

UNE ALIMENTATION RESPONSABLE, LOCALE ET SOLIDAIRE



Des enseignements pour
les organisateurs d'événements sportifs

RAPPORT FINAL

Juin 2025



ILS L'ONT FAIT

Une alimentation responsable, locale et solidaire

Repenser l'alimentation lors d'un événement comme les jeux

L'alimentation représente un levier majeur face aux défis environnementaux : elle est responsable d'environ **un quart des émissions de gaz à effet de serre mondiales**, ainsi que d'impacts importants sur la biodiversité, les ressources naturelles et la production de déchets.

Dans ce contexte, un événement de l'ampleur des Jeux Olympiques et Paralympiques offre une **opportunité unique d'agir à grande échelle** et de **sensibiliser des millions de personnes** à des modes de consommation plus durables.

Paris 2024 a ainsi mis en place une offre de restauration durable, visant à réduire l'impact environnemental des Jeux tout en encourageant l'adoption de nouveaux comportements.

Le sujet de l'alimentation englobe ici **les produits proposés, les boissons, la vaisselle, les services de distribution (fontaines à eau, à soda...)**, ainsi que la gestion des surplus et des déchets alimentaires.

De bonnes pratiques à reproduire

Une vision ambitieuse pour une restauration durable :

Dès la conception du plan de restauration, Paris 2024 a construit une vision pour une restauration durable (*food vision*) afin de définir des objectifs précis sur lesquels s'aligner. Cette démarche s'est développée en collaboration avec différents acteurs de la restauration (agriculteurs, chefs, prestataires...).

Cette *food vision* est un document stratégique sur lequel se sont appuyés les équipes et prestataires du Comité d'Organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques (COJOP) afin de mettre en place une offre de restauration durable. Elle a permis aux managers de Paris 2024 de mobiliser leurs équipes sur les sujets d'alimentation durable via de la formation et la sensibilisation quotidienne des collaborateurs sur ces enjeux.

Afin de réduire l'impact environnemental global de la restauration, Paris 2024 a travaillé sur la réduction de l'impact des aliments et de la vaisselle ainsi que sur des systèmes de distribution de boissons.

Une gestion durable des aliments :

Une offre alimentaire pensée pour réduire l'empreinte carbone :

Proposer une offre alimentaire durable est un processus qui doit être anticipé, défini et planifié en amont, grâce à des actions de sourcing. Cela implique de sélectionner des produits et fournisseurs répondant à des critères stricts de durabilité comme la saisonnalité, la proximité géographique (rayon de 250 km) et les certifications environnementales et sociales. Pour les Jeux, Paris 2024 s'est concentré sur trois leviers :

L'alimentation responsable

offre végétale, locale/de saison, et labellisée. Résultat : 80% des approvisionnements étaient locaux et 30% des achats concernaient des produits labellisés, incluant 15 % de produits biologiques.

- **Plus de végétale dans l'assiette :** Le recours à une alimentation plus végétale, intégrant notamment des ingrédients comme les légumineuses, a été l'un des leviers les plus efficaces pour réduire l'empreinte carbone des repas lors de Paris 2024. L'objectif initial de proposer 50 % de plats végétariens dans l'ensemble des offres de restauration a été surpassé, atteignant 55 % des repas servis, selon les données de consommation. Certains jours, pour les groupes spécifiques tels que les volontaires, le personnel et les prestataires, 100 % des repas étaient végétariens. Cette initiative novatrice s'est également traduite par une offre diversifiée pour le grand public, avec 40 % des plats principaux consommés sous forme végétarienne, soit le double de la moyenne habituelle de 20 % observée dans des événements similaires. Par ailleurs, dans les plats proposés aux spectateurs (sandwichs, plats chauds et froids), 60 % des recettes étaient végétariennes.

En termes d'émissions, cette stratégie a eu un impact notable : les plats végétariens génèrent en moyenne 0,51 kg de CO₂ par repas, contre 7,26 kg pour un repas contenant de la viande rouge, soit un impact carbone près de 15 fois inférieur. L'utilisation d'outils de suivi des ventes a permis de mesurer non seulement l'adhésion du public, mais aussi l'impact précis de ces initiatives, réduisant de 23 % l'empreinte carbone totale de la restauration par rapport à un scénario sans ces mesures.

- **Des produits locaux et de saison, au plus près des sites :** Pour réduire l'impact carbone imputé aux transports et minimiser l'impact sur la biodiversité, plus de **70% des fruits et légumes** consommés pendant les Jeux ont respecté des critères de saisonnalité et de proximité (tout produit issu d'un approvisionnement à moins de 250km).
- **Des labels pour garantir la qualité et la traçabilité :** **40% des produits alimentaires utilisés étaient labellisés**, incluant des certifications telles qu'AB (Agriculture Biologique) et Origine France Garantie. Cette approche a renforcé la traçabilité et la qualité des produits proposés.

Ces trois leviers ont permis de réduire significativement l'impact carbone de l'offre alimentaire pendant les Jeux. Ils s'inscrivaient dans une stratégie visant à atteindre deux objectifs clés fixés par le comité pour la restauration des Jeux : réduire de moitié l'empreinte carbone des repas et snacks par rapport à la moyenne d'un repas français, et garantir un approvisionnement composé à 100 % de produits certifiés. En s'appuyant sur une analyse détaillée basée sur une trentaine de facteurs d'émission, un bilan carbone spécifique a été établi pour les activités de restauration. Grâce aux actions mises en place, l'impact carbone lié à la restauration a été réduit de 23 %, à consommation de repas constante, par rapport à une estimation sans mesures de réduction.

Lutter contre le gaspillage alimentaire :

Pour prolonger l'effort de réduction de l'impact environnemental, il est également nécessaire de limiter le gaspillage alimentaire. L'organisation de ce volet doit se faire **en amont** de l'évènement. En effet, la première tâche consiste à **estimer** au mieux les quantités de ressources alimentaires à produire afin de limiter le surplus. Les excédents peuvent ensuite être **redistribués** à des associations à mission sociale, afin d'en faire bénéficier l'environnement et des publics en situation de précarité.

Aux Jeux, Paris 2024 a signé une convention de collaboration avec Les Restos du Cœur, la Fédération Française des Banques Alimentaires ou encore le Chaînon Manquant dès début 2024 pour redistribuer les invendus. Le don d'invendus implique une gestion logistique et des moyens humains. Paris 2024 a pu pallier cette difficulté en faisant recours aux volontaires des associations partenaires pour récupérer et redistribuer les denrées alimentaires. Le don d'invendus permet aussi d'éviter le recours à des entreprises de traitements des déchets. Paris 2024 s'est engagé à valoriser 100% des ressources alimentaires non consommées. Résultat : les 30% de produits alimentaires non directement consommés sur site furent recyclés (16%), revendus (5%) ou donnés à des associations. Au total, ce ne sont pas moins de 300 tonnes

L'alimentation responsable

de produits alimentaires qui ont été redistribués à des acteurs solidaires pendant la période, provenant notamment de dons faits par les délégations étrangères, fortement sensibilisées en amont des Jeux.

Vaisselle et boissons : un effort global sur les contenants :

Un autre levier de réduction d'impact s'inscrivant dans une offre d'alimentation durable concerne la vaisselle et la distribution des boissons.

Paris 2024 a cherché à agir sur tous ces objets du quotidien en partant d'un constat ancré dans la loi AGEC. **Les dispositifs à usage unique, quel que soit le matériau utilisé pour les concevoir, auront un impact négatif sur l'environnement.** Aussi, Paris 2024 s'est basé sur les obligations suivantes pour construire une ligne directrice :

- "Obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réutilisable pour toute consommation sur place, pour plus de 20 repas, à partir du 1er Janvier 2023"
- "Obligation d'installer des fontaines d'eau potable librement accessibles dans tous les établissements recevant du public (ERP) pouvant accueillir plus de 300 personnes"

Ainsi sur la majorité des sites les organisateurs ont dû fournir des services de vaisselle adaptés (assiettes, bols, couverts, verres...).

Des solutions réutilisables pour la vaisselle : L'utilisation de l'**ecocup** a aidé à réduire le plastique à usage unique (PUU) en utilisant de la vaisselle réutilisable. Paris 2024 a collaboré avec une entreprise pour offrir des gobelets en plastique réutilisable sur ses sites de compétition. La même attention a été donnée aux assiettes, bols et couverts.



Zoom les fontaines à eau et l'autorisation de gourdes : une première mondiale

Dans le cadre de sa démarche durable et en cohérence avec les objectifs de la loi AGEC, Paris 2024 a déployé une vaste offre de fontaines à eau temporaires, avec plus de **700 points de réapprovisionnement en libre-service** répartis sur tous les sites de compétition. Cette initiative d'accès à l'eau gratuitement et **à volonté**, a permis de réduire drastiquement l'usage de bouteilles en plastique à usage unique. Cette initiative c'est accompagné d'une mesure innovante : l'autorisation pour les spectateurs de **venir munis de leur propre gourde**. Il s'agit d'une première mondiale pour un événement de cette ampleur, souvent restreint par des exigences de sécurité. Toutefois, les dispositions de sécurité n'ont pas été négligées : seules les gourdes d'une capacité maximale de 75 cl, en métal ou en plastique (verre interdit), étaient admises.

Cette initiative s'est accompagnée d'une campagne de sensibilisation humoristique, intitulée « **Better Together** », avec des slogans tels que « Have a gourde day » ou encore « Tap water is top water », pour promouvoir le réemploi. Résultat : plus de **80 % des spectateurs ont répondu à l'appel en apportant leur propre gourde**, tandis que l'eau potable était également accessible dans plus d'un millier de commerces partenaires et 1 200 fontaines publiques parisiennes.

Pour conclure, l'ensemble des mesures mises en place concernant les boissons servies aux JOP24 ont permis une **réduction de 54% d'utilisation de PUU** par rapport à l'édition de Londres de 2012, à iso-volume de boissons consommées.

Pour aller plus loin

Des gobelets non-brandés : penser au réemploi, pas au collector :

L'une des trois solutions envisagées par Paris 2024 pour limiter les objets en PUU fut la proposition de gobelets en plastique réutilisables. Malheureusement, comme ces gobelets étaient à l'effigie du partenaire des Jeux, ils ont suscité un fort engouement. Leur aspect collector a démotivé le public à les rendre pour récupérer la consigne. La solution retenue pour éviter cet écueil consiste en l'utilisation de gobelets réutilisables dits « non-brandés ». Pour ce faire, l'organisateur de l'événement peut collaborer avec la collectivité d'accueil. Pour les Jeux, Paris 2024 a participé à la mise en place d'un stock de 100 000 gobelets réutilisables non-brandés dont la Ville de Paris s'est équipée. Les organisateurs de futurs événements pourront en bénéficier. Cette initiative s'inscrit dans la continuité de l'engagement de la Ville de Paris, qui a annoncé, peu après les Jeux, l'interdiction de l'utilisation de PUU lors des courses à pied organisées sur son territoire.

L'accompagnement des petits prestataires, un enjeu clé

Une attention particulière doit être portée aux prestataires de taille plus modeste. En effet, ces derniers n'ont parfois pas des compétences techniques ni des moyens financiers suffisants pour atteindre les objectifs souhaités. Une montée en compétence et un accompagnement spécifiquement dirigé vers ces acteurs seraient donc nécessaires pour atteindre des résultats satisfaisants.

Optimiser l'utilisation des bacs gastronomes pour limiter les pertes

Une observation formulée par Paris 2024 souligne la possibilité d'optimiser l'utilisation de bacs gastronomes (contenants alimentaires standardisés utilisés dans la restauration collective), qui obligent souvent les organisateurs à jeter les denrées non consommées une fois placées à l'intérieur. Un organisateur d'événements ayant la volonté d'aller plus loin pourrait donc explorer des solutions de seconde vie pour valoriser ces denrées.

Mieux informer les consommateurs : l'apport des écoscores

Afin d'aider les convives à privilégier des produits durables, des restaurateurs ont présenté un « score carbone » ou un « ecoscore » sur leurs menus, permettant d'encourager la consommation de plats « bas carbone », végétaux, bio, locaux etc. La boîte à outils [Impact CO₂](#) de l'ADEME offre des clés aux acteurs souhaitant sensibiliser leur communauté à l'impact carbone. La rubrique alimentation se concentre plus spécifiquement à l'impact de chaque aliment ou à l'impact moyen d'un repas. Cet outil intégrable sur tout site web facilite la diffusion des bons réflexes d'alimentation responsable. Pour compléter ces données il est aussi possible d'utiliser [l'agribalyse](#) : une base de données de référence des impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires.

Ressources complémentaires :

- [Pour une restauration événementielle durable \(ADEME\)](#) : Guide de référence pour structurer une offre alimentaire responsable, du sourcing à la gestion des déchets, en intégrant les obligations légales et les meilleures pratiques.
- [Annuaire anti-gaspillage alimentaire \(Les Canaux\)](#) : Répertoire d'acteurs et de solutions concrètes pour lutter contre le gaspillage lors d'événements, avec une forte dimension sociale.

L'alimentation responsable

- [Guide antigaspillage alimentaire sur évènement \(Réseau REEVE\)](#) : Méthode inédite pour réduire le gaspillage alimentaire en mobilisant tous les acteurs d'un événement (organisateurs, traiteurs, lieux, participants). Enrichi de témoignages concrets, ce guide gratuit propose des actions ciblées et facilement mobilisables.
- [Plan alimentation durable 2022-2027 \(Ville de Paris\)](#) : Feuille de route détaillée pour structurer une offre alimentaire locale, bio et responsable.
- [Sortir du plastique à usage unique \(Ville de Paris\)](#) : site ressource avec guides pas à pas, témoignages et conseils pratiques pour accélérer la transition vers le zéro plastique dans l'événementiel.
- [Réintroduire les légumes secs dans nos assiettes \(WWF\)](#) : Argumentaire concis sur les bénéfices nutritionnels et environnementaux des légumineuses, avec des leviers d'action concrets.
- [Agir au quotidien : revoir son alimentation \(WWF\)](#) : Guide de sensibilisation pour encourager des choix alimentaires durables, adapté à un large public.
- [Recommandations WWF pour une alimentation durable \(WWF\)](#)
- [Cahier d'impact restauration durable \(Les Canaux, Paris 2024\)](#) : Présentation de solutions mobilisables pour relever le défi d'une restauration durable

Bibliographie :

Paris 2024 :

- [2024, révéler la France aux goûts du jour](#) : Document présentant la vision pour la restauration de Paris 2024
- [Cahiers des charges de Paris 2024 sur la restauration](#)
- [Rapport Durabilité et Héritage des Jeux](#) : Bilan complet des actions mises en œuvre et des transformations concrètes laissées par les Jeux, présenté sous forme de retour d'expérience structuré. Utile pour identifier les mesures répliquables et les enseignements clés.
- [Guide des emballages de la restauration](#) : Recommandations concrètes pour réduire les impacts environnementaux des emballages et contenants alimentaires

Rédigé avec le concours de :

- Grégoire Béchu - ex-chef de projet alimentation durable, *Paris 2024*
- Lila Durix - responsable sortie du plastique à usage unique, *Ville de Paris*
- Gaëtan Coureul - responsable de projets RSE, *Amaury Sport Organisation*