



Webinaire



Végétaliser l'assiette des enfants dans le 10e

Introduction par **Alexandra CORDEBARD**, Maire du 10e et Présidente de la Caisse des Écoles, en présence d'**Eric ALGRAIN**, 1er adjoint en charge de l'éducation et de la mise en oeuvre du plan climat - énergie

Intervenants :

Muriel BAGNI-COUTHENX, Division Alimentation Durable de la Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

Laure SAPMAZ - Responsable Qualité au Service de la Restauration Scolaire – DASC0 / Ville de Paris

Virginie BELIN et Christelle SORIANO -Caisse des écoles du 10e



Introduction

Alexandra CORDEBARD,

Maire du 10e

Présidente de la Caisse des Écoles

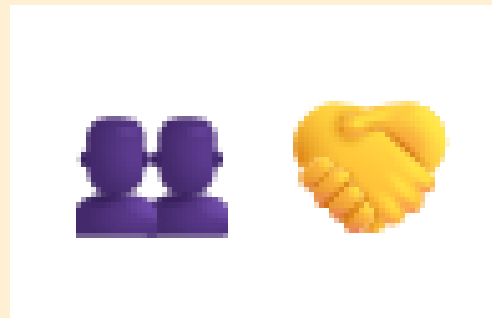
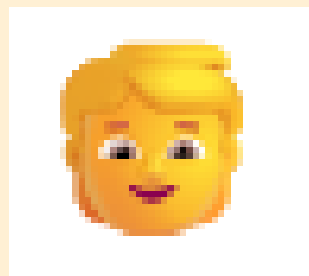
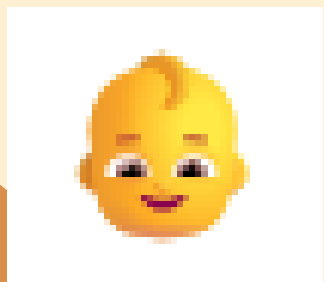
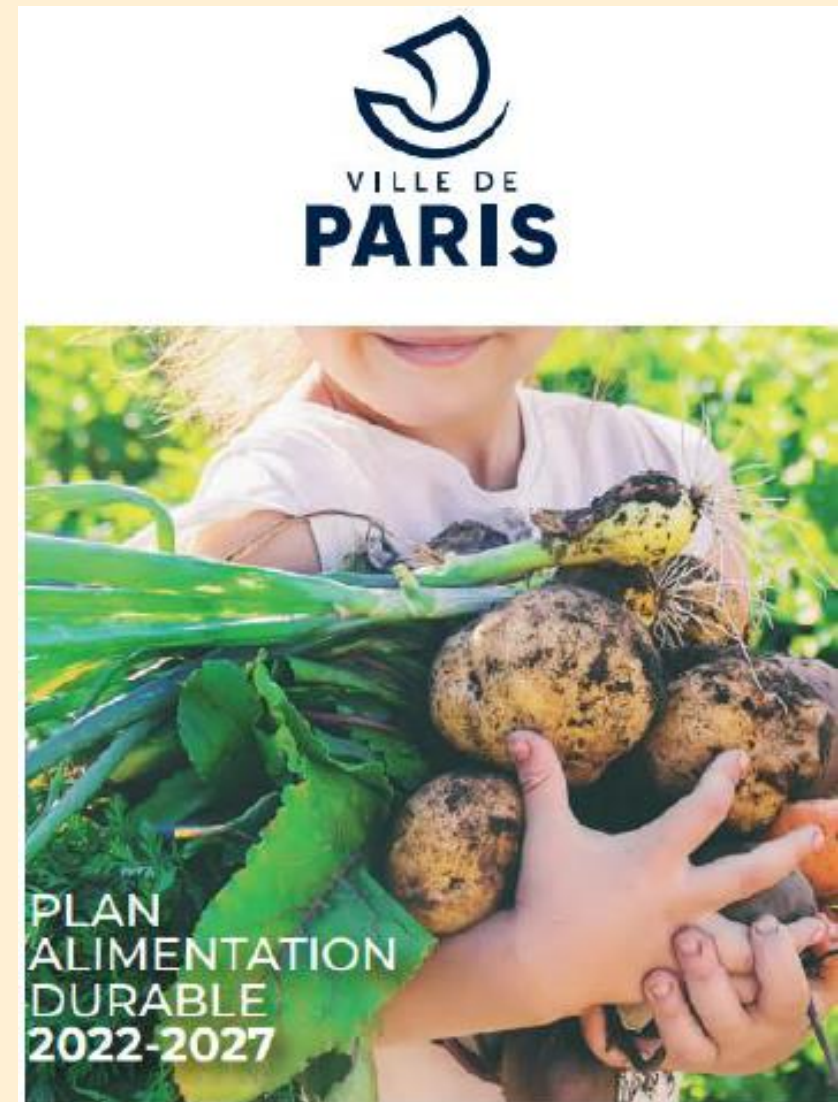


Muriel BAGNI-COUTHENX

**Division Alimentation Durable de la
Direction des Espaces Verts et de l'Environnement**

Historique de la politique d'alimentation durable à Paris

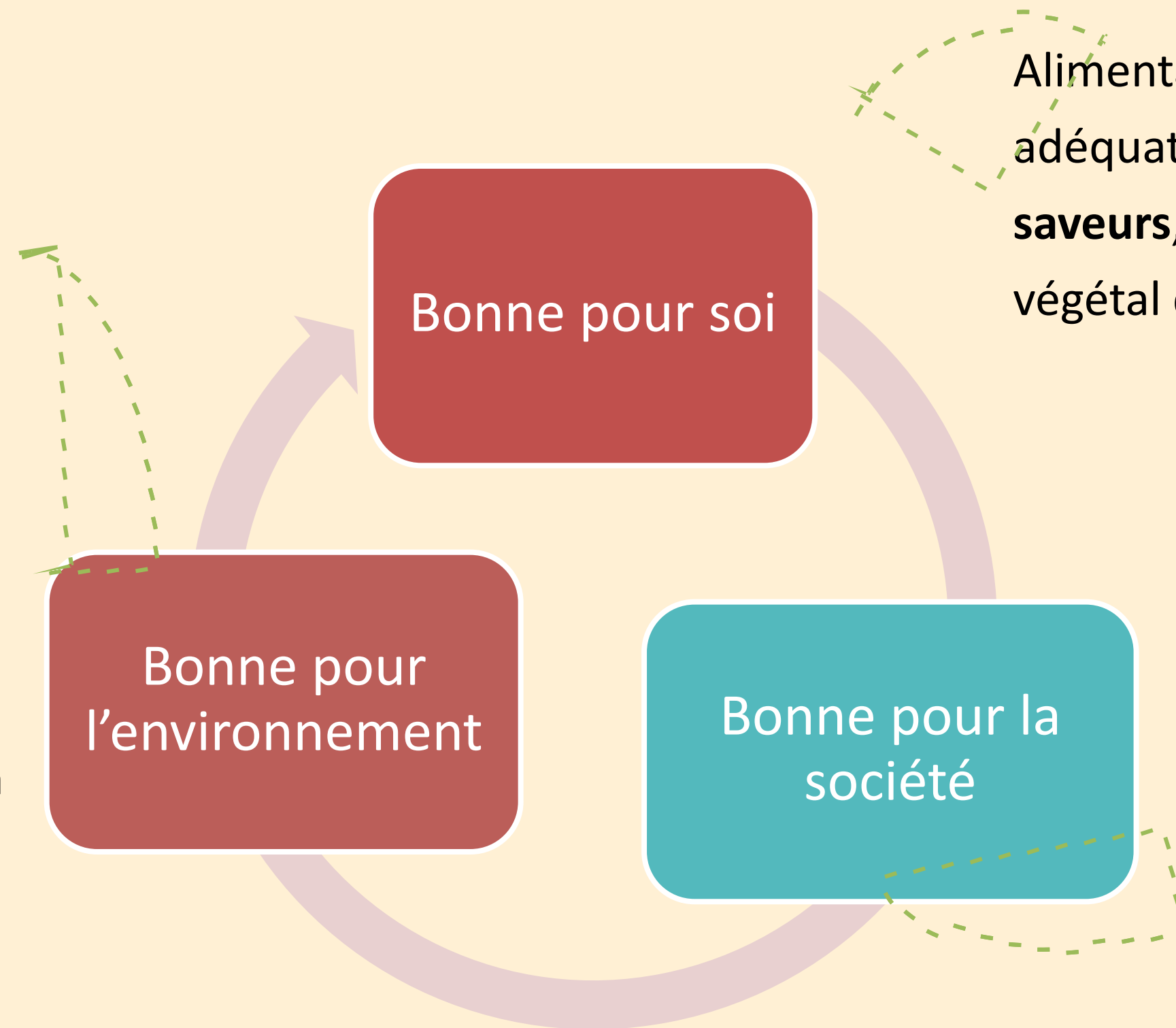
De 2001 à 2020, Paris est passée d'une approche « bio dans les crèches » à une **stratégie alimentaire globale**, fondée sur le **climat**, la **durabilité** et la **justice sociale**.



Une alimentation durable est :

Agriculture qui respecte et protège les écosystèmes :

- sans **intrants chimiques**, sans pesticides, sans OGM;
- préservation des **ressources** (eau, terre, air),
- émissions de **gaz à effet de serre** limitées (moins d'élevage, transport et logistique optimisés, réduction des plastiques).



Bonne pour soi

Alimentation **saine, équilibrée**, adéquate, cuisiné maison, **saveurs**, convivialité, plus de végétal dans l'assiette

Bonne pour l'environnement

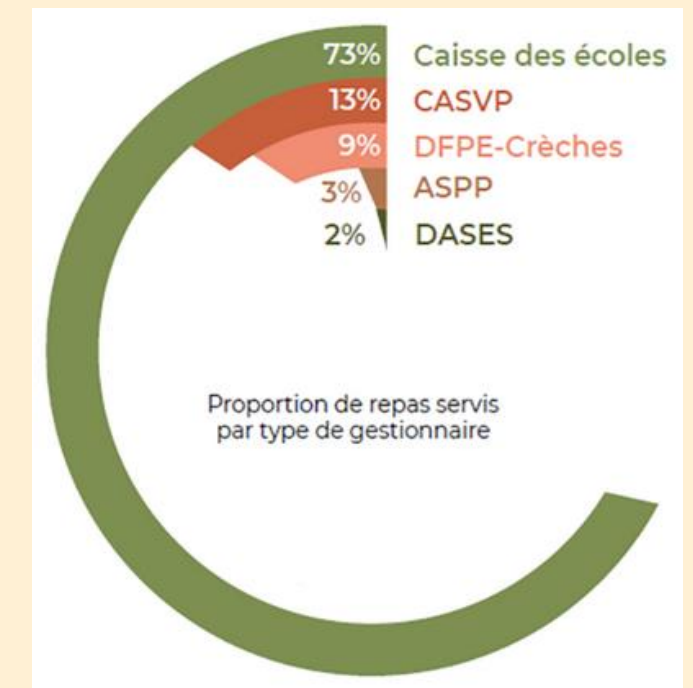
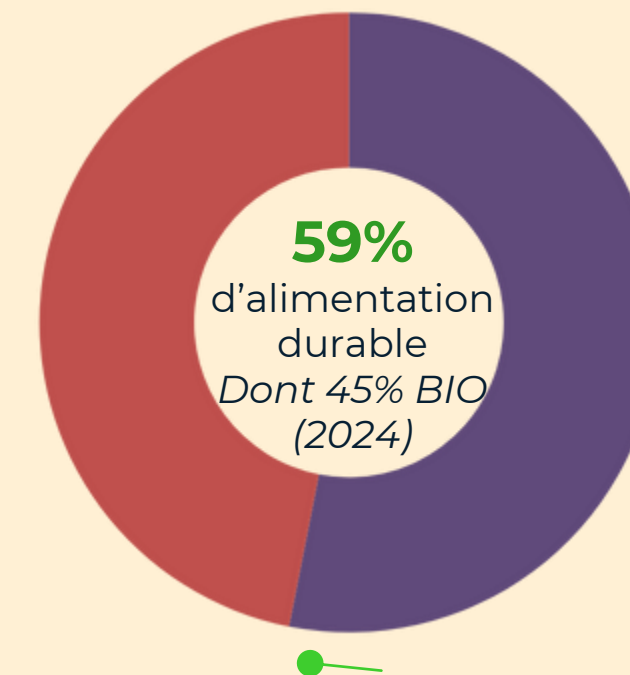
Bonne pour la société

- **Juste rémunération** des producteurs·trices,
- emploi local,
- **Accessible** économiquement et géographiquement,
- culturellement acceptable et **choisie**
- bien-être animal

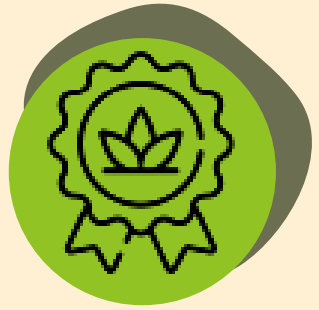
La restauration collective parisienne : 30 millions de repas par an

21 gestionnaires de restauration collective mobilisés pour l'alimentation durable, 1 300 établissements

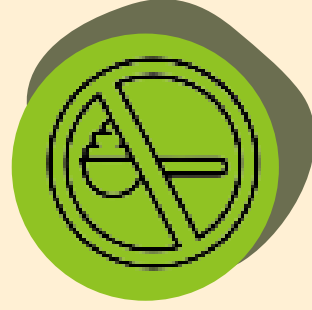
- **706 cantines scolaires** gérées par **17 Caisses des Écoles** présidées par les Maires d'arrondissement
- **14 EHPAD, 44 restaurants Émeraudes et 12 Solidaires**, ainsi que le portage à domicile - gestion Direction des solidarités (DSOL) - Centre d'Action Sociale (CASVP)
- **450 crèches** - gestion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



Le Plan Alimentation Durable 2022-2027: quelques objectifs emblématiques



75% d'alimentation issue de l'agriculture biologique



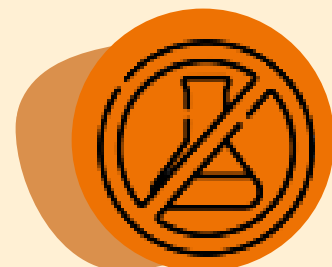
Réduire la consommation de **sucré** et de **sel**



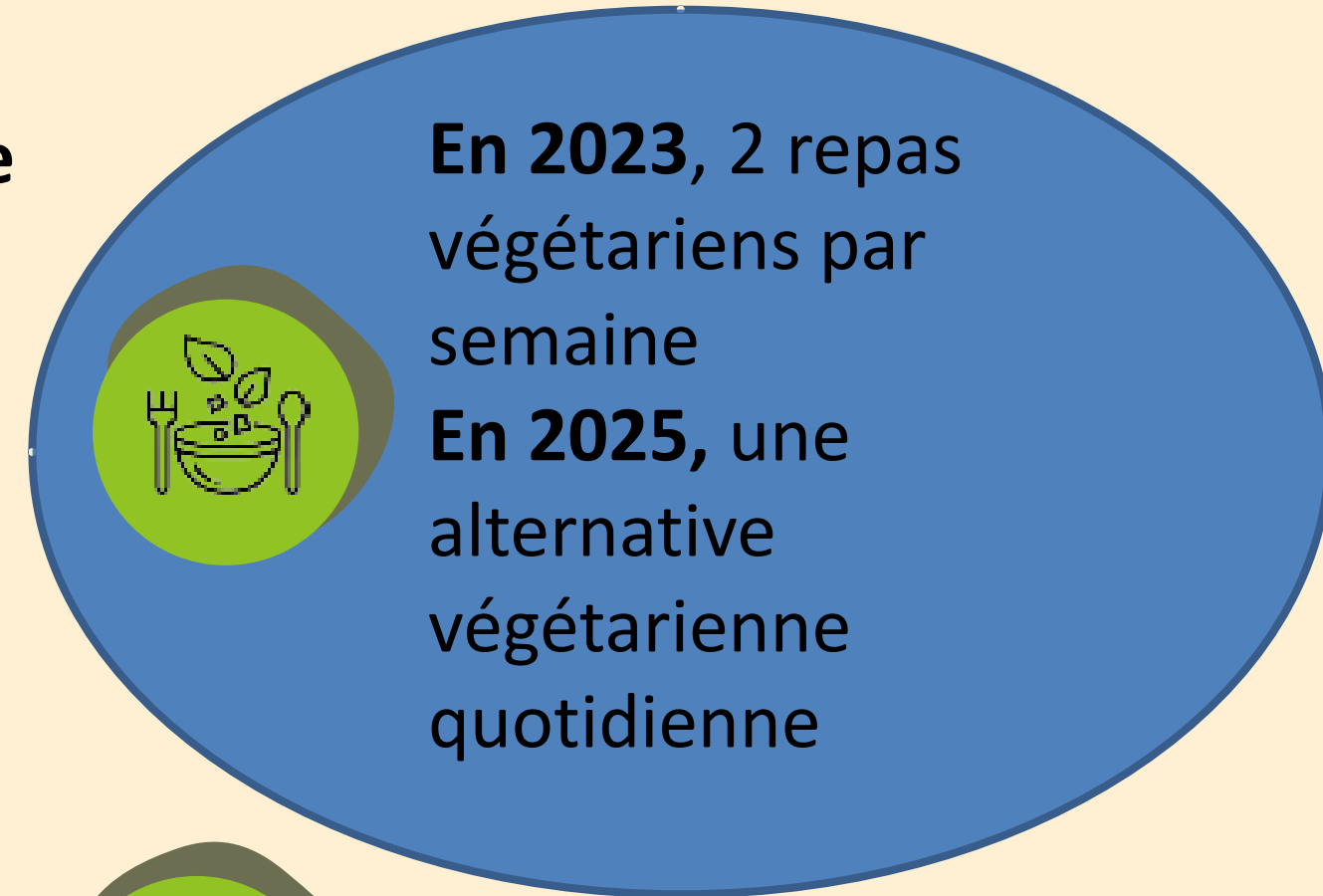
Interdire l'usage de produits contenant du **nitrite de sodium** ajouté



50% des denrées issues d'exploitations de production, d'élevage et de transformation implantées dans un rayon de moins de **250 km** autour de Paris.

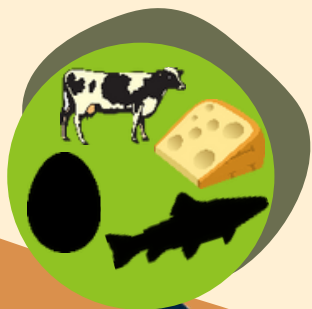


Interdire l'usage d'**huile de palme** et d'**OGM**

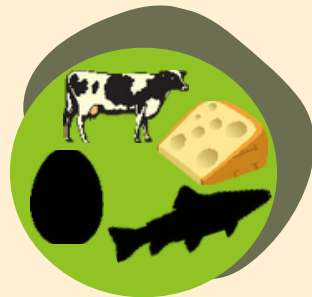


En 2023, 2 repas végétariens par semaine

En 2025, une alternative végétarienne quotidienne



100 % d'œufs bio



100 % des protéines animales bio ou labellisées selon des pratiques les plus exigeantes pour le bien-être animal.



Développer le **cuisiné maison** pour la restauration collective

Les labels retenus à la Ville de Paris



Label
Nord-Sud

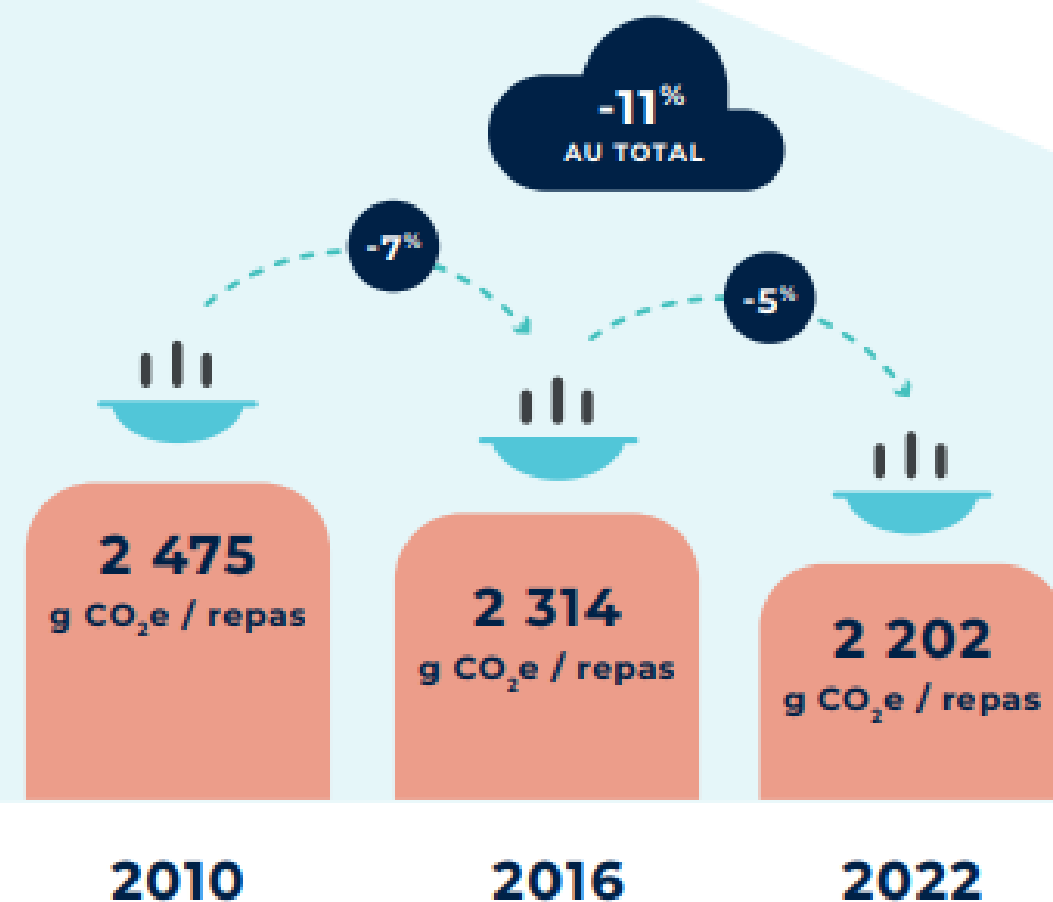
Labels de commerce équitable sur le marché français



Label Nord-Sud et origine France

Bilan carbone de la restauration collective 2022

UNE ÉVOLUTION POSITIVE DEPUIS 2010



Au total, les les émissions par repas ont diminué de 11% entre 2010 et 2022. Ceci est notamment dû à une forte baisse des parts de viandes et de poissons au profit d'une végétalisation des assiettes et des protéines végétales (légumineuses, céréales...)

DES PROGRÈS RÉALISÉS GRÂCE À DES ACTIONS CROISÉES



La mise en place progressive des deux repas végétariens par semaine



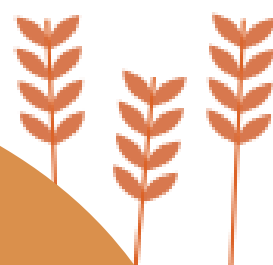
Un approvisionnement en produits de saison



La réduction du gaspillage alimentaire



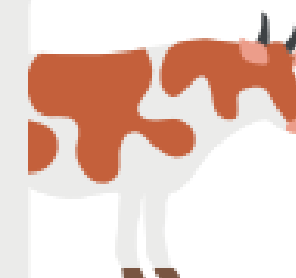
POURQUOI LES PROTÉINES ANIMALES SONT-ELLES TRÈS IMPACTANTES EN TERMES DE GES ?



L'alimentation des animaux nécessite la production de grandes quantités de céréales



Les engrais azotés utilisés pour produire ces céréales génèrent un gaz à effet de serre 300 fois plus réchauffant que le CO₂ : le protoxyde d'azote



La digestion des aliments par les bovins émet un gaz à effet de serre 28 fois plus impactant que le CO₂ : le méthane

Réduction de la part carnée et autres bienfaits systémiques



1 Libérer des Terres

L'élevage mobilise près de 80 % des terres agricoles. Végétaliser réduit la pression foncière, la déforestation et l'impact sur la faune sauvage.



2 Santé Publique et Animale

Diminuer l'élevage intensif réduit la promiscuité et le risque d'émergence de zoonoses (maladies transmissibles entre animaux et humains)



3 Soutenir les Bonnes Pratiques

Réduire la production de masse ouvre la voie à des modèles d'élevage durables centrés sur la santé et le bien-être animal

La réduction de la part carnée permet plus de bien être animal



Accès au plein air et environnement adapté



Arrêt des mutilations et prise en charge systématique de la douleur



Réduction des densités d'élevage



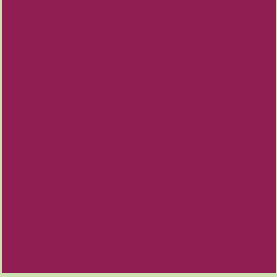
Pas d'immobilisation forcée



Sélection de races rustiques moins sujettes aux problèmes de santé



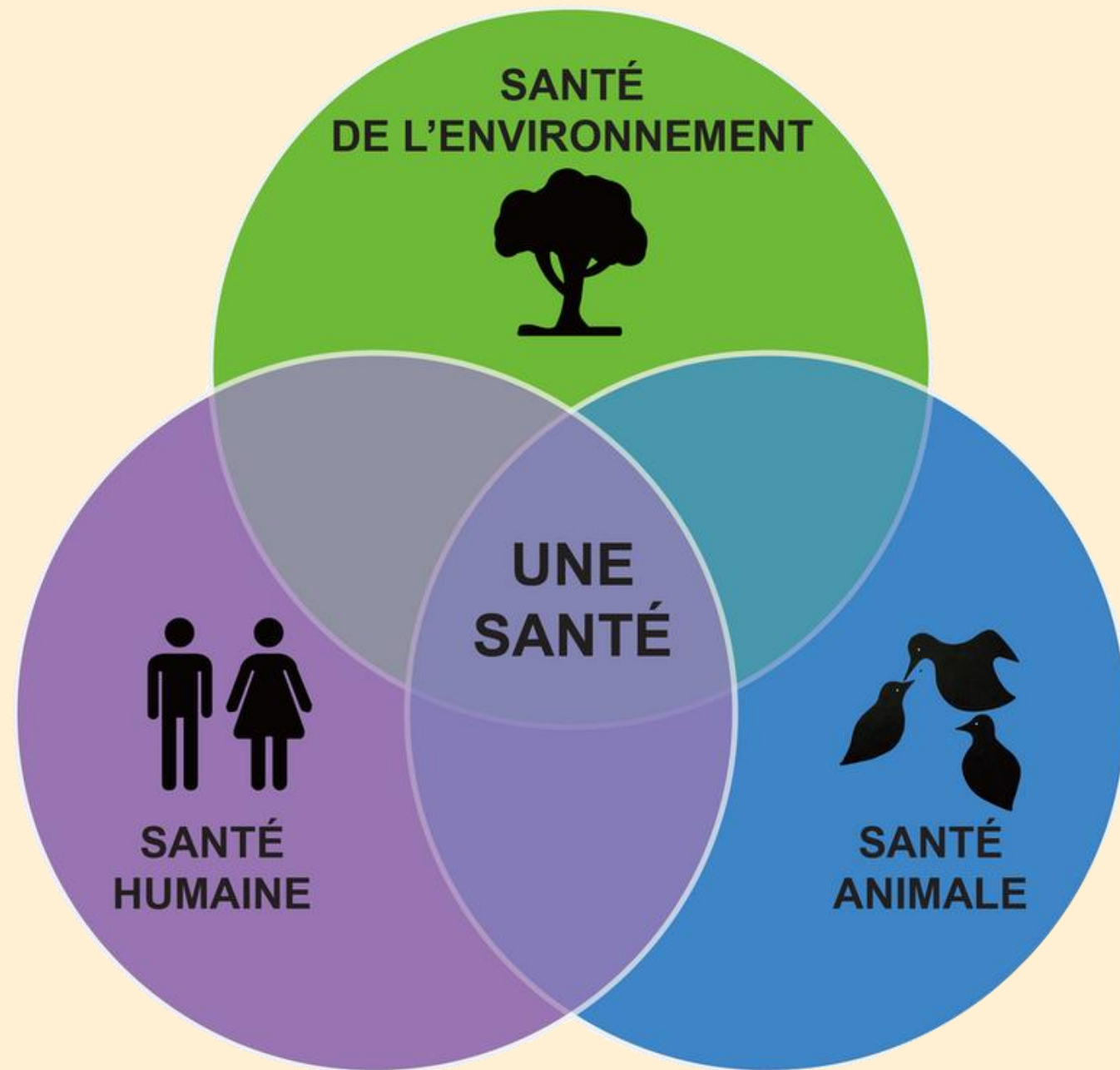
Transport court et abattage respectueux et indolore



Laure SAPMAZ

**Responsable Qualité au Service de la
Restauration Scolaire – DASCO / Ville de Paris**

Prévention de la santé par l'alimentation



Interdépendance entre la santé humaine,
animale et environnementale

« One Health » (Une seule Santé) préconise de gérer la question de la santé humaine en lien avec l'environnement et la biodiversité

ALIMENTATION DURABLE

Régimes alimentaires qui contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.

Recommandations nutritionnelles en France

PNNS* 4 (2021-2025)

Limiter la consommation de viandes rouges à 500g par semaine (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats) et de charcuterie à 150g par semaine). Privilégier la volaille et **favoriser les protéines végétales** et de légumineuses.

PNNS* 5 (2026-2030)

Recommandation Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP)

Revoir à la baisse les seuils concernant l'ensemble des viandes (y compris volaille): ne pas consommer plus de 450 g de viande par semaine. Consommer des légumes secs quotidiennement et 2 petites poignées de fruits à coque non salés.

** Plan National Nutrition Santé*

Les régimes sains et durables sont à **prédominance végétale** avec des apports importants de fruits et légumes, de produits complets, de légumes secs, de fruits à coque, des apports modérés de produits laitiers, poisson, volaille et œuf et de limiter la consommation de viande rouge et de charcuterie et de produits gras et sucrés et ultra-transformés

La composition des menus scolaires - Règlementation

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

(Actualisation en cours
par le Conseil National de la Restauration Collective)

Arrêté du 30 sept 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

En moyenne:



1 fois/semaine



1 fois/semaine



(sans viande , sans poissons)

Au moins 1 fois/semaine



Quel est le menu idéal en restauration scolaire pour relever le double défi nutritionnel et environnemental?

- L'augmentation de la fréquence des repas végétariens (plats à base d'œufs, de produits laitiers et de recettes végétaliennes) au-delà d'une fois par semaine semble être une bonne stratégie pour relever le double défi de maintenir une bonne qualité nutritionnelle et de réduire l'impact carbone de la restauration scolaire.

• *Nutritional quality and greenhouse gas emissions of vegetarian and non-vegetarian primary school meals: A case study in Dijon, France. Published online by Cambridge University Press (oct 2022). Justine Dahmani¹, Sophie Nicklaus, Jean-Michel Grenier and Lucile Marty*

- Recommandation de passer progressivement à trois repas végétariens par semaine dans les cantines scolaires et du poisson et de la viande blanche* aux 2 autres repas de midi pour concilier bonne nutrition et respect de l'environnement.

• *Number of meal components, nutritional guidelines, vegetarian meals, avoiding ruminant meat: what is the best trade-off for improving school meal sustainability?. Eur J Nutr (24 mars 2022) Poinot, R., Vieux, F., Maillot, M. et Darmon, N.*

Quelle fréquence maximale de repas végétariens possible d'un point de vue nutritionnel en restauration scolaire?

QUESTION du Conseil National de la Restauration Collective – GT Nutrition à l'ANSES :

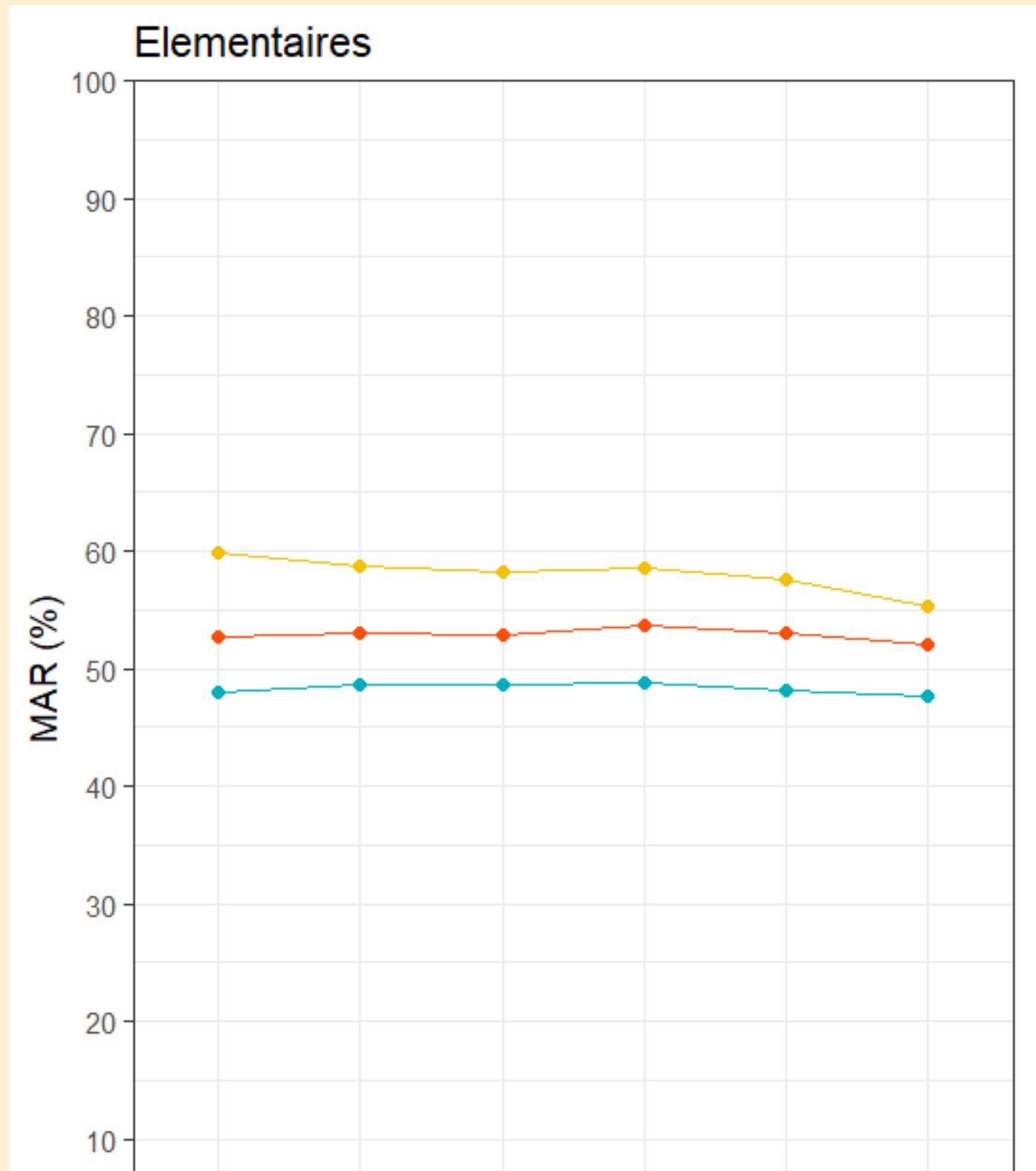
Existe-t-il une limite maximale (sur 20 repas successifs) de menus végétariens qui peuvent être servis sans dégrader la qualité nutritionnelle des repas proposés par les cantines scolaires ?

RÉPONSES l'ANSES en sept 2021 :

L'augmentation du nombre de menus sans viande ni poisson ne modifie pas le niveau de satisfaction des apports en nutriments, au regard de l'atteinte des références nutritionnelles. Il n'est donc pas pertinent de proposer de ce fait une fréquence maximale de menus sans viande ni poisson. (cf ANSES Appui scientifique et technique relatif aux fréquences alimentaires recommandées en restauration scolaire dans le cadre de l'expérimentation du menu végétarien sept 2021)

Étude nutritionnelle des menus à Paris

Projection 3, 4 et 5 repas végétariens par semaine



L'analyse a été faite pour les repas des maternelles, élémentaires et collèges Les résultats MAR sont sensiblement identiques

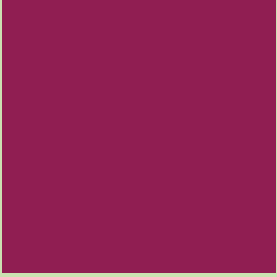
QUALITÉ NUTRITIONNELLE GLOBALE DU DÉJEUNER

Indicateur MAR (0-100%)

Adéquation nutritionnelle moyenne de 23 nutriments (protéines, fibres, acides gras oméga 3, vitamines et minéraux essentiels) à la valeur recommandée journalière

Augmentation des fréquences de repas végétariens:

- Amélioration: Fibres, Calcium, Vit B9
- Points d'attention: Fer, Oméga 3 (DHA, EPA), Zinc



Virginie BELIN – Christelle SORIANO

Caisse des écoles du 10e

**L'alternative végétarienne
dans le 10e arrondissement**

Contexte

La caisse des écoles du 10e : chiffres clés

5050 repas servis par jour en 2024

85,3 % d'alimentation durable

71,5 % de BIO

ECOCERT en cuisine de niveau 2 depuis 2022

19 centres de cuisson

6 satellites en liaison chaude

Cuisine faite sur place le jour même



Tous les menus sont co-élaborés et validés par une diététicienne

Structure des menus et offre végétarienne

Structure actuelle des menus

- 2 menus végétariens hebdomadaires (un jour fixe + un jour variable)
- 2 menus comprenant de la viande
- 1 menu comprenant du poisson (un jour fixe)

Structure des menus avec l'alternative végétarienne

- 2 menus végétariens hebdomadaires (un jour fixe + un jour variable)
- 3 menus comprenant le choix entre un plat à base de viande ou poisson et un plat végétarien (les 3 autres jours)

EXPÉRIMENTATION ET DÉPLOIEMENT

1ère étape - 6 novembre 2023 : Mise en œuvre dans les 5 collèges.

2e étape - 3 mars 2025 : Déploiement dans 3 écoles élémentaires - A. Zaidman, Marseille et La Fayette.

3e étape - 25 et 26 septembre 2025 : Test sur la maternelle Parmentier



- * Réunions d'information préalable dans les établissements
- * Accompagnement des enfants dans les réfectoires et actions de sensibilisation
- * Formation continue du personnel de cuisine aux recettes végétariennes.

4e étape - 3 novembre 2025 : Généralisation dans les 32 établissements du 10e

Exemple de menu :

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 Semaine Du Goût	Mardi 14 Semaine Du Goût	Mercredi 15 Semaine Du Goût	Jeudi 16 Semaine Du Goût	Vendredi 17 Semaine Du Goût
Petit pain  	Petit pain  	Petit pain  	Petit pain  	Petit pain  
Taboulé 		Dip de carottes sauce körözött	Potage de lentilles corail  et lait de coco	Tomates  vinaigrette
Boulettes de pois chiches  tikka masala	Kebab végétarien aux champignons et pain pita	Omelette  Sauté de boeuf  mariné au miel, soja et coriandre	Galette de haricots rouges  sauce tomate Sauté de poulet  butter chicken	Dos de colin  aux épices orientales Émincé végétal  sauce basquaise
Carottes rôties 	Frites  Salade de tomates  et concombres 	Pommes de terre vapeur   persillées	Petits pois  à la française	Semoule 
Camembert  	Yaourt brassé   			Vache qui rit  
Poire   Pomme   	Banane   Pomme   	Lassi à la mangue 	Raisin blanc  	Cake   citron

Principe de l'alternative végétarienne

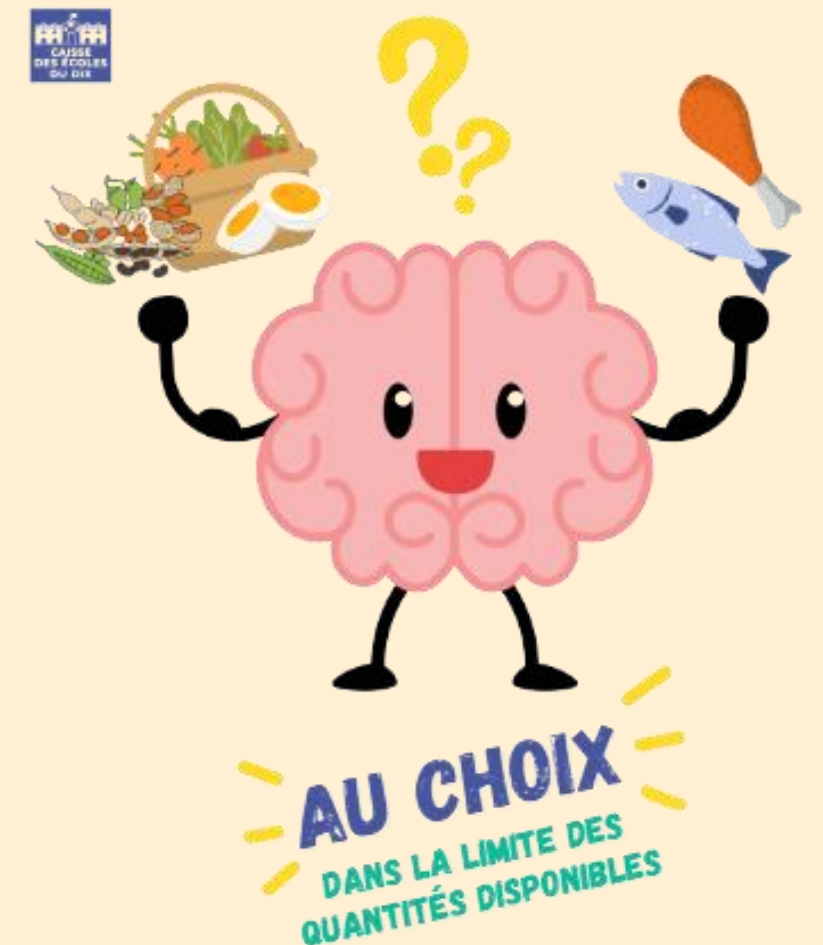
Chaque convive peut librement **choisir le plat végétarien ou le plat à base de poisson ou viande** proposés au menu, en fonction de ses goûts et de ses préférences.

Ce choix reste **conditionné à la disponibilité des plats** : en cas de rupture de d'un des deux, le choix n'est plus possible.



*“Il est de la responsabilité des parents de prendre connaissance à l’avance des menus proposés (affichage, internet...) afin de donner à leurs enfants des instructions conformes à leurs souhaits. Ces instructions ne peuvent en aucun cas être déléguées aux agents de service. **Les enfants sont libres de leur choix** et peuvent consommer ce qu’ils souhaitent parmi les plats qui leur sont servis.*

Extrait du Guide pratique de la Ville de Paris “Laïcité et neutralité” destiné aux agents



Proportion de plats à base de viande ou de poisson et de plats végétariens

La production est répartie selon un pourcentage entre les plats à base de poisson ou de viande et les plats végétariens.

Détermination et évolution du pourcentage. Initialement fixé à 30%, il a été adapté en fonction des retours d'expérience par établissement scolaire.

Evolution du pourcentage après déploiement
Une enquête sera réalisée avant les vacances d'hiver dans toutes les cantines pour effectuer si nécessaire des ajustements sur le pourcentage par établissement.

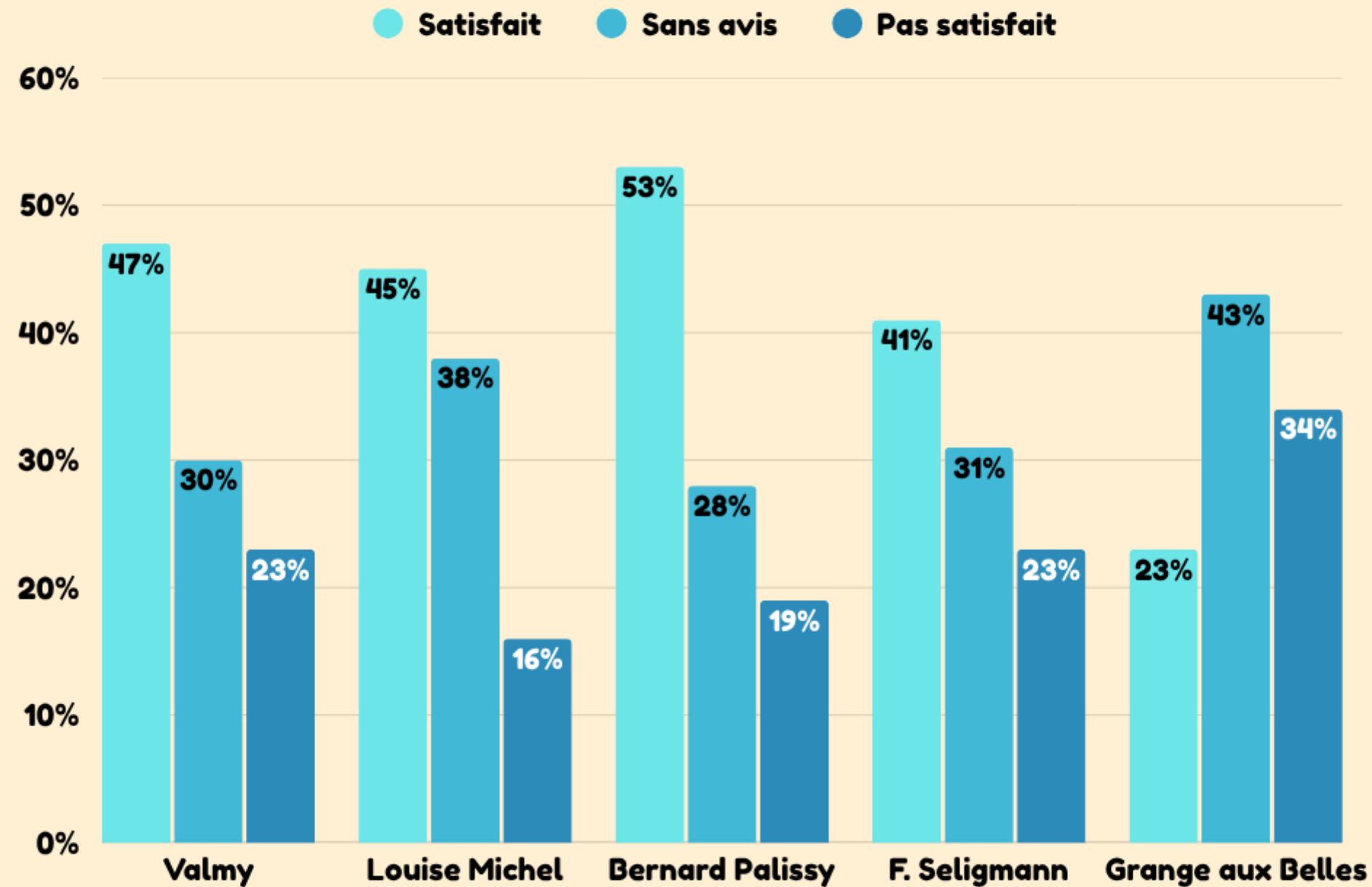
	Evolution des % pratiqués		
	06/11/2025	27/01/2025	28/04/2025
Valmy (C)	30%	40%	30%
Louise Michel (C)	30%	30%	35%
Bernard Palissy (C)	30%	30%	30%
Françoise Seligmann	30%	35%	35%
Grange aux Belles (C)	30%	35%	35%
Annette Zaidman (EE)	-	30%	35%
Marseille (EE)	-	20%	35%
La Fayette (EE)	-	10%	10%

Evaluation de la satisfaction des convives

Dans les collèges

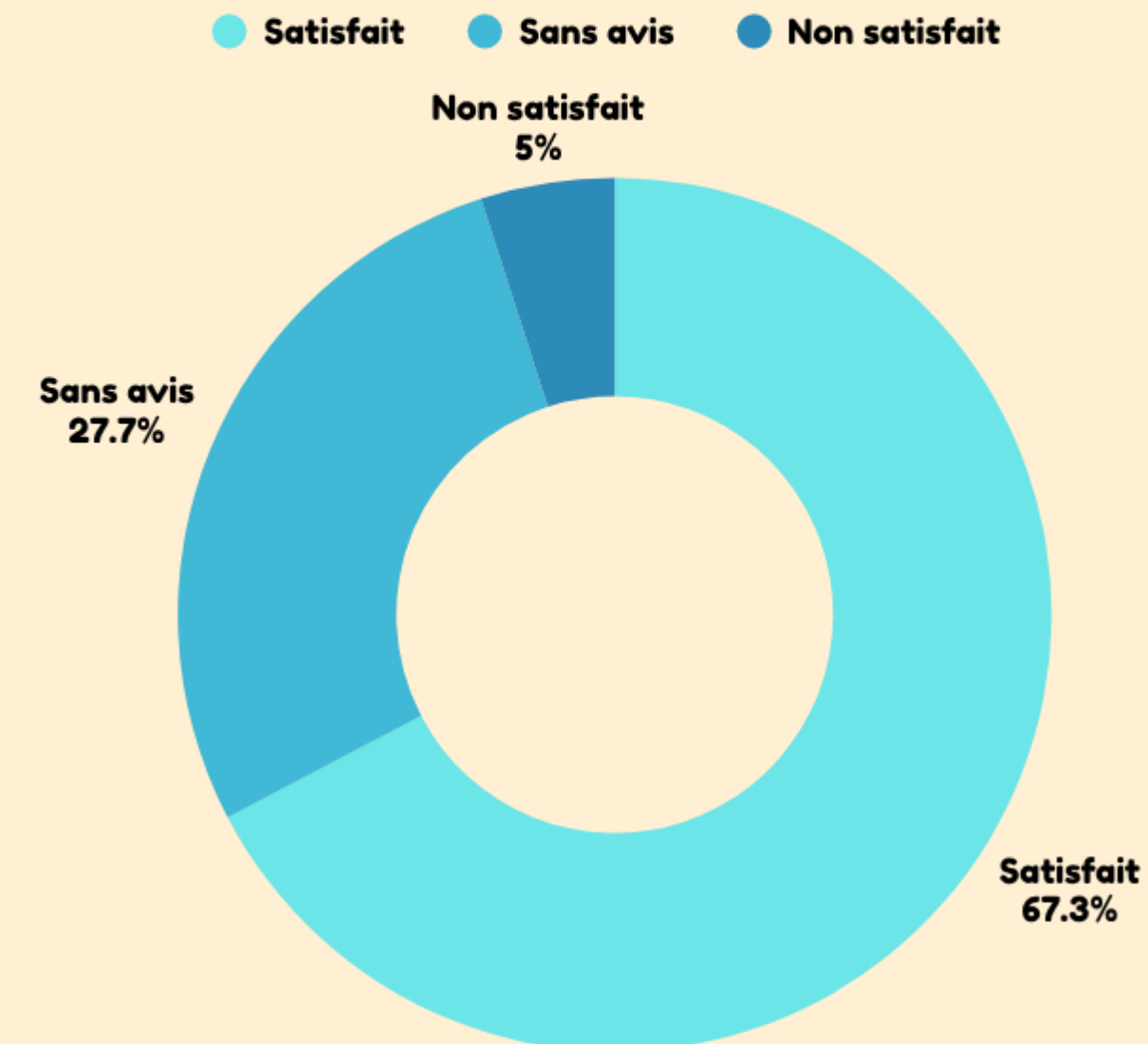


Etudes de satisfaction des collégiens réalisées entre janvier et février 2025



En élémentaire

Etude de satisfaction des élèves de l'école élémentaire Annette Zaidman (Parmentier) 16 juin 2025



Comment accompagner le choix de l'enfant

Des plateaux témoins pour présenter les plats au choix.

Placés à hauteur d'enfant ils présentent visuellement le menu et accompagnent les enfants dans leur choix

Service au self

Les collèges, les élémentaires et les écoles maternelle Récollets, Parmentier et Aqueduc



Service à table

Les écoles maternelles



Nos propositions à venir

Elaboration de nouvelles recettes de plats végétariens

36 nouvelles recettes en 2025

Exemple de recettes : Mac & cheese au chou-fleur, Columbo de potimarrons et pois chiches, Emincé végétal tikka masala, Lentilles bolognaises végétales, Parmentier de patates douces et lentilles...

Elaboration de **propositions équivalentes** pour éviter les ruptures : Parmentiers, Emincés, Bolognaises, Tajines...



Partager des retours ? Poser des questions ?

Les commissions des menus



La prochaine commission des menus se déroulera mardi 18 novembre à 18h



Ouvertes aux représentants des parents d'élèves, les commissions des menus permettent de :

- Détailler les menus passés et à venir
- Répondre aux questions des parents portées par les représentants de parents des écoles et collèges du 10e
- Découvrir les projets en cours et à venir de la Caisse des écoles
- Echanger avec les élus, la directrice de la Caisse des écoles et son équipe, la diététicienne, les responsables de cantine et des Responsables Educatifs Ville (REV)



Questions – réponses