



PLAN
ALIMENTATION
DURABLE
2022-2027

Éditos

À la croisée des grands défis sociaux et écologiques d'aujourd'hui et de demain, notre besoin de manger sainement, tout en protégeant notre planète, grandit chaque jour. Santé et écologie sont liées et l'alimentation est un levier d'action particulièrement efficace pour agir conjointement sur ces deux objectifs.

À Paris, en lien avec toute mon équipe et les maires d'arrondissements, nous sommes pleinement engagés pour protéger la santé de nos enfants notamment grâce à la transformation des cantines municipales et des crèches que nous avons entamée. Nous continuerons sur ce chemin en visant la neutralité carbone et une alimentation 100% biologique et durable dans les prochaines années.

Dans le même temps, Paris est désormais le premier acheteur public de denrées biologiques. Et pendant que la lutte contre le gaspillage alimentaire et la fin du plastique à usage unique prennent de la vitesse, nous avons proscrit les OGM, l'huile de palme et les œufs de poules de batteries dans nos commandes.

Devant l'ampleur du changement climatique, nous savons que nous devons aller plus loin. C'est l'objet de ce nouveau plan 100% alimentation durable qui répond aux nouvelles recommandations du haut conseil de la santé publique. Éducation au goût, coopération avec les acteurs de l'alimentation, renforcement du lien entre ville et campagne : tels sont quelques-uns des défis qui nous attendent et sur lesquels nous nous mettons, dès aujourd'hui, au travail !

Anne Hidalgo, Maire de Paris



Le projet alimentaire territorial de notre Ville - la Stratégie de Paris pour une alimentation durable - porte une ambition forte pour relever les défis écologiques, économiques et alimentaires d'aujourd'hui : celle de développer un système alimentaire durable, inclusif, résilient, sûr et diversifié, et de favoriser l'accès de toutes et tous à des aliments sains, locaux et abordables.

La restauration collective parisienne - avec ses 30 millions de repas servis chaque année dans les crèches, les écoles, les collèges, les résidences pour personnes âgées, les lieux de vie de l'aide sociale à l'enfance, les restaurants solidaires pour les personnes en situation de précarité ou pour nos aînés, le portage de repas, et les restaurants du personnel de la Ville - s'inscrit pleinement dans cette ambition d'amélioration de la qualité de notre alimentation au quotidien et l'objectif de neutralité carbone en 2050. C'est l'enjeu de notre troisième plan alimentation durable adopté à l'unanimité du Conseil de Paris. Il s'inscrit dans la continuité des deux plans précédents, qui ont permis à la Ville et à l'ensemble des gestionnaires de sa restauration collective de passer de 7 % à 53,1 % de denrées durables dans la restauration collective parisienne en une dizaine d'années.

Le Plan 2022-2027 est aussi un accélérateur de la transition afin que la restauration collective municipale soit 100 % durable et propose 50 % de denrées produites et transformées localement, à moins de 250 km de Paris, dans la bio-région capitale.

Pour y parvenir le plan, élaboré en concertation avec tous les acteurs de notre restauration collective, trace le chemin pour des cantines qui préservent le climat et la biodiversité, des aliments bons au goût et pour la santé et des équipes comme des convives mobilisées pour sa réussite. Il s'articule pleinement avec la politique agricole et alimentaire de Paris et pourra bientôt profiter d'AgriParis, nouvel opérateur initié par la Ville, lequel accompagnera et facilitera l'organisation de filières durables à destination de la restauration collective d'abord, in fine à l'ensemble des personnes qui se nourrissent chaque jour sur le territoire parisien.

Les ambitions sont fortes et nous savons pouvoir compter sur l'engagement au quotidien de chacune et chacun pour les concrétiser.



Emmanuel GREGOIRE,

Premier adjoint à la Maire de Paris en charge de l'urbanisme, de l'architecture, du Grand Paris, des relations avec les arrondissements et de la transformation des politiques publiques.



Audrey PULVAR,

Adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts.



Patrick BLOCHE,

Adjoint à la Maire de Paris en charge de l'éducation, de la petite enfance, des familles et des nouveaux apprentissages et du Conseil de Paris.

Éditos _____ **p.1**

Introduction _____ **p.5**

PARTIE 1 : Une restauration collective parisienne investie pour l'alimentation durable _____ **p.7**

- 1. Les opérateurs de la restauration collective parisienne _____ p.9
 - 2. Un bilan positif pour le Plan alimentation durable 2015-2020 _____ p.15
 - 3. Une élaboration collective pour le Plan alimentation durable 2022-2027 _____ p.23
-

PARTIE 2 : les 12 défis de la restauration collective parisienne pour des cantines durables _____ **p.26**

1. Des cantines qui préservent le climat et la biodiversité

- DÉFI 1 : Un approvisionnement biologique et/ou durable, garantie du respect de l'environnement _____ p.28
- DÉFI 2 : Manger de saison et local _____ p.30
- DÉFI 3 : Une restauration collective flexitarienne _____ p.32
- DÉFI 4 : Une restauration collective zéro déchet _____ p.34

2. Des repas bons au goût et pour la santé

- DÉFI 5 : Proposer des repas contribuant à la santé environnementale des convives _____ p.35
- DÉFI 6 : Proposer des repas « cuisinés maison » _____ p.37
- DÉFI 7 : Une restauration collective zéro plastique _____ p.38
- DÉFI 8 : Une restauration collective attentive à tou.te.s ses convives _____ p.39

3. Des équipes et des convives, moteurs du Plan

- DÉFI 9 : Des équipes formées et impliquées _____ p.40
- DÉFI 10 : Informer et associer les convives et leurs familles _____ p.41
- DÉFI 11 : Des outils et des méthodes partagés _____ p.42
- DÉFI 12 : Une restauration collective solidaire _____ p.43

4. Une évaluation continue et partagée _____ **p.44**

PARTIE 3 : les fiches action **p.46**

FICHE 1 : Mieux quantifier et qualifier les besoins actuels et à venir de la restauration collective parisienne	p.49
FICHE 2 : Développer les outils et méthodes pour une commande publique responsable adaptée à la restauration collective	p.50
FICHE 3 : Privilégier les produits exotiques issus de filières équitables et durables	p.51
FICHE 4 : Développer les liens entre la restauration collective et les acteur.trice.s des filières locales	p.52
FICHE 5 : Soutenir le développement des filières de production et de transformation locales avec AgriParis	p.53
FICHE 6 : Optimiser les flux logistiques	p.54
FICHE 7 : Servir des menus de saison	p.55
FICHE 8 : Poursuivre le développement de l'offre de repas végétariens dans les cantines	p.56
FICHE 9 : Mieux prendre en compte le bien-être animal dans les marchés publics	p.57
FICHE 10 : Mieux consommer de la viande et du poisson à la cantine	p.58
FICHE 11 : Lutter contre le gaspillage alimentaire	p.59
FICHE 12 : Valoriser les biodéchets au plus près	p.60
FICHE 13 : Limiter les achats des produits alimentaires controversés et l'usage d'additifs	p.61
FICHE 14 : Développer le « cuisiné maison » et supprimer les produits ultra-transformés	p.62
FICHE 15 : Mettre fin à l'utilisation du plastique dans la restauration collective parisienne	p.63
FICHE 16 : Mettre à la disposition de tou.te.s les convives une alimentation de qualité répondant à leurs besoins	p.64
FICHE 17 : Former et accompagner tous les acteurs et actrices de la restauration collective parisienne	p.65
FICHE 18 : Créer et développer l'école des cuisinières et des cuisiniers de la restauration collective parisienne	p.66
FICHE 19 : Faire connaître le PAD et permettre aux convives et à leur familles d'y participer	p.67
FICHE 20 : Développer la sensibilisation à l'alimentation durable pour les convives et leur entourage	p.68
FICHE 21 : Créer des temps forts de l'alimentation durable	p.69
FICHE 22 : Animer et outiller le réseau des gestionnaires de la restauration collective parisienne	p.70
FICHE 23 : Faire essaimer les bonnes pratiques entre les gestionnaires des établissements de restauration collective publique et privée et plaider pour lever les freins	p.71
FICHE 24 : Ouvrir les lieux de la restauration collective sur leur quartier et développer les partenariats et initiatives solidaires	p.72

Glossaire **p.73**

Remerciements & Crédits **p.76**

Depuis 2009, parmi les villes pionnières en la matière, Paris met en œuvre une politique de développement de l'alimentation durable dans sa restauration collective. La Ville collective et ses gestionnaires de restauration collective ont ainsi mis en œuvre avec succès deux « Plans alimentation durable » successifs. **Ils ont permis de passer les trente millions de repas annuels d'un taux de 7 % de denrées durables en 2008 à 53,1 % en 2019 dans les assiettes des cantines parisiennes**, au bénéfice de tous les enfants et d'un large public de Parisiennes et de Parisiens, faisant de la collectivité parisienne le premier acheteur public de produits biologiques de France.

Aujourd'hui, La Ville de Paris se fixe un nouvel objectif : atteindre une restauration collective 100 % durable, en privilégiant les denrées issues de l'agriculture biologique et labélisées. Autre engagement fort de ce plan : 50 % des denrées servies seront produites localement. Paris mettra en œuvre une approche systémique de la question, prenant soin tant de l'environnement que des enfants, de tous les convives, ainsi que des agent.e.s. Ce plan élaboré avec l'ensemble des actrices et acteurs de la restauration collective parisienne présente la feuille de route qui permettra d'atteindre ces objectifs ambitieux. Fournir une alimentation durable dans la restauration collective parisienne est une affaire d'exemplarité et de responsabilité. **Ce plan s'inscrit dans la volonté de la capitale d'atteindre la neutralité carbone en 2050, conformément aux objectifs de l'Accord de Paris sur le climat.**

Notre 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 et de mieux rémunérer les agricultrices et les agriculteurs.** Elle contribue ainsi à la préservation de la biodiversité, des ressources naturelles, des sols et de la qualité des eaux. Ces mesures contribueront 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).

La restauration collective a particulièrement subi l'impact de la crise sanitaire en 2020 et 2021 :

un rappel du caractère crucial de l'approvisionnement en denrées comme de la nécessité d'une 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 proche des consommateurs, répond à l'impératif d'amélioration de la résilience du territoire. **Pour y contribuer, la Ville de Paris développe un opérateur dédié, AgriParis, dont la préfiguration a débuté.**

Pilier fondamental de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable, adoptée en 2018 et reconnue comme projet alimentaire territorial (PAT) en 2021, la lutte contre les précarités alimentaires dans la Capitale doit aussi guider la restauration collective parisienne. **Quels que soient leur âge, leur revenu, leur situation ou lieu de vie, tous les convives de la restauration collective parisienne 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 partenariats et initiatives pour contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire.

Au-delà de ces aspects, l'amélioration de la santé publique est au cœur de notre 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, notamment des plus petits. Inscrit dans cette démarche, le Plan de sortie des plastiques des cantines adopté en octobre 2021 permet de lutter contre les risques liés aux perturbateurs endocriniens. Les agricultrices et les agriculteurs sont également concerné.e.s. En adoptant des modes de production plus respectueux de l'environnement, ils sont moins exposés aux produits phytosanitaires issus de l'industrie chimique.

Ce Plan entend permettre à Paris de prendre sa part dans les nécessaires transitions agricoles et alimentaires de son territoire. Il est une réponse concrète à l'ambition d'égalité d'accès à une alimentation positive tout autant pour la planète que pour la santé et un engagement fort de la Ville de Paris à améliorer au quotidien les assiettes dans nos cantines.

Alimentation durable : des enjeux environnementaux, sanitaires et socio-économiques

La Ville de Paris définit “l'alimentation durable” comme l'ensemble des pratiques permettant de se nourrir sainement, en quantité et qualité suffisante, et favorisant la préservation de toutes les composantes de l'environnement et du vivant, participant à la lutte contre le changement climatique et respectant les équilibres socio-économiques tout au long de la chaîne de production, de transformation, de distribution et de consommation.

Aussi, dans le domaine agricole, les dynamiques d'alimentation durable s'appuient sur des productions vertueuses, respectant la qualité de l'eau, de l'air, des sols, protégeant la biodiversité et réduisant les émissions de carbone. Il s'agit des exploitations agricoles pratiquant l'agriculture biologique et en conversion et, également, engagées en agro-écologie, développant notamment la permaculture, l'agroforesterie en ré-implantant des arbres dans les champs. L'alimentation durable se veut être une pratique respectant les cycles biologiques naturels et mettant un point d'honneur à respecter les productions saisonnières. Elle impose un strict respect du bien-être animal, s'appuyant sur des certifications et labels garantissant des pratiques d'élevage éthiques et de pêche respectant les fonds marins, les saisons de reproduction des poissons et la protection des stocks.

Les pratiques d'alimentation durable exigent également un système d'approvisionnement équitable et à faible impact environnemental, notamment en limitant l'impact du transport des denrées, à travers la production au plus proches géographiquement du lieu de consommation et la réduction du nombre d'intermédiaires de transport et de distribution pour favoriser les circuits courts. Dans cet objectif, une attention singulière est portée à la juste répartition de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne d'approvisionnement dans une logique d'équité pour proposer une alimentation qui permet une rémunération juste des agriculteurs et agricultrices.

Les pratiques d'alimentation durables intègrent également les objectifs de traçabilité des aliments ainsi que de réduction considérable de l'impact environnemental et climatique des transports en réduisant l'usage de carburants et favorisant les mobilités douces adossées à des techniques de circulation des marchandises s'intégrant dans un programme de logistique pensé pour s'adapter au contexte urbain.

En outre, un des principaux buts de l'alimentation durable est de fournir des denrées alimentaires variées, de bon goût, de qualité et en quantité nécessaire, participant à la bonne santé des consommateurs, respectant les recommandations nutritionnelles définies par l'ANSES, afin de lutter contre les maladies chroniques (cancer, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires...). A ce titre, elle donne davantage de place à l'alimentation d'origine végétale et elle réduit considérablement les additifs. L'alimentation ne peut être qualifiée de “durable” que si elle est abordable pour toutes et tous. Elle tient également compte de la diversité des régimes alimentaires.

Enfin, les pratiques d'alimentation durable participent à la réduction de la consommation des ressources et logiquement de production des déchets. C'est pourquoi, la quantité d'emballage est réduite au strict minimum et l'utilisation du plastique est abandonnée dès qu'une alternative de matériaux ou d'usage existe. Une logique de circularité de l'économie est intégrée à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement, favorisant le réemploi, la réparation, le recyclage. C'est notamment le cas des matières organiques : le gaspillage alimentaire est réduit au maximum et les résidus biodégradables sont valorisés organiquement par compostage avec retour au sol ou par méthanisation.

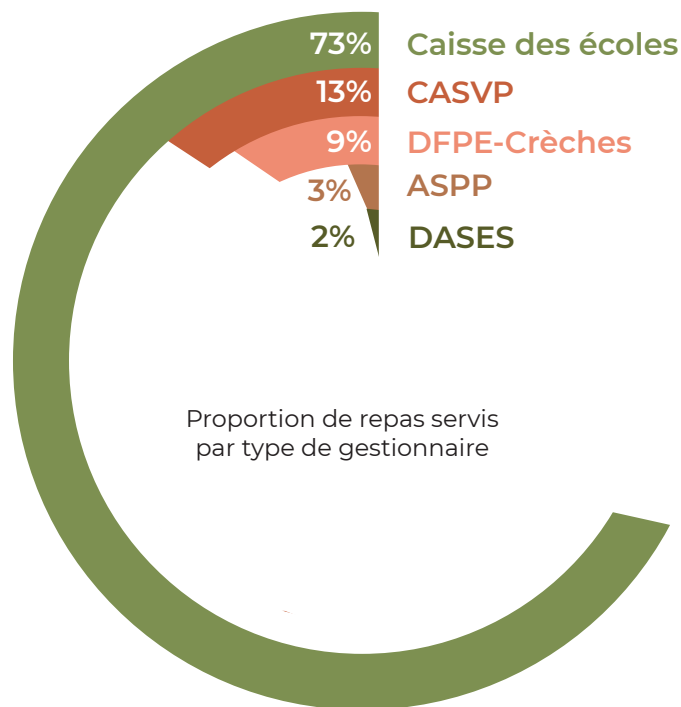
Pour finir, à chacune de ces étapes, l'ensemble des pratiques participant à rendre durable notre alimentation favorise une économie sociale et solidaire et organise l'accès à un emploi de qualité, y compris pour les publics qui en sont éloignés.

Partie 1

Une restauration collective parisienne investie pour l'alimentation durable

Trente millions de repas sont servis chaque année dans la restauration collective parisienne, par 21 gestionnaires indépendants, aux statuts différents, dans 1 300 établissements :

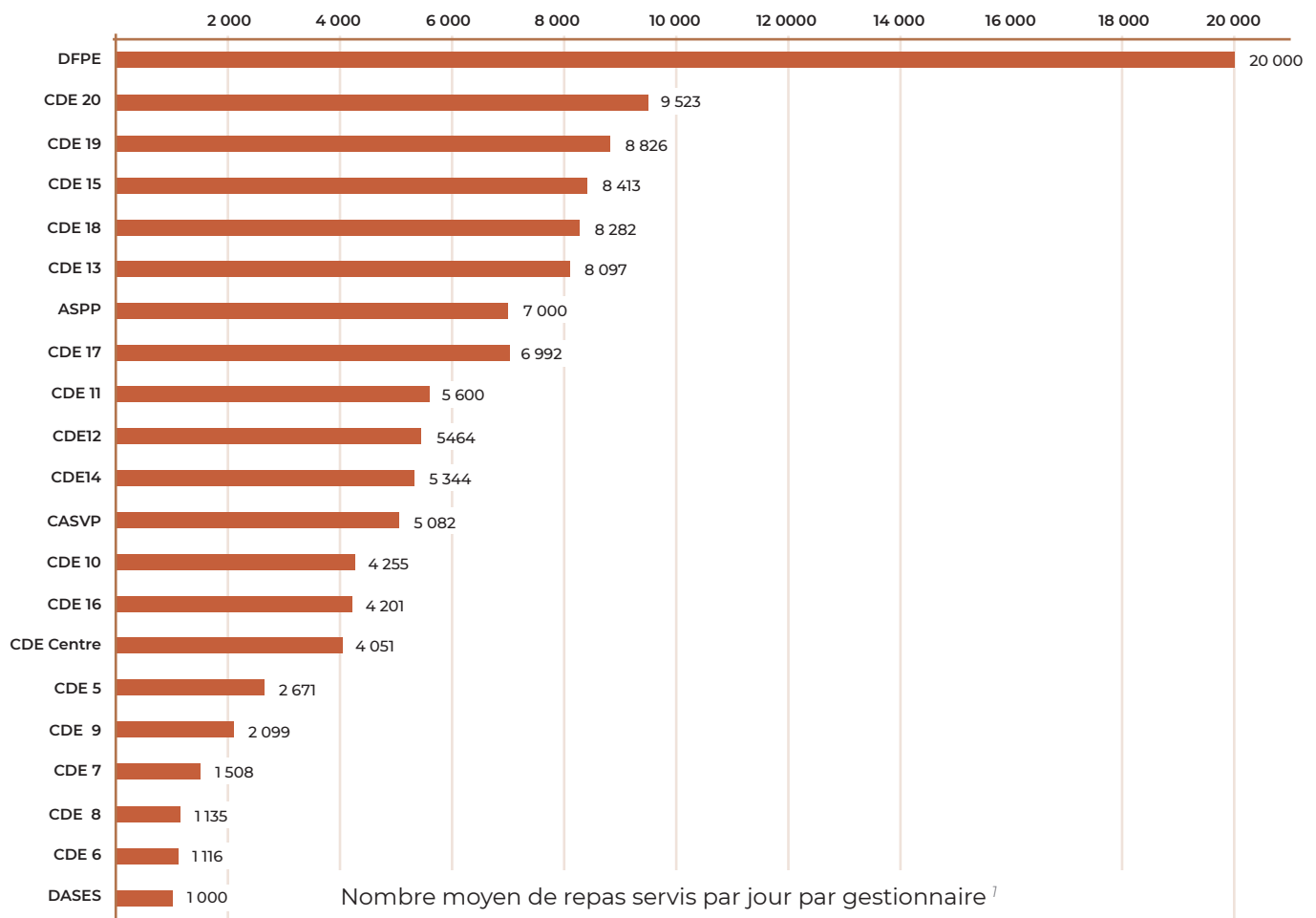
- 706 cantines scolaires gérées par 17 Caisses des Écoles présidées par les Maires d'arrondissement
- 14 EHPAD, 44 restaurants Émeraudes et 12 Solidaires, ainsi que le portage à domicile sont gérés par la Direction des solidarités à travers le Centre d'Action Sociale de la ville de Paris (DSOL/ CASVP)
- 450 crèches gérées par la Direction de la Famille et de la Petite Enfance (DFPE) de la Ville de Paris
- 15 restaurants administratifs et 5 Croq'pouces sont gérés par l'Association d'action sociale en faveur des personnels de la Ville de Paris (ASPP)
- 13 établissements publics d'aide sociale à l'enfance répartis sur 15 sites sont gérés par la Direction des Solidarités (DSOL) de la Ville de Paris



Les directions de la Ville participent également au bon fonctionnement de la restauration collective : Direction des affaires scolaires (DASCO), Direction des finances et des achats (DFA), Direction des ressources humaines (DRH), Direction des espaces verts et de l'environnement (DEVE), Direction de la propreté et de l'eau (DPE), Direction de la Transition Écologique et du Climat (DTEC).



1. Les opérateurs de la restauration collective parisienne



9

La restauration scolaire

La gestion de la restauration scolaire (écoles maternelles, élémentaires et tous les collèges à l'horizon 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 soit 73 % du volume total de la restauration collective de la Ville de Paris**. Les collèges disposant à ce jour d'un service de restauration autonome distribuent, quant à eux 1 207 111 repas. 1 529 941 repas supplémentaires sont servis aux collégiens dans les cités scolaires où le lycée (compétence régionale) gère la restauration collective.

Les modes d'organisation diffèrent d'un établissement à l'autre. Parmi les 17 Caisses des écoles :

- 13 achètent, par voie de marchés divisés en lots par catégories de produits, les denrées nécessaires aux repas qu'elles confectionnent. Le nombre de marché est assez variable en fonction des gestionnaires. En moyenne 10 marchés permettent l'ensemble des achats de denrées ;
- 3 travaillent avec un fournisseur unique ;
- 1 fonctionne à la fois par voie de marchés et en achat de repas. Un prestataire livre les repas préparés dans les restaurants scolaires ;
- 1 fonctionne en délégation de service public. Un prestataire assure pour le compte de l'établissement la production et la distribution des repas, gère les équipes et l'approvisionnement. Cette Caisse souhaite abandonner ce modèle à l'horizon 2024.

¹ Les chiffres des caisses des écoles sont issus du rapport de la restauration scolaire 2021. Il s'agit d'une moyenne des repas élèves par jour de classe. En outre, ces chiffres sont moindre qu'habituellement, s'agissant d'une année touchée par la crise COVID.

Indépendamment du mode de gestion, la production des repas peut être réalisée sur place depuis une ou plusieurs cuisines centrales, avant que les repas ne soient acheminés vers les établissements en liaison froide ou chaude.

En 2019, les Caisses des écoles ont atteint un taux de 53 % de denrées durables. La Ville définit comme denrées durables les denrées sous 4 labels de qualité, offrant des garanties objectives : Agriculture Biologique, Label Rouge, Marine Stewardship Council et Pêche durable. De nombreuses Caisses des écoles ont travaillé sur la réduction du gaspillage alimentaire, l'optimisation des conditionnements et de la logistique, et l'ajustement du nombre de composantes aux besoins sur certains menus de la semaine.

Des pique-niques « maison »

C'est avec du pain bio, livré quotidiennement, que les équipes de cantines préparent les sandwiches pour les centres de loisirs du 10e. Engagée dans une démarche durable, la Caisse des écoles du 10e a retiré de ses pique-niques nombre de produits emballés individuellement (chips) ou en contenant plastique (eau) et propose légumes et fruits, majoritairement bio et toujours de saison, pour accompagner le sandwich maison au thon, poulet ou fromage.

Après une année de concertation et de test, la Caisse des Écoles du 9e, propose elle aussi un sandwich fait maison, avec des recettes évolutives pour plaire aux enfants. Ceci a permis d'améliorer la qualité en proposant encore plus de fait maison et limitant ainsi les déchets superflus.



Photo Sophie Robichon / Ville de Paris

Au sein de la Direction des affaires scolaires de la Ville, **le service de la restauration scolaire** coordonne, accompagne et assure le financement des opérateurs de la restauration scolaire parisienne. Le service, créé en 2018, est structuré autour des domaines d'intervention suivants :

- le pôle technique et qualité, composé notamment d'ingénieurs et techniciens spécialistes de la restauration collective, intervient comme expert dans les domaines de la qualité ainsi que dans les projets de création, restructuration et mise à niveau de l'outil de production (locaux et équipement) ;
- le pôle ressources humaines accompagne les Caisses des écoles en matière de gestion des personnels, formation et prévention des risques professionnels ;
- la mission projets structurants travaille notamment à l'amélioration du parcours usagers et accompagne des projets localisés ;

- un chef de projet stratégie achats a été recruté en 2021 ;
- le pôle relations financières et contractuelles a la responsabilité du contrôle de gestion, du suivi financier régulier des opérateurs et organise les différents processus conduisant au versement des subventions aux Caisses des écoles et aux collèges (dialogues de gestion, conventionnements, projets de délibération du Conseil de Paris).

La Ville de Paris signe avec chaque Caisse une convention pluriannuelle d'objectifs et de financement formalisant la délégation de service public de la restauration scolaire et visant à améliorer la qualité de la restauration scolaire. Les subventions versées par la Ville de Paris ont pour objet la compensation des charges du service public qui leur sont confiées, en complément notamment des participations des familles et compte tenu des objectifs qualitatifs définis conjointement dans le cadre des axes stratégiques fixés par le Conseil de Paris.

L'accueil de la petite enfance

La gestion de la restauration des crèches municipales de Paris est confiée à la Direction des familles et de la petite enfance (DFPE).

Les établissements d'accueil de la petite enfance représentent 3,2 millions de repas par an soit 10,7% du volume total de la restauration collective parisienne et environ 450 structures.

Au sein des crèches collectives, l'intégralité des repas est préparée sur place. La fourniture des denrées est assurée par le biais d'un marché d'approvisionnement général passé par les services centraux de la direction. Le prestataire propose une grille de menus sur 8 semaines commandés par avance directement par le responsable d'établissement, ainsi que des produits de diététique infantile. Il existe également un marché spécifique pour le lait infantile.

Ces marchés de la petite enfance présentent des problématiques qualitatives spécifiques (comme le fait que le poisson soit garanti qualité sans arrête, l'interdiction de nombreux additifs, l'éviction de certains allergènes majeurs, la taille des conditionnements qui doit s'adapter aux capacités de stockages réduite...) qui ont un impact sur la stratégie d'introduction d'alimentation durable.

Depuis 2003, les marchés passés ont intégré progressivement la fourniture de produits bio en développant des filières bio et locales.

Ayant poursuivi cette démarche d'introduction de références bio et labellisées, la DFPE atteint, en 2020, 71% de taux d'alimentation biologique (en légère baisse du fait de la crise sanitaire par rapport à 2019 où il s'élevait à 73%). A ce taux de bio, certifié par un auditeur indépendant (Ecocert), s'ajoute la part d'alimentation non bio dite « durable » qui peut être estimée à plus de 5 % (viande labellisée « label rouge », et poisson labellisé « Marine Stewardship Council » (MSC).

Les crèches de la Ville de Paris s'engagent en faveur du bon développement des enfants et d'une alimentation durable également en proposant deux plats protidiques par semaine pour tous les enfants, et une alternative végétarienne quotidienne pour les familles qui le souhaitent.. Le plat protidique durable est un plat principal complet et équilibré qui ne contient ni viande ni poisson. Ses apports nutritionnels sont adaptés grâce à l'utilisation d'autres sources de protéines.

Le caractère sain, durable et local de la cuisine préparée sur place dans les crèches collectives de la Ville de Paris ainsi que des pratiques développées en cuisine sont labellisées depuis 2017 par un auditeur indépendant (Ecocert). La très haute distinction de « trois carottes » a été obtenue pour l'année 2021.



11



Photo Arnaud Terrier / Ville de Paris

L'accueil des personnes âgées et des personnes en grande précarité

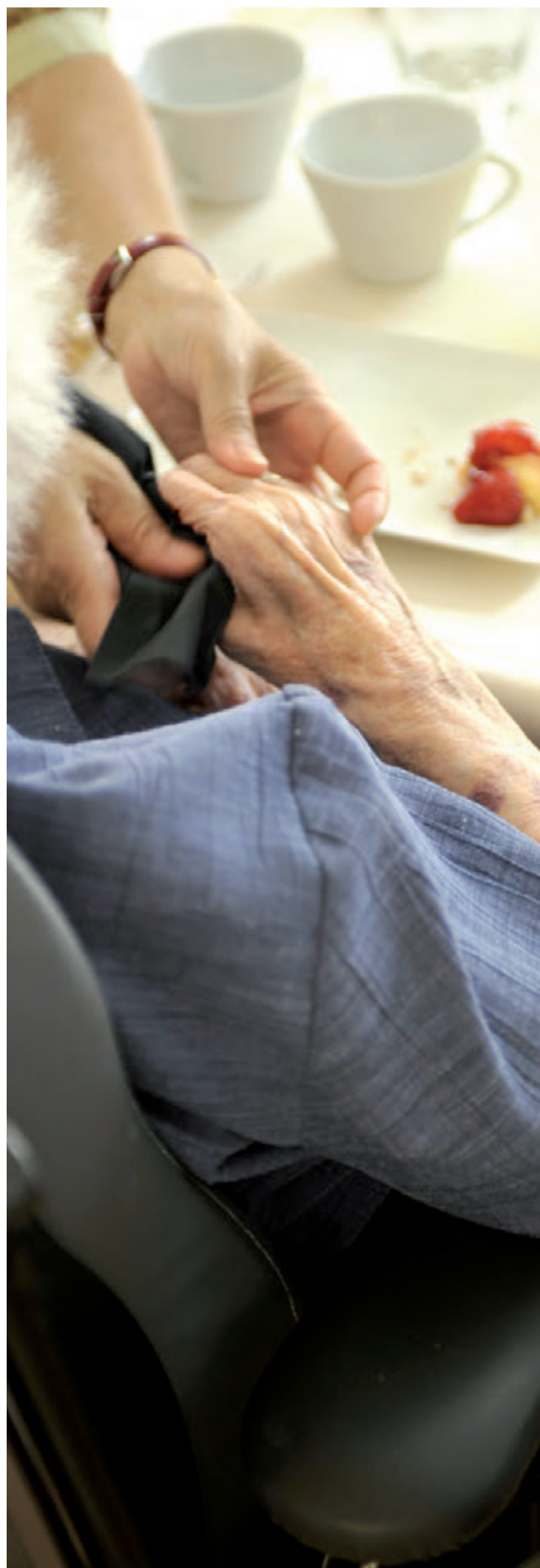
La restauration propre aux structures d'accueil des personnes âgées et personnes en difficultés sociales est gérée par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris au sein de la Direction des Solidarités (DSOL/CASVP).

La DSOL/CASVP compte 44 restaurants Émeraude, 12 restaurants solidaires, 15 EHPAD et 8 Centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS). Ils servent chaque jour, aux séniors parisiens plus de 2 200 repas dans les restaurants Émeraude, 4 000 repas dans les EHPAD et pilote le portage à domicile, dans tout Paris, de plus de 2 000 repas. La DSOL/CASVP délivre également chaque jour, à l'attention des publics les plus précaires, 1 700 repas dans les restaurants solidaires et plus de 1 000 repas dans les Centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS).

L'engagement de la DSOL/CASVP dans la démarche du Plan d'alimentation durable est multiple. Il concerne l'ensemble du processus de production et de délivrance des repas : intégration d'aliments bio dans les menus, abandon de l'achat de vaisselle plastique jetable à usage unique et des commandes de contenants en plastique, abandon des sacs plastiques fournis avec les repas emportés auxquels sont substitués des sacs isothermes ou biodégradables, remplacement progressif des ravers plastiques par des ravers en verre, livraison privilégiée de produits bruts frais pour les établissements qui disposent d'une légumerie.

Dernières actions en date soutenues par la Ville de Paris dans le cadre du Plan de sortie des plastiques : d'une part, l'achat en 2021 de 320 bacs gastronomes inox afin de supprimer les barquettes plastiques utilisées par la cuisine solidaire Palikao, qui approvisionne des restaurants Émeraudes et Solidaires ; d'autre part, le renouvellement du marché de portage à domicile, qui prévoit à compter de fin 2023 pour les 700 000 repas annuels livrés des contenants uniquement en verre ou en inox pour les entrées et les plats. Les chefs des restaurants participent aussi au Plan en élaborant des repas végétariens, ce qui a permis de réduire de 20 % la part d'alimentation carnée dans les repas préparés dans les restaurants.

Le taux de denrées durables de l'ensemble des établissements atteint 40,3 %.



La restauration des agent.e.s de la Ville

La restauration des agent.e.s 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.

Ainsi, 1,5 million de repas sont servis chaque année au sein de 15 restaurants (restauration sur place) et de 5 Croq'Pouce (restauration à emporter). Cela représente 6 % du volume total de la restauration collective parisienne. Les procédures d'achat sont du même ordre que les marchés publics.

La convention actuelle, signée en 2020 jusqu'en 2023, fixe à l'ASPP un objectif d'augmentation de la part d'alimentation biologique et durable dans son offre de restauration, avec une vigilance particulière concernant les approvisionnements durables. Aussi, des produits bio et durables sont proposés quotidiennement aux clients dans les selfs et les Croq'pouce.

Dans ces derniers, les yaourts, les compotes, les crudités et les œufs sont 100 % bio. Depuis 2012 l'élaboration des frites est garantie sans huile de palme ni OGM. Les poissons pêchés en eaux profondes, le panga et la perche du Nil ont également été définitivement supprimés des menus. Les steaks hachés frais proposés par l'ASPP dans ses restaurants sont de race charolaise 100% française, le poulet fermier est Label rouge et les poissons sont systématiquement labellisés MSC ou Pêche durable.

13

En 2021, la part des achats durables de l'ASPP a atteint 31%. La part de produits bios dans son offre alimentaire représente 16 %².

Les attentes des usagers en termes d'alimentation biologique et durable font également l'objet d'une attention particulière dans les enquêtes de satisfaction annuelles de l'ASPP.

L'ASPP est certifiée depuis novembre 2020 par un organisme indépendant via le label « Eco-cert En Cuisine » qui garantit la présence de produits bios et locaux, l'interdiction d'additifs dangereux pour la santé, l'engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets de tous types.

Dans une logique de restaurateur responsable et engagé, l'ASPP s'attache à poursuivre ses efforts en matière de développement de l'alimentation biologique et durable et s'inscrit ainsi en cohérence avec les objectifs municipaux en la matière.

Conformément à ses engagements pris dans le cadre du Plan de sortie du plastique de la restauration collective et de la convention en vigueur avec la Ville de Paris, l'ASPP veillera à poursuivre la suppression du plastique au sein de son offre de restauration. Plusieurs éléments en plastique ont déjà été supprimés ou sont en cours de suppression (pailles, couverts, emballages en film, bouteilles, ustensiles, salières/poivrières, distributeurs de sauces) et une expérimentation est en cours pour des contenants réemployables dans les Croq'Pouces.

Des pauses déjeuner 100 % responsables

L'ASPP a récemment ouvert un stand « Bien dans son assiette » au cadre plus chaleureux dans le restaurant Hôtel de Ville. Il propose aux agent.e.s de la Ville des plats de cuisine variée à des prix accessibles. Les recettes sont élaborées avec des produits de saison, biologiques ou labellisés et issus de filières de proximité. Des protéines végétales variées y sont aussi proposées afin de diversifier l'apport nécessaire à une alimentation équilibrée. Début 2022, l'ASPP a lancé dans les Croq'Pouces de l'Hôtel de Ville et de l'Avenue de France une expérimentation de contenants en verre ré-employables pour les plats et les desserts,

contribuant ainsi à la réduction des déchets et à la suppression du plastique à usage unique.

Cette expérimentation est opérée par l'entreprise Uzaje. Une fois leur compte créé les convives choisissent leurs repas. À leur prochaine venue, ils rapportent aux Croq'Pouces les contenants sales. Ces derniers sont ensuite lavés par l'ASPP et remis en circulation. Cette expérimentation fera l'objet d'un retour d'expérience pour évaluer au mieux les conditions de sa généralisation à l'ensemble des Croq'Pouces et sa pérennisation.

L'accueil des jeunes confiés au titre de la protection de l'enfance

Les établissements d'accueil des jeunes confiés au titre de la protection de l'enfance sont gérés par le service de l'Aide Sociale à l'Enfance (ASE) de la Direction des Solidarités (DSOL). 13 établissements sont situés sur 15 sites à Paris, en Île-de-France et en Normandie.

Ces établissements accueillent des enfants et jeunes de 0 à 21 ans confiés à Paris. Ils sont ouverts 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Ils servent près d'un million de repas par an.

Parmi les 15 sites :

- 1 site recourt à un marché concédé. La société titulaire s'assure, d'une part, de la fourniture et de la livraison des denrées correspondant aux menus commandés par le service de restauration de l'établissement et, d'autre part, met en place une assistance technique chargée de conseiller le personnel de cuisine sur l'élaboration des repas en lien avec une diététicienne ;
- 1 site recourt à un marché de repas en liaison froide qui livre quotidiennement les repas du midi et du soir car il ne dispose pas d'une cuisine de production. Le cahier des charges actuel prévoit que 30 % des denrées utilisées pour la confection des menus soient issues de l'agriculture biologique ou labélisée ;
- 1 site a passé une convention avec la Caisse des écoles du 20^e arrondissement, qui fournit les repas pour les jeunes de 18 mois à 21 ans ;
- Les 13 autres achètent par le biais de commandes directes et de marchés (fruits et légumes, viandes, œufs et produits laitiers, produits surgelés, produits d'épicerie et boissons) les denrées nécessaires aux repas qu'ils confectionnent au sein de leurs établissements.

Au sein de ses établissements, la DSOL/ASE rend accessible une alimentation équilibrée et en grande majorité cuisinée maison pour les enfants accompagnés.

Les agent.e.s préparent des repas avec des produits frais, pour réaliser des repas thématiques avec des résident.e.s ou avec des jeunes en formation professionnelle culinaire, ou

encore pour trouver des solutions de contenants réemployables afin de remplacer les barquettes à usage unique utilisées pour les repas à emporter. La DSOL a également organisé des visites d'établissements qui ont été suivies d'une animation à destination des agent.e.s sur les enjeux de l'alimentation durable. Le taux de denrées durables est de 10,5 %.

Le Centre éducatif et de formation professionnelle Le Nôtre développe le cuisiné maison :

Cet établissement, accueillant une soixantaine de jeunes, les accompagne vers des formations qualifiantes notamment en horticulture, paysage et restauration. Plusieurs actions ont été mises en œuvre pour améliorer les repas servis : achat du pain chez un boulanger local, proposition de fruits et légumes vert crus ou cuits à tous les repas, y compris pour le petit déjeuner, fabrication des sauces à base de légumes frais et de vinaigrettes « maison ».



Crédit photo Lise Quentin / Mission communication DFPE

2. Un bilan positif pour le Plan alimentation durable 2015-2020

La collectivité et les gestionnaires de la restauration collective ont mis en œuvre avec succès entre 2009 et 2020 deux « Plans alimentation durable » successifs, intégrés à la Stratégie alimentaire de Paris, elle-même adoptée en 2018. **Ils ont permis de passer d'un taux de 7% de denrées durables dans les assiettes des cantines parisiennes en 2008 à plus de 53 % en 2019.**

Les quatre labels retenus lors de l'élaboration du Plan de 2015 sont :



Le label agriculture biologique, encadré par le règlement cadre européen 834/2007 du 28 juin 2007, garantit que l'aliment certifié a été produit avec les meilleures pratiques environnementales, en préservant la biodiversité et les ressources naturelles et en appliquant des normes élevées en matière de bien-être animal.



Le Label Rouge est un signe officiel de qualité encadré par l'article L.641-1 du Code rural attestant que les denrées certifiées possèdent des caractéristiques établissant un haut niveau de qualité. S'il s'agit avant tout d'un label qualitatif, il présente un certain nombre de clauses environnementales en préservant la biodiversité et les ressources naturelles et en appliquant des normes élevées en matière de bien-être animal.



Le label MSC (Marine Stewardship Council) concerne les produits de la mer. Les pêcheries et les entreprises de produits de la mer certifiées cherchent à pérenniser les stocks de poisson et à minimiser l'impact environnemental de la pêche.



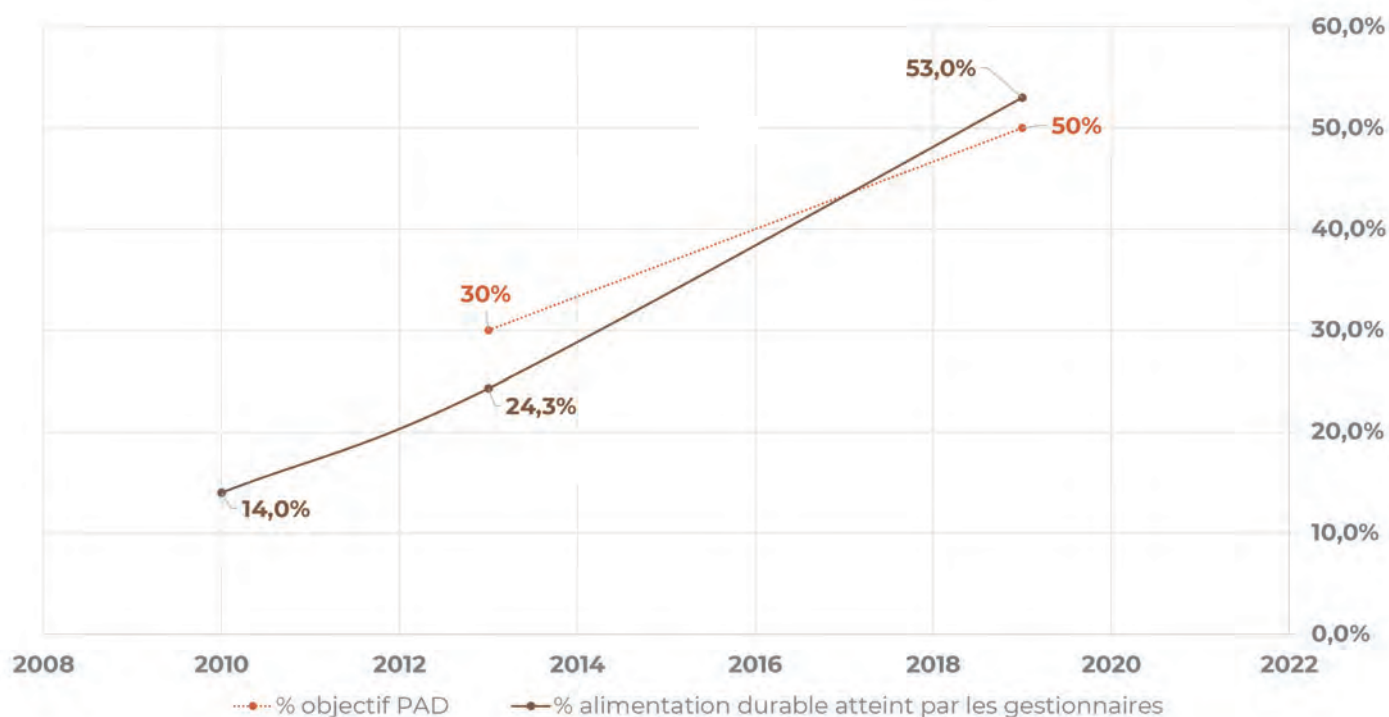
Le label pêche durable est un écolabel public pour les produits de la pêche existant depuis 2015.

Seules les denrées alimentaires offrant des garanties objectives de respect de l'environnement sont comptabilisées. Elles sont issues de productions strictement encadrées par des normes nationales, européennes et internationales.

La détermination du taux de denrées durables est basée sur l'analyse de chaque composante des menus servis sur l'année : 1) les entrées, 2) les plats protidiques (viandes, poissons, œufs, protéines végétales), 3) leurs accompagnements (légumes, féculents...), 4) les produits laitiers, 5) les desserts (dont les fruits), 6) le pain. La part des composantes labellisées est calculée par rapport à l'ensemble des denrées utilisées.

Parmi ces denrées, **les produits issus de l'agriculture biologique représentent 46,2 % des achats de denrées sur l'ensemble des marchés publics.** La Ville et les gestionnaires sont ainsi le premier pôle d'achat public de produits bio en France.

Autre indicateur des évolutions connues par la restauration collective parisienne pour une alimentation plus durable, **l'indice de saisonnalité a atteint 80%**. Cet indice permet d'apprécier la part des fruits et légumes de saison (référence nationale), entrant dans la composition des repas servis.



Évolution de la part de denrées durables servies en restauration collective parisienne depuis 2010

Pour atteindre ces 53 % de denrées durables, **les gestionnaires ont adopté de nouvelles stratégies d'achats**, régies par les principes de la commande publique, propres à leurs besoins. Le choix des offres porte notamment sur la nature et la qualité des produits proposés, les volumes attendus ainsi que sur les modalités logistiques de livraison. L'échelonnement dans le temps des mises en concurrence a permis aux fournisseurs d'adapter progressivement leur offre aux prescriptions des marchés publics.

16

La Ville et les gestionnaires de la restauration se sont engagés à respecter les autres objectifs phares de ce Plan :



0 OGM



0% huile de palme



100% d'œufs bio de poules élevées en plein air



diminution de 20 % des produits carnés



0% poisson d'espèces pêchées en eaux profondes

Afin d'atteindre ces objectifs, le Plan 2015-2020 prévoyait

2015



18

actions articulées autour de



3

axes

2020

Axe 1 : Consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale

8 actions

Les objectifs de cet axe vise à mieux caractériser la demande parisienne, à la rendre plus attractive par rapport aux autres débouchés et à faciliter pour les gestionnaires l'acte d'achat ainsi que sa composante logistique.

Des expérimentations sur la mutualisation des achats ont permis aux gestionnaires impliqués d'améliorer les conditions d'accès à certains marchés et de renforcer leurs connaissances des filières (ex. sur les segments de la viande, des légumineuses...). Un déploiement plus large de cette démarche doit être poursuivi.

L'offre végétarienne s'est étoffée.

L'ensemble des gestionnaires propose au moins un repas végétarien par semaine, certains en proposent deux, d'autres proposent une alternative quotidienne. Un guide du « plat protidique durable de A à Z » a été réalisé pour aider les cuisinier.ère.s à élaborer de nouvelles recettes. Certains convives restent réticents à cette alimentation qui crée de nouvelles habitudes alimentaires.



Un repas végétarien quotidien pour celles et ceux qui le souhaitent :

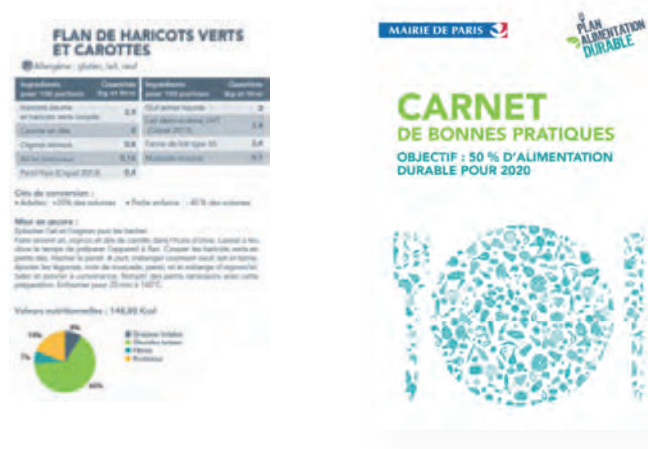
Depuis septembre 2018, la Caisse des écoles du 18e propose une alternative végétarienne quotidienne tenant compte des nouvelles pratiques alimentaires et des questions de santé publique.

Cette alternative rencontre un succès grandissant : 12 % des élèves des écoles primaires, usagers de la restauration scolaire, consomment des repas végétariens tous les jours et 8 % des collégiens.

Concernant les adultes, 26 % des animateurs et surveillants consomment des repas végétariens et 20 % des autres adultes fréquentant le service.

Les actions de sensibilisation, comme le développement de nouvelles recettes, de nouveaux modes de préparation et de présentation sont donc nécessaires pour poursuivre le développement de cette offre et en limiter le gaspillage.

Un guide de bonnes pratiques a été édité en 2016 pour accompagner les gestionnaires dans l'atteinte des objectifs. Il porte sur les nouvelles modalités d'approvisionnement, la logistique, la sensibilisation ainsi que sur les formations.



De nouvelles recettes végétariennes savoureuses :

Afin de diminuer la part carnée de 20%, la DSOL/CASVP a opté pour un rééquilibrage des régimes alimentaires en introduisant des plats végétariens. Des ateliers d'élaboration de recettes végétariennes ont été mis en place avec les chefs sur la cuisine partagée Palikao afin de mener à bien cet objectif auprès des séniors parisiens. La DSOL/CASVP a d'ailleurs été lauréat du dernier concours de recettes végétariennes organisé par la Ville de Paris en juin 2019 avec sa recette de tomates farcies aux lentilles corail.

Depuis 2018, la CDE13 expérimente régulièrement de nouvelles recettes végétariennes « cuisinées sur place ». Des tests à petite échelle aboutissent à un test sur un service plein. Plusieurs succès font désormais partie de la trame de menus générale : les tagliatelles sauce minestrone et Parmiggiano reggiano, par exemple, remplacent avantageusement des produits transformés du type « burger végétal », souvent onéreux et peu consommés par les enfants.

L'étude sur le **coût global d'un repas** pour l'ensemble de la restauration collective n'a, pour le moment, pas permis de l'établir avec certitude. La raison en est la difficulté d'établir un indicateur commun. En effet, la variété des denrées et leurs niveaux de transformation, les modalités de livraison et d'achats des 21 gestionnaires (prix par denrée ou prix par repas) ainsi que la multiplicité des acteurs rendent complexe cette opération.

Le bilan carbone de la restauration collective parisienne réalisé fin 2016 a révélé une baisse de 7% des émissions de gaz à effet de serre par repas. En outre, les Caisses des 9e et 10e arrondissements, accompagnées par Bio Consom'Acteur et Eco2 Initiative, ont expérimenté le projet Climat Cantine pour réduire l'impact carbone des menus (2019/2020), qui a atteint un abattement allant jusqu'à 30% par repas.

L'application des recommandations de l'étude pilotée par la DFA et la Direction de la voirie et des déplacements (DVD) « Optimisation des livraisons pour la restauration collective municipale » pour **réduire le nombre de points de livraison** s'est trouvée ralentie par la diversité et la périodicité des marchés publics. Pour autant, 100% des nouveaux marchés passés par la Ville de Paris depuis 2017 comportent des **clauses et critères environnementaux pour la logistique**.

Ces clauses portent notamment sur les déplacements et les motorisations des véhicules des utilitaires légers et des poids lourds, la certification PIEK³ des livraisons à horaires décalés, l'optimisation des livraisons et la fréquence des tournées, la taille des emballages, des produits livrés de préférence en emballage réutilisable ou recyclable, la reprise des emballages notamment des palettes, la valorisation des déchets alimentaires.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire l'ensemble des Caisses des écoles ont signé une Charte parisienne. Celle-ci prévoit notamment la sensibilisation des équipes de restauration, des élèves et des parents, la réutilisation des excédents en interne, des mesures pour favoriser la consommation raisonnée du pain, le service de fruits découpés ou en coupelle et de pains variés et de qualité, l'adaptation du nombre de composantes, les dons alimentaires auprès d'associations de collecte, le travail de la présentation des assiettes, des campagnes de pesée, des propositions de portions variées en fonction de l'appétit des enfants, des ateliers culinaires, etc...

18



Photo Dominique Milherou

3 *Système d'évaluation des performances acoustiques des engins de transport et de manutention. Pour l'obtenir, les engins doivent respecter certains seuils dans des conditions spécifiées de bruit ambiant résiduel. C'est aujourd'hui un signe distinctif permettant de reconnaître un engin de transport ou de manutention silencieux.*

Des caisses des écoles pionnières

La Caisse des écoles du 20e arrondissement est pionnière sur le don alimentaire aux associations. C'est dans ce cadre qu'elle a répondu, en partenariat avec la Caisse des écoles du 14e et les associations « Excellents Excédents » et « le Chainon manquant », à l'appel à projets du PNA, (Programme National d'Alimentation) pour une étude d'impact de la sortie du plastique sur les dons alimentaires. Ce projet est lauréat du PNA 2021.

La Caisse des écoles du 20e sensibilise également les enfants et les acteurs de la pause méridienne au gaspillage alimentaire. Forte de l'idée que le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas, elle lance cette année un concours de dessin « Petite faim, grande faim » auprès des enfants. Ils devront relever le défi de proposer un icône et un code couleur pour que les agents de restauration puissent identifier au premier coup d'œil l'appétit de l'enfant qui se présentera devant eux.

Dans le 17e, la Caisse des écoles a engagé une démarche volontaire pour diminuer le gaspillage des fruits frais. C'est dans une ambiance conviviale que des ateliers pédagogiques sur le thème du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable ont été

dirigés par la Caisse des écoles du 17e, en présence de la diététicienne et d'un chef de cuisine pour des élèves sur le temps de l'interclasse.

Pour le premier atelier, "Les Petits Gourmands" devaient placer des magnets selon la recette que l'on peut faire avec le fruit ou le légume ; dans le deuxième, ils assistaient le chef pour la préparation et la cuisson d'une compote maison en moins de 15 minutes avec 3 fruits, puis le troisième atelier consistait à la réalisation d'un smoothie intégrant un ingrédient mystère, que les enfants rechignent à manger d'ordinaire.

Les enfants préfèrent manger des fruits coupés à des fruits entiers dont le gaspillage était de 20 à 40 % auparavant. 6 restaurants scolaires ont ainsi été équipés de « découpes fruit ». Grâce à ces fruits coupés, il n'y a plus aucun gaspillage de fruits.

Dès 2015, la Caisse des écoles du 9e a mis en place le tri, et la collecte des biodéchets dans l'ensemble de ces écoles. Depuis 2016, elle a noué un partenariat avec l'association le Chainon manquant pour favoriser la récupération des surplus de production.

19

D'autres gestionnaires ont également adopté de nouvelles mesures comme l'installation de «gachimètres». Des marges de progression sont encore possibles dans ce domaine.

Moins de pain gâché à la DSOL / CASVP :

Dans le cadre du Plan de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire, une action phare a été menée en 2019 sur le gâchis de pain dans les restaurants afin de sensibiliser les usagers et le personnel de cuisine. Pendant une semaine, un gachimètre à pain a été installé dans les restaurants afin de récolter le pain non consommé par les usagers et les sensibiliser au gâchis engendré. Cette action a été menée en parallèle de l'introduction du pain Bio sur l'ensemble des restaurants.



Photo Dominique Milherou

L'ensemble de ces actions ont permis de faire évoluer les pratiques professionnelles de la restauration collective. Néanmoins, la poursuite de ces initiatives et de nouvelles s'avère essentielle pour atteindre les objectifs du nouveau Plan.

Axe 2 : Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective

5 actions

Des avancées sur cet axe ont pu être constatées, mais l'étendue du champ d'intervention (aspects réglementaires, complexité de l'écosystème agricole et alimentaire) a limité leur finalisation.

L'action portant sur **l'identification de l'origine des denrées** a révélé la difficulté de disposer d'informations précises. La variété et la traçabilité des denrées, hormis la viande, la multiplicité des acteurs, ainsi que l'absence d'indicateurs et de systèmes d'information complets en constituent les principaux freins.

L'initiative dédiée à **l'organisation de rencontres entre acheteurs et fournisseurs**, sur la base des marchés publics à venir, n'a pas été réévaluée. L'expérience de la première session en 2016 a souligné la complexité des procédures d'informations aux acteurs économiques imposées par le Code de la commande publique, qui oblige notamment à publier au Journal officiel de l'Union Européenne la tenue de ce type de rencontres.

L'étude sur la **constitution d'une filière de proximité "ovoproduits bio et poules élevées en plein-air"** a conclu à la difficulté d'envisager un outil de transformation (une casserole) face à la compétitivité de l'industrie agroalimentaire. Les montants d'investissement pour la création d'une telle unité à porter par les agriculteurs bio d'Île-de-France sont trop importants.

Eau de Paris, opérateur public en charge de la production et de la distribution de l'eau dans Paris poursuit son action en faveur du **développement des surfaces en agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captage**. Ce dispositif connaît un réel succès et permis la conversion de 5 111 ha sur la durée du Plan. Eau de Paris accompagne les agricultrices et les agriculteurs des aires de captage dans l'évolution de pratiques mais aussi dans le développement de circuits courts, les aidant à trouver des débouchés pérennes. Ce soutien à l'agro-écologie s'inscrit dans la politique d'amélioration de la qualité de l'eau des captages alimentant Paris ainsi que d'autres collectivités locales. En 2020, Eau de Paris a lancé un dispositif pionnier d'aides agricoles, qui combine protection des eaux souterraines et appui à l'agriculture durable et biologique. Il se déploie actuellement sur 4 aires de captage prioritaire.

En vue de contribuer à la structuration des filières biologiques franciliennes, la **Ville de Paris a adhéré à la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), Coop bio Île-de-France**. Cette structure de l'économie sociale et solidaire gère une unité de transformation de légumes bio locaux à destination de la restauration collective. Il a été retenu dans le cadre de marchés publics lancés par plusieurs Caisses des écoles, et par le fournisseur des crèches publiques parisiennes.

20

Des partenariats avec les producteurs :

Dans le cadre de la diversification des protéines, la Caisse des écoles du 10^e arrondissement poursuit sa démarche d'approvisionnement durable. Si les lentilles sèches étaient déjà bio et cultivées dans le Pays d'Othe sur les aires d'eau de captage de la Seine, depuis le printemps 2021, d'autres légumineuses bio, locales et en circuit court sont achetées à la Coop Bio Île-de-France. Ces partenariats enrichissent les recettes sans produits carnés, mais également certains desserts maison. Après une première expérience d'achat en

2017, la Caisse des écoles du 11^e arrondissement, aidée par Eaux de Paris dans sa démarche, a passé un marché prévoyant la fourniture de produits légumineux et oléagineux issus de terres et de modes de production visant à préserver la qualité de l'eau potable servie dans les restaurants scolaires parisiens. Depuis 2019, l'association Terres du pays d'Othe (regroupant des agriculteurs de l'Yonne), attributaire du marché, lui fournit ce type de produits, bio évidemment.

Pour lever l'ensemble de ces freins et contribuer au développement des filières durables de proximité, la Ville de Paris a décidé de créer la structure AgriParis qui occupera un rôle d'interface entre les gestionnaires parisiens et les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation.

Axe 3 : Échanger, communiquer et former

5 actions

Le Service de la Restauration Scolaire (SRS) organise des réunions régulières entre responsables des caisses des écoles et un club des diététicien.ne.es s'est constitué sous l'égide de la responsable qualité du SRS pour suivre l'actualité réglementaire et mutualiser leurs compétences.

Des kits de communication, composés d'affiches et de fiches techniques ont été mis à disposition des gestionnaires pour faciliter la communication autour des actions du Plan.

La Ferme de Paris, établissement municipal situé dans le Bois de Vincennes, dispense des formations sur les enjeux de l'alimentation durable et de l'agriculture responsable avec la mise en pratique sur les lieux de cultures. Ce sont 838 acteurs de la restauration collective parisienne qui ont pu ainsi être formés.

En parallèle des actions menées sur la qualité des repas, de nombreux gestionnaires se sont engagés dans des démarches certifiantes.

La labellisation Ecocert En Cuisine valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Les établissements d'accueil de la petite enfance ont obtenu le niveau 3 de labellisation et l'ASPP le niveau 1

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

(Ce référentiel évoluera en 2023)

Source : Ecocert

21

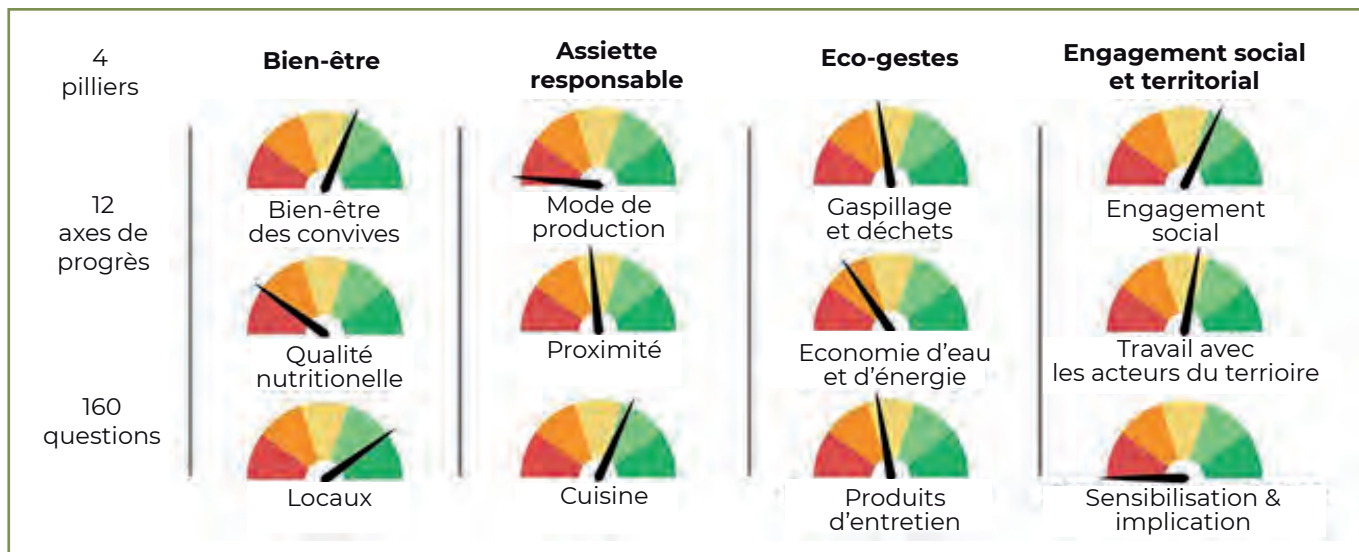
Des crèches exemplaires :

Pour la 5e année consécutive, le caractère bio, durable, sain et local des repas confectionnés sur place dans les 300 cuisines des crèches collectives en régie de la Ville de Paris a été certifié de manière rigoureuse et indépendante par le label Ecocert.

Un niveau élevé de certification a été atteint en 2021, avec l'obtention d'une excellente note (3 carottes sur 3) et plus de 70 % d'aliments bio. Le niveau maximal devrait être atteint dès l'année 2022, avec plus de 80 % d'aliments bio.



Le programme « Mon Restau Responsable® » est destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Treize Caisses des écoles et l'ASPP se sont engagées dans cette démarche vertueuse.



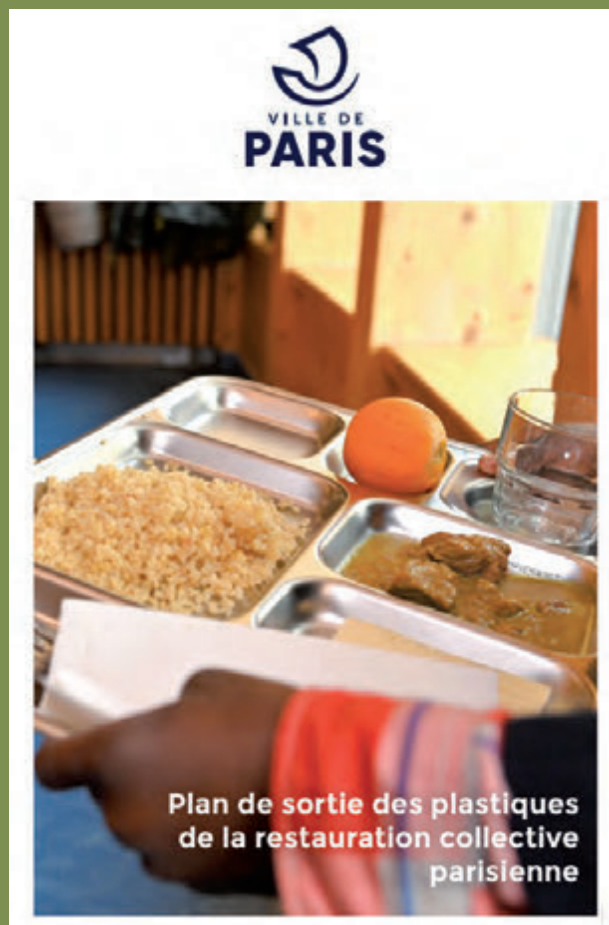
Source FNH

Afin de compléter leur action et de lutter contre les perturbateurs endocriniens, les gestionnaires se sont engagés à l'élimination du plastique de la restauration collective parisienne.

Adopté en octobre 2021, le Plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne, fruit d'un état des lieux établi avec l'ensemble des gestionnaires, compte 22 actions.

Elles seront progressivement mises en œuvre entre 2021 et 2026.

Elles visent à mettre en place des alternatives aux contenants, ustensiles et emballages en plastique en contact alimentaire utilisés dans les différentes phases de la restauration, de l'approvisionnement en denrées au service en passant par la préparation dans les cuisines, la livraison des repas vers les réfectoires, sans oublier les repas à emporter ou livrés à domicile.



3. Une élaboration collective pour le Plan alimentation durable 2022-2027

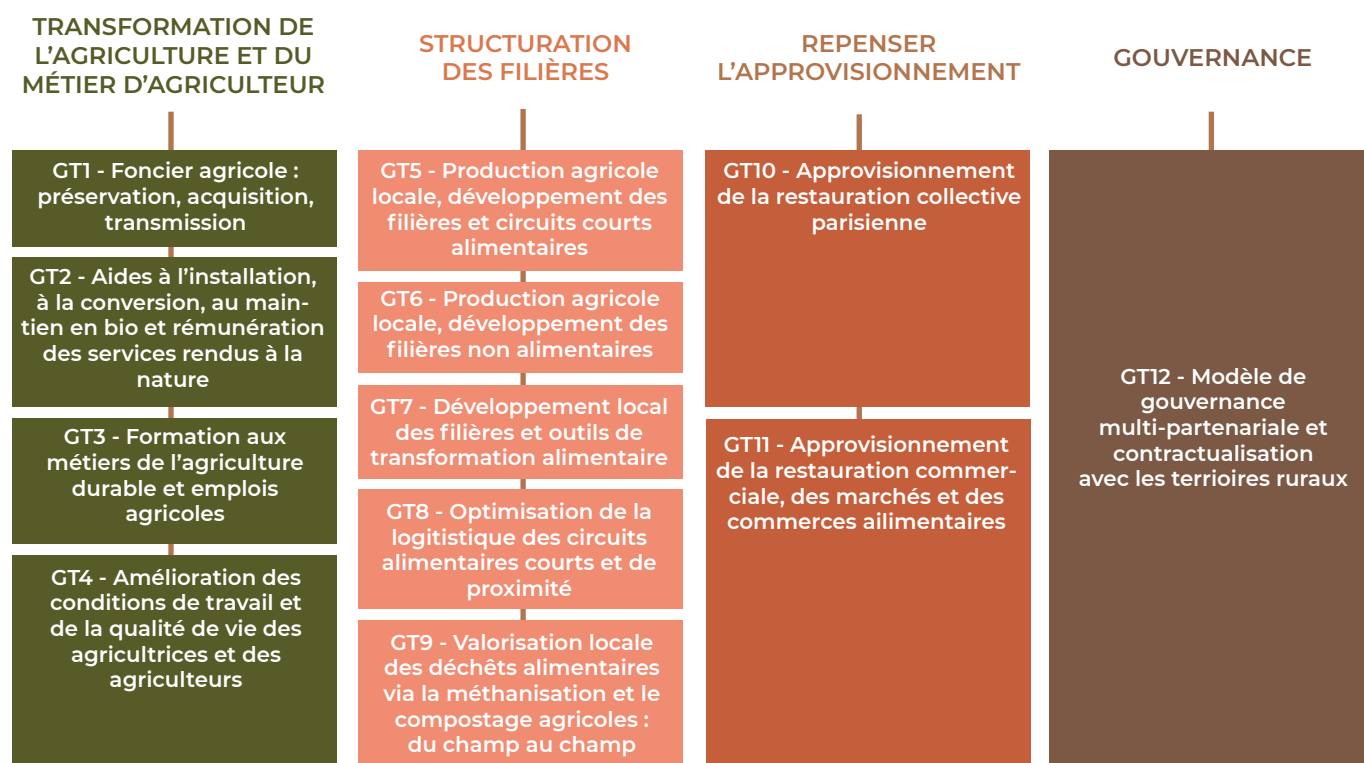
Dès le début de la nouvelle mandature, des rencontres avec les acteurs de la restauration collective, des fournisseurs, des producteurs agricoles et éleveurs, des convives ainsi que des temps de concertation ont permis de travailler collectivement au futur Plan alimentation durable 2022-2027.

Ainsi, la Ville a organisé, en mars 2021, une conférence citoyenne autour de la question « Bien manger en 2021, ça veut dire quoi ? ». Pendant 3 week-ends un panel de 100 citoyens, résidant à Paris, en petite et grande couronnes, recrutés par l'IFOP de manière à refléter au mieux la diversité de la population francilienne et à illustrer la variété des points de vue, ont auditionné des experts, ont réfléchi ensemble et rédigé un avis autour de 4 grandes thématiques : manger à sa faim, s'approvisionner à côté de chez soi, manger ce qui est bon pour la santé, consommer et produire en protégeant l'environnement.

Au nombre des sujets les plus fréquemment évoqués figure l'amélioration de la restauration collective, et, plusieurs propositions adressées par les panélistes dans leur avis sont reprises dans notre Plan, comme celle d'éduquer et sensibiliser le plus grand nombre dès le plus jeune âge aux bienfaits du « consommer local et de qualité », par exemple.

Cette conférence a été suivie, de mai à décembre 2021, par les États Généraux de l'Agriculture et de l'Alimentation Durables (EGAAD), regroupant 400 professionnels des secteurs agricole et alimentaire franciliens, réunis au sein de 12 groupes de travail thématiques (rappel ci-dessous). Ils portaient sur l'ensemble de la chaîne de valeur. Parmi ces groupes, l'un était spécifiquement dédié à la restauration collective. Les conclusions des travaux de ce groupe ont été incluses dans le Plan alimentation durable 2022-2027.

23



Les Thématiques des groupes de travail des EGAAD

La co-élaboration du nouveau Plan avec toutes les parties prenantes de la restauration collective (gestionnaires, élu.e.s, directions support...) s'est tenue en deux temps. À l'automne 2020, des ateliers de concertation ont permis de partager les grandes orientations du futur Plan. Puis de juin à octobre 2021, 12 ateliers ont défini plus précisément les actions à développer pour atteindre ces objectifs partagés. Au cours des échanges, un consensus s'est établi autour des points suivants :

- la nécessité de valoriser les métiers de restauration et de développer la formation de tou.te.s (des élu.e.s, personnel de restauration et de l'animation, les directions support) pour être à même de porter le PAD vers les convives et le public en général ;
- le besoin d'échanger entre gestionnaires, ainsi qu'avec les productrices, les producteurs et les représentantes et représentants des filières, les collectivités territoriales et des experts ;
- le besoin d'accompagnement dans la mise en œuvre des actions (animation, recueil d'informations, valorisation, etc.) ;
- la nécessité d'adapter le rythme de la mise en œuvre des actions en fonction de la situation de chaque gestionnaire ;
- l'importance de disposer d'outils de gestion de l'information performants et modulables.

Les principales propositions et idées émises lors des ateliers sont présentées dans le schéma suivant.

RENFORCER LES ATELIERS CONVIVES	<ul style="list-style-type: none"> ● Créer un réseau parisien de bonnes pratiques ● Donner les moyens aux équipes d'animation de monter en compétence sur l'alimentation durable ● Mieux informer les convives sur la qualité et la durabilité des produits ● Impliquer les convives dans la démarche d'alimentation durable
ULTRA-TRANSFORMÉ, SUBSTANCES CONTROVERSÉES, FAIT MAISON	<ul style="list-style-type: none"> ● Valider les définitions et labels auxquels adosser la démarche ● Partager l'information en interne et externe ● Disposer d'éléments juridiques concrets pour appuyer la commande publique
OFFRE VÉGÉTARIENNE, QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET NOUVELLES RECETTES	<ul style="list-style-type: none"> ● Travailler la qualité des recettes végétariennes ● Impliquer et accompagner les équipes dans l'adoption de plus de végétarien ● Sensibiliser les convives au végétarien ● Travailler l'approvisionnement durable en la matière ● Donner les moyens d'une mise en place progressive de l'offre végétarienne régulière
REDISTRIBUER LES REPAS NON CONSOMMÉS ET POURUIVRE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	<ul style="list-style-type: none"> ● Donner envie aux convives de finir leur assiette ● Améliorer la préparation et la gestion prévisionnelle des repas ● Emmener les équipes opératrices dans la démarche ● Mieux communiquer en fonction des publics sur l'antigaspi et le don
FORMER LES AGENT.E.S	<ul style="list-style-type: none"> ● Renforcer le réseautage intra et extra paris ● Former ensemble (tous les publics) ● Former pratique (alimentation durable multithématiques) ● Disposer d'une boîte à outils pour rendre les formations efficaces et stimulantes

INTÉGRER LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET LE COMMERCE ÉQUITABLE DANS LES CRITÈRES DE SÉLECTION DES MARCHÉS

- Soutenir et renforcer les actions qui fonctionnent déjà
- Référencer pour mieux cibler les exigences des marchés de commande
- Partager les expériences pour affiner les critères à choisir dans les marchés et faciliter leur suivi
- Accompagner l'évolution des exigences de la commande publique par palier
- Former, informer les gestionnaires et convives sur le bien être animal ainsi que sur le commerce équitable

DÉVELOPPER LES APPROVISIONNEMENTS EN CIRCUITS COURTS ET CIRCUITS DE PROXIMITÉ

- Mettre en place des stratégies juridiques innovantes
- Faire connaître la demande et effectuer un sourcing efficace
- Construire des partenariats gagnant-gagnant avec les producteurs
- Appuyer les structurations de filières en lien avec les besoins

MUTUALISER LES ACHATS ET LA LOGISTIQUE LORSQUE C'EST POSSIBLE

- Echanger les savoirs et savoir-faire
- Apporter un support pertinent au travail d'achat
- S'équiper d'outils adaptés aux ambitions
- S'appuyer sur les fournisseurs pour améliorer la logistique

L'ORGANISATION DU PAD 2022-2027

- Agir ensemble
 - > Creation d'un club des gestionnaires
 - > Creation d'une plateforme commune dédiée
 - > Rencontres régulières et thématiques
- Faire évoluer la gouvernance
 - > Organisation générale

Partie 2

Les 12 défis de la restauration collective parisienne pour des cantines durables

Le Plan alimentation durable parisien balise le chemin de la restauration collective parisienne afin de répondre aux défis environnementaux et climatiques tout en améliorant les services aux convives, en leur donnant accès à une alimentation de meilleure qualité dans nos cantines, toujours plus favorable à leur santé.

Ce Plan s'inscrit dans la volonté de la Capitale d'atteindre la neutralité carbone en 2050, conformément aux objectifs de l'Accord de Paris sur le climat. En effet, le bilan carbone de Paris a révélé que son système alimentaire était le deuxième poste émetteur de gaz à effet de serre après le transport aérien. Il s'inscrit ainsi pleinement dans le **Plan Climat Air Énergie adopté par la Ville en 2018**.

Il s'articule tout autant avec nombre de plans et stratégies déjà adoptés par Paris :

- la **Stratégie de Paris pour une alimentation durable**, adoptée en 2018 après une large concertation et un état des lieux de l'alimentation parisienne, définit la politique alimentaire transversale du territoire parisien autour de 4 axes d'actions - l'accès de tou.te.s à une alimentation durable, l'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaires, la prévention du gaspillage alimentaire et des déchets, la mise en réseau des acteurs. Elle a été labélisée Projet Alimentaire Territorial (PAT) en 2021 ;
- le **Plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne**, adopté en octobre 2021. Il vise à mettre en place des alternatives aux contenants, ustensiles et emballages en plastique en contact alimentaire utilisés dans les différentes phases de la restauration ;
- le **Plan Biodiversité**, adopté en 2018, vise à renforcer les actions de la Ville en faveur de la protection de la faune et de la flore ainsi que du développement de la place de la nature en ville ;
- le **Plan parisien de santé environnementale**, adopté en 2017, il a notamment pour objectif de faire de Paris « une ville encore plus exemplaire dans la gestion des établissements recevant du public, de la commande publique et de la restauration collective, pour éliminer de l'environnement de vie des Parisien.ne.s les produits cancérigènes, mutagènes, reprotoxiques et les perturbateurs endocriniens, tout en progressant encore dans la protection de la santé des personnels de la Ville, notamment les professions exposées » ;
- le **Schéma parisien de la commande publique responsable**, dont la deuxième édition a été adoptée en 2021, vise une politique d'achats et de concessions exemplaire, tant d'un point de vue social qu'environnemental. Il permet un meilleur accès aux marchés et aux concessions de la Ville pour les structures de l'insertion par l'activité économique, coopératives, entreprises d'utilité sociale, mais aussi aux TPE et PME du territoire parisien, favorisant ainsi l'emploi local, tout en réaffirmant une ambition forte en matière de clauses environnementales et circulaires ;
- la **charte pour une logistique urbaine durable** de 2014 et la **nouvelle stratégie logistique** 2022 réalisées en co-construction avec des partenaires économiques (chargeurs, transporteurs..).

27

Fortes des réussites du Plan alimentation durable 2015-2020, obtenues grâce à la mobilisation de tous les acteurs de la restauration collective parisienne, **la Ville s'est fixée comme objectif avec ce Plan 2022-2027 de proposer une alimentation 100 % durable, c'est-à-dire s'appuyant sur des denrées labélisées bio et/ou durables et sur un approvisionnement à 50 % local (moins de 250 km de Paris)**.

Le 3e Plan alimentation durable entend mobiliser et accompagner la restauration collective parisienne pour relever 12 défis s'articulant autour de 3 axes d'actions complémentaires :

1 des cantines qui
préservent le climat
et la biodiversité

2 des repas bons
au goût et pour
la santé

3 des équipes et
des convives
moteurs du PAD

1. Des cantines qui préservent le climat et la biodiversité

Le secteur de l'alimentation contribue fortement à l'empreinte carbone parisienne. De même notre système alimentaire contribue à l'érosion de la biodiversité et à la pression sur les écosystèmes et les ressources naturelles.

Le bilan carbone de Paris montre que l'alimentation est le deuxième secteur source d'émissions de gaz à effet de serre après le transport aérien. Il est constaté une baisse de 10 % des émissions de l'alimentation par rapport à 2004, du fait d'une alimentation moins carnée et plus durable.

Afin de poursuivre cette baisse et de diminuer l'impact de l'alimentation collective des Parisiens sur l'environnement, la restauration collective parisienne doit relever 4 défis majeurs :

Défi 1 | Un approvisionnement biologique et/ou durable, garantie du respect de l'environnement

Afin d'offrir des garanties objectives de respect de l'environnement, l'indicateur denrées durables est composé des labels retenus par le Plan précédent, à savoir : les productions certifiées Agriculture Biologique ou issues d'exploitations en conversion (depuis 2 ou 3 ans), les productions Label Rouge et les aliments certifiés Marine Stewardship Council ou par l'écolabel national « pêche durable ».



Le label agriculture biologique, encadré par le règlement cadre européen 834/2007 du 28 juin 2007, garantit que l'aliment certifié a été produit avec les meilleures pratiques environnementales, en préservant la biodiversité et les ressources naturelles et en appliquant des normes élevées en matière de bien-être animal.

28



Le Label Rouge est un signe officiel de qualité encadré par l'article L.641-1 du Code rural attestant que les denrées certifiées possèdent des caractéristiques établissant un haut niveau de qualité. S'il s'agit avant tout d'un label qualitatif, il présente un certain nombre de clauses environnementales en préservant la biodiversité et les ressources naturelles et en appliquant des normes élevées en matière de bien-être animal.



Le label MSC (Marine Stewardship Council) concerne les produits de la mer. Les pêcheries et les entreprises de produits de la mer certifiées cherchent à pérenniser les stocks de poisson et à minimiser l'impact environnemental de la pêche.



Le label pêche durable est un écolabel public pour les produits de la pêche existant depuis 2015.

Les **labels du commerce équitable** sont également reconnus comme partie de cet indicateur. Ils garantissent l'amélioration des conditions de travail et de vie des productrices et des producteurs, l'établissement de relations commerciales équilibrées et durables. Ils ont également pour vocation de soutenir la transi-

tion écologique de l'agriculture, respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. À ce titre, les filières issues du commerce Nord-Sud proposent à 90% des produits issus de l'agriculture biologique. Ce taux s'élève à 59% pour les filières locales France.

Label
uniquement
Nord-Sud

LES LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

Label
uniquement
origine France



Labels Nord-Sud et origine France

Paris s'est d'ailleurs engagé de longue date dans l'utilisation de produits issus du commerce équitable. Ainsi depuis 2009, Paris équipe une grande partie de ses agent.e.s avec des tenues équitables, qui privilégient l'utilisation du coton.

29 De nouveaux labels pouvant se développer et les cahiers des charges évoluer, **cette liste des labels reconnus comme relevant de l'alimentation durable pourra être amendée tout au long du Plan** en lien avec le Comité scientifique et citoyen qui sera mise en place pour suivre sa mise en œuvre et le respect des engagements pris.

Afin de relever ce défi la Ville et les gestionnaires s'engagent à proposer :



75%

d'alimentation issue de l'agriculture biologique



100%

des bananes et du chocolat issus de filières équitables

Des crèches 100 % bio en 2025 :

Le taux d'alimentation bio ou durable des repas préparés sur place dans les 300 crèches collectives en régie de la Ville de Paris devrait dépasser les 80 % en 2022. Outre ces aliments certifiés bio, les 700 000 L de lait infantile consommés par an dans les crèches municipales sont 100 % bio.

Par ailleurs, les aliments proposés sont sains et durables : labels rouge pour la viande, commerce équitable, circuits courts et achats

locaux privilégiés ; interdiction des aliments ultra-transformés, des OGM, des additifs, de la pêche en eau profonde, des nitrites, des colorants artificiels, recours important aux végétaux frais (1/3 des matières premières sont issues de la production de fruits et légumes frais, dont 1/3 d'entre eux sont de production locale). Le plan de progrès de la DFPE prévoit qu'en 2025, 100 % des aliments proposés dans les 300 crèches en régie de la Ville de Paris seront bio ou durables.

Le plan d'action présenté en 3e partie propose trois fiches consacrées à ce premier défi :

- 📄 **FICHE ACTION 1** : Mieux quantifier et qualifier les besoins actuels et à venir de la restauration collective parisienne
- 📄 **FICHE ACTION 2** : Développer les outils et méthode pour une commande publique responsable adaptée à la restauration collective
- 📄 **FICHE ACTION 3** : Privilégier les produits exotiques issus de filières équitables et durables

Défi 2 | Manger local et de saison

Le système alimentaire parisien est vulnérable aux chocs climatiques ou aux tensions d'approvisionnement. Il repose sur de grandes régions agricoles spécialisées et des filières longues d'approvisionnement.

Les aliments consommés à Paris parcourent en moyenne 650 km, ce qui est moins que dans une ville comme Londres mais demeure élevé. La relocalisation de l'approvisionnement des cantines parisiennes est donc nécessaire, d'autant plus que le Bassin parisien est une importante région agricole, même si les filières d'alimentation durable en Île-de-France et dans les régions limitrophes sont encore insuffisamment développées et parfois mal connues.

Autres paramètres importants : la logistique et le transport. Les denrées alimentaires sont massivement acheminées par la route, les modes ferroviaires et fluviaux restent marginaux. Les capacités logistiques des producteurs locaux durables ne sont souvent pas compatibles avec les contraintes de la restauration collective parisienne. La logistique du producteur à l'assiette constitue une part importante du coût de revient du repas (estimée entre 15 à 20 %). Le fret et la livraison représentent par ailleurs 5 % des émissions des gaz à effet de serre de la restauration collective parisienne.

Pour répondre à ces défis du manger local, la Ville de Paris entend favoriser la relocalisation et la diversification des productions agricoles de proximité afin d'améliorer la résilience du territoire. À ce titre, la Ville s'engage à ce que



50%

des denrées achetées par les gestionnaires de la restauration collective parisienne soient issus d'exploitations de production, d'élevage et de transformation implantées dans un rayon de moins de 250 km autour de Paris.



Les circuits courts sont également privilégiés. Ils reposent sur des modes de commercialisation des produits agricoles qui s'exercent soit par la vente directe du producteur aux clients, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. Cette démarche garantit une rémunération plus juste des agricultrices et agriculteurs et une meilleure transparence quant à la traçabilité des denrées.

La Ville de Paris et les gestionnaires de la restauration s'engagent à veiller à la juste rémunération des producteurs en circuits courts locaux. Il pourra également être organisé des activités de lien social permettant aux personnels de la restauration collective parisienne, comme aux convives, d'établir des liens de confiance avec les producteurs, permettant ainsi de percevoir et communiquer les attentes et besoins respectifs. La Ville s'emploie à structurer de nouvelles filières liées à l'économie circulaire. La filière transversale de la logistique urbaine est au cœur du dispositif. La Ville cherche à accompagner les initiatives qui transforment durablement les pratiques de consommation. Elle donne une place au réemploi, au produire local et soutient le mouvement en faveur du zéro déchet, qui s'est largement développé. Elle agit également sur le levier logistique. Les fournisseurs cherchent à mieux optimiser leurs flux, acquérir des véhicules moins polluants, éviter les retours à vide. Ils ont aussi besoin d'espaces logistiques dans la ville pour assurer une meilleure livraison notamment du dernier km et sont confrontés à des problèmes de sous-optimisation. Les producteurs amènent les denrées dans des camionnettes thermiques et ne possèdent pas les outils logistiques pour optimiser leurs tournées et remplir leurs véhicules.

La logistique qu'elle soit réalisée par des grands comptes ou des entreprises de l'ESS doit toujours acheminer la marchandise au bon endroit, au bon moment à un coût maîtrisé. Néanmoins la logistique des circuits courts se caractérise souvent par de faibles volumes, une diversité de produits transportés et est ainsi plus complexe. Il est plus difficile de massifier comme dans les filières longues. Elle présente des marges de progrès importantes qui peuvent passer par une mutualisation des ressources entre différents acteurs. La Ville peut aider en la matière en mettant en place des espaces d'échange de bonnes pratiques et de ressources logistiques. Les facteurs clés de réussite pour relever ces défis reposent, notamment, sur l'accélération de la transition écologique et la diversification des productions locales, ainsi que sur le renforcement des relations locales entre fournisseurs et acheteurs. Dans cette optique, la Ville de Paris lance dès 2022 la création d'AgriParis. Cet opérateur accompagnera et facilitera l'organisation de filières durables à destination de la restauration collective d'abord, et in fine, de l'ensemble des personnes qui se nourrissent chaque jour sur le territoire parisien.

AgriParis, nouvel opérateur au service d'un modèle agricole et alimentaire durable :

AGRI
PARIS

La préfiguration de cet opérateur a été lancée en 2021 avec la publication du Cahier des Enjeux réalisé par Les Greniers d'Abondance puis l'organisation d'une Conférence Citoyenne en mars 2021 qui a rassemblé 50 Parisien.ne.s et 50 Francilien.ne.s.

Une concertation avec les partenaires (collectivités, établissements publics, services de l'État, organisations de la société civile) et les professionnels de l'agriculture et de l'alimentation a ensuite été organisée par la Ville entre mai et décembre 2021.

Au total, ces États Généraux de l'Agriculture et de l'Alimentation Durables, ont mobilisé 12 groupes de travail, 36 ateliers, 177 structures associées à la concertation, 973 participations cumulées aux ateliers ainsi que 243 contributions à la consultation en ligne, qui s'est poursuivie jusqu'au 16 janvier 2022.

La restitution du 15 février 2022 a permis de présenter les grands enseignements tirés de cette concertation et les principales missions que l'écosystème considère comme prioritaires pour AgriParis.

Les travaux vont s'accélérer avec notamment la création de l'association de préfiguration d'AgriParis et la mise en œuvre des 4 missions transverses plébiscitées par les participants à cette concertation : 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 manquants dans les filières ; une tête de réseau pour la recherche de financements croisés ; le portage de projets complexes et un porte-voix en charge du plaidoyer en faveur de l'agro-écologie et de la résilience alimentaire de nos territoires.

- 31** Cette relocalisation de notre alimentation dans la bio-région nourricière du Bassin parisien passe également par une attention portée à la saisonnalité des produits utilisés dans les menus de la restauration collective.

Le plan d'actions présenté en 3e partie propose quatre fiches consacrées à ce défi :

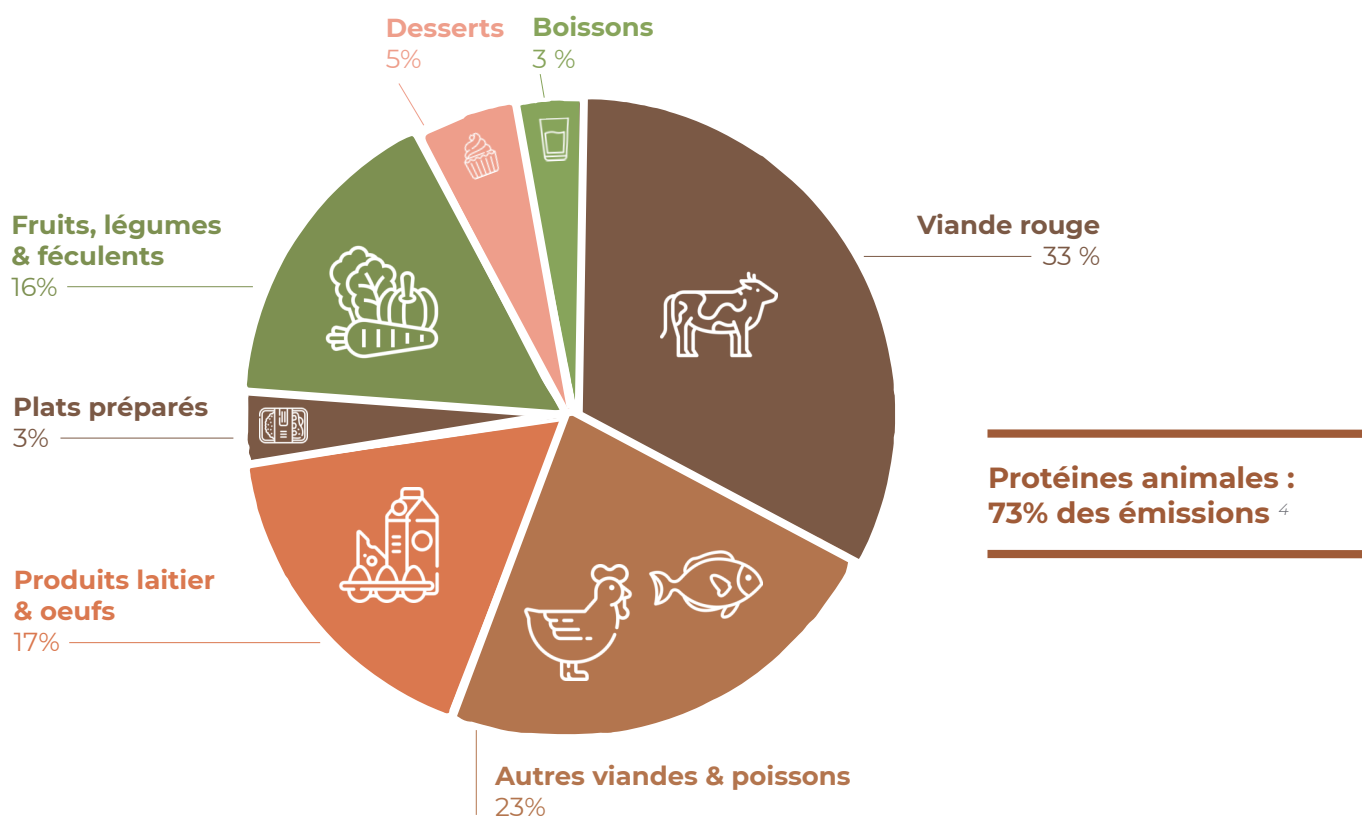
- 📄 **FICHE ACTION 4** : Développer les liens entre la restauration collective et les acteur.rice.s des filières locales
- 📄 **FICHE ACTION 5** : Soutenir le développement des filières de production et de transformation locales avec agriparis
- 📄 **FICHE ACTION 6** : Optimiser les flux logistiques
- 📄 **FICHE ACTION 7** : Servir des menus de saison



Défi 3 | Une restauration collective flexitarienne

Le bilan carbone de la restauration collective parisienne réalisé en 2016 a mis en exergue l'importance de la consommation de protéines animales dans les émissions des cantines parisiennes. Ainsi, 93 % des émissions sont dues aux achats alimentaires et donc aux types de denrées achetées et à leur mode de production.

Le graphique ci-dessous représente la répartition des émissions de gaz à effet de serre en fonction du type de denrée et montre la part prépondérante jouée par les protéines animales.



Tout aussi important que l'impact sur les changements climatiques, notre consommation a un impact sur la biodiversité et la préservation des ressources. Concernant les poissons, cela est d'autant plus important que nombre d'espèces voient leur survie elle-même mise en danger par la surpêche.

En outre, de nombreuses études ont montré qu'une consommation trop importante de viande a un impact négatif sur la santé des convives. Ainsi, afin de réduire les risques de fragilisation du système immunitaire et d'augmentation de maladies chroniques, comme le diabète, par exemple, il apparaît utile de réduire la consommation de viande au profit de légumineuses, de fruits et légumes, de fruits à coques, de céréales complètes.

Une récente étude suédoise publiée dans la revue scientifique PLOS Medicin démontre qu'adopter un régime alimentaire qui fait la part belle aux légumineuses, aux fruits et légumes, aux fruits à coques, aux céréales complètes et pauvre en viande, pourrait allonger la durée de vie d'un adulte d'âge moyen de six à sept ans.

Autre motif d'attention quant à la consommation de viande ou de poisson dans la restauration collective, le respect du bien-être animal. L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) donne une définition du bien-être animal qui fait aujourd'hui référence dans le domaine. Elle reprend le principe fondamental des « Cinq libertés » individuelles énoncé pour la première fois en 1979 par le Farm Animal Welfare Council afin de faire ressortir les besoins fondamentaux, indispensables pour le bien-être d'un animal.

En février 2018, l'ANSES a remis à jour la notion du bien-être animal et des conditions objectives de ce bien-être, en proposant la définition suivante : « L'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal. »

Ces cinq libertés décrivent les attentes de la société vis-à-vis des conditions de vie des animaux lorsqu'ils sont placés sous la responsabilité de l'humain, à savoir :

- Absence de faim, de soif et de malnutrition,
- Absence de peur et de détresse,
- Absence de stress physique ou thermique,
- Absence de douleur, de lésions et de maladie,
- Possibilité pour l'animal d'exprimer les comportements normaux de son espèce.

Une charte en faveur du bien-être animal à Paris a par ailleurs été adoptée par le Conseil de Paris au mois de juillet 2021. Ses objectifs visent à engager ses partenaires à respecter le bien-être animal, à promouvoir le bien-être animal en présentant au public des activités respectueuses des animaux et à sensibiliser les Parisien.ne.s à cette question.

Des poissons frais issus de la pêche durable au menu

Fin 2019, la Caisse des écoles du 13e a créé un nouveau lot dans son marché d'achats alimentaires pour élargir sa gamme de poissons de qualité. Plusieurs références de poissons frais et issus de pêche durable ont été intégrées, toutes en provenance de l'Atlantique Nord et qui remplaceront progressivement des références de poissons surgelés MSC dont la provenance est parfois lointaine. Les qualités organoleptiques de ces nouveaux produits sont également bien meilleures.

33

Afin de relever ce défi la Ville et ses gestionnaires s'engagent à proposer :



Avant le 1er septembre 2023, **2** repas végétariens par semaine pour toutes et tous et au plus tard le 1er janvier 2025 une proposition de menu végétarien chaque jour dans tous les restaurants collectifs proposant plusieurs menus, et qui tiennent compte des équilibres nutritionnels, pour respecter notamment les besoins en apports protéiques et lipidiques journaliers



100% de poisson issu de pêches et de piscicultures responsables



100% de viande bio ou labellisée, issue d'animaux élevés selon les pratiques les plus exigeantes en termes de bien-être animal



100% de produits laitiers bio ou labellisés issus d'animaux élevés selon les pratiques les plus exigeantes en termes de bien-être animal



100% d'œufs bio de poules élevées en plein air

La Ville et les gestionnaires s'engagent à proposer des **alternatives végétariennes quotidiennes avant le 1er janvier 2025**, ceci permettant de porter à plus de 40 % la part de repas végétariens servis dans les cantines parisiennes chaque semaine. Les menus végétariens seront élaborés en tenant compte de l'équilibre nutritionnel recommandé dans le cadre des apports journaliers. Pour ce faire, la Ville et les gestionnaires accompagneront et formeront les cuisinier.e.s à la réalisation de recettes végétariennes équilibrées et savoureuses.

Le plan d'action présenté en 3e partie propose trois fiches consacrées à ce défi :

- 📄 **FICHE ACTION 8** : Poursuivre le développement de l'offre de repas végétariens dans les cantines
- 📄 **FICHE ACTION 9** : Mieux prendre en compte le bien-être animal dans les marchés publics
- 📄 **FICHE ACTION 10** : Mieux manger de la viande et du poisson à la cantine

Défi 4 | Une restauration collective zéro déchet

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 de Paris pour une alimentation durable.

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 ou 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.

La Ville s'est déjà largement saisie de cette question, notamment à travers le Plan parisien de lutte contre le gaspillage. Pour lutter efficacement contre ce gaspillage, 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. Le Plan parisien englobe ces deux aspects, en proposant, des actions d'identification, de diffusion et de formation aux bonnes pratiques. On y trouve également des actions pour faciliter, optimiser et coordonner la

redistribution des aliments, particulièrement à l'attention des plus démunis.

De nombreux acteurs de l'innovation sociale, start-ups ou encore le monde numérique, se mobilisent pour lutter contre le gaspillage alimentaire : cette activité est une source d'emplois locaux non-délocalisables, pour la plupart durables et solidaires. Enfin, une attention particulière est apportée aux enjeux de sensibilisation. La prise de conscience constitue en effet un préalable indispensable à tout changement de comportement. La restauration collective parisienne doit poursuivre son travail en ce sens.

En parallèle, il est tout aussi important de travailler à la valorisation des déchets alimentaires de la restauration collective. La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) prévoit la collecte séparée des déchets alimentaires de la restauration collective afin de permettre leur valorisation. Au-delà de ces obligations, la restauration collective parisienne peut participer à la sensibilisation de ses convives à cette question, en développant et/ou accompagnant des initiatives en faveur de la valorisation, au plus près de ses déchets alimentaires.

34

Afin de relever ce défi, la Ville et ses gestionnaires s'engagent à :



50%

de réduction du gaspillage alimentaire



Valoriser localement **100%** des déchets alimentaires produits, pour mettre fin à l'incinération des biodéchets pouvant être valorisés, notamment par un retour au sol de la matière organique



Assiettes au choix, petite ou grand faim | Photo CDE Paris Centre

Le plan d'action présenté en 3e partie propose deux fiches consacrées à ce défi :

FICHE ACTION 11 : Lutter contre le gaspillage alimentaire

FICHE ACTION 12 : Valoriser les bio-déchets au plus près

2. Des repas bons au goût et pour la santé

Assurer à toutes et tous l'accès à une alimentation durable, saine, locale, abordable et respectueuse de l'environnement est l'enjeu majeur de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable.

Il s'inscrit dans les recommandations du programme national nutrition santé (PNNS), plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Dans le champ de la santé environnementale, le Haut conseil à la santé publique met désormais en avant « l'intérêt de privilégier des aliments cultivés selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides pour les fruits et légumes, les légumineuses, les produits céréaliers complets ». Les nouvelles recommandations du PNNS intègrent ainsi pour plusieurs catégories de produits alimentaires (les fruits et légumes, les légumes secs, les féculents complets) la notion de privilégier les aliments bio ou encore les produits industriels ultra-transformés avec des objectifs chiffrés de progression

35

population française : atteindre une réduction de la consommation des aliments ultra-transformés de 20 % ou encore une augmentation de consommation de produits bio de 20 % par 100 % de la population.

Dès 2010, par le déploiement du premier Plan alimentation durable, la Ville de Paris a affirmé sa volonté de démocratiser l'accès à une alimentation de qualité respectueuse de l'environnement, notamment issues de pratiques agricoles sans pesticides, en généralisant l'alimentation durable dans les 1 300 restaurants collectifs. Le programme Paris Santé Nutrition, adopté en 2009, propose des actions d'éducation nutritionnelle, des accompagnements collectifs et individualisés avec une approche innovante de mobilisation du grand public parisien et des professionnel.le.s autour du « mieux manger et bouger plus ».

Avec ce nouveau plan, la Ville de Paris poursuit sa mobilisation dans le champ de la santé et de l'éducation à l'alimentation et au goût avec de nouveaux défis.

Défi 5 | Proposer des repas contribuant à la santé environnementale des convives

Permettre à chacun.e des convives d'avoir accès à des produits de qualité, de manger avec plaisir des repas bons pour sa santé est le premier objectif qualitatif de la restauration collective.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) insiste désormais sur les interactions entre la santé et l'environnement qui déterminent de manière décisive la santé des individus, et plus largement leur bien-être, tant en les affectant de manière positive par l'accès aux aménités (les espaces verts, les paysages...), aux biens

fondamentaux et ressources naturelles (l'eau, l'énergie...) que de manière négative par l'exposition aux nuisances, aux pollutions et aux risques : pollution de l'air et des milieux, difficultés d'accès aux ressources fondamentales (eau, alimentation, énergie), inégalités d'expositions aux risques naturels.

Nous interagissons avec notre environnement en permanence au plan biologique et fonctionnel à travers l'expérience sensorielle sans en avoir toujours conscience et cela a une incidence sur notre santé globale. En témoignent les effets du stress induit par une exposition continue au bruit sur la santé des personnes. L'OMS, dont Paris a rejoint en 2015 le réseau français des villes-santé, promeut ainsi l'idée que la santé est déterminée par « les facteurs physiques, chimiques, biologiques, sociaux, psycho-sociaux et esthétiques de notre environnement » et fait de l'amélioration des conditions environnementales la « clé d'une meilleure santé ».

Adopté en 2016, le Plan « Paris Santé Environnement » a pour objectif de mieux comprendre les enjeux sanitaires liés à l'environnement de vie, et à intégrer des objectifs d'amélioration de la santé des Parisiens dans le fonctionnement de la Ville et dans ses projets urbains.

Être une ville encore plus exemplaire dans la gestion des établissements recevant du public, de la commande publique et de la restauration collective, pour éliminer de l'environnement des Parisien.ne.s les produits cancérogènes, mutagènes, reprotoxiques et les perturbateurs endocriniens, tout en progressant encore dans la protection de la santé des personnels de la Ville et des gestionnaires, notamment les professions exposées, figure parmi ses priorités.

En 2018, la Ville de Paris a signé la charte « villes et territoires sans perturbateurs endocriniens ». Avec ce Plan alimentation durable, elle s'engage à supprimer les perturbateurs endocriniens, expositions aux résidus de pesticides et plus largement les substances controversées pour leur impact tant sur l'environnement que la santé, renforçant ainsi son action.

Afin de relever ce défi, outre l'augmentation de la part du bio ou encore la suppression des plastiques dans la restauration collective précédemment évoquées, la Ville et ses gestionnaires s'engagent à :



Réduire la consommation de sucre et de sel



Interdire l'usage de produits contenant du nitrite de sodium ajouté




Interdire l'usage d'huile de palme ou d'OGM



36

Le plan d'action présenté en 3e partie propose une fiche consacrée à ce défi :

 **FICHES ACTION 13** : Limiter les achats des produits alimentaires controversés et l'usage d'additifs

Défi 6 | Proposer des repas « cuisinés maison »

Pour proposer des repas aux qualités gustatives et nutritionnelles toujours meilleures, la Ville et les gestionnaires souhaitent également limiter le recours à des produits ultra-transformés, qui ne permettraient pas aux convives d'identifier exactement ce qu'ils mangent, pour privilégier les recettes maison, fabriquées sur place ou dans les cuisines centrales de la restauration collective parisienne.

Les Caisses des écoles du 6e et du 19e arrondissement ont choisi de favoriser le "fait-maison" :

Ce sont les soupes de légumes variés et d'hiver qui réchauffent, de novembre à mars.

C'est la purée de pommes de terre fraîches, grand classique de la gastronomie. Ce sont les gâteaux, confectionnés chaque semaine :

cakes aux poires, citron, fleur d'oranger, chocolat, fromage blanc, clafoutis aux pommes...

Le fait-maison valorise le savoir-faire des cuisiniers. Son succès est gratifiant. Il favorise la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Photo CDE 19

37

Afin de relever ce défi la Ville et les gestionnaires s'engagent à :



Développer et promouvoir un label « cuisiné maison » pour la restauration collective

Le plan d'action présenté en 3e partie propose une fiche consacrée à ce défi :

FICHE ACTION 14 : Développer le « cuisine maison » et supprimer les produits ultra-transformés

Défi 7 | Une restauration collective zéro plastique

Précédant la loi, la Ville de Paris a lancé à partir de 2017, une démarche globale de sortie des plastiques de la restauration collective municipale.

Dès 2018, un état des lieux a été réalisé. Plus de 140 types de contenants et ustensiles en plastique ont été recensés et hiérarchisés par degré de priorité en vue de leur remplacement progressif. Ce diagnostic révèle que la présence du plastique est globalement modérée par rapport à d'autres collectivités. Néanmoins, des alternatives doivent être mises en place pour réduire les emballages en phase d'approvisionnement des denrées, supprimer l'usage des contenants en matière

plastique et biosourcée, notamment pour la réchauffe en liaison froide, ainsi que celui des matériels utilisés en cuisine et pour le service en salle.

Ce sont les enjeux de l'ambitieux Plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne adopté par la Ville et les gestionnaires en 2021. Déployé sur la période de la mandature, il entend dépasser les dispositions de la loi EGALIM qui ne répondent que partiellement aux enjeux liés aux plastiques, en accompagnant l'ensemble de la restauration collective, et non seulement la restauration scolaire et en intégrant toute les étapes de préparation des repas.

Des plateaux en inox dans les cantines du 12^e :

Depuis 2020, la Caisse des écoles du 12^e déploie des plateaux compartimentés en inox, de fabrication française. De dimension et de poids mieux adaptés aux convives, ils permettent une autonomie dans le service des entrées, fromages et desserts, lesquels sont mieux consommés, réduisant le gaspillage alimentaire. Ils contribuent à diminuer la consommation d'eau et de produits lessiviels. Concernant les conditions de travail, les plateaux inox minimisent les gestes répétitifs et ports de charges en laverie. Ils nécessitent un aménagement des lignes de self pour le service. Ils permettent également de limiter le recours au plastique et de réduire les nuisances sonores.



38

Afin de relever ce défi, la Ville et ses gestionnaires s'engagent à :



Bannir le plastique de la restauration collective parisienne

Le plan d'action présenté en 3e partie propose une fiche consacrée à ce défi :

FICHE ACTION 15 : Mettre fin à l'utilisation de tous les types de plastiques dans la restauration collective

Défi 8 | Une restauration collective attentive à tou.te.s ses convives

La restauration collective parisienne sert chaque année 30 millions de repas à des convives très variés, de par leur âge, des plus petits dans les crèches aux plus âgés dans les EHPAD ou à domicile, leurs besoins et leurs habitudes alimentaires.

Être attentif à chacun et chacune est l'une des missions de la restauration collective. Préserver la santé des convives, donner la possibilité

à chacun de manger à sa faim et selon ses besoins nutritionnels, sont autant de garanties que doivent offrir la Ville et les gestionnaires.

Le temps passé ensemble pour s'écouter et se parler est tout aussi important que ce que nous mangeons dans les cantines. Les restaurants collectifs parisiens sont également des lieux d'accueil de toutes et tous.

Des cuisines de secteur en liaison chaude : un nouveau scénario pour les cantines scolaires du 18e

Dans le 18e, près de 8 282 repas sont distribués quotidiennement dans plus de 80 établissements (période de crise sanitaire). Suite à une large concertation et un audit lancé par la Ville de Paris et la Mairie du 18e arrondissement, la Direction des affaires scolaires, aux côtés de la Caisse des écoles de l'arrondissement, travaille à une reprise en régie complète du service de restauration scolaire de l'arrondissement et une nouvelle organisation de la production des repas.

Il s'agira de passer d'une unique cuisine centrale en liaison froide à plusieurs cuisines de proximité, en liaison chaude, par le réaménagement et/ou la construction de cuisines de secteur alimentant des écoles « satellites », et de cuisines autonomes qui produiront pour leur propre site. Les livraisons seront assurées en mobilité douce. Ce changement total de schéma de production sera effectif progressivement, avec une distribution de

repas qui pourra commencer localement dès 2022. En parallèle, un maximum de fonctions sera internalisé par la Caisse des Écoles dès 2024 à l'issue de la délégation de service public actuelle avec la SOGERES et la production de repas pour les territoires ne disposant pas encore d'une cuisine de proximité sera externalisée sur la période de transition, jusqu'à ce que les cuisines de secteur soient prêtes.

Cette reprise représente un budget de 24,2 M€ d'investissement avec un effort réparti entre 2022 et 2029, tandis que le budget de fonctionnement de la Caisse des écoles atteindra un budget de 17,3 M€. Deux expérimentations sont en cours : le collège Daniel Mayer a conservé sa cuisine de production exploitée en régie directe par la Caisse des écoles de l'arrondissement depuis la rentrée 2021 et le collège Aimé Césaire depuis le 5 janvier 2022.



39

Afin de relever ce défi, la Ville et les gestionnaires s'engagent à :



Lutter contre la dénutrition des seniors



Proposer des repas durables pour tous les convives de la Ville

Le plan d'action présenté en 3e partie propose une fiche consacrée à ce défi :

 **FICHE ACTION 16** : mettre à la disposition de tou.te.s les convives une alimentation de qualité répondant à leurs besoins.

3. Des équipes et des convives, moteurs du Plan

Ce Plan ambitieux reposera sur des équipes motrices, des outils adaptés et entretenus, ainsi que des convives impliqués.

Ce dernier axe rassemble donc les actions sur la sensibilisation, la formation, les échanges de bonnes pratiques, la création d'un club des gestionnaires animé tout au long de la durée du Plan et le développement de partenariats externes.

Impliquer toutes les parties liées au Plan alimentation durable est primordial. Une attention particulière portera sur la qualité de vie au travail et la montée en compétence des personnels de restauration, via notamment

des formations métiers, et la transmission d'une culture sur l'alimentation durable à destination des élu.e.s, des équipes d'animation et d'accompagnement dans les établissements.

Il est tout aussi essentiel pour la réussite de ce 3e Plan de veiller à la bonne information des convives et de leurs familles, de les impliquer plus étroitement dans la vie du Plan, son suivi comme dans l'élaboration des menus. Le développement d'une véritable éducation à l'alimentation durable sera un levier majeur de cette implication. Des moments d'échanges et de concertation sont prévus.

Défi 9 | Des équipes formées et impliquées

La restauration collective parisienne, ce sont des femmes et des hommes en cuisine, dans les restaurants et les réfectoires, mais aussi qui commandent les denrées, établissent les menus, etc. Toutes et tous ont un rôle à jouer pour faire de ce Plan alimentation durable une réussite, comme ils ont su le faire pour les précédents.



Afin de relever ce défi la Ville et les gestionnaires s'engagent à former tous les personnels en cuisine et en salle à l'alimentation durable ainsi qu'aux enjeux environnementaux de santé afférents (nutrition, lutte contre l'obésité...) et à les former à la conception de recettes et de menus savoureux..

40



Le plan d'action présenté en 3e partie propose trois fiches consacrées à ce défi :

- FICHE ACTION 17** : Former et accompagner tou.te.s les acteurs et actrices de la restauration collective parisienne
- FICHE ACTION 18** : Créer et développer l'école des cuisinières et des cuisiniers de la restauration collective parisienne

Défi 10 | Informer et associer les convives et leurs familles

Évidemment, tout comme la mobilisation des équipes est indispensable, les convives de notre restauration sont des acteurs et des actrices clés de la réussite de ce 3e Plan alimentation durable.

Le préalable à toute implication de leur part est de bien les informer sur les actions mises en œuvre à travers ce Plan et plus largement le fonctionnement de la restauration collective parisienne.

La conférence citoyenne sur l'alimentation initiée par la Ville en 2021 a retenu la proposition phare suivante : « Éduquer et sensibiliser le plus grand nombre dès le plus jeune âge sur les bienfaits du consommer local et de qualité ». Les panélistes proposent notamment d'encourager la mise en place d'actions pédagogiques en lien avec les équipes sur place et les

gestionnaires pour sensibiliser les plus jeunes et leur entourage. Ils suggèrent également de créer un permis "bien manger" pour les collégiens, s'inspirant du "permis piéton".

Mettre en œuvre des dispositifs de communication et de sensibilisation afin que chacune et chacun soit suffisamment formé.e et informé.e est indispensable pour que toutes et tous se réapproprient les enjeux alimentaires et agricoles et participent à l'élaboration des priorités de la restauration collective durable, pour notre Capitale. C'est un des principaux enjeux de ce nouveau Plan Alimentation Durable.

41

Dans les cantines du 6e arrondissement, bientôt, un menu par mois imaginé par une classe d'école élémentaire ou de collège.

L'objectif de ce projet est de susciter l'adhésion des enfants en les invitant à présenter leurs propres suggestions. Il faut bien sûr dépasser le stade pizza-burger-frites systématique et se conformer au respect de

l'équilibre alimentaire comme aux contraintes de production. Mais l'exercice, encadré par la diététicienne et l'équipe de cuisine, présenté en commission des menus avec les délégués de classe, pourrait développer leur créativité et leur sens des responsabilités environnementales. Chaque menu validé serait estampillé du nom de la classe et de l'école.

Afin de relever ce défi, la Ville et les gestionnaires s'engagent à :



Développer des outils et actions de sensibilisation à l'alimentation durable adaptés à chaque type de convives de la restauration collective



Soutenir les acteurs associatifs œuvrant dans le domaine



Photo Joséphine Brueder / Ville de Paris

Le plan d'action présenté en 3e partie propose trois fiches consacrées à ce défi :

- FICHE ACTION 19 :** Faire connaître le Plan et permettre aux convives et à leurs familles d'y participer
- FICHE ACTION 20 :** Développer les actions de sensibilisation à l'alimentation durable pour toutes les convives
- FICHE ACTION 21 :** Créer des temps forts de l'alimentation durable

Défi 11 | Des outils et des méthodes partagés

Afin de prendre toute leur part aux nécessaires évolutions agricoles et alimentaires, la Ville et les gestionnaires s'engagent à partager avec les autres acteurs de la restauration collective publique et privée leurs bonnes pratiques, les outils et méthodes développés, mais aussi montrer les freins qui empêchent encore trop souvent la restauration collective d'avancer sur ces sujets ; les lever en plaidant pour les évolutions règlementaires et législatives nécessaires, en accompagnant les expérimentations techniques, sociales, organisationnelles, etc.

Ce 3e Plan Alimentation Durable (PAD) doit enfin pouvoir être mis en œuvre et évalué de manière partenariale en permettant à tous les acteurs et toutes les actrices de la restauration collective d'y participer, mais aussi en s'accompagnant d'expert.e.s et de scientifiques pouvant éclairer les choix de la collectivité et de ses gestionnaires.

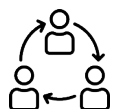
Afin de relever ce défi, la Ville et les gestionnaires s'engagent à :



Plaider auprès des autres acteurs de la restauration collective pour qu'ils proposent plus d'alimentation durable



Mettre en place un conseil scientifique et citoyen du PAD



Partager les outils et les résultats du PAD



Plaider pour faire évoluer le cadre réglementaire afin de favoriser l'alimentation durable et locale.

42

Le plan d'action présenté en 3e partie propose deux fiches consacrées à ce défi :

- FICHE ACTION 22 :** Animer et outiller le réseau des gestionnaires de la restauration collective parisienne
- FICHE ACTION 23 :** Faire essaimer les bonnes pratiques vers les gestionnaires des établissements de la restauration collective publique et privée et plaider pour lever les freins



Photo Joséphine Brueder / Ville de Paris

Défi 12 | Une restauration collective solidaire

Pour aller plus loin encore dans la diffusion des bonnes pratiques et permettre à toutes et tous d'accéder à une alimentation durable, la restauration collective doit être un maillon de la lutte contre les précarités

alimentaires et mieux s'ouvrir sur son quartier, constituant un des lieux phares de la Ville du quart d'heure, des lieux de sensibilisation au bien manger au-delà des convives habituel.le.s.

La Caisse des écoles du 20e arrondissement s'inscrit comme un acteur social pour son territoire :



Pour éradiquer le chômage de longue durée, l'association ATD Quart Monde est à l'origine du principe de « Territoire zéro chômeur de longue durée ».

emplois répondant aux besoins non satisfaits. Le 20e arrondissement a décidé de mener une expérimentation dans ce sens dans le quartier Fougères-Le Vau.

Cette initiative est entrée dans la loi en 2016. Il s'agit de résorber fortement le chômage de longue durée en permettant à des demandeurs d'emploi de longue durée d'être embauchés en contrat à durée indéterminée par une entreprise à but d'emploi (EBE), pour exercer des activités économiques pérennes et non concurrentes de celles déjà présentes sur le territoire. Il s'agit de prendre en compte les compétences, les savoir-faire et les envies des personnes pour faire émerger des

La Caisse des écoles souhaite s'associer à cette expérimentation. En lien avec l'Armée du Salut, pilote du projet, elle réfléchit à la co-construction d'une légumerie de proximité. Cette dernière permettrait à la Caisse des écoles de bénéficier de légumes frais préparés à façon tout en favorisant l'insertion ou la réinsertion de personnes très éloignées de l'emploi. Cette légumerie sera approvisionnée en légumes bruts, durables, locaux et de saison.

43

Afin de relever ce défi, la Ville et les gestionnaires s'engagent à :



Favoriser les coopérations entre la restauration collective parisienne et les associations d'aide alimentaire et de lutte contre les précarités alimentaires



Développer l'ouverture de la restauration collective pour y expérimenter des initiatives locales autour de l'alimentation durable

Le plan d'action présenté en 3e partie propose une fiche consacrée à ce défi :

FICHE ACTION 24 : Ouvrir les lieux de restauration collective sur leur quartier et développer les partenariats et initiatives solidaires

4. Une évaluation continue et partagée

La division alimentation durable, mise en place au sein de la Direction des espaces verts et de l'environnement (DEVE) est chargée de la coordination de l'ensemble de ce nouveau Plan. Pour chacune des 24 actions du Plan, un pilote et des copilotes ont été identifiés. Le pilote est responsable de la mise en œuvre de l'action et du respect des engagements pris par la Ville et les gestionnaires.

Dans le cadre de l'amélioration continue de l'action de la Ville et des gestionnaires de sa restauration collective pour une alimentation durable, il est indispensable, non seulement de créer les outils de travail en commun (cf. fiche action 22) mais aussi de mesurer l'état d'avancement des objectifs, action par action. Pour ce faire des indicateurs dédiés seront élaborés pour suivre l'avancement des actions. Ces indicateurs pourront être complétés autant que de besoin afin d'évaluer la mise en œuvre du Plan et les progrès accomplis.

Ils permettront d'établir un bilan annuel qui sera présenté au Comité scientifique et citoyen et au comité de pilotage du Plan, regroupant les acteurs et actrices de la restauration collective parisienne. Afin d'associer tou.te.s les élu.e.s parisien.ne.s aux avancées du Plan alimentation durable, le bilan annuel fera l'objet d'une présentation au Conseil de Paris.

Pour compléter cette évaluation, la Ville actualisera le bilan carbone de sa restauration collective, réalisé en 2016. Elle fera également procéder à deux évaluations externes de ce Plan alimentation durable au cours de sa mise en œuvre, qui viendront s'ajouter aux évaluations annuelles réalisées par la Ville et ses gestionnaires et proposeront des pistes de progrès pour la restauration collective parisienne.



Partie 3

Les fiches actions






Le Plan alimentation durable 2022-2027 s'appuie sur 24 fiches-action pour mener à bien les 12 défis de la restauration collective parisienne pour des cantines durables :







AXE 1

DES CANTINES QUI PRÉSERVENT LE CLIMAT ET LA BIODIVERSITÉ




DÉFI 1 > Un approvisionnement biologique et/ou durable, garantie du respect de l'environnement

-  **Fiche 1** | Mieux quantifier et qualifier les besoins actuels et à venir de la restauration collective parisienne
-  **Fiche 2** | Développer les outils et méthodes pour une commande publique responsable adaptée à la restauration collective
-  **Fiche 3** | Privilégier les produits exotiques issus de filières équitables et durables



DÉFI 2 > Manger de saison et local

-  **Fiche 4** | Développer les liens entre la restauration collective et les act.eur.rice.s des filières locales
-  **Fiche 5** | Soutenir le développement des filières de production et de transformation locales avec AgriParis
-  **Fiche 6** | Optimiser les flux logistiques
-  **Fiche 7** | Servir des menus de saison

DÉFI 3 > Une restauration collective flexitarienne

-  **Fiche 8** | Poursuivre le développement de l'offre de repas végétariens dans les cantines
-  **Fiche 9** | Introduire le bien-être animal dans les marchés publics
-  **Fiche 10** | Mieux prendre en compte le bien-être animal dans les marchés publics

DÉFI 4 > Une restauration collective zéro déchet

-  **Fiche 11** | Lutter contre le gaspillage alimentaire
-  **Fiche 12** | Valoriser les biodéchets au plus près



DES CANTINES QUI OFFRENT UN MEILLEUR SERVICE AUX CONVIVES


DÉFI 5 > Proposer des repas contribuant à la santé environnementale des convives

 **Fiche 13** | Limiter les achats des produits alimentaires controversés


DÉFI 6 > Proposer des repas « cuisinés maison »

 **Fiche 14** | Développer le « cuisiné maison » et supprimer les produits ultra-transformés

DÉFI 7 > Une restauration collective zéro plastique

 **Fiche 15** | Mettre fin à l'utilisation de tous les types de plastique dans la restauration collective parisienne


DÉFI 8 > Une restauration collective attentive à tou.te.s ses convives

 **Fiche 16** | Mettre à la disposition de tou.te.s les convives une alimentation de qualité répondant à leurs besoins




DES ÉQUIPES ET DES CONVIVES, MOTEURS DU PAD

DÉFI 9 > Des équipes formées et impliquées

 **Fiche 17** | Former et accompagner tou.te.s les acteurs et actrices de la restauration collective parisienne

 **Fiche 18** | Créer et développer l'école des cuisinières et des cuisiniers de la restauration collective parisienne

DÉFI 10 > Informer et associer les convives et leurs familles

 **Fiche 19** | Faire connaître le PAD et permettre aux convives et à leurs familles d'y participer

 **Fiche 20** | Développer les actions de sensibilisation à l'alimentation durable pour tou.te.s les convives

 **Fiche 21** | Créer des temps forts de l'alimentation durable

DÉFI 11 > Des outils et des méthodes partagés

 **Fiche 22** | Animer et outiller le réseau des gestionnaires de la restauration collective parisienne

 **Fiche 23** | Faire essaimer les bonnes pratiques vers les gestionnaires des établissements de restauration collective publique et privée et plaider pour lever les freins

DÉFI 12 > Une restauration collective solidaire

 **Fiche 24** | Ouvrir les lieux de la restauration collective sur leur quartier et développer les partenariats et les initiatives solidaires

Mieux quantifier et qualifier les besoins actuels et à venir de la restauration collective parisienne



Objectif de l'action

Recenser la demande en volume par filière, les fournisseurs et les types de marchés publics des différents gestionnaires et leurs échéances.



Descriptif de l'action

Cartographier la demande en vue de :

- Disposer d'éléments quantitatifs et qualitatifs de la commande parisienne pour améliorer le sourcing auprès des filières et producteurs.
- Inclure l'échéancier de renouvellement des contrats d'achats.
- Intégrer de **manière progressive** les mutualisations potentielles d'achats en prenant en compte les calendriers des marchés publics.

Favoriser le partage et l'agrégation d'informations concernant les besoins de la restauration collective, notamment en étudiant l'intérêt et les modalités de développement d'un système d'information mutualisé.

Évaluer les impacts des évolutions des menus sur les besoins en denrées afin de pouvoir identifier les filières et les fournisseurs potentiels.

Partager les expériences sur les modes de recensement adoptés par d'autres collectivités territoriales et par les démarches certifiantes (Ecocert, « Mon restau responsable »).



Pilote
et co-pilotes

Pilote

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement (DEVE) et Direction des Affaires Scolaires (DASCO).

Co-pilotes

Gestionnaires et directions support : Direction des Finances et des Achats (DFA), Direction des Ressources Humaines (DRH).



Public
potentiel
visé

Gestionnaires, acheteu.r.se.s, fournisseur.r.se.s.

Développer les outils et méthodes pour une commande publique responsable adaptée à la restauration collective



Objectif de l'action

- Optimiser les outils de la commande publique afin de favoriser l'alimentation durable et locale.
- Atteindre 75% d'alimentation issue de l'agriculture biologique dans les menus servis aux convives.
- Se procurer 50% des denrées auprès d'exploitations de production, d'élevage dans un rayon de moins de 250km autour de Paris, et dont la transformation éventuelle s'effectue également dans ce rayon.



Descriptif de l'action

Sourcer et identifier les produits et les fournisseurs, en lien avec Agri-Paris, pour mieux intégrer les exigences des marchés de commande :

- Prospecter les filières, notamment celles labellisées commerce équitable et celles contribuant à la protection de la ressource en eau.
- Effectuer un sourçage précis sur les productions locales.
- Développer ou rejoindre une plateforme, répondant aux exigences des marchés publics, qui permette de mettre en relation l'offre et la demande et de mutualiser les commandes et les flux.

Encourager un allotissement spécifique dans les marchés alimentaires pour les produits issus de l'agriculture biologique, favoriser la saisonnalité et la proximité afin de réduire l'impact carbone de l'alimentation et développer une politique de groupements de commandes responsable.

Développer une boîte à outils comprenant une partie sur la passation des marchés publics et sur les clauses (clausier).

Exemples : clause kilométrique entre les lieux d'élevage et d'abattage, réactivité de livraison, prise en compte des aléas climatiques, acceptation des calibres variés, etc.

Améliorer le suivi des marchés :

- Développer et mutualiser un suivi régulier des clauses des marchés et de leur bonne exécution



Pilote et co-pilotes

Pilote Co-pilotes

DFA.
DEVE, DASCO, les Gestionnaires,
la Direction des affaires juridiques (DAJ).



Public potentiel visé

Gestionnaires, acheteu.r.se.s.



Privilégier les produits exotiques issus de filières équitables et durables



Objectif de l'action

- Limiter l'offre de produits exotiques à des produits permettant d'une part aux producteur.trice.s de vivre décemment de leur travail et d'être act.eur.rice.s de leur modèle de développement et d'autre part en préservant les ressources naturelles et ne participant pas à la déforestation.
- 100% des bananes et du chocolat issus de filières équitables.



Descriptif de l'action

Dresser une **liste des produits exotiques** en provenance de l'étranger utilisés dans la cuisine des établissements de restauration collective parisienne (soja, mangue, banane, ananas, chocolat, café, cacahuètes, coco, épices, etc.).

Privilégier, quand c'est possible, **des alternatives locales et de saison** à ces produits lors de l'élaboration des menus et des recettes.

Mettre en avant et **intégrer les labels de commerce équitable** lors de la rédaction des marchés sur les produits identifiés.

Organiser des évènements autour du commerce équitable afin **d'informer et de sensibiliser les convives** sur les bénéfices de cette démarche : préservation de l'environnement, relations équilibrées entre product.rice.eur.s et consommat.rice.eur.s de différents pays, juste rémunération et conditions de travail pour les product.eur.rice.s, etc.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DASCO, Gestionnaires.



Public potentiel visé

Convives, agent.e.s de restauration.

Développer les liens entre la restauration collective et les act.eur.rice.s des filières locales



Objectif de l'action

- Instaurer de manière pérenne un dialogue afin de fluidifier les relations entre product.eur.ice.s et transformat.eur.rice.s locaux, fournisse.ur.use.s et acheteu.r.se.s.
- Faire connaître les besoins (en qualité et en quantité) de la restauration collective parisienne, ainsi que ses spécificités (marchés publics, gammes de produits, travail en cuisine).
- Mieux connaître les contraintes des product.eur.ice.s / fournisseur.r.se.s (programmation des cultures, récoltes, outils de transformation, logistique).



Descriptif de l'action

- **Organiser des rencontres entre acheteu.r.se.s, fournisseur.r.se.s et transporteurs ou logisticiens.** Les échanges porteront notamment sur la saisonnalité, la qualité des produits, les marchés publics, l'optimisation de la logistique.
- **Promouvoir auprès des gestionnaires l'approvisionnement de proximité** en qualifiant les product.eur.rice.s locaux durables et répertoriant leur offre.
- Engager des **partenariats durables** avec les product.eur.rice.s.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DASCO, DFA, Gestionnaires, AgriParis, Direction de l'Attractivité et de l'Emploi (DAE).



Public potentiel visé

Acheteu.r.se.s, product.eur.rice.s et fournisseur.r.se.s.

Soutenir le développement des filières de production et de transformation locales avec AgriParis



Objectif de l'action

- Accompagner le développement de filières prioritaires dans le Bassin parisien, en lien avec AgriParis.
- L'opérateur AgriParis aura notamment pour mission de réduire le nombre d'intermédiaires dans la chaîne d'approvisionnement, entre la production et les consommateurs. Pour cela, AgriParis favorisera les dynamiques de circuit-courts locaux en veillant à ce que les valeurs ajoutées soient équitablement réparties.
- Participer à la consolidation des outils de transformation nécessaires.



Descriptif de l'action

Établir un dialogue avec les filières prioritaires pour leur faire connaître les besoins parisiens et donner aux producteurs et transformateurs des perspectives de courts et moyens termes, comme par exemple les légumes de plein champs, les fruits, le blé dur, les légumineuses, la viande bovine, la volaille, les œufs et les produits laitiers.

Connaitre et soutenir les projets locaux existants notamment ceux contribuant à la protection de la ressource en eau.

Participer au développement de nouveaux outils pour mailler le territoire :

- Appuyer la création ou la diversification des lieux de transformation adaptés aux besoins de la restauration collective.
- Soutenir le développement de structures de l'Économie Sociale et Solidaire pour assurer une juste rémunération des productrices et producteurs.

53



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DASCO, AgriParis, DAE, Gestionnaires.



Public potentiel visé

Acheteur.se.s, producteur.se.s et fournisseur.se.s.



Objectif de l'action

- Poursuivre le travail engagé sur le volet logistique par les gestionnaires et la Ville de Paris pour optimiser les flux logistiques alimentaires dans Paris.



Descriptif de l'action

Étudier les opportunités logistiques adaptées à la restauration collective dans le cadre de la stratégie de logistique urbaine (opportunité de réduire des points de livraison ou de développer ou rejoindre des plateformes de regroupement ou distribution par exemple), analyser les solutions fluviales et ferroviaires.

Entretenir les échanges avec les act.eur.rice.s de la « logistique alimentaire » pour lever les freins :

- Travailler avec les product.eur.ice.s pour recenser les difficultés qu'ils rencontrent à approvisionner les cuisines, et trouver les solutions ensemble.
- Échanger avec l'ensemble des acteurs de la chaîne logistique pour identifier puis développer les solutions les plus efficaces (espaces logistique de proximité, outils d'optimisation, gestion des déchets et matériaux valorisables, type de contenants...).

Optimiser les process logistiques internes des gestionnaires entre leurs cuisines et les sites de consommation, en capitalisant sur les expériences réussies et en favorisant les synergies entre act.eur.rice.s (product.eur.rice.s, transporteur.r.se.s...).



Pilote et co-pilotes

Pilote

Direction de la voirie et des déplacements (DVD).

Co-pilotes

DEVE, AgriParis, Gestionnaires.



Public potentiel visé

Fournisseur.r.se.s, prestataires logistiques et gestionnaires .



Objectif de l'action

- Réduire le recours aux fruits et légumes cultivés sous serres chauffées, très consommatrices en énergie.
- Sensibilier les convives à la saisonnalité locale.



Descriptif de l'action

Privilégier les produits locaux de saison pour le goût et les nutriments qu'ils apportent et éviter les produits équivalents qui parcourent de longues distances.

Établir une méthodologie pour préciser l'indicateur de saisonnalité :

- Élaborer un calendrier mensuel commun sur les produits frais de saison (fruits, légumes, viandes, poissons).

Cuisiner des fruits et légumes locaux parfois qualifiés d'anciens ou d'oubliés, en lien avec l'expertise des diététicien.ne.s

- Recenser les productions de denrées peu utilisées en restauration collective.
- Organiser des animations culinaires avec des cuisini.er.ère.s spécialisé.e.s.

Partager les bonnes pratiques

- Mettre en commun les recettes appréciées par les convives.
- Expérimenter de nouvelles formules.
- Développer des outils de sensibilisation à destination des convives.

55



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

Gestionnaires, DASCO.



Public potentiel visé

Convives.

Poursuivre le développement de l'offre de repas végétariens dans les cantines



Objectif de l'action

- Atteindre une part d'au moins 40 % de repas végétariens servis dans les cantines parisiennes.
- Proposer deux repas végétariens par semaine pour tous à partir du 1er septembre 2023 et proposer une alternative végétarienne quotidienne au plus tard le 1er janvier 2025.



Descriptif de l'action

Proposer une large palette de plats végétariens fabriqués maison :

- Éviter les repas végétariens à base de produits ultra-transformés.
- Développer l'utilisation de protéines végétales locales, en lien notamment avec le développement des cultures de légumineuses qui protègent la qualité de l'eau.
- Travailler sur la qualité visuelle, gustative et nutritionnelle des recettes pour mieux satisfaire les attentes des convives.

Proposer une offre végétarienne quotidienne avant le 1er janvier 2025,

qui tient compte des recommandations quant aux apports nutritionnels journaliers, notamment en protéines et lipides, et en étudiant les modalités de son succès et en soutenant les gestionnaires dans ce sens (partage de bonnes pratiques, partage de recettes, études techniques, intégration dans les cahiers des charges de travaux,..)



Pilote et co-pilotes

Pilote

DASCO.

Co-pilotes

Gestionnaires, DEVE.



Public potentiel visé

Convives, agent.e.s de restauration.

Mieux prendre en compte le bien-être animal dans les marchés publics



Objectif de l'action

- Intégrer des clauses de respect du bien-être animal dans la commande publique.



Descriptif de l'action

Établir les critères de sélection sur le bien-être animal adaptés pour les marchés publics, pour établir un clausier commun.

Assurer une veille juridique ainsi qu'une veille des pratiques, notamment sur les sujets d'abattage, de transport et de techniques de pêche.

Adapter rapidement les critères de la commande publique de la Ville de Paris (dans le respect de la réglementation de cette commande publique) aux nouvelles lois et pratiques en vigueur, selon la spécificité de chaque marché.

Identifier et valoriser les acteurs les plus exemplaires dans leurs pratiques et poursuivre le développement des coopérations avec les filières locales

Identifier et partager les bonnes pratiques en matière de consommation de poisson et de viande en restauration collective compatible avec le bien-être animal, la préservation du climat et de la biodiversité.

Soutenir l'émergence d'un label dédié au bien-être animal adapté à la restauration collective au niveau national.

57



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DFA, Gestionnaires, AgriParis, DAJ.



Public potentiel visé

Gestionnaires, acheteu.r.se.s.



Objectif de l'action

- Adapter la consommation de poisson et de viande dans la restauration collective aux enjeux environnementaux et climatiques comme de santé des convives.
- Participer au développement de filières locales d'élevage et de pêche et à la préservation de la biodiversité des océans.
- 100% d'œufs de poules bio élevées en plein air.
- 100% de viande et de produits laitiers bio ou labellisés issus d'animaux élevés selon les pratiques les plus exigeantes en termes de bien-être animal.



Descriptif de l'action

Suivre les recommandations de consommation de viande et de poisson en vigueur pour une alimentation saine afin de réduire les risques de fragilisation du système immunitaire et d'augmentation des maladies chroniques :

- Privilégier les **graisses insaturées** aux graisses saturées en favorisant la consommation de viandes et de poissons maigres : volaille plutôt que viande rouge, etc.
- Réduire la part de protéines animales dans l'apport protéique total.
- Réduire le nombre de repas carnés et le grammage des portions lors du service.

Promouvoir les filières locales d'élevage ou de pêche écologiques

- **Diversifier les espèces de poissons** consommées à travers les filières durables de pêche de proximité pour réduire la pression de pêche sur des espèces les plus consommées ;
- **Soutenir les filières d'élevage locales**, valoriser la consommation de l'ensemble des parties de l'animal et développer de nouvelles recettes.

Informier et sensibiliser les convives lors de la présentation des menus de **l'origine** de l'animal consommé, **du mode de production** (élevage ou non).

Produire une liste rouge des espèces de poissons dont les stocks sont menacés d'extinction ou liés à des méthodes de pêche controversées



Pilote
et co-pilotes

**Pilote
Co-pilotes**

DEVE.
Gestionnaires, DASCO.



Public
potentiel
visé

Convives.



Objectif de l'action

- Zéro repas jeté et zéro déchet non valorisé.
- Réduire de 50% la part des produits alimentaires non consommés dans les phases de préparation des repas, de service, de transport et en généralisant les dons alimentaires.



Descriptif de l'action

Agir lors de la préparation des repas

- Améliorer la gestion prévisionnelle pour toujours mieux adapter les processus d'achat et de préparation des repas à la consommation.
- Améliorer la qualité gustative des recettes proposées, en associant les convives à leur choix et en développant le « cuisiné maison ».
- Soigner la présentation des plats et l'environnement de leur consommation afin de favoriser le plaisir de manger.

Agir lors du service

- Moduler les portions proposées selon les « petites, moyennes et grandes faims » en tenant compte des besoins nutritionnels des convives (assiette témoin des tailles de portions, vaisselle adaptée...).
- Mesurer le gaspillage (pesée, gâchimètre, etc.) et poursuivre la mise en place des tables de tri, en lien avec les actions de sensibilisation.
- Sensibiliser et impliquer les agent.e.s et les convives pour réduire les déchets dans les cuisines et en réfectoires/restaurants.

Valoriser les denrées non servies à travers les dons

- Généraliser la redistribution des repas non consommés en développant ou en poursuivant des partenariats avec des acteurs associatifs ou des entreprises de l'ESS.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DAE.

Co-pilotes

Direction de la Propreté et de l'Eau (DPE), DEVE, Gestionnaires, DASCO et directions support.



Public potentiel visé

Équipes de restauration et d'animation, convives, partenaires associatifs et de l'ESS.



Objectif de l'action

Permettre la valorisation de 100% des bio-déchets le plus localement et sobrement possible, à des fins de production agricole, horticole et de sensibilisation du public, en complément de la collecte des biodéchets par le Sycotom (méthanisation).



Descriptif de l'action

Mettre en œuvre la collecte des biodéchets sur l'ensemble des 1 300 établissements parisiens d'ici 2024

- **Collecter progressivement les bio-déchets de l'ensemble des établissements au plus tard au 1er janvier 2024** (Loi AGECE, 2020).

Tous les déchets alimentaires seront ainsi récupérés pour être valorisés.

Développer le compostage de proximité

- En complément de la collecte, la valorisation locale d'une partie de bio-déchets permettra de sensibiliser les agent.e.s et les convives aux enjeux de la circularité des matières organiques. Ces solutions locales seront mises en place à travers des projets d'agriculture urbaine, des potagers scolaires et des jardins partagés de quartier, par exemple.

Développer des expérimentations en lien avec la circularité des bio-déchets

- Les projets de valorisation locale des bio-déchets feront l'objet **d'expérimentations avec les gestionnaires volontaires, les act.eur.rice.s associatifs et les agricult.eur.rice.s francilien.ne.s, fournisseur.r.se.s de la restauration collective.**



Pilote et co-pilotes

Pilote

DPE.

Co-pilotes

DEVE, DASCO, Gestionnaires.



Public potentiel visé

Agent.e.s de restauration, convives, particuliers, acteurs de l'ESS, bailleurs sociaux, agricult.eur.rice.s.



Limiter les achats des produits alimentaires controversés et l'usage d'additifs



Objectif de l'action

- Proposer des repas moins sucrés et moins salés.



Descriptif de l'action

Établir des définitions communes :

- Sur les produits ultra-transformés : se baser, par exemple, sur la classification NOVA.
- Sur les substances controversées : définir le pourcentage d'utilisation autorisé (par exemple le taux de sucre), cibler les additifs concernés.

Établir une liste commune des substances controversées à exclure (perturbateurs endocriniens, additifs) pour diffusion à tous les gestionnaires :

- Lister les produits et les substances à éviter grâce aux définitions communes arrêtées : par familles de produits et si besoin par type de convives.
- Mettre à jour régulièrement cette liste grâce à un travail de veille dédié et en supprimer dès que possible les plus controversés.

Identifier les produits alternatifs et développer des recettes adaptées :

- Proposer des recettes attrayantes sans produits controversés et moins sucrées et salées.
- Construire une charte éthique à signer pour engager les personnels de restauration dans une démarche respectant ces définitions et listes.

61



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DFPE, DASCO, DFA, DAJ, Gestionnaires, Dieteticien.ne. et Nutritionnistes.



Public potentiel visé

Personnels de restauration.



Développer le « cuisiné maison » et supprimer les produits ultra-transformés



Objectif de l'action

- Développer un label « cuisiné maison » adapté à la restauration collective.
- Réduire le recours aux produits ultra-transformés dans la conception des menus.



Descriptif de l'action

Favoriser le « cuisiné maison » et le « moins transformé possible » :

- Poursuivre et intensifier le travail sur les recettes à cuisiner à partir de produits bruts.
- Arrêter progressivement les produits prêts à l'emploi et ultra-transformés.
- Proposer des goûters « cuisinés maison » pour limiter les sucres, le sel, les additifs et les emballages plastiques.
- Préparer des pique-niques maison : plus de qualité, moins d'emballages, moins de gaspillage.

Identifier les besoins matériels et de formation.

Valoriser les démarches de « cuisiné-maison » et réduction de l'ultra-transformé en élaborant un label dédié, adapté à la restauration collective.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DFPE.

Co-pilotes

Gestionnaires, DEVE, Diététicien.ne.s
Partenaire externe : Agores, Un plus Bio, SIPLARC, Ecocert, FNH, SIGA.



Public potentiel visé

Convives, agent.e.s de restauration.



Mettre fin à l'utilisation de tous les types de plastique dans la restauration collective parisienne



Objectif de l'action

- Supprimer tous les types de plastique de la restauration collective parisienne en raison de leurs impacts sur l'environnement (utilisation d'énergie fossile, pollution des sols et des océans) et la santé (perturbateurs endocriniens).



Descriptif de l'action

L'action consiste à la mise en œuvre du Plan de sortie des plastiques articulé autour de neuf grands axes, chacun d'eux se décompose en une ou plusieurs actions (22 au total). Ces axes portent sur :

- **Accompagner les équipes** dans la mise en place des alternatives : sensibiliser l'ensemble des acteurs, appréhender les changements de pratiques, expérimenter de nouveaux équipements et prévenir les risques musculo-squelettiques ;
- **Optimiser la fonction achat** : adapter les cahiers des charges des marchés publics, organiser des rencontres entre les gestionnaires sur des pratiques communes (sourçage) et avec des fournisseurs pour qu'ils puissent adapter leur offre de contenants ;
- **Améliorer les processus pour réduire les emballages en plastique** : modifier certaines pratiques de travail (tranchage, dressage) et développer les préparations « cuisiné maison » ;
- **Réduire ou supprimer les plastiques des achats de produits entrants** : remplacer les conditionnements en plastique par des conditionnements durables et recourir à des contenants de livraison responsables ;
- **Supprimer les ustensiles et les contenants en plastique du stockage au service, en passant par la préparation des repas** en les remplaçant par des contenants durables (inox, verre, porcelaine).
- **Passer aux conditionnements ré-employables en liaison froide** ;
- **Supprimer les emballages en plastique des repas à emporter** notamment dans les pique-niques en privilégiant les préparations « maison » et en remplaçant les contenants en plastique (bouteille d'eau) par des contenants durables.

Chacun des gestionnaires de la restauration collective dispose d'une feuille de route qui priorise les actions à mener et le calendrier de déploiement.



Pilote
et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

Gestionnaires, directions support, DSP.



Public
potentiel
visé

Les agent.e.s de restauration, les convives, les fournisseur.se.s.



Mettre à la disposition de tou.te.s les convives une alimentation de qualité répondant à leurs besoins



Objectif de l'action

- Adapter les pratiques au plus près des besoins des convives aux particularités différentes (personnes en perte d'autonomie, en situation de grande précarité ou enfants à besoins éducatifs particuliers).



Descriptif de l'action

Coordonner les échanges entre le personnel soignant et les équipes de restauration pour l'élaboration des repas.

- Développer des **actions de sensibilisation contre la dénutrition des seniors**, via le partage des bonnes pratiques :
- Améliorer le cadre de prise des repas (lieux, ambiance).
- Faire participer les convives à l'élaboration des menus.
- Réaliser des recettes appétissantes et adaptées.

Faciliter l'accès à une alimentation durable de qualité pour les personnes en situation de handicap :

- Adapter les conditions d'accueil, pour faciliter l'autonomie, sur les parcours d'accès aux réfectoires et la mise à disposition de vaisselle adaptée.
- Préparer des repas durables en développant les textures et les goûts des aliments pour répondre notamment aux problèmes de déglutition et de mastication.

Développer des actions de **sensibilisation et d'accompagnement des familles en précarité** vers une alimentation saine et durable :

- Le nombre d'ateliers de sensibilisation sur l'alimentation durable (bio, repas végétariens, tri, déchets...) sera renforcé. Ils s'adresseront à des publics de jeunes et d'adultes, dont le degré de compréhension de la langue française peut énormément varier. Les interventions comme les supports écrits, seront adaptés aux différents profils. De plus, une signalétique claire sur les signes de qualité, déjà en place dans certains restaurants, sera étendue.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DSOL (CASVP et ASE).

Co-pilotes

Gestionnaires, DEVE.



Public potentiel visé

Personnes âgées, en situation de handicap ou en précarité, personnels soignants, d'accompagnement et de restauration, jeunes relevant de la protection de l'enfance.



Former et accompagner tou.te.s les acteurs et actrices de la restauration collective parisienne



Objectif de l'action

- Développer les compétences des actrices et des acteurs de la restauration collective parisienne en matière d'alimentation durable.
- Valoriser les métiers de la restauration collective.
- Favoriser la constitution de groupes interprofessionnels.



Descriptif de l'action

Sensibiliser les agent.e.s et les élu.e.s aux enjeux de l'alimentation durable pour mieux les impliquer dans les démarches et favoriser leur appropriation (alimentation 100% durable, circuit-court de proximité, bien-être animal, régime flexitarien, commerce équitable, qualité nutritionnelle, recettes savoureuses, etc...) et leur permettre d'être des ambassad.eur.rice.s du Plan auprès des convives.

Poursuivre l'amélioration de la qualité de vie au travail notamment sur les volets de la pénibilité des métiers, la prévention des troubles musculo-squelettiques et des risques liés aux activités **physiques**.

Promouvoir dans les plans de formation des personnels de restauration et de l'animation des sessions dédiées à l'alimentation durable et au Plan.

- Renforcer les formations de la Ferme de Paris.
- Développer des outils de formation partagés.
- Mettre en place des outils de médiation et de communication pour faciliter les échanges avec les convives.

Favoriser la participation et la compréhension de tou.te.s lors des formations :

- En calibrant la formation en fonction du public cible.
- En favorisant les temps de formation choisis en concertation avec l'employeur.

Fournir les moyens d'une formation continue pratique

- Disposer d'un lieu pour les cuisinières et les cuisiniers durables pour y dispenser des formations pratiques. (Cf. Fiche 18).
- Identifier parmi les agent.e.s les ressources métiers.

Permettre à tou.te.s d'accéder aux contenus des formations

- Créer des modules vidéo et autres outils numériques.
- Publier des formations interactives avec quizz final.
- Créer des « fiches restauration durable » mobilisables par les services.

Soutenir les initiatives locales et permettre les échanges interprofessionnels (Diététicien.ne.s, CASPE, REV, animat.eur.rice.s...) ou entre pairs.



Pilote et co-pilotes

Pilote Co-pilotes

DEVE, DASCO.
DRH, Gestionnaires, Ferme de Paris, Académie du climat, DDCT, services RH des directions.



Public potentiel visé

Ensemble des agent.e.s de la restauration, de l'animation et de l'accompagnement des convives et élu.e.s.



Créer et développer l'école des cuisinières et des cuisiniers de la restauration collective parisienne



Objectif de l'action

- Développer les compétences de toutes et tous en permettant une formation pratique à la cuisine durable.
- Accompagner les agent.e.s de cuisine dans la mise en œuvre technique de recettes durables.
- Valoriser les métiers de la restauration collective.



Descriptif de l'action

- **Créer une cuisine dédiée à la formation et aux pratiques culinaires durables.**
- **Proposer des formations techniques de recettes durables et de nouvelles méthodes culinaires**
(ex : végétarien, cuisiné-maison, viandes bio, etc.)
- **Les sessions pourront être organisées dans la cuisine dédiée et/ou sur les lieux de travail.**



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE, DASCO.

Co-pilotes

Gestionnaires. Académie du climat, École des métiers de la DASCO.



Public potentiel visé

Agent.e.s de restauration.



Faire connaître le PAD et permettre aux convives et à leur familles d'y participer



Objectif de l'action

- Organiser des évènements et des campagnes d'information autour du nouveau Plan alimentation durable.
- Associer les convives à la définition des priorités du PAD et à son évaluation.



Descriptif de l'action

Élaborer et diffuser des outils de communication dédiés au PAD.

Construire une communication adaptée autour des démarches d'alimentation durable mises en place par la Ville de Paris et les Gestionnaires :

- Établir des indicateurs lisibles, faciles de compréhension.
- Communiquer sur la qualité nutritionnelle des produits, la provenance des produits, le bien-être animal, la lutte contre le gaspillage alimentaire etc.

Organiser des ateliers pour les convives et leur entourage autour des enjeux du Plan alimentation durable :

- ateliers sur site (interclasses, notamment au travers de la charte, lien avec le projet éducatif de territoire de Paris, etc.) ;
- ateliers hors pause méridienne : Académie du climat ;
- visite des cuisines et rencontres avec les personnels.

Créer un Conseil citoyen et scientifique pour accompagner les décideurs à intégrer et à adapter les évolutions des connaissances et des pratiques dans les actions du PAD.

67



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DASCO et Gestionnaires, Académie du Climat, Ferme de Paris, DICOM, DDCT.



Public potentiel visé

Convives de la restauration collective parisienne et leur entourage.



Développer les actions de sensibilisation à l'alimentation durable pour les convives et leur entourage



Objectif de l'action

- Développer une offre de sensibilisation à l'alimentation durable adaptée à chaque convive.
- Illustrer les enjeux de l'alimentation durable de façon concrète via des rencontres et visites de sites.



Descriptif de l'action

Informier et sensibiliser tous les convives.

Les informations seront destinées aux enfants, adultes, seniors, personnes en grande précarité. Elles seront définies sur la base d'une **sémantique compréhensible**.

Mobiliser et soutenir les associations spécialisées sur la sensibilisation à l'alimentation durable.

Constituer un réseau d'ambassad.eur.rice.s du « mieux manger » au collège pour valoriser cette formation aux enjeux de l'alimentation durable.

Impliquer les convives :

- participation dans l'élaboration des menus et des nouvelles recettes (commission des menus avec les élèves délégués).
- organisation d'ateliers d'expérimentation, dégustation de nouvelles recettes.

Organiser des visites pour mieux connaître les filières de production et de transformation locales (fermes, légumeries, etc.)

Proposer des rencontres avec les acteurs et les actrices de ces filières locales (agricult.eur.ice.s, éleveur.r.se.s, transformat.eur.rice.s, etc.).

Développer des actions spécifiques autour de la consommation d'eau du robinet et de sa qualité.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DASCO et gestionnaires, Direction de la Communication (DICOM), l'Académie du climat.



Public potentiel visé

Parisiennes et Parisiens, convives de la restauration collective, partenaires associatifs.



Objectif de l'action

- Créer des synergies autour de temps forts mobilisateurs et conviviaux au fil des saisons de sorte à inscrire l'alimentation dans le temps.



Descriptif de l'action

Organiser ou participer à des évènements autour de l'alimentation durable régulièrement au cours de l'année en s'inscrivant dans les réseaux locaux, nationaux et internationaux :

À Paris

- le Salon de l'agriculture à la fin de l'hiver ;
- la Fête du printemps de l'école Du Breuil ;
- la Fêtes des marchés à la fin du printemps, début de l'été ;
- le Festival du mieux manger en été ;
- la Fête des Jardins et de l'agriculture urbaine en automne ;
- lesancements et les résultats d'appels à projets parisiens (Alimentation durable et solidaire, Paris fertile, Paris sème, Parisculteurs, etc.),
- les restitutions de travaux majeurs (concertation, étude structurante, etc.)
- les inaugurations de sites des Parisculteurs, tout au long de l'année.

En France

- les évènements du Réseau national des Projets alimentaires territoriaux (RnPAT) pour les collectivités territoriales, et les professionnels ;
- le Colloque annuel de la Chaire Unesco Alimentations en hiver ;
- la Quinzaine du commerce équitable au printemps ;
- les 48 H de l'agriculture urbaine (Association française d'agriculture urbaine professionnelle) à la fin du printemps, début de l'été ;
- le Salon Restau'co en été pour les collectivités territoriales ;
- les Journées nationales de l'agriculture avec les portes ouvertes des exploitations à la fin du printemps, début de l'été ;
- la Journée de l'Association française d'agriculture urbaine professionnelle en automne ;
- la semaine du goût (Fondation pour l'innovation et la transmission du goût) en automne ;
- le Salon des Maires et des collectivités locales en automne ;

Dans le monde

- World 's Leading Trade Fair for Organic Food (par BIOFACH) à Nuremberg en hiver
- Milan Urban Food Policy Pact Global Forum pour les collectivités territoriales en automne ;
- la Journée mondiale de l'alimentation (FAO) en automne



Pilote et co-pilotes

Pilote Co-pilotes

DEVE.
DICOM, DAE, gestionnaires.



Public potentiel visé

Grand public, professionnels de la restauration, de l'alimentation et de l'agriculture



Animer et outiller le réseau des gestionnaires de la restauration collective parisienne



Objectif de l'action

- Animer le PAD tout au long de son déploiement via un Club des gestionnaires et créer une plateforme collaborative dédiée.



Descriptif de l'action

Créer le Club des gestionnaires de la restauration collective parisienne :

- cadre unique d'échanges pour tou.te.s (gestionnaires, personnels de restauration, équipes d'animation et d'accompagnement des convives, directions de la ville) ;
- suivi des actions du PAD et de l'actualité des enjeux alimentation durable de la restauration collective.

Organiser les groupes de travail nécessaires à la mise en œuvre des actions du PAD (par exemple : recettes, veille juridique et clausier, retours d'expériences, formation, etc.).

Développer une **plateforme collaborative** d'échanges et de capitalisation, lieu ressource sur le sujet et forum de discussion notamment pour les groupes de travail.



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

Gestionnaires, DASCO, DFA, DAJ, DRH.



Public potentiel visé

Toutes les équipes de gestionnaires, de l'animation et de l'accompagnement des convives selon les thématiques abordées.



Faire essaimer les bonnes pratiques entre les gestionnaires des établissements de restauration collective publique et privée et plaider pour lever les freins



Objectif de l'action

- Valoriser et diffuser les bonnes pratiques parisiennes auprès des acteurs de la restauration collective et faire évoluer le cadre réglementaire afin de renforcer la transition vers des cantines plus durables.



Descriptif de l'action

- **Développer et diffuser des outils de présentation du Plan** adapté à ce public et des guides de bonnes pratiques.
- **Capitaliser sur les bonnes pratiques** développées au sein de la restauration collective parisienne pour essaimer en priorité vers les acteurs ayant des conventions de partenariats avec la Ville.
- Organiser des rencontres entre professionnels basées sur les témoignages de parcours orientés vers une alimentation plus durable.
- Échanger sur les bonnes pratiques et le développer des outils mutualisés.
- Développer un plaidoyer pour les évolutions législatives et réglementaires nécessaires à une restauration collective plus durable.

71



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

Gestionnaires.



Public potentiel visé

Gestionnaires publics et privés, responsables des achats, territoires, fournisseur.r.se.s.

Ouvrir les lieux de la restauration collective sur leur quartier et développer les partenariats et initiatives solidaires



Objectif de l'action

- Densifier le nombre de points d'accueil pour une restauration chaude, dans le cadre de la lutte contre la précarité alimentaire.
- Mutualiser l'usage des cuisines et accompagner les initiatives locales.



Descriptif de l'action

Accueillir les publics fragilisés dans les établissements de la restauration collective parisienne

Développer des partenariats entre gestionnaires et associations de lutte contre la précarité alimentaire en vue de leur donner **accès à des réfectoires** sur l'ensemble du territoire parisien. Sur le modèle de l'opération menée avec l'association La Chorba dans le restaurant de l'Hôtel de Ville de Paris pendant l'hiver 2020/2021, les repas sont préalablement préparés par les associations puis livrés et consommés sur place.

Accompagner le développement des cuisines partagées et cantines de quartier

- Cartographier les cuisines (ou autres outils de production), les espaces logistiques et les autres espaces susceptibles d'être mis à disposition,
- Procéder à des expérimentations entre associations et gestionnaires volontaires, en vue d'établir un cadre contractuel des mises à disposition (convention portant sur les aspects techniques, réglementaires, de sécurité et de nettoyage, par exemple).
- Développer les rencontres et les échanges (bonnes pratiques, faire connaissance) entre les professionnels de la restauration collective et les associations.
- Organiser le don alimentaire de proximité notamment pour remettre les denrées directement aux cantines de quartier.

72



Pilote et co-pilotes

Pilote

DEVE.

Co-pilotes

DSOL, DASCO, gestionnaires volontaires, directions support (DAJ, DILT, DRH).



Public potentiel visé

Publics précaires.

Glossaire

Alimentation durable

L'alimentation durable, est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. (Ademe)¹



Agriculture biologique²

L'agriculture biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants (fertilisants, pesticides, ...). Les bénéfices de l'agriculture biologique sont multiples en termes de création d'activités et d'emplois, tout en préservant la qualité des sols, la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau. (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)



MSC

Le label MSC (Marine Stewardship Council) concerne les produits de la mer. Les pêcheries et les entreprises de produits de la mer certifiées cherchent à pérenniser les stocks de poissons et à minimiser l'impact environnemental de la pêche.



Label Rouge

Le Label Rouge est un signe officiel de qualité encadré par l'article L.641-1 du Code rural attestant que les denrées certifiées possèdent des caractéristiques établissant un haut niveau de qualité. S'il s'agit avant tout d'un label qualitatif, il présente un certain nombre de clauses environnementales, (sur le bien-être animal, sur l'entretien des exploitations et sur l'insertion des bâtiments dans leur environnement notamment).



Pêche durable³

Depuis 2017, l'écocollable « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales. (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

74 Commerce équitable

Le commerce équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel (Fédérations internationales du commerce équitable FINE : WFTO et EFTA)

Biodéchets⁴

Les biodéchets sont constitués des déchets alimentaires et des autres déchets naturels biodégradables. (Ministère de l'écologie)

Bien-être animal⁵

Le bien-être d'un animal est défini comme l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal. (Avis Anses, 2018)

Bio-région

Elle correspond à un territoire dont les limites ne sont pas définies par des frontières politiques, mais par des limites géographiques qui prennent en compte tant les communautés humaines que les écosystèmes. Ainsi les territoires se redéfinissent autour de communs tels que l'eau, la nourriture, l'énergie, les matériaux de construction, par exemple. (World Resources Institute)

1 Alimentation durable : définition et enjeux | Optigede - Ademe

2 Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

3 L'écocollable public « Pêche Durable » | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

4 Biodéchets | Ministère de la Transition écologique (ecologie.gouv.fr)

5 Le bien-être animal en 8 questions | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Circuits courts

La notion de circuits courts est utilisée pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur à un seul au maximum. Elle ne prend, en revanche, pas en compte le nombre de kilomètres parcourus par la production. (Ministère de l'économie) ⁶

Dénutrition

La dénutrition est l'état du corps observé lorsqu'il y a un déséquilibre nutritionnel. Le corps reçoit, par l'alimentation, insuffisamment d'énergie, de protéines et de nutriments pour bien fonctionner et couvrir ses besoins. Il en résulte un amaigrissement important, une diminution du tissu adipeux, la graisse et surtout de la masse des muscles du corps. La fonte musculaire est à l'origine de la plupart des complications de la dénutrition. (Assurance maladie) ⁷

Diversification des productions agricoles

La diversification des productions agricoles se définit comme le fait de développer d'autres activités agricoles en même temps que celles déjà pratiquées. Par exemple, une exploitation céréalière développe une production de légumes de plein champ. Les exploitations les plus diversifiées reposent sur un modèle mêlant polyculture et élevage au sein d'une même ferme (Rose, 2018) ⁸

Produits ultra transformés

La classification NOVA, reconnu internationalement, permet de catégoriser les aliments selon 4 groupes, en fonction de leur degré de transformation industrielle (aliments peu ou pas transformés, ingrédients culinaires, aliments transformés, aliments ultra-transformés). Le groupe des « aliments ultra-transformés » comprend par exemple les pains et brioches industriels, les barres chocolatées, les biscuits apéritifs, les sodas et boissons sucrées aromatisées, les nuggets de volaille et de poisson, les soupes instantanées, les plats cuisinés congelés ou prêts à consommer, et tous produits transformés avec ajout de conservateurs autre que le sel (nitrites par exemple), ainsi que les produits alimentaires principalement ou entièrement constitués de sucre, de matières grasses et d'autres substances non utilisées dans les préparations culinaires telles que les huiles hydrogénées et les amidons modifiés. Des colorants, émulsifiants, texturants, édulcorants et d'autres additifs sont souvent ajoutés à ces produits. (Inserm, 2018) ¹¹

Local

La notion de local indique la proximité géographique, c'est-à-dire la distance limitée entre le lieu de production, le lieu de transformation et le lieu de consommation. Dans le cadre de l'élaboration de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable, les participants aux ateliers de co-construction ont considéré l'alimentation comme locale si elle provient d'une distance maximum de 250 kilomètres, correspondant au périmètre utile pour une alimentation diversifiée de toute les Parisiennes et de tous les Parisiens.

Précarité alimentaire

La précarité alimentaire traduit une situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti et durable à une alimentation suffisante et de qualité, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri. (Conseil National de l'Alimentation) ¹⁰

Gaspillage alimentaire

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. (Définition Ademe) ⁹

6 Produits alimentaires commercialisés en circuits courts | economie.gouv.fr

7 Comprendre la dénutrition | ameli.fr | Assuré

8 La diversification des productions agricoles: une voie durable pour l'agriculture francilienne (archives-ouvertes.fr)

9 État des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire - La librairie ADEME

10 Présentation PowerPoint (cna-alimentation.fr)

11 Consommation d'aliments ultra-transformés et risque de cancer | Salle de presse | Inserm

Projet alimentaire territorial (PAT)

Les projets alimentaires territoriaux ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). La Stratégie de Paris pour une alimentation durable a été labélisée comme PAT parisien en 2021. (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) ¹²

Régime flexitarien

Le flexitarisme (mot-valise associant flexible et végétarisme), ou semi-végétarisme, est une pratique alimentaire dont la base quotidienne est végétarienne, mais qui autorise une consommation occasionnelle de chair animale (viande, poisson, etc.). On qualifie ainsi de flexitarien une personne qui a fortement réduit sa consommation de viande et dont l'alimentation a donc moins d'impact sur l'environnement, sans pour autant être devenu végétarien.

Transition agricole et alimentaire

La transition agro-alimentaire est la transformation des systèmes agro-alimentaires actuels pour un passage à des systèmes qui permettent d'atteindre plusieurs objectifs : la sécurité alimentaire pour tous, la satisfaction des préférences alimentaires des consommateurs, un niveau de vie décent pour tous les producteurs, la production de denrées dans respect des écosystèmes, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique. (ENS Lyon) ¹⁴

Régime végétarien

Un régime végétarien ne comporte ni viande, ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots, ...) associées à des céréales (blé, riz, ...), les œufs et les produits laitiers.

Résilience

Ce concept renvoie à la capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré des perturbations variées et non prévues.

(Les Greniers d'Abondance, 2020)

Système alimentaire

La façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer de la nourriture.

(Nourrir les Hommes, Louis Malassis 1994)

Territorialisation ou Re-territorialisation

Elle regroupe l'ensemble des processus qui conduisent au renforcement des liens entre une activité et l'ensemble des composantes du territoire. (Ginelli et al, 2020) ¹³

¹² Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
¹³ Écologisation des pratiques et territorialisation des activités : une introduction (openedition.org)
¹⁴ Transition agro-alimentaire — Géoconfluences (ens-lyon.fr)

Merci aux gestionnaires et aux services de la Ville qui ont contribué à l'élaboration de ce Plan :

- L'Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville de Paris (ASPP)
- Les Caisses des écoles de Paris et leur Présidentes et Présidents, les Maires d'arrondissement
- La Direction des Affaires Scolaires (DASCO)
- La Direction des Espaces Verts et de l'Environnement (DEVE) et tout particulièrement l'équipe de la DAD Lise Bertolero, Patrick Koumarianos, Magali Massot, Louise Schneider et Boris Rabu
- La Direction de la Famille et de la Petite Enfance (DFPE)
- La Direction de la propreté et de l'eau (DPE)
- La Direction des solidarités (DSOL), le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (DSOL/CASVP) et leurs établissements d'accueil

Merci également aux experts qui ont témoigné de leur expérience pour enrichir les réflexions de la Ville et de ses gestionnaires :

- Julien Aigouy, Responsable de la Restauration Municipale Ville de Millau
 - Nathalie Allamanno, Responsable restauration Ville de Briançon
 - Camille Labro, Présidente fondatrice de l'Ecole Comestible
 - Nicolas Madet, Responsable de la restauration collective publique de Bègles
 - Pauline di Nicolantonio, Chargée de campagne WELFARM
 - Amandine Pieux et Inès Revuelta, Un plus Bio
 - Julie Potier, Directrice de Bio Consom'Acteurs
 - Lise Pujos, Responsable Ecocert en cuisine
 - Patrice Raveneau, Responsable du programme « Mon Restau Responsable » FNH
 - Marie-Cécile Rollin, Directrice de RESTAU'CO
 - Jean pierre Tesseire, Responsable du pôle Qualité-Achat SIVU Bordeaux Mérignac
 - Mickaël Tessier, Direction juridique Service Marchés Département de la Vendée
 - Didier Thévenet, Directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier et Vice-président d'AGORES
 - Émilie Tilly, Directrice générale adjointe du SIPLARC
 - Anne Tison, Directrice Générale et co-fondatrice d'Excellents Excédents
 - Thierry Vanbiervliet, Coordinateur de la restauration scolaire de Saint-Rémy-de-Provence
 - Marie Waniowski, Chargée de mission Campagnes, Plaidoyer et Juridique WELFARM
-
- Conception : Ville de Paris, Direction des Espaces verts et de l'Environnement
 - Assistance à maîtrise d'ouvrage : Espelia, Spoon, Ceresco
 - Maquettage : Dominique Milherou Agence Petit Carnet

Crédits photos

Joséphine Brueder / Ville de Paris ; Laurent Bourgogne / DASCO ; Dominique Milherou / Petit Carnet ; Lise Quentin / Mission communication DFPE ; Arnaud Terrier / Ville de Paris ; CDE Paris Centre et CDE 19

Publication

Décembre 2022 | Tiré à 200 exemplaires



Les objectifs et les défis de ce 3ème Plan alimentation durable de la restauration collective parisienne sont à la mesure des enjeux environnementaux et sociaux dont dépendent la sécurité et la qualité de notre alimentation à court et moyen terme.

Ils seront atteints à la fois grâce à l'implication plus étroite des gestionnaires, des convives, des personnels de restauration et de l'animation, ainsi que par un soutien des filières agricoles et alimentaires durables de proximité.

Pour répondre à cet enjeu, ce Plan d'actions sera soutenu par AgriParis, nouvel opérateur au service d'un modèle agricole et alimentaire durables mais aussi équitable.

Les actions mises en œuvre avec l'ensemble des acteur.trice.s de l'écosystème agricole et alimentaire permettront de travailler pour un intérêt commun : donner accès à toutes et tous à une alimentation de qualité dans le respect de l'environnement et des personnes. Ces conditions sont nécessaires à l'émergence d'une résilience alimentaire territoriale.