

01 Alimentation durable

02 Loi EGAlim et autres textes réglementaires

03 Cadre parisien: le PAD

04 Equilibre alimentaire

05 P.A.I. et allergènes

01

Alimentation durable

Les piliers de l'alimentation durable

Définitions

Les piliers de l'alimentation durable en restauration collective

**A quels mots pensez-vous quand
on parle d'alimentation durable
à la cantine ?**

Le locavorisme

Définition : Le locavorisme c'est acheter et consommer des aliments produits localement (**250 km autour de chez soi**). Cette pratique vise à réduire l'empreinte écologique liée au transport des aliments, à soutenir l'économie locale et à promouvoir une alimentation de saison.



Avantages :

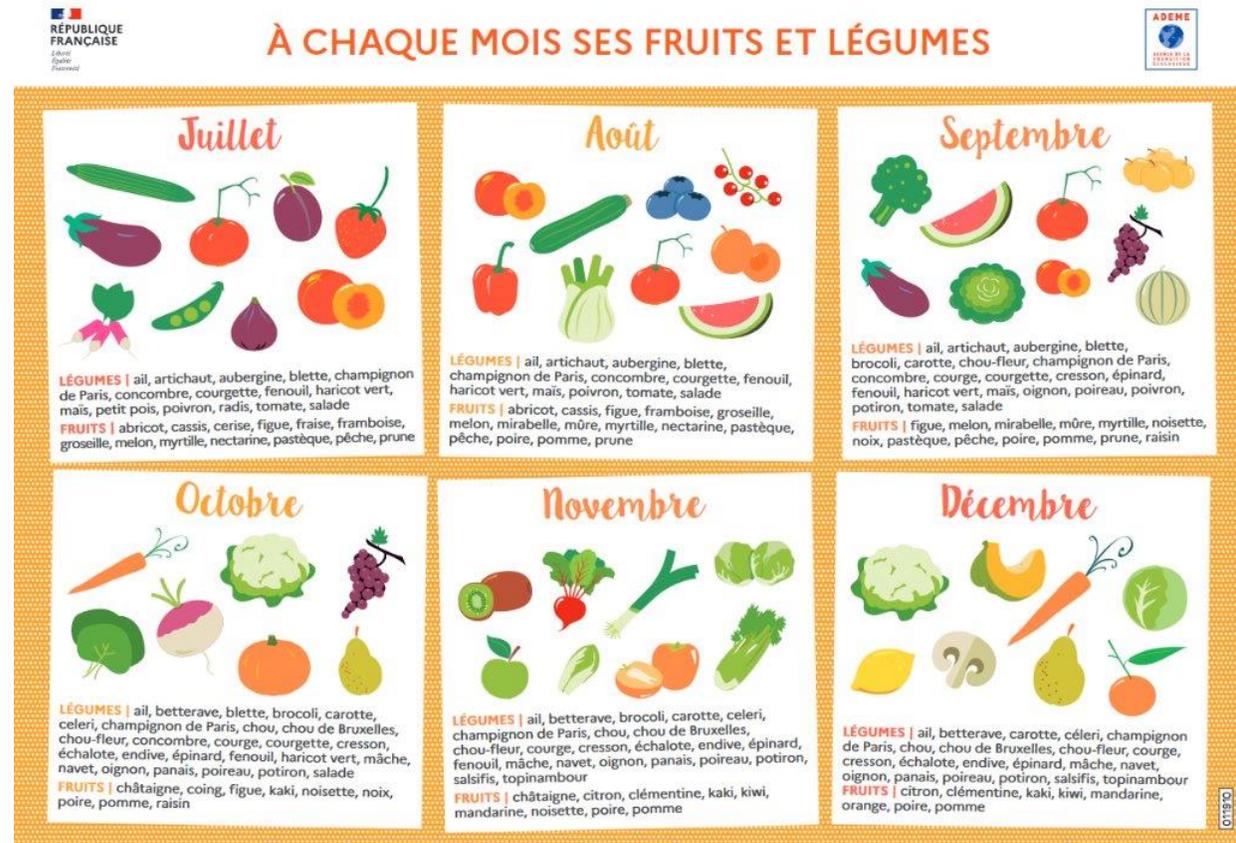
- ♻️ Réduction de l'empreinte carbone
- ☐ Soutien à l'économie locale
- 🍷 Fraîcheur des produits

Inconvénients :

- 🍴 Moins de diversité alimentaire
- 👉 Dépendance aux saisons

La saisonnalité des produits

- 🗑️ Réduction de l'empreinte carbone
- 👨‍🌾 Soutien aux agriculteurs locaux
- 🍏 Produits frais et savoureux
- 👉 Meilleure qualité nutritionnelle
- 💰 Coût plus bas en pleine saison
- 🌿 Moins de pesticides nécessaires
- 🌍 Impact positif sur la biodiversité



Vers une diversification des sources de protéines

Pourquoi diversifier les sources de protéines ?

Diversifier les sources de protéines est bénéfique à la santé en offrant un apport équilibré en nutriments, réduit l'empreinte carbone, soutient l'agriculture locale et encourage une alimentation plus éthique et respectueuse des animaux.

Les différentes sources de protéines :



 Viandes



 Poissons



 Œufs



 Produits laitiers



 Céréales



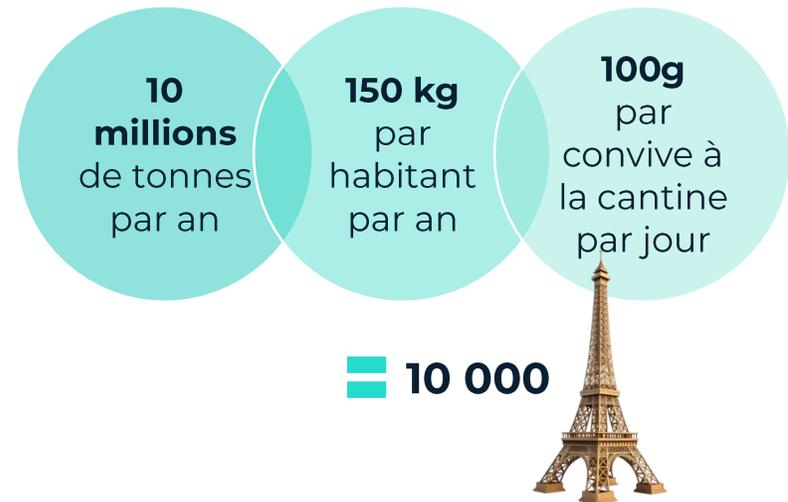
 Légumineuses

Réduction du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est défini comme "toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée à une étape de la chaîne alimentaire".

Les chiffres du gaspillage alimentaire en France

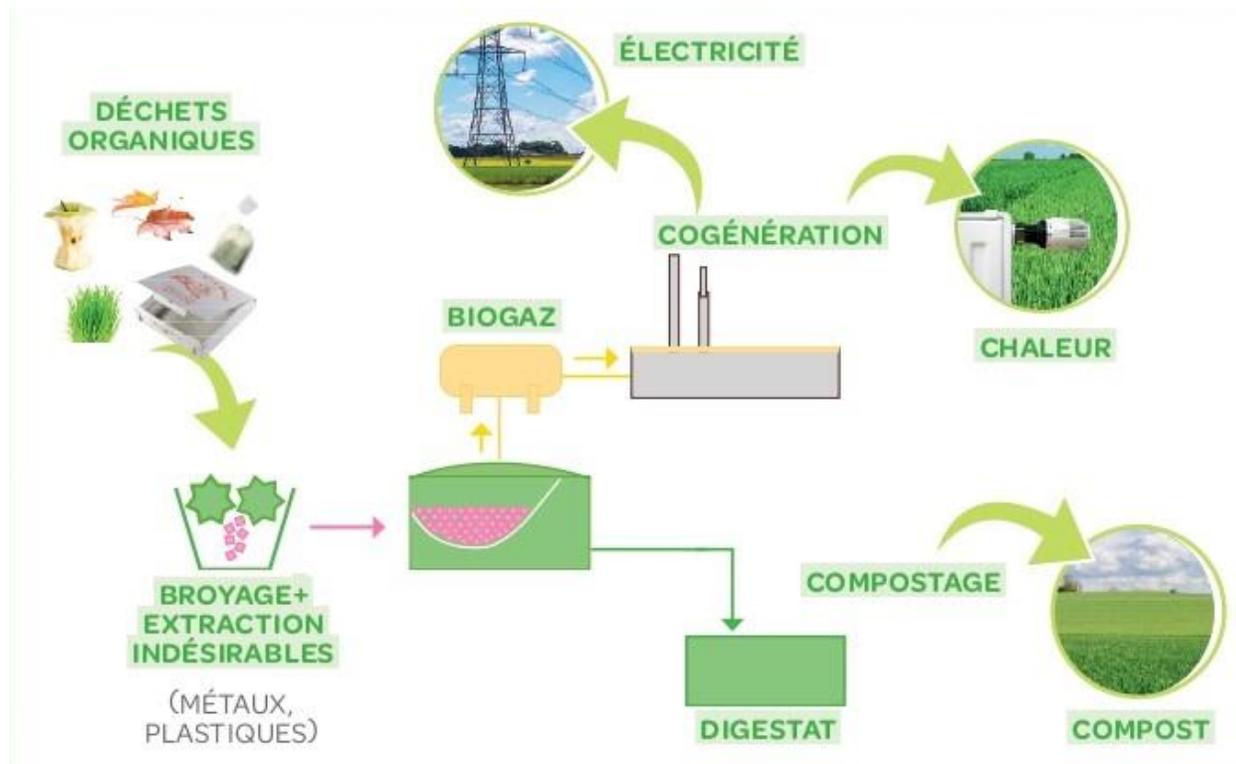
32 % se produisent lors de la production (agriculture et élevage),
21 % durant la transformation agroalimentaire,
33 % au niveau des ménages,
14 % dans la distribution,
14% dans la restauration.



Tri et valorisation des biodéchets

On en est où dans les cantines scolaires parisiennes ?

👉 Depuis le 1er janvier 2024, toutes les cantines trient leurs déchets alimentaires.



L'agriculture biologique

Une approche respectueuse de la nature et de la santé

Définition : L'agriculture biologique, c'est une façon de cultiver la terre sans utiliser de produits chimiques comme les pesticides et les engrais synthétiques.

Respecter
la nature

Privilégier la
biodiversité

Bien-être
animal

Préserver
les sols

Pas d'OGM



Autres labels

Les labels garantissent à différents niveaux le respect de l'environnement ou de la qualité d'un produit



La garantie du respect de l'environnement et du bien-être animal



La garantie d'un lien entre le produit et son territoire d'origine



La garantie d'un produit de qualité supérieure



AOC : La garantie d'une qualité résultant d'un terroir

AOP : La garantie équivalente européenne de l'AOC



La garantie d'un produit de qualité et d'une rémunération juste pour les producteurs

En résumé, l'alimentation durable c'est...



Production:

Respectueuse de l'environnement

Aller vers une alimentation :



De saison



Plus végétale



Locale



Accessible (€)



Saine



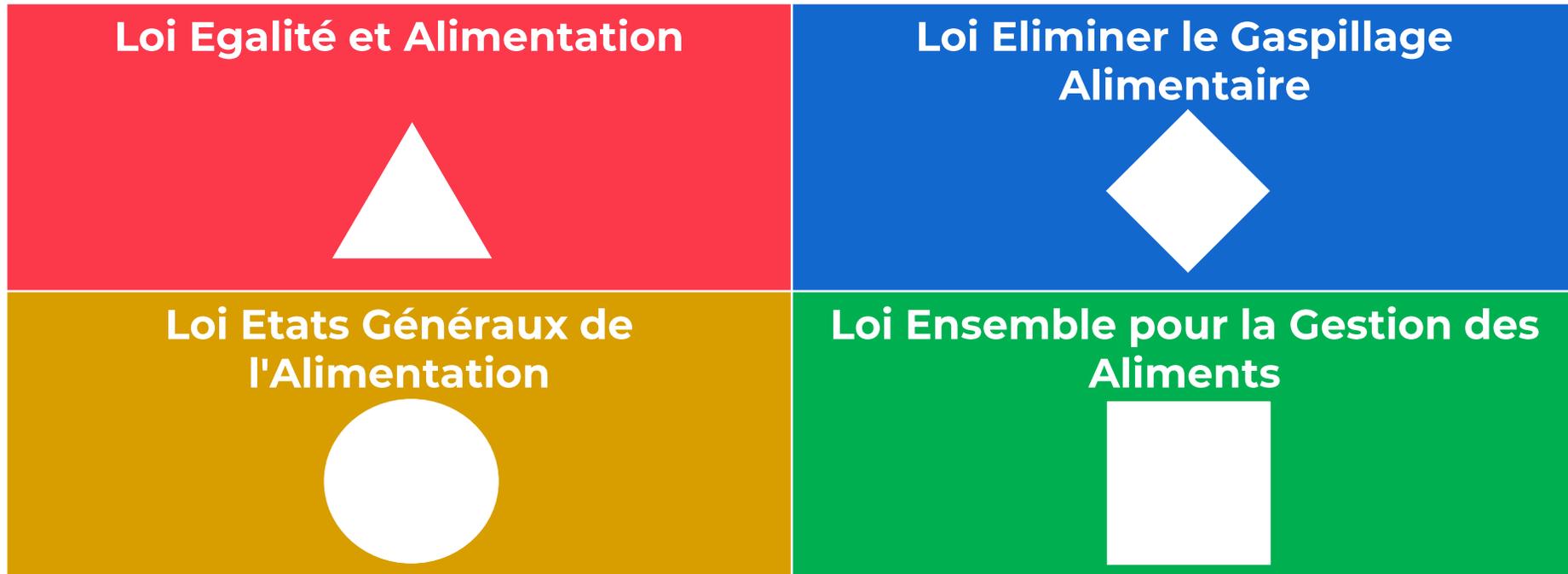
Lutte contre le gaspillage alimentaire

De la production à la consommation

02

Loi EGAlim et autres textes réglementaires

QUE SIGNIFIE LOI EGALIM?



Loi EGAlim: quiz

Que signifie Loi EGAlim?



▲ Loi Egalité et Alimentation

◆ Loi Eliminer le Gaspillage Alimentaire

● Loi Etats Généraux de l'Alimentation

■ Loi Ensemble pour la Gestion des Aliments

Loi EGAlim en restauration collective

La loi EGALIM (2018) est issue des Etats Généraux de l'Alimentation et œuvre pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.

5 mesures phares ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public :

Des produits de qualité et durable dans les assiettes

50% de produits bénéficiant de labels (label rouge, AOP, IGP, etc.)
20% de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Information des convives et affichage

Information obligatoire (1 fois / an) des usagers, de la part des produits de qualité et durable entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Interdiction de certains contenants et ustensiles en plastiques

Depuis le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique.

Diversification des protéines et menu végétarien

Plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés (les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses associées à des céréales, les œufs et les produits laitiers).

Diagnostic du gaspillage alimentaire

- L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire étendue à tous les acteurs de la restauration collective.
- La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable et l'obligation de rendre public les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Convention pour le don de denrées alimentaires consommables.

La loi "AGEC" (2020) est relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

La loi « Climat et résilience » (2021) porte sur le climat et complète la loi EGalim.

Elles prévoient des mesures concernant la restauration collective.



03

Cadre parisien: le PAD

*Présentation: **quiz***

Les défis du PAD

QUE SIGNIFIE PAD ?



Présentation du PAD: quiz

Que signifie PAD ?



The quiz interface features a central image of a child holding vegetables, with the 'VILLE DE PARIS' logo above it. Below the image are four colored buttons with icons and text. The blue button is marked as the correct answer with a checkmark icon.

 Programme d'Aide à la Diversification <input type="radio"/>	 Plan Alimentation Durable <input checked="" type="radio"/>
 Programme Animation Diversité <input type="radio"/>	 Paris Aime Danser <input type="radio"/>

PAD signifie
Plan Alimentation Durable.

Il est issu d'une large concertation
citoyenne et avec les gestionnaires de la
restauration collective parisienne et fait
suite aux États généraux de l'agriculture et
de l'alimentation durables.

C'est le 3ème PAD et il couvre les années
2022 à 2027

[Plan Alimentation Durable](#)
[PAD en résumé](#)



Présentation du PAD: *quiz*

A QUI S'ADRESSE LE PAD ?



Présentation du PAD: quiz

A qui s'adresse le PAD ?



Aux familles

Aux gestionnaires de la restauration collective

Aux convives

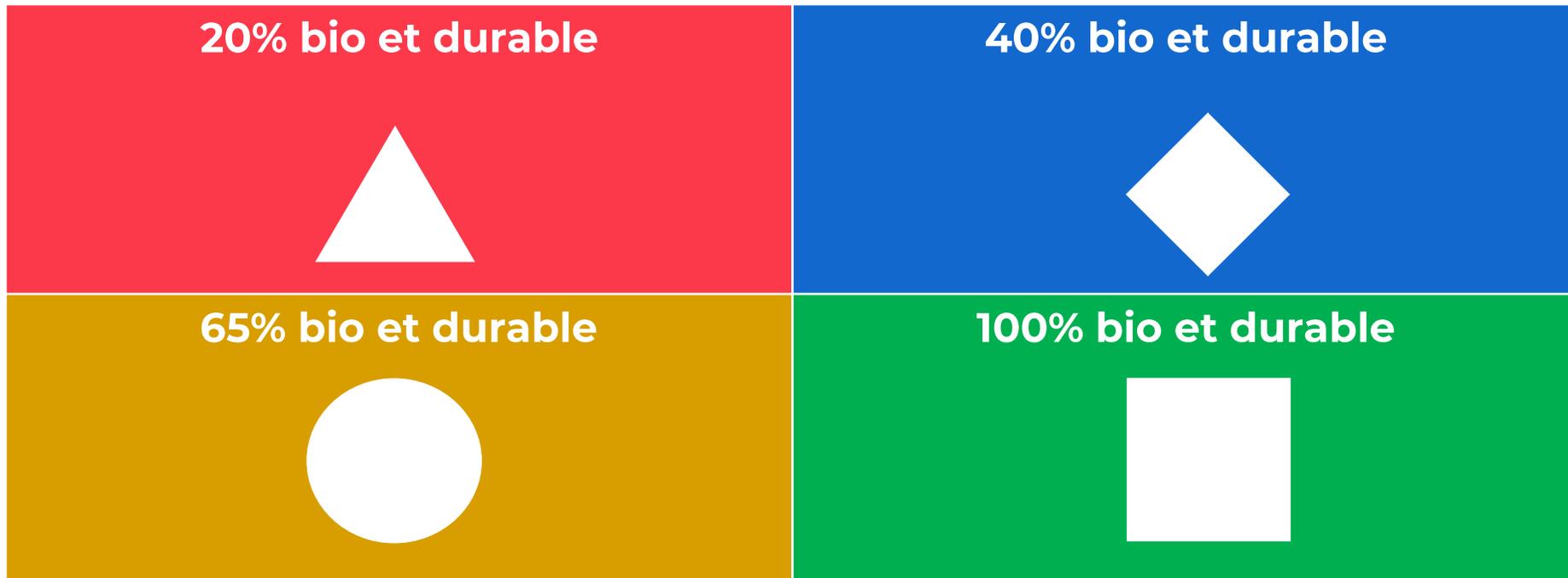
Toutes les réponses...soyons fous!

Le PAD s'adresse ainsi à tous les **convives** qui mangent dans les cantines municipales parisiennes, à leur **famille** et aux **gestionnaires** de la restauration collective.



Présentation du PAD: *quiz*

LE PAD VISE UNE RESTAURATION SCOLAIRE...



Présentation du PAD: quiz

Le PAD vise une restauration scolaire...



20% bio et durable

40% bio et durable

65% bio et durable

100% bio et durable

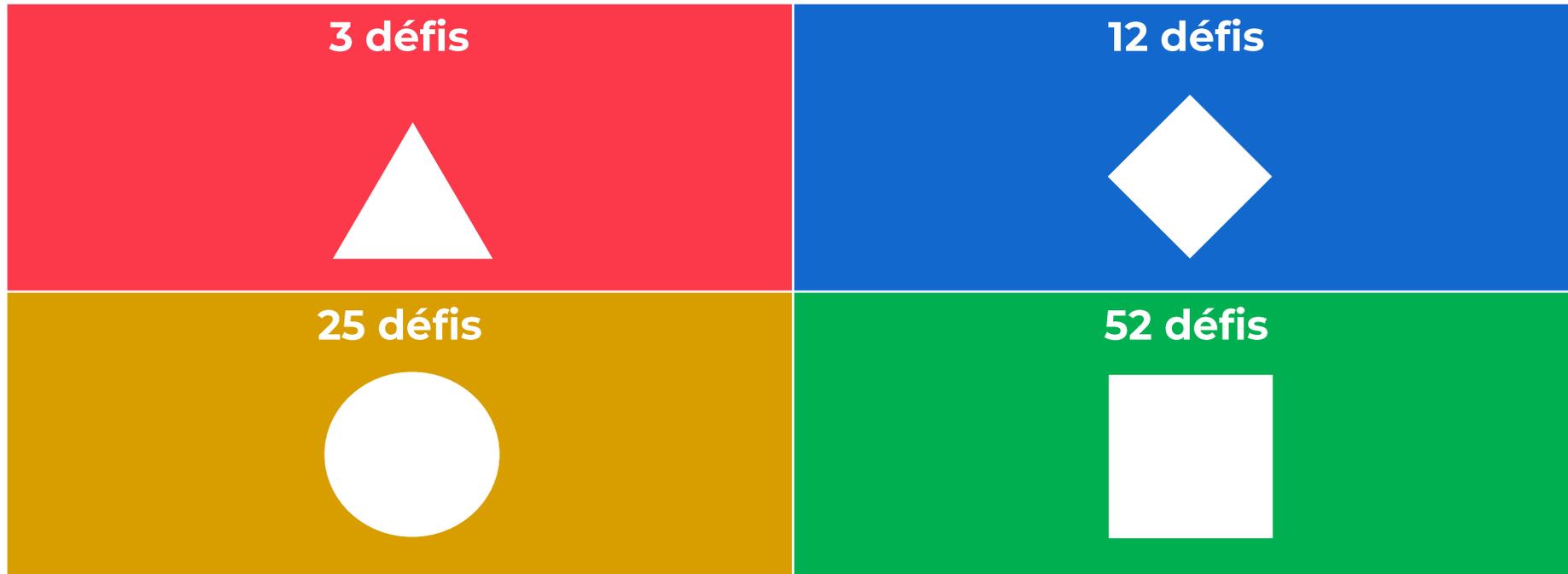
Le PAD fixe des objectifs ambitieux pour la restauration scolaire **100% bio et durable**:

- 75% de denrée labellisées **bio**,
- 100 % de produits **de saison**
- 50 % de denrées produites à **moins de 250 km** de Paris, notamment.
- 50% de réduction du **gaspillage alimentaire**



Présentation du PAD: *quiz*

LE PAD LANCE DES DEFIS.
COMBIEN EN COMPTE-T-IL?



Présentation du PAD: quiz

Le PAD lance des défis. **Combien en compte-t-il?**



▲ 3 défis

◆ 12 défis

● 25 défis

■ 52 défis

Il entend mobiliser et accompagner la restauration collective parisienne pour relever 12 défis.



**Agriculture
biologique et
labellisation**

DEFI 1

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

Objectifs 2027

* 75% d'alimentation issue de
l'agriculture biologique *

**Locavorisme
Saisonnalité**

DEFI 2

Manger de
saison et local

Objectifs 2027

* 50% des denrées achetées par
les gestionnaires issus
d'exploitation implantées dans
un rayon de moins de 250 km
autour de Paris.*

**Diversification
des sources de
protéines**

DEFI 3

Une restauration
collective
flexitarienne

Depuis le 1er septembre 2023

* 2 repas végétariens par
semaine pour toutes et tous *

**Lutte contre le
gaspillage
alimentaire
et gestion des
déchets**

DEFI 4

Une restauration
collective zéro
déchet

Objectifs 2027

* Valoriser localement 100% des
déchets alimentaires produits...*

Santé environnementale

DEFI 5



Proposer des repas contribuant à la santé environnementale des convives

Objectifs 2027

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

DEFI 6



Proposer des repas "cuisinés maison"

Objectifs 2027

* Développer et promouvoir un label "cuisiné maison" pour la restauration collective *

DEFI 7



Une restauration collective zéro plastique

Objectifs 2027

* Bannir le plastique de la restauration collective parisienne *

DEFI 8



Une restauration collective attentive à tou.t.es ses convives



Objectifs 2027

* Proposer des repas durables pour tous les convives *

Formation, éducation, sensibilisation

DEFI 9



Des équipes formées et impliquées



Objectifs 2027
" Former tous les personnels à l'alimentation durable, aux enjeux environnementaux de santé afférents et à la conception de recettes et de menus savoureux. "

DEFI 10



Informer et associer les convives et familles



Objectifs 2027
" Développer des outils et actions de sensibilisation à l'alimentation durable adaptés à chaque type de convives "

DEFI 11



Des outils et méthodes partagés



Objectifs 2027
" Partager les outils et les résultats du PAD "

DEFI 12



Une restauration collective solidaire

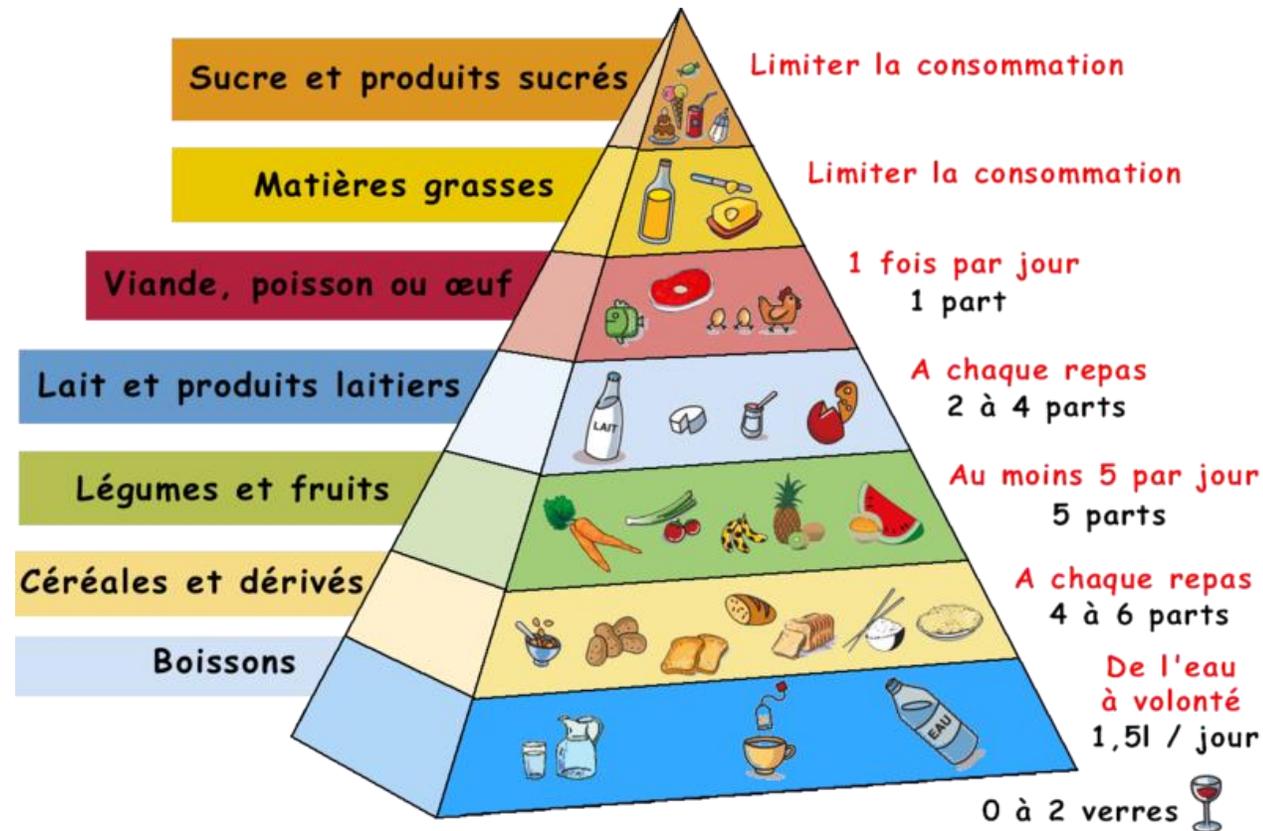


Objectifs 2027
" Favoriser les coopérations entre la restauration collective et les associations d'aide alimentaire et de lutte contre les précarités alimentaires. "

04 Equilibre alimentaire

Equilibre alimentaire

Les aliments sont classés en **7 familles**, en fonction de leur origine et de leur composition nutritionnelle. Chaque famille est représentée par une couleur qui la caractérise.



Equilibre alimentaire

Les principales règles de l'équilibre alimentaire

3 à 4 repas/jour :

- Le petit déjeuner = 25% de l'apport énergétique.
- Le déjeuner = 35 à 40% de l'apport énergétique.
- Le goûter (facultatif) = 0 à 5% de l'apport énergétique.
- Le dîner = 35% de l'apport énergétique.

J'évite de manger entre les repas

- Manger entre les repas a tendance à faire grossir et à empêcher d'avoir faim pendant les repas.

A chaque repas, je dois retrouver chacun des 3 grands rôles des aliments :

- ✓ **Bâtisseurs** : produits laitiers + viande/poisson/œuf + légumineuses.
- ✓ **Energétiques** : produits céréaliers + matières grasses + produits sucrés.
- ✓ **Protecteurs** : fruits et légumes.



05

P.A.I. et allergènes

P.A.I. - Projets d'accueil individualisés

Cette procédure a été mise en place pour faciliter l'accueil à l'école des enfants présentant un handicap, maladie chronique ou allergie alimentaire.



En pratique, le PAI s'élabore sur demande de la famille, par le médecin scolaire, à partir des données transmises par l'allergologue ou le médecin, précisant les besoins spécifiques (régime alimentaire, précautions éventuelles, et si l'état de l'enfant le nécessite protocole de soins d'urgence). Il s'agit d'un document écrit en trois parties (volet administratif, volet médical, volet pédagogique).

Le volet pédagogique indique les aménagements qui doivent être apportés à la vie de l'enfant au sein de la collectivité.

Les allergènes

Depuis le 1er juillet 2015, date d'entrée en vigueur du **décret n°2015-447 du 17 avril 2015**, l'information concernant les allergènes doit être tenue à la disposition du public de façon lisible et visible (réfectoire pour l'équipe d'animation + menus pour les familles).

