

MAIRIE DE PARIS



PLAN ALIMENTATION DURABLE



# PLAN ALIMENTATION DURABLE

2015-2020



Paris pour le climat

## INTRODUCTION *p.2*

Objectif 50 % d'alimentation durable en 2020 *p.3*

L'objectif 2020 *p.3*

Périmètre *p.3*

L'alimentation durable, une alimentation offrant des garanties objectives de respect de l'environnement *>p.4*

## **1** STRUCTURER LA DEMANDE ET LES FILIÈRES, UNE NÉCESSITÉ POUR ATTEINDRE 50 % D'ALIMENTATION DURABLE *p.5*

### 1.1. UNE RESTAURATION COLLECTIVE PARISIENNE DÉJÀ TRÈS IMPLIQUÉE DANS L'INTRODUCTION D'ALIMENTATION DURABLE *p.6*

**1.1.1.** 24 entités gestionnaires, 30 millions de repas et plus de 1 200 restaurants : la restauration collective municipale et départementale *p.6*

**1.1.2.** 24,3 % d'alimentation durable en 2013 *p.9*

**1.1.3** Aller plus loin : les difficultés rencontrées *p.12*

### 1.2. ÎLE-DE-FRANCE ET RÉGIONS LIMITOPHES, DES GRENIERS À BLÉ ? *p.13*

**1.2.1.** Aujourd'hui, des filières d'alimentation durable en Île-de-France et régions limitrophes encore insuffisamment structurées *p.14*

**1.2.2.** Demain, la structuration de l'offre à destination de la restauration collective *p.19*

### 1.3. CONCLUSION DE L'ÉTAT DES LIEUX *p.20*

## **2** PLAN D' ACTIONS *p.21*

### 2.1. LA CONCERTATION *p.22*

### 2.2. LE PLAN *p.24*

**Axe 1** Consolider et structurer la demande de restauration collective municipale *p.25*

**Axe 2** Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective *p.33*

**Axe 3** Échanger, communiquer et former *p.38*

### 2.3. CONCLUSION *p.42*

**ANNEXE 1 : LABELS** *p.44*

**ANNEXE 2 : CARACTÉRISATION DES SURFACES D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** *p.48*

**ANNEXE 3 : DISPOSITIF DE CONCERTATION** *p.50*

**ANNEXE 4 : PILOTAGE** *p.51*

# INTRODUCTION

Ce sont 30 millions de repas qui sont servis par an dans les 1 200 restaurants collectifs de la Ville et du Département de Paris (crèches, restaurants scolaires, établissements de protection de l'enfance, collèges, lycées municipaux, centres d'accueil social, restaurants du personnel, maisons de retraite...).

Depuis 2009, parmi les villes pionnières en la matière, la Ville de Paris met en œuvre une politique de développement de l'alimentation durable dans sa restauration collective.

Les actions entreprises ont ainsi permis de passer de 7,4 % d'alimentation biologique servie en 2008 à 24,3 % d'alimentation durable (21,5 % d'alimentation biologique) en 2013, faisant de la municipalité parisienne l'un des tous premiers, si ce n'est le premier acheteur public d'alimentation biologique en France.

Fournir une alimentation durable dans la restauration collective parisienne est une question d'exemplarité et de responsabilité.

La Ville de Paris s'est fixée pour objectif de servir 50 % d'alimentation durable dans sa restauration collective pour 2020. A cet objectif seront associés trois indicateurs mesurant respectivement l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique, celle de produits locaux de saison et enfin celle de produits labellisés Label Rouge, *Marine Stewardship Council* et pêche durable.

Un triple rôle est joué par cette alimentation :

- **Environnemental**, dès lors que la production d'alimentation durable préserve l'environnement, la biodiversité, l'eau, les sols et les ressources naturelles, et applique des normes élevées en matière de bien-être animal.
- **Économique**, en redonnant à l'agriculture périurbaine sa fonction d'approvisionnement alimentaire de proximité et en contribuant au développement rural et au maintien de l'emploi agricole (à structure d'exploitation identique, l'agriculture biologique emploie 30 % de main d'œuvre de plus que l'agriculture conventionnelle). En outre, dans une étude de 2011, le commissariat général au développement durable chiffre, pour la France, à entre 1 et 1,5 milliard d'euros par an les dépenses additionnelles générées par les

pollutions agricoles de l'eau en excédents d'azote et pesticides. L'agriculture biologique permet d'éviter ces pollutions. Elle préserve, de plus, la santé des agriculteurs.

- **Social**, en permettant de renouer le lien de confiance entre consommateurs et producteurs et en permettant de réduire les inégalités alimentaires, les convives démunis de la restauration collective pouvant avoir accès à des produits locaux de qualité.

Cependant, les filières agricoles durables de proximité sont encore insuffisamment structurées pour l'approvisionnement de la restauration collective et peinent, à l'heure actuelle, à fournir les volumes demandés par les restaurants collectifs parisiens.

Par ailleurs, du fait de la faiblesse de l'offre notamment et de la qualité des produits demandés, l'alimentation durable présente un surcoût (celui-ci a été estimé en moyenne en France à 19 % du coût denrées) qui doit être absorbé par des stratégies d'achat et d'optimisation du fonctionnement de la restauration.

C'est pourquoi, le présent projet de plan alimentation durable s'articule en 3 axes :

- Un premier axe destiné à consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale, en fournissant aux gestionnaires des outils propres à les aider dans l'achat d'alimentation durable, à construire une stratégie d'achats, à réduire les impacts tant financiers qu'environnementaux de cette restauration ;
- Un deuxième axe destiné à aider les filières durables de proximité à se structurer pour répondre aux besoins de la restauration collective ;
- Un troisième axe pour échanger, communiquer et former les personnels.

## Objectif 50 % d'alimentation durable en 2020

### L'OBJECTIF 2020

En lien avec le Plan Climat Energie de Paris, **l'objectif, d'ici 2020, est de servir 50 % d'alimentation durable** dans la restauration collective municipale et départementale. À cet objectif seront associés trois indicateurs mesurant respectivement l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique, celle de produits locaux de saison et enfin celle de produits labellisés Label Rouge, *Marine Stewardship Council* et pêche durable.

En outre, la restauration collective municipale et départementale parisienne respectera **les engagements pris par le Conseil de Paris** à savoir :

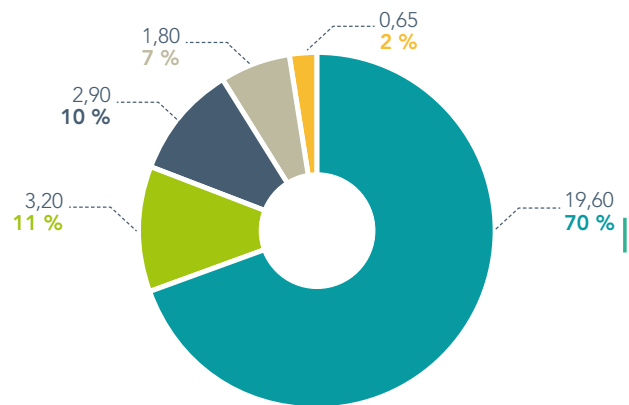
- 0 OGM ;
- 100 % d'œufs de poules élevées en plein air ;
- 0 poisson d'espèces pêchées en eaux profondes ;
- 0 huile de palme ;
- Diminuer de 20 % les produits carnés.

### PÉRIMÈTRE

**Ces objectifs portent sur l'ensemble des restaurants collectifs dépendant de la Ville et du Département de Paris.**

- Pour la restauration scolaire :
  - 721 sites gérés par les Caisses des écoles concernant 662 écoles, 44 collèges, 12 lycées municipaux et 3 écoles d'arts ;
  - 40 collèges à restauration autonome. NB : les 29 collèges fonctionnant en cité scolaire et gérés par la région Île-de-France ne font pas partie du périmètre du plan.
- Environ 440 établissements d'accueil de petite enfance gérés par la direction des familles et de la petite enfance (DFPE).
- 65 centres gérés par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP) qui opèrent également des distributions à domicile.
- 14 établissements départementaux gérés par la direction de l'action sociale, de l'enfance et de la santé (DASES).
- 21 restaurants administratifs (17) et Croq' Pouces (4) gérés par l'association d'action sociale en faveur des personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris (ASPP).

**Répartition du nombre de repas (équivalents 6 composantes) servis annuellement par les acteurs de la restauration collective de Paris (en millions)**



**Au total, cela représente 30 millions de repas servis par an.**

Sur ces 30 millions de repas servis annuellement, 69 % concernent la restauration scolaire.

Les prestations de restauration collective sont réalisées soit en régie directe (achat des denrées, confection et distribution des repas) soit par délégation à un prestataire, selon des degrés variables d'implication (délégations de service public, marchés d'achat de repas).

<sup>1</sup> Cette donnée est issue du calcul théorique du nombre d'équivalents repas 6 composantes servis par la collectivité parisienne. Dans les faits, ce sont encore plus de repas qui sont servis puisque tous les repas ne comprennent pas 6 composantes (entrée, plat, garniture, fromage, dessert, pain). Ainsi, rien que pour la seule restauration scolaire, ce sont 22 millions de repas à 4 ou 5 composantes qui sont servis par an.

## L'alimentation durable, une alimentation offrant des garanties objectives de respect de l'environnement

On entend par « **alimentation durable** » les **denrées alimentaires offrant des garanties objectives de respect de l'environnement** à savoir les productions certifiées biologiques ou issues d'exploitations en conversion, les productions Label Rouge et les aliments certifiés *Marine Stewardship Council* (pêche durable) ou par l'écolabel national « pêche durable ». Ces productions sont strictement encadrées par des normes nationales, européennes et internationales.

Du fait de la nature des bassins de production agricoles et de la spécificité logistique de la région francilienne, la limite de la proximité a été fixée à la limite administrative des 5 régions limitrophes de l'Île-de-France dans leur découpage de 2010.

Ces différents labels font l'objet d'une description détaillée en annexe.



Le **label agriculture biologique**, encadré par le règlement cadre européen 834/2007 du 28 juin 2007, garantit que l'aliment certifié a été produit avec les meilleures pratiques environnementales, en préservant la biodiversité et les ressources naturelles et en appliquant des normes élevées en matière de bien-être animal.



Le **Label Rouge** est un signe officiel de qualité encadré par l'article L.641-1 du Code rural attestant que les denrées certifiées possèdent des caractéristiques établissant un haut niveau de qualité. S'il s'agit avant tout d'un label qualitatif, il présente un certain nombre de clauses environnementales (sur le bien-être animal, sur l'entretien des exploitations et sur l'insertion des bâtiments dans leur environnement, notamment).



Le **label MSC** (*Marine Stewardship Council*) concerne les produits de la mer. Les pêcheries et les entreprises de produits de la mer certifiées cherchent à pérenniser les stocks de poisson et à minimiser l'impact environnemental de la pêche.



Le **label pêche durable** est un écolabel public pour les produits de la pêche existant depuis 2015.

A close-up photograph of a woven basket filled with fresh, vibrant vegetables. The basket contains a variety of leafy greens, including large-leafed basil and smaller-leafed lettuce. There are also several round, white radishes, some with their roots still attached, and a few red radishes. The basket is made of dark, natural fibers, and the background is a dark, out-of-focus setting.

1

Structurer  
la demande  
et les filières,  
une nécessité  
pour atteindre  
50 % d'alimentation  
durable

## 1.1. UNE RESTAURATION COLLECTIVE PARISIENNE DÉJÀ TRÈS IMPLIQUÉE DANS L'INTRODUCTION D'ALIMENTATION DURABLE

### 1.1.1. 24 entités gestionnaires, 30 millions de repas et plus de 1 200 restaurants : la restauration collective municipale et départementale

La restauration collective parisienne couvre un ensemble de réalités, de fonctionnements et d'achats très divers.



La restauration à destination des différents publics est gérée par des entités distinctes (Caisses des écoles, directions, Centre d'Action Sociale, association).

#### LA RESTAURATION SCOLAIRE (20 CAISSES DES ÉCOLES ET DIRECTION DES AFFAIRES SCOLAIRES)

La gestion de la restauration scolaire (écoles maternelles, élémentaires, certains collèges, quelques lycées municipaux) est confiée essentiellement aux 20 Caisses des écoles, établissements publics à caractère administratif. Celles-ci servent 22 millions de repas par an soit 69 % du volume total de la restauration collective municipale et départementale parisienne.

Parmi les 20 Caisses des écoles :

- 13 travaillent avec un marché multifournisseurs, achetant, par voie de marché, les denrées nécessaires aux repas qu'elles confectionnent. Le marché est divisé en lots par catégorie de produits (8 à 19 lots selon les Caisses) ;
- 3 travaillent avec un fournisseur unique ;
- 3 fonctionnent en achat de repas ;
- 1 fonctionne en délégation de service public.

Indépendamment du mode de gestion, la production des repas peut être différée dans le temps et dans l'espace, dans une ou plusieurs cuisines centrales fonctionnant en liaison chaude ou froide, ou bien réalisée sur place.

Les Caisses des écoles proposent dans leurs menus des produits bio commandés selon les cas, soit sur un lot spécifique attribué à un fournisseur généraliste de «denrées biologiques» soit à leurs fournisseurs habituels qui proposent dans leur catalogue une gamme de produits bio. Certaines Caisses ont recours à ces deux types d'approvisionnement.

100 % des Caisses des écoles ont introduit au moins une composante bio / labellisée par semaine, 72 % au moins une par jour.

Pour compenser le surcoût lié à l'alimentation durable, de nombreuses Caisses des écoles ont travaillé sur la réduction du gaspillage alimentaire, l'optimisation des conditionnements et de la logistique, et l'ajustement du nombre de composantes aux besoins sur certains menus de la semaine.

Par ailleurs, la Ville de Paris a signé avec chaque Caisse une convention pluriannuelle d'objectifs visant à améliorer la qualité de la restauration scolaire, via notamment l'introduction de composantes d'alimentation durable. Une subvention qualité vient chaque année soutenir la réalisation de ces objectifs.

### L'ACCUEIL DE LA PETITE ENFANCE (DIRECTION DES FAMILLES ET DE LA PETITE ENFANCE)

**La gestion de la restauration des crèches municipales de Paris est confiée à la direction des familles et de la petite enfance (DFPE).**

Les établissements d'accueil de la petite enfance représentent 3,2 millions de repas par an soit 10,7 % du volume total de la restauration collective parisienne et environ 440 structures.

L'intégralité des repas est préparée au sein des établissements. La fourniture des denrées est aujourd'hui assurée par le biais d'un marché d'approvisionnement général passé par les services centraux de la direction. Le prestataire propose une grille de menus sur 8 semaines commandés par avance directement par le responsable d'établissement, ainsi que des produits de diététique infantile.

Il existe également un marché pour le lait infantile. Le marché de la petite enfance présente des problématiques qualitatives spécifiques (comme le fait que le poisson soit garanti qualité sans arête) qui impactent la stratégie d'introduction de l'alimentation durable.

Depuis 2003, les marchés passés ont intégré progressivement la fourniture de produits bio, en commençant par les pommes de terre, carottes, épinards, brocolis, certains laitages et les steaks hachés surgelés.

Ayant poursuivi cette démarche d'introduction de références bio et labellisées, la DFPE atteint, en 2013, 43,5 % d'alimentation durable. 80 % des fruits et légumes sont bio (la DFPE n'achète que des denrées brutes). Tout l'agneau, le veau et le porc est Label Rouge ou bio. Les œufs liquides sont bio.

### L'ACCUEIL DES PERSONNES ÂGÉES ET PERSONNES EN DIFFICULTÉS SOCIALES (CENTRE D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE PARIS)

**La restauration propre aux structures d'accueil des personnes âgées et personnes en difficultés sociales est gérée par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP).**

Il sert 2,9 millions de repas par an soit 10 % du volume total de la restauration collective parisienne avec un total de 65 établissements.

Ces établissements assurent 1, 2 ou 3 repas par jour. Le CASVP gère ainsi 57 restaurants (41 restaurants Emeraude, 11 résidences santé, 5 centres d'hébergement et de réinsertion sociale) approvisionnés en matières premières par un fournisseur choisi via un appel d'offres centralisé qui établit les menus et livre les matières premières à chaque cuisine. Les 8 autres restaurants fonctionnent en gestion déléguée avec un fournisseur commun.

Par ailleurs, le CASVP assure la livraison de 100 000 repas par mois au domicile de personnes âgées. Cette prestation est assurée par un prestataire sous marché.

**Les aliments bio ont été introduits sur des produits fixes, notamment les féculents, sur les 2 modes de prestation.**





**LA RESTAURATION DES AGENTS DE LA VILLE** (ASSOCIATION D'ACTION SOCIALE EN FAVEUR DES PERSONNELS DE LA VILLE DE PARIS ET DU DÉPARTEMENT DE PARIS)

**La restauration des agents de la Ville est gérée par l'Association des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris (ASPP).**

1,8 million de repas sont servis par an soit 6 % du volume total de la restauration collective parisienne sur 17 restaurants de 50 à 2 000 couverts et une partie snacking avec 4 Croq'Pouces.

Les achats de l'ASPP sont régis par l'ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 relative aux marchés passés par certaines personnes publiques ou privées non soumises au Code des marchés publics. Les procédures d'achat sont du même ordre que celles des marchés publics.

**Des produits bio sont proposés quotidiennement aux clients. Dans les Croq'Pouces, les yaourts, les compotes, les crudités, les œufs et les sandwiches sont 100 % bio. L'huile de palme a été supprimée pour l'élaboration des frites depuis 2012. Plus aucun poisson pêché en eaux profondes n'est présent dans les menus. Le panga a également été supprimé.**

En 2012, l'ASPP a réalisé une enquête auprès de ses clients « Le bio et vous » démontrant que ces derniers valorisaient les efforts réalisés en termes d'alimentation durable sans pour autant être prêts à payer plus cher pour des produits bio (seuls 5 % déclarent y être prêts).

**L'ACCUEIL DES JEUNES PLACÉS AU TITRE DE LA PROTECTION DE L'ENFANCE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DÉPARTEMENTAUX** (DIRECTION DE L'ACTION SOCIALE DE L'ENFANCE ET DE LA SANTÉ)

**Les établissements départementaux sont gérés en régie par la direction de l'action sociale de l'enfance et de la santé (DASES).**

Les 14 établissements sont situés sur 16 sites à Paris, en région parisienne et en province. Ces établissements d'hébergement sont ouverts 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 et accueillent des usagers de 0 à 21 ans. Ils servent près d'un million de repas par an.

Parmi les 16 sites :

- 1 site recourt à un marché concédé. La société titulaire s'assure, d'une part, de la fourniture et de la livraison des denrées correspondant aux menus commandés par le service de restauration de l'établissement et, d'autre part, met en place une assistance technique chargée de conseiller le personnel de cuisine sur l'élaboration des repas en lien avec une diététicienne.
- 1 site recourt à un marché de repas en liaison froide qui livre quotidiennement les repas du midi et du soir car il ne dispose pas d'une cuisine de production. Les menus doivent proposer obligatoirement au minimum 5 composantes bio sur une semaine.
- 1 site a passé une convention avec la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement, qui fournit les repas pour les jeunes de 18 mois à 21 ans.
- Les 13 autres achètent par le biais de marchés (fruits et légumes, produits laitiers, produits surgelés et d'épicerie et boissons) les denrées nécessaires aux repas qu'ils confectionnent.



**Les marchés proposent obligatoirement des produits issus de l'agriculture biologique.**

Les autres achats (le pain, la viande et le poisson frais) sont réalisés directement par les établissements au niveau local.

**Le marché total de fournitures de denrées pour la restauration collective municipale et départementale représente plus de 60 millions d'euros par an.**

## 1.1.2. 24,3 % d'alimentation durable en 2013

Depuis 2009, la Ville de Paris a engagé sa restauration collective à servir plus d'alimentation durable en élaborant un premier programme d'actions.

### LE PROGRAMME D' ACTIONS MIS EN ŒUVRE POUR ATTEINDRE 30 % D'ALIMENTATION DURABLE EN 2014

Ce programme se décomposait en **trois axes opérationnels déclinés en 13 actions.**

- Un axe visant à consolider et structurer la demande de la restauration collective parisienne en fournissant aux gestionnaires des outils propres à les aider dans les processus de commande (guide de la commande bio et de saison, étude sur une Centrale d'achat, bilan carbone de la restauration collective, étude de rationalisation de la logistique) ;
- Un axe consistant à aider l'offre à se structurer (soutien aux initiatives sur le foncier agricole, développement de l'agriculture bio sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris...);
- Enfin, un dernier axe était dévolu à la formation et la communication (formation des employés, espace collaboratif informatique, sensibilisation du public, communication avec les filières et les autres institutions).

Entre 2009, date d'élaboration du programme et 2014, l'ensemble des actions prévues a été mis en œuvre.

### LES RÉSULTATS : 24,3 % D'ALIMENTATION DURABLE EN 2013

Les actions engagées depuis 2008 ont permis de porter à 24,3 % en volume la part de l'alimentation durable dans la restauration collective municipale et départementale de Paris, soit 21,5 % d'alimentation bio (contre une moyenne de 2,4 % de bio en France).

La part de l'alimentation durable est, pour les crèches de 43,5 % en volume.

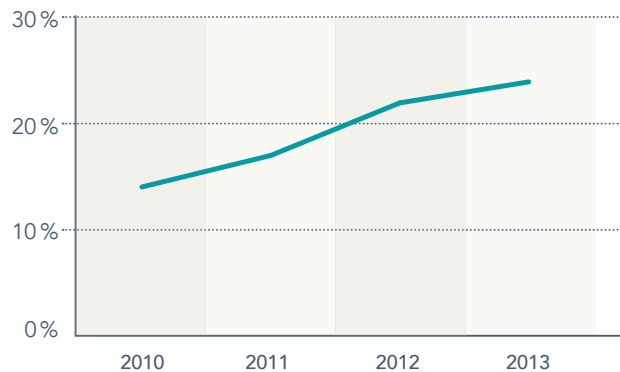
Elle est pour les écoles de 24,4 % en volume.

En 2013, 50 % des gestionnaires de la restauration collective parisienne ont dépassé 20 % d'alimentation durable en volume et 25 % sont au-delà de l'objectif de 30 % qui avait été défini lors du précédent programme alimentation durable.



## PART D'ALIMENTATION DURABLE, PAR COMPOSANTE REPAS ET PAR ACTEUR

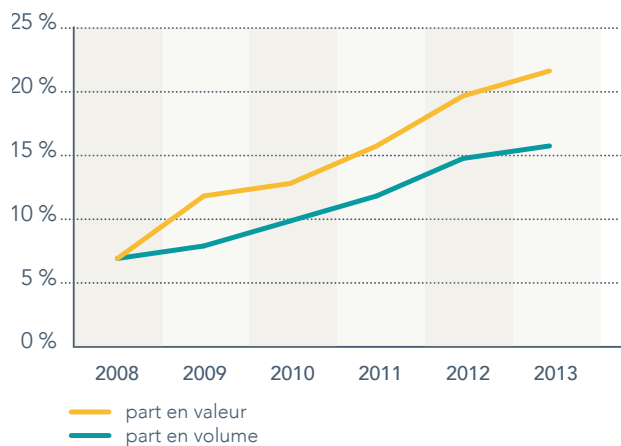
## Évolution de la part totale de l'alimentation durable



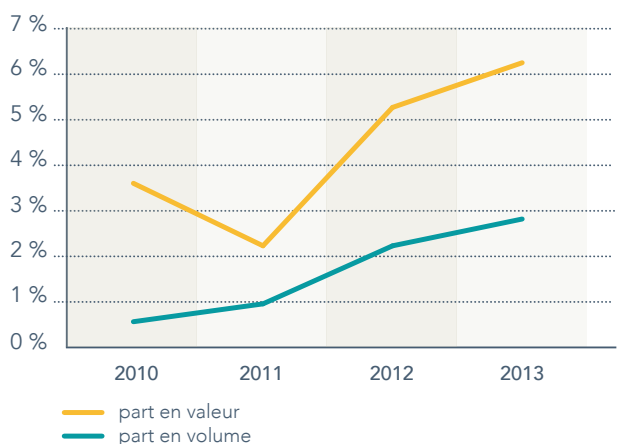
► La part de l'alimentation durable dans la restauration collective parisienne a été en augmentation constante de 2010 à 2013 passant de 14 % à 24,3 %.

Après une forte croissance entre 2011 et 2012, on observe un ralentissement entre 2012 et 2013. Les actions permettant d'avoir une marge de progression rapide ont été mises en œuvre ; il est aujourd'hui essentiel d'identifier les leviers pour aller plus loin.

► L'évolution de la part du bio suit celle de l'alimentation durable passant de 6,4 % en volume en 2008 à 21,5 % en 2013 soit une croissance de 15,1 points.

Évolution de la part totale de bio en volume et en valeur<sup>2</sup>

## Évolution de la part totale de labels (MSC, Label Rouge) en volume et en valeur



► Les produits labellisés restent moins développés que le bio qui a concentré la majorité des efforts en termes d'alimentation durable. Ils représentent 2,8 % de l'alimentation en 2013.

L'écart important entre la part en volume et la part en valeur montre un coût élevé des produits labellisés qui peut être un des facteurs d'explication de leur faible part dans le total d'alimentation durable.

Un autre facteur explicatif vient du fait qu'ils restent limités au plat protidique.

<sup>2</sup> La part en volume est le nombre de composantes d'un repas (entrée, plat...) composée d'alimentation biologique ramenée au nombre total de composantes du repas. La part en valeur est le montant en euros dépensé pour les denrées bio sur le montant total d'achat des denrées.

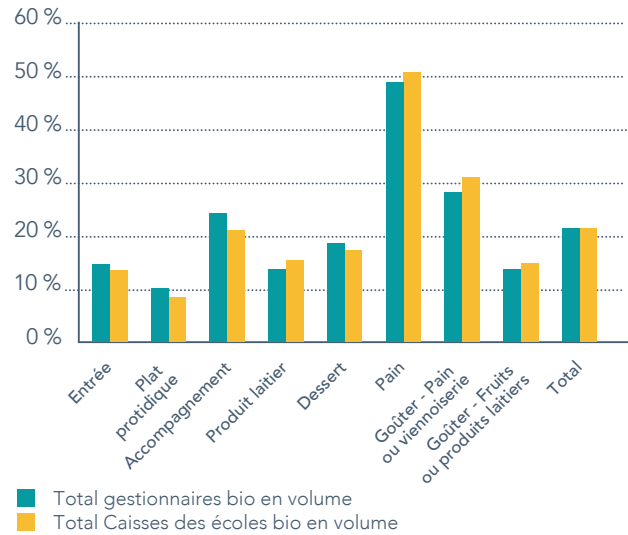
► 51% du pain servi est bio.

La filière Pain Bio Île-de-France étant bien structurée pour la restauration collective, **l'introduction du pain bio a constitué une des premières actions menées** par les gestionnaires de restauration collective.

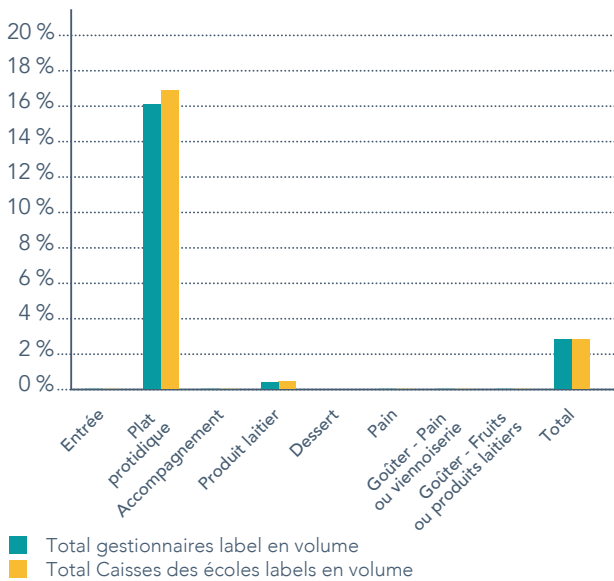
On retrouve une dominante de produits bio pour les fruits frais, les légumes frais et surgelés, les féculents et les produits laitiers.

La viande, le poisson et la volaille sont moins développés en bio (10 % des plats protidiques) car, d'une part, ils sont davantage labellisés Label Rouge ou MSC que bio et, d'autre part, c'est là que la différence de coût est la plus sensible.

Part du bio en fonction des composantes repas



Part des labels Label Rouge et MSC en fonction des composantes repas



► 16 % des plats protidiques sont labellisés.

► La restauration scolaire dans son ensemble atteint une part de 24,4 % d'alimentation durable.

► Les crèches ont, quant à elles, intégré 43,5 % d'alimentation durable.

### 1.1.3. Aller plus loin : les difficultés rencontrées

Pour introduire des aliments issus de l'agriculture biologique dans les repas, les gestionnaires commencent par les produits les plus disponibles pour lesquels les filières agro-alimentaires sont bien structurées et qui sont les moins coûteux.

Avec l'accroissement de la part d'alimentation biologique, ils doivent s'intéresser à d'autres denrées moins disponibles car issues de filières agricoles moins bien constituées.

Avec le temps, en progressant, ils peuvent donc rencontrer plus de difficultés.

#### LE SURCÔÛT

Le surcoût est variable entre les acteurs mais bien réel. Il reste difficile à évaluer précisément. Au niveau national, 80 % des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un **surcoût de 19 % en moyenne**.

70 % ont cherché à réduire ce surcoût notamment :

- En limitant le gaspillage (88 %) ;
- En travaillant sur l'éducation alimentaire (66 %) ;
- En remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (65 %) ;
- En passant des partenariats au niveau local (63 %) ;
- En groupant les achats (62 %).

#### LE DIFFICILE RECOURS À DES PRODUITS LOCAUX

Deux notions sont souvent confondues :

- La proximité géographique (distance limitée entre le lieu de production et le lieu de vente) ;
- Le circuit court (nombre d'intermédiaires limité entre le producteur et le consommateur). Le Code des marchés publics considère que les circuits courts ne comportent qu'un intermédiaire au maximum.

Le recours à des produits de proximité se heurte à plusieurs obstacles :

- Si le contexte réglementaire favorise les circuits courts entendus comme la limitation du nombre d'intermédiaires, **le Code des marchés publics interdit l'utilisation de critères de provenance** dans les cahiers des charges. Certaines exigences techniques peuvent toutefois faciliter la réponse des producteurs locaux aux appels d'offres : fraîcheur des produits, produits de saison...
- Les capacités logistiques des petits producteurs locaux ne sont pas souvent compatibles avec les contraintes de la restauration collective (nombre de points de livraison, volumes, régularité). Les acteurs omniprésents dans les circuits d'approvisionnement sont donc souvent des grossistes qui disposent des capacités logistiques suffisantes. La logistique du producteur à l'assiette constitue une part importante du coût de revient du repas (15 à 20 % estimés). Le fret et les livraisons représentent jusqu'à 5 % des gaz à effet de serre de la restauration collective soit 2 950 tonnes équivalent CO<sub>2</sub> par an pour la restauration collective parisienne.
- La faible disponibilité de l'offre de proximité peut entraîner des problèmes de ruptures, de conditionnement, de calibrage, d'aspect et de non conformité à la commande.

Les capacités de la restauration collective à se fournir en alimentation durable sont donc fortement dépendantes de la disponibilité et de la structuration de l'offre.

Quelles sont-elles en Île-de-France et dans les régions limitrophes ?



## 1.2. ÎLE-DE-FRANCE ET RÉGIONS LIMITOPHES, DES GRENIERS À BLÉ ?



### ► L'Île-de France, région agricole ?

Suite à la pression foncière, au développement des transports et de nouvelles techniques de conservation et à la concurrence urbaine en termes d'offre d'emplois, l'élevage et le maraîchage ont décliné en Île-de-France, **l'agriculture s'est recentrée autour des grandes cultures céréalières et la surface agricole utile a diminué.**

1 900 ha de champs et de prés disparaissent chaque année. La surface dédiée à l'agriculture est ainsi passée en Île-de-France sous la barre des 50 % pour atteindre 48 % en 2013. La diminution des terres agricoles et la disparition des élevages appauvrissent les sols et menacent leur fertilité.

Le nombre d'exploitations agricoles a diminué de deux-tiers entre 1970 et 2010. Ce recul en nombre s'explique aussi par l'agrandissement des exploitations, leur taille moyenne étant passée de 46 à 113 hectares sur la même période.

**Si les entreprises agroalimentaires sont très présentes en Île-de-France, ce n'est pas le cas des organismes de collecte et de transformation.** Ainsi, la région n'a, par exemple, plus de filière industrielle de transformation de légumes de plein champ et n'est plus dotée que de 5 laiteries ou laiteries/fromageries et de quelques abattoirs (uniquement 2 pour les bovins) conventionnels.

Cependant, il reste 23 moulins en Île-de-France. Un nombre qui permet à cette région d'être **la première productrice de farine de France**, avec 700 000 tonnes de farine de blé tendre produites en 2012.

Si l'Île-de-France est avant tout un « grenier à blé » et ne dispose que de quelques jours d'autonomie alimentaire, la qualité de ses terres et la proximité des consommateurs parisiens font d'elle une région à fort potentiel.

### 1.2.1. Aujourd'hui, des filières d'alimentation durable en Île-de-France et régions limitrophes encore insuffisamment structurées

#### LA DIFFICILE ORGANISATION DES FILIÈRES BIOLOGIQUES



Le programme « Ambition bio 2017 » a pour objectif, dans chaque région, de donner un nouvel élan au développement équilibré des filières agricoles biologiques.

Le plan bio État-Région pour la période 2014-2020 comprend les objectifs suivants :

- Tripler les surfaces d'agriculture biologique entre 2012 et 2020 ;
- Dynamiser les conversions ;
- Développer les outils de structuration collective des filières pour soutenir le développement des produits biologiques locaux (transformation, stockage, logistique, distribution/commercialisation) ;
- Encourager l'introduction de produits locaux, en particulier bio, dans la restauration collective ;
- Maintenir la priorité aux exploitations biologiques dans la gestion des terres acquises par l'agence des espaces verts d'Île-de-France.

Il reste que, hors la région Bourgogne au 9<sup>e</sup> rang français pour sa part de surface agricole utile en mode biologique, les régions limitrophes et l'Île-de-France ont des parts de surface agricole utile consacrées à l'agriculture biologique relativement faibles.

Fin 2014, l'agriculture biologique représentait en Île-de-France : 9 445 ha (bio et en conversion) soit seulement 1,6 % de la SAU de la région. L'Île-de-France et ses 5 régions limitrophes totalisent 132 643 ha de terres exploités en biologique ou en conversion.

Si l'Île-de-France, seule, n'est pas en capacité de répondre à la demande d'alimentation durable de la restauration collective municipale et départementale parisienne correspondant à l'objectif de 50%, les volumes produits en régions limitrophes (à l'exception des fruits et légumes) sont suffisants pour fournir les restaurants collectifs parisiens sur cette base.

Toutefois, face à la demande croissante de multiples acteurs, il convient d'accompagner le développement des filières à destination de la restauration collective qui sont, à ce jour, insuffisamment structurées.

Les structures de l'aval n'existent pas toujours pour permettre aux producteurs de valoriser leur production en tant que production certifiée biologique.



### ► Les coûts de la conversion

En période de conversion, l'agriculteur biologique ne peut vendre ses produits sous label AB. Il subit donc, durant cette période, **une grande incertitude économique**. Les années suivantes, il supporte toujours des surcoûts d'investissement dans les matériels de désherbage mécanique et de stockage, ces derniers demeurant difficiles à mutualiser du fait de l'isolement des agriculteurs.

### ► Le débouché restauration collective jugé peu fiable

Ce marché apparaît aux producteurs **peu rémunérateur et très concurrentiel**. Fréquence et multiplicité des points de livraison demandent une organisation logistique que les petits producteurs locaux ne peuvent assurer.

La distribution des produits biologiques en Île-de-France est donc majoritairement orientée vers les grandes surfaces et les magasins spécialisés. La vente directe via les 260 AMAP d'Île-de-France ou à la ferme (40 % des exploitations) représente également un débouché important et plus intéressant, pour le producteur, sur le plan économique.

La restauration collective n'est donc pas aujourd'hui le débouché privilégié des agriculteurs bio franciliens, et ce d'autant plus que rares sont les agriculteurs locaux dotés d'ateliers de transformation nécessaires aux produits utilisés en restauration collective (légumes lavés, épluchés, éboutés, par exemple). Seulement 34 % des exploitations transforment elles-mêmes les aliments, essentiellement pour des produits de consommation individuelle.

**Le paysage de l'agriculture biologique en Ile-de-France est fait de producteurs individuels non regroupés qui produisent de petits volumes. Ceux-ci préfèrent aujourd'hui les circuits courts et la vente directe pour commercialiser leurs produits.**

### FILIÈRE GRANDES CULTURES (PAIN) : LA FILIÈRE BIO LA PLUS AVANCÉE

La filière Pain Bio Île-de-France lancée par le GAB Île-de-France est **la filière la plus développée** pour répondre aux besoins de la restauration collective. Elle fournit déjà une partie des restaurants collectifs parisiens.



### ► La production

Les grandes cultures (céréales, oléoprotéagineux et légumes secs) sont, en surface, la plus importante production biologique (59 % de la SAU cultivée en biologique d'Île-de-France soit 5 262 ha et 30 % des exploitations certifiées, 16 092 ha en Bourgogne et 13 532 ha en région Centre).

En termes de volume on estime qu'en 2012 la région Île-de-France, à elle seule, a produit notamment 6 080 tonnes de blé et 2 309 tonnes de maïs bio.<sup>3</sup>

### ► La structuration de la filière

On recense de nombreuses coopératives (10 dont 3 ont une activité entièrement dédiée à la collecte bio), négoce et boulangers en Île-de-France. La filière céréales biologiques est structurée. La filière Pain Bio d'Île de France rassemble de nombreux acteurs de l'amont et de l'aval. 3 des 4 moulins mixtes (AB et conventionnel) que compte la région Île-de-France en font notamment partie. Cette filière a produit plus de 200 tonnes de pain en 2014.

<sup>3</sup> Observatoire régional de l'agriculture biologique en Île-de-France, édition actualisée Automne 2013, chiffres établis à fin 2012





### FILIÈRE LÉGUMES : UNE PRODUCTION DYNAMIQUE MAIS UNE FILIÈRE NON STRUCTURÉE

**Le maraîchage biologique se dirige à 90 % vers de la vente directe.** Il existe encore très peu d'outils de transformation alors que la restauration collective se fournit essentiellement en 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gammes (légumes lavés, épluchés, coupés).

Il subsiste un réel potentiel de développement pour les légumes de plein champ et les légumes secs qui pourraient s'orienter vers la restauration collective si des outils de transformation étaient mis en place.

#### ► La production

En 2013, 97 exploitations (près de 45 % des exploitations bio de la région) produisent des légumes biologiques en Île-de-France pour 5 % des surfaces soit 487 ha. Ce sont donc de petites fermes d'en moyenne 5 ha. La région Centre est, elle, la 6<sup>e</sup> région française productrice de légumes bio (1 085 ha) et la 2<sup>e</sup> région productrice de pommes de terre bio.

En 2012, la production de légumes biologiques en Île-de-France se décomposait comme suit :

- 78 exploitations de maraîchage diversifié (légumes divers sur des surfaces relativement réduites organisées en « planches » juxtaposées) sur 279 ha ;

- 21 exploitations de légumes de plein champ (légumes cultivés sur une parcelle relativement importante sur toute une saison culturale) installées sur 67 ha. Pommes de terre, asperges, oignons et carottes sont les principales productions bio de la région francilienne ;
- 14 exploitations produisant des légumes secs (principalement lentilles et haricots secs) sur 94 ha.

#### ► La structuration de la filière

La filière légumes est très peu structurée. 90 % du maraîchage biologique en Île-de-France est commercialisé en vente directe (à la ferme, marchés, paniers). Les AMAPs permettent à elles seules de vendre environ 50 % des volumes produits en Île-de-France.

Certains producteurs franciliens ont toutefois choisi le débouché de la restauration collective et font partie de l'Organisation Economique de Producteurs Biologiques (OEPB) « Fermes bio d'Île-de-France ».

### FILIÈRE FRUITS : UN DÉFICIT DE PRODUCTION DE PROXIMITÉ

L'offre de fruits disponibles en Île-de-France et proximité est insuffisante sauf pour les pommes et les poires. Ces dernières alimentent déjà une partie de la restauration collective parisienne.

Les productions fruitières représentent **2 % de la surface cultivée en agriculture biologique en Île-de-France** (17 exploitations sur 163 ha). Il s'agit de petites exploitations pour lesquelles ce n'est pas l'activité principale.

Les principales productions sont les **pommes** et les **poires**. On compte aussi des productions de prunes, pêches et cerises mais en moindre quantité. Les petits fruits (fraises, framboises, myrtilles) et la rhubarbe sont aussi cultivés.<sup>4</sup>

#### Surface et nombre d'agriculteurs bio pour les principales productions arboricoles franciliennes

Production	Surfaces en bio et en conversion	Nombre d'agriculteurs
Pommes à cidre et à jus	20 ha	8
Pommes à couteau	17 ha	10
Poires	17 ha	8
Prunes	4 ha	8
Cerises	3 ha	3
Pêches	2 ha	3

<sup>4</sup> Observatoire régional de l'agriculture biologique en Île-de-France, édition provisoire – 1<sup>ère</sup> version courte, chiffres établis au 31 décembre 2013

La région Centre a récolté, en 2013, 1 100 tonnes de pommes de table biologiques. Le Centre et la Haute-Normandie disposent d'environ 300 ha pour la production de fruits. Mais, tout comme la région Île-de-France, les régions limitrophes sont en fin de classement des régions productrices de fruits en France. A titre de comparaison, la région Provence Alpes Côte d'Azur, 1<sup>ère</sup> région française productrice de fruits compte 4 400 ha de surface cultivée.<sup>5</sup>

### ► La structuration de la filière

De la même manière que pour les légumes, « Fermes Bio d'Île-de-France » participe à la mise en place d'une filière en fruits pour la restauration collective.

150 tonnes de fruits ont été commercialisées par le groupement sur l'année 2014 principalement en pommes et poires, dont 100 tonnes de pommes fournies par les régions limitrophes du fait d'une mauvaise année de récolte en Île-de-France.<sup>6</sup>

### PRODUCTIONS ANIMALES : DU LAIT BIO INSUFFISAMMENT VALORISÉ, UNE PRODUCTION DE VIANDE BIO TRÈS LIMITÉE

Pour les produits laitiers et les œufs, la faible structuration des filières empêche la bonne valorisation d'une production pourtant assez conséquente. Pour les viandes et poissons, la production bio est moins développée que la production labellisée. Les filières sont très structurées mais le principal frein est le coût de ces produits.

### ► Filières biologiques

On compte 22 élevages en 2014 en région Île-de-France. Ils représentent 11 % des exploitations biologiques franciliennes et sont principalement situés en Seine-et-Marne et dans les Yvelines.<sup>7</sup>

Les différents types d'élevages fin 2012 sont :

#### • Poules pondeuses

**8 producteurs bio** sont installés dans la région. **2,7 millions d'œufs biologiques** sont produits par an. 3 éleveurs se partagent 90 % de la production. Ils disposent d'une centrale d'emballage qui leur permet de vendre aux plateformes, magasins spécialisés et supermarchés. Les œufs produits étant des « œufs coquilles », ils ne peuvent pas fournir la restauration collective pour enfants (règles sanitaires préconisant le recours à des œufs liquides conditionnés en bidons). Les régions Centre et Picardie comptent une trentaine d'élevages certifiés.<sup>8</sup>

#### • Volailles de chair

La région Île-de-France compte 3 éleveurs de volailles de chair bio. Ils ont produit 7 100 volailles en 2012 (poulets, chapons et poulardes). Les régions Centre et Picardie comptent une vingtaine d'élevages.



<sup>5</sup> « La bio dans les territoires, fiches régionales », 2014, Agence Bio

<sup>6</sup> « Produire et transformer en bio en Ile-de-France », 11 décembre 2014, GABIF

<sup>7</sup> Observatoire régional de l'agriculture biologique en Ile-de-France, édition provisoire – 1<sup>ère</sup> version courte, chiffres établis au 31 décembre 2013

<sup>8</sup> « La bio dans les territoires, fiches régionales », 2014, Agence Bio



- **Bovins laitiers**

**4 élevages laitiers** (pour 315 bovins laitiers) bio sont situés en Île-de-France exclusivement dans la Brie Laitière (Seine-et-Marne). **1,06 million de litres** y ont été produits en 2012.

La filière lait est très structurée au niveau national. Le principal acteur de la filière biologique est BIOLAIT. Il est présent dans les régions limitrophes mais pas sur le territoire francilien. Ce manque explique que **seulement 6 % du lait francilien produit selon le mode biologique puisse être valorisé** (96 000 litres).

La problématique de la collecte est clé pour la valorisation du lait produit en mode biologique en Île-de-France. En 2015, une démarche, portée par le GAB et Biolait, en collaboration avec l'Établissement Régional de l'Élevage, est enclenchée pour structurer une collecte de lait bio.

- **Bovins allaitants**

L'Île-de-France compte **4 élevages de bovins allaitants** engagés en AB. **Une centaine de veaux biologiques** sont produits chaque année en Île-de-France. La Bourgogne est la 5<sup>e</sup> région française en termes de têtes de vaches allaitantes (7 150 têtes en 2012).

- **Ovins, caprins et porcins**

On dénombre 9 élevages bio en région francilienne qui commercialisent leur production très majoritairement à la ferme ou en AMAP.

Il n'y a pas d'élevage porcin bio en région Île-de-France. On en recense 17 en Bourgogne et 16 dans le Centre pour respectivement 705 et 500 têtes.

La production de viande bio est très limitée.

- ▶ **Productions Label rouge de proximité**

La région Île-de-France et les 5 régions limitrophes comptent en moyenne moins de 10 % des exploitations de leur territoire qui sont labellisées Label Rouge. On recense 8 exploitations Label rouge en Île-de-France essentiellement sur la volaille.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Agreste mémento 2014

## 1.2.2. Demain, la structuration de l'offre à destination de la restauration collective

Si l'offre biologique de proximité d'aujourd'hui est encore insuffisamment structurée pour répondre intégralement aux objectifs 2020 d'alimentation durable de la Ville de Paris, le renforcement du dialogue entre offre et demande, notamment dans le cadre des travaux menés par la Ville, a permis de générer, chez les acteurs de l'offre, une prise de conscience de l'intérêt présenté par le débouché de la restauration collective. Des projets de mutualisation et d'outils de transformation se font de plus en plus jour.

### QUELQUES PRATIQUES DE STRUCTURATION DE L'OFFRE À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE ET PROXIMITÉ<sup>10</sup>

#### ► Les Organisations Économiques de Producteurs Biologiques (OEPB)<sup>11</sup>

Les OEPB sont des groupements d'agriculteurs biologiques.

Leur objectif est de construire un projet de mise en marché des productions des adhérents. Les OEPB travaillent donc au développement de l'agriculture biologique et s'attachent à assurer des débouchés pérennes et des prix rémunérateurs aux producteurs, tout en obtenant des prix justes pour les consommateurs.

Afin de garantir la pérennité des débouchés, les OEPB associent l'ensemble des parties prenantes de la filière, participant ainsi à la structuration des filières biologiques.

#### ► Une solution de regroupement de l'offre régionale : Fermes Bio d'Île-de-France



Afin de structurer l'offre de production biologique francilienne, 27 agriculteurs du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France, se sont organisés en groupement. Leur objectif est de rassembler l'offre régionale biologique destinée à la restauration collective et aux magasins spécialisés sous le nom de « Fermes Bio d'Île-de-France ».

Le groupement propose un approvisionnement en produits de saison bio locaux. Il approvisionne notamment la restauration collective en légumes bruts et de 4<sup>e</sup> gamme, fruits, yaourts et pain biologique locaux. Les livraisons se font depuis la plateforme de Rungis ou en direct depuis les producteurs bio les plus proches.

#### ► Des transformateurs déjà engagés : la légumerie de Flins et la ferme de Sigy

Créée en 2012, la légumerie de Flins est uniquement dédiée à la restauration collective. Elle alimente les restaurants en légumes prêts à

l'emploi et adaptés à la demande de produits de 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gammes (produits agricoles et préparations crues, prêts à l'emploi et produits agricoles cuits, sous vides, pasteurisés ou stérilisés prêts à l'emploi).

La Ferme de Sigy est un transformateur de produits laitiers artisanal de Seine-et-Marne. Elle a lancé des yaourts au lait 100 % bio d'Île-de-France en septembre 2014.

#### ► Une coopérative pour impliquer tous les acteurs des filières biologiques : Coop Bio Île-de-France

Créée en septembre 2014, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) « Coop Bio Île-de-France » regroupe 32 structures sociétaires dont 27 exploitations agricoles biologiques. Son objectif est de développer une véritable filière en travaillant sur la production mais aussi la transformation et la distribution.

Pour maintenir et pérenniser les fermes biologiques franciliennes, elle sécurisera les débouchés des agriculteurs (contractualisation des ventes, planification). Elle souhaite mettre en place des outils collectifs de transformation des produits, en commençant par la surgélation.



<sup>10</sup> « Produire et transformer en bio en Île-de-France », 11 décembre 2014, GABIF

<sup>11</sup> devlocalbio.org, portail documentaire « Agriculture Biologique et Développement Local » <http://www.devlocalbio.org/wp-content/uploads/2014/07/fiche-Filie%CC%80res-8pBD.pdf>

Enfin pour faciliter la distribution, la SCIC envisage de regrouper tous les produits sur un même site afin de massifier les volumes distribués. Le premier circuit visé par Coop Bio Île-de-France est la restauration collective.

### ► Développer l'agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captage d'Eau de Paris



L'alimentation en eau potable de Paris repose sur des ressources constituées pour moitié d'eaux souterraines, situées à 100/150 km de la capitale, en Seine-et-Marne, Yonne, Aube, Eure-et-Loir et Eure. Sur les 200 000 ha d'aires d'alimentation de ces sources, Eau de Paris, régie municipale qui assure l'approvisionnement de la capitale en eau, poursuit une stratégie de protection de la ressource en eau notamment en accompagnant les agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques. L'extension des surfaces en agriculture biologique constitue l'un des volets de cette stratégie. Actuellement, près de 2 000 ha sont en agriculture bio ou en conversion sur trois aires d'alimentation de captage (AAC) pilotes. Parmi elles, du fait de l'animation portée par Eau de Paris, celle des sources de la vallée de la Vanne enregistre la plus forte progression : les surfaces ont été multipliées par 6 en 6 ans pour atteindre 1 632 ha en 2014, ce qui constitue la plus grande surface en France en agriculture bio à l'échelle d'une aire d'alimentation.

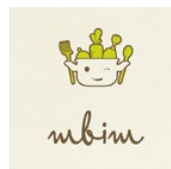
Eau de Paris apporte un appui agronomique et technique aux agriculteurs (avant, pendant et après conversion), des aides financières incitatives à la conversion issues du dispositif national (PDRH), un travail sur les filières et débouchés, ainsi que des parcelles d'expérimentation locales.

En complément, depuis 1995, Eau de Paris mène une politique d'acquisition foncière de terres agricoles sur les zones stratégiques pour la protection de la ressource. L'objectif est notamment de conserver l'activité agricole tout en favorisant le développement de l'agriculture

biologique ou le maintien en prairies. A ce jour, 400 ha ont été acquis. Une faible partie de ces surfaces a été intégrée dans les périmètres de protection immédiate des captages, ce qui n'autorise pas leur mise en culture. Toutefois, les acquisitions les plus récentes permettent la mise en place de baux ruraux environnementaux : 271 ha sont ainsi cultivés en agriculture biologique (174 ha) ou entretenus en herbe pour un total de 20 exploitants.

### ► Des logiciels et des sites au service des plateformes de producteurs<sup>12</sup>

La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) a créé un réseau de 26 plateformes dont l'objectif est de faciliter les démarches pour manger bio local en restauration collective. La plupart de ces plateformes utilisent le logiciel «Panier Local», outil qui a reçu le prix Innovabio en octobre 2013. Il s'agit d'un service de gestion commerciale, comprenant la prise de commande du client jusqu'à la comptabilité du producteur.



15 de ces plateformes de producteurs bio se sont regroupées au sein de l'association indépendante Manger Bio Ici et Maintenant. Son objectif est de professionnaliser l'ensemble du réseau et de mutualiser les bonnes pratiques.

### ► Des états des lieux pour développer les filières : le projet «LPC»<sup>13</sup>

Pour favoriser le développement de la filière de légumes biologiques de plein champ dans les grandes régions céréalières, un état des lieux a été réalisé dans les régions Nord-Pas de Calais, Picardie, Centre, Auvergne, Bourgogne et Champagne-Ardenne.

Ses résultats sont destinés à l'élaboration d'une stratégie de développement de la filière légumes de plein champ biologiques adaptée à chacune des régions concernées.

## 1.3. CONCLUSION DE L'ÉTAT DES LIEUX

Pour atteindre l'objectif de 50 % d'alimentation durable dans la restauration collective parisienne, au vu de l'offre d'alimentation durable en Île-de-France et dans les cinq régions limitrophes, il est nécessaire de :

- mobiliser et sensibiliser les différents acteurs pour rendre attractif le débouché de la restauration collective (notamment pour les fruits et légumes frais) ;
- accélérer la structuration des filières ;

- contribuer à l'organisation de l'offre pour répondre aux besoins de la restauration collective notamment au niveau des légumes afin de garantir qualité et régularité des approvisionnements ;
- mobiliser les acteurs de la transformation ;
- mener un important travail sur la logistique de la restauration collective parisienne.

C'est ce constat qui a fondé le travail de co-élaboration du plan d'actions alimentation durable 2015-2020.

<sup>12</sup> <http://alimentation.gouv.fr/reseau-fnab>, <http://www.restaurationbio.org>

<sup>13</sup> [devlocalbio.org](http://devlocalbio.org), portail documentaire « Agriculture Biologique et Développement Local » <http://www.devlocalbio.org/wp-content/uploads/2014/07/fiche-Filie%CC%80res-8pBD.pdf>

# Plan d'actions



## 2.1. LA CONCERTATION



Le plan d'actions a été co-construit avec les gestionnaires de la restauration collective de la Ville et du Département de Paris, les services supports, des usagers, les institutions dont les missions ont trait aux filières agricoles de proximité et les acteurs représentatifs de l'offre d'alimentation durable, au vu de l'état des lieux réalisé.

Cette phase de concertation s'est déroulée de fin décembre 2014 au 13 février 2015.

**Les problématiques soumises à la concertation ont été regroupées en 3 piliers déclinés en 12 ateliers.**

Transformer les pratiques de la restauration collective pour développer l'alimentation durable

**Atelier 1 :** stratégie d'introduction de l'alimentation durable, traçabilité, pratiques d'achat

**Atelier 2 :** sensibiliser et former le personnel, éduquer les convives, valoriser l'alimentation durable

Rapprocher offre et demande, réconcilier bio, labels et proximité

**Atelier 3 :** filière fruits et légumes

**Atelier 4 :** filières épicerie – féculents – pain – produits laitiers – œufs

**Atelier 5 :** filière viandes – volailles – poissons

Partager, mutualiser, harmoniser les modes de fonctionnement

**Atelier 6 :** groupements des achats et des fournisseurs, plateformes logistiques

**Atelier 7 :** animation entre les acteurs et partage de bonnes pratiques

+ 1 atelier dédié aux Adjoints au Maire et chargés de mission d'arrondissement  
+ 4 ateliers opérationnels pour définir les modalités concrètes de mise en place des actions proposées





## 2.2. LE PLAN

Le plan d'actions alimentation durable 2015-2020 se décompose comme suit :

### Axe 1 - Consolider et structurer la demande de restauration collective municipale

#### CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE D'ACHAT « ALIMENTATION DURABLE »

- Action 1 Déployer les expérimentations de groupements de commandes
- Action 2 Rédiger un carnet de bonnes pratiques
- Action 3 Réaliser un carnet « le plat protidique durable, de A à Z »
- Action 4 Mieux connaître le coût global d'un repas

#### RÉDUIRE LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE

- Action 5 Réduire le nombre de points de livraison de la restauration collective municipale
- Action 6 Proposer des clauses et critères environnementaux pour la logistique
- Action 7 Actualiser le bilan carbone de la restauration collective
- Action 8 Mettre en œuvre les préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire

### Axe 2 - Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective

- Action 9 Mieux identifier l'origine des denrées
- Action 10 Étudier et mettre en œuvre une interface organisée entre l'offre et la demande
- Action 11 Développer l'agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris
- Action 12 Étudier l'intérêt et la faisabilité de l'adhésion à la Coop Bio Île-de-France
- Action 13 Participer à la constitution d'une filière de proximité « ovoproduits bio et poules élevées en plein-air »

### Axe 3 - Échanger, communiquer et former

- Action 14 Étudier l'intérêt d'une certification de la démarche alimentation durable de la restauration collective
- Action 15 Développer une offre de formation globale sur l'alimentation durable
- Action 16 Proposer des groupes de réflexion métier
- Action 17 Mettre en œuvre un club des Caisses des écoles
- Action 18 Proposer une communication harmonisée sur l'alimentation durable

## Axe 1 - Consolider et structurer la demande de restauration collective municipale

Dans un contexte où l'offre d'alimentation durable est insuffisamment disponible, il convient de consolider et structurer la demande, pour, d'une part, la rendre plus attractive par rapport aux autres débouchés, et d'autre part, faciliter l'acte d'achat pour les gestionnaires. En outre, optimiser le fonctionnement de la restauration collective municipale en particulier dans sa composante logistique doit permettre de dégager des marges de manœuvre financières propres à financer la montée en qualité de l'alimentation servie.

### CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE D'ACHAT « ALIMENTATION DURABLE »

#### Action 1

Déployer les expérimentations de groupements de commandes

OBJECTIF	
<p>Développer la technique d'achat par groupements de commandes pour minimiser le coût de la montée en gamme des achats en alimentation durable et, dans le même temps, faciliter la réponse des producteurs d'alimentation durable locaux aux appels d'offres.</p>	
DESCRIPTIF	
<p>Les achats alimentaires de la restauration collective municipale et départementale sont confiés à des acteurs multiples (Caisses des écoles, directions...).</p> <p>Grouper les commandes peut permettre de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• donner davantage de visibilité à la demande de la restauration collective auprès des acteurs de l'offre ;</li> <li>• optimiser les coûts en groupant les volumes commandés notamment pour les petits acteurs ;</li> <li>• optimiser le pilotage des marchés et harmoniser les niveaux d'expertise.</li> </ul> <p>De premières expériences de regroupements de commandes ont été menées à l'initiative de plusieurs Caisses des écoles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• groupement de commandes de produits d'entretiens autour de 5 Caisses (1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup> et 9<sup>e</sup> arrondissements) ;</li> <li>• lot commun fruits et légumes conventionnels et durables entre les Caisses des écoles du 11<sup>e</sup> et du 4<sup>e</sup> arrondissement ;</li> <li>• association de la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> et de la Caisse des écoles du 4<sup>e</sup> arrondissement sur certaines commandes.</li> </ul> <p>La présente action consiste à formaliser un retour d'expérience précis des initiatives déjà engagées pour déterminer l'opportunité du déploiement de ces groupements sur d'autres produits et auprès d'autres gestionnaires. Au vu de ce retour d'expérience, là où cela s'avère pertinent, d'autres groupements de commandes pourraient être mis en œuvre.</p>	
PUBLICS POTENTIELS VISÉS	
<p>Responsables des achats des Caisses des écoles et des différentes directions en charge de la restauration collective.</p>	
FACTEUR CLÉ DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Mesurer les économies réalisées et évaluer le processus d'achat.</p>	<p>Nombre de groupements mis en place. Économies réalisées sur les coûts d'achat de denrées pour chaque groupement.</p>

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : optimisation des coûts d'achat de denrées.

**Action 2**

Rédiger un carnet de bonnes pratiques

OBJECTIF
Diffuser les bonnes pratiques en matière d'achat et d'introduction d'alimentation durable.
DESCRIPTIF
L'action consiste, dans un premier temps, à identifier les bonnes pratiques existantes en matière d'achat et d'introduction d'alimentation durable (cahier des charges, allotissement, composition des menus et pratiques de cuisine) en recueillant les témoignages des gestionnaires de restauration collective.  Les témoignages de bonnes pratiques seront ensuite restitués dans un carnet opérationnel pédagogique diffusé à l'ensemble des gestionnaires.
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne.

FACTEUR CLÉ DE SUCCÈS	INDICATEUR
Présenter les bonnes pratiques sous forme de témoignages d'acteurs ; des contacts informels entre acteurs pourront s'établir.	Diffusion du carnet.

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : optimisation des coûts d'achat de denrées.

### Action 3

Réaliser un carnet « le plat protidique durable de A à Z »

OBJECTIF	
<p>Aider les gestionnaires à réaliser les engagements du Conseil de Paris relatifs au plat protidique (50 % alimentation durable, diminution de 20 % de la part carnée, 0 poisson d'espèces pêchées en eaux profondes, 100 % d'œufs de poules élevées en plein air), en réalisant un carnet répondant à toutes les questions pouvant se poser dans l'élaboration de ce plat.</p>	
DESCRIPTIF	
<p>Il s'agit de réaliser et de mettre à disposition des gestionnaires, un carnet leur permettant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D'augmenter la fréquence de présentation de plats à base de protéines végétales en disposant de conseils, recettes etc ;</li> <li>• Pour les plats de protéines animales, de disposer des éléments d'aide à la décision pour opérer le choix entre les différents labels suivant les types de produits (bio, Label Rouge ou MSC) et déterminer des stratégies d'achat en fonction des spécificités de produits ou de morceaux (rendements matières, travail sur les cahiers des charges, gestion des coûts) ;</li> <li>• Pour le poisson spécifiquement, de disposer de la liste proscrite des espèces d'eaux profondes et des éléments pour choisir entre les différents types de poissons proposés en fonction des recommandations pour la préservation des espèces.</li> </ul> <p>Le carnet présentera deux niveaux d'entrée : une synthèse simple avec des conseils stratégiques et des informations plus détaillées par types de produits.</p>	
PUBLICS POTENTIELS VISÉS	
<p>L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne.</p>	
FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Un carnet qui éclaire le libre choix des acteurs sans le contraindre. Une pondération des paramètres à prendre en compte en fonction des produits.</p>	<p>Réunion d'information de partage du carnet. Part des gestionnaires ayant réussi à atteindre l'objectif de baisse de 20 % de la part des produits carnés.</p>

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : optimisation des coûts d'achat de denrées.

**Action 4**

## Mieux connaître le coût global d'un repas

OBJECTIF
Maîtriser l'ensemble des coûts composant le prix d'un repas permet d'identifier les pistes d'optimisation possibles dans la recherche de marges de manœuvre au profit de l'augmentation de la part d'alimentation durable.
DESCRIPTIF
<p>La présente action se décompose en 4 étapes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesurer le coût global d'un repas sur une entité test par mode de gestion. Ceci permettra d'évaluer une première décomposition du coût et de définir les critères de mesure pouvant être communs à l'ensemble des acteurs.</li> <li>2. Étudier l'intérêt d'introduire la comptabilité analytique pour différencier les coûts directs et indirects afin de mettre en évidence le poids financier lié à la livraison, la distribution, la production dans l'activité de la restauration collective. Identifier la part consacrée à l'achat alimentaire et définir une enveloppe « denrées alimentaires » maximale pour chaque repas.</li> <li>3. Étudier l'opportunité de la mise en place d'outils adaptés en réalisant une présentation de l'ensemble des outils existants et du progiciel de gestion intégrée utilisé par l'ASPP.</li> <li>4. Parallèlement, proposer un simulateur de différentiel de coût entre alimentations durable et conventionnelle intégrant les différences de rendement matière et de coûts de fonctionnement, et estimer les coûts évités grâce au développement de l'alimentation et de l'agriculture durables (moindre coûts de dépollution).</li> </ol>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEUR
<p>Formation et intérêt de la comptabilité analytique pour les gestionnaires et pour l'établissement ou les services.</p> <p>Flexibilité et adaptation des outils des différents acteurs.</p>	Coût global réel calculé.

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : diminution des coûts indirects.

## Action 5

Réduire le nombre de points de livraison de la restauration collective municipale

OBJECTIF
<p>La multiplicité des points de livraison de la restauration collective parisienne est un réel obstacle à l'attractivité de ce débouché pour les acteurs de l'offre de proximité. La logistique constitue, de plus, une part importante du coût des denrées alimentaires (estimation de 8 à 12 % du coût). L'objectif est d'étudier la possibilité de réduire le nombre de points de livraison soit en diminuant leur nombre par arrondissement soit en profitant des potentialités offertes par le site de Rungis pour un regroupement des livraisons de la restauration collective municipale parisienne.</p>
DESCRIPTIF
<p>L'action comprend 2 volets.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Étudier la reproductibilité de l'initiative mise en place par certaines Caisses des écoles comme celles des 13<sup>e</sup>, 15<sup>e</sup>, 17<sup>e</sup>, 19<sup>e</sup> ou 20<sup>e</sup> arrondissement qui a permis de réduire le nombre de points de livraison. Une étude arrondissement par arrondissement permettra d'offrir un accompagnement aux Caisses des écoles qui le souhaitent pour analyser les possibilités de rationalisation de leur logistique. Il sera également envisagé d'étendre l'initiative à d'autres services municipaux là où cela est possible.</li> <li>2. Étudier les potentialités d'une plateforme ou de plusieurs petites plateformes de regroupement et de distribution proches de Rungis, en actualisant l'étude logistique réalisée en 2012.</li> </ol>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
<p>L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne et leurs fournisseurs.</p>

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Mutualisation de la logistique via un prestataire logisticien. Potentialités offertes par Rungis où les prestataires et l'expertise logistique se trouvent déjà.</p>	<p>Nombre de points de livraison. Économies réalisées sur les coûts logistiques.</p>

**Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** diminution des coûts logistiques estimés entre 8 et 12 % du coût denrées (supérieurs pour certains acteurs).

**Action 6**

Proposer des clauses et critères environnementaux pour la logistique

OBJECTIF
Rendre plus respectueuses de l'environnement les livraisons de la restauration collective parisienne.
DESCRIPTIF
<p>L'action se décompose en 2 étapes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dresser l'état des lieux des clauses et critères à reproduire en matière de motorisation et de carburants et les diffuser aux gestionnaires de la restauration collective parisienne ;</li> <li>2. Élaborer des préconisations en termes de fréquence, points de livraison et conditionnements, et les diffuser aux gestionnaires pour qu'ils puissent les intégrer dans leurs cahiers des charges.</li> </ol>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne et leurs fournisseurs.

FACTEUR CLÉ DE SUCCÈS	INDICATEUR
Recensement préalable des offres de logistique « propres » disponibles.	Pourcentage d'intégration des préconisations dans les nouveaux marchés.

**Gains attendus (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** amélioration de la qualité de l'air, diminution de l'impact carbone de la logistique de la restauration collective parisienne (estimé à 2 950 tonnes équivalent CO<sub>2</sub> par an) et diminution des coûts associés du fait de la rationalisation de la fréquence des livraisons.

## Action 7

Actualiser le bilan carbone de la restauration collective

OBJECTIF
Actualiser le bilan carbone de la restauration collective parisienne réalisé en 2011 et ses préconisations.
DESCRIPTIF
<p>Il s'agira, en 2017 d'actualiser le bilan carbone de la restauration collective municipale et départementale. Cette actualisation visera à évaluer les avancées réalisées en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la restauration collective parisienne depuis le dernier bilan carbone de 2011, à élaborer de nouvelles préconisations et à améliorer le simulateur carbone des menus en y introduisant de nouveaux produits.</p> <p>En plus de cette actualisation, sera mise en place, à l'occasion de la COP 21 qui se tiendra à Paris en 2015, une communication simple et ludique à destination des usagers.</p> <p>L'action se décompose donc en 2 parties :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser une communication pédagogique sur l'impact carbone des repas auprès des usagers au moment de la COP 21</li> <li>2. Actualiser le bilan carbone 2011 et mettre à disposition de tous les résultats de cette actualisation et ses préconisations.</li> </ol>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective et leurs fournisseurs, les clients et usagers.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Faire connaître et utiliser le simulateur carbone des menus.</p> <p>Faire des recommandations pour les services en libre choix.</p>	<p>Retour des usagers sur la communication mise en place.</p> <p>Bilan carbone.</p>

**Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** diminution des émissions de gaz à effet de serre de la restauration collective.



**Action 8**

Mettre en œuvre les préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire

OBJECTIF	
Diffuser les préconisations en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les gestionnaires de restauration collective.	
DESCRIPTIF	
<p>Dans le cadre des actions mises en œuvre en matière de prévention des déchets, un programme d'actions pour limiter le gaspillage alimentaire a été initié sur 10 sites pilotes de la restauration collective scolaire parisienne. Dans ce cadre, 20 fiches-actions réparties en 7 thématiques ont été rédigées.</p> <p>Il s'agit de diffuser ces préconisations à l'ensemble des gestionnaires, de s'assurer de leur mise en œuvre et d'évaluer leur impact.</p>	
LISTE DES FICHES-ACTIONS	
Bonnes pratiques	Fiches actions
Sensibilisation de tous les publics concernés à la problématique du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Intégrer les équipes de cuisine au projet de réduction du gaspillage alimentaire</li> <li>b) Information auprès des parents</li> <li>c) Intervention de la diététicienne auprès des classes</li> <li>d) Séances/Ateliers avec des films, vidéos, animations, etc.</li> <li>e) Organiser une visite des cuisines</li> </ul>
Gestion des convives	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Adoption du système de pré-inscription</li> <li>b) Anticiper le nombre de portions à préparer pour chaque plat</li> <li>c) Préparation en flux tendu</li> </ul>
Ajustement des quantités préparées et servies	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Moduler les portions</li> <li>b) Adapter les portions selon ce qui est mieux mangé</li> <li>c) Proposer des produits de tailles variées</li> </ul>
Travail sur la présentation des plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Proposer des fruits coupés et des fruits entiers</li> <li>b) Proposer les légumes sous différents formats</li> <li>c) Travailler sur la décoration des assiettes</li> </ul>
Actions spécifiques sur le pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Modifier le format ou le grammage du pain</li> <li>b) Présenter le pain en fin de chaîne</li> <li>c) Limiter les quantités servies en début de service avec possibilité de se resservir</li> <li>d) Sensibiliser sur le gaspillage du pain à travers des animations spécifiques. Ex. : Mise en place d'un « gâchimètre » du pain</li> </ul>
Réutilisation des excédents	Valorisation des excédents en second choix à J+1
Durée des repas	Allonger la durée des repas, surtout pour les plus jeunes
PUBLICS POTENTIELS VISÉS	
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective.	

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hébergement des fiches actions sur l'espace collaboratif.</li> <li>Communication sur l'outil auprès des gestionnaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diffusion des fiches actions.</li> <li>Part des gestionnaires ayant mis en œuvre au moins une action.</li> </ul>

**Gains attendus (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** diminution des coûts du fait d'un meilleur ajustement entre volumes commandés et volumes consommés et diminution des émissions de gaz à effet de serre de la restauration collective.

## Axe 2 - Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective

Les acteurs de l'offre d'alimentation durable de proximité ont besoin de mieux connaître les spécificités et les volumes de la demande de la restauration collective parisienne. Les acheteurs doivent mieux connaître l'offre disponible. Cette meilleure connaissance réciproque est un facteur majeur de succès de l'introduction d'alimentation durable en restauration collective.

Cela permettra à terme aux acteurs de la production et de la transformation d'adapter leur offre aux spécificités qualitatives de cette restauration (produits transformés, ovoproduits, conditionnements spécifiques, normes sanitaires, livraisons ...) et aux filières locales d'alimentation durable de se structurer pour répondre à ses besoins, rendant plus aisé l'accroissement de la part de l'alimentation durable dans les repas.

### Action 9

#### Mieux identifier l'origine des denrées

OBJECTIF
Accroître le niveau d'exigence quant au respect de l'environnement et faciliter la réponse des producteurs d'alimentation durable locaux aux appels d'offres, en définissant une trame de fiche technique sur laquelle figurent les informations pertinentes dont les acheteurs ont besoin de la part des fournisseurs pour analyser leurs offres et connaître l'origine des denrées.
DESCRIPTIF
<p>À l'heure actuelle, sauf pour les produits pour lesquels la traçabilité est élevée (produits animaux), il peut être difficile pour les acheteurs d'identifier pleinement l'origine de toutes les denrées commandées, en particulier, lorsque l'entité de restauration collective fonctionne en commande de repas ou en délégation de service public.</p> <p>Il s'agit ici de définir un cadre minimal d'information sur l'origine des produits à faire compléter aux fournisseurs. Un formulaire type comprenant les informations obligatoires exigées sera établi. Sa construction partira d'une fiche technique construite par un groupe de travail représentatif des différents types de gestionnaires pour définir, dans un second temps, les familles de produits sur lesquelles il est pertinent de définir des formulaires spécifiques. Enfin, ces formulaires seront soumis aux acteurs de l'offre pour valider la disponibilité des informations demandées.</p>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective parisienne et leurs différents fournisseurs.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEUR
Se concentrer sur des familles de produits cibles. Rencontrer les fournisseurs aux différentes étapes.	Diffusion des formulaires types de fiches techniques.

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : meilleure traçabilité et aide à l'approvisionnement et à la commande.

**Action 10**

Étudier et mettre en œuvre une interface organisée entre l'offre et la demande

OBJECTIF
Permettre aux acteurs de l'offre d'alimentation durable de proximité de mieux connaître les spécificités et les volumes de la demande de la restauration collective parisienne, d'une part et, permettre aux acheteurs de mieux connaître l'offre disponible d'autre part.
DESCRIPTIF
<p>Les acteurs de l'offre et de la demande se connaissent peu. Ainsi les acheteurs ont-ils des difficultés à obtenir des réponses aux questions suivantes : quelles sont les productions de proximité disponibles ? quels sont les calendriers et contraintes des marchés ... ? quel est le niveau d'allotissement à atteindre pour permettre à l'offre d'alimentation durable de proximité d'être en mesure de concourir aux appels d'offres ?</p> <p>L'action vise à créer une « instance » compatible avec le Code des marchés publics, organisant des réunions d'information sur les marchés publics en préparation et les nouveautés en matière d'offre. Les réunions d'information seraient ouvertes à tous les fournisseurs.</p> <p>Leur format et leur fréquence devront être déterminées au commencement de l'action.</p>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
L'ensemble des gestionnaires de la restauration collective et de leurs fournisseurs, les acteurs de l'offre.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Implication des tous les acteurs : acheteurs, prescripteurs, fournisseurs et producteurs.</p> <p>Fourniture d'un support pré-défini avec les informations minimales à délivrer lors de la présentation.</p>	<p>Nombre de participants aux réunions.</p> <p>Nombre de réunions.</p>

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : optimisation des coûts d'achats de denrées.

## Action 11

Développer l'agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris

OBJECTIF
Développer les surfaces en agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages et augmenter l'offre globale d'alimentation biologique de proximité.
DESCRIPTIF
<p>Il s'agit de poursuivre les actions qu'Eau de Paris a commencé à mettre en œuvre pour développer l'agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages (accompagnement des agriculteurs pour leur conversion au bio, acquisition foncière et mise en place de baux ruraux environnementaux).</p> <p>Une expertise juridique sera lancée pour examiner les conditions d'approvisionnement de la restauration collective parisienne par la production issue des aires d'alimentation de captage, en étudiant notamment l'exemple de Rennes. Une étude de faisabilité sera également lancée pour la création d'un label pour les agriculteurs des aires d'alimentation de captage qui s'engagent pour protéger l'eau (projet Eau de Paris mené avec Ecocert, validé par un appel à projet AESN). Ce label « Eau » pourrait valoriser les productions des aires d'alimentation de captages (consommées en restauration collective).</p> <p>Union Bio Semences étudiera, quant à elle, la faisabilité d'identifier des lots issus des aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris pour la production de semences pour l'alimentation humaine (lentilles, etc...).</p>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
Agriculteurs, coopératives et filières.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Équilibre entre les filières développées localement auprès des collectivités et la filière vers Paris.</p> <p>Développement conséquent des surfaces en agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris.</p> <p>Accompagnement des agriculteurs par Eau de Paris : techniques agronomiques et filières.</p>	<p>Nombre d'hectares convertis en bio.</p> <p>Nombres d'agriculteurs en baux environnementaux.</p>

**Gains attendus (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** amélioration de la qualité de l'eau brute pour Paris et pour les collectivités locales disposant de captages sur les mêmes territoires d'action, durabilité des conversions en agriculture biologique via une structuration pérenne de la filière, coûts évités en matière de traitement de l'eau. Il est à noter que le Commissariat Général au développement durable chiffre, pour la France, à entre 1 et 1,5 milliard d'euros par an les dépenses additionnelles générées par les pollutions agricoles de l'eau en excédents d'azote et pesticides.

**Action 12**

Étudier l'intérêt et la faisabilité de l'adhésion à la Coop Bio Île-de-France

OBJECTIF	
<p>La faiblesse de l'offre de proximité en légumes transformés s'explique par le manque d'ateliers permettant de constituer des filières complètes à destination de la restauration collective. L'objectif de cette action est de contribuer au développement d'outils de transformation en Ile-de-France et d'accroître l'offre de légumes disponibles pour la restauration collective parisienne.</p>	
DESCRIPTIF	
<p>La société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), Coop bio Île-de-France a pour projet la mise en œuvre en Île-de-France d'un outil de transformation de légumes bio à destination de la restauration collective.</p> <p>Il s'agit, pour la Ville de Paris, d'étudier l'intérêt et la faisabilité d'une éventuelle adhésion à la SCIC :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise de connaissance complète des modalités d'adhésion ;</li> <li>• Analyse juridique des possibilités d'adhésion ;</li> <li>• Analyse technique de l'intérêt de l'adhésion pour la ville de paris ;</li> <li>• Fourniture d'une synthèse aux élus municipaux et arbitrage ;</li> <li>• Mise en œuvre de la solution choisie par les élus.</li> </ul>	
PUBLICS POTENTIELS VISÉS	
<p>Agriculteurs en mode de production biologique d'Île-de-France et gestionnaires de la restauration collective parisienne.</p>	
FACTEUR CLÉ DE SUCCÈS	INDICATEUR
<p>Mise à disposition de l'adhérent de services (formation, appui technique...).</p>	<p>En fonction des résultats de l'étude, détermination d'un ou de plusieurs indicateurs.</p>

**Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** appui technique auprès des gestionnaires, accroissement du volume donc diminution du coût de l'offre durable de proximité.

## Action 13

Participer à la constitution d'une filière de proximité « ovoproduits bio et poules élevées en plein-air »

OBJECTIF
La restauration pour enfants ne peut utiliser que des œufs préalablement transformés en ovoproduits (œufs liquides présentés en bidon par exemple), du fait de recommandations sanitaires strictes. Or, si l'offre bio est aujourd'hui importante en œufs dits « coquilles », elle est très limitée en ovoproduits. L'objectif de cette action est de constituer une filière d'œufs bio présentés en conditionnements adaptés à la restauration scolaire grâce à la création ou la modification d'outils de transformation.
DESCRIPTIF
<p>En s'appuyant notamment sur l'interface organisée offre / demande, l'action consiste, dans un premier temps, à dresser l'état des lieux de la demande en œufs bio (liquides, durs et omelettes) et de l'offre (production et transformation) en Île-de-France et dans les 5 régions limitrophes. La mise en adéquation de l'offre et de la demande permettra de caractériser la nouvelle filière à créer.</p> <p>Le groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France, pilote de cette action, étudiera alors l'opportunité et les modalités du développement d'outils de transformation permettant de constituer une filière à destination de la restauration collective.</p>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
Agriculteurs en mode de production biologique, gestionnaire de la restauration collective parisienne.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
Interface organisée offre / demande correspondant à l'action 10. Possibilité d'une offre disponible en régions limitrophes.	Création d'une filière. Part des ovoproduits bio dans la restauration collective.

**Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** accroissement du volume donc diminution du coût de l'offre durable de proximité.

### Axe 3 - Échanger, communiquer et former

Pour conduire le changement nécessaire au développement de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs parisiens, il est essentiel de favoriser le partage des retours d'expérience entre acteurs. Il convient également de communiquer auprès de l'ensemble des convives et de l'ensemble des parties prenantes afin de valoriser à la fois l'alimentation durable et les progrès réalisés.

#### Action 14

Étudier l'intérêt d'une certification de la démarche alimentation durable de la restauration collective

OBJECTIF
Valoriser les engagements de la restauration collective parisienne en termes d'alimentation durable en les faisant certifier par un organisme indépendant, cette certification pouvant apporter à la fois une garantie et une valorisation du travail réalisé et constituer un véritable levier de communication auprès des convives.
DESCRIPTIF
<p>Dans un premier temps, il s'agira de définir les critères sur lesquels la restauration collective parisienne souhaite s'engager. Ces critères seront arrêtés par les gestionnaires et les élus municipaux.</p> <p>Une fois cette étape réalisée, une revue des certifications existantes et de leur référentiel sera faite afin d'évaluer leur pertinence par rapport au cahier des charges défini.</p> <p>Dans le cas où aucune certification existante ne correspondrait au cahier des charges de la Ville, la Ville de Paris pourra, si elle le juge pertinent, définir son propre référentiel.</p> <p>Enfin, il s'agira de s'engager dans le processus de certification (auto-évaluations, audits externes) afin d'aboutir à la mise en œuvre de la solution choisie.</p>
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
Gestionnaires de la restauration collectives parisienne, élus, convives.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
L'avancement de la restauration collective parisienne en termes d'alimentation durable (24,3 % en 2013). Opportunité d'être la première grande collectivité à obtenir une certification.	Construction du groupe de travail. Tableau des critères, base de la certification. Certification obtenue.

**Gains attendus (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** garantie de qualité des prestations alimentaires, valorisation du travail réalisé en matière de développement de l'alimentation durable, levier de communication auprès des convives et usagers des restaurants municipaux et départementaux.

## Action 15

Développer une offre globale de formation sur l'alimentation durable

OBJECTIFS	
<p>Former, via la Ferme de Paris, à l'alimentation durable et à ses spécificités en termes de cuisson et de conception des recettes, le personnel de cuisine impliqué, notamment en proposant des formations pratiques, en cuisine, adaptées à la demande des agents et des gestionnaires volontaires. Intégrer l'alimentation durable à la formation d'accueil des animateurs de la pause méridienne dont le rôle pour le développement de l'alimentation durable dans les cantines est fondamental (accompagnement des enfants dans la prévention du gaspillage alimentaire, sensibilisation à l'origine de l'alimentation...).</p>	
DESCRIPTIF	
<p>L'action comporte 2 volets.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une offre de formation pratique pour le personnel de cuisine dispensée par la Ferme de Paris, pôle ressource de l'agence d'écologie urbaine (direction des espaces verts et de l'environnement).</li> </ul> <p>Dans un premier temps, un état des lieux sera réalisé afin d'identifier les contraintes liées au travail des produits issus de l'alimentation durable. L'offre de formation proposée sera déclinée en plusieurs modules en fonction des spécificités des différents acteurs (gestion directe/délégation de service public, denrées brutes/denrées transformées, liaison chaude /froide...).</p> <p>Un test pratique sur un site pilote sera réalisé avant déploiement.</p> <p>L'offre sera proposée aux entités de restauration collective parisienne pour une formation des personnels impliqués directement dans la cuisson ou la présentation des repas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intégration d'un module dédié à l'alimentation durable à la formation d'accueil des animateurs de la pause méridienne.</li> </ul> <p>La formation s'adressant aux animateurs devra être la plus pratique possible. La création du module s'appuiera sur une revue précise des formations destinées aux animateurs. Les nouveaux recrutements de titulaires offrent l'opportunité de la mise en œuvre d'une telle formation qui bénéficiera, en outre, aux temps périscolaires, les animateurs de la pause méridienne étant de plus en plus souvent les accompagnateurs des temps d'aménagement des rythmes éducatifs.</p>	
PUBLICS POTENTIELS VISÉS	
<p>Personnels de cuisine de la restauration collective parisienne d'une part et animateurs de la pause méridienne d'autre part.</p>	

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEUR
<p>Définir, dans les modules de formation, ce que recouvre l'alimentation durable. Recréer un lien avec la production agricole locale, mettre en avant le travail réalisé au niveau de l'exploitation agricole. Collaborer entre directions.</p>	<p>Nombre de personnes formées.</p>

**Gains attendus (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** valorisation du travail réalisé par les agents pour l'introduction d'alimentation durable, optimisation des modes de cuisson des aliments et de conception des menus pouvant aboutir à une optimisation des coûts d'achat des denrées.



**Action 16**

Proposer des groupes de réflexion métier

**OBJECTIF**

Créer des groupes d'échanges professionnels par types de métiers sur des sujets techniques et pratiques, pour encourager les retours d'expérience, l'alimentation durable étant un sujet prioritaire abordé dans ces groupes.

**DESCRIPTIF**

Il n'existe pas, à l'heure actuelle, d'espace d'échanges entre professionnels exerçant le même métier dans des entités de restauration collective différentes (Caisses des écoles, directions de la Ville de Paris...).

L'action consiste à créer et mettre en œuvre des groupes de réflexion « métier » : diététiciens, responsables achats, agents de cuisine et responsables qualité au sein desquels seront abordées, périodiquement, des questions techniques liées à l'alimentation durable en priorité. Chaque séance sera l'occasion de partages d'expériences, d'actualités, d'expertises et de témoignages. La fréquence de réunion sera arrêtée par les pilotes d'action, probablement à une fréquence bi-annuelle ou trimestrielle.

La première année, le pilote d'action prendra en charge la définition du programme et l'organisation des réunions. Les groupes de réflexion seront, par la suite, invités à organiser eux-mêmes les programmes et réunions suivants.

**PUBLICS POTENTIELS VISÉS**

Diététiciens, responsables achats, agents de cuisines et responsables qualité de la restauration collective parisienne.

**FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS**

Ouvrir les réflexions à des questions plus larges que l'alimentation durable.  
Impliquer les acteurs dans le pilotage dès le lancement de l'action.

**INDICATEURS**

Nombre de réunions des groupes.  
Nombre de participants aux réunions.

Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : optimisation des coûts de fonctionnement par la montée en compétence collective.

## Action 17

Mettre en œuvre un club des Caisses des écoles

OBJECTIF	
Permettre les échanges et le partage de bonnes pratiques entre Caisses des écoles, en particulier, pour ce qui concerne l'introduction d'alimentation durable.	
DESCRIPTIF	
<p>Si les échanges existent entre directeurs de Caisses des écoles, ces échanges se font essentiellement de manière inter-personnelle. Les directeurs ont exprimé le souhait de se rencontrer plus régulièrement pour échanger leurs expériences et problématiques sur toutes les thématiques de gestion quotidienne dont l'alimentation durable. C'est tout l'objet de ce club des Caisses des écoles.</p> <p>Piloté par deux directeurs de Caisses des écoles, le club aura vocation à être un lieu d'échanges. Il comprendra un bureau représentatif des différents types de Caisses (petites, moyennes, grandes). Un calendrier de rencontres sera défini à l'avance.</p> <p>Tous les sujets relatifs à la vie des Caisses des écoles pourront y être abordés sur proposition des directeurs selon un format binôme expert technique / expert terrain. Le bureau de la restauration scolaire de la direction des affaires scolaires sera convié.</p> <p>Le support de communication du club pour restituer les échanges sera l'espace collaboratif existant. Ponctuellement, le Club pourra inviter les gestionnaires des autres directions désireuses d'échanger sur les sujets abordés.</p>	
PUBLICS POTENTIELS VISÉS	
Les directeurs des Caisses des écoles.	
FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
<p>Une initiative émanant des acteurs eux-mêmes. Proposition de thèmes intéressants et renouvelés.</p>	<p>Nombre de réunions du club. Nombre de participants aux réunions.</p>

**Gain attendu (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) :** optimisation des coûts de fonctionnement par la montée en compétence collective.

## Action 18

Proposer une communication harmonisée sur l'alimentation durable

OBJECTIFS
Valoriser l'engagement en matière d'alimentation durable de l'ensemble de la restauration collective parisienne auprès de ses convives et du grand public.
DESCRIPTIF
Harmonisation de la communication des entités de restauration collective parisienne en termes d'identité graphique, de vocabulaire, de contenu...
L'action a deux piliers :
1. Fournir aux gestionnaires un kit de communication sur l'alimentation durable comprenant une identité graphique, des éléments de langage, des supports de communication pédagogiques. Ce kit proposera des spécificités de langage adaptées aux différents publics de la restauration collective parisienne.
2. Créer un événement parisien de l'alimentation durable en restauration collective avec un temps fort annuel commun pouvant se dérouler sur une semaine. Chaque acteur organisera de manière autonome ses animations tout au long de la semaine à l'aide du kit de communication. L'information sur l'ensemble des manifestations et animations proposées sera visible sur une page dédiée sur paris.fr
PUBLICS POTENTIELS VISÉS
Acteurs de la restauration collective, convives, grand public.

FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS	INDICATEURS
Implication des acteurs via un groupe de travail dès la conception du kit de communication. Mutualisation des actions.	Diffusion du kit de communication. Nombre d'acteurs de la restauration collective participant à l'événement parisien commun.

Gains attendus (en plus de l'augmentation de la part d'alimentation durable) : valorisation de la démarche et du travail mené pour le développement de l'alimentation durable, modification des comportements facilitant les changements de pratique en restauration collective.

## CONCLUSION

► En consolidant et structurant la demande de la restauration collective municipale et départementale, en aidant les filières d'alimentation durable de proximité à se développer et en favorisant les échanges entre acteurs, ce plan vise à atteindre l'objectif de porter à 50% la part de l'alimentation durable dans la restauration collective en 2020.

► Il sera toutefois nécessaire que l'ensemble des pouvoirs publics s'engagent pleinement, pour favoriser le développement de l'agriculture biologique pour ajuster certaines normes pouvant compliquer cette transition de la restauration collective (certaines dispositions du Code des marchés publics, recommandations nutritionnelles et sanitaires) et pour faciliter ainsi l'accès à l'alimentation durable.



A

# Annexes

## ANNEXE 1 : LABELS

Les critères cumulatifs suivants ont prévalu au choix des labels :

- Critère juridique – les labels retenus doivent être officiels et pouvoir être mentionnés dans le cadre d'un appel d'offres. Ils doivent donc être compatibles avec le respect des règles de bonne mise en concurrence et répondre à la définition d'un éco-label donnée par la directive européenne 2004/18 dans son article 23 et le Code des marchés publics dans son article 6 : avoir un lien avec l'objet du marché, avoir fait l'objet d'une information scientifique, offrir une participation de toutes les parties prenantes dont les organismes gouvernementaux, être disponible pour les parties.
- Critère environnemental – les labels retenus doivent offrir des garanties effectives et objectives de respect de l'environnement.

Après passage en revue de l'ensemble des signes alimentaires de qualité et d'origine, le groupe de travail formé de représentants des gestionnaires de restauration collective, de la direction des affaires juridiques, de la direction des finances et des achats et de la direction des espaces verts et de l'environnement a conclu au respect de l'ensemble des critères définis par 3 labels : label agriculture biologique, Label Rouge, *Marine Stewardship Council*.

En outre, ce travail fait l'objet d'une actualisation continue. Concernant la pêche durable, conformément au Grenelle de l'environnement, une écolabellisation des produits de la pêche a été inscrite à l'article L. 644-15 du Code rural et de la pêche maritime : « Les produits issus de la pêche durable peuvent bénéficier d'un écolabel. Les conditions auxquelles ils doivent répondre (...) sont déterminées dans un référentiel dont les modalités d'élaboration et de contrôle de son application par des organismes accrédités sont fixées par décret ».

Les modalités de création de cet écolabel ont été définies par le décret n° 2012-104 du 27 janvier 2012 relatif à l'écolabel des produits de la pêche maritime.

Le référentiel correspondant a été homologué par arrêté du 8 décembre 2014 (Pour en savoir plus : <http://www.franceagrimer.fr>). Ses critères répondent aux exigences mentionnées plus haut.

Si, à la date de rédaction du plan d'actions alimentation durable, il n'existe pas encore de produits disposant de l'écolabel national « pêche durable », ceux-ci sont néanmoins inclus dans la définition de l'alimentation durable.



## L'alimentation certifiée biologique ou issue d'exploitations en conversion

### RÈGLEMENTATION ET FONCTIONNEMENT

Ce mode de production est encadré par le règlement cadre européen 834/2007 du 28 juin 2007, complété par le règlement n°967/2008 ainsi que le règlement d'application 889/2008.

Il est défini ainsi : « La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie **les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal** et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels. [Elle] fournit des biens publics contribuant à la protection de l'environnement et au bien-être animal ainsi qu'au développement rural ».

Un **cahier des charges précis**, validé par le Ministère de l'Agriculture et par le Conseil de la Communauté Européenne, définit les pratiques à respecter pour obtenir l'appellation « agriculture biologique ». Au sein de ce cahier des charges, plusieurs principes sont listés :

- La non-utilisation de produits chimiques de synthèse ;
- La non-utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- Le respect de la vie du sol par des pratiques agronomiques spécifiques ;
- Le respect des équilibres naturels et de la biodiversité ;
- Le respect des animaux ;
- Le respect de la saisonnalité des productions.

Pour assurer aux consommateurs la bonne application du cahier des charges, un système de contrôle des opérateurs de la filière (du producteur au distributeur) a été mis en place. Il est mis en œuvre par des **organismes certificateurs agréés** par l'État français et indépendants au nombre de 8 en France : Ecocert, Agrocert, Certipaq, Bureau Veritas Certification, Certisud, Certis, Bureau Alpes Contrôles et Qualisud.

### LA MARQUE « AB »<sup>14</sup>



La marque « AB » est propriété du Ministère de l'agriculture. Elle identifie les produits d'origine agricole destinés à l'alimentation (humaine ou animale) qui, du producteur au consommateur, respectent la réglementation et le contrôle de l'agriculture biologique, ainsi que de fortes exigences de traçabilité.

Dans le cas des aliments composés, elle garantit un minimum de 95 % de produits biologiques d'origine agricole, le reste étant composé de produits n'étant pas disponibles en bio en quantité suffisante.

Seuls les logos officiels ou la mention « ce produit est issu de l'agriculture biologique » permettent d'identifier un produit issu de l'agriculture biologique.

### LES EXPLOITATIONS EN CONVERSION<sup>15</sup>

Le passage de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique n'est pas immédiat. Il nécessite une période de transition appelée période de conversion. Durant cette période, le producteur met en œuvre des pratiques respectueuses des principes de la production biologique, mais ne peut pas encore commercialiser ses produits en faisant référence à ce mode de production. La période de conversion est donc une période difficile pour les agriculteurs ; **c'est pourquoi la Ville de Paris a aussi fait le choix d'intégrer les produits issus des exploitations en conversion dans ses objectifs d'alimentation durable.**

#### ► Productions végétales

La période de conversion est de 2 ans pour les cultures annuelles et de 3 ans pour les cultures pérennes (arboriculture, viticulture...).

#### ► Productions animales

Pour les productions animales, la période de conversion est variable suivant les espèces, de six semaines (pour les poules pondeuses) à 12 mois (pour les bovins et les équins destinés à la production de viande).

<sup>14</sup> <http://agriculture.gouv.fr/l-agriculture-biologique> - <http://www.bioiledefrance.fr/spip/-Etiquetage-.html> - <http://www.bioiledefrance.fr/spip/-Qu-est-ce-que-le-bio-.html>

<sup>15</sup> [http://www.corabio.org/images/rubriques/convertir-exploitation/convertir\\_son\\_exploitation\\_en\\_ab\\_janvier\\_2013.pdf](http://www.corabio.org/images/rubriques/convertir-exploitation/convertir_son_exploitation_en_ab_janvier_2013.pdf)  
[http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3\\_Espace\\_Pro/synthese\\_reglementation.pdf](http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/synthese_reglementation.pdf)

## PANORAMA DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE

Les exploitations biologiques françaises représentent **11 % de la surface agricole utile (SAU) biologique de l'Union Européenne (UE)**. Dans le paysage européen, l'agriculture biologique française se distingue par la diversité de ses productions.

Selon les chiffres de l'Agence Bio, fin 2014, 26 478 exploitations agricoles sont engagées en agriculture biologique, soit une progression de 4 % en 1 an. Cela représente 1,11 million d'hectares cultivés en bio.<sup>16</sup>

Les surfaces agricoles biologiques représentaient, en 2014, plus de 4 % de la surface agricole utile nationale (SAU), contre 2 % en 2007.

Les exploitations biologiques françaises totalisent plus de 7 % de l'emploi agricole.

## Le Label Rouge

### RÉGLEMENTATION ET FONCTIONNEMENT<sup>17</sup>



Le Label Rouge est un signe officiel de qualité pouvant être obtenu par différents types de produits : produits carnés, produits de la mer, produits agricoles, etc. Il est encadré par l'article L.641-1 du Code rural : « le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés ».

Pour obtenir le Label Rouge, les produits doivent se conformer à un cahier des charges strict, qui diffère selon le type de produit concerné. C'est ensuite l'Etat, à travers l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO), qui attribue le Label Rouge après étude et validation du cahier des charges Label Rouge et du plan de contrôle associé.

Si le Label Rouge est avant tout un label de qualité, il comporte également un certain nombre de clauses environnementales ; sur le bien-être animal (surfaces minimales par tête, qualité de l'alimentation, conditions sanitaires d'élevage, parcours en plein air...), sur l'entretien des exploitations (protection de l'eau) et sur l'insertion des bâtiments dans leur environnement, notamment.

<sup>16</sup> « La bio en France, de la production à la consommation », 2014, Agence Bio

<sup>17</sup> [http://www.labelrouge.fr/20\\_Labelrouge\\_qualite.php](http://www.labelrouge.fr/20_Labelrouge_qualite.php)

<sup>18</sup> <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/doctravail121212.pdf>

<sup>19</sup> <http://agriculture.gouv.fr/le-label-rouge,10506>

## PANORAMA DE LA PRODUCTION LABEL ROUGE EN FRANCE

En 2012, **22 019 exploitations agricoles** produisaient en Label Rouge en France.<sup>18</sup>

Aujourd'hui, il existe en France, environ 500 produits sous Label Rouge, représentant un chiffre d'affaires à la production d'environ 1,4 milliard d'euros.<sup>19</sup>

En 2012, 62 % des cahiers des charges des produits Label Rouge s'appliquaient à des produits **des filières volailles, viandes, charcuterie et salaisons**.

En 2014, la filière avicole, filière historique du Label Rouge représente en France : 1,6 million de poules pondeuses soit environ 72 % des effectifs nationaux (en 2013).

## Le label MSC (Marine Stewardship Council) et l'écolabel des produits de la pêche maritime « pêche durable »

### DÉFINITION DU LABEL MSC



Le MSC (*Marine Stewardship Council*) est un programme international de lutte contre la surpêche, né d'un partenariat entre WWF et Unilever en 1997. Indépendant depuis 1999, ses objectifs sont de :

- « Reconnaître et récompenser les **pêcheries durables** et bien gérées ;
- Travailler avec les acteurs de la filière pêche pour faire évoluer le marché des produits de la mer vers la durabilité et permettre aux consommateurs d'identifier facilement les **produits de la mer durables**. »

La certification MSC est basée sur les normes internationales suivantes :

- Code de conduite pour une pêche responsable (FAO - Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) ;
- Directives pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines (FAO) ;
- Code de bonnes pratiques pour la mise en place des normes sociales et environnementales (ISEAL).

Les pêcheries et les entreprises de produits de la mer qui souhaitent obtenir le label MSC s'engagent de manière volontaire dans le processus de certification. Les évaluations sont menées par des organismes de certification indépendants qui vérifient que la pêche cherche à pérenniser les stocks de poisson, à minimiser son impact environnemental et possède un système de gestion efficace.

### PANORAMA DE LA PÊCHE MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

#### ► Dans le monde

En février 2015 : 251 pêcheries sont certifiées, 99 sont en cours d'évaluation, 50 à 100 en phase de pré-évaluation. Plus de 26 000 produits de la mer portent le logo MSC.

#### ► En France

En avril 2014, on compte **six pêcheries françaises certifiées MSC** et 6 en cours d'évaluation afin d'obtenir la certification.

Une pêcherie est située dans l'archipel de Kerguelen et toutes les autres se concentrent dans le **nord-ouest de la France** : dans le Nord, en Normandie et en Bretagne. Les produits de leur pêche proviennent de l'Océan Atlantique (Golfe de Gascogne), de la Manche, de la Mer du Nord, de l'Arctique et de l'Océan Indien pour la pêcherie de Kerguelen.

**Plus de 1 400 produits** de la mer sont labellisés MSC en France sur différentes espèces : merlu d'Afrique du sud, saumon sauvage d'Alaska, colin d'Alaska, cabillaud, églefin, crevettes...

### DÉFINITION DE L'ÉCOLABEL DES PRODUITS DE LA PÊCHE MARITIME



Cet écolabel, conforme aux lignes directrices de la FAO sur la pêche responsable (1995) et sur l'éco-étiquetage (2009), a été enrichi de critères sociaux et économiques. Quatre axes ont ainsi été retenus : "écosystème", "environnement", "social" et "qualité".

En application du décret n° 2012-104 du 27 janvier 2012 relatif à l'écolabel des produits de la pêche maritime, un référentiel détaille les critères applicables aux pêcheries selon ces quatre thématiques, ainsi que les critères de traçabilité et de garantie de qualité du produit tout au long de la chaîne de commercialisation.

Ce référentiel est complété par un plan de contrôle cadre qui précise les modalités de contrôle interne et de certification qui doivent être mises en œuvre par les organismes certificateurs.

Le référentiel et son plan de contrôle cadre ont été élaborés par la Commission de l'écolabel des produits de la pêche maritime, placée auprès du directeur général de FranceAgriMer. Cette Commission est composée de représentants de l'ensemble des parties prenantes.» (Extrait du site FranceAgrimer)

### PANORAMA DE LA PÊCHE CERTIFIÉE ÉCOLABEL DES PRODUITS DE LA PÊCHE MARITIME

Les gammes de produits certifiées par cet écolabel ne sont pas encore constituées. Au moment de l'élaboration du plan alimentation durable, les entreprises de pêche et les distributeurs de produits de la mer intéressés étaient invités à contacter des organismes certificateurs.





## ANNEXE 2 : CARACTÉRISATION DES SURFACES D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En Île-de-France, en agriculture biologique, on comptait en 2013 :

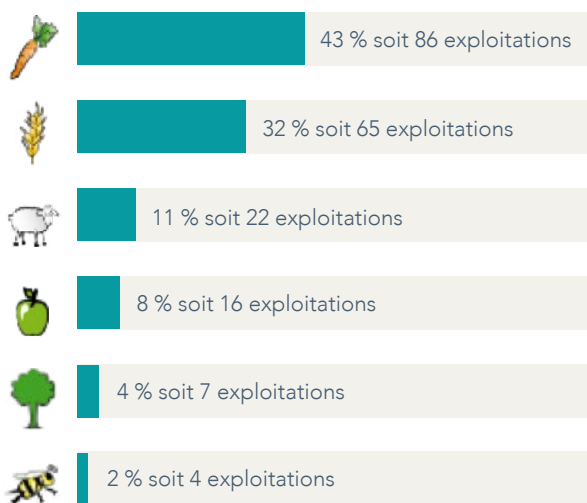
- 7 731 ha certifiés bio et 1 208 ha en conversion ;
- 197 exploitations certifiées soit **3,9 % des exploitations** ;
- 10 nouvelles conversions et 18 poursuites de conversion ;
- 4 nouvelles fermes installées et 2 agriculteurs installés sur des fermes bio existantes.

### Récapitulatif des surfaces bio et opérateurs présents en Île-de-France en 2013

		Nb. exploitations		Surfaces certifiées bio en ha		Surfaces en conversion en ha				Surfaces certifiées + conversion en ha			Nb. transformateurs	Nb. distributeurs
		2013	Evol. / 2012	2013	Evol. / 2012	C1	C2/C3	Total	Evol. / 2012	2013	Evol. / 2012	% SAU tot		
75	Paris	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	205	99
77	Seine-et-Marne	89	3,5 %	3 327	1,6 %	192	372	565	7 %	3 891	2,3 %	1,2 %	92	46
78	Yvelines	46	12,2 %	1 679	27,2 %	235	42	277	-32 %	1 956	13,2 %	2,2 %	121	41
91	Essonne	41	2,5 %	2 050	28,4 %	36	299	335	-42 %	2 385	9,5 %	2,9 %	75	49
92	Hauts-de-Seine	1	-50 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	99	51
93	Seine-Saint-Denis	3	0 %	52	111 %	0	0	0	-100 %	52	0 %	5,9 %	58	20
94	Val-de-Marne	6	20 %	43	48 %	6	0	6	-64 %	49	7,9 %	4,6 %	94	111
95	Val-d'Oise	11	0 %	579	-3 %	8	18	25	42 %	604	-1,3 %	1 %	59	21
<b>Île-de-France</b>		<b>197</b>	<b>4,8 %</b>	<b>7 731</b>	<b>13 %</b>	<b>477</b>	<b>731</b>	<b>1 208</b>	<b>-24 %</b>	<b>8 939</b>	<b>6,1 %</b>	<b>1,6 %</b>	<b>803</b>	<b>438</b>

Source : Agence bio

### Exploitations d'Île-de-France par type de production principale



Source : GAB Île-de-France  
(1. Maraîchage ; 2. Céréales ; 3. Élevage ; 4. Fruits ; 5. Forêts ; 6. Apiculture)

## Récapitulatif des surfaces bio et opérateurs présents dans les 5 régions limitrophes en 2013

	Nb. exploitations		Surfaces certifiées bio en ha		Surfaces en conversion en ha		Surfaces certifiées + conversion en ha			Nb. transformateurs	Nb. distributeurs
	2013	Evol. / 2012	2013	Evol. / 2012	2013	Evol. / 2012	2013	Evol. / 2012	% SAU tot		
<b>Bourgogne</b>	891	1,40 %	40 807	-0,50 %	6 772	-6 %	47 579	-1,30 %	2,70 %	283	93
<b>Champagne-Ardenne</b>	459	2,20 %	16 442	7,80 %	3 157	-20 %	19 599	2,10 %	1,30 %	170	47
<b>Centre</b>	812	6,10 %	33 968	11,20 %	5 101	-24 %	39 068	4,9 %	1,70 %	361	84
<b>Haute-Normandie</b>	208	1,50 %	6 494	12,10 %	1 075	-39 %	7 569	0,30 %	1 %	165	43
<b>Picardie</b>	250	9,20 %	8 378	21,70 %	1 511	-48 %	9 889	0,9 %	0,7 %	178	58

Source : Agence Bio

### ► Bourgogne

On recense 891 exploitations biologiques (9<sup>e</sup> rang français) réparties sur 47 579 ha en Bourgogne. Elles se partagent 2,7 % de la SAU de la région. C'est la région limitrophe à l'Île-de-France qui est la plus avancée en agriculture biologique.

Les principales productions biologiques de cette région sont les productions animales avec 315 fermes d'élevage recensées en 2012 (en majorité de bovins allaitants).

283 transformateurs et 93 distributeurs de produits biologiques sont établis dans la région.

### ► Picardie

La Picardie compte 250 exploitations biologiques (21<sup>e</sup> rang français) réparties sur 9 889 ha (19<sup>e</sup> rang français) soit 0,7 % de la SAU de la région en bio (23<sup>e</sup> rang français).

178 transformateurs de produits biologiques exercent dans la région ainsi que 58 distributeurs.

### ► Haute-Normandie

On dénombre 208 exploitations biologiques en Haute-Normandie (22<sup>e</sup> rang français). En termes de surface, l'agriculture biologique recouvre 1 % de SAU de la région (21<sup>e</sup> rang français) soit 7 569 ha certifiés et en conversion.

165 transformateurs certifiés sont présents dans la région et 43 distributeurs.

### ► Centre

812 exploitations biologiques sont situées en région Centre (12<sup>e</sup> rang français) sur 39 068 ha (biologique et en conversion. C'est donc 1,7 % de la SAU de la région qui est exploitée selon le mode de production biologique (18<sup>e</sup> rang français).

361 transformateurs et 84 distributeurs de produits biologiques exercent dans le Centre.

### ► Champagne-Ardenne

La région Champagne-Ardenne compte 459 exploitations biologiques (17<sup>e</sup> rang français). 1,3 % de la SAU de la région est exploitée en agriculture biologique soit 19 599 ha (16<sup>e</sup> rang français).

170 transformateurs et 47 distributeurs de produits biologiques exercent dans la région (19<sup>e</sup> rang français).

## ANNEXE 3 : DISPOSITIF DE CONCERTATION

La phase de concertation s'est déroulée de fin décembre 2014 au 13 février 2015.

### Elle s'est décomposée de la manière suivante :

- Une plénière d'ouverture mobilisant l'ensemble des acteurs pour partager le nouvel objectif de mandature, les principales conclusions de l'état des lieux et le dispositif de concertation mis en place, présidée par Célia Blauel, Adjointe à la Maire chargée de l'environnement, du développement durable, de l'eau, de la politique des canaux et du plan climat énergie territorial ;
- 7 ateliers exploratoires sur chaque grande problématique remontée lors de l'état des lieux pour identifier les freins et bonnes pratiques sur le terrain et générer des idées d'actions ;
- 1 atelier exploratoire global dédié aux Adjointes au Maire et chargés de mission d'arrondissement ;
- 4 ateliers opérationnels pour caractériser les actions concrètes issues des ateliers exploratoires et définir leur plan de mise en œuvre ;
- 1 enquête réalisée auprès de 92 clients des restaurants des agents de la ville de Paris ;
- 22 entretiens individuels avec les gestionnaires de la restauration collective municipale et départementale (18 Caisses des écoles, l'ensemble des directions) ;
- Une plénière de clôture pour partager le plan d'actions ainsi construit avec l'ensemble des acteurs, présidée par Célia Blauel.

Ont participé à la concertation des représentants des instances suivantes :

- Pour la restauration collective municipale et départementale, Caisses des écoles des 2<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup>, 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup>, 11<sup>e</sup>, 12<sup>e</sup>, 13<sup>e</sup>, 14<sup>e</sup>, 15<sup>e</sup>, 17<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup>, 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> arrondissements, Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris



(CASVP), direction des familles et de la petite enfance (DFPE), direction de l'action sociale, de l'enfance et de la santé (DASES), bureau de la restauration scolaire-direction des affaires scolaires (BRS-DASCO), Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris (ASPP) ;

- Pour les services supports de la Ville et du Département de Paris, agence d'écologie urbaine-direction des espaces verts et de l'environnement (AEU-DEVE), mission restauration collective du Secrétariat général (SG), direction de la propreté et de l'eau (DPE), direction des finances et des achats (DFA), direction des ressources humaines (DRH), direction de la voirie et des déplacements (DVD), cabinet de Célia Blauel, cabinet d'Alexandra Cordebard, Adjointe à la Maire chargée des affaires scolaires, de la réussite éducative et des rythmes éducatifs ;
- Pour les Mairies d'arrondissement, Mairies des 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup>, 13<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup>, 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> arrondissements ;
- Pour les acteurs de l'offre de proximité, Agence Bio, Agence des espaces verts d'Île-de-France (AEV), Bloom, Chambre d'agriculture (CA) 77, Chambre d'agriculture (CA) Ouest-IDF, Eau de Paris, Groupement des Agriculteurs bio d'Île-de-France (GAB IDF), Interbev, Marine Stewardship Council (MSC) ;
- Pour les institutions, CERVIA, Conseil régional d'Île-de-France, DRIAAF ;
- Et des parents d'élèves.

### Une enquête a été réalisée sur un restaurant de l'ASPP

Elle s'est déroulée sur un service du restaurant Poissonniers le 2 février 2015. L'avis de 92 clients a été recueilli.

Les questions posées avaient trait à l'attention portée par les clients aux dispositifs d'information et de communication en restaurant.

Seulement 24 % des personnes interrogées avaient connaissance de l'existence d'un programme d'actions alimentation durable. L'information concernant les produits servis la plus importante aux yeux des clients interrogés est la provenance du produit (34 %) devant la labellisation bio (22 %). 67 % regardent les affiches présentes en restaurant tandis que 80 % regardent les étiquettes apposées devant les produits sur les présentoirs.

Le souhait a été émis d'une diversification de la communication sur l'alimentation durable (messages Intranet, pages Intraparis etc).

## ANNEXE 4 : PILOTAGE

ACTIONS		PILOTES
<b>Axe 1 : Consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale</b>		
<b>Construire une stratégie d'achat « alimentation durable »</b>		
1	Déployer les expérimentations de groupements de commandes	SG / DFA
2	Rédiger un carnet de bonnes pratiques	DASCO
3	Rédiger le carnet « le plat protidique durable de A à Z »	DEVE
4	Mieux connaître le coût global d'un repas	DFA / SG
<b>Réduire les impacts environnementaux de la restauration collective municipale</b>		
5	Réduire le nombre de points de livraison de la restauration collective municipale	DVD
6	Proposer des clauses et critères environnementaux pour la logistique	DFA
7	Actualiser le bilan carbone de la restauration collective	DEVE
8	Mettre en œuvre les préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire	DPE
<b>Axe 2 : Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective</b>		
9	Mieux identifier l'origine des denrées	DFPE
10	Étudier et mettre en œuvre une interface organisée offre/demande	DFA
11	Développer l'agriculture biologique sur les AAC d'Eau de Paris	Eau de Paris
12	Étudier l'intérêt et la faisabilité de l'adhésion à la Coop Bio Île-de-France	DEVE
13	Participer à la constitution d'une filière de proximité « ovoproduits bio et poules élevées en plein-air »	GABIF
<b>Axe 3 : Échanger, communiquer et former</b>		
14	Étudier l'intérêt d'une certification de la démarche alimentation durable de la restauration collective	DFPE
15	Développer une offre de formation globale sur l'alimentation durable	Ferme de Paris (DEVE) / Bureau de la formation -DASCO
16	Proposer des groupes de réflexion métier	DEVE puis groupes de réflexion
17	Mettre en œuvre un club des Caisses des écoles	Caisses des écoles des 13 <sup>e</sup> et 15 <sup>e</sup> arrondissements
18	Proposer une communication harmonisée sur l'alimentation durable	DEVE / DICOM





Conception : Mairie de Paris, Direction des Espaces Verts et de l'Environnement, Agence d'Écologie Urbaine - Assistance à la maîtrise d'ouvrage : makheta  la deuxième maison - Crédits photos : Dany GANDER-GOSSE/Mairie de Paris ; Sophie ROBICHON/Mairie de Paris ; Arnaud TERRIER/Mairie de Paris ; Marc VERHILLE/Mairie de Paris ; Lise DANO ; Vincent FERLICOT ; France FREDON ; Ségolène SUZANNE ; Fran LINDEN ; Thierry LEDOUX.