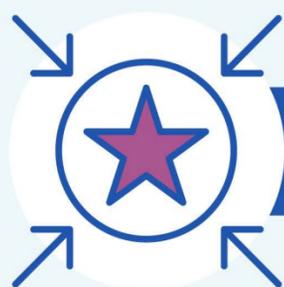


LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



ENJEUX

APPROVISIONNEMENT DE L'ILE DE FRANCE



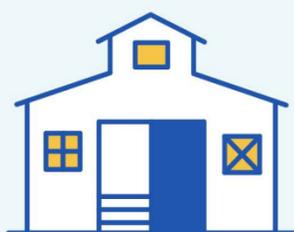
SURFACES AGRICOLES

2 148 ha

**PRODUCTION
NETTEMENT
INSUFFISANTE¹**

BESOINS

2 657 146 ha



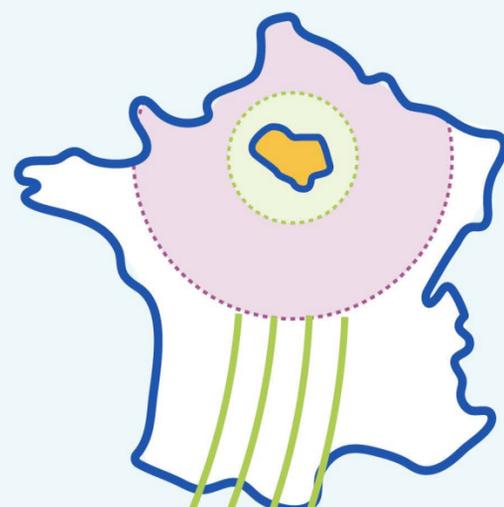
LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE

150 km

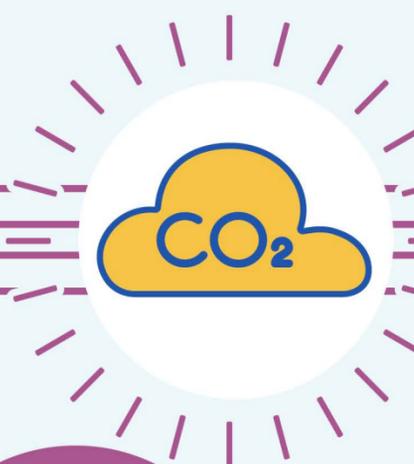
IL Y A DEUX SIÈCLES

660 km

AUJOURD'HUI



Distance moyenne d'approvisionnement



L'autonomie alimentaire de l'Île-de-France en fruits et légumes

10%

de ses besoins

Émissions de gaz à effet de serre

23%

du bilan carbone métropolitain³

LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM



50%
de produits
plus durables
et de qualité



**RESTAURATION
COLLECTIVE PUBLIQUE**

dont

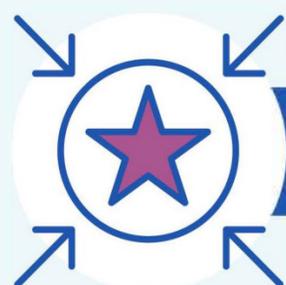


20%
de produits
bio
minimum

PRÉCONISATIONS DE LA MÉTROPOLE ²

- **Sanctuarisation** des surfaces agricoles existantes
- Développement de **3 000 ha supplémentaires**
- Développement des **circuits courts** alimentaires
- **Valorisation locale** des déchets organiques

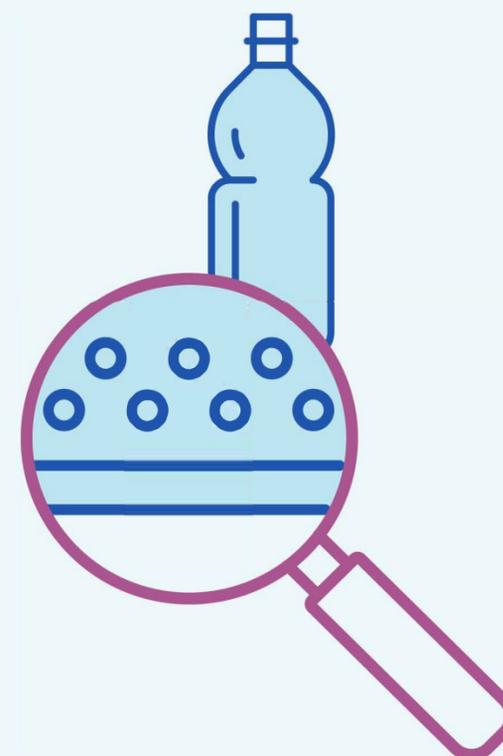
LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



ENJEUX

SUBSTITUTION DU PLASTIQUE

**PLASTIQUE
À USAGE UNIQUE**



**Migration des molécules
plastiques vers les aliments**



LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE

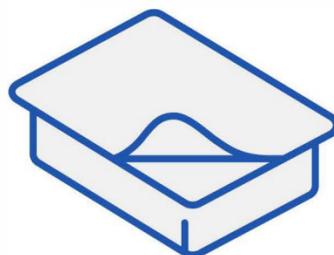


LOI EGALIM

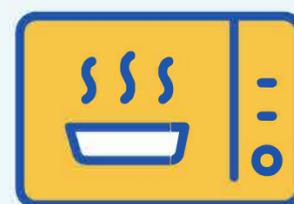
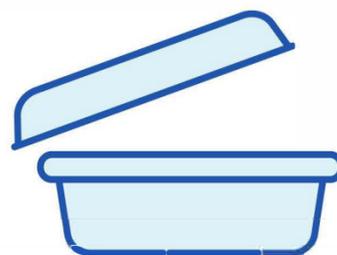
À partir du
**1^{ER} JANVIER
2025**

(pour les communes de
+ de 2000 hab.) :
l'utilisation de contenants
alimentaires de cuisson,
de réchauffe ou de service
en matière plastique
est interdite

Inox



Verre

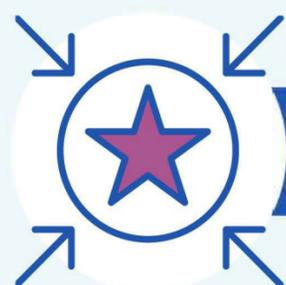


Solutions
de **cuisson**

Solutions
de **lavage**



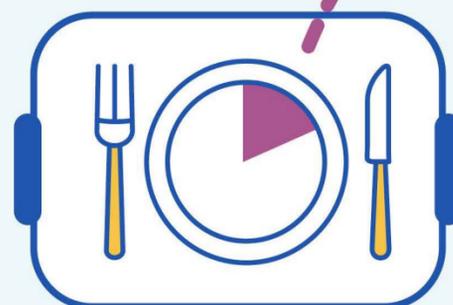
LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



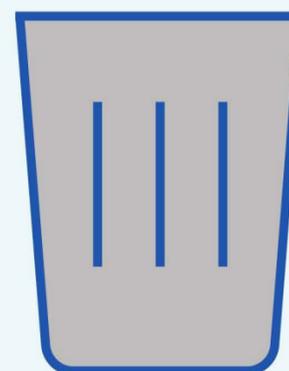
ENJEUX

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**RESTAURATION
SCOLAIRE**



≈ 110 G
de gaspillage
par convive
et par repas



LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



OBJECTIFS

RESTAURATION COLLECTIVE



-50%



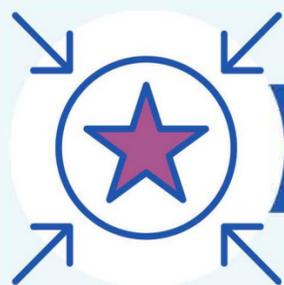
2015 / 2025

Réduire
le gaspillage
alimentaire

PRÉCONISATIONS DE LA MÉTROPOLE

-  **Campagne de pesées**
et sensibilisation des convives
-  **Adaptation des portions**
(petite et grande faim)
-  **Don aux associations**
pour les surplus

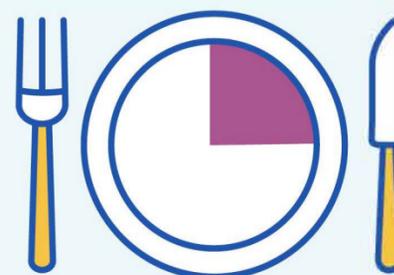
LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



ENJEUX

TRAITEMENT DES BIODÉCHETS

RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE



≈ 173 G de déchets
par convive et par repas*



* à l'échelle nationale

1,1 Million de tonne
par an



LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



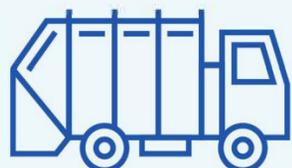
LOI AGECE

Producteurs de
+ 5 tonnes par an
Tri à la source obligatoire
à partir du 01/01/2023



Pour tous les producteurs à partir du 31/12/2023

SOLUTIONS



Compostage



Méthanisation

Autonome en établissement
ou via une collecte en porte à porte

LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE



FOCUS EMPLOIS SOLIDAIRES



LES GISEMENTS D'EMPLOIS SOLIDAIRES EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION DURABLE



Agriculture durable de proximité



Production :

- Transformation (conserveries, valorisation de fruits et légumes déclassés, ...)
- Traiteurs



Biodéchets

- Collecte
- Traitement, surtout compostage