

Les Lauréats 2024 des « Trophées Fairtile » dévoilés à l'occasion du Salon des Maires et des Collectivités locales

Le jury d'experts de l'ONG Max Havelaar distingue 10 collectivités et personnalités engagées en faveur d'une commande publique équitable
Nanterre, Rennes, Nice, Paris... parmi les lauréats

Paris, Salon des Maires et des collectivités locales le 19 novembre 2024 – Parce qu'il est temps de faire de la juste rémunération des agriculteurs la norme de la commande publique alimentaire, mais aussi de valoriser les initiatives vertueuses des collectivités locales, l'ONG Max Havelaar France a lancé les « Trophées Fairtile » (1^{ère} édition en 2023).

A travers ce prix national, sont récompensées les collectivités engagées en faveur des produits issus du commerce équitable - intégrés aux "50% de produits durables" demandés par la loi aux collectivités dans leur restauration collective - mais aussi en faveur de la juste rémunération de façon plus large.

Le jury composé des réseaux *Restau'co* et *Agores*, et des associations *l'Obsar*, les *Eco-maires* et de l'ONG *Max Havelaar France*, a aussi choisi de mettre en lumière le travail individuel des techniciens et des élu.es des collectivités et des services de l'État au service de la juste rémunération des agriculteurs. Cette mise en lumière des collectivités exemplaires a vocation à en inspirer d'autres. Pour cette seconde édition, ce sont 10 collectivités et personnalités qui ont reçu leurs trophées le 19 novembre au Salon des Maires et des Collectivités locales !

A l'issue d'un appel à candidatures adressé aux collectivités territoriales et aux acheteurs publics en France, le jury d'experts des trophées Fairtile a distingué les initiatives, les personnalités et les collectivités les plus novatrices et les plus engagées en faveur d'une commande publique équitable.

« Les crises agricoles à répétition sont là pour nous rappeler que la question de la rémunération des producteurs est centrale, ...il est donc naturel que les collectivités s'emparent du sujet, et prennent elles aussi leur part dans des modèles de consommation plus justes, plus responsables et plus solidaires, que ce soit pour les produits français bien sûr, mais cela devrait aussi s'appliquer aux produits venant de plus loin ! » explique **Blaise Desbordes, directeur général de Max Havelaar France**

[Le Trophée de l'offre équitable la plus diversifiée revient à l'Economat des Armées](#)



L'Economat des Armées est récompensé pour proposer des produits issus d'une grande diversité de filières du commerce équitable dans leurs cantines.

Le jury a été sensible à cette candidature au vu du statut spécifique de ce service de l'État : la plus grande centrale d'achat publique française aux 11,6 millions de repas par an. Parmi tous les produits achetés pour ces repas, 3 produits sont à ce jour labellisés commerce équitable : 2 références de café et 1 fromage blanc à la vanille, et le chiffre devrait doubler d'ici quelques semaines notamment grâce à l'intégration de 2 références de sucre labellisés et de légumineuses.

[Le Trophée de la sensibilisation des publics revient à la commune de Romainville \(93\)](#)



A ce jour, dans la cantine Maryse Bastié 100% bio, locale et fait-maison, de nombreux produits servis sont issus de filières équitables : lait, sucre, chocolat en poudre, chocolat en palets, bananes, pâtes, pruneau, raisins secs, ananas, tamari, comté, riz, abricots secs, pain de mie, flocons d'avoine, graines de courge, amandes, lait de coco. Mais surtout, la ville a mis en place de nombreuses actions de communication et de sensibilisation des enfants, et des familles !

En 2025 naîtra une nouvelle cantine, puis une autre en 2026. En 2027, une nouvelle école sera construite avec sa cuisine : 60% des enfants de la ville mangeront alors bio, local, fait-maison et équitable !

[Le Trophée l'approvisionnement équitable d'origine France revient à la Caisse des Écoles du 20^{ème} arrondissement de Paris](#)



La Caisse des Écoles du 20^{ème} arrondissement de Paris est récompensée pour sa diversification de l'approvisionnement en produits laitiers équitables origine France avec de nouvelles références ajoutées cette année.

Aujourd'hui, 13 200 repas sont servis chaque jour par la collectivité ! Et dans ces repas, l'équitable a largement trouvé sa place : 15% des produits laitiers (yaourts, lait en briquette et fromages), 20% des purées de



fruits sans sucre et les desserts faits-maison sont élaborés à base de cacao équitable

[Le Trophée de démarche territoriale de juste rémunération revient à la ville de Nice \(06\)](#)



La ville de Nice a été récompensée pour son engagement dans une démarche de juste rémunération des agriculteurs de la région PACA, avec des producteurs qui fournissent la cuisine centrale en fruits et légumes via des marchés publics.

Près de 26 000 repas sont servis chaque jour aux enfants des écoles et aux agents de la ville de Nice.

Par ailleurs, le Père Noël en chocolat offert aux convives chaque année est également équitable ! Idéal pour des fêtes solidaires !

Enfin, 500 kg de fruits locaux sont servis chaque semaine dans le cadre de l'opération « Un fruit à la récré »

[Le Trophée de la Personnalité de l'achat public équitable revient à Christophe Demeyer et Marie-Dominique Tatar](#)



Christophe Demeyer, Directeur de la cuisine centrale du SIREST Rouen – Bois-Guillaume (76)

Engagé depuis des années en faveur d'une restauration collective qui soit plus durable, le jury a voulu saluer l'engagement du directeur du SIREST de Rouen Bois Guillaume en faveur de la juste rémunération des producteurs, que ce soit au travers de la récente introduction de produits équitables origine France dans les cantines ou encore de la participation proactive au diagnostic de juste rémunération proposé par Max Havelaar France.



Marie-Dominique Tatar, chargée de projet alimentation durable, transition écologique et transition de la Caisse des Écoles du 20^{ème} arrondissement de Paris

En lien avec Grégory Mèche, le directeur de la caisse des Écoles et Lila Djellali, adjointe au Maire du 20e en charge de l'économie sociale et solidaire (ESS), Marie-Dominique Tatar participe activement au référentiel et au déploiement de l'achat de produits équitables dans sa collectivité.

[Le Trophée de l'Innovation revient à Occit'alim \(Région Occitanie\)](#)



Occit'alim est une plateforme engagée dans le commerce équitable: 100% des produits type thé, café, chocolat, sucre sont bio et équitables, ainsi que les bananes.

Déjà récompensée l'année dernière dans la catégorie « Meilleurs espoirs, démarche territoriale de juste rémunération » pour la création d'une centrale d'achat régionale innovante, le jury les a récompensés, cette année dans la catégorie du Trophée de l'Innovation pour avoir introduit et commercialisé, sur la plateforme Occit'alim, la **Brique Rose équitable et locale.**

Sur le 1er semestre 2024, plus de 9 000 litres de lait Brique Rose ont été vendus via Occit'Alim, ce qui représente 40% des volumes de lait achetés sur Occit'Alim par les adhérents à l'échelle régionale

[Le Trophée de la filière stratégique Lait revient à la ville de Nanterre \(92\)](#)



35 000 repas sont servis chaque jour par dans les cantines scolaires de la ville de Nanterre.

Depuis deux ans, 100% du lait chocolaté est issu du commerce équitable, mais aussi, les purées de fruit, et le chocolat noir en tablette !

[Trophée de la filière stratégique Cacao revient à la ville de Paris \(75\)](#)



Acteur pionnier, la ville de Paris s'est engagée de manière ambitieuse en faveur de l'équitable dans son Plan Alimentation Durable. En effet, d'ici 2027, ce sont 100% des bananes et du chocolat qui doivent être issus du commerce équitable. C'est la 1^{ère} fois en France qu'une Ville se fixe de tels objectifs.

Ainsi, pour les 155 000 repas par jour de l'année 2023, c'est 28% du

chocolat proposé dans les cantines de la capitale qui est issu de filières équitables (et - 5% de bananes issues de filières équitables)
La ville de Paris a également d'autres critères comme la sensibilisation ou la démarche innovante d'Agri Paris Seine.

Trophée de la filière stratégique Banane revient à la ville de Rennes (35)



La capitale bretonne propose plus de 5 filières en équitable : bananes, chocolat de Noël et de Pâques, café, thé, sucre roux et cola. Ils ont aussi une attention à la juste rémunération des agriculteurs locaux dans le cadre de leur marché public.

Le jury a voulu saluer, à travers ce Trophée, l'engagement de long terme et ambitieux de la ville en faveur des producteurs de banane depuis 2017. En effet, 100% des bananes proposées par la ville sont bio et équitables.

À propos de l'association Max Havelaar France

L'ONG Max Havelaar France, membre fondateur du mouvement international Fairtrade/Max Havelaar, agit pour un commerce équitable, respectueux des droits humains et de l'environnement. Avec le label Fairtrade/Max Havelaar, elle mobilise les entreprises, les consommateurs et les pouvoirs publics afin de transformer les pratiques et de soutenir les producteurs et travailleurs défavorisés. Elle sensibilise l'opinion publique et milite en faveur d'une économie mondiale éthique et responsable.

Plus d'informations sur www.maxhavelaarfrance.org

.....