

Réarticuler les visions et les projets définis à l'échelle d'un territoire pour le développement de systèmes d'approvisionnement alimentaire plus durables

G Yannou-Le Bris & M. Cerf

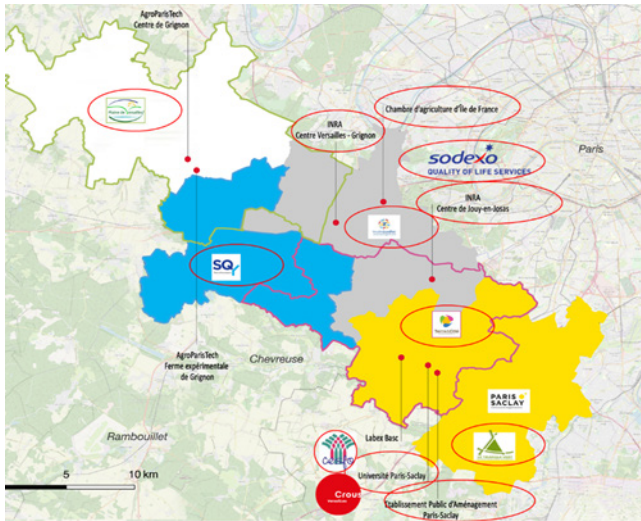


En partenariat avec:

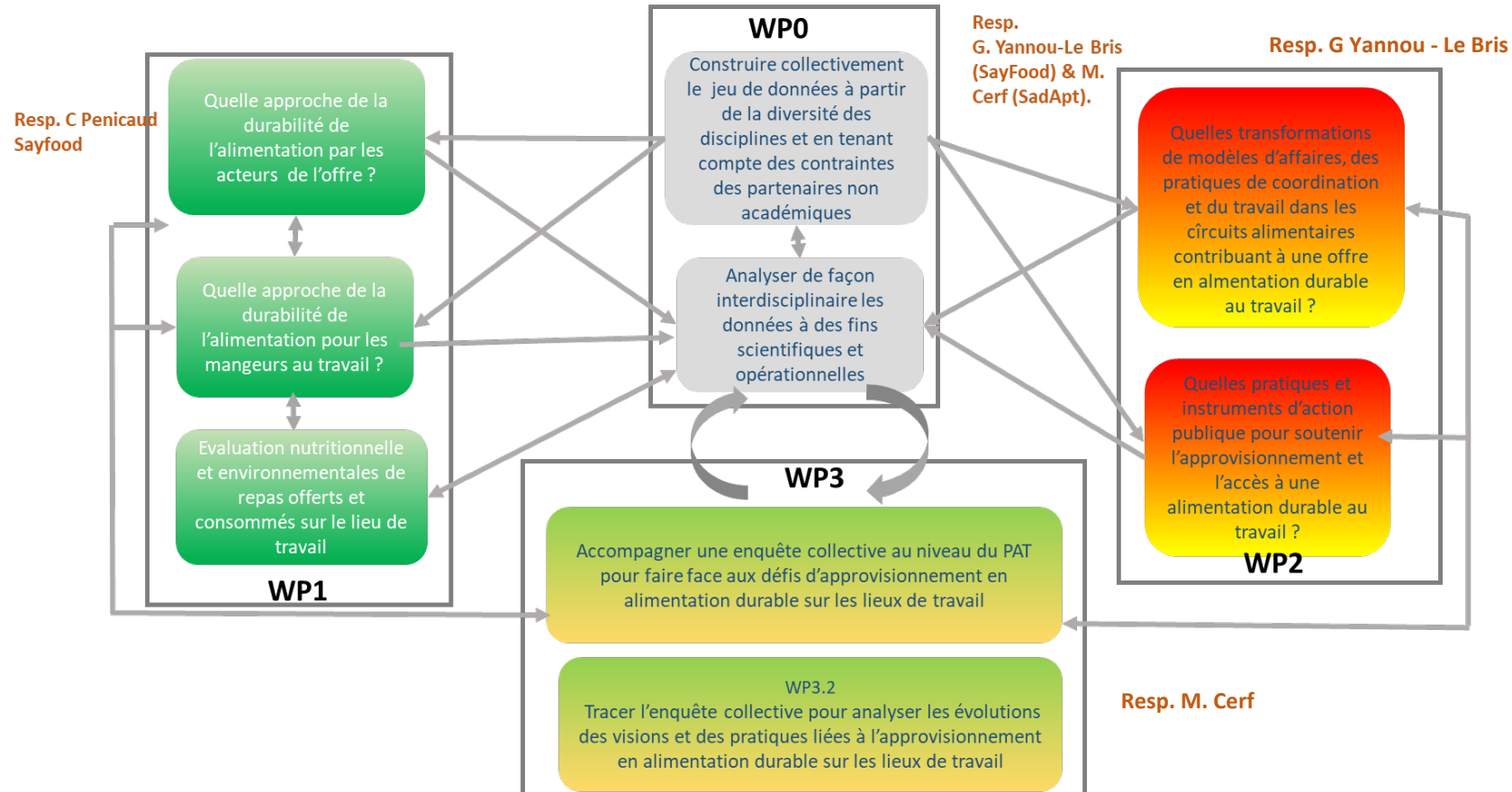


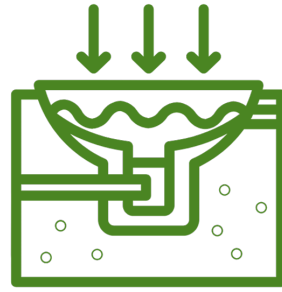
DESCRIPTION DU PROJET

- *Projet ANR ICAD : Innovations couplées et Alimentation Durable*
- *Responsable : G Yannou-Le Bris*
- *UMR SayFood, UMR SadApt, UMR Agronomie, Terre et Cité*
- *Dates : 24 février 2022- 24 juin 2026*
- *Aide ANR : 458 395 euros*
- *Coût complet : (1 216 198 euros ct complet ANR) sinon + demi thèse INRAE Dpt ACT*



Restaurant CESFO





Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4

Étape 5

Étape 6

Étape 7

2 - Qualités
nutritionnelles et
digestibilité

4 - Transformation
& fractionnement
& purification

5 - Produits,
marché

7 – Acceptabilité
du consommateur
/ Perception
sensorielle



CONTEXTE ET OBJECTIFS

Des travaux antérieurs, conduits en particulier avec T&C, avaient montré : un métabolisme territorial ouvert notamment du fait des grandes cultures (Travaux de C. Petit), une demande effective de la restauration collective à accéder des productions agricoles territoriales, l'absence de prise en compte de la restauration collective pour adultes dans la construction des systèmes alimentaires territoriaux du PAT de la Plaine au Plateaux (Projets Flux Local _ Fondation de France, 2021-22 ; SMETRA _ AgroParisTech, 2021-22).

Trois objectifs majeurs

A : Etablir la façon dont les parties prenantes de la restauration collective (de la production à la consommation) qualifient une alimentation plus durable, la construisent et y accèdent.

B : Analyser les transformations du travail et des interactions des organisations au sein des circuits alimentaires (proximité/longs) pour un approvisionnement en alimentation saine et durable et étudier la place qu'y occupent des innovations couplées.

C : Accompagner et analyser le processus collectif de construction et mise en œuvre du PAT pour la reterritorialisation des approvisionnements pour une alimentation saine et durable au sein de la restauration collective.

RÉSULTATS PARTIELS A

- **Définition de l'Ademe** « *L'alimentation durable désigne l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en termes de qualité et de quantité, aujourd'hui et demain, tout en respectant l'environnement, en étant économiquement accessible et rentable tout au long de la chaîne alimentaire. »*

=> Qualité suffisante, quantité suffisante, respect de l'environnement, abordable, rentable tout au long de la chaîne de valeur et un élément « autre » ? »

- Atelier : 4 acteurs du secteur de la restauration + 1 association + 9 chercheurs → 20 sous-thèmes identifiés sur la base des 5 dimensions de l'ADEME.
- Groupes de discussion : 2 groupes de discussion avec 20 utilisateurs réguliers de cantines → analyse de leurs attentes et perceptions.

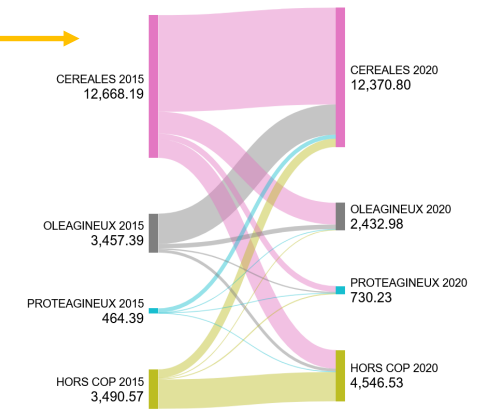
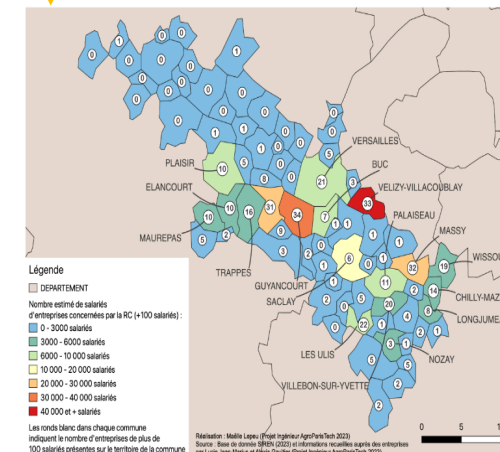
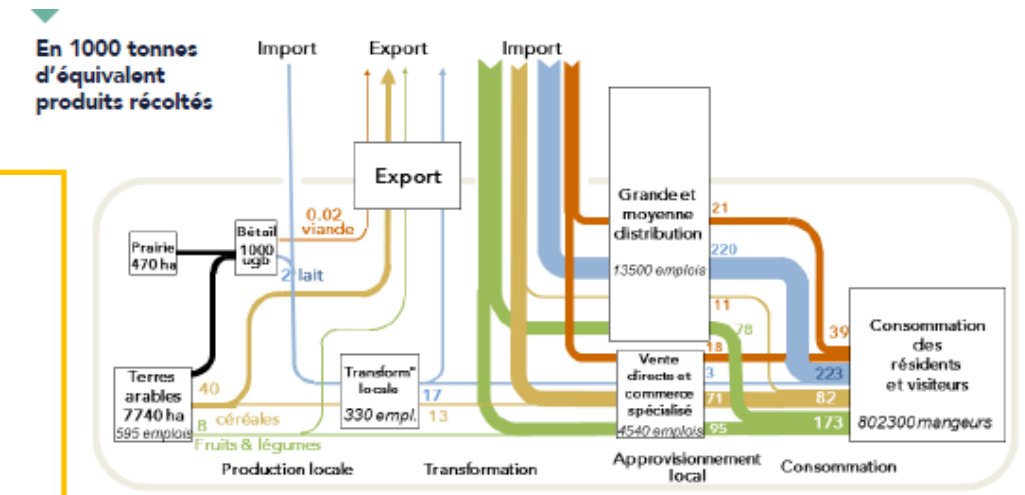
RÉSULTATS PARTIELS A

- ✓ Fort recoupement entre les souhaits institutionnels, ceux exprimés par les acteurs de la restauration collective et les convives.
- ✓ **Cependant :**
 - ✓ Fort biais sur les convives qui souligne un intérêt limité de ce public
 - ✓ Deux dimensions mises en avant par les acteurs de la restauration collective ne sont pas prises en compte par l'institution :
 - ✓ l'inclusivité des régimes alimentaires des consommateurs,
 - ✓ la qualité de vie au travail du personnel de cantine => deux aspects susceptibles de nuire à la stabilisation des nouveaux modèles alimentaires.
 - ✓ Deux facteurs clés apparaissent comme des freins
 - ✓ La faiblesse des ressources disponibles : temps de travail, accès aux produits locaux, moyens financiers, etc.)
 - ✓ L'absence de la construction d'un débat sur les habitudes alimentaires – comment les respecter mais aussi comment éventuellement les faire évoluer.
 - ✓ Le rôle des acteurs locaux publics et privés, et des politiques publiques locales paraissent déterminants pour établir les moyens de surmonter ces obstacles.

Rés. Part. C : Identifier avec les acteurs du territoire une situation problématique

La visée du PAT : accroître collectivement la résilience alimentaire du territoire

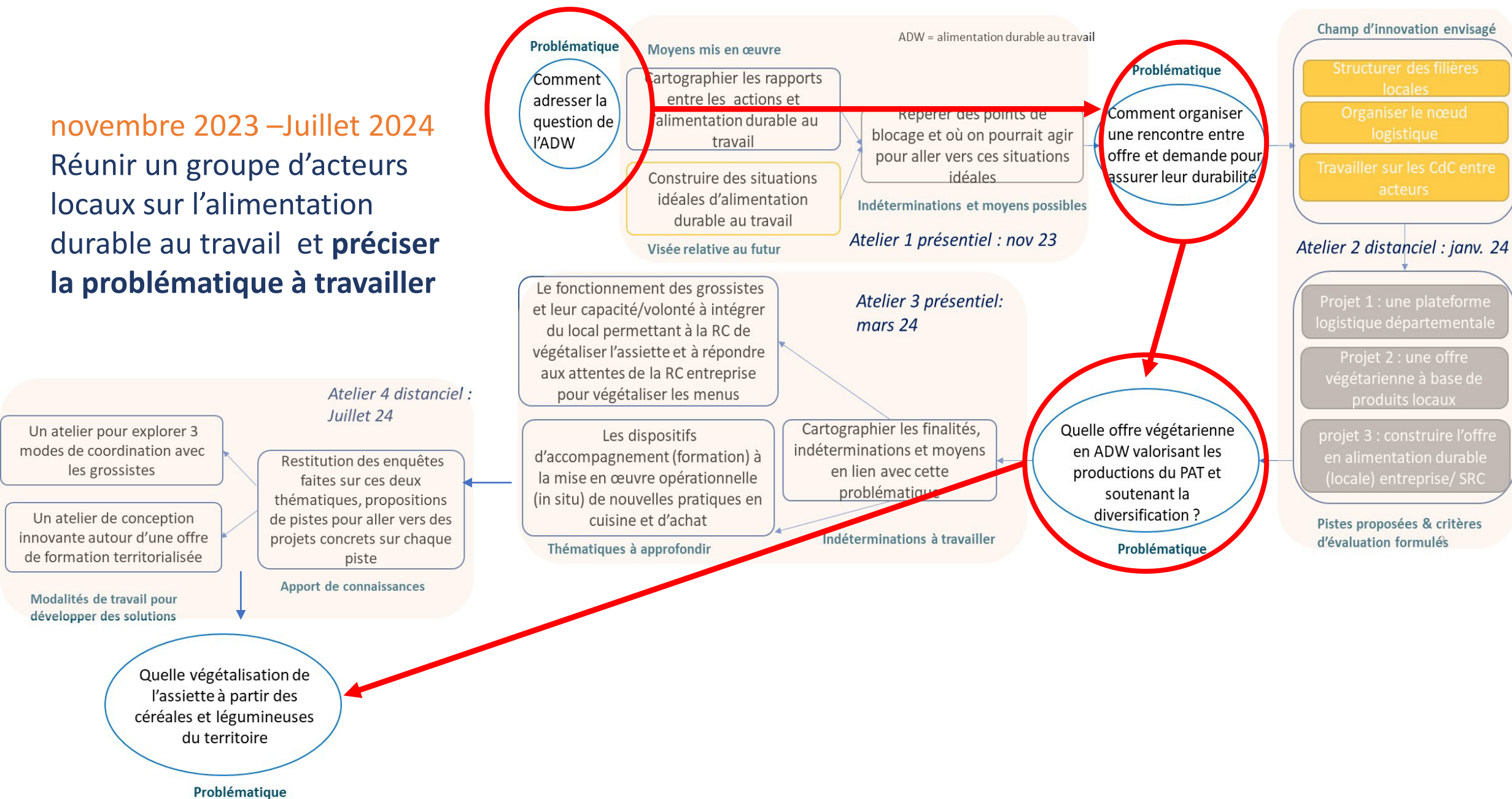
- **Constats entre fév. 2021 et nov. 2023**
 - Des flux à relocaliser (en particulier céréales)
 - Une diversification en cours des productions dans les fermes de grandes cultures qui reste marginale surtout vers les légumineuses
 - Une estimation de 387 entreprises de plus de 100 salariés => offrant une restauration collective à leurs salariés ? Méconnaissance du besoin
 - **les mangeurs au travail représentent environ 120 000 repas quotidiens**
 - Soit, avec le régime alimentaire actuel (base INCA), environ **6000 T de légumineuses** (soit environ **2300 ha** pour un rendement de 2,6 T/ha) et 11 000 tonnes de céréales soit environ 1300 ha pour un rendement de 8,5 T/ha), 20 000 tonnes de produits animaux et 7500 tonnes de laitages
 - La loi Egalim s'impose en 2024 au secteur de la restauration d'entreprise (opportunité pour valoriser le bio local ?)



Comment le PAT peut-il contribuer à faire de la restauration collective d'entreprise un débouché pour les productions locales ?

Résultats partiels C : Créer les conditions d'une enquête

novembre 2023 – Juillet 2024
Réunir un groupe d'acteurs
locaux sur l'alimentation
durable au travail et **préciser**
la problématique à travailler



Résultats partiels C : Tracer progressivement les éléments partagés de l'enquête

Une cartographie produite collectivement et enrichie progressivement pour partager sur la façon dont chaque acteur envisage ce qu'il souhaite atteindre, ce qui constitue un problème dans la situation actuelle pour y arriver, les actions déjà mises en œuvre pour développer une offre de produits issus de légumineuses et de céréales à destination de la restauration collective

Acteurs économiques des filières

- Start-up transformation locale offre végétarienne
- Directeur Coop Bio d'IDF

SRC

- Responsable DD Sodexo

Bureaux d'étude

- Spécialisé sur l'offre logistique
- Partenaire d'une communauté d'agglomération du PAT pour l'étude de l'approvisionnement des cantines

Animation territoriale

- Responsable service économique Chambre Agriculture
- Association agri-urbaine (porte le PAT)

Recherche

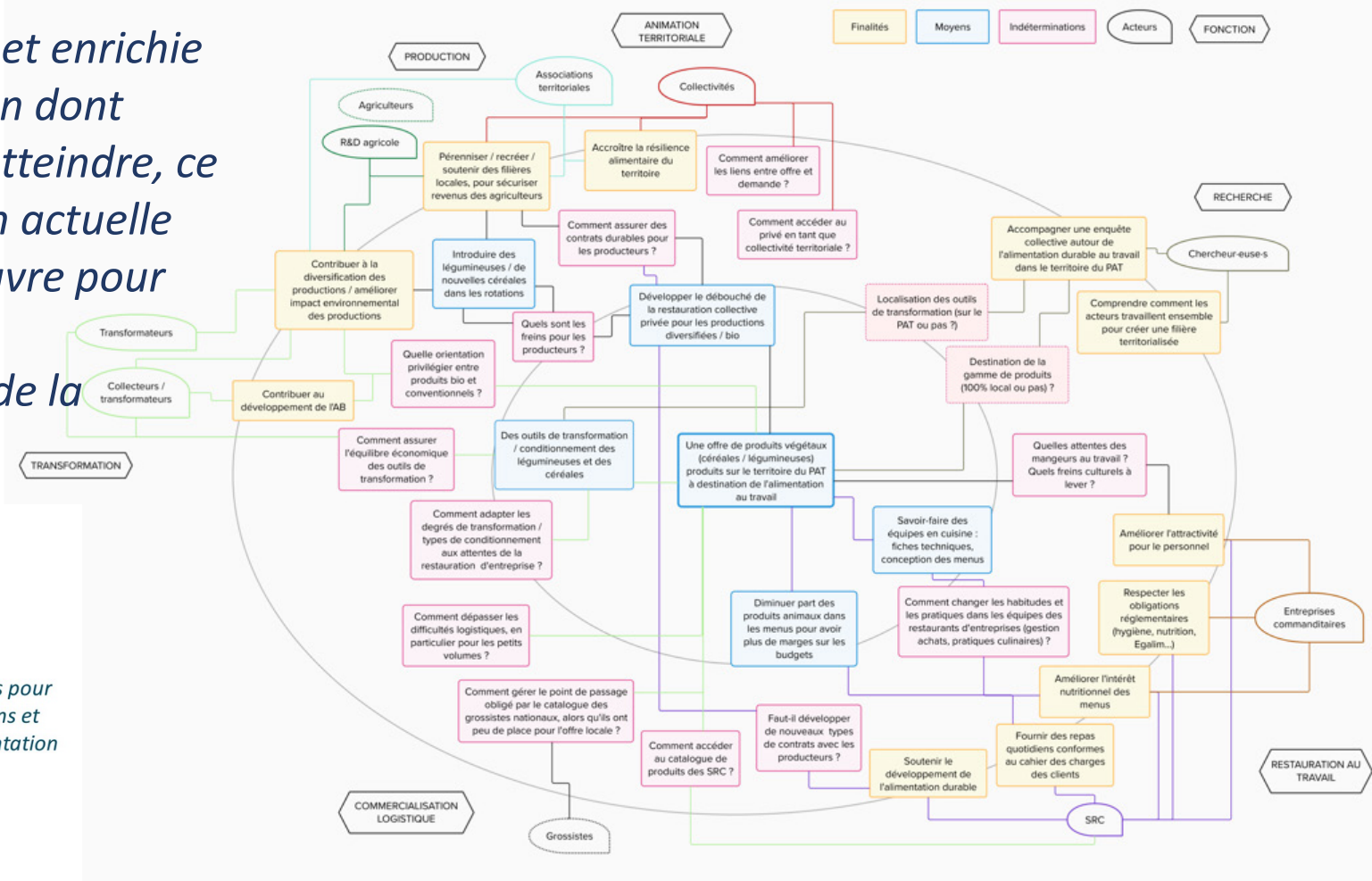
- Responsable projet recherche ICAD
- Chercheuse sur les filières territorialisées

Acteurs institutionnels

- Région IDF
- Conseil Départemental
- Communauté d'Agglomération

Entretiens individuels pour connaître leurs actions et intérêts pour l'alimentation durable au travail

Quelles finalités / moyens / indéterminations sont associés par les membres du GT à la question du développement d'une offre en produits végétaux locaux (légumineuses et céréales) à destination de la restauration collective au travail ?

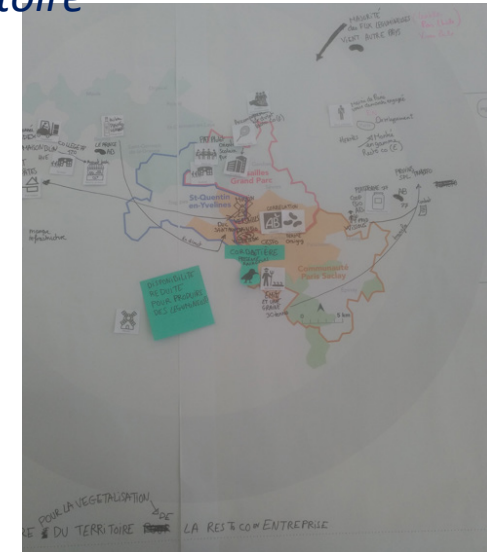


C : Premier atelier participatif : un « jeu de territoire »

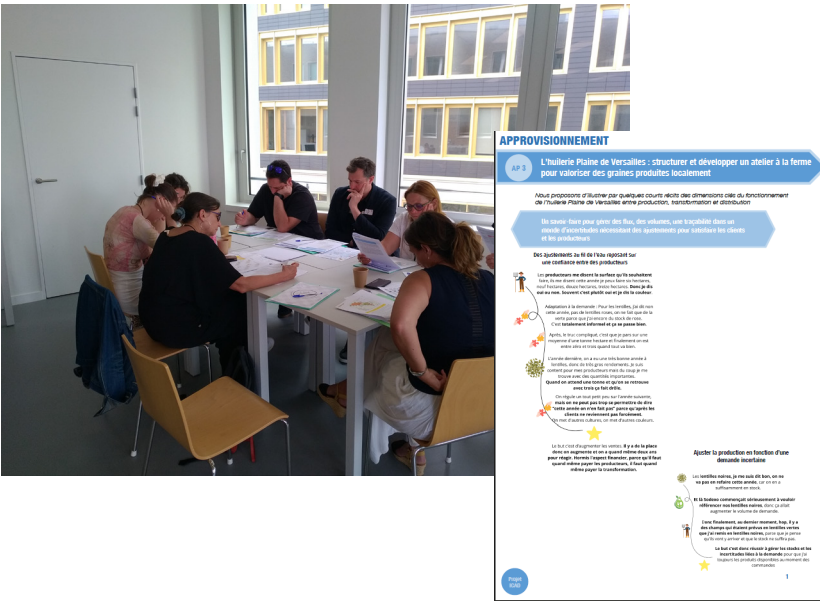
Un comité de pilotage pour préciser les contours des ateliers

30 participants : agriculteurs, logisticiens, transformateurs, associations agricoles et agri-urbaines, communautés d'agglomération, Sociétés de restauration collective, entreprises du territoire

Par groupe: pour nous, quelles dimensions sont importantes pour la soutenabilité d'un système alimentaire...



Pour nous, quelles contraintes et opportunités pour travailler ensemble à un système alimentaire contribuant à végétaliser les assiettes en restauration collective d'entreprise en valorisant les céréales et les légumineuses du territoire



4 groupes de 7 à 8 personnes, 13 fiches à lire et partager présentant des données quantitatives et qualitatives sur le territoire, les cadres d'action publique pour l'alimentation durable, les attentes des convives, les productions et leur valorisation, une filière locale

C : Second atelier participatif : des préoccupations à des problèmes traitables collectivement

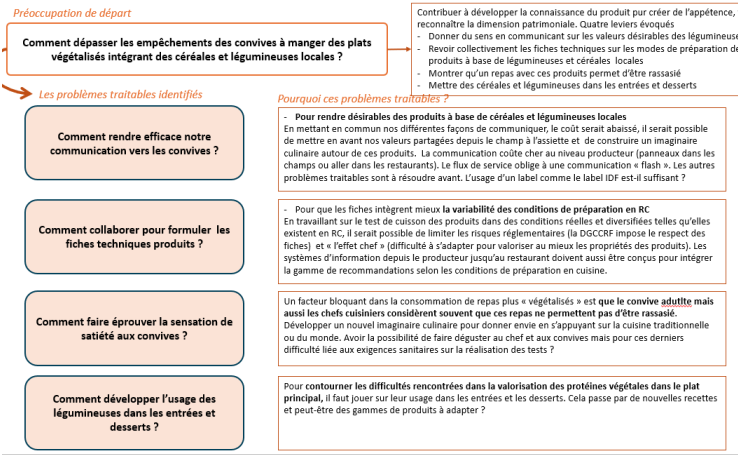
Comment dépasser les empêchements des convives à manger des plats végétalisés intégrant des céréales et légumineuses locales ?

Quelles conditions pour répartir collectivement le (sur)coût engendré par la valorisation de céréales et légumineuses locales pour la végétalisation des assiettes en resto co d'entreprise ?

Comment sécuriser les engagements (financiers, humains, matériels, de collaboration...) des acteurs pour végétaliser les assiettes à partir de céréales et légumineuses du territoire ?

Restituer aux participants le contenu discuté

Ce qui a été dit pour expliquer et justifier le problème



Les problèmes traitables identifiés

Pour un problème donné, les premiers pas possibles et les acteurs identifiés pour porter l'action

Problème traitable	Les premiers pas identifiés	Qui pourrait agir ?
Comment collaborer pour formuler les fiches techniques produits ?	PARTAGER UNE GAMME DE SITUATIONS DE TRAVAIL EN CUISINE - Faire des vidéos pour partager la variabilité des situations de travail en cuisine ? - Associer les lycées techniques du territoire pour travailler sur cette variabilité en lien avec les enjeux de formation sur comment « ré-inventer et adapter » des modes opératoires tout en restant dans les obligations légales. COCONSTRUIRE DES FICHES SUR LES MODES OPERATOIRES - Faire un atelier réunissant les producteurs, transformateurs, logisticiens, chefs cuisiniers pour travailler aux contenus des fiches sur les modes opératoires - Faire un atelier associant les services déconcentrés de la DGAL et les acteurs des systèmes d'information des entreprises référençant les produits pour valider/modifier les fiches en lien avec les obligations sanitaires et réglementaires FORMER LES COMMERCIAUX - Donner des éléments aux commerciaux des sociétés assurant la logistique ou de restauration collective pour leur permettre de rendre le mode opératoire le plus compréhensible et « digeste » pour les opérateurs finaux ANIMER UN DEBAT SUR LES VALEURS PARTAGEES - Mettre en place un « comité de pilotage » inter-organisations pour échanger sur les valeurs partagées autour d'un territoire culinaire associé à la valorisation des légumineuses et céréales locales en restauration pour adultes.	Acteur porteur : non défini Acteurs du PAT pour faire le lien avec les lycées Producteurs de légumineuses locales, transformateurs de celles-ci, logisticien qui les référencent, SRC Acteur porteur : non défini Participants : Producteurs de légumineuses locales, transformateurs de celles-ci, logisticien qui les référencent, SRC Acteur porteur : non défini Participants : services déconcentrés Etat, acteurs des systèmes d'information, ??? Acteur porteur : non défini Acteur porteur : non défini Producteurs de légumineuses locales, transformateurs de celles-ci, logisticien qui les référencent, SRC

PERSPECTIVES

Les prochaines étapes quelques éléments :

La valorisation des différents résultats du projet à poursuivre

Un atelier prévu dans le cadre de CBasc, 17 avril midi, pour exposer certains des résultats des travaux conduits sur l'émergence des filières territoriales.

Une présentation tournée vers le partage de connaissance sur l'émergence des filières territorialisées en préparation dans le RV annuel du PAT de la Plaine aux Plateaux.

Une valorisation de la méthodologie développée dans la construction de la dynamique territoriale qui est en cours par Terre & Cité.

Un projet de thèse déposé pour poursuivre l'analyse du travail dans les organisations qui contribuent aux transitions.

Saclay Plant'Innov'

Le Rendez-vous de l'innovation végétale 

Diversification des productions végétales et nouveaux défis pour l'alimentation

12 mars 2025

Merci pour votre attention



En partenariat avec:

