

Le métabolisme alimentaire du plateau de Saclay au prisme de la distribution.

Etienne Dufour^{1*}

¹ Université Paris-1 Panthéon-Sorbonne / UFR de Géographie / Laboratoire Géographie-Cités UMR 8504 / Fédération d'Ile-de-France de Recherche en Environnement (FIRE).

* etienne-dufour@orange.fr

Résumé

Ce rapport s'inscrit dans le champ de l'écologie territoriale et s'intéresse donc aux flux de matière. En l'occurrence, il s'agit ici d'étudier le fonctionnement du métabolisme alimentaire du plateau de Saclay. En particulier, nous nous intéressons ici plus aux dimensions spatiales et sociotechniques (type d'acteurs, mode d'organisation et de production, etc.) de ce métabolisme qu'à la stricte description matérielle et quantitative des flux. Pour limiter la tâche, nous nous penchons sur une des étapes seulement du système alimentaire, peu étudiée sur le territoire en question : celle de la distribution. Au total, cela nous conduit à traiter la problématique de l'organisation et du fonctionnement de la distribution alimentaire pour comprendre comment elle participe à l'ouverture des flux de matière sur le territoire.

Une mise en contexte, via une description des dynamiques à l'œuvre sur ce territoire et témoignant de son caractère ambivalent, entre une vocation urbaine et une rurale, est avant tout indispensable. Ensuite, après avoir dans un premier temps répertorié intégralement les acteurs de la distribution derniers (grande distribution, commerçants, restauration collective) moyennant la mobilisation de systèmes d'information géographique (SIG) et la production de cartographies détaillées, un travail d'enquête a été mené auprès d'eux. Il a conduit à la réalisation d'entretiens portant sur la manière dont ils organisent les flux d'une part et sur leur perception du territoire local du plateau de Saclay et les liens qu'ils établissent ou non avec lui d'autre part.

Au total, le présent rapport dresse un état des lieux illustré du rôle de l'étape de la distribution dans la déterritorialisation du métabolisme alimentaire du plateau de Saclay. D'abord exposée d'un point de vue matériel et mise en regard avec l'ambivalence du territoire, elle est éclairée par les exemples du fonctionnement (notamment de la logistique des approvisionnements) de la grande distribution alimentaire et de la restauration collective publique. Pour finir, nous présentons une mise en perspective en tentant, dans une esquisse d'étude prospective, de comprendre comment la distribution alimentaire actuelle, entendue comme un régime sociotechnique, pourrait ou non évoluer. En outre, nous décrivons les freins qui maintiennent ce régime tout comme certains signaux faibles qui peuvent amener à le remettre en cause.

En bref, quoique aujourd'hui largement déterritorialisée (et avec les conséquences environnementales qui en découlent), la distribution alimentaire à l'échelle du plateau de Saclay pourrait être amenée dans les prochaines années à rentrer dans une dynamique de transition comme c'est le cas en partie pour l'activité agricole. L'évolution du contexte local, a minima, le laisse supposer. Cela nécessite pour autant d'importants changements tels la profonde transformation des structures actuelles de distribution ou leur contournement par de nouveaux acteurs.

Introduction

L'étude du métabolisme des territoires, entendus comme l'ensemble des flux de matières générés par le fonctionnement des sociétés qui s'y tiennent et des organismes qui y vivent, est une des méthodes de *l'écologie territoriale*. Ce champ de recherche relativement récent a pour objectif de comprendre, et in fine de modifier, la relation que les sociétés humaines entretiennent avec la biosphère, soit avec l'air, l'eau, les sols, la terre et, au total, avec l'ensemble des éléments matériels communément rassemblés sous le terme d'*environnement*.

En matière d'action, l'écologie territoriale vise à recréer les boucles de flux de matières que le fonctionnement actuel de la plupart des sociétés humaines n'a cessé de rompre, de manière toujours plus importante, depuis la révolution industrielle. Aujourd'hui, cette rupture dans les boucles de flux de matières — d'azote, de carbone et de phosphore en particulier — est à l'origine, entre autres causes, des nombreux bouleversements environnementaux que nous connaissons : réchauffement climatique, pollutions des eaux de rivières et des océans, appauvrissement des sols et perte de leur fertilité, etc.

Issu d'un mémoire de recherche universitaire et d'une enquête de terrain réalisée d'avril à juillet 2017 et soutenue par la Fédération d'Ile-de-France de Recherche en Environnement (FIRE), ce rapport expose et étudie le métabolisme alimentaire singulier du plateau de Saclay, territoire périurbain et agricole du sud de l'agglomération parisienne, dans une perspective d'écologie territoriale.

En effet, le plateau de Saclay constitue un terrain d'étude particulièrement fécond : ce territoire en transition accueille des activités agricoles conventionnelles comme alternatives et, simultanément, un projet d'urbanisation de grande envergure. À la fois discernable dans l'agglomération parisienne et inséré dans son métabolisme comme dans le métabolisme mondialisé, il a déjà fait l'objet d'un atelier d'écologie territoriale au cours de l'année 2016. Celui-ci a posé les bases des réflexions en la matière notamment en décrivant en de manière quantitative le métabolisme alimentaire actuel. Pour les prolonger, le travail de recherche à l'origine de ce rapport a mis l'accent sur le versant plus qualitatif et social de ce métabolisme, soit sur les acteurs des différentes étapes qui le constituent, sur leur organisation technique et spatiale.

Ce rapport présente une synthèse de cette recherche. Après avoir décrit brièvement les caractéristiques matérielles de ce métabolisme révélées lors des ateliers d'écologie territoriale et déjà étudiées par de précédents travaux scientifiques (1), nous tentons d'en mener une analyse plus géographique et socio-organisationnelle via l'exploration de la distribution en tant qu'étape spécifique du système alimentaire (2). Pour finir, nous esquissons une étude sur les perspectives d'évolutions de ce pan du système alimentaire territorial en éclairant les freins sociaux et techniques qui le caractérisent (3).

1 État des lieux du métabolisme alimentaire du plateau de Saclay.

Situé à une vingtaine de kilomètres à vol d’oiseau de la capitale, le plateau de Saclay est un territoire atypique du sud de l’agglomération parisienne. D’une part, il est le premier contrefort de la Beauce du Sud francilien : c’est donc le premier large territoire ouvert et agricole que l’on rencontre lorsque l’on quitte la capitale vers le sud. D’autre part, il est le lieu d’un important projet d’aménagement qui veut faire de lui un cluster scientifique de rang international sur le modèle de la Silicon Valley californienne. Ce sont ces deux caractéristiques, agricole et urbaine, qui font sa particularité et attirent aujourd’hui sur lui les regards tant le défi de la conjonction des deux paraît difficile à atteindre. C’est ce que nous explorons brièvement dans une première partie, en renvoyant notamment à différents travaux antérieurs qui font état de cette ambivalence dans le détail (1.1). En second, nous présentons, là encore grâce à de précédents travaux, en quoi cette double vocation dessine un métabolisme alimentaire particulier, lui aussi divisé (1.2).

1.1 Le plateau de Saclay : tensions sur un territoire aux deux vocations.

1.1.1 De quel territoire parle-t-on ?

Le territoire du plateau de Saclay tel que nous l’avons étudié se compose d’une vingtaine de communes. Comme l’indique la figure 1, l’ensemble de ces dernières — hormis Les Ulis et Gometz-le-Châtel — possède une partie de son territoire située sur les hauteurs du plateau. Ainsi, ces communes ont souvent à première vue une double caractéristique : d’une part, elles peuvent avoir dans les vallées des attributs urbains très prononcés (densité, etc.) et, de l’autre, sur le plateau, des caractéristiques rurales dépaysantes en raison de leur proximité avec l’agglomération parisienne (large espaces ouverts et cultivés, hameaux villageois, fermes, etc.).

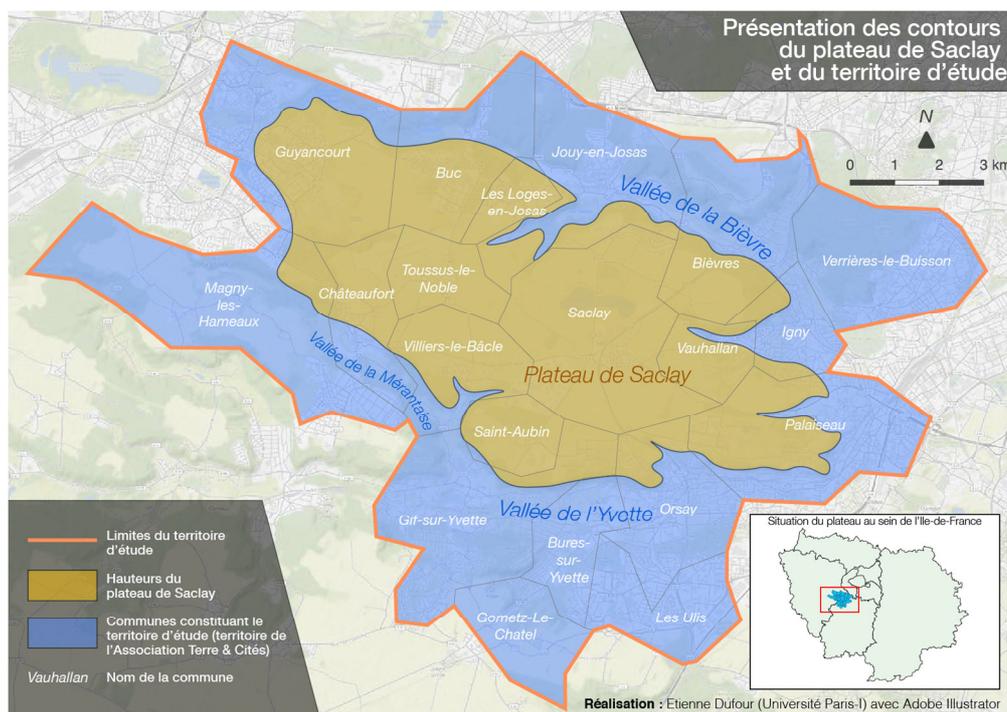


Figure 1 – Les contours du plateau de Saclay et du territoire d’étude

Ce territoire n’a pas de cohérence administrative réelle. Comme l’indique la figure 2, il se situe à cheval sur deux départements — l’Essonne au sud et Les Yvelines au nord — et sur trois intercommunalités — les communautés d’agglomération Versailles Grand Parc, Saint-Quentin en Yvelines et Paris-Saclay. Sa cohérence est donc avant tout géographique : c’est le plateau de Saclay, bordé par ses vallées, qui la lui donne. Qui plus est, au-delà de cet aspect géomorphologique, deux vocations historiques fédèrent l’ensemble

de ces communes autour du plateau. Ce dernier se trouve être central pour deux projets a priori antagoniques qu’il s’agit maintenant de présenter.

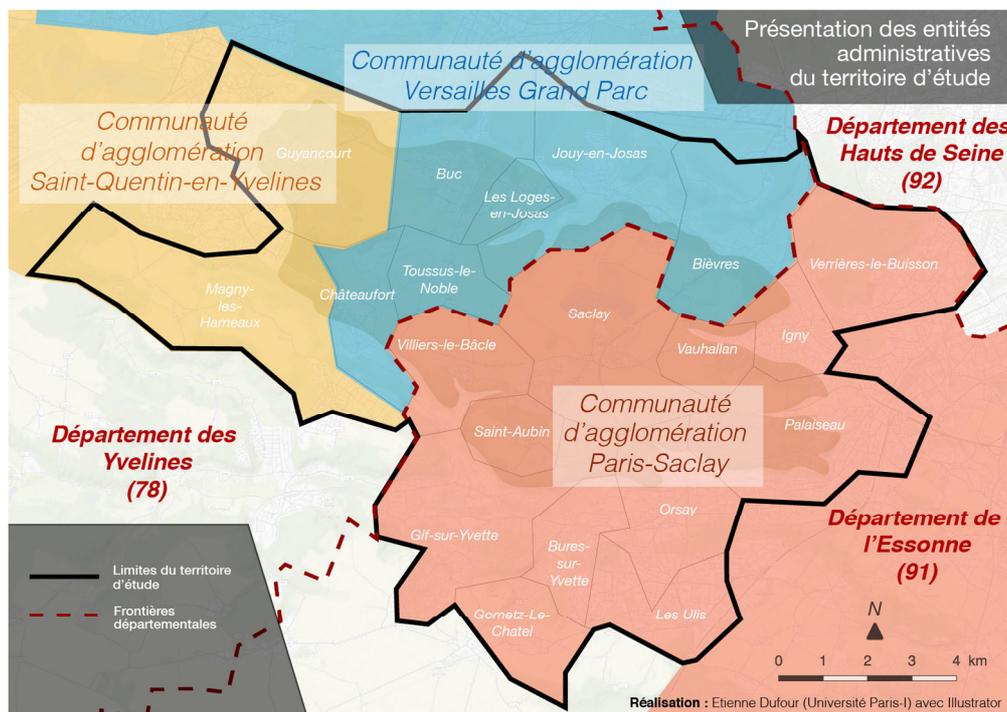


Figure 2 — Présentation des entités administratives du territoire d'étude

1.1.2 Le plateau de Saclay partagé entre agriculture et industrie de haute technologie.

La première des deux vocations du plateau de Saclay est ancienne. Les terres qui le constituent sont en effet depuis plusieurs siècles destinées à un usage agricole. Si les premières traces d'activités paysannes remontent au II^e siècle (Bouraoui, 2000, p. 81), le paysage actuel du plateau s'est dessiné à partir du XVII^e siècle, quand les marécages qui le dominaient alors sont asséchés pour alimenter en eaux les jardins de Versailles, où le roi Louis XIV décide de s'installer. Laissant à découvert une épaisse couche de limon avoisinant les deux mètres d'épaisseur (Brédif, 2004, p. 432), le plateau peut devenir le terreau fertile pour l'agriculture qu'il continue toujours d'être. À l'heure actuelle en effet, quelque 2 700 hectares (SAFER Ile-de-France, 2013) y sont encore cultivés par une vingtaine de structures à vocation agricole. Si les grandes cultures céréalières et l'agriculture conventionnelle développée au cours siècle dernier restent dominantes, on y rencontre également des exploitations moins intensives et en voie de diversification (agriculture biologique, maraîchage), de même que quelques structures dont la vocation sociale (réinsertion) ou éducative (éveil) avoisine au moins celle de ferme productive (Tedesco et al., 2017). Enfin, cette activité agricole est entourée par un écosystème d'acteurs (associations, habitants, centres de recherche) que l'on peut lui rattacher. Les agriculteurs du plateau sont par exemple regroupés et en lien avec les collectivités, les chercheurs et les habitants grâce à l'association locale Terre & Cité.

Néanmoins, comme ailleurs en Ile-de-France, cette vocation agricole est menacée. L'évolution de l'occupation des sols dans la région et au niveau local en témoigne. Celle-ci se caractérise par une progression de l'urbanisation provoquée par la croissance de l'agglomération parisienne (SAFER Ile-de-France, 2013, p. 19). Sur le territoire étudié, certaines communes comme Guyancourt, Palaiseau, Bièvres ou Saclay ont largement participé à ce changement de mode d'occupation du sol. Qui plus est, le plateau est le lieu d'un important projet d'urbanisation dont le but de soutenir la création d'un pôle de recherche et d'enseignement de haut rang. Ce dernier participe depuis le début de sa mise en œuvre en 2009 à la raréfaction des terres arables du plateau en condamnant quelque 400 nouveaux hectares à l'urbanisation.

Devenu une Opération d'intérêt national (OIN) par le biais d'un décret et mis en œuvre par l'Établissement Public d'Aménagement Paris-Saclay (EPAPS), ce projet vient parachever l'autre vocation historique — quoique plus récente — du plateau de Saclay : celle d'être un territoire où la recherche scientifique est prédominante dans l'activité économique. En effet, depuis le début du XX^e siècle, mais aussi et surtout depuis la fin de seconde guerre mondiale, le territoire du plateau voit se développer de plus en plus de centres de recherche privés (Renault, Orange, Danone, Thalès,...) comme publics (Centre d'Étude Atomique, CNRS, Synchrotron Soleil), de même que des établissements d'enseignement supérieur (Supélec, HEC, École Polytechnique, Université Paris-Sud, AgroParistech). L'objectif de l'OIN est de renforcer cette vocation scientifique et de la hisser à un niveau international. Son corrélat est le développement urbain (infrastructures de transports, zones d'habitats, zones commerciales, etc.) et l'attraction d'une population urbaine et particulièrement formée.

Aujourd'hui, ces deux logiques antagoniques — développement agricole rural et développement d'un cluster scientifique et urbain — forment un schisme sur le plateau de Saclay. Nonobstant, cette scission n'est qu'apparente (Brédif, 2004, pp. 423-542) : un consensus existe parmi les acteurs territoriaux autour de la volonté de promouvoir un projet qui ne met en péril ni l'activité agricole reconnue comme « *clé de voûte du caractère exceptionnel du plateau* » (Brédif, 2004, p. 508) ni le projet de cluster déjà bien avancé et qui s'enracine lui aussi peu à peu. Il convient donc de penser un développement du territoire qui parvienne à créer des liens entre ces deux parties afin de les renforcer mutuellement et d'assurer leur maintien. Le présent rapport portant sur la question alimentaire sur le territoire s'inscrit dans cette recherche de synergies à l'échelon local entre ville et territoires ruraux.

1.2 Le métabolisme alimentaire découplé du plateau de Saclay : entre déterritorialisation et reconnexion.

Ce territoire à la fois urbain et rural possède un métabolisme alimentaire particulier sur lequel il convient de se pencher (cf. figure 3). Ce dernier, réalisé par Camille Tedesco et Yoann Verger (2017), respectivement agronome et économiste, schématise le système alimentaire territorial tel qu'il fonctionne aujourd'hui. De manière assez frappante, il atteste de la déconnexion qui existe entre les terres agricoles du plateau et les zones urbanisées où réside la population ou où se trouvent les activités économiques.

Il représente, sous forme de flèches reliant un espace ou une activité à un ou une autre, les flux de matière organique qui circulent sur le plateau de Saclay mesurés en tonnes par année¹. Ainsi, on apprend que les terres arables du plateau produisent annuellement 880 tonnes de légumes directement consommées par les habitants des villes voisines tandis que, dans le même temps, plus de 25 000 tonnes de céréales sont produites sur le territoire, mais exportées en dehors de celui-ci.

Nous pouvons en retenir un fait principal. En termes techniques, il est possible d'affirmer que ce métabolisme est très largement ouvert, c'est-à-dire que les flux qui entrent et qui sortent du territoire sont beaucoup plus importants et volumineux que ceux qui y demeurent. Pour le dire encore autrement, les flux qui le constituent dépendent largement de l'extérieur et s'inscrivent dans un système alimentaire linéaire : très peu de boucles de flux existent et, lorsqu'elles sont présentes, elles sont peu volumineuses (et quoique leur volume a augmenté ces dernières années). Exprimé de manière moins formelle, cela revient à dire que l'agriculture n'est pas ou très peu connectée aux zones urbaines qui la bordent : la production alimentaire locale n'est majoritairement pas en lien avec la consommation alimentaire locale. Le système alimentaire du plateau de Saclay est *déterritorialisé* : il repose essentiellement sur les territoires extérieurs.

Une fois ce constat dressé, il convient pour la recherche scientifique de saisir les causes de cette déterritorialisation. Si certaines sont directement imputables à l'activité agricole comme cela a déjà pu être attesté par de précédents travaux (Tedesco et coll., 2017) — une production trop spécialisée et pas assez en lien avec la demande alimentaire locale, un manque de capacité de transformation des productions alimentaires brutes sur le territoire —, notre objectif est d'aller voir si des explications à ce métabolisme

¹ D'autres schémas existent et mesurent ces flux en quantité d'azote, de phosphore ou d'énergie. Dans notre cas, c'est celui-ci, qui exprime les transferts de matière en tonnes, qui semble le plus pertinent puisqu'il figure, par le poids des productions, le volume des denrées alimentaires en circulation et donc les ressources qu'il faut mobiliser pour leur transport.

alimentaire ouvert peuvent être trouvées du côté de la distribution alimentaire (et de la manière dont elle est organisée majoritairement). Dans la suite, nous explorons donc les acteurs, le fonctionnement et l'organisation territoriale de cette autre étape centrale du système alimentaire faisant le lien entre la production alimentaire et la consommation pour éclaircir la part de la déterritorialisation que l'on peut lui imputer.

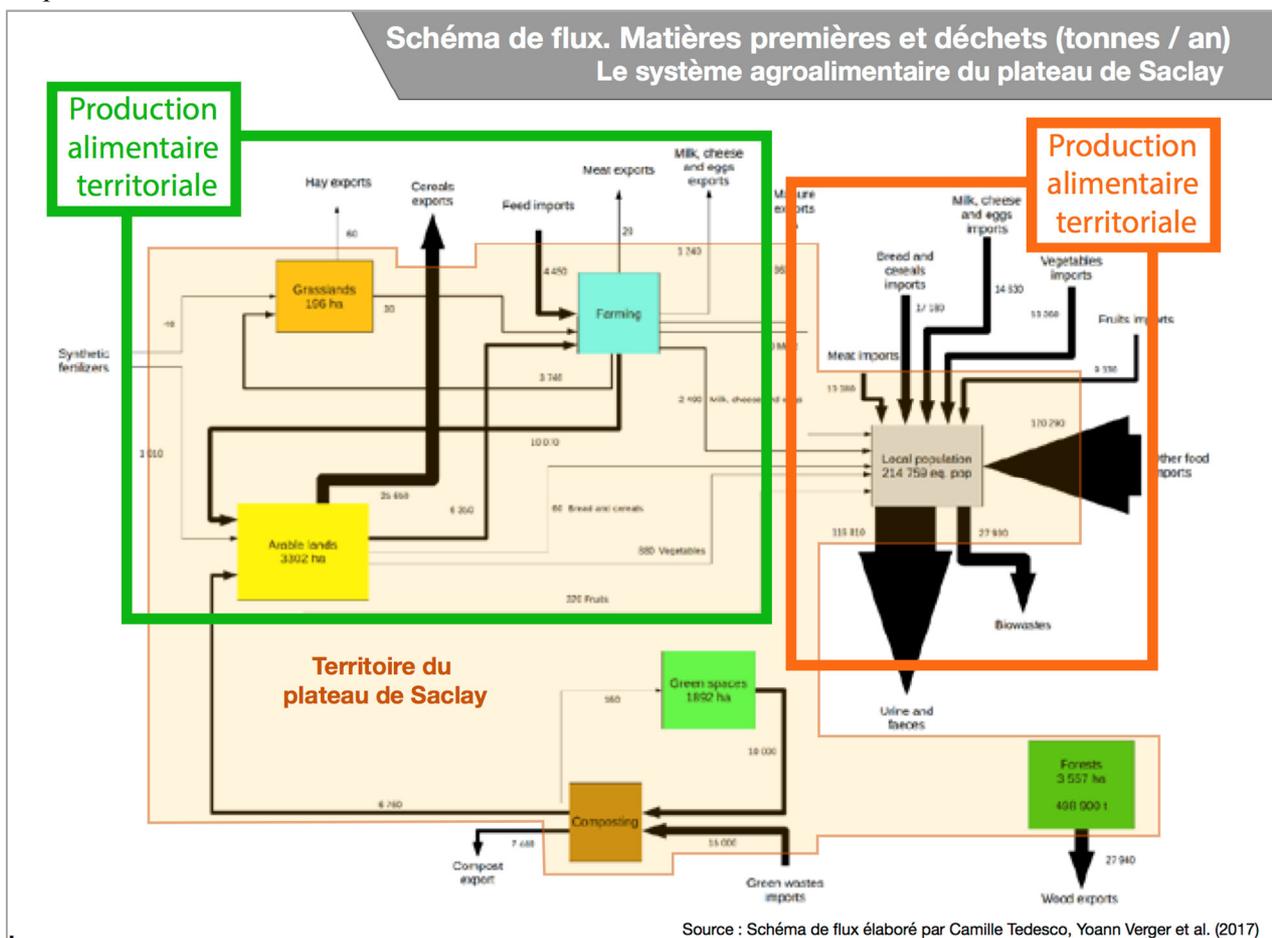


Figure 3 — Schéma de flux. Matières premières et déchets (tonnes/an).
Le système agroalimentaire du plateau de Saclay.

2 L'extraterritorialisation du métabolisme alimentaire à la loupe de la distribution

Pour comprendre la dissociation des flux alimentaires et plus précisément pourquoi rares sont les denrées à la fois produites *et* consommées sur le territoire, il faut étudier avec attention le système alimentaire, ses acteurs et l'organisation technique qui est la leur et qui caractérise leur fonctionnement. Si l'on sait que les productions alimentaires du plateau agricole sont (encore) peu en lien avec la demande locale des habitants et que cela explique en partie la déconnexion des flux, il est important aussi de se soucier du fonctionnement de la distribution et des acteurs qui composent cet autre pan central du système alimentaire.

Dans cette partie, nous présentons parmi l'ensemble des nombreux et différents acteurs de la distribution alimentaire — producteurs, commerçants, restaurateurs commerciaux, restauration publique, restauration d'entreprise, etc. — deux cas particuliers dont le fonctionnement peut aussi expliquer la déconnexion des flux. En premier, nous explorons la grande distribution et son organisation logistique, peu conciliable avec la construction de circuits alimentaires à l'échelon local (2.1). En second, nous présentons un état des lieux de la restauration collective publique : bien que de plus en plus soucieuse de la qualité et de

l'origine de ses approvisionnements, elle reste encore très dépendante, en raison des acteurs qui la gèrent, son organisation territoriale et son fonctionnement logistique, de territoires extérieurs (2.2).

2.1 Le fonctionnement extraterritorial de la grande distribution à l'échelle du plateau de Saclay.

Nous présentons ici en premier le poids de la grande distribution relativement aux autres commerces alimentaires afin de présenter son rôle majeur dans l'approvisionnement du territoire (2.1.1). En second, l'exploration de son fonctionnement logistique permet de comprendre comment celle-ci organise la déterritorialisation des flux (2.1.2).

2.1.1 La domination relative de la Grande Distribution sur la distribution alimentaire commerciale.

Comme l'indique le tableau ci-dessous (*figure 1*), on dénombre au total, au 31 juillet 2017, 144 commerces d'alimentation sur le plateau de Saclay. La proportion des différentes catégories référencées n'est pas du tout identique si l'on considère la somme de leurs effectifs ou de leurs surfaces. Ainsi, si 57,6 % des magasins présents sur le territoire sont des petits commerces spécialisés et des boutiques d'artisanat commercial (boulangerie, boucherie, etc.), ils ne représentent que 7,3 % de la surface de vente totale du territoire. En faisant donc l'estimation — de manière approximative² — que la surface de vente soit proportionnelle aux flux de marchandises alimentaires écoulés par le magasin, ce sont les enseignes de la grande distribution qui sont majoritaires sur le territoire et drainent les flux alimentaires les plus importants. Néanmoins, on peut aussi noter que le commerce local de proximité, bien que ne totalisant que de faibles surfaces de vente, reste assez dynamique sur l'ensemble du plateau — et l'on ne voit pas encore sur le territoire des centres-ville, comme ailleurs en France, désertés ce type de petits commerces³.

Tableau 1 — Nombre de commerces par types ou catégories

<i>Sources des données : OpenStreetMap et données de terrain personnelles.</i>	Effectif	Effectif/total (%)	Surface	Surface/Surface totale (%)
Commerces spécialisés et artisanat commercial :	83	57,6 %	4150	7,3 %
dont boucheries et charcuteries :	16	11,1 %	800	1,4 %
dont boulangeries et pâtisseries :	49	34,0 %	2450	4,3 %
dont primeurs :	10	6,9 %	500	0,9 %
dont poissonneries :	3	2,1 %	150	0,3 %
dont fromageries :	2	1,4 %	100	0,2 %
dont caves à vin :	3	2,1 %	150	0,3 %
Petits commerces généralistes (<300 m2) :	32	22,2 %	4350	7,7 %
dont commerces indépendants :	13	9,0 %	1230	2,2 %
dont supérettes intégrées et franchisées :	19	13,2 %	3120	5,5 %
Grandes et moyennes surfaces (>300 m2) :	29	20,1 %	48 170	85,0 %
dont commerces indépendants :	1	0,7 %	350	0,6 %
dont magasins intégrés et franchisés :	28	19,4 %	47 820	84,4 %
TOTAL :	144	100,0 %	56 670	100,0 %

² En effet, la taille du flux de marchandises que supporte un magasin n'est pas uniquement corrélée à sa surface de vente. Un magasin de petite taille peut écouler des flux de marchandises plus importants qu'un magasin d'une taille plus grosse : cela dépend de la vitesse de rotation des stocks. Celle-ci a d'ailleurs tendance à se réduire lorsque la surface du magasin augmente. Néanmoins, faute d'avoir accès pour l'ensemble des commerces du plateau à cette donnée – par ailleurs difficilement accessible –, nous pouvons estimer ainsi, par la surface commerciale utile du magasin, les différentes contributions des commerces locaux à la distribution des flux alimentaires auprès de la demande locale.

³ Le rapport de l'Inspection Générale des Finances et du Conseil Général de l'Environnement et du Développement Durable sur la revitalisation commerciale des centres-ville (Duhamel et coll., 2016) rappelle l'état de la situation dans certaines communes (p. 5) où la vacance commerciale dépasse les 15% et atteint des niveaux records comme à Béziers (24,4%), Châtellerauld (22,5 %) ou Forbach (21,9 %).

Bien entendu, cette grande distribution dominante n'est pas un ensemble homogène. Il existe des enseignes de chaînes de supermarchés nationales (Carrefour, Simply Market, Lidl), d'autres de rayonnement plus régional (Franprix) et certaines d'entre elles sont détenues par des commerçants indépendants (le magasin d'alimentation biologique La Menthe Poivrée à Gometz-le-Châtel par exemple). De même, la taille des enseignes peut largement varier, allant de la supérette de quartier de quelques dizaines ou centaines de m² de surface de vente au grand centre commercial Carrefour de Les Ulis (15 000 m² au total).

Aussi, comme l'indique la figure 4, ces enseignes de grande distribution sont majoritairement situées dans les vallées qui bordent le plateau, c'est-à-dire dans le cœur des agglomérations, là où le tissu urbain est le plus dense. Rares sont celles installées sur les hauteurs, du fait de la faiblesse des densités de population : les communes que l'on y trouve ne dépassent souvent pas les 5 000 habitants. L'implantation des enseignes de grande distribution dessine là encore une géographie inégale. Elle reflète la logique urbaine présente sur le territoire. Celle-ci tend ces dernières années à se renforcer : preuve en est l'installation depuis le début des années 1990 de quelques enseignes sur les hauteurs du plateau. D'abord investi par de petites structures (supérettes) affiliées à de grandes chaînes commerciales, le plateau voit aujourd'hui des commerces de taille beaucoup plus importante se développer : le Simply Market de Saclay, qui a ouvert ses portes en 2012, va être rejoint d'ici fin 2018, selon les informations recueillies auprès de l'EPAPS, par deux autres grandes surfaces de proximité dont les locaux sont en cours de construction au sein de la Zone d'Aménagement Concerté (ZAC) du Moulon, sur les communes d'Orsay et de Gif-sur-Yvette.

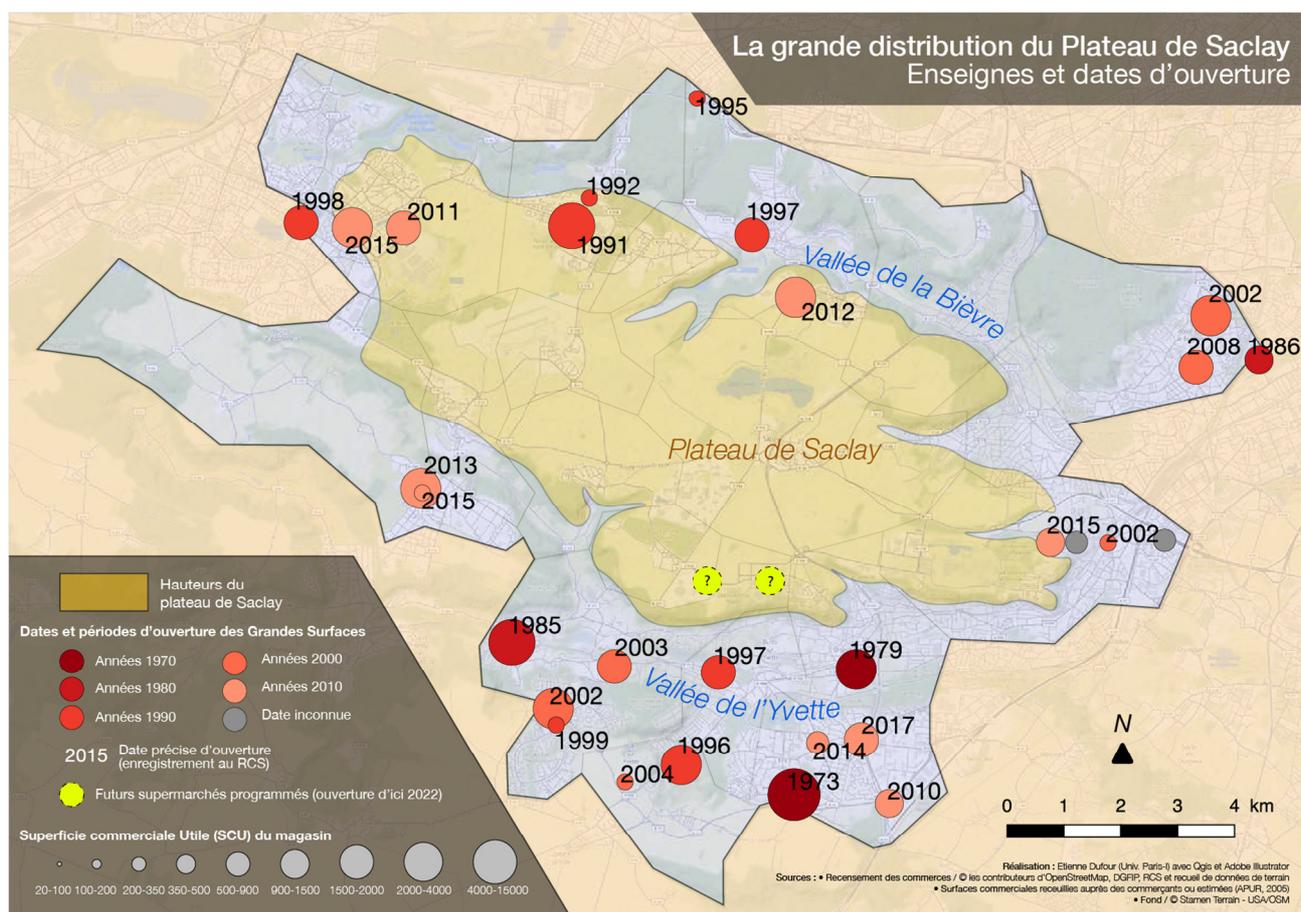


Figure 4 – La grande distribution du plateau de Saclay. Enseignes et dates d'ouverture.

En bref, pour conclure sur la domination de la grande distribution et avant d'aborder sommairement son fonctionnement, nous pouvons indiquer que, par rapport à la situation qui prévalait il y a cinquante ans tout juste, à l'époque où le plateau de Saclay était encore considéré comme « *le bout du monde ou presque* » (Planchais, 1980, cité par Bouraoui, 2000), le territoire étudié est aujourd'hui bien intégré l'aire de chalandise de la grande distribution alimentaire. Certes, quelques déséquilibres territoriaux, correspondant aux ruptures topographiques et urbain/rural du territoire, demeurent. Le cœur du plateau de Saclay — le territoire de l'actuelle Zone de Protection Naturelle, Agricole et Forestière (ZPNAF) — est ainsi assez

préservé de l'installation des grandes surfaces. Toutefois, dans l'ensemble, c'est bien la grande distribution qui domine la distribution alimentaire du territoire (les ratios des surfaces commerciales par catégories de commerces nous le rappelle très clairement).

2.1.2 L'organisation logistique de la grande distribution au-delà du territoire et ses conséquences.

Le fonctionnement de la grande distribution au niveau local et les liens qu'elle tisse ou non avec le territoire peuvent être étudiés de différentes manières. En particulier, pour faire preuve de concision, nous n'évoquons ici que son organisation logistique — et encore, seulement de manière partielle —, entendue ici comme un dispositif technique⁴.

Sans juger de l'efficacité de ces dispositifs techniques logistiques ou de leur performance par rapport à d'autres modèles existants, il convient de prendre conscience de leur importante extraterritorialisation actuelle, caractérisée par une fragmentation ou une dispersion importante des supports logistiques. La figure 5 ci-dessous permet en outre de représenter ce trait caractéristique de la grande distribution, qui n'est bien sûr pas spécifique au plateau de Saclay.

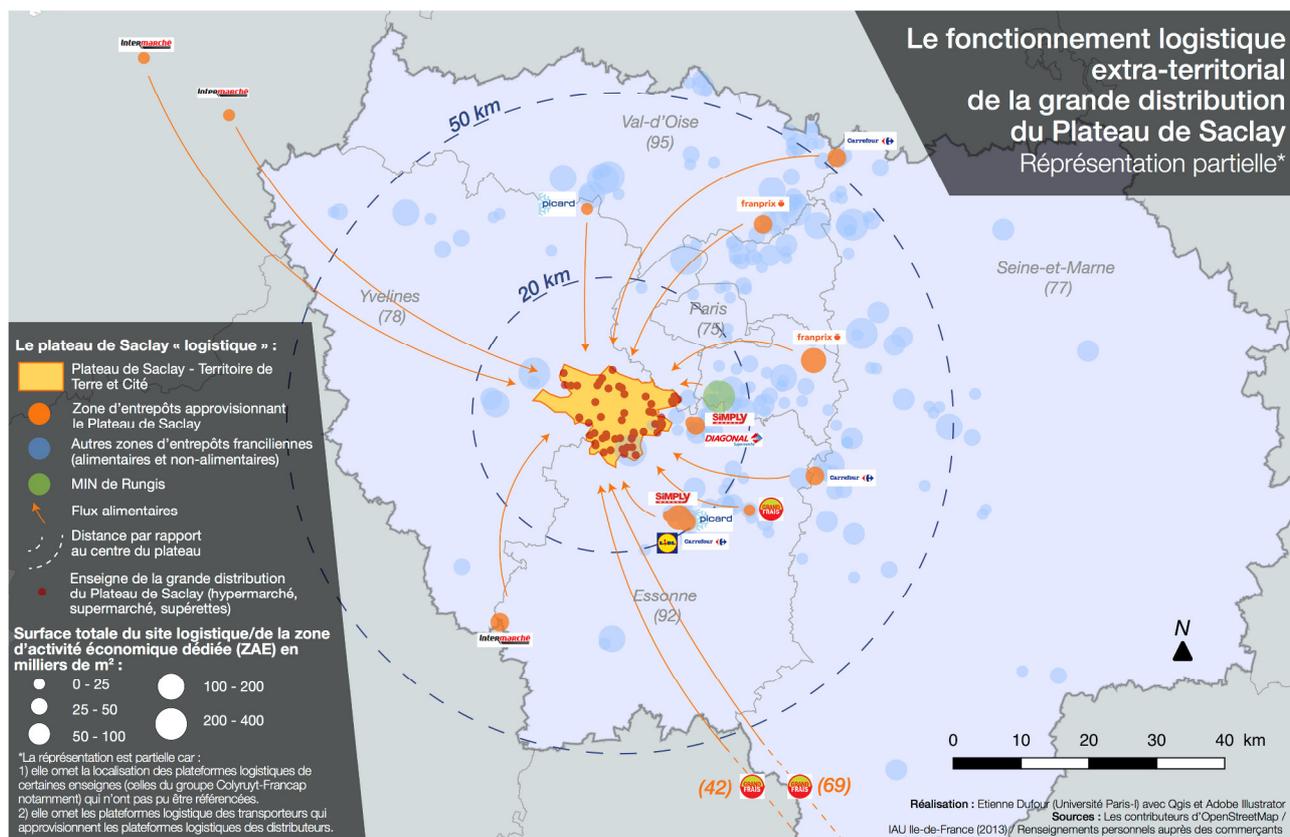


Figure 5 – Le fonctionnement logistique extraterritorial de la grande distribution du plateau de Saclay

⁴ Par ces termes, nous entendons des structures ou des outils mis en œuvre ou déployés par les sociétés humaines pour répondre à des objectifs (plus ou moins) cruciaux tels que l'alimentation. La technique est ici entendue comme un « acte traditionnel efficace » au sens de l'anthropologue Marcel Mauss (1936). « Acte » en tant que c'est une action ou un ensemble d'actions ; « traditionnel » en tant qu'il est et peut être transmis de générations en générations et « efficace » en tant qu'il produit un résultat qui satisfait les attentes que l'on avait de lui. Comme le précise Sabine Barles (2017), la technique « constitue en particulier le médium entre les humains et leur environnement proche ou lointain ». Etudier les « dispositifs techniques » revient ainsi à étudier la relation que les humains entretiennent avec leur environnement.

Cette carte donne un aperçu de la géographie de ce dispositif technique logistique. Bien entendu, les différentes plateformes repérées permettent d’approvisionner bien plus que le strict territoire étudié. Aussi, cet aperçu est partiel : de nombreux entrepôts logistiques permettant de réapprovisionner les enseignes du groupe Colruyt-Francap (Coccinelle Service, Votre Marché, Epi Service, etc.) n’ont pu être répertoriés. À ceci près cependant, cela donne une idée d’une des formes de ce que l’on peut appeler l’extraterritorialisation du fonctionnement — ici, alimentaire — des territoires. Cela ne constitue pas pour autant une surprise : il est logique, étant donné que le territoire repose sur des flux alimentaires largement extérieurs au territoire (Tedesco, 2017), que les supports logistiques associées le soit également. Néanmoins, c’est l’ampleur de cette extraterritorialisation qui peut être marquante.

En effet, le plateau de Saclay, en tant que territoire relativement peu peuplé par rapport au reste de l’agglomération dans lequel il se trouve (entre autres causes), n’a jamais constitué le point focal à partir duquel la logistique de la grande distribution francilienne s’est organisée. Certaines enseignes du plateau sont de fait, comme dans le cas de Franprix, plus éloignées de la plateforme logistique qui les approvisionne — et donc aussi moins accessibles — que les enseignes du même groupe qui se trouvent pourtant au cœur de la ville de Paris. Les chaînes de grande distribution ont en effet historiquement construit leur logistique d’approvisionnement de manière très centralisée, à l’échelle du territoire national ou bien de grandes régions. C’est particulièrement le cas pour l’Île-de-France où, comme on peut le constater, le maillage logistique des enseignes est pour chacune très centralisé et est organisé autour de la capitale et non pas de manière fine, à l’échelle de plus petits territoires infrarégionaux.

Il en découle que chaque enseigne de grande distribution installée sur le territoire est obligatoirement dépendante d’une plateforme logistique extérieure pouvant lui être parfois très éloignée. C’est le cas par exemple des magasins Grand Frais de Guyancourt ou d’Orsay qui sont approvisionnés depuis des plateformes situées dans l’aire urbaine lyonnaise. De plus, cela peut avoir des conséquences pour la création ou le renforcement de liens entre la production locale et la distribution alimentaire locale, c’est-à-dire pour le renforcement d’un système alimentaire territorial. Pour pouvoir commercialiser leurs produits dans une grande surface située à proximité, les producteurs du plateau qui le souhaiterait doivent, en théorie, approvisionner plutôt la plateforme logistique régionale du groupe que directement le magasin dont ils sont voisins. En pratique, des approvisionnements en direct sont possibles, mais d’après les entretiens réalisés auprès de quelques directeurs ou employés des enseignes de grande distribution du territoire (Carrefour, Simply Market, Intermarché), ils ne sont pas prioritairement envisagés et leur mise en œuvre n’est pas facilitée.

Néanmoins, notons qu’il est à l’inverse possible de remarquer que, relativement à d’autres territoires d’Île-de-France et malgré cette forte centralisation des plateformes logistiques, l’est du plateau de Saclay bénéficie d’une localisation assez stratégique en matière de logistique alimentaire. Il est situé à proximité du Marché d’intérêt national (MIN) de Rungis — central pour son approvisionnement en fruits et légumes — et de plusieurs groupements de grandes plateformes logistiques organisées autour d’Orly, Brétigny-sur-Orge et Évry/Corbeil-Essonnes. Les sites logistiques des enseignes du plateau telles que Simply Market, Picard, Diagonal ou Lidl sont ainsi situés dans un rayon assez proche du cœur du plateau de Saclay (entre 5 et 20 km) et rapidement accessible par le biais de la Francilienne (RN104) au sud ou l’autoroute A86 au nord. Cela peut participer à la réduction des distances de livraisons de certains magasins et vient très partiellement relativiser les conséquences de l’extraterritorialisation de la grande distribution évoquées plus haut.

L’étude de la grande distribution, de ses acteurs et de son organisation logistique permet ainsi de comprendre en quoi la distribution peut elle aussi jouer un rôle dans l’ouverture des flux de matière alimentaire. Alors que c’est théoriquement elle, en tant qu’actrice dominante de l’étape de la distribution alimentaire, qui pourrait massivement faire le lien entre la production et la consommation au niveau local, elle est organisée logistiquement — mais aussi en matière de pouvoir décisionnel comme on peut le démontrer par ailleurs — d’une telle manière qu’il est complexe de faire émerger les liens sur le territoire. Elle participe donc largement, dans l’état actuel, à la déterritorialisation des flux alimentaires.

2.2 La restauration collective des villes du territoire : un fonctionnement local marginal

L'exploration des acteurs et du fonctionnement de la restauration collective permet également de comprendre comment s'organise, d'une autre manière que pour la grande distribution et à un degré moindre, la déterritorialisation des flux. En premier lieu, nous rappelons ici comment est structurée la restauration collective scolaire publique sur le territoire (2.2.1) avant de porter un éclairage sur la restauration collective scolaire publique et ses liens avec l'agriculture locale (2.2.2). Pour terminer, nous tentons pour elle aussi de révéler son organisation logistique rendant les communes du territoire très dépendantes à l'égard d'acteurs extérieurs (2.2.3).

2.2.1 La structuration de l'offre en matière de restauration collective.

En dehors de l'activité commerciale, sur le territoire du plateau de Saclay comme ailleurs, la distribution alimentaire repose également sur la restauration collective. Celle-ci peut se décliner principalement en restauration scolaire, universitaire et d'entreprise même s'il ne faut pas oublier la restauration communale à destination des sites administratifs et des maisons de retraite.

Au total, grâce à la compilation de données issues de différentes sources (DRIAAF, OpenStreetMap) et aux corrections que nous avons pu y apporter, il a été possible de dresser l'inventaire des sites de restauration collectifs sur le territoire et d'en estimer le nombre (280). Les deux tiers sont des restaurants scolaires — de la crèche au lycée. Sauf pour les collèges et les lycées, qui servent entre 20 000 et 100 000 repas par an, ce sont généralement de petits restaurants, qui ne distribuent qu'autour de 200 repas par jour (soit environ 35 000 par an). Toutefois, selon les données qui ont pu être récupérées auprès des communes, les seules cantines scolaires des écoles du plateau et des vallées distribuent environ 3,1 millions de repas chaque année. Il faut ajouter à cela un million de repas consommés dans les collèges (Source : calcul à partir des données de la DRIAAF, 2012) et environ la même quantité dans les lycées du territoire. On peut estimer, sans risquer une erreur importante, que le nombre de repas servis par la restauration scolaire dépasse sur le plateau les cinq millions annuels. Du fait du maillage très fin tissé par ces restaurants scolaires, ils peuvent être générateurs de connexions importantes avec les autres acteurs alimentaires, et notamment les agriculteurs et les commerces locaux (Labonne, 2009 ; Foussat, 2012)⁵.

À cela, nous pouvons rajouter une cinquantaine de restaurants d'entreprise répartis parmi les communes considérées et les très nombreux sites de restauration universitaire concentrés dans la vallée de l'Yvette (communes de Bures-sur-Yvette et Orsay) ou sur la zone du Moulon (Polytechnique, Supélec, IUT d'Orsay,...). Certains de ces restaurants, comme ceux du Centre d'étude atomique (CEA) à Saclay ou ceux du Comité d'entraide sociale de la faculté d'Orsay (CESFO), sont à l'origine de flux très importants : chaque année, chacune de ces deux entités distribue autour d'un million de repas (Labonne, 2009, p. 14 ; Foussat, 2012, p. 14). À elle deux, elles fournissent 1 % de l'ensemble des repas consommés chaque année sur le territoire — au nombre de 209 millions selon l'estimation réalisée par Camille Tedesco et al. (2017) —, ce qui est non négligeable.

L'ensemble de cette restauration collective présente sur le territoire mobilise de nombreux acteurs différents. D'un côté, on trouve les gestionnaires en charge du service public de restauration : cela va des communes pour les cantines scolaires et les maisons de retraite au Conseil Régional pour les lycées en passant par les conseils généraux des départements de l'Essonne et des Yvelines pour les collèges, les dirigeants d'Université ou le CROUS de Versailles pour les restaurants universitaires et les chefs d'entreprises pour les restaurants d'entreprises. De l'autre, on trouve les prestataires de service : il s'agit parfois de la même entité juridique que précédemment lorsque le site de restauration est géré directement. Cependant, dans la majorité des cas sur le plateau de Saclay, la prestation de service est déléguée à une entreprise de restauration collective (ERC) extérieure (cf. figure 6 pour le cas de la restauration scolaire

⁵ On notera les critiques ou les réserves que l'on peut émettre à cet égard et qui ne sont pas abordés en détail dans ce rapport. En outre, si la restauration collective scolaire peut théoriquement assurer des débouchés importants pour les producteurs locaux, de nombreuses contraintes existent (en termes financier ou bien de normes sanitaires ou hygiéniques) et la restauration scolaire se caractérise également par sa discontinuité (elle ne peut servir de débouchés qu'au cours des périodes scolaires, ce qui exclue une bonne partie de l'année).

municipale). On rencontre alors souvent de grands groupes nationaux ou internationaux comme les entreprises Elior, Compass ou Sodexo.

C'est le fonctionnement logistique de la restauration collective organisée par ces derniers types d'acteurs, chargé de la confection des repas et des approvisionnements, que nous présentons dans la partie 2.2.3 suivante. En attendant, nous proposons en second lieu d'effectuer un aperçu plus détaillé d'une partie seulement de cette restauration collective : celle gérée par les communes, soit l'ensemble des cantines scolaires des écoles publiques et quelques restaurants administratifs ou de maisons de retraites.

2.2.2 La restauration municipale du plateau de Saclay : des liens faibles émergents et disparates avec la production locale.

Pour donner un aperçu de l'état des liens que tisse la restauration collective avec le territoire et ses productions agricoles locales, il nous a semblé pertinent d'étudier et de présenter plus en détail un pan seulement de ce mode de distribution alimentaire. C'est le cas ici de la restauration collective scolaire gérée par les communes. Pour rappel, elles distribuent environ trois millions de repas par an.

Comme le présente la figure 6 ci-dessous, ce type de restauration collective est très largement délégué à des sociétés de restauration collectives privées (essentiellement les grands groupes industriels que sont Elior, Sodexo ou Compass). Seules trois communes sur vingt gardent cette compétence au sein de leurs services. Pour autant, cela ne semble pas avoir de conséquences sur la possibilité d'établir des liens avec la production alimentaire locale puisque onze communes, parmi lesquelles deux en gestion directe et neuf en gestion déléguée, déclarent avoir directement recours à (pour les deux premières), ou exiger (pour les autres), une certaine part de produits locaux dans la préparation de leurs menus. Si le mode de gestion ne semble donc pas être un critère discriminant pour l'intégration ou non de produits issus de territoires proches⁶, on verra qu'il peut avoir un rôle en matière de circuit logistique de distribution et de dépendance envers une infrastructure extraterritoriale conséquente (voir 2.2.3).

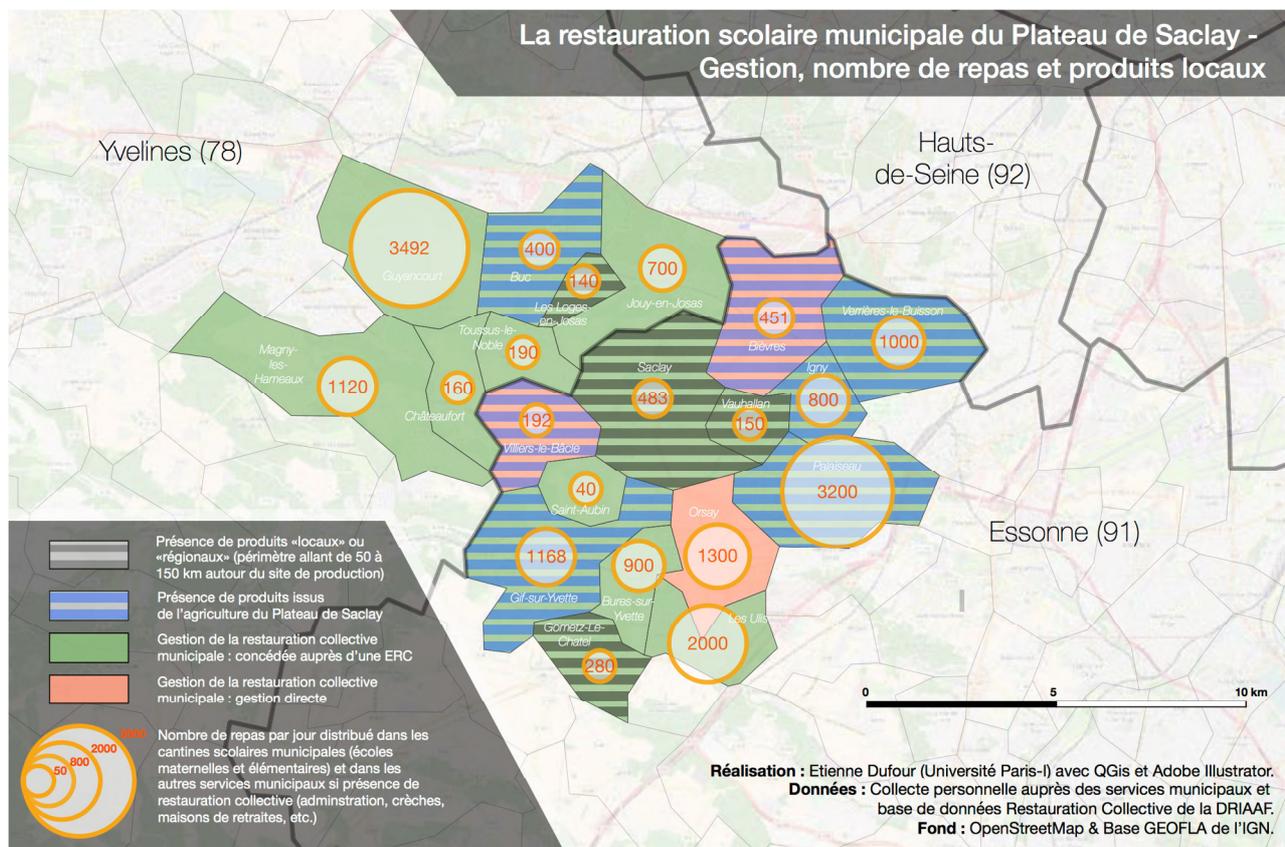


Figure 6 – La restauration scolaire municipale du plateau de Saclay. Gestion, nombre de repas et produits locaux.

⁶ Cela avait déjà été constaté par Darly et Aubry (2014, §55) dans une étude portant sur le cas général de l'Île-de-France.

Aussi, il est à noter qu'entre toutes ces communes, la définition du périmètre des approvisionnements locaux est variable. Il s'agit dans sept cas sur onze du plateau de Saclay. Les fermes de Viltain (lait, yaourt) à Saclay et Jouy-en-Josas et Vandame (pain) à Villiers-le-Bâcle sont très sollicitées, mais il peut aussi s'agir des Jardins de Cocagne (légumes) à Vauhallan ou de la Ferme de Charles Monville (volailles) à Bièvres. Dans les autres cas, il s'agit d'un périmètre plus large négocié avec les sociétés de restauration collective. Ce dernier peut être plus ou moins étendu selon le résultat de la négociation et la volonté politique ou l'exigence de l'équipe municipale : il s'étend généralement entre 50 et 200 kilomètres autour du site de consommation ou de production (et la différence entre l'un et l'autre n'est pas sans conséquences).

Ces connexions entre production locale et restauration collective communale sont récentes et elles se sont renforcées ces dernières années, notamment grâce à l'action d'une association locale (Terre & Cité) qui travaille entre autres à la mise en place de ces échanges depuis 2009 (Labonne, 2009). Bien entendu, ces approvisionnements locaux issus du territoire demeurent faibles et sont à relativiser : la majorité des produits consommés dans les cantines scolaires sont issus de fournisseurs nationaux ou internationaux, de grandes entreprises du secteur de l'agroalimentaire (SOCOPA, DAVIGEL ou POMONA, en guise d'exemple respectivement pour les produits carnés, frais ou maraîchers) dont la logique d'approvisionnement est loin d'être territoriale. Néanmoins, on notera que les flux locaux sont en augmentation — par effets d'imitation et d'entraînement, certaines nouvelles communes pourraient elles aussi en exiger dans un futur proche — et qu'au-delà des liens matériels qu'ils tissent, ils ont une dimension symbolique et éducative importante.

2.2.3 Le fonctionnement logistique de la restauration collective scolaire municipale.

Enfin, grâce à un recueil de données géographique (SIG) et des entretiens réalisés avec quelques gérants de la restauration collective du territoire (ex-gérant de la cuisine centrale d'Orsay, direction des entreprises Elixor et Sodexo), un constat a pu être dressé : le fonctionnement des structures de restauration collective publique repose lui aussi, tout comme la grande distribution (voir 2.1.2 plus haut), sur une logistique largement extraterritoriale qui rend le territoire peu autonome et peut le contraindre dans la création de liens avec la production locale.

La figure 7 permet en l'occurrence de distinguer la dépendance du territoire envers des cuisines centrales externes et parfois très lointaines. En effet, seules quatre cuisines sur les quinze qui approvisionnent les 180 restaurants scolaires municipaux sont situées sur le territoire. En guise d'exemple, les cantines scolaires de la ville de Bures-sur-Yvette sont livrées quotidiennement en liaison froide⁷ depuis une cuisine d'Orléans, située à plus d'une centaine de kilomètres de là. Si la liaison froide est privilégiée par les sociétés de restauration collective, on note que le passage à ce mode de livraison et de distribution s'accompagne souvent de la disparition des installations communales permettant une production propre comme cela a pu nous être décrit au cours d'un entretien mené avec le responsable de la cuisine centrale d'Orsay⁸. Dans la majorité des cas, les plats sont préparés quelques jours à l'avance dans des cuisines extérieures au territoire et sont livrés par camions frigorifiques quotidiennement en parcourant entre 10 et 110 kilomètres.

Cette organisation, provoquée notamment par la délégation du service public de la restauration communale à des sociétés de restauration collective, peut rendre la création de liens entre producteurs et restaurateurs plus complexe au niveau local, car elle augmente parfois fortement la distance entre le lieu de production (ou de transformation agricole) et le lieu de préparation des repas. Aussi, cela soulève une question sur la détermination du périmètre des approvisionnements locaux : doivent-ils être centrés sur la commune, où sont donc *consommés* les repas, ou bien sur le lieu où ces derniers sont *produits* ? D'un point

⁷ La liaison froide est un mode de restauration collective différée, dans lequel il existe une discontinuité spatiale et temporelle entre le moment où le repas est fabriqué et le moment où il est consommé : les produits sont fabriqués bien avant leur consommation dans une cuisine disjointe du lieu de restauration. A l'inverse de la liaison chaude où les repas sont conditionnés juste après la préparation, livrés à une certaine température (+63°) aux restaurants et consommés le jour même, les repas distribués en liaison froide sont conditionnés, refroidis, stockés (pendant parfois quelques jours) et transportés en dessous d'une certaine température, puis réchauffés sur le lieu de consommation afin d'être servis et consommés.

⁸ Entretien du 5 juillet 2017 avec le gérant de la cuisine centrale d'Orsay.

3 Quel avenir pour le métabolisme alimentaire du plateau ? Une esquisse de prospective sociotechnique.

Pour dépasser le constat réalisé grâce au schéma de flux du territoire selon lequel le système alimentaire du plateau de Saclay est largement ouvert et après avoir exploré en quoi cela pouvait être se traduire au travers des acteurs, du fonctionnement et de l'organisation de la grande distribution d'une part et de la restauration collective d'autre part, nous terminons ce rapport par une esquisse de prospective sur l'avenir du métabolisme alimentaire du plateau de Saclay. L'objet de cette partie vise en effet à donner un éclairage sur les éléments actuels, relevés dans le travail réalisé au cours de l'enquête de terrain menée de mars à juillet 2017, qui donnent un cadre aux évolutions futures de la distribution alimentaire sur le plateau de Saclay et donc, in fine, de son métabolisme.

Nous présentons d'abord le cadre théorique dans lequel s'inscrit cette esquisse de prospective (3.1) avant de nous pencher, de manière sommaire, sur l'application que l'on peut en faire avec le cas de la distribution alimentaire sur le territoire du plateau de Saclay en interrogeant les freins et les dynamiques en cours sur le territoire (3.2).

3.1 La transition territoriale au prisme des *sociotechnical studies*

Cet exercice d'interrogation sur le futur métabolisme a déjà eu des antécédents récents sur le territoire du plateau de Saclay⁹ comme nous avons pu l'évoquer en introduction. Cependant, ces derniers ont à l'époque été réalisés à partir des strictes tendances d'évolution de *l'activité agricole* seulement. Il nous a semblé pertinent, dans le cadre du travail réalisé, de prolonger cette tentative de prospective en intégrant les dynamiques propres à la *distribution alimentaire*, soit une autre étape du système alimentaire du territoire.

L'exercice de prospective tel qu'il est ici ébauché est inspiré de champs scientifiques parallèles à celui de l'écologie territoriale : ceux des sciences de la société en action (*Sciences and Technological Studies*) et des sciences du territoire (science de l'environnement et de la société) (Bognon, 2014). Ces derniers s'emploient notamment à interroger l'évolution des sociétés au travers des trajectoires sociotechniques et écologiques qui les caractérisent : le postulat sur lequel ils reposent est que le fonctionnement d'une société évolue — au rythme des transformations sociales, techniques et de la biosphère — et que cette évolution dessine une trajectoire particulière, alternant périodes de stabilité et phases de transition. S'écoule ainsi une succession de *régimes* sociotechniques et socioécologiques, par définition historiques et chacun ancré dans un contexte (social, économique, politique, environnemental) particulier.

Le schéma ci-dessous (figure 7) est issu de la littérature scientifique de ces champs scientifiques spécifiques (Geels et Schot, 2007). Il permet de donner un aperçu, d'un point de vue théorique, de la manière par laquelle un territoire et un régime sociotechnique — comme, dans cette étude, celui qui caractérise et regroupe les modes de distribution alimentaire dominants sur le plateau de Saclay (grande distribution, restauration collective gérée en délégation de service public) — peuvent entrer dans une dynamique de transition. Pour que le régime sociotechnique caractérisant le système alimentaire dominant à une période donnée se transforme, il doit *s'ouvrir*¹⁰. Ses verrous sociotechniques, qui lui permettent en temps normal de se maintenir tel quel, doivent s'effacer et ainsi permettre à des innovations plus ou moins radicales de s'insérer et de le modifier de l'intérieur et de l'extérieur. Pour cela, la pression exercée par la modification du

⁹ En 2016 se sont en effet tenu à l'initiative de l'association Terre & Cité, du Labex BASC et de la Fédération d'Ile-de-France de recherche en Environnement (FIRE), les *ateliers de Saclay*. Ces derniers ont eu pour objectif de dessiner des scénarii prospectifs sur l'évolution du métabolisme du plateau de Saclay. Cf. <https://www.youtube.com/watch?v=sUZv-89qmSI> pour plus d'informations sur la démarche.

¹⁰ Attention, l'*ouverture* du régime socio-technique n'est pas la même que l'*ouverture* du métabolisme territorial ! Dans le premier cas, le terme est une métaphore appliquée à un régime ou système technique (pouvant être soit ouvert ou fermé selon qu'il est plus ou moins monopolistique ou qu'il laisse facilement se développer les innovations ou non) tandis que dans le second, il décrit un phénomène physique et matériel (la rupture des cycles biogéochimiques de la matière).

contexte exogène, du paysage sociotechnique¹¹, est fondamentale. Ainsi, l'approche multiniveaux que ce schéma représente — exposant dans un ensemble les évolutions imbriquées du contexte exogène global, du régime sociotechnique et de l'échelle locale — permet de saisir conceptuellement comment ces transitions peuvent avoir lieu. Il importe d'y aller les étudier plus précisément, à Saclay comme ailleurs, autant pour vérifier la validité de cette approche que pour comprendre les modalités concrètes de déclenchement et de mises en œuvre des transitions.

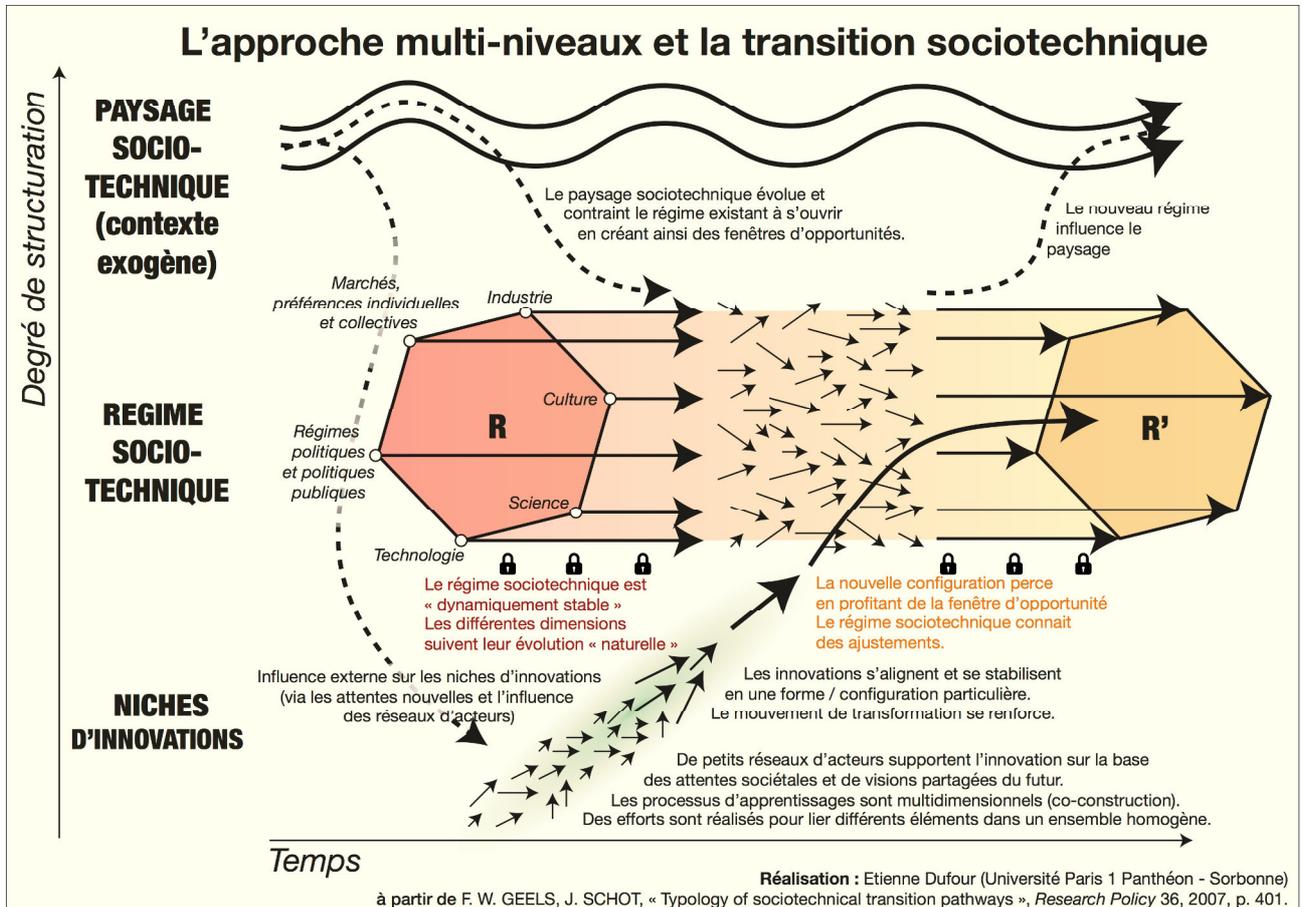


Figure 7 – L'approche multiniveaux et la transition sociotechnique.

3.2 Entre freins et innovations : la transition aura-t-elle lieu sur le plateau ?

Ainsi, pour terminer, nous présentons donc une tentative d'application de cette grille de lecture de la transition au cas du régime sociotechnique de la distribution alimentaire sur le plateau de Saclay. En outre, il a été possible de distinguer des verrous ou des freins, ordinaires comme plus spécifiques au cas du plateau et à son échelle, qui encadrent et contraignent l'évolution de la distribution alimentaire sur le territoire. Nous n'en dresserons ici qu'un aperçu (3.2.1). Ensuite, c'est du côté des signaux faibles (ou des innovations de niche) sur lequel(le)s il faut se pencher. Là aussi, ils sont très présents et perceptibles au niveau local (3.2.2). L'ensemble donne matière à de nombreux prolongements, autant en matière de travaux de recherche scientifique que d'actions concrètes sur le territoire.

3.2.1 Les symptômes du verrouillage de la distribution alimentaire.

Le tableau ci-dessous rassemble un ensemble de verrous sociotechniques de divers ordres (législatif, technique, économique, etc.) qui ont pu être relevés au travers de l'enquête de terrain menée auprès de quelques acteurs de la distribution du territoire (commerçants, acteurs de la restauration collective publique

¹¹ Le paysage sociotechnique, tel qu'on l'entend ici, renvoie au contexte politique, environnemental et économique qui caractérise l'époque dans laquelle le régime sociotechnique se tient. Il englobe les échelles allant du niveau local (l'inscription du plateau de Saclay au sein d'une Opération d'Intérêt National depuis 2009) au niveau global (le changement climatique).

et privée). La liste n'est pas exhaustive. Pour rappel, ce sont ces verrous qui enserrant le régime de la distribution alimentaire et participent à maintenir son fonctionnement dominant sur la même trajectoire. Cela est une application de la théorie de la *dépendance au sentier* (Pierson, 2000) appliquée aux sciences du territoire et selon laquelle, une fois mis en place, le régime sociotechnique dominant balise l'avenir du système et limite les possibilités de bifurcation.

Tableau 2 – Les différentes catégories de verrous contraignant l'évolution de la distribution alimentaire et leurs exemples territorialisés

TYPE DE VEROU	EXEMPLE
Économique	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le prix de revient des repas pour les opérateurs de la restauration collective.</i> Ne pouvant excéder un certain niveau politiquement et socialement acceptable, le prix de revient des repas peut empêcher de mobiliser des produits territoriaux parfois (et souvent) plus chers que des produits issus des circuits de production de masse bénéficiant d'économies d'échelle d'une tout autre ampleur. Cependant, cette contrainte fréquemment avancée par les opérateurs de la restauration collective (les différentes sociétés de restauration privée) peut être remise en cause : elle est d'une part la cause de nombreux effets pervers pouvant être dénoncés (extension exagérée du périmètre des approvisionnements locaux pour massifier et réduire les coûts du local ; repli sur des produits de niche ; renforcement des circuits longs d'approvisionnements ; réduction de la volumétrie des repas ; etc.) et n'est plus valide à partir du moment où l'ensemble du système de production des repas en restauration collective (logistique notamment) est modifié (Labonne, 2009). La question économique du coût des repas ne peut être traitée <i>toute chose égale par ailleurs</i>.
Technique	<ul style="list-style-type: none"> • <i>L'organisation logistique des approvisionnements.</i> Pour la distribution alimentaire commerciale de même que pour la restauration collective, la manière dont sont configurés aujourd'hui les systèmes d'approvisionnements du point de vue logistique (localisation excentrée des entrepôts de stockage ou de livraison [cf. 2.1.2], maillage géographique peu fin des cuisines centrales [cf. 2.2.2], liaison froide, etc.) est une contrainte importante. Elle nécessite un surinvestissement à l'échelle de la collectivité pour être réorganisée.
Législatif et/ou réglementaire	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le cadre du Code des marchés publics pour la restauration collective</i> Le débat portant sur le Code des marchés publics (est-il un frein ou non au développement des filières courtes pour la restauration collective ?) est intense depuis quelques années (Le Velly, 2012). S'il ne ferme la possibilité d'établir des approvisionnements locaux (moyennant la pratique d'une certaine ingénierie contractuelle), il a quoi qu'il en soit modifié les pratiques des gérants de la restauration collective publique (nécessité d'avoir une vision à plus long terme des approvisionnements, fonctionnement par lots, etc.) et mis fin, au moins un temps sur le territoire, aux relations que ces derniers pouvaient entretenir auparavant avec les producteurs locaux. • <i>Les normes sanitaires ou nutritionnelles pour la restauration collective</i> En la matière, le GEM-RCN (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) qui encadre et normalise la qualité nutritionnelle des repas (sans toutefois la réglementer) ou bien les différentes normes hygiéniques réglementaires (méthode HACCP pour « Hazard Analysis Critical Control Point ») contraignent fortement la pratique des restaurants collectifs des collectivités et notamment, peuvent rendre complexe l'utilisation de produits moins normalisés et transformés issus des productions alimentaires locales.
Culturel, historique et/ou sociologique	<ul style="list-style-type: none"> • <i>L'agriculture intensive du plateau.</i> Pratiquée historiquement depuis l'après-guerre (Bouraoui, 2000), elle peut entraîner une méfiance chez certains commerçants qui pourraient pourtant avoir tendance à privilégier des approvisionnements de proximité (épiceries bio, etc.). • <i>La présence du Centre d'Étude Atomique à Saclay.</i> De même, le CEA peut inquiéter certains commerçants (artisans, maraîchers) vis-à-vis de la production agricole locale. La recherche nucléaire présente depuis 1949 sur le plateau est parfois soupçonnée par ces derniers d'avoir entraîné une pollution des sols les rendant impropres à toute pratique culturelle. • <i>La méconnaissance du monde de l'agriculture</i> Les commerçants du territoire de même que certaines collectivités ou entreprises de restauration collective ne connaissent parfois pas ou mal le monde agricole qui se tient pourtant sur le plateau (les agriculteurs, les pratiques culturelles, les productions, etc.) rendant complexe les connexions.

3.2.2 Les niches d'innovations ou signaux faibles sur le territoire : des pistes à explorer.

Si l'on peut percevoir différents aspects d'un verrouillage sociotechnique du système alimentaire au sein de l'étape de la distribution comme le tableau 2 le présente, la barrière qu'il constitue pour modifier le régime sociotechnique existant n'en est pas pour autant indépassable. Malgré la faiblesse actuelle des liens alimentaires sur le territoire, on peut percevoir de multiples innovations se développer sur le plateau de Saclay. Bien qu'elles demeurent marginales en termes de flux, elles témoignent d'un intérêt naissant et grandissant des acteurs de la distribution, et plus généralement des acteurs territoriaux, pour la question. De même que pour les verrous, nous ne dressons ici qu'un rapide aperçu de la montée en puissance de cette problématique alimentaire de manière générale.

En outre, évoquer une seule des initiatives locales peut permettre, de par son importance et son caractère fédérateur, de témoigner de l'ensemble des autres. Depuis 2001, l'association locale Terre & Cité, rassemblant communes, collectivités de communes, agriculteurs, scientifiques et habitants du territoire, mène des actions pour préserver l'agriculture d'une part (donc l'activité productive agricole à la base de tout système alimentaire territorial), mais aussi pour repenser les modes de distribution et de consommation locaux d'autre part. En particulier, elle a véritablement lancé des actions en ce sens en 2009 en instaurant des liens entre agriculteurs et certains restaurants collectifs (universitaires, scolaires et d'entreprises) amenant chacun à repenser ses pratiques en matière de logistique, d'approvisionnements et de commandes publiques (Labonne, 2009). Depuis, ces liens n'ont eu de cesse de se renforcer avec la participation d'un nombre grandissant d'agriculteurs et de restaurateurs¹² et ils sont en partie à l'origine des quelques flux alimentaires qui demeurent sur le territoire et l'alimentent directement (voir le schéma du métabolisme alimentaire en figure 3). À leur manière également, ils affaiblissent, en publicisant l'existence de la production alimentaire locale à la population résidente ou active, certains verrous sociotechniques comme la méconnaissance de l'activité agricole de la part du plus grand nombre¹³. Aujourd'hui, l'action de l'association sur la question alimentaire prend une ampleur supplémentaire avec le Projet Alimentaire Territorial¹⁴ qu'elle mène en partenariat avec les trois intercommunalités se partageant le territoire, les services de l'État (la Direction Régionale Interdépartementale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt) et un territoire agricole voisin, le Triangle Vert dans le département de l'Essonne.

D'une ampleur somme toute inégalée sur le territoire, l'action menée par cette association est représentative et fédère de multiples initiatives existantes pour promouvoir circuits courts et reconnexion des flux notamment alimentaires à l'échelle locale (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysannes [AMAP], Epicerie participatives, ventes directes, etc.). Ces dernières étant par ailleurs largement étudiées dans ce contexte (Foussat, 2012) et dans bien d'autres (Weidknet, 2012), nous ne les détaillerons donc pas plus ici.

En revanche, il semble pertinent de finir sur la mise en action – somme toute très relative et à propos de laquelle un recul temporel dont nous ne disposons pas paraît indispensable pour pouvoir juger correctement de sa qualité et de ses réels effets – de l'Etablissement Public d'Aménagement Paris-Saclay (EPAPS) sur le sujet de l'alimentation et de la distribution alimentaire. Les sollicitations associatives et citoyennes auxquelles cet organisme fait face pour préserver la Zone de Protection Naturelle, Agricole et Forestière (ZPNAF) mise en place par Décret en 2013 sur le territoire les ont amenés à s'emparer de cette question. Par le biais d'entretiens réalisés avec certains de ses responsables et de réunions publiques organisées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial¹⁵, on apprend en effet que l'EPAPS envisage¹⁶ de mettre en place des modes de distribution logistique alternatifs au sein des futurs quartiers aujourd'hui en construction, palliant ainsi en partie aux manques existants en la matière. Aussi, une expérimentation de

¹² D'après un entretien réalisé avec le coordinateur de l'association Terre & Cité le 28 juillet 2017.

¹³ Idem.

¹⁴ Les projets alimentaires territoriaux découlent d'une politique de soutien aux systèmes alimentaires locaux mise en place par le ministère de l'agriculture en 2015 dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Pour plus d'informations, voir le site du ministère : <http://agriculture.gouv.fr/stephane-le-foll-devoile-les-21-laureats-de-lappel-projets-2015-du-pna> (consulté le 15 novembre 2017).

¹⁵ La dernière a eu lieu le 10 novembre 2017 à Villiers-le-Bâcle.

¹⁶ Attention, seules des études sont en cours et il n'est aucunement assuré qu'elles se traduisent concrètement.

commercialisation de produits locaux en circuits courts sur le plateau devrait être mise en place par l'établissement d'aménagement à partir de janvier 2018 en même temps qu'une étude sur la question.

Au total, l'intérêt de voir l'EPAPS se saisir aujourd'hui de cette problématique, et ce quel que soit le résultat et les motivations réelles, réside en ce que cet *organe de l'État* s'empare d'un sujet qui est loin d'être parmi ses prérogatives initiales. En effet, sa mission première n'est pas de s'adonner à ces réflexions sur les modèles alimentaires, mais bien de concevoir la programmation et de construire le cluster scientifique au sein des différentes Zones d'Aménagements Concertés (ZAC) qui ont été décrétées sur le territoire par l'OIN. Nous soulignons également le fait qu'il est autant un acteur local agissant sur le territoire au sein d'un éventail d'autres acteurs très conséquents — le poussant donc parfois sur des terrains qui ne sont pas les siens —, mais aussi un acteur constitutif et représentant du contexte exogène évoqué plus haut (voir 3,1, note 12 et figure 7). Même si l'on ne peut espérer que les verrous sociotechniques présentés précédemment disparaissent grâce à son action — il n'a en effet pas de prises sur la plupart d'entre eux, car ils découlent pour la plupart de politiques nationales, voire européennes — c'est néanmoins un premier pas vers une modification de ce contexte au moins au niveau local...

4 Conclusion

À partir de la question du métabolisme alimentaire, ce rapport vient renforcer la thèse selon laquelle le plateau de Saclay reste, malgré les dynamiques en cours, un territoire divisé. D'un côté, dominée par les productions destinées à l'export, l'agriculture confère au territoire une vocation rurale certaine. De l'autre, l'alimentation des populations résidentes ou de passage (actifs, étudiants) repose sur des logiques de distribution caractéristiques des zones urbaines, c'est-à-dire déterritorialisées et très dépendantes des circuits longs de distribution, donc de l'extérieur.

L'un des apports du travail réalisé tient en effet à ce qu'il vient compléter la compréhension de l'ouverture des flux. En bref, les causes ne sont pas uniquement dues aux caractéristiques de l'agriculture conventionnelle et industrielle — largement spécialisée autour de la culture céréalière destinée à l'export et au commerce international — que l'on y pratique encore majoritairement. Les autres étapes de ce système alimentaire industriel, et en particulier celle de la distribution alimentaire, tiennent aussi un rôle important dans la déterritorialisation des flux, à l'origine de leur ouverture.

Aujourd'hui, le territoire du plateau demeure donc dans une indétermination du point de vue alimentaire que l'on pourrait tenter, à l'avenir, de corriger en vue d'accroître son autonomie¹⁷. Pour cela, il faudra dépasser ou contourner les verrous sociotechniques qui préservent entre autres le fonctionnement actuel de la distribution. Les initiatives en cours comme le Projet Alimentaire Territorial (PAT) sont sans doute à aller explorer plus intensément pour voir par exemple en quoi elles sont ou non la résultante des évolutions globales du paysage sociotechnique (changement climatique, prise de conscience environnementale de la part des habitants, etc.), pour comprendre comment elles interagissent en retour avec ce dernier (les causes de la mise en action de l'EPAPS sur le sujet de l'alimentation sont pertinentes à explorer) et comment elles parviennent ou non à s'aligner, à se structurer, pour remettre en cause en profondeur le régime de la distribution dominant et le système alimentaire actuel. Peut-être parviendront-elles à le contourner ou à modifier son mode de fonctionnement (par exemple au niveau logistique pour qu'il intègre plus facilement les productions locales) ?

¹⁷ Par autonomie, nous n'entendons pas une fermeture et une absence de relations avec l'extérieur qui découlerait d'un métabolisme entièrement centrés sur le territoire et de flux ne circulant qu'à l'intérieur de ses limites. L'autonomie du métabolisme territorial n'est pas l'indépendance : elle n'exclue pas son ouverture – qui est, par ailleurs, devenue indispensable pour le territoire du plateau de Saclay dont les productions sont largement insuffisantes pour couvrir l'ensemble des besoins alimentaires qui sont les siens. En revanche, l'autonomie territoriale telle que l'on peut l'envisager exige une connaissance, un contrôle et une maîtrise des flux qui permettent au territoire de fonctionner afin de réduire au maximum les impacts économiques, sociaux et environnementaux qui en découlent inévitablement. Cela inclut une relocalisation partielle de ces derniers.

Bibliographie

- Barles, Sabine. 2017. « Écologie territoriale et métabolisme urbain : quelques enjeux de la transition socio-écologique (article accepté - en cours de publication) ». *Revue d'économie régionale et urbaine* (prochaine parution).
- Bognon, Sabine. 2014. « Les transformations de l'approvisionnement alimentaire dans la métropole parisienne. Trajectoire socio-écologique et construction de proximités. » *Géographie*. Paris: Paris I - Panthéon-Sorbonne.
- Bouraoui, Moez. 2000. « L'agriculture, nouvel instrument de la construction urbaine ». Thèse de Doctorat en Sciences de l'Environnement, Paris: ENGREF.
- Brédif, Hervé. 2004. « Plateau de Saclay : le plein du vide ». In *Le vivant, les hommes et le territoire. Essai de biogéopolitique - Thèse pour l'obtention du Doctorat*, pp. 423-542.
- Darly, Ségolène, et Christine Aubry. 2014. « La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France ». *Géocarrefour*. Vol. 89 (n°1-2). pp. 145-157.
- Duhamel, Pierre-Mathieu, Pierre Narring, Julien Munch, Jean-Paul le Divenah, et Camille Freppel. 2016. « La revitalisation commerciale des centres-villes ». Conseil Général de l'Environnement et du Développement Durable ; Inspection Générale des Finances.
- Foussat, Marie-Clémentine. 2012. « Développement des filières de proximité du Plateau de Saclay Analyse de la démarche restauration collective. » Association Terre & Cité.
- Geels, Frank W., et Johan Schot. 2007. « Typology of Sociotechnical Transition Pathways ». *Research Policy*. Vol. 36 (n°3). pp. 399-417.
- Labonne, Mathieu. 2009. « Des circuits courts pour la restauration collective des pays de Saclay ». AMAP Les Jardins de Cérès.
- Le Velly, Ronan. 2012. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour*. Vol. 215-216 (n°3). pp. 269-274.
- Mauss, Marcel. 1936. « Les Techniques du corps ». *Journal de Psychologie*. Vol. XXXII (n°3-4).
- Pierson, Paul. 2000. « Increasing Returns, Path Dependence, and the Study of Politics ». *American Political Science Review*. Vol. 94 (n°2). pp. 251-267.
- SAFER Ile-de-France. 2013. « Rapport Global SAFER - Analyse fonctionnelle des espaces agricoles, naturels et forestiers. » SAFER Ile-de-France & Etablissement Public d'Aménagement Paris-Saclay.
- Tedesco, Camille, Caroline Petit, Gilles Billen, Josette Garnier, et Erwan Personne. 2017. « Potential for Recoupling Production and Consumption in Peri-Urban Territories: The Case-Study of the Saclay Plateau near Paris, France ». *Food Policy*. Vol. 69 (mai). pp. 35-45.
- Weidknnet, Annie. 2012. « Les AMAP, expérience singulière, modeste mais bien réelle ». *Pour*. Vol. 215-216 (3). pp. 361-370.