



DIAGNOSTIC DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES



Diagnostic finalisé
en mars 2020.



DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Sigles et abréviations

AB : Agriculture Biologique
ACS : Agriculture de Conservation des Sols
ADMR : Aide à Domicile en Milieu Rural
AFAAD : Association en Faveur de l'Abattage des Animaux dans la Dignité
AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
ANMF : Association Nationale de la Meunerie Française
ARIA : Association Régionale des Industries Alimentaires
ARS : Agence Régionale de Santé
BNPE : Banque Nationale des Prélèvements quantitatifs en Eau
CART : Communauté d'Agglomération Rambouillet Territoires
CCAS : Centre Communal d'Action Sociale
CCCY : Communauté de Communes du Cœur d'Yvelines
CCI : Chambre de Commerce et de l'Industrie
CNBPF : Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
CNIEL : Comité National Interprofessionnel de l'Économie Laitière
CSP : Catégorie Socio Professionnelle
CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole
DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations
DDT : Direction Départementale des Territoires
DREAL : Direction Régionale de l'Environnement de l'Aménagement et du Logement
DRIAFA : Direction Régionale Interdépartementale de l'Agriculture de l'Alimentation et la Forêt d'Île-de-France
DRIEE : Direction Régionale Interdépartementale de l'Environnement et de l'Énergie
EGALIM : Loi issue des États Généraux de l'Alimentation
EPI : Épicerie Participative
ESAT : Établissement de Service d'Aide par le Travail
FDSEA : Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
FEB : Fédération Française des Entreprises de Boulangerie
GAB : Groupement d'Agriculteurs Biologiques
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
Ha : hectare
HVC : Haute Vallée de Chevreuse
HVE : Haute Valeur Environnementale
INRAe : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
JA : Jeunes Agriculteurs
MAEC : Mesures Agro Environnementales et Climatiques
MEN : Ministère de l'Éducation Nationale
MIN : Marché d'Intérêt National
OGM : Organisme Génétiquement Modifié
PAT : Projet Alimentaire Territorial
PATSY : Projet Alimentaire Territorial du Sud Yvelines
PCAET : Plan Climat Air Énergie Territorial
PLU : Plan Local d'Urbanisme
PNR : Parc Naturel Régional
POS : Plan d'Occupation des Sols
Qx : quintaux (1 quintal = 100 kg)
RICA : Réseau d'Information Comptable Agricole
SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural
SAU : Surface Agricole Utile
SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif
SCOT : Schéma de Cohérence Territoriale
SDRIF : Schéma Directeur de la Région Île-de-France
SICTOM : Syndicat Intercommunal de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères
SIRENE : Système National d'Identification et du Répertoire des Entreprises et de leurs Établissements
SWOT : Outil d'analyse stratégique (précision d'objectifs et identification de facteurs de réalisation)
UFC : Union Fédérale des Consommateurs
UTA : Unité de Travail Annuel

Sommaire

Préambule	3
Identification des dynamiques du territoire du Sud-Yvelines	5
Les établissements publics de coopération intercommunale	5
Acteurs publics et privés du territoire.....	7
L'environnement socio territorial du Sud-Yvelines...	10
Les initiatives locales	12
Diagnostic de la production alimentaire	14
Exploitants, cultures et contexte pédoclimatique ...	14
La production alimentaire par filière	16
Taux de couverture théoriques du PAT-SY.....	20
Synthèse et analyse des flux entrants, sortants et internes	21
Focus sur l'Agriculture Biologique	23
Diagnostic de la consommation alimentaire	26
La restauration collective.....	26
La distribution alimentaire locale	30
Le mode de consommation	32
Du constat aux actions : les quatre enjeux identifiés	34
Sensibiliser et informer sur l'agriculture et l'alimentation locale.....	34
Structurer les filières de production	35
Favoriser la distribution locale	36
Préserver le foncier agricole.....	38
Synthèse des enjeux identifiés	39
Synthèse du diagnostic	40
Analyses SWOT production alimentaire, gouvernance, distribution, consommation alimentaire, transformation alimentaire	40-41
Quelle échelle territoriale pour la question alimentaire dans le Sud-Yvelines ?	42
Coconstruire le PAT-SY et initier sa gouvernance	42
Ingénierie financière pour la mise en œuvre d'actions opérationnelles du PAT-SY	43
Élaboration du plan d'action et perspectives d'avenir pour le PAT Sud-Yvelines	45

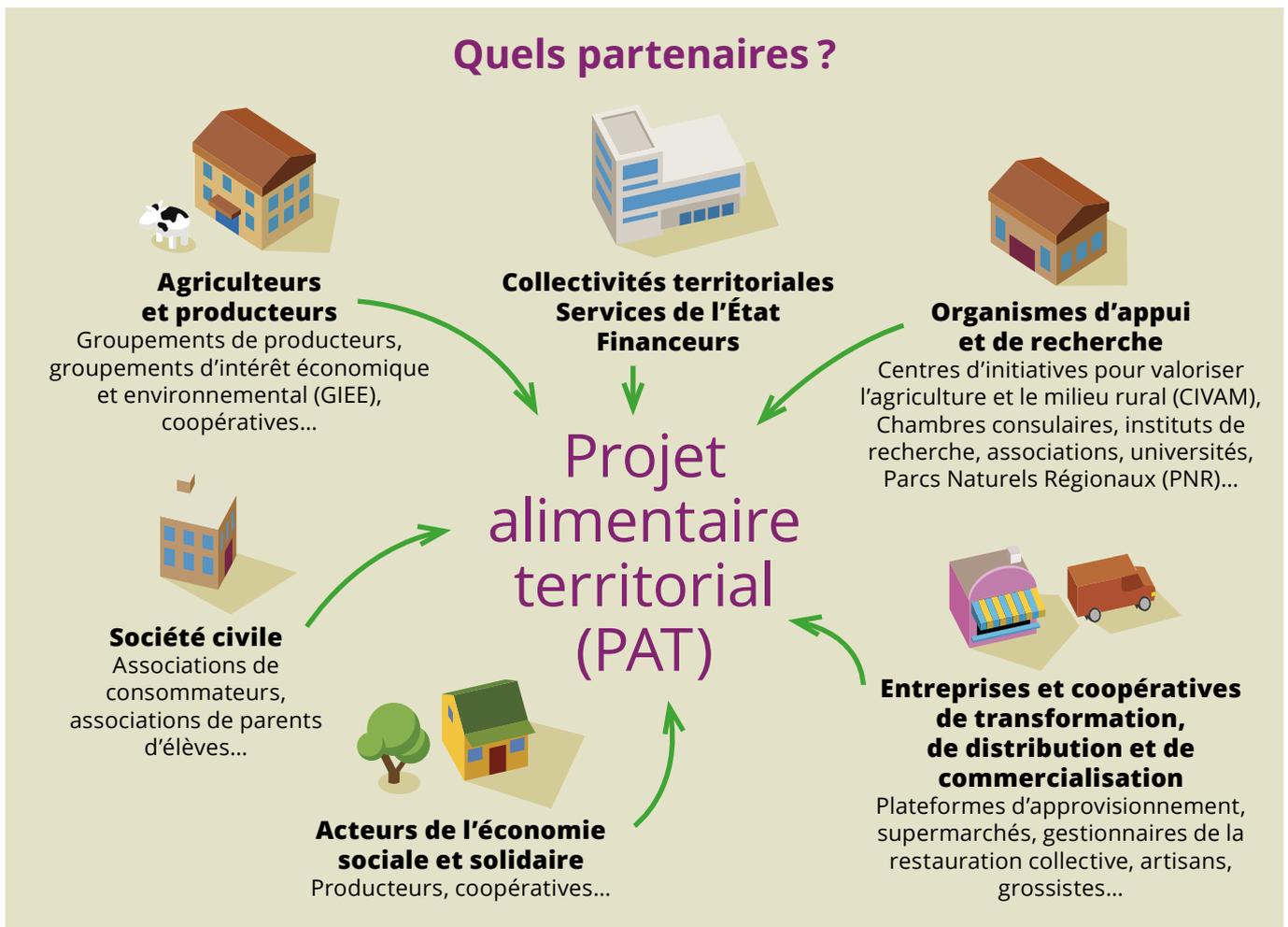


Préambule

Les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) sont issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Ces projets ont pour objectifs d'évaluer, au travers d'un diagnostic de territoire, la production agricole, la production alimentaire

locale ainsi que le besoin alimentaire du bassin de vie étudié. Ce diagnostic permet d'identifier les forces, faiblesses, opportunités et menaces d'un territoire. De manière globale un PAT doit répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux

d'un territoire. Le diagnostic et le plan d'action qui en découle doivent s'établir en cohérence et en concertation avec les acteurs locaux (cf. schéma ci-dessous).



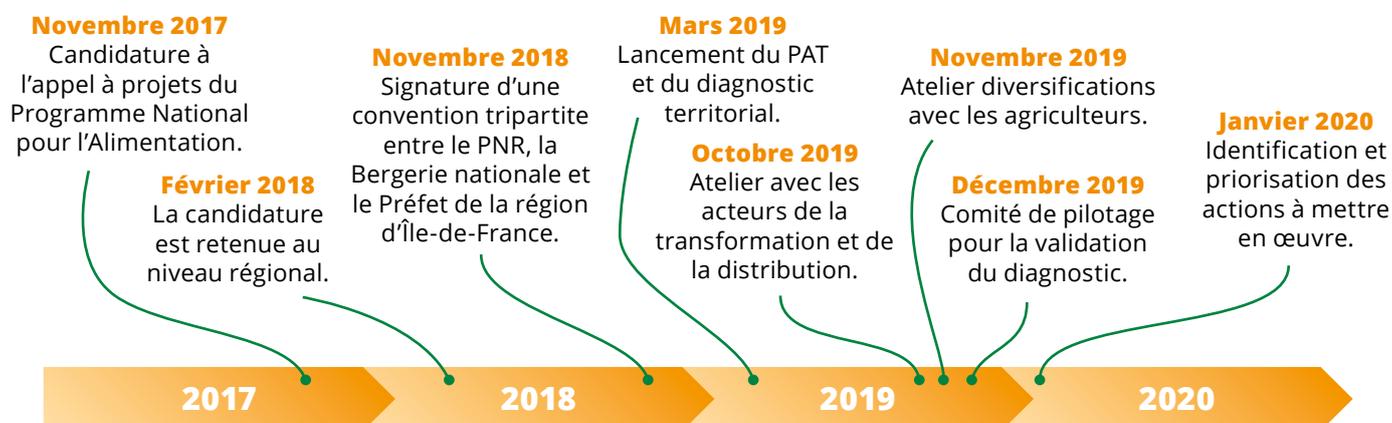
Le PAT Sud Yvelines a été initié en mars 2019 à l'initiative du PNR de la Haute Vallée de Chevreuse et de la Bergerie Nationale de Rambouillet. Le territoire d'étude comprend : la communauté d'agglomération de Rambouillet Territoires (CART), la communauté de communes du Cœur d'Yvelines (CCCY) et la communauté de communes de la Haute Vallée de Chevreuse (CCHVC).

Dans un premier temps, un état des lieux des dynamiques territoriales a été réalisé grâce à des enquêtes auprès des acteurs. En parallèle, un diagnostic de la production agricole et de la consommation alimentaire a été réalisé pour identifier les possibilités de relocalisation de l'alimentation. Ces études ont débouché sur des enjeux forts du territoire ainsi que sur une

analyse des forces, faiblesses, opportunités et menaces de celui-ci. Ces éléments permettent de faire un état des lieux du territoire et sont la base de travail pour établir un plan d'action et pérenniser le PAT dans le temps. Ce document tend à présenter les résultats d'étude du territoire.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES



Comitologie

Le Projet Alimentaire Territorial a été initié par la Bergerie nationale de Rambouillet et le Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse. Les deux structures se sont organisées en **comité technique** pour définir un calendrier de travail, se répartir la production de contenus et préparer les différents événements et réunions à prévoir.

Deux comités de pilotage ont également été réunis. Le premier a eu lieu le 17 octobre 2018 avec, pour objet, la

présentation de la démarche de PAT aux acteurs et la validation de la méthode et du calendrier de travail. Le second a eu lieu le 13 décembre 2019 et avait pour objet de présenter les résultats du diagnostic alimentaire du territoire.

Le comité de pilotage était composé des acteurs suivants : Chambre Régionale d'Agriculture d'Île-de-France, CART (Communauté d'Agglomération de Rambouillet Territoires), CCHVC (Communauté de Communes de la

Haute Vallée de Chevreuse), CCCY (Communauté de Communes Cœur d'Yvelines), DRIAAF, DDT Yvelines et Essonne, SAFER IDF, le GAB IDF.

Des séances plénières (3 exactement) réunissant tous les acteurs ont également été organisées pour présenter la démarche, commencer à identifier les enjeux puis pour présenter les résultats du diagnostic et identifier des actions prioritaires.

Méthodologie mise en œuvre pour réaliser le diagnostic

La méthode de travail s'est basée sur les temps forts suivants :

- Analyse bibliographique : recueil d'études, enquêtes, rapports réalisés par le PNR et la Bergerie nationale mais aussi par d'autres structures au niveau national.
- La diffusion d'une enquête auprès des producteurs : un questionnaire a été transmis par la DDT des Yvelines aux exploitants de la zone. Puis des entretiens ont été effectués pour recueillir des données qualitatives. Au total, 30 exploitations ont participé.
- La diffusion d'une enquête en ligne, portant sur les modes de consommation, auprès des habitants et égale-

ment lors de différents événements organisés. Au total plus de 350 avis ont été recueillis.

- Des entretiens avec les acteurs : 19 communes, 2 intercommunalités, 15 collecteurs / transformateurs, 4 distributeurs, 1 AMAP, 1 épicerie participative, 4 cuisines collectives ou prestataires de restauration, 4 associations. Les acteurs institutionnels rencontrés : SAFER, GAB, DRIAAF, Conseil Régional, Chambre d'Agriculture et le réseau des Jeunes Agriculteurs, l'ARS, le Conseil Départemental de l'Essonne, la CCPL (Communauté de Communes du Pays de Limours).
- Traitement statistique des données et

réalisation des cartographies : sur la base des données de l'enquête et des entretiens croisés avec des données nationales, les équipes ont pu identifier les flux de production alimentaire internes, entrants et sortants du territoire.

- Organisation d'ateliers de concertation : un atelier avec les transformateurs / distributeurs ainsi qu'un atelier avec les agriculteurs en partenariat avec la Chambre d'Agriculture d'Île-de-France ont été réalisés pour définir les enjeux du PAT et des propositions d'actions.

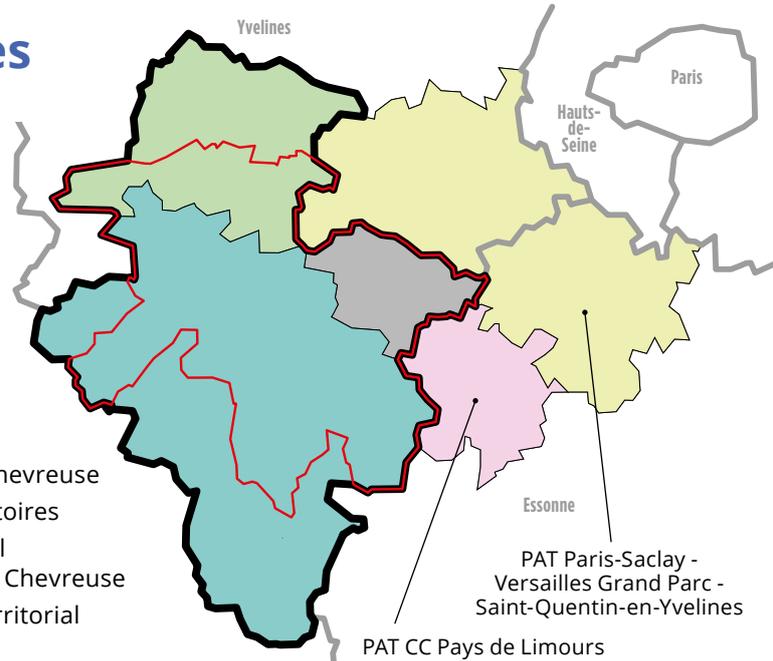


Identification des dynamiques du territoire du Sud-Yvelines

Quelques chiffres :

- 77 communes
- 3 communautés de communes
- 151 603 habitants
- Superficie de 942 km²
- Densité de population de 160 habitants par km²

- CC Cœur d'Yvelines
- CC Haute vallée de Chevreuse
- CA Rambouillet Territoires
- Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse
- Projet alimentaire territorial du Sud-Yvelines



Les établissements publics de coopération intercommunale

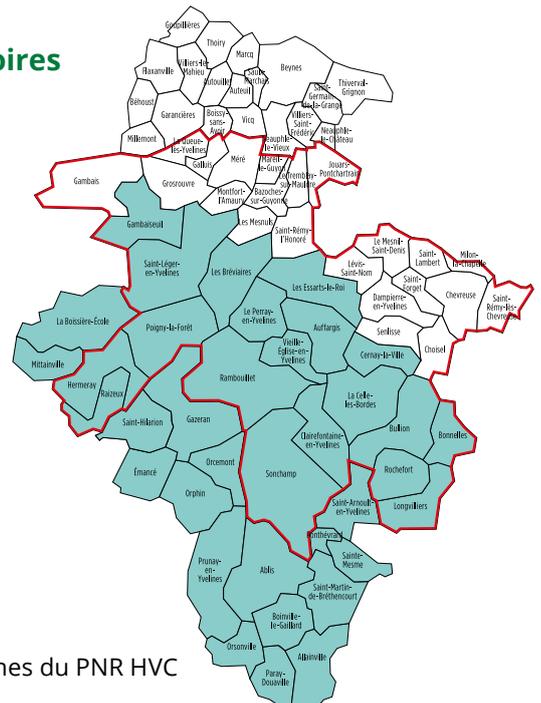
- Le périmètre du PAT du Sud-Yvelines correspond aux 77 communes que constituent les 3 communautés de communes de la pointe sud des Yvelines. L'essentiel de ces communes fait partie du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse.
- La question alimentaire peut concerner plusieurs compétences de la CART (Communauté d'Agglomération Rambouillet Territoires) : le développement économique, l'aménagement de l'espace communautaire, la protection de l'environnement et du cadre de vie et l'action sociale d'intérêt communautaire.

La communauté d'agglomérations de Rambouillet territoires

Quelques chiffres :

- 36 communes
- 78 000 habitants
- 8 000 entreprises
- 25 000 emplois
- Superficie de 630 km²
- Densité de population de 124 habitants par km²

C'est la plus grande partie du territoire étudié (2/3 de la surface totale) et aussi la plus peuplée (51 % de la population). 19 de ses communes adhèrent également à la charte du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse et la position centrale de Rambouillet en fait le principal pôle d'attraction notamment en ce qui concerne les services et le commerce alimentaire.



- CART
- Communes du PNR HVC

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

La communauté de commune de Cœur d'Yvelines

Quelques chiffres :

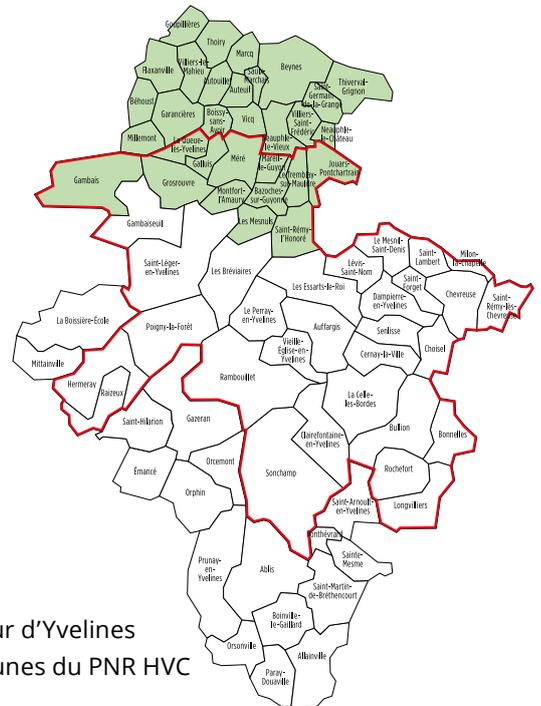
31 communes

48 879 habitants

Superficie de 228,20 km²

Densité de population de 214 habitants par km²

Un peu plus dense en population et traversée par la RN 12 (Dreux – Paris), c'est un territoire rural situé entre deux pôles urbains attractifs en termes d'emplois et de services. Son objectif est de mettre en œuvre un aménagement et un développement du territoire respectueux de son patrimoine et de son identité rurale.



■ CC Cœur d'Yvelines
— Communes du PNR HVC

La communauté de communes de la Haute Vallée de Chevreuse

Quelques chiffres :

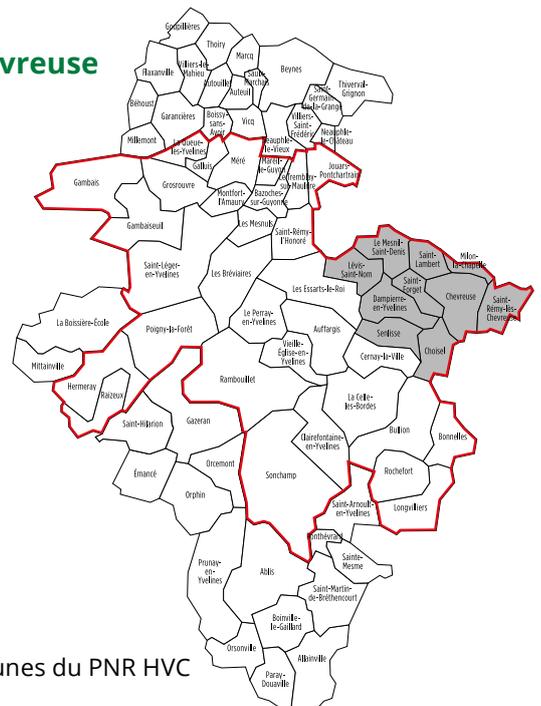
10 communes

25 023 habitants

Superficie de 83,74 km

Densité de population de 299 habitants par km²

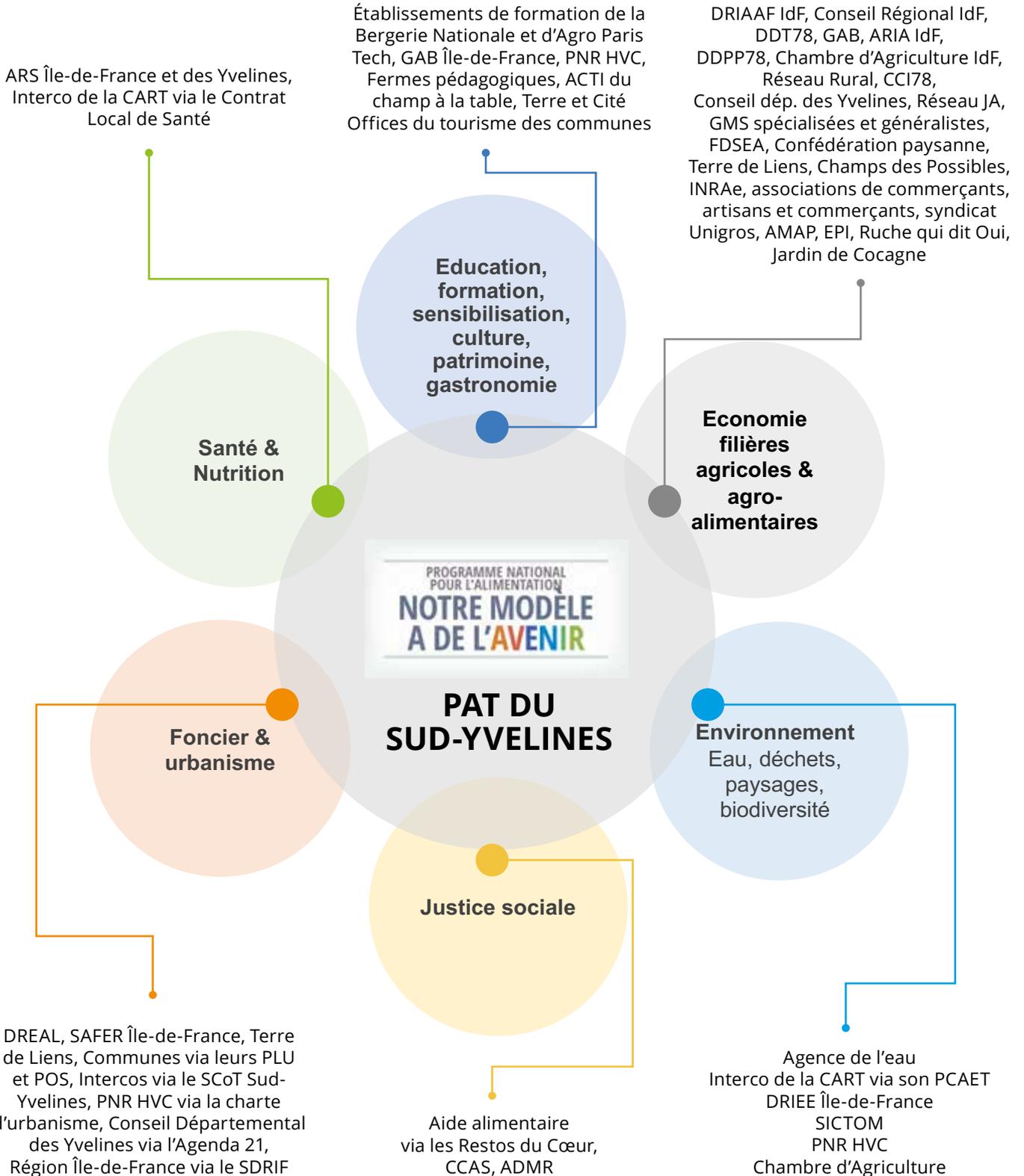
Proche de la grande couronne parisienne, cet ensemble de communes constitue un territoire rural préservé et très attractif du fait de la qualité de son patrimoine naturel et culturel.



■ CC HVC
— Communes du PNR HVC



Acteurs publics et privés du territoire



DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Le PAT-SY touche une multiplicité d'acteurs inscrits dans des dynamiques territoriales variées.

Sur le volet du foncier et de l'urbanisme, outre les Plans Locaux d'Urbanismes (PLU) et les Plans d'Occupation des Sols (POS) communaux, le territoire est soumis à deux schémas de planification : un SDRIF (Schéma Directeur de la Région Île-de-France) et un SCoT Sud-Yvelines (Schéma de Cohérence Territorial) intercommunal, auxquels s'ajoutent les orientations du plan du Parc Naturel Régional préconisant la protection des espaces agricoles ainsi que leur diversification.

La SAFER et Terre de Liens œuvrent pour la préservation et transmission du foncier agricole dans un contexte de spéculation foncière et de concurrence avec les installations équestres notamment. Il leur appartient de privilégier les installations et reprises d'exploitations agricoles en lien avec la production alimentaire afin de maintenir, développer ou diversifier ces dernières.

Sur le volet de l'éducation et de la formation, le Sud-Yvelines dispose de 2 établissements spécialisés en Agriculture et Environnement : la Bergerie nationale de Rambouillet (apprentissage et formation continue) et Agro-ParisTech Grignon (enseignement supérieur).

Ces deux structures contribuent à former les agriculteurs, conseillers, agronomes, techniciens et enseignants du territoire.

Sur le volet de la justice sociale, l'aide alimentaire s'effectue notamment par le biais des Restos du Cœur et repose principalement sur l'aide des bénévoles. Les fonds perçus par l'association, provenant du Fonds Européen d'Aide aux Plus Démunis, risquent de diminuer en 2021. Cette réduction de financement fragiliserait encore plus l'association dont les comptes sont déjà très déficitaires.

Sur le volet environnement, des moyens pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire sont mis en place dans les cantines (bar à entrées au lycée Bascan, réduction des composantes à l'école de Saint Arnoult, etc.). Ces actions, efficaces et transposables, sont à même de se généraliser. Sur le plan des déchets, la Ferme de la Tremblaye a mis en place une unité de méthanisation alimentée avec les effluents issus de son élevage et de sa fromagerie.

Enfin, sur le volet de l'économie des filières agroalimentaires, les acteurs sont nombreux.

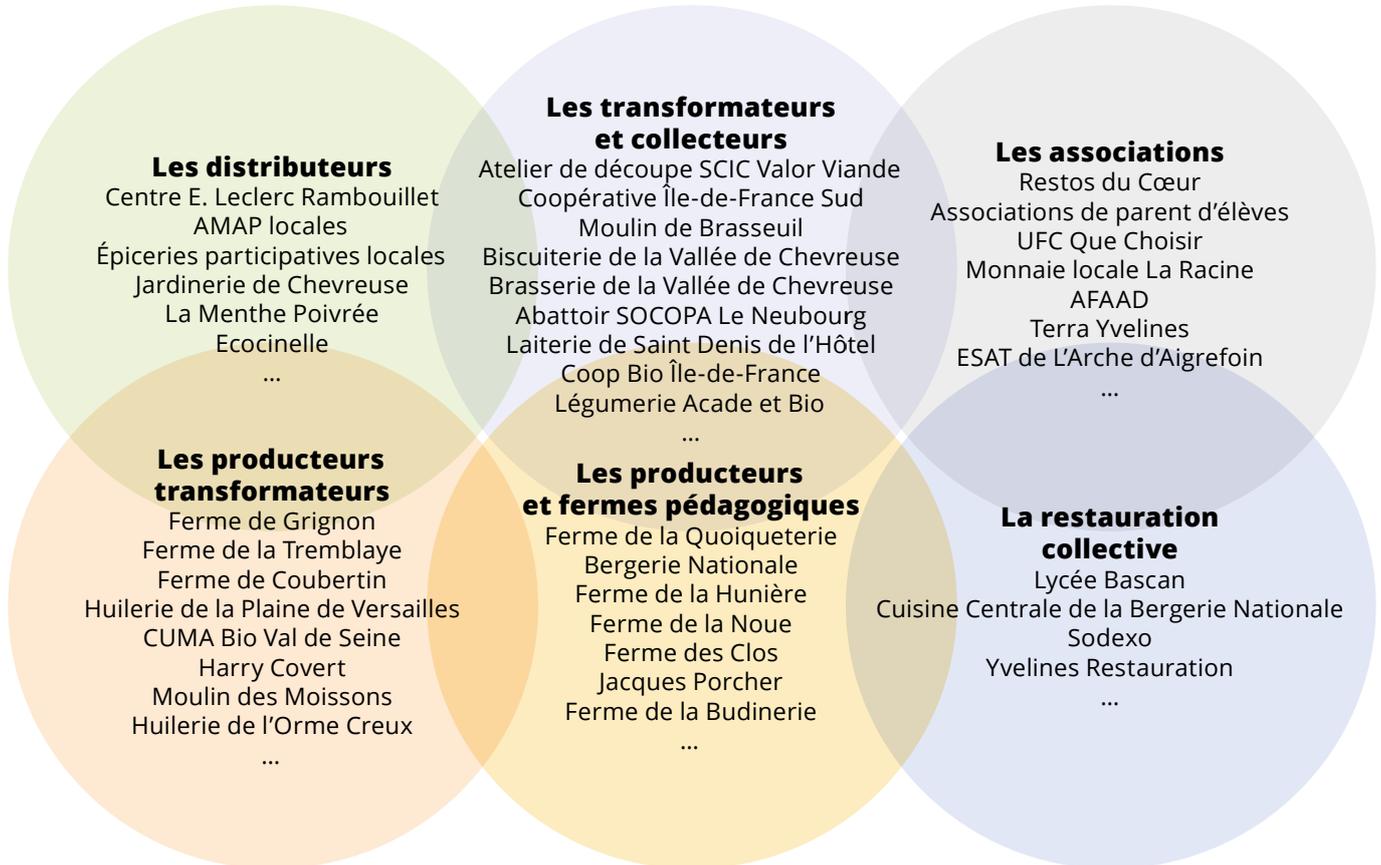
Au premier plan, la région Île-de-France, via le Pacte Agricole (2018-2030), est dotée de 150 millions d'euros. Cette enveloppe est destinée à accompagner les entreprises et porteurs de projets, au travers de subventions, participant au développement de produits alimentaires de qualité et aider ainsi à la structuration des filières franciliennes.

La Chambre d'Agriculture IDF, le GAB IDF et l'ARIA, principalement, représentent les métiers de la production et de la transformation alimentaire. Les marques Île-de-France Terre de Saveurs accompagnent à la valorisation et promotion des produits régionaux. Alors qu'un maillage d'acteurs structure l'économie des filières sur le territoire, on constate peu de partenariats et un manque de connaissance de ces derniers entre eux. Dans un contexte de forte demande en produits locaux, face à leur pénurie et à la complexité d'approvisionnement (volumes, temps, transport), les démarches locales sont encore rares ou de faible volume.

Les restaurateurs, artisans, transformateurs et distributeurs sont souvent obligés de s'approvisionner au-delà des frontières même de l'Île-de-France pour mieux répondre à la demande des consommateurs. Une mise en relation et concertation des acteurs est nécessaire pour développer et favoriser une distribution de proximité.



Les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires (liste non exhaustive)



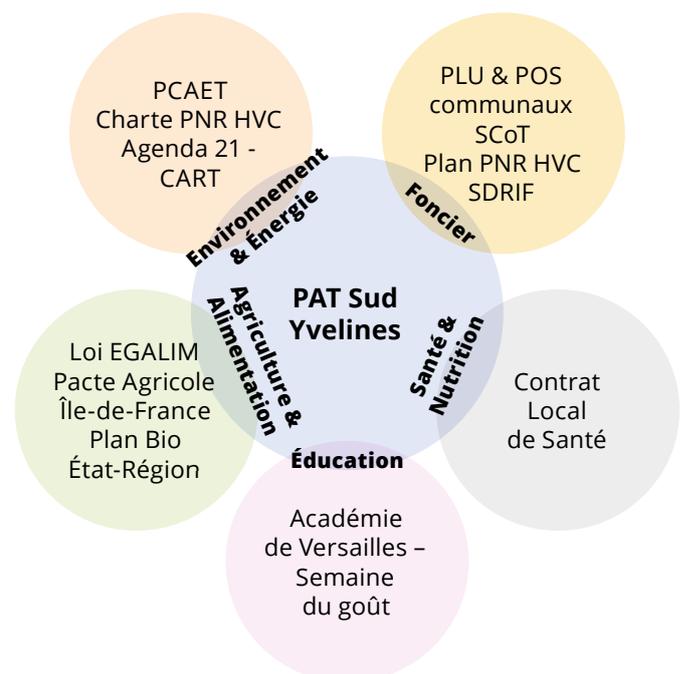
Le PAT Sud-Yvelines est en cohérence et lien avec d'autres politiques publiques locales interagissant sur la question de l'alimentation.

Le Pacte Agricole Île-de-France a pour objectifs de réduire l'injustice alimentaire, de lutter contre le gaspillage, de favoriser l'éducation alimentaire des plus jeunes et de renforcer les liens entre alimentation, territoire francilien et consommateurs.

Au sein du **PCAET** de la CART, les volets « Alimentation, Gestion des déchets et Agriculture » sont largement traités. Avec pour objectif de lutter contre le changement climatique, le PCAET vise notamment à accompagner le changement des pratiques alimentaires, à développer les circuits courts locaux et à encourager le commerce de proximité.

La CART, en lien avec l'ARS, a mis en place un **Contrat Local de Santé** ayant pour objectifs de réduire les inégalités territoriales et sociétales de santé. Une alimentation saine y est identifiée comme un facteur clé pour lutter efficacement contre l'obésité. Le Plan Régional de Santé traite également d'agriculture urbaine et porte comme action de faire connaître les bonnes pratiques du jardinage.

Cohérence du PAT-SY avec les politiques publiques



DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

L'environnement socio territorial du Sud-Yvelines

Démographie

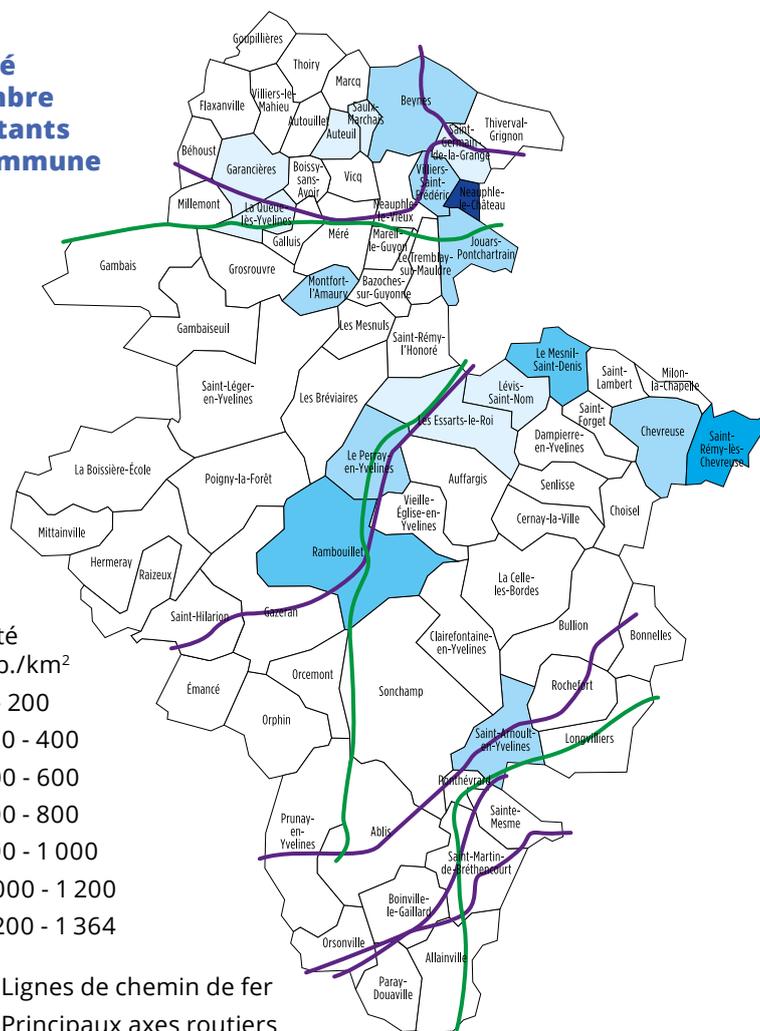
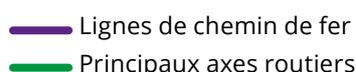
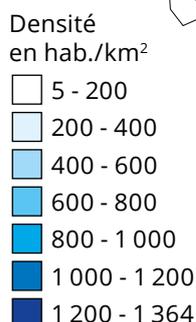
Un territoire rural de faible densité

La densité moyenne du territoire est de 160 habitants / km², sensiblement inférieure à la moyenne départementale de 627 hb/km². La densité la plus faible est de 3 hb/km² pour la commune de Gambaiseuil et la plus forte de 1 532 hb/km² pour Neauphle le Vieux. Cette faible densité lui confère un caractère rural où les espaces naturels ont une place importante et sont attractifs pour le tourisme de proximité.

Des populations concentrées le long des grands axes et à proximité des accès aux transports en commun

Les densités de population sont plus importantes dans les communes proches de la petite couronne parisienne et à proximité des axes de communication menant à celle-ci : RN10 et RN12, lignes SNCF Paris -Chartres et Paris -Dreux et l'A10.

Densité et nombre d'habitants par commune



Activité économique

Une activité économique essentiellement orientée vers les services

Globalement, sur le territoire étudié, les activités dominantes sont dans le

secteur des services avec 65 % des établissements. L'agriculture est assez présente (5 %), un peu moins que la moyenne française (6 %) mais beaucoup plus que la moyenne régionale

(0.5 %), ce qui confirme le caractère rural du secteur. Le commerce est un peu moins développé que la moyenne française (16 %) et se situe au même niveau que la moyenne régionale.

Revenu net moyen (PAT)	Revenu net moyen (Île-de-France)	Indice (PAT/Île-de-France)
42 344 €	33 905 €	125

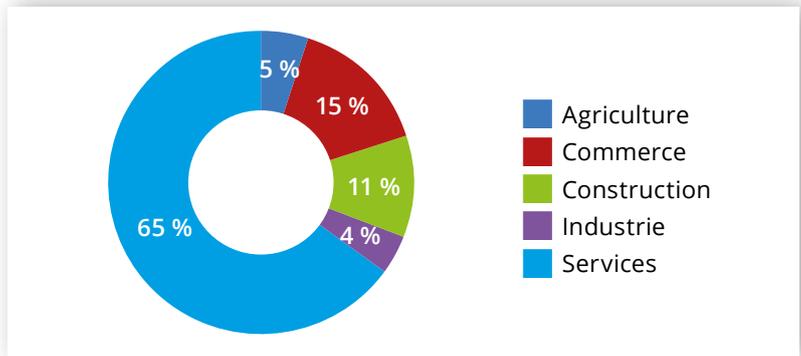
Données Insee et IGN 2017, réalisation Jean-Armand Viel, CEZ/Bergerie nationale.



Catégories socio professionnelles (CSP)

Des CSP plutôt aisées

Les cadres, professions intellectuelles supérieures et professions intermédiaires sont sur-représentées par rapport aux moyennes françaises tandis que les employés et ouvriers le sont moins. En conséquence le niveau de vie est globalement assez élevé sur le territoire étudié.

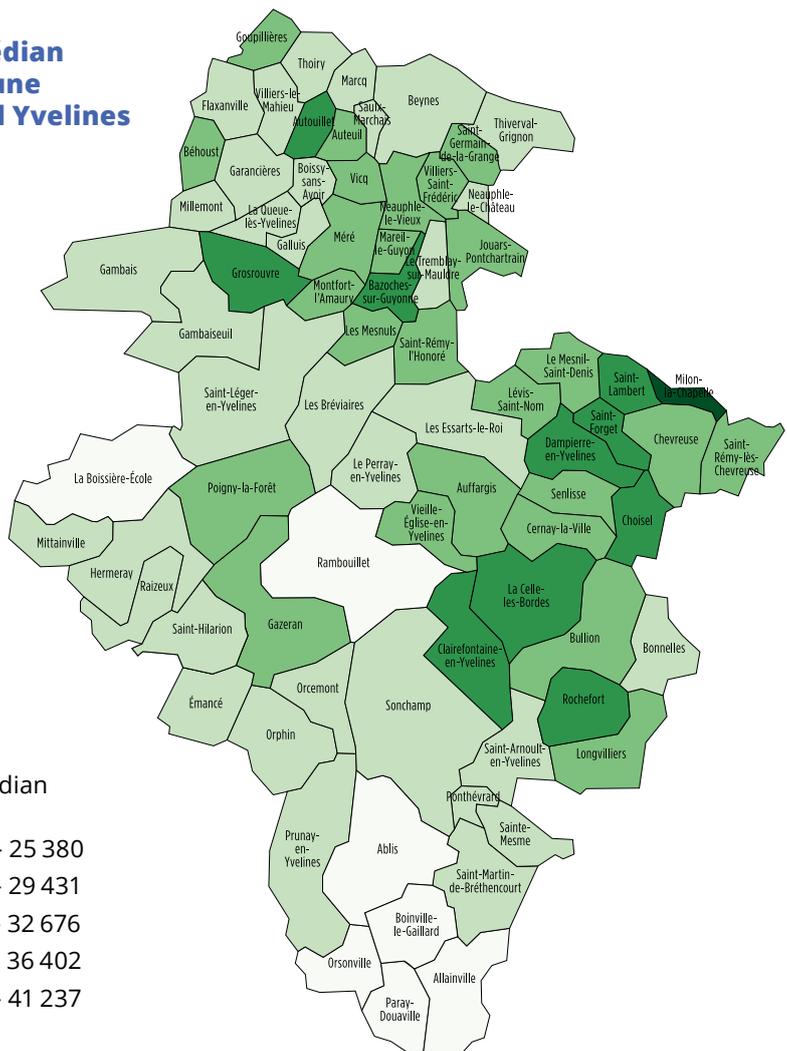


Niveau de vie

Un revenu moyen supérieur de 25 % à la moyenne de l'Île-de-France

Le niveau de vie des populations est élevé sur le territoire d'étude. Cela peut avoir des conséquences sur ses choix alimentaires et constituer une opportunité pour le marché alimentaire qui peut s'orienter vers des produits de qualité à des prix assez élevés. Les agriculteurs pratiquant la vente directe affichent en effet généralement des tarifs rémunérateurs qui leur permettent d'améliorer la rentabilité de leur activité et de maintenir un contact commercial avec la population locale.

Revenu médian par commune dans le Sud Yvelines



DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Les initiatives locales

Les initiatives locales, dont certaines innovantes, sont portées par des associations, des municipalités ou des entreprises privées. Elles sont le signe de l'engagement et de la responsabilisation des « consomm'acteurs ». Elles sont vecteurs de liens sociaux, d'ancrage territorial, participent au développement de l'économie locale et solidaire et permettent l'accès à une alimentation de qualité.

Un recensement dénombre sur le territoire :

- 11 AMAP
- 1 cueillette
- 2 drives fermiers
- 4 épiceries Participatives (EPI)
- 3 Ruches qui dit Oui
- 4 fermes pédagogiques
- 11 financements participatifs
- 1 monnaie locale « La Racine »
- de nombreux jardins familiaux

Même s'ils demeurent minoritaires en part de marché, les circuits courts de proximité connaissent une progression relative et un engouement incontestable pouvant jouer un rôle significatif dans la relocalisation et diversification des productions alimentaires.

Le développement des Épiceries Participatives

En recherche de produits locaux, de qualité, bon marché et respectueux de l'environnement, les Épiceries Participatives séduisent de plus en plus. Elles sont un mode d'approvisionnement alternatif qui optimise la logistique et permet de tisser des liens au sein d'un quartier ou d'un village. Les adhérents passent des commandes groupées achetées à prix de gros, sans marge ajoutée, et gèrent les tâches nécessaires à la gestion de l'épicerie. Un moyen simple, efficace et convivial pour une alimentation saine et de saison.

La distribution de produits alimentaires par les **AMAP** progresse également. Elles promeuvent la solidarité entre adhérents (qui s'engagent à acheter à l'avance la production à un prix équitable) et producteurs, permettant de renforcer et de sécuriser leurs débouchés. Elles sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne qui a du mal à subsister face à la massification et l'importation.

Les circuits courts de proximité permettent de redonner du sens aux métiers de la production en valorisant en direct les produits (meilleure marge) et leur qualité. Cependant, ils ne concernent quasi exclusivement que des produits frais ou peu transformés et leurs volumes sont restreints. Pour être viables, ces activités nécessitent des compétences, des équipements, une organisation et une disponibilité spécifique qu'il faut vouloir et pouvoir mettre en œuvre.

Une monnaie locale complémentaire : La Racine

Cette monnaie, en circulation depuis 2018, a pour vocation d'être un outil favorisant les échanges sur le territoire. Elle s'acquiert à parité avec l'Euro. Elle s'échange entre habitants, commerçants et producteurs, renforçant ainsi les dynamiques des filières agricoles locales.

La Racine présente 3 avantages en lien avec le PAT : c'est un levier de développement rural lié au fait qu'elle circule 3 à 5 fois plus vite que l'Euro ; les Euros engagés constituent un fonds de réserve pouvant servir à financer l'économie locale (exemple : prêt aux producteurs) ; c'est un outil de fidélisation puisqu'elle n'a de valeur que sur un territoire donné.

À ce jour, 50 entreprises adhèrent à l'association (dont quelques agriculteurs) pour 350 adhérents. Une dizaine de professionnels en lien avec l'alimentation (producteurs, transformateurs, restaurateurs, commerçants) sont membres de la Racine.

Financement participatif

Le système de plate-forme de financement participatif permet aux porteurs de projet d'obtenir des prêts ou des dons de leur communauté et du public : famille, amis, voisins, réseaux de connaissances et public d'internautes plus large catalysé par la collecte initiale et les réseaux sociaux.

Parmi les nombreux projets du territoire, 11 sont des projets agricoles ou alimentaires. Ces derniers ont réussi à lever près de 100 000 €. Ces financements participent à la réalisation et à l'ancrage territorial des projets.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Diagnostic de la production alimentaire

Exploitants, cultures et contexte pédoclimatique

Le Sud-Yvelines est à **dominante rurale et agricole**, comprenant des espaces boisés. Cette zone géographique est considérée comme « le poumon vert » de la région.

Avec une **baisse de la population agricole** dans les Yvelines entre 1988 et 2010 de 54 %, le territoire étudié compte aujourd'hui 273 exploitants (siège social sur le territoire, soit 1 agriculteur pour 555 habitants contre 1 pour 128 au niveau national) auxquels s'ajoutent 103 exploitants disposant d'au moins une parcelle.

Dans les Yvelines, le travail dans les exploitations agricoles est passé de 4 440 UTA à 1 753 sur la même période (-60 %) et la SAU de 94 591 ha à 89 134 ha (-6 %). Actuellement, **40 % du territoire est en SAU**, soit un total de 37 820 ha. Le territoire produit de façon prédominante des céréales (59 % de la SAU).

Les espaces agricoles sont implantés sur **trois grands types de terrains** : au Sud et à l'Est des plateaux limoneux à substrat argileux (couche de limons stable mais mince) accueillant les grandes cultures et légumes de plein champ ; au Nord des plateaux sableux à substrat argileux ainsi que des plateaux limono-argilo-sableux. Au centre, **la forêt couvre 39 % du territoire. Elle accueille l'essentiel des prairies et surfaces herbagères (3 942 ha ou 10 % de la SAU)**. Les terrains argileux se démarquent par une hydromorphie importante qui ralentit la reprise de la végétation en sortie d'hiver. Le drainage y est nécessaire. À l'inverse, le caractère sableux implique une très faible réserve hydrique et renforce les risques de sécheresse en été.

Le climat, tempéré océanique, est humide orageux en été avec des hivers modérés. La température moyenne annuelle est de 10,7 °C. La moyenne des précipitations annuelles est de 695 millimètres.

Sur la question de **l'hydrologie**, le Sud-Yvelines dispose d'un potentiel d'irrigation grâce aux nappes aquifères de **l'Éocène et de l'Oligocène**. Les volumes de prélèvement en eau déclarés sont recensés depuis 2012 par la BNPE, même si une sous-estimation

est avérée du fait des effets de seuil ou des défauts de déclaration.

La nature des sols et des assolements majoritairement peu exigeants en eau sur le Bassin Seine Normandie explique **un recours modéré à l'irrigation**. Les surfaces irriguées ne représentent ces dernières années que 2 à 3 % de la SAU et les volumes utilisés en Île-de-France représentent 1,6 % de l'ensemble des usages de l'eau prélevée (contre 8,5 % en France métropolitaine).

Les légumes frais et les pommes de terre présentent les taux d'irrigation¹ les plus importants avec respectivement 65 et 39 %. Toutefois, les surfaces irriguées sont fortement corrélées à la pluviométrie des campagnes agricoles.

Dans une perspective de réchauffement climatique et de périodes estivales sèches observées ces dernières années, l'irrigation est un facteur déterminant pour les exploitations agricoles (élevages, maraîchage, légumes de plein champ) et la gestion de la ressource en eau est cruciale.

Typologie de la production agricole du PAT-SY

Données PAC 2018, source DDT78

Typologie	Surface (ha)	%
Céréales et pseudo-céréales	22 250	59
Oléoprotéagineux	7 704	20
Prairies et surfaces herbagères	3 942	10
Légumes et fruits (betteraves et PDT inclus)	1 888	5
Autres cultures et surfaces non productives	1 634	4
Plantes aromatiques et médicinales	163	0,4
Fibres	160	0,4
Pépinières	79	0,2
SAU totale	37 820	

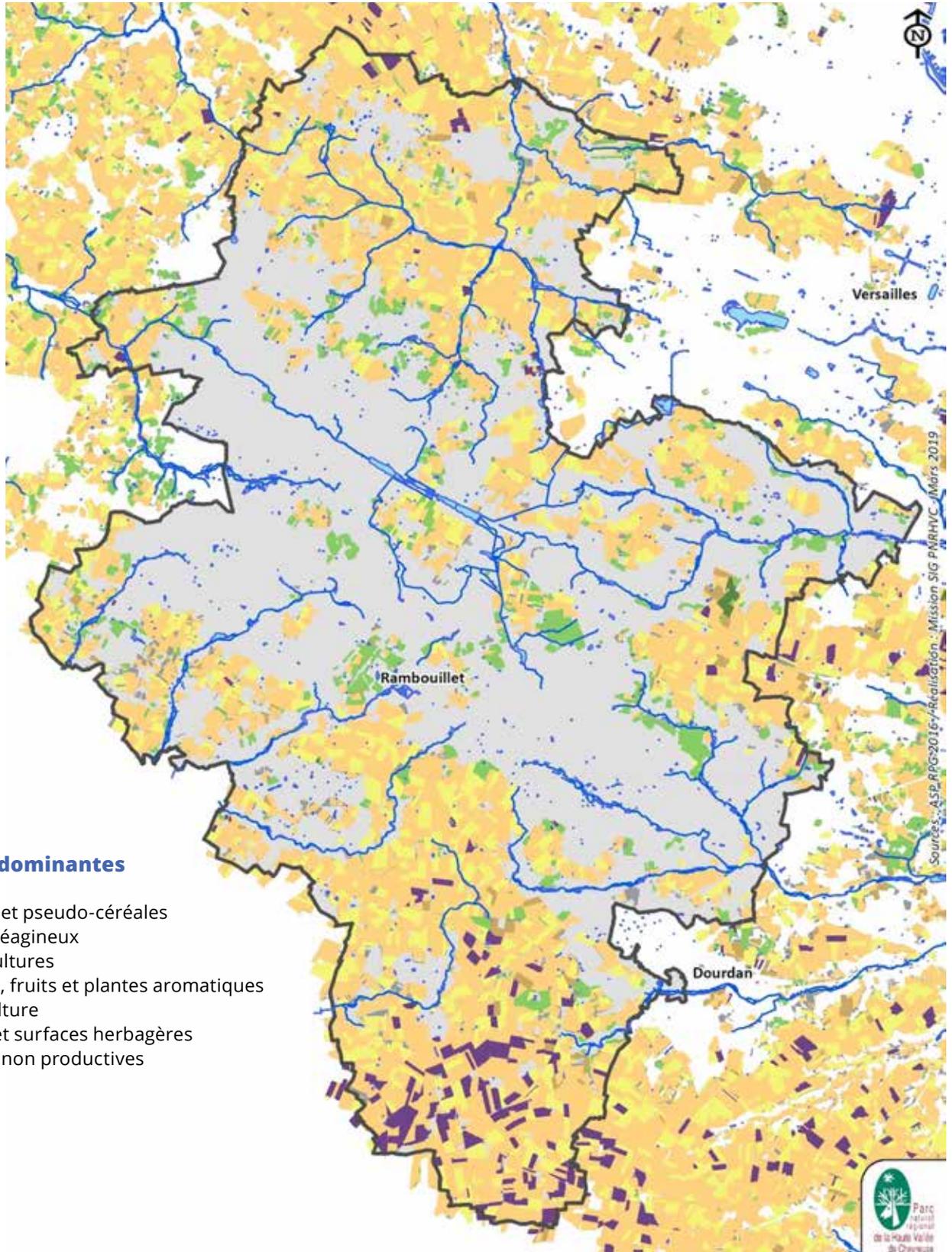
273 exploitants dont le siège est dans le territoire du PAT

376 pacages (identification parcellaire des exploitations agricoles) avec au moins une parcelle dans le territoire

PAC 2015-2020

40 % du territoire est en SAU

¹ Taux d'irrigation : Quantité d'eau apportée par unité de surface.



DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

La production alimentaire par filière

La filière Blé meunier

Les chiffres clés

- ~ 200 producteurs
- 13 178 ha de production
- 105 500 tonnes/an
- 92 kg de farine consommée/hab/an en France
- 2 paysans boulangers (100 ha)

Un savoir-faire territorial : productivité et qualité

Le territoire, historiquement céréalier, réunit des conditions pédoclimatiques permettant un niveau de rendement élevé (80 qx/ha en blé) et une production de qualité (90 % du blé est meunier). Ainsi, fortement spécialisé dans cette culture (30 % de la SAU), le territoire produit à hauteur de 7,5 fois de ses besoins en blé meunier.

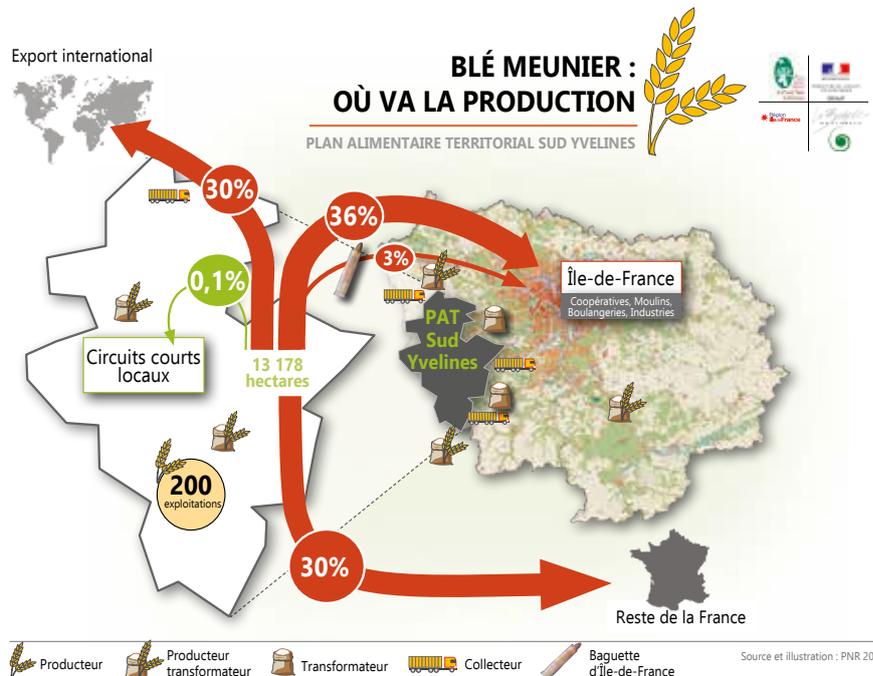
Une filière structurée

La filière blé meunier est en premier lieu structurée par les collecteurs qui sont les coopératives agricoles (Coop Île-de-France Sud, Axéreal, SCAEL, Agralys) et les négociants (Soufflet, etc.). Ils alimentent les industries agroalimentaires d'Île-de-France (39 %), françaises (30 %) et l'export (30 %).

Les minotiers (Moulin de Brasseuil, Moulins de Versailles, Axiane Meunerie, Moulins Soufflet pour les plus proches), seconds opérateurs de la filière, fournissent les boulangeries artisanales pour 35 %, les boulangeries industrielles pour 37 % et les biscuiteries pour 28 %.

Des baguettes de marques locales

C'est dans ce contexte de présence de l'ensemble des acteurs de la filière sur le territoire que des marques locales ont vu le jour : l'Essonnienne et la Baguette des Franciliens (marque portée par Île-de-France Terre de Saveurs). Cette dernière, produite à 100 % en Île-de-France, implique des producteurs,



des coopératives, des meuniers et des boulangers réunis par une charte de qualité et de proximité.

Cette initiative démontre la faisabilité et la volonté de développer et valoriser les productions régionales, au profit de la dynamique économique locale. Sur la récolte 2018, 3 000 tonnes de blé ont ainsi été valorisées. La Baguette des Franciliens doit poursuivre son développement tant en volume que sur sa zone de distribution, actuellement concentrée sur Paris et sa petite couronne.

Des paysans boulangers pour fournir les circuits courts

Deux paysans boulangers, sur une surface cumulée de 100 ha (0,1 % de la SAU de blé meunier), alimentent les circuits courts. L'un en production Bio et l'autre prochainement en Haute Valeur Environnementale, transforment à la ferme puis commercialisent aux particuliers et à la Restauration Collective.

Déficit mais développement des Céréales Bio

Le territoire dénombre 19 exploitants

pour 917 ha en Agriculture Biologique. Les surfaces cultivées en Céréales Bio ont été multipliées par 3,5 en l'espace de 7 ans. Malgré cette progression, le territoire reste déficitaire en blé Bio et doit en importer. La conversion en Bio est une tendance à inscrire plus fortement dans les pratiques agricoles si le territoire souhaite répondre à ses besoins.

Des modes de production variés s'inscrivant dans une démarche environnementale

Alors que la culture raisonnée s'est généralisée sur le territoire, des modes de production alternatifs se développent : Agriculture de Conservation des Sols, agriculture à Haute Valeur Environnementale, etc. auxquelles s'ajoutent les Mesures Agro-Environnementales et Climatiques valorisées dans le cadre de la PAC. Ces techniques de production et mesures sont autant de moyens mis à la disposition des exploitants pour participer à la transition agroécologique et méritent d'être développées sur le territoire.



La filière Fruits et Légumes

Les chiffres clés

- 22 producteurs | 3 transformateurs
- 30 ha fruits (pomme et poire)
- 258 ha légumes
- + 282 ha pommes de terre
- 77 kg fruits et légumes frais consommés/hab/an en France

Une production peu diversifiée

Le territoire étudié compte 570 ha (1,5 % de sa SAU) de cultures de fruits et légumes répartis comme suit :

- 30 ha de vergers (poire, pomme)
- 51 ha de maraîchage diversifié
- 488 ha de légumes de plein champ

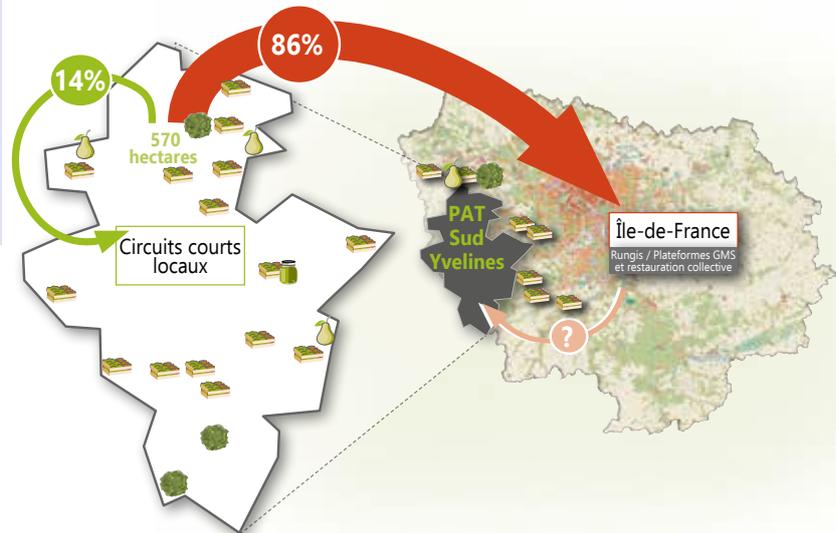
Le maraîchage diversifié (0,14 % de la SAU totale), pour partie sous abri, alimente principalement les circuits courts locaux : marché, AMAP, boutique à la ferme, Épicerie Participative, cueillette, Ruche qui dit Oui ou encore Drive fermier.

Les légumes de plein champ, quant à eux, alimentent les circuits longs (MIN de Rungis, plateformes logistiques de la GMS et Restauration Collective), même si une petite partie de la production est souvent maintenue en vente directe locale.

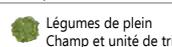
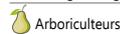
Les cultures de plein champ permettent de répondre aux besoins du territoire et, pour certaines espèces, sont excédentaires : pomme de terre, haricot vert et épinards ; d'autres sont proches de l'équilibre (oignon et échalote).

FRUITS ET LÉGUMES : OÙ VA LA PRODUCTION

PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL SUD YVELINES



Maraîchages, vergers, légumes de plein champs (hors pomme de terre)



Source et illustration : PNR 2019

Dès lors que les conditions pédoclimatiques, économiques et techniques sont réunies, la mise en place de cultures de plein champ est un levier important pour réduire la dépendance extérieure du territoire.

Les productions actuelles sont encore trop peu variées et mériteraient de s'étoffer. Ceci permettrait une diversification intéressante des exploitations céréalières.

L'Île-de-France est aussi une région productrice de salade, de radis et de chou. La diversification de l'agriculture locale doit en tenir compte et se faire en cohérence avec les territoires voisins.

Peu d'acteurs de la transformation

Seuls la pomme de terre, le haricot vert et les pommes et poires disposent d'unités de conditionnement implantées sur le territoire. Elles fournissent les GMS, les grossistes, le MIN de Rungis ainsi que la Restauration Collective d'Île-de-France.

La légumerie la plus proche, en situation économique fragile, se situe aux Mureaux - elle traite des légumes conventionnels et Bio - et la conserverie la plus proche à Marcoussis (91). Ainsi, face à un manque de transformateurs (conserverie, pressoir) de proximité, les productions de fruits et légumes sont vendues en frais dans leur grande majorité.

Principales productions

	Surfaces	Production moyenne annuelle	Production par rapport aux besoins (consommation)
Pommes de terre	282 ha	14 000 t	1,5x des besoins
Haricots verts	81 ha	923 t	17x des besoins
Lentilles	66 ha	92 t	Données non connues
Épinards	40 ha	580 t	13x des besoins
Oignons Échalotes	9 ha	300 t	0,9x des besoins

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

La filière Viande Bovine

Les chiffres clés

- 18 producteurs | 1 transformateur
- 553 bovins abattus/an (hors veau)
- 144 tonnes de viande bovine produite/an
- 16,7 kg viande bovine consommée/hab/an en France

L'élevage bovin, une activité toujours présente sur le territoire mais fragile

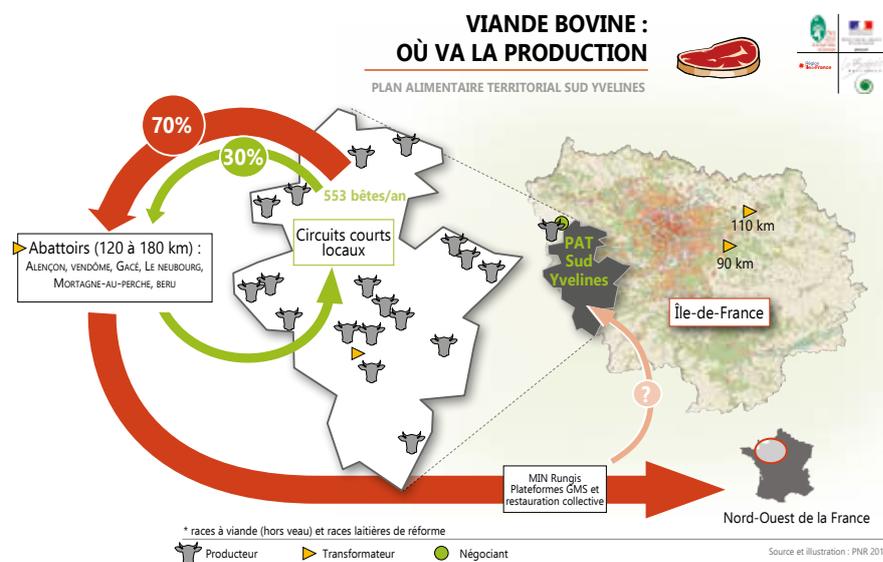
Avec 18 éleveurs de races à viande et 553 bovins abattus en 2018, la production entre races à viande (40 %) et laitières de réforme (60 %) est de 144 tonnes. Cette production couvre 6 % des besoins théoriques du territoire. La majorité des bovins viande alimente les circuits courts locaux (30 % de la production) quand les laitières de réforme alimentent les circuits longs.

Les 18 éleveurs constituent un tissu mince d'acteurs. La question de la transmission des exploitations est un enjeu majeur dans la pérennisation des élevages. 30 % d'entre eux sont menacés, à court terme, en l'absence d'opportunités de reprise, dans un contexte où les contraintes sont multiples : foncier et infrastructures chers, parcelles morcelées, main-d'œuvre, relation avec les habitants, charge de travail quotidien.

Le territoire bénéficie d'un atelier de découpe multi-espèces : la SCIC Valor Viande. Cet outil de transformation redémarre. Actuellement dans une situation économique précaire, il doit développer et renforcer son activité.

L'éloignement des abattoirs : un frein à l'élevage

Les abattoirs, acteurs clés de la filière, se trouvent en Normandie ou en région Centre principalement, à 120 km



minimum du territoire. Cette distance représente un frein pour l'activité, avec pour conséquences des temps de transport élevés, coûteux et générateurs de stress pour les animaux - pouvant impacter la qualité de la viande. Dans ce contexte, la question d'un abattoir mobile vient se poser.

Des éleveurs qui commercialisent en circuits courts

La quasi-totalité des éleveurs pratique la vente directe avec grand succès (boutique à la ferme, marchés, restaurants locaux, Restauration Collective). Face à une pénurie d'offre, la production locale est très prisée par la clientèle en recherche de qualité, de sécurité alimentaire et de proximité.

Des marques régionales qui valorisent les productions

Bovins, ovins, porcins et maintenant volailles d'Île-de-France ont désormais leur charte, gage de traçabilité mettant en avant des productions de qualité. Ces démarches du « Mangeons Francilien » accompagnent au développement et à la structuration de la filière viande sur le territoire. Promouvoir ces démarches auprès des acteurs de la filière - éleveurs et atelier de découpe -

permettrait au territoire de mieux s'inscrire dans cette dynamique et d'en bénéficier plus largement.

Ovins, porcins, volailles chair et poules pondeuses

Ovin : 8 producteurs recensés pour une production estimée de 35 t de viande (9 % de couverture théorique).

Porc : la production est anecdotique. À noter qu'un abattoir est tout proche (Houdan) et qu'une filière francilienne existe : le « Porc Francilien ».

Volaille chair : la production avoisine les 11 000 volailles/an. L'activité bénéficie d'un abattoir de proximité (Broué - 28) proposant aussi l'abattage en certification Bio.

Poules pondeuses : 1 élevage industriel implanté à Gambais produit 100 millions d'œufs/an, conditionnés sur place. Ce dernier est actuellement en conversion en poule au sol pour un bien-être animal amélioré - imposé par les GMS - mais rencontre de grandes difficultés pour y parvenir face aux oppositions des mairies et de leurs habitants. Un constat de cohabitation complexe souvent évoqué par les éleveurs. 5 petits ateliers volailles plein air sont également recensés.



La filière Bovin-lait

Les chiffres clés

- 9 producteurs et transformateurs
- 930 vaches à la traite
- 9,3 millions de litres de lait bovin produit/an
- 66 litres de lait et produits laitiers ultra-frais consommés/hab/an en France

Peu de producteurs sur le territoire malgré une production qui se maintient

Avec une production annuelle de 9,3 millions de litres de lait bovin, le Sud-Yvelines atteint un taux de couverture théorique de 93 %. Même si ce chiffre paraît confortable, il implique très peu d'acteurs : 9 éleveurs.

Les 3 plus grandes exploitations comptabilisent 81 % du cheptel (Ferme de Bissy, Ferme de la Tremblaye et Ferme de Grignon).

Les élevages et leurs fromageries, peu nombreux, sont fragiles, dans une filière aux contraintes multiples (charge de travail quotidien, cohabitation difficile avec les habitants, main-d'œuvre, difficultés économiques, contraintes techniques, sanitaires et réglementaires).

Dans ce contexte, la question de la pérennisation des exploitations, notamment lors de la transmission, est incertaine. D'ici une dizaine d'années, 4 exploitations devront organiser leur succession, sans certitude de reprise des cheptels laitiers.

Une production qui sort à 81 % du territoire

60 % de la production du Sud-Yvelines est collectée par la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel dans le Loiret. Cette dernière, parmi les plus proches

du territoire, stérilise, conditionne et commercialise le lait qui sera ensuite distribué par les GMS.

Les 40 % restants sont transformés en fromages et produits laitiers (yaourts et fromage blanc principalement) pour une distribution en circuits courts de proximité (19 %), en Île-de-France (12 %) et à l'export (9 %).

Un lait régional : le Lait d'Île-de-France

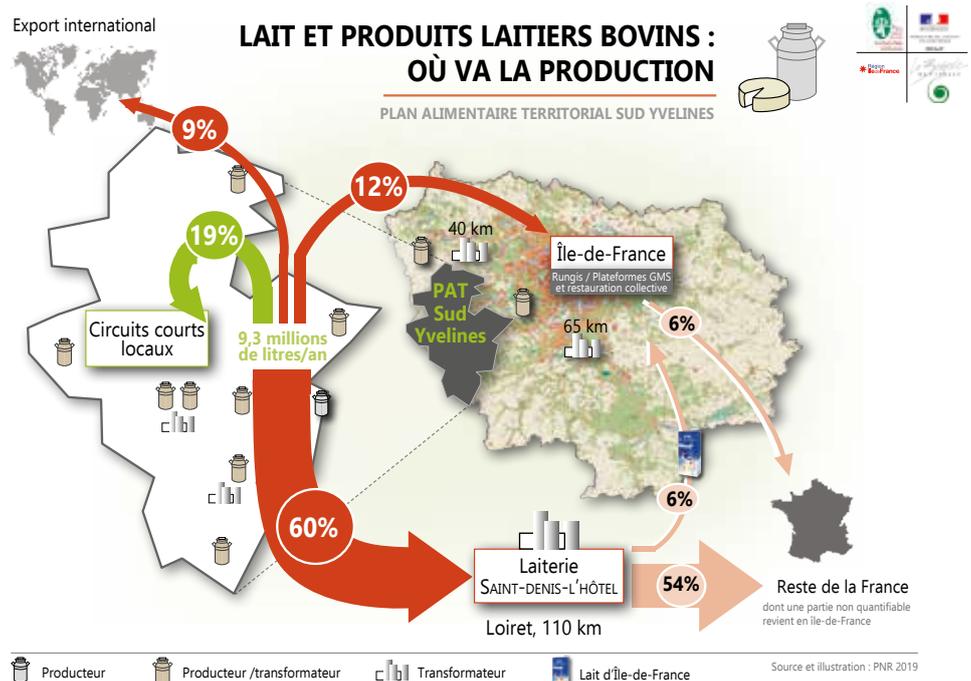
Un partenariat entre 3 producteurs des Yvelines et la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel a donné naissance à un lait géographiquement tracé. De proximité, sans OGM ni antibiotique, le Lait d'Île-de-France est distribué aux Franciliens via les GMS. Aujourd'hui, 10 % du lait collecté dans les 3 exploitations est valorisé par cette marque régionale garantissant un bilan carbone moindre pour une production de qualité. Un pourcentage qui peut évoluer si plus de distributeurs s'engagent dans cette démarche et sur de plus gros volumes.

2016 : apparition du lait bovin Bio

Initiée par la ferme de la Bergerie nationale puis relayée par la Ferme de la Tremblaye, la filière lait Bio dénombre 205 vaches à la traite, soit 22 % du cheptel. Cette démarche, répondant aux attentes des consommateurs, participe à une agriculture plus durable. La Coop Bio d'Île-de-France est un outil du territoire pour accompagner à la commercialisation des produits laitiers à la Restauration Collective et aux GMS spécialisées franciliennes.

Lait caprin

Caprin : 4 exploitations, dont 2 en Bio, produisent du lait de chèvre. Le cheptel est estimé à 475 chèvres à la traite (410 en Bio). Le lait est transformé en fromage sur place et alimente les circuits courts et longs. À préciser que la Ferme de La Tremblaye - producteur et transformateur - doit s'approvisionner en lait Bio hors du territoire par manque de production locale afin de fournir sa fromagerie.



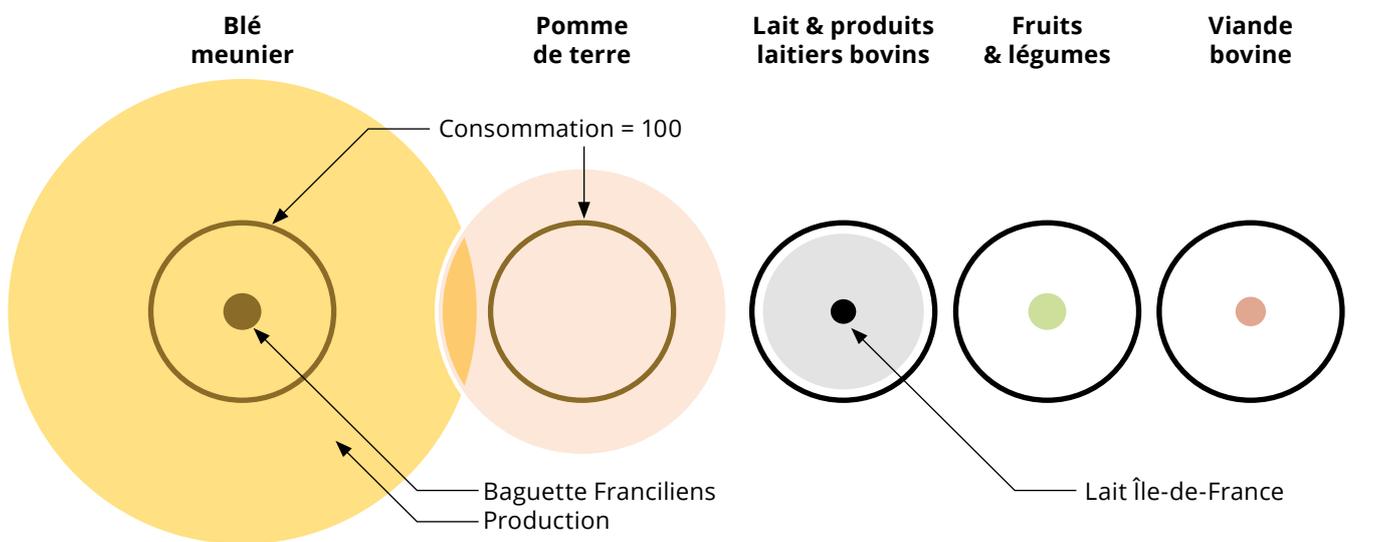
DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

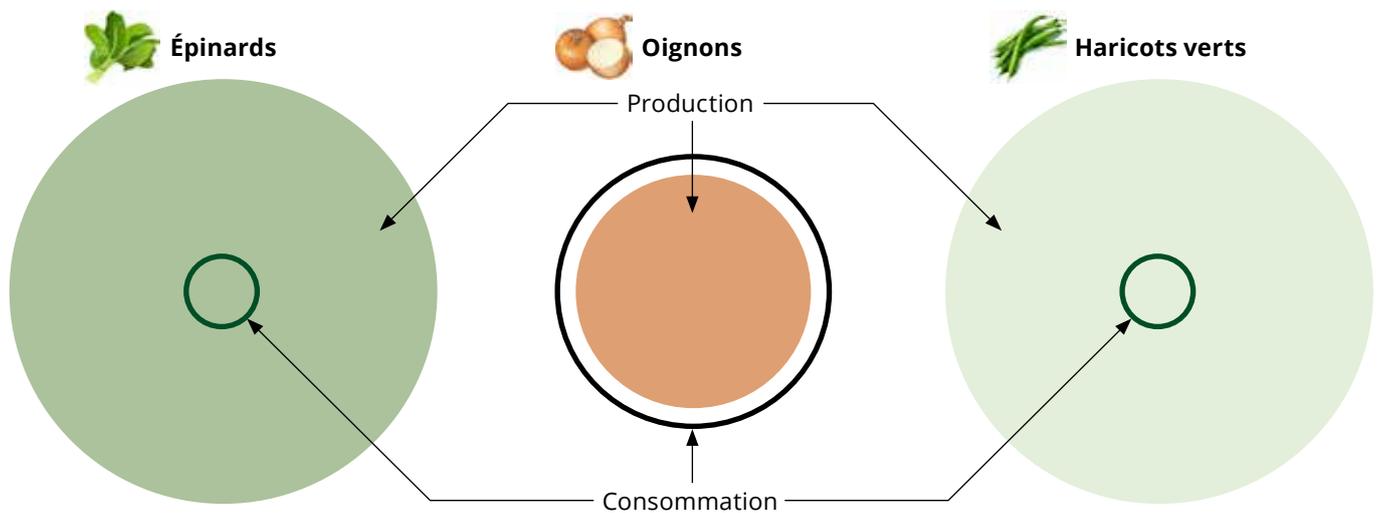
Dans le but de quantifier le degré d'autonomie du territoire par filière, une estimation des quantités d'aliments nécessaires pour satisfaire l'ensemble de la population du territoire ainsi que les quantités produites. Les calculs ont été effectués à partir des données moyennes de consommation par habitant en France pour les besoins (source : Kantar Worldpanel - Moyenne 2012-2014) et à partir des rendements de la campagne 2018 pour la production (source : DRIAAF).

Taux de couverture théoriques du PAT-SY

Il apparaît que certains produits alimentaires présentent un taux de couverture théorique supérieur à la demande. C'est le cas pour le blé meunier et la pomme de terre, mais aussi pour quelques légumes de plein champ que sont les épinards et les haricots verts notamment.



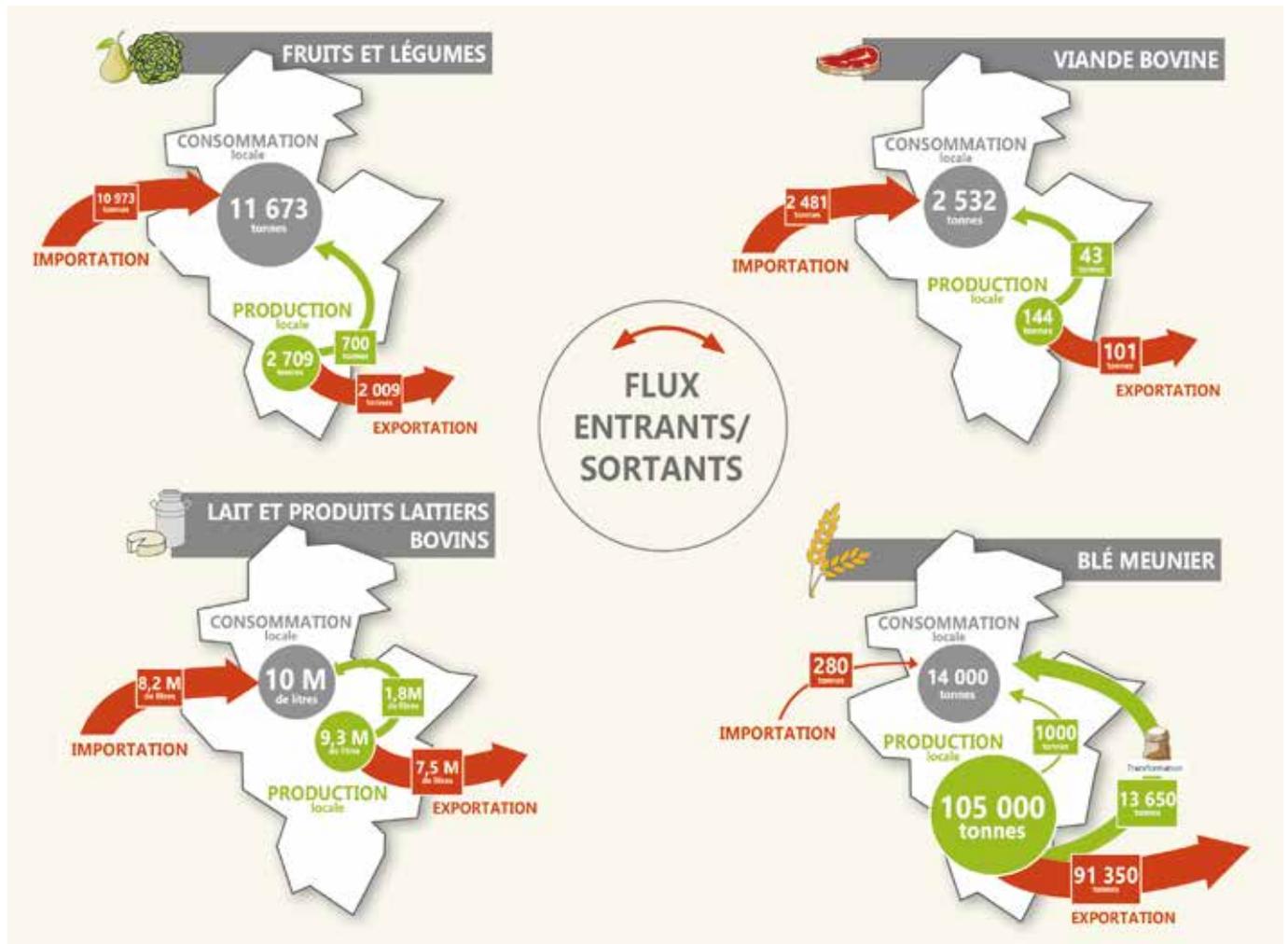
Taux de couverture théorique :	Blé meunier	Pomme de terre	Lait & produits laitiers bovins	Fruits & légumes	Viande bovine
756 %	156 %	93 %	< 10 %	6 %	
Région Île-de-France :					
200 %	24 %	1,5 %	< 10 %	1 %	



Taux de couverture théorique :	Épinards	Oignons	Haricots verts
1 275 %	92 %	1 750 %	



Synthèse et analyse des flux entrants, sortants et internes



Intérêt de l'analyse des flux et méthodologie

Les flux, entrants, sortants et internes, expriment d'une part les besoins et d'autre part la production du territoire, pour une compréhension globale du système alimentaire local. L'analyse est faite par filière pour une approche spécifique des productions et des besoins et permet d'identifier géographiquement les acteurs des filières (producteurs et transformateurs). Les besoins et la production, exprimés en litres pour le lait ou en tonnes pour les autres filières, sont le résultat d'une enquête en ligne et d'entretiens individuels avec les producteurs et transfor-

mateurs. Ces éléments sont complétés par des données issues de statistiques ou d'études d'organismes interprofessionnels et de structures institutionnelles (Eurostat, Agreste, RICA, CNIEL, France AgriMer, Maison de l'Élevage, DDT78, CNBPF, ANMF, FEB, Observatoire du Pain, GAB Île-de-France). L'intérêt de ces cartes est de comprendre pour chacune des filières quels sont les volumes traités (consommation et production) et de renseigner sur leur provenance et/ou destination. Elles mettent en évidence les forces et faiblesses du territoire et sont un indicateur de l'autonomie de ce dernier.

Filière fruits et légumes

Les achats de fruits et légumes frais (hors pomme de terre) sont estimés à 11 673 tonnes annuelles, toutes espèces confondues (données France AgriMer 2016). L'approvisionnement des ménages se fait très largement via le MIN de Rungis et les plateformes des GMS (94 %).

Les volumes produits (2 709 t) sont insuffisants pour couvrir les besoins du territoire et correspondent principalement à la production de légumes de plein champ (haricots verts, épinards, oignons) qui, en période de récolte, nécessitent une distribution plus large

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

que le territoire. Le taux de consommation de la production locale n'est que de 6 % mais pourrait atteindre 43 % si l'ensemble de la production était consommé localement.

Cette situation peut laisser croire qu'il existe un potentiel de relocalisation important mais il conviendrait d'étudier plus finement les circuits de distribution existants pour identifier comment les acteurs de la distribution pourraient s'y insérer. Les diversifications de productions doivent également être réfléchies au regard de conditions réglementaires, techniques, économiques et commerciales favorables.

Filière viande

Les volumes de viande produits ne représentent que 6 % des besoins et 2 % seulement de la production (44 t) est consommé sur le territoire.

Les producteurs bénéficiant d'une demande très forte commercialisent une grande partie de leur production en direct (à la ferme, sur les marchés, etc.) et font peu appel aux circuits de distribution classiques et dominants (GMS). La situation de la production est fragilisée par l'incertitude de reprise d'un certain nombre d'élevages existants, dans un contexte de pression de la population qui complexifie le développement de ces activités sur le territoire. De jeunes agriculteurs se diversifient tout de même dans la filière viande, généralement avec un certain succès, en orientant leur commercialisation vers la vente directe à une clientèle de proximité.

Le territoire dispose d'un atelier de découpe, la SCIC VALOR VIANDE, qui fonctionne principalement en prestation aux éleveurs en vente directe, mais des volumes supplémentaires seraient nécessaires pour assurer le maintien de l'outil. Des opportunités de commercialisation vers la restauration hors domicile sont identifiées mais la distribution locale n'est pas sans contraintes (organisationnelle, équilibre matière et logistique). Des initiatives associant restauration collective et restauration commerciale ont été testées pour répondre à ces enjeux et mériteraient d'être encouragées dans le cadre de la démarche de PAT.

Filière Blé meunier

Le territoire est hyperspécialisé en grande culture. La production de blé meunier couvre largement la consommation du territoire. C'est la filière locale principale, très bien structurée, et qui produit en partie pour l'Île-de-France mais aussi pour les marchés nationaux et internationaux.

Des initiatives de relocalisation de la production ont été relancées (la "Baguette des Franciliens", après une première démarche locale « Pain d'Yvelines » il y a quelques années). Par ailleurs, on dénombre deux producteurs qui transforment leur blé en farine puis en pain et commercialisent en direct. Cette niche profite d'une demande forte du consommateur et de la restauration collective qui leur permet de bien valoriser la production tout en créant de l'emploi et en s'intégrant dans une démarche de qualité (Bio ou HVE).

La filière bio est en progression importante (+30 %/an, production de 1 000 t/an) mais reste déficitaire par rapport aux besoins (évalués à 4 800 t/an). Il est donc nécessaire à ce jour d'importer du blé biologique.

Filière lait et produits laitiers

La production laitière bovine se maintient sur le territoire. Elle est représentée par peu d'exploitations mais avec des volumes assez importants (9.3 millions de litres), dont une partie est transformée et vendue localement en fromages, yaourts et fromage blanc. Le taux de consommation de la production locale n'est que de 18 % mais pourrait théoriquement s'améliorer sous réserves de conditions favorables. Cependant, l'absence de structure de collecte (laiterie) sur le territoire est une contrainte à la relocalisation ainsi que les incertitudes sur la pérennité des entreprises existantes.

Conclusion

À l'image de la situation francilienne, le territoire Sud-Yvelines reste fortement dépendant des importations pour assurer son équilibre alimentaire. Cependant, le lait et le pain ainsi que certaines productions de légumes de plein champ (pomme de terre, haricots verts, épinards, oignons, etc.) représentent des volumes de production importants et pourraient répondre aux besoins du territoire. La démarche de PAT doit amener les acteurs à approfondir collectivement ces pistes de travail afin de mettre en œuvre les conditions nécessaires à l'engagement durable de chacun vers une meilleure autonomie alimentaire du territoire.

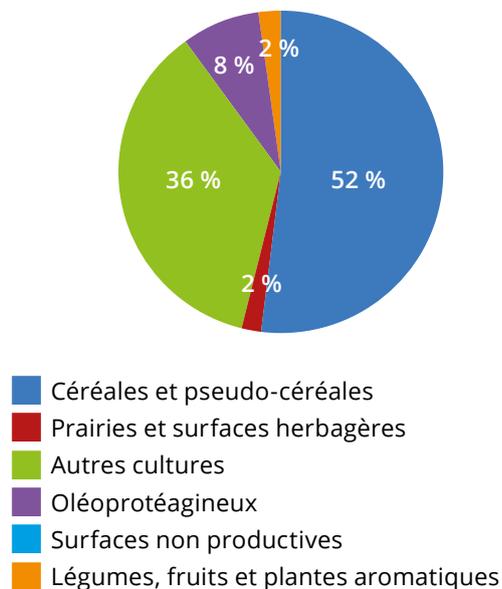


Focus sur l'Agriculture Biologique

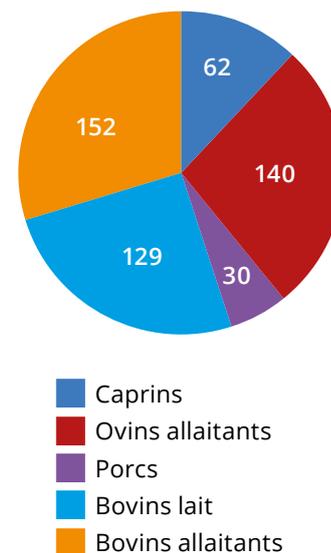
Les chiffres clés

- 34 producteurs
- 2 400 ha toutes productions confondues conduits en AB
- 5 % des surfaces agricoles du territoire en AB
- La SAU AB x6 depuis 2011
- 519 têtes de bétail (hors volailles)

Répartition des surfaces en AB du territoire SY par type de productions (ha)



Répartition des productions animales AB du territoire SY (nombre de têtes)



Des ateliers de productions diversifiés

Le Sud-Yvelines compte 2 400 ha conduits en agriculture biologique. Bien que les surfaces en céréales restent majoritaires, à l'image des tendances régionales, la production reste diversifiée. Ces huit dernières années, ce sont principalement les surfaces en prairies et en légumes et fruits qui se sont développées.

Regards sur l'élevage en AB

On dénombre 519 têtes sur le territoire. La majorité sont des ateliers de pro-

duction bovins (lait et viande), suivis par les ovins viande et caprins. Il existe également des activités d'apiculture biologique qui émergent sur le territoire du SY.

Place du territoire dans la région IDF

Le département des Yvelines est le troisième département francilien en termes de surface engagée en AB derrière l'Essonne et la Seine et Marne. Depuis 2011, les surfaces en agriculture biologique ont été multipliées par six, avec une croissance de près de 30 % de surfaces supplémentaires par an.

Tendances de consommation

À l'échelle régionale, 77 % des consommateurs déclarent consommer des produits biologiques au moins une fois par mois et 15 % au quotidien (Agence Bio). Cette tendance à introduire des produits biologiques dans l'alimentation ne déroge pas au territoire du Sud-Yvelines. Les acteurs de la distribution se mobilisent pour développer leurs gammes de produits biologiques et/ou locaux. De même, sur le territoire, on observe un développement des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Conditionnement/Transformation

La Coop Bio IDF, qui rassemble aujourd'hui 57 producteurs, est l'unique structure coopérative spécialisée dans les produits issus de l'agriculture biologique de la région. Elle a pour projet de lancer une légumerie dédiée aux produits biologiques en fin d'année 2019. Cette légumerie concernera les légumes de 1^{re}, 4^e et 5^e gamme. La Coop Bio IDF s'engage auprès de la restauration collective pour la distribution de ses produits. Aujourd'hui, les 2/3 de leurs productions sont destinés aux cantines scolaires, le reste est commercialisé en magasins spécialisés.

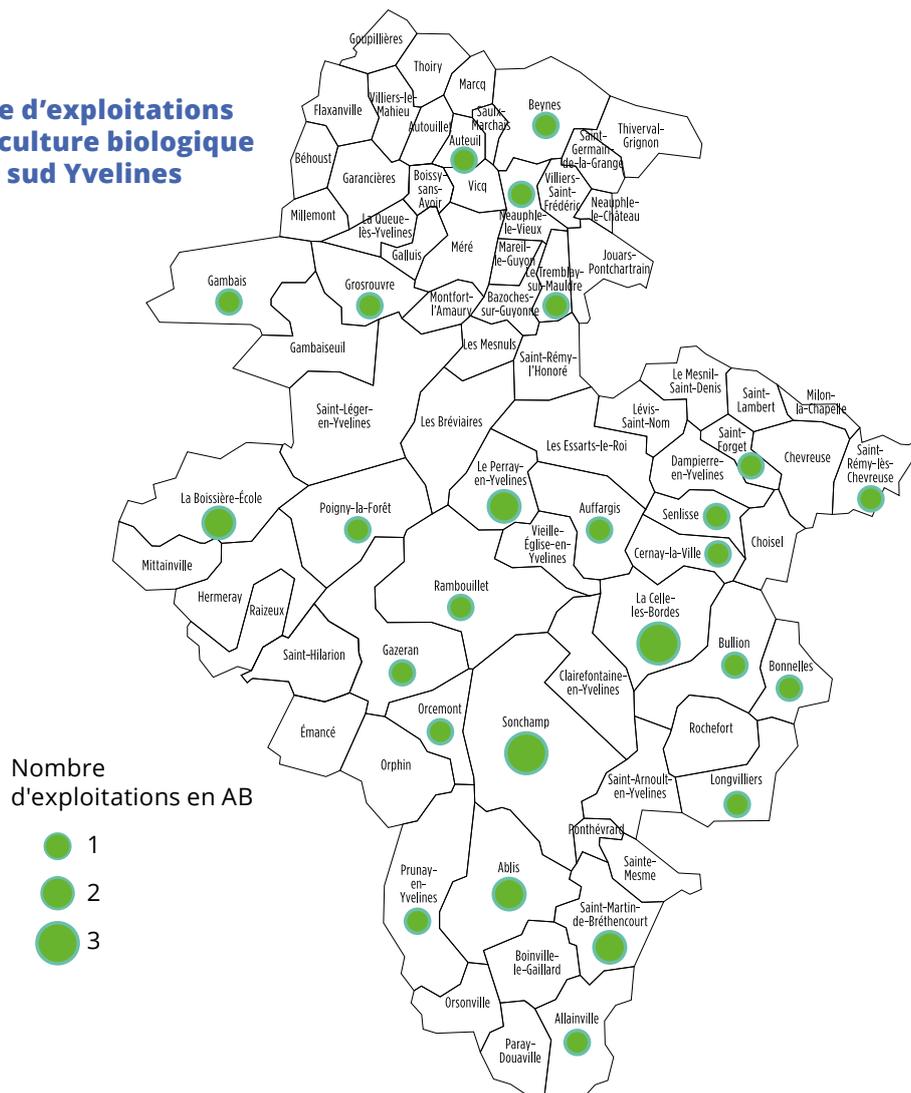
Distribution des produits biologique

La distribution des produits biologiques se fait par le biais de circuits courts (AMAP, panier, vente directe...) mais également par le biais de circuits longs tels que les GMS ou magasins spécialisés. De plus, la part des produits issus de l'agriculture biologique ne cesse d'augmenter sur le territoire. Pour exemple, le magasin Carrefour de Rambouillet a doublé ses rayons de produits issus de l'agriculture biologique au début de l'automne 2019 pour mieux répondre à la demande des consommateurs.

Accompagnement des agriculteurs Bio

Pour accompagner les agriculteurs dans la transition vers l'agriculture biologique, il existe un tissu d'acteurs fort au sein et autour du territoire du PAT. Le GAB (Groupement d'Agriculteurs Biologiques) est un de ces acteurs. Il accompagne les agriculteurs vers l'AB en proposant des formations et un suivi des porteurs de projets. Le GAB travaille aussi à la promotion des produits biologiques sur les marchés classiques, avec la création de la Coop Bio IDF, mais également auprès des cantines scolaires.

Nombre d'exploitations en agriculture biologique dans le sud Yvelines



Données GAB IDF 2018, réalisation Jean-Armand Viel, CEZ/Bergerie nationale.



La Chambre d'Agriculture IDF accompagne également les projets de conversion à l'AB et propose un suivi technique avec un référent spécialisé grandes cultures AB.

La structure des Jeunes Agriculteurs (JA) a pour vocation d'accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs en IDF, tous modes de productions confondus. En 2018, 1/4 des projets d'installation était en agriculture biologique pour des activités de maraîchage et d'élevage.

De multiples aides sont accordées aux exploitations en AB ou en conversion à l'échelle européenne, nationale et ré-

gionale. Parmi ces aides, on retrouve les aides PAC (aides au maintien ou à la conversion en AB), le crédit d'impôt Bio, les aides à l'investissement (Aides PCAE), certaines MAEC compatibles avec la production biologique et d'autres aides régionales (aide à la certification en AB, etc).

En plus de ces aides, il existe des financements tels que le fond Avenir Bio qui vise la structuration des filières biologiques. »

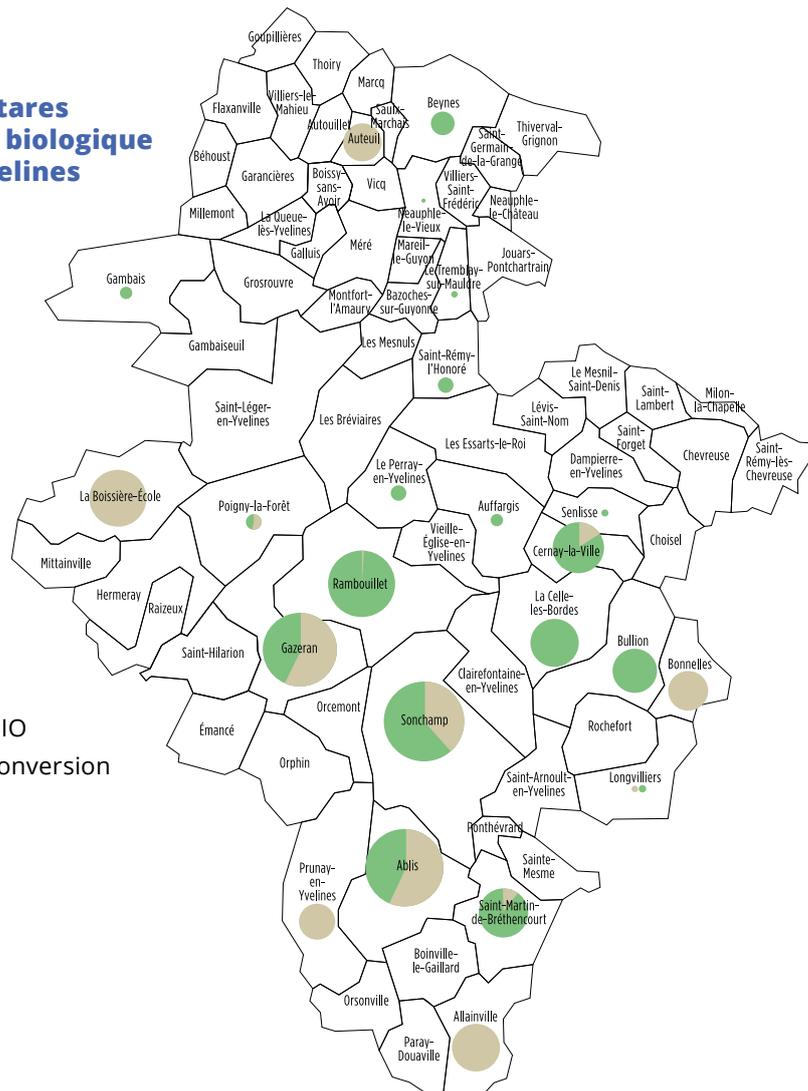
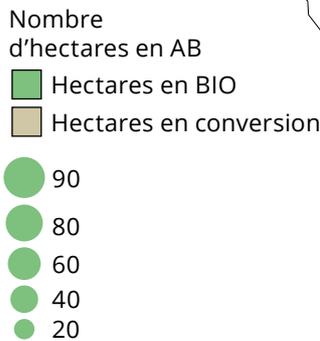
sur le territoire est en plein essor, les surfaces et de nombreuses exploitations continuent de s'engager dans les démarches de conversion. Cependant, sur le territoire, la production de produits biologiques n'est pas suffisante pour répondre à la demande (consommateurs, restauration collective publique et privée). Les distributeurs rencontrent donc des difficultés à s'approvisionner localement en produits issus de l'agriculture biologique.

Dynamique commerciale des produits biologiques

La production de produits biologiques

Sources : GAB IDF, Agence Bio et enquêtes qualitatives menées dans le cadre du PAT.

Nombre d'hectares en agriculture biologique dans le sud Yvelines



Données GAB IDF 2018, réalisation Jean-Armand Viel, CEZ/Bergerie nationale.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Diagnostic de la consommation alimentaire

La restauration collective

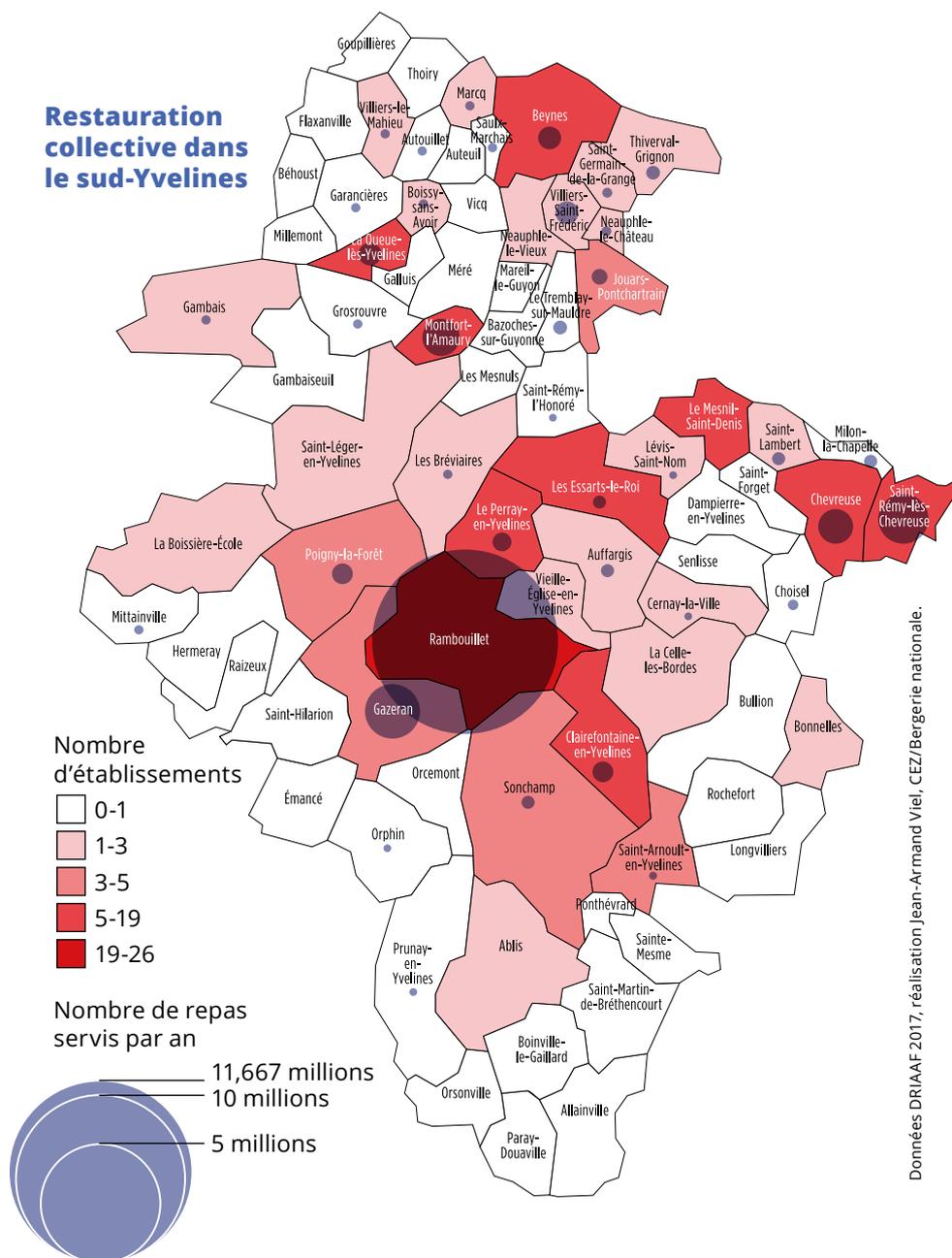
Une concentration remarquable de cuisines centrales à Rambouillet

L'essentiel de la restauration collective sur le territoire est produit par des cuisines centrales qui contractualisent avec les institutions en charge de l'organisation des cantines et restaurants (communes, hôpitaux, entreprises). Selon les données DRIAFAF, il est produit plus de 16 000 000 de repas annuellement dans 212 établissements sur le périmètre. Sur ces 212 établissements, 34 ne produisent pas de repas et servent des repas livrés par une cuisine centrale. Près de 70 % des repas sont produits à Rambouillet, qui concentre les cuisines centrales les plus productives du territoire. Ce taux passe à 77 % si on rajoute la cuisine centrale de la zone d'activité du Bel Air qui se trouve à Gazeran.

Yvelines Restauration : un acteur prépondérant qui représente environ 60 % du nombre de repas avec une zone de livraison étendue aux départements voisins (28, 78, 91)

Parmi ces cuisines centrales, Yvelines Restauration est un acteur important. Situé à Rambouillet, il est spécialisé dans la restauration scolaire dans les écoles maternelles et primaires et livre dans un rayon important autour de Rambouillet (Eure-et-Loir, Essonne). La problématique de ce type d'entreprise est de s'adapter aux dispositions de la loi EGALIM tout en maintenant la compétitivité de ses tarifs. Il semble difficile en effet de pouvoir maintenir un coût aussi bas en intégrant des produits de qualité (label, bio, de proximité...). Pour le moment, peu de produits bio-

Restauration collective dans le sud-Yvelines



logiques ou de qualité sont intégrés au menu des repas bien que des tentatives aient été réalisées, notamment en fruits (pommes, poires). Mais le peu de producteurs locaux et de volumes sur

certaines filières ainsi que le manque de contacts avec ceux-ci constituent des freins notables à l'approvisionnement.



La restauration collective en milieu scolaire

Estimation du nombre de repas en milieu scolaire sur le périmètre du PAT du Sud-Yvelines

	Nombre total d'élèves	Part d'élèves prenant les repas à la cantine (%)	Nombre de repas par jour	Nombre de jours de cantines	Nombre total de repas
Écoles municipales	13 742	49 %	6 734	144	969 636
Collèges	11 916	54 %	6 435	144	926 588
Lycées	4 299	62 %	2 665	144	383 815
Total					2 280 038

Sources : Données MEN

Les écoles primaires et maternelles souvent en délégation de service

La gestion des cantines des écoles primaires et maternelles est la compétence des mairies qui, en majorité, **délèguent à un prestataire de services la confection des repas**. Ceux-ci sont le plus souvent livrés en liaison froide et réchauffés dans les cuisines des établissements. Dans la majorité des cas, **le pain est fabriqué par un boulanger local**, ce qui contribue au maintien du petit commerce dans les villages.

Quelques cuisines municipales continuent à assurer la confection des repas (7 %).

Les collèges en contrat avec un prestataire de services

Depuis le premier janvier 2019, c'est la société Sodexo qui confectionne et livre les repas des collèges des Yvelines, ce qui représente environ 48 000 repas par jour sur l'ensemble du département - dont 6 500 sur le périmètre du PAT. **L'adaptation à la loi EGALIM** est une préoccupation pour cette société qui a déjà fait progresser la part des produits locaux et de qualité dans ses menus (de 32 à 42 %). Un rapprochement avec des producteurs locaux par l'intermédiaire de la Chambre d'Agriculture régionale et un approvisionnement en produits bio avec la COOP BIO Île-de-France devrait permettre d'atteindre les objectifs de la loi. Les produits bios et de proximité étant généralement plus chers, l'augmen-

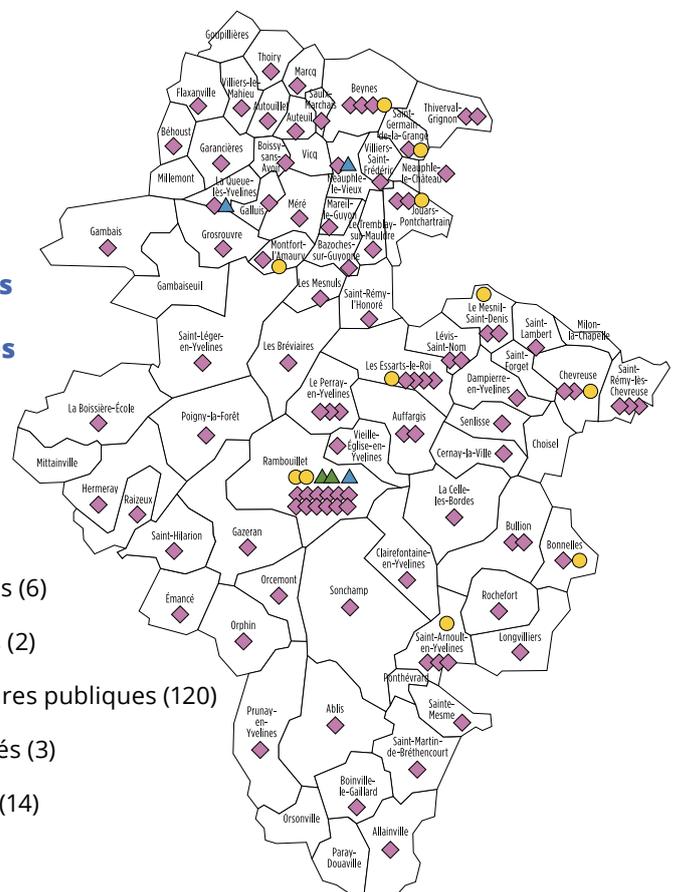
tation du tarif des repas risque de se répercuter aux familles. Une question reste alors en suspens : **Dans quelle mesure celui-ci pourra-t-il assumer ces éventuels surcoûts ?**

La diminution du gaspillage alimentaire permettrait de limiter ces coûts en ajustant au mieux les approvisionnements à la consommation réelle des usagers des cantines.

Les modélisations de développement réalisées par la société SODEXO montrent que la production locale en légumes de plein champ est suffisante pour permettre l'approvisionnement de ses cantines et de ce fait que la restauration collective scolaire ne constitue **qu'un potentiel de commercialisation limité pour d'éventuelles diversifications agricoles locales**.

Les établissements scolaires du sud-Yvelines

- ▲ Lycées publics (6)
- ▲ Lycées privés (2)
- ◆ Écoles primaires publiques (120)
- Collèges privés (3)
- Collèges PAT (14)



DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Des lycées organisés en groupement de commande

L'approvisionnement des lycées est organisé en groupement de commandes pour l'ensemble des lycées des Yvelines. Celles-ci sont centralisées au lycée de Sartrouville. Ceci permet d'effectuer des achats sur des lots de quantité suffisamment importante pour **obtenir les prix les plus bas possible**. La contrainte essentielle est de permettre l'élaboration de repas à un prix compatible avec les **objectifs**

fixés par la région Île-de-France et appliqués depuis la rentrée 2017. Le tarif facturé aux familles va **de 1,52 € à 4,05 €** selon les revenus des ménages et le Conseil régional d'Île-de-France complète pour un coût de revient moyen de **9 € par repas**. Ce coût de revient limite de manière importante le coût matière (**environ 20 à 25 % du coût de revient**).

Un rôle éducatif

Bien que la restauration en milieu scolaire représente une part relativement faible de l'alimentation locale (**environ 2 à 3 %**), elle joue un **rôle éducatif** qui peut influencer l'ensemble du système alimentaire local de manière significative. Ainsi de nombreuses initiatives sont prises dans les établissements qui concourent à l'éducation à l'alimentation sur des thèmes assez divers (équilibre alimentaire, réduction des déchets...).

Enquête en ligne auprès des mairies, présentation des résultats

Une enquête en ligne menée auprès des mairies du territoire du Sud-Yvelines a permis de repérer les caractéristiques de la restauration dans les écoles primaires et maternelles.

Sur les 77 communes du périmètre du PAT, 66 ont au moins une école primaire ou maternelle, devant ainsi gérer les repas des élèves. Sur ces 66 communes, 28 ont répondu à l'enquête.

La plupart des municipalités ont des **budgets élevés** imposant des contraintes de publicité de marchés publics, toutefois, dans 31 % des cas, les budgets ne dépassent pas 25 000 €, ce qui permet de lancer des marchés publics sans formalité.

Seule une minorité des restaurations municipales sont en gestion directe (29 %). Dans ce cas, très peu de municipalités possèdent une cuisine permettant la préparation des repas. Les

autres conventionnent avec un établissement voisin (autre(s) école(s), lycée...) qui livre les repas.

L'essentiel des municipalités choisit de déléguer la gestion à une entreprise spécialisée. Une cuisine centrale livre alors les repas, le plus souvent en **livraison froide** (85 %), ce qui implique l'organisation d'une cuisine pour les réchauffer.

Ce système rend les municipalités **assez dépendantes des cuisines centrales** concernant les approvisionnements.

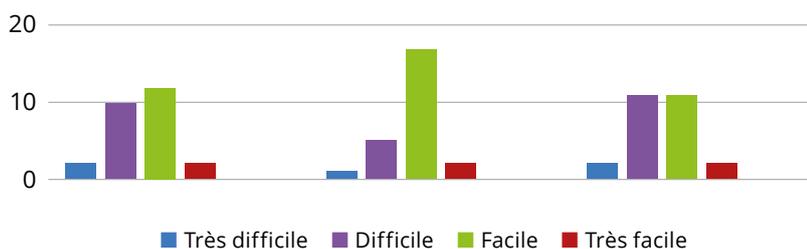
Concernant les signes de qualité, obtenir des produits labellisés semble plutôt facile, **mais une difficulté apparaît s'il s'agit de produits bio ou de proximité**. Les causes sont : **le prix des produits et l'insuffisance de l'offre locale**.

La grande majorité (82 %) a déjà recours à des produits alimentaires de qualité et les autres sont intéressés par ce type d'approvisionnement.

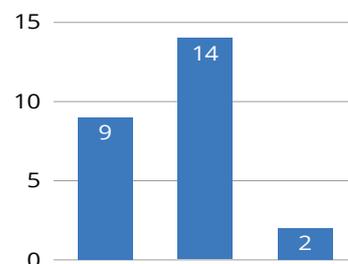
36 % des municipalités interrogées souhaite augmenter le pourcentage de produits de qualité et plus de la moitié le stabiliser. Ce qui nous montre que les objectifs de la loi EGALIM sont déjà atteints pour un certain nombre de communes mais qu'il reste des efforts à faire pour certaines d'entre elles.

La dépendance vis-à-vis des cuisines centrales entraîne une méconnaissance des besoins d'approvisionnement des cantines pour les municipalités.

L'approvisionnement de la cantine en produits bios, labellisés ou de proximité vous semble...



Souhaits d'intégration de produits bios et locaux



Augmenter	9
Stabiliser	14
Ne sait pas	2



L'adaptation à la loi EGALIM

Lors des entretiens réalisés par l'ensemble des animateurs du projet alimentaire territorial, la loi EGALIM et son application a été citée comme une préoccupation de l'ensemble des acteurs du territoire et notamment par :

- Les élus qui relaient les demandes des parents d'élèves en termes d'intégration de produits locaux et labellisés,
- Les cuisines centrales qui doivent s'adapter en augmentant la part des produits locaux et biologiques dans les menus tout en maintenant des prix concurrentiels pour le moment très bas,
- Les producteurs qui se diversifient et cherchent des débouchés locaux,
- Les transformateurs et distributeurs qui devront s'adapter à de nouvelles contraintes de contenants alimentaires.

L'intégration de produits de qualité et de proximité dans les menus

La plupart des acteurs de la restauration collective que nous avons pu contacter font preuve d'imagination et de dynamisme pour s'adapter aux nouvelles modalités de la loi EGALIM. Ainsi, malgré les difficultés liées au manque d'offre alimentaire locale sur le territoire et au surcoût parfois constaté des produits locaux et de qualité, des initiatives sont d'ores et déjà en place pour atteindre les objectifs de la loi. Certains opérateurs de la restauration collective se sont organisés pour prendre des contacts avec la Chambre d'Agriculture afin de trouver des producteurs susceptibles de les fournir. La COOP BIO Île-de-France est un de ces acteurs. Cette coopérative regroupe des agriculteurs certifiés en agriculture biologique qui commercialisent des fruits et légumes, produits laitiers, légumineuses, farines, pains, jus de pomme, cidre, savons, produits de la ruche. Elle contribue à fournir des produits biologiques à la restauration collective notamment en milieu

scolaire. L'approvisionnement en produits biologiques est **facilité pour les lycées par les aides publiques de la région Île-de-France** (aide régionale au surcoût) et par les **aides de France AgriMer**.

Une initiative à la Bergerie nationale : cet établissement gère une cuisine centrale autonome et a déjà atteint les objectifs de la loi EGALIM. La Bergerie nationale a valorisé l'activité de son pôle formation dont certains anciens apprenants et maîtres d'apprentissage sont producteurs d'alimentation sur le territoire. Ainsi quelques anciens ont été contactés et fournissent actuellement régulièrement la cantine en viande bovine, volailles et légumes. L'exploitation agricole de la Bergerie nationale convertie en agriculture biologique permet également une partie de l'approvisionnement du restaurant avec les produits de son élevage dont le lait du troupeau de vaches est transformé sur place par une entreprise artisanale en yaourts et fromage.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

C'est un des objectifs de la loi EGALIM qui motive l'ensemble des acteurs de l'alimentation locale. Les incitations fiscales aidant, de nombreuses initiatives sont prises sur le territoire, et qui permettent aux distributeurs, IAA et producteurs de limiter leurs gâchis en effectuant des dons aux associations d'aides alimentaires locales.

En ce qui concerne la restauration collective, des initiatives sont prises par les restaurateurs. Plusieurs pistes sont suivies :

- la réservation des repas par les usagers,
- la réorganisation de la distribution des repas,
- la communication et la sensibilisation,
- le tri des déchets.

Présenter les aliments nouveaux pour les rendre attrayants, permettre

de goûter et commenter avant de se servir, connaître et accompagner les habitudes alimentaires de chacun, lui permettre de s'expliquer sur ses goûts, etc., sont des moyens d'éduquer à la diversité alimentaire. Inciter les enfants à cuisiner, les intéresser à leur terroir, aux plats locaux, aux produits de saison, au fonctionnement d'un restaurant, les faire dialoguer avec le personnel, leur faire trier et distinguer, peser les restes et déchets, peut responsabiliser aussi leurs comportements alimentaires et les mobiliser contre le gaspillage. Organiser des ateliers pédagogiques sur ce thème avec leurs enseignants, leurs animateurs mais aussi des personnels médicaux, des associations, des fournisseurs complétera leur apprentissage du bien manger.

La question des emballages

La diminution du recours aux emballages des produits alimentaires, notamment en plastique, est un élément de plus en plus présent dans la demande du consommateur et qui a entraîné également le développement d'une offre de distribution de produits en vrac dans le petit commerce (Le Comptoir du Vrac à Rambouillet) et également dans la grande distribution.

L'éducation et la sensibilisation

Cette question reste une préoccupation concernant l'éducation au goût, à la cuisine, aux produits de saison, à la santé. Elle est considérée comme fondamentale dans la perspective d'une évolution des pratiques alimentaires.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

La distribution alimentaire locale

Le réseau de la grande et moyenne distribution (GMS)

Nombre d'établissements de GMS sur le périmètre du PAT

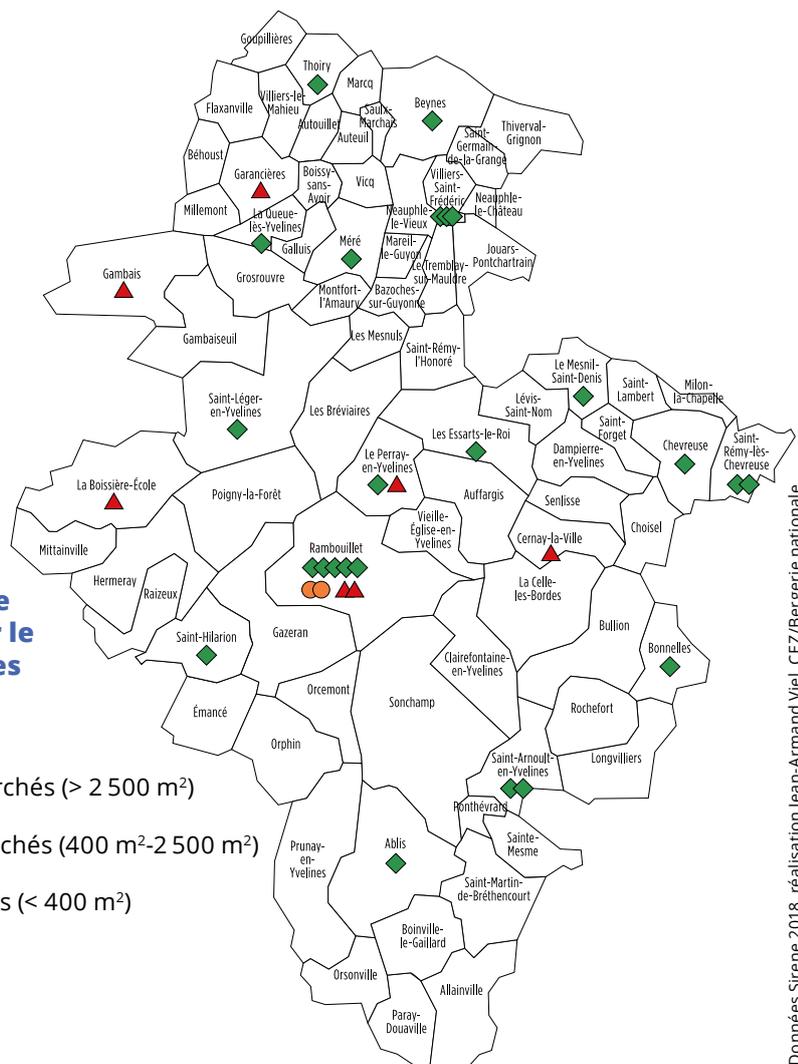
- 2 hypermarchés ($S > 2\,500\text{ m}^2$)
- 25 supermarchés ($400\text{ m}^2 < S < 2\,500\text{ m}^2$)
- 8 supérettes ($S < 400\text{ m}^2$)

Logiquement, le réseau se concentre sur les zones les plus peuplées au détriment des villages les plus ruraux du périmètre d'étude.

Les hypermarchés sont principalement situés à **Rambouillet, qui constitue de ce fait le plus important pôle de commerces alimentaires du périmètre**. Deux enseignes sont présentes avec des surfaces supérieures à $2\,500\text{ m}^2$: Carrefour et Leclerc. Carrefour dispose d'une surface globale plus importante avec $11\,900\text{ m}^2$ et Leclerc dispose de $4\,800\text{ m}^2$. À eux deux ils représentent l'essentiel des quantités d'alimentation distribuées sur le territoire. Ils développent des stratégies de développement de distribution de produits bios et de proximité et s'appuient sur la demande d'une population de consommateurs disposant de moyens financiers supérieurs à la moyenne de l'Île-de-France et exigeante au regard de la qualité. Ainsi, des producteurs locaux sont sollicités pour fournir ces enseignes qui affichent des prix assez élevés sur ce type de produits. Des animations organisées dans les magasins permettent la rencontre entre agriculteurs et consommateurs et la promotion de leurs productions. Elles rencontrent généralement un succès certain et entraînent une augmentation des ventes. La demande permettrait de développer encore ces partenariats mais pour cela un ajustement doit être maintenu entre une exigence de régularité qualitative et quantitative des livraisons pour les distributeurs et

Magasins de grande et moyenne surface sur le sud-Yvelines

- Hypermarchés ($> 2\,500\text{ m}^2$)
- ◆ Supermarchés ($400\text{ m}^2 - 2\,500\text{ m}^2$)
- ▲ Supérettes ($< 400\text{ m}^2$)



une rémunération suffisante du producteur.

Un réseau de supermarchés complète l'offre de commerce en GMS avec des enseignes très diverses (Shopi, ALDI marché, Super U, Auchan, Monoprix, Carrefour, Intermarché). Naturellement à Rambouillet est exclusivement consacré à la commercialisation de produits bios. Et quelques supérettes constituent des structures d'appoint dans des villages ruraux pour des populations plutôt sédentaires comme des personnes âgées. À noter que ces

structures sont parfois soutenues par les municipalités qui mettent alors en location un local municipal à loyer modéré de manière à maintenir ce type de commerce en zone rurale.

Produits locaux en GMS

De manière générale, plus la surface du magasin est réduite et plus elle fait systématiquement appel aux plateformes de distribution de leurs enseignes dont certaines sont situées assez loin de l'Île-de-France.

Données Sirene 2018, réalisation Jean-Armand Viel, CEZ/Bergère nationale.



Les artisans commerçants

Les boulangeries

De manière générale, ce sont les commerces qui résistent le mieux en zone rurale. Sur le périmètre, on compte 47 boulangeries selon la base SIRENE, cela représente une moyenne de 3 225 habitants pour une boulangerie, ce qui est nettement plus que la moyenne nationale (1 800). Il y a donc relativement peu de boulangeries mais de taille plus importante. Leur répartition sur le territoire est également hétérogène et est fonction de la densité de population.

Les commerces sur marchés

Au nombre de 60, ils ne sont pas négligeables et montrent la persistance de ce mode de distribution alimentaire sur le périmètre. Les entretiens auprès des consommateurs mettent

en évidence la fréquentation assez élevée des marchés pour des raisons de commodité (tous les commerces alimentaires en un même emplacement) et de convivialité.

Les commerces d'alimentation générale

Moins représentés (38) mais tout de même présents en zone rurale grâce parfois au soutien des municipalités, leur utilité est surtout de constituer une ressource pour les personnes de la commune qui se déplacent peu.

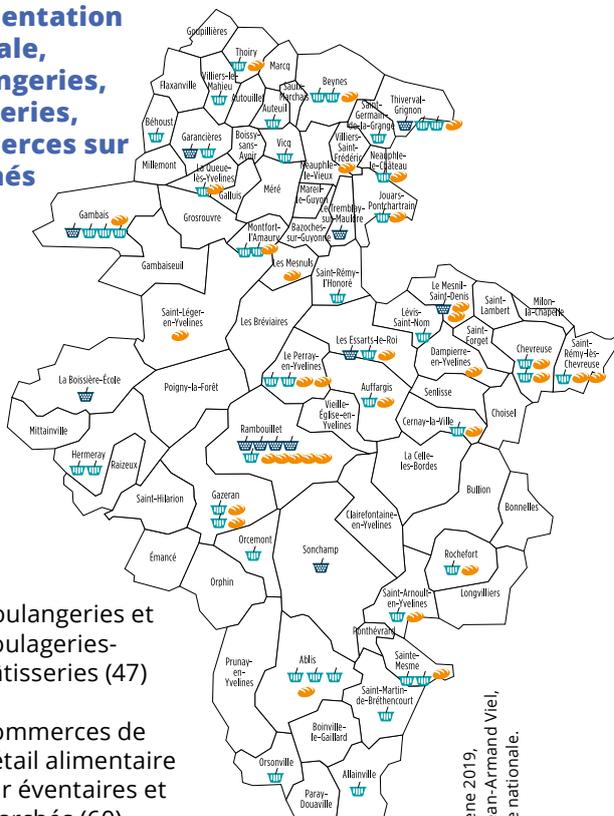
Autres commerces alimentaires

Les commerces de viande sont beaucoup moins représentés sur le territoire (24). Parmi ceux-ci est compté un éleveur pratiquant la vente directe

dans une boutique installée sur sa ferme. Cela représente une proportion de plus de 6 000 habitants par boucherie, soit beaucoup plus que la moyenne française (environ 2 600 habitants). La concurrence des GMS et de la vente directe à la ferme est importante. D'autant plus que la filière de production de viande est peu développée. À noter un acteur important (l'entreprise Néré) situé à Houdan qui produit de la viande de bovin et pratique le commerce de bovins sur le secteur et contribue fortement à l'approvisionnement des artisans commerçants bouchers.

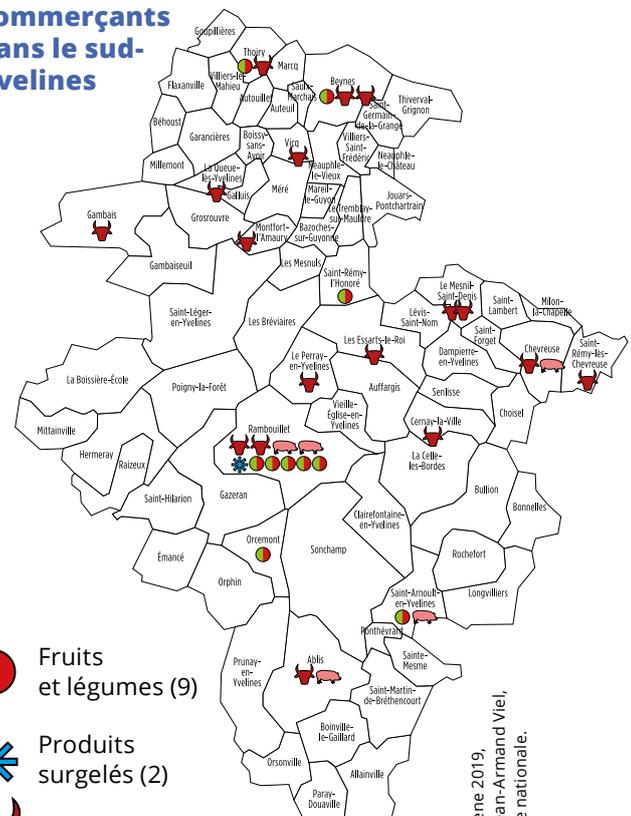
Les autres commerces spécialisés sont particulièrement peu développés sur le périmètre.

Commerces d'alimentation générale, boulangeries, pâtisseries, commerces sur marchés



Données Sirene 2019, réalisation Jean-Armand Viel, CEZ/Bergerie nationale.

Artisans commerçants dans le sud-Yvelines



Données Sirene 2019, réalisation Jean-Armand Viel, CEZ/Bergerie nationale.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Le mode de consommation

Enquête auprès des consommateurs (cf. Comportements alimentaires dans le Sud-yvelines BN-PNR)

Méthode

Une pré-enquête a été effectuée auprès d'un panel de visiteurs de la Bergerie nationale lors des journées du patrimoine en 2018. Lors de cet événement, 88 questionnaires ont été collectés qui ont permis de mettre en évidence les grandes thématiques reprises dans une enquête en ligne qui a

été diffusés par mail et sur différents sites. À ce jour 273 réponses ont été traitées.

L'échantillon obtenu est constitué surtout de femmes (71 %) et d'adultes de plus de 25 ans (95 %), sa représentativité est évidemment discutable et les

résultats obtenus n'ont qu'une valeur relative. Quelques caractéristiques fortes sont malgré tout mises en évidence, qui distinguent les modes de consommation du territoire du PAT par rapport à l'ensemble de l'Île-de-France.

Résultats de l'enquête

Les achats d'alimentation

Les achats de produits alimentaires sont majoritairement effectués en GMS mais les commerces de proximité, bio et marché sont toujours bien fréquentés. Il y a peu d'achats en ligne ou par drive et les consommateurs se déplacent peu pour leurs achats d'alimentation.

Les critères de choix

La qualité des produits est primordiale pour les consommateurs du territoire qui sont aussi soucieux de soutenir l'économie locale. La santé vient ensuite puis le prix n'arrive qu'en 4e position. Ce qui tendrait à confirmer les caractéristiques de la population locale plutôt âgée et aisée.

La facilité vient ensuite avec la possibilité de trouver l'ensemble des produits en un même lieu.

Les produits locaux

L'origine des produits alimentaires est une préoccupation quasi unanime pour l'échantillon enquêté et la quasi-totalité consomme des produits lo-

caux. Ce sont des produits frais essentiellement : fruits et légumes surtout, mais aussi du pain, de la viande, des produits laitiers...

Les produits alimentaires sont considérés locaux par les consommateurs du territoire lorsqu'ils proviennent des Yvelines, d'Île-de-France et aussi des départements limitrophes.

Les repas

Plus de 50 % des repas sont pris à domicile pour 93 % de l'échantillon. La très grande majorité des consommateurs de l'échantillon déclare cuisiner le plus possible et peu avoir recours à des plats cuisinés. La première préoccupation dans les choix de préparation des repas est la qualité puis le goût et la saveur, le temps dans une moindre mesure et finalement encore moins le prix. Ceci montre une tendance locale à conserver le modèle alimentaire traditionnel français.

Les repas hors domicile sont surtout pris dans des restaurants privés puis dans des restaurants d'entreprises.

Dans la rubrique « autres » (assez importante), on trouve tout de même les

repas pris en pique-nique, le snacking qui sont la tendance en Île-de-France d'une population de migrants journaliers ne consacrant qu'un minimum de temps à ses repas.

La culture d'un potager

La proportion assez importante de personnes cultivant un potager confirme le caractère rural du territoire du Sud-Yvelines. Pour la majorité (78 %), il s'agit d'un potager individuel qui fournit moins de 25 % des besoins.

Consommation de produits bios

La grande majorité des personnes ayant répondu au questionnaire consomme des produits bios. 75 % de l'échantillon consomme plus d'un quart de produits bios. La grande majorité souhaite en augmenter sa consommation. Notre panel rejoint ici la tendance globale constatée chez le consommateur francilien.

Initiatives à privilégier

Les principales initiatives pointées par les consommateurs de notre échantil-



lon sont : la réduction des déchets et des emballages, les productions de proximité, la réduction des impacts environnementaux, la sensibilisation, la formation, l'éducation à la question alimentaire. Peu d'initiatives à dimension sociale sont citées.

Ce qui limite l'accès à une alimentation de proximité et de qualité

Le premier point cité est la concurrence de l'alimentation de masse puis le prix des produits de qualité, le manque de structures de commercialisation en local et le manque de volonté politique. Ces arguments montrent l'attente des consommateurs du territoire vis-à-vis des décideurs concernant la visibilité des productions locales et un certain scepticisme vis-à-vis de la production industrielle et de la grande distribution.

Les attentes vis-à-vis du PAT

Les consommateurs sont en attente d'une réorganisation de la distribution alimentaire sur le territoire et d'une information plus précise sur ses productions.

Un soutien des collectivités locales et territoriales est souhaité ainsi qu'une réorganisation de la distribution alimentaire sur le territoire. Enfin le PAT est vu comme une possibilité de rencontre et de dialogue entre les acteurs du territoire.

En conclusion :

Les consommateurs du territoire sont caractérisés par un mode de consommation alimentaire traditionnel français avec un maintien de la cuisine au foyer et la recherche d'une qualité alimentaire gustative et d'une convi-

vialité. Un niveau de revenu supérieur à la moyenne nationale et de l'Île-de-France qui leur permet de consacrer un budget plus élevé à l'alimentation. Leurs achats de produits alimentaires sont majoritairement effectués en GMS mais les commerces de proximité, bio et marchés sont toujours bien fréquentés.

Ils partagent avec l'ensemble des consommateurs franciliens une demande de produits locaux et biologiques (produits frais issus d'IDF et des départements voisins), une sensibilité forte vis-à-vis des impacts de la production alimentaire sur l'environnement. Ils sont également en attente d'une réorganisation du système alimentaire qui facilite l'accès aux produits locaux.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Du constat aux actions : les quatre enjeux identifiés

Suite aux entretiens d'acteurs, ateliers de concertation, réunions plénières et études bibliographiques des caractéristiques fortes du territoire étudié nous ont amenés à identifier quatre enjeux pour le Projet Alimentaire du Sud Yvelines.

Sensibiliser et informer sur l'agriculture et l'alimentation locale

Le constat

Les **consommateurs** rencontrés ou sondés expriment souvent leur méconnaissance ou leur incompréhension de l'agriculture locale. Ils ne sont pas informés sur les productions pratiquées par les agriculteurs locaux et sur les possibilités locales d'achat en circuit court même parfois à proximité de leur domicile. Le mode de vie de migrants journaliers d'une partie de la population locale ne lui laisse que peu de temps à consacrer à la recherche d'une alimentation locale. Ils sont également de plus en plus éloignés de la réalité de la production agricole et comprennent mal les modes de production et les contraintes qui sous-tendent les différentes pratiques des agriculteurs.

Les **agriculteurs** produisent en majorité en masse des céréales et oléo protéagineux dont une grande partie est destinée à la commercialisation en circuit long et sont de ce fait peu ou pas du tout en contact avec les consommateurs locaux. La minorité d'entre eux qui a choisi de diversifier leur production pour développer de la vente directe n'ont généralement pas de difficulté à commercialiser leur production localement compte tenu du peu d'offre et de ce fait n'ont pas besoin de communiquer à grande échelle. Il suffit parfois d'une situation sur axe routier passager et d'un panneau à l'entrée du siège de l'exploitation pour drainer une clientèle suffisante fidèle ensuite avec l'utilisation des outils numériques.

La proportion faible de la population agricole sur le territoire (<1 %) pour une utilisation considérable des surfaces

(>40 %) est parfois problématique et donne lieu à des débats voire même à des controverses (condition animale) jusque dans des conseils municipaux de communes locales (utilisation de phytosanitaires...).

Les **commerçants** notamment de la grande distribution subissent la pression de leurs clients qui sont en demande de production locale et de qualité, et ne sont pas toujours en capacité de les satisfaire pour cause de manque d'offre locale. Les initiatives en la matière sont pourtant souvent couronnées de succès et les partenaires souvent satisfaits des modalités de commercialisation. Le consommateur est prêt à consacrer un budget un peu plus élevé pour un produit dont l'origine est proche de son territoire. Le distributeur répond à une demande de sa clientèle et la fidélise. Le producteur a un gain de rentabilité par rapport à une commercialisation en circuit long et souvent participe à une rencontre avec les clients lors d'animations organisées par les magasins d'alimentation. La **restauration collective** fonctionne majoritairement sur des circuits longs avec quelques fournisseurs qui pratiquent une distribution de masse qui permet un approvisionnement régulier en quantité, des économies d'échelle et des prix compétitifs. En revanche une pression de la population locale se fait ressentir à travers l'action d'associations de parents d'élèves puis depuis la promulgation de la loi EGALIM pour améliorer la qualité des repas proposés aux clients. Le manque de connaissance de l'offre en matière de produits de qualité sur le territoire et le coût élevé des produits locaux de qualité

sont pointés comme des obstacles à la relocalisation de l'approvisionnement. Les **établissements d'enseignement** sont doublement concernés par la question alimentaire, du fait de la présence de cantines pour leurs élèves, parfois concédée à des entreprises privées mais aussi parfois de manière autonome avec une cuisine centrale et aussi du rôle qu'ils peuvent jouer en matière de sensibilisation en matière de pratiques alimentaires et de prévention de risques sanitaires.

Les objectifs

- Permettre aux habitants et aux consommateurs de mieux comprendre les problématiques des agriculteurs.
- Face à un développement de polémiques locales et pour atténuer ses effets délétères, créer des espaces de dialogue et d'expression permettrait d'envisager plus sereinement une mutualisation des intérêts des différents acteurs du territoire en vue de co construire un système alimentaire local plus durable.



Contact : Olivier Coupery



Exemple d'initiative locale

« Allô ? Ici à la Terre à votre écoute » un collectif d'agriculteurs a lancé le 19 septembre 2019 un numéro vert pour que les citoyens puissent échanger et poser toutes les questions qu'ils souhaitent, directement à des agriculteurs

« Si l'agriculture est de plus en plus égratignée sur son image, c'est dû à un manque de compréhension, car à chaque fois que l'on a la possibilité d'échanger, l'agriculteur a une image positive », (un des porte-parole du collectif Ici La Terre).

- Informer et sensibiliser à l'alimentation durable./ Éduquer les jeunes à bien consommer.

Le développement de problèmes sanitaires liés à certains régimes alimentaires constaté ces dernières années impose de réagir par des moyens pédagogiques adaptés en cohérence avec la politique du plan national nutrition santé.

Exemple d'initiative locale

« La Semaine de la Terre » du 18 au 22 mars 2019 au lycée Bascan de Rambouillet a été l'occasion de présenter entre autres l'agriculture biologique par des conférences et une intégration de produits bio dans les menus de la cantine.



Exemple d'initiative locale

« ACTI du Champ à la Table » est une jeune entreprise qui propose des prestations de sensibilisation alimentaire tous publics, à travers la découverte des produits locaux.

Ses objectifs sont de

- Sensibiliser aux bonnes pratiques alimentaires
- Développer la connaissance des filières et des produits agricoles
- Découvrir les produits de saison
- Promouvoir les produits locaux



Contact : ACTI

Structurer les filières de production

Le constat

Du fait de son caractère rural et fortement orienté sur la production agricole, le territoire a un fort potentiel de production alimentaire. La plupart des filières sont présentes mais certaines manquent d'infrastructures pour pouvoir constituer des possibilités de diversification pour les agriculteurs.

Malgré cela, l'autonomie alimentaire pour le Sud-Yvelines est un objectif peu vraisemblable selon le régime actuel de consommation. En effet selon une estimation effectuée à l'aide du logiciel « PARCEL » 63 200 ha seraient nécessaires pour cela. Et seule une réduction d'environ un tiers de la consommation de produits animaux permettrait théoriquement de permettre aux surfaces agricoles du territoire de satisfaire les besoins alimentaires de sa population.

De plus le Sud-Yvelines doit continuer à s'insérer dans un système alimentaire régional et constituer au moins en partie une source d'approvisionnement pour l'ensemble de l'Île-de-France, notamment pour des filières blé, pomme de terre, légumes de pleins champs.

Toutefois la situation du marché mondial peu rémunérateur pour les productions céréalières fragilise l'économie des exploitations agricoles du territoire. Celles qui se diversifient dans des productions dont la commercialisation en circuit court est possible, accèdent à un marché plus rentable du fait de la demande de consommateurs nombreux (12 millions en Île-de-France) prêts à payer son juste prix une production locale de qualité.

Ainsi la diversification permettrait de conforter économiquement les exploitations agricoles, vraisemblablement

de diminuer l'impact environnemental de la production alimentaire en diminuant globalement les transports et de répondre à la demande du consommateur.

Pour cela, le territoire manque d'infrastructures collectives de transformation notamment sur les filières fruits et légumes et viandes... Mis à part l'atelier de découpe de viandes (SCIC Valor viandes) de Rambouillet, les producteurs locaux qui veulent se diversifier sont contraints de se déplacer en province pour faire transformer leur production.

Quelques-uns investissent individuellement dans des unités de transformation et de ce fait se spécialisent (pomme de terre, haricot vert, fromagerie, découpe de viande, conserverie...)

De plus pour certaines filières légumes et maraîchères un accès pos

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

sible à l'irrigation est un préalable nécessaire.

De tels projets ne sont pas toujours bien accueillis par les riverains qui parfois mettent en avant des nuisances supposées que de telles infrastructures leur feraient supporter pour tenter de bloquer les procédures.

Les objectifs

- Favoriser l'acceptabilité des projets agricoles (urbanisme, bâtiments, serres et tunnels).

Par la concertation entre les différents partenaires concernés du territoire et en utilisant les outils de programmation foncière,



Contact : SCIC Valor viandes

Exemple d'initiative locale

Treize éleveurs des Yvelines et d'Eure-et-Loir ont créé une société collective d'intérêt coopératif afin de financer la construction d'un atelier de découpe de viande multi-espèce de 350 m², Valor Viande. Celui-ci est situé sur la zone du Bel air à Gazeran à côté de Rambouillet. Un boucher est dédié à la découpe et un préparateur est chargé de la mise sous vide, de la mise en colis et du nettoyage. Cette installation permet de limiter les allers et retours en province et de développer une vente en circuit court.

- Aider à la structuration des filières agricoles (emploi, réglementation, accès à l'eau).

Exemple d'initiative locale

À la Bergerie nationale, compte tenu de l'absence d'organisme collecteur de lait sur le territoire et de l'incertitude quant au maintien de la collecte de son lait un accord a été trouvé avec un partenaire (la ferme de Sigy) qui transforme sur

place, l'intégralité des 350 000 litres de lait biologique en yaourts et fromages dont une partie est commercialisée en restauration collective des établissements scolaires.

Cet accord a permis d'augmenter le prix de vente du lait et ainsi de conforter l'économie de l'exploitation agricole et aussi de répondre à une demande du transformateur qui avait des propositions de marché pour des yaourts bios mais manquait de matière première.



Contact : Ottman Berouk

Favoriser la distribution locale

Le constat

La demande des consommateurs du territoire en matière de produits locaux est très forte et leur niveau de vie moyen leur permet de consacrer un budget élevé en matière d'alimentation. Les professionnels de la distribution alimentaire tentent de répondre à la demande des consommateurs locaux. Les producteurs diversifiés dans des filières déficitaires du territoire tendent à commercialiser en circuit court leur production afin d'améliorer la valeur ajoutée de leur production.

Objectifs

- Assurer une juste rémunération à tous les acteurs de la filière.

Un des obstacles à la distribution de produits locaux en grande distribution vient d'une forte réticence de la part des agriculteurs à travailler directement avec les commerçants du fait de procédures souvent complexes et difficiles à suivre à l'échelle d'une exploitation individuelle et de la crainte de ne pouvoir obtenir des prix de vente rémunérateurs. Mais la forte pression qu'exercent les consommateurs sur le système de grande distribution a tendance à faire évoluer les pratiques des distributeurs qui sont de plus en plus ouverts à l'insertion de produits locaux

dans leurs rayons en pratiquant des prix plus élevés qui permettent une meilleure rémunération du producteur. Pour certaines filières, la question d'une contractualisation entre producteur et distributeur semble être une voie qui permettrait d'atteindre cet objectif.

Exemple d'initiative locale

Laurent Ghérardi dirige le magasin « Leclerc » à Rambouillet et s'est fait une spécialité de proposer à sa clientèle des produits locaux au sein de son magasin. « En une quinzaine d'années, j'ai réussi à créer mon propre réseau de fournisseurs riche de plus de 120 producteurs locaux. »



Ainsi l'expérience de l'exploitation de la Bergerie nationale qui commercialise des carcasses d'agneaux montre que ce type de commercialisation sans atteindre le niveau de rentabilité de la vente en direct à une clientèle privée, est plus intéressant que l'écoulement auprès d'un groupement de producteurs en circuit long classique.

- Favoriser les projets communs (point de vente, transformation, conditionnement...) pour permettre l'accès à une production locale de qualité.



Les producteurs pratiquant la vente directe consacrent souvent un lieu sur leur exploitation plus ou moins développé et plus ou moins adapté à l'accueil du public sur lequel ils proposent leurs produits souvent accompagnés des produits de producteurs voisins partenaires de leur exploitation. Ceci permet une certaine mutualisation de la commercialisation des produits locaux et demanderait pour être plus efficaces une présence qu'un exploitant seul peut difficilement assurer. Ces « boutiques à la ferme » ne sont pas toujours très visibles ni très accessibles pour l'ensemble des consommateurs locaux qui sont habitués à trouver dans les magasins de la grande distribution

tous les produits dont ils ont besoin. La création de points de vente collectifs permettrait de lever ces freins comme c'est le cas avec succès dans de nombreuses régions de France.

Exemple d'initiative locale

Le potager de l'Épinay à Orcemont est une exploitation maraîchère en agriculture biologique qui commercialise en vente directe l'ensemble de sa production augmentée de celles de partenaires et fournisseurs. L'entreprise propose ainsi tous les samedis un « marché » situé sur le siège de l'exploitation sur lequel une nombreuse clientèle vient s'approvisionner. Régulièrement d'autres producteurs locaux partenaires sont invités à se joindre aux exploitants.



- Faciliter les contacts, les échanges, les rencontres, les animations et permettre une meilleure connaissance entre acteurs amont/aval.
- Lors de la constitution des groupes de travail organisés pour assurer une concertation en vue d'élaborer le diagnostic et le plan d'action du PAT du Sud Yvelines un soin particulier a été apporté à la mixité des acteurs. Et

ceux-ci ont particulièrement apprécié de pouvoir discuter de leurs problématiques respectives et ainsi à mieux se connaître. Ainsi une responsable commerciale a eu la surprise de rencontrer un producteur dont elle distribue la production dans son magasin sans savoir qu'elle provenait d'une commune voisine.

Exemple d'initiative locale

« L'Île-de-France dans nos assiettes »



À l'initiative de la DRIAIF en partenariat avec interfel, restaucO, la chambre d'agriculture d'Île-de-France, la région Île-de-France et le MIN de Rungis, une rencontre entre les agriculteurs et les acheteurs afin de réunir les conditions de relocalisation de la production de produits frais alimentaires en Ile-de-France a eu lieu à Rungis le 19 octobre 2018. Celle-ci a réuni plus d'une centaine d'agriculteurs qui ont pu rencontrer des acheteurs et assister à des témoignages d'exploitants diversifiés dans les filières, maraîchage, légumes de plein champ, élevage et arboriculture.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Préserver le foncier agricole

Le constat

- La progression des zones urbaines en Île-de-France fragilise les espaces agricoles et rend difficile l'acquisition de foncier pour les candidats à l'installation.

Bien que moins touché que certains secteurs géographiques d'Île-de-France, le territoire du Sud Yvelines est régulièrement le lieu de projets immobiliers qui utilisent des terres agricoles (Zones d'activité, zones pavillonnaires...).

Ceci a un double effet : d'une part cela diminue les surfaces agricoles mais aussi cela provoque une spéculation sur les terres agricoles susceptibles de changer de destination et rend ainsi plus difficile l'accès au foncier des candidats à l'installation en agriculture.

Les documents d'urbanisme (PLU, SDRIF...) sont des outils qui peuvent permettre de pérenniser la vocation agricole de certaines zones du territoire, ils peuvent être conçus et utilisés dans ce sens par des élus sensibilisés par cet enjeu.

C'est également la mission de la SAFER de préserver le foncier agricole et de permettre l'acquisition de foncier aux porteurs de projets d'installation.

- Des initiatives sont portées par quelques municipalités du territoire pour mobiliser des espaces fonciers pour développer des projets agricoles.

Des municipalités du Sud-Yvelines contribuent à l'accompagnement de

projets agricoles sur leur territoire et répondent ainsi à une demande de leurs électeurs en matière d'approvisionnement d'alimentation de proximité.

Objectifs

- Préserver la qualité des paysages (et des sols) du territoire et favoriser l'acceptabilité des projets agricoles (urbanisme, bâtiments, serres et tunnels).

Exemple d'initiative locale

Des formations sont régulièrement organisées sur le thème de la préservation du foncier agricole à destination des élus locaux par des associations concernées par cet enjeu (GAB, Terres de lien...). En même temps les porteurs de projet en agriculture sont tous formés sur la recherche de foncier par les organismes compétents (Point accueil installation).

- Répondre aux attentes des habitants souhaitant une offre alimentaire de qualité et de proximité.



Contact : *mairie Magny les Hameaux*

Exemple d'initiative locale

À Magny-les-Hameaux, à l'initiative des élus de la commune et de la communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, des terres (10 ha) appartenant à la municipalité qui étaient à l'abandon ont été mises à disposition d'un maraîcher dans le but de produire en agriculture biologique pour une commercialisation en circuit court notamment en AMAP. Le projet a réuni de nombreux partenaires (GAB, ABIO-SOL, le champ des possibles, Terres de lien, réseau des AMAP, PNRHVC) pour aboutir à l'installation d'une activité de maraîchage et d'arboriculture grâce au soutien financier du conseil régional et des fonds européens (leader).



Synthèse des enjeux identifiés

Enjeux transversaux

- Nourrir le territoire,
- Faciliter les contacts, les échanges, les rencontres, les animations et permettre une meilleure connaissance entre acteurs amont/aval,
 - Rôle de préservation de la qualité des paysages (et des sols) du territoire.

Agriculteurs

- Permettre aux habitants et aux consommateurs de mieux comprendre les problématiques des agriculteurs,
 - Recréer du lien avec les consommateurs,
- Faire connaître et valoriser leur travail (communication),
 - Favoriser l'acceptabilité des projets agricoles (urbanisme, bâtiments, serres et tunnels),
- Aider à la structuration des filières agricoles (emploi, réglementation, accès à l'eau),
 - S'assurer une juste rémunération,
- Trouver des solutions logistiques pour distribuer localement,
- Favoriser les projets communs (point de vente, transformation, conditionnement...)

Élus

- Répondre aux attentes en matière d'approvisionnement des cantines,
- Répondre aux attentes des habitants souhaitant une offre alimentaire de qualité et de proximité,
 - Soutenir les producteurs et commerçants de proximité,
 - Informer et sensibiliser à l'alimentation durable,
 - Préserver le foncier agricole.

Consommateurs

- Éduquer les jeunes à bien consommer,
 - Rémunérer équitablement tous les acteurs de la filière,
- Avoir accès à une production locale de qualité,
- Adapter l'offre alimentaire aux nouveaux modes de consommation.

Gouvernance

- Communiquer, former, informer, sensibiliser, éduquer,
 - Impliquer les partenaires autour d'un projet partagé,
 - Être ambitieux et force de propositions, d'actions et d'innovations.

Transformateurs / Distributeurs

- Aider à la mise en relation amont/aval,
- Concrétiser de véritables partenariats entre acteurs (contractualisation),
- Adapter les modes d'approvisionnement (cahier des charges, logistique, volumes) des GMS et collectivités aux moyens des producteurs,
 - Développer une offre alimentaire locale,
 - Accompagner le développement des outils de transformation/commercialisation existants.

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Synthèse du diagnostic

Analyse SWOT production alimentaire

FORCES	FAIBLESSES
Qualité et ultrafraîcheur des productions locales à l'image des productions franciliennes	De manière générale, insuffisance de l'offre tant en volume qu'en diversité
Volume de production pour les cultures : blé meunier, pomme de terre, haricot vert, oignon/échalote, épinard et lait	Peu de productions de Légumes de Plein Champ (manque de diversité). Peu d'éleveurs dans les filières lait et viande générant un manque d'offre
Une organisation commerciale et logistique à l'échelle de la région Île-de-France dédiée aux productions alimentaires Biologiques (la Coop Bio d'Île-de-France)	Une agriculture locale majoritairement céréalière, structurée vers l'exportation et concurrencée par les exploitations de l'Europe de l'Est
Des filières régionales structurées : Baguette des Franciliens, Lait d'Île-de-France, Bovins d'Île-de-France, Agneau des Bergers d'Île-de-France, Porc Francilien et récemment la Volaille d'Île-de-France	Faible structuration des filières viande (éloignement des abattoirs), lait, légume de plein champ
Des conditions pédoclimatiques favorables à la production de céréales de qualité	Peu d'outils de transformation de proximité (pressoir, conserverie, unité de tri/emballage) et fragilité des outils existants

OPPORTUNITÉS	MENACES
Une demande forte (Île-de-France : 1 ^{er} bassin de consommation de France allié à un pouvoir d'achat élevé)	Une alimentation locale et régionale structurellement importatrice de denrées alimentaires transitant majoritairement par le MIN de Rungis et les plateformes logistiques des GMS
Expériences réussies de diversification (légumes de plein champ, arboriculture, ateliers élevages, transformation à la ferme, maraîchage diversifié) et de techniques culturales (Conservation des Sols, HVE, MAEC)	Conséquences de l'urbanisation, proximité des habitations entraînant un certain nombre de problèmes : difficultés d'implantation d'équipements agricoles (serres, bâtiments d'élevage...), méconnaissance et incompréhension des pratiques agricoles
Renforcement et développement des marques régionales (Baguette des Franciliens, Bovins d'Île-de-France, Lait d'Île-de-France, etc.)	Des unités de transformation peu nombreuses et fragiles (abattoir, atelier de découpe, légumerie)
Développement des cultures et élevages Bio	Difficultés d'installation hors cadre familial : des demandes nombreuses alors que les terres à proximité des villes restent parfois inexploitées pour des raisons spéculatives
La loi Egalim : 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont le Bio) dans la restauration collective publique à partir du 1 ^{er} janvier 2022	La pérennisation des élevages des filières lait et viande, toutes espèces confondues, notamment lors de la transmission des exploitations mais aussi pour des raisons économiques et techniques (fermeture d'ateliers de transformation, proximité des habitations)
Opportunité de développement de la transformation auprès d'entreprises artisanales (fromagerie, boulangerie, boucherie)	Des conditions pédoclimatiques limitantes pour certaines productions de fruits et légumes
	De fortes interrogations concernant les ressources en eau qu'impliqueraient de nouvelles cultures diversifiées
	Des difficultés variées à toutes filières : emploi, logistique (livraison du dernier km), réglementaires,



Analyse SWOT de la gouvernance

Gouvernance	
Forces	Faiblesses
Beaucoup d'initiatives locales sont prises pour améliorer l'alimentation.	La question alimentaire n'est pas une priorité des intercommunalités.
Opportunités	Menaces
Les élus locaux sont concernés par la gestion des cantines municipales.	La recherche d'une échelle pertinente de gestion territoriale de l'alimentation peut diviser les acteurs locaux

Analyse SWOT de la distribution

Distribution	
Forces	Faiblesses
Des réseaux de communication très développés. Un réseau très dense de magasins.	Des coûts de logistique élevés (surtout du « dernier kilomètre » pas toujours répartis de manière équitable entre les acteurs de l'alimentation.
Opportunités	Menaces
Une demande très forte des consommateurs.	Des contraintes de plus en plus fortes pour accéder aux espaces urbains.

Analyse SWOT de la consommation alimentaire

Consommation	
Forces	Faiblesses
Les consommateurs du sud des Yvelines ont un niveau de vie élevé supérieur à la moyenne régionale.	Manque de visibilité de la production alimentaire locale pour les consommateurs et la restauration collective.
Opportunités	Menaces
Des aides régionales sont destinées à améliorer l'accès à une alimentation biologique et de proximité.	Les prix de l'alimentation risquent d'augmenter pour les consommateurs.

Analyse SWOT de la transformation alimentaire

Transformation	
Forces	Faiblesses
Une filière pain prédominante et efficace.	Manque d'infrastructures de transformation (abattoirs, conserveries, légumeries...).
Opportunités	Menaces
Les acteurs de l'alimentation sont motivés pour s'adapter à la demande d'amélioration de l'alimentation des consommateurs.	Des filières de transformation locales sont parfois prises pour cible des associations citoyennes (filière viande).

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Quelle échelle territoriale pour la question alimentaire dans le Sud-Yvelines ?

Coconstruire le PAT-SY et initier sa gouvernance

Proposition d'organisation de la gouvernance Collèges multi-acteurs pilotant le PAT-SY	
Élus	Élus des communes Élus des communautés de communes et d'agglomération
Producteurs	Producteurs toutes filières confondues Groupements de producteurs, Coopératives... Syndicats agricoles, GAB...
Transformateurs	Transformateurs artisanaux Transformateurs industriels Prestataires de l'agroalimentaire
Distributeurs Commerçants	GMS Commerces de bouche Coopératives distributrices
Consommateurs	Citoyens, Consommateurs Associations Représentants d'AMAP et Épiceries Participatives
Gestionnaires de déchets	Collecteurs / Trieurs Transformateurs (méthaniseur)
Institutionnels Financeurs Recherche	Services de l'État / Chambres consulaires Banques / Fondations Instituts de recherche Interprofessions

L'objectif d'un PAT est de donner un **cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé en lien avec l'alimentation.**

Ainsi, dans le but de construire le Projet Alimentaire Territorial Sud-Yvelines, une proposition de gouvernance par collèges multi-acteurs est proposée, permettant de répondre aux enjeux précédemment cités et d'ensemble, permettre d'avancer vers une **reterritorialisation de l'alimentation**. Cette démarche se doit d'être à la fois volontaire et collective.

Élaborer le PAT-SY permettra de structurer l'économie agricole, agroalimentaire, de la distribution et de tous les

secteurs annexes (services, transport, etc.) et d'en consolider les filières, pour un meilleur accès à une alimentation saine, de qualité et de proximité.

Face au sentiment de responsabilité des consommateurs lors de leurs achats (qualitatif, économique et environnemental), à la demande de dé-massification de la production et de la transformation, à la recherche permanente de nouveaux modes de distribution, au manque de transparence quant aux origines/process/qualité nutritionnelle et santé des aliments issus de l'importation, **la relocalisation est une réponse pertinente.**

Le PAT permet de replacer les collectivités au centre d'une stratégie territo-

riale innovante, transversale et intégrée, en toute cohérence avec d'autres politiques publiques locales (PCAET, contrat local de santé, Pacte Agricole IDF, loi EGALIM, etc.). La mise en place d'une gouvernance alimentaire doit faciliter la construction collective d'une politique alimentaire territoriale qui **encourage les circuits courts de proximité et œuvre à une meilleure durabilité des circuits longs.**

Le PAT a pour but de mobiliser et d'impliquer les acteurs locaux sur la question de l'alimentation dans une démarche toujours plus vertueuse à tous les maillons de la chaîne. Par voie de conséquence, **le PAT est générateur de liens sociaux, facteur de développement économique et de**



croissance de l'emploi, autant d'enjeux primordiaux aux territoires et à leur attractivité.

Coconstruire une gouvernance s'inscrit dans une démarche participative où chaque acteur apporte son expertise, son regard et ses objectifs en vue d'élaborer des actions communes, de les mettre en œuvre, de les suivre

et de les faire évoluer dans le temps selon les besoins.

Les problématiques et enjeux du territoire par catégorie d'acteurs (élus, producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, restauration collective) ont été identifiés lors du diagnostic. Afin d'y répondre, un plan d'action en découle qu'il convient de valider

puis mettre en œuvre de façon concertée par le biais de la gouvernance afin d'agir en toute cohérence et efficacité.

La gouvernance devra également définir les moyens qu'elle se donne pour œuvrer sur le territoire : personnel, lieu d'activité, mode et fréquence des rencontres, etc.

Ingénierie financière pour la mise en œuvre d'actions opérationnelles du PAT-SY

Pacte Agricole Île-de-France	Soutien aux projets d'agriculture urbaine et périurbaine. Prog. Alimentaire et Qualitatif : qualité alimentaire et durable du champ à l'assiette. Programme d'Investissement d'Avenir (PIA) : structuration des filières agricoles. Soutien à la création d'activités de diversification dans les exploitations agricoles.
Projet agricole d'intérêt départemental	Soutien des projets agricoles ayant un effet structurant sur le territoire.
Pacte Rural Île-de-France	Aide aux commerces de proximité en milieu rural.
Compensation Agricole Collective	Compensation d'impact agricole via des outils agricoles ou agroalimentaires collectifs.
Dispositif EquiTables	Financement des produits biologiques proposés dans les cantines des lycées.
Programme Lait & Fruits à l'école	Financement des cantines scolaires (de la maternelle au lycée) de promotion de comportements alimentaires plus sains.
Plan régional de santé	Soutien à la promotion des bonnes pratiques du jardinage en milieu urbain et péri-urbain (agriculture urbaine).

Face à la complexité des aides, des dispositifs et des acteurs existants, il est parfois difficile de s'y retrouver. Dans le but de clarifier les sources de financements publics des projets et d'identifier les moyens potentiellement mobilisables, nous avons réalisé le tableau ci-dessus.

Les champs d'action des financements publics touchent à :

- L'économie alimentaire (aides à l'installation, à la production, à la structuration des filières agricoles, au

développement des circuits courts, aux commerces de proximité, à l'innovation, à l'approvisionnement de la Resto Co),

- Le patrimoine et la gastronomie (valorisation des produits locaux),
- L'accessibilité sociale (aide alimentaire),
- La nutrition et la santé (sensibilisation à l'alimentation durable et aux enjeux nutritionnels),
- L'environnement (pratiques agricoles durables, développement de l'agriculture biologique, lutte contre le gas-

pillage),

- L'urbanisme et l'aménagement (protection du foncier agricole).

Le Pacte Agricole (2018-2030) de la région Île-de-France est doté d'une enveloppe de 150 millions d'euros d'aide pour répondre aux nouveaux enjeux environnementaux et économiques. Il a pour objectifs le soutien à l'installation de jeunes agriculteurs et la transmission des exploitations ; le soutien aux investissements structurants dans les exploitations agricoles, les filières,

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

et la valorisation des productions régionales ; la maîtrise du foncier et son accessibilité (fonds de portage foncier pour les jeunes) ; la promotion de nouvelles pratiques agricoles innovantes et écologiques ; la valorisation du rôle essentiel des agriculteurs au sein de la région.

Le Pacte rural de la région Île-de-France a été voté en mars 2016. Il a pour objectif de sauvegarder le commerce et l'artisanat de proximité, de développer les filières courtes de proximité, renforçant ainsi l'attractivité des territoires ruraux.

Le dispositif du Conseil Départemental vise à soutenir les projets agricoles ayant un effet structurant sur le territoire yvelinois. Il accompagne les

projets répondant à l'un des critères suivants :

- Valorisation et maintien de l'agriculture périurbaine,
- Préservation de la qualité de l'environnement,
- Diversification des exploitations,
- Promotion des productions régionales et mise en valeur de filières de production originales,
- Modernisation des exploitations spécialisées,
- Valorisation du patrimoine bâti agricole,
- Maintien de l'emploi agricole...

La compensation agricole collective permet de mobiliser des fonds issus de projets impactant définitivement le potentiel de production agricole (infrastructure ferroviaire ou auto-

routière, zone de captage, station d'épuration, etc.). La compensation peut alors accompagner des projets tels que : des équipements d'irrigation, la promotion des produits agricoles, la transformation (ex. de l'atelier de découpe de la SCIC Valor Viande), un magasin de producteurs, etc. **Des financements privés** peuvent également s'opérer. Entreprises, fondations, mécénat, financement participatif sont en mesure d'intervenir dans le cadre d'actions opérationnelles. D'autres types de soutien peuvent également être mobilisés : mise à disposition de compétences, de matériels, de salles ; conseils ; etc. Ils peuvent constituer un solide appui dans la réalisation d'actions et se substituer à des investissements.



Élaboration du plan d'action et perspectives d'avenir pour le PAT Sud-Yvelines

Synthèse des actions

Suite à l'élaboration du diagnostic qui a permis de dresser un état des lieux de la production, distribution et consommation alimentaire du territoire, deux ateliers de travail sur les actions à mettre en œuvre ont été organisés début 2020.

Le résultat de ces ateliers de concertation est présenté de manière synthétique dans les tableaux ci-dessous et réparti selon quatre axes de travail qui répondent aux enjeux identifiés. Vous pouvez retrouver les actions identifiées ci-dessous.

N.B. : Le présent document est un document de travail qui a vocation à évoluer. Pour chacune des actions, des acteurs essentiels du territoire vont être contactés pour envisager avec eux une collaboration afin de mener au mieux ce programme. Plusieurs actions se recoupent, il pourra donc y avoir par la suite des éléments qui se rejoignent.

1. Actions « Communication »

Nom	Objectif	Plan d'action
Sensibiliser habitants et élus aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation.	Permettre d'améliorer la connaissance du monde agricole et de l'alimentation.	Il est prévu de mobiliser les acteurs des collectivités volontaires (nommer un/des référent(s) alimentation dans chaque communauté de commune, conseils municipaux de jeunes) pour mettre en place des événements ponctuels (expositions itinérantes) ou bien s'appuyer sur des événements déjà existants (semaine du goût)
Réaliser un annuaire de l'alimentation locale.	Identifier les produits et les producteurs locaux.	Une première étape d'identification des producteurs (recensement agricole, mobilisation des collectivités locales, etc.) permettra ensuite de mettre en place un outil (site internet, brochure, application) qui permettra d'améliorer la visibilité des producteurs et de leurs productions aux yeux des consommateurs. Par la suite, des événements pourront être organisés pour permettre la rencontre entre les agriculteurs et les consommateurs.
Développer des actions de formation et de sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation locale et durable.	Sensibiliser aux « vrais coûts » des différentes pratiques, aux externalités négatives... Casser des idées reçues.	Plusieurs événements peuvent être organisés pour sensibiliser le grand public (exposition itinérante, « disco soupe » avec les agriculteurs locaux, boutique de producteur, ateliers cuisines, conférences et ateliers sur les médecines douces). Certaines actions sont déjà en cours de réalisation (sentier pédagogique sur l'agriculture) et d'autres actions de plus grande ampleur peuvent être mises en place (création d'un label restaurateurs, monter une boutique de producteurs).

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

2. Actions « Contractualisation »

Nom	Objectif	Plan d'action
Concrétisation de contrats unissant Producteur et Distributeur / Restauration Collective publique et privée.	Établir un contrat type pour sécuriser les signataires.	Il est nécessaire de mobiliser les parties prenantes ainsi qu'un juriste pour permettre l'élaboration de contrats types qui permettront d'accéder à une juste rémunération de tous les acteurs en apportant de la transparence aux modalités de la relation commerciale tout en respectant le cadre légal.
Création d'un document d'assistance à la décision sur les critères du cahier des charges des Appels d'Offres de la restauration collective.	Répondre aux attentes des parents d'élèves et répondre aux enjeux sociétaux.	Établir un document permettant d'avoir des informations claires et précises sur ce qu'est l'alimentation durable et ce que signifie les signes de qualité. Réalisation de fiches permettant d'avoir des informations concernant le gaspillage alimentaire, l'agriculture locale, les différents labels et marques, les protéines animales et végétales, l'équilibre des repas, etc.
Créer et mettre à jour un inventaire des productions locales.	Connaître la production locale afin de mieux pouvoir rédiger les cahiers des charges des appels d'offres.	Création d'un inventaire des producteurs et des productions locales (par saison, volume, label, emplacement géographique, etc.) permettant aux collectivités et EPCI de mieux connaître l'offre locale et de pouvoir ainsi plus facilement rédiger les cahiers des charges des appels d'offres de la restauration collective en vue d'y intégrer les productions locales.
Organiser des rencontres Producteurs et Transformateurs / Distributeurs / Resto co.	Tisser des liens entre ces acteurs du système alimentaire en vue d'aboutir à des partenariats (convention, contractualisation).	Sur la base d'un annuaire des producteurs locaux, organiser avec eux et avec les autres acteurs concernés (distributeurs, resto co, transformateurs...) des événements (rencontres, salons, ateliers d'échanges, etc.) qui permettront d'aborder des problématiques précises afin de trouver des solutions coconstruites et d'ainsi lever les freins.



3. Action « Production »

Nom	Objectif	Plan d'action
Favoriser la transformation.	Développer un outil de transformation.	Dans un premier temps, il faut répertorier les besoins en produits transformés et aussi établir la demande. Suite à ça, des rencontres pourront être organisées entre transformateurs et agriculteur. Parallèlement des porteurs de projets en atelier de transformation pourront être accompagnés pour la mise en place de leurs activités.
Favoriser la vente en aval grâce à des projets collectifs.	Favoriser l'accès en regroupant l'offre de produits locaux dans un même lieu.	En travaillant avec les acteurs du territoire, un collectif d'agriculteur peut être mis en place à la suite duquel la faisabilité de la mise en place d'un magasin de producteurs locaux sera étudiée.

4. Action « Préservation du foncier agricole »

Nom	Objectif	Plan d'action
Enjeux agricoles et documents d'urbanisme.	Former les collectivités référentes aux enjeux d'autonomie alimentaire, de relocalisation de l'agriculture	Une étude pourra être réalisée pour capitaliser des éléments sur des diagnostics alimentaires et agricoles du territoire (échelle intercommunale), la création de ZAP, l'interdiction de l'annexion des zones A en zone U, etc.
Réaliser un diagnostic du foncier et mise en réseau des acteurs concernés.	Rééquilibrer le rapport production – besoins. Avoir connaissance des terres agricoles disponibles.	Plusieurs actions sont visées : formation des élus sur la gestion du foncier, mise en réseaux, réaliser des actions de veille, etc.



DIAGNOSTIC DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU SUD-YVELINES

Contacts :

Jean-Armand Viel, Chargé de mission à la Bergerie Nationale de Rambouillet
01 61 08 68 90 • 07 81 92 57 57 • jean-armand.viel@educagri.fr

Xavier Stephan, Chargé de mission développement économique
01 30 52 89 48 • 01 30 52 12 43 • x.stephan@parc-naturel-chevreuse.fr

