



CYTé

Communauté Yvelinoise
Transition énergétique
et écologique



**PRÉFET
DES YVELINES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire

Agriculture et Alimentation Durables

26 Novembre 2020

Séquence 3 : de la fourche à la fourchette

- *Mme Arnault, DRIAAF*
- *Mme Treussart, Ville de Versailles*
- *Mme Behaegel, Ville de Trappes*
- *M Bouillet, Président de l'Association de l'Epi Castelfortain*



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction Régionale et Interdépartementale
de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Île-de-France

Table ronde N°3 : De la fourche à la fourchette

Quel est le rôle attendu des Projets Alimentaires Territoriaux ?

Quels liens avec la diversification des productions agricoles ?

Quelles opportunités pour la restauration collective ?

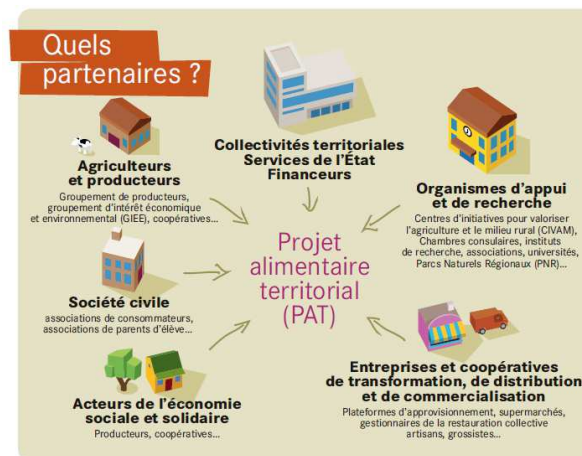
De la fourche à la fourchette :

QUIZ : Qu'est-ce qu'un PAT ?

- une obligation réglementaire
- un programme à décliner sur un territoire avec des objectifs opérationnels et des indicateurs
- un dispositif identique dans tous les territoires
- une stratégie politique à inventer
- une démarche volontaire de citoyens
- un cadre donné à une démarche d'acteurs variés d'un territoire autour d'un thème fédérateur
- un moyen de valoriser la spécificité d'un territoire en matière d'alimentation
- un projet évolutif à construire

De la fourche à la fourchette :

Pourquoi un PAT ? Avec qui ?



- Un moyen de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire d'un territoire (producteurs agricoles, transformateurs agroalimentaires, grossistes, distributeurs, commerces de proximité...jusqu'aux consommateurs)

- Un temps accordé à l'analyse des besoins alimentaires d'un territoire (état des lieux et diagnostic) et de ses ressources (acteurs, initiatives, volumes, capacités d'évolution, difficultés...)

- Un lieu d'échanges et de réflexions en vue d'estimer les possibilités d'amélioration et de financer des actions répondant aux éléments mis en évidence dans l'analyse des flux alimentaires

De la fourche à la fourchette :

Un PAT pour faire quoi ?

- Faciliter l'accès à l'alimentation de tous les habitants d'un territoire:
 - Rapprocher les consommateurs des producteurs (adapter les ressources alimentaires aux besoins des habitants...)
 - Développer les circuits courts et de proximité (organiser l'accès aux produits locaux sur le territoire...)

- Soutenir les initiatives de terrain en leur donnant une légitimité afin de les pérenniser:
 - Améliorer leur visibilité et développement (rechercher les synergies d'acteurs)
 - Favoriser la concertation entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire (co-construire la démarche...)

- Proposer un axe intégrateur et structurante
 - Mettre en cohérence les politiques sectorielles sur le territoire (viser l'alimentation durable, de qualité, locale...)
 - Améliorer les filières agricoles et agroalimentaires territorialisées (consolider les liens production et transformation...)
 - Répondre aux enjeux d'équité sociale et de santé des populations (alimentation favorable à la santé de tous)

De la fourche à la fourchette :

Quelles démarches pour construire un PAT ?



- L'élaboration des PAT est soutenue financièrement par le MAA dans le cadre d'un AAP annuel afin:
 - D'identifier les initiatives alimentaires et les acteurs existants dans le territoire
 - De poser un diagnostic partagé des spécificités du territoire
 - De réaliser l'état des lieux des besoins et des ressources alimentaires
 - D'en déduire les actions à mettre en œuvre pour satisfaire les besoins alimentaires identifiés

- D'autres financements peuvent être accordés pour le déploiement des actions (FEADER, Programme LEADER, CPER...)

- Une reconnaissance des PAT par le MAA est également prévue avec l'attribution d'un logo dès lors que les actions engagées sont en cohérence avec d'autres programmes (PNA, PRAD, PCAET, CTE, CLS...)

De la fourche à la fourchette :

Quelles conditions de réussite ?

- Présence d'acteurs déjà impliqués dans des initiatives touchant l'alimentation (associations, institutions, élus, chercheurs, société civile...)
- Nécessité de trouver un porteur légitime pour fédérer les acteurs de la chaîne alimentaire
- Avoir un potentiel suffisant de mise en œuvre d'actions futures touchant toutes les thématiques du PNA (éducation alimentaire, justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire, ancrage territorial, restauration collective)



De la fourche à la fourchette :

Des PAT en Île-de-France ?

Spécificités de la région :

- Besoins alimentaires très variés (influences culturelles, revenus, saisonnalité)
- Urbanisation (des territoires très urbanisés mais aussi de très petites communes rurales)
- Importance de la restauration collective et hors domicile
- Ressources agricoles peu diversifiées et destinées en grande partie à l'exportation
- Grande dépendance alimentaire en denrées issues de l'importation (autres régions françaises/pays européens et monde)
- Réseaux de transport développés mais problèmes de fluidité et de pollution (GES...)

Difficulté d'équilibrer les besoins et les ressources (20 % de la population mais 2% des surfaces agricoles de France)

Potentiel d'innovation élevé grâce à la présence de nombreux acteurs intermédiaires de la chaîne alimentaire

De la fourche à la fourchette :

Quelle place pour les collectivités territoriales ? Quelques pistes de réflexion...



- Lutte contre les déserts alimentaires (aides au maillage du territoire en marchés municipaux/commerces alimentaires/points de livraison/magasins de producteurs locaux...)
- Faciliter l'accès de tous à l'alimentation (livraisons aux personnes isolées, coordonner les lieux de distribution de l'aide alimentaires et l'implantation des épiceries sociales...)
- Valorisation du patrimoine alimentaire local (sensibilisation des habitants, cuisines centrales...) et les savoir-faire des métiers « alimentaires »
- Favoriser des partenariats autour de la transformation et commercialisation des produits locaux
- Encourager la diversification des modes de productions agricoles favorable à une alimentation de qualité et à la préservation de l'environnement par des facilités proposées à ceux qui s'y engagent

De la fourche à la fourchette :

Quelle place pour les collectivités territoriales ? Quelques pistes de réflexion...

- Analyser le fonctionnement de la restauration collective (mode de gestion, analyse économique, approvisionnements, gestion des personnels)
- Favoriser les actions d'éducation alimentaire et au goût (formations des personnels, animations périscolaires...)
- Réduire le gaspillage alimentaire, valoriser les bio déchets (partenariats avec GMS, habitants...)
- Adapter l'aménagement urbain/rural (jardins familiaux, partagés et pédagogiques, réduire l'artificialisation des sols, PLU, SCoT...)
- Promouvoir des actions pour une alimentation favorable à la santé (construire les PAT sur les territoires CLS prioritaires...)
- Réduire les GES en matière de logistique alimentaire (PCAET, CTE...)
- Mettre en place une plateforme d'achats pour la restauration collective (Agrilocal...)



De la fourche à la fourchette :

Quelles thématiques d'actions sont particulièrement attendues dans un PAT?

Reterritorialisation de l'agriculture

- Mise en valeur du patrimoine alimentaire local/ développement de circuits courts et de proximité et en particulier les productions de l'agriculture biologique/ diversification des productions agricoles/développement de filières territorialisées et de partenariats producteurs-transformateurs
- Préservation de la ressource en eau, des sols et de la qualité de l'air/ biodiversité et paysage/ changements climatiques
- Installation et transmission des exploitations agricoles et entreprises de transformation / préservation du foncier agricole /emploi / développement/formations

Restauration collective

- Amélioration de la qualité des aliments en restauration collective
- Lutte contre le gaspillage alimentaire/ Education à l'alimentation durable, nutritionnelle et au goût

Justice sociale

- Lutte contre l'insécurité alimentaire
- Favoriser les dons alimentaires (producteurs/transformateurs/restauration collective/commerces)



De la fourche à la fourchette :

Quelles mesures de France relance pour les PAT ?

- Renforcement du soutien à l'émergence des PAT (appel à projet PNA, printemps 2021) visant à augmenter la couverture géographique des PAT
- Soutien à l'investissement dans les PAT existants reconnus par le MAA et engagés dans un plan d'actions répondant aux thématiques prioritaires (AAP PNA fin 2020 et 2021) via le CPE visant à structurer les filières à l'échelon du territoire et pour accompagner le déploiement du projet et de ses actions opérationnelles

Autres mesures en lien avec des actions portées par les PAT:

- Cantines solidaires (Investissement en matériel pour stocker et cuisiner des produits frais (espace de stockage de fruits, salades bars, composteurs et formation du personnel)
- Plan protéines végétales (éducation alimentaire)
- Paniers fraîcheur
- Jardins partagés
- Lutte contre la précarité alimentaire
- Crédit d'impôt HVE
- <https://agriculture.gouv.fr/foire-aux-questions-sur-les-mesures-du-volet-agricole-du-plan-de-relance>



De la fourche à la fourchette :

MERCI DE VOTRE
ATTENTION





VERSAILLES

RESTAURATION SCOLAIRE VILLE DE VERSAILLES

26 novembre 2020

webinaire agriculture et alimentation durables

Chiffres clefs

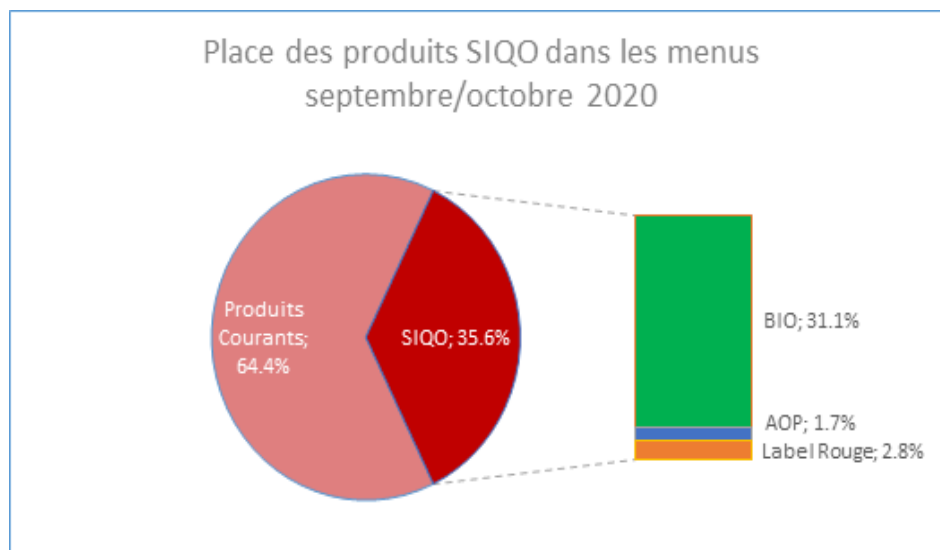


- 5 600 repas par jour - 36 écoles
- Liaison froide avec ELIOR jusqu'au 31/12/2021
- Personnel Ville (agents polyvalents entretien-restauration)
- Menu 4 composantes
- Menus sans viande sur inscription à l'année
- 1 repas végétarien par semaine servi depuis septembre 2019
- Cahier des charges exigeant:
 - 20% produits Bio
 - 20 % de produits locaux (engagement)
 - 100% des viandes d'origine française, races à viande
 - Préparations maison (potages, purées...)
 - Origine France produits Bio privilégiée

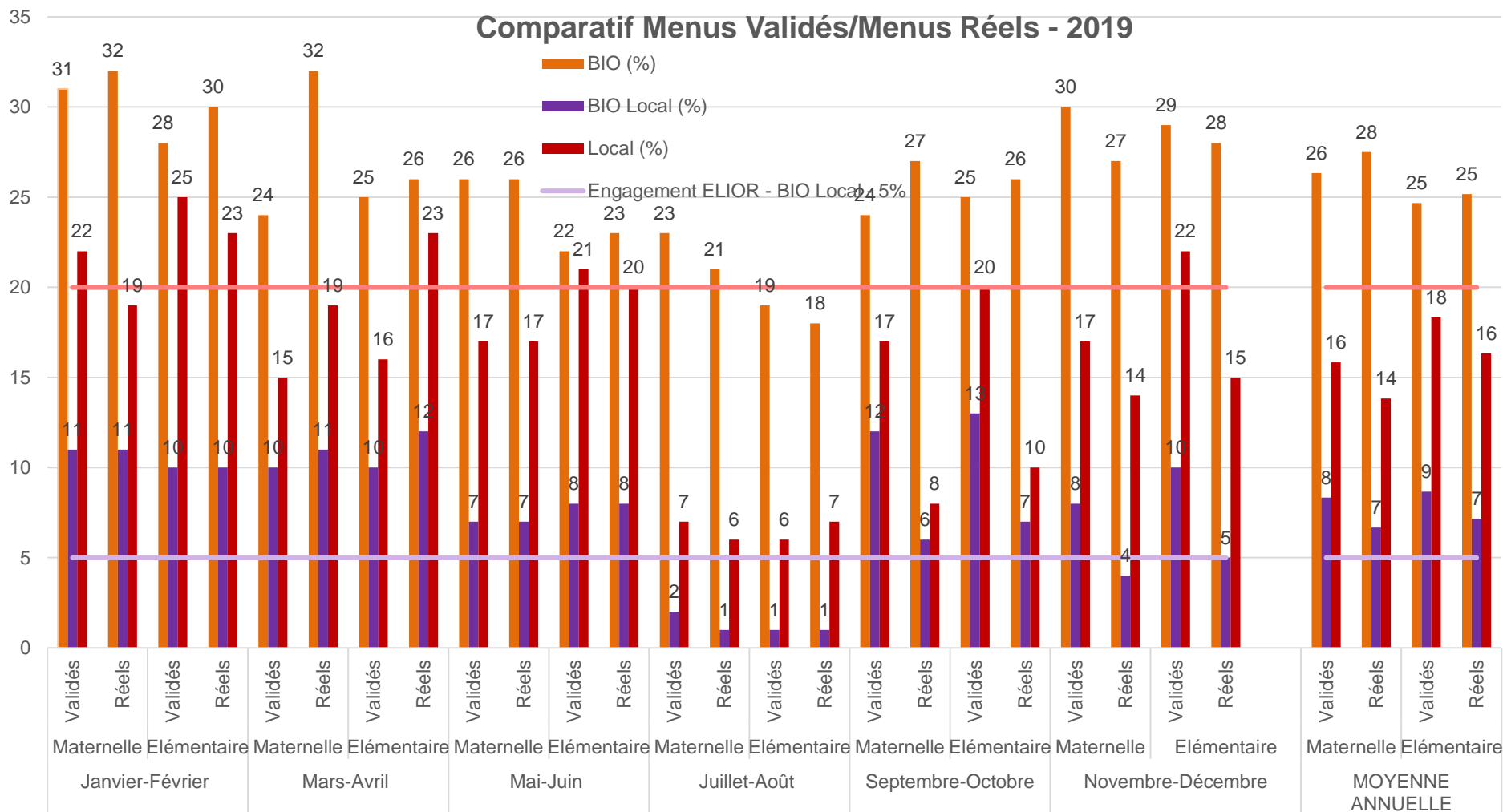


Suivi des objectifs

- Une équipe dédiée (responsable marché, diététiciennes)
- Visites quotidiennes sur les écoles
- Réunions de suivi de marché
- Suivi de la traçabilité
- Suivi des engagements: produits bio, locaux, SIQO

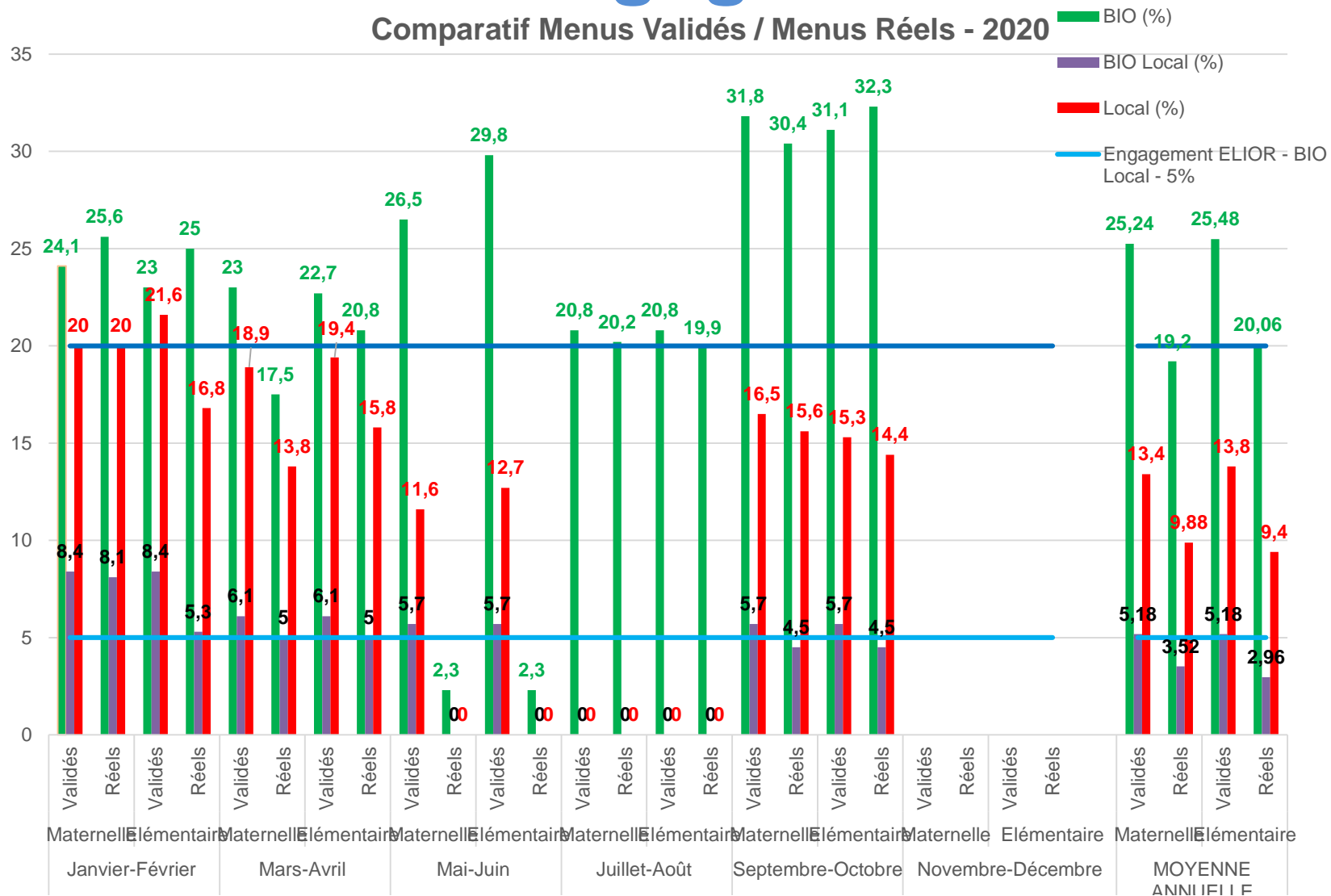


Suivi des engagements



Suivi des engagements

Comparatif Menus Validés / Menus Réels - 2020



VERSAILLES

Lutte contre le gaspillage alimentaire



TABLES DE TRI

- Depuis mars 2020 **toutes les écoles sont équipées de tables de tri** des déchets alimentaires
- **Collecte des biodéchets** réalisée 2 fois par semaine puis traitement et valorisation par une usine spécialisée
- **Campagnes régulières de pesées** des déchets

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION



- **Adaptation des plats aux goûts des enfants** (enquêtes de satisfaction auprès des enfants, taux de prise adaptés pour les entrées et desserts)
- Mise à disposition des enfants de **coupe-fruits et de presse-agrumes**
- **Service minute à la demande** de l'enfant en fonction de sa faim
- Amélioration de la présentation des plats



Lutte contre le gaspillage alimentaire

ATELIERS PÉDAGOGIQUES



Ateliers de sensibilisation au goût et à l'équilibre alimentaire

- *Menus plaisir co-construits avec des enfants (3 repas par an servis à l'ensemble des convives)*
- *Atelier sur le goût, les fruits et légumes de saison, le petit déjeuner équilibré, les épices...*

EXPÉRIMENTATIONS



- ***Bar à épices** permettant aux enfants d'assaisonner davantage certains plats à leurs goûts*
- ***Tables de troc** permettant de mettre à disposition d'autres enfants des aliments non consommés (fruits)*
- *Morceaux de pain coupés à des tailles différentes*
- ***Petites faims/grandes faims**, possibilité pour les enfants de communiquer avec des étiquettes leur faim aux agents de restauration*





Perspectives 2021

- Relance du marché de restauration scolaire
- Augmentation de la part des produits locaux et bio dans les menus (depuis septembre 35 % bio et 15 % locaux)
- Intégration de la loi EGalim
- Poursuite de la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Poursuite des ateliers pédagogiques et menus plaisirs
- Projet d'Education au goût en lien avec la Direction de l'Education
- Projet de mise en place d'une charte de la pause méridienne

L'expérience de Trappes

Agriculture et alimentation durable



Des menus gourmands et responsables (1/2)

- Bon et bio !
 - 30 % des ingrédients (+ 10% par an)
 - 1 menu bio par semaine
- Des labels qualité !
 - Fournisseurs certifiés pour le poisson :
 - ISO 9001
 - Qualité Service Mer



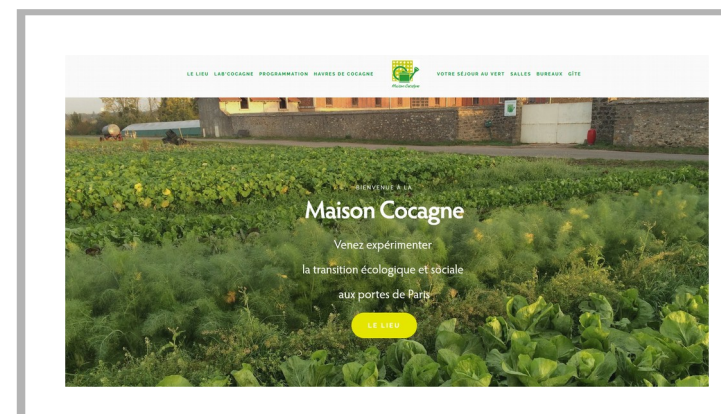
Menus de novembre 2020
MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

LUNDI Végétarien pour tous 1	MARDI Viande ou végétarien	MERCREDI Viande ou végétarien	JEUDI Poisson ou végétarien	VENDREDI Viande ou poisson ou œuf ou végétarien
LUNDI 2 NOVEMBRE Carottes râpées Lentilles et Quinoa à la provençale Maadam** Compote de pomme Pain de campagne et confiture Fruit	MARDI 3 NOVEMBRE Concombres sauce fromage blanc Galopin de veau Croq veggie à la tomate Pommes grenailles Boursin Ile flottante Brioche et chocolat Fruit	MERCREDI 4 NOVEMBRE Taboulé Emincé de bœuf aux oignons Œuf dur Petits pois carottes Yaourt Fruit de saison Pain aux céréales et Edam Compote de fruits	JEUDI 5 NOVEMBRE Salade Filet de poisson meunière Boulette fallafel Ratatouille Mimolette Far aux pommes Cookies et yaourt à boire Fruit	VENDREDI 6 NOVEMBRE MENU BIO Pizza fromage Escalope de volaille Normande Escalope végétale Haricots verts et pomme de terre Brie / Fruit de saison Gaufre et gaufre fromage frais Fruit
LUNDI 9 NOVEMBRE MENU BIO Betteraves vinaigrette balsamique Nugget's végétaux Purée de potiron et carotte Yaourt nature Fruit de saison Quatre quart et lait Compote de fruits	MARDI 10 NOVEMBRE Salade coleslaw Curry d'agneau Omelette Semoule Gouda Fruit de saison Baguette et chocolat Fruit	MERCREDI 11 NOVEMBRE Férié	JEUDI 12 NOVEMBRE Tomates croûtes Lasagnes au thon Lasagnes aux légumes Saint Nectaire Crème dessert vanille Pain aux céréales et confiture Fruit	VENDREDI 13 NOVEMBRE Crêpe au fromage Echine de porc à la moutarde Viennoise panée Brisures de chou-fleur persillées Petit Suisse Fruit de saison** Pain au chocolat / Yaourt à boire
LUNDI 16 NOVEMBRE Carottes à la Marocaine Hachis parmentier végétal Fromage blanc Fruit de saison Pain au lait et compote jus de fruit	MARDI 17 NOVEMBRE AUVERGNE Salade verte aux noix Quenelle de volaille forestière Quenelles de légumes Riz aux légumes Tendre bleu Muffins aux Myrtilles Gaufre et chocolat / Fruit	MERCREDI 18 NOVEMBRE MENU BIO Courgettes râpées Rôti de dinde forestier Saucisse végétale Coquillettes Fromage à tartiner Flan au caramel Madeleine et yaourt à boire Fruit	JEUDI 19 NOVEMBRE Pomelos Filet de poisson frais Steak du fromager Epinars et pomme de terre Torte blanche Glace Pain de campagne et confiture Lait	VENDREDI 20 NOVEMBRE Concombre vinaigrette Pot au feu Burger aux oignons et ses légumes Yaourt** Fruit de saison Baguette et chocolat Cocktail de fruits



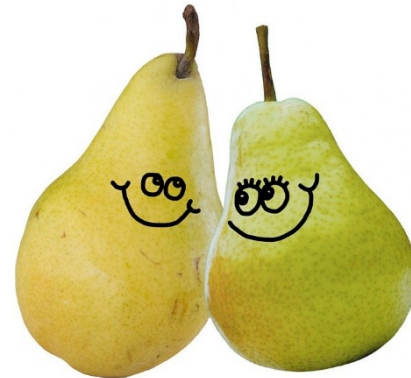
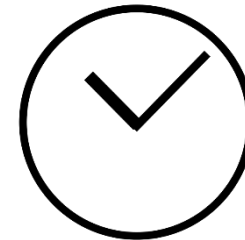
Des menus gourmands et responsables (2/2)

- Des produits locaux à 30 km à vol d'oiseau !
 - Des produits laitiers :
 - « Les yaourts I-grec » de Bouafle (78)
 - « La Ferme de la Tremblaye » à Boissière-Ecole (78)
 - Des fruits et des légumes :
 - « Le Domaine des Préaux » à Ecquevilly (78)
 - « Les Jardins de Cocagne » Vauhallan (91)
 - Producteurs à Saulx-les-Chartreux (91) et Gambais (78)



Des partenaires sur le long terme

- Une augmentation régulière de la part du bio et du local.
- Respect de la procédure des marchés publics.
- Choix des partenaires pour
 - La qualité des produits.
 - La fiabilité des livraisons.



Des enfants sensibilisés au quotidien

- Accueillir dans un environnement pédagogique.
- Rendre curieux.
- Ouvrir à de nouvelles saveurs et textures.
- Ecouter l'avis des enfants.



Des enfants acteurs et gourmands !



De nouveaux objectifs à atteindre

- Augmenter la part du bio et du local.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Supprimer le plastique.



Envie d'en savoir plus ? Et vous ? Comment travaillez-vous ?





Historique

Tout a commencé en 2015 lorsque des habitants de Châteaufort (*pop.1600 habitants*) ont décidé de se mobiliser pour créer leur propre épicerie participative, afin de pallier l'absence de commerce de proximité sur leur commune.

En Janvier 2016 l'Épi Castelfortain voit le jour et s'installe dans un local gracieusement prêté par la mairie, au cœur du village : c'est l'épicerie. Un potager est également crée à l'initiative de quelques uns.

Si l'épi Castelfortain est le premier du genre, aujourd'hui le concept a essaimé et 130 épis sont répartis sur l'ensemble du territoire. *A noter que 2 épis sont présents sur le PNR.*

Les valeurs



Une plateforme
100% gratuite



Des milliers de
producteurs locaux



Zéro marge entre le
producteur et le
consommateur



Une réduction de
l'impact sur
l'environnement

Le fonctionnement s'appuie donc sur une plateforme informatique développée par les adhérents : La plateforme monépi.fr est mise à disposition de tout collectif souhaitant créer une épicerie participative selon les valeurs exprimées ci-dessus, et respectant le mode de fonctionnement imaginé et éprouvé par l'Épi Castelfortain.

Fonctionnement

C'est une association loi 1901 qui par définition est à but non lucratif. Un bureau est créé avec un président (e), un(e) secrétaire, un(e) trésorier(e).

La gestion est divisée en 2 groupes principaux : un groupe produits et un groupe potager.
Un groupe communication vient compléter cet ensemble.

Chaque groupe est constitué d'adhérent(e)s et aura à charge :
la bonne gestion des stocks (groupe produits), l'organisation des tâches à accomplir (groupe potager).
La diffusion des informations (groupe communication).

Participatif

Ici la **MONNAIE** c'est le **TEMPS** et ce temps est **PARTAGÉ**.

Chaque adhérent est redevable de 2 heures par mois à l'association.

Ces 2 heures peuvent être consacrées à diverses tâches : être épicière, jardinier, aller collecter les denrées.

*Récemment une nouvelle tâche est apparue dites **SERVICE** qui consiste à proposer des compétences particulières entre adhérents telles que : cours informatique, jardinage, covoiturage, garde d'animaux, petites réparations...*



Avantages

Produits de qualité : L'indépendance de l'épicerie garantit des produits de qualité, bio et locaux sélectionnés par ses adhérents. Les produits sont achetés au prix de gros directement auprès des producteurs locaux.

Réduction des émissions de CO2 : Consommer local permet de réduire la production de CO2 liée au transport des marchandises. Par ailleurs la possibilité de choisir ses propres producteurs permet de sélectionner ceux qui sont le plus respectueux de l'environnement.

Crée du lien social : Le modèle des Épis favorise la création de lien social ainsi que les liens intergénérationnels en créant un point de rencontre au cœur du village.

Développement de la production locale : L'épicerie reverse 100% du prix des produits aux artisans et producteurs locaux. Ce circuit alimentaire court permet d'éliminer les intermédiaires et de diversifier la provenance des revenus des producteurs.

Épicerie indépendante : L'Épi appartient à ses adhérents. Nous mettons à disposition tous les outils nécessaires pour permettre à n'importe qui de maîtriser sa propre alimentation sans aucune pression extérieure.



Au Quotidien

Trésorerie/Commandes

Chaque adhérents verse une cotisation annuelle. Au moment de la création d'un épi c'est ce qui permet à l'association de faire ses premiers achats et garnir les rayons.

Par la suite et comme pour une carte de cantine, les adhérents rechargent leur compte (*compte créé lors de l'adhésion*) avant de passer commande. Tout ce fait grâce à la plateforme en ligne et aucun échange de cash n'a lieu à aucun moment que ce soit lors de la distribution ou des collectes chez les producteurs.

Distribution/Collecte

La distribution se fait uniquement à l'épicerie ou un adhérent(e) est l'épicier et accueil tous les adhérents qui le souhaitent pour prendre livraison de leur commande et/ou commander en express directement sur place. Pour pouvoir consommer il faut avoir son nombre d'heures à jour (crédit temps) et avoir rechargé suffisamment son compte depuis sa banque.

Consommer autrement

Les produits proposés sont en moyenne 30% moins chers que dans la grande distribution. L'absence de charges (salariés, actionnaires, loyer,) permet de réduire le prix du panier moyen. Les produits sont achetés en gros et revendus sans marge aux adhérents.

Aujourd'hui

L'épi Castelfortain propose 463 produits (*60 producteurs/Fournisseurs*) répartis dans les catégories suivantes :

Conserves	Epicerie Salée	Epicerie Sucrée	Boissons
Hygiène	Entretien	Adhésions	Spécial
Laitage	Fromage	Viande	Volaille
Pain	Fruits/Légumes	Poissons	Services : 0

Le groupe produit (5 adhérents) à la pleine gestion de ces produits (*chaque adhérent peut intervenir s'il le souhaite*)

Ce groupe sélectionne et négocie avec les producteurs ou fournisseurs après les avoir informés sur notre mode de fonctionnement. Le premier des critères est la proximité (le local), toutefois et selon les denrées il arrive que cela soit impossible (agrumes, certains fromages, certaines viandes...).

La plateforme *monépi* permet une totale synergie avec tous les épis de sorte qu'il est possible de grouper une commande et de limiter autant que faire se peut l'empreinte carbone, tant au niveau d'un département que d'une région voir de tout le territoire.

Le groupe potager (4 adhérents) a distribué l'an passé 485 paniers de 3 kg chacun.

L'épi
Castelfortain



<https://monepi.fr/homeMonEpi.php?nomurlsite=castelfortain>

<https://www.monepi.fr/>



monepi



CYTé

Communauté Yvelinoise
Transition énergétique
et écologique



**PRÉFET
DES YVELINES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE RÉGION
ILE-DE-FRANCE

Webinaire

Agriculture et Alimentation Durables

26 Novembre 2020

**Temps d'échanges
et
Conclusion**