



PLAN RÉGIONAL POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET SOLIDAIRE

PLAN RÉGIONAL POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET SOLIDAIRE

L'alimentation, comme l'eau et l'air, est indispensable à la vie ou à la survie.

Elle est une fonction vitale à la croisée d'enjeux aussi majeurs que nombreux : bien-être, santé publique, solidarité, identité sociale et culturelle, enjeux environnementaux, industriels et économiques, géostratégiques, européens...

Prolongement naturel et indispensable du Pacte agricole adopté par la Région en mai 2018, le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire embrasse l'ensemble de ces enjeux dans un projet global, bâti autour d'une soixantaine de mesures concrètes qui seront mises en place en Île-de-France.

Élaboré dans le cadre d'une large concertation à laquelle ont contribué plusieurs groupes de travail rassemblant toute la palette des acteurs, ce Plan a pour ambition centrale 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 que vivent le pays et la région depuis des mois a vu les agriculteurs travailler sans relâche pour que les familles franciliennes ne manquent de rien. 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 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 la nécessité stratégique d'une 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 sur 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 son indépendance sur des pans entiers de l'approvisionnement régional, justifie aujourd'hui de compléter le Pacte agricole pour renforcer son objectif de diversification et de souveraineté retrouvée.

Il faut inverser les forces centrifuges qui ont vidé le territoire régional d'une grande part de ses outils industriels, en particulier pour la première transformation, et ainsi :

- ramener des emplois et de la valeur dans l'espace rural ;
- rendre les métiers de l'agriculture et de l'alimentation attractifs pour donner envie aux jeunes d'y travailler ;
- développer la marque « Produit en Île-de-France » ;
- 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 ;
- densifier le réseau des commerces de proximité et encourager leur approvisionnement local ;
- éduquer les jeunes, mieux les connaître pour bien les nourrir et mieux les protéger ;
- répondre localement aux besoins nutritionnels spécifiques des seniors ;
- lutter contre le gaspillage alimentaire, réparer les fractures sociales en rendant les produits locaux accessibles à tous ;
- poursuivre le développement de l'agriculture biologique.

Adopté le 4 février 2021, le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire a pour vocation 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 de **1 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.

Ce Plan s'organise autour de 5 défis ayant pour objectif de garantir aux Franciliens une alimentation en circuit court, saine, de qualité et accessible à tous. Ce document vous les présente, en mettant en lumière quelques-unes des actions concrètes mises en œuvre pour y répondre.

UNE GRANDE TERRE AGRICOLE FERTILE EN PRODUITS DE QUALITÉ



EN CHIFFRES

**L'alimentation
en Île-de-France, c'est :**

5 000
agriculteurs

5 000
exploitations
de modèle familial

9 exploitations sur **10**
consacrent leur sol aux
grandes cultures (blé, orge,
colza, betteraves et maïs)
1^{re} région meunière du pays

910 établissements
dédiés à l'industrie
agroalimentaire

1 600 produits portant
la marque « Produits
en Île-de-France »

27 millions
de repas distribués
chaque année aux lycéens

L'agriculture
francilienne
représente **47%**
du territoire régional

SOMMAIRE

DÉFI 1 Produire en Île-de-France	8
DÉFI 2 Distribuer les produits aux Franciliens.....	12
DÉFI 3 Assurer une alimentation éthique et durable	14
DÉFI 4 Assurer une alimentation solidaire	16
DÉFI 5 Sensibiliser et partager	18

PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

Le premier défi du Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire consiste pour la Région Île-de-France à retrouver son indépendance alimentaire par le biais d'une production francilienne locale.

Objectifs

Reconquérir une indépendance alimentaire

- Diversifier l'agriculture
- Corriger les dépendances historiques comme les protéines végétales
- Préserver notre indépendance alimentaire là où elle est menacée par la sauvegarde de la filière sucre fragilisée
- Relancer l'élevage francilien dans le respect du bien-être animal
- Soutenir le conseil technique dédié à l'apiculture
- Faire réémerger les filières anciennes (vigne et champignon) et préserver les ceintures maraîchères (fruits et légumes)
- Mettre en place un Plan « Île-de-France comestible » intégrant le développement de l'agriculture urbaine
- Accompagner les démarches d'origine et de qualité en fromages et en végétaux
- Accompagner les organisations interprofessionnelles en comité régional
- Poursuivre le développement de l'agriculture biologique

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

- Poursuivre les efforts en faveur de l'installation des jeunes et de la transmission des exploitations
- Renouveler en 2021 l'appel à projets communication « Parler d'agriculture aux Franciliens »
- Employer des apprentis dans les restaurants scolaires des lycées de la Région

- Nouer des partenariats entre Île-de-France Terre de saveurs et les écoles franciliennes de formation aux métiers de bouche et les branches professionnelles
- Renforcer l'association de la Région à l'autorité académique dépendante du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans l'élaboration de l'offre de formations en matière agricole et alimentaire au regard des priorités régionales par filière dans les lycées
- Utiliser plus largement la mesure de soutien à la réhabilitation du patrimoine bâti agricole pour les logements des salariés de l'agriculture et ainsi favoriser l'emploi

Accompagner les entreprises franciliennes

- Agir grâce à l'achat public en cas de crise sectorielle de surproduction agricole
- Bâtir un Plan « entreprises alimentaires cap 2030 »
- Encourager les entreprises agroalimentaires pour le développement de leur activité à l'export
- Encourager les démarches collectives des PME agroalimentaires franciliennes à l'export
- Favoriser la relocalisation d'outils franciliens de première transformation

Soutenir les projets citoyens pour une alimentation durable

- Mobiliser le budget participatif écologique et solidaire pour soutenir les projets citoyens pour une alimentation durable

En actions

Reconquérir une indépendance alimentaire par la correction de dépendances historiques comme les protéines végétales

- Poser les bases d'une nouvelle filière régionale pilote en permettant aux cultures de protéines végétales de trouver leur place dans les assolements des fermes franciliennes, au bénéfice de la biodiversité et de la fertilisation naturelle des sols
- Piloter la stratégie proposée par l'interprofession des huiles et protéines végétales (Terres Univia) favorisant l'établissement d'une filière régionale oléo-protéagineuse en lien avec les deux Régions voisines concernées, Grand Est et les Hauts-de-France

- Sur la base du socle et des moyens nationaux que l'État doit mettre en place, construire un plan régional pilote pour optimiser l'organisation de la collecte, du stockage et de l'allotement d'une plus grande diversité d'espèces selon les débouchés de l'alimentation animale ou humaine

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

- Structurer, soutenir et promouvoir l'élevage francilien avec la signature d'un Plan avenir pour l'élevage francilien dès 2021
- Augmenter la production francilienne de produits issus d'élevage
- Formaliser l'engagement des éleveurs franciliens pour une production locale éthique et responsable par la préparation d'une Charte francilienne pour le bien-être animal





© Ile-de-France Terre de saveurs

Reconquérir une indépendance alimentaire par la réémergence des filières anciennes (vigne et champignon) et la préservation des ceintures maraîchères (fruits et légumes)

Filière champignon

- Accompagner les opportunités de marché, notamment dans le cadre des circuits de proximité
- Faire connaître le métier de champignonnière en carrière pour susciter des vocations

Filières fromages et végétaux

- Accompagnement des démarches d'origine et de qualité en fromages et en végétaux
- Attente de la reconnaissance par l'Union européenne du label « Indication géographique protégée (IGP) vins d'Île-de-France »

Circuits courts

- Donner priorité à la diversification, à la valorisation de produits locaux et vente en circuits courts
- Mobiliser les aides à l'investissement du Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations Agricoles (PCAÉ)
- Soutenir les démarches de commercialisation en circuit court

Ceinture maraîchère historique

- Requalifier les friches et désartificialiser les sols avec pour objectif « Zéro artificialisation des terres agricoles »

- Préserver l'agriculture périurbaine durable et diversifiée, notamment lorsque l'étalement urbain menace l'activité agricole

Parcs naturels régionaux

- Maintenir et développer les filières anciennes sur leurs territoires (ex. : culture de cresson dans le Gâtinais, vergers de variétés anciennes dans le parc naturel régional Oise Pays de France)

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

- Aide à l'installation des jeunes agriculteurs en soutenant les Points accueil installation (PAI) et le Centre d'élaboration du plan de professionnalisation personnalisé (CEPPP)
- Prise en charge des études de faisabilité et/ou de marché pour l'installation
- Aide à la professionnalisation : indemnisation des stages de parrainage
- Aide au suivi du nouvel exploitant : prise en charge du financement de conseils technico-économique, juridique, fiscal et organisationnel dans les 4 années suivant l'installation
- Incitation à la transmission des exploitations : prise en charge du diagnostic d'exploitation à céder, et du conseil d'accompagnement en amont à la transmission
- Création d'un site Internet d'information par les Jeunes agriculteurs d'Île-de-France : www.deveniragriculteuridf.fr

Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leurs stratégies de développement en bâtissant un Plan « entreprises alimentaires cap 2030 »

- Faciliter le développement des entreprises franciliennes
- Favoriser les partages d'expertises et d'expériences entre ces acteurs
- Stimuler les synergies en créant un réseau avec les entreprises agroalimentaires ayant bénéficié des aides régionales



© Ile-de-France Terre de saveurs ; iStock ; Getty images

DÉFI

DISTRIBUER LES PRODUITS AUX FRANCILIENS

Dans la continuité du premier défi, la Région doit relever celui de la distribution des produits franciliens. Il couvre l'ensemble des filières, de l'agriculteur aux distributeurs.

Objectifs

Développer les projets de vente directe et de circuits courts

- Soutenir la création de plateformes logistiques par la mise en œuvre d'un plan régional d'implantation de plateformes logistiques agricoles
- Soutenir le projet de market place des produits agricoles franciliens porté par la Chambre d'agriculture de la Région Île-de-France
- Aider à la commercialisation en circuit court des producteurs (mesure de crise Covid)
- Développer l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées franciliens en produits locaux ou bio
- 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

Mobiliser les collectivités locales

- Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable : soutenir les commerces de proximité
- Accompagner les territoires dans l'élaboration de leur projet alimentaire territorial
- Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable : promouvoir une « Charte du manger mieux, sain et francilien »

Déployer la marque « Produit en Île-de-France »

- Renforcer les compétences d'Île-de-France Terre de saveurs
- Créer une boutique virtuelle pour les produits sous marque « Produit en Île-de-France »
- Référencer les produits alimentaires de la marque chez un ou plusieurs opérateurs présents à Rungis, à destination des artisans, des détaillants, des restaurateurs et des grossistes
- Valoriser les produits locaux dans les commerces de proximité
- Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution
- Créer le « sandwich des Franciliens » avec le concours des écoles et des Franciliens
- Créer une boîte repas 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

Saisir l'opportunité des Jeux olympiques et paralympiques 2024

- Pour valoriser les produits alimentaires franciliens à travers la nutrition des athlètes français : mobiliser la profession agricole francilienne pour la production des denrées agricoles conformes aux cahiers de charges nutritionnels des fédérations sportives françaises dans le cadre de partenariats facilités ou encouragés par la Région
- Pour valoriser les produits alimentaires franciliens à travers la valorisation de la marque « Produit en Île-de-France » auprès des opérateurs de restauration intervenant dans le cadre événementiel des JOP 2024

S'adapter aux besoins nutritionnels des seniors

- 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

En actions

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

- 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

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

- Atteindre d'ici 2024 un objectif de 100% des lycées franciliens approvisionnés avec des produits locaux, dont 50% de produits bio
- Mettre en place l'application « Du local sur mon plateau » pour identifier les producteurs franciliens en mesure d'approvisionner la restauration collective
- Former les agents de restauration aux circuits courts
- Mettre progressivement à disposition le marché de denrées alimentaires de la centrale d'achat régionale pour les lycées franciliens
- Établir des cahiers de charge favorisant les produits franciliens : pain, carotte, lentille, salade, pomme de terre, pomme, poire, volaille, bœuf, œuf, brie, coulommiers, yaourt

EN CHIFFRES

Objectif : 25 % d'agriculture biologique d'ici 2030, soit une multiplication par 3 en 10 ans.

Objectif : + 50 % des exploitations agricoles en circuit court d'ici 2030.



© Stéphane Asseline - Région Île-de-France

Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable : promouvoir une « Charte du manger mieux, sain et francilien »

- Signature d'une Charte de l'alimentation locale et durable avec les collectivités franciliennes volontaires
- Donner accès aux collectivités au catalogue numérique répertoriant les acteurs des filières régionales agroalimentaires

Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution

- Instaurer des partenariats durables entre les enseignes de la grande distribution et les producteurs locaux
- Faire connaître aux consommateurs les produits « Produit en Île-de-France » par des actions dans les grandes et moyennes surfaces

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

- Lancer un concours de recette pour décliner des sandwiches préparés avec des produits franciliens (jambon de Paris, Brie et moutarde de Meaux, etc.)
- Les recettes lauréates seront distribuées par les artisans et restaurateurs et mises en avant lors d'événements et temps forts (festivals, JOP 2024, etc.)

ASSURER UNE ALIMENTATION ÉTHIQUE ET DURABLE

Le troisième défi du Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire vise à réduire l'empreinte carbone de notre système alimentaire francilien, à lutter contre le gaspillage alimentaire et à sensibiliser les lycéens à une alimentation saine.

Objectifs

Accompagner l'agriculture dans la diminution de son empreinte carbone en valorisant les initiatives

- Transport — Innovation
- Encourager un étiquetage volontaire du coût carbone
- Encourager le recours au vrac
- Développer le recours à la consigne pour réemploi

Accompagner une agriculture équitable et durable et lutter contre le gaspillage alimentaire

- Structurer des filières agricoles équitables assurant un juste retour aux producteurs
- Développer un approvisionnement durable des restaurants scolaires des lycées
- Créer un réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL d'Île-de-France)

Associer les lycées à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation au goût

- Sensibiliser et former les agents de restauration des lycées sur le gaspillage alimentaire
- Faciliter les échanges de pratiques anti-gaspillage entre chefs de la restauration collective dans les lycées

- Financer les matériels de cuisine qui contribuent à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration
- Sensibiliser les lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Éduquer au goût et aux saisons — Sensibiliser les lycéens au bio, au local, au goût et à la saisonnalité
- Proposer chaque jour un choix de menu végétarien dans les restaurants scolaires des lycées de la Région
- Lutter contre les perturbateurs endocriniens

En actions

Transport - Innovation

- Organiser un hackathon avec la communauté des start-up et des incubateurs pour proposer des solutions innovantes en matière de logistique, de gestion des flux, de distribution et de traçabilité
- Aider les entreprises à acquérir des véhicules propres dans le cadre du plan « Changeons d'air en Île-de-France »
- Aider à moderniser et décarboner les flottes de véhicules utilitaires et professionnels, au profit des motorisations électriques, au GNV ou à l'hydrogène
- Optimiser les livraisons des circuits courts et de proximité
- Inventer de nouveaux systèmes de logistique, distribution et traçabilité

Encourager le recours au vrac

- Stimuler le recours au vrac en simplifiant les process et réduisant le recours aux emballages
- Apporter un cadre, par le biais du plan « Industrie agroalimentaire Île-de-France cap 2030 », 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 la transition
- Lancer un appel à projets pour favoriser le vrac dans tous les magasins d'ici 2025

Développer un approvisionnement durable des restaurants scolaires des lycées

- Acheter des produits franciliens en local et développer l'offre de la centrale d'achat régionale pour les gestionnaires des lycées
- Utiliser les cahiers des charges de la centrale régionale intégrant des clauses « zéro OGM » et « zéro huile de palme » « zéro poisson pêché en eau profonde » et priorisant les œufs de poules élevées en plein air
- Communiquer auprès des lycéens à l'entrée des restaurants scolaires avec un nutriscore des produits proposés
- Limiter l'utilisation des ressources et rendre notre système alimentaire plus durable

Sensibiliser les lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Mettre en place des outils et des projets pédagogiques sur le « mieux manger » et des conférences sur les thèmes du gaspillage alimentaire et les enjeux de l'insécurité alimentaire en Île-de-France et dans le monde
- Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires

Éduquer au goût et aux saisons : sensibiliser les lycéens au bio, au local, au goût et à la saisonnalité

- Organiser un concours des lycéens pour sensibiliser au goût et à la saisonnalité
- Organiser des campagnes de communication sur le local et le bio dans les lycées
- Favoriser l'utilisation de produits de saison en restauration scolaire
- Valoriser des produits locaux et bio dans les restaurants scolaires et des producteurs franciliens dont les produits sont utilisés dans les menus



DÉFI

ASSURER UNE ALIMENTATION SOLIDAIRE

Avec le quatrième défi, la Région s'engage pour réduire les fractures sociales entre les Franciliens et entre les territoires. Il s'agit d'un des enjeux phares du Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire, visant à rendre les produits locaux et de qualité accessibles à tous.

Objectifs

- Soutenir les opérations d'aide alimentaire par le Programme alimentaire régional
- 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
- Encourager le recours aux produits locaux et aux circuits de proximité pour la réalisation des opérations d'aide alimentaire
- Effectuer des expérimentations pour soutenir les projets de frigos partagés et solidaires en zone rurale en privilégiant les partenariats avec les exploitations agricoles franciliennes

En actions

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

- Rendre les produits locaux accessibles aux populations démunies dans le cadre des opérations caritatives soutenues par la Région, par le biais du Programme alimentaire régional
- Organiser des filières d'approvisionnement agricoles pour les associations caritatives franciliennes
- Encourager les initiatives citoyennes territoriales visant à mettre en synergie les acteurs de l'économie sociale et solidaire avec les acteurs agricoles

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

- Soutenir les associations solidaires à développer des opérations d'aide alimentaire pour les personnes les plus vulnérables

EN CHIFFRES

15,6% des Franciliens vivent sous le seuil de pauvreté

205 structures habilitées à faire des dons alimentaires en Île-de-France (chiffres 2019)



© Getty Images

© Getty Images - EyeWolf

DÉFI

SENSIBILISER ET PARTAGER

Par le cinquième défi, la Région souhaite mettre à profit les nouvelles technologies pour faire connaître la diversité de la production francilienne et développer le manger local.

Objectifs

Recourir aux portails d'informations et bases de données

- Donner aux Franciliens l'accès au portail environnemental de la Région
- Créer dans le cadre de la stratégie Smart Région une image numérique des acteurs qui composent les filières agricoles

Analyser les comportements et développer le manger local

- Développer un baromètre de la consommation alimentaire francilienne, avec un focus spécifique sur les jeunes scolarisés et étudiants
- Analyser les comportements et aspirations alimentaires spécifiques des lycées en vue d'adapter les menus des restaurants scolaires des lycées
- Lutter contre l'obésité et les troubles du comportement alimentaire chez les jeunes scolarisés et les étudiants
- Organiser la « Semaine du manger local en Île-de-France »
- Améliorer la visibilité des producteurs et produits locaux en région et à l'étranger
- Éditer un livre de recettes participatives à base de produits franciliens documenté par une monographie historique de la production alimentaire d'Île-de-France

Montrer l'exemple avec la restauration collective du siège de la Région

- Pour une restauration collective exemplaire au siège de la Région

Établir un bilan annuel du Plan régional pour une alimentation locale

- Communiquer, animer et suivre le Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire

En actions

Donner aux Franciliens l'accès au portail environnemental de la Région

- Promouvoir le smart service « Mes produits locaux » de la Région Île-de-France, qui présente les adresses des producteurs, AMAP et restaurants responsables franciliens, et propose au grand public les bons gestes pour améliorer son impact environnemental
- Faire connaître et rendre accessibles les exploitations agricoles qui proposent en circuit court ou de proximité les produits alimentaires franciliens ainsi que les artisans, commerçants et restaurateurs qui transforment et/ou vendent des produits agricoles franciliens

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

- Commande d'une enquête annuelle au Crédoc pour comprendre et anticiper les habitudes 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

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

- Lancer la « Semaine du manger local en Île-de-France », à laquelle seront associés producteurs, artisans, commerçants, restaurants, AMAP
- Organiser des tables découvertes entre producteurs et lycéens

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

- Publier la cartographie des routes de découverte du patrimoine d'Île-de-France, à la croisée des plans paysagers architecturaux et gourmands
- Favoriser la vente des produits de la marque « Produit en Île-de-France »
- Promouvoir le patrimoine alimentaire, la gastronomie régionale, la qualité des productions locales



EN CHIFFRES

L'Île-de-France est la 1^{re} région française de la gastronomie avec 17% des restaurants français et 130 restaurants étoilés.



Région Île-de-France

2, rue Simone-Veil
93400 Saint-Ouen
01 53 85 53 85

www.iledefrance.fr

 **RegionIleDeFrance**

 **@iledefrance**

 **iledefrance**