



**Grand Paris Sud**

Seine-Essonne-Sénart

## Stratégie agricole et alimentaire territoriale de Grand Paris Sud

### Concertation alimentation à l'échelle de l'agglomération

---

Compte-rendu de l'atelier  
participatif du 15 juin 2023  
« Comment manger local à  
Grand Paris Sud ? »

---

*Version du 16/06/2023*

**RES PUBLICA**

24-26, avenue Vladimir Ilitch Lénine

94110 Arcueil

T : 01 46 11 44 70

M : [contact@respublica-conseil.fr](mailto:contact@respublica-conseil.fr)

[www.respublica-conseil.fr](http://www.respublica-conseil.fr)

SAS au capital de 30 000 €uros

RCS Créteil 452 651 136

Code APE 7022Z

TVA intracommunautaire :

FR 77 452 651 136

## Sommaire

<b>1</b>	<b>Contexte et objectifs de l'atelier .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Présentations introductives .....</b>	<b>4</b>
	<b>2.1 Présentations effectuées .....</b>	<b>4</b>
	<b>2.2 Questions-réponses.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Compte-rendu du travail en sous-groupes.....</b>	<b>5</b>
	<b>3.1 Information sur les enjeux d'alimentation locale .....</b>	<b>5</b>
	<b>3.2 Manger local en restauration collective.....</b>	<b>6</b>
	<b>3.3 Manger local en restauration commerciale .....</b>	<b>7</b>
	<b>3.4 Manger local chez soi.....</b>	<b>8</b>
	<b>3.5 Initiatives en matière de production locale.....</b>	<b>9</b>
	<b>3.6 Lien avec les producteur·rices de l'agglomération.....</b>	<b>9</b>
	<b>3.7 Autres sujets abordés par les participant·es .....</b>	<b>10</b>

# 1 Contexte et objectifs de l'atelier

L'atelier a lieu le **jeudi 15 juin 2023 de 19h à 21h15** à l'Université d'Evry. Il est ouvert à toutes et tous (inscription préalable par mail). 14 personnes sont présent-ees, outre l'équipe projet.

L'atelier est organisé dans le cadre **la concertation sur l'alimentation (SAAT)** organisée par l'agglomération dans le cadre de sa **stratégie agricole et alimentaire territoriale**. A ce titre, l'atelier vise les objectifs suivants :

1. Partager et recueillir les réactions sur les ambitions de Grand Paris en matière agricole et alimentaire et le diagnostic agricole et alimentaire établi par l'agglomération ;
2. Présenter la démarche de concertation et amorcer la mobilisation pour les rencontres à venir ;
3. Répondre aux questions des participant-es ;
4. Recueillir les réactions et les attentes sur les thématiques qui seront traitées lors de la concertation.

L'atelier du 15 juin fait suite à la réunion publique de lancement de la concertation organisée le 1<sup>er</sup> juin 2023. Il précède un autre atelier participatif ouvert à toutes et tous prévu le 6 juillet sur l'accès à une alimentation de qualité et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'atelier est structuré en deux parties : une série de présentations introductives, puis un temps de travail des participant-es réuni-es en sous-groupes donnant lieu à une restitution. Il est rendu compte de ces deux temps dans les parties suivantes.

Les personnes suivantes interviennent au cours de l'atelier :

- **Christel Stacchetti**, Responsable Service Agriculture et Alimentation à Grand Paris Sud ;
- **Tom Val** de Res publica, mandataire de Grand Paris Sud pour la conception et la mise en œuvre de la concertation alimentation à l'échelle de l'agglomération.

Le support de présentation utilisé durant l'atelier est mis à disposition en téléchargement sur la plateforme de participation de Grand Paris Sud ([participer.grandparissud.fr](https://participer.grandparissud.fr)).

## 2 Présentations introductives

### 2.1 Présentations effectuées

Tom Val introduit l'atelier, présente l'ordre du jour et rappelle les différentes modalités de concertation.

Christel Stacchetti présente ensuite successivement :

- Une synthèse du diagnostic agricole et alimentaire réalisé en 2022 puis consolidé à l'issue d'une phase de concertation professionnelle achevée au premier trimestre 2023 ;
- Les résultats de l'enquête Vivre à Grand Paris Sud pour les questions portant sur les habitudes et modes de consommation alimentaires ;
- Le cahier de préconisations « Pour de nouveaux modes de consommation : changer nos pratiques et habitudes alimentaires » élaboré par le CODEV en 2022.

Tom Val rend compte des questions posées sur la thématique de l'accès à l'alimentation locale en réunion publique de lancement. Il présente ensuite les 6 axes sur lesquels l'agglomération souhaite spécifiquement questionner les participant·es dans le cadre de l'atelier en matière d'alimentation locale et de circuit courts, au-delà de tous les autres sujets éventuels qu'ils et elles souhaiteraient aborder :

- Information sur les enjeux d'alimentation locale
- Manger local en restauration collective
- Manger local en restauration commerciale
- Manger local chez soi
- Initiatives en matière de production locale
- Lien avec les producteur·rices de l'agglomération

Ces différentes présentations peuvent être consultées sur le support de présentation utilisé lors de l'atelier et disponible sur la plateforme de participation de Grand Paris Sud.

### 2.2 Questions-réponses

Une personne remarque l'absence du sujet de l'autoproduction citoyenne locale parmi les 6 axes qui sont proposés à la discussion pour l'atelier. L'équipe projet précise que ce sujet est inclus dans l'axe « Initiatives en matière de production locale ».

### 3 Compte-rendu du travail en sous-groupes

À l'issue des présentations, les participant·es travaillent par sous-groupes sur la base d'un support de contribution : l'ensemble des sous-groupes sont amené·es à échanger autour des 6 axes listés ci-dessus ayant trait à l'accès à une alimentation locale, ainsi que sur tout autre sujet éventuel qu'ils souhaiteraient aborder.

Pour chaque axe, les participant·es doivent répondre à plusieurs questions listées sur le support de contribution mis à disposition. Chaque sous-groupe restitue ensuite à l'oral ses réponses et réflexions : au fur et à mesure de ces restitutions, les participant·es font part de leurs réactions et compléments.

L'ensemble de ces réponses, réflexions et réactions éventuelles des autres participant·es sont retranscrites ci-dessous pour chacun des 6 axes.

#### 3.1 Information sur les enjeux d'alimentation locale

##### **AVEZ-VOUS LE SENTIMENT D'ÊTRE SUFFISAMMENT INFORMÉ·E SUR LES NOTIONS DE PROXIMITÉ, DE SAISONNALITÉ ET DE CIRCUITS COURTS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ?**

Les participant·es sont unanimes sur le manque d'informations sur le sujet, notamment dans les commerces : « *tout cela n'est pas visible sur les étals !* »

Un groupe estime que la saisonnalité des légumes, fruits est de plus en plus comprise et prise en considération par les consommateur·rices et par les commerces.

Concernant la proximité, des participant·es indiquent savoir à quoi cela correspond, sans toutefois avoir toujours toutes les informations nécessaires sur les produits concernés et les lieux dans lesquels les trouver.

Le terme de circuit court devrait être plus explicité : pour un groupe, seules les personnes initiées comprennent ce terme. Selon un participant, il est également important de se mettre d'accord sur la définition de ce mot (« *une distance de 200 kilomètres est-elle considérée comme courte ?* »)

##### **COMMENT FAIRE POUR QUE L'ENSEMBLE DES HABITANT·ES DU TERRITOIRE DE L'AGGLOMÉRATION SOIENT INFORMÉ·ES ET SENSIBILISÉ·ES SUR CES ENJEUX ?**

Les participant·es regrettent ce manque d'information, qui est à remédier en « *renforçant la communication auprès des habitant·es, à la fois des enfants, des adultes, des seniors* ». L'évènementiel est cité comme un bon levier d'action en la matière.

Il leur semble également essentiel de communiquer de manière simple et audible, en vulgarisant au maximum les concepts. En particulier, la notion de locale doit être explicitée au mieux, notamment pour éviter l'amalgame entre locale et bio.

La notion de coordination est importante pour plusieurs des participant·es, qui estiment nécessaire de « *favoriser des formes de sensibilisation et de communication qui soient coordonnées entre les acteurs du territoire : bailleurs, agriculteur·rices, écoles, communes, maison de santé...* ».

### AVEZ-VOUS DES IDÉES D' ACTIONS À MENER EN LA MATIÈRE ?

- Travailler avec les écoles, dans le cadre par exemple de la semaine du goût
- Créer une ferme des savoirs, pour se former, s'informer, échanger autour de bonnes pratiques
- Recenser les fermes existantes sur l'agglomération
- Prévoir des formations dans les centres commerciaux, à destination des consommateur·rices
- Proposer des formations de cuisine dédiées dans les centres sociaux, les clubs de seniors, et toute autre structure pertinente
- Diffuser au maximum l'information sur les enjeux d'alimentation locale et l'offre disponible (réseaux sociaux, site web dédié...)
- Recenser les fermes existantes
- Mettre en place de l'information dans les commerces alimentaires, qui doivent être incités à devenir acteurs de l'alimentation locale. *« Des étiquettes, affiches explicatives sur ces notions devraient être mises en place dans les commerces ce qui permettra de sensibiliser les consommateur·rices »*

## 3.2 Manger local en restauration collective

### CONSOMMEZ-VOUS AUJOURD'HUI DES PRODUITS D'ORIGINE LOCALE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ET PRIVÉE (CANTINES SCOLAIRES, RESTAURANTS D'ENTREPRISE, HÔPITAUX ET MAISONS DE RETRAITE, CRÈCHES...)?

Les participant·es indiquent qu'ils ne connaissent pas l'origine des produits qu'ils consomment en-dehors de leur domicile : *« il y a un manque d'information sur la provenance des denrées que nous consommons »*.

Des étudiant·es précisent : *« nous déjeunons au CROUS et nous remarquons que rien n'est indiqué concernant les origines des produits »*.

Un groupe souligne qu'il est souvent indiqué en restauration collective lorsque les produits sont issus de l'agriculture biologique, alors que l'origine géographique des produits n'est que très peu voire jamais précisée.

### QUELS FREINS IDENTIFIEZ-VOUS À CETTE CONSOMMATION LOCALE ?

Les participant·es pensent que le manque de diversité des produits locaux peut empêcher les restaurations collectives de faire *« manger équilibré et local »*.

Plusieurs participant·es s'interrogent sur la capacité de la production locale dans l'agglomération à répondre aux besoins de la restauration collective sur le territoire.

Le frein financier est également cité pour les restaurations collectives.

## QUELLES SONT VOS ATTENTES ET VOS IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES POUR LEVER CES FREINS À L'ALIMENTATION LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

- Développer une centrale d'achat locale
- Faire appliquer la loi EGALIM
- Etudier notamment comment les restaurations collectives qui offrent du local aujourd'hui réussissent à le faire, pour diffuser les bonnes pratiques
- Développer des fermes urbaines qui puissent venir alimenter les restaurations collectives
- Réfléchir à la mise en place d'une vraie politique nationale sur le sujet, qui conduise notamment à mettre en place des seuils minimaux obligatoires en matière d'offre de produits locaux en restaurations collectives.

### 3.3 Manger local en restauration commerciale

#### CONSOMMEZ-VOUS AUJOURD'HUI DES PRODUITS D'ORIGINE LOCALE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE (RESTAURANTS TRADITIONNELS, RESTAURATION RAPIDE, DÉBITS DE BOISSONS, CAFÉTÉRIAS, TRAITEURS...)?

Les participant·es estiment ne pas avoir assez d'informations de la part des restaurants. Cela conduit certain·es participant·es à se demander s'il y a « *réellement des produits d'origine locale dans la restauration commerciale* »

L'origine indiquée est trop souvent imprécise : par exemple pour la viande, des participant·es indiquent n'avoir accès qu'au pays voire au continent de provenance.

#### QUELS FREINS IDENTIFIEZ-VOUS À CETTE CONSOMMATION LOCALE ?

Les participant·es pensent que la méconnaissance par les professionnels des offres locales ne facilite pas leur accès à ces productions.

Le dimensionnement et la diversité de la production locale semble être là encore un frein. De surcroît, la proximité avec le marché Rungis ne favorise pas la commercialisation de produits locaux en restauration.

Les a priori individuels vis-à-vis des produits d'origine locale et les habitudes de consommation sont également questionnés par un groupe : si tant est qu'une offre alimentaire locale était proposée par des restaurants, il faudrait encore que les consommateur·rices choisissent de manger dans ces restaurants plutôt qu'en fast-food par exemple. Un autre groupe note qu'il est important de « *faire comprendre le côté consomm'acteur* »

Un groupe estime que l'agglomération ne dispose pas de beaucoup de marges de manœuvre sur les politiques d'achats des restaurants.

### **QUELLES SONT VOS ATTENTES ET VOS IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES POUR LEVER CES FREINS À L'ALIMENTATION LOCALE EN RESTAURATION COMMERCIALE ?**

- Développer des initiatives en matière d'alimentation locale en restauration commerciale : dans le cadre de tiers lieux associatifs par exemple, où s'installeraient des restaurants qui pourraient utiliser la production issue de jardins partagés
- Inciter les restaurants à créer leur propre potager (exemples de la Table de Sylvain, du Doyenné...)
- Développer des groupements d'achat de produits locaux
- Mieux communiquer autour des initiatives des restaurants, et leur permettre de les valoriser via la création d'un label « origine locale » pour les restaurants
- Imposer le sujet de l'alimentation locale dans les Centres de formation en cuisine

### **3.4 Manger local chez soi**

#### **ACHETEZ-VOUS AUJOURD'HUI DES PRODUITS LOCAUX À PRÉPARER ET À CONSOMMER CHEZ VOUS ?**

Les réponses varient en fonction des participant-es. Certain-es participant-es bénéficient des produits venant de leur propre potager.

#### **QUELS FREINS PEUVENT OU POURRAIENT VOUS EN EMPÊCHER ?**

Les participant-es estiment ne pas avoir accès à des produits locaux dans les enseignes commerciales, sur les marchés, dans les enseignes bio.

L'un des freins pointés est le manque de fermes sur le territoire, et le manque de communication sur l'offre existante.

Le prix des produits est également un frein selon les participant-es : « *le local peut difficilement être un sujet pour les familles les plus démunies* ».

Enfin les participant-es relèvent qu'il est difficile de « *s'auto-alimenter* » : le manque d'outils pour l'autoproduction citoyenne est souligné par un groupe.

#### **QUELLES SONT VOS ATTENTES ET VOS IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES POUR AMÉLIORER L'ACCÈS À DES PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX DANS VOS LIEUX D'ACHAT HABITUELS ?**

- Créer des jardins familiaux dans toutes les villes du territoire
- Proposer aux villes d'installer des stands de producteurs locaux dans les marchés forains, et/ou sous forme de boutiques éphémères
- Mettre en place des distributeurs de proximité de produits alimentaires locaux : « *si tu ne peux aller à la ferme, la ferme viendra à toi* »
- Développer des partenariats entre les producteurs locaux et les grandes surfaces
- Proposer aux agriculteur-rices de modifier leur production pour être en accord avec les besoins sur le territoire
- Réfléchir à la mise en place d'une aide alimentaire et/ou financière orientée sur le local

### 3.5 Initiatives en matière de production locale

#### AVEZ-VOUS CONNAISSANCE D'INITIATIVES OU DE PROJETS MENÉS PAR DES HABITANT·ES OU TOUT AUTRE ACTEUR DU TERRITOIRE EN MATIÈRE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE ?

- Ferme de l'Aunette (Ris-Orangis)
- Ferme de Moissy-Cramayel
- La Cueillette de Servigny (Lieuxaint)
- Jardins partagés aux Tarterêts, en pied d'immeuble (Corbeil-Essonnes)
- Plantation de pommiers Entre Saint-Pierre-du-Perray et Lieusaint
- Ensemble des jardins familiaux existants dans l'agglomération
- Maison de l'environnement

#### COMMENT CES INITIATIVES POURRAIENT ÊTRE DÉVELOPPÉES ?

- Créer des subventions pour soutenir le développement d'initiatives, lancer des appels à projet (à destination d'association, d'agriculteur·rice)
- Communiquer autour de ces initiatives existantes, sensibiliser les habitant·es pour leur donner envie de développer leurs propres projets, favoriser l'accès aux ressources existantes susceptibles de faciliter le développement d'initiatives (exemples d'initiatives réussies, textes de loi existants pour faciliter la création les jardins familiaux...)
- Développer de nouvelles initiatives en recensant les terrains disponibles (friche, vergers non récoltés...), et en permettant leur mise à disposition pour toute initiative pertinente. Sanctuariser ces terrains disponibles, notamment ceux adossés aux champs des agriculteur·rices afin de les mettre à disposition aux habitant·es pour des jardins partagés ou pour en faire des terrains agricoles
- Créer un jardin partagé type à reproduire sur tout le territoire
- Discuter avec l'Etat des terrains qui lui appartiennent sur l'agglomération pour sacrifier ce foncier sur un usage agricole

### 3.6 Lien avec les producteur·rices de l'agglomération

#### QUEL RAPPORT ENTRENEZ-VOUS AUJOURD'HUI AVEC LES AGRICULTEUR·RICES DU TERRITOIRE (VOISINAGE, ACHAT DIRECT, AMAP, NUISANCES, PAS DE LIEN...) ?

Un groupe cite l'achat de paniers de légumes de saison dans le cadre d'AMAP, dont la Ferme de l'Aunette. Plusieurs participant·es indiquent ne pas avoir de lien avec des agriculteur·rices du territoire. Des participant·es indiquent acheter parfois en magasins de producteur·rices.

Les participant·es relèvent que les kilomètres entre chaque producteur peuvent être un frein à la connaissance et à la visite. Il est également souligné le manque de lien avec les agriculteur·rices en grande culture, ainsi qu'un manque d'information sur les cultures céréalières sur le territoire et leur utilisation. Un groupe souligne aussi que les agriculteur·rices peuvent souvent manquer de temps pour développer des liens avec les habitant·es.

## QUELS FREINS ET PISTES D' ACTIONS POUR TISSER DES LIENS ENTRE AGRICULTEUR-RICES ET HABITANT·ES DU TERRITOIRE ?

- Développer les marchés de producteurs locaux
- Réserver des rayons dédiés aux produits locaux dans les supermarchés du territoire
- Créer une carte de l'agglomération avec les différents lieux d'achat directs aux producteur·rices, qui renseigne aussi sur les tarifs
- Sensibiliser spécifiquement les enfants sur la production d'aliments locaux dans l'objectif de sensibiliser les familles.
- Développer des journées portes ouvertes chez les producteur·rices de l'agglomération, des événements festifs sur le modèle par exemple de la fête champêtre organisée à la ferme de l'Envol à Brétigny-sur-Orge, des balades du goût en y associant les producteur·rices
- Développer dans une vocation touristique des *Food Tour* permettant de faire découvrir les fermes du territoire, sur le modèle de ce qu'a initié Grand Paris Sud
- Sur ces événements et plus largement sur toutes les initiatives qui peuvent faciliter la connaissance par les habitant·es de la production locale sur le territoire, veiller à prévoir une communication efficace et coordonnée sur ces événements auprès de tous les publics, en associant les communes, la presse locale, les associations, les écoles, les offices du tourisme, les bailleurs sociaux, les maisons de santé...

### 3.7 Autres sujets abordés par les participant·es

Les participant·es ont évoqué les idées et thèmes suivants :

- Accentuer l'information sur la transformation des produits, et sur la distinction entre production locale et transformation locale
- Créer des lieux de rencontre entre les différents acteurs intervenant sur l'alimentation locale. En particulier, aider les porteurs de projet via un guichet unique et ouvert pour répondre aux besoins et aux questionnements
- Envisager l'opportunité que peut représenter une consommation locale pour favoriser l'installation d'agriculteur·rices sur le territoire
- Le volet économique de l'agriculture : « *ne pas oublier que la production vivrière peut faire vivre* »
- La gestion des biodéchets sur le territoire