



AgroParisTech et la Métropole du Grand Paris

Approvisionnement de la restauration scolaire primaire dans la Métropole du Grand Paris

Mémoire de thèse professionnelle pour le Mastère Spécialisé Politiques et Actions Publiques pour le Développement Durable

Maguelonne de CARMANTRAND de la ROUSSILLE

Année universitaire 2019-2020

Encadré par :

Madame Lucie Labidoire, chargée de mission Nature en ville à la Métropole du Grand Paris

Monsieur Emmanuel Raynaud, Directeur de recherche à l'INRAE

Clauses de Non-responsabilité

L'Ecole des Ponts ParisTech, AgroParisTech et la Métropole du Grand Paris n'entendent donner aucune approbation ni improbation aux thèses et opinions émises dans ce rapport ; celles-ci doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

Engagement de l'auteur

J'atteste que ce rapport est le résultat de mon travail personnel, qu'il cite entre guillemets et référence toutes les sources utilisées et qu'il ne contient pas de passages ayant déjà été utilisés intégralement dans un travail similaire.

Remerciements

Je tiens à remercier tous les collègues de la Direction de l'Environnement, de l'Eau et du Climat de la Métropole du Grand Paris, de m'avoir accueillie pour cette mission professionnelle, au sein des locaux de la Métropole mais aussi par les visio régulières sur Teams lors du confinement ! Plus particulièrement, je remercie Lucie Labidoire qui m'a proposé ce sujet si intéressant, avec qui j'ai travaillé durant ces cinq mois, et qui a investi beaucoup de temps à m'aider à la réalisation de ce mémoire.

Je remercie aussi toutes les personnes que j'ai contactées, relancées (parfois à maintes reprises), avec lesquelles j'ai échangé, au cours de cette mission. C'est grâce à la participation de chacune d'elle que j'ai pu recueillir les informations nécessaires à la réalisation de cette mission.

Enfin, je remercie Christine Aubry, Sylvie De Smedt et Emmanuel Raynaud de leur suivi académique au cours de ces quelques mois. Ils ont participé à l'amélioration de la qualité de ce mémoire par leurs précieux relectures, conseils et remarques.

Cette mission a été financée dans le cadre des activités de la chaire partenariale Agricultures Urbaines d'AgroParisTech.

Sigles

AAC : Aire d'alimentation de captage

AB : Agriculture biologique

AESN : Agence de l'Eau Seine Normandie

AFAUP : Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle

AMI : Appel à manifestation d'intérêt

CCI : Chambre de Commerce et d'Industrie

CMA : Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Collectivité EBR : Collectivité Eau du Bassin Rennais

EPAGE : Etablissement Public d'Aménagement et de gestion de l'Eau

EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunal

EPT : Etablissement Public Territorial

GAB : Groupement des Agriculteurs Biologiques

GAL : Groupe d'Action Local

GIEE : Groupement d'intérêt économique et environnemental

Loi EGalim : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

MGP : Métropole du Grand Paris

MIN : Marché d'intérêt National

PAD : Plan Alimentation Durable

PADM : Plan Alimentation Durable Métropolitain

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PCAEM : Plan Climat Air Energie Métropolitain

PCAET : Plan Climat Air Energie Territorial

PDR : Plan de Développement Rural

PSE : Paiements pour Services Environnementaux

SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Agricole

SAU : Surface Agricole Utile

SCoT : Schéma de Cohérence Territoriale

SIPLARC : Syndicat Intercommunal de Production et de Livraison Alimentaire de Repas Collectifs

SIRESCO : Syndicat Intercommunal pour la restauration collective

SIRM : Syndicat Intercommunal de Restauration Municipale

SIVOM : Syndicat Intercommunal à Vocations Multiples

SYREC : Syndicat pour la restauration collective

Résumé

Le Conseil Métropolitain de la Métropole du Grand Paris a approuvé en 2018 le Plan Climat Air Energie Métropolitain puis en 2019 les quatre orientations de son Plan Alimentation Durable. La Métropole du Grand Paris doit désormais élaborer ce second plan et mettre en œuvre des actions pour le décliner. Un des axes clés de ce plan concerne l'alimentation dans la restauration scolaire, pour laquelle la Métropole du Grand Paris a pour ambition d'accompagner la durabilité de l'approvisionnement et la réduction de son impact environnemental. Ce rapport de mission professionnelle cherche à répondre à la question suivante : Quelles actions la Métropole du Grand Paris pourrait-elle mettre en œuvre pour accompagner une atteinte des exigences de la loi EGalim concernant l'approvisionnement de la restauration scolaire maternelle et élémentaire sur l'ensemble de son territoire, et intégrer un aspect local à cet approvisionnement ? Grâce à un travail bibliographique et à des entretiens avec des partenaires locaux, des éléments sont apportés aux deux questions suivantes : « Par quelles compétences la Métropole du Grand Paris peut-elle se saisir de ce sujet ? » et « A quoi correspondent les exigences de la loi EGalim sur l'approvisionnement, et quelle est l'articulation avec l'aspect local ? » Des entretiens ont été réalisés avec d'autres Métropoles françaises et avec des acteurs franciliens de l'alimentation afin de comprendre comment agissent les autres métropoles pour répondre à cet enjeu national, et quelles initiatives existent déjà sur le territoire francilien. Enfin, par des questionnaires et des entretiens, un état des lieux des pratiques de gestion de la restauration scolaire a été brièvement établi. Ce travail a permis de dresser un programme d'actions pour la Métropole du Grand Paris, autour des trois axes suivants : « assumer un rôle de coordonnateur de la stratégie alimentaire de la restauration collective sur le territoire métropolitain », « développer et structurer l'offre locale durable à destination de la restauration collective », et « accompagner les collectivités dans leur politique d'achat alimentaire durable ». Sur les onze actions préconisées dans ce programme d'actions, dix ont été approuvées lors du Conseil Métropolitain du 15 mai 2020.

Sommaire

Introduction	1
I. La place de la Métropole du Grand Paris sur la thématique de l'alimentation	3
I.1. Les différents acteurs existants sur le territoire métropolitain	3
I.2. Les compétences de ces acteurs sur la thématique de l'alimentation.....	5
I.3. Les documents-cadres de la Métropole Grand Paris qui justifient son action sur la thématique de l'alimentation.....	8
I.3.a. Le Plan Climat Air Energie Métropolitain.....	8
I.3.b. Le Plan Alimentation Durable Métropolitain	10
II. Enjeux de l'approvisionnement local et des exigences de la loi EGAlim pour la restauration scolaire en Île-de-France	12
II.1. Les exigences de la loi EGAlim concernant l'approvisionnement	12
II.1.a. La loi EGAlim	12
II.1.b. Les exigences sur l'approvisionnement	13
II.2. Les contraintes de l'approvisionnement local	14
II.3. Potentiels de l'approvisionnement local pour la restauration collective sur le territoire métropolitain	17
III. Parangonnage d'autres métropoles et d'initiatives franciliennes.....	21
III.1. Méthodologie de travail	21
III.1.a. Parangonnage de cinq métropoles françaises	21
III.1.b. Parangonnage des initiatives franciliennes	21
III.2. Résultats issus du parangonnage des autres métropoles	22
III.2.a. Etudes	22
III.2.b. Accompagnement des collectivités	23
III.2.c. Accompagnement des agriculteurs.....	25
III.2.d. Mise en lien des producteurs et des acheteurs.....	25

III.2.e.	Coopérations interterritoriales mises en place par d'autres métropoles françaises.....	26
III.3.	Résultats issus du parangonnage des initiatives franciliennes	27
III.3.a.	Associations et GAL	27
III.3.b.	Les Parcs Naturels Régionaux	30
III.3.c.	Départements franciliens et Région Île-de-France	31
III.3.d.	Sodexo	33
III.3.e.	Coopérative Bio Île-de-France	34
III.3.f.	GAB Île-de-France.....	34
III.3.g.	Agence de l'Eau Seine Normandie	35
III.3.h.	Eau de Paris.....	35
III.3.i.	Terre de Liens.....	36
III.3.j.	AFAUP.....	37
III.3.k.	Chambre d'Agriculture d'Île-de-France	38
IV.	Attentes du territoire et actions concrètes à mettre en œuvre par la Métropole du Grand Paris.....	39
IV.1.	Etat des lieux et attentes des acteurs du territoire.....	39
IV.1.a.	Méthodologie de recensement.....	39
IV.1.b.	Etat des lieux des pratiques d'approvisionnement de la restauration collective sur les communes du territoire.....	39
IV.1.c.	Attentes des acteurs du territoire	42
IV.2.	Proposition d'actions à mener par la Métropole du Grand Paris.....	46
IV.2.a.	Améliorer la connaissance du territoire et du secteur de la restauration collective	46
IV.2.b.	Mettre en relation les acteurs de la restauration collective.....	48
IV.2.c.	Structurer un réseau d'acteurs et développer une gouvernance partagée	48
IV.2.d.	Accompagner les collectivités.....	51

IV.2.e.	Accompagner le développement des surfaces agricoles	53
IV.2.f.	Accompagner l'évolution des pratiques agricoles	54
IV.2.g.	Structurer les filières agricoles.....	56
Conclusion	57
Bibliographie	59
Entretiens réalisés.....		63
Annexe 1 – Questionnaire d'entretien pour les métropoles		66
Annexe 2 – Questionnaire d'entretien pour les territoires agri-urbains et les PNR.....		69
Annexe 3 – Questionnaire d'entretien pour les acteurs franciliens		70
Annexe 4 – Questionnaire d'entretien pour les EPT et syndicats de restauration collective		73
Annexe 5 – Questionnaire d'entretien pour les communes.....		75
Annexe 6 – Demandes exprimées par les communes.....		77
Annexe 7 – Programme d'actions de la MGP pour la restauration collective		78
Table des illustrations.....		80

Introduction

Le mardi 25 février 2020, Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a signé une charte d'engagement pour viser 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits bio d'ici 2022, et, au-delà, favoriser une alimentation ancrée dans les territoires, avec les principaux acteurs de la restauration collective. Cet engagement s'inscrit dans le cadre de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, par laquelle la restauration collective est soumise à de nouvelles exigences.

La Métropole du Grand Paris, intercommunalité regroupant 131 communes, souhaite s'engager dans cette dynamique nationale dans le cadre dans son Plan Climat Air Energie Métropolitain. N'ayant pas de restauration collective en propre, son action a pour vocation d'appuyer ses différentes communes. Pour cette raison, elle a choisi de prioriser son action sur la restauration scolaire, maternelle et élémentaire, qui est gérée sur son territoire par chaque commune. L'objet de ce mémoire est de répondre à la question suivante : Quelles actions la Métropole du Grand Paris pourrait-elle mettre en œuvre pour accompagner une atteinte des exigences de la loi EGAlim concernant l'approvisionnement de la restauration scolaire maternelle et élémentaire sur l'ensemble de son territoire, et intégrer un aspect local à cet approvisionnement ?

Par ma mission professionnelle réalisée à la Métropole du Grand Paris, au sein de la Mission Nature en Ville en charge de l'alimentation, quatre sous-questions ont été traitées pour tenter de répondre à cette problématique :

- Par quelles compétences la Métropole du Grand Paris peut-elle se saisir de ce sujet ?
- A quoi correspondent ces exigences de la loi EGAlim sur l'approvisionnement, et quelle est l'articulation avec l'aspect local ?
- Comment agissent les autres métropoles pour répondre à cet enjeu national, et quelles initiatives existent déjà sur le territoire francilien ?
- Quelles sont les attentes des communes et comment y répondre ?

Ainsi, sur la base d'un travail bibliographique, de deux travaux de parangonnage et d'un travail d'enquête, des propositions d'actions ont pu être rédigées. Dans la première partie de ce mémoire, nous présenterons le rôle que la Métropole du Grand Paris peut jouer sur la thématique alimentaire, au vu de ses compétences et de celles des autres acteurs du territoire. Dans une seconde partie, les exigences de la loi EGAlim auxquelles doivent se soumettre les restaurations scolaires, ainsi que les enjeux soulevés par la volonté d'un approvisionnement local sur le territoire métropolitain, seront détaillés. Dans une troisième partie, les résultats issus des travaux de parangonnage avec d'autres métropoles françaises et d'autres acteurs franciliens seront présentés. Enfin, dans une quatrième partie, des propositions d'action pour la Métropole du Grand Paris seront faites sur la base du travail d'enquête, de l'état des lieux et des besoins exprimés par les communes du territoire.

I. La place de la Métropole du Grand Paris sur la thématique de l'alimentation

I.1. Les différents acteurs existants sur le territoire métropolitain

La Métropole du Grand Paris est une métropole récente, qui s'inscrit dans un contexte administratif particulier. En effet, région, départements, métropole, Etablissement Public Territoriaux (EPT), communes se superposent sur un même territoire.

Le décret du 2 juin 1960¹ crée les circonscriptions d'action régionale dont l'Île-de-France. Elle est composée de 8 départements : l'Essonne, les Hauts-de-Seine, Paris, la Seine-et-Marne, la Seine-Saint-Denis, le Val-de-Marne, le Val d'Oise et les Yvelines, créés en 1964². La loi du 5 juillet 1972³ transforme les circonscriptions d'action régionale en Régions, comme établissement public à vocation spécialisée, puis les Régions deviennent des collectivités territoriales grâce aux lois de décentralisation.

La Métropole du Grand Paris est un Etablissement Public de Coopération Intercommunal (EPCI) à fiscalité propre à statut particulier créé au 1^{er} janvier 2016 par la loi MAPTAM⁴. Son territoire est constitué de la commune de Paris, de l'ensemble des communes des départements des Hauts-de-Seine, de la Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne, d'une commune du Val d'Oise (Argenteuil) et de six communes de l'Essonne (Athis-Mons, Juvisy-sur-Orge, Morangis, Paray-Vieille Poste, Savigny-sur-Orge, Viry-Châtillon). La MGP, composée de 131 communes, est organisée en 12 EPT, territoires d'au moins 300 000 habitants définis par la loi MAPTAM⁴ : Paris, Vallée Sud-Grand Paris, Grand Paris Seine Ouest, Paris Ouest La Défense, Boucle Nord de Seine, Plaine Commune, Paris Terres d'Envol, Est Ensemble, Grand Paris Grand Est, Paris Est Marne et Bois, Grand Paris Sud Est Avenir, Grand Orly Seine Bièvre. Ils sont présentés sur la Figure 1 ci-dessous.

¹ Décret n°60-516 du 2 juin 1960 portant harmonisation des circonscriptions administratives

² Loi n°64-707 du 10 juillet 1964 portant réorganisation de la région parisienne

³ Loi n°72-619 du 5 juillet 1972 portant création et organisation des régions

⁴ Art. 12 de la loi n°2013-58 du 27 janvier 2014 de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles

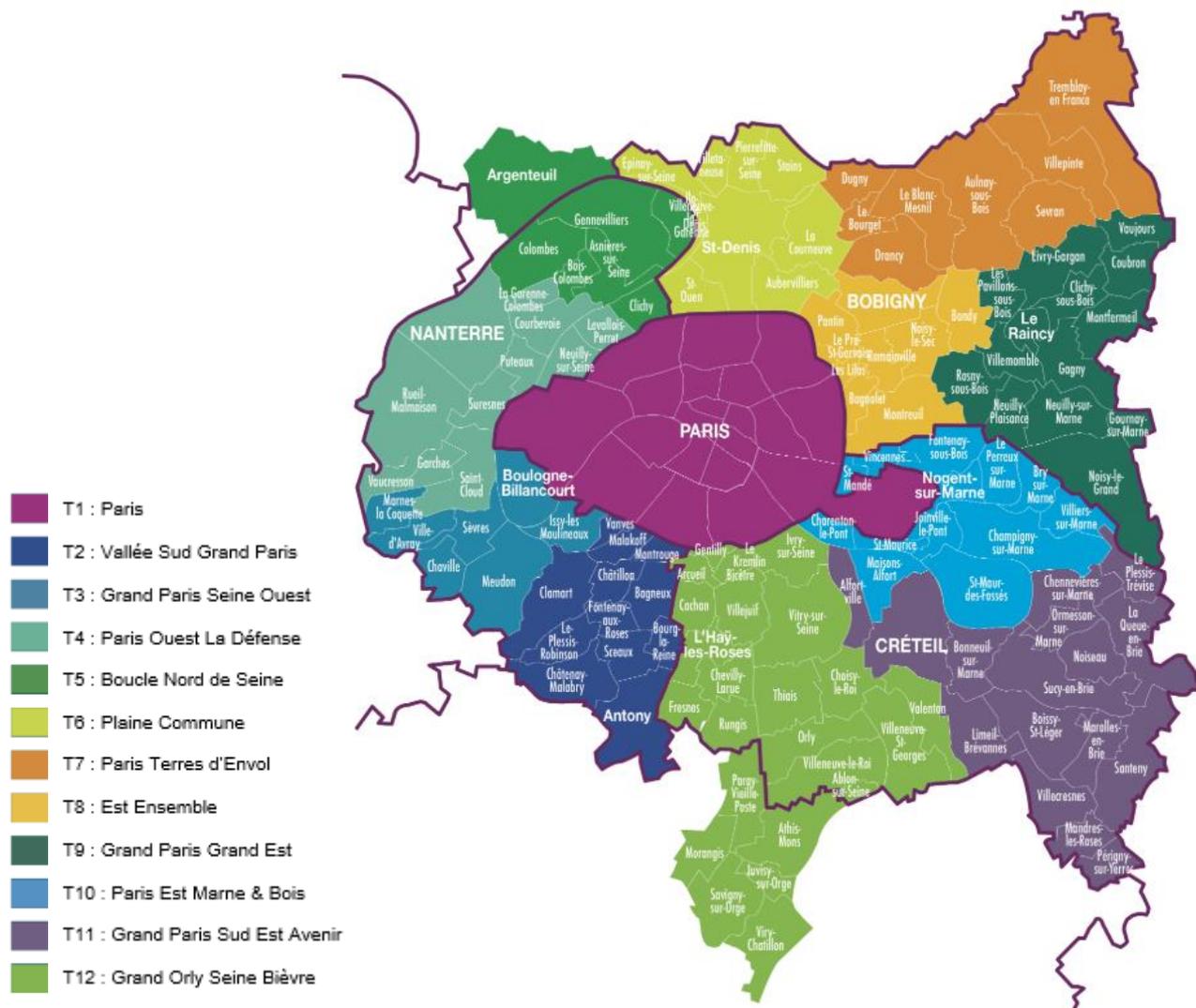


Figure 1 - Carte des 131 communes et des 12 territoires de la MGP

La MGP exerce⁵ de plein droit, en lieu et place de ses communes, quatre types de compétences. Il s'agit tout d'abord de compétences en matière **d'aménagement de l'espace métropolitain** : élaboration du Schéma de Cohérence Territorial (SCoT), définition, création et réalisation d'opérations d'aménagement d'intérêt métropolitain, actions de restructuration urbaine d'intérêt métropolitain, actions de valorisation du patrimoine naturel et paysager, constitution de réserves foncières d'intérêt métropolitain, élaboration d'un schéma métropolitain d'aménagement numérique. Le second type de compétences concerne la **politique locale de l'habitat** : programme local de l'habitat, politique du logement, aides financières au logement social, actions en faveur du logement social, actions en faveur du logement des personnes défavorisées ; amélioration du parc immobilier bâti d'intérêt métropolitain, réhabilitation

⁵ Article L5219-1 du Code Général des collectivités territoriales

et résorption de l'habitat insalubre d'intérêt métropolitain ; création, aménagement, entretien et gestion des aires d'accueil des gens du voyage et des terrains familiaux locatifs. Elle exerce aussi, en matière de **développement et d'aménagement économique, social et culturel**, les compétences suivantes : création, aménagement et gestion des zones d'activité industrielle, commerciale, tertiaire, artisanale, touristique, portuaire ou aéroportuaire d'intérêt métropolitain ; actions de développement économique d'intérêt métropolitain ; construction, aménagement, entretien et fonctionnement de grands équipements culturels et sportifs de dimension internationale ou nationale ; participation à la préparation des candidatures aux grands événements internationaux culturels, artistiques et sportifs, accueillis sur son territoire. Enfin, la MGP exerce des compétences en matière de **protection et de mise en valeur de l'environnement et de politique du cadre de vie**, ainsi que du plan d'action pour la réduction des émissions de polluants atmosphériques : lutte contre la pollution de l'air ; lutte contre les nuisances sonores ; soutien aux actions de maîtrise de la demande d'énergie ; élaboration et adoption du plan climat-air-énergie territorial, en cohérence avec les objectifs nationaux en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre, d'efficacité énergétique et de production d'énergie renouvelable ; gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations.

I.2. Les compétences de ces acteurs sur la thématique de l'alimentation

Il apparaît clairement, au paragraphe I.1, que la MGP n'est dotée d'aucune compétence spécifique en matière d'agriculture ou d'alimentation. Ainsi, il est nécessaire de s'interroger sur les compétences des autres collectivités présentes sur le territoire pour comprendre les possibilités d'action.

En France, c'est l'Etat qui définit le cadre de la politique de l'alimentation pour « assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique »⁶. Les collectivités territoriales ou intercommunalités n'ont

⁶ Art. L1 du Code rural et de la pêche maritime

aucune compétence directe dans le domaine de l'alimentation, si ce n'est la gestion de la restauration scolaire. Elles doivent agir par l'intermédiaire d'autres compétences qu'elles ont, si elles souhaitent agir dans ce domaine (Bodiguel et al., 2018). Dans ce cas, cela relève de la propre initiative du gouvernement local (Michel & Soulard, 2017). Ce point est déploré par Bonnet qui propose d'instaurer une « compétence alimentaire pour les collectivités locales » (Bonnet, 2016).

Le Plan National de l'Alimentation développé par l'Etat encourage les acteurs territoriaux à se saisir de l'enjeu alimentaire (Michel & Soulard, 2017). Suite à une comparaison du fonctionnement de différentes villes mondiales, Halliday (2017) conclut que les objectifs, les leviers et les instruments mis en œuvre par les villes dans la construction de leurs politiques alimentaires sont diverses. Elle recense par exemple les objectifs de revitalisation du tissu social de zones urbaines, de développement économique, d'augmentation de la résilience de l'approvisionnement alimentaire, de la sécurité alimentaire, de la protection alimentaire.

Bricas et al. (2017) proposent une première classification des moyens d'actions dont disposent les gouvernements locaux urbains (dénomination regroupant les acteurs publics des villes) pour agir sur les domaines agricoles et alimentaires : l'aménagement et la gestion de l'espace, la gestion des flux, la promotion des activités économiques, et la politique socio-culturelle. Par exemple, les gouvernements locaux urbains ayant la compétence de gestion de l'eau potable, peuvent acquérir des parcelles sur des bassins versants amonts pour préserver l'eau de pollutions ou ils peuvent inciter les agriculteurs à utiliser des pratiques peu polluantes, comme l'agriculture biologique en échanges de débouchés pour la restauration collective de leur territoire (Bricas et al., 2017). Les agglomérations urbaines qui gèrent les marchés de gros, peuvent s'en saisir pour favoriser la vente de producteurs locaux. Les gouvernements locaux urbains peuvent aussi établir des contrats avec des agriculteurs situés dans des zones rurales plus éloignées pour assurer un approvisionnement alimentaire de qualité dans la ville en échange de conseils ou d'investissements dans ces zones rurales (Bricas et al., 2017).

Halliday (2017) propose une autre classification d'actions. Selon elle, les domaines d'intervention peuvent être la planification du territoire, les infrastructures et le développement urbain, les transports publics et les routes, le développement économique local, la gestion locale des finances, la provision budgétaire pour les

services alimentaires et subventions, les services d'aide sociale, la santé publique, l'éducation, les marchés publics, la viabilité environnementale, la salubrité de l'environnement et la gestion des déchets.

Enfin, Bodiguel et al. (2018) proposent douze moyens d'actions dans le domaine de l'alimentation : le foncier agricole, le foncier urbain, la commande publique pour la restauration collective, l'éducation à l'alimentation, les formations professionnelles et agricoles, l'accès à l'alimentation, le financement des structures et projets, l'impact environnemental de la production agricole, les pratiques touristiques, les déplacements, la gestion et la prévention des déchets et la gouvernance locale. Par exemple, les EPCI peuvent agir sur le foncier agricole via les SCoT, les PLUi, ou encore le classement en Zone Agricole Protégée, tout comme les services de l'Etat dans les départements.

En Île-de-France, les collectivités agissent dans le domaine de l'alimentation par l'entrée des compétences qui leur sont attribuées. La Région agit grâce à sa compétence développement économique, en soutenant l'innovation et la modernisation des exploitations, l'installation et le démarrage des jeunes agriculteurs, le développement des circuits courts et en promouvant les produits locaux (« L'action régionale pour l'agriculture et la ruralité », 2018). La Région a la charge des lycées, pour lesquels elle assure la restauration⁷. Les départements ont la charge des collèges et assurent la restauration dans ceux-ci⁸. La commune a la charge des écoles publiques établies sur son territoire. Dans les écoles maternelles et élémentaires, l'organisation de la restauration relève de la commune (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, 2019). Enfin, l'ensemble de ces collectivités peuvent agir sur leur foncier pour installer des espaces cultivés alimentant la restauration collective et plus largement l'ensemble de la population par des projets d'agriculture urbaine, des jardins partagés, etc.

⁷ Article L214-6 du Code de l'éducation

⁸ Article L213-1 du Code de l'éducation

I.3. Les documents-cadres de la Métropole Grand Paris qui justifient son action sur la thématique de l'alimentation

La MGP souhaite agir sur la question de la restauration collective, or, comme cela a été montré plus haut elle n'en a pas la compétence. Elle s'en saisit par l'intermédiaire de sa compétence en matière d'environnement et du cadre de vie. En effet, c'est par l'approbation de son Plan Climat Air Energie qu'elle se dote de possibilité d'actions dans les domaines agricoles et alimentaires.

I.3.a. Le Plan Climat Air Energie Métropolitain

Le 12 novembre 2018, le Plan Climat Air Energie de la Métropole (PCAEM) du Grand Paris 2018-2024 a été adopté⁹. Ce PCAEM est composé de cinq parties : un diagnostic, une stratégie métropolitaine, un plan d'actions, un dispositif de suivi et d'évaluation et une évaluation environnementale stratégique. Les objectifs sont d'atteindre la neutralité carbone en 2050, d'atteindre le facteur 4 à l'horizon 2050 (soit l'engagement pris par la France de diminuer par quatre ses émissions de gaz à effet de serre à horizon 2050), d'accroître la résilience de la métropole face aux effets du changement climatique, de ramener les concentrations en polluants atmosphériques à des niveaux en conformité avec les seuils fixés par l'OMS, de réduire massivement les consommations énergétiques finales et d'obtenir un mix énergétique diversifié et décarboné (Métropole du Grand Paris, 2018b).

Il ressort du diagnostic que les émissions cumulées du secteur de l'alimentation représentent 16,5 MtCO₂eq/an¹⁰, soit environ 20% de l'impact carbone global de la MGP. C'est le second poste du Bilan Carbone de la métropole. Cette empreinte alimentaire colossale est due au fait qu'environ 7 milliards de repas sont consommés chaque année sur le territoire si l'on prend en compte les résidents, les travailleurs et les touristes. Une grande partie de l'impact carbone des repas vient de la consommation de viande, de poissons et crustacés, et de produits laitiers. L'utilisation de produits locaux et de saison, l'approvisionnement via des circuits courts et le choix d'un type d'agriculture vertueux (biologique ou raisonnée) jouent un rôle ambivalent, pris séparément, sur l'impact carbone du repas. Il faut ainsi rechercher à consommer

⁹ CM2018/11/12/12 : Adoption du Plan Climat Air Energie Métropolitain

¹⁰ Calcul comprenant le nombre de résidents, travailleurs et visiteurs sur le territoire, les pratiques alimentaires et le facteur d'émission de gaz à effet de serre associé à cette consommation

des produits conjointement issus de circuits courts, de proximité, de l'agriculture biologique ou raisonnée, de saison et davantage végétaux pour réduire l'impact carbone du repas. (Métropole du Grand Paris, 2018a).

Suite à ces constats, la stratégie développée concerne le secteur de l'agriculture avec une orientation prioritaire vers le développement d'une agriculture urbaine et périurbaine respectueuse de l'environnement. Cela se décline en objectifs : sanctuarisation des surfaces agricoles existantes et développement de 3 000ha supplémentaires à horizon 2030, développement des circuits courts alimentaires en évitant les effets rebonds (liés à l'acheminement des produits du producteur aux consommateurs) et valorisation locale des déchets organiques sous forme de compost. De plus, la stratégie prévoit de promouvoir un régime alimentaire moins carboné, via la sensibilisation et « la remise en question des apports carnés systématiques notamment dans la restauration collective et privée, ainsi que la mise en avant des bienfaits d'un régime dit flexitarien », les collectivités métropolitaines ayant un levier par la restauration collective de promouvoir cette alimentation faiblement carbonée, biologique, plus locale et en circuit court. (Métropole du Grand Paris, 2018b)

Cette stratégie se décline en actions dont deux concernent les domaines de l'agriculture et de l'alimentation. La première est l'action « ACT4 – Développer une agriculture urbaine et périurbaine respectueuse de l'environnement », dans laquelle la Métropole s'engage notamment à intégrer au SCoT des objectifs en matière de développement des surfaces agricoles tels que la sanctuarisation des surfaces agricoles existantes et le développement de 3 000ha à horizon 2030 pour une agriculture durable de proximité et d'une ceinture maraîchère. Elle s'engage aussi à fournir des subventions à des projets innovants ou à financer des outils mutualisés pour les agriculteurs urbains, et à mettre en œuvre un appel à projets sur la thématique de l'alimentation et des circuits courts sur les emprises foncières des communes pour valoriser le foncier public, encourager le maraichage biologique et les circuits courts, aider à l'installation et à garantir des débouchés. La seconde est l'action « CAD3 – Elaborer et animer un Plan Alimentation Durable Métropolitain ». Par cette action « bien que hors des exigences réglementaires, la MGP souhaite s'engager pour un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient ». Dans ce plan, différents axes de réflexion sont prévus tels que « l'animation du partage d'initiatives, de bonnes

pratiques et la mutualisation de démarches et d'études pour accompagner les communes à la mise en place de l'alimentation biologique ou sans intrants chimiques d'ici à 2025 », « l'offre d'un plat végétarien équilibré à chaque repas, le soutien aux circuits courts et à la production locale et la promotion de l'agriculture biologique » dans la restauration publique des collectivités métropolitaines. (Métropole du Grand Paris, 2018c)

Il ressort du PCAEM que malgré l'inexistence de compétences en matière d'alimentation, la MGP se saisit de ce sujet et agit par divers moyens, présentés à la partie I.2 : le foncier urbain, le foncier agricole, la provision budgétaire pour les services alimentaires et subventions, la commande publique pour la restauration collective.

I.3.b. Le Plan Alimentation Durable Métropolitain

Afin de mettre en œuvre l'action CAD3 du PCAEM, présenté au paragraphe I.3.a, le Conseil de la MGP a approuvé le 11 octobre 2019 les quatre premières orientations du Plan alimentation durable métropolitain (PADM)¹¹. La première est de soutenir le développement d'une agriculture durable. En effet, il est essentiel de préserver les terres agricoles existantes et d'accompagner l'installation de projets agricoles durables. En parallèle, la MGP doit sensibiliser les métropolitains à la production alimentaire par l'intermédiaire par exemple du développement de l'agriculture urbaine. Enfin, un développement des liens avec les territoires voisins permettra d'approvisionner le bassin métropolitain. La seconde orientation est de rapprocher les producteurs des consommateurs et de valoriser les produits locaux. La troisième est d'augmenter l'approvisionnement bio et local dans les restaurations collectives. La dernière orientation est d'œuvrer pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets. Cela concerne le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets, mais aussi l'arrêt de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques dans les restaurations collectives et les commerces.

C'est ainsi dans le cadre de la troisième orientation de son futur PADM que la MGP souhaite travailler sur la restauration collective. Comme les compétences de gestion de la restauration collective reviennent aux communes, aux départements et aux régions, la MGP souhaite uniquement accompagner les communes, voire les EPT,

¹¹ CM2019/10/11/17 : Bilan des Rencontres Agricoles et premières orientations du Plan Alimentation Durable Métropole

dans l'exercice de leurs compétences, notamment pour que toutes améliorent leurs pratiques afin de diminuer l'impact carbone des menus servis. En effet, comme cela a été présenté au paragraphe I.3.a, en invitant les acteurs à s'approvisionner davantage en produits bio, locaux, issus de circuits courts, végétaux, la MGP diminuera son empreinte carbone en diminuant l'impact carbone du domaine alimentaire.

II. Enjeux de l’approvisionnement local et des exigences de la loi EGAlim pour la restauration scolaire en Île-de-France

La restauration collective se divise en trois secteurs : la restauration scolaire de l’école maternelle jusqu’à l’université, la restauration sanitaire et médicosociale des établissements publics de santé, des maisons de retraite, etc., et la restauration administrative (Ministère de l’Agriculture, de l’Agroalimentaire de la Forêt & Direction des Achats de l’Etat, 2016). Seul le secteur de la restauration collective scolaire sera abordé dans cette partie du fait de l’intérêt du sujet pour les écoles maternelles et élémentaires. Il est nécessaire de comprendre les exigences de la loi EGAlim, dont la MGP souhaite accompagner l’atteinte sur son territoire, ainsi que les enjeux liés au caractère local de l’approvisionnement et aux pratiques respectueuses de l’environnement, que la MGP souhaite favoriser dans le même temps.

II.1. Les exigences de la loi EGAlim concernant l’approvisionnement

II.1.a. La loi EGAlim

La restauration scolaire est soumise à un certain nombre d’exigences que ce soit en termes de sécurité sanitaire, d’équilibre alimentaire par exemple sur le nombre de plats servis à chaque repas¹², de qualité nutritionnelle, dont les recommandations sont définies par le Groupement d’Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (Direction des Affaires Juridiques, 2015). Ces exigences ont été complétées depuis 2018 par la loi EGAlim¹³, issue des Etats généraux de l’alimentation (EGA).

Les EGA ont été lancés en 2017 afin de « relancer la création de valeur et en assurer l’équitable répartition, permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes, accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs, et enfin promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable » (« #EGalim : Pourquoi des États généraux de l’alimentation ? », 2017). Ils ont consisté en cinq mois de travail, 14 ateliers nationaux, une consultation citoyenne, des événements territoriaux. Trois livrables ont été produits : une feuille de route

¹² Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnel des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

¹³ Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

interministérielle 2018-2022, des plans de filière et la loi EGalim promulguée le 30 octobre 2018. Cette loi est composée de deux parties. La première, Titre I¹⁴ – Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans les secteurs agricoles et alimentaires, a pour objectif d'assurer la souveraineté alimentaire par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs. La seconde correspond au Titre II¹⁵ – Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal. (Prévost, 2018)

« La restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous, éduquer nos enfants sur le sens de l'alimentation et du "bien manger" et accélérer la transition agroécologique » (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020). C'est pourquoi le titre II de la loi liste un certain nombre d'exigences pour les gestionnaires de restauration scolaire. Celles-ci ciblent l'approvisionnement des denrées devant être plus durable, la diversification des sources de protéines, l'information et l'éducation des convives, des restrictions sur les contenants alimentaires en plastique, la réduction du gaspillage alimentaire¹⁶.

II.1.b. Les exigences sur l'approvisionnement

L'article 24¹³ exige qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants scolaires maternels et élémentaires comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits répondant à l'une des conditions suivantes :

- Produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. Le coût du cycle de vie couvre tout ou partie des coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit, si leur valeur monétaire peut être déterminée et vérifiée, tels que le coût des émissions de gaz à effet de serre et d'autres émissions polluantes ou alors des coûts d'atténuation du changement climatique¹⁷.
- Produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits en conversion

¹⁴ Articles 1 à 23 de la loi n°2018-938

¹⁵ Articles 24 à 92 de la loi n°2018-938

¹⁶ Article 28 et 88 de la loi n°2018-938 et Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire Décret n°2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique

¹⁷ Article R.2152-9 du code la commande publique

- Produits bénéficiant d'autres signes ou mentions suivantes : Label Rouge, appellation d'origine, indication géographique et spécialité traditionnelle garantie, « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Produits bénéficiant de l'écolabel des produits issus de la pêche durable
- Produits bénéficiant du symbole graphique des régions ultrapériphériques de l'Union dont l'utilisation est subordonnée au respect des règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement
- Jusqu'au 31 décembre 2029, issus des exploitations à haute valeur environnementale, certifiée de 2^{ème} niveau
- A compter du 1^{er} janvier 2030, issus des exploitations à haute valeur environnemental, certifiée du plus haut niveau de certification

De plus, l'article 24¹³ exige qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022 les repas servis dans les restaurants scolaires maternels et élémentaires comprennent une part au moins égale, en valeur, à 20% de produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits en conversion.

Enfin, l'article 24¹³ exige que les gestionnaires des restaurants scolaires d'écoles maternelles et élémentaires développent l'acquisition de produits issus du commerce équitable en faveur des petites et moyennes entreprises ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux.

II.2. Les contraintes de l'approvisionnement local

La MGP précise dans la troisième orientation de son PADM qu'elle souhaite promouvoir le critère « approvisionnement local » dans les restaurations collectives des écoles maternelles et élémentaires. Or, parmi les exigences de la loi EGalim, n'apparaît pas le critère de proximité de l'approvisionnement. En effet, celui-ci n'a pas de définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public (Conseil National de la Restauration Collective, 2020). Le Code de la Commande Publique rappelle que les acheteurs publics doivent respecter « le principe d'égalité de traitement des candidats à l'attribution d'un contrat de la commande publique. Ils mettent en œuvre les principes de libertés d'accès et de transparence des procédures »¹⁸. Ainsi, la fixation de critères de choix liés à l'origine ou à l'implantation

¹⁸ Article L3 du Code de la Commande Publique

géographique des candidats est interdite, car elle est en opposition avec le principe d'égalité de traitement.

Cependant, d'après Le Velly (2012), « la relocalisation des achats de la restauration collective publique n'est pas qu'une question d'ordre juridique ». Il est essentiel de modifier les habitudes de rédaction et d'organisation des marchés publics (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014). En effet, les marchés publics ne sont plus uniquement attribués au candidat ayant fait l'offre la moins chère mais à l'offre « économiquement la plus avantageuse sur la base d'un ou plusieurs critères objectifs, précis et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution »¹⁹. Les clauses du marché précisent les conditions d'exécution des prestations, qui peuvent prendre en compte des considérations notamment environnementales et sociales, en se rapportant à un processus spécifique de production, de fourniture ou de commercialisation²⁰. Ainsi, il est possible par exemple d'inscrire dans le marché des critères tels que la saisonnalité, la fraîcheur, ou l'approvisionnement en circuit court. De même, lors de la rédaction du marché, différentes possibilités existent pour rendre possible la réponse par des producteurs locaux. La plus connue est celle de l'allotissement, qui implique que les marchés soient passés en lots séparés dont l'acheteur détermine le nombre, la taille et l'objet²¹. Allotir de manière fine un marché permet à des agriculteurs locaux ne produisant qu'un nombre restreint de produits de pouvoir tout de même répondre à l'appel d'offres, si l'acheteur allotit de manière à prendre en compte les spécificités de production du territoire. Un Plus Bio rapporte que « beaucoup de villes ont ainsi saucissonné leur marché, multipliant à l'envi le nombre de lots adaptés à la réalité locale » (Un Plus Bio, 2019). De plus, il est aussi possible de jouer sur le type de marché passé, puisque pour un marché de montant inférieur à 40 000 € HT à caractère expérimental, l'appel d'offres n'est pas obligatoire et le fournisseur local peut donc être choisi sans mise en concurrence préalable²². Au-delà de ces éléments, il est important de rappeler que ces règles s'appliquent uniquement à des structures publiques, et ne sont donc restrictives que si la commune gère en propre ses approvisionnements. En effet, Robin (2017) met en évidence que les « marchés publics sont plus complets et spécifiés », et ainsi

¹⁹ Article L2152-7 du Code de la Commande Publique

²⁰ Article L2112-2 et article L2112-3 du Code de la Commande Publique

²¹ Article L2113-10 du Code de la Commande Publique

²² Article L2122-1 et article R2122-8 et article R2122-11 du Code de la Commande Publique

plus rigides, que les contrats privés. Des différences de souplesse dans la possibilité d'approvisionnement local existent entre des restaurants scolaires gérés en régie par la commune et des restaurants scolaires dont la gestion a été déléguée par la commune à une société privée de restauration collective.

Cependant, au-delà de ces aspects purement juridiques, il existe un certain nombre de freins à l'approvisionnement local : contractuel, logistique, etc. (Le Velly, 2012). Sur le volet contractuel, les agriculteurs peuvent être gênés par la nature et la durée du contrat, parfois trop courte pour assurer aux agriculteurs la sécurité des investissements qu'ils feront pour approvisionner la restauration scolaire, ou par les prix plus bas que ceux de la vente directe. Ainsi, sur le territoire du PNR du Gâtinais Français, certains agriculteurs seraient intéressés pour diversifier leurs débouchés vers la restauration collective, mais ils auraient besoin de contrat sur le long terme, 5-10 ans, et d'une proposition sur la rémunération suffisamment élevée pour répondre aux besoins des producteurs. Des céréaliers pourraient se diversifier si la demande des collectivités était plus claire : quelle serait la rémunération et sur quelle durée ? (Cherchelay & la-Laurent, 2020). Beaucoup d'agriculteurs sont intéressés pour fournir la restauration collective mais ne s'y engagent pas car ce débouché leur semble économiquement peu viable (Ligonie & Pasqualini, 2020). De plus, les volumes massifiés empêchent une réponse locale (ARENE Île-de-France, 2016). Certaines communes, en effet, n'ayant pas la possibilité de réorganiser leurs marchés pour favoriser les produits locaux sont amenées à participer à des groupements de commandes qui, du fait de leur taille, impliquent parfois une limitation des fournisseurs possibles, les petits producteurs locaux n'étant plus capables de répondre en quantité (Darly & Aubry, 2014). Sur le volet logistique, le manque d'outils de transformation de produits bruts en produits de 4^{ème} ou 5^{ème} gamme²³ est aussi un frein important car il y a un manque de ressources humaines au sein des cuisines pour transformer les produits locaux bruts (Darly & Aubry, 2014). La livraison pose aussi problème : présence irrégulière des produits et horaires variables des livraisons, nombre trop important de déplacements (ARENE Île-de-France, 2016). De plus, il y a des freins dus au caractère local des produits : l'été, période de récoltes importantes, correspond à une période où la demande de la restauration collective est limitée (vacances

²³ La 4^{ème} gamme correspond aux produits crus conditionnés sous atmosphère contrôlée. La 5^{ème} gamme correspond aux produits cuits conditionnés sous atmosphère contrôlée ou conditionnée.

scolaires) et l'hiver, la restauration collective se désintéresse des produits de saison. En effet, les professionnels de cantines ne mettent pas très régulièrement des légumes d'hiver (assez peu diversifiés) dans les menus. Enfin, il y a un frein primordial constitué des besoins d'assainissement et d'hygiène de la restauration collective. Même si l'offre locale existait pour les produits demandés, celle-ci « n'est pas organisée pour participer à un appel d'offre public avec des exigences très élevées en matière de contrôle sanitaire ». (Robin, 2017).

Ces divers freins se cristallisent en raison du manque de mise en relation entre l'offre et la demande (Blezat Consulting, 2019). Les pratiques d'achat en restauration scolaire sont « souvent déconnectées des réalités agricoles et agroalimentaires locales » (ARENE Île-de-France, 2016). Pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective il y a un « réel besoin de connaissance mutuelle entre les acteurs de l'offre et de la demande » (Le Velly, 2012). Au-delà de ces nombreux freins, pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires du territoire métropolitain il est nécessaire de connaître les potentiels d'approvisionnement. En effet, s'approprier la connaissance de l'offre locale est une des conditions de réussite d'approvisionnement local (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014).

II.3. Potentiels de l'approvisionnement local pour la restauration collective sur le territoire métropolitain

La MGP a une Surface Agricole Utile (SAU) inférieure à 2 000 ha ce qui correspond à 2 % du territoire. Sur ces terres agricoles, on recense 102 exploitations qui cultivent 12 % de la SAU du territoire en maraichage, et plus largement du blé tendre et céréales aux franges. Les seules données aujourd'hui disponibles sur la demande de la restauration collective sont à l'échelle de la région. L'ensemble de la restauration collective, publique et privée, représente 660 millions de repas annuels en Île-de-France, soit 8 % des besoins alimentaires de la région, et parmi ces repas 48 % concernent la restauration collective du secteur de l'enseignement (Blezat Consulting, 2019). « La métropole en elle-même est faiblement productrice au regard de ses besoins » (Métropole du Grand Paris, 2018a).

« Il ne faut pas considérer un territoire de manière trop spécifique. Tout territoire entretient des relations d'interdépendances avec d'autres ». Les territoires ruraux et les campagnes urbaines « recèlent en leur sein des éléments qui nous sont à tous essentiels : l'alimentation avec les terres agricoles ». (Bonnet, 2016). Il semble donc essentiel de ne pas considérer l'approvisionnement local comme un approvisionnement uniquement issu du territoire métropolitain urbain, mais de rechercher s'il est possible au moins de le définir comme un approvisionnement issu de l'Île-de-France.

L'agriculture représente 48 % du territoire francilien. En 2017, 83 % de la SAU étaient cultivés en céréales et oléoprotéagineux, dont 50 % en blé tendre d'hiver, 11% en cultures industrielles, 2 % en cultures fourragères ou prairies artificielles temporaires. (« L'agriculture francilienne Chiffres clés »). Or, la restauration collective ne représente que 0,5 % des modes de commercialisation des producteurs d'Île-de-France. Autrement, les modes de commercialisation locaux sont ceux en circuits courts de proximité : vente à la ferme, vente sur les marchés, vente avec intermédiaire commerçants-détaillants. Les exploitations de grandes cultures, pour lesquelles existe une filière structurée de la production à la transformation, à la distribution-consommation, peuvent valoriser leurs productions en restauration collective par leur compétitivité supérieure sur ces marchés à celles des maraichers de petites surfaces qui ont davantage d'intérêt à valoriser leurs produits en vente directe (ARENE Île-de-France, 2016).

D'après une modélisation de Blezat Consulting (2019), la production de pain en Île-de-France est équivalente à 3,4 fois la consommation théorique globale de la restauration scolaire (écoles, collèges, lycées) alors que la production de légumes est équivalente à 4% de la consommation théorique globale et la production de poulet est équivalente à 1,1% de la consommation théorique globale. Ces quelques chiffres laissent comprendre que, pour certains produits, la volonté de favoriser l'approvisionnement local pour la restauration collective sera délicate du fait d'un déficit d'offre locale. Cela est confirmé par des retours d'animateurs de territoires agricoles d'Île-de-France. Par exemple, sur le Plateau de Saclay, le constat est qu'il n'y a pas assez d'offre sur le territoire. Ainsi, à part le travail qui a été fait pour faciliter les liens entre les acteurs et développer le peu de produits disponibles, plus rien n'est possible tant qu'un travail sur l'offre n'est pas fait (Spaak, 2020). Sur le territoire du PNR du Gâtinais Français, il

y a un certain nombre de maraichers, mais tous ont déjà leurs débouchés en vente directe, vers des restaurants commerciaux ou à Rungis. Il n'y a pas d'offre disponible pour la restauration collective. (*Cherchelay & la-Laurent, 2020*). Sur le territoire de l'Association pour le Plateau Agricole de Centre Essonne, les agriculteurs n'ont aucune difficulté à commercialiser car il y a une forte demande en produits bio et locaux qui n'est pas satisfaite et les porteurs de projets en maraîchage qui souhaiteraient s'installer ne le peuvent pas du fait du prix du foncier (*Veysseyre, 2020*). De même, pour l'animatrice de l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles et du Plateau des Alluets, si on veut réussir à répondre à la demande d'approvisionnement local de la restauration scolaire, il faut augmenter la production en accompagnant les agriculteurs à la diversification de leurs productions et en installant de nouveaux maraîchers et plus généralement de nouveaux agriculteurs (*Martinez, 2020*). Cependant, malgré ces tendances lourdes peu propices au développement de nouveaux débouchés pour la restauration scolaires, des initiatives fleurissent sur le territoire francilien pour approvisionner la restauration scolaire. Sur le territoire de l'Association Pour le Plateau Agricole de Centre Essonne il y a une dynamique de conversion en AB qui ne se fait pas toujours à l'échelle de l'exploitation mais sur une partie des surfaces, comme par exemple un agriculteur qui est passé en AB pour ses hectares de lentilles et travaille sur des débouchés avec la restauration collective avec le département de l'Essonne. Sur la commune de Ris-Orangis, la communauté d'agglomération Grand Paris Sud a racheté une friche avec l'objectif d'installer des exploitants en AB avec des débouchés pour la restauration collective (*Veysseyre, 2020*).

La distance moyenne d'approvisionnement d'Île-de-France est passée de 150 km à 660 km en deux siècles (Métropole du Grand Paris, 2018a). Cela montre qu'au-delà du territoire francilien, il sera sûrement nécessaire de considérer l'approvisionnement « local » comme un approvisionnement interrégional. En effet, pour Spaak (2020), la solution n'est pas à l'échelle de l'Île-de-France, pour avoir des volumes significatifs il faut aller à l'interrégional. Il semble que l'on pourrait nourrir la population parisienne dans un rayon de 250 km, ce qui comprend l'Île-de-France et les grandes ex-régions autour, soit la notion géographique du bassin parisien comme unité géographique (*Koumarianos, 2020*). L'approvisionnement local pour la restauration collective

pourrait ainsi se comprendre à l'échelle francilienne au mieux, mais aussi à l'échelle des départements voisins.

III. Parangonnage d'autres métropoles et d'initiatives franciliennes

Afin de construire des propositions d'actions pour la MGP lui permettant de mener à bien ses objectifs tout en s'inscrivant dans ses compétences, un parangonnage a été réalisé. Celui-ci a porté à la fois sur l'action sur la restauration scolaire d'autres métropoles françaises, mais aussi sur les actions d'acteurs franciliens de l'agriculture et de l'alimentation. Le parangonnage réalisé poursuit celui conduit par Marie Abboud de mars à septembre 2019 sur la stratégie alimentaire de la MGP (Abboud, 2019). Dans une première partie, une présentation de la méthodologie de travail est faite. Ensuite, les résultats issus du parangonnage de l'action des métropoles puis des structures franciliennes sont présentés.

III.1. Méthodologie de travail

III.1.a. Parangonnage de cinq métropoles françaises

Abboud (2019) a réalisé un parangonnage des stratégies alimentaires de 9 métropoles françaises retenues selon les critères de taille de bassin de consommation et d'avancement sur les questions alimentaires : Bordeaux, Grenoble, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nantes, Rennes, Toulouse. Des fiches de synthèse des stratégies alimentaires de ces métropoles ont été élaborées (Abboud, 2019). Un recensement des initiatives pertinentes que la MGP pourrait reproduire a été réalisé à partir des éléments des fiches de synthèse, ce qui a conduit à sélectionner 5 métropoles : Bordeaux, Grenoble, Nantes, Rennes et Toulouse. Des entretiens téléphoniques semi-directs ont été menés à l'aide d'un questionnaire présenté à l'Annexe 1 – Questionnaire d'entretien pour les métropoles. Ce questionnaire était adapté pour chaque métropole en sélectionnant uniquement les actions mises en place par cette métropole. L'objectif de ces échanges était d'identifier des initiatives menées par d'autres métropoles françaises sur le sujet de la restauration scolaire, et qui auraient porté des fruits, que la MGP pourrait reproduire.

III.1.b. Parangonnage des initiatives franciliennes

En plus du parangonnage de certaines métropoles françaises, il a paru intéressant d'échanger avec des acteurs franciliens ayant mis en place des actions sur la restauration scolaire. L'objectif de ces échanges était d'identifier les actions que la MGP pourrait reproduire ou auxquelles elle pourrait s'associer, de recenser l'offre

disponible sur des territoires proches du territoire métropolitain et enfin d'identifier les attentes des acteurs en termes d'investissements de la MGP ou de partenariats avec la MGP. Un premier recensement de ces acteurs réalisé par Abboud (2019) identifiait : Eau de Paris, l'AESN, l'AFAUP, la Chambre d'agriculture, la DRIAAF, le GAB Île-de-France, Île-de-France Terres de Saveurs, la région, la Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Agricole (SAFER), Terre de Liens. Cette liste d'acteurs a été élargie à la Coopérative Bio Île-de-France, aux PNR franciliens, aux territoires agri-urbains et aux GAL. Enfin, il a paru intéressant de compléter ce parangonnage par des échanges avec les départements franciliens et la Région Île-de-France, afin de connaître les pratiques de la restauration collective dans les collèges et lycées franciliens. Les entretiens ont été menés par téléphone à partir de questionnaires semi-directifs présentés à l'Annexe 2 – Questionnaire d'entretien pour les territoires agri-urbains et les PNR et à l'Annexe 3 – Questionnaire d'entretien pour les acteurs franciliens. Ils ont, pour certains, été menés avec Lucie Labidoire, chargée de mission Nature en ville à la MGP. La liste des acteurs rencontrés est présentée page 63.

III.2. Résultats issus du parangonnage des autres métropoles

Les résultats issus de ce parangonnage ont été regroupés par type d'actions mises en place par les métropoles afin que la présentation soit thématique et non sous forme de liste de chaque métropole.

III.2.a. Etudes

Bordeaux Métropole a lancé une étude sur la restauration collective en 2019 via un audit sur site, commune par commune, faite par un prestataire. Cette étude avait pour objectif de comprendre le fonctionnement de la restauration collective sur le territoire, la manière dont était gérée cette compétence par les communes et les formes de soutien qui pourraient leur être apportées afin qu'elles puissent s'améliorer, dans la perspective de la loi EGAlim (*Scouarnec, 2020*).

Rennes Métropole a initié depuis la fin de l'année 2018 l'élaboration de sa stratégie alimentaire avec le bureau d'études Utopies. En parallèle un état des lieux de la restauration collective a été mené par un prestataire, via une enquête en ligne. Celle-ci a permis le recensement de nombreuses informations sur l'ensemble des 43 communes de la Métropole : l'organisation du restaurant collectif (régie, gestion

conçédée), le type de matériel disponible, les types de repas (scolaire, EPHAD, personnel administratif), le niveau d'engagement des communes par rapport aux critères de la loi EGAlim (part des aliments bio, des aliments durables, nombre de repas végétarien, utilisation du plastique, volume du gaspillage, ...). (*Verdier, 2020*)

De même, Toulouse Métropole a réalisé une enquête auprès des communes de son territoire afin de comprendre les modes de gestion, le niveau d'équipement existant dans les restaurants scolaires, le nombre et la qualification du personnel, et de faire remonter les besoins des communes. Cette enquête en ligne a été réalisée par ERABLES31, le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de Haute-Garonne. (*Karcher-Bernard, 2020*).

III.2.b. Accompagnement des collectivités

Grenoble-Alpes Métropole a organisé un accompagnement des communes qui le souhaitent, visant à intégrer davantage de produits bio et locaux dans la restauration collective scolaire. Un appel à manifestation d'intérêt (AMI) a été lancé auprès des communes, en parallèle d'un marché pour sélectionner un prestataire. L'objectif pour le prestataire était d'accompagner les communes en gestion directe dans leurs approvisionnements, et celles en gestion concédée à la rédaction du cahier des charges pour le choix du prestataire et au travail avec le prestataire pour qu'il améliore la qualité de ses approvisionnements. Un second accompagnement de ce type sera à nouveau proposé dans les mois qui viennent pour aider les communes à respecter les exigences de la loi EGAlim sur l'approvisionnement, les déchets plastiques et le gaspillage alimentaire. (*Berthaud, 2020*).

Rennes Métropole a travaillé avec le GAB d'Ille-et-Vilaine en 2011 sur un programme « Bio et local à la cantine » proposé aux communes sur 5 après-midi en un semestre (un après-midi par mois). En amont, un sondage par internet a été réalisé pour connaître le fonctionnement de la restauration collective des communes, leur niveau d'engagement sur leurs approvisionnements et leurs attentes. Les séances avaient pour thèmes : introduction générale, rédaction des marchés publics, aspects diététiques et produits bio et frais, échanges pratiques pour l'utilisation de produits bio et frais dans une cantine scolaire, visites de fermes bio ayant des débouchés pour la restauration collective. En 2013-2014-2015, un travail à l'échelle du Pays de Rennes a été mené pour mettre en relation les producteurs locaux avec les entreprises de restauration et échanger sur les produits fréquemment consommés pouvant être

fournis localement. Des formations ont aussi été proposées pour les collectivités, en partenariat avec le CNFPT, sur les marchés publics. (*Verdier, 2020*)

Toulouse Métropole accompagne les communes de son territoire de plusieurs manières. Tout d'abord elle anime un réseau des communes pour échanger sur les bonnes pratiques et leur permettre de savoir ce qui est fait par chacune d'elle et s'en inspirer. De plus, elle va proposer un appel à communes volontaires (5-7 communes par an) pour un accompagnement global portant sur le gaspillage alimentaire, la gestion des biodéchets, l'approvisionnement local de qualité et la mise en place d'une démarche globale pour répondre aux exigences de la loi EGalim. Enfin, elle va proposer des formations sur les marchés publics en partant des cas particuliers des communes participantes, en partenariat avec le CNFPT. (*Karcher-Bernard, 2020*)

Bordeaux Métropole a participé à la création et coordonne un groupement d'achat, constitué de la Direction des Restaurants de la Métropole, de huit communes de la Métropole et d'autres communes. Pour les communes, ce groupement d'achat permet de mutualiser les moyens déployés pour passer les marchés d'approvisionnement alimentaire. Cependant, selon la chargée de mission Gouvernance alimentaire de Bordeaux Métropole, ce groupement n'est aujourd'hui pas un dispositif efficace pour assurer un approvisionnement durable de la restauration collective, dans la mesure où le marché comprend de nombreux lots et les fournisseurs sélectionnés sont surtout de gros fournisseurs, ne répondant pas aux préférences locales. (*Scouarnec, 2020*)

Nantes Métropole a élaboré un plan d'actions transversal "le PAT à l'école" à destination des 24 communes de son territoire, à déployer d'ici 2025. Cela comprend un parcours d'accompagnement de toutes les communes pour la commande publique en restauration scolaire, parcours prévu en 4 étapes, portant sur l'écriture des marchés publics. Il sera réalisé grâce au partenariat entre le GAB44 et la Métropole, et ciblera 6 communes par an pendant 4 ans. De plus, un programme "zéro déchets à la fête de l'école" sera testé dans toutes les communes. Enfin, une expérimentation par appel à projets sera mise en place dans 5 établissements pilotes avec l'instauration d'un potager à disposition, des ateliers cuisine et d'un parrainage "une école/une ferme". (*Nantes Métropole, 2020*).

III.2.c. Accompagnement des agriculteurs

Grenoble-Alpes Métropole a financé un projet de construction d'une légumerie porté par la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais et financé aussi par la région, par l'UE via un programme LEADER. Ce projet avait pour objectif de fournir un débouché pour les maraichers des territoires et avoir des légumes prêts à l'emploi pour les cuisines centrales et les sociétés de restauration collective. (*Berthaud, 2020*)

Rennes Métropole, d'abord partie prenante, est aujourd'hui partenaire d'une démarche liant les agriculteurs, la Collectivité Eau du Bassin Rennais (EBR) et certaines communes hors de Rennes Métropole, par laquelle, notamment, les agriculteurs fournissent certains restaurants collectifs en s'engageant à modifier durablement leurs pratiques. Un groupement de commande a été créé pour regrouper 15 structures (Collectivité EBR, Rennes Métropole, un syndicat de restauration collective et 12 communes) et acheter des produits issus d'exploitations présentes sur les bassins versants aux alentours, respectant des pratiques agricoles particulières, via un appel d'offres de prestations de service "protection de la ressource en eau". Rennes Métropole finance aujourd'hui le diagnostic agricole de l'exploitation des agriculteurs présents sur son territoire souhaitant intégrer la démarche, diagnostic obligatoire pour répondre à l'appel d'offres. (*Verdier, 2020*)

III.2.d. Mise en lien des producteurs et des acheteurs

Bordeaux Métropole a lancé fin décembre 2019 des rencontres acheteurs-producteurs. L'objectif était de faire se rencontrer des acheteurs publics et des transformateurs de la filière fruits et légumes, particulièrement de 4^{ème} gamme, pour qu'ils échangent sur leurs besoins réciproques en termes de volumes produits et demandés et ainsi que des expérimentations et cultures puissent être lancées en prenant en compte les besoins de la restauration collective. (*Scouarnec, 2020*)

Toulouse Métropole a organisé, avec l'appui du Groupement d'Agriculteurs Biologiques de Haute-Garonne puis sur proposition de la Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne, des rencontres avec les acteurs de la demande, professionnels et communes. La première partie des rencontres consistait en une présentation de l'offre locale structurée et en des témoignages d'acheteurs ayant mis en place des démarches d'approvisionnement bio et local. La seconde partie des rencontres était consacrée à des ateliers d'échanges entre ces structures afin de se connaître et d'échanger sur les contraintes et les besoins de chacun. (*Karcher-Bernard, 2020*)

III.2.e. Coopérations interterritoriales mises en place par d'autres métropoles françaises

Grenoble-Alpes Métropole travaille sur une stratégie agricole et alimentaire interterritoriale. En effet, un Projet Alimentaire InterTerritorial qui regroupe la ville de Grenoble, la communauté d'agglomération du Pays Voironnais, la Communauté de commune du Grésivaudan et la Communauté de commune de Trièves, les PNR de Chartreuse et du Vercors et la Métropole est en cours de construction. Ce large périmètre d'action permet de rassembler un bassin de production et de consommation important. Ces acteurs ont, pour certains, une habitude ancienne à travailler ensemble, du fait de l'appartenance commune à l'ancienne Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois, et pour l'ensemble une volonté politique forte de travailler ensemble, portée depuis la création de la Métropole en 2015. (*Berthaud, 2020*)

Toulouse Métropole a signé un contrat de réciprocité avec le Pays Porte de Gascogne. En effet, le besoin est ressorti de coopérer avec les territoires voisins du fait de filières qui dépassaient le simple territoire métropolitain. Deux grandes actions concernant l'alimentation sont présentes dans ce contrat : (i) les agriculteurs du Pays Portes de Gascogne ont une place au sein du MIN. Ceci a été facilité dans la mesure où le Marché d'intérêt National (MIN) appartient à Toulouse Métropole et est géré en DSP ; (ii) un travail a été réalisé avec la restauration collective pour intégrer davantage de produits issus du Pays Portes de Gascogne. (*Karcher-Bernard, 2020*)

Nantes Métropole a signé un contrat de réciprocité le 10 avril 2019 avec le Pays de Retz sur quatre thématiques dont l'alimentation. Ce contrat a été un vecteur pour initier un dialogue avec les territoires du sud de l'agglomération, Nantes Métropole étant davantage tournée vers l'axe ouest Nantes-Saint Nazaire. En parallèle, Nantes Métropole a réuni les EPCI voisins pour construire un travail commun autour d'actions collectives. Quatre axes de travail ont été choisis : la restauration collective, la relocalisation des outils de transformation locaux (légumerie et abattoir), le gaspillage alimentaire et les outils logistiques locaux adossés au MIN. Sur la restauration collective, des formations aux marchés publics ont été organisées conjointement entre le Pays de Retz et Nantes Métropole. (*Maury, 2020*)

III.3. Résultats issus du parangonnage des initiatives franciliennes

Les résultats issus de ce parangonnage sont présentés successivement par structure. Tout d'abord, les retours des associations et Groupement d'Action Locale (GAL), ainsi que des Parcs Naturels Régionaux ayant mis en place sur leur propre territoire des actions pour la restauration scolaire, sont exposés. Ensuite, les retours de certains départements franciliens, de la Région et de la société de restauration collective Sodexo sont présentés. Enfin, les retours des organismes agricoles, alimentaires ou environnementaux, avec lesquels la MGP pourrait construire des actions, sont présentés : Coopérative Bio Île-de-France, GAB Île-de-France, Agence de l'Eau Seine Normandie, Eau de Paris, Terre de Liens, AFAUP et Chambre d'Agriculture.

III.3.a. Associations et GAL

Il y a un projet de Territoires d'innovation – grande ambition (une action du Programme d'investissements d'avenir) sur le territoire de l'Association Pour le Plateau Agricole de Centre Essonne pour créer des fermes biologiques sur l'Agglomération Cœur d'Essonne par un travail de veille sur la cession des exploitations en place, et des infrastructures pour structurer les filières en amont et en aval. L'Etat finance l'animation sur ce territoire et donne des subventions pour des investissements dans des infrastructures de type légumerie. Un des rôles des pouvoirs publics est de supporter la charge foncière et de pouvoir proposer à des porteurs de projets un accès à du foncier. Un autre rôle est de convaincre les céréaliers actuels de modifier leurs pratiques et de s'orienter vers des filières plus locales. La Région finance des aides aux conversions. Pour certains exploitants qui en ont bénéficié, ce sont ces aides qui les ont convaincus de modifier leurs pratiques de culture (*Veysseyre, 2020*).

Sur le territoire du GAL Seine Aval, un diagnostic de territoire a été réalisé pour identifier à la fois la demande des communes et l'offre des agriculteurs pour la restauration collective. Selon Maistre (2020), les communes n'ont pas montré beaucoup d'intérêt et cela ne semble pas être une priorité, notamment lorsqu'elles sont en gestion concédée et ressentent ne plus avoir la main sur ce sujet. Les agriculteurs approvisionnent déjà pour certains la restauration collective et disent préférer dans ce cas travailler directement avec les communes ou la Coopérative Bio Île-de-France mais pas avec les sociétés de restauration. Il semble pertinent, pour l'animatrice du GAL Seine Aval, de mettre en relation les communes avec la Coopérative Bio Île-de-

France car les agriculteurs sont satisfaits de travailler avec elle dans la mesure où la Coopérative simplifie la logistique de vente en venant chercher les produits directement sur l'exploitation. (*Maistre, 2020*).

Sur le territoire du GAL Sud Seine-et-Marne, un projet a été monté « Ma cantine en circuit court » pour favoriser l'approvisionnement des cantines scolaires en produits bio et locaux, en accompagnant les communes pour la création de partenariats avec les producteurs, le restaurant scolaire, l'équipe pédagogique et les parents d'élèves. En 2017-2018, le réseau AMAP Île-de-France a accompagné la commune d'Ecuelles, l'équipe pédagogique, l'équipe de la cuisine et les producteurs, afin de mettre en place un approvisionnement local, bio et solidaire de la cantine. En 2018-2019, le GAL a lancé un AMI avec le réseau AMAP pour identifier les communes intéressées par un accompagnement similaire, auquel deux communes ont répondu. Cet accompagnement a consisté en l'organisation de réunions avec les élus, l'équipe pédagogique, les parents, les producteurs, des diagnostics des pratiques en cuisine, des expérimentations de l'approvisionnement local, la construction d'un projet pédagogique et la sensibilisation à l'alimentation durable. (*Scheer, 2020*).

Le territoire de l'Association Plaine d'Avenir est impliqué avec la Communauté d'Agglomération Saint Germain Boucles de Seine et est peu tourné vers la MGP mais davantage vers les Yvelines. Cependant, l'animatrice de l'association a indiqué qu'il est évidemment possible que la MGP rencontre à titre privé les agriculteurs pour identifier si certains seraient intéressés pour fournir la restauration scolaire, notamment sur des territoires métropolitains voisins comme l'EPT Paris Ouest La Défense. (*M'Madi, 2020*).

Sur le territoire de l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles et du Plateau des Alluets, il y a une filière lentilles dont le débouché majoritaire est la restauration collective qui compte une dizaine d'agriculteurs. Un point majeur rend difficile l'existence d'une telle filière : l'absence d'outil de transformation. En effet, les lentilles sont envoyées en Vendée pour être nettoyées et triées avant de revenir dans les établissements scolaires franciliens. La mise en place d'un outil de nettoyage et de triage de légumineuses en Île-de-France nécessiterait qu'il y ait un volume suffisant produit et demandé, vu l'investissement conséquent qu'il représente. Une réflexion est en cours pour étudier la possibilité de ramener des outils de transformation sur le territoire afin de diversifier l'offre. L'association accompagne par exemple des porteurs

de projets sur une légumerie. Pour l'animatrice de l'association, la place de la MGP devrait être en accompagnement et incitation aux installations, aux outils et à la modernisation des agriculteurs, par exemple par des co-financements sur des projets sur lesquels l'AESN ne s'engage pas comme les lentilles et en complémentarité avec les actions de la Région. De même, la MGP pourrait, sur un sujet de long terme tel que l'utilisation économe de l'eau d'irrigation des légumes de plein champ, accompagner des agriculteurs sur des évolutions de système en échange d'une compensation et d'un accompagnement (*Martinez, 2020*).

L'Association du Triangle Vert met en lien les acteurs du territoire avec la restauration collective, c'est-à-dire entre les agriculteurs et les communes. L'association fait aussi de l'animation pour valoriser les produits locaux auprès des enfants et du personnel de cantine. L'association accompagne les collectivités dans leurs marchés publics pour avoir une réflexion locale, en mettant en lien les communes avec des professionnels comme le GAB Île-de-France, en regardant les formations pour les professionnels des cantines qui existent et en organisant des formations communes pour les différentes villes. Les chargées de mission de l'association estiment que la MGP devrait jouer un rôle d'accompagnement « avec un temps d'avance » contrairement aux associations dont le travail est au quotidien de manière opérationnelle sur le terrain, développer une vision prospective et fournir des aides ambitieuses en ce sens. (*Ligonie & Pasqualini, 2020*).

Sur le territoire du Plateau de Saclay de l'Association Terre et Cité, une étude sur l'approvisionnement local a été réalisée et a révélé que des exploitations seraient intéressées pour diversifier leurs débouchés vers la restauration collective. L'association Terre et Cité a construit un lien pour mieux apparier attentes au niveau de la demande et capacité de production de l'offre locale, a tenté de construire des cadres contractuels entre les agriculteurs et les structures. Du fait du manque de travail pour soutenir l'offre locale ces dernières décennies, les filières ont été déstructurées et il est donc nécessaire de reconstruire l'offre et les filières locales. Selon le coordinateur général de l'association, la MGP pourrait agir pour reconstruire les filières, en travaillant et en articulant toutes les échelles régionales, départementales, locales. Un point d'attention est en effet soulevé : un travail mené en solitaire par une structure risque d'être en contradiction avec celui d'autres structures. Au-delà du travail sur la reconstruction des filières, la MGP pourrait jouer un rôle dans la

reconstruction des liens, des relations entre les ruraux et les urbains qui contribuera en partie à l'alimentation mais surtout à améliorer la qualité de la relation entre les tissus urbains et ruraux et à sensibiliser les urbains sur le rôle des territoires agri-urbains. (*Spaak, 2020*).

III.3.b. Les Parcs Naturels Régionaux

Le PNR Oise Pays de France a réalisé un diagnostic de territoire et huit fiches actions portant sur des sujets agricoles et alimentaires tels que le diagnostic des filières agroalimentaires, l'étude des consommateurs, la diversification du foncier agricole, la sensibilisation des consommateurs et la restauration collective. Pour le moment, ce dernier sujet n'est pas encore traité par le PNR en raison de deux contraintes : (i) la première est qu'actuellement le paysage agricole n'est pas propice au développement d'un tel débouché. En effet, le territoire est constitué majoritairement de grandes plaines céréalières de plus de 500 ha et les quelques maraichers présents ne sont pas assez fournis pour vendre à la restauration collective ; (ii) la seconde contrainte porte sur l'insuffisance des outils de transformation, d'abattoirs, sur le territoire. Le PNR serait intéressé de travailler avec la MGP mais uniquement à partir de 2021 ou 2022, quand le sujet aura commencé à être traité en interne. Grâce à une précédente expérience professionnelle, la chargée de mission Agriculture et forêt a indiqué qu'un travail sur la restauration collective nécessite un diagnostic de chaque restaurant collectif qui peut être complété d'une enquête auprès des élèves et de leurs parents. De plus, pour des territoires vastes tels que celui de la MGP, elle recommande de travailler par secteur géographique et non à l'échelle de l'ensemble des communes (*Sturma, 2020*).

Le PNR de la Haute-Vallée de Chevreuse a réalisé un diagnostic alimentaire qui a permis de cartographier la production du territoire par filière et de mobiliser les acteurs. En effet, ceux-ci ont réagi face à l'image de leur territoire présenté par la cartographie sous l'angle de son autonomie alimentaire. A l'issue de ce diagnostic, quatre axes de travail ont été décidés et l'un concerne la contractualisation sur laquelle les GMS et les collectivités sont appelées à travailler via des contrats permettant aux agriculteurs de diversifier leurs débouchés et d'avoir une visibilité pour amortir leurs investissements. Le PNR a bien identifié la restauration collective comme une nécessité de travail en s'attaquant aux contrats comme action prioritaire. Certaines collectivités du PNR sont déjà exemplaires et s'approvisionnent à 80 % en AB, après

un travail avec le GAB Île-de-France. Le PNR travaille aujourd'hui avec la Chambre d'Agriculture sur le sujet de la contractualisation et réfléchit à demander une prestation de juriste ou d'avocat. Ce type de prestations pourrait être mutualisé avec la MGP. De même, le PNR trouverait intéressant de participer à des réunions d'échanges sur les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT) ou Plans d'Alimentation Durable (PAD) en Île-de-France pour réfléchir à la coordination de ces différents plans et projets. (*Stephan & Blanchard, 2020*).

Le PNR du Gâtinais Français a fait réaliser un pré-diagnostic de la restauration collective par des étudiants. Plusieurs points en sont ressortis : le pain pourrait être la filière principale d'approvisionnement local, les légumineuses se développent sur le territoire et les agriculteurs cherchent des débouchés en restauration collective, en plus des débouchés en vente directe actuels. Le PNR essaye de structurer une réflexion sur la restauration collective sur le territoire, avec les différentes actions déjà en cours sur le territoire. Les communautés d'agglomération, les intercommunalités et les départements présents sur le territoire du PNR travaillent sur ce sujet, comme le département de la Seine-et-Marne qui étudie la possibilité d'installer une plateforme d'approvisionnement, et la Communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau qui étudie la possibilité de construire une cuisine centrale à l'échelle du territoire. Pour ne pas faire doublon avec ces travaux menés, le PNR a abandonné la possibilité de constituer un PAT sur son territoire. Des conventions lient le PNR et les communautés d'agglomération pour partager leurs données agricoles respectives. Le rôle du PNR est plutôt de mettre en réseau les collectivités et sur leur demande de mettre en place des formations sur la commande publique, et de mettre en relation les collectivités et les agriculteurs du PNR. Le PNR n'a jusque-là pas travaillé avec Paris ou à l'échelle de l'Île-de-France. Lorsqu'une réflexion est menée sur les filières, cela est fait à l'échelle du PNR, bien que pour certaines, comme les plantes aromatiques, le chanvre et le cresson, la vente aille au-delà du territoire du PNR, vers la restauration commerciale et jusqu'à Rungis. (*Cherchelay & la-Laurent, 2020*).

III.3.c. Départements franciliens et Région Île-de-France

Les échanges avec les départements des Hauts-de-Seine, des Yvelines et de la Seine-Saint-Denis ont permis de comprendre les modes de gestion de la restauration collective dans des collèges et lycées franciliens, d'identifier les partenariats éventuels entre ces établissements et les organismes agricoles cités dans les paragraphes

précédents et enfin d'identifier les freins principaux et solutions mises en œuvre pour accorder les pratiques d'approvisionnement aux exigences de la loi EGalim et à la volonté de travail en local.

Dans les Hauts-de-Seine, deux tiers des collèges sont en gestion concédée avec le prestataire Elios auquel sont fixés des objectifs en termes de produits durables, labellisés et bio. Le tiers restant est en gestion directe. Dans ce dernier cas, les chefs d'établissements sont responsables de l'approvisionnement des denrées de façon autonome. Du fait de la part urbaine quasi intégrale du département, l'inexistence de producteurs locaux rend essentiel la complémentarité entre ce département de petite couronne et ceux de grande couronne tels que les Yvelines, la Seine-et-Marne et le Val d'Oise. (*Blaison, 2020*).

La situation dans les Yvelines est particulière puisqu'une société d'économie mixte, regroupant le département et la Sodexo, a été créée en 2019 et gère l'ensemble des collèges. Cela avait pour objectif d'assurer une restauration de qualité, de développer et structurer les filières artisanales et agricoles locales et d'utiliser la restauration collective comme démarche d'insertion professionnelle. Des objectifs ambitieux ont été posés en termes de pourcentages de produits locaux, de produits biologiques et de produits responsables. *Blaison (2020)* a souligné la difficulté pour les agriculteurs locaux de pouvoir répondre aux quantités demandées par les collèges, ce qui rend caduque l'ambition de s'appuyer sur une forte demande pour structurer l'offre agricole.

Dans le département de Seine-Saint-Denis, les collèges gèrent la restauration collective indépendamment. Le département a choisi cependant de centraliser une partie des commandes en créant un groupement d'achats qui concerne entre 12 et 14 collèges. *Navier (2020)*, regrette que malgré les éléments positifs rapportés des sourcings de la Région et des fédérations agricoles, le département a des difficultés à acheter des produits locaux. Il suggère que le département est en difficulté, plus que ne le sont les sociétés de restauration collective, qui ont une habitude de s'approvisionner en produits locaux pour de gros volumes.

La Région Île-de-France porte actuellement le projet « Généralisation des produits bio et locaux », décomposé en divers sous-projets. Cela consiste entre autres en la structuration de la filière agricole, avec notamment l'ambition d'aider au développement d'infrastructures logistiques favorisant l'approvisionnement local des

lycées, le développement d'une plateforme régionale « Du local sur mon plateau » recensant les producteurs de la région ainsi que les lycées, pour favoriser la mise en relation, mais aussi en la création d'une centrale d'achat et en la formation du personnel de cantine. La Région Île-de-France a développé un partenariat avec le GAB Île-de-France, qui comprend notamment l'organisation de visites à la ferme et le renforcement de la production bio locale, avec Île-de-France Terres de Saveurs et avec la Chambre d'Agriculture d'Île-de-France.

III.3.d. Sodexo

Sodexo a en charge la restauration scolaire d'un certain nombre d'établissements du territoire métropolitain. Selon Gallissant (2020), le premier travail est d'éduquer les décideurs qui aujourd'hui connaissent parfois mal le bassin de leurs producteurs, alors que cette connaissance est la base de la construction des menus de demain. Sodexo s'appuie sur la chambre d'agriculture pour aider à cartographier le territoire et connaître les producteurs locaux. Les élus ont cependant tendance à privilégier le local au bio, car elles veulent valoriser leur territoire, malgré les exigences de la loi. Lorsqu'elle travaille pour une commune qui demande des approvisionnement locaux, Sodexo travaille progressivement et dans le temps, sur des contrats de 10 ans au minimum, avec les producteurs locaux pour les faire monter en volumes de production. La difficulté en Ile-de-France est le peu de produits locaux disponibles pour la restauration collective. Une autre problématique selon Gallissant (2020) est de trouver les financements nécessaires pour que les approvisionnements respectent les exigences de la loi EGalim et soient davantage locaux. Elle considère en effet que lutter contre le gaspillage et augmenter le nombre de repas végétariens, ne suffiront pas à financer la qualité supérieure des produits. Enfin, deux autres points sont des freins à l'approvisionnement local. Tout d'abord il y a souvent un manque d'outils dans les cuisines, tels que des parmentières et des légumeries, pour travailler des produits locaux bruts. De plus, les communes refusent souvent de s'adapter aux aléas de production qui conduisent à modifier les plats en cas de difficulté d'approvisionnement, ce qui entraîne parfois des aberrations comme par exemple des servir des fruits pas encore murs. Cependant, au-delà de ce qui peut être dit sur la restauration scolaire, Gallissant (2020) considère que les collectivités considèrent le sujet comme très important et l'ont pris à bras-le-corps. C'est ainsi le segment de la restauration scolaire qui porte les signes de qualité et d'origine au sein de Sodexo.

III.3.e. Coopérative Bio Île-de-France

La Coopérative Bio Île-de-France est une coopérative, fondée par un groupement d'agriculteurs précédemment en association. Elle est composée de six collèges : le collège producteurs (une soixantaine de producteurs d'Île-de-France), le collège des salariés, le collège des transformateurs/distributeurs, le collège des clients (Sodexo, magasins Biocoop, ...), le collège des partenaires institutionnels et autres (GAB Île-de-France, ...), et le collège des collectivités territoriales (Conseil Départemental de l'Essonne, la Ville de Paris, la Caisses des Ecoles du 14^{ème}, ...). La Coopérative vend, pour deux tiers de son chiffre d'affaires, à la restauration collective, et pour un tiers, à des magasins spécialisés. La Coopérative Bio Île-de-France a ouvert une légumerie en janvier 2020 avec pour objectif que les denrées agricoles correspondent davantage à la demande de la restauration collective qui a besoin de produits préparés, plutôt que de produits bruts. (Zanato, 2020).

III.3.f. GAB Île-de-France

Le Groupement des agriculteurs biologiques (GAB) d'Île-de-France travaille avec les collectivités soit via des conventions, soit via des prestations de service. Les actions du GAB sur la restauration collective sont à la fois : sur l'amont, un accompagnement des producteurs à se structurer pour qu'ils soient en capacité de répondre à la demande en restauration collective, et sur l'aval, un accompagnement des collectivités "autorités organisatrices de la restauration collective". L'accompagnement des collectivités consistent en la proposition de services, de sensibilisations des élèves réalisées avec des animations dans les écoles, grâce à un réseau d'une quinzaine d'animatrices, pendant la pause méridienne ou en classe, à la formation du personnel encadrant les élèves sur la pause méridienne. Par exemple, sur la commune de Sucy-en-Brie, sur une période de 2 ans, le GAB a formé les équipes de cuisine à la nutrition, à la construction de menus bio locaux, à la disponibilité des produits, à l'utilisation des protéines végétales, à l'innovation des recettes, etc. Le GAB a travaillé sur la planification des menus sur un an, avec un calcul des approvisionnements puis a assisté la commune à la rédaction des marchés publics pour que les cahiers des charges soient accessibles aux produits bio locaux et à la Coopérative Bio Île-de-France, et qu'il y ait une vraie contractualisation sur les produits demandés. Le GAB a aussi travaillé pour la Région Île-de-France avec les lycées via 150 animations par an et un accompagnement par téléphone des chefs de cuisine volontaire. Le GAB a aussi

travaillé avec le Conseil Départemental de l'Essonne via des animations et 4-5 fois par an via des formations en cuisine sur l'utilisation des produits bio locaux. (*Schiratti, 2020*)

Le GAB est intéressé pour construire un partenariat avec la Métropole. Il propose de co-organiser une journée de séminaire à destination des élus pour les sensibiliser à la question de l'approvisionnement bio et local et aux grands enjeux de la transition agricole et alimentaire en Île-de-France. A l'issue de cette journée de sensibilisation, des accompagnements de certaines communes à l'introduction de produits bio locaux peuvent être prévues notamment sur les points suivants : accompagnement à la rédaction et au suivi des marchés publics, mise en relation avec les producteurs, formation des personnels de cuisine, assistance à la conception de menus, animations pédagogiques dans les écoles. (*Schiratti, 2020*)

III.3.g. Agence de l'Eau Seine Normandie

L'AESN a une politique d'accompagnement des agriculteurs directement par des actions mises en œuvre dans le cadre des plans de développement régionaux (PDR) : aides aux surfaces en AB, aides à la réduction d'engrais, etc. L'AESN propose par ailleurs un accompagnement des filières à bas niveau d'intrants, depuis l'amont jusqu'à l'aval, tant qu'il est possible de lier les investissements faits au développement des surfaces prioritaires pour l'agence. Par exemple, l'AESN a financé la Coopérative Bio Île-de-France au titre de la protection des captages. (*Druais, 2020*)

L'AESN porte son 11^{ème} programme dont l'un des objectifs est de remettre l'accent sur une agriculture favorable à la qualité de l'eau, avec peu d'intrants ou en AB, qui se matérialisera par des aides directes aux agriculteurs ou aux collectivités ayant des enjeux prioritaires sur ce sujet. L'AESN a lancé dans ce cadre un AMI pour financer des Paiements pour Services Environnementaux²⁴ que des collectivités souhaiteraient mettre en place. (*Druais, 2020*)

III.3.h. Eau de Paris

Eau de Paris est l'opérateur public en charge de la production et de la distribution de l'eau dans Paris. Eau de Paris mène des actions sur trois territoires pilotes : l'Aire d'Alimentation de Captage (AAC) de la Vallée de la Vanne, l'AAC des Sources de la

²⁴ Les PSE sont des transactions volontaires dans lesquelles un service environnemental défini est acheté par un ou plusieurs fournisseurs si et seulement si ce dernier assure effectivement ce service (Agence de l'Eau Seine Normandie, 2019)

Vigne et l'AAC des sources de la Voulzie, du Durteint et du Dragon. Tout d'abord, il propose des animations techniques individuelles et collectives, qui correspondent à de la formation, par les chargés de missions agriculture et territoire. Il peut s'agir de journées collectives de partages d'expériences, de tests de nouvelles techniques, de nouvelles variétés, ou d'un accompagnement individuel chez des agriculteurs où des diagnostics sont réalisés en interne ou externalisés. Il propose aussi un accompagnement sur les aides disponibles par exemple : les MAEC, aides à l'investissement, etc. De plus, il réalise des acquisitions foncières, historiquement sur des parcelles très vulnérables, pour laisser ces parcelles en prairie à disposition des agriculteurs sous bail rural environnemental, mais aussi plus récemment sur de grandes surfaces pour permettre l'installation en AB afin d'augmenter les surfaces en AB de manière durable et d'établir des références sur le territoire. Enfin, il propose un accompagnement technique à des Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE) pour développer certaines filières peu installées localement. Ce travail est réalisé avec d'autres partenaires, par conventionnement, tels que la chambre d'agriculture, Bio Bourgogne, une coopérative bio, des entreprises de conseil technique. Eau de Paris a permis la rencontre entre l'association d'agriculteurs de la Vallée de la Vanne, Terres du Pays d'Othe, et les Caisses des Ecoles du 11^{ème} et du 10^{ème}, qui lui achètent désormais des produits comme des lentilles et de l'huile de colza. Eau de Paris a fourni un accompagnement technique et administratif à toutes les étapes de la démarche : demande de subvention, étude de marché, mise en relation, organisation de réunions, accompagnement des caisses des écoles sur la rédaction des cahiers des charges. Plus récemment, Eau de Paris a créé un régime d'aides agricoles pour les agriculteurs de ses AAC, co-financé par l'AESN, de type Paiement pour Service Environnemental afin de préserver la ressource en eau. (Szadeczki, 2020).

III.3.i. Terre de Liens

Terre de Liens est un organisme composé d'un réseau associatif, d'une foncière, entreprise de l'ESS qui achète des fermes avec un capital constitué de l'épargne de citoyens, et d'une fondation, qui reçoit des fermes en donation ou en legs de citoyens, d'entreprises et de collectivités (« Un mouvement, trois piliers »). Terre de Liens accompagne les collectivités sur le sujet de l'installation lorsque celles-ci veulent installer des agriculteurs sur leur foncier. Terre de Liens peut accompagner des

communes qui ont de petites cantines et qui s'interrogent sur un retour à la régie agricole pour alimenter la restauration scolaire. Selon la coordinatrice Terres de Liens Île-de-France, la MGP devrait jouer le rôle de tête de file en matière de stratégie et de réflexion, plutôt que d'être dans l'opérationnel au quotidien, pour éviter les emboîtements de compétences et la démultiplication de l'énergie des acteurs. Selon elle, il faudrait mettre en place des équipes de recherche car il y a de véritables enjeux autour de la transformation et de la relation entre acteurs, que la recherche-action n'est pas assez développée, ce qui pourrait être un des rôles de la MGP. Enfin elle souligne qu'il y a un vrai enjeu foncier-installation au niveau métropolitain, et qu'il est important que le MGP sanctuarise des terres agricoles. (*Béchet, 2020*)

III.3.j. AFAUP

L'AFAUP fédère les acteurs de l'agriculture urbaine professionnelle en France. D'après la présidente et la coordinatrice (*Daniel et Barcat, 2020*), les facteurs limitants à une production agricole urbaine pour la restauration scolaire sont la quantité et la régularité de la production. Les acteurs agricoles qui pourraient le plus aisément répondre à la demande de la restauration collective seraient des projets périurbains, hors sol ou de plein sol, et notamment les agriculteurs situés en 3^{ème} couronne autour de Paris. Cependant, au-delà de l'approvisionnement, la sensibilisation des élèves et des équipes de cantine est très importante. Sur ce sujet, l'AFAUP est capable d'apporter ses services puisque souvent elle remarque que des projets d'agriculture urbaine dans les écoles entraînent une réduction des déchets par la sensibilisation et le sens donné au cycle de la nature, aux nutriments, etc. Ainsi, des actions communes MGP et AFAUP pourraient être construites. Il pourrait s'agir pour l'AFAUP d'inventorier les projets d'agriculture urbaine sur le territoire, d'organiser des visites de projets par des élus et des techniciens, de démultiplier des espaces à jardiner pour les urbains et les professionnels de l'agriculture urbaine, d'installer des lieux dédiés à la transmission des savoirs et au bien-être des urbains, de participer à la réflexion menée par la MGP sur l'approvisionnement local de la restauration collective, et de proposer des actions concrètes pour sensibiliser le public de la restauration collective sur l'alimentation durable. Enfin, Daniel (2020) considère que le renouvellement des générations des producteurs à venir est un véritable problème, et que les métropoles et communes ont un rôle à jouer pour éviter que les fermes aillent à l'agrandissement en utilisant le levier de la demande de la restauration collective.

III.3.k. Chambre d'Agriculture d'Île-de-France

La Chambre d'Agriculture a l'habitude de travailler pour les collectivités par la gamme de services qu'elle développe. Ces différents services pourraient être proposés dans le cadre d'un partenariat avec la MGP. Il pourrait s'agir d'un accompagnement à la structuration de filières locales pour la restauration collective, à l'image de la filière Blé-Farine-Pain d'Île-de-France, d'un accompagnement à la rédaction de marchés publics de la restauration collective, de formations sur l'approvisionnement à la restauration collective, d'animations inter-consulaires avec la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) sur les interactions entre filières urbaines et rurales, telles que les bioénergies, des interventions pédagogiques dans les écoles, interventions pédagogiques auprès des élus ou services techniques sur les enjeux agricoles. Il pourrait aussi s'agir d'études de commercialisation pour l'agriculture urbaine, d'ateliers de diversification des filières pour les collectivités qui ont des terres agricoles sur leur territoire, de l'organisation de rencontres acheteurs-producteurs, etc. (*Garnier, 2020*).

IV. Attentes du territoire et actions concrètes à mettre en œuvre par la Métropole du Grand Paris

Grâce aux parangonnages réalisés, des actions ressortent dans le paysage français et franciliens et pourraient être adaptées sur le territoire de la MGP. Afin de les construire, il est nécessaire de réaliser un état des lieux du territoire métropolitain afin de mieux saisir la gestion de la restauration scolaire et les demandes exprimées.

IV.1. Etat des lieux et attentes des acteurs du territoire

IV.1.a. Méthodologie de recensement

Afin de proposer des actions que la MGP pourrait mener, en s'inspirant des initiatives présentées aux parties III.2 et III.3, un recensement des besoins des acteurs du territoire est nécessaire. Celui-ci ne pouvant être réalisé de manière exhaustive sur les 131 communes le temps de la mission professionnelle, il a été privilégié d'échanger avec les 12 EPT pour qu'ils soient un relais des pratiques et des besoins de leurs communes ou de leurs arrondissements. Cependant, certains EPT ont préféré ne pas échanger, estimant que puisque cela ne correspond à aucune de leurs compétences, ils n'auraient pas d'éléments à apporter et ont redirigé vers leurs communes. Dans ces cas-là, un contact direct auprès de l'ensemble des communes a été pris avec envoi d'un questionnaire présenté à l'Annexe 5 – Questionnaire d'entretien pour les communes. Des entretiens ont aussi pu être menés avec certains syndicats de restauration scolaire sur le territoire. Les entretiens avec les syndicats et les EPT ont été réalisés soit par téléphone, soit lors d'une rencontre physique, à partir du questionnaire d'entretien présenté à l'Annexe 4 – Questionnaire d'entretien pour les EPT. L'ensemble des EPT ont été contactés, cependant, du fait de la situation sanitaire tous n'ont pas pu solliciter l'ensemble des communes de leur territoire. Ainsi, 9 échanges de visu ou par téléphone ont été réalisés avec des EPT, deux échanges par téléphone ont été réalisés avec des communes, et 22 questionnaires nous ont été renvoyés directement par des communes.

IV.1.b. Etat des lieux des pratiques d'approvisionnement de la restauration collective sur les communes du territoire

Sur le territoire métropolitain, l'ensemble des modes de gestion de la restauration collective sont représentés : gestion directe et gestion concédée ou déléguée. La

gestion directe correspond à un mode de gestion où l'acheteur gère et organise directement les activités de restauration avec ses moyens et son personnel. Il peut confier cette gestion à une association créée à cet effet. La gestion concédée ou déléguée correspond à un mode de gestion où l'acheteur confie à un prestataire tout ou partie de la gestion de la restauration collective (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt & Direction des Achats de l'Etat, 2016). Dans le cas d'une gestion déléguée, la collectivité met à disposition du délégataire l'outil de production qu'il doit exploiter en répondant au besoin de la collectivité tout en pouvant produire pour d'autres collectivités. Une part du chiffre d'affaires revient dans ce cas à la collectivité qui a délégué l'exploitation de la cuisine centrale. (Le Saëc, 2020).

Le tableau 1, ci-dessous, synthétise les informations recueillies lors de la mission professionnelle. Les données présentées dans ce tableau ont été recueillies à partir des entretiens avec les EPT, des questionnaires complétés par les villes, et des sites internet des communes. Les informations n'ayant pas pu être obtenues pour l'ensemble des collectivités, le signe « ≥ » signifie que pour l'EPT concerné, les modes de gestion de certaines communes ne sont pas connus.

EPT	Nombre de communes / d'arrondissements	Nombre de ville en gestion directe (dont avec un syndicat)	Le cas échéant, noms des syndicats	Nombre de ville en gestion concédée	Le cas échéant, noms des prestataires
Boucle Nord de Seine	7	4 (3)	SIVU CO.CLI.CO, SYREC	3	Sogeres, Sodexo, Elior
Est Ensemble	9	2 (2)	Sivuresc, SIRESCO		
Grand Orly Seine Bièvre	24	≥ 13 (7)	SIRM, Sidorestro, SIREV et SIRESCO	≥ 8	Scolarest, Sogeres, et Sodexo

Grand Paris Grand Est	14	≥ 1		≥ 9	Scolarest, Elior, Sodexo et Sogeres
Grand Paris Seine Ouest	8	≥ 1		≥ 6	Elior, Sogeres, Convivio
Grand Paris Sud Est Avenir	16	9 (3)	SIRM, SIRESCO	7	Elior et API
Paris Est Marne et Bois	13	≥ 4 (1)	SIRESCO	≥ 6	Sogeres, Elior
Paris Terres d'Envol	8	≥ 4	SIVURESC, SIRESCO, SYREC	≥ 2	Sogeres, Elior
Paris Ouest La Défense	11	≥ 3		≥ 7	Elior, Sogeres
Plaine Commune	9	9 (6)	SYREC, SIVOM, SIRESCO	0	
Vallée Sud Grand Paris	11	≥ 4 (3)		≥ 4	Sogeres, Convivio, Elior, Scolarest
Ville de Paris	20	16		4	Sogeres, Elior

Tableau 1 - Etat des lieux des modes de gestion des communes

Certaines communes sont déjà au-delà des exigences de la loi EGalim, comme l'Île-Saint-Denis et Morangis qui s'approvisionnent à 50 % d'aliments biologiques, Epinay-sur-Seine utilise au moins 37 % de produits bio et 50 % de produits durables, et depuis

février 2020, Villeneuve-le-Roi a décidé de composer des menus avec 50 % de bio et 80 % d'aliments durables (dont les matières premières viennent de productions respectueuses de l'environnement, raisonnées et surtout locales, c'est-à-dire d'au plus 150 km). De même, Bondy et Noisy-le-Sec, s'approvisionnent avec 50 % de produits bio, respectent au maximum la saisonnalité des produits en réapprenant aux enfants à manger le même type de produits pendant chaque saison, via leur syndicat SIPLARC. La majorité des autres communes sont en progression, mais sans avoir atteint pour le moment les objectifs. Certaines sont déjà bien avancées, comme Argenteuil qui travaille avec 30 % des produits issus de la filière bio et labellisés, Clichy-la-Garenne et Colombes qui ont 20 % de leurs repas constitués de produits bios, Viry-Châtillon qui utilise 30 % de produits bio et Pantin qui a un « indice de présentation » de produits bio de 22,2% et un indice de présentation de produits qualitatifs de 9,6%. D'autres sont moins avancées, comme Stains et Pierrefitte-sur-Seine qui utilisent 10 % de produits bios dans les menus. Un constat est prégnant : même les villes qui affichent de très bonnes pratiques n'atteignent pas forcément les exigences de la loi EGalim. En effet, la plupart des villes qui sont d'ores et déjà engagées dans des approvisionnements bio ne comptabilisent pas leurs approvisionnements en valeur, comme exigé dans la loi, mais en volume, et celles engagées dans des approvisionnements durables ne considèrent pas toujours les mêmes caractéristiques que celles prévues par la loi.

IV.1.c. Attentes des acteurs du territoire

Les attentes exprimées par les acteurs sont listées ci-dessous et résumées dans un tableau à l'Annexe 6 – Demandes exprimées par les communes.

La responsable de projets Agriculture et écologie urbaine de Boucle Nord de Seine (*Legendre, 2020*) a émis l'hypothèse que le frein principal au développement de l'approvisionnement local est la logistique. Il lui semble donc pertinent que soit gérée à l'échelle de la région Île-de-France la manière dont l'approvisionnement est réparti pour l'ensemble des territoires, afin de « diviser le camembert » de production. A l'échelle des EPT, des coopératives devraient être créées afin de regrouper la production et de mutualiser la logistique de conditionnement et de livraison vers les restaurants collectifs des communes. Le rôle de la Métropole pourrait être d'apporter un support technique à cette démarche de mise en place de la coopérative de chaque EPT. De plus, elle a noté que certaines communes repensent la gestion de la

restauration collective et souhaiteraient peut-être remunicipaliser ou mutualiser au sein de syndicat la gestion, à la place des prestataires actuels.

Le chef de mission Environnement et foncier durable de Grand Orly Seine Bièvre (*Lepage, 2020*) a fait remonter que dans le cadre des élections municipales, de nombreux candidats proposent de remunicipaliser la gestion de la restauration collective. Il lui semblait donc être intéressant d'apporter à de telles communes, aujourd'hui en gestion concédée, des services d'ingénierie pour les aider à concrétiser leur passage en régie de la restauration collective. De plus l'exigence de la loi EGalim sur les contenants en plastique semblant être plus difficile à mettre en place, des offres de services pourraient être proposées aux communes pour les accompagner à mettre en place de bonnes pratiques tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Enfin, la Métropole du Grand Paris pourrait aider les communes ayant encore de la production agricole à intervenir sur ces superficies pour que ces espaces agricoles soient plus en lien avec le tissu urbain.

L'EPT Grand Paris Grand Est travaille déjà avec les communes sur le sujet de la restauration collective et serait intéressé par une aide de la Métropole du Grand Paris, selon la chargée de mission Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) (*Toussaint, 2020*). La Métropole pourrait apporter une expertise technique au groupe de travail organisé par l'EPT sur la rédaction des marchés publics et le « sourcing » de fournisseurs bio et de qualité. La Métropole pourrait sinon apporter des financements aux communes qui recourent à de l'assistance à maîtrise d'ouvrage sur ces deux aspects. En particulier, la ville de Gournay-sur-Marne, indique être intéressée par tout conseil, information et accompagnement que pourrait mettre en place la MGP.

La chargée de mission Agenda 21 de Plaine Commune (*Bardou, 2020*), a indiqué qu'aucune des communes n'avait fait remonter de difficultés financières à la mise en place des exigences de la loi EGalim. Cependant, elle a indiqué qu'il y a un besoin de structuration des filières. Or, comme cela ne peut pas être complètement réalisé par les communes seules, il y a une attente forte que les choses s'organisent à une échelle plus importante. De plus, elle a remonté le fait qu'il manque un connecteur entre producteurs et acheteurs. En effet, les communes souhaiteraient améliorer leurs pratiques mais ont du mal à s'approvisionner, les pratiques habituelles n'étant pas configurées pour chercher des ressources locales. Enfin, elle a indiqué que l'EPT Plaine Commune a mené par le passé des études sur le gaspillage alimentaire

qui ont permis à certaines communes, telles que Saint-Denis, d'améliorer leurs pratiques. D'autres sujets alimentaires seront peut-être traités de la même manière par l'EPT.

Le responsable de la restauration scolaire de la ville de Vaucresson soulève la question de la montée de gamme nécessaire de labels tels que Bleu Blanc Cœur, pour que ceux-ci soient comptabilisés dans la loi EGAlim.

Pour la ville de Suresnes, selon la chargée d'optimisation environnementale, les besoins concernent notamment l'approvisionnement en produits bios.

Selon le chargé de mission transition écologique et développement durable de Nanterre différentes actions pourraient être mises en place par la MGP. Tout d'abord une mise en relation des acteurs pour organiser un retour d'expérience sur les contenants sans plastiques, les marchés permettant de privilégier les circuits courts et une alimentation durable, un livre de recettes pour varier les menus sans viande. De plus, la ville aurait besoin d'un accompagnement financier pour la formation du personnel.

Pour la ville de Courbevoie, l'adjoint au directeur de l'aménagement urbain et chargé de mission développement durable indique qu'elle aurait besoin d'aide en animation, d'informations et de mise à jour. De plus, elle aurait besoin de propositions de partenariats avec des producteurs locaux.

Au sein de l'EPT Grand Paris Seine Ouest, Chaville serait intéressée pour que la MGP propose de l'accompagnement, de la mutualisation et des retours d'expérience et Meudon souhaiterait de la sensibilisation pour les enfants et encadrants à l'origine des produits et à leur production. Au contraire, Marnes-la-Coquette, Ville d'Avray et Sèvres ne ressentent pas de besoin d'aide particulier.

Il a été remonté de la part du Responsable de la division alimentaire de la Ville de Paris (*Koumarianos, 2020*) que la Métropole pourrait participer à la formation du personnel des cuisines, qui n'ont parfois pas les connaissances nécessaires aux nouvelles pratiques en cuisine sur la non-utilisation du plastique, sur les recettes végétariennes, ... La Métropole pourrait aussi mettre en œuvre une concertation entre les gestionnaires des différents restaurants collectifs pour que ceux-ci puissent échanger sur leurs pratiques.

La ville de Joinville-le-Pont fait remonter qu'ils seraient intéressés par de l'information et de l'accompagnement sur l'application de la loi EGalim, par exemple pour assurer de la pédagogie auprès des équipes de cuisine, des usagers. Par ailleurs, ils sont intéressés par des retours d'expériences sur l'économie circulaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire. Enfin, ils souhaiteraient avoir des outils d'évaluation d'aides à la décision sur les incidences, en termes d'organisation et de coûts, d'un passage à une restauration 100 % bio ou alimentation durable.

Le directeur général du SIPLARC, syndicat de Bondy et Noisy-le-Sec, (*Sénéchal, 2020*) a rapporté que si l'on souhaite développer la consommation locale dans les restaurants scolaires, les villes seules ne peuvent pas le développer. C'est via les PLUi, par exemple, qu'il est possible de développer des terres agricoles. De plus, il pourrait être intéressant qu'au niveau des EPT ou de la MGP, des groupements d'achats soit créés pour tirer les prix.

D'après le directeur général du SIRESCO (Syndicat Intercommunal pour la Restauration Collective regroupant 19 communes situées sur les cinq départements Oise, Seine-et-Marne, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne, Val d'Oise) (*Souchet, 2020*), une des problématiques majeurs pour avoir une restauration de qualité et de proximité, est qu'il n'y a pas assez de professionnels de la restauration, du fait d'un manque de compétences. En effet, par exemple pour concrétiser le souhait de s'approvisionner en légumes bruts, au-delà d'un investissement dans du matériel de cuisine, il est essentiel d'avoir de la main d'œuvre, qui fait aujourd'hui défaut. De plus, pour avoir des produits issus de circuits courts et de proximité il est nécessaire de réaliser un sourcing qui est chronophage et nécessite la présence d'équipes disponibles.

Il a été remonté de la part du directeur général du SYREC (Syndicat pour la Restauration Collective de Gennevilliers, Saint-Ouen et Villepinte) (*Le Saëc, 2020*) que la Métropole du Grand Paris pourrait fédérer des groupes de travail pour faire émerger des idées d'actions. Ces groupes de travail pourraient porter tout d'abord, sur la question du plastique. En effet, c'est une exigence de la loi EGalim difficile à mettre en place par les restaurants collectifs et qui aura des impacts non négligeables pour ceux-ci. Un appui de la Métropole, en s'impliquant avec les syndicats, leur permettraient d'avoir davantage de poids sur le législateur et les industries. Le second sujet sur lequel pourraient porter les groupes de travail est l'approvisionnement local. En effet, des idées pourraient émerger sur des possibilités d'actions des syndicats afin

qu'ils soient des vecteurs du développement économique au sein de l'agriculture locale.

IV.2. Proposition d'actions à mener par la Métropole du Grand Paris

En synthétisant les éléments remontés par les communes, EPT et syndicats de restauration collective, et en regard des renseignements apportés par les acteurs franciliens, des axes de travail pour la MGP, des ambitions et des actions ont pu être formulés. Cela est résumé dans le tableau présenté à l'Annexe 7 – Programme d'actions de la MGP pour la restauration collective.

Ce programme d'actions mérite d'être complété au fur et à mesure avec les futurs échanges qui auront lieu avec les acteurs. Un point d'attention est à prendre en compte : le nombre d'actions proposées suppose une augmentation des moyens humains et financiers de la MGP mobilisables sur le sujet alimentaire.

L'axe 1 est « assumer un rôle de coordonnateur de la stratégie alimentaire de la restauration collective sur le territoire métropolitain », l'axe 2 « développer et structurer l'offre locale durable à destination de la restauration collective », et l'axe 3 est « accompagner les collectivités dans leur politique d'achat alimentaire durable ». De ces axes découlent des ambitions de la MGP qui sont elles-mêmes déclinées en actions concrètes à mettre en place dans les années à venir. Certaines de ces actions ont été approuvées par le Conseil Métropolitain du 15 mai 2020 (Métropole du Grand Paris, 2020).

IV.2.a. Améliorer la connaissance du territoire et du secteur de la restauration collective

La MGP est dans une situation particulière puisqu'elle n'a pas de restauration collective en propre et pourtant elle souhaite améliorer les approvisionnements sur son territoire. Elle peut donc se positionner avec du recul, en tant que structure non-opérationnelle. Cependant, à ce jour la MGP et les EPT n'ont pas de connaissances sur la gestion de la restauration collective sur le territoire métropolitain. Ainsi, la première ambition de la MGP est d' « améliorer la connaissance du territoire et du secteur de la restauration collective ». Deux actions en découlent : « **élaborer un plan sur la restauration collective (diagnostic, stratégie, plan d'actions)** », et « **lancer**

un programme de recherche-actions dans le cadre de la chaire avec AgroParisTech ».

La MGP pourrait à court-terme élaborer un plan sur la restauration collective qui débiterait par un diagnostic de territoire. De plus, le programme d'actions détaillé dans cette section (IV.2), constitue une première ébauche de la stratégie et du plan d'actions qui pourront être détaillés par la suite. En ce qui concerne le diagnostic, la MGP pourrait commander un diagnostic de territoire à court-terme pour prendre connaissance de ce qui est fait en matière de restauration collective, dans chaque restaurant : mode de gestion, part d'approvisionnement durable, part d'approvisionnement local, etc. La mission professionnelle réalisée, sur laquelle porte ce mémoire, correspond à un pré-diagnostic uniquement, du fait du temps court à disposition. Un audit sur site pourrait être réalisé, à l'image de ce qui a été fait à Bordeaux Métropole. Ce diagnostic de territoire devrait recenser la présence de producteurs et de transformateurs pour avoir une cartographie de l'ensemble des acteurs du territoire. Ceci permettrait de connaître en détails le fonctionnement des restaurants collectifs et ainsi d'ajuster la mise en œuvre des autres actions proposées de la manière la plus pertinente possible, en s'adaptant aux besoins de chaque collectivité. Ce diagnostic pourrait être réalisé en amont de celui qui sera réalisé pour le PADM. En effet, il est nécessaire d'avoir un diagnostic spécifique et très largement détaillé. C'est pourquoi il pourrait être intéressant de le faire réaliser à court-terme et avant celui du PADM si nécessaire.

La Métropole, étant donné son périmètre d'action et n'ayant pas de restauration collective à gérer en propre, pourrait profiter de sa position de tiers, propice à la prise de recul et non-opérationnelle, pour construire une réflexion utile pour les collectivités et acteurs du territoire. Ainsi, la Métropole du Grand Paris pourrait lancer un programme de recherche – action afin de suivre les expérimentations sur le territoire, et produire des recommandations sur la pertinence des démarches à mettre en place sur la question de la restauration collective. Celle-ci pourrait porter sur la mise en place d'outils de transformation, type légumerie, ou sur les relations entre les acteurs de la restauration scolaire (gestionnaires, personnes des communes en charge de la restauration collective, groupements de producteurs, etc.). Il pourrait être élaboré dans le cadre de la prochaine convention de 2021-2023 entre la MGP et AgroParisTech.

IV.2.b. Mettre en relation les acteurs de la restauration collective

Du fait de sa situation particulière, la MGP est la collectivité la plus à même de « mettre en relation les acteurs de la restauration collective » sur le territoire métropolitain, ce qui constitue la seconde ambition du programme d'actions. De cette ambition découlent deux actions : « **fédérer des groupes de travail** » et « **organiser des rencontres acheteurs-producteurs** ».

La Métropole pourrait fédérer des groupes de travail sur les différents sujets soulevés par les exigences de la loi EGalim : approvisionnement local, plastique, gaspillage alimentaire, ... réunissant les gestionnaires des restaurants scolaires du territoire (collectivités, syndicats et sociétés de restauration collective). Cela permettrait aux différents gestionnaires de partager leurs pratiques mais aussi de faire émerger de nouvelles idées de coopération entre les différents acteurs. Le premier groupe de travail à être mis en place, pourrait porter sur le diagnostic de territoire. Cela permettrait de constituer un noyau d'EPT moteurs dans la rédaction d'un cahier des charges de ce diagnostic (présenté au paragraphe précédent), qui puisse ainsi s'accorder correctement avec les besoins et les connaissances existantes des EPT.

La Métropole pourrait organiser des rencontres acheteurs-producteurs pour être un facilitateur pour de bonnes relations entre les acteurs du territoire et l'instauration de démarches pertinentes. Il faut avoir connaissance des acheteurs exprimant le besoin de rencontrer des acheteurs et des producteurs intéressés de commercialiser pour la restauration collective. L'organisation de ces rencontres pourrait être déléguée à un partenaire tel que le GAB Île-de-France ou la Chambre d'Agriculture, dans le cadre d'une convention de partenariat. Cela permettrait à la MGP de co-organiser les rencontres en partageant l'organisation avec les partenaires.

IV.2.c. Structurer un réseau d'acteurs et développer une gouvernance partagée

Un certain nombre d'acteurs franciliens travaillent aujourd'hui sur les sujets alimentaire, agricole et de la restauration. Selon les acteurs, les priorités, axes de travail et conception de l'agriculture (biologique, durable, conventionnelle, urbaine) sont diverses mais complémentaires. La MGP gagnerait à associer l'ensemble des acteurs pour construire des actions pertinentes et couvrant l'ensemble des types d'agricultures et besoins (approvisionnement, sensibilisation, etc.). De plus, le territoire métropolitain n'est pas et ne pourra pas être autosuffisant en alimentation. Il a donc

besoin d'échanges denses et durables avec les territoires agricoles voisins. De ces constats une troisième ambition se dessine : « structurer un réseau d'acteurs et développer une gouvernance partagée ». Pour décliner cette ambition, neuf actions sont proposées : « **devenir sociétaire de la SCIC Coopérative Bio d'Île-de-France** », « **Initier un dialogue avec les EPCI et collectivités territoriales voisins** », « **Devenir sympathisant des Jeunes Agriculteurs** », « **Conventionner avec la Chambre d'Agriculture d'Île-de-France** », « **Signer la charte de l'AFAUP et conventionner avec l'AFAUP** », « **Conventionner avec la GAB** », « **Conventionner avec la SAFER Île-de-France** », « **Construire un partenariat avec le MIN de Rungis** », « **Conventionner avec d'autres acteurs agricoles** ».

La Coopérative Bio Île-de-France est une coopérative de producteurs bio d'Île-de-France regroupés pour vendre en commun à la restauration collective et aux magasins spécialisés, et porter un projet de transformation de denrées alimentaires pour la restauration collective. Des collectivités territoriales sont sociétaires de la Coopérative tels que le CD94, CD93, la Ville de Paris, la Caisse des Ecoles du 14ème. La Métropole du Grand Paris pourrait devenir sociétaire en acquérant 10 parts à 50 euros, participer à la coopérative et ainsi pérenniser les projets de commercialisation de la Coopérative dont la légumerie et donner de la visibilité aux producteurs en faisant connaître l'offre auprès des collectivités du territoire.

La Métropole pourrait initier un dialogue avec les EPCI voisins, par exemple avec toutes les communautés d'agglomérations voisines et les départements limitrophes, pour lancer de nouvelles coopérations imaginées collectivement. Certaines communautés d'agglomération proches du territoire métropolitain sont très impliquées sur ces sujets et pourraient éventuellement être intéressées par un échange, comme la Communauté d'Agglomération de Cergy-Pontoise ou la Communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau. Les départements franciliens de la Seine-et-Marne et des Yvelines, bien plus ruraux que les départements du territoire métropolitain, mais aussi le Loiret, l'Eure-et-Loir, l'Eure, l'Oise, l'Aisne, la Marne, l'Aube, l'Yonne (dont certains agriculteurs fournissent déjà les Caisses des Ecoles de Paris) pourraient être invités à ce dialogue. Les associations portant des territoires agri-urbains, les PNR pourraient aussi être invités à ce dialogue. Bien que certains (PNR et associations portant des territoires agri-urbains) aient évoqué une saturation de l'offre pour la restauration collective à l'échelle de leur territoire, d'autres ont

évoqué un intérêt à échanger avec la Métropole du Grand Paris tels que le PNR de la Haute-Vallée de Chevreuse. Ce dialogue pourrait aussi avoir lieu dans le cadre de la Conférence des présidents des EPCI limitrophes, une des trois instances de coopérations de la Métropole du Grand Paris. Ces coopérations pourraient concerner des outils logistiques ou des outils de transformation à construire, des partenariats pour le soutien d'exploitations vertueuses commercialisant vers les restaurants scolaires du territoire, etc.

La MGP pourrait conventionner avec la Chambre d'Agriculture d'Île-de-France. Dans cette convention, pourrait figurer le fait que la Chambre d'Agriculture réalise un accompagnement à la structuration de filières locales pour la restauration collective, réalise des formations auprès des services et des élus sur la restauration collective (notamment sur les approvisionnements durables et les marchés publics), organise des rencontres producteurs-acheteurs et réalise des animations inter-consulaires sur les interactions entre les filières urbaines et rurales.

La MGP pourrait conventionner avec le GAB Île-de-France. Ainsi, le GAB pourrait en complément de la Chambre d'Agriculture participer à la formation des collectivités sur la restauration collective. Des interventions pédagogiques auprès des élus ou service techniques sur les enjeux agricoles, des accompagnements de certaines communes (comme présenté à la sous-section (III.3.f)), des interventions pédagogiques dans les écoles pour présenter l'agriculture locale et de proximité, l'accompagnement à l'installation de producteurs en agriculture biologique, pourraient faire partie des éléments figurant dans la convention, à réaliser par le GAB.

La MGP pourrait signer la charte de l'AFAUP, ce qui lui permettrait de devenir officiellement partenaire de l'AFAUP. Cela engagerait la MGP à s'inscrire dans une démarche de développement durable et de préservation des terres agricoles. En plus de cette signature, une convention pourrait être établie entre les deux structures pour développer l'agriculture urbaine sur le territoire métropolitain. L'AFAUP pourrait notamment organiser des visites de fermes pour les élèves et/ou pour les élus, proposer des actions concrètes pour sensibiliser le public de la restauration collective sur l'alimentation durable.

La MGP pourrait aussi conventionner avec la SAFER Île-de-France pour développer les surfaces agricoles sur le territoire métropolitain. Cette convention pourrait

comprendre un volet sensibilisation, pour les élus et les agents des services techniques, sur les enjeux de préservation et de valorisation des espaces agricoles et sur les outils de protection du foncier. Un second volet pourrait porter sur la connaissance et la protection des espaces ouverts, dans lequel la MGP pourrait solliciter la SAFER pour la réalisation de diagnostics agricole et foncier ou pour un accompagnement à la création d'outils de protection des espaces. Dans cette même idée, la SAFER pourrait assurer une veille foncière pour la MGP sur l'évolution du foncier en zone agricole et naturelle pour permettre à la MGP d'agir pour protéger le foncier agricole et le développer. Enfin, un volet pourrait consister à l'installation agricole, dans lequel la MGP pourrait solliciter la SAFER pour accompagner des installations agricoles de proximité. L'ensemble de ces éléments permettraient à la MGP d'agir davantage pour préserver le foncier agricole de proximité, et participer au développement de celui-ci pour assurer la présence d'une offre importante et diversifier sur le territoire.

Enfin, pour poursuivre le travail réalisé dans le cadre d'une convention avec la SAFER, la MGP pourrait conventionner avec d'autres acteurs agricoles tels que Terre de Liens, l'Association Abiosol, le Réseau AMAP, etc. Cela permettrait à la MGP de s'appuyer sur ces acteurs pour agir sur l'évolution des pratiques agricoles sur le territoire. En effet, sur les terres agricoles allant être reprises, ou sur des terrains nouvellement à vocation agricole, il pourrait être pertinent de flécher la reprise par certains types de producteurs pour développer et diversifier l'offre de proximité.

IV.2.d. Accompagner les collectivités

Les communes ont des niveaux hétérogènes d'atteinte des exigences de la loi EGalim. Certaines ont une volonté politique et des moyens financiers d'investir sur ce sujet, d'autres non, comme cela a été présenté dans la section (IV.1). Ainsi, puisque la MGP a comme volonté d'assurer une atteinte homogène des exigences sur l'ensemble du territoire métropolitain, une quatrième ambition est d'« accompagner les collectivités ». Cela se décline en trois actions : « **former les collectivités** », « **accompagner financièrement les collectivités** » et enfin « **faciliter la création d'un groupement d'achat ou de coopérative de territoire** ».

La Métropole du Grand Paris pourrait former les collectivités par exemple sur la rédaction des marchés publics pour intégrer une partie plus importante d'approvisionnement local dans les menus, sur les bonnes démarches de

diversification de protéines et plat végétarien, sur la fin de l'utilisation des contenants alimentaires et de service en plastique, ou sur la lutte contre le gaspillage. Dans le cadre de ces formations pourrait être présentée la contractualisation faite par la Collectivité Eau du Bassin Rennais, afin d'encourager les syndicats (SEDIF, Sénéo et AQUAVESC) et communes à contractualiser avec des agriculteurs à proximité. L'accompagnement des collectivités pourrait être différencié pour les communes qui gèrent les restaurations collectives de manière directe et celles qui les gèrent de manière concédée. A ce titre, pour les collectivités en gestion concédée, un accompagnement des sociétés de restauration collective pourrait être mis en place, si elles en expriment le besoin²⁵ ou un accompagnement des communes amenées à renouveler leurs contrats. Pour les collectivités en gestion directe, l'accompagnement concernerait les syndicats et le personnel de la restauration. Cet accompagnement pourrait se faire sous la forme d'ateliers de formation et de retours d'expérience entre des collectivités de niveaux d'engagement différents. Ces ateliers pourraient être à destination des élus, tout comme des services juridiques ou achats des collectivités, mais aussi du personnel de restauration. Ce travail de formation des collectivités devrait être intégré dans le cadre des conventionnements avec la Chambre d'Agriculture et/ou avec le GAB, présentés à la sous-section (IV.2.c).

Certaines collectivités sont intéressées par un accompagnement financier, par exemple, pour la formation de leur personnel. Au-delà des formations qui pourraient leur être proposées, il pourrait être envisagé de soutenir financièrement certaines communes. Il faudrait pour cela choisir un cadre financier adéquat, soit créer un appel à projets spécifique sur la restauration collective, soit passer par le Fonds d'Investissements Métropolitain. Ainsi, la MGP pourrait soutenir des projets de création d'espaces de production agricole ayant pour vocation d'approvisionner en circuits courts des services communaux, ou bien des projets de développement d'animations ou de visites sur des fermes en partenariat avec des producteurs locaux, ou encore des investissements de cuisine permettant de travailler avec des produits bruts locaux, etc.

Enfin, la MGP pourrait faciliter la création d'un groupement d'achat avec les communes n'ayant pas la disponibilité suffisante pour organiser l'approvisionnement local

²⁵ Des contacts ont été pris dans le cadre de la mission professionnelle avec des sociétés : Sodexo, Elior et Sogeres, mais du fait de la situation sanitaire, les échanges n'ont pu avoir lieu.

de leurs cantines scolaires. Ce groupement pourrait prendre la forme d'un groupement de commandes, constitué entre différentes communes acheteuses afin de passer conjointement un ou plusieurs marchés publics, de façon temporaire ou de manière permanente. Il serait constitué par une convention constitutive définissant notamment le membre chargé de mener tout ou partie de la procédure de passation ou de l'exécution du marché public au nom et pour le compte des autres membres. La création de ce groupement de commandes pourrait être coordonnée par la Métropole, ou simplement initiée par celle-ci. Il faut toutefois faire attention à ne pas construire un groupement d'achat trop gros, qui impliquerait le lancement de marchés à volumes trop importants, ne permettant pas aux acteurs locaux de répondre. Ce groupement de commande pourrait s'inspirer de la contractualisation mise en place par la Collectivité EBR. Ce groupement passerait ainsi des marchés de prestations de service par lesquels des agriculteurs des zones d'alimentation de captage fourniraient des denrées alimentaires pour la restauration scolaire des communes concernées, contre un engagement à l'amélioration de leurs pratiques agricoles.

IV.2.e. Accompagner le développement des surfaces agricoles

La question du foncier est primordiale du fait de la faible offre diversifiée pour la restauration collective présente sur le territoire francilien et de la pression foncière croissante. Une cinquième ambition est d'« accompagner le développement des surfaces agricoles ». Il est donc nécessaire de préserver autant les terres agricoles qui sont sur le territoire métropolitain par des outils tels que le SCOT, que les terres agricoles qui sont sur des territoires voisins, lieux producteurs potentiels de denrées agricoles locales. Cela se décline, en plus du travail sur le SCOT, en une action : **« favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs »**.

Cette action pourrait se matérialiser par un partenariat avec la SAFER sur la veille foncière et de l'acquisition foncière sur le territoire métropolitain, comme preuve de l'engagement de la Métropole du Grand Paris pour la protection de son foncier agricole sur son territoire, comme présenté à la sous-section (IV.2.c). La Métropole du Grand Paris pourrait favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs sur le foncier disponible sur le territoire métropolitain mais aussi aux alentours dans les années à venir, par exemple via un conventionnement avec la SAFER, Terre de Liens, l'association Abiosol, ou la Chambre d'Agriculture. Pour que ces installations soient utiles pour

l'approvisionnement de local de la restauration collective et pour les exigences de la loi EGAlim, il faudrait que les installations soient priorisées pour des porteurs de projets en AB ou d'agriculture durable, au sens de la loi EGAlim, et ayant pour ambition des débouchés vers la restauration scolaire, comme présenté à la sous-section (IV.2.c).

IV.2.f. Accompagner l'évolution des pratiques agricoles

Certains producteurs pourraient être intéressés pour changer leurs pratiques et les rendre plus vertueuses. Cependant cela implique des surcoûts qu'ils ne peuvent pas supporter seuls. Or, l'offre actuellement présente sur le territoire ne correspond pas réellement à la demande en approvisionnement local. Ainsi, une sixième ambition est d'« accompagner l'évolution des pratiques agricoles ». Cette ambition se décline en trois actions « **accompagner les changements de pratiques d'agriculteurs soutenus financièrement par la convention inondation** », « **financer des agriculteurs pour leur changement de pratiques** » et « **former les agriculteurs** ».

Tout d'abord, la MGP pourrait agir pour accompagner les changements de pratiques d'agriculteurs soutenus par la charte d'engagement signée par la Métropole le 27 février 2019²⁶. En effet, la Métropole s'est engagée avec des chambres d'agriculture dans l'objectif de réduire la vulnérabilité à l'aléa inondation sur le Bassin Seine Normandie. Cette action pourrait par exemple se matérialiser sur le territoire de l'Etablissement Public d'Aménagement et de Gestion de l'Eau (EPAGE) Sequana, avec lequel il y a un projet de conventionnement dans le cadre de cette charte d'engagement. L'EPAGE Sequana lance une étude sur les potentielles zones d'expansion de crue sur lesquelles des servitudes d'utilité publique pourront être instaurées pour aménager les espaces afin de diminuer l'aléa inondation. L'EPAGE accompagnera des agriculteurs en bordure de cours d'eau vers un changement de pratiques adaptées à l'aléa inondation. Puisque l'EPAGE Sequana et la Métropole conventionneront sur ce sujet, il pourrait être envisagé d'étendre ce conventionnement à un travail plus approfondi autour du changement de pratiques des agriculteurs. Ceux-ci pourraient être formés par un organisme extérieur comme la Chambre d'Agriculture Grand Est ou Bourgogne Franche Comté, signataires de la

²⁶ Charte d'engagement en faveur de projets visant à restaurer ou optimiser les zones d'expansion des crues dans le cadre du II 1° du L.211-12 du Code de l'environnement, signée à Paris le 27 février 2020 par la Métropole du Grand Paris, le Préfet de la région d'Île-de-France, Préfet de Paris et Préfet coordonnateur de bassin, et les Chambres d'Agriculture d'Île-de-France, du Grand Est, de Bourgogne Franche-Comté et du Centre Val de Loire

charte d'engagement, afin d'adopter des pratiques durables dans un objectif de gestion des inondations. Outre pour leur formation, ces agriculteurs pourraient être subventionnés par la Métropole pour l'adoption de pratiques durables permettant une diminution de l'aléa inondation. La Métropole pourrait, par ailleurs, initier des rencontres entre ces agriculteurs et certaines collectivités du territoire métropolitain afin de créer de nouveaux débouchés de commercialisation pour la restauration collective.

De plus, un accompagnement financier pourrait être apporté plus largement aux agriculteurs. La Métropole pourrait construire un Paiement pour Service Environnemental (PSE) co-financé par l'AESN dans un cadre similaire à l'AMI lancé en décembre 2019 par l'AESN (Agence de l'Eau Seine Normandie, 2019). Ces accompagnements sont particulièrement pertinents sur des territoires agri-urbains proches de la Métropole du Grand Paris, où il y a un fort besoin d'accompagnement à la diversification des exploitations. En effet, les changements de pratiques conduisant à des surcoûts, les agriculteurs ne sont pas prêts à modifier pas leurs pratiques sans compensation financière. Dans le cadre des PSE, l'agriculteur est rémunéré pour le service rendu, ce qui n'inclut pas directement l'approvisionnement de restaurants collectifs. Il faudrait, pour aller plus loin, en parallèle proposer aux agriculteurs des rencontres avec des collectivités demandeuses de produits locaux, ou bien compter simplement sur le développement de l'offre durable de proximité générée pour que les collectivités se saisissent seules de cette possibilité. Dans ce cas, la Métropole devra s'assurer au préalable que cela relève bien de sa compétence et de son positionnement par rapport aux aides aux entreprises de la région Île-de-France, et le Conseil Métropolitain devra créer un dispositif de soutien ouvert à ce type de projets pour des personnes privées.

Enfin, la MGP pourrait proposer de participer à la formation d'agriculteurs. Cela impliquerait d'intégrer cet élément dans le cadre des conventions avec la Chambre d'Agriculture, le GAB et/ou l'AFAUP. Ceux-ci se chargeraient de la formation des agriculteurs pour une amélioration de leurs pratiques tandis que la Métropole du Grand Paris mettrait en relation des collectivités avec les agriculteurs pour leur assurer des débouchés.

IV.2.g. Structurer les filières agricoles

Pour certains acteurs du territoire il y a un déficit d'outils logistiques sur le territoire, et il faudrait pourtant, selon eux, avoir un réel plan logistique agricole sur la transformation, la distribution, les transports, et ce à l'échelle de la région Île-de-France, comme explicité aux sous-sections (III.3.a) et (IV.1.c). La septième et dernière ambition est de « structurer les filières agricoles » qui se décline en une action « **soutenir des projets de producteurs** ».

La Métropole du Grand Paris pourrait soutenir des projets de producteurs ayant pour objectif d'approvisionner la restauration collective du territoire, tels que des projets de création de groupements de producteurs ou de création d'outils de transformation. La Métropole du Grand Paris pourrait impulser la création d'un réseau de transformation alimentaire frais, surgelé, conserverie, ... Si soutien financier il y a, la Métropole devra s'assurer que cela relève bien de sa compétence et de son positionnement par rapport aux aides aux entreprises de la région Île-de-France, et le Conseil Métropolitain devra créer un dispositif de soutien ouvert à ce type de projets pour des personnes privées, ou bien co-financer des projets portés par d'autres collectivités.

Conclusion

Par le travail présenté dans ce rapport, plusieurs axes se dessinent sur la possibilité d'action de la MGP afin qu'elle accompagne les communes à atteindre les exigences de la loi EGalim concernant l'approvisionnement, de la restauration scolaire maternelle et élémentaire sur l'ensemble de son territoire, et à intégrer un aspect local à cet approvisionnement. Ces différents axes sont : l'amélioration de la connaissance du territoire et du secteur de la restauration collective, la mise en relation des acteurs de la restauration collective, la structuration d'un réseau d'acteurs et le développement d'une gouvernance partagée, l'accompagnement des collectivités, l'accompagnement de l'évolution des pratiques agricoles et la structuration des filières agricoles.

Les actions proposées dans ce rapport s'appuient sur les capacités d'action de la MGP sur la thématique alimentaire. Bien qu'elle n'ait pas de compétence en tant que tel, la MGP est légitime pour agir sur cette thématique. En effet, certaines communes et EPT sont en avance sur la mise en conformité aux exigences de la loi EGalim, mais cela ne représente qu'une minorité. Le rôle la MGP peut être d'animer un travail commun, de faciliter les démarches individuelles, de faire de la sensibilisation aux actions de la filière, etc. La MGP est garante d'une certaine égalité sur le territoire. Pour répondre correctement aux enjeux de la restauration collective, il faut une transition agricole en Île-de-France, transition que la MGP peut animer.

Le travail réalisé dans cette mission professionnelle s'est d'ores et déjà traduit par des applications concrètes de la part de la MGP. En effet, le 15 mai 2020, le Conseil Métropolitain a approuvé un Plan de relance (Métropole du Grand Paris, 2020) dont l'axe 1 comprend une partie spécifiquement dédiée à la promotion de la sécurité alimentaire. Celle-ci se décline en trois actions : poursuivre et adopter le Plan Alimentation Durable Métropolitain, soutenir la production agricole métropolitaine et favoriser l'alimentation en circuit court, et accompagner les communes dans leurs politiques d'achats alimentaires durables et dans la réduction de l'impact environnemental de la restauration collective des écoles maternelles et élémentaires. Les deux dernières actions se déclinent en 11 sous-actions dont dix sont plus ou moins issues des propositions d'actions de la mission professionnelle. De plus, ce même Conseil Métropolitain a approuvé la modification du tableau des emplois de la MGP qui comprend notamment la création d'un poste à temps plein sur l'agriculture-

alimentation. Cela répond à la limite évoquée en introduction de la section (IV.2) et permet ainsi à la MGP de se doter de moyens humains nécessaires à la mise en œuvre des actions présentées dans le Plan de relance.

Dans ce rapport n'a été présenté que le volet approvisionnement de la loi EGAlim. Cependant, cette loi couvre aussi des sujets tels que la diversification des protéines, le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets. Ces sujets sont évidemment d'autres sujets de travail pour la Métropole du Grand Paris qui ont été réfléchis conjointement lors de cette mission professionnelle, bien qu'ils n'aient pas été présentés dans ce rapport. Le programme d'actions global présenté à l'Annexe 7 – Programme d'actions de la MGP pour la restauration collective en tient compte, ainsi que le Plan de relance. Au-delà de cette thématique de la restauration collective, le travail qu'aura à mener la MGP dans les années à venir concerne plus globalement l'alimentation pour assurer à l'ensemble des habitants l'accès à une alimentation de qualité, durable et de proximité.

Bibliographie

#EGalim : Pourquoi des États généraux de l'alimentation ? (2017, juillet 20). Consulté le 24 mars 2020, à l'adresse <https://agriculture.gouv.fr/egalim-pourquoi-des-etats-generaux-de-lalimentation>

Abboud, M. (2019). *Etude préliminaire à l'élaboration de la stratégie alimentaire de la Métropole du Grand Paris* [mémoire de fin d'étude]. AgroParisTech, Paris.

Agence de l'Eau Seine Normandie (2019). Plaquette Appel à Manifestation d'Intérêt, Des territoires d'expérimentations pour Paiements pour Services Environnementaux agricoles pour préserver la ressource en eau et la biodiversité. Disponible à l'adresse <http://www.eau-seine-normandie.fr/AMI-PSE>

ARENE Île-de-France (2016). Compte-rendu de la formation action « Circuits courts alimentaires de proximité et Agendas 21 ». Module 3 : Les produits locaux dans la restauration collective. Formation présentée à la Cité régionale de l'environnement les 25 et 26 janvier 2016

Blezat Consulting (2019, juillet 2019). Atelier 4 : Restauration collective [Diapositives]. Disponible à l'adresse https://www.reseaurural.fr/sites/default/files/documents/fichiers/2019-10/Atelier4_RestauCollective_vf.pdf

Bodiguel L., Rochard C., Mérchal G., (2018). L'action publique en matière d'alimentation locale. Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux. Working paper du projet de recherche « Formes urbaines et gouvernance alimentaire » disponible à l'adresse <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01842263>

Bonnet V. (2016). *Aménager les territoires ruraux et périurbains*. Rapport remis à Sylvia PINEL ministre du Logement, de l'Egalité des territoires et de la Ruralité

Bricas, N., Souldard, C.-T., & Arnal, C. (2017). Croiser enjeux de durabilité et leviers des politiques urbaines. In *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches* (p.121-136). Versailles, France : Quae

Conseil National de la Restauration Collective (2020). Les Mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective. Programme National pour l'Alimentation Territoires en Action. Disponible à l'adresse <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Darly, S., & Aubry, C. (2014). La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Île-de-France. *Géocarrefour*, 89(1-2), 145-157.

Direction des Affaires Juridiques (2015). Recommandation Nutrition. Disponible à l'adresse <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (2019, mai). Fiches pratiques, Restauration scolaire. Disponible à l'adresse https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/restauration-scolaire.pdf

Halliday, J. (2017). Objectifs et leviers des villes pour une alimentation durable. In *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches* (p. 67-87). Versailles, France : Quae.

Karcher-Bernard, I. (2020) Projet Alimentaire Territorial : Stratégie et programme d'actions, Rex Toulouse Métropole et Béthune Bruay Artois Lys Romane, Communication donnée lors de la web conférence « Alimentation et territoire » de Terres en villes, le 12 mars 2020 à 10h30, Disponible à l'adresse <https://www.idealco.fr/formation/projet-alimentaire-territorial-strategie-programme-d-actions-rex-toulouse-metropole-bethune-bruay-artois-lys-romane-9906>

L'action régionale pour l'agriculture et la ruralité. (2018, février 22). Consulté le 20 mars 2020, à l'adresse <https://www.iledefrance.fr/laction-regionale-pour-lagriculture-et-la-ruralite>

L'agriculture francilienne, Chiffres clés. Consulté le 25 mars 2020 à l'adresse <https://Île-de-France.chambre-agriculture.fr/la-chambre/lagriculture-francilienne/chiffres-cles/>

Le Velly, R. (2012). La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics. *Pour*, 215-216(3), 269-274.

Métropole du Grand Paris (2018a). Diagnostic. In *Plan Climat Air Energie de la Métropole du Grand Paris* (p.1-247). Disponible à l'adresse <https://www.metropolegrandparis.fr/sites/default/files/2019-01/PCAEM.pdf.pdf>

Métropole du Grand Paris (2018b). Stratégie métropolitaine pour la neutralité carbone. In *Plan Climat Air Energie de la Métropole du Grand Paris* (p.248-302). Disponible à l'adresse <https://www.metropolegrandparis.fr/sites/default/files/2019-01/PCAEM.pdf.pdf>

Métropole du Grand Paris (2018c). Plan d'actions. In *Plan Climat Air Energie de la Métropole du Grand Paris* (p.303-387). Disponible à l'adresse <https://www.metropolegrandparis.fr/sites/default/files/2019-01/PCAEM.pdf.pdf>

Métropole du Grand Paris (2020). Plan de relance de la Métropole du Grand Paris : pour un territoire durable, équilibré et résilient. Disponible à l'adresse <https://www.metropolegrandparis.fr/fr/plan-de-relance>

Michel, L., & Soulard C.-T. (2017). Comment s'élabore une gouvernance alimentaire urbaine ? Le cas de Montpellier Méditerranée Métropole. In *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches* (p.137-150). Versailles, France : Quae

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (2014). Guide pratique Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective. Disponible à l'adresse https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt & Direction des Achats de l'Etat (2016). Fiche méthodologique : S'approprier les concepts généraux. In *Localim : la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective*.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (2020, février 25). Restauration collective : Didier Guillaume signe avec les principaux acteurs une charte d'engagements pour viser 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits bio d'ici 2022 et, pour tous les produits, favoriser une alimentation ancrée dans les territoires [communiqué de presse]. Disponible à l'adresse <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-didier-guillaume-signe-avec-les-principaux-acteurs-une-charte-dengagements>

Nantes Métropole (2019). Délibération n° 2019-125 du Conseil Métropolitain du 4 octobre 2019 : 03 – Transition énergétique – Projet Alimentaire Territoriale « pour une alimentation locale, durable et accessible à tous » - Adoption des objectifs de la feuille de route alimentaire et création du conseil métropolitain des acteurs alimentaires.

Prévost, C. (2018). La restauration collective dans la loi EGalim. Communication présentée à la Coralim PACA du 6 décembre 2018

Robin, Y. (2017). L'influence de la politique sur les chaînes d'approvisionnement alimentaire et la gouvernance des services publics locaux de restauration. [Thèse, Université Paris I Panthéon Sorbonne]

Un mouvement, trois piliers. Consulté le 09 avril 2020 à l'adresse <https://terredeliens.org/-un-mouvement-trois-piliers-.html>

Un Plus Bio (2019). Cantines Bio : Le guide pratique des Elus

Entretiens réalisés

Mme Morgane Scouarnec, Chargée de mission Gouvernance alimentaire – Bordeaux Métropole, le 25 février 2020, entretien téléphonique

Mme Karine Berthaud, Chargée de mission circuits-courts et alimentation – Grenoble-Alpes Métropole, le 27 février 2020, entretien téléphonique

Mme Hélène Béchet, Coordinatrice – Terre de liens Île-de-France, le 28 février 2020, entretien téléphonique

M. Antoine Szadeczki, Coordinateur de projets – Eau de Paris, le 4 mars 2020, entretien téléphonique

M. Pascal Verdier, Chargé de mission agriculture et espaces naturels – Rennes Métropole, le 6 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Houmaïrat M'madi, Animatrice de territoire Plaine d'Avenir – SAFER Île-de-France, le 9 mars 2020, entretien à la Métropole du Grand Paris

Mme Marie Martinez, Animatrice – Association Patrimonial de la Plaine de Versailles, le 9 mars 2020, entretien téléphonique

Mmes Marlène Ligonie et Andréa Pasqualini, Chargées de mission – Triangle Vert, le 9 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Adèle Maistre, Animatrice GAL Seine Aval – SAFER Île-de-France, le 9 mars 2020, entretien téléphonique

M. Dorian Spaak, Coordinateur Général – Terre et Cité, le 10 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Marie Sturma, Chargée de mission Agriculture et Forêt – PNR Oise – Pays de France, le 11 mars 2020, entretien téléphonique

M. Mathieu Lepage, Chef de mission Environnement et Foncier durable – EPT Grand Orly Seine Bièvre, le 11 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Magali Bardou, Chargée de mission Agenda 21 – EPT Plaine Commune, le 11 mars 2020, entretien à la Métropole du Grand Paris

Mme Gabrielle Scheer, Animatrice GAL Sud Seine et Marne – SAFER Île-de-France, le 12 mars 2020, entretien téléphonique

M. Marc Graindorge, Chargé de mission auprès de la Direction – Île-de-France Terres de saveurs, le 13 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Florence Legendre, Responsable de projets Agriculture et Ecologie urbaine – EPT Boucle Nord de Seine, le 16 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Jennifer Druais, Chargée d'études Eaux-souterraines et Agriculture – AESN, le 16 mars 2020, entretien téléphonique

M. Alexandre Schiratti Chargé de mission restauration collective – GAB Île-de-France, le 18 mars 2020, entretien téléphonique

Mmes Julie Cherchelay et Lise la-Laurent, Chargée de mission Agriculture et circuits courts et chargée de mission LEADER – PNR du Gâtinais Français, le 18 mars 2020, entretien téléphonique

M. Xavier Stephan et Mme Clarisse Blanchard, Chargé de mission développement économique et Chargée de mission agriculture durable – PNR de la Haute Vallée de Chevreuse, le 18 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Julie Veysseyre, Animatrice de l'Association Pour le Plateau Agricole Centre Essonne – SAFER Île-de-France, le 19 mars 2020, entretien téléphonique

M. Patrick Koumarios, Responsable de la Division alimentation durable – Ville de Paris, le 19 mars 2020, entretien téléphonique

M. Daniel Helle, Chargé de protection des ressources en eau – Collectivité EBR, le 20 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Sandra Broage, Chargée de mission agriculture urbaine – EPT Grand Paris Seine Ouest, le 20 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Hélène Maury, Chargée de missions coopérations métropolitaines – Nantes Métropole, le 20 mars 2020, entretien téléphonique

M. Bruno Le Saëc, DG Syrec, le 20 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Nathalie Zanato, DG de la Coopérative Bio d'Île-de-France, le 25 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Marie-Anne Berne, chargée de mission filières – DRIAAF Île-de-France, le 26 mars 2020, entretien téléphonique

M. Alain Ananos, DGS Adjoint département citoyenneté développement de la personne – Ville de Pantin, le 30 mars 2020, entretien téléphonique

Mme Fabienne Lledo, Chargée de mission développement durable – EPT Paris Terres d'Envol, le 1^{er} avril 2020, entretien téléphonique

Mme Amélie Toussaint, Chargée de mission PCAET – EPT Grand Paris Grand Est, le 07 avril 2020, entretien téléphonique

M. Lylian Sénéchal, Directeur Général – SIPLARC, le 10 avril 2020, entretien téléphonique

Mme Anne-Cécile Daniel, Coordinatrice et Anouck Barcat, Présidente – AFAUP, le 14 avril 2020, entretien téléphonique

M. Clément Garnier, Chargé de développement économique des territoires – Chambre d'Agriculture Île-de-France, le 15 avril 2020, entretien téléphonique

M. Frédéric Souchet, Directeur Général – SIRESCO, le 15 avril 2020, entretien téléphonique

Mme Anne-Sophie Laboué, Chargée de mission biodéchets et compostage et Mme Suzanne Rabaud, Chef de projet développement durable – Vallée Sud Grand Paris, le 16 avril 2020, entretien téléphonique

M. Emile Blaison, Directeur unifié de l'éducation Yvelines/Hauts-de-Seine – Conseil Départemental des Yvelines, le 5 mai 2020, entretien téléphonique

M. Pascal Navier, Chef du service Restauration et éducation au goût – Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis, le 18 mai 2020, entretien téléphonique

Mme Laurie Lecocq, Directrice de projet – Région Île-de-France, le 18 mai 2020, entretien téléphonique

Mme Mallaury Cormont, Diététicienne Conseillère nutrition – Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis le 25 mai 2020, entretien téléphonique

Mme Carole Galissant, Directrice du pôle culinaire Education – Sodexo, le 3 juin 2020, entretien téléphonique

Annexe 1 – Questionnaire d’entretien pour les métropoles

Questionnaire métropoles

1. Il me semble que votre Métropole accompagne les collectivités dans l’augmentation du bio et du local dans les restaurations collectives

- Sur quoi porte cet accompagnement ?
- Sous quelle forme est-il fait ?
- Par qui est-il fait : la Métropole, par un prestataire, ou par un partenaire ? Dans ce dernier cas, comment se matérialise le partenariat entre Nantes Métropole et celui-ci ?
- Comment ont été identifiées les collectivités intéressées et leurs besoins ?
- Quels sont les résultats ?

2. Il me semble que les agriculteurs sont accompagnés par des partenaires de votre Métropole.

- Sur quoi porte cet accompagnement ?
- Par quel partenaire est-il réalisé ? Comment se matérialise le partenariat entre Nantes Métropole et celui-ci ?
- Comment ont été identifiés les agriculteurs concernés et leurs besoins ?

3. Il me semble que votre Métropole a organisé des rencontres acheteurs-producteurs :

- En quoi ont consisté ces rencontres : sous quel format ? et à quelle fréquence ?
- Qui les a organisées ? Qui a donné des informations ? Prestataires ? Partenaires ?
- Qui a été invité et comment ce choix a-t-il été fait ?
- Quels en ont été les résultats ?

4. Quelle relation entretenez-vous avec le MIN ?

5. Il me semble que votre a travaillé avec les sociétés de restauration collective pour les cantines en gestion concédée.

- En quoi ce travail a-t-il consisté ?

- Qui l'a organisé ? la Métropole seule ? des partenaires ? des prestataires ?
- Quelles relations du fait que ce sont des organismes privés ?
- Comment le besoin a-t-il été identifié ? Demande remontée spontanément ?
- Quels résultats ? Quelle utilité ?

6. Il y a un contrat de réciprocité entre votre Métropole et le Pays de xxx, dont une des quatre thématiques est l'alimentation.

- Y a-t-il un sujet sur la restauration collective ?
- Si oui, comment se matérialise les relations entre les agriculteurs du Pays de xxx avec le bassin de consommation de votre métropole ?

Si oui, de quelle manière la forme du « contrat de réciprocité » est-il particulièrement adapté à la coopération entre les territoires ? Pouvait-on imaginer des relations, échanges et flux alimentaires similaires, sans la signature de ce contrat de réciprocité ?

7. Il me semble que votre Métropole agit contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

- En quoi consiste ces actions ?
- Par qui sont-elles faites : par des agents en interne ou par des prestataires extérieurs ou par des partenaires ? Dans ce dernier cas, comment se matérialise ce partenariat ?

8. Avez-vous prévu d'accompagner les collectivités pour l'atteinte des objectifs de la loi EGalim en termes de plastique ? Si oui, sous quelle forme ?

Questionnaire Eau du Bassin Rennais

→ Comment est réalisée la contractualisation ?

→ Comment sont passés les marchés publics pour avoir cette réciprocité « amélioration des pratiques » VS « approvisionnement des cantines » ?

→ Comment on peut avoir un marché de fourniture de services alors que l'allotissement concerne la fourniture et la livraison de denrées alimentaires ? ça veut

dire qu'on considère que c'est en fournissant des denrées alimentaires qu'ils protègent l'eau ?

→ Code CVP : 90720000 Protection environnementale. « Protection de la ressource en eau » affichée mais en réalité dans le marché public « protection environnementale » Pq cette prestation de services a été choisie ? p/r compétences de EBR ?

→ Comment on a sélectionné que les agriculteurs de l'aire de captage ?

→ De qui est composé le groupement de commandes ? Pourquoi ces communes : elles ont présenté un intérêt ? Comment un groupement comprend des villes qui achètent pour elle + un syndicat de restau co chartres de bretagne (5 communes) + EBR qui n'a pas de cantine ? et des structures qui n'ont pas tous les mêmes compétences eau ?

→ Pourquoi le sujet de la pollution de l'eau en prestation de services a été retenu ? Tous les membres du groupement d'achats n'ont pas la compétence de passer des marchés publics sur ce sujet ?

→ Comment restreindre les agriculteurs à ceux des aires de captage ?

→ Que spécifie le cahier des clauses particulières ? "Consultation comportant des conditions d'exécution à caractère environnemental détaillées dans le CCP"

→ Comment a été choisi l'indicateur de suivi des pratiques agricoles IDEA ? alors que IDEA n'est pas que sur la qualité de l'eau mais un indicateur global ?

Annexe 2 – Questionnaire d’entretien pour les territoires agri-urbains et les PNR

Questionnaire pour les associations de territoires agri-urbains et PNR

- Que vous apporte le fait d’être un territoire agri-urbain ?
- Quelles actions ou quels projets sont mis en place par votre association / votre PNR ?
- Quelle offre est présente sur votre territoire ?
 - Quel est le nombre d’exploitations ?
 - Quelles productions y a-t-il et en quelle proportion ?
- Sur cette offre, y a-t-il des débouchés pour la restauration collective existants ?
- Les agriculteurs ne vendant pas déjà à la restauration collective, seraient-ils intéressés pour vendre dans les restaurants collectifs sur le territoire métropolitain ?
- Comment s’approvisionnent la restauration collective des communes du territoire ? Y a-t-il des projets innovant en termes de restauration collective portés par certaines communes ?
- Comment voyez-vous le rôle de la Métropole sur ce sujet de la restauration collective ? Y a-t-il un intérêt à établir un partenariat avec vous ou avec d’autres structures similaires ?

Annexe 3 – Questionnaire d’entretien pour les acteurs franciliens

Questionnaire pour Eau de Paris

→ Eau de Paris accompagne des agriculteurs de deux aires d’alimentation depuis 2015 : sur la Vallée de la Vanne et les Sources de la Vigne. Comment cela est-il réalisé ?

- Comment ont été sélectionnés les agriculteurs avec lesquels vous travaillez ?
- L’accompagnement est-il fait en interne ou par l’intermédiaire d’un partenaire ou d’un prestataire ?

→ Quel est le rôle d’Eau de Paris dans le partenariat noué entre la coopérative d’agriculteurs de la Vallée de la Vanne et la Caisse des Ecoles du 11^{ème} ? Un facilitateur, un médiateur ?

→ Comment sont définis les marchés publics entre la caisse des écoles de la mairie du 11^e et ces agriculteurs de la Vallée de la Vanne ?

→ A propos du nouveau régime d’aides agricoles, pourquoi Eau de Paris a décidé de lancer des PSE ? Comment fonctionne ces PSE ? Y a-t-il une contrepartie pour les agriculteurs ? A quel titre la Commission Européenne l’a-t-elle validée ?

Questionnaire Île-de-France Terres de Saveurs

→ Quel est le statut d’Île de France Terres de Saveurs ?

→ Vous mettez en relation des entreprises, de qui s’agit-il ?

→ Vous ne travaillez pas avec les acteurs de la restauration collective, cela veut-il dire qu’aucune société de restauration, qu’aucun syndicat, n’est intéressé pour être mis en relation avec des producteurs ou transformateurs locaux ?

→ Vous faites la promotion et des opérations de sensibilisation des marques « Agneau des bergers d’Île-de-France », « Nos bovins d’Île-de-France », et « les

Aviculteurs d'Île-de-France », de quelle manière ? N'y a-t-il pas non plus d'acteurs de la restauration collective touchés ? Serait-ce possible de changer cela ?

→ La filière Blé-Farine-Pain développée en partie par Île-de-France Terres de Saveurs, a-t-elle des débouchés pour la restauration collective ?

→ Pourquoi n'y a-t-il pas d'autres filières 100% locales ?

Questionnaire GAB

→ Quelle est la structure du GAB ?

→ Quels services sont aujourd'hui proposés par le GAB aux collectivités du territoire ?

→ Quelle est la prestation de service réalisée par le GAB pour la commune de Sucy-en-Brie ?

→ Quel partenariat a été passé avec la Région, le CD91, avec lesquels le GAB semble avoir des actions communes sur la restauration collective ?

→ Quelles sont les conditions qui permettent aux agriculteurs de s'engager à vendre à la restauration collective ?

→ Comment le GAB gère les différences des calendriers offre/demande ? Des outils de transformation sont-ils envisagés en ce sens ?

→ Qu'est ce qui pourrait être organisé conjointement entre la MGP et le GAB ?

Questionnaire Coopérative Bio d'Île-de-France

→ Qu'est-ce que la Coopérative Bio IdF ? Quel est son fonctionnement en tant que SCIC ?

→ Quel est la place de la Coopérative Bio IdF dans l'approvisionnement de la restauration scolaire en IdF ?

→ Comment fonctionne le lien entre la Coopérative et les acheteurs type Sodexo ou commune ? Comment pourra être gérée l'absence de demande pendant les mois d'été ?

→ Quel est le rôle des collectivités territoriales CD91, CD94, Ville de Paris, qui sont sociétaires de la Coopérative Bio ?

→ La MGP pourrait-elle être sociétaire de la Coopérative Bio ? Comme cela a été conseillé par Alexandre Schiratti "La métropole pourrait devenir sociétaire de la Coop Bio d'IdF afin de financer des espaces de transformation." Sinon, comment la MGP pourrait-elle aider à l'approvisionnement bio sur le territoire ?

Questionnaire Agence de l'Eau Seine Normandie

→ Qu'est ce qui est fait sur la thématique agriculture alimentation par l'AESN ?

→ En quoi consiste l'AMI qui a été lancé en décembre par l'AESN ?

→ A l'imagine de ce qui est fait par d'autres métropoles, comment la MGP pourrait-elle mettre en place des PSE pour certains agriculteurs ?

→ Y a-t-il des possibilités de contraindre le PSE à certaines conditions telles que la protection de l'eau et le débouché restauration collective ?

→ Sachant que dans le PCAEM « une des priorités métropolitaines est de soutenir et développer une agri urbaine et périurbaine respectueuse de l'environnement » + orientations PADM « Soutenir le développement d'une agri durable ». Outre ces PSE, comment la MGP et l'AESN pourrait travailler ensemble pour améliorer la durabilité des exploitations sur le territoire métropolitain, autour de la question de l'eau au vu de la compétence GEMAPI de la MGP ?

Annexe 4 – Questionnaire d’entretien pour les EPT et syndicats de restauration collective

Questionnaire pour les EPT

→ Certaines communes de votre EPT portent-elles des projets sur l’agriculture professionnelle (présence d’agriculteurs, projet d’installation d’agriculteurs, liens particuliers avec des agriculteurs aux alentours, partenariat avec des structures agricoles, ...)?

→ Certaines communes de votre EPT ont-elles de l’agriculture urbaine ayant, en partie au moins, pour débouché la restauration collective ? Quelles en sont les caractéristiques ?

→ Comment fonctionne la restauration collective sur les communes de votre EPT ?

- Quels types et quel nombre de restaurants collectifs ont en charge les communes ?
- Sont-ils en gestion directe ou en gestion concédée ?
- Le cas échéant, quel prestataire ou SIVU ou SIVOM est en charge de la gestion ? Et quelle(s) partie(s) de la gestion est/sont concédée(s) ?
- De quelle manière les communes sont impliquées dans les choix concernant la restauration en cas de gestion concédée : élaboration des menus, personnel de la commune travaille dans la cuisine, ... ?
- Y a-t-il une cuisine centrale ou de nombreuses cuisines satellites ?

→ A quel degré les communes de votre EPT sont-elles engagées vis-à-vis des exigences de la loi EGAlim ?

- Sur l’approvisionnement : quel pourcentage de produits bio ? quel pourcentage de produits durables ? Comment sont calculés ces pourcentages : valeur monétaire par rapport au prix d’achat global, ou indice de présentation, ou autre... ? Quelle définition de « produits durables » ?
- Sur le gaspillage : quelles mesures sont mises en place ? Y a-t-il une gestion des excédents en place ?

- Sur les contenants en plastique : quelles mesures sont mises en place ?
- Pour aller plus loin : quel pourcentage de produits locaux ? Le cas échéant, quelle définition ont-elles du local et comment se sont mis en place ces approvisionnements locaux ?

→ Les communes de votre EPT ont-elles des besoins particuliers d'accompagnement sur ce sujet que pourraient mettre en place la Métropole du Grand Paris ?

Questionnaire pour les syndicats de restauration collective

→ Comment fonctionne la restauration collective sur les communes dont vous avez la charge ?

- Sur combien de communes travaillez-vous ?
- Quels types et quel nombre de restaurants collectifs avez-vous en charge ?
- Y a-t-il une cuisine centrale ou de nombreuses cuisines satellites ?

→ A quel degré êtes-vous engagés vis-à-vis des exigences de la loi EGalim ?

- Sur l'approvisionnement : quel pourcentage de produits bio ? quel pourcentage de produits durables ? Comment sont calculés ces pourcentages : valeur monétaire par rapport au prix d'achat global, ou indice de présentation, ou autre... ? Quelle définition de « produits durables » ?
- Sur le gaspillage : quelles mesures sont mises en place ? Y a-t-il une gestion des excédents en place ?
- Sur les contenants en plastique : quelles mesures sont mises en place ?
- Pour aller plus loin : quel pourcentage de produits locaux ? Le cas échéant, quelle définition ont-elles du local et comment se sont mis en place ces approvisionnements locaux ?

→ Avez-vous des partenariats spécifiques avec des agriculteurs ou des groupements d'agriculteurs locaux ?

→ Avez-vous des besoins particuliers d'accompagnement sur ce sujet que pourraient mettre en place la Métropole du Grand Paris ?

Annexe 5 – Questionnaire d’entretien pour les communes

Questionnaire pour les communes

→ Votre commune porte-t-elle des projets sur l’agriculture professionnelle (présence d’agriculteurs, projet d’installation d’agriculteurs, liens particuliers avec des agriculteurs aux alentours, partenariat avec des structures agricoles, ...) ?

→ Votre commune a-t-elle de l’agriculture urbaine ayant, en partie au moins, pour débouché la restauration collective ? Quelles en sont les caractéristiques ?

→ Comment fonctionne la restauration collective de votre commune ?

- Quels types et quel nombre de restaurants collectifs ont en charge les communes ?
- Sont-ils en gestion directe ou en gestion concédée ?
- Le cas échéant, quel prestataire ou SIVU ou SIVOM a en charge la gestion ? Et quelle(s) partie(s) de la gestion est/sont concédée(s) ?
- De quelle manière votre commune est impliquée dans les choix concernant la restauration en cas de gestion concédée : élaboration des menus, personnel de la commune travaille dans la cuisine, ... ?
- Y a-t-il une cuisine centrale ou de nombreuses cuisines satellites ?

→ A quel degré votre commune est-elle engagée vis-à-vis des exigences de la loi EGalim ?

- Sur l’approvisionnement : quel pourcentage de produits bio ? quel pourcentage de produits durables ? Comment sont calculés ces pourcentages : valeur monétaire par rapport au prix d’achat global, ou indice de présentation, ou autre... ? Quelle définition de « produits durables » ?
- Sur le gaspillage : quelles mesures sont mises en place ? Y a-t-il une gestion des excédents en place ?
- Sur les contenants en plastique : quelles mesures sont mises en place ?
- Pour aller plus loin : quel pourcentage de produits locaux ? Le cas échéant, quelle définition ont-elles du local et comment se sont mis en place ces approvisionnements locaux ?

→ Votre commune a-t-elle des besoins particuliers d'accompagnement sur ce sujet que pourraient mettre en place la Métropole du Grand Paris ?

Annexe 6 – Demandes exprimées par les communes

Sujet	Attentes exprimées : « La MGP pourrait... »
Approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Apporter un support technique et un appui à une démarche de mise en place de coopérative d'achats dans chaque territoire ou de groupements d'achats - Accompagner à la rédaction de marchés publics - Fédérer des groupes de travail pour favoriser le retour d'expérience - Faciliter les partenariats avec des producteurs locaux - Proposer des services d'ingénierie pour accompagner les communes en gestion concédée qui souhaitent remunicipaliser la RC ou passer en régie - Proposer des actions de sensibilisation auprès des enfants et encadrants à l'origine des produits - Apporter des outils d'évaluation, des outils d'aide à la décision (en termes d'organisation et de coûts), sur le passage à une restauration collective 100 % bio ou 100 % alimentation durable - Aider les communes ayant toujours de la production agricole à intervenir sur ces espaces pour favoriser les liens avec le tissu urbain - Soutenir le partage d'expérience, accompagner techniquement et financièrement les projets d'agriculture urbaine - Aider les filières à monter en gamme - Soutenir les communes dans leurs politiques publiques alimentaires, hors restauration collective, telles que sur l'accès aux produits biologiques, des ateliers de cuisine, etc.
Diversification des protéines	<ul style="list-style-type: none"> - Développer des recettes végétariennes adaptées aux convives - Créer un livret de recettes de menus sans viande
Gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Former les adultes sur le gaspillage alimentaire et le tri des déchets - Proposer des actions de sensibilisation auprès des enfants sur le gaspillage alimentaire et le tri des déchets - Equiper des sites de tables de tri avec pesée - Soutenir le partage d'expériences et la mise en réseau sur la lutte contre le gaspillage alimentaire - Soutenir les EPT dans le déploiement d'actions de tri et de collecte des déchets dans les restaurants collectifs - Apporter des solutions pour la valorisation des déchets et denrées non consommées
Plastique	<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser le partage d'informations et le retour d'expériences sur l'arrêt du plastique et les alternatives proposées - Subventionner le remplacement du matériel en plastique

Tableau 2 - Attentes et besoins exprimés par les acteurs sur tous les sujets traités lors de la mission professionnelle

Annexe 7 – Programme d'actions de la MGP pour la restauration collective

AXE	CONTEXTE	AMBITION	ACTIONS	CALENDRIER	DESCRIPTION DE L'ACTION
AXE 1	<ul style="list-style-type: none"> - Une des 4 orientations du PADM est de développer les produits bio et locaux dans la restauration collective - La MGP est dans une situation particulière puisqu'elle n'a pas de restauration collective en propre et pourtant veut améliorer les approvisionnements - La MGP peut donc se positionner avec du recul, en tant que structure non-opérationnelle - La MGP et les EPT manquent de connaissances sur la gestion de la restauration collective sur leur territoire 	Améliorer la connaissance du territoire et du secteur de la restauration collective	Elaborer un plan sur la restauration collective (diagnostic, stratégie et plan d'actions)	2020/2021	<ul style="list-style-type: none"> - Faire réaliser un diagnostic (audit ou questionnaire en ligne, par exemple) de territoire qui recense les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurants collectifs, et le communiquer pour sensibiliser les élus - Elaborer une stratégie pour la restauration collective - Communiquer sur un soutien politique aux territoires agri-urbains, ou autres territoires agricoles à proximité, aidés par d'autres actions - Prendre des engagements forts dans le SCOT en termes de maintien et de développement des surfaces agricoles
			Lancer un programme de recherche-actions dans le cadre de la chaire avec AgroParisTech	A partir de 2020/2021	-Lancer un programme de recherche-actions sur un sujet d'études tel que : la mise en place d'outils de transformation (type légumerie), relations entre les acteurs de la commercialisation.
AXE 3	<ul style="list-style-type: none"> - La MGP est dans une situation particulière puisqu'elle n'a pas de restauration collective en propre et pourtant veut améliorer les approvisionnements - La MGP peut se positionner avec du recul, en tant que structure non-opérationnelle - La MGP peut jouer le rôle de coordinateur des acteurs du territoire 	Mettre en relation les acteurs de la restauration collective	Fédérer des groupes de travail	A partir du 2ème semestre 2020	- Sélectionner les thèmes à traiter : approvisionnement local, plastique, diversification des protéines et menus végétariens, gaspillage alimentaire, valorisation des biodéchets...
			Organiser des rencontres acheteurs-producteurs	A partir de 2021	- Organiser des rencontres, dans le cadre des conventions avec le GAB ou la Chambre d'Agriculture, avec des acteurs sélectionnés (communes, syndicats, sociétés de restauration collective, Carreau des producteurs de Rungis, Coopérative Bio Ile-de-France, agriculteurs des PNR ou territoires agri-urbains, etc.)
AXE 1 AXE 2	<ul style="list-style-type: none"> - Le territoire métropolitain n'est pas autosuffisant en alimentation, et a donc besoin d'échanges denses et durables avec les territoires agricoles voisins - Un certain nombre d'acteurs franciliens travaillent aujourd'hui sur les sujets alimentaire, agricole et de la restauration. Selon les acteurs, les priorités, axes de travail, et conception de l'agriculture (biologique, durable, conventionnelle, urbaine), sont diverses et complémentaires. 	Structurer un réseau d'acteurs et développer une gouvernance partagée	Devenir sociétaire de la SCIC Coopérative Bio d'Ile-de-France	A partir du 2ème semestre 2020	
Devenir sympathisant des Jeunes Agriculteurs			A partir du 2ème semestre 2020		
Initier un dialogue avec les EPCI et collectivités territoriales voisins			A partir de 2021	- Lancer un dialogique avec des acteurs voisins dans le cadre de la conférence des présidents des EPCI limitrophes par exemple : communautés d'agglomérations voisines, départements limitrophes (Seine-et-Marne, Yvelines, Loiret, Eure-et-Loir, Eure, Oise, Aisne, Marne, Aube, Yonne), PNR voisins, Territoires Agri-Urbains	
Conventionner avec la Chambre d'Agriculture			A partir du 2ème semestre 2020	- Contractualiser avec les acteurs voisins et développer des actions communes	
Signer la charte de l'AFAUP et conventionner avec l'AFAUP			A partir du 2ème semestre 2020		
Conventionner avec le GAB			A partir du 2ème semestre 2020		
Conventionner avec la SAFER			A partir du 2ème semestre 2020		
Partenariat avec le MIN de Rungis			A partir de 2020/2021		
Conventionner avec d'autres acteurs agricoles (Terre de Liens, Association Abiosol, Réseau AMAP, etc.)			A partir de 2022		
Conventionner avec les syndicats de déchets du territoire	A partir du 2ème semestre 2020				

AXE	CONTEXTE	AMBITION	ACTIONS	CALENDRIER	DESCRIPTION DE L'ACTION
AXE 1 AXE 2 AXE 3	- Les communes ont des niveaux hétérogènes d'atteinte des exigences de la loi EGAlim, pour des raisons politiques ou de moyens humains ou financiers	Accompagner les collectivités	Former les collectivités	A partir de 2020/2021	- Construire et organiser avec les partenaires (Chambre d'Agriculture, GAB, AFAUP, etc.) des formations pour les communes sur les sujets : rédaction des marchés publics, démarches de diversification de protéines, utilisation d'alternatives aux contenants en plastique, lutte contre le gaspillage, valorisation des biodéchets
			Accompagner financièrement les collectivités	A partir de 2020/2021	- Identifier des besoins de collectivités - Sélectionner un cadre financier adéquat (FIM, appels à projets, etc.) pour soutenir certains projets tels que la mise en place des composteurs électro-mécaniques sur les sites de restaurants collectifs, la création d'espaces de production pour approvisionner en circuits courts des services des communes : CCAS, restaurants scolaires, restaurants administratifs, sur leurs terrains, etc.
			Faciliter la création d'un groupement d'achat ou de coopérative de territoire	A partir de 2022	- Identifier les communes intéressées et sélectionner la forme de groupement pertinente - Accompagner la contractualisation avec des agriculteurs, en liant pratiques vertueuses et approvisionnement pour la restauration collective
AXE 2	- Le PCAEM a pour ambition de sanctuariser les espaces agricoles et d'ajouter 3 000 ha de surfaces agricoles urbaines et périurbaines à horizon 2030 - De nombreux agriculteurs partiront à la retraite dans les années à venir, posant la question de la transmission des terres	Accompagner le développement des surfaces agricoles	Favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs	A partir du 2ème semestre 2020	- Conventionner avec les acteurs : SAFER, AFAUP, Terre de Liens, Abiosol, etc. - Travailler avec la Direction de la Cohérence Territoriale et de l'Information Géographique sur le sujet du SCOT pour l'intégration des enjeux alimentaires et agricoles
AXE 2	- Certains producteurs pourraient être intéressés pour changer leurs pratiques et les rendre plus vertueuses, mais cela implique des surcoûts qu'ils ne peuvent pas supporter seuls - Certains agriculteurs ne changent pas leurs pratiques pour des pratiques durables du fait du peu de temps disponible pour découvrir et être conseillés pour la mise en place de nouvelles pratiques	Accompagner l'évolution des pratiques agricoles	Accompagner les changements de pratiques d'agriculteurs soutenus financièrement par la charte d'engagement en faveur de projets visant à restaurer ou optimiser des zones d'expansion des crues dans le cadre du II 1° du L.211-12 du Code de l'Environnement Bassin Seine Normandie	A partir de 2021	- Construire une démarche pour lier la charte d'engagement, le soutien financier des agriculteurs et la production durable. Il pourrait s'agir de soutenir financièrement des agriculteurs sur le territoire de syndicats de bassins partenaires dans le cadre de la charte d'engagement, en parallèle de changements de pratiques de la part des agriculteurs.
			Financer les agriculteurs pour leur changement de pratiques	A partir de 2022	- Construire un cadre de financement, type PSE avec des partenaires potentiels pour un co-financement, par exemple l'AESN
			Former les agriculteurs	A partir de 2022	- Intégrer ces formations dans le cadre des conventions de partenariat, et construire une formation des agriculteurs par le partenaire en parallèle d'une mise en relation avec les acteurs de la demande de la MGP
AXE 2	- Des projets portés par des producteurs sont imaginés, mais ne peuvent pas se concrétiser ou durer dans le temps du fait d'un déficit de soutien, notamment financier et de contractualisation durable	Structurer les filières agricoles	Soutenir des projets de producteurs	A partir de 2021/2022	- Soutenir des projets via les conventions de partenariat avec la Chambre d'agriculture, le GAB, la Coop bio IDF, l'AFAUP, etc. - Identifier les besoins de financement des agriculteurs sur le territoire ou hors du territoire, et identifier le cadre de financement possible à mettre en place par la MGP

Figure 2 – Tableau, en version de travail, du programme d'actions complet de la Métropole du Grand Paris issu de la mission professionnelle

Table des illustrations

Figure 1 - Carte des 131 communes et des 12 territoires de la MGP. Libre adaptation de : Le journal du Grand Paris (2016). Métropole du Grand Paris : la carte des territoires [Illustration] Consultée à l'adresse https://www.lejournaldugrandparis.fr/portrait-des-12-territoires-de-la-metropole-du-grand-paris/	p.4
Tableau 1 - Etat des lieux des modes de gestion des communes	p. 41
Tableau 2 - Attentes et besoins exprimés par les acteurs sur tous les sujets traités lors de la mission professionnelle	p. 77
Figure 2 – Tableau, en version de travail, du programme d'actions complet de la Métropole du Grand Paris issu de la mission professionnelle	p. 79