

Présenté par
Valérie PÉCRESSE
Présidente du conseil régional
d'Île-de-France

**PLAN RÉGIONAL POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET SOLIDAIRE
L'ALIMENTATION DES FRANCILIENS : UN ENJEU DE SOUVERAINETÉ, DE SANTÉ ET DE RELANCE**

Sommaire

EXPOSÉ DES MOTIFS	3
PROJET DE DÉLIBÉRATION	6
ANNEXE À LA DÉLIBÉRATION	8
Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire	9

EXPOSÉ DES MOTIFS

« Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es. » dit l'adage.

L'alimentation, comme l'eau et l'air, est indispensable à la vie ou à la survie. Mais pour universel qu'en soit le besoin, rien n'est plus culturel ou plus identitaire que notre nourriture quotidienne.

En nous alimentant, nous faisons chaque jour des choix qui reflètent autant qu'ils structurent nos paysages, notre environnement, l'aménagement de nos villes et de nos campagnes, notre rapport au temps et à l'espace, enfin notre relation aux autres.

Si l'alimentation est un objet de subsistance, elle est aussi un objet de plaisir qui, en France, relève d'un statut auquel peu de pays l'ont élevée. La gastronomie y a été inventée, codifiée et érigée en hymne national et le « repas à la française » consacré par l'UNESCO. Manger, chez nous, n'est pas une petite affaire.

L'alimentation est une fonction vitale à la croisée d'enjeux aussi majeurs que nombreux, du plus intime au plus mondial, que concentre singulièrement la région Île-de-France avec 12 millions de bouches à nourrir 3 fois par jour.

L'alimentation des Franciliens mérite un vrai projet stratégique, qu'elle n'a jamais eu.

D'abord, parce que l'alimentation est un enjeu de bien-être ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de santé publique ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'identité sociale et culturelle ;

Parce que l'alimentation est un enjeu environnemental qui touche à la fois à la biodiversité, au climat et au bien-être animal ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de souveraineté ;

Parce que l'alimentation est un enjeu industriel et d'emploi ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'attractivité ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de la relance ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'équilibre territorial ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'organisation du temps et de l'espace ;

Parce que l'alimentation est un enjeu éducatif ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de solidarité ;

Parce que l'alimentation est un enjeu géostratégique ;

Enfin, parce que l'alimentation est un enjeu de la construction européenne.

Prolongation naturelle et indispensable du Pacte Agricole adopté par la collectivité en mai 2018, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire que je vous propose, embrasse l'ensemble de ces valences dans un projet global et cohérent, bâti autour d'une soixantaine de mesures concrètes pour une Île-de-France comestible.

Élaboré dans le cadre d'une large concertation à laquelle ont contribué plusieurs groupes de travail rassemblant toute la palette des acteurs, l'ambition centrale de ce Plan est de relocaliser l'alimentation francilienne au service des consommateurs, du climat, de nos emplois et de notre souveraineté.

Avec 5 000 agriculteurs, 12 millions d'habitants et 27 millions de repas distribués chaque année aux lycéens, la Région est non seulement légitime, mais également l'échelon pertinent pour dessiner cette stratégie.

La crise terrible que vivent le pays et la région depuis des mois a vu les agriculteurs travailler sans relâche pour que les familles ne manquent de rien.

La base-arrière de la filière alimentaire a résisté et même aux pires heures de la contagion, n'a jamais failli dans la mission vitale qui est la sienne : nourrir les Franciliens.

La crise a vidé les restaurants, rempli nos cuisines et dépoussiéré les casseroles. Revenus aux fourneaux, les Franciliens ont découvert ou redécouvert que des agriculteurs produisaient des produits frais, de goût et de qualité près de chez eux. Cette crise a éveillé la conscience collective sur la chance unique au monde qu'a notre région de disposer d'un tel capital productif aux portes de la zone dense. Elle aura aussi fini de convaincre chacun de nous de la nécessité stratégique de notre indépendance alimentaire.

Le temps de cet épisode inédit de confinement, les Franciliens ont changé leurs habitudes, retrouvé le chemin des boutiques à la ferme, plébiscité les circuits-courts et le commerce de proximité. La grande distribution, elle-aussi, a dû s'adapter à cette préférence locale en modifiant ses approvisionnements et son discours.

Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire a pour ambition de capitaliser ce ré-amour et de créer les conditions pour qu'il soit durable.

Pour cela, la production agricole francilienne doit répondre aux besoins des consommateurs franciliens, élargir son offre, structurer de nouvelles filières et consolider celles que des décisions politiques menacent. Reconquérir notre indépendance sur des pans entiers de notre approvisionnement régional, comme les protéines végétales, justifie aujourd'hui de compléter le Pacte Agricole pour renforcer son objectif de diversification et de souveraineté retrouvée. A ce titre, les succès de la stratégie régionale pour le développement de l'agriculture biologique doivent être consolidés par l'affirmation durable de cette priorité.

Il faut inverser les forces centrifuges qui ont vidé le territoire régional d'une grande part de ses outils industriels, en particulier en première transformation et ainsi ramener des emplois et de la valeur dans l'espace rural.

Il faut optimiser la logistique en s'appuyant sur l'intelligence numérique et la décarbonation du dernier kilomètre.

Il faut faire progresser l'accessibilité de l'offre agricole et alimentaire produite en Île-de-France par l'investissement dans des équipements matériels et immatériels permettant de raccourcir les circuits.

Il faut densifier le réseau des commerces de proximité et encourager leur approvisionnement local.

Il faut éduquer les jeunes, mieux les connaître pour bien les nourrir et mieux les protéger.

Il faut répondre localement aux besoins nutritionnels spécifiques des séniors.

Il faut changer de braquet dans la lutte contre le gaspillage alimentaire que les crises sociale et nutritionnelle liées à la COVID dans notre région comme partout dans le monde rendent encore plus insupportable.

Enfin, et surtout, l'alimentation francilienne doit être solidaire. La crise de la COVID et le pronostic de ses conséquences économiques et sociales rendent plus béantes encore les fractures de la précarité alimentaire. Les solutions mises en place pendant la crise par la Région, les associations caritatives et les agriculteurs, au travers du Plan alimentaire régional (PAR) doivent trouver des déclinaisons durables car l'impact social de la crise sanitaire a malheureusement élargi les rangs des populations précarisées à des catégories de franciliens jusque-là plus épargnées, notamment chez les jeunes.

Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire a pour fil rouge d'articuler des réponses à toutes ces urgences avec l'objectif de garantir aux Franciliens une alimentation locale, durable, saine et accessible à tous.

Partie intégrante du Plan de Relance qu'appelle de façon urgente la situation du pays et de la région, ce Plan mobilisera près d'un milliard d'euros d'ici à 2030, notamment pour l'approvisionnement agricole, l'alimentation des lycéens et l'accompagnement des investissements de l'amont et de l'aval.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

**La présidente du conseil régional
d'Île-de-France**



VALÉRIE PÉCRESSÉ

PROJET DE DÉLIBÉRATION DU 4 FÉVRIER 2021

PLAN RÉGIONAL POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET SOLIDAIRE L'ALIMENTATION DES FRANCILIENS : UN ENJEU DE SOUVERAINETÉ, DE SANTÉ ET DE RELANCE

Le conseil régional d'Île-de-France,

VU les lignes directrices de la communauté concernant les aides d'Etat dans le secteur agricole (JOUE DU 27/12/2006 – 2006/C 319/01) ;

VU le règlement (UE) n° 1305/2013 du 17 décembre 2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et ses règlements d'application ;

VU le code de l'environnement ;

VU le code général des collectivités territoriales ;

VU le code rural ;

VU le Programme de développement rural FEADER de la région Île-de-France pour la période de programmation 2014-2020 approuvé par la Commission européenne le 7 août 2015 ;

VU la délibération n° CR 92-15 du 18 décembre 2015 modifiée portant délégations d'attributions du conseil régional à sa commission permanente ;

VU la délibération n° CR 230-16 du 14 décembre 2016 portant adoption de la stratégie Leader pour la croissance, l'innovation et l'emploi de la région Île-de-France ;

VU la délibération n° CR 2018-014 du 31 mai 2018 portant adoption du Pacte Agricole : un livre blanc pour l'agriculture francilienne à l'horizon 2030 ;

VU le budget de la région Île-de-France pour 2021 ;

VU la saisine du conseil économique, social et environnemental régional ;

VU l'avis de la commission de la ruralité et de l'agriculture ;

VU l'avis de la commission de l'environnement et de l'aménagement du territoire ;

VU l'avis de la commission du développement économique et de l'innovation ;

VU l'avis de la commission des finances ;

VU l'avis de la commission des affaires européennes ;

VU l'avis de la commission de l'emploi, de la formation professionnelle et de l'apprentissage ;

VU le rapport n°CR 2021-001 présenté par madame la présidente du conseil régional d'Île-de-France ;

Après en avoir délibéré,

Article 1 :

Adopte, en cohérence avec le Pacte Agricole, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire, portant l'enjeu fort de souveraineté, de santé et de relance pour les habitants de notre région, figurant en annexe à la présente délibération.

Article 2 :

Délègue à la commission permanente du conseil régional l'adoption et la modification des règlements d'intervention relatifs à la mise en œuvre du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire et l'adoption des conventions types correspondantes.

**La présidente du conseil régional
d'Île-de-France**

VALÉRIE PÉCRESSE

ANNEXE À LA DÉLIBÉRATION

Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire

Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire

L'alimentation des Franciliens : un enjeu de souveraineté, de santé et de relance

Sommaire

I.	L'alimentation en Île-de-France, d'hier à aujourd'hui.....	6
a.	Une histoire qui épouse et accompagne les grandes étapes de la construction capitale ..	6
b.	Production, consommation et consommateurs en Île-de-France	8
II.	L'alimentation : une fonction vitale à la croisée de multiples enjeux, du plus intime au plus mondial.....	23
III.	De quelle alimentation rêvons-nous pour l'Île-de-France en 2030 ?.....	28
IV.	Les défis et les actions du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire	32
V.	Les fiches action du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire	36

« Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es. » dit l'adage.

L'alimentation, comme l'eau et l'air, est indispensable à la vie ou à la survie. Mais pour universel qu'en soit le besoin, rien n'est plus culturel ou plus identitaire que notre nourriture quotidienne.

En nous alimentant, nous faisons chaque jour des choix qui reflètent autant qu'ils structurent nos paysages, notre environnement, l'aménagement de nos villes et de nos campagnes, notre rapport au temps et à l'espace, enfin notre relation aux autres.

Si l'alimentation est un objet de subsistance, elle est aussi un objet de plaisir qui, en France, relève d'un statut auquel peu de pays l'ont élevée. La gastronomie y a été inventée, codifiée et érigée en hymne national et le « repas à la française » consacré par l'UNESCO. Manger, chez nous, n'est pas une petite affaire.

L'alimentation est une fonction vitale à la croisée d'enjeux aussi majeurs que nombreux, du plus intime au plus mondial, que concentre singulièrement la région Île-de-France avec 12 millions de bouches à nourrir 3 fois par jour.

L'alimentation des Franciliens mérite un vrai projet stratégique, qu'elle n'a jamais eu.

D'abord, parce que l'alimentation est un enjeu de bien-être ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de santé publique ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'identité sociale et culturelle ;

Parce que l'alimentation est un enjeu environnemental qui touche à la fois à la biodiversité, au climat et au bien-être animal ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de souveraineté ;

Parce que l'alimentation est un enjeu industriel et d'emploi ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'attractivité ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de la relance ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'équilibre territorial ;

Parce que l'alimentation est un enjeu d'organisation du temps et de l'espace ;

Parce que l'alimentation est un enjeu éducatif ;

Parce que l'alimentation est un enjeu de solidarité ;

Parce que l'alimentation est un enjeu géostratégique ;

Enfin, parce que l'alimentation est un enjeu de la construction européenne.

Prolongation naturelle et indispensable du Pacte Agricole adopté par la collectivité en mai 2018, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire que je vous propose, embrasse l'ensemble de ces valences dans un projet global et cohérent, bâti autour d'une cinquantaine de mesures concrètes pour une Île-de-France comestible.

Elaboré dans le cadre d'une large concertation à laquelle ont contribué plusieurs groupes de travail rassemblant toute la palette des acteurs, l'ambition centrale de ce Plan est de relocaliser l'alimentation francilienne au service des consommateurs, du climat, de nos emplois et de notre souveraineté.

Avec 5 000 agriculteurs, 12 millions d'habitants et 27 millions de repas distribués chaque année aux lycéens, la Région est non seulement légitime, mais également l'échelon pertinent pour dessiner cette stratégie.

La crise terrible que vivent le pays et la région depuis des mois a vu les agriculteurs travailler sans relâche pour que les familles ne manquent de rien.

La base-arrière de la filière alimentaire a résisté et même aux pires heures de la contagion, n'a jamais failli dans la mission vitale qui est la sienne: nourrir les Franciliens.

La crise a vidé les restaurants, rempli nos cuisines et dépoussiéré les casseroles. Revenus aux fourneaux, les Franciliens ont découvert ou redécouvert que des agriculteurs produisaient des produits frais, de goût et de qualité près de chez eux. Cette crise a éveillé la conscience collective sur la chance unique au monde qu'a notre région de disposer d'un tel capital productif aux portes de la zone dense. Elle aura aussi fini de convaincre chacun de nous de la nécessité stratégique de notre indépendance alimentaire.

Le temps de cet épisode inédit de confinement, les Franciliens ont changé leurs habitudes, retrouvé le chemin des boutiques à la ferme, plébiscité les circuits-courts et le commerce de proximité. La grande distribution, elle-aussi, a dû s'adapter à cette préférence locale en modifiant ses approvisionnements et son discours.

Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire a pour ambition de capitaliser ce ré-amour et de créer les conditions pour qu'il soit durable.

Pour cela, la production agricole francilienne doit répondre aux besoins des consommateurs franciliens, élargir son offre, structurer de nouvelles filières et consolider celles que des décisions politiques menacent. Reconquérir notre indépendance sur des pans entiers de notre approvisionnement régional, comme les protéines végétales, justifie aujourd'hui de compléter le Pacte Agricole pour renforcer son objectif de diversification et de souveraineté retrouvée. A ce titre, les succès de la stratégie régionale pour le développement de l'agriculture biologique doivent être consolidés par l'affirmation durable de cette priorité.

Il faut inverser les forces centrifuges qui ont vidé le territoire régional d'une grande part de ses outils industriels, en particulier en première transformation et ainsi ramener des emplois et de la valeur dans l'espace rural.

Il faut optimiser la logistique en s'appuyant sur l'intelligence numérique et la décarbonation du dernier kilomètre.

Il faut faire progresser l'accessibilité de l'offre agricole et alimentaire produite en Île-de-France par l'investissement dans des équipements matériels et immatériels permettant de raccourcir les circuits.

Il faut densifier le réseau des commerces de proximité et encourager leur approvisionnement local.

Il faut éduquer les jeunes, mieux les connaître pour bien les nourrir et mieux les protéger.

Il faut répondre localement aux besoins nutritionnels spécifiques des séniors.

Il faut changer de braquet dans la lutte contre le gaspillage alimentaire que les crises sociale et nutritionnelle liées à la COVID dans notre région comme partout dans le monde rendent encore plus insupportable.

Enfin, et surtout, l'alimentation francilienne doit être solidaire. La crise de la COVID et le pronostic de ses conséquences économiques et sociales rendent plus béantes encore les fractures de la précarité alimentaire. Les solutions mises en place pendant la crise par la Région, les associations caritatives et les agriculteurs, au travers du Plan alimentaire régional (PAR) doivent trouver des déclinaisons durables car l'impact social de la crise sanitaire a malheureusement élargi les rangs des populations précarisées à des catégories de franciliens jusque-là plus épargnées, notamment chez les jeunes.

Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire a pour fil rouge d'articuler des réponses à toutes ces urgences avec l'objectif de garantir aux Franciliens une alimentation locale, durable, saine et accessible à tous.

Partie intégrante du Plan de Relance qu'appelle de façon urgente la situation du pays et de la région, ce Plan mobilisera près d'un milliard d'euros d'ici à 2030, notamment pour l'approvisionnement agricole, l'alimentation des lycéens et l'accompagnement des investissements de l'amont et de l'aval.

I. L'alimentation en Île-de-France, d'hier à aujourd'hui

a. Une histoire qui épouse et accompagne les grandes étapes de la construction capitale

Le visage de l'agriculture francilienne contemporaine a été dessiné par sa longue et intime relation avec la Cité.

Il est le reflet d'une géographie naturelle et humaine hors du commun : des conditions géologiques et pédoclimatiques exceptionnelles et la proximité d'une formidable densité humaine à nourrir.

Cette proximité fut longtemps un atout névralgique pour le dynamisme et la prospérité de la ferme francilienne. Depuis les années 50, avec la révolution des transports et celle de la chaîne du froid, cette promiscuité s'est transformée en menace, nourrie par une concurrence foncière impitoyable.

L'enjeu alimentaire de la première région française est aujourd'hui de transformer à nouveau cette proximité en une chance et de reconquérir le ventre de la Ville.

Une agriculture diversifiée orientée vers la ville capitale

Dès le Moyen-Âge, une agriculture céréalière se développe naturellement sur les terres les meilleures d'Europe. Les céréales, base du régime alimentaire, occupent déjà une place de choix. Mais la région n'est pas seulement une terre céréalière. L'élevage, les vignes, les fruits et légumes, mais aussi les fleurs colorent le paysage aux portes encore étroites de Paris. Ces denrées fraîches et périssables doivent alors être amenées chaque jour à une ville dont la croissance et la proximité sont des atouts essentiels.

Aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles, les exploitations franciliennes étaient déjà des « fabriques à blé » mais comptent toujours un cheptel important, indispensable pour travailler et fumer la terre, transporter les produits et compléter les revenus dans un système agricole encore très « circulaire ». Les céréales, le lait et la viande

sont très majoritairement destinées à la population du cœur de région.

A cette époque, les vignes franciliennes connaissent une concurrence forte avec les autres zones de production notamment françaises. Les vignes locales encore très présentes s'orientent alors vers un vin de soif produit en quantité pour répondre à la demande populaire de l'agglomération.

... qui a dû s'adapter aux révolutions technologiques

Au 19^{ème} siècle, l'essor des transports, la concurrence et la crise du phylloxera impactent fortement la viticulture francilienne au point de la faire progressivement disparaître. Le maraîchage, les cultures fruitières et l'horticulture se perfectionnent et se concentrent dans une ceinture robuste entourant le pôle urbain. Parallèlement, la modernisation des moyens de conservation, de stockage et de transport conforte l'organisation de la filière céréalière dans sa fonction nourricière vis-à-vis de la capitale.

A partir de 1950, la diffusion des engrais de synthèse et la mécanisation font reculer l'élevage et les cultures fourragères dont la contribution à l'économie céréalière s'érode en même temps que la concurrence des zones d'élevage spécialisées et plus lointaines gagne en compétitivité. L'essor des transports éloigne les abattoirs vers ces bassins d'élevage. La révolution de la chaîne du froid et la pasteurisation mettent fin à l'incomparable avantage compétitif d'une production laitière située aux portes de Paris.

Ajoutées aux difficultés d'accès à une main d'œuvre captée par la croissance urbaine, ces tendances lourdes emportent avec elles la simplification agronomique des exploitations, de leurs assolements et de leur organisation.

Parallèlement, la chute du nombre d'exploitations s'accroît. Depuis 1970, les 2/3 des exploitations d'Île-de-France ont disparu. Cette baisse n'entraîne pas partout le recul de l'agriculture car la taille des exploitations augmente et passe de 46 à 113 ha entre 1970 et 2010. La pression urbaine s'accroît en proportion de la croissance de la zone dense et du bâti nécessaire à son expansion et continue

de menacer l'activité agricole. En périphérie de l'agglomération s'ajoutent d'autres contraintes : l'entrave à la circulation des engins agricoles, des vols et dégradations, ...

La ceinture maraîchère et horticole historique s'érode et se résume progressivement à un chapelet discontinu de poches rendues plus résistantes par l'exceptionnelle qualité pédologique.

L'agriculture francilienne, organiquement liée à la Cité, a épousé son destin. Cette dépendance réciproque a longtemps façonné son visage et nourri son dynamisme comme sa capacité à nourrir la densité humaine de la centralité. Force extraordinaire des origines, la proximité est devenue un handicap au cours des récentes décennies. Un virus a brutalement révélé aux consciences l'urgence d'une souveraineté alimentaire retrouvée. L'enjeu majeur d'une alimentation indépendante, saine, diverse, de saison, de qualité, respectueuse du climat et de l'environnement justifie aujourd'hui de renouer avec un passé de plus grande symbiose entre la Ville et une ruralité nourricière.

b. Production, consommation et consommateurs en Île-de-France

Reconquérir l'assiette du consommateur francilien passe au préalable par une connaissance fine de ses besoins, de ses envies et de son comportement réel. Cela suppose aussi de pouvoir compter sur un système alimentaire où tous les acteurs agissent en résonance pour optimiser le circuit le plus court et le plus durable possible du champ à l'assiette. La performance de la chaîne alimentaire locale passe par la mobilisation d'emplois non délocalisables, dans les industries de première et deuxième transformation, chez les commerçants et les artisans des métiers de bouche, enfin dans le secteur névralgique de la logistique.

La logistique a toujours été le vecteur des mutations agricoles à chacune des grandes étapes de la relation historique entre la production et la consommation dans le bassin parisien.

Aujourd'hui encore, elle est à la fois le maillon faible et le gisement des solutions pour l'optimisation des flux entre le champ et l'assiette et leur caractère durable.

Une agriculture francilienne en mutation, accompagnée par le Pacte Agricole Régional dans sa diversification et sa transformation

Aujourd'hui encore, malgré une très forte contraction, l'agriculture francilienne représente 47% du territoire régional et 5 000 exploitations de modèle familial. Elle est majoritairement orientée vers les grandes cultures (blé, orge, colza, betteraves et maïs) avec 9 exploitations sur 10 qui y consacrent tout ou partie de leur sole et font de l'Île-de-France la première région meunière du pays.

La simplification des assolements et la dépendance des exploitations aux performances de la sole céréalières a commencé à montrer des faiblesses avec les épisodes climatiques graves dont les dernières campagnes ont été émaillées. Résistantes jusque-là à la pression foncière, aux conflits d'usage et au désarmement des outils de gestion de marché européens, les exploitations franciliennes ont commencé à montrer des signes de fragilité et un besoin de résilience renforcée après le plus grand accident de récolte depuis la seconde guerre mondiale.

L'urgence d'une stratégie volontariste pour accompagner la transformation de la ferme d'Île-de-France s'est imposée à tous.

Quelques mois plus tard, le conseil régional approuvait « *le Pacte Agricole, Livre Blanc pour l'agriculture francilienne à l'horizon 2030* ».



L'ambition de ce nouveau contrat entre les agriculteurs et les Franciliens est de soutenir, en mobilisant les moyens de la région et les financements européens dans le cadre du programme de développement rural (FEADER), la transformation de l'agriculture d'Île-de-France en une agriculture diversifiée, modernisée, investie dans la commercialisation directe de ses produits, rajeunie, à taille humaine et durable.

Car si la Région est encore riche de productions maraîchères, fruitières et horticoles dont la qualité est renommée et se hisse au premier rang pour la production de salades et d'oignons blancs, les exploitations spécialisées dans ces productions sont celles qui ont payé le plus lourd tribut à la tyrannie de la pression foncière.

Parallèlement, la production de légumes de plein champ, notamment en BIO, est encouragée par la Région pour diversifier les assolements et créer de la valeur. Les capacités de stockage, de transformation et le conditionnement de ces productions doivent croître en parallèle.

Et si elle recense 15 signes officiels de qualité avec des Appellations d'Origines Protégées (AOP) et des Indications Géographiques Protégées (IGP) valorisant des fromages traditionnels de qualité (Brie de Meaux, Brie de Melun et Brillat-Savarin), la transformation du lait n'est pas toujours réalisée sur le territoire régional faute d'outils industriels suffisants.

L'élevage s'est étioilé au fil du temps, au point de rendre les animaux très rares dans les paysages de la Région.

Le Pacte Agricole a fait une priorité de la création de petits élevages, ovins ou avicoles, pour valoriser les sous-produits céréaliers et accroître la résilience des exploitations de grande culture par un retour complémentaire de valeur ajoutée. La création de 35 élevages a ainsi été soutenue dans le cadre du Pacte Agricole avec le financement des bâtiments et équipements nécessaires à ces nouvelles activités. Grâce à ces mesures, comme aux aides régionales pour la méthanisation, l'installation de production photovoltaïque ou la transformation à la ferme, un jeune sur deux s'installe aujourd'hui avec un projet de

diversification. Malgré ces résultats excellents, l'équilibre et la diversité des productions, animales comme végétales, qui sont nécessaires à une plus grande indépendance alimentaire de la Région, exigent d'aller plus loin et plus vite.

La redynamisation de l'élevage est d'autant plus importante que le développement de l'agriculture biologique, dont la Région a fait une priorité, en dépend. Sans apports organiques locaux, cette filière sera freinée dans son explosion spectaculaire en Île-de-France depuis 3 ans. En effet, grâce à une politique volontariste et des efforts financiers sans égal dans les autres régions, l'Île-de-France est championne de France des conversions depuis 2018, avec un quasi triplement de la sole depuis le début de la mandature. Avec un budget annuel dédié à la BIO de 2,15 M€ de 2018 à 2020 puis 2,41 M€ en 2021 (contre 1,51 M€ en 2015), la Région mobilise près de 30% du budget de fonctionnement agricole au développement de l'agriculture biologique. L'Île-de-France a plus que doublé la part de ses exploitations certifiées agriculture biologique en passant de 4.4% en 2015 à 10 % aujourd'hui. La relance de l'élevage est nécessaire pour poursuivre cette forte courbe de progrès dont le Pacte Agricole a fixé l'objectif à 45 000 hectares en 2022.

Le Pacte Agricole porte également l'ambition d'une agriculture plus investie dans la commercialisation de ses produits, pour lui garantir un meilleur retour de valeur ajoutée par le raccourcissement et la maîtrise des circuits de vente. Des mesures puissantes ont été mises en place afin de financer la création de bâtiments de stockage, d'ateliers de conditionnement et de boutiques de vente à la ferme et d'accompagner ainsi un mouvement des agriculteurs dans leur engagement à l'aval. Une exploitation sur sept propose aujourd'hui un service de vente directe.

Le nombre d'agriculteurs adhérents au réseau « Bienvenue à la ferme » est passé de 4 à 120 en moins de 10 ans, témoignant d'un besoin réel des agriculteurs de se rapprocher des consommateurs qui les entourent. Porté par les Chambres d'agriculture, ce réseau diffuse des produits franciliens dans 80 points de vente en région.

De nouvelles formes de circuits-courts voient également le jour depuis les années 2000. Le développement de paniers, ou encore d'initiatives numériques sont en plein essor.

L'Île-de-France recense aujourd'hui des *drives in* fermiers, des distributeurs automatiques de produits fermiers (Farmbox), 400 points de distribution pour les AMAP ou encore 165 pour « la Ruche qui dit oui ».

La crise sanitaire que notre pays traverse, et à laquelle l'Île-de-France paye un tribut particulier, a réveillé les consciences sur le rôle névralgique des agriculteurs et des artisans et commerçants de proximité pour la qualité de la vie quotidienne dans notre pays.

Détournés d'un attachement historique de notre pays à son agriculture par un concert incessant de propos accusatoires et d'une très grande violence sur les agriculteurs et leur métier, nos concitoyens ont vu les paysans travailler sans relâche aux côtés des artisans et commerçants de proximité dans un pays à l'arrêt pour que les familles ne manquent de rien.

Ils ont relevé le défi de la continuité alimentaire en offrant des produits frais, en quantité et en qualité, au prix d'adaptations rapides et créatives pour leur commercialisation.

En l'espace de quelques semaines de confinement, les Franciliens ont redécouvert qu'ils étaient entourés d'agriculteurs investis et responsables, sans lesquels la menace de pénurie alimentaire se serait ajoutée à celle du bacille.

L'enjeu de ce Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire est de capitaliser sur les enseignements de cette crise et de faire perdurer des habitudes de consommation plus locale, pour le bien du climat, de la santé et de notre souveraineté alimentaire.

Les enjeux sont dans les champs et dans les territoires, nous venons d'en dessiner les pistes, mais surtout dans la relocalisation de la transformation, une distribution impliquée, une logistique performante et écologique, et enfin une consommation éclairée et responsable. Les

moyens mobilisés pour la relance doivent permettre d'accompagner ces transformations.

Une carence structurelle de l'outil industriel de première transformation

La spécialisation progressive de l'appareil productif a marqué les paysages agricoles français en s'accéléralant avec l'avènement du moteur thermique.

A partir de ce moment-là, l'avantage comparatif des agricultures régionales ne s'est plus mesuré en journées de charrette, mais en aptitude pédo-climatique.

Les grands bassins céréaliers se sont dessinés, le vignoble s'est spécialisé et les zones d'élevage se sont regroupées, chaque fois avec l'outil industriel correspondant : la meunerie pour les premiers, les caves coopératives pour les seconds et l'abattage couplé aux laiteries pour les troisièmes.

L'écosystème agroalimentaire de chaque bassin s'est ainsi renforcé lui-même dans sa spécialisation avec une interdépendance organique entre l'amont et l'aval.

Résultat, l'élevage s'est rapidement étioilé dans notre région à mesure du regroupement de l'outil de première transformation hors de ses frontières. Quand le premier abattoir est à 150 km, la carcasse reste là où l'animal termine sa vie ou revient avec un prix au kilo diminué d'autant. Quand le réseau des laiteries s'étire, le coût de la collecte explose.

In fine, ces surcoûts ajoutés à la dureté du métier et aux crises répétitives, les jeunes se détournent de l'élevage dans notre région et les quelques exploitations laitières ou bovines qui nous restent trouvent difficilement reprenneur.

Ce qui mécaniquement grève à son tour la rentabilité industrielle.

Pour diversifier notre agriculture régionale et répondre à une demande forte en produits d'élevage tracés, de qualité et de proximité, il faut rompre ce cercle vicieux qui fait disparaître les cornes de nos champs.

Pour cela, il est indispensable de lever le verrou de l'outil industriel, d'abattage et de 1^{ère} transformation de la viande et du lait, privé ou collectif. C'est à la fois un enjeu de diversification, de relocalisation, de souveraineté et de relance.

Une industrie agroalimentaire sur laquelle pèsent de nombreuses contraintes

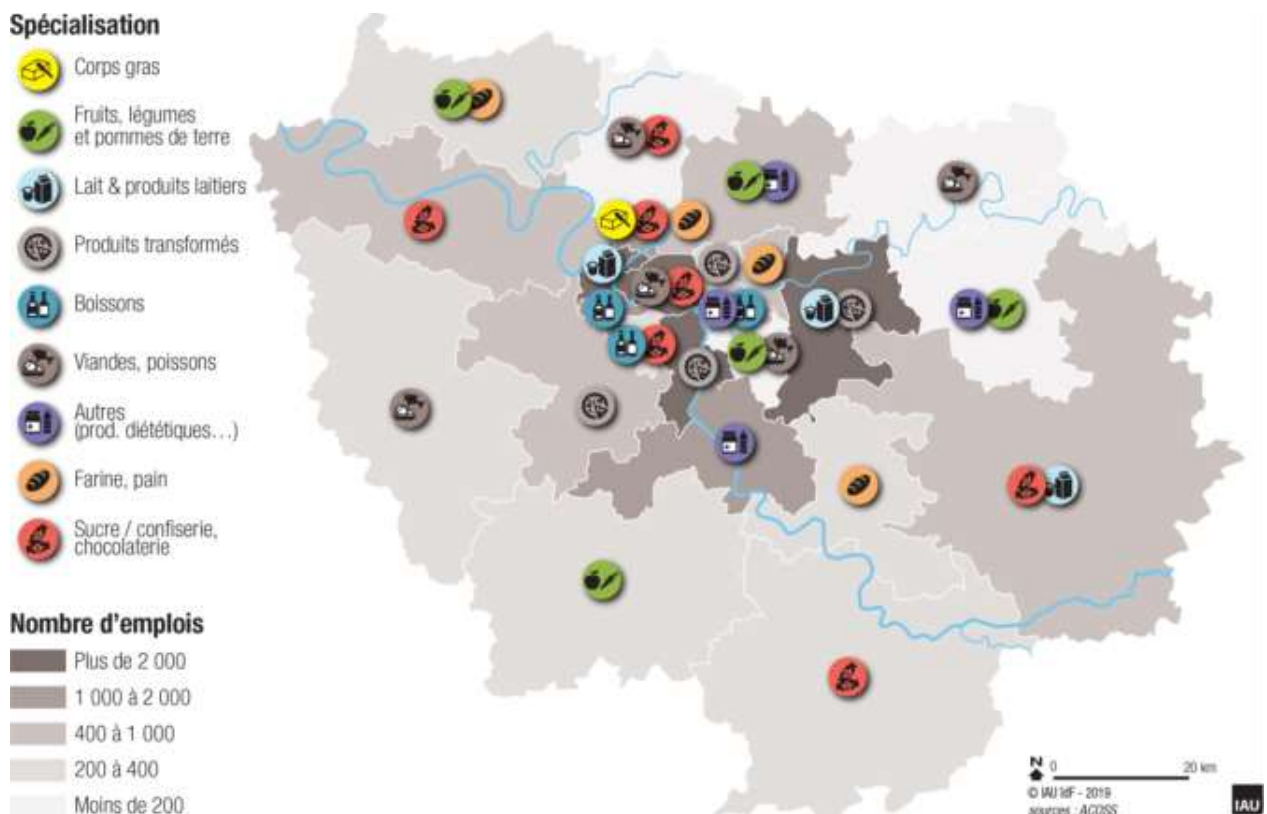
Les industries agroalimentaires franciliennes sont décrites dans un rapport détaillé de l'institut Paris Region publié en septembre 2020. Ces entreprises représentent 665 établissements et 20 350 emplois salariés. Comme vu plus haut, elles concernent surtout la 2^{ème} et la 3^{ème} transformation et sont peu en relation directe avec les producteurs agricoles locaux.

Si les trois-quarts de ces entreprises sont des TPE, l'Île-de-France concentre aussi de nombreux centres de décision (sièges sociaux et centres R&D) sans l'outil de production associé.

Les industries agroalimentaires constituent un maillon essentiel de la chaîne de valeur alimentaire. Les principaux secteurs employeurs en région sont la meunerie (première de France), la biscuiterie, les boissons, le sucre et la confiserie et la spécialisation dans les produits à forte valeur ajoutée est en progression dynamique.

Emploi et spécialisation sectorielle des bassins d'emplois dans l'agroalimentaire

(Institut Paris Région – Les industries agro-alimentaires en Île-de-France, septembre 2020)



En Île-de-France, les industries agroalimentaires connaissent de nombreux freins à leur implantation et à leur développement, quand ce n'est pas simplement leur maintien qui est en jeu. Le foncier et l'immobilier sont à la fois rares et chers, l'accès aux sites de transformation est compliqué pour les salariés et l'approvisionnement et la concurrence avec les régions limitrophes est très forte. A ces forces centrifuges s'ajoute un problème structurel d'attractivité pour un secteur qui, malgré tous ses efforts, peine encore à corriger son image.

La résistance des industries agroalimentaires pendant la crise et l'enjeu vital de leur proximité ont pourtant révélé l'importance cruciale de ce secteur. La relocalisation des activités industrielles et des emplois est à l'évidence un des objets essentiels de la relance.

Un marché alimentaire francilien avec une place importante pour les grandes surfaces

En Île-de-France, le commerce alimentaire est un secteur en croissance qui compte 24100 commerces de bouche, 2 200 grandes et moyennes surfaces, 490 magasins Bio, 1 000 supérettes, 500 marchés (5140 entreprises sur marché) et 35100 hôtels restaurants. Il totalise près de 106 000 emplois salariés.

La densité des grandes surfaces alimentaires y est inférieure aux autres régions, du fait du nombre d'entreprises de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité, même si la majorité des Franciliens y effectue encore ses achats alimentaires. De fait, les hyper et les supermarchés représentent toujours 86% des emplois salariés du commerce alimentaire.

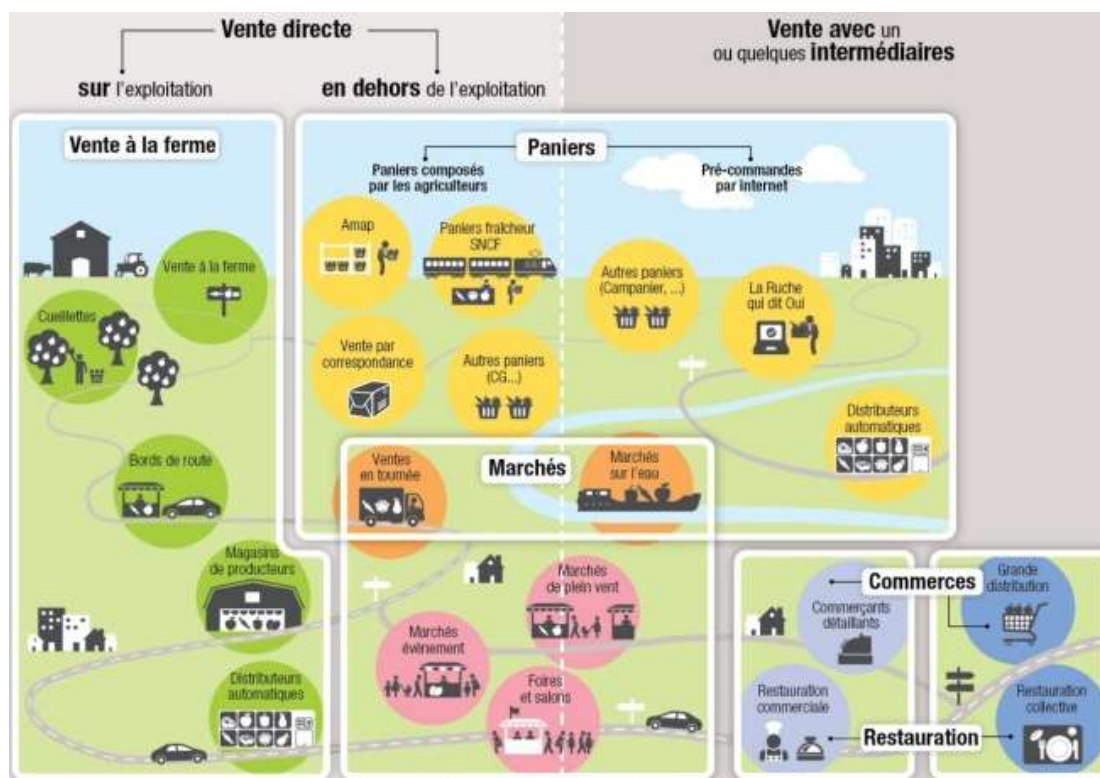
Toutefois ces modèles commerciaux sont challengés par l'évolution des modes de vie, de consommation et de mobilité des Franciliens, auxquels la crise sanitaire leur aura donné une raison de plus de réfléchir.

Malgré leur dominance sur le marché, les grandes surfaces doivent sans doute se réinventer pour répondre aux aspirations nouvelles d'un consommateur éclairé sur les enjeux de santé et de climat d'une alimentation massifiée et souvent lointaine. Les exigences croissantes des Franciliens pour mieux manger et manger responsable, questionnent la rentabilité de ce modèle hérité des années 60. Le local, la reterritorialisation du sourcing, le respect du producteur comme du consommateur font sans doute partie des solutions pour le « petit » commerce comme pour le « grand ».

..... avec une spécificité régionale : la résilience du commerce de proximité et son rôle réaffirmé

En Île-de-France, les petits commerces et les marchés connaissent une plus grande résilience que dans le reste de la France. Ces commerces peuvent en effet s'appuyer sur la diversité et les services proposés par le marché de Rungis. Les formats de proximité et les magasins Bio s'y développent de façon dynamique. De plus en plus de Franciliens disent y faire leurs courses quotidiennes, avec une tendance plus marquée en zone urbaine.

Les filières courtes de proximité

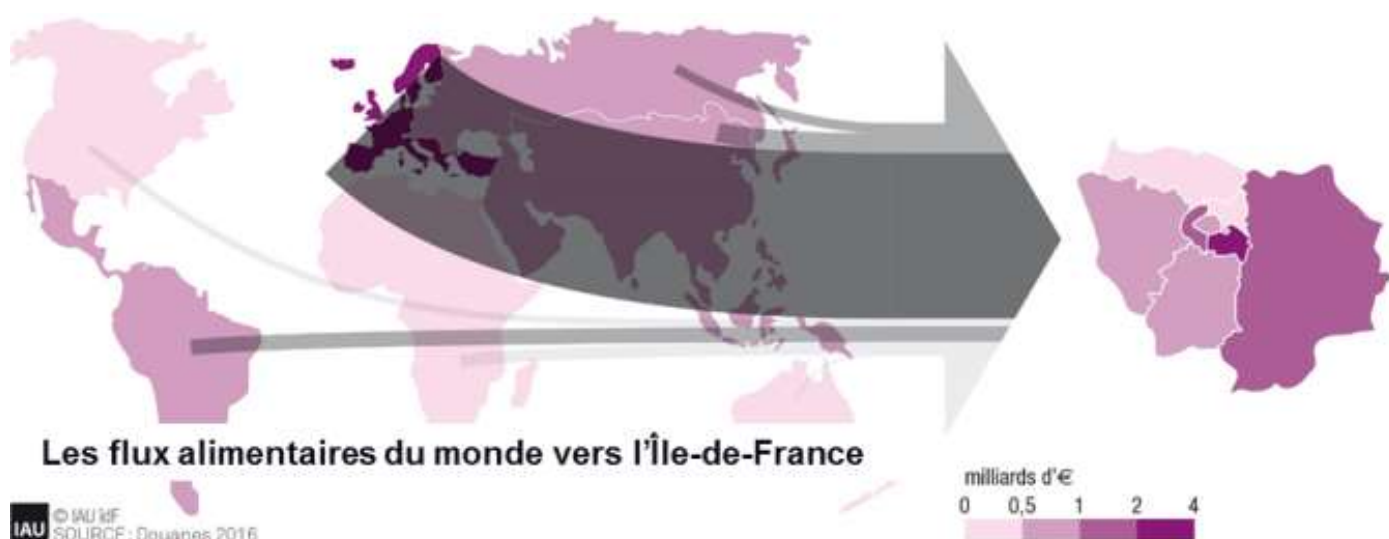


Les artisans, commerçants et restaurateurs représentent 20 métiers : boucher, boulanger, charcutier, pâtissier, crémier-fromager, brasseur indépendant, chocolatier, primeur, poissonnier, épicier, glacier, ...

Ce sont des vecteurs puissants d'attractivité des territoires et les leviers indispensables de la redynamisation des bourgs et villages en milieu rural. Le soutien régional à la création, au développement ou à la modernisation de ces commerces de bouche de proximité est un des piliers importants du Pacte Rural et fait l'objet d'une ligne budgétaire dédiée. C'est aujourd'hui un des principaux enjeux de la relance économique : recréer du tissu social, de l'activité et de la mixité dans les bourgs et villages de la périphérie du territoire, appelle des investissements en équipements publics pour permettre à leurs habitants de travailler, de se former, de se cultiver, de se distraire et faire du sport là où ils vivent, mais aussi et surtout d'y trouver une alimentation locale, de qualité et accessible.

Afin d'accélérer le développement des circuits courts constaté pendant la crise sanitaire et d'impliquer les producteurs eux-mêmes dans la maîtrise de cette distribution à plus forte valeur ajoutée, la Région Île-de-France a mis en place dans le cadre du Plan de Relance, une aide exceptionnelle pour la création de boutiques à la ferme, de drive ou de Box qui ont fait la preuve, s'il était besoin, de l'extraordinaire appétence des producteurs, comme des consommateurs, pour cette nouvelle forme de lien direct.

De la même façon, les marchés alimentaires sont des lieux de vie et d'animation des territoires. Ils ont été particulièrement affectés pendant le 1er confinement et ils doivent également être à ce titre renforcés et soutenus.



L'Île-de-France : la région du plus grand marché de frais au monde

Reconnu Organisme d'Intérêt Vital depuis 2011, le Marché d'Intérêt National de Rungis est le premier marché alimentaire d'Europe et le premier marché alimentaire mondial de produits frais. L'importance et l'attractivité commerciale des zones de vente des carreaux de producteurs a généré un écosystème riche et diversifié. Des plateformes logistiques, de nombreux entrepôts de commerces, des ateliers de transformation, des bureaux pour les services commerciaux ou les sièges sociaux, des services en tout genre se sont accolés aux surfaces de vente, au point que le marché de Rungis constitue aujourd'hui une spécificité unique en France et une référence mondiale, dont le modèle s'exporte. Plateforme internationale de produits frais de grande qualité, RUNGIS est la source d'approvisionnement largement majoritaire de la restauration commerciale et des commerçants indépendants des centres villes ou des marchés de plein vent du grand bassin parisien. Le territoire d'emprise du MIN concentre 55% des établissements franciliens de commerce de gros alimentaire.

Un carreau des producteurs y est dédié aux producteurs maraîchers franciliens et RUNGIS ne déroge pas à la mise en avant du local, avec les encouragements de la Région.

La présence au cœur de la région de cet acteur central de l'approvisionnement et de la logistique alimentaire internationale est évidemment une chance formidable pour réussir la transformation

du modèle d'approvisionnement francilien.

Son implication dans le développement de plateformes secondaires de regroupement de l'offre sera déterminante dans la réussite des projets.

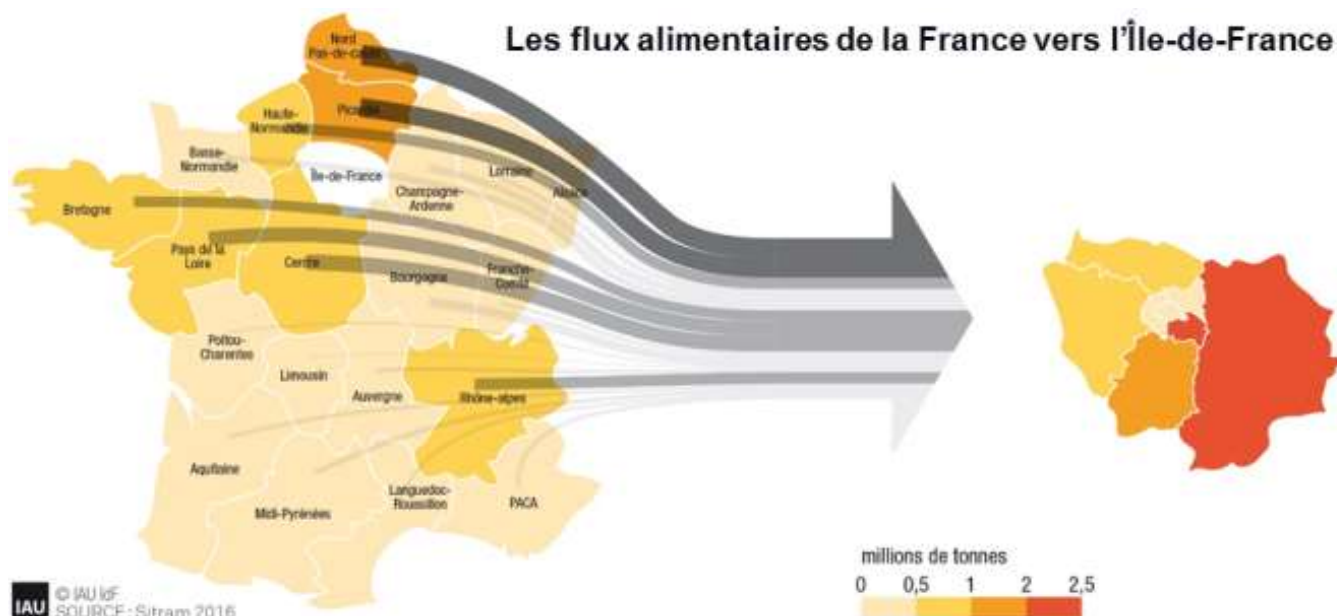
La logistique, nœud gordien des enjeux alimentaires franciliens

La logistique est à l'interface entre la production et la consommation. Elle constitue un enjeu économique, social et environnemental. Sa finalité est d'optimiser l'organisation des flux de l'amont à l'aval de la filière. Une optimisation réussie se traduit par la réduction des coûts, une meilleure qualité de service, une utilisation efficace des ressources et un moindre impact environnemental. Cette optimisation passe par le déploiement de solutions mutualisées.

Malgré la richesse des productions régionales, 66% des produits alimentaires arrivent de province dans un rayon de 300km autour de l'Île-de-France. La majorité des produits importés (70%), provient des pays européens voisins, à la fois terres de production et portes d'entrée maritimes des flux mondiaux. Le transport de ces marchandises est industrialisé. C'est en se rapprochant du consommateur urbain ou du producteur francilien que la logistique se complexifie.

Les commerces de gros franciliens assurent plus de la moitié des achats de produits alimentaires de la restauration hors domicile.

Les flux alimentaires de la France vers l'Île-de-France



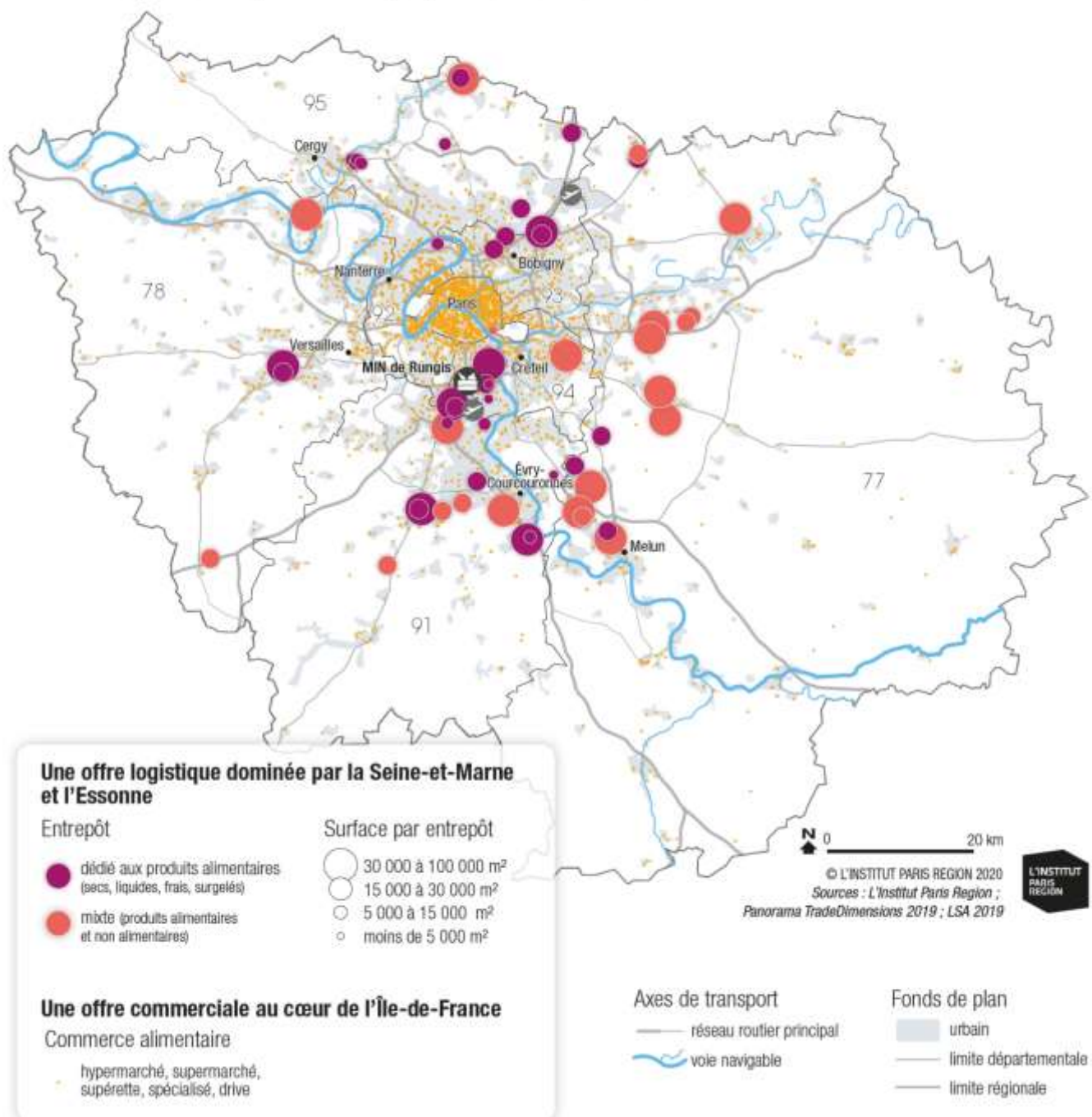
En région, 90% des flux de marchandises sont transportés par les routes qui sont de plus en plus engorgées. L'essentiel des produits transite par des plateformes : distributeurs, transporteurs, logisticiens, grossistes. La distribution quant à elle a fait évoluer ses schémas logistiques selon le modèle de distribution mis en place : achat en ligne, drive, consignes, ... Certaines enseignes se regroupent sur une « méga » plateforme. Le nombre d'entrepôts de la grande distribution continue de croître en Île-de-France. Les départements les plus impactés sont l'Essonne et

la Seine-et-Marne. Ceci est notamment lié à la présence du MIN de Rungis. A contrario, en 40 ans, les surfaces logistiques ont diminué de 9% en petite couronne. Les 2/3 des surfaces d'entrepôts sont maintenant en grande couronne.

La taille de l'agglomération parisienne et sa densité complexifient les schémas logistiques. La distance/temps entre les sites de production et de livraison est longue. Bien souvent, le producteur réalise le transport lui-même sans tenir compte du coût réel de ce maillon. Son coût

Les entrepôts de la grande distribution traitant de produits alimentaires

Dissociation spatiale entre plateformes logistiques et bassin de consommation



augmente, parfois pour assurer la livraison de quantités limitées. La logistique urbaine, dite du premier ou dernier kilomètre, représente 1% de la distance mais 25% des coûts de la chaîne logistique globale. Il est souvent difficile pour les producteurs franciliens d'évaluer le coût et l'impact environnemental de leur logistique en vente directe. Un transport massifié en poids lourd sera moins cher à la tonne sur un trajet francilien de 50 km qu'un transport par petits véhicules.

Malgré ces grandes tendances, l'Île-de-France se caractérise par une multitude de chaînes logistiques. La région connaît une diversité de réseaux de distribution, de fournisseurs, intermédiaires, une diversité géographique, urbaine et de demandes des clients. Ceci entraîne des enjeux communs, mais aussi des problématiques spécifiques pour chacun des acteurs.

La crise du Covid 19 a démontré la formidable capacité de résilience et d'adaptation des acteurs de la distribution et de la logistique alimentaire pour assurer leur rôle vital d'approvisionnement de l'alimentation auprès des consommateurs dans des circonstances où les contraintes sanitaires ont imposé des nouvelles règles et modalités de fonctionnement. C'est grâce à ce tissu régional très riche et dense en entreprises que la chaîne alimentaire ne s'est pas arrêtée au plein cœur de la crise sanitaire. Les acteurs de la restauration collective ont été quant à eux durement touchés par la fermeture des restaurants et établissements scolaires, et certaines entreprises ont parfois pu réorienter leur activité. Ce contexte a aussi induit des nouvelles exigences du consommateur à l'égard des acteurs de l'amont, favorisant les circuits courts, les produits locaux et les produits et services de proximité.

Et qui doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation

La logistique est attendue comme « propre, durable et invisible ». Les préoccupations environnementales créent des tensions sur le maillon logistique et imposent une réadaptation des processus de distribution. La sensibilisation des clients et le durcissement des règles (de circulation, niveau de pollution, de bruit

admissibles) imposent une réadaptation des chaînes logistiques et des processus.

En zone dense, la logistique urbaine est en pleine transformation. Des outils se développent, comme l'optimisation de la charge aller-retour, la moindre fragmentation des commandes, la mutualisation et la rationalisation. Le foncier et les espaces de stockage sont également des solutions pour limiter l'impact de la logistique.

Les innovations logistiques sont nombreuses : automatisation des entrepôts, immobilier vertical... La logistique s'adapte aussi pour répondre aux enjeux du dernier kilomètre. La logistique urbaine est en pleine transformation avec notamment la mise en place de modes de transports doux.

Mais l'environnement n'est qu'une facette de l'évolution de la logistique. Les consommateurs déclarent qu'une livraison dans les 2 heures augmenterait leur fidélité. Leurs principales attentes portent sur des produits alimentaires périssables imposant des tournées plus fréquentes. La logistique doit s'organiser pour répondre à ces nouvelles attentes. Des espaces logistiques sont maintenus et développés au plus près des consommateurs avec des modèles variables. Des consignes, points relais, livraison, drive piétons, ... sont mis en place. Les TPE et PME sont quant à elles encouragées à mutualiser leur logistique via des places de marché virtuelles (*market places*). Ce sont des plateformes numériques ayant différents objectifs : prise de commande, mutualisation de transport, mise en relation offre/demande et offre de transport, stockage temporaire... Les entreprises peuvent ainsi proposer des solutions de livraison de quartier.

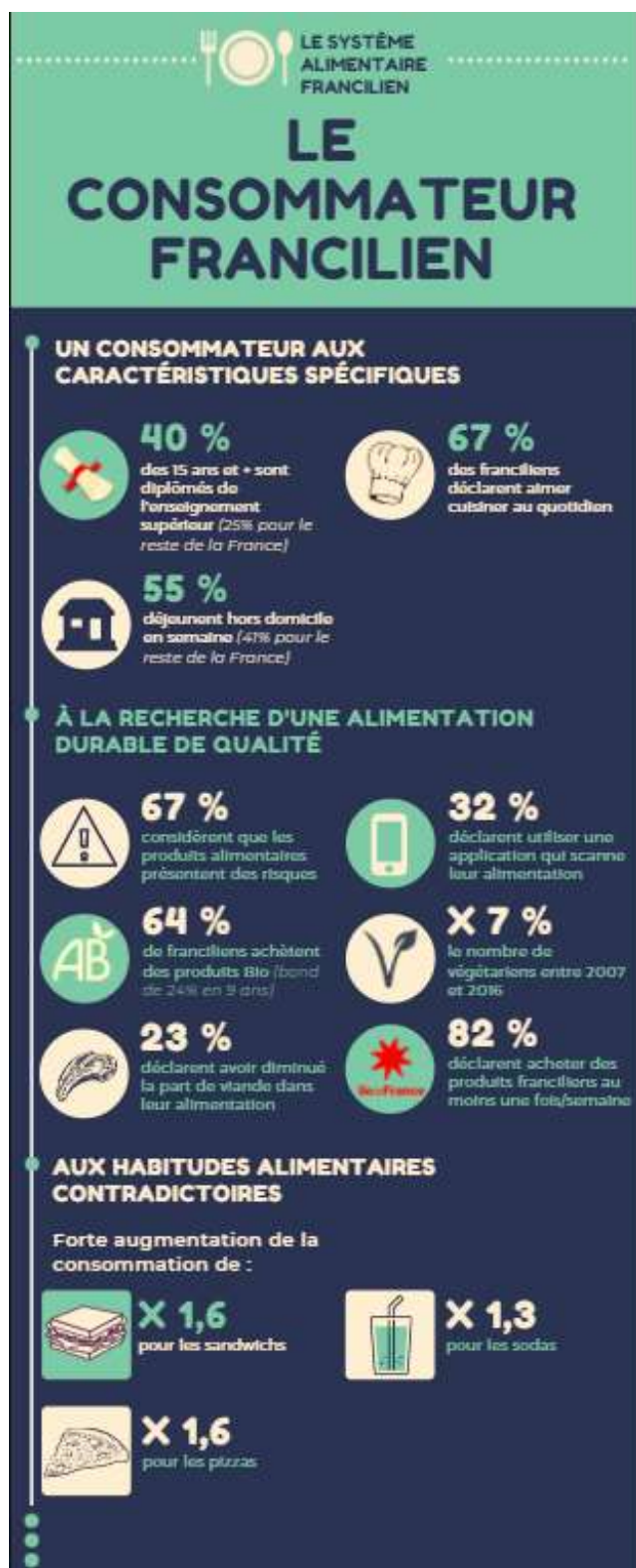
En clair, la logistique doit aujourd'hui relever les défis de demain en construisant de nouveaux modèles intégrant l'environnement, l'évolution des demandes et du marché, et en optimisant toujours l'économie d'échelle. Les enjeux de mutualisation, de foncier et de transition des flottes sont prédominants.

La Stratégie régionale pour le fret et la logistique vise à concilier l'attractivité économique et l'excellence environnementale et oriente l'action régionale vers une logistique plus vertueuse et responsable.

Dans ce cadre la Région peut accompagner les entreprises et les territoires pour mettre en œuvre des projets concrets, soutenir l'innovation en matière de logistique et optimiser les chaînes d'approvisionnement à l'échelle régionale.

Le consommateur francilien et ses spécificités

L'enquête du CREDOC « Que mangent les Franciliens en 2019 » révèle les caractéristiques des comportements alimentaires en Île-de-France, leurs attitudes et motivations.



Les Franciliens actifs : pressés mais ne se détournant pas de la cuisine pour autant

Contrairement aux idées reçues, la restauration collective et commerciale n'est pas majoritaire le midi au sein des actifs d'Île-de-France pesant respectivement 20% et 11% des repas. En effet, la majorité des déjeuners sont élaborés par le foyer : 25% sont pris à domicile et 25% sur le lieu de travail sous forme de « gamelle », « bento », « boîte repas ». Le fait de ne pas déléguer ce repas à la restauration collective ou commerciale répond à plusieurs motivations : tout d'abord de maîtriser son pouvoir d'achat et de mieux contrôler le contenu du repas. Avec le recours accru au télétravail depuis la crise sanitaire du covid 19, il est probable que la part des repas pris à domicile ou faits maison soit aujourd'hui plus forte sans que les données stabilisées ne permettent encore d'en documenter l'effet.

L'éloignement du domicile est déterminant dans le choix du lieu de restauration des actifs : la part du fait maison croît significativement lorsque le temps de parcours domicile-travail est inférieur à 30 minutes. Le poids du « fait maison » est également plus important au fur et à mesure que le lieu de résidence est éloigné de la capitale.

Plus que dans les autres régions, les consommateurs franciliens subissent la pression du temps dans leurs pratiques alimentaires. Plus d'un tiers des actifs ont le sentiment que le déjeuner est un repas pris sur le pouce, ce sentiment étant plus important à Paris (45%) qu'en petite et grande couronnes (37%).

Produits bio et locaux à l'honneur

Avec des exigences de plus en plus importantes en matière de santé et d'environnement mais aussi de préoccupations relatives au bien-être animal, les consommateurs franciliens sont plus sensibles que les autres aux étiquetages mais aussi aux marques. Les Franciliens se tournent vers plus de produits bio ou locaux, des produits plus faciles à cuisiner et pratiques à consommer, et des produits qui répondent au moins partiellement à leurs inquiétudes croissantes en matière de santé nutritionnelle.

Une bonne qualité gustative et le prix

Plus de la moitié des Franciliens seraient incités à acheter ou à acheter davantage de produits locaux d'Île-de-France si ceux-ci sont de bonne qualité gustative (57% citent ce critère en première ou deuxième réponse), ont un bon prix (55%) et soutiennent l'agriculture et l'économie régionales (28%). Ils sont d'ailleurs 82% à en acheter (18% une fois par semaine ou plus souvent, 33% au moins une fois par mois et moins d'une fois par semaine, 31% moins d'une fois par mois). Concernant l'achat de produits sous signe officiel de qualité (bio, AOP/IGP, Label Rouge), environ 80% des Franciliens déclarent en acheter pour leur foyer.

Les Franciliens adeptes des circuits de proximité

Plus que dans les autres régions, les Franciliens font leurs courses au quotidien dans des circuits de proximité. Les plus urbains d'entre eux (habitants de Paris et Petite couronne) sont encore plus attirés par les circuits de proximité. Ainsi, les marchés sont fréquentés par 75% des Franciliens qui se dirigent également vers les artisans spécialisés (73%), les magasins de surgelés (71%), les magasins spécialisés bio (57%) et les circuits courts tels que les AMAP, la Ruche qui dit oui, les paniers, la vente directe aux producteurs... (28%).

Enfin, la livraison des courses alimentaires touche 27% des Franciliens. Là encore, avec la crise du Covid 19 et les contraintes du confinement pendant près de 3 mois, cette tendance s'est affirmée pendant cette période hors-norme, les solutions de distribution permettant de limiter les déplacements et les contacts dans un contexte sous contrainte ont été naturellement plébiscitées (commande par internet ou téléphone, livraison à domicile ou drive). La question reste de savoir si ces habitudes « d'exception » franchiront durablement le cap de la « norme » de façon pérenne. Le défi est de tout faire pour cela.



Vers une meilleure connaissance du public via la marque « PRODUIT EN Île-de-France »

Pour faciliter la reconnaissance des produits franciliens et des produits issus de nos exploitations agricoles et de nos entreprises agroalimentaires, la marque « PRODUIT EN Île-de-France » a été créée en mai 2018 dans le cadre du Pacte Agricole. Cette marque réunit sous une même bannière les producteurs, les artisans et les entreprises agricoles et alimentaires de la région.

Aujourd'hui, plus de 1 600 produits sont commercialisés sous cette marque qui vise à promouvoir l'origine et la qualité de la production. Grâce à elle, les entreprises qui produisent et transforment sur le territoire, se font connaître auprès du grand public et sont identifiées plus facilement. Déclinée pour l'export avec la marque « *Made in Paris Region* », cette bannière peut être utilisée pour les entreprises franciliennes qui développent leur activité à l'international.

Les lycéens, un public spécifique à observer et suivre de près

Environ un tiers des lycéens ne déjeunent ni chez eux, ni au restaurant scolaire, chaque jour de la semaine. Lorsque ces derniers déjeunent à proximité du lycée, c'est principalement dans la restauration rapide où ils se retrouvent à plusieurs, avec des consommations de produits souvent plus gras (burger, grec, tacos...). À l'inverse, l'offre en restauration scolaire permet de proposer des repas beaucoup plus diversifiés avec une préférence des lycéens pour les féculents (pâtes, frites, riz) plutôt que pour les légumes. Plus d'un tiers des lycéens fréquentant la restauration scolaire de leur lycée disent qu'une offre locale ou bio y est bien présente. 20% d'entre eux déclarent qu'ils fréquenteraient davantage leur restaurant scolaire « si c'était plus bio » ou « si c'était plus local ».

Pour proposer à cette génération une restauration de qualité, la Région a fixé un objectif plus ambitieux que celui de la loi Egalim : d'ici 2024, 100% des lycées franciliens seront approvisionnés avec des produits locaux, dont 50% de produits bio. Depuis septembre 2019, la Région a généralisé l'introduction du local et du bio à l'ensemble des 463 lycées publics en assumant financièrement un supplément de 21 centimes pour chaque repas, afin d'inciter les établissements à utiliser en priorité des produits biologiques régionaux (selon les disponibilités du marché, dans le respect des marchés publics et des engagements contractuels avec les fournisseurs), et de mettre en place une démarche éducative de sensibilisation à ces enjeux. Dès la rentrée de septembre 2020, elle va donner les moyens à tous les lycées franciliens de s'approvisionner de façon directe auprès des producteurs pour une sélection de 14 produits locaux et de qualité.

À partir de septembre 2020, produits accessibles aux restaurants scolaires des lycées franciliens

Liste des 14 produits prioritaires répartis dans 6 gammes ou catégories de produits

1. **Boulangerie** : pains des Franciliens ;
2. **Légumes** : carottes, salades, lentilles, pommes de terre ;
3. **Fruits** : pommes et poires ;
4. **Viandes et œufs** : volaille, bœuf, œufs en coquille ;
5. **Laitages** : bries, coulommiers, yaourts ;
6. **Produit exotique** : banane antillaise.

Les populations en situation de précarité alimentaire

Les ménages les plus défavorisés sont les plus souvent exposés à l'insécurité alimentaire. C'est dans ces foyers que les comportements alimentaires cumulent des facteurs de risque pour la santé, ce qui constitue pour la Région une source de préoccupation forte à cause de fractures sociales dont la résolution est au cœur de son agenda.

La crise du Covid avec la crise économique sans précédent qu'elle entraîne a d'emblée frappé les populations les plus démunies. Les associations caritatives, avec le soutien et la mobilisation du conseil régional, ont dû faire face à une recrudescence des sollicitations de la part de populations qui n'avaient notamment plus accès à une alimentation normale en raison de la disparition de sources de revenus soudaine, et nécessitant le développement d'opérations solidaires de distribution de repas ou de paniers alimentaires.

Le gaspillage alimentaire, un enjeu à tous les maillons de la filière alimentaire

Le gaspillage alimentaire s'observe à chacun des segments de la chaîne alimentaire : production agricole, transformation, distribution, restauration, consommation. Les causes sont multiples : non-conformité aux normes de qualité visuelle et nutritionnelle, conditions de stockage inadaptées, détériorations, mauvaises planifications ou modifications de commandes, achats excédentaires, gaspillage des restes...

Un essai de quantification du gaspillage alimentaire en Île-de-France a abouti à une estimation comprise entre 2,6 millions et 3,25 millions de tonnes en 2015, avec une part

importante issue des étapes de production agricole.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a été identifiée par les parties prenantes de la prévention et de la gestion des déchets comme la première priorité des gestes de prévention des déchets du Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) adopté le 21 novembre 2019. Cet enjeu est naturellement pleinement pris en compte par la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire adopté en septembre 2020.

Depuis quelques années, les acteurs publics franciliens se sont mobilisés pour lutter contre le gaspillage, notamment autour du don alimentaire, de la sensibilisation dans les établissements scolaires et d'actions développées en restauration collective.

Eclairées par ces expériences, de nouvelles solutions doivent être développées pour contribuer à limiter le gaspillage alimentaire sur le territoire francilien : mieux connaître les modes de consommation alimentaire en Île-de-France pour toujours mieux adapter l'offre à la demande, limiter les temps de transport des denrées agricoles et alimentaires, ramener les outils de première transformation sur le territoire francilien, moderniser les infrastructures de stockage et les outils de production et de transformation, renforcer et valoriser les circuits de proximité, mieux informer sur l'utilisation et la préparation culinaire des produits sont autant de problématiques que le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire a vocation à traiter.

Notre région a la chance, à la différence de nombreuses métropoles mondiales, de disposer aux portes de sa zone urbanisée, de terres agricoles parmi les plus riches du monde. Le bassin de consommation que représente le cœur dense de la Région capitale avec ses 12 millions d'habitants est une opportunité unique pour l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire. Que ce soit pour les agriculteurs, les industries agroalimentaires, les grossistes, les artisans et les commerçants de proximité, les restaurateurs, les distributeurs ou les logisticiens, l'enjeu est de s'adapter à ce contexte régional spécifique en valorisant l'atout formidable que cette proximité a représenté historiquement pour son essor. Comment assurer un approvisionnement local, sain, sûr, et de qualité pour tous les Franciliens où qu'ils soient et quel que soit leur niveau de vie ? Telle est la question à laquelle ce Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire tente de répondre.

II. L'alimentation : une fonction vitale à la croisée de multiples enjeux, du plus intime au plus mondial.

L'alimentation : un enjeu vital et de santé publique

Si l'alimentation porte en elle de nombreux enjeux, le premier, évident, est la réponse aux besoins physiologiques de l'Homme. Condition de la vie et composante essentielle de la santé, l'alimentation a de tout temps façonné les sociétés humaines et fondé leur résilience.

La recherche de la nourriture est une constante préoccupation, chez l'animal comme pour l'homme. Cette quête quotidienne et urgente mobilise encore une grande partie de l'humanité et son activité quotidienne.

Si cette difficulté reste vraie malheureusement chez les plus précaires de nos sociétés occidentales, la qualité de l'alimentation globalement, a largement participé à allonger la durée de vie du plus grand nombre.

Pour autant, l'abondance n'a pas résolu tous les problèmes liés à la nutrition. L'excès de matières grasses et de sucres dans les rations quotidiennes engendre des pathologies lourdes et une forte morbidité. L'obésité, le diabète, l'hypertension et d'autres pathologies liées affectent la durée et la qualité de vie de nos concitoyens, que dégradent également la sédentarité et le stress.

Une alimentation saine, diversifiée et de qualité est la première condition d'une vie longue et en bonne santé. C'est par nature l'enjeu qui s'impose à tous les autres.

L'alimentation, un enjeu d'identité sociale et culturelle

« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », dit l'adage. On aurait pu y ajouter « et d'où tu viens. »

Alors que le fait d'ingérer des aliments est l'acte le plus intime qui soit, ce qu'on avale et la manière dont on le fait sont sans doute les plus forts marqueurs identitaires qui puissent exister. Historiquement, les habitudes alimentaires n'ont pas uniquement été motivées par les besoins. Au

travers de son alimentation, une société peut affirmer sa cohésion et se démarquer des autres cultures. Les choix alimentaires témoignent de codes et d'usages sociaux propres à chaque nation, région ou village.

Et si ces usages sont évidemment soumis à de fortes pressions unificatrices que véhicule une forme de régime international, ils font néanmoins la preuve au fil des siècles et des années d'une extraordinaire résistance.

De ce point de vue, la gastronomie française fait preuve d'une forte résilience. On mange encore globalement 3 repas par jour, le plus souvent assis et ensemble et les Franciliens résistent encore à la déstructuration des repas, malgré une augmentation notable du snacking et des boissons sucrées dans leur régime alimentaire.

L'alimentation, un enjeu éducatif

Parce que l'alimentation est culturelle, l'éducation y prend une part essentielle.

Education au goût, au respect des saisons, à l'ordre des choses et des rythmes comme au bien-être des êtres vivants.

Education à l'environnement et au climat local, à ses richesses comme à ses limites.

Education à la nutrition et au prix du capital de santé lié à son régime alimentaire.

Education à la responsabilité individuelle et collective face aux enjeux de gaspillage et de faim.

Autant de chantiers de pédagogie et de sensibilisation à investir résolument à l'échelle de la région en lien avec les actions mises en œuvre par l'Etat et les autorités académiques dans les établissements de formation.

L'alimentation, un enjeu environnemental

Notre alimentation est un enjeu environnemental fort. La façon dont sont produits, transformés, transportés et emballés nos aliments, laisse une empreinte écologique à chaque stade de la chaîne alimentaire.

Parce que sa qualité est précieuse, il est impérieux qu'elle soit durable, comme l'eau que nous buvons ou l'air que nous respirons.

Chaque maillon de filière doit être challengé pour réduire son empreinte environnementale, sur les ressources et le climat.

La production agricole a déjà fait beaucoup d'efforts et le niveau des intrants, aujourd'hui, n'a plus rien à voir avec celui qu'ont connu les grands-pères de nos agriculteurs franciliens.

Pour autant, beaucoup reste à faire et la société le demande haut et fort.

L'agriculture française doit transformer cette exigence en atout et être accompagnée sur le chemin à la fois très technique et exigeant de la réduction de son empreinte chimique. La reconnaissance des exploitations agricoles engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement à travers la certification environnementale (HVE) entraîne à ce sujet un engouement évident.

A cet égard, la Région, depuis 5 ans, a fait le choix d'une stratégie incitative, reposant sur l'innovation et la diffusion des équipements technologiques de pointe rendant possible une agriculture de précision. L'Etat, quant à lui, doit repenser ses politiques, les plans successifs n'ayant produit que peu d'efforts positifs, beaucoup d'impasses agronomiques et de grands écarts de compétitivité intra-européens.

Le développement de l'agriculture biologique, priorité de la mandature, marque des progrès inespérés en Île-de-France, preuve que la détermination régionale, adaptée à son territoire, est capable de faire rapidement bouger les lignes. Elle ne saurait pour autant produire tous ses effets, si l'Etat désarme cette priorité budgétaire comme il l'a déjà fait en 2018.

La trace environnementale de notre alimentation ne s'arrête évidemment pas au bord du champ.

Le transport et la logistique pèsent lourd dans le bilan carbone de nos assiettes.

Manger local et de saison est un acte de responsabilité citoyenne pour le climat. Mais malgré les économies de kérosène ou de diesel, le poids de CO2 du dernier kilomètre reste névralgique. Les solutions existent, qu'elles relèvent du numérique ou de l'intelligence logistique.

La transformation de produits doit également s'inscrire dans une démarche vertueuse au regard des consommations énergétiques et de ressources : les industries alimentaires doivent s'inscrire dans la révolution de l'économie circulaire.

L'emballage des produits offerts, enfin, doit faire l'objet d'un vrai changement de paradigme, pour réduire la part considérable de leurs poids dans les ordures ménagères.

L'alimentation, un enjeu de souveraineté

Si la souveraineté d'un peuple se juge à la manière dont il maîtrise ses besoins vitaux et son destin, l'alimentation en est à l'évidence consubstantielle.

A tous ceux qui avaient oublié le prix qu'il y a à ne jamais manquer de rien pour se nourrir, la crise sanitaire et le confinement ont rappelé la chance que nous avons, en Île-de-France, de compter 5000 agriculteurs qui labourent sans relâche la moitié de la superficie régionale.

La valeur de la sécurité alimentaire, de la proximité et de la traçabilité de la production, de la qualité et de la diversité des produits est réapparue brutalement comme inestimable aux yeux des plus féroces militants d'un agribashing installé depuis des années.

Cette prise de conscience doit être capitalisée pour redonner la priorité qui lui revient au caractère stratégique des acteurs de la filière alimentaire, dans les choix politiques européens, nationaux et territoriaux.

L'alimentation, un enjeu d'attractivité

Objet de subsistance autant que de plaisir, l'alimentation relève en France d'un statut auquel peu de nation l'ont élevée dans le monde.

Le repas à la française a été reconnu par l'UNESCO et la « grande cuisine » que l'hexagone a érigée en hymne national a été codifiée par les siècles comme un art à part entière.

La gastronomie est un facteur d'attractivité aussi puissant, plus peut-être, que l'est notre incomparable patrimoine architectural. On traverse le monde pour s'attabler chez un de nos Chefs étoilés, on s'expatrie pour goûter au bonheur quotidien de la nappe à carreaux des bistros plus populaires.

Totem national, notre cuisine épouse les bosses, les fleuves et les côtes du pays, miroir des territoires dans leur diversité et leur histoire.

Chez nous, n'importe quel livre de recettes est un guide touristique à lui tout seul. Le bibendum Michelin ne s'y est pas trompé, comprenant avant tout le monde que si les touristes venaient pour nos monuments, naturels et bâtis, ils reviendraient pour la table. Riche de la plus grande densité de Chefs étoilés, l'Île-de-France est aussi le grenier du pays. Elle conjugue à elle seule les deux icônes totémiques de la carte postale nationale : la tour Eiffel et la baguette. Ne lui manque que le vin. Ça tombe bien, disparue depuis 2 siècles, la vigne revient avec la nouvelle Indication Géographique Protégée (IGP) que Bruxelles s'apprête à bénir.

L'alimentation, un enjeu géostratégique

La Révolution française s'est déchaînée après plusieurs moissons catastrophiques et celles qui ont marqué l'histoire de tous les continents n'ont jamais été déclenchées par des ventres pleins.

La paix et la quiétude des pouvoirs en place tiennent rarement lorsque les bouches ne sont plus rassasiées.

Les Romains en avaient fait le mantra de leur code politique et toutes les nations qui s'en sont écartées, par les caprices de la Nature ou une

mauvaise administration, l'ont payé par la guerre, civile ou non.

Rien n'a changé et le printemps arabe est là pour nous le rappeler.

La puissance céréalière de nos terres n'a jamais été étrangère à l'influence de la France sur la scène mondiale.

Longtemps grenier du Maghreb et du Machrek, la France a longtemps été maître dans l'art de la diplomatie du grain. Challenge à l'Est, par des rivaux que l'éclatement de l'empire a armé de moissonneuses batteuses, la France n'en reste pas moins une grande puissance exportatrice, en même temps qu'elle doit reconquérir la maîtrise de filières sacrifiées.

En Île-de-France, c'est bien cette agriculture, marchant sur ses deux jambes, que nous voulons.

L'alimentation, un enjeu européen

La Politique Agricole Commune (PAC mise en œuvre en 1962, avait pour ambition, à la suite de la Seconde Guerre mondiale, d'augmenter la productivité et les revenus du secteur agricole européen, dans le but d'assurer l'autosuffisance alimentaire des pays membres, en garantissant les approvisionnements et en assurant des prix raisonnables aux consommateurs. Cet objectif premier a été atteint.

Fournir une alimentation saine à des prix accessibles pour les consommateurs européens reste une priorité essentielle. La réforme de la PAC constitue aujourd'hui un enjeu particulièrement important pour notre alimentation comme pour nos territoires.

L'alimentation, un enjeu d'organisation du temps et de l'espace

Notre alimentation, même si ses fondamentaux résistent aux modes et aux influences, n'en demeure pas moins tributaire de notre mode de vie, de ses rythmes et de ses itinérances.

L'exode rural a importé en ville les habitudes et des rites alimentaires des territoires, l'allongement du temps passé dans le RER a raccourci d'autant le temps passé aux fourneaux.

L'armée des pizzas et des burgers s'est engouffrée dans la brèche ouverte par l'avènement de la trinité « métro-boulot-dodo ».

La crise du Covid 19 a rendu possible pour de nombreux postes de travail, ce que les plus aventureux testaient depuis quelque temps déjà : le télétravail.

Les restaurants se sont vidés, forçant chacun à reprendre le manche des casseroles et à réapprendre à se nourrir soi-même.

Le tout télétravail ne survivra pas à la crise, certes. Mais les entreprises et les administrations ne reviendront pas au tout présentiel.

Les Franciliens continueront après la crise à cuisiner et à manger chez eux plus souvent.

C'est à la fois un défi social, au regard du pouvoir d'achat, mais c'est aussi une formidable opportunité pour une évolution locale et durable de notre alimentation.

L'alimentation, un enjeu d'équilibre territorial

Structuré en filières aux multiples maillons interdépendants, l'écosystème alimentaire ne se limite évidemment pas aux trois piliers traditionnels que sont les agriculteurs, les artisans et les consommateurs. Les industries agroalimentaires, les distributeurs, les logisticiens et les transporteurs y ont pris une place majeure.

L'organisation spatiale de cette chaîne de production et de valeur influe depuis longtemps sur l'aménagement et le visage de notre territoire. Les structures agricoles, les assolements et les progrès de la mécanisation agricole ont dessiné le paysage sous l'influence des paramètres pédoclimatiques, des signaux de la PAC et des usages locaux issus du droit rural. La localisation des industries de première et deuxième transformation détermine l'organisation de la logistique, du regroupement des denrées et de la distribution. La localisation des commerces oriente les flux des consommateurs franciliens et une part importante de leurs déplacements. Les centres commerciaux d'entrée de ville défigurent la plaine en entrée de ville, emportent des mobilités supplémentaires et asphyxient le commerce des centres bourgs.

Le dynamisme de la chaîne alimentaire est essentiel à la vie de nos territoires ruraux. Relocalisée, elle est évidemment tributaire de son gisement : la capacité productive de la sole francilienne. Or, depuis 50 ans, nos terres agricoles disparaissent sous la pression des fronts urbains et des concurrences d'usages.

La Région a fait une priorité de la préservation du capital foncier agricole depuis le vote du Pacte Agricole et le rythme de consommation des terres a été réduit de moitié par rapport à ce qu'autorise le SDRIF adopté en 2014. Il faut aller plus loin, c'est le sens de l'objectif régional du Zéro Artificialisation Nette (ZAN), que s'est fixé la Région dans la Stratégie régionale pour la biodiversité pour maintenir la biodiversité et limiter le grignotage des terres agricoles.

L'alimentation, un enjeu industriel et d'emploi

Sa force agroalimentaire, de l'amont à l'aval, a toujours été un des piliers de la puissance et de l'influence de la France, des temps anciens aux époques modernes. Bénis des dieux par leurs sols, leur climat, leurs fleuves et leur diversité, la plaine et les bosses de l'hexagone ont accueilli et rendu possible une construction humaine millénaire faite de terrasses, de pâtures, de labours, de vignes, de maraîchage et de vergers qui ont fait de la France la fille aînée du bien manger.

Corne d'abondance à nulle autre pareille, la force productive française a mobilisé une industrie agroalimentaire puissante et performante, en première comme en deuxième transformation, pour déployer son empreinte commerciale.

Meunerie, abattoirs, laiteries, fromageries, industries de la charcuterie ou de la viande, légumeries, biscuiteries, la transformation alimentaire a fortement contribué à la construction des filières au plus près de la production.

Cette industrie rurale, proche des zones de production et non délocalisable, souffre depuis des années. Pourtant sa pérennité est un gage indispensable au cercle vertueux du manger local et de la réappropriation de leur alimentation par les habitants.

La relocalisation de ces outils et la reconstitution des filières font partie des clés de la ré-industrialisation de la région et de la création d'emplois pour les jeunes conformément aux objectifs de la relance.

Cela ne passera que par un volontarisme politique affirmé en termes de stratégie économique, de formation et d'image des métiers.

L'alimentation, un enjeu de solidarité

L'évolution des techniques agricoles et l'avènement de l'agro-industrie ont réduit les préoccupations liées à la disponibilité de notre alimentation. Mais si la majorité des Franciliens mange de façon équilibrée et suffisante, l'Île-de-France, terre de contrastes et de fractures encore trop fortes, abrite une population

précarisée dont la crise sanitaire a grossi les rangs.

Les associations caritatives ont vu les queues s'allonger sur les lieux de distribution de l'aide alimentaire et la Région elle-même, au cœur du confinement, a mis en place son propre dispositif de repas solidaires dans les restaurants scolaires vides des lycées.

La crise économique et sociale qui gronde en même temps que les pronostics du chômage s'aggravent, en particulier chez les jeunes, l'enjeu de la solidarité alimentaire, dans notre pays et notre région, ne peut plus être considérée comme un défi marginal.

L'alimentation est au croisement d'enjeux physiologiques, environnementaux, techniques, économiques, culturels, éducatifs, territoriaux, diplomatiques et urbanistiques. L'alimentation est au cœur de nos vies et de nos préoccupations : elle nous convoque 3 fois par jour.

Elle constitue en soi un pan entier de notre souveraineté la plus élémentaire. C'est l'élément d'un tout, que nous devons avoir l'ambition de relocaliser et de rendre cohérent, performant et de haute exigence qualitative. L'objectif de ce Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire d'Île-de-France est d'en embrasser toutes les facettes avec ambition.

III. De quelle alimentation rêvons-nous pour l'Île-de-France en 2030 ?

Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire est construit autour d'ambitions qui nourrissent un idéal pour l'alimentation des Franciliens pour les dix prochaines années :



❖ Une alimentation basée sur une agriculture innovante, résiliente, entrepreneuriale

Le principe est simple : il ne peut y avoir d'alimentation francilienne sans agriculture francilienne. C'est pourquoi le programme alimentaire régional mise avant tout sur les dispositifs qui permettent de développer dans nos territoires une agriculture qui investit pour être à la pointe du progrès et assurer sa pérennité ; une agriculture qui repose sur un tissu dense d'entreprises qui évoluent, expérimentent et s'adaptent pour chercher à toujours mieux répondre aux besoins de ses clients.

- ➔ 30% des exploitations agricoles franciliennes diversifiées d'ici 2030
- ➔ 200 nouveaux agriculteurs sur le territoire
- ➔ Accroître de 20% en dix ans le nombre d'exploitations élevant des animaux en Île-de-France dans le respect du bien-être animal
- ➔ 25% d'agriculture biologique en 2030 soit une multiplication par trois en 10 ans
- ➔ permettre aux produits locaux de s'emparer du marché alimentaire francilien en atteignant une part de marché de 15% dans l'alimentation des Franciliens à l'horizon 2030, soit une multiplication par 5 en 10 ans.

❖ Une alimentation durable et bas carbone grâce à la proximité, à l'innovation et à l'intelligence logistique

Alors que l'Île-de-France constitue par l'importance de sa population le creuset des tendances et des nouveautés alimentaires, l'alimentation francilienne se doit d'être la plus en pointe à l'égard des exigences des consommateurs et par conséquent vis-à-vis des attentes sociétales en matière de protection des ressources naturelles et de lutte contre les changements climatiques, de bien-être animal et de santé des consommateurs.

Les filières agroalimentaires doivent être actrices de la transition écologique.

Face aux défis environnementaux croissants, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire fait le pari que ses principaux atouts résident en particulier dans les circuits de proximité qui réduisent les contraintes logistiques et avec elles les pollutions diffuses ; dans un écosystème scientifique et technique exceptionnel qui permet d'envisager l'innovation comme un formidable effet de levier pour stimuler des investissements et les pratiques qui garantissent une meilleure prise en compte des ressources ; mais aussi dans une capacité à inventer les solutions logistiques de demain pour transporter avec efficacité et une empreinte carbone toujours plus faible, les denrées agricoles et alimentaires franciliennes.

- *25% d'agriculture biologique en 2030 soit une multiplication par trois en 10 ans*
- *100% des produits sous marque PRODUIT EN Île-de-France sont étiquetés bas carbone d'ici 2030 avec l'objectif d'être significativement inférieur à la moyenne des produits de même catégorie.*
- *Toutes les entreprises engagées dans la modernisation des flottes de véhicules utilitaires utilisant des motorisations électriques, GNV ou à l'hydrogène, et un plus large recours au transport pour autrui*
- *Stimulation permanente de la communauté des start-ups pour proposer des solutions innovantes en matière logistique de gestion de flux,...*
- *Engagement des entreprises dans la sobriété en termes d'emballage : déploiement d'emballages consignés, développement du vrac, recours aux emballages recyclables.....*

❖ **Une alimentation basée sur une agriculture qui préserve ses filières historiques et investit dans de nouvelles productions pour satisfaire une palette de besoins plus large**

Il n'y a pas de paradoxe entre valoriser des filières historiques et lancer des productions

nouvelles quand l'enjeu stratégique consiste à reconquérir une indépendance alimentaire et à maintenir les outils de production et de transformation dans nos territoires. Nous avons besoin de toute la diversité des possibilités qu'offrent nos territoires pour répondre aux besoins de notre bassin de consommation et générer toutes les opportunités propices au développement économique des entreprises et des campagnes franciliennes. Sans fard, le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire entend à la fois : promouvoir et valoriser son patrimoine de filières historiques dont notamment fruitières, maraîchères et viticole, en leur rendant leurs lettres de noblesse ; et développer des filières vis-à-vis desquelles des attentes nouvelles justifient des efforts de structuration importants comme en particulier l'enjeu de la relocalisation de la production de protéines végétales en Île-de-France et le renforcement de l'élevage francilien. La sauvegarde de la filière betterave à sucre fragilisée par l'abandon des quotas et les impasses phytosanitaires s'inscrit dans ce cadre. L'accompagnement de l'essor d'une nouvelle filière apicole aussi.

- *Être pilote dans la mise en place d'une filière oléo-protéagineuse régionale.*
- *Sauvegarder la filière sucre régionale*
- *Accroître de 20% en dix ans le nombre d'exploitations élevant des animaux en Île-de-France*
- *Engager 1000 agriculteurs dans la professionnalisation de l'apiculture en parallèle de leurs cultures céréalières*
- *Faire émerger des filières anciennes et développer 3 filières sous signe de qualité en 10 ans*
- *Permettre aux produits franciliens de s'emparer du marché alimentaire francilien en atteignant une part de marché de 15% dans l'alimentation des Franciliens à l'horizon 2030, soit une multiplication par 5 en 10 ans.*

❖ **Une alimentation francilienne identifiée et reconnaissable :**

Avec 12 millions de consommateurs locaux, la tâche à accomplir pour être identifié et reconnaissable est immense. L'organisation d'une communication percutante et à grande échelle pour valoriser les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » est indispensable. L'enjeu est aussi de faciliter l'accès aux produits en communiquant et en organisant la commercialisation par des outils digitaux et tous les vecteurs pertinents par rapport aux nouvelles modalités d'achat. L'Île-de-France est une région porteuse d'un patrimoine culinaire aux savoir-faire riches et parfois méconnus : la conception d'un ouvrage participatif sur le patrimoine et sur les recettes utilisant des produits franciliens apparaît comme une opportunité pour communiquer de façon moderne à l'attention des Franciliens.

- Augmenter de 30% le nombre d'adhérents à la marque PRODUIT EN Île-de-France
- Augmenter de 50% le nombre de produits marqués « PRODUIT EN Île-de-France »
- Multiplier les événements et les opérations commerciales dans le cadre des partenariats à construire avec la distribution afin de référencer les produits dans toutes les chaînes de distribution
- Une semaine du manger local en Île-de-France populaire et l'inscrire dans les habitudes
- 100% des lycées franciliens approvisionnés avec des produits locaux dont 50% de produits bio d'ici 2024
- permettre aux produits locaux d'atteindre une part de marché de 15% dans l'alimentation des Franciliens à l'horizon 2030, soit une multiplication par 5 en 10 ans
- Accroissement de 50% des exploitations agricoles en circuit court
- 500 collectivités engagées dans la charte du manger mieux, sain et francilien
- Large recours et popularité du portail de l'environnement « manger des produits locaux ! »

❖ **Une alimentation relocalisée, dans ses productions comme dans ses outils de transformation**

Ce sont 5 000 exploitations agricoles qui façonnent le paysage francilien sur près de 50% de notre territoire. Malgré un bassin de consommation gigantesque, les productions régionales peinent à répondre aux besoins des Franciliens. Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire entend agir pour rapprocher localement l'offre et la demande et permettre aux Franciliens de consommer sain, local et de saison.

- 30% des exploitations agricoles franciliennes diversifiées d'ici 2030
- Définition et mise en œuvre d'un plan de relocalisation de la 1^{ère} transformation
- 200 nouveaux agriculteurs sur le territoire
- Développement des filières régionales à raison de la création d'une filière par an (filières protéine végétales, sucre, miel)
- Création de débouchés spécifiques pour les productions franciliennes selon des cahiers des charges nutritionnels : alimentation des sportifs (JO 2024), alimentation des seniors...
- Sensibilisation des lycéens au Bio, au local et à la saisonnalité dans tous les lycées franciliens

❖ **Une alimentation résolument inscrite dans l'économie circulaire**

Alors que la stratégie régionale pour l'économie circulaire porte haut les objectifs en matière de lutte contre le gaspillage, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire fait siennes un ensemble de mesures qui visent à progresser sensiblement et rapidement dans la lutte contre le gaspillage.

- Un réseau pour éviter le gaspillage alimentaire largement identifié et sollicité
- 100% des lycées ont mis en place des actions anti-gaspillage : 100% des agents de restauration des lycées formés sur le gaspillage alimentaire, échanges de pratiques anti-gaspi entre chefs, sensibilisation des lycéens...
- Développement des réseaux de commercialisation utilisant le vrac

→ *Déploiement du recours à la consigne pour réemploi*

❖ **Une alimentation pour tous**

Face aux inégalités croissantes que la crise sanitaire risque d'aggraver, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire entend lutter contre les fractures sociales entre les franciliens et entre les territoires en rendant possible le « Manger bien et mieux » pour toutes les populations.

→ *Inscrire le Programme alimentaire régional dans la durée*

→ *Inscrire les partenariats entre les associations caritatives et les agriculteurs dans la durée*

❖ **Une alimentation qui prend soin des jeunes et de la santé des consommateurs**

Alors que la crise sanitaire et le confinement ont contribué à rappeler dans les consciences la fonction nourricière vitale des agriculteurs dans un quotidien où chacun se préoccupe de la santé, le conseil régional d'Île-de-France souhaite porter des initiatives fortes en faveur

des jeunes et de la santé. En priorité en faveur des lycéens dont il a la responsabilité de l'alimentation dans les restaurants scolaires des lycées de la Région. En outre, le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire fait des propositions inédites pour intégrer les enjeux de santé dans des actions stratégiques pour les filières agroalimentaires, en particulier à travers l'alimentation nutritionnelle des athlètes de haut niveau, mais aussi des seniors dont la population va croître régulièrement dans les prochaines années avec des exigences spécifiques.

→ *100% des lycées franciliens approvisionnés avec des produits locaux dont 50% de produits bio d'ici 2024*

→ *100% des lycéens sensibilisés au calendrier alimentaire des saisons*

→ *Création de débouchés spécifiques pour les productions franciliennes selon des cahiers des charges nutritionnels : alimentation des sportifs (JO 2024), alimentation des seniors...*

→ *500 collectivités engagées dans la charte du manger mieux, sain et francilien.*

N'importons pas l'alimentation dont nous ne voulons pas ! Celle qui ne respecte pas les règles et les normes que nous nous sommes fixées.

IV. Les défis et les actions du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire

La crise du Covid19 a rappelé le caractère stratégique de la production agricole et alimentaire en mettant la lumière sur l'importance vitale de nos filières agroalimentaires pour tous les concitoyens. Les acteurs de notre système alimentaire ont continué de produire malgré les restrictions sanitaires et le confinement au moment où le risque de contagion était au plus haut. Les entreprises de la filière ont su faire face à ce contexte critique en mettant en œuvre les solutions pour assurer la continuité de la production, de la transformation et de la distribution. Producteurs, transformateurs, logisticiens et distributeurs ont montré leur capacité de résilience et d'adaptation pour assurer leur mission nourricière. Ils ont été eux-mêmes durement touchés par les perturbations commerciales. Les consommateurs ont exprimé des attentes plus fortes en faveur de produits frais et locaux ; ils ont fait évoluer leurs pratiques en cherchant à acheter en direct aux producteurs, ou en ayant davantage recours aux solutions digitales pour commander leurs courses et en obtenir la livraison dans des *drive in* ou à domicile. La crise a contribué à rappeler une évidence : l'accessibilité à une alimentation sûre, tracée, de qualité et de proximité est un enjeu stratégique et vital pour chacun.

Le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire a pour objectif d'ancrer l'alimentation des Franciliens dans leur territoire et d'en garantir la qualité comme le caractère durable. Il s'organise autour de 5 défis :

Défi #1 : Produire

Face à la dépendance croissante de notre pays à l'égard des importations, l'indépendance alimentaire et la relocalisation des outils de production et de transformation du pays ont été évoqués comme une nécessité. Cela constitue un enjeu

particulièrement fort de la relance économique qui est en cours pour enrayer les effets dramatiques de la crise sanitaire sur les entreprises et les emplois.

Pour notre région où les produits locaux ne couvrent que 3% de ce que les Franciliens consomment quotidiennement, l'amélioration de l'indépendance alimentaire au sein de nos filières locales passe tout d'abord par la poursuite des efforts conduits dans le cadre du Pacte Agricole pour assurer la pérennité de nos entreprises en les aidant à investir dans leur modernisation et à capter de la valeur à travers leur diversification et l'adaptation de leur offre aux attentes du marché. Elle passe aussi par la protection des terres agricoles et par le renouvellement des générations. Elle suppose de prolonger durablement le développement des filières bio qui répondent aux attentes sociétales, alors même que la Région est championne de France des conversions depuis 2 ans. Elle nécessite d'enrayer le déclin de l'élevage francilien en préservant les exploitations agricoles d'élevage, en organisant le renouvellement de génération par une politique ambitieuse en matière d'installation et en encourageant de nouveaux projets dans ces filières. Une mesure forte du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire, à l'attention des franciliens, consistera à mettre en place un plan « Île-de-France comestible » visant à garantir à chaque francilien de disposer à 20 minutes de chez lui d'un site de production agricole alimentaire (exploitation agricole, jardins et potagers partagés, fermes urbaines...).

La progression de la Région en terme d'indépendance alimentaire passe nécessairement par une réduction de la dépendance aux importations à commencer par les protéines végétales : il s'agit en particulier de contribuer au développement des capacités de production de protéines végétales aussi bien destinées à l'alimentation des

animaux qu'à l'alimentation humaine en mettant en place un plan pour les filières locales spécialisées : les vertus environnementales des plantes protéagineuses qui prennent soin de la terre comme engrais vert devraient contribuer à motiver une telle évolution.

N'oublions pas enfin que notre région est une grande région céréalière qui exporte 50% de ses céréales vers d'autres régions et pays, c'est la championne nationale des régions meunières avec 22 moulins et 1 milliard de baguettes vendues dans la région. Il convient donc d'accompagner les changements au sein des filières agricoles en veillant toujours à préserver cette spécialité céréalière qui est une force au plan national et qui garantit la qualité des productions et la pérennité d'un savoir-faire productif et exportateur.

D'autres filières industrielles potentiellement menacées par l'évolution des marchés et les pressions sanitaires exacerbées par les interdictions d'usage de produits phytopharmaceutiques doivent être renforcées alors qu'elle participent à l'identité de nos territoires et à nos savoir-faire, à l'exemple de la filière betterave à sucre (sucre et bioéthanol), emblématique des potentialités qui peuvent contribuer au développement économique bas carbone de nos territoires tout en relevant les défis climatiques et de la protection des ressources. Une filière régionale sucrière sera mise en place pour sécuriser les outils de production et de transformation. Les filières d'élevage doivent être relancées. Les filières anciennes peuvent aussi profiter du regain d'intérêt pour le local en valorisant leur passé, la qualité de leur production et leur origine francilienne en misant notamment sur les appellations d'origine et les indications géographiques à l'instar de la filière viticole.

En outre, ce défi#1 est l'occasion d'accompagner les entreprises agro-alimentaires dans leur stratégie de développement avec la définition d'un Plan Ambitions IAA 2030 se déclinant dans un premier contrat d'objectif 2025 qui prendra le relais de l'actuel contrat de filière Industrie Agro-Alimentaire (IAA). Afin de stimuler la relocalisation des outils de 1^{ère} transformation agroalimentaire dans la région Île-de-France,

un plan industriel sera en outre élaboré en 2021 avec une identification des besoins et des priorités en termes d'agrandissement ou de création d'outils. Il sera finalisé au 1^{er} semestre 2021.

Enfin le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire est aussi l'occasion de mobiliser une partie du budget participatif écologique et solidaire pour soutenir les projets locaux de production alimentaire durable dont le deuxième appel à projets est en cours.

Défi #2 : Distribuer

Dans la continuité du défi de la production, le second défi à relever est celui de la distribution des produits franciliens. Ce défi couvre l'ensemble des filières, de l'agriculteur aux distributeurs. Capitalisant sur les nouvelles attentes sociétales à l'égard du local et du lien au producteur, le conseil régional considère comme prioritaire la poursuite des efforts engagés depuis plusieurs années en faveur de la vente directe et des circuits courts : la mesure de crise lancée par le conseil régional en mai dernier pour soutenir les projets des agriculteurs en faveur de la commercialisation en circuit court est emblématique de la dynamique engagée, tout comme les actions entreprises pour développer l'approvisionnement des restaurants scolaires des lycées en circuit court avec des ambitions supérieures à la loi Egalim. De façon générale, l'enjeu est de valoriser davantage les exploitations agricoles impliquées dans les circuits de proximité afin de nourrir les consommateurs franciliens. En lien avec les départements, trois plateformes d'approvisionnement en circuit court par des produits locaux des restaurants scolaires des collèges et des lycées seront déployées sur le territoire francilien, à commencer par le projet de l'Est francilien. Dans le cadre de la stratégie régionale pour le fret et la logistique, la Région peut mobiliser ses dispositifs d'aide en faveur de l'innovation et de soutien aux collectivités et aux entreprises pour le développement de projets concrets en lien avec les enjeux locaux. Autre mesure phare de ce défi 2, le thème du « manger bon et sain en Île-de-France » donne l'occasion de fédérer les collectivités locales dans le cadre d'une charte de l'alimentation locale et durable, qui mobilisera les acteurs

des territoires autour du respect de la saisonnalité, du local, d'une meilleure rémunération des producteurs et de la lutte contre le gaspillage.

Rendre les produits franciliens accessibles aux franciliens, c'est aussi donner à ÎledeFrance Terre de saveurs les réelles capacités de placer la marque PRODUIT EN Île-de-France dans les réseaux de proximité et la grande distribution. Renforcer les compétences commerciales dont dispose ÎledeFrance Terres de saveurs pour mettre en avant les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » est nécessaire pour développer la notoriété de la marque et faire connaître la diversité, la qualité et les spécificités des productions régionales proposées sous cette ombrelle.

En amont de l'échéance des JO 2024, des partenariats seront noués entre organisations agricoles et fédérations françaises de sport en vue de produire les matières premières répondant aux cahiers des charges nutritionnels des athlètes. En outre, les partenariats avec les opérateurs de restauration intervenant dans le cadre événementiel des JO seront recherchés pour valoriser les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France ».

Enfin, la définition de recettes de sandwiches franciliens et l'élaboration d'une boîte repas composée de produits franciliens donneront la possibilité de promouvoir la qualité des produits franciliens à travers des recettes de saison spécifiques et une praticité de consommation. Cette boîte repas locale, de qualité et durable sera aussi l'occasion de poser des premiers jalons dans les lieux de passage que sont les gares et aéroports.

Défi #3 : Proposer une alimentation éthique et durable

L'alimentation éthique et durable est une alimentation dont la fabrication résulte d'un processus qui prend soin de l'environnement, des ressources naturelles et du développement humain, notamment par l'insertion. Ce défi concerne tous les acteurs de la fourche à la fourchette et il est particulièrement d'actualité face aux enjeux

environnementaux et climatiques, auxquels nous devons faire face.

Il s'agit d'une alimentation dont l'empreinte carbone est la plus faible possible. C'est aussi une alimentation pour laquelle chacun des acteurs est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs actions ciblent les jeunes qui doivent être sensibilisés et éduqués à travers la restauration scolaire (éducation au goût et aux saisons, choix de menu végétarien chaque jour, lutte contre le gaspillage...). Un concours associant les élèves de formations professionnelles sera organisé sur le thème de la « cantine » de demain. Dans ce contexte, la lutte contre les perturbateurs endocriniens est aussi une priorité.

Dans ce but, certaines actions du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire visent à aider les producteurs à adopter des solutions pour réduire l'empreinte carbone et à valoriser leurs efforts : la création d'un outil permettant de calculer le coût carbone des produits et la mise en place d'un étiquetage valorisant les produits économes car inscrits dans une filière de proximité constituent une pierre angulaire des actions envisagées. La rationalisation de la logistique, la mobilisation des start-ups autour de l'innovation en matière de logistique et de traçabilité, le développement du recours au vrac et à la consigne pour réemploi sont des actions tout aussi nécessaires.

Enfin, les relations au sein des filières doivent être équitables en s'appuyant sur un modèle de contractualisation partenariale.

Les efforts seront aussi développés en faveur de l'approvisionnement durable des restaurants scolaires des lycées.

Défi #4 : Proposer une alimentation solidaire

Réduire les fractures sociales entre les Franciliens et entre les territoires est une priorité de la mandature. C'est aussi un des enjeux phares du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire, avec l'objectif de rendre les produits locaux et de qualité accessibles à tous.

Avec la crise économique majeure qu'a déclenchée la crise sanitaire du Covid 19, et

son pendant social, la précarité alimentaire a explosé au sein des populations les plus démunies mais aussi parmi les étudiants et personnes âgées.

C'est pourquoi, dans le cadre du Plan de Relance mis en place dès la fin du printemps, la Région a créé le Programme Alimentaire Régional (PAR) : au travers d'un partenariat entre la Région, la Chambre d'agriculture et les cinq associations caritatives les plus importantes de la région. Ce plan a pour but de garantir la capacité des associations impliquées dans l'aide alimentaire à s'approvisionner en produits frais directement auprès des producteurs locaux pour venir en aide aux populations qui souffrent d'insécurité alimentaire.

C'est aussi le sens de [l'engagement du secteur agricole dans une démarche vertueuse vis-à-vis des associations caritatives pour organiser des filières d'approvisionnement des associations caritatives franciliennes](#) avec le soutien du conseil régional pour souligner la solidarité des filières agricoles à l'égard des populations en difficulté.

Défi #5 : Sensibiliser et partager

Le cinquième et dernier défi consiste à valoriser les produits franciliens auprès des consommateurs qu'il convient de toujours mieux connaître pour en appréhender les besoins et les désirs afin de leur proposer des produits et des services adaptés. Une des principales propositions consiste à élaborer un baromètre de la consommation alimentaire

francilienne, complété d'une étude annuelle spécifique portant sur la consommation des lycéens afin de mieux réguler la gestion des restaurants scolaires dans une optique de fidélisation des jeunes et de réduction du gaspillage alimentaire. Protéger les jeunes, cela passe aussi nécessairement par la lutte contre l'obésité et les troubles du comportement alimentaire. Enfin, sensibiliser et partager, c'est développer des solutions digitales (Portail de l'environnement, SMART Région) pour promouvoir les exploitations et les entreprises qui produisent l'alimentation locale et durable dans nos territoires. Autre mesure phare destinée au grand public, « la semaine du manger local en Île-de-France » sanctuarisera dans les agendas les actions ouvertes à tous et visant à promouvoir les pépites de nos territoires, le patrimoine culinaire local, les savoir-faire et les entreprises agricoles et alimentaires qui œuvrent au quotidien pour mettre sur les marchés des aliments locaux de qualité. Un livre de recettes élaboré sur la base d'un concours participatif ouvert aux lycées et au grand public, contribuera à faire connaître le patrimoine alimentaire ainsi que les recettes qui magnifient les productions locales emblématiques de notre terroir.

Enfin, les restaurants du siège du Conseil régional développeront des pratiques exemplaires en faveur de la qualité des produits et se positionneront comme vitrine des pratiques préconisées par le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire.

Pour relever ces défis, le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire est décliné en 66 fiches actions.

L'État en Région soutient le développement d'une politique francilienne de l'offre alimentaire notamment au travers des dispositifs agricoles, agroalimentaire et alimentaire du Plan France Relance, des actions du CPER et des cofinancements du PDR Île-de-France. Dans ce cadre, il apportera son concours à l'atteinte des objectifs de ce Programme Régional de l'Alimentation dont il inscrira le suivi dans le comité régional pour l'alimentation (Cralim) coprésidé par le Préfet de Région et la Présidente de la Région.

V. Les fiches action du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire

SOMMAIRE

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE		
1.	Reconquérir une indépendance alimentaire par la diversification	p.41
2.	Reconquérir une indépendance alimentaire par la correction de dépendances historiques (plan protéine)	p.43
3.	Préserver notre indépendance alimentaire là où elle est menacée par la sauvegarde de la filière sucre fragilisée	p.45
4.	Reconquérir une indépendance alimentaire par la relance de l'élevage francilien dans le respect du bien-être animal	p.47
5.	Reconquérir une indépendance alimentaire par le soutien au conseil technique dédié à l'apiculture	p.49
6.	Reconquérir une indépendance alimentaire par la ré-émergence des filières anciennes (vigne et champignon) et la préservation des ceintures maraichères (fruits et légumes)	p.50
7.	Reconquérir une indépendance alimentaire par la mise en place d'un Plan « Île-de-France comestible » intégrant le développement de l'agriculture urbaine	p.52
8.	Reconquérir une indépendance alimentaire par l'accompagnement des démarches d'origine et de qualité en fromages et en végétaux	p.53
9.	Reconquérir une indépendance alimentaire par l'accompagnement des organisations interprofessionnelles en comité régional	p.54
10.	Poursuivre le développement de l'agriculture biologique	p.55
11.	Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par la poursuite des efforts en faveur de l'installation des jeunes et de la transmission des exploitations	p.57
12.	Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par le renouvellement en 2021 de l'appel à projets communication « Parler d'agriculture aux Franciliens »	p.58
13.	Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par l'emploi d'apprentis dans les restaurants scolaires des lycées de la Région	p.59
14.	Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par des partenariats noués entre IDF Terre de saveur et les écoles franciliennes de formation aux métiers de bouche et les branches professionnelles	p.60

15.	Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par une association plus étroite de la Région à l'autorité académique dépendante du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans l'élaboration de l'offre de formation en matière agricole et alimentaire au regard des priorités régionales par filière dans les lycées	p.61
16.	Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par une utilisation plus large de la mesure de soutien à la réhabilitation du patrimoine bâti agricole pour les logements des salariés de l'agriculture et favoriser ainsi l'emploi	p.62
17.	La Région, filet de sécurité en cas de crise sectorielle de surproduction agricole Achat public par la région en cas de crise	p.63
18.	Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leurs stratégies de développement Bâtir un Plan «entreprises alimentaires cap 2030 »	p.64
19.	Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur stratégie de développement Encourager et accompagner les entreprises agroalimentaires pour le développement de leur activité à l'export	p.66
20.	Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur stratégie de développement Encourager et accompagner les démarches collectives des PME agroalimentaires franciliennes à l'export	p.67
21.	Favoriser la relocalisation d'outils franciliens de 1ère transformation	p.68
22.	Mobilisation du budget participatif écologique et solidaire pour soutenir les projets citoyens pour une alimentation durable	p.69
DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS		
23.	Soutenir la création de plateformes logistiques par la mise en œuvre d'un plan régional d'implantation de plateformes logistiques agricoles	p.70
24.	Soutenir le projet de market place des produits agricoles franciliens portée par la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France	p.71
25.	Développer la vente directe et les circuits courts par la mesure d'aide à la commercialisation en circuit court des producteurs (mesure de crise Covid)	p.72
26.	Développer la vente directe et les circuits courts par le développement de l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées franciliens en produits locaux ou Bio	p.73

27.	<p align="center">Développer la vente directe et les circuits courts</p> <p>en lien avec les départements, construire une plateforme d'approvisionnement en circuit court des restaurants scolaires des collèges et des lycées par des produits locaux sur l'Est francilien et déployer deux autres plateformes logistiques réparties sur le territoire</p>	p.74
28.	<p align="center">Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable</p> <p align="center">Soutenir les commerces de proximité</p>	p.75
29.	<p align="center">Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable</p> <p align="center">Accompagner les territoires dans l'élaboration de leur projet alimentaire territorial</p>	p.76
30.	<p align="center">Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable</p> <p align="center">Promouvoir une « Charte du manger mieux, sain et francilien »</p>	p.77
31.	<p align="center">Déployer la marque « PRODUIT EN Île-de-France »</p> <p align="center">Renforcer les compétences d'ÎledeFrance Terre de saveurs</p>	p.78
32.	<p align="center">Déployer la marque « PRODUIT EN Île-de-France »</p> <p align="center">Créer une boutique virtuelle pour les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France »</p>	p.79
33.	<p align="center">Déployer la marque « PRODUIT EN Île-de-France »</p> <p align="center">Référencer les produits alimentaires chez un ou plusieurs opérateurs présents à Rungis, à destination des artisans, des détaillants, des restaurateurs et des grossistes</p>	p.80
34.	<p align="center">Valoriser les produits locaux dans les commerces de proximité</p>	p.81
35.	<p align="center">Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution</p>	p.82
36.	<p align="center">Créer le sandwich des Franciliens avec le concours des écoles et des Franciliens</p>	p.83
37.	<p align="center">Créer une boîte repas-box Paris Région composée de produits Franciliens pour la diffusion dans les lieux de passage et stimuler le recours aux « restes à emporter » à chaque fois que possible</p>	p.84
38.	<p align="center">Saisir l'opportunité des JO 2024 pour valoriser les produits alimentaires franciliens</p> <p>A travers la nutrition des athlètes français : mobiliser la profession agricole francilienne pour la production des denrées agricoles conformes aux cahiers des charges nutritionnels des fédérations sportives françaises dans le cadre de partenariats facilités ou encouragés par la Région</p>	p.85
39.	<p align="center">Saisir l'opportunité des JO 2024 pour valoriser les produits alimentaires franciliens</p> <p>A travers la valorisation de la marque PRODUIT EN Île-de-France auprès des opérateurs de restauration intervenant dans le cadre événementiel des JO</p>	p.86

40.	Mettre en place un partenariat entre les filières agricoles et alimentaires franciliennes, les établissements de santé et les centres de recherche pour développer une production d'aliments adaptés aux besoins nutritionnels des seniors	p.87
DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE		
41.	Accompagner l'agriculture dans la diminution de son empreinte carbone en valorisant les initiatives Transport– Innovation	p.88
42.	Accompagner l'agriculture dans la diminution de son empreinte carbone en valorisant les initiatives Pour un étiquetage volontaire du coût carbone	p.89
43.	Accompagner l'agriculture dans la diminution de son empreinte carbone en valorisant les initiatives Encourager le recours au vrac	p.90
44.	Accompagner l'agriculture dans la diminution de son empreinte carbone en valorisant les initiatives Développer le recours à la consigne pour réemploi	p.91
45.	Structurer des filières agricoles équitables assurant un juste retour aux producteurs	p.92
46.	Développer un approvisionnement durable des restaurants scolaires des lycées	p.93
47.	Créer un réseau pour éviter le gaspillage alimentaire	p.95
48.	Sensibiliser et former les agents de restauration des lycées sur le gaspillage alimentaire	p.96
49.	Faciliter les échanges de pratiques anti gaspillage entre chefs de la restauration collective dans les lycées	p.97
50.	Financer les matériels de cuisine au sein de la restauration scolaire des lycées de la Région, qui contribuent à la lutte contre le gaspillage alimentaire	p.98
51.	Sensibiliser les lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire	p.99
52.	Education au goût et aux saisons Sensibiliser les lycéens au Bio, au local, au goût et à la saisonnalité	p.100
53.	Proposer chaque jour un choix de menu végétarien dans les restaurants scolaires des lycées de la Région	p.101
54.	Lutter contre les perturbateurs endocriniens	p.102
DEFI#4 _ ASSURER UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE		
55.	Soutenir les opérations d'aide alimentaire par le Programme alimentaire régional	p.103

56.	Soutenir les opérations d'aide alimentaire en rendant les produits locaux accessibles aux populations démunies dans le cadre des opérations caritatives soutenues par la Région	p.105
DEFI #5 _ SENSIBILISER ET PARTAGER		
57.	Recourir aux portails d'information et bases de données Donner aux Franciliens l'accès au portail environnemental de la Région	p.106
58.	Recourir aux portails d'information et bases de données Créer dans le cadre de la stratégie Smart Région une image numérique des acteurs qui composent les filières agricoles et alimentaires franciliennes	p.107
59.	Développer un baromètre de la consommation alimentaire francilienne, avec un focus spécifique sur les jeunes scolarisés et étudiants	p.108
60.	Analyser les comportements et aspirations alimentaires spécifiques des lycées en vue d'adapter les menus des restaurants scolaires des lycées Intégrer dans le baromètre annuel de la consommation alimentaire francilienne une étude annuelle spécifique ad'hoc sur les lycéens par classe d'âge	p.109
61.	Lutter contre l'obésité et les troubles du comportement alimentaire chez les jeunes scolarisés et étudiants	p.110
62.	Organiser la Semaine du manger local en Île-de-France	p.111
63.	Améliorer la visibilité des producteurs et produits locaux en région et à l'étranger	p.112
64.	Editer un livre de recettes participatives à base de produits franciliens documenté par une monographie historique de la production alimentaire d'Île-de-France	p.113
65.	Pour une restauration collective exemplaire au sein du siège de la Région	p.114
66.	Communiquer, animer et suivre le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire	p.116

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

1.

Reconquérir une indépendance alimentaire par la diversification

Pourquoi ?

- ❖ **Diversifier les productions agricoles franciliennes**
- ❖ **Moderniser, développer et accroître l'autonomie des exploitations agricoles**

Pour qui ?

- Les exploitations agricoles
- Les territoires
- Les maillons des filières concernées
- Les consommateurs franciliens

Comment ?

- La diversification de la production agricole est nécessaire pour élargir la palette de l'offre de produits agricoles et ainsi mieux répondre à la demande : une offre élargie par une diversité plus importante de produits agricoles mis en marché et par une segmentation des gammes de produits notamment par la qualité et une variété plus abondante des productions, mais aussi une offre incluant, dans le cas de la transformation à la ferme, des produits transformés sur place et donc plus élaborés. C'est un sujet particulièrement important dans le contexte de la relance rendue nécessaire par la crise sanitaire et la crise économique sans précédent qui frappe notre région.
- La diversification contribue aussi à développer des cultures nouvelles dans les assolements, avec un bénéfice évident pour l'environnement, en particulier en faveur des sols. Des initiatives se multiplient pour implanter des cultures nouvelles, à l'instar de la filière noisette , ou de la filière viticole dans divers territoires franciliens. Le secteur piscicole par exemple peut aussi susciter des investissements.
- En outre, la diversification permet au producteur de se protéger des risques de marché ou climatiques par la diversification de ses sources de chiffre d'affaires.
- En effet, en 2018, le Pacte Agricole mettait en évidence les difficultés économiques et les menaces pesant sur la résilience de la ferme francilienne : prix bas soumis à une forte volatilité, pression foncière et surcoûts liés à la péri-urbanité, difficulté d'accès à la main d'œuvre, contexte réglementaire changeant et inquiétudes constantes sur le budget de la PAC. La résilience des exploitations franciliennes est affectée par une spirale qui trouve sa source dans le manque de rentabilité économique de l'activité agricole.
- Aussi, la Région a décidé en 2018 de mettre en place des aides aux investissements pour permettre aux exploitations agricoles d'accroître leur rentabilité en créant de la valeur. La Région a recentré les aides régionales à l'investissement sur les équipements permettant de diversifier l'activité agricole et de générer de la valeur ajoutée dans les exploitations. Pour mémoire, à ce jour, ce sont depuis la mise en œuvre du Pacte Agricole :
 - 72 projets de construction, rénovation et équipement de bâtiments d'élevage et d'amélioration de l'autonomie alimentaire des élevages permettant d'accélérer la diversification pour 4,6M€ de subvention régionale ;
 - 215 projets de construction, rénovation et équipement (stockage et conditionnement des productions) de bâtiments de stockage, principalement des filières céréales, légumes de plein champ et maraîchage ; et 43 serres et tunnels maraîchers, le tout pour 8,2M€ de subvention régionale ;
 - 311 projets de diversification des productions et des activités (vers des activités agricoles et non agricoles) pour 5,6M€ de subvention régionale, dont 111 installations de panneaux photovoltaïques sur les toits des bâtiments agricoles pour 2M€ de subvention régionale et 104 projets de création et développement d'ateliers de transformation et d'espaces de vente pour 1M€ de subvention régionale.
- En cohérence avec les objectifs de la relance économique, le soutien à la diversification des exploitations agricoles doit être poursuivi notamment vers des activités de

transformation et de commercialisation, la création de nouveaux ateliers agricoles, ou encore l'accueil du public à la ferme et la vente directe. La modernisation et la construction de bâtiments agricoles doivent aussi être soutenues. Les moyens du FEADER qui sont renforcés grâce aux crédits de la relance européenne au titre des années 2021 et 2022 vont entraîner de nouvelles opportunités et des effets de leviers pour les chefs d'exploitations agricoles qui prévoient d'investir dans le contexte de la relance économique.

- Un budget annuel est mobilisé sur des investissements impactant directement la production alimentaire. (Mesure 4 du programme de développement rural (« Investissements physiques agricoles » - sous-mesures 0401 « modernisation des exploitations agricoles et amélioration des pratiques »; 0402 « transformation et commercialisation des produits agricoles »; 0604 « Aide à la diversification non agricole »).

Par qui ?

Pilote : Conseil régional d'Île-de-France

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

2.

Reconquérir une indépendance alimentaire par la correction de dépendances historiques (Plan protéine)

Pourquoi ?

- ❖ **Réduire la dépendance aux importations de protéines végétales pour l'alimentation des animaux**
- ❖ **Réduire la dépendance aux importations de protéines végétales pour l'alimentation humaine**
- ❖ **Diversifier les cultures franciliennes**
- ❖ **Assurer une coordination entre les acteurs**
- ❖ **Créer et développer une filière protéagineuse francilienne**

Pour qui ?

- ☑ Les exploitations agricoles de grande culture et les élevages
- ☑ La terre agricole
- ☑ Les territoires
- ☑ Les consommateurs franciliens

Recommandé par :



COP
RÉGION ÎLE-DE-FRANCE
2020

Comment ?

- A la suite de la seconde guerre mondiale, l'Union européenne s'est spécialisée dans la production de céréales au détriment des protéines végétales en raison des accords restés sous emprise américaine en vertu des accords commerciaux CEE/USA. Dans les années 60, l'élevage européen s'est développé en suivant un modèle d'élevage intensif basé sur le soja américain bénéficiant d'exonération de droit de douanes. En 1992, dans le cadre du GATT, les accords de Blair House ont formalisé le gel de la surface européenne des cultures de colza, tournesol et soja destinées à l'alimentation, à un niveau très inférieur aux besoins européens (5,1 millions d'hectares). Depuis cette période, la dépendance aux importations de protéines végétales s'est accentuée, à tel point que l'UE connaît aujourd'hui un taux d'autosuffisance de 38 % seulement pour l'ensemble des protéines entrant dans l'alimentation animale. Pour les tourteaux de soja qui représentent environ le tiers des approvisionnements protéiques, l'autosuffisance est de 5% à peine.
- Les protéines végétales sont aussi une source croissante de l'alimentation humaine. Reconquérir une part d'indépendance alimentaire est essentiel dans ces filières végétales. L'Etat est attendu depuis de nombreuses années pour prendre l'initiative d'une reconquête protéique que permettent nos sols, qu'exige la demande des consommateurs et qu'impose la relance de l'élevage.
- L'interprofession a construit un ambitieux plan protéine visant à mettre en synergie les financements interprofessionnels, publics et privés pour que la France reprenne son indépendance alimentaire sur l'enjeu stratégique des protéines végétales. Ce plan s'appuie sur un ensemble de déclinaisons opérationnelles qui couvrent :
 - les enjeux d'obtention de variétés légumineuses et d'oléagineux à haute teneur protéique, adaptées aux enjeux de souveraineté et de transition écologique ;
 - les enjeux de compétitivité et de durabilité pour la production durable de protéines locales ;
 - les enjeux de développement-expérimentation et de co-innovation pour obtenir des références sur les systèmes de cultures robustes ;
 - les enjeux de transition alimentaire via une alimentation animale locale durable et des produits diversifiés à base de protéines végétales pour l'alimentation humaine ;

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

3.

Préserver notre indépendance alimentaire là où elle est menacée
par la sauvegarde de la filière sucre fragilisée

Pourquoi ?

- ❖ **Structurer, soutenir et promouvoir les filières franciliennes**
- ❖ **Augmenter la production agricole francilienne**

Pour qui ?

- ☑ Les acteurs de la filière
- ☑ Les consommateurs franciliens
- ☑ Les territoires
- ☑ L'environnement

Recommandé par :



Comment ?

- La Présidente de la Région a signé une tribune avec ses collègues des Hauts de France et de Grand-Est, interpellant le gouvernement pour trouver des solutions au drame agricole et industriel qui se prépare. La Présidente a également écrit au Premier Ministre pour l'enjoindre de trouver les voies et moyens de sauver une filière en sursis et éviter aussi de nous rendre totalement dépendant des importations de sucre.
- La culture de la betterave sucrière concerne un agriculteur francilien sur deux, soit 2500, livrant les cinq groupes sucriers français et deux sucreries indépendantes du sud Seine-et-Marne. La filière apporte aux Franciliens le sucre nécessaire au quotidien de leur alimentation, le bioéthanol pour faire rouler leurs voitures, le gel hydro-alcoolique pour parer aux impératifs sanitaires ou les pulpes de betteraves pour nourrir les élevages. Atout essentiel pour la diversification des assolements des exploitations agricoles, cette culture est également à la base d'un tissu agroalimentaire régional dense au travers des sucreries présentes dans la région et l'industrie agroalimentaire de seconde transformation.
- Or, l'avenir de cette culture est fortement menacé par les chutes de rendement annoncées cette année en raison d'une virose foudroyante disparue de nos champs depuis 25 ans et contre laquelle les planteurs n'ont plus de solution phytosanitaire, l'Etat en ayant interdit le traitement préventif sous présidence Hollande.
- Face à la pression sanitaire des bioagresseurs (dont notamment la jaunisse virale ou maladie du feuillage, le charançon), d'importants moyens sont indispensables pour identifier les solutions. Dans le but d'identifier une substitution aux néonicotinoïdes désormais interdits pour le traitement des cultures, la filière a confié à l'entreprise semencière Deleplanque basée à Maisons Lafitte, la responsabilité de mettre en place un plan stratégique visant à développer des variétés résistantes à la jaunisse. Les dispositifs de la Région seront mobilisés pour accompagner, à hauteur de près de 1,3 M€, la réalisation de ce plan sur 5 ans (Sésame filière PIA, Innov'up en particulier).
- Face à ces graves difficultés économiques qu'envenime la volatilité des cours du sucre liés à la fin des quotas européens, la filière s'engage dans une expérimentation portant sur un instrument de stabilisation des revenus (ISR). Au plan européen, la filière sucre est en avance dans ses réflexions à ce sujet et se positionne en pionnière pour expérimenter un outil assurantiel pour sécuriser l'économie des planteurs de betteraves et préserver la capacité de production et de transformation de la filière sucre de façon pérenne. La Région étudie la possibilité de contribuer à cette expérimentation qui devrait être conduite avec les 2 autres régions mobilisées par cette initiative (Haut de France et Grand Est).

-
- Enfin, la filière s'engage dans la construction et le déploiement d'un label bas carbone pour les betteraves à sucre. Celui-ci sera expérimenté sur quelques fermes afin d'évaluer sa faisabilité. Le soutien du conseil régional sera apporté le moment venu au titre de l'innovation pour progresser rapidement dans ce type de démarche nécessaire pour informer les consommateurs des efforts faits par les acteurs de la filière en faveur de la transition environnementale et la décarbonation de l'économie.
- Dans le contexte de la relance économique, la région souhaite être pilote et expérimentateur sur tous ces sujets, car c'est l'avenir de la production et par conséquent celui de l'outil industriel de la filière qui sont en jeu. Mais l'engagement de la Région Île-de-France avec ses deux régions voisines, ne saura à lui seul sauver cette filière historique si le gouvernement en décide autrement.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; CGB ; ÎledeFrance Terre de saveurs

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

4.

Reconquérir une indépendance alimentaire
par la relance de l'élevage francilien dans le respect du bien-être animal

Pourquoi ?

- ❖ **Structurer, soutenir et promouvoir l'élevage francilien**
- ❖ **Augmenter la production francilienne de viande**

Pour qui ?

- ☑ Les éleveurs
- ☑ Les acteurs des filières d'élevage
- ☑ Les consommateurs franciliens
- ☑ Les territoires
- ☑ L'environnement

Comment ?

- L'élevage francilien traditionnel est en déclin. La Région veut sauver cette diversité de productions et de paysages que les charges, les prix et la pression foncière ont lourdement touchée au cours des 20 dernières années. La région Île-de-France ne compte plus que 440 élevages au total aujourd'hui.
- Afin d'enclencher cette inversion de tendance, la Région se mobilise pour relancer des filières indispensables à la diversité de l'alimentation locale mais aussi à la variété des paysages, à l'équilibre des systèmes de production et au développement de l'agriculture biologique. Sans élevage en effet, on a trop tendance à l'oublier, il ne peut y avoir d'agriculture biologique sauf à être dépendante des autres régions pour sa fertilisation organique.
- Avec le Pacte Agricole, l'objectif a été fixé de consolider les élevages bovins pour sécuriser leur rentabilité et leur transmission et d'accompagner la création d'ateliers de diversification.
- L'aide à la création de bâtiments d'élevage, mise en œuvre en 2018, a rencontré un réel succès, notamment auprès des jeunes : 36 ateliers de petit élevage ont été accompagnés, participant ainsi à la diversification des exploitations céréalières en valorisant le potentiel des sous-produits.
- C'est un des leviers importants pour améliorer la résilience des exploitations de grandes cultures. Ces efforts seront poursuivis de façon prioritaire.
- La valorisation des produits d'élevage est également soutenue depuis le début de la mandature avec l'appui régional à la création des marques « L'Agneau des bergers d'Île-de-France », « Nos volailles d'Île-de-France » et « Nos bovins d'Île-de-France ». Île-de-France Terre de saveurs accompagnera les stratégies commerciales des associations pour le déploiement et la notoriété de leur marque. La Région soutient la relance des concours d'animaux depuis 2018 et a soutenu financièrement la création d'un atelier de découpe collectif professionnel à Rambouillet.
- Le manque d'entreprises de première transformation est particulièrement criant en matière d'élevage. Les abattoirs ont peu à peu quitté le bassin de production et les laiteries se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est la raison pour laquelle la région n'a pas hésité à soutenir financièrement la collecte des éleveurs produisant du lait destiné à la fabrication du Brie de Melun, lors de la fermeture d'une des trois laiteries de cette appellation d'origine. Pendant les quelques mois de fermeture de l'établissement, la Région a ainsi pris en charge le différentiel de coût de collecte et de valorisation du lait pour permettre aux éleveurs de poursuivre leur activité jusqu'à la reprise.
- Dans le contexte du confinement, au moment où le lait de certains éleveurs franciliens ne

pouvait être valorisé dans de bonnes conditions par le canal habituel des fromageries dont la commercialisation des fromages était fortement perturbée notamment par les restrictions liées au confinement sur les marchés de plein vent, la Région s'est mobilisée pour que des volumes de lait supplémentaires puissent être valorisés dans le cadre de la marque « le lait d'Île-de-France », et pour faciliter le développement des débouchés du lait d'Île-de-France dans la grande distribution.

- La Région signera en 2021 un « Plan pluriannuel pour l'Élevage francilien » avec l'Établissement Régional de l'Élevage, désormais rattaché à la Chambre de région et l'Interprofession régionale Bétail et Viande pour consolider et développer les élevages et les filières animales en Île-de-France. Dans ce cadre partenarial, à partir d'un diagnostic de l'élevage francilien :
 - un programme de soutien annuel aux éleveurs sera mis en place autour d'actions en matière sanitaire, de performance et de qualité des productions ;
 - la conversion des élevages en Agriculture biologique sera encouragée ;
 - l'appui à la création d'ateliers d'élevage sera poursuivi en matière ovine et avicole ;
 - la modernisation, l'agrandissement et la création des outils de transformation nécessaires à la robustesse de toute la filière seront prioritaires dans les efforts de la Région pour la ré-industrialisation du territoire rural. A cet égard, un effort tout particulier sera fait pour la consolidation des outils industriels familiaux impliqués dans la transformation locale des laits sous appellation. Les projets portés par les abattoirs franciliens bénéficieront dans ce contexte d'une attention particulière ;
 - ÎledeFrance Terre de saveurs sera mobilisée pour la recherche de nouveaux débouchés pour le lait tracé « Lait d'Île-de-France » déjà produit par 3 fermes de l'ouest régional pour augmenter sa visibilité et sa disponibilité pour les consommateurs ;
 - une « aide à la collecte des produits d'élevage en zone péri-urbaine » sera notifiée à Bruxelles, pour le transport des gros bovins aux abattoirs hors d'Île - de-France et le retour des carcasses pour que les viandes soient valorisées en Île-de-France ;
- la région proposera à ses deux partenaires de signer une « Charte francilienne pour le bien-être animal », formalisant ainsi l'engagement des éleveurs franciliens pour une production locale éthique et responsable.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; Interbev ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; GAB Île-de-France ; Champs des possibles

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

5.

Reconquérir une indépendance alimentaire par le soutien au conseil technique dédié à l'apiculture

Pourquoi ?

- ❖ **Structurer et soutenir le développement apicole**
- ❖ **Contribuer à la biodiversité (pollinisateurs)**
- ❖ **Augmenter la production francilienne**

Pour qui ?

- Les agriculteurs créant un atelier apicole
- Les consommateurs franciliens
- Les territoires
- L'environnement

Comment ?

- Un véritable engouement pour l'apiculture s'observe parmi un nombre croissant d'agriculteurs franciliens.
- Ces producteurs souhaitent en effet s'investir dans cette activité pour contribuer à la préservation et au développement de la biodiversité dans leurs territoires franciliens tout en prenant soin de leurs cultures qui bénéficient de la fonction pollinisatrice des abeilles. Dans ce contexte, des besoins nouveaux sont exprimés en matière de formation et d'accompagnement technique sur les problématiques d'élevage des familles d'abeilles à l'échelle de l'exploitation agricole.
- Une Association pour le développement de l'apiculture (ADA) est en cours de constitution pour organiser le conseil technique et accompagner les exploitations agricoles dans ces nouvelles activités apicoles utiles pour l'environnement et l'activité agricole en général.
- Les travaux engagés par la Chambre d'agriculture pour développer des actions d'innovation en faveur de la modernisation des outils de production apicole, en particulier en faveur des ruches intégrant des balances connectées seront intégrés à cette mesure.
- En cohérence avec la stratégie régionale de la biodiversité en faveur des pollinisateurs, la Région s'engage à soutenir cette initiative pendant les 3 premières années de lancement de ce nouveau dispositif régional.

Par qui ?

Pilote : Association pour le développement de l'apiculture

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

6.

Reconquérir une indépendance alimentaire
par la ré-émergence des filières anciennes (vigne et champignons)
et la préservation des ceintures maraîchères (fruits et légumes)

Pourquoi ?

- ❖ **Structurer, soutenir et promouvoir les filières franciliennes anciennes, préserver les ceintures maraîchères**
- ❖ **Augmenter la production agricole francilienne, stimuler les circuits de proximité**

Pour qui ?

- ☑ Les maillons des filières concernées
- ☑ Les consommateurs franciliens
- ☑ Les territoires

Recommandé par :



Comment ?

- Les filières locales anciennes et menacées mais à fort potentiel, seront soutenues dans le but de préserver les outils de production existants et encourager leur développement afin de saisir toutes les opportunités possibles de marché, notamment dans le cadre des circuits de proximité :
 - La filière champignon bénéficie d'un contrat de filière adopté par la commission permanente du conseil régional du 1^{er} juillet 2020 et va bénéficier de mesures d'accompagnement et de développement prévues dans ce cadre ;
 - La filière viticole est en attente de la reconnaissance par l'Union Européenne de l'Indication Géographique Protégée (IGP) vins d'Île-de-France sur la base de laquelle la filière va reconquérir sa réputation et développer ses capacités de production. Le conseil régional pourra accompagner la filière dans son organisation collective et sera en mesure d'accompagner les investissements dans les outils de production (FEADER PCAE) et la transformation du raisin (dispositif d'aide à l'Industrie Agro-Alimentaire- IAA) ;
 - Les ceintures maraîchères et les vergers bénéficient des mesures du Pacte Agricole qui a fait une priorité de la diversification, de la valorisation de produits locaux et de la vente en circuits courts qui sont névralgiques pour les exploitations maraîchères. Les exploitations concernées peuvent mobiliser les aides à l'investissement du Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations Agricoles (PCEA), elles peuvent aussi bénéficier de la mesure de crise visant à soutenir les démarches de commercialisation en circuit court adoptée le 27 mai 2020 en commission permanente dans le cadre des mesures de crise covid.
 - Les Parcs naturels régionaux sont déjà mobilisés et vont continuer à se mobiliser dans le cadre des prochains contrats de parc pour contribuer à maintenir et à développer des filières anciennes sur leurs territoires, comme par exemple la culture de cresson dans le Gâtinais, et les vergers de variétés anciennes dans le PNR Oise Pays de France.
- Les efforts seront poursuivis pour préserver durablement la ceinture maraîchère historique :
 - Avec la Stratégie régionale pour la Biodiversité, l'objectif de « zéro artificialisation nette » est une ambition forte pour lutter contre l'artificialisation des terres agricoles et contribuer, ainsi, à préserver les capacités de production agricole, en particulier pour les terres à proximité des zones habitées et qui ont vocation à produire une partie de l'alimentation des Franciliens qui y vivent. Pour atteindre cet objectif, des moyens et outils innovants sont déployés par la Région comme la requalification des friches et la désartificialisation des sols.
 - La Région est également mobilisée lorsque l'étalement urbain menace l'activité agricole par l'intermédiaire de l'Agence des espaces verts. L'AEV lutte contre la pression urbaine dans des zones dédiées à la production agricole. En partenariat avec la SAFER, elle se mobilise pour contribuer à préserver et développer une

agriculture périurbaine durable et diversifiée, où le maraîchage et l'arboriculture ont toute leur place.

- Les périmètres régionaux d'intervention foncière (PRIF), dont la cartographie vient d'être étendue en élargissant certains périmètres particulièrement sensibles, est un outil essentiel à l'intervention régionale dans les zones de plus fortes tensions qui sont souvent des terres de maraîchage. Les PRIF sont délimités et votés par les conseils municipaux et le conseil d'administration de l'AEV. Ils sont créés par délibération du conseil régional. Au sein de ces périmètres, l'Agence des Espaces Verts est autorisée à acquérir des espaces naturels ou des milieux dégradés à réhabiliter, à l'amiable, par voie de préemption, ou dans certains cas, par expropriation.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; AEV, Institut Paris Region

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

7.

Reconquérir une indépendance alimentaire
par la mise en place d'un Plan « Île-de-France comestible »
intégrant le développement de l'agriculture urbaine

Pourquoi ?

- ❖ **Donner la possibilité à chaque franciliens d'accéder en moins de 20 minutes à une petite unité de production locale**
- ❖ **Consolider et développer les ceintures maraichères**
- ❖ **Stimuler les projets d'agriculture urbaine et périurbaine**
- ❖ **Structurer, soutenir et promouvoir les filières franciliennes traditionnelles**

Pour qui ?

- ☑ Les consommateurs franciliens
- ☑ Les territoires

Recommandé par :



Comment ?

- A 20 minutes en transport en commun, bicyclette ou triporteur, ou à pied, chaque francilien doit pouvoir accéder d'ici 2030 à une unité de production de denrée agricole alimentaire : exploitations agricoles, zones maraichères, vergers, élevages, jardins et potagers partagés, fermes urbaines... C'est l'objectif du plan « IDF comestible » qui doit être déployé sur le territoire francilien en lien avec les collectivités locales.
- Dans ce but, les dispositifs de la Région seront mobilisés en cohérence avec les fiches actions du plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire (dont en particulier les fiches N°1, 4, 6, 8, 10, 11, 22 et 25), à chaque fois que possible : aide à l'installation, aide à la diversification des exploitations agricoles, soutien aux projets d'agriculture urbaine et périurbaine professionnels, soutien à l'agriculture dans les zones périurbaines (collectivités), budget participatif écologique et solidaire, potagers, vergers et jardins partagés, cueillettes...
- Dans ce contexte, le soutien aux projets d'agriculture urbaine et périurbaine professionnels sera amplifié.
- L'Institut Paris Region, en lien avec ÎledeFrance Terre de saveurs, est chargé de gérer le référencement géographique des lieux de production alimentaire et du suivi du Plan d'ici 1^{er} juin 2021. Cette cartographie sera versée au portail régional « environnement » ouvert à tous les franciliens.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; Institut Paris Region ; Agence des espaces verts

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

8.

Reconquérir une indépendance alimentaire
par l'accompagnement des démarches d'origine et de qualité en fromages et en végétaux

Pourquoi ?

- ❖ **Structurer, soutenir et promouvoir les filières franciliennes traditionnelles**
- ❖ **Augmenter la production agricole francilienne sous signe officiel de qualité et d'origine**
- ❖ **Assurer une coordination entre les acteurs qui s'engagent dans ces démarches collectives**

Pour qui ?

- ☑ Les maillons des filières concernées
- ☑ Les consommateurs franciliens
- ☑ Les territoires

Recommandé par :



Comment ?

- Si l'Île-de-France était le plus grand vignoble du monde au 18ème siècle, elle était aussi réputée pour ses carrières de champignons, les murs à pêches de Montreuil, les cerises de Montmorency, les poires de Groslay, son maraîchage d'exception ou encore le cresson de Méréville.
- Créer de la valeur, suppose de porter haut et fort l'origine francilienne des productions réputées afin de les promouvoir et de faire renaître l'identité agricole francilienne à partir des productions qui ont participé à son histoire.
- La Région se mobilise pour soutenir les démarches collectives des producteurs locaux pour faire renaître les filières anciennes et développer des signes d'origine et de qualité (Appellation d'Origine Protégée, AOP, et Indication Géographique Protégée, IGP). Ces marques d'exception ont vocation à :
 - contribuer à la préservation de filières locales de qualité ;
 - stimuler des circuits de proximité ;
 - développer une production agricole à forte valeur ajoutée.
- La reconnaissance de l'IGP viticole Île-de-France par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) en 2020 est le résultat d'un long travail et constitue un exemple pour d'autres filières candidates à ce type de reconnaissance officielle.
- Afin de reproduire cette aventure fructueuse, la Région proposera un règlement d'intervention destiné à accompagner les démarches de préparation à la reconnaissance de signe officiel de qualité (en référence au Régime cadre exempté de notification n° SA 41652 relatif aux aides en faveur de la participation des producteurs de produits agricoles à des systèmes de qualité) en lien avec ÎledeFrance Terre de saveurs, pour les produits laitiers, les plantes aromatiques, les fruits et les légumes.

Ce soutien se matérialisera aussi à travers les Parcs naturels régionaux qui peuvent être mobilisés dans leurs territoires, pour contribuer à préserver et à développer des filières anciennes sur leurs territoires, comme le cresson de fontaine dans le Gâtinais.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; ÎledeFrance Terre de saveurs

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

9.

Reconquérir une indépendance alimentaire
par l'accompagnement des organisations interprofessionnelles en
comité régional

Pourquoi ?

Pour qui ?

- ❖ **Structurer, soutenir et promouvoir les filières franciliennes**
- ❖ **Augmenter la production agricole francilienne**
- ❖ **Améliorer la coordination entre les acteurs et développer des synergies**

- Les territoires
- Les acteurs des différents maillons des filières concernées
- Les consommateurs franciliens

Comment ?

- Il est proposé d'établir des synergies entre les actions des interprofessions qui se sont organisées en comité régional d'une part, et celle du conseil régional et d'ÎledeFrance Terre de saveurs d'autre part, pour répondre aux enjeux du Pacte Agricole et du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire, en matière de structuration et de segmentation de l'offre.
- A cette fin, il sera proposé de nouer des conventions de partenariat avec les interprofessions organisées en comités régionaux franciliens.
- Ces accords ont vocation à :
 - sécuriser et développer la production agricole et la transformation agroalimentaire régionale ;
 - améliorer la compétitivité, améliorer l'accès aux marchés, développer des débouchés de façon locale et créer d'avantage de valeur ;
 - favoriser les démarches collectives et la coordination entre les acteurs.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France, Pôles Cohésion territoriale et Développement économique

Partenaires : Interprofessions

10.

Poursuivre le développement de l'agriculture biologique

Pourquoi ?

- ❖ ***Couvrir les besoins des consommateurs par la production francilienne certifiée agriculture biologique***
- ❖ ***Poursuivre les efforts faits pour développer l'agriculture biologique régionale en cohérence avec les ambitions du Pacte Agricole***

Pour qui ?

- ☑ La filière et les acteurs du BIO
- ☑ Les consommateurs

Recommandé par :



Comment ?

- Du statut du plus mauvais élève en 2015, la Région est passée au rang de 1^{ère} région de France pour le taux de conversions en 2018, puis de nouveau en 2019, et semble bien placée pour garder son rang en 2020.
- La progression enregistrée par l'Agriculture Biologique (AB) en Île-de-France entre 2015 et 2019 (d'après l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique) est spectaculaire et contribue à oublier les piètres résultats antérieurs :
 - 447 exploitations engagées dans une certification AB en IDF en 2019 selon (contre 221 exploitations en 2015) ;
 - 23 931 ha en AB ou en conversion fin 2019 (contre 11 074 ha en 2015) ;
 - 4,2% de la Surface agricole utile en AB en 2019 (contre 1,8 % en 2015).
- Ce secteur est extrêmement dynamique avec de nombreuses initiatives comme la création d'une filière blé dur certifiée Bio.
- Le budget de fonctionnement dédié à l'agriculture biologique est passé de 1,15 M€ d'autorisations d'engagement au titre du budget 2016 à 1,55 M€ en 2017 puis à 2,15 M€ depuis 2018, soit plus du quart du budget agriculture en fonctionnement. Depuis 2018, le budget de la Région pour l'agriculture biologique permet non seulement de prendre en charge les aides à la conversion et au maintien comme aucune autre Région n'en a fait le choix et pour la première fois dans l'histoire des politiques publiques régionales, mais aussi de :
 - soutenir les réseaux les plus structurés qui accompagnent la dynamique de développement de l'agriculture biologique francilienne dans le cadre de la convention avec la Chambre d'agriculture et de la convention avec le GAB Île-de-France ;
 - accompagner d'autres partenaires du Plan Bio 2014-2020 que sont le Réseau des AMAP, le Champ des Possibles et Terres de Liens qui travaillent sur l'accompagnement des groupes en Associations pour le Maintien d'Une Agriculture Paysanne (AMAP), l'animation et le développement du dispositif régional de test d'activités agricoles ou encore les problématiques d'accès au foncier ;
 - aider à la certification des agriculteurs (250 agriculteurs ont bénéficié de cette aide en 2019).
- En outre, les agriculteurs Bio bénéficient de majorations des taux d'aide (de 10 à 20% selon les volets et les taux de base) dans le cadre des projets FEADER PCAE « Amélioration de la performance environnementale des exploitations agricoles », « Soutien à la création d'activités de diversification dans les exploitations agricoles », « Soutien aux investissements structurants des filières végétales et d'élevage ».

- La dotation jeune agriculteur (DJA), aide à la trésorerie prévue dans le Programme de Développement Rural (PDR) pour les jeunes (moins de 40 ans) qui s'installent en agriculture est également plus importante pour les projets d'installation en agriculture biologique (supplément entre 2 400 et 6 000 euros).
- Par ailleurs, la Région se mobilisera pour rendre possible sur notre territoire la tenue d'événements professionnels de dimension nationale et internationale spécialisés dans le secteur du Bio pour promouvoir les entreprises et le savoir-faire-francilien, comme par exemple de prochaines éditions nationales du salon TECH&BIO.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; conseils départementaux ; GAB Île-de-France ; Terre de liens ; AMAP ; Champs des possibles ; Arvalis

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

11.

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
par la poursuite des efforts en faveur de l'installation des jeunes et de la transmission des exploitations

Pourquoi ?

- ❖ **Rendre attractifs les métiers de l'agriculture**
- ❖ **Faciliter les conditions d'installation des jeunes agriculteurs**
- ❖ **Encourager la transmission des exploitations**

Pour qui ?

- Les Jeunes agriculteurs

Comment ?

- L'installation est une priorité érigée en cause régionale dans le cadre du Pacte Agricole avec un objectif de 200 nouveaux installés chaque année sur le territoire. La Région Île-de-France a tenu son pari puisque 228 installations ont été recensées en 2018.
- Pour atteindre cet objectif ambitieux, le dispositif régional désormais en vigueur se décline au travers de 5 mesures, dont 4 inédites et propres à la Région Île-de-France, pour accompagner le porteur de projet lors des différents stades de son projet d'installation, puis au cours des premières années de son exploitation, période fragile qui n'était pas couverte jusqu'ici :
 - ▶ le soutien aux activités des points accueil installation (PAI) dans leur mission d'accueil et de coordination de l'accompagnement de proximité des porteurs de projet qui souhaitent s'installer en tant qu'agriculteurs et soutien au Centre d'élaboration du plan de professionnalisation personnalisé (CEPPP) ;
 - ▶ le conseil à l'installation avec la prise en charge des études de faisabilité et/ou de marché ;
 - ▶ la préparation à l'installation grâce à l'aide à la professionnalisation des candidats par l'indemnisation des stages de parrainage ;
 - ▶ l'aide au suivi du nouvel exploitant par la prise en charge du financement de conseils technico-économique, juridique, fiscal et organisationnel dans les 4 années suivant l'installation ;
 - ▶ l'incitation à la transmission via la prise en charge du diagnostic d'exploitation à céder, et du conseil d'accompagnement en amont à la transmission.
- Des mesures ont également été mises en œuvre pour mener des actions d'animation et de communication en faveur de l'installation et de la transmission. Par exemple, la Région a financé la création d'un site Internet d'information par les Jeunes agriculteurs d'Île-de-France, www.deveniragriculteuridf.fr et accueille chaque année les JA sur un espace dédié sur le stand de la Région Île-de-France du Salon international de l'agriculture (SIA).

Le conseil régional continuera à accorder des moyens conséquents pour apporter toutes les possibilités d'accompagnement adaptées à l'installation des jeunes et la reprise d'exploitations agricoles.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires :DRIAAF et DDT ; structures labellisées

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

12.

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
par le renouvellement de l'appel à projets communication « Parler d'agriculture aux Franciliens »

Pourquoi ?

- ❖ ***Rendre attractifs les métiers de l'agriculture et de la transformation***
- ❖ ***Remédier aux difficultés de recrutement dans le secteur***

Pour qui ?

- Organisations agricoles

Comment ?

- Dans le contexte d'un agribashing violent et de pressions croissantes auxquels font face les agriculteurs des zones périurbaines, des actions de communication sont nécessaires pour promouvoir le métier d'agriculteur. Au-delà de faire comprendre aux péri-urbains le métier, cela permet d'assurer le renouvellement des générations sans lequel ne peut se concevoir une agriculture régionale durable.
- Résolu à relever le défi d'attirer des jeunes vers ce métier, le conseil régional a lancé en juillet 2019 l'appel à projets « Parler d'agriculture aux Franciliens », destiné à accompagner des initiatives de communication. L'objectif est de susciter des vocations agricoles parmi les jeunes ruraux comme urbains.
- Cet appel à projets sera renouvelé pour poursuivre ces efforts de communication vers le grand public, mais plus spécifiquement à l'attention des jeunes pour les attirer vers les métiers de l'agriculture qui sont en manque de recrutement. Dans le contexte de la crise économique et sociale majeure qui menace le pays et la Région, le secteur agricole au sens large est un gisement d'emplois qui mérite d'être revalorisé.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : associations agricoles ; enseignement agricole

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

13.

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
par l'emploi d'apprentis dans les restaurants scolaires des lycées de la Région

Pourquoi ?

- ❖ ***Remédier aux difficultés de recrutement dans le secteur***
- ❖ ***Rendre attractifs les métiers de l'agriculture et de la transformation***
- ❖ ***Faire connaître et valoriser les métiers de la restauration collective***

Pour qui ?

- Pour l'emploi des jeunes

Comment ?

- Il est proposé d'encourager l'embauche d'apprentis dans les restaurants scolaires des lycées qui disposent des capacités pour les encadrer.
- La mission de restauration des lycées qui incombe à la Région est une opportunité pour attirer les jeunes vers les métiers de l'alimentation à travers cette expérience professionnelle dans la restauration collective publique. Les efforts mobilisés pour proposer davantage de produits locaux aux lycées sont l'occasion de former ces apprentis au travail des produits frais.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France ;

Partenaires : écoles et CFA franciliens de formation aux métiers de bouche et les branches professionnelles ; ARIA ; CGAD Île-de-France ; associations agricoles

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

14.

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation

par des partenariats noués entre IDF Terre de saveur et les écoles et les CFA franciliennes de formation aux métiers de bouche et les branches professionnelles

Pourquoi ?

- ❖ ***Remédier aux difficultés de recrutement dans le secteur***
- ❖ ***Rendre attractifs les métiers de l'agriculture et de la transformation***
- ❖ ***Valoriser les filières de formation***

Pour qui ?

- Ecoles professionnelles et branches professionnelles

Comment ?

- Au travers de partenariats avec les écoles de formation aux métiers de bouche franciliennes, les campus comme le campus des métiers agroalimentaires de Coulommiers ou la Rungis Académie et avec les branches professionnelles, ÎledeFrance Terre de saveurs cherchera à impliquer leurs apprenants aux manifestations qu'organise l'association, pour valoriser la qualité et la richesse des produits franciliens ainsi que les métiers et les savoir-faire impliqués dans leur production.
- Ces partenariats permettront également de faciliter l'accès à l'emploi et le recrutement en rapprochant les organismes de formation et les employeurs en s'appuyant sur les écosystèmes des pôles d'excellence régionaux (Saclay, Rungis...).
- Ces partenariats sont aussi l'occasion de familiariser les apprenants avec la marque « PRODUIT EN Île-de-France » et d'en faire des relais de notoriété dans leur apprentissage comme dans leur métier.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : écoles et CFA franciliens de formation aux métiers de bouche et les branches professionnelles ; ARIA ; CGAD île-de-France ; associations agricoles ; MIN de Rungis

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

15.

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
en faisant évoluer l'offre de formation en matières agricoles et alimentaires dans les lycées

Pourquoi ?

Pour qui ?

❖ ***Remédier aux difficultés de recrutement dans le secteur***

les jeunes et les employeurs

❖ ***Rendre attractifs les métiers de l'agriculture et de la transformation***

❖ ***Valoriser les filières de formation débouchant sur les métiers de l'agriculture et de l'alimentation en besoin de recrutement***

Comment ?

- Un partenariat plus étroit sera revendiqué entre la Région et l'Autorité académique régionale du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans l'élaboration de l'offre de formation dans les lycées agricoles, au regard des priorités régionales par filière et par métier.

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France ; DRIAAF ; ARIA

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

16.

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
par la réhabilitation du bâti pour les logements des salariés de l'agriculture

Pourquoi ?

- ❖ **Remédier aux difficultés de recrutement dans le secteur**
- ❖ **Rendre attractifs les métiers de l'agriculture et de la transformation**
- ❖ **Développer des logements pour faciliter l'accès à l'emploi agricole**

Pour qui ?

- Les salariés de l'agriculture et de l'agroalimentaire
- Les employeurs

Comment ?

- Les difficultés de logement des apprentis et des salariés en milieu rural s'ajoutent à l'absence de moyens de transports collectifs dans de nombreuses communes.
- À la croisée des Pactes Rural et Agricole, la Région soutient les agriculteurs franciliens qui réhabilitent leur patrimoine bâti pour loger des salariés agricoles, des apprentis ou des employés saisonniers. Cette mesure de réhabilitation du patrimoine bâti a pour objectif de soutenir l'attractivité des exploitations agricoles franciliennes, et plus largement, la revitalisation des zones rurales ainsi que la préservation du patrimoine rural. Elle contribue en outre à une plus grande sobriété dans la consommation foncière en évitant de nouvelles constructions, et donc à l'objectif ambitieux de « zéro artificialisation nette » que s'est fixé la Région.
- Les investissements éligibles portent sur :
 - Études pré-opérationnelles,
 - Études de faisabilité technico-économiques en lien avec les travaux,
 - Mise aux normes (environnementales et sanitaires),
 - Travaux de maçonnerie, électricité, plomberie, toiture, menuiserie, isolation, revêtement, installation d'un poêle à bois labellisé « Flamme Verte »...

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France

17.

La Région, filet de sécurité en cas de crise sectorielle de surproduction agricole

par l'achat public par la région en cas de crise

Pourquoi ?

- ❖ **Constituer un filet de sécurité en cas d'excédent de production ou de crise de marché**
- ❖ **Assurer un débouché rémunérateur pour les producteurs en cas de crise d'excédent de production**
- ❖ **Soutenir et maintenir les filières franciliennes et garantir des revenus aux producteurs. Limiter l'impact des crises de marché sur la production et l'économie agricole francilienne**
- ❖ **Constituer un stock de produits utilisables par les restaurants scolaires de lycées de la Région et pour des opérations de dons alimentaires**

Pour qui ?

- Tous les acteurs de la filière
- Les associations caritatives
- Les plus démunis

Comment ?

- Les évolutions successives de la PAC ont vu tous les outils de régulation de marché peu à peu désarmés. Au point que les situations de crise peinent désormais à être amorties faute d'instrument disponible et opérationnel. Sans pour autant se substituer à une mécanique européenne déficiente, la Région propose d'élaborer en lien avec la profession agricole, un plan d'achat en cas de crise aiguë de marché.
- A titre d'exemple, pendant le confinement, la Région a mis sur pied très rapidement un programme de verdissement des lycées dans le but de relancer, par la commande publique, l'activité d'exploitation durement impactée par les restrictions sanitaires et la fermeture des commerces et l'impossibilité de vendre leurs végétaux pendant plusieurs mois et qui disposaient à la sortie de leur confinement de stocks importants. 1 M€ ont été mobilisés à cette fin.
- Au plan alimentaire, via la centrale d'achat, ces produits, une fois la crise passée, pourront approvisionner les restaurants scolaires des lycées de la région ou être distribués dans le cadre d'opérations d'aide alimentaire.
 - Ce dispositif constituera pour les producteurs un véritable filet de sécurité comme la politique agricole commune n'en propose plus depuis le démantèlement de ses outils de régulation (quotas lait et sucre) et d'intervention.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

18.

Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leurs stratégies de développement

Bâtir un Plan « Entreprises alimentaires Île-de-France cap 2030 »

Pourquoi ?

- ❖ **Faciliter le développement des entreprises franciliennes**
- ❖ **Favoriser les partages d'expertises et d'expériences entre ces acteurs**
- ❖ **Stimuler les synergies**

Pour qui ?

- ☑ Les PME/PMI agroalimentaires franciliennes
- ☑ Les PME/PMI du commerce de gros alimentaire

Comment ?

- Afin de répondre aux enjeux essentiels du développement des entreprises de production et de distribution alimentaire en tant que maillon central entre l'amont agricole et la mise en marché, le Contrat de filière Industries Agroalimentaires mis en place en 2018 et qui arrivera à son terme fin 2021 était construit autour d'un programme d'actions ciblées sur la coordination du réseau d'acteurs au service de l'innovation des entreprises, le renforcement des mutualisations commerciales et logistiques, et la facilitation de l'emploi-formation.
- Pour aller plus loin dans la dynamique mise en place, ÎledeFrance Terre de saveurs va mettre en place en lien avec l'ARIA et l'IFRIA un club régional des entreprises agroalimentaires ayant bénéficié des aides régionales (club IAA franciliennes), et en assurera l'animation autour des 10 axes d'intervention préconisés par l'Institut Paris Region pour soutenir les PME/PMI du secteur alimentaire :
 - *Axe 1 : S'appuyer sur les acteurs et structures d'animation de l'agroalimentaire en Île-de-France et faciliter leur synergie*
 - *Axe 2 : Améliorer la connaissance du tissu d'entreprises et son suivi*
 - *Axe 3 : Reconnecter la transformation aux productions franciliennes pour favoriser une alimentation locale*
 - *Axe 4 : Développer l'identité de la région comme région alimentaire via la marque Produit en Île-de-France*
 - *Axe 5 : Soutenir l'innovation pour adapter l'offre des entreprises aux nouvelles attentes des consommateurs*
 - *Axe 6 : Accompagner la transition digitale des entreprises*
 - *Axe 7 : Soutenir les entreprises franciliennes dans leur démarche à l'export*
 - *Axe 8 : Proposer une offre foncière et immobilière adaptée à la diversité des besoins des entreprises*
 - *Axe 9 : Développer la responsabilité sociale des entreprises (RSE) au sein des PME*
 - *Axe 10 : Attirer les entreprises étrangères de l'agroalimentaire en Île-de-France*
- A partir de 2022, ce dispositif prendra le relai du contrat de filière IAA qui arrive à son terme à la fin 2021.
- La mise en place de ce club donnera l'occasion d'actualiser l'observatoire des aides aux entreprises afin de :
 - communiquer régulièrement sur les dispositifs d'aides ciblant les entreprises agroalimentaires dont notamment les aides PM'up (accompagner durant 3 ans les stratégies de croissance) et SESAME filière PIA (structuration de filières stratégiques et transfert de technologies) ;
 - faciliter le partage d'expertise en amont des projets ;
 - identifier les jeunes pousses à fort potentiel et stimuler la Food Tech.
- En 2021, avec l'aide d'ÎledeFrance Terre de saveurs et des services de la Région en lien

avec l'Institut Paris Region, une première contribution du club prendra la forme d'un projet de plan définissant les ambitions de la Région à l'horizon 2030 : « Entreprises alimentaires Île-de-France cap 2030 » intégré à la stratégie de relance industrielle.

Par qui ?

Pilote : Conseil régional d'Île-de-France et ARIA

Partenaires : Institut Paris Region, Choose Paris Region ; IFRIA ; îledeFrance Terre de saveurs

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

19.

Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur stratégie de développement
Encourager et accompagner les entreprises agroalimentaires pour le développement de leur activité à l'export

Pourquoi ?

- ❖ ***Accroître la production pour les consommateurs franciliens en étant robuste, performant et compétitif, et aussi en mobilisant les possibilités de commercialisation à l'export***
- ❖ ***Accélérer le développement international des entreprises de production et de distribution agroalimentaires régionales et aider ces entreprises à percer sur de nouveaux marchés à l'international***

Pour qui ?

- ☑ Les entreprises agroalimentaires franciliennes
- ☑ Les entreprises de commerce de gros spécialisées dans l'alimentaire

Comment ?

- Le rapport sur les industries agroalimentaires en Île-de-France publié en septembre 2020 par l'institut Paris Region met en évidence l'importance des débouchés à l'export pour les industries agroalimentaires françaises. Elles disposent de nombreux atouts liés notamment à la gastronomie, dont Paris est la capitale mondiale, à l'internationalisation de la distribution française, aux labels et certifications officiels qui constituent des atouts majeurs, et d'une très forte fréquentation touristique en Île-de-France. Pour autant, la mobilisation internationale des entreprises franciliennes semble moins forte que celle des autres régions. Les entreprises franciliennes se concentrent plutôt sur leur marché francilien alors qu'elles pourraient tirer avantage de leur potentiel à l'international. En outre, l'attractivité de la région pour les investissements directs étrangers se confirme. La mobilisation d'un plus grand nombre d'investisseurs étrangers dans la Région serait pertinente pour contribuer à un plus fort développement des échanges internationaux.
- Les commerces de gros du marché de Rungis réalisent près de 10 % de leur chiffre d'affaires à l'export. Ce relais de croissance doit continuer son développement tant pour la résilience de la plateforme francilienne que pour la dynamique qu'elle impulse auprès des entreprises franciliennes qui l'approvisionne.
- Les TPE et PME de transformation ou de commerce de gros alimentaires franciliennes seront accompagnées dans le développement de leurs activités d'exportation (stratégie export régionale) dans le cadre du club Industrie Agro-Alimentaire IAA franciliennes (fiche N°18) ainsi qu'à travers la plateforme TeamFranceExport.fr. Ce club IAA pourra se décliner dans une section dédiée aux entrepreneurs exportateurs franciliens et facilitera les liens avec le *Paris Region Business Club*. L'adhésion des entreprises à la marque francilienne « MADE IN Paris Region » destinée à l'export sera encouragée. Est également prévue dans ce cadre, la promotion des outils développés sur la plateforme TeamFranceExport.fr qui identifie les tendances, les pays importateurs, les démarches à mettre en place, etc...

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France et ARIA

Partenaires : TeamFranceExport ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; Choose Paris Region

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

20.

Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur stratégie de développement
Encourager et accompagner les démarches collectives des PME agroalimentaires franciliennes à l'export

Pourquoi ?

- ❖ ***Accroître la production pour les consommateurs franciliens en étant robuste, performant et compétitif, et aussi en mobilisant les possibilités de commercialisation à l'export***
- ❖ ***Accélérer le développement international des entreprises agroalimentaires régionales***
- ❖ ***Aider les entreprises à percer sur de nouveaux marchés à l'international en mobilisant des solutions collectives***

Pour qui ?

- ☑ Les entreprises agroalimentaires franciliennes

Comment ?

- Les TPE et PME alimentaires franciliennes seront accompagnées à l'export dans le cadre de démarches collectives qui seront planifiées en lien avec la plateforme teamfranceexport.fr dans le cadre du club IAA franciliennes (fiche N°19).
- Chaque année à partir de 2021, un programme d'actions collectives annuel sera élaboré en lien avec ÎledeFrance Terre de saveurs et l'ARIA dans le cadre d'une stratégie commune, par les entreprises exportatrices agroalimentaires franciliennes (participation à des opérations collectives labellisées Île-de-France sur des salons à l'étranger et en France, à des rencontres d'acheteurs, à des opérations de prospections et de promotion conjointes, à des actions de communication).
- Les budgets nécessaires s'inscrivent dans le cadre global du plan de relance industrielle « IAA Île-de-France cap 2030 » (fiche N°18).

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France et ARIA

Partenaires : TeamFranceExport ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; Choose Paris Region

21.

Favoriser la relocalisation d'outils franciliens de 1^{ère} transformation

Pourquoi ?

- ❖ **Consolider, voire créer des filières alimentaires franciliennes**
- ❖ **Permettre le développement et la création d'outils de 1^{ère} transformation régionaux**

Pour qui ?

- Entreprises de l'agroalimentaire
- Agriculteurs, Eleveurs
- Artisans
- Start-ups
- Consommateurs

Comment ?

- La reconquête d'une nouvelle souveraineté alimentaire ne pourra s'entendre sans reconstitution d'un tissu industriel performant et dense. Une stratégie volontariste de relocalisation des outils de la 1^{ère} transformation doit être définie dans le but d'accroître la souveraineté alimentaire, la résilience, la performance et l'emploi dans les filières agroalimentaires franciliennes. Cette relocalisation doit s'appuyer sur la modernisation des outils existants, ainsi que leur extension et sur la création d'unités nouvelles dans les secteurs historiques ou de nouvelles filières alimentaires.
- L'implantation de nouveaux outils est particulièrement nécessaire dans les secteurs suivants : lait, viandes (abattage-découpe), légumeries, plantes aromatiques, chais de vinification, transformation de la venaison... ainsi que les activités non alimentaires comme la chimie verte. Le développement d'outils de première transformation doit se faire aussi bien dans le cadre de la création d'entreprises privées que dans le cadre de l'accompagnement de démarches collectives type Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC).
- La densification du tissu des outils de 1^{ère} transformation sur le territoire régional porte en soi la promesse d'une réduction des transports et donc des pollutions diffuses. Cette relocalisation industrielle est le gage d'une moindre empreinte carbone en termes de flux de matière, et de la pérennité des activités agricoles en général et d'élevage en particulier.
- Un plan industriel de relocalisations sera élaboré en 2021 dans le cadre d'un pilotage de la Région en lien avec les partenaires consulaires (Chambre d'agriculture et CCI), l'Aria, l'Institut Paris Region, ÎledeFrance Terre de saveurs et Choose Paris Region.
- L'identification des besoins et des priorités en termes d'agrandissement ou de relocalisation d'outils devra être finalisée en 2021, pour déboucher ensuite sur l'identification de lieux d'implantation en lien avec les investisseurs concernés. La promotion de l'attractivité de la Région auprès des investisseurs étrangers sera prévue afin de faciliter la concrétisation de leurs projets agroalimentaires dans la Région. Le plan Fiches pourra utilement être sollicité pour identifier les gisements d'implantations possibles en lien avec les collectivités locales. Les financements publics pourront être mobilisés.
- Cette action sera conduite en bonne intelligence avec le plan « IAA Île-de-France cap 2030 » (Fiche N°18) et le dispositif d'animation prévu dans ce cadre ; les synergies porteront en particulier sur les activités conduites en faveur du développement de l'identité de la région comme région alimentaire, du développement d'une offre foncière et immobilière adaptée aux besoins ainsi que de l'attractivité des entreprises étrangères en Île-de-France.
- Enfin, le dispositif de soutien à la transformation agricole et agroalimentaire francilienne (ex-ALIMENTAIRE) sera mobilisé à chaque fois que possible pour accompagner les projets d'investissement dans les outils de première transformation.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Etat ; Chambre d'agriculture ; Chambre de commerce et d'industrie ; ARIA ; Institut Paris Region ; Choose Paris Region ; ÎledeFrance Terre de saveurs

DEFI #1 _ PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

22.

Mobilisation du budget participatif écologique et solidaire pour soutenir les projets citoyens pour une alimentation durable

Pourquoi ?

❖ **Soutenir la création de projets alimentaires locaux et durables**

Pour qui ?

- Les Franciliens
- Les consommateurs
- Les territoires

Comment ?

- Le Budget participatif écologique de la Région Île-de-France permet à tous les Franciliens d'être acteurs de la préservation de l'environnement et de l'amélioration de leur cadre de vie.
- Ils peuvent soumettre un projet ou voter pour l'un d'eux et faire part de leurs priorités dans cinq domaines, dont l'alimentation :
 - ▷ Alimentation, biodiversité, espaces verts ;
 - ▷ Vélo et mobilités propres ;
 - ▷ Propreté, prévention et gestion des déchets, économie circulaire ;
 - ▷ Energies renouvelables et efficacité énergétique ;
 - ▷ Santé environnementale dont l'alimentation fait partie.
- A titre d'exemples, les projets peuvent prendre des formes très différentes : potagers urbains et projets agri-urbains ; ruches citoyennes ; conserveries participatives ; solutions de logistique de livraison en circuit court, plantations collectives d'arbres fruitiers, achat associatif de poules pour la valorisation des déchets alimentaires...
- Pour un projet retenu, les dépenses HT comprises entre 1 000 et 10 000 € seront prises en charge jusqu'à 100 % et une avance allant jusqu'à 80 % du montant de l'aide sera possible.
- Les Franciliens ont pu soumettre dans ce cadre leurs projets du 30 juin au 14 août 2020. Le vote des Franciliens s'est déroulé du 18 septembre au 2 octobre 2020. Sur 638 projets déposés dans tous les secteurs couverts par le budget participatif écologique, 473 projets sont lauréats dont 62 dans le seul domaine de l'alimentation. Ils se sont vu affecter leurs subventions à l'issue de la commission permanente du 15 octobre 2020.
- Une deuxième consultation est en cours sur la base de projets qui ont été déposés du 16 octobre au 4 décembre 2020. Le vote des Franciliens portera sur plus de 800 projets et se tiendra du 10 février au 8 mars 2021.

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCIENS

23.

Soutenir la création de plateformes logistiques
par la mise en œuvre d'un plan régional d'implantation de plateformes logistiques agricoles

Pourquoi ?

- ❖ **Proposer des solutions durables et mutualisées à travers des plateformes logistiques agricoles dédiées à la collecte et à la massification des produits agricoles sur le territoire francilien (partenariat entre la Région, Rungis et les professionnels)**
- ❖ **Rassembler et organiser l'offre agricole sur le territoire**

Pour qui ?

- ☑ Les exploitants agricoles
- ☑ Les circuits de proximité et les produits locaux
- ☑ Le marché de Rungis
- ☑ Les consommateurs

Comment ?

- Une stratégie d'implantation de plateformes logistiques agricoles, comme les carreaux des producteurs ou d'autres outils de regroupement de l'offre agricole, sera élaborée afin de massifier et d'optimiser la collecte et la distribution agricole au plus près du terrain.
- A la lumière du Plan Friches de la Région, et avec l'aide de l'Institut Paris Region pour l'identification des sites potentiels, cette stratégie territoriale permettra de déployer une réelle capacité opérationnelle d'alotement et de distribution en circuit court tout en veillant à s'inscrire en cohérence avec l'objectif de la Région de « zéro artificialisation nette ».
- La définition du plan serait l'occasion d'intégrer une réflexion sur l'optimisation de la logistique et du bilan carbone de l'approvisionnement des produits agricoles en circuit court en Île-de-France.
- La Semmaris sera sollicitée pour apporter son expertise et la technicité nécessaire à ce plan. La Région prendra en charge le financement des études nécessaires.
- Une concertation sera organisée sur les localisations potentielles de ces plateformes dans le respect de l'environnement, notamment avec la Semmaris, les réseaux consulaires et les élus.
- L'objectif est de finaliser ce plan en 2021 et de le déployer sur 5 ans, avec une première plateforme opérationnelle dès 2022 et d'autres opportunément positionnées en perspective des JO de Paris en 2024.
- Des partenariats publics et privés seront sollicités.

Cette action s'inscrit en cohérence avec la stratégie régionale pour le fret et la logistique.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; Semmaris ; Institut Paris Region ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; associations agricoles

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

24.

Soutenir le projet de market place des produits agricoles franciliens portée par la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France

Pourquoi ?

- ❖ **Les produits agricoles issus d'une exploitation agricole francilienne sont des produits d'Île-de-France et peuvent être valorisés en tant que tel**
- ❖ **Faciliter la mise en place d'une market place adaptée pour les produits agricoles franciliens, pour tous les débouchés possibles**

Pour qui ?

- Les entreprises agricoles
- Les entreprises de transformation
- Les entreprises de distribution et les commerçants
- Les consommateurs

Comment ?

- La Chambre d'agriculture sera accompagnée par la Région dans la conception et la mise en œuvre d'une plateforme numérique de type *market place* adaptée pour valoriser et diffuser les produits agricoles bruts d'origine francilienne.

Cette application sera articulée avec les outils développés respectivement pour l'approvisionnement des restaurants scolaires des lycées en circuit court du « champ au plateau repas des jeunes » et pour le Programme alimentaire régional (voir fiches N°26 et 54).

Par qui ?

Pilote : Chambre d'Agriculture

Partenaires : conseil régional d'Île-de-France, Smart Région

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

25.

Développer la vente directe et les circuits courts
par la mesure d'aide à la commercialisation en circuit court des producteurs (mesure de crise Covid)

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les produits agricoles franciliens en les rendant accessibles au plus grand nombre**
- ❖ **Accompagner durablement la dynamique des circuits courts en permettant aux agriculteurs de développer des outils de commercialisation en vente directe**

Pour qui ?

- Les agriculteurs
- Les consommateurs

Comment ?

- La Région entend capitaliser dans la durée sur le regain d'intérêt des Franciliens pour le local et la sécurité attachée à la proximité, en accompagnant le dynamisme retrouvé des circuits courts. C'est pourquoi, l'une des mesures de crise adoptée dans le cadre du Covid 19 porte sur une « aide à la commercialisation en circuit court pour les agriculteurs », destinée à soutenir l'activité de commercialisation en circuit court des agriculteurs franciliens engagés de façon individuelle ou collective dans la valorisation en vente directe de leurs productions.
- Au titre du plan de Relance 1 de la Région Île-de-France, cette mesure incitative (pour le développement ou l'acquisition d'équipements nécessaires à la vente directe : *drive* fermier, boutiques de vente à la ferme, box, magasins de producteurs...) a rencontré un très grand succès avec 124 candidatures en quelques mois seulement. Il faut y voir la preuve du besoin et de la confiance pour l'essor de ces nouvelles habitudes vertueuses depuis le confinement. Ce dispositif a pour objet de les ancrer durablement dans les comportements des foyers franciliens par le déploiement d'une offre plus accessible.

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France

26.

Développer la vente directe et les circuits courts
par le développement de l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées franciliens en produits locaux ou Bio

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les denrées alimentaires produites en Île-de-France**
- ❖ **Atteindre d'ici 2024, 100% des restaurants des lycées ayant accès aux circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50% de produits Bio**

Pour qui ?

- Les producteurs agricoles
- Les transformateurs
- Les lycéens

Recommandé par :



Comment ?

- Depuis 2018, la Région a accompagné 100 lycées dans l'introduction des produits biologiques, locaux et de qualité. A partir de septembre 2019, la Région a généralisé l'introduction du bio à l'ensemble des 463 lycées publics et finance un supplément de 21 centimes pour chaque repas, afin d'inciter les établissements à utiliser en priorité des produits biologiques régionaux (selon les disponibilités du marché, dans le respect des marchés publics et des engagements contractuels avec les fournisseurs), et de mettre en place une démarche éducative de sensibilisation à ces enjeux.
- D'ici 2024, 100% des lycées franciliens seront approvisionnés avec des produits locaux, dont 50% de produits bio ce qui constitue un objectif plus ambitieux que la loi Egalim.
- Dès la rentrée 2020, des cahiers des charges permettant de favoriser les produits locaux ou bio sont mis à disposition des lycées sur la base du panier des 14 produits franciliens suivants : pain, carotte, lentille, salade, pomme de terre, pomme, poire, volaille, bœuf, œuf, brie, coulommiers, yaourt, banane.
- Une plateforme de référencement intitulée « du local sur mon plateau » est mise en place dans ce cadre pour identifier les producteurs franciliens en mesure d'approvisionner la restauration collective et dont l'offre peut répondre aux besoins en approvisionnement des lycées. Cet outil vise à accompagner les établissements en mettant à leur disposition les documents type pour faciliter les achats en gré à gré.
- Les agents de restauration seront formés aux circuits courts pour les motiver à augmenter la part des produits locaux dans les approvisionnements des restaurants scolaires des lycées. Une valorisation des producteurs franciliens dont les produits sont utilisés dans les menus (nom, photo) sera organisée dans les restaurants scolaires.
- Un système d'information restauration est aussi prévu en vue de la rentrée 2021 afin d'agréger la vision de la consommation des produits Bio ou locaux dans les lycées.
- Dans le cadre de la centrale d'achat régionale, le marché de denrées alimentaires sera progressivement rendu accessible aux lycées franciliens à compter de 2021.
- Un budget de 200K€ a été mobilisé pour la conception et la mise en place en 2020 de l'application « Du Local sur mon Plateau ».

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France
Partenaires : SMART Région ; Chambre d'agriculture ; GAB Île-de-France ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; SCIC Coop Bio Île-de-France

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

27.

Développer la vente directe et les circuits courts

En lien avec les départements, construire une plateforme d'approvisionnement en circuit court des restaurants scolaires des collèges et des lycées par des produits locaux sur l'Est francilien et déployer 2 autres plateformes logistiques réparties sur le territoire

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les denrées alimentaires produites en Île-de-France**
- ❖ **Atteindre d'ici 2024, 100% des restaurants des lycées ayant accès aux circuits courts, en priorité par des produits locaux, avec un objectif de 50% de produits Bio**

Pour qui ?

- ☑ Les producteurs agricoles
- ☑ Les établissements de formation

Recommandé par :



Comment ?

- Le projet de Plateforme d'approvisionnement de la restauration scolaire de l'Est francilien est un projet structurant pour le territoire régional, qui vise à créer une véritable unité industrielle autour d'un triple défi, celui de produire, transformer et consommer local. La Région a adopté les statuts de la société publique locale et approuvé le principe d'une participation de la Région au capital de la société à hauteur de 4,6 M€ (délibération n° CR 2020-044 du 24 septembre 2020).
- Cette plateforme doit permettre de dynamiser l'aval des filières agricoles et de contribuer au développement économique local en collectant, transformant et conditionnant des produits, notamment bio, tout en assurant l'organisation logistique pour l'approvisionnement des restaurants scolaires des collèges seine-et-marnais (soit 5,8 millions de repas par an), ainsi que des lycées seine-et-marnais, val-de-marnais et audoniens de l'Académie de Créteil (soit 9,4 millions de repas par an) et, plus largement à terme, d'autres types de restaurations collectives à proximité.
- Le projet a ainsi vocation à fournir les productions à base de volaille, fruits et légumes, fromages blancs, yaourts et desserts lactés. La construction projetée pourra être dimensionnée pour fournir 20 millions de repas par an, avec une première phase pour 15,2 millions de repas. Les ateliers concernés (fruits, légumes et volailles) produiront des références qualitativement et quantitativement adaptées à la demande de la restauration scolaire : 100 références de viande de volaille au frais ou surgelée, et 265 références de fruits et légumes (gammes frais, surgelées, appertisées, et gammes dites « 4 et 5 » en découpe sous vide, pelées et réfrigérées). L'achat des produits entrants dans la plateforme (carcasse de volaille, fruits et légumes frais de saison) fera l'objet de marchés auxquels les agriculteurs seront amenés à répondre. Concernant les produits lactés, la Plateforme s'approvisionnera également via des marchés (56 références de desserts lactés au frais (faisselle, yaourts, crèmes desserts, fromages blancs) auprès de producteurs locaux disposant d'unité de fabrication à la ferme et en assurera le stockage avant son approvisionnement aux établissements scolaires.
- La Plateforme d'approvisionnement de la restauration scolaire de l'Est francilien qui sera située dans le Provenois, a vocation à être opérationnelle à compter de la rentrée scolaire de septembre 2024. D'ici 2024, 100% des lycées franciliens seront approvisionnés avec des produits locaux, dont 50% de produits bio ce qui constitue un objectif plus ambitieux que la loi Egalim.
- En s'inspirant de ce modèle, 2 autres plateformes logistiques seront déployées pour couvrir les besoins des restaurants scolaires des établissements présents sur le reste du territoire.

Cette action s'inscrit en cohérence avec la stratégie régionale pour le fret et la logistique.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France et Conseil départemental 77

Partenaires : Chambre d'agriculture

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

28.

Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable

Soutenir les commerces de proximité

Pourquoi ?

- ❖ **Mobiliser les collectivités locales en faveur de l'alimentation durable et locale**
- ❖ **Inviter les collectivités locales à travailler en partenariat avec les producteurs franciliens**
- ❖ **Mettre en avant les produits sous marques « PRODUIT EN Île-de-France »**

Pour qui ?

- Les artisans et commerçants
- les produits sous marque PRODUIT EN Île-de-France et les entreprises adhérentes à la marque
- Les consommateurs
- Les territoires

Recommandé par :



Comment ?

- Dans le cadre de son engagement fort en faveur des territoires ruraux, le conseil régional a voté le 17 mars 2016 la mise en œuvre d'un Pacte Rural dans une logique de « juste retour » des moyens mobilisés par la Région vers ces territoires.
- Mesure phare de ce Pacte Rural, le dispositif de soutien à la sauvegarde des commerces de proximité en milieu rural se veut une réponse concrète pour rétablir l'égalité d'accès, pour les habitants des territoires ruraux, à une offre de services dans la proximité.
- Ce dispositif est l'outil privilégié dont peuvent se saisir les communes de moins de 10 000 habitants (hors Métropole du Grand Paris) et les intercommunalités dont le siège est situé hors de l'unité urbaine de Paris pour financer les projets de revitalisation commerciale des centres villes et centres-bourgs et favoriser ainsi l'attractivité de leurs territoires.
- Simple d'accès, ce dispositif régional se décline en deux types d'aide s'adressant soit directement aux commerces de proximité, soit aux communes et EPCI.
- Ces aides régionales ont pour objectif la création, le maintien, le développement ou la reprise des commerces de proximité, ainsi que la revitalisation commerciale. La nature des projets soutenus est souple et élargie pour pouvoir répondre aux différents besoins locaux : travaux de rénovation, mises aux normes et accessibilité aux personnes handicapées et à mobilité réduite, acquisitions de fonds commerciaux et artisanaux, achats d'équipements professionnels, études et prestations d'ingénierie, aménagements et signalétiques urbains (y compris halles de marché), acquisitions foncières ou immobilières pour l'installation de commerces de proximité, partenariat facilitant l'accès à l'offre du marché de Rungis...
- Depuis sa création, ce dispositif a permis de soutenir 269 projets tous secteurs confondus.
- Une proposition de la COP est dédiée à cet objectif : « 85. Doubler le nombre de commerces de proximité soutenus par la Région dans les zones rurales ».

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

29.

Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable

Accompagner les territoires dans l'élaboration de leur projet alimentaire territorial

Pourquoi ?

- ❖ **Mobiliser les collectivités locales en faveur de l'alimentation durable et locale**
- ❖ **Inviter les collectivités locales à travailler en partenariat avec les producteurs franciliens**
- ❖ **Mettre en avant les produits sous marques « PRODUIT EN Île-de-France »**

Pour qui ?

- Les producteurs franciliens
- Les producteurs adhérents à la marque PRODUIT EN Île-de-France
- Les consommateurs
- Les territoires

Recommandé par :



Comment ?

- Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux (PAT) visent à donner un cadre stratégique et opérationnel, à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. Ils sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire.
- L'alimentation constitue dans ce dispositif un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur le territoire considéré.
- Les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.
- En complémentarité avec l'action de la DRIAAF, le conseil régional met en place un comité technique que les collectivités locales peuvent solliciter pour accompagner l'élaboration de leur PAT.
- Ce comité technique est composé des services du conseil régional, de la DRIAAF, de la SAFER, de l'Agence des espaces verts, de l'institut Paris Region, d'ÎledeFrance Terre de saveurs, de la Chambre d'agriculture et de l'ARIA.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : SAFER ; Agence des espaces verts ; Institut Paris Region ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; Chambre d'agriculture ; ARIA ; associations (associations locales, GAB Île-de-France, AMAP, Terre de liens, Champ des possibles, ...)

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

30.

Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable

Promouvoir une « Charte du manger mieux, sain et francilien »

Pourquoi ?

- ❖ **Mobiliser les collectivités locales en faveur de l'alimentation durable et locale**
- ❖ **Inviter les collectivités locales à travailler en partenariat avec les producteurs franciliens**
- ❖ **Mettre en avant les produits sous marques « PRODUIT EN Île-de-France »**

Pour qui ?

- Les producteurs franciliens
- Les producteurs adhérents à la marque « PRODUIT EN Île-de-France »
- Les consommateurs
- Les territoires

Recommandé par :



Comment ?

- La Signature d'une Charte de l'alimentation locale et durable avec les collectivités franciliennes volontaires sera valorisante pour le local. Sa promotion et sa diffusion sont une opportunité de mobiliser les acteurs des territoires autour des priorités affirmées du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire :
 - ▷ respect de la saisonnalité ;
 - ▷ priorité au local et aux circuits-courts dans les marchés publics ;
 - ▷ juste rémunération des producteurs ;
 - ▷ lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Les collectivités locales auront accès au catalogue numérique répertoriant les acteurs des filières régionales agroalimentaires dont les entreprises adhérentes à la marque « PRODUIT EN Île-de-France » et aux solutions digitales développées respectivement par la Région (cf. fiches N°32, 57 et 58) et par la Chambre d'Agriculture avec l'appui de la Région (cf. fiche N°24) favorisant la mise en relation directe des consommateurs avec les acteurs de l'amont des filières alimentaires.
- Des outils développés par les agriculteurs, notamment le réseau consulaire avec TERRALTO, peuvent utilement être mobilisés par les collectivités franciliennes pour l'élaboration et la mise en œuvre de leurs stratégies agricoles et alimentaires locales.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : SMART Région ; Institut Paris Region ; ÎledeFrance Terre de saveurs, Chambre d'agriculture

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

31.

Déployer la marque « PRODUIT EN Île-de-France »
Renforcer les compétences d'ÎledeFrance Terre de saveurs

Pourquoi ?

- ❖ Favoriser la vente des produits « PRODUIT EN Île-de-France »
- ❖ Faire connaître ces produits au plus grand nombre

Pour qui ?

- Les consommateurs
- Les agriculteurs
- Les transformateurs
- Les distributeurs

Comment ?

- La marque « PRODUIT EN Île-de-France » mérite la mobilisation d'un effort spécifique de valorisation en vue de son accroissement de notoriété.
- ÎledeFrance Terre de saveurs pourrait utilement s'armer de compétences marketing et communication pour la valorisation de la marque « PRODUIT EN Île-de-France », en lien avec la production agricole et agroalimentaire, les commerces de proximité, la grande distribution et les restaurants. Ses ressources seront mobilisées dans toutes les actions conduites pour faire connaître largement et valoriser dans les circuits de distribution la marque « PRODUIT EN Île-de-France », ses valeurs et son cahier des charges, ainsi que les produits qui composent son catalogue.
- Produire les outils de communication (films, ...) et de marketing, décliner la marque pour les différents produits, proposer aux entreprises une charte d'utilisation de la marque PRODUIT EN Île-de-France organiser des actions de coopération avec les distributeurs sont des exemples des actions nécessaires pour déployer cette marque régionale.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : producteurs agricoles, transformateurs agroalimentaires et distributeurs et commerçants ; chambre d'agriculture, ARIA...

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

32.

Déployer la marque « PRODUIT EN Île-de-France »
Créer une boutique virtuelle pour les produits sous marque
« PRODUIT EN Île-de-France »

Pourquoi ?

- ❖ **Favoriser la vente des produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » et développer les débouchés**
- ❖ **Stimuler les circuits de proximité en mobilisant les solutions digitales pour organiser la rencontre entre l'offre et la demande.**
- ❖ **Faciliter la vente directe pour les exploitants agricoles et entreprises qui utilisent la marque PRODUITS EN Île-de-France**

Pour qui ?

- Les consommateurs
- Les agriculteurs
- Les transformateurs
- Les distributeurs

Comment ?

- En complément et en lien avec la market place portée par la Chambre d'agriculture (cf. fiche N°24), ÎledeFrance Terre de saveurs est chargée de la création d'une market place digitale ou boutique virtuelle dans le but de valoriser et de favoriser la distribution des produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France ».
- Les solutions de market place digitale dédiée aux produits de la marque régionale reposeront sur un catalogue et une boutique en ligne dont la mise en place sera réalisée par ÎledeFrance Terre de saveurs, dans un premier temps pour les produits d'épicerie.
- Seront intégrées dans la conception de ces solutions digitales, les outils permettant d'optimiser la logistique et le bilan carbone, notamment par le recours aux technologies innovantes de logistique et à la mutualisation des flux et de leurs coûts.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : Chambre d'agriculture, ARIA, Smart Région

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

33.

Déployer la marque « PRODUIT EN Île-de-France »
Référencer les produits alimentaires chez un ou plusieurs opérateurs présents à Rungis à destination des artisans, des détaillants, des restaurateurs et des grossistes

Pourquoi ?

- ❖ **Favoriser la vente des produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » et développer les débouchés pour les producteurs adhérents de la marque PRODUIT EN Île-de-France**
- ❖ **Faciliter les ventes pour les exploitants agricoles et entreprises qui utilisent la marque « PRODUITS EN Île-de-France » et contribuer au déploiement de la marque.**

Pour qui ?

- Les consommateurs
- Les agriculteurs
- Les transformateurs
- Les distributeurs

Comment ?

- En lien avec la Semmaris, ÎledeFrance Terre de saveurs travaillera à nouer un partenariat avec un ou des opérateurs de Rungis pour faciliter la visibilité, le référencement et la commercialisation des produits sous la marque « PRODUIT EN Île-de-France ».
- Ce partenariat dédié aux produits de la marque régionale a vocation à générer des ventes auprès des professionnels qui s'approvisionnent sur Rungis (grossistes, artisans-commerçants et restaurateurs) grâce à la mise en valeur des produits.
- Seront intégrées dans la conception de ces partenariats, les solutions permettant de donner de la visibilité à ces actions et d'optimiser la logistique et le bilan carbone notamment par le recours aux technologies innovantes et à la massification des flux.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : ARIA ; Semmaris, Chambre d'agriculture

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

34.

Valoriser les produits locaux dans les commerces de proximité

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les commerces de proximité proposant des « PRODUIT EN Île-de-France »**
- ❖ **Faire connaître et rendre accessible au plus grand nombre les productions sous marque « PRODUIT EN Île-de-France »**

Pour qui ?

- Les artisans et commerçants
- Les consommateurs

Comment ?

- Un kit de promotion/communication est créé pour valoriser les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » dans la distribution alimentaire en Île-de-France.
- De façon systématique, les commerces de bouches soutenus dans le cadre de l'aide aux commerces de proximité en milieu rural sont encouragés à valoriser l'origine francilienne des produits. Un kit de promotion/communication de la marque « PRODUIT EN Île-de-France » leur sera remis systématiquement ainsi qu'un catalogue des produits, en même temps que leur convention de financement.
- Les réseaux consulaires seront associés au déploiement de ces kits dans les commerces et en vente directe à la ferme.

Cette action s'inscrit en cohérence avec la stratégie régionale pour le fret et la logistique.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : Chambre d'agriculture, chambre des métiers, CGAD Île-de-France

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

35.

Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution

Pourquoi ?

- ❖ ***Instaurer un partenariat durable entre les producteurs locaux et la grande distribution***
- ❖ ***Faire connaître les produits « PRODUIT EN Île-de-France » au plus grand nombre par des actions dans les supermarchés des enseignes de la grande distribution***

Pour qui ?

- Les producteurs de « PRODUIT EN Île-de-France »
- La grande distribution

Comment ?

- La Région Île-de-France sollicite les grandes enseignes de la grande distribution les plus implantées en Île-de-France, pour nouer des partenariats visant à valoriser l'origine locale dans leurs rayons.
- Les opérations développées dans ce cadre en concertation avec l'ARIA et la Chambre d'agriculture viseront à mettre en avant les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » pour les faire connaître auprès des consommateurs dans le cadre de quinzaines commerciales, de catalogues... L'objectif de ces opérations est d'obtenir auprès des distributeurs impliqués des référencement pérennes des produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » et des produits frais franciliens de grande consommation.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la stratégie régionale pour le fret et la logistique.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs et ARIA

Partenaires : Fédération du Commerce et de la Distribution, Chambre d'agriculture

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

36.

Créer le sandwich des Franciliens avec le concours des écoles et des Franciliens

Pourquoi ?

- ❖ **Faire connaître les produits régionaux et « PRODUIT EN Île-de-France » de qualité aux consommateurs**
- ❖ **Valoriser les savoir-faire des artisans boulangers d'Île-de-France**

Pour qui ?

- Les consommateurs
- Les artisans
- Les restaurateurs

Comment ?

- Un concours de recettes sera lancé pour créer une déclinaison des sandwiches à partir de la baguette des Franciliens comme par exemple :
 - « le Francilien » avec du Jambon de Paris,
 - « le Seine et Marnais » avec du Brie et de la moutarde de Meaux,
 - « le Francilien veg » avec du cresson, des oignons, des champignons, ...
 - et toutes autres déclinaisons dont des sandwiches saisonniers, des versions Bio, etc...
- Le concours sera passé auprès des restaurateurs et des écoles de cuisine. Un jury présidé par la Déléguée spéciale en charge de la Cité de la gastronomie et composé de lycéens sélectionnera les meilleures recettes adaptées au goût des jeunes.
- Les créations lauréates ont vocation à être largement diffusées auprès des artisans (boulangers, charcutiers, sandwicheries,...) ainsi que des restaurateurs, et mis en valeur lors des événements et temps forts de la Région (Festivals, réceptions, cafétéria du siège de la Région, JO de Paris 2024...).

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : Chambre régionale des métiers, les Boulangers du Grand Paris et autres fédérations professionnelles concernées

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

37.

Créer une boîte repas Paris Region composée de produits Franciliens pour la diffusion dans les lieux de passage et stimuler le recours aux « restes à emporter » à chaque fois que possible

Pourquoi ?

- ❖ **Rendre visible et favoriser la vente des produits « PRODUIT EN Île-de-France » autour d'un concept de boîte repas**
- ❖ **Faire connaître ces produits au plus grand nombre**

Pour qui ?

- Les producteurs de « PRODUIT EN Île-de-France »
- Les consommateurs

Comment ?

- La création et l'expérimentation d'une boîte repas *ou lunch box* composée de produits franciliens « PRODUIT EN Île-de-France » est pilotée par ÎledeFrance Terre de saveurs en lien avec la Chambre d'agriculture et l'ARIA. Cette *box* aura vocation à être commercialisée dans des lieux de passage (gares, aéroports, ...). La boîte repas comprendra des produits agricoles frais (légumes, fruits, fromages), un jus de fruit et un produit issu de la biscuiterie francilienne.
- Cette action expérimentation doit être notamment l'occasion d'encourager des partenariats avec les réseaux de distributeurs présents dans les gares et aéroports pour valoriser et distribuer ces boîtes repas *Paris Region*.
- En outre, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, le recours aux « restes à emporter » ou *doggy bag* sera stimulé à chaque fois que possible dans les lieux de restauration, lorsque les conditions sanitaires le permettent.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : Chambre d'agriculture ; ARIA ; Comité Régional du Tourisme ; **CGAD** Île-de-France.

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

38.	<p>Saisir l'opportunité des JO 2024 pour valoriser les produits alimentaires franciliens</p> <p>A travers la nutrition des athlètes français : mobiliser la profession agricole francilienne pour la production des denrées agricoles conformes aux cahiers des charges nutritionnels des fédérations sportives françaises dans le cadre de partenariats facilités ou encouragés par la Région</p>
Pourquoi ?	
<ul style="list-style-type: none">❖ Valoriser les productions agricoles et alimentaires franciliennes❖ Adapter l'offre aux besoins des sportifs❖ Profiter d'un événement planétaire pour développer des productions destinées à l'alimentation des athlètes français	Pour qui ? <ul style="list-style-type: none">☑ Les sportifs de haut niveau☑ Les producteurs et transformateurs franciliens
Comment ?	
<ul style="list-style-type: none">▪ La Région facilitera et encouragera des partenariats entre les organisations professionnelles agricoles, les entreprises agroalimentaires, les chambres consulaires, l'Aria, ÎledeFrance Terre de saveurs, le CREPS Île-de-France et les interprofessions d'une part et les Fédérations sportives françaises d'autre part pour produire les denrées agricoles et alimentaires répondant aux spécifications techniques des cahiers des charges nutritionnels des sportifs de haut niveau.▪ Le délégué interministériel aux jeux Olympiques et Paraolympiques de Paris 2024 sera sensibilisé aux enjeux du manger sain et local pour les athlètes et associé aux travaux d'élaboration de cette offre spécifique.	
Par qui ?	
<p>Pilote : conseil Régional</p> <p>Partenaires : ÎledeFrance Terre de saveurs, organisations professionnelles agricoles et alimentaires ; entreprises agroalimentaires et distributeurs ; Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie, Chambre des métiers et de l'artisanat ; ARIA ; CGAD Île-de-France ; interprofessions ; CREPS Île-de-France ; Délégué interministériel aux Jeux Olympiques et Paraolympiques de Paris 2024.</p>	

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

39.

Saisir l'opportunité des JO 2024 pour valoriser les produits alimentaires franciliens

A travers la valorisation de la marque PRODUIT EN Île-de-France auprès des opérateurs de restauration intervenant dans le cadre événementiel des JO

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France »**
- ❖ **Faire connaître et rendre accessible au plus grand nombre les « PRODUIT EN Île-de-France »**
- ❖ **Profiter d'un événement planétaire pour mettre en avant les productions franciliennes**

Pour qui ?

- ☑ Les consommateurs
- ☑ Les producteurs et transformateurs franciliens

Comment ?

- ÎledeFrance Terre de saveurs est chargée d'identifier et de démarcher les opérateurs retenus par le Comité olympique pour intervenir dans le cadre événementiel, et de nouer avec eux des partenariats permettant la mise en avant de produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France », notamment la baguette et la biscuiterie, les produits laitiers, les fruits et légumes...
- Les JO de Paris 2024 sont l'occasion de valoriser des produits franciliens aux qualités nutritives, de fraîcheur et de faible impact environnemental.
- Le délégué interministériel aux Jeux Olympiques et Paraolympiques de Paris 2024 sera sensibilisé aux enjeux du manger sain et local pour les spectateurs dans le cadre de JO exemplaires et sollicité pour son appui à cette démarche régionale.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : conseil régional, organisations professionnelles agricoles et alimentaires ; entreprises agroalimentaires et distributeurs ; Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie, Chambre des métiers et de l'artisanat ; ARIA ; CGAD Île-de-France ; interprofessions ; Délégué interministériel aux Jeux Olympiques et Paraolympiques de Paris 2024.

DEFI #2 _ DISTRIBUER AUX FRANCILIENS

40.

Mettre en place un partenariat entre les filières agricoles et alimentaires franciliennes, les établissements de santé et les centres de recherche pour développer une production d'aliments adaptés aux besoins nutritionnels des seniors

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France »**
- ❖ **Adapter l'offre aux besoins des seniors**

Pour qui ?

- Les consommateurs seniors
- Les producteurs et transformateurs franciliens

Comment ?

- Le vieillissement de la population est un véritable enjeu pour la société française qui doit se préparer au cours des décennies à venir à des évolutions profondes en termes démographiques.
- En 2070, la France devrait compter 22 millions de personnes de 65 ans et plus contre 13 millions aujourd'hui, selon l'Insee. Si les évolutions se poursuivent, la part des 65 ans et plus dans l'ensemble de la population devrait passer de 20 à 29%.
- Pour adapter l'offre alimentaire francilienne aux besoins nutritionnels de cette population, le conseil régional souhaite favoriser des partenariats entre les filières et les spécialistes de la recherche-développement (VITAGORA et Silver Valley notamment) en lien avec le monde médical et des établissements de santé : il s'agit de passer au lancement opérationnel de la production de nouvelles variétés dont les spécificités en termes de composition correspondent mieux aux besoins de ces consommateurs, mais aussi au développement industriel de production de denrées et préparations alimentaires mieux adaptées.
- Des rencontres seront organisées à partir de 2021 pour identifier les sujets de recherche - développement qui pourraient déboucher sur le lancement de nouvelles productions agricoles et la mise au point de nouveaux aliments ou recettes.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : pôle de compétitivité Vitagora ; Silver Valley ; organisations professionnelles agricoles ; entreprises agroalimentaires et distributeurs ; Chambre d'agriculture ; CCI ; ARIA ; interprofessions ; établissements de santé ; centres de recherches sur la nutrition et la santé ; spécialistes de gériatrie...

**DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION
ETHIQUE ET DURABLE**

**41. Accompagner l'agriculture dans la diminution de son
empreinte carbone en valorisant les initiatives**
Transport– Innovation

Pourquoi ?

- ❖ **Favoriser la logistique durable à bas carbone des produits alimentaires**
- ❖ **Rationaliser et mutualiser les flux logistiques**
- ❖ **Optimiser les livraisons des circuits courts et de proximité**
- ❖ **Inventer de nouveaux systèmes de logistique, distribution et traçabilité
Innover pour rendre notre système alimentaire plus durable**

Pour qui ?

- Les exploitants agricoles
- Les transformateurs
- Les entreprises du commerce de gros
- Les logisticiens
- Les start-ups
- Les artisans, les commerçants détaillants, notamment des marchés de plein vent, et les restaurateurs
- La marque « PRODUIT EN »
- Les consommateurs

Comment ?

- La Région mobilise des aides très importantes aux entreprises pour l'acquisition de véhicules propres dans le cadre du plan « Changeons d'air en Île-de-France ». Pour accompagner le renouvellement du parc de véhicules professionnels des PME et artisans franciliens, la Région consacre depuis 2017 un budget annuel de 10 millions d'euros à ce programme qui a déjà permis de renouveler 2 000 véhicules. Il permet de moderniser et de décarboner les flottes de véhicules utilitaires et professionnels, en se tournant vers des motorisations électriques, au GNV ou à l'hydrogène. Cette aide est élargie au transport pour autrui dans le cadre des mesures de relance économique. Elle est déterminante pour contribuer à la décarbonation du dernier kilomètre.
- Enfin, la Région mobilisera dans le cadre d'un hackathon la communauté des start-ups et des incubateurs-pépinières, pour proposer des solutions innovantes en matière de logistique, de gestion des flux, de distribution, de traçabilité,... Les solutions lauréates du concours seront soutenues et récompensées par une mise en place expérimentale en Île-de-France.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la stratégie régionale pour le fret et la logistique.

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France

42.

***Accompagner l'agriculture dans la diminution de son
empreinte carbone en valorisant les initiatives***
Pour un étiquetage volontaire du coût carbone

Pourquoi ?

- ❖ ***Favoriser la logistique durable à bas carbone des produits alimentaires***
- ❖ ***Mettre en place un logiciel du coût carbone et encourager la proximité par le coût carbone***
- ❖ ***Mutualiser la logistique, optimiser les flux et livraisons des circuits courts et de proximité***

Pour qui ?

- Les exploitants agricoles
- Les transformateurs
- Les logisticiens
- Les producteurs de produits marqués PRODUIT EN Île-de-France
- Les consommateurs

Comment ?

- Il est proposé de développer un service digitalisé à l'attention des entreprises de production et de transformation leur permettant de faciliter à l'échelle de l'entreprise le calcul du coût carbone du produit, de sa production à sa livraison et son affichage. La proximité participant d'un avantage comparatif puissant, l'affichage du coût carbone et l'information du consommateur permettront de privilégier la proximité et par conséquent les entreprises locales.
- La création de ce service sera organisée dans le cadre d'un appel à projets, piloté par la SMART Région appuyée par l'Institut Paris Region.
- L'affichage du coût carbone sera encouragé auprès des entreprises de production agricole et alimentaire sous marque « PRODUIT EN Île-de-France », à titre de démonstration.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la stratégie régionale pour le fret et la logistique.

Par qui ?

Pilote : SMART Région

Partenaires : Institut Paris Region ; ARIA ; îledeFrance Terre de saveurs ; Chambre d'agriculture ; ADEME

**43. Accompagner l'agriculture dans la diminution de son
empreinte carbone en valorisant les initiatives**
Encourager le recours au vrac

Pourquoi ?

- ❖ **Favoriser la logistique durable à bas carbone des produits alimentaires**
- ❖ **Stimuler le recours au vrac : simplifier les process, réduire le recours aux emballages, améliorer ainsi l'empreinte carbone**

Pour qui ?

- ☑ Les exploitants agricoles
- ☑ Les transformateurs
- ☑ Les logisticiens
- ☑ Les intermédiaires et grossistes, les distributeurs et détaillants
- ☑ Les consommateurs



Comment ?

- De nombreux commerces détaillants ont fait déjà le choix de vendre en vrac les produits agricoles et alimentaires pour répondre aux attentes des consommateurs soucieux de réduire le recours aux emballages et aux contenants jetables qui impactent l'environnement. La sensibilité des franciliens aux enjeux environnementaux des emballages a été aiguïlée par les risques sanitaires qu'ils pourraient eux-mêmes représenter en libre-service pendant la crise.
- Pour aller plus loin dans la transition et le recours au vrac, ÎledeFrance Terre de saveurs, avec l'appui de l'Institut Paris Region et de la Direction de la SMART Région :
 - recensera les bonnes pratiques, l'intérêt et les économies générées par ce choix ;
 - identifiera les méthodes déjà appliquées pour se convertir au vrac et cherchera à créer des synergies entre producteurs et détaillants dans le cadre des circuits courts et de proximité pour valoriser ces solutions ;
 - Identifiera les solutions déjà mises en place ou possibles pour les autres types de circuits de distribution et valorisera ces solutions par exemple auprès des intermédiaires présents en Région Ile de France
- Le Plan « IAA Île-de-France cap 2030 » (fiche N°18) apportera un cadre pour développer la coopération entre les acteurs du vrac afin de stimuler des synergies reposant sur les produits locaux et les circuits de proximité et amplifier ainsi la transition.
- Dans le cadre des 192 propositions de la COP régionale, un appel à projets sera lancé pour favoriser le vrac dans tous les magasins d'ici 2025.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs et ARIA

Partenaires : Institut Paris Region, SMART Région

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

44. **Accompagner l'agriculture dans la diminution de son empreinte carbone en valorisant les initiatives** Développer le recours à la consigne pour réemploi

Pourquoi ?

- ❖ **Limitier l'utilisation des ressources et rendre notre système alimentaire plus durable**
- ❖ **Inciter les agriculteurs et les transformateurs à la consigne pour réemploi des emballages**
- ❖ **Fidéliser la clientèle des marchés de plein air**

Pour qui ?

- Les agriculteurs
- Les transformateurs
- Les start-ups
- Les consommateurs



Comment ?

- Le service économie circulaire et déchets de la Direction de l'environnement fera connaître les acteurs franciliens qui utilisent la consigne pour réemploi au sein de la chaîne alimentaire, en valorisant leur action dans le cadre du portail environnemental, en lien avec le Réseau Consigne et Réemploi d'Île-de-France et avec l'aide de l'Institut Paris Région.
- Sur la base des expériences réussies, la Région facilitera un partage d'expériences sur les contenants réutilisables et leur mise en œuvre opérationnelle en lien avec la Chambre d'agriculture, l'ARIA, la CGAD Île-de-France et la Chambre des métiers pour stimuler le recours à la consigne pour réemploi.
- Les projets innovants et expérimentaux visant au développement des contenants réutilisables seront soutenus dans le cadre de la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.
- Des projets d'acquisition de contenants réutilisables pour le conditionnement spécialisé (cagettes de maraîchage, brasserie, production de yaourts fermiers...) et d'équipements de lavage pourront par exemple être accompagnés au cas par cas dans le cadre du dispositif d'aide à la transformation agro-alimentaire francilienne, adopté par délibération n° CP 2020-085 du 4 mars 2020 au titre du Pacte Agricole.
- La Stratégie régionale pour l'économie circulaire prévoit des moyens pour encourager les acteurs économiques à passer de l'économie des déchets à une économie des ressources, la consigne pour réemploi faisant partie des nouveaux modèles circulaires.
- Dans le cadre des 192 propositions de la COP régionale, les emballages plastiques doivent être éliminés d'ici 2030 et non 2040.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France
Partenaires : ÎledeFrance Terre de saveurs ; Réseau Consigne et Réemploi d'Île-de-France ; ARIA ; CGAD Île-de-France ; Chambres consulaires

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

45.

Structurer des filières agricoles assurant un juste retour aux producteurs

Pourquoi ?

- ❖ *Limiter l'utilisation des ressources et rendre notre système alimentaire plus durable*

Pour qui ?

Les agriculteurs et les acteurs économiques des filières agroalimentaires

Recommandé par :



Comment ?

- Dans un contexte de démantèlement des outils de régulation des marchés communautaires et de progression de la volatilité des prix agricoles, il est particulièrement important que la contractualisation puisse jouer son rôle au sein des filières agricoles et alimentaires, c'est-à-dire que les contrats permettent de garantir aux producteurs, des prix rémunérateurs qui conditionnent la pérennité de leurs activités et la réalisation de leurs projets.
- La structuration des filières franciliennes équitables avec un juste partage de la valeur ajoutée est une priorité. Pour progresser dans ce domaine, la Région souhaite s'appuyer sur la contractualisation comme modèle partenarial au sein des filières agroalimentaires. C'est à titre d'exemple dans cette logique que la plateforme de référencement intitulée « du local sur mon plateau » (cf. Fiche N° 26) propose des documents types favorisant une contractualisation vertueuse dans le cadre des achats en gré à gré par les restaurants scolaires.
- La région sera attentive au respect de ces principes essentiels dans son soutien aux stratégies industrielles agricoles et agroalimentaires en Île-de-France.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Chambre d'agriculture ; ARIA ; ÎledeFrance Terre de saveurs, associations agricoles

46. Développer un approvisionnement durable des restaurants scolaires des lycées

Pourquoi ?

❖ **Limiter l'utilisation des ressources et rendre notre système alimentaire plus durable**

Pour qui ?

- ☑ Les acteurs de la chaîne alimentaire
- ☑ Les lycéens et les consommateurs dans les restaurants scolaires des lycées

Recommandé par :



Comment ?

- Depuis 2009, la Région a accompagné jusqu'à 119 lycées dans l'introduction des produits biologiques, locaux et de qualité. Depuis, les efforts se multiplient et s'intensifient pour œuvrer en faveur d'une alimentation qualitative et respectueuse de l'environnement dans tous les lycées franciliens. C'est en particulier le cas dans le domaine de l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées franciliens en produits locaux ou Bio qui est détaillé en fiche 26. Ainsi, depuis la rentrée 2019, un financement de 21 centimes par repas dédié aux denrées a été alloué afin de généraliser cet approvisionnement durable à l'ensemble des 420 lycées.
- En outre, pour aller plus loin en faveur d'une alimentation éthique et durable dans les restaurants scolaires des lycées et répondre ainsi aux attentes des consommateurs et des jeunes en particulier, la Région proposera aux gestionnaires des lycées des solutions et outils pour s'engager dans des modes d'approvisionnement durables en conciliant l'achat de produits franciliens en local (outils facilitant la contractualisation avec les producteurs : cahier des charges type, contrat type...) et l'achat à grande échelle via la centrale d'achat régionale. Le développement de l'offre de la centrale d'achat régionale est prévu de manière progressive et par familles de produits : février 2021 – épicerie, boissons, surgelés ; fin 2021 – beurre, œuf, fromage et autres produits laitiers ; janvier 2023 – fruits et légumes ; janvier 2024 – viandes et poisson frais. Pour ces deux canaux d'approvisionnement, les cahiers des charges s'attacheront à intégrer des clauses avec les objectifs suivants pour les catégories de produits pertinentes :
 - le Zéro OGM : cette exigence est exprimée dans les marchés relatifs aux denrées alimentaires préparés par la centrale d'achat régionale ;
 - le Zéro huile de palme : cette exigence est prévue dans les marchés relatifs aux denrées alimentaires de la centrale d'achat régionale. Lorsqu'aucune alternative à ce produit n'existe, il est demandé une huile de palme produite de manière durable (RSPO et équivalent) ;
 - 100% œufs de poules élevés en plein air : cette exigence est prévue dans le cahier des charges pour les achats en direct auprès des producteurs. Elle sera aussi intégrée dans les marchés en cours de préparation par la centrale d'achat qui concerneront les ovoproduits frais ;
 - le respect du bien-être animal dans le cahier des charges qui régit les achats directs auprès des éleveurs et dans tous les marchés concernés de la centrale d'achat régionale ;

- le Zéro poisson pêché en eau profonde : cette exigence sera intégrée dans les marchés en cours de préparation par la centrale d'achat qui concerneront les produits de la pêche durable.
- L'établissement et la communication auprès des lycéens d'un nutriscore des produits à l'entrée de nos restaurants scolaires des lycées est prévu dans le cadre du système de gestion de restauration dont le déploiement est prévu de septembre 2021 à septembre 2023. En outre, les menus préparés intégreront une alternative végétarienne quotidienne à l'horizon 2024 (cf. fiche actions 53).
- Contribueront à ces objectifs d'évolution de pratiques, les actions d'éducation et de sensibilisation relatives à la campagne d'éducation au goût et aux saisons (fiche N°52) et les activités conduites avec les associations sur les comportements alimentaires (fiche N° 61).

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : les lycées franciliens ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; chambre d'agriculture

47. Créer un réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL d'Île-de-France)

Pourquoi ?

- ❖ **Réduire le gaspillage alimentaire**
- ❖ **Diffuser les bonnes pratiques anti gaspillage à tous les acteurs de la filière**

Pour qui ?

- Les acteurs de la chaîne alimentaire
- Les associations
- Les consommateurs

Comment ?

- Les Réseaux pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) sont des communautés qui rassemblent des acteurs d'horizons très divers à l'échelle d'un territoire pour répondre plus efficacement à la problématique majeure du gaspillage alimentaire : professionnels de l'alimentation, gestionnaires des marchés, associations, acteurs institutionnels, porteurs de projets, citoyens... Les REGAL contribuent à la déclinaison de la politique nationale de lutte contre le gaspillage et à l'objectif de sa réduction de moitié d'ici 2025 (objectif inscrit depuis 2013 dans le cadre de la politique du Pacte national « anti-gaspi »).
- La présente mesure vise à créer un REGAL pour la Région Île-de-France, afin de fédérer les acteurs de la chaîne alimentaire francilienne dans une véritable communauté de travail dédiée aux questions du gaspillage alimentaire, des pertes et des invendus agricoles et alimentaires. Ce réseau francilien :
 - ▶ facilitera les échanges entre acteurs franciliens de la chaîne alimentaire sur la lutte contre le gaspillage ;
 - ▶ sensibilisera à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - ▶ valorisera les bonnes pratiques, les innovations et les expériences réussies ;
 - ▶ suscitera des projets collaboratifs, par exemple porté au sein de structures collectives (marchés, marché de gros) ;
 - ▶ participera à l'observation et à la mutualisation de données pour suivre les progrès en matière de lutte anti-gaspi.
- Cette communauté de travail a pour objectif de faciliter la lutte contre le gaspillage. L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire qui souhaitent se mobiliser contre le gaspillage alimentaire ont vocation à rejoindre le REGAL d'Île-de-France, dont notamment le milieu associatif (dont les associations d'aide alimentaire), les producteurs, les entreprises de transformation, les organisations professionnelles, les distributeurs, les restaurants, les gestionnaires des marchés ou des marchés de gros, les collectivités locales...
- Un comité de pilotage sera mis en place à l'automne 2021. Il sera composé de structures institutionnelles (conseil régional, Etat, Institut Paris Region, ARIA, Chambre d'agriculture) Son animation sera confiée à une structure qui sera identifiée par un appel à candidatures.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Institut Paris Region ; ADEME ; Collectivités ; Chambre d'agriculture ; ARIA ; GAB Île-de-France

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

48. *Sensibiliser et former les agents de restauration des lycées sur le gaspillage alimentaire*

Pourquoi ?

- ❖ *Réduire le gaspillage alimentaire*
- ❖ *Sensibiliser les responsables des restaurants collectifs et les lycéens en restauration scolaire*

Pour qui ?

- Les lycéens

Recommandé par :



Comment ?

Pour faire des lycées et de leurs restaurants scolaires un lieu d'apprentissage du goût et de sensibilisation au rythme des saisons, un ensemble d'initiatives et d'actions sera mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Développer les équipements des restaurants scolaires pour rendre l'alimentation à la fois plus variée et plus responsabilisante, par exemple :
 - salade bar, table de tri et gâchis de pains, table de partage, cellule de refroidissement...
 - mise à disposition de l'assiette petite ou grande faim.
- Suivre le gaspillage par un système d'information ;
- Inciter les lycées écoresponsables à analyser leurs pratiques afin de favoriser les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire (réalisation d'un audit sur la prévention et la gestion des biodéchets dans les lycées, formation et sensibilisation des personnels aux équipements de tri et de collecte des déchets alimentaires, installation de poulaillers et/ou de potagers pédagogiques...)
- Former les agents de restauration des lycées sur la lutte contre le gaspillage, notamment via la plateforme de formation de la Région Île-de-France ;
- Développer des démarches particulières participant à une limitation du gaspillage alimentaire, tels que les formules à emporter. Accompagner les lycées dans la mise en œuvre de dons en faveur des associations d'aide alimentaire habilitées.
- Un label Régional sera lancé pour valoriser les efforts des lycées investis dans l'enjeu du gaspillage alimentaire.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Les personnels de restauration des lycées franciliens ; ÎledeFrance Terre de saveurs

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

49.

Faciliter les échanges de pratiques anti gaspillage entre chefs de la restauration collective dans les lycées

Pourquoi ?

- ❖ *Réduire le gaspillage alimentaire*
- ❖ *Favoriser l'utilisation de produits franciliens en restauration scolaire*

Pour qui ?

- Les personnels de restauration scolaire dans les lycées
- Les lycéens

Comment ?

- Pour encourager des pratiques exemplaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées et leurs restaurants scolaires, un réseau des chefs cuisiniers des lycées sera constitué et animé via les équipements numériques déployés à partir de la rentrée 2020. Dans ce cadre, y seront identifiées et promues les démarches exemplaires ou innovantes anti-gaspillage afin d'en diffuser les bonnes pratiques. Un livret de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées sera réalisé.
- Des outils tutoriels participatifs seront produits et diffusés dans le cadre du réseau. Les agents de restauration seront formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des effectifs, bonnes pratiques en termes de gestion de stocks, etc...).
- L'utilisation des produits franciliens dans les restaurants scolaires sera aussi encouragée par la mobilisation de ce réseau et son effet d'entraînement et d'émulation.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.

Par qui ?

Conseil régional d'Île-de-France

**DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION
ETHIQUE ET DURABLE**

50.

Financer les matériels de cuisine qui contribuent à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire des lycées de la Région

Pourquoi ?

❖ ***Soutenir la restauration scolaire des lycées qui investissent pour lutter contre le gaspillage alimentaire***

Pour qui ?

Les lycées franciliens

Comment ?

- En lien avec les efforts développés pour diffuser les bonnes pratiques anti-gaspillage (fiches N°47, 48, 49 et 50), l'équipement de certains restaurants scolaires peut nécessiter de réaliser des investissements qui contribueront directement à améliorer leur performance en termes de réduction du gaspillage alimentaire. Le référentiel d'équipements de restauration sera adapté en intégrant la possibilité de remise en température et de première transformation (atelier de type légumerie) afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Par conséquent, les investissements réalisés par les restaurants scolaires des lycées de la Région dans le but de réduire le gaspillage alimentaire pourront être accompagnés en priorité lorsqu'ils sont adossés à un projet éducatif.
- Ce type de dépenses pourra émerger au Fonds commun de solidarité restauration et hébergement (FCRSH).
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.
- Les résultats obtenus et les solutions identifiées pourront faire l'objet d'un partage d'expérience ou d'un déploiement vers d'autres structures confrontées à des problématiques similaires.
- Cet objectif serait poursuivi par le lancement d'un projet associant les élèves (formations dans les filières restauration-hôtellerie et design) dans le cadre d'un concours qui s'intitule imaginer la « cantine » de demain.

Par qui ?

conseil régional d'Île-de-France

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

51.

Sensibiliser les lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Pourquoi ?

Pour qui ?

- ❖ **Réduire le gaspillage alimentaire**
- ❖ **Sensibiliser les lycéens de la restauration scolaire au « mieux manger »**

Les lycéens

Comment ?

- Des outils pédagogiques seront mis en place au sein des lycées avec l'appui du conseil régional, sur la thématique des déchets alimentaires afin de développer des projets visant à :
 - s'appuyer sur les sciences comportementales pour la création d'outils pédagogiques ;
 - actualiser et enrichir des fiches de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire ;
 - mettre à disposition des solutions numériques, ludiques et inspirantes pour la prévention des déchets comme des jeux numériques ;
 - réaliser des affiches de communication éditées par la Région sur la base d'un concours de lycéens.
- Les lycées seront incités à s'engager et accompagnés dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire en vue de :
 - construire un projet pédagogique de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - évaluer le mode de production, de consommation et de valorisation des déchets alimentaires in situ ou à l'extérieur ;
 - effectuer des pesées des déchets alimentaires.Les projets seront partagés parmi les lycées.
- Des conférences seront proposées aux lycées sur le gaspillage alimentaire (indicateurs mondiaux de famine, types d'agricultures, ...) et l'enjeu de l'insécurité alimentaire en Île-de-France et partout dans le monde.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.
- Cet objectif serait poursuivi par le lancement d'un projet associant les élèves (formations dans les filières restauration-hôtellerie et design) dans le cadre d'un concours qui s'intitule imaginer la « cantine » de demain.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Lycées d'Île-de-France

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

Education au goût et aux saisons

52. Sensibiliser les lycéens au Bio, au local, au goût et à la saisonnalité

Pourquoi ?

- ❖ **Sensibiliser les Franciliens au « mieux manger » dès le lycée**
- ❖ **Favoriser l'utilisation de produits de saison en restauration scolaire**

Pour qui ?

- Les lycéens

Recommandé par :



Comment ?

- Un concours de lycéens sera organisé pour sensibiliser au goût et à la saisonnalité (par exemple création d'un almanach des produits de saison). Les plus belles productions sélectionnées seront reproduites et affichées dans les restaurants scolaires des lycées de la région.
- Les lycéens seront sensibilisés au goût et à la connaissance des produits de saison, des produits locaux et Bio, notamment à travers :
 - des campagnes de communication sur le local et le Bio dans les lycées ;
 - la valorisation des produits locaux et Bio dans les restaurants scolaires collectifs avec des signes distinctifs sur la provenance régionale ou le nom du producteur pour incarner l'origine des produits ;
 - l'affichage des calendriers des produits de saison ;
 - la proposition chaque semaine d'une recette (simple) locale et de saison pour pouvoir la reproduire à la maison.
- Des évènements ponctuels de sensibilisation pourront être organisés par le lycée durant le déjeuner : table de découverte des goûts de la saison, dégustations, jeux, participation d'agriculteurs (dont les jeunes récemment installés notamment). Une valorisation des producteurs franciliens dont les produits sont utilisés dans les menus (nom, photo) sera organisée dans les restaurants scolaires. Des visites de fermes de producteurs auprès desquels la restauration scolaire du lycée s'approvisionne pourront être organisées par le lycée.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaire : ÎledeFrance Terre de saveurs ; Lycées d'Île-de-France ; GAB Île-de-France

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

53.

Proposer chaque jour un choix de menu végétarien dans les restaurants scolaires des lycées de la Région

Pourquoi ?

- ❖ **Valoriser les denrées alimentaires produites en Île-de-France**
- ❖ **Sensibiliser les Franciliens au « mieux manger » dès le lycée**
- ❖ **Favoriser l'utilisation de produits de saison en restauration scolaire**
- ❖ **Mobiliser les restaurants scolaires en faveur de l'alimentation durable et locale**

Pour qui ?

- Les lycéens

Recommandé par :



Comment ?

- Depuis la rentrée 2019, les menus des restaurants scolaires des lycées franciliens comportent une fois par semaine un choix végétarien.
- A compter de la rentrée 2021, la Région expérimentera, avec un groupe de lycées volontaires, la généralisation d'une alternative végétarienne dans le double choix des menus. Cette démarche, qui sera préparée au cours de l'année scolaire 2020-2021, dans un groupe de travail associant les lycées et les services de la Région, sera tout particulièrement attentive au respect des équilibres nutritionnels, à la maîtrise du gaspillage, à la communication auprès des familles et des professionnels et s'appuiera sur les outils du projet de développement de la part des produits biologiques et locaux dans la restauration scolaire (SI restauration, centrale d'achat, plan de formation).

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaire : Lycées d'Île-de-France ; ÎledeFrance Terre de saveurs

54. Lutter contre les perturbateurs endocriniens

Pourquoi ?

- ❖ **Réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens présents dans l'alimentation**

Pour qui ?

- Les lycéens
- Les agents de la Région

Comment ?

- Les perturbateurs endocriniens sont « des substances chimiques d'origine naturelle ou artificielle étrangères à l'organisme qui peuvent interférer avec le fonctionnement du système endocrinien et induire ainsi des effets délétères sur cet organisme ou sur ses descendants » (Organisation mondiale de la santé 2002).
- En adoptant le 22 novembre 2018 la charte Villes et Territoires « sans perturbateurs endocriniens » la Région Île-de-France est devenue la première Région en France à s'engager dans la lutte contre ces substances aux effets néfastes.
- La Région est pleinement engagée dans la réduction significative des perturbateurs endocriniens sur son territoire, à travers :
 - la suppression de l'usage des produits phytosanitaires pour l'entretien des espaces de nature sur l'espace public dans le cadre de sa politique eau et milieux aquatiques ;
 - une horticulture et des pépinières respectueuses de l'environnement à travers une charte régionale horticole ;
 - une agriculture biologique, mesure forte du pacte agricole régional ;
 - une gestion forestière durable défendue dans la stratégie régionale pour la forêt et le bois ;
 - une structuration des filières de matériaux et produits biosourcés ;
 - une biodiversité et des écosystèmes préservés.
- La réduction de l'exposition aux perturbateurs endocriniens dans l'alimentation s'appuie sur deux axes : le développement de la consommation d'aliments biologiques et l'interdiction à terme de l'usage de matériels pour cuisiner et chauffer comportant des perturbateurs endocriniens.
- Cette action repose sur :
 - le soutien à l'achat de denrées bio dans les restaurants scolaires des lycées (cf. fiche N° 26) ;
 - la suppression du plastique (ustensiles de cuisine et contenants alimentaires pour les liaisons chaudes) dans les restaurants scolaires des lycées, des CFA et du siège de la Région en le remplaçant par des matériaux bio-sourcés ;
 - les efforts réalisés au sein de la restauration collective du siège de la Région pour améliorer la qualité (cf. fiche 65). La suppression du plastique figure en outre dans les objectifs du marché passé avec Sodexo pour les restaurants du siège de la Région. En outre, les gobelets en plastique sont supprimés dans les machines à café et il est mis à disposition des agents des gobelets en plexiglass.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

DEFI #4 _ ASSURER UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE

55.

Soutenir les opérations d'aide alimentaire par le Programme alimentaire régional

Pourquoi ?

- ❖ *Participer à la lutte contre l'insécurité alimentaire en Île-de-France en aidant à l'utilisation de produits agricoles franciliens*

Pour qui ?

- ☑ Les exploitants agricoles
- ☑ Les associations d'aide alimentaire
- ☑ Les franciliens les plus démunis en particulier les familles et les jeunes



Comment ?

- Les populations les plus démunies sont en situation d'insécurité alimentaire. Leurs rangs ont été dramatiquement élargis par la crise sanitaire de la COVID 19 et ses conséquences économiques et sociales inédites.
- Les associations caritatives ont dû faire face à une recrudescence des sollicitations de la part de populations qui n'avaient plus accès à une alimentation normale, et nécessitant le développement exceptionnel d'opérations solidaires de distribution de repas ou de paniers alimentaires. Les jeunes en particulier se sont révélés dramatiquement précarisés pour une part importante d'entre eux.
- La Région a immédiatement soutenu les populations vulnérables touchées par la crise ainsi que les associations de solidarité afin de les aider à faire face à ce nouveau défi. Dans le contexte du confinement obligatoire où les restaurants scolaires des lycées de la Région ont été fermés, la Région a organisé la distribution dans les lycées de 10 tonnes de denrées périssables à des associations solidaires. En outre, 44 opérations de distribution alimentaire ont été organisées principalement en lien avec la Banque Alimentaire d'Île-de-France. Elles ont représenté 200 palettes, soit 81,6 tonnes de denrées alimentaires et ont permis de pourvoir aux besoins de 13 600 familles.
- La Région a prévu de prolonger et de démultiplier ces actions en lançant un vaste plan de soutien aux acteurs de solidarité qui sont en première ligne pour venir en aide aux plus fragiles. Grâce à un soutien massif via l'engagement de plus de 2 millions d'euros et des financements de projets à hauteur de 100%, les moyens des principales associations caritatives ont été renforcés pour couvrir plus fortement le territoire francilien.
- Dans ce contexte, la Région a mis en place, en partenariat avec la chambre d'agriculture de Région Île-de-France, le **Programme alimentaire régional** : ce programme vise à aider les plus grandes associations caritatives de la région à se fournir en denrées agricoles fraiche et de qualité d'origine francilienne. Ces associations sont : Les Restos du cœur, la Croix rouge, la Banque alimentaire, l'Armée du salut et le Secours populaire.
- Il s'agit enfin de soutenir les initiatives portées par les organisations agricoles mais aussi par les industries agroalimentaires engagées dans des opérations de dons alimentaires.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Associations caritatives (Restos du cœur, Croix rouge, Banque alimentaire, Armée du salut et Secours populaire) ; ANDES (potager de Marianne à Rungis) ; Chambre d'agriculture

DEFI #4 _ ASSURER UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE

56.

Soutenir les opérations d'aide alimentaire
en rendant les produits locaux accessibles aux populations démunies dans le cadre des opérations caritatives soutenues par la Région

Pourquoi ?

❖ **Participer à la lutte contre l'insécurité alimentaire en Île-de-France en utilisant des produits agricoles franciliens**

Pour qui ?

- Les exploitants agricoles
- Les transformateurs
- Les associations d'aide alimentaire
- Les consommateurs

Comment ?

- Comme indiqué précédemment (fiche N°55), face aux difficultés croissantes que les populations défavorisées rencontrent pour se nourrir correctement, le conseil régional a engagé des moyens sans précédent dans le contexte de la crise de la COVID 19 pour soutenir les associations solidaires à développer des opérations d'aide alimentaire ciblant sur tout le territoire francilien les personnes les plus vulnérables.
- La présente mesure vise à encourager à chaque fois que possible dans le cadre des opérations solidaires soutenues par la Région, le recours aux produits locaux et aux circuits de proximité pour la réalisation des opérations d'aide alimentaire. L'expérience issue du Programme alimentaire régional mené avec la chambre d'agriculture sera utile pour capitaliser sur les opérations de sourcing réussies entre producteurs franciliens et les organisations caritatives impliquées dans le programme.
- En outre, des expérimentations pourront être conduites dans ce cadre pour soutenir les projets de frigos partagés et solidaires en zone rurale en privilégiant les partenariats avec les exploitations agricoles franciliennes.
- Par ailleurs, une étude est prévue en 2021 avec le soutien de l'institut Paris Region, sur les actions de solidarités mises en place par les acteurs franciliens et interrégionaux du réseau des AMAP. A la suite de l'étude, des synergies pourraient peut-être apparaître entre les actions de solidarité soutenues et les expérimentations conduites par le Conseil Régional et ces actions des AMAPs.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : Associations caritatives ; chantiers d'insertion ; Chambre d'agriculture, producteurs et entreprises agroalimentaires franciliens, AMAP

57.

Recourir aux portails d'information et bases de données
Donner aux Franciliens l'accès au portail environnemental de la Région

Pourquoi ?	Pour qui ?
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Faciliter pour les consommateurs la recherche de produits alimentaires franciliens et des lieux où il est possible de se fournir</i> ❖ <i>Faire connaître et rendre accessibles au plus grand nombre les exploitations agricoles qui proposent en circuit court ou de proximité leurs produits alimentaires franciliens ainsi que les artisans, commerçants et restaurateurs qui transforment et ou vendent des produits agricoles franciliens</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Les consommateurs ☑ Les agriculteurs ☑ Les artisans, les commerçants et les restaurateurs

Comment ?

- La Région a créé un portail environnemental permettant à tous les Franciliens de disposer des informations et des indicateurs pertinents reflétant la qualité de l'environnement en Île-de-France et ses progrès au service d'une meilleure qualité de vie sur notre territoire.
- Dans ce cadre, le portail dispose d'une section spécifique sur l'offre alimentaire de proximité et de qualité en Île-de-France. Intitulé « manger des produits locaux ! », ce service donne la possibilité à chacun d'y trouver les informations pour connaître les entreprises concernées et les lieux où s'approvisionner en produits locaux. Toutes les informations utiles y sont présentes sur l'offre des producteurs en vente directe, des artisans, commerçants et restaurateurs, entreprises de transformation, qui proposent des produits alimentaires locaux dans les territoires.
- Le but de ce portail est de contribuer à la meilleure information des Franciliens sur la localisation des acteurs des filières de proximité et sur les produits alimentaires qu'ils proposent. Par une offre de services adaptée, ce portail fournira tous les éléments de choix utiles à chaque Francilien intéressé par la source locale d'une alimentation équilibrée et de qualité. Ces produits seront ainsi faciles à trouver, à acheter et à consommer.
- Le réseau Bienvenue à la ferme, les exploitations agricoles en vente directe (dont les cueillettes), les entreprises commercialisant les produits sous marque « PRODUIT EN Île-de-France » et les AMAP sont référencées dans le portail environnemental de la Région.
- Manger local, c'est faire le choix de consommer des aliments produits près de chez soi, dont le transport du lieu de production au lieu de consommation a émis peu de gaz à effet de serre et qui ont un impact moindre sur le climat. Manger local, c'est choisir des produits frais et de saison, qui ont un meilleur impact sur la santé. Manger local, c'est aussi privilégier des produits issus de l'agriculture francilienne et soutenir les agriculteurs de la Région.
- Budget : de l'ordre de 50 K€ dépensés pour la création en 2020 de la section « manger des produits locaux ! » sur un total de 225 K€ pour l'ensemble du portail.

Par qui ?

Pilote : SMART Région
 Partenaires : Institut Paris Region ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; chambre d'agriculture

DEFI #5 _ SENSIBILISER ET PARTAGER

58.

Recourir aux portails d'information et bases de données

Créer dans le cadre de la stratégie Smart Région une image numérique des acteurs qui composent les filières agricoles et alimentaires franciliennes

Pourquoi ?

- ❖ **Faciliter la recherche de produits franciliens pour tous les maillons de la filière alimentaire**
- ❖ **Stimuler les relations commerciales « B to B »**
- ❖ **Identifier les producteurs, les transformateurs de produits et les acteurs du don alimentaire franciliens**

Pour qui ?

- Tous les acteurs des filières

Comment ?

- La plateforme Île-de-France Smart Services développe différentes bases de données permettant de développer et enrichir le double numérique 3D de la Région Île-de-France.
- Cette image numérique développera la base de données permettant de recenser tous les acteurs de l'alimentation en Île-de-France : les producteurs, artisans, PME, outils de transformation, distribution, restauration, acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire,...
- La géolocalisation de ces données permettra de stimuler les relations entre entreprises, de développer les relations d'affaires autour des produits franciliens et de faciliter l'édition de catalogues de produits ou d'acteurs dans le but d'assurer leur promotion.

Par qui ?

Pilote : SMART Région

Partenaires : Institut Paris Region ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; chambre d'agriculture

59.

Développer un baromètre de la consommation alimentaire francilienne, avec un focus spécifique sur les jeunes scolarisés et étudiants

Pourquoi ?

- ❖ ***Connaître et comprendre les comportements et attentes alimentaires des Franciliens***
- ❖ ***Affiner la connaissance des pratiques de consommation des jeunes scolarisés et des étudiants***
- ❖ ***Adapter l'offre alimentaire régionale et les actions de lutte contre le gaspillage selon les besoins et habitudes des consommateurs locaux***

Pour qui ?

- ☑ Tous les acteurs de la filière
- ☑ Les consommateurs, notamment les jeunes

Comment ?

- Une enquête sera demandée au CREDOC sur une base annuelle récurrente et continue afin de mieux connaître l'alimentation des Franciliens car comprendre et anticiper les attentes des Franciliens est essentiel pour adapter à l'amont l'offre de produits et de services.
- Les données résultant de ce baromètre seront diffusées pour informer les partenaires du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire et plus globalement les acteurs économiques de la chaîne alimentaire francilienne. A cette fin, une restitution annuelle de cette analyse sera organisée au bénéfice des acteurs de la filière alimentaire francilienne à l'occasion du comité de suivi du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire.
- Ces enseignements seront aussi particulièrement utiles pour les responsables des restaurants scolaires des lycées qui pourront ainsi faire évoluer leurs menus et leurs services afin de mieux répondre aux attentes des lycéens et de les fidéliser (cf. fiches 51, 52, 53 et 54).
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : Institut Paris Region

Analyser les comportements et aspirations alimentaires spécifiques des lycéens en vue d'adapter les menus des restaurants scolaires des lycées

60.

Intégrer dans le baromètre annuel de la consommation alimentaire francilienne une étude annuelle spécifique ad'hoc sur les lycéens par classe d'âge

Pourquoi ?

- ❖ **Connaître les comportements et attentes alimentaires des lycéens franciliens**
- ❖ **Améliorer la fréquentation de la restauration scolaire dans les lycées tout en réduisant le gaspillage**

Pour qui ?

- La restauration scolaire
- Les lycéens

Comment ?

- Sous forme d'un focus spécifique de l'étude CREDOC (cf. fiche 59), les habitudes et comportements alimentaires des lycéens franciliens (leviers et freins à la fréquentation de la restauration scolaire) fera l'objet d'une étude approfondie sur une base annuelle :
 - notamment en lien avec l'application de la loi Egalim et les changements induits ;
 - en intégrant la lutte contre le gaspillage (pesées régulières en retour plateaux croisés avec les menus proposés, évaluation de l'efficacité des campagnes de lutte contre le gaspillage, ...).
- L'offre des restaurants des lycées de la Région sera adaptée en fonction des retours :
 - en favorisant l'implication des lycéens dans les commissions menus de façon plus participative ;
 - en instaurant un lien de confiance et une meilleure connaissance réciproque entre les chefs et les lycéens.
- Une meilleure connaissance des habitudes et des pratiques de consommation permettra notamment de mieux définir les actions qui sont destinées à lutter contre le gaspillage.
- Cette action s'inscrit en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l'économie circulaire.
- Ce focus sera intégré au cahier des charges du baromètre prévu à la fiche 59.

Par qui ?

Pilote : ÎledeFrance Terre de saveurs

Partenaires : Institut Paris Region ; Lycées d'Île-de-France

61.

Lutter contre l'obésité et les troubles du comportement alimentaire chez les jeunes scolarisés et étudiants

Pourquoi ?

- ❖ ***Contribuer au bien-être des jeunes en identifiant et en accompagnant les jeunes en difficulté***
- ❖ ***Adapter l'offre alimentaire régionale et accompagner les actions de lutte contre l'obésité et les troubles du comportement alimentaire.***

Pour qui ?

- ☑ Les jeunes scolarisés et les étudiants

Comment ?

- La Région propose de mettre en place un accompagnement adapté pour aider les lycées à identifier les élèves en situation de risque ou en difficulté du point de vue des comportements alimentaires, et à mettre en œuvre des solutions adaptées en termes d'actions préventives (activités physiques adaptées, renforcement de l'information sur la sédentarité, développement d'une offre alimentaire de qualité).
- Dans ce but, la Région prévoira d'intégrer dans le cadre de sa mission d'offre éducative, les acteurs ciblés sur ce domaine d'éducation et de sensibilisation. La Région s'engage ainsi à proposer une offre relative à l'éducation et la santé, mobilisable par exemple à l'occasion des semaines du goût et de toute autre opération que les lycées souhaiteraient déployer, en partenariat avec les Académies. Ces missions seraient ainsi soit subventionnées par la Région soit financées par les lycées dans le cadre de leur budget d'autonomie éducative qui leur permet de mettre en œuvre leurs politiques en cohérence avec leur projet d'établissement.
- L'amélioration de la connaissance et de la diffusion d'informations sur l'alimentation telle que prévue dans les fiches N° 52, 53 et 62 à 64 contribue aussi directement à cet objectif de prévention et complète les engagements en faveur d'une offre alimentaire de qualité (fiche N°27).
- Cet ensemble d'actions s'inscrivent en cohérence avec le Programme national nutrition santé et le Programme national pour l'alimentation.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : lycées

62.

Organiser la Semaine du manger local en Île-de-France

Pourquoi ?

- ❖ **Promouvoir les productions et favoriser la vente des produits agricoles et alimentaires franciliens pendant une semaine dédiée**
- ❖ **Valoriser les savoir-faire des acteurs des filières agro-alimentaires**

Pour qui ?

- ☑ Les acteurs économiques des filières alimentaires franciliennes
- ☑ Les consommateurs en particulier

Recommandé par :



Comment ?

- Le principe événementiel de la « Semaine du manger local en Île-de-France » sera créé et installé. Son lancement sera marqué par la fête du patrimoine gourmand piloté par ÎledeFrance Terre de saveurs en y associant tous les producteurs et en s'appuyant sur le réseau Bienvenue à la Ferme, l'association Agri Demain, les AMAP, les artisans, les commerçants, les distributeurs et les restaurants d'Île-de-France, mais aussi la restauration collective et privée au travers d'un partenariat de labellisation.
- La grande distribution, en particulier, sera sollicitée pour participer à cette séquence.
- Durant cette semaine, il sera proposé aux lycéens de participer à des tables de découvertes ou à des rencontres avec des producteurs.
- Il sera également proposé qu'à cette occasion, des élèves des lycées hôteliers franciliens soient invités à faire la cuisine au sein des restaurants du siège de la Région et mis à l'honneur à cette occasion au travers de recettes et de produits locaux de saison.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : ÎledeFrance Terre de saveurs ; Chambre d'agriculture, AgriDemain ; associations agricoles ; Chambre des métiers ; lycées écoresponsables ; CGAD Île-de-France.

63.

Améliorer la visibilité des producteurs et produits locaux en région et à l'étranger

Pourquoi ?

- ❖ **Promouvoir le patrimoine alimentaire, la gastronomie régionale, la qualité des productions locales**
- ❖ **Favoriser la vente des produits « PRODUIT EN Île-de-France »**

Pour qui ?

- Les consommateurs
- Les producteurs
- Les transformateurs



Comment ?

- L'Île-de-France est la 1^{ère} région française de la gastronomie avec 17% des restaurants français et 130 restaurants étoilés. Pour valoriser ce patrimoine, la Région et Choose Paris Region, ainsi que le Comité régional du tourisme (CRT) ont établi un Parcours de la gastronomie francilienne sous l'autorité de la Déléguée spéciale en charge de la Cité de la gastronomie, qui rassemble des sites franciliens de prestige en matière culinaire se distinguant par leur hospitalité, leur qualité esthétique et leur environnement.
- Il est proposé de publier la cartographie des **routes de découverte du patrimoine d'Île-de-France**, à la croisée des plans paysagers architecturaux et gourmands. Ces routes ont vocation à être ponctuées d'arrêts où des producteurs, transformateurs ou restaurateurs proposent des dégustations en valorisant la réalité et l'engagement que représentent leur métier et la qualité de leurs produits.
- Enfin, la création de synergies sera encouragée entre les actions d'ÎledeFrance Terre de saveurs et celles du Comité Régional du Tourisme (CRT) en lien avec les Offices de tourisme (OT) des collectivités locales de la Région pour communiquer sur la marque « PRODUIT EN Île-de-France », afin de promouvoir les produits et organiser des événements et dégustations. Leur déploiement sera un des leviers de valorisation de la marque à l'horizon des JO 2024.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : SMART Région ; Comité Régional du Tourisme ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; Chambre d'agriculture ; GAB Île-de-France ; ARIA ; PNR

64.

Editer un livre de recettes participatives à base de produits franciliens, documenté par une monographie historique de la production alimentaire d'Île-de-France

Pourquoi ?

- ❖ ***Sensibiliser les franciliens dès le lycée au « mieux manger »***
- ❖ ***Favoriser l'utilisation de produits franciliens frais et de saison, notamment en restauration scolaire***

Pour qui ?

- La restauration scolaire
- Les lycéens

Comment ?

- Ce livre s'organisera en trois parties :
 - ▶ une première partie sur l'histoire de l'agriculture et de l'alimentation franciliennes ainsi que sur le quotidien des agriculteurs d'Île-de-France ;
 - ▶ une deuxième partie compilant les recettes traditionnelles à base de produits locaux, sélectionnés sur une base participative ouverte à tous les Franciliens ;
 - ▶ enfin, une section spéciale « lycéens » où seront réunies des recettes créées ou réinventées par des lycéens de la Région Île-de-France, dans le cadre d'un concours ouvert à l'ensemble des lycées franciliens d'enseignement général et professionnel.
- La Déléguée spéciale en charge de la Cité de la gastronomie présidera au choix éditoriaux de cette publication et présidera le jury constitué pour la sélection des recettes.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : ÎledeFrance Terre de saveurs ; PNR

65.

Pour une restauration collective exemplaire au sein du siège de la Région

Pourquoi ?

Développer des pratiques exemplaires au sein de la restauration collective du siège de la Région

Pour qui ?

- Tous les maillons de la filière
- Les agents et les visiteurs de la Région

Recommandé par :



Comment ?

- La restauration du siège de la Région c'est aujourd'hui un marché, non alloti, attribué à la Société SODEXO, qui intègre aujourd'hui les prestations suivantes :
 - restauration collective situé sur le site Simone Veil ;
 - exploitation de la cafétéria (Simone Veil) ;
 - exploitation des Lounges via la franchise Colombus (Simone Veil et Victor Hugo) ;
 - distribution automatique incluant la mise à disposition de fontaines à eau (Simone Veil, Victor Hugo, Nanterre et Pantin) ;
 - offre de restauration alternative Food Chéri (Victor Hugo) ;
 - room Service (Simone Veil et Victor Hugo) ;
 - gestion de la monétique via badge Région (Simone Veil, Victor Hugo, Nanterre et Pantin) ;
 - restauration protocolaire : salle à manger de la présidente et prestations de type traiteur de petite capacité (Victor Hugo).

- La restauration au siège a été fortement impactée par la crise Covid et la mise en place du télétravail (152 000 couverts en 2019 puis 94000 en 2020). Une nouvelle consultation doit être lancée en 2021 pour une prise d'effet en janvier 2022. A cette occasion, le besoin doit être réinterrogé afin de :
 - prendre en compte les orientations et souhaits d'évolution de la collectivité ;
 - répondre au mieux aux attentes des potentiels convives/utilisateurs ;
 - intégrer les évolutions législatives applicables au secteur de la restauration et de la distribution automatique (loi EGALIM notamment et autres points réglementaires). A cet égard, le renforcement de la part des produits locaux et bio et d'origine francilienne dans la restauration collective du siège est particulièrement prioritaire ;
 - apporter les améliorations nécessaires à la parfaite exécution du futur marché en s'appuyant sur le retour d'expérience après trois années d'exploitation par l'actuel titulaire marquées notamment par la crise sanitaire, le recours accru au télétravail, etc....

- Dans le cadre du renouvellement du marché de restauration collective du siège pour janvier 2022, des orientations importantes seront prises en matière de qualité :
 - favoriser auprès du futur prestataire la prise en compte des actions en faveur des apprentis des métiers de bouche, et des formations en alternance (fiche 15) ;

- mettre en œuvre les réflexions sur l’approvisionnement et les ateliers de premières transformations, en prévoyant une part d’approvisionnement local et bio, avec matérialisation et identification au moment du service des provenances pour la restauration, la distribution automatique et les réceptions (en lien avec la promotion de la marque « produit en Ile-de-France ») selon les fiches actions N° 21 et 31. La Région s’engage en effet à faire appel à des prestataires utilisant des produits locaux pour tous les évènements organisés au siège ;
- travailler sur des plans menus prenant en compte les enjeux de la Charte du manger mieux, sain et francilien (fiche 30) ; - prendre en compte l’impact carbone de la logistique et des livraisons sur site, en lien avec les enjeux de réduction des déchets (fiches 41 et 43) ;
- prendre en compte la problématique des perturbateurs endocriniens (fiche 54) ;
- poursuivre le travail relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en cohérence avec la Stratégie régionale en faveur de l’économie circulaire (fiches 49 et 51) ;
- adapter l’offre de restauration auprès des agents, aux nouveaux modes de restauration et aux offres alternatives, avec prise en compte de l’impact lié aux modalités d’organisation du travail (télétravail, tiers lieux, ...) ;
- organiser des opérations ponctuelles de mises en valeur des produits franciliens (semaine du goût, vente de produits frais, opération pâtisseries franciliens, JO 2024, mise à disposition d’un livre de recettes centré sur les produits franciliens et la saisonnalité ...), notamment au sein des espaces de restauration, mais aussi par le biais des services proposés par la conciergerie (fiche 62) ;
- finaliser, en matière d’aide alimentaire, la mise en place de l’arrondi de caisse et conforter les mesures liées aux fins de service (don alimentaire) (fiche 56).

Par qui ?

Pilote : conseil régional d’Île-de-France

Partenaires : prestataire de la restauration collective du siège de la Région

66. Communiquer, animer et suivre le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire

Pourquoi ?	Pour qui ?
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Proposer un PRA adapté aux problématiques du territoire francilien</i> ❖ <i>Adapter le plan au fur et à mesure de sa mise en œuvre</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Tous les maillons de la filière ☑ Les territoires (Région)

Comment ?

- En vue d'organiser un suivi et un bilan annuel du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire, une journée sera consacrée chaque année à :
 - la présentation des objectifs atteints et l'identification des pistes d'amélioration et les perspectives ;
 - un temps spécifiquement consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la limitation de l'utilisation des ressources et le don alimentaire ;
 - un moment d'échange sur des thèmes problématiques et à enjeux pour les acteurs (relations contractuelles, clauses dans les marchés publics, rencontres de la logistique alimentaire, etc...).
- A la suite de cette journée, une présentation du bilan annuel du Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire pourra être organisée dans le cadre du Comité régional de l'alimentation (CRALIM).
- Enfin, des actions de communication sur le Plan régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire seront organisées pour en faire connaître les ambitions, accélérer sa mise en œuvre (SIA, SIAL, Salon des maires de France, ...) et en diffuser les résultats.

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaires : DRIAAF ; tous les acteurs de l'alimentation ; ÎledeFrance Terre de saveurs ; Institut Paris Region