

Préfet de la région d'Île-de-France



Comment inscrire l'alimentation en Île-de-France dans une démarche de développement durable ?

Etat des lieux et perspectives

- de la production agricole,
- de la transformation agroalimentaire
- et de la consommation en lle de France.

Mise en œuvre d'une éducation alimentaire à destination des jeunes

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

Plan

- Éléments de cadrage
- Panorama de l'offre alimentaire
 - l'agriculture et la transformation agroalimentaire en Île-de-France
 - les consommateurs français et franciliens

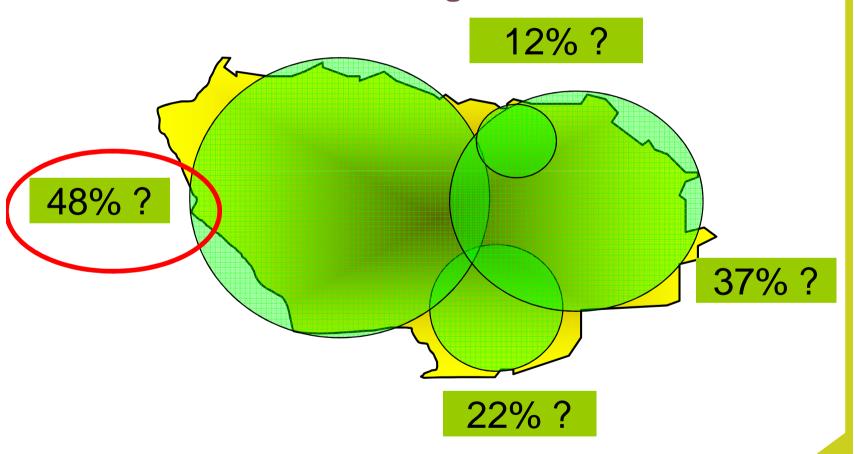
Éléments de cadrage

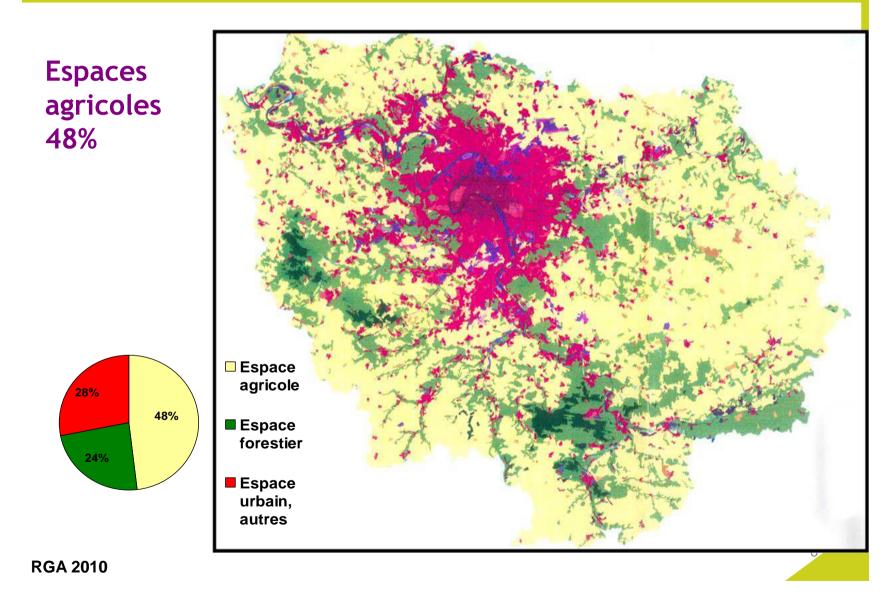
- ➤ La loi d'avenir de l'agriculture et de la forêt Octobre 2014
 - Art. L. 1.-I.-La politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation, a pour finalités:
 - « 1° Dans le cadre de la politique de l'alimentation définie par le Gouvernement, d'assurer à la population
 - l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante,
 - produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous,....

> Etat des lieux

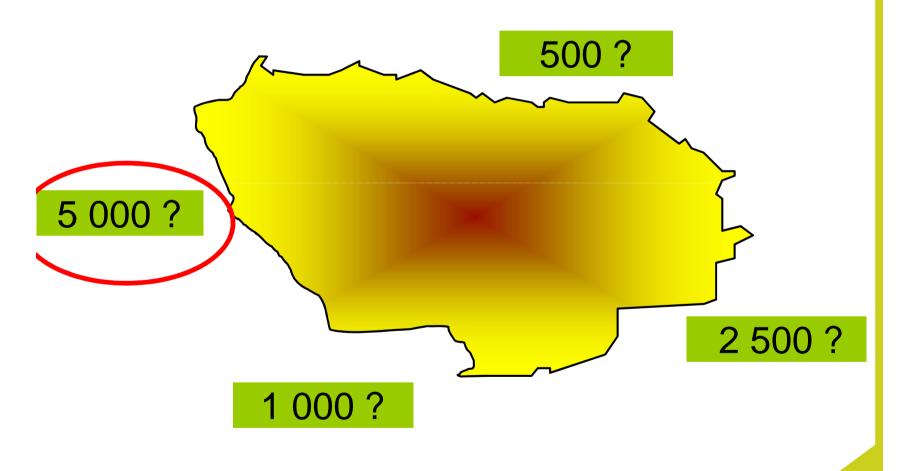
- de la production agricole,
- de la transformation agroalimentaire
- et de la consommation en lle de France

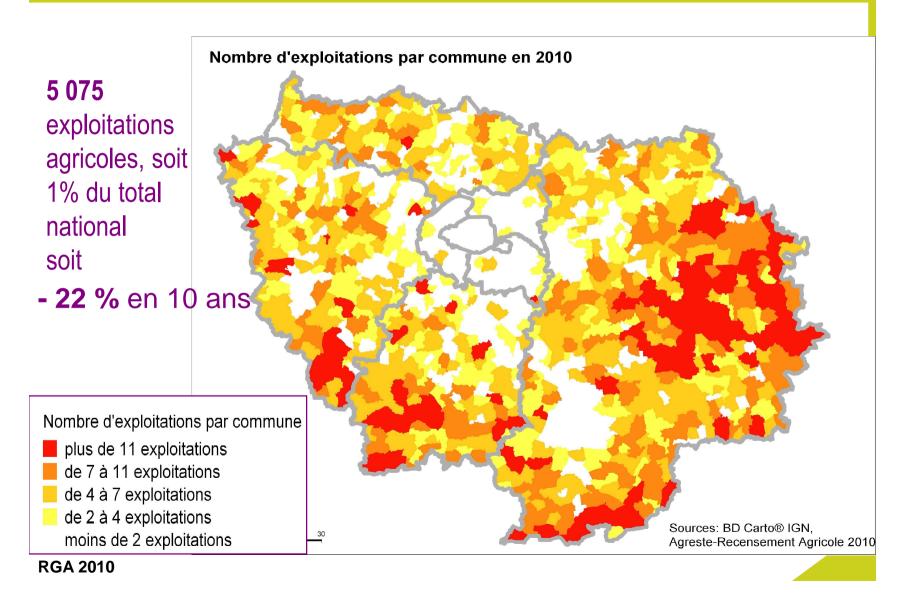
1. Quelle est la proportion de la surface agricole de la Région ?



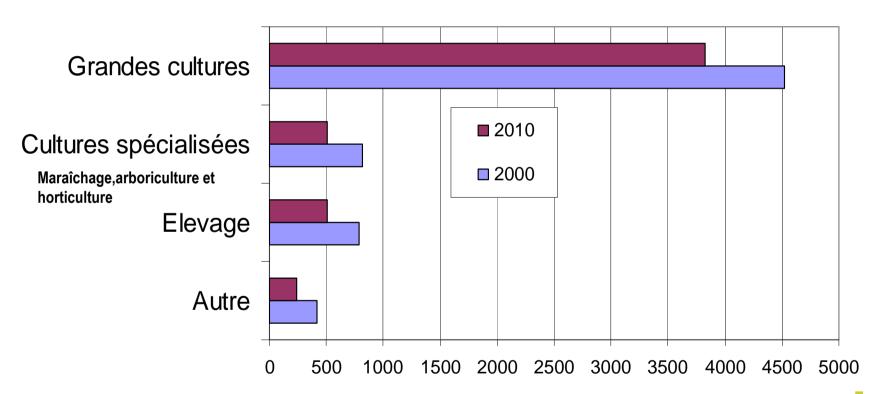


2. Combien d'exploitations agricoles ?





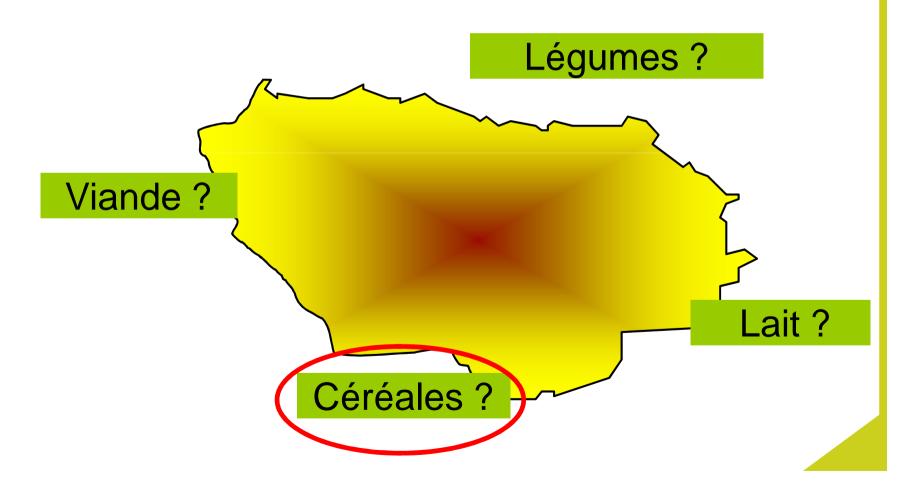
Nombre d'exploitations et évolution 2000-2010, par catégorie d'exploitation



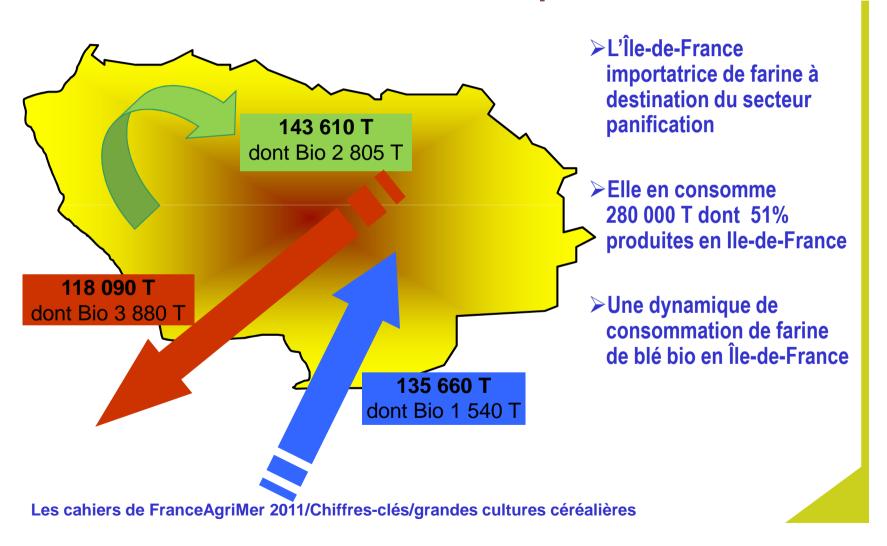
La baisse du nombre d'exploitations entre 2000 et 2010 touche toutes les catégories d'exploitations

RGA 2010

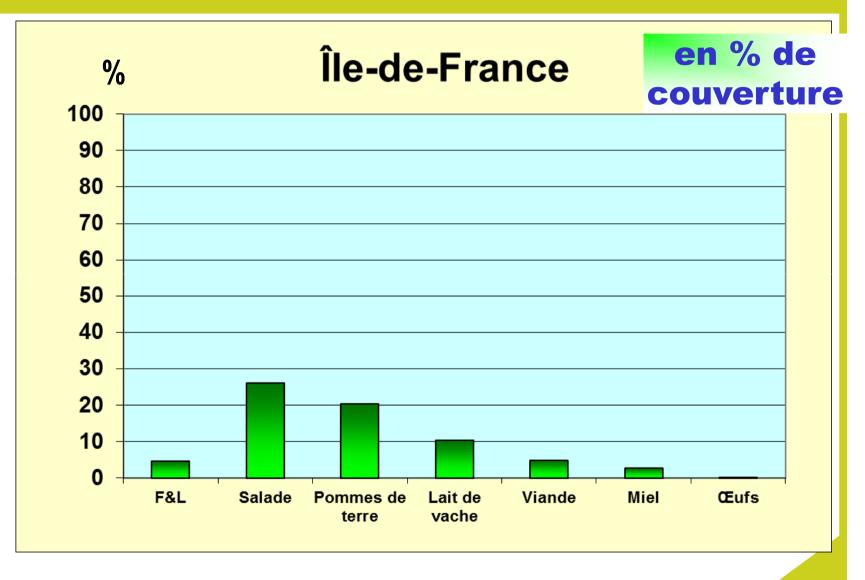
3. Quelles sont les productions agricoles les plus importantes d'Île-de-France ?

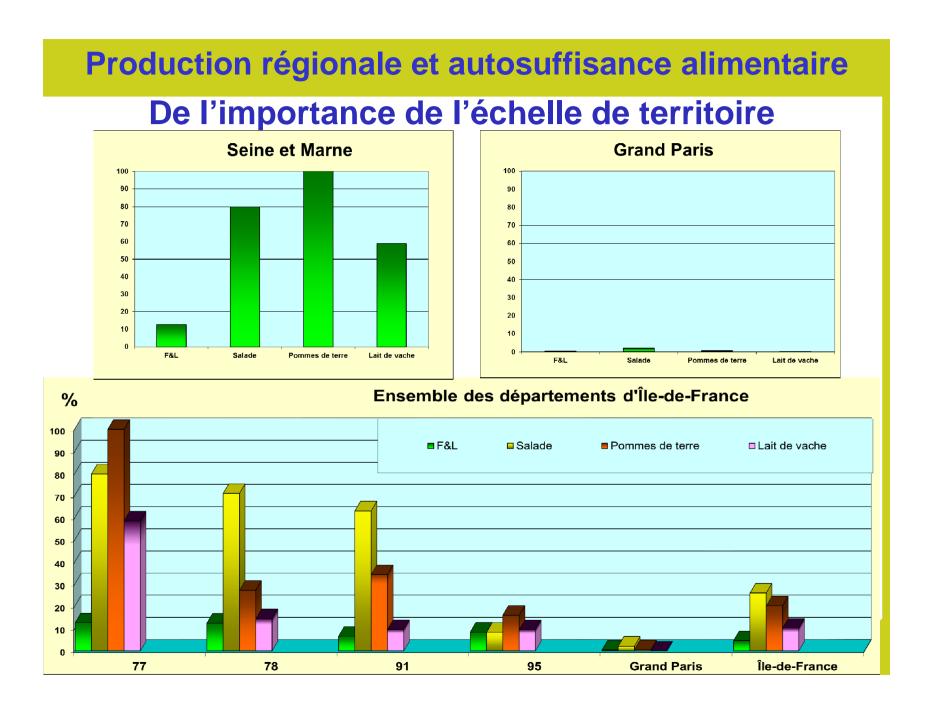


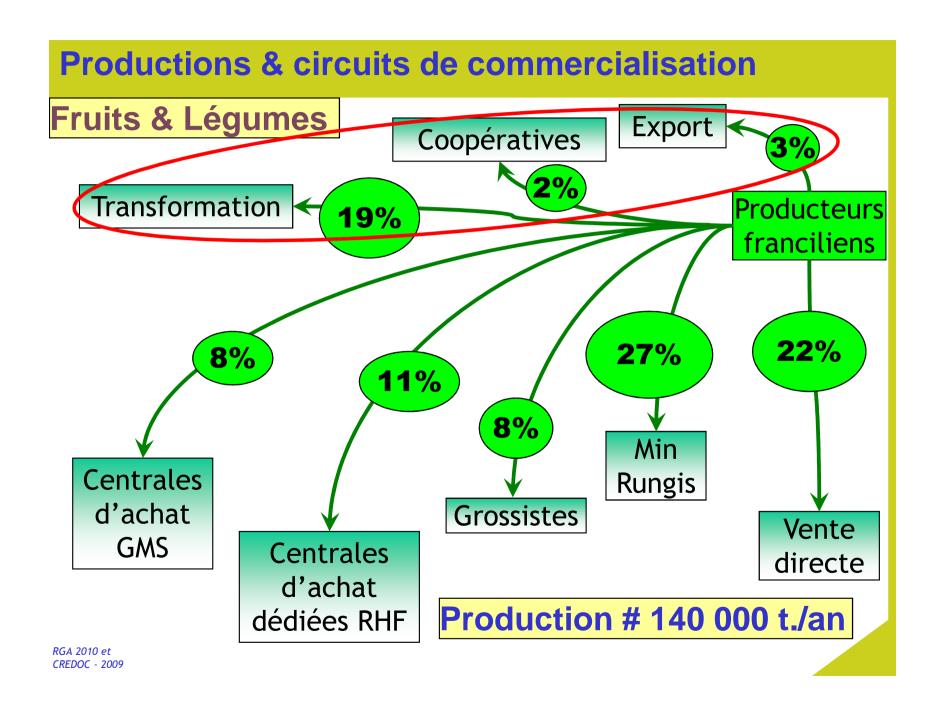
Farine de blé tendre en panification

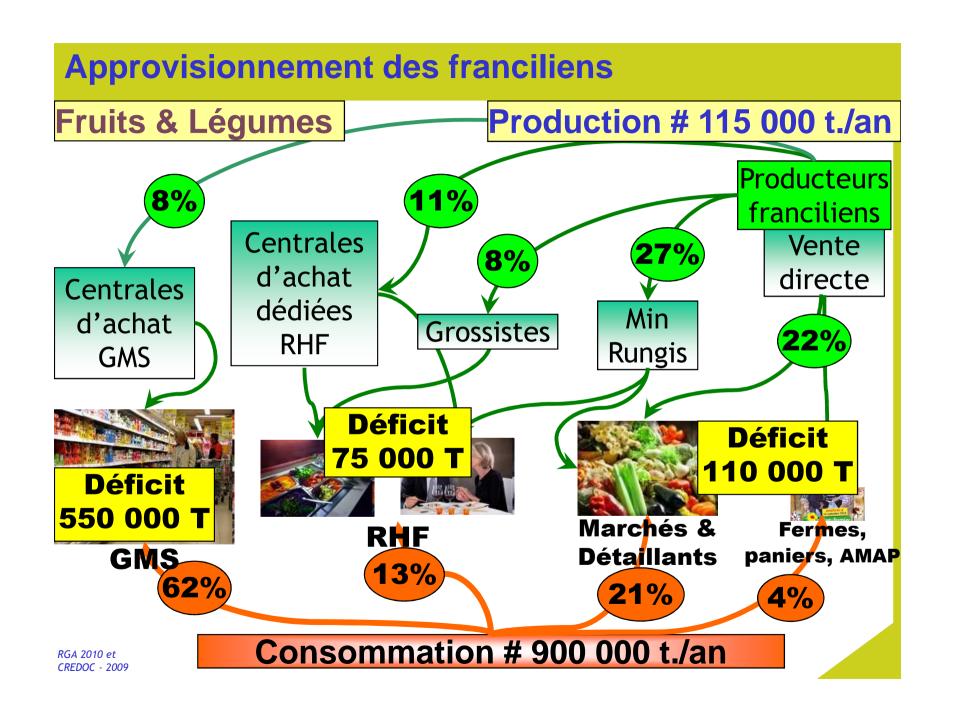


Production régionale et autosuffisance alimentaire

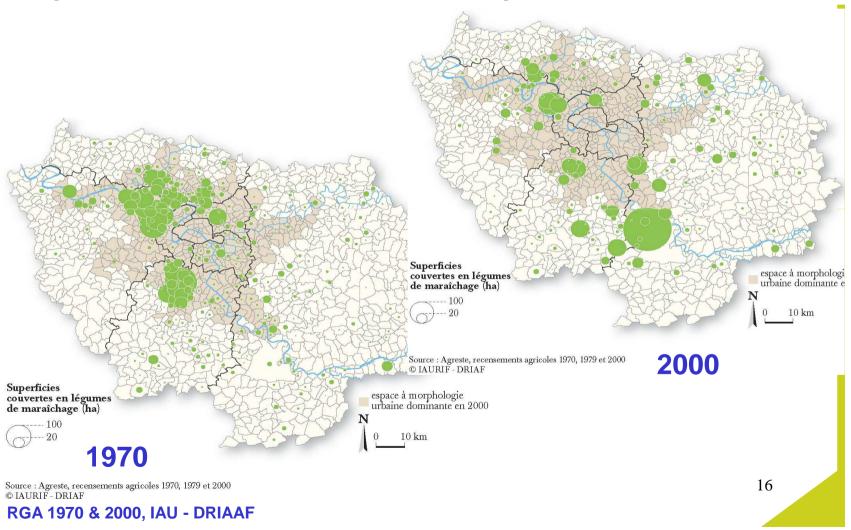








Disparition et re-localisation des exploitations maraîchères



Disparition des vergers

2000

1970 Évolution des surfaces en vergers (en ha)

RGA 1970 & 2000, IAU - DRIAAF

Les consommateurs français et franciliens

Les habitudes alimentaires des Français

Quelle quantité de pain est mangée en moyenne par jour par un Français ?



83 g. ?

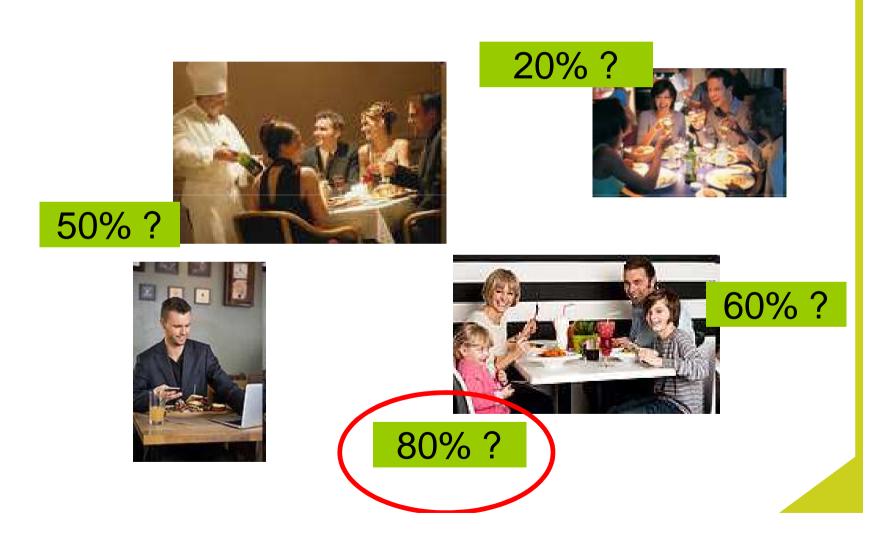
187 g. ?

50 g. ?

138 g. ?

Les habitudes alimentaires des Français

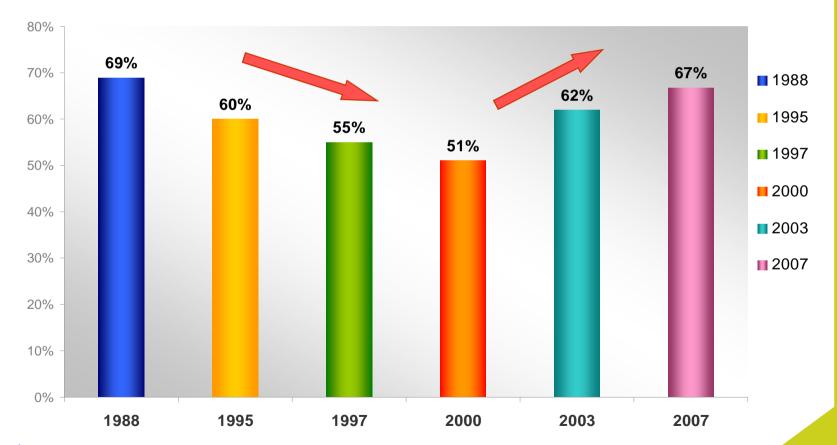
Quelle proportion de Français dînent à plusieurs ?



La cuisine revient au goût du jour...

Vous arrive-t-il de faire des plats dont la préparation demande plus d'une heure ?

Réponse « Oui »



CRÉDOC, Enquêtes CAF 1988, 1997, 2000, 2004 et 2007

Base : Ménages (N=1203 en 2007)

Les habitudes alimentaires des Français

Combien de temps est consacré par jour à l'alimentation ?



Les habitudes alimentaires des Français

Combien de Français regardent la télé en dînant ?

30%?

50%?

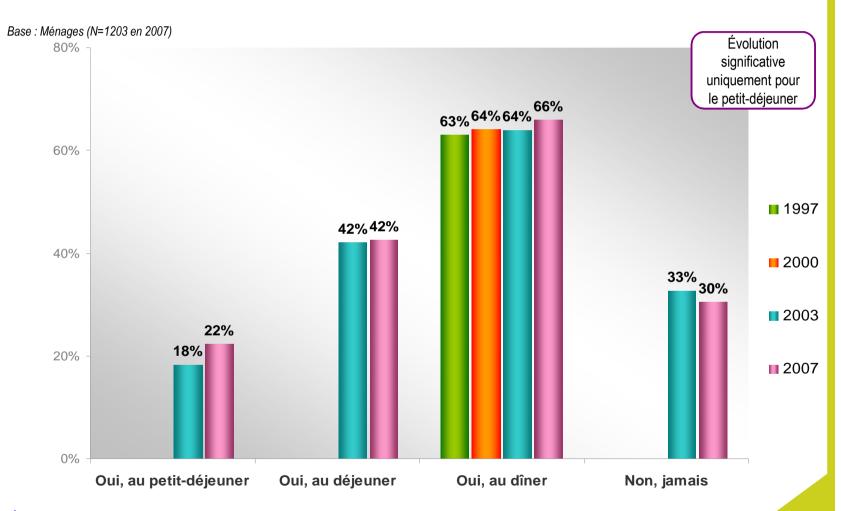


65%?

75%?

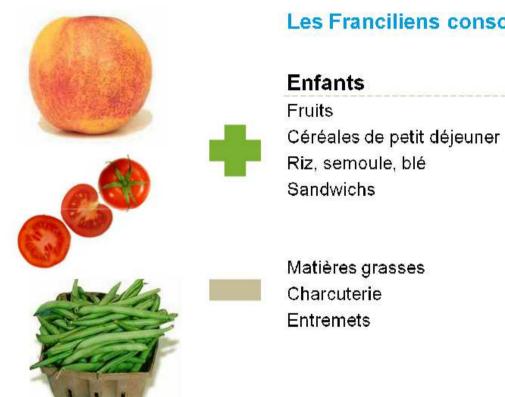
La télévision s'invite toujours autant à table

En général, regardez-vous la télévision en mangeant ?



CRÉDOC, Enquêtes CAF 1988, 1997, 2000, 2004 et 2007

Les habitudes alimentaires des Franciliens



Les Franciliens consomment:

Adultes Biscuits sucrés

Riz, semoule, blé Volailles, gibiers Viennoiseries Jus et nectars

Entremets Sauces Charcuterie Pommes de terre Fromage Boissons alcoolisées



Credoc 2016

Les habitudes alimentaires des Français

- 7. Classez par ordre les 3 plats préférés des Français
 - Moules-frites
 - Magret de canard
 - Couscous











Signes de Qualité et Agriculture francilienne

> 9 appellations d'origine protégée

- Brie de Meaux et Brie de Melun,
- Champagne blanc, Champagne grand cru, Champagne premier cru, Champagne rosé,
- Coteaux champenois blanc, Coteaux champenois rosé, Coteaux champenois rouge

> 5 indications géographiques protégées



- porc de Normandie
- volailles de Houdan, volailles de la Champagne, volailles de Normandie, volailles du Gâtinais

➤ Les exploitations ayant certaines productions sous Signe de qualité restent minoritaires :

- 6% des exploitations d'élevage avec AOC sur le lait ou les produits laitiers
- 9% des exploitations de grandes cultures engagées dans une démarche de qualité (autre que AOC, label, IGP) portant sur les grandes cultures
- 6% des exploitations «spécialisées» engagées dans une démarche de qualité (autre que AOC, label, IGP) portant sur légumes, fruits, cidre

RGA 2010

Signes de Qualité et Agriculture francilienne

L'agriculture biologique



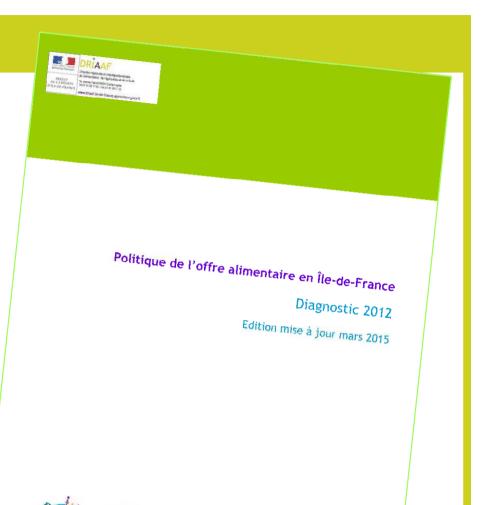
- L'Ile-de-France est
 - au 23^{ème} rang France pour le nombre d'exploitations (207)
 - et au 20^{ème} rang pour la surface en bio soit 2% de la S.A.U. (9 500 Ha)
- ➤ Départements dynamiques en terme d'exploitations converties ou en conversion bio Seine-et-Marne, Yvelines, Essonne
- Concentration de petites ou grandes unités de transformation certifiées
 - 809 au niveau régional (avec des approvisionnements extérieurs à l'IdF, voire étrangers)
- > Concentration des distributeurs
 - **505** (chaînes Biocoop, boutiques spécialisées et GMS 47 % du marché national en bio)
 - au 1^{er} rang des régions françaises pour la distribution

Des interrogations

- ➤ Les consommateurs souhaitent-ils des produits locaux ?
 - signaux contradictoires (GMS vs Vente à la ferme)
 - les AMAP s'approvisionnent de plus en plus loin
- ➤ Comment concilier juste rémunération des agriculteurs, saisonnalité et volumes ?
 - pic de production en période estivale
 - manque de variétés maraichères en hiver (surgélation)
- **▶** Comment mesurer les impacts réels ?
 - privilégier l'agneau néo-Zélandais, moins producteur de GES ?
 - •un carnivore en vélo a plus d'impact sur le réchauffement climatique qu'un végétarien en 4 x 4

Diagnostic régional

Disponible sur le site de la Disponible sur le site de la DRIAAF



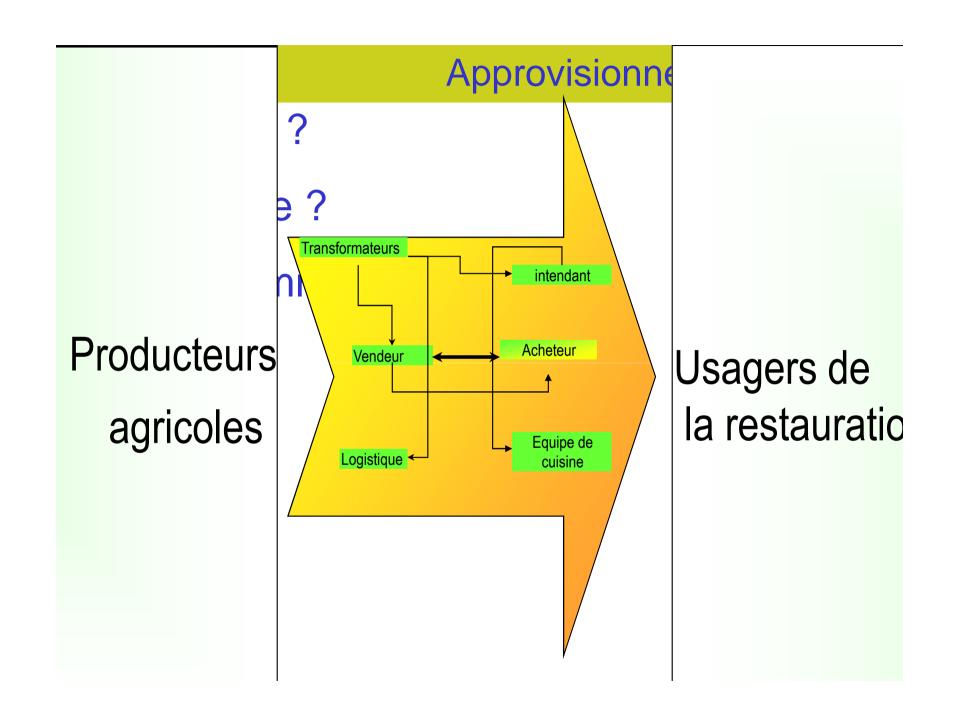


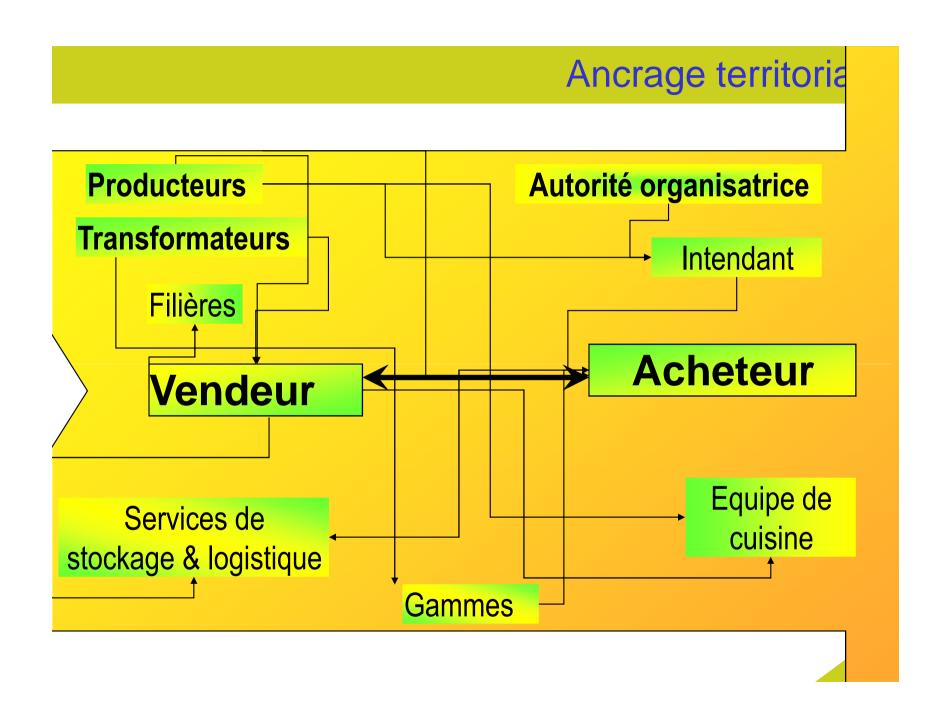


Restauration Collective

Quelques éléments de contexte

Approvisionnements locaux

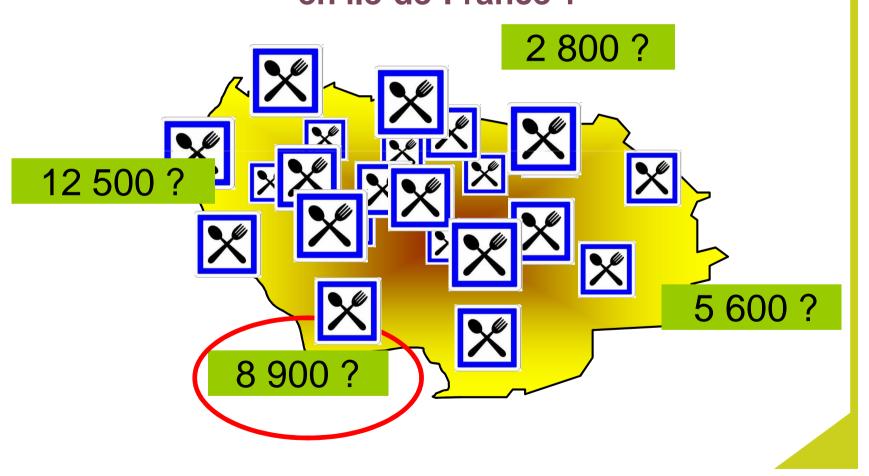




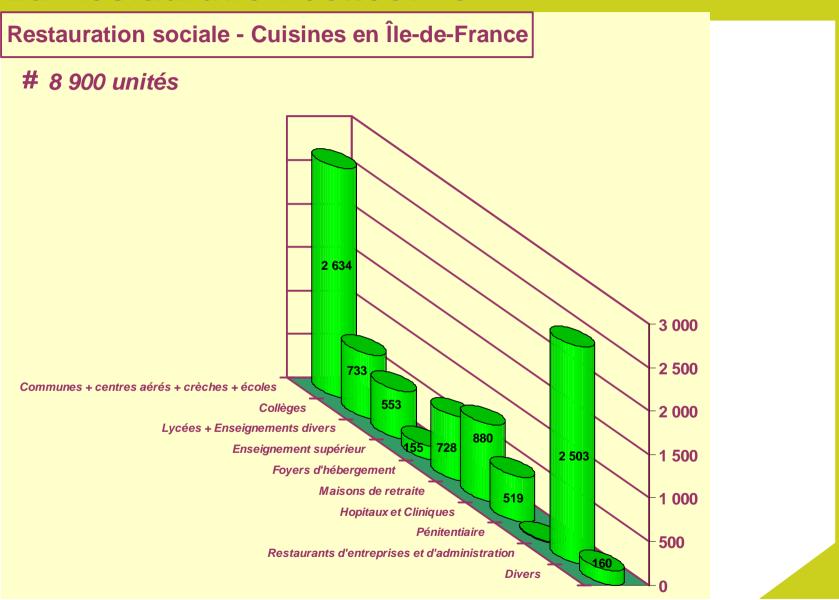
La Restauration collective

Combien de lieux de restauration collective

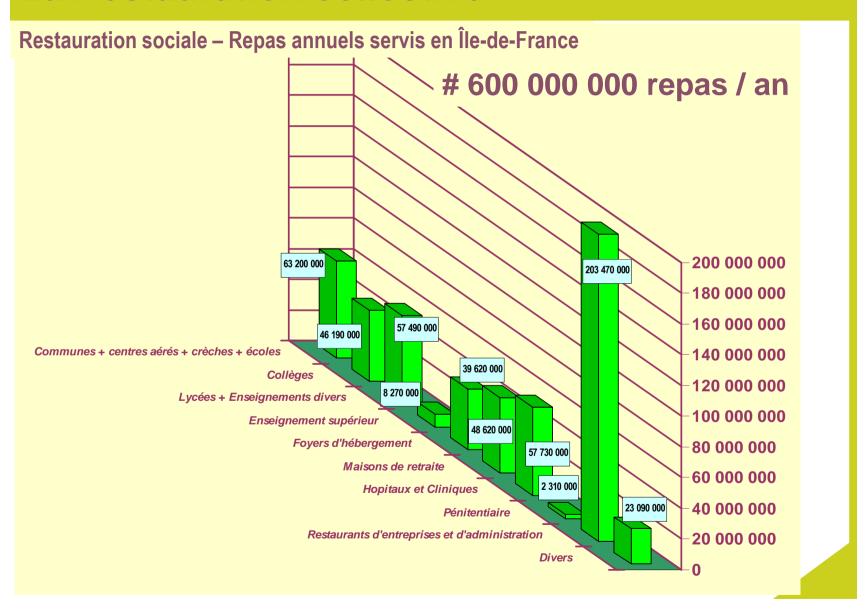
scolaires, d'entreprises et d'administrations, hospitalières, pénitentiaires,...
en Île-de-France ?



La Restauration collective



La Restauration collective



Contexte de la Restauration collective

- **▶** 600 millions de repas sur 8 milliards de repas par an en IDF,
 - < 8% des repas consommés
 - quantité trop faible pour construire des filières de transformation (F&L, viande, lait,...)
- > Des orientations en matière d'approvisionnement
 - achats de productions françaises et achats locaux et/ou de proximité
 - 20% de bio dans la restauration d'État
- > Des projets multiples, complexes à mettre en œuvre
 - proposition de loi B. Allain (votée à l'A.N. et retoquée au Sénat)
 - 40% de productions "durables" et de proximité
 - plans et systèmes alimentaires territoriaux
 - démarches des collectivités territoriales (Paris, CD77, Sénart Grand Paris Sud....)

Plan d'actions de l'État en IDF

Orientation 1 : Réduire l'injustice alimentaire

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

- Mettre à jour le diagnostic de l'aide alimentaire en IdF
- Organiser des réflexions de fond sur les stratégies de la filière alimentaire et les circuits de commercialisation / consommation
- Identification et réduction des pertes alimentaires (production, transformation, excédents de repas)
- Contribuer à la réflexion sur l'organisation logistique Approvisionnement et Dons

- Être en appui aux opérateurs de la chaîne alimentaire pour améliorer l'offre en produits de qualité (Restauration collective)
- Approvisionnement des associations d'aide alimentaire

 Répondre aux besoins des démunis mal ou peu identifiés

- Coordonner et mettre en œuvre et les actions du plan de soutien Agroalimentaire
- Mise en œuvre en IDF des dispositifs

 Soutenir la professionnalisation des associations d'aide alimentaire
- européens et
 nationaux : Fruit
 pour la récré,
 Classes du goût,...

démunis
Restauration collective
en milieu fermé :

prisons, hôpitaux,...

alimentaire pour les plus

Favoriser l'éducation

- Construire et soutenir les projets alimentaires territoriaux (Région IDF, Grand Paris, ...)
 - sujets d'études et éducation collective et éducation
- Favoriser l'éducation alimentaire pour les jeunes

 Proposer des sujets d'études scientifiques et techniques de soutien Innovation/Recherche IAA

Orientation 3: Favoriser l'éducation alimentaire

Orientation transversale: Valorisation des actions, communication et mise en réseau des acteurs

Base de données des acteurs, valorisation des projets, animation de groupes de travail, recensement d'outils, rédaction d'Alim'Info, labellisation PNA, communication sur Internet

DRIAAF SRAL POAN

La lutte contre les pertes alimentaires et le gaspillage

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Que veut dire DDM -Ex DLUO - Date de durabilité minimale ?

- A. Au delà de cette date, le produit présente un danger sanitaire
- B. Au delà de cette date, le produit ne doit plus être consommé
 - C. Au delà de cette date, le produit peut perdre ses qualités organoleptiques
 - D. Au delà de cette date, le produit doit être placé au frigo



DLUO KÉSAKO?



Loi sur le Gaspillage alimentaire

Loi promulguée le 11/02/2016

La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations.

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
- 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
- 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.
- → Obligation faite aux GMS de donner les denrées à DLC courte aux associations d'aide alimentaire

Lutte contre l'Injustice alimentaire

Lutte contre l'injustice alimentaire

- Soutien à des projets de redistribution des excédents de repas aux associations caritatives
 - 2 lycées en Seine-Saint-Denis vers les Restos du Cœur (maraudes)
 - tentative avec les excédents de la cuisine centrale d'Elior de Fresnes
 - d'autres projets en 2016
 - Projet avec la DRIHL (repas pour les personnes hébergées d'urgence nord 91)
- > Procédure d'habilitation des Associations d'aide alimentaire
 - plus de 410 associations habilitées en IDF
 - recensement, données statistiques avec la DRIHL
 - analyse des besoins (mutualisation,...)

Des actions en Éducation alimentaire

Fruit pour la Récré



➤ Actions en cours (2012-2016)

« Un fruit pour la récré »

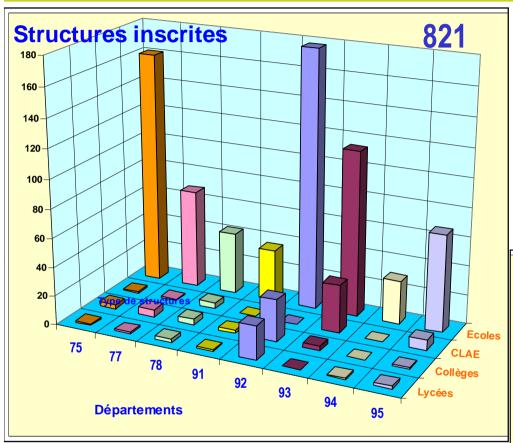
- programme ouvert aux écoles primaires, aux collèges et aux lycées et aux centres de loisirs en milieu scolaire
- 6 distributions par trimestre minima avec un accompagnement pédagogique
- inscription possible par classe, niveau scolaire ou établissement
- possibilité de donner des fruits frais, secs ou séchés ou jus de fruits pressés
- possibilité de s'inscrire en tant que fournisseur et/ou délégataire de la restauration scolaire

Prise en charge par l'Union Européenne de 76% des dépenses H.T.

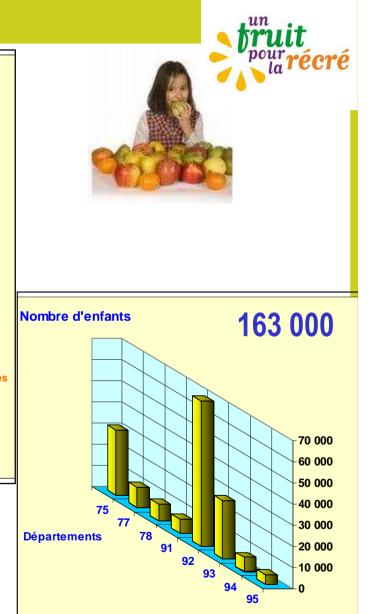
- Financement de l'accompagnement pédagogique par la DRIAAF
- Sensibilisation au dispositif Ecoles Mairies

Collèges - Conseils départementaux Lycées - Conseil régional

Fruit pour la Récré



Chiffres 2015



Actions éducatives

- La Loi d'avenir sur l'agriculture modifie le code de l'éducation
 - pour qu'une information et une éducation à l'alimentation soient dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial
 - les grandes orientations des actions d'éducation à l'alimentation pouvant être proposées dans les écoles ainsi que les supports pédagogiques susceptibles d'être ainsi mobilisés :
 - cours théoriques,
 - ateliers sensoriels culinaires,
 - sorties pédagogiques ...
 - Courrier conjoint MEN-MAAF (rentrée 2015-2016) rappelant ces informations

Actions éducatives

- Les Classes du Goût
 - reposent sur l'éducation alimentaire des enfants
 - leur apprendre à déguster et à goûter les aliments dès leur plus jeune âge
 - visent 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.
 - constituent un des socles essentiels de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires
 - ont été reconnues et plébiscitées par des responsables de la restauration scolaires des USA (priorité de l'État fédéral)

Les Classes du Goût

- ➤ 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 en Île-de-France
 - ✓ 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

Les Classes du Goût

Bilan sur 2 années de formation

Années scolaires	2012-2013	2013-2014	Total
Enseignants inscrits	56	40	96
Enseignants formés	40	30	70
Enseignants déployant la Classe du Goût	9	7	16

Difficulté à mobiliser les enseignants pour la formation

- ratios de mobilisation :
 - ≡ 3% de réponses pour les inscriptions
 - 73% d'enseignants formés
 - 25% mettent en œuvre l'action dans leur classe soit 17% des enseignants formés pour ≡ 500 enfants bénéficiaires

➤ Et aujourd'hui ?

- réarticuler la formation avec la réforme des "nouveaux rythmes scolaires"
- nécessité d'une approche territoriale impliquant les acteurs locaux :
 - œuvrant dans l'éducation alimentaire, l'environnement et le développement durable
- montage des sessions par les Académies et financement de formation par la DRIAAF

Merci de votre attention