

LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIALE

CLUB CURIOUS LAB'

16 MARS 2023

Synthèse des échanges

Alimentation et territoire

curiouslab92@hauts-de-seine.fr



www.hauts-de-seine.fr



hauts-de-seine
LE DÉPARTEMENT

Depuis 2022, le Département des Hauts-de-Seine propose à ses 36 Villes le Club Curious Lab', un espace de partage et d'échanges sur les expériences et les projets de chacun, afin de mettre l'intelligence collective en actes.

Pour cette deuxième édition, les 22 communes participantes ont abordé la thématique « Alimentation et Territoire ».

Que ce soit dans les cantines scolaires ou bien dans les champs, des initiatives émergent et permettent aux collectivités territoriales de s'emparer de l'enjeu alimentaire, au cœur des transitions territoriales actuellement à l'œuvre. Par de récentes évolutions législatives, les collectivités ont en effet vu leur pouvoir d'agir se renforcer en la matière : elles peuvent davantage répondre aux aspirations légitimes de nos concitoyens d'une alimentation plus saine, plus durable et plus locale.

Le développement du vrac, des circuits courts et de l'agriculture urbaine, la construction et l'approvisionnement des cuisines centrales, l'engagement dans un projet alimentaire territorial sont autant d'initiatives et de leviers à la main des acteurs de proximité qui ont été abordés lors de cette matinée d'échanges.

Après une première rencontre sur l'élaboration de la Fresque des Transformations territoriales, le Club Curious Lab' démontre ainsi toute sa pertinence pour concrétiser et inspirer de nouveaux projets qui transforment notre territoire, afin d'en assurer encore et toujours l'attractivité et la qualité pour ses habitants.

Georges Siffredi
Président du Département
des Hauts-de-Seine



Marie-Pierre Limoge
Vice-présidente en charge de l'économie sociale et solidaire, de la
formation et de l'alternance



GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France est un réseau créé par des producteurs exclusivement BIO ayant développé une expertise agricole et alimentaire unique depuis 1988, afin de promouvoir et développer des filières bio locales pérennes, du champ aux assiettes, sur l'ensemble de la région.

Pour cela, le GAB mène différentes actions, telles que le développement de l'agriculture biologique, la structuration des filières bio locales, l'accompagnement des professionnels de l'alimentation ou encore des formations certifiées.

Le territoire altoséquanais comporte peu d'exploitations agricoles, dont seulement six en agriculture biologique (viticulture et arboriculture ornementales, maraîchage, apiculture et grande culture), sur des surfaces réduites (inférieures à 20 hectares).

Outre l'aspect « Production », les collectivités disposent de multiples leviers pour passer à l'action et agir sur l'alimentation auprès de tous :



Alimentation
Alimentation biologique en restauration collective...



Installation
Espaces-test agricoles, acquisition foncière, aide à la création d'entreprises...



Filières
Appui à la création de marchés bio, paniers, vente à la ferme, mise en réseau d'acteurs...



Conversion
Sensibilisation et accompagnement agriculteurs, aides bio territoriales...

Deux pôles d'action pour les collectivités

- Le **pôle Agricole** accompagne à la fois les agriculteurs mais également les collectivités dans l'acte de production via des formations, un accès au foncier, un accompagnement à la réglementation, un appui technique...
- Le **pôle Alimentation** constitue un réel appui pour les collectivités notamment pour leurs restaurations collectives : diagnostic de cuisine, planification, aide pour la commande publique...

Le GAB IDF constitue donc une réelle ressource technique et opérationnelle pour les collectivités désireuses d'améliorer l'accès à une alimentation locale et de qualité pour leurs concitoyens.

CONTACTS

Bénédicte REBEYROTTE, responsable Développement des territoires • 06 37 93 83 40 • b.rebeyrotte@bioiledefrance.fr
Clément TOURNIER, chargé de mission pôle Alimentation • 06 47 42 04 89 • c.tournier@bioiledefrance.fr
Pierre-Alexandre FROMENTIN, chargé de mission pôle Alimentation • 06 47 23 28 13 • p-a.fromentin@bioiledefrance.fr



MERCI RAYMOND

Créée en 2015, Merci Raymond est une entreprise reconnectant les citoyens à la nature, en rendant les villes plus vertes et plus gourmandes. Pour Merci Raymond, la végétalisation des villes passe à la fois par des espaces verts dédiés à l'agriculture urbaine, mais également par des espaces verts créateurs de lien social et de sensibilisation.

L'ensemble des éléments urbains peut être un prétexte à un verdissement pouvant être protéiforme (espaces publics, rooftops, trottoirs, jardins...) pour développer l'agriculture urbaine, professionnelle ou non, sous forme de fermes maraîchères, technologiques, cavemicoles, de jardins partagés ou interstitiels ou encore de paysages comestibles.

Verdir les villes peut ainsi se faire de différentes manières et les besoins des collectivités prennent donc différentes formes : AMD, conception en concertation, chantiers participatifs, animation/entretien, exploitation...

Quelques exemples de réalisation

Ferme urbaine multi-sites en insertion Nanterre

La ferme urbaine développée dans le cadre de l'appel à

projets « Quartiers Fertiles » a par exemple fait l'objet d'une AMO Agriculture urbaine auprès de la ville. Le but de ce projet est de créer une microferme urbaine adaptée à l'environnement et d'assurer sa pérennisation économique et technique en faisant le lien entre la Ville et le futur exploitant.

La Petite Charonne Paris

En partenariat avec des brasseurs dans le cadre de l'appel à projets Parisculteurs « Houblon », Merci Raymond a participé à la création d'une bière locale. Le houblon nécessaire est cultivé sur les murs d'un gymnase et d'une piscine voisins. Une fois récolté, les brasseurs prennent le relais. Ils ont pu produire plus de 500 litres de bière « La Petite Charonne ».

Le rooftop productif de BNP Real Estate Boulogne-Billancourt

Sur le toit du siège social de la BNP RE, une zone refuge de biodiversité locale a été créée et prend la forme d'un jardin urbain accessible aux salariés de l'entreprise. Ce fonctionnement permet ainsi de reconnecter les urbains à la nature productive. L'entretien du site est cogéré par Merci Raymond et un ESAT de la Bièvre.



© CD92/Olivier Ravoire

La ferme du bonheur à Nanterre. Anachroniques pour le visiteur, les moutons de la Ferme du Bonheur font ici partie du paysage.

CONTACTS

Diane de Magnitot, cheffe de projet • 07 60 84 71 50 • dianedemagnitot@merciraymond.fr
Baptiste Becret, chargé de développement • baptiste.becret@merciraymond.fr



VRAC, VERS UN RÉSEAU D'ACHAT EN COMMUN

Vers un Réseau d'Achat en Commun est une association créée en 2013 à Lyon, proposant le groupement d'achats de produits alimentaires et d'hygiène dans les quartiers populaires par la facilitation d'accès à des produits à prix coûtant. Le dispositif VRAC cherche alors à transformer les dynamiques locales pour proposer un nouveau rapport à la consommation, mais aussi rééquilibrer la justice sociale et alimentaire.

Les produits de consommation courante biologiques, locaux et équitables sont proposés à des prix raisonnables grâce à :

- l'achat en grandes quantités (mutualisés entre groupements) ;
- la réduction des coûts intermédiaires via la priorité donnée aux circuits-courts et la participation bénévole des membres dans la gestion des activités ;
- la réduction des coûts superflus par la limitation des emballages ;
- la vente à prix coûtant (sans marge) pour les personnes résidant dans les QPV, Quartiers Prioritaires de la politique de la Ville.

L'importance du jeu d'acteurs

Le développement des groupements VRAC suppose un écosystème d'acteurs ancrés sur leur territoire. Tout d'abord, les bailleurs jouent des rôles majeurs au démarrage des projets, comme financeurs, mais aussi comme initiateurs du projet, notamment via les chargés de développement social urbain. Les villes ont aussi un rôle important de par la mobilisation des CCAS pour faire le lien avec les habitants, faire connaître le dispositif et ainsi assurer sa viabilité. Le fonctionnement de cette initiative suppose le recrutement d'un coordinateur de projet, véritable élément clé pour accompagner la création et le déploiement du groupement auprès de l'ensemble des acteurs.

À la suite, du groupement de bailleurs sociaux, de collectivités et d'associations (comme l'APES) dans quatre villes de l'ouest parisien, le groupement VRAC Seine Ouest a vu le jour dans les quartiers prioritaires de quatre villes du département des Hauts-de-Seine : Asnières-sur-Seine, Gennevilliers, Carrières-sur-Seine et Nanterre.

Un premier lieu de distribution ouvrira en 2023 à Gennevilliers dans le Centre Social et Culturel de la Ville. Ce dispositif est un élément intégré dans le Projet Alimentaire Territorial de la Ville voté en juillet 2022, sous l'objectif de justice et de santé alimentaire.

© Bertrand Gaudillère



© Bertrand Gaudillère



Une vente VRAC

CONTACTS

Sophia TAOURI, chargée de Développement social et urbain, APES • sophia.taouri@apes-dsu.com • 07 61 20 08 93
Caroline CASAS, cheffe de projet Alimentation durable, Gennevilliers • caroline.casas@ville-gennevilliers.fr • 01 40 85 63 85



LA CLAYETTE
Distribution de produits locaux et fermiers

[LA CLAYETTE]

Partant du constat qu'il est plus facile de s'alimenter avec des produits de grande consommation que des produits frais et en circuits courts, les kiosques « La Clayette » offrent une solution alternative de smart city alimentaire fonctionnant à partir d'un nouveau modèle de distribution.

À l'intérieur des kiosques, des casiers réfrigérés en accès libre contiennent des clayettes constituées de produits de saison, fermiers, frais et locaux. Les casiers sont réapprovisionnés plusieurs fois par jour. En moyenne, 90 paniers sont vendus quotidiennement, pour un montant compris entre 10 et 15 €, selon le poids de la clayette des saisons.

Le point fort de ces kiosques réside dans la facilité d'accès aux produits : ils sont accessibles sur une large plage horaire [de 6h à 22h30 tous les jours], levant alors les difficultés d'accès rencontrées par les consommateurs sur des formats de distribution plus connus pour cette même gamme de produits, comme les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), qui proposent souvent un unique créneau hebdomadaire.

Un service clé en main

Cette initiative constitue une alternative clé en main pour les collectivités afin de permettre aux habitants d'un territoire d'accéder à des produits frais, locaux, de saison et de qualité. La mise en service de ces kiosques se fait en trois mois et l'entreprise se charge de tout, sous réserve de disposer d'une surface au sol de 12 m² afin d'installer le kiosque.

La démarche, qui se veut également zéro déchet, crée de véritables lieux d'animation du quartier dans lesquels les kiosques s'implantent. Des animations sont organisées à différents moments de l'année pour les valoriser, mais aussi pour promouvoir l'alimentation de saison, comme « La fête de la fraise » par exemple.

Ces kiosques sont déjà implantés dans plusieurs villes du département, comme Issy-les-Moulineaux ou encore Meudon, et sont en projet dans d'autres, comme Chaville, Montrouge et Puteaux.

Les kiosques La Clayette constituent ainsi une nouvelle forme de distribution pour amener au plus près des habitants, et de façon très simple, des produits frais, de saison et en circuits courts.



© La Clayette

L'intérieur
d'un kiosque
La Clayette

CONTACT

Nicolas DRIQUE, agriculteur • 07 83 93 95 62 • nicolas@laclayette.com

TABLE RONDE N° 1 LES PAT, PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont de véritables outils stratégiques pour les collectivités, qu'elles soient rurales ou urbaines comme le territoire altoséquanais. Ils constituent une opportunité de relocaliser l'agriculture et l'alimentation pour tous dans les territoires.

Ces outils ont l'avantage de permettre l'identification de l'ensemble d'acteurs, du champ jusqu'à l'assiette, en passant par les étapes de la distribution pour permettre, par des mises en cohérence, l'articulation d'actions, l'installation de producteurs, le développement des circuits courts, une meilleure qualité des produits distribués sur le territoire et une amélioration de la restauration collective.

Ils visent donc à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales couvrant différents champs d'action en lien avec l'alimentation : économique, avec par exemple l'augmentation de la valeur ajoutée dans les territoires, environnemental, notamment grâce au développement des pratiques agricoles durables, la baisse des émissions de gaz à effet de serre liés aux circuits courts,

et social par une meilleure justice sociale et une alimentation de meilleure qualité.

Les PAT ont vu le jour après la promulgation de différentes lois, notamment la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, de 2014.

Dans les Hauts-de-Seine, un seul PAT est recensé : celui de Gennevilliers, approuvé en juillet 2022. La commune a présenté lors de cette table ronde son PAT, tout en soulignant la situation préalable à sa mise en place : un taux de gaspillage alimentaire très élevé dans les établissements scolaires de la Ville, un taux de pauvreté conséquent parmi ses habitants, une population peu sensibilisée aux enjeux de l'alimentation durable, etc.

La ville s'est nourrie de ces constats pour fixer des objectifs et définir des réponses appropriées :

- mise en place d'une justice alimentaire ;
- alimentation de meilleure qualité et développement d'une éducation alimentaire ;
- volonté de préservation de l'environnement et de réduction du gaspillage alimentaire ;



- formation des agents, des élus et des habitants de la commune sur le thème de l'alimentation durable ;
- enjeux agricoles avec l'objectif de préserver l'agriculture francilienne ;
- mise en place d'un poste dédié à l'alimentation au sein de l'administration.

Diverses communes ont ensuite présenté leurs projets et leurs retours d'expérience en matière d'alimentation durable. Colombes lutte par exemple contre le gaspillage alimentaire avec la réservation des repas, l'utilisation de coupelles pour les enfants, les dons alimentaires ou encore la récupération des déchets. La commune de Nanterre, qui porte différents projets d'agriculture urbaine dans des quartiers Politique de la Ville [notamment via une ferme urbaine et une champignonnière], réfléchit actuellement à la distribution des produits qui sont issus de ces structures auprès des habitants de ces quartiers.

L'importance du segment social et solidaire de l'alimentation sur le territoire constitue un point d'intérêt commun pour l'ensemble des participants.

Les PAT sont des outils pouvant également faire l'objet de certifications nationales, amenant à des subventions dans le cadre du Plan France Relance. Cependant, les enjeux de solidité des PAT sont à noter, certains projets perdant la certification PAT par manque de structuration. L'objectif est, à terme, d'avoir un meilleur maillage entre les PAT existants et futurs. C'est par ailleurs en ce sens que s'orientent à présent les financements nationaux en matière de PAT, afin de contribuer à leurs renforcements.

L'idée d'une mise en place d'un PAT au niveau supra-communal, avec une logique de diffusion et d'action au niveau local, a germé et a suscité un vif intérêt.

De plus, une proposition a été formulée pour développer une plateforme de services, échelon de proximité de par la superficie restreinte du territoire alto-séquanais, où les collectivités territoriales et les acteurs privés, producteurs de denrées alimentaires, pourraient se rencontrer et échanger, permettant de mieux faire correspondre les attentes et les besoins des uns et des autres, ce qui serait très utile notamment pour l'approvisionnement de la restauration collective. Ce dispositif existe par exemple dans la région de Bourgogne Franche-Comté avec la plateforme « Manger-bio-BFC ».

Les PAT constituent donc de formidables opportunités d'action, mais aussi de financements pour les collectivités qui veulent structurer leurs actions en matière d'alimentation.



© CD92/Olivier Ravoire

TABLE RONDE N°2 LES CUISINES CENTRALES

Leviers d'action privilégiés des communes pour travailler sur l'alimentation, les cuisines centrales constituent le point d'entrée pour de nombreux sujets en lien avec l'alimentation : éducation nutritionnelle, gaspillage alimentaire, qualité et diversité des repas, valorisation de produits frais et locaux, mise en avant de l'agriculture, opportunité d'agir pour préserver les sols... C'est donc un ensemble de thématiques, d'acteurs et d'actions, qui sont en lien avec la restauration collective.

Longtemps gérée au sein de cuisines dans les établissements ou dans des cuisines centrales, la restauration collective a été ensuite déléguée à des prestataires par certaines Villes. Or, de nombreuses communes font aujourd'hui le constat que le service rendu est trop peu souvent à la hauteur des nouveaux enjeux alimentaires. Le choix de revenir à des modèles de fonctionnement plus internes, et donc à un retour aux cuisines centrales, se fait ressentir de plus en plus.

Dans le contexte alto-séquanais, très urbain, il est parfois compliqué de réinstaller des cuisines pour desservir localement les écoles.

Focus sur la loi EGALIM de 2019

A la suite des États généraux de l'Alimentation de 2019, la loi EGALIM a donné en objectif d'atteindre d'ici 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables (sous signes d'origine, ou sous labels) dans la restauration collective, dont au moins 20 % de produits biologiques.

D'autres critères restrictifs rentreront en application d'ici 2024. Cette loi concerne également la diversification des menus, le gaspillage alimentaire, l'utilisation du plastique en cuisine ainsi que l'information aux consommateurs.

Néanmoins, des communes se prêtent au jeu et esquissent des projets pour recentraliser la production de repas, soit au travers de cuisines centrales desservant des sites dits « satellites », ou directement au sein des établissements pour effectuer toute ou partie des manipulations nécessaires au service des repas.

C'est par exemple le cas de Chaville, qui fonctionne aujourd'hui avec un prestataire externe mais qui réfléchit activement à installer une cuisine centrale en liaison chaude pour servir jusqu'à 2 000 repas par jour, et ainsi faire en sorte que les enfants chavillois mangent des repas de meilleure qualité.

L'origine des produits transformés et consommés via cette cuisine centrale fait également l'objet de réflexions : la commune souhaite que ce projet soit une opportunité pour valoriser directement les producteurs locaux (franciliens ou nationaux, avec le moins d'intermédiaires possible).

Il faut donc créer d'autres critères pour avoir recours aux producteurs locaux, en adoptant des systèmes de points, de lots et la mise en avant d'une typologie de culture particulière, en imposant de visiter les exploitations à moins d'un certain temps de trajet, etc.

Si l'offre et la demande sont corrélées, la demande (les cantines centrales) peut également impulser des changements dans la typologie de l'offre (les produits) proposée et dans le système de fonctionnement, pour inciter l'offre à revoir ses pratiques et ainsi correspondre davantage aux souhaits des demandeurs.

De nombreuses communes présentes autour de la table partagent ces objectifs de reprise en régie interne de la restauration scolaire, comme en témoignent les différents projets essayant sur l'ensemble du territoire.

La commune de Fontenay-aux-Roses initie un projet similaire sur son territoire, en partenariat avec d'autres communes voisines, augmentant mécaniquement le volume quotidien à produire : de 1 500 repas, il faudra alors préparer 10 000 repas. Ce projet intercommunal prévoit un fonctionnement en liaison froide.

Le type de fonctionnement de la cuisine, liaison froide ou liaison chaude, influe de façon conséquente sur l'organisation interne de la production des différents sites. Il faut alors être agile pour optimiser au mieux selon les possibilités et les espaces à disposition : c'est par exemple le cas de Clamart qui fonctionne pour certains éléments en liaison froide, et pour d'autres en liaison chaude.

Autre volet abordé autour de cette table ronde, des territoires s'équipent de légumerie afin de procéder à la préparation des légumes frais et bruts. Ils y sont lavés, épluchés, découpés en fonction des besoins puis mis sous vide pour être livrés et consommés dans la restauration collective. Aux côtés des cuisines centrales, ces équipements constituent des maillons importants pour leur approvisionnement en produits frais et locaux et permettent ainsi aux consommateurs d'être au plus proche des producteurs. Le Département de la Seine-et-Marne dispose par exemple d'une légumerie qui transforme les produits d'exploitants franciliens et les distribue auprès de différentes typologies d'acteurs (grande distribution, restauration collective de différentes collectivités, ou encore prestataires de restauration collective).

Ces équipements ont l'avantage de faciliter l'absorption du pic de production estival alors que la restauration scolaire est à l'arrêt, par l'adjonction d'une conserverie permettant de cuisiner les produits pour être consommés ultérieurement.

Le gaspillage alimentaire a également fait l'objet de nombreux échanges entre participants qui ont présenté leurs différentes actions en la matière. La ville de Sceaux a par exemple créé un système «Petite Faim» et de «Grande faim», proposant différentes tailles d'assiette selon l'appétit des enfants. Mais cette réflexion autour du grammage des différents produits peut se décliner à tous les produits, comme les yaourts par exemple : pourquoi feraient-ils tous la même taille ?

Agir pour une meilleure alimentation dans la restauration communale suppose donc de changer les mentalités et les façons de faire usuelles.



TABLE RONDE N° 3 L'AGRICULTURE URBAINE

L'agriculture urbaine se caractérise par une multiplicité de lieux, de formes, de modes de culture, de gestion, et de finalités. Les objectifs peuvent varier : production agricole, insertion sociale, pédagogie, événementiel, convivialité, bien-être, aménagement paysager, promotion de la biodiversité, gestion transitoire, valorisation de déchets organiques, îlots de fraîcheur, transmission de savoirs, sensibilisation, projet multiculturel, opportunité de renouvellement urbain, création d'emplois dans les fermes...

Il existe plusieurs typologies de fermes urbaines selon les objectifs recherchés par les porteurs de projets. Il peut s'agir de structures professionnalisées, de structures avec un fort volet social ou de structures entièrement bénévoles. Les fermes périurbaines et les serres ou systèmes indoor sont les plus productifs tandis que les jardins collectifs, microfermes à multiactivité et jardins privés se concentrent plus particulièrement sur des aspects environnementaux et sociaux.

Les jardins partagés ont constitué les premiers éléments d'échanges de cette table ronde, avec notamment la pratique de bacs hors sol. Plusieurs témoignages indiquent qu'aller échanger avec des bailleurs sociaux, voire plusieurs bailleurs, permet des accès au foncier dans un milieu urbain.

Les collectivités s'entourent d'un environnement d'acteurs pour s'acculturer à cette thématique, ainsi que pour assurer une meilleure pérennité du projet :

- LES BAILLEURS
- LE GAB
- LES CHAMBRES D'AGRICULTURE
- LES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE
- L'ASSOCIATION FRANÇAISE D'AGRICULTURE URBAINE PROFESSIONNELLE
- LA SAFER
- LE TISSU ASSOCIATIF
- LES STRUCTURES D'INSERTION SOCIALE

Le foncier constitue un des premiers freins au développement de l'agriculture urbaine. Ce sont des acteurs qui possèdent des espaces, mais aussi une vision et une connaissance des localités.

Pour aller plus loin, les quartiers prioritaires de la politique de la ville permettent un développement plus aisé des jardins partagés. La morphologie urbaine de ces quartiers aidant, ils permettent également une incitation fiscale au travers du dégrèvement de la TFPB (Taxe Foncière sur les Propriétés Bâties) au titre du renfort de la qualité de service et de la cohésion sociale.

Le développement de ce type de projet est généralement porté par des acteurs moteurs et motivés tels que des associations locales, les conseils de quartiers ou citoyens. Il reste plutôt difficile de les développer dans un milieu pavillonnaire et parc locatif privé à cause de certains freins tels que le besoin financier de maintenance, le temps et l'implication nécessaires, le manque d'envie ou encore les nuisances que cela génère (bruit notamment). Il est par exemple difficile de mettre en accord des copropriétés qui verraient de ce fait, leurs charges augmenter.

Pour les espaces non utilisés et parfois squattés, l'ensemble des participants de la table ronde évoque la mise en place de serres pour redonner une autre dynamique à ces espaces. L'acceptation des riverains et la mixité des usages permettent de faire émerger un projet commun qui va à l'encontre des anciennes nuisances.

L'agriculture urbaine, ce sont aussi les fermes horticoles, dont le développement peut parfois gêner et concurrencer des activités commerciales [des fleuristes en l'occurrence] présentes sur le territoire. Plusieurs exemples sont ressortis des échanges comme celui de Longchamp, Versailles, ou encore la Ferme Florale Urbaine.

Les périodes de canicule et de sécheresse s'intensifient, la question de l'arrosage a été évoquée dans les échanges. Une idée serait d'intégrer la récupération des eaux de pluie dans les plans des futurs bâtiments ou d'ajouter un tel système sur les bâtiments déjà existants. Cela pourrait permettre de surmonter ces périodes pour satisfaire une production locale.

Les fermes de réinsertion servent un objectif plus particulièrement social. Ce type de fermes apporte des avantages économiques en matière de subventions : la rémunération des salariés est financée par les programmes d'insertion. L'encadrement maraîcher est également important pour transmettre le savoir-faire et est valorisant pour le travailleur, à la fois dans la réalisation d'un travail complexe et dans la vente de produits et services à la population. C'est le cas de « Le Paysan Urbain » présent dans le XX^e arrondissement de Paris, de « CultiCime » à Aubervilliers à travers l'association Espace ou encore la Ferme Urbaine de Grigny.

La résilience de l'agriculture urbaine passe par des modèles économiques diversifiés comme la vente de produits et services, des abonnements, des subventions, des mises à disposition de terrains, des partenariats, des crédits d'impôt ou encore par un modèle juridique ouvert au capital.

Les collectivités locales ont un rôle important à jouer dans le déploiement des fermes urbaines. En effet, si elles ne sont pas les acteurs opérant, ces structures ont un grand rôle d'accompagnement pour faciliter l'installation du porteur de projet et assurer le bon déroulement à terme.

ACCOMPAGNER UN PROJET D'AGRICULTURE URBAINE

1. Cadrage politique : définir le projet pour pouvoir dérouler par la suite la déclinaison technique.
2. Définir la parcelle et le mode de gestion souhaité.
3. Étudier le sol pour établir quelles productions sont possibles au regard de son type et des pollutions éventuelles.
4. Définir les modalités d'occupation du sol possibles (le type de bail).
5. Identifier un porteur de projet via un cahier des charges adapté (via un Appel à Projets, un Appel à Manifestation d'Intérêt ou un Appel à Candidatures).



L'Agrocité de Gennevilliers, une ferme urbaine autogérée et avec de multiples activités.

© CD92/Olivier Ravoir



[LA FRESQUE DES TRANSITIONS TERRITORIALES]

Inspirée de la Fresque du Climat, la fresque des Transitions Territoriales a été conçue par le Département des Hauts-de-Seine, au travers de différents ateliers collaboratifs, afin de sensibiliser les acteurs des collectivités territoriales aux enjeux des diverses transitions. Cet outil se compose de cartes à articuler entre elles afin de créer des paires de problèmes et de solutions pour des sujets afférant à six thématiques principale :



- **CONSOMMER** : comment évoluer vers des modes de consommation plus éthiques et durables ?



- **TRAVAILLER** : comment harmoniser les nouvelles aspirations et les formes de travail actuelles ?



- **SE DÉPLACER** : comment optimiser ses déplacements et augmenter la part des mobilités douces ?



- **HABITER** : comment répondre aux besoins en logement tout en garantissant le développement durable ?



- **FORMER** : comment mieux former et accompagner pour préparer le futur ?



- **GOUVERNER** : comment répondre aux besoins d'engagement et de participation des citoyens, tout en gouvernant efficacement ?

Lors de la première rencontre du Club Curious Lab', il était proposé aux participants de concevoir collectivement les cartes constituant le support de cet outil et d'identifier ainsi des paires de problèmes et de solutions. Lors de cette seconde rencontre, le produit final a été présenté. Cela a été l'occasion de découvrir cet outil de sensibilisation et d'échanges de bonnes pratiques mises en place sur les communes.

La fresque des Transitions Territoriales se démarque par la facilité de sa mise en œuvre, l'espace de créativité et d'échanges qu'elle instaure ainsi que par la pluralité d'idées innovantes qu'elle fait émerger. Elle crée une synergie des différents acteurs, agents et élus, et leur permet de concevoir, ensemble, la transition de demain.

Pour les communes intéressées, la Direction du Développement et de la Stratégie du Département des Hauts-de-Seine se tient à disposition pour venir animer la Fresque des Transitions Territoriales au sein des communes.



Exemples de cartes



[LE CURIOUS LAB']

Né en mars 2019, le Curious Lab' est un laboratoire d'idées innovantes et de réflexion collective, ayant reçu quatre prix nationaux d'innovation. Ce dispositif cherche à enrichir l'action publique locale, et en particulier communale, par la contribution des futurs actifs, des générations futures, notamment les étudiants, dans les projets portés par des communes. Les projets qui font l'objet de défis peuvent toucher des champs très larges : urbanisme, aménagement, démocratie locale, économie, action sociale, transport et mobilités, sport et loisirs, culture, accueil, modernisation de l'administration.

Dans une logique de proximité, ce dispositif vise à rendre l'ensemble du territoire plus innovant et plus collaboratif.

Depuis son lancement, et les cinq promotions qui ont suivi, ce dispositif a permis à vingt-cinq communes de disposer de réflexions de la part de plus de de 1 000 jeunes sur 76 défis.



Le Club Curious Lab'

De ce premier dispositif a découlé le Club Curious Lab', un espace de rencontres et d'échanges destiné aux élus et agents des communes du département. Cette instance a pour ambition de permettre le partage d'expériences entre participants et de créer de l'émulation pour développer plus encore la culture de l'innovation sur le territoire départemental.

La première rencontre du Club en 2022 a porté sur l'innovation territoriale et a abouti sur la Fresque des Transitions Territoriales.



Première rencontre du Club Curious Lab'

© CD92/Olivier Ravoire

CONTACTS

Joseph SALAMON, directeur, direction du Développement et de la Stratégie • 01 41 37 10 52 • jsalamon@hauts-de-seine.fr
Blandine POULIQUEN, directrice adjointe, direction du Développement et de la Stratégie • 01 47 29 36 60 • bpouliquen@hauts-de-seine.fr

