

4 Mai 2021 – Réunion de restitution de l'étude

Diagnostic agri-alimentaire sur le territoire de la communauté d'agglomération du pays de fontainebleau en préfiguration d'un projet de construction d'une cuisine centrale



Etude cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre des Fonds Européen pour le développement rural (FEADER)



AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

SOMMAIRE

I- Objectifs & Méthodologie de l'étude

II- Présentation de l'agriculture du territoire

III- Description du fonctionnement des systèmes de production du territoire

IV- Mise en perspective du projet de cuisine centrale

I. Objectifs et méthodologie de l'étude

I. Objectif et méthodologie de l'étude

Objectifs de l'étude

Dresser un portrait de l'agriculture du territoire

Connaitre le potentiel agricole du territoire en vue d'approvisionner le restauration collective

Périmètre de l'étude

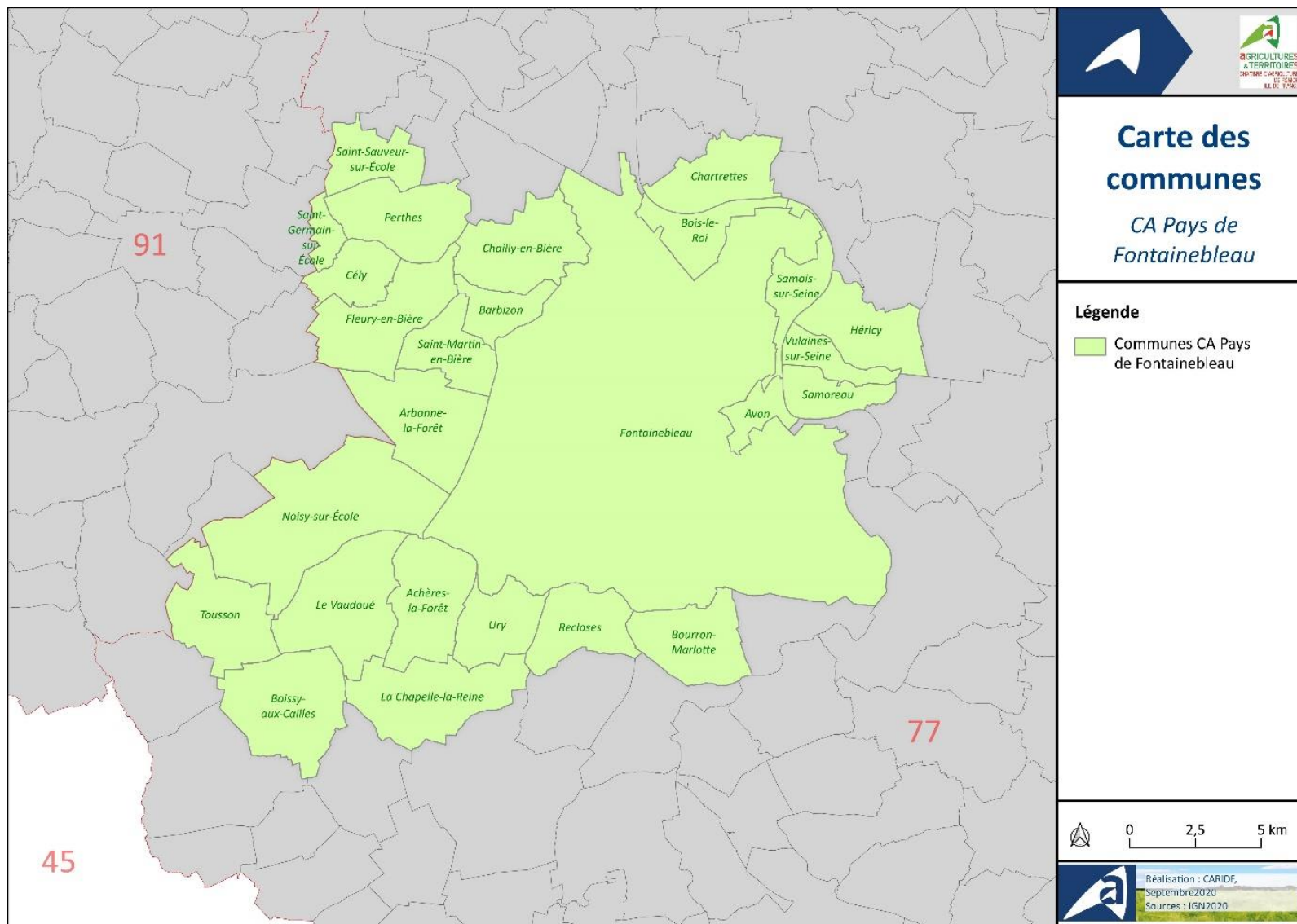
L'étude porte sur les 26 communes de la CAPF

Méthodologie

Recueil et analyse de données internes et externes

Sollicitation des experts et des représentants agricoles

Enquête auprès des agriculteurs du territoire



I. Objectif et méthodologie de l'étude

Elaboration et diffusion d'un court questionnaire à l'ensemble des agriculteurs du territoire

⌘ Nombre de répondants : 13 exploitations (~ 9 %)

⌘ Typologie des exploitations répondantes :

- 4 exploitations **céréalières** : 242 ha de moyenne avec principalement du blé, de l'orge, des betteraves et du colza. Dont 1 en HVE (niveau 2 actuellement) / 1 en conversion AB.
- 3 exploitations **maraîchères diversifiées** : entre 2 et 11 ha avec des surfaces couvertes et une grande diversité de production. Dont 1 en conversion AB et 2 en AB.
- 3 exploitations **maraîchères de gros** : 160 ha de moyenne avec une spécialisation dans la production de salade. Dont 1 en HVE et 1 en Global Gap (équivalent au niveau 2 de HVE).
- 2 exploitations en **polyculture – élevage** : 262 ha de moyenne, production animale couplée à une production végétale. Dont 1 en conversion AB et l'autre en AB.
- 1 exploitation **apicole** : 1000 ruches

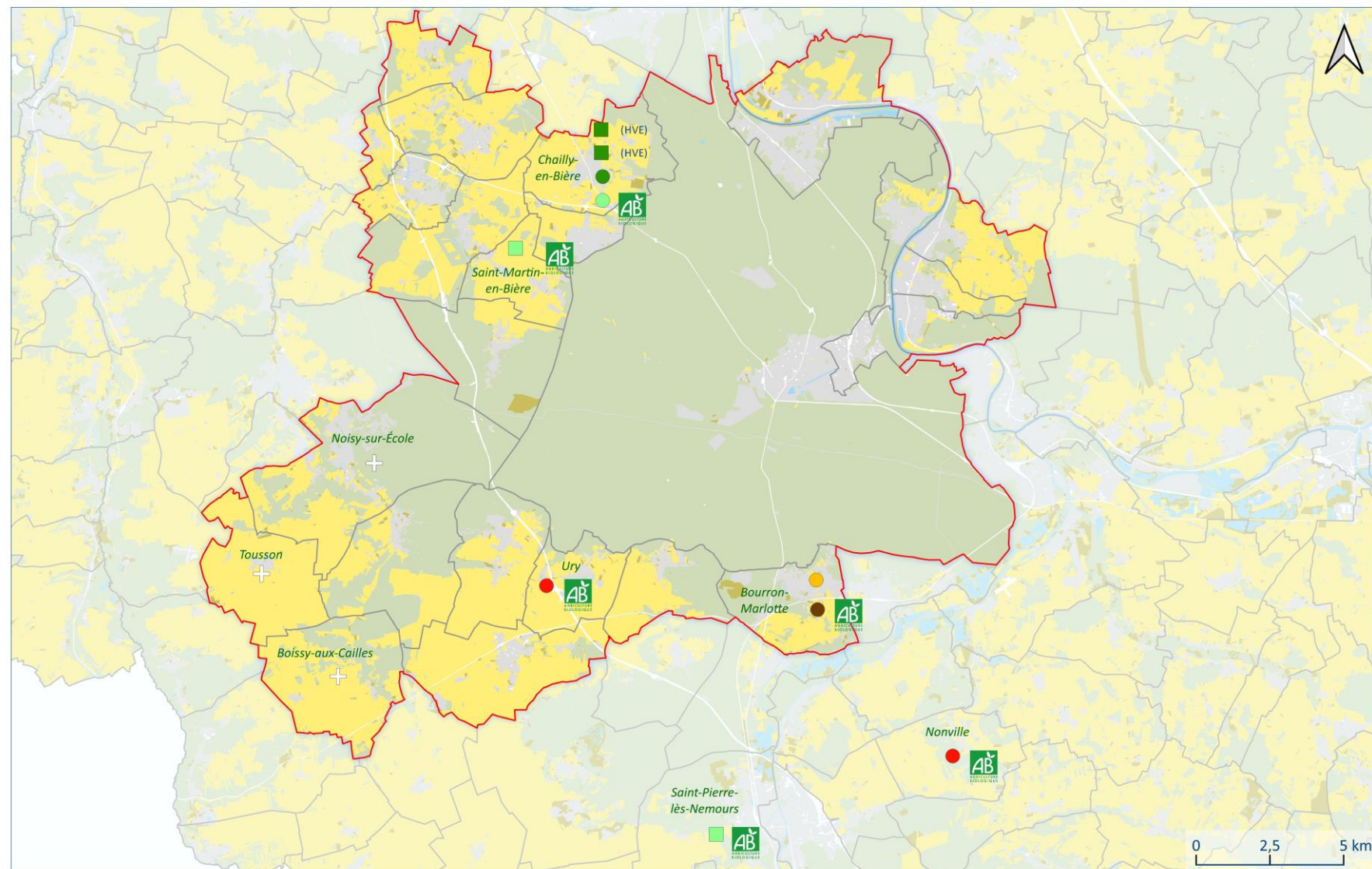
Dans un second temps, réalisation de 10 entretiens auprès d'exploitations ayant répondu au questionnaire (1 exploitation céréalière et les 9 autres exploitations citées ci-dessus)



Sur les 13 exploitations enquêtés, 12 ont exprimé leur intérêt pour approvisionner la future cuisine centrale selon des modalités différentes dépendantes notamment du profil des exploitations.

I. Objectif et méthodologie de l'étude

Répartition géographique des 13 exploitations enquêtées



Répartition des exploitations ayant répondu à l'enquête envoyée par mail et/ou ayant participé à un entretien approfondi par type de production

Typologie des exploitations

Apiculture	Maraichage de gros
Céréalière	Maraichage diversifié
Céréalière avec pommes de terre	Polyculture élevage

Exploitations ayant répondu :

à l'enquête envoyée par mail	Agriculture Biologique
à un entretien approfondi	
aux deux	

II. Présentation de l'agriculture du territoire

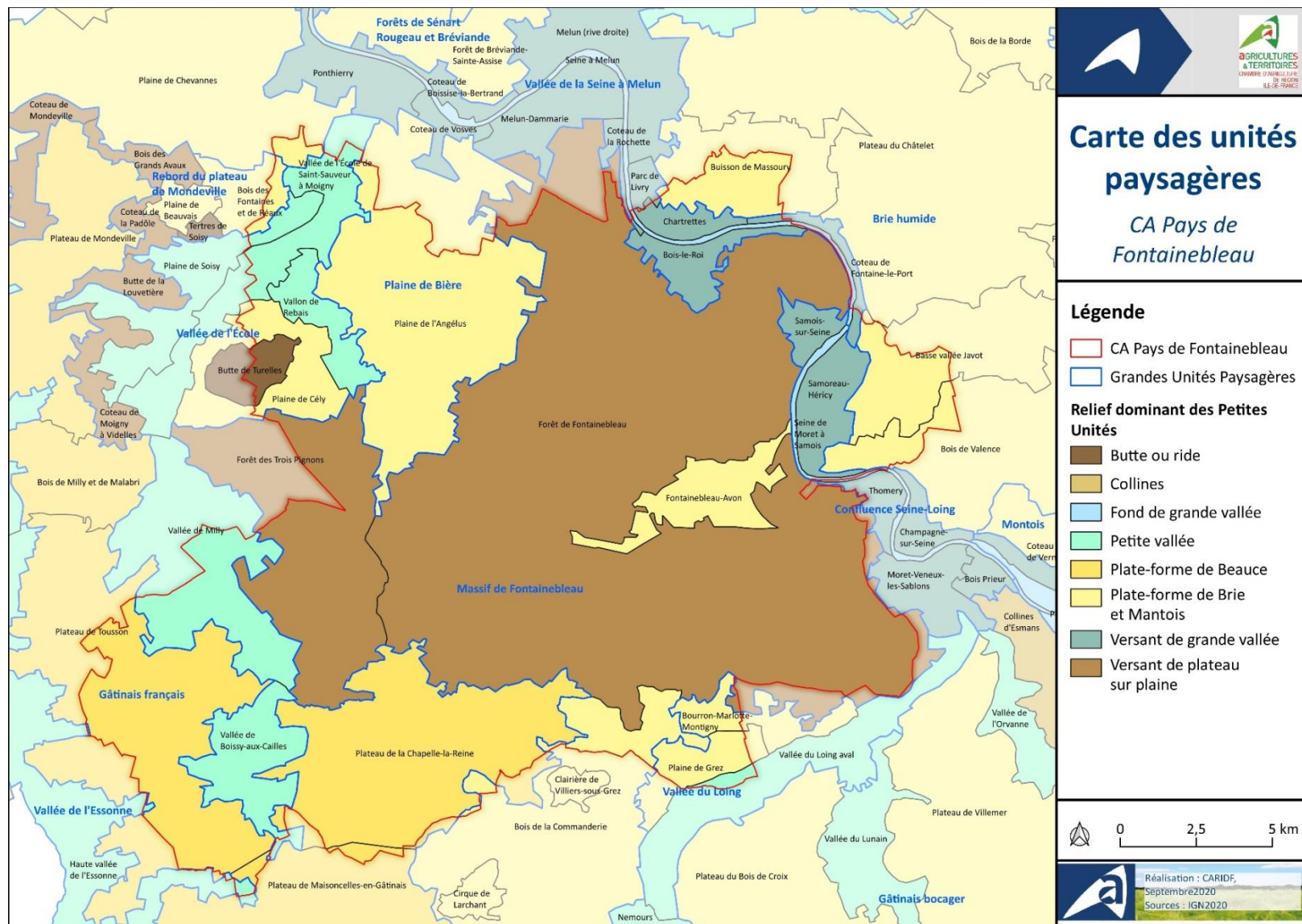
II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.1 Le paysage agricole

Trois petites régions agricoles :

- ☒ Plaine de Bière,
- ☒ Gâtinais français,
- ☒ Brie Humide

Terres sableuses plutôt favorable aux cultures légumières (si irrigation)



II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.2 L'agriculture du territoire

Un territoire dominé par la forêt

- ✚ 59 % de la surface en espaces forestiers,
- ✚ 11,3 % du territoire est urbanisé
- ✚ 28 % d'espaces agricoles,
- ✚ 142 sièges d'exploitations* dont 16 élevages équins,
- ✚ 176 exploitations* qui cultivent sur le territoire y compris les élevages équins,

* Données issues de la Mutuelle Sociale Agricole qui comprend toutes les activités agricoles ainsi que les exploitants à activité principale, secondaire et les cotisants solidaires.

	Occupation du sol sur le territoire, comparé au département et à la région Ile-de-France en 2017		
	CAPF	Seine-et-Marne	Île-de-France
Espaces agricoles (%) (Source : MOS 2017)	28,2%	59,3%	49,5%
Espaces forestiers (%) (Source : MOS 2017)	58,9%	24,4%	23,7%
Milieux semi-naturel (%) (Source : MOS 2017)	0,9%	2%	2,1%
Eau (%) (Source : MOS 2017)	0,7%	1,3%	1,3%
Espaces urbanisés (%) (Source : MOS 2017)	11,3%	13%	23,4%

Traitement : CARIDF, août 2020 - Source : SIRENE 2020.



Les surfaces agricoles représentent aujourd'hui 12 331 ha sur le territoire. En 30 ans, 649 ha de terres agricoles ont été artificialisée soit environ 27 ha / an.

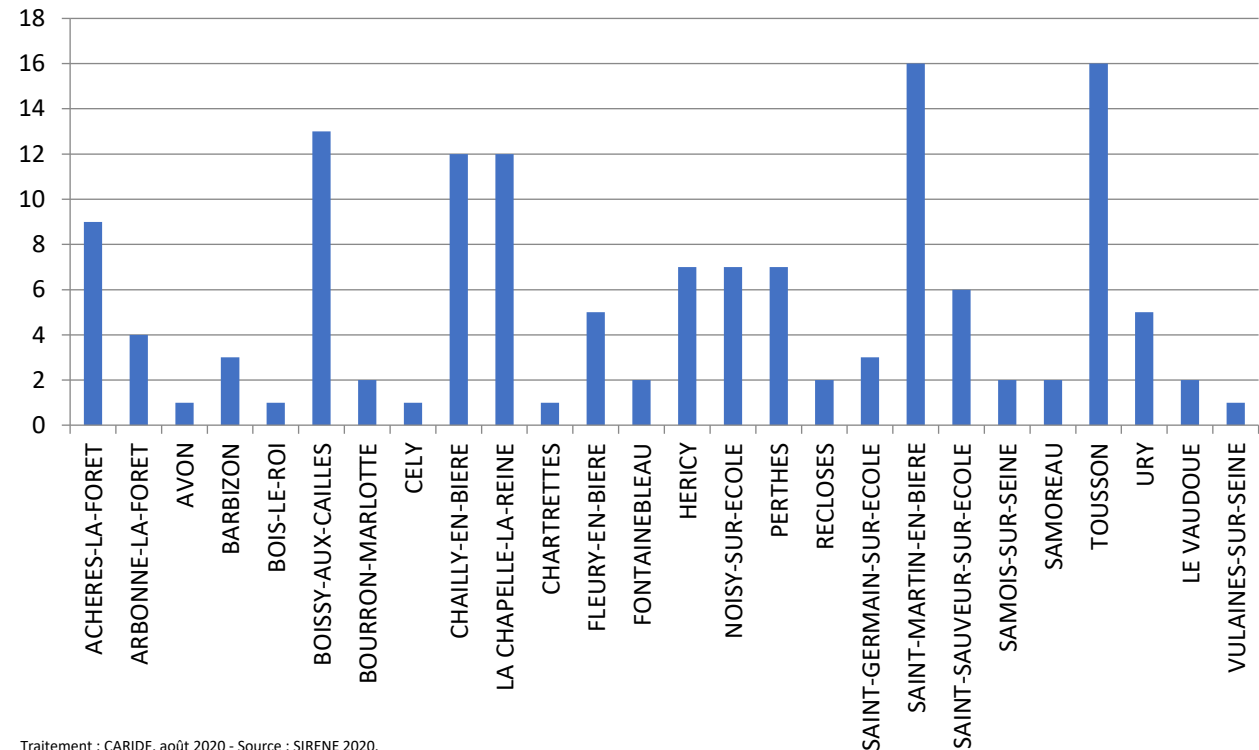
II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.2 L'agriculture du territoire

Un territoire dominé par la forêt

- ✚ 59 % de la surface en espaces forestiers,
- ✚ 11,3 % du territoire est urbanisé
- ✚ 28 % d'espaces agricoles,
- ✚ 142 sièges d'exploitations* dont 16 élevages équinés,
- ✚ 176 exploitations* qui cultivent sur le territoire y compris les élevages équinés,

* Données issues de la Mutuelle Sociale Agricole qui comprend toutes les activités agricoles ainsi que les exploitants à activité principale, secondaire et les cotisants solidaires.



Traitement : CARIDF, août 2020 - Source : SIRENE 2020.



142 sièges d'exploitations sont présents sur le territoire avec une surface agricole utile d'environ 70 ha (112 ha en Ile de France).

En 30 ans, le territoire a vu disparaître 42 % de ses exploitations en raison notamment d'une urbanisation croissante (mitage, pression foncière, non fonctionnalité des espaces agricoles) et une population vieillissante avec un faible taux de renouvellement des générations

II. Présentation de l'agriculture du territoire

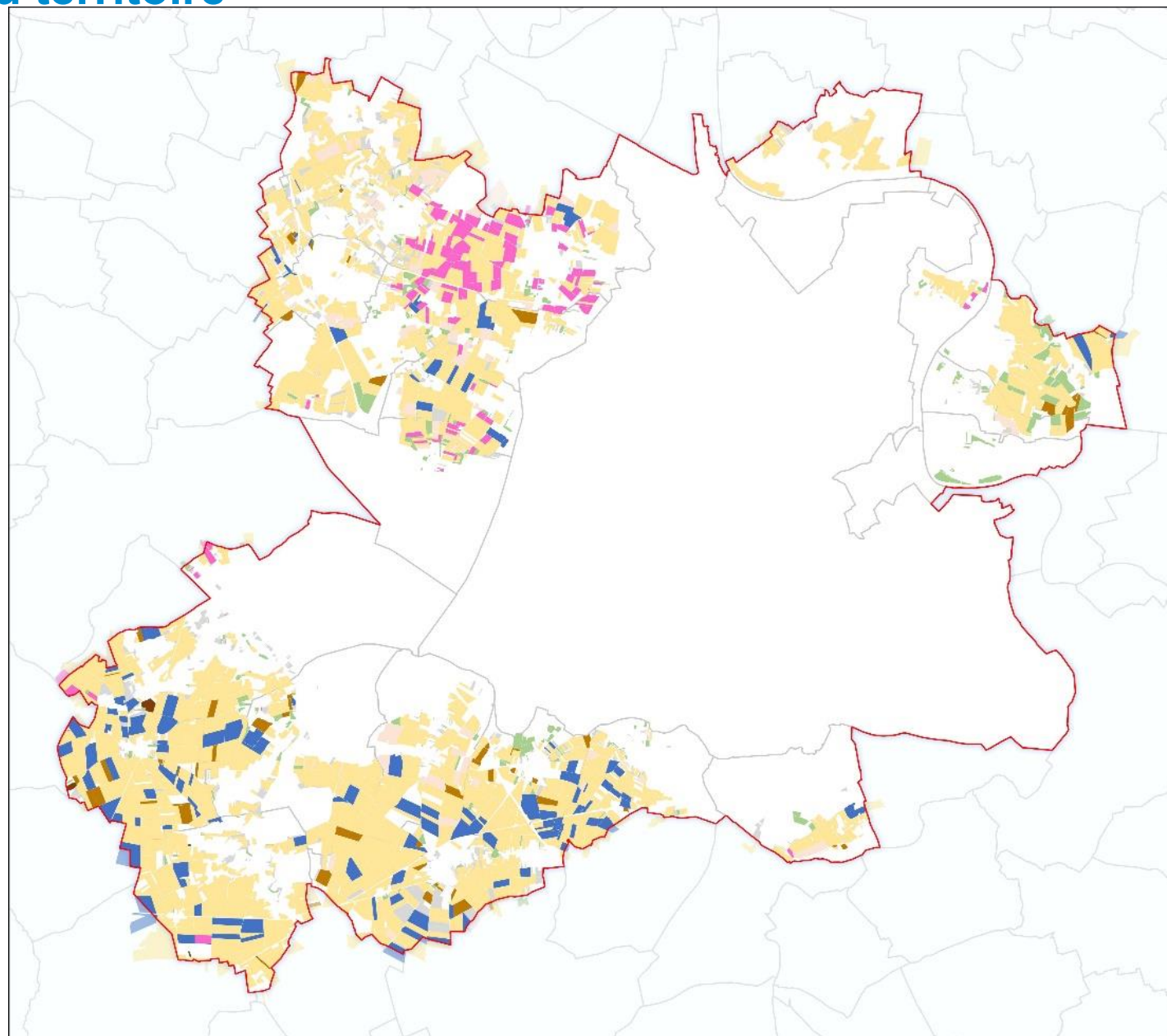
II.2 L'agriculture du territoire

Un territoire dominé par la forêt

- ⊠ 59 % de la surface en espaces forestiers,
- ⊠ 11,3 % du territoire est urbanisé
- ⊠ 28 % d'espaces agricoles,
- ⊠ 142 sièges d'exploitations,
- ⊠ 176 exploitations qui cultivent sur le territoire

Une proportion des cultures légumières supérieures à la moyenne départementale

- ⊠ 78 % de grandes cultures,
- ⊠ 9% de cultures industrielles,
- ⊠ 4 % de légumes frais, secs et fruits




Carte de l'assolement en 2019
CA Pays de Fontainebleau

Légende

- CA Pays de Fontainebleau
- Assolement**
- Céréales
- Cultures industrielles (betteraves sucrières + moutarde)
- Fruits et légumes (secs et frais) et plantes aromatiques
- Oléagineux
- Pépinières et arbres
- Plantes à biomasse
- Protéagineux
- Surfaces destinées à l'élevage
- Surfaces sans production

0 2,5 5 km



Realisation : CARIDE, Septembre 2020
Sources : IGN2020, RP62019

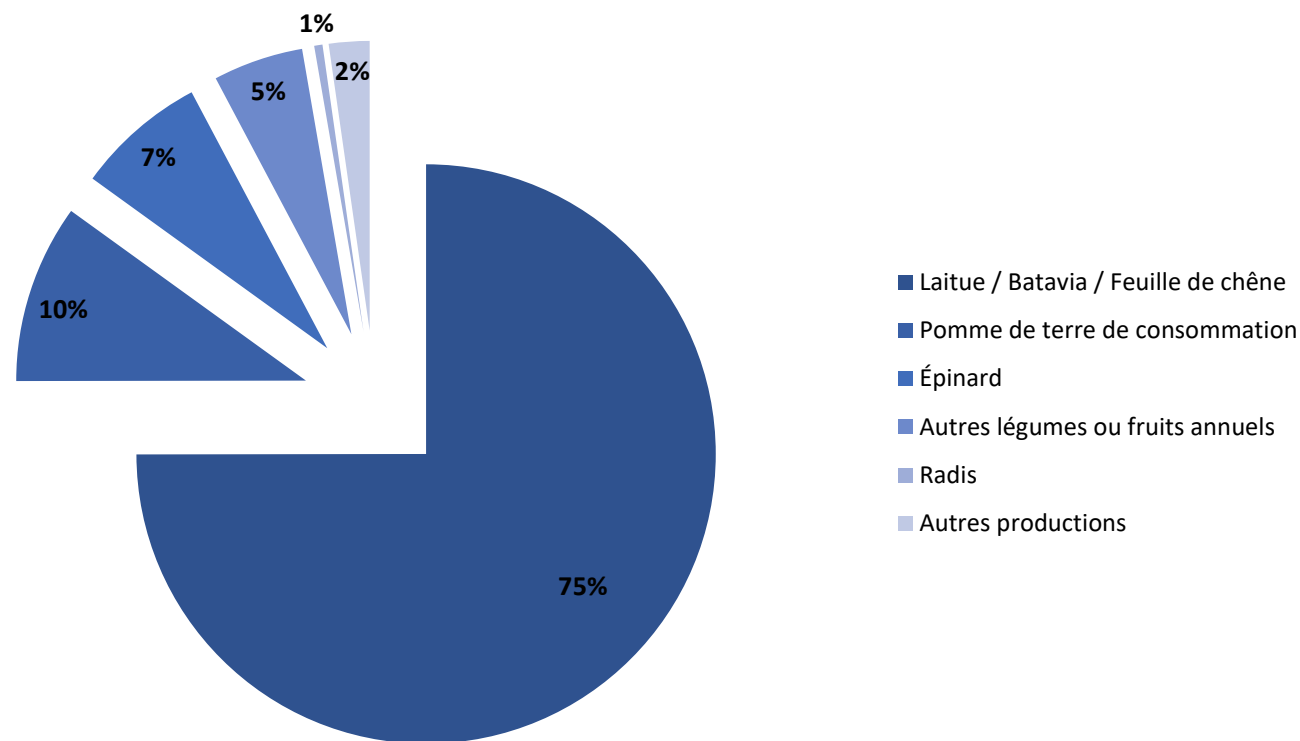
II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.2 La production agricole

| Une production maraîchère dominée par les salades

446 hectares de fruits et légumes

-  Salades : 74 %
-  Une exploitation arboricole sur le territoire



Traitement : CARIDF, août 2020 - Source : RPG 2018.



La dominance de la production de salade sur le territoire date des années 1970 où plusieurs maraîchers, historiquement installés dans la banlieue proche de Paris, ont été contraints de s'exiler du fait de l'urbanisation croissante.

II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.2 La production agricole

Caractéristique des exploitations



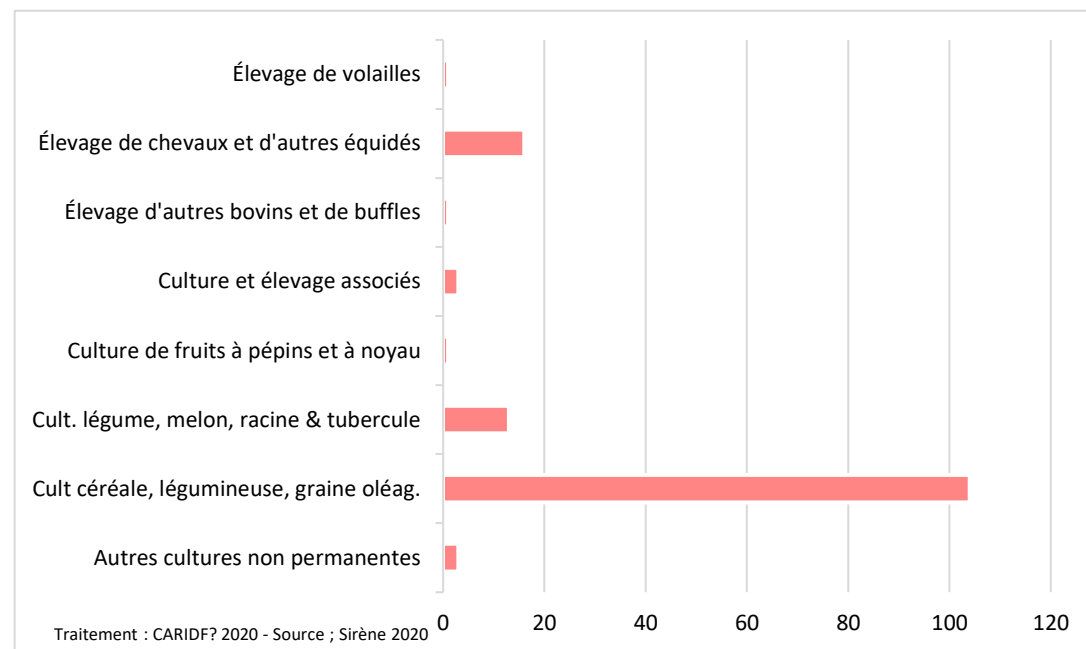
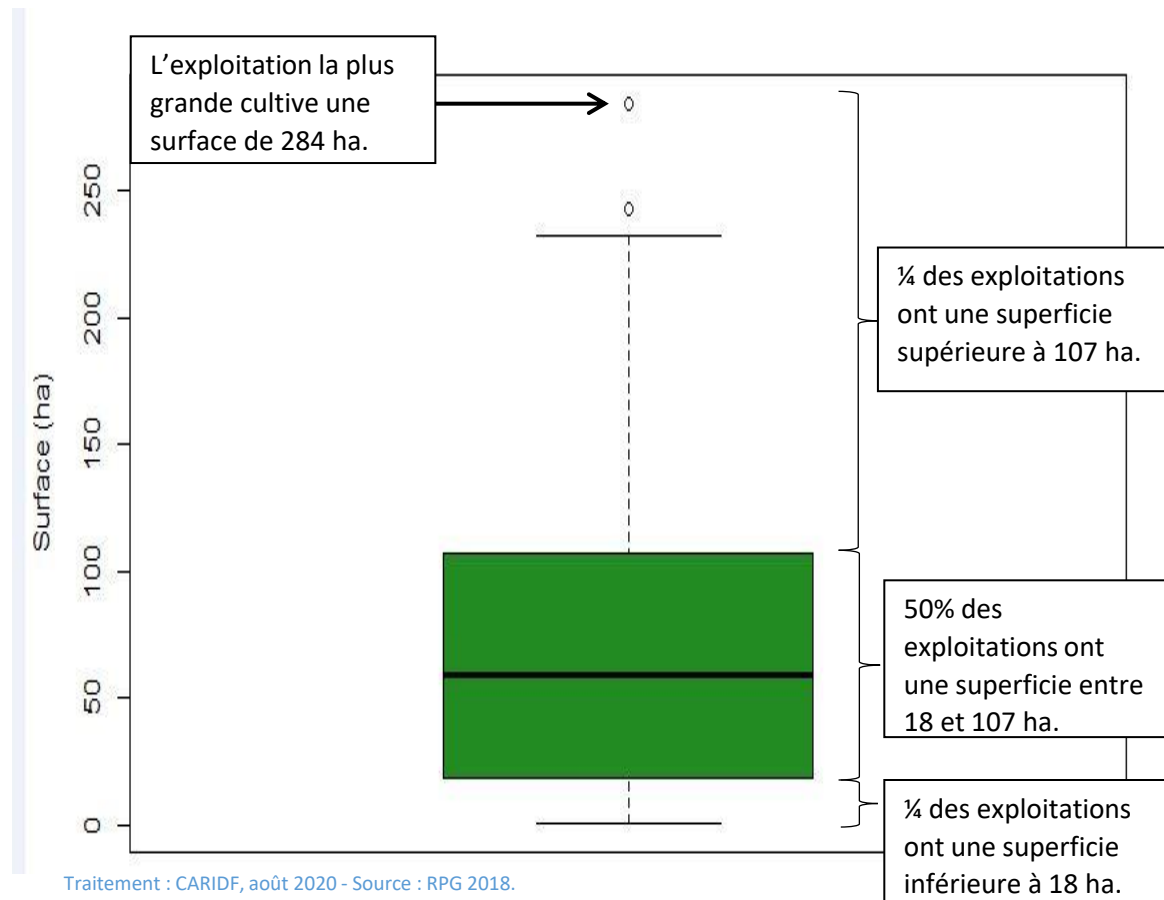
Des exploitations de taille moyenne

70 hectares de moyenne cohérent avec la présence des cultures légumières



Une production animale dominée par les élevages de chevaux

16 élevage équin sur le territoire.



Nombre d'exploitation par OTEX
Orientation technico-économique des exploitations : classement des exploitations selon leur production principale

Répartition des exploitations selon leur surface

II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.2 La production agricole

| L'agriculture biologique



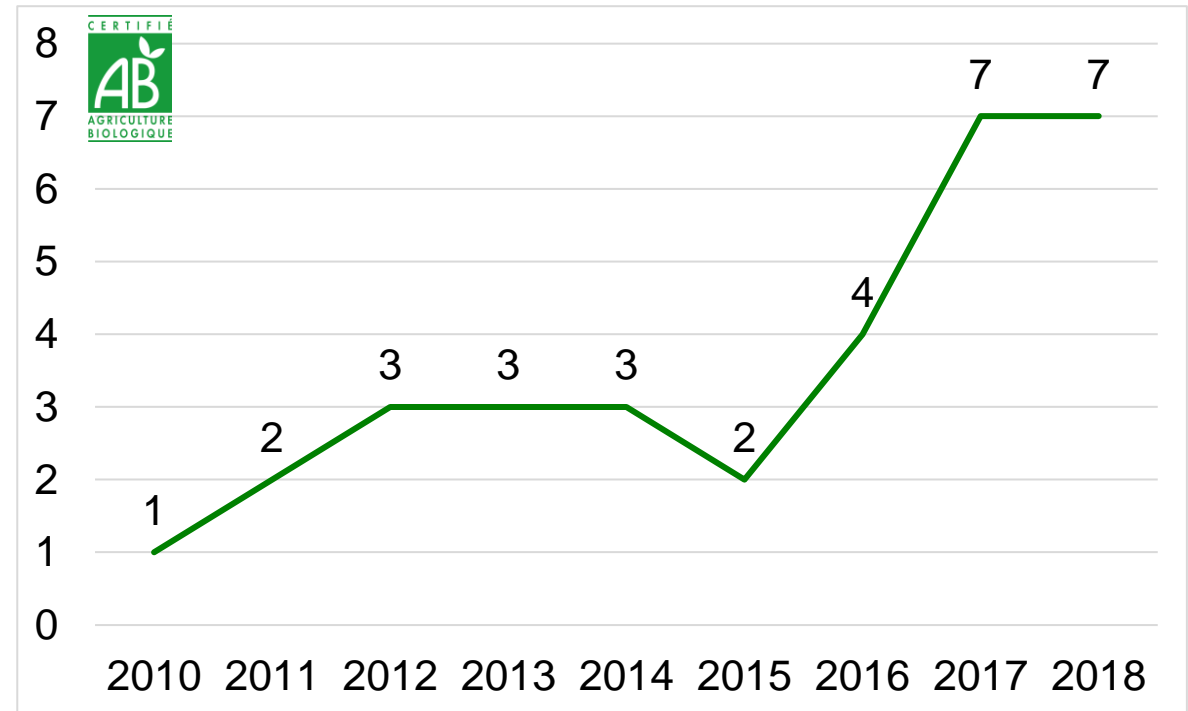
L'agriculture biologique est un mode de production basé sur un cahier des charges européens et une réglementation nationale. Il exclut les produits chimiques de synthèse, d'OGM et limite les intrants.

Toutes les productions agricoles brutes peuvent être certifiées AB.

La conversion en AB se fait en 3 ans et nécessite des investissements matériels, de la formation et un changement de pratiques culturales.

A l'échelle de l'Île de France, les motivations et freins des agriculteurs pour se convertir sont très diverses : économiques (marché en expansion), techniques (certaines terres ne sont pas adaptés à l'AB), raisons personnelles (santé, environnement)

L'agriculture biologique se développe sur le Pays de Fontainebleau : 5% des exploitations du territoire sont en agriculture biologique (7,7% à l'échelle de l'IDF). La conversion ne concerne que des productions végétales.



Si la certification AB concerne les productions végétales, elle concerne aussi bien les grandes cultures et le maraîchage

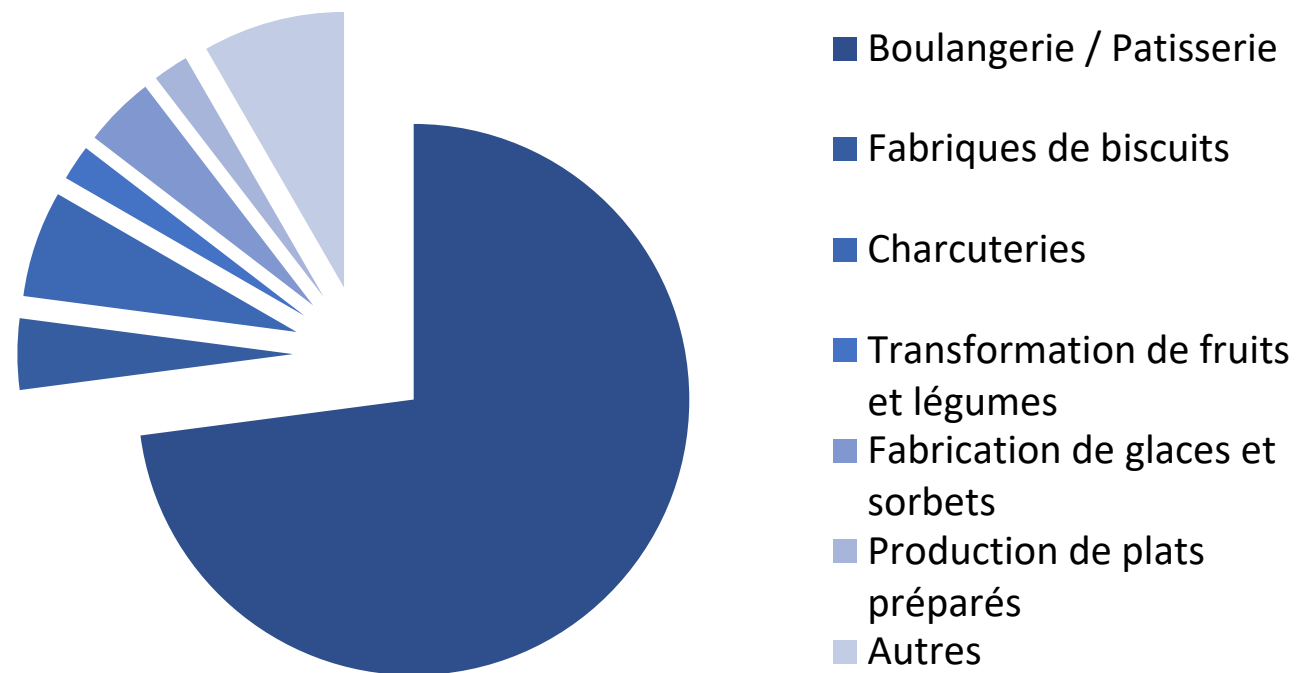
II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.3 La transformation sur le territoire

Répartition des établissements de transformation sur le Pays de Fontainebleau

54 établissements de transformation sur le territoire

- ✂ Dont 34 boulangeries / pâtisseries
- ✂ Dont 1 unité de transformation de fruits et légumes



Le territoire présente de nombreux établissements de transformation sur le territoire. Toutefois, n'ayant pas été enquêtés, aucune information n'est disponible sur leurs approvisionnements

II. Présentation de l'agriculture du territoire

II.4 Les circuits de commercialisation



Commercialisation B2B

✚ Céréales et oléoprotéagineux :
Val France (Perthes),
Ile de France Sud (Siège à Etampes
et silos à Tousson)

Terre Bocage Gâtinais (siège à
Château Landon, silo à la Chapelle
La Reine)

Betteraves : Souppes sur Loing,
Corbeilles en Gâtinais, Pithiviers

✚ Légumes : Rungis

✚ Viande : Abattoir à Jossigny, à
Meaux et à Cosne sur Loire
(Nièvre)

Les exploitations en grande culture
bénéficient de la présence de
coopératives sur le territoire et à
proximité (silos) pour
commercialiser leurs productions.



Commercialisation B2C



4 exploitations adhérentes

2 participent à la Balade du goût



1 exploitation utilisent ce mode de
commercialisation

1 gare sur le territoire



4 AMAP sur le territoire



Label(s)



6 exploitations adhérentes



0 exploitations adhérentes à
« Nos Bovins d'Île-de-France

0 exploitation adhérentes à « Nos
Agneaux des Bergers d'Île de
France

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.2 Synthèse des caractéristiques des systèmes de production rencontrés

Céréaliers, et céréaliers + pommes de terre



Productions :
céréales, oléagineux,
protéagineux,
pommes de terre

Débouchés :
coopératives,
négociants, un peu
de vente directe

⇔ **majoritairement
hors du Pays de
Fontainebleau : 2
coopératives sur le
PF**

**Sur les enquêtes : 2
conventionnels ; 1 en
HVE niveau 2 et 1 en
conversion AB.**



Maraîchers de gros

Productions :
Grandes cultures
Salades

Bettes, épinards,
betteraves, radis,
PPAM

Fruits rouges,
légumes d'été

Débouchés :
MIN de Rungis

Grossistes

⇔ **Hors PF**

GMS et centrales
d'achat ⇔ **en partie
sur le PF et d'autres
extérieurs**

**Sur les 3 enquêtes : 1
HVE et 1 HVE niveau 2**



Maraîchers diversifiés

Productions :
Légumes de saison
Fraises et fruits rouges
Pommes, poires
possibles

Débouchés :

Boutique à la ferme
AMAP et paniers ⇔
**paniers sur le PF ; une
seule AMAP sur le PF**

Revendeurs (GMS,
boutiques spécialisés)
⇔ **en partie sur le PF et
d'autres extérieurs**

Coop. Bio d'IDF

Cuisine centrale de
Nemours

**Sur les 3 enquêtes :
tous en AB ou
conversion**



Polyculteurs avec élevage

Productions :
Grandes cultures et
Exploitation avec :
Volailles de chair et
maraichage

Exploitation avec :
Viande d'agneau et de
porc



Débouchés :
Boutique à la ferme
Revendeurs ⇔ **hors PF**

Cuisine centrale de
Nemours

**Les 2 enquêtes sont en
AB (1 en conversion)**



Apiculteurs

Productions :
Miel et produits
transformés à base
de miel

Débouchés :
Boutique à la ferme
Marchés

Revendeurs

⇔ **Moitié des
marchés et
revendeurs sur le
PF**

En conventionnel



Des productions variées, pas d'élevage laitier identifié sur le territoire

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.2 Synthèse des caractéristiques des systèmes de production



Perspective vis-à-vis de l'approvisionnement de la cuisine centrale

	Forces	Faiblesses	Conditions évoquées
Céréaliers Céréaliers + pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Production de pommes de terre en place ✓ Ouverts à la diversification 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Céréales non adaptées en brut ✗ Peu de moyens logistiques ✗ Pas d'infrastructure de lavage et d'ensachage des pommes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Pour les pommes de terre : en gré à gré avec des commandes régulières et des prix justes ⇒ Avoir des garanties de volumes et de prix avant de mettre en place une nouvelle production dédiée à ce débouché
Maraîchers de gros	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Production de légumes en gros ✓ Moyens de lavage, conditionnement et de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Livrent en gros volumes ✗ Production importante en été ✗ Débouchés déjà en place avec logistique adaptée 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Prévoir les commandes à l'avance avec des volumes conséquents ⇒ Entraîner la mise en place d'un groupement de producteurs (mutualisation des moyens) ⇒ Prévoir un appui administratif pour les réponses aux appels d'offre
Maraîchers diversifiés	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Production de légumes diversifiée ✓ Véhicules de livraison et maîtrise logistique ✓ Prêts à envisager d'augmenter certaines productions 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Production valorisée en vente directe à des prix élevés ✗ Production importante en été ✗ Peu d'infrastructure de lavage de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Prévoir les commandes un an à l'avance ⇒ Approvisionner sur quelques produits en gré à gré ⇒ Avoir un prix de vente juste ⇒ Intégrer une souplesse dans les denrées à fournir pour la fabrication des menus (aléas climatiques)
Polyculteurs éleveurs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prêts à augmenter les volumes de production ✓ Véhicules de livraison frigorifique ✓ Peuvent travailler avec des prestataires (pour abattage et découpe) 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Production valorisée en vente directe à des prix élevés ✗ Pas d'abattoir CE directement sur les exploitations ni d'ateliers de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Prévision des commandes à l'avance ⇒ Avoir des garanties annuelles de volumes et de prix (qui justifieraient les coûts logistiques supplémentaires liés à ce débouché)
Apiculteur	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Produits de longue conservation ✓ Capacités de livraison ✓ Va élargir sa gamme de produits 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Production valorisée en vente directe à des prix élevés ✗ Produits adaptés uniquement pour des gouters et/ou desserts 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Pas de conditions particulières évoquées : peut approvisionner ponctuellement ou sur du long terme

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.2 Synthèse des caractéristiques des systèmes de production



Globalement les intérêts et les freins recensés sont les suivants :

- Un intérêt pour créer du lien avec les habitants du territoire, à faire connaître et expliquer leurs produits aux enfants
- Attention à la saisonnalité des productions
- Des producteurs potentiellement intéressés pour un approvisionnement ponctuel en gré à gré et, à la marge, sur des plus gros volumes via les marchés publics **si les conditions sont bonnes** (garantie de prix, logistique adaptée, volumes définis un an à l'avance selon la typologie de l'exploitation, ...)



Les producteurs ont déjà leurs circuits de commercialisation en place et écoulent pratiquement 100 % leur production.

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.3 Comparaison des différents circuits de commercialisation

| Caractéristique des circuits de commercialisation

Vente directe consommateur : concerne les maraichers diversifiés, les exploitations avec élevage, l'apiculteur

	Contrat	Avantages	Inconvénients
AMAP	Annuel Prix Volume	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pas de calibre ✓ Paiement par avance ✓ Sûreté de l'écoulement ✓ Lien étroit avec les adhérents 	<ul style="list-style-type: none"> × Risque d'ingérence des adhérents × Temps de distribution important si plusieurs AMAP
Paniers : paniers fraîcheurs, CE, particuliers		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pas de calibre ✓ Mode d'achat apprécié par les consommateurs (pas d'engagement, lieux de récupération faciles d'accès) ✓ Permet de capter une clientèle plus large 	<ul style="list-style-type: none"> × Logistique chronophage : préparation des paniers et livraisons à effectuer × Volumes vendus incertains
Vente à la ferme	Non	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pas de calibre ✓ Pas de transport ✓ Maîtrise des prix ✓ Valorisation de la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> × Nécessité de compléter la gamme × Pas sûr de l'écoulement × Ouverture soirs et weekends × Gestion des invendus à prévoir
Marchés		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relation avec les clients et fidélisation ✓ Permet de capter une clientèle plus large (touristes) 	<ul style="list-style-type: none"> × Pas sûr de l'écoulement × Temps de préparation et de commercialisation important × Concurrence avec les revendeurs
Ruche qui dit oui !		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Facilité de mise en œuvre ✓ Diversification des clients ✓ Livraison seulement si seuil de vente atteint 	<ul style="list-style-type: none"> × Marges importantes de l'intermédiaire (20%) × Temps de préparation des commandes important × Faibles volumes

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.3 Comparaison des différents circuits de commercialisation

Caractéristique des circuits de commercialisation

Circuits « longs », vente à un intermédiaire : concerne principalement les maraichers de gros, les céréaliers et les producteurs de pommes de terre

	Contrat	Avantages	Inconvénients
Carreau des producteurs Grossistes Rungis	Rare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Volume important ✓ Sûreté de paiement ✓ Vente de gré à gré 	<ul style="list-style-type: none"> × Pas sûr de l'écoulement (année 2020 notamment suite crise sanitaire) × Livraison tous les jours × Bonne réactivité nécessaire (commandes du jour au lendemain)
Coopératives	Pas systématique	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sûreté de l'écoulement ✓ Sûreté de paiement ✓ Logistique et commercialisation externalisées 	<ul style="list-style-type: none"> × Exigence forte × Risque de prix faible × Prix instables
Négociants	Non	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Logistique et commercialisation externalisées ✓ Volume important 	<ul style="list-style-type: none"> × Pas sûr de l'écoulement (année 2020 notamment suite crise sanitaire) × Prix instables × Très difficile d'avoir des contrats
GMS et boutiques spécialisées	Pas systématique et rarement avec des indications de volumes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Volume important ✓ Sûreté de paiement ✓ Retours sur la qualité, l'appréciation des produits par le chef de rayon ✓ Mise en valeur du producteur 	<ul style="list-style-type: none"> × Livraison chronophage × Certains proposent des prix trop faibles × Volumes incertains × Contrats sans triptyque prix, volume, durée
Centrales d'achat de GMS	Oui mais sans obligation de volumes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Volume important ✓ Sûreté de paiement ✓ Mise en valeur du producteur 	<ul style="list-style-type: none"> × Rajoute un intermédiaire en plus entre le producteur et l'enseigne finale × Pas de relationnel et de retours sur les produits × Contrats sans triptyque prix, volume, durée

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.3 Comparaison des différents circuits de commercialisation

Caractéristique des circuits de commercialisation

Autres circuits spécifiques au territoire

	Contrat	Avantages	Inconvénients
Restauration collective scolaire (Cuisine centrale de Nemours)	Non	<ul style="list-style-type: none">✓ Bonne valorisation des produits en faisant manger local aux enfants✓ Permet de faire connaître les produits / producteurs✓ Ponctuel	<ul style="list-style-type: none">× Chronophage (livraison, lavage des légumes, préparation des commandes...)
Coopérative Bio d'Ile-de-France	Annuel Prix Volume	<ul style="list-style-type: none">✓ Logistique et commercialisation externalisées✓ Garantie d'achat sur le volume fixé en début d'année	<ul style="list-style-type: none">× Grille de prix de la coopérative souvent plus bas que les prix en vente directe

A l'occasion de repas mettant en valeur les produits locaux (légumes, volailles, miel et/ou pain d'épice)

Concerne des maraîchers diversifiés en AB

 Des avantages et des inconvénients pour chaque circuit de vente : intérêt pour les producteurs d'avoir plusieurs débouchés.

III. Présentation du fonctionnement des systèmes de production sur le territoire

III.3 Comparaison des différents circuits de commercialisation

Référence prix



Fruits & légumes

Produit	Unité	Boutique à la ferme
Tomates	kg	Rondes : ≈ 2,6 à 3 € Anciennes : ≈ 4,8 à 5 €
Carotte	kg	≈ 2,3 €
Haricots verts	kg	≈ 8,5 €
Concombre	kg	≈ 3 à 4 €
Fraises	kg	≈ 10 à 14 €
Pommes	kg	≈ 2,3 à 2,6 €
Courges	kg	≈ 2 €

Produit	Unité	MIN de Rungis conventionnel
Bette France	kg	1,50 €
Epinard France cat. 1	kg	2,00 €
Batavia blonde France cat.I +400g colis de 12	Les 12 pièces	6,80 €
Feuille de chêne blonde France cat.I +400g colis de 12	Les 12 pièces	6,81 €
Feuille de chêne rouge France cat.I +400g colis de 12	Les 12 pièces	6,89 €
Iceberg France cat.I colis de 10	Les 10 pièces	6,00 €
LAITUE pommée France cat.I +400g colis de 12	Les 12 pièces	7,13 €
Persil frisé France	kg	2,24 €
Radis France	botte	0,89 €



Produits d'élevage

Produit	Conditionnement	Unité	Vente à la ferme	Revente à d'autres producteurs
Poulet (AB)	Volaille entière déplumée – éviscérée	kg	7,80 à 9,0 €	6,80 €
Pintade (AB)		kg	9,80 €	
Cane (AB)		kg	7,50 €	
Canard (AB)		kg	6,50 €	
Chapon (AB)		kg	17 €	
Cochon (Label Rouge)	Morceaux sous vide en colis de 10 kg	kg	9,0 €	
Merguez d'agneau (AB)	Sous vide	kg	12 €	
Agneau (AB)	Morceaux sous vide en colis de 14-20 kg ou 7-10 kg	kg	17 €	



Prix qui varie suivant :

- Période : basse ou haute saison, prix peut varier du simple au double
- Les aléas climatiques
- Le conditionnement
- S'il y a livraison ou non et les volumes commandés
- La variété de fruits/légumes

IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

III.1 Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

Des besoins faibles mais une offre qui n'est pas structurée pour répondre

Comparaison de l'offre et la demande F&L

(besoins issus de l'analyse des menus servis sur l'année scolaire 2018/2019)

PRODUCTION	OFFRE identifiée (ha)	OFFRE identifiée (t)	BESOINS (ha)	BESOINS (t)	Taux de couverture des besoins (%)
Betterave rouge	1,0	38,2	0,1	1,9	1983,5%
Blettes	10,0	199,1	0,0	0,1	292780,7%
Brocoli	0,5	5,7	0,2	2,5	224,8%
Carotte	0,5	17,0	0,3	9,7	175,9%
Céleris	2,5	78,2	0,1	1,3	5995,5%
Choux	4,5	101,3	0,1	4,4	2283,5%
Concombre	2,2	14,3	0,5	3,0	482,2%
Courgette	1,5	47,3	0,04	1,3	3633,6%
Endive	0,5	20,5	0,002	0,1	22477,5%
Epinards	20,5	511,4	0,2	4,7	10891,7%
Fraise	1,6	70,0	0,03	1,6	4452,9%
Haricots verts	1,0	8,0	0,8	6,9	116,0%
Maïs doux	0,5	6,8	0,1	1,5	461,0%
Melon	0,5	10,5	0,1	2,5	425,5%
Petits pois	0,5	5,5	0,2	2,7	202,8%
Poivrons	1,5	101,8	0,0001	0,01	783216,8%
Pommes de terre	44	1 980	0,4	16,7	11856,3 %
Pommes	2,5	50	0,2	4,2	1596,1%
Potimarron	0,5	15,9	0,0004	0,0	106060,6%
Potiron	0,5	16,0	0,002	0,1	24615,4%
Radis	13,0	323,9	0,2	1,8	18318,1%
Salades	330,0	17820,0	0,1	6,4	278568,1%
Tomates	5,2	676,6	0,1	4,7	14491,1%

= offre(t)/besoins(t)
S'il est > à 100 %
alors il y a
suffisamment de
production sur le
territoire pour
subvenir aux
besoins de la
restauration
collective

Comparaison de l'offre et la demande en produit d'élevage

Viande bovine

- ✘ Consommation annuelle d'environ 5,3 tonnes soit 19 vaches allaitantes (sans prendre en compte la viande hachée)
- ✘ Un seul élevage identifié sur le territoire avec un cheptel de 90 têtes

Viande de volaille

- ✘ Consommation annuelle d'environ 6,2 tonnes soit environ 7 500 volailles
- ✘ Deux producteurs sur le territoire

Viande ovine et porcine

- ✘ Consommation annuelle d'environ 0,9 tonnes pour la viande ovine, soit 60 agneaux et 3,4 tonnes pour la viande porcine, soit 62 porcs.
- ✘ Un seul producteur, en bordure du territoire, très engagé en vente directe

Ex. : les 1 980 tonnes de pommes de terre produites sur le territoire couvrent à 11 856 % le besoin en pommes de terre de la restau. co. publique de la CAPF qui est de 16,7 tonnes.

IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV.1 Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

| Des agriculteurs intéressés mais des freins à lever

Volumes des fruits et légumes les plus consommés sur la CAPF suivant :

- L'intérêt ou le non intérêt des producteurs enquêtés pour la restauration scolaire ;
- La correspondance ou non des produits aux critères de la loi EGalim [Rappel de la loi : 50 % de produits sous signe de qualité (LR, IGP, AOC, HVE etc.) dont 20 % en AB en valeur d'achat sur une année civile ; ex. : sur 1 000 € d'achat de denrées alimentaires, 500 € doivent être sous signe de qualité dont au minimum 200 € en AB].

Respect de la loi EGalim	Oui	Oui	Non	Non
Intérêt des producteurs pour la restauration scolaire	Intéressés	Pas d'intérêt	Intéressés	Pas d'intérêt
Produits et conditionnement	Volumes estimés concernés (après récolte) et % de couverture des besoins associé			
Pommes de terre non lavées – vrac	≈ 312 t (à partir de fin 2021) ⇔ 1 868 % *en couverture des besoins	≈ 2,7 t		
Haricots verts	≈ 1,8 t ⇔ 26 %*	≈ 0,72 t		
Salades – vrac non lavées	≈ 10,35 t ⇔ 162 %*	≈ 90 t	≈ 216 t	≈ 45 t
Salades lavées – cagettes de 6, 8, 10 ou 12 salades (suivant variété)	≈ 2 142 t ⇔ 33 468 %*	≈ 5 355 t		≈ 2 678 t
Carottes – vrac	≈ 10 t ⇔ 103 %*	≈ 3,1 t		
Epinards – vrac	≈ 3,5 t ⇔ 74 %*	≈ 1,3 t		
Epinards lavés – cagettes de 5 ou 8 kg	≈ 300 t ⇔ 6 383 %*			≈ 80 t
Tomates – vrac ou en cagette	≈ 220 t ⇔ 4 681 %*	≈ 9 t		
Concombre – vrac ou en cagette	≈ 12 t ⇔ 400 %*	≈ 0,5 t		
Pommes – vrac	≈ 20 t (à partir de 2022) ⇔ 476 %*			

■ IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV.1 Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

| Des agriculteurs intéressés mais des freins à lever

Offre excédentaire des productions du territoire par rapport aux besoins identifiés pour le projet de cuisine centrale (sauf en produits d'élevage) mais des freins à lever au niveau :



- ⇒ De la **disponibilité** de ces volumes : les agriculteurs ont déjà leurs débouchés en place
- ⇒ De la logistique
- ⇒ Du prix de vente
- ⇒ Du conditionnement
- ⇒ Du niveau de transformation des produits
- ⇒ De l'accès des producteurs à la commande publique
- ⇒ De l'adaptation des achats par la restauration scolaire en tenant compte de la saisonnalité des fruits et des légumes

IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV.2 Recommandations de la Chambre d'agriculture de Région Ile de France



S'interroger sur leur volumétrie des produits demandés

Constat : Les agriculteurs enquêtés sont intéressés mais ils n'ont pas assez de production pour approvisionner la cuisine centrale toute l'année. Pour un fonctionnement optimal et annuel, il est nécessaire d'intéresser d'autres agriculteurs souhaitant se diversifier ou pouvant fournir de plus gros volumes

- Pour un approvisionnement ponctuel en productions locales : intégrer les agriculteurs intéressés mais n'ayant pas assez de volume de production, via des menus terroirs par exemple
- Pour un approvisionnement annuel en productions locales : construire des partenariats avec d'autres acteurs afin d'augmenter les volumes. Ce qui pourrait permettre aux agriculteurs qui n'ont pas répondu aujourd'hui de susciter leur intérêt en individuel ou en groupement (augmentation des volumes), d'inciter la concrétisation de leur projet de diversification en faveur de ce nouveau débouché et d'améliorer le coût de la logistique.



Prioriser les produits demandés par les cantines scolaires

- Favoriser la prise en compte des productions présentes sur le territoire dans l'élaboration des menus.
- Cibler l'approvisionnement local sur un nombre réduit de production (salade ou légume de garde) pour élargir ensuite la gamme de production et augmenter l'intérêt des agriculteurs



S'appuyer sur des filières existantes ou en émergence

- S'appuyer sur des filières qui se structurent à l'échelle régionale pour les productions non disponibles sur le territoire : filière « jeunes bovins » à l'échelle de la Région.
- Se rapprocher des initiatives émergentes en Seine-et-Marne et en Île-de-France (Plateforme d'approvisionnement, Légumerie de Sénart, projet de légumerie en Essonne)
- Enquêter les acteurs de l'aval (coopératives, grossistes, transformateurs, négoce) pour connaître l'intérêt qu'il porte au projet, leur capacité d'approvisionnement et leurs besoins.

IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV.2 Recommandations de la Chambre d'agriculture de Région Ile de France



Stimuler et structurer l'offre au sein d'une filière d'approvisionnement de la restauration collective

- Faciliter les démarches réglementaires pour l'installation de l'irrigation et l'implantation d'outils de transformation dans le cadre de diversification : anticiper ces projets dans les documents d'urbanisme (PLUi)
- Proposer des contrats sécurisants pour les agriculteurs intégrant le tryptique : prix, volume et durée
- Mutualiser les déplacements pour optimiser les aspects logistiques : prise en charge des aspects logistiques (stockage et transport), favoriser la mutualisation du matériel agricole avec l'émergence de groupement de producteur



Favoriser l'installation d'agriculteur sur le territoire

- Lutte contre les pressions foncières : la SAFER Ile de France, via sa mission d'observation foncière, peut intervenir luttant ainsi contre le mitage et la spéculation et permettant l'installation d'agriculteurs ; la mise en œuvre de politique de portage foncier permet également de faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs
- Accompagner les porteurs de projets dans la recherche de foncier disponible,
- Intégrer dans les documents d'urbanisme les besoins des nouveaux agriculteurs : logement, bâtiments agricoles, serres.

IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV.2 Recommandations de la Chambre d'agriculture de Région Ile de France



S'appuyer sur les projets émergents et répondre aux besoins des producteurs

- Rétablir un lien entre les producteurs et le grand public : événements autour de l'agriculture, visite d'exploitation
- Faciliter les démarches de recherche de main d'œuvre : accompagner les producteurs dans la structuration d'un groupement d'employeur
- Intégrer une unité de transformation de légume au sein du projet, soutenir des projets émergents de transformation via les GALs notamment



Sensibiliser les producteurs au fonctionnement de la restauration collective

- Organiser des formations, en lien avec les organismes compétents, sur la réponse aux appels d'offre,
- Adapter le cahier des charges pour favoriser l'intégration de produits locaux (adapter la grille de notation en mettant en avant la qualité des produits en 1er critère, allouer le marché par production)




Bien dimensionner l'outil pour l'adapter au travail avec des produit locaux

- Sensibiliser le personnel à la saisonnalité (visite d'exploitations agricoles, de cuisine centrale)
- Acquérir des fours permettant la cuisson en basse température améliorant la qualité des plats de viande
- Sensibiliser le personnel à cuisiner des plats de viandes pour valoriser la bête en entière
- Réaliser un planning un an à l'avance
- Partenariat avec la GMS et la restauration commerciale pour garantir l'équilibre carcasse

■ IV. Mise en perspective avec le projet de cuisine centrale

IV.2 Recommandations de la Chambre d'agriculture de Région Ile de France

-  - Se rapprocher des initiatives existantes qui pourrait permettre un approvisionnement local francilien en mutualisant les moyens matériels,
- Travailler avec les agriculteurs du territoire sur des évènements ponctuels,
- Associer les agriculteurs en recherche de diversification et les acteurs avals des filières pour permettre un approvisionnement de la restauration scolaire en s'appuyant sur les initiatives existantes



Propositions de suites à donner à l'étude :

- **Mener une enquête auprès des acteurs avals pour déterminer le potentiel d'approvisionnement de la restauration collective et pour délimiter le projet (intégration d'une légumerie, ...),**
- **Construire un groupe de travail avec les agriculteurs en recherche de diversification pour concilier leur projet et celui de cuisine centrale,**
- **Favoriser le développement agricole en intégrant les enjeux des agriculteurs au sein du PLUi en cours d'élaboration, en mettant en place des actions de promotion de l'agriculture sur le territoire,**
- **Construire une stratégie d'approvisionnement sur le long terme en ciblant en premier lieu des productions spécifiques pour envisager un agrandissement de la gamme,**

TERRALTO

Merci de votre attention



aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE RÉGION
ILE-DE-FRANCE

