

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET LOCALE DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

**ACTES DES JOURNÉES D'ÉCHANGES
DE LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS**
DES 13 AVRIL ET 8 JUIN 2022,
ORGANISÉES EN PARTENARIAT AVEC LE GROUPEMENT DES
AGRICULTEURS BIOLOGIQUES D'ÎLE-DE-FRANCE

VERS UN PLAN ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAIN

Entre 1990 et 2021, près de 1 300 hectares (ha) d'espaces agricoles et 200 ha d'espaces naturels ont été urbanisés sur le territoire de la Métropole du Grand Paris. Aujourd'hui, il ne reste que 80 exploitations agricoles sur environ 2 000 ha, soit 2% du territoire métropolitain, contre 49% à l'échelle francilienne. 83% des surfaces agricoles franciliennes sont dédiées aux cultures de céréales et protéagineux, ce qui fait que l'autonomie alimentaire de l'Île-de-France s'élève à moins de 10% pour les fruits et légumes, 1,5% pour les produits laitiers et 1% pour les produits carnés.

L'agriculture biologique progresse. En Île-de-France, 617 fermes bio ou en conversion sont réparties sur 35 000 ha (37 fermes pour 300 ha au sein de la Métropole du Grand Paris)*. Plus de la moitié sont en maraîchage, arboriculture et petits fruits. Celles qui approvisionnent la restauration collective fournissent essentiellement des légumes, des légumineuses, des fruits et des produits laitiers.

La demande en produits bio et locaux est forte et croissante. Selon les vice-présidentes Antoinette Guhl (déléguée à la nature en ville, à la

biodiversité et à l'agriculture métropolitaine) et Djeneba Keita (déléguée à l'alimentation, aux circuits courts et aux modes de consommation), les nouvelles exigences législatives « posent la question de la structuration d'une offre en produits biologiques et locaux suffisante à l'échelle de l'Île-de-France et du bassin parisien pour approvisionner les restaurations collectives métropolitaines. [...] Il est également nécessaire de structurer les stra-

* Source ORAB IDF 2022.

La Métropole du Grand Paris

→ **Paris**
+ les départements :
Hauts-de-Seine, Seine-
Saint-Denis, Val-de-Marne
+ 6 communes
de l'Essonne
+ Argenteuil (Val d'Oise)
= 131 communes

→ **7,2 millions d'habitants**

→ **814 km² répartis**
en 11 territoires

LE PARTENARIAT ENTRE LE GAB IDF ET LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

Accompagner les collectivités vers une restauration collective bio et locale

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France (GAB IDF) et la Métropole du Grand Paris ont signé une convention de partenariat pour la période 2021-2024, qui prévoit la mise en œuvre d'un programme d'actions en faveur de l'agriculture biologique et des changements de pratiques dans la restauration collective comprenant notamment :

- les journées d'information et d'échanges à destination des élus et techniciens des collectivités de la Métropole du Grand Paris des 13 avril et 8 juin 2022 ;
- la parution des actes de ces journées à destination des élus et services des collectivités de la Métropole du Grand Paris ;
- un appel à projets pour accompagner à l'introduction de produits bio et locaux dans leur restauration collective des communes et territoires de la Métropole du Grand Paris, *via* la formation du personnel en cuisine, l'analyse des marchés, la mesure des parts d'achat en bio et local, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la conception de menus, le sourcing, l'assistance à la rédaction des marchés publics, etc.

PLUS D'INFORMATIONS :
metropolenature@metropolegrandparis.fr



LE GAB IDF

Par Jacques Frings,
son président

« Le GAB IDF compte environ 200 adhérents producteurs bio sur la région. Il représente et accompagne les agriculteurs sur les plans technique, économique, sur leurs projets de diversification, de construction de filière, etc. Depuis quinze ans, des agriculteurs bio de la région s'intéressent à la restauration collective et ont mesuré qu'en apprenant à travailler avec les collectivités, ils pouvaient établir un circuit commercial équitable. Le GAB travaille dans cette direction. Nous avons acquis une certaine expérience et disposons d'une belle équipe (diététiciennes/nutritionnistes, chef cuisinier, conseillers et animateurs spécialisés) prête à collaborer avec les élus pour relever le défi de nourrir les citoyens en circuits courts bio et locaux. »

La bio, des pratiques vertueuses pour :

- **l'environnement : le cahier des charges de l'agriculture biologique, qui exclut les produits chimiques de synthèse, protège la biodiversité, la qualité de l'eau et celle de l'air ;**
- **le climat, notamment grâce au stockage de CO₂ permis par la plantation de haies ou le maintien de prairies diversifiées ;**
- **la santé, grâce aux qualités nutritionnelles des produits bio et à l'absence de résidus de pesticides sur les aliments ;**
- **l'économie locale : la bio rémunère les producteurs au juste prix, génère des emplois non délocalisables, préserve le foncier agricole et dynamise l'agriculture locale.**



ZOOM SUR... LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

S'unir pour structurer l'offre de produits bio locaux en circuits courts

Par Nicolas Hallier, directeur général de la Coopérative bio IDF

« Cette coopérative a été créée en 2014 à l'initiative d'une trentaine de producteurs afin de mettre en commun des outils logistiques pour le ramassage dans les fermes, la préparation de commande, la livraison, la commercialisation – notamment dans la réponse aux marchés publics – et l'offre de produits. Son ADN : proposer des produits bio et locaux (franciliens) en circuits courts – il n'y a jamais plus d'un intermédiaire entre nous et les consommateurs – à un prix juste pour les consommateurs et rémunérateur pour les producteurs. Nous partons du coût de revient des agriculteurs pour construire nos prix de vente, dont 75% va dans la poche de l'agriculteur. Aujourd'hui, la coopérative, dont le chiffre d'affaires s'élevait à 7 700 000€ en 2021, compte 140 sociétaires dont 80 agriculteurs aux productions très variées : légumes, fruits, produits laitiers, œufs, des produits d'épicerie, champignons... il ne manque que la viande. Nos locaux sont situés à Combs-la-Ville (Seine-et-Marne) pour les bureaux et la légumerie (voir p. 3) et à Thiais (Val-de-Marne) pour la plateforme logistique, où on centralise les produits afin de préparer les commandes. Il se passe 24 heures à 72 heures maximum entre la récolte à la ferme et la livraison en cuisine ou en magasin. C'est une société coopérative d'intérêt collectif (Scic) administrée par des agriculteurs, des collectivités (dont la Métropole du Grand Paris), des salariés, des clients, des transformateurs et des partenaires. Toute la filière, de l'amont à l'aval, s'y réunit pour discuter de différents sujets et c'est très structurant. »

LOIS ET RESTAURATION COLLECTIVE

Trois lois récemment promulguées visent à améliorer les pratiques de la restauration collective :

ÉGAlim 1 : la loi de 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite « ÉGAlim » car issue des États Généraux de l'Alimentation de 2017, se déploie autour de cinq axes : juste rémunération des producteurs, qualité des produits, bien-être animal, accessibilité de l'alimentation, réduction du plastique

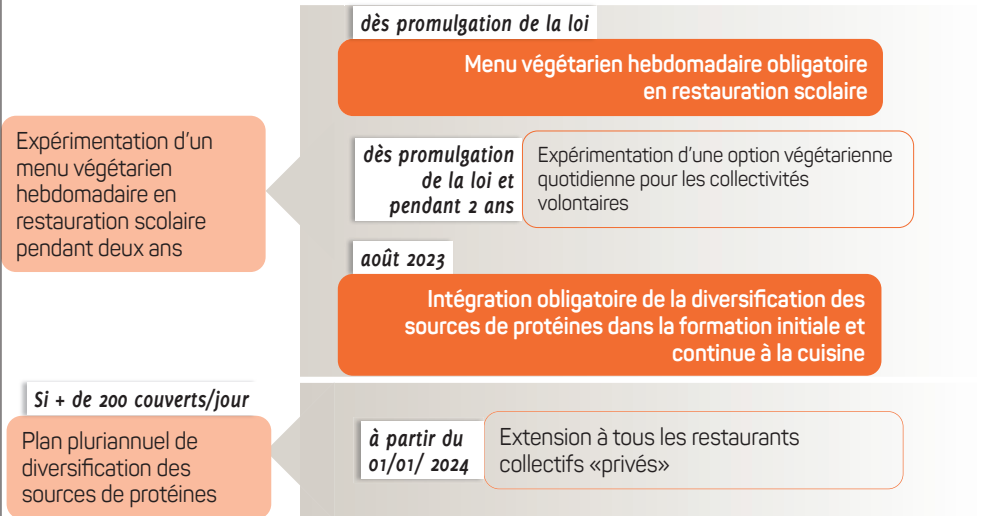
AGEC : la loi « Antigaspiillage pour une économie circulaire », promulguée en 2020, vise à transformer l'économie linéaire (produire > consommer > jeter) en une économie circulaire. l'objectif : avoir réduit le gaspillage alimentaire de 50% en 2025 par rapport à 2015.

Climat et résilience : la loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, promulguée en 2021 à la suite du rapport de la Convention citoyenne pour le climat remis en 2020, complète les dispositions d'ÉGAlim 1 concernant la restauration collective.

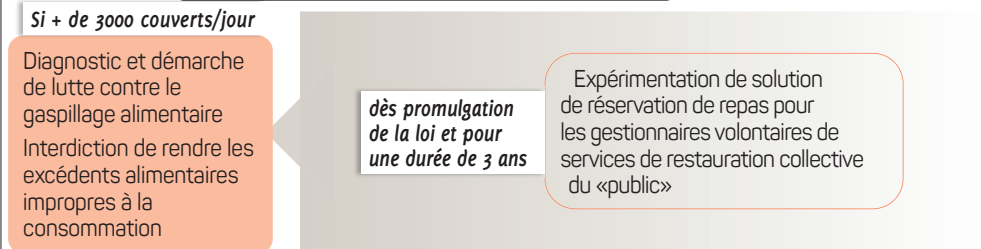
CE QUI ÉTAIT DANS LA LOI ÉGALIM 1

CE QUI CHANGE AVEC LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

Diversification des sources de protéines



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Produits durables et de qualité



MODE D'EMPLOI : développer le bio et le local dans la restauration collective



Ce qui suit est un résumé des échanges qui se sont tenus le 13 avril et le 8 juin 2022 autour de cinq grandes problématiques identifiées par le GAB IDF et la Métropole du Grand Paris quand il s'agit d'introduire du bio et du local dans les cantines. On y retrouve des exemples d'initiatives portées par des collectivités, mais aussi des préoccupations courantes, auxquelles des débuts de réponses ont été apportés par le GAB et la Métropole du Grand Paris ainsi que par les participants, grâce au partage d'expériences.

1 FACILITER L'ACCÈS DES PRODUCTEURS LOCAUX AUX MARCHÉS PUBLICS

RÉSUMÉ DU DÉFI

Atteindre les objectifs qualitatifs de la loi « Égalim » du 30 octobre 2018, qui impose 50% de produits « de qualité » dont 20% de bio dans l'approvisionnement de la restauration collective depuis le 1^{er} janvier 2022, tout en soutenant une dynamique agricole et alimentaire locale mais aussi en respectant la directive européenne sur les marchés publics.

EN SAVOIR +
Consulter les guides du Conseil national de la restauration collective, destinés à la gestion concédée et à la gestion directe : <https://urlz.fr/jWXq>.

« Astuces de fléchage »

Comment inciter les prestataires à nous fournir du bio et local, c'est-à-dire autour de la région parisienne ?

L'essentiel est de bien connaître les produits disponibles sur le territoire afin d'être certain qu'ils répondent aux besoins spécifiques de la cuisine ou de la caisse des écoles, puis de construire ses lots en cohérence avec cette offre. Avec plusieurs critères supplémentaires, on reste dans le code des marchés publics.

Parmi ces critères, on peut inscrire la possibilité pour les enfants des cantines de visiter les exploitations dont sont issus les produits, et ce dans des conditions facilitées, idéalement dans la journée, pour les sensibiliser aux enjeux agricoles.

Extrait de l'atelier du 13 avril

▶ BONNE PRATIQUE

Sensibiliser les parents et élus aux produits de qualité lors de commissions « restauration collective » réunies au sein même de la cuisine centrale pour évoquer la loi Égalim, la Coopérative bio Île-de-France, etc.

FREINS ET ÉCUEILS IDENTIFIÉS

- Sans sensibilisation des parents, la demande des enfants n'évolue pas.
- Sans sensibilisation des élus, la variable « prix » est souvent mise au premier plan dans les commissions d'appel d'offres et le tarif des repas, ainsi que leur rapport qualité/prix, systématiquement discuté en conseil municipal.

FACTEURS DE RÉUSSITE

Impliquer et communiquer le plus largement possible pour ouvrir le dialogue et comprendre les contraintes des uns et des autres.

Extrait de l'atelier du 8 juin

2 ▶ ADAPTER LES MOYENS HUMAINS ET MATÉRIELS AUX APPROVISIONNEMENTS LOCAUX ET DURABLES

RÉSUMÉ DU DÉFI

Les légumes bio et locaux peuvent nécessiter un traitement différent par rapport aux produits conventionnels : il faut former le personnel de cuisine qui est bousculé dans ses habitudes, se conformer à la saisonnalité des produits, se reconnecter à la réalité du terrain, anticiper une augmentation de coût, investir dans des outils de nettoyage ou de transformation...

« Mutualiser les outils »

Il y a souvent des projets de légumerie dans les collectivités. C'est une solution attractive, mais il est important de s'assurer que le modèle économique permettra une implantation durable. Il faut mutualiser ces initiatives. Là où il y a beaucoup de demandes pour une légumerie, regardons où la positionner, sous quelle forme la créer – une légumerie d'insertion, qui répondra aussi à la question de l'emploi ? – quels sont les territoires concernés, quelle collectivité la portera, etc. Rapprochons aussi les projets des légumeries existantes comme celle de la Coopérative bio IDF. Il faut bien réfléchir aux projets, en particulier sur un territoire exigu pour éviter qu'une initiative individuelle finisse par un échec. Ce serait vraiment dommage parce que les besoins sont là.

Nous travaillons aujourd'hui avec un prestataire mais les élus souhaitent reprendre la restauration collective en régie en créant une cuisine centrale municipale. Dans l'aménagement de cette cuisine, nous envisageons une légumerie or j'ai l'impression que vous ne trouvez pas pertinent de faire une légumerie communale... pourtant cela nous permettrait de davantage maîtriser la logistique ?

Tout dépend de l'échelle à laquelle vous produisez. Le terme « légumerie » peut aussi bien désigner un local dédié au traitement des légumes au sein d'une cuisine centrale qu'une petite usine comme celle de la Coopérative bio IDF. La viabilité de ce genre d'outils est une question de volume. Ce n'est pas illégitime de se poser la question à l'échelle d'une commune. En revanche, cela se mesure et s'étudie.

Extrait de l'atelier du 13 avril

▶ BONNE PRATIQUE

Prévoir des menus de substitution ou étaler les menus sur plusieurs jours pour s'adapter aux aléas de l'approvisionnement en produits bio et locaux (événement climatique, etc.).

FREINS ET ÉCUEILS IDENTIFIÉS

- La spécificité de la région Île-de-France, très peuplée donc qui doit produire beaucoup de repas, mais où les agriculteurs sont trop peu nombreux.
- La difficulté de l'agriculture biologique locale à fournir tous les produits, et dans les quantités demandées : un grossiste classique, en cas d'aléas localisé ou d'insuffisance de l'offre, peut à l'inverse se fournir à travers tout le territoire.

FACTEURS DE RÉUSSITE

- L'anticipation et la planification alliées à l'adaptation.
- La communication avec les familles pour expliquer la nécessité d'adapter les menus à la saisonnalité et aux aléas agricoles.

Extrait de l'atelier du 8 juin

ZOOM SUR...

LA LÉGUMERIE DE LA COOPÉRATIVE BIO IDF

Un outil au service des collectivités

Par Nicolas Hallier, directeur général de la Coopérative bio IDF

« Inaugurée en janvier 2020, elle a été créée à l'initiative des collectivités membres de la coopérative qui n'avaient pas les capacités humaines et matérielles de transformer les produits bruts pour les cuisiner facilement et les distribuer dans leurs cantines. Nous avons donc construit cette légumerie de 1000m² à trois lignes de production : première gamme (légumes brossés ou lavés prêts à être transformés), quatrième gamme (découpés crus et prêts à l'emploi, par exemple carottes râpées, chou émincé et cinquième gamme (cuits, pasteurisés ou stérilisés, surtout légumineuses). Nous sommes dans la deuxième année de fonctionnement de la légumerie et n'utilisons encore que 40% de sa capacité maximale, qui est de 4000 tonnes par an, ce qui correspond à 30 millions de repas par ans. Nous réfléchissons à préparer des soupes, purées, compotes et conserves fabriquées avec les écarts de tri ou les produits en surproduction comme les tomates en été. Des outils existent sur le territoire, dont le modèle économique est particulier (ce n'est pas facile d'atteindre l'équilibre avec une légumerie). Vous avez un intérêt à les utiliser au maximum avant de lancer d'autres projets. »

EN SAVOIR +

Vous pouvez contacter le GAB IDF afin de former le personnel cuisinant et encadrant aux problématiques liées au gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable : restaurationcollective@bioiledefrance.fr

3 ► STRUCTURER DES FILIÈRES BIOLOGIQUES ET LOCALES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

RÉSUMÉ DU DÉFI

Travailler en direct avec des agriculteurs demande une connaissance fine des contraintes et besoins de chaque partie. Cela nécessite un travail de planification afin de transmettre les besoins en volume de la cuisine à l'agriculteur, qui peut ainsi établir ses plans de culture à moyen-long terme et gagner en sérénité. La collectivité pourra aussi œuvrer pour gagner en flexibilité afin de faire face et s'adapter aux aléas du monde agricole (climat, etc.), ce sur quoi le GAB IDF peut l'accompagner.

EN SAVOIR +

Présentation de la régie agricole de Mouans-Sartoux (06) : <https://urlz.fr/jWYo> et <https://urlz.fr/jWY3>.

« Aller jusqu'à la régie agricole ? »

Notre commune mutualise ses moyens en restauration collective avec trois autres communes au sein d'un syndicat qui livre 15 000 repas par jour. Nous visons 50 % de produits durables dont 30 % de bio et nous envisageons de créer une exploitation agricole dédiée à notre restauration collective. Est-ce qu'elle prendra la forme d'une régie comme à Mouans-Sartoux (06) ? Nous étudions le montage juridique. Notre commune est très dense, située sur des terrains pollués, ce qui a priori exclut le maraîchage. D'autre part, les expériences françaises de maraîchage municipal tournent généralement autour de 1 000 repas par jour, donc nous pensons cibler dans un premier temps les crèches et les établissements recevant des personnes âgées. Nous n'avons pas l'habitude de traiter ces questions donc nous sommes ouverts, pour partager les réflexions ou envisager à terme des mutualisations.

Il existe toute une filière agricole qui est fragile aujourd'hui et j'aurais donc plutôt tendance à travailler en coopération avec des agriculteurs indépendants que de salarier des producteurs sur des terres communales. Un modèle plus hybride, par exemple une Scic agricole dans la gouvernance de laquelle la mairie pourrait avoir une place, est aussi à étudier.

Extrait de l'atelier du 13 avril

► LA BONNE PRATIQUE

S'adresser au GAB IDF pour sa capacité à faire le lien avec les producteurs et estimer les besoins.

FREINS ET ÉCUEILS IDENTIFIÉS

Il faut parfois deux ans avant que certaines cultures produisent : il faut attendre la fin de la saison, planter, puis attendre la récolte.

FACTEURS DE RÉUSSITE

Identifier quelques produits bio à introduire dans sa restauration locale dans un premier temps, comme les lentilles, les pois chiches ou les haricots.

Extrait de l'atelier du 8 juin

« En finir avec les idées reçues sur l'agriculture bio »

Par Nicolas Hallier, directeur général de la Coopérative bio IDF

À une époque, on manquait de fruits et légumes bio par rapport aux besoins et c'était un frein à l'introduction du bio local dans les cantines. Mais il y a eu énormément de conversions et aujourd'hui, des agriculteurs songent à repartir en conventionnel par manque de débouchés ! Certes, on ne produit pas assez de viande bio dans la région. Mais sur des légumes de plein champ, pommes, poires et fruits rouges, les capacités de production et de transformation et la logistique sont là. C'est une question de choix : aux collectivités de s'engager sur un travail de planification avec les agriculteurs bio.

4 ► CONCEVOIR DES MENUS DURABLES ET LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

RÉSUMÉ DU DÉFI

Valoriser les produits durables de façon à les rendre attractifs pour les publics ciblés, et notamment les enfants, sans pour autant augmenter le prix des repas. Cela peut passer par l'augmentation du nombre de repas végétariens, la simplification des menus, l'apprentissage de nouvelles recettes, etc. mais aussi par la lutte contre le gaspillage alimentaire, qu'il faut voir comme un levier financier.

« Fruits à la découpe »

Au lieu de servir des pommes ou des poires entières, on les découpe. Il faut le faire à la demande parce que les fruits noircissent donc cela exige un peu de main d'œuvre sur le moment, pour manipuler l'appareil qui tranche le fruit en quatre et mettre les quartiers dans des ramequins. Les enfants qui le souhaitent peuvent se resservir mais ceux qui veulent juste un quartier pour finir sur une note sucrée le peuvent. Cela limite le gaspillage.

De notre côté, on développe un kit anti-gaspillage de fruits en mettant à disposition des enfants de petits coupe-pommes, qui découpent les fruits en six, et des presse-agrumes parce que les oranges et pamplemousses sont mieux consommés en jus.

Extrait de l'atelier du 13 avril

▶ LES BONNES PRATIQUES

- Peser les déchets, ce qui reste dans les assiettes, pour évaluer le gaspillage.
- Organiser des concours pour motiver les équipes/convives à générer le moins de gaspillage possible.
- Installer une table de tri pour les déchets.

FREINS ET ÉCUEILS IDENTIFIÉS

La gestion concédée à une société de restauration collective peut conduire à un certain manque de souplesse et à une faible adaptation des menus au gaspillage.

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Sensibiliser le personnel encadrant la pause méridienne.
- Assurer la pérennité des actions antigaspillage en maintenant l'implication des convives et du personnel encadrant.

« Un temps plein contre le gaspillage »

Par Anne Lafalaise, directrice de la restauration à Saint-Denis

Nous avons déjà diminué de 30% le gaspillage alimentaire et travaillons à aller au-delà. C'est un énorme projet avec 9000 repas par jour et 38 offices de restauration, nous y avons dédié une personne à plein temps. Son poste a été rentabilisé puisque nous avons diminué notre coût d'achat denrée en arrêtant d'acheter pour jeter. Nous sommes aussi sortis des grammages du GEMRCN*, dont on pense souvent à tort qu'ils sont obligatoires. Par exemple, nous avons du mal à faire manger des radis aux enfants alors pour éviter d'en jeter, on en propose moins.

* Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition.

EN SAVOIR +
 État des lieux du gaspillage alimentaire, réalisé par l'ADEME : <https://urlz.fr/inWU>.
 Retours d'expériences d'actions anti-gaspillage menées sur plusieurs territoires : <https://urlz.fr/jWYk>.

5 ▶ SENSIBILISER LES CONVIVES AUX BIENFAITS DES PRODUITS BIO, LOCAUX ET DURABLES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET FAIRE DES CANTINES DES LIEUX D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

RÉSUMÉ DU DÉFI

Il s'agit d'embarquer les convives et éventuellement leurs familles dans le projet d'une restauration collective durable, en prenant en compte les inégalités existantes en termes d'informations sur les bienfaits d'une alimentation biologique et d'accès au bien manger pour tous. GAB IDF peut l'accompagner.

EN SAVOIR +
 L'association Aux goûts du jour (association-alimentation.fr) propose des formations liées à l'alimentation durable pour des encadrants de pause méridienne.

« Former les animateurs de la pause méridienne »

Il y a beaucoup d'encadrants sur la pause méridienne, beaucoup de métiers divers, pas forcément valorisés, sur lesquels il peut y avoir du turn-over, et de mon expérience sur le tri, ce n'est pas simple de les accrocher.

Nous avons mis en place des ateliers d'éducation au goût à destination des agents d'office et animateurs, tous ensemble, ce qui a permis qu'ils se parlent et aient un projet commun. Des réseaux d'éducateurs au goût, notamment l'Anegj*, organisent énormément d'ateliers sur ces thématiques.

*Association nationale d'éducation au goût des jeunes.

▶ LA BONNE PRATIQUE

Introduire des repas végétariens dans les cantines.

FREINS ET ÉCUEILS IDENTIFIÉS

- Manque de formation des agents, ce qui conduit à tenter de reproduire des recettes traditionnelles carnées mais sans viande ou à se rabattre sur de l'ultra-transformé.
- Dans certaines collectivités, les repas végétariens sont ceux qui génèrent le plus de gaspillage, notamment chez les enfants, alors que les recettes marchent bien sur les adultes.

FACTEURS DE RÉUSSITE

- Former les agents aux techniques spéciales qu'impliquent des recettes végétariennes.
- Se servir de la dimension culturelle de l'alimentation et faire des repas thématiques pour ouvrir à d'autres cultures culinaires et aux associations traditionnelles de légumineuses et de céréales, pourquoi pas en lien avec des cours de géographie.

EXERCICE DE PROSPECTIVE

LA RESTAURATION COLLECTIVE MÉTROPOLITAINE EN 2030

► Le contexte en 2030

Surface agricole utile cultivée en agriculture biologique multipliée par cinq depuis 2020 en Île-de-France ; objectif fixé par la loi Égalim 3 de 2026 de 100 % de produits durables dont 90 % de bio dans la restauration collective avant le 1^{er} décembre 2030 ; succession de crises sanitaires, géopolitiques et climatiques à l'échelle mondiale, hausse du prix des matières premières ; crue centennale de la Seine qui bloque l'approvisionnement des centres denses de la métropole.

► Les propositions

Mesures correctrices à intégrer à la loi ÉGALIM 4 pour faire face à ce scénario

- **Permettre une souplesse territoriale** : adapter les exigences de la loi Égalim en fonction du territoire, mettre en adéquation ces exigences avec les moyens des collectivités territoriales, adapter l'application de la loi aux événements climatiques et sanitaires...
- **Préparer les marchés publics** : rendre la saisonnalité obligatoire, retirer les produits exotiques des lots, intégrer la notion de « local » (à définir), autoriser les contrats passés en direct avec les producteurs...
- **Mettre en place un système de contrôle** et de régulation des prix des denrées alimentaires.

Mesures anticipatrices qu'il aurait fallu mettre en place dès 2022 pour éviter ce scénario

- **Augmenter et transformer l'offre agricole régionale** : être autosuffisant à l'échelle régionale sur un maximum de denrées alimentaires, développer une agriculture urbaine bio nourricière et non hors-sol, favoriser la bio locale, créer des jardins partagés et des potagers dans les écoles, favoriser l'agriculture de régénération des sols, déminéraliser les villes, diversifier et redimensionner les exploitations, préserver le foncier agricole, acheter des terrains agricoles à proximité des villes, installer, revaloriser et maintenir les métiers agricoles sur le territoire...
- **Former aux produits bio locaux de qualité** : mettre en place des programmes nationaux de formation des cuisiniers et animateurs, sensibiliser les parents d'élèves, faire des ateliers d'éducation au goût avec les enfants...
- **Créer des réseaux de solidarité** : introduire des produits de qualité dans l'aide alimentaire, favoriser une économie circulaire et solidaire, créer du lien entre agriculteurs et citoyens, déverrouiller les dynamiques de solidarité (par exemple en permettant à la restauration collective de faire des dons à l'aide alimentaire)...
- **Créer des stocks et adapter les menus** : créer des stocks de secours à l'échelle métropolitaine avec des produits qui se conservent. Développer des recettes et adapter les menus aux stocks. Ajuster les normes d'hygiène...
- **Diversifier les réseaux d'approvisionnement** : favoriser le fret ferroviaire et fluvial, utiliser les transports en commun pour les matières premières.
- **Renforcer les liens entre agriculteurs et collectivités** : mettre en place des plans alimentaires territoriaux, organiser une planification de la restauration collective associant producteurs et collectivités, créer des plateformes d'achat publiques et mettre en place des aides financières à la transition des communes vers des achats durables, mieux structurer les filières.

► La consigne

En tant qu'experts franciliens de l'alimentation et de la restauration, vous êtes consultés pour faire des propositions de mesures d'urgence à intégrer à la loi Égalim 4 en cours d'élaboration. Elles peuvent porter sur la logistique et la distribution ; les règles d'achat et de commande publique ; la structuration de filières ; les réglementations ; la communication auprès des convives ; les lieux de préparation (cuisine) et restaurant ; les façons de consommer (offre, menus, gaspillage, gestion des déchets), etc.



Document réalisé par l'Agence de diffusion et d'information rurales
Relecture : Clément Tournier (GAB IDF)
Maquette : Catherine Boé

LE MOT DE LA FIN



Jacques Frings
Président du GAB IDF

« Je suis très content, alors que je suis presque à la retraite, d'arriver à l'aboutissement de

ces échanges qui permettent aux producteurs de sérieusement envisager de travailler avec les collectivités franciliennes dans des conditions durables et de maintien de la qualité comme nous souhaitons le faire. »



Antoinette Guhl
Vice-présidente de la Métropole du Grand Paris déléguée à la nature en ville, à la biodiversité et à l'agriculture.

« Le travail autour d'un scénario de crise nous a permis de recueillir vos idées et d'ajuster le niveau d'anticipation que nous devons avoir dans notre Plan Alimentaire Métropolitain, car tout ce que vous avez dit répond à des problématiques qui se posent déjà aujourd'hui. »



Djeneba Keita
Vice-présidente de la Métropole du Grand Paris déléguée à l'alimentation, aux circuits courts et aux modes de consommation.

« Il est important que le Plan Alimentaire Métropolitain soit celui de tout le monde, de toutes les communes, et pas seulement celui de la Métropole du Grand Paris. »