

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2022 DEVE 31 Subventions (55 802 euros en fonctionnement et de 82 678 euros en investissement) attribuées aux gestionnaires de la restauration collective parisienne dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt de lutte contre le gaspillage alimentaire

PROJET DE DELIBERATION
EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

La lutte contre le gaspillage de nos ressources, et tout particulièrement des denrées alimentaires, est l'un des axes essentiels du Plan Climat et de la Stratégie pour une alimentation durable de Paris. Réduire nos déchets est indispensable pour atténuer l'impact environnemental de notre alimentation. En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'ADEME à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Depuis plusieurs années, la restauration collective parisienne est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi conformément aux chartes parisiennes « anti-gaspi », de nombreuses initiatives ont été mise en œuvre par les gestionnaires signataires : dons aux associations des produits non-consommés, sensibilisation des convives, recette zéro-gaspi, concours « assiettes vides », achats de découpe fruits et réalisation de compotes, smoothies, soupes pour développer l'appétit pour les fruits et légumes, mise en place de tables de tri et de « gachimètres » pour sensibiliser les convives et permettre la valorisation des déchets alimentaires collectés, etc.

L'ensemble de ces actions ont permis de faire évoluer les pratiques professionnelles de la restauration collective. Néanmoins, la poursuite et la montée en puissance de ces initiatives s'avèrent essentielles pour atteindre les objectifs du nouveau Plan alimentation durable (délibération 2022 DEVE 21).

Ce Plan se fixe comme défi « une restauration collective parisienne zéro déchet à l'horizon 2027 ». Pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, il est essentiel de s'attaquer à la fois à la réduction en amont, mais aussi d'identifier des mesures de redistribution des aliments encore consommables. Ainsi la Ville et ses gestionnaires s'engagent à lutter très activement contre le gaspillage alimentaire et à valoriser localement 100% des déchets alimentaires produits pour mettre fin à leur incinération notamment en permettant le retour au sol de la matière organique et la production de biogaz pour faire rouler les bennes à ordures et les bus.

Afin d'accompagner les gestionnaires de la restauration collective parisienne, la Ville de Paris a lancé un appel à manifestation d'intérêt (AMI), visant à soutenir, à travers des subventions de fonctionnement et d'investissement, des projets et solutions qui permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Quatre gestionnaires ont proposé des projets que je vous propose de soutenir :

- **La Caisse des écoles du 10^e arrondissement porte le projet de limiter le gaspillage alimentaire en favorisant une meilleure consommation des repas par les enfants grâce à une sensibilisation conjointe des équipes d'animation et de cantine (montant : 3 344 € en fonctionnement et 3 285 € en investissement).**

S'inscrivant dans une approche systémique, ce projet ambitionne de toucher tous les publics concernés par la restauration scolaire et vise à modifier de manière durable les comportements. Il consiste en la mise en place d'un dispositif de sensibilisation et de formation qui se déroulera sur une année, dans 3 établissements sélectionnés sur la base du volontariat, de binômes constitués d'animateurs et d'agent.e.s de restauration. Les campagnes de pesées par composantes dans chaque école auront lieu de novembre 2022 à mai/juin 2023, sur des menus identiques afin de pouvoir quantifier l'évolution des quantités gaspillées. Enfin, une évaluation des actions menées est prévue via l'outil Evalin, ainsi que la réalisation de supports permettant son déploiement dans d'autres établissements et sa reproductibilité dans d'autres arrondissements. Ce projet nécessite l'assistance d'une diététicienne et l'achat de trois tables de tri.

Le SYCTOM pourra être sollicité pour assurer le co-financement des tables de tri à hauteur de 50%.

- **Le projet de la Caisse des écoles du 18^e arrondissement vise à limiter le gaspillage alimentaire dans les écoles maternelles en déployant des équipements favorisant le tri et la collecte des déchets alimentaires (montant : 34 018 € en fonctionnement et de 9 472 € en investissement).**

Initié en novembre 2015, le déploiement du tri et de la collecte des déchets alimentaires ont dans un premier temps été mis en place dans les écoles élémentaires et les collèges de l'arrondissement. Depuis février 2022, la Caisse des écoles installe des tables de tri dans les établissements qui n'étaient pas encore équipés. Aujourd'hui, 51 établissements scolaires sur 83 trient leurs déchets alimentaires avec ces équipements. Les déchets sont ensuite orientés vers des sites franciliens de méthanisation ou de compostage permettant la production locale d'énergie (biométhane) et d'engrais naturels, après leur collecte par l'entreprise Moulinot. Ces équipements de tri sélectif constituent des outils pédagogiques et permettent la mise en place d'actions de sensibilisation des enfants autour du gaspillage alimentaire et du tri. D'autres projets sont également en projet comme l'utilisation du compost dans les écoles ou encore des semaines de pesée.

Le projet présenté vise à étendre le dispositif des tables de tri à l'ensemble des écoles maternelles du 18^e arrondissement dès la rentrée scolaire de septembre 2022, par l'acquisition de 39 stations mobiles adaptées aux plus petits, qui seront testées dans un premier temps pendant 15 jours dans plusieurs écoles.

En complément, il prévoit l'achat de 160 légumiers en inox pour collecter les déchets alimentaires sur les tables et remplacer les barquettes en plastique à usage unique utilisées quotidiennement.

Le SYCTOM pourra être sollicité pour assurer le co-financement des tables de tri à hauteur de 50%.

- **La Caisse des écoles du 19^e arrondissement pour son projet « Stop au gaspi » (montant : 18 440 € en fonctionnement et 2 021 € en investissement).**

Depuis janvier 2021, la Caisse des écoles a commencé à déployer les actions de son projet « stop au gaspi » au sein des établissements de l'arrondissement. Il est mené en lien avec les équipes de restauration, des services supports (qualité-sécurité-environnement, diététique, technique et logistique), mais aussi les équipes pédagogiques et d'animation. Un protocole a été mis en place comprenant une méthode de diagnostic ; l'application d'actions concrètes à court terme ; des interventions de sensibilisation au gaspillage et à l'équilibre alimentaire auprès des élèves, équipe de restauration et d'animation ; la diffusion d'un plan d'action global à tout type de production (liaison froide, liaison chaude, cuisine traditionnelle) ; un panel d'outils accessibles à tou.te.s pour mettre en place les actions.

Le premier diagnostic des campagnes de pesées a permis d'identifier plusieurs causes, tels que la surestimation des quantités, des erreurs de manipulation, des surplus non réutilisés, des portions inadaptées, une qualité gustative des aliments jugée insatisfaisante.

Le projet proposé vise à trouver les solutions à ces constats par l'acquisition de matériel de pesée, le renforcement temporaire de l'équipe avec le recrutement d'un.e stagiaire et l'accompagnement global par un prestataire externe spécialisé. Afin de favoriser l'essaimage des actions et maximiser ainsi leur impact, un guide de bonnes pratiques à destination des équipes de cuisine sera réalisé, ainsi que des actions de sensibilisation.

- **La Caisse des écoles du 20^e arrondissement pour trois projets de lutte contre le gaspillage alimentaire (montant : 28 500 € en investissement)**

Le premier projet « petite faim, grande faim » concerne les écoles élémentaires de l'arrondissement. Afin d'identifier l'appétit des enfants lors de chaque service de restauration, la Caisse des écoles entend proposer à chacun.e le choix entre deux jetons : le premier pour une petite faim, le second pour une grande faim. Les agent.e.s du service rempliront alors les assiettes de tailles et de couleurs appropriées.

La réalisation de cette action prévoit la participation active des convives à un concours pour imaginer et dessiner un « jeton » (pictogramme, dessin, logo, codes couleurs associés). Les moyens nécessaires à la réalisation de ce projet sont : l'impression écoresponsable des « jetons » et des supports de communication ; la remise de gourdes écoresponsables aux enfants ayant participé au projet ; l'achat de 3 000 assiettes durables de tailles et de couleurs différentes (issues du concours) afin de faciliter le travail des agent.e.s de restauration.

Le deuxième projet concerne les collèges et la lutte contre le gaspillage des fruits. La non-consommation de fruits reste une source importante de biodéchets dans la restauration collective. Les réticences des jeunes à les manger tiennent à la fois aux aspects visuels (tâches/formes) qu'à leur taille (parfois trop grande face à

l'envie). La Caisse des écoles propose de diversifier leur offre en proposant des jus frais ou smoothies (avec ajout à la demande de lait) aux convives. Ils seraient élaborés en fin de semaine avec l'ensemble des fruits non consommés. L'expérimentation, qui nécessite l'achat de 4 centrifugeuses, a pour vocation d'être conduite à tour de rôle sur l'ensemble des 8 collèges du 20^e arrondissement. Le troisième projet porte sur le co-financement d'une étude de faisabilité pour la création d'une légumerie de proximité, approvisionnée en légumes non calibrés, employant des personnes éloignées de l'emploi sur un territoire délimité. Il s'inscrit dans le cadre de l'expérimentation de territoire zéro chômeur de longue durée du quartier Fougères-Le Vau. La Caisse des écoles souhaite s'associer à cette expérimentation, en lien avec l'Armée du Salut, pilote du projet, en vue de la co-construction d'une légumerie de proximité. Cette dernière lui permettrait de bénéficier de légumes frais, bruts, durables, locaux et de saison. Le projet pourra associer d'autres gestionnaires de restauration collective publique de l'Est parisien et de communes limitrophes.

- Le projet de l'ASPP porte sur la mise en place de composteurs sur cinq restaurants afin de valoriser l'ensemble des biodéchets (montant : 39 400 € en investissement).

Ce projet vise à traiter les biodéchets le plus localement et sobrement possible pour obtenir du compost de qualité et amender les sols à des fins de production agricole et horticole locale. Il permet de sensibiliser les convives et le public à ces solutions qui offrent une alternative durable au recours aux produits fertilisants issus de l'industrie agrochimique. Les composteurs seront implantés dans les restaurants de Boulogne (16^e), Vincennes (12^e), Mairie du 9^e, Mairie du 15^e et Jean Bart (6^e). Les partenaires associés à ce projet sont la DEVE, l'École Du Breuil, les Mairies des arrondissements concernées et la DPE. Les modèles pressentis ont l'avantage de pouvoir traiter l'ensemble des biodéchets, y compris les produits carnés. Ils sont simples à utiliser pour le personnel ASPP et n'occasionnent pas de nuisances (sonores, olfactives, nuisibles).

Je vous propose d'approuver les subventions attribuées à ces premiers projets présentés dans le cadre de cet appel à manifestation d'intérêt et de m'autoriser à signer les conventions d'équipement avec chaque Caisse des écoles concernée et l'ASPP. Cet appel à manifestation d'intérêt est toujours ouvert et de nouveaux projets une fois analysés pourront vous être proposés lors d'un prochain Conseil de Paris.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir délibérer.

La Maire de Paris