

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

**2023 DEVE 48** Subventions d'investissement aux gestionnaires de la restauration collective dans le cadre du plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne (530 670 euros)

**PROJET DE DÉLIBÉRATION  
EXPOSÉ DES MOTIFS**

Mesdames, Messieurs,

Les réglementations européennes et françaises imposent la réduction de l'usage des plastiques pour lutter contre les perturbateurs endocriniens et contre l'accumulation des plastiques dans l'environnement. En particulier, concernant la restauration collective, la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » (EGALIM), promulguée le 1er novembre 2018, interdit, à compter du premier janvier 2025, « l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires, ainsi que les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans » (article 28). La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) de février 2020 prévoit par ailleurs la sortie des emballages plastiques à usage unique à horizon 2040, ainsi que l'utilisation exclusive de vaisselle et de contenants réemployables pour les services de restauration à domicile.

Précédant la loi, la Ville de Paris a lancé dès 2017, une démarche globale de sortie des plastiques de la restauration collective municipale. En 2018, un état des lieux a été réalisé pour notre restauration collective à partir du recensement effectué par les gestionnaires chaque produit plastique présent. Plus de 140 types de contenants et ustensiles en plastique ont été recensés et hiérarchisés en vue de leur remplacement progressif. Ce diagnostic révèle que la présence du plastique est globalement modérée par rapport à d'autres collectivités.

L'ensemble des travaux préparatoires réalisés avec les gestionnaires a permis d'aboutir à l'élaboration d'un plan ambitieux de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne, adopté par votre Assemblée en octobre 2021. Déployé sur la période de la mandature, il

dépasse les dispositions de la loi EGALIM qui ne répondent que partiellement aux enjeux liés aux plastiques. Le Plan concerne donc l'ensemble des établissements de la restauration collective parisienne en incluant la restauration du personnel, les EHPAD, les restaurants EMERAUDE et solidaires, et non comme prévu par la loi les seuls établissements scolaires et de la petite enfance. Il concerne l'ensemble du processus de production des repas : réception et stockage des marchandises, cuisson et préparation des repas, conditionnement et livraison, distribution et service.

Le plan est constitué de 22 actions concrètes établies en concertation avec les gestionnaires, afin de les accompagner dans l'accélération et l'amplification des mesures déjà engagées et la mise en place des solutions (coûts, modalités d'application).

Ainsi, l'ensemble des bacs plastiques utilisés pour le stockage, l'acheminement et la réchauffe des repas en liaison froide seront progressivement remplacés par des bacs en inox. Les ustensiles et contenants en plastique utilisés pour la préparation et le service des repas seront également remplacés par des matériaux inox. Ces nouveaux matériaux et équipements nécessitent un accompagnement des agents qui sera personnalisé en fonction des situations et des gestionnaires. Des actions spécifiques sont dédiées au développement du cuisiné maison et aux repas à emporter et aux pique-niques afin d'accompagner les gestionnaires vers une sortie progressive et adaptée des plastiques ainsi que vers une réduction des déchets.

La sortie des plastiques dans l'ensemble de la restauration collective parisienne a été évaluée à 4.5 M€. La Ville a souhaité accompagner financièrement dès 2021 les investissements réalisés par les gestionnaires avec des subventions en investissement et en fonctionnement.

Afin de poursuivre cet accompagnement à la mise en œuvre du Plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne, cette année, les gestionnaires ont été invités à déposer leurs projets de mise en œuvre des actions inscrites dans leur feuille de route.

Dix gestionnaires ont déposé cette année des projets que je vous propose de soutenir :

**L'ASPP** porte les projets de :

- (1) Réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de matériel à pâtisserie en inox (montant de 2 398 € en investissement, action 9 du plan :

Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).

- (2) Mettre fin à l'usage de vaisselle à usage unique pour les repas à emporter des Croq'pouces en renforçant la solution de consigne, grâce à l'acquisition de contenants en verre réemployables supplémentaires (montant de 13 074 € en investissement, action 22 du plan : Remplacer les contenants en plastique pour les repas individuels par des contenants durables).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de 15 472 € en investissement.

**La Caisse des écoles de Paris Centre** porte le projet de :

Réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de batteurs-mélangeurs (montant de 24 192 € en investissement, action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).

Il vous est proposé de soutenir ce projet pour un montant de 24 192 € en investissement.

**La Caisse des écoles du 8<sup>e</sup> arrondissement** porte le projet de :

Réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de tamis et de cellules de refroidissement permettant notamment la réalisation de compotes maison (montant de 8 036 € en investissement, action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de 8 036 € en investissement.

**La Caisse des écoles du 9<sup>e</sup> arrondissement** porte les projets de :

- (1) Prévenir les risques professionnels liés aux ports de charges supplémentaires grâce à l'achat d'échelles (montant de 3 405 € en investissement, action 3 du plan : Mettre en place des équipements pour réduire la pénibilité).
- (2) Finaliser la transition vers le réemploi dans l'export de repas en liaison froide par l'acquisition de contenants inox (montant de 13 212 € en investissement, action 13 du plan : Passer au conditionnement inox dans l'export des repas).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de **16 617 €** en investissement.

**La Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> arrondissement** porte les projets de :

- (1) Réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de moules à cake et épilucheurs permettant la réalisation de gâteaux, compotes et crumbles maison (montant de 13 282 € en investissement, action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).

- (3) Prévenir les risques professionnels liés aux ports de charges grâce à l'achat de plateaux inox alvéolés et de chariots d'égouttage adaptés (montant de 52 125 € en investissement, action 3 du plan : Mettre en place des équipements pour réduire la pénibilité).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de **65 408 €** en investissement.

**La Caisse des écoles du 13<sup>e</sup> arrondissement** , porte les projets de :

- (1) Réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de cellules de refroidissement (montant de 46 901 € en investissement, action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).
- (2) Supprimer les emballages dans les pique-niques en proposant plus de pique-niques faits maison grâce à l'acquisition de contenants isothermes (montant de 7 020 € en investissement, action 21 du plan : Privilégier les préparations maison pour éviter le plastique).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de **53 921 €** en investissement.

**La Caisse des écoles du 14<sup>e</sup> arrondissement** porte le projet de :

Remplacer des bacs en plastique par des bacs en inox dans les réfectoires par l'acquisition de bacs en inox et leurs couvercles (montant de 3 716 € en investissement, action 16 du plan : Utiliser de la vaisselle et des contenants durables en phase de service).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de **3 716 €** en investissement.

**La Caisse des écoles du 19<sup>e</sup> arrondissement** porte les projets de :

- (1) Équiper de nouvelles cuisines pour mieux répartir la production et réduire la part de repas produits en liaison froide, pour faciliter la transition de la cuisine centrale en liaison froide vers le réemploi, et réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition d'un four, d'une sauteuse, de batteurs-mélangeurs, de bacs en inox, de saladiers (montant de 164 272 € en investissement, action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).
- (4) Prévenir les risques professionnels liés aux nouvelles préparations maison par l'achat d'équipements de protection (montant de 4 024 € en investissement, action 3 du plan : Mettre en place des équipements pour réduire la pénibilité).
- (5) Supprimer les emballages dans les pique-niques en proposant plus de pique-niques faits maison grâce à l'acquisition de contenants

isothermes (montant de 1 368 € en investissement, action 21 du plan : Privilégier les préparations maison pour éviter le plastique).

- (6) Réduire l'utilisation des barquettes à usage unique utilisées en liaison froide en les remplaçant par des bacs en inox, grâce à l'acquisition contenants de portage (montant de 9 456 € en investissement, action 13 du plan : Passer au conditionnement inox dans l'export des repas).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de **179 120 €** en investissement.

**La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement** porte les projets de :

- (1) Réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de matériel pour cuisiner maison (montant de 73 768 € en investissement, action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts).
- (7) Prévenir les risques professionnels liés aux nouvelles préparations maison et aux ports de charges supplémentaires grâce à l'achat d'échelles et de tables de préparation (montant de 83 700 € en investissement, action 3 du plan : Mettre en place des équipements pour réduire la pénibilité).
- (8) Engager la transition vers le réemploi dans l'export de repas en liaison froide par l'acquisition de bacs en inox (montant de 6 720 € en investissement, action 13 du plan : Passer au conditionnement inox dans l'export des repas).

Il vous est proposé de soutenir ces projets pour un montant de **164 188 €** en investissement.

Enfin, le Centre d'éducation et de formation professionnelle Le Nôtre, au sein de la **Direction des Solidarités** de la Ville de Paris, et du service des établissements parisiens de l'aide sociale à l'enfance participe également à la mise en œuvre de la sortie des plastiques dans la restauration collective. Le **CEFP Le Nôtre** a le projet de réduire les emballages des produits entrants en réalisant plus de préparations maison par l'acquisition de matériel pour cuisiner maison (montant de 3 411 € en investissement, action 9 du plan : développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts). Ce projet sera soutenu à hauteur de **3 411 €** en investissement.

Cette année également, les crédits mobilisés pour la sortie des plastiques contribueront au financement d'une étude portée par le service de la restauration scolaire de la Direction des affaires scolaires, en fonction de son calendrier de réalisation. Cette étude vise à planifier la transition des modèles de restauration des Caisses des écoles du 19<sup>e</sup> et du 20<sup>e</sup> arrondissement en étudiant la faisabilité du déploiement d'un modèle de réemploi ainsi que celle de l'alternative végétarienne quotidienne dans ces établissements.

Je vous propose d'approuver ces subventions ainsi que la convention avec l'ASPP jointe au projet de délibération et de m'autoriser à la signer. Dans le cadre du plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne, 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