

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2022 DEVE 21 Approbation du Plan alimentation durable 2022-2027 de la Ville de Paris

PROJET DE DELIBERATION
EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Depuis 2009, parmi les villes pionnières en la matière, la Ville de Paris met en œuvre une politique de développement de l'alimentation durable dans sa restauration collective. La Ville et les gestionnaires ont ainsi mis en œuvre avec succès deux « Plans alimentation durable » successifs. Ils ont permis de passer d'un taux de 8 % de denrées durables dans les assiettes des cantines parisiennes en 2008 à 53 % en 2019.

Aujourd'hui, la Ville de Paris se fixe un nouvel objectif : atteindre une alimentation 100 % durable d'ici 2027, en privilégiant les denrées issues de l'agriculture biologique et labélisées (Label Rouge, MSC/Pêche durable, commerce équitable) et en adoptant une approche systémique de cette question, prenant soin tant de l'environnement, des convives que des agents.

Fournir une alimentation durable dans la restauration collective parisienne est une question d'exemplarité et de responsabilité.

Trente millions de repas par an sont servis dans 1 300 restaurants collectifs. La restauration collective parisienne rassemble des gestionnaires de tailles différentes en termes de volumes de production, d'effectifs, et s'adresse à des typologies de convives variées.

La gestion de la restauration scolaire (écoles maternelles, élémentaires et tous les collèges en 2024) est confiée par la Ville de Paris aux 17 Caisses des écoles. Ces établissements publics autonomes, présidés par les Maires d'arrondissement, servent 22 millions de repas par an. Au sein de la Direction des affaires scolaires (DASCO) de la Ville, le service de la restauration scolaire coordonne, accompagne et assure le financement des opérateurs de la restauration scolaire parisienne.

La gestion de la restauration des établissements d'accueil de la petite enfance municipaux de Paris (crèches, haltes garderies, etc.) est confiée à la direction des familles et de la petite enfance (DFPE) de la Ville. Ce sont 3,2 millions de repas qui sont servis par an dans les 450 structures.

La restauration propre aux structures d'accueil des personnes âgées et personnes en difficultés sociales est gérée par la Direction des solidarités à travers le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (DSOL/CASVP). Il compte 44 restaurants Émeraude, 12 restaurants solidaires, 15 EHPAD, 8 Centres d'Hébergement et de

Réinsertion Sociale (CHRS) et pilote le portage de repas à domicile. Ces établissements servent ainsi chaque jour près de 11 000 repas.

La restauration des agents de la Ville est assurée par l'Association des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris (ASPP), association à but non lucratif, dans le cadre d'une convention. Un million et demi de repas sont servis chaque année au sein de 15 restaurants et de 5 Croq'Pouce, proposant une offre de snacking.

Les établissements d'accueil des jeunes confiés au titre de la protection de l'enfance sont gérés par la Direction des Solidarités (DSOL). Les 13 établissements sont ouverts 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et accueillent des usagers de 0 à 21 ans. Ils sont situés sur 15 sites à Paris, en Île-de-France et en Normandie et servent près d'un million de repas par an.

Ainsi, le Plan précédent (2015-2020) a permis d'atteindre 53% d'alimentation durable dans les restaurants municipaux. Au-delà de cet objectif, des avancées notables ont été réalisées autour des trois axes du Plan : « Consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale », « Aider au développement des filières durables de proximité » et « Échanger, communiquer et former ». Elles ont porté sur de nombreux domaines : l'évolution des stratégies d'approvisionnement, la mutualisation de certains achats, le soutien aux agriculteurs et à leurs filières, l'instauration d'un repas végétarien au minimum par semaine, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la sortie des plastiques, l'implication de certains gestionnaires dans des démarches certifiantes, ainsi que la sensibilisation des agents de la restauration et des convives. Cette dynamique portée par l'ensemble des opérateurs incite la Ville à poursuivre ses efforts pour tendre vers une restauration municipale toujours plus durable et responsable.

Le Plan alimentation durable 2022-2027 s'inscrit dans la volonté de la capitale d'atteindre la neutralité carbone en 2050, conformément aux objectifs de l'Accord de Paris et des Plans climat que vous avez adoptés. Cette politique de développement de l'alimentation durable a également pour vocation de privilégier des sources d'approvisionnement en denrées issues de modes de production respectueux de l'environnement, ainsi que des agricultrices et des agriculteurs. Elle contribue de ce fait à la préservation de la biodiversité, des ressources naturelles, des sols et de la qualité des eaux.

D'un point de vue économique, ces mesures visent à contribuer à la structuration d'une agriculture de proximité, au développement rural et de l'emploi agricole (à structure d'exploitation identique, l'agriculture biologique emploie 30 % de main d'œuvre de plus que l'agriculture conventionnelle). L'activité des acteurs de la restauration collective a particulièrement subi l'impact de la crise sanitaire en 2020 et 2021, rappelant le caractère crucial de l'approvisionnement en denrées, comme sa dépendance à la bonne anticipation des flux logistiques et de production.

La re-territorialisation, la consolidation et la diversification des productions alimentaires dans le Bassin parisien, au plus près des consommateurs, répond aux impératifs liés à l'amélioration de la résilience du territoire. Pour y parvenir, la Ville de Paris s'appuiera sur un opérateur dédié, AgriParis, dont la préfiguration a débuté. Cette structure jouera un rôle d'interface entre les gestionnaires parisiens et les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation en contribuant, notamment, au

développement des filières durables de proximité. Issues d'une large concertation menée avec les citoyens et les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, AgriParis portera 4 missions transverses. Il sera un tiers de confiance œuvrant à la mise en réseau des acteurs et à l'animation de ce réseau, un observatoire de l'offre et de la demande permettant d'identifier les chaînons manquant dans les filières, une tête de réseau pour la recherche de financements croisés, ainsi qu'un porteur de projets complexes ainsi qu'un porte-voix en charge du plaidoyer en faveur de l'agro-écologie et de la résilience alimentaire de nos territoires.

Pilier fondamental de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable, adoptée en 2018 labélisée projet alimentaire territoriale (PAT) en 2021, la lutte contre les précarités alimentaires dans la capitale doit aussi guider la restauration collective parisienne. Quels que soient leurs revenus, leur âge, leur situation ou lieu de vie, tous les convives doivent y trouver une alimentation de qualité répondant à l'ensemble de leurs besoins. Ce plan doit aussi permettre à la restauration collective de développer des partenariats et des initiatives pour contribuer à l'ambition partagée de mettre fin à la précarité alimentaire, notamment en partageant son expertise auprès des acteurs du domaine.

Au-delà de ces aspects, l'amélioration de la santé est au cœur de cette politique alimentaire. En lien avec le Plan de santé environnementale et Paris santé nutrition, l'offre de menus plus équilibrés, comprenant une part plus importante de végétal, moins de produits ultra-transformés et de substances controversées (additifs), bénéficie pleinement à la meilleure santé des convives. Inscrit dans cette démarche, le Plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne adopté en octobre 2021 permet de lutter contre les risques liés aux perturbateurs endocriniens présents dans ces matériaux. Les agriculteurs sont également concernés, en privilégiant des modes de production plus respectueux de l'environnement, ils sont moins exposés aux produits phytosanitaires issus de l'industrie chimique.

C'est pour atteindre ces objectifs ambitieux que le nouveau Plan a fait l'objet d'une large concertation de juin à octobre 2021. Elle a pris la forme d'ateliers de travail collectifs et d'entretiens individuels avec les gestionnaires, les directions de la Ville, les mairies d'arrondissement, d'autres collectivités (Bègles, Briançon, Bordeaux-Mérignac), ainsi que des fédérations professionnelles et des associations représentatives de la restauration collective, de l'économie sociale et solidaire et de la société civile (AGORES, Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Région Île-de-France, Bio Consom'acteurs, Welfarm, Excellents Excédents). Cette vaste concertation a donné naissance au Plan qui vous est aujourd'hui présenté.

D'ici 2027, la Ville s'engage ainsi notamment à ce que 50 % des denrées servies dans sa restauration collective soient produites localement à moins de 250 kilomètres de Paris. A ces objectifs s'ajoutent également ceux de proposer 2 repas végétariens au minimum par semaine, d'augmenter la part de protéines végétales locales, de limiter le recours aux produits ultra transformés et au sucre, ainsi que de limiter l'utilisation de substances controversées (dont zéro huile de palme, zéro nitrites et zéro OGM). Ce Plan présente la feuille de route qui permettra d'atteindre ces objectifs ambitieux.

Cette feuille de route s'articule autour de 3 axes d'actions complémentaires déclinés en 12 défis à relever pour la Capitale et les gestionnaires de sa restauration collective et 24 fiches actions.

Le premier axe « Des cantines qui préservent le climat et la biodiversité » tend à limiter l'impact environnemental de la restauration collective parisienne. Le bilan carbone de Paris révèle que l'alimentation est le deuxième poste d'émissions de gaz à effet de serre après le transport aérien. En outre, il est constaté pour la restauration municipale une baisse de 10 % des émissions de l'alimentation par rapport à 2004, du fait d'une alimentation moins carnée et plus durable. Soutenu par la structure AgriParis, ce premier axe se décline en 4 défis.

Défi 1 : Un approvisionnement biologique et/ou durable, garantie du respect de l'environnement (3 actions)

Pour faciliter le sourçage des produits durables et établir une cartographie des fournisseurs, les premières actions visent à caractériser les besoins de l'ensemble de la restauration collective parisienne en termes de nature des produits, de quantités et de gammes recherchées (produits bruts ou préparés). Elles prévoient une évolution des systèmes d'informations et des pratiques d'achats privilégiant les denrées de qualité, locales ou issues des filières équitables.

Défi 2 : Manger de saison et local (4 actions)

Proposer systématiquement des menus de saison aux convives induit la prise en compte des modes d'organisation, notamment le calendrier des productions agricoles locales et des contraintes de chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement. Pour y parvenir, le Plan vise à identifier et à soutenir, avec le concours d'AgriParis, les opportunités de développement des filières de production et de transformation locales, ainsi que les moyens d'optimiser les flux logistiques en circuit court.

Défi 3 : Une restauration collective flexitarienne (3 actions)

Les gestionnaires entendent proposer un repas végétarien pour toutes et tous au moins 2 fois par semaine avec des recettes variés, des viandes et des poissons de qualité, issus de modes de production respectant les critères du bien-être animal et de développer les alternatives végétariennes quotidiennes.

Défi 4 : Une restauration collective zéro déchet (2 actions)

La réduction drastique du gaspillage alimentaire portera sur les phases de préparation des repas, de service, de transport, ainsi que sur la généralisation des dons alimentaires, en partenariat étroit avec les associations de l'ESS. Une solution de tri à la source et de valorisation des déchets alimentaires sera mise en œuvre dans tous les établissements municipaux dès la fin 2023.

Le deuxième axe « Des repas bons au goût et pour la santé » entend permettre à chacun des convives d'avoir accès à des produits de qualité, de manger avec plaisir des repas bons pour la santé. Cette volonté se traduit par une utilisation plus intense de produits bruts durables et la réduction des ajouts de produits controversés.

Défis 5 : Proposer des repas contribuant à la santé environnementale des convives (1 action)

La restauration collective municipale s'engage à limiter le recours à des produits ultra-transformés et à garantir des apports en sucre et en sel respectant les seuils nutritionnels.

Défis 6 : Proposer des repas « cuisinés maison » (1 action)

Les recettes cuisinées à partir de produits bruts seront diversifiées, notamment dans la confection des goûters et des pique-niques. Le label « cuisiné maison » sera créé pour valoriser cette démarche.

Défis 7 : Une restauration collective zéro plastique (1 action)

Les actions du Plan de sortie des plastiques, adopté par le Conseil de Paris en 2021, en vue de lutter efficacement contre les perturbateurs endocriniens, se poursuivront via, notamment, le remplacement des plastiques par des alternatives durables.

Défis 8 : Une restauration collective attentive à tous ses convives (1 action)

Le service de la restauration municipale s'adresse à des publics aux particularités différentes (personnes en perte d'autonomie, en situation de grande précarité ou enfants à besoins éducatifs particuliers). Le Plan entend renforcer l'adaptation des pratiques au plus près des besoins de ces convives, tant sur la conception des recettes que les conditions d'accueil.

Le troisième axe « Des équipes et des convives, moteurs du Plan » rassemble toutes les actions qui leur permettront de s'approprier pleinement les enjeux du Plan, de contribuer étroitement à son succès et de soutenir la lutte contre la précarité alimentaire.

Défis 9 : Des équipes formées et impliquées (2 actions)

La montée en compétences des équipes de restauration est un enjeu majeur. Elle repose sur le renforcement de l'accompagnement et de l'accès aux formations à tous les agents, avec notamment la création d'une école des cuisinières et des cuisiniers de la restauration collective parisienne.

Défis 10 : Informer et associer les convives et leurs familles (3 actions)

La participation des convives, et de leur entourage au déploiement du Plan sera facilitée par la mise en œuvre d'ateliers, de rencontres, d'événements, d'une communication adaptée, ainsi que de la création d'un Conseil citoyen et scientifique pour évaluer les actions menées.

Défis 11 : Des outils et des méthodes partagés (2 actions)

Le cadre de collaboration entre les gestionnaires parisiens, regroupés au sein d'un réseau, sera renforcé et disposera de la mise en commun de nouveaux outils d'aide à la décision. Il s'étendra aux acteurs de la restauration collective publique et privée, pour essaimer les bonnes pratiques et augmenter l'impact du Plan.

Défis 12 : Une restauration collective solidaire (1 action)

Les expertises des gestionnaires dans le domaine d'une restauration collective durable seront partagées avec les acteurs de l'ESS de leur quartier, en développant des partenariats et des initiatives solidaires en vue contribuer à la lutte contre les précarités alimentaires.

Ainsi, en adoptant une vision systémique de la restauration collective durable, du champ au champ, impliquant une large diversité d'acteurs et en agissant sur plusieurs niveaux, ce Plan permettra de répondre aux enjeux agricoles et alimentaires locaux pour lesquels la Ville de Paris se mobilise entièrement.

Je vous propose ainsi d'approuver le Plan alimentation durable de la Ville de Paris pour la période 2022-2027.

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

La Maire de Paris