



Économie circulaire & alimentation :

des initiatives franciliennes
pour tous les goûts





Les initiatives présentées dans ce guide contribuent à l'atteinte des Objectifs de Développement Durable (ODD) adoptés dans le cadre du programme universel de développement durable à horizon 2030, intitulé Agenda 2030, et notamment à l'ODD 12 « Établir des modes de production et de consommation durables. »

Le comité francilien de l'économie circulaire

présente

Économie circulaire & alimentation :

des initiatives franciliennes
pour tous les goûts

Comité francilien de l'économie circulaire

Octobre 2019

Contact ORÉE

42, rue du Faubourg Poissonnière

75010 Paris

Tél. : (+33) 01 48 24 04 00

E-mail : oree@oree.org

Site Internet : www.oree.org

Twitter : @AssoOree

Facebook : @ORÉE

LinkedIn : @ORÉE

Crédits photos

Couverture (de haut en bas) : TooGoodToGo / La Caverne - ICF La Sablière Cycloponics / Bergers-Urbains © Guillaume Leterrier

Intérieur : La Caverne - ICF La Sablière Cycloponics p.13 / Co Farming p.15 / V'île Fertile p.17 / La Caverne - ICF La Sablière Cycloponics p.19 / Abiosol p.21 / Paysan Urbain p.23 / La Ferme du Rail p.25 / Paysan Urbain p.27 / Montguichet p.29 / Ferme de l'Envol p.31 / Bergers-Urbains © Guillaume Leterrier p.33 / Abiosol p.35 / Bergers-Urbains © Guillaume Leterrier p.37 / Veni Verdi p.39 / Incroyables comestibles France p.41 / GreenGo p.43 / Baluchon p.45 / Too Good To Go p.47 / Meal Canteen p.49 / Cocott'arium p.51

Imprimé sur du papier certifié PEFC

Le comité francilien

13 partenaires pour impulser l'économie circulaire en Île-de-France

Initié depuis 2013 et animé par ORÉE, le comité francilien de l'économie circulaire est un **groupe de réflexion, de collaboration et d'action pour promouvoir l'économie circulaire en Île-de-France**. Il réunit des responsables de l'ADEME Île-de-France, les Canaux, la CCI Paris Île-de-France, le CEREMA, la CRESS, le Conseil Régional d'Île-de-France, la DIRECCTE Île-de-France, la DRIEE Île-de-France, l'Institut Paris Region, la Métropole du Grand Paris, ORÉE, le TEDDIF et la Ville de Paris. Sont au cœur du projet du comité francilien de l'économie circulaire :

- La **mutualisation des compétences et des ressources** pour consolider une vision globale sur la transition de l'Île-de-France vers une économie circulaire ;
- Le **développement d'outils transversaux et d'actions multipartites** pour dynamiser les politiques des territoires franciliens en faveur d'une économie circulaire ;
- La **valorisation des actions des entreprises, des associations et des collectivités d'Île-de-France** engagées dans des modèles d'économie circulaire.

Les travaux du comité francilien de l'économie circulaire



Les travaux du comité francilien de l'économie circulaire ont permis l'élaboration de deux fiches méthodologiques « **Renforcer la compétitivité et l'attractivité de votre territoire grâce à une démarche d'écologie industrielle et territoriale** ». La première fiche, principalement destinée aux élus, vise à transmettre les fondamentaux de manière pratique et synthétique. La deuxième fiche, destinée aux directeurs généraux des services, vise à transmettre les clés de succès essentielles à la réussite d'un projet. Ces fiches ont été lancées à l'occasion d'un séminaire régional sur l'écologie industrielle et territoriale.

À télécharger ici : http://bit.ly/F_EIT_1 et http://bit.ly/F_EIT_2

Le comité francilien de l'économie circulaire a présenté le « **Recueil cartographique des initiatives franciliennes d'économie circulaire** » qui distingue 87 initiatives – actions ou business modèles – incarnant dans les territoires franciliens les 7 piliers définissant l'économie circulaire. Ce recueil a permis d'avoir une vision des initiatives les plus emblématiques sur la région. Chaque initiative contient des renseignements sur le périmètre géographique, la date de lancement, les porteurs de projets, les acteurs relais, les actions mises en œuvre ou à venir, les résultats (si disponibles), les liens web, et le (les) champ(s) opérationnel(s) de l'économie circulaire mobilisé(s) définis par l'ADEME.

À télécharger ici : <http://bit.ly/CARTO1>



Le comité francilien de l'économie circulaire a réalisé le guide « **Sur la route de l'économie circulaire : 20 découvertes insolites en Île-de-France** », qui développe **20 initiatives – actions ou business modèles – en économie circulaire pour donner envie à d'autres de se lancer**. S'y découvrent des mutualisations qui s'organisent, des citoyens qui partagent, des déchets qui inspirent, des territoires qui bougent, des entreprises qui valorisent et des solutions qui émergent. Un cheminement pour découvrir des informations clés sur chaque initiative comme le point de départ, les singularités, les liens avec l'économie circulaire ainsi que les facteurs de succès et les prochaines étapes.

À télécharger ici : http://bit.ly/SLR_1



Le recueil des initiatives franciliennes est publié pour la **seconde fois**. Actualisé, il recense désormais 112 initiatives. Il offre une vision des initiatives les plus représentatives de la région en économie circulaire et vise ainsi à répondre aux trois objectifs suivants : identifier les actions opérationnelles sur le territoire ; disposer des informations sur les porteurs de projet ; montrer par l'exemple et ainsi donner envie à d'autres de se lancer. Un événement de lancement officiel du recueil a eu lieu aux Grands Voisins, en partenariat avec le TEDDIF, le 19 juin 2017, en présence des porteurs de projets et des membres du comité francilien.

À télécharger ici : <http://bit.ly/CARTO2>



Le comité francilien a édité « **Économie circulaire : Qui fait Quoi ?** » présentant les dispositifs d'accompagnement des projets d'économie circulaire proposés par les membres du comité sur le territoire francilien. Destiné aux porteurs de projets, ce guide cherche, d'une façon dynamique et pédagogique, à lister les dispositifs d'accompagnement proposés par les acteurs du comité francilien. Il présente les acteurs, et les différentes formes d'accompagnement à disposition des porteurs de projets.

À télécharger ici : http://bit.ly/QFQ_2018



Le comité francilien a également publié le guide : « **Économie circulaire et économie sociale et solidaire : des valeurs croisées pour entreprendre en Île-de-France**. » Cette publication a permis d'avoir une vision des initiatives les plus emblématiques de la région afin de montrer par l'exemple et ainsi donner envie à d'autres de se lancer. In fine, ce guide vise à favoriser le déploiement de projets croisés d'économie circulaire et d'économie sociale et solidaire au sein du territoire francilien.

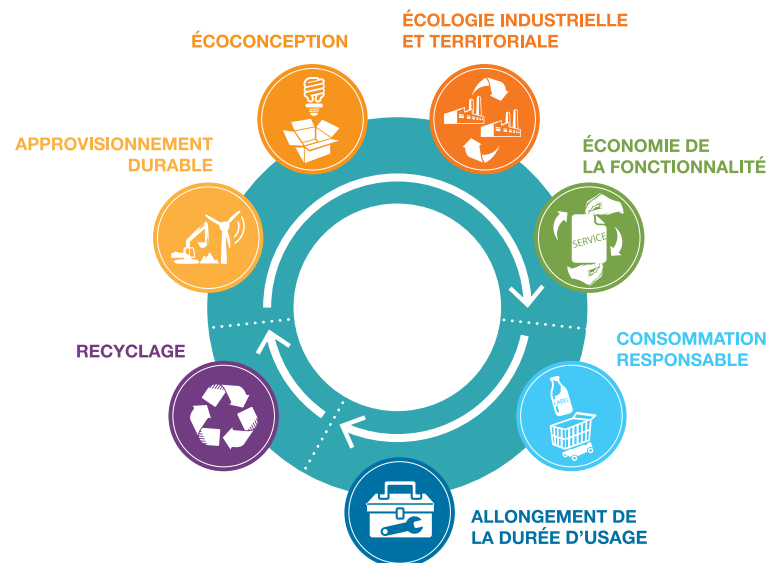
À télécharger ici : http://www.oree.org/source/imgs/images-site-oree/ESS_EC.pdf

Économie circulaire et alimentation : les fondamentaux

L'économie circulaire (EC)

Le modèle économique linéaire actuel (« extraire, produire, consommer, jeter ») montrant aujourd'hui ses limites, l'économie circulaire propose un « système économique d'échange et de production qui, à tous les stades du cycle de vie des produits - biens et services -, vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en permettant le bien-être des individus.¹»

Les 7 piliers de l'économie circulaire



Son principe de fonctionnement en boucles fermées permet de développer des écosystèmes territoriaux sobres, efficaces et durables. Les 7 piliers définis par l'ADEME (voir schéma ci-contre) sont autant d'outils pour atteindre ce résultat : approvisionnement durable, éco-conception, écologie industrielle et territoriale, économie de la fonctionnalité, consommation responsable, allongement de la durée d'usage et recyclage.

L'économie circulaire est dorénavant une thématique incontournable dans l'élaboration des politiques globales de lutte contre le changement climatique et de préservation des ressources, comme en témoigne l'adoption du Paquet économie circulaire au niveau européen le 22 mai 2018. Afin d'atteindre les objectifs fixés dans celui-ci, la Feuille de route nationale sur l'économie circulaire a été publiée le 23 avril 2018. Un projet de loi anti-gaspillage pour une économie circulaire est en cours et a été présenté en conseil des ministres le 10 juillet 2019.

L'Île-de-France : territoire historique de production agricole et alimentaire

L'Île-de-France (IDF) est une des régions les plus fertiles d'Europe. L'agriculture y occupe 7% du territoire en petite couronne et 60% en grande couronne². Au total, le territoire est couvert pour moitié de terres agricoles. Comme dans d'autres régions, on observe une baisse des surfaces agricoles en IDF.

La production francilienne est caractérisée par un modèle agricole reposant sur la culture spécialisée de blé, de colza, d'orge ou de betterave sur 93% de la Surface Agricole Utile (SAU). Tout en restant très minoritaire, l'agriculture biologique s'y développe rapidement. Fin 2018, l'agriculture biologique (certifiée et en cours de conversion) représente en Île-de-France 19 797 hectares, soit environ 3,5 % de la SAU francilienne³.

En parallèle, les attentes alimentaires évoluent⁴. Alors que les habitudes alimentaires des Franciliens sont contraintes par le temps, leurs attentes sont de plus en plus orientées vers le bio, le sain, le local et le bien-être animal. L'étude indique notamment que 80% des Franciliens déclarent acheter des produits bio, AOP/IGP, Label Rouge ou locaux d'Île-de-France. Les exigences en termes de santé et la recherche de proximité sont également beaucoup plus présentes dans les choix des consommateurs.

Les terres franciliennes ne sont et ne seront pas en mesure de répondre en totalité aux besoins de 12 millions d'habitants de la région Île-de-France. Par ailleurs, les agriculteurs cherchent à freiner la destruction et l'épuisement des sols, notamment dus à l'urbanisation, à faire face au renchérissement des intrants et aux effets du changement climatique sur les cultures et à diversifier leurs productions en réponse aux demandes du marché.

2 - Étude « Circuits courts alimentaires de proximité : des projets par et pour les territoires », IAU, 2016
3 - Infographie « Chiffres clés de l'Agriculture Biologique en Île-de-France à fin 2018 », GAB IdF
4 - Étude « Que mangent les franciliens en 2019 ? », CREDOC 2018

L'économie circulaire au service de l'alimentation : vers un nouveau modèle de développement des territoires

Les Gaz à Effet de Serre (GES) générés par un Français sont issus à 25% de son alimentation¹. La majorité des impacts environnementaux liés à l'alimentation provient du mode de production agricole, suivi par le transport. L'économie circulaire charrie en son sillon des pratiques culturelles favorisant la résilience alimentaire des territoires. En adoptant une approche des flux et systèmes territoriaux « du champ à l'assiette », l'économie circulaire propose des solutions diversifiées aux enjeux agricoles et alimentaires. L'agriculture de proximité peut également contribuer significativement à réduire l'empreinte carbone régionale (moins de transport, fixation de carbone dans les sols, production d'énergie renouvelable), à freiner le développement d'espèces invasives (utilisation de plantes d'ornement locales...). L'économie circulaire appliquée aux domaines de l'agriculture et de l'alimentation suppose naturellement un urbanisme maîtrisé et des dispositions favorables à l'activité agricole en proximité urbaine. Le schéma ci-contre illustre la manière dont l'économie circulaire peut apporter des pistes de réponses aux grands enjeux franciliens.

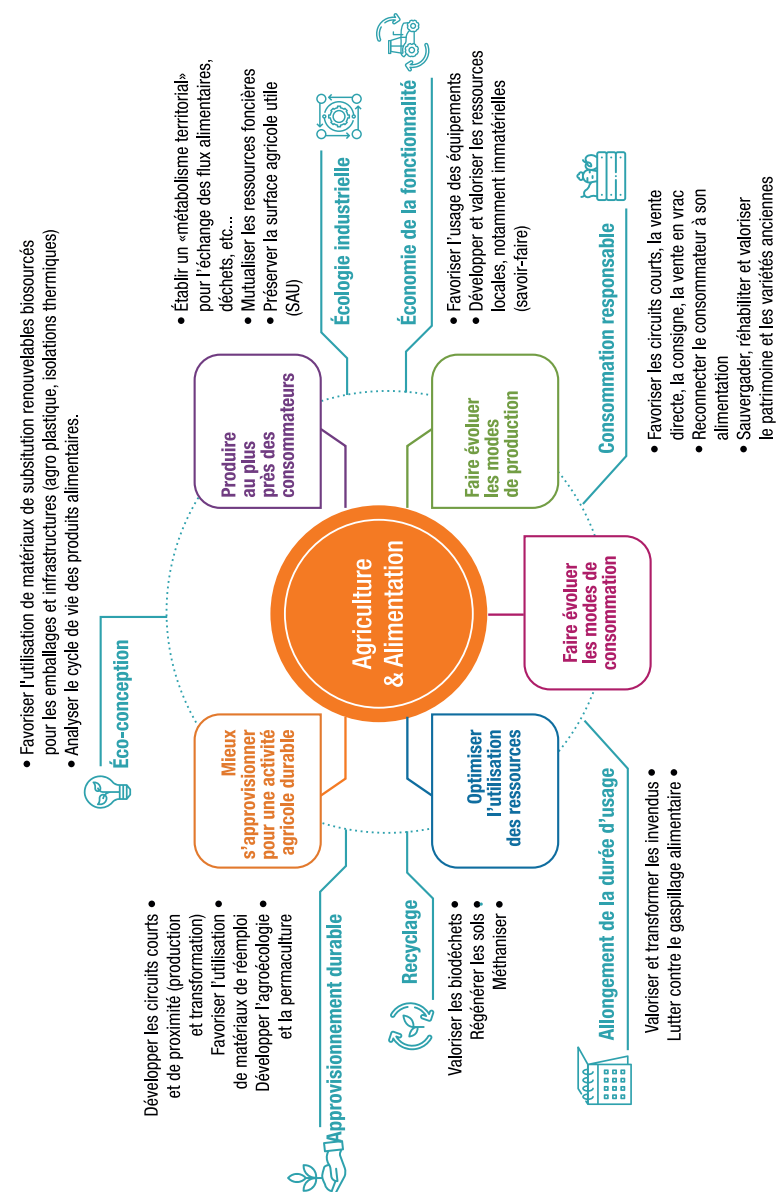
Économie circulaire et alimentation : des initiatives franciliennes pour tous les goûts

Avoir accès à une alimentation saine, de qualité et de proximité est une demande forte des Franciliens. Viser l'autonomie alimentaire en Île-de-France serait utopique. Mais l'économie circulaire favorise la diffusion de nouvelles pratiques de consommation et de production et permet la prise en charge d'autres enjeux : reconnecter les producteurs et les consommateurs, préserver les ressources et les savoir-faire, boucler les cycles de l'azote et du carbone... Ce faisant, l'économie circulaire apporte une diversification et une complémentarité des systèmes de production, de transformation et de consommation.

De nombreuses initiatives fleurissent sur le territoire francilien et apportent, à leur échelle, des réponses à ces enjeux, de l'amont à aval. Leur durabilité et leur capacité à essaimer doit à la fois prendre en compte les opportunités de marchés en croissance sur le territoire et s'inscrire dans un contexte réglementaire, exigeant mais nécessaire, en particulier en termes d'impacts environnementaux et sanitaires. L'ensemble des services d'expertises, de conseil, de suivi et de contrôle sur ces deux axes doit être mobilisé. En mettant en lumière de nouvelles manières de produire, de transformer et de consommer, cet ouvrage souhaite inspirer les porteurs de projets et les territoires.

Les solutions identifiées sont présentées au sein de cet ouvrage en cinq parties : **Optimiser l'utilisation des ressources / Mieux s'approvisionner pour une activité agricole durable / Produire au plus près des consommateurs / Faire évoluer les modes de production / Faire évoluer les modes de consommation.**

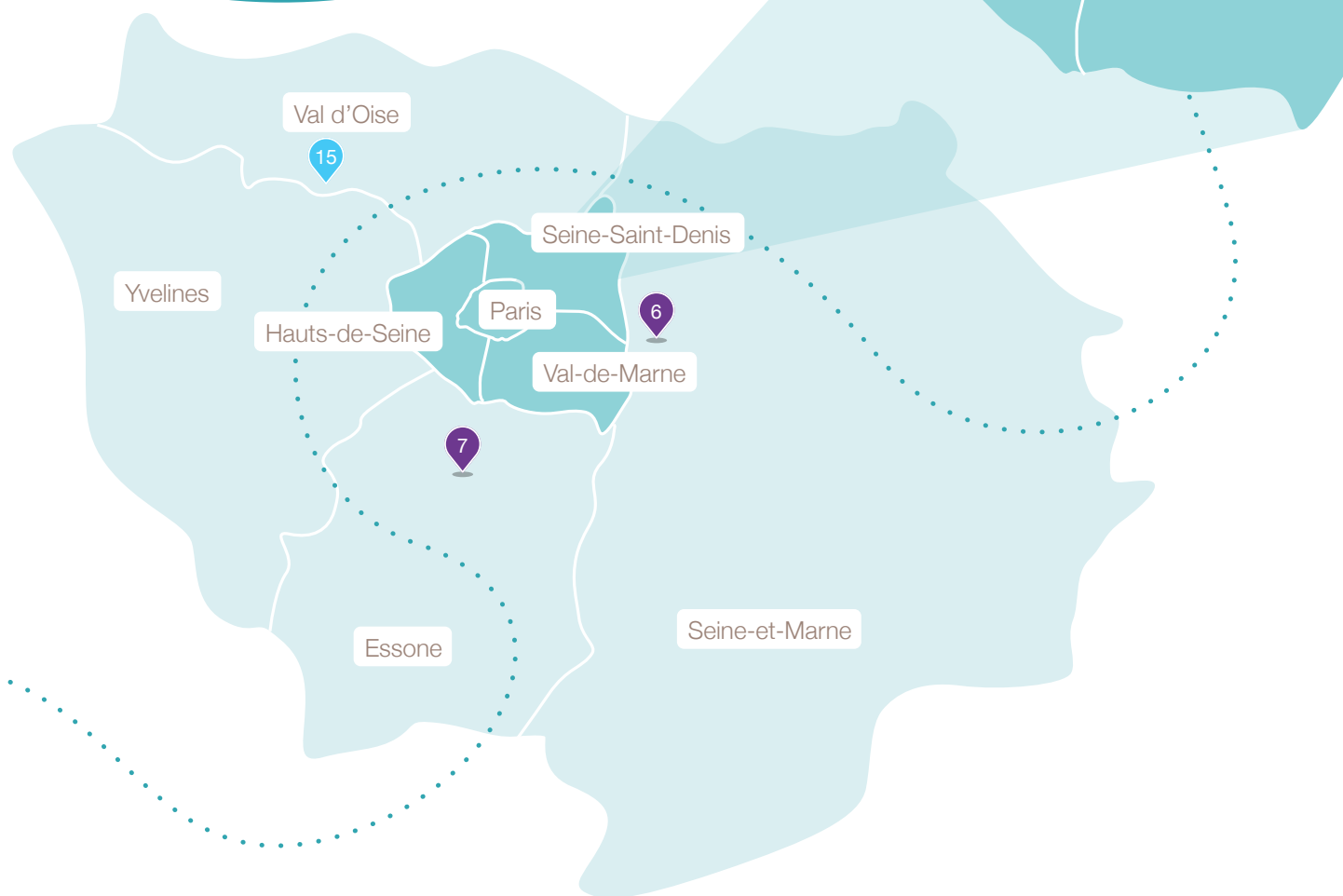
Les piliers de l'économie circulaire appliqués à l'agriculture et l'alimentation en Île-de-France



15 initiatives

en Île-de-France

Chaque initiative comporte une fiche d'identité avec le porteur, la structure juridique, la date de création, les effectifs et les co-financeurs parmi les membres du comité francilien.



Optimiser l'utilisation des ressources

- 1 Co Farming p 14
- 2 V'Île Fertile p 16
- 3 La Caverne p 18

Mieux s'approvisionner pour une activité agricole durable

- 4 Le Paysan Urbain p 22
- 5 La Ferme du Rail p 24

Produire au plus près des consommateurs

- 6 Mont-Guichet p 28
- 7 La Ferme de l'Envol p 30

Faire évoluer les modes de production

- 8 Abiosol p 34
- 9 Bergers Urbains p 36
- 10 Veni Verdi p 38

Faire évoluer les modes de consommation

- 11 GreenGo p 42
- 12 Baluchon p 44
- 13 Too Good To Go p 46
- 14 Meal Canteen p 48
- 15 Cocott'arium p 50

Optimiser l'utilisation des ressources

L'économie circulaire permet de limiter la consommation de ressources, comme l'eau et l'énergie, dont a besoin d'agriculture. Par ailleurs, en Île-de-France, la ressource foncière est en tension : « 100 000 hectares de terres fertiles ont disparu en l'espace de 50 ans au profit de l'expansion parisienne ». Parallèlement, la baisse du nombre d'exploitations franciliennes est poussée par l'augmentation des coûts de gestion des exploitations, notamment due à la mécanisation croissante. L'économie circulaire propose des solutions pour faciliter l'accès à l'équipement et réduire les besoins en ressources des exploitations.

Mutualiser les équipements et l'usage du matériel agricole :

Les installations agricoles franciliennes sont fortement mécanisées. Or, l'accès à un matériel spécifique et coûteux est souvent un frein à l'implantation des agriculteurs tandis que le coût d'exploitation du matériel agricole représente une part toujours plus importante dans leur budget. Des initiatives qui favorisent l'émergence et le montage de groupements d'achats de matériel et d'équipements agricoles. Elles promeuvent également la mutualisation de services au bénéfice de collectifs d'agriculteurs (CoFarming).

Interagir en proximité pour boucler les flux :

Utiliser les ressources inutilisées des uns pour alimenter les terres des autres est un principe synergique à la base de l'économie circulaire. En créant leur projet au regard des ressources déjà présentes et disponibles à proximité, les exploitations agricoles créent des boucles optimales de consommation des ressources locales, maximisent les externalités positives, économiques ou environnementales (réduction de la gestion des déchets, circuits courts alimentaires de proximité, coopération multi-acteurs) (V'île Fertile).

Proposer de nouvelles alternatives foncières :

Si le phénomène d'urbanisation impacte la disponibilité des surfaces agricoles, il existe des espaces inoccupés en zone urbaine et péri-urbaines qui constituent de réelles opportunités d'exploitation, à condition d'effectuer préalablement un diagnostic de pollution des sols. Réinvestir des friches urbaines en espace bâti et des lieux inusités tels que des parkings ou des toits, afin d'y installer des centres de production alimentaire, offre de nouvelles perspectives en termes d'activité et de valorisation du foncier (La Caverne).



CoFarming



V'île Fertile



La Caverne





CoFarming

- **Porteur** : Échange parcelle, AgriFind, FarmLeap, WeFarmUp et La Balle Ronde
- **Date de création** : 2017
- **Effectif(s)** : 1 salarié
- **Structure juridique** : Association



Le point de départ

Le projet CoFarming est né suite à plusieurs observations de la part de ses fondateurs. Tout d'abord, les exploitations agricoles s'inscrivent traditionnellement dans une culture du « faire ensemble », dans laquelle sont partagés les biens, le matériel, et les connaissances. Ensuite, la part du coût d'exploitation du matériel agricole dans le budget d'exploitation des agriculteurs a connu une augmentation et représente aujourd'hui en moyenne 40% de ce budget. Enfin, avec le déploiement du digital, la coopération entre agriculteurs se renforce, leur offrant de nouvelles opportunités sur une zone géographique étendue. L'initiative CoFarming, qui porte le message d'une agriculture collaborative, propose de nouvelles façons de travailler afin d'optimiser les pratiques agricoles.

L'association développe des outils qui constituent de nouveaux leviers de compétitivité pour les agriculteurs. Elle peut, en particulier, aider ceux qui souhaitent convertir leur activité vers une agriculture plus raisonnée ou biologique. Le projet est le fruit d'une réflexion collective engagée en 2017 par des acteurs divers (agroéconomistes, agriculteurs, professeurs, ingénieurs spécialisés, membres de start-up...), qui exposent dans le livre blanc « #CoFarming - Le faire ensemble en réseau », des pistes de solutions collaboratives et des leviers mobilisables pour réduire les coûts d'exploitation. Dans cet objectif, une plateforme a été lancée la même année avec les cinq start-up suivantes : Échange parcelle, AgriFind, FarmLeap, WeFarmUp et La Balle Ronde.



Le projet

L'association CoFarming rassemble désormais au sein d'une plateforme numérique douze start-up françaises, dont les offres sont toutes destinées aux exploitants agricoles. CoFarming propose des solutions pour permettre aux agriculteurs de mutualiser les moyens et de rationaliser les coûts (notamment d'acquisition et d'utilisation des machines). La start-up Agri-Échange offre ainsi un système d'échanges de services non monétisés et non réciproques entre agriculteurs. L'initiative WeFarmUp facilite

l'accès à la location de matériel agricole, permettant d'une part la mise en relation des agriculteurs souhaitant louer du matériel et leurs détenteurs et d'autre part en leur proposant la prise en charge du contrat de location et du volet assurantiel.

Cette solution de co-financement permet de diminuer le coût d'acquisition des machines. Les agriculteurs détenteurs demeurent par ailleurs copropriétaires du matériel. D'autres solutions, comme AgriFind, sont axées sur le partage des connaissances et sur l'évolu-

« La plateforme permet le « faire ensemble en réseau » créant une véritable communauté où s'applique l'effet de réseau autour de biens communs »

tion des pratiques. Cette start-up rassemble des exploitants sous forme de groupes de discussion en vue de progresser ensemble vers l'agriculture biologique. Prise dans son ensemble, la plateforme CoFarming joue

ainsi un rôle de facilitateur entre les différentes parties prenantes mobilisées lors du démarrage ou du cycle d'exploitation d'une activité agricole.



Réalisations et prochaines étapes

Depuis le lancement de la plateforme, CoFarming compte un nombre croissant d'utilisateurs sur l'ensemble de ses solutions. LinkinFarm recense aujourd'hui 500 entrepreneurs de travaux agricoles tandis que le service développé par AgriFind a été téléchargé plus de 1 000 fois. L'augmentation du nombre d'utilisateurs de ces différents services traduit un intérêt croissant de la communauté des acteurs du monde agricole pour des solutions leur

permettant de collaborer et de mutualiser les moyens nécessaires à leurs exploitations. Pour la suite, les solutions ont vocation à être facilement accessibles pour tous les exploitants en temps réel. Dans cette optique, des applications mobiles sont en cours de développement ainsi que des logiciels conçus afin de faciliter la gestion administrative des exploitants agricoles. CoFarming souhaite accueillir de nouvelles plateformes.

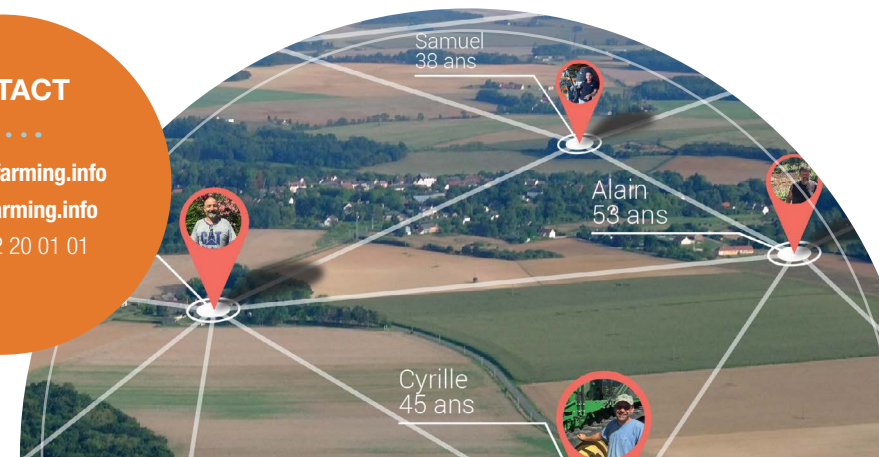


La philosophie des fondateurs

« Nous souhaitons essayer une agriculture collaborative sur l'ensemble du territoire français en prônant le 'faire ensemble' aussi bien en externe qu'en interne pour co-créer. »

CONTACT

carine@cofarming.info
www.cofarming.info
Tél : 05 62 20 01 01



V'île Fertile

- **Porteur** : V'île fertile
- **Structure juridique** : Association
- **Date de création** : 2013
- **Effectif(s)** : 30 bénévoles
- **Co-financeur(s)** : Région Île-de-France, ADEME (projet de recherche)



Le point de départ

Créée en juin 2013, à l'occasion de l'appel à projets « Végétalisations Innovantes » de la Ville de Paris, l'association V'île Fertile a investi le Jardin d'Agronomie Tropicale (JAT) en mars 2014 pour y développer une micro-ferme maraîchère participative valorisant les déchets organiques urbains. Gérée par des bénévoles, elle expérimente et promeut une agriculture urbaine écologique. Les bénévoles s'inspirent des techniques maraîchères parisiennes du XIX^e siècle dans le cadre d'une agriculture bio-intensive. Leur compost est produit à partir de matière organique récupérée à proximité de la ferme comme les déchets

organiques du marché de Nogent-sur-Marne, les épluchures de l'association la Chorba, les substrats utilisés pour leur propre culture de champignons et le fumier de cheval du centre équestre de Joinville-le-Pont. Leurs pratiques culturales utilisent exclusivement des amendements et des produits de traitements autorisés en agriculture biologique.

Depuis un an, la moitié de la production est distribuée avec les colis de la Chorba (association qui lutte contre la faim et l'exclusion sociale) aux personnes en difficulté qui sont également sensibilisées aux enjeux environnementaux.



Le projet

V'île Fertile respecte des principes reposant sur un cycle productif de proximité à haute valeur ajoutée, à partir de la valorisation des déchets organiques urbains, longtemps incinérés. Le modèle privilégie la réutilisation et le recyclage de ces déchets afin de les valoriser en compost, sans additifs chimiques. Sobriété et simplicité sont les valeurs phares de la structure porteuse qui cherche à concilier trois aspects du jardinage : convivialité, travail et planification. L'activité est suivie par le projet de recherche SEMOIRS d'AgroParisTech (évaluation des services écosystémiques rendus par les micro-fermes urbaines et leurs sols,

subventionné par l'ADEME) à travers l'appel à projets recherche modélisation et évaluation au service des acteurs des territoires et des villes de demain.

La ferme participative se fixe avant tout un objectif de productivité et d'expérimentation et se différencie en ce sens des jardins partagés, qui privilégient davantage convivialité et lien social. Elle se positionne comme un lieu de production, dont la vocation est bien de proposer des denrées alimentaires, notamment à destination des personnes en difficulté. L'équipe de bénévoles compte une trentaine d'actifs réguliers d'horizons professionnels variés.

« V'île Fertile, la ferme urbaine participative qui cultive le don »

La gouvernance de l'association, de type horizontal, s'inspire de modèle d'autogestion, où les décisions sont prises collectivement et dans le cadre duquel l'investisse-

ment et la responsabilisation des adhérents restent primordiales. Il est notamment prévu de développer plus encore les activités d'animation et de team-building à la ferme.



Réalisations et prochaines étapes

Désormais à sa sixième saison, sur 800 m² de surface exploitable, la production de V'île Fertile est de 2 tonnes par an. Le jardin et la serre sont des lieux de production diversifiée de légumes, supports de découverte, de pédagogie, et de sensibilisation au goût. Une quarantaine de variétés de légumes différents sont produits chaque année, dont les principaux sont les courgettes, les tomates, les salades et les haricots verts. Une champignonnière

a également été installée grâce à la concession, en 2016, d'un espace accordé par la Ville de Paris près du château de Vincennes. L'équipe de V'île fertile organise des animations pour les entreprises, les écoles et des journées portes-ouvertes au grand public sur les thèmes de l'écologie, de l'alimentation saine, et du recyclage. Les bénéficiaires des colis de La Chorba seront bientôt sensibilisés à ces sujets lors de prochains événements (rencontres et ateliers).



La philosophie des fondateurs

« Nous cherchons un équilibre entre productivité et convivialité pour produire des légumes qui aident à tisser le lien social. »

CONTACT

vilefertile@gmail.com
www.vilefertile.paris

45 bis, avenue de la Belle Gabrielle
75012 PARIS





La Caverne

- **Porteur :** Cycloponics et IICF La Sablière
- **Date de création :** 2017
- **Structure juridique :** SAS Agricole
- **Effectif(s) :** 17 salariés



Le point de départ

Née en 2017 de la rencontre entre Jean-Noël Gertz, ingénieur thermicien et Théophile Champagnat, agronome et cuisinier nomade, La Caverne est une ferme urbaine souterraine dans laquelle sont cultivés champignons, endives et micro-pousses. Les initiateurs n'en sont pas à leur coup d'essai, puisque leur premier site, le Bunker Comestible à Strasbourg, a servi de lieu de recherches pour développer leurs systèmes de cultures. Conscients des contraintes en termes de disponibilité foncière en ville, les fondateurs axent leur activité sur des espaces parfois délaissés ou inexploités : les zones souterraines. Souhaitant répondre à une demande alimentaire de proximité en forte croissance, Jean-Noël Gertz et Théophile Champagnat, proposent

aux collectivités intéressées de mobiliser ces espaces souterrains.

L'ambition est de fournir une production biologique, saine et locale, à un prix juste, favorisant les circuits courts tout en valorisant ses déchets organiques générés. « La Caverne » est née ! Le projet, lauréat de l'appel à projets « ParisCulteurs » de la Ville de Paris en 2016, s'installe dans un parking inutilisé de 3 500 m² du bailleur social ICF La Sablière pour y développer des activités agricoles et louer une partie des espaces encore disponibles à d'autres organisations afin d'y créer un écosystème cavernicole. Aujourd'hui, le site s'inscrit comme la première ferme urbaine cavernicole de Paris avec des techniques inspirées de la permaculture.



Le projet

La ferme biologique souterraine souhaite faire renaître le « maraîchage cavernicole » en plein cœur de Paris. Elle prône une agriculture urbaine peu consommatrice d'énergie en privilégiant des cultures adaptées à un environnement souterrain. La Caverne cultive endives, micro-pousses, pleurotes et shiitakes. Chaque variété nécessite des conditions contrôlées de température, de luminosité et d'humidité différentes selon les variétés produites. Par exemple, les endives sont cultivées dans l'obscurité. Les pleurotes et shiitakes sont cultivées dans des salles séparées,

sur des blocs de paille servant de substrat. 2 à 3 kilos de champignons sont produits par bloc de paille tous les trois mois, tandis que la production d'endives varie entre 2 et 3 tonnes par semaine, de novembre à mai. Une fois les champignons récoltés, la paille utilisée comme substrat est ensuite récupérée et placée dans un composteur mécanique mis en place sur site par les Alchimistes, société spécialisée dans le compostage. Pour les autres déchets organiques qui ne peuvent pas être recyclés sur place, La Caverne a établi un partenariat avec l'entreprise Moulinot, qui collecte

« Nous avons réintroduit les champignons de Paris à Paris ! »

les déchets pour les valoriser en compost ou en biogaz. Les récoltes sont vendues aux habitants de l'immeuble et aux épiceries bio, livrées à vélo, dans un modèle économique privilégiant les circuits courts. Partage et lutte contre le gaspillage alimen-

taire figurent parmi les valeurs centrales de La Caverne : tous les excédents de culture sont proposés à prix libre pour les habitants de la barre d'immeuble (350 logements sociaux) et les légumes déclassés sont proposés aux Restos du cœur.



Réalisations et prochaines étapes

Développant un réel écosystème d'acteurs autour de cette ferme urbaine souterraine, La Caverne souhaite désormais participer activement à la transition solidaire et écologique des quartiers dans lesquels elle s'implante et dynamiser plus encore la mobilisation citoyenne : La Caverne propose ainsi des récoltes à tarifs préférentiels, des ateliers pédagogiques et privilégie l'embauche locale. Elle souhaite aujourd'hui nouer des partenariats avec

tous les acteurs de la chaîne alimentaire et diversifier ses productions. Sur ce dernier point, La Caverne a commencé la culture des champignons de Paris en vue de faire renaître la culture des « champignons de Paris à Paris ». À terme, l'objectif est de fournir ¼ de la consommation parisienne de champignons de Paris en Île-de-France. Pour la suite, l'équipe souhaite développer des projets similaires à Bordeaux et à Lyon.



La philosophie des fondateurs

« La ville regorge d'espaces inhabités pour faire bouger les lignes »

CONTACT

.....
contact@cycloponics.co
www.lacaverne.co/
24/26, rue Raymond Queneau
75018 PARIS



Mieux s'approvisionner avec une activité agricole durable

L'économie circulaire permet un approvisionnement durable, qui se rapproche des processus naturels. Or, l'agriculture francilienne est caractérisée par de grandes exploitations orientées sur des cultures relativement peu diversifiées, avec une faible part d'exploitation biologique.

Face à un modèle de culture conventionnelle qui requiert une quantité importante d'intrants (produits phytosanitaires et engrais de synthèse chimique), de nouvelles pratiques émergent pour en limiter l'utilisation et optimiser ainsi l'intensité matière.

Limiter les intrants :

Ces dernières années ont vu fleurir de nombreux projets d'agriculture urbaine. Avec l'ambition d'investir de petites surfaces en ville, au plus près des consommateurs, l'agriculture urbaine promeut, à son échelle, des pratiques agricoles traditionnelles peu gourmandes en ressources comme la permaculture et l'agroécologie.

L'économie circulaire permet alors de minimiser les intrants externes utilisés dans les modes de production et de transformation agricoles, en particulier les engrais et les pesticides de synthèse (Le Paysan Urbain).

Éco-concevoir les installations :

L'architecture des fermes peut être éco-conçue afin de réduire les ressources nécessaires à leur construction et les impacts, directs ou indirects, sur l'environnement, tout au long du cycle de vie. Dans cette logique, la construction des infrastructures peut faire appel à des matériaux issus du réemploi ou de la réutilisation (matériaux de chantiers de démolition par exemple). Des matériaux biosourcés (bois, paille, chanvre...) peuvent également être utilisés dans ce même objectif.

L'usage et les fonctionnalités des bâtiments peuvent également être pensés dans une approche combinée, croisant des objectifs de moindre impact environnemental et dépendance aux ressources fossiles et d'augmentation progressive de la production. Des projets naissent ainsi, visant pour certains d'entre eux des formes d'autosuffisance de leurs systèmes productifs (La Ferme du Rail).



Le Paysan Urbain



La Ferme du Rail





Le Paysan Urbain

- **Porteur** : Benoît Liotard
- **Structure juridique** : Association et SIC
- **Date de création** : 2014
- **Effectif(s)** : 10 salariés
- **Co-financier(s)** : ADEME (étude)



Le point de départ

Suite à un volontariat d'un an au Brésil dans un projet d'agriculture urbaine, Benoît Liotard ouvre en 2014 une première ferme pilote à Romainville (Seine Saint-Denis), rejoint quelques mois plus tard par Gérard Munier. Ils créent ensemble l'association Le Paysan Urbain, dont le projet est de développer des sites d'agriculture urbaine écologiques, économiquement viables et socialement responsables par des chantiers d'insertion. L'idée est de favoriser les rencontres avec riverains, écoles ou entreprises pour promouvoir une agriculture

urbaine responsable et facilement adaptable sur des petites surfaces (toitures, bacs à culture ou terrasses).

L'actuel site du Paysan Urbain, éphémère et situé sur une surface foncière appartenant à l'aménageur Séquano, permet de se familiariser à la culture de micro-pousses en vue de créer une ferme urbaine à Paris. Ce site vise une performance de production accrue tout en limitant la consommation d'énergie, d'eau et d'intrants indésirables.



Le projet

Né de l'envie de retisser du lien entre résidents urbains et ruraux, la ferme pédagogique sert de démonstrateur de solutions agricoles en milieu urbain afin de sensibiliser aux enjeux environnementaux autour de l'alimentation. Le modèle du Paysan Urbain repose sur trois volets. Le premier, à dimension sociale, concerne l'insertion par l'activité économique. Formés à l'apprentissage des différents stades de production, les travailleurs en réinsertion montent non seulement en compétences mais gagnent également en confiance en soi. Comme nous confie M. Bruneau (Bruno), directeur opérationnel du site de Romainville, « Prendre soin, chouchouter les micro-pousses, contribue à l'estime de soi ».

Le second volet, économique, repose sur la production et la vente de micro-pousses en circuits courts à destination des restaurants, grossistes ou des enseignes haut de gamme et dans une moindre mesure sur l'aménagement de jardin.

Le dernier volet, pédagogique, a vocation à sensibiliser un large public (écoles, entreprises...) aux sujets de la biodiversité, des modèles alternatifs d'agriculture urbaine et d'alimentation.

Conçu avec l'ambition de proposer un modèle durable et limitant les intrants, le site produit son propre compost, en partie réutilisé dans la production. Le surplus de compost est proposé à la vente ou cédé à des associations de jardinage.

« Nous souhaitons être une vitrine de l'écologie urbaine »

Enfin, l'éclairage des serres privilégie la lumière naturelle, leur chauffage étant assuré via des tuyaux d'eau chaude placés

sous les terrines, permettant à l'ensemble du système d'être moins consommateur d'énergie.



Réalisations et prochaines étapes

Le Paysan Urbain cultive 18 variétés de micropousses. Les récoltes vont de 50 à 100 kilos de micropousses par semaine selon les saisons, soit environ 4 tonnes par an en moyenne. L'association prévoit de livrer les micro-pousses en « vélo cargo » électriques dans Paris.

L'association a accompagné une vingtaine de personnes en chantier d'insertion et projette de recruter de nouveaux salariés sur son futur site, remporté à l'occasion de l'édition 2016 de l'appel à projets de la Ville de Paris « ParisCulteurs ». La surface de production, sous serres, est de 250 à

660 m². Le terrain de 6 500 m² permettra de présenter différents types d'agriculture urbaine à un large public et d'y tester d'autres types de cultures.

Le Paysan Urbain se développe aussi en dehors de la région parisienne : un site à Marseille existe depuis le printemps 2019, un prochain devrait s'établir à Nantes, où un partenariat avec l'association la Sauge est en cours de montage. Afin de renforcer son volet pédagogique et continuer de créer du lien avec le public, le Paysan Urbain projette d'ouvrir le « Pavillon de l'écologie urbaine » sur le site du 20^{ème} en fin d'année 2019.



La philosophie des fondateurs

« Le Paysan Urbain souhaite être un point de repère et une vitrine de l'agroécologie urbaine visant un public de plus en plus sensible à une agriculture responsable. »

CONTACT

.....
bruno@lepaysanurbain.fr
www.lepaysanurbain.fr
64, avenue Gaston Roussel
93230 ROMAINVILLE





La Ferme du Rail

- **Porteur** : REHABAIL
- **Structure juridique** : SARL
- **Date de création** : 2019
- **Effectif(s)** : 7 salariés (AMO)
- **Co-financeur(s)** : Région Île-de-France



Le point de départ

Né du désir des habitants et des associations du quartier de voir se développer un lieu qui puisse allier agriculture urbaine et solidarité, le projet « La Ferme du Rail » a été déposé dans le cadre de l'appel à projets urbains innovants « Réinventer Paris », lancé en novembre 2014 par la Ville de Paris. La Ferme du Rail en est lauréate et s'installe sur une friche de la petite ceinture dans le 19^{ème} arrondissement de Paris.

Son objectif est de devenir « la première ferme de polyculture et d'insertion » de la capitale. Le projet intègre deux activités

qui sont l'emploi de matériaux (réutilisés, réemployés ou biosourcés) et l'agriculture urbaine au profit de la réinsertion sociale pour des personnes en grande précarité.

Portée par la foncière sociale Réhabail, la ferme est développée et gérée par quatre de ses associations membres : Travail et vie, le gestionnaire de centres d'hébergement Atoll 75, la structure d'accompagnement social Bail pour tous et les Marmites Volantes, restaurant écoresponsable spécialisé sur la thématique du « zéro déchet ».



Le projet

Situé le long de l'ancienne ligne de chemin de fer de la Petite Ceinture, le lieu concentre des activités solidaires d'hébergement, d'insertion et d'agriculture urbaine sur une parcelle de 1 300 m².

Le futur bâtiment principal, en structure en bois et isolation-paille comprend un centre d'hébergement et de réinsertion pour quinze personnes et une résidence pour cinq étudiants de l'École du Breuil, (l'école d'horticulture de la Ville de Paris). Le site accueille également un restaurant ouvert sur le quartier. Géré par les Marmites Volantes, il proposera, dès l'automne 2019, une cuisine locale et saine à petit prix, sensibilisant ainsi tous les publics aux enjeux

d'une alimentation plus responsable. Au cœur du site, une exploitation agricole est implantée : verger et potager en buttes au centre, aquaponie en terrasse, cultures en sac sur le toit, ruches, champignonnière et poulailler. Un composteur électromécanique y récupère les déchets organiques ainsi que ceux du quartier et pourvoit aux besoins de compost de la Ferme.

La construction des bâtiments s'est faite dans une logique d'économie circulaire, La Ferme du Rail faisant la part belle au réemploi : des jardinières construites à partir de fenêtres récupérées aux sanitaires carrelés avec des fins de stock en passant par les stores issus de textiles réutilisés.

« La première ferme de polyculture et d'insertion de la capitale »

Pour les éléments neufs, les matériaux biosourcés sont privilégiés. Enfin, le sol pollué a été curé, et les terres inertes restantes sont progressivement mélangées à du compost pour produire un terreau fertile.



Réalisations et prochaines étapes

La Ferme du Rail est un projet d'économie circulaire extrêmement riche dont l'objectif est de minimiser les besoins en ressources énergétiques, alimentaires et financières.

Le bâtiment, de conception bioclimatique, atteint des performances exemplaires, concernant les économies d'eau et d'énergie, l'emploi de matériaux biosourcés (structure bois et isolation paille), le réemploi, et la maintenance.

Les pratiques culturelles s'inspirent de la permaculture et la production se déploie dans toute la ferme.

L'hybridation des usages au sein du bâti permet d'intensifier la production sur les plus petites surfaces. La démarche souhaite intégrer les personnes les plus précarisées au sein d'un collectif, en les formant à des activités socialement utiles. Le modèle proposé pourrait être répliqué dans d'autres lieux.



La philosophie des fondateurs

« Un espace agri-urbain ouvert à tous pour accueillir, former et insérer durablement les personnes les plus fragiles. »

CONTACT

developpement@travailletvie.org

www.fermedurail.org

2 bis, rue de l'Ourcq

75019 PARIS



Produire au plus près des consommateurs

Les démarches d'économie circulaire développent des circuits courts de proximité entre les lieux de production alimentaire et de consommation. Les circuits de proximité sont importants dans le quotidien des Franciliens¹.

Malgré cet engouement, les Franciliens consomment seulement 1 % de produits locaux. Bien que les 5 000 exploitations franciliennes ne sont pas en capacité de répondre aux besoins alimentaires des Franciliens et des touristes, le développement des circuits courts de proximité est en constante augmentation.

Repenser la production :

De nombreux territoires élargissent leur gouvernance alimentaire à de nouvelles parties prenantes, stratégiques pour renforcer leur résilience. En soutenant une culture des circuits alimentaires allant de la fourche à la fourchette avec une traçabilité et une qualité des produits accrues, les territoires cherchent à promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement, dont l'agriculture biologique, et à en analyser les effets vertueux sur le développement territorial, la santé et l'environnement (Mont-Guichet).

Créer des plateformes de production et de transformation :

L'agriculture et l'alimentation sont au cœur d'un projet de territoire. Les enjeux posés aux collectivités franciliennes sont de sécuriser la disponibilité des espaces fonciers agricoles mais également de trouver les moyens de faire évoluer le rapport entre le monde agricole et le consommateur (La Ferme de l'Envol).

Des projets innovants, reposant sur des démarches intégrées et participatives (« de la graine à l'assiette ») voient le jour. En constituant autant d'opportunités stimulant des coopérations entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire, ils viennent compléter, voire incarner, les réflexions et les dynamiques territoriales.



Mont-Guichet



La Ferme de l'Envol



1 - Étude CREDOC « Que mangent les Franciliens en 2019 ? », 2019



Mont Guichet

- **Porteur :** Agence des Espaces Verts (AEV) et la Ville de Chelles
- **Date de création :** 2017
- **Structure juridique :** L'AEV est une entité unique portée par la Région IDF
- **Effectif(s) :** 6 salariés
- **Co-financeur(s) :** Région Île-de-France



Le point de départ

En 2012, l'Agence des Espaces Verts (AEV) acquiert les terres du Mont-Guichet pour le compte de la Région Île-de-France avec la volonté de préserver le site de l'étalement urbain et de maintenir sa vocation agricole. En 2017, elle lance un appel à projets en collaboration avec la Ville de Chelles et la SAFER, pour ouvrir à la location 32 hectares de terres agricoles. La ville a saisi cette opportunité pour déployer une démarche de circuits courts, de l'amont à l'aval de la filière alimentaire. Le renouveau du site agricole est depuis assuré par les lauréats : Pierric Petit pour un vignoble biologique (9 ha), Hanane Somi pour du maraîchage biologique (3,5 ha) dans le cadre d'une AMAP et Hassan Fere, pour du foin (16 ha).

Ce renouveau permet à la ville de développer de nouvelles activités, attractives pour le territoire de Chelles. L'arrivée de nouveaux commerçants, engagés dans des démarches de circuits courts (tels que la brasserie locale « la Guinche » ou des commerces d'épicerie en vrac) ainsi que l'engouement des élus locaux et des habitants pour faire renaître le site agricole facilitent la mise en œuvre du projet.

Le site du Mont Guichet insuffle ainsi une vraie dynamique d'économie circulaire sur l'ensemble du bassin Chellois. Ce projet est en synergie avec le Plan Climat Air-Énergie Territorial (PCAET) de la communauté d'agglomération Paris-Vallée de la Marne.



Le projet

Le site travaille en réseau avec les acteurs de la ville, renforçant les synergies entre producteurs, distributeurs et consommateurs, selon les principes d'écologie industrielle et territoriale de l'économie circulaire. Les terres agricoles régionales du site Mont Guichet sont ouvertes à la location pour accueillir des projets correspondant à ses enjeux environnementaux.

Cet espace agroécologique péri-urbain favorise le développement de coopérations entre acteurs locaux, la commerciali-

sation en circuits courts et la participation citoyenne via des animations. Cette production, au plus près des consommateurs, permet la vente directe de produits biologiques et promeut des circuits alimentaires « de la fourche à la fourchette ». Vitrine de l'agriculture péri-urbaine, le projet du Mont Guichet participe à la mise en place de circuits de proximité afin de participer à l'amélioration de la résilience des systèmes agro-alimentaires en Île-de-France.

« Ce projet est l'opportunité de développer une réelle culture de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette »



Réalisations et prochaines étapes

Situé à trois kilomètres du Mont Guichet, le site Castermant (lauréat dans le cadre de la consultation « Inventons la Métropole du Grand Paris 2 »), intègrera un chais de vinification au profit du viticulteur du Mont Guichet. La conservation de ces halles à portée patrimoniale permet de requalifier l'espace en ateliers de transformation des produits alimentaires (conserverie, légumerie...).

Concernant les terres agricoles du site du Mont Guichet, l'AEV a signé avec chacun des locataires un bail rural à long terme, qui leur permet d'envisager l'avenir de leurs exploitations avec sérénité. En avril 2019,

la phase de plantation des vignes a commencé et compte déjà 4 hectares sur 9 prévus. Le viticulteur envisage de produire 40 000 bouteilles par an d'ici 3 à 4 années grâce au projet de Castermant. Les premières récoltes maraîchères sont attendues pour le printemps 2020 et la conserverie prévue d'ici 2024.

Pour les années à venir, l'enjeu sera de favoriser le développement d'une filière économique portant sur la commercialisation en circuits courts, la valorisation des biodéchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire.



La philosophie des fondateurs

« Les circuits courts alimentaires sont un sujet fédérateur pour l'ensemble des acteurs du territoire de Chelles, en vue de développer une filière économique et une culture de l'agriculture proche des villes. »

CONTACT

b.morleo@chelles.fr

Tél. : 01 64 72 65 76

Mont Guichet

77500 CHELLES



La Ferme de l'Envol

- **Porteur :** Cœur d'Essonne Agglomération, SCOP de la Ferme de l'Envol et la Société des fermes agro écologiques (SCIC)
- **Structure juridique :** SCIC et SCOP
- **Date de création :** 2019
- **Effectif(s) :** 4 salariés



Le point de départ

En 2015, l'État a cédé 300 ha de terrain à Cœur d'Essonne Agglomération sur le site de l'ancienne base aérienne située sur les communes de Brétigny-sur-Orge et Plessis-Pâté. Parmi différents projets de développement économique, Cœur d'Essonne a choisi un projet de création d'un pôle agricole innovant, basé sur la mutualisation, principe au cœur de l'économie circulaire. En 2017, l'agglomération fait appel à l'association Fermes d'Avenir pour co-construire ce projet. Ensemble, elles en dessinent les contours et rassemblent de multiples acteurs autour de la table (agriculteurs

distributeurs, associations, économistes, architectes...).

Les porteurs souhaitent démontrer la viabilité économique des fermes agroécologiques utilisant des méthodes culturales respectueuses de l'environnement tout en permettant une juste rémunération des paysans. Le projet constitue aussi une opportunité d'accroître l'autonomie alimentaire du territoire. La Ferme de l'Envol est un prototype, qui pourra être essaimé à l'échelle nationale.



Le projet

La Ferme de l'Envol est à la fois une coopérative de paysans salariés (réunis dans une SCOP) et une coopérative de développement partenarial associant plusieurs parties prenantes à la gouvernance de l'activité (au sein d'une SCIC).

Ce montage permet de porter les investissements nécessaires au fonctionnement de la ferme et d'assurer aux agriculteurs une sécurité financière. La ferme sera un lieu d'habitation, d'accueil du public, de formation et une plateforme pour les associations locales. Autonome et résiliente, cette ferme

de 53 ha associera diverses activités en polyculture-élevage : maraîchage, élevage, arboriculture, apiculture, culture de céréales.

Des unités de transformation sont prévues. Ainsi, une boulangerie permettra à terme d'utiliser la production céréalière sur site. Une fromagerie transformera le lait des vaches et un pressoir à jus traitera les récoltes des arbres fruitiers. La ferme ambitionne de fournir à la population alentour des produits biologiques en toute saison et à des prix accessibles. La préservation de la qualité des sols agricoles est

« La Ferme de l'Envol souhaite engager une transition agricole et alimentaire sur le territoire de Cœur d'Essonne Agglomération »

aussi au cœur du projet agroécologique. La ferme travaille avec des distributeurs, des AMAP, des restaurants, l'entreprise « Citoyens du monde » et sa marque de

transformation « Mémé Georgette », qui lui permettra de valoriser une partie de sa production pour la grande distribution et la restauration collective.



Réalisations et prochaines étapes

La première étape de levée de fonds via l'appel à manifestations d'intérêt du Programme d'investissements d'avenir de l'État a permis de financer le montage des serres avec de premières récoltes attendues en mars 2020.

La deuxième étape consistera à effectuer une seconde levée de fond pour boucler le financement des bâtiments de maraîchage.

Enfin, la troisième étape permettra de diversifier les activités de la ferme en construisant des bâtiments spécifiquement liés à l'élevage, la laiterie, la miellerie etc.

À terme, le site prévoit l'accueil de 13 paysans à plein temps.



La philosophie des fondateurs

« C'est la première fois qu'autant d'acteurs différents de la filière agroalimentaire se réunissent autour d'un projet d'exploitation agricole. La Ferme de l'Envol est une très belle aventure, avant tout humaine, qui a pris son envol grâce à la force de ce collectif public-privé »

CONTACT

f.doubllet@coeuressonne.fr
marie@fermesdavenir.org

Base aérienne 217
BRÉTIGNY-SUR-ORGE



Faire évoluer les modes de production

Si l'agriculture urbaine et les circuits courts restent anecdotiques dans l'approvisionnement régional, ils sont porteurs de valeurs et d'innovations. Ces nouveaux modèles intègrent en particulier des moyens de penser autrement les systèmes alimentaire et agricole.

L'économie circulaire permet une évolution des pratiques et des méthodes, en particulier sur les lieux de production alimentaire où peuvent alors se développer de nouveaux savoir-faire. Elle participe ainsi au renouvellement des compétences.

Faciliter l'implantation de productions durables :

Les obstacles à l'implantation des jeunes agriculteurs sont nombreux. Afin de contribuer à en lever une partie, des associations développent des outils de finance solidaire pour favoriser l'accès collectif au foncier et au bâti agricoles. Des initiatives proposent d'accompagner les futures installations biologiques en Île-de-France en mutualisant les moyens, les outils et les compétences (Abiosol).

Innover, tout en conservant le patrimoine :

Jambon et champignons de Paris, Brie et Cidre de Meaux, Coulommiers, le patrimoine culinaire francilien est généreux et diversifié. Des projets se montent, au croisement de la (re)découverte, de l'innovation et des méthodes ancestrales, dans l'objectif double de conserver et de transmettre (Les Bergers Urbains). L'économie circulaire permet de redécouvrir et maintenir ces pratiques, outils et compétences traditionnels, tout en créant du lien social.

Renouer avec les systèmes productifs pour améliorer sa consommation :

Le consommateur, accompagné dans sa connaissance des procédés de production agricoles à l'échelle locale, peut être incité à modifier ses habitudes de consommation. Il peut également choisir de devenir l'acteur de sa propre production (exemples des jardins partagés). Des initiatives portent des projets à destination des citoyens afin de transmettre les clés pour se réapproprier des savoir-faire et des pratiques de production. (Veni Verdi).

abiosol

Abiosol

LES BERGERS URBAINS

Les Bergers Urbains

VENI VERDI
L'économie circulaire

Veni Verdi



Abiosol

- **Porteur** : Les Champs des Possibles, le réseau AMAP, le GAB IDF et Terre de Liens
- **Date de création** : 2009
- **Effectif(s)** : 1 salarié
- **Co-financeur(s)** : Région Île-de-France
- **Structure juridique** : Association



Le point de départ

Association d'Accompagnement des projets d'installation Agricoles, Biologiques et Solidaires, Abiosol est créée en 2009 du regroupement de quatre structures : Les Champs des Possibles, le réseau AMAP IDF, le GAB IDF et Terre de Liens. L'objectif du collectif est d'accompagner les futures installations d'agriculteurs et d'agricultrices biologiques en Île-de-France en mutualisant les moyens, les outils et les compétences. La création du pôle répond au besoin de disposer d'un guichet unique, exprimé par les porteurs de projets ayant besoin d'être accompagnés.

Le pôle les accompagne depuis l'émergence de leur projet jusqu'à l'implantation effective de leurs activités. L'objectif est de privilégier les installations et les transmissions d'activité positionnées en agriculture biologique et paysanne sur le territoire francilien. Regroupés depuis 2019 au sein de l'association Abiosol, les quatre structures engagées jouent le rôle de facilitateur afin d'accompagner les porteurs de projet dans la recherche de contacts et la mise en œuvre de nouveaux réseaux.



Le projet

Les structures d'Abiosol partagent les mêmes valeurs et disposent d'expertises complémentaires, leur permettant d'accompagner les porteurs à chacune des étapes de leur projet.

Terre de Liens sécurise et facilite l'accès collectif au foncier et au bâti agricole pour des projets d'agriculture biologique. Les Champs des Possibles animent une couveuse d'activités agricoles et mettent à disposition du matériel et des terres agricoles afin de tester les projets de production à taille réelle. Le réseau des AMAP IDF met en lien les consommateurs

et les paysans, pour sécuriser les revenus et les approvisionnements. Enfin, le GAB IDF favorise l'échange de savoir-faire entre agriculteurs et promeut des filières biologiques, locales et équitables.

L'engagement des porteurs de projets aux côtés de l'association leur permet, selon leurs besoins, de bénéficier d'un accompagnement personnalisé, de formations collectives (comme le parcours en immersion « Paysan.ne Demain » pour faire mûrir leur projet d'installation), de temps d'échanges conviviaux et de visites de fermes biologiques, alternant avec des sessions de

« Un accompagnement optimal des futures installations d'agriculteurs et d'agricultrices biologiques en Île-de-France »

formation techniques (telle que la formation « De l'Idée au Projet » qui couvre des thèmes allant du foncier à la gestion administrative et prévisionnelle...). Ces sessions s'accompagnent de deux mois de mise en situation

dans une des fermes partenaires du pôle. Les nouveaux porteurs de projet bénéficient enfin du large réseau des plus anciens.



Réalisations et prochaines étapes

Abiosol comptabilise aujourd'hui 200 personnes en réunions d'accueil et 30% de signatures de conventions d'accompagnement.

Le nombre de personnes intéressées par le dispositif d'accompagnement croît continuellement et la majorité des candidats ne sont pas issus du milieu agricole (85% en 2019). En 2018, 450 porteurs de projets franciliens font partie du réseau. La même

année, l'association Abiosol a permis l'installation de 22 projets, contre 15 en 2017.

Abiosol entend répondre à des futurs appels à projets dans l'objectif de stabiliser son modèle économique. Le renforcement du financement de l'association lui permettrait d'enrichir son offre de formations et de soutenir les besoins des nouveaux porteurs de projets.



La philosophie des fondateurs

« Malgré les difficultés à porter un projet, les candidats sont toujours plus nombreux. Nous souhaitons lever les freins et les accompagner sereinement pour garantir leur épanouissement sur le terrain. »

CONTACT

.....
contact@abiosol.org
www.devenirpaysan-idf.org
 47, avenue Pasteur
 93100 MONTREUIL





Bergers Urbains

- **Porteur :** Clinamen
- **Structure juridique :** Coopérative
- **Date de création :** 2014
- **Effectif(s) :** 2 salariés



Le point de départ

Guillaume Leterrier et Julie Lou Dubreuilh fondent les Bergers Urbains en 2012. Issus de projets d'agriculture associative en banlieue parisienne (Téma la vache, Clinamen), ils portent une vision alternative de l'aménagement et de la gestion des espaces verts. Animés par l'envie de faire reconnaître l'intérêt d'une gestion paysanne des espaces verts, les Bergers Urbains remettent les animaux et l'élevage au cœur de la ville.

En réhabilitant l'élevage et le pastoralisme en milieu urbain dense, ils ambitionnent de transformer collectivement le cadre de vie dans des quartiers souvent délaissés. L'animal, vecteur de lien social, contribue selon eux à tisser le lien entre la nature et l'Homme, mais aussi entre les habitants d'un même quartier. En réimplantant le berger en ville, les Bergers Urbains sensibilisent la population à la biodiversité, au rythme des saisons ainsi qu'aux pratiques ancestrales générant moins d'impacts sur l'environnement.



Le projet

Les Bergers Urbains proposent aux bailleurs et collectivités une palette de services de gestion des espaces ouverts. Leurs activités principales sont le pastoralisme urbain, le pâturage en parcours et les transhumances ovines, via six à sept sorties par mois. Ils favorisent la gestion urbaine de proximité en réinvestissant des pieds d'immeubles situés dans des quartiers défavorisés.

L'élevage permet une production de viande pour les moutons en fin de vie. En plus de la gestion des espaces verts et de l'élevage urbain, la coopérative propose des formations professionnelles, de l'accompagnement et du conseil. Elle assure également des animations en pied de cité.

Une partie du troupeau appartient à l'association Clinamen à qui les Bergers Urbains louent le matériel agricole et les animaux hautement domestiqués. Les animaux dédiés à la tonte et à la production de viande appartiennent aux Bergers Urbains. Une partie de cette production artisanale de viande est répartie entre les bénévoles, à hauteur du temps investi par chacun, ce qui leur permet de mieux appréhender la valeur de ce qu'ils consomment. La part restante de la viande produite est réservée à la vente, en particulier auprès des acteurs de la grande restauration gastronomique.

« Nous souhaitons faire reconnaître l'animal comme élément de paysage en valorisant les compétences et le savoir-faire agricoles »



Réalisations et prochaines étapes

Grâce à un travail patient de domestication du troupeau, les Bergers Urbains sont capables de valoriser tous types d'espaces verts, mais aussi de créer un lien unique avec le public. Actifs depuis 7 ans, ils comptent actuellement déjà plus de 2 500 sorties. Ils assurent la gestion d'une centaine de moutons, et peuvent s'appuyer sur la trentaine de bénévoles opérationnels de l'association Clinamen.

Parallèlement à l'activité de gestion des espaces ouverts, trois projets sont en cours de développement. Tout d'abord, le développement progressif d'une filière d'excellence

de viande ovine 100% locale est en cours. Ensuite, la coopérative souhaite promouvoir la valorisation de la laine, grâce à un partenariat avec une tisserande.

Enfin, les Bergers Urbains développent et accompagnent la mise en place de jardins potagers-vignes. Grâce à un partenariat avec un vigneron non traditionnel et en se basant sur le savoir-faire engrangé via les expérimentations conduites par Clinamen, la coopérative ambitionne de faire redécouvrir les légumes de la plaine des Vertus ainsi que le vin francilien.



La philosophie des fondateurs

« Croisez l'extraordinaire au coin de la rue, et laissez une brebis bouleverser votre regard sur la ville. Les moutons en ville, c'est une utopie en mouvement. »

CONTACT

bergersurbains@gmail.com

www.bergersurbains.com

3/7, rue Albert Marquet

75020 PARIS





Veni Verdi

- **Porteur** : Nadine Lahoud
- **Structure juridique** : Association
- **Date de création** : 2010
- **Effectif(s)** : 10 salariés
- **Co-financeur(s)** : Région Île-de-France



Le point de départ

Les mangeurs ont perdu le lien qui les unissait avec les écosystèmes productifs. C'est pourquoi Nadine Lahoud œuvre pour une réappropriation des ressorts de la production alimentaire, et fonde l'association Veni Verdi en 2010. Avec l'idée de transmettre les clés pour se réapproprier le savoir de la production alimentaire, Veni Verdi souhaite s'adresser en priorité aux enfants, adultes de demain, et commence par effectuer des interventions dans les collèges. La mairie du 20^{ème} arrondissement encourage la première installation de

Veni Verdi sur les toits du collège Henri Matisse (20^{ème} arrondissement) dans le cadre d'une convention d'occupation.

Rapidement, l'activité se déploie et Veni Verdi intervient sur différents sites parisiens : dans des écoles, de la maternelle au collège, auprès de bailleurs sociaux ou dans des jardins partagés pour animer des ateliers de jardinage et enseigner à tous la culture des légumes. Veni Verdi est notamment lauréat de plusieurs appels à projets « ParisCulteurs » de la Ville de Paris.



Le projet

Animées par l'ambition de transmettre les compétences et savoir-faire autour du jardinage et de la production agricole, les activités de Veni Verdi reposent sur deux axes principaux.

Tout d'abord, la culture de site, par l'entretien des jardins au quotidien et la gestion de la production agricole mais également des interventions dans les écoles et collèges pour développer des projets pédagogiques. L'association installe ses jardins au sein d'établissements souhaitant trouver un moyen de valoriser leurs espaces verts vacants. Réel lieu d'expérimentation, le jardin est un support pour sensibiliser les élèves à la biodiversité de manière ludique et pédagogique. D'autre part, le recours aux jardins permet de valoriser des compé-

tences manuelles aujourd'hui peu valorisées dans le système scolaire et redonner confiance aux élèves décrocheurs. À cet effet, les activités scolaires sont divisées en deux niveaux. Le niveau périscolaire dit « club jardin » propose aux élèves des animations autour du jardinage et du bricolage. Le niveau scolaire utilise les jardins comme support de cours. Dans ce cadre, les animateurs travaillent conjointement avec les professeurs afin de définir les projets et les interventions.

L'équipe de Veni Verdi accompagne aussi la création de jardins partagés pour les professionnels et effectue des animations de cohésion d'équipes en entreprise pour transmettre ses savoir-faire.

« Le jardinage est un moyen de se réapproprier sa place dans la société et dans l'économie »



Réalisations et prochaines étapes

Comptant aujourd'hui six jardins aménagés ou en cours d'installation avec cinq établissements scolaires et un bâtiment de bureau (Enedis, 2^{ème} arrondissement de Paris), les jardins de Veni Verdi permettent de sensibiliser en moyenne 700 élèves par semaine pour environ 10 000 m² cultivés dans Paris et rassemblent 200 bénévoles par semaine. Une partie de la production agricole est offerte aux bénévoles et l'autre proposée lors d'une vente hebdomadaire. L'association a à cœur de créer des synergies avec les acteurs à proximité des sites, notamment

en récupérant les déchets des restaurants associatifs pour alimenter leurs composts.

Aujourd'hui, quatre projets sont en cours pour développer des jardins dans un nouveau collège, un conservatoire, un bailleur social et dans une résidence.

À terme, Veni Verdi souhaite pérenniser les jardins créés, et permettre via des formations la transmission de leurs expériences pour que d'autres acteurs prennent le relais et essaient le projet dans les territoires.



La philosophie des fondateurs

« Veni Verdi s'adresse à tous ceux qui souhaitent acquérir des connaissances, autour des plantes, fleurs et fruits de saison afin d'essaimer et transmettre les connaissances. »

CONTACT

anis.franc@veniverdi.fr

www.veniverdi.fr

18, rue Ramus

75020 PARIS



Faire évoluer les modes de consommation

La consommation responsable, l'un des piliers de l'économie circulaire, affirme le rôle clé du consommateur dans la transition écologique, en particulier dans l'évolution des pratiques d'achat et alimentaires. À titre d'exemple, les emballages nécessaires à la protection et la conservation des aliments représentent à eux seuls 8% de la facture carbone de l'alimentation¹. Un Français génère 65 kg de déchets d'emballages par an. En outre, dix millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année en France. L'économie circulaire permet, en ce sens, de repenser les modes de distribution et de consommation alimentaires, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de valoriser les invendus.

Promouvoir la consigne :

En conditionnant les aliments dans des contenants réutilisables, la consigne offre une alternative. De nombreux acteurs (magasins, restaurateurs, cafétérias d'entreprises) ont recours à ce type de dispositifs pour consigner les produits alimentaires afin de minimiser la dépendance aux emballages uniques, la production de déchets et ainsi de réduire les impacts environnementaux, y compris ceux de la consommation hors-foyer (GreenGo et Baluchon).

Lutter contre le gaspillage alimentaire :

Enjeu désormais national et en phase avec une prise de conscience généralisée, la lutte contre le gaspillage alimentaire est illustrée depuis de nombreuses années, à l'échelle francilienne, par des initiatives concrètes. Certaines d'entre elles visent à limiter la production d'invendus alimentaires et, lorsqu'ils sont générés, à les valoriser. Il est par exemple possible de mieux quantifier le nombre de repas consommés en restaurations collectives afin d'adapter « au plus juste » la production et la distribution à la consommation (Meal Canteen). D'autre part, des applications mobiles connectent vendeurs et consommateurs pour proposer des paniers avec les invendus du jour (Too Good To Go).

Transformer les déchets en ressources :

Les biodéchets sont en partie issus des restes alimentaires des repas des ménages. Épluchures de légumes, restes de fruits et marc de café peuvent être transformés en compost par les consommateurs ou, dans certains cas, constituer une alimentation directe pour des animaux (Cocott'arium).



GreenGo



Baluchon



Meal Canteen



Too Good To Go



Cocott'arium





GreenGo

- **Porteur :** Yasmine Dahmane et Lucas Graffan
- **Date de création :** 2018
- **Effectif(s) :** 5 salariés
- **Structure juridique :** SAS
- **Co-financeur(s) :** Région Île-de-France



Le point de départ

Yasmine Dahmane et Lucas Graffan quittent tous deux le monde du conseil et de la finance pour se consacrer aux problèmes de gestion des déchets en France. Avec un regard ambitieux et innovant, les fondateurs créent un modèle de consigne moderne, pour démocratiser un nouveau mode de consommation dans le secteur du plat à emporter. En effet, ce secteur génère en France près d'1 million de plats chaque jour et connaît un engouement croissant. En 2018, incubé par MakeSense, GreenGo se crée, proposant une solution de service

de consigne clé en main et sur mesure pour les entreprises et restaurants. Cette solution est très rapidement adoptée par l'enseigne Biocoop, puis par SAP, lançant officiellement GreenGo, le système de consigne clé en main pour les repas à emporter. In fine, GreenGo a vocation à démocratiser la consigne pour un accès simple et une utilisation facile de son dispositif. L'équipe souhaite en particulier sensibiliser les personnes souhaitant se mobiliser et passer à l'action mais se trouvant démunis par le manque d'outil pour le faire.



Le projet

La start-up s'est donnée pour mission de réduire les déchets, grâce à l'installation de machines de collecte d'emballages réutilisables dans les entreprises et/ou les commerces de proximité.

Deux modèles principaux de machines ont été développés à ce jour. Le premier modèle « ouvert » est à destination des commerces de proximité, à l'instar du magasin Biocoop Tolbiac. À ce stade, Biocoop débute avec un contenant en verre consigné pour les produits traiteurs et l'applique progressivement au vrac. Le consommateur est incité à acheter son produit dans un emballage consigné au prix de 2 euros l'unité et à rapporter ensuite l'emballage dans les dispositifs de collecte situés sur des lieux de passage. Une application, disponible

sur mobile, permet de se constituer une cagnotte réutilisable sous forme de bons d'achat. Le second modèle dit « vase clos » est développé pour les entreprises afin de repenser la cafétéria d'entreprise.

Les machines de collecte autonomes se greffent au parcours naturel du client pour lui éviter la contrainte du retour du contenant, principal frein à l'utilisation de la consigne.

Autre élément de succès : une application mobile simple et une borne de collecte épurée. Cette dernière propose un compteur à déchets intégré, qui rend compte au consommateur des économies d'emballages jetables réalisées. Deux acteurs de l'ESS s'occupent du nettoyage et de la remise à disposition du matériel. 13 Avenir est chargé de la collecte des

« Un écosystème zéro-déchet entre l'entreprise et les restaurateurs environnants »

contenants stockés dans les machines ainsi que de la livraison des contenants propres chez tous les partenaires qui lavent à l'extérieur de leur enseigne. L'ESAT du 6^{ème} arrondissement de Paris assure le lavage

des contenants. Les cafétérias en entreprise, quant à elles, nettoient les contenants sur place, ce qui permet de simplifier le processus.



Réalisations et prochaines étapes

Depuis son lancement, GreenGo a permis d'éviter la distribution de 600 à 700 barquettes à usage unique par restaurant d'entreprise et par magasin, soit environ 1 tonne de déchets évités en un an. Avec 80% de taux de retour des contenants et un fort taux de satisfaction, l'application est résolument pensée pour l'expérience client. En parallèle, la mise en place d'un packaging premium et la réutilisation des contenants représentent un gain économique pour les restaurateurs. Enfin, les entreprises équipées du dispositif peuvent le valoriser dans leur rapport RSE, renforcer

leur marque employeur et sensibiliser leurs collaborateurs en recréant du lien social sur le temps de pause.

À l'avenir, l'équipe GreenGo souhaite mettre à profit sa connaissance des habitudes de consommation à emporter pour diversifier son activité, en développant des prestations de conseil.

Une levée de fond est programmée, afin de permettre à GreenGo de consolider sa position de leader sur le marché mais également de déployer son activité avec un objectif de 10 clients partenaires fin 2019.



La philosophie des fondateurs

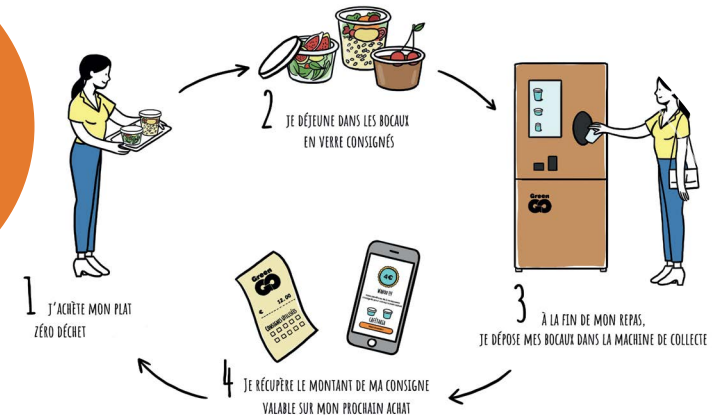
« GreenGo souhaite rendre la consigne désirable, facile et accessible. »

CONTACT

.....

yasmine@mygreengo.fr

www.mygreengo.fr



Baluchon

- **Porteur** : Baluchon Ensemble
- **Structure juridique** : ESUS
- **Date de création** : 2013
- **Effectif(s)** : 95 salariés
- **Co-financeur(s)** : Région Île-de-France



Le point de départ

Baluchon Traiteur et Événement est une entreprise d'insertion qui produit et commercialise des plats cuisinés à partir de produits frais, locaux et de saison. Incubée en 2014 par l'association « À table citoyens » l'entreprise est implantée au cœur de la cité Marcel Cachin de Romainville. Son ambition est de proposer à tous une alimentation responsable, tout en créant de la valeur sociale par la création d'emploi dans les quartiers populaires. « À table citoyens » développe progressivement le collectif Baluchon qui rassemble aujourd'hui sept entités : Baluchon Traiteur et Événement, Le Radis,

La Maison Montreau, À table citoyens, Baluchon Conseil, Baluchon Investissement et Baluchon Foncière. Le collectif souhaite faire de la transition alimentaire un levier de développement et d'inclusion pour les territoires d'avenir. Acteur fortement engagé dans l'insertion sociale, Baluchon s'engage aussi à réduire l'impact environnemental de l'alimentation en déployant de nouveaux modes de consommation, plus responsables et plus vertueux, comme avec le retour à la consigne par l'enseigne Baluchon Traiteur et Événement.



Le projet

Baluchon Traiteur et Événements prône une alimentation solidaire et locavore à destination des particuliers et des entreprises. Production et logistique en flux tendus garantissent des repas ultra frais et « faits maison ». Les aliments proposés à la vente proviennent de producteurs régionaux et de chantiers d'insertions en production agricole biologique avec les Jardins de Cocagne ou Le Paysan Urbain. L'entreprise valorise également ses déchets avec l'entreprise Moulinot. Afin de réduire le recours aux thermos à usage unique, Baluchon a lancé le concept innovant de la consigne solidaire pour son offre accueil-café et pause café, réaffirmant ainsi son engagement social et environnemental. Chaque thermos rendu donne lieu à un don de 3 € aux Paniers

Bio du Val de Marne, association d'insertion professionnelle spécialisée dans le maraîchage biologique, membre du réseau Cocagne. Les thermos sont repris à la livraison suivante ou sur demande du client. Le système, permet d'impliquer les consommateurs dans l'ensemble du cycle de vie des produits, y compris après utilisation.

Pour aller plus loin, Baluchon travaille actuellement sur la logistique de retour des produits consignés dans le double objectif de réduction d'impact global et d'extension du système de consigne à l'ensemble des emballages. L'enseigne propose à ce stade des plateaux repas « minimalistes » où les emballages jetables proposés sont tous recyclables (sacs en papier et contenants en carton).

« Faire de la transition alimentaire un moteur d'inclusion, de développement territorial, de mixité et d'innovations économiques et sociales »



Réalisations et prochaines étapes

Réel acteur du quartier, Baluchon a permis l'accompagnement de près de 200 personnes en insertion depuis sa création. En 2019, la société accompagne près de 95 salariés dont la moitié en insertion ou en formation. Elle a réalisé un chiffre d'affaire de 4 millions d'euros en 2018.

Baluchon Traiteur et Événements livre quotidiennement entre 500 à 3 000 repas. La collecte et la réutilisation des thermos avec optimisation des circuits de logistique par des livreurs salariés à plein temps permettent de réaliser jusqu'à 15 000€

de dons par an. Baluchon est pionnier du premier appel à projets « Le French Impact » l'accélérateur national de l'innovation sociale en 2018, prix qui récompense à la fois l'activité de traiteur locavore, la dynamique d'innovation, la capacité à soutenir l'émergence de nouvelles entreprises sociales et à conseiller collectivités et entreprises. Baluchon souhaite déployer d'autres entreprises sociales en Île-de-France et hors du territoire francilien comme à Lille d'ici 2020 et à Nantes pour développer l'offre traiteur et incubateur.



La philosophie des fondateurs

« Baluchon est une aventure collective qui valorise la performance de tous ses collaborateurs pour collecter ensemble les fruits de la réussite d'une transition alimentaire solidaire positive. »

CONTACT

louise.fourquet@baluchon.fr

www.baluchon.fr

37, rue Madeleine Odru

93230 ROMAINVILLE





Too Good To Go

- **Porteur :** Lucie Basch
- **Structure juridique :** SAS
- **Date de création :** 2016
- **Effectif(s) :** 60 salariés



Le point de départ

C'est via son expérience dans l'agroalimentaire que, Lucie Basch s'alarme de l'ampleur du gaspillage alimentaire, notamment des invendus. En effet, 14% du gaspillage alimentaire s'effectue lors de la phase de distribution. Dès lors, elle s'attache à développer une solution permettant de réduire le gaspillage alimentaire de ces invendus. En 2016, elle lance Too Good To Go avec un partenaire danois.

L'application permet de vendre à prix bas (un tiers du prix d'origine) les invendus du jour, des commerçants aux consom-

mateurs, sous forme de paniers surprise. La loi Garot du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à l'application de se développer rapidement. Avec 10 millions de tonnes de nourriture gaspillée chaque année en France, cette loi vise à responsabiliser et mobiliser tous les acteurs de la chaîne.

L'application Too Good To Go apporte une réponse concrète et propose à chacun de s'engager à son échelle, en se faisant plaisir et en tissant du lien de proximité.



Le projet

Chacun peut participer à la lutte contre le gaspillage : commerçants, restaurateurs, particuliers, groupes de distribution...

Le système, dans lequel les commerçants peuvent valoriser leurs invendus et réduire leurs pertes sèches, tandis que les consommateurs ont l'opportunité d'acheter à prix réduit, se veut gagnant-gagnant. Le gain généré est un argument fort pour inciter les commerçants à devenir partenaires de l'application. Too Good To Go entend désormais mobiliser plus encore les acteurs (partenaires, consommateurs etc.) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Avec la sortie d'un livre blanc en 2018 intitulé « Les dates de péremption, une idée dépassée ? », la structure souhaite faire bouger les lignes sur les dates de péremp-

tion, qui seraient responsables, à elles seules, de 10% du gaspillage alimentaire en Europe.

En parallèle, elle fournit aux partenaires des outils pour les accompagner dans leurs démarches globales de réduction de leurs impacts écologiques (emballages, logistique, actions aux points de vente) ainsi que des visuels et des supports de communication dans l'objectif de promouvoir la consigne.

Avec une approche engageante et ludique, Too Good To Go propose également un blog d'information pour les acteurs professionnels et des ateliers pour enfants organisés en partenariat avec des « influenceurs » afin de leur apprendre à cuisiner les restes.

« En France, 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année »

Too Good To Go est également très impliqué dans la sensibilisation grand public sur des thèmes émergents, en particulier l'impact

du gaspillage alimentaire sur le changement climatique.



Réalisations et prochaines étapes

Aujourd'hui, Too Good To Go rassemble 10 000 partenaires (commerces de proximité, restaurants, supérettes, enseignes de la grande distribution) et 5 millions d'utilisateurs en France.

L'application a passé la barre des 8 millions de repas sauvés depuis 2016. Elle est désormais téléchargeable dans 11 pays d'Europe et rassemble 26 000 partenaires pour un total de 12 millions de téléchargements. Grâce à sa mobilisation, Too Good To Go a évité 39 millions de tonnes d'équivalent CO₂. Suite au succès de son livre blanc, Too Good To Go collabore davantage avec les différentes parties prenantes (industriels,

distributeurs et pouvoirs publics) pour faire évoluer les dates de péremption et réduire le gaspillage.

La société prendra prochainement part aux rencontres organisées dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, en particulier avec les ministères (Agriculture, Transition écologique et solidaire) et les industriels. Too Good To Go s'inscrit pleinement dans l'objectif du Pacte national de réduire de 50% le gaspillage alimentaire à horizon 2025. Elle souhaite poursuivre son engagement, grâce à la publication le 1^{er} octobre 2019 de son guide anti-gaspillage.



La philosophie des fondateurs

« Aujourd'hui, le gaspillage alimentaire représente 8% des émissions de CO₂. Alors qu'un Français sur cinq ne mange toujours pas à sa faim¹, si on peut faire quelque chose pour changer les choses que nous ne pouvons pas accepter, allons y ! »

1 - Secourspopulaire.fr.web, Baromètre Ipsos-SPF 2018

CONTACT

ccolbus@toogoodtogo.fr

www.toogoodtogo.fr

104, rue de Richelieu

75002 PARIS





Meal Canteen

- **Porteur :** Denis Olivier
- **Structure juridique :** SA
- **Date de création :** 2016
- **Effectif(s) :** 10 salariés
- **Co-financeur(s) :** Région Île-de-France



Le point de départ

Une visite du marché « Marée » de Rungis interpelle Denis Olivier lorsqu'il constate sur place que toute la marchandise autour de lui représente l'équivalent de deux jours seulement de consommation pour Paris et sa couronne.

Prenant conscience des limites du modèle et de sa durabilité, fort de ses compétences en numérique et convaincu que les solutions de service basées sur les nouvelles technologies peuvent en partie relever les nombreux défis liés à la consommation responsable, il décide de créer Meal

Canteen. Il vise très vite le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La restauration collective, particulièrement impactée, constitue, pour cet entrepreneur, une cible prioritaire. Il développe un service permettant aux clients de réserver à l'avance leurs prochains repas et d'adapter dès lors les commandes et les préparations en fonction de projections fiables de consommation.



Le projet

La solution développée par Meal Canteen permet aux acteurs de la restauration collective de prévoir d'une part le nombre de clients consommateurs et d'autre part de choisir leurs plats, via une application disponible en ligne ou sur mobile. Ainsi, les cuisines ajustent les denrées à cuisiner au regard de ce qui sera réellement consommé dans les selfs.

Meal Cantine propose, afin de guider les consommateurs vers des pratiques de consommation plus raisonnées, des informations susceptibles de les aider à déterminer leurs choix en fonction de critères sanitaires, environnementaux et de qualité (nutri-score, valeur calorique, provenance des produits, présence d'allergènes etc.).

L'application permet également de noter son repas et d'y adjoindre un commentaire, optimisant ainsi dans le temps la relation restauration-consommateurs. La société participe à la réduction des files d'attente en assurant une offre égale du premier au dernier convives. Dans le même temps, Meal Canteen permet à ses clients de réaliser des économies sur leurs repas. L'objectif est qu'ils puissent orienter leurs pratiques de consommation vers des produits plus qualitatifs, tel que le préconise les orientations la loi EGalim¹.

1- Loi Agriculture et Alimentation pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1^{er} novembre 2018.

« Meal Canteen entend réduire massivement le gaspillage alimentaire à sa source et créer un impact durable »



Réalisations et prochaines étapes

Aujourd'hui, Meal Canteen affiche 76 000 réservations en à peine 10 mois de commercialisation (+ 100% sur les 3 derniers mois), 6 100 utilisateurs et 1 000 réservations par jour.

Meal Canteen prévoit 200 000 réservations d'ici la fin de l'année 2019. Des liens avec les plus grands prestataires de restauration et de nombreuses collectivités se nouent,

laissant présager une forte croissance sur le secteur privé comme sur le secteur public. À l'avenir, Meal Canteen souhaite se déployer au sein des grands comptes (SEB, Air France, Fiducial,..) et proposer une solution « marketplace », qui vise à mettre en relation la restauration collective et les producteurs, en s'appuyant sur les données acquises par la réservation.



La philosophie des fondateurs

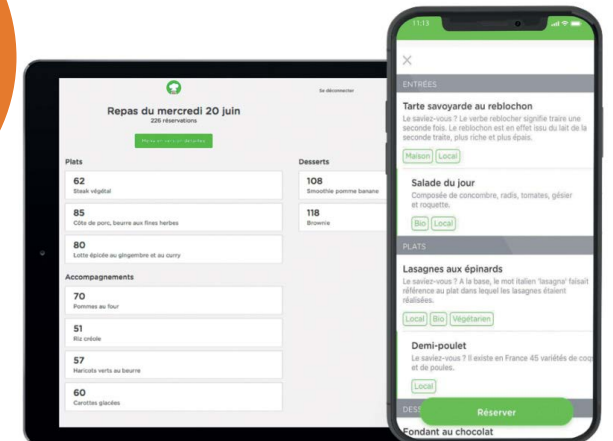
« On ne résout pas les problèmes avec le même mode de pensée qui les a engendrés. »
A. Einstein

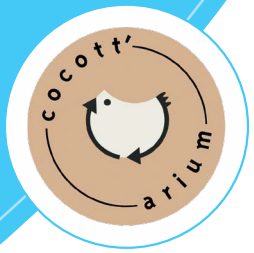
CONTACT

contact@mealcanteen.com

www.mealcanteen.fr

124, rue Réaumur
75002 PARIS





Cocott'arium

- **Porteur :** Aurélie Deroo
- **Date de création :** 2018
- **Structure juridique :** SASU
- **Effectif(s) :** 2 salariés



Le point de départ

Architecte d'intérieur et designer, Aurélie Deroo, fondatrice de Cocott'arium, souhaite faire évoluer les pratiques des citadins, afin de resserrer les liens entre les individus, leurs comportements et leur environnement. Elle cherche en particulier à créer des espaces nouveaux où puissent être incarnés de nouveaux équilibres entre nature et ville. C'est en observant le fonctionnement des jardins partagés, les échanges et les relations sociales qui s'y opèrent mais également les pratiques de culture qu'elle fait le constat suivant : si le végétal tient une place grandissante dans le paysage urbain,

l'animal n'y est pas encore bien intégré. Elle crée alors Cocott'arium, un poulailler urbain de taille importante, dont l'ambition est de mieux intégrer la nature en ville, tout en optimisant la gestion des déchets urbains, dans un esprit coopératif.

Le design et l'architecture s'inspirent des kiosques à journaux parisiens. Le projet a remporté en 2015 un appel à projets au Jardin des Tuileries à Paris, avant d'être incubé par Start Lab. La commune de Neuville-sur-Oise propose alors à Cocott'arium de devenir un territoire expérimental pour son projet.



Le projet

Les Cocott'ariums (déclinés en petit ou grand modèles) se veulent un moyen ludique et pédagogique en vue de faire changer les habitudes des habitants à l'échelle du quartier. Haut de 5 mètres pour le grand modèle, le Cocott'arium élève 10 poules sauvées des abattoirs et alimentées par une partie des biodéchets d'origine alimentaire des habitants du quartier (épluchures de légumes, insectes, coquilles d'œufs...), déposés au sein des collecteurs dédiés. Les déjections des poules viennent constituer un engrais utilisé par les agriculteurs, les œufs étant donnés aux utilisateurs du Cocott'arium au niveau de divers points relais dans des commerces de proximité adhérents à l'opération. Une application accessible via mobile permet de répertorier

et suivre les dépôts de chaque personne déposant ses biodéchets et de permettre ainsi un suivi du nombre d'utilisateurs ainsi qu'une estimation des biodéchets en quantité et en qualité (nombre de dépôt, optimisation du tri des déchets d'origine alimentaire).

Échanges, lien social, attractivité à l'échelle locale sont parmi les objectifs du projet, qui participe à la dynamique du quartier. Cocott'arium propose également des animations pédagogiques autour du compostage, du jardinage et organise des ateliers cuisine dont l'objet est lié aussi bien à la protection de l'environnement (réduction des déchets recyclage, économie circulaire), qu'à la qualité alimentaire et au

« Nous avons l'idée de changer les modes de vie des habitants en les accompagnant et en créant une relation humaine grâce aux poules »

changement des pratiques des consommateurs. Le fonctionnement opérationnel du poulailler est assuré par des personnes

en réinsertion (collecte des biodéchets, tri, alimentation des poules, collecte des œufs et dépôt dans les points relais).



Réalisations et prochaines étapes

En 2018, un grand modèle de Cocott'arium a été installé à Neuville-sur-Oise (Val d'Oise). Depuis, 1,5 tonnes de biodéchets d'origine alimentaire ont été collectées pour l'alimentation des poules du site. Les 1,5 tonnes de biodéchets restantes ont été utilisées en compostage. Le poulailler a accueilli en moyenne 1 000 visites de riverains par mois. Un autre Cocott'arium est en cours de développement pour le parc de la ville d'Évry. Trois Cocott'arium de plus petite taille ont été installés dans des écoles à Cabourg, Deauville et Genneville. L'équipe est aujourd'hui composée de deux personnes. Elle a pour projet d'installer 50 Cocott'arium en France en 2020, dans l'objectif de donner

l'accès à ses équipements à l'équivalent de 100 000 habitants. L'équipe travaille actuellement avec des centres commerciaux, des sièges d'entreprises, promoteurs immobiliers, communes, pour essaimer les Cocott'arium sur l'ensemble du territoire français en respectant les critères sanitaires et environnementaux obligatoires. Le projet envisage de conférer progressivement une gestion totalement autonome aux acteurs intéressés de chaque poulailler. À terme, l'équipe souhaite rendre le coût et l'offre autour des poulaillers accessibles à toutes les communes pour déployer largement ce dispositif innovant.



La philosophie des fondateurs

« Cocott'arium raconte une histoire. Cette histoire commence dès l'installation du poulailler via un chantier participatif. »

CONTACT

contact@cocottarium.fr
www.cocottarium.fr
95000 NEUVILLE-SUR-OISE



Lexique

Agroécologie : Pratique agricole qui intègre l'ensemble des paramètres de gestion écologique de l'espace cultivé et s'appuie sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle les amplifie tout en visant à diminuer les pressions sur l'environnement et à préserver les ressources naturelles.

Circuits courts : Circuit de distribution dans lequel intervient entre zéro et un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Circuits de proximité : Distance entre le producteur et le consommateur équivalente à moins de 200 kilomètres.

Friche urbaine : Espace, bâti ou non, anciennement utilisé pour des activités industrielles, commerciales ou autres, abandonné depuis plus de 2 ans et de plus de 2 000 m².

Métabolisme territorial : Ensemble des flux d'énergie et de matière mis en jeu sur un territoire. Les produits agricoles et alimentaires représentent l'un des principaux flux.

Méthanisation : Processus de transformation de matières organiques en méthane (biogaz).

Pastoralisme urbain : Mode d'exploitation agricole fondé sur l'élevage extensif.

Pâturage : Lieu couvert d'une herbe qui doit être consommée sur place par le bétail.

Permaculture : Mode d'aménagement écologique du territoire, visant à concevoir des systèmes stables et autosuffisants qui cherchent à recréer la diversité et l'interdépendance qui existent naturellement dans les écosystèmes naturels afin d'assurer à chaque composante, et au système global, santé, efficacité et résilience.

SAU : Surface agricole utile.

Transhumance ovine : Migration périodique du bétail qui change de lieu de pâturage.

Le comité francilien de l'économie circulaire

