



DOSSIER DE PRESSE

BIO DANS LES CANTINES

Pour une alimentation 50% bio dans la restauration
des lycées et CFA en 2025 :
un “ Plan Alimentaire Territorial Francilien ” (PATF)

Édito

La qualité de l'alimentation est au centre des préoccupations des Franciliennes et des Franciliens. Le groupe EELVA propose un rapport cadre pour la mise en place d'une stratégie opérationnelle pour augmenter la part des aliments issus de l'agriculture biologique locale dans les assiettes.

50% de Bio dans les cantines c'est possible !

C'est sa compétence : la Région doit atteindre un objectif réalisable de 50% d'aliments bio dans les menus proposés aux lycéen-nes et élèves des CFA d'ici à 2025.

La qualité de l'alimentation est au centre des enjeux économiques, environnementaux, d'aménagement et de santé. Elle concerne l'ensemble des filères (production, transformation, distribution et consommation) et, pour passer du stade «expérimental» à un déploiement à grande échelle, il est impératif d'engager tous les acteurs concernés (publics et privés). C'est pourquoi l'outil idéal pour une mise en oeuvre efficace et massive d'actions concrètes est un «Projet Alimentaire Territorial Francilien».

Un Projet Alimentaire Territorial : la qualité pour tou-tes

Après le refus du Sénat, fin 2016, d'adopter l'objectif de 20% de bio dans les cantines et la censure, par le conseil constitutionnel, de l'amendement des député-es écologistes dans la loi «égalité et citoyenneté», la région Île-de-France a une occasion unique de démontrer qu'il est possible de mettre la santé des enfants, des populations et des agriculteurs au premier plan des préoccupations.

Bio dans les cantines

L'engagement de la France lors de la loi Grenelle de 2008 était d'introduire 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les cantines en 2012. Nombre de collectivités se sont déjà engagées dans cette voie depuis plusieurs années.

Malgré ses atouts, la Région Île-de-France n'en est toujours qu'à une phase expérimentale. Les besoins en surfaces agricoles bio sont atteignables.

► pour
**250 000
repas/jour**
il faut environ
1 300 ha
de terres bio
cultivées

Contact presse :

Marion Jeune

Directrice de Cabinet

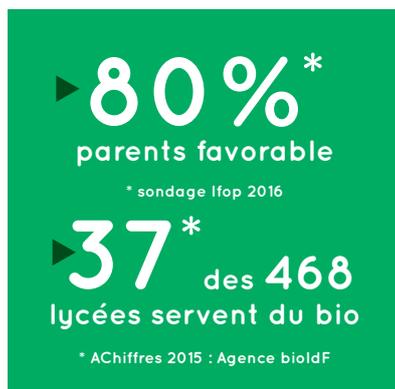
Groupe EELVA - Conseil Régional IDF

01 53 85 65 20 / 06 59 10 20 26

Bio dans les cantines

Toutes les collectivités qui se sont engagées dans l'introduction de bio dans les repas de leurs cantines font ce constat : l'aspect financier est dépassable par une meilleure organisation et une forte volonté qui passe par :

- lutter contre le gaspillage alimentaire
- privilégier les produits de saison
- construire des menus en fonction de l'offre
- former les agents
- mobiliser et structurer les filières locales
- adapter les solutions au territoire du lycée



C'est possible !

Exemples de collectivités engagées pour le bio dans les cantines :

- Le **département des Pyrénées-Atlantiques** a réussi, grâce à sa démarche Manger bio & local, labels et terroir lancée en 2006, à dépasser les 30% de bio et local dans les repas des collèves en 2015.
- L'initiative «Mon Lycée Mange Bio», lancée en 2006 par la **Région Rhône-Alpes**, a permis de faire passer la part des produits biologiques servis dans les lycées de 5,6% en 2007/2008 à 9 % en 2014/2015.
- La **Ville de Grenoble** est passée, dans l'année 2015, de 20% à 50% de bio dans les assiettes des écolier-es et a pour objectif d'atteindre les 100% de bio en 2020.
- La **Ville de Paris** va réformer son système de restauration scolaire afin d'atteindre à l'horizon 2020 50% de bio dans les 22 millions de repas servis chaque année.



Intérêt économique d'un Projet Alimentaire Territorial Francilien

La force d'un PATF réside dans la mobilisation de tous les acteurs de la filière alimentaire. En relocalisant les productions, transformations, distributions et consommations, il ouvre une voie pour dynamiser l'emploi dans notre région.

Des aliments de qualité dans les cantines mais pas que ...

Les agriculteurs, les commerces de proximité, les marchés, les professions de la restauration, la distribution de proximité ont tous à gagner si nous rééquilibrons la part de production locale d'aliments vers une consommation locale.

C'est toute une organisation territoriale qui est à dynamiser !



Notre objectif : 50% de bio dans les lycées et CFA

Relocaliser les filières d'alimentation

Avec un chiffre d'affaires avoisinant les 1 Md€ par an, l'Île-de-France est la première région agricole de France. Elle est pourtant très fragile, puisque 40% de ses surfaces utiles sont de grandes exploitations de plus de 100ha, en monoculture (contre 20% dans le reste du pays). La profession agricole, contrainte à une course à la productivité pour rester performante sur les marchés internationaux, s'endette massivement et baisse ses revenus¹. En 40 ans, nous avons perdu plus de 50% des exploitations agricoles. Nous assistons aujourd'hui à une «désagriculture» de la France, de même ampleur que la désindustrialisation des années 80-90.

Inverser la tendance pour sauver les agriculteurs

C'est le principal thème du Salon International de l'Agriculture 2017 : comment sortir la profession agricole de l'ornière économique qui la conduit vers une très grande précarité. Tous les experts le disent, il y a urgence à promouvoir une production de qualité tournée vers les marchés locaux.

Le rôle des pouvoirs publics est de faire émerger un environnement propice à cette mutation, le Projet alimentaire territorial que propose EELVA est l'outil idéal.

1: Données économiques 2016 du rapport Agreste

2: Données moyennes (sources DRIAFF). Il y a de grandes disparités selon les produits. La part de fruits et légumes produits et consommés en Ile-de-France est de 5%.



Le PATF, qu'est-ce que c'est ?

Un Projet Alimentaire Territorial Francilien pour structurer l'action régionale

50% de bio dans les cantines, cela ne se décrète pas : cela se prépare. Aujourd'hui, l'Île-de-France ne produit pas assez de produits bio locaux pour faire face à la demande. Le Plan Alimentaire Territorial Francilien est l'outil qui permet d'organiser les flux en concertant, planifiant, construisant une politique coordonnée pour atteindre les objectifs portés.



Le rôle de la Région est de rassembler autour d'un projet fédérateur, ancré sur le territoire

Nécessairement transversal, le Plan Alimentaire Francilien rassemble un grand nombre d'acteurs : collectivités locales et entités nationales, acteurs du système alimentaire (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, commerces, gestion des cantines, déchets), facilitateurs (recherche, conseil, ...) et bien entendu les consommateurs. Spécifique au territoire, le PAT permet de partager une stratégie et d'adapter ou convertir les filières agroalimentaires et autres filières connexes.

Quelques chiffres

- ▶ **2,5% (11 200ha) de surfaces agricoles bio en IDF**
- ▶ **2008-2015 : + 139 exploitations Bio**
- ▶ **2 à 3 jours d'autonomie alimentaire en IdF.**
- ▶ **Agriculture Bio crée 60% d'emploi de plus que le conventionnel**

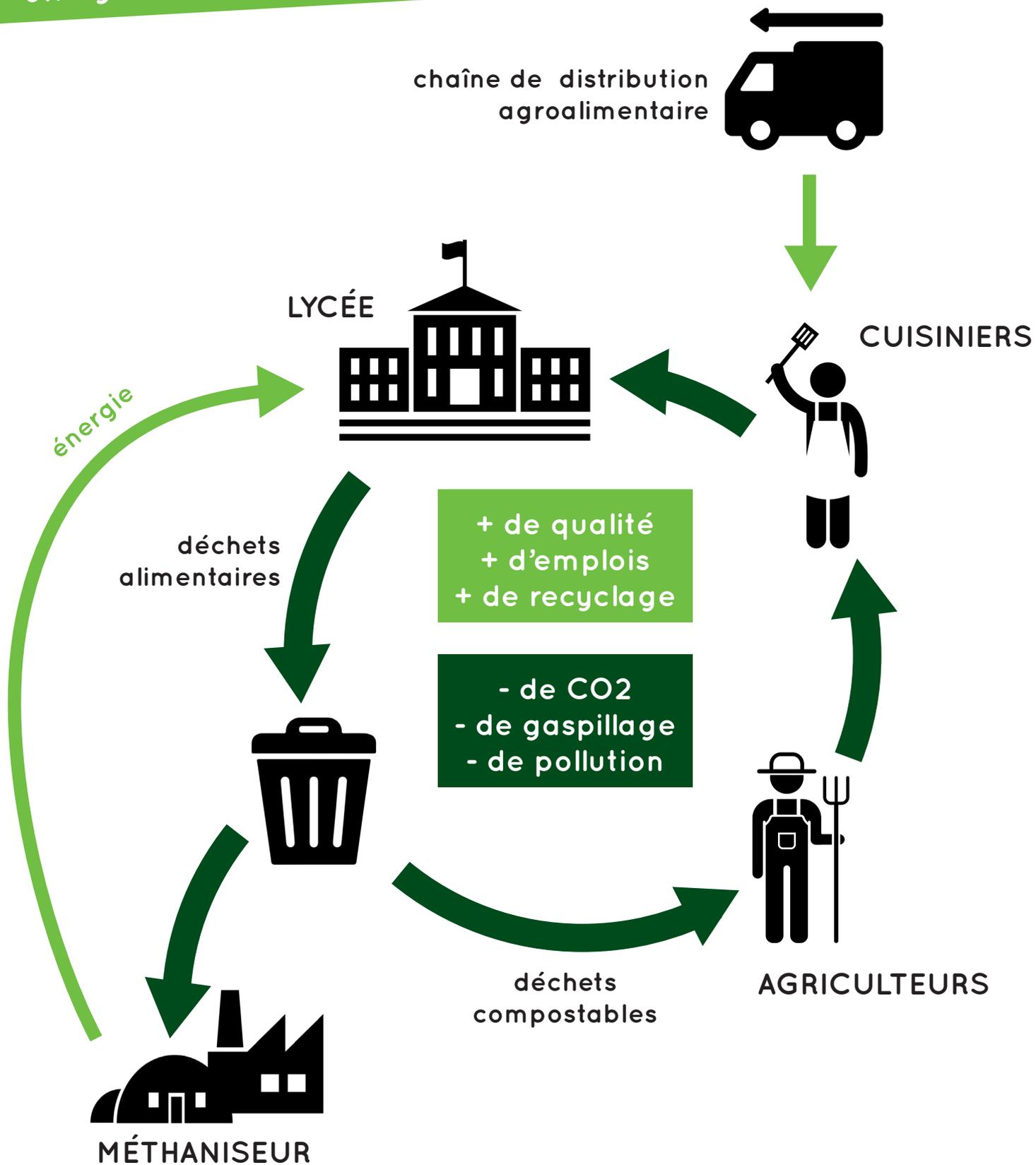
Une méthodologie qui a déjà fait ses preuves.

Formalisé par la Loi d'Avenir pour l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt du 13 octobre 2014, le PAT a été utilisé sur plusieurs territoires. C'est le cas de la Région Auvergne, qui propose plusieurs étapes réalisables en quelques mois :

- identification, association et mise en lien de tous les acteurs du système alimentaire régional
- phase de diagnostic (bassin de vie, de production, environnement)
- définition des objectifs
- actions : préservation du foncier, dynamiques collectives, structuration du collectif

Notre projet

un cycle agroalimentaire possible pour un lycée



Contact presse :

Marion Jeune

Directrice de Cabinet

Groupe EELVA - Conseil Régional IDF

01 53 85 65 20 / 06 59 10 20 26