



Préfet de la région
d'Île-de-France



Réunion du Comité régional de l'alimentation d'Île-de-France

- - - -

16 avril 2013 – Préfecture de région

Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF)

1. La politique de l'alimentation et sa mise en œuvre

2. Le diagnostic de l'offre alimentaire en Île-de-France

- les points marquants
- le programme national de l'alimentation
- le lien avec l'agroalimentaire
- les nouvelles orientations

3. Sa déclinaison en Île-de-France

- le programme d'action du Pôle Offre alimentaire
- un retour sur les actions menées
- l'appel à projets 2013

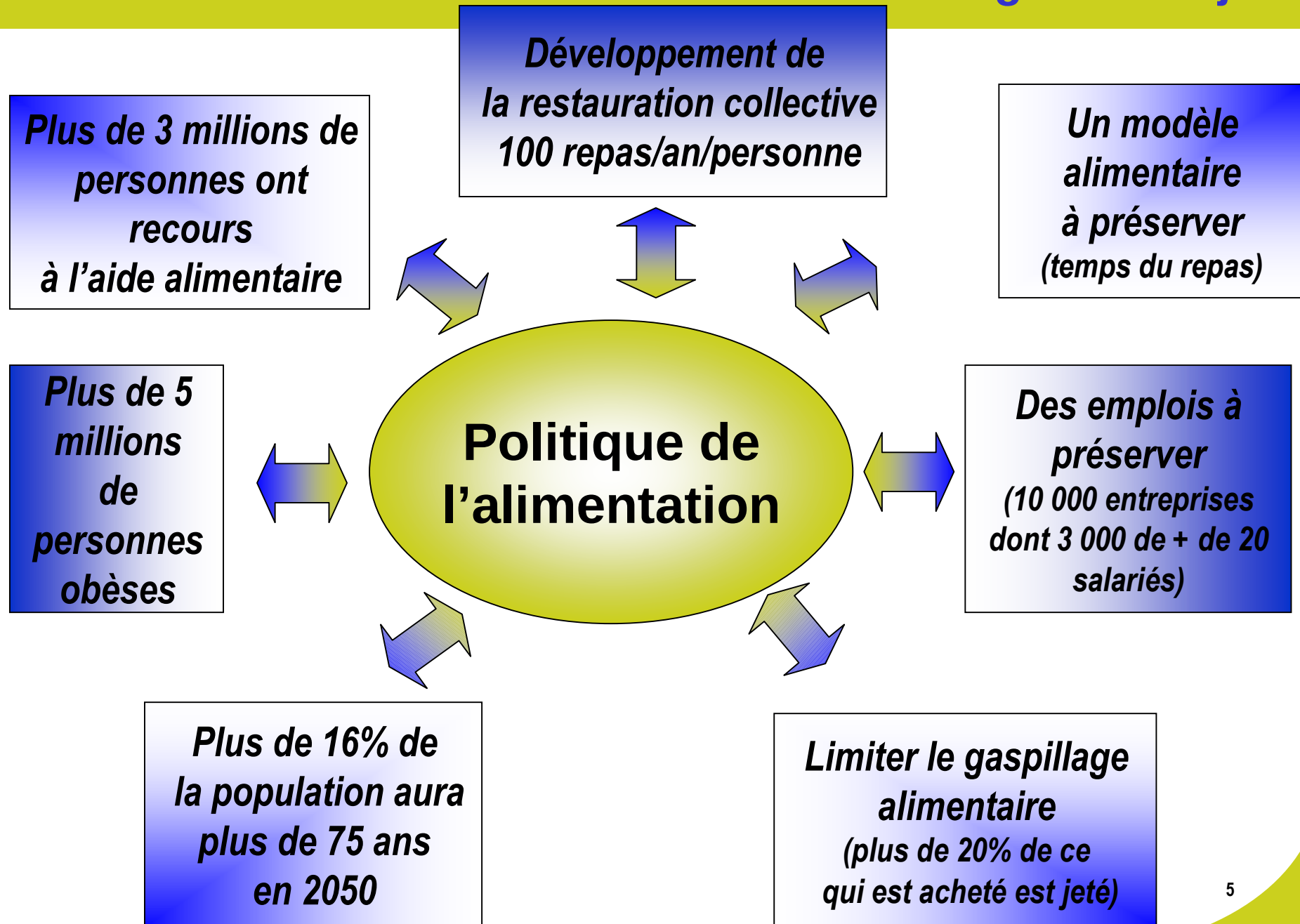
4. Conclusion

La politique de l'alimentation en Ile-de-France

-

**Richard SMITH - Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF)**

- Une loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010 visant à rapprocher l'agriculteur du consommateur
- Une politique publique de l'alimentation déclinée en un programme national pour l'alimentation (PNA) dont les objectifs généraux sont :
 - *de défendre le modèle alimentaire français qui nous préserve en grande partie de l'épidémie d'obésité qui touche tous les pays occidentaux et constitue un facteur important de justice et de cohésion sociale*
 - *de mieux répondre aux attentes des consommateurs*
 - *de contribuer au maintien de la compétitivité du secteur agricole et agroalimentaire français (qui assure un débouché à 70 % de la production agricole française), qui préserve les emplois et contribue au développement des territoires ruraux*



- De nouvelles orientations du Gouvernement en janvier 2013
 - *Donner un nouvel élan et une lisibilité accrue recentrées sur trois priorités :*
 - la justice sociale
 - la jeunesse, cible prioritaire de cette politique
 - l'ancrage territorial d'une politique au plus près des citoyens
 - *un lien devra être fait avec les modèles agricoles combinant performance économique et environnementale*

AGRICULTURES
PRODUISONS
AUTREMENT



Le diagnostic de l'offre alimentaire en Ile-de-France

1. Une région très agricole et un potentiel agricole exceptionnel avec encore une certaine diversité de filières
2. Des exploitations de grandes cultures, de cultures spécialisées et d'élevage performantes
3. Un environnement favorable en termes de R&D, de conseil et d'innovation, en particulier, dans la qualité nutritionnelle des aliments
4. Des infrastructures nombreuses et fonctionnelles
5. Un potentiel d'opérateurs puissants (agriculteurs, commerçants de gros, transformateurs, distributeurs)

6. Des débouchés intéressants dans la région

- bassin de consommation de 12 millions d'habitants
- région riche, fort pouvoir d'achat, forte proportion de cadres
- consommateurs éduqués, forte préoccupation pour la santé
- meilleur respect du repère viande/poisson/œuf
- des lieux d'achat diversifiés, liés à un meilleur équilibre
- forte consommation de bio
- population cosmopolite ouvrant sur des cultures gastronomiques variées

7. Le plus grand marché de frais au monde positionné sur le haut de gamme

- 1. Des exploitations fragilisées, en particulier en cultures spécialisées et en élevage**
- 2. Des filières mal structurées et peu organisées dans l'impossibilité de fournir un marché de masse**
- 3. Des fragilités dans la sphère agroalimentaire**
 - *petites structures aux moyens limités*
 - *chefs d'entreprise relativement isolés*
 - *charges d'exploitation élevées*
 - *difficultés pour s'agrandir (coût du foncier) et pour recruter (turnover élevé, transports / accès difficiles aux sites,...)*
 - *contraintes de « voisinage » et nuisances diverses réciproques*
 - *absence d'une « industrie de transformation référente régionale » et peu de lien au territoire*

4. **Un approvisionnement difficile pour répondre à la demande de 12 millions de consommateurs engendrant une forte dépendance aux produits des autres régions**
 - *difficultés pour l'approvisionnement local des GMS et de la restauration collective (volumes)*
5. **Une grande vulnérabilité de la région en cas de crises sanitaires (pandémies) et/ou de catastrophes naturelles**
6. **Des difficultés de logistique, de circulation et de desserte au plus près des consommateurs**
7. **Un déficit d'image des produits régionaux et des savoir-faire culinaires**

- 8. Des modes de consommation s'éloignant des modèles plus traditionnels**
 - *peu de temps consacré au repas, perte du modèle des 3 repas*
 - *peu de production pour propre consommation*
- 9. Une région inégalitaire**
- 10. De nombreuses difficultés d'approvisionnement et de logistique pour les structures d'aide alimentaire**

1. Un bassin de consommation exigeant

- *un intérêt marqué des franciliens pour les circuits de proximité (vente directe, AMAP,...) et des demandes non satisfaites*
- *un marché qui demande des produits de qualité et de proximité à forte valeur ajoutée (bio, labels,...)*
- *des préoccupations sanitaires et environnementales qui poussent à un rapprochement urbain-rural*
- *possibilité de développer des marchés de niches à forte valeur ajoutée*
- *développement du tourisme vert*
- *des franciliens ouverts sur les cuisines du monde*

2. L'Ile-de-France est un bassin d'expérimentation

- *une présence importante de centres de recherche, de formation et de conseil, tournés vers les IAA*
- *des démarches collectives en IAA qui s'appuient sur des organismes structurant (CERVIA, ARIA)*
- *la restauration collective comme vecteur d'éducation alimentaire*
- *une RHF susceptible de s'ouvrir aux produits régionaux*

3. Une forte volonté politique pour le développement de l'alimentation de qualité et un potentiel de nouveaux débouchés en restauration collective
4. Des agriculteurs qui évoluent en transformateurs
5. Des marques régionales récentes pouvant renforcer l'image des productions et des savoir-faire franciliens
6. Les consommateurs franciliens veulent des produits du monde entier (diversité des achats et des goûts)



1. **Une déstabilisation de l'activité agricole, risquant de faire disparaître les exploitations agricoles et donc les filières franciliennes les plus fragiles**
 - *une concurrence avec les régions voisines, notamment pour les produits de proximité*
 - *des exploitations déjà fragilisées (notamment en élevage, maraîchage, horticulture, arboriculture) qui risquent de disparaître*
2. **Une inadéquation de l'offre avec une demande exigeante en produits bio, locaux et de haute qualité**
3. **Des produits bruts et de qualité, en particulier des fruits et légumes, réservés à une catégorie de population**
4. **Une inaccessibilité des populations défavorisées à une alimentation équilibrée et suffisante**
5. **Des difficultés pour les structures de l'aide alimentaire**

**Le diagnostic des industries
de la transformation alimentaire
en Ile-de-France**

✓ Les industries agroalimentaires

- Spécificité

- très peu de transformation primaire (sauf filière blé)

➔ Élargir le champ à l'ensemble des *transformateurs franciliens*

- aux Commerces de gros
- aux artisans : boulangers-pâtisseries, charcutiers, traiteurs
- à la restauration collective : enseignement, entreprises, hôpitaux, prisons,....

- Données disparates rarement annuelles (INSEE, UNEDIC...)
- L'essentiel des entreprises IAA franciliennes ont < 20 salariés
- Les IAA < 20 salariés sont exclues des statistiques
- Dans ce contexte, la DRIAAF a développé un champ élargi des IAA :
 - *intégrant tous les secteurs d'activité en lien avec la transformation*
 - *balayant l'ensemble des entreprises concernées*
 - *sans seuil d'effectif de salariés.*
- Difficultés d'une actualisation de ces données
 - *enquêtes lourdes du fait du turnover au sein des entreprises,*
 - *cession / création des entreprises,*
 - *nombre des entreprises à suivre dans un champ élargi,...*

Champ élargi de la transformation

Familles	Secteurs	Etablissements en Île-de-France	Salariés en Île-de-France
		Nombre	Nombre
IAA	Viandes	119	2 600
	Lait	38	2 180
	Boissons	28	3 320
	Boulangerie et pâtisserie industrielles, pâtes alimentaires	85	5 020
	Autres	310	9 260
Commerce de gros alimentaire		2 130	43 500
Restauration collective *		9 000	40 000 ¹
Traiteurs		519	6 050
Artisanat **		4 350	24 800
Total champ élargi de la <i>Transformation</i> , y compris l'artisanat		16 579	136 730

* Restauration collective : incluant administrations, scolaire, loisirs et enseignement supérieur, hôpitaux et cliniques, maisons de retraite et entreprises

** Artisanat : boulangerie-pâtisserie, cuisson des produits de boulangeries, charcuterie

¹ estimation au prorata du nombre d'entités

Champ élargi de la transformation

Précautions d'usage

IAA
stricto sensu

- En 2008, l'Ile-de-France a contribué* :
 - *pour avec 3,5 milliards d'€ de valeur ajoutée*
 - *soit 11 % à la valeur ajoutée nationale des IAA*
 - *1^{ère} des régions françaises*
- Attention, elle concentre :
 - *les sièges sociaux des grandes entreprises (# 120)*
 - *les services de R & D des entreprises*
 - *et des commerces de gros transforment (180)*

→ Ajustements à opérer
- A retenir :
 - ✓ *83% des entreprises de la transformation (champ élargi) ont < 10 salariés*

Plan de soutien aux Industries Agroalimentaires

- Deux structures régionales abritent les actions collectives aidées par l'État
 - *CERVIA Paris Île-de-France*
 - *ARIA Île-de-France*
- Chaque année, près de 200 000 € d'actions collectives (financées à 50%)

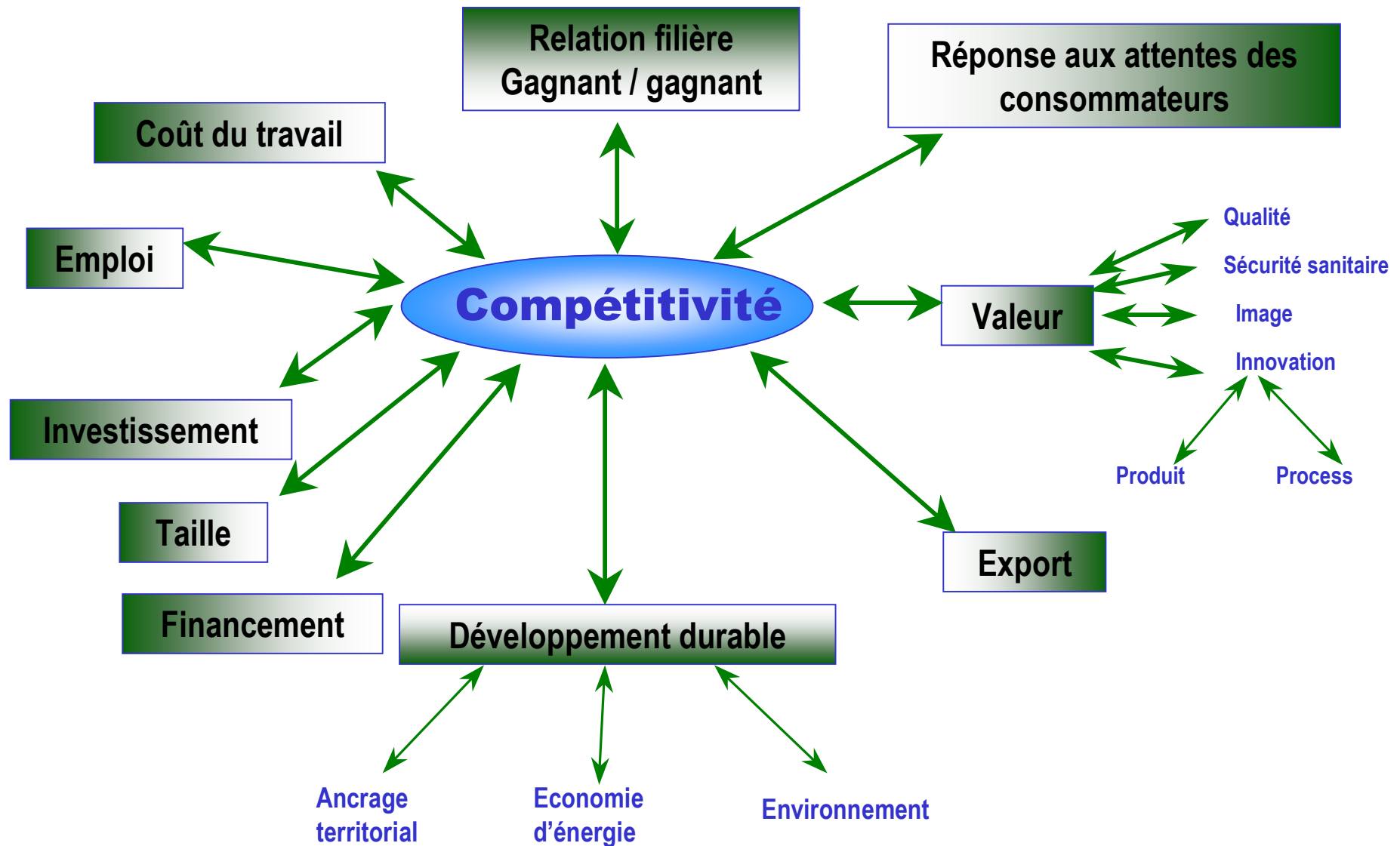
Qui est éligible ?

Quels champs ?

CERVIA	ARIA
• Champ de la transformation (y compris les agriculteurs « transformateurs »)	• Membres de l'ARIA
• Agroalimentaire durable • Nutrition • Innovation	• Export • GRH – Management • Achats
• Hygiène et sécurité sanitaire • Gestion de crise,...	• Conditions de travail

Rencontres régionales IAA

Renforcer la compétitivité



Rencontres régionales IAA

Objectifs

- *formuler des propositions concrètes et opérationnelles appelées à nourrir un plan d'actions IAA dans la perspective de la « Loi d'avenir » prévue en juin 2013*
- *aider les industries de l'agroalimentaire à mieux valoriser leur production et à stimuler durablement leur compétitivité sur tous les marchés*

➡ *Faire évoluer le plan de soutien de l'État en Île-de-France*

- *accès aux financements*
- *export*
- *attractivité, emplois, formations*
- *qualité, Innovation, R & D*



**AGROALIMENTAIRE
& BOIS PRODUISONS
L'AVENIR**
RENCONTRES RÉGIONALES

CADRE DE RÉPONSE POUR LA SYNTHÈSE RÉGIONALE

Ce document a pour objectif de permettre une exploitation
des débats tenus en région dans le cadre
des Rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire et du bois.

Les réponses apportées ne devront pas dépasser deux pages pour chaque chapitre. Viser cinq à dix lignes
par question.

Des annexes peuvent être transmises pour expliciter certains points, le cas échéant.

Merci de réaliser une synthèse régionale spécifique pour les rencontres sur l'industrie agroalimentaire, d'une
part, et les filières bois, d'autre part (mais en utilisant ce même format).

Politique de l'offre alimentaire en Île-de-France

Diagnostic 2012

Disponibles sur le site de la
DRIAAF

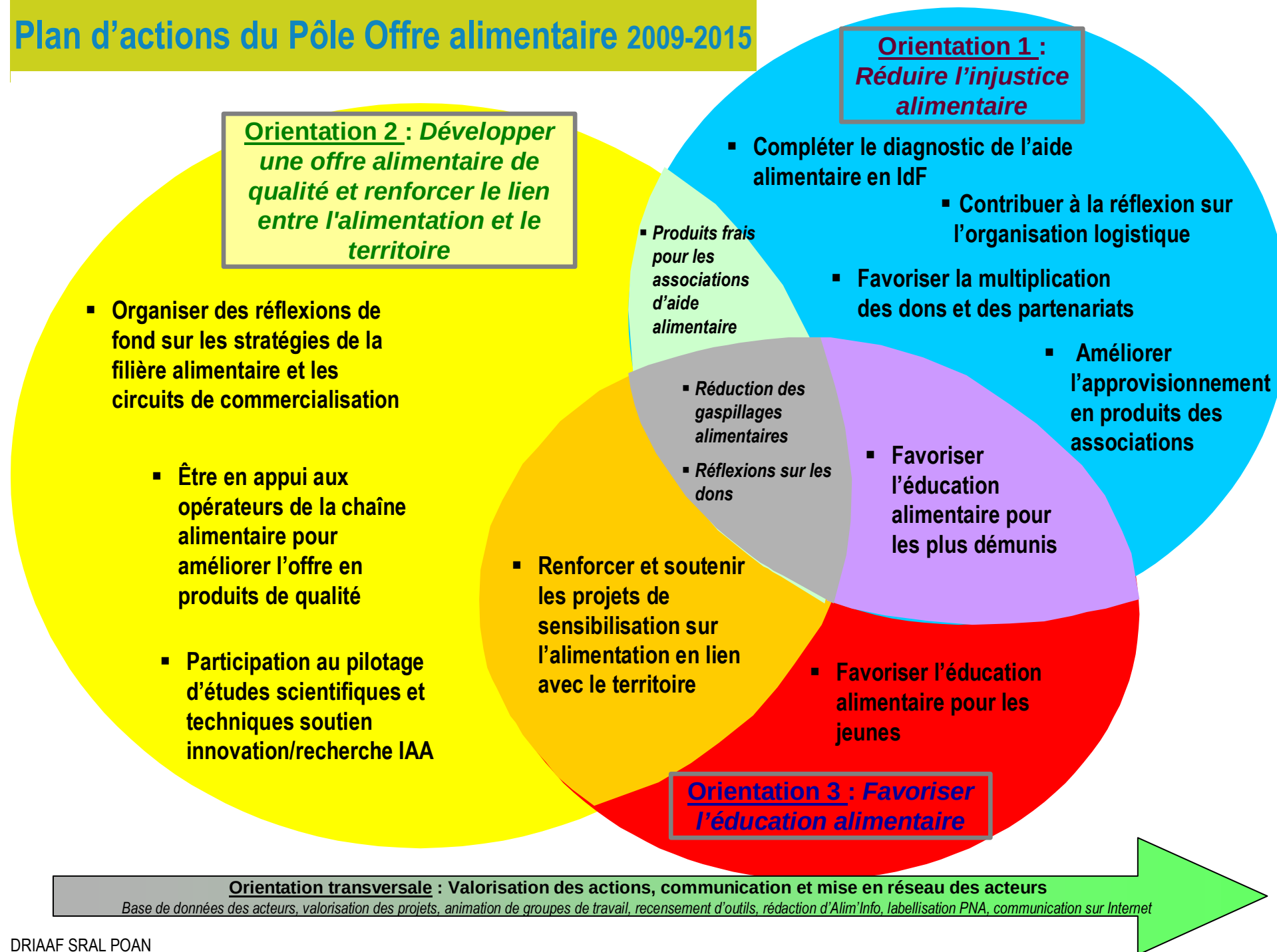
La déclinaison du plan d'actions en Île-de-France

- **Le *Programme national de l'alimentation* structuré, à l'origine, autour de 6 axes**
 1. *Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité*
 2. *Améliorer l'offre alimentaire*
 3. *Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation*
 4. *Promouvoir le patrimoine culinaire français*
 - *Innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité*
 - *Conduire des actions de communication*

- **Un nouveau plan d'action 2013-2015 structuré autour de 3 axes reprenant les priorités du gouvernement**
 - *Favoriser l'éducation alimentaire (en priorité pour les jeunes)*
 - *Réduire l'injustice alimentaire et privilégier les actions vers les plus démunis*
 - *Développer une offre alimentaire de qualité et renforcer le lien entre l'alimentation et le territoire*

- **Des résultats encourageants depuis 4 ans**
 - *Plus de 250 partenaires régionaux sensibilisés et associés à la démarche*
 - *Une forte sollicitation de la DRIAFA (plus de 60 projets accompagnés)*
 - *Certains projets prennent une ampleur nationale*

Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015



■ Une instance régionale

➤ *Le CRALIM - Comité régional pour l'alimentation*

- bilan annuel de la mise en œuvre du PNA en région et retour sur les actions lancées en Île-de-France
- mise à jour du plan d'actions
- réflexions sur les projets attendus en matière d'alimentation pour l'année en cours
- émanation du CRALIM chargée de la labellisation des projets au niveau régional dès 2013

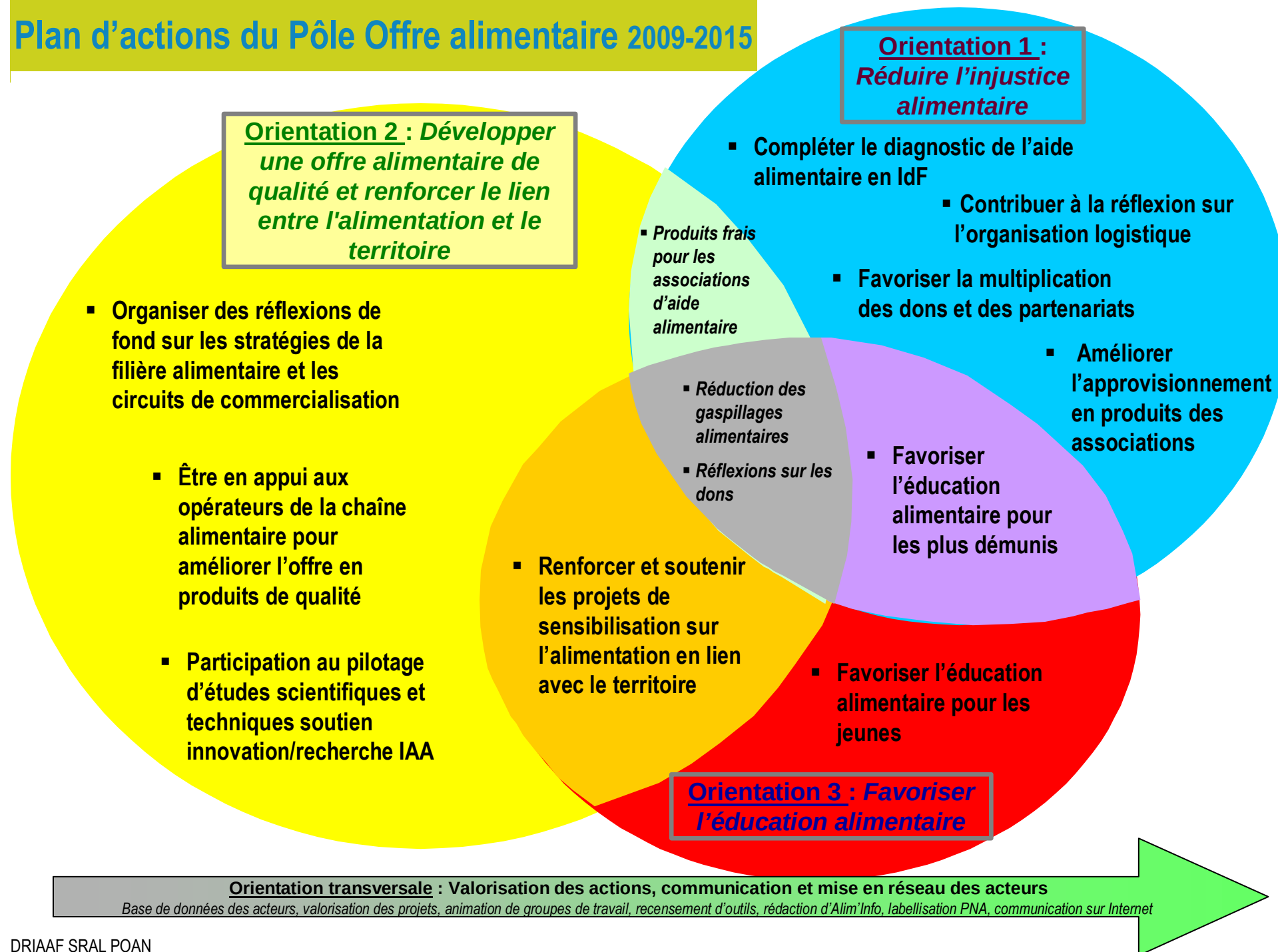


Echanges et discussion

Retours sur la mise en œuvre du programme national pour l'alimentation en Ile-de-France



Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015



Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015

Orientation 2 : Développer l'offre alimentaire de proximité et renforcer le lien alimentation et le territoire

Orientation 1 : Réduire l'injustice alimentaire

-
- Compléter le diagnostic de l'aide alimentaire en IdF
 - Contribuer à la réflexion sur l'organisation logistique
 - Favoriser la multiplication des dons et des partenariats
 - Améliorer l'approvisionnement en produits des associations
 - Favoriser l'éducation alimentaire pour les plus démunis
 - Favoriser l'éducation
 - Produits frais pour les associations d'aide alimentaire
 - Réduction des gaspillages alimentaires
 - Réflexions sur les dons
 - Renforcer et soutenir les projets de sensibilisation sur l'alimentation en lien avec le territoire

Réduire l'injustice alimentaire



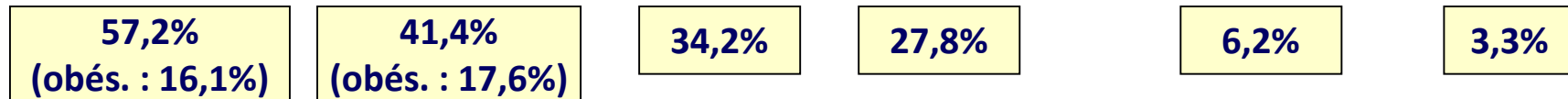
Éléments de contexte

- Insécurité alimentaire quantitative
 - **3% des habitants déclarent ne pas avoir assez à manger**
- Insatisfaction qualitative plus élevée
 - **37 % avoir assez à manger mais pas toujours les aliments souhaités**
- Les personnes aux revenus les plus faibles ont un comportement alimentaire moins favorable à la santé
 - **moins consommation de légumes et de poisson**
 - **plus de boissons sucrées**
 - **moins de prise de trois repas, plus de télévision**
 - **connaissances nutritionnelles moins bonnes**
- Le taux de personnes obèses, dans les quartiers franciliens, augmente au fur et à mesure que baisse le niveau socio-économique
 - **l'excès de poids touche un peu plus d'1 enfant parisien sur 10 en grande section de maternelle (12,3 % d'enfants en excès de poids, dont 2,7 % d'enfants obèses)**
 - **en CE2 près d'1 enfant parisien sur 6 présente un excès de poids, dans les quartiers défavorisés 19,2 %**
- Touche en priorité les filles

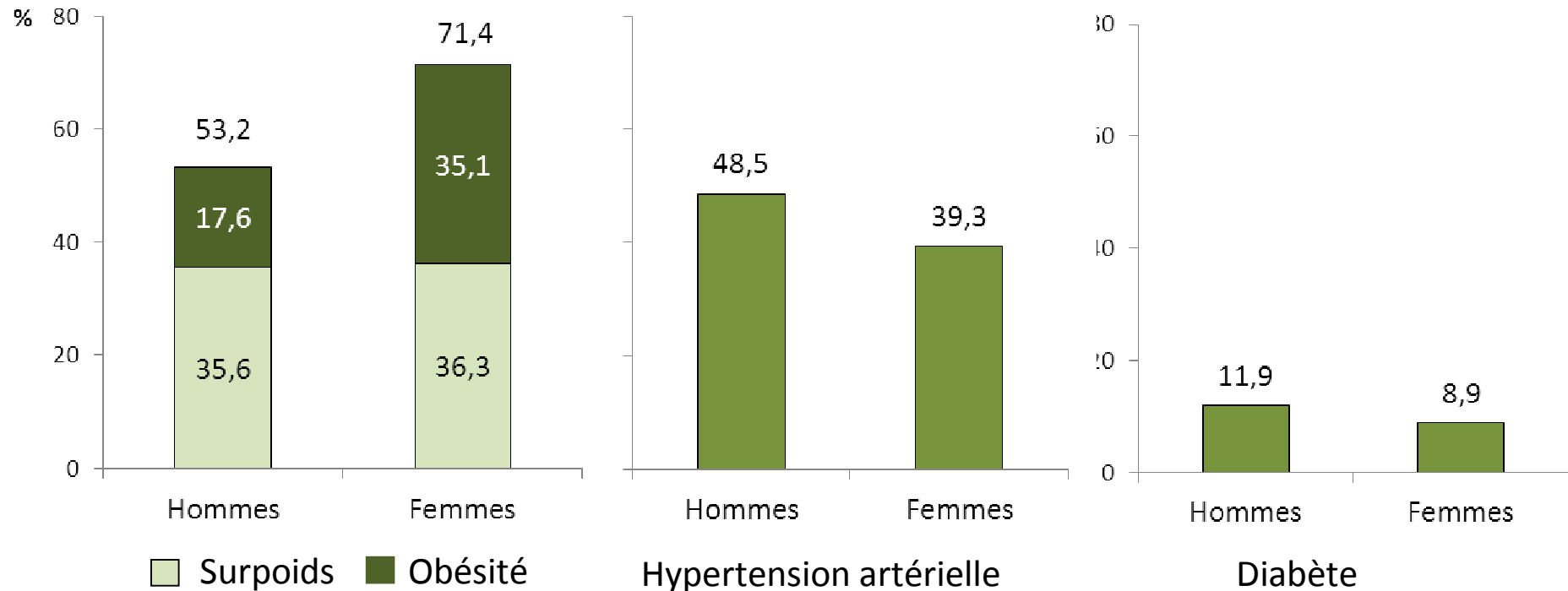
Éléments de contexte

Des indicateurs de santé préoccupants pour l'aide alimentaire...

ENNS 2006-2007



ABENA 2



Groupe de travail sur l'aide alimentaire

➤ Participants

- *associations d'aide alimentaire*
- *administrations (DRIHL, DRIAAF)*
- *collectivités (Conseil régional, CERVIA, Mairie de Paris...),*
- *association régionale des industries agroalimentaires (ARIA)*
- *associations d'éducation alimentaire...*

➤ Lieu d'échange, démarche participative afin de

- *constituer des réseaux entre les acteurs et faire porter la réflexion sur le territoire*
- *mutualiser les initiatives*
- *favoriser l'information et la communication*
- *faire remonter certaines questions au niveau national*

Orientations

- **Action 1 :** Compléter le diagnostic de la situation de l'aide alimentaire en Île-de-France
- **Action 2 :** Favoriser les échanges et la remontée d'informations/besoins au niveau national
- **Action 3 :** Lever les freins aux dons : Bourse aux dons, améliorer l'approvisionnement en produits frais, gaspillage en restauration...
- **Action 4 :** Accompagner la distribution de l'aide alimentaire
Exemple de projets : ateliers cuisine, cuisine mobile...
- **Action 5 :** Améliorer l'organisation logistique de l'aide alimentaire
Exemple de projets : création d'une antenne de la banque alimentaire dans le 95

Éléments de contexte :

- Loi Grenelle «biodéchets» : à partir de 2012, les producteurs et détenteurs de biodéchets (alimentaires et verts) sont tenus de mettre en place :

- ✓ un tri à la source et une valorisation biologique
- ✓ ou une collecte sélective

➡ *implique des coûts nouveaux pour les entreprises qui vont devoir / vouloir réduire leur production de déchets*

- Besoins identifiés par l'étude « *Freins et leviers des dons les associations d'aide alimentaire* » 2011/2012
- Diminution du PEAD
 - ✓ manque de produits frais
 - ✓ augmentation du nombre de bénéficiaires

Cartographie de l'aide alimentaire

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Juin 2013 : pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire avec pour objectif de réduire de moitié le volume des déchets alimentaires d'ici 2025
 - 2014 : année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Restauration collective	167 g / pers / repas
Restauration commerciale	211 g / pers / repas
Super et hypermarchés	197 T / établissement / an
Métiers de bouche et artisanat alimentaire	2.6 T / établissement / an

Résultats de l'étude MAAF 2011 sur le gaspillage alimentaire

Cartographie de l'aide alimentaire

➤ Objectif

- augmenter les dons alimentaires
 - ✓ des magasins ou de la distribution
 - ✓ des industries agroalimentaires, des artisans, etc...
- en mettant en place de nouveaux partenariats de proximité entre donateurs et associations, permettant de récupérer des denrées non collectées

➤ Méthodologie

- ✓ *création d'une première base de données des associations d'aide alimentaire*
- ✓ *proposition aux associations de remplir des fiches indiquant leurs coordonnées, leur dimension, leurs besoins...*
- ✓ *réalisation d'une cartographie sur internet, gratuite, en accès libre*
- ✓ *diffusion de la cartographie auprès des IAA, distributeurs, artisans, etc...*
- ✓ *extension aux autres régions*

Île-de-France - Légende interactive

- ☐ Toutes les associations de l'aide alimentaire
- ☐ Associations avec contacts directs

Cliquez sur les icônes pour visualiser ou imprimer plus de détails sur les associations.

Le clic droit ou gauche sur un point de la carte permet d'afficher les associations les plus proches de ce point.

Vous souhaitez apparaître sur la carte, mettre à jour vos informations, signaler une erreur : [Driaaf Ile de France](#)

Vous pouvez choisir de faire votre don sur la [Bourse aux dons](#).

Réal. : [Actigraph.com](#)

AEP NDC Montparnasse Rencontres

92 bis boulevard du montparnasse
75006 Paris

☎ 01 43 22 75 89

✉ montparnasserencontres@gmail.com

★ Enregistré en tant que receveur de dons

Téléphone (dons) : 01 43 22 75 89

Mail (dons) : montparnasserencontres@gmail.com

Période de fermeture : Août

Jours de disponibilité pour récupérer des dons : Tous les jours

Besoins prioritaires : fruits légumes frais viande

[Imprimer la fiche](#)

Cuisine mobile dans les quartiers prioritaires du 18ème

Action en cours

Mise en place d'une cuisine mobile dans les quartiers politiques de la ville du 18e arr. de Paris

(Amiraux Simplon, Porte de Montmartre/Porte de Clignancourt, la Chapelle, la Goutte d'or)

- Cuisine proposée par la Fédération Française des Banques Alimentaires
- Mise à disposition de la cuisine en 2012
- Objectifs : développer le lien social et la convivialité, partager des savoir-faire



- **Améliorer l'équilibre alimentaire et la santé des personnes en situation de précarité**
 - mise à disposition de fruits et légumes dans les épiceries solidaires d'Île-de-France
 - mise en place d'ateliers cuisine parents/enfants « La Compagnie des Gourmands » dans une dizaine d'épiceries solidaires (environ 50 ateliers en 2012)
- **Objectifs**
 - promouvoir des habitudes alimentaires favorables à la santé
 - renforcer les liens de parentalité





- **Création d'une antenne de distribution val d'Oisienne visant à aider un plus grand nombre de démunis à mieux se nourrir en créant un nouveau relais**

- **Objectifs**

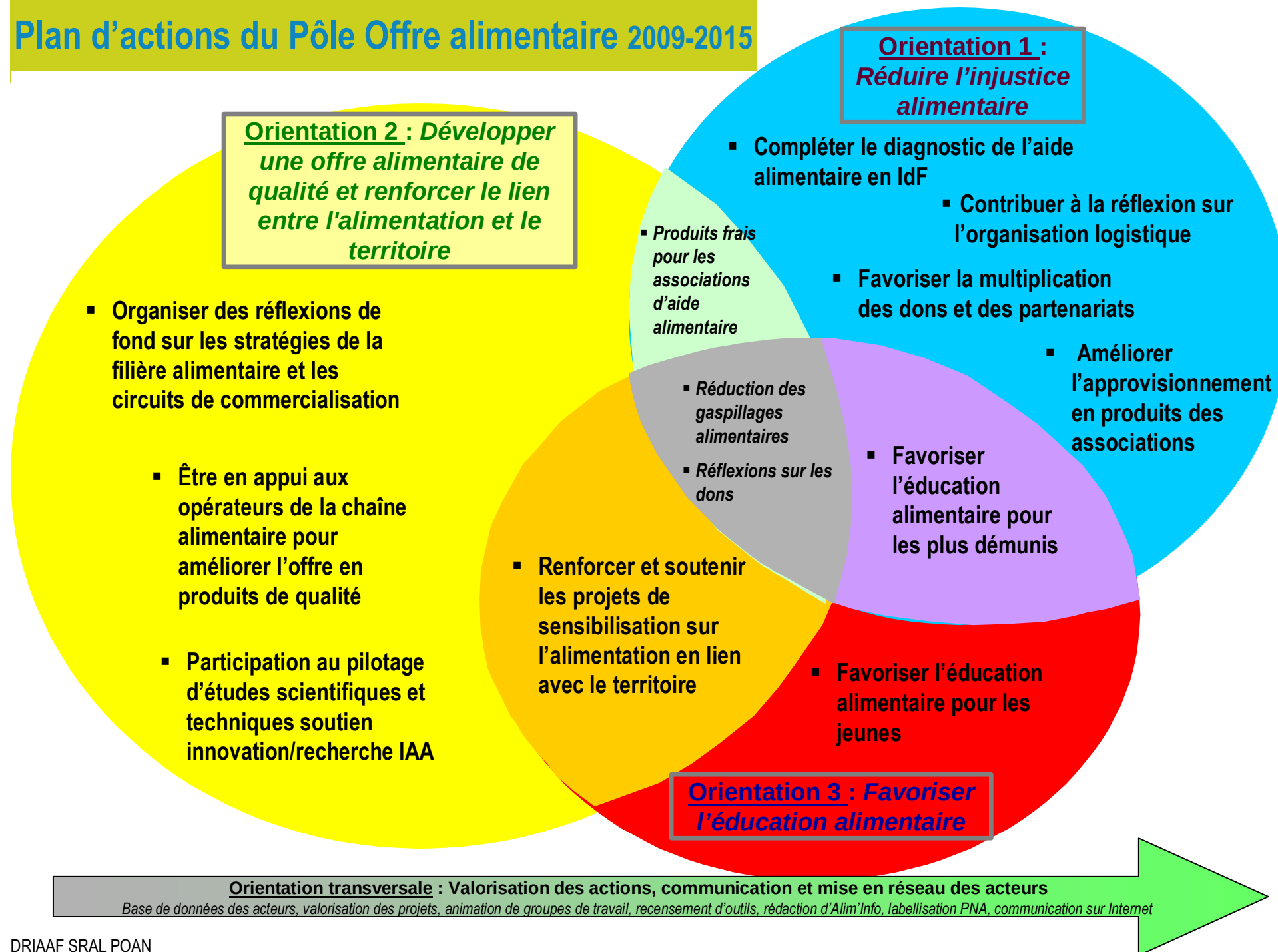
- *Assurer la collecte de produits dans le Val d'Oise*



- *Mettre l'ensemble des produits disponibles à la BAPIF (ramasse, collecte nationale, dons européens et de l'Etat, des industriels et des distributeurs) à disposition d'un plus grand nombre d'associations aidant les plus démunis*

- Etude de faisabilité de jardins au pied des résidences Adoma dans les Yvelines
 - Mise en œuvre et rédaction d'un guide de bonnes pratiques
- Objectifs
 - *lutter contre l'isolement, renouer avec certaines pratiques alimentaires pour améliorer la santé des résidents*
 - *faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité*
 - *innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité*
 - *valoriser et mutualiser les expériences de jardins existants sur d'autres sites d'ADOMA et d'autres bailleurs sociaux*

Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015



**Orientation 2 : Développer
une offre alimentaire de
qualité et renforcer le lien
entre l'alimentation et le
territoire**

- Organiser des réflexions de fond sur les stratégies de la filière alimentaire et les circuits de commercialisation

- Être en appui aux opérateurs de la chaîne alimentaire pour améliorer l'offre en

- Renforcer et soutenir

- Complément alimentaire

- Produits frais pour les associations d'aide alimentaire

- Réduction des gaspillages alimentaires

- Réflexions sur les dons

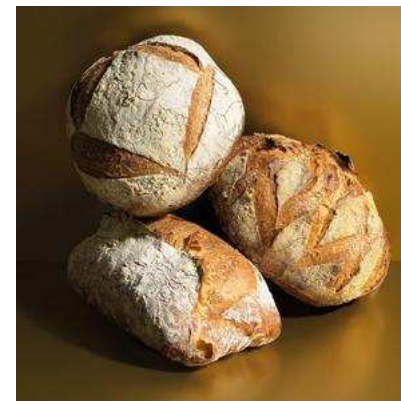
Alimentation et territoire





Le module pédagogique Blé-Farine-Pain

- Sensibiliser les enfants à toute la chaîne de transformation qui mène « du champ à l'assiette »
- Donner du sens au territoire :
occupation du territoire par les différents opérateurs de la chaîne alimentaire, lien entre le monde urbain et le monde rural
- Faire découvrir les lieux de production d'un aliment
- Faire découvrir les différents métiers des filières alimentaires



Un suivi pédagogique de janvier à juin, articulé autour de 3 temps :



1. Une préparation des enfants par l'enseignant ou l'animateur d'accueil de loisirs : mallette pédagogique fournie à l'enseignant, possibilité d'organiser des visites de salons (Kidexpo, SIA...)
2. Des visites de terrain au printemps (exploitations agricoles, moulins, boulangeries)
3. Un moment d'échange entre enfants, parents et citoyens en fin d'année scolaire (fête de l'école ou de la ville, ouverture de l'accueil de loisirs aux parents)



- Construction du module cycle 3 par la DRIAAF Île-de-France et les professionnels (Passion Céréales et l'Observatoire du pain) à partir des outils existants
- Test du concept en phase pilote (2009-2010) puis en phase de consolidation (2010-2011) – 2 rapports d'évaluation
- Déploiement national du module en 2011-2012-2013
- Enseignants/animateurs placés au cœur du dispositif
- Mobilisation forte des professionnels

Quelques chiffres en Île-de-France

- 400 enfants inscrits pour la phase de test 2009-2010
- 1 700 enfants pour la phase de consolidation 2010-2011
- près de 4 000 enfants inscrits en 2011- 2012 en Île-de-France

...et en France

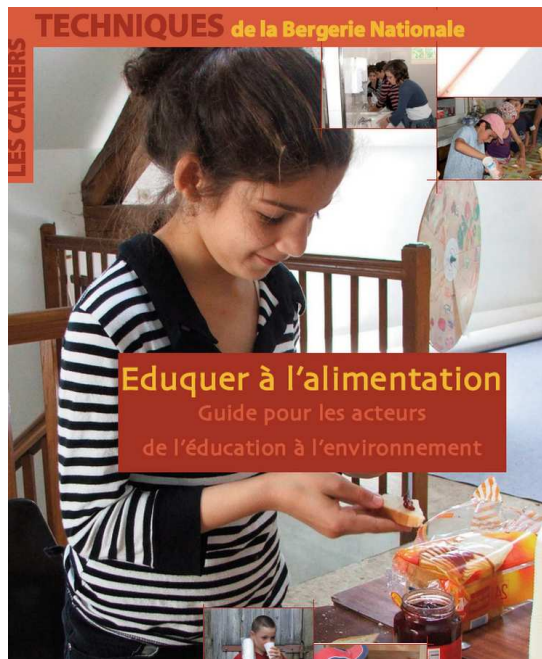
- près de 13 000 enfants inscrits en 2011-2012 dans 13 régions
- 60 000 enfants inscrits en 2013 dans toute la France

➤ Création d'une Maison de l'Alimentation

- Missions : informer et former les citoyens sur l'alimentation

➤ Objectifs

- Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité, en axant sur les scolaires et à travers d'animations grand public
- Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation, via la thématique de la production de denrées alimentaires
- Préserver /promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français, via un travail en partenariat avec les professionnels et l'activité agricole

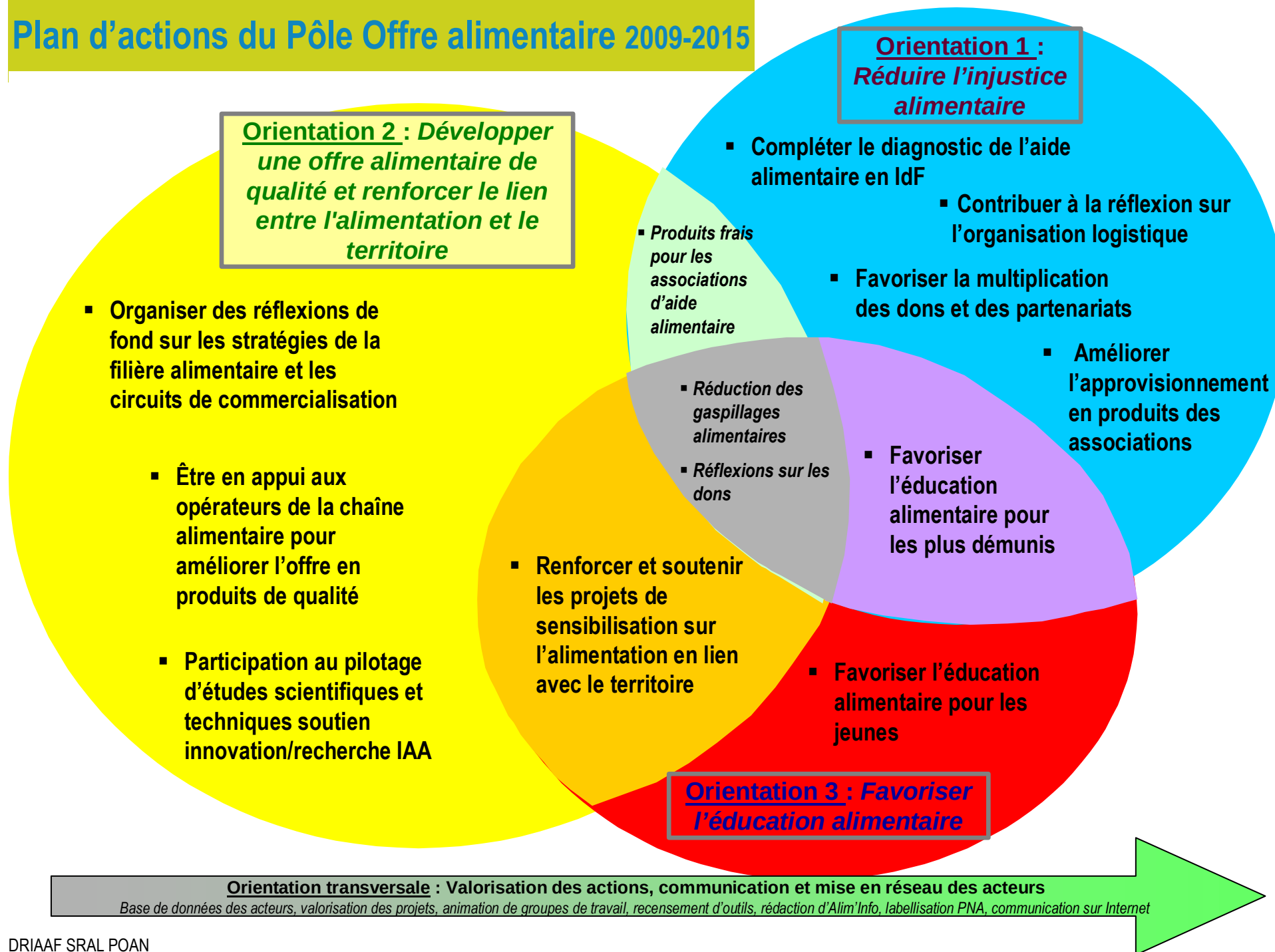


➤ Renforcer le lien territoire – alimentation

- Développer une filière alimentaire de proximité pour approvisionner la restauration collective
 - Objet : Restaurations collectives du Plateau de Saclay en produits de proximité

Dorian SPAAK nous en parle tout à l'heure

Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015



Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015

en produits des
associations

- *Réflexions sur les dons*

- Favoriser l'éducation alimentaire pour les plus démunis

Renforcer et soutenir
les projets de
sensibilisation sur
l'alimentation en lien
avec le territoire

- Favoriser l'éducation alimentaire pour les jeunes

**Orientation 3 : Favoriser
l'éducation alimentaire**

des actions, communication et mise en réseau des acteurs

groupes de travail, recensement d'outils, rédaction d'Alim'Info, labellisation PNA, communication sur Internet

Éducation alimentaire

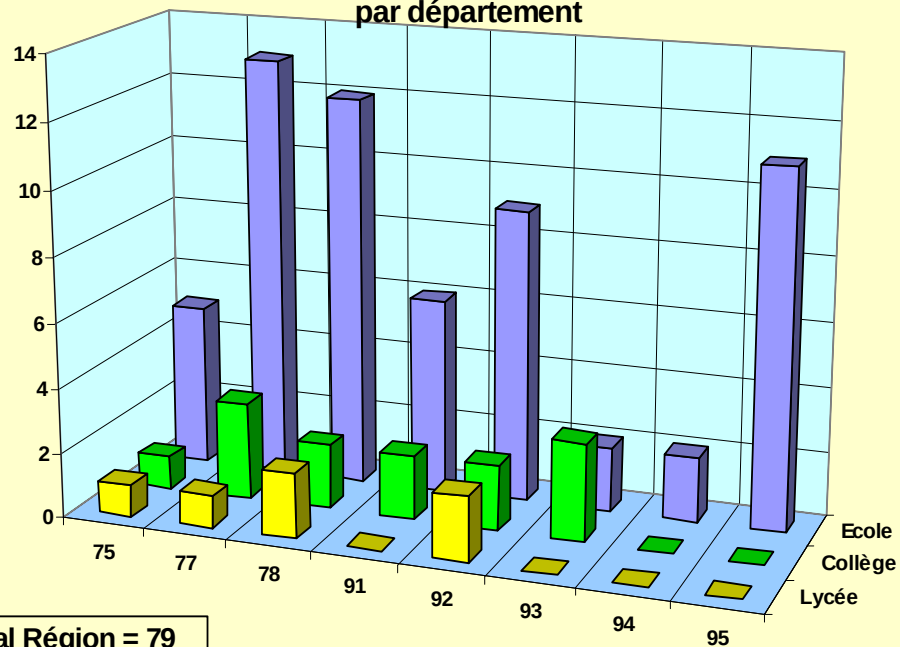




« Un fruit pour la récré »

- *programme ouvert aux écoles primaires, aux collèges et aux lycées*
 - *6 distributions par trimestre minima avec un accompagnement pédagogique*
 - *inscription possible par classe, niveau scolaire ou établissement*
 - *possibilité de donner des fruits frais, secs ou séchés (hors fruits à coque)*
 - *possibilité de s'inscrire en tant que fournisseur*
- prise en charge par l'Union Européenne de 51% des dépenses
- ✓ Pas de financement direct de la DRIA AF
 - ✓ Sensibilisation au dispositif Ecoles - Mairies
Collèges - Conseils généraux
Lycées - Conseil régional

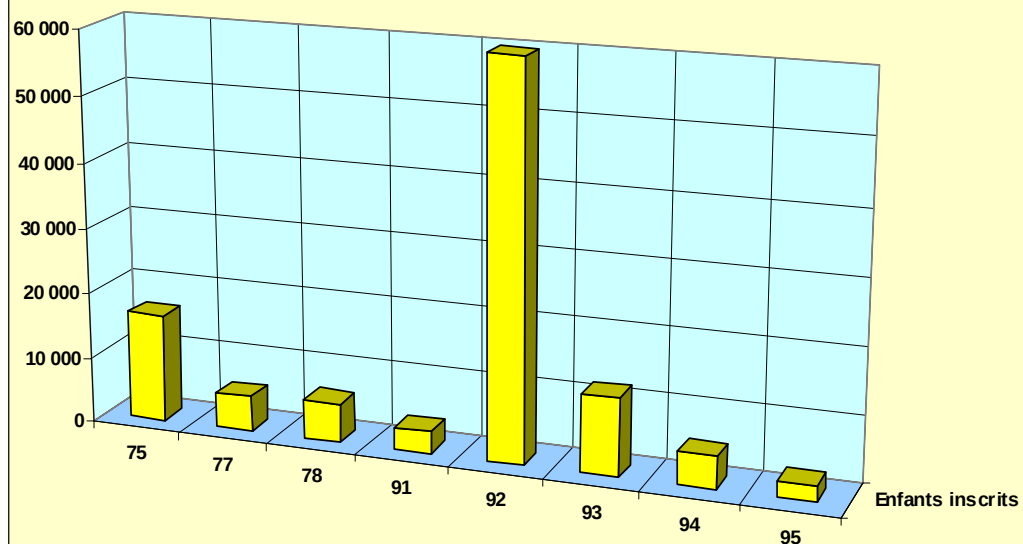
**Fruit pour la récré - Entités inscrites (Collectivités, CDE et délégataires)
par département**



Total Région = 79

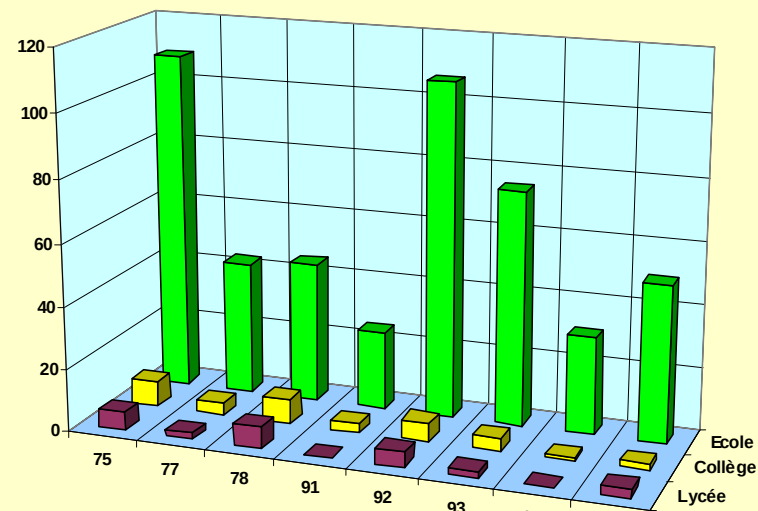


Fruit pour la récré - Enfants inscrits par département



Total Région = 110 331

Fruit pour la récré - Etablissements inscrits par département



Total Région = 546

Ce dispositif repose sur l'éducation alimentaire des enfants :
*leur apprendre à déguster et à goûter les aliments
dès leur plus jeune âge*

Il vise à développer :

- *les compétences psychosociales des élèves*
- *la verbalisation des perceptions sensorielles*
- *une diminution de la néophobie alimentaire*
- *une plus grande participation à la cuisine en famille*
- *et de proposer un accompagnement à ces apprentissages fondamentaux.*



Programme de formation
des enseignants
sur les classes du goût



Octobre 2011

- **L'objectif est de mettre en place un dispositif reposant sur les 3 piliers suivants :**
 - ✓ *l'éducation sensorielle*
 - *les 4 saveurs fondamentales et les sens : l'olfaction, la vue, le toucher, l'ouïe et le goût*
 - *la découverte du patrimoine alimentaire et culinaire*
 - *la pratique via des ateliers culinaires*
- **L'option mise en œuvre**
 - *préparation des séances collectives avec un référent sur une journée*
 - *mise à disposition des enseignants :*
 - ✓ *d'un kit pédagogique (programme de formation*
 - ✓ *d'un CD-ROM « le goût et les 5 sens »*
 - ✓ *des sachets tactiles et des flacons à odeurs*
 - *40 enseignants formés l'automne 2012 pour un déploiement dans leur classe au 2^{ème} ou 3^{ème} trimestre de l'année scolaire 2013*

Jeu de société développé par l'association «Le temps presse»

➤ Messages autour de l'art culinaire :

- *stimuler la curiosité des joueurs pour les aliments qui composent leurs repas*
- *stimuler l'inventivité dans l'élaboration des repas et menus*
- *créer des temps d'échange autour des savoir-faire et des pratiques culinaires*
- *renforcer les liens intergénérationnels*



Cibles : associations, écoles, centres de loisirs, maisons de quartier, particuliers

- Messages autour de la consommation :
- *saisonnalité des fruits et légumes*
 - *valoriser l'utilisation des produits de base (et non de plats préparés), donner des repères sur le prix des aliments*
 - *valoriser l'acte de faire ses courses*
 - *sensibiliser aux rangements des produits et aux modes de conservation, dates de péremption*
 - *ne pas jeter ; utiliser les restes des placards et du frigo (avec précaution)*

EN PRATIQUE



Vignettes réserves

Objectif : **Lutter contre le gaspillage alimentaire et développer l'inventivité culinaire** en valorisant l'utilisation des restes et leur mode de conservation.



Cartes aliment

Objectif : **Valoriser les produits bruts et mettre en avant l'origine des produits.**



■ Une évaluation multi-publics



Action terminée

LE VENT
TOURNE

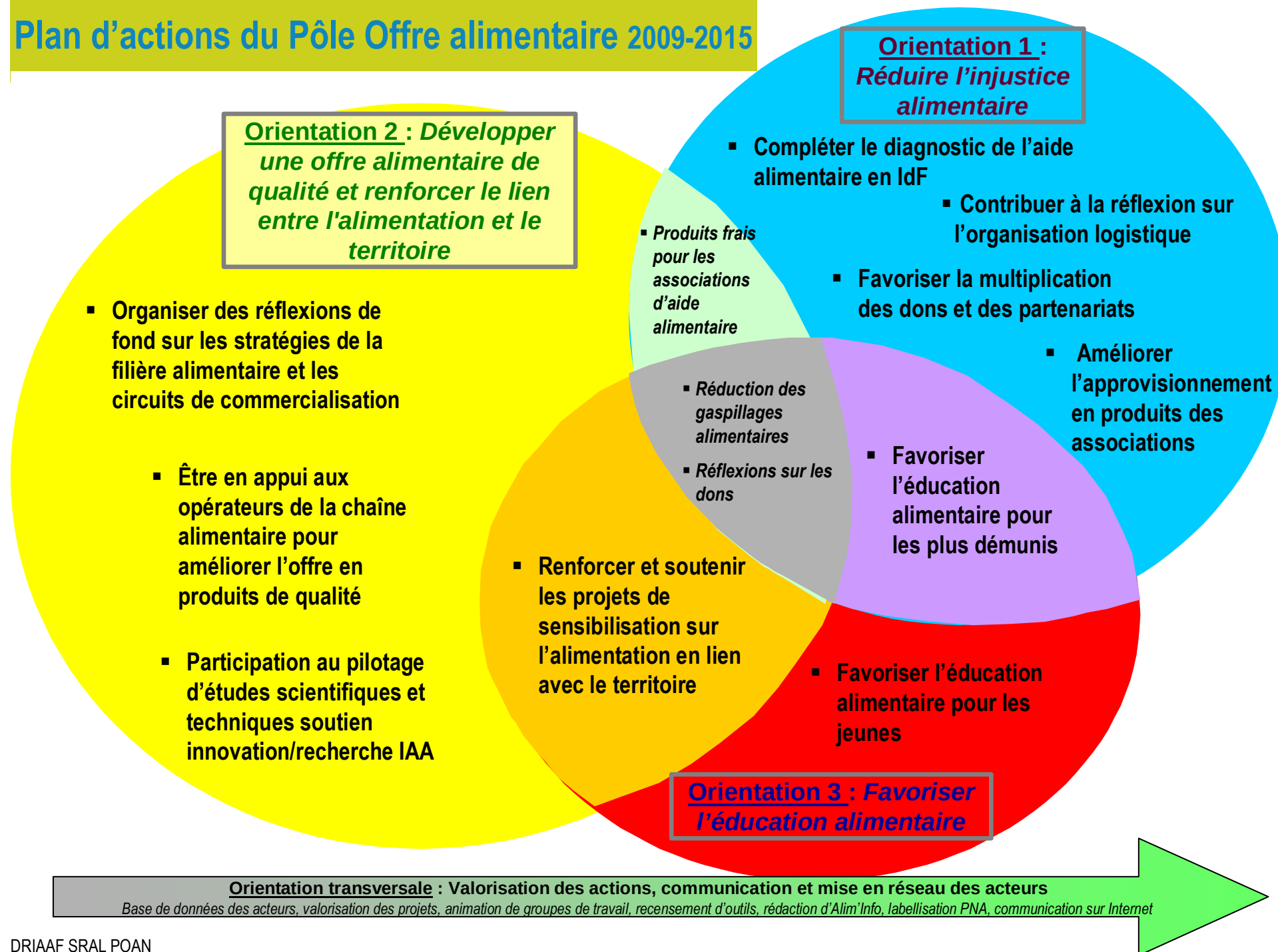
La Kolok, web-série

- Création d'un épisode interactif « Popote-chef » sur l'alimentation à destination des jeunes de 14-20 ans
- Objectif : aider les Koloks à préparer un repas complet, vite et pas cher
- Présentation du dispositif transmédia au Salon de l'agriculture 2013

Une websérie interactive pour adolescents reprenant les mêmes personnages que dans le jeu : www.la-kolok.com



Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015



Plan d'actions du Pôle Offre alimentaire 2009-2015

entre l'alimentation et le territoire

ser des réflexions de
r les stratégies de la
limentaire et les
de commercialisation

Être en appui aux
opérateurs de la chaîne
alimentaire pour
améliorer l'offre en
produits de qualité

Participation au pilotage
d'études scientifiques et
techniques soutien
innovation/recherche IAA

- Produits frais pour les associations d'aide alimentaire

- Réduction des gaspillages alimentaires
- Réflexions sur les dons

- Renforcer et soutenir les projets de sensibilisation sur l'alimentation en lien avec le territoire

Compléter le diagnostic de l'aide alimentaire en IdF

- Contribuer à l'organisation
- Favoriser la multiplication des dons et des partenariats

- Appuyer l'aide en as

- Favoriser l'éducation alimentaire pour les plus démunis

- Favoriser l'éducation alimentaire pour les jeunes

Orientation 3 : Favoriser l'éducation alimentaire



➤ Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire

➤ Objet : développer une méthode permettant de réduire le gaspillage, en

- *réduisant les quantités d'aliments*
- *améliorant l'équilibre nutritionnel des convives*
- *améliorant l'offre alimentaire*

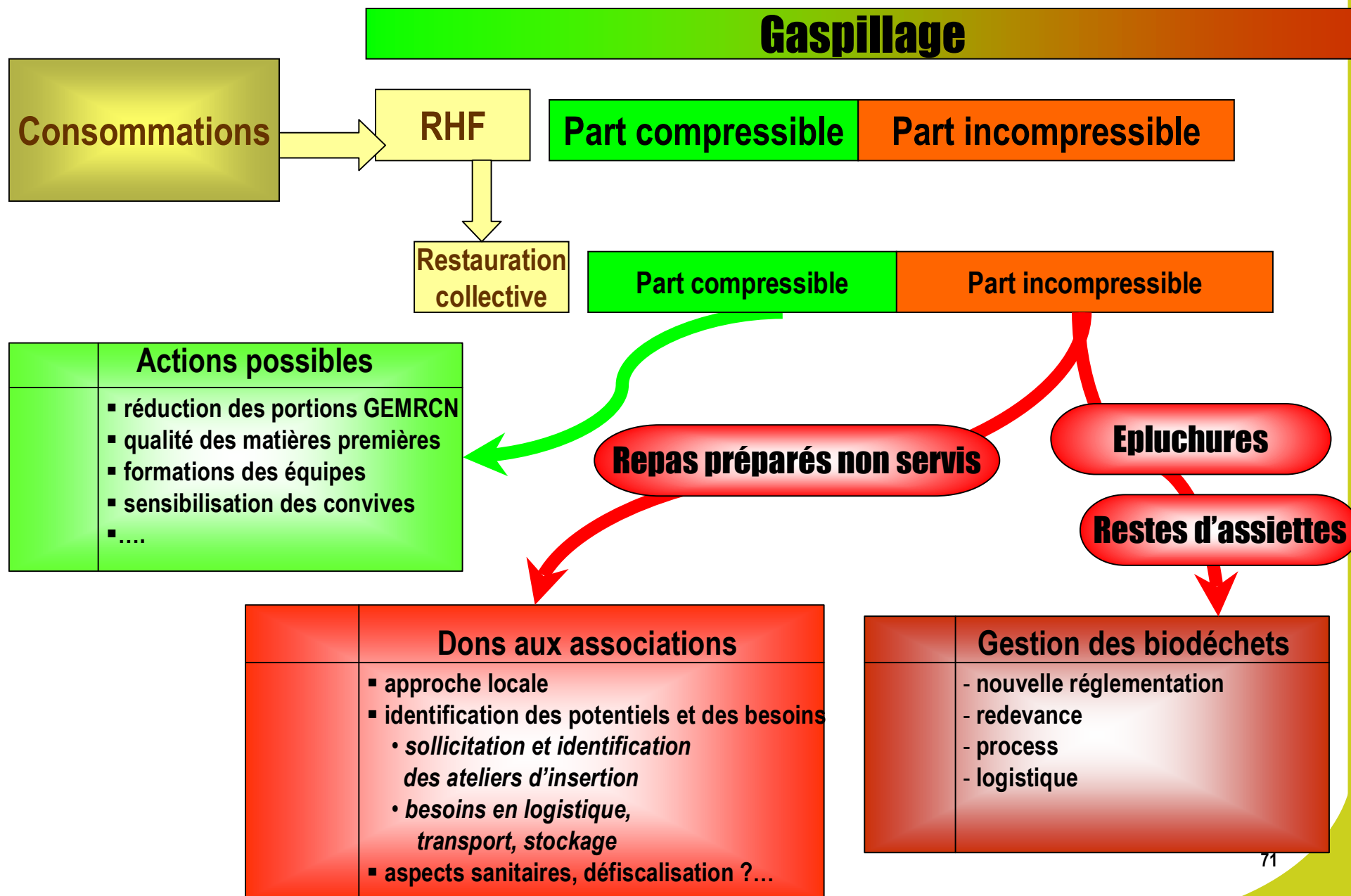
➤ Actions :

- *formations des intendants, des équipes de cuisines*
- *sensibilisation aux textes (règlements et recommandations)*

➤ Gaspillage alimentaire

- Objet : sur le territoire d'une collectivité territoriale
 - Tableau et cartographie de la chaîne des acteurs selon leur filière, identification, localisation, fonction, en focalisant sur la *restauration collective*
 - en parallèle, même exercice mené sur les IAA *champ élargi* sur ce même territoire, par une stagiaire CERVIA-ORDIF
 - A chacune des phases de production, transformation, fabrication et de transport, identification des gisements en quantité et qualité
 - ✓ *nature, caractéristiques, ...,*
 - en segmentant les différents niveaux de gaspillage, en les qualifiant
 - ✓ *pertes récupérables, non récupérables*
 - analyser leur valorisation possible
 - ✓ *denrée alimentaire, bio-déchet, ...*

Identifier les gisements



Plans d'actions 2011 et 2012 - Bilan global

Axes	<i>Nombre de projets (réalisés et en cours)</i>	<i>Financement DRIAAF</i>
Renforcer le lien territoire- alimentation	3	23 200 €
L'éducation alimentaire pour les jeunes	7	155 300 €
Actions en direction des plus démunis	7	143 700 €

Soit 17 actions pour 322 200 € sur 2 ans

Parole aux porteurs de projets 2011- 2012

Starting Block

Terre & Cité

Secours populaire



Contexte



- Le nombre de colis distribués par la fédération de Paris du SPF a connu au cours des 2 dernières années une très forte augmentation (+50%)
- Les quantités distribuées par colis sont très importantes et contraignantes :
 - ✓ au niveau du transport de ces produits :
 - *une famille de 4 personnes repart avec environ 30 kg de produits alors que les bénéficiaires ont pratiquement tous un ou deux bus ou métro à prendre pour rentrer chez eux*
 - *au niveau de leur stockage : exigüité des logements (notamment pour les personnes vivant à l'hôtel ou en hébergement), difficultés à respecter la chaîne du froid,...*

Contexte



Mise en place d'un libre service au Secours Populaire 75

- Les fréquences sont faibles :
 - *prise de colis à 3 semaines d'intervalle puis délais de 2 mois pour renouvellement*
 - *système compliqué à comprendre par les nouveaux bénéficiaires, qui ne se présentent pas toujours à la distribution suivante*
- Les produits distribués
 - *ne sont pas toujours adaptés aux modèles alimentaires des bénéficiaires*
 - *aucune possibilité de choix, « c'est à prendre ou à laisser »*

Objectifs du projet

- passer du système actuel de colis prédéterminé à un système de libre service
- différencier l'aide selon la situation des différentes catégories de population
- fournir une aide plus équilibrée sur le plan nutritionnel, notamment en augmentant la part des fruits et légumes
- enrichir l'accueil des bénéficiaires, notamment, en organisant des animations en marge du libre service sur les thèmes de la santé, de l'alimentation, de la culture



➤ Réalisation d'une étude de faisabilité du projet

- Analyser différentes expériences de libre service parmi les épiceries solidaires
- Réaliser une enquête auprès des bénéficiaires actuels de l'aide de la fédération du SPF
- Proposer plusieurs schémas d'organisation et de fonctionnement du libre service :
 - *conditions d'accès pour les bénéficiaires (durée de l'aide, nombre et fréquence des passages, périodicité...),*
 - *gestion des flux de personnes (horaires d'ouverture, systèmes de rendez-vous, modalités d'accueil, ...),*
 - *gestion de l'adéquation entre l'offre de produits disponibles et la demande (barème de prix/points, fixation de quantités maximum ...)*

➤ Réalisation d'une étude de faisabilité du projet

- Favoriser une alimentation plus équilibrée :
 - *définir un ou plusieurs paniers cibles correspondants à une alimentation équilibrée pour les différentes catégories de bénéficiaires (pouvant ou non cuisiner, adultes, enfants...),*
 - *étudier les systèmes possibles d'incitation pour orienter la demande vers ces paniers cibles (valeur en point ou en prix des produits, quotas par catégorie de produits...),*
 - *rechercher les sources possibles d'approvisionnement complémentaire en fruits et légumes, viande et poisson.*
- Identifier des animations à organiser en marge du libre service
- Étudier l'aménagement du local et les équipements nécessaires
- Évaluer les besoins en bénévoles.

Echanges et discussion

Appel à projets 2013

A noter !

Pré-candidatures pour le 15 mai 2013



Orientation 1 : Réduire l'injustice alimentaire

■ Objectifs

- *favoriser et aider les actions autour de la distribution de l'aide alimentaire*
- *récréer le lien social autour de l'alimentation.*
- *proposer des solutions à la logistique de l'aide alimentaire (approvisionnement en produits frais, mutualisation entre associations, multiplication des dons,...).*

■ Exemples de projets...

- *création de « comités départementaux de l'aide alimentaire » pour favoriser l'organisation et la mutualisation des associations (transports, stockage, approvisionnement, périodes d'ouverture, formations...)*
- *projets permettant de favoriser l'approvisionnement de l'aide alimentaire en fruits et légumes et autres produits frais*
- *projets permettant de multiplier les dons de produits de l'agroalimentaire (production – distribution) aux associations d'aide alimentaire*

Orientation 2 : Développer une offre alimentaire de qualité et renforcer le lien entre l'alimentation et le territoire

Objectifs

- rapprocher producteurs et consommateurs,
- sensibiliser les publics cibles aux produits et savoir-faire alimentaire du territoire francilien,
- être en appui aux opérateurs de la chaîne alimentaire pour améliorer l'offre en produits de qualité (nutritionnelle, environnementale...).

*Une attention particulière sera portée au secteur de la **restauration collective** qui constitue un levier d'action essentiel.*

Orientation 3 : Favoriser l'éducation alimentaire pour les jeunes et pour les plus démunis

➤ Objectifs

- améliorer la **connaissance et l'information** sur l'ensemble des dimensions de l'alimentation (goût, diversité, plaisir, équilibre, convivialité...).
- *Dans le domaine des actions éducatives en milieu scolaire ou universitaire, l'orientation générale sera de privilégier des **projets globaux et fédérateurs**, en mettant **l'alimentation au cœur des projets d'établissements**.*

Orientation transversale : Réduction du gaspillage alimentaire

➤ Objectifs

- Décliner dans chacune des orientations **la problématique du gaspillage alimentaire**
 - *réduire l'injustice alimentaire*
 - *promouvoir une offre alimentaire de qualité et renforcer les liens entre alimentation et territoire*
 - *favoriser l'éducation alimentaire pour les jeunes et les plus démunis*

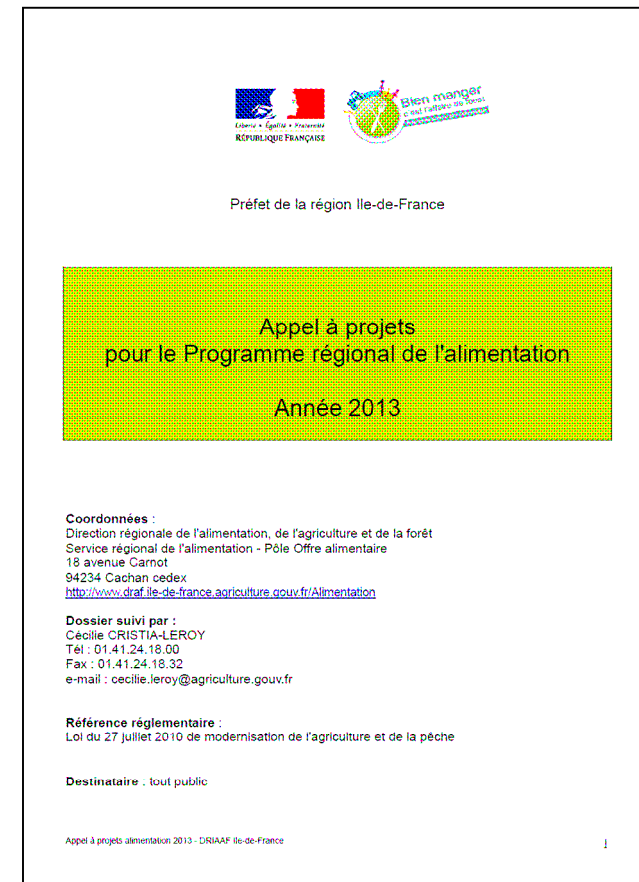
Critères de sélection des projets

- répondre aux orientations régionales
- être opérationnel et adapté au contexte régional
- être transférable et reproductible
- être pérenne
- être précis et détaillé

✓ *Objectifs, descriptif, méthodologie, calendrier, évaluation, maquette financière,*

et si possible,

- afficher une démarche partenariale
- privilégier les publics prioritaires (jeunes et démunis)



- Dossier définitif → 17 juin 2013
- Auditions entre 17 juin et 12 juillet
- Réunion du comité de sélection
- Lauréats pour fin juillet 2013
- Conventions août-septembre 2013
- Installation du comité de suivi de chaque projet retenu



Préfet de la région Ile-de-France

**Appel à projets
pour le Programme régional de l'alimentation
Année 2013**

Coordonnées :
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'alimentation - Pôle Offre alimentaire
18 avenue Carnot
94234 Cachan cedex
<http://www.draf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Alimentation>

Dossier suivi par :
Cécilie CRISTIA-LEROY
Tél : 01.41.24.18.00
Fax : 01.41.24.18.32
e-mail : cecilie.leroy@agriculture.gouv.fr

Référence réglementaire :
Loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche

Destinataire : tout public

Appel à projets alimentation 2013 - DRIAIF Ile-de-France

1

Vos questions ?