

COMPTE-RENDU

COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

DU 25 MARS 2021

ELUS REFERENTS :

- Monsieur François DECHY, Maire de Romainville (93)
- Monsieur Stephen HERVE, Maire de Bondy (93)
- Monsieur Jean-François VIGIER, Maire de Bures-sur-Yvette (91)

SUJET

Les défis de la relance pour l'emploi : encourager les circuits courts alimentaires sur sa commune

CONTEXTE/ACTUALITE :

- Depuis maintenant un an, la crise sanitaire qui sévit a posé la question de la relocalisation de l'activité et particulièrement de la production alimentaire. L'alimentation est de plus l'un des premiers ressorts à activer pour atteindre la transition écologique. Les circuits courts ont donc un rôle de plus en plus important à jouer. Ils permettent au consommateur, de plus en plus exigeant, d'améliorer la qualité de son alimentation en regardant sa provenance et de réduire son impact environnemental. Côté collectivité, les circuits courts alimentaires sont un moyen de redynamiser son territoire en favorisant une économie de proximité qui encourage les emplois et les savoir-faire qui font la fierté d'un territoire.
- Aussi, cette commission s'est donnée pour objectif cette année d'échanger sur les moyens de générer de l'emploi sur son territoire en menant des projets et des politiques d'investissement dans certaines filières porteuses. Pour cette séance, nous souhaitons voir comment les circuits courts alimentaires peuvent encourager l'emploi sur le territoire à travers trois perspectives : celle de la restauration collective à la charge des consommateurs, celle des chantiers de réinsertion, et enfin celle des consommateurs qui s'organisent sur un territoire pour consommer en circuits courts.
- Il s'agit de la troisième séance de la commission Développement Economique. La prochaine séance aura lieu le jeudi 22 avril et portera sur « **Quels impacts économiques du GPE et comment les anticiper ?** ».

OBJECTIFS :

- Echanger des retours d'expérience, donner des outils méthodologiques, pour voir comment les circuits courts peuvent créer des cercles vertueux sur les territoires.

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

- Voir comment les collectivités peuvent agir sur les différents champs d'action des circuits courts : restauration collective, consommation, production en chantier d'insertion.

LES INTERVENANTS :

- **Isabelle Bretegnier**, Diététicienne du Collectif les Pieds dans le Plat
- **Hélène Béchêt**, Coordinatrice et chargée des Collectivités à Terre de Liens Ile-de-France
- **Julien Adda**, Directeur du Réseau Cocagne et **Angélique Piteau**, Chargé de communication et plaidoyer

POINTS PRINCIPAUX DES INTERVENTIONS ET DES ECHANGES :

- **Introduction de la séance par les élus référents :**

Jean-François Vigier remercie tous les participants pour leur présence. Il indique que lorsque les thèmes des séances de commission ont été définis, il y a eu une volonté de se concentrer sur la crise sanitaire et sur les moyens mis en œuvre par les territoires pour y faire face. Le sujet des **circuits courts alimentaires** s'inscrit dans le cadre de la crise et plus loin encore, car il est relié à la **transition écologique** et a acquis une importance considérable au cours des quatre dernières années. Ce sujet a trait aux questions d'énergie, de mobilités et de démocratie locale. Les concitoyens sont de plus en plus sensibles à ces questions et sollicitent les élus pour apporter de nouvelles solutions. Ces derniers doivent donc prendre en main la problématique du réchauffement climatique.

Jean-François Vigier ajoute que l'**alimentation** fait partie intégrante de cette problématique, et qu'il faut donc trouver des solutions concrètes. Cela peut notamment passer par la **restauration collective**, dans les écoles ou pour les personnes âgées. Les entreprises assurant ce type de restauration devront donc très vite s'adapter à un nouvel environnement durant les prochaines années : l'attente des citoyens est montée d'un cran en termes de qualité et de traçabilité. En ce sens, il faut aussi s'intéresser à la capacité d'une commune à accorder de la place aux circuits courts, et aux associations ou micro-entreprises qui travaillent à cette agriculture de proximité. Il remercie les intervenants venus partager leur expertise à ce sujet.

- **Intervention d'Isabelle Bretegnier**, Collectif les Pieds dans le Plat :

Isabelle Bretegnier remercie tous les participants. Le collectif les Pieds dans le Plat est une association nationale existant depuis près d'une dizaine d'années, née de la volonté d'individus qui se sont rencontrés à l'occasion du Grenelle de l'environnement. En 2014,

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

ils se sont regroupés sous la forme associative autour de valeurs communes. Le collectif est composé de formateurs cuisiniers et diététiciens, dont le but est **d'introduire des produits locaux dans la restauration collective**. Aujourd'hui, il s'agit d'un **réseau d'experts** articulé autour de 200 adhérents et de 30 formateurs sur le territoire.

Les missions du collectif :

La mission première est **de former les établissements et les collectivités sur le terrain, en cuisine**. Ces formations se sont transformées, au fur et à mesure de l'évolution du collectif, en un accompagnement plus global : techniques d'animation, marchés publics, lutte contre le gaspillage, diagnostic de site, etc. Les outils qui ont été développés sont basés sur le plan alimentaire bio-local avec l'idée d'un **sourcing** essentiel.

Depuis la loi EGalim, la demande de formation a très nettement augmenté. Il existe des **formations à la carte** : soit en cuisine à l'aide de techniques culinaires pointues (comme la cuisson basse température par exemple), soit pour agir auprès de la société civile, afin que tout le monde adhère au projet politique de l'alimentation locale. Depuis près d'un an, le parrain du collectif est le chef Olivier Roellinger, ce qui apporte une belle visibilité. Etant donné que l'activité du collectif a nettement augmenté, le collectif s'est transformé en société coopérative d'intérêt collectif, dans le but de développer un bras armé afin de former et accompagner les collectivités dans leur transition alimentaire.

Les objectifs du collectif :

Parmi les objectifs que le collectif cherche à atteindre, on retrouve :

- Diminuer l'émission de gaz à effet de serre et protéger la diversité
- Augmenter la valeur nutritionnelle tout en maîtrisant les coûts
- Développer un cadre diététique qualitatif sur le territoire bio-local
- Valoriser les métiers en lien avec la restauration
- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Œuvrer dans la transparence

Les projets menés par le collectif doivent s'accompagner d'une éducation et d'une sensibilisation de tous les acteurs, y compris des enfants. Il faut aussi veiller à **recréer du lien avec les producteurs**. La collectivité locale peut également s'inscrire dans cette démarche écologique globale, par exemple en agissant sur les produits d'entretien. Une des grandes difficultés au sein de la restauration collective est celle liée à l'obligation de proposer des repas végétariens. En ce qu'ils entraînent des débats clivants, le collectif préfère les appeler « **repas planète** » et en souligner toute la dimension éducative. Former les cuisiniers permet également d'éviter de tomber dans l'écueil des plats

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

végétariens produits par l'industrie agroalimentaire, qui ne sont pas appréciés et finissent à la poubelle.

Chaque collectivité disposant de ses spécificités propres, il y a toujours un **diagnostic de départ** effectué dans la structure. Les moyens humains et matériels déjà existants sont recensés. Pour atteindre une alimentation saine et durable, il faut réduire les substances délétères à la santé mais aussi à l'environnement : emballages plastiques, perturbateurs endocriniens, huile de palme, graisses hydrogénées, antibiotiques, etc. Ainsi, doivent être privilégiés davantage de variété, de densité nutritionnelle, de produits bruts ou fait maison, de saison et locaux, issus du commerce équitable ou de circuits courts.

L'objectif est de **conserver le plaisir de cuisiner tout en maîtrisant les coûts**. Il est fréquent d'entendre que les produits bio coûtent cher. Utiliser certains leviers peut pourtant permettre de réduire les coûts : on peut éliminer les produits à emballages plastiques ou encore travailler sur le grammage des produits. Plusieurs menus sont donnés en exemple, et ils reviennent entre 1,45 et 1,65 euros. Bien sûr, ils nécessitent la présence de nutritionnistes pour s'assurer de couvrir les besoins. On opère une **valorisation des protéines végétales** en réduisant les protéines animales : par exemple, le quinoa étant cher, ce serait un non-sens de le proposer en tant que plat principal, il est plus judicieux d'en faire une entrée.

La commune de Marsaneix en Dordogne a vu se mettre en place la première cantine 100% bio de France : il existe des exemples concrets où la transition a été opérée à l'aide du collectif.

François Déchy, élu référent, salue le travail du collectif les Pieds dans le Plat et les remercie pour l'accompagnement proposé aux collectivités territoriales. Il s'agit en effet d'un triple défi lié à :

- La santé environnementale
- L'éducation, notamment quant à l'importance de recréer du lien entre les cuisiniers et les enfants
- Et l'économie, par rapport au développement de l'économie locale et à la création d'emploi.

Il ajoute que réinventer le système de l'alimentation afin de relocaliser et recréer du lien entre les agriculteurs, les cuisiniers, les usagers et les collectivités représente un enjeu de taille. Si tous les acteurs coopèrent, il y a l'opportunité de **créer un levier de politique publique** très fort et un **levier d'emploi** et de développement économique. Le modèle de la cantine du futur demeure largement à inventer : c'est la raison pour laquelle le partage

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

d'informations et le retour d'expériences effectués durant cette commission est plus que nécessaire.

- **Intervention de Julien Adda**, Directeur du Réseau Cocagne :

Julien Adda remercie les élus de l'avoir invité. Les Jardins de Cocagne vont fêter leurs 30 ans cette année, et l'idée à l'origine de ces jardins vient de Suisse : ce sont **des jardins biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle**. Très vite durant leur création, la question du jardin a été pensée en fonction du territoire. Si l'on y fait travailler des individus en insertion sociale et si on cherche des adhérents localement, le jardin devient un **sujet d'organisation territoriale**. Le réseau compte près de 103 jardins en France, produisant 1 200 000 paniers. Automatiquement, la situation spatiale, sociale et géographique des jardins n'est plus celle d'il y a 30 ans : on passe de zones rurales à des zones périurbaines. La construction des jardins interroge les élus quant aux questions sociales dans l'économie alimentaire et à la protection de l'environnement. Jamais, il n'y a eu une telle inadéquation entre le système agroalimentaire et les attentes des citoyens dans leur volonté de relocaliser. Tout le monde a en tête les dangers de l'insécurité alimentaire, surtout en Ile-de-France. Les enjeux deviennent d'autant plus importants dans un contexte d'urgence climatique.

Où en sont les Jardins de Cocagne aujourd'hui :

Le principe des jardins a été dupliqué pour les personnes en insertion professionnelle. Le public qui travaille au sein des jardins est relativement éloigné du marché du travail car il cumule plusieurs **freins à l'emploi**. Les dimensions sociales induites sont donc très lourdes, ce qui peut parfois être source de déstabilisation politique. Les jardins sont obligés de s'auto-financer pour la production de légumes.

Le modèle des Jardins de Cocagne est présent en Ile-de-France, avec **une dizaine de structures et près de 20 000 paniers alimentaires** qui viennent chaque semaine de la région. Il y a eu un effort de diversification afin d'être au plus proche des enjeux de politiques publiques et des attentes des citoyens. Il est ainsi intéressant de comprendre l'évolution du modèle vers une forme de **transversalité** sur les compétences communales et intercommunales. Les relations ne sont pas toujours évidentes avec les collectivités territoriales car le modèle est financé par l'Etat et les départements sont les interlocuteurs principaux. Un travail est réalisé auprès des EPCI pour le montage des projets et les enjeux de projets alimentaires territoriaux.

De nombreuses demandes émanent des communes d'Ile-de-France, mais même si les collectivités proposent souvent du foncier, les exigences du support agricole impliquent aussi des investissements importants. En termes d'habilitation, il faut fréquemment compter plus de 300 000 euros, ce qui représente un lourd investissement à assumer durant les premières années.

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

Sur la question de l'approvisionnement des cantines, souvent les collectivités sont prêtes à investir dans une légumerie pour fournir leurs cantines et chercher la cohérence. Là aussi, il s'agit d'un sujet complexe mais prometteur car des investissements en ingénierie sont indispensables pour accomplir les projets. Si l'on veut relever le défi de la relocalisation et de l'accessibilité alimentaire, **il faut adopter une vision transversale nécessitant de nouvelles ingénieries de projet.**

Par exemple, en Ile-de-France, une collectivité territoriale a trouvé du foncier pour un jardin dans une zone dégradée en bord de fleuve et sur un cimetière de bouteilles. Finalement, après un an de fonctionnement, le jardin n'arrivait pas à trouver son équilibre. Il a fallu réhabiliter l'environnement. Mais les débouchés commerciaux des jardins ne peuvent être étudiés uniquement en termes de production, il faut aussi prendre en compte les services proposés. Dans le cas de l'exemple, le jardin est parvenu à revaloriser l'environnement en une zone récréative pour les citoyens, propice à l'animation. Il faut tenir compte de tous les éléments, et faire preuve d'une **vision transversale**. Le Conseil départemental du Val-de-Marne a également souhaité investir dans un jardin de Cocagne, en le considérant comme un élément phare d'une zone entière de parcs. On va **au-delà de la simple production de légumes**.

Il est possible de visiter les jardins de Cocagne en Ile-de-France. Des **appels à manifestation d'intérêt** sont organisés pour les collectivités afin de se situer sur leurs possibilités d'intégrer un jardin à leur commune. Il n'y a pas réellement de surface minimum pour lancer un jardin. Si on pense en termes de service et non de production, un hectare suffira à encrever la proposition dans le sol. Tout dépend de comment on pense le modèle économique.

- **Intervention d'Hélène Béchêt, Terre de Liens :**

Hélène Béchêt indique tout d'abord que le principal domaine d'intervention de l'association est le foncier, qui est souvent la porte d'entrée des collectivités territoriales au sujet de la production agricole. Terre de Liens est un mouvement national créé il y a 15 ans et ayant pour objet l'**acquisition du foncier**. En effet, les porteurs de projet ont souvent du mal à trouver du foncier disponible et c'est là une façon de leur donner les moyens de s'installer. Deux structures composent l'association : la foncière Terre de Liens pour l'épargne solidaire et citoyenne, et la fondation Terre de Liens qui recueille les dons et les legs.

Grâce aux actions menées par l'association, 300 fermes ont vu le jour en France. L'Ile-de-France présente des problématiques spécifiques du fait du manque de disponibilité foncière et de problématiques d'**accaparement des terres agricoles**. Dès que des terres se libèrent, les voisins essaient de les acheter pour agrandir leur exploitation. L'**artificialisation** contribue également à réduire les terres agricoles disponibles. En Ile-de-France, seulement 8 fermes ont vu le jour grâce à l'association, et elle essaie de développer d'autres formes d'interventions

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

telles que l'accompagnement des collectivités. L'association permet aux collectivités qui ont du foncier disponible de bénéficier d'un diagnostic et une aide à la recherche d'éventuels porteurs de projets pour qu'ils s'installent.

Les missions de conseil, d'accompagnement et de formation des élus et agents sur les sujets agricoles et alimentaires sont essentielles. Depuis quelques années, on pourrait presque voir émerger une forme de **service public alimentaire** et certaines communes vont jusqu'à mettre en place des maraîchers municipaux. Pour ce faire, il faut se doter d'une organisation innovante et sortir des chemins classiques de la contractualisation.

Le plus souvent, les communes mettent à disposition du foncier grâce à des investissements publics, mais les élus doivent prendre conscience que les investissements de départ seront lourds pour une activité de type privé. Il est possible d'établir des conventions, mettre à disposition des cantines, s'engager à faire du circuit court, établir un cahier des charges etc. Le modèle économique reste complexe à fixer car le prix du fermage est faible et les investissements élevés.

En Ile-de-France, trouver des porteurs de projets n'est pas toujours aisé. Il faut que les personnes soient prêtes à s'installer, et l'enjeu de la transmission d'installations suite aux départs à la retraite est très important. Il faut parvenir à **revaloriser le métier d'agriculteur** et **les collectivités ont un rôle à jouer en ce sens**, notamment dans la communication auprès des jeunes. Les installations collectives constituent également une opportunité intéressante : sur de grandes surfaces, il y a un retour à la polyculture et à la diversification, et cela permet aux porteurs de projets de disposer de structures juridiques suffisantes. Aujourd'hui, 20 installations sont accompagnées en Ile-de-France.

En outre, les collectivités ont un rôle à jouer au sujet de la restauration collective. On constate que les contraintes doivent être assouplies pour une évolution des pratiques. Il y a une façon de travailler sur des sujets pour faire bouger les lignes : certaines collectivités l'acceptent, d'autres ont du mal et restent dans des schémas très classiques et verticaux. Souvent, lorsque les projets échouent c'est qu'il y a un refus d'évolution de fonctionnement alors que les projets nécessitent beaucoup d'**adaptation** et de transversalité. Il faut déployer une réflexion globale et systémique, dans un objectif de co-construction.

QUESTIONS / REPONSES :

- ***Comment construire un plan alimentaire cohérent entre un territoire urbain très dense et des territoires ruraux ? Est-ce qu'une politique de jumelage entre villes urbaines et villes rurales a déjà été imaginée ? Il pourrait être intéressant de mettre en relation les élus souhaitant coopérer ou co-investir dans cette optique.***

COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

- **Angélique Piteau** indique que l'articulation du lien entre urbain et rural se pose beaucoup concernant l'approvisionnement en restauration collective et le soutien à l'installation et à la conversion bio dans les zones de production. Mais il est également question de cohésion sociale, de lien à la terre et de reconnexion, notamment quand les jardins se trouvent en pieds d'immeubles. A l'échelle d'un projet alimentaire territorial, il faut en effet savoir penser la superposition des échelons territoriaux afin de rationaliser les flux logistiques (écoles, collèges, lycées mais aussi magasins, épiceries sociales et solidaires, distribution de panier, etc.). Il faut également réfléchir à tous les canaux de distribution existants (comme les magasins locaux par exemple) et pas seulement à la seule restauration collective.
- **Hélène Béchât** ajoute qu'au sujet du lien entre ville et campagne, des communes urbaines ont souhaité acquérir des terres à la campagne. Il faut faire attention et se méfier de ce type de relationnel qui pose la question de l'accaparement des terres par le public. De fait, il est souvent plus intéressant d'expérimenter des partenariats ou des co-investissements.
- **Isabelle Bretegnier** complète le propos en partageant le fait qu'on assiste parfois à des **levers de bouclier** des agents en cuisine lorsqu'on leur parle de produits bruts. Il faut vraiment veiller à recréer du lien entre producteurs, cuisiniers et mangeurs. Aussi, le fait que beaucoup de projets politiques naissent en Ile-de-France témoigne de fortes volontés. Il faut également imaginer la restauration collective pour des approvisionnements en petits volumes.
- **Hélène Béchât** poursuit en indiquant que la problématique de commercialisation n'est pas réellement présente, et que les circuits courts sont très appréciés. N'importe quel maraîcher qui s'installe trouve sa clientèle. Un autre élément à prendre en compte est celui de son **logement** : il faut qu'il y ait une possibilité de loger le maraîcher dans un rayon de 20 km et pour un loyer acceptable, sinon il ne s'installera pas. C'est un ensemble d'éléments auxquels il faut penser pour permettre l'installation.
- **Angélique Piteau** rappelle qu'il est effectivement temps de se poser la question d'une **meilleure rémunération des agriculteurs**. Le modèle du réseau Cocagne n'est pas de remplacer l'agriculture par des individus trop peu rémunérés. En s'ancrant territorialement et en s'intégrant au secteur professionnel agricole, l'enjeu est de prendre en compte les besoins du territoire.



COMPTE-RENDU COMMISSION DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU 25 MARS 2021

CONCLUSION :

Jean-François Vigier remercie tous les participants pour cette commission riche, qui a soulevé des questionnements à étudier ultérieurement. La transition écologique regroupe des problématiques sociales, économiques et environnementales qui sont dans les communes et dont il faudra s'emparer.

FIN DE SEANCE