

Le Plan d'alimentation durable de Paris

Juin 2014



Objectifs spécifiques à 2020 :

- **30% de réduction des émissions de gaz à effet de serre dues à l'alimentation**
gain attendu de 15 750 teqCO₂ entre 2004 et 2020
- **40% des produits de saisons et de proximité dans les repas servis par la Ville**
gain attendu de 3 500 teqCO₂ entre 2012 et 2020
- **50% d'alimentation bio ou labellisée dans les denrées alimentaires destinées aux crèches**
- **20% de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la restauration collective en limitant la fréquence des produits carnés et laitiers**
gain attendu de 10 000 teqCO₂ entre 2012 et 2020

30%
à 2020



Adaptation



©Mairie de Paris

- 29 millions de repas servis par an
- Objectif de 13 500 teqCO₂ à économiser entre 2012 et 2020
- 245 ha de terres agricoles exploitées en agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris

Plan Climat Énergie de Paris

En 2012...

- 22% d'aliments durables servis dans les tous restaurants collectifs de la Ville de Paris
- 20% d'aliments bio servis dans les tous restaurants collectifs de la Ville de Paris
- 37% d'aliments durables servis dans les crèches municipales
- 165 agents municipaux formés à l'alimentation durable

En 2009, à la suite du premier Plan Climat Énergie de Paris, la Ville a élaboré un **plan d'actions visant à intensifier le recours aux produits issus de l'agriculture biologique, de saison et de proximité dans les cantines municipales.**

Plus de 29 millions de repas sont servis par an dans les crèches, les écoles, pour les agents de la collectivité ou dans des lieux de restauration financés par le Centre d'Actions Sociales de la Ville de Paris. Si la consommation d'aliments bio n'impacte pas significativement les émissions de gaz à effet de serre par rapport à une alimentation standard, recourir à des produits durables pour les fruits et légumes, permet de **réduire de 30% les émissions liées à leur consommation.** Tels sont les objectifs de ce Plan d'alimentation durable, conformes à ceux du Plan Climat Énergie de Paris. Sa mise en œuvre pourrait ainsi permettre d'économiser 13 500 teqCO₂ d'ici 2020.

En 2012, 22% des aliments servis dans la restauration collective municipale (tous restaurants confondus) étaient caractérisés comme produits alimentaires durables : labellisés (issus de l'agriculture biologique, Label Rouge, issus de la mer et labellisés Marine Stewardship Council), de proximité, ou encore de saison. Ce chiffre montait à plus de 37% dans les crèches municipales et **d'ici 2020, le nouvel objectif vise le 50% des denrées alimentaires bio ou labellisées destinées aux crèches.**

Les produits carnés et laitiers étant indirectement très émissifs en gaz à effet de serre, une réflexion est menée en parallèle pour en réduire la consommation tout en veillant aux apports nutritionnels des repas.

Majoritaire dans ces aliments durables, la part du bio servie dans les restaurants municipaux représentait, en 2012, 20% du volume des denrées tous arrondissements confondus. Dans près de la moitié des arrondissements parisiens cette part dépasse les 20%. Dans le même temps, **les émissions carbone liées ont diminuées de 11% depuis 2009**.

L'enjeu, plus large et à long terme, est d'envisager la durabilité de la production et la consommation alimentaire dans la restauration collective de l'administration parisienne, pas seulement en termes d'émissions de gaz à effet de serre, mais aussi en termes de production face aux évolutions du climat à venir et d'approvisionnement en cas d'événements climatiques majeurs. L'action de la Ville étant complexifiée par la faiblesse de l'offre en produits bio en région Île-de-France, cet objectif est d'autant plus ambitieux. Cette offre, très largement inférieure à la demande, révèle une nécessité de mesures nationales et régionales de structuration des filières agricoles bio.

Focus

Une subvention d'aide à l'achat

Pour accompagner les caisses des écoles dans leur démarche, la Ville de Paris participe au financement de l'achat de ces denrées par le versement d'une subvention proportionnelle aux efforts réalisés.

Le simulateur carbone des menus

Conçu pour les gestionnaires de la restauration collective parisienne mais néanmoins utilisable par tous, cet outil interactif permet de tester plusieurs critères des aliments : saisonnalité, mode de production (bio ou conventionnel), provenance, emballage... En fonction du choix des menus, sur un ou plusieurs jours, une évaluation des émissions de gaz à effet de serre est donnée.

[Le simulateur carbone est accessible en ligne](#)

En savoir plus

Eating City « VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE EN EUROPE : LE CAS DE PARIS »

[Voir la vidéo](#)