

Demi-journée d'échanges organisée par le Réseau Agroécologie 14 décembre 2020 de 13h45 à 17h20

Compte-rendu

Participants

Alexandre Creme, Anaëlle Mazin, Caroline Petit, Charlotte Da Cunha, Corinne Robert, Cyril Girardin, Diane Maurissen, Elsa Berthet, Emmanuel Raynaud, Enrique Barriuso, Eric Lepecheur, Gerlens Célestin, Gwenola Yannou Le Bris, Josué Simiti, Julie Quelet (VGP), Laurent Vieville, Ligonie M (Triangle Vert), Lise Bertolero, Louise Schneider, Julien Tournebize, Maëlis Pouzet (Terre et Cité), Marie Odile Bancal, Marie Pinel, Maud Granger Remy, Meije Gawinowski, Meriem Belkhodja, Michel Bertrand, Michel Duru, Morgane Arnold, Nathalie de Noblet, Olivier Réchauchère, Pauline Riou, Patrick Koumarios, Safia Médiène, Thibault Lefeuvre

Introduction par Safia Médiène (UMR Agronomie), coordinatrice du réseau

13h45-14h

**I. Transition vers des territoires durables : agricultures et alimentation,
par Michel Duru (UMR AGIR)**

14h-15h

Présentation (40') suivie de discussion (20')

Questions de l'auditoire

- Les émissions de CO₂ pour la consommation de viande dépendent de la façon dont l'animal a été nourri. A-t-on une idée de l'ordre de grandeur de la variabilité de ces émissions en fonction de l'alimentation animale (au champ versus tourteaux de soja par exemple)?
- Sur le graphique reliant types de régimes et impacts environnementaux, n'y-a-t-il pas un implicite, à savoir que le régime « méditerranéen » bon pour la planète implique de cuisiner beaucoup plus de produits bruts? Comment se positionnerait un régime « vegan » à base de produits transformés (qui peuvent être aussi très déséquilibrés sur le plan nutritionnel)?
- Dans le scénario TYFA, l'IDDRI propose réduire drastiquement la consommation de viande blanches, consommatrices de céréales et soja, et de maintenir en partie la consommation de viande de ruminants, basé sur un élevage à l'herbe, qui fournit des services écosystémiques. Cela inverse la hiérarchie communément admise. Qu'en penses-tu ?
- Réponse : Le « bon » équilibre monogastriques/ruminants dépend des critères retenus: L'iddr privilégie les ruminants car valorise au maximum les services fournis par les prairies; Solagro privilégie les monogastriques car meilleure efficacité protéique. Les 2 réduisent l'élevage de 50%
- En fait, la science moderne "re découvre" la base de la médecine chinoise en santé humaine: prévention par l'alimentation; notre système digestif est notre "deuxième cerveau". Mais c'est une médecine empirique.

- Merci beaucoup pour votre topo inspirant. J'ai deux questions : comment prendre en compte les aspects dynamiques et évolutifs dans ces questions. Les capacités adaptatives sont d'une part des promesses de résilience à privilégier, mais elles sont source de dynamiques et de changements qu'il est nécessaire de prendre en compte dans les scénarios etc... 2) De votre point de vue comment ce que vous nous dites questionne notre travail de recherche ? Merci encore !
- Peut-on poser les enjeux de la même façon pour toutes les zones géographiques mondiales ? Les priorités ne semblent pas les mêmes partout. Une autre façon de le dire est comment positionner l'enjeu central de nourrir la planète ?

Références fournies par l'intervenant

La publication qui renseigne les niveaux de consommation de protéines par continent :
 Ranganathan, J., Vennard, D., Waite, R., Dumas, P., Lipinski, B., & Searchinger, T. (2016). Shifting diets for a sustainable food future. *Creating a Sustainable Food Future*, 11(April), 90.
<http://doi.org/10.13140/RG.2.1.3808.2961>

Université Afterres 2-4 février

http://43rg.mj.am/nl2/43rg/mh9jx.html?m=AL4AAIkG8a4AAAct7cR4AAGRMyszIAAP-iAnIAI83BAARBUwBfu3Omd604x3SATF6_LiVrNjUe3wAEEk4&b=736ee938&e=4b594a07&x=CgU7hCqk92PePhpJNkiJOjYoakZBT4O0EBfLGcGMbk

II. Circuits courts et alimentation

15h-16h

Modération : Cyril Girardin (UMR EcoSys)

- **Maud Granger Remy, administratrice du réseau des AMAP IdF - Circuits-Courts en Ile de France - le modèle Amap** (30' incluant les questions)

Questions/remarques de l'auditoire

- Un circuit court peut générer un achat en chine ou au brésil. Définition : un intervenant entre le producteur et le consommateur. Le plus vertueux « peut-être » serait un achat de meilleur proximité en limitant le nombre d'intervenant. Je dis peut-être car cela n'est pas toujours vérifié.
- **Caroline Petit - Reterritorialisation de l'alimentation, métabolisme alimentaire et dynamiques territoriales (UMR SADAPT, 30' incluant les questions)**

Questions/remarques de l'auditoire

- Je reste toujours embêtée par cette appellation de 'régimes' alimentaires ... pourrions-nous plutôt parler 'd'habitudes alimentaires'?
- Effectivement. En anglais on dit « diet » et il n'y a pas d'ambiguïté
- Peux-tu expliciter pourquoi tu préfères habitudes que régimes ?
- 'Régimes' indique souvent une volonté de maigrir alors que ce que nous mettons en évidence ici sont des habitudes, des choix alimentaires. C'est une question de perceptions par ceux à qui nous parlons.
- Ces cartes démontrent oh combien nos achats doivent se faire en fonction de la saison et en tenant compte des bassins de production.
- Si l'on veut modifier les volumes commencent par cette logique avant toute chose...
- Quels sont les critères pour délimiter un foodshed pertinent ? Par exemple comment a été délimité le périmètre dans le cas de l'étude du plateau de Saclay?

- Constat fait effectivement que dans nos contextes mondialisés et de sociétés urbaines, le foodshed est mondial
- Pour la restauration voilà une action bien utile => https://www.youtube.com/watch?v=Eo7AZvPE_MA
- Merci des réponses sur la notion de foodshed. Ce que cela m'inspire est que d'une certaine façon on part d'un groupement humain qui a une certaine cohérence urbaniste / historique et que l'on regarde à quel point son approvisionnement se fait physiquement autour du groupement humain. Dans le cas des populations qui entourent le plateau de Saclay, ce n'est visiblement pas le cas, puisqu'une bonne partie de sa production est exportée. merci des éclairage en tout cas.

Références fournies par l'intervenant

Chiffolleau, Y., & Dourian, T. (2020). Sustainable Food Supply Chains: Is Shortening the Answer? A Literature Review for a Research and Innovation Agenda. *Sustainability*, 12(23), 9831.

Pause

16h-16h20

III. Restauration collective (freins, leviers...)

16h20-17h20

Table ronde, modérée par Charlotte Da Cunha (CEARC/UVSQ)

- Praticiens
 - Eric Lepecheur, directeur de la restauration CESFO (Comité d'Entraide Sociale de la Faculté d'Orsay)
 - Meriem Belkhodja, de la sous-direction des Achats de la mairie de Paris
 - Patrick Koumarianos, Direction des espaces verts et de l'environnement (Agence d'écologie urbaine), Mairie de Paris
- Chercheurs
 - Gwenola Yannou-Le Bris (UMR SayFood)
 - Anaëlle Mazin (doctorante CEARC/UVSQ, thèse CIFRE financée par la mairie de Paris « La commande publique comme levier de transition écologique du territoire : étude de cas de la Ville de Paris »)

Questions/remarques de l'auditoire

- « Durabilité »: OK , sur ces critères , mais quelles sorties ou vision de ce à quoi cela conduit en terme de localisation des productions, pour l'île de France par exemple
- Quelles sont les contraintes et opportunités permises par le code des marchés publics ?
- Les contraintes sont déjà une bonne définition des critères de choix avec une valeur pour bien choisir l'offre
- Quelle répartition régie / concession sur la ville de Paris svp?
- A t-on une idée des conséquences de ces initiatives vers plus d'aliments durables / locaux en termes de coûts d'achat et in fine sur les prix payés par les parents?

Conclusions de la table ronde

- Centraliser les achats permet de réduire les coûts, diversifier les fournisseurs et facilite la reterritorialisation
- Accepter que l'alimentation durable a un coût supérieur
- Réduire le coût par des mesures anti-gaspillage, des recettes végétariennes...
- Faire pression sur les fournisseurs pour qu'ils s'approvisionnent en local (leur mission)

- Progresser par étape en concertation avec toutes les parties prenantes, en prenant en compte les autres enjeux (sociaux...) ; la reterritorialisation se construit sur du moyen/long terme.
- Aller à la rencontre des agriculteurs
- Rémunérer les cuisiniers de restauration collective à la mesure des compétences accrues requises (diminution des produits transformés...)
- Un problème de traçabilité des produits transformés à régler en Europe
- Ne pas opposer les modèles d'approvisionnement (régie versus concession), raisonner au cas par cas ; la concession peut être plus performante (plus de marge de manœuvre pour la reterritorialisation...)
- Augmenter les contrôles de conformité de livraison en cas de contractualisation avec une société extérieure