

Communication – 2017 DEVE 50

Pour une alimentation durable et une agriculture urbaine

créatrices de nouveaux liens urbains – ruraux

Conseil de Paris – janvier - février 2017

Les Français et les Parisiens nourrissent un attachement ancien à l'alimentation, à l'agriculture et au monde rural.

L'Histoire et la culture parisiennes sont marquées par un passé paysan encore très présent dans la mémoire des citadins. Si le goût de la « bonne nourriture » y est également très affirmé, c'est aussi parce que la gastronomie est née au XIXe siècle dans les grandes villes françaises, à Paris en particulier. Le souvenir persistant des pénuries alimentaires, et notamment la plus récente, entre 1940 et 1945, nous incite encore aujourd'hui à moins gaspiller. Notre territoire conserve en outre les traces de la plaine maraîchère et agricole autour de Paris, fortement présente jusque dans les années 1930-1940, mais aussi dans Paris jusqu'au XIXe siècle. Plus de 5% de la surface de la capitale intra-muros, soit 600 hectares environ, était alors consacrée au maraîchage, avec des parcelles de 4.000 m² en moyenne et un ouvrier agricole pour 1.000 m². Les productions de melons et de concombres étaient multipliées grâce au système des « couches chaudes », popularisé et imité par les anglo-saxons sous le nom de « French market garden system ».

Les Halles de Paris hier et le MIN de Rungis sont aujourd'hui les témoins de cette Histoire et de la proximité de vastes plateaux agricoles en grande couronne, dont la préservation du mitage urbain est un enjeu essentiel.

Témoignent également de cette Histoire et de cette vitalité le réseau des commerçants et artisans alimentaires parisiens ainsi que la diversité des aliments provenant du monde entier grâce au cosmopolitisme de la société parisienne. Les nombreuses épiceries et restaurants de « cuisines du monde » en sont les signes les plus visibles.

Dans ce contexte, et malgré la domination des industries agro-alimentaires dans le régime alimentaire des citadins de la deuxième moitié du XXème siècle, nous vivons depuis 25 ans une véritable révolution environnementale, alimentaire et de santé publique.

Les crises sanitaires ont joué un rôle important dans ces évolutions sociétales et législatives. Elles sont aussi la conséquence d'une conscience environnementale grandissante chez les Parisiens, les conduisant à privilégier un mode de vie plus sain, respectueux de leur santé et de leur bien-être. On observe également un bouleversement de la chaîne alimentaire traditionnelle, du producteur au consommateur. D'importants changements touchent les agriculteurs, les transformateurs, les commerçants et les restaurateurs, jusqu'aux familles parisiennes. Révolution numérique et explosion des coûts énergétiques dans la production agricole, deux marqueurs mal perçus jusqu'à récemment, prennent aussi une part croissante dans ces évolutions économiques. De la fourche à la fourchette, de profondes évolutions sont à l'œuvre. Elles créent de nouveaux liens entre territoires urbains et ruraux, et de nouveaux échanges entre agriculteurs, producteurs de denrées alimentaires, transformateurs et consommateurs.

Pour toutes ces raisons, les collectivités territoriales ont un rôle crucial à jouer aux côtés de l'Etat et en accompagnement de tous les acteurs économiques, associatifs, scientifiques et

médicaux agissant pour la qualité de l'alimentation en Ile-de-France. Pour la Ville de Paris, intégrer la question agricole et alimentaire au sein de ses politiques, c'est raviver son lien avec l'Histoire et préparer l'avenir : la Métropole sera durable et résiliente si le système agricole, à toutes ses étapes, est préservé.

La transition écologique et l'évolution vers une consommation durable – au service desquelles la Ville de Paris est engagée depuis plusieurs années – y ont contribué. Mais cette dynamique ne saurait avoir pour objectif celui des maraichers parisiens du XIXe siècle qui visaient l'autosuffisance alimentaire de la capitale.

Il s'agit de promouvoir une nouvelle agriculture, tournée vers les consommateurs locaux et la transformation à courte distance des produits franciliens, qui soit gage de qualité pour les consommateurs, et source de valeur ajoutée et de revenus stables pour les producteurs. Il s'agit aussi, pour la Ville, de garantir l'accès à une nourriture et des produits de qualité pour tous, et de réduire ainsi les inégalités sociales de santé.

Vitrine de la gastronomie et de la qualité des produits français, Paris dispose de nombreux atouts pour construire une politique innovante et inventer une nouvelle donne, de nouvelles réciprocitys entre urbains et ruraux. Avec le programme des « Parisculteurs », le plan « Alimentation durable », le soutien à l'économie sociale et solidaire et au commerce de proximité, l'innovation gastronomique, les plans de lutte contre le gaspillage alimentaire, le développement d'une logistique durable, la production de compost ou encore la méthanisation à la ferme, la Ville veut participer au développement d'un système alimentaire durable, inclusif, résilient, sûr et diversifié pour Paris. Ce système doit permettre de fournir ses habitants en aliments sains et abordables, et de développer entre territoires urbains et ruraux les ressources positives d'un avenir commun.

1. Donner à tous l'accès à une alimentation de qualité

L'accès de tous les Parisiens à une alimentation saine et de qualité est au cœur de l'action de la Ville. Cette action repose sur l'installation de commerces alimentaires de proximité, le soutien aux marchés alimentaires, à la consommation responsable, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'achat public de produits issus d'une agriculture durable.

1.1 Paris, premier acheteur public de produits issus de l'agriculture durable

À travers la commande publique des 30 millions de repas servis chaque année dans ses 1.300 restaurants collectifs municipaux, Paris est devenue en 2015 le premier acheteur public de produits Bio de France.

Adopté à l'unanimité le 1^{er} juillet 2015, le Plan d'alimentation durable « 2015-2020 », dont les objectifs ont été repris par le Schéma de la commande publique responsable, constitue le cadre de cette action.

Il prévoit de porter à 50% la part d'alimentation durable (produits issus de l'agriculture biologique, et de produits labellisés – Label Rouge et Marine Stewardship Council –) dans l'ensemble de la restauration collective des services de la Ville et d'augmenter la part de produits agricoles de saison et locaux. Aujourd'hui 77,5% des fruits et légumes servis dans les cantines municipales respectent la saison locale de production (Ile-de-France ou moins de 250 kilomètres) et la part de l'alimentation durable dans la restauration collective parisienne est passée de 7,4 % en 2008 à 32,9% en 2015.

Le Plan aide aussi les filières agricoles de proximité à se structurer notamment via l'adhésion de la Ville à la « SCIC Coop bio Ile-de-France » qui déploie des ateliers de transformation bio de produits locaux.

Le renouvellement du conventionnement entre la Ville et les caisses des écoles fin 2017 pourra renforcer les efforts en ce sens. La mutualisation des achats alimentaires des caisses des écoles sera encouragée, contribuant ainsi à soutenir le développement des filières biologiques, durables et locales.

1.2 Le soutien au commerce et à la distribution de proximité

Paris dispose d'un tissu commercial dense et diversifié. Cette force tient pour beaucoup aux 7.200 commerces alimentaires (boucheries, boulangeries, fromagers, chocolatiers etc.) et 13.822 cafés et restaurants. Ils représentent plus du tiers des 62.000 commerces et services commerciaux recensés dans la capitale. Pour les soutenir, la Ville promeut l'innovation, l'émergence de nouveaux modes de consommation et le développement d'une logistique durable.

1.2.1 Préserver, soutenir et installer des commerces alimentaires et artisans de bouche

Depuis 2001, la Ville mène une politique active pour maintenir l'attractivité économique de la capitale, à travers, notamment avec les programmes Vital'Quartier 1 (2004-2015) et 2 (2008-2021). Ce dispositif a permis l'affectation aux commerces alimentaires et de bouche de 371 locaux sur 11 secteurs d'intervention. Dans ces secteurs, la présence de commerces alimentaires est passée à 13,8%, soit trois fois plus que la moyenne parisienne.

Le Contrat Paris'Commerces, qui sera conclu au premier trimestre 2017 pour 12 ans sur plusieurs secteurs ciblés d'intervention, disposera d'un budget de 37 M€. Il permettra d'amplifier cette dynamique en favorisant notamment l'installation de commerces alimentaires proposant une alimentation saine, durable et de qualité (Circuits courts, bio, AMAP, vente directe...).

La mise en place en 2017 d'une structure de coopération interbailleurs pour la commercialisation de leurs 6.500 locaux d'activités en pied d'immeuble permettra de mobiliser davantage ce parc pour l'installation de commerces alimentaires ou de structures d'agriculture urbaine.

Pour ce faire, la modification du PLU votée au conseil de Paris de juillet 2016 intègre une augmentation de 15% des linéaires commerciaux et artisanaux protégés, soit 295 km de voies.

Par ailleurs, à travers sa participation aux Commissions départementales d'aménagement commercial – qui ont à connaître des projets commerciaux supérieurs à 1.000 m² d'espace de vente – la Maire de Paris s'oppose à l'implantation de grandes surfaces alimentaires de plus de 1.000 m² dès l'instant où elles menacent l'offre de proximité. Nous portons également dans le cadre du projet de loi de réforme du statut de Paris la volonté d'un abaissement à 400 m² du seuil de consultation de la commission départementale d'aménagement commercial.

Enfin, la Ville travaille conjointement avec la SEMAEST pour soutenir l'installation de magasins de vrac qui, à l'instar du pop-up store de Biocoop installé dans le 10^e arrondissement en décembre 2015, permettent à la fois de lutter contre les emballages et le

gaspillage alimentaire, de veiller à la qualité nutritionnelle des produits, et d'amoinrir l'influence du marketing alimentaire.

1.2.2 Les marchés couverts et découverts au cœur de la stratégie municipale

L'offre alimentaire parisienne s'appuie fortement sur les 71 marchés alimentaires découverts et les 11 marchés alimentaires couverts. La Ville a mis en œuvre plusieurs outils afin de les renforcer et de faire en sorte qu'ils disposent d'une offre de produits frais, bio et de producteurs locaux. Ces derniers bénéficient d'ailleurs d'une priorité à l'abonnement, comme les commerçants de produits bio. En outre, chaque année sont organisés sur ces marchés des cours de cuisine pour promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement : « cuisine et santé », « utiliser les restes »...

Dans le cadre des nouvelles délégations de service public (DSP) des marchés découverts, il est prévu d'installer des producteurs locaux sur les marchés (un par arrondissement). Trois nouveaux marchés biologiques s'ajouteront par ailleurs bientôt aux trois existants : marché Raspail (6^e), marché Batignolles (17^e) et marché Brancusi (14^e).

À cela s'ajoute la création de nouvelles halles alimentaires. Les deux premières se situeront dans les 10^{ème} et 14^{ème} arrondissements. Dans le 10^{ème} arrondissement, la halle alimentaire portée par « Kelbongoo », lauréat 2015 des Trophées parisiens de l'Économie sociale et solidaire, ouvrira ses portes au cours de l'année 2017. Un appel d'offres est en cours pour la halle du 14^{ème} arrondissement, dont les résultats sont attendus fin 2017, début 2018.

Enfin, un « Quai fermier », marché réservé aux producteurs locaux, sera créé dans la continuité de la reconquête des rives de la Seine.

1.2.3 Créer une logistique durable des circuits courts

Le PLU modifié en juillet 2016 a réservé une soixantaine de nouveaux espaces de logistiques urbaines à l'intérieur de Paris et inscrit les équipements logistiques dans la liste des constructions et installations nécessaires à l'accueil des services publics d'intérêt collectif. La chaîne logistique est en effet un enjeu majeur pour maintenir ce commerce alimentaire de proximité et développer les circuits courts. Pour favoriser une logistique urbaine favorable au dynamisme économique et respectueuse de l'environnement, la Ville a engagé une concertation avec l'ensemble des acteurs professionnels et institutionnels, laquelle a permis la signature de la Charte logistique durable en 2013 avec une centaine de partenaires.

Un appel à projets a par ailleurs été lancé en 2016 pour développer cinq sites logistiques. Les lauréats seront désignés d'ici avril 2017.

La construction par la SOGARIS d'une halle logistique à Chapelle international, dans le 18^e arrondissement, illustre cet engagement. Elle accueillera un important opérateur de la logistique agroalimentaire et sera dédiée principalement à l'approvisionnement des commerces indépendants. La livraison amont sera assurée par navette ferroviaire et par camion au gaz naturel. La plateforme d'incubation mobilité et logistique durable de Paris&Co occupera des locaux de la halle. Sur la toiture, une exploitation de plus de 5.000m² d'agriculture urbaine fera l'objet d'un appel à projets au cours de l'année. Cette entrée Nord sur Paris sera le fer de lance du cluster de l'agriculture urbaine parisienne, avec également les projets Poissonniers, rue du Pré et Raymond Queneau.

La Ville travaille aussi avec des partenaires historiques comme RUNGIS pour promouvoir et structurer les filières des circuits courts, avec l'ouverture en 2015 du Pavillon des producteurs locaux.

Les innovations numériques développées par des start-ups soutenues par Paris&Co contribuent aussi à développer les plateformes de logistique durable et *in fine* à réduire les coûts logistiques des circuits courts, entre producteurs des zones rurales et périurbaines et commerces parisiens. La Ville de Paris est également engagée pour le développement des circuits courts et la protection du foncier agricole via la participation au projet OLICO Seine porté par l'Institut français des sciences et technologies des transports, de l'aménagement et des réseaux (IFFSTAR), destiné à améliorer la logistique des petits producteurs de proximité et le soutien au réseau AMAP-IDF et à l'association Terre de liens.

Enfin, dans les marchés alimentaires découverts parisiens, la Ville a aussi favorisé la création d'un nouveau service de livraison « propre » (par vélo, véhicules électriques, etc.) qui sera effectif dès 2017 sur au moins un marché par arrondissement pour un tarif unique et accessible de 3 euros. Il sera ensuite progressivement déployé sur l'ensemble des marchés.

1.2.4 Développer une offre alimentaire de proximité conviviale et accessible

La Ville soutient le développement d'une nouvelle économie collaborative et coopérative de l'alimentation, qui contribue activement à promouvoir les produits de l'agriculture francilienne à un prix accessible.

Participent de ce mouvement les AMAP, « La Ruche qui dit oui », CIP20 (restaurant-traiteur interculturel), Farinez-vous (formation des personnes en insertion ou reconversion aux métiers du pain), « Kelbongoo » ou encore « La Louve », qui a été étroitement accompagnée et soutenue par la Ville de Paris et a ouvert ses portes fin 2016 dans le 18^e arrondissement. Ce secteur est également très engagé dans les programmes d'insertion par l'activité économique.

1.3 Pour une gastronomie de partage et d'innovations

Ces dernières années, la gastronomie a vécu une profonde évolution avec une offre de plus en plus diversifiée et des propositions innovantes. Cette évolution répond à une curiosité des consommateurs et à un véritable engouement pour la redécouverte des terroirs, les cuisines du monde, la restauration rapide et la cuisine de rue. Un Festival de cuisine de rue sera mis en place dès 2017 pour accompagner et soutenir cette nouvelle tendance sous l'angle de l'innovation, de la diversité et de la qualité des produits proposés.

1.3.1 « Smart Food Paris »

L'incubateur en innovation alimentaire « Smart Food Paris » a été lancé en février 2016 par la Ville de Paris. Son opérateur, Paris&co, a lancé un appel à candidatures en 2016. 147 candidatures ont été reçues. La première promotion de 20 start-ups sélectionnées est hébergée sur le site de Paris Innovation, dans le 20^{ème} arrondissement. On y trouve en développement plusieurs nouvelles solutions de production, telles que Agripolis, installation et exploitation de fermes urbaines de production utilisant la technique d'aéroponie, ou encore Jimini's, qui se propose de produire des aliments à base d'insectes.

La cuisine de rue (food trucks, food bikes, triporteurs, stands de rue...) est aussi en plein essor. De jeunes chefs y développent une cuisine élaborée et accessible, réalisée avec des produits de qualité.

Pour développer cette tendance, la Ville a lancé en 2015 un appel à expérimentation pour les camions-restaurants (« popotes roulantes »). Suite à cette expérimentation, un nouvel appel à projets devrait être lancé en 2017 pour arriver au total à une trentaine d'emplacements. Le processus de sélection s'appuiera sur des critères tels que la part accordée aux produits frais, issus de l'Économie Sociale et Solidaire, biologiques et locaux, mais aussi d'importantes conditions environnementales, parmi lesquelles le respect du Plan pour la Qualité de l'Air.

La Ville a également créé l'évènement « La rue passe à table », qui propose des plats fraîchement cuisinés sur l'emplacement du marché de Belleville, deux jeudis soir par mois.

Enfin, sur les Berges de Seine rive droite, la Ville a soutenu l'installation de la Table de Cana, Fluctuat sur Seine, le restaurant locavore Origines ou encore le restaurant collaboratif DORMA, contribuant ainsi à rendre ce nouvel espace piétonnisé convivial, solidaire et responsable.

1.3.2 Paris « zéro-gâchis » : partager plus et produire local

Les Parisiens gaspillent trois fois plus de produits alimentaires encore emballés que la moyenne des Français. C'est pourquoi la Ville a fait de la lutte contre ce gaspillage une priorité. Un Plan stratégique a été adopté à l'unanimité le 16 décembre 2015 et concerne tous les acteurs de la ville : restauration publique, commerçants des marchés, restaurateurs et commerçants, chefs étoilés parisiens et consommateurs sont ainsi impliqués.

Des dispositifs de récupération-redistribution d'invendus alimentaires se déploient progressivement sur le territoire parisien, avec un projet pilote lancé en coopération avec l'Agence nouvelle des solidarités actives (ANSA).

La Ville réunit également les fédérations de commerçants et de la grande distribution afin de créer des synergies entre grandes structures, associations et start-ups, et prévoit une mise en valeur de ces bonnes initiatives.

Tous les ans, la Ville organise des événements de mobilisation lors de la Journée nationale contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, en 2016, la Ville a signé avec les professionnels de la restauration et à l'initiative des grands chefs de notre capitale une Charte des chefs contre le gaspillage alimentaire. Pour témoigner de leur engagement, ils ont cuisiné un brunch géant sur le Parvis de l'Hôtel de Ville pour plus de 1.500 personnes, à partir d'invendus alimentaires. Afin de permettre la couverture du territoire en dispositifs de récupération-transformation-redistribution, la Ville a lancé en 2016, dans le cadre du Budget Participatif, un appel à projets avec un financement de 0,5 M€ en investissement pour les associations souhaitant s'équiper de réfrigérateurs et cuisinières pour cuisiner des invendus et les offrir aux plus démunis.

Dans le cadre du Budget Participatif 2016, un projet d'un montant d'1,5 M€ a été retenu et sera lancé début 2017. Il permettra aux restaurants tels que le Freegan Pony d'adapter leurs activités et leurs cuisines à la transformation des invendus et restes alimentaires. Il soutiendra également les innovations technologiques, notamment dans l'économie collaborative, lorsqu'elles servent la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2. Paris incubateur de l'agriculture urbaine et créateur de nouveaux échanges urbains - ruraux

La Ville s'est donné pour objectif d'atteindre 100 hectares de murs et toitures végétalisés en 2020, dont 33 hectares d'agriculture urbaine. L'appel à projets *Les Parisculteurs* est le programme phare qui contribue à son développement, que ce soit sur les équipements publics ou sur les bâtiments privés de tous types : il s'agit d'irriguer l'ensemble du territoire. Son ambition est d'offrir davantage d'espaces et de projets aux agriculteurs urbains au cœur de notre ville, pour rendre Paris plus végétale, créer des îlots de fraîcheur urbains, contribuer à la protection et au développement de la biodiversité, et tisser des liens entre agriculteurs urbains et agriculteurs de petite et grande couronne. C'est le sens de la participation de la Ville au Salon International de l'Agriculture depuis 2016.

2.1 Paris nouvelle terre d'agriculture

2.1.1 Les Parisculteurs

La première promotion des « Parisculteurs » a été dévoilée en novembre 2016. Au total, 33 sites dédiés à l'agriculture urbaine et répartis sur l'ensemble du territoire vont permettre l'aménagement de 5,5 hectares de végétalisation sur des bâtiments parisiens, dont 5,2 ha d'agriculture urbaine, et la production annuelle de 500 tonnes de produits comestibles. Jardiniers, paysagistes, agriculteurs, entrepreneurs, start-upers, acteurs de l'économie sociale et solidaire, architectes ont pu proposer un projet. Les premiers projets seront mis en œuvre dès le printemps 2017.

Différentes techniques telles que l'aquaponie, l'aéroponie, l'hydroponie, la permaculture, les vergers, les champignonnières, la culture en bacs ou en plein champ, les murs comestibles, les plantes grimpances seront ainsi mises en œuvre.

Un nouvel appel à projets « Parisculteurs 2 » sera lancé en 2017. Il se donnera comme objectifs supplémentaires de réaliser des projets sur des copropriétés, et d'associer davantage les agriculteurs de grande couronne pour contribuer au développement des productions locales et aux échanges urbains – ruraux, et les structures d'insertion par l'activité économique spécialisées dans l'agriculture urbaine seront également appelées à se mobiliser dans le cadre de ce nouvel appel à projets, dans la lignée des résultats très positifs de la première édition, qui va permettre de créer 120 emplois dont 50 emplois en insertion.

Cette dimension insertion sera aussi développée par le collectif *Cultivons la Ville* qui proposera à partir de février 2017 des projets d'insertion par l'activité économique dans le domaine de l'agriculture urbaine.

« Parisculteurs 2 » se proposera aussi de retisser le lien agricole avec la petite couronne, avec quatre sites qui seront localisés sur quatre communes limitrophes de Paris.

2.1.2 Les autres programmes parisiens d'agriculture urbaine

En plus de ce programme, des projets mis en œuvre dans le cadre du Budget Participatif Parisien (BPP) participent du développement de l'agriculture urbaine. Ainsi « Cultiver dans les écoles », voté en 2014, a permis l'installation de vergers et potagers dans les écoles. Des

arbres fruitiers et des vergers sont aussi plantés partout où cela est possible, que ce soit dans les parcs et jardins, sur l'espace public, ou dans les casernes de la Garde républicaine, grâce à une convention de partenariat que va signer la Ville de Paris avec cette dernière.

On relève en outre 135 jardins partagés gérés par des associations. « Cultiver en Ville », voté en 2015, consiste à créer d'une part une dizaine de nouveaux lieux d'agriculture urbaine à Paris pour favoriser l'émergence de nouveaux modes de production de proximité, et à créer d'autre part une dizaine de jardins partagés permettant de contribuer au renforcement du lien social entre les habitants autour de projets collectifs qui devront être portés et animés par des associations.

Par ailleurs la première moisson parisienne s'est tenue au Bois de Vincennes en juillet 2016. La culture céréalière récoltée a notamment servi à alimenter les chevaux de trait du Bois de Vincennes, les animaux de la ferme et les oiseaux sauvages, constituant un exemple vertueux de circuit court, et démontrant la pertinence de l'agriculture urbaine comme maillon d'un écosystème durable. Cette opération, désormais annualisée, sera reproduite en 2017.

De l'orge et du houblon seront également cultivés en 2017 dans le Bois de Vincennes, en vue de produire et brasser une bière de Paris. Dès juillet prochain, l'orge et le houblon pourront être récoltés en vue de la fabrication de la bière par une microbrasserie parisienne membre de l'association des Brasseurs de France.

Dans le cadre du renforcement de la place de la nature en ville, la Ville de Paris soutient aussi l'installation de ruches et la valorisation du miel produit. Le plan « Ruches et Pollinisateurs » adopté en mars 2016 par le Conseil de Paris définit la stratégie de développement des ruchers sur le territoire parisien d'ici 2020. La Ville met également en place une nouvelle convention-cadre pour l'installation de ruchers sur le domaine public municipal et va procéder au dépôt du visuel « Miel de Paris » auprès de l'Institut national de la Propriété industrielle pour faciliter la vente de miel et de produits dérivés. Cet engagement a été reconnu à travers le label « 3 abeilles APiCité » décerné par l'UNAF.

Par ailleurs, Paris berceau de la permaculture en raison de la pression foncière et de l'impératif de meilleurs rendements agricoles, développe depuis plusieurs années des expériences permacoles. Aujourd'hui, l'ambition est de créer l'École parisienne de la permaculture qui s'appuiera sur une offre de formation portée par l'École Du Breuil, en coordination avec la Ferme de Paris qui accueillera les espaces dédiés aux travaux pratiques. Enfin, une nouvelle parcelle permacole au sein de la Ferme de Paris sera créée à travers le lancement d'un appel à projets pour développer une activité de maraîchage bio productif sur celle-ci.

Enfin, le nouvel appel à projets « Réinventer Paris » prévoit de nombreux sites en sous-sols, dont certains pourront être adaptés à de la production alimentaire : champignonnière, production de maraîchage sur compost et sous LED ou encore de culture verticale de micro-pousses.

Paris met également en œuvre des actions et des partenariats pour dynamiser l'écosystème de l'agriculture urbaine avec la création des Trophées de l'Agriculture Urbaine en 2017. Les porteurs de projets de l'agriculture urbaine ayant déjà fait une réalisation sur le territoire parisien, y compris les jardins partagés, seront invités à candidater. Les lauréats seront dévoilés en milieu d'année.

Un partenariat a par ailleurs été conclu avec la Société d'Agriculture Urbaine Généreuse et Engagée (la SAUGE, 19^e arrondissement) pour l'organisation de l'événement « les 48 heures de l'agriculture urbaine » qui se déroulera les 18 et 19 mars 2017. Adressé au grand public, il lancera la saison du jardinage et mettra la pratique agricole à l'honneur.

Au-delà des projets de production en tant que tels, l'agriculture urbaine et péri-urbaine est une composante nécessaire de l'approvisionnement des villes de demain. Il s'agit de l'intégrer dans un véritable projet de ville et de filière économique.

Les appels à projets « Réinventer Paris », « Les Parisculteurs », ou les appels à projets en cours tels que « Réinventer la Seine », l'appel à opérateur de la SNCF pour le site Ordener-Poissonniers illustrent ces deux facettes. Dans le cadre de l'appel à projets « Réinventer Paris », on peut ainsi citer les projets « la Ferme du rail » et « l'îlot fertile » dans le 19^{ème} arrondissement ou encore « Réalimenter Masséna » dans le 13^e arrondissement qui développera une ferme urbaine avec AgroParisTech et abritera un marché, une biocoop et une coopération agricole

2.1.3 Le développement des fermes urbaines

Le déploiement de la première ferme mobile lancée au printemps 2016 a permis d'aller à la rencontre des Parisiennes et des Parisiens. Chaque mois, dans un arrondissement différent et le temps d'une journée, une ferme réalisée en matériaux recyclés avec des moutons, chèvres, lapins, poules, canards et dindes se déploie.

De nouvelles fermes urbaines pédagogiques plus vastes, installées dans de grands espaces verts parisiens intra-muros seront créées en 2017, en complément de la Ferme de Paris qui était jusqu'à ce jour la seule ferme parisienne. Leur vocation sera avant tout pédagogique, elles seront implantées sur des terrains d'environ 2.000 m² pour veiller au bien-être animal.

2.1.4 La participation citoyenne au cœur des projets d'agriculture urbaine

Depuis 2003, dans le cadre du programme municipal « Main verte », la Ville aménage des jardins partagés et encourage la création de nouveaux jardins. À ce jour, 119 jardins partagés sont dénombrés, dont 8 sont des jardins partagés solidaires. Ils sont aménagés principalement sur des terrains appartenant à la Ville (2/3) ou à des bailleurs sociaux. La Ville de Paris crée chaque année une dizaine de jardins partagés.

Le fort intérêt des Parisiens pour ces jardins s'est confirmé lors du Budget Participatif 2015 avec le vote de 10 nouveaux jardins partagés et par celui du projet « Cultiver en ville ». Au total ce sont plus d'une vingtaine de jardins partagés qui seront ainsi créés en 2017.

Les « tiers lieux » sont aussi propices au développement de projets d'agriculture urbaine portés par des collectifs citoyens, associatifs ou économiques, comme par exemple sur la Petite Ceinture, les Jardins du Ruisseau ou la Recyclerie dans le 18^e.

Pour accompagner les dynamiques citoyennes comme le permis de végétaliser, la Ville de Paris a mis en place six bourses aux plantes annuelles qui permettent aux Parisiens d'acheter des plantes du surplus du centre municipal de production horticole.

Enfin, la plateforme numérique « Végétons Paris », qui sera lancée au printemps, fédérera toutes ces démarches. Elle s'adressera aux Parisiennes et Parisiens (particuliers, associatifs, entreprises, bailleurs, copropriétés, syndicats...).

2.1.5 Formation et apprentissage

L'École Du Breuil sera au cœur du développement de nouvelles actions de formation en agriculture urbaine. La Ville renforcera aussi sa coopération avec AgroParisTech, qui a déjà apporté son expertise aux appels à projets « Parisculteurs » et avec la Nuit de l'Agroécologie dont la Ville a été partenaire en 2016. Enfin, sur le modèle de « Paris Code », la Ville lancera un plan d'action sur les métiers du développement durable où figurera l'agriculture urbaine.

2.2 De nouvelles réciprocity entre ville et campagne

L'action d'Eau de Paris et le projet de produire du compost ou du biogaz à partir des déchets alimentaires des Parisiens illustrent la volonté de la Ville de développer davantage les ressources positives entre territoires urbains et ruraux.

2.2.1 Vers un partenariat avec les agriculteurs de petite et grande couronne

L'objectif consiste à connecter l'agriculture urbaine à l'écosystème agricole francilien. L'agriculture urbaine parisienne a en effet vocation à se développer en partenariat avec les agriculteurs de petite et grande couronne pour partager les savoir-faire, offrir un débouché économique aux producteurs de pleine terre, et aider les projets d'agriculture urbaine à trouver un équilibre économique.

L'agriculture urbaine de Paris participera ainsi à l'émergence d'une nouvelle économie agricole où les circuits courts, la proximité, la diversification, les pratiques culturelles respectueuses de l'environnement (ex : paillage agricole avec du plastique biodégradable) et de l'économie circulaire, faiblement émettrices de gaz à effet de serre, seront garantes de meilleures conditions de travail et de vie pour les agriculteurs, d'une protection de l'air et des ressources en eau, et de produits de meilleure qualité pour les consommateurs. La Ville veut que ces évolutions soient aussi le fruit d'un dialogue avec tous les agriculteurs, et donc avec les Chambres d'agriculture.

Pour favoriser ces interactions et ressources positives en matière d'installation de jeunes agriculteurs et de consolidation du modèle économique de l'agriculture urbaine, un travail pour un partenariat avec la Chambre interdépartementale d'agriculture d'Ile-de-France sera engagé en 2017. Le même dialogue sera engagé avec les acteurs du Pôle Abiosol (Champs des possibles, GAB Ile-de-France...).

La Ville engage par ailleurs des partenariats avec la toute nouvelle AFAUP, Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle, créée en novembre 2016, et qui montre le dynamisme du secteur.

Avec le projet Solidarité Paris-Campagne qui sera lancé au cours du premier trimestre 2017, la Ville veut faire vivre le lien urbains - ruraux en créant des partenariats type jumelages entre Paris et des villes de zones rurales ou péri-urbaines, et entre structures et citoyens de ces lieux. Avec ce projet, la Ville veut qu'urbains et ruraux travaillent ensemble à la préservation des espaces agricoles qui perdent du terrain en Ile-de-France.

Demain, « BiodiversiTerre », véritable salon de l'agriculture urbaine, deviendra le grand évènement annuel de cette rencontre entre urbains et ruraux, et mettra l'agriculture à l'honneur dans Paris en proposant des démonstrateurs de l'agriculture durable. La première édition se tiendra avenue Foch du 5 au 7 juin 2017. Il s'agira de valoriser l'agriculture urbaine, péri-urbaine et de plein champ durables, les productions locales, l'interconnexion avec la petite et la grande couronne et le dialogue urbains – ruraux.

Pour exprimer son attachement à ces valeurs, la Ville de Paris honorera par ailleurs M. Pierre RABHI, l'un des pères fondateurs de l'Agroécologie, en lui remettant la médaille Grand Vermeil le 1^{er} février prochain.

2.2.2 Vers l'élaboration d'une stratégie alimentaire territoriale

36% des émissions de gaz à effet de serre sont issus de l'alimentation en France. Améliorer l'empreinte environnementale de l'alimentation parisienne permet donc de contribuer de manière significative à la transition écologique du territoire. Il s'agit d'une réponse concrète aux défis écologiques, économiques et alimentaires que doivent aujourd'hui mettre en œuvre les villes et les métropoles à travers des circuits courts et en réconciliant l'agriculture urbaine et péri-urbaine.

Pour ce faire la Ville engage un travail d'élaboration d'une stratégie alimentaire territoriale en concertation avec les acteurs du territoire parisien agissant au sein du système alimentaire de la production agricole à la valorisation des déchets : représentants des agriculteurs (Chambres d'agriculture, Groupement des agriculteurs bio...), des transformateurs (Association Régionale des Industries Agro-alimentaires...), distributeurs (marchés parisiens, artisans-commerçants...), consommateurs, logisticiens, collectivités, institutionnels...

2.2.3 Eau de Paris partenaire des agriculteurs

Depuis 2005, la Ville de Paris est, à travers l'entreprise publique Eau de Paris, partenaire d'agriculteurs, pour le soutien à l'agriculture biologique autour des points de captage d'eau potable. En effet, Eau de Paris s'est engagée à poursuivre et renforcer les actions de protection des eaux souterraines et des eaux de surface tout en accroissant l'offre d'alimentation durable disponible à proximité de Paris.

Sur ses aires d'alimentation de captages d'eau potable, Eau de Paris accompagne des agriculteurs vers des systèmes agricoles favorables à l'environnement, acquiert des terrains avec la mise en place de baux ruraux environnementaux et aide à la structuration des filières d'agriculture biologique via des aides financières.

Ainsi, en 2015, les surfaces cultivées en agriculture biologique ont été multipliées par 7 pour atteindre 2.100 hectares sur l'aire d'alimentation des sources de la vallée de la Vanne et près de 108 agriculteurs étaient engagés aux côtés d'Eau de Paris pour maintenir en herbe plus de 927 hectares de terrains agricoles, cultiver 2.540 hectares en agriculture biologique, ou réduire de manière significative sur plus de 8.853 hectares les quantités d'azote ou de pesticides pour préserver la qualité de l'eau.

En 2016, Eau de Paris s'est fixé de nouveaux objectifs à atteindre d'ici 2020 pour protéger la ressource en eau : développer les surfaces agricoles biologiques pour atteindre 3.500 hectares, soit +67% ; augmenter le nombre de cultures durables pour atteindre 10.500 hectares, soit +60% ; acquérir 200 hectares de terre agricoles supplémentaires, soit +50%.

2.2.4 La production de compost et de biogaz

La stratégie parisienne « Zéro déchet » et sa nouvelle composante de valorisation organique des biodéchets triés à la source permettent d'envisager la production de compost à une échelle intéressante pour l'agriculture francilienne. Les déchets alimentaires produits en ville peuvent en effet devenir une véritable source de richesses pour les campagnes et l'agriculture.

Après les projets pilote de la ferme du rail (dans le 19^e arrondissement) et participatif avec le compostage de proximité, un plan compost 2016-2020 sera lancé en février 2017. Il repose sur quatre axes complémentaires : l'amplification du compostage collectif en pieds d'immeubles (objectif : multiplier par trois le nombre de sites), le maillage du territoire en composteurs de quartier (objectif : 20 sites en 2020), la recherche de matière sèche et d'exutoires pour le compost produit en excès, et enfin le soutien au lombricompostage individuel. Une coopération a également été initiée avec AgroParisTech afin d'analyser la qualité du compost produit dans la ville et son potentiel de réutilisation.

Ce plan sera l'un des piliers de la lutte contre les pertes agro-alimentaires, entre la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets et déchets alimentaires. A Paris, 368 sites de compostage domestique répartis entre 191 co-propriétés, 156 structures éducatives et 21 sites institutionnels ont déjà lancé cette dynamique.

Depuis avril 2016, les principaux marchés alimentaires parisiens (plus des 2/3) pratiquent déjà la collecte séparée de leurs déchets végétaux. Ce sont ainsi plus de 30 tonnes par semaine qui sont détournées de l'incinération pour être valorisées en compost et biogaz. Les autres sites municipaux gros producteurs de déchets alimentaires basculent progressivement dans cette pratique qui va permettre d'orienter d'autant plus de déchets alimentaires vers des filières de retour au sol.

Avec la généralisation de la collecte des déchets alimentaires chez l'habitant qui sera initiée pour les 2^{ème} et 12^{ème} arrondissement en 2017, le territoire parisien sera en capacité d'ici quelques années de contribuer à la production de 30.000 tonnes de compost par an. Cette production pourrait permettre d'approvisionner 150% des surfaces dédiées actuellement en Ile-de-France à l'agriculture biologique.

Paris ne sera dès lors plus uniquement un marché local pour l'agriculture francilienne mais deviendra aussi pourvoyeur d'une matière organique nécessaire au développement de l'agriculture de plein champ. Une convention de partenariat sera ainsi signée avec la Garde républicaine pour valoriser la masse de fumier retirée chaque année (6.000 tonnes) qui ne fait à ce jour pas l'objet d'une valorisation. La Ville accompagnera la Garde républicaine dans sa recherche de filière de valorisation matière ou énergétique.

Enfin, pour la production de biogaz, l'infrastructure de traitement des biodéchets commence à se structurer. Ainsi, Paris soutient le projet multi-partenarial de création d'une usine de méthanisation avec retour à la terre, porté notamment par GrDF et la Chambre d'agriculture à Gennevilliers. Déjà actionnaire d'une unité de méthanisation à Damarie-les-Lys (77) via la SEM Énergies POSIT'IF dont elle est actionnaire, la Ville encourage et facilite les projets auxquels ses partenaires naturels, au premier rang desquels le Sycotom, réfléchissent dans cette perspective vertueuse. La Ville veillera à ce que la qualité du digestat issu de la méthanisation permette de l'utiliser comme fertilisant pour les sols, et que les agriculteurs soient associés au développement de ces projets notamment par la construction d'unités de méthanisation à la ferme.