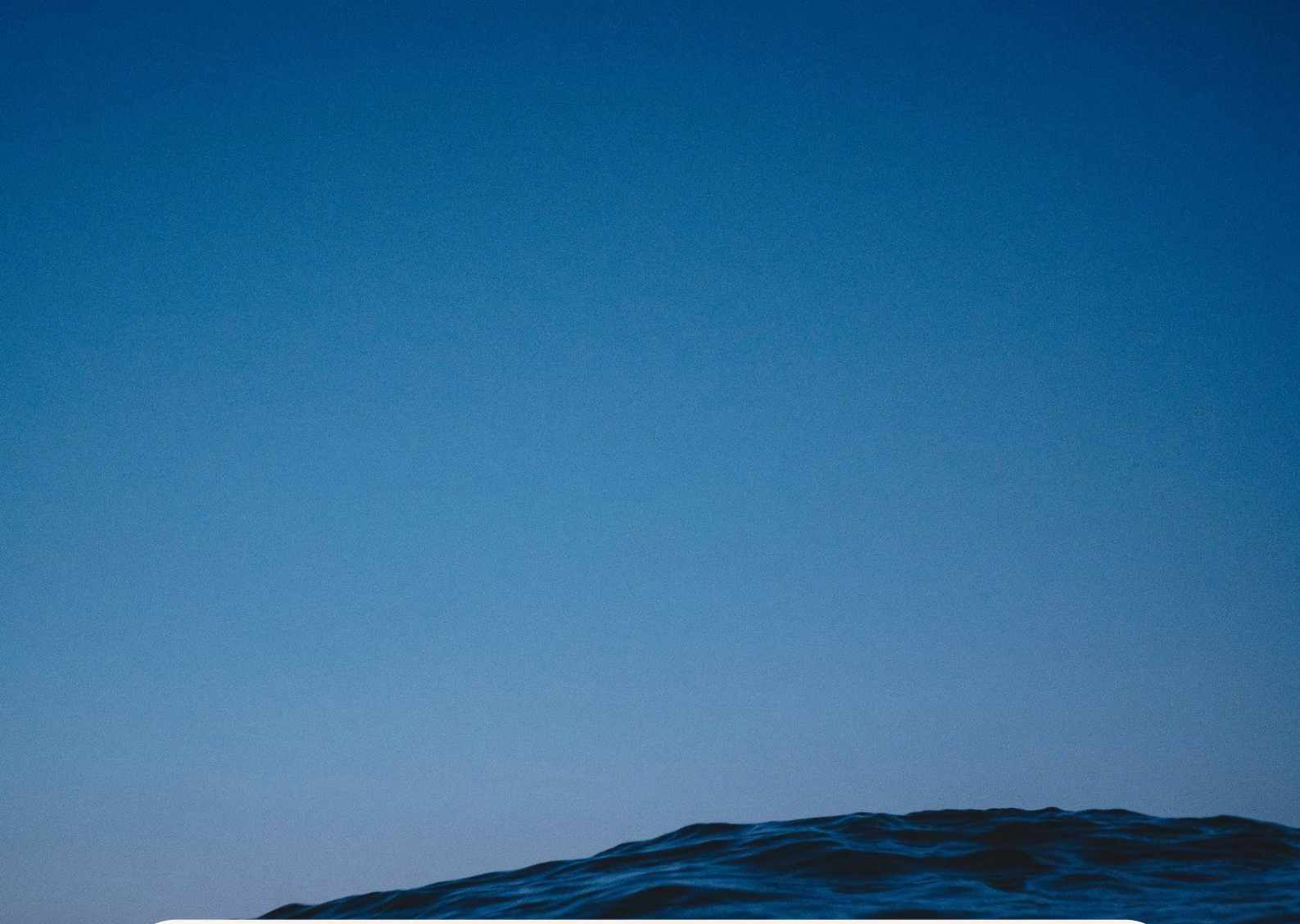



# La Convention Européenne de BLUTOPIA

Rapport 2025



## Remerciements

Aux **expert·e·s** qui ont animé des webinaires et rencontré les membres de la Convention Européenne de Blutopia : Didier Gascuel, Vincent Doumeizel, Bastien Sadoul, Benoît Guérin, Matisse De Rivières, Chloé Mikolajczak, Amandine Borel, Maxime Durand, Basile Michardière, Cléo Welgryn, Elyne Etienne, Félix Noblia, Julia Terpman-Perot, Tancrède Adnot, Rodolphe Doité, Gabin Forcier, Nicolas Meyrieux (La Jardinothèque), Louis Chatin et Pierre Doléans (Aoré), et Camille Condette (La Ferme des 3 accords).

À **Ophélie Omnes** pour son accompagnement et ses conseils sur le plaidoyer.

À nos **partenaires financiers** qui ont rendu possible ce projet.

Erasmus+ Jeunesse et Sport
Corps européen de solidarité
FRANCE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

FONDATION HIPPOCRENE

FONJEP
Fonds de coopération de la jeunesse et de l'éducation populaire

Arcadie

# Édito

Vous vous apprêtez à lire le **premier rapport de la Convention Européenne de Blutopia (CEB)**. Après 6 ans à se concentrer sur les actions individuelles, l'association Blutopia a décidé de changer d'échelle en lançant son plaidoyer en janvier 2025.

Préserver l'océan, et le vivant dans sa globalité, est une **responsabilité collective**. Face aux pressions grandissantes exercées par les humains (surexploitation des ressources, destruction des habitats naturels, changement climatique et tant d'autres), il est urgent de **repenser nos modèles et d'adopter des mesures ambitieuses** qui garantissent la santé des écosystèmes.

C'est avec cette ambition que la CEB a vu le jour, en complément des autres actions de l'association (documentaires, podcast, ateliers culinaires, livres de recettes). L'objectif de la CEB est clair : **proposer des mesures concrètes, réalistes et scientifiquement étayées pour réconcilier notre système alimentaire et la préservation des écosystèmes terrestres et maritimes.**

Ce plaidoyer, on ne voulait pas le mener seul·e·s. On a tout de suite **souhaité intégrer la jeunesse**, trop souvent à l'écart des décisions politiques, pour faire entendre sa voix. On a alors constitué **un comité de 15 jeunes bénévoles** issu·e·s des 4 coins de la France.

Les premiers mois étaient dédiés à la **montée en compétences** sur les enjeux alimentaires et les instances européennes via des webinaires. On a rassemblé le groupe sur **5 week-ends** pour créer une dynamique collective et rencontrer des acteurices du terrain. Cette première année s'est conclue par un rassemblement à **Bruxelles** où les 15 membres de la CEB ont présenté **13 mesures à des décideur·se·s politiques**.

Ce rapport se veut **accessible mais aussi exigeant**. Il est pensé pour transmettre au mieux nos avancées et vous permettre de vous en saisir. Puissent ces mesures vous inspirer, bousculer, convaincre, mais surtout **pousser à agir**.



> Participer aux décisions politiques est un droit précieux : l'exercer pleinement est l'un des leviers les plus puissants pour préserver l'océan.

**Léandre Bouffard**
**Chargée de communauté et d'animation chez Blutopia**

# Disclaimer

**Ce rapport a été écrit en janvier 2026**, soit un an après le lancement officiel du projet. Pour ce lancement, on a **balayé très large** en explorant les enjeux alimentaires à terre comme en mer. Cela nous a permis de mieux comprendre l'ensemble du système alimentaire. À la fin de cette première année, on a décidé de **recentrer notre plaidoyer sur la pêche et les algues**. Pourquoi ? Pour que nos mesures soient alignées avec la mission de Blutopia et que l'on soit identifié·e·s comme expert·e·s d'un sujet sans s'éparpiller. **Ce rapport résume les actions de 2025 et ne reflète donc plus les enjeux actuels de notre plaidoyer**.

Le nouvel objectif de la CEB ? **Développer la filière algues et réduire les pressions de la pêche sur la biodiversité marine.**

# Sommaire


Présentation de Blutopia 01
Présentation de la CEB 02
La CEB en 10 dates 03
Commission Pêche et Mer 05
Commission Agriculture 25
Commission Justice sociale 42
Commission Restauration collective 49
La suite de la CEB 70

# Présentation de Blutopia

## Notre mission

Blutopia est une association reconnue d'intérêt général et basée à La Rochelle. Notre mission est de **réinventer notre alimentation pour préserver l'océan**.

Concrètement, Blutopia mène des campagnes d'impact thématiques qui s'appuient sur une théorie du changement avec 4 piliers : **Blutopia permet de s'inspirer, de se former et d'agir afin de toutes et tous faire société**.

1 **S'inspirer**

avec des films documentaires.

2 **Se former**

avec nos outils pédagogiques et notre site internet.

3 **Agir**

avec nos livres de recettes et des chantiers participatifs dans des fermes algocoles.

4 **Faire société**

avec notre action de plaidoyer et la newsletter SPLASH!

## L'alimentation comme levier d'action

Préserver l'océan, la biodiversité et le climat commence dans notre assiette. On pourrait vous sortir des dizaines de chiffres et d'informations pour vous le prouver, mais on vous a sélectionné nos 3 préférés :

- L'océan est non seulement source d'émerveillement, mais il est aussi et surtout vital pour la survie de toutes les espèces marines et terrestres, y compris les humains. **Sans l'océan, la température moyenne serait de 50°C contre environ 15°C aujourd'hui.** L'océan agit comme le climatiseur de la planète.

- Notre appétit sans limite détruit le vivant. **À elle-seule, notre alimentation émet 2,45 tonnes de CO2e par an et par personne**, ce qui en fait le 2ème secteur d'émissions de gaz à effet de serre à l'échelle individuelle en France, juste derrière les transports.

- Vous vous demandez quel est le lien entre notre empreinte carbone et l'océan ? **30 % des émissions de gaz à effet de serre d'origine anthropique sont captées par l'océan.** Cela participe, entre autres, à l'acidification de l'océan, à un déséquilibre des écosystèmes marins et à une perte de biodiversité.

# Présentation de la CEB

## Le plaidoyer à la sauce Blutopia

La CEB, c'est l'action de plaidoyer de Blutopia lancée en **janvier 2025**. Elle est portée par l'équipe terrain de Blutopia et 15 jeunes bénévoles aux profils variés. Le projet consiste à proposer les mesures les plus pertinentes pour **rendre le système alimentaire plus soutenable et plus juste à l'échelle européenne**.

15 **Participant·e·s.** Les membres de la CEB sont des bénévoles engagé·e·s âgé·e·s de 21 à 30 ans et venant des 4 coins de la France.

1 **Objectif commun.** L'objectif de la CEB est d'embarquer la jeunesse pour rendre le système alimentaire européen plus soutenable et plus juste.

20 **Expert·e·s rencontré·e·s.** Afin de se former au plaidoyer et aux différentes thématiques liées à l'alimentation, les membres de la CEB sont parti·e·s à la rencontre de spécialistes et ont suivi des webinaires. Parmi les personnes rencontré·e·s : le porte-parole des algues Vincent Doumeizel, le spécialiste de la pêche Didier Gascuel et le directeur général de Beyond Green Maxime Durand.

4 **Commissions**. Les membres se sont réparti·e·s les thématiques et se sont divisé·e·s en 4 commissions : Pêche et mer, Agriculture, Justice Sociale et accès à une alimentation de qualité, et Restauration Collective.

8 **Rendez-vous au Parlement européen et à la Commission européenne** avec des décideur·se·s politiques et associations expérimentées sur le plaidoyer, lors de notre week-end à Bruxelles en novembre.

# La CEB en 10 dates

**10 décembre 2024**
Sélection des 15 membres de la CEB

**7 février 2025**
1er week-end de la CEB (Lyon)

**7 avril 2025**
Webinaire sur le plaidoyer des ONG avec Chloé Mikolajczak

**25 avril 2025**
2ème week-end de la CEB (Hossegor)

**21 mai 2025**
Webinaire sur la pêche avec Didier Gascuel

**27 juin 2025**
3ème week-end de la CEB (La Rochelle)

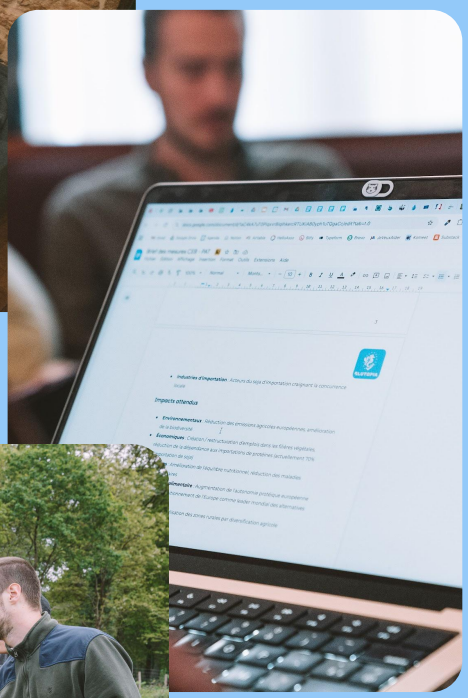
**30 juin 2025**
Webinaire sur l'aquaculture avec Bastien Sadoul

**31 juillet 2025**
Webinaire sur l'élevage avec Félix Noblia

**29 août 2025**
4ème week-end de la CEB (Rennes)

**16 novembre 2025**
Présentation des mesures au Parlement européen et à la Commission européenne (Bruxelles)








DIRECT
JOBS!


European
Parliament



# Commission Pêche et Mer

# Commission Pêche et Mer

## Les membres de la commission



**Erell Falhun**
Bruxelles
erell.falhun@blutopia.org



**Marina Yakovlev**
Paris
marina.yakovlev@blutopia.org



**Mathilde Maeght**
Bruxelles
mathilde.maeght@blutopia.org



**Aude Yvanez**
Marseille
aude.yvanez@blutopia.org

Pas de droit à l'image

**Alison Amtmann**
Montréverdu
alison.amtmann@blutopia.org

## Les mesures de la commission

- Augmentation de la taille de maillage des filets de pêche
- Révolution des engins de pêche avec une déchalutisation des flottes européennes
- Développement de la culture algale et mise en avant des algues comme les nouveaux légumes
- Promotion de l'utilisation des algues pour les amendements en agriculture
- Réduction de la pêche minotière

# Augmentation de la taille de maillage des filets de pêche

## Résumé de la mesure

Cette mesure vise à **augmenter le maillage des filets de pêche** dans une approche de "**pêchécologie**" qui serait plus sélective, réduirait drastiquement les prises accessoires et limiterait la prise de poissons juvéniles. Cela permettrait de **maintenir de façon soutenable les populations de poissons et donc les écosystèmes marins**.

## Contexte

- **Surexploitation ou pleine exploitation** : 90 % des stocks de poissons sont surexploités, voir pleinement exploités.
- **Perte de biodiversité fonctionnelle** : depuis la généralisation de la pêche industrielle au 20ème siècle, l'abondance de poissons a été divisée par au moins 5, et jusqu'à 50 et 100 pour les plus grandes espèces.
- **Manque de sélectivité des filets** et mauvaise utilisation des engins de pêche, qui entraînent des prises accessoires.
- **Prises dites "accessoires"** (des espèces non ciblées mais pêchées "par erreur") : elles représenteraient 25 % de la pêche annuelle mondiale.
- **Restriction de la pêche durable au sein de l'UE** : la pêche durable est basée sur le Rendement Maximum Durable (RMD), c'est-à-dire la quantité maximale de poissons que l'on peut pêcher en moyenne sans affecter le renouvellement des populations de poissons. Cependant, cela ne tient pas compte de la place des poissons dans la chaîne alimentaire et donc du déséquilibre des écosystèmes avec un manque de proies, ni des prises d'espèces non visées telles que les oiseaux ou les mammifères marins. Il y a donc un besoin de régulation plus spécifique et plus sélective que les quotas de pêche. Cela passe par l'augmentation du maillage des filets de pêche.

Le **maillage** concerne, pour les nappes de filet nouées, la **distance la plus longue entre deux nœuds opposés de la même maille**, lorsque celle-ci est étirée. Pour les nappes de filet sans nœud, on regarde l'écartement intérieur entre les jointures opposées de la même maille, lorsque celle-ci est étirée, le long de son axe le plus long possible.

## Échelle de la mesure

Cette mesure se joue à l'échelle **européenne** : au même titre que les quotas de pêche, le maillage des filets doit être une affaire européenne.

## Propositions concrètes

- **Transition vers des filets à un maillage de 140 mm** pour les chaluts démersaux (au lieu de 120 mm actuellement)
- **Accompagnement financier juste et solidaire** des pêcheurs et pêcheuses dans cette transition
- **Interdiction de la fabrication de filets de pêche dont la taille du maillage est inférieure à 140 mm**



Benoît Guérin, artisan pêcheur à Port Pothuau, Hyères (France)

## Publics concernés

- **Les pêcheurs et pêcheuses** sont concerné·e·s par un changement de leur outil de travail pour des filets au maillage plus large.
- **Les industriels de filets de pêches** ont un rôle à jouer dans la fabrication de filets au maillage plus large.
- **Le Committee of Fisheries** et la **FAO** sont des médiateurs entre les différent·e·s acteurices de la filière de la pêche afin de faire appliquer la mesure.

> La base, c'est la mer riche. Si tu n'as pas la mer riche, tu ne peux pas avoir de pêche.
>
> **Benoît Guérin, artisan pêcheur**

## Plan d'action

- **Pétition** pour sensibiliser aux prises accessoires et au déséquilibre que cela provoque pour les écosystèmes marins et donc pousser à une augmentation du maillage des filets de pêche
- **Développement de zones test** où les flottilles utiliseraient des filets au maillage plus grand pour montrer les impacts positifs d'une telle mesure

## Allié·e·s

- **Didier Gascuel**, membre du Conseil scientifique des pêches de l'Union Européenne
- La **Coalition de l'océan**, orchestrée par l'association BLOOM
- **BLOOM**, association de préservation de la biodiversité marine

## Impacts attendus

- **Regain de la biodiversité** : tortues, requins, poissons, oiseaux de mer, etc. (exemple : la Norvège a vu un regain de la population de morue) et par conséquent :
    - augmentation de la biomasse pêchable sur le long terme et de la productivité globale
    - restauration de la biodiversité avec des filets qui laissent échapper les très jeunes poissons et les jeunes adultes qui auront eu le temps de se reproduire
- **Maintien du volume de production** car les gros poissons sont toujours capturés par les filets
- **Maintien des écosystèmes avec un équilibre de la chaîne alimentaire avec les petits poissons qui restent dans l'océan** (résultats montrés lors d'une simulation d'une augmentation de 100 à 140 mm)
- **Augmentation des populations des poissons** au bénéfice des écosystèmes, mais aussi des pêcheurs et pêcheuses
- **Maintien du nombre d'emplois et de flottes**

## Suivi de la mesure

Le suivi de la mesure peut se faire grâce aux indicateurs qui forment le socle d' évaluation d'une "pêchécologie" (d'après BLOOM) :

- **Empreinte "juvénile"** afin de mesurer la quantité de juvéniles pêchés par chaque flottille, c'est-à-dire les poissons n'ayant pas atteint leur maturité sexuelle

- **Empreinte “espèces sensibles”** qui quantifie le risque de captures accidentelles d’espèces sensibles associé à chaque flottille de pêche, comme les mammifères marins, les oiseaux marins et les tortues
- **Emploi généré par les flottilles** afin d’évaluer le nombre de pêcheurs et pêcheuses sur chaque flottille
- **Taille du maillage des filets** de pêche pour surveiller l’application de la mesure
- **Observation des écosystèmes** pour confirmer une repopulation des fonds marins et un maintien de la chaîne alimentaire

## Sources


- BLOOM & The Shift Project. (s. d.). *Changer de cap : pour une transition sociale-écologique des pêches*. Consulté le 18 février 2026, à l’adresse https://bloomassociation.org/wp-content/uploads/2025/01/Rapport-Changer-de-cap.pdf
- Gascuel, D. (2023). *La pêchécologie : Manifeste pour une pêche vraiment durable*. Quae.
- Pérez Roda, M.A. (ed.), Gilman, E., Huntington, T., Kennelly, S.J., Suuronen, P., Chaloupka, M. and Medley, P. (2019). A third assessment of global marine fisheries discards. *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper* No. 633. Rome, FAO. 78 pp. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/141decf1-33f3-4837-a137-d6ba8b0a9456/content
- *Toute l’Europe*. (2025, 9 décembre). Touteleurope.eu, le site de référence sur les questions européennes. http://touteleurope.eu/agriculture-et-peche/carte-peche-qui-consomme-le-plus-de-poissons-en-europe/

# Révolution des engins de pêche en déchalutisant les flottes européennes

## Résumé de la mesure

Cette mesure vise à **révolutionner les engins de pêche** afin de **transitionner vers plus d'engins de pêche dormants** et de **limiter l'utilisation des chaluts de fond** dans une approche de préservation des fonds marins et de la biodiversité.

## Contexte

- **Surexploitation ou pleine exploitation** : 90 % des stocks de poissons sont pleinement exploités ou surexploités. Et pour cause, notre appétit pour les poissons est sans limite. Dans le monde, on consomme en moyenne 20 kg de poissons par an et par personne. En Europe, on est à 24,4 kg (selon la FAO), et il faudrait se limiter à 8 kg pour maintenir les écosystèmes marins.
- **Restriction de "pêche durable"** : aucune définition n'est faite sur l'appellation et elle repose davantage sur une approche productiviste plus que sur une approche écologique.
- **Recherche constante d'augmentation des captures** : pour pouvoir attraper toujours plus de poissons, les bateaux de pêche s'équipent avec des sonars qui repèrent les proies, et des filets plus gros, comme le chalut ou la bolinche, qui ne laissent aucune chance aux poissons.
- **Abrasion des fonds** : 90 % de l'abrasion des fonds est causée par les grands chaluts et sennes de fond.
- **Dégâts collatéraux** : le chalut de fond et la senne démersale détruisent notamment les habitats de la biodiversité marine.

## Échelle de la mesure

La mesure se joue à l'échelle **européenne** : au même titre que les quotas de pêche, la déchalutisation des flottes doit être une affaire européenne.

## Propositions concrètes

- **Sortie de la chalutisation des flottes européennes** en **transitionnant vers des arts dormants** tout en garantissant un accompagnement financier juste et solidaire
- **Interdiction de l'utilisation des engins de pêche en contact avec les fonds marins** comme le chalut de fond et la senne démersale



Chalutier au port de pêche de Sète (France)

## Publics concernés

- **Les pêcheurs et pêcheuses** sont concerné·e·s par un changement de leur outil de travail pour des filets moins destructeurs.
- **Les industriels de bateaux de pêche** ont un rôle à jouer en transitionnant vers la fabrication de bateaux de pêche moins destructeurs pour l'océan.
- **Le Committee of Fisheries** et la **FAO** sont des médiateurs entre les différent·e·s acteurices de la filière pêche afin de faire appliquer la mesure.

## Plan d'action

- **Pétition** pour sensibiliser aux dégâts des chaluts sur les écosystèmes marins et donc pousser à la déchalutisation des flottes européennes
- **Développement de zones tests** où les flottilles utiliseraient des arts dormants pour montrer les impacts positifs d'une telle mesure

## Allié·e·s

- **Didier Gascuel**, membre du Conseil scientifique des pêches de l'Union Européenne

- La **Coalition de l'océan**, orchestrée par l'association BLOOM
- **BLOOM**, association de préservation de la biodiversité marine

## Impacts attendus

- **Regain de la biodiversité marine**
- **Augmentation des populations de poissons** au bénéfice des écosystèmes, mais aussi des pêcheurs et pêcheuses
- **Augmentation d'emplois générés** : les grands chaluts et sennes de fonds emploient 2 à 3 fois moins de personnes que les arts dormants, pour un même volume de capture.
- **Baisse des émissions de carbone**

## Suivi de la mesure

Le suivi de la mesure peut se faire grâce aux indicateurs qui forment le socle d' évaluation d'une "pêchécologie" (d'après BLOOM) :

- **Empreinte "surexploitation"** pour mesurer le nombre de tonnes de poissons débarquées, et provenant de stocks surexploités
- **Empreinte "juvénile"** afin de mesurer la quantité de juvéniles pêchés par chaque flottille, c'est-à-dire les poissons n'ayant pas atteint leur maturité sexuelle
- **Empreinte "abrasion des fonds marins"** pour mesurer la surface de fond impactée par chaque flottille de pêche
- **Empreinte "espèces sensibles"** qui évalue le risque de captures accidentelles d'espèces sensibles par chaque flottille de pêche
- **Empreinte carbone** pour quantifier les émissions de gaz à effet de serre émis par les flottilles
- **Emplois générés** par la transition vers des arts dormants

## Sources


- BLOOM & The Shift Project. (s. d.). Changer de cap : pour une transition sociale-écologique des pêches. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://bloomassociation.org/wp-content/uploads/2025/01/Rapport-Changer-de-cap.pdf
- Gascuel, D. (2023). *La pêchécologie : Manifeste pour une pêche vraiment durable*. Quae.

# Développement de la culture algale et mise en avant des algues comme nouveaux légumes

## Résumé de la mesure

Cette mesure vise à **développer la culture algale et faire des algues les nouveaux légumes de la mer** en facilitant le développement de la filière algues en Europe. Le but est de démocratiser ces légumes de la mer et faciliter l'insertion professionnelle dans le domaine des algues.

## Contexte

- **Nécessité de réduire la pression sur les stocks de poissons** : 90 % sont surexploités ou pleinement exploités et la surexploitation des ressources est la première menace qui pèse sur la biodiversité marine.
- **Augmentation des carences nutritionnelles** chez les enfants et les adultes : 70 % des Français·es sont carencé·e·s en vitamine D.
- **Nécessité de décarboner notre alimentation** pour respecter les Accords de Paris, dans un contexte où 24 % de notre empreinte carbone annuelle individuelle est liée à notre alimentation en France.
- **Peu de ressources utilisées** : contrairement à la majorité des aliments, **les algues ne demandent ni eau douce, ni engrais** pour se développer.

> Que sait-on faire avec les algues ?
> Presque rien !
>
> Que peut-on faire avec les algues ?
> Presque tout !
>
> **Vincent Doumeizel, fondateur de la Global Seaweed Coalition**

## Échelle de la mesure

La mesure se joue à l'**échelle européenne**, impulsée par les pays tels que la **Norvège**, la **France** et le **Portugal**, en marge de la production des algues en Europe.

## Propositions concrètes

- **Financement massif de la phycologie** pour mieux comprendre le fonctionnement des algues
- Intégration de la culture d'algues comme axe stratégique de la **Politique Commune des Pêches**
- **Création d'un cadre réglementaire** favorisant la culture d'algues (polyactivité avec les autres filières marines comme l'ostréiculture)
- **Développement de la formation algocole** dans les lycées de la mer et dans les cursus pour devenir ingénieur·e aquacole (et équivalent en Europe)
- Aide au développement de l'**Aquaculture Multi-Trophique Intégrée** (AMTI)
- Lancement d'**une campagne de sensibilisation** pour faire évoluer les imaginaires autour des algues



Récolte de truffe de mer aux Lofoten (Norvège)

## Plan d'action

- **Consolidation** de la mesure avec la Global Seaweed Coalition, Merci Les Algues et Cluster Algues Bretagne (et équivalents en Norvège et au Portugal)

- **Tribune** publique et campagne médiatique : “(Re)mettons les algues au goût du jour” avec le documentaire *Les bonnes vivantes*
- **Rencontres** avec des décideur·se·s politiques pour prendre la température auprès des différents courants
- **Mobilisation** de la filière algues européenne
- **Rédaction finale** de la mesure et proposition à un groupe parlementaire

## Allié·e·s

- **Phycologues** : Ifremer, CNRS, Station biologique de Roscoff, CEVA
- **Associations** : Blutopia, Merci Les Algues, Cluster Algues Bretagne, Seastemik, Global Seaweed Coalition
- **Filières et entreprises** : PhycoTerra, Algolesko, Olmix, Algama, Seamade, Sea4earth, BordàBord, Aqua B, Bretalg, France Haliotis, etc.
- **Collectivités pionnières** : Bretagne, Nouvelle-Aquitaine, Lofoten
- **Filières ostréicoles**
- **Personnalités engagées** : Vincent Doumeizel, chef·fe·s étoilé·e·s, etc.

## Impacts attendus

- Développement économique des **zones de culture**
- Création d’**emplois sur les littoraux** avec des externalités écologiques positives
- Augmentation de la part de **protéines végétales marines** dans l’alimentation
- Amélioration de la **santé publique** (diversification alimentaire, apports nutritionnels)
- **Réduction de l’eutrophisation côtière**

## Suivi de la mesure

- Surface de culture d’algues (en hectares)
- Nombre de fermes algales créées
- Taux de consommation moyen d’algues en France
- Évolution des emplois liés à la filière
- Réduction de l’empreinte carbone de l’alimentation
- Évolution des carences alimentaires

- Évolution de la biodiversité marine

## Sources


- Change, I. P. O. C. (2022). The Ocean and Cryosphere in a Changing Climate. Dans *Cambridge University Press eBooks*. https://doi.org/10.1017/9781009157964
- Comité des parties prenantes de l'IFREMER. (s. d.). *La recherche pour une aquaculture marine durable et innovante*. Consulté le 10 juillet 2025, à l'adresse https://www.ifremer.fr/sites/default/files/2024-05/saisine-3_avis-cpp_aquacultures_0.pdf
- Corrigan, S., Cottier-Cook, E. J., Lim, P. E., & Brodie, J. (2025). The State of the World's Seaweeds 2025 [Base de données]. Dans *Natural History Museum*, London. https://doi.org/10.5519/4ln9oqk7
- Ferdouse, F., Yang, Z., Løvstad Holdt, S., Murúa, P., & Smith, R. (2018). The global status of seaweed production, trade and utilization. *FAO Globefish Research Programme*, 124. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5b54da89-75f1-45a2-a2af-2581550fbf78/content
- INRAE. (2021). Vers une alimentation saine et durable. *Ressources*, 1.

# Promotion de l'utilisation des algues pour les amendements en agriculture

## Résumé de la mesure

Cette mesure vise à **promouvoir l'utilisation des algues pour les amendements en agriculture** afin de réduire les dégâts environnementaux de l'agriculture. Par exemple, cette mesure permettrait de limiter les apports en azote dans les sols et d'augmenter la résistance des plantes.

## Contexte

- **Besoin sanitaire et environnemental** : dans un contexte où les produits phytosanitaires gagnent du terrain face à un besoin sanitaire et environnemental de les réduire drastiquement, il est nécessaire de mettre en place des alternatives durables.
- **Réduction des apports en azote dans les sols**, notamment responsable du phénomène des marées vertes.
- **Stress environnementaux** : face au dérèglement climatique, les plantes sont soumises à de plus en plus de stress environnementaux. Les algues sont capables de renforcer leur résistance à ces stress, un impératif pour les prochaines années.

## Échelle de la mesure

- **Échelle locale/régionale** (zones côtières) pour un approvisionnement local et un ancrage territorial fort autour des algues.
- **Échelle nationale** car la feuille de route du gouvernement français souhaite contribuer à soutenir l'innovation et communiquer sur les algues et leurs bienfaits (comme l'amélioration de la résistance des plantes).
- **Échelle internationale** car cela se joue à plus grande échelle avec le développement de la filière algues en Europe (voir mesure précédente).

## Propositions concrètes

- **Aide au lancement des startupers et entreprises** qui se développent sur ce nouveau marché
- **Subventions** pour celles et ceux qui produisent et transportent les algues et celles et ceux qui les achètent pour atteindre un prix accessible, au même titre que pour les autres agriculteurices (France et UE)
- **Mise en contact entre producteurices d'algues et agriculteurices**
- **Création d'un réseau** pour diffuser au mieux les algues dans les territoires
- **Formation et sensibilisation** des acteurices dans l'agriculture

## Publics concernés

- Agriculteurices en bio et en conventionnel
- Algoculteurices
- Écoles ingénieures agronomes, filière d'étude en agroalimentaire, lycées agricoles, master écologie
- Filière alimentaire (restaurants, chef·fe·s)

## Plan d'action

- **Organisation d'une journée forum** pour permettre la rencontre des professionnel·le·s qui souhaitent avoir des pratiques plus respectueuses du vivant mais qui n'y arrivent pas encore, avec les professionnel·le·s des algues.
- **Mobilisation du grand public** (événements publics, articles)

## Allié·e·s

- Les agriculteurices
- La confrérie paysanne
- Les algoculteurices
- L'ADEME

## Impacts attendus

- **Amélioration de la fertilité des sols** et protection des sols
- Utilisation d'une **matière renouvelable**
- **Réduction de la pollution des nappes phréatiques**

- **Réduction du volume d'algues vertes** sur les plages et leurs conséquences (vie marine, dégâts humains, etc.)
- **Contribution à l'économie circulaire**
- **Réduction de l'empreinte carbone**
- **Favorisation de la sécurité alimentaire**
- **Amélioration de la santé des consommateurices** (meilleure qualité de l'eau, moins de cancers)



Marées vertes dans la baie de Saint-Brieuc, Côtes-d'Armor (France)

## Suivi de la mesure

- Évolution des emplois liés à la filière
- Réduction de la pollution des nappes phréatiques
- Évolution de la santé des consommateurices
- Amélioration de la fertilité des sols

## Sources


- Gouvernement (2025). F*euille de route nationale pour le développement de la filière algue française*. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://www.mer.gouv.fr/sites/default/files/2025-02/feuille_de_route_algues_fevrier_2025pdf.pdf

# Réduction de la pêche minotière

## Résumé de la mesure

Cette mesure vise à **réduire la pêche minotière dans tous les secteurs**, c'est-à-dire limiter la capture de poissons à destination de la production de farines et huiles de poissons pour l'alimentation animale.

## Contexte

- **Surexploitation des ressources accrue** : 25 kg de sardinelles fraîches permettent de produire 5 kg de farine de poissons pour nourrir 1 kg de saumon en Norvège, en Écosse ou en Chine.
- **Concurrence déloyale** entre pêcheur·se·s industriel·le·s et artisans-pêcheur·se·s d'Afrique
- **Disparition des ressources** et **mise en péril de la pêche de subsistance** dans des régions d'Afrique
- **Pollutions plastique et chimique** liées aux filets de pêches, transports ou encore carburants
- **Insécurité alimentaire**, notamment dans les pays victimes de la pêche minotière

## Échelle de la mesure

La mesure se joue à l'échelle **européenne**, au même titre que les quotas de pêche.

## Propositions concrètes

- **Interdiction progressive de l'utilisation de farine de poissons** pour :
    - l'alimentation des poissons d'élevage labellisés pêche durable MSC/bio ou non (à horizon 2040)
    - l'élevage porcin et la volaille (à horizon 2040)
    - la nourriture des animaux domestiques (à horizon 2060)

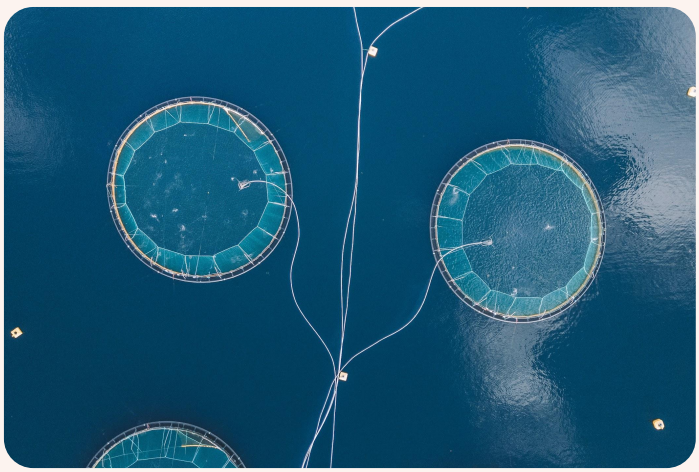
- **Soutien de la recherche et du développement d'alternatives**, et accompagnement du développement des filières des huiles végétales ainsi que des algues pour remplacer l'huile et la farine de poissons

## Publics concernés

- Pêcheur·se·s agro-industriel·le·s
- Pêcheur·se·s artisanaux·les
- Consommateurices (indirectement)
- Lobbies et investisseur·se·s
- Politicien·ne·s
- Entreprises
- Restaurants et chef·fe·s

## Plan d'action

- **Campagne d'information** pour sensibiliser aux impacts environnementaux et sociaux de la pêche minotière
- **Tribune** "Saviez-vous que vos sushis tuent à l'autre bout du monde ?"



Ferme à saumons aux Lofoten (Norvège)

## Allié·e·s

- Pêcheurs et pêcheuses : Poiscaille, Ethic Ocean
- Associations : BLOOM, Itsas Arima, Pleine Mer, Seastemik

## Impacts attendus

### Impacts au niveau de la biodiversité et de l'environnement

- Limite du chalut pélagique (utilisé pour la pêche minotière)
- Limite de la surexploitation et augmentation de la résilience de l'océan
- Maintien des écosystèmes marins avec des poissons qui ont le temps de grandir et se reproduire

### Impacts au niveau social

- Justice pour les pays du Sud
- Plus de rendements pour le pêcheur·se·s locaux·les
- Renforcement de l'indépendance des femmes en Mauritanie et au Sénégal qui sèchent les poissons (et sont les premières à perdre leur emploi en cas de surpêche)
- Réduction des migrations économiques (Mbour est le plus grand port d'Afrique de l'Ouest et une plaque tournante du trafic de migrant·e·s)
- Transformation encouragée vers des filières plus durables

### Impacts sur la santé

- Aliments de meilleure qualité
- Baisse des zoonoses (poux de mer) pour les poissons

### Impact sur l'élevage

- Réduction du nombre d'élevages de poissons carnivores et développement des élevages de poissons herbivores

## Suivi de la mesure

- Amélioration de la traçabilité et de la transparence au niveau de la pêche
- Suivi des achats
- Suivi des filières d'alternatives (comme les huiles végétales)
- Indicateur qualitatif : changement de pensées sur l'élevage de poissons
- Répartition de la pêche minotière en fonction des secteurs (animaux de compagnie, élevage de poissons, etc.)
- Réduction de la consommation de saumon en France (l'un des plus gros consommateur de saumon au monde)
- Suivi des fermes à saumons

## Sources


- Greenpeace Africa & Changing Markets Foundation (2021) *Nourrir le monstre : Comment les industries européennes de l'aquaculture et de l'alimentation animale détournent la nourriture des communautés d'Afrique de l'Ouest*. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse *https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2021/06/Nourrir-le-Monstre-FR-low-res.pdf*
- Seastemik (2024) *Saumon rose, la bombe rose d'un système alimentaire à bout de souffle*. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse *https://assets.zyrosite.com/YKbapgDPartDEgw5/seastemik_rapport-complet_2025-v2_compressed-AzGN55RnewT8p4zQ.pdf*



# Commission Agriculture

# Commission Agriculture

## Les membres de la commission



**Erell Falhun**
Bruxelles
erell.falhun@blutopia.org



**Marina Yakovlev**
Paris
marina.yakovlev@blutopia.org



**Nathan Delemotte**
Paris
nathan.delemotte@blutopia.org



**Hadrien Bataille**
Aix-en-Provence
hadrien.bataille@blutopia.org



**Pauline Juvigny**
Grenoble
pauline.juvigny@bltopia.org

## Les mesures de la commission

- Intégration d'un plan d'action européen pour les aliments d'origine végétale
- Création d'un service civique paysan
- Promotion de la polyactivité en paysannerie
- Ouverture du mécénat de compétences aux fermes Bio

# Intégration d'un plan d'action européen pour les aliments d'origine végétale

## Résumé de la mesure

Cette mesure consiste à créer un **plan d'action européen pour les aliments d'origine végétale** sur le modèle des succès danois (Danish Action Plan for Plant-Based Foods) et néerlandais (Economically-Powered Protein transition through Innovation in Chains).

Elle vise à intégrer une stratégie cohérente de transition protéique dans les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT) français et les étendre à l'échelle européenne pour coordonner la transformation des systèmes alimentaires vers plus de protéines végétales.

## Contexte

- **Fragmentation européenne actuelle** : l'UE n'a pas de stratégie coordonnée sur les protéines végétales et la stratégie Farm to Fork est floue sur ce sujet.
- **Déséquilibre des subventions** : la PAC consacre 80% de ses aides à l'élevage, secteur particulièrement émetteur de gaz à effet de serre, sans rééquilibrage vers les protéines végétales.
- **Modèles réussis à répliquer** : le Danemark a investi 170 millions d'euros dans son plan national végétal et les Pays-Bas visent à doubler leur consommation de légumineuses d'ici 2030.
- **Marché européen sous-exploité** : 450 millions de consommateurices européen·ne·s représentent un potentiel énorme pour développer les filières végétales.
- **Nécessité climatique** : il est urgent de réduire les émissions de gaz à effet de serre agricoles pour respecter les Accords de Paris.
- **Santé publique** : il est possible d'améliorer l'équilibre nutritionnel européen en augmentant la consommation de légumineuses.

## Échelle de la mesure

La mesure se joue aux échelles **européenne**, **nationale et territoriale** :

- L'Europe dispose de la légitimité politique via la PAC et les politiques alimentaires.
- Seule une approche coordonnée peut créer un marché unique suffisant pour rentabiliser les investissements industriels.
- Les échanges commerciaux européens nécessitent des règles communes.
- Les PAT français peuvent servir de modèles pilotes avant généralisation.
- La coordination se fait à l'échelle européenne, mais la mise en œuvre est nationale et territoriale (subsidiarité).

## Propositions concrètes

### Au niveau français :

- Révision de l'article L111-2-2 du Code rural pour intégrer explicitement les objectifs de transition protéique dans les PAT
- Création d'un fonds national "PAT-Protéines végétales" avec financement préférentiel
- Fixation d'objectifs chiffrés de consommation de légumineuses par territoire

### Au niveau européen :

- Adoption d'un European Plant-Based Food Action Plan
- Rééquilibrage des aides PAC qui vont majoritairement vers l'élevage, mettant la filière sous perfusion (augmenter les éco-régimes pour les légumineuses)
- Création d'une directive sur les "Territoires alimentaires durables" incitant chaque État membre à déployer des projets alimentaires territoriaux
- Harmonisation d'un objectif européen : doubler la consommation de légumineuses d'ici 2030



Soja de La Tofuterie à Sonchamp, Yvelines (France)

## Publics concernés

- **Décideur·se·s politiques** : eurodéputé·e·s, conseils régionaux, collectivités territoriales
- **Agriculteurices et coopératives** : producteurices de légumineuses, organisations agricoles
- **Industrie agroalimentaire** : transformateurices, distributeurices, start-ups de l'alimentation végétale
- **Restauration collective** : cantines scolaires, restaurants d'entreprise, hôpitaux
- **Consommateurices européen·ne·s** : 450 millions de citoyen·ne·s bénéficiaires de l'amélioration de l'offre
- **Institutions européennes** : Commission (DG AGRI, DG SANTE), Parlement, États membres

## Plan d'action

- **Rencontre avec des élu·e·s européen·ne·s** de différents groupes pour esquisser une direction commune de travail
- **Consolidation du modèle français avec les acteurs PAT** et publication d'un livre blanc diffusé notamment via France PAT
- **Interpellation de la Commission européenne** par groupe parlementaire transpartisan et communication publique

## Allié·e·s

- **Gouvernements pionniers** : Danemark, Pays-Bas, Portugal, certaines régions françaises (Nouvelle-Aquitaine)
- **Organisations agricoles** : Confédération Paysanne, certains syndicats européens favorables à la diversification
- **Industrie alimentaire** : distributeurs engagés (Albert Heijn, certaines coopératives), start-ups végétales européennes
- **ONG environnementales** : Réseau Action Climat, organisations de santé publique
- **Think tanks** : IDDRI, Farm Europe (sous conditions), Institut Good Food
- **Eurodéputé·e·s** : groupes Verts, certains S&D et Renew sensibles à l'environnement
- **Collectivités locales** : villes engagées dans la transition alimentaire, métropoles avec PAT ambitieux

## Impacts attendus

- **Environnementaux** : réduction des émissions agricoles européennes, amélioration de la biodiversité
- **Économiques** : création et restructuration d'emplois dans les filières végétales, réduction de la dépendance aux importations de protéines (actuellement 70 % d'importation de soja)
- **Sanitaires** : amélioration de l'équilibre nutritionnel, réduction des maladies cardiovasculaires
- **Souveraineté alimentaire** : augmentation de l'autonomie protéique européenne
- **Innovation** : positionnement de l'Europe comme leader mondial des alternatives végétales
- **Territoriaux** : revitalisation des zones rurales par diversification agricole

## Suivi de la mesure

- **Production** : surface européenne dédiée aux légumineuses
- **Consommation** : évolution de la consommation moyenne de légumineuses par habitant·e
- **Économique** : chiffre d'affaires des filières végétales européennes, nombre d'entreprises créées
- **PAT** : nombre de territoires français intégrant des objectifs de protéines végétales
- **Environnemental** : réduction des émissions du secteur agricole, évolution de l'empreinte eau
- **Emploi** : nombre d'emplois créés dans les filières légumineuses et alternatives végétales

## Sources


- Brocard, C. (2023). Transition vers l'alimentation durable : risques et leviers pour la grande distribution. *Étude* N°04/23, Iddri, Paris, France. https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/202309-ST0423-grande%20distribution%20et%20SNANC.pdf
- *EPPIC plan to accelerate protein transition as an economic engine. (s. d.). LARIVE International.* Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://www.larive.com/eppic-plan-accelerate-protein-transition/

- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2023). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum*. Rome, FAO. https://doi.org/10.4060/cc3017en
- *Farm to fork strategy : for a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. (s. d.). European Commission. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- GIEC (2020) *Changement climatique et terres émergées : Rapport spécial du GIEC sur le changement climatique, la désertification,la dégradation des sols, la gestion durable des terres, la sécurité alimentaire et les flux de gaz à effet de serre dans les écosystèmes terrestres*. https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/06/SRCCL_SPM_fr.pdf
- Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark (2023), *Action Plan on Plant-Based Foods*. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse *https://en.fvm.dk/Media/638484294982868221/Danish-Action-Plan-for-Plant-based-Foods.pdf*
- Rockström, Johan et al (s.d.) The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems. *The Lancet*, 406(10512), 1625 - 1700

# Création d'un service civique paysan

## Résumé de la mesure

Cette mesure vise à permettre à chacun·e de **donner une période courte de sa vie à la paysannerie** de son territoire sur le même principe que les services civiques aujourd'hui en place en France.

## Contexte

- **Fragilisation de la souveraineté alimentaire**, avec une dépendance accrue aux importations et un recul du nombre d'actifs·ves agricoles
- **Vieillissement de la population paysanne** et difficulté de renouvellement des générations dans les champs
- **Éloignement croissant entre citoyen·ne·s et monde agricole**, affaiblissant la compréhension des réalités paysannes
- **Modes de vie majoritairement sédentaires**, marqués par un besoin de reconnexion au vivant et d'activités physiques porteuses de sens
- **Pression économique forte sur les agriculteurices**, conditions d'exploitation exigeantes et dépendance aux intrants
- **Perte progressive de valorisation des terroirs et des identités alimentaires locales**
- **Environnement alimentaire dominé par des circuits longs** et une offre standardisée, influençant les comportements de consommation

## Échelle de la mesure

Cette mesure se joue à l'échelle **européenne** avec une **déclinaison au niveau national et territorial** : l'Europe dispose de la légitimité politique via la PAC et les politiques alimentaires.

## Propositions concrètes

- **Définition du cadre d'un service civique paysan** permettant à tout·e citoyen·ne européen·ne adulte d'effectuer une activité paysanne pour une durée inférieure à un an, avec revenu accompagné par l'Union Européenne.

Le service civique et le service universel sont des programmes déjà testés et ayant une portée dans plusieurs pays. Il serait tout à fait possible d'**ouvrir une branche "travail paysan" à ces services civiques ou services universels**. Au niveau de la forme, l'idée serait de permettre à toutes et tous (éventuellement aux jeunes dans un premier temps), de passer un temps court (6 à 8 mois) en paysannerie peu ou pas mécanisée, avec une rémunération garantie par l'État.



Chantier participatif à Josse, Landes (France)

## Publics concernés

- **Décideur·se·s politiques** : eurodéputé·e·s, conseils régionaux, collectivités territoriales
- **Agriculteurices et coopératives** : agriculteurices des fermes labellisées de l'agriculture biologique et organisations agricoles
- **Jeunes européen·ne·s âgé·e·s entre 16 et 25 ans** intéressé·e·s par la filière agricole
- **Institutions européennes** : Commission (DG AGRI, DG SANTE), Parlement, États membres

## Plan d'action

- **Développement d'expériences tests** dans des fermes avec des volontaires

## Allié·e·s

- **Agence du Service civique**
- **Organisations agricoles** : Confédération Paysanne, certains syndicats européens favorables à la diversification

- **ONG environnementales** : Réseau Action Climat, organisations de santé publique
- **Think tanks** : IDDRI, Farm Europe (sous conditions), Institut Good Food
- **Eurodéputé·e·s** : groupes Verts, certains S&D et Renew sensibles à l'environnement
- **Collectivités locales** : villes engagées dans la transition alimentaire, métropoles avec PAT ambitieux

## Impacts attendus

- **Engagement des citoyen·ne·s sur de nouvelles thématiques** et **participation à la vie de la société** tout en permettant à l'Etat de promouvoir certaines valeurs qui lui sont chères
- **Augmentation des conversions agricoles** et donc du nombre de fermes, ce qui amène à une meilleure résilience alimentaire territoriale
- **Reconversion professionnelle** à tout âge et création d'emploi
- **Reconnexion entre consommateurices et paysan·ne·s** et donc développement de l'activité économique locale
- **Formation continue et poussée sur les thématiques de production agricole**, et meilleure résilience des territoires sur les thématiques alimentaires

Cette proposition n'implique qu'une modification légère des lois et réglementations existantes. Selon la forme choisie (jeunes ou tous âges), il peut n'y avoir aucune augmentation de public cible, seulement une redirection des services civiques existants, et donc pas d'augmentation de besoin de financements.

## Suivi de la mesure

- **Consommation** : évolution de la consommation moyenne de produits locaux
- **Environnemental** : réduction des émissions de gaz à effet de serre du secteur agricole et évolution de l'empreinte eau
- **Emploi** : nombre d'emplois créés dans la filière agricole

## Sources


- Réseau Action Climat France. (s. d.). Transition écologique de la grande distribution alimentaire. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2025/05/etude-quali-transition-grande-distribution-2025.pdf

# Promotion de la polyactivité en paysannerie

## Résumé de la mesure

Cette mesure a pour but de **permettre aux salarié·e·s non-agricoles de pouvoir exercer une activité secondaire en parallèle de leur emploi principal** afin de donner de leur temps à la paysannerie (une journée par semaine).

## Contexte

- **Souveraineté alimentaire** : enjeu croissant nécessitant un renforcement de la présence humaine dans les champs
- **Manque d'attractivité des métiers agricoles** et difficulté à mobiliser de nouvelles forces vives
- **Santé physique et mentale** : besoin, pour de nombreux individus, d'activités secondaires concrètes favorisant la santé physique et mentale
- **Perte de visibilité du travail agricole** et affaiblissement des temps collectifs liés à la paysannerie
- **Érosion de la valorisation des terroirs** et des identités alimentaires locales
- Insuffisance des mécanismes de soutien direct aux agriculteurices face aux **contraintes économiques**
- **Dépendance importante aux intrants avec des marges de manœuvre limitées** qui marquent les conditions d'exploitation
- **Circuits longs** : environnement alimentaire structuré par des circuits longs et une offre standardisée influençant les habitudes de consommation

## Échelle de la mesure

Cette mission se joue à l'échelle **européenne** avec une **déclinaison nationale et territoriale** : l'Europe dispose de la légitimité politique via la PAC et les politiques alimentaires.

## Propositions concrètes

- **Capitalisation sur les expérimentations réussies** et **promotion de la polyactivité** d'initiative locale et l'essaimage de la démarche. Pour cela, voici quelques propositions de mesures :
    - **Allocation d'un fonds de financement à la polyactivité**, dans le cadre du FEADER ou plus précisément du programme LEADER
    - **Animation d'un groupe de travail** (parlementaire ou non) permettant de donner de la voix aux expérimentations réussies et permettant aux acteurices du secteur de se saisir du sujet
    - **Communication la démarche dès que possible** et faire infuser le concept dans le débat public

Ces propositions peuvent être financées en prenant exemple sur les trois médiums de financement des expérimentations :

- Baisse du salaire au SMIC pour le ou la salarié·e sur la période en paysannerie
- Financement de 85 % par l'entreprise
- Financement des 15 % restants par la ferme hôte

Un **financement public** permettrait de compenser l'un de ces financements selon le ciblage désiré de la mesure. Une aide ciblée aux PME représente un bon levier d'action car leur marge de financement est plus réduite mais leur nombre permet un bon essaimage.



Ferme des 3 Shanti à Sonchamp, Yvelines (France)

## Publics concernés

- **Décideur·se·s politiques** : eurodéputé·e·s, conseils régionaux, collectivités territoriales

- **Agriculteurices et coopératives** : agriculteurices des fermes labellisées de l'agriculture biologique, et organisations agricoles
- **Salarié·e·s non-agricoles** de tout domaine professionnel
- **Institutions européennes** : Commission (DG AGRI, DG SANTE), Parlement, États membres

### Plan d'action

- **Développement des expériences test** dans des fermes

### Allié·e·s

- **Organisations agricoles** : Confédération Paysanne, certains syndicats européens favorables à la diversification
- **ONG environnementales** : Réseau Action Climat, organisations de santé publique
- **Think tanks** : IDDRI, Farm Europe (sous conditions), Institut Good Food
- **Eurodéputé·e·s** : groupes Verts, certains S&D et Renew sensibles à l'environnement
- **Collectivités locales** : villes engagées dans la transition alimentaire, métropoles avec PAT ambitieux

### Impacts attendus

- **Souveraineté alimentaire**
- **Création de temps forts en paysannerie**
- **Promotion du terroir** et de l'identité alimentaire du territoire
- **Augmentation des achats locaux** et développement économique
- **Soutien direct aux agriculteurices**
- **Amélioration des conditions d'exploitations** et baisse des intrants
- **Amélioration de l'environnement alimentaire** et donc des comportements de consommation

### Suivi de la mesure

- **Consommation** : évolution de la consommation moyenne de produits locaux

- **Environnement** : réduction des émissions du secteur agricole, évolution de l'empreinte eau
- **Emploi** : nombre d'emplois créés dans la filière agricole

## Sources


- Réseau Action Climat France. (s. d.). Transition écologique de la grande distribution alimentaire. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2025/05/etude-quali-transition-grande-distribution-2025.pdf

# Ouverture du mécénat de compétences aux fermes Bio

## Résumé de la mesure

La mesure a pour but d'élargir le concept de mécénat de compétences aux fermes Bio, en leur ouvrant notamment la reconnaissance d'**intérêt général**.

## Contexte

- **Favoriser santé physique et mentale** : besoin, pour de nombreux individus, d'activités secondaires concrètes favorisant la santé physique et mentale
- **Besoin de s'engager** et de soutenir des causes d'intérêt général
- **Perte de visibilité du travail agricole** et affaiblissement des temps collectifs liés à la paysannerie
- **Érosion de la valorisation des terroirs** et des identités alimentaires locales
- **Contraintes économiques grandissantes** et insuffisance des mécanismes de soutien direct aux agriculteurices face à ces contraintes
- **Dépendance importante aux intrants avec des marges de manœuvre limitées** qui marquent les conditions d'exploitation
- **Circuits longs** : environnement alimentaire structuré par des circuits longs et une offre standardisée influençant les habitudes de consommation

## Échelle de la mesure

Cette mesure se joue à l'échelle **européenne** avec **déclinaison nationale et territoriale** : l'Europe dispose de la légitimité politique via la PAC et les politiques alimentaires.

## Propositions concrètes

- **Élargir le cadre législatif européen afin de permettre aux fermes vertueuses de bénéficier du mécénat de compétences**, grâce à deux pistes principales prometteuses :
    - **Accord d'un titre d'intérêt général aux fermes Bio** : cela permettra de facto le mécénat de compétences.

- **Ouverture d'un cadre législatif du mécénat de compétences** en listant les activités qui peuvent y prétendre



Chantier participatif à Josse, Landes (France)

## Publics concernés

- **Décideur·se·s politiques** : eurodéputé·e·s, conseils régionaux, collectivités territoriales
- **Agriculteurices et coopératives** : agriculteurices des fermes labellisées de l'agriculture biologique, et organisations agricoles
- **Salarié·e·s non-agricoles** de tout domaine professionnel
- **Institutions européennes** : Commission (DG AGRI, DG SANTE), Parlement, États membres

## Plan d'action

- **Développement d'expériences tests** dans des fermes avec des salarié·e·s d'entreprises volontaires

## Allié·e·s

- **Organisations agricoles** : Confédération Paysanne, certains syndicats européens favorables à la diversification
- **ONG environnementales** : Réseau Action Climat, organisations de santé publique
- **Think tanks** : IDDRI, Farm Europe (sous conditions), Institut Good Food
- **Eurodéputé·e·s** : groupes Verts, certains S&D et Renew sensibles à l'environnement

- **Collectivités locales** : villes engagées dans la transition alimentaire, métropoles avec PAT ambitieux

## Impacts attendus

- **Souveraineté alimentaire** : besoin de plus de personnes dans les champs pour notre souveraineté alimentaire
- **Meilleure santé physique et mentale** : les individus ont eux-même besoin d'exercer une activité secondaire pour leur santé physique et mentale
- **Création de temps forts en paysannerie**
- **Promotion du terroir** et de l'identité alimentaire du territoire
- **Augmentation des achats locaux** et développement économique
- **Soutien direct aux agriculteurices**
- **Amélioration des conditions d'exploitations** et baisse des intrants
- **Amélioration de l'environnement alimentaire** et donc des comportements de consommation

## Suivi de la mesure

- **Consommation** : évolution de la consommation moyenne de produits locaux
- **Environnement** : réduction des émissions du secteur agricole, évolution de l'empreinte eau
- **Engagement** : évolution de l'engagement envers des structures d'intérêt général

## Sources


- Réseau Action Climat France. (s. d.). Transition écologique de la grande distribution alimentaire. Consulté le 18 février 2026, à l'adresse https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2025/05/etude-quali-transition-grande-distribution-2025.pdf



# Commission Justice Sociale

## et accès à une alimentation saine et soutenable

# Commission Justice Sociale

## et accès à une alimentation saine et soutenable

### Les membres de la commission



**Nathan Delemotte**
Paris
nathan.delemotte@blutopia.org



**Maud Rebibou**
Marseille
maud.rebibou@blutopia.org



**Carla Rat Laclouère**
Bordeaux
carla.ratlaclouere@blutopia.org

### La mesure de la commission

- Lancement d'une caisse commune solidaire de l'alimentation de l'Union Européenne

# Lancement d’une caisse commune solidaire de l’alimentation de l’Union Européenne

## Résumé de la mesure

Cette mesure consiste à **lancer une caisse commune solidaire de l’alimentation de l’UE** pour permettre un accès à une alimentation saine et durable pour toutes et tous au niveau de son territoire, à l'échelle européenne.

## Contexte

- **Inégalités sociales** : une partie de la population précaire n’a pas les moyens d’accéder à une alimentation saine et durable.
- **Nécessité climatique** : le modèle de consommation alimentaire actuel entretient le modèle agricole intensif et polluant. Ce type de dispositif permet d’encourager un changement de modèle agricole en incitant à consommer des produits issus de l’agriculture durable (donc, une transition vers une agriculture plus régénératrice sur le long terme).
- **Besoin d’un renouvellement des emplois agricoles** : ce dispositif encouragerait aussi les nouvelles installations vertueuses puisqu’elles seraient assurées d’avoir un débouché. Cela rendrait attrayant le monde agricole pour les nouvelles générations et permettrait des reprises d’exploitations agricoles face à la chute du nombre d’agriculteurices en Europe.
- **Lien entre consommateurices et celles et ceux qui nous nourrissent** : il y aurait plus de lien direct entre les consommateurices et les producteurices. Cela participerait à reterritorialiser l’alimentation et créer du lien social.
- **Expérimentations en cours** : des expérimentations sont en cours dans les pays européens francophones (Suisse, Belgique et Luxembourg), et cela pourrait être essayé dans d’autres pays.

## Échelle de la mesure

- Une **gestion à l'échelle locale** est pertinente car les administrations locales connaissent leur territoire et leur population, le dispositif peut alors être conçu "sur-mesure" (exemple : stratégies politiques d'alimentation locales) selon le slogan *Think locally, act globally*.
- Le **volet coordination et support** se ferait **à l'échelle européenne** : fonds européen et outils pour développer les caisses communes en Europe au niveau local.

## Propositions concrètes

- **Financement d'une expérimentation de caisses communes alimentaires à l'échelle européenne** grâce aux fonds FSE, FEDER et FEADER dans différentes régions de chaque pays :
    - **FSE** : l'angle emploi est mis en avant
    - **FEDER** (régional en France et entité équivalente ailleurs) : accompagner la transition, l'innovation et la cohésion économique et sociale dans l'UE, et financer la coopération territoriale inter-pays. On pourrait mobiliser le programme Interreg à terme dans le cadre d'une mobilisation du dispositif transfrontalier (vacances, commute, résident·e·s à l'étranger).
    - **FEADER** (le plus gros fond, dont la France est le premier bénéficiaire) : aider à l'installation de jeunes agriculteurices. La France a reçu 10 milliards d'euros pour la période 2023-2027, donc on pourrait se positionner sur l'appel 2027-2031.




Jardins de Mouillebarbe à Ars-en-Ré, Charente-Maritime (France)

## Publics concernés

- **Gestionnaires des fonds du projet** : entités locales bénéficiaires du FEADER (régions en France)
- **Porteur·se·s du projet** : associations et collectifs principalement, ouverts aux instances locales
- **Bénéficiaires** : les instances locales doivent identifier les échantillons de personnes bénéficiaires, sans oublier de cibler un échantillon de personnes précaires

## Plan d'action

- **Expérimentations** sur un territoire français puis à l'échelle européenne

## Allié·e·s

- Eurodéputé·e·s en lien avec le fond FEDER
- Associations appartenant au collectif des SSA
- Amandine Borel
- Confédération Paysanne

## Impacts attendus

- **Gain financier pour les agriculteurices** (grâce à leur émancipation des lois du marché international et financier, et de la grande distribution)
- **Meilleure connaissance des acteurices locaux·les** pour les personnes dans le dispositif de SSA
- **Redynamisation des territoires** et retour du dialogue entre les différents milieux d'un territoire (exemple : monde rural et monde citadin) donc une meilleure compréhension du prix et une acceptation du budget alimentaire de la SSA
- **Revalorisation du métier d'agriculteurice**
- **Baisse des intrants chimiques** avec des bénéfices sur la santé et le vivant
- **Alimentation saine** et par conséquent baisse des dépenses en santé publique via une prévention (exemple : baisse du diabète et de l'obésité, c'est-à-dire des problèmes de santé liés à la malnutrition)
- **Augmentation de l'engagement citoyen** (appartenance à un territoire et impact positif sur celui-ci)

Il y a des **exemples** sur le terrain qui ont fonctionné ou dont il faudrait s'inspirer, que ce soit dans différents pays et/ou à différentes échelles, comme la Caisse Locale de l'Alimentation de Cadenet (terrain de recherche d'Amandine Borel).

Pour le long terme, on pourrait imaginer que l'argent crédité dans ce dispositif serait utilisable à l'étranger (à voir avec les pays qui n'utilisent pas l'euro).

## Suivi de la mesure

Indicateurs à suivre sur le long terme (tous les ans) :

- Nombre de personnes qui cotisent
- Nombre de personnes qui souhaitent cotiser
- Nombre d'agriculteurices partenaires
- Nombre de caisses créées dans l'UE
- Répartition des différentes caisses sur le territoire européen
- Evolution de la surface en bio (et possible corrélation entre l'émergence des caisses locales et la surface en bio)
- Nombre de nouvelles personnes qui s'installent dans le monde agricole (et corrélation avec les caisses locales)

## Sources


- *Développer des solutions innovantes nécessaires à la transformation du système alimentaire*. (2026, 11 février). Aides Territoires. https://aides-territoires.beta.gouv.fr/aides/c2be-horizon-europe-gouvernance-innovante-des-obse/
- Labo Cités. (2024). Manger mieux dans les quartiers : les coopérations font recette. *Les Cahiers du Développement Social Urbain*, 79. https://www.labo-cites.org/system/files/documents/publications/2024-07/ExtraitC79.pdf
- *Vers une sécurité sociale de l'alimentation*. (2024, 14 octobre). Institut Rousseau. https://institut-rousseau.fr/vers-une-securite-sociale-de-l-alimentation/#_ftnref2
- Marois, M. L. (2024, 27 mai). Une Sécurité sociale de l'alimentation à Marseille - Marcelle. Marcelle. https://www.marcelle.media/une-securite-sociale-de-lalimentation-a-marseille/

- Pour une alimentation durable, saine et accessible : leçons de nos voisins européens. (s. d.). IDDRI. https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/billet-de-blog/pour-une-alimentation-durable-saine-et-accessible-lecons



# Commission Restauration collective

# Commission Restauration Collective

## Les membres de la commission



**Alexandre Brisseau**
Nantes
alexandre.brisseau@blutopia.org



**Colline Brunet**
Toulouse
colline.brunet@blutopia.org



**Salomé Olivier**
Marseille
salome.olivier@blutopia.org

## Les mesures de la commission

- Extension de l'Écolabel européen aux professionnel·le·s de la restauration collective pour faciliter une loi type EGalim au niveau de l'UE
- Souveraineté alimentaire européenne dans les restaurants collectifs
- Reprise en main en interne de la restauration collective des instances européennes

# Extension de l'Écolabel européen aux professionnel·le·s de la restauration collective

## pour faciliter une loi type EGalim au niveau de l'UE

### Résumé de la mesure

Cette mesure vise à **transformer durablement la restauration collective européenne** en deux étapes complémentaires :

- Phase 1 : **étendre l'Écolabel européen aux professionnel·le·s de la restauration collective et commerciale**, en s'appuyant sur le modèle français Ecocert "En Cuisine"
- Phase 2 : **généraliser à l'échelle de l'Union Européenne les principes de la loi EGalim française concernant la restauration collective**, pour garantir une alimentation plus saine, locale, biologique et respectueuse de l'environnement dans les cantines, hôpitaux, universités et institutions publiques

L'objectif est double : reconnaître et certifier les établissements engagés dans la transition alimentaire, tout en harmonisant les pratiques à l'échelle européenne pour réduire les inégalités, soutenir les filières durables et renforcer la souveraineté alimentaire de l'Union Européenne.

### Contexte

- **Manque de reconnaissance et de cadre pour la restauration durable** : l' Écolabel européen, référence environnementale de l'UE depuis 1992, n'inclut pas encore la restauration, malgré son objectif de réduire les déchets et émissions de gaz à effet de serre. En l'absence de ce cadre, seuls des labels nationaux comme Ecocert "En Cuisine" valorisent les pratiques responsables (lutte contre le gaspillage, produits écologiques, gestion durable). Or, le secteur représente un enjeu majeur : environ 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre alimentaires proviennent du gaspillage. Étendre l' Écolabel européen à la restauration permettrait de combler ce vide et de reconnaître officiellement les acteurices engagé·e·s dans la transition écologique.

- **Absence de cadre harmonisé à l'échelle européenne** : la loi française EGalim a prouvé son efficacité, mais il n'existe pas de dispositif équivalent à l' échelle de l'UE pour encadrer les pratiques de restauration collective.

  De plus, le troisième volet de la loi EGaLim, soit la loi Descrozaille, encadre les négociations commerciales pour protéger les fournisseur·se·s et limiter les abus dans la chaîne alimentaire. Cependant, cette mesure est contestée par EuroCommerce devant la Commission européenne, au nom de la libre circulation des biens et services. Ce conflit révèle l'absence de cadre commun européen pour la restauration collective et la durabilité alimentaire. Harmoniser les règles à l'échelle de l'UE permettrait ainsi d'assurer une concurrence équitable et de soutenir les producteurices responsables.
- **Manque de transparence et d'information des consommateurices** : aujourd'hui, le public ne dispose pas d'un repère fiable et européen garantissant la durabilité des repas servis dans les cantines et les événements publics.
- **Soutien insuffisant aux producteurices durables** : sans cadre commun, les filières locales et bio peinent à trouver des débouchés stables à l'échelle européenne.

## Échelle de la mesure

L'**échelle européenne** est la plus pertinente : l'Écolabel européen est un label officiel reconnu dans tous les États membres, et la restauration collective constitue un levier majeur pour atteindre les objectifs du Green Deal et de la stratégie Farm to Fork. Une approche commune permettrait d'éviter la fragmentation réglementaire et de garantir la cohérence des standards alimentaires durables dans l'ensemble de l'UE.

## Propositions concrètes

### Phase 1 : extension de l'Écolabel européen

- **Extension de l'Écolabel européen aux professionnel·le·s de la restauration collective et commerciale** (cantines, traiteur·e·s, restaurants) sachant qu'un premier pas a déjà été engagé pour inclure une partie alimentaire à l'Écolabel. Un catalogue des systèmes de certification et des labels de durabilité du 30/04/2023 indique que l'Écolabel européen élabore de nouveaux critères notamment pour des produits alimentaires et aliments pour animaux.
- **Appui sur le référentiel français Ecocert "En Cuisine" pour définir les critères** : part de produits bio et locaux, gestion du gaspillage, écoconception, formation du personnel.

- **Intégration d'un quota minimal de traiteur·e·s ou prestataires certifié·e·s dans les marchés publics des institutions européennes**
- **Mise en place d'un projet pilote dans plusieurs États membres volontaires** (France, Allemagne, Espagne, Suède, Italie)
- **Augmentation du budget initial de l'Écolabel** (dépenses d'investissements) : les coût fixes liés à l'écolabel ne se verront que très légèrement augmentés car liés à la gestion d'une section en plus dans l' Écolabel.

**Phase 2 : généralisation d'une loi type EGalim au niveau européen**

Imposition d'objectifs contraignants pour la restauration collective publique :

- Minimum 50 % de produits durables ou bio dans les menus
- Renforcement de la lutte contre le gaspillage alimentaire (tri, dont compostage)
- Mise en place d'un fonds européen de transition alimentaire pour aider les établissements à s'équiper, former leur personnel et adapter leurs pratiques
- Harmonisation du suivi et reporting à l'échelle européenne
- Promotion d'une directive européenne incitant les États membres à adopter localement les standards de durabilité issus de la loi EGalim

La mise en œuvre d'une restauration collective durable à l'échelle européenne peut être assurée **sans création d'impôts nouveaux**, grâce à la mobilisation d'instruments financiers de l'Union européenne déjà existants et à la création d'un fonds dédié de transition alimentaire.

**1. Mobilisation des programmes européens existants**

Plusieurs programmes européens peuvent être combinés pour financer la phase de lancement et de généralisation :

- **Programme LIFE** : pour les projets pilotes Écolabel et la réduction du gaspillage alimentaire
- **PAC / FEADER** : pour soutenir les circuits courts, les produits bio et la formation des cantines
- **FSE+** : pour accompagner la montée en compétences du personnel de restauration
- **Horizon Europe** : pour financer la recherche sur la traçabilité et l'innovation alimentaire

Ensemble, ces programmes pourraient mobiliser 100 à 200 millions d'euros par an à l'échelle de l'Union Européenne.

### 2. Création d'un fonds européen de transition alimentaire durable (FETAD)

Un fonds européen de transition alimentaire durable (FETAD) serait créé pour appuyer la mise en œuvre opérationnelle :

- **Budget proposé** : 300 millions d'euros sur 5 ans
- **Objectifs** : équiper les cantines, soutenir les filières locales, financer la formation et la communication
- **Financement** : réaffectation partielle des fonds LIFE et FEADER, complétée par un cofinancement des États membres

### 3. Activation des leviers économiques complémentaires

- Incitations fiscales ou bonus pour les établissements certifiés Écolabel
- Intégration d'un critère de durabilité dans les marchés publics européens
- Partenariats public-privé pour la recherche, la communication et la certification

### 4. Soutenabilité budgétaire

Le coût total de la transition est estimé entre 2 et 3 milliards d'euros sur 5 ans, soit environ 0,05 % du budget européen pluriannuel (2021–2027). Cet investissement reste modeste au regard de ses retombées :

- Renforcement de la souveraineté alimentaire européenne
- Amélioration de la santé publique
- Soutien aux filières locales et bio
- Réduction du gaspillage et des émissions de gaz à effet de serre

## Publics concernés

- **Institutions européennes et États membres**, qui ont le pouvoir de légiférer sur l'élargissement du champ d'action de l'Écolabel et de la directive EGalim-UE
- **Restaurateurices, traiteur·e·s, gestionnaires de cantines publiques et privées**, qui seront incité·e·s et valorisé·e·s via la certification européenne
- **Agriculteurices et producteurices locaux·les**, qui bénéficieront de davantage de débouchés pour leurs produits durables et bio
- **Consommateurices européen·ne·s**, qui auront la garantie d'une alimentation plus saine, transparente et respectueuse de l'environnement

## Plan d'action

- **Étape 1 – Législation** : promulguer la révision du règlement (CE) n°66/2010 pour intégrer la restauration collective dans l'Écolabel européen
- **Étape 2 – Expérimentation** : lancer des projets pilotes dans plusieurs États membres pour adapter le modèle Ecocert "En Cuisine" aux réalités locales
- **Étape 3 – Politique et communication** : publier une tribune européenne soutenue par des eurodéputé·e·s, des collectivités et des acteurices du secteur pour promouvoir la restauration durable et sensibiliser le public à l' Écolabel européen
- **Étape 4 – Directive européenne** : introduire une directive inspirée de la loi EGAlim afin de fixer des objectifs contraignants et harmonisés en matière de restauration collective durable
- **Étape 5 – Mobilisation et suivi** : mettre en place une campagne européenne de communication et un système de suivi public des établissements certifiés



Buffet végétal chez Matahari à Ars-en-Ré, Charente-Maritime (France)

## Allié·e·s

- ADEME
- DG Environnement, Commission européenne, États membres volontaires
- Label Ecocert "En Cuisine" pour l'expertise technique
- Les restaurateurices déjà certifié·e·s pour leur expérience du label
- Filières bio et locales, agriculteurices, associations de producteurices
- Organismes certificateurs européens (Bureau Veritas, Ecocert, SGS...)

## Impacts attendus

### Économie et emploi

- Soutien direct aux filières locales et bio européennes
- Création d'emplois dans les filières agricoles, logistiques et de certification durable

### Santé et société

- Amélioration de la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas
- Réduction des inégalités d'accès à une alimentation durable

### Environnement et climat

- Réduction des émissions liées à la restauration
- Diminution du gaspillage et des emballages à usage unique
- Incitation à la conversion vers l'agriculture biologique

### Transparence et souveraineté alimentaire

- Reconnaissance publique et visible d'un label européen fiable
- Meilleure traçabilité des produits et renforcement de la souveraineté alimentaire

### Exemples inspirants

- En France, plus de 3 200 collectivités déjà labellisées "En Cuisine" servent 550 000 repas par jour selon Ecocert.
- L'Espagne et la Suède expérimentent déjà des systèmes de restauration collective bio et locale intégrée aux politiques publiques.

## Suivi de la mesure

- Nombre d'établissements certifiés Écolabel européen – restauration
- Pourcentage de repas bio et durables servis dans la restauration collective
- Réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines publiques
- Nombre de pays intégrant une loi ou directive type EGAlim dans leur législation nationale

## Sources


- *EU Ecolabel - Home*. (2025, 27 octobre). Environment. https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel_en
- European Commission. (2026). *REPORT FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL : On the follow-up to the discharge for the 2023 financial year*. https://www.europarl.europa.eu/cmsdata/296918/COM_COM(2025)0373_EN.pdf
- *Farm to Fork Strategy*. (s. d.). Food Safety. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- *Label EcoCert en Cuisine | EcoCert*. (s. d.) https://www.ecocert.co
- *L'Ecolabel européen | Ministères Aménagement du territoire Transition écologique*. (s. d.). Ministères Aménagement du Territoire Transition Écologique. https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/lecolabel-europeen
- *Qu'est-ce qu'un écolabel ? - Ecolabels*. (2024, 1 février). Ecolabels. https://www.ecolabels.fr/quest-ce-quun-ecolabel/

# Souveraineté alimentaire européenne dans les restaurants collectifs

## Résumé de la mesure

Cette mesure consiste à mettre en place un règlement européen obligatoire afin que l'**ensemble de la nourriture utilisée dans la restauration collective publique dans l'Union Européenne provienne exclusivement de l'espace européen**, sauf dérogation strictement encadrée (absence de production sur le continent ou nourriture consommée en tant que produit de terroir très minoritaire).

## Contexte

- **Incertitudes croissantes** (climatiques, géopolitiques, alimentaires) et **dépendance accrue de l'UE vis-à-vis des importations alimentaires** : il est urgent de renforcer la souveraineté alimentaire européenne.
- **Restauration collective publique comme levier stratégique** : en englobant écoles, hôpitaux, administrations, la restauration collective publique génère des volumes importants, une demande stable et régulière, et un potentiel de structuration des filières agricoles européennes. De plus, elle est contrainte par des appels d'offres et contrats privilégiant souvent des produits importés ou de grandes chaînes, limitant la part des produits locaux ou européens.
- **Approvisionnement public comme levier stratégique** pour orienter le système alimentaire vers plus de durabilité, appuyé par la stratégie de la ferme à la table (« Farm to Fork ») de l'UE et les critères de passation des marchés publics durables récemment publiés par le Joint Research Centre (JRC).

En ciblant directement l'approvisionnement, cette mesure vise plusieurs objectifs :

- Garantie des **normes de production** à la hauteur des enjeux sanitaires, environnementaux et sociaux
- Amélioration de la **rémunération** des agriculteurices européen·ne·s face à la concurrence extérieure
- Renforcement de la **transparence** et la **traçabilité** alimentaire

- Développement des **circuits courts** et **débouchés** pour les filières européennes



Grand Banquet végétal et solidaire à La Rochelle, Charente-Maritime (France)

## Échelle de la mesure

Cette mesure s'applique à l'**échelle européenne** :

- Elle concerne les 27 États membres de l'UE, dans le cadre d'un règlement européen afin d'assurer l'harmonisation, la liberté de circulation et le cadre unique.
- Elle peut être déclinée sous la forme d'un règlement (plutôt qu'une directive) pour qu'elle soit directement applicable et uniforme dans tous les États membres.
- Bien que de portée européenne, elle pourra être mise en œuvre à travers des stratégies nationales et régionales, avec un accompagnement via les fonds structurels ou agricoles au niveau national ou régional.

## Propositions concrètes

### Demande principale

- **Restriction de la provenance de la nourriture servie dans la restauration collective publique dans les États membres de l'UE** à une **production réalisée dans l'UE** (sauf exception dûment motivée)
- **Clause de dérogation** possible uniquement si le produit est disponible en qualité équivalente dans un rayon de 200 km. On privilégie ainsi le local pour les pays frontaliers de l'Union Européenne qui pourraient avoir des facilités d'accès à des produits de qualité dans leurs pays voisins.

**Exigences complémentaires**

- Inclusion de **critères d'approvisionnement « origine UE »** pour les appels d'offres de restauration collective publique, et encouragement, dans la mesure du possible, aux circuits courts (< 200 km) ou exploitations agricoles européennes de petite ou moyenne taille
- **Suivi**, **traçabilité** et **transparence** garantis dans les contrats (origine, mode de production, distance, labels européens)
- **Encouragement de l'intégration de critères de durabilité, de qualité environnementale et sociale** (ex : agriculture biologique, labels européens) dans les marchés publics de restauration collective, en ligne avec les travaux du JRC

Pour rendre opérationnelle cette mesure, plusieurs sources de financement et mécanismes peuvent être mobilisés :

**1. Budget de la Politique Agricole Commune (PAC)**

- Selon la PAC de l'UE pour 2023-2027, le budget s'élève à environ 386,6 milliards € dont ~291,1 milliards pour le Fonds européen agricole de garantie et ~95,5 milliards pour le développement rural via le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)
- Une partie de ces fonds pourrait être orientée vers le développement des filières européennes qui fournissent la restauration collective, et vers le soutien à l'adaptation des producteurices (conversion vers des modes de production durables, certification, etc.).

**2. Programme « École » et approvisionnement public**

- Le programme écoles de l'UE (School Fruit, Vegetables and Milk Scheme) finance la distribution de fruits, légumes et lait dans les établissements scolaires. Pour l'année 2024-2025, environ 221 millions € ont été alloués, auxquels s'ajoutent près de 130 millions € de contributions nationales.
- Il existe donc déjà un cadre et un budget européen pour l'approvisionnement public alimentaire, qui peut servir de base à l' élargissement vers la restauration collective publique globale.

**3. Appels à projets « Agri-food » et innovation**

- Par exemple, l'appel « DIGITAL-2025-AI-08-AGRIFOOD » prévoit un budget de 15 millions d'euros pour des projets multi-pays dans le secteur agroalimentaire, via le programme DIGITAL-JU.

- Bien que de plus petite ampleur, ce type de fonds peut soutenir des actions pilotes pour adapter les systèmes d'approvisionnement public européens, ou renforcer la chaîne d'approvisionnement local/UE pour la restauration collective.

**4. Fonds de cohésion / fonds structurels / fonds de transition verte**

- Les États membres et les régions peuvent mobiliser les fonds structurels européens (FEDER, FSE+) ou des fonds de transition (ex : pour la formation des professionnel·le·s de la restauration collective à l'approvisionnement local, l'adaptation des cuisines, les investissements pour réduire les importations).
- La mesure peut être financée via une combinaison : redéploiement de la PAC et des fonds agricoles vers les filières européennes d'approvisionnement public, intégration de ces approvisionnements dans les programmes alimentaires publics (exemple : écoles) déjà partiellement budgétisés, appels à projets d'innovation et soutien régional pour l'adaptation du secteur de la restauration collective.

## Publics concernés

- Institutions européennes et États membres, qui ont le pouvoir de légiférer sur la restauration collective
- Restaurateurices, traiteur·e·s, gestionnaires de cantines publiques et privées
- Agriculteurices et producteurices locaux·les, qui bénéficieront d'un débouché accru pour leurs produits
- Consommateurices européen·ne·s, qui auront la garantie d'une alimentation plus locale

## Plan d'action

- **Étape 1 – Expérimentale** : lancement de projets pilotes dans plusieurs États membres
- **Étape 2 – Politique et communication** : publication d'une tribune européenne soutenue par des eurodéputé·e·s, des collectivités et des acteurices du secteur pour promouvoir la souveraineté alimentaire européenne dans les restaurants collectifs
- **Étape 3 – Directive européenne** : introduction d'une directive afin de fixer des objectifs contraignants et harmonisés en matière de restauration collective durable

- **Étape 4 – Mobilisation et suivi** : mise en place d'une campagne européenne de communication et d'un système de suivi public des établissements certifiés

## Allié·e·s

- ADEME
- DG Environnement, Commission européenne, États membres volontaires
- Filières locales, agriculteurices, associations de producteurices

## Impacts attendus

- **Transparence alimentaire accrue** pour les citoyen·ne·s de l'UE grâce à une origine européenne garantissant des normes plus strictes
- **Santé publique et environnementale** : des effets bénéfiques pour la santé publique et environnementale, via des productions soumises aux normes européennes (pesticides, qualité, traçabilité) et des circuits courts
- **Meilleure rémunération** des agriculteurices européen·ne·s grâce à une demande accrue et stabilisée par la restauration collective publique
- **Développement des circuits courts et de proximité**, et donc un renforcement des territoires ruraux et des petites exploitations européennes
- **Contribution à la souveraineté alimentaire de l'UE**, en réduisant la dépendance aux importations extérieures

## Suivi de la mesure

- Taux (%) de restauration collective publique dans chaque État membre utilisant uniquement des produits d'origine UE
- Nombre d'appels d'offres de restauration collective publique mentionnant explicitement « origine UE » ou « produit dans l'UE »
- Volume (tonnes) / part (%) de produits alimentaires servis dans la restauration collective publique provenant de producteurices européen·ne·s
- Évolution du revenu moyen des agriculteurices raccordé·e·s à ces filières d'approvisionnement public européennes
- Nombre de régions ou États membres ayant mis en œuvre la mesure et via quels mécanismes financiers
- Évaluation qualitative des impacts sur la santé, l'environnement et la gouvernance des filières alimentaires

## Sources


- *Back to school : EU school scheme promotes healthy eating for children*. (2024, 6 septembre). Agriculture And Rural Development. https://agriculture.ec.europa.eu/media/news/back-school-eu-school-scheme-promotes-healthy-eating-children-2024-09-06_en
- Mukherjee, V. (2025, 17 juillet). EU eyes local-only food sourcing for schools in 2028 farm reforms. Business Standard. https://www.business-standard.com/world-news/eu-school-food-made-in-europe-policy-125071700526_1.html
- *New criteria for greener and healthier public canteen menus*. (2025, 16 octobre). The Joint Research Centre : EU Science Hub. https://joint-research-centre.ec.europa.eu/jrc-news-and-updates/new-criteria-greener-and-healthier-public-canteen-menus-2025-10-16_en
- *SchoolFood4Change*. (s. d.). SEI. Consulté le 25 novembre 2025, à l'adresse https://www.sei.org/projects/schoolfood4change_eng/
- *School scheme explained*. (2025, 20 novembre). Agriculture And Rural Development. https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/market-measures/school-scheme-explained_en
- *The EU Common Agricultural Policy, its reform and future in brief | Topics | European Parliament*. (s. d.). Topics | European Parliament. https://www.europarl.europa.eu/topics/en/article/20210916STO12704/the-eu-common-agricultural-policy-its-reform-and-future-in-brief

# Reprise en main en interne de la restauration collective des instances européennes

## Résumé de la mesure

La mesure a pour but de **reprendre en main en interne la restauration collective des instances européennes** pour faire mieux et donner l'exemple aux ressortissant·e·s de l'UE, notamment en matière d'alimentation saine et soutenable.

## Contexte

- **Restauration collective aux mains des sociétés privées** : aujourd'hui, plusieurs institutions européennes disposent de la restauration collective via des sociétés privées en concession (exemple : pour le Parlement européen à Bruxelles). Ce montage limite la capacité des institutions à décider elles-mêmes de la provenance des aliments, de la qualité, de l'option végétarienne ou végétalienne et de la souveraineté alimentaire européenne.
- **Incarnation du changement** : il est stratégique que les institutions européennes incarnent le changement qu'elles encouragent (relocalisation, alimentation bio, végétalisation, réduction des déchets, transparence des achats).
- **Respect des critères du « Green Public Procurement (GPP) »** : selon la Commission européenne, les critères de « Green Public Procurement (GPP) » pour la restauration collective incluent l'augmentation des produits bio, une part accrue de menus végétariens ou végétaliens et la réduction du gaspillage alimentaire.

## Échelle de la mesure

- Cette mesure s'applique directement aux **instances européennes** (Parlement, Commission, Conseil).
- Une fois ces instances en régie directe, elles peuvent donner l'exemple et initier une dynamique à l'**échelle nationale et européenne** (loi « EGalim » à l'échelle française, puis équivalent européen).

- Elles doivent **donner l'exemple** parce que ces institutions disposent d'un budget, d'une visibilité symbolique forte, et d'une fonction normative et d'influence.




Parlement européen à Bruxelles (Belgique)

## Propositions concrètes

- **Fin de la sous-traitance des cantines des institutions européennes** et récupération de la gestion de la restauration collective en **régie directe** (gestion par l'institution elle-même ou sous tutelle directe)
- **Mise en place d'un cahier des charges "qualité + provenance"** pour la restauration collective des instances européennes : inclure des clauses d'achat public exigeantes (produits UE uniquement, bio/local, part végétarienne ou végétalienne)
- **Recrutement de personnel formé à la cuisine d'alimentation biologique, végétarienne et végétalienne**
- **Mise en place d'un menu entièrement végétarien par semaine avec une option végétalienne**, viser 35 % de produits bio et/ou locaux, et une clause de souveraineté « UE uniquement » pour l'approvisionnement alimentaire (la nourriture servie dans les cantines des instances européennes ne provient que des pays de l'UE)

Voici plusieurs pistes de financement et de cadrage financier, avec données vérifiables, pour mettre en place ces propositions :

### 1. Budget existant des concessions

- En 2019, le Parlement européen a attribué un marché de concession pour la restauration collective sur ses sites de Bruxelles. Ce marché, structuré en plusieurs lots, a confié à des prestataires privé·e·s la gestion et l'exploitation des différents services de restauration. Le lot 2, dédié à la restauration des membres et du personnel dans les bâtiments centraux, incluant également le service protocolaire, représente un chiffre d'affaires estimé à environ 7,9 millions d'euros par an pour le concessionnaire. Cette estimation reflète la valeur économique du service exploité, et non un financement public direct versé par le Parlement européen.
- Il existe un autre appel d'offres pour la Commission européenne en Belgique (collective catering services) : valeur estimée 250 millions d'euros (hors TVA) pour la concession.

Ces données montrent qu'il y a déjà **des budgets très significatifs affectés aux services de restauration collective** dans les institutions de l'UE.

**2. Recadrage des flux financiers**

- En passant de concession privée à régie directe, une partie des marges actuellement captées par les prestataires pourrait rester au sein de l'institution et être réinvestie dans la qualité, la formation et l'approvisionnement local.
- Il pourrait également être envisagé une réallocation partielle des coûts, par exemple indexer une partie des cotisations institutionnelles, ou créer un fonds « restauration interne durable » alimenté par les institutions européennes (exemple : par une petite contribution supplémentaire sur prix repas pour les usagers).
- Une autre option envisagée : prélever une fraction du budget restauration (exemple : 5 à 10 %) pour financer le passage à une régie directe, la formation et l'investissement dans des cuisines internes.

**3. Investissements et amortissements**

- Le passage à une régie directe suppose des investissements (cuisines internes, recrutement, formation, logistique). Ces coûts doivent être amortis. On peut prévoir un plan d'investissement sur 3-5 ans.
- Exemple de collectivité : le Syndicat intercommunal de restauration collective Rouen-Bois-Guillaume (SIREST) signale que le renouvellement de certains équipements lourds impose des investissements conséquents à court terme.

**4. Effets d'économies et gains indirects**

- En gestion directe, les économies d'échelle, la réduction des marges externes, une meilleure maîtrise des achats pourraient engendrer des économies de fonctionnement (exemple : diminution des coûts de services externes et meilleure logistique).
- L'augmentation de la part de produits bio/locaux peut parfois entraîner un surcoût d'achat, mais l'effet long terme sur la qualité, santé, déchets et image peut avoir un effet positif de valorisation.
- Par ailleurs, l'application des critères « Green Public Procurement (GPP) » permettrait de réduire les déchets alimentaires et donc des coûts connexes.

**Synthèse financière**

- Le budget restauration actuelle (concessions) est de l'ordre de dizaines de millions d'euros par institution (exemple : environ 7,9 millions d'euros par an pour un lot au Parlement européen).
- Si les institutions reprennent la gestion, elles peuvent réorienter ce budget vers l'investissement et le fonctionnement interne, amortir les coûts sur 3-5 ans et générer des bénéfices qualitatifs (santé, employabilité, image).
- Une contribution ciblée ou un prélèvement interne modéré peut couvrir l'effort initial.
- Il est important de prévoir un plan de transition budgétaire (exemple : 1-2 ans d'investissement au départ, puis stabilisation).
- Il conviendra d'établir dans la loi un fonds de transition ou un pôle budgétaire spécifique restauration durable au sein des instances.

## Publics concernés

- Toustes les travailleur·euse·s des institutions européennes : eurodéputé·es, fonctionnaires, personnel technique, etc.
- Gestionnaires, services ressources humaines, services logistiques et restauration des institutions
- Filières européennes agricoles, producteurices locaux·les, fournisseur·se·s alimentaires, etc.

## Plan d'action

- **Présentation** de cette mesure **aux eurodéputé·e·s** pour une inscription à l'agenda parlementaire (via motion, amendement, rapport, etc.)
- Action interne : sortie du modèle de délégation à des prestataires privé·e·s et **passage à la régie directe**

- Mise en œuvre de la végétalisation, du cahier des charges provenance/bio, recrutement formé
- Contournement de la négociation minimale : mise en avant d'une **volonté politique forte de changement** dans les institutions

## Allié·e·s

- ADEME
- DG Environnement, Commission européenne, États membres volontaires
- Filières bio et locales, agriculteurices, associations de producteurices

## Suivi de la mesure

Pour que la loi soit efficace, voici les indicateurs à suivre :

- Évolution du prix du repas selon le salaire/contribution de chaque convive (actuellement toustes payent le même prix alors que les salaires varient)
- Bilan carbone de la restauration collective (transport, origine des produits, part végétale, gaspillage)
- Taux de produits issus de l'agriculture biologique ou locale
- Part des menus végétariens et végétaliens proposés
- Nombre d'emplois créés en interne pour la restauration (fonctionnaires ou agent·e·s direct-service) par rapport à l'ère externalisée
- Transparence des marchés publics (provenance des produits, respect des cahiers des charges)
- Impact santé (qualité nutritionnelle) et impact social (accès équitable)
- Mise en œuvre effective des clauses de souveraineté alimentaire (produits UE uniquement)
- Retour d'expérience et satisfaction des usager·e·s

## Sources


- *Belgium-Brussels : Sustainable catering services for the European Commission in the Brussels - Capital region and surrounding areas - EU tenders - Publications Office of the EU.* (s. d.). EU Tenders. https://op.europa.eu/en/web/public-procurement/procurement-details/-/procurement/1079d88a-1a1d-366c-a306-31275a0d20f4

- Carriat, S. (2024, 8 février). Pourquoi les municipalités choisissent de gérer leurs cantines. *Les Marchés By Réussir*. https://www.reussir.fr/lesmarches/pourquoi-les-municipalites-choisissent-de-gerer-leurs-cantines
- Conseil National de la Restauration Collective. (2024). *Restauration collective en régie directe GUIDE PRATIQUE POUR UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ*. Consulté le 25 novembre 2025, à l'adresse https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/Guide_Pratique_MP_Gestion_directe.pdf
- *DevelopmentAid*. (s. d.). DevelopmentAid. https://www.developmentaid.org/organizations/awards/view/147890/catering-for-members-and-staff-in-central-buildings-including-the-protocol-service-lot-no-2
- *European Commission invites public authorities to green their food and catering services*. (2019, 2 octobre). European Commission. https://commission.europa.eu/news-and-media/news/european-commission-invites-public-authorities-green-their-food-and-catering-services-2019-10-02_en
- *Europese overheidsopdracht (JOUE) : N. 194/2019 - 470421-2019*. (s. d.). GOVEX (Bobex-web011). https://online.govex.be/govex/control/view_joue?joue_doc_id=470421-2019&language=
- Menus des cantines - Site officiel de la Ville de Lorient. (s. d.). https://www.lorient.bzh/menus/
- Rouen, D. (2019, 14 mai). *40 % d'alimentation bio et/ou locale en restauration collective c'est possible !* Décidons Rouen. http://www.decidonsrouen.fr/40-dalimentation-bio-etou-locale-en-restauration-collective-cest-possible/
- SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE RESTAURATION COLLECTIF DE ROUEN – BOIS-GUILLAUME (SIREST). (2017). Consulté le 25 novembre 2025, à l'adresse https://www.ccomptes.fr/sites/default/files/imported_pdf/2018-02-20/NDR2017-035.pdf

# La suite

Cette première édition de la CEB était ambitieuse : on avait tout à apprendre du plaidoyer et des instances européennes. Pourtant, on l'a fait ! Sur les 15 mesures prévues, **13 étaient prêtes et rédigées** pour les présenter aux décideur·se·s politiques en novembre 2025.

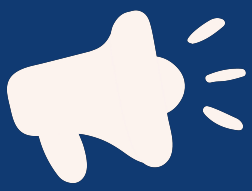
Et spoiler alert : on ne compte pas atteindre les 15. Au contraire, on veut prioriser et se concentrer sur moins de mesures. **Moins mais mieux !** De cette façon, on veut se concentrer sur **donner du poids aux mesures existantes** dans la sphère politique et publique.

Et pour augmenter notre impact, on compte bien utiliser une de nos plus-values : l'**audiovisuel**, en créant des documentaires sur le plaidoyer et les mesures.

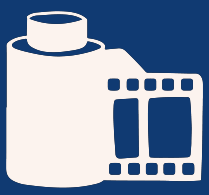
Après nos échanges avec les euro-député·e·s, on s'est rendu·e·s compte qu'il y avait un **boulevard pour les algues en politique** et qu'on devrait mettre l'accent dessus. C'est en cultivant notre singularité qu'on se fera une place à l'échelle européenne. Ça tombe bien, on va lancer notre campagne d'impact sur les algues dès l'été 2026.



**Moins mais mieux**



**Augmentation de l'ampleur de nos mesures**



**Intégration de l'audiovisuel dans notre stratégie**



**Mise en avant accentuée sur les algues**

BLUTOPIA

# Des questions ?

## Discutons-en !




**Léandre Bouffard**

**Chargée de communauté et d'animation**

leandre@blutopia.org
+33 6 40 36 20 41





**Julien Challandes**

**Co-fondateur de Blutopia & chargé de financements**

julien@blutopia.org
+33 6 46 98 40 31