



Métropole
du Grand Paris

Plan Alimentaire
Métropolitain



Appel à projets

Restauration Collective Bio et Locale



En partenariat avec



GAB ÎdF

Agriculteurs BIO d'Île-de-France



Patrick OLLIER

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



Djénéba KEITA

Vice-Présidente déléguée
à l'Alimentation,
aux Circuits Courts et Modes
de Consommation,
Maire adjointe de Montreuil

Les services de restauration collective sous compétence municipale, à destination des crèches, écoliers, personnels communaux, personnes âgées et fragiles, représentent un formidable levier pour relocaliser et rendre plus durable les circuits alimentaires.

En accord avec les engagements formalisés par le Plan Climat Air Énergie Métropolitain de 2018 et les objectifs du Plan Alimentaire Métropolitain en cours d'élaboration, la Métropole du Grand Paris a approuvé le 9 juillet 2021 une convention de partenariat avec le Groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France pour la période 2021-2024.

Cette dernière s'est traduite de façon opérationnelle par un programme d'actions qui permet notamment la mise en œuvre d'un accompagnement des acteurs locaux du périmètre métropolitain en vue d'introduire des produits bio locaux en restauration collective, accompagner les communes et syndicats dans leur changement de pratiques, et soutenir les filières biologiques à proximité de la Métropole du Grand Paris.

C'est dans ce cadre que la première édition de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » a été lancée par délibération du Conseil métropolitain du 4 avril 2022. En 2022, neuf communes et syndicats intercommunaux ont été désignés lauréats, soit un total de 22 communes accompagnées. En 2023, l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » a également concerné 9 lauréats.

Afin de poursuivre son engagement en faveur d'une alimentation durable pour toutes et tous et en lien avec son Plan Alimentaire, la Métropole du Grand Paris est heureuse d'annoncer le lancement de la 3^e édition en 2024.

Retrouvez le bilan de cet appel à projets, traduction des ambitions de la Métropole en la matière, dans les pages suivantes.

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

Un accompagnement personnalisé en 4 phases

-  **DIAGNOSTIC**
-  **DÉFINITION**
d'une feuille de route
et d'un calendrier
-  **CONSTRUCTION**
et mise en œuvre
des actions
-  **BILAN,**
évaluation et suivi

Les modules d'accompagnement

- | **Sensibilisation** et formation des **personnels** (cuisiniers, animateurs, encadrants...)
- | **Accompagnement** stratégique des collectivités 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

ÉDITION 1 LES LAURÉATS 2022

Le Conseil métropolitain du 21 octobre 2022 a annoncé la liste des 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):

22 COMMUNES ACCOMPAGNÉES AU TOTAL

3 SYNDICATS INTERCOMMUNAUX

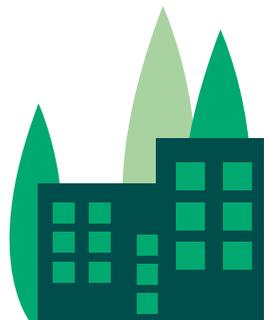
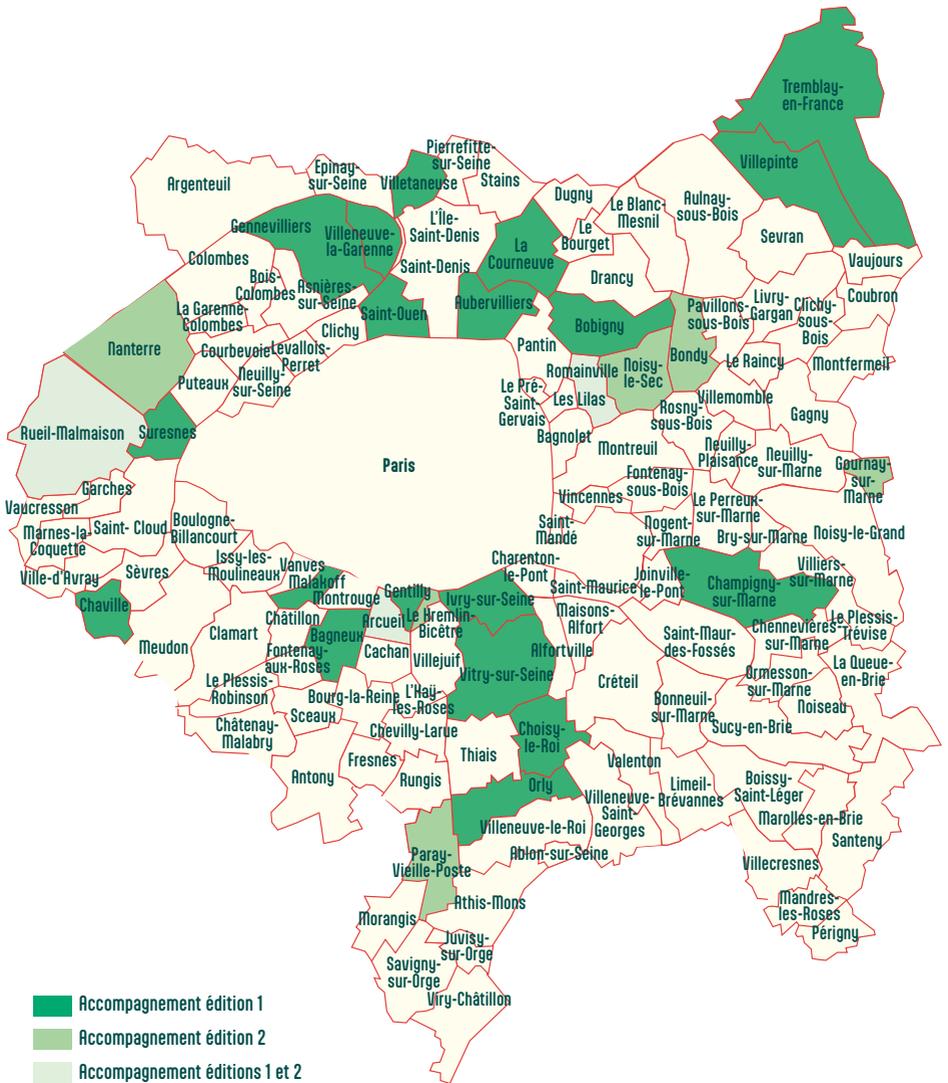
Le Syrec : Gennevilliers, Villepinte, Saint-Ouen et Villeneuve-la-Garenne

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, 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.



LANCEMENT DE LA 3^E ÉDITION EN 2024



Afin de poursuivre son engagement en faveur d'une alimentation durable pour toutes et tous et en lien avec son Plan Alimentaire, la Métropole du Grand Paris est heureuse d'annoncer le lancement de la 3^e édition de l'appel à projets
« RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET LOCALE »



TOUTES LES INFORMATIONS POUR CANDIDATER

RETOUR SUR LA PREMIÈRE ÉDITION

Formations des équipes de cuisine

43 chefs et agents de cuisine ont été formés à l'utilisation de produits bio locaux en cuisine lors de 7 sessions de formation.

9 recettes ont été travaillées, toutes adaptées à la restauration collective, durables, bio et locales.

4 lauréats ont bénéficié de ces formations (Bagneux, Orly, SIDORESTO, Suresnes).

1 dégustation a été organisée avec les enfants de la ville de Bagneux pour mesurer l'appréciation des convives.



Accompagnement aux pratiques d'achat

16 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.

6 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, SIRESCO, SYREC, Suresnes).

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

2 visites de la Coopérative Bio d'Île-de-France



Sensibilisation des agents à l'alimentation durable

17 sessions de sensibilisation à l'alimentation durable.

375 agents publics sensibilisés aux enjeux actuels et à venir de l'alimentation durable.



5 lauréats ont bénéficié de ces sensibilisations (Bagneux, Orly, SIDORESTO, SYREC, Suresnes).

Lutte contre le gaspillage alimentaire

5 formations à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

5 lauréats ont bénéficié de ces formations et de l'accompagnement du GAB Île-de-France (Bagneux, Orly, Rueil-Malmaison, SIRESCO, Suresnes).

62 agents publics formés.

43 fiches de projets définissant des actions anti-gaspillage pouvant être mises en place et dupliquées dans les restaurants scolaires des communes.

Rédaction de menus durables et de qualité

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

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

44 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 !

10 300 convives par jour profitent de menus travaillés par le GAB Île-de-France dans le cadre de l'appel à projets.





Métropole du Grand Paris

15-19 avenue Pierre-Mendès-France

75013 Paris – Tél. 01 82 28 78 00

www.metropolegrandparis.fr

