



PLAN ALIMENTATION DURABLE 2022-2027

[En résumé]

À travers les deux précédents plans, l'assiette des cantines parisiennes est passée de 8 à 53 % d'alimentation durable en 11 ans. Paris est le premier acheteur public français de produits bio, avec 46,2 % de denrées labélisées bio.

Fort de ces succès, la Ville et tous les acteurs de la restauration collective parisienne ont élaboré un nouveau plan alimentation durable 2022-2027 accélérateur de la transition vers une restauration collective municipale 100 % bio et durable.

La restauration collective parisienne représente 30 millions de repas par an dans un peu moins de 1300 établissements :

- **706** cantines scolaire
- **450** crèches
- **44** restaurants Émeraude
- **15** restaurants administratifs

- **13** établissements de l'aide sociale à l'enfance sur 15 sites
- **14** EPHAD
- **12** restaurants solidaires

Le nouveau Plan Alimentation Durable 2022-2027

1

Des cantines qui préservent le climat et la biodiversité

DÉFI 1

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

Les labels du commerce équitable sont ajoutés au calcul de l'alimentation durable à Paris et la Ville et les gestionnaires s'engagent vers :



75% d'alimentation issue de l'agriculture biologique



100% des bananes et du chocolat issus de filières équitables

Les labels de l'alimentation durable à Paris



Les labels de commerce équitable sur le marché français



DÉFI 2

Manger de saison, durable et local

L'opérateur AgriParis est créé pour améliorer la résilience du territoire, favoriser **un approvisionnement à moins de 250 km de Paris** et répondre aux défis du manger durable et local.



50% des denrées achetées par les gestionnaires de la restauration collective parisienne issus d'exploitations de production, d'élevage et de transformation durables implantées dans un rayon de moins de 250 km autour de Paris.

DÉFI 3

Une restauration collective flexitarienne

Pour participer à l'effort sur le bilan carbone et à la transition alimentaire, les engagements suivants sont pris :



Avant le 1^{er} septembre 2023, **2 repas végétariens par semaine** pour toutes et tous et au plus tard le 1^{er} janvier 2025 une proposition de menu végétarien chaque jour dans tous les restaurants collectifs proposant plusieurs menus, en prenant en compte les 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

DÉFI 4

Une restauration collective zéro déchet

Sur les (bio)déchets, Paris prend les engagements suivants :



50% de réduction du gaspillage alimentaire



Valoriser localement **100% des déchets alimentaires** produits, pour mettre fin à l'incinération des biodéchets pouvant être valorisés

2

Des repas bons au goût et pour la santé

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

Outre l'augmentation de la part du bio ou encore la suppression des plastiques dans la restauration collective, la Ville et ses gestionnaires s'engagent à :



Réduire
la consommation de sucre et de sel



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



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

DÉFI 6 Proposer des repas « cuisinés maison »

La Ville et les gestionnaires souhaitent également **limiter le recours à des produits ultra-transformés**, pour privilégier les recettes maison, fabriquées sur place ou dans les cuisines centrales.



Label
« cuisiné maison »
pour la restauration collective



DÉFI 7 Une restauration collective zéro plastique

Dans la poursuite globale de la démarche de sortie des plastiques de la restauration collective municipale engagée dès 2017, la Ville et les gestionnaires s'engagent à bannir le plastique.



Bannir le plastique
de la restauration collective parisienne

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

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 la Ville et les gestionnaires s'engagent à assurer.



Lutter
contre la dénutrition des seniors



Proposer
des repas durables pour tous les convives de la Ville.

3

Des équipes et des convives moteurs du PAD

DÉFI 9 Des équipes formées et impliquées

Parce qu'il n'y aura pas de plan alimentation durable sans équipes formées, 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 de santé afférents (nutrition, lutte contre l'obésité...) et à la conception de recettes et de menus savoureux



DÉFI 10 Informer et associer les convives et leurs familles

Les convives sont des acteurs et des actrices clés de la réussite de ce 3^e Plan alimentation durable et seront sensibilisés sur l'alimentation durable, y compris via des acteurs associatifs.



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

DÉFI 11 Des outils et des méthodes partagés

La Ville et les gestionnaires s'engagent à partager avec les autres acteurs de la restauration collective publique et privée pour favoriser une transition alimentaire la plus efficace possible.



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.

DÉFI 12 Une restauration collective solidaire

La restauration collective doit être un maillon de la lutte contre les précarités alimentaires et mieux s'ouvrir sur son quartier. Pour se faire, les engagements pris sont les suivants :



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



À travers la restauration collective, Paris s'engage pour préserver la santé de tou-te-s les Parisien-ne-s et pour la protection de l'environnement.

En savoir plus sur paris.fr > Le Plan Alimentation Durable, qu'est-ce que c'est ?