

LES FILIÈRES COURTES DE PROXIMITÉ AU SEIN DU SYSTÈME ALIMENTAIRE FRANCILIEN

LES ACTEURS ET LES GRANDES FILIÈRES DU SYSTÈME
ALIMENTAIRE FRANCILIEN



FASCICULE 2

DÉCEMBRE 2015

8.11.016

978-2-7371-1977-4

www

www.iau-idf.fr



IAU

INSTITUT
D'AMÉNAGEMENT
ET D'URBANISME

* Île de France

LES FILIÈRES COURTES DE PROXIMITÉ AU SEIN DU SYSTÈME ALIMENTAIRE FRANCILIEN

FASCICULE 2 : LES ACTEURS ET LES GRANDES FILIERES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE FRANCILIEN

Décembre 2015

IAU île-de-France

15, rue Falguière 75740 Paris cedex 15
Tél. : + 33 (1) 77 49 77 49 - Fax : + 33 (1) 77 49 76 02
<http://www.iau-idf.fr>

Directrice générale : Valérie Mancret-Taylor

Département Environnement : Christian Thibault, directeur de département

Étude réalisée par l'équipe filières courtes de proximité : Laure de Biasi, Alexandra Cocquière, Carole Delaporte, Elisabeth Faguer, Cécile Mauclair, Lydia Mykolenko, Corinne Ropital, Laure Thévenot

Fascicule réalisé par Laure de Biasi en collaboration avec Carole Delaporte et Corinne Ropital

Cartographie réalisée par Laetitia Pigato

Infographie réalisée par Pascale Guery

Maquette réalisée par Sylvie Castano, Stéphanie Sisouham

N° d'ordonnancement : 8.11.016

Crédit photo de couverture : L. de Biasi

Manger, au même titre que boire, dormir et respirer, constitue un besoin fondamental. C'est seulement ensuite que l'homme peut penser à sa sécurité, à son appartenance, à son accomplissement personnel.

Répondre à ces questions à l'échelle de grandes métropoles est un véritable enjeu encore plus prégnant dans un contexte de crises énergétiques, économiques et sociales, de mutations climatiques et environnementales. Aujourd'hui, en France, la sécurité alimentaire recouvre davantage la qualité sanitaire des aliments que la quantité d'aliments disponibles. Toutefois, ces dernières années, les émeutes de la faim et la course aux terres agricoles ravivent la possibilité de manquer de nourriture. Cela implique également de tenir compte d'exigences diverses : ces dernières années, on a vu se développer aussi bien le hard discount, que les produits bio et de proximité. Il faut donc veiller à une accessibilité financière pour tous et aussi prendre en compte la demande croissante d'environnement, de valeurs éthiques... Les scandales alimentaires récents et fortement médiatisés viennent compléter ce tableau (vache folle, dioxine, *E. coli*...).

Qu'en est-il concrètement de l'approvisionnement alimentaire en Île-de-France ? Il s'agit d'assurer, quotidiennement et dans la durée, la quantité, la qualité, la diversité de produits et de gammes pour 12 millions de Franciliens. Producteurs, transformateurs, distributeurs, transporteurs entrent en jeu pour assurer toute la chaîne du champ à l'assiette des consommateurs. Avec 5 000 agriculteurs, les filières de proximité franciliennes ne peuvent répondre que pour petite partie à cet approvisionnement avec des parts variables selon les filières.

Ce fascicule fait un point sur le fonctionnement du système alimentaire francilien, ses acteurs clés et les filières en présence. Il identifie la part théorique de l'approvisionnement local pour chacune de ces filières et indique leur perspective de développement en filières courtes de proximité.

1. Définition du système alimentaire francilien

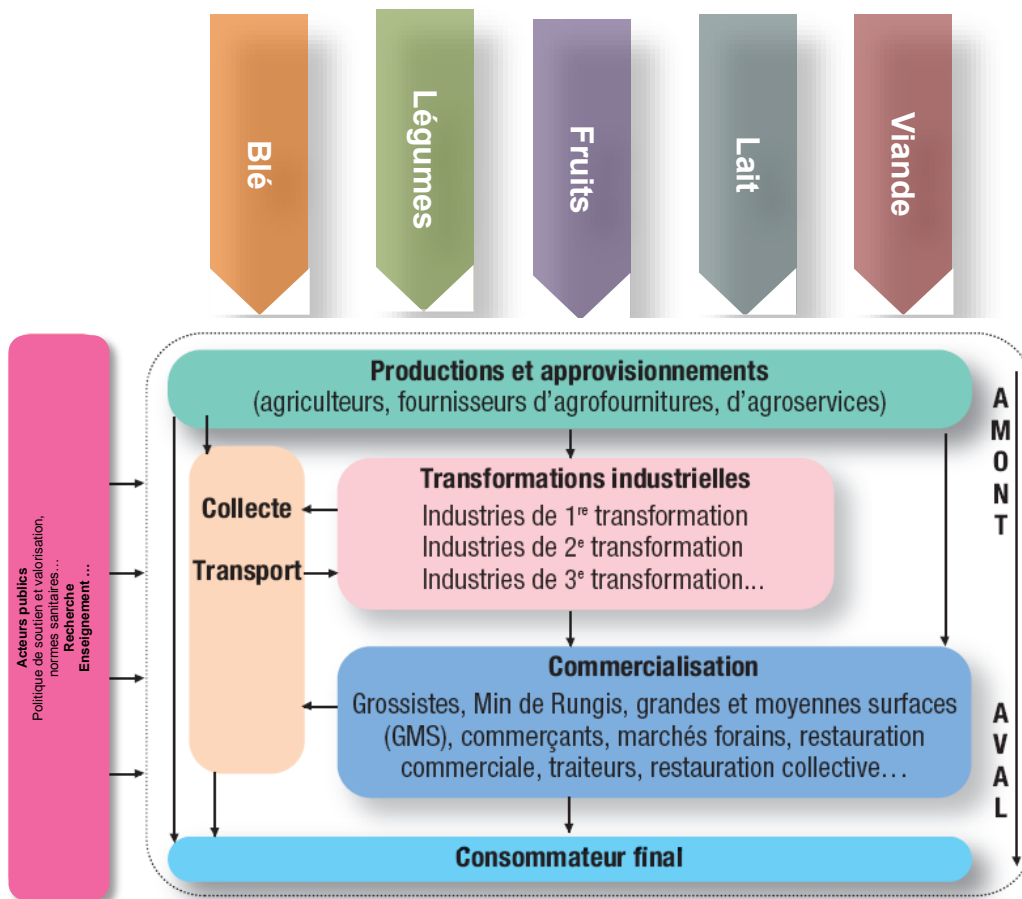
Le système alimentaire

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.*

Le système alimentaire est donc constitué de chaînes complexes d'acteurs allant du champ à l'assiette incluant la production, la transformation, la commercialisation, la collecte et le transport jusqu'aux consommateurs. Chaque maillon est étroitement lié aux autres, avec une organisation spécifique par filière agro-alimentaire (fruits et légumes, viande, lait, ...) et par caractéristiques communes des produits (le frais, le sec, l'épicerie...). Les acteurs publics, par leurs politiques de soutien et de valorisation, la recherche, l'enseignement... viennent compléter ce système et s'imbriquer aux autres maillons.

Le système alimentaire doit donc faire se rencontrer l'offre et la demande en mettant musique ces différents acteurs.

Le système alimentaire : une organisation par maillons et par filières



La demande francilienne s'appuie sur un bassin d'environ 12 millions de consommateurs, résidents, touristes et voyageurs d'affaires¹, pour lesquels la culture du « bien manger » fait partie du patrimoine français. Le repas gastronomique français a d'ailleurs dernièrement été classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Si le comportement budgétaire des Franciliens a tendance à se rapprocher de celui des ménages provinciaux, pour qui l'alimentation est le second poste budgétaire après le logement soit 14 % des dépenses², elle diffère de la demande moyenne française par une population plus sensible aux messages de santé publique, avec un mode de vie très citadin et une structure de population spécifique (population multiethnique plus jeune, plus urbaine avec davantage de cadres et de personnes seules). Ainsi, le Francilien « surconsomme » notamment des légumes, des produits laitiers ultra-frais, du poisson.

En ce qui concerne l'offre, environ 5 000 exploitations produisent aujourd'hui en Île-de-France des productions alimentaires et non alimentaires, à destination de l'Île-de-France et d'ailleurs.

L'offre alimentaire fournie filière par filière par les exploitations franciliennes peut être mise en regard de la demande par le calcul de taux de couverture théorique. Ces calculs, développés plus loin, indiquent que l'offre francilienne répond de manière très contrastée aux besoins franciliens : pour quelques productions, comme le blé ou la salade, la région est largement autosuffisante alors que pour la plupart des autres productions, elle n'assure que quelques pourcents des besoins.

Entre l'offre et la demande, **tous les maillons intermédiaires** de la filière alimentaire interviennent : transformer les produits via les meuneries, les abattoirs, les légumeries..., collecter et transporter les produits bruts ou transformés à bon port et les distribuer. Sur les 5000 exploitations agricoles franciliennes 800 pratiquent des circuits courts exclusivement ou en complément de circuits plus longs. Les agriculteurs assurent alors tout ou partie des fonctions intermédiaires.

1 - Le calcul du nombre de consommateurs s'appuie sur la population effectivement présente en Île-de-France. Population présente = population résidente – résidents en voyage hors de la région + touristes présents.

Pour l'Île-de-France la population présente en moyenne sur l'année était en 2005 légèrement inférieure à la population résidente (-4,9 %) d'après l'étude *Mobilité touristique et population présente, Les bases de l'économie présente des départements*, Ouvrage édité par la Direction du Tourisme sous la direction de Christophe Terrier en 2005. Ceci signifie qu'il y avait un peu plus de Franciliens qui voyageaient hors Île-de-France (ou sur une durée plus longue) que de touristes qui venaient en Île-de-France. Depuis, le nombre de touristes s'est grandement accru (plus que la population résidente). En 2013, le nombre de touristes s'est élevé à 14,3 millions. Il est donc probable que la population présente soit supérieure à la population résidente, même si l'ordre de grandeur a dû rester comparable. Il serait intéressant d'avoir une actualisation de la population présente pour une réelle estimation du nombre de consommateurs.

2 - Source : Insee, *comptes nationaux 2013 base 2010, Alimentation et boissons non alcoolisées rapportées aux dépenses de consommation des ménages*

2. Un système d'acteurs complexe

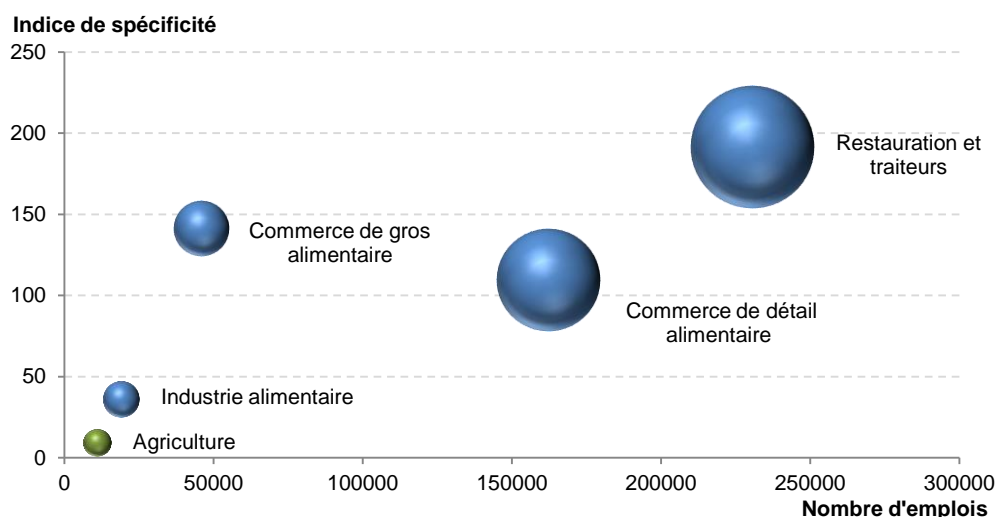
Un système déséquilibré : sous-représentation de l'amont, surreprésentation de l'aval

En 2012, le système agro-alimentaire francilien comptait environ 90 000 établissements et 470 000 emplois³. L'Île-de-France se démarque du reste de la France par :

- une surreprésentation des maillons aval : commerce de détail et restauration/traiteurs ;
- une sous-représentation des maillons amont : agriculture et industries agroalimentaires ;
- un poids important du commerce de gros en lien avec la présence du MIN de Rungis.

En effet, 75 % des établissements (contre 43 % niveau national) et environ 84 % des emplois (contre 57 % 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 atteste de la taille du marché, de la diversité et de la vitalité des lieux de consommation finale en Île-de-France. Le poids prépondérant des activités de restauration est lié aux habitudes alimentaires, aux modes de vie des Franciliens et notamment l'éloignement entre le lieu de résidence et de travail, il traduit aussi de manière plus générale l'attractivité de l'Île-de-France en termes de restauration et de tourisme.

Le système agroalimentaire en Île-de-France : volume d'emplois et positionnement



Source : Acooss, RP2010

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.

3 - Sont comptés ici les établissements liés à l'agriculture, à l'industrie agro-alimentaire, au commerce de gros, au commerce de détail et à l'activité restauration/traiteur.

Sources : Pour les établissements, REE, Insee 2012. Pour l'emploi, RP2010 pour le secteur agricole et Acooss pour les autres données. L'Acooss est l'agence centrale des organismes de sécurité sociale. Les statistiques portent sur les déclarations préalables à l'embauche remplies par l'employeur dans le secteur privé, il s'agit donc de l'emploi salarié privé.

Un enjeu de préservation d'une agriculture forte et diversifiée

En revanche, en amont du système, les agriculteurs et industriels de l'agroalimentaire, sont sous-représentés en Île-de-France.

En France, il y a en moyenne 1 exploitation agricole pour 128 personnes. En Île-de-France, c'est 1 exploitation pour 2 360 personnes. Cela donne une idée de la pression qui pèse sur les exploitations franciliennes.

On dénombre aujourd'hui 5 030 exploitations (RA⁴2010) après une diminution rapide ces dernières décennies (-22 % des exploitations entre 2000 et 2010). Toutefois, le nombre d'exploitations a encore plus fortement décliné au niveau national (-26 % en 10 ans). De plus, la diminution de la superficie agricole francilienne est quant à elle bien plus faible que la diminution du nombre d'exploitations (-2 % de la SAU⁵ entre 2000 et 2010) : cela s'explique par un fort agrandissement des exploitations (+26 % de superficie par exploitation en 10 ans). Pour autant, le potentiel productif n'est pas forcément préservé : les situations et les perspectives divergent grandement selon les filières. Si les grandes cultures, productions emblématiques de la région se portent bien, certaines filières, en particulier l'élevage et l'arboriculture, connaissent de grosses difficultés.

Un enjeu de maintien et de développement des activités de transformation sur le territoire francilien

L'activité de transformation à la ferme concerne peu d'exploitations. Même si la tendance à la diversification des exploitations se confirme : 13 % des exploitations pratiquent en 2010 une diversification (contre 8 % en 2000) il s'agit avant tout de travail à façon ou d'activités de loisirs (respectivement 44 et 18 % des exploitations diversifiées). La transformation se développe mais ne concerne encore que 16 % de ces exploitations. Ces activités correspondent le plus souvent à des petites transformations sur place de produits de la ferme (confiture, petits abattages, miel, cidre, produits laitiers, moutarde, bières...). Quelques outils collectifs ont toutefois vu le jour comme la légumerie bio de la Ferme de la Haye sur la commune des Mureaux à destination de la restauration collective

L'essentiel de la transformation en Île-de-France est donc réalisée par des industries agroalimentaires et rencontrent des difficultés croissantes.

La délocalisation et la disparition des établissements de transformation est l'une des difficultés rencontrées par les filières agricoles. Malgré la présence en Île-de-France de sièges de grands groupes puissants et d'activités de recherche performantes, l'industrie agroalimentaire a du mal à se maintenir. Attirées par des politiques publiques actives de la part des autres régions françaises, confrontées à des difficultés d'exploitation propres à la région capitale (prix élevé du foncier et de l'immobilier, difficultés de recrutement, coût du transport, accessibilité aux sites), bon nombre d'entreprises se délocalisent en province ou disparaissent. Cela fragilise certaines filières déjà peu représentées en Île-de-France et augmentant de ce fait les distances d'approvisionnement. Cela nuit également aux activités support (emballage, transport, réparateurs...). Entre 2000 et 2010, le secteur a perdu 24 % de ses emplois et de ses entreprises.

Les IAA franciliennes sont par conséquent de plus en plus déconnectées de la production agricole francilienne (sauf pour la meunerie et le sucre). De plus, elles fonctionnent sur des logiques économiques qui tiennent peu compte de l'origine des produits. Même si quelques très grandes unités sont présentes, les entreprises sont majoritairement de très petite taille et dispersées sur le territoire. Cet éclatement géographique, les différences de taille et de secteur d'activité, les problèmes de circulation rendent les échanges et les mutualisations entre entreprises et filières difficiles. Là encore, les dynamiques sont différentes selon les filières : la confiserie ou les plats cuisinés se développent alors que la boulangerie - pâtisserie

4 - Recensement agricole.

5 - Surface agricole utile.

industrielle, la fabrication de boissons et la transformation de viande, pourtant fortement pourvoyeuses d'emplois, sont en net recul.

Un poids important du commerce de gros en lien avec le rôle stratégique du Marché d'intérêt national (Min) de Rungis

Le poids des grossistes s'explique notamment par la présence du Marché d'intérêt national de Rungis. Il est le plus important marché de gros de produits frais au monde. En 2013, les arrivages ont représenté près d'1,5 million de tonnes de produits frais, 970 000 tonnes de fruits et légumes, 280 000 tonnes de produits carnés, 106 000 tonnes de produits de la mer, 66 000 tonnes de produits laitiers et 57 000 tonnes de produits traiteurs. Les commerçants indépendants sédentaires et sur les marchés sont les principaux acheteurs du MIN, mais la grande distribution soit directement soit par le biais des centrales d'achats ainsi que les restaurateurs s'y approvisionnent également.

Le Min de Rungis joue un rôle fondamental dans l'approvisionnement de l'Île-de-France en produits frais. L'essentiel des denrées d'origine locale ou internationale distribuées dans la région passe par le Min de Rungis. Selon la Semmaris qui gère le marché, 65 % des ventes se font en Île-de-France et d'après les estimations d'AND International qui a réalisé en 2011 une étude sur le MIN⁶, ses arrivages représenteraient environ 40 % des fruits et légumes consommés en Île-de-France, près de 30% des produits de la mer, 20 % des produits carnés et entre 5 et 10 % des fromages. En 2004, un espace dédié aux producteurs d'Île-de-France a ouvert. Aujourd'hui, 64 producteurs de fruits et légumes viennent y écouler en direct leurs produits.

Le MIN connaît une évolution de ces métiers avec un développement de la transformation des produits et des services (livraisons...) ainsi qu'une diversification vers des activités logistiques. Ce modèle nous est envié par de nombreuses métropoles et commence à s'exporter.

La présence du MIN pour la région est un atout stratégique en termes d'approvisionnement alimentaire et aussi en termes d'emplois et de rayonnement. C'est un maillon indispensable du système alimentaire francilien qu'il faut pérenniser et conforter.

Un enjeu de maintien de la diversité et de la vitalité du commerce de détail et de la restauration commerciale

La distribution de produits alimentaires au consommateur final, qu'il soit résident ou touriste se fait par différents canaux, les commerces sédentaires⁷ – grandes et moyennes surfaces, boutiques spécialisées ou épicerie – les commerces non sédentaires – halles et marchés couverts ou de plein vent, la restauration hors domicile, traditionnelle, rapide ou collective (cantines ou restaurant inter-entreprises). On ne dispose pas de données exhaustives sur ces différentes composantes permettant de connaître le poids de chacun dans l'approvisionnement des Franciliens, la fiche n°3 présente l'ensemble des données disponibles.

En 2013, le parc de grandes surfaces alimentaires de plus de 300 m² représente près de 3 millions de m² de surface de vente et 2111 unités. Supermarchés et hypermarchés dominent très largement en surface puisqu'ils représentent chacun 1,3 million de m². Avec les supérettes, ils distribuent en France plus des deux tiers des produits alimentaires. Leur plus faible densité rapportée au nombre d'habitants comparée à la province laisserait penser que la place des autres circuits de distribution, boutiques spécialisées ou non, marchés, circuits ou filières courtes, internet, est plus élevée en Île-de-France. Il est sûr en tout cas que le commerce de moins de 120 m² dont un recensement est disponible sur Paris et la petite couronne représente environ un tiers du parc total dans l'alimentaire.

6 - IAU îdF, AND International, *Le modèle économique du Min de Rungis et ses perspectives d'évolution*, juin 2011.

7 - Voir les définitions en annexe du fascicule 4 « Focus sur le Min de Rungis et les circuits de distribution de produits alimentaires. »

L'enquête budget des familles (Insee) de 2011 montre une moindre fréquentation des hypermarchés à Paris, une fréquentation plus élevée du commerce de détail spécialisé à Paris comme dans le reste de l'agglomération. Comme en France, les marchés, les producteurs concentrent une part non négligeable des dépenses et les achats en ligne sont peu développés.

En 2006, la même enquête indiquait que l'alimentation occupait le second poste avec 15,1 % du budget, à peine moins qu'en province (15,4 %) mais parallèlement, le budget total moyen dépensé est supérieur de 30 % à ce qu'il est en province. Par ailleurs, la part de l'alimentation hors restauration représentait 10,6 % et la dépense en restauration, cafés et cantines était nettement plus élevée qu'en province.

D'après le Crédoc⁸, Les habitudes alimentaires des Franciliens présentent quelques spécificités : ils consomment moins de viande, de charcuterie et de pain, plus de légumes mais moins de pommes de terre, davantage de laitages frais et de boissons sans alcool.

Les générations (de la génération privations née entre 1907 et 1916 à la génération plateau repas née entre 1977 et 1986) jouent un rôle majeur dans la différenciation des choix alimentaires et sont une entrée pour appuyer un exercice prospectif.

Un enjeu d'intégration de la logistique au sein du système alimentaire

L'approvisionnement alimentaire de l'Île-de-France au-delà des seules filières courtes de proximité est déterminé par les acteurs de la chaîne, leurs fonctions et leurs localisations.

L'Île-de-France est de plus la première région logistique de France. Avec 17,5 millions de m², elle concentre un quart des surfaces d'entrepôts de l'hexagone. Pour la filière alimentaire le Val-de-Marne préserve, pour un temps, ses fonctions logistiques en particulier grâce à Rungis et les communes environnantes. Au cœur des espaces de consommation où la pression est très forte pour densifier, renouveler la ville, la question de la logistique et du transport est difficilement prise en compte face aux multiples besoins. On assiste ainsi à un paradoxe :

- densifier pour habiter, diversifier pour travailler, et développer les services pour vivre ce qui augmente les besoins ;
- mais la question de la logistique et des livraisons est souvent oubliée. Et cette densification fait grimper les prix fonciers peu compatibles avec le marché logistique d'aujourd'hui.

L'enjeu est d'anticiper la spatialisation logistique, de prendre en compte la logistique dans l'aménagement de l'espace urbain et rural.

Par ailleurs, 90 % des flux de marchandises sont réalisés par la route (sans compter tous les flux de véhicules utilitaires légers, parmi lesquels ceux des artisans et des agriculteurs qui assurent le transport avec leurs propres véhicules). La route est donc dominante... et nécessaire. L'enjeu est d'en optimiser les usages.

C'est sur cette optimisation qu'est fondé le modèle de la grande distribution. En dehors de ce fonctionnement, livrer de manière économique est très difficile. En Île-de-France le coût de livraison du dernier kilomètre est particulièrement élevé. Faire appel à un service transport signifie un prix de l'offre transport mal adapté aux filières courtes de proximité par rapport à la valeur du produit et au volume à transporter. Les producteurs franciliens utilisent souvent leur propre véhicule. Toutefois des systèmes d'optimisation logistique adaptés à ces filières commencent à se mettre en place.

Quel que soit l'acteur, la question économique est primordiale. L'effet de masse permet d'y répondre. Optimiser la rotation des véhicules, les fréquences de livraison, éviter les ruptures d'approvisionnement permettent de gagner en efficacité logistique et en efficacité économique.

8 - Crédoc, *Alimentation en Île-de-France, passé et perspectives* audition au CESER mars 2010

Mutualiser les transports, mutualiser des espaces au départ, à l'arrivée, sont au cœur des problématiques. La structuration de la filière pour la question logistique est donc un essentiel.

► Pour en savoir plus :

FASCISULE 3 - Focus sur les industries agro-alimentaires

FASCISULE 4 - Focus sur le Min de Rungis et les circuits de distribution de produits alimentaires

FASCISULE 5 - Focus sur la logistique et les flux de transport

Des acteurs plus nombreux et divers s'invitent dans le système alimentaire

Les acteurs publics se sont toujours intéressés à la question agricole et alimentaire mais les approches évoluent en même temps que les enjeux, entre approche quantitative dans les périodes de fortes tensions alimentaires (ticket de rationnement pendant la guerre...) et approche plus qualitative et organisationnelle. Aujourd'hui l'approche se veut, de plus, « intégratrice » avec la prise en compte des trois piliers du développement durable : économie, social et environnement, avec en fer de lance la montée du bio ou du commerce équitable, mais va bien au-delà. La promotion des filières courtes de proximité participe de cette logique.

Au moment où la proximité se place au rang des enjeux, notamment pour des questions de robustesse, les partenaires du débat s'élargissent. Le jeu d'acteurs se complexifie avec des rôles de nature différente :

- prise de conscience plus forte des **acteurs publics** sur les enjeux alimentaires, en période de crise notamment : textes de lois, rapports publics, délibérations des collectivités locales à différentes échelles se multiplient mais restent parfois cantonnés à l'intention sans se traduire par des mesures concrètes suffisantes. Des politiques peuvent paraître dispersées, car non coordonnées, même si des objectifs plus larges et plus fédérateurs commencent à s'affirmer, comme la préservation des terres par exemple.
- diversité croissante des **acteurs privés** dans les réseaux commerciaux (GMS qui développent des marques locales, services intermédiaires qui se montent : Ruches...),
- montée en puissance des **consommateurs** de plus en plus importante et diversifiée (Amap, consommation collaborative) même si elle n'est pas nouvelle (supermarché coopératif dès les années 70 à New York) et prend sa place aussi en Île-de-France...

L'enjeu est suffisamment important (12 millions de consommateurs franciliens), concerne chacun dans ses besoins quotidiens et touche des populations socialement très diversifiées. L'ensemble du territoire aussi est concerné, par la production, l'approvisionnement, la consommation, le développement local, la survie de son agriculture. Transversal et complexe, ce sujet mobilise de plus en plus les collectivités dans des visées économiques, sociales, environnementales, solidaires. Toutes ces dimensions comptent, tant pour aujourd'hui que pour préparer demain.

Une vision collective est nécessaire, que seule une gouvernance alimentaire permettra de mettre en œuvre de la façon la plus pertinente en mobilisant l'ensemble des acteurs.

Les projets alimentaires territoriaux ou l'ancrage territorial de la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation par le partenariat

L'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (*L. n° 2014-1170, 13 oct. 2013*) crée les projets alimentaires territoriaux. Ces derniers « sont 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, en particulier relevant de la production biologique ».

Les projets alimentaires territoriaux prennent la forme d'un contrat entre divers acteurs publics et privés, institutionnels ou/et économiques. La loi cite : l'État, ses établissements publics, les collectivités territoriales, les associations, les groupements d'intérêt économique et environnemental, les agriculteurs et « autres acteurs du territoire ».

Ces contrats, qui « s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet », « répondent aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable⁹ ». Ils « peuvent mobiliser des fonds publics et privés », et le cas échéant « générer leurs propres ressources ».

► Pour en savoir plus :

FASCICULE 7 - Quelle place pour les filières courtes de proximité dans les politiques publiques nationales et franciliennes ?

3. Les grandes filières agricoles en Île-de-France et les besoins des Franciliens

Contrairement à l'image que peut donner la région, les espaces ouverts dans leur ensemble (agricoles, forestiers et naturels) représentent 85 % du territoire. Si la première région urbaine de France constitue un système métropolitain par son agglomération et son réseau de villes, elle est aussi une grande région agricole. Le territoire francilien comporte peu d'espaces bâtis et beaucoup d'espaces agricoles. La surface agricole utile couvre ainsi près de la moitié du territoire (569 000 ha).

Avec 5 030 exploitations en 2010 soit seulement 1 % des exploitations métropolitaines, l'agriculture francilienne est l'une des plus performantes de France. La taille moyenne des exploitations (112 ha) est le double de la moyenne nationale (55 ha) et 51 % des exploitations font plus de 100 ha. Si l'Île-de-France arrive au 19^e rang français pour son potentiel économique agricole, elle se classe toutefois 4^e lorsque l'on rapporte cette valeur à l'exploitation.

Elle assure une fonction économique par les productions (alimentaires et non alimentaires) ainsi que par les emplois créés. Elle participe de fait à l'économie de proximité et aussi, via la filière agroalimentaire dans son ensemble, au rayonnement national et international de l'Île-de-France. Les espaces agricoles contribuent également à la gestion et à la valorisation des ressources environnementales (eau, biodiversité, sols) ainsi qu'à la gestion de risques naturels et nuisances, (zones d'expansion des crues, zones de bruit des aéroports...). Ils offrent des espaces de respiration pour les Franciliens, renforcent les liens entre citadins et ruraux. Enfin, au regard des pressions de l'urbanisation, ces espaces exercent une fonction d'aménagement du territoire. Ils contribuent de plus à l'adaptation à la crise énergétique et au changement climatique en préservant de sols vivants avec un large potentiel d'utilisation.

Les espaces agricoles franciliens contribuent donc à la réponse aux besoins multiples des Franciliens en termes de cadre de vie, de paysage, d'espaces de nature et de

⁹ - Sur le plan régional de l'agriculture durable (PRAD), cf. Fascicule 7 « Quelle place pour les filières courtes de proximité dans les politiques publiques nationales et franciliennes ? ».

ressourcement... et bien évidemment en termes de besoins alimentaires, sans toutefois pouvoir pleinement les satisfaire.

Nous proposons ici de regarder dans un premier temps la notion d'empreinte alimentaire de l'Île-de-France afin de replacer l'approvisionnement francilien dans un contexte géographique plus global, puis le taux de couverture théorique pour quelques productions franciliennes clés et enfin plus en détail le fonctionnement de cinq grandes filières alimentaires : le blé, les fruits et légumes, le lait et la viande et les perspectives pour les filières courtes de proximité dans chacune de ces filières.

L'empreinte alimentaire francilienne

L'approvisionnement alimentaire de la région repose sur une grande diversité de produits provenant pour partie d'Île-de-France (blé, salades...) mais aussi du Bassin parisien (légumes du Val de Loire, viande et lait de l'Ouest et du Nord de la France), du reste de la France (fruits du Roussillon) et du monde entier (thé, café, chocolat, épices, fruits exotiques...). L'élargissement du bassin d'approvisionnement ne doit pas laisser penser que l'Île-de-France a un jour été autosuffisante. Au 18^e siècle déjà, les produits venaient de toute la France pour alimenter Paris, voire du monde entier pour quelques produits exotiques.

L'empreinte alimentaire de Paris du XVIII^e siècle à aujourd'hui

Il y a deux siècles, la distance moyenne d'approvisionnement de la région francilienne était d'environ 150 km.

Elle est aujourd'hui d'environ 660 km (tous produits confondus, hors produits de la mer) soit quatre fois plus, avec des variations importantes selon les filières :

- moins de 500 km pour les céréales, traditionnellement produites dans le bassin parisien, celui-ci s'étant peu à peu spécialisé dans la production et l'exportation de céréales ;
- Environ 660 km pour la viande et le lait, dont la production vient pour l'essentiel de l'Ouest et du Nord de la France. Cette relative proximité est à nuancer si l'on intègre la provenance de l'alimentation du bétail : en effet, une large part est importée, essentiellement des tourteaux de soja du Brésil et d'Argentine...
- Environ 800 km pour les fruits et légumes, dont la zone de production traditionnelle s'est élargie à l'Espagne, l'Italie, l'Afrique...

Cet élargissement de l'aire d'approvisionnement s'explique par une demande alimentaire qui s'est fortement accrue en lien avec la forte augmentation de la population (multipliée par 20 en deux siècles) et la profonde modification du régime alimentaire (la proportion d'aliments d'origine animale en particulier a presque doublé, la consommation de produits exotiques s'est développée) mais aussi par les profonds changements survenus en agriculture, en particulier la spécialisation géographique des productions et la mondialisation des échanges. Le développement des moyens de transport (chemin de fer, routes) a accompagné ces changements permettant de faire venir des produits de plus loin.

L'Île-de-France a donc peu à peu perdu la diversité de productions qui assurait un approvisionnement de relative proximité. La ville s'est détournée de son bassin d'approvisionnement traditionnel dans le même temps que l'agriculture se détournait de son principal bassin de consommation et marché.

Avenir de l'agriculture et approvisionnement alimentaire sont ainsi étroitement liés. Entre mondialisation et relocalisation, plusieurs scénarios sont possibles...

Source : L'empreinte alimentaire de Paris en 2030 ; Gilles Billen, Josette Garnier (CNRS/UPMC), Sabine Barles (Paris 1), 2011

L'Île-de-France se doit de conforter voire redévelopper des filières franciliennes pour moins dépendre de l'extérieur économiquement et en termes de sécurité alimentaire mais aussi moins peser sur les territoires alentours, tant en termes de rejets (pollution, nuisances) que de désorganisation territoriale.

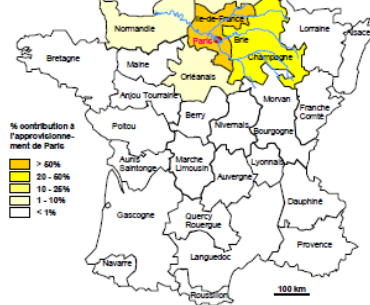
Empreinte alimentaire de Paris

XVIII^e siècle

700 000 habitants

Pain & Céréales

Consommation à Paris (1785): 1470 t/an

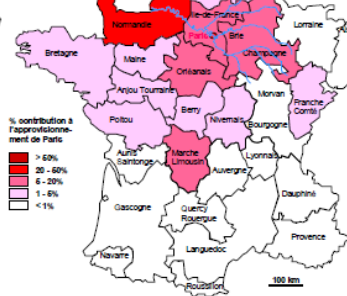


150 km

110 km

Produits animaux

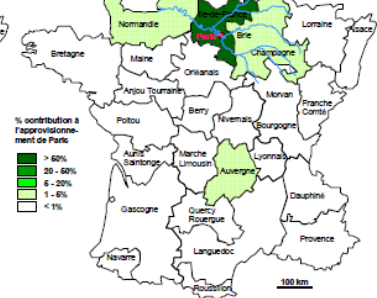
Consommation à Paris (1785): 1340 t/an



250 km

Fruits et légumes

Consommation à Paris (1785): 135 t/an



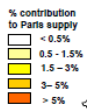
87 km

Distance moyenne d'approvisionnement

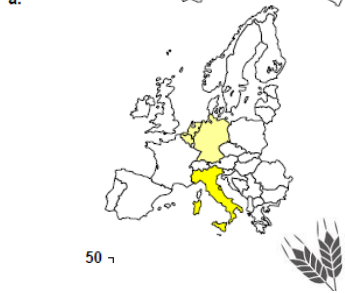
XX^e siècle

Plus de 11 millions d'habitants

Cereals

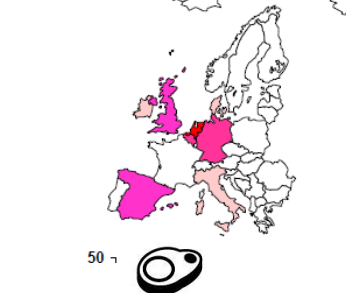
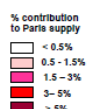


a.



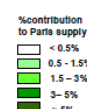
50

Animal products

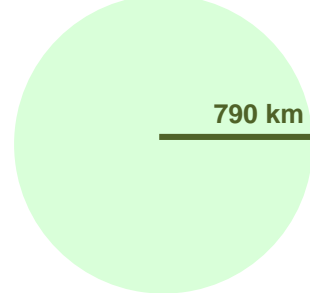
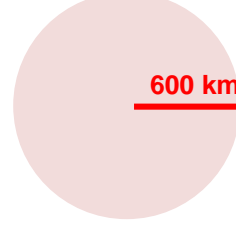
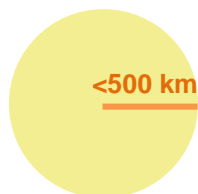
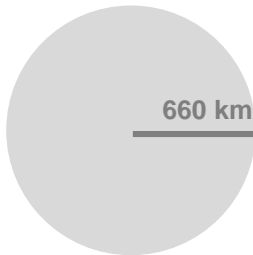


50

Fruits & vegetables



50



Distance moyenne d'approvisionnement

Source : L'empreinte alimentaire de Paris en 2030 ; Gilles Billen, Josette Garnier (CNRS/UPMC), Sabine Barles (Paris 1), 2011

Le taux de couverture des principales filières alimentaires

L'apport des filières agricoles franciliennes est donc à relativiser au regard des quantités de produits provenant des autres régions de France... et du monde.

Le taux de couverture théorique permet de quantifier la réponse potentielle aux besoins : il s'agit de rapporter la production effective sur le territoire francilien à la consommation sur ce même territoire.

L'estimation de la production pour l'ensemble des filières est issue du suivi statistique agricole (Agreste).

L'estimation des consommations s'avère plus compliquée à calculer. L'Insee, Franceagrimer, les instituts professionnels et techniques de filières (Interfel, CTIFL, Interbev...), les organismes d'études et de sondages (Credoc, Kantar...) donnent des estimations. Les principaux biais sont que ces données ne portent pas toujours sur la consommation globale et qu'elles sont le plus souvent nationales.

Pour les légumes par exemple, les chiffres souvent diffusés font état d'un taux de couverture théorique en Île-de-France d'environ 20 %. Ce chiffre est en fait établi à partir des données de consommation de légumes frais par les ménages, c'est-à-dire à domicile. Il ne prend pas en compte les légumes transformés consommés à domicile et les légumes consommés hors domicile (frais et transformés). En conséquence il surestime grandement le taux de couverture. En prenant en compte la consommation globale, le taux de couverture serait en fait inférieur à 10 %.

Le fait d'utiliser des estimations de consommation nationale biaisent également les résultats, les enquêtes de consommation spatialisées (Credoc) montrent en effet des spécificités franciliennes dont il faudrait pouvoir tenir compte.

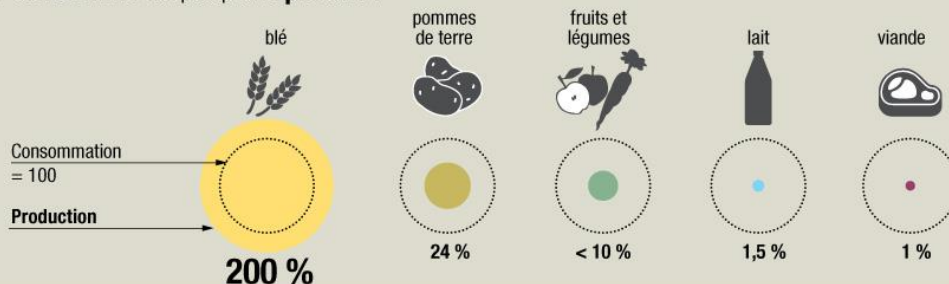
Enfin, production et consommation varient d'une année à l'autre : mauvaises ou bonnes récoltes, problème sanitaire, météo, scandales alimentaires, messages de nutrition santé... sont autant de facteurs qui font varier dans un sens ou dans l'autre les productions et les consommations. L'estimation du taux de couverture sur une seule date peut ainsi faire état d'une année particulière biaisant la réalité.

L'approche proposée ici analyse 5 filières à partir des années 2000 pour lisser ces fluctuations, observer les évolutions et essaie dans la mesure du possible de tenir compte de la consommation totale (à domicile et hors domicile - frais et transformé).

Part théorique de ce que l'Île-de-France produit par rapport à ce qu'elle consomme

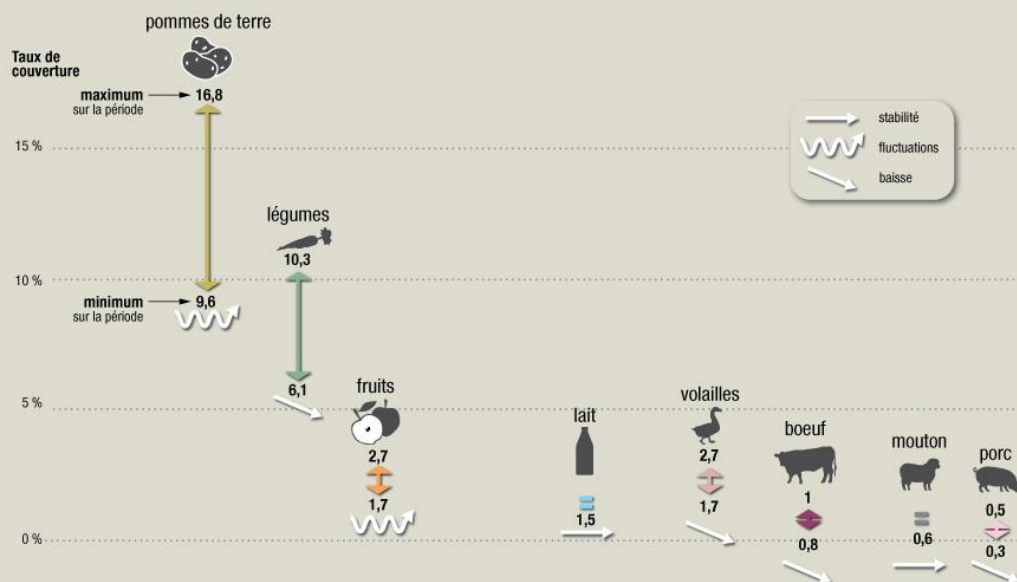
Situation actuelle

► **Consomme-t-on plus qu'on ne produit ?**

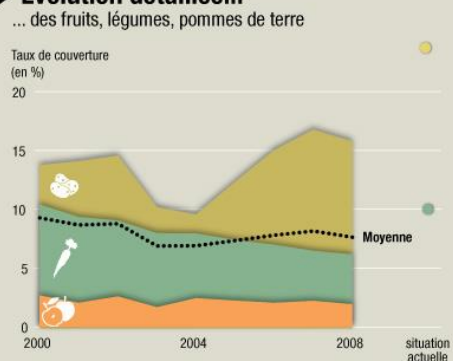


Historique (2000 - 2008)

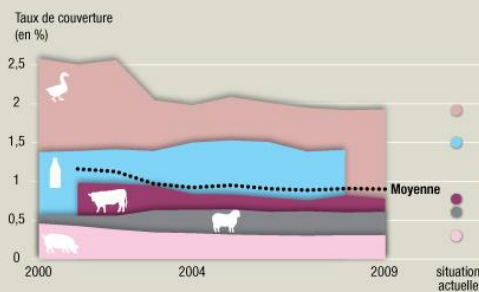
► **Variations** des taux de couverture par produit **depuis 2000**



► **Évolution détaillée...**



... de la viande et des produits laitiers



Sources : Agreste SAA, Insee, Interfel, Cnript, Franceagrimer

Les principales filières agricoles alimentaires en Île-de-France : fonctionnement et perspectives en termes de filières courtes de proximité

Avec ses plateaux céréaliers, caractéristiques de la Brie et de la Beauce, l'agriculture francilienne ne renvoie pas spontanément une image d'agriculture nourricière. Les activités agricoles intuitivement assimilées à l'alimentation, cultures spécialisées (maraîchage, arboriculture) et élevage, occupent une place minoritaire et connaissent une conjoncture difficile et des contraintes périurbaines. Pour autant, il faut se garder d'assimilations hâtives. Ainsi, une partie notable des grandes cultures est alimentaire (blé pour le pain, orge pour la bière, colza pour l'huile...) alors qu'inversement une partie des cultures spécialisées ne l'est pas (horticulture, pépinière...).

Malgré la prédominance des grandes cultures, des productions agricoles diversifiées (24 % des exploitations) coexistent en Île-de-France, parmi lesquelles des spécialités reconnues : Brie de Meaux et de Melun, cresson de fontaine, 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 (1^{ère} en tonnage pour le persil et le cresson, 3^e pour les pois, 4^e pour les betteraves, les laitues et les citrouilles, 5^e pour les poires d'automne et les framboises...).

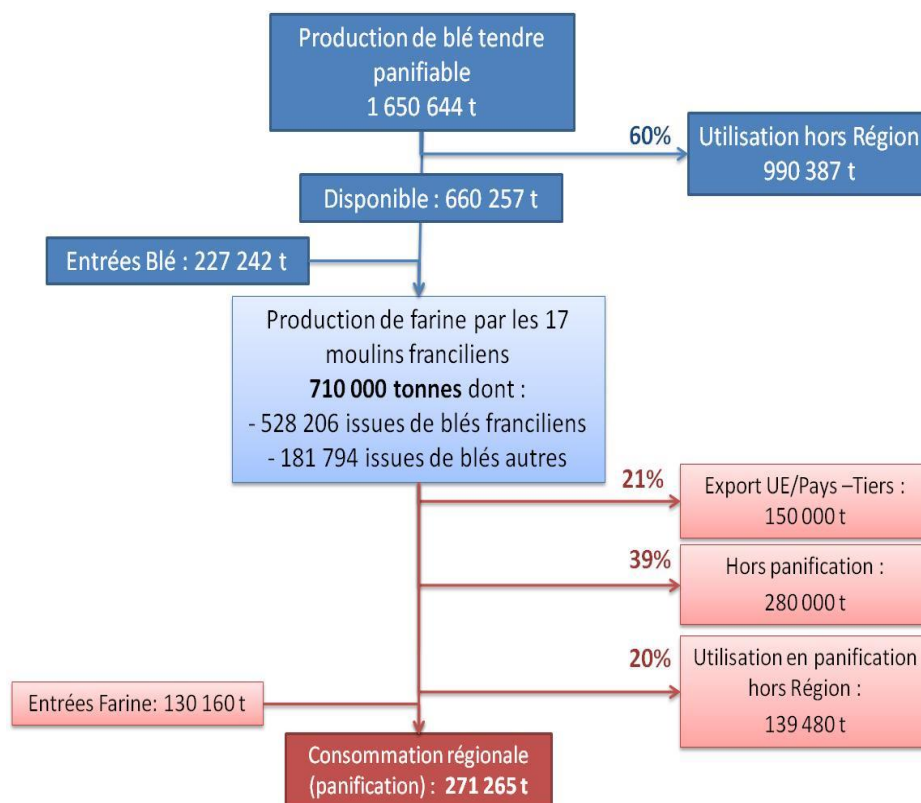
Dans cette étude cinq filières alimentaires ont été retenues en raison de leur prédominance sur le territoire francilien (Filière blé-farine-pain) ou des enjeux de développement (Fruits et Légumes) et de pérennisation (Viande et Lait).

Filière blé, farine, pain

Le blé tendre est la **production emblématique de la région Île-de-France**. L'Île-de-France compte pour 4,9 % des surfaces en blé tendre au niveau national et parmi les meilleurs rendements au monde.

L'Île-de-France est à la fois **exportatrice et importatrice** de farine.

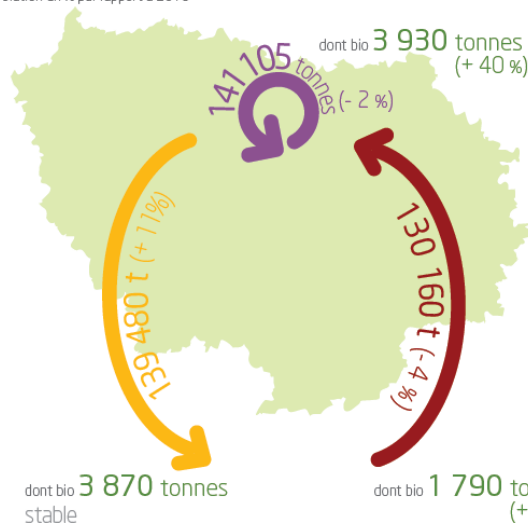
Organisation de la filière en Île-de-France






Elaboration AND sur sources diverses (Agreste, PRAD, FranceAgriMer)

Farine de blé tendre utilisée dans le secteur panification 2011

évolution en % par rapport à 2010



-  sortie de farine de la région
-  entrée de farine dans la région
-  autoconsommation de farine dans la région

En 2011, contrairement à 2009 et 2010, la région Île-de-France est exportatrice de farine à destination du secteur panification. La hausse de la production de farine en Île-de-France (+7 %) profite à l'exportation vers les autres régions du territoire national (+11 %).

L'Île-de-France consomme 271 265 tonnes, dont 52 % est produite sur son territoire.

Destination de la farine de blé tendre produite en Île-de-France tous secteurs

560 000 tonnes (3 % en bio) vers le marché intérieur **79 %**
dont 280 000 tonnes pour la panification (soit 50 %)

150 000 tonnes vers l'Union européenne et pays tiers **21 %**

Sources : FranceAgriMer, SRISE Île-de-France

Extrait des cahiers de FranceAgriMer 2012, Chiffres-clés, Grandes cultures céréalière



Production

Les exploitations

Les exploitations franciliennes spécialisées en Céréales oléoprotéagineux se caractérisent par leur grande taille (131 ha contre 80 au niveau national), par des rendements supérieurs à la moyenne nationale, et par conséquent, montrent un niveau de revenu supérieur de 40 % à celui observé en moyenne nationale.

Chiffres RA 2000/2010- Exploitations spécialisées en céréales oléo protéagineux (OTEX 15)

	2000	2010	Évolution 2000-2010
Nb exploitations	3 501	3 002	-14 %
SAU	388 110	392 419	+1 %

Les surfaces et volumes en blé tendre

Blé tendre : principale production francilienne, avec **242 000 hectares**.

Globalement une légère tendance à la baisse depuis 10 ans (notamment 2010-2011).

Une production de **1,8 millions de tonnes** en 2011 (5,4 % de la collecte nationale) avec des fluctuations importantes liées principalement aux rendements (en baisse en 2011 notamment).



La production de céréales biologiques est réalisée en 2011 sur 2 112 hectares (1 336 hectares sont en conversion), soit 0,6 % des surfaces totales régionales de céréales. 56 exploitations de grandes cultures sont par ailleurs certifiées en agriculture biologique (1,4 % de l'ensemble des exploitations des OTEX 15 - COP et 16 – cultures générales)

La collecte

La collecte est équivalente à **1 799 666 t** (98 % de la production régionale).

Elle est réalisée à 60 % par des coopératives et 40 % par des négociants. 5 sièges de coopératives et négoces sont présents en Île-de-France (Coopératives : Terres Bocage Gâtinais – Château-Landon (77), CABB – BetonBazoches (77), Île-de-France Sud - Morigny-Champigny (91) / Négociants : Coison et Comagrain (91)). Le reste de la collecte est réalisé par les coopératives et négoces des régions limitrophes disposant ou non de capacité de stockage en Île-de-France.



10 coopératives collectent en Île-de-France (3 bio et 7 mixtes –AB et conventionnel). Une seule coopérative a son siège social en Île-de-France. 2 silos bio sont implantés dans la région : l'un à Bréval (78), l'autre à Maisse (91)

La transformation

La région compte **17 moulins**.

La production régionale de farine issue de blé tendre francilien est estimée à **528 000 tonnes**.



4 moulins mixtes (AB et conventionnel) dont 3 font partie de la filière Pain « Bio Île-de-France », animée depuis 2004 par le GAB ÎdF.
2 013 t de blé bio francilien ont été utilisées par les moulins en 2012.
La région compte par ailleurs 3 paysans meuniers.

Distribution/utilisation

La farine ainsi produite est utilisée à hauteur de **55 % par la boulangerie-pâtisserie-artisanale, 25 % pour la boulangerie et pâtisserie industrielle et près de 10 % pour les ateliers de boulangerie et pâtisserie en grande surface**.



La part de la boulangerie artisanale décline depuis une dizaine d'années, au profit de la boulangerie-pâtisserie industrielle.



En 2012, la région compte 6 paysans boulangers bio.

Analyse AFOM

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Production de qualité - Compétence - Spécialisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande volatilité des prix - Peu d'organismes stockeurs ayant leur siège en Île-de-France - Éloignement des gros outils de transformation
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Un marché francilien à nourrir - Une valorisation régionale à développer - Une demande alimentaire mondiale en croissance 	<ul style="list-style-type: none"> - Les décisions sur la PAC post 2013 - Exigences environnementales qui pourraient être peu conciliables avec des cahiers des charges (quantité et qualité)

Source : Analyse chambres d'agriculture, EGES 2012

Taux de couverture

Les exploitations franciliennes assurent un taux de couverture de 200 % pour la farine à destination de la panification et d'environ 100 % pour la farine, toutes formes d'utilisation confondues.

Si l'on considère que tout le blé produit en Île-de-France pourrait être transformé en farine et utilisé en Île-de-France on aurait même un taux de couverture de 500 % pour la farine à destination de la panification et 330 % pour la farine tous usages confondus. C'est un des rares produits où l'Île-de-France pourrait être largement auto-suffisante.

En dépit de ce solde largement excédentaire, la réalité est tout autre : la région expédie du grain et, en même temps, en fait venir de l'extérieur : 60 % des blés sont ainsi utilisés hors région et 220 000 tonnes de blés extérieurs sont écrasés par des moulins franciliens. De plus, elle importe et exporte également de la farine après transformation. Ainsi la part de la farine produite et effectivement consommée sur le territoire francilien est d'environ 50 % de la farine utilisée (48 % en 2010, 52 % en 2011).

De plus, si l'on tient compte du fait que les produits à base de farine (pain et céréales) ne représentent que 13 % en valeur des dépenses alimentaires des ménages (hors RHD) et qu'elle consacre l'essentiel de sa superficie agricole à produire des céréales, alors on confirme que l'Île-de-France n'est pas en mesure de nourrir sa population à partir de son territoire.

Perspective pour les filières courtes de proximité

Le principal bassin de production de céréales français se prolonge bien au-delà des frontières de l'Île-de-France (Sud-Picardie, nord des régions Centre et Bourgogne, ouest de la région Champagne-Ardenne).

L'art de la meunerie est de procéder à des mélanges de grains et aussi d'acheter au meilleur prix ; l'intérêt des producteurs et des organismes collecteurs est de vendre au meilleur prix.

Ainsi la logique de proximité ne fonctionne que lorsque l'intérêt technico-économique est satisfait.



En dehors du pain bio d'Île-de-France, il n'existe pas de démarche de « marque régionale » pour la filière blé-pain-farine en Île-de-France. Ce type de démarche existe dans d'autres régions (en Rhône-Alpes, région céréalière de second plan, par exemple), la plupart du temps pour des petits bassins et des filières très menacées, comme stratégie de défense. La compétitivité de la filière francilienne et le contrôle « naturel » de son marché local la dispense de ce type de démarche. **La filière « courte » est ainsi évidente, sans besoin d'outils particuliers.**

Orge, brasserie : une autre filière locale pour le grain francilien ?

Le mouvement des micro-brasseries, né aux États-Unis il y a plusieurs décennies, pourrait prendre de l'ampleur. Aujourd'hui la région en compte moins d'une dizaine sur les 350 dénombrées en France ; le Nord, l'Est et la Bretagne sont, à cet égard, les régions phares.

L'Île-de-France est une région productrice d'orge de brasserie, lequel est malté dans des sites limitrophes, notamment dans l'établissement de Pithiviers (45) du groupe Soufflet. Cette entreprise, réagissant à la volonté de traçabilité et à la demande d'une production de proximité réalise même du maltage à façon.

Quel potentiel pourrait représenter une filière francilienne orge-bière ?

La consommation de bière est de 30l par an et par habitant, en moyenne en France. Elle décline sur le long terme mais fluctue en fonction des conditions météorologiques. Pour l'Île-de-France, le marché est ainsi de 3,5 millions d'hectolitres. Selon les tenants des micro-brasseries rencontrées, ce segment pourrait atteindre 10 % du marché, soit 350 000 hl. Pour tenir compte de la diminution tendancielle, l'objectif de 300 000 hl peut être retenu.

La production d'un hectolitre de bière nécessite 14 à 20 kg de malt, 300 000 hl nécessiteraient donc 4 200 à 6 000 t de malt. 1 kg de malt est obtenu à partir d'environ 1,2 kg d'orge, soient 5 040 à 7 200 t d'orge. Le rendement moyen en 2012 est de 5,7 t/ha pour l'orge brassicole. Le potentiel de culture d'orge brassicole serait donc de 880 à 1 260 ha ce qui reste assez modeste à l'échelle de la superficie cultivée en orge en Île-de-France (70 000 ha). Cela n'empêche pas qu'un tel développement serait porteur d'image pour la production régionale et, plus encore, d'emplois nouveaux pour la région et de sécurisation des débouchés des producteurs de grains.

Les deux brasseries artisanales interrogées dans le cadre de cette étude donnent quelques éléments quant aux voies de développement potentiel de cette filière.

Dans les deux cas, les entrepreneurs n'ont bénéficié d'aucun soutien extérieur pour leur installation. Le premier des brasseurs rencontré a construit son projet autour de la vente directe (organisation de soirées autour de la fabrication de bière). Il souligne cependant que pour rentabiliser son installation, il sera nécessaire à l'avenir de trouver d'autres débouchés permettant de « faire du volume ». C'est le modèle retenu par la seconde brasserie interrogée, qui vend en GMS et dans les grandes brasseries-restaurants. Son prix de revient est pour l'instant plus élevé que celui de ses concurrents allemands par exemple.

Les besoins de ces entreprises relèvent d'une logique d'accompagnement de projet d'entreprise : aide à l'installation (accès aux locaux), l'aide à l'investissement (bâtiments, chaînes de fabrication et pour aller plus loin, malterie artisanale), et de l'appui commercial (mise en relation avec les acheteurs, organisation de nouveaux débouchés). Dans le cas où un projet de malterie est envisagé, les dirigeants sont demandeurs non seulement d'une aide pour réaliser l'investissement mais également de formation.

Un développement de la filière francilienne orge-bière est donc envisageable, mais ne pourra se faire que si les volumes suivent et donc en sortant d'un modèle reposant uniquement sur la vente directe.

Les pistes d'action à suivre sont : un appui à structuration professionnelle, facilitant les opérations de promotion (communication) et de défense (il existe une bière se réclamant d'une image régionale, quoique brassée en République Tchèque), un appui à la formation et à l'investissement, un appui concret à la commercialisation (prospection).

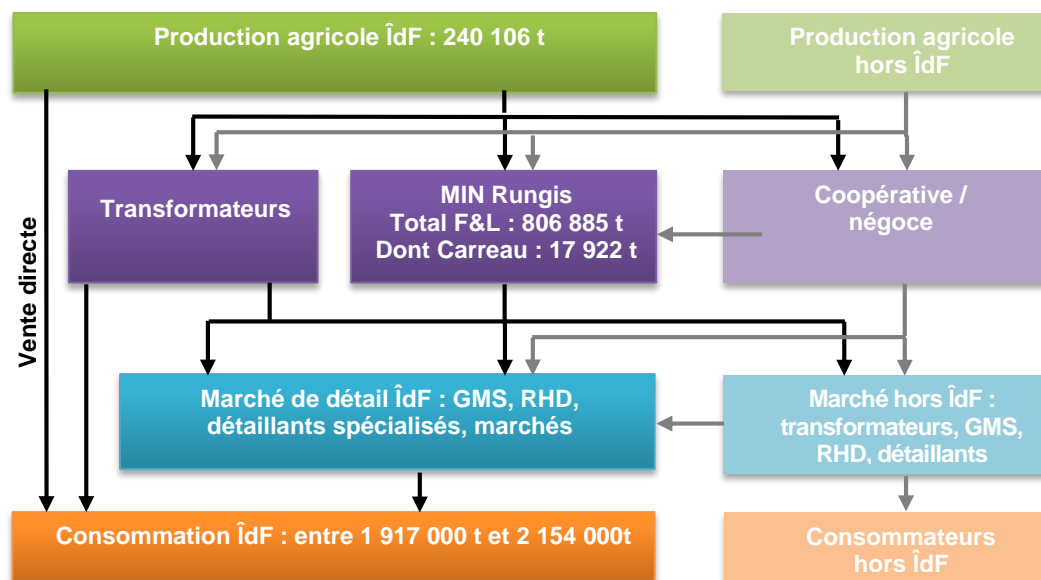
Source : Place et potentiel de développement des filières courtes de proximité en Île-de-France, AND International pour l'IAU-idF, décembre 2013 ; PANORAMA DES IAA 2012 - FICHE SECTORIELLE, Fabrication de malt, MAAF, 2012 ; <http://www.kronenbourg.fr/la-biere/fabrication#>

Filière fruits et légumes



La production légumière est, après les céréales, le principal atout agricole régional.

Organisation de la filière en Île-de-France



Sources : Agreste, Semmaris, FranceAgriMer, estimation And-I

NB : les chiffres de production et de consommation concernent les fruits, légumes et pommes de terre, le chiffre du Min ne concerne que les fruits et légumes.

Production

Les exploitations

Un peu moins de 10 % des exploitations franciliennes ont une production de pommes de terre (456 exploitations) ou de légumes frais, fraise et melon (437 exploitations) et 2 à 3 % des exploitations ont une production de fruits (142 exploitations avec des vergers et 76 exploitations avec des petits fruits). Pour autant, le nombre d'exploitations spécialisées reste limité : on dénombre en 2010 seulement **85 exploitations spécialisées en maraîchage** et **61 en production fruitière** (dont environ 25 ont une activité de transformation).

Les surfaces et volumes

En Île-de-France, la surface en **fruits, légumes et pommes de terre est de 8 428 ha** en 2011. Les légumes (hors pommes de terre) représentent la moitié des surfaces, les pommes de terre un peu moins du tiers et les fruits un peu plus de 10 %.

Evolution des surfaces en légumes, fruits et pommes de terre (ha)

	2000	2010	Évolution 2000-2010	Estimation 2011
Légumes	6 863	4 401	-36 %	4 500
Fruits	1 252	1 021	-18 %	1 033
Pommes de terre	2 712	2 857	5 %	2 895
Total	10 827	8 279	-24 %	8428

Source : Agreste – SAA



Les principales productions légumières :

- les salades (1 272 ha) ;
- les haricots verts (444 ha) ;
- les oignons (418 ha) ;
- les choux (304 ha) ;
- les épinards (252 ha) ;
- et les radis (223 ha).

Les principales productions fruitières :

- les pommes de table (471 ha) ;
- les poires de table (222 ha) ;
- les pommes à cidre (120 ha) ;
- les cerises (62h a) ;
- et les noisettes (51 ha).

Les surfaces régionales de fruits et légumes affichent une **tendance à la baisse** depuis de nombreuses années : depuis 2000, elles ont ainsi **diminué de 22 %**. Les évolutions sont contrastées entre les différentes productions : alors que les surfaces de **pomme de terre ont augmenté de 7 %**, les surfaces de fruits ont diminué de 17 % et les surfaces de légumes (hors pomme de terre) accusent la plus forte baisse : -34 %.

240 106 t de légumes, fruits et pommes de terre ont été produits en 2011 en Île-de-France.

	Production (en t)
Légumes	90 980
Fruits	16 411
Pommes de terre	132 716
TOTAL	240 106

Source : Agreste 2011



L'agriculture biologique est principalement présente sur le maraîchage : près de la moitié des 175 exploitations biologiques franciliennes sont orientées vers la production de légumes. **Plus des trois quart des exploitations spécialisées en légumes et champignons sont inscrits dans la démarche AB.**

298 ha de légumes sont ainsi cultivés en AB, soit 6,6 % des surfaces franciliennes de légumes, l'essentiel des surfaces (79 %) correspond à du maraîchage diversifié ;

54 ha de pommes de terre sont cultivés en bio (1,9 % des surfaces régionales consacrées à cette production) ;

95 ha sont consacrés à la production fruitière bio (9,2 % de la surface régionale de fruits) pour 30 exploitations dont 13 en atelier principal.

La collecte

Aucune coopérative ou organisation de producteurs n'est présente en région dans le secteur des fruits et légumes. La production est donc centralisée par des structures localisées dans les régions limitrophes. Dans le secteur des légumes de plein champ (haricot, oignon, pois, pomme de terre), des organisations de grande taille sont localisées dans des zones proches de l'Île-de-France et peuvent travailler en contrat avec des agriculteurs franciliens. Il s'agit notamment de Bonduelle (site d'Estrées Monts en Picardie), de D'aucy (deux sites dans la région Centre) et de McCain (Harnes dans le Pas-de-Calais, Matouge dans la Marne).

Transformation

Une quinzaine d'entreprises industrielles opérant dans le secteur des fruits et légumes sont présentes en Île-de-France. Elles opèrent sur des productions diverses : herbes surgelées, préparation de mélanges de fruits pour les yaourts, jus et salades de fruits pour l'industrie. Sauf dans le cas exceptionnel de l'entreprise Daregal (implantation historique dans le bassin de production d'herbes médicinales de Milly-la-Forêt, et ventes principalement à l'export), ces entreprises de taille industrielle n'ont qu'une utilisation limitée ou nulle des matières premières agricoles régionales.

De petites unités de transformation locales sont apparues dernièrement ou en projet : légumerie bio de Flins (ouverture 2012), conserverie de Marcoussis (ouverture 2014).



La légumerie bio de Flins-les-Mureaux

Le premier atelier francilien de transformation de légumes bio a vu le jour en février 2012 à Flins-les Mureaux, sur un terrain appartenant à la Région, zone de captage prioritaire, où avait été envisagé un temps de construire un circuit de Formule 1...

La légumerie est destinée à l'épluchage et au conditionnement de légumes. La transformation des produits est un critère décisif pour pouvoir alimenter la restauration collective : de plus en plus les cantines sont dépourvues d'unités permettant d'accueillir les légumes bruts. La légumerie de Flins est la seule unité de transformation francilienne à proposer des légumes en 4e gamme, de surcroît, en bio.

Ce projet a été porté par Xavier Dupuis, agriculteur bio et soutenu par le GAB¹⁰ Île-de-France et par Vivrao. La structure appartient à la Cuma¹¹ Bio Val de Seine, dont Xavier Dupuis est le président. Tous les adhérents de la Cuma peuvent utiliser la légumerie.

La commande initiale d'Elior Restauration Enseignement a permis de commercialiser près de 30t de légumes prêts à l'emploi auprès de 700 cantines scolaires sur le premier trimestre 2012. Elior s'est engagé avec les producteurs sur un volume d'achat et un prix pour une durée pluriannuelle.

Aujourd'hui la légumerie produit essentiellement des légumes d'hiver de septembre à mars : carottes, betteraves rouge, céleri, choux rouge, choux blanc, pommes de terre auxquels viendra s'ajouter la salade.

La capacité maximale -200 tonnes de produits finis par an- de la légumerie devrait être atteinte au bout de 3 ans (cela correspond à 2,5 millions de portions de carottes râpées) 200 000 euros ont été investis dans cet outil de production collectif avec l'aide de la Région Île-de-France, de l'Union européenne, de l'agence de l'eau Seine-Normandie et de la direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France.

Distribution

Les fruits et légumes représentent le premier secteur du Marché d'intérêt national de Rungis. En 2013, les arrivages ont concerné 969 129 tonnes (soit 3,4 fois la production francilienne) et les 332 entreprises qui travaillent dans ce secteur ont réalisé un chiffre d'affaires de 2,99 milliards d'euros en 2012. Les approvisionnements des grossistes du marché ne sont pas focalisés sur la région Île-de-France, les agriculteurs régionaux peuvent cependant commercialiser leur production à travers le carreau des producteurs.

En 2013, 64 exploitations sont adhérentes au carreau, cela représente 17 922 t de ventes de fruits et légumes soit 2 % des ventes du Min et 7 % de la production régionale (certains producteurs du carreau sont cependant localisés en dehors de l'Île-de-France).



90 % du volume produit en maraîchage bio en Île-de-France est commercialisé en vente directe (Amap : 50 %, vente à la ferme 16 %, Paniers hors Amap : 7 %)

10 - Groupement des agriculteurs biologiques

11 - Coopérative d'utilisation de matériel agricole



Analyse AFOM

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Production de qualité et diversifiée - Savoir-faire en production de légumes - Proximité du marché parisien qui permet une bonne valorisation du produit - Augmentation de la demande des franciliens pour les produits locaux et bio - Un outil de production renouvelé grâce aux investissements soutenus par PRIMHEUR - Quelques grandes exploitations qui permettent à l'Île-de-France d'être parmi les premières pour la production de certains légumes (salade, oignons, radis) - Grande fraîcheur des produits due à la proximité géographique du principal pôle de consommation - Des agriculteurs de mieux en mieux formés, et qui utilisent du matériel spécifique pour maîtriser le progrès technologique - Savoir-faire de nombreux acteurs dans le regroupement et la distribution des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - Contraintes périurbaines (vols et déprédations, problèmes de circulation) - Pas d'organisation de producteurs, pas de structuration, ni de démarches collectives pour la distribution des produits - Difficultés dans l'identification des flux de produits franciliens - Peu d'outils de transformation ce qui est limitant pour de nouveaux débouchés (restauration collective notamment) - Produits d'Île-de-France mal connus des franciliens - La concurrence avec les autres régions ou les autres pays (coût de production/ou saison des produits) - Des difficultés de recrutement et de logement de la main d'œuvre - Diminution du nombre d'exploitations « maraichères » (spécialisées)
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Possibilités de développement des débouchés (vente directe aux consommateurs ou restauration collective) en raison de la proximité de pôles importants de consommation - Demande croissante en produits locaux - Valorisation vers la transformation pour répondre à l'évolution de la consommation. Et donc adapter les outils (logistiques et transformation) - Diversification de la gamme de légumes en volumes pour atteindre de nouveaux débouchés (pour les légumes de plein champ : GMS par exemple) - Meilleure identification grâce à la Marque régionale - Création partenariats avec des acteurs hors Île-de-France 	<ul style="list-style-type: none"> - Pour le marché de gros notamment : concurrence des régions très productrices - Pour le marché de la transformation : des outils performants existant hors région - Contractualisation de chaque agriculteur sur le marché du frais : pas d'engagement de long terme - Arrêt des marchés et des livraisons sur la petite couronne et Paris (problème de logistique et de déplacements) - Beaucoup de petites structures qui limitent les nouveaux débouchés commerciaux à la vente à la ferme ou sous forme de paniers, faute d'organisation - Disparition de la production de fruits d'automne.

Source : chambre agriculture EGCEs, 2012 ; Etude chambre d'agriculture 77 sur les légumes de plein champ

Taux de couverture

Production :

La production de fruits et légumes en 2011 est de 107 390 t, celle de pommes de terre de 132 716 t.

Consommation

- La consommation totale de fruits et légumes (frais et transformés, à domicile et hors domicile) est estimée entre 115 et 135 kg par habitant. La taille de la fourchette est due en partie à la prise en compte ou non de facteurs plus difficiles à quantifier (autoconsommation, consommation en vacances, etc.). (Source : Interfel). Cela représente pour l'Île-de-France une consommation comprise entre 1 363 000 t 1 600 000 t.



- La consommation totale de pommes de terre (frais et transformé, à domicile et hors domicile) est estimée à 47 kg par habitant (Source CNIPT PdT hebdo n°1039 sept 2013, données 2010-2011). Cela représente pour l'Île-de-France une consommation de 554 000 t.

La consommation totale de fruits, légumes et pommes de terre est donc estimée entre 1 917 000 t et 2 154 000 t.

Taux de couverture théorique

Taux de couverture théorique pour les fruits et légumes : 7 à 8 %.

De 6 à 10 % pour les légumes selon les années depuis 2000 avec une tendance à la baisse.

De 2 à 3 % pour les fruits selon les années depuis 2000 avec une tendance à la baisse.

Taux de couverture théorique pour les pommes de terre : 24 %.

Comme dans le cas de la filière céréales, les aptitudes régionales expliquent le taux de couverture significatif pour les pommes de terre et de manière plus mesurée pour les légumes. La production fruitière est portée par quelques fruits (pommes, poires et petits fruits) bien insuffisante pour peser dans la diversité des variétés de fruits consommés ce qui explique le faible taux de couverture.

Perspective pour les filières courtes de proximité

L'approvisionnement en produits locaux existe, qu'il s'agisse de vente au détail (marché, primeurs, paniers de type Amap, La ruche qui dit oui...) ou de vente en gros (GMS, RHD). Toutefois, des freins demeurent :

- l'insuffisance de l'offre (volumes et diversité) ;
- la faible part de produits transformés est un frein spécifique pour le développement de la restauration collective ;
- la méconnaissance de l'offre : les produits franciliens sont méconnus ou insuffisamment valorisés.

La valorisation des produits franciliens (saveur Paris Île-de-France, actions de promotion du Cervia, des chambres d'agriculture), la création d'outils de transformation (légumerie de Flins), la plateforme Ferme bio Île-de-France... sont autant de démarches et de projets à soutenir et à développer.

En ce qui concerne la pomme de terre, la Seine-et-Marne et l'Essonne sont, au même titre que l'Eure-et-Loir ou la Marne, des terroirs adaptés à la production de tubercules lavables, qui correspondent, depuis près de 20 ans, à la demande de la distribution et des ménages. Ces aptitudes sont des terres légères, longtemps vierges de pommes de terre (ce qui évite la gale de la pomme de terre), sur des grandes exploitations (ce qui permet une rotation longue de 4 à 6 ans) disposant de l'irrigation (indispensable pour assurer la qualité et le rendement des variétés lavables). La production francilienne participe à l'approvisionnement d'entreprises dont la logique d'achat est multirégionale avec pour la pomme de terre des différenciations commerciales qui se basent sur les variétés, pratique de la variété « club » qui se développe dans la filière fruits et légumes.



La pomme de terre, une logique d'achat multirégionale et un développement des variétés « club »

L'entreprise Pom'Alliance, n°1 national du secteur du négoce conditionnement, dont le siège est situé à Orly (Val-de-Marne) dispose par exemple de quatre sites de collecte et conditionnement (en Champagne, Beauce, Picardie, Provence) et un de conditionnement seul (Orly). L'entreprise collecte une partie de ses pommes de terre en Seine-et-Marne ; celles-ci sont livrées au site de collecte de Fère-Champenoise (54). La logique est la même pour la production d'oignons, qui est au même titre que la pomme de terre, une diversification de la céréaliculture.

Pour finir sur la pomme de terre, soulignons que **les différenciations commerciales se basent sur les variétés**. L'exemple de « Princesse Armandine », marque réservée de l'obteneur Germicopa (Finistère) montre que quelques entreprises peuvent investir dans la communication dans le but d'obtenir une valeur ajoutée et de travailler sur un concept verrouillé. C'est le concept de la variété « club », qui se développe dans la filière fruits et légumes. Le principe est simple : lorsqu'une firme d'obtention pense avoir mis au point une variété dont elle estime qu'elle répond parfaitement à un segment de marché, elle en propose l'exclusivité à un nombre réduit d'opérateurs (metteurs en marché ayant des liens techniques avec des producteurs) ; ceux-ci contribuent aux coûts de publicité et disposent, en retour, d'un produit rare. Ce dernier point est fondamental dans un marché des fruits et légumes banalisés.

Cette démarche est à l'opposé d'une démarcation de terroir. Celle-ci existe dans la filière pomme de terre, pour des spécialités haut de gamme comme la Bonnotte de Noirmoutier (primeur) ou l'AOP de l'Île de Ré. En revanche l'IGP « Belle de Merville » (62) qui correspond à une pomme de terre courante, est tombée en désuétude.

En ce qui concerne la salade, elle échappe, par son caractère ultra-frais, à cette logique de centralisation et de massification des produits. Les producteurs franciliens ont pu défendre leur part de marché grâce à leur proximité et à leur capacité à livrer directement les points de vente avec un délai ultra court (moins de 24 heures entre la commande, la coupe et la livraison). Le basculement progressif de la demande vers les produits prêts à l'emploi entraîne une baisse du marché de la salade non transformée. La mise en place d'unités de transformation (4^e gamme) répondrait à cette demande, mais la transformation romprait avec la logique de l'ultra frais qui fait la force de l'Île-de-France en la matière.

Pour ce qui est des fruits, la concurrence est importante. Les perspectives en filières courtes de proximité semblent limitées.

Les apports du projet CASDAR 2010

« **Élaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation** », fascicule légumes et petits fruits

Qu'il s'agisse de diversifier ces circuits de distribution, de s'installer dans le cadre d'une transmission d'exploitation maraîchère ou d'une création, les facteurs temps et main-d'œuvre sont cruciaux pour la commercialisation des fruits et légumes en circuit court : au temps et à la main-d'œuvre nécessaires à la production s'ajoutent ceux de la commercialisation. Le temps nécessaire à la commercialisation est en particulier souvent sous-évalué. Bien construire sa stratégie de commercialisation est donc particulièrement important (forme(s) de vente, attentes des consommateurs visés, construction largeur de gamme...). Cela demande du temps, de l'énergie. Pour les nouveaux installés, les premières années sont souvent difficiles, avec des investissements importants pour de faibles revenus au départ. Se faire accompagner (organismes, échanges entre collègues) permet de consolider son projet.

Ces dernières années, on observe une dynamique d'installation par des candidats non issus du milieu agricole, essentiellement pour faire du maraîchage biologique. D'après l'étude réalisée dans le cadre du CASDAR ces systèmes ont généralement une superficie foncière réduite mais sont en capacité de créer de bons niveaux de richesse par unité de surface à travers la valorisation d'une gamme variée de produits maraîchers à condition de satisfaire certaines conditions : acquisition de compétences techniques et de gestion en production et en commercialisation.

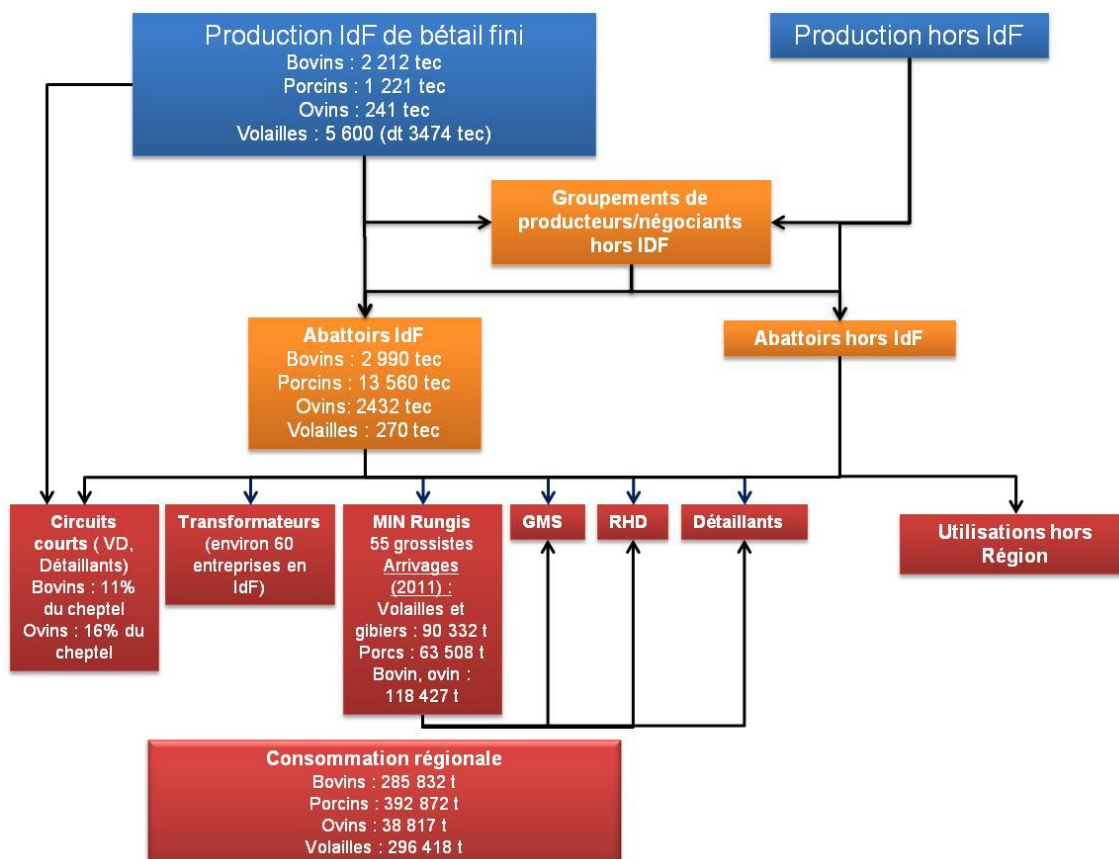
Filière viande



L'Île-de-France n'est pas (plus) une région d'élevage.

Elle concentre moins de 0,2 % des cheptels bovins (0,16 %), porcins (0,06 %), caprins (0,15 %) et ovins (0,16 %) nationaux.

Organisation de la filière en Île-de-France



Elaboration AND sur sources diverses (Agreste, enquête, Maison de l'Elevage, SEMMARIS, FranceAgriMer)

Production

Les exploitations

La majorité des exploitations bovines et ovines sont détenues par des exploitations non spécialisées (84 % du cheptel bovin, 87 % pour le cheptel ovin). A l'inverse, les cheptels de volailles et porcins sont détenus en quasi-totalité par les exploitations spécialisées (90 % pour le porc et 80 % pour la volaille).

En parallèle, le nombre d'exploitations est en diminution, à un rythme accentué par rapport aux évolutions observées sur le cheptel, traduisant une concentration et un agrandissement des élevages. On dénombre en 2010 trois élevages porcins et une cinquantaine d'exploitations produisant des volailles.

Les cheptels

Cheptels régionaux et départementaux (2011)

	Bovins	Porcins	Caprins	Ovins	Volailles
Effectifs	29 598	7 984	2 360	11 959	218 645 000



Les élevages bovins, porcins et ovins sont en fort déclin depuis 2000 et à des niveaux accentués par rapport à la moyenne nationale pour ce qui est des bovins et des porcins : le cheptel bovin a baissé de 19 % depuis 2000 (-11 % au niveau national), le cheptel ovin de 18 % sur la même période (-18 %, -20 % au niveau national). Le cheptel ayant connu la plus forte diminution est le cheptel porcine, qui a chuté de 35 % en 11 ans.

Le cheptel caprin se maintient et augmente même entre 2008 et 2010. Il reste cependant très limité en région.

Pour les volailles, il faut distinguer les filières chair industrielle, chair circuits courts, ponte industrielle et palmipèdes gras. Globalement, le cheptel de volaille diminue fortement en Île-de-France depuis 2000 (-35 %), en lien avec un déclin des élevages de poules pondeuses, alors que le cheptel de poulet de chair progresse de 10 %.

En ce qui concerne les filières courtes, la filière chair en circuits court commercialise 8 000 à 10 000 volailles chaque semaine. La totalité des ventes se fait sur la région ou sur les départements limitrophes en produit prêt à cuire, découpé, transformé frais ou conserves.

La filière palmipèdes gras produit 10 000 canards par an. La totalité des ventes se fait sur la région. (Source : chambre agriculture EGCES, 2012)



L'élevage biologique reste une **production confidentielle**. Fin 2012 on recense 23 exploitations avec un ou plusieurs élevages.

3 exploitations de volaille de chair sont spécialisées dans l'agriculture biologique, avec une production de 7 100 volailles.

8 producteurs d'œufs bio avec 2,7 millions d'œufs (2 % de la consommation d'œufs bio en Île-de-France).

4 exploitations de bovins allaitants sont engagées en agriculture biologique pour un cheptel total de 270 bovins dont 130 vaches allaitantes (les 4 éleveurs font abattre en dehors de la région et 1 seul valorise en viande bio).

9 élevages biologiques ovins et caprins sont présents en Île-de-France, pour un cheptel de 396 ovins viandes, 80 ovins laits et 45 chèvres laitières.

Transformation

3 abattoirs ovins/et ou bovins :

- Marne-la-Vallée, abattage rituel (jeunes bovins, ovins, caprins - Jossigny, 77) : s'approvisionne en Île-de-France à hauteur de 15 % pour les ovins et moins de 5 % pour les bovins. L'abattoir vend à 75-80 % en direct (sur du 100 % halal), 10% en boucherie et 10 % à Rungis.
- Aminecov Meaux (gros bovins, ovins, 77) : 100 % rituel halal.
- Aminecov Ezanville (ovins/caprins, 95) : également très orienté vers la tuerie halal.

1 abattoir de porcs (Guy Harang) à Houdan (78), s'approvisionne à plus de 90 % hors région et commercialise à 50 % en GMS et 50 % en boucherie, dont environ 30 % en Île-de-France.

Une vingtaine d'abattoirs de volailles (dont une majorité de tueries à la ferme).

Les abattages régionaux sont équivalents à 2 990 tonnes pour les bovins (0,2 % des abattages nationaux), 13 560 tonnes pour les porcs (0,7 %), 2 432 tonnes d'ovins (3 %) et 270 tonnes de volailles (0,02 %).

Distribution

Il n'y a pas de groupements de producteurs ou de négociants basés sur l'Île-de-France. En revanche, d'après l'étude réalisée en 2011 sur la filière viande par la Maison de l'élevage, 8 négociants interviennent en région et 3 groupements de producteurs basés dans l'Yonne (Cialyn), la Marne (Capeval) et l'Aisne (JBA) interviennent en Seine-et-Marne pour le bovin.



D'après la Maison de l'élevage, 11 % des bovins et 16 % des agneaux élevés en Île-de-France sont vendus en circuits courts (vente directe ou détaillant). Une partie significative des volumes empruntent les circuits halal.

On peut ainsi penser que l'un des principaux circuits courts d'Île-de-France concerne cette filière rituelle. Si l'on considère que 10 % de l'approvisionnement des trois sites rituels, dont le tonnage cumulé est de l'ordre de 5 000 tec¹², c'est 500 tec de viande bovine et ovine qui suivent ce circuit. Soit une valeur à la production de plus de 2,2 millions d'euros.

Cela représente 20 % de la production de viande finie régionale (de l'ordre de 2 500 tec). Les 80 % restant, bovin pour l'essentiel sont collectés par les groupements limitrophes.



La commercialisation des produits bio via les circuits courts est privilégiée par les exploitations en AB. Pour les volailles, la restauration collective est également un débouché utilisé.

Taux de couverture

1,9 % pour la volaille,
0,8 % pour le bovin,
0,6 % pour l'ovin et
0,3 % pour le porcin.

Depuis les années 2000, le taux de couverture global en viande est d'environ 1 % avec une légère tendance à la baisse. Pour les volailles plus spécifiquement les résultats sont un peu plus élevés de 2,6 à 1,9 % avec une tendance à la baisse également.

¹² - Tonne-équivalent-carcasse.



Analyse AFOM

Pour les bovins, ovins, caprins

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Production de qualité - Bassin de consommation le plus important de France - Circuit de proximité de l'éleveur aux consommateurs - Entretien des paysages et de la biodiversité - Valorisation des céréales déclassées et les co-produits. 	<ul style="list-style-type: none"> - Élevages très dispersés - Frais de transport et d'abattage assez élevés - Outil d'abattage et de découpe insuffisant - Pas de label de qualité régional - Pression réglementaire - Temps de travail insuffisamment rémunérateur - Faible volume par rapport à la demande
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité de meilleure valorisation de la viande par les éleveurs - Ensemencement d'herbe sur les bassins de captage - Forte demande en BIO et en vente de proximité - Répondre aux attentes des consommateurs (produits sains, frais et sans souci de traçabilité) 	<ul style="list-style-type: none"> - Très peu d'installation des jeunes éleveurs - Disparition des acteurs para- agricoles (conseillers spécialisés, fabricants d'aliments, vétérinaires ruraux et autres...) - Pression de l'urbanisation - Élimination des produits et coproduits agricoles dans les décharges ou épandage dans les champs

Pour les volailles, en filières courtes (chair circuit court et palmipèdes gras)

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Production de très haute qualité - Prix très souvent < au produit de qualité label en grande distribution, - Production diversifiée - Production avec un potentiel de développement 	<ul style="list-style-type: none"> - Aucune organisation en producteur - Risque sanitaire plus élevé - Investissement dans les structures d'abattage, de découpe et de transformation important - Pression des réglementations, paquet hygiène
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité de meilleure valorisation de la viande par les éleveurs - Forte demande notamment en bio et en vente de proximité - Répondre aux attentes des consommateurs (produits sains, frais et sans souci de traçabilité) 	<ul style="list-style-type: none"> - Très peu d'installation des jeunes éleveurs - Disparition des acteurs para-agricoles (conseillers spécialisés, fabricants d'aliments, vétérinaires ruraux et autres...) - Pression de l'urbanisation.

Source : chambre agriculture EGCEs, 2012

Perspectives Filières courte de proximité

Au niveau national, l'élevage connaît d'importantes difficultés. Alors que les élevages bovins et ovins affichent les revenus les plus bas des différentes activités agricoles et se montrent très fortement dépendants des subventions européennes, les élevages de porcs et de volailles connaissent une perte de compétitivité face à leurs voisins européens (Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Espagne). Ainsi, la production française perd des parts de marchés non seulement à l'export, mais également sur le marché national (par exemple, la presque totalité des découpes de poulets transitant par Rungis à destination notamment de la restauration collective proviennent d'élevages du Nord de l'Europe).

Les causes sont multiples et trouvent leur origine dans les différents échelons de la filière : taille réduite des élevages, difficultés pour la construction ou la modernisation des bâtiments face à une réglementation environnementale plus stricte et à une société civile plutôt



opposée à ce genre d'activités, coûts de la main-d'œuvre, performance des outils d'abattage, notamment.

Face à ces constats, le maintien des élevages sur le territoire francilien ne paraît pas évident, les difficultés étant largement exacerbées dans un contexte de forte densité urbaine.

En parallèle, quelques structures d'abattage se maintiennent, mais les faillites récentes montrent que les difficultés sont également grandes malgré la proximité et la relative résistance du réseau Hallal qui constitue leur principal débouché (un tiers des boucheries franciliennes sont halal selon la FNICGV). Dans tous les cas, la part des approvisionnements provenant d'élevages franciliens reste anecdotique.

Dans ce contexte, le développement de filières courtes de proximité sur les filières viandes paraît difficile bien que la demande de viande en caissettes augmente. Cela nécessiterait une rapide et importante structuration de la filière viande. On notera en 2011 la création de la démarche « Porc Francilien » impliquant la ferme d'Aubentin à Dagny (77), l'abattoir de Houdan (78), un découpeur de Rungis, et Bonny à Gretz-Armainvilliers (77) pour la transformation. Le « Porc francilin » participe à la marque « Saveurs Paris Île-de-France ».

Les petits abattages ou tueries à la ferme de volailles pourraient tirer leur épingle du jeu. Cependant, les contraintes, sanitaires notamment, pesant sur ces structures font que la vente directe peut là encore difficilement constituer le modèle unique permettant une rentabilisation des outils (voir développement dans la partie suivante).

Le cas des petits abattoirs de volaille : une logique d'échelle peu favorable à la vente directe

L'entretien réalisé avec un abattoir artisanal de volaille a montré que là encore, une logique d'échelle pouvait être mise en évidence.

Alors que le nombre d'éleveurs-abatteurs s'est réduit au cours de la dernière décennie, les « survivants » sont devenus de petits industriels intégrés : élevage, abattage et découpe, commercialisation.

Ce type de structure est soumis à un nombre important de contrôles (ex : une analyse salmonelle par semaine) et, surtout, doit investir régulièrement dans ses trois métiers : l'élevage pour maintenir les bâtiments à un bon niveau environnemental, sanitaire et productif (dans notre cas, la largeur de gamme complexifie la tâche, en raison de la présence de plusieurs espèces élevées en semi plein air) ; l'abattage pour les mêmes raisons (dans notre cas, l'outil dispose d'un agrément européen) ; la commercialisation sur les marchés nécessite de disposer de plusieurs véhicules et stands de présentations réfrigérés, qui sont coûteux.

L'accès aux marchés locaux spécifiques demande des efforts particuliers, qui sont loin d'être évidents et sont pas cohérents entre eux :

- Certification halal pour continuer à vendre sur les grands marchés de l'Est francilien ;
- Approvisionnement en soja « certifié non OGM » pour accéder à certaines collectivités

Quoiqu'il en soit, la vente directe reste aux yeux du dirigeant que nous avons interrogé, le circuit le plus contraignant et le moins rentable, sauf dans le cas des grands marchés (mais qui demandent des produits halal) : les petits marchés coûtent cher et ne permettent pas d'écouler beaucoup de marchandise et la vente à la ferme est très contraignante en termes de contrôles et d'organisation pour le producteur.

Le circuit privilégié par cet exploitant est celui des revendeurs ou de la restauration.

L'autre piste est celle du développement de produits transformés (conserves) mais là encore, c'est un métier et un investissement supplémentaire.

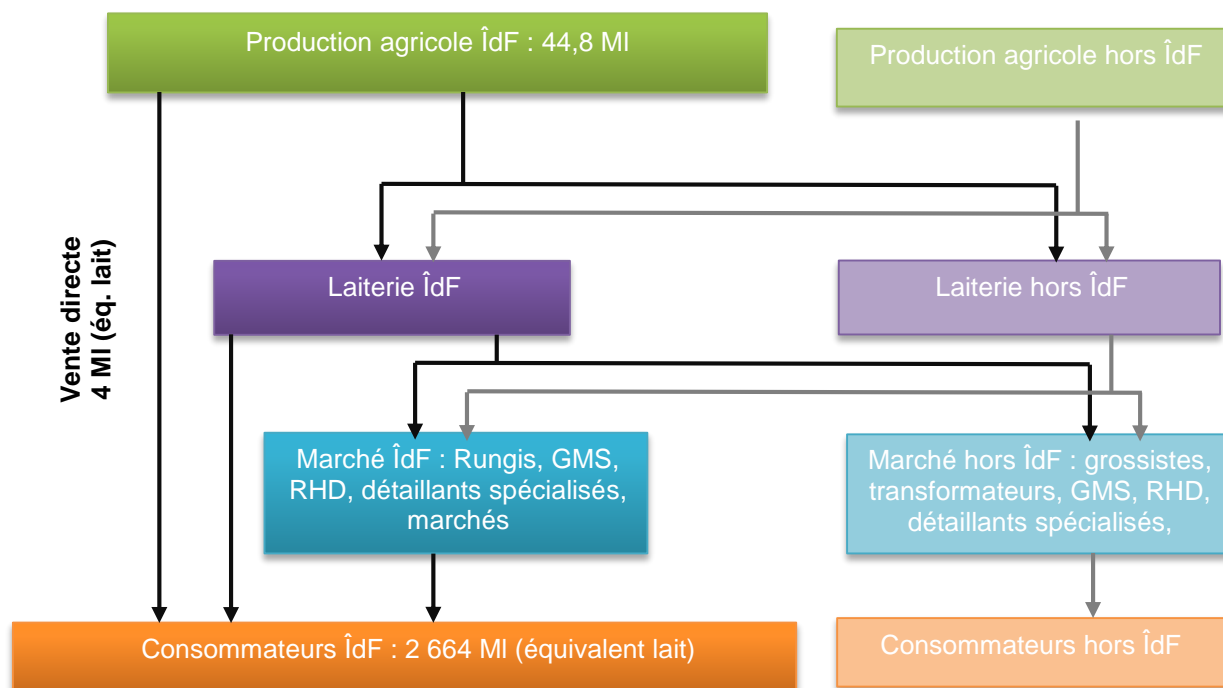
Dans tous les cas, la logique d'amortissement des coûts fixes pousse au développement du volume.

Filière lait



Une **production résiduelle** au moment de la fin des quotas laitiers.

Organisation de la filière en Île-de-France



Informations disponibles sur la production fromagère :

Production fromage francilienne (y compris production fermière) : 13,2 MI (éq. lait)

Production Brie de Meaux AOP et Brie de Melun AOP (en Île-de-France et hors Île-de-France) : 17,5 MI (éq. lait)

Sources : Maison de l'élevage et estimation à partir des données de production de fromage (Agreste)

Production

Les exploitations

L'Île-de-France n'est pas une région laitière, avec seulement **36 exploitations spécialisées** dans cette production en 2011 (pour **99 exploitations ayant une activité laitière**).

Les volumes

Les livraisons de lait de ces exploitations sont de **44,8 MI** (soit 0,2 % des livraisons nationales). Le territoire est donc peu orienté vers la production de lait à l'exception de la Brie laitière en Seine-et-Marne, ce département représente 70 % de la production et 77 % des exploitations y sont localisées.

La production a augmenté de 8 % entre 2000 et 2011 (tendance comparable au niveau national) malgré une diminution du cheptel et du nombre de producteurs.



On observe en effet une concentration et une spécialisation des exploitations ainsi qu'une augmentation de la productivité des vaches laitières. Ainsi, entre 2000 et 2011 en Île-de-France (source Agreste) :

- le nombre de producteur de lait est passé de 185 à 99 (-46 %) ;
- la part de producteurs spécialisés (% nombre d'éleveurs dans l'OTEX lait / nombre total d'exploitants avec atelier lait) est passé de 22 % à 36 % ;
- la production moyenne par exploitation a doublé (de 224 000 l en 2 000 à 453 000 l en 2011) ;
- la production moyenne par vache laitière a augmenté de 31 % pour atteindre 6 859 l / vache laitière / an en 2011, ce qui est un bon niveau pour la France, mais faible par rapport aux performances des concurrents d'Europe du Nord, principale menace de l'après quota.

EN 2012, 4 exploitations sont inscrites dans la filière biologique pour un effectif total de 315 bovins lait, dont environ 160 en production.

La production totale bio s'élève à 1 million de litres de lait avec un rendement moyen de 5 690 l/vache/an.

80 % restant, bovin pour l'essentiel sont collectés par les groupements limitrophes.



EN 2012, 4 exploitations sont inscrites dans la filière biologique pour un effectif total de 315 bovins lait, dont environ 160 en production.

La production totale bio s'élève à 1 million de litres de lait avec un rendement moyen de 5 690 l/vache/an.

Transformation

Au niveau de la transformation, la production francilienne constitue la périphérie du bassin de l'Est de la France, dont l'épicentre industriel est la Meuse. Le lait produit en Île-de-France est donc valorisé sur des sites localisés en Île-de-France mais également dans les régions limitrophes ; il est mélangé à des laits produits dans les régions voisines. Notons par exemple que l'aire de production de l'AOP Brie de Meaux s'étend sur tout l'Est du bassin parisien (ensemble du département de Seine-et-Marne ainsi qu'une partie des départements de l'Yonne, de l'Aube, de la Marne, de la Meuse et de la Haute-Marne).

Environ **25 sites de transformation** sont présents en Île-de-France, dont 15 en Seine-et-Marne. Quatre sites sont de taille industrielle: le leader national, Lactalis, la SA Pré-forêt, la société Fromagère de la Brie et la laitière des Bas Vignons. À l'échelle régionale, 9 ateliers fermiers ont été identifiés. Les principales structures extra-régionales collectant du lait francilien sont Senoble (Bourgogne), la Coopérative Laitière de Haute-Normandie, la Briarde Laitière (Champagne-Ardenne) et les Etablissements Achat Lait (Pays-de-la-Loire, Lactalis).

La principale production francilienne est le **fromage** (notamment les AOP Bries de Meaux et de Melun) qui permet la valorisation d'environ un tiers du lait produit en Île-de-France, les volumes des autres produits transformés sont couverts par le secret statistique.



Sur les 4 exploitations 2 ont mis en place un atelier de transformation à la ferme (production de yaourt et de fromage). La production totale bio s'élève à 1 million de litres de lait avec un rendement moyen de 5 690 l/vache/an.

Distribution

La vente directe concerne 9 % des volumes de lait francilien (source : Maison de l'Élevage).



Sur les 1 million de litres de lait bio produit, seulement 6 % est valorisé en AB (lait cru, fromages blancs, yaourts, fromages, ... vendus en Amap, à la ferme ou par des grossistes)



Analyse AFOM

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Élevages performants - Matières premières à disposition pour l'alimentation du bétail - 2 AOP sur le département de Seine-et-Marne - 15 millions de consommateurs en Île-de-France 	<ul style="list-style-type: none"> - Peu de nouvelles installations en élevage laitier - Une baisse du nombre d'éleveurs dans l'avenir - Industriels qui se désintéressent de la production laitière, lié au nombre d'éleveurs - => problème de collecte du lait - Urbanisation en progression - Secteur agricole peu soutenu du fait du petit nombre de producteurs
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Association des éleveurs - Mise en place d'une nouvelle gamme de produits laitiers -partenariat avec crémiers-fromagers - Mise en commun outils de transformation 	<ul style="list-style-type: none"> - Baisse des quotas vente directe, liée à la nouvelle organisation des bassins laitiers - Suppression des quotas laitiers en 2015

Source : chambre agriculture EGCES, 2012

Taux de couverture

Consommation

Estimation de la consommation de produits laitiers en Île-de-France (lait de consommation, fromages et yaourts) : 2,7 milliards de litres par an (soit 11 % de la production française de lait).

Taux de couverture : environ 1,5 %

Les données disponibles (Source FranceAgrimer) permettent d'estimer le taux de couverture à 1,7 %. Toutefois, ces données ne prennent pas en compte la consommation de beurre, crème et utilisation des ingrédients laitiers dans un grand nombre de secteurs alimentaires (pâtisserie, chocolaterie, plats préparés...).

Consommation de lait de consommation, de fromage et de yaourt par habitant en kg et en équivalent litre de lait

	Consommation / an / hab. (kg)	Nb de litres de lait pour un kg de produit	Consommation / an / hab. (éq. litre de lait)
Lait de consommation	67	1	67
Fromage	24	16	143
Yaourts	16	1	16
Total	106	/	226

Sources : Elaboration AND-I d'après FranceAgrimer

1 : Entre 4 et 10 litres nécessaires pour la fabrication d'un kg de la majorité des fromages.

Le taux de couverture (données Insee), relativement stable entre 2000 et 2008, oscillait entre 1,4 à 1,5 % en prenant en compte la consommation de laits liquides, crème fraîche, yaourts, desserts lactés frais, beurre et fromages frais.

On peut estimer que le taux actuel (toutes consommations comprises) avoisine 1,5 %.

Ce faible taux d'auto-provisionnement est logique vis-à-vis de la faible orientation laitière de la région. De plus, notons que le niveau de la consommation régionale est sous-estimé car, faute de données, elle ne couvre pas la consommation de beurre, de crème et l'utilisation



des ingrédients laitiers dans un grand nombre de secteurs alimentaires (pâtisserie, viennoiserie, biscuiterie, glace, chocolaterie, plats préparés...).

Dans le cas de la filière lait, le taux d'auto-provisionnement traduit la très forte dépendance de la région vis-à-vis de l'extérieur. Le lait francilien est principalement utilisé par les sites de taille nationale présents en Seine-et-Marne, mélangé à d'autres laits, y compris pour la fabrication des AOP Brie de Meaux et de Melun. L'épicentre de la production industrielle est aujourd'hui la Meuse. Le mouvement de déplacement de la production a débuté au 19^e siècle.

Perspectives pour les filières courtes de proximité

Les perspectives de la filière régionale sont fortement liées à la fin programmée des quotas laitiers en 2015¹³. Ce dispositif, mis en place au début des années 1980, a maintenu une production laitière dans chaque département français et limité le développement de la production dans les régions les plus productives (Ouest de la France). La fin des quotas laitiers va exacerber la concurrence entre les différents bassins de production français mais aussi européens et pousser les régions les plus compétitives à augmenter leur production.

Les régions de montagne, intermédiaires et non spécialisées seront les perdantes de cette évolution en raison d'une difficulté à maintenir un niveau de compétitivité suffisant et de la dégradation prévisible de « l'ambiance laitière ». Les AOP pourront permettre à ces bassins de maintenir une activité laitière car il s'agit de produits non « délocalisables », mais cela dépendra du degré de succès de ces démarches qualité. Le rôle des AOP sera donc primordial en Franche-Comté, en Savoie et dans le Massif Central.

Dans le cas de l'Île-de-France, la production laitière est en partie orientée vers les AOP (Brie de Meaux et Brie de Melun) mais les laiteries collectant le lait francilien s'approvisionnent également sur les bassins limitrophes. De plus, même si les AOP bénéficient d'une certaine notoriété, ces productions ne représentent qu'une partie de la gamme des laiteries et ne sont pas nécessairement les plus rentables en raison des coûts supplémentaires liés aux contraintes des cahiers des charges et aux contrôles qui ne sont pas toujours en phase avec le différentiel de prix des AOP par rapport aux produits non AOP.

La seule piste de filière courte de proximité est donc la production fermière.

Or, les enquêtes qualitatives montrent que dans ce domaine comme dans celui des produits carnés, les principales difficultés viennent du renforcement de la normalisation et de la réglementation : dans les étables, les ateliers de fabrication, pour le transport, sur les marchés.

À chaque stade du processus de production-transformation-commercialisation des investissements non productifs sont nécessaires et les règles de mise en œuvre sont plus strictes et/ou coûteuses (analyses, HACCP, traçabilité). Ainsi, les efforts sont plus grands et le gain est moins sûr.

La pente naturelle est que le nombre de vendeurs directs de produits laitiers se réduise dans les années à venir

13 - Art. 230, Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 déc. 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil.

À retenir

Le système alimentaire francilien doit relever le défi d'approvisionner quotidiennement bien et durablement la région capitale en misant à la fois sur la robustesse de ces filières alimentaires et sur la solidarité en pesant le moins possible, tant en ressources qu'en émissions et rejets, sur les régions alentours et en étant moins tributaire de l'économie mondiale.

C'est donc chaque maillon du système alimentaire qui doit ainsi être conforté : production, transformation, distribution, consommation... et l'ensemble de ces maillons qui doit être considéré comme faisant système, ce qui met le focus sur les fonctions logistiques, liens entre ces maillons, recherche et développement...

Les acteurs publics, privés, consommateurs s'intéressent de plus en plus à ces questions.

Selon les filières, les perspectives de développement des filières courtes de proximité diffèrent. La filière des fruits et légumes reste la plus immédiatement concernée par le développement des FCP mais les réponses sont multiples entre fruits et légumes, entre produits bruts et transformés. Pour certaines filières en difficulté comme l'élevage ou l'arboriculture, un fort soutien est nécessaire et les FCP peuvent y participer même si des freins existent. Pour d'autres, comme les grandes cultures, dont l'Île-de-France est une zone de production phare, les FCP existent naturellement mais pourraient être davantage valorisées.

Ce système doit être pris en compte à toutes les échelles : du fonctionnement local à une réflexion plus large sur les départements limitrophes (pour les IAA notamment) voire nationale ou internationale. En ce qui concerne le développement des filières courtes de proximité, le niveau régional semble être un niveau pertinent pour assurer une cohérence d'ensemble et une articulation entre le soutien, la mise en place de filières et le développement territorial plus local.

Les liens au territoire francilien sont à la fois essentiels car ce sont eux qui donnent du sens, de la visibilité, et très faibles car la logique première est une logique économique.

Il s'agit en fait de croiser les questions de filières, qui trouvent leur pertinence à l'échelle régionale, voire supra régionale, et les réflexions territoriales qui se développent à différentes échelles (communes, programmes agriurbains, PNR, département, région).



INSTITUT
D'AMÉNAGEMENT
ET D'URBANISME



L'INSTITUT D'AMÉNAGEMENT ET D'URBANISME DE LA RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE
EST UNE FONDATION RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE PAR DÉCRET DU 2 AOÛT 1960.

15, RUE FALGUIÈRE - 75740 PARIS CEDEX 15 - TÉL. : 01 77 49 77 49