



**Roissy  
Pays de  
France**  
AGGLOMÉRATION



# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## Roissy Pays de France

# DIAGNOSTIC DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

mars 2023



  
MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
D'ACTION**

Région  
**iledeFrance**

Triesse Gressard  
Consultants

AUXILIA  
CONSEILS EN TRANSITION



# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

---

- A. Qu'est ce qu'un PAT ?
- B. L'ambition de la Communauté d'agglomération Roissy Pays de France
- C. La construction d'un diagnostic partagé, socle du PAT

## 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

---

- A. Dynamiques agricoles
- B. Panorama des filières agricoles et alimentaires
- C. Synthèse et AFOM des filières agricoles et alimentaires

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

---

- A. Éléments de cadrage socio-économiques
- B. Spécificités de la consommation alimentaire du territoire
- C. Des pratiques alimentaires approfondies grâce à une enquête menée auprès des habitants
- D. Des initiatives autour de la sensibilisation à l'alimentation durable sur lesquelles s'appuyer
- E. Synthèse

## 3. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

---

- A. Contexte national d'évolution de la distribution alimentaire
- B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire
- C. La restauration commerciale, un secteur également bien implanté sur le territoire
- D. Synthèse et AFOM sur la consommation, les pratiques d'achat et la distribution sur le territoire
- E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation
- F. Synthèse et AFOM sur le secteur de la restauration collective

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

---

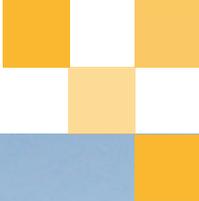
- A. Définitions et fonctionnement de l'aide alimentaire
- B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire
- C. Synthèse
- D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France

# Sigle & abréviations

---

- **ADEME** Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
- **AMAP** Association pour le maintien d'une agriculture paysanne
- **ANRU** Agence nationale de renouvellement urbain
- **ANSA** Agence nouvelles des solidarités actives
- **AOP** Appellation d'origine protégée
- **ARS** Agence régionale de santé
- **CARMA** Coopération pour une ambition agricole rurale et métropolitaine d'avenir
- **CC** Circuits courts
- **CCAS** Centre communal d'action sociale
- **CD** Conseil départemental
- **CLS** Contrats locaux de santé
- **COP** Céréales et oléoprotéagineux
- **CR** Conseil régional
- **CRC** Culture raisonnée contrôlée®
- **Crédoc** Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie
- **CSP** Catégorie socio professionnelle
- **(Loi) EGalim** loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
- **EA** Exploitations agricoles
- **EPCI** Etablissement public de coopération intercommunale / intercommunalité
- **ESMS** Etablissements sociaux et médico-sociaux
- **ETP** Equivalent temps plein
- **FIJ** Fonds d'insertion des jeunes
- **GMS** Grandes et moyennes surfaces
- **HVE** : Haute valeur environnementale (Label)
- **IFAC** Institut de formation à l'action Sociale
- **MIN** Marché d'intérêt national
- **MSA** Mutualité sociale agricole
- **OTEX** : Orientation technico-économique des exploitations
- **PAT** Projet alimentaire territorial
- **PCAET** Plan climat air-énergie territorial
- **PNA** Programme national pour l'alimentation
- **PTCE** Pôle territorial coopération Economique
- **QPV** Quartier politique de la ville
- **RA** Recensement agricole
- **RC** Restauration collective
- **RD** Restauration à domicile
- **RHD** Restauration hors domicile
- **RPG** Registre parcellaire graphique
- **SAU** : Surface agricole utile
- **SCOT** Schéma de cohérence territoriale
- **SIQO** Signe de qualité et d'origine
- **SRC** : Sociétés de restauration collective
- **UGB** Unité gros bétail

# INTRODUCTION



# INTRODUCTION

## A. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT\*) ?

Une démarche volontaire pour construire un système alimentaire durable

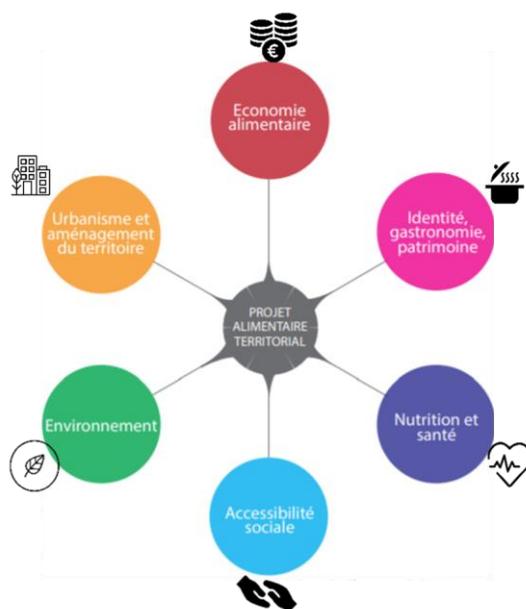


« Les projets alimentaires territoriaux [...] élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts [...]. »

Définition des PAT (Projets Alimentaires Territoriaux), Loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, 13 octobre 2014, art. 39

- Les PAT sont des démarches volontaires et collectives des territoires. Ils sont un des leviers d'action pour la mise en œuvre du Programme National pour l'Alimentation (PNA\*). Il a pour finalité « d'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 ».
- Le PNA 3 (2019-2023) définit 3 nouveaux axes pour atteindre cet objectif : la justice sociale (dont améliorer la qualité nutritionnelle et diversifier l'offre alimentaire, lutter contre la précarité alimentaire pour une alimentation plus solidaire), la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire.
- Les PAT, à travers les 6 champs thématiques qu'ils peuvent englober, répondent aux finalités et axes du PNA.

### Les 6 champs thématiques des PAT



Concrètement, un PAT est élaboré à partir d'un diagnostic partagé des enjeux clés du système alimentaire d'un territoire. Il doit aboutir à la définition d'une stratégie alimentaire déclinée en un plan d'actions opérationnel et concret, adapté à la réalité d'un territoire. Pour y tendre, les territoires doivent créer un nouvel espace de mobilisation et de coopération entre les acteurs institutionnels, associatifs, partenaires

techniques et acteurs économiques. Ainsi, une large place est faite à la concertation pour la co-construction de ces démarches.

Enfin, si les PAT peuvent avoir une visée plus sociale, économique ou environnementale, ils résultent bien souvent d'une combinaison de tous ces aspects, permettant de prendre en compte le sujet de l'alimentation dans toutes ses dimensions.

# INTRODUCTION

## A. Qu'est-ce qu'un PAT ?

### L'intercommunalité, une échelle de travail pertinente pour les PAT mais présentant certaines limites

Les nombreux bilans de la planification urbaine et territoriale ont montré qu'il n'y a pas d'échelle pertinente en soi : l'important réside dans la cohérence entre le projet, son porteur et le périmètre.

Dans le cas des PAT, ils se structurent pour un grand nombre d'entre eux à des échelles infra-départementales. Ils sont très souvent portés par des intercommunalités (EPCI), comme c'est le cas de l'agglomération Roissy Pays de France, ou des regroupements d'EPCI<sup>1</sup>.

Cette échelle apparaît pertinente pour plusieurs raisons : (i) les compétences des EPCI qui leur permettent de se saisir, pour partie, de la question alimentaire (SCOT, PLU, politiques en

matière de restauration collective, etc.) et (ii) la proximité avec les citoyens pour traiter des enjeux d'alimentation. Des PAT antérieurs montrent des initiatives réussies à cette échelle.

Néanmoins, une articulation des projets d'un PAT à différentes échelles, peut permettre une complémentarité et une efficacité de l'action. En particulier, le travail sur la structuration de filières, les collaborations avec les entreprises de niveau national (la grande distribution par exemple), prendra souvent plus de sens à des échelles départementales voire régionales.

<sup>1</sup> *Co-construire votre projet alimentaire territorial, Repères et points de vigilance, RnPAT, juin 2018*

### En Ile de France, des territoires PAT qui se multiplient

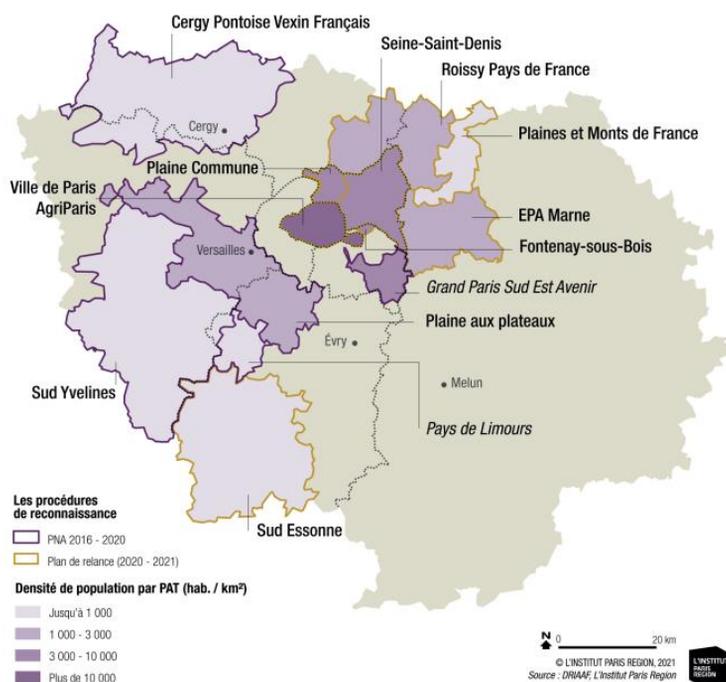
L'Ile-de-France a vu émerger au cours des dernières années plusieurs PAT, ils sont portés par des intercommunalités ou des regroupement d'intercommunalités (Grand Paris Sud Est Avenir), des Parc Naturels Régionaux ou encore des départements (Seine-Saint-Denis).

Ils contribuent, dans leur diversité à la transition agricole et alimentaire en Ile-de-France et montrent l'intérêt des acteurs régionaux pour le sujet.

Les sujets travaillés portent sur la consolidation de filières locales, la restauration collective, la structuration de la distribution alimentaire, la gouvernance alimentaire.

Cette dynamique doit être prise en compte de deux manières par la communauté d'agglomération de Roissy Pays de France :

**Les projets alimentaires territoriaux (PAT)**  
Labellisés ou en cours de réflexion



- Identifier des initiatives inspirantes qui se mettent en place sur des territoires aux enjeux similaires (urbanité, hétérogénéité des populations, relations limitées avec le secteur agricole local, etc.)
- Construire des partenariats afin d'envisager un « changement d'échelle », pouvant permettre la structuration de filières territoriales

# INTRODUCTION

## B. L'ambition de Roissy Pays de France

Un territoire pluriel entre urbanité et ruralité, des relations limitées entre production locale et consommateurs

### Contexte et chiffres clés



**42 communes** représentant une surface de **32 240 hectares** dont 51% d'espaces agricoles. Une frange sud très urbanisée et une zone nord plus rurale et des relations avec le milieu agricole plus ou moins distendues.



**108 sièges d'exploitations agricoles** (RGA 2020), pour la grande majorité orientées vers les grandes cultures et les filières longues (60% des Exploitations Agricoles (EA\*) et 90% du foncier), représentant **348 emplois** (Recensement Agricole 2020 (RA\*)).



**29 établissements de commerce de gros et de 1<sup>ère</sup> transformation**, représentant **1 097 emplois** (INSEE 2015).

La faible présence d'opérateurs des filières ayant un ancrage territorial fort que ce soit pour ses approvisionnements ou ses débouchés, a un impact sur la valorisation de la production locale qui est de fait limitée.

Un tissu de commerces alimentaires et de restauration particulièrement développé :



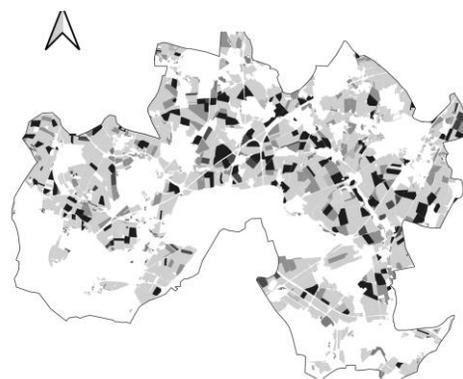
- **840 commerces** recensés dont **43 structures distribuant des produits locaux** et **18 marchés**, représentant 11 340 emplois (INSEE 2016)
- **1 427 établissements de restauration commerciale et collective** soit 5 700 emplois (INSEE, 2012)
- Un nombre de repas en Restauration Collective (RC\*) publique estimé à **6,3 millions**



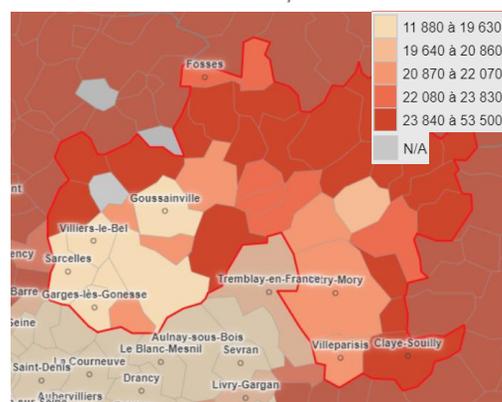
**357 396 habitants** sur le territoire qui représentent un marché alimentaire de 175 000 tonnes d'aliments achetés et près d'un demi-milliard d'euros dépensés. Une consommation particulière du fait des modes de vie et des réalités économiques du territoire.

Des réalités et des niveaux de vie hétérogènes sur le territoire, en particulier entre les zones sud-ouest et nord-est, des disparités à prendre en compte dans les actions qui seront mises en œuvre dans le cadre du PAT.

Localisation des surfaces agricoles de Roissy Pays de France – Recensement Parcellaire Général (RPG\*) 2021



Médiane du revenu disponible – INSEE 2018



Un PAT qui va se structurer sur un territoire aux pratiques alimentaires variées avec des enjeux importants d'accessibilité alimentaire. Un système alimentaire peu connecté, avec des acteurs à l'amont orientés vers les filières longues, des structures intermédiaires indispensables à la valorisation des productions locales peu présentes et de fait des distributeurs qui peinent à développer des approvisionnement locaux.

# INTRODUCTION

## B. L'ambition de Roissy Pays de France

### Une stratégie territoriale en matière d'alimentation

#### Des documents cadres intégrant une partie des enjeux agricoles et alimentaires du territoire

La place de l'agriculture dans le territoire de l'agglomération, tant pour son rôle économique que paysager, a été réaffirmée dans le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT\*), auquel est annexé la charte agricole et forestière. Celle-ci a fait l'objet d'un travail de déclinaison opérationnelle, l'axe prioritaire retenu et commun avec le PAT est la diversification agricole.

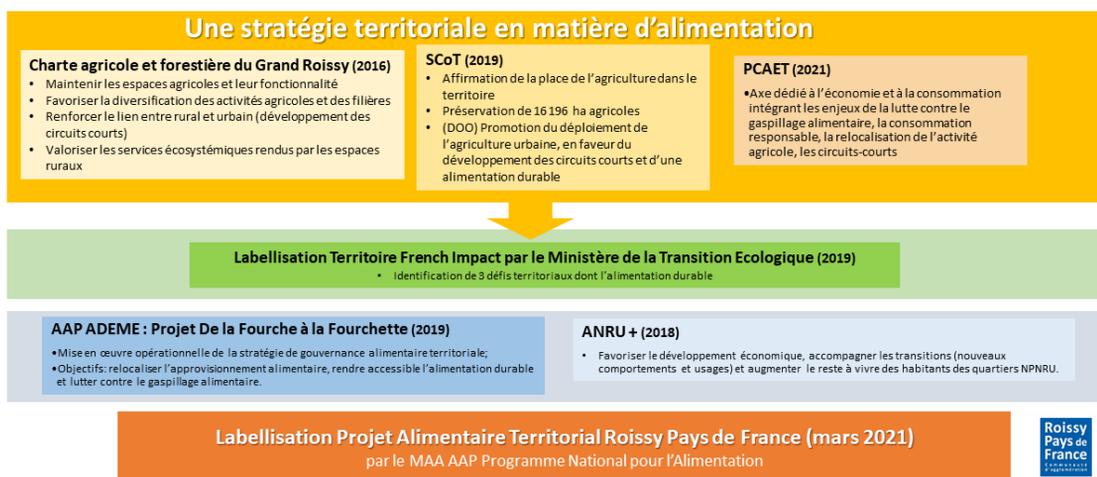
Par ailleurs les enjeux alimentaires sont aussi pris en compte dans la cadre du Plan Climat Air-Energie Territorial : lutte contre le gaspillage, consommation responsable, relocalisation des approvisionnements, etc.

Le projet de la Fourche à la Fourchette porté par Roissy Pays de France et ses partenaires territoriaux vise à mettre en place une

gouvernance alimentaire territoriale dans l'objectif de relocaliser les approvisionnements alimentaires et de rendre accessible à tous une alimentation de qualité.

Le projet d'innovation de l'Agence Nationale de Renouveau Urbain + (ANRU\*) vise quant à lui à impulser une dynamique économique et sociale forte au sein des trois quartiers de rénovation urbaine du territoire. Il s'appuie sur les enjeux alimentaires, dans le cadre des Quartiers Fertiles.

Enfin, l'agglomération Roissy Pays de France est engagée dans l'élaboration d'un projet de type démonstrateur territorial des transitions agricoles et alimentaires.



#### Des projets déjà engagés en faveur de l'alimentation durable

Ainsi des initiatives contribuant à rendre accessible l'alimentation durable ont déjà émergé sur le territoire :

- Le Projet Agricole Urbain Solidaire et Ecologique (PAUSE), situé sur la friche hospitalière de Villiers-le-Bel vise au développement d'activités et de services économiques liés aux transitions alimentaires.
- Le projet du futur espace mutualisé Inclusif à Villiers-le-Bel développera des parcours de formation en lien avec la transition écologique
- Installation d'une activité agricole périurbaine sur la ZAC de la Butte aux Bergers à Louvres
- Une démarche de coordination de la lutte

contre la précarité alimentaire en lien avec les Centres Communaux d'Actions Sociale (CCAS\*) des Quartiers Politiques de la Ville (QPV\*)

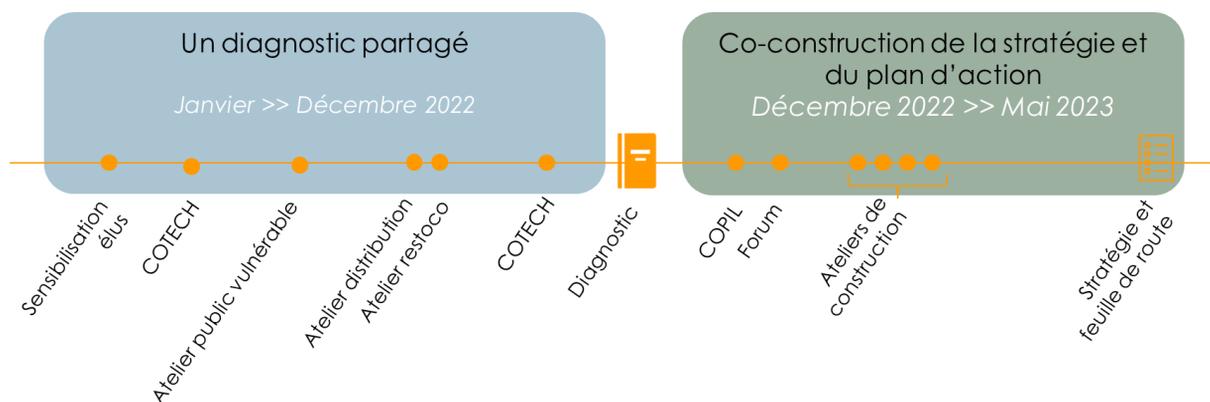
Enfin le positionnement stratégique de Roissy Pays de France en fait le lieu d'accueil du futur projet Agoralim porté par la Semmaris qui consiste en l'extension du Marché d'Intérêt National (MIN\*) de Rungis à proximité de Gonesse et plus largement en la structuration d'un écosystème d'acteurs contribuant à la transition agricole et alimentaire en Ile-de-France.

## C. La construction d'un diagnostic partagé, socle du PAT

### Démarche générale du PAT

Le PAT se construit autour de deux grandes étapes :

- Le **diagnostic partagé** qui est présenté dans ce document, il doit permettre d'avoir une vision globale du PAT et d'identifier les enjeux propres au territoire. Il s'appuie sur un travail bibliographique, d'enquêtes et d'entretiens auprès des acteurs du territoire.
- La **concertation avec les acteurs du système alimentaire**, qui, en s'appuyant sur les éléments du diagnostic, doit permettre de construire une vision commune pour le système alimentaire du territoire dont l'aboutissement est la construction d'un plan d'actions opérationnel contribuant à la transition vers la vision commune.



### Le diagnostic du système alimentaire de Roissy Pays de France

Le diagnostic du système alimentaire de Roissy Pays de France a été construit autour des 3 grandes thématiques prioritaires par le territoire :

- La **diversification agricole et la structuration de filières territoriales**. Sur cet axe, l'objectif du diagnostic était de construire une vision actualisée du fonctionnement des filières et d'identifier les enjeux et les leviers à actionner pour construire une offre alimentaire répondant aux attentes du territoire et favoriser la diversification des productions agricoles. Cet axe a été construit en étroite relation avec le travail conduit dans le cadre de la déclinaison de la charte agricole.
- La **restauration collective**, avec pour premier objectif la construction d'un état des lieux du fonctionnement de la restauration collective : acteurs, volumes, fonctionnement des structures et niveau de réponse aux nouvelles exigences EGAlim. Il s'agissait également d'identifier les besoins du secteur de la restauration collective pour améliorer ses pratiques et faire de ce secteur une opportunité pour le développement de filières territoriales.
- L'**accessibilité alimentaire**, avec la volonté de comprendre les réalités sociales et les enjeux spécifiques du territoire, de comprendre le fonctionnement actuel et les réponses déjà apportées par les acteurs et d'identifier les axes de travail pour améliorer l'accessibilité alimentaire sur le territoire.

## C. La construction d'un diagnostic partagé, socle du PAT

### Gouvernance et rôle des partenaires

Le construction du PAT s'appuie sur un travail itératif avec les partenaires présents sur le territoire et l'ensemble des services de la collectivité.

Roissy Pays de France a ainsi souhaité mobiliser des instances particulières afin de co-construire le Projet Alimentaire Territorial :

- Une **équipe projet** en lien direct avec les deux bureaux d'études mandatés pour la réalisation du diagnostic et la concertation (TriesseGressard et Auxilia), composée des directions Emploi Politique de la Ville et Aménagement ;
- Une **mobilisation des autres services de la collectivité** afin d'identifier les transversalités nécessaires à mettre en place au cours de la construction du PAT ;
- Un **Comité Technique** (COTECH) large regroupant les partenaires techniques du territoire et agissant particulièrement sur les 3 thématiques prioritaires par Roissy Pays de France ;
- Un **Comité de Pilotage** (COPIL) composé d'élus de Roissy Pays de France et d'élus communaux souhaitant s'investir sur le sujet.

**Equipe projet  
Roissy Pays de France**  
Pôle Innovation sociale de la  
Direction Emploi Politique de la ville  
Pôle environnement de la Direction  
aménagement

- Approche transversale Roissy Pays de France (5 directions : Emploi et politique de la ville, Aménagement – Pôle Environnement et renouvellement urbain, DeSTIN – Commerce & Artisanat, Développement Durable et Culture et Patrimoine)

**COTECH**  
Contributions, Participation à la  
construction du diagnostic / à  
l'identification des enjeux

- Direction de Roissy Pays de France
- Partenaires techniques - élargissement aux acteurs souhaitant s'impliquer dans le PAT

**COPIL**  
Validation des résultats, orientation  
du PAT, diffusion des résultats

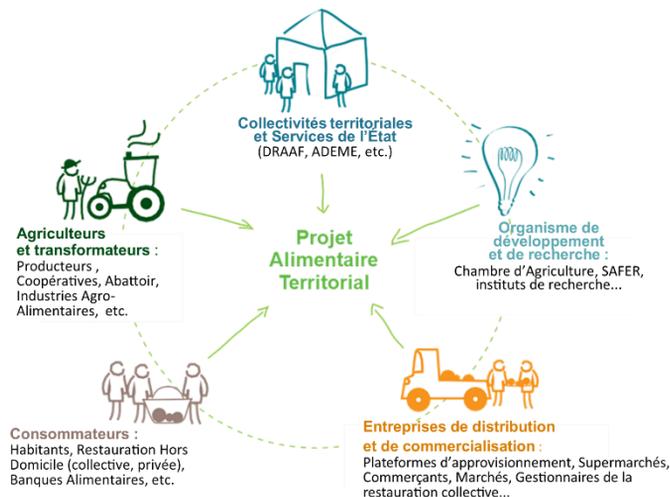
- Elus de Roissy Pays de France - élu référent : Eddy Thoreau (conseiller délégué à l'Agriculture et à la Trame Verte et Bleue)
- Groupe d'élus communaux impliqués dans la démarche
- Partenaires financiers

# INTRODUCTION

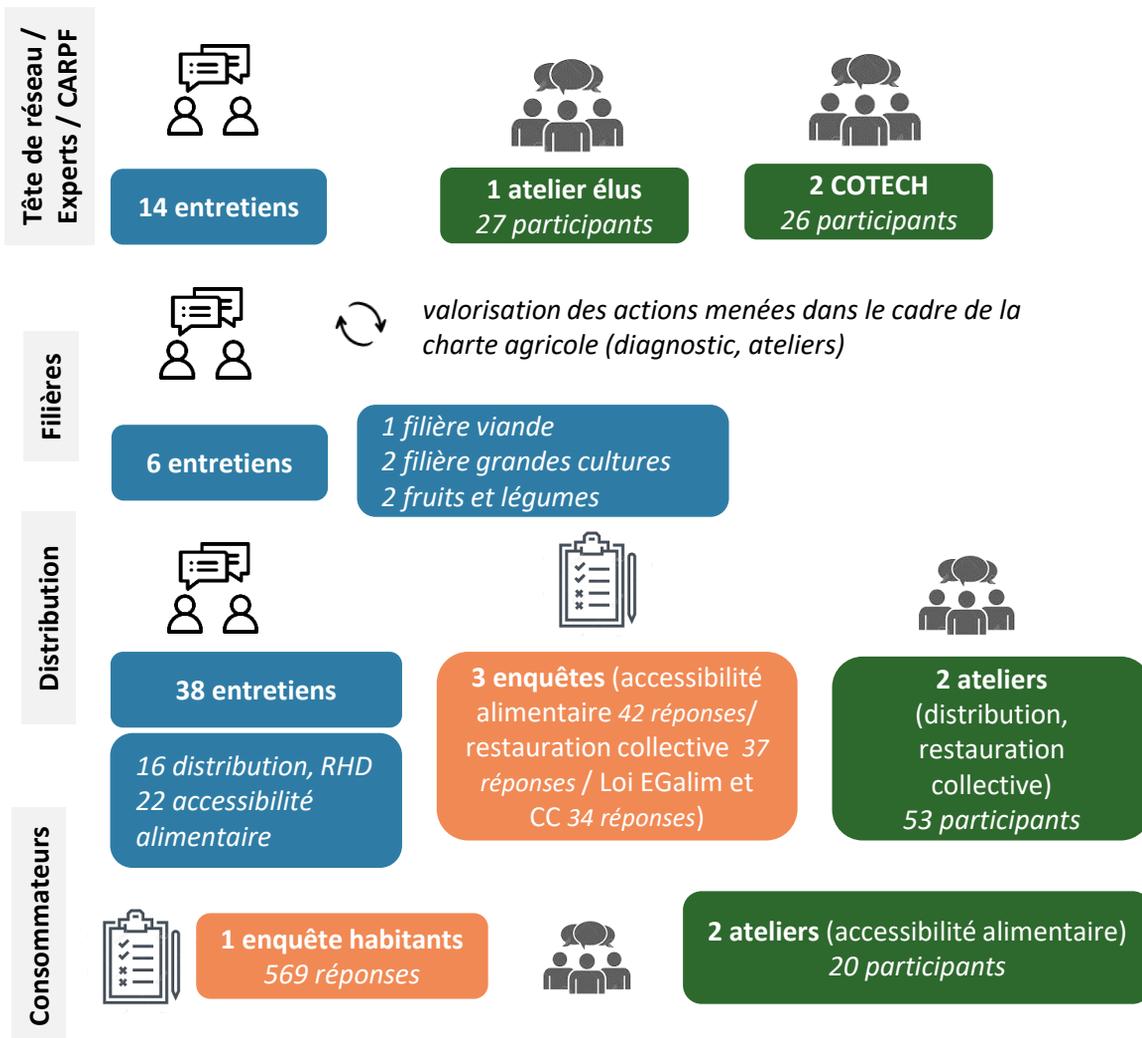
## C. La construction d'un diagnostic partagé, socle du PAT

Une mobilisation des acteurs et des partenaires qui se déroule tout au long de la construction du PAT

Les PAT sont des espaces de mobilisation de l'ensemble des acteurs du système alimentaire territorial. Le 1<sup>er</sup> temps de mobilisation se fait lors du diagnostic, afin que celui-ci soit effectivement partagé. Il s'agit d'identifier également les initiatives déjà engagées par ces acteurs sur le territoire afin de les intégrer à la feuille de route du PAT et construire des complémentarités entre l'existant et les nouvelles actions qui émergeront du PAT.



### Acteurs mobilisés dans le cadre de la construction du diagnostic



# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE



# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

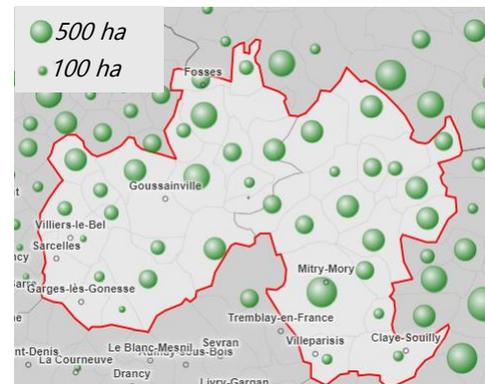
## A. Dynamiques agricoles

### Le territoire de Roissy Pays de France : une interface entre urbain et rural

#### Un gradient Nord-Sud

Le territoire de l'agglomération Roissy Pays de France s'étend autour de la zone aéroportuaire de Paris Charles de Gaulle d'une surface de plus de 3 200 ha. Au sud de Roissy Pays de France se situe les zones les plus urbanisées et denses : Sarcelles, Garges-Lès-Gonesse, Goussainville, Villeparisis.

Au nord se situent les espaces périurbains et les territoires les plus agricoles. Au total, le territoire représente **17 620 ha de terres cultivées soit 51% de la surface totale.**



Surface Agricole Utile (SAU\*) des communes (Recensement agricole 2020)

#### Une baisse du nombre d'exploitation et de l'emploi agricole supérieure aux données régionales

D'après le recensement agricole de 2020, **108 exploitations** ont leur siège sur Roissy Pays de France (soit une **baisse de 20% en 10 ans** d'après les recensements agricoles contre -12% à l'échelle régionale).

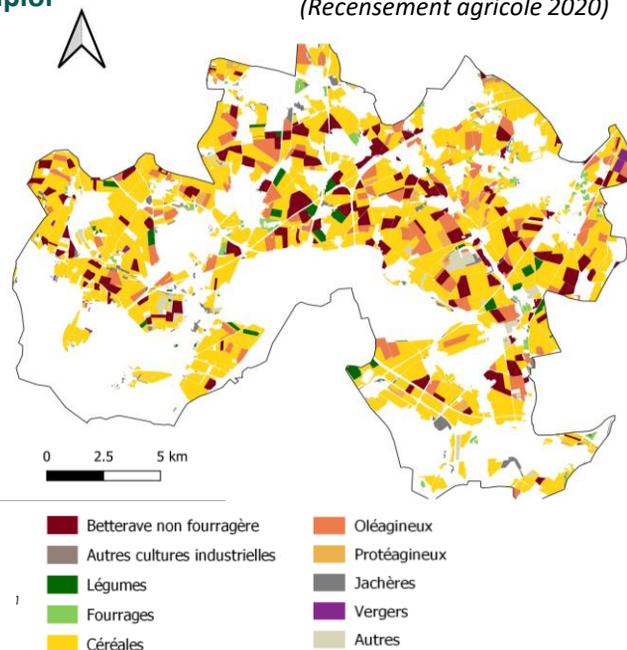
Elles emploient **348 emplois** soit une **baisse de 18% en 10 ans** (contre 8% en Ile-de-France).

#### Des surfaces quasi-exclusivement dédiées aux grandes cultures

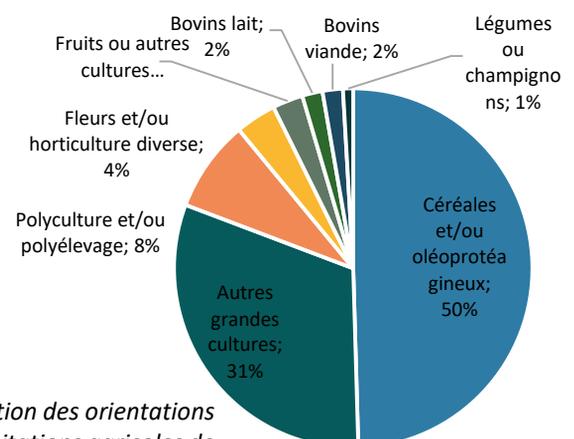
Les **grandes cultures** (Céréales et Oléoprotéagineux (COP\*)) **représentent 76% de la SAU du territoire** (IDF : 82%) (RPG, 2020) et **13% des surfaces sont dédiées à la culture industrielle** de betteraves sucrières (RPG, 2020). Cette activité occupe plus de 80% des exploitations.

Au contraire, **l'élevage représente à peine 2% des surfaces agricoles** (prairies et fourrages) (IDF : 4%), avec uniquement 2 exploitations d'élevage de bovin lait et 2 de bovin viande. (RA 2020)

**2% des surfaces sont dédiées aux légumes frais** (IDF : 6%) et une dizaine d'exploitations pratiquent cette production (recensement chambre d'agriculture).



Répartition parcellaire générale (RPG 2020, TriesseGressard)



Répartition des orientations technico-économiques des exploitations agricoles de Roissy Pays de France, (RA 2020)

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

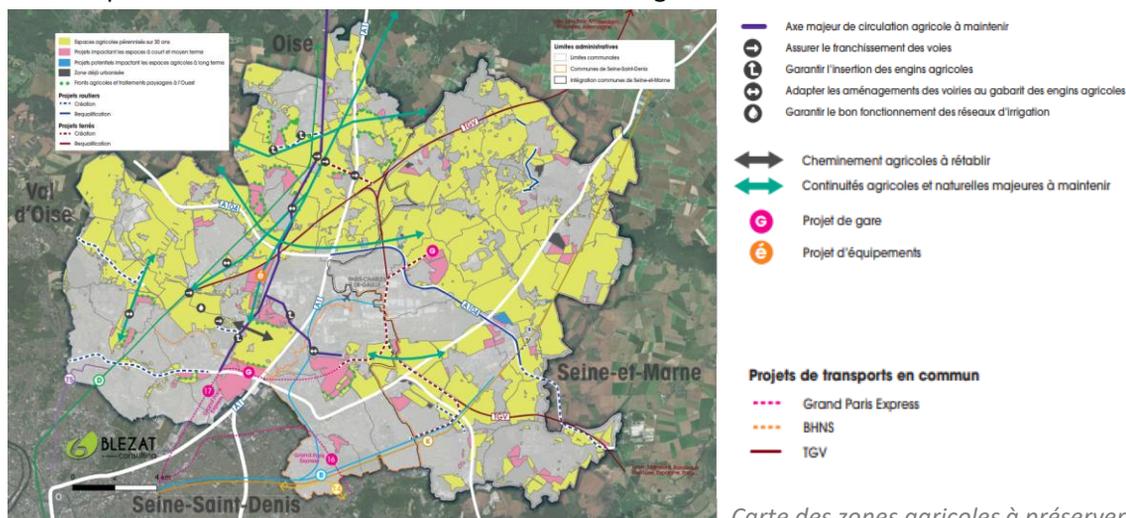
## A. Dynamiques agricoles

Des enjeux autour de la préservation du foncier, des structures et des emplois face à une dynamique d'externalisation et de patrimonialisation de l'agriculture

### La Charte agricole et forestière du Grand Roissy, une réponse à l'enjeu de préservation du foncier

Le foncier agricole représente **51% de la surface du territoire** de Roissy Pays de France. Celui-ci est soumis à une pression foncière liée notamment à l'urbanisation.

La Charte agricole du Grand Roissy, d'abord signée en 2016, a été élargie et harmonisée sur les 42 communes de Roissy Pays de France, donnant lieu à la Charte agricole et forestière en 2019. Dans ce cadre a été élaboré un schéma **de 16 189 ha agricoles à préserver à 30 ans**. Son intégration au SCOT permet la préservation à 10 ans de 16 489 ha de terres agricoles.



### Un enjeu de préservation du tissu agricole et de l'emploi

Dans un contexte de diminution des exploitations agricoles (-20% en 10 ans), de délocalisation des sièges d'exploitation mais aussi d'agrandissement des structures et de développement du travail à façon, l'agglomération Roissy Pays de France se trouve face à un **réel enjeu de maintien des structures, des activités et de l'emploi agricole**.

**L'agriculture du territoire représente 18% d'emplois en moins en 2020 (348 emplois) qu'en 2010 (482 emplois) pour un nombre d'actifs total en baisse de 28 %** (contre - 10% en France), en lien avec la diminution du nombre d'exploitations agricoles, ce qui diminue également le nombre d'emplois par hectare. Cela peut notamment s'expliquer par la baisse du nombre de chefs d'exploitation (-27 %), avec une augmentation de la taille des exploitations notamment par recherche d'économie d'échelle. Elle s'accompagne entre autres d'une externalisation accrue des travaux agricoles, en hausse de 240 % entre 2010 et 2020.

Par ailleurs, les exploitants signalent une **grande difficulté à recruter de la main d'œuvre**, que cela soit pour les activités de grandes cultures ou en saison pour les activités spécialisées comme le maraichage (diagnostic agricole de l'agglomération).

En particulier l'avenir des exploitations semble incertain avec le **risque de voir les démarches de travaux à façon et d'agrandissement s'amplifier** allant dans le sens d'une patrimonialisation de l'agriculture et limitant la capacité de la collectivité et des nouveaux agriculteurs de conserver la vocation nourricière des surfaces.

**35 % des chefs d'exploitation ont plus de 60 ans et représentent 31% de la SAU**  
**41 % d'entre eux n'envisagent pas de s'arrêter dans l'immédiat, 9 % n'ont pas de vision sur l'avenir de leur exploitation**

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## A. Dynamiques agricoles

Le sujet de l'installation et de la transmission, incontournable dans un contexte d'agrandissement et d'externalisation des activités

### Des enjeux forts de transmission sur le territoire

Près d' **1/3 des exploitants du territoire ont plus de 60 ans en 2020** sur Roissy Pays de France. Le vieillissement des chefs d'exploitation agricole, couplé à un déficit de reprise des exploitations est corrélé à une forte évolution des modèles agricoles sur le territoire : développement de formes sociétaires, agriculture externalisée. Ces dynamiques peuvent dans certains cas s'assimiler à une forme de rétention foncière (le foncier agricole n'est plus disponible pour installer des agriculteurs, la densité d'emplois/ha diminue, on s'éloigne du modèle familial et on limite les possibilités de diversification).

L'enquête auprès d'agriculteurs, dans le cadre du diagnostic agricole de Roissy Pays de France, montre toutefois que les dispositifs d'appui à la préparation du départ en retraite et à la transmission ne sont pas forcément connus par les agriculteurs concernés.

### Une dynamique d'installation difficile à qualifier

Les statistiques publiques de la MSA affichent en **moyenne 6 installations par an sur le territoire** au cours des 10 dernières années, mais sans fournir de précisions sur le profil de ces installations (cadre familial ou non, reprise entre conjoints, associations). Il serait utile de mieux qualifier la situation pour évaluer et qualifier la dynamique de reprise. En particulier, les données de la MSA masquent les transmissions au sein des exploitations (entre époux par exemple).

Les profils des nouveaux installés recensés par la MSA montrent **des surfaces plutôt limitées** (25 à 30 ha en moyenne), reflétant probablement des cessions familiales de parts d'exploitation.



### Les principales difficultés lors de l'installation

**L'accès au foncier est un point de blocage récurrent** pour l'installation sur le territoire : connaître l'offre, se faire accepter localement. Par ailleurs, le prix élevé des terres agricoles sur le territoire de Roissy Pays de France (entre 8000 et 10 000 €/ha par hectare libre – sans bail rural), en raison de leur haute valeur agronomique et de leur rare disponibilité, accroît ces difficultés et limite d'autant plus leur accès aux hors cadres familiaux et aux jeunes agriculteurs, confortant ainsi l'agrandissement des grandes structures disposant de ressources financières plus importantes.

Pour certaines productions, les **contraintes spécifiques sur le foncier** (contrainte de l'irrigation pour les productions spécialisées comme le maraîchage, l'installation de bâtiments d'exploitation et d'habitation) peuvent limiter dans une moindre mesure les possibilités d'installation.

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## A. Dynamiques agricoles

Une évolution des pratiques agricoles en lien avec les enjeux environnementaux encore limitée

### Un décalage entre les objectifs nationaux et les dynamiques des filières

L'évolution des pratiques vers des labels de qualité, l'agriculture biologique et une moindre utilisation des produits phytosanitaires est une demande sociétale actuelle d'une partie de la population française. Cette demande n'est pas toujours en adéquation avec les dynamiques des filières agricoles et peut mener à un décalage de point de vue entre les agriculteurs et la population.

Sur le territoire de Roissy Pays de France **moins de 5% des surfaces sont cultivées en Agriculture Biologique (AB)** (contre 6,5% en IDF – source Agence Bio), un chiffre éloigné de l'objectif du programme Ambition Bio de l'Etat, qui visait à atteindre un niveau de 15% des surfaces en AB en 2022 (objectif repris par la Région Ile-de-France).

### Des dynamiques présentes sur le territoire

Au-delà du nombre limité d'agriculteurs engagés en agriculture biologique, d'autres pratiques se développent et peuvent être mentionnées :

- Des coopératives accompagnent les dynamiques d'évolution de leurs adhérents et des filières qualité se structurent sur les grandes cultures, à destination majoritairement des filières agro-alimentaires longues : « **Agri-confiance** » porté par ValFrance, mise en place d'un **pôle agro-écologique à Agora**, filière **Culture Raisonnée Contrôlée® (CRC\*)** filière **Qualité Carrefour**.
- Sur les **productions en agriculture biologique**, Agora et ValFrance sont membres d'une union de commercialisation des produits AB et la Coop Bio d'Ile-de-France offre des débouchés en très forte croissance à la plupart des productions bio disponibles
- La recherche de réduction des charges par les exploitants concourt également à l'adoption de **techniques de réduction du labour**. Ainsi, différents agriculteurs mettent en œuvre ou testent des techniques agro-écologiques comme le sans labour ou le semis-direct. Une centaine d'agriculteurs de la Plaine de France (au-delà du seul territoire de Roissy Pays de France) fait partie du « Cercle des agriculteurs », animé par la Chambre d'Agriculture, qui produit des bilans de santé végétale et propose des « tours de plaine » ainsi que des partages d'expérience entre agriculteurs pendant la saison de culture.

### Des freins bien identifiés

Des **freins techniques** à la conversion en agriculture biologique : en absence d'élevage, la luzerne est un élément important des rotations en grandes cultures mais les débouchés sont peu importants sur le territoire de Roissy Pays de France (a priori hors zone de collecte d'usines de déshydratation). Cela freine son développement sur le territoire.

Une **commercialisation des produits AB\* majoritairement tournée vers la vente en circuits courts sur le territoire** (via des AMAP notamment), soumise à une certaine fluctuation de la demande et des incertitudes de débouchés en filières plus longues, la Coop Bio IdF étant peu présente sur le territoire.

Par ailleurs, la **proximité du milieu urbain, de l'aéroport et de nombreuses infrastructures** (autoroutes, décharges...) limitent le développement de certains projets de cultures qualité (ex : Culture raisonnée contrôlée) et interrogent les agriculteurs sur l'intérêt de développer des productions sous label qualité, exposées par ailleurs à diverses sources de pollution. Enfin certains producteurs vendant en circuits courts considèrent les critères de fraîcheur, goût et du local comme prépondérants pour les consommateurs par rapport au label AB.

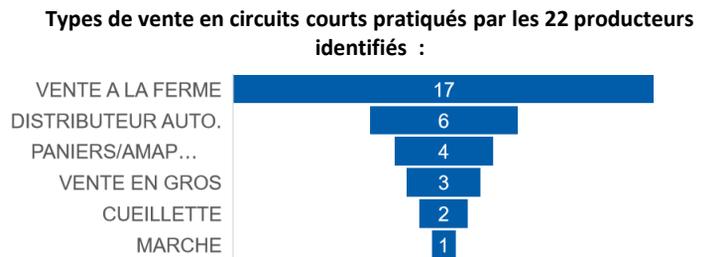
# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## A. Dynamiques agricoles

Un développement limité des démarches de vente directe et de circuits courts par les agriculteurs du territoire

### 25% des exploitations pratiquent les circuits courts contre 22% à l'échelle régionale

Roissy Pays de France compte **27 exploitations agricoles (EA) en circuits courts** (22 identifiées lors du diagnostic mené dans le cadre de la charte agricole). Ils représentent **25% des exploitants du territoire**.



Nombre d'exploitations pratiquant les modalités de vente en CC\*

Le circuit de distribution le plus utilisé est **la vente directe qui concerne 17 EA sur 22**. La majorité utilise le canal de la boutique ou du stand de vente à la ferme puis le distributeur automatique et les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP).

Ces 3 modalités de distribution sont des outils individuels. Les entretiens menés auprès des agriculteurs dans le cadre de la déclinaison de la charte agricole ont mis en évidence la difficulté des agriculteurs à construire des mutualisations dans le cadre des circuits courts alimentaires ; les projets évoqués sont portés à l'échelle individuelle et peu au sein de collectifs.

### Un faible niveau de transformation à la ferme

D'après le recensement agricole (RA) 2020, seules **5 exploitations agricoles disposent d'outils de transformation à la ferme** (2 pour la découpe de viande et 3 pour la transformation de légumes) soit moins de **5% des exploitations agricoles contre 7% en Ile-de-France** avec une progression très forte au cours des 10 dernières années en région.

### Un marché qui n'apparaît pas comme une réelle opportunité pour certains producteurs engagés

Certaines spécificités du territoire rendent difficilement lisible le marché local malgré le nombre important de consommateurs, celui-ci n'apparaît pas comme une réelle opportunité pour les agriculteurs du territoire :

- Le **niveau de densité et d'urbanisation** qui impacte les déplacements et la logistique nécessaire à la commercialisation en circuits courts : temps et coûts associés ;
- Une **population urbanisée qui est à la recherche de rapidité et de praticité** dans ses pratiques d'achats alimentaires ;
- Le **niveau de vie assez bas d'une partie de la population** qui n'a pas la capacité de se fournir auprès des producteurs à des prix plus élevés que ceux pratiqués par la grande distribution.

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## A. Dynamiques agricoles

Des dynamiques territoriales liées à la diversification agricole, à prendre en compte dans la construction du PAT

### Des filières alimentaires en cours d'étude ou de développement

Dans le cadre de l'accompagnement aux porteurs de projet, Roissy Pays de France appuie des communes, des porteurs de projet individuels et collectifs, parmi lesquels différents projets de filières.

- **La mise en place d'une légumerie à Villiers-le-Sec**

Porté par la société Le Bon Plant, cet outil permettra de proposer du travail à façon pour les producteurs et s'appuiera sur la restauration collective pour une partie des débouchés.

- **La constitution d'une filière Noisettes**

La SARL NOXI Fruits, portée par 4 agriculteurs, souhaite développer une filière noisettes avec un outil à Rouvres pour les débouchés de la pâtisserie et chocolaterie en Ile-de-France. Elle se donne comme objectif de développer une production sur 400 ha, afin de peser sur le marché (aujourd'hui, la France importe la majorité des noisettes), sachant que le noisetier s'adapte très bien au climat francilien. Par ailleurs, la plantation de vergers en noisetiers constitue une possibilité de diversification pour les exploitations en grandes cultures. Plus de 20 agriculteurs sont engagés à ce jour dans ce projet, en grande partie en Seine-et-Marne.

- **Le développement d'une filière panification utilisant des variétés sélectionnées au champ**

L'association Agro'Ille porte le projet « le Pain de l'Est », avec pour objectif le développement d'une filière à destination des boulangers et artisans de l'est francilien. 16 agriculteurs sont engagés dans le projet. La transformation en farine sera assurée par le moulin à vent de Montfermeil restauré.

- **La réintroduction de l'élevage ovin itinérant**

L'association Agro'Ille accompagne des porteurs de projet dans la réintroduction de troupeaux d'ovins dans la plaine céréalière, avec une conduite itinérante par des bergers. Ces projets visent à redévelopper les synergies entre élevage et cultures, ce qui permet de réduire l'usage des produits phytosanitaires, les émissions de carbone liées à la mécanisation (destruction des couverts par le pâturage) et d'apporter une fertilisation organique aux sols.

### Un travail partenarial sur le potentiel et des solutions de diversification agricole

L'agglomération Roissy Pays de France, les départements du Val-d'Oise et de Seine-et-Marne, la Chambre d'Agriculture régionale, la SEMMARIS et les acteurs des filières, œuvrent pour réunir les conditions de diversification des filières. Ainsi sont prévues en 2023 la réalisation d'études de marché et de faisabilité à la création de nouvelles filières, portant en particulier sur les fruits et légumes, blés anciens et de qualité et légumineuses.

### Une expérimentation pour la mise en place d'une ferme au sein d'une ZAC à Louvres

Initié par Grand Paris Aménagement et Roissy Pays de France, en lien avec la commune et les agriculteurs locaux, le projet vise la mise en place d'activités de productions alimentaires diversifiées (maraîchage, fruitiers...) et de commercialisation en circuits courts sur la ZAC de la Butte aux Bergers. La production prévue sur une surface de 2.8 à 4 ha, s'appuiera sur la récupération des eaux de toiture d'une entreprise voisine. La communauté d'agglomération Roissy Pays de France accompagne les porteurs de projet locaux sur la définition de leur modèle technico-économique.

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### Approche de la couverture alimentaire théorique

#### Des volumes de production trop faibles pour couvrir les besoins théoriques de la population, des enjeux forts de diversification

Une première évaluation du potentiel nourricier du territoire approchée grâce à l'application parcel<sup>1</sup> permet d'évaluer le **potentiel nourricier du territoire à 13%**. Cette évaluation s'appuie sur une comparaison des surfaces disponibles et de surfaces nécessaires à l'alimentation de la population de Roissy Pays de France, elle prend également en compte la part d'agriculture biologique et les différences de rendement associées.



La surface agricole utile de la CA RPF représente 13% des surfaces nécessaires aux besoins alimentaires de la population

Cette première approche ne prend pas en compte les types de production du territoire. En particulier sur le territoire de l'agglomération, la faible diversité des productions qui ne permet de répondre qu'à une partie des besoins.

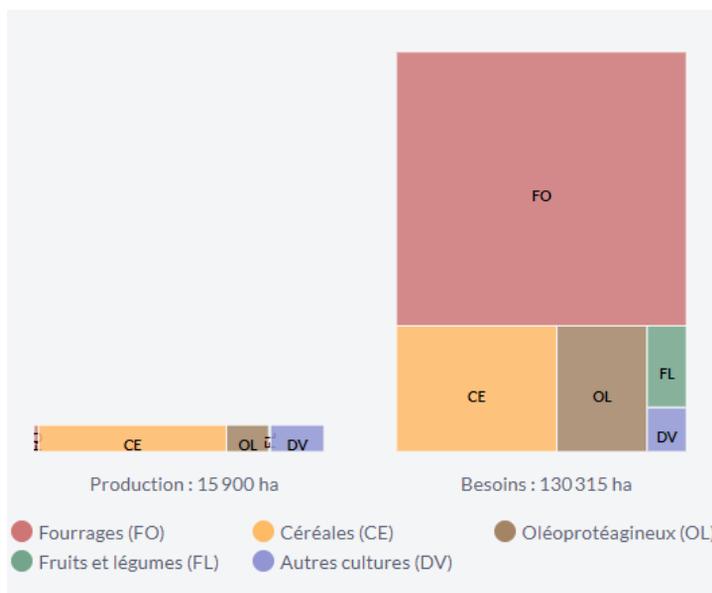
<sup>1</sup> <https://parcel-app.org/>

L'approche proposée par Crater<sup>2</sup> permet d'aller plus loin et met en évidence, la **présence quasi-exclusive de surfaces de grandes cultures**, ainsi que le manque de surfaces dédiées aux productions animales (fourrages notamment) et aux fruits et légumes.

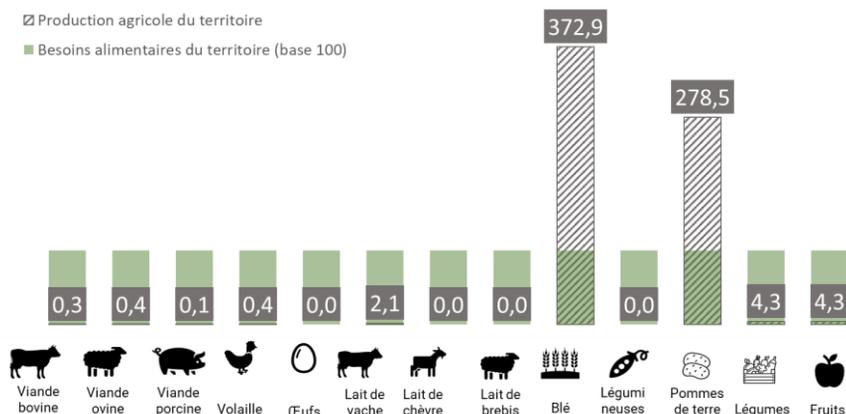
<sup>2</sup> <https://crater.resiliencealimentaire.org/>

Finalement, une approche fine de la cohérence entre les volumes produits et les besoins alimentaires de la population est proposée ici.

Elle met en évidence la **surproduction de blé et de pommes de terre** par rapport à la consommation locale (respectivement 373% et 279% des besoins), et le **manque sur les autres filières** : moins de 1% pour les filières animales, 4% pour les fruits et légumes et aucune production de légumineuses (à l'exception de quelques productions de féveroles).



■ Production agricole du territoire  
■ Besoins alimentaires du territoire (base 100)



Couverture théorique des besoins alimentaires de la population de Roissy Pays de France par la production agricole du territoire – (Elaboration TriesseGressard d'après étude INCA 3 – 2016 INSEE et RP2018)

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

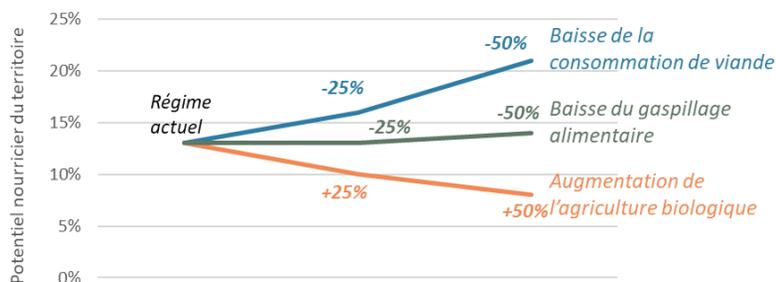
### Approche de la couverture alimentaire théorique

#### L'évolution vers un régime alimentaire plus durable permettrait d'augmenter la capacité du territoire à répondre aux besoins de la population

Les travaux menés dans le cadre de la construction de l'outil parcel permettent d'aller plus loin et d'évaluer la capacité du territoire à répondre aux besoins alimentaires dans le cas d'évolution du régime alimentaire.

Ici 3 axes d'évolution théoriques sont proposés :

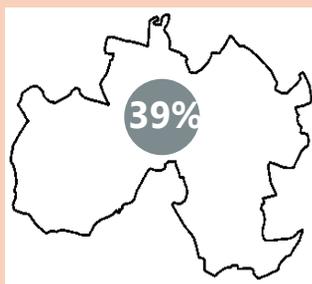
- Une **augmentation de la production agricole biologique**, qui du fait d'une baisse de rendement entraîne une diminution importante du potentiel nourricier du territoire.
- Une **baisse du gaspillage alimentaire**, celui-ci impacte peu le potentiel nourricier du territoire.
- Une **baisse de la consommation de viande** : elle fait évoluer favorablement le potentiel nourricier du territoire, les surfaces nécessaires à la production animale étant bien plus importantes que pour les productions végétales à volume égal. Un arrêt de la consommation de viande permet au territoire d'atteindre 37% de potentiel nourricier, renforçant ainsi sa capacité à fournir des produits végétaux à sa population. Etant donné la faible place des produits animaux sur le territoire, cet axe ne sera pas développé.



#### Des scénarios possibles permettant de positionner l'ambition alimentaire du territoire

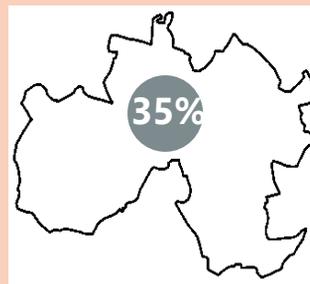
##### Scénario 1 :

Le territoire cherche à répondre aux besoins alimentaires en produits végétaux, sans faire évoluer les pratiques mais en travaillant activement sur la baisse du gaspillage alimentaire (-75%).



##### Scénario 2 :

Le territoire cherche à répondre aux besoins alimentaires en produits végétaux, développement des pratiques biologiques (50%) et travaille activement sur la baisse du gaspillage alimentaire (-75%).



# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

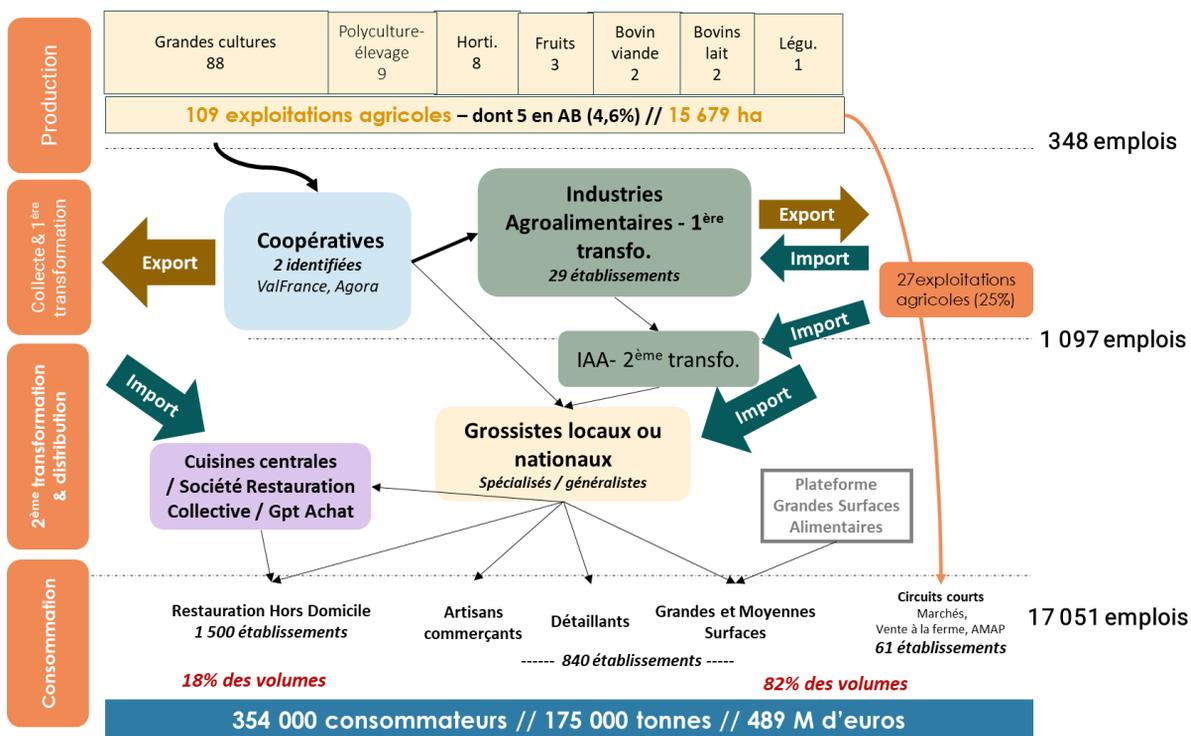
## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### Présentation synthétique des filières agricoles et alimentaires du territoire

Le système alimentaire du territoire est en forme de pyramide avec un **nombre limité de structures et d'emplois à l'amont** (109 exploitations agricoles pour 348 emplois, 2 coopératives, 29 structures de transformation pour 1 097 emplois) et un **grand nombre d'opérateurs diversifiés à l'aval** (près de 1 600 établissements pour plus de 17 000 emplois) qui servent les consommateurs du territoire.

Ce premier schéma synthétique met en évidence :

- **L'importance des filières céréalières vis-à-vis des autres filières** sur le territoire,
- Les **relations limitées existantes entre l'amont et l'aval**. Celles-ci sont détaillées par filière dans la suite du rapport,
- **L'importance de l'emploi dans les filières alimentaires** et en particulier à l'aval, dans le secteur de la distribution.



*Point de vigilance à la lecture de la figure : le nombre d'emploi correspond au nombre de personnes travaillant même de manière limitée dans les différents secteurs mentionnés. Il ne correspond pas au nombre d'ETP (ce chiffre n'étant pas disponible pour l'ensemble des secteurs à l'échelle de Roissy Pays de France).*

Elaboration : TriesseGressard – Source diverses

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### Les filières grandes cultures alimentaires

#### Une production importante qui représente plus de 78% des surfaces

Historiquement bien implantée du fait d'un contexte pédo-climatique adapté et de rendements élevés, la production de grandes cultures alimentaires représente plus de **78% des surfaces du territoire**, avec la présence de **blé tendre sur 44% des surfaces**. Les surfaces en légumineuses sont quasi inexistantes notamment dans un contexte de présence de ravageurs importante (oiseaux).

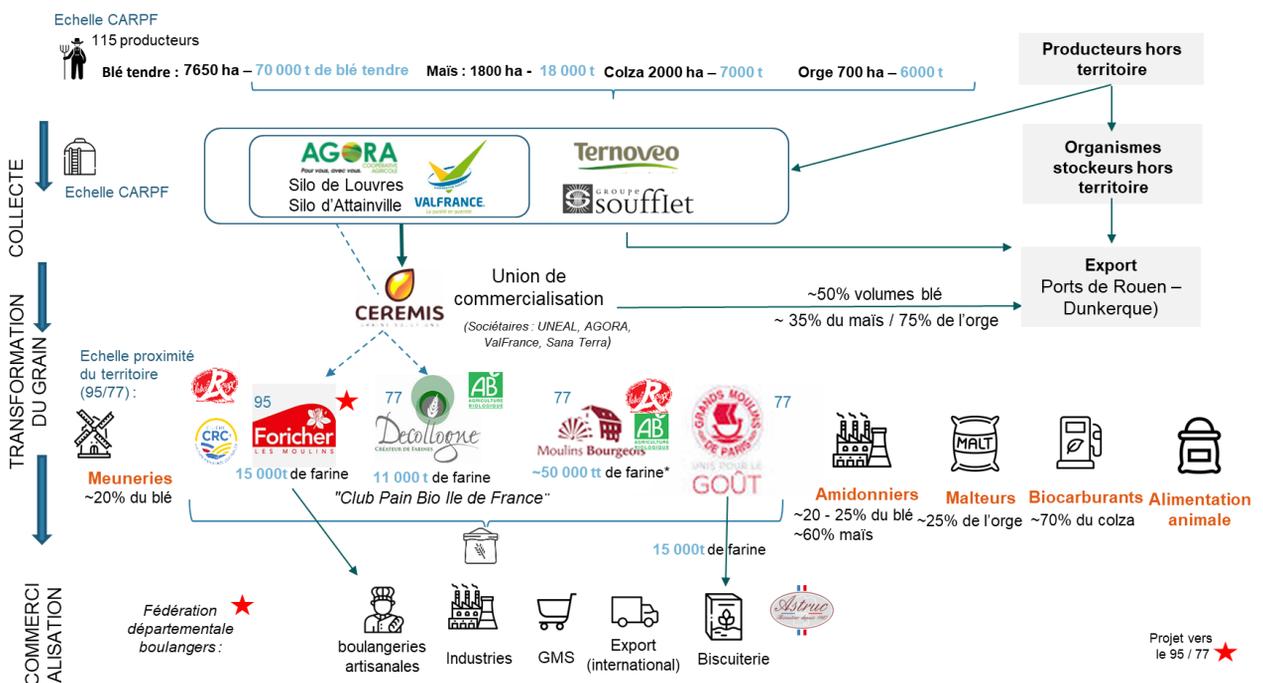
Espèce	Surface	Volume
Blé tendre	7 650 ha	70 000 tonnes
Maïs	2 100 ha	19 000 tonnes
Colza	1 900 ha	7 000 tonnes
Orge	1 100 ha	10 000 tonnes

#### Une production structurée orientée vers les circuits longs et exportée du territoire

Les principales coopératives approvisionnées par les producteurs du territoire sont **AGORA (silo de Louvres et silo d'Attainville)** et **VALFRANCE (silo de Saint Mard)**, elles structurent en grande partie les flux du territoire et les dirigent pour l'essentiel hors du territoire.

Certains producteurs du territoire stockent directement à la ferme et ne passent donc pas seulement par des structures coopératives. Il ne semble pas exister de producteurs transformant directement à la ferme.

D'après le diagnostic agricole, **environ 15% des volumes approvisionnent l'IDF et des acteurs transformateurs présents à proximité** (Nord-Pas-de-Calais, Champagne-Ardenne, Ile-de-France).



Elaboration : TriesseGressard – Source : Diagnostic déclinaison de la charte agricole, Cetiac ; Entretiens qualitatifs, TG

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### Les filières grandes cultures alimentaires

#### La présence de flux locaux s'appuyant sur les quelques outils du territoire

Les volumes de blé tendre produits par les céréaliers de Roissy Pays de France sont largement suffisants pour répondre à la demande alimentaire de la population. Les enjeux portent donc sur la **structuration de filières valorisant localement la production du territoire, dans un contexte technique et organisationnel complexe.**

On compte **6 moulins sur le Val d'Oise et la Seine-et-Marne**, et un spécifiquement sur le territoire de Roissy Pays de France (Moulins Foricher à Arnouville).

Des moulins locaux structurants (Arnouville et Précy-Sur-Marne) s'approvisionnent auprès des coopératives du territoire, et plus largement en Ile-de-France. Ils fournissent aussi bien les boulangeries artisanales de la région, que l'industrie, les Grandes et moyennes surfaces (GMS\*) ou l'export. Le blé tendre du territoire fournit également les Grands Moulins de Paris et les Moulins de Chars, également situés en Ile-de-France.

La biscuiterie Astruc à Villeparisis se fournit en farine auprès des Grands Moulins de Paris. Les Moulins Bourgeois Frères distribuent leurs farines bio aux magasins bio du territoire (Biocoop).



Certains de ces acteurs portent des démarches qualité de filières blé (Culture Raisonnée Contrôlée (CRC), Label Rouge, variétés anciennes) et cherchent à développer des filières bio de proximité.

Les approvisionnements ultra-locaux ou en direct producteurs par les moulins se heurtent à plusieurs freins. Ils tiennent notamment dans la proximité de grandes infrastructures potentiellement sources de pollution (facteur limitant dans le cadre du label CRC), le besoin de sécuriser les approvisionnements (en qualité, régularité, homogénéité) ou encore dans un manque de capacité des coopératives à isoler les blés locaux.

« Il y a un intérêt commercial à développer une marque de farine francilienne, mais il faut entrer dans la charte « Produit en Ile-de-France », ce qui est très contraignant pour moi. Je m'approvisionne dans des coopératives qui s'approvisionnent elles-mêmes dans l'Oise et le Val d'Oise et qui ne trient pas, le blé francilien. »

*Meunier francilien*

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### Les filières grandes cultures alimentaires

#### Des possibilités de diversification spécifiques dans le cas des grandes cultures mais qui doivent être approfondies avec la profession agricole

Certaines diversifications végétales sont particulièrement adaptées dans un contexte céréalier :

- Les **légumineuses pour l'alimentation humaine** (lentilles légumes de plein champ), un produit d'avenir car répondant aux besoins de végétalisation de l'assiette des français (scénario Afterres), mais aussi encouragé par la loi EGalim appliqué à la restauration collective. Outre les besoins d'évolution, d'investissement dans du matériel de production adapté, ces productions nécessiteront également des outils spécifiques de stockage, de triage et de transformation.
- Les **légumes de plein champ** également adaptés à un contexte céréalier, ils nécessitent des capacités d'irrigation qui sont possibles sur le territoire via des forages profonds.

Ces productions peuvent également être intéressantes dans le cadre de la transition agro écologique et de la nouvelle PAC (plus de rotations pourraient être exigées sur une même parcelle). La faisabilité technique et pédo-climatique de ces productions doit être approfondie avec le monde agricole. Par ailleurs, le contexte mondial actuel (guerre en Ukraine rendant plus attractif le marché des céréales, inflation qui impacte le prix de l'énergie) rend incertain l'évolution des prix des céréales mais aussi des intrants et limite le déploiement de nouveaux projets.

#### Des perspectives de réduction de la vulnérabilité de l'agriculture : Valoriser les productions au travers d'outils de transformation locaux adaptés

Les productions de céréales et oléo protéagineux sont adaptées au territoire et bénéficient de rendements élevés. Si la **structuration en filières longues reste indispensable pour assurer la commercialisation des volumes du territoire**, elle porte aujourd'hui essentiellement sur des cultures dont les prix de vente varient avec les fluctuations des cours mondiaux. Ces productions très spécialisées sont d'autant plus vulnérables aux aléas économiques et climatiques qu'elles sont dépendantes d'intrants de synthèse (produits phytopharmaceutiques, engrais). Cette dépendance constitue un facteur de vulnérabilité notamment du fait de la variabilité de leur prix (liée également aux cours mondiaux), des évolutions réglementaires successives et pour les engrais, de l'usage de ressources fossiles (gaz) que leur production nécessite.

Au regard de ce contexte particulier, il serait intéressant de **s'appuyer sur les quelques outils présents localement (moulins, biscuiterie)** et sur les capacités d'investissement de la filière pour envisager la **structuration de filières relocalisées et qualitatives**, répondant aux besoins alimentaires du territoire et plus largement du bassin parisien : production de farine de qualité, de légumineuses, d'huile, pâtes, etc.

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### La filière fruits et légumes

#### Une filière pommes de terre structurée, servant le marché francilien

Les surfaces en pomme de terre sont estimées à 240 ha sur le territoire de Roissy Pays de France, soit 15 000 tonnes produites. Un acteur structurant est présent sur la filière pomme de terre de consommation et féculière. Il s'agit d'un producteur prenant en charge sa propre commercialisation et pratiquant également le commerce pour d'autres agriculteurs. Pour un

total de 23 000 tonnes traitées par an. La commercialisation se fait essentiellement auprès des GMS (80% à 85% à destination de l'IDF). Le diagnostic agricole indique que le marché du frais local a ainsi atteint sa limite (source : entretiens producteurs).

#### Une production de légumes et de fruits confidentielle, tournée vers les circuits courts et sans outils intermédiaires

La production légumière sur le territoire de l'agglomération, marginale, n'est pas structurée comme celles des COP et pommes de terre par des acteurs gérant la commercialisation, la transformation ou des services supports (ex : logistique), ce qui freine le développement de la production sur des volumes plus conséquents. Roissy Pays de France compte ainsi 139 hectares de légumes et 217 hectares de pommes de terre, pour 14 exploitations produisant des légumes (dont 3 en agriculture biologique). Sur ces 14 exploitations, au moins 8 pratiquent la vente directe (vente à la ferme).

territoire, bien que très limitée (82 hectares en surface), connaît un dynamisme relatif avec une augmentation de 6,5% des surfaces en 10 ans. En 2020, 9 exploitations produisent des fruits (contre 5 en 2010), principalement orientées vers la vente directe (concernant au moins 4 exploitations). Fruits et légumes confondus, il existe 3 ateliers de transformation à la ferme sur le territoire de Roissy Pays de France.

L'IDF est un territoire historique de production de pommes et de poires. La production du

#### Un acteur structurant les filières bio notamment en fruits et légumes, à proximité du territoire et dimensionné à une échelle régionale

La **SCIC Bio Ile-de-France** constitue un acteur majeur des filières bio en Ile-de-France. Elle rassemble 80 producteurs d'Ile-de-France et gère la commercialisation de leurs produits à destination de la restauration collective (collectivités et Sociétés de Restauration Collective (SRC\*)) et les magasins bio franciliens. Depuis 2020, le développement de leur propre légumerie leur permet de proposer des **légumes de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme à la restauration collective**, l'objectif étant de transformer 2000 à 3000 tonnes de légumes par an. Bien que la structure propose une gamme diversifiée de produits (épicerie, viande, lait), la distribution de fruits et légumes reste leur activité principale (70% de leur chiffre d'affaires).

Ils ne rencontrent pas de difficultés à trouver de l'offre en fruits et légumes bio régionaux, mais ont pour enjeu de renforcer la visibilité de leur offre et prestations de services auprès des collectivités franciliennes, notamment Roissy Pays de France, et de se développer sur le marché de la restauration commerciale.

*« Ce dont on se rend compte c'est qu'on est assez peu connu. Pourtant dès qu'on arrive à rentrer en contact avec les collectivités on se rend compte que ça répond vraiment à leur attentes »*

*Directeur Coop Bio Ile de France*



# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### La filière fruits et légumes

#### Approfondissement des flux existants sur le territoire

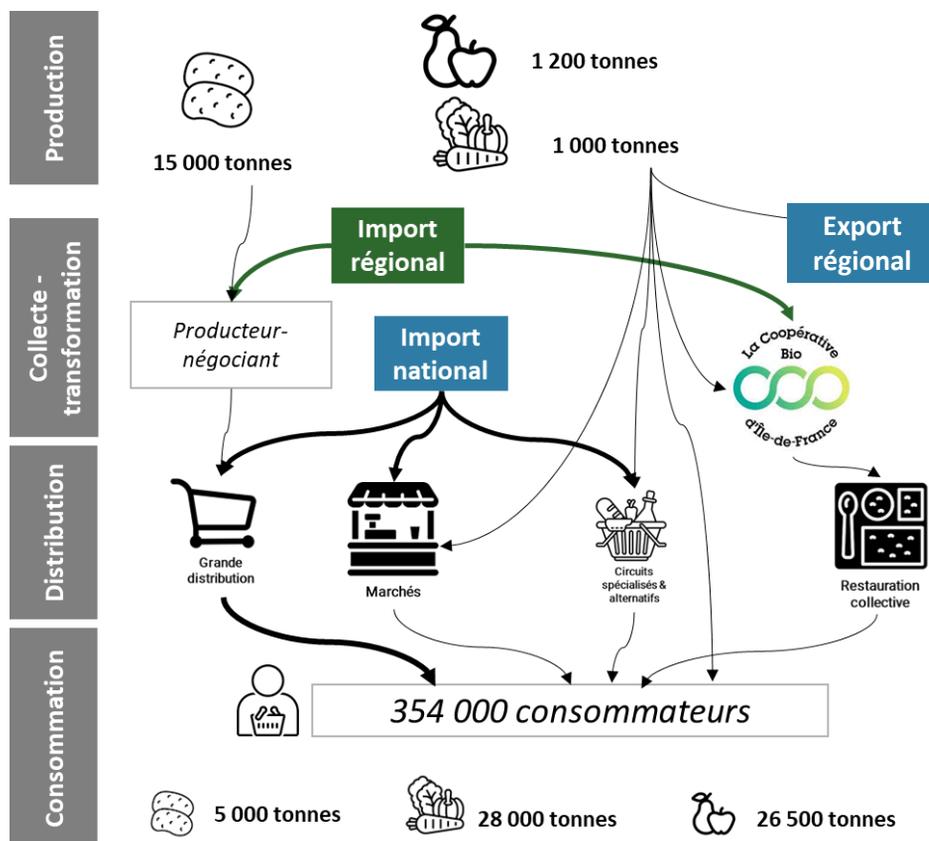
Les volumes de fruits et de légumes produits sur le territoire ont pu être estimés à partir des surfaces déclarées et des rendements moyens. Cette évaluation prend en compte les surfaces en bio du territoire.

Espèce	Surface	Volume
Fruits	82 ha	1 200 tonnes
Légumes	50 ha	1 000 tonnes
Pommes de terre	306 ha	15 000 tonnes

La production apparaît comme étant largement insuffisante par rapport aux volumes consommés par les habitants du territoire, à l'exception des pommes de terre pour lesquelles le marché local est structuré par un producteur.

Pour les fruits et légumes, un des enjeux porte donc sur le développement des surfaces (maraîchage et légumes de plein champ) et la structuration d'un marché local prenant en compte les modes de vie des consommateurs : outils de vente multiproduits et marchés notamment sont les outils de vente attendus par les consommateurs.

Il existe un projet de développement d'une légumerie (Le Bon Plant) à proximité de l'agglomération Roissy Pays de France qui pourrait être un outil de structuration de cette filière maraîchage / légumes plein champ.



Elaboration : TriesseGressard – Sources : Agreste, Recensement agricole, entretiens

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## B. Panorama des filières agricoles et alimentaires

### Les filières animales

#### Des productions animales confidentielles et en perte de dynamisme

A l'instar de la région IDF, les productions animales sont quasiment inexistantes sur le territoire de Roissy Pays de France, malgré l'appartenance des communes de Seine-et-Marne à l'aire de l'AOP\* Brie de Meaux et de Melun. D'après le dernier RGA, 13 exploitations du territoire détiennent du cheptel (contre 17 en 2020). Parmi elles, 3 possèdent des vaches

laitières et 4 des bovins allaitants. Le cheptel du territoire représente 556 Unité Gros Bétail (UGB\* -49%), soit 1,1% du cheptel régional (déjà relativement faible).

Seulement 1 ou 2 exploitations réalisent de la transformation à la ferme (*secret statistique*).

#### Des productions animales incompatibles avec le contexte périurbain ?

La diminution du nombre de producteurs est en partie liée au contexte périurbain dont les contraintes sont fortes sur les systèmes d'élevage : pression foncière, proximité (nuisance de l'élevage, vol, ravageurs). A

l'échelle de l'Ile-de-France le maintien de l'élevage se fait en partie sur le développement d'un petit élevage : volailles, petits ruminants, plus adapté à ces contraintes.

#### A une échelle plus élargie que le territoire de Roissy Pays de France, une présence de quelques acteurs structurants des filières

Il existe peu de proximité géographique entre production et transformation sur le territoire francilien. Ce constat s'explique notamment par un maillage très faible de producteurs sur le territoire. Les abattoirs majoritairement utilisés par les éleveurs franciliens sont ceux de Meaux (77), Gacé (61), Alençon (61) et Troyes (avec Ain pour la découpe). En ce qui concerne les bouchers, la majorité d'entre eux ne réalisent pas de découpe de carcasses et achètent directement du prêt à découper, principalement au MIN de Rungis.

La profession souffre d'un manque d'attractivité et se retrouve en pénurie de bouchers prêts à découper des carcasses, ce qui participe à expliquer le faible recours des bouchers aux producteurs locaux. Par ailleurs, les bouchers du territoire privilégient plus les qualités bouchères des viandes qu'ils achètent (via la race) que la provenance locale de leurs approvisionnements.

La SCIC Valor Viande est un outil de découpe multi-espèces de 350 m<sup>2</sup> créé en 2017, rassemblant initialement une dizaine d'éleveurs franciliens engagés dans des circuits de commercialisation mixtes (courts et longs). La structure réalise de la découpe et de la transformation en prestation de service. Cet outil permet aujourd'hui à près de 40 éleveurs de réaliser de la vente à la ferme en transformant 160 tonnes de viande. Parmi eux, un producteur du Val d'Oise et plusieurs producteurs de Seine-et-Marne sont usagers de l'outil. Malgré l'apport certain de l'outil pour la structuration de filières de proximité, les périodes de creux dans l'activité et la baisse de demande de la part des clients auprès des producteurs en vente directe participent à interroger la viabilité de l'outil.

*"Il y a une demande en local, qui n'est pas non plus famarimeuse. On a tous espéré maintenir notre chiffre d'affaires [après la crise sanitaire], mais on voit de moins en moins nos clients revenir » - Didier Demuyt – Président SCIC Valor Viande*



# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## C. Synthèse et AFOM des filières agricoles et alimentaires

### Atouts

#### Un potentiel nourricier intéressant :

- Hors alimentation carnée, l'agriculture de Roissy Pays de France peut contribuer théoriquement jusqu'à 39% à l'alimentation des habitants (CRATER)
- Un territoire avec une démarche de préservation de 16 149 ha agricoles d'ici 2050
- Des sols au potentiel agronomique élevé et relativement homogène, pouvant accueillir un grand nombre de cultures
- Une production de COP largement excédentaire (au regard des besoins théoriques de la population) pour laquelle des filières territoriales peuvent être imaginées
- Des ressources en eau encore préservées

#### Une situation géographique permettant de rapprocher offre et demande :

- Un marché important de consommateurs qui cherchent à faire évoluer ses pratiques alimentaires au niveau local mais aussi à l'échelle francilienne
- Proximité de territoires potentiellement fournisseurs de productions complémentaires (produits carnés, laitiers, F&L) : PNR Oise Pays de France, Seine-et-Marne
- Une demande des consommateurs marquée par des attentes très différentes qui constituent des opportunités de marché importantes pour l'offre locale du territoire

#### Une filière COP structurée :

- Des filières COP et betteraves sucrières puissantes et disposant d'une organisation solide

### Faiblesses

#### Des contraintes urbaines et spatiales pour l'essor de filières territoriales :

- Une cohabitation entre rural et urbain parfois source de contraintes pour la production agricole : conflits d'usages, risques de dégradations, incivilités et vols
- Des contraintes logistiques importantes pour le premier et le dernier kilomètre
- Un pouvoir d'achat limité sur certaines communes et des contraintes logistiques ?

#### Un territoire agricole vulnérable de par sa spécialisation en COP et betteraves :

- Une production agricole très spécialisée limitant la capacité nourricière du territoire et rendant les EA plus vulnérables aux aléas économiques et climatiques : production F&L limitée / produits carnés / laitiers / légumineuses quasi-inexistants
- Des productions agricoles soumises aux fluctuations des cours mondiaux
- Des productions fortement dépendantes aux intrants, avec des coûts d'approvisionnement également soumis aux cours mondiaux et aux évolutions réglementaires
- Une spécialisation du territoire comme zone d'entreposage agricole et logistique sans ancrage territorial

#### Des freins au développement de filières locales pour les productions alimentaires :

- Hors COP et pommes de terre, absence d'acteurs et de filières structurants pour les productions alimentaires : manque de visibilité sur les débouchés, absence de services mutualisés (logistique, transformation, commercialisation)... freinant le développement de certaines productions (fruits et légumes, élevage)
- Absence de structuration collective des producteurs en circuits courts traduite par un éclatement de l'offre
- Un développement limité de l'AB (<5% de surfaces) et de démarches de qualité
- Des difficultés à mobiliser de la main-d'œuvre pour répondre aux besoins des filières et des agriculteurs aux compétences techniques assez concentrées sur les grandes cultures

# 1. PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

## C. Synthèse et AFOM des filières agricoles et alimentaires

### Opportunités

**La prise de conscience de la vulnérabilité des filières alimentaires, un levier pour la diversification :**

- La crise climatique, du Covid et la guerre en Ukraine, génératrices de chocs de conscience sur la vulnérabilité des filières alimentaires : remettant en exergue de l'importance de l'alimentation, enclenchent de nouvelles orientations politiques et des dynamiques en faveur de la souveraineté alimentaire, notamment via les filières de proximité.

**Des opportunités de marchés aujourd'hui et demain :**

- Des agriculteurs qui souhaitent se diversifier et envisagent des productions alimentaires (notamment légumes & fruits), tout en ayant besoin d'une sécurisation des débouchés.
- Des acteurs des filières alimentaires qui s'engagent pour une alimentation durable, notamment par le développement de l'approvisionnement local.
- Des attentes fortes de la restauration collective soutenues par la loi EGalim obligeant notamment les SRC à travailler leur sourcing et leur traçabilité.
- Des productions d'avenir pré-identifiées sur le territoire notamment avec les légumineuses (réponse aux nouvelles habitudes alimentaires, intérêt agronomique et écologique, opportunités de marché pour les agriculteurs).
- Des outils structurants, gérés par les coopératives sur et à proximité du territoire, en capacité d'appuyer la mise en place de nouvelles filières en grandes cultures alimentaires (ex : filières qualité de COP, légumineuses, etc.).
- Un engagement territorial fort en matière d'agriculture, d'alimentation et de diversification économique : actions sur la production (dont études de faisabilité sur plusieurs filières, accompagnement de porteurs de projets...), transformation, sensibilisation, formation, distribution...) et préparation du projet Agoralim.

### Menaces

**Des interrogations locales liées au devenir des exploitations agricoles :**

- Départ à la retraite d'exploitants agricoles.
- Des transmissions favorisant aujourd'hui l'agrandissement des EA qui ne participeront pas aux filières locales.
- Des coûts de production subissant de plein fouet l'inflation et la hausse des prix de l'énergie, avec des effets sur les capacités d'investissement des agriculteurs
- Des difficultés d'installation liées à un marché foncier peu accessible.

**Des risques globaux impactant pour les filières du territoire :**

- Des risques climatiques (sécheresse, gel, grêle) et de tension sur la ressource en eau qui risquent de s'accroître dans les années à venir
- Des cours mondiaux sur les COP en hausse depuis le début de la guerre en Ukraine, potentiellement conjoncturels mais qui peuvent conforter voire développer la dimension exportatrice des filières COP.
- Risque de la réduction du projet Agoralim à la dimension logistique.

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES



## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### A. Éléments de cadrage socio-économiques

#### La population de Roissy Pays de France en quelques chiffres

**357 396 habitants – 123 744 ménages**  
Densité **1 049 hab/km<sup>2</sup>**



- de 30 ans	43,7%	39,4%
+ 75 ans	5,0 %	6,8%

Source : INSEE 2019

Une population concentrée en zone urbaine, plus jeune que la moyenne régionale et pour laquelle les indicateurs socio-économiques sont en moyenne en deçà des chiffres régionaux.

#### Revenus, Pauvreté et Catégorie Socio-Professionnelle (CSP\*)



Revenu médian	19 400 €	24 060 €
Taux de pauvreté	22,8%	15,5%
Cadres	6,4%	18,2%
Professions intermédiaires	15,4%	15,2%
Employés	21,1%	16,4%
Ouvriers	14,5%	8,5%
Retraités	17,1%	19,5%

Source : INSEE 2019

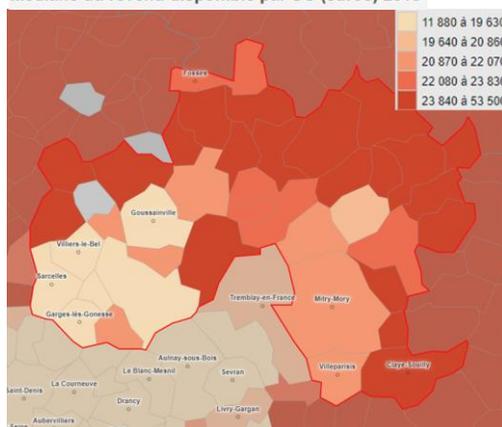
#### Des réalités sociales et économiques hétérogènes sur le territoire

Au-delà des moyennes du territoire, il existe une grande **hétérogénéité des niveaux de vie au sein même du territoire**.

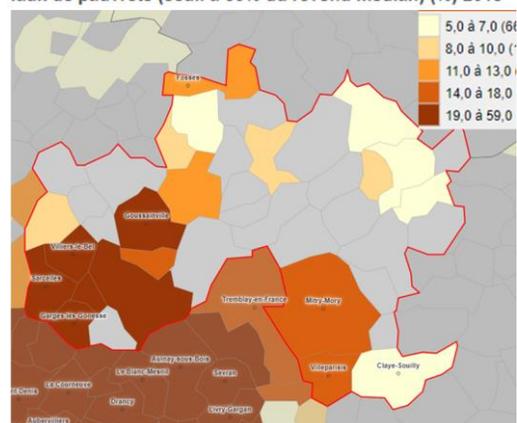
En effet, **au sud et à l'ouest**, et en particulier dans les communes de Goussainville, Villiers-le-Bel, Sarcelles, Gonesse, Garges-lès-Gonesse et Arnouville, se trouvent **des catégories de population au revenu modeste** et avec un pouvoir d'achat, notamment dédié à l'alimentaire, plus faible avec une orientation prix plus forte. De plus dans cette zone, **les habitants sont disposent de transports** en communs mais sont peu mobiles. Ce qui laisse supposer d'une accessibilité limitée à des choix alimentaires.

Au contraire, **au nord et à l'est**, se trouvent **des catégories de population au revenu plus élevé**, ces populations sont également proches des zones agricoles, encore présentes dans cette partie du territoire. Les attentes en matière d'alimentation y sont certainement différentes, plus orientées sur des produits de qualité et en lien avec la production agricole.

Médiane du revenu disponible par UC (euros) 2018



Taux de pauvreté (seuil à 60% du revenu médian) (%) 2018



## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### B. Spécificités de la consommation alimentaire du territoire

#### Spécificités franciliennes et réalités de Roissy Pays de France

##### Des caractéristiques sociales, économiques et géographiques qui impactent les pratiques d'achats alimentaires de la population francilienne

Les spécificités du territoire francilien et des modes de vie associés influent sur les comportements d'achats alimentaires, certaines sont identiques à celles de Roissy Pays de France :

- La **population francilienne fortement urbanisée dont les temps de transport sont longs**. Cela se vérifie sur le territoire de Roissy Pays de France, notamment au sud-ouest ;
- La **population francilienne plus jeune (39,4% ont moins de 30 ans) que la moyenne française**. C'est encore plus prononcé pour Roissy Pays de France avec **42,5%** de personnes de moins de 30 ans ;
- La **population francilienne plus diplômée**, avec une surreprésentation des CSP +. Ce n'est pas le cas de Roissy Pays de France dont **les indicateurs de précarité sont plus haut que la moyenne régionale** (taux de chômage, niveau des CSP, etc.).

Les pratiques d'achats alimentaires associées à ces spécificités sont :

- Une **consommation hors domicile plus importante** en Ile de France (30% des repas) que pour l'ensemble de la population français (21% des repas), bien que cette particularité soit moins nette en grande couronne, elle touche tous les ménages des plus modestes aux plus aisés ;
- Une **consommation plus élevée de produits prêts à manger, faciles à préparer**.

*En Ile-de-France (hors Paris), les dépenses alimentaires sont plus importantes sur les marchés qu'à l'échelle nationale.*

##### Quels impacts des réalités sociales et économiques de Roissy Pays de France sur les pratiques alimentaires ?

L'analyse par l'INSEE des données issues de l'enquête Budget des familles de 2011 met en évidence des **disparités notables entre les ménages les plus modestes et les ménages aisés concernant la qualité des produits consommés** : plus de viandes séchés et fumées et de fruits et légumes à bas coût pour les ménages modestes.

Elle met également en évidence les **achats plus importants des ménages les plus modestes au sein des magasins discount** (23% des dépenses des ménages les plus modestes contre 6% pour les plus aisés et une plus forte importance donnée au facteur prix lors des achats alimentaires.

Enfin une spécificité du territoire est la **sur-représentation des populations immigrées** (25% de la population contre 10% en France), dont les impacts sur la consommation alimentaire et les pratiques d'achat sont encore peu documentés.

**L'hypothèse de pratiques particulières peut-être faite tant sur les produits consommés que sur les pratiques d'achats**, néanmoins aucune étude ne permet d'aller au-delà de cette hypothèse, ni de la qualifier plus finement.

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

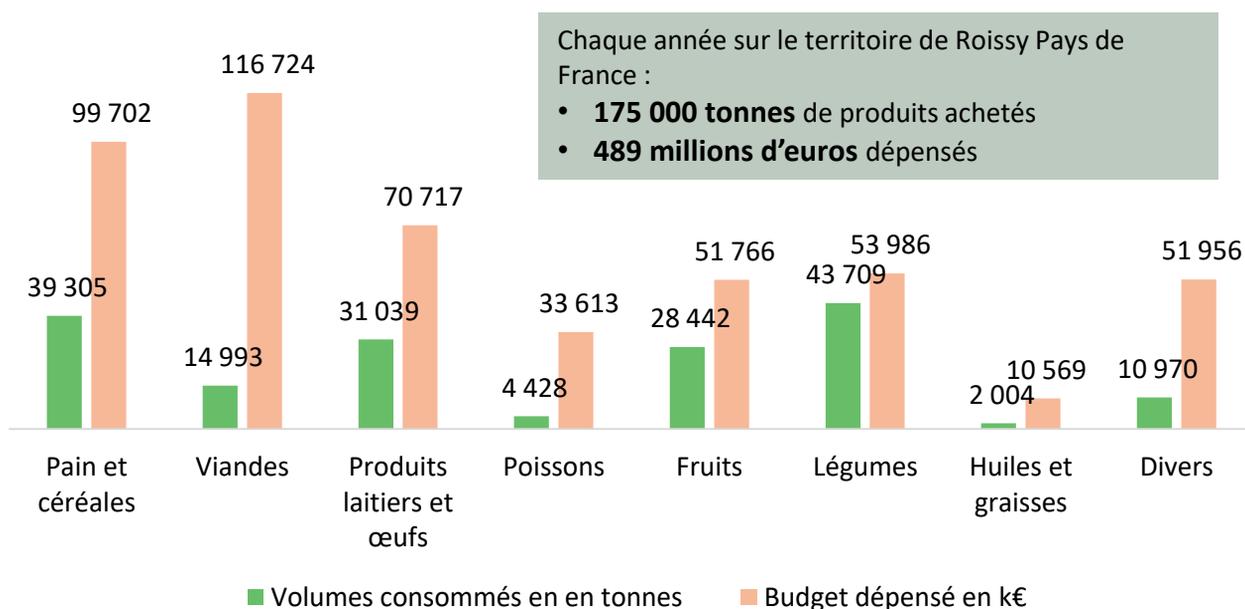
### B. Spécificités de la consommation alimentaire du territoire

#### Evaluation des volumes achetés et des pertes et gaspillages au sein des ménages de Roissy Pays de France

##### L'estimation de l'assiette alimentaire



L'évaluation de la consommation alimentaire et du budget associé est réalisée par une modélisation issue de deux principales sources de données : l'étude de la consommation alimentaire des Français menée par l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) dans le cadre de l'étude INCA3 (2016) et les données de Budget des Familles de l'INSEE (2017).

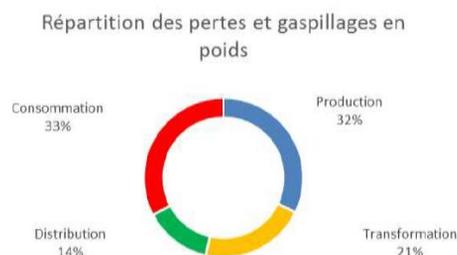


*Estimation des quantités achetées (en tonnes) et du budget dépensé (en k€) par an et par catégorie d'aliment par la population de Roissy Pays de France (Elaboration TriesseGressard d'après étude INCA 3 – 2016, Budget des familles 2011 et INSEE et RP2018)*

##### Des volumes gaspillés au sein des ménages de Roissy Pays de France évalués à partir des données de l'ADEME

En s'appuyant sur les évaluations de gaspillage alimentaire à domicile réalisé par l'ADEME, il est possible d'évaluer **les pertes et gaspillages au sein des ménages à 12 500 tonnes par an** ce qui correspond à un peu plus de 7% des quantités achetées et 33% de l'ensemble des pertes ayant lieu le long de la chaîne alimentaire (cf. figure ci-contre).

**Dans un contexte de crise économique et climatique, la question du gaspillage au sein des ménages (qui représente les pertes les plus importantes) mais aussi tout au long de la chaîne alimentaire est un sujet qui pourrait être travaillé dans le cadre du PAT.**



*Part des différents maillons de la chaîne alimentaire dans les pertes et gaspillages alimentaires en France, ADEME, 2016*

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### B. Spécificités de la consommation alimentaire du territoire

Une analyse des régimes alimentaires à l'échelle nationale qui alerte également sur les réalités du territoire

#### Des pratiques alimentaires qui ne correspondent pas aux préconisations sanitaires

Sur le territoire, la consommation des produits transformés et la consommation en RHD est plus élevée qu'à l'échelle nationale (population urbaine, jeune).

D'après l'étude INCA 3, des **alertes sur le régime alimentaire d'une partie des habitants du territoire peuvent être formulées** :

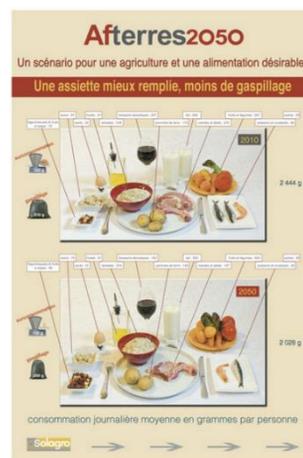
- Une alimentation **trop riche en sel** avec un gramme en trop par jour, du sel particulièrement présents dans les produits transformés et ultra-transformés proposés par l'industrie agro-alimentaire.
- Un **manque d'apport en fibre** d'environ 10g par jour lié à une consommation insuffisante de fruits et légumes.

#### Des scénarios d'évolution de la consommation alimentaire permettant de répondre aux enjeux de durabilité des systèmes agricoles et alimentaires

Différents scénarios prospectifs tels que Afterres 2050, Tyfa (Ten Years For Agroecology in Europe) ou encore les scénarios prospectifs de l'ADEME proposent des changements dans l'assiette d'ici 2050.

Il s'agit de :

- **De réduire les protéines animales,**
- **Augmenter la production et la consommation de céréales et légumineuses** dans le but de répondre aux enjeux de mieux nourrir la population (en quantité et en qualité).
- **De promouvoir le choix d'une agriculture durable** (sans pesticides);



Source : FranceAgrimer 2017 / LSA, 2017

#### Une assiette équilibrée

##### Surconsommations



1/3 EN MOINS EN 2050

##### Pertes et gaspillages



DIVISÉS PAR 2 EN 2050

1/3 de protéines animales  
(viande, lait, œufs)



et 2/3 de protéines végétales  
(céréales, légumes secs, fruits à coque...)

SOIT L'INVERSE DE LA MOYENNE DE 2010

Rééquilibrage des assiettes des consommateurs français d'après Afterres 2050

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### C. Des pratiques alimentaires approfondies grâce à une enquête menée auprès des habitants

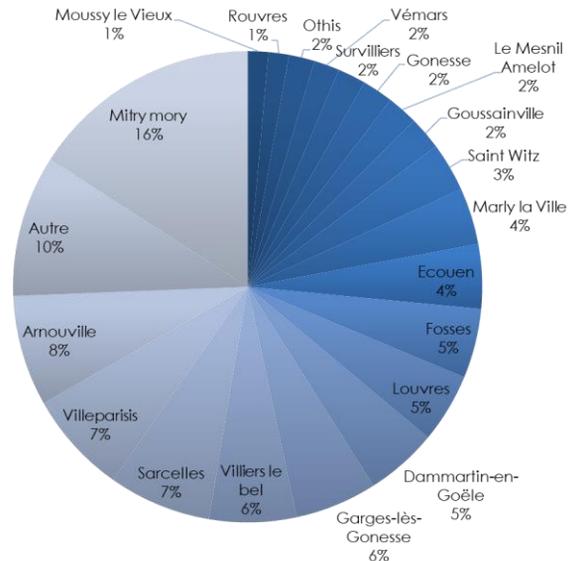
#### Un échantillon de répondants concernés par les enjeux de l'étude

L'enquête consommateur a permis à la communauté d'agglomération Roissy Pays de France « d'aller vers » les habitants et « de faire connaître » sa démarche de diagnostic de son système alimentaire. **569 personnes ont répondu** pour une population de 354 451 habitants<sup>1</sup> entre février et mai 2022.

#### 36 communes représentées (sur 42)

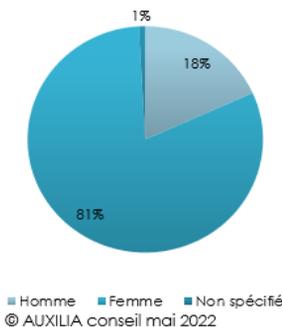
La non représentativité de certaines communes dans cette étude n'a pas d'incidence particulière sur cette enquête qui permet avant tout de s'appuyer sur la parole d'un public concerné et volontaire.

Répartition des répondants par commune



#### Des répondantes majoritairement en couple, actives avec 1 enfant

##### SEXES DES REpondANTS



81 % des répondants sont des femmes



18 % des répondants sont des hommes

Les femmes représentent 51% de la population de l'agglomération (Insee, 2018). Elles sont largement sur-représentées dans l'enquête.

48 % des répondants sont des ménages composés de 3-4 personnes.

68% de ces ménages ont au moins un enfant. Il y a en moyenne 3,14 personnes par ménage contre une moyenne de 2,8 pour Roissy Pays de France (INSEE).

#### Concernant les catégories socioprofessionnelles des répondants, on constate :

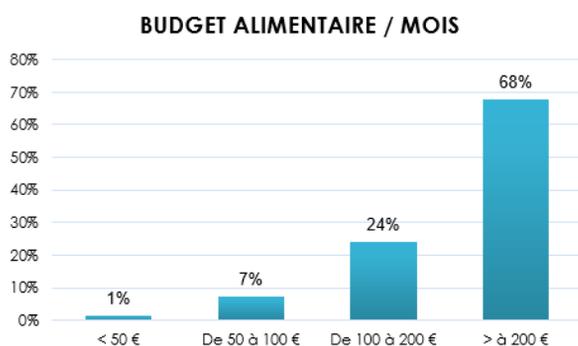
- Une surreprésentation de la population active, plus réceptive à la thématique que la population jeune et plus réceptive au format de l'enquête en ligne que la population plus âgée.
- Les répondants sont en majorité des employés (34%) et des cadres (23%), catégories surreprésentées car elles comptent en réalité pour 21,2% et 6,3% de la population de l'agglomération Roissy Pays de France (Insee 2018).
- La population retraitée est légèrement sous représentée (13% dans l'enquête contre 17,1% sur le territoire).
- Les professions intermédiaires sont elles aussi sous représentées (15,5 % de la population du territoire contre 6% dans notre enquête).

<sup>1</sup> L'enquête est donc représentative en terme de nombre de réponses avec 0,1% de la population de Roissy Pays de France. A titre de comparaison, l'étude INCA 3 a été adressée à 5 800 personnes représentant 0,0086% des français.

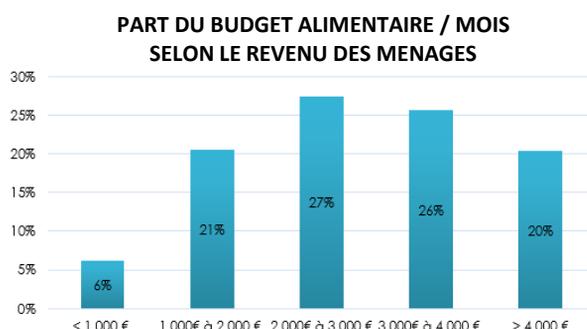
## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### C. Des pratiques alimentaires approfondies grâce à une enquête menée auprès des habitants

#### Dépenses alimentaires de l'échantillon



© AUXILIA conseil mai 2022



© AUXILIA conseil mai 2022

L'alimentation représente dans le budget des ménages une part inégale en fonction des revenus et révèle une **inégalité quant à l'accès à l'alimentation**. Nous notons qu'il ne nous est pas possible de dire si les personnes dépensent moins de 100 euros **par choix ou par contrainte**. Notre enquête ne nous permet pas de savoir **jusqu'à combien s'étend le budget alimentaire des ménages** (catégorie + de 200 euros).

La part de l'alimentation pour les ménages les plus modestes dans cette enquête est cohérente avec les données de l'INSEE. En effet, dans [une enquête sur l'alimentation à domicile des ménages franciliens \(2011\)](#), l'INSEE montrait que **l'alimentation représente 21% de la dépense totale des ménages les plus modestes en Ile-de-France, contre 15% pour les ménages les plus aisés**.

#### Les freins pour accéder à une alimentation choisie

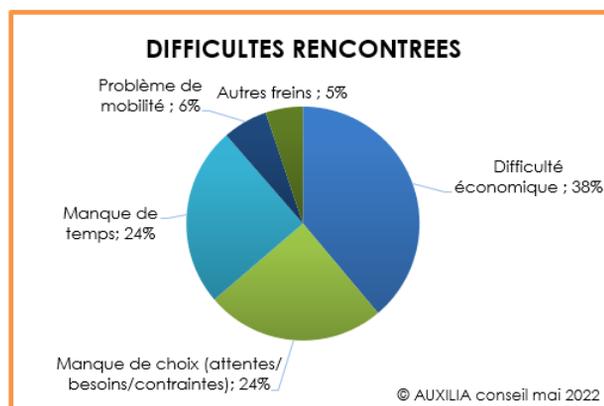
**99%** des répondants pensent que **bien manger c'est important pour la santé**,

Seuls **69%** sont **satisfaits de leur alimentation** (19% insatisfaits) et 68% ont le sentiment de manger équilibré (21% non équilibré).

Nos données révèlent **des freins pour accéder à l'alimentation** :

- liés à une **situation économique**, les personnes n'ont pas les moyens économiques d'acheter les produits qu'elles désirent.
- à un **manque de choix**, il n'y a pas une offre adéquat dans les lieux fréquentés.
- à **l'accessibilité physique et/ou pratique** de l'alimentation, les personnes n'ont pas la possibilité de se déplacer vers les lieux qui correspondent à leurs choix alimentaires soit par manque de mobilité, soit par manque de temps pour s'y rendre.

Selon le baromètre Ipsos/ Secours Populaire de la pauvreté, 86% des Français pensent qu'on est en situation de pauvreté quand on éprouve régulièrement d'importantes difficultés pour se procurer une alimentation saine et équilibrée.



© AUXILIA conseil mai 2022

Nous notons une corrélation entre les répondants insatisfaits de leur alimentation et ceux ayant le sentiment de ne pas manger équilibré : aussi, **parmi les personnes qui ne sont pas satisfaites de leur alimentation, 62% ont le sentiment de ne pas manger équilibré**.

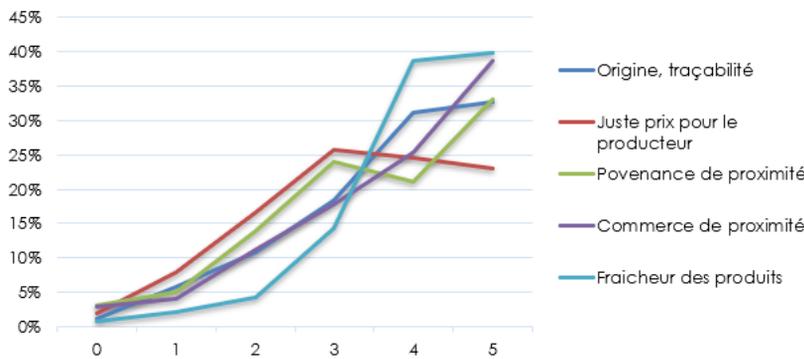
## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### C. Des pratiques alimentaires approfondies grâce à une enquête menée auprès des habitants

#### Les opportunités de changement

L'origine, la traçabilité, le juste prix pour le producteur, le commerce de proximité et la fraîcheur des produits sont des critères importants pour les habitants. Même si parmi eux certains critères se distinguent, notamment la **fraîcheur des produits et la proximité des commerces**. Ces résultats sont cohérents avec les enquêtes nationales. En effet, selon le sondage [Ipsos](#): 77% des français privilégient de façon régulière l'achat de produits frais, 29% achètent des produits dont ils ont l'assurance qu'ils permettent un juste revenu au producteur.

#### QUALIFICATION DES CRITERES DE CONSOMMATION DES REpondANTS\*



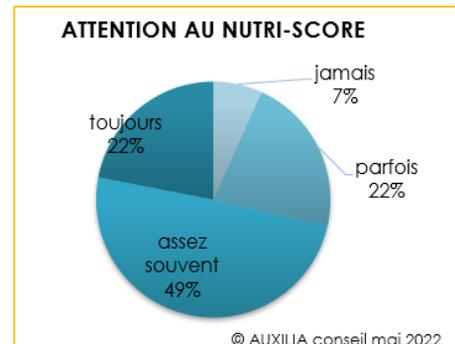
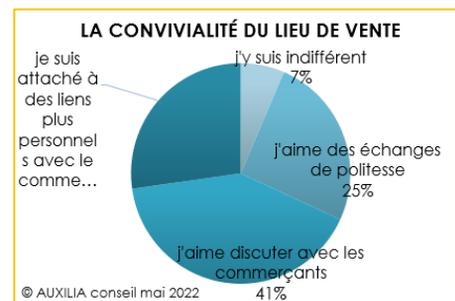
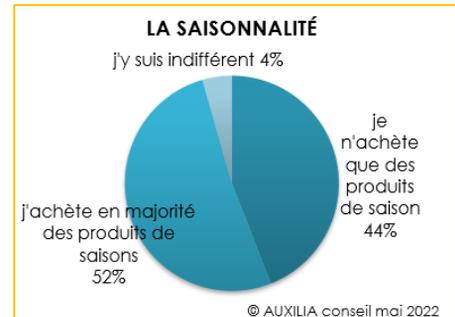
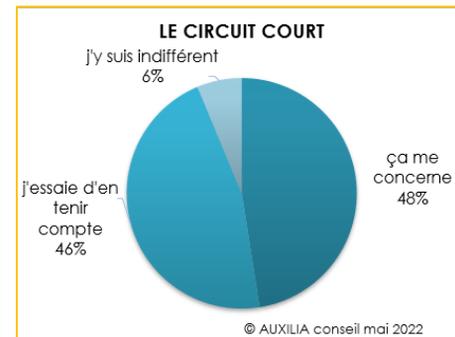
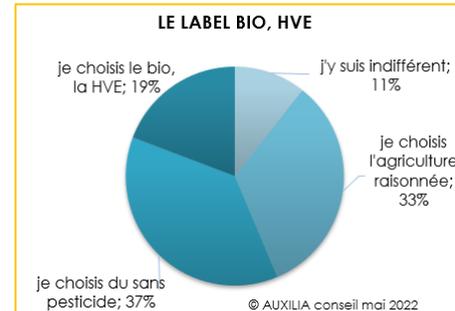
\*Les répondants ont attribué un degré de considération des critères de consommation compris entre 0 et 5)

© AUXILIA conseil mai 2022

Les répondants ont identifié certaines contraintes restreignant le respect de ces critères, parmi elles,

- des **contraintes liées à l'offre**, à la fois de proximité (pas de marché, de vente directe, de producteurs ou de circuits-courts) et l'offre en magasin (disponibilité des produits, pas de vrac),
- des **contraintes budgétaires**,
- des **contraintes liées à la pratique religieuse**,
- des **contraintes de temps** : manque de temps pour cuisiner des produits bruts, pour multiplier les lieux de provisions, pour concilier l'alimentation aux autres obligations,
- **Conflits d'horaires** avec le travail,
- **Praticité**.

Les freins à la consommation de produits locaux sont en majorité des freins « extérieurs » au consommateur (le prix, le lieu de vente). Il s'agit d'éléments sur lesquels la collectivité peut intervenir directement ou indirectement, un **signal encourageant pour l'alimentation durable et locale**. Les habitudes alimentaires des répondants comptent, quant à elles, pour moins de 10% des freins.



## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

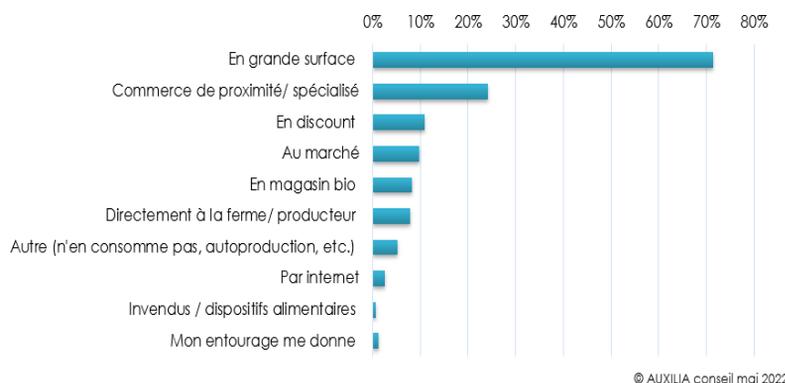
### C. Des pratiques alimentaires approfondies grâce à une enquête menée auprès des habitants

#### Les pistes à explorer

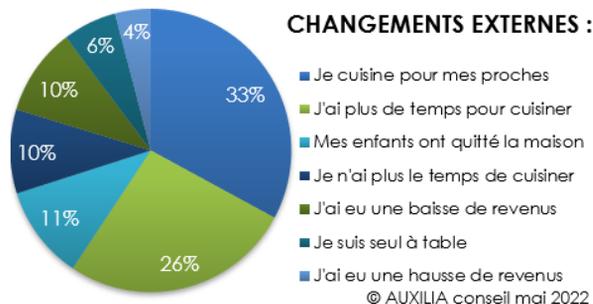
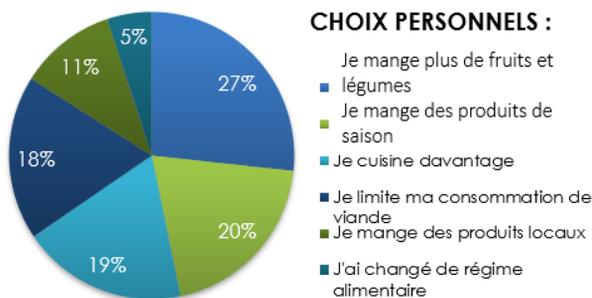
##### L'écart entre les souhaits et les pratiques

**47% des répondants effectuent leurs courses alimentaires dans la commune où ils vivent.** 37% effectuent leurs courses **dans une autre commune.** Les habitudes d'achats des consommateurs nous indiquent un écart entre les réponses sur les critères à respecter et la possibilité d'y répondre, puisqu'ils fréquentent majoritairement les grandes surfaces.

Ces résultats sont cohérents avec ceux de [l'enquête Insee \(2018\)](#) : les grandes surfaces d'alimentation générale constituent le lieu d'achat principal des consommateurs. Les commerces d'alimentation spécialisés conservent une place assez importante selon les produits proposés : le pain est acheté à 66% chez le boulanger.



#### Interrogés sur leurs changements d'habitudes les participants indiquent des raisons personnelles et des causes externes.



Ces résultats sont cohérents avec l'étude [INCA 3 \(2017\)](#) et le [sondage Ipsos](#) sur les pratiques alimentaires au regard des enjeux de durabilité (2016) : les modes de consommation et d'achats des Français évoluent dans une logique **plus respectueuse des conditions environnementales et socio-économiques de production**. L'analyse des contraintes externes souligne que parmi les répondants ayant vu leurs habitudes alimentaires évoluer, 10% n'ont plus le temps de cuisiner et 10% ont eu une baisse de revenus et 6% sont seuls à table.

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### C. Des pratiques alimentaires approfondies grâce à une enquête menée auprès des habitants

#### Les pistes à explorer

##### Alimentation de demain et engagement citoyen

##### 95% des répondants sont intéressés par le PAT

Ci-dessous dans l'ordre, l'expression des attentes des répondants dans le cadre du PAT.

- + de 70% voudrait un magasin de producteurs,
- 55% plus de produits locaux dans les grandes surfaces,
- 45% un drive fermier,
- 38% des restaurants de proximité,
- 25% une coopérative alimentaire,
- 23% une épicerie solidaire (commerces de proximité / ambulants),
- 21% des jardins partagés,
- 20% une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP\*),
- 15% des ateliers de cuisine,
- 12% un projet de Sécurité Sociale de l'alimentation\*,
- 9% un tiers-lieu alimentaire.

*Les attentes des répondants sont à analyser au regard des spécificités de l'échantillon (revenu plus élevé que la moyenne du territoire, population « initiée » aux questions alimentaires).*

*Les pistes à explorer, au regard des particularités du territoire sont néanmoins intéressantes car pouvant répondre à la diversité des réalités sociales et pratiques alimentaires : des outils de vente spécifiques (Amap, magasin de producteurs) au plus inclusifs (grandes surfaces, épiceries solidaires).*

\*Collectif travaillant à l'intégration de l'alimentation dans le régime général de la Sécurité sociale - <https://securite-sociale-alimentation.org/la-ssa/>

#### Les éléments à retenir

##### Impact de cette enquête

- Visibilité de la démarche du territoire
- Participation d'un public concerné dans le PAT

##### Constats principaux de cette enquête

- Le profil des répondants à l'enquête n'est pas représentatif de la population du territoire. Les personnes fortement intéressées ou engagées sur ces sujets sont surreprésentés. Ce point d'attention est à prendre en compte dans les résultats de l'étude.
- Les répondants sont moins freinés par leurs habitudes que par des contraintes économiques, d'offre, de temps et de mobilité.
- La base des besoins concerne la sécurité et la fraîcheur des aliments.
- Les habitants aiment les plats populaires et nourrissants.
- Le manque de temps, la baisse des revenus et la solitude sont des freins importants au changement.

L'enquête a été réalisée avant le déclenchement du conflit Ukrainien. Cette enquête révèle une tendance à considérer l'alimentation comme une variable d'ajustement, l'inflation de 6% qui impacte les denrées de base doit donc être prise en compte dans les futures propositions, car cela impacte les choix des personnes dont le budget alimentaire a été réduit.



## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### D. Des initiatives autour de la sensibilisation à l'alimentation durable sur lesquelles s'appuyer

Un réseau d'acteurs et des initiatives destinées à faire évoluer les pratiques alimentaires des habitants de Roissy Pays de France

#### Des dynamiques soutenues par l'agglomération Roissy Pays de France

Un des enjeux du PAT est de faire connaître les démarches d'alimentation durable en travaillant avec l'ensemble des publics. Cet enjeu est par ailleurs déjà inscrit dans le cadre du Plan Climat Air-Énergie Territorial (PCAET\*) de l'agglomération.

Du fait de la **dynamique déjà soutenue par Roissy Pays de France sur son territoire**, il existe d'ores et déjà un réseau d'acteurs sociaux et associatifs engagés dans des démarches de sensibilisation et d'éducation. En voici quelques exemples :



#### **L'école Comestible, sensibiliser les scolaires aux enjeux agricoles et alimentaires**

Association intervenant dans les communes de Roissy Pays de France pour sensibiliser les scolaires sur l'alimentation durable et les circuits courts en lien avec les producteurs du territoire. Depuis 2020, 665 élèves ont été sensibilisés dans 25 établissements.



#### **La Case, l'éducation populaire au service de la transition**

Association intervenant auprès des habitants de Roissy Pays de France autour d'actions de sensibilisation aux enjeux du développement durable et qui développe un axe autour de l'alimentation durable.



#### **Le PAUSE, un projet à destination des quartiers de renouvellement urbain**

Développement d'une filière alimentaire écologique et solidaire avec la création d'un Pôle Agricole Urbain Solidaire et Ecologique et en lien avec les projets d'agriculture urbaine, lauréats de l'AAP Quartiers Fertiles à Sarcelles, Villiers-le-Bel et Garges-lès-Gonesse

#### Des besoins de mise en réseau et de montée en puissance de la dynamique

Les principaux retours issus des entretiens auprès de ces structures portent sur la **nécessité de coordonner les démarches, partager autour des pratiques de sensibilisation et mutualiser des ressources** (centre de documentation, évaluation, communication, etc.) :

« C'est un peu toujours les mêmes agriculteurs qui interviennent sur toutes les démarches ils sont parfois sur-sollicités. Il faudrait communiquer plus largement avec les producteurs »

« Il faudrait se doter d'une stratégie et d'une gouvernance partagée autour de ces projets alimentaires »

« Il faudrait créer des lieux dédiés à l'alimentation comme les Maisons de la Planète à Paris ! »

## 2. CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

### E. Synthèse

#### Chiffres-clés

Les consommateurs du territoire :

- **357 596 habitants**, 126 101 ménages vivant en zone urbanisée
- Une **population jeune** (44% de moins de 30 ans) et **moins aisée que la moyenne** (médiane du revenu disponible : 19 400€)

Chaque année sur le territoire de Roissy Pays de France :

- **175 000 tonnes** de produits achetés
- **12 500 tonnes perdues** au sein des ménages soit 7% de la nourriture achetée
- **489 millions d'euros** dépensés

**95% des répondants sont intéressés** par le PAT (enquête habitants).

Concernant les pratiques alimentaires

- **69% des personnes enquêtées sont satisfaites** de leur alimentation
- **25% des répondants rencontrent des difficultés** pour s'alimenter :

*La difficulté la plus citée pour accéder à une alimentation de qualité est le **frein économique dans 38% des cas***

#### Principaux enseignements

L'analyse de la consommation et des pratiques alimentaires spécifiques du territoire a permis de mettre en évidence :

- **Des réalités sociales et économiques particulières qui influencent les pratiques et les attentes des habitants :**
  - ▶ Des pratiques d'achats liées au contexte urbain qui impliquent une part plus importante de consommation de produits transformés et d'utilisation de la RHD
  - ▶ Une population hétérogène avec
    - une population aisée et mobile, située au Nord et à l'Est, et en attente de produits de qualité et de plus de proximité avec la production agricole (produits de qualité, circuits courts)
    - une population plus défavorisée, moins mobile, située au sud et à l'ouest qui va favoriser le critère prix dans ses achats alimentaires (produits premiers prix, hard-discounter)
  - ▶ Les plus jeunes, bien représentés dans la population, participent à faire évoluer les pratiques et habitudes alimentaires : végétalisation, digitalisation (tendances nationales)
- **Des dynamiques préexistantes sur lesquelles s'appuyer :**
  - ▶ Roissy Pays de France porte la question de l'éducation et de la sensibilisation dans le cadre du projet De la Fourche à la Fourchette avec deux programmes d'animations : De la Graine à notre Assiette pour le grand public et le Programme Comestible, un parcours pédagogique à destination des scolaires
  - ▶ L'existence d'un réseau d'acteurs outillés pour animer la question alimentaire sur le territoire, mais un manque de coordination qui permettrait une montée en puissance sur cette question (diversifier le public touché et le nombre de bénéficiaires)

### 3. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE



# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## A. Contexte national d'évolution de la distribution alimentaire

### Le rôle prépondérant de la GMS et des évolutions incertaines dans un contexte post-crise

Au niveau national, malgré une baisse constante du budget consacré à l'alimentation depuis les années 60, **les dépenses liées à l'alimentation représentent le 3<sup>ème</sup> poste de dépense des ménages** (21% du budget en moyenne).

#### La restauration à domicile (RD\*) : plus de proximité, mais des évolutions incertaines dans un contexte inflationniste

D'après l'INSEE, en 2018, la **restauration à domicile représentait 74% des dépenses alimentaires des ménages** (et 78% des volumes d'après l'étude INCA 3 de 2016), la grande distribution alimentaire dominant largement le marché avec des évolutions récentes à souligner : stabilité de la grande distribution qui s'oriente vers la proximité, développement de l'achat en ligne, des tendances qui s'accroissent suite à la crise sanitaire. Si, les tendances pré-crise allaient dans le sens d'une augmentation des achats via les circuits spécialisés et d'une diminution du hard-discount, dans le contexte inflationniste actuel il est possible d'anticiper **un ré arbitrage**

**des choix des ménages : stabilisation de la consommation en volume, réorientation des achats vers des produits accessibles.**

Concernant l'achat en circuits courts, une étude du Pipame de 2017 (Pôle interministériel de Prospective et d'Anticipation des Mutations Economiques) estime entre 10% et 15% la part des achats des ménages effectués via ces circuits.

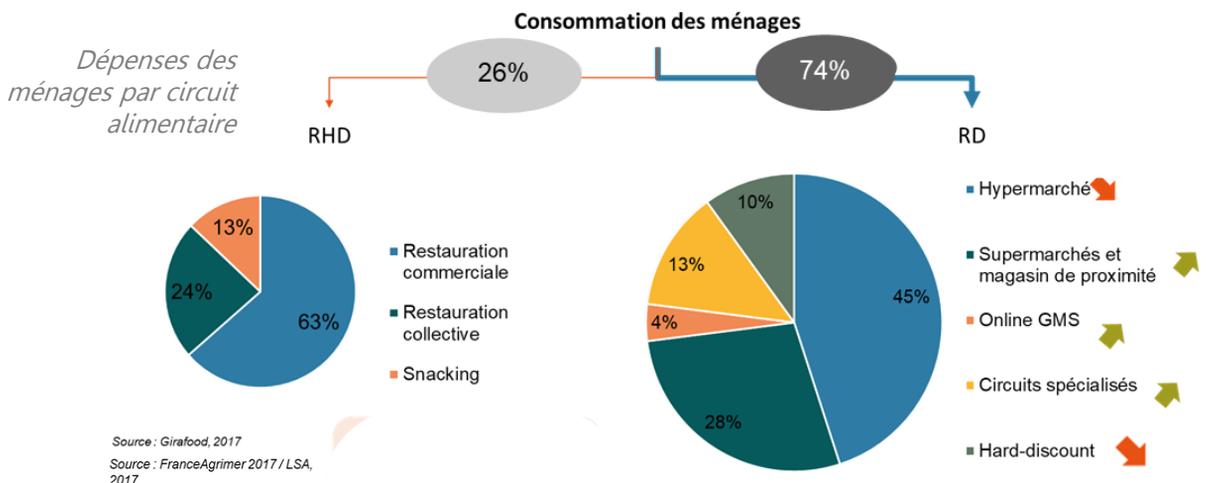
#### La restauration hors domicile (RHD\*) évolue suite à la crise sanitaire

La **restauration commerciale représente 63% des dépenses RHD des ménages**, avec des secteurs particulièrement dynamiques comme celui de la restauration rapide tout comme celui de la livraison de repas.

restructuration du marché de la RHD encore difficile à appréhender.

Si les années 2010 ont vu une croissance continue de la part des dépenses en restauration hors domicile (RHD), la crise sanitaire (2020-2021) a mis un coup d'arrêt à cette progression et conduit à une

**La restauration collective ne représente que 24% des achats mais sert autant de repas que la restauration commerciale.** Elle connaît également des évolutions importantes en particulier dans ces pratiques durables du fait de la nouvelle réglementation liée à la loi EGalim.



### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire du PAT

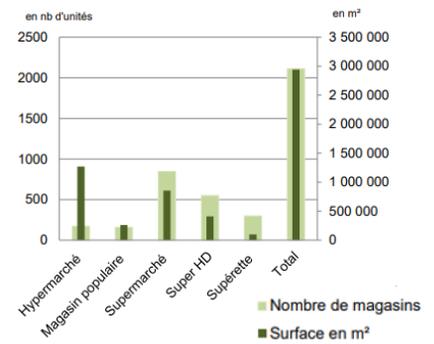
En Ile-de-France, une offre commerciale importante et des stratégies nationales d'approvisionnement

##### Une offre commerciale qui s'appuie sur les groupes de la grande distribution : Carrefour et Casino largement en tête

En IDF, le parc de grandes surfaces alimentaires représente près de 3 millions de m<sup>2</sup> de surface de vente et 2111 unités en 2013. Les hypermarchés et les supermarchés sont au coude à coude avec un peu plus de 1,2 million de m<sup>2</sup> dans chaque catégorie. Un tiers des supermarchés sont des hard-discounters (Leader Price, Lidl, Aldi).

Carrefour, spécialisé dans les très grandes surfaces alimentaires et Casino, spécialisé sur les formats urbains représentent plus de 50% des surfaces alimentaires de la région.

Le parc des grandes surfaces alimentaires de plus de 300m<sup>2</sup> en Ile-de-France



LSA, 2013

##### La place prépondérante des centrales d'achat et du MIN de Rungis pour approvisionner le bassin parisien

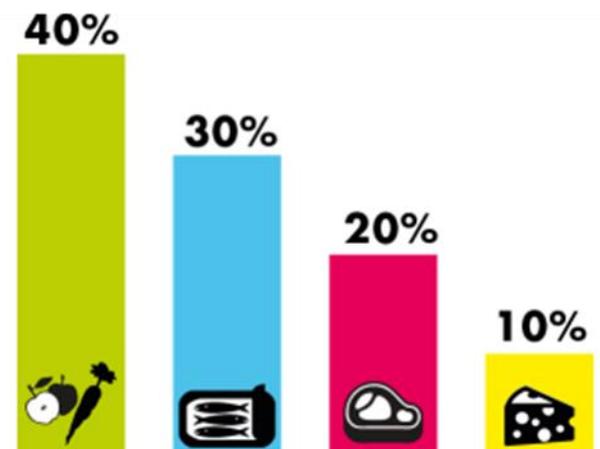
La grande distribution qui domine le marché de la distribution alimentaire francilienne a tendance à s'approvisionner en totale indépendance par le biais de ses propres centrales d'achat. Les fournisseurs sont alors sélectionnés au niveau national, garantissant de forts volumes d'approvisionnement.

Le **Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis** réceptionne une grande majorité des produits alimentaires à destination de la région francilienne (les volumes annuels sont estimés par la SEMMARIS à plus de 1,5 million de tonnes). Ceux-ci sont sourcés à l'échelle nationale et internationale.

Une étude de 2010 mettait en évidence le taux de couverture de la consommation régionale par le MIN, elle atteignait 40% pour les fruits et légumes.

Fonctionnant comme une plateforme logistique, il approvisionne non seulement les **revendeurs indépendants** (marchés forains ou primeurs) mais aussi les **restaurateurs privés**.

Taux de couverture du MIN par produit en Ile-de-France



Sources : IAU IdF – AND International 2009

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

La logistique alimentaire, interface nécessaire entre les filières et la distribution

### Un futur équipement logistique clé sur le territoire : le projet Agoralim

Dans le cadre de sa stratégie de développement, la Semmaris met en œuvre un projet **d'extension du marché de Rungis** dans le nord de l'IDF visant trois objectifs :

- Répondre aux **attentes des consommateurs** pour une alimentation saine et de qualité ;
- Sécuriser les **approvisionnements alimentaires** dans la région Ile de France ;
- Améliorer la **performance des flux logistiques** et réduire leurs **impacts environnementaux**.

Le projet Agoralim vise notamment à rechercher des **complémentarités** et des **synergies** avec le marché de Rungis au Sud et à capitaliser sur le **potentiel agricole** du nord francilien.

Le rapport Agoralim remis au Premier Ministre en février 2022 présente deux grandes enveloppes de financement pour un montant total de 1,4 Mds d'euros :

- 700 M€ dédiés aux activités dites « **traditionnelles** » de Rungis (carreau, grossistes, logistiques, services, etc.) ;
- 700 M€ dédiés à des activités « **nouvelles** » (formation, recherche, productions agricoles, outils de transformation, etc.).

Les priorités se concentrent aujourd'hui sur la **sécurisation foncière** et la mise en place **d'activités de préfiguration** (issues notamment des résultats de l'appel à idées).

Le calendrier prévisionnel prévoit un déploiement et l'exploitation du site à **l'horizon 5 ans**.

*« Les PAT doivent intégrer Agoralim, mais la Semmaris doit identifier les actions concrètes sur lesquelles on peut se greffer. »*

*« On essaye de mettre en place des actions de préfiguration à plus court terme pour mettre en place de la dynamique sur le territoire et accompagner le déploiement du site. »*

**Semmaris**

### Vers un phasage du PAT ?

Dans le cadre du PAT de Roissy Pays de France, Agoralim constituera un **équipement fort et central du futur système alimentaire territorial**. Toutefois, en raison du calendrier et du processus de mise en œuvre, il devra s'inscrire dans une « **seconde phase** » de mise en œuvre du PAT qui pourrait notamment se traduire par :

- Une **évaluation ex-post** des actions conduites et de l'atteinte des objectifs du PAT ;
- Une **priorisation des enjeux à renforcer** ;
- L'identification des **actions/sujets** pour lesquels l'offre de produits et de services proposés par les opérateurs présents sur Agoralim pourra apporter des **réponses opérationnelles**.

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

### L'implantation des commerces, un élément clé de l'accessibilité alimentaire

L'accessibilité alimentaire et la capacité des consommateurs à faire des choix est également liée aux questions d'accessibilité géographique. Les résultats publiés en 2021 par la recherche FRUGAL (PSDR4)<sup>1</sup> précisent que « *L'organisation spatiale des commerces alimentaires dans la ville contribue à déterminer les comportements d'approvisionnement et les choix alimentaires des habitants* ».

**Frugal research**  
Formes urbaines  
et gouvernance alimentaire

Ce travail a conduit à un certain nombre de recommandations pour les territoires porteurs de PAT :

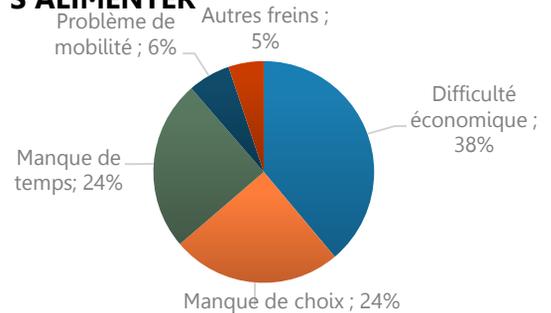
- Intégrer un diagnostic de l'offre commerciale dans les diagnostics de PAT, croisé avec sa morphologie sociale, permettant de mieux comprendre les problématiques d'accessibilité à l'alimentation d'un point de vue spatial ;
- Prendre en compte la capacité des collectivités à agir sur le levier de la planification commerciale du fait de leur compétences en matière de planification (document d'urbanisme), de développement économique (accompagnement des commerces, gestion des marchés, etc.).

<sup>1</sup><https://projetfrugal.fr/wp-content/uploads/2021/04/frugal-cahier-acteurs-4-planification.pdf>

### Sur le territoire de Roissy Pays de France, le sujet de l'accessibilité socio-spatiale

L'enquête conduite auprès des habitants permet de soutenir l'hypothèse que **l'accessibilité socio-spatiale à l'alimentation est un sujet important pour le territoire**. Les difficultés rencontrées par les habitants pour accéder à l'alimentation portent sur la situation économique, l'accessibilité physique (temps, mobilité) et le manque de choix.

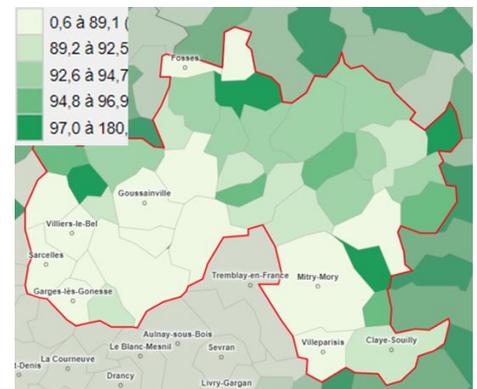
### 1/4 DES RÉPONDANTS RENCONTRENT DES FREINS POUR S'ALIMENTER



© AUXILIA conseil mai 2022

Sur le territoire de l'agglomération, **l'hétérogénéité des populations et des territoires** se traduit par des enjeux d'accessibilité géographique différenciés :

- Une partie Sud et Ouest urbanisée, où la mobilité est dépendante des transports en commun ;
- Une partie Nord moins dense et moins urbaine, où la mobilité est plus associée à la voiture individuelle.



Part des ménages disposant d'au moins une voiture (%) 2018  
Insee – Observatoire des territoires

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

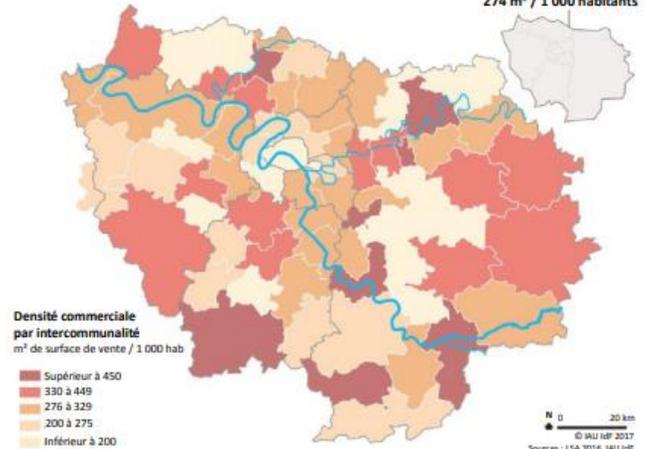
Sur Roissy Pays de France, des surfaces commerciales dédiées à l'alimentation supérieures à la moyenne régionale

La densité des commerces alimentaires, est plus faible en Ile-de-France qu'en France. Celle-ci, à l'échelle francilienne est en moyenne de 274 m<sup>2</sup> pour 1 000 habitants. Les surfaces de vente alimentaire sont principalement occupées par les hypermarchés (43 % des surfaces) et les supermarchés (40 %). Sur Roissy Pays de France, la présence de la zone aéroportuaire augmente cette densité commerciale.

La densité de commerces alimentaires de Roissy Pays de France est supérieure à la moyenne francilienne (entre 276 et 329 m<sup>2</sup> pour 1 000 habitants).

274 m<sup>2</sup> pour 1 000 habitants dans l'alimentaire en Île-de-France

Moyenne régionale  
274 m<sup>2</sup> / 1 000 habitants



Source : « Cartographie du commerce en Île-de-France » – IAU IdF – 2017

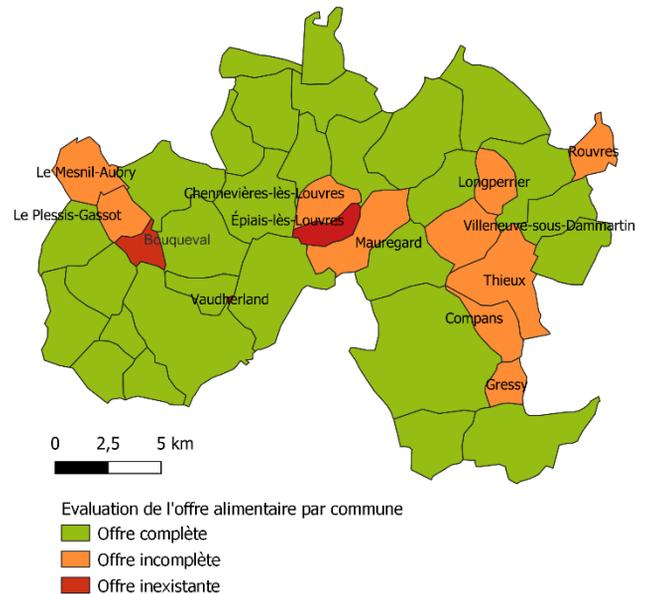
## Un territoire particulièrement bien doté en commerces alimentaires

### Une offre complète disponible pour 97,7% de la population

Une première approche géographique met en évidence la disponibilité de commerces alimentaires pour une grande partie de la population (97,7% de la population a accès à une offre complète sur sa commune).

Néanmoins, il existe une grande diversité de réalités à l'échelle des communes et des enjeux du type :

- **Accessibilité physique** : Certaines communes sont confrontées à la question de la mobilité des habitants avec des questions autour de la de l'offre de livraison alimentaire, dont la couverture est assez hétérogène sur le territoire (c'est particulièrement le cas des communes plus rurales, peu denses).
- **Alimentation de qualité** : Certaines communes sont confrontées à la question de l'accès à une l'alimentation de qualité (au travers d'outils distribuant des produits locaux, labellisés, frais).



Elaboration : TriesseGressard – Source : Extraction Sirène, 2022

**Offre complète** : au moins 1 commerce proposant une offre alimentaire complète (hypermarché, supermarché, multi commerces) ou au moins 3 commerces de base (boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, primeur, épicerie, supérette)

**Offre incomplète** : 1 ou 2 commerces de base

**Offre inexistante** : aucun commerce de base

### 3. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

#### B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

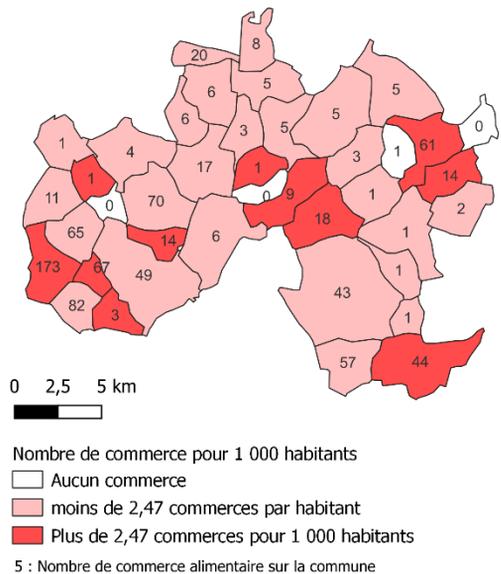
##### Cartographie du commerce alimentaire de Roissy Pays de France

**2,47 commerces pour 1 000 habitants contre 2,04 en moyenne sur le Val d’Oise et la Seine-et-Marne, un commerce traditionnel et de périphérie**

Au-delà de la question de la complétude de l’offre, l’analyse du nombre de commerce pour 1 000 habitants permet de confirmer **que le territoire de Roissy Pays de France est particulièrement bien doté en commerces alimentaires avec 840 établissements recensés au Sirène** et 2,47 pour 1 000 habitants contre 2,04 sur les départements du Val d’Oise et de Seine-et-Marne.

En raison de la taille de leur population, les communes du Sud-Ouest sont celles regroupant le plus de commerces.

Particularité du territoire, la zone aéroportuaire regroupe un nombre important de commerces, ce qui fausse les données de densité commerciale ; c’est le cas notamment de la commune de Mauregard.

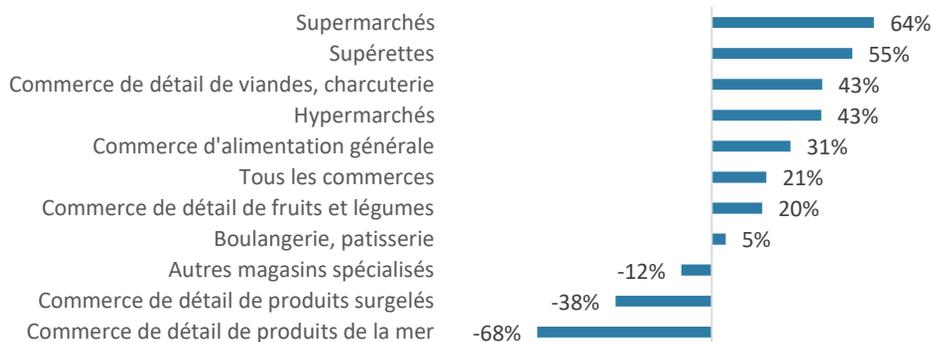


Il est mentionné dans le SCOT de Roissy Pays de France la présence d’une offre commerciale encore traditionnelle et la prégnance d’un modèle de commerce de périphérie, une vitalité commerciale des centres villes en fragilité et une hiérarchie des polarités commerciales pas toujours évidente à lire.

#### Des magasins spécialisés moins présents qu’aux échelles départementales

En comparaison des départements du Val d’Oise et de la Seine-et-Marne, **l’agglomération Roissy Pays de France est mieux dotée en outils de distribution généralistes** : supermarchés, supérettes, hypermarchés mais aussi en boucheries. Au contraire les magasins spécialisés sont moins présents.

Comparaison de la densité commerciale pour 1 000 habitants par type de commerce entre Roissy Pays de France et les départements du Val d’Oise et de la Seine-et-Marne. Tous commerces confondus, Roissy Pays de France compte 21% de commerce de plus que les 2 départements.



Elaboration : TriesseGressard – Source : Extraction Sirène, 2022

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

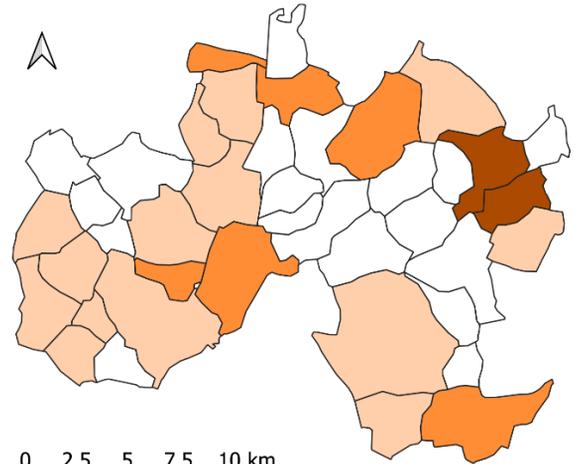
#### B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

##### Cartographie du commerce alimentaire de Roissy Pays de France

La grande distribution est particulièrement présente sur le territoire de Roissy Pays de France : 0,33 établissements pour 1 000 habitants contre 0,20 pour les départements du Val d'Oise et de la Seine et Marne

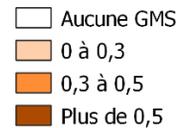
La grande distribution est très implantée sur le territoire de Roissy Pays de France, sous des formes très diverses du commerce de proximité au grand hypermarché, répondant ainsi à l'hétérogénéité du territoire et des besoins de la population.

En particulier, les **hard-discounter** sont assez **présents** sur le territoire et le nombre d'enseignes est en augmentation.



0 2.5 5 7.5 10 km

Nombre de GMS pour 1 000 habitants



« De plus en plus, on note une stratégie très agressive des enseignes de hard-discount qui cherchent à s'installer sur le territoire »

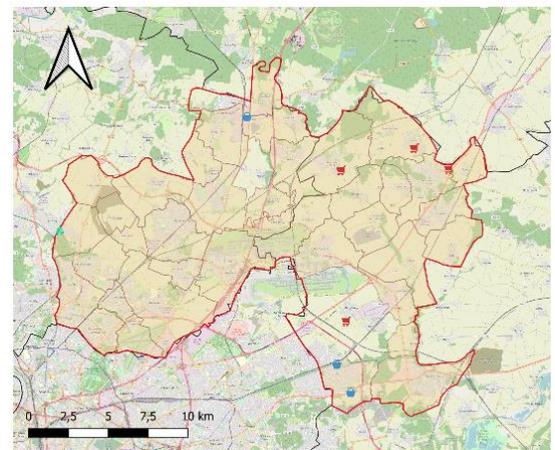
Direction Economie des Territoires Innovation et Numérique – cellule commerce & artisanat de Roissy Pays de France

##### Une présence limitée de groupes indépendants, qui sont les enseignes plus facilement mobilisables sur des sujets de structuration de filières locales

Intermarché, Leclerc et Super U sont des groupements de chefs d'entreprises indépendants, ceux-ci ont une plus grande liberté dans leur choix et en particulier dans leurs approvisionnements.

Sur Roissy Pays de France, ils sont peu présents à la faveur des groupes intégrés comme Carrefour, Auchan ou Casino.

Dans le cadre de la construction du PAT les acteurs de la distribution ont été difficiles à mobiliser, du fait de leur approche régionale voire nationale.



Supermarchés en groupements indépendants  
Intermarché  
Leclerc  
Super U

Communauté d'agglomération de Roissy Pays de France  
Communes de la CARPF  
Départements



### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

##### Cartographie du commerce alimentaire de Roissy Pays de France

###### Un artisanat alimentaire présent sur le territoire, des démarches d'approvisionnement local peu structurées

Les **entreprises alimentaires artisanales** (boucheries, charcuteries, boulangeries) sont **bien implantées** sur le territoire en comparaison des départements du Val d'Oise et de Seine et Marne, avec une dynamique d'installation importante et des enjeux de maintien des activités (étude interconsulaire 2020). Néanmoins, il existe de fortes disparités, notamment entre les boulangeries, pâtisseries (+5% par rapport aux

échelles départementales) et les boucheries (+43%). Au sein des établissements, les approvisionnements se font de manière disparate par les artisans, avec **des initiatives individuelles de bouchers ou de boulangers pour s'approvisionner en direct auprès d'éleveurs et/ou de moulins.**

###### Des boucheries orientées sur l'accessibilité des produits

Les études disponibles sur la filière viande francilienne indiquent que les sources d'approvisionnement des entreprises franciliennes sont a minima françaises voire européennes. Les **approvisionnements locaux sont réservés à des entreprises haut-de-gamme** pouvant valoriser les produits à des prix plus élevés. La typologie des boucheries de Roissy Pays de France (diminution des boucheries traditionnelles au profit des boucheries halal proposant souvent de la viande à des prix plus bas) ne correspond donc pas aux entreprises mettant en place des démarches locales.

*« Dans le Val d'Oise et en particulier sur les territoires urbains ou péri-urbains il y a peu d'éleveurs, les démarches d'approvisionnement en direct sont limités à des initiatives individuelles. »*

*Syndicat des bouchers du Val d'Oise*

Un des freins identifiés par le syndicat des bouchers à la relocalisation des approvisionnements porte sur **la distance aux outils intermédiaires**, abattoirs notamment et la logistique complexe et coûteuse pour les bouchers du territoire.

###### Des boulangeries qui profitent de la présence d'une filière structurée

Les boulangeries ont plus facilement accès à une matière première locale avec la **présence de 2 moulins** (Foricher et Decollogne) qui travaillent avec des boulangeries indépendantes du territoire ou encore le **label Produit d'IDF**.

*« Les boulangers qui souhaitent s'approvisionner en local le font et communiquent à ce sujet. »*

*Syndicat des boulangers de Seine-et-Marne*

Pour le syndicat des boulangers le principal enjeu pour relocaliser les filières blé-farine-pain porte sur la **sensibilisation des consommateurs**.



La CMA développe à l'échelle francilienne le label « consommez local, consommez artisanal » qui doit permettre d'identifier les artisans ayant mis en place des démarches vertueuses en matière d'approvisionnement. Ce label est encore peu présent sur Roissy Pays de France.

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

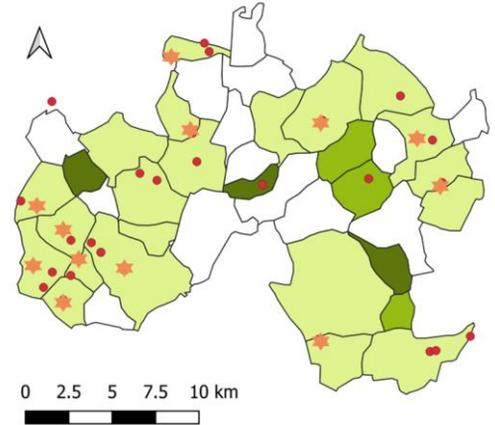
## B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

### Cartographie du commerce alimentaire de Roissy Pays de France

#### Des circuits courts qui ne couvrent pas l'ensemble du territoire et orientés majoritairement vers la vente à la ferme, les marchés et les paniers

Un recensement des circuits de vente de produits locaux a permis de recenser **61 points de vente de produits locaux et marchés**. Ce nombre est faible au regard de la population présente sur le territoire. Certaines communes ne disposent d'aucun circuit de commercialisation de produits locaux (14 communes sur les 42 que compte Roissy Pays de France).

Nombre de circuits courts pour 1 000 habitants

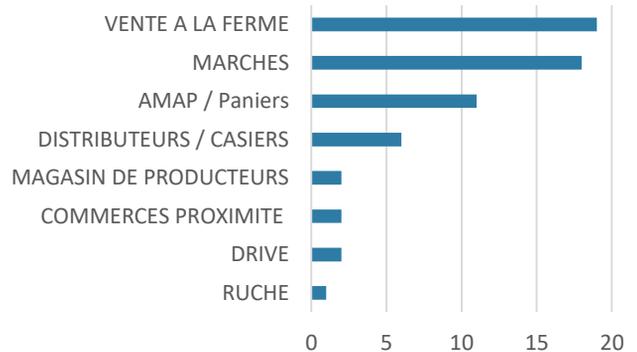


La vente à la ferme est la modalité la plus présente sur le territoire. C'est le format le plus simple à mettre en place pour les producteurs en circuits courts, néanmoins elle ne répond pas aux attentes d'une grande partie des consommateurs à la recherche de praticité ou avec contraintes de mobilité / économiques fortes.

Les marchés sont présents dans 12 communes, c'est un format de vente particulièrement développé sur le territoire même si les producteurs locaux y sont peu présents.

Récemment, des distributeurs automatiques se sont développés sur le territoire, leur nombre est toutefois insuffisant et ne répond qu'à la demande d'un petit nombre de consommateurs.

Répartition des points de vente par modalité



#### Le modèle des circuits courts « classique » peu adapté aux réalités du territoire ?

Les acteurs des circuits alternatifs présents sur le territoire indiquent avoir des difficultés à conserver les parts de marchés acquises au cours des confinements et font état de nouveaux arbitrages par les consommateurs qui se redirigent vers les circuits classiques à la recherche d'un prix.

Certains se posent la question sur le modèle à déployer sur le territoire pour répondre à une population au pouvoir d'achat hétérogène, en particulier dans les zones où celui-ci est le plus faible (sud et ouest de Roissy Pays de France).

« Nous avons perdu 40% de nos clients après le COVID, ils sont retournés à leurs habitudes, à la praticité, au prix.. »  
gestionnaire d'un circuit court

« Il faut imaginer de nouvelles formes de vente plus inclusives »  
gestionnaire d'un circuit court

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

##### Stratégies d'approvisionnement et place des produits locaux

**Une grande partie des distributeurs travaillent à l'échelle des filières nationales ou régionales avec des partenariats locaux sur quelques produits.**

Les **acteurs de la GMS interrogés indiquent un intérêt limité à travailler sur des filières ultra-locales**, et en direct auprès des producteurs, notamment sur un territoire comme Roissy Pays de France où l'offre en produits locaux est limitée.

*« Nous nous questionnons sur l'échelle des PAT et réfléchissons à l'intérêt de nos adhérents à y participer »*

*GMS / national*

Les **partenariats pouvant être mis en place le seront avec des producteurs structurés** pour assurer des approvisionnements sur des volumes importants, homogènes et organisés pour la gestion des lots et de la logistique

*« Nous travaillons en centrale d'achats, par ailleurs nous arrivons à nous approvisionner auprès de producteurs du 77 en salades et en pommes de terre »*

*GMS*

**D'autres acteurs de plus petite taille structurent des approvisionnements très locaux mais sont confrontés à une offre insuffisante en quantité, en diversité et à des contraintes logistiques inhérentes au contexte urbain et aux volumes limités**

Des **acteurs de la distribution qui cherchent à développer des gammes locales**, mais qui se heurtent à la question des **volumes et gammes disponibles** (sur l'ensemble des produits).

*« Difficultés pour fromages, boucheries : territoire où il y a peu de production, donc difficile de mettre en place des partenariats avec les producteurs, qui ont déjà des clients »*

*Gestionnaire de circuits courts*

*« L'offre est faible sur le territoire, alors que la demande est importante »*

*Traiteur*

*« Pas de logistique !! Il faut tout aller chercher : 300km/semaine pour chercher puis pareil pour livrer. »*

*« Difficultés logistiques : ça prend du temps et les grands groupes eux livrent n'importe quand, n'importe quelle quantité. C'est difficile de rivaliser car ils ont beaucoup plus de moyens. Il faudrait être plus structuré. »*

*Gestionnaires de circuits courts*

Et à des **difficultés logistiques particulièrement prégnantes** en milieu urbain. Un coût qui se répercute sur le prix des produits et rendent difficilement accessibles les produits à l'ensemble de la population, ou s'ils ne le sont pas impact la viabilité économique et sociale des exploitations.

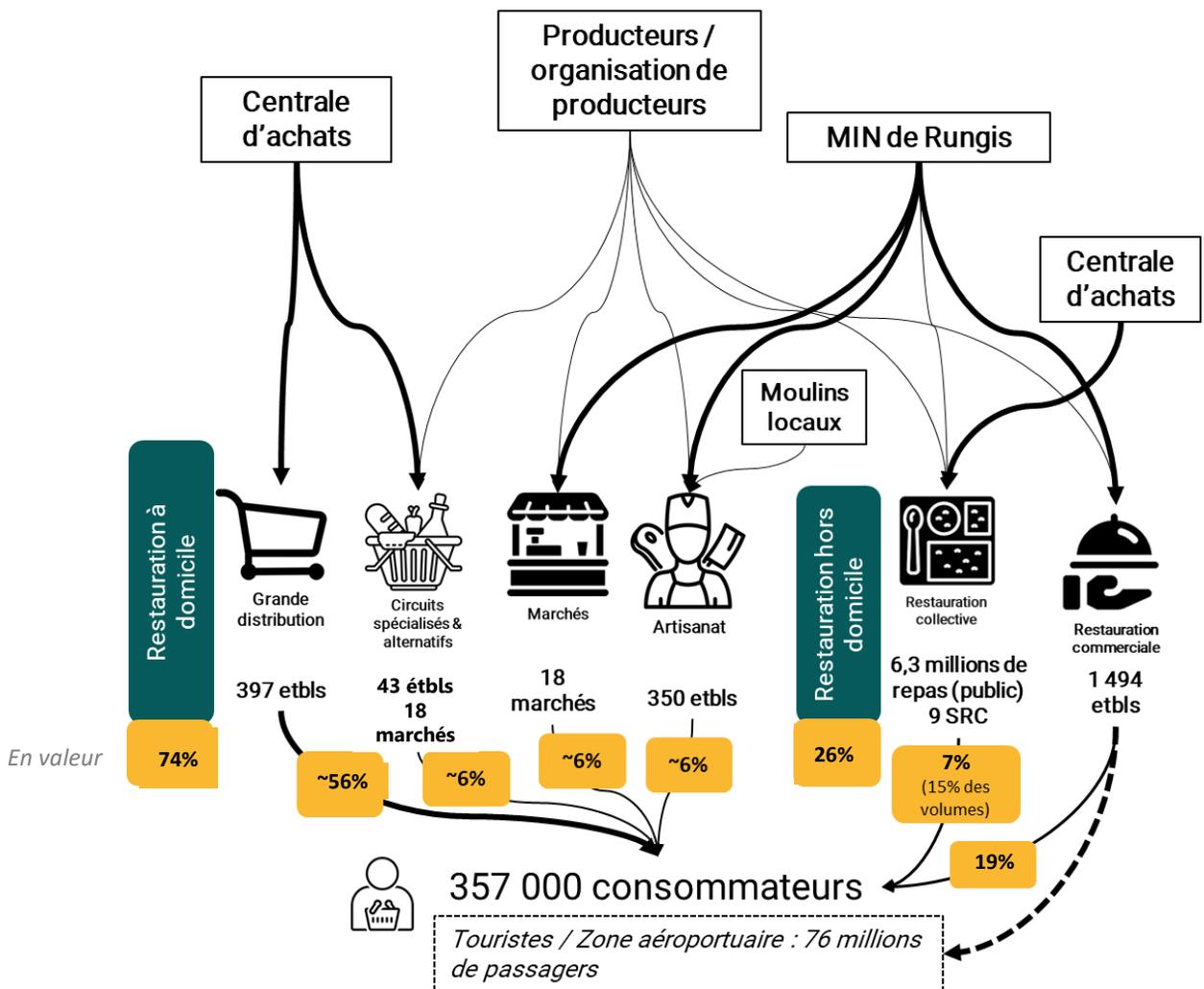
### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### B. Organisation de la distribution alimentaire à destination des ménages sur le territoire

##### Evaluation des flux de la distribution alimentaire sur Roissy Pays de France

Les éléments issus du diagnostic permettent d'élaborer le schéma ci-dessous, représentant les relations existantes entre les circuits de distribution et les principaux fournisseurs du territoire et la répartition des parts de marché des différents circuits de distribution.

Il met en évidence **l'importance des centrales d'achat et du MIN de Rungis** sur le territoire pour approvisionner les circuits de distribution. Il apparaît également que les **producteurs travaillent en direct avec la plupart des secteurs de la distribution** mais sur des **initiatives ponctuelles et des volumes limités**.



Elaboration Triessegressard / Sources diverses

Etbls : Etablissements

CC \*: Circuits courts

SRC : Société de Restauration Collective

### 3. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

#### C. La restauration commerciale, un secteur également bien implanté sur le territoire

##### Un secteur tourné vers la restauration rapide et à domicile

###### Des approvisionnements qui s'appuient sur les grossistes

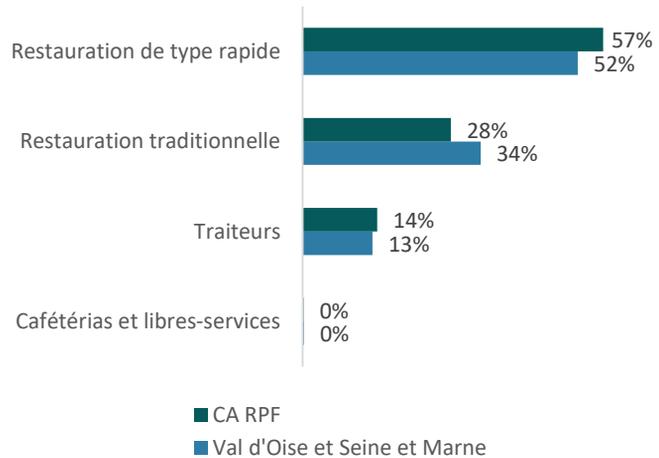
La restauration commerciale de Roissy Pays de France représente **1 427 établissements** avec une **forte représentation de la restauration rapide** (57% des établissements contre 52% en Seine et Marne et dans le Val d'Oise). Déjà identifiée par la CMA lors de l'étude menée pour l'agglomération en 2020, il semblerait que la tendance s'accélère suite à la crise sanitaire.

Se développe particulièrement sur le territoire la livraison de repas à domicile et des projets de dark kitchen\* voient le jour.

Sauf quelques démarches individuelles, les restaurateurs s'approvisionnent via des grossistes et à Rungis.

*\*les dark kitchen sont des cuisines entièrement dédiées à la livraison individuelle à domicile. Plusieurs peuvent alors se partager un même équipement.*

Part des établissements dans l'ensemble des établissements de la restauration (16% des dépenses alimentaires des ménages)



###### Des initiatives sociales et solidaires qui se développent sur le territoire

La restauration, vecteur de lien social peut devenir un support pour construire de nouvelles façons de travailler, plus inclusives ou plus innovantes. C'est le cas de plusieurs démarches qui ont vu le jour sur le territoire, à l'image du restaurant 19.59. Toutefois, ces initiatives intéressantes restent à ce jour restent économiquement très fragiles.



###### **Un restaurant d'insertion valorisant les produits locaux en gare de Garges Sarcelles**

Ouvert en 2019 et porté par l'association RER (Réseau d'Echanges et de Restauration), le restaurant emploie des personnes éloignées de l'emploi et valorise leur savoir-faire tout en proposant des produits de saison et locaux.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### C. La restauration commerciale, un secteur également bien implanté sur le territoire

La RHD sur la zone aéroportuaire : des filières d'approvisionnement industrielles peu compatibles avec l'offre du territoire

##### **Servair : une stratégie d'approvisionnement origine France**

###### **Activités et besoins :**

Servair est une société spécialisée dans la restauration hors domicile aérienne et propose des prestations (production de repas, logistique, services, etc.) pour des compagnies aériennes en France et à l'international.

Leurs besoins en denrées alimentaires concernent des produits très normés (qualité, grammage, homogénéité, etc.) et pour la très grande majorité transformés et/ou surgelés.

Les menus sont élaborés sur des cycles d'un à deux mois avec leurs fournisseurs avant d'être modifiés.

###### **Stratégie d'approvisionnement :**

Servair s'engage sur un sourcing « origine France » pour 95% de ses approvisionnements. Ils n'ont toutefois pas d'enjeux à structurer des approvisionnements en produits locaux.

Outre l'origine, l'attention est portée au savoir-faire et à l'expertise des fournisseurs, leur capacité à répondre à la spécificité de leur demande (cahier des charges) et à la variation des volumes commandés.

*« C'est très compliqué pour nous et très compliqué pour les producteurs de répondre à nos demandes. Dans l'aérien, la logique est dans la conformité très stricte, il n'y a pas de souplesse pour faire le « plat du jour ». Je ne vais pas référencer 1 fournisseur pour 1 produit. »*

*« On a essayé de mettre en avant des producteurs de la région, mais le différentiel de coût n'a pas permis de répliquer l'expérience. Des « produits français », c'est plus compatible avec notre activité. »*

Le choix est ainsi fait de limiter le nombre de fournisseurs référencés (150) avec lesquels des relations de longue date existent et des partenariats à long termes ont été mis en place.

###### **Fournisseurs et organisations des approvisionnements :**

Leurs fournisseurs sont des industriels et distributeurs spécialisés de taille importante. La découpe ou la préparation spécifique de certains produits sont réalisées auprès de prestataires. Les commandes sont livrées sur leur plateforme logistique (Saint Denis) à l'exception des produits très périssables livrés directement sur les sites de production (Roissy, Orly).

*« On sonde peu de fournisseurs, on a des relations de très longue date. Les partenariats sont durs à mettre en place. Nos fournisseurs doivent pouvoir gérer nos variations de volumes sans être impactés. On fait très attention à ne pas les mettre en fragilité. »*

Quelques expérimentations ont été réalisées sur des pâtes ou des tomates en IDF. En raison de trop nombreuses contraintes (volume, qualité, homogénéité des produits, saisonnalité, prix), ces initiatives n'ont pas été poursuivies.

###### **Enjeux et pistes de travail avec le PAT :**

La logistique sur le nord de l'IDF et la transformation de certaines gammes de produits (pâtisseries, sandwicherie, ultra frais) constituent les principaux enjeux d'approvisionnements alimentaires. Dans le cadre du PAT, les pistes de travail peuvent concerner :

- les réflexions sur l'ouverture d'une unité de transformation sur la zone aéroportuaire ;
- Le développement du pôle Agoralim qui représente un vif intérêt pour les opérateurs de Roissy.

Le développement de filières locales pour l'approvisionnement de ces acteurs n'apparaît toutefois pas comme un axe de collaboration possible ; la priorité étant mise sur l'origine France.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### D. Synthèse et AFOM sur la consommation, les pratiques d'achat et la distribution sur le territoire

##### Atouts

###### **Des attentes fortes d'une partie des consommateurs :**

- Des attentes d'une partie des consommateurs vis-à-vis de l'accès à une alimentation de qualité et en produits locaux (tendance nationale, enquête habitants).
- Une partie de la population intéressée par la démarche du PAT (enquête habitants).

###### **Une offre de distribution alimentaire diversifiée :**

- Un tissu de distribution dense et relativement diversifié.
- Les marchés particulièrement adaptés à la typologie de la population.
- Quelques acteurs ou initiatives de distribution proactifs pour proposer une offre de qualité (Gamm Vert, Biocoop, Blette comme chou, etc.).

###### **Un réseau d'acteurs important et mobilisables :**

- Un réseau d'acteurs outillés pour animer la question de l'alimentation durable sur le territoire (cf. partie 4).
- Démarche de sensibilisation portée par la communauté d'agglomération Roissy Pays de France (De la Graine à l'Assiette + L'école comestible).

##### Faiblesses

###### **Des habitudes de consommation éloignées des enjeux du territoire :**

- Des observations faites au niveau national sur le régime alimentaire qui s'appliquent sur le territoire. Celui-ci ne répond pas aux enjeux de durabilité, de santé et de sécurité alimentaire (part des protéines animales, pertes et gaspillages, produits transformés).
- Plus spécifiquement sur l'agglomération, un territoire marqué par une forte consommation de produits transformés et en RHD ainsi que l'importance du critère prix vs. qualité.
- Des difficultés à qualifier le niveau d'accessibilité à l'alimentation sur le territoire
- Une population hétérogène pour laquelle des réponses différenciées peuvent être difficiles à apporter pour traiter de l'inégalité de l'accès à l'alimentation (en quantité et en qualité).
- Des contraintes de mobilité pour une partie de la population (dépendance transport en commun, hétérogénéité spatiale de l'offre).

###### **Une distribution alimentaire peu orientée vers les produits locaux :**

- Une offre GMS centralisées / hard-discounter importante et une faible présence des distributeurs de proximité / indépendants.
- Des outils de distribution qui peinent à s'approvisionner en produits locaux en raison d'une offre limitée et réservée aux circuits courts.
- Une offre de restauration commerciale orientée vers la restauration rapide et peu qualitative.
- Des circuits courts « traditionnels » non adaptés au contexte socio-économique du territoire.
- Des opérateurs, présents sur la zone aéroportuaire, peu engagés sur les filières locales et difficilement mobilisables (stratégie « origine France », cahier des charges non accessible à des « producteurs individuels », fortes contraintes de prix).

###### **Des acteurs ESS fragiles**

- Des acteurs ESS en concurrence et économiquement fragiles.
- Des initiatives peu coordonnées entre elles limitant les effets de synergie.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### D. Synthèse et AFOM sur la consommation, les pratiques d'achat et la distribution sur le territoire

##### Opportunités

###### **Des tendances de consommation favorables aux productions du territoire :**

- Une population jeune dont les pratiques évoluent : ↓ produits carnés, ↑ digitalisation
- Des comportements d'achats favorables au rapprochement offre/demande du territoire et au développement de nouveaux circuits de distribution localement.

###### **Des projets et dynamiques locales importantes :**

- Un développement des entreprises alimentaires dynamique (étude CMA), notamment de la RHD et de la livraison
- Un futur équipement stratégique pour la logistique des filières territoriales (Agoralim direct / carreau des producteurs).

##### Menaces

###### **Des inégalités d'accès à l'alimentation renforcées :**

- Des circuits courts « traditionnels » non adaptés au contexte socio-économique du territoire.
- Des circuits courts qui peinent à se développer en raison du faible nombre d'agriculteurs engagés dans ces démarches, de freins logistiques, et de la proximité du marché parisien plus attractif.
- Les impacts de la guerre en Ukraine dont l'inflation de l'alimentation, via la hausse des coûts de production sur les chaînes alimentaires (énergie, logistique, emballages...).

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

## Généralités sur le fonctionnement de la restauration collective et ses enjeux en matière alimentaire

La restauration collective ne pèse que **25% de la consommation hors domicile**. En termes de volumes consommés, l'étude INCA 3 estime à environ **25%** la part des volumes consommés en restauration hors domicile (restauration collective et commerciale).

On distingue classiquement différents secteurs pour la restauration collective : la restauration scolaire (1<sup>er</sup> degré, 2<sup>nd</sup> degré et enseignement supérieur), la petite enfance, le secteur social et médico-social (hôpitaux, EHPAD, portage de repas à domicile, etc), les centres pénitentiaires et les entreprises privées.

Les modalités de fonctionnement des établissements sont variables. Les cuisines centrales, agréées CE, sont des établissements assurant la préparation des repas et leur livraison pour le compte d'autres établissements. Les restaurants satellites n'assurent pas l'élaboration de repas, ils sont livrés en liaison froide ou chaude par une cuisine centrale. Les restaurants autonomes assurent eux-mêmes la préparation et la distribution des repas au sein de leur établissement.

Secteur	Type d'établissement	Compétences - Acteurs
Scolaire	Crèches	EPCI/commune Associations / PEP38
	Primaires - maternelles	EPCI/commune
	Collèges	Département
	Lycées	Région
	Universités/écoles business, etc.	Etablissements
	CROUS	Ministère
ESMS et santé	Hôpitaux	EPCI/commune
	Santé (suite de soin, etc.)	Cliniques privées/Département
	EHPAD	Communes /Dpt
	Services à domicile et portage de repas	Département
	Services à domicile et portage de repas	CCAS/CIAS (commune - EPCI)
	Services à domicile et portage de repas	Associations
	Autres établ. (foyer de vie, IME, MAS, MECS)	Département
	Maison familiales et rurales (MFR)	Fédération des MFR38
Autres	Armées	Etat
	Restaurants d'Administration	Préfecture
	Etablissements pénitentiers	Ministère de la Justice
	Etablissements privés (tous secteurs)	Entreprises

*Secteurs de la restauration collective et compétences  
(Elaboration TriesseGressard )*

Enfin, les établissements peuvent assurer eux-mêmes la préparation des repas, avec des équipes dédiées. On parle de régie ou de gestion directe. Sinon, ils peuvent déléguer la production de repas à des sociétés de restauration collective (SRC). Il s'agit alors de gestion déléguée ou concédée.

La loi EGalim et la loi Climat et Résilience impactent le fonctionnement de la restauration collective par différentes mesures (plus de produits de qualité et durables dans les approvisionnements, Lutte contre le gaspillage alimentaire, Diversification des sources de protéines et menus végétariens, Substitution des plastiques, Information des convives)

Ces lois encadrent la qualité des produits achetés avec une entrée en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 pour les établissements scolaires, médico-sociaux, l'administration et à partir de 2024 pour la restauration privée. **Les repas doivent comporter au moins 50% de produits de qualité et durables** (i.e. Label Rouge, AOC/AOP, IGP, HVE, Produits fermiers, etc.) dont au moins **20% issus de l'Agriculture Biologique**. Les produits locaux ne font pas partie des produits de qualité tels que définis par la loi EGalim.

Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, les restaurants collectifs scolaires de la maternelle au lycée, publics ou privés, doivent proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien.

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

### Caractéristiques de la restauration collective sur le territoire

#### Evaluation de la consommation en restauration collective

La restauration collective publique\* sur Roissy Pays de France est estimée à environ **6,3M de repas par an** ; la restauration scolaire (primaire et secondaire) représentant près de **70%** de la production de repas.

La consommation alimentaire associée correspond à environ **2 800 t de denrées dont 630 t de légumes et 500 t de fruits.**

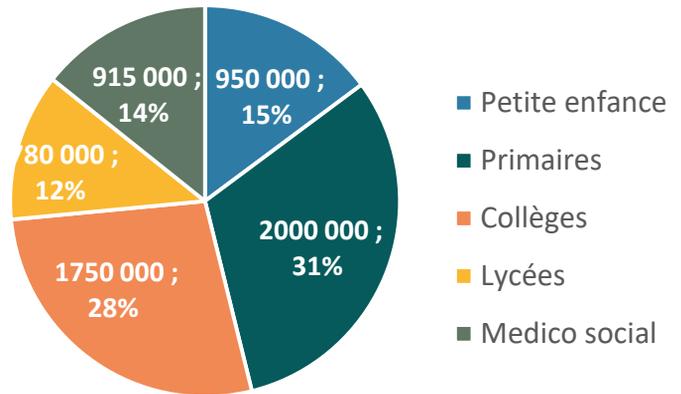
*\*Le nombre de repas en restauration collective privée n'a pas été évalué. Les données n'étant pas disponibles, il serait chronophage de chercher à évaluer les besoins quantitatifs de ces acteurs de manière exhaustive.*

*Néanmoins, ils seront soumis à la loi EGALIM dès 2024. Ceux-ci pourront être sollicités lors de l'approfondissement des travaux par la collectivité afin de mieux comprendre leurs attentes et contraintes vis-à-vis des exigences EGALIM.*

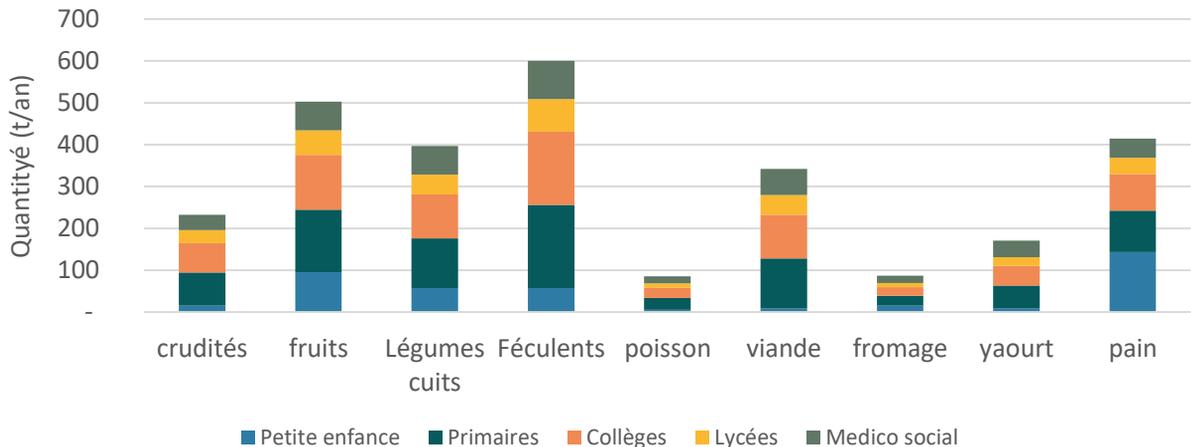
#### Chiffres clés RC :

- **6,3 M** de repas/an
- **2 800 t** de denrées alimentaires / an
- **2** communes en gestion directe (7 communes en réflexion sur un changement de mode de fonctionnement)
- **33** communes en gestion concédée (90% des repas en liaison froide)
- **55%** des communes intègrent des critères favorables aux produits locaux dans leur cahier des charges
- **1/3** assurent le pilotage de la prestation
- **9 SRC** sur le territoire de Roissy Pays de France

Nombre de repas estimés en restauration collective publique par an sur l'agglomération Roissy Pays de France



#### Estimation de la consommation alimentaire en restauration collective sur le territoire de Roissy Pays de France



Elaboration : TriesseGressard – Source : enquêtes en ligne auprès des communes de Roissy Pays de France, données Région IDF, statistiques INSEE, estimations réalisées à partir du GEMRCN.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### D. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

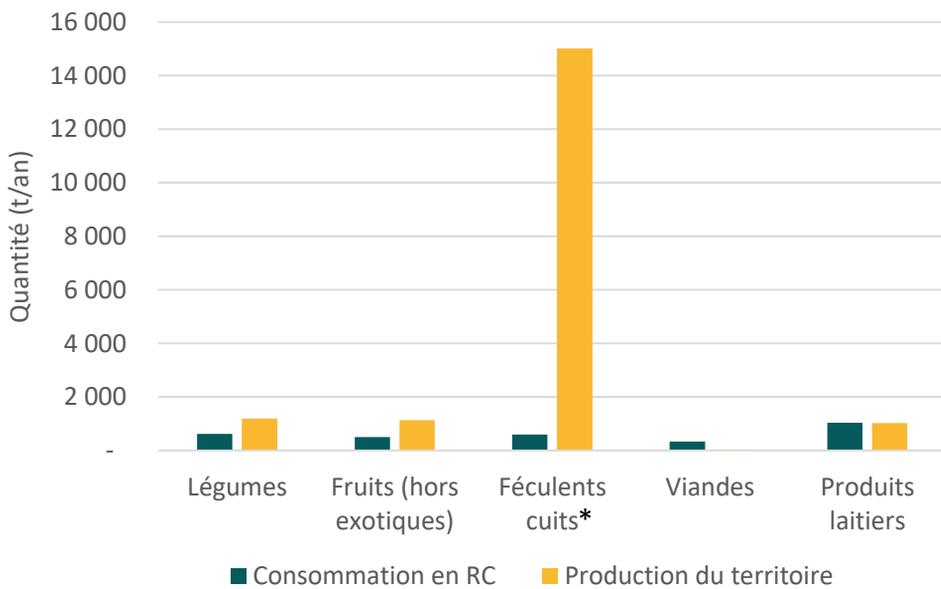
##### Caractéristiques de la restauration collective sur le territoire

###### Evaluation de la consommation en restauration collective

La comparaison théorique entre les productions du territoire et la consommation de produits alimentaires en restauration collective met en avant des « besoins d'importation » ciblés notamment sur les filières viandes.

Toutefois, si les productions de lait, fruits et légumes, céréales et de pommes de terre (féculents cuits dans le schéma ci-dessous) couvrent théoriquement les besoins des établissements, l'organisation actuelle des filières est largement orientée vers l'export (céréales), vers la GMS (pommes de terre), les circuits courts (lait et fruits et légumes) et n'est à ce jour **pas adaptée au marché de la restauration collective**.

Comparaison théorique offre/demande de la RC



\*Légumineuses, pommes de terre, pâtes, riz

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### D. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Communes : d'un fonctionnement délégué à un prestataire vers une diversité de modèles à accompagner ?

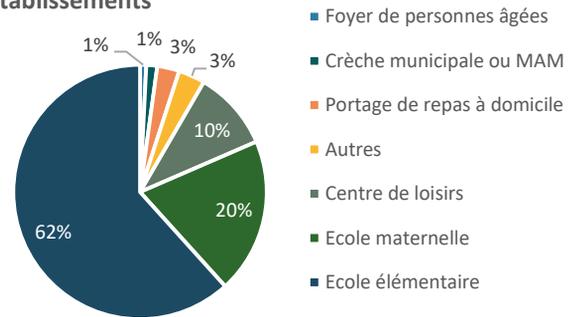
##### Un secteur qui concerne la quasi-totalité des communes du territoire

A l'exception du Plessis Gassot et Epiais-les-Louvres, toutes les communes du territoire financent un service de restauration collective. Les données collectées lors de la phase de diagnostic (enquêtes en ligne) **permettent d'estimer à plus de 3,7 millions le nombre de repas par an servis en restauration collective par les communes** (60% des repas en RC sur le territoire).

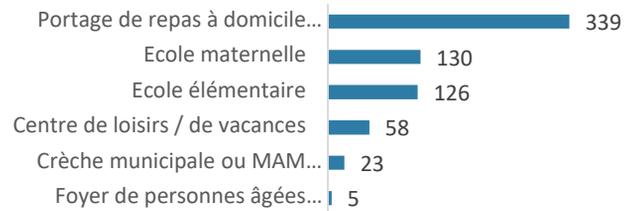
Sans surprise, la majorité de ces repas sont concentrés sur la partie « Sud » du territoire.

Ces prestations concernent pour l'essentiel la petite enfance et la primaire (pour plus de 80% des repas). Environ 350 bénéficiaires d'un service de portage de repas à domicile sont, par ailleurs, recensés.

##### Répartition des repas par type d'établissements



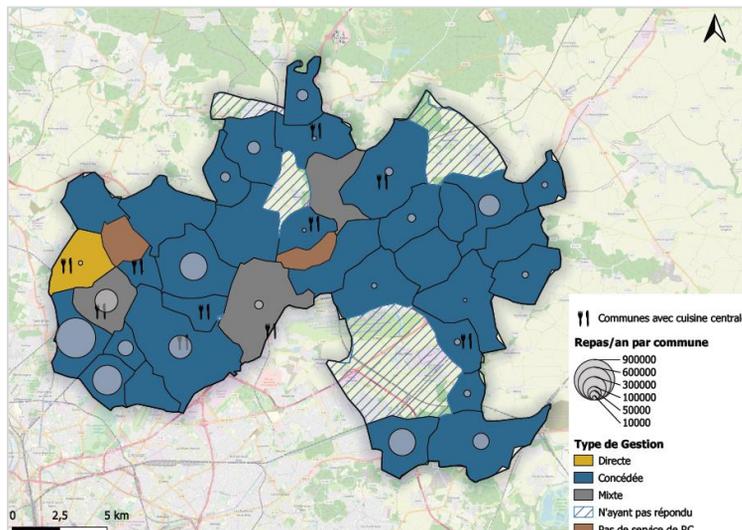
##### Nombre d'établissements sur le territoire de Roissy Pays de France



##### Un service essentiellement externalisé auprès d'une Société de Restauration Collective

Seules **deux communes assurent aujourd'hui ce service en gestion directe** (régie) : Roissy-en-France et Ecouen. Le recours à un prestataire de restauration collective est ainsi largement dominant sur l'agglomération.

Ces prestations sont principalement réalisées par la livraison de repas sur les sites de consommation (80% des repas) en liaison froide (>90% des repas). Seuls 10% des repas sont ainsi préparés sur place au sein des établissements (cf.p.73).



Elaboration : TriesseGressard – Source : enquêtes en ligne auprès des communes de Roissy Pays de France

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

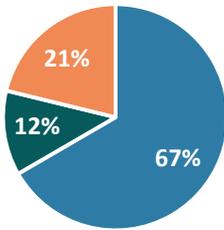
## D. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Communes : d'un fonctionnement délégué à un prestataire vers une diversité de modèles à accompagner ?

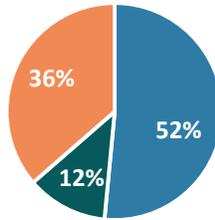
### Des acteurs engagés autour de l'alimentation durable

Les résultats de l'enquête en ligne mettent en évidence qu'une majorité de communes sont attentives à intégrer dans leur cahier des charges des indicateurs exigeants **la prise en compte de produits de qualité dans les menus**.

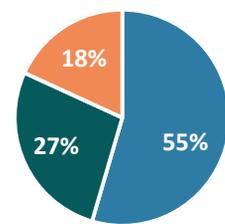
Produits biologiques (AB)



Produits SIQO



Produits locaux



■ Oui ■ Non ■ Je ne sais pas

L'engagement des communes en faveur d'une alimentation durable se manifeste également par les efforts réalisés pour **répondre aux objectifs de la loi EGalim** notamment en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, la mise en place de menus végétariens ou encore la réduction des emballages plastiques.



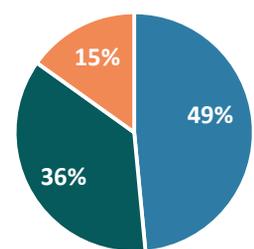
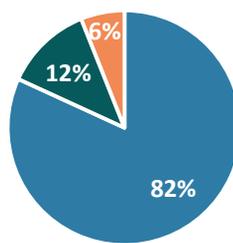
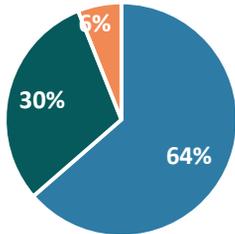
Actions de réduction du gaspillage alimentaire



Mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire



Actions de réduction des emballages plastiques



■ Oui ■ Non ■ Je ne sais pas

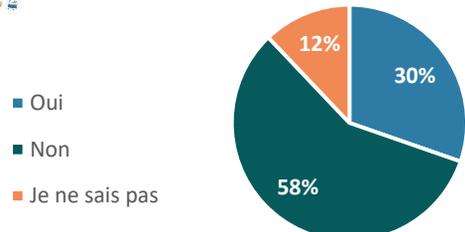
### Un enjeu à mieux communiquer auprès des convives

Il ressort, cependant, des différentes enquêtes réalisées un besoin de **renforcer le travail de sensibilisation et d'éducation sur les enjeux de l'alimentation durable** et les démarches mises en œuvre dans le cadre de la politique de restauration collective des communes. Seules **30% engagent des actions sur ce volet** (affiches, animations, activité débat, ateliers sensoriels, etc.). Cela se reflète dans les enseignements de l'enquête en ligne diffusée auprès des habitants du territoire où moins de **40% des parents d'élèves indiquaient être satisfaits de l'alimentation proposée au sein des établissements ;**

les axes d'amélioration évoquées concernaient en particulier : la qualité des repas, la part des produits locaux dans les menus, et la réduction du gaspillage alimentaire.



Actions autour de l'éducation et la sensibilisation à l'alimentation durable



■ Oui ■ Non ■ Je ne sais pas

Source : enquêtes en ligne auprès des communes de Roissy Pays de France (33 répondants)

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

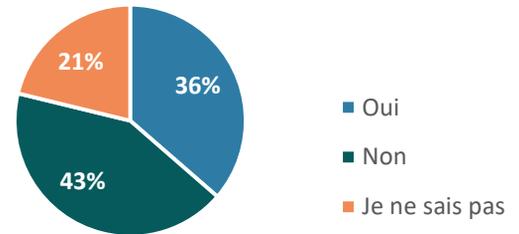
#### D. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Communes : d'un fonctionnement délégué à un prestataire vers une diversité de modèles à accompagner ?

##### Un enjeu de renforcer le pilotage des contrats de prestation par les communes

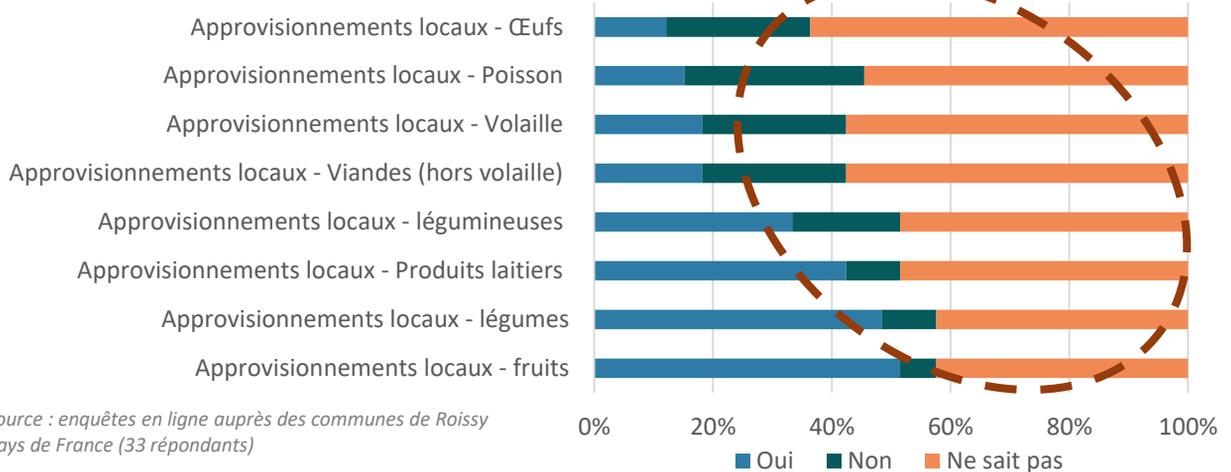
Si des efforts sont réalisés dans la construction des cahiers des charges et la sélection des prestataires, 1/3 des communes seulement indiquent suivre le **pilotage et la bonne exécution des contrats** avec leur société de restauration collective. Les difficultés pour assurer ce suivi sont largement partagées par les communes (manque de temps, gestion des ressources humaines, manque de compétences techniques, reporting par le prestataire, etc.).

Pilotage du contrat et suivi des approvisionnements en produits de qualité



Cette situation se traduit par une **faible visibilité** des communes sur leurs approvisionnements en denrées alimentaires (notamment en produits locaux) et des difficultés pour évaluer leur niveau de réponse aux objectifs EGAlim.

##### Approvisionnement en produits locaux déclarés par les communes



Source : enquêtes en ligne auprès des communes de Roissy Pays de France (33 répondants)

##### Quelques retours d'expérience relevés lors de l'atelier sur la « Restauration Collective » :

- **Aspects réglementaires :**
  - Groupement pour l'Agriculture Biologique : Appui pour la rédaction des marchés
- **Produits locaux :**
  - Sourcing CD95 sur 5 filières stratégiques + opération bête entière sur la filière viande
  - CD77 et Région IDF : mise en place d'une unité de transformation (SPL Approv'Halles, Provins, 77)
- **Emballages plastiques :**
  - SIRESCO : Expérimentations à Compans sur des emballages en verre et en inox
  - CD95 : reprises des barquettes avant remise en température pour être recyclées / utilisation d'autres contenants pour la remise en température
- **Gaspillage alim :**
  - CD95 : valorisation des biodéchets, dans le cadre du tri sélectif de leur déchets + mise en place d'une filière de compostage avec 2 entreprises valdoisiennes.
  - SIGIDURS : réduction des biodéchets, sensibilisation des écoles et centres de loisirs
- **Pilotage des contrats avec les prestataires :**
  - Gonesse : contrôle des factures de denrées alimentaires
  - Ecouen : mise en place d'une commission des menus avec les parents d'élèves, rencontres régulières avec le prestataire d'achat de denrées (relation de confiance, procédures de contrôle)
  - Roissy-en-France : demande d'accès au détail des commandes au prestataire.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

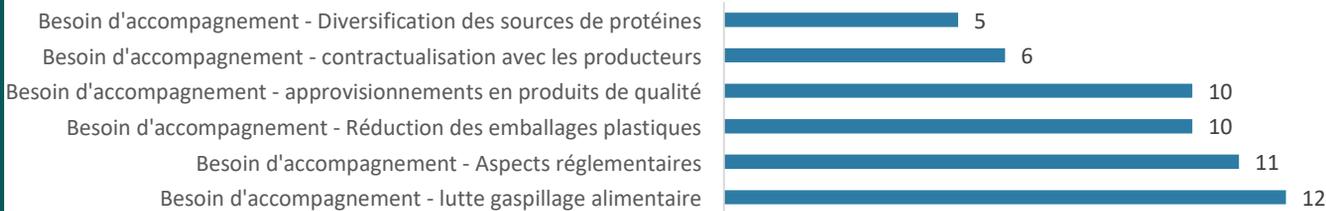
Communes : d'un fonctionnement délégué à un prestataire vers une diversité de modèles à accompagner ?

#### Vers un accompagnement ciblé des communes selon leurs besoins et leurs priorités sur le secteur de la restauration collective

S'il ressort de l'enquête en ligne des besoins partagés par les communes autour de la mise en œuvre des lois EGalim et Climat & Résilience, les échanges en atelier mettent en évidence des communes avec des positionnements et des orientations très spécifiques de leur service de restauration collective nécessitant « un accompagnement » ciblé.

Source : enquêtes en ligne auprès des communes de Roissy Pays de France (33 répondants)

#### Besoins d'accompagnement techniques exprimés par les communes



Dans le cadre du PAT, cet accompagnement pourrait se traduire par la constitution de groupes de travail associant les communes intéressées. Ils pourraient notamment concerner :

- Les communes souhaitant **améliorer leur relation avec leur prestataire** de restauration collective voire renouveler leur contrat de prestation : quelles pistes de collaboration possibles ? Quelles modalités de reporting des indicateurs EGalim ou d'approvisionnements en produits locaux ? Quels besoins de formation, recrutement, investissements ?, etc.;
- Les communes intéressées pour adhérer à un **nouveau syndicat de restauration collective** ;
- Les communes avec des **projets d'investissements** et visant un objectif de « **réappropriation** » de la production de repas au niveau des établissements : choix du mode de gestion (en régie ou en gestion concédée), élaboration du cahier des charges pour le recrutement d'un prestataire pour les achats de denrées, politique tarifaire, suivi des indicateurs EGalim).

« La difficulté c'est le reporting, le suivi et savoir dire exactement ce que le prestataire apporte »

« On a un fonctionnement hybride avec une partie fabriquée sur la ville et une autre par une SRC. Ça coûte cher, on réfléchit à récupérer toute la production »

« On a une réflexion sur notre cuisine en DSP qui est obsolète. On va voir ce que va faire Roissy Pays de France pour adhérer à un syndicat »

Communes

#### Focus sur les réflexions autour de la mise en place d'un syndicat de restauration collective :

Roissy Pays de France engage des réflexions sur la structuration d'un nouveau syndicat de restauration collective pour les communes exprimant un intérêt pour mutualiser certaines compétences comme :

- Le sourcing (groupement de commande)
- La fabrication de repas
- L'animation / information / sensibilisation des convives
- Le suivi technique des infrastructures
- La formation des cuisiniers
- Le suivi réglementaire

Si aucune orientation n'est arrêtée à ce stade, le mode de fonctionnement du SIRESCO est mis en avant et pourrait être décliné. Les fonctions et compétences à mutualiser, le passage en régie ou non ou encore les besoins d'appui techniques et juridiques seraient à approfondir par les acteurs du territoire.

Cette réorganisation pourrait, par ailleurs, se traduire par la mise en place d'un centre de ressources au niveau de l'agglomération afin de répondre aux enjeux et besoins évoqués précédemment.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Communes : d'un fonctionnement délégué à un prestataire vers une diversité de modèles à accompagner ?

##### Des réflexions sur des changements d'organisation et d'investissement

*Actions en cours  
Pistes de réflexion*

- **Projets de nouveaux équipements**
- **Mutualisation de certaines compétences / mise en place d'un syndicat de RC**
- **Ré-internalisation de la prestation de RC ou relocalisation de la production de repas**
- **Renouvellement de contrat avec des SRC**

*Nouvelle école avec cuisine sur place  
Modernisation des bâtiments  
Projet de nouvelle cuisine centrale*

*Syndicat RC à l'échelle de Roissy Pays de France  
Intérêt pour de la mutualisation (passage en liaison chaude)*

*Souhait de récupérer la totalité de la production de repas sur la commune  
Passage en régie en septembre 2021, marché d'assistance à l'achat de denrée  
Nouvelle école avec une cuisine sur place*

*Révision du contrat de DSP  
Renouvellement de la DSP  
Renouèlement du marché*

##### Des priorités données à l'approvisionnement en produits locaux

- **Sourcing et développement des circuits courts**

*PADD, périmètres maraichages, développement des circuits courts  
Difficultés d'identification de producteurs  
Renforcer les relations avec les agriculteurs locaux*

##### Des contraintes liées à la mise en œuvre de la loi EGalim

- **Gaspillage alimentaire**
- **Emballages plastiques**
- **Suivi du contrat du prestataire**

*Travail sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire  
Certification Ecocert en Cuisine (label 2)*

*Expérimentation sur le changement des contenants*

*Comment contrôler l'application de la loi  
Quelle application de la loi par le prestataire ?*

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

## Conseils Départementaux (CD\*) : vers une mutualisation de fonctions et des centres de décision hors territoire

### CD95 - Elaboration d'un schéma directeur de la restauration collective à l'horizon 10 ans

Depuis 2019, le Département 95 s'est fortement engagé sur les problématiques de l'alimentation saine et durable dans les collèges.

Cela s'est notamment traduit par le renforcement de ses équipes et la réalisation d'un audit sur le fonctionnement du service de restauration collective et l'organisation de la fonction achat au niveau des établissements. Plusieurs axes de travail ont été identifiés comme prioritaires et en particulier :

- La mise en place d'un **groupement de commande** pour les gestionnaires d'établissement ;
- La réalisation d'une **trame menu départementale** pour faciliter le référencement des produits labellisés « EGalim » ;
- L'identification de « **filières stratégiques** » pour renforcer la part des produits locaux dans les menus ;
- Les outils de pilotage et de suivi des **indicateurs EGalim**.

Le Département travaille aujourd'hui à l'élaboration d'un **schéma directeur** pour sa politique de restauration collective avec une approche « 360° » depuis le travail de sourcing, la politique d'achat, la formation des chefs de cuisine, les investissements en équipements et la sensibilisation/information auprès des convives.

Le Département se fixe l'objectif de **reprenre la main sur le service de restauration collective** pour l'ensemble des collèges actuellement en gestion concédée (22 établissements) et de poursuivre le travail **d'harmonisation des pratiques**.

Un travail similaire a été récemment engagé auprès des **établissements sociaux et médico-sociaux** avec lesquels le Département a des conventions de financement.

« On a mis en place un groupement de commande en 2019. C'était une priorité, savoir quelles étaient les attentes et les besoins des collègues. »

« L'objectif est de passer à 2 typologies de production et de reprendre la main sur la RC »

« On est en train de rédiger un schéma directeur de la RC au niveau départemental, l'objectif est d'en sortir des grandes orientations et un plan d'actions »  
- CD95

#### Les axes de collaboration avec le PAT :

Il est possible d'identifier deux grands volets de collaboration avec les actions engagées par le Département 95 :

- **Capitaliser sur leur retour d'expérience et bonnes pratiques mises en œuvre :**

Cela concernerait en particulier les communes qui portent une réflexion sur le changement de mode de gestion de leur service de restauration collective (gestion directe ou via un syndicat de restauration collective). Les enseignements sur la mise en place du groupement de commandes, les travaux sur la structuration de filières de produits locaux (Val d'Oise) ou encore les expérimentations sur la gestion des emballages ou la réduction du gaspillage alimentaire notamment seraient des retours d'expériences précieux.

- **Suivre les conclusions de l'audit sur les ESMS :**

Parce que certains établissements relèvent de la compétences des communes, les recommandations de l'audit sur les actions à mettre en œuvre auprès de ces structures pourraient s'inscrire dans le plan d'actions du PAT sur le volet « Restauration Collective ».

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Conseils Départementaux : vers une mutualisation de fonctions et des centres de décision hors territoire

#### Conseil départemental 95 – Un travail déjà bien engagé sur les approvisionnements de qualité



##### Fonctionnement :

- 111 collèges (34 700 repas/j) :
  - 52 en gestion directe (>20 000 repas/j)
  - 35 desservis par la CC St Leu (7 500 repas/j, liaison froide)\*\*
  - 22 en gestion concédée (7000 repas/j; Compass)\*\*
- Très forte autonomie (achat, repas, facturation, etc.)

##### Approvisionnements :

- Groupement de commande créé en 2019 (16 lots)
- \*\* EGalim : objectif quasiment atteint sur le AB pour les collèges à l'échelle du département / plus difficile sur les Signe de Qualité et d'Origine (SIQO\*)
  - CC : 28% label + 22% AB
  - SRC (Société de Restauration Collective) : déploiement d'un logiciel pour suivre les approvisionnements + obligation de reporting (25% produits label + 25% AB)
- Etablissement en gestion directe : Trame menue départementale avec référencement produits labélisés (70% des collèges) : objectif 70% produits qualité

##### Enjeux / priorités :

- Elaboration d'un schéma directeur de la RC à 10 ans (en cours) + plan d'actions « 360 » (sourcing, fonctionnement, école des chefs, équipement, sensibilisation, etc.)
- Objectif de reprendre la main sur les 22 collèges en gestion concédée et 100% des collèges avec la trame départementale
- Introduire produits de proximité: opérations ciblées sur 5 filières du Val d'Oisien en RC (pommes, lentilles, volaille, yaourt, salade de fruits) + opération d'achat de bête complète pour l'équilibre carcasse
- Audit en cours sur les ESMS (quels leviers d'actions sur les pratiques, etc.)

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Conseils Départementaux : vers une mutualisation de fonctions et des centres de décision hors territoire

##### Conseil départemental 77 – Une centralisation des approvisionnements autour d'un futur outil de transformation et de logistique (Provins)

Si une très forte autonomie est donnée jusqu'à présent aux collèges sur la gestion de leur service de restauration collective, le Département engage une **profonde réorganisation sectorielle**. Celle-ci pourrait se traduire par un transfert et une mutualisation de certaines fonctions notamment sur les **achats et la facturation** au niveau du Département.

Il a par ailleurs été fait le choix du financement d'un équipement de transformation (fruits et légumes, volaille) et de logistique (achat, préparation des commandes, livraison) en partenariat avec la Région IDF à Provins. Cet outil a pour vocation d'approvisionner les collèges du 77 et les lycées en denrées alimentaires. Exploité par une Société Publique Locale (SPL), la plateforme doit être déployée pour la rentrée de septembre 2024.

Un travail est engagé par la Chambre d'Agriculture pour accompagner la structuration de filières sur le territoire pour sécuriser des approvisionnements locaux.

« Les gestionnaires d'établissements font tout depuis les commandes jusqu'à la facturation aux familles. On réfléchit à mutualiser certaines compétences notamment avec un groupement de commande. » - CD77

« Il y a encore beaucoup de sujets encore en réflexion comme la mise en place d'un groupement de commande la structuration des marchés par la SPL ou la structuration des filières pour approvisionner la plateforme. » - CD77

##### Des axes de collaboration limités avec le PAT :

Contrairement aux collèges situés sur le 95, les axes de collaboration semblent, pour l'instant, très limités avec ces établissements. Les réflexions autour du **transfert de compétences** des achats et le **déploiement de l'outil** concentrent en effet les priorités à court/moyen termes. La concentration des approvisionnements sur le futur équipement, situé en dehors du territoire, ne permet pas non plus d'identifier des **pistes d'action précises** avec les objectifs du PAT.

Ces questionnements mériteraient d'être abordés après l'ouverture du site avec les partenaires techniques du projet (notamment la Chambre d'Agriculture) et en particulier le lien avec les besoins de diversification agricole.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Conseils Départementaux : vers une mutualisation de fonctions et des centres de décision hors territoire

##### CD77 – Des « enjeux et centres de décision » hors territoire



###### **Fonctionnement :**

- 130 collèges en gestion directe
- Très forte autonomie (achat, repas, facturation, etc.) – peu de visibilité EGAlim ?
- Un secteur en réorganisation (fonction achat et facturation notamment)

###### **Approvisionnements :**

- Réflexion sur la mise en place d'un groupement de commande au niveau du Département
- Construction d'une plateforme logistique à Provins pour l'approvisionnement des collèges et lycées (F&L et volaille) – sept. 2024

###### **Enjeux / priorités :**

- Mutualisation et transfert de certaines compétences (achat, suivi facturation, etc.)
- Déploiement de la plateforme par la SPL (rédaction des marchés, qualification du sourcing local, accompagnement agriculteurs avec la Chambre d'Agriculture, etc.)

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Conseil Régional (CR\*) : d'une forte autonomie des établissements vers une centralisation des fonctions achats

#### Une profonde réorganisation de la restauration collective au niveau des lycées

Si les lycées sont aujourd'hui **très autonomes** sur l'organisation et le fonctionnement de leur service de restauration collective, il est possible de souligner les évolutions d'organisation suivantes :

- Les lycées sur le département 77 vont être **fortement impactés** par le projet de plateforme à Provins puisque la **fonction d'achat de denrée sera transférée à la SPL** (à l'exception du pain). Ce transfert de compétences d'un important travail juridique, administratif et financier.
- Les lycées du département 95 conserveront leur autonomie.

Depuis 2019, la Région a identifié trois axes de travail prioritaires :

- **Les achats de denrées :**

La Région a mis en place une **centrale d'achat ouverte à l'ensemble des acheteurs de restauration collective en IDF** et encourage les établissements à y adhérer pour leurs approvisionnements (respect de la commande publique, solutions pour des approvisionnements locaux et de qualité, traçabilité, etc.). Une boîte à outils a également été élaborés pour faciliter et encadrer les achats en gré-à-gré pour des produits locaux. La plateforme « Du local sur mon plateau » référence notamment des producteurs et boulangers sur le territoire IDF.

- **Le Système d'Information :**

Depuis 2021, la Région déploie un **outil de pilotage informatique** pour le suivi des objectifs EGalim (Easyliis) et l'appui à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- **La conduite du changement :**

L'accompagnement au changement a été identifié comme essentiel pour la mise en place des outils et bonnes pratiques au sein des établissements. Cela s'est notamment traduit par la mise en place d'un **marché de formation professionnelle** en octobre 2021 pour les agents de restauration (maîtrise des outils, business meeting, actions du GAB) ou encore l'élaboration d'un **catalogue d'actions** pour la sensibilisation des convives des lycées.

#### Axes de collaboration avec le PAT :

Comme pour les collèges du 77, les pistes de collaboration avec les lycées sur ce département semblent limitées.

En revanche, l'appropriation des outils mis en place par la Région, et plus particulièrement la **centrale d'achat**, par les établissements de restauration collective en gestion directe ou avec un projet de changement de mode de gestion pourrait s'inscrire dans le plan d'action du PAT.

#### Les fondamentaux de la Centrale d'Achats

##### MODE PROJET



Pas de création de structure  
Processus Achats de la Région

##### AGILITE



La centrale d'achat agira en  
« intermédiaire »

##### PARTICIPATION DES UTILISATEURS



Mise en place de groupes de  
travail pour préparer les actions  
de la centrale d'achat

##### UTILITE



Privilégier les segments « qui font sens »  
Assurer la possibilité d'un égal accès à des offres  
performantes sur le territoire francilien

##### OUVERTURE



Adhésion ouverte à tous les « acheteurs » ayant leur  
siège social en Ile-de-France  
Gratuité



Source : Présentation du dispositif de  
centrale d'achat de la Région IDF

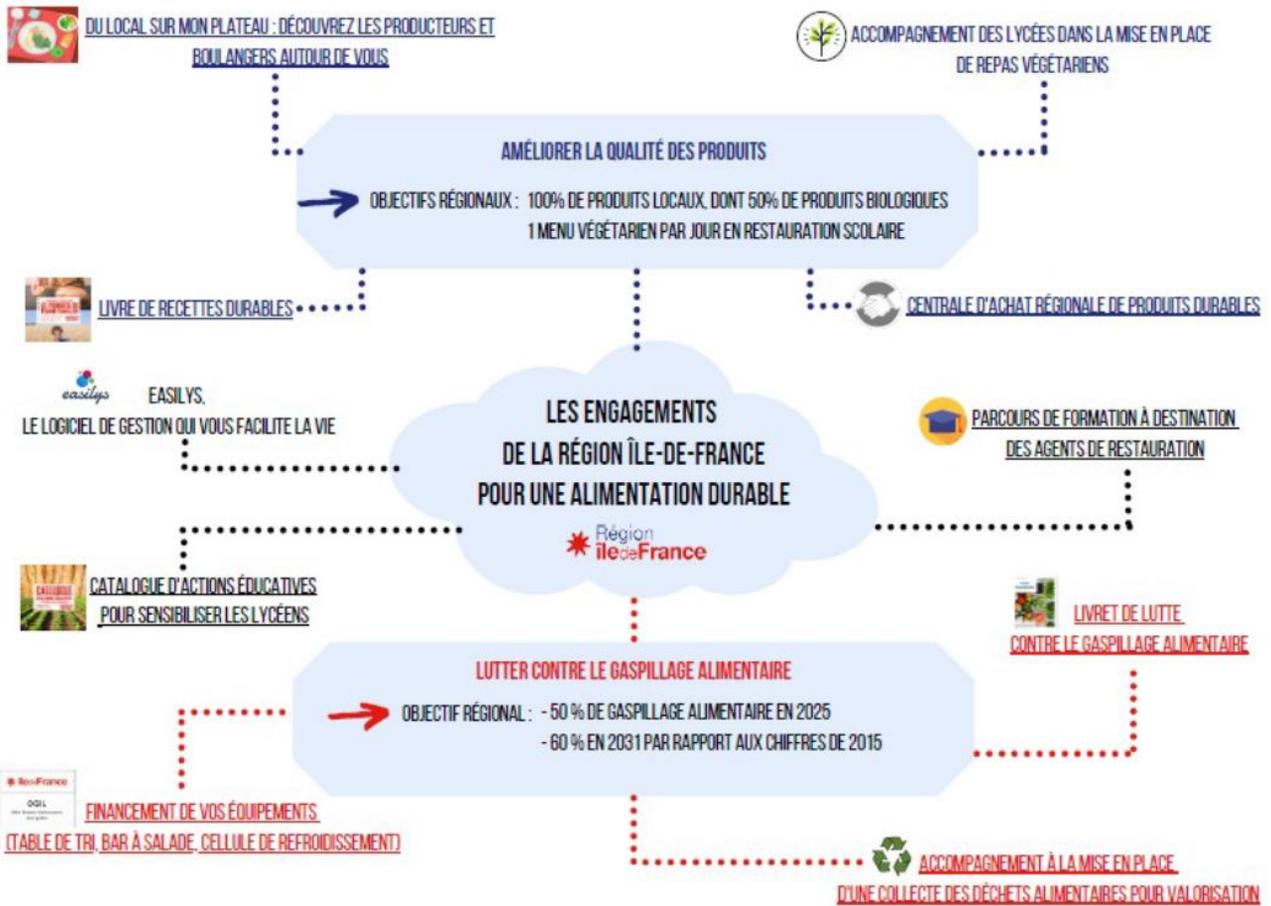
« La centrale s'adresse aux acteurs qui ont peu de ressources achats en interne et qui font entre 4000 à 6000 couverts jour. » - Région IDF

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

Une restauration collective qui doit évoluer pour répondre aux nouvelles exigences EGalim

#### Focus sur le projet « Restauration Durable » porté par la Région IDF



Source : projet « restauration durable » dans les EPLE franciliens – Région IDF

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

##### Etablissement social ou médico-social (ESMS) : Focus sur l'hôpital de Gonesse

Le service de restauration collective est assuré en gestion directe par l'hôpital. Il **représente 2 200 repas/j** (dont unités annexes satellites). La production des repas est réalisée en **liaison froide** (J+3).

Si l'équipement de cuisine est récent (relocalisation en 2016), le gestionnaire engage des réflexions sur la **restructuration du service**. Bien que performant pour répondre aux volumes de repas à produire et aux exigences de qualité, le matériel est déficient et l'hôpital est confronté à un enjeu de **remise à niveau des locaux** et de **l'organisation interne** (cas de la légumerie qui n'est pas en état, et ne permet pas de travailler des produits bruts).

*« Pour les légumes, ils ont installé des légumeries sur certains territoires. Ça pourrait nous intéresser, on a une légumerie mais elle n'est pas en bon état. On n'achète pas de légumes bruts, on fait que du surgelé. On a besoin de produits préparés et je pourrais allouer mon personnel à autre chose. »*

Les achats de denrées alimentaires respectent un cahier des charges défini par l'établissement et sont structurés autour :

- d'un **groupement de commande** (RESA). Celui-ci, n'étant pas spécialisé sur les produits alimentaires, donne peu satisfaction (offre très restreinte, non adaptée aux enjeux EGAlim, absence de produits locaux). Le **marché** d'une durée de 4 ans, démarré en janvier 2022, permet essentiellement de s'approvisionner auprès de **grossistes nationaux**.

*« On réfléchit à sortir du groupement mais on a d'autres problématiques à gérer. »*

Parmi les freins exprimés pour un approvisionnement en produits locaux, il ressort :

- La connaissance de l'offre locale ;
- La capacité des acteurs à répondre aux exigences qualité (normes sanitaires, gammes de produits) ;
- Les contraintes de livraison sur le site de production ;
- Les contraintes de prix et la maîtrise des budgets ;
- Les équipements et les RH (capacité de travailler les produits bruts).

*« On a copié/collé l'organisation précédente lors du déménagement. On a travaillé en mode dégradé pendant longtemps. »*

##### Axes de collaboration avec le PAT :

Des besoins d'accompagnement sont exprimés sur certaines réflexions portées aujourd'hui par l'hôpital sur :

- La mise en place d'un groupement de commande/centrale achat ad-hoc pour les denrées alimentaires avec la volonté de monter en gamme et en qualité, prendre en compte la loi EGAlim (travail à conduire sur le sourcing, allotissement, etc.) ;
- La restructuration de l'organisation interne (procédures, marchés, personnel, équipement, etc.).

# 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## E. La restauration collective, un secteur en pleine réorganisation

### Sociétés de Restauration Collective : une forte diversité d'opérateurs mais des difficultés d'approvisionnement communes

Le territoire se caractérise par **un important nombre de sociétés de restauration collective**. La majorité intervient à l'échelle nationale mais il est possible d'identifier quelques acteurs régionaux (en bleu ci-contre) se distinguant par leur ancrage territorial et leur capacité à apporter des solutions aux attentes de leurs clients.

#### SRC présentes sur Roissy Pays de France

- Sodexo (*Sagère Petits Gastronomes*)
- Sogeres
- Elior
- API Restauration
- Convivio
- Compass
- Amor Cuisine
- Géres
- Siresco (Syndicat Intercommunal)

Si ces sociétés se distinguent par leur mode d'organisation et le déploiement de stratégies propres, elles expriment néanmoins les mêmes difficultés pour s'approvisionner en produits locaux :

- Contraintes de coûts
- Difficultés pour répondre à la demande (volume, rupture, gestion des menus)
- Respect des exigences nutritionnelles, équilibre des repas.
- Personnel disponible
- Livraison

« On a des communes qui veulent acheter du prix, on répond à leur demande. S'ils demandent à ce que l'on travaille avec un fournisseur local, on le référence. » - SRC

« L'intégration de produits locaux est difficilement mise en œuvre au niveau des cuisines centrales. On a 25 productions différentes sur nos cuisines, il est difficile de faire plus. » - SRC

#### Focus sur 3 SRC présentes sur le territoire

**Fonctionnement :**

- Exploitation de cuisines pour des établissements (Geres)
- 400 repas/j (Le Thillay) et 200 repas/j (Moussy le Neuf)

**Approvisionnements :**

- Centrale de référencement : 30 fournisseurs
- Fournisseurs: Rungis, grossistes, producteurs (selon demandes clients)

**Enjeux / priorités :**

- pouvoir offrir la même offre à tous nos établissements et rationaliser les commandes.
- être en capacité de s'adapter aux demandes des clients.

**Initiatives :**

- Moussy le Neuf : label Ecocert en Cuisine 2 : Relation de collaboration : un interlocuteur dédié à la RC a pour la mise en place du projet et le label.

**Fonctionnement :**

- 3 cuisines en propre avec service de livraison dont 2 (77 et 78) : 7000 à 20000 repas/jour
- 1 commune avec production de repas sur place sur la CA RPF

**Approvisionnements :**

- Centrale de référencement : 1200 producteurs
- Fournisseurs: Rungis, grossistes, producteurs (important travail de sourcing)

**Enjeux / priorités :**

- Démarches centrées sur Egalim
- Mise en place d'un outil de pilotage (objectifs suivi par établissement d'ici mars 2023)

**Initiatives :**

- Fortes contraintes pour des approvisionnements en local.

**Fonctionnement :**

- Syndicat intercommunal de RC – implanté en région parisienne pour livraison de repas sur 18 villes (dont 4 sur la CA RPF)
- 45 000 repas/jour
- 3 cuisines centrales : 2 scolaires + portage à domicile (1200 couverts)

**Approvisionnements :**

- 16 M€/an d'achat de denrées alimentaire
- 43% de SIQO et 30% AB (objectif 40% AB en 2024)
- Initiatives engagées pour un approvisionnement local sur certaines filières (bœuf Val d'Oise, intégration de l'agneau dans les IT avec un débouché RC, partenariat long terme avec des coop.)

**Enjeux / priorités :**

- Projet de cuisine centrale sous 2 ans
- Révision de la stratégie de production et de distribution.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### F. Synthèse et AFOM sur le secteur de la restauration collective

##### Atouts

###### Des acteurs engagés sur le territoire:

- Des acteurs de la restauration collective engagés en faveur d'une alimentation durable avec des résultats encourageants (cahier des charges, actions de réduction du gaspillage alimentaire et des emballages plastiques, menus végétarien).
- Le financement d'un service de RC par la quasi-totalité des communes en capacité d'intervenir sur ce secteur.
- Le CD95/77 « leader » sur la mise en œuvre des loi EGalim et Climat& Résilience pour les collèges.
- Une solution innovante du CD77 et de la Région IDF pour l'approvisionnement des cantines, via un outil de transformation dédié.
- Un modèle de fonctionnement mutualisé de la restauration collective avec le SIRESCO et une priorité donnée au local.
- Le SIGIDURS engagé sur les questions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

##### Faiblesses

###### Une organisation de la RC du territoire qui contraint les leviers d'actions :

- Un fort recours des communes aux SRC avec peu de visibilité quant aux approvisionnements.
- Des SRC aux stratégies d'achats régionales voire nationales.
- Des difficultés de pilotage des contrats de prestation par les communes (manque de RH et de compétences).
- Des centres de décision pour la fonction achat hors du territoire avec des marges de manœuvre réduites sur les achats de denrées alimentaires (collèges et lycées).

###### Absence de filière dédiée à la RC :

- Une organisation collective des filières agricoles locales inexistante pour répondre à la restauration collective (volume, réponses aux marchés publics, capacités de transformation etc.).
- Des acteurs de la RC confrontés à l'écart entre leurs besoins et la capacité des filières locales à y répondre et au frein des marchés publics dans la volonté de privilégier les productions locales.
- Un marché peu attractif en comparaison des opportunités de marché du bassin de consommation parisien.
- Un marché fluctuant au cours de l'année avec des problématiques de saisonnalité (offre/demande) pour structurer une filière.

### 3. DIAGNOSTIC DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

#### F. Synthèse et AFOM sur le secteur de la restauration collective

##### Opportunités

###### **Des changements de fonctionnement du service de RC en réflexion au sein de certaines communes :**

- Des communes qui se questionnent sur l'opportunité de reprendre la main sur les outils de production.
- Une volonté des collectivités de travailler avec les filières locales.
- Un intérêt des communes pour travailler sur la question de la sensibilisation et du gaspillage alimentaire.

###### **Des dispositifs nationaux et régionaux sur lesquels s'appuyer :**

- La loi EGalim qui s'impose d'abord à la RC publique puis à l'ensemble du secteur en 2024.
- La mise en place d'une centrale d'achat régionale ouverte à l'ensemble des établissements en IDF.
- Des pistes d'actions à envisager en articulation avec les démarches départementales / régionales.
- Le déploiement d'Agoralim avec de nouvelles opportunités de sourcing et de développement d'opérateur sur le secteur de la RC.

##### Menaces

###### **Un contexte actuel défavorable :**

- Un resserrement des budgets des acteurs de la restauration collective dans un contexte inflationniste, un marché pas toujours intéressant pour les filières locales.
- Des contraintes de Roissy Pays de France (budget, RH, etc.) qui pourraient conduire à prioriser les actions au détriment d'un accompagnement « sur-mesure » des communes.
- Un processus de démultiplication des démarches qui crée un risque de concurrence pour l'approvisionnement local, engendrant un enjeu d'articulation voire de mutualisation

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE



## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### Préambule

*Pourquoi mobiliser le territoire sur cette question?*

**La précarité alimentaire est importante sur le territoire de Roissy Pays de France**, les structures de l'aide alimentaire ont noté une hausse des demandes et l'apparition de nouveaux publics suite à la crise sanitaire de 2019. Ainsi, une part importante de la population a du mal à se nourrir de façon saine, durable et en quantité suffisante. **Lutter contre la précarité alimentaire dans le respect de la dignité de toutes et tous est un enjeu du PAT de Roissy Pays de France.** Cet axe est donc une composante essentielle de la transition du système alimentaire qui s'impose au territoire et qui s'inscrit en outre dans un contexte de nécessaire réduction de l'impact climatique et environnementale des pratiques alimentaires.

#### Une réflexion déjà amorcée

Dans son SCOT (*article 3.4.5 Un potentiel de consommation croissant mais limité par les caractéristiques sociodémographiques du territoire*), Roissy Pays de France souligne que la précarité rend saillante les inégalités présentes sur le territoire. Les ménages ont de plus en plus tendance à arbitrer leurs consommations à cause de contraintes économiques, cet arbitrage conduit parfois à demander une aide alimentaire ponctuelle ou régulière. Ainsi, la nourriture est une variable d'ajustement dans le budget des personnes aux faibles revenus. Cette précarité est repérable par un taux de chômage élevé, elle n'épargne ni les jeunes, ni les seniors et inquiète particulièrement dans un contexte de paupérisation de certains quartiers.

**Un territoire disparate:** Roissy Pays de France comporte des zones urbaines très peuplées et des zones rurales à faible densité, ce qui interroge sur la localisation géographique des poches de pauvreté et de précarité alimentaire. A priori, la concentration des réponses en terme d'aide alimentaire se situe dans les villes à forte densité (7), des villes dans lesquelles se situent 10 Quartiers Politiques de la Ville (Les QPV se définissent *par la part de la population ayant un revenu inférieur à 11 250 euros par an*<sup>1</sup>).



**Part de la population ayant un revenu inférieur à 11 250 euros par an en QPV (données de l'Agence Nationale de Cohésion des Territoires, ANCT.)**

48%	de la population d'Arnouville, Gonesse et Villiers-le-Bel
33%	de la population de Goussainville,
71%	de la population de Garges-lès-Gonesse,
74%	de la population de Sarcelles et enfin,
6%	de la population de Villeparisis.

Aussi, **cette étude sur la précarité alimentaire** consiste :

- A donner les clefs de lecture sur **ce qu'est la précarité alimentaire** et sur la **manière dont fonctionne l'aide alimentaire.**
- A comprendre la structuration des réponses sur le territoire à travers un travail inédit de **cartographie et de description des dispositifs, qui propose 3 niveaux de lecture** [actions des communes, actions des structures de lutte contre la précarité alimentaire, perception des personnes recourant aux aides.]
- **A doter Roissy Pays de France d'un indicateur** qui puisse rendre compte de la capacité de réponses des communes.
- A proposer une analyse croisée de la structuration de l'aide alimentaire en fonction des poches de pauvreté et de précarité, pour **montrer la complémentarité des actions et les besoins non pourvus sur le territoire.**

**Ceci dans l'objectif d'identifier les actions les plus pertinentes à intégrer au PAT.**

<sup>1</sup><https://www.cohesion-territoires.gouv.fr/quartiers-de-la-politique-de-la-ville>

# 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

## Préambule

*Pourquoi mobiliser le territoire sur cette question?*

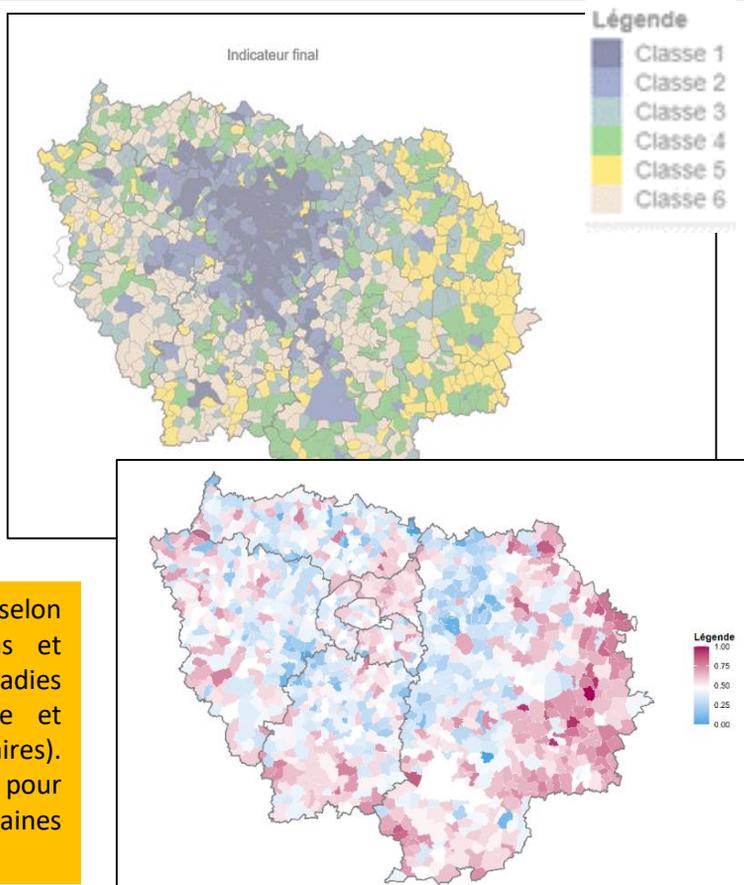
**Aujourd'hui la France réfléchit à se doter d'outils de mesure de la précarité alimentaire**

Dans cette perspective l'Agence Nationale des Solidarités Actives avec le Centre de recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC\*) ont proposés des indicateurs accompagnés d'une méthodologie sur le territoire de l'Ile de France qui permet de corréler des données **sur 5 axes** : **Le lien entre l'alimentation et la santé, le déficit d'offre alimentaire, le déficit d'offre d'aide alimentaire la présence de publics potentiellement à risque, la présence de situation de grande précarité.**



Figure 1 : schéma de construction du diagnostic de la précarité alimentaire

Le diagnostic régional réalisé grâce à l'agrégation de 30 indicateurs sur les 5 axes précédemment cités révèle que plusieurs communes de Roissy Pays de France sont en classe 1, soit la catégorie la plus inquiétante. L'approche détaillée offerte par des cartographies représentatives de chaque axe permet de repérer les points critiques, qui peuvent concerner une offre alimentaire accessible sans voiture, tout comme la présence de centre de distribution d'aide alimentaire.



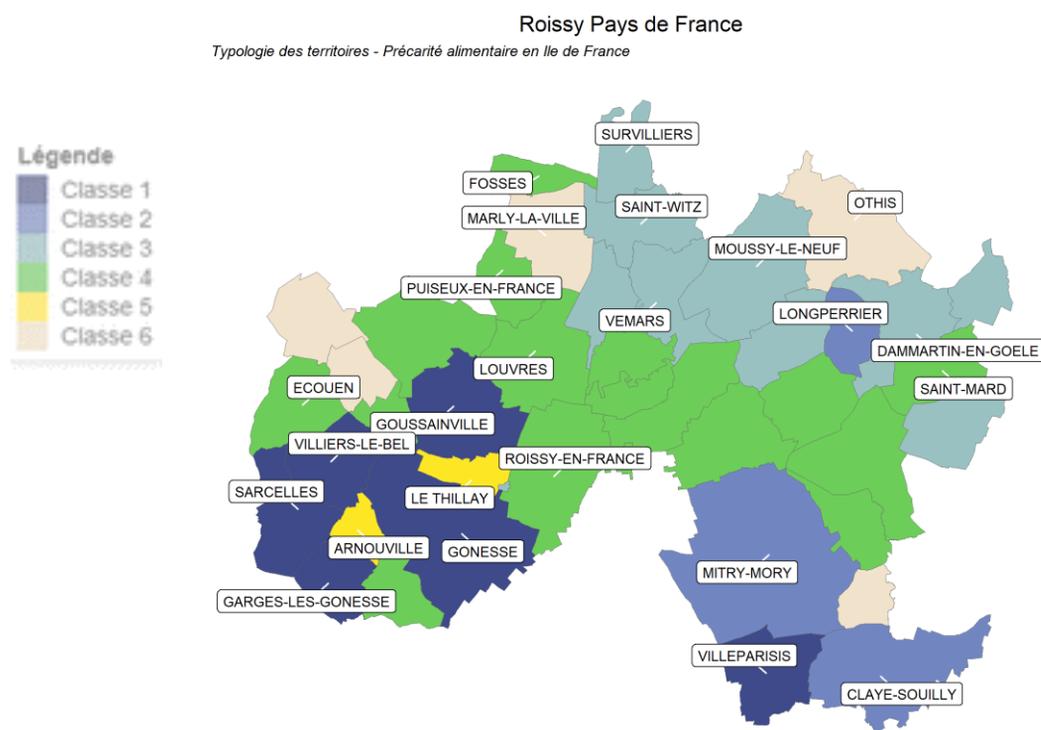
Le **lien alimentation-santé** est éclairé selon deux dimensions : l'accès aux soins et prévention et la prévalence de maladies induites par l'environnement (diabète et maladies cardio-vasculaires). A noter, des difficultés plus marquées pour certaines communes denses et certaines communes de la périphérie.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### Préambule

#### *Pourquoi mobiliser le territoire sur cette question?*

L'agrégation de ces indicateurs permet de cartographier les communes selon 6 classes. [https://ansa-precarite-alimentaire.credoc.fr/imgResources/Notice\\_methodologique.pdf](https://ansa-precarite-alimentaire.credoc.fr/imgResources/Notice_methodologique.pdf)



*Traitements réalisés par le Crédoc.  
Carte réalisée à partir des données présentées sur le site <https://ansa-precarite-alimentaire.credoc.fr/>*



Cette carte riche d'enseignement, permet d'interroger la catégorisation de certaines communes. Pourquoi Othis apparaît en classe 6 alors qu'il y a une épicerie sociale? Pourquoi Fosses apparaît en classe 4 alors qu'une épicerie solidaire vient d'ouvrir et que le secours populaire dit être saturé? Comment considérer une commune comme Claye-Souilly en classe 2 mais avec des dispositifs d'aide alimentaire, est-ce que cela signifie que l'aide est suffisante ?

Cette image du territoire souligne l'importance pour Roissy Pays de France de se doter d'éléments complémentaires dans une approche qualitative pour comprendre et s'approprier ces indicateurs, ce à quoi participe le diagnostic établi.

Il est important de souligner que le croisement opéré dans ce diagnostic des travaux du CREDOC et de l'Agence Nouvelle des Solidarités Actives (ANSA\*) avec l'approche qualitative engagée sur le territoire de Roissy Pays de France rend compte d'une approche inédite et importante à partager avec d'autres territoires qui débutent leurs réflexions sur la prise en compte et la mesure des situations de précarité alimentaire.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### A. Définitions et fonctionnement de l'aide alimentaire

#### Eléments de définition

Diagnostiquer la précarité alimentaire nécessite de s'entendre sur quelques définitions et de comprendre comment fonctionne le système de l'aide alimentaire de manière globale puis sur le territoire en fonction de ses particularités.

#### L'aide alimentaire (AA)

A l'origine il s'agissait de nourrir le « pauvre » qui « n'a pas eu de chance ». Petit à petit les acteurs de l'aide alimentaire se sont engagés pour agir contre les causes de la pauvreté, et c'est dans cet esprit qu'est né le droit à l'alimentation, ratifié par la France à travers le pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (<https://www.coe.int/fr/web/compass/international-covenant-on-economic-social-and-cultural-rights>), qui reconnaît le « droit à un niveau de vie suffisant, y compris une alimentation adéquate », ainsi que le « droit fondamental d'être à l'abri de la faim ». La loi EGalim a récemment redéfini l'aide alimentaire et son fonctionnement.



#### « Loi EGalim » : une nouvelle définition de l'aide alimentaire

Art. L. 266-1 du code de l'action sociale et des familles « L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires **aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement.**[...]

Ces conditions doivent notamment permettre de garantir la fourniture de l'aide alimentaire sur une partie suffisante du territoire et sa distribution auprès de tous les bénéficiaires potentiels, d'assurer la traçabilité physique et comptable des denrées et de respecter de bonnes pratiques d'hygiène relatives au transport, au stockage et à la mise à disposition des denrées. [...]

Source : Légifrance

#### Insécurité et précarité alimentaire

**L'insécurité alimentaire est** « une situation dans laquelle des personnes n'ont pas la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine »

Source : Définition adoptée en 1996 lors du Sommet International de l'Alimentation.

**La précarité alimentaire** n'a pas été définie en tant que telle, elle qualifie la conséquence de l'insécurité alimentaire sur les personnes et l'incertitude qui va être associée au besoin vital de manger. La précarité alimentaire comporte donc des points de bascule dans le parcours de vie des personnes (perte d'emploi, surendettement, perte du conjoint, divorce, maladie, naissance, accident, retraite, perte de logement, difficultés administratives, etc.). Ce qui distingue la précarité de la pauvreté, c'est que la précarité n'est pas mesurable, elle est subjective et nécessite de s'intéresser à la situation des personnes, à ce qui a produit.

Source : Régis Pierret, « Qu'est-ce que la précarité ? », *Socio*, 2 | 2013, 307-330.



Le centre de distribution des Restaurants du Cœur Goussainville et ses bénévoles.

#### L'aide alimentaire c'est en France

**335 000** tonnes de denrées distribuées chaque année

**5,5 millions** de personnes ayant recours à l'aide alimentaire

**9,2 millions** de personnes pauvres

Source : Rapport de l'IGAS 2019

**21%** des français estiment avoir des difficultés régulières à se procurer une alimentation saine et équilibrée.

baromètre Ispos/Secours populaire

# 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

## A. Définitions et fonctionnement de l'aide alimentaire

### Fonctionnement

Le fonctionnement de l'aide alimentaire peut être décrit à travers 3 étapes, la première consiste à approvisionner les structures [1], la seconde à y entrer [2], la troisième à s'y repérer pour recevoir une aide adéquate [3].

1

#### Approvisionnement de l'aide alimentaire en France :

L'Etat délègue à 5 grandes associations la charge de distribuer et/ou redistribuer la nourriture. Il s'agit des Restos du Cœur, du Secours populaire, de la banque alimentaire, de la Croix-Rouge et récemment d'Andes.

Ces structures vont recevoir les produits du **FEAD, le Fond Européen d'Aide aux plus Démunis**.

Pour parvenir à collecter suffisamment de nourriture, ces structures réalisent en plus :

- des **collectes alimentaires**,
- s'appuient sur des **dons de particuliers** et
- font des **ramasses (récupération d'inventu dans les supermarchés)**. Ces ramasses ont été encouragées par la **loi Garot** ( loi de lutte contre le gaspillage alimentaire)
- Elles réalisent également des achats lorsque cela est nécessaire.

2

#### Pousser la porte de l'aide alimentaire

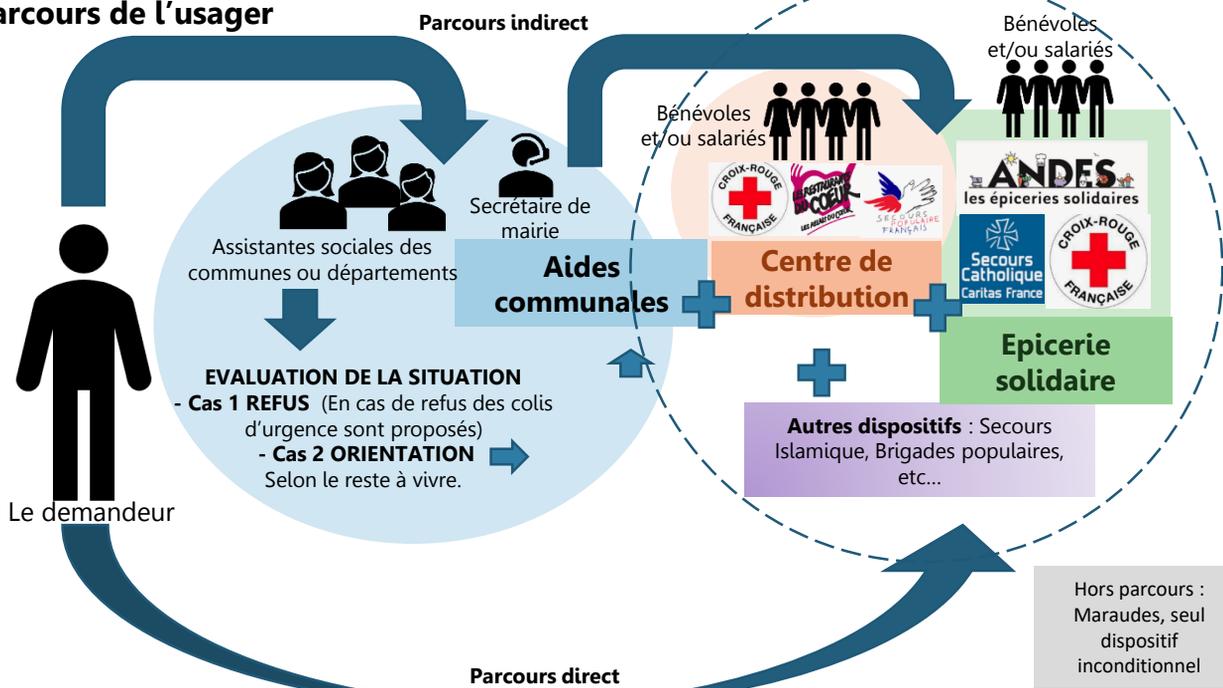
Il y a plusieurs parcours au sein de l'AA, les personnes peuvent être orientées par les services sociaux (bulle bleue) ou peuvent se rendre directement auprès des structures d'aides alimentaires (bulle pointillée), où elles rencontreront principalement des bénévoles.

Aucune structure ne permet aux personnes de se nourrir toute la semaine, elles doivent **cumuler les aides** et fréquentent plusieurs dispositifs : aides communales (bons alimentaires, tickets services et colis de dépannage), qui sont distribuées ponctuellement + centres de distribution, où elles reçoivent de la nourriture de manière régulière sous forme de colis ou de repas + les épiceries sociales où elles achètent des produits à prix très faible et bénéficient d'un accompagnement social. A l'exception de la maraude (distribution ambulante), l'ensemble des dispositifs sont **conditionnels**. La personne doit **justifier par des documents sa situation de pauvreté**, l'aide étant **attribué en fonction du « reste à vivre »**.

3

Ce schéma représente le parcours classique d'une personne qui recourt à l'aide alimentaire en France, avec pour spécificité de faire apparaître les structures présentes sur Roissy Pays de France.

#### Parcours de l'utilisateur



# 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

## A. Définitions et fonctionnement de l'aide alimentaire

### Portrait du territoire

Portrait réalisé à partir des données, INSEE 2019, ARS, CAF, ABS de Villiers le Bel, étude ALISIRS (2011) et Abena (2013)

Le niveau de précarité d'un territoire se calcule sur la base de 4 indicateurs principaux : le revenu, le taux de pauvreté, le taux de chômage et l'état de santé de la population. D'autres facteurs peuvent s'avérer aggravants, comme le profil du foyer; l'âge, etc. (Cf étude ALISIRS)

#### → Taux d'emploi

Le **taux d'emploi désigne la proportion de personnes disposant d'un emploi parmi celles en âge de travailler (15 à 64 ans). Le taux d'emploi de Roissy Pays de France s'élève à 61,6%**, (taux régional 67,1% national 64,7%).

Le taux d'emploi dans les QPV du territoire de Roissy Pays de France s'élève à 54,8%. \*Chiffres 2019, SIG - INSEE

#### → Taux de pauvreté

Sur Roissy Pays de France, il est de **22,8%** (en France il est de 14,6% est de 15,6 en région Île de France). Notons à titre d'exemple qu'il est compris, pour les QPV, entre **31,5%** pour le quartier de République Vilvaudé de Villeparisis et **41,7%** pour le quartier de la Dame Blanche à Garges-lès-Gonesse

#### → Revenu

La médiane du revenu disponible par unité de consommation sur le territoire s'élève à 19 400€, contre 21 930€ à l'échelle nationale et 24 060€ à l'échelle régionale.

Par ailleurs, la Caisse d'Allocation Familiales fait état d'un recours important aux prestations sociales:

- **76 064 allocataires CAF en 2019.**
- **16% au RSA**
- **38,1% d'allocataires bas revenu, dont 41,1% de famille nombreuse.**
- **24,8% d'allocataires qui dépendent des prestations pour plus de 50% de leurs revenus, dont 62,7% ont des enfants.**

#### Les autres facteurs aggravants

La précarité alimentaire touche des population vulnérables : Les femmes, les employés et ouvriers, les personnes logées en HLM et ZUS, les personnes isolées, âgées qui sont surreprésentées dans les personnes qui demandent des aides alimentaires

- Les personnes de **plus de 75 ans** représentent 5% de la population de Roissy Pays de France (taux national 9,80%), qui présente une démographie majoritairement jeune.
- **25,5 % de la population de Roissy Pays de France vit seule** (taux national de 16%).
- 20% des familles de Roissy Pays de France sont des familles monoparentales (taux national 25%).
- 18,3% des **familles de l'agglomération sont des familles nombreuse (plus de trois enfants)** (taux national 21%).

#### → Etat de santé de la population

Les indicateurs de santé de Roissy Pays de France sont révélateurs des inégalités sociales et spatiales qui y règnent. Selon Santé Publique France, des maladies comme le diabète sont plus fréquentes au sein de populations défavorisées. Au niveau régional, la prévalence du diabète est de 5,48%, et de 5,3% au niveau national. Or, d'après les sources de l'INSEE -RP 2014, **les pathologies cardio-vasculaires et le diabète de type I et II se concentrent sur certaines communes de Roissy Pays de France.** Villiers-le-Bel, Sarcelles, Goussainville, Gonesse, Garges-lès-Gonesse.

Ces 5 communes représentent dans le Val d'Oise :

- 14,3% des cas de diabètes de type I et II.
- 13,9% des cas d'insuffisances cardiaques graves,
- 13,5% des cas d'hypertension artérielle sévère.

**L'Indice de développement humain**, qui évalue le niveau de développement d'un territoire, permet de se représenter, entre autres, l'état de santé de la population. Une version adaptée à la situation Française existe, l'IDH-2, elle croise principalement 3 données, la santé, via notamment l'espérance de vie, le niveau d'éducation, et le revenu.

En **2013, l'IDH-2 de Villiers le Bel était de 0,35, de 0,31 pour Sarcelles, de 0,33 pour Goussainville, de 0,37 pour Gonesse, ou encore de 0,28 pour Garges les Gonesse**, révélant de fortes disparité le quart sud-ouest et le reste du territoire. **A l'échelle du Val d'Oise, il s'élève à 0,54 et pour l'île de France à 0,65. L'IDH de la France est de 0,884**, plus de 20 pays la devance dans le monde.

Ce portrait montre la présence de fortes valeurs pour certains indicateurs de la précarité alimentaire plutôt concentrées sur certains territoires. Le profil type (personnes âgées, familles nombreuses) est en moyenne sous représenté mais il n'en demeure pas moins qu'ils font parti des personnes vulnérables à identifier. L'IDH révèle des zones décrochées en terme de développement par rapport à l'indice régional et national ! Ces chiffres montrent l'intérêt d'une enquête qualitative pour identifier les zones sur lesquelles agir et adapter les interventions.

A noter : la difficulté d'obtenir des données de santé sur cette question.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

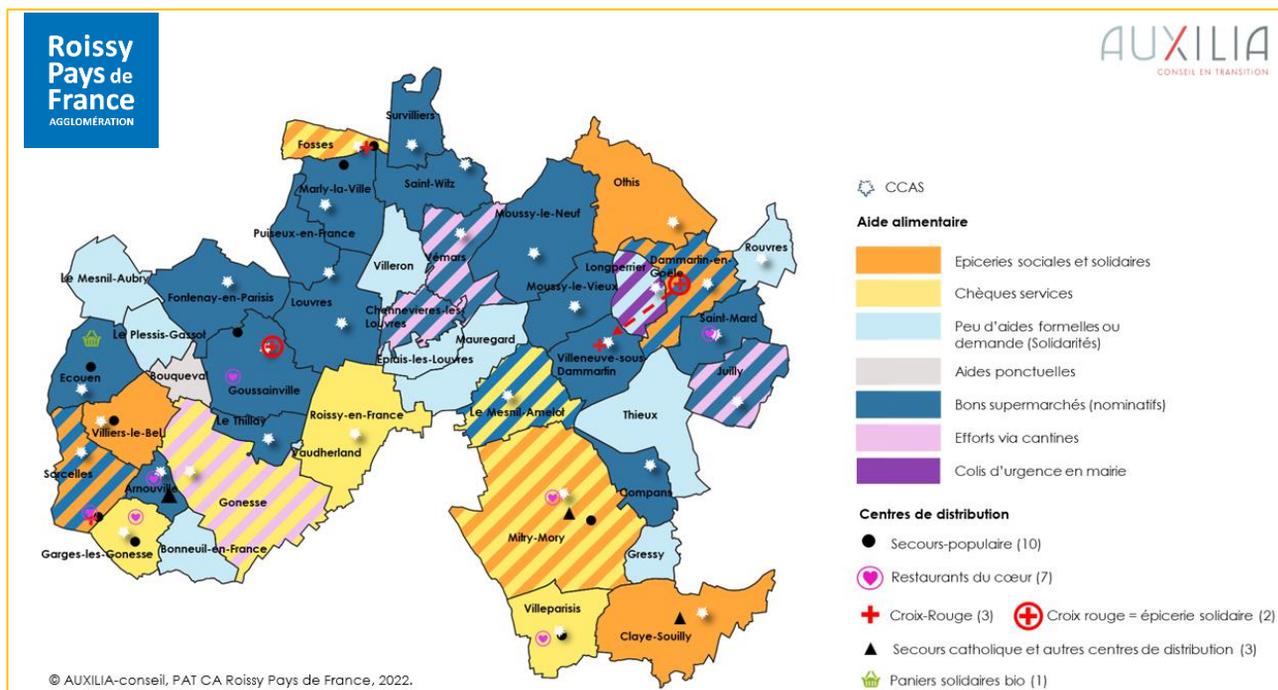
### B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire

Si le portrait du territoire révèle des indicateurs inquiétants, l'étude qualitative des dispositifs de l'aide alimentaire montre l'engagement des acteurs pour faire face à la précarité alimentaire.

#### L'aide alimentaire à l'échelle de Roissy Pays de France

Les représentations du fonctionnement de l'aide alimentaire se limitent souvent au recueil du travail réalisé par les associations. Or, l'aide alimentaire est une responsabilité qui incombe aux communes. Le recensement des actions qui a conduit à la réalisation de cette carte a été réalisé avec les communes qui agissent lorsque cela est nécessaire et répondent en fonction de leur territoire aux problèmes de précarité alimentaire. Nous prenons la précaution de signaler qu'une marge d'erreur est possible puisque nous n'avons pas eu les moyens de vérifier les dires d'acteurs contactés. Toutefois, il est proposé ici **une représentation inédite des aides alimentaires proposées sur le territoire de Roissy Pays de France**. Cette représentation permet de repérer quels sont les dispositifs utilisés. Elle permet également de mettre en exergue les poches de précarité/pauvreté en observant la présence de plusieurs réponses sur des zones concentrées. La légende qui accompagne cette carte rend compte du fonctionnement des dispositifs communaux et du fonctionnement des structures associatives en indiquant les limites.

Les dispositifs de l'aide alimentaire à l'échelle de Roissy Pays de France



Cette carte révèle:

- **Un maillage fort d'actions sur l'ensemble du territoire avec 32 actions spécifiques des communes.** L'ensemble des communes interrogées sont soucieuses de l'accès à l'alimentation de la population et en particulier des enfants et des personnes âgées. Les communes adaptent leurs réponses en fonction de leur taille et de la population.
- **La prédominance de bons et des chèques alimentaires** montre des habitudes de fonctionner.
- **Des communes qui proposent de nouvelles réponses et témoignent de la prise en compte de la question de la dignité dans l'AA.** Cette dynamique s'observe sur 13 communes (Fosses, Othis, Dammarin-en-Goële, le Mesnil-Amelot, Mitry-Mory, Villeparisis, Claye-Souilly, Roissy en France, Gonesse, Garges-Lès-Gonesse, Sarcelles, Villiers-le-Bel, Ecouen, Goussainville).
- **23 points de distributions + 7 épicerie sociale.**
- **Un potentiel de transformation de l'AA sur le territoire.**

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire



#### Les épiceries solidaires : 7 et bientôt 9



Elles sont de deux catégories : soit associatives (Sarcelles Maavar, Goussainville Croix-Rouge, Claye-Souilly Secours Catholique, Dammartin-en-Goële Croix-Rouge) + mobile avec Aurore, soit municipales (Villiers-le-Bel, Fosses, Othis).

Chaque épicerie a un fonctionnement qui lui est propre (financement, approvisionnements, accueil du public, etc.). Elles offrent aux personnes la possibilité de faire des courses avec une offre limitée. Généralement une participation financière est requise (environ 10% du prix des produits).

#### Les limites du dispositif:

L'équilibre financier est difficile à trouver puisque les produits sont vendus à perte. D'autre part, la durée d'accueil des personnes est limitée : 1, 3, 6 mois renouvelables un certain nombre de fois. Le retour en centre de distribution est difficile pour les personnes. L'offre ne permet pas une diversification alimentaire.



#### Les chèques ou tickets services, Présents dans 7 communes

#### Fonctionnement

Ils permettent aux personnes de recevoir un ticket qui ressemble à un ticket restaurant. Il s'agit donc d'une aide non stigmatisante qui donne de l'autonomie à la personne.

#### Limite du dispositif :

Les établissements qui prennent ces chèques peuvent être limités, pratiquer des prix élevés et se situer dans des zones difficilement accessibles pour certaines personnes peu mobiles.



#### Les aides « spontanées » et ou « ponctuelles » Présentes sur 11 communes

#### Fonctionnement:

L'aide arrive avant même qu'elle soit demandée. Il s'agira par exemple, de la distribution de repas excédentaires de la cantine, de colis pour un moment particulier de l'année.

#### Limites du dispositif:

L'incertitude des aides, qui peuvent différer des besoins.



#### Les bons alimentaires nominatifs Présents dans 20 communes

#### Fonctionnement

Ils permettent aux communes de délivrer une aide d'urgence que la personne peut utiliser immédiatement dans une liste prédéfinie d'établissements. Le montant est attribué en fonction de la composition familiale, (environ 30€ par adulte et 20€ par enfant).

#### Limites du dispositif:

- Une évaluation de la situation sociale est requise pour l'octroi de ce bon.
- Le délai d'octroi de l'aide quand il faut passer en commission.
- Les établissements qui prennent ces bons peuvent être plus chers que d'autres magasins.
- Le ticket de course est donné à la mairie pour vérification.
- Stigmatisation au passage en caisse.



#### Efforts via cantine Présents dans 4 communes (et peut-être plus)

#### Fonctionnement:

Deux stratégies nous ont été rapportées: La municipalité adapte un tarif faible de la cantine, et ou la municipalité absorbe les dettes de cantines de certaines familles.

#### Limite du dispositif

Cette aide dépend de chaque municipalité et non des besoins des familles.



#### Colis d'urgence en mairie Présente dans 1 commune

La commune de Longperrier a adopté une stratégie a priori inédite sur le territoire. Un fonds lui permet d'avoir des stocks d'urgence à la mairie et de répondre aux personnes qui formulent une demande en leur donnant un colis de dépannage tout de suite.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire



#### Zoom sur trois dispositifs municipaux

##### L'épicerie solidaire Le Bel Epi à Villiers-le-Bel accueille 350 familles

Ouverte depuis 21 ans, cette épicerie n'a eu de cesse que de s'adapter aux évolutions des besoins des personnes qu'elle accueille.

C'est un budget dédié qui permet d'acheter les produits et de proposer un catalogue qui ne change pas en fonction de récupérations d'inventus. Ici les personnes ont rapporté être sûres des produits et de la qualité qu'elles trouvent.

Cette stratégie permet aux personnes de se réhabituer à composer des paniers d'achats variés, et parfois à s'autoriser de petits plaisirs.



Anita Pedro responsable de l'épicerie au centre, à sa gauche Anaïs Bendra directrice du CCAS.

##### Fonctionnement:

- Chaque personne dispose de 23€ à dépenser sur le catalogue, sachant que 10€ seront ajoutés pour un deuxième adulte, 8€ pour un enfant âgé de 3 à 9 ans et 11€ pour les enfants de plus de 11 ans. Avant 3 ans, des packs bébés sont proposés aux familles. En plus de ce pack consacré à l'hygiène et à l'alimentation, une bébébox est offerte une fois.
- Les prix pratiqués dans l'épicerie n'ont rien en commun avec le prix réel des produits. Par exemple, et c'est un choix stratégique, les fruits et légumes sont à 0,50 € le kilo.
- A l'offre alimentaire s'ajoute de nombreux ateliers : Bien-être (coiffure, conseil en image, socio esthéticienne) et pratique (cuisine, couture, jardin).

##### Une carte annuelle à Garges-Lès-Gonesse

A Garges-Lès-Gonesse une réflexion est en cours pour aller plus loin que les chèques services en proposant une carte annuelle qui serait attribuée sans demande particulière car elle serait - un droit - alloué selon les ressources de la personne.

##### Fonctionnement

La carte pour une personne s'élèverait à 560€ par an, englobant 31€ par mois en épicerie, 20€ par trimestre pour la viande et 100€ pour la fin de l'année. La question du minimum vieillesse est au cœur de cette réflexion inspirante.

##### Les paniers solidaires à Ecoen



Conventionnée avec l'association Plaine de vie, qui produit des paniers de légumes, la collectivité propose aux personnes en situation de précarité des paniers de légumes frais.

**Fonctionnement :** La commune paie la moitié de l'adhésion à l'association (soit 20€ sur les 40€, les personnes adhérentes pouvant payer 10 x 2€). Ces dernières auront ensuite accès à des paniers d'une valeur de 11€ à 2€.

*Ces trois exemples montrent l'importance pour les communes d'adapter les dispositifs à la population en poursuivant l'objectif de la dignité et du droit des personnes. Ceci, à travers l'achat de produits de qualité nutritives et gustatives supérieures et spécialement produits pour les personnes et/ou le fait de recevoir sans avoir à demander.*

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire



#### Le Secours Populaire : 10 centres

**Il s'agit de centres de distribution :** Une participation de 2 € est demandée aux personnes. Les personnes sont orientées par les assistantes sociales des CCAS ou des départements ou encore par les mairies lorsqu'il n'y a pas de CCAS. Lorsque des personnes se présentent spontanément, un colis de dépannage est donné et la personne est orientée vers des professionnels.

Les centres proposent des actions complémentaires à la distribution alimentaire comme le bus médical, le vestiaire.

Des braderies, kermesses et autres actions à destination du grand public peuvent être organisées pour collecter des fonds propres et réaliser des achats.

Le Secours Populaire ne donne pas de produits dont les dates de fraîcheurs sont dépassées et fait le choix de compléter les paniers par des achats.

**Exemple du panier type distribué à Sarcelles :** 4 briques de lait, 2 boîtes de conserves, 1l d'huile/mois, farine, pâtes, riz, purée, thon + des produits surgelés du FEAD (beurre, viande, poisson) + les produits obtenus lors de la ramasse.

#### Les limites du dispositif:

- Un manque de produits frais ( fruits et légumes de qualité)
- La frustration des personnes qui lorsque les ramasses sont insuffisantes ont l'impression de donner 2€ et de ne pas recevoir les produits dont elles ont besoin.
- La difficulté de trouver des bénévoles.
- La difficulté d'obtenir des locaux adaptés pour organiser l'ensemble des activités (stockage de produits frais, place nécessaire au trie des vêtements, espace convivial pour l'accueil des personnes.)



#### Les Restos du Cœur 7 centres + une maraude + un chantier d'insertion

**Les centres de distribution :** La particularité des Restos du Cœur est de ne pas avoir de circulation d'argent. L'aide est donc totalement gratuite pour les personnes qui se présentent. Comme pour le Secours Populaire les personnes sont orientées. Certains centres procèdent également à des inscriptions. Un barème est fixé au niveau national il est tenu secret et se base sur le reste à vivre. La distribution permet de fournir 6 à 9 repas/personne/semaine.

Les centres proposent en plus de l'aide alimentaire, un accompagnement vers l'alphabétisation, le micro crédit, les cours d'informatique, et des jouets pour Noël, l'anniversaire des enfants, des dons de vêtements et des sorties culturelles..

#### Limites du dispositif:

- Même limites que pour le secours populaire, y compris la frustration, alors que les personnes ne paient pas. A noter que des audits sont en cours sur trois centres pour répondre aux enjeux de diversification et de qualité des produits.

**La maraude :** Il s'agit de sept itinéraires différents réalisés en camion pour apporter des repas chauds à des personnes qui n'ont pas à s'inscrire et qui connaissent l'heure et le lieu du rendez-vous. Au cours d'une semaine ce dispositif permet de servir environ 350 personnes.

#### Limites du dispositif:

- La coordination avec le 115 pourrait être améliorée car il y a des jours où les personnes voient plusieurs structures et d'autres jours sans passage.
- Les bénévoles s'épuisent plus rapidement car c'est une action difficile, qui a lieu la nuit, avec des personnes en très grande précarité.



#### La banque alimentaire Pas d'antenne sur le territoire (centre à Gennevilliers et Arcueil)

**Fonctionnement :** Elle fournit, à l'exception des Restos du Cœur, toutes les structures. Le rôle de la banque alimentaire est de répartir des denrées reçues par le FEAD et FranceAgrimer. Les structures adhérentes à la banque alimentaire participe en contre partie aux collectes pour la banque alimentaire. La nourriture est vendue au poids et non en fonction des aliments.

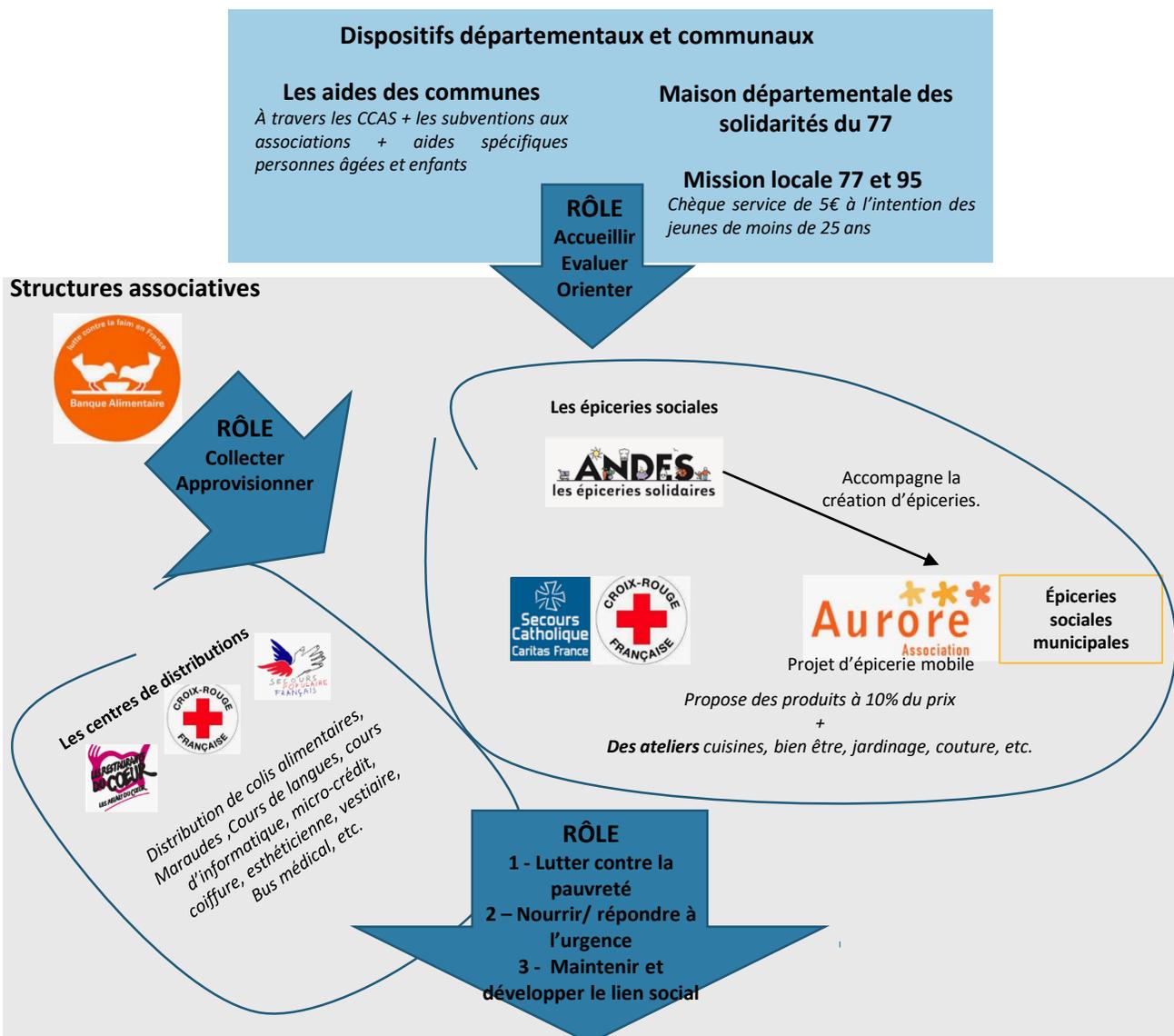
# 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

## B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire

L'ensemble des structures précédemment citées interagissent pour répondre à la précarité alimentaire sur le territoire dans un cercle restreint (B-2), qui consiste à donner de la nourriture, et un cercle élargi (B-3) qui consiste à agir de manière indirecte sur les causes et les conséquences de la précarité alimentaire.

### Le cercle restreint de l'aide alimentaire

Dans ce cercle les collectivités et les associations agissent ensemble. La structuration de l'aide alimentaire montre la complémentarité et l'importance de chaque acteur qui apporte une réponse spécifique. Les dispositifs départementaux et communaux n'ont pas vocation à intervenir sur une longue durée, ils dépannent et orientent en évaluant les situations. L'orientation vers les centres de distribution et les épiceries se fait en fonction des revenus et du reste à vivre. Les centres sont destinés aux personnes ayant un reste à vivre inférieur à celui retenu pour l'épicerie sociale qui associe son aide à un accompagnement social pour des personnes qui disposent d'un budget.



Les personnes qui recourent à l'aide alimentaire

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire



Besoins spécifiques de la jeunesse, *alerte MILO<sup>1</sup> 95*

« Quel avenir on propose quand on envoie des jeunes à l'aide alimentaire ? Eux ont vu des personnes y entrer et ne plus en sortir ? »

- Des jeunes ne mangent pas ou mangent une fois par jour. Cette situation s'est aggravée pendant le confinement. L'orientation vers les associations, révèle une angoisse profonde des jeunes qui ne veulent pas être assimilés aux personnes qui ont recours à l'aide alimentaire, par peur de ne plus en sortir. « On a honte, on veut un endroit plus discret ».
- Les conséquences sur les jeunes sont psychologiques, la précarité alimentaire s'additionne à d'autres précarités et situations de grandes vulnérabilité : (violences familiales, addictions, violences conjugales, etc.)

#### 3 conditions au déploiement d'actions spécifiques :

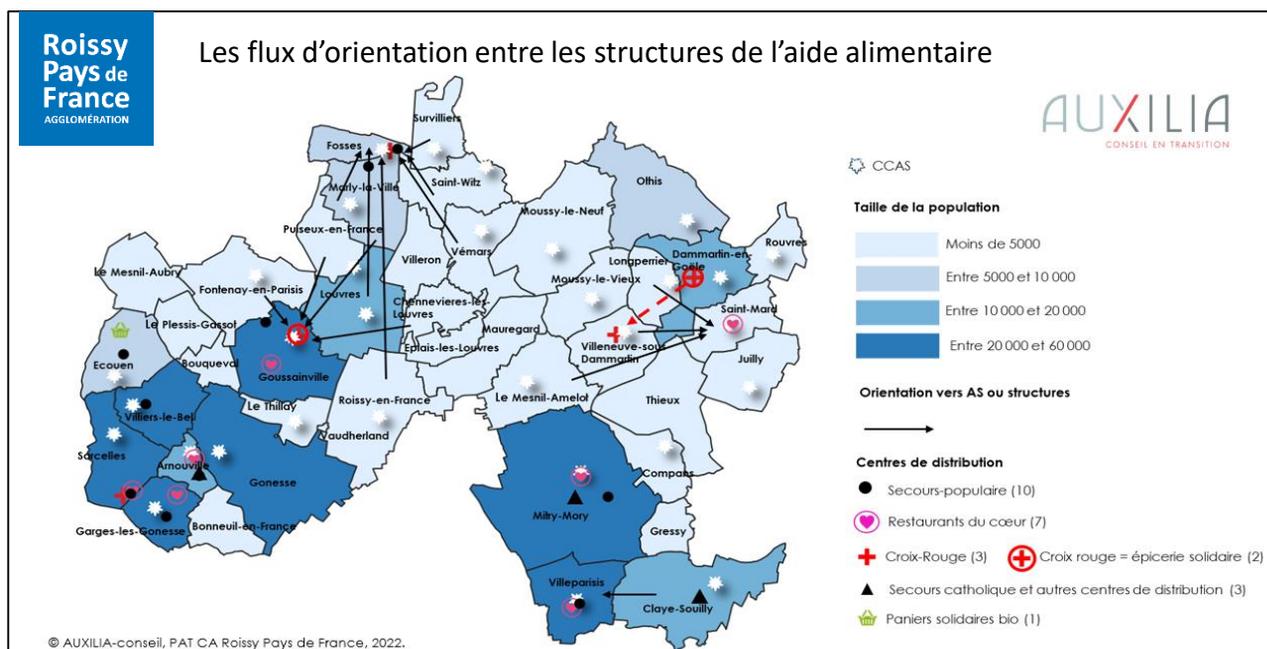
- La coordination et l'information aux services
- La capacité à agir dans l'urgence depuis la MILO (Disposer d'un stock d'urgence).
- Sensibiliser les jeunes à l'équilibre alimentaire (Bien manger est aussi important que bien se vêtir, etc. travailler sur la priorisation des besoins à court, moyen et long terme.)

#### Des pistes d'actions

- Créer une épicerie sociale éphémère dans les locaux de la MILO.
- Récupérer ce qui n'est pas utilisé dans les cantines des mairies. Pour les jeunes en CEJ.
- Organiser un système pour que les jeunes puissent aller manger, même dans des restos à 1 ou 2 euros.

#### Les flux d'orientation dans le cercle restreint de l'AA

Avant toute chose, notons que ces flux ne résultent pas d'un comptage chiffré. Cette carte s'appuie sur les dires des acteurs et croise les informations qui nous ont été partagées par les communes et les structures de l'aide alimentaire.



3 villes ont été citées à plusieurs reprises et accueillent plus que leur population : Goussainville, Fosses et Saint-Mard. Les villes de plus de 20 000 habitants (à l'exception de Goussainville) ne redirigent pas les demandes sur un autre territoire mais ont tendance à proposer d'autres offres.

<sup>1</sup> mission locale

# 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

## B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire

### Cercle élargi des acteurs luttant contre la précarité alimentaire.

Au sein de Roissy Pays de France ce cercle s'articule autour de deux axes : celui de l'économie sociale et solidaire et celui de la santé. Le rôle de ces structures permet de dépasser le fait de nourrir.

#### AXE 1 Rôle et articulation des acteurs de l'économie sociale et solidaire

##### ANALYSE DU SYSTEME



Agence nouvelle des solidarités actives

A réalisé un diagnostic précarité avec le CREDOC pour l'ensemble de l'Île de France avec le développement d'un indice communal de la précarité alimentaire. <https://ansa-precarite-alimentaire.credoc.fr/>



Analyse et cartographie des offres d'aide alimentaire à travers le Soliguide. Observation de la saturation pour mieux orienter.

Analyse et cartographie des offres d'aide alimentaire à travers le Soliguide. Observation de la saturation pour mieux orienter. Cartographie de la réinsertion et de l'insertion professionnelle. Accompagnement social/accès aux droits/ mobilité/référencer les espaces familles, les crèches solidaires. + les douches. <https://soliguide.fr/>

##### Pôle Ressources

Coordonne un projet de coopérative d'acteurs mandaté par l'Agence Régionale de Santé (ARS\*) autour de la nutrition pour un public qui fréquente le CCAS mais qui ne va pas à l'aide alimentaire.



A développé une analyse du contexte économique, social et environnemental de la zone du triangle de Gonesse. Est en train de réaliser une recherche action sur la thématique de la précarité alimentaire avec le recrutement d'un service civique volontaire, en charge d'une étude qualitative qui permet de mieux comprendre les données quantitatives du territoire. + des expérimentations pour 2023. [https://carmapaysdefrance.com/?page\\_id=2739](https://carmapaysdefrance.com/?page_id=2739)

##### CONSOLIDATION DES ACTIONS, PORTAGE DE PROJETS



Financement d'entreprises solidaires ou pas. Emergences d'Entreprises Sociales et Solidaires. Pilotage de DLA. Amorçage de projets dans le cadre des cités lab.

##### DEPLOIEMENT D'ALTERNATIVES ET INNOVATIONS

##### APPUI

- Déploiement d'une offre alimentaire dans les foyers de travailleurs (migrants).
- Coopération multi-acteurs (Passerelle, plateforme alimentaire territorialisée).
- Accompagnement des collectivités dans l'opérationnalité de certaines actions.
- Déploiement d'épiceries solidaires.



- Création d'une épicerie solidaire mobile pour permettre aux bénéficiaires de Goussainville, Villiers le Bel, Gonesse d'accéder à des aliments de qualité, en diminuant l'impact financier de l'alimentation sur le budget personnel.



Des initiatives indispensables mais fragiles au niveau du modèle économique.

##### RER



- Restaurant d'insertion qui propose une alimentation de qualité et pas cher (Cuisine mépris en fonction des envies des salariés). 1959 est un tiers lieu, un support d'insertion pour les femmes du territoire.
- Alliage entre promotion/proposition/sensibilisation et alimentation, pour donner la capacité aux personnes de faire par elles mêmes.
- Food Lab à Goussainville pendant 3 ans, coworking culinaires avec 15 entrepreneurs accompagnés. (Fermé)

« Nous sur la précarité on n'est pas sur ça, mais notre précarité c'est celle de l'accès à l'offre. L'enjeu important c'est la qualité de l'offre alimentaire nuisible et avec surplus. Les gens ont besoin de manger de qualité et donc de faire du lien avec l'ensemble du système alimentaire. La question de la sécurité sociale de l'alimentation doit être poussée, il faut trouver une nouvelle organisation de l'aide alimentaire »

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### B. Monographie et cartographie des dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire

#### Le cercle élargi de l'aide alimentaire

##### AXE 2 Santé et alimentation des personnes en situation de précarité

Les ARS sont engagées de différentes manières sur les questions d'alimentation, puisque les indicateurs santé nécessitent leur intervention. Outre leurs actions de sensibilisation à l'alimentation dans le cadre du développement durable, elles accompagnent plusieurs projets sur le territoire de Roissy Pays de France.

#### ARS 77

##### - Accompagnement via Alim'activ.

« Le projet Alim'Activ porté par l'ANSA est mené en partenariat avec la Direction régionale interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France (DRIAAF) et l'Agence régionale de santé (ARS) dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation et du Projet Régional de Santé d'Île-de-France, avec le Conseil régional d'Île-de-France et le Conseil départemental de Seine-Saint-Denis. L'étude décrit, dans chaque territoire, l'historique de la démarche de coordination, la gouvernance et les partenariats mis en œuvre, les actions menées, les moyens mobilisés et enfin un bilan et les perspectives de la démarche de coordination. »

[https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2019-07/Ansa\\_Aliment%27Activ\\_Note%20de%20synthese%CC%80se\\_Juillet%202019.pdf](https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2019-07/Ansa_Aliment%27Activ_Note%20de%20synthese%CC%80se_Juillet%202019.pdf)



#### ARS 95

##### - Les Coopératives d'acteurs sur 5 communes.

« La coopérative d'acteurs sur la nutrition regroupe via des défis culinaires intergénérationnels, des institutions, des acteurs de santé, des structures de proximité et les cinq communes de l'Est du Val d'Oise (Garges-lès-Gonesse, Goussainville, Gonesse, Sarcelles et Villiers-le-Bel). Elle met en place de nombreuses actions pédagogiques avec l'objectif de contribuer, dans une démarche participative, à la diminution de la prévalence des maladies liées aux déterminants de santé nutrition (diabète, obésité...) auprès des enfants et des jeunes de l'Est du Val-d'Oise, mais aussi de leurs parents. »

<https://www.iledefrance.ars.sante.fr/les-cooperatives-dacteurs>

##### - Le projet Opticourse

« Lorsqu'on a un petit budget à gérer, mieux connaître et apprécier les aliments de bonne qualité nutritionnelle et de bon prix pourrait donc faciliter l'atteinte de l'équilibre nutritionnel. C'est l'hypothèse sur laquelle s'est basée Opticourses®, un programme de promotion de la santé multipartenarial et participatif qui s'intéresse aux courses alimentaires, une activité quotidienne pour laquelle tout le monde est compétent. Opticourses®, vise à armer les familles en précarité financière pour qu'elles parviennent à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs achats alimentaires sans dépenser plus. »

<https://agir-ese.org/action/opticourses-un-programme-pour-conjuguer-nutrition-et-budget-au-quotidien?region=ara>

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### C. Synthèse

#### Ce que l'on doit retenir



##### **On ne dispose pas d'indicateurs précis de mesure de la précarité alimentaire**

- On se base donc sur une supposition que les personnes qui vivent sous le seuil de pauvreté sont en situation de précarité alimentaire.
- La meilleure loupe dont on dispose pour comprendre les situations de précarité alimentaire demeure l'aide alimentaire.
- La précarité alimentaire a des impacts physiques et psychologiques sur les personnes qu'il faut pouvoir caractériser.



##### **Des zones de pauvretés principalement présentes sur 13 communes**

- Un nombre important de dispositifs d'Aide Alimentaire.
- L'importance de l'action des communes en fonction des spécificités de la population.
- Le territoire dispose de réponses diversifiées avec la présence de plusieurs acteurs qui agissent en complémentarité au-delà de l'AA.



##### **L'aide alimentaire est une partie du système alimentaire qui a son fonctionnement propre**

- Elle dispose de son propre circuit d'approvisionnement.
- Ce circuit est lié au système alimentaire à travers des produits : achetés par le biais du FEAD, donnés par des particuliers ou récupérés dans les GMS et sujet à défiscalisation.
- L'aide alimentaire est dépendante des surplus alimentaires.
- Le parcours du demandeur d'aide alimentaire est complexe il peut être direct ou indirect, il nécessite de justifier de sa situation de pauvreté, les aides sont principalement conditionnelles et sans garantie de qualité nutritionnelle.



##### **De nouveaux acteurs s'engagent dans la lutte contre la précarité alimentaire et modifie les contours de l'aide alimentaire**

- De nouveaux enjeux apparaissent au sein de l'aide alimentaire à travers de nouveaux acteurs (enjeux environnementaux et enjeux de santé notamment)
- Le pont entre la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'approvisionnement de l'aide alimentaire pose des questions éthiques.
- Le territoire dispose de structures en capacité d'analyser, consolider et proposer de nouvelles réponses.



##### **Le système de l'aide alimentaire doit évoluer**

- Malgré toutes ces initiatives la précarité alimentaire ne cesse d'augmenter en France, le portrait du territoire révèle des disparités importantes et des zones en grandes difficultés et des nouveaux publics tels que les jeunes qui nécessitent de construire de nouvelles réponses.
- Le faible IDH concentré sur certaines zones sur le territoire témoigne de disparités inquiétantes en matière de santé, d'éducation et de revenu, avec des différences significatives sur l'espérance de vie. Ces dernières peuvent s'expliquer, entre autres choses, par une prévalence supérieure de maladies cardio-vasculaires, et par l'impossibilité pour la population d'y faire face du fait d'une précarité importante.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France



#### Quelques mots sur le contexte national

En 2008, suite à la crise économique les personnes recourant à l'aide alimentaire ont doublées pour atteindre 4 millions de personnes. Aujourd'hui les structures parlent de 8 à 9 millions de personnes et la question du non recours se pose dans de nombreux territoires.

Au niveau national, un Comité national de Coordination de la Lutte Contre la Précarité Alimentaire Cocolupa a été initié en septembre 2020 afin de mieux comprendre le fonctionnement de l'aide alimentaire, de capitaliser les connaissances des acteurs de terrain, de concerter les personnes concernées (les bénévoles et personnes ayant recouru à l'aide alimentaire). Plusieurs axes de travail ont été inscrits dans ce comité dont l'objectif est la transformation de l'aide alimentaire qui doit devenir digne, accessible à toutes et tous et capable de répondre aux enjeux environnementaux. En parallèle de ces travaux le Conseil National de l'Alimentation (CNA) travaille également sur ce même objectif avec un groupe de travail dédié à la précarité alimentaire.



#### Situer Roissy Pays de France dans la lutte contre la précarité alimentaire

Le travail mené par Roissy Pays de France s'inscrit dans les interrogations tant du Cocolupa que du Conseil National de l'Alimentation. De plus la méthodologie qui a été mise en œuvre a permis la production de données qualitatives inédites sur un territoire particulièrement touché.

Le choix national de permettre aux territoires de réfléchir leur propre système alimentaire permet de dépasser les politiques d'aides à visée nationale pour expérimenter et chercher des solutions adaptées au contexte local. L'enjeu du PAT à travers l'axe de la lutte contre la précarité alimentaire est de réaliser un diagnostic robuste pour engager des pistes d'actions réalistes. Pour cela le territoire s'est attelé à décrypter son système d'aide alimentaire pour le relier au système alimentaire global travaillant l'accès de toutes et tous à une nourriture saine et de qualité.

*Pour aller plus loin dans l'analyse, ce diagnostic propose :*

- Une incise sur le ressenti des personnes qui ont recours à l'aide alimentaire,
- La présentation d'un outil de mesure capable de mettre en exergue la capacité des communes à répondre aux demandes et identifier les pistes à explorer.
- La liste synthétique des enjeux croisés à travers les forces du territoire dans son action.



Centre de distribution du secours populaire à Sarcelles.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France

**Méthodologie : recenser la parole des personnes en situation de précarité alimentaire**

**2 ateliers** ont été proposés l'un à Villeparisis, l'autre à Villiers-le-Bel. La coopération des services de l'action sociale de ces deux villes a été indispensable.

Chaque atelier a réuni **une quinzaine de participants** accompagnés par les structures co-organisatrices.

**2 temps** ont été proposés : Le premier a permis de **partager des astuces** pour traverser cette situation, et le second de **recueillir leurs perceptions des différents types de dispositifs**.

#### Ressenti des personnes qui recourent à l'aide alimentaire



##### INVENTIVITÉ ET RÉSILIENCE



Pour faire face à leurs situations, les personnes ont des stratégies d'adaptation qui sont parfois incompatibles avec les injonctions du bien manger. Il arrive souvent que ces personnes reçoivent des conseils et des recommandations pour leur faire prendre conscience de leurs mauvaises pratiques alimentaires. Toutefois, les personnes interrogées ont expliqué, chacune à leur façon, qu'en situation de survie, il est impossible de suivre ces conseils et recommandations.



##### FRUSTRATION ET STRATÉGIE



La stratégie partagée est de maîtriser son budget, ce qui exige d'être très attentif à chaque dépense. Ceci ne permet pas de faire des menus entrée/plat/désert, mais uniquement un plat principal qui doit caler. La stratégie, c'est de cuisiner des grandes quantités, acheter en promotion, éviter les aliments qui se consomment trop vite et avoir des restes.

La stratégie des personnes pour faire face au manque de diversité est l'usage de différentes épices, mais le « roulement » pour tous est le même : pâtes, riz et semoule, agrémenté au mieux.



##### ENVIES ET RÉSIGNATIONS



**Recueil des envies:** Paëlla, poisson frais, veau, bœuf bourguignon. Les plats qui ont été évoqués sont des plats que les participants n'ont pas pu manger depuis longtemps à cause du coût des denrées. La dimension de repas à partager a été largement associée à l'évocation de ces plats considérés comme festifs.



##### HONTE, ABANDON ET NON-ABANDON



Fréquenter les dispositifs de l'aide alimentaire ne laisse pas indemne. Il y a des **impacts physiques** (obésité, diabète, anémies). Un sentiment de **honte** et de **culpabilité** s'associe à la demande d'aide, ce dernier est renforcé par les injonctions qui visent à manger équilibré, etc. Formuler une demande aux assistantes sociales, aller au Restos du Cœur, au Secours populaire, etc. est stigmatisant. Ce sentiment a **des conséquences psychologiques** qui se traduisent par **un isolement**, une **perte de confiance en soi**. Ainsi, au cours des échanges les personnes ont parlé de leur peur face à l'inflation de voir leurs situations empirer. Cette **peur** leur fait accepter des nourritures qu'elle n'aurait pas choisies mais qu'elles reçoivent pourtant avec gratitude. Car les personnes ne manquent pas **d'éloge vis-à-vis des bénévoles et salariés qui les accompagnent** et les relèvent lorsque parfois elles abandonnent.

Si certains dispositifs d'AA ont pu être critiqués par rapport à leur fonctionnement (contrôle pour l'inscription, questions intrusives, insatisfaction au niveau des produits, manque de diversité, etc.), il existe aussi un véritable attachement à ces structures.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France

#### En plus des pâtes, du riz et des pommes de terre ...



**Les produits essentiels pour pouvoir cuisiner en situation de précarité :**

**La sauce tomate** est une base pour l'ensemble des participants. Elle permet de faire une diversité de plats qui ont du goût.

**La farine** permet de faire des sauces, des soupes, des crêpes de toutes sortes, des gâteaux.

**L'huile**, faire revenir un oignon, de l'ail, de la viande etc., donne du goût et donne aussi envie de manger.

**Les œufs**, ils sont utilisés comme une alternative aux protéines.

A consommer de  
préférence avant

05.2021



#### Alerte sur les produits aux dates de durabilité minimales dépassées

*On trouve dans l'aide alimentaire de nombreux produits dont la DDM Date de Durabilité Minimale est dépassée, ils ont été donnés car impropres à la vente mais pas à la consommation.*

Pour certaines personnes ces produits posent des questions. Elles se demandent dans quelle mesure elles peuvent croire que ces produits sont bons puisque ceux qui pourraient les acheter ne le peuvent plus.

Aussi il y a deux attitudes, certaines personnes n'osent pas consommer ces produits, et d'autres ne regardent plus les dates pour ne plus avoir à se poser la question.

#### Ces rencontres ont permis plusieurs enseignements :

- Il est intéressant de créer des espaces hors temps de distribution pour que les personnes puissent s'exprimer.
- Croiser les points de vue de ceux qui organisent les distributions et de ceux qui en ont besoin permet de mieux comprendre les points problématiques et d'apporter des réponses collectivement simplement par le dialogue.



Rencontre café de Villiers le Bel, une participante offre des gâteaux, elle vient d'être grand-mère.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France

Répertorier les différents types de structures et leur localisation permet d'avoir une vue globale des actions en cours sur le territoire. Toutefois, comment savoir si ces structures ont la capacité de répondre aux demandes exprimées sur le territoire et proposer les prises en charges qui seront les plus pertinentes?

#### Calculer le taux de réponses des communes



##### POURQUOI ?



Chaque dispositif (communal, départemental ou associatif) permet d'accueillir un certain nombre de personnes durant l'année. L'accueil des personnes se fait selon un barème propre à chaque structure qui se base sur le reste à vivre des personnes. Seul les personnes vivant au dessous du **seuil de pauvreté** entrent dans ce barème et vont être reçues par les structures de l'aide alimentaire. **Répondre aux besoins potentiels en terme d'aide alimentaire peut se calculer à partir du taux de pauvreté choisi comme l'indicateur d'une réponse potentielle à 100%**. C'est en se basant sur ce chiffre qu'il est aujourd'hui dit que 9,6 millions de personnes pourraient prétendre à l'aide alimentaire en France, ce chiffre correspond à ces 14,6% de la population qui vivent sous le seuil de pauvreté ( données Insee 2019). Le taux de réponse des dispositifs se calcule donc à partir du taux de pauvreté propre à chaque commune. Il peut être affiné pour observer plus particulièrement les réponses adressées dans les QPV. Il renseigne les communes sur la capacité des dispositifs et permet de donner des indications sur les besoins identifiables pour faire évoluer les dispositifs de l'AA.



##### COMMENT ?



Nous proposons de calculer le **taux de réponse des communes en fonction du taux de pauvreté afin d'évaluer la capacité des dispositifs en présence de répondre aux demandes effectives par rapport aux demandes potentielles**.

Attention, l'outil présenté permet de se figurer des tendances et le potentiel analytique de sa mise en œuvre, les taux que nous proposons sont à affiner en collectant les données manquantes.

Le taux de pauvreté de Garges-Lès-Gonesses est de 38%, sa population de 43 051 habitants ce sont donc 16 359 habitants qui vivent sous le seuil de pauvreté.

	Action de la commune	Secours populaire	Restos du Cœur	Secours Catholique	Taux de pauvreté de la commune et nombre d'habitant correspondant	Taux de réponses des structures répertoriées en fonction du taux de pauvreté du territoire ou de la commune	Taux de réponses des structures répertoriées en fonction du taux de pauvreté et de la population des QPV
GARGES LES GONESSES 43 051 hab.	1200 personnes		1677 adultes + enfants Et 88 bébés		38% Soit 16 359 hab. Taux pauvreté QPV 41,7% pour 71% de la pop Soit 12 746 hab.	18,12%	23 ,26%

La commune accueille 1200 personnes chaque année et les Restos du Cœur 1765. Ce sont au total 2965 réponses qui sont apportées.

$2965 : 16359 \times 100 =$   
La part de réponses apportées par rapport aux éventuelles demandes est donc de 18,12%.

Si l'on prend les chiffres de l'ANCT sur les QPV nous avons une indication plus fine puisque 71% de la population est en QPV et que dans cette population 41,7% vit sous le seuil de pauvreté.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France



#### APPROPRIATION DE L'OUTIL

1

**Répertorier** le nombre de personnes que les structures accompagnent.

Comme cela a été signalé, les personnes se rendent dans plusieurs structures aussi, ce taux **montre la capacité de répondre aux demandes** qui ont été adressées dans la limite du nombre de réponses qu'il faudrait idéalement être en capacité d'apporter.

2

**Affiner les actions et valoriser le travail effectif** des acteurs de l'AA en calculant les taux de réponses mises en œuvre sur les territoires. Des réponses supérieures à 100% peuvent indiquer que les personnes peuvent être prise en charge par plusieurs dispositifs.

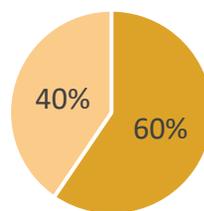
3

**Identifier les différentes étapes**

- La première étape consiste à recueillir de manière exhaustive le nombre de personnes que chaque structure accompagne par an.
  - Ce qui implique une meilleure coordination entre acteurs de l'AA.
  - De distinguer ce que chaque structure peut faire.
- La seconde étape nécessite de connaître le taux de pauvreté afin d'établir quelle part de la population est susceptible de demander de l'aide. Lorsque ce taux n'est pas disponible, le taux national, régional ou départemental disponible peut être utilisé.
- A partir de ces chiffres les communes peuvent calculer :
  - Le taux de réponses globale des structures.
  - Un taux affiné en fonction des QPV lorsque cela est possible.
  - Figurer les réponses par structure dans un graphique.

**A titre d'exemple** d'après les données précédemment citées, il est possible de visualiser que les Restos du Cœur prennent plus de personnes en charge que ne peut le faire la commune. Etant donné la double fréquentation possible, cela signifie qu'à minima 20% des personnes accompagnés par les Restos du Cœur n'ont pas demandé d'aides à la commune (il peut s'agir de personnes que les communes ne peuvent pas aider en raison de leur situation administrative).

Part de personnes aidées par structure à Garges-lès-Gonesse



■ Restos du Cœur ■ Action commune



#### CE QUE PERMET CET OUTIL



- De **disposer d'un outil simple et collaboratif** pour construire des réponses adaptées à partir des demandes effectives.
- De **connaître la place occupé par chaque dispositif** et de pouvoir à ce titre améliorer les conditions de fonctionnement en réponses aux besoins.
- De **fixer des objectifs mesurables**, par exemple en augmentant la part des épiceries si la collectivité pense que cela manque.
- De rendre visible et mesurable que la première façon de lutter contre la précarité alimentaire est **d'agir sur le taux de pauvreté**.
- D'identifier les personnes hors radars pour les communes.

# 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

## D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France



### MISE EN PERSPECTIVE DE L'OUTIL DANS LE CADRE DU PAT

	Action de la commune	Secours populaire	Restos du Cœur	Secours Catholique	Taux de pauvreté de la commune et nombre d'habitant correspondant	Taux de réponses des structures répertoriées en fonction du taux de pauvreté du territoire ou de la commune	Taux de réponses des structures répertoriées en fonction du taux de pauvreté et de la population des QPV
CLAYE SOUILLY 12 400 hab. (77)				150 personnes	7% Soit 868 hab.	17,28%	
FOSES 9 798 hab. (95)	20 personnes (épicerie)	200 personnes			11% Soit 1078 hab.	20,4%	
GOUSSAINVILLE 30 784 hab. (95)			1914 adultes + enfants Et 162 bébés		27% Soit 8 312 hab. Taux pauvreté QPV 36,5% pour 33% de la pop Soit 3 708	24,97%	55,98%
SARCELLES 59 063 hab. (95)		108 personnes	5238 adultes + enfants Et 486 bébés Et 100 personnes en maraude		33% Soit 19 491 hab. Taux pauvreté QPV 34,1% pour 74% de la pop Soit 14 904 hab	30,43%	39,8%
VILLENEUVE SOUS DAMMARTIN 634 hab. (77)	CCAS / Croix Rouge		78 personnes		Taux commune non communiqué 22,8% CARPF Soit 144 hab.	54,16%	
VILLEPARISIS 26 566 hab. (77)		571 personnes			14% Soit 3 719 Taux pauvreté QPV 31,5% pour 6% de la pop Soit 502	15,35%	113% ATTENTION ce chiffre indique que des personnes vivant sous le seuil de pauvreté sont en dehors des QPV.
VILLIERS LE BEL 28 157 hab. (95)	1050 personnes				Taux pauvreté QPV 39,4% pour 48% de la pop Soit 5 325 hab. 35% Soit 9 856 hab.	10,65%	19,71%

COORDONNER l'action des structures en mettant en valeur leur capacité à répondre aux demandes. Rendre visible ce que chacun prend en charge dans un graphique. Identifier les personnes hors radar des communes.

Connaître ces taux permet de SE SITUER par rapport au taux national et au niveau du territoire pour identifier les poches de pauvreté.

AMELIORER ce taux, en agissant sur les dispositifs ou sur le taux de pauvreté. Ceci permet de SE DONNER DES OBJECTIFS concrets et les moyens d'y répondre.

Donne à voir la particularité des QPV et permet d'IDENTIFIER LES POCHES DE PAUVRETÉ.

## 4. PRECARITE ALIMENTAIRE

### D. Perspectives analytiques du système d'aide alimentaire de Roissy Pays de France

Produire ces chiffres permet de comprendre le sentiment de tension, d'urgence et d'épuisement des bénévoles de différentes structures et la rancœur des demandeurs qui essuient des refus.

En effet, dans les communes renseignées, l'écart entre les demandes potentielles et la capacité de réponse est de 43 points. Villiers-Le-Bel présente un potentiel de personnes restées sans réponse possible de la part du dispositif renseigné de 89%, quant à Villeneuve-Sous-Dammartin, ce chiffre s'élève seulement à 46%.

A ce stade il semble intéressant de pouvoir procéder à un recueil exhaustif des données des structures afin d'évaluer avec précisions les potentielles demandes et leurs coûts et de pouvoir évaluer en fonction du taux de réponse ce qu'il est prioritaire de renforcer, comment et dans quel but.

#### Entendre, comprendre et répondre aux demandes



##### Entendre

Donner la parole aux personnes qui ont recouru à l'aide alimentaire est nécessaire pour sortir des dispositifs pensés par des personnes qui n'en ont pas besoin. Il est intéressant de constater que les demandes formulées ne vont pas aussi loin que les grandes préconisations nationales. **Les personnes ne demandent pas de produits locaux, bio, durables, mais elles souhaitent manger 3 fois par jour et avoir le choix de leur alimentation.**



##### Comprendre

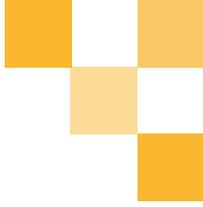
Aujourd'hui l'aide alimentaire est construite comme une réponse d'urgence quand elle est devenue le moyen de s'alimenter de nombreuses personnes. Lutter contre la précarité alimentaire nécessite de sortir de l'urgence. Pour cela il est important de comprendre à quoi est dû ce sentiment d'urgence et de la quantifier. Mettre en visibilité la capacité à répondre des acteurs participe à cette compréhension et permet de savoir que si la commune souhaite répondre en masse : elle aura intérêt à encourager la création d'un centre de distribution, que si elle souhaite offrir un accompagnement social et socioprofessionnel en complément de nombreux centres : il sera préférable de proposer une épicerie sociale, etc. L'intérêt de ce niveau de compréhension est d'engager l'action des collectivités dans le cadre des PAT sur la capacité de répondre aux demandes qu'il s'agit d'identifier le mieux possible.



##### Répondre

Répondre aux demandes c'est pouvoir faire un état des lieux des dispositifs de leur fréquentation et faire le choix de compléter l'offre de l'aide alimentaire et ou d'agir sur la situation de pauvreté des personnes.

Car la meilleure façon de lutter contre la précarité alimentaire reste la sortie de la pauvreté.



**Roissy  
Pays de  
France**

AGGLOMÉRATION

