

Boîte à outils du Pacte Paris Action Climat Biodiversité

Guide Alimentation



Introduction

Depuis 2004, la Ville de Paris s'est engagée dans la lutte contre le changement climatique, en débutant par l'évaluation des consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre sur son territoire. Son engagement s'est renforcé au fil du temps, notamment à l'occasion de la COP21 en 2015, où l'Accord de Paris a été signé. En 2018, la Ville a adopté un nouveau Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) visant à rendre la ville neutre en carbone et à 100% énergies renouvelables d'ici 2050, composé de 500 mesures dans divers domaines.

Afin d'atteindre ces objectifs, tous les acteurs du territoire parisien doivent se mobiliser : la Ville, les institutionnels, les entreprises et les citoyens. A Paris, les entreprises ont un rôle majeur à jouer dans la transition écologique du fait de leur fort impact environnemental, puisqu'elles émettent un tiers des émissions de GES du territoire.

La Charte Paris Action Climat (PAC), lancée en 2012, vise à mobiliser les entreprises et les institutions dans cette transition écologique. Elle a ensuite évolué vers le Pacte Paris Action Climat Biodiversité (PACB), élargissant notamment les engagements à la préservation de la biodiversité.

Ce dispositif comprend un Pacte d'engagement et un catalogue d'actions. En signant le pacte, le partenaire s'engage à agir aux côtés de la Ville de Paris à travers la mise en place de nouveaux projets parisiens concrets, de partager ces bonnes pratiques avec le réseau et accepter de revaloriser ces actions.

Afin d'assister les signataires dans la mise en œuvre de ces engagements, la Ville de Paris a introduit dans le dispositif Paris Action Climat Biodiversité une Boîte à outils. Cette Boîte à outils prend la forme de guides thématiques, auxquels sont associés des fiches action, telles que définies dans le catalogue d'actions, et qui sont déclinées en fiches exemple, décrivant des projets mis en œuvre sur le territoire parisien.

Cette Boîte à outils porte plusieurs objectifs :

- Proposer un état de l'art autour des thématiques, relatif à leur contexte local, les enjeux du territoire, le cadre réglementaire etc. ;
- Favoriser la répliquabilité des actions en proposant un catalogue de solutions concrètes, au travers d'exemples issus des signataires ;
- Guider et faciliter la mise en œuvre de ces projets en fournissant des informations opérationnelles aux signataires dès aujourd'hui ;
- Valoriser l'initiative PACB et l'engagement de ses signataires.





ALIMENTATION

Sommaire

Guide thématique Alimentation

Fiche action 22 - Alternative végétarienne par repas dans les restaurants d'entreprise

Exemple 22.1 - Améliorer l'offre végétarienne au restaurant d'entreprise

Exemple 22.2 - Proposer une alimentation végétarienne pour l'ensemble des événements et séminaires

Fiche action 23 - Accompagner des projets d'agriculture urbaine

Exemple 23.1 - Aménager une toiture pour un projet d'agriculture urbaine

Fiche action 24 - Valoriser les invendus alimentaires

Exemple 24.1 - Vendre les invendus alimentaires à prix réduit

Exemple 24.2 - Proposer des paniers à prix réduits via Too Good to Go





ALIMENTATION



DÉFINITION



Ce que nous mangeons et les méthodes de production alimentaire ont des **impacts sur notre santé et sur l'environnement**. En effet, les aliments sont d'abord cultivés, avant d'être transformés, transportés, distribués, préparés, consommés, et, parfois, éliminés ou valorisés. **L'alimentation génère des gaz à effet de serre** à chaque étape, du champ à l'assiette, tout en étant une composante vitale. La majeure partie des gaz à effet de serre imputables à l'alimentation est due à **l'agriculture et à l'utilisation des terres** : la digestion des ruminants émet du méthane, les engrais utilisés pour les cultures génèrent du protoxyde d'azote et la déforestation, visant à étendre les surfaces cultivables pour des cultures, engendre l'émission de dioxyde de carbone.

On parle d'**alimentation durable** dès lors que sont intégrées des **pratiques respectueuses de l'environnement et du vivant**, depuis l'agriculture jusqu'à la consommation, en passant par la chaîne de production, de transformation et de distribution, qu'elle permet au plus grand nombre de **se nourrir sainement et en quantité suffisante** et qu'elle intègre une **juste rémunération des producteurs**. La durabilité de l'alimentation dépend de nos choix, tant dans la nature des produits (d'origine végétale ou animale), que dans leur origine (locale, nationale ou internationale) ou encore leur mode de culture/élevage (agriculture biologique ou conventionnelle), les comportements individuels et collectifs sont donc essentiels.

CONTEXTE PARISIEN

Paris accueille plus de 2 millions d'habitants intra-muros (INSEE, 2023) et 7,2 millions à l'échelle de la métropole (Métropole du Grand Paris, 2023), ce qui représente **près de 10 % de la population française**. Capitale économique, Paris attire **chaque jour près d'un million de travailleurs**, principalement originaires des départements voisins, et plus de **280 000 touristes**. Le territoire parisien concentre donc de forts enjeux alimentaires, d'autant que **15 % des Parisiens se situent en dessous du seuil de pauvreté** (contre 14,1 % au niveau national), et ont des difficultés à se nourrir en quantité et en qualité

suffisante. Par ailleurs, la quasi-totalité de Paris étant artificialisée, les **zones agricoles** trouvent aujourd'hui peu de place pour se développer, et ne représentent **que 2% du territoire** (Let's Food, 2022). Les aliments locaux proviennent donc aujourd'hui de l'extérieur du territoire, notamment du Bassin parisien, qui produit principalement des céréales (79 % de la surface agricole utile) et une infime part de légumes (5 % de cette même SAU) (Paris Ecologie, 2020), ce qui induit une **forte dépendance alimentaire**.





ENJEUX SUR LE TERRITOIRE



La **dépendance du tissu économique parisien à l'extérieur du territoire est forte** : le degré d'autonomie alimentaire de l'aire urbaine parisienne est estimé à 1,27 % (69^{ème} sur les 100 premières aires urbaines françaises) (Utopies, 2017). La distance d'approvisionnement moyenne des aliments est de 660 km. Paris est donc **vulnérable aux ruptures d'approvisionnement et à la hausse des prix**, d'autant que le panier alimentaire est cher à Paris, et en constante augmentation (Let's Food, 2022).

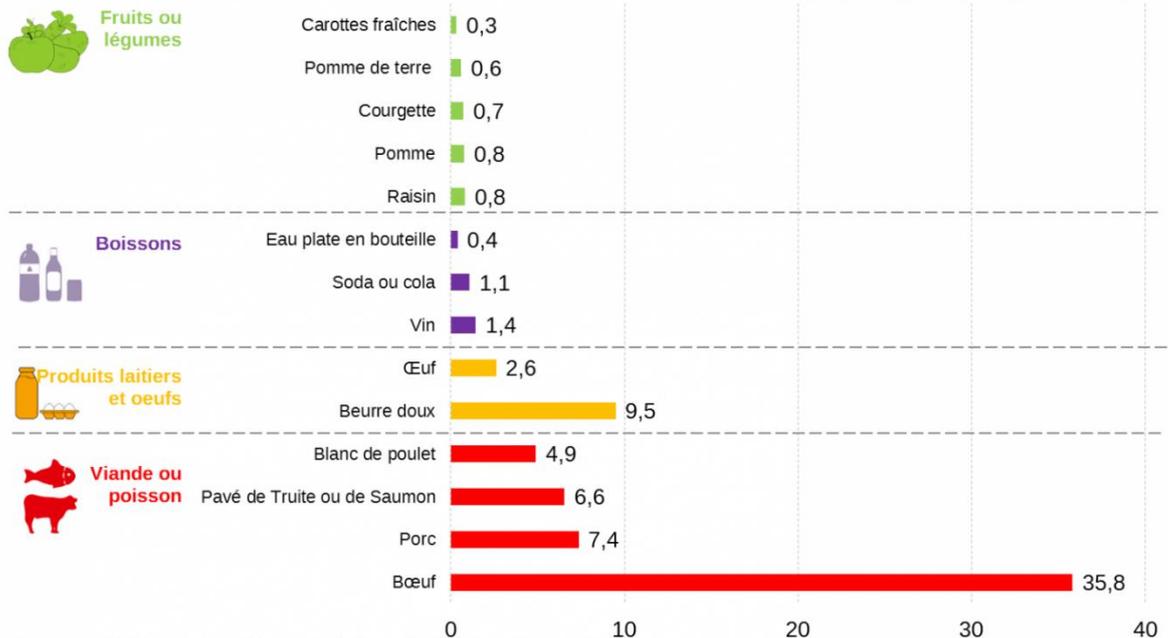
49 % des consommateurs ne mangent pas tous les aliments qu'ils souhaitent en Ile de France

2,1 kgCO₂éq par repas à Paris dont près de la moitié vient de la consommation de viande

Ceci **alourdit le bilan carbone de Paris**, d'autant que **l'alimentation représente une part importante**, avec 4,7 millions de tonnes de CO₂ émises (soit **17 %** de l'empreinte carbone parisienne), dont près de la moitié est liée à des activités extramuros (production, transport et transformation). De plus, **l'agriculture est responsable des principales pollutions sur le territoire** : 70% des pollutions en pesticides, 75 % des pollutions en nitrates, 50 % des consommations nettes en eau (UFC Que Choisir, 2017).

Émissions de GES associés aux aliments en 2016

En kg éq. CO₂ par kg d'ingrédient ingéré



Source : Ademe (FoodGES, juin 2016). Traitements : SOeS, 2016

Note : moyenne nationale ou conventionnelle retenue pour chaque type de produit, tous modes de production confondus.

La transition du modèle alimentaire parisien passe donc par un **changement du modèle agricole**, vers la préservation et la structuration des filières de **production locales et de saison**, l'amélioration de la **qualité environnementale des surfaces** cultivées en Ile-de-France, le travail sur des modes d'**approvisionnement plus résilients** des denrées (modes de transport moins carbonés, produits à plus faible empreinte carbone, etc.) et la consommation de denrées **moins carnées**.





POLITIQUE DE LA VILLE



Pour répondre à ces enjeux, Paris s'engage vers une **alimentation durable, inclusive et résiliente** d'ici 2030 par le biais de **40 actions** portées par les différentes directions de la Ville de Paris. Les 4 axes prioritaires de la **Stratégie Alimentation durable** sont :

- ▶ l'accès de tou-te-s à une alimentation durable ;
- ▶ l'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaire
- ▶ la prévention du gaspillage alimentaire et des déchets
- ▶ la mise en réseau des acteurs

Parmi les objectifs phares du plan alimentation durable dédié à la restauration collective : diminuer de moitié le gaspillage alimentaire sur le territoire d'ici à 2025, proposer une alimentation à 75 % d'origine biologique, et réaliser près de la moitié des achats en denrées locales (dans un rayon de 250 km autour de Paris). Une des solutions à ce dernier point est d'encourager le développement de projets d'agriculture urbaine sur toutes les surfaces disponibles (toits, friches, etc.).



RÔLE DES ENTREPRISES

COMMENT AGIR ?

Les entreprises peuvent contribuer à ces objectifs de transition vers une alimentation durable du territoire parisien, en proposant une **cuisine plus végétale**, voire végétarienne, **locale et de saison** à leurs collaborateurs et/ou à leurs clients, en **limitant le gaspillage alimentaire**, et en **redistribuant les invendus** au sein d'une boucle solidaire. Par ailleurs, les entreprises parisiennes pouvant être propriétaires de bâti ou de friches, elles ont un rôle à jouer dans l'installation de projets **d'agriculture urbaine** sur le territoire parisien, qui à leur tour, pourront s'insérer dans un écosystème local fournissant des aliments en circuit court. Les entreprises peuvent également organiser des sessions de formation et des actions de **sensibilisation à l'Alimentation Durable**.

POURQUOI AGIR ?

Proposer une alimentation moins carnée et plus locale **diminue les coûts** à l'achat de la **matière première**, tandis que limiter le gaspillage alimentaire et redistribuer les invendus participe à la **réduction des coûts de gestion des déchets**. Une alimentation plus saine et à impact carbone limité participe à **améliorer la santé physique et mentale** de l'ensemble du public mangeur, et donc notamment le **bien-être au travail**. On note en effet que la **productivité au travail peut être affectée à hauteur de 20 % par de mauvaises habitudes alimentaires** (International Labor Organization, 2005). Au-delà de l'impact carbone, enclencher le virage vers une alimentation saine et durable améliore le bien-être au travail (réduction de l'absentéisme, amélioration de la qualité du travail) et **prévient certaines pathologies** (obésité, maladies cardiaques, diabète).



CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation nationale : Loi anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC) - article 35, Programme national pour l'alimentation 2019-2023 ; loi EGAlim ; loi climat et résilience venant compléter la loi EGAlim

Programmes locaux : Stratégie de Paris pour une alimentation durable, Plan alimentation durable 2022-2027, Plan biodiversité 2018-2024

LISTE DES FICHES ACTION



22.

Proposer une alternative végétarienne par repas dans le restaurant d'entreprise et plus largement dans l'offre alimentaire proposée dans le cadre de ses activités.

▶ *Fiches exemple 22.1 et 22.2*

23.

Mettre en œuvre ou financer des projets d'agriculture urbaine sur son patrimoine parisien. Si cela est possible, proposer d'être un espace pour accueillir un projet Parisculteurs (ou projet similaire).

▶ *Fiches exemple 23.1*

24.

Redistribuer et/ou transformer les invendus alimentaires en faveur des plus démunis.

▶ *Fiches exemple 24.1 et 24.2*



22.

Proposer une alternative végétarienne par repas dans le restaurant d'entreprise et plus largement dans l'offre alimentaire proposée dans le cadre de ses activités.



DÉFINITION

Proposer une alternative végétarienne par repas en interne ou dans le cadre des activités d'une entreprise revient à offrir le choix **d'une ou plusieurs propositions** de repas **sans viande ni poisson, sans mollusque ni crustacé**, que ce soit dans l'entrée, le plat, le dessert, les sauces ou les garnitures. Un repas végétarien **émet moins de gaz à effet de serre** qu'un repas moyen, en sus d'un impact réduit sur l'utilisation des sols, des ressources en eau et en énergie. Ainsi, proposer une alternative végétarienne dans son offre alimentaire permet de **réduire l'impact environnemental de l'alimentation** de sa structure.

En termes d'émissions de CO₂e



ADEME, [Comparateur carbone](#), Repas avec du boeuf



ENJEUX SUR LE TERRITOIRE

L'empreinte carbone de Paris montre que **l'alimentation est le deuxième secteur source d'émissions de gaz à effet de serre**, après le transport aérien, en représentant 22 % des émissions. A titre d'exemple, l'empreinte 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**, dont **73 % découlent des protéines animales**. A l'échelle de la restauration collective de Paris, **un repas émet environ 2 kgCO₂e** (Bilan carbone de la restauration collective de la ville de Paris, 2016). Ceci est égal aux émissions d'un repas moyen, incluant de la viande, calculé à partir des habitudes alimentaires des Français (Base Empreinte® ADEME) contre **0,5 kgCO₂e pour un repas végétarien** (Base Empreinte® ADEME). Multipliées par le nombre de consommateurs, les émissions d'un repas végétarien montrent que l'offre végétarienne est une **alternative efficace pour la réduction de l'empreinte environnementale** de n'importe quelle structure, à condition de **travailler sur la qualité des recettes végétariennes, l'implication et la formation des équipes de cuisine** et la **sensibilisation des publics qui consomment les repas**.





EXEMPLES DE PROJETS

Organiser des sessions de sensibilisation des publics mangeurs

Organiser des challenges encourageant à manger végétarien

Proposer une offre végétarienne dans le restaurant d'entreprise ou dans les services proposés par l'entreprise

Opter pour des repas uniquement végétariens lors des événements d'entreprise, etc.

RESSOURCES

- ▶ [Vers une alimentation plus durable en restauration collective](#), ADEME (2021)
- ▶ [Paris soutient les lieux dédiés à l'alimentation durable et solidaire – Appel à projets](#)
- ▶ Organismes de formation à la cuisine végétarienne : [Assiettes végétales](#), [Cap Veggie](#), [Vert la table](#)
- ▶ [Expérimentation de climat cantine](#), ADEME, 2023
- ▶ [Restauration collective : cadre réglementaire, retours d'expériences, outils pratiques \(du diagnostic à l'action\), outils méthodologiques](#), ADEME
- ▶ [Plan Alimentation Durable 2022-2027](#), Ville de Paris
- ▶ [Une alimentation plus durable en 10 questions](#), ADEME, 2023



CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation nationale : [Loi AGECE \(2020\)](#), [Loi Egalim \(2018\)](#), [Loi Climat et résilience \(2021\)](#)

Programmes locaux : [Stratégie Alimentation Durable](#), [Plan Alimentation durable 2022-2027](#)

LISTE DES FICHES EXEMPLE



22.

Proposer une alternative végétarienne par repas dans le restaurant d'entreprise et plus largement dans l'offre alimentaire proposée dans le cadre de ses activités.

	Nom de la structure	N° de la fiche	Coûts	Difficulté	Bénéfices environnementaux
<p>► Améliorer l'offre végétarienne au restaurant d'entreprise</p>	AFD	22.1	€€	++	⊗⊗
<p>► Proposer une alimentation végétarienne pour l'ensemble des événements et séminaires</p>	GreenFlex	22.2	€	+	⊗⊗

► Arbitrage :

Coûts

€ Coûts inférieurs ou égaux à 5 000 €
 €€ Coûts compris entre 5 000 € exclus et 50 000 € inclus
 €€€ Coûts supérieurs à 50 000 €

Difficulté

Les 3 niveaux de difficulté sont définis selon la note moyenne obtenue dans la partie « Difficultés ».
 + La note est inférieure ou égale à 1
 ++ La note est comprise entre 1 exclus et 2 inclus
 +++ La note est strictement supérieure à 2.

Bénéfices environnementaux

Les bénéfices **environnementaux** sont pris en compte en fonction de critères multiples, notamment en fonction du nombre et de la diversité des bénéfices, voire des co-bénéfices, ainsi que par comparaison avec les exemples d'une même action.



22.1

Améliorer l'offre végétarienne au restaurant d'entreprise



L'ENTREPRISE



- ▶ **Nom** : Agence française de développement (AFD)
- ▶ **Secteur d'activité** : Secteur public - Activités des services financiers
- ▶ **Taille** : 3 000 collaborateurs



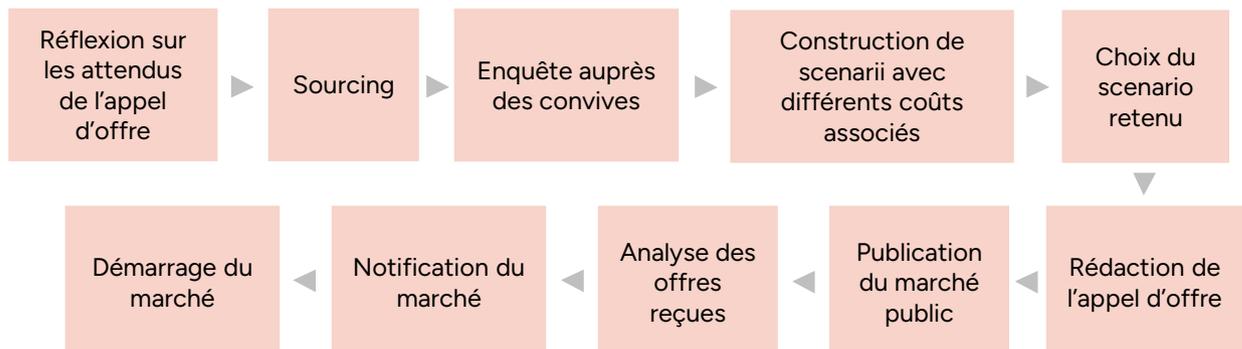
LE PROJET

- ▶ **Description** : Ce projet vise à répondre aux attentes des convives du restaurant d'entreprise de l'AFD, en proposant des alternatives végétariennes quotidiennes de qualité (deux alternatives par repas), en instaurant une journée 100 % végétarienne tous les mois (entrées, plats et desserts), et en réduisant la présentation de viande bovine (3 fois par semaine contre 5 fois précédemment). Les recettes végétariennes préparées par les chefs et les diététiciens sont variées et équilibrées d'un point de vue nutritionnel, basées sur une complémentarité des protéines végétales.
- ▶ En outre, la proportion d'alimentation durable est d'au moins 60 % dont 40 % issue de l'agriculture biologique (la loi dite EGAlim n'impose que 20 % de produits biologiques dans les achats alimentaires de la restauration collective). Le café utilisé à la cafeteria est certifié issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Une attention particulière a également été portée à la réduction des déchets plastiques, avec la fin de la vente de bouteilles d'eau en plastique. Enfin, le prestataire retenu redistribue certaines denrées encore consommables via une convention avec La Banque alimentaire, au niveau de la cuisine centrale.
- ▶ **Localisation** : Paris 12^{ème}
- ▶ **Date** : 2023
- ▶ **Délai de réalisation** : Temps d'instruction du dossier : 1 an
- ▶ **Projet interne ou externe** : Interne



CONCEPTION

- ▶ **Principe général** : Ce projet s'inscrit dans le cadre du renouvellement du marché public pour la restauration collective de l'AFD, et a nécessité un appel d'offre pour proposer une nouvelle offre de restauration. En fonction d'une enquête réalisée auprès des convives, un scénario est choisi pour rédiger un appel d'offre calibré.





BÉNÉFICES

- ▶ **Environnementaux** : Une moindre consommation de viande et, en particulier de viande rouge, est favorable à la réduction de l'empreinte environnementale de l'alimentation, puisque celle-ci est à l'origine de fortes émissions de GES. Un repas à base de viande de bœuf émet ainsi autant de GES que 14 repas végétariens. Entre septembre et décembre 2023, les plats végétariens représentent plus de 30 % des plats principaux consommés dans le restaurant d'entreprise de l'AFD.
- ▶ **Économiques** : A qualité égale, le prix des aliments végétariens est moindre que celui de la viande.
- ▶ **Sociaux** : Les discussions internes autour de l'alimentation peuvent avoir incité les collaborateurs à prêter une meilleure attention à leur équilibre alimentaire.



COÛTS

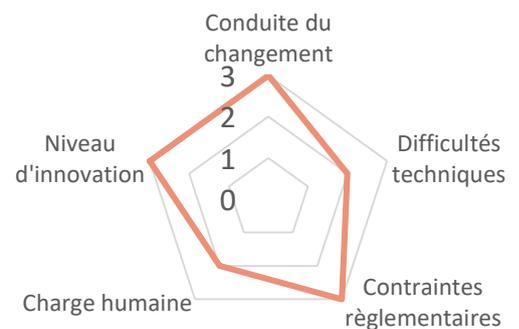
- ▶ **Coûts d'investissement** : Accompagnement par un cabinet de conseil spécialisé : 18 620 € HT.
- ▶ **Coûts d'exploitation** : La viande coûtant plus chère que les aliments végétariens, le prix des matières premières diminue, bien qu'il soit également dépendant de la qualité des aliments choisis (agriculture biologique, local, etc.).



DIFFICULTÉS

- ▶ **Conduite du changement** : Le travail de conviction a été important pour assurer les parties prenantes internes du bienfondé de la démarche. Il s'est appuyé sur une enquête auprès des usagers du restaurant d'entreprise, réalisée en janvier 2023, et au cours de laquelle 66 % des répondants se sont exprimés favorablement à l'augmentation du nombre de plats végétariens par jour, étant entendu que ce plat se substituait à un plat de viandes ou de poissons. 81 % des répondants se sont prononcés en faveur de la limitation du nombre de services de bœuf en plat (y compris en grillades). 65 % étaient favorable à la mise en place d'une journée 100 % végétarienne (sans viandes ni poissons) et 51 % à une fréquence hebdomadaire.
- ▶ **Difficultés techniques** : Une fois les choix arrêtés, il suffit de les intégrer dans les termes de référence du marché de restauration. Toutefois, le prestataire retenu a dû veiller à la formation de son chef à la cuisine végétarienne.
- ▶ **Contraintes réglementaires** : Il est important de bien connaître la réglementation en vigueur, notamment la loi EGalim, la loi Climat et Résilience, la loi AGEC, et le guide d'achat public "Zéro déforestation".
- ▶ **Charge humaine** : Cette charge était anticipée pour la gestion du renouvellement de marché.
- ▶ **Niveau d'innovation** : Les demandes exprimées dans le cahier des charges de l'appel d'offre en termes d'alimentation végétarienne semblent uniques dans les pratiques de la restauration d'entreprise en France.

Difficulté estimée : ★★☆☆



« Nous avons des inquiétudes sur une potentielle baisse de la fréquentation du restaurant d'entreprise. Finalement, ces changements n'ont pas eu d'influence sur la fréquentation, évaluée en nombre de couverts. »

AFD



- ▶ **Exemples de prestataires** : Arbea, cabinet de conseil en gestion de politiques publiques et en achat, via une AMO pour la passation du marché de restauration collective de l'AFD. Prestataire : Convivio.



Pour en savoir plus :

[Guide d'achat public « Zéro déforestation »](#)

parisactionclimatbiodiversite@paris.fr

22.2

Proposer une alimentation végétarienne pour l'ensemble des événements et séminaires



L'ENTREPRISE



- ▶ **Nom** : GreenFlex
- ▶ **Secteur d'activité** : Conseil et solutions
- ▶ **Taille** : 480 collaborateurs



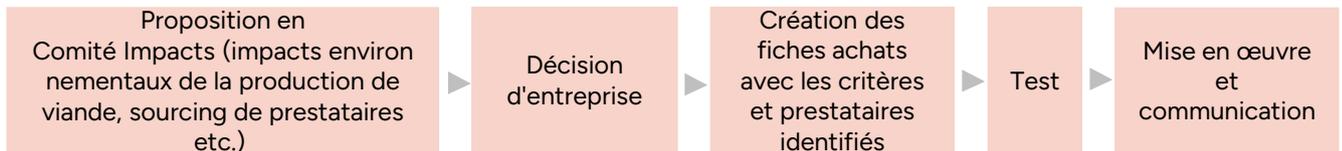
LE PROJET

- ▶ **Description** : Depuis septembre 2022, tous les séminaires et évènements d'entreprise dont GreenFlex maîtrise le choix du traiteur et du menu sont végétariens. Pour les autres cas, GreenFlex s'assure qu'une option végétarienne est possible.
- ▶ **Localisation** : Paris 9^{ème}
- ▶ **Date** : 2022
- ▶ **Délai de réalisation** : 1 mois
- ▶ **Projet interne ou externe** : Interne



CONCEPTION

- ▶ **Principe général** : Avant de proposer des séminaires et évènements d'entreprise 100% végétariens, GreenFlex a défini des critères de choix, réalisé des tests et validé le projet avec l'ensemble des directions concernées. En plus d'encourager l'alimentation végétarienne, GreenFlex s'engage aussi pour la recherche de produits locaux et de prestations évitant l'utilisation d'objets à usage unique.



Type d'achat : traiteur alimentaire

<p>Minimum requis</p> <ul style="list-style-type: none"> Majorité de produits locaux et de saison Vaisselle réutilisable (pas de jetable ni recyclable) Pas d'emballages jetables individuels (sauf contrainte exceptionnelle comme le Covid) Pas de viande (nouvelle prise de position végétarienne à partir de 2022) Si il y a des restes : distribuer dans les bureaux ou associations Hygiène et sécurité alimentaire : respect des exigences réglementaires Communication claire et précise (origine et composition des produits) 	<p>L'idéal</p> <ul style="list-style-type: none"> Plats végétariens ou Vegan à 100% Produits bio Transport en vélo-cargo ou véhicules électriques Entreprise d'insertion 100% de produits locaux et de saison Fournisseur local
--	---

Labels et certifications à privilégier

A proscrire

- Plastique / cellophane
- Vaisselle jetable en plastique
- Gaspiller de la nourriture (restes)
- Commander de trop grosses quantités

Référente à GreenFlex
Chloé Braconnier

Risque identifié : 3, 8/6

Fiche achats donnant les critères à suivre pour toute personne susceptible de faire appel à un traiteur pour un événement corporate, GreenFlex





BÉNÉFICES

- ▶ **Environnementaux** : Le projet limite très fortement la consommation de viande lors des événements, au profit de repas végétariens qui sont largement moins carbonés, diminuant ainsi l'impact de l'alimentation sur l'environnement.
- ▶ **Économiques** : Les repas végétariens sont parfois plus économiques que les repas carnés.
- ▶ **Sociaux** : Fierté d'appartenance, exemplarité, cohérence avec les valeurs de GreenFlex. Incitation à une alimentation moins carbonée.



COÛTS

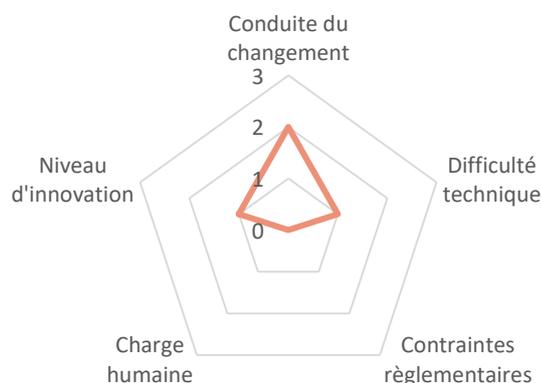
- ▶ **Coûts d'investissement** : Non communiqués
- ▶ **Coûts d'exploitation** : Aucun
- ▶ **Coûts environnementaux** : Aucun
- ▶ **Coûts sociaux** : Aucun



DIFFICULTÉS

- ▶ **Conduite du changement** : Quelques réticences de certains collaborateurs au départ.
- ▶ **Difficultés techniques** : De moins en moins difficile de trouver des prestataires qui proposent une offre variée. Néanmoins, le projet reste difficile à mettre en œuvre dans les établissements recevant des séminaires avec un buffet partagé entre plusieurs entreprises.
- ▶ **Contraintes réglementaires** : Pas de contrainte particulière.
- ▶ **Charge humaine** : Pas de charge humaine en plus comparé à l'organisation de séminaires ou d'événements classiques.
- ▶ **Niveau d'innovation** : Décision importante à l'échelle d'une entreprise.

Difficulté estimée : ★★☆☆



- ▶ **Exemples de prestataires** : Si possible n'utilisant pas de plastique à usage unique – SaintCondé Traiteur, Le Cercle, Les marmites volantes etc.



Pour en savoir plus :

parisactionclimatbiodiversite@paris.fr

Pour aller plus loin :

Voir Alimentation (Actions 23 et 24), Zéro déchet (Action 26)

Mettre en œuvre ou financer des projets d'agriculture urbaine sur son patrimoine parisien. Si cela est possible, proposer d'être un espace pour accueillir un projet Parisculteurs (ou projet similaire).



DÉFINITION

L'**agriculture urbaine** fait référence à la production de denrées agricoles ou à l'élevage au sein d'une aire urbaine, impliquant des contraintes spécifiques comme la **pollution**, l'**accessibilité** (toits, cours, etc.), les **règles d'urbanisme**, notamment dans le cas des bâtiments classés de Paris, ou encore le **manque d'ensoleillement**. Ce type d'agriculture comporte une **dimension économique et sociale forte**, en ce qu'elle fournit des services et des produits aux citoyens de la ville, et dans le cas de Paris, des quartiers dans lesquels elle se développe (emplois, sensibilisation, vente directe, etc.). Comme toute production agricole, **elle peut être alimentaire** (élevage, fruits et légumes) ou **non alimentaire** (fleurs, plants, espaces de biodiversité, etc.). Ces deux derniers points illustrent les nombreux co-bénéfices de l'agriculture urbaine : **développer une alimentation saine et durable, végétaliser, ou encore développer la biodiversité**.

En fonction de l'espace et de sa vocation, **l'agriculture urbaine peut prendre différentes formes** : des **potagers et jardins collectifs**, gérés par un ensemble d'individus et dont la production est destinée à être donnée, partagée ou auto-consommée, **des fermes urbaines participatives** combinant la production de denrées agricoles à hauteur de 50% du chiffre d'affaires et d'autres activités (animation d'ateliers, restauration, etc.) ou encore les fermes urbaines spécialisées dont l'activité principale (> 50 % du chiffre d'affaires) est la production agricole.

L'idéal est de disposer de suffisamment de **surface cultivable** en fonction de la visée du site, d'un **bon ensoleillement**, d'un **accès simple**, d'un **branchement à l'eau et l'électricité**, et d'avoir la possibilité d'installer des **locaux de stockage et des sanitaires**. Le substrat peut préexister ou être installé, mais devra faire l'objet d'études sur la pollution aux métaux lourds et/ou organiques.



ENJEUX SUR LE TERRITOIRE

En 2013, une étude de l'Atelier Parisien d'Urbanisme (APUR) identifiait un **potentiel de 80 hectares de toits à végétaliser à Paris**, dont une partie pour de l'agriculture urbaine. Paris s'était alors fixé l'ambition d'atteindre 100 hectares de toits, murs et façades végétalisés en 2020, dont **un tiers consacré à l'agriculture urbaine**. A mi-2023, 136 hectares de bâti parisien sont végétalisés, dont 34 hectares de toits utilisés pour de l'agriculture urbaine. Pour la ville de Paris, **l'agriculture urbaine permet de répondre à 3 enjeux** : **valoriser les surfaces disponibles par de la végétalisation, faciliter l'accès à des fruits et légumes frais et favoriser les circuits courts**.

Le programme Parisculteurs s'inscrit dans cette ambition, et **facilite et accélère le développement de projets agricoles à Paris**, en mettant en relation des propriétaires fonciers et des porteurs de projets. A mi-2023, ce sont **près de 70 sites Parisculteurs** qui sont installés depuis 2016 sur une surface totale de 14,5 hectares (soit près de 11 % de la surface totale de bâti végétalisé à Paris).





EXEMPLES DE PROJETS

Créer un espace partagé mêlant loisir/détente et espace agricole

Proposer des potagers partagés aux salariés

Accompagner la création d'une AMAP, etc.

Créer une ferme urbaine sur son patrimoine parisien

RESSOURCES

- ▶ [Site de L'AFAUP](#)
- ▶ [Dispositif Parisculteurs](#)
- ▶ [Boîte à outils Parisculteurs](#)
- ▶ [Guide pratique des démarches réglementaires - Mon projet d'agriculture urbaine en Ile-de-France](#)
- ▶ [Guide des toitures végétalisées et cultivées \(Ville de Paris, 2022\)](#)
- ▶ [Observatoire de l'agriculture urbaine](#)
- ▶ [Réseau des AMAP en Ile-de-France](#)
- ▶ [Association Terres de liens](#), pour préserver les terres agricoles en Ile-de-France, et faciliter l'installation de paysans aux pratiques respectueuses des Hommes et de l'environnement, créatrices de lien social
- ▶ [Urban and peri-urban agriculture sourcebook \(FAO, 2022\)](#)
- ▶ [MOOC « Agricultures urbaines : pour monter son projet professionnel » \(Fondation UVED\)](#)

AIDES

- ▶ Aides de l'Agence de l'eau Seine Normandie : [financement des toitures végétalisées en tant que dispositif de récupération des eaux pluviales et d'infiltration et évapotranspiration des pluies courantes à ciel ouvert](#)
- ▶ [Aides de la région Ile-de-France](#)
- ▶ [Aide de l'ADEME](#)



CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation nationale : Articles 101 et 202 de la [Loi Climat et Résilience \(2021\)](#)

Programmes locaux : [Plan local d'urbanisme \(PLU\) de Paris](#), [Plan Biodiversité 2018-2024](#)

LISTE DES FICHES EXEMPLE



23.

Mettre en œuvre ou financer des projets d'agriculture urbaine sur son patrimoine parisien. Si cela est possible, proposer d'être un espace pour accueillir un projet Parisculteurs (ou projet similaire).

	Nom de la structure	N° de la fiche	Coûts	Difficulté	Bénéfices environnementaux
► Aménager une toiture pour un projet d'agriculture urbaine	Paris Habitat	23.1	€€	++	☼☼

► Arbitrage :

Coûts

- € Coûts inférieurs ou égaux à 5 000 €
- €€ Coûts compris entre 5 000 € exclus et 50 000 € inclus
- €€€ Coûts supérieurs à 50 000 €

Difficulté

- + La note est inférieure ou égale à 1
- ++ La note est comprise entre 1 exclus et 2 inclus
- +++ La note est strictement supérieure à 2.

Bénéfices environnementaux

Les niveaux de coûts sont définis selon le total des éléments de la partie « Coûts ».

Les 3 niveaux de difficulté sont définis selon la note moyenne obtenue dans la partie « Difficultés ».

Les bénéfices **environnementaux** sont pris en compte en fonction de critères multiples, notamment en fonction du nombre et de la diversité des bénéfices, voire des co-bénéfices, ainsi que par comparaison avec les exemples d'une même action.



23.1

Aménager une toiture pour un projet d'agriculture urbaine



L'ENTREPRISE



- ▶ **Nom** : Paris Habitat
- ▶ **Secteur d'activité** : Bailleur social
- ▶ **Taille** : > 2 500 collaborateurs



LE PROJET

Description : Paris Habitat participe au programme Parisculteurs depuis sa création. Paris Habitat met également en œuvre des projets d'agriculture urbaine en dehors de ce programme, dans une perspective d'amélioration des cadres de vie des locataires, et de valorisation du foncier inutilisé. Tel fut le cas pour l'installation sur les toits terrasses de la résidence Salamandre dans le 20^e arrondissement qui visait la création d'une ferme urbaine nourricière pour le quartier, exploité par l'association Veni Verdi. L'association gère le maraîchage, distribue en vente direct la récolte aux habitants, et exploite la serre installée par Paris Habitat ainsi que le composteur, accueille des apprenants, et organise des ateliers jardinage, bricolage et récoltes avec les habitants.

- ▶ **Localisation** : Paris 20^{ème}
- ▶ **Date** : 2022
- ▶ **Délai de réalisation** : 2 ans entre la signature de la convention et l'installation effective des porteurs. Ce délai est amené à varier en fonction du projet et des porteurs.
- ▶ **Projet interne ou externe** : Interne



CONCEPTION

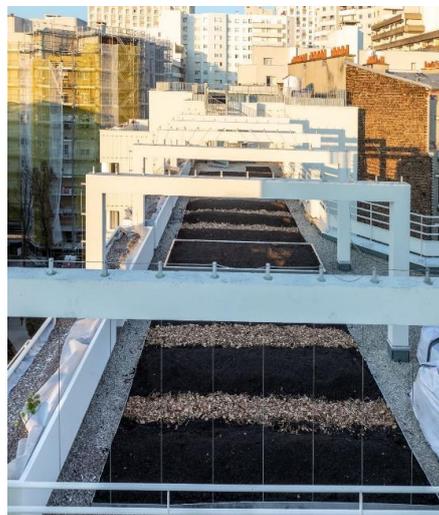
- ▶ **Principe général** : Réaliser un projet d'agriculture urbaine sur les toits terrasse d'un bâtiment.

Etude du projet

Adaptation des 2 000 m² de toiture à l'agriculture urbaine : surélévation et installation de pergolas

Réalisation du projet

Entretien et exploitation par une association



Toit-terrace aménagé pour l'agriculture urbaine, Paris Habitat





BÉNÉFICES

- ▶ **Environnementaux** : Végétalisation des toits terrasses, sensibilisation aux problématiques environnementales;
- ▶ **Économiques** : Exploitation de la terrasse, rétribution en nature pour les locataires Paris Habitat.
- ▶ **Sociaux** : Création de liens entre les résidents Paris Habitat et les porteurs de projets. Accueils de bénévoles, de stagiaires et services civiques, de résidents et d'apprenants. Possibilité pour les habitants de bénéficier des récoltes de fruits et légumes à prix réduits.



COÛTS

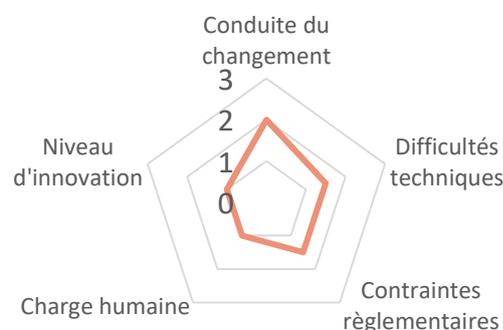
- ▶ **Coûts d'investissement** : Variable en fonction des projets : allant de la simple sécurisation / remise en état du site, à l'installation d'équipements plus lourds tels que des serres.
- ▶ **Coûts d'exploitation** : L'entretien est assuré par une association ou une entreprise, ce qui génère un coût.



DIFFICULTÉS

- ▶ **Conduite du changement** : Le changement est progressif, l'installation de projets d'agriculture urbaine prend du temps, cela n'étant pas le cœur de métier de Paris Habitat.
- ▶ **Difficultés techniques** : Cela dépend des projets et des aménagements nécessaires. En fonction des sites également et de leur état d'avancement (lorsque les projets s'inscrivent dans des opérations de réhabilitation par exemple), le niveau de difficulté technique peut être très variable. Prendre en compte également les contraintes de portance des toitures.
- ▶ **Contraintes réglementaires** : L'installation de porteurs d'agriculture urbaine étant nouveau pour Paris Habitat, il a fallu travailler à l'établissement d'une convention d'occupation, balisant les risques qui pourraient être rencontrés, pour le porteur et pour l'Office (intrusions, fin de l'exploitation, problèmes d'étanchéité d'une toiture terrasse...). Il a également fallu définir les modalités d'utilisation des espaces, ainsi que les modes de concertation pour prévenir les habitants de l'arrivée des porteurs, de ce qu'ils proposaient, et de la gestion des espaces communs.
- ▶ **Charge humaine** : 1 personne de l'association par jour sur le site de la Salamandre.
- ▶ **Niveau d'innovation** : Moyen, l'agriculture urbaine était déjà développée à Paris, mais pas encore chez les bailleurs sociaux.

Difficulté estimée : ★★☆☆



« La mise en place de projets d'agriculture urbaine nécessite de bien identifier les espaces sur lesquels les porteurs de projet interviendront, et notamment les échanges qu'ils auront avec les espaces communs (veiller à la préservation de l'étanchéité, utilisation des ascenseurs...). Une concertation est nécessaire en amont afin de préparer les habitants du site à l'arrivée d'un tel projet, et de leur montrer les aspects positifs qu'ils pourront en tirer : alimentation locale, de bonne qualité, végétalisation d'espaces. Il faut aussi bien veiller à travailler sur la convention d'occupation (à titre gratuit ou non), afin de pouvoir anticiper les contentieux qui peuvent émaner d'une telle occupation, notamment à cause des dommages pouvant résulter de l'exploitation agricole. »

Paris Habitat



- ▶ **Exemples de prestataires** : Association Veni Verdi (agriculture urbaine, insertion)



Pour en savoir plus :

Veni Verdi : Jardins sur les toits de la Salamandre
parisactionclimatbiodiversite@paris.fr

Pour aller plus loin :

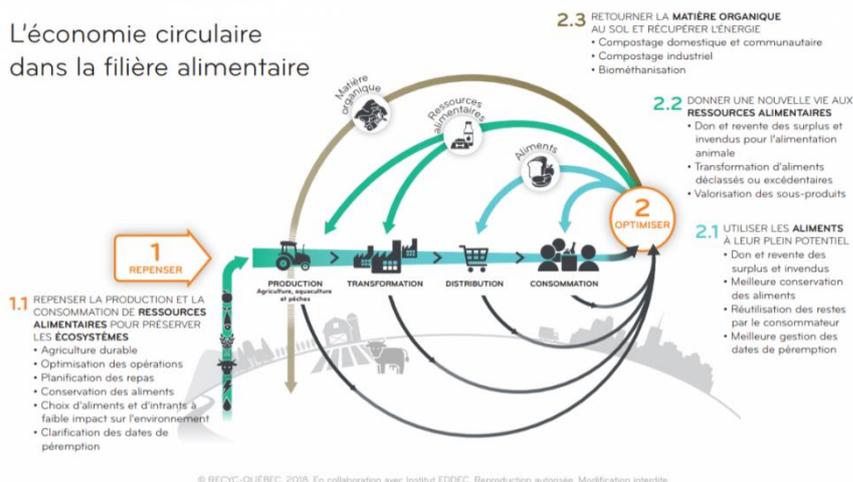
Voir Biodiversité (Actions 9 et 11), Adaptation (Actions 15 et 16)

24. Redistribuer et/ou transformer les invendus alimentaires en faveur des plus démunis.



DÉFINITION

Les invendus alimentaires sont des **produits qui ont été retirés du circuit de vente** parce qu'ils étaient abîmés, non conformes aux normes esthétiques, proches de la date limite de consommation (DLC), avaient dépassé la date de durabilité minimale (DDM) ou qu'il s'agissait de produits frais qui n'ont pas été vendus à temps (traiteur, boulangerie, etc.). Pourtant, ils sont souvent encore bons à consommer. Limiter le gaspillage alimentaire commence par une **meilleure gestion des stocks, par la politique d'approvisionnement et par la sensibilisation, que ce soit des gestionnaires de cuisine** (cuisiner avec des restes par exemple), **ou des collaborateurs** au gaspillage quantité dans les assiettes, quantité de pain jetée, etc.). A ce stade, un **diagnostic de gaspillage alimentaire** peut être réalisé pour savoir à quel niveau agir. Pour les produits non consommés restants, la solution peut être de **les vendre à des prix incitatifs**, notamment par le biais de partenariats (Phenix, Too Good To Go, Jette pas partage) ou de **les donner à des associations d'aide alimentaire** (La Croix Rouge, Banque Alimentaire, Les Restos du Cœur, etc.). Ultimement, il est possible de transformer les invendus en valorisant autrement, par exemple en les envoyant en **valorisation énergétique** (compostage, méthanisation, etc.).



ENJEUX SUR LE TERRITOIRE

En France, on estime que les pertes et le gaspillage alimentaires s'élèvent à **10 millions de tonnes par an**, pour une valeur commerciale estimée à **16 milliards d'euros**. Selon l'ADEME, un tiers du gaspillage alimentaire a lieu **lors de la consommation**. L'enjeu est donc, après la prévention du gaspillage alimentaire, de rediriger les flux non distribués mais encore consommables vers les personnes en précarité alimentaire. Dans un contexte où, à Paris, environ 15 % de la population vit sous le seuil de pauvreté (INSEE, 2018) et est plus sujette à des conditions alimentaires fortement dégradées, il est plus que jamais **crucial d'engager les acteurs parisiens dans la redistribution des invendus alimentaires en faveur des plus démunis**.





EXEMPLES DE PROJETS

▼
Sensibiliser les publics mangeurs au gaspillage alimentaire

▼
Indiquer dans les contrats de prestation une clause de redistribution des invendus

▼
Travailler avec un traiteur ou une association redistribuant les invendus des repas lors des événements

▼
Proposer en propre les invendus (secteur de la distribution ou restauration d'entreprise) à des prix incitatifs

▼
Etablir un partenariat avec une entreprise pour la revente des invendus à des prix incitatifs (TooGoodToGo, Phenix, etc.)

▼
Etablir un partenariat avec une association de redistribution d'invendus ou des banques alimentaires

RESSOURCES

- ▶ [Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire](#) (ADEME, 2018)
- ▶ [Guide opérationnel - Les paniers anti-gaspi en restauration collective](#) (ADEME, 2020)
- ▶ [Vers une alimentation plus durable en restauration collective](#) (ADEME, 2021)
- ▶ Entreprise de distribution des invendus à des prix incitatifs : [TooGoodToGo](#), [Phenix](#), etc.
- ▶ Associations d'aide à la redistribution d'invendus : [Le Chaînon manquant](#), [Excellents excédents](#), [Biocycle](#), etc.
- ▶ Associations de redistribution des invendus et banques alimentaires : [Les Restos du Cœur](#), [Linkee](#), [Le Secours populaire](#), etc.

AIDES

- ▶ Aides de l'ADEME : [Aides à la réalisation d'études ou à l'installation d'équipements de lutte contre le gaspillage alimentaire](#)
- ▶ [Autres aides au sujet du gaspillage alimentaire](#)



CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Réglementation nationale : [Loi Garot \(2016\)](#), [Loi AGECE \(2020\)](#), [Loi Egalim \(2018\)](#)

Programmes locaux : [Stratégie Alimentation Durable](#), [Plan Alimentation durable 2022-2027](#)

LISTE DES FICHES EXEMPLE



24.

Redistribuer et/ou transformer les invendus alimentaires en faveur des plus démunis.

	Nom de la structure	N° de la fiche	Coûts	Difficulté	Bénéfices environnementaux
▶ Vendre les invendus alimentaires à prix réduit	Franprix	24.1	€	+	⊗⊗
▶ Proposer des paniers à prix réduits via Too Good to Go	La Mie Câline	24.2	€	+	⊗⊗

▶ Arbitrage :

Coûts

- € Coûts inférieurs ou égaux à 5 000 €
- €€ Coûts compris entre 5 000 € exclus et 50 000 € inclus
- €€€ Coûts supérieurs à 50 000 €

Difficulté

- +
- ++
- +++

Bénéfices environnementaux

- Les niveaux de coûts sont définis selon le total des éléments de la partie « Coûts ».
- Les 3 niveaux de difficulté sont définis selon la note moyenne obtenue dans la partie « Difficultés ».
- La note est inférieure ou égale à 1
- La note est comprise entre 1 exclus et 2 inclus
- La note est strictement supérieure à 2.
- Les bénéfices **environnementaux** sont pris en compte en fonction de critères multiples, notamment en fonction du nombre et de la diversité des bénéfices, voire des co-bénéfices, ainsi que par comparaison avec les exemples d'une même action.



24.1

Vendre les invendus alimentaires à prix réduit



L'ENTREPRISE



- ▶ **Nom** : Franprix
- ▶ **Secteur d'activité** : Distribution alimentaire
- ▶ **Taille** : 4 000 collaborateurs



LE PROJET

- ▶ **Description** : Partenariat avec Phenix, entreprise qui accompagne les entreprises dans leur démarche de réduction du gaspillage pour gérer les invendus magasins.
- ▶ **Localisation** : Paris
- ▶ **Date** : 2015
- ▶ **Délai de réalisation** : Plusieurs semaines
- ▶ **Projet interne ou externe** : Interne et externe



CONCEPTION

- ▶ **Principe général** : Phenix collecte les invendus alimentaires 1 ou plusieurs fois par semaine et les redistribue à des associations alimentaires.

Prise de contact avec Phenix

Calage des besoins en termes de collecte

Information des équipes magasins sur les règles du don



Récupération des invendus par Phenix, La solution des commerces de proximité contre le gaspillage alimentaire





BÉNÉFICES

- ▶ **Environnementaux** : Le gaspillage alimentaire en France représente 10 millions de tonnes de produits par an. Cette démarche s'inscrit dans un objectif de réduction de cette quantité. La vente des invendus alimentaires contribue à diminuer la production de denrées, et donc les impacts environnementaux associés (consommation des ressources, émissions de GES, pollution des sols etc.).
- ▶ **Économiques** : 60 % de réduction d'impôt sous conditions.
- ▶ **Sociaux** : Soutenir des personnes dans le besoin via les associations.



COÛTS

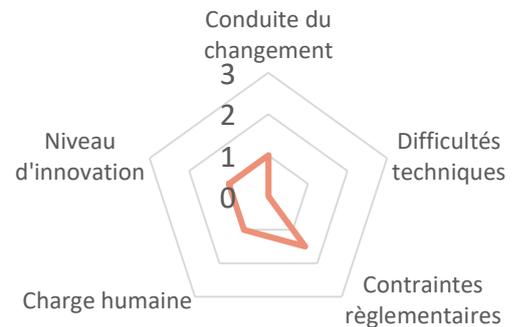
- ▶ **Coûts d'investissement** : Coûts négociés avec Phenix, non connus.
- ▶ **Coûts d'exploitation** : Non communiqués
- ▶ **Coûts environnementaux** : Dépend des modes de transport empruntés pour le retrait.
- ▶ **Coûts sociaux** : Aucun



DIFFICULTÉS

- ▶ **Conduite du changement** : Former les collaborateurs sur les principes et modalités pratiques du don.
- ▶ **Difficultés techniques** : Aucune difficulté technique, accompagnement par Phenix.
- ▶ **Contraintes réglementaires** : Dépend de la surface de vente des magasins.
- ▶ **Charge humaine** : Equipes magasins mobilisées pour faire le lien avec Phenix.
- ▶ **Niveau d'innovation** : Démarche devenue relativement commune dans le secteur de la distribution.

Difficulté estimée : ★★☆☆



Économiquement c'est un partenariat qui est très sain pour nous. On économise de l'argent tout en faisant le bien.



François Alarcon, Directeur Stratégie et Innovation chez Franprix.

- ▶ **Exemples de prestataires** : Phénix, Too Good to Go



Pour en savoir plus :

[Site web de Phenix](#)

[Franprix x Phenix](#)

parisactionclimatbiodiversite@paris.fr

Pour aller plus loin :

Voir Alimentation (Action 14), Zéro déchet (Action 26)

Proposer des paniers d'invendus à prix réduits via Too Good to Go



L'ENTREPRISE

- ▶ **Nom** : La Mie Câline
- ▶ **Secteur d'activité** : Restauration rapide
- ▶ **Taille** : 2 200 collaborateurs



LE PROJET

- ▶ **Description** : La Mie Câline utilise l'application Too Good to Go, qui met en relation des particuliers et des vendeurs de produits alimentaires afin de proposer des paniers de denrées périssables à prix réduit, et ce pour éviter le gaspillage alimentaire. L'initiative Too Good to Go est possible pour toute épicerie, boulangerie, supermarché, ou restaurateur, de toute taille.
- ▶ **Localisation** : Paris
- ▶ **Date** : En continu
- ▶ **Délai de réalisation** : Très court terme (quelques jours)
- ▶ **Projet interne ou externe** : Interne



CONCEPTION

- ▶ **Principe général** : Souscrire au service proposé par Too Good to Go et proposer des paniers à prix réduits.

Souscrire à Too Good to Go

Sensibiliser et former les salariés à la démarche

Organiser la collecte des paniers à prix réduits Too Good to Go



Exemple de panier Too Good to Go proposé par la Mie Câline, La Mie Câline





BÉNÉFICES

- ▶ **Environnementaux** : La vente des invendus alimentaires permet de limiter le gaspillage, et donc le traitement des déchets, mais également de diminuer la production de denrées, et donc les impacts environnementaux associés (consommation des ressources, émissions de GES, pollution des sols etc.).
- ▶ **Économiques** : Même si les prix sont réduits et que la marge est moindre, voire inexistante, cela permet de limiter les pertes financières.
- ▶ **Sociaux** : La vente de paniers Too Good to Go permet de se nourrir à moindre coût.



COÛTS

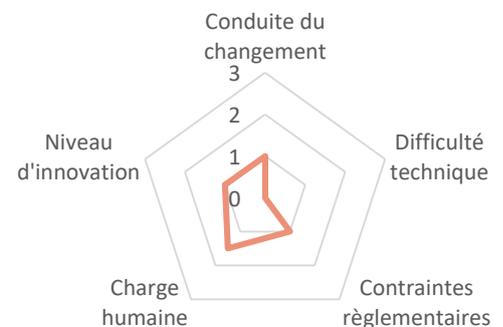
- ▶ **Coûts d'investissement** : L'inscription à Too Good to Go est gratuite.
- ▶ **Coûts d'exploitation** : Dès que des produits commencent à être vendus, Too Good to Go déduit des frais de services annuels, à hauteur de 39 € par an + 25 % de commission par panier vendu.
- ▶ **Coûts environnementaux** : Cela dépend des modes de transport emprunté par les clients pour retirer les paniers.
- ▶ **Coûts sociaux** : Aucun



DIFFICULTÉS

- ▶ **Conduite du changement** : Ce projet nécessite un léger changement de logistique, concernant le traitement des invendus et l'organisation de la collecte. Il n'engendre pas pour autant de réelle évolution dans les pratiques des collaborateurs. La conduite du changement est donc limitée.
 - ▶ **Difficultés techniques** : L'utilisation de l'application pour les entreprises est très accessible, et la confection des paniers est simple.
 - ▶ **Contraintes réglementaires** : Les seules contraintes réglementaires concernent la péremption des produits. Cette initiative est encouragée par la réglementation.
 - ▶ **Charge humaine** : Les équipent doivent préparer les paniers, les proposer sur l'application et gérer la collecte.
 - ▶ **Niveau d'innovation** : Une grande part des entreprises de la restauration utilise désormais Too Good to Go, la démarche est devenue relativement commune.
- ▶ **Exemples de prestataires** : Too Good To Go, Phénix

Difficulté estimée : ★☆☆



Pour en savoir plus :

[Too Good To Go](#)

[Phénix](#)

Pour aller plus loin :

Voir Alimentation (Action 14), Zéro déchet (Action 26)

