



Métropole
du Grand Paris

EN PARTENARIAT AVEC



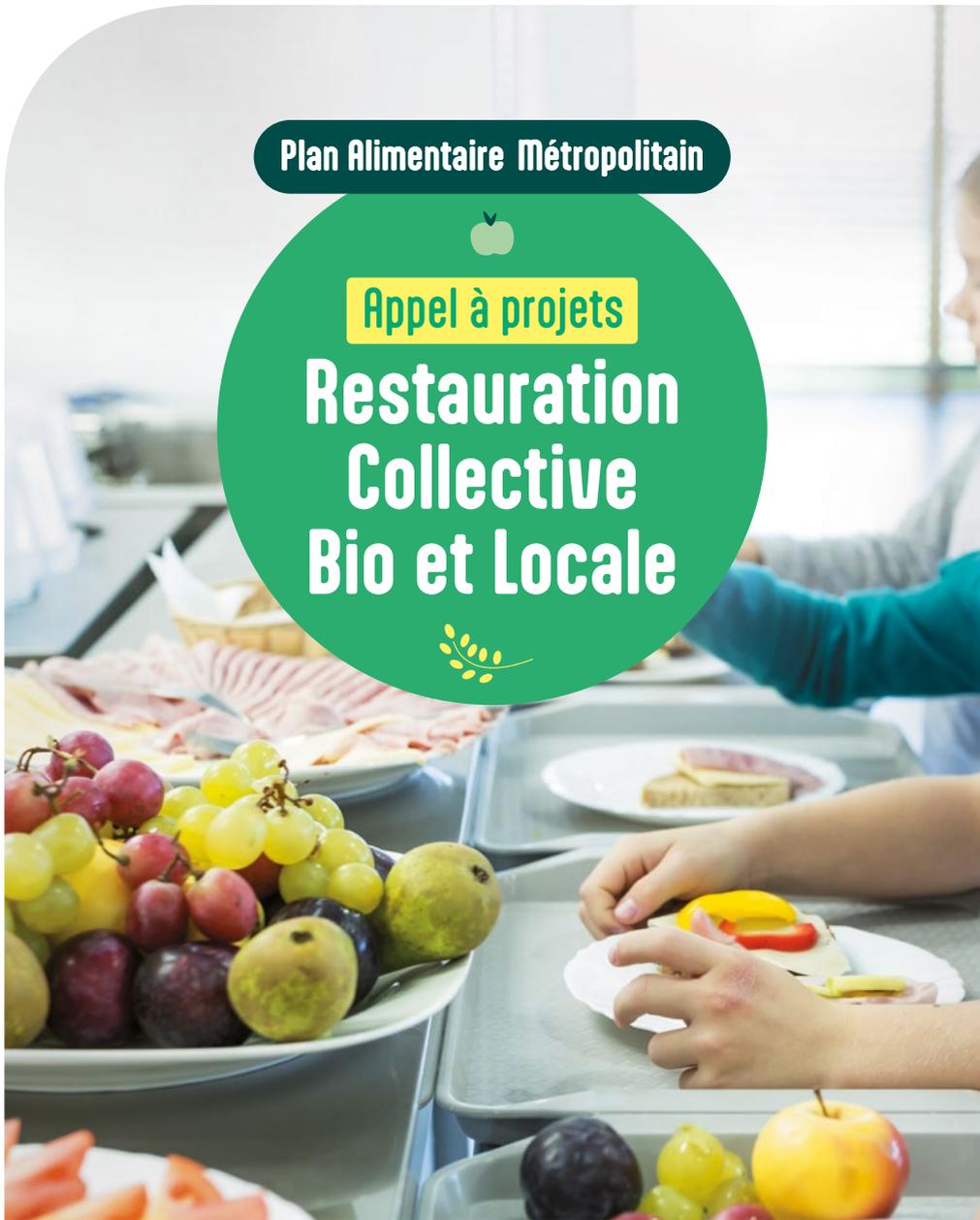
GAB ÎdF
Agriculteurs 80 d'Île-de-France

Plan Alimentaire Métropolitain



Appel à projets

Restauration
Collective
Bio et Locale





Les 130 villes de la Métropole du Grand Paris gèrent des services de restauration collective : crèches, écoles maternelles et élémentaires, personnels communaux, personnes âgées et fragiles. Ces repas représentent un formidable levier pour améliorer la qualité et la durabilité des filières alimentaires et soutenir les agriculteurs.

Dès 2021 dans le cadre du Plan Climat Air Énergie, la Métropole du Grand Paris sous l'impulsion de Djénéba KEITA (Vice-présidente déléguée à l'Alimentation, aux Circuits courts et aux Modes de consommation) a conclu une convention de partenariat, renouvelée jusqu'en 2026 après l'approbation du Plan Alimentaire Métropolitain le 11 octobre 2024.

Cette convention fixe un programme d'actions dont notamment l'accompagnement des communes et syndicats de restauration collective pour renforcer la part des produits bio et locaux, mettre en place des formations pour les personnels, et soutenir les filières biologiques à proximité de la Métropole du Grand Paris.

C'est dans ce cadre qu'a été lancé en 2022 l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale », reconduit en 2023 et 2024. En ce qui concerne la dernière édition, les 22 lauréats annoncés lors du Conseil Métropolitain du 11 octobre 2024 bénéficient de l'accompagnement du Groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France tout au long de l'année 2025.

Retrouvez le bilan de cet appel à projets, traduction des ambitions de la Métropole en faveur d'une alimentation locale et de qualité pour toutes et tous, dans les pages suivantes, ainsi qu'une présentation des actions menées auprès des 42 communes et 4 syndicats concernés.



Patrick OLLIER

Président de la Métropole du Grand Paris,
Maire de Rueil-Malmaison

L'ACCOMPAGNEMENT DE L'APPEL À PROJETS RESTAURATION COLLECTIVE C'EST :

Un accompagnement personnalisé en 4 phases



Des modules d'accompagnement individuels

- **Sensibilisation** et formation des personnels (cuisiniers, animateurs, encadrants...)
- **Accompagnement** stratégique des communes dans leurs achats (sourcing, marchés publics)
- **Appui** à la mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Mesure** des parts d'achat
- **Aide** à la conception de menus

Des modules d'accompagnement collectifs

- **Création** de groupes de partage d'expérience
- **Animation** d'ateliers d'échanges de bonnes pratiques



ÉDITION 1

LES LAURÉATS 2022



Le Conseil métropolitain du 21 octobre 2022 a annoncé les lauréats de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » accompagnés par la Métropole du Grand Paris et le Groupement Agriculteurs Biologiques Région Île-de-France (GAB Île-de-France) :

3 SYNDICATS INTERCOMMUNAUX

Le Syrec : Gennevilliers, Villepinte, Saint-Ouen et Villeneuve-la-Garenne

Le Siresco (Tables Communes) : Arcueil, Aubervilliers, Bobigny, Champigny-sur-Marne, Ivry-sur-Seine, La Courneuve, La Queue-en-Brie, Romainville, Tremblay-en-France, Villetaneuse.

Le Sidoresto : Gentilly et Vitry-sur-Seine

6 COMMUNES

Bagneux-Malakoff, Chaville, Orly, Rueil-Malmaison, Suresnes.

ÉDITION 2

LES LAURÉATS 2023



Après une première édition très réussie, la Métropole du Grand Paris a renouvelé son appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » en partenariat avec le Groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France. Les lauréats ont été annoncés en Conseil métropolitain le 2 octobre 2023 :

1 SYNDICAT INTERCOMMUNAL

Le SIPLARC : Bondy et Noisy-le-Sec

7 COMMUNES

Arcueil, Gournay-sur-Marne, Nanterre, Le Kremlin-Bicêtre, Paray-Vieille-Poste, Romainville, Rueil-Malmaison.

ÉDITION 3

LES LAURÉATS 2024



Fort du succès rencontré lors des deux premières éditions, la Métropole du Grand Paris a renouvelé pour une troisième édition son appel à projet « Restauration collective Bio et Locale ». Les lauréats ont été annoncés lors du Conseil Métropolitain du 11 octobre 2024 :

1 SYNDICAT INTERCOMMUNAL

Le SYREC : Gennevilliers, Villepinte, Saint-Ouen et Villeneuve-La-Garenne

21 COMMUNES

Arcueil, Aulnay-sous-Bois, Bagneux, Châtenay-Malabry, Chaville, Courbevoie, Fontenay-aux-Roses, Gagny, Les Lilas, L'Île-Saint-Denis, Morangis, Nanterre, Noisy-le-Grand, Pantin, Romainville, Rueil-Malmaison, Saint Denis, Sevran, Vaucresson, Villiers-Sur-Marne

RETOUR SUR LES DEUX PREMIÈRES ÉDITIONS

Formations des équipes de cuisine

88 chefs et agents de cuisine ont été formés à l'utilisation de produits bio locaux en cuisine lors de 15 sessions de formation.

13 recettes ont été travaillées, toutes adaptées à la restauration collective, durables, bio et locales. Des recettes innovantes et entièrement végétales ont été proposées.

10 lauréats ont bénéficié de ces formations (Bagneux, Orly, SIDORESTO, Suresnes, Gournay-sur-Marne, Le Kremlin-Bicêtre, Paray-Vieille-Poste, Romainville, SIPLARC).

2 dégustations ont été organisées : à Bagneux pour les enfants, et à Nanterre pour les enfants et les élus. Ces dégustations permettent de mesurer l'appréciation des convives.



Accompagnement aux pratiques d'achat

33 sessions en groupe de travail dédiées à l'estimation des besoins, aux conseils concernant l'écriture des marchés publics, à l'élaboration de stratégie d'achats, à la rencontre de producteurs, transformateurs.

11 lauréats ont été accompagnés aux pratiques d'achat, et tous s'approvisionnent ou ont pour projet de s'approvisionner en circuits courts, bio et local (Bagneux, Chaville, SIDORESTO, Tables Communes, SYREC, Suresnes, Nanterre, Romainville, SIPLARC, Arcueil, Paray-Vieille-Poste).

8 producteurs, fournisseurs, transformateurs ont été sollicités pour répondre aux besoins des différents lauréats en produits locaux et/ou de qualité (céréaliers-pâtisiers, paysans boulangers, maraîchers et producteurs de légumineuses, coopératives d'agriculteurs, d'éleveurs...).

**Des visites de la
Coopérative Bio d'Île-de-
France**



Sensibilisation des agents à l'alimentation locale et de qualité

39 sessions de sensibilisation à l'alimentation locale et de qualité

+700 agents publics sensibilisés aux enjeux actuels et à venir de l'alimentation locale et de qualité

12 lauréats ont bénéficié de ces sensibilisations (Bagneux, Orly, SIDORESTO, SYREC, Suresnes, Arcueil, Le Hremlin-Bicêtre, Paray-Vieille-Poste, Romainville, SIPLARC, Gournay-sur-Marne).

Lutte contre le gaspillage alimentaire

12 formations à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

8 lauréats ont bénéficié de ces formations et de l'accompagnement du GAB Île-de-France (Bagneux, Orly, Rueil-Malmaison, Tables communes, Suresnes, Le Hremlin-Bicêtre, Nanterre, SIPLARC).

+100 agents publics formés.

+50 fiches de projets pour définir des actions anti-gaspillage pouvant être mises en place et dupliquées dans les restaurants scolaires des communes.



Rédaction de menus durables et de qualité

4 lauréats ont bénéficié de l'accompagnement de la diététicienne nutritionniste, experte de la restauration collective du GAB Île-de-France (Bagneux, Suresnes, Orly et Gournay-sur-Marne).

11 sessions en groupe de travail ont été dédiées à la conception des cycles de menus.

68 semaines de menus durables ont été travaillées, incluant un maximum de produits bio et locaux, respectant les recommandations nutritionnelles, sans oublier le plaisir des convives !

11 000 convives par jour profitent de menus travaillés par le GAB Île-de-France dans le cadre de l'appel à projets.





MARS 2025

Crédits © EnvatoElements

Métropole du Grand Paris
15-19 avenue Pierre-Mendès-France
75013 Paris – Tél. 01 82 28 78 00
www.metropolegrandparis.fr

