



Le plan de développement de l'alimentation durable de la restauration collective parisienne

Direction des Espaces verts et de l'Environnement



Agence d'écologie urbaine

au service de l'action municipale pour accompagner la mutation environnementale du territoire

Objectifs

- Améliorer le cadre de vie
- Maîtriser l'empreinte écologique
- Adapter le territoire au changement climatique

Missions

- Elaborer et piloter des plans d'actions municipaux
- Mobiliser le territoire
- Déployer une expertise technique
- Assurer une veille stratégique en matière de développement durable au service de la Ville

Agence d'Écologie Urbaine

Division Patrimoine Naturel

Division Stratégie de Développement Durable

Division Éco-Développement

Division Climat – Énergies

Division Impacts santé – environnement

Division Mobilisation du Territoire

Observatoire de la Biodiversité

Éco-responsabiliser les acteurs économiques et sociaux du territoire

Introduire une compétence environnementale dans l'aide au développement des éco-activités et entreprises innovantes

Division Éco-Développement

Développer les nouveaux modes de productions et de consommations durables sur le territoire (éco-logistique, circuits courts...)

Favoriser le recours à une alimentation éco-responsable

Plan de développement de l'alimentation durable de la restauration collective parisienne

Un Plan de développement de l'alimentation durable : bio, labellisée, de saison, de proximité, élaboré en 2009 et mis en œuvre à compter de février 2010

Objectifs municipaux

- Plan Climat et feuille de route : recourir à des produits de qualité bio, labellisés, de saison et de proximité à hauteur de **30 % en 2014**.

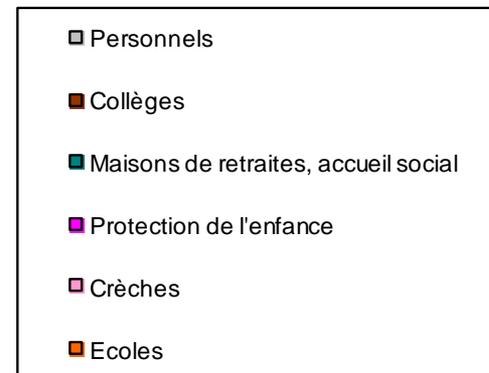
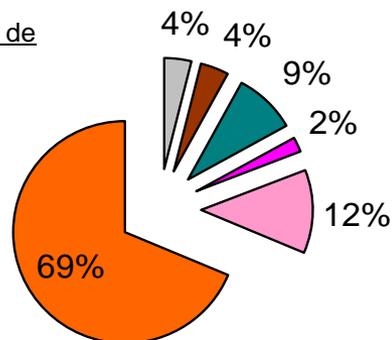
Périmètre

- **29,5 millions de repas** à l'année (plus de 130 000 repas/jour pour les écoles)
- 357 points de livraisons pour les crèches
- Exemple de volumes annuels : 1 300 tonnes de pommes de terre

3 axes

- **Consolidation de la demande** : faciliter la commande éco-responsable
- **Structuration de l'offre** : accompagner le développement de l'offre en IdF
- **Formation, communication, suivi** : montrer au grand public l'intérêt du bio et aux acteurs l'intérêt de la demande de la restauration collective

Répartition du nb de
repas annuels

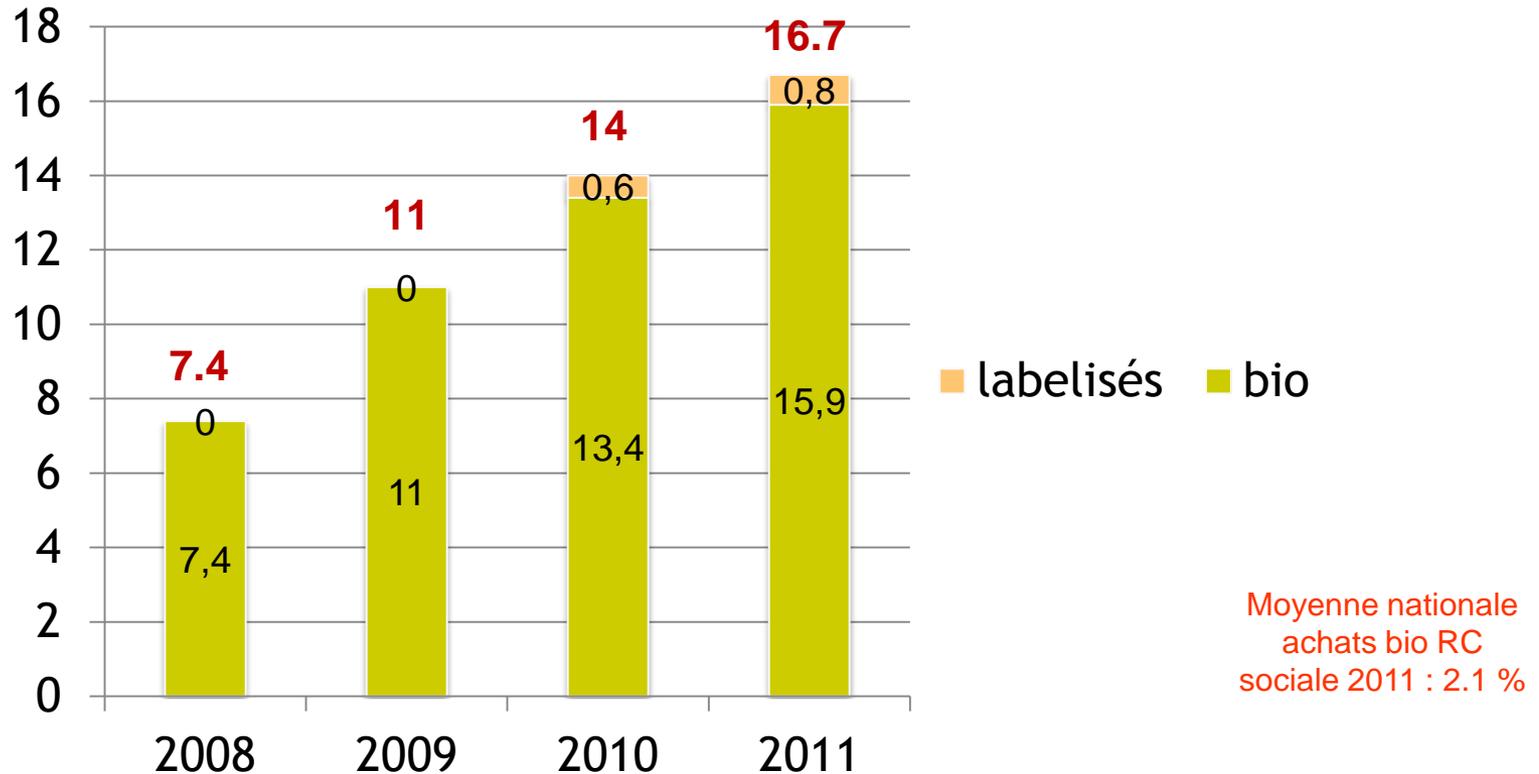




Indicateurs de suivi du Plan

- Part d'aliments bio, part d'aliments labellisés (Label Rouge et MSC)
- Résultats intermédiaires

Pourcentage alimentation durable en volume





Quid des circuits de proximité?

- **Faiblesse de l'offre locale et bio** (1.4% de la SAU en IDF)
- **Concurrence** d'autres débouchés (vente directe)
- **Filières hétérogènes** : de peu structurées (fruits et légumes, porc) à structurées (produits laitiers, pain)
- **Initiatives récentes** (Fermes bio Île-de-France, produits Saveurs Paris Île-de-France, SCIC BRC)
- **Évolution article 53** du CMP peu satisfaisante pour les gestionnaires

Quels freins?

- **Visibilité** de la demande et de l'offre
- **Logistique complexe** : nombreux acheteurs et nombreux points de livraison
- **Surcoût**

Quels leviers ?

- **Grouper les achats**
- **Améliorer la logistique**
- **Développer l'offre** « in House »
- **Formation**

Organisation du Plan de développement de l'alimentation durable



Axe 1 : rationalisation de la demande

- Guides et recommandations d'achat
- Projet de centrale d'achat de denrées alimentaires (étude en cours)
- Bilan carbone de la restauration collective
- Outil de simulation carbone des menus (consultable en ligne)
- Rationalisation de la logistique d'approvisionnement (étude en cours)

Focus sur l'étude bilan carbone de la restauration collective

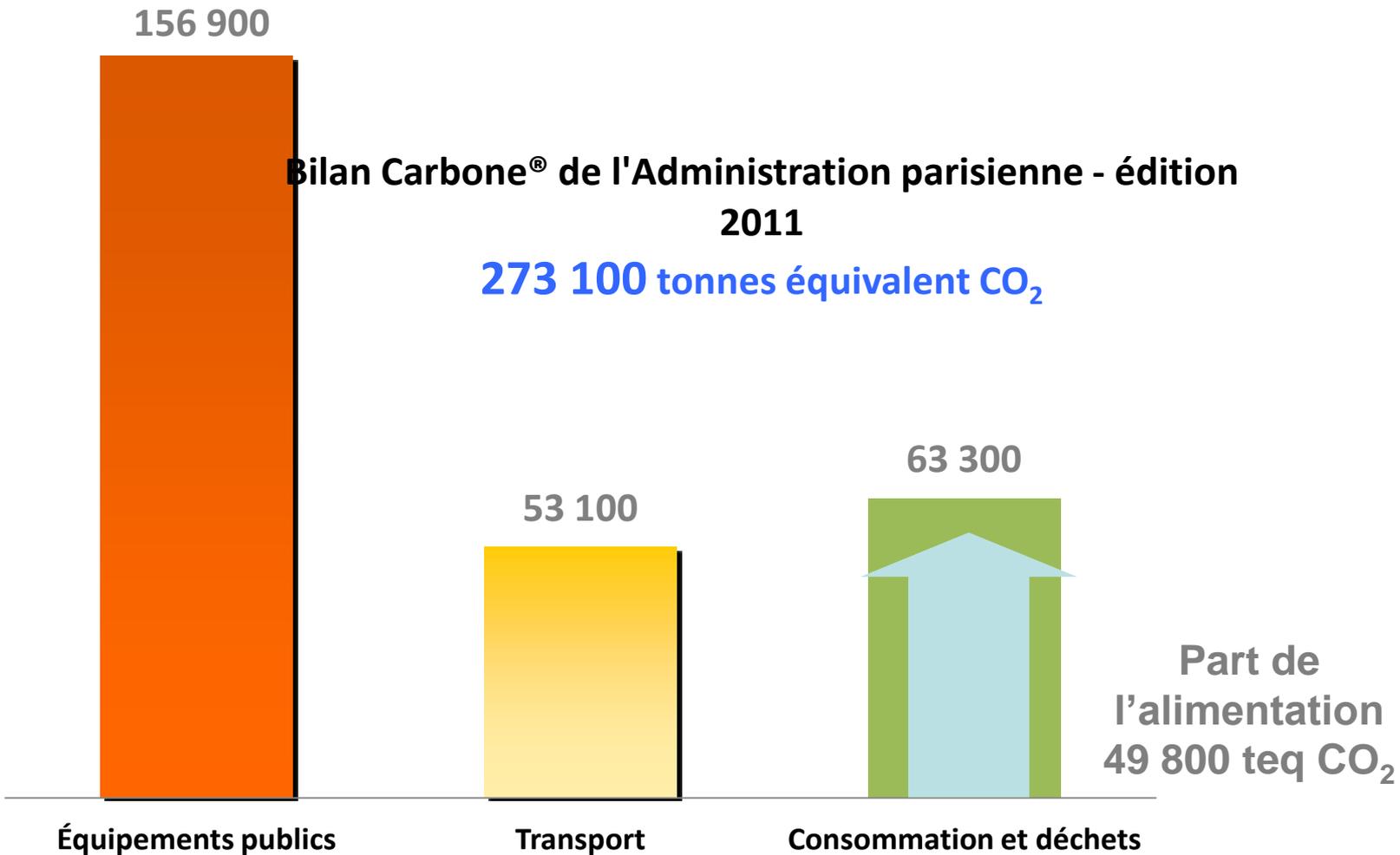
Objectifs

- Bilan carbone
- Préconisations
- Simulateur carbone

Méthode

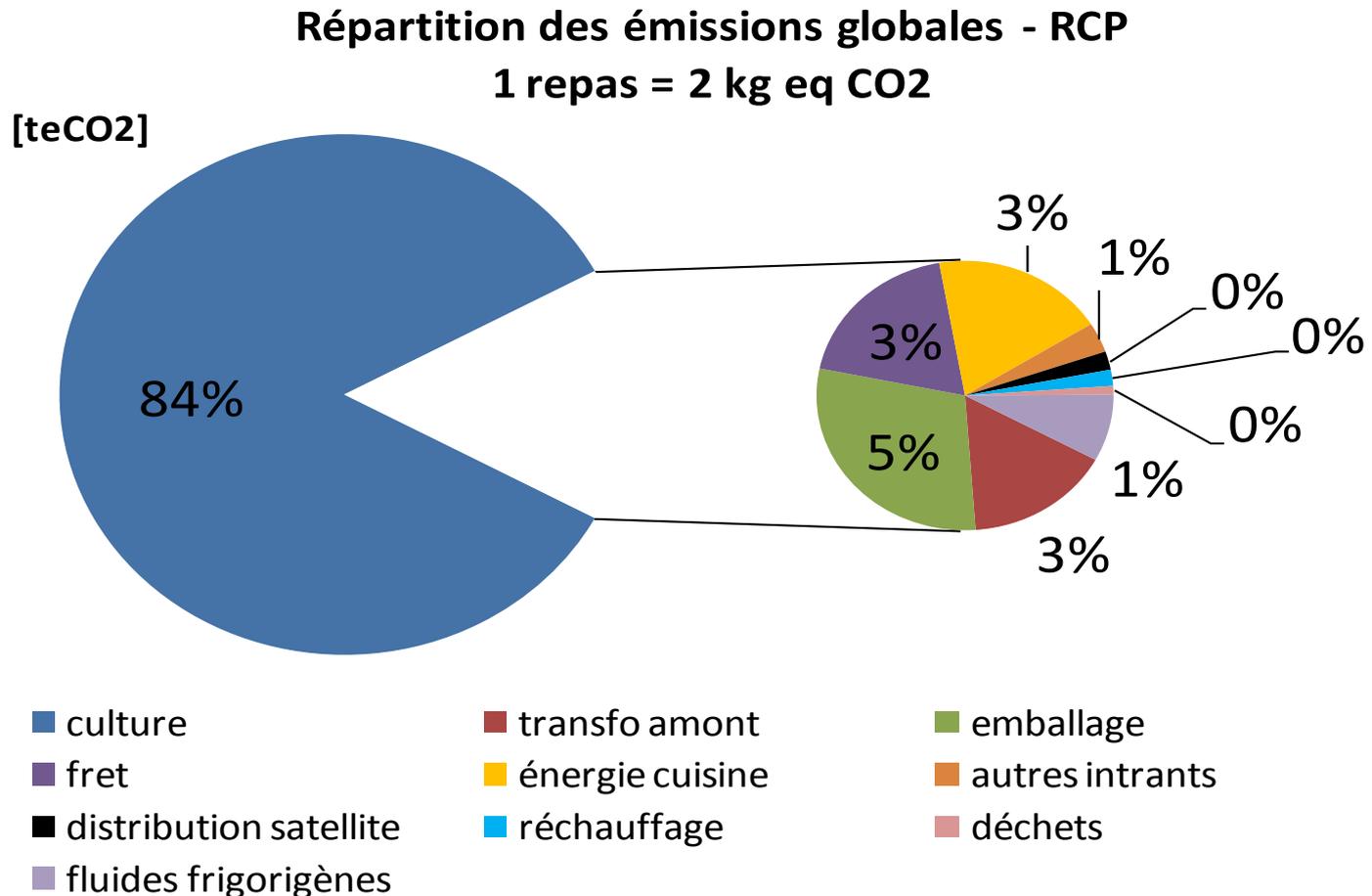
- Étude de 3 crèches et trois caisses des écoles dans les 11ème, 14ème et 17ème
- Extrapolation à toute l'activité

Alimentation et Bilan Carbone® de l'administration



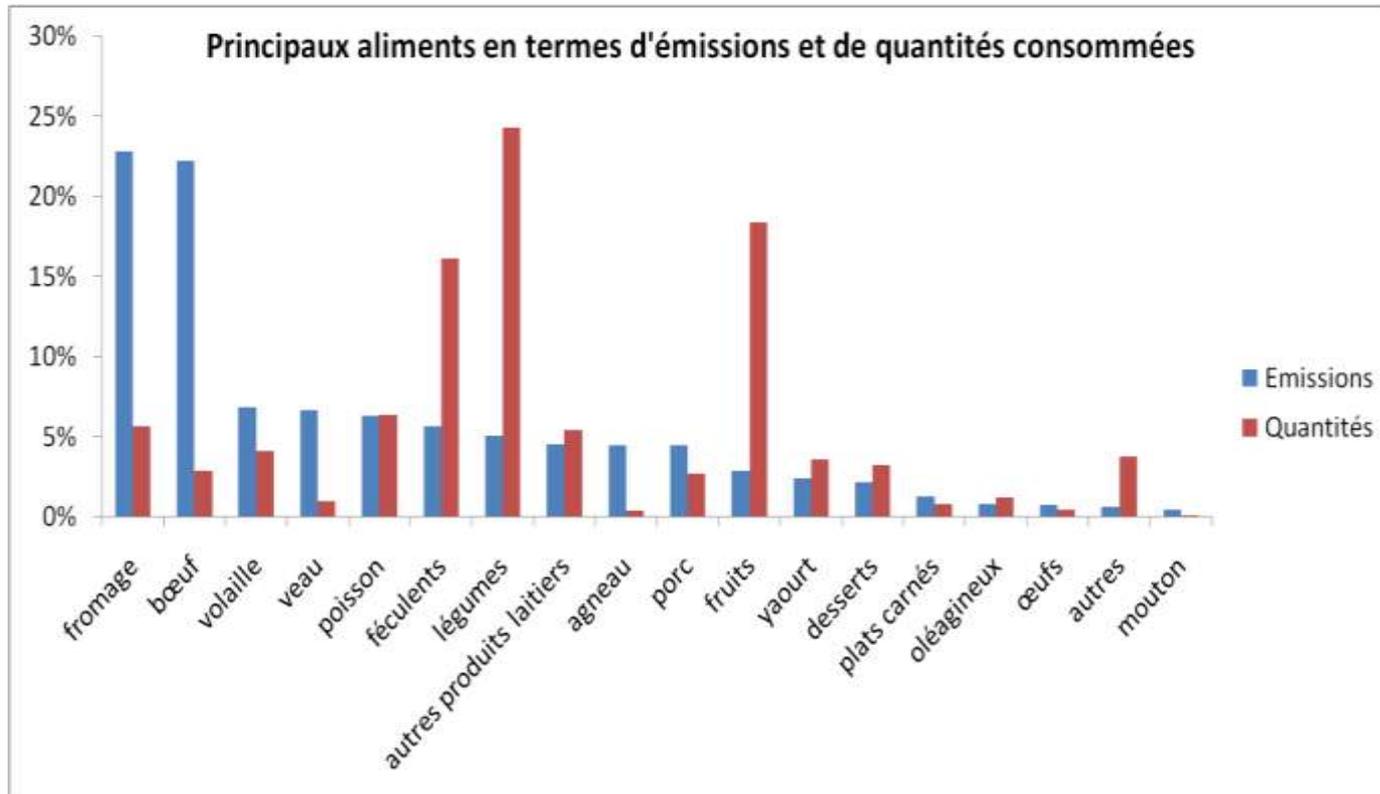
Les émissions par poste

Importance de la production agricole



Les émissions liées à la production agricole

Quelques aliments à l'origine d'une grosse proportion des émissions



Ex. de restauration scolaire : la Caisse des écoles 14^{ème} arrondissement.



Importance de la phase de choix des produits

Préconisations pour diminuer les émissions de GES de 20%, tout en respectant le décret GEMRCN et l'intégration de 30% d'AB :

- 4 repas maximum par semaine avec de la viande (1 ruminant : bœuf, veau ou agneau, 2 volaille ou porc, 1 poisson)
- 1 repas à base d'œuf/fromage par semaine
- Une partie du fromage pâte dure remplacée par pâte molle et yaourt
- Un repas strictement végétarien (couscous végétal) / 20 repas



- 20 % GES

Focus sur l'étude logistique

Enjeux

- Réduire l'impact environnemental de la restauration collective (Plan Climat)
- Favoriser le développement des filières locales
- Maîtriser les coûts d'approvisionnement

Objectifs

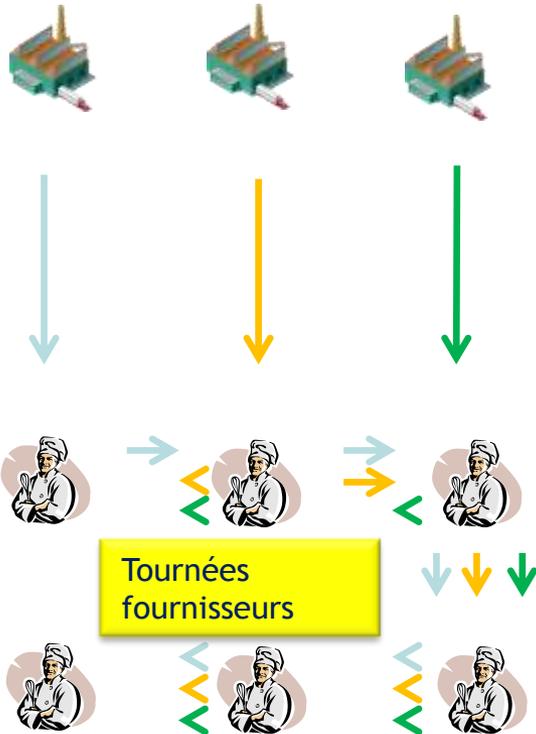
- Développer la part de produits durables
- Participer aux efforts de la Ville de Paris pour réduire les émissions de GES de ses activités de 30% en 2020 par rapport à 2004
- Optimiser les mouvements des transporteurs au service de la Ville : action n 12 du PDAP

But de l'étude

- Diagnostic
- Préconisations organisationnelles visant à aboutir à une logistique optimisée
- Etudier des scénarii : un ou plusieurs centres de distribution urbains

Organisation actuelle

Fournisseurs



J + 1

Cuisines productrices

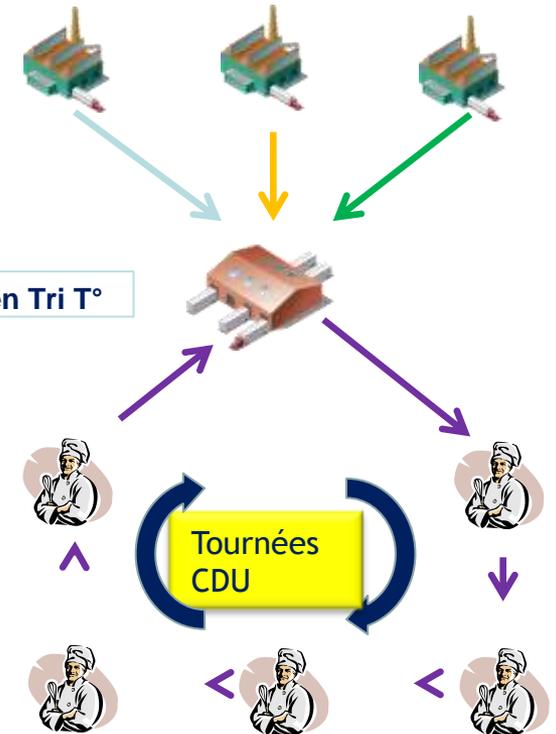
Nouvelle organisation de massification

Fournisseurs

CDU en Tri T°

J + 2
(et +)

Cuisines productrices



Modélisations en cours...

Organisation du Plan de développement de l'alimentation durable



Axe 2 : aide au développement de l'offre

- Soutien aux initiatives sur le foncier
- Soutien aux projets de plateforme
- Recherche et innovation
- Développement de la bio sur les terrains Ville et les aires d'alimentation de captages

Focus sur l'étude de l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio par les terrains Ville de Paris et les aires d'alimentation de captage d'Eau de Paris

Objectifs

- Définition de scénarii : quelles possibilités de mise en œuvre d'un approvisionnement de la restauration collective municipale ?

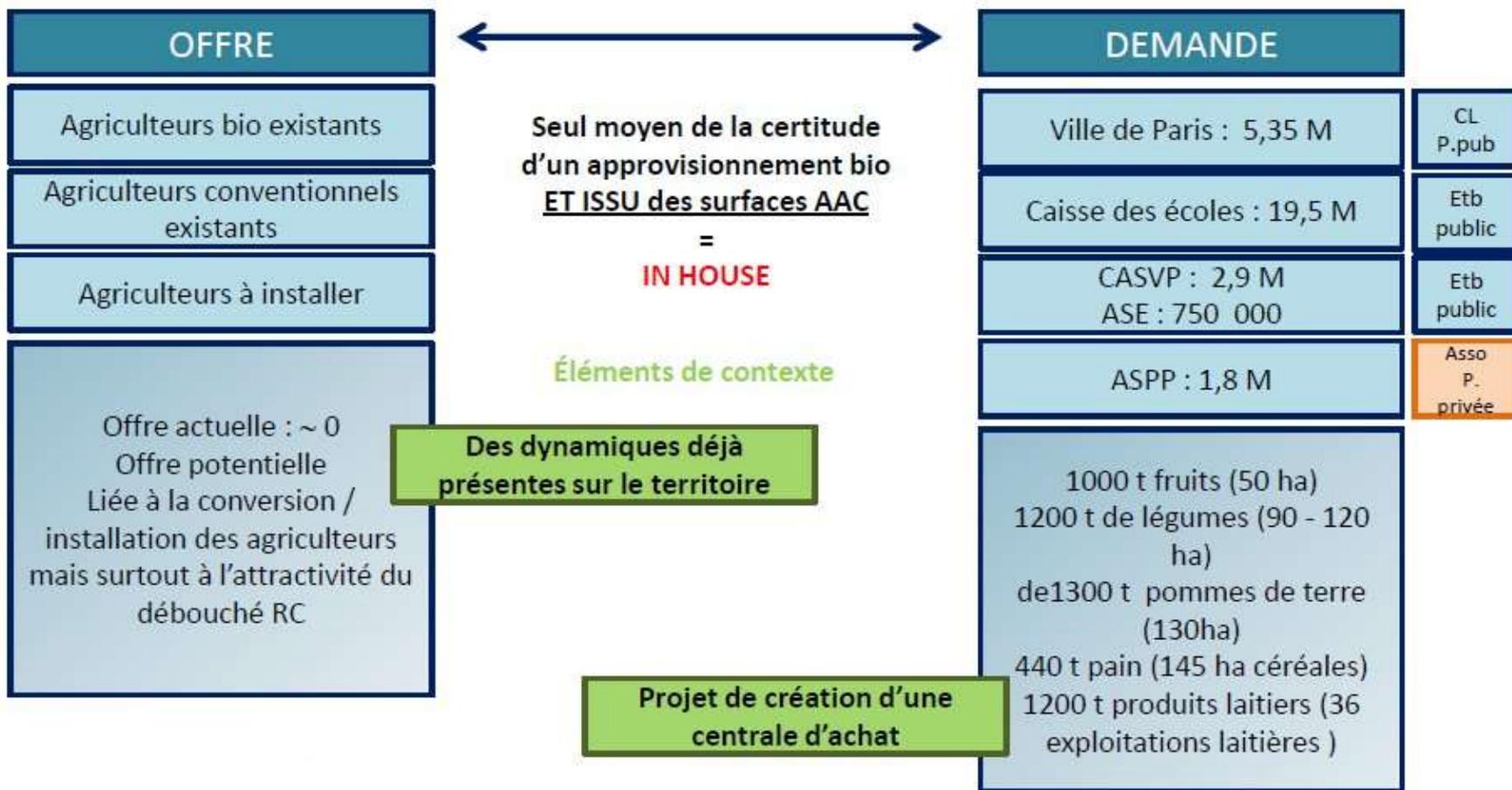
Méthode

- Panorama de l'offre existante et potentielle sur les terrains
- Analyse comparative des solutions juridiques et techniques

Éléments de contexte

Les Terrains

A	Surfaces sur lesquelles est assurée par Eau de Paris une animation visant à favoriser la conversion à l'agriculture biologique dont ni la Ville ni Eau de Paris ne sont propriétaires	62 950 ha (SAU dans les AAC)	Actions agricoles « pilotes » visant à limiter la pression des intrants à l'échelle de l'ensemble du territoire, tout en proposant un modèle d'agriculture durable.
B	Surfaces sur les aires d'alimentation de captage d'Eau de Paris ayant fait l'objet d'une acquisition foncière par Eau de Paris et exploitées avec bail environnemental	183 ha (Lunain, Villemer, source basse, source haute)	164 ha actuellement cultivés en AB
C	Surfaces agricoles, propriétés de la Ville de Paris exploitées ou non	379 ha	Essentiellement terres agricoles
D	Surfaces agricoles, propriétés de la Ville de Paris exploitées par Eau de Paris	1 800 ha	Essentiellement prairies ou bois (reste : excédent d'emprise sur terres agricoles)



Cadre	Scénario	+ / -	Conclusion
In house	SPL	Pas d'intégration possible des caisses des écoles, du CASVP et de l'ASPP	
	Régie (VDP, Dep. Paris, ou syndicat mixte)	Un montage complexe et qui ne permet pas d'intégrer l'ASPP	
	GIP	Possibilité de fédérer tous les acheteurs publics de la restauration collective parisienne et possibilité pour l'ASPP de bénéficier de manière très marginale des services du GIP	

Conclusions

- Le GIP, seule solution juridique, représente un **réel surcout** / circuit classique (lourds investissements + frais de fonctionnement - charges opérationnelles et de personnel administratif et technique)
- **Pas assez de terrains** exploitables. Acquisition de terrain nécessaire et la question de l'acceptabilité du salariat par les agriculteurs se pose.
- Envisager une **expérimentation à plus petite échelle** (montage moins complexe permettant un approvisionnement direct d'une partie de la restauration collective par exemple)
- Attendre les **conclusions de l'étude centrale d'achat** et de l'étude logistique.



Axe 3 : formation, communication, suivi

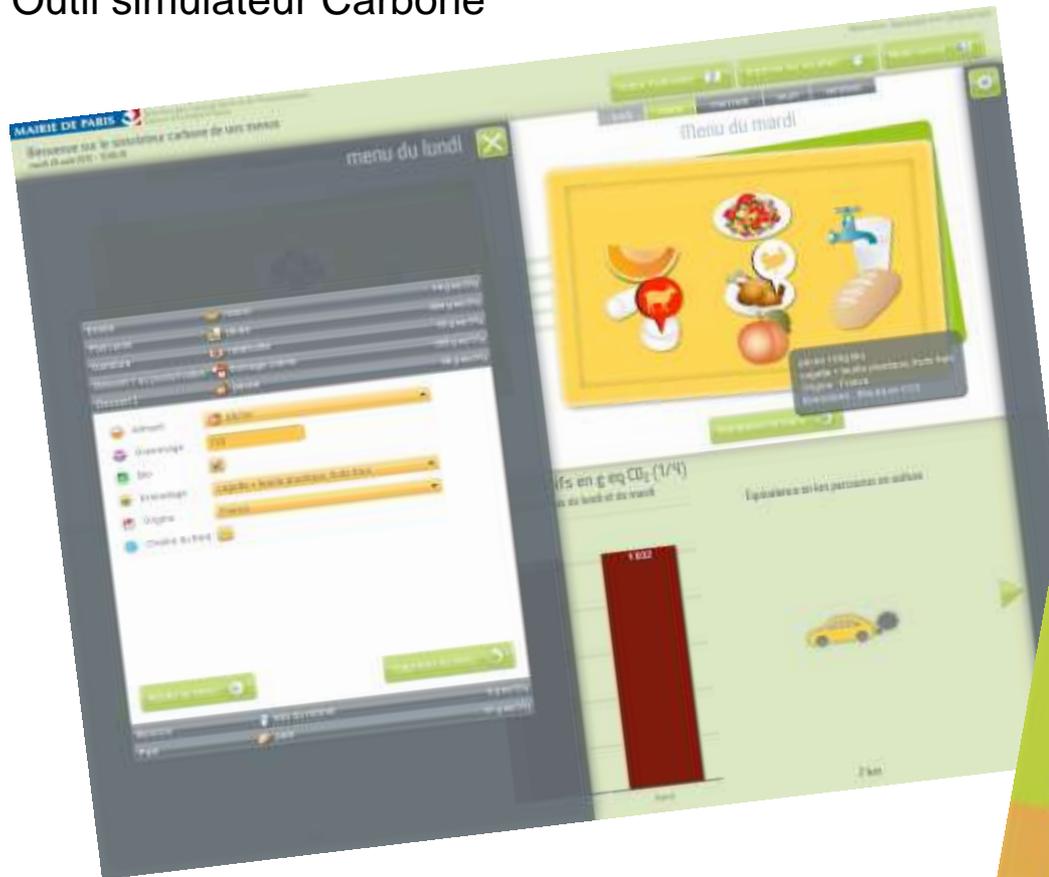
- Espace collaboratif informatique
- Formation des personnels (centre de ressources de la ferme de Paris)
- Contact avec les filières
- Collaboration avec les autres institutionnels
- Sensibilisation du public



Formation Alimentation durable

Outil simulateur Carbone

Livret de formation



Impacts potentiels des principales études

	Saisonnalité	Bilan carbone	Économie	Part du bio	Dynamique territoriale (le local)
Étude GES	●	●	●	●	●
Étude terrains	●	●	●	●	●
Étude logistique (*) (**)	●	●	●	●	●
Étude centrale achat (*)	●	●	●	●	●

(*) Conclusions partielles, études en cours
(**) sans modification des contraintes actuelles

Impact positif ● Impact neutre ● Impact négatif ●

Merci de votre attention

thierry.mareschal@paris.fr



Retrouvez le simulateur carbone sur le site des Acteurs du Paris durable
<http://www.acteursduparisdurable.fr/>

