

Le Plan d'alimentation durable de Paris

Février 2016



Objectifs spécifiques à 2020 :

- 50% d'alimentation durable dans la restauration collective parisienne
- 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
- 20% de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la restauration collective en limitant la fréquence des produits carnés et laitiers

30%
à 2020



Adaptation



©Mairie de Paris

- 30 millions de repas servis par an
- 27,3 % d'aliments durables servis dans la restauration collective
- 50,3% d'alimentation durable dans les crèches
- Objectif de 13 500 teqCO₂ à économiser entre 2012 et 2020
- 250 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 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. **Le Plan d'alimentation durable 2015-2020 a été voté en juin 2015.**

Plus de 30 millions de repas sont servis par an dans la restauration collective parisienne (crèches, écoles, restaurants administratifs, maisons de retraites, etc.). 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, devrait permettre de **réduire de 30% les émissions liées à leur consommation** et d'économiser 13 500 teqCO₂ d'ici 2020. Entre 2009 et 2012 **les émissions carbone liées à la restauration collective diminuaient de 11%.**

En 2013, 24,3% 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 atteignait déjà en 2012 plus de 37% dans les crèches municipales.

Pour atteindre l'**objectif de 50% d'aliments durables, le nouveau Plan se structure en trois axes :**

- Consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale en fournissant aux gestionnaires des outils propres à les aider dans l'achat d'alimentation durable ;
- Aider les filières durables de proximité à se structurer pour répondre aux besoins de la restauration collective ;
- Echanger, communiquer et former les personnels.

Et respectera les engagements :

MAIRIE DE PARIS



Direction des Espaces Verts et de l'Environnement
Agence d'Ecologie Urbaine - Division Climat-Energies

- 0 OGM ;
- 100 % d'œufs de poules élevées en plein air ;
- 0 poisson d'espèces pêchées en eaux profondes ;
- 0 huile de palme ;
- Diminuer de 20 % les produits carnés

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.

En savoir plus

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

[Voir la vidéo](#)

- VOIR AUSSI LA FICHE SUR LE SIMULATEUR CARBONE DES MENUS

L'**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.

[Accéder au simulateur carbone](#)

- VOIR LA STRATÉGIE D'ADAPTATION DE PARIS

Mots clefs : consommation, gaz à effet de serre, administration