



2015 DEVE 38 – Approbation du plan alimentation durable de la Ville de Paris pour la période 2015-2020.

PROJET DE DELIBERATION

EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Chaque année, plus de 30 millions de repas sont servis dans les 1 200 restaurants collectifs de la Ville et du Département de Paris (crèches, cantines scolaires, établissements de protection de l'enfance, collèges, lycées municipaux, centres d'accueil social, restaurants du personnel, maisons de retraite...).

Dans le cadre de son Plan climat énergie, la Ville de Paris met en œuvre une politique volontariste et ambitieuse de développement de l'alimentation durable dans sa restauration collective. Elle s'engage à améliorer la qualité du contenu des assiettes, à réduire l'impact environnemental de sa restauration collective et à accroître la quantité de produits biologiques disponibles localement.

Depuis 2009, les actions entreprises ont permis de multiplier par quatre la part d'alimentation durable servie dans les cantines parisiennes, en passant de 6,6% d'alimentation biologique servie en 2008 à 24,3% d'alimentation durable (dont 21,5% d'alimentation biologique) en 2013, faisant ainsi de la municipalité parisienne l'un des tous premiers, si ce n'est le premier acheteur public d'alimentation biologique en France.

La notion d'« alimentation durable » désigne ici les denrées alimentaires offrant des garanties objectives de respect de l'environnement, à savoir les productions certifiées biologiques ou issues d'exploitations en conversion, les productions Label Rouge et les produits certifiés *Marine Stewardship Council* (pêche durable) ou disposant de l'écolabel national « pêche durable ». Ces productions sont strictement encadrées par des normes nationales, européennes et internationales. La notion d'alimentation durable recouvre également les produits de proximité de saison.

Les avantages de l'alimentation biologique, labellisée et de proximité sont nombreux et largement reconnus :

Avantages environnementaux : la production d'alimentation durable préserve l'environnement, la biodiversité, l'eau, les sols et les ressources naturelles, et applique des normes élevées en matière de bien-être animal ;

Avantages économiques : l'agriculture périurbaine a une fonction d'approvisionnement alimentaire de proximité, contribue au développement rural et au maintien de l'emploi agricole (à structure d'exploitation identique, l'agriculture biologique emploie 30% de main d'œuvre en plus que l'agriculture conventionnelle). En outre, une étude du Commissariat Général au développement durable a estimé les dépenses additionnelles générées par les pollutions agricoles de l'eau entre 1 et 1,5 milliard d'euros par an pour la France. L'agriculture biologique permet ainsi d'éviter ces pollutions.

Avantages sanitaires : le mode de production biologique, en proscrivant le recours aux engrais et aux produits phytosanitaires chimiques de synthèse, élimine les risques associés à ces produits pour la santé humaine et participe à l'amélioration de la qualité de l'air.

Avantages sociaux : l'alimentation durable permet de renouer le lien de confiance entre consommateurs et producteurs et participe à la réduction des inégalités alimentaires via la restauration collective qui donne accès à tous à des produits de qualité.

Cependant, les filières agricoles durables de proximité sont encore insuffisamment structurées pour l'approvisionnement de la restauration collective et peinent, à l'heure actuelle, à fournir les volumes demandés par les cantines parisiennes. L'agriculture biologique en Ile-de-France est en développement et reste encore insuffisante pour alimenter la demande de la restauration collective de la région. Beaucoup d'agriculteurs bio privilégient aujourd'hui les circuits courts et la vente directe pour commercialiser leurs produits, circuits jugés plus rémunérateurs et moins concurrentiels. Par ailleurs, il existe encore très peu d'outils de transformation des produits alimentaires spécifiques à la restauration collective.

Néanmoins, la restauration collective en renforçant sa demande en produits d'alimentation durable peut permettre l'accélération de la structuration des filières, et le développement de l'offre de produits biologiques et de structures de transformation des produits nécessaires à l'approvisionnement des cantines tout en recherchant une maîtrise des coûts.

Pour l'ensemble de ces raisons et en continuité avec le travail déjà engagé, la Ville de Paris s'est fixé un objectif ambitieux de 50 % d'alimentation durable au sein de la restauration collective parisienne à l'horizon 2020 auquel seront associés trois indicateurs de suivi mesurant respectivement l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique, celle de produits locaux de saison et enfin celle de produits labellisés Label Rouge, *Marine Stewardship Council* et pêche durable.

Pour atteindre cet objectif, un « Plan d'alimentation durable » a été élaboré et sera mis en œuvre pour la période 2015 – 2020, en impliquant de nombreuses directions de la Ville. Une phase de concertation préalable à la rédaction de ce plan s'est déroulée de décembre 2014 à février 2015. Elle a pris la forme d'ateliers collectifs et d'entretiens individuels avec les gestionnaires de la restauration collective de la ville et du département de Paris, des représentants des parents d'élèves, les mairies d'arrondissement, des institutions publiques (CERVIA, Conseil régional d'Ile-de-France, DRIAAF...) et des associations (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Région Ile de France, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique...).

Ce travail collectif a abouti à un projet de Plan alimentation durable décliné en 18 actions, qui s'articulent autour de 3 grands axes :

- **Le premier axe regroupe les actions visant à consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale** afin de la rendre plus attractive, de faciliter l'acte d'achat et de réduire ses impacts environnementaux. Il s'agira notamment de fournir aux gestionnaires des outils pour les aider dans l'achat et l'approvisionnement en alimentation durable, de construire une stratégie globale d'achats notamment à travers l'amélioration des fonctions logistiques permettant de réduire l'empreinte écologique de la restauration collective.
- **Le deuxième axe rassemble les actions visant à aider les filières durables de proximité à se structurer** pour répondre aux besoins de la restauration collective. Il s'agira par exemple de mettre en place une interface organisée entre l'offre et la demande et de développer l'agriculture biologique sur les aires d'alimentation de captages d'Eau de Paris.
- **Le troisième axe décline l'ensemble des dispositifs d'échanges, de communication et des actions de formation.** Pour conduire le changement nécessaire au développement de l'alimentation durable dans les cantines, il est essentiel de favoriser le partage des retours d'expérience entre acteurs et de former l'ensemble des parties prenantes au sein de

l'administration parisienne. Il convient également de communiquer afin de valoriser à la fois l'alimentation durable et les progrès réalisés.

En consolidant et structurant la demande de la restauration collective parisienne, en aidant les filières d'alimentation durable de proximité à se développer et en favorisant les échanges entre acteurs, ce plan doit permettre d'atteindre l'objectif de 50% d'alimentation durable en 2020.

Je vous propose ainsi d'approuver le Plan alimentation durable de la Ville de Paris pour la période 2015 - 2020.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir délibérer.

La Maire de Paris

**Le Conseil de Paris,
siégeant en formation de Conseil Municipal**

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L.2511-1 et suivants ;

Vu le Code de l'environnement et notamment ses articles R. 572-7 et R. 572-10 ;

Vu le projet de délibération, en date du _____, par lequel Madame la Maire de Paris lui propose d'approuver le plan alimentation durable de la Ville de Paris pour la période 2015-2020 ;

Vu l'avis du conseil du 1er arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 2e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 3e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 4e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 5e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 6e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 7e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 8e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 9e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 10e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 11e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 12e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 13e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 14e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 15e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 16e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 17e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 18e arrondissement en date du _____ ;

Vu l'avis du conseil du 19e arrondissement en date du ;

Vu l'avis du conseil du 20e arrondissement en date du ;

Sur le rapport présenté par Madame Célia BLAUEL au nom de la 3^e Commission ;

Délibère :

Article 1 : Le Conseil de Paris approuve le plan alimentation durable de la Ville de Paris pour la période 2015-2020, dont le texte est joint à la présente délibération.