du fait d'une moindre rotation des produits.

UNE FORTE DENSITÉ DE PETITS COMMERCES SOURCES DE CONGESTION DANS L'ESPACE URBAIN

En France, la croissance la plus forte concerne les points de vente inférieurs à 250 m². Cette tendance est liée au retour des GMS dans les centres urbains, tout comme dans les bourgs et villes moyennes.

Cette stratégie répond aux exigences d'accessibilité liée au vieillissement de la population, mais aussi à la demande de "multimodal" qui offre à la fois la proximité, le choix et les prix bas d'un hyper qui se veut reconnecté avec les consommateurs et le drive via Internet (Ritzenthaler, 2016).

La ville de Paris suit la tendance française : elle comptait en 2015 plus de 2 550 supérettes et épicerie. Ce nombre a augmenté de 77 % sur la commune entre 2000 et 2010 (APUR, 2011). La ville de Paris enregistre alors aujourd'hui une forte densité de petits commerces de proximité : une épicerie pour 1 033 habitants (contre une pour 2 309 en moyenne en France) et une supérette pour 5 896 habitants (contre une pour 10 984 habitants en France) (Ville-data, 2019).

Si les petits commerces de proximité ont a priori un impact environnemental moins important que les enseignes de grande et moyenne distribution, la multiplicité des lieux de vente alimentaire et la très faible présence de lieux d'entreposage intramuros (3 500 m² seulement pour l'alimentaire) renforcent la congestion déjà importante. L'approvisionnement des commerces alimentaires se fait à 75 % par le transport routier, 18 % par le train et seulement 2 % par voie fluviale. Cette multiplication des flux au niveau du dernier maillon logistique ("le dernier kilomètre") contribue à l'augmentation de la pollution atmosphérique (Mairie de Paris, 2016).

|| *La demande en bio est telle qu'il y a maintenant un véritable enjeu en aval pour structurer les filières et développer la transformation et la distribution pour mieux positionner les productions franciliennes bio auprès des consommateurs."*

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

88

épiceries bio indépendantes en 2018

157

magasins bio de type GMS en 2018

LE BIO SE DÉVELOPPE ESSENTIELLEMENT VIA LES ENSEIGNES DE GRANDE ET MOYENNE DISTRIBUTION

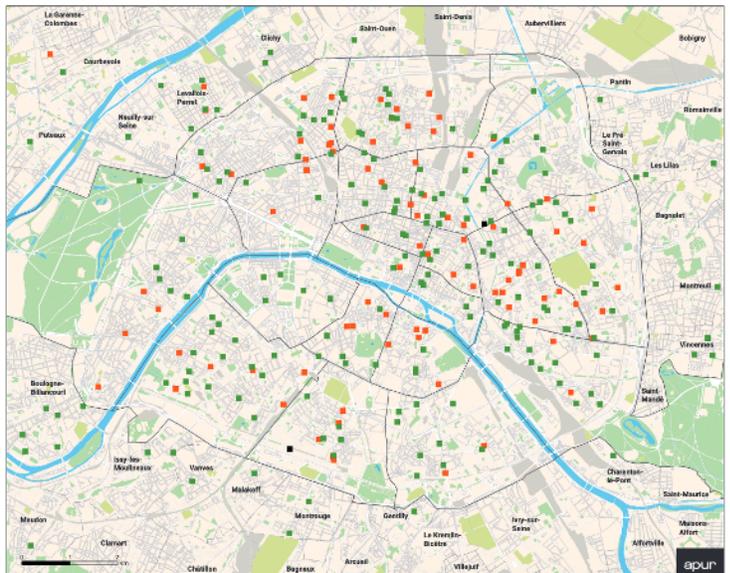
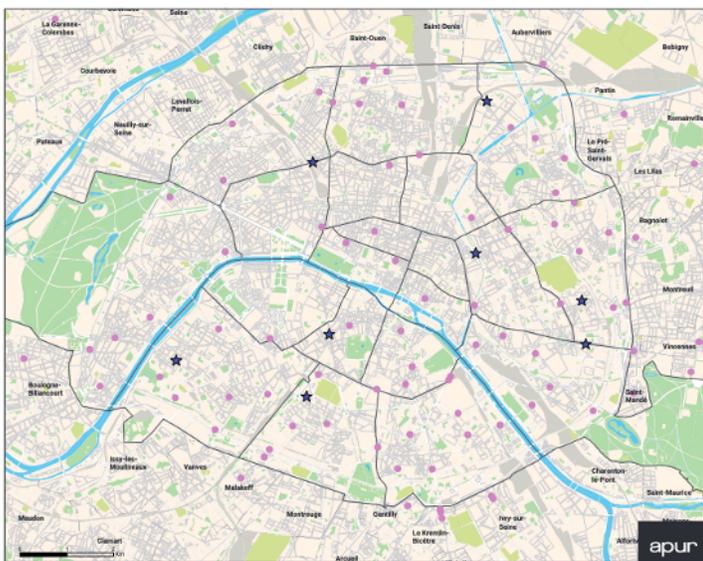
À Paris, la commercialisation de produits issus de l'agriculture biologique est assurée par 3 types de commerces : les enseignes de grande et moyenne distribution, les épiceries indépendantes, les marchés et halles alimentaires. La GMS capte 48 % des parts de marché du commerce alimentaire biologique, à l'échelle du pays. À Paris, le nombre de points de vente de grandes enseignes bio a considérablement augmenté : il est passé de 33 en 2003 à 157 en 2018. Les enseignes de GMS élargissent leur offre en produits bio mais ouvrent également de nouvelles chaînes dédiées. Le groupe Casino, qui dispose déjà de la chaîne Naturalia, lance par exemple en 2017 l'enseigne "Franprix Noé", dédiée aux

produits biologiques et responsables (5 à Paris en 2018) (APUR, 2018). La multiplication de ces magasins facilite l'accès de tous à des produits biologiques. Cependant, ces enseignes sont critiquées pour leurs approvisionnements parfois lointains, le sur-emballage des produits et une "sur marge" appliquée sur les produits biologiques (UFC Que Choisir, 2017 (2)).

UNE OFFRE BIO QUI SE DIVERSIFIE MAIS QUI RESTE MINORITAIRE

La commercialisation de produits biologiques est également permise par une multiplication des épiceries spécialisées indépendantes et des marchés couverts et de plein vent. Le nombre d'épiceries bio est passé de 48 en 2003 à 88 en 2018. Si elles se développent rapidement, les épiceries biologiques ne représentent que 2 % des magasins alimentaires de Paris. La ville de Paris compte également 94 marchés, dont 4 vendant exclusivement des produits biologiques. On estime que 10 % des marchés parisiens sont bio ou partiellement bio (APUR, 2018). Ces modèles de commercialisation de produits biologiques sont à favoriser : ils allient souvent mode de production biologique, approvisionnement local et vente en vrac.

Figure 18 : Points de vente de produits issus de l'agriculture biologique à Paris (APUR, 2018)



LES MARCHÉS ET MARCHÉS BIO À PARIS EN 2018

- ★ Marchés bio ou partiellement bio
- Marchés

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017, DAE

LES POINTS DE VENTE ET LES GRANDES ENSEIGNES BIO À PARIS EN 2018

- Grandes enseignes bio
- Points de vente bio et local
- Halles Alimentaires

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017

ZOOM

Le marché international de Rungis, situé à 7 km de Paris, est le plus important marché de gros au monde : 234 ha, 1 200 entreprises implantées et 1,7 million de tonnes d'aliments en transit chaque année (Rungis International, 2019). Il s'agit d'une véritable plateforme logistique qui permet d'approvisionner les épiceries, supermarchés et restaurants de la capitale (40 % des aliments consommés à Paris proviennent du marché international de Rungis (Mairie de Paris, 2016)), mais centralise également des approvisionnements alimentaires pour toute la France et l'Europe. Un marché de gros de cette envergure implique une empreinte carbone considérable du fait du nombre moyen de kilomètres parcourus par les aliments qui y transitent. Cependant, la SEMMARIS, société gestionnaire du marché, a mis en place différentes stratégies pour limiter l'impact environnemental du marché et encourager la consommation et production de produits biologiques :

- **Carreau des producteurs franciliens** : En 2016, un carreau des producteurs a été mis en place, fournissant un espace aux producteurs d'Île-de-France, afin de leur faciliter l'accès au marché parisien et de faciliter l'accès aux produits locaux aux commerçants et restaurateurs de la capitale. En 2017, 82 producteurs locaux vendaient leurs produits quotidiennement sur le marché (Gautier, 2015).
- **Valorisation des déchets** : 63 % des déchets du marché font l'objet d'une valorisation thermique permettant d'alimenter en chaleur l'intégralité du marché, l'aéroport de Paris-Orly et quelques communes à proximité. Sur les 37 % de déchets restants, 16 % sont des biodéchets : ils alimentent des circuits de compostage, de méthanisation et de biogaz, à moins de 150 km de Rungis. Les 17 % restants sont des matières recyclées (cartons, bois, plastiques) (Rungis International, 2019).
- **Énergie propre** : Le marché de Rungis s'engage également à développer des énergies propres en produisant de l'énergie photovoltaïque pour alimenter les installations de refroidissement (Rungis international, 2018).
- **La halle bio** : Le marché de Rungis a également mis en place en 2015 une halle entièrement dédiée aux produits biologiques. Avec ses 5 600 m², il s'agit de la plus grande halle bio d'Europe. 100 000 tonnes d'aliments transitent par cette halle chaque jour et 7 entreprises y sont domiciliées (Rungis International, 2019 (2)).

STRATÉGIE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES DU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS - PLAN 2021-2024

Le Marché de Rungis a défini un programme de responsabilité sociétale (RSE) ambitieuse pour 2021-2024. Le plan RSE se décompose en 3 piliers stratégiques et 80 actions concrètes. Parmi ces actions : définir un "label Rungis" qui vise à accompagner les opérateurs vers la RSE, implanter de nouveaux opérateurs sur le marché, répondant aux exigences des consommateurs (bio, local, protéines animales, etc.), mesurer l'empreinte carbone du marché, encourager la valorisation des biodéchets directement sur site, ou encore expérimenter des solutions logistiques bas carbone (Rungis International, 2020).

Le marché de Rungis est le
premier marché agroalimentaire
mondial avec 1 200 entreprises
et plus de 12 300 emplois (Bio
Île-de-France, 2020).

ZOOM

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTS DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Selon une étude réalisée par l'Agence Bio auprès de 1 040 restaurants commerciaux en 2019, les produits issus de l'agriculture biologique sont de plus en plus sollicités par les restaurateurs. 43 % des restaurants disent servir des produits issus de l'agriculture biologique régulièrement. Si pour la moitié d'entre eux il ne s'agit que de quelques ingrédients, 34 % des répondants proposent des plats entièrement bio. Les restaurateurs s'approvisionnant en produits bio encouragent également à 67 % l'approvisionnement bio de proximité. La majorité des restaurateurs interrogés disent compenser le surcoût du bio en limitant le gaspillage et en s'approvisionnant davantage en produits bruts (Agence Bio, 2019 (1)). Paris compte 13 800 restaurants commerciaux (Mairie de Paris, 2016). Aucun chiffre spécifique n'existe sur l'importance des approvisionnements en produits bio et/ou locaux à Paris. Cependant, la présence d'un carreau des producteurs et d'une halle bio sur le marché de Rungis laisse supposer un approvisionnement facilité en produits bio et locaux pour les restaurateurs parisiens.

UNE LOGISTIQUE COMPLIQUÉE POUR LES PETITS RESTAURATEURS ET DISTRIBUTEURS PARISIENS, L'EXEMPLE DE LA PANAMÉENNE

La logistique pose problème aux petites structures parisiennes pour s'approvisionner directement avec les petits producteurs locaux. La Panaméenne avait par exemple envisagé de prendre une camionnette et de faire le tour des petits producteurs mais la réalité de cette alternative représente des aberrations économiques, logistiques et environnementales fortes - distance et temps de trajet, pollution, multiplication des déplacements, salarié à rémunérer, etc. Pour une structure de restauration ou de distribution seule, comme pour un producteur, ce n'est pas envisageable. Néanmoins, des alternatives collectives sont en cours de réflexion avec par exemple l'idée d'une plateforme réunissant des restaurateurs et distributeurs de petite taille leur permettant d'atteindre un volume de commande suffisant pour acheter auprès des producteurs locaux tout en mutualisant la logique et en optimisant avec des modes de transport écologiques (Martinez, 2021).

Les façons de travailler de certains restaurateurs évoluent, certains allant même vers des modèles proches de l'AMAP mais il s'agit encore de réflexions et l'approvisionnement en circuits courts et de proximité des restaurateurs parisiens reste anecdotique (Guggenbuhl et Annequi, 2021).



Beaucoup de restaurateurs sont demandeurs d'approvisionnement en direct producteurs mais les coûts en termes de temps de travail et de logistique sont importants pour les producteurs."

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol



Pour une petite structure comme nous située en plein Paris, ce n'est pas possible d'avoir accès à du local bio. Il y a une telle tension sur la demande en produits bio en Île-de-France, la demande explose tellement l'offre, qu'il est vraiment compliqué à notre échelle de s'approvisionner directement auprès des producteurs bio."

Marielle Martinez, coordinatrice de la Panaméenne, Food2rue

RÉDUIRE L'IMPACT DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE - LES SOLUTIONS LOCALES

Réduire l'impact environnemental des grandes distributions

FRANPRIX - TRANSPORT FLUVIAL

Les magasins Franprix sont engagés dans une transition vers des modes d'approvisionnement et de distribution plus responsables. Depuis 2012, la chaîne a ainsi recours au transport fluvial pour acheminer ses marchandises entre le Val-de-Marne et Paris. Au sein d'une chaîne multimodale mêlant transport fluvial et routier, ce réseau de ports urbains et d'entrepôts est géré par plusieurs acteurs dont XPO Logistics et Haropa Port de Paris. Pour l'enseigne Franprix, cette logistique permet d'économiser 450 000 km routiers par an (SCOT Grand Paris, 2018).

BIOCOOP

Biocoop est le premier réseau de magasins de moyenne distribution en France à proposer exclusivement des produits bio, locaux et de saison, issus du commerce équitable. Biocoop est une coopérative qui travaille avec de nombreux groupements de producteurs et transformateurs biologiques : Bio Breizh, Bio Centre Loire, Bio Direct, Biocer, Biolait, Bretagne Viande Bio, Cabso, Chèvres Bio France, Cocebi, Corab, Ferme de Chassagne, Lait de Brebis, Le Pré Vert, Norabio, Probiolor, Solebio et Volailles Bio de l'Ouest (Biocoop, 2019).

ASSOCIATION MARCHÉ SUR L'EAU

La démarche de l'association Marché sur l'Eau, créée en 2011, allie économie circulaire, circuits-courts, solidarité, alimentation durable et énergie renouvelable. Elle se fournit chez des producteurs de Seine-et-Marne pratiquant de l'agriculture raisonnée ou de l'agro-écologie, dont les produits sont ensuite vendus en vrac ou distribués sous forme de paniers aux adhérents, à Paris, Pantin, Sevran et Bobigny. Pour réduire l'impact de la distribution, les produits sont acheminés en barge électrique (moteur et panneaux photovoltaïques) via le canal de l'Ourcq. L'association a une démarche zéro déchet du champ à l'assiette : les surplus de production sont récupérés et transformés par La Cocotte Gourmande, les invendus des marchés sont vendus à des restaurants partenaires, les paniers non récupérés sont donnés à la cantine solidaire du Café pas si Loin et ils organisent une collecte des biodéchets des adhérents pour les composter.

Encourager un approvisionnement en produits bio

LE CAMPANIER

Le Campanier est né en 1997 avec l'idée de créer un réseau de magasins offrant des débouchés aux producteurs bio français et européens. Si la plateforme logistique est située à Rungis, la démarche de l'entreprise consiste en la livraison hebdomadaire de box de produits frais et d'épicerie en Île-de-France. Pour renforcer le développement d'une alimentation responsable, elle soutient également les produits issus de l'agriculture biodynamique.

ALANCIENNE

Ce service de livraison à domicile propose des produits issus de l'agriculture biologique et de producteurs implantés dans un rayon de 200 km maximum, sans intermédiaire. Les commandes, qui peuvent être passées en ligne jusqu'à la veille de la livraison, sont préparées chaque matin et livrées à domicile ou au travail en scooter électrique. Cela limite les stocks et garantit la fraîcheur des produits.

LA RÉCOLTE

La Récolte est un réseau de magasins parisiens qui vendent des produits frais et de saison issus de l'agriculture biologique. Des cuisiniers proposent chaque jour des idées de recettes composées avec ces produits et des préparations réalisées et vendues en magasin. Si l'approvisionnement n'est pas nécessairement local, le Réseau s'engage cependant à trouver des petits producteurs avec qui il entretient un lien direct. Trois magasins sont actuellement ouverts dans les 11^e, 17^e et 18^e arrondissements et un service de Click And Collect a également été mis en place.



Les paysans bio en Île-de-France du réseau Abiosol distribuent principalement leurs produits bio en AMAP, ce qui permet de faire du lien avec les consommateurs, de sécuriser les débouchés et le chiffre d'affaires sans perdre de marge avec des intermédiaires. Le principal frein c'est la logistique pour livrer les AMAP de Paris. Les autres débouchés, plus minoritaires, sont les magasins spécialisés, les magasins de producteurs, les GMS, les marchés, les restaurateurs ou la vente à la ferme."

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

limiter les pertes agricoles, réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets

VILLE DE PARIS - STRATÉGIE ZÉRO DÉCHET

Dans le cadre de sa politique de transition écologique, la Ville de Paris a entamé une stratégie Zéro déchet mêlant pédagogie et solidarité. Ainsi, des partenariats ont été conclus avec huit Caisses des Écoles et des associations spécialisées, organisant des collectes de repas dans les établissements et des dons aux plus démunis. Une dynamique de collecte des biodéchets a également été instaurée dans les écoles, grâce à des tables de tri dans les réfectoires, la formation des agents et la sensibilisation des enfants. En parallèle et avec l'aide d'un budget participatif, 15 frigos solidaires ont été installés devant des restaurants et épiceries à destination des personnes les plus précaires. Depuis 2018, la Ville et l'Agence Parisienne du Climat ont lancé le Défi Zéro Déchet à des centaines de familles, consistant à réduire leur production de déchets de 10 % en cinq mois. Elles bénéficient pour cela d'un accompagnement et d'ateliers ludiques (Paris en Commun, 2020 ; Ville de Paris, 2020 (1)).

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2018, la Région Île-de-France a élaboré un "Guide des bonnes pratiques" à destination des lycéens et des personnels des établissements pour limiter le gaspillage alimentaire. Les lycéens sont également encouragés à s'engager sur cette question et proposent des mesures pour lutter contre le gaspillage : installation de tables de tri, salad' bars, cellules de refroidissement, valorisation des déchets organiques grâce au compostage et à la méthanisation, bornes de réservation pour mieux prévoir les quantités de repas à fournir, ateliers d'éducation au goût pour mieux manger de tout, notamment des légumes, assiettes "Grande faim" et "Petite faim", etc. Tous ces équipements sont financés par la Région, qui a par ailleurs mis en place des subventions spécifiques pour les lycées Eco-Responsables (label délivré par les académies) (Région Île-de-France, 2020).

VÉPLUCHE

Cette entreprise engagée dans l'économie circulaire depuis 2018 collecte gratuitement les biodéchets de restaurants qui sont transformés en compost. Celui-ci est ensuite vendu à des agriculteurs de la Région, qui vendent leurs fruits et légumes frais dans les mêmes restaurants. Vépluche assure la logistique de toutes les étapes intermédiaires et sert de plateforme d'achat. Plus de 70 tonnes de biodéchets ont déjà été récoltées, 20 000 sacs de terreau écologique produits et 90 tonnes de fruits et légumes vendues aux restaurateurs, qui ont par ailleurs baissé leur budget achat de 5 % en moyenne (Grand Paris Circulaire, 2020).

PHENIX

Depuis 2014, l'entreprise Phenix lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant une seconde vie aux invendus. Les aliments récupérés sont donnés à des associations caritatives ou vendus à prix réduits via l'appli mobile Phenix. Les invendus ou aliments qui ne sont plus consommables sont quant à eux donnés à l'industrie alimentaire animale. L'entreprise compte aujourd'hui 5 000 entreprises et commerces partenaires, 1 500 associations bénéficiaires et couvre 5 pays avec 27 antennes locales. Elle estime que 120 000 tonnes de repas sont sauvées chaque jour.

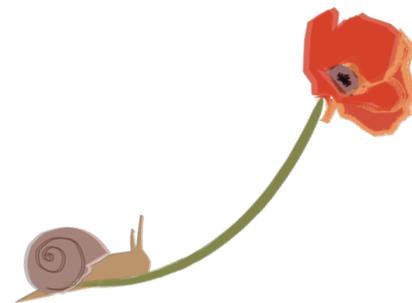
ÉPICERIES "NOUS ANTI-GASPI"

Le réseau d'épicerie "Nous Anti-gaspi", qui a ouvert en novembre 2019 son premier magasin dans le 19^e arrondissement, commercialise les invendus et produits rejetés par la grande distribution, parce qu'il ne répondent pas aux standards de vente, que leur délai de consommation restant est trop court, parce qu'ils sont obsolètes ou qu'ils ont un défaut d'emballage. Financée en partie par un Budget participatif, l'enseigne souhaite lutter contre le gaspillage alimentaire tout en proposant une alimentation de qualité et durable à tous. Ainsi, près de 15 % des produits vendus sont labellisés bio. Un deuxième magasin vient d'ouvrir ses portes dans le 14^e arrondissement (Ville de Paris, 2020 (2)).

CURIOSITÉS

Dans le 13^e arrondissement, la boutique Curiosités vend depuis 2019 des aliments déclassés, qu'on appelle les fruits et légumes "moches", qui ne sont pas acceptés par la grande distribution et qui sont donc généralement jetés par les agriculteurs. Le magasin s'approvisionne donc directement chez les producteurs pour limiter les intermédiaires.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UNE OFFRE ALIMENTAIRE DURABLE IMPORTANTE MAIS UNE LOGISTIQUE SOUS FORTES CONTRAINTES ENVIRONNEMENTALES

Paris dispose de nombreux commerces alimentaires qui couvrent l'ensemble de son territoire. Cette offre alimentaire est très largement dominée par les petits commerces de proximité. Paris compte en effet une très forte densité d'épiceries et de supérettes mais est aussi bien couverte par les supermarchés. Cette forte présence de petits commerces sous enseignes de la grande et moyenne distribution conduit à une multiplication des flux routiers pour l'approvisionnement de ces commerces alimentaires. La logistique alimentaire est la principale problématique de Paris car l'ampleur et la concentration des flux conduit à des problèmes de congestion et de pollution atmosphérique. Repenser la logistique alimentaire en multipliant les lieux de stockage en ville et en développant les mobilités propres et mutualisées est essentiel pour renforcer la durabilité du système alimentaire parisien.

L'offre alimentaire biologique est globalement bien répandue à Paris. On retrouve des produits bio principalement dans les enseignes de grande et moyenne distribution qui possèdent la majorité des parts de marché mais aussi dans les épiceries indépendantes, les marchés et halles alimentaires. Le nombre de points de vente bio s'est largement développé ces dernières décennies et facilite ainsi l'accès des habitants aux produits bio. Néanmoins, les magasins bio ne s'approvisionnent pas spécifiquement au moyen de filières courtes et de proximité. Le Marché d'Intérêt National de Rungis reste le principal fournisseur de produits frais pour les points de vente parisiens, autant les commerces que les restaurateurs. Le marché de gros favorise l'approvisionnement frais et diversifié et des coûts énergétiques moindres mais les produits commercialisés au MIN proviennent de toute la France, de toute l'Europe et du monde entier. Aussi, les marchés de producteurs et épiceries indépendantes favorisant le vrac, le local et limitant le nombre d'intermédiaires sont à encourager. Les dispositifs de vente directe, en AMAP, boutiques paysannes, les drive ou encore la vente à la ferme, sont autant d'alternatives qui se développent mais qui restent encore marginales.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité des modèles de distribution :

- la densité de supermarchés (indicateur de moyen)
- la performance environnementale du marché de gros ou marché d'intérêt national du territoire (indicateur de moyen, calculé sur la base de 5 critères)
- la stratégie de limitation du gaspillage alimentaire en restauration scolaire (indicateur de moyen, calculé sur la base de 7 critères).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif des moyens mis en œuvre pour faciliter l'émergence et la démocratisation de modèles de distribution alimentaire durables. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

DENSITÉ DE SUPERMARCHÉS (2019)	PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DU MARCHÉ DE GROS/MIN (évaluation sur la base de 5 critères)	STRATÉGIE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE (écoles primaires, commune centre, sur base de 7 critères)
GRENOBLE 1 pour 9900 habitants	MONTPELLIER 5	MONTPELLIER 5
NANTES 1 pour 8427 habitants	PARIS 5	PARIS 5
MONTPELLIER 1 pour 8166 habitants	MARSEILLE 5	LYON 5
MARSEILLE 1 pour 7302 habitants	GRENOBLE 5	BORDEAUX 5
LYON 1 pour 6936 habitants	BORDEAUX 4	GRENOBLE 3
BORDEAUX 1 pour 6749 habitants	NANTES 4	MARSEILLE 3
FRANCE 1 pour 5859 habitants	LYON 2	NANTES 3
PARIS 1 pour 4517 habitants		

S'INSPIRER D'AILLEURS

GRAINE D'ESPOIR - LE MARCHÉ AUTREMENT

Sfax, Tunisie

L'association Sfaxienne Graine d'Espoir a été créée en 2018 dans l'objectif de promouvoir la sensibilisation à un environnement durable, favorable et accessible à tous. Afin de favoriser l'accès pour tous à des produits locaux de qualité, l'association a mis en place une nouvelle forme de marché pour la ville : "Le Marché Autrement". Il s'agit d'un marché dédié aux petits producteurs locaux, pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement. L'association, au travers de cette initiative, donne un espace de vente privilégié aux producteurs locaux, leur permettant de vendre leurs produits directement aux consommateurs intéressés à consommer mieux et soutenir l'économie locale. À ce jour, 3 éditions du marché ont été organisées.

LA SUPER HALLE D'OULLINS

Lyon, France

La Super Halle d'Oullins est une coopérative de producteurs qui rassemble dans un même lieu : un magasin de producteurs locaux en vente directe, une épicerie bio et un restaurant-traiteur proposant une cuisine fraîche, de saison, locale et responsable. Le magasin propose une offre de produits issus d'une cinquantaine de producteurs de la région lyonnaise, les 3/4 des produits vendus sont certifiés Agriculture Biologique ou en conversion et la moitié des produits vendus proviennent de producteurs ou artisans locaux. Plus de 250 références de produits sont proposées en vrac.

MANGEZ BIO ISÈRE

Grenoble, France

Créée en 2005, l'association de producteurs et productrices "Mangez Bio Isère" est née de la volonté de paysan-ne-s bio isérois d'approvisionner la restauration collective en produits issus de l'agriculture biologique (ou en conversion), en direct de leur ferme. L'association regroupe une cinquantaine de producteurs et transformateurs isérois, livrant leurs produits au sein d'établissements scolaires, de cuisines centrales, de centres de loisir ou de restaurants d'entreprise. Les restaurateurs ou responsables de cantines collectives contactent l'association afin d'élaborer un menu avec l'équipe de Mangez Bio en fonction des produits disponibles. Les produits sont ensuite livrés, accompagnés de visuels ou d'une animation pour mettre en valeur le repas du jour. 120 établissements bénéficient des services de Mangez Bio Isère sur le département.

FRAB AURA ET FL CONSEIL - MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Région Auvergne-Rhône-Alpes, France

Manger bio local en Entreprise est un projet initié dans la région Rhône-Alpes en 2011 par FL Conseil et la FRAB AuRA (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en AURA). Ce projet vise à l'introduction de produits biologiques régionaux dans les menus des restaurants d'entreprise (objectif fixé à 20 %). Les coordinateurs du projet accompagnent les entreprises et leur partenaire de restauration collective dans l'introduction des produits biologiques régionaux par :

- Un éclairage sur les principes de l'agriculture biologique,
- Des conseils sur l'approvisionnement en produits biologiques régionaux,
- Le suivi et l'analyse de l'achat et de la consommation des produits biologiques au sein du restaurant.

LA GRANDE BARGE - BAR, RESTAURANT, ÉPICERIE DURABLE

Nantes, France

La Grande Barge est un bar-restaurant-épicerie géré par la coopérative "Le Début des Haricots". Il s'agit d'un lieu de rencontres et de partages, qui cherche à valoriser un système alimentaire durable. Grâce à un réseau de producteurs et de fournisseurs locaux, artisanaux et/ou en agriculture biologique, la Grande Barge propose une alimentation saine à ses clients. Le bar, situé sur L'île de Nantes, organise différents types d'événements et d'animations. La coopérative souhaite aller plus loin en multipliant les lieux hybrides tels que "La Grande Barge" sur le territoire des Pays de Loire, en mettant en lien les producteurs, les transformateurs, les acteurs locaux et les consommateurs. Elle a par exemple lancé le dispositif des "micromarchés". Il s'agit de minis marchés s'adressant principalement aux personnes en situation de précarité, leur fournissant des paniers bio/locaux à moindre coût et sans engagement.

En 2017, la SCIC Le Début des Haricots était composée de :

- 31 coopérateurs dont 4 salariés,
- 4 producteurs du réseau,
- 3 associations partenaires.

MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE

Montpellier, France

Le Marché d'Intérêt National de Montpellier, regroupe près de 220 producteurs, grossistes, négociants, ateliers de transformation et 3000 acheteurs professionnels. Grâce à la politique agro-écologique et alimentaire de Montpellier Méditerranée Métropole, le MIN de Montpellier est l'un des pionniers à intégrer des démarches alternatives dans son fonctionnement, au travers notamment d'actions phares de renforcement de la place des produits locaux et issus d'une agriculture biologique, d'optimisation de l'utilisation de l'énergie et de diminution et valorisation des déchets produits.

Le "Carreau Bio & Local"

Depuis 2017, une trentaine de producteurs proposent des produits locaux de saison - dont une dizaine certifiée Agriculture Biologique (Aude, Hérault, Tarn). Ce service permet aux producteurs locaux d'accéder à une clientèle professionnelle diversifiée en réduisant le temps de transport et les flux logistiques en ville. Au total, 50 % des produits vendus sur le MIN (fruits et légumes, viandes, vin) sont produits dans le Sud de la France.

Optimisation énergétique

Une stratégie de mutualisation et massification des flux sur le MERCADIS a permis de diminuer le nombre de véhicules de livraison. L'accès au MIN a été rendu gratuit pour certains transporteurs s'engageant à réduire leurs émissions de GES.

Gestion des déchets

À ce jour, 73 % des déchets produits sur le MIN sont recyclés, au travers de 4 filières : 14 % compost, 28 % animaux, 13 % bois, 18 % cartons. Depuis 2016, les grossistes du MIN font également don de leurs invendus consommables à l'association d'aide alimentaire Perséphone.

UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE TRÈS LIMITÉE SUR LE TERRITOIRE FRANCILIEN

80 %
des dépenses
alimentaires des
Français concernent des
produits transformés

(Larochette et Sanchez Gonzalez, 2015)

L'activité de transformation alimentaire génère différents types d'impacts environnementaux : usage de ressources, notamment d'eau, et pollutions de ces dernières lors de la gestion des déchets, émissions de gaz à effet de serre lorsque la matière première parcourt beaucoup de kilomètres mais également à cause de l'usage des multiples procédés et machineries dépendant du pétrole, production d'emballages et suremballages et enfin pertes et gaspillage alimentaires face aux nombreuses exigences imposées par la transformation et distribution alimentaire industrielle. Très peu d'informations sont néanmoins disponibles vis-à-vis de ces pollutions.

1 829 transformateurs bio en Île-de-France

L'ÎLE-DE-FRANCE, UNE RÉGION MEUNIÈRE

Le tissu agroalimentaire d'Île-de-France est limité. La région rassemble seulement 6 % des établissements à l'échelle française et 2,2 % de la masse salariale en 2012 (MAA, 2020).

Parmi les filières représentées : transformation boulangère, viandes, boissons, lait, mais aussi de nouvelles filières en développement comme le sucre, cacao, chocolat et confiseries. Le secteur de fabrication de produits boulangerie-pâtisserie est particulièrement bien représenté : La région produit 15 % du volume total de farine produite en France. Première région meunière avec 22 moulins et 1 milliard de baguettes vendues chaque année dans la région, l'Île-de-France compte près de 5 200 boulangeries (Passion céréales, 2018).

Sont également présents les sièges de gros industriels : Coca Cola, Unilever, General Mills, Labeyrie, Kronenbourg etc. Près de 15 % des IAA n'ont qu'une fonction de siège social dans le territoire parisien et ne pratiquent aucune activité de transformation en IDF (ARIA Île-de-France, 2018).

LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE L'ACTIVITÉ BOULANGÈRE

Les impacts du secteur de transformation boulangère sont multiples : choix des matières premières (mode de production des céréales), énergie nécessaire aux processus de transformation et lieux de stockage, consommation d'eau (et parfois le rejet d'eaux sales pour les minoteries), gestion des déchets et résidus. Très peu de données chiffrées existent concernant cette filière et les impacts des différentes entreprises d'Île-de-France.

40 % DU BLÉ FRANCILIEN EST TRANSFORMÉ EN RÉGION

Les industries agroalimentaires et entreprises artisanales d'Île-de-France s'approvisionnent essentiellement en matières premières provenant de l'extérieur de la région. Les entreprises franciliennes sont davantage tournées vers l'extérieur de la région, tant en termes d'approvisionnement que de débouchés (Institut d'aménagement et d'urbanisme d'Île-de-France, 2015). Le secteur de production de farine et de pain fait figure d'exception : près de 40 % du blé tendre francilien est transformé localement (Mairie de Paris, 2016). Cette transformation locale permet de limiter le nombre de kilomètres parcourus par les céréales et donc les émissions de gaz à effet de serre associées.



LA TRANSFORMATION BIO SE DÉVELOPPE DANS LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE

Avec 1 829 transformateurs (dont 620 à Paris) et 983 distributeurs bio, l'Île-de-France est la 2^e région de France en termes de nombre d'opérateurs aval bio. Le nombre d'opérateurs aval biologiques a énormément augmenté ces dernières années : il est passé de 859 en 2008 à 2 561 en 2018 (soit une hausse de 198 % en 10 ans) (Agence Bio, 2019). Cette hausse s'explique par une augmentation des surfaces en agriculture biologique et une structuration progressive des filières. Par exemple, le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) d'Île-de-France a créé en 2004 la marque "Pain Bio d'Île-de-France" dans l'objectif de fédérer et structurer les acteurs de la filière meunière bio en région. En 2014, la marque est associée au "Club Pain Bio Île-de-France" animé par le GAB et le CERVIA (à l'origine de la marque "Mangeons local en Île-de-France"). Le Club permet d'encourager l'interconnaissance et la collaboration entre les acteurs de la filière blé et pain bio en région Île-de-France. Cette initiative a depuis 2004 permis de développer considérablement la transformation de farine locale et bio en pain, notamment pour la restauration collective (Terres en Villes, 2017).

LA TRANSFORMATION DE LÉGUMES BIO ENCOURAGÉE PAR LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Les collectivités territoriales souhaitent également encourager la transformation de fruits et légumes biologiques locaux pour approvisionner la restauration collective et ainsi atteindre les objectifs fixés par la loi EgAlim en termes d'approvisionnements bio et locaux. En 2020, l'Établissement public d'aménagement (EPA) Sénart et la Coopérative Bio d'Île-de-France se sont associés pour créer une légumerie bio pour la restauration collective francilienne. Avec le soutien de la Région Île-de-France et de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, la légumerie a vu le jour en janvier 2020. Elle permettra à terme de produire 3 000 tonnes de légumes par jour pour les lycées et collèges franciliens et les crèches de Paris (Agglo Grand Paris Sud, 2020).

L'Île-de-France concentre **12,2 %** des préparateurs-transformateurs bio de France (Bio Île-de-France, 2020).

“ Il y a seulement une légumerie bio en Île-de-France avec la Coop Bio Île-de-France. Peu d'ateliers de transformation ont vu le jour pour le moment bien que cela soit une problématique de plus en plus prise en considération.”

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

“ La Métropole a signé très récemment un contrat de partenariat avec la Région. Des réflexions sont initiées pour co-construire un outil de transformation locale. L'idée est de pouvoir travailler main dans la main avec la Région sur nos stratégies alimentaires et d'assurer la cohérence des projets à l'échelle globale pour éviter la multiplication non-coordonnée de petits projets éparpillés qui ne seraient pas durables.”

Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris

L'ARTISANAT COMMERCIAL À PARIS

À Paris, l'artisanat commercial alimentaire est très présent. On compte 5 890 commerces alimentaires de type artisanat commercial : 1 178 boulangeries, 531 boucheries, 117 poissonneries et 117 fromageries (Mairie de Paris, 2016).

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES ARTISANS PEU MESURÉ

Les artisans commerciaux (principalement boulangers et bouchers) ont un rôle à jouer dans la diminution de l'impact environnemental du secteur : provenance et mode de production de la matière première, consommation énergétique du fournil, de la boucherie, du magasin, gestion des quantités et des invendus, optimisation des déplacements (Inbpinnov, 2013). On estime que 60 % des entreprises artisanales jettent les déchets organiques avec les ordures ménagères. 70 % constatent des pertes alimentaires à chaque étape de fabrication (approvisionnement, stockage, fabrication et vente) (Chambre des Métiers d'Aquitaine, 2016). Les emballages constituent également des déchets majoritairement non recyclables.



Pour atteindre une certaine résilience alimentaire il nous faut avoir une diversité de production et pas uniquement des céréales et des salades. On est en manque d'élevages, il n'y a pas assez d'abattoirs dans la région, de même, il manque d'arboriculture alors qu'elle était présente il y a une cinquantaine d'années. Pour diversifier l'agriculture, des projets d'ateliers de transformation émergent comme des abattoirs mobiles et des ateliers à la ferme testés par exemple sur la ferme de Toussacq par Les Champs des Possibles."

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol



En Île-de-France il y a beaucoup d'agriculteurs sous contrat betteraviers et pendant longtemps il n'y avait pas la possibilité de transformer la betterave bio sur le territoire. Le manque d'ateliers de transformation constitue un frein supplémentaire au développement du bio. Néanmoins des projets émergent comme le montage d'un petit atelier de transformation en bio sur certaines parties de l'année par quelques producteurs bio de la région. "

Hugo Guggenbuhl, Chargé d'accompagnement et de formation, Les Champs des Possibles

RÉDUIRE L'IMPACT DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES - LES SOLUTIONS LOCALES

Faire évoluer les procédés pour limiter les pollutions

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE PARIS ÎLE-DE-FRANCE & ADEME - OPÉRATION "TPE & PME GAGNANTES SUR TOUS LES COÛTS"

Le dispositif "TPE & PME gagnantes sur tous les coûts" est un accompagnement de 12 mois dont peuvent bénéficier les établissements de moins de 20 salariés des secteurs de l'industrie, la distribution, la restauration et l'artisanat. Il permet de diagnostiquer les pertes en ressources, énergie et déchets et d'établir un plan d'action pour les minimiser et réaliser des économies. Soutenu par l'ADEME dans le cadre de sa politique de soutien à la transition énergétique, le dispositif est assuré par des experts de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France (CCI Paris Île-de-France Entreprises).

DIRECTION RÉGIONALE INTERDÉPARTEMENTALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT - ACCOMPAGNER LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour la mise en œuvre au niveau régional du Programme National de l'Alimentation, la Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF) d'Île-de-France a lancé en 2014 un Appel à projets pour accompagner deux initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les métiers de bouche du territoire francilien. Les deux lauréats ont été les bouchers-charcutiers-traiteurs et les commerces de détail, en particulier les pâtisseries. Cet accompagnement a abouti en 2017 à un diagnostic des pertes et gaspillages dans les filières et la réalisation de fiches de bonnes pratiques et de livrets Anti-Gaspi à destination des professionnels et des consommateurs.

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE PARIS ÎLE-DE-FRANCE & RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - APPEL À PROJETS "RECYTER"

Le programme RECYTER (Recyclage & Territoire) accompagne les PME de la région francilienne dans la prévention, la gestion et la valorisation des déchets des activités économiques. La Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France et la Région ont lancé plusieurs saisons de l'Appel à projets correspondant.

REBELLE

Rebelle recycle des fruits et légumes écartés des circuits de distribution en confitures, fabriquées à Aubervilliers et vendues en Île-de-France. Les recettes sont réalisées au gré des arrivages et sont parfois inattendues.

LÉGUMERIE BIO DE COMBS-LA-VILLE

Propriété de la Coopérative bio d'Île-de-France, la Légumerie bio de Combs-la-Ville en Seine-et-Marne donne une seconde vie aux pommes de terre, carottes et légumes secs issus de l'agriculture biologique francilienne, qu'elle transforme pour fournir les cantines de la restauration collective et des magasins comme Biocoop. La Coopérative propose pour cela des contrats avec des engagements sur plusieurs années, offrant des garanties de débouchés pour les agriculteurs, certains y voyant même un levier pour se convertir au bio. 49 % des parts sont ainsi détenues par les producteurs qui fournissent leurs légumes. D'une surface de 1300 m², la légumerie produit près de 3 000 tonnes de légumes bio par an (La Parisien, Actu.fr, 2020).

LÉGUMERIE BIO DE FLINS-LES-MUREAUX

À Flins-Les-Mureaux (78), le site de 140 hectares de la Ferme de la Haye a été sécurisé foncièrement par l'action de l'Agence des Espaces Verts d'Île-de-France et la SAFER suite au départ à la retraite de l'ancien exploitant. Avec le soutien de l'Agence de l'Eau Seine Normandie, des agriculteurs biologiques s'y sont installés dont Xavier Dupuis, qui décide d'y installer en 2012 une légumerie en créant la Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA) BIO Val-de-Seine avec d'autres producteurs. Cette légumerie bio, la première installée en Île-de-France, est gérée par Elios et Acade & bio. Elle a comme objectif de fournir la restauration collective francilienne, en produisant près de 500 tonnes de produits finis par an. Les légumes traités sont principalement des carottes, pommes de terre, choux blancs, verts et rouges et betteraves (Yvelines, 2014 ; Le Parisien 2017).

EXCELLENTS EXCÉDENTS

L'entreprise Excellents Excédents, implantée à Saint-Denis (93), collecte les excédents de nourriture des établissements de restauration collective qui sont stockés en chambre froide puis livrés à des organismes associatifs d'aide alimentaire, des entreprises et espaces de travail ne disposant pas de lieu de restauration, des fédérations sportives, etc. Les repas sont ainsi prêts à être consommés. Leur logistique leur permet de livrer jusqu'à 1000 repas par jour.

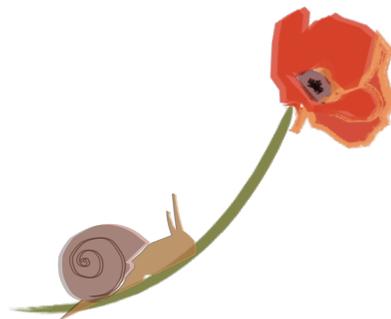
ALTRIMENTI

Fondée en 2016, l'association Altrimenti, qui signifie "autrement" en italien, essaye de mêler réduction des déchets, prévention, tradition culinaire et convivialité. Elle organise pour cela des actions de sensibilisation avec des produits frais déclassés ou des parties non consommées de fruits et légumes (fanés, épluchures, etc.), qui prennent la forme d'ateliers de cuisine ou de balades botaniques, pour particuliers ou en entreprise. L'association anime également des ateliers Do it yourself ou encore des activités "vélo mixeur" où les participants pédalent pour préparer des jus, smoothies et pestos tout en étant sensibilisés aux bienfaits d'une alimentation durable. Enfin, Altrimenti vend des pestos et antipasti préparés uniquement à partir des produits déclassés ou délaissés, disponibles sur son site internet.

EXPLIC'EAT

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, cette start-up créée en 2015 revalorise le pain dur en farine pour en faire des pâtisseries de toutes sortes. Une machine spécifique a été inventée pour cela, le "Crumbler", pouvant broyer 100 kg de pain par heure. Elle équipe aujourd'hui 70 boulangeries partout en France, permettant de revaloriser 2 à 3 tonnes de pain par an et par boulangerie. En parallèle, des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire sont organisés tous les mois dans des lieux de restauration collective. Explic'eat est implantée à Paris et Bordeaux.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UN MANQUE D'OUTILS DE TRANSFORMATION VALORISANT LES PRODUCTIONS LOCALES ET DURABLES

En France, l'impact environnemental des IAA n'est plus à prouver : émissions de GES, consommation et pollution des eaux, production de déchets. Néanmoins, ces dernières décennies, les IAA s'engagent fortement vers un changement des pratiques, favorisant gestion raisonnée des pratiques et ancrage territorial. Paris est dans une situation agroalimentaire particulière. Le bassin parisien est caractérisé par des petites entreprises artisanales et quelques grandes IAA, mais elles possèdent généralement davantage leur siège dans la région que leurs usines de production.

Peu d'informations sont disponibles concernant la gestion des coproduits et les stratégies possiblement mises en place pour la réduction des émissions de GES, même si des solutions existent.

Les industries agroalimentaires implantées sur le territoire semblent présentes pour profiter surtout de la localisation centrale de la région et de ses infrastructures de transport, mais elles sont déconnectées de la production locale et les matières premières utilisées ne sont pas majoritairement produites en Île-de-France. Par ailleurs, les productions hyperspécialisées du territoire (blé, orge, betteraves, etc.) nécessitent des procédés de transformation coûteux et aux volumes suffisamment conséquents pour être efficaces, ce qui est compliqué en bio car encore peu de producteurs sont convertis dans ces filières.

La transformation de produits locaux se développe néanmoins, encouragée par les collectivités territoriales qui cherchent à approvisionner en produits bio et locaux leur restauration collective. La Coop Bio Île-de-France, soutenue par la Ville de Paris, a justement été créée à cet effet. D'autres outils de transformation locaux pourraient voir le jour grâce au déploiement de la stratégie AgriParis de la Ville mais aussi grâce aux ambitions de la Métropole du Grand Paris et de la Région pour favoriser la transformation locale. Le manque d'outils de transformation bio et locaux est un frein au développement d'un système alimentaire territorial durable. Il convient en ce sens d'encourager et de favoriser l'essaimage de projets de transformation collectifs que ce soit à l'initiative de producteurs ou d'artisans. Des projets vont dans ce sens, comme Les Champs des Possibles ou Rebelle, mais nécessiteraient d'être davantage soutenus par les collectivités locales.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité de la transformation agroalimentaire :

- le nombre de transformateurs de produits biologiques (indicateur de suivi),
- le nombre de dispositifs publics d'accompagnement des industries agroalimentaires et des artisans à développer des stratégies de développement durable (indicateurs de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de transformation durables. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

NOMBRE DE TRANSFORMATEURS BIOLOGIQUES (département) (2019)	NOMBRE DE DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT DES IAA À LA RÉDUCTION DE LEUR IMPACT	NOMBRE DE DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT DES ARTISANS À LA RÉDUCTION DE LEUR IMPACT
PARIS 620	LYON 3	LYON 1
MARSEILLE 447	GRENOBLE 3	BORDEAUX 1
NANTES 430	MARSEILLE 1	MARSEILLE 0
BORDEAUX 404	BORDEAUX 1	GRENOBLE 1
LYON 397	MONTPELLIER 1	PARIS 0
MONTPELLIER 329	NANTES 0	NANTES 0
GRENOBLE 260	PARIS 0	MONTPELLIER 0

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

FONDALIM® PACA – LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Provence-Alpes-Côte d'Azur, France

La Fédération Régionale des Industries Agroalimentaires de PACA, en partenariat avec COOP de France Alpes Méditerranée et les Banques Alimentaires de Provence-Alpes-Côte d'Azur, a pris l'initiative de créer en 2015 le fonds de dotation régional FONDALIM® PACA, dans l'objectif de promouvoir et de faciliter les dons alimentaires des coopératives agricoles et industries agroalimentaires de la région. Ce fonds vise à permettre à ces entreprises de mieux identifier et soutenir les acteurs régionaux de l'aide alimentaire, à rendre les circuits de donations plus efficaces et à lutter contre le gaspillage en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les entreprises peuvent faire leurs dons alimentaires via une plateforme en ligne qui assure la mise en relation avec les structures d'aide alimentaire.

AB EPLUCHE

Grenoble, France

AB Epluche est une entreprise créée avec le soutien financier du programme LEADER en 2012. Il s'agit d'une légumerie qui transforme les fruits et légumes bio isérois à destination de la restauration collective. Les produits sont épluchés, découpés et prêts à être cuisinés. AB Epluche est porté par le Pays Voironnais, avec le soutien de Grenoble Alpes Métropole et du département de l'Isère.

ARIA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES - ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE "CIRCUITS-COURTS AGRO-INDUSTRIELS"

Auvergne-Rhône-Alpes, France

L'association régionale des industries agroalimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes accompagne les entreprises du secteur au développement de stratégies d'approvisionnement local dans une logique de "circuits courts agro-industriels". L'association apporte son soutien dans la recherche de fournisseurs et partenaires locaux, la rédaction de cahiers des charges adaptés aux capacités de production et aux marchés ciblés ou encore la montée en compétences en termes de transformation de produits locaux. L'ARIA collabore par exemple avec l'entreprise "Charles et Alice", spécialisée en transformation de fruits.

EX RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON - CHARTE DE PROGRÈS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Montpellier, France

En 2010, l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires de l'ex région Languedoc-Roussillon a lancé la "Charte de Progrès pour le Développement Durable des entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon". Cette charte était signée fin 2010 par 19 entreprises de la région, qui s'engagent ainsi dans des démarches de développement durable, notamment en termes de réduction de la consommation d'énergie. L'association fournit des recommandations et exemples aux entreprises pour montrer la marche à suivre. Cette charte inclut des lignes directrices sur la protection des eaux des pollutions et la diminution de son utilisation, la réduction et valorisation des déchets des industries, ou encore l'implantation territoriale des industries, en termes d'approvisionnement et d'emploi local (LRIA, 2011). Cependant, cette charte concerne les grandes entreprises de l'agroalimentaire et le tissu agroalimentaire du département de l'Hérault et de la métropole de Montpellier est constitué principalement de petites entreprises vinicoles, non signataires de cette Charte.

CHAMBRE DES MÉTIERS DE NOUVELLE-AQUITAINE - ACCOMPAGNEMENT DES ARTISANS À LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ÉNERGÉTIQUE

Nouvelle-Aquitaine, France

Le réseau des Chambres des Métiers de Nouvelle-Aquitaine, la région Nouvelle-Aquitaine et l'ADEME s'engagent à accompagner les artisans à réduire le gaspillage alimentaire. Pour cela, la Chambre des Métiers a mis en place un questionnaire d'auto diagnostic permettant aux artisans qui le souhaitant d'évaluer leur gaspillage alimentaire et les mesures prises. Ils ont ensuite publié un guide pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat métiers de bouche. Le guide met à disposition des informations et des ressources pour aider à bâtir un plan d'action et aller vers le zéro déchet. Des diagnostics personnalisés poussés peuvent également être conduit par les Chambres des Métiers. La Chambre propose également des diagnostics aux artisans pour réduire les gaspillages énergétiques.

PLUS DE BIO, MOINS DE VIANDE - DES HABITUDES DE CONSOMMATION QUI ÉVOLUENT RAPIDEMENT

Les choix de consommation des ménages ont un réel impact sur l'environnement : local ou non, bio ou non, emballés ou en vrac, quantité de plats préparés, d'eau en bouteille, quantité de viande et autres produits émetteurs (fruits exotiques, café, thé, etc.). Il en est de même pour leurs pratiques : achat en voiture ou non, nombre de déplacements associés, consommation hors domicile génératrice d'emballages, modes de cuisson liés à la consommation d'eau et d'énergie, gaspillage alimentaire, etc. À l'échelle française, on note une évolution positive : les consommateurs prennent conscience que des solutions existent et que chacun peut agir à son niveau, notamment via ses choix de consommation (MTES, 2017).

UNE CONSCIENTISATION DES FRANÇAIS EN COURS

Le comportement alimentaire des Français a évolué vers des pratiques plus responsables ces dernières années. En 2019, 54 % des interrogés disent privilégier les produits locaux et les circuits courts, 43 % achètent de plus en plus de produits biologiques, 59 % disent éviter le gaspillage, 58 % achètent plus de produits frais, 47 % cuisinent davantage (Agence Bio, 2019 (1)).

PREMIÈRE RÉGION CONSOMMATRICE DE PRODUITS BIO

L'Île-de-France est le 1^{er} bassin régional de consommation alimentaire avec plus de 12 millions d'habitants et plus de 50 millions de touristes en 2019 (Bio Île-de-France, 2020). Au sein de ce dense bassin de consommation, 77 % des consommateurs franciliens disent en 2017, consommer régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique (contre 71 % à l'échelle nationale) (Agence Bio, 2017 (1)). La région se situe ainsi en première position à l'échelle nationale en terme de consommation de produits bio. Cette consommation importante s'explique par des revenus moyens plus élevés et un meilleur accès à l'information dans la capitale. Cette demande importante représente une vraie opportunité pour la région Île-de-France et l'accélération de la structuration de la filière bio locale. Cependant, la majorité des consommateurs parisiens achète à ce jour leurs produits

biologiques en supermarchés (78 % des consommateurs de produits bio).

Il est maintenant nécessaire de multiplier l'offre en produits bio favorisant une bonne répartition de la valeur ajoutée le long de la chaîne et une provenance locale des produits (Agence Bio, 2015).

77 %

des Franciliens consomment des
produits bio régulièrement

“ La demande des consommateurs franciliens pour les produits bio est en hausse constante ; on le voit avec les magasins bio qui se créent, les rayons des supermarchés en bio ainsi qu'avec la forte demande de création d'AMAP. Après, il y a sans doute une fracture entre le bio paysans et local et le bio intensif pas forcément français...”

**Jemma Lemarchand, Chargée de mission
accompagnement à l'installation, pôle
Abiosol**

2 repas végétariens par semaine dans les écoles des 2^e, 10^e, 11^e et 19^e arrondissements de Paris

LES PARISIENS MANGENT MOINS DE VIANDE

L'élevage est responsable de 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Malgré une baisse de la consommation de viande en France ces 20 dernières années, en particulier de viande bovine, l'image de cette dernière demeure très positive et la quantité consommée annuellement est une des plus élevée au monde : 87,5 kg/personne en 2018 (Delmas & Guillot, 2019). À Paris, une prise de conscience est en cours : 47 % des parisiens affirment avoir diminué leur consommation de viande dernièrement (Mairie de Paris, 2016). Cette diminution s'explique par la forte médiatisation, notamment à Paris, des impacts de l'élevage et la viande sur la santé, l'environnement et le bien-être animal.

DU BIO ET DES MENUS SANS VIANDE DANS LES CANTINES SCOLAIRES ET CRÈCHES DE PARIS

85 % de l'alimentation servie dans les crèches de Paris est biologique et durable (Paris en commun, 2020 (1)). Dans les cantines des écoles primaires et collèges de Paris, la part de l'alimentation durable est passée de 7 % en 2008 à 53,1 % en 2019 (dont 46,2 % d'alimentation biologique). Paris a ainsi dépassé dès 2019 les objectifs à l'horizon 2022 fixés par la loi EgAlim (50 % de produits durables dont 20 % de produits bio) (Ville de Paris, 2021). La Ville de Paris a généralisé dans toutes les cantines des écoles et collèges la proposition d'un menu végétarien par semaine minimum. Les 2^e, 10^e, 11^e et 19^e arrondissements vont même plus loin : ils proposent aux enfants 2 repas végétariens obligatoires par semaine. À l'échelle nationale, seulement 4 autres communes proposent 2 repas végétariens hebdomadaires obligatoires. Les 4 arrondissements de Paris font figure de territoires pionniers dans la diminution de la consommation de protéines animales (Greenpeace, 2020). Le PAD 2021-2026 de la Ville ambitionne d'instaurer un menu végétarien quotidiennement dans la restauration scolaire (Koumarianos, 2021).



La demande en produits d'origine animale tend à diminuer et la volonté de connaître l'origine de la viande augmente, on le voit au travers des porteurs de projets dont un certain nombre ne souhaite pas faire de l'élevage en vue de réduire la consommation de protéines animales. "

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

LA VILLE DE PARIS S'ENGAGE POUR RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Chaque Parisien génère 150 kg de déchets par an. Les consommateurs parisiens jettent ainsi 2 fois plus de produits encore emballés que dans le reste de la France (Mairie de Paris, 2016). La Ville de Paris expérimente depuis 2017 la collecte des déchets alimentaires dans 3 arrondissements de la ville (2^e, 12^e et 19^e). La collectivité met à disposition des habitants des sacs biodégradables et des seaux pour trier les déchets alimentaires. Sur l'ensemble de son territoire, la Ville de Paris collecte également les déchets alimentaires de 63 marchés et 129 sites municipaux de restauration collective. Ces déchets sont ensuite revalorisés en biogaz par un procédé de méthanisation pour alimenter en partie les bus de la ville ou en compost, vendu aux agriculteurs de la région. En 2018, 3 183 tonnes de déchets alimentaires ont été collectés, permettant de produire 950 tonnes de compost et suffisamment de biogaz pour permettre à un bus de parcourir plus de 800 000 km (Ville de Paris, 2019 (1)).

Dans le cadre de son Plan Compost 2016-2020, la Ville de Paris propose également un accompagnement au compostage ou lombricompostage collectif ou individuel. Elle met à disposition des ménages le matériel nécessaire au lancement de l'activité de compostage ainsi que des formations gratuites. En 2020, la Ville de Paris avait installé près de 900 composteurs collectifs (Ville de Paris, 2020 (1)).

RÉDUIRE L'IMPACT DES CHOIX ALIMENTAIRES

- LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager les Parisiens à consommer de façon responsable

VILLE DE PARIS - MAISON DES ACTEURS DU PARIS DURABLE

La Maison des Acteurs du Paris durable est un lieu recevant des événements portant sur l'environnement à Paris dédié à la diffusion et au partage des idées et solutions de porteurs de projets, confirmés ou débutants. Y sont organisés des conférences-débats avec des experts et des personnes ressources, des ateliers, des échanges, des réunions entre des acteurs porteurs de solutions et des Parisiens.

LA CITÉ FERTILE

La Cité Fertile est un tiers-lieux éphémère installée sur un site voué à accueillir le futur éco-quartier de Pantin en 2022. Le projet vise à créer des rencontres et des échanges entre tous les acteurs de la société : citoyens, associations, architectes, entreprises, collectivités, groupes scolaires ou autres porteurs de projets de tiers-lieux. Le site comporte ainsi un potager animé par La Sauge, la serre de Ta Mère Nature, une pépinière d'entreprises et un campus des tiers-lieux, un incubateur de start-up, un espace de travail, un espace de sport et de méditation, etc. Des ventes de fruits et légumes de la Ruche qui dit Oui et de l'épicerie de la Coop de Pantin y ont également lieu chaque semaine.

CHAMBRE D'AGRICULTURE ÎLE-DE-FRANCE - LA BALADE DU GOÛT

La Balade du Goût permet d'organiser soi-même un itinéraire de visites de producteurs franciliens pour découvrir la richesse du terroir et les différents métiers du secteur. Les producteurs pouvant être choisis, qui représentent près de 100 fermes d'Île-de-France, doivent être catégorisés "Bienvenue à la Ferme". Cette marque commerciale créée par le réseau des Chambres d'Agriculture est le principal réseau touristique et de vente directe à la ferme. Cet événement, dont la 24^e édition se déroule au mois d'octobre 2021, attire plus de 70 000 Franciliens sur le week-end où il se déroule (Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2020).

LA RECYCLERIE

La REcyclerie est un espace engagé dans l'économie circulaire et collaborative et le développement durable, porté par l'association Les Amis REcycleurs. Situé Porte de Clignancourt, le projet comporte différents espaces et lieux de vie. Ainsi la Ferme Urbaine, qui s'étend sur 1 000 m², se compose d'une forêt comestible, d'un poulailler et d'un potager collectif de 400 m² dont une partie d'installations pédagogiques.

Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets organiques à l'échelle individuelle

LES FRIGOS SOLIDAIRES

Le premier frigo solidaire de France a ouvert à Paris dans le 18^e arrondissement dans le restaurant La Cantine 18 de Dounia Metboul, à l'origine de l'initiative. D'inspiration berlinoise, cette association accompagne les commerçants et restaurateurs dans l'installation de frigos à l'extérieur de leurs commerces, en libre-service. L'association gère des cagnottes en ligne permettant l'achat de frigos demandés par les commerçants, pour une somme de 1 300 euros. Cette initiative permet non seulement de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais aussi d'aider les populations les plus précarisées et de recréer du lien social dans les quartiers. Depuis son lancement en 2017, le concept s'est répandu et 40 frigos solidaires ont ouvert dans toute la France, dont 6 à Paris (Ville de Paris, 2020 (1)).

PAGACHEY

Pagachey est une plateforme en ligne de dons alimentaires entre particuliers, professionnels et associations. Les produits alimentaires proposés sont disponibles gratuitement ou à un prix symbolique. Les annonces sont publiées gratuitement et pour une durée adaptée à leur date de péremption. Une Charte garantit l'hygiène et la salubrité des produits proposés. Pagachey incite les collectivités à s'approprier l'outil afin de créer une page locale et diffuser l'initiative auprès des habitants et acteurs locaux. Initiée sur le territoire métropolitain, la plateforme couvre aujourd'hui tout le territoire national.

LES APPLICATIONS MOBILES PHENIX OU TOO GOOD TO GO

Tous les jours, des commerces de quartier (supermarchés, restaurants, boulangeries...) se débarrassent de leurs produits, faute de les avoir vendus dans la journée. Les applications mobile Phenix et Too Good to go propose de sauver ces produits en les proposant à plus bas prix aux consommateurs.

LOVE YOUR WASTE

Cette start-up accompagne les acteurs de la restauration collective dans la mise en place d'un tri des déchets, puis organise leur collecte et les valorise en biogaz et engrais naturels. Afin de sensibiliser les acteurs à la question, l'entreprise leur offre un suivi du parcours de leurs déchets, du moment où ils sont jetés, en passant par leur acheminement à l'usine de méthanisation et à la délivrance d'un certificat de valorisation conforme à la loi Grenelle 2.

DISCO SOUPE

Inspirée par une initiative berlinoise, la Disco Soupe est une session collective de cuisine de fruits et légumes déclassés ou invendus, dans une ambiance festive. La participation est gratuite et les produits cuisinés (soupes, smoothies, jus, salades) sont ensuite redistribués gratuitement ou à prix libre. L'objectif de ces événements est de sensibiliser au gaspillage alimentaire, à la revalorisation des invendus et à une alimentation saine et équilibrée tout en créant du lien social. En un an, le mouvement s'est étendu à plus de 60 villes françaises et étrangères.

VILLE DE PARIS - ÉTATS GÉNÉRAUX DU GRAND PARIS DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

La Ville de Paris s'est engagée pour la promotion de l'économie circulaire sur son territoire. En 2015, les États Généraux de l'économie circulaire du Grand Paris ont été organisés avec une vingtaine de collectivités métropolitaines et des acteurs associatifs, économiques, institutionnels et académiques. Ils ont conduit à la rédaction d'un Livre Blanc rassemblant 65 propositions pour développer l'économie circulaire. En 2017, le Conseil de Paris adopte le Plan Économie Circulaire de Paris, qui fixe des objectifs ambitieux à horizon 2020, notamment en matière de gaspillage alimentaire (collecte des déchets alimentaires dans tout Paris d'ici 2020). Il s'accompagnait d'une première feuille de route, puis d'une deuxième adoptée en 2018, chacune proposant 15 actions sur des thématiques prioritaires. En 2020, la municipalité présentait le bilan suivant : 15 tonnes de fruits et légumes sauvés de la poubelle, obligation pour les délégataires qui gèrent les marchés parisiens de s'associer avec des associations qui récupèrent les invendus (Moissons Solidaires, Hologramme Global, Croix-Rouge), financement via un budget participatif d'une quarantaine de structures pour qu'elles s'équipent afin de collecter, transporter, conserver et transformer des invendus alimentaires, accompagnement de plus de 300 sites au compostage, distribution de 1 500 lombricomposteurs individuels, ouverture de l'incubateur économie circulaire Paris&Co, entre autres. À l'échelle de la métropole, une plateforme Grand Paris Circulaire a été créée pour mettre en réseau tous les acteurs de l'économie circulaire (Ville de Paris, 2020 (1)).

VILLE DE PARIS - COLLECTE DES BIODÉCHETS ET MISE À DISPOSITION DE COMPOSTEURS INDIVIDUELS ET COLLECTIFS

Le territoire francilien est engagé à différentes échelles dans la diminution des déchets et leur valorisation. Le Conseil Régional d'Île-de-France avait approuvé en juin 2011 un Plan d'action régional pour agir en faveur de la réduction des déchets (PREDIF) pour la période 2010-2014. Le nouveau Plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) a été approuvé en novembre 2019. Il prévoit notamment le développement de la méthanisation agricole, le soutien à la recherche sur la production d'engrais à partir de matière organique, le renforcement des actions de lutte contre le gaspillage, la couverture à 100 % du territoire francilien en composteur, etc. (Région Île-de-France, PPRGD, 2019).

À l'échelle du Grand Paris, le Livre Blanc issu des États Généraux du Grand Paris de l'économie circulaire contient plusieurs actions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets. L'agence métropolitaine des déchets ménagers, le Sytcom, traite la collecte et la gestion des déchets du territoire. Elle accompagne les collectivités adhérentes pour le déploiement du tri, de la collecte et de la valorisation des déchets alimentaires. En 2020, l'agence avait collecté les déchets de 382 809 habitants et près de 787 sites (établissements scolaires, restaurants collectifs, etc.) étaient engagés dans la gestion de leurs déchets. Le poids annuel total de déchets alimentaires collectés en 2020 était quant à lui de 6 056,2 tonnes. L'agence est également à l'initiative de la création d'une unité de méthanisation dans le port de Gennevilliers (Hauts-de-Seine) qui pourra traiter jusqu'à 50 000 tonnes de biodéchets par an et les transformer en gaz renouvelable, biométhane et digestat (fertilisant). Enfin depuis 2011, le Sytcom organise en partenariat avec la Région et l'ADEME un concours Design Zéro Déchet à destination des étudiants et jeunes diplômés, pour créer des biens et services de limitation de production de déchets. L'édition 2021 est tournée vers la vente et l'achat en vrac (Sytcom).

S'agissant de la Ville de Paris, son Conseil avait voté en février 2012 un Programme Local de Prévention des Déchets pour la période 2012-2015, fixant l'objectif de réduire de 7 % la quantité de tonnage par habitant entre 2009 et 2015. En juillet 2013, elle est la première collectivité à signer le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui fixe l'objectif de diminuer de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Depuis 2017, la Ville organise la collecte de déchets alimentaires en partenariat avec des entreprises spécialisées grâce à l'installation de bennes spécifiques à étanchéité renforcée et depuis septembre 2020, la Ville organise la collecte de déchets alimentaires sur les marchés de proximité, qui sont valorisés en biogaz et fertilisant pour les agriculteurs. Depuis 2010, les Parisiens sont même accompagnés par la Ville pour composter leur déchets eux-mêmes, au moyen de composteurs ou lombricomposteurs individuels ou collectifs. Près de 900 composteurs sont déjà installés dans la capitale à ce jour (Ville de Paris, 2021).

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UNE CONSOMMATION DE PRODUITS BIO ET DE QUALITÉ EN FORTE CROISSANCE À ENCOURAGER DAVANTAGE POUR L'ÉTENDRE À TOUTE LA POPULATION

L'Île-de-France est bien placée pour cela car c'est le premier bassin de consommation alimentaire français et les consommateurs franciliens sont en moyenne attentif à la qualité environnementale des produits qu'ils consomment et en particulier aux produits bio. Ces dernières années, les comportements alimentaires des Franciliens et des Français plus généralement tendent justement vers des modes de consommation plus respectueux des ressources naturelles : produits bio, locaux, frais, moins de viande etc. La demande pour le bio et le local à Paris est en hausse constante mais cela ne concerne encore qu'une petite partie de la population. Le véritable défi est d'encourager le plus grand nombre à consommer de façon responsable en privilégiant le bio, le local et le vrac. Il convient pour cela de rendre ces produits accessibles à la fois financièrement et géographiquement. L'implantation d'une offre locale et de qualité dans tous les quartiers de la ville, en particulier dans les quartiers prioritaires, en facilitant via des dispositifs publics l'accessibilité des produits est un levier à activer fortement.

Sensibiliser les habitants à l'alimentation durable est indispensable pour améliorer la durabilité globale du système alimentaire. À cet effet, la restauration collective est un bon moyen pour augmenter la consommation de produits frais, sains, durables et locaux. La Ville de Paris est déjà fortement engagée dans ce domaine. La restauration collective est aussi un levier intéressant à approfondir pour faire évoluer les régimes alimentaires vers davantage de protéines d'origine animale, vers une diversification des aliments consommés et vers une réduction du gaspillage alimentaire.

% DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE (Ville centre, écoles primaires)	LIEU PUBLIC DÉDIÉ À LA SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT/ L'ALIMENTATION DURABLE (Métropole ou Ville)
GRENOBLE 50 % (2020)	MONTPELLIER L'écolothèque
MARSEILLE 50 % (2019)	BORDEAUX La Maison Ecocitoyenne
PARIS 46,2 % (2019)	PARIS Maison des Acteurs du Paris durable
NANTES 40 % (2022)	LYON Non
LYON 40 % (2019)	GRENOBLE Non
BORDEAUX 35 % (2021)	NANTES Non
MONTPELLIER 20 % (2020)	MARSEILLE Non

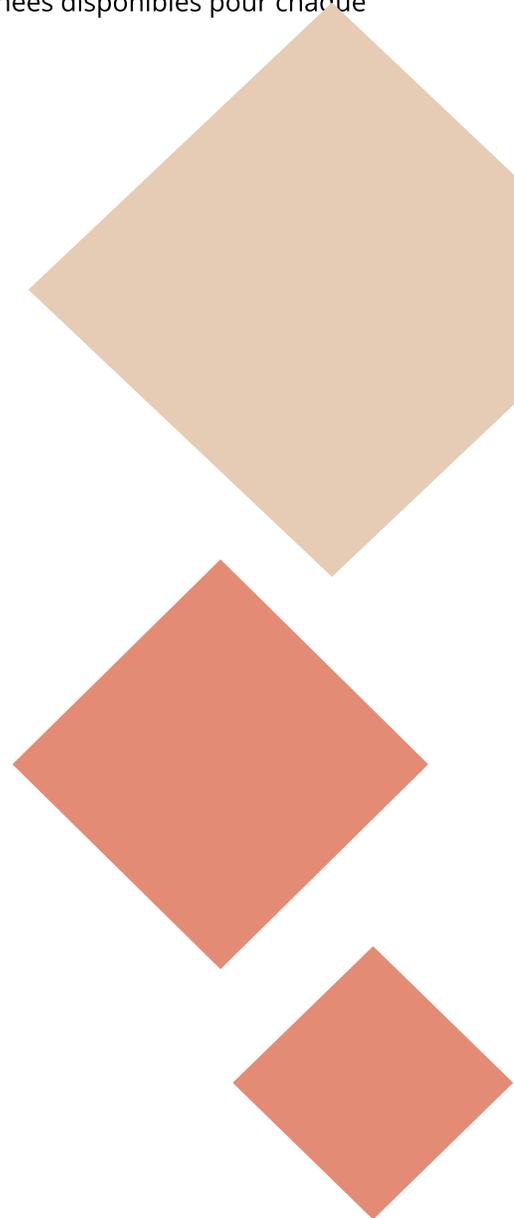
QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 4 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité des habitudes de consommation des ménages :

- la proportion de produits bio dans les menus des cantines scolaires (indicateur de moyen)
- l'existence d'un lieu public de sensibilisation à l'alimentation durable (indicateur de moyen)
- le niveau de mise à disposition de matériel de compostage par la collectivité aux habitants (indicateur de moyen)
- la stratégie de collecte et revalorisation des déchets organiques par la collectivité (indicateur de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour améliorer la durabilité des pratiques des consommateurs. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

MATÉRIEL DE COMPOSTAGE MIS À DISPOSITION DES HABITANTS PAR LA COLLECTIVITÉ	FILIÈRE DE COLLECTE ET VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES DES PARTICULIERS PAR LA COLLECTIVITÉ
MONTPELLIER Individuels, collectifs, lombricomposteurs, poules pondeuses	MONTPELLIER Oui - biogaz
MARSEILLE Individuels, collectifs, lombricomposteurs	GRENOBLE Oui - biogaz
GRENOBLE Individuels, collectifs, lombricomposteurs	PARIS Biogaz et compost
PARIS Individuels, collectifs, lombricomposteurs	NANTES Biogaz et compost
NANTES Individuels, collectifs, lombricomposteurs	MARSEILLE Non
BORDEAUX Individuels, collectifs	BORDEAUX Non
LYON Collectifs	LYON Non



S'INSPIRER D'AILLEURS

NATIONAL SCHOOL NUTRITION PROGRAM - APPROVISIONNEMENT DURABLE DES CANTINES SCOLAIRES DE DURBAN

Durban, Afrique du Sud

La municipalité d'Ethekwini prend en charge l'approvisionnement des écoles en denrées alimentaires. Des contrats de 3 ans ont été mis en place avec des agriculteurs locaux pour approvisionner en partie les cantines. Afin de rendre possible cet approvisionnement auprès de petits producteurs émergents, la municipalité a mis en place des mesures d'accompagnement. Ainsi, la municipalité accompagne près de 400 producteurs en leur fournissant des formations adaptées afin de développer des techniques respectueuses de l'environnement, issues de la permaculture. La municipalité achète leurs productions afin de fournir aux écoles des légumes frais et biologiques. Des contrats ont été signés avec des groupes de femmes et petites entreprises pour un approvisionnement plus local qui permettent à la fois de jouer sur la dimension sociale (autonomisation économique des communautés locales) mais aussi sur la dimension environnementale (modes de production respectueux de l'environnement, circuit-court). Un espace sur le marché des produits frais est dédié à la collecte, la découpe et le conditionnement des produits frais à distribuer dans les écoles.

DÉFI ANNUEL FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE

Lyon, France

Le défi consiste à réunir des familles désireuses de modifier leurs pratiques alimentaires pour aborder ces questions de manière conviviale, permettre l'entraide et la motivation des uns et des autres. L'objectif poursuivi est ainsi de faire évoluer les habitudes d'achat et de consommation des ménages vers une alimentation équilibrée, bio, locale et de saison sans augmenter leur budget. Ce défi repose sur un programme pédagogique de 8 mois à destination des ménages, qui sont réparties en équipes. Une fois les équipes constituées, des temps forts sont organisés avec des professionnels : soirée de lancement, cours de cuisine, repas partagés, initiation au jardinage bio, visites de fermes... Un suivi des achats alimentaires est également entrepris dans chaque équipe. Depuis 2012 en Auvergne-Rhône-Alpes, 900 foyers au total ont participé au défi. Toutes les familles ont augmenté d'environ 20 % leur consommation de produits alimentaires bio, sans augmenter leur budget.



LES DÉTRITIVORES - VALORISER LES BIO-DÉCHETS DES RESTAURATEURS ET PARTICULIERS

Bordeaux, France

Les Détritivores propose un service professionnel de sensibilisation, de collecte, de compostage et de valorisation des déchets organiques produits par les acteurs de la restauration et les particuliers. Les Détritivores forment convives et cuisiniers, mettent à disposition des bacs, assurent les récoltes de bio-déchets jusqu'aux plateformes de compostage, assurent la production de compost et le mettent à disposition des jardiniers urbains un compost 100 % naturel, sans aucun intrant chimique ni additif, bénéfique à l'amendement de leur sol. Ce compost peut être utilisé pour fertiliser les espaces verts ou peut être distribué aux convives des restaurants. Ce sont aujourd'hui plus de 100 clients qui font appel à leur service.

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT - FORMATIONS POUR DES CANTINES DURABLES

France

Le Collectif les Pieds dans le Plat est le premier réseau national d'experts techniques pour la restauration collective bio-locale. Depuis plus de 10 ans, le collectif s'engage pour une transition alimentaire durable en formant et accompagnant les collectivités et établissements de restauration hors domicile. Le Collectif les Pieds dans le Plat propose des formations en restauration collective pour cuisiner des produits bio, locaux, bruts, frais, de saison et fait maison le tout en maîtrisant le coût. Les formateurs interviennent principalement en binôme cuisine / nutrition et intègrent dans leur démarche les élus, les gestionnaires, les chefs d'établissements et les parents d'élèves en coopération avec les acteurs de la filière.

ASSOCIATION NATIONALE DES VÉGANS ET DES VÉGÉTARIENS AU MAROC - VEGFEST

Maroc

L'association nationale des végétariens et des végétariens au Maroc rassemble des individus partageant les mêmes causes et valeurs, tout en sensibilisant le public marocain au végétarisme et véganisme. À travers leur organisation, ils réalisent des vidéos de démocratisation et de vulgarisation du végétarisme et du véganisme. Ils s'efforcent également de développer des initiatives de sensibilisation et formaliser des collaborations internationales afin de développer la portée de leurs messages au Maroc. Le premier festival Veg'Fest qui s'est tenu à Fès en 2018 au Médina Social Club a ainsi permis de faire intervenir des personnalités engagées venues du monde entier.

Chapitre III

DURABILITÉ ÉCONOMIQUE

Le système alimentaire de Paris s'appuie-t-il sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois et réduisant les inégalités de pouvoir entre acteurs ?



LES IMPACTS ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Le système alimentaire à l'échelle locale implique de nombreux acteurs sur chacun des maillons. Il génère également de la valeur, est créateur d'emploi et a un fort potentiel de valorisation des savoir-faire et traditions locales. Un système alimentaire économiquement et socialement durable peut être défini par un système qui est créateur d'emplois durables et non délocalisables, pourvoit des conditions de travail favorables, favorise le développement des entreprises locales, favorise la fabrication de services ou produits durables permettant une réduction de l'empreinte environnementale et permet une répartition équitable de la valeur entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

EMPLOI ET RÉPARTITION DES RICHESSES

LE SECTEUR AGRICOLE EN FRANCE

MOINS D'EXPLOITATIONS, MOINS D'EMPLOIS

La spécialisation des territoires, la mondialisation des échanges et la mécanisation des procédés ont entraîné :

- la diminution du nombre d'exploitations et de la main d'œuvre agricole ;
- l'augmentation de la taille moyenne des exploitations agricoles en France : 55 ha en 2014 contre 21 ha en 1970.
- Néanmoins, 43 % des exploitations font toujours moins de 20 ha et seulement 2 % font plus de 200 ha (Agreste, 2014).

UN MÉTIER DIFFICILE, DÉVALORISÉ ET PEU RÉMUNÉRÉ

- Facteurs de pénibilité physique : la position debout, le déplacement de charges lourdes, les postures pénibles.
- Contraintes horaires et peu de possibilités de prendre des vacances.
- Le revenu mensuel moyen était de 1 370 € en 2016 (Georges-Kot, 2017), soit plus de trois fois moins que les entrepreneurs des autres secteurs.
- 30 % d'entre eux touchaient en 2016 moins de 350 €/mois (MSA, 2016).
- 8,5 % des agriculteurs en France ont moins de 35 ans. Seuls 2 départs en retraite d'agriculteurs sur 3 sont remplacés (MSA, 2018).

500 000
exploitations
agricoles

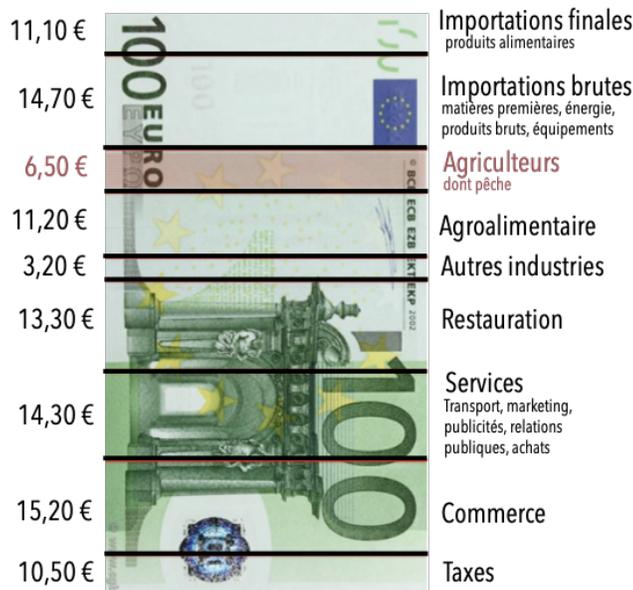
966 000
actifs
permanents

30 %
des producteurs
touchent moins de
350 €/mois

UN RAPPORT DE FORCE DÉFAVORABLE AUX AGRICULTEURS DANS LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION CLASSIQUES

- En l'absence de mécanismes publics de régulation, les marchés agricoles sont devenus plus instables, ce qui rend les négociations au sein des filières d'autant plus difficiles.
- Les transformateurs et les distributeurs sont de plus en plus concentrés et imposent les prix.
- Les agriculteurs les accusent d'indexer leurs prix d'achat sur les marchés mondiaux lorsque ceux-ci baissent et de ne pas répercuter les hausses lorsque la situation s'inverse.
- De manière générale, l'écart entre prix à la consommation et prix agricoles a augmenté, se traduisant par une augmentation de la marge brute au stade de la distribution et dans une moindre mesure, au stade de la transformation. Ces évolutions sont toutefois contrastées selon les filières et les produits. Les agriculteurs sont les premiers à en subir les conséquences (France Agrimer, 2019).

Figure 19 : Répartition de la valeur ajoutée sur la chaîne (France Agrimer, 2019)



LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE EN FRANCE

LE MONOPOLE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE SUR L'ARTISANAT

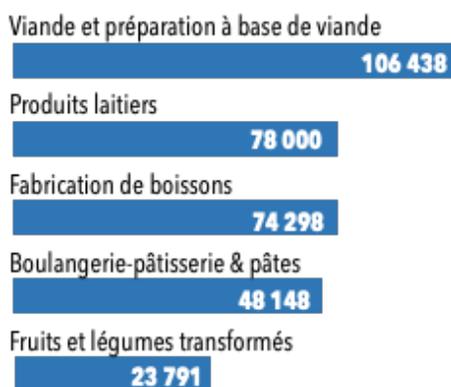
- Les entreprises agroalimentaires incluent les industries agroalimentaires, les entreprises d'artisanat commercial et les commerces de gros.
- C'est le premier secteur de l'industrie manufacturière en France avec un chiffre d'affaires de 377 milliards d'euros en 2018.
- Les IAA représentent seulement 19 % du nombre d'entreprises agroalimentaires mais génèrent 58 % des emplois et 56 % du CA du secteur.
- Les secteurs viandes, produits laitiers et boissons sont les plus importants en termes de CA comme d'effectifs salariés, avec une part d'export importante pour les boissons et produits laitiers (MAA, 2020).

UN SECTEUR POURVOYEUR D'EMPLOIS DE MAUVAISE QUALITÉ

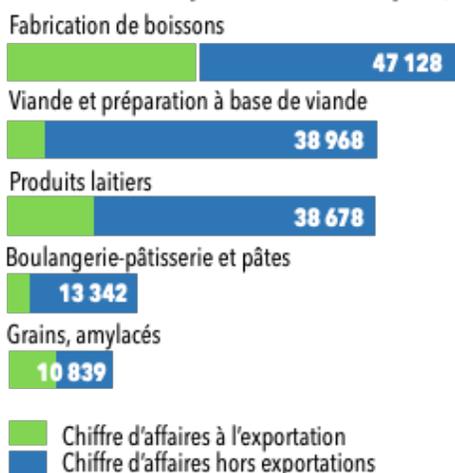
- 789 074 salariés au 31 décembre 2017 : les IAA emploient un taux supérieur d'ouvriers et d'employés et un taux inférieur de cadres par rapport aux autres industries manufacturières.
- 74 % des ouvriers non qualifiés des industries de process et 77 % des bouchers/charcutiers/boulangers sont soumis à des contraintes physiques intenses. Les IAA totalisent un quart de l'ensemble des troubles musculo-squelettiques reconnus comme maladie professionnelle (AgroMedia, 2014).
- Les écarts de salaires entre hommes et femmes sont en moyenne de 20 % et peuvent aller jusqu'à 50 % pour les ingénieurs. Si les IAA emploient plus de femmes que la moyenne des industries (38 % contre 24 %), seuls 6 % des cadres sont des femmes.

Figure 20 : Les 5 premiers secteurs des IAA en France en 2017 (Insee - Esame Traitement SSP)

Effectifs salariés en ETP



Chiffre d'affaires par secteur dont export (M€)

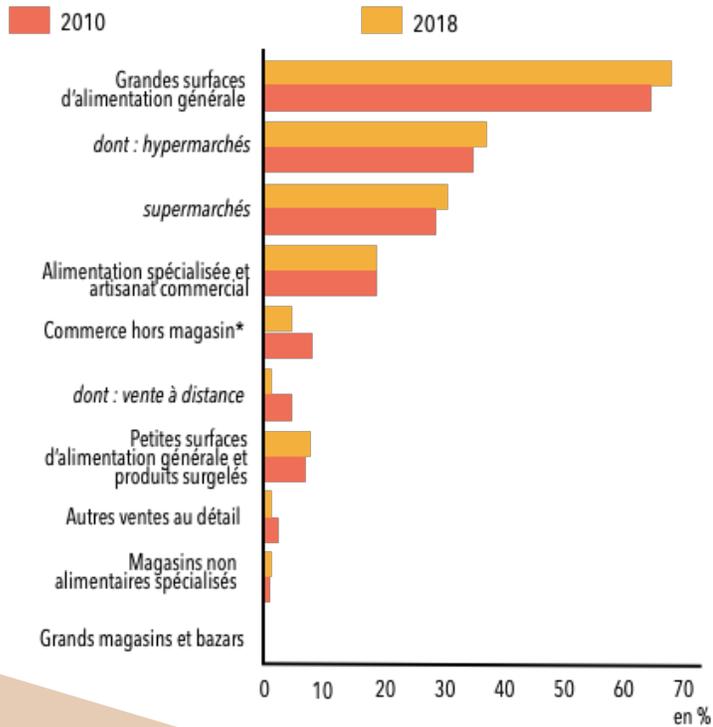


789 074
emplois

6 %
des cadres
sont des femmes

LE SECTEUR DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN FRANCE

Figure 21: Part de marché des produits alimentaires par forme de vente (Perrin-Haynes, 2020)



* Vente à distance, y compris sur internet, vente sur éventaïres et marchés

500 000
emplois en GMS

UNE OFFRE ALIMENTAIRE QUI SE DIVERSIFIE ET DES CONSOMMATEURS PLUS SOUCIEUX DE L'IMPACT ÉCONOMIQUE DE LEURS CHOIX ALIMENTAIRES

La part du budget des ménages dédiée à l'alimentation n'a cessé de diminuer depuis 50 ans, passant de 28 % en 1960 à 17 % en 2007. Cette baisse s'est faite au profit des services, loisirs, de l'énergie, du logement et de l'eau. Néanmoins depuis 2007, on observe une augmentation légère de cette part (18 % en 2014), du fait de la diminution globale du pouvoir d'achat mais également d'un début de prise de conscience des consommateurs (INSEE, 2015).

Ces nouveaux circuits de production et commercialisation alternatifs s'inscrivent dans une dynamique de revalorisation du travail du producteur et de tous les acteurs de la chaîne. Pour 82 % des Français, la possibilité d'agir par sa consommation s'est améliorée ces 10 dernières années. L'offre dite "équitable" se fait plus accessible :

- Le chiffre d'affaire du Bio a augmenté de 146 % de 2011 à 2018 (MAA, 2020).
- Le chiffre d'affaire du commerce équitable a augmenté de 110 % entre 2008 et 2016 (Moyou, 2019).
- Plus de 60 % des PME de distribution ont développé une offre régionale ou locale en 2013 (Ethicity & ADEME, 2014).

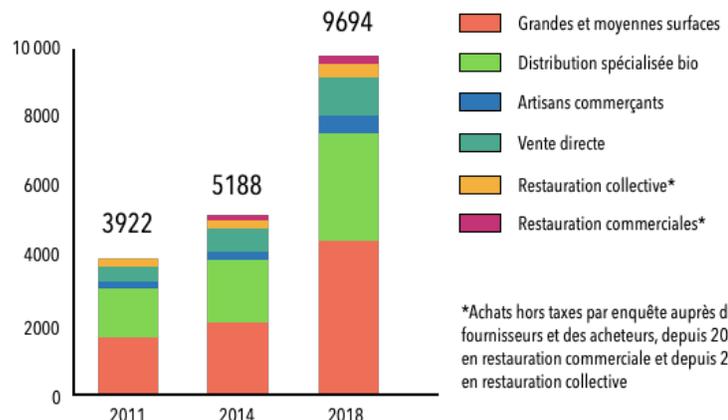
LE MONOPOLE DE LA GRANDE ET MOYENNE DISTRIBUTION SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- La distribution alimentaire regroupe l'ensemble des circuits de commercialisation alimentaire : grande et moyenne distribution, épiceries, vente directe, vente en ligne, circuits courts, etc.
- La GMS représente un chiffre d'affaire d'environ 200 milliards d'euros. Sa part de marché s'élevait à 64 % en 2018 pour les produits alimentaires (Perrin-Haynes, 2020).

LA GMS, UN DES 1^{ERS} EMPLOYEURS DE FRANCE

- Avec 500 000 salariés en hypermarchés et supermarchés, la GMS est l'un des plus gros employeurs français (Ameli, 2019).
- La grande distribution est le secteur du régime général qui enregistre le plus grand nombre de troubles musculosquelettiques en volume (Ameli, 2019).
- De vives critiques des conditions de travail en GMS : manutentions répétitives, horaires décalés, temps partiels subis, contrats précaires, stress lié au bruit et à l'éclairage, centralisation des responsabilités, manque de transparence.

Figure 22 : Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution depuis 2011 (en millions d'euros) (Agence Bio & AND-International 2019)



*Achats hors taxes par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective

UNE AGRICULTURE SPÉCIALISÉE PEU CRÉATRICE D'EMPLOIS

L'agriculture représente
1,1 % de l'emploi
régional
non-salarié

UN RECU DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS ET DE LA SURFACE AGRICOLE UTILE

En Île-de-France en 2010, l'agriculture régionale s'organisait en 5 026 exploitations agricoles réparties sur une superficie de 569 000 ha (Agreste, 2016). Le nombre total d'exploitants et co-exploitants agricoles a diminué de plus de la moitié (- 55 %) entre 1970 et 2010. On observe aujourd'hui un recul net du nombre d'agriculteurs d'environ 3 % par an (Agreste, 2010 (2)). En 2018, l'emploi agricole représentait seulement 5,8 % de l'emploi régional (INSEE, 2020 (1)).

Dans les départements de la petite ceinture (Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne), la diminution du nombre d'exploitations s'explique par la pression exercée par l'expansion urbaine. Dans ces 3 départements, entre 1970 et 2000, plus de 80 % des exploitations agricoles et 70 % de la SAU ont disparu au profit d'espaces urbains (Terre de Liens, 2017).

Dans les autres départements de la région, le recul du nombre d'exploitations peut s'expliquer par l'hyperspécialisation régionale dans la production de céréales et d'autres grandes cultures : les fermes s'agrandissent pour permettre une mécanisation plus importante et donc une plus grande productivité. En Région Île-de-France, la taille moyenne des exploitations est particulièrement élevée : 112 ha contre 63 ha en moyenne à l'échelle nationale (INSEE, 2019 (1)). On compte en moyenne 150 installations par an dans la région et seulement une vingtaine en bio (Lemarchand, 2021).

Le secteur souffre également d'un manque d'attractivité et donc d'un vieillissement de la population. En 2020, près d'un agriculteur sur 3 a plus de 60 ans (29,8%) (DRIAAF Île-de-France, 2021). L'agrandissement des fermes rend la difficile : Ceci nécessite un apport de capital trop important pour de nouveaux exploitants. D'autant plus que de nombreux néo-ruraux souhaitent aujourd'hui promouvoir d'autres modes de production sur de plus petites surfaces, notamment en maraîchage (Terre de Liens, 2017).

LA FILIÈRE GRANDES CULTURES PEU CRÉATRICE D'EMPLOIS

En 2016, l'emploi agricole régional représentait 0,1 % de l'emploi salarié et 1,1 % de l'emploi non-salarié, contre respectivement 1 % et 14,3 % à l'échelle nationale. Ceci s'explique par l'extrême mécanisation du secteur des grandes cultures, prédominant en Région Île-de-France. L'agriculture régionale nécessite alors très peu de main d'œuvre (DRIAAF Île-de-France, 2019).

Il y a du foncier disponible pour l'installation en agriculture en région Île-de-France mais la difficulté est le prix élevé du foncier ainsi que la très grande taille des fermes qui sont cédées ou bien du fait des zones géographiques et temporalités disponibles qui ne correspondent pas toujours aux souhaits des porteurs de projet.

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

On compte une vingtaine d'installations par an en Bio en Île-de-France et environ 200 installations au sens large.

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

Un renouvellement du métier d'agriculteur ?

En France, un tiers des nouvelles installations agricoles sont des personnes Hors du Cadre Familial (HCF - qui ne possède pas de famille dans l'agriculture) et ce chiffre est en constante augmentation. Ces nouveaux entrants se tournent principalement vers l'agriculture biologique et les circuits courts. Leur choix de production se porte souvent sur le maraîchage car le capital de départ et le foncier nécessaires pour démarrer sont moins importants que dans d'autres filières. La surface des fermes est en moyenne de 1,5 ha pour un ETP (Morel, 2018). Ces néo-agricultrices et agriculteurs partagent pour la majorité l'envie de construire un nouveau modèle de société dans lequel une agriculture respectueuse de l'environnement occupe une place centrale. Ils sont particulièrement présents au sein des différents syndicats agricoles mais également des réseaux d'acteurs de l'économie sociale et solidaire.

Selon les études de MicroAgri, ce sont autant des femmes que des hommes (contrairement à la tendance globale en agriculture, encore aujourd'hui, d'une certaine masculinisation de la profession). Ils sont plutôt diplômés et ont souvent une première partie de carrière derrière eux. Ils arrivent donc dans ce monde agricole avec quelques bagages qui leur permettent de manier prudence (qui se traduit par la progressivité de leur développement) et aisance dans l'ensemble de leurs activités. La plupart trouve des formations et des expériences suffisantes pour se lancer (Toublant, 2020). Ces nouveaux agriculteurs et agricultrices portent, dans leur projet le souci du territoire et leur ferme est d'autant plus "manœuvrable" qu'elle est en lien avec le territoire. Décrivant cette nouvelle dynamique, certains auteurs évoquent un mouvement de repaysannisation (Ploeg, 2014).

LA TAILLE DES EXPLOITATIONS : UN CRITÈRE DE RÉSILIENCE ÉCONOMIQUE ?

Les micro-fermes semblent plus résilientes économiquement car elles s'insèrent dans le maillage territorial et social. La crise de la COVID-19 et la fermeture des frontières ont révélé la faible résilience de certaines grandes exploitations maraîchères du territoire dépendantes de travailleurs détachés étrangers. Au contraire, les petites fermes et micro-fermes en maraîchage diversifié ont bénéficié d'un intérêt grandissant de la population pour la consommation de produits locaux et la vente directe. Le modèle économique des micro-fermes reste pour autant assez fragile, d'où l'importance de renforcer la présence de médiation territoriale (Toublant, 2020).

En Île-de-France on a des terres très riches, notamment au Nord et très optimisées pour la production en grande culture et en maraîchage avec en moyenne de bons potentiels agronomiques et des modèles économiques viables..”

Tessa Bergounhon, animatrice filières alimentaires, Chambre d'agriculture Île-de-France

Abiosol accompagne en majorité des projets de personnes en reconversion qui souhaitent développer une activité maraîchère. Il s'agit en moyenne des personnes âgées de 39 ans, qui viennent de la ville, qui sont en général des cadres supérieurs. Depuis quelques années, davantage de femmes se forment.”

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

LES COLLECTIVITÉS S'ENGAGENT POUR FAVORISER L'INSTALLATION AGRICOLE

Depuis 2014, le nombre de nouvelles installations est en hausse de 4 % par an en Région Île-de-France. La Chambre d'agriculture a par exemple reçu 78 demandes d'installations en 2018. Il s'agit encore essentiellement d'installations en productions de type grandes cultures, même si les installations en maraîchage se multiplient (Chambre d'Agriculture de Région Île-de-France, 2019).

Les collectivités territoriales se mobilisent afin d'encourager et de faciliter l'installation agricole :

- Dans le cadre du Pacte agricole régional voté en 2018 et du Plan régional pour une alimentaire locale, durable et solidaire, la **Région Île-de-France** a mis en place différents dispositifs pour favoriser l'installation en agriculture : financement de formation agricole, soutien aux activités des points accueil installation, conseil et préparation à l'installation, etc. La Région a également financé la création du site internet

"Deveniragriculteuridf.fr", géré par le réseau Jeunes agriculteurs d'Île-de-France. Elle soutient par ailleurs différents acteurs de l'accompagnement agricole en Île-de-France : pôle Abiosol, Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France, etc. 30 millions d'euros sont investis chaque année pour l'agriculture francilienne. L'objectif est d'atteindre un nombre de 200 nouveaux installés par an (Région Île-de-France, 2020 (1)).

- En 2021, la **Métropole du Grand Paris** et la Chambre d'agriculture régionale ont signé une convention-cadre de stratégie partagée pour développer l'agriculture métropolitaine. En cours de définition, le programme prévoit des actions d'accompagnement à l'installation agricole (Métropole du Grand Paris, 2021).

- En 2021, la **Ville de Paris** a lancé l'élaboration d'"AgriParis", un projet de transformation de la région francilienne en "région nourricière". Co-construit avec les acteurs locaux et citoyens en 2021, le programme AgriParis souhaite contribuer à faciliter les nouvelles installations en agriculture, surtout en élevage et maraîchage tout en créant des filières locales (Buono, 2021).

Les collectivités territoriales, en particulier la Région et les Départements d'Île-de-France s'assurent qu'il y ait un accompagnement sur les questions d'installation et de transmission et Terres de Lien accompagne aussi directement des collectivités qui souhaitent installer des personnes, en particulier des maraîchers pour approvisionner la restauration collective en légumes bio et faire des actions de sensibilisation (Lemarchand, 2021).

des exploitations franciliennes sont engagées dans des circuits courts et de proximité (2020) **22,3 %**

LES CIRCUITS COURTS ET DE PROXIMITÉ SE DÉVELOPPENT TIMIDEMENT EN ÎLE-DE-FRANCE

En 2020, 22,3 % des exploitations agricoles franciliennes vendaient au moins un produit en filière courte (0 ou 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur). Si certains vendent sur les marchés, dans les magasins de producteurs ou à des artisans locaux, la majorité d'entre eux a choisi la vente directe à la ferme (92 % des agriculteurs qui vendent en circuits courts vendent leur produits directement à la ferme). Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations engagées dans des filières de type circuits courts a augmenté : seulement 15 % des exploitations franciliennes vendaient en circuit court en 2010 (DRIAAF SRISE, 2021). À l'échelle de la métropole du Grand Paris, ce sont près de 71 % des exploitations qui vendent au moins un produit en circuit court : la proximité du marché urbain et la dynamique de l'activité maraîchage contribuent au développement des filières courtes (DRAAF AURA, 2022).

Les circuits courts et de proximité doivent néanmoins être favorisés : la limitation des intermédiaires permet d'assurer un meilleur revenu au producteur et un prix convenable pour le consommateur.

Depuis 2019 et encore plus avec la crise sanitaire, on voit apparaître une réelle dynamique en faveur de la diversification avec un boom du nombre de porteurs de projets en Île de France : maraîchage, boutiques à la ferme (ateliers de volailles par exemple) et projets d'intégration de légumes de pleins champs dans des exploitations en grandes cultures car les débouchés existent sur ce type de productions."

Tessa Bergounhon, animatrice filières alimentaires, Chambre d'agriculture Île-de-France

15 AOP et IGP en Région Île-de-France



TRÈS PEU DE SIGNES DE QUALITÉ FRANCILIENS

Les signes d'origine et de qualité (SIQO) et les marques territoriales permettent de certifier l'origine ou le niveau de qualité d'une production grâce à un cahier des charges. Ceci permet aux producteurs de mieux valoriser leur production et conserver une plus grande partie de la valeur issue de leur production.

La région francilienne compte seulement 9 appellations d'origine protégée et 6 indications géographiques protégées (Brie de Meaux, Brie de Melun, Champagne blanc, Champagne rosé, Champagne Grand Cru, Champagne premier cru, Coteaux champenois blanc, Coteaux champenois rosé, Coteaux champenois rouge, volaille de Normandie, du Gâtinais, de la Champagne et du Houdan, porc de Normandie et Brillat-Savarin) (INAO, 2021).

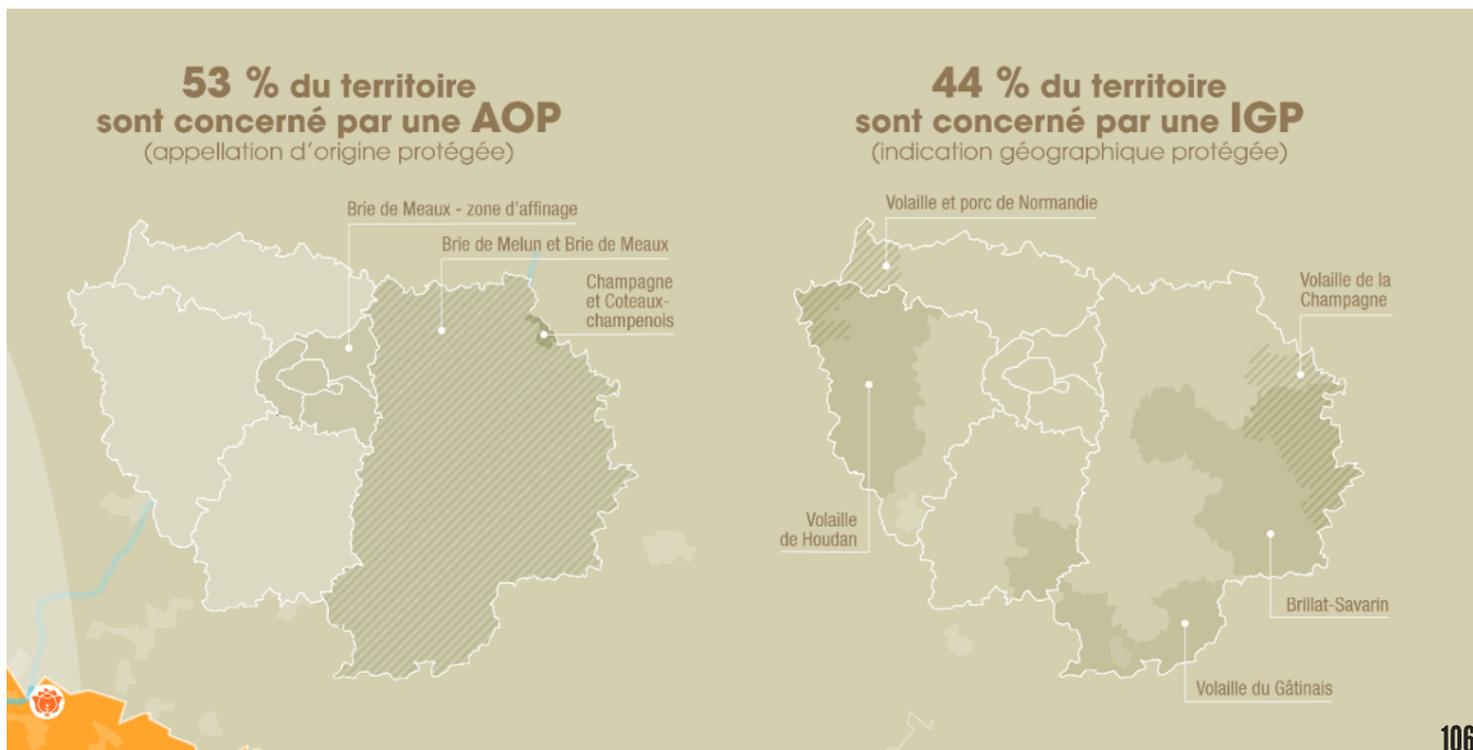
Figure 23 : Les AOP et IGP en région Île-de-France (Institut Paris Région, 2020 (1))

Si l'essentiel de la surface agricole du territoire francilien est concerné par une IGP ou AOP (53 % de la SAU régionale concernée par une AOP, 44 % par une IGP), ces appellations sont très spécifiques et ne concernent qu'un nombre limité d'exploitations laitières et viticoles. Par ailleurs, on peut aujourd'hui s'interroger sur les cibles de marché, parfois davantage destinées à l'export qu'à la population locale.

La région participe également à valoriser les produits de son territoire en créant la marque " PRODUIT EN Île-de-France ". Cette marque certifie de la provenance et transformation locale des produits. Créée en 2018, la démarche rassemble aujourd'hui plus de 430 professionnels du territoire francilien pour 2 700 produits : agriculteurs, artisans, PME transformateurs, restaurateurs, distributeurs et points de vente (CERVIA, 2021). Cependant, le label local "PRODUIT EN ÎLE-DE-FRANCE " est assez méconnu pour l'heure et on ne connaît pas encore les plus-values qu'il apporte (Guggenbuhl et Annequi, 2021).

Par le biais de l'organisme Île-de-France Terres de Saveurs, la Région a créé un appel à projet en faveur de la transformation agroalimentaire locale mais aussi la marque territoriale " PRODUIT EN Île-de-France".

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

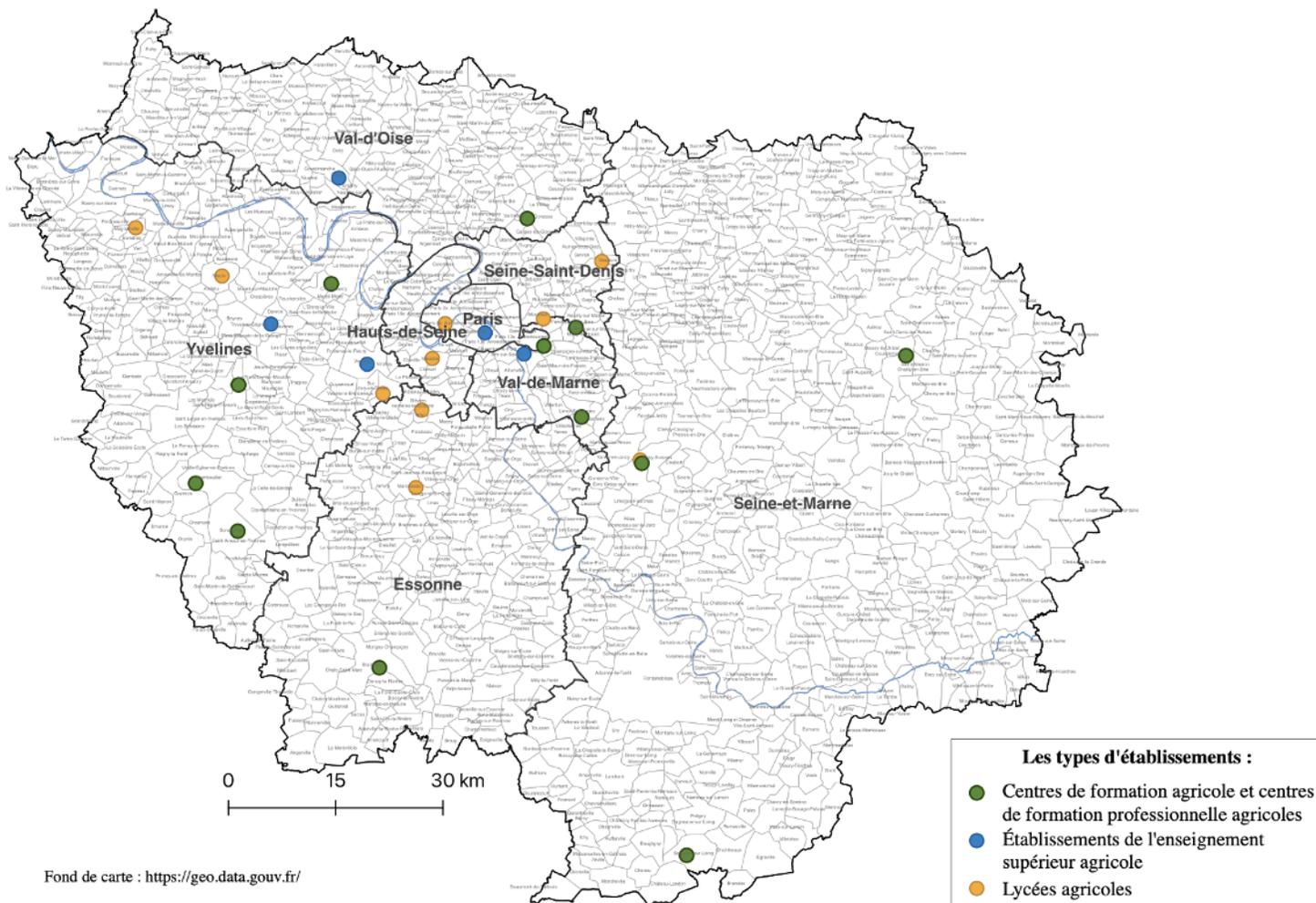


FAIRE DE L'AGRICULTURE UN SECTEUR ÉCONOMIQUE MOTEUR

Faciliter l'installation de fermes agro-écologiques, diversifiées et résilientes

La demande grandissante des consommateurs en productions locales encourage de nouvelles vocations, notamment en maraîchage et en micro-ferme (face à un foncier assez cher) et l'émergence de nouveaux métiers nécessitant des formations adaptées. En Île-de-France, le centre de formation professionnelle agricole de Saint-Germain-en-Laye et l'École du Breuil de la Ville de Paris proposent par exemple des formations pour l'obtention du BPREA spécialité fermes agro-écologiques urbaines et périurbaines ou encore maraîchage biologique et permaculture. En Île-de-France, on compte 12 lycées agricoles (dont 4 publics), 12 centres de formation agricole (dont 4 publics), 4 établissements d'enseignement supérieur (dont 3 publics).

Figure 24 : Les établissements de formation agricole en région Île-de-France (DRIAAF Île-de-France, 2020)



TERRE DE LIENS

Terre de Liens est né en 2003 de la convergence de plusieurs mouvements dans l'objectif de faciliter l'installation de nouveaux paysans en France grâce à l'investissement solidaire de citoyens engagés. L'action principale de Terre de Liens est l'acquisition de fermes et de terres qui vont rejoindre le réseau des fermes Terre de Liens. Ces terres s'inscrivent dans la volonté de retrouver une utilité sociale et économique, tout en prenant leur place au sein d'un territoire. Ces terres accueillent des projets en agriculture paysanne, biologique ou biodynamique et génèrent des dynamiques humaines et du lien social. Terre de Liens accompagne également les paysans dans leur installation.

Le fait de chercher à diversifier l'agriculture territoriale permet d'avoir des fermes plus résilientes, de créer de l'emploi, de pallier certains aléas, d'avoir des fermes diversifiées sur le territoire qui valorisent différemment les productions locales et de créer de la valeur ajoutée agricole."

Hugo Guggenbuhl et Ninon Annequi, Les Champs des Possibles et réseau AMAP Île-de-France

"Afin de garantir la transmission des grandes fermes céréalières, des pistes de projets collectifs sont en cours de réflexion et de mise en œuvre. Terre de Liens a par exemple acheté récemment une centaine d'hectares sur lesquels vont être installés un éleveur porcin, un maraîcher, une éleveuse de brebis et potentiellement une autre activité."

Jemma Lemarchand, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol

PÔLE ABIOSOL - POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN ÎLE-DE-FRANCE

L'association Abiosol agit en faveur de la transmission des fermes biologiques ou conventionnelles vers des projets de reprise en agriculture biologique. Cet accompagnement des futurs cédants est réalisé dans le cadre du partenariat Abiosol et plus particulièrement, en lien étroit entre le GAB et Terre de Liens Île-de-France.

Depuis sa création en 2009, Abiosol reçoit de plus en plus de demandes d'accompagnement. Le réseau de l'association compte environ 600 personnes ayant participé aux réunions d'accueil. Chaque année, une vingtaine de personnes passées par Abiosol s'installent dans la région. Abiosol accompagne en majorité des projets de personnes en reconversion qui souhaitent développer une activité maraîchère. Il s'agit en moyenne des personnes âgées de 39 ans, qui viennent de la ville, qui sont en général des cadres supérieurs. Depuis quelques années, davantage de femmes se forment pour porter un projet ainsi que jeunes, en sortie d'étude par exemple (Lemarchand, 2021). Enfin, Abiosol travaille avec les collectivités locales souhaitant développer l'agriculture biologique sur leur territoire, notamment pour répondre aux besoins de leur restauration collective et œuvre pour préserver les terres agricoles dans la région.

CFPPAH SAINT-GERMAIN EN-LAYE - BREVET PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE, AGRICULTURE URBAINE ET PERMACULTURE

Situé au sein de l'agro-campus de Saint-Germain-en-Laye Chambourcy, le CFPPAH propose une formation pour l'obtention d'un BPREA spécialisé dans le maraîchage biologique, l'agriculture urbaine et la permaculture. Grâce à une exploitation agricole et horticole pédagogique de plus de 70 ha, le centre propose une formation complète et concrète pour favoriser l'émergence de fermes nourricières.

ÉCOLE DU BREUIL - BREVET PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ FERMES AGRO-ÉCOLOGIQUES URBAINES ET PÉRIURBAINES

L'École du Breuil est un établissement de formation à l'agriculture et à l'entretien des paysages géré par la Ville de Paris. Située au cœur de Paris, l'école accueille près de 300 élèves par an en formation initiale ou continue, scolaire ou par apprentissage. L'école propose une formation pour l'obtention d'un BPREA spécifique aux contextes des fermes urbaines, périurbaines et agro-écologiques. La formation permet aux apprenants de se familiariser avec le poste de dirigeant d'exploitation agro-écologique urbaine ou périurbaine, de la gestion aux techniques culturales.

LES CHAMPS DES POSSIBLES

Les Champs des Possibles est une couveuse d'activités agricoles, une coopérative d'activités et d'entrepreneurs et un organisme de formation. La couveuse permet à des porteurs de projets qui souhaitent s'installer de tester leur activité en grande nature tout en limitant leur prise de risque. Les Champs des Possibles met à disposition des futurs agriculteurs des moyens de production et un accompagnement technique. La coopérative d'activités agricoles permet à des agriculteurs de créer leur entreprise tout en se déchargeant des aspects juridiques et comptables, en disposant du statut de salarié. Leur comptabilité est gérée par la coopérative et ils peuvent mutualiser certains des moyens de production. Les Champs des Possibles propose également des modules de formation continue à destination des agriculteurs installés et accompagne les aspirants exploitants agricoles dans la construction de leur projet.



Multiplier l'offre de formation en agriculture alternative est une voie à encourager pour favoriser l'activité agricole créatrice d'emplois sur le territoire. Les couveuses d'activités Les Champs des Possibles permettent à ce titre aux porteurs de projet de se lancer dans la diversification agricole en testant d'autres activités que la production céréalière."

**Hugo Guggenbuhl et Ninon Annequi,
Les Champs des Possibles et réseau
AMAP Île-de-France**

LA FERME DU RAIL, AGRICULTURE URBAINE ET INSERTION PROFESSIONNELLE

La Ferme du Rail, située rue de l'Ourq (19^e) est un des lauréats de l'appel à projet "Réinventer Paris 1" et se définit comme la "première ferme de polyculture d'insertion dans la capitale". Cet espace agri-urbain comprend des logements, une exploitation agricole et un restaurant. Le tout a été réalisé avec un maximum de matériaux de réemploi et écologiques. Dans les habitations sont logés 20 résidents dont 15 en réinsertion (travaillant sur la ferme ou ailleurs) et 5 étudiants en horticulture et ingénierie. La ferme est constituée de plusieurs espaces : un potager de 200 m², un verger et des bacs en aquaponie sur les toits des deux corps de bâtiments. Les cultures sont approvisionnées en compost fait à partir de déchets récoltés auprès de restaurants et habitants du quartier par une dizaine de salariés en insertion Travail et Vie. Enfin, les productions de la ferme vont fournir une partie des fruits et légumes transformés dans le restaurant de 70 couverts construit sur le site.

La Région prend pleinement part aux réflexions et actions sur les sujets qui relèvent de la production en elle-même, mais aussi de la logistique et de la relocalisation des outils de transformation. La Région se positionne à ce titre en faveur d'une reterritorialisation globale de l'alimentation pour développer des filières locales, autant bio que conventionnelles."

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

ÉCOLE HECTAR

Hectar, l'établissement agricole gratuit de Xavier Niel, lancé en septembre 2021. Installé sur plus de 600 hectares dans le parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse dans les Yvelines, il accueille plus de 2000 personnes, jeunes ou adultes. L'objectif double est de permettre la reprise de terrains agricoles et de lutter contre le chômage.

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - PROGRAMME RÉGIONAL ÎLE-DE-FRANCE POUR L'INITIATIVE EN MARAÎCHAGE ET HORTICULTURE DANS LES ESPACES URBANISÉS ET RURAUX (PRIMHEUR)

En Île-de-France, les agriculteurs peuvent bénéficier d'accompagnements financiers accordés par l'Europe et/ou la Région : le dispositif PRIMHEUR. Il s'adresse aux exploitations spécialisées (horticulture, arboriculture, maraîchage, pépinière) qui diversifient leurs productions pour la première fois. Ce dispositif PRIMHEUR vise à conforter et développer le secteur spécifique et particulièrement fragilisé de l'agriculture "spécialisée". Il vise plus particulièrement les objectifs suivants, à travers un soutien aux investissements dans les exploitations : développement de la production, amélioration de la qualité, diversification de la gamme de production ; amélioration des conditions de travail ; meilleure intégration de l'environnement, réduction des intrants et de la consommation d'eau ; prévention des aléas climatiques et sécurisation de la production.

Accompagner les groupements de producteurs pour faciliter l'accès à de nouveaux marchés et mutualiser charges et compétences

Un groupement de producteurs peut prendre différentes formes juridiques. Il peut s'agir de sociétés coopératives agricoles, sociétés coopératives d'intérêt collectif, sociétés coopératives de production, groupements d'intérêt économique, etc. Créées par des agriculteurs, ces structures visent à mettre en commun des compétences, du matériel et de l'expérience afin de s'entraider et réduire les coûts dans leur filière de production. La mutualisation peut porter sur du partage de machines, de l'achat groupé d'intrants et de semences, du stockage groupé de la récolte, de l'utilisation d'ateliers de transformation communs ou encore de la vente commune de débouchés.

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE - ÎLE-DE-FRANCE TERRE DE SAVEURS

Organisme public associé à la Région Île-de-France, Île-de-France Terre de saveurs a pour mission essentielle de promouvoir les productions et savoir-faire agricoles et alimentaires du territoire francilien et de porter la marque régionale "PRODUIT EN Île-de-France". Au moyen de cet organisme, la Région soutient la transformation agroalimentaire de son territoire tout en accompagnant et mettant en réseau les acteurs économiques des secteurs agricoles et alimentaires. Île-de-France Terre de saveurs mène aussi de nombreuses opérations de promotion, de communication et de sensibilisation auprès des professionnels de l'alimentaire et du grand public pour valoriser la marque régionale et ce faisant, les produits régionaux.

LA COOP BIO ÎLE-DE-FRANCE

Après s'être regroupés en association sous Fermes Bio d'Île-de-France, les producteurs bio franciliens ont créé la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) "La Coopérative Bio d'Île-de-France" le 19 septembre 2014. L'objectif de la coopérative est d'agir pour la meilleure rémunération possible pour le producteur et un prix juste pour le consommateur. Elle permet ainsi de pérenniser et de diversifier les fermes bio franciliennes, mais aussi d'impulser la conversion progressive d'un nombre important d'exploitations conventionnelles en proposant une contractualisation des cultures, leur assurant une visibilité sur la commercialisation et donc la planification ainsi qu'un prix rémunérateur. Par ce biais, la coopérative assure un approvisionnement durable en produits biologiques locaux aux collectivités et aux magasins bio et un prix juste pour les consommateurs en limitant le nombre d'intermédiaires.

Actuellement, 99 structures sont sociétaires, dont 57 exploitations agricoles biologiques franciliennes. La Métropole du Grand Paris est d'ailleurs membre de la Coop Bio Île-de-France afin d'approvisionner en produits bio et locaux les restaurations collectives mais afin aussi d'impulser la création d'ateliers de transformation collectifs avec différents acteurs du territoire. En janvier 2020, la Coop Bio d'Île-de-France a inauguré une légumerie 100 % bio à Combs-la-Ville en Seine-et-Marne. L'objectif de transformer 2 000 à 3 000 tonnes de légumes par an a été fixé. Ce nouveau projet permet d'assurer une traçabilité complète des produits et garantit le 100 % local.

La reterritorialisation du système alimentaire, source de nouveaux emplois

La reterritorialisation du système alimentaire peut également être source de nouveaux emplois, selon un scénario établi par la plateforme Emplois-Climat (Plateforme Emplois-Climat, 2016). Si l'arrivée de nouveaux intermédiaires et la suppression d'autres entraînera une disparition de certains emplois, ces derniers seront réalloués. Sur les exploitations agricoles, même si la main d'œuvre diminue aujourd'hui avec la mécanisation rapide des procédés, une transition vers des systèmes agro-écologiques est plus exigeante en main d'œuvre agricole. Pierre Radanne (Expert et ancien Président de l'ADEME) explique ainsi que " le maraîchage possède un taux d'emploi à l'hectare supérieur à l'industrie lourde " (Agam, 2013).

Par ailleurs le métier d'agriculteur évolue : ce dernier n'est plus producteur mais assure souvent également le métier de transformateur et de commerçant.

La question alimentaire, encore émergente, est également saisie par de nombreuses associations et acteurs privés, palliant au manque d'actions mises en œuvre par la collectivité. Ce sont ainsi de nombreuses associations et entreprises, telles que des épiceries solidaires, jardins partagés, AMAP, organisations de compostage des déchets organiques, magasins de producteurs, qui se créent depuis quelques années autour de volontés communes : proposer une alimentation de qualité, réduire le gaspillage, protéger les terres agricoles.

Les postes en collectivité liés à l'alimentation sont encore neufs et restent peu nombreux, alors mêmes que l'implication des territoires nécessite une personne voire deux au vu des différentes thématiques et projets que l'alimentation touche. Dans les Chambres d'agriculture se créent également des postes de structuration des filières en circuits courts, d'accompagnement des producteurs dans leurs stratégies de commercialisation, ou encore de formations et de transfert d'outils d'ingénierie auprès des agriculteurs.

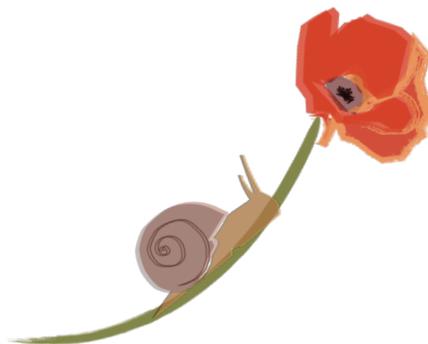
Le secteur de la restauration, notamment collective, rencontre également des changements de fonctionnement, impliquant de nouveaux métiers liés à l'approvisionnement local et biologique des cantines, ou à la cuisine de produits bruts et non plus préparés.

Les circuits logistiques d'approvisionnement et de distribution, en restauration comme en grandes surfaces, en épiceries ou en magasins de producteurs, impliquent également une refonte des acquis pour un apprentissage des modalités de fonctionnement d'une logistique nouvelle (moins d'intermédiaires, gestion de la chaîne du froid, connaissance des sources d'approvisionnement). Différents acteurs peuvent intervenir pour améliorer la logistique des circuits courts et de proximité dont les producteurs en s'organisant au sein de marchés de producteurs par exemple, mais aussi les distributeurs dont les GMS en améliorant leur offre de produits bio et locaux. La collectivité a un rôle déterminant à jouer dans ce domaine également.

” Avec la loi Egalim, la restauration collective nourrit une demande importante en faveur de produits bio et locaux mais l'Île-de-France a encore des difficultés pour répondre à cette demande et pour restructurer les filières. La Chambre d'agriculture accompagne à ce titre les producteurs pour alimenter la restauration collective en favorisant un approvisionnement local en déployant en particulier le plan de relance et à travers les conventions partenariales avec les différents collectivités (Région, Département, Grand Paris Métropole) ”

Tessa Bergounhon, animatrice filières alimentaires, Chambre d'agriculture Île-de-France

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



ENCOURAGER UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE ET CRÉATRICE D'EMPLOI DANS UN TERRITOIRE SOUS FORTE PRESSION URBAINE ET SOUS LA PRÉDOMINANCE DES FILIÈRES LONGUES

La région parisienne est un territoire avec un fort potentiel agronomique et des exploitations agricoles viables économiquement, en particulier les grandes fermes céréalières. Les systèmes de production franciliens très optimisés sont néanmoins peu créateurs d'emplois. Le défi pour Paris et sa région, est de redynamiser l'emploi et l'activité agricole ce qui suppose en particulier des actions en faveur de la préservation des terres agricoles, de la transmission des exploitations, de l'installation de nouveaux agriculteurs. En effet, dans la petite ceinture autour de Paris, plus des $\frac{3}{4}$ des exploitations agricoles et de la SAU ont disparu en 50 ans.

Les collectivités territoriales se mobilisent afin de favoriser l'installation agricole ce qui permet en particulier la création de fermes en maraîchage, un atelier de production qui séduit de plus en plus de porteurs de projet. Le maraîchage est encore très minoritaire mais les externalités positives d'une telle activité sur le territoire sont nombreuses : augmentation de l'emploi agricole, dynamisation des circuits courts et de proximité en particulier la vente à la ferme, diversification de l'agriculture locale, etc. Améliorer et multiplier les accompagnements favorisant l'agriculture diversifiée, créatrice d'emplois et les filières courtes sur le territoire est une piste à investir par les collectivités en lien avec les acteurs du système alimentaire pour trouver des solutions communes, collectives et adaptées.

Malgré quelques initiatives pour valoriser les productions locales comme la marque de la Région "Produit en Île-de-France" ou les quelques AOP et IGP du territoire, d'autres pistes sont à penser et à expérimenter pour valoriser le terroir francilien et mieux répartir la valeur ajoutée. Certains circuits de commercialisation alternatifs réduisant le nombre d'intermédiaires et permettant ainsi d'assurer un meilleur revenu aux producteurs sont présents et deviennent de plus en plus nombreux à Paris comme les AMAP.

NOMBRE D'EXPLOITATIONS AGRICILES SUR LA MÉTROPOLE

(pour 100 000 habitants)

**FRANCE
657 (2020)**

**MONTPELLIER
136 (2018)**

**MARSEILLE
125 (2020)**

**NANTES
51 (2018)**

**GRENOBLE
47 (2018)**

**BORDEAUX
24 (2018)**

**LYON
23 (2016)**

**PARIS
3 (2018)**

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 4 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité économique et sociale de l'agriculture locale :

- le nombre d'exploitations sur la métropole (indicateur de suivi)
- le pourcentage que représente l'emploi agricole sur la métropole (indicateur de suivi)
- le pourcentage d'exploitants agricoles de plus de 60 ans (indicateur de suivi)
- le pourcentage d'exploitants agricoles vendant au moins un produit en circuit court (indicateur de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de production dynamiques. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

EMPLOI AGRICOLE SUR LA MÉTROPOLE (2018)	% D'EXPLOITANTS AGRICILES DE PLUS DE 60 ANS (département ou région, 2020)	% D'EXPLOITATIONS AGRICILES VENDANT AU MOINS 1 PRODUIT EN CIRCUIT COURT (département, 2020)
FRANCE 2,6 %	NANTES 13 %	BORDEAUX 50 %
MARSEILLE 0,6 %	LYON 22 %	LYON 47 %
MONTPELLIER 0,4 %	GRENOBLE 25 %	MARSEILLE 43 %
NANTES 0,4 %	FRANCE 25,4 %	GRENOBLE 33 %
BORDEAUX 0,3 %	PARIS 29,8 % (région)	NANTES 29,5 %
GRENOBLE 0,2 %	MONTPELLIER 31,1 % (région)	MONTPELLIER 24,4 %
LYON 0,1 %	BORDEAUX 31,5 %	FRANCE 23,1 %
PARIS Ville : 0 % / Région : 5,8 %	MARSEILLE 32 % (région)	PARIS 22,2 % (région)

S'INSPIRER D'AILLEURS

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE - SUBVENTIONS AUX AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES DE LA MÉTROPOLE

Grenoble, France

Grenoble Alpes Métropole propose différentes aides financières pour soutenir les producteurs sur son territoire :

- Aides à l'installation : aide forfaitaire au démarrage de l'activité accordée sur critères.
- Aide à l'investissement : aide à hauteur de 40 % des dépenses plafonnées à 10 000 € pour les projets de développement des circuits courts.
- Aide à l'agri-environnement : aide à hauteur de 40 % des dépenses plafonnées à 10 000 € pour les projets d'entretien des espaces et le développement de l'environnement.

Grenoble Alpes Métropole s'engage également en mobilisant différents outils de protection du foncier agricole et en accompagnant les producteurs dans leurs projets d'installation ou développement.

LES JARDINS DU PAYS D'AUBAGNE - VALORISER DES PRODUITS DE QUALITÉ, FRAIS ET LOCAUX

Marseille, France



Créée en 1996 par Aix-Marseille-Provence Métropole, les Jardins du Pays d'Aubagne est une marque qui valorise les produits locaux, frais et de qualité. Ces produits doivent répondre à des critères définis dans un cahier des charges dont le contrôle est assuré par un organisme extérieur. Aujourd'hui, une vingtaine d'agriculteurs utilisent cette marque et valorisent leurs produits dans les marchés locaux, AMAP et dans la vente au détail.

MUNICIPALITÉ D'ETHEKWINI - UN SERVICE DÉDIÉ À LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE LOCALE

Durban, Afrique du Sud

Pour accompagner les producteurs à développer des compétences techniques nécessaires à la mise en place d'une activité de transformation et pour favoriser les petits producteurs, la Métropole a mis en place différentes politiques dont la cohérence est garantie par un service spécifique. En effet, la Métropole dispose d'un service dédié à l'agriculture et au système alimentaire du territoire. Ce service a notamment :

- Mis en place des Agrihubs sur toute la métropole pour collecter la production des agriculteurs et faire l'intermédiaire avec les supermarchés ;
- Réserve un espace aux agriculteurs sur le "Municipal bulk fresh produce markets" ;
- Mis en place un accompagnement technique pour les agriculteurs qu'ils fassent de l'agriculture commerciale ou de subsistance ;
- Fournit des prêts financiers aux petits producteurs mais aussi aux grands producteurs pour leur permettre d'investir dans des outils de production adaptés ;
- Encouragé le parrainage de petits agriculteurs par des grands producteurs pour favoriser le transfert de compétences et créer davantage de cohésion sociale.

Productrice Durban © Let's Food

COOPÉRATIVE SICA MARAÎCHÈRE

Bordeaux, France

La SICA Maraîchère Bordelaise est une coopérative de producteurs de légumes. Elle a été fondée en 1963 par des producteurs de la région bordelaise souhaitant la mise en commun d'un outil de vente de leurs productions. Après une présence sur le Marche d'Intérêt National de Bordeaux-Brienne, elle s'est installée en 1997 au cœur même de la zone de production maraîchère bordelaise, à Eysines. Elle regroupe aujourd'hui une dizaine de producteurs. Depuis 2006, une partie de leur activité est orientée directement vers les particuliers via la vente de "Paniers Fraîcheur".



UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ENCORE LIMITÉE ET SPÉCIALISÉE EN ÎLE-DE-FRANCE

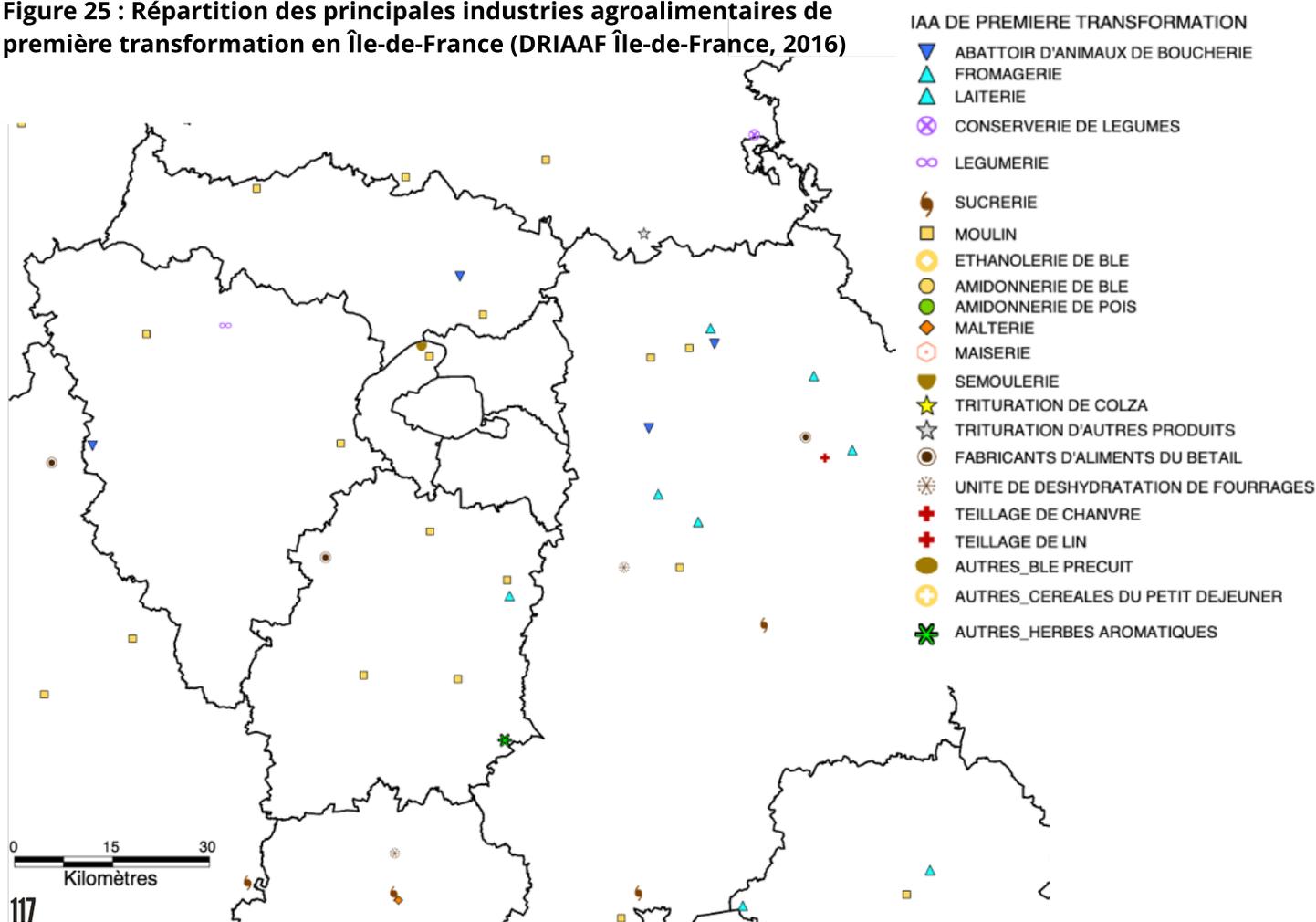
UNE RÉGION PEU TRANSFORMATRICE PAR RAPPORT À LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS PARISIENS

Comme évoqué précédemment, la région Île-de-France ne rassemble qu'un nombre limité d'industries agroalimentaires. En 2018, on recensait 1 058 établissements et 12 918 emplois associés. Près d'un établissement sur sept ne possède que son siège social en région et ne transforme pas en Île-de-France (MAA,

2020). L'Île-de-France est caractérisée par des unités de transformation de toutes les tailles, essentiellement dans les secteurs de la boulangerie, de la viande et des boissons. Le nombre limité et le manque de diversification des unités de transformation en région ne permet pas de répondre à l'importante demande locale en produits transformés (DRIAAF Île-de-France, 2015).

Sur le territoire de la ville de Paris, la transformation agroalimentaire est essentiellement représentée par l'artisanat commercial (864 unités pour 13 316 emplois) (MAA, 2018 (2)).

Figure 25 : Répartition des principales industries agroalimentaires de première transformation en Île-de-France (DRIAAF Île-de-France, 2016)



DES EMPLOIS ASSEZ STABLES MAIS PÉNIBLES

La grande majorité des employés de l'industrie agroalimentaire en Île-de-France occupent des postes d'ouvriers ne nécessitant que peu de qualification et octroyant une faible rémunération. Ainsi on compte parmi les salariés de l'agroalimentaire en Île-de-France : 26 % de cadres, 20 % de professions intermédiaires et 54 % d'ouvriers (DRIAAF Île-de-France, 2015). Néanmoins, les postes pourvus sont relativement stables : 93 % des contrats sont des CDI et l'emploi des jeunes est favorisé (l'âge moyen est de 40 ans).

Même si l'automatisation de certaines tâches a permis d'améliorer les conditions de travail de certains ouvriers, la pénibilité des tâches répétitives est toujours de mise dans ce secteur, en Île-de-France comme dans le reste du pays (DRIAAF Île-de-France, 2015 (2)).

54 %

des salariés des IAA d'Île-de-France ont des emplois ouvriers

20 %

du chiffre d'affaires des IAA de la région est réalisé à l'export

LES TRANSFORMATEURS FRANCILIENS S'APPROVISIONNENT PEU LOCALEMENT

Si les petites entreprises agroalimentaires bénéficient d'une certaine flexibilité quant au choix de leurs approvisionnements, celui-ci n'est pas exclusivement local. La majorité des matières premières utilisées proviennent d'autres régions de France ou de l'étranger. Les entreprises de grande taille sont rarement implantées régionalement, profitant uniquement du positionnement économique et politique central de la capitale pour y établir leurs sièges sociaux (Abdelmalek et al., 2016). Ces industries sont majoritairement tournées vers l'extérieur du territoire. À titre d'exemple, 20 % du chiffre d'affaires de l'ensemble des IAA de la région est réalisé à l'export (DRIAAF Île-de-France, 2015).

” Dans le cadre des projets de transformation que l'on soutient à la Région, au moins 50 % des produits utilisés doivent être d'origine francilienne. La volonté de la Région est de valoriser des métiers, des entreprises, des projets qui permettent d'utiliser, de promouvoir et de valoriser les denrées de base produites en Île-de-France.”

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

UN REGAIN DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE VIA LA FILIÈRE BOULANGERIE

Bien que le nombre d'établissements et de salariés ait fortement diminué depuis les années 1990 du fait du processus de désindustrialisation francilienne, le secteur connaît un nouveau dynamisme depuis 2012 notamment en ce qui concerne les petites entreprises de transformation (DRIAAF Île-de-France, 2015). Selon l'INSEE, parmi les entreprises employeuses de la région, 90 % ont moins de 20 salariés. Les petites entreprises agroalimentaires concernent principalement la transformation céréalière et boulangère, on retrouve notamment 22 moulins dans la région. Considéré comme le grenier à blé du pays, le territoire francilien a souhaité valoriser localement son blé et sa farine en structurant la filière "baguette francilienne". Lancé en 2019, le dispositif rassemble aujourd'hui 9 coopératives agricoles, 22 meuniers et 3 670 boulangeries d'Île-de-France (Région Île-de-France, 2019).

L'ARTISANAT SOUTENU PAR LA VILLE DE PARIS

Comme évoqué précédemment, la ville de Paris, bien que densément peuplée, accueille de nombreux artisans et transformateurs alimentaires : boulangeries, pâtisseries, laiteries, brasseries, etc. Générateurs d'emplois, ils créent de la valeur localement et favorisent le développement d'une économie territoriale. La Ville de Paris soutient leur développement et les valorise depuis 2017 au travers du label "Fabriqué à Paris". Le label vise à mettre en avant les artisans parisiens dans plusieurs domaines : alimentation, mode et accessoires, univers de la maison. Plus de 500 artisans ont été labellisés depuis sa création (Ville de Paris, 2020 (2)).

DES ACTIONS DE VALORISATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS LOCALEMENT SUR LE MIN DE RUNGIS

Une volonté des autorités publiques est également affichée pour favoriser la transformation locale des productions de la région. Ainsi en 2016, le marché international de Rungis a ouvert le comptoir du carreau, où sont disponibles à l'achat des produits transformés de manière artisanale dans la région (Rungis International, 2018 (3)). Cette initiative, bien que forte de sens, reste anecdotique par rapport à l'ensemble des produits transformés commercialisés.



Aujourd'hui, on manque d'ateliers de transformation et de distribution sur notre territoire où de surcroît la logistique représente un véritable défi. Des réflexions sont en cours que ce soit avec la Région, la Chambre d'agriculture ou l'AFAUP pour faciliter par exemple l'accès à l'information sur les lieux de vente de produits locaux ou sur les lieux de production urbains et périurbain."
Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris



LE RÔLE DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES DANS LA RETERRITORIALISATION DES OUTILS DE TRANSFORMATION

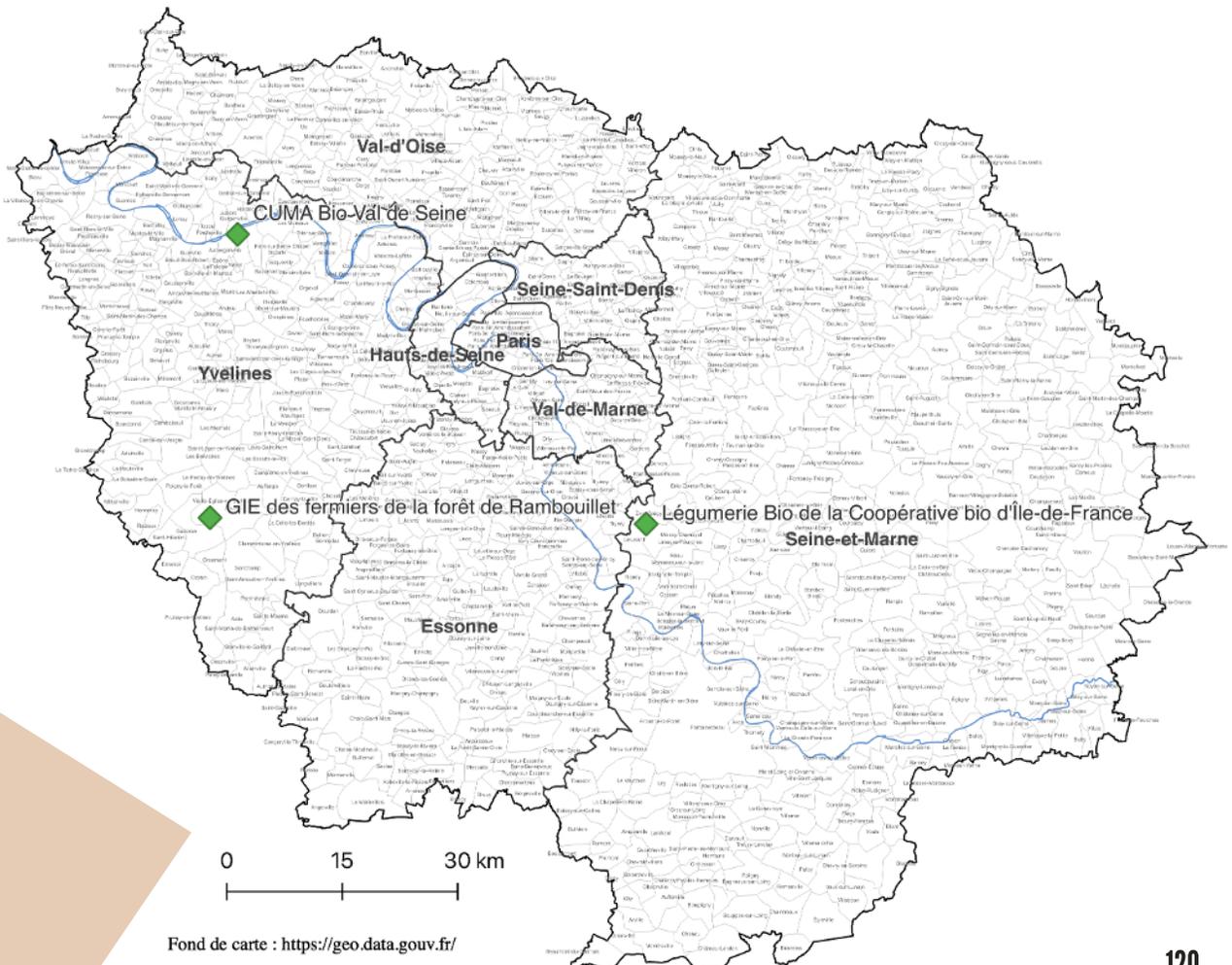
Les collectivités locales ont un rôle à jouer dans la relocalisation de petits outils de transformation créateurs d'emplois non délocalisables et favorisant la structuration de filières locales. Elles peuvent par exemple soutenir le développement de légumeries pour la restauration collective dont elles ont la charge. Ces légumeries offrent des débouchés aux maraîchers locaux et permettent un approvisionnement facilité des cantines et cuisines centrales en légumes de qualité prêts-à-l'emploi. Contrairement à d'autres territoires, les collectivités d'Île-de-France sont encore peu engagées dans cette dynamique.

On compte seulement 2 légumeries en Île-de-France :

- La légumerie Bio Val de Seine : en activité depuis 2010, elle est la propriété de l'Agence des Espaces Verts d'Île-de-France et gérée par les agriculteurs de la CUMA Bio Val de Seine. Elle a une capacité de transformation de 300 tonnes de légumes par an. Elle approvisionne certaines cuisines centrales de la région (Département des Yvelines, 2014) ;
- La légumerie bio de la Coopérative bio d'Île-de-France (présentée en chapitre II). Elle approvisionne notamment les cantines de la Ville de Paris (Léo, 2020).

La Ville de Paris et la Région Île-de-France ont également soutenu la création et le développement de la Laiterie La Chapelle, située en plein cœur de Paris. La laiterie fabrique des fromages et produits à base de lait exclusivement francilien (Paris en commun, 2020 (1)).

Figure 26 : Répartition des outils de transformation collectifs en Île-de-France (ATC, 2020 ; Léo, 2020)



FAIRE DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE UNE VALEUR AJOUTÉE POUR LE TERRITOIRE

- LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager l'artisanat et la transformation locale, créateurs d'emplois

ASSOCIATION NATIONALE DE DÉVELOPPEMENT DES ÉPICERIES SOLIDAIRES (ANDES) – CHANTIER D'INSERTION LE POTAGER DE MARIANNE

Créé en 2000, le réseau ANDES c'est aujourd'hui plus de 420 épiceries sociales et solidaires dans toute la France ainsi que 4 chantiers d'insertion situés sur les marchés de gros de Rungis, Perpignan, Lomme et Marseille. Les fruits et légumes invendus y sont récupérés pour être valorisés et distribués aux structures d'aide alimentaire, faisant partie du réseau ANDES ou non. Si l'accès à une alimentation diversifiée et de qualité pour les personnes en situation de précarité est le fil directeur de toutes les actions d'ANDES, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le soutien à la création d'emplois durables pour des personnes en difficulté sont les poumons des chantiers. Les équipes permanentes d'ANDES proposent en effet des contrats de 24 mois maximum pour permettre le retour à une activité professionnelle. L'accompagnement des salariés dans leur parcours d'insertion professionnelle passe par un soutien individuel et une formation sur les activités logistiques de préparation de commande, de tri et de livraison.

Le potager de Marianne est le chantier dont les locaux sont situés sur le marché de gros de Rungis. Chaque année, c'est environ 500t de produits qui sont valorisés par une équipe d'une trentaine de personnes en contrat d'insertion. Cédric Péchart, directeur du Potager de Marianne, se définit comme un "grossiste de l'anti-gaspi" qui évite que des produits consommables partent à la poubelle et qui combine cet enjeu écologique à l'enjeu social, pour encore plus de cohérence et d'impacts positifs.

LES ATELIERS DE TRANSFORMATION COLLECTIFS

Un atelier de transformation collectif est une structure gérée par un collectif d'agriculteurs qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via des circuits alimentaires de proximité. On dénombre plus de 130 ateliers de ce type aujourd'hui en France (Thomas, 2016). Souvent portés par les CUMA ces ateliers peuvent permettre la transformation de viandes, fruits, légumes, miel, produits laitiers, etc.

Accompagner les industries agroalimentaires et artisans dans leur stratégie sociétale

ASSOCIATION RÉSEAU D'ÉCHANGES ET DE RESTAURATION (R.E.R) – INCUBATEUR CULINAIRE DE GOUSSAINVILLE

Dans les 850 m² des locaux de l'ancienne cuisine centrale mis à disposition par la commune, l'association R.E.R. développe un espace dédié à la valorisation des produits locaux et de saison de l'est du Département Val d'Oise, sur fond de valeurs sociales et solidaires. On y trouve un restaurant, le 19.59, qui embauche une quinzaine de personnes éloignées de l'emploi, ainsi qu'un incubateur culinaire inclusif destiné aux entrepreneurs de l'agglomération de Roissy Pays-de-France qui souhaitent consolider, accélérer ou lancer une activité sur le territoire dans le domaine de la restauration et de l'alimentation durable. L'équipe R.E.R. propose un accompagnement de trois mois pour les lauréats du programme. Au menu : formations sur les techniques culinaires et/ou coaching entrepreneurial (stratégie financière, communication...), suivant les besoins spécifiques de chaque porteur de projet.

FARINEZ-VOUS

Domitille Flichy, en créant l'entreprise "Farinez'Vous", est partie du constat d'un gâchis considérable dans les structures spécialisées dans l'alimentaire, en particulier les boulangeries. Elle a alors eu le souhait de mettre en place un projet d'insertion couplé à un engagement écologique. La structure compte aujourd'hui deux boulangeries à Paris, une Gare de Lyon (12^e) et une Porte d'Ivry (13^e), où 8 débutants dans le métier de la boulangerie bénéficient d'un accompagnement adapté à leur parcours et leurs objectifs. L'association "Les Amis du Farinez'Vous" travaille actuellement sur la réalisation d'un diagnostic concernant les invendus des deux boulangeries et des réflexions sont en cours pour leur valorisation.

LA CONQUÊTE DU PAIN : UNE BOULANGERIE BIO, COOPÉRATIVE ET AUTOGÉRÉE

La conquête du pain est une boulangerie coopérative autogérée cofondée en 2010 par Thomas et Pierre, deux militants libertaires. Elle compte 9 salariés qui détiennent tous un pouvoir de décision, qu'ils exercent lors d'assemblées générales bimensuelles et qui reçoivent le même salaire de 1 350 € par mois. Située à Montreuil, la boulangerie se veut accessible à tous, en accord avec la mixité du quartier à la fois composé de cités HLM et de zones pavillonnaires.

VILLE DE PARIS - SMART FOOD PARIS

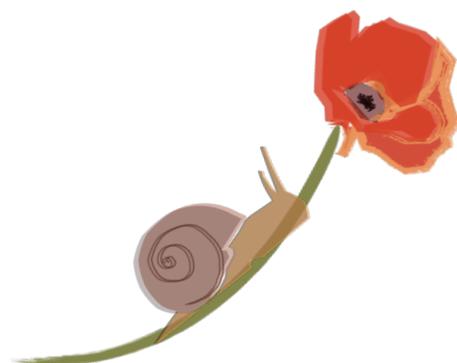
Smart Food Paris est une plateforme d'innovation dédiée à l'alimentation durable soutenue par la Ville de Paris. Elle a pour objectifs de maximiser les opportunités d'échanges entre start-up, industriels du secteur et les commerçants et artisans alimentaires ; renforcer la culture de l'innovation dans la gastronomie, l'agroalimentaire, la restauration et accompagner le développement de ces filières ; et faire de Paris la capitale mondiale de l'innovation sur le segment "alimentation et technologie".

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?

DES OUTILS DE TRANSFORMATION LOCAUX À CONSTRUIRE, PENSER ET DÉVELOPPER SUR LE TERRITOIRE

En Île-de-France, le secteur de la transformation alimentaire est peu développé au regard de l'ampleur de la demande du bassin de consommation parisien. Les industries agroalimentaires présentes sur le territoire sont principalement spécialisées dans la boulangerie, la viande et les boissons mais à destination des marchés globaux. De même, il existe très peu d'outils de transformation des productions agricoles locales. Il s'agit ici d'un défi de taille pour le territoire car la création d'outils de transformation locaux renforcerait la re-territorialisation de l'alimentation. Malgré la complexité de la valorisation de filières hyper spécialisées en grandes cultures pas spécifiquement adaptées à la consommation locale, des initiatives émergent par exemple autour du tri blé/farine/pain permettant de structurer une filière locale.

La Ville de Paris cherche aussi à développer la transformation locale avec le dispositif "AgriParis" mais pour le moment il existe très peu d'outils de transformation locaux durables. Des solutions existent pourtant et mériteraient d'être multipliées comme les ateliers de transformation collectifs à la ferme, les légumeries pour la restauration collective, le développement de l'artisanat local, etc. La volonté des collectivités pour valoriser les productions et la transformation locale est présente, il convient dorénavant d'expérimenter diverses solutions pour structurer des filières locales diversifiées et créer des emplois dans le secteur de la transformation agroalimentaire.



QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la contribution du secteur de la transformation agroalimentaire à l'économie territoriale durable :

- nombre d'unités de transformation (indicateur de suivi),
- nombre d'emplois générés par le secteur (indicateur de suivi),
- nombre d'ateliers de transformation collectifs (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de transformation locaux dynamiques. Le choix des indicateurs résulte de données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

NOMBRE D'UNITÉS DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE (département)	NOMBRE D'EMPLOIS GÉNÉRÉS PAR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE (département) (2015)	NOMBRE D'ATELIERS DE TRANSFORMATION COLLECTIFS (département) (2016)
PARIS 864 (2015)	PARIS 13 316	NANTES 4
MARSEILLE 584 (2020)	NANTES 8 464	LYON 4
BORDEAUX 401 (2015)	MARSEILLE 5 548	GRENOBLE 2
MONTPELLIER 389 (2015)	LYON 4 747	BORDEAUX 0
LYON 342 (2015)	BORDEAUX 4 265	MARSEILLE 0
NANTES 303 (2015)	GRENOBLE 4 116	MONTPELLIER 0
GRENOBLE 293 (2015)	MONTPELLIER 2 236	PARIS 0

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

LES SAVOUREUX COMPAGNONS

Lyon, France

Les Savoureux Compagnons sont un collectif qui vise à créer du partage et de la mise en commun de connaissances sur la cuisine conviviale et locale. Le collectif met en place plusieurs formes de restaurations autogérées, organise des cycles d'ateliers de cuisine, propose des prestations traiteurs à plusieurs, des achats groupés, de l'accompagnement de personnes en reconversion et de la mise en avant d'établissements promouvant une alimentation éthique et locale. Par exemple, une fois par semaine à la MJC Monplaisir a lieu l'événement " les Toqués du jeudi " où des chefs viennent cuisiner avec des bénévoles souhaitant se former au milieu de la restauration. Un mardi sur deux, une cantine participative prend place dans l'École Santé Social Sud-Est, où les étudiants peuvent venir cuisiner avec les chefs. Le projet a pour mission de permettre à tous les " savoureux " de trouver des débouchés dans leurs métiers respectifs (cuisinier, formateur, animateur etc.). Des rencontres sont organisées pour faire du lien entre les professionnels de l'alimentation dans le but de créer de nouvelles activités rémunératrices en passant par la coopération plutôt que par la concurrence.

CRITT AGROALIMENTAIRE PACA - DÉMARCHE 3D®

Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, France

La Démarche 3D, mise en œuvre par le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires) agroalimentaire PACA depuis 2011, est une référence en matière de responsabilité sociétale des entreprises pour les coopératives agricoles et pour l'industrie agroalimentaire de la région PACA. La démarche propose un questionnaire décliné en une centaine d'items, regroupés en huit critères touchant à tous les services de l'entreprise : gouvernance, économie, marché et clients, social, santé-sécurité au travail, sociétal, qualité système et produits, environnement.



RÉGION SUD - BAGUETTE TRADITION PROVENCE, STRUCTURER LA FILIÈRE BLÉ TENDRE DANS LA RÉGION

Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, France

Démarche initiée par la région Sud et soutenue par Coop de France et le Crédit Agricole, Baguette tradition Provence se donne pour objectif de promouvoir et de dynamiser la filière du blé tendre au niveau régional. Ainsi, Baguette tradition Provence associe les trois acteurs de la filière – producteurs, meuniers et boulangers – et agit dans la promotion l'emploi local, le développement d'une économie de proximité et la mise en place de contrats avec des prix détachés du cours mondial.

LE FRUIT - UNE MARQUE QUI ASSURE UNE PRODUCTION ET TRANSFORMATION RESPONSABLE DANS LE DELTA DU MÉKONG

Vietnam

Les Vergers du Mékong est une entreprise française basée depuis 20 ans au Vietnam, elle propose des jus de fruits et confitures sous la marque *Le Fruit* et du café et thé sous la marque *Folliet*. L'entreprise a mis en place une politique de responsabilité sociale et environnementale exemplaire. Elle accompagne ses producteurs de goyave, ananas ou mangue dans le Delta du Mékong vers des pratiques plus durables tout en assurant des revenus décents, limitant ainsi l'impact des fluctuations de prix des marchés. Les fruits sont transformés en jus et confitures sur le site de transformation de Can Tho, puis distribués dans les restaurants, hôtels, supermarchés et magasins spécialisés au Vietnam principalement (70 % du marché) et à l'étranger (30 %).

Des contrats avec les producteurs sont établis sur le long terme avec l'entreprise, sans intermédiaire. Ceci permet au producteur une certaine sûreté de revenu et une meilleure traçabilité. L'entreprise a également créé 3 centres à destination des producteurs, leur permettant de bénéficier de conseils pour leur production, de formations et servant de plateforme de collecte des fruits.

Delta du Mékong © Let's Food



LA MULTIPLICATION DES POINTS DE VENTE ALIMENTAIRE ÉQUITABLES À PARIS

LA GMS TOUJOURS MAJORITAIRE MALGRÉ LE BOOM DES POINTS DE VENTE ALTERNATIFS

L'engouement des parisiens pour les produits locaux a explosé ces dernières années, entraînant une multiplication et diversification des points de vente de produits locaux de qualité. Le nombre de points de vente en alimentation durable à Paris est passé de 123 en 2003 à 245 en 2018 (APUR, 2018). Cependant, la grande et moyenne distribution capte encore l'essentiel des parts du marché : on compte près de 327 supermarchés, 447 supérettes, 4 hypermarchés (Ville de Paris, 2016).

LA GMS POURVOYEUSE D'EMPLOIS DE MAUVAISE QUALITÉ

La GMS est pourvoyeuse de nombreux emplois en région Île-de-France et à Paris. Certaines enseignes de la GMS telles que Carrefour, Casino et Intermarché travaillent à l'amélioration des conditions de travail de leurs salariés. Intermarché propose ainsi à ses employés des formations pour prévenir les troubles musculo-squelettiques (Les Mousquetaires, 2018). Les offres en nature proposées aux employés se multiplient mais les salaires n'augmentent pas (chez Carrefour par exemple, hausse moyenne de 0,1 % entre 2014 et 2015 (Picard, 2015)).

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES SCOLAIRES

Dans le cadre de son "Plan Alimentation Durable", la Ville de Paris souhaite renforcer la part de produits locaux dans la conception des repas servis dans les cantines des écoles primaires, maternelles et des crèches de la Ville. Depuis 2018, 42 % des produits proviennent d'exploitations agricoles d'Île-de-France (Ville de Paris, 2019 (2)).

LA GMS S'APPROVISIONNE PEU AUPRÈS DES PRODUCTEURS LOCAUX

Les enseignes de GMS les plus présentes sur le territoire parisien sont Carrefour et Casino (80 % des magasins). Même si l'approvisionnement au travers de centrales d'achats reste majoritaire, les enseignes commencent à développer des partenariats long terme avec les producteurs, leur permettant un meilleur revenu et plus de stabilité. Par exemple, 30 % de la viande vendue par le groupe Casino provient des partenariats développés avec les coopératives Altitude, Feder Sicarev et Arcadie (Groupe Casino, 2017). Ici l'approvisionnement n'est pas forcément local mais sans intermédiaire. Carrefour travaille en filière qualité avec 21 000 producteurs à l'échelle nationale, à qui le Groupe propose des contrats de 3 ans (Carrefour, 2016). Cependant, en Île-de-France, peu de partenariats directs entre GMS et producteurs locaux ont été observés. Ceci pourrait s'expliquer par le manque de diversité de l'agriculture locale et l'organisation centralisée des enseignes de GMS.

DES DISTRIBUTEURS BIO PLUS ÉQUITABLES ?

En 2017, près de 46 % du surcoût des produits bio vendus en supermarché proviennent des marges réalisées par les distributeurs. Biocoop, contrairement à ses concurrents, est une coopérative, elle n'a pas d'actionnaires et réinvestit ses bénéfices dans la coopérative. En coopérative, une personne équivaut à une voix quel que soit le montant de son capital. Les sociétaires de Biocoop sont des coopératives de producteurs, associations de consommateurs, entreprises, salariés. La gouvernance participative permet de maîtriser au mieux les étapes de fabrication de certains de ses produits (Biocoop, 2019). La ville de Paris comptait 17 magasins Biocoop en 2017 (APUR, 2018).

Les circuits courts assurent 15 % du marché alimentaire français en 2019 contre 6 % en 2005 (ADEME, 2017).

LA MULTIPLICATION DES INTERMÉDIAIRES "CONSCIENTS"

Les intermédiaires dits "conscients" visent à faciliter l'accès au marché aux petits producteurs locaux, tout en proposant des produits de qualité à des prix raisonnables aux consommateurs. Ils prennent la forme de coopératives, associations ou entreprises sociales.

LE SYSTÈME DES AMAP

Les dispositifs particuliers comme les AMAP permettent un partage des risques avec le consommateur : c'est désormais l'offre disponible qui influence les choix de consommation et non le contraire. Il existe 353 AMAP en Île-de-France (dont 79 à Paris) approvisionnées par 126 producteurs bio franciliens (APUR, 2018 ; Bio Île-de-France, 2020). La demande des consommateurs parisiens et franciliens envers les AMAP est très forte, avec des temps d'attente pour l'inscription qui peuvent être de trois ans (Cartau, 2021).

LES MARCHÉS ALIMENTAIRES ET MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

Les "marchés des producteurs de pays" répondent à une marque nationale portée depuis le 1^{er} janvier 2007 par les Chambres d'Agriculture.

Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Les marchés des producteurs de pays sont souvent ponctuels et non réguliers. En 2021, Paris accueille près de 13 marchés des producteurs de pays, essentiellement dans les 9^e, 11^e, 12^e, 15^e et 17^e arrondissements (Marchés des producteurs de pays, 2021).

Paris compte par ailleurs 93 marchés réguliers. Cependant, il ne s'agit pas exclusivement de marchés de producteurs, ces marchés accueillent de nombreux revendeurs et il est parfois difficile pour le consommateur de les distinguer (APUR, 2018).

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Un magasin de producteurs est un magasin géré collectivement par des producteurs locaux. Il permet de réduire le nombre d'intermédiaires et d'offrir un lieu de vente privilégié pour les producteurs locaux. Paris ne compte qu'un seul magasin de producteurs : "Le Producteur Local".

LES SUPERMARCHÉS COOPÉRATIFS

Un supermarché coopératif est un magasin dont les clients sont aussi co-propriétaires et travailleurs bénévoles. Ce fonctionnement permet de limiter drastiquement la marge appliquée par les distributeurs classiques et de valoriser des produits à plus haute valeur ajoutée, locaux ou bio, vendus à des prix accessibles. Paris compte aujourd'hui 4 épiceries ou supermarchés coopératifs : La Louve (depuis 2010, premier de France), La Source (2017), Les 400 coop (2018), Coop14 (2021).

“ *Le système des AMAP est bien adapté pour les producteurs diversifiés qui souhaitent commercialiser en circuits courts et de proximité mais cela ne touche pas tous les consommateurs donc d'autres systèmes alternatifs et complémentaires sont à inventer.*”

Hugo Guggenbuhl, Chargé d'accompagnement et de formation, Les Champs des Possibles

LES DRIVES FERMIERS ET PLATEFORMES NUMÉRIQUES

Un drive de produits fermiers est un dispositif initié et coordonné par les Chambres d'agriculture, proposant la vente sur internet de produits locaux, fermiers, artisanaux et de saison issus des producteurs d'un même territoire, à récupérer dans des points relais. On compte 11 drive fermiers en Île-de-France, dont 4 à Paris (Drive Fermier, 2021).

La COVID-19 a par ailleurs accéléré l'émergence et le développement de nombreuses plateformes numériques de vente de produits de qualité

LES HALLES ALIMENTAIRES

Les Halles Alimentaires, telles que définies par la Ville de Paris, sont des points de vente de produits fermiers de qualité à prix accessibles pour les ménages à faible revenus. La ville de Paris en compte deux, dans les 10^e et 14^e arrondissements : La Panaméenne et Kelbongoo. Les produits proposés viennent de fermes situées à moins de 250 km de Paris, les producteurs récupèrent au moins 75 % du prix de vente. Leur création a été permise par le budget participatif de la Ville et le soutien des mairies d'arrondissement (Ville de Paris, 2018).

LE PRIX, UN FREIN AU DÉVELOPPEMENT D'UN COMMERCE ÉQUITABLE ?

La construction des prix des denrées regroupe un certain nombre de critères complexes. Afin que les produits alimentaires issus d'une production locale ou/et d'une micro-ferme puissent être vendus à un prix équitable, juste et sans impression de surcoût pour le consommateur, il est nécessaire d'informer et de sensibiliser le consommateur afin qu'il comprenne la construction du prix.

La mise en place d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation apparaît de plus en plus nécessaire : elle permettrait d'orienter les choix des consommateurs en octroyant des subventions à la consommation dirigées vers des produits issus de chaînes de valeur équitables et des systèmes de production biologiques ou raisonnés. Le concept de Sécurité Sociale de l'Alimentation défend le principe de droit à l'alimentation de qualité pour tous, quelque soit le niveau de revenu (Toublant, 2020).



La logistique à Paris est un sujet complexe. Il s'agit de l'une des thématiques abordées dans le cadre des États Généraux de l'alimentation et de l'agriculture durable pour co-construire AgriParis mais la mutualisation des commandes entre plusieurs gestionnaires ou de la mutualisation de la logistique demande un travail lourd et long à mettre en place. "

Patrick Koumarianos, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

DÉVELOPPER UN COMMERCE ÉQUITABLE POUR TOUS LES ACTEURS - LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager une logistique de proximité qui limite les intermédiaires

LES PANIERS TRANSILIENS : VENTE DE LÉGUMES À LA SORTIE DES TRAINS

Dès 2007, la SNCF Transilien en partenariat avec les chambres d'agriculture d'Île-de-France et de Seine-et-Marne a voulu favoriser le "locavorisme" en mettant à disposition des espaces de vente pour les maraîchers locaux et ce, à même les quais des gares franciliennes. De cette manière, les voyageurs de la SNCF n'ont plus besoin de faire de détours pour faire leurs courses et les maraîchers bénéficient de nouveaux débouchés pour leurs fruits et légumes, vendus alors sous forme de paniers. Résultat, en 2012, plus de 12 tonnes de fruits et légumes ont été vendues chaque semaine dans 45 gares de l'Île-de-France. Depuis, d'autres points-relais ont ouvert et l'initiative continue, forte de son succès. La SNCF explique que "cette vente directe recueille un grand succès auprès de nos voyageurs en raison des prix très compétitifs pratiqués (panier de 4,5 kg pour 10 € et de 6 kg pour 15 €) et de la facilité qu'offrent ces stands sur le chemin du retour à la maison"

LA PÊCHE, MONNAIE LOCALE EN RÉGION PARISIENNE

La Pêche est une monnaie locale complémentaire et citoyenne (MLCC) dont l'objectif est de favoriser le commerce de proximité. Créée à Montreuil en juin 2014, elle tient son nom des fameux mûrs à pêche de la commune. Depuis le mois de mai 2018, elle s'étend à l'ensemble de la capitale. La monnaie locale est un outil de transformation sociétale qui permet d'encourager l'économie réelle et locale, de réduire notre empreinte écologique et de combattre la spéculation et les paradis fiscaux. En effet, 1 euro peut être converti en 1 Pêche : il est alors déposé sur un fond de garantie à la Nef et retiré de la spéculation fiscale. Aujourd'hui, 200 000 Pêches sont en circulation et plus de 160 commerces franciliens acceptent la monnaie (épiceries, restaurants, associations, entreprises de l'économie sociale et solidaire...).

RÉGION ÎLE DE FRANCE - ÎLE DE FRANCE SMART SERVICES" MES PRODUITS LOCAUX"

La plateforme numérique "Île-de-France Smart Services" développée par la Région Île-de-France propose des outils, conçus dans une démarche de co-construction avec les citoyens et partenaires, pour amener plus de durabilité dans la vie des Franciliens. "Mes produits locaux" est le service dédié à l'alimentation de qualité, locale et responsable. À visée opérationnelle, les quatre onglets du service facilitent l'augmentation de la consommation de produits locaux. On y trouve trois cartes sur lesquelles sont référencés près de 1500 points de vente (producteurs en vente directe, AMAP, Ruches, épicerie locales et entreprises artisanales), 120 restaurants qui mettent en avant les produits locaux dans leurs menus mais aussi plus de 1000 jardins collectifs et 700 structures d'aide alimentaire pour les personnes qui souhaiteraient s'engager dans des associations de solidarité. Des articles sont publiés pour sensibiliser aux questions d'alimentation durable et vous pouvez calculer votre "score locavore" dans l'onglet "passer à l'action" afin de découvrir de nouvelles idées qui challengeront vos actions et votre consommation quotidiennes.

MAGASINS LE PRODUCTEUR LOCAL – MAGASIN DE PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX À PARIS 20^E

La SCIC Le Producteur Local est un réseau de magasins de producteurs et d'artisans locaux qui se démarque par un modèle coopératif associant producteurs, clients et salariés. Aucune marge ni bénéfices ne sont réalisés afin de maximiser le revenu des producteurs tout en proposant le prix le plus juste aux consommateurs. Les charges de ce lieu co-géré sont donc partagées entre tous les associés. Le Producteur Local c'est aussi un approvisionnement respectueux de l'environnement et des animaux, réalisé uniquement chez les producteurs et artisans associés dont l'activité se situe dans un rayon de 80 km pour les produits frais et à moins de 150 km pour les produits secs.

Créée en 2013 en Normandie, la société a rapidement proposé des formations aux porteurs de projets souhaitant ouvrir des épicerie basées sur la même économie sociale et solidaire. Le Producteur Local à Paris 20^e a ouvert en 2019. Il propose aujourd'hui une offre diversifiée de produits locaux (fruits, légumes, produits laitiers, produits boulangers, viande, boissons, cosmétique...) en provenance d'une quarantaine d'exploitations.

AU BOUT DU CHAMP, DU CHAMP À VOTRE ASSIETTE EN MOINS DE 24H !

Depuis 2013, Au Bout Du Champ propose des fruits et des légumes frais récoltés le jour-même, par leurs producteurs partenaires, disponibles en vente directe dans ses 14 points de vente sur la métropole parisienne. Les produits proposés sont donc des produits du terroir, cueillis à maturité pour garantir fraîcheur et retour au goût, à moins de 150 km du point de vente, dans le respect des cycles naturels et de la saisonnalité.

Développer le commerce et la distribution équitables

LE CONTRAT PARIS'COMMERCE : RETROUVER DE LA DIVERSITÉ COMMERCIALE

Dispositifs Vital'Quartier, tel est le nom du dispositif inédit de revitalisation urbaine orchestré par la Semaest depuis 2004, à la demande de la Ville de Paris. Objectif : favoriser le maintien et l'installation des commerces de proximité dans certains quartiers parisiens au tissu commercial dégradé ou menacé.

Inspiré directement des opérations Vital'Quartier, le contrat "Paris'Commerces", porté par la Semaest, agit sur les locaux commerciaux situés dans le parc privé dans 12 périmètres particulièrement touchés par la mono-activité et la vacance commerciale.

Consenti sur une durée de douze ans, ce contrat permettra à la Semaest d'acquérir plus de 200 locaux, qu'elle louera à des commerçants et artisans de proximité.

LABEL "TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE"

"Territoires de Commerce Équitable" est un label à destination des collectivités territoriales. Il participe à transformer la consommation des habitants d'un territoire en mobilisant des actions de sensibilisation. La région Occitanie est labellisé depuis 2019.

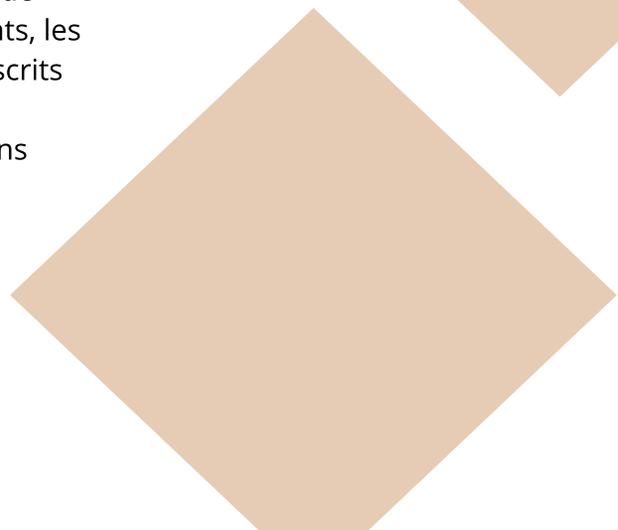
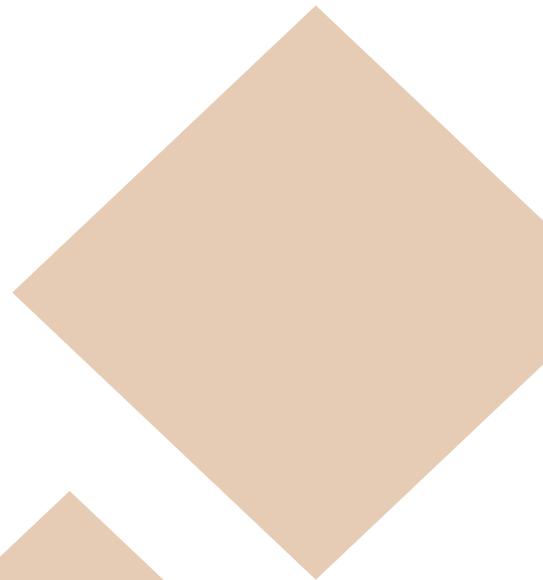
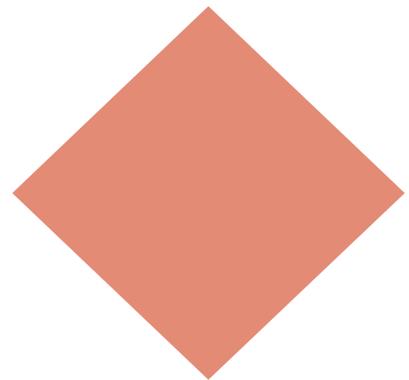
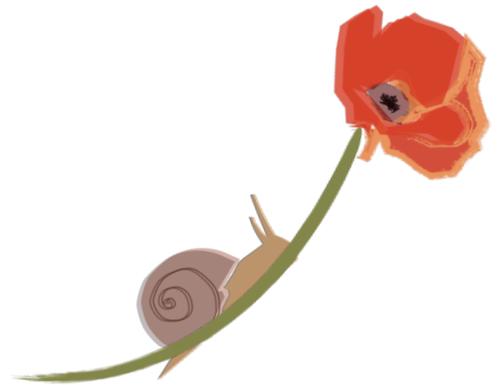
LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?

UNE DYNAMIQUE LOCALE ENCOURAGEANTE POUR LA DISTRIBUTION LOCALE ET ÉQUITABLE MAIS DES CONTRAINTE LOGISTIQUES DE TAILLE À SOULEVER

La demande des consommateurs parisiens et franciliens envers les produits locaux est très forte et en pleine croissance. Les points de vente en alimentation locale et/ou bio se sont multipliés de façon exponentielle ces dernières années mais l'offre est encore en dessous de la demande.

L'approvisionnement alimentaire de Paris en circuits courts et de proximité présente des difficultés logistiques majeures. Faciliter la logistique alimentaire de proximité est une problématique à laquelle doit répondre la Ville de Paris, en partenariat avec les autres acteurs publics et privés du territoire, pour permettre aux habitants de s'alimenter localement en soutenant les producteurs locaux. Les AMAP sont à ce titre le mode de distribution privilégié par les petits producteurs locaux mais la demande des consommateurs parisiens est telle qu'ils ne sont pas assez nombreux pour y répondre.

Le mode de distribution principal demeure donc, tel qu'à l'échelle nationale, la GMS et leurs circuits d'approvisionnement encore peu ancrés localement, bien que des alternatives émergent pour valoriser les filières locales. Il est nécessaire aujourd'hui de favoriser les petits commerces de proximité indépendants, les marchés de producteurs mais aussi les restaurateurs inscrits dans une logique équitable et de leur permettre de s'approvisionner localement en développent des solutions logistiques mutualisées et propres.



QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la contribution du secteur de la transformation agroalimentaire à l'économie territoriale durable :

- la part d'approvisionnement local dans les cantines scolaires (indicateur de moyen),
- le nombre d'AMAP (indicateur de suivi),
- le nombre de marchés de producteurs de pays et de magasins de producteurs (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de distribution territoriaux dynamiques. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

PART D'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES CANTINES SCOLAIRES <small>(commune centre, écoles primaires)</small>	NOMBRE D'AMAP <small>(département)</small>	NOMBRE DE MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS ET DE MAGASINS DE PRODUCTEURS <small>(département) (2020)</small>
LYON 55 % (2020)	NANTES 122 (2020)	MONTPELLIER 46
MONTPELLIER 50 % (2020)	BORDEAUX 90 (2014)	LYON 22
GRENOBLE 50 % (2018)	LYON 84 (2020)	GRENOBLE 20
PARIS 42 % (2018)	PARIS 79 (2020)	BORDEAUX 18
BORDEAUX 30 % (2020)	GRENOBLE 70 (2020)	PARIS 14
NANTES 30 % (2019)	MARSEILLE 56 (2020)	NANTES 8
MARSEILLE 30 % (2020)	MONTPELLIER 28 (2020)	MARSEILLE 2

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

GRAINE D'ESPOIR - LE MARCHÉ AUTREMENT

Sfax, Tunisie

L'association Sfaxienne Graine d'Espoir a été créée en 2018 dans l'objectif de promouvoir la sensibilisation à un environnement durable. Afin de favoriser l'accès pour tous à des produits locaux de qualité, l'association a mis en place une nouvelle forme de marché pour la ville : "Le Marché Autrement". Il s'agit d'un marché dédié aux petits producteurs locaux, pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement. L'association, au travers de cette initiative, offre un espace de vente privilégié aux producteurs locaux et leur permet de vendre leurs produits directement aux consommateurs intéressés à consommer mieux et soutenir l'économie locale. À ce jour, 3 éditions du marché ont été organisées.

INRA UMR INNOVATION & VILLE DE GRABELS - MARQUE ICI.C.LOCAL

Montpellier, France

En 2008, la municipalité de Grabels décide de créer un marché pour redynamiser son centre-ville et fait appel à l'INRA. Face à la défiance de certains consommateurs concernant l'origine des produits, l'élu en charge du marché a l'idée d'utiliser les pique-prix présents sur les stands pour donner davantage d'information sur la provenance des produits (nombre de kilomètres entre le lieu de production et le marché). Ici.C.Local est née et sera déposée à l'INPI en 2014 comme marque collective, encadrée par un règlement d'usage. Après 10 ans d'expérimentation à Grabels, Ici.C.Local se déploie dans l'Hérault, l'Aveyron, le Var, le Gard et l'Ar-dèche. Ici.C.Local est aujourd'hui coordonnée à l'échelle nationale par l'INRA UMR Innovation basée à Montpellier et s'appuie sur des partenaires nationaux et locaux pour assurer son déploiement (Iciclocal, 2020).

SERVI EN LOCAL - MISE EN RELATION DES PRODUCTEURS ET RESTAURATEURS LOCAUX

Bordeaux, France

Servi en Local propose de mettre en lien les agriculteurs (des micro-fermes situées moins de 50 km de Bordeaux) avec les professionnels de la restauration. L'association centralise les commandes des cuisiniers auprès des producteurs et assure la livraison directe. Cette approche permet une meilleure valorisation économique des produits en répondant à la demande des consommateurs sur leurs besoins d'une alimentation locale et saine.

PÔLE AGROALIMENTAIRE DE L'ISÈRE - PLATEFORME DIGITALE DE MISE EN RELATION DES PRODUCTEURS, ARTISANS ET COMMERÇANTS LOCAUX

Isère, France

Le pôle agroalimentaire de l'Isère est une association créée en novembre 2018 pour développer l'agriculture et l'agroalimentaire de qualité en Isère. Le pôle est porté par le département, Grenoble, Alpes Métropole, le Pays Voironnais, la communauté de communes du Grésivaudan, la communauté de communes Entre Bièvre et Rhône, la Chambre d'agriculture de l'Isère, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Isère, la Chambre de commerce et d'industrie de Grenoble et la Chambre de commerce et d'industrie du Nord-Isère. En avril 2020, le pôle a créé une plateforme digitale dans l'objectif de faciliter la rencontre entre producteurs, artisans et commerçants locaux. La plateforme est dédiée aux produits de la marque territoriale Is(h)ère et aux produits bénéficiant des labels AOP ou IGP.

FAIR FOOD COMPANY - SOUTENIR ET FACILITER L'ACCÈS AU MARCHÉ POUR LES PETITS PRODUCTEURS

Durban, Afrique du Sud



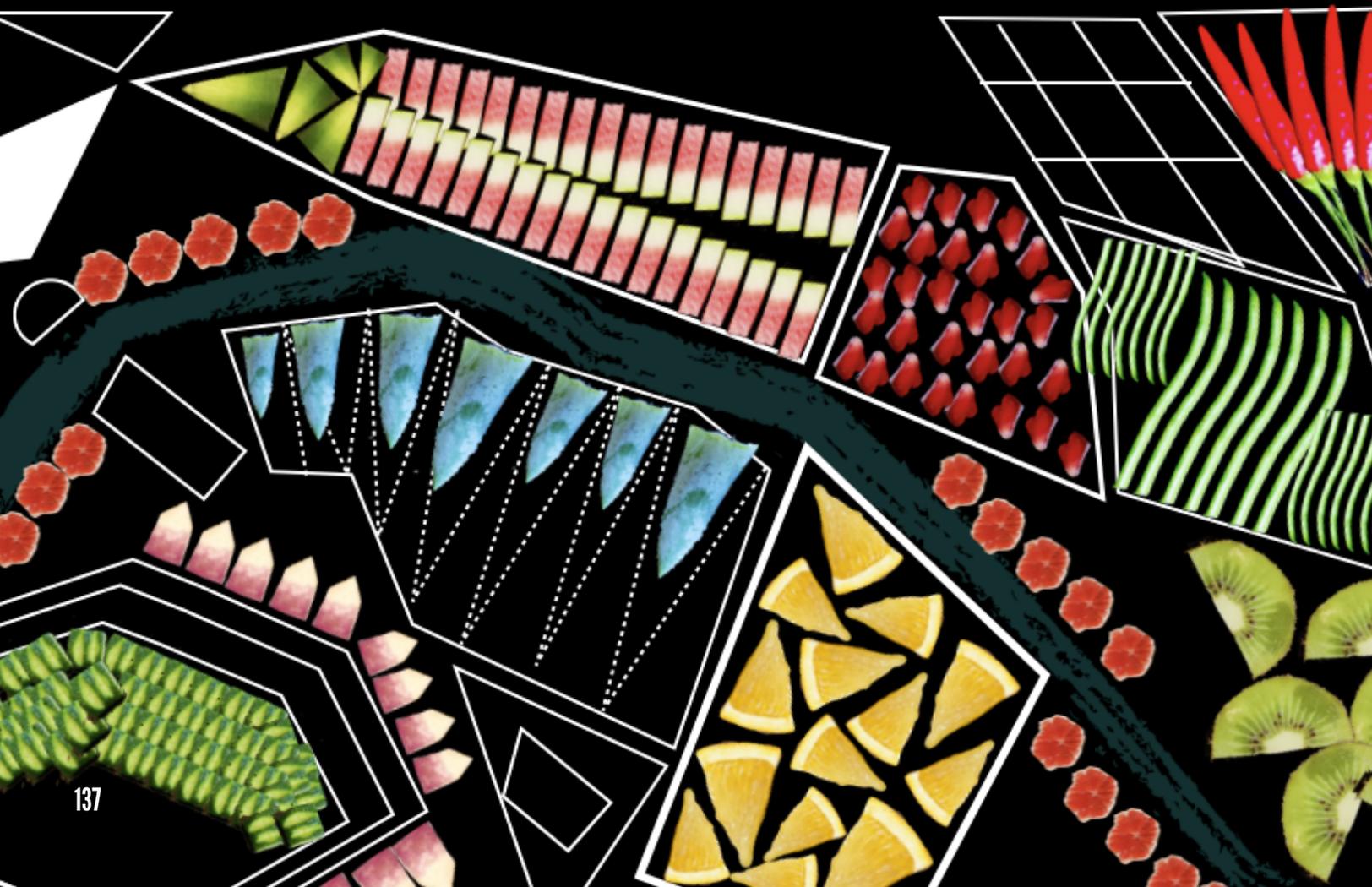
La Fair Food Company est une entreprise sociale qui travaille avec des agriculteurs émergents de la province du Kwazulu-Natal en leur facilitant l'accès aux marchés et en les accompagnant dans l'amélioration de leur production. L'entreprise ajoute de la valeur à ces produits en les pré-découpant et les conditionnant.

Un contrat longue durée est signé avec chaque producteur pour la provision d'une certaine quantité de légumes. Le contrat inclut différents services mis à disposition par l'entreprise : distribution de semences, intrants, formations à des techniques plus respectueuses de l'environnement. Depuis 4 ans, la Fair Food Company approvisionne quelques enseignes de la grande distribution en légumes pré-découpés, des restaurants d'entreprises et cantines scolaires qui ont besoin de légumes prêt-à-emploi en grandes quantités. L'entreprise a particulièrement noué des liens commerciaux avec l'enseigne Woolworth et plus récemment avec Pick-n-Pay. 80 % des haricots Edamame vendus dans les magasins Woolworth sont produits par des petits producteurs grâce à la Fair Food Company.

Chapitre IV

GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Le système alimentaire de Paris apporte-t-il l'information nécessaire pour permettre la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens ?



LE RÔLE SOCIAL DE L'ALIMENTATION

“ L'histoire de la relation entre agriculture et alimentation, entre producteurs agricoles et consommateurs, est celle d'une distanciation : géographique, avec l'allongement des distances d'approvisionnement des marchés ; économique, avec la multiplication des intermédiaires dans les filières ; cognitive, avec la spécialisation des connaissances et l'accès des mangeurs à des informations de plus en plus complexes. Les étiquettes sur les produits alimentaires se surchargent sans pour autant totalement rassurer les consommateurs.”

Nicolas Bricas, Nature Sciences Sociétés, 2013



Nicolas Bricas © CIRAD

L'alimentation participe au dialogue et à l'intégration des citoyens dans une société mue par des valeurs de partage, d'ouverture et de curiosité culinaire, mais pas seulement. Seuls des citoyens informés et éclairés sur leurs options alimentaires et ce qu'elles impliquent d'un point de vue environnemental, social et économique sont en mesure de faire des choix responsables pour leur propre alimentation et celle de la communauté dans laquelle ils évoluent.

Les collectivités locales ont un rôle déterminant à jouer dans la construction d'un système alimentaire local adapté aux contraintes et ressources de leur territoire. Afin d'être en mesure de prendre des décisions dans ce sens, elles doivent bénéficier des compétences et finances adéquates. Les collectivités ont également un rôle de médiateur et coordinateur sur leur territoire : elles doivent plus que jamais impliquer la société civile et les citoyens dans les prises de décision pour qu'ils se les approprient et s'impliquent dans la construction d'un système alimentaire durable et résilient.

PERTE DE CONFIANCE

SEULS 28 % DES FRANÇAIS DÉCLARENT AVOIR CONFIANCE EN CE QU'ILS MANGENT

Chez les 25-34 ans, le niveau de confiance est encore plus faible (18 %) (IPSOS, 2016). Si le niveau de confiance est élevé envers les producteurs (74 %) et petits commerçants (73 %), celui-ci reste bas vis-à-vis de l'industrie (41 %) et de la grande distribution (53 %) (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (2)). Selon la dernière étude menée par le CREDOC et la Chaire " Food Studies ", quatre grandes inquiétudes liées à l'alimentation ressortent :

- Pour près de 60 %, leurs craintes portent sur le modèle de production agricole avec la présence de pesticides, métaux lourds et autres produits chimiques dans les aliments.
- La question animale, notamment vis-à-vis de l'alimentation, des conditions de vie et l'abattage

des animaux.

- Les produits industriels, notamment sur l'utilisation d'huile de palme et d'acides gras transformés, de colorants et de conservateurs.
- La sécurité sanitaire des aliments. Les consommateurs veulent des informations sur l'origine, la composition et les caractéristiques des produits (Sciences et Avenir, 2016).

Ces craintes s'expliquent par les crises à répétition depuis l'affaire de la vache folle en 1996 et de l'écho médiatique qu'elles suscitent. Au-delà des crises sanitaires, les crises "de confiance" ont montré l'importance symbolique et sociale de l'alimentation. La crise des lasagnes à la viande de cheval où aucun risque sanitaire n'était attesté, en a été une démonstration.

RENFORCER LA TRANSPARENCE

RÉGLEMENTATIONS ET INFORMATIONS

Au niveau de l'Union européenne, depuis 2011, le règlement lié à l'étiquetage des produits s'est renforcé (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2018). L'indication du contenu en énergie et en certains nutriments et l'indication du pays pour les lieux d'élevage et d'abattage des viandes deviennent obligatoires. La plateforme Alim'confiance a été mise en ligne en mars 2017 et permet à tous de consulter les contrôles officiels réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments, tout au long de la chaîne alimentaire (Alim'Confiance, 2019).

PRÉSERVER SAVOIR-FAIRE ET CONVIVIALITÉ

DES RYTHMES CHANGEANTS

En France, les repas restent des moments d'échanges et des éléments structurants de la journée. Pour autant les pratiques alimentaires de consommation évoluent : les repas sont pris hors domicile, particulièrement chez les jeunes, rapidement et souvent seul ou associés à une autre activité (Saint-Pol et Ricroch, 2012). Par manque de temps et d'intérêt, les nouvelles générations ont tendance à se désintéresser de la cuisine. Il est indispensable de préserver les savoir-faire culinaires et les valeurs de convivialité et d'échange autour des repas qui sont les socles de nos sociétés.

CONSTRUIRE UNE NOUVELLE GOUVERNANCE LOCALE

ASSURER LA PARTICIPATION DES ACTEURS DU TERRITOIRE

La participation des acteurs à la définition d'une vision commune concernant l'alimentation de leur territoire apparaît indispensable au sein d'un système où les leviers d'actions et les prises de décision sont à la fois multi-scalaire et multi-acteurs. La mise en place d'une nouvelle gouvernance ne peut être qu'hybride : elle doit permettre de reprendre des marges de manœuvre à l'échelle locale au service de la qualité de vie des habitants mais également d'échanges durables et équitables avec les acteurs extérieurs au territoire.

UE/Etat

CRÉER DU LIEN SOCIAL

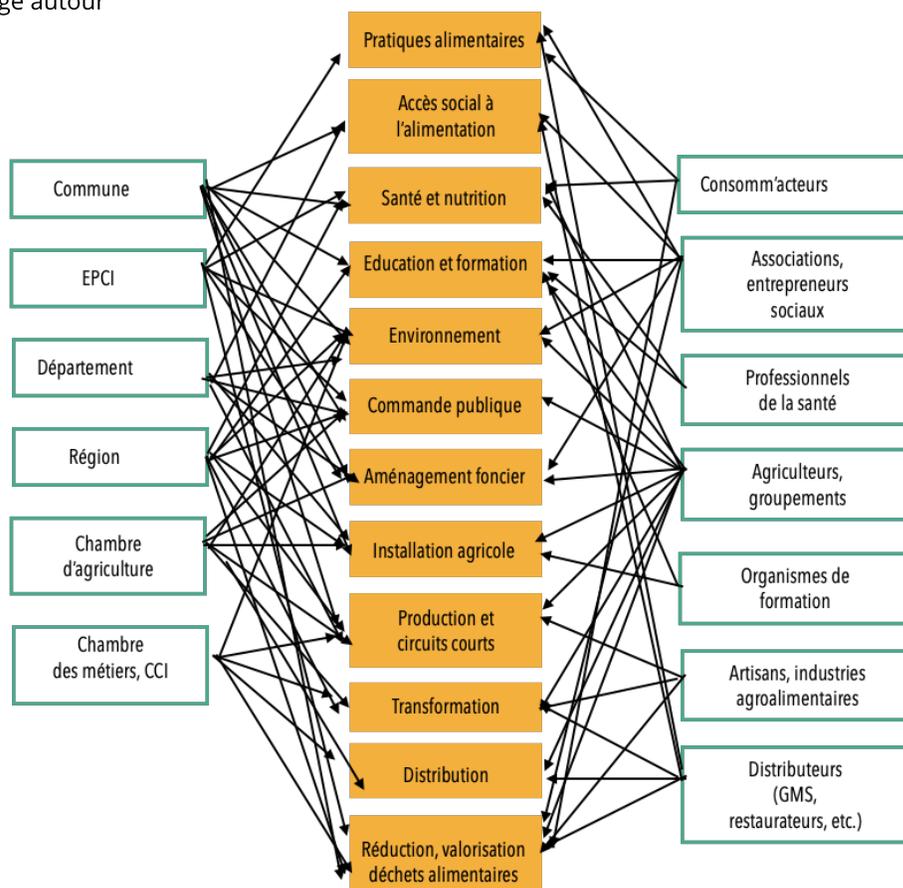
INTÉGRATION INTERGÉNÉRATIONNELLE, INTÉGRATION SOCIALE

Des initiatives collectives liées à l'alimentation et l'agriculture peuvent représenter de véritables vecteurs de création de lien social et d'intégration. Parmi les initiatives aujourd'hui reconnues pour ce rôle social : les jardins partagés, les cantines de quartier et les ateliers de cuisine, les épiceries solidaires, les groupements d'achat ou encore les supermarchés coopératifs.

CONTRIBUER À L'INTÉGRATION DES MIGRANTS PAR L'ALIMENTATION

L'alimentation peut également être un outil pour initier des espaces de dialogue interculturels et d'intégration des migrants. Ces projets doivent avoir pour objectif de rendre leurs participants plus indépendants et moins vulnérables comme par exemple utiliser la gastronomie des pays d'origine des migrants pour qu'ils se sentent bienvenus, partager des recettes, jardiner ensemble, etc. (Fernandez Gil et al., 2019).

Figure 27 : Champs d'intervention des différents acteurs concernés par l'alimentation sur un territoire (Faucher, 2014)



PERMETTRE LA PARTICIPATION CITOYENNE

Consultations, co-constructions, débats, réunions de quartiers, budget participatif, vie associative, vote, etc. De nombreux outils existent pour permettre la participation des habitants. Les citoyens doivent pouvoir participer à la construction des politiques publiques et devenir acteurs à leur tour en faisant le choix d'une alimentation responsable.

ASSURER LA PARTICIPATION DES ACTEURS DU TERRITOIRE

Les acteurs privés, en particulier les entreprises et associations, doivent être représentés et investis dans la construction des orientations stratégiques concernant l'alimentation sur leur territoire car, sans eux, le changement d'échelle n'aura pas lieu.

COORDONNER LA SUBSIDIARITÉ DES ACTEURS PUBLICS

Les différents acteurs publics (État, collectivités territoriales et antennes) doivent appliquer le principe de subsidiarité et participer, selon leurs compétences, à la mise en place de politiques alimentaires cohérentes avec la politique globale portée par leur structure mais également avec celles portées par les échelons infra et supra afin d'éviter les démarches contre-productives.

ENCOURAGER LA TRANSVERSALITÉ AU SEIN DES COLLECTIVITÉS

Enfin il est indispensable que les différents services de la collectivité intègrent davantage de transversalité dans leurs méthodes de travail. Les silos qui persistent sont synonymes de projets parfois contre-productifs qui perdent de vue l'intérêt général.

DÉVELOPPER DE NOUVELLES COOPÉRATIONS TERRITORIALES

RÉÉQUILIBRER LES TERRITOIRES

Les Métropoles participent aujourd'hui à nourrir le capitalisme : elles génèrent des exclusions sociales, alimentent la crise écologique et creusent les déséquilibres aussi bien économiques que culturels au sein des territoires. La nécessaire désurbanisation passera par une revalorisation des petites et moyennes villes (Faburel, 2018).

REPENSER LES COMPLÉMENTARITÉS

La mise en place d'une stratégie alimentaire territoriale doit permettre d'imaginer de nouvelles solidarités territoriales, prenant en compte les caractéristiques et besoins des différents territoires, notamment entre urbains et ruraux, pour construire ensemble une résilience territoriale.

UN DISPOSITIF UNIQUE AU MONDE : LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

PRÉVU DANS LA LOI

En 2014, l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt introduit la notion de projets alimentaires territoriaux : ils doivent être élaborés en concertation avec l'ensemble des acteurs d'un territoire ; répondre à un objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

CO-FINANCÉ PAR L'ÉTAT

Chaque année le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation réalise un appel à projet répondant aux 4 critères du Programme National pour l'Alimentation (justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial et patrimoine alimentaire). Depuis 2016, l'appel à projet finance également les PAT (jusqu'à 45 000 euros).

PORTÉ PAR LES COLLECTIVITÉS

Les collectivités et notamment les métropoles, de par leurs compétences et leur légitimité à animer une réflexion territoriale sur l'alimentation, se sont particulièrement emparées du sujet. La réussite d'un PAT dépend entre autre du portage politique ainsi que des moyens financiers et humains dédiés à la coordination des projets et des acteurs.

ÉCHANGER ET PARTAGER AVEC SES PAIRES POUR ASSURER UNE TRANSITION GLOBALE

LES RÉSEAUX FRANÇAIS

Différents réseaux existent : Terres en Villes, coordinateur du Réseau National des PAT mais également Un Plus Bio, France Urbaine, etc.

LA COOPÉRATION INTERNATIONALE

L'Académie d'Agriculture de France préconise dans un rapport en faveur de la transition alimentaire un rapprochement entre systèmes alimentaires territorialisés notamment via les outils de coopération décentralisée (Bourgeois et al., 2019). Les territoires peuvent également participer à des réseaux européens voire internationaux tels que C40 ou le Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines.

L'ALIMENTATION DURABLE À L'AGENDA POLITIQUE DE LA VILLE DE PARIS

LE PLAN ALIMENTATION DURABLE 2015-2020 DE LA VILLE DE PARIS

L'engagement de la Ville de Paris sur les questions alimentaires a été impulsé en 2007 suite à l'élaboration d'un bilan carbone, dans le cadre du Plan Climat, révélant que l'agriculture était le deuxième poste d'émission de GES, qui a contribué à une volonté d'agir concrètement pour opérer la transition écologique de ce secteur. Dès lors, la Direction des Espaces Verts et de l'Environnement et l'Agence d'Urbanisme de Paris ont développé en 2009 un premier Plan alimentation durable 2009-2014 de la Ville de Paris qui a été poursuivi pour une seconde édition 2015-2020 avec des ambitions tirées à la hausse. L'objectif de ce plan était principalement de repenser la restauration collective sur la commune de Paris, améliorer les menus, relocaliser l'approvisionnement et augmenter la part de produits bio. Les objectifs en termes d'alimentation durable (c'est-à-dire des produits bio, label rouge ou pêche durable MSC) dans la restauration collective de Paris qui étaient de 30 % en 2014 puis 50 % en 2020 ont été atteints grâce à ce plan avec en 2019 une part de 53 % d'alimentation durable dans les menus (Koumarios, 2021).

Pour atteindre cet objectif, Paris a contribué à structurer une filière agricole d'approvisionnement durable et locale en s'engageant notamment au sein de la Coopérative Bio d'Île-de-France. La Ville accompagne également la conversion en agriculture biologique des producteurs situés sur les aires de captage d'Eau de Paris (Mairie de Paris, 2015). Le PAD de la Ville de Paris a été élaboré grâce à une phase de concertation rassemblant en 2014 les gestionnaires de la restauration collective de la Ville et du Département de Paris, les services supports, des usagers, les institutions dont les missions ont trait aux filières agricoles de proximité et les acteurs représentatifs de l'offre d'alimentation durable au sein de 12 ateliers de co-construction pour un total 74 heures de concertations et 22 entretiens auprès des acteurs de la restauration collective. Cette démarche participative s'est poursuivie dans les autres politiques stratégiques de Paris.

LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE PARIS : "PARIS BIEN DANS SON ASSIETTE"

En 2015, l'engagement en faveur de l'alimentation durable de Paris s'est accéléré avec la signature du Pacte de Milan, puis avec la première étude faisant l'état des lieux de l'alimentation à Paris réalisé en 2016. Cet état des lieux a permis d'étudier : la sécurité alimentaire et nutritionnelle, les habitudes de consommation et d'achat des ménages, la densité commerciale, la quantité et la gestion des déchets alimentaires, la provenance des aliments consommés ou encore la gouvernance alimentaire en place. S'en est suivi un important travail de concertation en 2017 avec près de 600 représentants du système alimentaire pour formaliser une stratégie alimentaire territoriale : "Paris bien dans son assiette".

Cet état des lieux et cette concertation ont permis de faire ressortir une stratégie alimentaire territoriale structurée en 40 actions réparties en 4 grands axes :

- Faciliter l'accès de tous à une alimentation durable ;
- Augmenter l'autonomie et de la résilience alimentaire du territoire ;
- Réduire le gaspillage alimentaire ;
- Mettre en réseau les acteurs du territoire.

La stratégie de la Ville de Paris "Paris bien dans son assiette" a été adoptée le 3 mai 2018. En cohérence avec le PAD, mais plus systémique, elle fixe des objectifs ambitieux à horizon 2030, par exemple : 20 % de la SAU en bio en Île-de-France, baisse de 40 % de l'empreinte carbone de l'alimentation des parisiens, 50 % de l'alimentation des parisiens produite dans le bassin parisien, diminution du taux d'obésité à 5 %, etc. (Mairie de Paris, 2018 (6)). En 2020, avec l'arrivée de la nouvelle mandature, la volonté politique et le Plan National de l'Alimentation (PNA), la Ville de Paris a vu sa stratégie alimentaire labellisée comme PAT de niveau 1 en mars 2021 par le MAA (Koumarios, 2021).

UN ENVIRONNEMENT ACADÉMIQUE ET DE RECHERCHE FAVORABLE

La Ville de Paris peut s'appuyer sur un environnement académique et de recherche important sur les sujets alimentaires et agricoles. Elle a notamment signé en 2017 un accord-cadre avec AgroParisTech afin de mener à bien différentes études qui viennent alimenter la réflexion de la Ville dans la construction et l'orientation de sa stratégie (économie circulaire, biodiversité urbaine, démarche Parisculteurs et "Cultiver en Ville", politiques nutritionnelles, etc.) (Mairie de Paris, 2018 (1)). La Ville de Paris travaille également avec l'APUR, l'Atelier Parisien d'Urbanisme, pour la production de données et analyses ciblées (circuits courts, habitudes de consommation, etc.). La Ville invite également des scientifiques experts du système alimentaire pour définir les orientations d'AgriParis (Koumarianos, 2021).



La stratégie alimentaire votée en 2018 sert de squelette pour l'ensemble des dispositifs de la Ville de Paris à la fois avec de nouvelles actions comme AgriParis mais aussi avec des actions déjà engagées depuis un certain temps comme la lutte contre le gaspillage alimentaire. "

Patrick Koumarianos, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

UNE ÉLUE ET UNE DIVISION DÉDIÉES

En juin 2020, la Ville s'est dotée d'un nouveau portefeuille : une adjointe élue à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts. Auparavant, les questions alimentaires étaient traitées conjointement par l'élue en charge des espaces verts, de la nature en ville, de la biodiversité et de l'agriculture urbaine et l'adjointe en charge de l'environnement, du développement durable, de l'eau, de la politique des canaux et du plan climat énergie territorial. L'élue aujourd'hui en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts est Audrey Pulvar, adjointe à la mairie de Paris. Avec son cabinet, elle assure le déploiement de la feuille de route municipale pour atteindre les objectifs définis par la maire et pilote de façon globale le projet AgriParis. L'équipe administrative de la division alimentation durable constituée de cinq ETP assure également la mise en œuvre des actions agricoles et alimentaire qui s'articulent autour de trois principaux dispositifs : le Programme Alimentation Durable, le Plan de sortie du Plastique et AgriParis. Différentes services internes de la collectivité contribuent aussi à ces dispositifs public comme la direction du foncier ou la direction de la propreté et de l'eau (Mairie de Paris, 2018 (2) et Koumarianos, 2021).

La Ville de Paris travaille en transversalité depuis un certain nombre d'années avec ses différentes directions mais aussi avec les directions opérationnelles de tutelle comme l'Agence d'Ecologie urbaine. Cette transversalité existe depuis le premier Plan d'Alimentation Durable lancé en 2009 (Koumarianos, 2021).



La gouvernance de la stratégie alimentaire d'AgriParis est une question essentielle qui sera traitée en décembre dans le cadre des EGAAD. "

Patrick Koumarianos, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

UN OUTIL DE LA VILLE DE PARIS DÉDIÉ À LA STRUCTURATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL : AGRIPARIS

En 2021, la Ville de Paris a lancé un nouveau projet en faveur de la reterritorialisation de l'alimentation intitulé "AgriParis". AgriParis est un nouvel outil visant à soutenir les filières agricoles, à préserver et à diversifier l'agriculture locale et à consolider l'approvisionnement local de la restauration collective publique. Dans le but de construire un dispositif qui réponde à la fois aux objectifs de la Ville, aux attentes des citoyens et aux besoins des acteurs économiques du système alimentaire, la Ville consulte les professionnels de l'agriculture et l'alimentation à l'occasion de 12 groupes de travail. Cette grande concertation intitulée les " États généraux de l'alimentation et de l'agriculture durable " (EGAAD) est en cours jusqu'à la fin de l'année 2021. Il s'agit de mettre en lien toutes les parties prenantes afin de construire les bases d'AgriParis.

AgriParis est orienté vers la restauration collective mais à plus globalement la mission de faciliter l'approvisionnement de la capitale en produits durables et locaux et de diversifier l'aide alimentaire. Le but est d'améliorer la durabilité du système alimentaire du bassin nourricier parisien, représentant un périmètre représentant 250 km autour de Paris, qui peut couvrir une très large partie des besoins alimentaires parisiens et franciliens à condition que les agriculteurs soient accompagnés dans cette transition à la fois sur l'écologisation des pratiques et sur la diversification des productions.

La commande publique en denrées est un moteur aux mains de la Ville pour améliorer la durabilité de la restauration collective mais aussi de façon plus générale pour diversifier et développer l'offre alimentaire locale pour les habitants."

Patrick Koumarios, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

En mars 2021, afin de définir les contours d'AgriParis, la Ville a organisé une conférence citoyenne : 100 citoyens, dont 50 habitants de Paris, se sont rassemblés à l'occasion de trois week-end afin de répondre à la question "Bien manger en 2021, ça veut dire quoi ?" et ainsi de comprendre leurs attentes. La Ville de Paris vise ainsi à produire un dispositif répondant aussi aux attentes des mangeurs (Mairie de Paris, 2021). À ce stade, AgriParis n'a donc pas encore de contenu, il s'agit d'une structure qui sera remplie par les résultats des consultations citoyennes et professionnelles.

Par ailleurs, la stratégie alimentaire AgriParis étant en cours de co-construction, les premiers résultats ne sont pas encore identifiables, ni les potentielles difficultés liées à cette concertation (Koumarios, 2021).

Les États généraux de l'alimentation et de l'agriculture durable vont permettre, avec le concours d'un grand nombre de représentants du système alimentaire francilien voir au-delà, de répondre à l'objectif d'atteindre 100 % d'alimentation durable mais plus globalement de structurer des filières pour une meilleure diversification des denrées locales produites et consommées en île-de-France."

Patrick Koumarios, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

RÉSULTATS ET SUITES

LES PRINCIPALES ACTIONS RÉALISÉES

L'engagement de la Ville de Paris en faveur de l'alimentation durable lui a permis d'atteindre ses objectifs au fil des années et de poursuivre ses actions avec des projets encore plus ambitieux. Avec 30 millions de repas servis par an dans les 1 200 restaurants collectifs de la Ville et du Département de Paris (crèches, restaurants scolaires, établissements de protection de l'enfance, collèges, lycées, centres d'accueil social, restaurants du personnel, maisons de retraite...) et des actions ambitieuses entreprises dès 2009, Paris est devenue une ville pionnière en matière d'alimentation durable. Elle est parvenue à passer de 7,4 % d'alimentation biologique servie en 2008 à 53 % d'alimentation durable (dont 46,2 % de produits bio) en 2019. Les objectifs de la Ville n'ont ainsi jamais cessé de croître, dépassant de fait les objectifs de la loi EgAlim pour 2022 (50 % de produits durables dont 20 % de produits bio). Il s'agit dorénavant d'atteindre 100 % de bio

en 2026 et de favoriser l'approvisionnement local (Koumariansos, 2021). Pour atteindre ses objectifs, Paris a contribué à structurer une filière agricole d'approvisionnement durable et locale au sein de la Coopérative Bio d'Île-de-France et vise aujourd'hui la création d'un outil encore plus global avec AgriParis.

UN TRAVAIL DE MISE EN COHÉRENCE DES POLITIQUES PUBLIQUES À DIFFÉRENTS ÉCHELONS EN COURS DE RÉFLEXION

La Ville de Paris réfléchit en concertation avec d'autres territoires sur de potentielles pistes de coopération qui pourraient prendre la forme de contrats de réciprocité mais n'a pas encore développé à ce jour de coopération de ce type. Des collectivités voisines pourraient devenir des partenaires de coopérations à l'avenir mais cela nécessite du temps et a été quelques peu ralenti par les élections municipales de 2020 et départementales et régionales de 2021. La Ville entretient aussi des relations avec la DRIAAF sur les questions agricoles et alimentaires. Elle est ainsi au fait des actions ayant lieu à l'échelle plus globale (Kourmariansos, 2021).

UNE MANDATURE 2020-2026 POUR POURSUIVRE LES ACTIONS DÉJÀ ENTREPRISES

En juin 2020, Anne Hidalgo est élue Maire de la Ville de Paris pour un second mandat. Cette réélection permet à l'équipe municipale de poursuivre ses efforts pour un système alimentaire durable, résilient et solidaires. Parmi les principaux objectifs de ce nouveau mandat :

- Créer la coopérative "AgriParis" pour approvisionner les Parisiens en circuit-court ;
- Servir des repas à base de produits 100 % biologiques et locaux dans les cantines scolaires et les crèches, proposer une option végétarienne par jour d'ici 2026 ;
- Généraliser le tri à la source des biodéchets d'ici 2021 et assurer une valorisation en biogaz et compost ;
- Organiser les États généraux des biodéchets avec les restaurateurs, les commerces de bouche et les producteurs de biodéchets parisiens ;
- Renforcer les actions de soutien à la conversion à l'agriculture biologique sur les zones de captage d'eau ;
- Poursuivre les actions de développement de

l'agriculture urbaine dans le Grand Paris ;

- Multiplier la création de légumeries ou conserveries bio sur le modèle de celle de Combs-la-Ville ;
- Créer un appel à projets dédié à l'émergence de "cantines de quartier" ;
- Soutenir le développement des épiceries sociales et solidaires pour assurer un maillage équitable (Paris en Commun, 2020 (1)).

“ Le projet politique de la maire Anne Hidalgo prévoit en particulier d'atteindre l'objectif de 100 % d'alimentation durable dans la restauration scolaire d'ici 2026 et la mise en place d'un dispositif allant dans ce sens. ”

Patrick Koumariansos, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris

LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS S'ENGAGE TIMIDEMENT

Créée en janvier 2016, la Métropole du Grand Paris s'engage également en faveur d'un système alimentaire durable. Dans le cadre de son plan climat air énergie métropolitain (2018) et de sa stratégie nature (2017), la Métropole souhaite définir un Plan Alimentation Durable Métropolitain. Entre septembre 2018 et juillet 2019, la Métropole a organisé "Les Rencontres Agricoles du Grand Paris" avec tous les acteurs de l'alimentation. Ce cycle de rencontre a été formalisé avec un bilan voté en octobre 2019 qui définit les quatre grandes orientations de la future stratégie alimentaire métropolitaine :

- Soutenir le développement d'une agriculture durable
- Rapprocher les producteurs des consommateurs et valoriser les produits locaux
- Augmenter l'approvisionnement bio et local dans les restaurations collectives
- Œuvrer pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets

Bien que l'aspect social et les questions de précarité alimentaire qui se sont accrues avec la crise sanitaire de la COVID-19 préoccupent de plus les acteurs de l'alimentation et la Métropole, la stratégie alimentaire métropolitaine ne comprend pas encore d'orientation stratégique à ce sujet (Labidoire, 2021).

/// *Trois principaux documents cadrent les actions de la Métropole du Grand Paris en matière d'alimentation durable : le Plan Climat Air Energie qui comprend deux actions sur l'agriculture dont une visant à élaborer une stratégie alimentaire métropolitaine; le Plan de relance adopté en mai 2015 qui réaffirme cette volonté et met en place des bases pour concrétiser des actions multi-partenariales ; et le SCoT qui est en cours d'élaboration comprend des dispositifs de préservation des terres agricoles et de mise en valeur de l'agriculture urbaine et périurbaine."*

Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris

Pour déployer cette politique, la Métropole a créé un poste de chargé de mission alimentation et agriculture. À terme, 1,5 ETP doit être dédié à la question alimentaire. La Métropole bénéficie également d'une élue dédiée : Djeneba KEITA, Vice-présidente déléguée à l'Alimentation, aux Circuits courts et aux Modes de consommation (Labidoire, 2021).

Avec le manque d'effectif puis la crise sanitaire, la construction de la stratégie alimentaire a pris un peu de retard par rapport aux objectifs initiaux mais le Plan de relance adopté le 15 mai 2021 a réaffirmé cette volonté d'engagement en faveur de l'alimentation durable. Des premières actions ont d'ores et déjà été impulsées et présentées au conseil métropolitain qui s'est tenu le 9 juillet 2021. Concernant l'agriculture locale, la Métropole a signé une convention de partenariat d'application avec la Chambre d'Agriculture, mais aussi avec l'AFAUP, le GAB Île-de-France et avec la SAFER. Des actions plus opérationnelles seront lancées à la rentrée 2021 une fois toutes les conventions signées. Sur la restauration collective, la Métropole a aussi publié un marché (appel à maîtrise d'ouvrage) pour être accompagnée dans la construction d'un plan métropolitain sur la restauration collective durable. La priorité est d'acquiescer de la donnée pour définir des actions concrètes et adaptées ainsi que de sensibiliser les acteurs locaux à l'alimentation durable (Labidoire, 2021).

/// *Ces conventions de partenariats avec les acteurs locaux de l'agriculture (Chambre d'agriculture, AFAUP, GAB Île-de-France et SAFER) vont permettre de lancer des actions opérationnelles soutenant l'agriculture métropolitaine et les filières locales."*

Lucie Labidoire,

UNE RÉGION QUI S'ENGAGE POUR UNE AGRICULTURE ET UNE ALIMENTATION DURABLE

LE PACTE AGRICOLE RÉGIONAL 2018 - 2030

En 2018, la Région Île-de-France a lancé le Pacte Agricole régional 2018-2030 dans l'objectif de développer une agriculture durable et diversifiée. Doté d'une enveloppe budgétaire de 150 millions d'euros pour la période 2018-2022, le Pacte Agricole est structuré autour de 5 grands axes :

1. Préserver les terres et lutter contre le mitage : création d'un fonds de portage foncier "Île-de-France terre d'installation", lancement d'un appel à manifestation d'intérêt pour la reconquête des friches ;
2. Soutenir l'installation des jeunes agriculteurs : accès à la formation agricole et accompagnement dans les premières années d'installation ;
3. Aider à la diversification : développement de filières qualité, aide financière à la conversion à l'agriculture biologique. ;
4. Accompagner la transition écologique et énergétique : soutien à la production d'énergie à la ferme ;
5. Favoriser le "mangeons Francilien" : communication sur la consommation de produits locaux, augmentation de la part de produits locaux dans les cantines des lycées (Région Île-de-France, 2020 (2)).

Il y a une complémentarité complète entre la Ville de Paris et la Métropole du Grand Paris qui s'est notamment incarnée par exemple dans la contribution de la Ville à la préparation du Plan Alimentaire Métropolitain."

Patrick Koumarios, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris



Au sein de la Région, les projets agricoles et alimentaires, comme un certain nombre d'autres projets sont mis en œuvre de façon collective et transversale, selon des logiques projet de manière à créer des synergies et casser le fonctionnement en silo. C'est le cas par exemple pour l'approvisionnement bio et local des cantines des lycées."

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

Pacte Agricole © Région Île-de-France



LE PLAN RÉGIONAL 2021 - 2030 POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET SOLIDAIRE

En 2021, la région Île-de-France a adopté un Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire (PRA) qui vise à "garantir aux Franciliens une alimentation en circuit court, saine, de qualité et accessible à tous". Ce plan alimentation durable a été construit entre 2019 et 2021 avec les professionnels du secteur et les citoyens franciliens (DRIAAF Île-de-France, 2018). Le PRA a été adopté le 4 février 2021 et se constitue d'une soixantaine de fiches actions avec des propositions très concrètes d'actions et d'objectifs pour les prochaines années et qui mobilisent différents services de la Région (Perrin, 2021). Il mobilise près d'un milliard d'euros entre 2021 et 2030 et se structure autour de 5 grands défis :

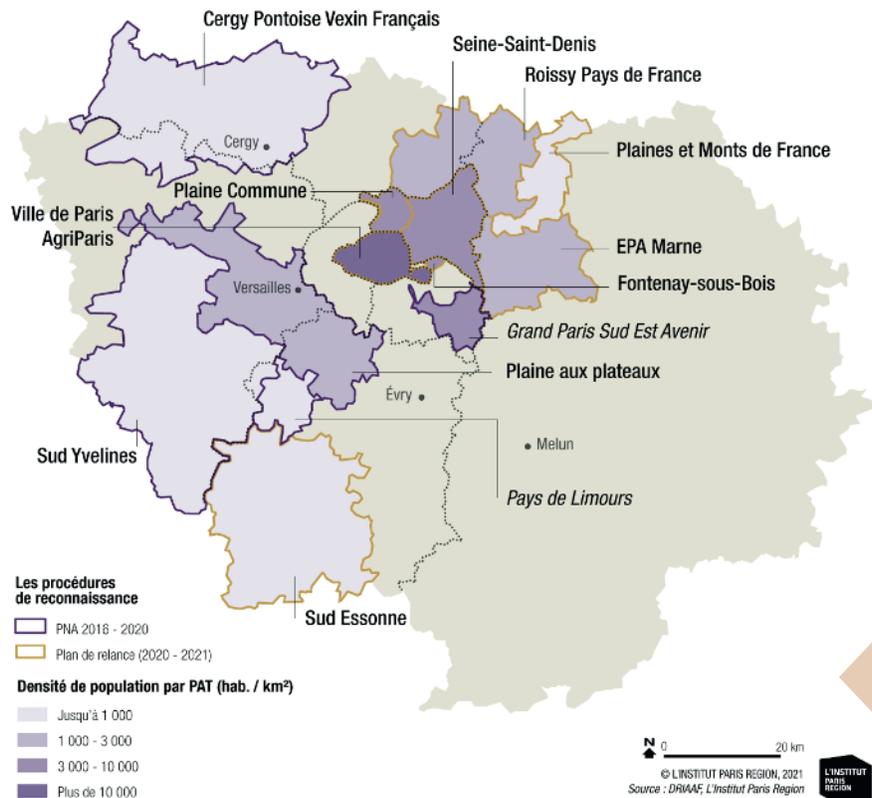
1. Produire en Île-de-France : renforcer "l'indépendance alimentaire" de la région en dynamisant le secteur, favorisant l'installation et en protégeant les terres agricoles ;
2. Distribuer les produits aux Franciliens : faciliter le développement de circuits courts, développer des filières et marques territoriales, mobiliser les collectivités au travers d'une Charte "Manger bon et sain en Île-de-France", etc. ;

3. Assurer une alimentation éthique et durable : accompagner les agriculteurs dans leur transition, limiter les pertes et le gaspillage alimentaire, sensibiliser et proposer des repas "bas carbone", etc. ;
4. Assurer une alimentation solidaire : rendre les produits locaux et de qualité accessibles à tous en soutenant les opérations d'aide alimentaire ;
5. Sensibiliser et partager : valoriser les produits franciliens auprès des consommateurs.

Le Plan régional alimentation se fixe des objectifs ambitieux, notamment : 50 % d'accroissement des fermes franciliennes en circuit court, 100 % des lycées franciliens approvisionnés en produits locaux dont 50 % bio d'ici 2024, plus de 400 adhérents à la marque "Produits en Île-de-France", 500 collectivités engagées dans la Charte du manger mieux, sain et Francilien, etc. (Région Île-de-France, 2021).

Dans le cadre de ce plan, la Région Île-de-France publie également des appels à projets afin de soutenir les initiatives d'agriculture et d'alimentation durable. Elle a par exemple publié en 2020 un appel à projets afin de soutenir l'émergence d'initiatives d'agriculture urbaine en Île-de-France (Agence régionale de la biodiversité, 2019).

Figure 28 : Les Projets Alimentaires Territoriaux en région Île-de-France (DRAAF Île-de-France, 2021)



UNE MISSION INTERSERVICES DE L'ALIMENTATION POUR COORDONNER LES SERVICES DE L'ÉTAT EN RÉGION

En 2019, le préfet de la région Île-de-France a souhaité que les services de l'État en région se coordonnent pour mettre en œuvre et décliner la politique nationale de l'alimentation. Une mission interservices de l'alimentation (MISAL) a ainsi été créée. La MISAL regroupe la DRIAAF d'Île-de-France, la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation et de l'emploi, la direction régionale et interdépartementale de l'équipement et de l'aménagement, la direction régionale et interdépartementale de l'hébergement et du logement, les recteurs académiques de Paris, Versailles et Créteil, l'Agence Régionale de Santé et l'ADEME Île-de-France. Animée par la DRIAAF, elle accompagne de façon coordonnée les acteurs et territoires qui souhaitent s'engager dans une démarche alimentaire territoriale durable, notamment dans la mise en place de projets alimentaires territoriaux (DRIAAF Île-de-France, 2020 (2)). En 2021, on compte par ailleurs 9 projets alimentaires territoriaux en région Île-de-France (RN PAT, 2021).

LE COMITÉ RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION : UNE CONCERTATION RÉGIONALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

À la suite de la mise en place de la MISAL, la Région Île-de-France a impulsé la création du comité régional de l'alimentation (CRALIM). Le CRALIM est notamment chargé de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des objectifs de la loi EgaAlim. Il regroupe la Région Île-de-France, les 7 conseils départementaux, la Ville de Paris, la Métropole du Grand Paris, quelques collectivités impliquées dans des démarches alimentaires, la Chambre d'agriculture, la Chambre des métiers et de l'artisanat, la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Île-de-France, les syndicats et associations professionnelles agricoles et alimentaires, des établissements d'enseignement et de recherche, des associations de consommateurs, des associations environnementales, des associations d'aide alimentaire. La réunion d'installation du CRALIM a eu lieu en janvier 2020 et le comité se réunira une fois par an (DRIAAF Île-de-France, 2020 (1) ; Perrin, 2021).



Le CRALIM est l'occasion de rendre compte des avancées de la Région, de veiller à une bonne communication avec les services de l'État et travailler en synergie avec les autres acteurs et territoires au sujet de l'alimentation."

Nicolas Perrin, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France

FAIRE DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE TERRITORIALE UNE PRIORITÉ

- LES SOLUTIONS LOCALES

Développer les instances d'échanges entre acteurs du territoire

GRAND PARIS - LES RENCONTRES AGRICOLES

De septembre 2018 à juillet 2019, la Métropole du Grand Paris a organisé les Rencontres agricoles, pour rencontrer les acteurs de l'agriculture urbaine, découvrir des lieux où elle se pratique et réfléchir ensemble à la ville de demain.

Au programme : chaque mois, des conférences ont permis de découvrir les dimensions écologiques, alimentaires, économiques et sociales de l'agriculture urbaine de la métropole. Des ateliers pédagogiques ont également été organisés chaque mois dans différents lieux d'agriculture urbaine (toits d'immeubles, friches urbaines, jardins publics ou associatifs...) pour rencontrer les acteurs de ce mouvement et découvrir leur métier. Enfin, les Rencontres agricoles se sont achevées avec une transhumance estivale de plusieurs jours à travers la métropole, pour relier des lieux innovants en termes d'agriculture urbaine et ainsi fédérer tous les acteurs autour d'une thématique forte : l'intégration de l'agriculture dans le territoire et dans le quotidien des métropolitains.

PTCE - "VIVRE LES MUREAUX"

"Vivre les Mureaux" : c'est le nom de la démarche citoyenne organisée en PTCE (Pôle Territorial de Coopération Économique) situé au Mureaux à l'ouest de Paris au bord de la Seine. Son objectif est d'accompagner la ville vers une transition agro-écologique et environnementale avec un important volet sur l'agriculture urbaine - pour faire des Mureaux une ville nourricière, inclusive, solidaire et résiliente au niveau économique et au plan de la sécurité alimentaire. Pour cela, il se donne comme ligne de mire, depuis sa création en 2016, le plein emploi pour 2024.

Ce projet est multiforme et encourage les habitants à se réapproprier leur ville. Entre espaces de coworking, repas chez l'habitant, jardins, baptêmes de l'air et épicerie coopérative, il y a de quoi faire. Le PTCE est ainsi un catalyseur territorial permettant de renforcer le maillage des acteurs qui ne travaillent pas nécessairement ensemble.

Accompagner le développement des acteurs locaux

VILLE DE PARIS - AAP "PARIS FERTILE" : FORMATION PROFESSIONNELLE AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE DURABLE

Face à la demande grandissante des citoyens pour des produits alimentaires locaux, la Ville de Paris lance un Appel à projet pour soutenir des dispositifs permettant de former et d'accompagner les Parisiens souhaitant devenir responsables d'exploitations agricoles durables, ouvriers agricoles au sein de ces exploitations, ou encore actifs de la transformation alimentaire durable dans leurs parcours de formation et d'installation. Cet AAP vise également à renforcer l'insertion professionnelle des demandeurs et demandeuses d'emplois habitant à Paris.

VILLE DE PARIS - AAP "ALIMENTATION ET CUISINES EN PARTAGE"

Ce projet vise à développer la dynamique sociétale et territoriale de solidarité alimentaire, sous forme d'un appel à projets répondant aux besoins suivants : Favoriser le développement de cuisines partagées mobiles et écologiques ; équiper des espaces de restauration solidaires ou des halles alimentaires ; développer des solutions, notamment numériques. 25 projets ont été sélectionnés et seront ainsi financés par le budget participatif de la Ville de Paris.

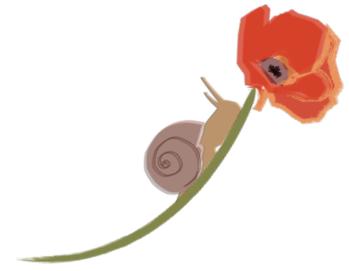
GRAND PARIS - AAP "INVENTONS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS"

L'AAP IMGP s'est imposé comme le plus grand concours d'architecture et d'urbanisme d'Europe. L'objectif est de valoriser des sites à fort potentiel de développement et constituer de nouvelles opportunités pour les habitants du Grand Paris. Lors de sa première édition, plusieurs projets s'appuyaient sur le retour de la nature en ville, comme le projet "À Morangis", une exploitation agricole de près de 8.000 m² permettant de réaliser des activités agri-urbaines (agriculture bio, en permaculture et en circuit court, verger, poulailler, ruches). Pour sa troisième édition, il s'articule autour du renouvellement de la ville, pour un territoire durable, équilibré et résilient.

VILLE DE PARIS - AAP "PARISFABRIK #4" : POUR FORMER LES DEMANDEURS D'EMPLOI AUX MÉTIERS DE LA VILLE DURABLE

La Ville de Paris lance la quatrième édition de l'appel à projets ParisFabrik dédié à former des demandeurs d'emploi parisiens aux métiers de la ville durable. Les secteurs visés sont les suivants : fabrication numérique pour réinventer la manière de produire en ville ; nouvelles mobilités et mobilités douces ; secteurs liés à l'économie circulaire (éco-conception, réemploi, éco-construction, etc.) ; lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets ; métiers d'art, de l'artisanat et de la fabrication traditionnelle.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



PARIS, UNE VILLE ENGAGÉE EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION DURABLE À TRAVERS L'IMPORTANCE DE SA RESTAURATION COLLECTIVE

Soucieuse de favoriser l'alimentation durable auprès de ses habitants, la Ville de Paris s'est engagée très tôt en faveur de l'approvisionnement durable de la restauration collective publique de la ville. Les ambitions de la Ville n'ont cessé de croître au fil des années et le but est aujourd'hui d'atteindre 100 % de produits durables (bio ou locaux) dans les repas servis. Ces ambitions ont conduit les autorités publiques à investir le champ de l'alimentation et à déployer des stratégies et outils pour structurer des filières locales et de qualité via sa restauration collective avec des résultats encourageants.

Si Paris a su bien tirer le fil de la commande publique comme levier d'actions, elle dispose encore de peu de mécanismes pour soutenir directement la structuration de filières avec par exemple ses propres outils de production (régies agricoles), transformation, distribution et logistique. Le défi est aussi de garantir l'accès de tous à cette alimentation durable. Limitée par ses compétences, la Ville peut néanmoins établir des partenariats et des coopérations avec d'autres échelons comme la Métropole ou la Région ainsi qu'avec d'autres territoires pour élargir son spectre d'action et l'impact de ses dispositifs. Si Paris est une des communes les mieux avancées sur le sujet, la Métropole et la Région déploient aussi leurs stratégies alimentaires territoriales afin d'intégrer l'ensemble des territoires vers des objectifs communs de reterritorialisation. Le territoire est donc au cœur de dynamiques politiques vertueuses allant vers la même direction pour renforcer la durabilité du système alimentaire local. Cependant, face à un système alimentaire dominé par une poignée de grands acteurs qui détiennent l'essentiel du pouvoir de marché, les collectivités territoriales ont du mal à agir sur leurs domaines d'activité. Une des solutions réside dans le fait de les intégrer – et surtout de les inciter à participer – à l'élaboration des stratégies comme "AgriParis" et à adopter des objectifs communs pour des actions de grande ampleur. Mieux travailler avec les professionnels du système alimentaire pourra s'accomplir au travers d'une gouvernance collective ou de projets communs dépassant le cadre de la restauration collective.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs de suivi ont été choisis pour évaluer l'intégration des enjeux d'alimentation durable dans l'agenda politique local :

- élu.e dédié.e,
- nombre de pleins-temps dédié.s au sein de la collectivité,
- instance de gouvernance alimentaire animée par la collectivité.

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour faciliter l'intégration de l'enjeu alimentaire territorial dans l'agenda politique des collectivités locales. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

ELU(E) DÉDIÉ(E) (VP OU ADJOINT) À L'ALIMENTATION DURABLE

(0 si aucun, 1 si métropole uniquement, 2 si métropole et ville centre)

NOMBRE DE PLEINS-TEMPS DÉDIÉS À LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ

INSTANCE DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ANIMÉE PAR LA COLLECTIVITÉ

MONTPELLIER 2	MONTPELLIER 2 (métropole)	BORDEAUX Oui
NANTES 2	NANTES 2 (métropole)	NANTES Oui
PARIS 2	PARIS 2 (ville)	GRENOBLE Oui
GRENOBLE 2	BORDEAUX 2 (métropole)	LYON Non
MARSEILLE 2	LYON 2 (métropole)	PARIS Non
BORDEAUX 1	MARSEILLE 1 (ville)	MARSEILLE Non
LYON 1	GRENOBLE 1 (métropole)	MONTPELLIER Non

BORDEAUX MÉTROPOLE- CONSEIL CONSULTATIF DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DURABLE

Bordeaux, France

Après un long travail de diagnostic et d'ateliers participatifs, la Métropole de Bordeaux a mis en place un Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire durable (mai 2017) s'inscrivant dans la politique métropolitaine Haute Qualité de Vie. Le conseil consultatif est composé de cinq collèges d'acteurs. C'est le premier conseil de politique alimentaire institutionnalisé en France. L'enjeu est d'assurer la représentation de toutes les parties prenantes du système alimentaire : politiques publiques, production alimentaire et agricole, transformation alimentaire, distribution alimentaire, sensibilisation, défense des intérêts et aide au changement de pratiques des mangeurs.

M3M - MOIS DE LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

Montpellier, France

Depuis 2014, la Métropole de Montpellier s'engage dans une politique agro-écologique et alimentaire ambitieuse. Elle organise depuis lors le mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable tous les ans pendant un mois, en septembre. Cette manifestation permet de mettre en avant les acteurs associatifs, universitaires, privés, s'engageant pour cette transition sur le territoire métropolitain et de faciliter la construction de synergies. De nombreux événements sont organisés : projections, conférences débats, ateliers, marchés, visites, etc.

GRAP - GROUPEMENT RÉGIONAL ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

Lyon, France

GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) est une coopérative réunissant des activités citoyennes de transformation et de distribution dans l'alimentation bio-locale, à 150 km autour de Lyon. L'objectif du GRAP est de coordonner et de fédérer les acteurs de l'alimentation durable locale en région lyonnaise. La coopérative fournit à ses membres des services : achats groupés, optimisation de la logistique, incubation, etc. GRAP est également une coopérative d'activité et d'emploi. Elle héberge des entrepreneurs dont l'activité est émergente et liée à la transformation ou la distribution alimentaire. GRAP est par exemple à l'origine de la première épicerie bio et locale de Lyon, 3 petits pois, mais également de l'ouverture de la Halle d'Oullins, ou encore de la Halle de la Martinière.

7 TERRITOIRES DE LA RÉGION GRENOBLOISE- LE PROJET ALIMENTAIRE INTER TERRITORIAL

Grenoble, France

7 territoires du bassin de vie de la région grenobloise collaborent dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire inter Territorial (PAiT): Grenoble Alpes Métropole, la Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, la Communauté de communes du Grésivaudan, les PNR Chartreuse et Vercors, la Ville de Grenoble et la Communauté de communes du Trièves. L'objectif de ce PAiT est de repenser l'agriculture et l'alimentation à une échelle plus large afin d'encourager un système alimentaire territorial durable et vertueux. Différentes actions sont menées afin de favoriser la préservation et transmission du foncier et de l'emploi agricole et d'augmenter la part des productions locales et de qualité dans les assiettes des consommateurs de la région. La coopération inter territoriale permet une structuration de filières plus cohérente et l'élaboration de politiques publiques adaptées aux atouts et contraintes de chaque territoire qui deviennent alors complémentaires.

LE BOL - PÔLE DE COOPÉRATION POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Lyon, France

Le Bol est un pôle de coopération sur l'alimentation œuvrant sur le territoire de la métropole lyonnaise. Il rassemble une trentaine de membres : associations, entreprises et centres de recherche impliqués dans la relocalisation alimentaire. L'objectif du collectif est de créer une plateforme d'entraide sur des enjeux communs, par exemple : faciliter l'approvisionnement en produits locaux pour les épiceries et systèmes de paniers de légumes, organiser des événements de sensibilisation du grand public, créer des transferts de compétences et mutualiser des services. Le Bol organise un événement annuel sur les berges du Rhône - *La Fête des Récoltes* - afin de valoriser les acteurs locaux et montrer les alternatives qui existent sur le territoire. Le Bol mène de nombreuses actions pour favoriser les coopérations entre les structures adhérentes et construire un système agroalimentaire local, solidaire et écologique. Le regroupement sous forme de collectif permet également un dialogue facilité avec la collectivité locale.

LES PARISIENS CONSULTÉS ET IMPLIQUÉS DANS LA CONSTRUCTION DES POLITIQUES PUBLIQUES ALIMENTAIRES

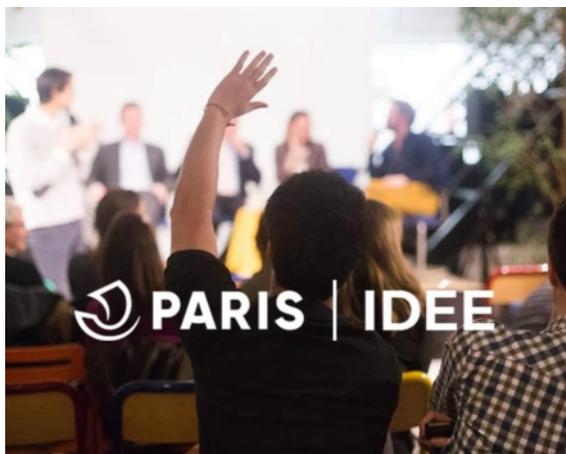
LA CHARTE DE PARTICIPATION CITOYENNE DE PARIS

En 2017, la Ville de Paris a voté une "Charte de Participation Citoyenne de Paris" afin d'encourager une participation libre, inclusive, connue de tous et toutes, lisible et transparente des Parisiens dans les projets de la Ville. Différents outils sont alors mobilisés : les conseils de quartiers, les maisons de la vie associative, le budget participatif, les réunions de concertation mais également la plateforme de participation Idée.Paris (Ville de Paris, 2018 (1)).

UNE PLATEFORME EN LIGNE POUR FACILITER LA PARTICIPATION CITOYENNE : IDÉE.PARIS

Idée.Paris est le site de coopération entre les services de la Ville de Paris, les Parisiens et les acteurs des projets de la Ville. Il permet à tous ceux qui le souhaitent d'être informés des projets en cours, de s'y associer et de suivre les réalisations. Une consultation en ligne a par exemple été organisée en 2017 pour la construction de la Stratégie Alimentaire de la Ville.

Idée.Paris © Ville de Paris



DES CONSULTATIONS THÉMATIQUES

La Ville de Paris a organisé en mars 2021, une conférence citoyenne regroupant 100 habitants pour définir leurs attentes par rapport à l'alimentation afin d'y répondre au mieux dans le dispositif AgriParis en cours de co-construction. En dehors du Plan alimentation durable, de la Stratégie alimentaire de la Ville de Paris et du récent dispositif AgriParis, les citoyens parisiens sont amenés à s'exprimer pour l'élaboration de différents dispositifs publics.

LE PLAN BIODIVERSITÉ

À l'occasion de la constitution du Plan Biodiversité (2018-2024), une concertation de plus de 2 ans a été organisée auprès des habitants, des Maires d'arrondissements, des partenaires de la ville et les associations. Le Plan Biodiversité inclut notamment des actions de végétalisation et protection des jardins de la Ville (Mairie de Paris, 2017 (1)).

LE CONTRAT PARIS'COMMERCES

En 2017, les habitants des différents arrondissements parisiens ont également été consultés dans la définition du Contrat de revitalisation artisanale et commerciale, Paris'Commerces. Le Contrat Paris-Commerce vise notamment à favoriser l'émergence de commerces alimentaires de proximité dans certains quartiers de la ville fortement touchés par la vacance (Mairie de Paris, 2016 (3)).

LE SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIALE

En 2018, les citoyens ont également été amenés à s'exprimer pour mettre à jour du schéma de cohérence territoriale. Pour cela, différents outils de consultation ont été mis en place :

- Un "bus du SCoT", qui circule entre les communes et arrondissements de la métropole, donnant aux citoyens l'opportunité de s'exprimer en vidéo et de déposer leurs idées dans une boîte à idées ;
- Une plateforme numérique qui permet à chacun de comprendre les enjeux du SCoT et de contribuer via un forum participatif dédié ;
- Une exposition itinérante à disposition des 131 communes et des 12 territoires ;
- Des réunions publiques.

Le SCoT inclut des actions de protection du foncier agricole sur la métropole parisienne (Métropole du Grand Paris, 2019).

LE PLAN CLIMAT AIR ÉNERGIE

En 2017, les habitants de la métropole du Grand Paris ont aussi été invités à s'exprimer pour participer à la construction du Plan Climat Air Énergie du territoire métropolitain. La Métropole du Grand Paris a organisé plusieurs ateliers thématiques avec les professionnels du secteur ainsi qu'une grande consultation citoyenne. Le PCAE de la Métropole inclut un axe dédié à l'agriculture et l'alimentation, qui porte aujourd'hui Plan Alimentation Durable Métropolitain (Ekopolis, 2017).

LES CONSEILS DE QUARTIERS

Les citoyens sont également amenés à prendre des décisions pour leur ville par le biais des conseils de quartiers. Les citoyens volontaires sont amenés à réfléchir sur les propositions faites par l'équipe municipale ou à écrire de nouvelles propositions pour améliorer la qualité de vie des habitants de la ville et du quartier. 123 conseils de quartier ont été constitués. Leur fonctionnement diffère selon les arrondissements. (Mairie de Paris, 2019 (2)).

L'AGRICULTURE ET ALIMENTATION DURABLE AU SEIN DU BUDGET PARTICIPATIF DE LA VILLE DE PARIS

Depuis 2014, la Ville de Paris dédie 25 % de ses investissements à son budget participatif. Les Parisiens sont amenés à déposer des projets pour leur ville autour de différents thèmes : environnement, cadre de vie, culture et patrimoine, économie, emploi et attractivité, éducation et jeunesse, prévention et sécurité, propreté, santé, solidarité et cohésion sociale, sport, transport et mobilité, ville intelligente et numérique.

La Ville de Paris analyse la faisabilité des projets déposés qui sont ensuite soumis aux votes des citoyens. Ceux qui obtiennent le plus de votes bénéficient d'un soutien financier du Conseil de Paris pour leur mise en œuvre.

Entre 2014 et 2021, 2 732 projets ont été financés. De nombreux projets en faveur d'une alimentation et agriculture durable pour Paris ont été financés grâce au dispositif. Par exemple : création de jardins partagés, création de jardins pédagogiques dans les écoles, mise en place de composteurs collectifs, installation de ruches, création d'épiceries solidaires et halles alimentaires, mise en place de cuisines partagées, de restaurants d'inclusion des seniors, actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc. La Ville de Paris a lancé en 2019 un appel à projets "Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage". Cet appel à projets a permis d'identifier et de financer 25 projets d'alimentation durable et solidaire grâce au budget participatif (Paris Budget Participatif, 2021).

“ On observe un réel intérêt des élus et des services des collectivités sur les questions alimentaires, qui avait déjà émergé avant la crise sanitaire. Il y a aussi beaucoup de demandes des citoyens pour des jardins partagés et des écoles avec de forts intérêts des parents d'élèves pour des cantines durables. Néanmoins, l'implication citoyenne en faveur du bio et du local est encore peu connue.”

Lucie Labidoire, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris

L'IDENTITÉ CULINAIRE AU SERVICE DE LA COHÉSION SOCIALE ?

UN PATRIMOINE AGRICOLE ET UN IDENTITÉ CULINAIRE VALORISÉS

La région parisienne regroupe une multitude de spécialités culinaires françaises, symboles de la richesse de la gastronomie du pays. Parmi les spécialités les plus connues : le croque-monsieur, le champignon de Paris, l'entrecôte Bercy, l'escalope parisienne, le bœuf miroton, les bouchées à la Reine, le boudin de Paris, les bries de Meaux et de Melun, la baguette parisienne, le Saint-Honoré, le Macaron, l'Opéra, le Paris-Brest, le flan parisien, les chouquettes, etc. (Girard-Lagorce, 1997). Finalement, Paris ne constitue pas spécifiquement un terroir local : la gastronomie parisienne est représentative de la culture culinaire française (Léger, 2021).

Paris est une ville dynamique qui souhaite valoriser les produits de sa région et ses traditions culinaires. De nombreux événements de valorisation et de sensibilisation autour du terroir francilien et français de manière générale sont organisés tout au long de l'année. On note par exemple le Forum Régional de l'Agroalimentaire en Île-de-France, le Salon de l'agriculture, Sortons l'agriculture du Salon, le Salon Marjolaine qui est le plus grand marché bio de France, le Salon Île-de-France dans nos assiettes, les Rencontres agricoles du Grand Paris, mais également de nombreuses autres manifestations communiquant sur d'autres types d'agriculture et d'alimentation (Métropole du Grand Paris, 2018).



Il n'y a pas de gastronomie parisienne, il y a une gastronomie française. Paris, en quelque sorte, c'est la France. "

François Léger, Enseignant chercheur en agro-écologie à AgroParisTech/Inrae



L'alimentation est intrinsèquement sociale surtout dans le modèle alimentaire français (manger ensemble). Les activités culinaires collectives sont des vecteurs d'intégration forts.

Les différentes cultures culinaires sont à préserver et valoriser tout en diversifiant au maximum les pratiques alimentaires pour tendre vers plus de durabilité."

Pauline Scherer, Sociologue et chercheuse à LERIS

L'ALIMENTATION VECTEUR DE LIENS SOCIAUX

Rassembler une communauté autour d'une culture ou des cultures culinaires est un vecteur de cohésion sociale. Par exemple, l'animation d'ateliers de cuisine dans les maisons de quartier ou la co-écriture de livres de recettes peuvent être des leviers pour augmenter la participation citoyenne dans les démarches alimentaires locales. De nombreuses initiatives existent à Paris pour favoriser la cohésion et l'intégration sociale par l'alimentation : Food2Rue facilite l'intégration professionnelle grâce à la Cuisine, Mamie Foodie ouvre un restaurant d'inclusion des seniors, Solidarité Roquette organise des ateliers de cuisine pour les familles hébergées à l'hôtel, Café associatif Pernety ouvre un restaurant-café solidaire "Moulin à café", etc (Budget Participatif Paris, 2021).

UNE OFFRE ALIMENTAIRE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES COMMUNAUTÉS

L'Île-de-France est la région française qui accueille le plus d'immigrés avec 18,5 % de la population issue de l'immigration en 2013 (contre 9 % en moyenne à l'échelle nationale). À Paris, un habitant sur 5 est immigré. La moitié des immigrés franciliens sont nés en Afrique (Algérie, Maroc ou Tunisie). La population d'origine portugaise est aussi bien représentée avec 243 000 personnes (INSEE, 2017). La population immigrée est particulièrement représentée dans les quartiers politique de la Ville. Une offre de produits étrangers est présente sur la ville de Paris, au travers l'existence de nombreuses épiceries fines et restaurants spécialisés.



L'alimentation qui s'incarne au sein des AMAP est indéniablement créatrice de lien social entre groupes de consommateur·rice·s et paysan·ne·s. Cependant, elles peuvent également être exclusives notamment pour des raisons sociologiques comme on l'observe de manière générale en France. "

Hugo Guggenbuhl et Ninon Annequi, Les Champs des Possibles et réseau AMAP Île-de-France

/// Maintenir et développer une offre alimentaire représentative de différentes cultures culinaires est très important car c'est d'une telle richesse que ce serait dommage de s'en priver et parce que l'alimentation est un vecteur très favorisant de mixité sociale et de cohésion sociale. Le problème aujourd'hui est que l'offre alimentaire multi-culturelle est la plupart du temps une offre de mauvaise qualité issue de modes de productions industriels et mondialisés (comme dans certains marchés ou épiceries asiatiques...). "

Marielle Martinez, coordinatrice de la Panaméenne, Food2rue

RENFORCER LA PARTICIPATION DES CITOYENS ET FAIRE DE L'ALIMENTATION UN VECTEUR DE LIENS SOCIAUX - LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager la participation des citoyens et favoriser la cohésion sociale

PAUPIETTE - RAPPROCHER LES GÉNÉRATIONS AUTOUR D'UN REPAS

La plateforme web Paupiette met en contact des personnes âgées souffrant d'isolement avec des jeunes étudiants, en quête de repas sains et économiques, afin de partager un repas. Le menu, dont le prix est fixé entre 4 et 7 euros, est proposé par les seniors via la plateforme et les étudiants s'inscrivent à un repas chez l'hôte choisi sur la plateforme. L'hôte peut choisir les étudiants qu'il souhaite ou non accueillir. À travers sa mission, Paupiette nous rappelle la fonction sociale de l'alimentation et encourage les échanges intergénérationnels. Paupiette a reçu l'appui de diverses associations de quartiers et mairies afin de faire connaître l'initiative auprès des personnes âgées dont l'accès à internet est parfois limité. Paupiette couvre aujourd'hui 3 villes : Quimper, Bordeaux, Paris.

VILLE DE PARIS - JE M'ENGAGE

La Ville de Paris propose jemengage.paris, un service numérique de soutien à l'engagement citoyen. Accessible en tant que "citoyen" ou "association ou collectif", cet outil permet une véritable rencontre entre ces différents acteurs. Côté citoyens, un espace "missions" est mis à disposition pour tous ceux désirant s'investir activement sur Paris et ses alentours. Dans cet espace, un listing de missions d'intérêt général est ainsi proposé, avec la possibilité de choisir une thématique, une période et le type de mission qui l'intéresse. Côté associations ou collectifs, désireuse de trouver des bénévoles pour les accompagner dans leurs actions, elles ont la possibilité de publier leurs annonces de missions à pourvoir. Un autre outil de liaison entre ces acteurs, présent sur le site web, est le "Coin du partage". Cet espace permet un réel échange entre le besoin de matériels des associations/collectifs et la mise à disposition de matériels des citoyens.

Faciliter l'intégration des migrants et la découverte des différentes cultures alimentaires

FOOD2RUE - LA PANAMÉENNE

Food2rue est une association créée en 2014 autour de deux objectifs : promouvoir l'insertion socio-professionnelle et le droit à l'initiative économique de publics en situation d'exclusion et promouvoir des modèles d'alimentation accessibles et durables. Ses ambitions se concrétisent au sein de la halle alimentaire La Panaméenne située dans le 14^e arrondissement, qui est à la fois une épicerie de produits durables et un lieu de restauration populaire comprenant un chantier d'insertion pour les femmes en situation de grande fragilité. La Panaméenne dispose de 14 postes d'insertion et a formé et conduit vers l'emploi depuis trois ans une cinquantaine de femmes.

BALUCHON - À TABLE CITOYENS

Baluchon - À table citoyens est une Entreprise Solidaire d'Utilité sociale, créée pour succéder à l'association "À table citoyens" (2012), qui a pour but de permettre à des personnes en difficulté d'insertion de se réapproprier leur destin économique et social à travers la préparation de plats cuisinés. Baluchon - À table citoyens est implantée au cœur de la cité Marcel Cachin de Romainville en Seine-Saint-Denis. Elle offre un accompagnement social et professionnel et crée de l'emploi, tout en s'engageant à cuisiner exclusivement des produits frais de saison, non transformés, locaux si possible et en favorisant des pratiques agricoles responsables. L'objectif est de favoriser l'accès des citoyens à une alimentation bonne, saine et juste, tout en créant une dynamique positive pour l'emploi local.

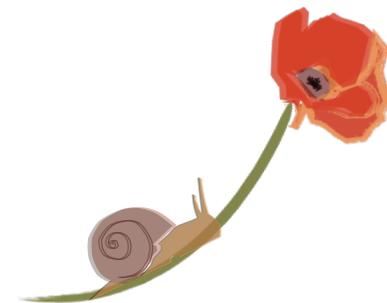
REFUGEE FOOD FESTIVAL

Initiative citoyenne, le Refugee Food Festival est un projet itinérant développé par l'association Food Sweet Food (avec le soutien de l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés), qui propose de confier les cuisines de restaurants à des chefs réfugiés, le temps d'un festival gourmand et solidaire. Au-delà du festival, l'association développe des activités qui permettent d'accompagner l'insertion professionnelle des personnes réfugiées à travers la cuisine. 5 éditions ont déjà été organisées à Paris.

GRAND PARIS - TRANSHUMANCE 2019

Du 6 au 17 juillet 2019, Enlarge your Paris, la Métropole du Grand Paris et les Bergers Urbains organisaient la Transhumance du Grand Paris, un festival itinérant écologique, agricole et culturel. L'événement s'inscrivait dans le cadre des Rencontres agricoles du Grand Paris.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE RICHE À FAVORISER AUPRÈS DE TOUS EN IMPLIQUANT D'AVANTAGE LES CITOYENS AUX PROJETS DE LA VILLE

Paris est une ville bénéficiant d'un fort engagement citoyen qui se manifeste au travers d'associations, de mobilisations dans des espaces publics, de participation à divers événements et autre. Des dispositifs de la Ville existent pour intégrer les citoyens à l'action publique locale comme la plateforme de consultation en ligne Idée.Paris, le budget participatif ou la consultation d'une centaine d'habitants pour définir leurs attentes concernant l'alimentation de demain et mieux cerner comment y répondre au travers d'AgriParis. Malgré ces initiatives déjà conséquentes, les citoyens pourraient être impliqués encore davantage dans la construction des politiques publiques alimentaires. Offrir cette possibilité aux habitants permet de faciliter l'appropriation de nouveaux comportements vertueux pour tous comme l'adaptation de leur régime alimentaire (moins de viande, plus de bio, de local, limitation du gaspillage, etc.) mais également d'encourager leur engagement dans des associations et initiatives locales.

Paris est une ville culturelle dynamique avec de nombreux événements conviviaux organisés pour mettre à l'honneur le patrimoine culinaire et agricole français comme le Salon de l'agriculture ou le Salon bio Marjolaine. De plus, Paris fourmille d'initiatives citoyennes favorisant la cohésion et l'intégration sociale par l'alimentation comme Food2Rue ou Baluchon.

Paris, capitale de la gastronomie française est aussi une ville qui concentre une offre alimentaire riche en produits de qualité, plats issus du terroir français mais aussi en aliments du monde entier qui font la richesse de la gastronomie parisienne. Si Paris dispose d'une offre alimentaire très riche et variée qui correspond aux habitudes alimentaires des habitants issus de différentes origines étrangères, celle-ci est très majoritairement importée et issues des filières longues et industrielles. Faciliter l'intégration des migrants au travers de la valorisation des aliments locaux et de plats mixtes revisités aux saveurs exotiques serait une voie intéressante à explorer pour maintenir ce patrimoine culinaire varié tout en favorisant l'accès aux produits locaux, frais et durables.

APPEL(S) À PROJETS DÉDIÉ(S) À L'ALIMENTATION DURABLE

(1 point pour chaque échelon administratif publiant un appel régulier sur ces sujets)

LYON
4/4

BORDEAUX
4/4

NANTES
3/4

GRENOBLE
3/4

MARSEILLE
2/4

PARIS
2/4

MONTPELLIER
1/4

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 4 indicateurs ont été choisis pour évaluer l'implication des citoyens et de la société civile sur les enjeux alimentaires et la cohésion sociale créée autour de l'alimentation :

- appels à projet dédiés publiés par les collectivités locales (indicateur de moyen),
- organisation par la collectivité d'un événement annuel de sensibilisation (indicateur de moyen),
- existence d'une plateforme digitale de consultation citoyenne gérée par la collectivité (indicateur de moyen),
- nombre de participation de la ville au " Refugee Food Festival " (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour encourager la participation citoyenne dans la construction d'un système alimentaire durable et fédérateur. Le choix des indicateurs résulte des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

ÉVÉNEMENT ANNUEL DÉDIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE (à l'initiative de ou soutenu par la collectivité)	PLATFORME DIGITALE DE CONSULTATION CITOYENNE (animée par la Ville/Métropole)	NOMBRE DE PARTICIPATIONS DE LA VILLE AU REFUGEE FOOD FESTIVAL (depuis 2016)
PARIS Oui	PARIS Oui	PARIS 5
NANTES Oui	NANTES Oui	BORDEAUX 4
MONTPELLIER Oui	BORDEAUX Oui	LYON 4
GRENOBLE Oui	GRENOBLE Oui	MARSEILLE 4
LYON Oui	MONTPELLIER Non	NANTES 1
MARSEILLE Non	LYON Non	MONTPELLIER 0
BORDEAUX Non	MARSEILLE Non	GRENOBLE 0

S'INSPIRER D'AILLEURS

ÉPICERIE SOLIDAIRE DES ALOUETTES

Nantes, France

Le comptoir des Alouettes est une épicerie associative qui cherche à privilégier les circuits courts et lutter contre le gaspillage alimentaire, dans le quartier de Chantenay-Bellevue. L'association a pour but de favoriser les liens de voisinage dans un quartier à forte mixité sociale à travers l'alimentation. À la fois épicerie associative et cuisine collective, elle propose des produits locaux, des paniers bio, des distributions gratuites d'inventus de supermarchés et de commerces locaux et d'autres actions créatrices de cohésion sociale. Convaincus que le "vivre ensemble" passe par le "faire ensemble", les propriétaires développent des ateliers de cuisine qui valorisent les savoir-faire et les cultures.

CHAIRE UNESCO ALIMENTATIONS DU MONDE

Montpellier, France

Au printemps 2011, Montpellier SupAgro a créé une Chaire dédiée aux alimentations du monde, labellisée par l'UNESCO dans le cadre du programme international Unitwin/Chaires UNESCO, en partenariat avec les institutions d'Agropolis International. L'objectif de la Chaire est d'accroître et de diffuser les connaissances théoriques et empiriques sur les systèmes alimentaires dans le monde (urbains notamment), sur leur diversité, leurs dynamiques et leurs impacts sur l'Homme et l'environnement, dans un objectif de développement durable. La Chaire contribue à 3 types d'activités : la formation (mastère Innovations et Politiques pour une alimentation durable), la coordination de programmes de recherche et le dialogue sciences-société. Elle organise chaque année un séminaire de rentrée invitant plusieurs experts à venir s'exprimer sur un thème choisi annuellement.

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE LATINO AMÉRICAINA- ÑAM

Chili

Organisé tous les ans depuis 2011 à Santiago, le festival Ñam valorise à travers de conférences, ateliers, débats et stands, la gastronomie latino américaine. Ñam se définit comme une plateforme de rencontre et de diffusion de projets pour repositionner la gastronomie comme un pilier fondamental de la culture chilienne et qui cherche à valoriser l'art du bien manger. L'édition de 2019 s'est concentrée sur la "gastronomie sociale" en cherchant à démontrer que l'alimentation est un outil capable de répondre à certains problèmes sociaux comme les inégalités, la faim, les systèmes alimentaires non durables, le chômage, la dégradation de l'environnement.



GRUPE SOS SOLIDARITÉS - PROJET CO'ALIM

Bordeaux, France

Le projet Co'Alim a été initié en janvier 2019 par le groupe SOS Solidarité dans l'objectif de faire de l'alimentation un levier pour l'insertion durable. Le projet pilote a été expérimenté dans le centre d'hébergement d'urgence Dormecq à Bordeaux. Plusieurs actions ont ainsi été menées : repas préparés avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et de filières de proximité, mise à disposition d'une épicerie équitable au sein du centre accessible à tous les résidents, distribution hebdomadaire gratuite de paniers de légumes locaux, organisation d'ateliers collectifs de cuisine chaque semaine, mise à disposition de cuisines individuelles et d'une cuisine commune accessible à tous les résidents. Des partenariats ont été établis avec des coopératives agricoles régionales et associations bordelaises pour l'approvisionnement en produits locaux et de qualité.

UN TERRITOIRE QUI S'ENGAGE POUR COOPÉRER EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER

La Ville de Paris coopère également à l'échelle nationale et internationale, consciente du fait que si les solutions sont locales, les enjeux globaux impliquent la coopération des territoires à l'échelle nationale comme internationale.

UN TERRITOIRE TRÈS BIEN INTÉGRÉ DANS LES RÉSEAUX NATIONAUX

La Ville de Paris montre aussi son engagement à l'échelle nationale et internationale, consciente que même si les solutions sont principalement locales, les enjeux globaux impliquent la nécessité de coopération des territoires à l'échelle nationale comme internationale. À l'échelle nationale, le Triangle vert et le Plateau de Saclay font partie du réseau national des projets alimentaires territoriaux (RN PAT, 2017). La région Île-de-France avec Terre et cité-Plateau de Saclay, la Plaine de Versailles, le Triangle Vert -les villes maraîchères du Hurepoix est membre du réseau Terres en Villes depuis 2016 (Terres en Villes, 2017). L'affiliation à ces deux réseaux permet à la Métropole de communiquer sur ses actions et de bénéficier de retours d'expériences des autres territoires du réseau, à l'échelle française.

UNE FORTE IMPLICATION DANS LES RÉSEAUX INTERNATIONAUX

La Ville de Paris s'engage également à échanger et partager à l'échelle internationale. Les différents projets dans lesquelles la Métropole est associée lui permettent de gagner en visibilité à l'échelle internationale mais aussi et surtout de bénéficier de retours d'expérience de villes aux contextes différents mais enjeux comparables afin d'enrichir sa propre politique agro-écologique et alimentaire.

LE PACTE DE MILAN

La Ville de Paris a également été une des premières villes signataires du Pacte de Milan pour des politiques alimentaires durables en 2015 et s'engage ainsi dans cette voie (Milan Urban Food Policy Pact, 2019).



C40

La Ville de Paris est fortement impliquée dans le réseau C40 - Cities Climate Leadership group, qui rassemble 81 des plus grandes villes du monde, pour lutter contre le dérèglement climatique. Ce groupe permet l'échange de bonnes pratiques pour limiter l'impact environnemental d'un ensemble de villes responsables de 70 % des émissions de GES mondiale (C40, 2019). Anne Hidalgo préside le réseau C40 depuis 2016. Par ailleurs depuis 2016, le réseau C40 a développé une branche alimentation au sein de laquelle Paris échange particulièrement (Koumarios, 2021).

ORGANIC CITIES NETWORK EUROPE

En 2018, Paris avait accueilli la conférence de lancement de ce premier réseau européen de villes et d'organisations (réseau de villes italiennes et allemandes par exemple) engagées en faveur de l'agriculture biologique, "Organic Cities Network Europe". Il vise à donner voix aux Villes engagées et à peser sur les décisions européennes en faveur de l'agriculture biologique. Dans ce cadre, Paris avait par exemple été invitée à la grande foire du bio européenne (BioFach) en Allemagne) ou sur la représentation au Parlement européen à Bruxelles (Koumarios, 2021).

PARIS, UNE VILLE À FORTE DIMENSION INTERNATIONALE

LE SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION

Tous les deux ans, Paris organise le Salon International de l'Alimentation (SIAL) depuis 1964, en parallèle du Salon International du process et du conditionnement alimentaire (Salon IPA aussi appelé "The Global Food Factory") (SIAL Paris, 2019). Ces démarches permettent à la Ville de Paris de renforcer sa visibilité à l'échelle internationale et de bénéficier de retours d'expérience de villes aux contextes différents mais enjeux comparables, pour alimenter sa propre politique agro-écologique et alimentaire en construction.

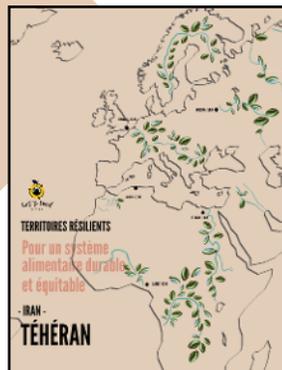
PARIS JO 2024

Paris accueillera en 2024 les Jeux Olympiques d'été et souhaite profiter de cette manifestation pour mettre en avant son expertise et ses initiatives de territoires qui agissent pour réduire les impacts environnementaux et pour promouvoir une alimentation saine et durable. Au-delà des actions de diminution et compensation de l'impact carbone d'un tel événement (infrastructures, transports, construction), l'ensemble de l'alimentation proposée devra être issue de circuits de distribution courts, proposer des produits issus de l'agriculture biologique française. Un appel à projets a été lancé en 2019 afin d'identifier les acteurs mis en avant à cette occasion (Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire et al., 2019).

DE NOMBREUSES COOPÉRATIONS BILATÉRALES À L'INTERNATIONAL

La Ville de Paris entretient des relations de coopération privilégiées avec près de 70 villes du monde afin d'encourager l'échange de bonnes pratiques et de répondre collectivement aux grands défis actuels : santé, lutte contre le VIH, accès à l'eau, gestion des déchets, défense des droits humains, etc. À ce jour, aucune coopération ne traite des sujets d'agriculture et d'alimentation durable. Seul le projet Let's Food Cities, soutenu par la Ville de Paris entre 2017 et 2020, vise à encourager le partage d'expériences entre Paris et Téhéran (Iran) pour des systèmes alimentaires durables et résilients.

Résultats



LE RAPPORT

DIAGNOSTIC DE DURABILITÉ DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE TÉHÉRAN

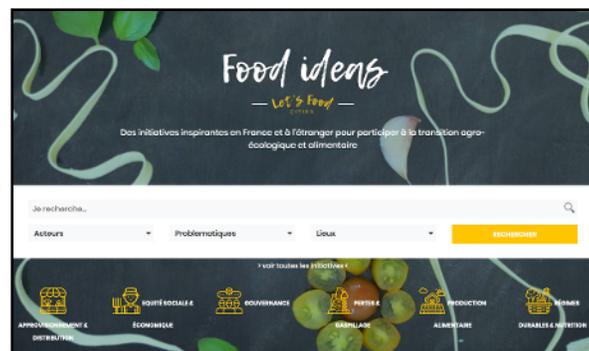


LE FILM

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE TÉHÉRAN

LA CARTOGRAPHIE D'ACTEURS

RECENSEMENT D'INITIATIVES ALIMENTAIRES DURABLES



LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UN ENGAGEMENT AU SEIN DES RÉSEAUX INTERNATIONAUX MAIS DES COOPÉRATIONS À DÉVELOPPER ET RENFORCER POUR S'INSCRIRE DANS UNE DYNAMIQUE GLOCALE

La Ville de Paris est une collectivité particulièrement impliquée dans les réseaux d'échanges autant à l'échelle nationale qu'internationale. Son implication dans les réseaux internationaux sur l'alimentation s'est véritablement initiée en 2015 avec la signature du Pacte de Milan en faveur de politiques alimentaires urbaine. Cet engagement a impulsé une véritable dynamique interne en faveur de la transition alimentaire et de la coopération internationale. Aujourd'hui la maire de Paris, Anne Hidalgo, est même à la présidence du C40, un réseau rassemblant les grandes villes mondiales au sujet du climat de manière générale mais englobant l'alimentation.

Outre cette présence dans des réseaux multi-acteurs internationaux, Paris est une ville internationale impliquée dans des événements de renommée mondiale comme les Jeux Olympique de 2024.

Cependant, les jumelages et coopérations de Paris ne prennent pour le moment pas en compte la question alimentaire qui est pourtant une problématique systémique et fédératrice.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Paris par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 2 indicateurs ont été choisis pour évaluer l'implication de la collectivité dans le développement de coopérations territoriales alimentaires :

- nombre de participations aux sommets annuels du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines (indicateur de moyen),
- nombre de projets de coopération internationale sur les enjeux d'agriculture et alimentation durable (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de coopérations territoriales alimentaires. Le choix résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

NOMBRE DE PARTICIPATIONS AUX SOMMETS DU PACTE DE MILAN POUR DES POLITIQUES ALIMENTAIRES URBAINES

NOMBRE DE PROJETS DE COOPÉRATION INTERNATIONALE SUR LES QUESTIONS ALIMENTAIRES

LYON 5	LYON 2
NANTES 4	GRENOBLE 2
MONTPELLIER 3	BORDEAUX 2
GRENOBLE 3	MONTPELLIER 1
PARIS 3	NANTES 1
BORDEAUX 2	PARIS 1
MARSEILLE 2	MARSEILLE 1

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

CE QU'IL FAUT RETENIR . . .

DIVERSIFIER L'AGRICULTURE LOCALE, UNE PRIORITÉ POUR CONSTRUIRE UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

Paris, ville mondiale qui concentre 31 % de la population métropolitaine, ne peut certes pas nourrir seule sa population mais peut augmenter son autonomie alimentaire. Paris est située au cœur de plaines très fertiles mais hyperspécialisées dans les grandes cultures (83 % de la SAU régionale) dont la grande majorité de la production est destinée à l'export. Malgré la présence de quelques exploitations en maraîchage et de la dynamique naissante pour les installations en maraîchage, l'agriculture locale est très peu diversifiée et ne permet pas de répondre aux besoins alimentaires des habitants. Par ailleurs, ces systèmes de production en monoculture conduisent à des problématiques environnementales (dégradation de la qualité des eaux, perte de biodiversité, faible adaptation au changement climatique etc.). Diversifier l'agriculture francilienne est donc une priorité qui nécessite à la fois de préserver les terres agricoles, d'encourager l'installation d'agriculteurs, de faciliter la transmission des exploitations sous des formes nouvelles et diversifiées, encourager au changement de pratiques agricoles etc.

DÉVELOPPER L'AGRICULTURE URBAINE COMME OUTIL DE SENSIBILISATION DES HABITANTS À L'ALIMENTATION DURABLE

La ceinture verte parisienne avec ses maraîchers de renommée mondiale qui nourrissaient la ville jusqu'au début du 20^e siècle a aujourd'hui disparu mais une nouvelle dynamique en faveur de l'agriculture urbaine émerge pour sensibiliser les habitants et favoriser l'agriculture de proximité. Le grand défi de Paris est de relocaliser une partie de son alimentation en créant des territoires nourriciers approvisionnant ses habitants malgré les pressions foncières et le recul général de la population agricole. Réintroduire l'agriculture en ville et végétaliser Paris est une source non négligeable de sensibilisation des habitants à l'environnement et à l'alimentation durable. Plus qu'un outil de production, les jardins urbains sont des outils pédagogiques, renforçant le lien social et à même d'alimenter les habitants en produits frais et locaux.

MUTUALISER ET VERDIR LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ POUR ALIMENTER PARIS EN PRODUITS LOCAUX

La logistique alimentaire est la principale problématique de Paris car l'ampleur et la concentration des flux conduit à des problèmes de congestion et de pollution atmosphérique. Repenser la logistique alimentaire en multipliant les lieux de stockage en ville et en développant les mobilités propres et mutualisées est essentiel pour renforcer la durabilité du système alimentaire parisien. Les petits commerces et les restaurateurs parisiens sont de plus en plus nombreux à vouloir s'approvisionner en circuits courts et de proximité mais les coûts logistiques de cette réorganisation est complexe. Des solutions sont à expérimenter autant du côté des distributeurs que des producteurs.

METTRE EN PLACE DES COOPÉRATIONS INTER-TERRITORIALES DURABLES

Augmenter l'autonomie alimentaire doit certes être un objectif vers lequel doit tendre Paris mais tout en ayant conscience de ses interdépendances à d'autres territoires. La résilience alimentaire parisienne ne pourra reposer que sur des coopérations équitables avec d'autres territoires, que ce soit des collectivités frontalières, ou des régions voisines, voir ailleurs en France à condition de mutualiser les flux s'il en est question. Des contrats de réciprocité pourraient à ce titre être mis en place avec des territoires ruraux pour faciliter les flux entre l'offre et la demande alimentaire.

GARANTIR L'ACCES DE TOUS À UNE ALIMENTATION DURABLE EN TERMES DE QUALITÉ, DE SANTÉ, D'ÉQUITÉ ET D'ENVIRONNEMENT

La ville de Paris est un territoire marqué par de fortes disparités socio-économiques et de forts taux de pauvreté. Cette situation conduit à des inégalités d'accès à une offre alimentaire de qualité en fonction des revenus mais aussi de sa situation géographique avec certaines zones en surexposées à la malbouffe et déficitaires en offre alimentaire saine. Un trop grand nombre de parisiens n'ont aujourd'hui pas les moyens de se procurer des produits bio, locaux, frais et de qualité, voir sont en situation de précarité alimentaire. Cette situation s'est aggravée avec la crise sanitaire de la COVID-19 et requiert une attention nouvelle. Des solutions sont à inventer et à expérimenter avec le soutien des autorités publiques locales pour favoriser l'accès de tous à une alimentation durable. Des pistes émergent à Paris comme la Panaméenne qui propose une offre de produits de qualité (locaux, bio, frais) et de plats faits maisons dans un quartier défavorisé de la ville ou bien comme le financement de produits locaux pour les structures de l'aide alimentaire pour améliorer la qualité de l'aide alimentaire tout en soutenant les producteurs locaux. Faire le pont entre l'agriculture locale et la lutte contre la précarité alimentaire est pour le moment une voie singulière mais qui est à investir et dont Paris a tout intérêt à se saisir.

DÉVELOPPER UNE OFFRE ALIMENTAIRE LOCALE

Paris a la particularité de disposer de très nombreux points de vente, en particulier des petits commerces de proximité. Bien qu'une part importante des habitants soient sensibilisés à l'alimentation durable et aient les moyens de le faire, la grande majorité des habitants s'approvisionne dans les enseignes de la grande, moyenne et petite distribution. Pour autant, la demande des consommateurs parisiens et franciliens envers les produits locaux est très forte et en pleine croissance. Les points de vente en alimentation locale et/ou bio se sont multipliés de façon exponentielle ces dernières années mais l'offre est encore en dessous de la demande. Les dispositifs de vente directe, en AMAP, boutiques paysannes, les drive ou encore la vente à la ferme, sont autant d'alternatives aux grandes et moyennes surfaces qui se développent mais qui restent encore marginales et qui sont à encourager.

UN MANQUE D'OUTIL DE TRANSFORMATION VALORISANT LES PRODUCTIONS LOCALES ET DURABLES

En Île-de-France, le secteur de la transformation alimentaire est peu développé au regard de l'ampleur de la demande du bassin de consommation parisien. Les industries agroalimentaires présentes sur le territoire sont en grande partie déconnectées du territoire et de l'agriculture locale. Par ailleurs, les productions hyperspécialisées du territoire (blé, orge, betteraves, etc.) nécessitent des procédés de transformation coûteux et des volumes suffisamment conséquents pour être efficient, ce qui est en particulier compliqué en bio car encore peu de producteurs sont convertis dans ces filières. Le développement d'outils de transformation collectifs, adaptés aux productions locales et aux débouchés locaux serait un véritable levier pour renforcer la résilience alimentaire locale. La Ville de Paris est à ce propos en cours d'élaboration d'"AgriParis", un dispositif co-construit avec les acteurs du territoire pour structurer des filières locales à même d'approvisionner la restauration collective de la Ville. Il convient aussi d'encourager l'essaimage de projets de transformation collectifs que ce soit à l'initiative de producteurs ou d'artisans via par exemple des appels à projets, des formations, la création d'espaces teste etc.

GLOSSAIRE

- ADEME** : Agence de la Transition Écologique
- AEV** : Agence des Espaces Verts
- AFAUP** : Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle
- AMAP** : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- AMI** : Appel à Manifestation d'Intérêt
- ANSES** : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
- AOP** : Appellation d'origine Protégée
- APUR** : Atelier Parisien d'Urbanisme
- ATC** : Atelier de Transformation Collectif
- BAPIF** : Banque Alimentaire de Paris et d'Île-de-France
- BPREA** : Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole
- CA** : Chiffre d'Affaire
- CIEDEL** : Centre International d'Études pour le Développement Local
- CO₂** : Dioxyde de Carbone
- CRALIM** : Comité Régional de l'Alimentation
- CROUS** : Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires
- CSIF** : Convention de Surveillance et d'Intervention Foncière
- CSP** : Catégorie Socio-Professionnelle
- CUMA** : Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles
- DRAAF** : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
- DRIEE** : Direction Régionale et Interdépartementale de l'Environnement et de l'Énergie
- ENS** : École Nationale Supérieure
- EPA** : Établissement Public d'Aménagement
- ETP** : Equivalent Temps Plein
- FAO** : Food and Agriculture Organization of the United Nations
- FNAB** : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
- GAB** : Groupement des Agriculteurs Biologiques
- GES** : Gaz à Effet de Serre
- GIEC** : Groupement d'Experts Intergouvernemental sur l'évolution du Climat
- GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces
- HLM** : Habitation à Loyer Modéré
- IAA** : Industries Agroalimentaires
- IGP** : Indication Géographique Protégée
- Inrae** : Institut de REcherche pour un développement cohérent et durable de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
- INSEE** : Institut National de la Statistique et des Études Économiques
- IPES Food** : International Panel of Experts on Sustainable Food Systems
- ISF** : Ingénieurs Sans Frontière
- kWh** : Kilowatts Heure
- MAA** : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- MIN** : Marché d'Intérêt National
- MSA** : Mutualité Sociale Agricole
- MTES** : Ministère de la Transition Écologique et Solidaire
- NOTRe** : Nouvelle Organisation Territoriale de la République
- OAP** : Orientations d'Aménagement et de Programmation
- OECD** : Organization for Economic Co-operation and Development
- OTEX** : Orientation Technico-économique
- PAD** : Plan Alimentation Durable
- PAEN** : Périmètre de protection des espaces agricoles et naturels périurbains
- PAT** : Projet Alimentaire Territorial
- PCAE** : Plan Climat Air Énergie
- PCAM** : Plan Climat Air Énergie
- PETR** : Pôle d'Équilibre Territorial et Rural
- PLU** : Plan Local d'Urbanisme
- PNA** : Plan National de l'Alimentation
- PRIF** : Périmètre Régional d'Intervention Foncière
- QPV** : Quartiers Prioritaires de la Ville
- RSE** : Responsabilité Sociétale des Entreprises
- SAFER** : Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural
- SAU** : Surface Agricole Utilisée
- SCIC** : Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif
- SCOT** : Schéma de COhérence Territoriale
- SEMMARIS** : Société d'Économie Mixte d'aménagement et gestion du marché d'intérêt national de Rungis
- SIAL** : Salon International de l'Alimentation
- SIQO** : Signes d'Origine et de Qualité
- SSA** : Sécurité Sociale de l'Alimentation
- UNESCO** : Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
- ZPNFAF** : Zone de Protection NATurelle, Agricole et Forestière

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : Les acteurs d'un système alimentaire à l'échelle locale

Figure 2 : Compétences des collectivités sur les enjeux alimentaires et particularité du contexte parisien

Figure 3 : Desserrement de la population de Paris au profit de la petite couronne

Figure 4 : Orientation technico-économique des communes en région Île-de-France

Figure 5 : Taux théorique de couverture alimentaire de la région Île-de-France

Figure 6 : Projets lauréats des appels à projet dédiés à l'agriculture urbaine à Paris

Figure 7 : Répartition des magasins de grande distribution par quartier

Figure 8 : Répartition des points de vente alimentaires de qualité

Figure 9 : Revenus médians par commune sur la métropole du Grand Paris

Figure 10 : Les structures d'aide alimentaire et épiceries sociales et solidaires sur le territoire de la Ville de Paris

Figure 11 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France

Figure 12 : Émissions de GES associées aux modes de production de quelques fruits et légumes

Figure 13 : Différents chemins de distribution possibles des aliments

Figure 14 : Sources de pertes et gaspillage des différentes filières en IAA

Figure 15 : Émissions de GES associées aux aliments en 2016, selon le type d'ingrédient consommé en kg éq. CO₂ par kg d'ingrédient ingéré

Figure 16 : Pertes et gaspillage alimentaire en France (en kg/an par habitant)

Figure 17 : Parcelles en agriculture biologique recensées à l'échelle de la région Île-de-France en 2019

Figure 18 : Points de vente de produits issus de l'agriculture biologique à Paris

Figure 19 : Répartition de la valeur ajoutée sur la chaîne

Figure 20 : Les 5 premiers secteurs des IAA en France en 2017

Figure 21 : Part de marché des produits alimentaires par forme de vente

Figure 22 : Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution depuis 2011

Figure 23 : Les AOP et IGP en région Île-de-France

Figure 24 : Les établissements de formation agricole en région Île-de-France

Figure 25 : Répartition des principales industries agroalimentaires de première transformation en Île-de-France

Figure 26 : Répartition des outils de transformation collectifs en Île-de-France

Figure 27 : Champs d'intervention des différents acteurs concernés par l'alimentation sur un territoire

Figure 28 : Les Projets Alimentaires Territoriaux en région Île-de-France

INDICATEURS

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
CHAPITRE I			
Degré d'autonomie alimentaire des aires urbaines (2017)	Cet indicateur est issu de l'étude produite par Utopies en 2017: "autonomie alimentaire des villes". Selon Utopies : "Le "degré d'autonomie alimentaire" est évalué à travers la part en % de la production agricole locale (exprimée en euros) dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement sur une année."	1,76 % (53 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	1,27 % (69 ^e) <i>Utopies, 2017</i>
Surface agricole utile sur la métropole en proportion de la superficie totale		15,9 % (2018) <i>Bordeaux Métropole, 2018</i>	2 % (2018) <i>Métropole du Grand Paris, 2018 (1)</i>
Nombre de jardins partagés pour 100 000 habitants sur le territoire de la ville centre		14 <i>Ville de Bordeaux, 2019</i>	0,621 <i>Ville de Paris, 2019 (3)</i>
Nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire sur le département, en % de la population totale sur le département		1,25 % (2015) <i>Banque Alimentaire de Gironde, 2018</i>	2,3 % (2019, région Île-de-France) <i>Banque alimentaire de Paris et d'Île-de-France, 2019</i>
Taux de pauvreté (métropole)		14 % (2018) <i>INSEE, 2021 (3)</i>	15,2 % (2018) (Ville de Paris) <i>INSEE, 2021</i>
Nombre de "fast-food" pour 1000 habitants sur la commune centre	Étude annuelle réalisée par AContreCorps.com comptabilisant les 16 plus grandes chaînes de restauration rapide en France.	0,1959 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1533 <i>AContreCorps, 2021</i>
CHAPITRE II			
SAU dédiée à l'agriculture biologique sur le département, en % de la SAU totale	Chiffres recensement agricole 2020.	14,7 % <i>ORAB NA, 2021</i>	5,8 % (région) <i>Bio Ile-de-France, 2021</i>
CO₂ émis par le secteur agricole par hectare de terre agricole (département ou région) en tonnes équivalent CO₂ par hectare		0,84 (Gironde) (2016) <i>Département de Gironde, 2016 (1)</i>	n.d
Indice de récurrence des sécheresses (départements)	Indicateur construit sur la base du nombre de mois déclarés en restriction de l'usage de l'eau par le préfet. Pondération en fonction de la gravité de l'alerte. Données 2012 - 2020.	1,95 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	0,41 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>
Performance environnementale du marché de gros/marché d'intérêt national	Évaluation sur la base de 5 critères : - Espace dédié aux producteurs locaux - Espace dédié aux produits issus de l'agriculture biologique - Stratégie d'économie d'énergie ou de production d'énergie renouvelable - Stratégie de gestion et revalorisation des déchets organiques - Stratégie d'optimisation logistique en termes de transport Un point est attribué pour chaque critère rempli.	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 0 <i>Loc halle bio, 2018 ; La Tribune, 2019 ; Bordeaux Métropole, 2019.</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>Rungis international, 2018 ; Rungis International, 2019 ; Rungis International, 2019 (1)</i>

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
2,93 % (19 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	1,37 % (66 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	2,22 % (33 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	2,02 % (41 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	6,37 % (3 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	
20 % (2015) <i>Agence d'urbanisme aire métropolitaine lyonnaise, 2015</i>	15 % (2015) <i>SCOT région Grenoble, 2015</i>	20 % (2017) <i>AGAM, 2017</i>	33 % (2018) <i>M3M, 2017 (1)</i>	26 % (2018) <i>Nantes Métropole, 2018</i>	
16 <i>La Passe Jardins, 2018</i>	14 <i>Ville de Grenoble, 2019 (2)</i>	9 <i>Ville de Marseille, 2020</i>	7 <i>M3M, 2017</i>	25 <i>Nantes métropole, 2018</i>	
1,7 % (2017) <i>Banque Alimentaire du Rhône, 2017</i> <i>Beaumont & Gilbert, 2015</i>	1,6 % (2019) <i>Banque alimentaire de l'Isère, 2020</i>	4,9 % (2019) <i>Banque alimentaire 13, 2020</i>	4,3 % (2020) <i>France3 Régions, 2020</i>	1,1 % (2019) <i>Banque Alimentaire de Loire Atlantique, 2019</i>	8,2 % (2017) <i>Sénat, 2018</i>
16,1 % (2018) <i>INSEE, 2021 (4)</i>	14,2 % (2018) <i>INSEE, 2021 (6)</i>	18,6 % (2018) <i>INSEE, 2021 (7)</i>	19,8 % (2018) <i>INSEE, 2021 (2)</i>	12,3 % (2018) <i>INSEE, 2021 (5)</i>	14,6 % (2018) <i>INSEE, 2021 (8)</i>
0,1295 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1063 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,0777 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1329 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1096 <i>AContreCorps, 2021</i>	
11,2 % <i>ORAB AURA, 2021</i>	12 % <i>DRAAF AURA, 2022</i>	36 % <i>Bio Provence, 2020</i>	20% <i>Interbio Occitanie, 2021</i>	18,1 % <i>ORAB Pays de la Loire, 2020</i>	9,5% <i>Agence Bio, 2021</i>
2,9 (Auvergne Rhone Alpes) (2017) <i>Observatoire de l'énergie et des gaz à effet de serre, 2017</i>	2,9 (Auvergne Rhone Alpes) (2017) <i>Observatoire de l'énergie et des gaz à effet de serre, 2017</i>	3,96 (PACA) (2015) <i>Groupe Energies Renouvelables, environnement et solidarités (GERES), 2015</i>	1,91 (Occitanie) (2019) <i>Chambre d'agriculture d'Occitanie, 2019</i>	4,92 (Loire Atlantique) (2017) <i>Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2017</i>	2,89 (2019) <i>Chambre d'agriculture d'Occitanie, 2019</i>
2,65 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	3,62 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	0,67 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	1,08 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	0,86 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	
- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 0 - Énergie : 0 - Déchets : 1 - Transport : 0 <i>Baritoux V., Chazoule C., 2018 ; Marché Privé de Gros de Lyon Corbas, 2017</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>MIN de Grenoble, 2019 (2) ; Marchandiau L., 2016 ; MIN de Grenoble, 2018 ; MIN de Grenoble, 2018 (2) ; MIN de Grenoble, 2019 (1)</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>AMPM & Pays d'Arles, 2019 ; MIN de Aix-Marseille- Provence Métropole, 2019 ; Observatoire régional des transports (ORT) PACA, 2008 ; La Marseillaise, 2019 ; Elziere L., 2019</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>M3M, 2017 (2) ; Mercadis, 2018 (1) ; Mercadis, 2018 ; Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) & Préfecture de la région Occitanie, 2016.</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 0 <i>MIN Nantes Métropole, 2018 (1) ; MIN Nantes Métropole, 2018 (1) ; MIN Nantes Métropole, 2019</i>	

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
Densité de supermarchés et hypermarchés	Commune centre, 2016.	1 pour 6749 habitants <i>Ville Data, 2019 (1)</i>	1 pour 4 517 habitants <i>Ville Data, 2019</i>
Stratégie de limitation du gaspillage alimentaire en restauration scolaire (écoles primaires, commune centre)	Évaluation de la stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire sur la base de 7 critères : - Sensibilisation des convives - Mise en place de tables de tri - Adaptation des menus aux goûts/besoins des enfants (diminution des portions, retrait de certains plats peu appréciés, retrait de l'entrée rarement consommée...) - Convention avec associations d'aide alimentaire pour les aliments non consommés - Outils pour faciliter la consommation de certains produits (kit de découpe, sauce vinaigrette à part...) - Revalorisation des déchets organiques en compost ou énergie Un point est attribué pour chaque critère rempli.	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 1 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 1 <i>Let's Food, 2020 (10) ; De Chastignac C., 2020 ; CDE7, 2020 ; Ville de Paris, 2019 (2).</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 1 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 1 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (1)</i>
Nombre de transformateurs biologiques sur le département	En 2019.	404 <i>Agence bio, 2019</i>	620 <i>Agence bio, 2019</i>
Nombre de dispositifs identifiés d'accompagnement des industries agroalimentaires dans la réduction de leur impact	Dispositifs d'accompagnement des industries agroalimentaires pour la réduction et la valorisation des déchets, la réduction de la consommation d'énergie et production d'énergie propre, la structuration de filières d'approvisionnement en circuits courts, en produits biologiques. Dispositifs mis en place par : région, département, métropole, ville, association régionale des industries agroalimentaires, DRAAF, DREAL.	ARIA Nouvelle Aquitaine - Accompagnement à la définition d'une stratégie RSE <i>Association Régionale des Industries Agroalimentaires de Nouvelle Aquitaine, 2018</i>	0
Nombre de dispositifs identifiés d'accompagnement des artisans à la réduction de leur impact	Dispositifs d'accompagnement des artisans pour la réduction et la valorisation des déchets, la réduction de la consommation d'énergie et production d'énergie propre, la structuration de filières d'approvisionnement en circuits courts, en produits biologiques. Dispositifs mis en place par : chambre de l'artisanat et des métiers, chambre de commerce et de l'industrie, métropole, ville, département, région.	Chambre des Métiers de Nouvelle-Aquitaine - Accompagnement des artisans à la réduction des gaspillage alimentaire et énergétique <i>Chambre des Métiers d'Aquitaine, 2016.</i>	0

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
1 pour 6936 habitants <i>Ville Data, 2019 (2)</i>	1 pour 9 900 habitants <i>Ville Data, 2019 (3)</i>	1 pour 7302 habitants <i>Ville Data, 2019 (4)</i>	1 pour 8166 habitants <i>Ville Data, 2019 (5)</i>	1 pour 8427 habitants <i>Ville Data, 2019 (6)</i>	un pour 5 859 habitants <i>Ville Data, 2019 (6)</i>
Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 1 Convention avec associations d'aide alimentaire : 1 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Lyon Plus, 2019 ; Let's Food, 2020 (2) ; Girardon C., 2020.</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (3)</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (4) ; Sud Radio, 2018 ; Ville de Marseille, 2020 (1).</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 1 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 1 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (5)</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 0 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 1 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Lambert S., 2020 ; Let's Food, 2020 (6).</i>	
359 <i>Agence bio, 2019</i>	260 <i>Agence bio, 2019</i>	447 <i>Agence bio, 2019</i>	329 <i>Agence bio, 2019</i>	430 <i>Agence Bio, 2019</i>	
DRAAF Auvergne Rhône Alpes - déclinaison régionale du Pacte National contre le gaspillage alimentaire ARIA AURA - accompagnement dans le développement de "Circuit Court Agro-Industriel" (Circuit Agro-Industriel de proximité) Coop de France AURA - Programme "CAP Energie IAA" pour la réduction de la facture énergétique des PME de l'agroalimentaire et l'utilisation/production d'énergies renouvelables <i>DRAAF AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 (1) ; ARIA AURA, 2020 ; CESER AURA, 2020.</i>	DRAAF Auvergne Rhône Alpes - déclinaison régionale du Pacte National contre le gaspillage alimentaire ARIA AURA - accompagnement dans le développement de "Circuit Court Agro-Industriel" (Circuit Agro-Industriel de proximité) Coop de France AURA - Programme "CAP Energie IAA" pour la réduction de la facture énergétique des PME de l'agroalimentaire et l'utilisation/production d'énergies renouvelables <i>DRAAF AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 (1) ; ARIA AURA, 2020 ; CESER AURA, 2020</i>	Fond de dotations FONDALIM® PACA - promouvoir et faciliter les dons alimentaires des coopératives agricoles et industries agroalimentaires de la région <i>Association Nationale des Industries Alimentaires, 2015</i>	AREA Occitanie - Charte de progrès pour le développement durable des entreprises agroalimentaire <i>Let's Food, 2020 (7)</i>	0	
Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lyon - Rhône - Accompagnement des TPE-PME sur l'optimisation des consommations d'énergie, de matières premières, de consommables, de déchets, d'éclairage ou encore d'emballages <i>Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lyon-Rhône, 2019</i>	Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Isère - dispositif de soutien pour faciliter l'approvisionnement local des artisans commerciaux et métiers de bouche. <i>Chambres des Métiers et de l'Artisanat, 2016</i>	0	0	0	

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
Proportion de produits biologiques servis dans les cantines scolaires	Écoles primaires de la ville centre.	35 % (2021) <i>SIVU - La cuisine centrale, 2021</i>	46,2 % (2019) <i>Ville de Paris, 2021</i>
Matériel de compostage mis à disposition des habitants par la collectivité	Différentes options possibles : composteurs individuels, composteurs collectifs, lombricomposteurs, mise à disposition de poules pondeuses.	Collectifs et individuels <i>Bordeaux métropole, 2019 (1)</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>Let's Food, 2020 (9)</i>
Organisation d'une filière de collecte et valorisation des déchets organiques des particuliers par la collectivité	Filière de tri des déchets organiques et de valorisation en biogaz pour la production d'énergie ou en compost pour l'agriculture. Appliqué à l'ensemble du territoire ou en test dans certains quartiers ou certaines communes.	Non	Oui - biogaz et compost (test) <i>Ville de Paris, 2019 (1)</i>
Lieu public dédié à la sensibilisation à l'environnement/l'alimentation	Lieu public géré par la collectivité dédié aux enjeux agricoles et/ou alimentaires, ou les traitant sous un angle environnemental.	La Maison écocitoyenne	La Maison des Acteurs du Paris durable
CHAPITRE III			
Nombre d'exploitations agricoles sur la métropole (pour 100 000 habitants)		24 <i>Bordeaux Métropole, 2018</i>	3 <i>Métropole du Grand Paris, 2018 (1)</i>
Emploi agricole sur la métropole	Nombre d'emplois agricoles en pourcentage du nombre d'emplois total sur la métropole (Ville pour Paris).	0,3 % (2018) <i>INSEE, 2021 (3)</i>	Île-de-France : 5,8 % (2017) Paris : 0 % (2017) <i>INSEE, 2020 (1)</i>
Proportion d'exploitants agricoles de plus de 60 ans (département ou région)		31,5% (département) (2020) <i>DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2021</i>	29,8% (région) (2020) <i>DRIAAF Ile-de-France, 2021</i>
Proportion d'exploitations agricoles vendant au moins un produit en circuit court	Maximum un intermédiaire. Données recensement agricole 2020.	50% <i>DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2021</i>	22,2 % (région) <i>DRIAAF Ile-de-France, 2021</i>
Nombre d'unités de transformation agroalimentaire sur le département		401 (2015) <i>MAA, 2018</i>	864 (2015) <i>MAA, 2018 (2)</i>
Nombre d'emplois générés par le secteur de la transformation agroalimentaire sur le département (2015)		4265 <i>MAA, 2018</i>	13316 <i>MAA, 2018 (2)</i>
Nombre d'ateliers de transformation collectifs sur le département (2016)	"Un atelier de transformation collectif (ATC) est une structure gérée par un collectif d'agriculteurs qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via des circuits alimentaires de proximité." (Thomas, 2016)	0 <i>Thomas, 2016</i>	0 <i>Thomas, 2016</i>
Part d'approvisionnement local dans les cantines scolaires (commune centre, écoles primaires)	Les chiffres indiqués ici ont été communiqués par les collectivités concernées. La définition de "local" peut être différente d'une collectivité à l'autre.	30 % (2020) <i>SIVU - La cuisine centrale, 2021</i>	42 % (2018) <i>Ville de Paris, 2019 (2)</i>

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
40 % (2019) <i>Let's Food, 2020 (2)</i>	50 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (3)</i>	50 % (2019) <i>Let's Food, 2020 (4)</i>	20 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (5)</i>	40 % (2022) <i>Goussin, 2022</i>	
Collectifs <i>Let's Food, 2020 (8)</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>GAM, 2019 (4) ; GAM, 2019 (1) ; GAM, 2020 (3).</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019.</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs, poules pondeuses <i>M3M, 2016 (1) ; M3M, 2015 ; M3M, 2019.</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>Nantes Métropole, 2020.</i>	
Non	Oui - biogaz (test) <i>Grenoble Alpes Métropole, 2019 (4) ; Grenoble Alpes Métropole, 2019 (1) ; Grenoble Alpes Métropole, 2020 (3).</i>	Non	Oui - biogaz <i>M3M, 2016 (1) ; M3M, 2015 ; M3M, 2019.</i>	Oui - compost (test) <i>Nantes métropole, 2020</i>	
Non	Non	Non	L'ecolothèque	Non	
23 <i>Terres en Ville, 2016</i>	47 <i>Grenoble Alpes Métropole, 2018 (1)</i>	125 <i>Aix-Marseille-Provence métropole, 2020</i>	136 <i>Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2018</i>	51 <i>Nantes Métropole, 2018 (1)</i>	657 <i>INSEE, 2020</i>
0,1 % (2018) <i>INSEE, 2021 (4)</i>	0,2 % (2018) <i>INSEE, 2021 (6)</i>	0,6 % (2018) <i>INSEE, 2021 (7)</i>	0,4 % (2018) <i>INSEE, 2021 (2)</i>	0,4 % (2018) <i>INSEE, 2021 (5)</i>	2,6 % (2017) <i>INSEE, 2021 (8)</i>
22% (département) (2020) <i>DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2021</i>	25% (département) (2020) <i>DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2021</i>	32% (région) (2020) <i>DRAAF PACA, 2021</i>	31,1 % (région) (2020) <i>DRAAF Occitanie, 2021</i>	13% (département) (2020) <i>DRAAF Pays de la Loire, 2022</i>	25,4% (2020) <i>Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021</i>
47% <i>DRAAF AURA, 2021</i>	33% <i>DRAAF AURA, 2021</i>	43% <i>DRAAF PACA, 2021</i>	24,4% <i>DRAAF Occitanie, 2021</i>	29,5% <i>DRAAF Pays de la Loire, 2021</i>	23,1% <i>Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021</i>
342 (2015) <i>MAA, 2018 (1)</i>	293 (2015) <i>MAA, 2018 (1)</i>	584 (2020) <i>MAA, 2018 (3)</i>	389 (2015) <i>MAA, 2018 (4)</i>	303 (2015) <i>MAA, 2018 (5)</i>	
4747 <i>MAA, 2018 (1)</i>	4116 <i>MAA, 2018 (1)</i>	5548 <i>MAA, 2018 (3)</i>	2236 <i>MAA, 2018 (4)</i>	8464 <i>MAA, 2018 (5)</i>	
4 <i>Thomas, 2016</i>	2 <i>Thomas, 2016</i>	0 <i>Thomas, 2016</i>	0 <i>Thomas, 2016</i>	4 <i>Thomas, 2016</i>	130 <i>Thomas, 2016</i>
55 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (2)</i>	50 % (2018) <i>Let's Food, 2020 (3)</i>	30 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (4)</i>	50 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (5)</i>	30 % (2019) <i>Let's Food, 2020 (6)</i>	

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
Nombre de marchés de producteurs de pays et de magasins de producteurs (département) (2020)	"Marchés des Producteurs de Pays" est une marque des Chambres d'agriculture. Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Les magasins de producteurs regroupent plusieurs exploitants agricoles dans un point de vente collectif. Ils ne peuvent proposer que des produits de leur propre production, qu'elle soit brute ou transformée. Ces produits doivent représenter en valeur au moins 70 % du chiffre d'affaires total de ce point de vente.	18 <i>Magasin de producteurs, 2020</i> <i>Marchés des producteurs de pays, 2020</i>	14 <i>Magasin de producteurs, 2020</i> <i>Marchés des producteurs de pays, 2020</i>
Nombre d'AMAP	AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Échelle département.	90 (2014)	79 (2020)
CHAPITRE IV			
Elu(e) dédié(e) (VP ou adjoint) à l'alimentation durable (0 si aucun, 1 si métropole uniquement, 2 si métropole et ville centre)	Champs de compétence pris en compte : agriculture, alimentation, résilience alimentaire, agriculture urbaine, restauration collective. Point comptabilisé uniquement s'il s'agit d'un vice-président ou d'un adjoint au Maire.	1 <i>Bordeaux Métropole, 2020 (2)</i>	2 <i>Métropole du Grand Paris, 2020</i> <i>Ville de Paris, 2020 (3)</i>
Nombre de pleins-temps dédiés à la stratégie alimentaire	Nombre de pleins-temps dédiés à la stratégie alimentaire au sein de la collectivité. Lorsque disponible, nombre total d'ETP dédiés au sein de la collectivité porteuse de la stratégie alimentaire (indiqué entre parenthèses). Données 2021.	2 (4) - Métropole <i>Scourarnec, 2020</i>	2 - Ville
Instance de gouvernance alimentaire animée par la collectivité	Instance de gouvernance réunissant l'ensemble des acteurs concernés par le projet alimentaire territorial. Cette instance, portée par la collectivité, permet de coordonner les actions de chacun. Des rencontres régulières sont organisées.	Oui : Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire Durable <i>Bordeaux Métropole, 2020 (1)</i>	Non
Appel(s) à projets dédié(s) à l'alimentation durable (1 point pour chaque échelon administratif publiant un appel régulier sur ces sujets)	Sujets pris en compte : agriculture urbaine, circuits courts, projets alimentaires territoriaux. Échelons administratifs considérés : ville, métropole, département, région.	4/4 <i>Ville de Bordeaux, 2021</i> <i>Métropole : CCGAD, 2020</i> <i>Département : Département Gironde, 2020</i> <i>Région : Région Nouvelle Aquitaine, 2019</i>	2/4 <i>Ville : Mairie de Paris, 2017</i> <i>Mairie de Paris, 2019 (1)</i> <i>Région : Agence régionale de la biodiversité, 2019</i>
Événement annuel dédié à l'alimentation durable (à l'initiative de ou soutenu par la collectivité)		Non	Fête des jardins et de l'agriculture urbaine <i>Ville de Paris, 2020 (4)</i>
Plateforme digitale de consultation citoyenne (animée par la ville/métropole)		Oui : Participation.Bordeaux Métropole <i>Bordeaux Métropole, 2020</i>	Oui : idée.Paris
Nombre de participations de la Ville au Refugee Food Festival (depuis 2016)	Participation comptabilisée dès qu'un restaurant de la ville y participe.	4	5
Nombre de participations aux sommets du Pacte de Milan	Au moins un représentant de la collectivité présent aux sommets annuels (depuis 2015) du Pacte de Milan pour des politiques alimentaires urbaines.	2017, 2019 <i>Michel, 2020.</i>	2015, 2018, 2019 <i>Michel, 2020.</i>
Nombre de projets de coopération internationale sur les questions alimentaires	Sujets pris en compte : droit à l'alimentation, gastronomie, reterritorialisation alimentaire, circuits courts, etc.). 1 point est déjà accordé à chaque territoire pour son implication dans le projet Let's Food Cities.	1	1

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
22 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	20 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	2 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	46 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	8 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	
84 (2020)	70 (2020)	56 (2020)	28 (2020)	122 (2020)	
1 Grand Lyon, 2020 (1) Rue89Lyon, 2020	2 Grenoble Alpes métropole, 2020 (1) Ville de Grenoble, 2020 (1)	2 Ville de Marseille, 2020 (2) AMP Métropole, 2020	2 Ville de Montpellier, 2020 Montpellier Méditerranée Métropole, 2020	2 Nantes Ville et Métropole, 2020 Nantes Ville et Métropole, 2020 (1)	
2 (3) - Métropole Mühlberger, 2021	1 (3) - Métropole Vargas, 2020	1 - Ville Lardic, 2020	2 (7,6) - Métropole Terrasson, 2021	2 (3) - Métropole Barreau, 2020	
Non	Oui : Conseil de l'alimentation Grenoble Alpes métropole, 2019 (3)	Non	Non	Oui : Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation Nantes Métropole, 2017	
4/4 Ville : PolVille Lyon, 2020 Métropole : Grand Lyon, 2020 (3) Département : Chambre d'agriculture du Rhône, 2020 Région : Europe en AURA, 2019 Région AURA, 2020 Auvergne Rhône Alpes Solidaires, 2019	3/4 Ville : Ville de Grenoble, 2020 (2) Métropole : Grenoble Alpes métropole, 2020 Région : Europe en Auvergne Rhône Alpes, 2019 Région Auvergne Rhône Alpes, 2020 Auvergne Rhône Alpes Solidaires, 2019	2/4 Département : Département 13, 2020 Région : Réseau rural Région Sud, 2020 Ma Région Sud, 2020 Ma Région Sud, 2020 (1)	1/4 Région : Région Occitanie, 2020 Région Occitanie, 2020 (1) Région Occitanie, 2020 (2)	3/4 Métropole : Nantes Métropole, 2019 Département : Département Loire Atlantique, 2020 Département Loire Atlantique, 2020 (1) Région : DRAAF Pays de la Loire, 2020	
La fête des récoltes Ville de Lyon, 2018 (1)	Le mois de la transition alimentaire Grenoble Alpes métropole, 2019 (2)	Non	Mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable M3M, 2019 (1)	Nantes Food Forum Le voyage à Nantes, 2018	
Non	Oui : La plateforme participative de la métropole grenobloise Grenoble Alpes métropole 2019 (8)	Non	Non	Oui : dialogue citoyen Nantes métropole 2020	
4	0	4	0	1	
2015, 2016, 2017, 2018, 2019 Michel, 2020.	2015, 2017, 2019 Michel, 2020.	2015, 2019 Michel, 2020.	2015, 2018, 2019 Michel, 2020.	2015, 2016, 2017, 2019 Michel, 2020.	
2: Let's Food Cities et réseau DELICE Grand Lyon, 2020 (2)	2: Let's Food Cities et projet de droit à l'alimentation avec Ouagadougou. Ville de Grenoble, 2020 (4)	1	1	1	

ENTRETIENS

- **François Léger**, Enseignant chercheur en agro-écologie, AgroParisTech/Inrae
- **Hugo Guggenbuhl**, Chargé d'accompagnement et de formation, Les Champs des Possibles
- **Jemma Lemarchand**, Chargée de mission accompagnement à l'installation, pôle Abiosol
- **Karine Cartau**, étudiante ingénieur-agronome, stagiaire, Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France
- **Lucie Labidoire**, Chargée de mission nature en ville, Métropole du Grand Paris
- **Marielle Martinez**, coordinatrice, la Panaméenne, Food2rue
- **Nicolas Perrin**, Chef de la Direction de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt, Région Île-de-France
- **Nicole Farlotti**, Présidente, Banque alimentaire Paris et Île-de-France
- **Ninon Annequi**, Chargée de mission, réseau AMAP Île-de-France
- **Patrick Koumarios**, chef de la Division alimentation durable, Ville de Paris
- **Pauline Scherer**, Sociologue et chercheuse, Laboratoire D'études Et De Recherche En Intervention Sociale (LERIS)
- **Tessa Bergounhon**, animatrice filières alimentaires, Chambre d'agriculture Île-de-France

BIBLIOGRAPHIE

Abdelmalek S., Kirthichandra A., Moloufoukila R., 2016. Un secteur agroalimentaire porté par le commerce de gros en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2504905> [Consulté le 8/08/2018].

AContreCorps, 2021. Classement malbouffe 2021 : l'impact de la pandémie sur les comportements alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://acontrecorps.com/nutrition/malbouffe/classement-malbouffe-2021-limpact-de-la-pandemie-sur-les-comportements-alimentaires/> [Consulté le 01/02/2021].

ADEME, 2007. Bilan Carbone de la Région Île-de-France [en ligne]. Disponible sur :

ADEME, 2012. Analyse économique de la dépendance de l'agriculture à l'énergie [en ligne]. Disponible sur : http://www.bfc-international.org/IMG/pdf/dependance_synthese.pdf [Consulté le 13/05/2020].

ADEME, 2017. Alimentation, les circuits courts de proximité [en ligne]. Disponible sur : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf [Consulté le 23/03/2019].

Agence bio, 2015. Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France [en ligne]. Disponible sur : http://www.agence-bio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BarometreConso/barometre_agence_bio_public.pdf [Consulté le 2/08/2018].

Agence Bio, 2017 (1). Le marché alimentaire bio en 2016 [en ligne]. Disponible sur : https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/10/rapport_marche_bio_2016_AgenceBIO_2017.pdf [Consulté le 23/07/2018].

Agence Bio, 2017 (2). Repères chiffrés 2017 du bio en France [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/agencebio-dossierdepresehiffres220218.pdf> [Consulté le 23/07/2018].

Agence bio, 2019 (1). Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France Agence BIO/Spirit Insight [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/02/AgenceBio-DossierdePresse-Barometre2019.pdf> [Consulté le 2/08/2018].

Agence Bio, 2019. Les chiffres clés, fiches régionales [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> [Consulté le 09/11/2020].

Agence d'urbanisme aire métropolitaine lyonnaise, 2015. L'agriculture dans le Rhône et la Métropole de Lyon – Mutations et enjeux, par l'Agence d'Urbanisme Lyonnaise, Observatoire partenarial Espaces agricoles et naturels, publication n°7 [en ligne]. Disponible sur : <http://www.urbylondon.org/AffichePDF/19107> [Consulté le 27/03/2018].

Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Marseillaise (agam), 2013. Changer de perspective sur l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : http://doc.agam.org/doc_num.php?explnum_id=3147 [Consulté le 9/07/2018].

Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Marseillaise (AGAM), 2017. Préserver, valoriser nos ressources [en ligne]. Disponible sur <https://www.agam.org/> [Consulté le 9/10/2020]

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) & Préfecture de la région Occitanie, 2016. Recensement des acteurs et des actions de prévention du gaspillage alimentaire en Occitanie.

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2011. Réalisation d'un bilan des émissions de gaz à effet de serre, filière agricole et agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-realisation-bilans-emissions-ges-secteur-agricole-7403.pdf> [Consulté le 27/06/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2012. Les émissions agricoles de particules dans l'air [en ligne]. Disponible sur : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/20120301_les-emissions-agricoles-de-particules-dans-l-air-etat-des-lieux-et-leviers-d-actions_ademe.pdf [Consulté le 27/06/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2016. Agriculture et environnement : Champs d'action pour les professionnels [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/alimentation-et-environnement-champs-dactions-pour-les-professionnels.pdf> [Consulté le 27/06/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2018. Bonnes pratiques et innovations environnementales dans le secteur de la distribution alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/innovations->

[environnementales-distribution-alimentaire-010671.pdf](#) [Consulté le 8/07/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2017. Les avis de l'ADEME – Alimentation, les circuits courts de proximité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe-circuits-courts.pdf> [Consulté le 27/07/2018].

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), 2017. Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3, avis de l'ANSES [en ligne]. Disponible sur : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf> [Consulté le 27/03/2018].

Agence Parisienne du Climat & Météo France, 2015. Le changement climatique à Paris - Évolution du climat à Paris depuis 1900, quel climat futur? [en ligne]. Disponible sur : https://www.apc-paris.com/files/file_fields/2015/08/12/brochure-le-changement-climatique-paris.pdf [Consulté le 5/07/2018].

Agence Parisienne du Climat, 2018 (1). L'évolution du climat à Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.apc-paris.com/evolution-climat> [Consulté le 5/07/2018].

Agence Parisienne du Climat, 2018 (2). Consommation durable et objectif zéro déchet [en ligne]. Disponible sur : <https://www.apc-paris.com/plan-climat/consommer-durable-zero-dechet> [Consulté le 11/07/2018].

Agence régionale de la biodiversité, 2019. La Région Île-de-France lance un appel à projets d'agriculture urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.arb-idf.fr/article/la-region-ile-de-france-lance-un-appel-projets-dagriculture-urbaine> [Consulté le 30/12/2020].

Agglo Grand Paris Sud, 2020. Une légumerie bio à l'Ecopôle pour alimenter toute la région [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandparissud.fr/actualites/une-legumerie-bio-a-l-ecopole-pour-alimenter-toute-la-region> [Consulté le 28/04/2019].x

Agreste Aquitaine, 2012. Analyse et résultats [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R7212A21.pdf> [Consulté le 5 mai 2019].

Agreste Auvergne Rhône Alpes, 2018. Portrait agricole Isère [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/references_11_isere_cle8c7883.pdf [Consulté le 03/03/2019].

Agreste Ile-de-France, 2011. Premières tendances [en ligne]. Disponible sur : http://www.ile-de-france.chambagri.fr/rep-agriculture/110914_donnees_agreste_IDF_RGA_2010.pdf [Consulté le 21/07/2018].

Agreste Ile-de-France, 2012. Deux-tiers de la production francilienne de légumes et de fruits commercialisés en circuit court [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/813_Circuits_courts_V4_cle829321_cle0412b3.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste Ile-de-France, 2013 (2). Recensement agricole 2010: les installations d'exploitants et Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1475_Installation_des_jeunes_agriculteurs_IDF_cle05df7a_cle04db93.pdf [Consulté le 6/08/2018].

Agreste Ile-de-France, 2013. Recensement agricole 2010: productions végétales [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/813_Productions_vegetales_IDF_cle0fab5f_cle8b4bfc.pdf [Consulté le 21/07/2018].

Agreste Ile-de-France, 2017. Mémento de la statistique agricole [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R1118C01.pdf> [Consulté le 7/07/2018].

Agreste Île-de-France, 2019. Irrigation : une pratique mesurée à l'échelle du bassin Seine-Normandie [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AGRESTE_IDF_Irrigation_16sept2019_cle8474cb.pdf [consulté le 21/03/2021]

Agreste Nouvelle Aquitaine, 2020. Le renouvellement générationnel : un enjeu fort pour l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Agreste_NAetudes_1fev2020_Renov_Generationnel_cle06db3d.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste PACA, 2019. Mémento de la statistique agricole [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DRAAF-PACA-Memento-2019-12Mo_cle8abee6.pdf [Consulté le 30/10/2020].

- Agreste Pays de la Loire, 2020 (2). L'essentiel de l'agriculture régionale [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Memento2020_cle48526e.pdf [Consulté le 30/12/2020].
- Agreste Pays de la Loire, 2020. Les agriculteurs en Pays de la Loire en 2011 et 2019 [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Etude_2020_12_ChefsExploit_cle475fa6.pdf [Consulté le 30/12/2020].
- Agreste primeur, 2012. Un producteur sur cinq vend en circuit court [en ligne]. Disponible sur : http://46.29.123.56/IMG/pdf_primeur275.pdf [Consulté le 30/12/2020].
- Agreste, 2010 (2). Nombre de chefs d'exploitation et coexploitants, actifs sur l'exploitation, par âge à la date du recensement [en ligne]. Disponible sur : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_R1112RA02.pdf [Consulté le 4/08/2018].
- Agreste, 2010. Orientation technico-économique de la commune [en ligne]. Disponible sur : http://agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/ile-de-france/#pagination_ss_article_pub [Consulté le 7/07/2018].
- Agreste, 2014. Exploitations agricoles [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf15p041.pdf> [Consulté le 12/07/2018].
- Agreste, 2015 (2). Mémento – Alimentation [en ligne]. Disponible sur : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/memoalim15_integral.pdf [Consulté le 12/07/2018].
- Agreste, 2015. Population agricole, formation et recherche : Conditions de travail, salariés et exploitants agricoles [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gar14p016-033.pdf> [Consulté le 12/07/2018].
- Agreste, 2016. Bilan annuel de l'emploi agricole - Résultats 2016 et estimations 2017 [en ligne]. Disponible sur : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Ile-de-France_BAEA.pdf [Consulté le 4/08/2018].
- Agreste, 2017 (1). Dépenses des industries agroalimentaires pour protéger l'environnement [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur347.pdf> [Consulté le 12/07/2018].
- Agreste, 2019. Dans DRAAF Occitanie : Statistique Agricole Annuelle [en ligne]. Disponible sur : <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Vignes-et-vins> [Consulté le 16/07/2020].
- Agreste, 2020. Pratiques culturales en grandes cultures 2017 - IFT et nombre de traitements [en ligne]. Disponible sur : <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Chd1903/cd2019-3%20PK%20%20janvier%202020%20v2.pdf> [consulté le 21/03/2021]
- AgroMedia, 2014 (1). Pénibilité au travail : les pistes pour y remédier dans l'agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agro-media.fr/analyse/penibilite-au-travail-les-pistes-y-remedier-lagroalimentaire-15841.html> [Consulté le 12/07/2018].
- AirParif, 2018. Questions fréquentes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.airparif.asso.fr/divers/foire-aux-questions#sources> [Consulté le 25/07/2018].
- Airparif, 2020. Les pesticides dans l'air Francilien [en ligne]. Disponible sur https://www.airparif.asso.fr/sites/default/files/documents/2020-12/rapport-pesticides-cnep-final_18122020.pdf [consulté le 22/03/2021].
- Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019. Plan métropolitain de prévention des déchets ménagers et assimilés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ampmetropole.fr/sites/default/files/2020-02/plan%20m%C3%A9ropolitain%20de%20pr%C3%A9vention%20des%20d%C3%A9chets%20m%C3%A9nagers%20et%20assimil%C3%A9s%202019-2025.pdf> [Consulté le 15/11/2020].
- Aix-Marseille-Provence métropole, 2020. Métropole des villes, métropole des champs [en ligne]. Disponible sur <https://www.ampmetropole.fr/> [Consulté le 9/10/2020]
- Alim Confiance, 2019. Alim'Confiance : Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous [en ligne]. Disponible sur : <http://alim-confiance.gouv.fr/> [Consulté le 10/06/2019].
- Ameli, 2019. La grande distribution : prévention des risques professionnels 2). Industrie agroalimentaire : une industrie féminisée mais peu de dirigeantes [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agro-media.fr/analyse/representation-femmes-dans-industrie-agroalimentaire-8742.html> [Consulté le 15/04/2019].
- AMP Métropole, 2020. Christian Burle [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ampmetropole.fr/elu/christian-burle> [Consulté le 30/12/2020].
- AMPM & Pays d'Arles, 2019. Projet Alimentaire Territorial Aix-Marseille-Provence Métropole et Pays d'Arles - Diagnostic PAT [en ligne]. Disponible sur : https://storage.sbg.cloud.ovh.net/v1/AUTH_2239d59ea0c44e5cb49e5a53dd40857d/user-content.jenparle.net/QG7Ki9XVPAXrpm7-vYntx84Sg?temp_url_sig=41a9756962776f177797c697f565d3ad775df2fa&temp_url_expires=1604906433&inline&filename=Diagnostic_PAT.pdf [Consulté le 9/11/2020].
- ANDES, 2020. Carte des épiceries solidaires du réseau Andes [en ligne]. Disponible sur : <https://andes-france.com/carte/> [consulté le 13/03/2021].
- Arene Île-de-France, 2016. Les produits locaux dans la restauration collective [en ligne]. Disponible sur : https://www.arenec-idf.fr/sites/default/files/cr_module_3_1.pdf#CR%20module%203.indd%3A.20669%3A118 [Consulté le 29/07/2018].
- ARIA AURA, 2020. Qui sommes-nous [en ligne]. Disponible sur : <https://www.auvergnernhonealpes-alimentaire.com/qui-sommes-nous/> [Consulté le 30/12/2020].
- ARIA Ile-de-France, 2018. Association Régionale des Industries Agroalimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://aria-idf.net/> [Consulté le 31/07/2018].
- Association Nationale des Industries Alimentaires, 2015. Charte d'engagement des IAA dans la lutte contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/10/Charte-anti-gaspi2.pdf> [Consulté le 30/12/2020].
- Association Régionale des Industries Agroalimentaires de Nouvelle Aquitaine, 2018. Responsabilité sociétale des entreprises [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aria-nouvelle-aquitaine.com/suivi/annuaire.nsf?opendatabase> [Consulté le 15/05/2020].
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2011. La Grande distribution alimentaire à Paris - État des lieux, évolutions et stratégies de développement.
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2014. L'évolution des commerces à Paris - inventaire des commerces 2014 et évolutions 2011-2014 [en ligne]. Disponible sur : https://www.apur.org/fr/file/46124/download?token=Pv_kjDNJ [Consulté le 11/07/2018].
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2016 (2). Les quartiers parisiens de la politique de la ville, principales données de l'observatoire des quartiers prioritaires – Contrat de ville 2015-2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.apur.org/fr/nos-travaux/quartiers-parisiens-politique-ville-principales-donnees-observatoire-quartiers> [Consulté le 15/07/2018].
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2016. Les étudiants dans la Métropole du Grand Paris. Note n°109,08/2016, 12p.
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2018 (1). Les quartiers de la politique de la ville dans la métropole du Grand Paris.
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2018. L'alimentation durable à Paris : les circuits courts [en ligne]. Disponible sur : <https://www.apur.org/fr/nos-travaux/alimentation-durable-paris-circuits-courts> [consulté le 08/03/2021]
- Atelier parisien d'urbanisme (APUR), 2020. Evolution des revenus dans la métropole du Grand Paris.
- Ateliers de transformation collectifs, 2020. Carte des ATC [en ligne]. Disponible sur : <http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/carte-des-ateliers> [Consulté le 15/05/2020].
- Auvergne Rhône Alpes Solidaires, 2019. L'appel à candidatures "Coopération pour les circuits courts et locaux" [en ligne]. Disponible sur : <http://www.auvergnernhone-alpesolidaires.org/apel-a-projet/l-appel-candidatures-cooperation-pour-les-circuits-courts-et-locaux> [Consulté le 30/12/2020].
- Banque alimentaire 13, 2020. Résultats 2019 [en ligne]. Disponible sur <https://ba13.banquealimentaire.org/> [Consulté le 15/10/2020]
- Banque Alimentaire de Gironde, 2018. Banque alimentaire de Bordeaux Gironde [en ligne]. Disponible sur : <https://ba33.banquealimentaire.org/> [Consulté le 20/08/2018].
- Banque alimentaire de l'Isère, 2020. Les chiffres clefs [en ligne]. Disponible sur : <https://ba38.banquealimentaire.org/chiffres-clefs-1498> [Consulté le 15/09/2020].
- Banque Alimentaire de Loire Atlantique, 2019. L'activité de la BA44 en chiffres [en ligne]. Disponible sur : <https://ba44.banquealimentaire.org/lactivite-de-la-ba44-en-chiffres-861> [Consulté le 7/06/2019].
- Banque alimentaire de Paris et d'Ile-de-France (BAPIF), 2019. Rapport d'activité 2019 [en ligne]. Disponible sur : https://www.bapif.fr/documents/Z7_document.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Banque Alimentaire du Rhône, 2017 [en ligne]. Disponible sur : <http://ba69.banquealimentaire.org/> [Consulté le 27/03/2018].

- Banques Alimentaires, 2021. Le profil des bénéficiaires de l'aide alimentaire aux banques alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.banquealimentaire.org/le-profil-des-beneficiaires-de-laide-alimentaire-aux-banques-alimentaires> [consulté le 12/03/2021]
- BAPIF, Banque alimentaire Paris Ile-de-France, 2020 [en ligne]. <https://bapif.banquealimentaire.org/les-associations-partenaires-3644> [consulté le 10/01/2021]
- Baritoux V., Chazole C., 2018. Légitimité et positionnement des marchés de gros dans les dynamiques de relocalisation de l'alimentation : les cas du marché de Lyon Corbas et du MIN de Grenoble [en ligne]. Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/330936848_Legitimite_et_positionnement_des_marches_de_gros_dans_les_dynamiques_de_relocalisation_de_l%27alimentation_les_cas_du_marche_de_Lyon_Corbas_et_du_MIN_de_Grenoble [Consulté le 31/12/2020].
- Barreau D., 2020. Entretien réalisé avec Dominique Barreau, chef de projet agriculture, Nantes Métropole.
- Bayardin V., Herviant J., Jabot D., Martinez C., Chemineau D., Glachant E., Guérin D., 2017. En Île-de-France, la pauvreté s'est intensifiée dans les territoires déjà les plus exposés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3291402> [Consulté le 1er/07/2018].
- Beaumont B., Gilbert A., 2015. Rhône-Alpes, une région riche en dépit d'inégalités territoriales. Analyses Rhône-Alpes, 2015, n° 29 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1285700> [Consulté le 27/03/2018].
- Bercy Infos, 2016. Grande distribution : les mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/grande-distribution-mesures-pour-lutter-contre-gaspillage#> [Consulté le 28/04/2019].
- Bio Île-de-France, 2015. Chiffres-clés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bioiledefrance.fr/le-gab-idf/l-observatoire-regional/chiffres-cles/> [Consulté le 6/08/2018].
- Bio Ile-de-France, 2019. Chiffres clés de l'agriculture biologique en Ile-de-France à fin 2018 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bioiledefrance.fr/documents/chiffrescles-2019.pdf> [consulté le 30/12/2020]
- Bio Île-de-France, 2020. Observatoire régional de l'agriculture biologique, édition 2020, chiffres de 2019. [en ligne]. Disponible sur :
- Biocoop, 2019. Que Biocoop soit une coopérative, ça change quoi concrètement pour moi ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bionouvelleaquitaine.com/adherents/agrobio-gironde/> [Consulté le 28/04/2019].
- Blézat Consulting, 2012. FranceAgriMer, Etude sur les marchés d'intérêt national et les marchés de gros en France.
- Bollon M., Bricas N., 2017. Une autonomie alimentaire de l'Hérault ? Estimation de la surface agricole nécessaire pour nourrir l'Hérault et la région urbaine de Montpellier.
- Bordeaux Métropole 2020. Plateforme Participation [en ligne]. Disponible sur : <https://participation.bordeaux-metropole.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Bordeaux Métropole, 2018. Diagnostic de l'agriculture sur le territoire de Bordeaux Métropole et orientations partagées pour une politique agricole [en ligne]. Disponible sur : https://www.bordeaux-metropole.fr/content/download/106650/file_pdf/524_34058_Diagnostic_agriculture_final_BM_20181541425359763.pdf [Consulté le 2/07/2018].
- Bordeaux métropole, 2019 (1). Distribution de composteurs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Distribution-de-composteurs> [Consulté le 5/05/2019].
- Bordeaux Métropole, 2019. Concours d'idées pour le marché d'intérêt national de Brienne [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Concours-d-idees-pour-le-Marche-d-Interet-National-de-Brienne> [Consulté le 15/04/2019].
- Bordeaux Métropole, 2020 (1). Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Bordeaux Métropole, 2020 (2). Élus de Bordeaux Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Metropole/Organisation-politique/Elus-de-Bordeaux-Metropole> [Consulté le 30/12/2020].
- Boussad N., Couleaud N., Sagot M., 2017. Une population immigrée aujourd'hui plus répartie sur le territoire régional [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3136640> [Consulté le 13/07/2018].
- Brajeul E., Grisey A., Trottin Y., 2011. Viabilité des systèmes de culture protégées dans un contexte d'agriculture durable : eco-serre [en ligne]. Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/341724983_Viabilite_des_systemes_de_cultures_protgees_dans_un_contexte_d%27agriculture_durable_Eco-serre [consulté le 07/01/2021].
- Budget Participatif Paris, 2021. Alimentation et cuisines en partage [en ligne]. Disponible sur : https://budgetparticipatif.paris.fr/bp/jsp/site/Portal.jsp?document_id=3782&portlet_id=158 [consulté le 17/05/2021].
- Buono E., 2021. Alimentation durable : la ville de Paris veut mettre sur pied Agri-Paris, un établissement qui ira "du champ au champ" [en ligne]. Disponible sur : <https://www.aefinfo.fr/depeche/647846-alimentation-durable-la-ville-de-paris-veut-mettre-sur-pied-agriparis-un-etablissement-qui-ira-du-champ-au-champ> [consulté le 13/05/2021]
- C40, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.c40.org/> [Consulté le 6/06/2019].
- Cabot C., 2019. Dans BFMtv: Sécheresse - cinq départements d'Ile-de-France concernés par des restrictions d'eau [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bfmtv.com/planete/secheresse-cinq-departements-d-ile-de-france-concernees-par-des-restrictions-d-eau-1739200.html> [Consulté le 21/07/2018].
- Carrefour, 2016. Rapport d'activité et d'engagement responsable [en ligne]. Disponible sur : http://www.carrefour.com/sites/default/files/carrefour_-_rapport_dactivite_et_dengagement_responsable_2016.pdf [Consulté le 10/08/2018].
- CCGAD, 2020. Appel à projets "Alimentation, santé et climat" [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Appel-a-projets-Alimentation-sante-et-climat> [Consulté le 30/12/2020].
- CDE7, 2020. Lutte contre le gaspillage alimentaire : Charte des cantines scolaires du 7e arrondissement de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://cde7.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-charte-des-cantines-scolaires-du-7e-arrondissement-de-paris/> [Consulté le 30/12/2020].
- Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC), 2018. Consommation et modes de vie - Les nouvelles générations transforment la consommation de viande [en ligne]. Disponible sur : <https://www.credoc.fr/publications/les-nouvelles-generations-transforment-la-consommation-de-viande> [Consulté le 28/03/2018].
- CERIN, 2016. Quels critères motivent les achats alimentaires des français? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cerin.org/etudes/quels-criteres-motivent-les-achats-alimentaires-des-francais/> [Consulté le 28/06/2019].
- Cervia, 2021. Présentation de la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.iledefrance-terredesaveurs.fr/produit-en-ile-de-france/presentation-de-la-marque-regionale-produit-en-ile-de-france> [Consulté le 31/05/2021].
- CESER AURA, 2020. On mange quoi demain ? Vers un système alimentaire durable en AURA [en ligne]. Disponible sur : https://ceser.auvergnerhonealpes.fr/upload/publication/pdf_rapport/contribution-systeme-alimentaire-final-14-janvier.pdf [Consulté le 30/12/2020].
- CGIAR, 2012. Agriculture and Food Production Contribute Up to 29 Percent of Global Greenhouse Gas Emissions According to Comprehensive Research Papers [en ligne]. Disponible sur : <https://ccafts.cgiar.org/news/press-releases/agriculture-and-food-production-contribute-29-percent-global-greenhouse-gas#.XQUEvXvggQ> Consulté le 15/04/2018].
- Chaignon A., 2017. L'Humanité: Grande distribution, le business du bio en plein boom. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.humanite.fr/grande-distribution-le-business-du-bio-en-plein-boom-634002> [Consulté le 3/07/2018].
- Chambre d'agriculture d'Ile-de-France, 2010. Elevage [en ligne]. Disponible sur : <http://www.ile-de-france.chambagri.fr/notre-agriculture-filieres-agricoles-elevage> [Consulté le 21/07/2018].
- Chambre d'agriculture d'Ile-de-France, 2016. Chiffres-clés de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://www.ile-de-france.chambagri.fr/rep-agriculture/160216_chiffres_cles_IDF_2016.pdf [Consulté le 7/07/2018]
- Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2018. Chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://idf.chambre-agriculture.fr/la-chambre/lagriculture-francilienne/chiffres-cles/> [Consulté le 07/03/2021].
- Chambre d'Agriculture d'Île-de-France, 2019. Bilan des installations en Île-de-France [en ligne]. Consulté le : <https://idf.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/bilan-des-installations-en-ile-de-france/> [consulté le 13/05/2021].
- Chambre d'agriculture d'Occitanie, 2019. Rapport d'étude Climagri [en ligne]. Disponible sur : https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/Agroenvironnement/CLIMAGRI-rapport-crao2019.pdf [consulté le 30/12/2020] Ministère de la
- Chambre d'Agriculture de l'Hérault, 2009. Regard sur l'Hérault - L'agriculture [en ligne]. Disponible sur : http://www.herault.gouv.fr/content/download/9795/54543/file/10_agriculture.pdf [Consulté le 16/09/2018].

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2017. Etude Climagri Loire-Atlantique [en ligne]. Disponible sur : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Energie-Climat/IRD_CLIMAGRI/2015_CLIMAGRI_CLIMACT_Demarche_Climagri_PdL_44_20181115.pdf [consulté le 30/12/2020]

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2018. Observatoire régional de l'agriculture biologique des Pays de la Loire [en ligne]. Disponible sur : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2020_Observatoire_regional_2019_agriculture_biologique_en_Pays_de_la_Loire_Donnees_2018.pdf [consulté le 30/12/2020]

Chambre d'agriculture du Rhône, 2020. Ouverture du nouvel appel à projets PE-NAP : une opportunité pour vos projets ! [en ligne]. Disponible sur : <https://extranet-rhone.chambres-agriculture.fr/actualites/toutes-les-actualites/detail-de-lactualite/actualites/ouverture-du-nouvel-appel-a-projets-penap-une-opportunite-pour-vos-projets-1/> [Consulté le 30/12/2020].

Chambre d'Agriculture PACA, 2017. Chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://paca.chambres-agriculture.fr/notre-agriculture/chiffres-cles/#c48632> [Consulté le 30/11/2020].

Chambre des Métiers d'Aquitaine, 2016. Artisans : des solutions pour réduire vos pertes alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <http://www.artisans-gourmands.fr/project/artisans-des-solutions-pour-reduire-vos-pertes-alimentaires/> [Consulté le 11/10/2020].

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lyon-Rhône, 2019. Faire des économies [en ligne]. Disponible sur : <https://https://www.cma-lyon.fr/gerer/se-developper-durablement/faire-des-ekonomies> [Consulté le 30/12/2020].

Chambres des Métiers et de l'Artisanat, 2016. Isère : des actions pour favoriser l'approvisionnement local [en ligne]. Disponible sur : https://veille.artisanat.fr/dossier_filiere/metiers-de-bouche/marche/actualite/isere-des-actions-pour-favoriser-lapprovisionnement-local.html [consulté le 12/01/2021].

Chardon O., Jauneau Y., Vidalenc J., 2020. Les agriculteurs : de moins en moins nombreux et de plus en plus d'hommes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4806717> [Consulté le 30/12/2020].

Clé E., Sauvadet L., Jaluzot L., Malaval F., Rateau G., 2016. En 2015, les prix en région parisienne dépassent de 9 % ceux de la province [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1908158> [consulté le 11/03/2021]

Colas P., 2017. Cartes et plans détaillés de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://generationvoyage.fr/carte-plan-paris/> [Consulté le 1er/07/2018].

Compas, 2016. Niveaux de vie et précarité : où en est ma commune [en ligne]. Disponible sur : <http://www.comparateur-territoires.fr/niveaux-vie/> [Consulté le 07/03/2021].

Consoglobe, 2013. La Grande distribution peut-elle être durable ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.consoglobe.com/grande-distribution-peut-elle-etre-durable-cg/2> [Consulté le 28/06/2018].

Corvaisier, C., 2020. Dans quelle mesure la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) peut-elle permettre d'assurer une alimentation de qualité pour tous, tout en accompagnant de façon structurelle la transition vers un système alimentaire et agricole durable ? Mémoire de recherche.

Croix rouge, 2020. Aide alimentaire : faire face à la hausse des besoins [en ligne]. Disponible sur : <https://www.croix-rouge.fr/Actualite/COVID-19-Les-nouveaux-visages-de-la-precarite/Aide-alimentaire-faire-face-a-la-hausse-des-besoins-2461> [consulté le 13/03/2021]

Daboval A., 2017. Le Parisien : Les hypermarchés jouent la carte des produits régionaux. [en ligne] Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/vie-quotidienne/consolo/les-hypermarches-jouent-la-carte-des-produits-regionaux-02-02-2017-6647373.php> [Consulté le 7/07/2018].

Darmon N., Bocquier A., Vieux F., et al., 2010 [en ligne]. L'insécurité alimentaire pour raisons financières en France. Disponible sur : <http://www.onpes.gouv.fr/IMG/pdf/Darmon.pdf> [Consulté le 28/03/2018].

De Biasi L., 2017. Les filières courtes de proximité, une opportunité pour l'Île-de-France, dans "Une métropole à ma table", Institut d'urbanisme et d'aménagement d'Île-de-France [en ligne]. Disponible sur : https://www.institutparisregion.fr/fileadmin/NewEtudes/Etude_1277/C173_web.pdf [Consulté le 07/03/2021].

De Biasi L., 2019. Manger local dans le Grand Paris : utopies et réalités [en ligne]. Disponible sur : <https://www.enlargeyourparis.fr/societe/manger-local-dans-le-grand-paris-utopies-et-realites> [Consulté le 2/08/2018].

De Chastignac C., 2020. Bordeaux : la restauration scolaire labellisée "ECOCERT en cuisine" [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/bordeaux-metropole/8542-bordeaux-la-restauration-scolaire-labellisee-ecocert-en-cuisine.html> [consulté le 30/12/2020]

ecocert-en-cuisine.html [consulté le 30/12/2020]

Département 13, 2020. Jardins collectifs des Bouches du Rhône [en ligne]. Disponible sur : <https://www.departement13.fr/le-departement/les-appels-a-projets-departementaux/detail/appelesaprojet/environnement/> [Consulté le 30/12/2020].

Département de Gironde, 2016 (1). ClimAgri en Gironde [en ligne]. Disponible sur : https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-04/retour_dexperience_climagri_vnumerique.pdf [consulté le 30/12/2020]

Département de Gironde, 2019. Circuits courts : consommations girondin [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/economie-locale/circuits-courts-consommations-girondin> [Consulté le 24/04/2020].

Département de Gironde, 2020. Pour une alimentation durable : de la graine à l'assiette [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/acteurs-jeunesse/les-actions/pour-une-alimentation-durable-de-la-graine-lassiette> [Consulté le 30/12/2020].

Département des Yvelines, 2014. Flins / Les Mureaux : première légumerie bio d'Île-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.yvelines.fr/projet/flins-les-mureaux-premiere-legumerie-bio-dile-de-france/> [consulté le 14/05/2021].

Département Isère & Chambre d'agriculture de l'Isère, 2019. Panorama de l'agriculture iséroise [en ligne]. Disponible sur : https://www.isere.gouv.fr/content/download/47201/327773/file/PANORAMA%20AGRICULTURE_livret_versionfinale.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Département Loire Atlantique, 2020 (1). Aide à la transformation et à la commercialisation de produits agricoles à la ferme [en ligne]. Disponible sur : <https://www.loire-atlantique.gouv.fr/Politiques-publiques/Agriculture/Aides-aux-investissements/Aide-a-la-transformation-et-a-la-commercialisation-de-produits-agricoles-a-la-ferme> [Consulté le 30/12/2020].

Département Loire Atlantique, 2020. Les appels à projets pour le développement des circuits courts [en ligne]. Disponible sur : https://www.loire-atlantique.fr/44/amenagement-ekonomie/les-appels-a-projets-pour-le-developpement-des-circuits-courts/c_1302974 [Consulté le 30/12/2020].

DIRECCTE Ile-de-France, 2013. La structuration de la filière alimentaire en Ile-de-France en 2013 [en ligne]. Disponible sur : http://idf.direccte.gouv.fr/sites/idf.direccte.gouv.fr/IMG/pdf/focus_jaa_-_version_definitive.pdf [Consulté le 8/08/2018].

Direction Générale de la Cohésion sociale, 2019. Cartographie du FEAD [en ligne]. Disponible sur : <https://lespacedescartes.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=10712ca3134b488cb085d85788c41068> [consulté le 13/03/2021].

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2018. Étiquetage des produits alimentaires [en ligne]. Disponible sur : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgcrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/etiquetage-denrees-alimentaires.pdf [Consulté le 4/08/2018].

Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRIAFA), 2016. Plus de 50 ans de productions agricoles franciliennes [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PANORAMA_basse_def_cle83452d.pdf [Consulté le 9/07/2018].

Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRIAFA), 2012. Plan régional de l'agriculture durable [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1491_PRAD_12102012_cle8e51a1-1_cle0155d5.pdf [Consulté le 21/07/2018].

Direction Régionale et Interdépartementale de l'Environnement et de l'Energie (DRIEE) Ile-de-France, 2015. Politique de l'eau et des milieux aquatiques, plan d'action sur Paris proche couronne 2012-2015 [en ligne]. Disponible sur : http://www.driea.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/MIISE_Plan_action_PPC_2012_2015_Il-Qualite_cle76c511.pdf [Consulté le 23/07/2018].

Direction Régionale et interdépartementale de l'équipement et de l'aménagement d'Île-de-France (DRIEA), 2016. Le schéma directeur de la Région Île-de-France (SDRIF) [en ligne]. Disponible sur : <http://www.driea.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr/le-schema-directeur-de-la-region-ile-de-france-a5141.html> [Consulté le 25/07/2018].

DRAAF AURA, 2019 (1). Mémento de la statistique agricole en région AURA [en ligne] Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/memento2019_web_cle09c441.pdf [Consulté le 2/10/2020].

DRAAF AURA, 2019. Limiter le gaspillage par les dons aux associations d'aide alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-par-les-dons> [Consulté le 30/12/2020].

- DRAAF Occitanie, 2015. Économie agricole en Occitanie [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/6_eco_agri_moy_reso_imp_image_300dpi_cle4f3572.pdf [Consulté le 16/07/2020].
- DRAAF Pays de la Loire, 2020. Nouvel appel à projet régional sur les projets alimentaires territoriaux [en ligne]. Disponible sur : <https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Nouvel-appel-a-projet-regional-sur> [Consulté le 30/12/2020].
- DRAAF Rhône-Alpes, 2011. Les chiffres clés du Rhône [en ligne]. Disponible sur : <https://www.isere.gouv.fr/content/download/47201/327773/file/PANORAMA%20AGRICU>
- DRIAAF Ile-de-France, 2010. Guide Pratique de la Gestion des Ressources Humaines en Industries Agroalimentaires [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_RH_cle88d847.pdf [Consulté le 8/08/2018].
- DRIAAF Ile-de-France, 2014 (2). Le secteur agricole et agroalimentaire en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1683_le_contexte_agricole_et_agroalimentaire_en_ile-de-France_Mise_en_page_1_cle44b616-1_cle8837d6.pdf [Consulté le 31/07/2018].
- DRIAAF Ile-de-France, 2014. Industries agroalimentaires de première transformation en Île-de-France et dans les départements limitrophes [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IAA_prem_transfo_cle4e1bd2.pdf [Consulté le 31/07/2018].
- DRIAAF Ile-de-France, 2015 (2). Agroalimentaire et Signes de qualité et d'origine [en ligne]. Disponible sur : <http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Signes-de-qualite-et-d-origine> [Consulté le 10/08/2018].
- DRIAAF Ile-de-France, 2015. Emploi et formation en IAA en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/veille_emploi_formation_synthese_IAA_en_IDF_dec_2015_cle0ba613.pdf [Consulté le 31/07/2018].
- DRIAAF Ile-de-France, 2018. Diagnostic régional de l'offre alimentaire [en ligne]. Disponible sur : http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Diagnostic_2018_cle01a39d.pdf [Consulté le 6/08/2018].
- DRIAAF Île-de-France, 2019. Mémento de la statistique agricole [en ligne]. Disponible sur : https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/SSP_Memento_Region_2019_V18122019_DEF_cle0acee4.pdf [Consulté le 07/03/2021]
- DRIAAF Île-de-France, 2020 (1). Qu'est-ce que le CRALIM ? [en ligne]. Disponible sur : <https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Qu-est-ce-que-le-CRALIM> [consulté le 15/05/2021]
- DRIAAF Île-de-France, 2020 (2). Qu'est ce que la Mission Interservices de l'alimentation (MISAL) ? [en ligne]. Disponible sur : <https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Qu-est-ce-que-la-Mission> [consulté le 15/05/2021]
- DRIAAF Île-de-France, 2020. L'aventure du vivant - Les métiers grandeur nature [en ligne]. Disponible sur : https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/EA_-_Aventure_du_vivant_-_4_pages_cle8cb9a1-1.pdf [consulté le 13/05/2021]
- DRIEE Île-de-France, 2020. Eau et milieux aquatiques en Île-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://www.driee.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/2020_fiche_8_-_les_pollutions_diffuses_en_idf.pdf [consulté le 21/03/2021]
- Drive Fermier, 2021. La carte [en ligne]. Disponible sur : <https://www.drive-fermier.fr/> [consulté le 14/05/2021].
- E Leclerc, 2018. Etat des lieux 2018 [en ligne]. Disponible sur : https://www.mouvement.leclerc/sites/default/files/2018-11/Rapport_RSE2018_E.Leclerc_0.pdf [Consulté le 21/07/2018].
- Eau de Paris, 2018. Eau de Paris acquiert 81 hectares de parcelles pour développer l'agriculture durable sur l'aire d'alimentation des sources de la Vigne [en ligne]. Disponible sur : <http://www.eaudeparis.fr/lespace-culture/actualites/actualite/news/eau-de-paris-acquiert-81-hectares-de-parcelles-pour-developper-lagriculture-durable-sur-laire-dal> [Consulté le 25/07/2018].
- Ekopolis, 2017. Plan Climat de la Métropole du Grand Paris - Ateliers thématiques [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ekopolis.fr/appel-a-projet/plan-climat-de-la-metropole-du-grand-paris-ateliers-thematiques> [Consulté le 6/06/2019].
- Elziere L., 2019. Plus grand, plus bio, plus solidaire : le MIN des Arnavaux poursuit sa mutation [en ligne]. Disponible sur : <https://madeinmarseille.net/56380-min-arnavaux-travaux-bio-solidaire/> [Consulté le 9/11/2020]"
- Enlarge your Paris, 2019. Le calendrier des Rencontres agricoles du Grand Paris jusqu'en/07/[en ligne]. Disponible sur : <https://www.enlargeyourparis.fr/societe/calendrier-des-rencontres-agricoles-du-grand-paris-de-septembre-2018-a-juillet-2019> [Consulté le 6/06/2019].
- ENS Lyon, 2016. Géoconfluences : Désert Alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/desert-alimentaire> [Consulté le 1er/07/2018].
- Escalon H., Bossard C., Back F., 2008. INPES : Baromètre santé nutrition 2008. [en ligne]. Disponible sur : <http://inpes.santepubliquefrance.fr/Barometres/barometre-sante-nutrition-2008/pdf/perceptions-connaissances.pdf> [Consulté le 27/05/2018].
- Ethicity, ADEME, 2014. Communiqué de presse ethicity, groupe greenflex [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/cp-ethicity-groupe-greenflex-10-ans-consommation-responsable.pdf> [Consulté le 3/07/2018].
- Europe en Auvergne Rhône Alpes, 2019. Coopération pour le développement des circuits d'approvisionnement courts et des marchés locaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.europe-en-auvergnerhonealpes.eu/appel-projet/cooperation-pour-le-developpement-des-circuits-dapprovisionnement-courts-et-des> [Consulté le 30/12/2020].
- Familles Rurales, 2018. Observatoire des prix 2018 [en ligne]. Disponible sur : https://www.famillesrurales.org/sites/multisite.famillesrurales.org/_www/files/ckeditor/actualites/fichiers/Rapport_ObsPx18_%20d%C3%A9f.pdf [Consulté le 3/07/2019].
- Faure J., 2018. Recensement : pourquoi Paris est-elle la seule grande ville à perdre des habitants ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lci.fr/population/300-000-habitants-en-cinq-ans-pourquoi-paris-intra-muros-se-vide-etude-insee-2108677.html> [Consulté le 1er/07/2018].
- Fesseau M., Passeron V., Vérone M., 2008. Les prix sont plus élevés en Île-de-France qu'en province [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281287#titre-bloc-4> [Consulté le 15/07/2018].
- Food and Agriculture Organization (FAO), 2008. Introduction au concept de sécurité alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.fao.org/3/a-al936f.pdf> [Consulté le 27/03/2018].
- France Agrimer, 2017. Etats généraux de l'alimentation [en ligne]. Disponible sur : https://www.google.com/url?sa=t&rc=1&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKewiP9L2jwe7iAhWPHXQKHeetAtEQFJAegQIABAC&url=https%3A%2F%2Fwww.franceagrimer.fr%2Fcontent%2Fdownload%2F53332_%2Fdocument%2FLancement-EGA-Cavelin-FranceAgriMer-diffus%25C3%25A9e.pdf&usq=AOVvaw1u2mRuFINPo3ncep21Us1 [Consulté le 19/07/2018].
- France Hotel Guide, 2017. Guide complet des marchés de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.france-hotel-guide.com/fr/blog/guide-des-marches-de-paris/> [Consulté le 13/07/2018].
- France info, 2019. Loi anti-gaspi : les banques alimentaires enregistrent une augmentation des dons [en ligne]. Disponible sur : https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/loi-anti-gaspi-les-banques-alimentaires-enregistrent-une-augmentation-des-dons_3176455.html [Consulté le 23/04/2020].
- France Urbaine, 2019. Les villes face au défi de la précarité alimentaire, expériences françaises [en ligne]. Disponible sur : http://franceurbaine.org/fichiers/documents/franceurbaine.org/publications/etudes/assemblage_preucariteu_alimentaire_fr.pdf [consulté le 10/01/2021]
- France3 Régions, 2020. En grande difficulté suite au confinement, la Banque Alimentaire de l'Hérault lance un appel aux dons [en ligne]. Disponible sur : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/herault/montpellier/grande-difficulte-suite-au-confinement-banque-alimentaire-herault-lance-appel-aux-dons-1843946.html> [Consulté le 16/07/2020].
- Francetv info, 2016. La carte des victimes des pesticides en Île-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/paris-ile-de-france/la-carte-des-victimes-des-pesticides-en-ile-de-france-980178.html> [Consulté le 10/08/2018].
- FranceTVInfo, 2017. Alimentation : une enquête révèle les habitudes alimentaires des étudiants [en ligne]. Disponible sur : https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/alimentation-une-enquete-revele-les-habitudes-alimentaires-des-etudiants_2422599.html [consulté le 13/03/2021]
- Futura & AFP, 2015. La dépollution du sol par les plantes testée en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.futura-sciences.com/planete/actualites/pollution-depollution-sol-plantes-testee-france-60159/> [Consulté le 25/07/2018].
- Gaillard L., 2020. Entretien réalisé avec Laure Gaillard, chargée de mission projet alimentaire territorial, Aix Marseille Provence Métropole. Entretien réalisé en/12/2020.
- Garot G., 2014. Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique.

Gautier P., 2015. Dans Réussir fruits et légumes: Rungis : le carreau des producteurs souffle sa première bougie [en ligne]. Disponible sur : <https://www.reussir.fr/fruits-legumes/rungis-le-carreau-des-producteurs-souffle-sa-premiere-bougie> [Consulté le 29/07/2018].

Georges-Kot S., 2017. INSEE : Le revenu salarial s'établit à 20 540 euros en moyenne en 2015. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3204195> [Consulté le 20/07/2018]

Girard L., 2017. L'engouement des Français pour le bio se confirme [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/economie/article/2017/09/15/forte-hausse-des-ventes-de-bio-au-premier-semester_5186073_3234.html [Consulté le 17/07/2018].

Girard-Lagorce S., 1997. Paris, Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://us.vwgroups.com/2734407876-paris-ile-de-france.html> [Consulté le 5/07/2018].

Girardon C., 2020. Lyon : Lutte contre le gaspillage alimentaire, chasse au plastique, les cantines se mettent au vert [en ligne]. Disponible sur : <https://www.20minutes.fr/societe/2594871-20190902-lyon-lutte-contre-gaspillage-alimentaire-chasse-plastique-cantines-mettent-vert> [Consulté le 30/12/2020].

Grand Lyon, 2020 (1). Le conseil de la Métropole de Lyon [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandlyon.com/metropole/le-conseil-de-la-metropole.html> [Consulté le 30/12/2020].

Grand Lyon, 2020 (2). Réseaux internationaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandlyon.com/metropole/reseaux-internationaux.html> [Consulté le 30/12/2020].

Grand Lyon, 2020. Appel à manifestation d'intérêt "lutte contre les précarités alimentaires" 2020-2021 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandlyon.com/services/appels-a-projets/appel-a-manifestation-dinteret-lutte-contre-les-precarites-alimentaires-2020-2021.html> [Consulté le 30/12/2020].

Greenpeace, 2020. Menus végétariens : du mieux dans les cantines ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.greenpeace.fr/menus-vegetariens-du-mieux-a-la-cantine/> [Consulté le 2/04/2021].

Grenoble Alpes métropole 2020 (1). La plateforme participative de la métropole grenobloise [en ligne]. Disponible sur : <https://participation.lametro.fr/> [Consulté le 30/12/2020].

Grenoble Alpes Métropole, 2018. Guide des producteurs locaux de la métropole.

Grenoble Alpes Métropole, 2019 (1). Donnez votre avis sur la reconstruction des outils de traitement des déchets [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lametro.fr/actualite/581104-donnez-votre-avis-sur-la-reconstruction-des-outils-de-traitement-des-dechets.htm> [Consulté le 20/06/2019].

Grenoble Alpes métropole, 2019 (2). Le mois de la transition alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.pait-transition-alimentaire.fr/> [Consulté le 30/12/2020].

Grenoble Alpes métropole, 2019 (3). Projet alimentaire inter-territorial - coopération alimentaire à l'échelle du grand bassin de vie grenoblois.

Grenoble Alpes Métropole, 2019. Que fait la métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lametro.fr/43-que-fait-la-metropole-.htm> [Consulté le 20/06/2019].

Grenoble Alpes métropole, 2020 (2). Les élus métropolitains [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/1085-vos-conseillers-metropolitains.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Grenoble Alpes Métropole, 2020 (3). La collecte des déchets alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/873-la-collecte-en-porte-a-porte.htm> [Consulté le 31/12/2020].

Grenoble Alpes métropole, 2020. Subventions à l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/656-subventions-a-l-agriculture.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Groupe Casino, 2017. Document de référence 2017 - Responsabilité sociale d'entreprise [en ligne]. Disponible sur : <https://www.greenpeace.fr/aumenudescantines/methodologie> [Consulté le 10/08/2018].

Groupe Energies Renouvelables, environnement et solidarités (GERES), 2015. Réalisation d'un diagnostic Climagri régional et animation de la démarche [en ligne]. Disponible sur : https://connaissance-territoire.maregionsud.fr/fileadmin/user_upload/Annuaire/Etude/DOC00095007_1.pdf [consulté le 30/12/2020]

<https://www.bioiledefrance.fr/documents/2020-observatoire-web.pdf> [Consulté le 05/07/2021].

<https://www.institutparisregion.fr/nos-travaux/publications/bilan-carbone-de-la-region-ile-de-france.html> [consulté le 22/03/2021].

Idee Paris, 2017. Une alimentation plus durable à Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://idee.paris.fr/project/une-alimentation-plus-durable-a-paris-1/presentation/presentation-32> [Consulté le 6/06/2019].

IDFood, 2018. Présentation [en ligne]. Disponible sur : <https://concours-idfood.fr/presentation> [Consulté le 6/08/2018].

Inbpinnov, 2013. Guide des bonnes pratiques environnementales en boulangerie-pâtisserie [en ligne]. Disponible sur : http://www.inbpinnov.com/media/inbp_1211_guidepratiqueenviro_bd_049926700_1159_07052013.pdf [Consulté le 28/04/2019].

INCOME Consulting - AK2C, 2016. Pertes et gaspillage alimentaire : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, 164p [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf> [Consulté le 29/06/2018].

Info-Pharma, 2016. Quelle est la ville la plus sportive de France? [en ligne]. Disponible sur : <http://www.observationsociete.fr/revenus/inegalites-revenus/quelles-sont-les-villes-les-plus-inegalitaires-de-france.html> [Consulté le 19/07/2018].

INSEE, 2015. Recensement de la population 2015 [en ligne]. Disponible sur : <http://transports.blog.lemonde.fr/2017/01/18/trois-capitales-du-velo/> [Consulté le 17/07/2018].

INSEE, 2019 (1). France, Portrait social, Edition 2019 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4238395?sommaire=4238781#consulter> [Consulté le 2/01/2020]

INSEE, 2019 (1). Tableaux de l'économie française - exploitations agricoles [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3676823?sommaire=3696937> [consulté le 11/05/2021].

INSEE, 2019. Équipement automobile des ménages en 2016 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2012694#titre-bloc-1> [Consulté le 11/07/2018].

INSEE, 2020 (1). Comparateur de territoire, Département de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=DEP-75> [Consulté le 2/01/2020]

INSEE, 2020. Tableaux de l'économie française [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4277860?sommaire=4318291> [Consulté le 30/12/2020].

INSEE, 2021 (1). Dossier complet - Intercommunalité-Métropole de Métropole du Grand Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200054781> [Consulté le 07/03/2021].

INSEE, 2021 (2). Dossier complet - Intercommunalité-Métropole de Montpellier Méditerranée Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-243400017> [Consulté le 01/02/2021].

INSEE, 2021 (3). Dossier complet - intercommunalité Métropole de Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-243300316> [consulté le 01/02/2021]

INSEE, 2021 (4). Comparateur de territoire. Intercommunalité - Métropole de Lyon. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=EPCI-200046977+DEP-69> [Consulté le 25/01/2021].

INSEE, 2021 (5). Dossier complet - intercommunalité Métropole de Nantes Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-244400404> [consulté le 01/02/2021]

INSEE, 2021 (6). Dossier complet - Intercommunalité-Métropole de Grenoble-Alpes-Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200040715#chiffre-cle-5> [Consulté le 27/01/2021].

INSEE, 2021 (7). Comparateur de territoires - Métropole d'Aix-Marseille-Provence [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=EPCI-200054807+COM-13055+COM-13001> [Consulté le 27/01/2021].

INSEE, 2021 (8). Comparateur de territoires - France métropolitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=METRO-1> [Consulté le 27/01/2021].

INSEE, 2021. Commune de Paris - Dossier complet [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-75056> [Consulté le 07/03/2021].

Institut d'aménagement et d'urbanisme d'Ile-de-France, 2015. Les filières courtes de proximité au sein du système alimentaire francilien [en ligne]. Disponible sur : https://www.iau-idf.fr/fileadmin/NewEtudes/Etude_1222/fascicule3_Les_filiere_courtes_de_proximite.pdf [Consulté le 31/07/2018].

- Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), 2021. Produits d'Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit?actimage_design_product_type%5Bkeyword%5D=&actimage_design_product_type%5Bdepartement%5D=reg11&actimage_design_product_type%5Bvalide%5D=&actimage_design_product_type%5BsearchType%5D=product&actimage_design_product_type%5Bitem%5D=prod [Consulté le 6/05/2021].
- Institut National de Recherche Agronomique (INRA), 2013. L'eau dans l'agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Toutes-les-actualites/L-eau-dans-l-agroalimentaire> (consultation le 10/07/2018)
- Institut Paris Région, 2020 (1). Origine et qualité [en ligne]. Disponible sur : https://www.iledefrance-terredesaveurs.fr/sites/default/files/upload/img/carte_labels_idf.pdf [Consulté le 31/05/2021].
- Institut Paris Région, 2020. Bouger - le sport rythme la ville [en ligne]. Disponible sur : https://www.institutparisregion.fr/fileadmin/NewEtudes/000pack2/Etude_2397/C177_WEB_0723.pdf [consulté le 12/03/2021].
- IPSOS, 2016. Alimentation durable : les Français de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-qu'ils-mangent> [Consulté le 2/08/2018]
- ISF, 2020. Pour une sécurité sociale de l'alimentation. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.isf-france.org/articles/pour-une-securite-sociale-de-l'alimentation> [Consulté le 28/12/2020].
- Jancovic J-M., 2019. L'agriculture peut-elle équilibrer sa consommation d'énergie et continuer à produire des aliments ? Un cadre d'évaluation de la neutralité énergétique appliquée à l'agriculture française [en ligne]. Disponible sur : <https://medium.com/@jfmj.fanpage/l'agriculture-peut-elle-%C3%A9quilibrer-sa-consommation-d-%C3%A9nergie-et-continuer-%C3%A0-produire-des-aliments-15dd8bea91fb> [Consulté le 14/05/2020]
- Journal du Net, 2014. Les aliments les plus surconsommés par département : la carte 2014 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.journaldunet.com/economie/distribution/1098635-les-aliments-les-plus-surconsommes-par-departement-la-carte-2014/> [Consulté le 5/07/2018]
- Jouy L., Wissocq A., 2011. Observatoire des pratiques - 34 types de successions culturales en France. Perspectives agricoles (2011) 379, pp 44-46.
- Kermap, 2018. Kermap, nos villes vertes - Paris, patrimoine arboré [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nosvillesvertes.fr/data/insee=75056/name=Paris> [Consulté le 21/07/2018].
- La balade du goût, 2019. Présentation de la Balade [en ligne]. Disponible sur : <http://www.balade-du-gout.fr/presentation-de-la-balade> [Consulté le 10/08/2018].
- La bergerie nationale, 2016. Légumerie de la ferme de la haye [en ligne]. Disponible sur : http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/fileadmin/webmestre-fichiers/Recherche_developpement/Les_actus/Fiche_Capi_L%3%A9gumerie_La_Haye.pdf [Consulté le 31/07/2018].
- La coopération agricole AURA, 2019 (1). Énergies renouvelables [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cdf-raa.coop/nos-actions/agroecologie/energies-renouvelables> [Consulté le 30/12/2020].
- La coopération agricole AURA, 2019. CAP Énergie IAA : pour la réduction de la facture énergétique des PME de l'agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cdf-raa.coop/nos-actions/agroecologie/cap-energie-iaa-4> [Consulté le 30/12/2020].
- La Louve, 2017. Le projet [en ligne]. Disponible sur : <https://coopalouve.fr/presentation> [Consulté le 6/06/2019].
- La Marseillaise, 2019. Le marché des Arnavaux poursuit sa mutation [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lamarseillaise.fr/societe/le-marche-des-arnavaux-poursuit-sa-mutation-IGLM079717> [Consulté le 9/11/2020]
- La Passe Jardins, 2018. Le Passe Jardins, réseau des jardins partagés d'Auvergne Rhône Alpes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lepassejardins.fr/-lyon-metropole-> [Consulté le 4/08/2018].
- La ruche qui dit oui, 2019. Le Grand Paris à petits pas de moutons [en ligne]. Disponible sur : <https://magazine.laruchequiditoui.fr/le-grand-paris-a-petits-pas-de-moutons/> [Consulté le 6/06/2019].
- La Tribune, 2019. Bee&Co déploie le premier méthaniseur de biodéchets de Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://objectifaquitaine.latribune.fr/business/l-actu-de-la-french-tech-bordeaux/2019-06-27/bee-co-deploie-le-premier-methaniseur-de-biodechets-de-nouvelle-aquitaine-821694.html> [Consulté le 18/07/2018].
- Laib N., 2019, Les magasins bio, des magasins presque comme les autres, INSEE Première [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4240612#documentation> [Consulté le 2/01/2021]
- Lambert S., 2020. Nantes. Quand l'intelligence artificielle s'invite à la cantine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/nantes-44000/nantes-quand-l-intelligence-artificielle-s-invite-a-la-cantine-7087346> [Consulté le 30/12/2020].
- Lardic J-C., 2020. Entretien réalisé avec Jean-Charles Lardic, Directeur de la direction prospective, Ville de Marseille.
- Laroche N., 2017. 12 millions de Franciliens au 1er/01/2014 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2537945> [Consulté le 1er/07/2018].
- Larochette B., Sanchez Gonzalez J., (INSEE). Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements. INSEE Première, 2015, n° 1568. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>
- Le Monde, 2016. Vous dépensez 100 euros dans l'alimentaire, combien vont aux agriculteurs ? [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/economie/article/2016/02/08/vous-depensez-100-euros-dans-l-alimentaire-combien-vont-aux-agriculteurs_4861337_3234.html [Consulté le 4/07/2018].
- Le Monde, 2017 (2). Etats généraux de l'alimentation : comprendre la guerre des prix entre grande distribution et producteurs [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2017/02/26/guerre-des-prix-tensions-dans-les-negociations-entre-grande-distribution-et-producteurs_5085749_4355770.html [Consulté le 4/07/2018].
- Le parisien, 2016. Paris lance un nouveau plan pour revitaliser le petit commerce [en ligne]. Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/paris-75/paris-lance-un-nouveau-plan-pour-revitaliser-le-petit-commerce-17-02-2016-5555061.php> [Consulté le 11/07/2018].
- Le voyage à Nantes, 2018. Nantes Food Forum [en ligne]. Disponible sur : <https://www.levoyageanantes.fr/agenda/nantes-food-forum-2/> [Consulté le 30/12/2020].
- Leclerc, 2018. Dans LSA Commerce & Consommation : Les 3 piliers du nouveau Carrefour : inventer un nouveau modèle et une nouvelle offre [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lsa-conso.fr/les-3-piliers-du-nouveau-carrefour-inventer-un-nouveau-modele-et-une-nouvelle-offre,279012> [Consulté le 16/07/2019].
- Léo F., 2020. Combs-la-Ville : la légumerie bio offre un avenir aux producteurs locaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.leparisien.fr/seine-et-marne-77/combs-la-ville-la-legumerie-bio-offre-un-avenir-aux-producteurs-locaux-26-01-2020-8244657.php> [consulté le 14/05/2021].
- Les cahiers du développement durable, 2018. Les aliments et le climat [en ligne]. Disponible sur : <http://les-cahiers-developpement-durable.be/outils/aliments-climat/> [Consulté le 16/07/2018].
- Les Echos, 2018. Le plateau de Saclay veut protéger ses terres agricoles [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lesechos.fr/2018/11/le-plateau-de-saclay-veut-protoger-ses-terres-agricoles-998600> [Consulté le 6/08/2018].
- Les Mousquetaires, 2018. Rapport développement durable 2018 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.mousquetaires.com/wp-content/uploads/2019/01/rapport-developpement-durable-mousquetaires-2018.pdf> [Consulté le 10/07/2019].
- Let's Food, 2020 (1). La restauration collective publique à Paris, vers une alimentation durable ! [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-publique-a-paris-vers-une-alimentation-durable/> [Consulté le 30/12/2020].
- Let's Food, 2020 (2). La restauration collective sur la métropole de Lyon : écoles maternelles, primaires et collèges [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-sur-la-metropole-de-lyon-ecoles-maternelles-primaires-et-colleges/> [Consulté le 30/12/2020].
- Let's Food, 2020 (3). La restauration scolaire dans les écoles des communes de Grenoble Alpes Métropole [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-scolaire-dans-les-ecoles-des-communes-de-grenoble-alpes-metropole/> [Consulté le 30/12/2020].
- Let's Food, 2020 (4). La Restauration scolaire dans les communes de la métropole Aix-Marseille-Provence [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-dans-les-ecoles-de-la-metropole-aix-marseille-provence/> [Consulté le 30/12/2020].
- Let's Food, 2020 (5). Ma Cantine Autrement : lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets tout en sensibilisant les petits comme les grands [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/ma-cantine-autrement-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-reduction-des-dechets-tout-en-sensibilisant-les-petits-commes-les-grands/> [Consulté le 30/12/2020].
- Goussin T., 2022. Cantines scolaires : Nantes accélère sur le végétarien et le bio [en ligne]. Disponible sur : <https://www.reussir.fr/lesmarches/cantines-scolaires-nantes-accelere-sur-le-vegetarien-et-le-bio> [consulté le 18/09/2022]

Let's Food, 2020 (6). Une restauration scolaire saine et responsable pour les écoles de Nantes [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/une-restauration-scolaire-saine-et-responsable-pour-les-ecoles-de-nantes/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (7). La Région Occitanie accompagne les industries agroalimentaires vers des pratiques plus durables [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-region-accompagne-les-industries-agroalimentaires-vers-des-pratiques-plus-durables/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (8). Grand Lyon : accompagner les co-propriétaires à installer un composteur collectif [en ligne]. Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/compostons-ensemble-a-lyon/> [consulté le 12/01/2021]

Let's Food, 2020 (9). L'accompagnement dans l'installation de composteurs collectifs et individuels par la Ville de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/laccompagnement-dans-linstallation-de-composteurs-collectifs-et-individuels-par-la-ville-de-paris/> [consulté le 12/01/2021]

Let's Food, 2020. La restauration collective des crèches et écoles primaires dans les communes de Bordeaux Métropole [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-des-creches-et-ecoles-primaires-dans-les-communes-bordeaux-metropole/> [Consulté le 30/12/2020].

Loc halle bio, 2018. Loc halle bio, groupement de producteurs maraichers bio [en ligne]. Disponible sur : <http://lochallebio.fr/> [Consulté le 20/04/2019].

Lyon Plus, 2019. Cantines scolaires : donner les restes au lieu de les jeter [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lyonplus.com/actualite/2019/08/18/cantines-scolaires-donner-les-restes-au-lieu-de-les-jeter> [Consulté le 30/12/2020].

Ma Région Sud, 2020 (1). Soutien des plateformes physiques d'approvisionnement de la restauration [en ligne]. Disponible sur : <https://www.maregionsud.fr/aides-et-appels-a-projets/detail/soutien-des-plateformes-physiques-dapprovisionnement-de-la-restauration> [Consulté le 30/12/2020].

Ma Région Sud, 2020. Projets alimentaires territoriaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.maregionsud.fr/aides-et-appels-a-projets/detail/projets-alimentaires-territoriaux> [Consulté le 30/12/2020].

Magasin de producteurs, 2020. Page d'accueil [en ligne] Disponible sur : <https://www.magasin-de-producteurs.fr/index.php> [Consulté le 30/12/2020].

Mairie de Paris, 2015. Plan alimentation durable 2015-2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://api-site.paris.fr/images/73606> [Consulté le 6/06/2019].

Mairie de Paris, 2016 (2). Etat des lieux de l'alimentation à Paris - résumé [en ligne]. Disponible sur : <https://api-site-cdn.paris.fr/images/95873> [Consulté le 27/03/2018].

Mairie de Paris, 2016 (3). Contrat Paris' Commerce, contrat de revitalisation artisanale et commerciale [en ligne]. Disponible sur : http://amisimpoi.org/files/fichier_Contrat-Paris-Commerce_bilan_concertation_18_02_2016.pdf [Consulté le 6/06/2019].

Mairie de Paris, 2016. Etat des lieux de l'alimentation à Paris, carnet des enjeux. 48p.

Mairie de Paris, 2017 (1). Biodiversité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/biodiversite> [Consulté le 6/06/2019].

Mairie de Paris, 2017. L'action de Paris en faveur d'une alimentation durable et d'une agriculture urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/paris-accentue-son-soutien-aux-agriculteurs-et-a-une-alimentation-durable-4473> [Consulté le 30/12/2020].

Mairie de Paris, 2018 (1). Projet de délibération [en ligne]. Disponible sur : http://a06.apps.paris.fr/a06/jsp/site/plugins/odjcp/DoDownload.jsp?id_entite=47238&id_type_entite=6 [consulté le 14/05/2021].

Mairie de Paris, 2018 (2). La stratégie de Paris pour une alimentation durable [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/services-et-infos-pratiques/environnement-et-espaces-verts/agir-pour-l-environnement/la-strategie-de-paris-pour-une-alimentation-durable-5234> [Consulté le 6/06/2019].

Mairie de Paris, 2018. Les horaires des Marchés alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/equipements/marches-alimentaires/tous-les-horaires> [Consulté le 11/07/2018].

Mairie de Paris, 2019 (1). Règlement de l'appel à projets : Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage [en ligne]. Disponible sur : <https://cdn.paris.fr/paris/2019/07/24/8937bd6cb62bc4d015bc0465be630604.pdf> [Consulté le 30/12/2020].

Mairie de Paris, 2019 (2). Toutes les instances représentatives de la Ville [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/participez/proposer-et-debattre/devenir-un-acteur-de-la-participation-3934> [Consulté le 6/06/2019].

Mairie de Paris, 2019. Une capitale économique internationale [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/actualites/une-capitale-economique-internationale-6424> [Consulté le 1er/07/2019].

Mairie de Paris, 2021. Lancement de la concertation des citoyens en vue de la création d'AgriParis [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/lancement-de-la-concertation-des-citoyens-en-vue-de-la-creation-d-agriparis-16897> [consulté le 14/05/2021].

Maison des Initiatives Étudiantes, 2021. Aide alimentaire pour les étudiant.e.s [en ligne]. Disponible sur : <https://mie.paris.fr/aide-alimentaire/> [consulté le 13/03/2021]

Mangeons local en IDF, 2013. Qu'est-ce que la démarche Talents d'Île-de-France ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.mangeonslocal-en-idf.com/qu%e2%80%99est-ce-que-la-d%e3%9a%99marche-talents-d%e2%80%99ile-de-france> [Consulté le 8/08/2018].

Mangeons local en IDF, 2018. Agneau des Bergers d'Île-de-France, la référence [en ligne]. Disponible sur : <https://www.mangeonslocal-en-idf.com/articles/agneau-des-bergers-d%e2%80%99%3%AEle-de-france-la-r%3%A9%3%A9rence> [Consulté le 6/08/2018].

Mangeons local en IDF, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.mangeonslocal-en-idf.com/> [Consulté le 6/08/2018].

Marchandiau L., 2016. Dans Isère l'Essor : Le MIN de Grenoble est sorti du tunnel [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lessor38.fr/nouveau-souffle-pour-le-min-de-grenoble-15325.html> [Consulté le 8/06/2019]

Marché Privé de Gros de Lyon Corbas, 2017. Présentation [en ligne]. Disponible sur : http://www.marchedegros-lyoncorbas.com/fr/marchedegros-lyon-corbas.php?DOC_INST=2 [Consulté le 28/06/2018].

Marchés des producteurs de pays, 2020. Page d'accueil [en ligne] Disponible sur : <https://http://www.marches-producteurs.com/> [Consulté le 30/12/2020].

Marchés des producteurs de pays, 2021. Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marches-producteurs.com/recherche?bounds=48.98489802915021&bounds=2.1349977073722046&bounds=48.715101970849794&bound-s=2.545002292627795&distance=10&endDate=&snacks=false&sort=1&stalls=false&startDate=&zoom=6> [consulté le 14/05/2021]

Massicot A., Cases L., 2015. INSEe : La grande distribution se recentre sur les produits alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379712> [Consulté le 20/07/2018]

Mazieres, 2016. Achat de produits locaux et proximité perçue en Grandes Surfaces Alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <http://thil-memoirevivante.prd.fr/wp-content/uploads/sites/43/2016/06/3.-Prix-FC-D-Bruno-Mazieres-et-Marie-France-Gauthier.pdf> [Consulté le 28/06/2019].

Mercadis, 2018 (1). Guide d'accueil 2018 [en ligne]. Disponible sur : http://www.mercadis.net/wp-content/uploads/2018/02/MIN_Guide2018_148x210_WEB_HD.pdf [Consulté le 30/11/2018].

Mercadis, 2018. Mercadis – page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://www.mercadis.net/> [Consulté le 30/11/2018].

Météo France, 2018. Paris face au changement climatique [en ligne]. Disponible sur : <http://www.meteofrance.fr/documents/10192/61317306/Paris+face+au+changement+climatique/0057ffaf-bd63-4df5-b8bf-8f256d897e28> [consulté le 21/03/2021]

Métropole du Grand Paris, 2018 (1). Comptes rendus des Rencontres Agricoles du Grand Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.metropolegrandparis.fr/sites/default/files/2020-02/Comptes-rendus%20Rencontres%20Agricoles%20-%20Annexe.pdf> [consulté le 30/12/2020]

Métropole du Grand Paris, 2018. Les Rencontres Agricoles du Grand Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.metropolegrandparis.fr/fr/les-rencontres-agricoles-du-grand-paris-136> [Consulté le 10/08/2018].

Métropole du Grand Paris, 2019. PEACT - Agriculture, alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://planclimat.metropolegrandparis.jenparle.net/pages/agriculture-alimentation> [consulté le 14/05/2021].

Métropole du Grand Paris, 2020. Conseil Métropolitain [en ligne]. Disponible sur : <https://www.metropolegrandparis.fr/fr/conseil> [Consulté le 30/12/2020].

Métropole du Grand Paris, 2021. La Métropole du Grand Paris et la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France signent une convention-cadre de stratégie partagée sur l'agriculture métropolitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.metropolegrandparis.fr/en/node/458> [consulté le 13/05/2021]

Michel C., 2020. Question posée à Cécile Michel, consultante en charge du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines, Commune de Milan.

- MIE Paris, 2020. Aide alimentaire pour les étudiants [en ligne]. Disponible sur : <https://mie.paris.fr/aide-alimentaire/> [consulté le 10/01/2021]
- Milan Urban Food Policy Pact, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/> [Consulté le 8/06/2019].
- MIN de Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019. Historique du MIN [en ligne]. Disponible sur : <http://www.min-arnavaux.com/historique-du-min/> [Consulté le 9/11/2020]
- MIN de Grenoble, 2018 (1). Ça bouge au MIN 2018 [en ligne]. Disponible sur : <http://www.min-grenoble.fr/page.php?id=28PHPESSID=9efd171f9d464317ae03327a36ed7ea0> [Consulté le 8/06/2019]
- MIN de Grenoble, 2018. Acteur local de la solidarité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.min-grenoble.fr/page.php?id=27> [Consulté le 11/06/2019]
- MIN de Grenoble, 2019 (1). Mangez Bio Isère au Marché d'Intérêt National ! [en ligne]. Disponible sur : <https://www.min-grenoble.fr/actu.php?id=214&PHPESSID=00cb7261d17b91de7925ea72ff5970e2> [Consulté le 8/06/2019]
- MIN de Grenoble, 2019. Logistique urbaine : on avance ! [en ligne]. Disponible sur : <http://www.min-grenoble.fr/actu.php?id=223> [Consulté le 31/12/2020]
- MIN Nantes Métropole, 2018 (1). Nantes Agropolia [en ligne]. Disponible sur : <https://www.minnantes.com/nantes-agropolia> [Consulté le 30/06/2019].
- MIN Nantes Métropole, 2018. Valorisation des déchets [en ligne]. Disponible sur : <https://www.minnantes.com/pratique/valorisation-des-dechets> [Consulté le 10/07/2018].
- MIN Nantes Métropole, 2019. 24 chiffres sur le MIN Nantes Métropole [en ligne]. Disponible sur : [https://www.minnantes.com/sites/default/files/2019-04/le-min-en-chiffres\(1\)%20\(1\).pdf](https://www.minnantes.com/sites/default/files/2019-04/le-min-en-chiffres(1)%20(1).pdf) [Consulté le 7/07/2018]."
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2011. Le Programme National pour l'Alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation> [Consulté le 16/03/2018].
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (1). Les chiffres clés de l'emploi agricole et agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/ministere/les-chiffres-cles-de-lemploi-agricole-et-agroalimentaire> [Consulté le 16 juillet 2018].
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (2). Accords collectifs : pour l'amélioration de l'offre alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/alimentation/accords-collectifs-pour-lamelioration-de-loffre-alimentaire> [Consulté le 16/07/2018].
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (1). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Ile-de-France.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (2). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Auvergne Rhône-Alpes [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ficheiaa-auvergne_rhone_alpes-v9-bd_0_cle0228f5.pdf [Consulté le 14/06/2019].
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (3). Programme National pour l'Alimentation - 33 projets lauréats 2017-2018.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (3). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Provence Alpes Côte d'Azur.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (4). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Occitanie.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (5). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Pays de la Loire.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018. Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Nouvelle Aquitaine.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2020. Panorama des Industries Agroalimentaires édition 2020.
- Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Environnement, 2011. Pertes et gaspillage alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=2ahUKewi85bWwkMHjAhVGqxoKHUmUBRcQFjACegQIARAC&url=http%3A%2F%2Fagriculture.gouv.fr%2Ftelecharger%2F75033%3Ftoken%3Dd2d871b-ce4f2734504c1ccbee46d4&usq=AovVaw3M2ksQQaltTNw6gqH5z5LD> [Consulté le 16/07/2019].
- Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement (MEDDTL), 2011. Consommation des ménages et environnement [en ligne]. Disponible sur : <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/sites/default/files/2018-10/reperes-conso-menages-v2.pdf> [Consulté le 16/07/2018].
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire (MTES), 2017. Ménages et environnement, les chiffres clés 2017. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/sites/default/files/2018-10/DataLab-25-menages-environnement-cc-ed-2017-oct2017-b.pdf> [Consulté le 16/07/2018].
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire, Investir l'avenir, Ministère des Sports, Secrétariat général pour l'investissement, Paris 2024, 2019. Programme d'investissement d'avenir, l'innovation au service de l'ambition environnementale des jeux de Paris 2024 et du développement du sport [en ligne]. Disponible sur : https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/contenu/piece-jointe/2019/07/dp-projet_investissement_avenir.pdf [Consulté le 8/06/2019].
- Ministère de la Transition écologique, 2020. Propulva - la consultation des arrêtés de restriction d'eau [en ligne]. Disponible sur : <http://propluvia.developpement-durable.gouv.fr/propluvia/faces/index.jsp> [consulté le 30/12/2020]
- Ministère des Solidarités et de la Santé, 2004. Consommation alimentaire et état nutritionnel de la population vivant en France [en ligne]. Disponible sur : <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/conso.pdf> [Consulté le 16/10/2018].
- Ministère des Sports, 2011. Nombre de licences toute fédération, par département [en ligne]. Disponible sur : <http://www.slate.fr/story/79080/carte-departements-licencies-sportifs> [Consulté le 19/07/2018].
- Miramap, 2020. Les AMAP de Provence [en ligne]. Disponible sur : <http://www.reseau-amap.org/amap-34.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2015. Rapport annuel sur le prix et la qualité du service public d'élimination des déchets [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/00-RPQS%202015.pdf> [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2016 (1). Guide de tri et collecte [en ligne]. Disponible sur : https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/mmm-guide_tri_et_collecte-15x21-bd_2.pdf [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2016. Guide de tri et collecte [en ligne]. Disponible sur : https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/mmm-guide_tri_et_collecte-15x21-bd_2.pdf [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2017 (1). Montpellier Territoires, une métropole productive [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/brochure-planche.pdf> [Consulté le 01/10/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2017 (2). Le carreau des producteurs "Bio & Local" de Mercadis a été inauguré [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/actualite/le-carreau-des-producteurs-bio-local-de-mercadis-ete-inaugure> [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2017. Agroécologie et alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/vivre-environnement/agro%3c%a9cologie-alimentation> [Consulté le 29/08/2018]
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2018. BoCal, Bon et Local [en ligne]. Disponible sur : <https://bocal.montpellier3m.fr/la-demarche-bocal> [Consulté le 27/07/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2018. La métropole productive [en ligne]. Disponible sur : https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/downloads/files/mmm-scot-agroeco-bd_3.pdf [Consulté le 14/07/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2019 (1). Le mois de la transition agroécologie : produire autrement et mieux manger [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/agroecologie> [Consulté le 30/12/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2019. Guide de tri et de collecte [en ligne]. Disponible sur : https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/mmm-guide_tri_et_collecte_2019-15x21-bd.pdf [Consulté le 2/08/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2020. Les délégations des 20 Vice-Présidents de Montpellier Méditerranée Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/actualite/les-delegations-des-20-vice-presidents-de-montpellier-mediterranee-metropole> [Consulté le 30/12/2020].
- Morel K., 2018. Viabilité des microfermes maraîchères biologiques. Diffusion des principaux résultats de thèse [en ligne]. Disponible sur : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01930607v1/document> [Consulté le 30/05/2020].
- Mühlberger S., 2021. Entretien réalisé avec Sarah Mühlberger, Cheffe de projet - Projet alimentaire territorial, Grand Lyon.
- Mundler P., Julian P., 2011. Agriculture biologique et répartition de la valeur ajoutée études de cas sur trois produits [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/4_pages_valeur_ajoutee_cle0c6563.pdf [Consulté le 16/07/2018].

- Mutualité Sociale Agricole (MSA), 2016. 30 % des agriculteurs gagnent moins de 350 euros par mois : scandale ou pas [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/idees/article/2017/10/30/30-des-agriculteurs-gagnent-moins-de-350-euros-par-mois-scandale-ou-pas_5207780_3232.html [Consulté le 19/07/2018].
- Nantes métropole 2020. Dialogue citoyen [en ligne]. Disponible sur : <https://dialoguecitoyen.metropole.nantes.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Métropole, 2017. Projet alimentaire de territoire [en ligne]. Disponible sur : <https://dialoguecitoyen.metropole.nantes.fr/project/projet-alimentaire-de-territoire/step/gouvernance-ouverte> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Métropole, 2018 (1). Pourquoi nous mangerons tous mieux demain [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/files/pdf/environnement/Alimentation/MAGPAT-1-oct.2018.pdf> [consulté le 30/12/2020]
- Nantes métropole, 2018. Demander une parcelle en jardin collectif, familial ou partagé [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/demande-jardin-collectif> [consulté le 30/12/2020]
- Nantes Métropole, 2019. Vers un nouveau modèle alimentaire, sain, local durable et accessible à tous [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/alimentation> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Métropole, 2020 (1). La collecte des déchets alimentaires testée à Nantes Nord [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/actualites/2020/dechets-proprete-eau-energie/collecte-dechets-nord> [consulté le 12/01/2021]
- Nantes Métropole, 2020. Composter et broyer ses déchets : conseils et aides à l'achat [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/services/dechets-proprete-eau-energie/gerer-trier-dechets/composter-et-broyer-ses-dechets#serviceTocEntry4> [consulté le 12/01/2021]
- Nantes Ville et Métropole, 2020 (1). Composition du conseil métropolitain [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/elus-nantes> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Ville et Métropole, 2020. Composition du conseil municipal [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/elus-nantes> [Consulté le 30/12/2020].
- Observatoire de l'agriculture urbaine et de la biodiversité, 2017. Découvrez le nouvel espace web de l'Observatoire de l'agriculture urbaine et de la biodiversité! [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agricultureurbaine-idf.fr/> [Consulté le 9/07/2018].
- Observatoire de l'énergie et des gaz à effet de serre, 2017. Bilan énergie et effet de serre en Auvergne Rhône Alpes [en ligne]. Disponible sur : http://www.ddrhonealpesraee.org/fileadmin/user_upload/mediatheque/oreges/Publications/Etat_connaissance/2017/OREGES_2017-Etat_de_la_connaissance-Methodologie-VF.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, 2017. Rapport au parlement 2017. [en ligne]. Disponible sur : https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/lists/Liste%20Rapports%20au%20Parlement%20et%20Lettres/Attachments/22/Rapport17_V05.pdf [Consulté le 19/07/2018].
- Observatoire des multinationales & Basta, 2013. Ecarts de rémunérations entre salariés et PDG : quelles sont les entreprises françaises les plus inégalitaires ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bastamag.net/Ecarts-de-remunerations-entre> [Consulté le 20/07/2018].
- Observatoire régional des déchets (ORDIF), 2015. La gestion des déchets ménagers et assimilés en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : https://www.ordif.com/sites/ordif/files/document/publication/dma_2015.pdf [Consulté le 2/08/2018].
- Observatoire régional des transports (ORT) PACA, 2008. Étude d'impact des zones logistiques.
- Observatoire régional économique et social (ORES), 2020. Exploitations agricoles biologiques [en ligne]. Disponible sur : <http://ores.paysdelaloire.fr/870-nombre-d-exploitations-biologiques.htm> [consulté le 30/12/2020]
- OECD, 2013. OECD Compendium of agri-environmental indicators. [en ligne]. Disponible sur : https://read.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-compendium-of-agri-environmental-indicators_9789264186217-en#page4 [Consulté le 29/06/2018].
- Office du tourisme et des Congrès de Paris, 2019. Le tourisme à Paris - chiffres clés 2019 [en ligne]. Disponible sur : <https://fr.zone-secure.net/42102/1188586/#page=1> [Consulté le 07/03/2021].
- Organisation régionale de santé d'Ile-de-France, 2008. Baromètre nutrition santé en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://ors-idf.org/dmdocuments/barometrenutrition/Perc_Connaissance_idf_15_01_10.pdf [Consulté le 17/07/2018].
- Page P., 2016. Le Grand Paris qui mange : un projet politique et culturel en émergence ? [en ligne]. Disponible sur : <https://journals.openedition.org/quaderni/960> [Consulté le 6/06/2019].
- Paris Budget Participatif, 2016. Alimentation : du gaspillage au partage [en ligne]. Disponible sur : https://budgetparticipatif.paris.fr/bp/jsp/site/Portal.jsp?document_id=2716&portlet_id=158 [Consulté le 6/06/2019].
- Paris Budget Participatif, 2021. Projets réalisés [en ligne]. Disponible sur : <https://budgetparticipatif.paris.fr/bp/> [consulté le 16/05/2021].
- Paris Ecologie, 2020. Étude L'alimentation durable à Paris [en ligne]. Disponible sur : https://www.parisecologie.com/Archives/Evenements2020/alimentation_durable_paris-3.htm [Consulté le 07/03/2021].
- Paris en Commun, 2020 (1). Dossier de presse - Bien manger à Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://ideesencommun.org/wp-content/uploads/2020/02/DP-Alimentation.pdf> [consulté le 14/05/2021].
- Paris en commun, 2020. Toutes et tous à vélo [en ligne]. Disponible sur : <https://annehidalgo2020.com/toutes-et-tous-a-velo/> [consulté le 13/03/2021]
- Paris info, 2018. Vignobles [en ligne]. Disponible sur : <https://www.parisinfo.com/visiter-a-paris/parcs-et-jardins/vignobles> [Consulté le 7/07/2018].
- Passion céréales, 2018. Les céréales en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.passioncereales.fr/region/ile-de-france> [Consulté le 31/07/2018].
- Paturel D., Soulard C., Vonthron S., 2015. L'alimentation des populations en situation de précarité économique : éléments pour un diagnostic à l'échelle de la métropole de Montpellier.
- Paturel, D., 2019. Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation. Inra Démocratie Alimentaire. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.chaireunesco-adm.com/Pour-une-Securite-Sociale-de-l-Alimentation> [Consulté le 28/12/2020].
- Payelle A., 2018. Dans Sciences et Avenir : Plan climat-air-énergie à Paris : une consultation citoyenne pour quoi faire ? [en ligne]. Disponible sur : https://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/climat/plan-climat-air-energie-a-paris-une-consultation-citoyenne-pour-quoi-faire_124310 [Consulté le 6/06/2019].
- Picard M., 2015. Les enseignes mettent les avantages hors salaire à l'honneur [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lsa-conso.fr/les-enseignes-mettent-les-avantages-hors-salaire-a-l-honneur,201655> [Consulté le 10/07/2019].
- Plaine Commune, 2020. Rapport de présentation - Diagnostic et enjeux [en ligne]. Disponible sur : https://plainecommune.fr/fileadmin/user_upload/Portail_Plaine_Commune/LA_DOC/PROJET_DE_TERRITOIRE/PLUI/PLUI_Exutoire/TOME_1-RAPPORT_DE_PRESENTATION/1-2_Diagnostic.pdf [consulté le 11/03/2021].
- Plateforme Emplois Climat, 2016. Un million d'emplois pour le climat [en ligne]. Disponible sur : <http://emplois-climat.fr/wp-content/uploads/2017/01/rapport-emplois-climat-v3.pdf> [Consulté le 17/07/2018].
- Pointereau P., Bisault L., 2006. Solagro. La monoculture et ses dangers pour l'environnement.
- PoVille Lyon, 2020. Jardins citoyens et partagés - appel à projets 2021 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.poville.lyon.fr/ressources-documents-projets/appels-projets-specifiques/jardins-citoyens-et-partages-appel-projets> [Consulté le 30/12/2020].
- Refugee food festival, 2020. Festival annuel [en ligne]. Disponible sur : <http://www.refugeefoodfestival.com/festival-annuel/> [Consulté le 30/12/2020].
- Région Auvergne Rhône Alpes, 2020. Transformer ou commercialiser ma production en collectif [en ligne]. Disponible sur : <https://www.auvergnerhonealpes.fr/aide/212/289-transformer-ou-commercialiser-ma-production-en-collectif-agriculture.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Région Île-de-France, 2019. Une baguette des Franciliens garantie à 100 % "Produit en Île-de-France" [en ligne]. Disponible sur : <https://www.iledefrance.fr/une-baguette-des-franciliens-garantie-100-produit-en-ile-de-france> [consulté le 14/05/2021]
- Région Île-de-France, 2020 (1). Agriculture : favoriser la formation et l'installation des exploitants [en ligne]. Disponible sur : <https://www.iledefrance.fr/agriculture-favoriser-la-formation-et-linstallation-des-exploitants> [consulté le 21/03/2021]
- Région Île-de-France, 2020 (2). Pacte agricole francilien : point d'étape 2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.iledefrance.fr/pacte-agricole-francilien-point-detape-2020> [consulté le 15/05/2021].
- Région Île-de-France, 2020. La Région Île-de-France vient en aide aux agriculteurs frappés par la sécheresse et la jaunisse de la betterave [en ligne]. Disponible sur : <https://www.iledefrance.fr/la-region-ile-de-france-vient-en-aide-aux-agriculteurs-frappes-par-la-secheresse-et-la-jaunisse-de> [consulté le 21/03/2021]

- Région Nouvelle Aquitaine, 2019. Appel à projets 2019 - Développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux [en ligne]. Disponible sur : <https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/2019-03/Appel%20%C3%A0%20projets.pdf> [Consulté le 30/12/2020].
- Région Occitanie, 2020 (1). Dispositif "Initiatives de distribution de produits locaux : aides à la livraison de 80 euros" [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laregion.fr/Dispositif-Initiatives-de-distribution-de-produits-locaux-aides-a-la-livraison-de-80> [Consulté le 30/12/2020].
- Région Occitanie, 2020 (2). Aide à l'émergence de solutions collectives pour la logistique de livraison [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laregion.fr/Aide-a-l-emergence-de-solutions-collectives-pour-la-logistique-de-livraison> [Consulté le 30/12/2020].
- Région Occitanie, 2020. Appel à Manifestation d'Intérêt - Opération "bien manger pour tous" [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laregion.fr/Appel-a-Manifestation-d-Interet-Operation-bien-manger-pour-tous> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP AURA, 2020. Je cherche une AMAP [en ligne]. Disponible sur : <https://amap-aura.org/je-cherche-une-amap/> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP IDF, 2019. Le réseau des AMAP Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : http://www.amap-idf.org/le_reseau_des_amap_ile_de_france_65.php [Consulté le 13/07/2018].
- Réseau AMAP Île-de-France, 2020. Trouver une AMAP en IdF [en ligne]. Disponible sur : http://www.amap-idf.org/trouver_une_amap_33.php [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP, 2020 (1). Annuaire des AMAP en : Loire Atlantique [en ligne]. Disponible sur : <http://www.reseau-amap.org/amap-44.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP, 2020. Annuaire des AMAP en : Hérault [en ligne]. Disponible sur : <http://http://www.reseau-amap.org/amap-34.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau des AMAP de l'Isère, 2020. Trouvez une Amap près de chez vous [en ligne]. Disponible sur : <https://reseauisere.amap-aura.org/> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux (RnPAT), 2018. Présentation du projet alimentaire territorial [en ligne]. <http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/> [Consulté le 7/08/2018].
- Réseau rural Région Sud, 2020. Mise en place de nouveaux modes de distribution en circuits d'approvisionnement courts [en ligne]. Disponible sur : <https://reseau rural.maregionsud.fr/appels-a-projets/feader/mesure-164-circuits-courts/> [Consulté le 30/12/2020].
- Ritzenthaler A., 2016. Conseil économique, social, et environnemental (CESE) - Les circuits de distribution des produits alimentaires [en ligne]. https://www.le-cese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2016/2016_03_circuit_produits_alimentaires.pdf [Consulté le 27/06/2018].
- RN PAT, 2021. Carte des PAT [en ligne]. Disponible sur : <https://rnpat.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat/presentation-banque-pat/carte-interactive/> [consulté le 15/05/2021]
- Rue89Lyon, 2020. Trajectoires, bios : qui sont les adjoints-es de Grégory Doucet nouveau maire de Lyon ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rue89lyon.fr/2020/07/10/adjoints-adjointes-maire-lyon-conseil-municipal/> [Consulté le 30/12/2020].
- Ruiz J., 2017. Le Vélib' fête ses 10 ans : retour sur les chiffres clés du vélo en libre-service [en ligne]. Disponible sur : <http://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/dessous-chiffres/2017/07/14/29006-20170714ARTFIG00012-le-velib-fete-ses-10-ans-retour-sur-les-chiffres-cles-du-velo-en-libre-service.php> [Consulté le 19/07/2018].
- Rungis international, 2018. Rungis green business, un acteur responsable [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/nous-connaître/rungis-green-business/un-acteur-responsable/> [Consulté le 29/07/2018].
- Rungis International, 2019 (1). An organic offer [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/en/about-us/rungis-green-business/a-responsible-stakeholder-committed-to-sustainable-development/an-organic-offer/> [Consulté le 29/07/2019].
- Rungis International, 2019 (2). Le made in France à Rungis [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/des-produits-et-des-hommes/la-france-a-rungis/made-in-france-rungis/> [Consulté le 8/08/2018]."
- Rungis International, 2019. Rungis International [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/> [Consulté le 27/07/2019].
- Rungis International, 2020. Stratégie RSE 2021-2024 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/nous-connaître/rungis-green-business/strategie-rse/> [consulté le 30/03/2021].
- Safer, 2020. Le prix des terres - L'essentiel des marchés fonciers ruraux en 2019 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.safer.fr/app/uploads/2020/05/3-2020-SYNTHESEPDT2019-BD.pdf> [consulté le 07/03/2021]
- Saint-Pol T., Ricroch M., 2012. INSEE : Le temps de l'alimentation en France [en ligne]. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016> [Consulté le 7/08/2018].
- Santé publique France, 2017. Etude ESTEBAN 2014-2016 – Chapitre corpulence : stabilisation du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adulte [en ligne]. <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2017/etude-esteban-2014-2016-chapitre-corpulence-stabilisation-du-surpoids-et-de-l-obesite-chez-l-enfant-et-l-adulte> [Consulté le 3/08/2018].
- Scheromm P., Perrin C., Soulard C., 2014. Cultiver en ville... Cultiver la ville ? L'agriculture urbaine à Montpellier. Espaces et sociétés (2014) 158, pp 49-66.
- Schneider B., 2018. Dans Le Parisien : L'Ile-de-France veut préserver son agriculture [en ligne]. Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/seine-et-marne-77/l-ile-de-france-veut-preserver-son-agriculture-30-05-2018-7744260.php> [Consulté le 6/08/2018].
- Schneider B., 2018. L'Ile-de-France veut préserver son agriculture [en ligne]. Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/seine-et-marne-77/l-ile-de-france-veut-preserver-son-agriculture-30-05-2018-7744260.php> [Consulté le 1er/07/2018].
- Sciences et Avenir, 2016. Alimentation : "La peur des OGM recule, la question animale progresse"[en ligne]. https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Lists/Liste%20des%20etudes%20autres/Attachments/57/ORSINI_2008.pdf [Consulté le 3/08/2018].
- SCOT région Grenoble, 2015. Le diagnostic territorial et l'état initial de l'environnement de la région grenobloise [en ligne]. Disponible sur : http://scot-region-grenoble.org/wp-content/uploads/2015/05/4_Diagnostic-territorial_C1.pdf [Consulté le 20/06/2019].
- Scouarnec M., 2020. Entretien réalisé avec Morgane Scouarnec, chargée de mission gouvernance alimentaire.
- Secours Catholique, 2017. Le premier centre d'aide alimentaire anti-gaspi [en ligne]. Disponible sur : <https://www.spf75.org/actualite/ouverture-du-premier-centre-d-aide-alimentaire-anti-gaspi> [Consulté le 15/07/2018].
- Seine Ouest, 2014. GPSO signe le Pacte du Grand Paris pour l'économie circulaire [en ligne]. Disponible sur : https://www.seineouest.fr/gpso_pacte_economie_circulaire.mob [Consulté le 4/08/2018].
- Sénat, 2018. Aide alimentaire : un dispositif vital, un financement menacé ? Un modèle associatif fondé sur le bénévolat à préserver [en ligne]. Disponible sur : <http://www.senat.fr/rap/r18-034/r18-0343.html#fn27> [consulté le 30/12/2020]
- Senseable City Lab, 2018. Exploring the Green Canopy in cities around the world - Paris [en ligne]. Disponible sur : <http://senseable.mit.edu/treepedia/cities/paris> [Consulté le 21/07/2018].
- Service d'études technique des routes et autoroutes (Setra), 2008. La logistique de la grande distribution. [en ligne]. https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Lists/Liste%20des%20etudes%20autres/Attachments/57/ORSINI_2008.pdf [Consulté le 27/03/2018].
- SIAL Paris, 2019. Page d'accueil. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sialparis.com/> [Consulté le 8/06/2019].
- SIVU - La Cuisine Centrale, 2021. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sivu-bordeauxmerignac.fr/> [Consulté le 10/07/2021].
- Smart Food Paris, 2018. Manifesto [en ligne]. Disponible sur : <https://smartfood.parisandco.paris/A-Propos/Manifesto> [Consulté le 6/08/2018].
- Sud Radio, 2018. Marseille : la lutte contre le gaspillage alimentaire commence dans les cantines [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudradio.fr/societe/marseille-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-commence-dans-les-cantines/> [Consulté le 30/12/2020].
- Suez, 2017. Suez Water Handbook - Les industries agroalimentaires [en ligne]. <https://www.suezwaterhandbook.fr/eau-et-generalites/quelles-eaux-a-traiter-pourquoi/les-effluents-industriels/industries-agroalimentaires-IAA> [Consulté le 27/06/2018].
- Terrasson I., 2021. Entretien réalisé avec Isabelle Terrasson, coordinatrice de la politique alimentaire et agroécologique, Montpellier Méditerranée Métropole.
- Terre de liens Île-de-France, 2018. La qualité de l'eau potable en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.terredeliens-iledefrance.org/la-qualite-de-leau-potable-en-ile-de-france/> [consulté le 21/03/2021]
- Terre de liens, 2017. Le contexte agricole francilien [en ligne]. Disponible sur : <https://www.terredeliens-iledefrance.org/le-contexte-agricole-francilien/> [Consulté le 1er/07/2018].
- Terres en Ville, 2016. Fiche territoire - Lyon [en ligne]. Disponible sur : http://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2016/11/TEV_CH3.2_PolAimTerrLyon_2015.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Terres en Villes, 2017. Le Club Pain Bio Ile-de-France : un espace de concertation entre les acteurs de la filière blé-farine-pain bio francilienne [en ligne]. Disponible sur : https://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2018/02/TEV_CH3.2_F5PainBioIDF_2017.pdf [consulté le 21/03/2021]

Thomas F., 2016. Les ateliers de transformation collectifs en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www6.inrae.fr/ciag/content/download/5855/43968/file/Vol49-26-Thomas.pdf> [Consulté le 15/05/2020].

Torre A., Traversac J.-B., Darly S., Melot R., 2013. Paris, métropole agricole ? Quelles productions agricoles pour quels modes d'occupation des sols [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2013-3-page-561.htm#> [Consulté le 5/07/2018].

Toublant D., 2020. Entretien réalisé en 2020 avec Damien Toublant - ingénieur agronome et coordinateur du projet MicroAgri.

Toullalan M., 2012. Les enjeux de la production et de l'approvisionnement alimentaires en Ile-de-France [en ligne]. Disponible sur : https://www.ceser-iledefrance.fr/sites/default/files/travaux/rapport-enjeux-production-approvisionnement-alimentaire-ile-france_0.pdf [Consulté le 2/08/2018].

Transition écologique, 2020. Propulva - la consultation des arrêtés de restriction d'eau [en ligne]. Disponible sur : <http://propluvia.developpement-durable.gouv.fr/propluvia/faces/index.jsp> [consulté le 30/12/2020]

Trinquier B., 2016. Le commerce de gros de produits alimentaires : en tête des ventes des grossistes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2121623> [Consulté le 10/07/2018].

UFC Que Choisir, 2012. Qualité de l'eau du robinet en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-qualite-de-l-eau-du-robinet-en-france-l-appel-e-au-secours-de-l-ufc-que-choisir-n12861/#les-pesticides-et-les-nitrates-inondent-les-cultures-mais-aussi-l-eau-du-robinet> [Consulté le 27/06/2018].

UFC Que Choisir, 2015. Paris : payez-vous trop cher vos courses ? [en ligne]. Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/paris-75/paris-75005/paris-payez-vous-trop-cher-vos-courses-07-10-2015-5164295.php> [Consulté le 15/07/2018].

UFC Que Choisir, 2017 (2). Fruits et légumes bio - Les sur-marges de la grande distribution [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-fruits-et-legumes-bio-les-sur-marges-de-la-grande-distribution-n45900/> [Consulté le 15/07/2018].

UFC Que Choisir, 2017. Préservation de la ressource aquatique. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-preservation-de-la-ressource-aquatique-l-ufc-que-choisir-lance-un-s-eau-s-n47552/> [Consulté le 24/06/2018].

Utopies, 2017 [en ligne]. Autonomie alimentaire des villes. Disponible sur : <http://www.utopies.com/wp-content/uploads/2017/06/autonomie-alimentaire-des-villes-notedeposition12.pdf> [Consulté le 27/03/2018].

Utopies, 2017. Autonomie alimentaire des villes [en ligne]. Disponible sur : <http://www.utopies.com/wp-content/uploads/2017/06/autonomie-alimentaire-des-villes-notedeposition12.pdf> [Consulté le 7/07/2018].

Van der Ploeg, J.D., 2014. Les paysans du XXI^e siècle. Mouvements de repaysannisation dans l'Europe d'aujourd'hui [en ligne]. Disponible sur : <https://journals.openedition.org/economierurale/4827> [consulté le 13/01/2021].

Vandaele D., Lebreton A., Faraco B., 2010. Agriculture et gaz à effet de serre : Etat des lieux et perspectives [en ligne]. Disponible sur : http://www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/publications/101110_agriculture_et_gaz_a_effet_de_serre-etat_des_lieux_et_perspectives.pdf [Consulté le 27/06/2018].

Vargas L., 2020. Directeur du service agriculture, forêt, biodiversité, montagne, Grenoble Alpes Métropole.

Viala G., 2011. Solitude et Alimentation.

Ville Data, 2019 (1). Les Commerces de Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Bordeaux-33-33063>. [Consulté le 14/08/2018].

Ville Data, 2019 (2). Les Commerces de Lyon [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Lyon-69-69123>. [Consulté le 30/12/2020].

Ville data, 2019 (3). Grenoble [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Grenoble-38-38185>

Ville Data, 2019 (4). Les Commerces de Marseille [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Marseille-13-13055>. [Consulté le 30/12/2020].

Ville Data, 2019 (5). Les Commerces de Montpellier [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Montpellier-34-34172> [Consulté le 30/12/2020].

Ville Data, 2019 (6). Les Commerces de Nantes [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Nantes-44-44109> [Consulté le 30/12/2020].

Ville data, 2019. Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/paris.html> [Consulté le 11/07/2018].

Ville de Bordeaux, 2019. Les jardins partagés à Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bordeaux.fr/p80766/jardins-partages> [consulté le 30/12/2020]

Ville de Bordeaux, 2021. Résilience alimentaire [en ligne]. Disponible sur : https://www.bordeaux.fr/pgPresStand8.psm?_nfpb=true&_pageLabel=pgPresStand8&classofcontent=presentationStandard&id=146543 [consulté le 07/05/2021]

Ville de Grenoble, 2019. Jardins partagés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/1053-jardins-partages.htm> [consulté le 30/12/2020]

Ville de Grenoble, 2020 (1). Salima Djidel [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/1818-salima-djidel.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Grenoble, 2020 (2). Solidarité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/704-solidarite.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Grenoble, 2020. Ouagadougou [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/329-ouagadougou.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Lyon, 2018. Fête des récoltes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lyon.fr/evenement/animation/fete-des-recoltes> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Marseille, 2020 (1). Restauration scolaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marseille.fr/education/ecoles-primaires/restauration-scolaire> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Marseille, 2020 (2). Élus [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marseille.fr/mairie/gouvernement-municipal/elus> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Marseille, 2020. Jardins collectifs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marseille.fr/environnement/nature-en-ville/jardins-collectifs> [Consulté le 03/11/2020]

Ville de Montpellier, 2020 (2). Les élus [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier.fr/185-les-elus.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Paris, 2018 (1). La Charte parisienne de la participation est adoptée [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/consultation-numerique-chartre-parisienne-de-la-participation-4580> [consulté le 17/05/2021].

Ville de Paris, 2018. Kelbongoo : la première halle alimentaire de Paris ! [en ligne]. Disponible sur : <https://mairie10.paris.fr/pages/la-premiere-halle-alimentaire-de-paris-ouverte-dans-le-10e-14659> [consulté le 15/05/2021].

Ville de Paris, 2019 (1). Collecte des déchets alimentaires : l'expérimentation se concrétise [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/collecte-des-dechets-alimentaires-7092> [consulté le 12/01/2021]

Ville de Paris, 2019 (2). L'anti-gaspillage alimentaire au menu des cantines scolaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/les-cantines-scolaires-sensibilises-a-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-7086> [Consulté le 30/12/2020]. "

Ville de Paris, 2019 (3). Jardin partagé [en ligne]. Disponible sur : <https://vegetalisons.paris.fr/vegetalisons/comment-vegetaliser-jardin-partage.html> [consulté le 30/12/2020]

Ville de Paris, 2019. Parcs, jardins, squares et espaces verts [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/espaces-verts-139> [consulté le 13/03/2021].

Ville de Paris, 2020 (1). Composter à Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/dossiers/composter-a-paris-20> [consulté le 05/04/2021].

Ville de Paris, 2020 (2). Le label "Fabriqué à Paris" : qu'est-ce que c'est ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/le-label-fabrique-a-paris-5152> [consulté le 14/05/2021].

Ville de Paris, 2020 (3). La maire et les élu.e.s [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/la-maire-et-les-elue-s> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Paris, 2020 (4). Week-end de fête pour les jardins et l'agriculture urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/les-jardins-parisiens-sont-en-fete-les-24-et-25-septembre-3983> [Consulté le 30/12/2020].

Ville de Paris, 2020. Tout savoir sur l'agriculture urbaine à Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/l-agriculture-urbaine-118> [consulté le 07/03/2021]

Ville de Paris, 2021 (1). Paris à vélo [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/paris-a-velo-225> [consulté le 13/03/2021]

Ville de Paris, 2021 (2). Distribution de repas [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/distribution-de-repas-123#arrondissement-20-16427> [consulté le 13/03/2021].

Ville de Paris, 2021. Le plan alimentation durable [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/un-plan-alimentation-durable-pour-paris-2705> [Consulté le 2/04/2021].

ORAB AURA, 2021. L'agriculture biologique en Isère. Disponible sur :

https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_AB_Isere_Observatoire_Regional_AB_cle8c18e1.pdf. [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF SRISE, 2021. Recensement agricole 2020 - premiers résultats - Auvergne Rhône Alpes. Disponible sur : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Essentiel_n10-RA2020-complet_cle8ed124-3.pdf. [Consulté le 10/04/2022]

ORAB AURA, 2021. L'agriculture biologique dans le Rhône. Disponible sur : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_AB_Rhone_Observatoire_Regional_AB_cle827c9e.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Bio Provence, 2020. L'agriculture biologique dans les départements de la région PACA. Disponible sur : https://www.bio-provence.org/IMG/pdf/2021_dep13.pdf [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF PACA, 2021. Recensement agricole 2020 PACA. Disponible sur : https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/122-RA_Primeur_V31_3_fevrier_22_cle43236d.pdf [Consulté le 10/04/2022]

ORAB NA, 2021. L'agriculture biologique en région Nouvelle-Aquitaine. Disponible sur : <https://drive.google.com/file/d/1UA9nply0dbIbVea3638NrQ0wEiQi9s6/view> [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2021. Recensement agricole 2020 Nouvelle-Aquitaine. Disponible sur : https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AgresteNAEtudes28_dec2021_Premieres-donneesRA2020_cle8e7724.pdf [Consulté le 10/04/2022]

DRIAAF Ile-de-France, 2021. Recensement agricole 2020 Île-de-France. Disponible sur : https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/RA2020_Etude_1ers_resultats_IDF_202112_cle85a54e.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Bio Ile-de-France, 2021. Observatoire régional de l'agriculture biologique en Région Île-de-France. Disponible sur : <https://www.bioiledefrance.fr/documents/2021-observatoire-web.pdf> [Consulté le 10/04/2022]

Interbio Occitanie, 2021. Le bio dans l'Hérault. Disponible sur : <https://www.interbio-occitanie.com/content/uploads/2021/11/chiffres-cles-herault-2021-2020.pdf> [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF Occitanie, 2021. Occitanie : 2ème région agricole de France - Agreste Études n°7 - Décembre 2021. Disponible sur : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Occitanie-2eme-region-agricole-de> [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF SRISE, 2022. Recensement agricole 2020 Pays de la Loire. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Etudes_2022_RA2020_Dep44_cle8637c2.pdf [Consulté le 10/04/2022]

ORAB Pays de la Loire, 2020. Observatoire régional de l'agriculture biologique en Loire-Atlantique – données 2019. Disponible sur : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2021/2021_ORAB_synthese_44_donnees_2019.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Agence Bio, 2021. Les chiffres clés. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> [Consulté le 10/04/2022] MAA, 2021. Le recensement agricole - dossier de presse - Recensement Agricole 2020 - Premiers Résultats provisoires. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/128641?token=282c3e31e722e1359490de-be518959a847ba612e0c9c0a0fcd8164b19a76d8a> [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF AuRA, 2022. Fiche territoriale synthétique RA 2020 « Isère » Disponible sur : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_AB_Isere_Observatoire_Regional_AB_cle8c18e1.pdf [Consulté le 10/04/2022].



Cette évaluation du système alimentaire de Paris a été réalisée par l'association Let's Food dans le cadre du projet Let's Food Cities (2017-2021). 14 territoires dans le monde dont 7 en France sont partenaires de ce projet : ils bénéficient aujourd'hui d'une analyse détaillée de l'alimentation sur leur territoire, ils ont coopéré et échangé des bonnes pratiques afin d'accélérer ensemble la transition alimentaire et agro-écologique. L'ensemble des rapports sont disponibles sur le site de l'association : <http://www.letsfood.fr>

MEXICO - 21,82M

NEW YORK - 8,4M

Partenaires institutionnels et financeurs

