

Nourrir 12 millions de Franciliens : un défi au quotidien



Cervia Paris Île-de-France

Nourrir 12 millions de Franciliens est un défi. Changement climatique, politique agricole mondialisée, crises énergétique et financière, complexité du système alimentaire... Les enjeux d'un approvisionnement durable doivent être cernés. Et certaines idées reçues dépassées.

Manger, au même titre que boire, dormir et respirer, constitue un besoin fondamental.

Alimenter l'Île-de-France, c'est nourrir résidents, touristes et voyageurs d'affaires pour lesquels la culture du « bien manger » fait partie du patrimoine français. Alimenter durablement renvoie à des questions complexes. Il s'agit d'assurer, chaque jour et dans la durée, la quantité, la qualité, la diversité de produits et de

gammes ainsi que l'accessibilité financière pour tous. Il faut aussi tenir compte des exigences croissantes de qualité sanitaire, gustative et environnementale, notamment un engouement pour le bio et la proximité. Avec un mode de vie très citadin et une structure de population spécifique (plus de jeunes, de cadres, de personnes seules), la demande francilienne diffère de la moyenne française. Plus sensibles aux messages de santé publique, les Franciliens « surconsomment » notam-

ment des légumes et des produits laitiers ultra-frais. Considérer le système alimentaire dans son ensemble permet de poser les grands enjeux pour une alimentation durable. Comment l'Île-de-France y contribue-t-elle ?

L'alimentation : un processus global

L'alimentation résulte d'un système complet qui, de la terre à l'assiette, implique un nombre d'intermédiaires et de transformations variable selon les filières. La production agricole en est le premier maillon. D'autres acteurs sont parties prenantes, comme les industries agroalimentaires, les réseaux de commercialisation et de distribution.

L'approvisionnement alimentaire de la région repose sur une

Le système alimentaire

C'est « la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture ». Définition de Louis Malassis. *Nourrir les hommes*, Dominos-Flammarion, 1994.

grande diversité de produits issus pour partie d'Île-de-France (blé, salades...), mais aussi du Bassin parisien (légumes du Val-de-Loire, viande et lait de l'ouest de la France...), du reste du pays (fruits du Roussillon, produits de la mer...) et du monde entier (thé, café, fruits exotiques...). Le bassin d'approvisionnement s'est étendu avec la mondialisation des échanges, mais, au XVII^e siècle déjà, les produits venaient de toute la France et du monde entier pour alimenter Paris.

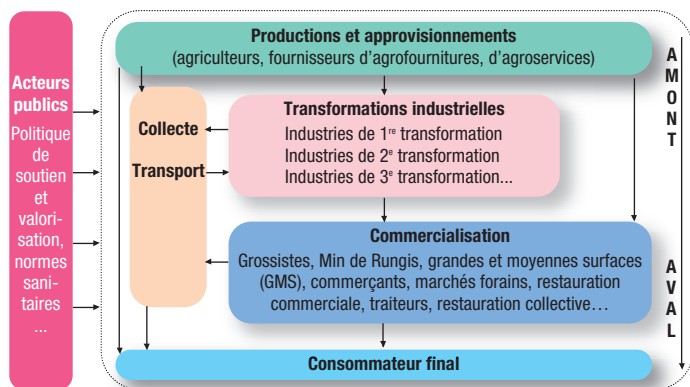
Les espaces agricoles : un potentiel à soutenir et à valoriser

Contrairement à l'image qu'il évoque, le territoire francilien comporte relativement peu d'espaces bâtis et beaucoup d'espaces agricoles (respectivement environ un sixième et la moitié du territoire).

Des espaces multifonctionnels

Les espaces agricoles assurent des fonctions essentielles à l'équilibre, à la robustesse et à l'attractivité de la métropole. L'agriculture francilienne, l'une des plus performantes de France, exerce une fonction écono-

Le système agroalimentaire



Du producteur au consommateur : carreau de Rungis et commerce de détail.

mique par les productions et les emplois créés. Elle participe de fait à l'économie de proximité et, via les différentes filières agroalimentaires, au rayonnement national et international de l'Île-de-France. Les espaces agricoles jouent un rôle dans l'aménagement du territoire, exercent des fonctions sociales et environnementales : gestion des ressources naturelles, contribution à la qualité du cadre de vie, renforcement des liens solidaires entre citadins et ruraux (vente à la ferme, Amap⁽¹⁾, produits du terroir...). Enfin, ces espaces contribuent à l'adaptation humaine face à la crise énergétique et au changement climatique.

Des productions diversifiées

Avec ses plateaux céréaliers, caractéristiques de la Brie, de la Beauce et de leur prolongement dans le reste du Bassin parisien, l'agriculture francilienne ne renvoie pas spontanément une image d'agriculture nourricière. Les activités intuitivement associées à l'alimentation (maraîchage, arboriculture et élevage) y occupent

en fait une place minoritaire, dans une conjoncture, de surcroît, difficile. Pour autant, il faut se garder d'assimilations hâtives : une partie notable des grandes cultures est alimentaire : blé pour le pain, orge pour la bière, colza pour l'huile... Inversement, une part des cultures spécialisées ne l'est pas : horticulture, pépinière...

Les grandes cultures (76 % des exploitations) coexistent avec des productions agricoles diversifiées (24 % des exploitations), parmi lesquelles des spécialités reconnues : brie de Meaux et de Melun, cresson essonnien, menthe de Milly-la-Forêt, miel et safran du Gâtinais, champignons de Paris... L'Île-de-France se place même parmi les premières régions françaises pour certaines cultures : première en tonnage pour le persil et le cresson, troisième pour les pois, quatrième pour les betteraves, les laitues et les citrouilles, cinquième pour les poires d'automne et les framboises...

Afin de nourrir l'Île-de-France, ces productions sont un atout, mais ne peuvent suffire ni en

quantité ni en diversité de produits. Pour autant, identifier filière par filière les potentialités régionales, préserver les terroirs qui peuvent l'être, en développer de nouveaux, créer et soutenir des filières de proximité présentent des avantages multiples : traçabilité, diversification, paysage, services, multifonctionnalité, savoir-faire, variétés locales, emplois locaux et réponse aux attentes des consommateurs... Cela peut également concourir à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, à des modes de productions et des circuits de distribution plus durables. Maintenir et développer le potentiel régional de productions agricoles est indispensable pour répondre au défi alimentaire en Île-de-France.

Un système agroalimentaire incomplet

Entre l'engouement actuel pour les circuits courts⁽²⁾ et la mondialisation des marchés, la métropole francilienne a besoin de filières structurées à différentes échelles. Au-delà du maintien du potentiel productif et de la fonctionnalité des espaces agricoles, il faut anticiper l'accueil d'entreprises dans tout le système agroalimentaire. Mieux valoriser la production locale suppose en particulier de pouvoir procéder aux premières transformations dans des réseaux de proximité.

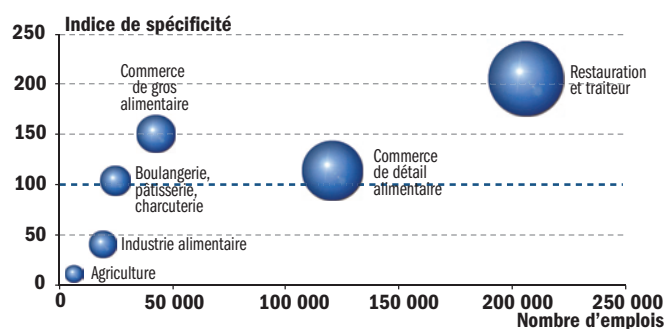
Des activités axées essentiellement sur l'aval

En 2009, le système agroalimentaire francilien compte 83 000 établissements et plus de 430 000

emplois⁽³⁾. Plus de 80 % des établissements et des emplois (contre respectivement 35 % et 65 % au niveau national) se concentrent sur le commerce de détail, les boulangers, pâtisseries, charcutiers, les grandes et moyennes surfaces, les activités de restauration et traiteurs. Cela illustre la variété des circuits de commercialisation et lieux de consommation finale existant en Île-de-France. Le poids prépondérant des activités de restauration est lié à la taille du bassin de consommation, aux habitudes alimentaires, aux modes de vie des Franciliens et à l'accueil des touristes⁽⁴⁾.

En revanche, en amont du système, les agriculteurs et industriels de l'agroalimentaire, sont sous-représentés en Île-de-France, avec moins de 9 000 établissements. Dans plusieurs filières, les établissements de transformation franciliens éprouvent des difficultés à se maintenir sur le territoire régional : les produits sont alors transformés en province.

Volume d'emplois et positionnement franciliens



Note de lecture : La taille du cercle représente le volume d'emplois de chaque secteur d'activité. Son positionnement, au-dessus ou en-dessous de la base 100, signifie une plus forte ou plus faible représentation du secteur en Île-de-France par rapport à la moyenne nationale.

(1) Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

(2) D'après la définition officielle du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire : « Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». *Plan d'action pour développer les circuits courts*, juin 2009.

(3) Sources : pour les établissements, REE, Insee 2009 ; pour les emplois, Pôle Emploi 2009 et recensement de la population, Insee 2007, pour l'emploi agricole (prise en compte des non salariés, majoritaires dans ce secteur).

(4) 28 % des Franciliens prennent leur déjeuner hors foyer en semaine contre 18 % en province (Credoc 2007).

L'Île-de-France, terre d'expérimentation

L'Île-de-France présente, à plus d'un titre, un environnement favorable pour le développement du système alimentaire. Principal centre français de consommation alimentaire, elle est aussi la première région agro-alimentaire en termes de valeur ajoutée (3,5 milliards en 2008, soit 11 % de la valeur ajoutée nationale).

La présence de nombreux maillons clés – centres de recherche, établissements d'enseignement renommés, sièges sociaux de grands groupes –, mais aussi les exigences des consommateurs franciliens sont autant d'atouts pour le développement de la recherche et de l'innovation francilienne. Dès les XVI^e et XVII^e siècles, Versailles, suivie par d'autres terroirs, a développé des techniques nouvelles pour hâter la maturation de certaines plantes ou étendre la saison naturelle de croissance des fruits ou légumes⁽⁵⁾. Il s'agit aujourd'hui de coordonner la mise en relation de tous les acteurs avec des démarches déjà engagées dans les régions voisines (pôle de compétitivité « Industries et agrossources » en Champagne-Ardenne et Picardie, « Vitagora » en Bourgogne et Franche-Comté notamment).

Distribution et logistique : des maillons stratégiques

En 2010, l'Île-de-France dispose de près de 7 millions de m² de grandes et moyennes surfaces (GMS)⁽⁶⁾, dont 36,6 % concernent des magasins alimentaires. Les GMS distribuent notamment 62 % des fruits et légumes. Le reste est fourni par les détaillants (21 %), la restauration hors foyer (13 %) et 4 % directement par les producteurs⁽⁷⁾.

L'essentiel des denrées d'origine locale ou internationale distribuées dans la région passe par le marché d'intérêt national (Min) de Rungis, installé au sud de Paris depuis quarante ans. Le carreau des producteurs est dédié aux agriculteurs franciliens.

Deux tiers des ventes du Min sont destinés à la région parisienne, dont 50 % au commerce de détail, 35 % à la restauration collective et commerciale et 15 % aux centrales d'achat.

Le poids du Min tient aussi à l'efficacité logistique, et à son accessibilité par voies routières, ferroviaires, voire aériennes. Premier marché de produits frais du monde, il joue un rôle essentiel dans le ravitaillement de l'Île-de-France. Cependant, toute irrégularité de l'approvisionnement quotidien, quels qu'en soient les motifs, peut fragiliser sérieusement l'alimentation de la région capitale.

Pour une alimentation durable : viser la robustesse

Si le principal moteur des consommateurs reste le prix, la recherche de qualité gustative et sanitaire prend de plus en plus d'importance. Le changement de sens de l'expression « sécurité alimentaire » souligne l'évolution des préoccupations nutritionnelles. Après-guerre (et encore actuellement dans de nombreux pays), cette expression définit le fait d'avoir une alimentation en quantité suffisante. Aujourd'hui, en France, elle recouvre essentiellement la sécurité sanitaire de l'alimentation, objectif conforté par les scandales alimentaires fortement médiatisés (vache folle, dioxine...). Ces dernières années, les émeutes de la faim dans certains pays et la course aux terres agricoles ravivent le souci de manquer de nourriture, même dans des pays développés. La question centrale d'un approvisionnement durable revient sur le devant de la scène francilienne. Plusieurs axes d'actions sont à privilégier.

Soutenir et valoriser les espaces agricoles

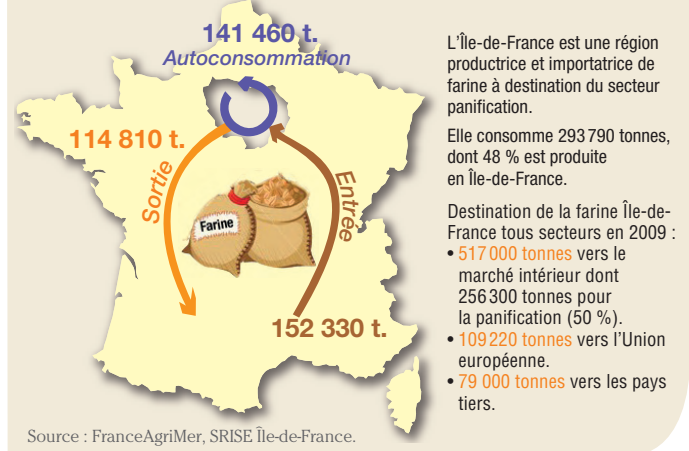
Les espaces agricoles franciliens, sur lesquels la ville s'est historiquement implantée pour être au plus près des ressources, sont aujourd'hui fragilisés par cette même ville. Le recours à des bassins d'approvisionnement de plus

L'Île-de-France importe plus qu'elle n'exporte

L'Île-de-France, avec ses réseaux de communication et infrastructures de transport, se trouve au cœur d'échanges agroalimentaires. Compte tenu de l'ampleur de la demande, la part des importations tient une place prépondérante, et les échanges sont déficitaires pour les produits agricoles (- 1 309 M€) comme pour ceux des industries agroalimentaires (- 3 797 M€). Même pour la farine, dont le volume produit en Île-de-France est grosso modo équivalent à la consommation, les échanges sont déficitaires : en fonction de l'offre et de la demande, une bonne part de la production est en effet exportée, mais des volumes encore plus importants sont importés.

*Source : ministère du Budget, 2008, DGDDI.

Utilisation de farine à destination du secteur panification - marché intérieur



en plus vastes les a déconnectés de leur sol et de la valeur des terres qui les entourent. Ils sont mis en concurrence avec l'extension urbaine et les nouvelles infrastructures, vouées à répondre aux besoins de logements et de déplacements des Franciliens. Trop souvent consommés, fragmentés, déstructurés, ils subissent de surcroît de multiples dégradations (pollution, imperméabilisation...). Les conditions d'exploitation sont rendues difficiles dans les espaces périurbains (problèmes de circulation, vols et dégâts dans les cultures...). En vingt ans, 45 % des exploitations ont disparu. C'est en ceinture verte, dans un rayon de 10 km à 30 km autour de Paris, que ces pressions sont les plus fortes. L'agriculture spécialisée et l'élevage sont les plus touchés et risquent de ne pas résister. Pour autant, les terres sont reprises, accroissant sensiblement la surface agricole moyenne par exploitation (62 à 106 ha par exploitation en vingt ans), ce qui permet

d'augmenter les seuils de rentabilité.

La responsabilité des acteurs publics impose de préserver ces terres agricoles, parmi les plus fertiles du monde, qui ont mis des millénaires à se constituer. Le projet de schéma directeur régional d'Île-de-France (Sdrif) de 2008 a fait le choix de la ville compacte, dense et économe en espace, afin de maintenir le potentiel de production.

Intégrer les mutations mondiales, sources de vulnérabilité

L'agriculture francilienne est soumise à la conjoncture économique mondiale et à une concurrence accrue sur les marchés nationaux et internationaux. L'évolution de la politique agricole commune (Pac) en 2013 et la probable diminution des soutiens européens risquent d'accroître encore ce phénomène. Ainsi,

(5) Colloque Cervia, juin 2009.

(6) Surface de vente > 300 m², source : fichier LSA 2010.

(7) Étude Credoc, Cervia, juin 2009.

à côté de notre modèle européen d'agriculture familiale, se développe une grande agriculture de firmes. Elle répond à une double stratégie : celle des États, pour assurer la sécurité des approvisionnements de leur population, et celle de grands groupes financiers internationaux. La question est de savoir comment consolider les filières franciliennes au regard de stratégies financières et mondialisées.

À l'échelle de la planète, d'autres mutations majeures sont à l'œuvre et vont peser sur l'agriculture et l'alimentation, au premier rang desquelles les évolutions climatiques. Avec des manifestations météorologiques plus variables, certaines années verraient se succéder canicules, sécheresses, voire inondations... Les écarts climatiques risquent d'entraîner des variations quantitatives et qualitatives des produits agricoles, mais aussi une hausse des prix, des retards, voire une absence d'approvisionnement. Ce serait alors le fonctionnement alimentaire de l'Île-de-France dans sa globalité qui serait fragilisé : production, transformation, logistique... Ces mutations peuvent générer une réorientation significative des productions et donc des flux d'échanges, y compris mondiaux. Autre source de vulnérabilité, la

disponibilité en eau (quantitative et qualitative) constitue un enjeu à part entière. Si la région bénéficie de ressources importantes, elle est relativement « sèche » à l'échelle de la France. Les scénarios d'approvisionnement de la région doivent intégrer ces éléments, car l'eau est indispensable à toutes les étapes du processus alimentaire.

Face à ces mutations, il est primordial de garantir les productions en adaptant les variétés et les pratiques, en anticipant les évolutions climatiques et le renchérissement énergétique. Il faut développer des filières franciliennes robustes, pesant le moins possible, tant en ressources qu'en émissions et rejets, sur les régions alentour, et moins tributaires de l'économie mondiale.

Développer un système alimentaire viable et durable

Développer un système viable, c'est non seulement préserver les sols et leur vocation agricole à long terme, mais aussi la fonctionnalité de l'activité agricole et agroalimentaire. Cela passe essentiellement par la garantie de conditions économiques satisfaisantes pour tous les acteurs.

Les besoins ou exigences d'une population croissante appellent les filières alimentaires à produire

plus et mieux. Comment faire ? Il faut produire tout en mettant en adéquation les pratiques avec les enjeux environnementaux et énergétiques : développer une agriculture économe en engrais, pesticides, énergie et dégagement de gaz à effet de serre, limiter les déchets, pertes et gaspillages à tous les stades. Viabilité et durabilité doivent s'appliquer à tous les maillons : agriculteurs, entreprises de transformation, commerces de bouche...

Le comportement des consommateurs évolue. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent, sont vigilants, se préoccupent de leur santé et de l'éthique (application des normes, principe de précaution, OGM, règles de traçabilité, respect de la chaîne du froid, produits bio, alimentation moins carnée, respect des productions de saison). De nouveaux concepts émergent sur la scène nationale, comme le «slow-food⁽⁸⁾» et l'agriculture «écologiquement intensive».

Bien que la métropole bénéficie d'une situation exceptionnelle au cœur d'une grande région agricole, nourrir 12 millions de Franciliens demeure un défi. Face à l'urbanisation croissante, aux incertitudes climatiques, énergétiques et économiques, quels scénarios envisager : stratégies d'approvisionnement diversifiées, développement des productions de proximité ? Leurs effets sur l'environnement, la santé (eau, pollution, consommation énergétique, traçabilité...) et l'emploi méritent d'être regardés finement. Responsables publics et acteurs de filières sont déjà tous investis pour relever ces défis nombreux et complexes. Reste à développer des leviers d'action communs pour une alimentation durable des Franciliens.

Laure de Biasi, Elisabeth Faguer,
Laure Thévenot ■

Pour en savoir plus

- Cervia Paris Île-de-France, Actes du colloque «Nourrir la Région Capitale», tenu le 4 juin 2009, lors des rencontres annuelles du Cervia.
- Credoc, enquête *Comportements et consommation alimentaires des Français 2007*, présentée au colloque «Nourrir la Région Capitale» du 4 juin 2009 (Cervia Paris Île-de-France).

Sur le web :

L'IAU îdF entreprend actuellement une étude sur le système alimentaire de proximité en Île-de-France associant de nombreux partenaires, certains d'entre eux figurent dans la liste ci-dessous.

- Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France (Driaaf) : www.driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/
- Institut national de la recherche agronomique (Inra) : www.inra.fr
- Conseil régional d'Île-de-France : www.iledefrance.fr/
- Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (Cervia) : www.saveursparisidf.com
- Conseil économique, social et environnemental régional d'Île-de-France (Ceser) : www.cesr-ile-de-france.fr



M.-A. Portier / IAU îdF



L. de Biasi / IAU îdF



L. Bonvilain / Roux Design



J. Marais / www.flicker.com

Du champ à l'assiette : quelques étapes du système agroalimentaire.

(8) Alimentation associant plaisir et responsabilité des consommateurs vis-à-vis des producteurs et de l'environnement.

Directeur de la publication
François Dugeny
Directrice de la communication
Corinne Guillemot
Responsable des éditions
Frédéric Theulé
Rédactrice en chef
Marie-Anne Portier
Maquette
Vay Ollivier

Diffusion par abonnement
80 € par an (= 40 numéros)
Service diffusion-vente
Tél. : 01 77 49 79 38
www.iau-idf.fr
Librairie d'Île-de-France
15, rue Falguière 75015 Paris
Tél. : 01 77 49 77 40
ISSN 1967 - 2144