



LA SEMMARIS DEVOILE LES RESULTATS DE SON APPEL A IDEES POUR LE PROJET AGORALIM

Rungis, le 17 janvier 2022. La Semmaris, autorité organisatrice du Marché International de Rungis, a sélectionné 10 idées lauréates parmi les 234 contributions reçues dans le cadre de l'appel à idées AGORALIM lancé le 9 juillet 2021. L'ensemble des contributions avait été étudié par un Comité d'experts présidé par Jacques Attali, consulté pour avis. En complément de ces idées lauréates, la Semmaris, suivant l'avis consultatif du comité, a distingué certaines propositions qui pourront enrichir le projet. De manière plus globale, la Semmaris entend poursuivre sa démarche de co-construction d'un projet essentiel pour l'alimentation de la région Île-de-France avec ses partenaires locaux, consulaires et institutionnels.

Un appel à idées qui a mobilisé acteurs locaux et nationaux, entreprises de toute taille, associations et collectivités publiques.

Le Comité d'experts, [constitué de 21 personnalités](#), issues de secteurs divers, a été chargé de proposer une liste de lauréats après avoir analysé les 234 contributions reçues sur les 5 grandes thématiques de l'appel à idées : Agriculture et Agroalimentaire, Logistique, Bien Manger, Emploi et Formation et Sites d'implantation. Le Comité a retenu des idées émanant de partenaires institutionnels qui ont marqué leur intérêt pour le projet Agoralim : les villes d'Aulnay, de Gonesse et Goussainville, la Métropole du Grand Paris, le Département du Val d'Oise, ainsi que la chambre d'Agriculture d'Ile-de-France, les CCI Paris Ile-de-France et Val d'Oise et Aéroports de Paris.

L'écologie, l'innovation et la pédagogie au cœur des idées retenues

Soucieux de participer à la construction d'un projet pour une alimentation efficace et durable à l'échelle de la région Ile-de-France et du Bassin parisien, les experts ont proposé de retenir, à l'issue d'un vote, 10 idées qui se sont démarquées par leurs dimensions innovantes, écologiques et/ou pédagogiques et seront intégrées dans le projet Agoralim.

« En tant qu'experts, nous avons voulu promouvoir des idées dont la mise en œuvre permettra à Agoralim d'affronter les défis alimentaires du XXI^{ème} siècle. L'innovation, l'écologie et la pédagogie sont en effet trois éléments indispensables qui permettront à ce projet agroalimentaire de rayonnement international d'être utile et durable » déclare Jacques Attali, Président du Comité.

La Semmaris a également suivi l'avis consultatif des experts en attribuant 17 mentions spéciales à des contributions dont la qualité ou la pertinence justifient qu'elles fassent l'objet de réflexions complémentaires avec leurs porteurs dans le cadre d'un dialogue approfondi.

« Je tiens à remercier l'ensemble des contributeurs qui ont accepté de participer à l'appel à idées lancé dans le cadre du projet Agoralim pour la qualité de leurs contributions. J'adresse également mes plus vifs remerciements aux membres du Comité d'experts et à son président, Jacques Attali, qui ont bien voulu consacrer leur temps et leur énergie à une réflexion collective dont il ne fait aucun doute qu'elle éclairera avec la plus grande pertinence les futures étapes de l'élaboration de ce projet » déclare Stéphane Layani, Président de la Semmaris.

Les conclusions de l'Appel à idées nourriront le rapport sur le projet Agoralim que la Semmaris remettra prochainement au Premier Ministre. La Semmaris poursuivra ensuite sa démarche de co-construction lors de toute la phase d'élaboration puis de réalisation d'un projet essentiel pour l'alimentation de la région Île-de-France.

Contacts presse

Alexandre GARCIA – Taddeo : 06 13 47 24 09 – alexandre.garcia@taddeo.fr

Laurine QUIL – Taddeo : 06 59 70 88 39 – laurine.quil@taddeo.fr

Les 10 idées lauréates.

100 fermes maraîchères de proximité - Ceinture Verte -

Création de SCIC avec les collectivités locales et les acteurs de la filière pour financer la mise en culture de fermes de proximité en maraîchage bio diversifié, le recrutement des porteurs de projet et leur accompagnement.

Cité de la démocratie alimentaire - Ville de Gonesse/Ville de Goussainville/ CCI Paris Île-de-France & CCI Val d'Oise -

Regroupement de plusieurs projets proposant la création d'un lieu dédié à la découverte du Bien manger, au service de la valorisation du territoire et de ses produits. Ce lieu serait conçu comme un tiers lieu pouvant accueillir aussi bien des ateliers, que des expositions ou des animations.

Programme académique pluridisciplinaire autour de l'alimentation durable – Schoolab –

Programme mêlant des étudiants de plusieurs écoles complémentaires - Essec, Centrale Supélec, Strate Ecole de Design, La Sorbonne et Agro Paris Tech - au service d'entreprises du territoire.

Utilisation de la future Ligne 17 du Grand Paris en co-modalité voyageurs et marchandises -

Logicités -

Le service pourrait être envisagé uniquement en marchandises (en créneaux de nuit ou en insertions entre des rames voyageurs) ou avec de rames mixtes marchandises et voyageurs. La livraison « dernier kilomètre » serait quant à elle assurée par des modes de type vélo cargo ou véhicules électriques/GNV.

« Il était une voie »

Sur un espace d'environ 50 mètres de profondeur à partir de l'autoroute (A1 et A3), en bordure du Triangle de Gonesse, sur une longueur de 1,5 km, développement d'actions qui permettront de

proposer un aménagement à la fois durable, respectueux de la biodiversité et porteur d'une véritable valeur ajoutée visuelle pour les riverains

Développement des livraisons de nuit en proximité des zones denses urbaines – CERTIBRUIT -

Les flux seraient mutualisés, de nuit, sur des ELU (espaces Logistiques Urbains) proches des villes et la livraison jusqu'au dernier kilomètre serait effectuée en modes doux en journée. Une expérimentation est en cours sur la Métropole du Grand Paris.

Création d'une plate-forme de distribution et de transformation pour l'aide alimentaire – ANDES -

Collecte et tri des invendus alimentaires (y compris de Rungis) pour alimenter les structures d'aide alimentaire dans le Nord de l'Île-de-France, notamment les épiceries du réseau ANDES ainsi que la création d'une cuisine centrale solidaire sur un des futurs sites d'Agoralim et d'une conserverie solidaire.

Conclusion d'un partenariat entre l'Education Nationale et les acteurs de la formation sur le territoire pour sensibiliser et créer des vocations chez les habitants – Ville de Gonesse -

Mise en œuvre d'une large campagne d'initiation aux problématiques de la transition écologique et de découverte des métiers méconnus en lien avec la Commune, le Département et la Région.

Implantation de l'École de la Transition Ecologique - ETRE sur Agoralim – Ecole de transition écologique (ETRE) -

L'école sensibilise et forme des jeunes en difficulté (décrochage scolaire, réorientation) aux métiers manuels de la transition écologique via l'acquisition de compétences techniques et professionnelles. Les secteurs concernés sont par exemple l'agriculture urbaine, la mécanique vélo, l'économie circulaire, l'écoconstruction.

Passerelles entre les métiers de l'alimentation durable - RESTAU'CO -

Proposer un lieu où l'on peut se former au socle commun des métiers de bouche, puis choisir l'une ou l'autre spécialité dont la restauration collective.

Les 16 mentions spéciales.

Les mentions spéciales ont été attribuées par le Comité d'experts afin de valoriser des idées ou des projets qui pourront être intégrés à la réflexion plus globale de la programmation d'Agoralim.

Ces contributions présentent au moins une des deux caractéristiques suivantes :

- une vision globale et transverse du projet Agoralim, constituant un apport essentiel à sa programmation,
- une complémentarité de l'idée par rapport à celles déjà retenues par la Semmaris.

Projet de création d'un hub alimentaire multi produits – Conseil départemental du Val d'Oise et Comité d'Agglomération Roissy Pays de France

Le Conseil Départemental et l'Agglomération ont proposé une contribution qui, outre l'idée mentionnée du hub alimentaire multi produits, présente une approche très complète et intégrée des différents aspects d'Agoralim (agriculture, emploi/formation, innovation, etc...).

Agoralim Orient' - CCI Paris Ile-de-France / CCI Val d'Oise

La Chambre de commerce a présenté 27 idées couvrant des champs très divers relatifs au développement de la filière agroalimentaire sur le territoire. Parmi celles-ci Agoralim Orient propose une action pour promouvoir les métiers et sensibiliser les jeunes.

Projet REGARDS - Commune de Goussainville

Le projet REGARDS (Réconciliation Écologique à Goussainville par l'Alimentation Raisonnée, Durable et Solidaire) propose une approche complète avec notamment un Centre Hybride à destination des demandeurs d'emploi et des salariés en liaison avec des propositions d'implantation, sur l'agriculture et sur la logistique durable de proximité.

Agriculture Académy de l'Ile de France - Chambre d'agriculture Ile-de-France – AEROMATE

Projet visant à mettre en œuvre des actions innovantes d'évolution de la profession agricole en créant un pôle de compétences et en travaillant sur la transmission du savoir-faire des agriculteurs. Cette proposition est complétée par une identification précise des facteurs clés du développement de l'agriculture péri-urbaine.

Installation d'un pressoir anti-gaspi - Moi Moche et Bon -

Le pressoir permettra de transformer sur place les produits non-calibrés ou encore les surplus de production. Le projet s'accompagne d'une revalorisation des restes via la méthanisation ou la production d'engrais.

Drive fermier pour les habitants du territoire - Métropole du Grand Paris -

Mise en place sur le territoire de consignes (réfrigérées ou non) où les agriculteurs peuvent déposer des produits locaux et de saison en fonction de leur production, que les habitants peuvent venir retirer afin de favoriser les circuits courts et contribuer à l'accessibilité du projet Agoralim pour les riverains.

Développement de formations et d'activités de recherche - Cergy Paris Université -

Sur les sites d'Agoralim, développer des formations et activités de recherche pour répondre aux besoins du projet CY Cergy Paris Université.

Agro-Airport - Aéroports de Paris -

Créer des installations destinées au stockage et à la transformation des produits agricoles par les entreprises agro-alimentaires de l'aéroport, avant de les acheminer sur la plate-forme pour l'assemblage et livraison finale.

Méthode d'organisation d'Agoralim en archipel - Groupement XTu, e.Co, Akimone -

Limiter l'artificialisation des sols, éviter une 'plaque urbaine' fermée, aut centrée et monofonctionnelle en utilisant la méthode d'organisation en archipel dans le cadre de la définition de l'implantation des différentes composantes du projet.

Création d'une cuisine collaborative - Tiptoque -

Création d'une cuisine dans laquelle des Chefs Restaurateurs pourraient transformer les matières premières locales afin de proposer une solution de restauration qualitative à des entreprises, ainsi qu'à des particuliers du département du Val d'Oise. Le projet consiste également à créer un espace logistique afin de stocker et expédier des produits d'épicerie secs et frais, produits par les Chefs.

TramFrais - Riders Social Club -

Le concept est de transporter des marchandises en utilisant un tramway dédié, empruntant les infrastructures existantes (T5), sans impact sur le transport de personnes et complété par des cargos cycles et autres.

Lutter contre la précarité alimentaire – Groupement Carma plus bio-

Idée globale visant à lutter contre la précarité alimentaire et favoriser l'accès de tous à une alimentation saine et durable. Cette idée s'accompagne d'autres propositions portant sur les différentes composantes d'Agoralim : formation, insertion, installation d'agriculteurs, etc...

Amélioration de la résilience d'Agoralim – NOTITIA –

La méthodologie Notitia vise à construire une vision synthétique de la résilience d'Agoralim face à un ensemble de vulnérabilités grâce à des indicateurs.

Mise en place d'un circuit-court paysans en Ile-de-France – Delinosa -

Offrir aux producteurs engagés dans des démarches de production respectueuses de l'environnement un accompagnement commercial personnalisé, leur ouvrant de nouveaux marchés en étant rémunérés au prix juste ; une assistance administrative du référencement à la facturation et un service logistique dédié, qui leur permettent de dégager du temps et de se consacrer à leur métier premier : la production.

Création d'un concours intercommunal de cuisine – Eurêka –

Le « Top Chef » de l'est du Val-d'Oise est basé sur l'utilisation de produits bios et locaux d'Agoralim, avec une catégorie "jeunes" et une catégorie "adultes", avec diffusion de live des épreuves sur les réseaux sociaux.

Développement d'un outil supply éco-conçu et éco-reponsable - La Coopération Agricole

Cet outil porte sur l'amont et l'aval d'une filière de Produits Frais au Nord de Paris incluant un entrepot HQE 4.0, un système d'écoemballages et une organisation de transport multimodale.

À PROPOS DU PROJET AGORALIM

Agoralim est un projet multi-sites qui sera situé dans l'Est du Val d'Oise et à proximité et couvrira toute la chaîne de valeur alimentaire, de la production agricole à la distribution en passant par la transformation. Ce projet innovant vise à encourager l'économie agricole francilienne et à dynamiser l'activité économique du Nord de l'Ile-de-France. Véritable projet de territoire, il devrait créer entre 3.000 et 5.000 emplois et répondre à 3 enjeux majeurs en termes d'alimentation : l'accompagnement des nouvelles attentes des consommateurs, l'augmentation de la population francilienne et une meilleure répartition des flux logistiques entre le Nord et le Sud de l'Ile-de-France. Agoralim comprendra un carreau des producteurs, seul espace de vente physique du futur marché, qui partagera néanmoins plusieurs caractéristiques avec le Marché de Rungis : un lieu dédié à l'alimentaire frais et réservé aux professionnels, un lieu structurant la filière et la chaîne alimentaires, permettant une optimisation et une mutualisation des flux logistiques et donc une réduction de l'empreinte environnementale et enfin, un lieu de formation et d'innovation.

À PROPOS DU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. 1209 entreprises, 12 000 salariés, 2,8 millions de tonnes de produits commercialisés chaque année, pour un chiffre d'affaires total de 9,4 milliards d'euros. Créée en 1965, la SEMMARIS est la Société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant comme missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis.

Pour plus d'informations : www.rungisinternational.com

