



VILLE DE
PARIS



Festival du **mieux manger**

**du 10 au
17 juin 2023**

programmation sur
paris.fr/quefaire

marché de producteurs locaux,
animations gourmandes
et festives dans tout Paris.

Programme spécial restauration collective

Ce programme relaie toutes les initiatives prises par les gestionnaires de la restauration collective municipale. Ces événements sont réservés aux convives et aux professionnels des cantines scolaires, des restaurants professionnels et des restaurants émeraudes de la Ville de Paris.



LUNDI 12 JUIN

12^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 12^e arrondissement

▶ **De 11h30 à 13h15 : Repas 100% alimentation durable**

Trois menus, constitués de produits issus de l'agriculture biologique et de l'alimentation durable, servis dans les restaurants scolaires du 12^e arrondissement entre le 12 et 16 juin 2023

Dans les établissements scolaires, 1^{er} degré et collèges, nourris par la Caisse des Écoles du 12^e arrondissement

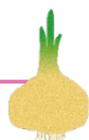
19^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 19^e arrondissement

▶ **De 11h30 à 13h30 : Atelier de sensibilisation pour découvrir des fromages issus de l'agriculture biologique**

Dégustation de plusieurs types de fromage de différentes textures régions (coulants, avec moisissures, à pâtes molles, demi dures, dures) et informations nutritionnelles sur les produits laitiers

Ecole élémentaire Tanger, 17 rue de Tanger



MARDI 13 JUIN

PARIS CENTRE

Académie du Climat



▶ **De 14h00 à 16h00 :**

- **Mise en œuvre du plan alimentation durable dans les Établissements parisiens de l'aide sociale à l'enfance.**
- **Rencontre avec les chefs de services éducatifs pour sensibiliser les éducateurs et les enfants, leur présenter les partenariats, notamment les formations proposées par l'Académie du Climat et la Ferme de Paris.**

Place Baudoyer

ASPP Hôtel de Ville

▶ **De 11h30 à 14h00 :**

- **Marché local avec vente de produits** (confitures, farine, lentilles, pois chiches, pâtes, fromages, fruits et légumes au kilo...)
- **Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP**

Site internet : www.aspp.fr

4 place de l'Hôtel de Ville



6^E ARRONDISSEMENT

ASPP Jean Bart

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

14 rue Jean Bart

9^E ARRONDISSEMENT

ASPP Mairie du 9e

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

6 rue Drouot

10^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 10^e arrondissement

- ▶ De 10h00 à 10h45 : Visite de la cuisine de la cantiner Parmentier pour une classe d'élémentaires
Marche en avant, protocoles de réception des marchandises, stockage, production et cheminement jusqu'au service. La visite est faite par la responsable de cuisine.

Ecole élémentaire Parmentier, 155/159 avenue Parmentier

12^E ARRONDISSEMENT

ASPP Diderot Mazas

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

13 rue Audubon

ASPP Square Lesage

- ▶ De 11h30 à 14h : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

2 square Lesage

ASPP Vincennes

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

2 square Lesage

Caisse des Écoles du 12^e arrondissement

- ▶ De 11h30 à 13h15 : Repas 100% alimentation durable
Trois menus, constitués de produits issus de l'agriculture biologique et de l'alimentation durable, servis dans les restaurants scolaires du 12e arrondissement entre le 12 et 16 juin 2023

Dans les établissements scolaires, 1^{er} degré et collèges, nourris par la Caisse des Écoles du 12^e arrondissement



13^E ARRONDISSEMENT

ASPP Bédier

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

5 avenue de la Porte d'Ivry

14^E ARRONDISSEMENT

ASPP Schoelcher

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

9 rue Victor Schoelcher

15^E ARRONDISSEMENT

ASPP Jean Rey

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

9 rue Jean Rey

ASPP Lecourbe

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

141 rue Lecourbe

16^E ARRONDISSEMENT

ASPP Boulogne

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

Route de l'hippodrôme, Bois de Boulogne

17^E ARRONDISSEMENT

ASPP Mairie du 17e

- ▶ De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP

Site internet : www.aspp.fr

16/20 rue des Batignolles

18^E ARRONDISSEMENT

ASPP Rue du Pré

- ▶ **De 11h30 à 14h00 : Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP**

Site internet : www.aspp.fr

11 rue du Pré

19^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 19^e arrondissement

- ▶ **De 11h30 à 13h30 : Restaurant local avec la participation de 30 élèves**
En partenariat avec la REV (projet Caspe) : création d'un restaurant local, au sein du réfectoire ; serveurs, décoration, animations, accueil des parents et menu CDE19 100% local et issu de l'agriculture biologique

Ecole maternelle Manin, 34 rue Manin

Caisse des Écoles du 19^e arrondissement

- ▶ **De 11h30 à 14h00 : Atelier de tri des déchets**
En partenariat avec la Direction de la Propreté et de l'Eau : présentation des différents flux de déchets, échanges, jeux sur le thème du tri et la réduction des déchets

Ecole élémentaire Simon Bolivar, 67 avenue Simon Bolivar



MERCREDI 14 JUIN

10^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 10^e arrondissement

- ▶ **De 13h00 à 14h00 : Atelier de fabrication de cookies à destination de 8 élèves d'école élémentaire**
L'animation consiste à proposer un atelier de fabrication de cookies au chocolat à partir de denrées brutes. Les cuisiniers en herbe repartiront avec le fruit de leur production et un diplôme de chef « cookitologue ».

Ecole élémentaire Parmentier, 155/159 avenue Parmentier

19^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 19^e arrondissement

- ▶ **De 14h00 à 16h00 : Atelier de sensibilisation sur l'équilibre alimentaire**
Présentation des enjeux d'une alimentation équilibrée, découverte des familles d'aliments et les quantités recommandées

Ecole élémentaire Cheminets, 16 rue des Cheminets



JEUDI 15 JUIN

PARIS CENTRE

Académie du Climat



▶ **De 16h30 à 18h30 : Cérémonie de remise de prix des Trophées de la restauration collective durable**

Audrey PULVAR, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, invite les gestionnaires de la restauration collective parisienne à la **première cérémonie de remise de prix des Trophées de la restauration collective durable**, un événement qui a pour but de récompenser les actions menées par ses derniers dans le cadre du Plan Alimentation Durable (PAD) de la Ville de Paris.

Nous aurons l'honneur d'avoir la présence du jury composé de :

- **Aïtor ALFONSO**, créateur de contenu culinaire connu sous le nom de Sauce Gribiche ;
- **Anne BÉRAUD**, diététicienne nutritionniste ;
- **Manon FLEURY**, cheffe cuisinière du Perchoir Ménilmontant ;
- **Julien JORBY**, vidéaste et passionné de cuisine, agent à la DICOM de la Ville de Paris ;
- **Harouna SOW**, chef cuisinier de Waalo Paris et chef des cuisines de Refugee Food ;
- et **Marie VILLETTE**, secrétaire générale de la Ville de Paris.

Au cours de cette cérémonie, seront remis aux gestionnaires nominés 4 trophées pour :

- Les trois meilleures actions parmi les axes suivants :
 - "Préserver le climat et la biodiversité",
 - "Cuisiner des repas sains et savoureux "
 - et "Engager les équipes, les convives et les acteurs"
- Le "Meilleur dessert froid au concours culinaire des desserts"

Des coups de cœur seront également décernés. Une exposition des 35 actions présentées aux Trophées de la restauration collective durable par les 12 gestionnaires participants sera également mises en place. Enfin, pour clôturer ce bel événement, un buffet sera servi à nos invités !

Salle des fêtes de l'Académie du Climat, Place Baudoyer



Dans les cantines scolaires de la Ville de Paris*

▶ **De 11h30 à 13h30 : Grand repas durable de la restauration scolaire parisienne avec un menu commun bio et local dans les restaurants des Caisses des Écoles**

Les cantines scolaires de la Ville de Paris se mobilisent pour sensibiliser les enfants parisiens à l'alimentation durable à travers un menu savoureux, local et éco responsable. Au menu, salades de saisons, recette de pâtes original, yaourt bio et local... un Miam 100% éco responsable ! Bon appétit !

**Dans les établissements scolaires nourris par les Caisse des Écoles des 1^{er}, 2^e, 3^e, 4^e, 7^e, 8^e, 10^e, 11^e, 12^e, 13^e, 14^e, 15^e, 18^e, 19^e et 20^e arrondissements. Le mardi pour le 6^e et 8^e arrondissements.*

13^E ARRONDISSEMENT

ASPP Avenue de France

▶ **De 11h30 à 14h00 :**

- **Marché local avec vente de produits** (confitures, farine, lentilles, pois chiches, pâtes, fromages, fruits et légumes au kilo...)
- **Menu à thème sur le mieux manger dans les restaurants ASPP**

Site internet : www.aspp.fr

121 avenue de France



VENDREDI 16 JUIN

PARIS CENTRE

Académie du Climat  

Bilan du dispositif « Plaisir à la cantine »

▶ **De 9h00 à 13h00 : Restitution des évaluations de chaque module**

Réservé aux participants des modules (gestionnaires de la restauration collective parisienne) qui apporteront leurs retours sur les thématiques abordées, les réflexions et les actions qu'ils ont menées ou les projets qu'ils souhaitent mettre en place.

▶ **De 14h00 à 16h00 : Temps de valorisation ouvert au public**

Les modules seront brièvement présentés et surtout commentés, illustrés par vos témoignages. Suivront des échanges entre les participants et le public, autour des blasons réalisés la matinée par les gestionnaires.

Site internet : <https://agriculture.gouv.fr/plaisir-la-cantine-un-programme-pour-les-collegiens-mais-pas-que>

Place Baudoyer

12^E ARRONDISSEMENT

Caisse des Écoles du 12^e arrondissement

▶ **De 11h30 à 13h15 : Repas 100% alimentation durable**

Trois menus, constitués de produits issus de l'agriculture biologique et de l'alimentation durable, servis dans les restaurants scolaires du 12^e arrondissement entre le 12 et 16 juin 2023

Dans les établissements scolaires, 1^{er} degré et collèges, nourris par la Caisse des Écoles du 12^e arrondissement