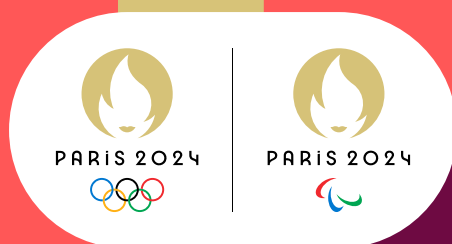


2024, RÉVÉLER LA FRANCE AUX GOÛTS DU JOUR

LA VISION POUR LA RESTAURATION DE PARIS 2024

JUILLET 2022



INTRODUCTION

LES CHIFFRES CLÉS, LE MOT D'INTRODUCTION

p. 02

01

L'AMBITION DE PARIS 2024 : RÉVÉLER LA FRANCE AUX GOÛTS DU JOUR

p. 03

02

LES JEUX : L'OCCASION UNIQUE D'ACCUEILLIR LE MONDE À SA TABLE

p. 06

1. Sur les sites des Jeux de Paris 2024, une offre diversifiée et adaptée
2. La restauration des Jeux en dehors des stades
3. Pour chaque public, une expérience dédiée

03

LES ENGAGEMENTS DE PARIS 2024 POUR UNE RESTAURATION DURABLE

p. 12

1. Une vision dans la continuité des engagements de Paris 2024 pour des Jeux durables
2. 24 objectifs pour une restauration durable
3. La méthode : le choix du collectif
4. 6 engagements phares pour une restauration durable sur le plan environnemental et social

04

ENTRE 2022 ET 2024 : OPÉRATIONNALISATION ET MOBILISATION

p. 28

1. Opérationnalisation des engagements avec les partenaires et prestataires de Paris 2024
2. Mobilisation des acteurs de l'écosystème de Paris 2024 au-delà du périmètre des Jeux
3. Calendrier prévisionnel

05

SYNTHÈSE DES ENGAGEMENTS

p. 31

ANNEXES

p. 35

AVEC LES JEUX
PARIS 2024,
LA FRANCE
SE PRÉPARE À
ACCUEILLIR LE
MONDE À SA
TABLE

13 MILLIONS
DE REPAS

SANDWICHS, COLLATIONS, PETITS-DÉJEUNERS,
GOÛTERS, BUFFETS, ENCAS, DÎNERS GASTRONOMIQUES...

PARIS 2024 PREND DES ENGAGEMENTS
POUR UNE ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE,
PLUS LOCALE, PLUS RESPONSABLE

DIVISER
PAR 2 L'EMPREINTE CARBONE
DES REPAS ET SNACKS
DES JEUX

DIVISER
PAR 2 LA QUANTITÉ DE
PLASTIQUE À USAGE
UNIQUE



15 000
ATHLÈTES



45 000
VOLONTAIRES



13,4
MILLIONS
DE BILLETS



26 000
MEDIAS

...À NOURRIR EN 4 SEMAINES
DE COMPÉTITIONS OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES



100%
ALIMENTATION
CERTIFIÉE

80%
ORIGINE FRANCE

80%
DE PRODUITS
LABELLISÉS

30%
DE PRODUITS BIO
OU EN CONVERSION

100%
DES RÉGIONS FRANÇAISES
REPRÉSENTÉES

25%
D'APPROVISIONNEMENT
À - DE 250 KM

1 RECETTE
PAR RÉGION

1 ÉQUIPE DES ATHLÈTES
DU GOÛT

MIN 10%
D'INSERTION POUR LA
RESTAURATION SUR LES SITES ET
15% AU VILLAGE DES ATHLÈTES

100%
DES INFRASTRUCTURES ET
ÉQUIPEMENTS RÉEMPLOYÉS

100%
RESSOURCES ALIMENTAIRES
VALORISÉES

L'AMBITION
FAIRE RAYONNER LES SAVOIR-FAIRE ET LES SAVEURS DE
LA CUISINE FRANÇAISE AVEC TOUS LES PARTENAIRES ET
PRESTATAIRES DES JEUX.

LE MOT D'INTRODUCTION



© Paris 2024 / Rudy Waks

TONY ESTANGUET,
PRÉSIDENT DE PARIS 2024



Qu'est-ce qui donne l'occasion aux familles et aux amis de se retrouver pour partager un moment ensemble ? Qu'est-ce qui permet de vivre des émotions partout dans le monde, de se créer des souvenirs communs ? Avant même le sport, il y a la nourriture !

Toutes celles et tous ceux qui vivront les Jeux en France en 2024 s'attendent à voir de grandes performances sportives. Mais parce que c'est la France, ils s'attendent aussi à bien manger.

Pour les Français, bien manger fait partie de l'identité nationale, c'est un art de vivre dont nous sommes fiers et que nous aurons à cœur de faire découvrir pendant les Jeux. Pour les athlètes, bien manger est la condition essentielle pour se préparer et performer, en fonction des besoins et cultures du monde entier. Pour les spectateurs, la cuisine fait partie des attentes pour une expérience culturelle et touristique réussie ; le goût et le plaisir que l'on retrouvera dans les assiettes des Jeux sera partie intégrante du souvenir des Jeux. Pour tous les métiers de l'agriculture, les restaurateurs, les chefs, et tous les artisans du goût, les Jeux seront l'opportunité de présenter leurs produits et savoir-faire sous leur meilleur jour.

Pour Paris 2024, la restauration pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques est avant tout un immense défi opérationnel : avec 13 millions de repas à préparer, c'est la plus grande opération de restauration au monde. Et à l'heure où l'urgence climatique n'a jamais été aussi grande, c'est aussi un immense défi environnemental et social, qui nous oblige.

La cuisine française est riche, plurielle, et portée par un grand nombre d'acteurs qui tous ont la volonté de contribuer aux Jeux. Pour définir notre vision pour la restauration des Jeux, nous avons voulu impliquer tous ceux qui font quotidiennement vivre la cuisine française sur le territoire : près de 120 organisations, experts et associations nous ont aidé à définir ce que nous voulons voir dans les assiettes des Jeux. Plus végétale, plus locale, plus responsable et tout aussi gourmande, notre ambition est de mettre la créativité de la cuisine française au service de la transition alimentaire. Merci à toutes celles et ceux qui nous ont accompagné dans ce travail et qui vont nous permettre de donner vie à nos ambitions.

En 2024, révélons ensemble la France aux goûts du jour.

CHAPITRE 1

L'AMBITION DE PARIS 2024

RÉVÉLER LA FRANCE AUX GOÛTS
DU JOUR

**TOUS LES PAYS DU MONDE
SONT FIERS DE LEUR CUISINE.
AVEC LE RECORD DU TEMPS
PASSÉ À TABLE PAR JOUR¹,
EN AYANT INSCRIT SON REPAS
GASTRONOMIQUE
AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL
DE L'UNESCO, LA FRANCE
A FAIT DE MANGER UN ART
DE VIVRE.**

La cuisine française est diverse, plurielle, vivante. Cuisine d'avant-garde, elle se compose et se recompose à partir d'inspirations multiples tout en gardant une singularité qu'on identifie au premier coup de fourchette. A travers les époques et les régions, au fil des tendances et des emprunts au monde entier, du petit-déjeuner jusqu'au dîner, elle incarne les différentes manières de vivre et découvrir la France.

Il n'existe pas un seul met, un seul ingrédient, un seul goût pour représenter la cuisine française. Mais il n'existe qu'une seule occasion pour tous les révéler au monde entier, ce moment c'est les Jeux !



© Chris Whitehead / Getty Images

LE GOÛT



DU PARTAGE

S'affronter sur le terrain, se rassembler à table. Le temps des Jeux c'est celui de la convivialité, l'occasion de partager un repas avec des spectateurs, athlètes, journalistes venus du monde entier, un moment pour célébrer le plaisir universel de manger.



DE LA CRÉATIVITÉ

Une fois dans une vie, dans une sorte de temps suspendu : les Jeux sont un appel à la curiosité et à la découverte. Les Jeux permettent de découvrir des sports que l'on ne connaît pas, de rencontrer des personnes et des cultures du monde entier, et pour Paris 2024, ils sont aussi l'occasion de proposer des saveurs différentes, audacieuses, inattendues, qui révèlent toute la créativité des artisans du goût.



DE L'EXPLOIT

Du champ jusqu'au stade, de la graine jusqu'à la médaille, l'alimentation est la première source d'énergie des athlètes. A travers leur détermination à donner le meilleur d'eux même, jusque dans le soin qu'ils portent à la satisfaction de leurs besoins nutritionnels, les athlètes sont l'incarnation d'une alimentation de qualité au service de la performance.



DES TERRITOIRES

En faisant de ces Jeux ceux de la France entière, Paris 2024 veut célébrer les produits de qualité et savoir-faire uniques des régions françaises. Chaque site de compétition, chaque lieu de célébration sera l'occasion de valoriser ceux qui font de la France une terre de goûts et de saveurs.



DE BIEN MANGER

Bien manger pour son corps, bien manger pour la planète, bien manger pour son plaisir et celui qu'on partage avec les autres. Avec des propositions simples et gourmandes, qui valorisent tant le produit que le savoir-faire, Paris 2024 veut prouver qu'une alimentation saine peut être source de plaisir et de bien-être.

¹ OCDE – Etude comparative du temps passé à table dans 30 pays (2018)

CHAPITRE 2

LES JEUX

L'OCCASION UNIQUE D'ACCUEILLIR
LE MONDE À SA TABLE



LA FRANCE S'APPRÊTE À ACCUEILLIR LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT SPORTIF AU MONDE



“

Avec 13 millions de repas à servir en 4 semaines sur plus de 40 sites, c'est la plus grande opération de restauration événementielle au monde. Pour Paris 2024, c'est un défi opérationnel immense. Pour la France, c'est l'opportunité de montrer notre savoir-faire sur toute la chaîne, de la production jusqu'à la gestion des déchets en passant par la logistique, la préparation et le service.

Etienne Thobois

Directeur général de Paris 2024

13

Millions
de repas

13,4

Millions
de billets
vendus

15 000 000

Athlètes
Olympiques et
Paralympiques

26 000 000

Médias dont les
diffuseurs, la
presse écrite et les
photographes

45 000 000

Volontaires

Pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques, Paris 2024 s'apprête à préparer et servir 13 millions de repas en deux fois quinze jours de compétition. Soit l'équivalent du nombre de repas servis lors de 10 Coupes du Monde de Football.

C'est à travers la diversité des services et des offres de restauration que Paris 2024, ses partenaires, prestataires et parties prenantes réussiront à donner à voir la richesse de la cuisine française, sous toutes ses formes.

2.1 SUR LES SITES DES JEUX PARIS 2024, UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET ADAPTÉE

Paris 2024 a pour mission de garantir des services de restauration efficaces, adaptés aux besoins des clients, aux infrastructures existantes et temporaires, dans l'ensemble des sites concernés dans son périmètre de responsabilité. Les possibilités et organisations varient selon le type de sites, de lieux et de publics concernés. C'est pourquoi Paris 2024 adoptera des approches différenciées selon les spécificités de chaque site et leur situation géographique :



LE VILLAGE DES ATHLÈTES, LE PLUS GRAND RESTAURANT DU MONDE

Le Village est le lieu de vie des athlètes pour qui il représente une expérience unique. Ils y dorment, mangent, se soignent, se préparent à leurs compétitions, récupèrent, célèbrent leurs victoires. Opéré avec Sodexo Live !, les services de restauration du Village doivent répondre aux attentes des athlètes venus de 208 nations, aux besoins nutritionnels spécifiques et habitudes culturelles variées, 24 h sur 24 et 7 jours / 7. Il doit aussi offrir la possibilité de découvrir, pendant leurs moments de détente, la cuisine française que beaucoup d'entre eux n'auront pas la possibilité d'expérimenter en dehors des sites de compétition. Dans les villages satellites, une offre similaire sera proposée pour garantir un niveau de service équivalent aux athlètes présents.



LE CENTRE PRINCIPAL DES MÉDIAS², VITRINE DE LA VISION POUR LA RESTAURATION DE PARIS 2024

Destiné à accueillir les détenteurs de droits de diffusion, la presse écrite et les photographes du monde entier du monde entier venus suivre leurs athlètes, il sera pour beaucoup d'entre eux l'un des seuls sites qu'ils pourront expérimenter pendant les Jeux. Pour cette raison, Paris 2024 veillera à y intégrer l'essentiel des offres et solutions proposées sur l'ensemble des sites afin de leur donner le meilleur aperçu possible de la restauration proposée par Paris 2024.



LES SITES DE COMPÉTITIONS DANS TOUTE LA FRANCE

- **Une offre diversifiée selon les sites et les régions françaises :** Paris 2024 a fait le choix d'ouvrir les Jeux à la France entière, en répartissant les sites de compétition dans plusieurs villes, jusqu'à l'Outre-Mer. Chacun des sites, sera donc l'opportunité de créer une expérience valorisant la diversité des produits et du patrimoine culinaire de chaque région.
- **Les sites de compétition existants, acteurs de la transition :** Paris 2024 a fait le choix de s'appuyer en priorité sur les infrastructures sportives existantes dans plusieurs grandes villes de France, de leurs installations et parfois de leurs savoir-faire, notamment dans le cadre du nouveau modèle de livraison des Jeux. Des buvettes grand public aux espaces prévus pour l'accueil des athlètes et du staff, le Comité d'Organisation, ses partenaires et prestataires investiront les cuisines et espaces de restauration, et travailleront en étroite collaboration afin d'intégrer une offre et des dispositifs alignés avec la Vision pour la restauration de Paris 2024.
- **Les sites de compétition temporaires, laboratoires de solutions :** installés uniquement pour la durée des Jeux et adaptés aux besoins spécifiques de chaque compétition, les sites de compétition temporaires offrent plus de latitude au Comité d'Organisation pour installer des dispositifs innovants et proposer des offres nouvelles, pleinement alignés avec les ambitions et engagements de la la Vision pour la restauration de Paris 2024.



LE SIÈGE DE PARIS 2024, PREMIER SITE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE

Pour le Comité d'Organisation, les Jeux ont déjà commencé. Le siège de Paris 2024, intègre les ambitions du Comité, en particulier concernant les engagements environnementaux et sociaux de Paris 2024 :

ALIMENTATION BAS CARBONE

- 75% de produits frais dans les menus proposés
- Minimum deux offres végétariennes par jour

CASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DECHETS

- Optimisation des commandes et des stocks
- Revente de paniers repas à tarifs préférentiels et redistribution d'inventus à une association locale
- Collecte et/ou compostage des déchets organiques
- Communication et sensibilisation auprès du personnel de restauration et du grand public

PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

- Zéro vaisselle jetable et mise en place de vaisselle consignée pour les offres à emporter
- Zéro bouteille en plastique grâce à l'installation de fontaines à eau et à soda de Coca-Cola

ANCRAGE TERRITORIAL

- 30% de produits locaux à moins de 250 km, à toutes les saisons
- 100% de viande et œufs d'origine française
- 60% des salariés recrutés en Seine-Saint-Denis

² Le centre des médias comprend l'International Broadcast Center (IBC), le Main Press Center (MPC) et le Village des médias

2.2 LA RESTAURATION DES JEUX EN DEHORS DES STADES

Paris 2024 s'est engagé à organiser des Jeux qui sortent du stade, ouverts sur la ville et accessibles au plus grand nombre. Grâce à des programmes tels que le Relais de la flamme, la Cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques, l'Olympiade Culturelle, le label Terre de Jeux, les sites de célébrations et activités dans la ville, ou encore des événements comme la Journée Olympique, les Jeux s'invitent au plus près du public.

Placés en dehors du périmètre de responsabilité directe de Paris 2024, le modèle de livraison des services de restauration en dehors des sites sous la responsabilité de Paris 2024 dépendra du modèle d'organisation défini avec les collectivités ou acteurs hôtes des événements.



Les célébrations du Relais de la flamme, qui parcourra la France entière entre avril et juillet 2024 seront organisées par les collectivités hôtes du Relais. La Vision pour la restauration de Paris 2024 sera intégrée aux outils pour la mise en œuvre opérationnelle des célébrations afin d'encourager les villes à proposer une offre de restauration alignée avec les ambitions de Paris 2024 et se saisir des opportunités pour la valorisation des produits et savoir-faire et engagements des acteurs locaux.



Les lieux de célébrations pendant les Jeux qui accueilleront les spectateurs sans billets pour assister aux retransmissions seront gérés au cas par cas conjointement avec les villes hôtes. La présente Vision pour la restauration sera intégrée aux outils pour la mise en œuvre opérationnelle des célébrations des prestataires sélectionnés pour la fourniture des services de restauration sur ces sites.

LA VISION POUR LA RESTAURATION DE PARIS 2024 JOUE ALORS UN RÔLE D'IMPULSION, POUR ALIGNER L'ENSEMBLE DES ACTEURS SUR DES ENGAGEMENTS COMMUNS ET UNE VISION PARTAGÉE, ET LES ENCOURAGER À FAIRE DE CES ÉVÉNEMENTS UNE OCCASION POUR VALORISER LA RICHESSE DES PRODUITS ET SAVOIR-FAIRE LOCAUX



Les labellisés Terre de Jeux seront invités à faire vivre les Jeux sur leur territoire, avant et pendant les Jeux. La Vision pour la restauration est un outil pour leur permettre de valoriser leurs démarches en faveur d'une alimentation responsable ainsi que les richesses culinaires de leurs régions.



L'Olympiade Culturelle, dont la mission est de valoriser tant la création que le patrimoine de la France et de ses multiples cultures locales, dans toutes les disciplines artistiques. Les arts culinaires seront mis à l'honneur dans les régions. La Vision pour la restauration de Paris 2024 et les engagements qu'elle porte seront l'un des critères de choix dans la labellisation de projets en lien avec l'art de vivre et la gastronomie française.



UN GUIDE PARIS 2024 POUR DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES

Pour permettre à l'ensemble des acteurs qui feront vivre les Jeux partout en France grâce à des événements en dehors du périmètre de Paris 2024, le Comité d'Organisation a publié un Guide pour des événements responsables, listant une série d'actions concrètes « à la carte », pour s'adapter à tous types d'événements.

Grâce à 10 fiches métiers dont une dédiée à la restauration ainsi que des exemples concrets, ce Guide est partagé avec l'ensemble de l'écosystème de Paris 2024 : collectivités hôtes, collectivités labellisées Terre de Jeux, partenaires, prestataires...

→ <https://www.paris2024.org/fr/guide-evenements-plus-responsables/>

2.3 POUR CHAQUE PUBLIC, UNE EXPÉRIENCE DÉDIÉE

Pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques, Paris 2024 accueillera sur ses sites des publics, ayant chacun leurs besoins et leurs spécificités. Du snacking au repas gastronomique, du petit-déjeuner jusqu'au dîner, dans des buvettes de stade ou des buffets, ce sont tous les types de repas et prestations qui seront assurés simultanément pendant les Jeux.

Pour l'ensemble des repas, Paris 2024 souhaite livrer une prestation de qualité qui s'appuie sur ces **3 piliers** :

1 QUALITÉ DES PRODUITS ET DES SERVICES

2 COÛT ET VALORISATION DES SAVOIR-FAIRE

3 INTÉGRITÉ DES PRODUITS (sécurité et hygiène alimentaire)

LE RESPECT DE CES 3 PILIERS DOIT ÉGALEMENT S'INSCRIRE DE FAÇON GLOBALE DANS UNE MAÎTRISE BUDGÉTAIRE ET UNE ACCESSIBILITÉ EN TERMES DE PRIX POUR LES PRESTATIONS PAYANTES.



LES DIFFÉRENTS TYPES DE CLIENTS DES JEUX

LA RESTAURATION DUE AUX ACCRÉDITÉS, FINANCÉE PAR PARIS 2024



LES ATHLÈTES ET LEURS ÉQUIPES

Après des années de préparation, les 15 000 athlètes olympiques et paralympiques viennent aux Jeux pour représenter l'une des 208 nations et territoires, tenter de gagner des médailles et vivre ou revivre l'ambiance unique et exceptionnelle du Village des athlètes. Soumis à des besoins alimentaires spécifiques et à des habitudes culinaires propres à chacun de leurs pays et cultures, ils sont très attentifs à leur alimentation, aux valeurs nutritionnelles et aux allergènes, tout au long de leur séjour, pouvant durer de 5 à 30 jours pendant lesquels les athlètes mangeront matin, midi et soir, parfois plus. Pour cela, la priorité sera donnée à la mise en place d'un service fiable, fluide et une offre diversifiée pour leur permettre de performer dans les meilleures conditions.

LES OFFICIELS TECHNIQUES

Les 4000 arbitres des compétitions sportives sont habitués aux compétitions internationales et à des services de restauration de qualité élevée et efficaces, qui leur permettent de se concentrer sur leurs responsabilités et leur rôle essentiel pour le bon déroulé du spectacle sportif.

LA FAMILLE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE

Ils constituent les hauts dirigeants du monde olympique et paralympique et assistent aux Jeux pour accomplir des tâches essentielles liées à leur organisation. En tant qu'accrédités aux Jeux Olympiques et Paralympiques, ils bénéficient de services sur les sites de compétitions et de non-compétitions qui leurs sont propres. La famille olympique est constituée de 8 500 membres et la famille paralympique de 3 000 membres. Elles sont composées principalement des présidents, membres et administrations du CIO/IPC, des présidents et secrétaires généraux des fédérations internationales, Comités nationaux Olympiques et Paralympiques, TOP Sponsors et Détenteurs de droit mais également des dignitaires internationaux et nationaux. Ils sont les plus fidèles habitués des Jeux Olympiques et Paralympiques et n'attendent que d'être surpris par un service de restauration de qualité, efficace et adapté.

LES COLLABORATEURS DE PARIS 2024, VOLONTAIRES ET PRESTATAIRES

Ils sont au cœur de la réussite des Jeux. Des dizaines de milliers de collaborateurs, volontaires et prestataires de Paris 2024 contribueront au bon déroulement des opérations. Ils devront ainsi bénéficier d'un service de restauration fluide. Pour tous, le repas constituera un moment de détente et de convivialité. Pour les volontaires, sa qualité sera un réel vecteur d'engagement.

LA RESTAURATION PAYANTE



LES SPECTATEURS MUNIS DE BILLETS

Près de 13,4 millions de billets seront mis en vente pour venir assister aux Jeux et encourager les athlètes. Dans l'enceinte des sites de compétition, leur expérience avant tout sportive, souvent unique, inédite, avec de potentielles découvertes, agrémentée d'un snack sucré ou salé. Pour faire de cette expérience un succès, il sera nécessaire de leur proposer une offre universelle, de qualité et à un prix abordable, à travers un service efficace qui leur garantisse de ne pas perdre une miette du spectacle sportif.



LES MÉDIAS ET DÉTENTEURS DES DROITS DE DIFFUSION

Le rôle des 26 000 accrédités médias composés de diffuseurs, presse écrite et photographes est de raconter et transmettre l'histoire des Jeux dans le monde entier, pour permettre aux spectateurs dans leurs pays de vivre l'émotion des Jeux avec les athlètes. Venus pour plusieurs semaines voire mois, ils travaillent selon un rythme soutenu, aligné avec le rythme des compétitions en France et le décalage horaire avec leur pays d'origine. Très souvent les premiers arrivés et les derniers partis, ils doivent pour cela disposer d'un service de restauration universel, accessible sur l'ensemble des sites et à tout moment du jour et de la nuit.



LES CLIENTS DES PRESTATIONS D'HOSPITALITÉ

Dans certains sites de compétition, des prestations d'hospitalité seront développées à destination des clients entreprises et individuels, nationaux comme internationaux. Opérées par le fournisseur officiel On Location, ces programmes proposeront des expériences exclusives permettant de profiter à la fois du meilleur des épreuves sportives, et de prestations réceptives mêlant gastronomie française et convivialité. L'offre de restauration mettra en lumière le savoir-faire national et les produits locaux, le tout dans des formats variés allant jusqu'au repas servi à table.



LES SPECTATEURS SANS BILLET

Invités à venir vivre les célébrations des Jeux lors du Relais de la flamme, sur les berges de Seine et dans les sites de célébration des Jeux, la restauration de ces derniers ne sera pas exclusivement et directement celle du Comité d'Organisation, mais de la collaboration étroite entre Paris 2024 et les collectivités accueillant ces célébrations. Diverses, mobiles et temporaires, ces temps de fête seront l'occasion de mobiliser des acteurs locaux à plus petite échelle, fiers de participer à la fête des Jeux, pour faire de chaque lieu de célébration un lieu unique reflétant la richesse et la diversité des territoires.

CHAPITRE 3

LES ENGAGEMENTS DE PARIS 2024 POUR UNE RESTAURATION DURABLE

3.1 UNE VISION DANS LA CONTINUITÉ DES ENGAGEMENTS DE PARIS 2024 POUR DES JEUX DURABLES

La responsabilité environnementale et sociale est au cœur du projet Paris 2024 depuis la candidature. Le Comité d'Organisation et ses parties prenantes se sont engagés dans l'aventure des Jeux à une condition, celle d'organiser des Jeux en rupture avec les précédents, et à l'avant-garde des suivants.

L'alimentation, est l'occasion d'une démonstration concrète des engagements pris par Paris 2024, ses prestataires et partenaires, pour tous les publics des Jeux.

Les engagements de Paris 2024 pour une restauration durable sont alignés sur :

- LES ENGAGEMENTS DE CANDIDATURE DE PARIS 2024
- L'AGENDA 2020+5 DU CIO ET LES 17 OBJECTIFS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'ONU
- LA CHARTE DES 15 ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES DES ORGANISATEURS D'ÉVÈNEMENTS DU MINISTÈRE CHARGÉ DES SPORTS
- LA CHARTE SOCIALE DE PARIS 2024
- LA STRATÉGIE RESPONSABLE DES ACHATS, LE PLAN HÉRITAGE ET DURABILITÉ ET LA SUSTAINABILITY POLICY DE PARIS 2024
- LA STRATÉGIE CLIMAT ET LES AMBITIONS DE PARIS 2024 EN MATIÈRE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

LA CHARTE DES 15 ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES DES ORGANISATEURS D'ÉVÈNEMENTS DU MINISTÈRE CHARGÉ DES SPORTS

Déjà signataire de la première version de la Charte initiée en 2017, Paris 2024 a souhaité poursuivre son engagement en faveur de la dynamique collective pour des événements responsables en signant la deuxième version de la Charte parue en 2021, plus ambitieuse. En matière d'achats responsables, d'alimentation et de réduction des déchets, les signataires de cette charte s'engagent notamment à horizon 2024 à atteindre les objectifs suivants (liste non exhaustive) :

- 80 % de l'offre alimentaire globale est composée de produits locaux (de préférence à l'échelle régionale et à défaut métropolitaine et ultramarine) et de saison, dont au moins 30 % de produits biologiques et 30 % de produits certifiés (cf. grille de recommandations du WWF sur la certification) dans les limites des capacités d'approvisionnement ;
- Réduire à minima de 50 %, et tendre si possible vers une réduction de 60 % de la part de produits animaux (viandes, poissons, produits laitiers et oeufs) proposée sur l'ensemble de la restauration par rapport à la première année de signature de la Charte, et intégrer systématiquement un menu végétarien équilibré (hors menu unique) dans l'offre de restauration ;
- 80 % des déchets recyclés ou valorisés, hors valorisation énergétique ;
- 80 % des déchets alimentaires* non évités valorisés (compostage, méthanisation...) ;
- 100 % des bénévoles et personnels formés aux consignes de tri sur site, en lien avec le gestionnaire et/ou la collectivité locale. Le dispositif et l'échelle des Jeux Olympiques et Paralympiques présentant des spécificités propres à Paris 2024 et étant donné qu'il n'existe pas d'événement de référence sur le territoire, Paris 2024 a défini des engagements alignés avec les ambitions de la Charte et adaptés au contexte des Jeux.

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ET SPORTIVE EN FRANCE À L'HORIZON 2024

Les Jeux s'inscrivent dans un contexte réglementaire qui a connu plusieurs évolutions récentes, notamment en vue d'une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux dans la restauration individuelle et collective. Parmi ces évolutions (non exhaustives), certaines ont un impact important sur la transformation des pratiques :

LOI RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE (AGEC)³

- Interdiction de distribuer gratuitement des boissons dans des bouteilles en plastique dans les établissements recevant du public (ERP) à partir du 1er Juillet 2021
- Obligation d'installer des fontaines d'eau potable librement accessibles dans tous les ERP pouvant accueillir plus de 300 personnes
- 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

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS (EGALIM)⁴

- Définition d'une liste de catégories de produits « durable et de qualité »⁵ et d'objectifs chiffrés pour les approvisionnements en ces produits dans la restauration collective publique Interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables,
- Obligation de diagnostic et de démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitées (> 3000 repas préparés / jour).

LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE⁶

- Intégration de modules sur les bénéfices en matière de santé et d'environnement de la diversification des sources de protéines dans les formations de cuisine
- Application de la Loi EGAlim à la restauration collective privée, à partir du 1er Janvier 2024

³ Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

⁴ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

⁵ Annexe 3

⁶ Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

3.2 24 OBJECTIFS POUR UNE RESTAURATION DURABLE

La livraison des services de restauration pendant les Jeux nécessite la coordination de nombreux acteurs, sur toute la chaîne. Afin d'aligner l'ensemble de ces acteurs sur une définition commune de ce qu'implique une restauration durable sur le plan environnemental et social, Paris 2024 a proposé 24 Objectifs pour une restauration durable qui s'appuient sur les 5 piliers de la Stratégie responsable des achats de Paris 2024.

Pour les Jeux, Paris 2024 a mis ces objectifs à l'épreuve du défi opérationnel, du cadre budgétaire contraint, ainsi que des leviers d'actions réel dont dispose le Comité pour l'atteinte de ces objectifs. Ce travail a permis de définir des engagements présentés en Partie 3 de la Vision pour la restauration de Paris 2024.

APPLIQUER UNE DÉMARCHE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



- 1 Utiliser le zéro gaspillage alimentaire
- 2 Valoriser les ressources alimentaires non consommées
- 3 Réduire les déchets non alimentaires, en particulier le plastique à usage unique
- 4 Optimiser l'existant et anticiper la seconde vie des équipements et infrastructures

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS CARBONES ET ASSURER LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT



- 5 Proposer une offre alimentaire bas carbone, locale, de saison et végétalisée
- 6 S'approvisionner auprès des filières pratiquant l'agroécologie et respectant le bien-être animal
- 7 Valoriser les agriculteurs engagés dans la préservation de l'environnement
- 8 Favoriser la proximité, optimiser la logistique, et choisir les modes de transport les plus vertueux
- 9 Veiller à l'économie des ressources notamment en eau et au respect de l'environnement dans les opérations et services

ACCÉLÉRER L'INNOVATION SOCIALE



- 10 Réduire les intermédiaires et s'approvisionner auprès des filières du commerce équitable garantissant une juste rémunération
- 11 Assurer la dignité, l'accès aux droits, les bonnes conditions de travail et le bien être des employés ainsi que des relations clients-fournisseurs saines et équilibrées
- 12 Promouvoir la diversité, l'égalité des chances et lutter contre les discriminations
- 13 Favoriser et valoriser l'insertion des publics éloignés de l'emploi et encourager l'acquisition de compétences professionnelles

RENFORCER L'INCLUSION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



- 18 Garantir l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap
- 19 Assurer l'accessibilité à la restauration aux personnes en situation de handicap

CRÉER DE LA VALEUR SUR LES TERRITOIRES



- 14 Mobiliser des emplois directs et indirects locaux
- 15 Valoriser les compétences, innovations et savoir-faire locaux
- 16 Former des équipes et prestataires aux enjeux et solutions en faveur d'une restauration durable
- 17 Soutenir les initiatives locales en encourageant le recours aux TPE/PME et acteurs de l'économie sociale et solidaire (ESS)

RENDRE LES PRODUITS ACCESSIBLES À TOUS



- 20 Proposer une offre de qualité à des prix accessibles à tous les publics

GARANTIR LA QUALITÉ DES PRODUITS, DES SERVICES ET DE L'EXPÉRIENCE CLIENT



- 21 Proposer une offre diversifiée et assurer la qualité nutritionnelle et organoleptique en évitant la sur-transformation des produits
- 22 Prévenir les risques sanitaires et garantir la traçabilité
- 23 Déployer un service réactif et performant
- 24 Communiquer auprès des publics en faveur du changement des comportements alimentaires

3.3 LA MÉTHODE : LE CHOIX DU COLLECTIF

Pour définir la Vision pour la restauration des Jeux, Paris 2024 a voulu la jouer collectif. Parce que les attentes quant à l'expérience de la cuisine française sont fortes, et parce que les acteurs de l'écosystème alimentaire français ont à cœur de valoriser ce qu'ils font de meilleur, Paris 2024 a organisé une consultation afin de comprendre la transition alimentaire en cours. Il s'agit ainsi de définir des engagements ambitieux et atteignables et ainsi maximiser les chances de proposer des services de restauration durables et vecteurs de changement.



© Copyright Frédéric Aguilhon

“

La restauration durant les Jeux mobilisera de nombreux partenaires et prestataires qui seront responsables de la qualité de service et de l'atteinte de nos objectifs. La consultation nous a permis de montrer qu'en matière de responsabilité sociale et environnementale la volonté est souvent là, mais il y a encore beaucoup de travail pour trouver les solutions concrètes et applicables à l'échelle des Jeux. C'est pourquoi nous présentons ces engagements avec humilité, face au contexte actuel difficile. Nous aurons à cœur de suivre le respect de nos engagements durant les Jeux, dans une démarche de co-construction avec les partenaires et prestataires afin que cela puisse être un outil pour progresser collectivement.

Philipp Würz

Responsable Restauration,
Nettoyage et Gestion des déchets

LA CONSULTATION DE L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE FRANÇAIS

De la production jusqu'à la gestion des déchets, Paris 2024 a mobilisé près de 120 organisations représentant l'ensemble de la chaîne de valeur de la production à la gestion des déchets, ainsi que des experts, ONG et nutritionnistes pour participer à la consultation. Lors d'une trentaine d'entretiens individuels et 10 ateliers collectifs, cette consultation a permis d'identifier 4 priorités de l'écosystème pour la restauration pendant les Jeux⁷ :

- Faire des Jeux une vitrine de la richesse et de la qualité des produits et savoir-faire français
- Soutenir et valoriser l'ensemble des filières d'agriculture française en maximisant un approvisionnement local et de qualité
- Accompagner la végétalisation de l'alimentation pour promouvoir une alimentation plus saine pour l'Homme et la planète
- Faire des Jeux une opportunité pour laisser des pratiques de restauration plus durables en héritage

UNE ENQUÊTE MENÉE AUPRÈS DES ATHLÈTES FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX

En complément, Paris 2024 a réalisé une enquête auprès de 200 athlètes français et internationaux afin de recueillir leurs priorités et leurs besoins⁸.

À PARTIR DE 2022, MOBILISATION D'UNE ÉQUIPE DE FRANCE DES « ATHLÈTES DU GOÛT »

Afin de concrétiser la Vision pour la restauration de Paris 2024 dans les assiettes par le goût, le Comité d'Organisation constituera à partir de 2022 une équipe de Chefs, producteurs et artisans du goût, dont la mission sera de mettre en valeur les principaux savoir-faire de l'agriculture et de l'artisanat français, et de le valoriser à travers des recettes créatives et gourmandes, adaptées aux besoins des publics et aux ambitions et contraintes du Comité d'Organisation.

⁷ Annexe 1
⁸ Annexe 2



© Randy Faris / Getty Images

3.4 LES ENGAGEMENTS DE PARIS 2024 POUR UNE RESTAURATION DURABLE PENDANT ET AU-DELÀ DES JEUX

Définir une stratégie pour une restauration durable nécessite de prendre en compte une multitude de critères, à la fois environnementaux et sociaux, sur toute la chaîne de valeur, de la production jusqu’à la gestion des déchets.

Forts d’un travail entamé dès 2019 pour comprendre les enjeux de la transition alimentaire, interroger les acteurs et comprendre les marges de manœuvres à l’échelle des Jeux, Paris 2024 a formulé 6 engagements phares, sur le plan environnemental et social, eux-mêmes déclinés en une soixantaine de sous-engagements, applicables selon les publics, produits et services.



© Matthieu de l'Écotais

“

Avec les Jeux, nous avons l’opportunité de mobiliser tous les métiers de bouche sur une vision de la restauration durable de manière globale sur le plan environnemental et social. C’est une occasion unique d’accompagner la transformation alimentaire de manière positive, en prouvant que ce qui est bon pour le corps et pour la planète est aussi bon en bouche ! Plus de végétal dans l’assiette, plus de produits locaux et de saison, et plus de responsabilité sur toute la chaîne… ça n’est pas un cahier des charges que propose Paris 2024, c’est un cahier d’opportunités, et il nous appartient à tous de nous en saisir.

Thierry Marx
Chef, Membre du Comité pour la Transformation Écologique des Jeux de Paris 2024





DIVISER PAR 2 L'EMPREINTE CARBONE DES REPAS ET SNACKS DES JEUX

Paris 2024 s'est engagé à diviser par deux l'empreinte carbone des Jeux, à travers une Stratégie Climat misant sur l'anticipation, l'évitement et la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Pour y arriver, Paris 2024 change de modèle en intégrant les émissions de CO₂ à la décision : on ne parle plus de bilan mais d'empreinte carbone cible à ne pas dépasser.

La restauration sur le périmètre de Paris 2024 est rapidement apparue comme l'un des métiers où cette ambition pouvait se matérialiser le mieux. En se fixant un objectif de 1kg de CO₂ par repas – soit une réduction de moitié par rapport aux 2kg de CO₂ équivalent au bilan carbone des repas des précédentes éditions des Jeux ou bien du repas d'un français moyen⁹ - Paris 2024 souhaite mettre en place et valoriser les solutions tout au long de la chaîne.

⁹ Base Carbone – « Approche repas moyen français -INCA 3 » - ADEME

DEUX FOIS PLUS DE VÉGÉTAL, POUR DEUX FOIS MOINS DE CO₂

Légétaliser l'offre alimentaire est le premier levier permettant de réduire l'empreinte carbone de la restauration de manière significative, tout en valorisant positivement une alimentation plus saine pour le corps et la planète de manière positive grâce au cadre de l'événement sportif.



Cet objectif de 1kg de CO₂ à ne pas dépasser sera calculé selon la moyenne des 13 millions de repas et snacks servis dans le périmètre de Paris 2024. 4 leviers permettent de l'atteindre, par ordre d'impact :

1. PROPOSER PLUS DE FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES COMPLÈTES DANS LES ASSIETTES
2. MINIMISER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
3. RÉDUIRE LE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE
4. CONSOMMER DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON AFIN DE LIMITER LES ÉMISSIONS LIÉES AU TRANSPORT NOTAMMENT

LES CHIFFRES CLÉS

OBJECTIF
1KG
DE CO₂
EN MOYENNE
PAR REPAS

“

Les engagements et la méthode de Paris 2024 présentés sont une application concrète de notre vision pour des Jeux plus responsables. En fixant un budget carbone par repas à ne pas dépasser, en engageant en amont nos partenaires et prestataires sur la seconde vie des équipements, et en fixant des objectifs chiffrés, notre ambition est de faire bouger les lignes pour les Jeux, mais aussi de laisser un héritage pour la restauration collective et événementielle.

Georgina Grenon

Directrice de l'Excellence Environnementale de Paris 2024



→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

COMITÉ NATIONAL OLYMPIQUE ET SPORTIF FRANÇAIS

Le CNOSF s'associe pleinement à la démarche de Paris 2024 d'inscrire la restauration pendant les Jeux dans une logique écoresponsable.

Présidé par une ancienne athlète aujourd'hui cheffe de la délégation sportive française, Brigitte HENRIQUES, le CNOSF se réjouit et partage l'ambition de Paris 2024 d'offrir aux sportives et sportifs une restauration représentative de la gastronomie française, respectueuse de la planète et soucieuse de leurs attentes et besoins.

Cette stratégie exemplaire qui associe notre patrimoine culinaire et l'événementiel sportif, contribuera également à l'héritage immatériel des Jeux en inspirant d'autres organisateurs et en renforçant l'attractivité de la France pour l'organisation d'événements internationaux

PLUS DE VÉGÉTAL ET PLUS D'ACTIVITÉ PHYSIQUE POUR UNE MEILLEURE SANTÉ

Avec la lutte contre la sédentarité, le changement vers un meilleur équilibre alimentaire et l'augmentation de l'activité physique sont les principaux leviers pour améliorer durablement la santé des populations.

Manger plus de fruits, légumes et légumineuses, céréales complètes, noix et graines fait partie des recommandations de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et du Plan National Nutrition Santé (PNNS).

**AUJOURD'HUI, 2/3 FRANÇAIS
NE SUIVENT PAS LES
RECOMMANDATIONS DE L'OMS
SUR LA CONSOMMATION DE
FRUITS ET LÉGUMES. ET PRÈS
DE LA MOITIÉ DES 18-34 ANS
DÉCLARENT NE PAS MANGER
QUOTIDIENNEMENT
DES LÉGUMES.¹⁰**



Plus de fruits et légumes

Au moins 5 fruits et légumes par jour, par exemple 3 portions de légumes et 2 fruits ou 4 de légumes et 1 fruit.



Plus de légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...)

Il est recommandé de consommer des légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...) au moins 2 fois par semaine car ils sont naturellement riches en fibres.



Plus d'activité physique

Au moins 30 minutes d'activités physiques dynamiques par jour.¹¹

→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

ADEME

L'affichage environnemental permet de fournir une information claire et intuitive aux spectateurs afin de les aider à privilégier une alimentation plus respectueuse de l'environnement.

Il reflète les impacts environnementaux sur l'ensemble de la production, de la ferme à la fourchette selon des méthodes standardisées au niveau international. L'affichage reflète les bénéfices liés à une alimentation plus végétale, bio, locale, de saison, faiblement emballée etc. En phase d'expérimentation en attente d'une future généralisation réglementaire, ces initiatives d'affichage environnemental (Ecoscore, Planetscore...) constituent des initiatives pionnières et prometteuses, symboliques de la démarche ambitieuse de Paris2024 en matière de restauration !

DEUX MÉTHODES POUR LA VÉGÉTALISATION DES ASSIETTES

Pour Paris 2024, la végétalisation des assiettes sera appliquée en fonction des besoins et attentes de chaque public, selon deux méthodes principales :

1. **RÉDUCTION DE LA PART DE SOURCES DE PROTÉINES ANIMALES DANS LES ASSIETTES : POUR MANGER MOINS, MIEUX ET PROFITER DE SOURCES DE PROTÉINES ANIMALES DE QUALITÉ**
2. **AUGMENTATION D'UNE OFFRE VÉGÉTALE ATTRACTIVE ET COURMANDE DANS LES MENUS : POUR PRENDRE PLAISIR À MANGER UNE ALIMENTATION PLUS SAINES POUR LE CORPS ET LA PLANÈTE**

RÉPARTITION DE LA VÉGÉTALISATION DES ASSIETTES PAR PUBLICS

À l'échelle des 13 millions de repas et snacks qui seront proposés dans l'enceinte des sites Paris 2024, les prestataires et partenaires seront engagés pour remplir les objectifs suivants :

Spectateurs

- Minimum 60% de l'offre en cœur de repas proposée dans les buvettes sera végétarienne : par exemple 3 sandwiches, plats chauds et froids végétariens et 2 avec viande ou poisson (hors stades accueillant les épreuves de football, où le minimum sera à 40%)¹²

- Objectif 60% des sandwiches, plats chauds et froids vendus sur le volume global seront composés à partir de recettes végétariennes

Volontaires, staff, prestataires, médias, famille olympique et paralympique

- 50% de repas végétariens et/ou 50% de sources de protéines animales remplacées par des protéines de sources végétales¹³

Athlètes et officiels

- Augmentation et valorisation de l'offre végétarienne disponible au Village et sur les sites de compétition

DISPOSITIFS POUR L'ACCOMPAGNEMENT DE LA VÉGÉTALISATION DE L'ALIMENTATION SUR LES SITES PARIS 2024

Pour faciliter les changements de comportements alimentaires, Paris 2024 travaillera à la mise en place de dispositifs pour informer les publics, valoriser les recettes végétariennes et encourager à leur choix :

- Mobilisation des chefs et artisans du goût pour proposer des recettes créatives, gourmandes, composées à partir de produits locaux et de saison
- Communication basée sur le plaisir, le goût, la créativité et sur l'origine des produits, en mettant par exemple en avant les produits sous signe officiels de la qualité et de l'origine
- Mise en place de l'affichage environnemental et nutritionnel, des recettes, dans les buvettes et dans les espaces de restauration collective¹⁴
- Actions en faveur du déploiement de « nudges » sur certains sites et pour certains publics

¹⁰ : Enquête en ligne IPSOS auprès d'un échantillon de 2000 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans à 75 ans, du 20 au 27 septembre 2021.

¹¹ : Recommandations du Plan National Nutrition Santé - Manger Bouger - Ministère de la Santé

¹² : Paris 2024 inclut dans la définition d'une offre végétarienne des recettes 100% végétales, ou bien des recettes comprenant certains ingrédients d'origine animale comme les œufs et les produits laitiers. Seront évités les ingrédients à partir de viandes, poissons et fruits de mer.

¹³ : Pour ces publics, le choix du remplacement de repas à base de protéines végétales par des repas végétariens et/ou la réduction de protéines animales au profit de protéines

¹⁴ : Sites et publics à définir



S'APPROVISIONNER AVEC UNE ALIMENTATION 100% CERTIFIÉE

L’empreinte carbone ne peut suffire à mesurer la durabilité de l’alimentation. Dès la phase de candidature, Paris 2024 s’est fixé comme objectif de proposer une alimentation 100% certifiée, c’est-à-dire produite en France et/ou labellisée durable selon les filières.

Après l’analyse de l’offre alimentaire disponible et de saison (qualité et volumes) répondant à l’un de ces deux objectifs, croisée avec les besoins des Jeux, et conformément aux règles de la commande publique et aux règles de partenariat de Paris 2024, le comité s’engage à mobiliser ses prestataires et partenaires pour atteindre les objectifs suivants :

- 80% de l’approvisionnement global d’Origine France¹⁵
- 80% de l’approvisionnement global (français et importé) labellisé durable
- 75% labellisé selon la liste des labels et critères fixés par la Loi Egalim¹⁶
- 25% de l’approvisionnement global, issu d’une production de proximité autour des sites de compétitions (moins de 250km)
- 100% des régions françaises représentées au Village et/ou sur les sites de compétition
- 100% de produits importés certifiés (issus d’une agriculture biologique, du commerce équitable...) et zéro importation par voie aérienne
- 30% de l’approvisionnement global issu d’une agriculture biologique ou en conversion

80%
D'APPROVISIONNEMENT
LABELLISÉ DURABLE

80%
D'ORIGINE
FRANCE

20%
DE PRODUITS
IMPORTÉS
ET CERTIFIÉS

LES CHIFFRES CLÉS

Pour atteindre ces objectifs, Paris 2024 mobilisera 4 leviers :

1. COMPOSER DES RECETTES
À PARTIR DE L’OFFRE LOCALE ET DE SAISON DISPONIBLE
2. ALIGNER LES PRESTATAIRES
SUR UN CAHIER DES CHARGES COMMUN DÉTAILLÉ
3. SOUTENIR L’APPROVISIONNEMENT AUTOUR DES SITES DE COMPÉTITION EN S’APPUYANT SUR LA STRATÉGIE RESPONSABLE DES ACHATS DE PARIS 2024
4. METTRE EN PLACE UN AFFICHAGE PERMETTANT DE COMMUNIQUER SUR L’ORIGINE, LA CERTIFICATION ET L’IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES PRODUITS

Dans la perspective des Jeux, Paris 2024 a analysé les produits et volumes disponibles à l’horizon 2024. Conscient des aléas climatiques, de productivité effective en 2024, de variations des coûts, ces ambitions feront l’objet d’un travail important d’anticipation et de préparation des filières mais restent soumises à des impacts identifiables mais non quantifiables dès 2022.

“

Organiser les Jeux, c’est aussi organiser l’un des plus grands moments de partage et de convivialité au monde, c’est une opportunité unique. C’est pourquoi notre ambition c’est aussi de faire de chacun des 13 millions de repas servis une occasion pour promouvoir et valoriser une alimentation plus saine pour l’Homme et la planète. En proposant une offre plus végétale, plus locale et plus responsable lors d’un moment de gourmandise et de partage, nous voulons mettre la renommée et les savoir-faire de la cuisine française au service de la transition alimentaire pour tous.

Amadea Kostrzewa
Manager Mobilisation Climat
& Environnement



→ ILS S’ENGAGENT AVEC PARIS 2024

DÉLÉGATION INTERMI- NISTÉRIELLE AUX JEUX OLYMPIQUES ET PARALYM- PIQUES ET AUX GRANDS ÉVÈNEMENTS SPORTIFS

Les Jeux de Paris 2024 portent des ambitions sociales et environnementales inédites.

Les services de l’État accompagnent Paris 2024 pour faire rayonner la gastronomie française pendant cet événement planétaire. Il constitue en effet une formidable opportunité pour mettre en avant le savoir-faire français ainsi que nos territoires et leurs différents modèles agricoles dans une perspective de développement durable. Sur ces champs, les Jeux vont permettre d’accélérer la mise en œuvre des politiques publiques en matière d’alimentation de qualité et de proximité, de valorisation des savoir-faire, de juste rémunération des producteurs mais également de lutte contre le gaspillage. Ces Jeux permettront d’accélérer les actions permettant d’atteindre la fin du plastique à usage unique et la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

¹⁵ : Les 20% du volume restant, correspondant aux besoins spécifiques des publics étrangers, et des produits essentiels non disponibles sur le territoire français
¹⁶ : Annexe 3

DÉCLINAISON DES ENGAGEMENTS PAR FILIÈRE ET PRODUITS DE PARIS 2024 POUR UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE ¹⁷

FILIÈRE	ENGAGEMENT LABEL	ENGAGEMENT ORIGINE	ENGAGEMENT FILIÈRE
FRUITS ET LÉGUMES	60% de l'offre française labellisée*	100% des fruits et légumes de saison disponibles sourcés en France	Soutenir l'implantation de maraîchers notamment en Ile-de-France
CÉRÉALES	60% de l'offre française labellisée*	100% des céréales disponibles sourcées en France	Valorisation des métiers de la boulangerie
OLÉAGINEUX ET PROTÉAGINEUX	60% de l'offre française labellisée*	Dans la dynamique des Plans Protéines nationaux et régionaux, favoriser un approvisionnement français et local	L'utilisation de l'huile de palme sera limitée avec une certification RSPO obligatoire
VIANDE	100% de la viande labellisée*	100% de la viande labellisée ¹⁸	Favoriser un équilibre matière pour la viande dans les approvisionnements et recettes proposées
PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE	100% de la pêche responsable (MSC, ASC, LR, Bio...)	S'approvisionner en partie dans les filières de pêche et d'aquaculture française	30% des volumes proposés issus des espèces les moins consommées et présentes en quantité suffisante afin de rééquilibrer les stocks
OEUFS (HORS OVOPRODUITS)	100% des oeufs issus d'un élevage à l'air libre	100% des oeufs français	100% de sexage des oeufs in-vitro pour mettre fin au broyage des poussins mâles
PRODUITS LAITIERS	Valoriser les 51 fromages, beurres et crèmes d'appellation d'origine protégée française	100% de produits laitiers français ¹⁹	
BOISSONS ALCOOLISÉE	100% de bières, vins et cidres français		

Les engagements de ce tableau pourront évoluer à la lumière de l'avancement des travaux avec les futurs partenaires de Paris 2024 pour l'approvisionnement. D'autres engagements viendront le compléter notamment concernant l'approvisionnement auprès de filières garantissant une rémunération juste pour les agriculteurs et sur les boissons fraîches et boissons chaudes, dont les engagements seront travaillés avec Coca-Cola et sa filiale Costa Coffee et précisés courant 2022.

¹⁷ : Ce tableau sera annexé à l'ensemble des contrats de prestation et de partenariat. Il sera complété au fur et à mesure de l'avancée des travaux et de la définition de plans des menus et recettes. Ces engagements sont pris sous réserve de la disponibilité des produits en quantités suffisantes et dans un cadre budgétaire aligné avec celui du Comité d'Organisation et de l'accessibilité tarifaire des prestations payantes.
¹⁸ : exceptions faites pour les AOP (Appellation d'origine protégée) européennes
¹⁹ : exceptions faites pour les AOP (Appellation d'origine protégée) européennes

*Au sens de la Loi EGALIM



→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

ON LOCATION

En tant que fournisseur mondial officiel d'hospitalités Paris 2024, On Location proposera une offre culinaire responsable, d'origine locale et de saison, en lien avec la vision globale de Paris 2024 en matière de neutralité carbone et de développement durable.

A travers ses expériences d'hospitalités, On Location offrira une restauration contemporaine et conviviale, basée sur le partage, l'authenticité, la découverte des territoires français et la traçabilité des produits. La gastronomie française sera mise en valeur lors d'événements live animés par des chefs et experts culinaires ainsi que dans les packages olympiques et paralympiques avec des accords mets et vins uniques. On Location aura également à cœur de fédérer ses différents prestataires autour des engagements de la Vision pour la restauration de Paris 2024.

“ Les sportifs accordent un soin particulier à leur alimentation car elle est une des clés de la performance, sans compter le plaisir qu'une cuisine saine et gourmande apporte aux athlètes après l'effort. Une alimentation de proximité et respectueuse de l'environnement alimente le corps et l'esprit pour atteindre des objectifs élevés.... Graal olympique et paralympique, et respect de la planète. Les deux sont possibles... à nous de jouer.

Marie Dorin-Habert
Championne olympique de biathlon, Membre du Comité pour la Transformation Ecologique des Jeux de Paris 2024



UNE CARTOGRAPHIE DES PRODUITS À 250 KM AUTOUR DE CHAQUE SITE



En plus des filières existantes, Paris 2024 souhaite s'appuyer notamment sur les projets alimentaires territoriaux (PAT) des collectivités hôtes.

→ 100% des Régions françaises représentées

→ Dans chaque site de compétition, 1 recette à partir des produits locaux et de saison


PARIS ET L'ILE DE FRANCE
COLZA, TOURNESOL,
POIS, BLÉS,
BETTERAVE, POMMES
DE TERRE

VIANDE BOVINE

BRIE DE MEAUX, BRIE
DE MELUN


NANTES
BLÉS, MAÏS, COLZA,
TOURNESOL

POMMES DE
TERRE, CAROTTES,
POIREAUX,
SALADE, REINETTE,
FRAMBOISE, POIRE

VIANDES BOVINES,
AVICOLES, OVINES

OEUFS

BROCHET, MOULES,
SAUMON DE LOIRE
VINS, COINTREAU


BORDEAUX
ASPERGES,
PRUNEAUX, TOMATES,
CERISES, HARICOTS,
MELON, MAÏS DOUX,
KIWI, POMMES,
CHAMPIGNONS

VIANDES OVINES,
BOVINES

TOMMES,
FROMAGES DE
CHÈVRES

ANCHOIS, ANGUILE,
HUÎTRE, MERLU

VINS



LILLE
HOUBLON

ENDIVES, PETIT POIS,
POMMES DE TERRE,
CHOUX

VOLAILLE,
MAROILLES

HARENC, BROCHET,
MOULES, TURBOT



**LYON
ET SAINT-ETIENNE**
LENTILLES, BLÉ, MAÏS,
SOJA, POMMES,
POIRES, FRUITS À
COQUE, LAITUE,
POIREAUX, TOMATES

BOVINES, OVINES,
LAPIN,
PORCINES,
AVICOLES

LAIT, FROMAGES
ROP (SAINT
NECTAIRE,
BLEU, CANTAL,
ABONDANCE,
BEAUFORT ...)

VINS



**MARSEILLE
ET NICE**
BLÉ, SALADE, MELON,
POTIRON, OLIVES,
POMMES, FRAISES,
FIGUES

OVINES,

CRABE, LANGOUSTE,
PÂLOURDE, ROUGET,
SAINT-PIERRE



LE SITE DE TEAHUPO'O

Concernant l'approvisionnement à Tahiti où seront organisées les épreuves de surf, Paris 2024 devra s'adapter aux conditions liées à la situation insulaire de Tahiti. Une exception sera donc faite vis-à-vis des engagements développés ci-dessus pour les approvisionnements liés aux épreuves de surf, notamment concernant l'importation par avion et la certification des produits. Paris 2024 travaillera avec les autorités locales pour définir et proposer des services de restaurations adoptant les engagements les plus ambitieux en matière de responsabilité environnementale et sociale, adaptés aux spécificités de l'île.

→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

RÉGION ILE DE FRANCE

La présence de nombreux sites olympiques et paralympiques en Ile-de-France offre à la région une réelle opportunité de mettre en valeur la qualité et la diversité de ses productions agroalimentaires et agricoles.

Les Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 seront l'occasion de mettre en avant la marque régionale « Produit en Ile-de-France » qui s'inscrit résolument dans une approche durable et vise à encourager les consommateurs à consommer « local ». En 2021, le Conseil régional a adopté un plan pour une Alimentation locale, durable et solidaire, qui contient dans sa dénomination même toute l'ambition qu'il s'est fixée en matière d'alimentation pour les 10 prochaines années.

Paris 2024 est une des étapes clefs de cette politique, et la Région Ile-de-France, principal territoire d'accueil des Jeux, sera totalement engagée aux côtés de ses producteurs et entreprises locales pour offrir une démonstration éloquentة dans les assiettes des athlètes, des officiels, des volontaires, des journalistes, des spectateurs et des visiteurs, de notre capacité collective à conjuguer qualité, goût et équilibre alimentaire dans un cadre respectueux de l'environnement.



DIVISER PAR 2 LA QUANTITÉ DE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

Le plastique est une matière largement utilisée dans le secteur de la restauration pour le transport, la conservation ou la vente de produits. En France, on estime que près de 40% des emballages de la consommation hors domicile sont en plastique et en majorité à usage unique²⁰. La France s'est fixée comme ambition de sortir du plastique à usage unique d'ici 2040, avec une première phase de réduction de 20% d'ici 2025²¹. Dans ce contexte, Paris 2024 souhaite être un accélérateur pour le développement d'alternatives au plastique à usage unique dans la restauration.

Le mouvement sportif, à travers ses athlètes, et les Fédérations internationales, demandent de plus en plus aux organisateurs d'événements de proposer des solutions leur offrant des alternatives au plastique à usage unique, et se montrent volontaires pour changer leurs habitudes. Ainsi, **90% des athlètes nationaux et internationaux interrogés par Paris 2024 considèrent que la sortie du plastique à usage unique est « faisable » ou « nécessaire »**²².

1

RÉDUIRE, RÉEMPLOYER, REMPLACER ET RECYCLER LES CONTENANTS DES BOISSONS

2

SUBSTITUER UNE PARTIE DES CONTENANTS ALIMENTAIRES JETABLES PAR DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE

3

RÉDUIRE ET RECYCLER LES EMBALLAGES DU TRANSPORT

²⁰ : Etude Le plastique ça n'emballe plus - WWF France 2020

²¹ : Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC - 2020)

²² : Annexe 3

²³ : Directive (UE) 2019/904 du Parlement Européen et du Conseil du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement

UN « PRODUIT EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE » EST « UN PRODUIT FABRIQUÉ ENTIÈREMENT OU PARTIELLEMENT EN PLASTIQUE ET QUI N'EST PAS CONÇU, DESSINÉ OU MIS SUR LE MARCHÉ POUR ACCOMPLIR, AU COURS DE SA DURÉE DE VIE, DE MULTIPLES VOYAGES OU ROTATIONS EN ÉTANT RETOURNÉ À UN PRODUCTEUR POUR ÊTRE RECHARGÉ OU RÉUTILISÉ DANS LE MÊME BUT QUE CELUI POUR LEQUEL IL A ÉTÉ CONÇU »²³

Le live des Jeux de Tokyo 2020 installé au Trocadéro à Paris, test grandeur nature d'une fan zone zéro plastique à usage unique

→ ILS S'ENCAGENT AVEC PARIS 2024

VILLE DE PARIS

Dans la perspective de l'accueil et de l'héritage des Jeux, la ville de Paris porte l'ambition phare du zéro plastique à usage unique, dès 2024, pour des Jeux plus durables et sobres sur le territoire parisien.

Durant les Jeux, nous souhaitons que les visiteurs et les parisiens puissent profiter de l'événement avec une offre de boissons, de restauration et de goodies sans plastique à usage unique, et avec des espaces où l'usage du vrac, du tri sélectif et du réemploi seront déployés à plus grande échelle. La réduction et le réemploi seront nos principaux leviers d'actions pour offrir une expérience sans plastique à usage unique dans les zones de célébrations parisiennes et en abords des sites officiels, sur les Berges de Seine, au sein des quartiers d'expérimentations mais aussi des monuments touristiques.

“

Nous devons tous prendre de nouvelles habitudes pour une consommation plus responsable. En tant qu'athlète, nous avons l'opportunité de porter des messages et de donner l'exemple : modifier notre alimentation, éviter les bouteilles en plastique, réduire et trier les déchets... Ce sont des actions à la portée de tous, qui à grande échelle peuvent faire la différence.

Arnaud Assoumani
Champion paralympique,
Ambassadeur Paris 2024

Paris 2024 est pleinement mobilisé pour contribuer à cette ambition à son échelle. Après étude des besoins des publics des Jeux, des solutions existantes et de leur déployabilité dans un cadre budgétaire et opérationnel contraint, Paris 2024 vise au côté de ses partenaires et fournisseurs de **diviser par deux le poids de plastique à usage unique en phase de consommation dans le cadre de la restauration des Jeux**, en s'appuyant sur trois champs d'actions :

1. RÉDUIRE, RÉEMPLOYER, REMPLACER ET RECYCLER LES CONTENANTS DES BOISSONS

Pour les Jeux de Paris 2024, un nouveau modèle de distribution des boissons inédit est envisagé en s'appuyant sur quatre leviers adaptés à chaque besoin des clients : Réduire, Réemployer, Remplacer et Recycler. Il n'y aura pas un modèle unique mais un modèle hybride encore en développement permettant de répondre au mieux à chaque besoin et au public concerné. Ces solutions seront présentées courant 2022.

→ Réduire les contenants grâce à des solutions sans bouteille et à une réduction de leur poids

Le premier travail a été d'identifier les espaces où les bouteilles en plastique peuvent être remplacées. Des solutions seront proposées pour une offre en boissons sûre, de qualité, adaptée à chaque besoin et aux différentes configurations opérationnelles des sites. Certaines solutions ont déjà pu être identifiées, d'autres font encore l'objet de travaux, dont certaines qui demandent des innovations importantes par rapport aux opérations standard des événements, et ce plus encore à l'échelle des Jeux.

→ **Réemployer des bouteilles en verre** : Paris 2024 et Coca-Cola souhaitent déployer des bouteilles en verre dans le cadre d'une restauration sur place et/ou d'une restauration à emporter, capable d'assurer et de sécuriser la consigne des bouteilles. Ce dispositif s'appuiera notamment sur l'usine Coca-Cola de Clamart (92) pour favoriser une logistique de proximité.

→ **Remplacer les bouteilles en PET par des bouteilles 100% en PET recyclé (rPET)** : Paris 2024 et Coca-Cola souhaitent remplacer les bouteilles en PET par des bouteilles en PET 100% recyclé

→ **Recycler 100% des bouteilles en rPET** : Paris 2024 et Coca-Cola auront la responsabilité de la collecte et du recyclage de 100% des bouteilles.

DURANT LES JEUX, PRÈS DE 20 MILLIONS DE BOISSONS FRAÎCHES SERONT CONSOMMÉES PAR LES DIFFÉRENTS PUBLICS SUR LES SITES DE PARIS 2024, EN DEUX FOIS 15 JOURS DE COMPÉTITIONS. CETTE DISTRIBUTION EST UN DÉFI OPÉRATIONNEL, LOGISTIQUE ET HUMAIN IMPORTANT QUI SERA RELEVÉ AUX CÔTÉS DE COCA-COLA, PARTENAIRE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE MONDIAL.

→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

COCA-COLA

Coca-Cola a le privilège d'être le sponsor et fournisseur historique des Jeux Olympiques depuis 1928. Ensemble, nous partageons des valeurs communes fortes de dépassement de soi, de fraternité et de rassemblement dans la diversité.

Durant les Jeux de Paris 2024, ce sont près de 20 millions de boissons fraîches qui seront consommées par les différents publics sur les sites de Paris 2024.

Cette distribution est un défi opérationnel, logistique, humain et aussi environnemental : nous voulons contribuer à réduire l'empreinte carbone des Jeux de Paris 2024, en réduisant massivement nos émissions avec des solutions innovantes. Pour Coca-Cola, cela se traduit dans des projets structurants de réduction des emballages et de mise en œuvre d'une économie circulaire.

2. SUBSTITUER UNE PARTIE DES CONTENANTS ALIMENTAIRES JETABLES PAR DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE

La restauration à emporter génère en France plus de 220 000 tonnes de plastique en majorité à usage unique chaque année. En s'appuyant sur ses prestataires, Paris 2024 souhaite proposer une alternative au « tout jetable ».

- **Pour la restauration sur place**, 100% de la vaisselle sera réutilisable (restauration collective et hospitalités)
- **Pour les repas à emporter des volontaires**, les collaborateurs de Paris 2024 et les prestataires, mise en place d'un système de consigne pour réemploi des contenants
- **Pour la vente à emporter au Centre des médias (IBC et MPC)**, mise en place d'un système de consigne pour réemploi durant toute l'année d'exploitation.

Pour accompagner les prestataires à réduire l'impact des emballages qui ne pourront pas être évités, Paris 2024 publiera un « Guide des emballages et contenants pour la restauration ». Pour atteindre l'objectif de 80% des déchets recyclés ou valorisés en phase de compétition, les emballages devront à minima être recyclables et ne pas comporter de perturbateurs de recyclage.

Pour faciliter la recyclabilité effective du matériau, Paris 2024 travaillera à la mise en place de règles de tri claires et homogènes sur les sites de compétition et de non-compétition ainsi qu'à la formation de 100% des prestataires et volontaires présents sur site afin d'accompagner les gestes de tri de l'ensemble des publics.

3. RÉDUIRE ET RECYCLER LES EMBALLAGES DU TRANSPORT

Enfin, même si cela ne concerne pas la phase de consommation finale, le transport des produits alimentaires est une source d'utilisation d'emballages. Cela se joue en particulier à deux niveaux de la chaîne :

1. DANS LE TRANSPORT DES MATIÈRES PREMIÈRES
2. DANS LE TRANSPORT DES PRODUITS TRANSFORMÉS DEPUIS LA CUISINE VERS LE LIEU DE CONSOMMATION

- **Réduire l'utilisation du plastique à usage unique** dans le transport des matières premières

L'usage du plastique à usage unique dans le transport des matières premières dépend des contraintes des circuits logistiques traditionnels opérés par les acteurs du marché. La principale filière pour laquelle Paris 2024 a identifié une maturité suffisante pour l'approvisionnement des Jeux concerne la filière halieutique. Paris 2024 mobilisera ses partenaires et prestataires dans la recherche de solutions sans plastique à usage unique pour les autres filières concernées, l'éco-conception des emballages et le recyclage des contenants.

- **Maximiser le réemploi des contenants pour le transport des produits issus des filières halieutiques** (minimum 50% des produits issus des filières halieutiques seront transportés dans des contenants réutilisables)
- **Favoriser l'utilisation de contenants réutilisables** dans le transport des produits cuisinés

→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

CITEO

La collaboration entre le Comité d'Organisation des Jeux et Citeo, acteur de la réduction de l'impact environnemental des emballages et papiers, s'inscrit dans une volonté commune de saisir l'opportunité des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 pour accélérer les réponses aux enjeux de l'économie circulaire.

Citeo accompagne la transformation des modes de production, de distribution et de consommation pour protéger nos ressources, le climat et la biodiversité, en accompagnant et en engageant les acteurs économiques. La collaboration s'articule autour de **4 axes** :

1. **Faciliter la prévention** à la source des déchets grâce à l'éco conception
2. **Contribuer au réemploi**, et à la circularité des contenants alimentaires
3. **Participer à l'amélioration de la collecte et du tri** Hors Foyer en favorisant la continuité du geste de tri
4. **Communiquer, mobiliser et sensibiliser**



VALORISER 100% DES RESSOURCES ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉES

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommables sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg par habitant par an dont 33% du volume durant la phase de consommation²⁴. La France s'est fixée comme objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025, et peut compter sur un écosystème dense d'acteurs mobilisés sur toute la chaîne.

La réduction du gaspillage alimentaire représente un enjeu important pour Paris 2024 afin de diminuer l'empreinte environnementale de la restauration. Pour cela, Paris 2024 travaillera avec ses prestataires et partenaires sur trois volets :

- **La prévention et réduction** du gaspillage alimentaire à la source
- **La redistribution** des invendus par le don ou la transformation
- **La valorisation** destinée à l'alimentation animale, l'utilisation à des fins de compost ou la valorisation énergétique

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONCERNE : « TOUTE NOURRITURE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE QUI, À UN ENDROIT DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE EST PERDUE, JETÉE, DÉGRADÉE »²⁵

→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

LES CANAUX

Pour permettre aux acteurs de l'ESS de participer aux Jeux et ainsi réussir le pari de Jeux inclusifs et solidaires, Paris 2024 et l'association Les Canaux ont créé la plateforme : ESS 2024

ESS 2024 offre un accompagnement double :

- D'une part, ESS 2024 conseille les donneurs d'ordres pour qu'ils adaptent leurs cahiers des charges et qu'ils maximisent les retombées pour les ESS.
- D'autre part, la plateforme informe, mobilise et accompagne les entreprises de l'ESS à se positionner sur les marchés liés aux Jeux.

Pour les marchés propices, ESS 2024 réalise des Cahiers d'Impact qui sont des outils d'aide à la décision sur des secteurs clés : restauration durable, gestion des déchets ... Le Cahier d'Impact sur le gaspillage alimentaire s'appuie sur un diagnostic Gaspillage de Paris 2024 et propose une analyse du secteur, un sourcing de solutions et une articulation d'acteurs sur-mesure pour répondre aux enjeux de cette thématique en 2024.

1. LA PRÉVENTION ET RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA SOURCE

La nécessité de proposer une offre alimentaire à toute heure du jour et de la nuit pour les athlètes, en quantités suffisantes pour les volontaires ou sans ruptures de stock pour les spectateurs, pose de nombreux défis dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Paris 2024 a effectué un diagnostic détaillé des potentielles sources de gaspillage sur toute la chaîne. La responsabilité de Paris 2024 et ses prestataires se concentre principalement de l'achat des matières premières jusqu'à la consommation des produits. Paris 2024 engagera ses prestataires et partenaires dans la mise en œuvre d'indicateurs de suivi permettant de fixer un objectif de réduction pour chaque prestation.

Parmi les premières actions prévues, Paris 2024 s'engage à :

- **Anticiper** le dimensionnement de l'offre pour les publics en particulier pour l'offre aux prestataires et volontaires qui sont souvent mobiles sur plusieurs sites
- **Recourir** à des produits qui ne correspondent pas aux calibres définis classiquement pour les valoriser après transformation (compotes, soupes ou autres préparations avec des fruits-légumes « hors calibre »)
- **Mobiliser** les prestataires en cuisine (recettes anti-gaspi) et pour le service (favoriser le recours aux portions individuelles, au grammage et à l'adaptation des menus proposés aux convives)
- **Accepter** la rupture pour certaines catégories de produits pour les buvettes Grand Public notamment ceux qui se conservent moins longtemps ou qui sont particulièrement émissifs en carbone
- **Sensibiliser** les consommateurs des Jeux avec notamment l'utilisation de « nudges » (ex : des assiettes de plus petite taille pour inciter les convives à se resservir)
- **Mettre en place** un système de suivi et de mesure des quantités gaspillées et des surplus donnés

2. LA VALORISATION DE 100% DES RESSOURCES ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉES

Pour la part des produits qui ne seront pas consommés ou consommables, Paris 2024 s'engage à toutes les étapes de la préparation du repas jusqu'au tri des déchets à valoriser 100% des ressources alimentaires.

Paris 2024 étudiera la valorisation des invendus et produits non consommés selon trois solutions, par ordre de priorité :

1. REVENTE ET DON À DES ASSOCIATIONS
2. VALORISATION EN ALIMENTATION ANIMALE
3. COMPOSTAGE ET VALORISATION ÉNERGÉTIQUE (PAR EXEMPLE LA MÉTHANISATION)

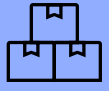
Un plan de gestion des invendus et produits non consommés sera présenté d'ici l'été 2023 pour atteindre l'ambition fixée de 100% de valorisation des ressources alimentaires non consommées.



© Goc / Getty Images

²⁴ : État des masses des pertes et gaspillage alimentaires : état des lieux par étapes de la chaîne alimentaire » - ADEME 2016.

²⁵ : Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage confirme la définition du gaspillage alimentaire initié par Le Pacte national en 2013



OPTIMISER LA GESTION DES RESSOURCES

1. ASSURER 100% DE SECONDE VIE POUR LES ÉQUIPEMENTS ET LES INFRASTRUCTURES

Paris 2024 s'appuie sur plusieurs principes directeurs :

- **Privilégier** le recours à la location des équipements et infrastructures temporaires
- **S'appuyer** sur le Guide d'éco-conception des infrastructures temporaires développé par Paris 2024

Pour l'ensemble des équipements et infrastructures qui seront déployés, Paris 2024 engage ses partenaires et prestataires à travers sa Stratégie responsable des achats afin d'atteindre les objectifs suivants :

- **100% des infrastructures temporaires** réemployées après les Jeux
- **100% des équipements mobilisés** pour la livraison des repas auront une seconde vie anticipée en amont des Jeux avec l'identification de bénéficiaires internes ou externes à l'issue des Jeux

2. VEILLER À L'ÉCONOMIE DES RESSOURCES EN EAU ET ÉNERGIE

Paris 2024 mobilisera ses prestataires pour proposer des actions de réduction des ressources, en particulier en eau et énergie. Ces actions passeront notamment par :

- **Choix des équipements** à faible consommation d'eau et d'énergie
- **Développement de nouvelles pratiques** pour limiter la consommation
- **Sensibilisation** des équipes en cuisine, au service, à la plonge...

3. VISER LA RÉDUCTION DE L'IMPACT DES TRANSPORTS

Paris 2024 mobilisera ses partenaires et prestataires dans l'amélioration des pratiques concernant le transport des produits et veillera notamment à privilégier les solutions permettant de :

- **Réduire l'impact climatique et environnemental du transport routier** par le recours à des flottes de véhicules propres et l'optimisation de la logistique
- **Engager les partenaires et prestataires** dans l'optimisation du transport des marchandises et la recherche de solutions en faveur du transport fluvial ou ferroviaire et le déploiement de solutions propres pour le dernier kilomètre et dans l'enceinte des sites

4. APPLIQUER UNE POLITIQUE « HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE » EXEMPLAIRE

Une gestion optimale des ressources passe également par une politique « Hygiène et sécurité sanitaire » exemplaire.

- **L'ensemble des fournisseurs et prestataires seront tenus de respecter la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments, laquelle prévoit que chaque opérateur dispose notamment :** d'un plan de maîtrise des risques sanitaires spécifiques à son activité et, d'autre part, de procédures de traçabilité efficaces ;
- **Un dispositif de contrôle adapté à l'événement sera mis en place, associant des contrôles préventifs** (le plus en amont possible) et des contrôles renforcés et ciblés pendant toute la durée des jeux (capacité de réponse TIAC/alertes sanitaires, points de restauration temporaires autour des sites).
- **La coopération entre les acteurs sera encouragée et des audits réguliers seront mis en place à tout instant et à chaque étape clés pour contrôler les procédures obligatoires :** l'hygiène alimentaire, le plan HACCP, le système de traçabilité et la gestion des produits non-conformes.



“

Quand j'étais athlète je rêvais d'une restauration de qualité, responsable et savoureuse à la fois ! Ce sont des valeurs si importantes pour moi parce qu'elles sont cruciales pour notre santé, notre bien-être, nos performances et l'avenir de notre planète. Paris 2024 fait de mon rêve une réalité !

Hélène Defrance

Médaillée de bronze en voile olympique, Membre de la Commission des athlètes de Paris 2024



DÉVELOPPER DES PRATIQUES INCLUSIVES ET CRÉATRICES DE VALEUR

En accord avec la Stratégie responsable des achats et la Charte Sociale de Paris 2024, le secteur de la restauration a été identifié comme un secteur stratégique pour déployer des pratiques inclusives et créatrices de valeur.

Pour cela, Paris 2024 prend une série d'engagements ambitieux avec ses partenaires et prestataires sur les thématiques liées à l'insertion, l'inclusion et l'égalité femmes-hommes :

- **Viser un taux d'insertion minimal de 10% pour l'ensemble des prestations de restauration sur chaque site.** Des clauses d'insertion permettant de réserver 10 % des heures travaillées à des personnes en difficulté d'accès à l'emploi sont prévus par Paris 2024 avec le soutien de l'Etat. Le recensement des marchés concernés et la mise en œuvre d'un dispositif de remontées d'information fiable et rapide traitées et valorisées par le Paris 2024 permettront de suivre la réalisation de cet engagement.
- **Encourager le recours aux acteurs de l'ESS et aux TPE/PME, pour la réalisation de prestation (en nombre et en CA) en privilégiant l'ancrage territorial dans le sourcing des acteurs de l'ESS, et ce en fonction du lieu de la prestation.** L'accès des TPE/PME/ESS aux marchés sera facilité par la constitution de lots adaptés et des mises en relation avec les entreprises attributaires retenues, avec le soutien de la plateforme ESS2024.
- **Minimum 6% des effectifs des entreprises de plus de 20 salariés de la restauration accessibles aux personnes en situation de handicap, au jour de l'évènement.**
- **Inciter les prestataires à s'engager sur l'employabilité pérenne des personnes en situation de handicap ou à commander des prestations attribuées au secteur du handicap (STPA).**
- **L'ensemble des prestations de restauration proposées seront accessibles et adaptées aux personnes en situation de handicap en déployant par exemple des dispositifs tels que le merchandising vertical, des bandes tactiles ou des comptoir PMR...** Pour cela, les prestataires pourront s'appuyer sur la stratégie d'accessibilité Universelle et des fiches techniques annexées. L'accessibilité des sites et des outils de formation aux personnes en situation de handicap constituent un enjeu majeur pour l'accès aux emplois qui seront proposés.
- **Viser une parité homme/femme parmi les collaborateurs des prestataires.**
- **100% des prestataires impliqués dans la restauration impliqués dans la diffusion du plan de formation via l'Académie Paris 2024 pour leurs salariés sur les pratiques de restauration durable sur le plan environnemental et social.**

→ ILS S'ENGAGENT AVEC PARIS 2024

SODEXO LIVE !

Acteur majeur de l'emploi en France, Sodexo a toujours considéré la diversité et l'inclusion comme la pierre angulaire de sa culture et un élément fondamental de sa performance.

La diversité se reflète également dans la centaine de métiers présents sur les sites qui sont autant d'opportunités d'accueil et d'évolution pour des profils variés aux parcours multiples. Conscient de ses atouts forts pour être un acteur majeur de l'insertion au cœur des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, Sodexo Live! s'est engagé à atteindre 15% d'embauche de personnes éloignées de l'emploi et 6% de personnes en situation de handicap. Dès la phase de recrutement, un principe fort d'égalité des chances guidera cette ambition et les équipes Sodexo Live! s'appuieront sur un écosystème de partenaires publics et privés. Des synergies seront développées spécifiquement pour l'évènement, notamment avec les différents Pôle Emploi – Cap Emploi et écoles hôtelières. Une attention particulière sera portée à la formation et l'intégration des collaborateurs pour faire de cette démarche d'insertion une réussite. Sodexo Live! contribuera ainsi à l'employabilité de milliers de talents.

CHAPITRE 4

OPÉRATIONNALISATION ET MOBILISATION

ENTRE 2022 ET 2024

PARIS 2024 A LA CONVICTION QUE LA FRANCE ET LES ACTEURS DE LA RESTAURATION FRANÇAISE ONT TOUS LES ATOUTS POUR RÉUSSIR. GRÂCE AU TRAVAIL DE CONSULTATION RÉALISÉ ET LES PREMIERS TRAVAUX INITIÉS, PARIS 2024 CROIT EN LA VOLONTÉ DES ACTEURS DE SE SAISIR DES JEUX POUR ACCÉLÉRER LA TRANSFORMATION ÉCOLOGIQUE DE LA RESTAURATION DANS L'ÉVÉNEMENTIEL SPORTIF ET AU-DELÀ.

Appliquée à 13 millions de repas et snacks, tant du point de vue de la qualité, de la diversité ou de la responsabilité, la barre est haute mais elle n'est pas infranchissable. Face au défi opérationnel que représente les Jeux et à la complexité des enjeux liés à la transition alimentaire, il est nécessaire de faire preuve d'humilité.

4.1 OPÉRATIONNALISATION DES ENGAGEMENTS AVEC LES PARTENAIRES ET PRESTATAIRES DE PARIS 2024

Compte tenu de la multiplicité des acteurs engagés dans la livraison des services de restauration de Paris 2024 et de la diversité de leurs rôles dans la mise en œuvre des engagements précisés, Paris 2024 opérationnalisera la Vision pour la restauration pour les Jeux avec chaque acteur, selon son niveau de maturité et son rôle.

Quelques grands principes peuvent déjà être définis tels que :

- Intégration de la Vision pour la restauration de Paris 2024 dans l'ensemble des marchés liés à la restauration pour les Jeux
- Intégration de la Vision pour la restauration de Paris 2024 dans l'ensemble des contrats des partenaires existants et futurs de Paris 2024
- Création d'outils par Paris 2024 pour l'accompagnement des partenaires et prestataires
- Mobilisation des athlètes, Fédérations Internationales, CNO et CNP pour l'adoption des services et solutions mises en place par Paris 2024
- Mobilisation des producteurs, Chefs, artisans du goût et des métiers de bouche à travers la création d'une équipe de France des « Athlètes du goût » pour les Jeux
- Suivi d'indicateurs sur des engagements de moyens et de résultats avec les partenaires et prestataires de Paris 2024

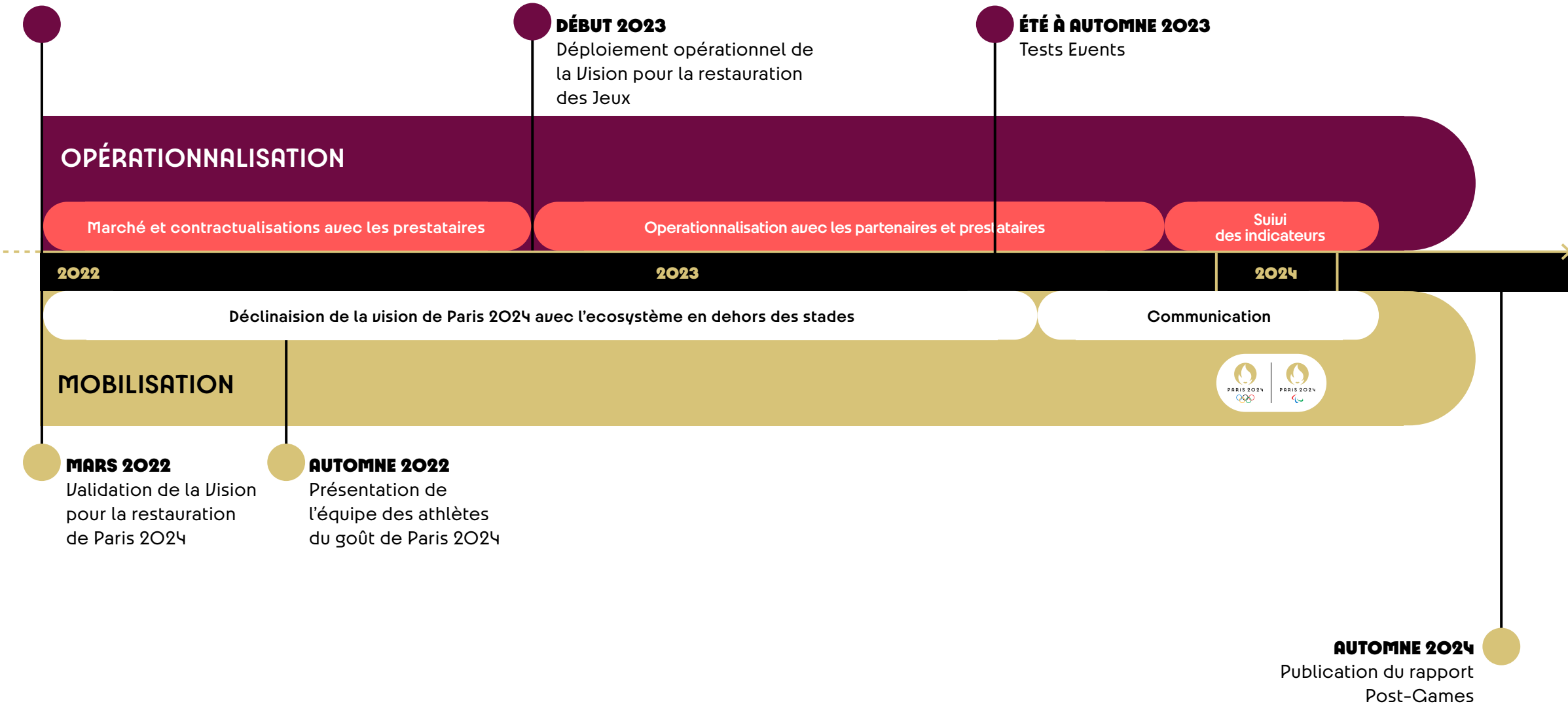
EXEMPLES D'INDICATEURS PAR ENGAGEMENT ET PAR SITE				
ENGAGEMENT	INDICATEUR	CIBLE MINIMUM À L'ÉCHELLE DU SITE	TYPE D'ENGAGEMENT	TEMPORALITÉ
ALIMENTATION BAS CARBONE	Empreinte carbone de la restauration (kgeqCO ₂) sur le poids moyen d'un repas par client	1kg de CO2/repas (différenciation par site et par client)	Résultat	Avant les Jeux (Constitution des menus)
ALIMENTATION BAS CARBONE	Nombre et qualité des mesures mises en place pour une alimentaton bas-carbone	Cible à définir avec le prestataire	Moyen	Pendant
S'APPROVISIONNER DE FAÇON RESPONSABLE	Part (en %) de l'approvisionnement labellisé	80% d'approvisionnement labellisé et déclinaison par filières	Résultat	Avant les Jeux (Choix des approvisionnement) Pendant
S'APPROVISIONNER DE FAÇON RESPONSABLE	Moyens déployés pour maximiser l'approvisionnement auprès des producteurs locaux, nationaux et européens	Selon l'alignement avec les ambitions de Paris 2024	Moyen	Avant les Jeux (Anticipation Approvisionnement)
CONTRIBUER À LA SORTIE DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE	Part (en %) des repas et boissons servis par type d'alternatives au plastique à usage unique déployées pour contenants et emballages alimentaires	Cible à définir avec le prestataire	Moyen	Avant et pendant les Jeux
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Part (en %) et volumes (en t) des ressources alimentaires non consommées valorisées dans la période des Jeux	100% de ressources alimentaires non consommées valorisées	Résultat	Pendant les Jeux
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Nombre et qualité des mesures mises en place pour la réduction du gaspillage alimentaire à la source	Cible à définir avec le prestataire	Moyen	Avant et pendant les Jeux
OPTIMISER LA GESTION DES RESSOURCES	Part (en € et en tonnes) des équipements pour les besoins des Jeux dont la seconde vie a été anticipée, qui feront l'objet de réemploi, de réutilisation et/ou recyclage après les Jeux	Cible à définir avec le prestataire, pour viser une part de 100% des équipements et infrastructures temporaires	Moyen	Avant et pendant les Jeux
OPTIMISER LA GESTION DES RESSOURCES	Nombre et qualité des mesures mises en place pour la réduction de la consommation des ressources en eau et énergie	Cible à définir avec le prestataire	Moyen	Avant les Jeux

4.2 MOBILISATION DES ACTEURS DE L'ÉCOSYSTÈME DE PARIS 2024 AU-DELÀ DU PÉRIMÈTRE DES JEUX

Pour faire rayonner la Vision pour la restauration de Paris 2024 au-delà du périmètre du Comité d'organisation et ainsi faire de ses ambitions et engagements une expérience globale et une réussite collective, Paris 2024 travaillera avec l'ensemble de ses parties prenantes à la mobilisation des acteurs de la restauration du territoire, et en particulier :

- Les collectivités impliquées dans l'organisation des célébrations des Jeux
- Les TPE/PME via la plateforme Entreprises 2024
- Les acteurs de l'ESS via la plateforme ESS 2024
- Les restaurateurs locaux
- Les acteurs culturels représentant l'art culinaire français à travers l'Olympiade Culturelle
- Les collectivités labellisées Terre de Jeux
- Les acteurs du mouvement sportif

4.3 CALENDRIER PRÉVISIONNEL



BILAN

L'avancement des actions et des indicateurs de suivi sera publié dans les Rapports Héritage et Durabilité de Paris 2024. Le rapport 2021 est accessible en ligne, les prochains rapports seront publiés avant et après les Jeux.

CHAPITRE 5

SYNTHÈSE DES ENGAGEMENTS

5. SYNTHÈSE DES ENGAGEMENTS

ENGAGEMENTS DE PARIS 2024	
1	DIVISER PAR DEUX L'EMPREINTE CARBONE DES REPAS ET SNACKS DES JEUX. L'OBJECTIF EST DE 1KG DE CO2EQ EN MOYENNE PAR REPAS
DÉCLINAISON PAR CLIENT	
1.1	ATHLÈTES ET OFFICIELS AUGMENTATION ET VALORISATION DE L'OFFRE VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE AU VILLAGE ET SUR LES SITES DE COMPÉTITION
1.2	MÉDIAS, HOSPITALITÉS, FAMILLE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE, VOLONTAIRES, STAFF ET PRESTATAIRES MINIMUM 50% DE REPAS VÉGÉTARIENS ET/OU MINIMUM 50% DES PROTÉINES ANIMALES REMPLACÉES PAR DES PROTÉINES VÉGÉTALES
1.3	GRAND PUBLIC MINIMUM 60% DE L'OFFRE PROPOSÉE DANS LES BUQUETTES SERA VÉGÉTARIENNE ET OBJECTIF 60% DES SANDWICHES, PLATS CHAUDS ET FROIDS VENDUS SUR LE VOLUME GLOBAL SERONT COMPOSÉS À PARTIR DE RECETTES VÉGÉTARIENNES
1.4	MOBILISATION DES CHEFS ET ARTISANS DU CÔÛT POUR INVENTER DES RECETTES CRÉATIVES, GOURMANDES, COMPOSÉES DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON
1.5	MISE EN PLACE DE L'AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DES RECETTES, DANS LES BUQUETTES ET DANS LES ESPACES DE RESTAURATION COLLECTIVE
1.6	ACTIONS EN FAVEUR DU DÉPLOIEMENT DE « NUDGES » SUR CERTAINS SITES ET POUR CERTAINS PUBLICS

ENGAGEMENTS DE PARIS 2024	
2	S'APPROVISIONNER AVEC UNE ALIMENTATION 100% CERTIFIÉE
2.1	UISE 80% DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL D'ORIGINE FRANCE, EN ENGAGEANT LES PARTENAIRES ET PRESTATAIRES
2.2	AU MINIMUM 25% DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL, ISSU D'UNE PRODUCTION DE PROXIMITÉ AUTOUR DES SITES DE COMPÉTITIONS (MOINS DE 250KM) POUR L'ENSEMBLE DES CLIENTS
2.3	100% DES RÉGIONS FRANÇAISES REPRÉSENTÉES AU VILLAGE ET/OU SUR LES SITES DE COMPÉTITION
2.4	UISE 80% DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL (FRANÇAIS ET IMPORTÉ) LABELLISÉ DURABLE
2.5	100% DES PRODUITS IMPORTÉS CERTIFIÉS * HORS BOISSONS
2.6	30% DE L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL (FRANÇAIS ET IMPORTÉ) ISSU D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION
2.7	0% D'IMPORTATION PAR VOIE AÉRIENNE POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES
ENGAGEMENTS PAR FILIÈRE	
2.8	100% DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON DISPONIBLES SOURCÉS EN FRANCE
2.9	100% DES CÉRÉALES DISPONIBLES SOURCÉS EN FRANCE
2.10	DANS LA DYNAMIQUE DES PLANS PROTÉINES NATIONAUX ET RÉGIONAUX, FAVORISER UN APPROVISIONNEMENT FRANÇAIS ET LOCAL

ENGAGEMENTS DE PARIS 2024	
2.10	DANS LA DYNAMIQUE DES PLANS PROTÉINES NATIONAUX ET RÉGIONAUX, FAVORISER UN APPROVISIONNEMENT FRANÇAIS ET LOCAL
2.11	L'UTILISATION DE L'HUILE DE PALME SERA LIMITÉE AVEC UNE CERTIFICATION RSPO OBLIGATOIRE
2.12	100 % DE VIANDE LABELLISÉE ET FRANÇAISE ²⁶
2.13	FAVORISER UN ÉQUILIBRE MATIÈRE POUR LA VIANDE DANS LES APPROVISIONNEMENTS ET RECETTES PROPOSÉES
2.14	100% DE PÊCHE RESPONSABLE (MSC, ASC, LR, BIO ...)
2.15	S'APPROVISIONNER EN PARTIE DANS LES FILIÈRES DE PÊCHE ET D'AQUACULTURE FRANÇAISE
2.16	30% DES VOLUMES PROPOSÉS ISSUS DES ESPÈCES LES MOINS CONSOMMÉES ET PRÉSENTES EN QUANTITÉ SUFFISANTE AFIN DE RÉÉQUILIBRER LES STOCKS
2.17	100% DES ŒUFS ISSUS D'UN ÉLEVAGE À L'AIR LIBRE
2.18	100% DES ŒUFS FRANÇAIS
2.19	100% DE SEXAGE DES ŒUFS IN-VITRO POUR METTRE FIN AU BROYAGE DES POUSSINS MÂLES
2.20	100% DE PRODUITS LAITIERS FRANÇAIS ²⁷
2.21	100% DE BIÈRES, VINS ET CIDRES FRANÇAIS

²⁶ : exceptions faites pour les AOP (Appellation d'origine protégée) européennes
²⁷ : exceptions faites pour les AOP (Appellation d'origine protégée) européennes

ENGAGEMENTS DE PARIS 2024	
3	DIVISER PAR 2 LA QUANTITÉ DE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE EN PHASE DE CONSOMMATION POUR LA RESTAURATION
MODÈLE DE DISTRIBUTION DES BOISSONS	
3.1	RÉDUIRE LES CONTENANTS GRÂCE À DES SOLUTIONS SANS BOUTEILLE ET À UNE RÉDUCTION DE LEUR POIDS
3.2	RÉEMPLOYER DES BOUTEILLES EN VERRE
3.3	REMPLACER LES BOUTEILLES EN PET PAR DES BOUTEILLES 100% EN PET RECYCLÉ (RPET)
3.4	RECYCLER 100% DES BOUTEILLES EN RPET
3.5	POUR LA RESTAURATION SUR PLACE, LA VAISSELLE SERA RÉUTILISABLE (RESTAURATION COLLECTIVE ET HOSPITALITÉS)
3.6	POUR LES REPAS À EMPORTER DES VOLONTAIRES, LES COLLABORATEURS DE PARIS 2024, LES PRESTATAIRES, IL Y AURA SUR CERTAINS SITES LE GRAND PUBLIC MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE CONSIGNE DES CONTENANTS
3.7	POUR LA VENTE À EMPORTER AU CENTRE PRINCIPAL DES MÉDIAS (IBC ET MPC), MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE CONSIGNE POUR RÉEMPLOI DURANT TOUTE L'ANNÉE D'EXPLOITATION.
3.8	MAXIMISER LE RÉEMPLOI DES CONTENANTS POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ISSUS DES FILIÈRES HALIEUTIQUES (MINIMUM 50% DES PRODUITS ISSUS DES FILIÈRE HALIEUTIQUES SERONT TRANSPORTÉS DANS DES CONTENANTS RÉUTILISABLES)

ENGAGEMENTS DE PARIS 2024	
4	VALORISER 100% DES RESSOURCES ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉES
RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA SOURCE	
4.1	ANTICIPER LE DIMENSIONNEMENT DE L'OFFRE POUR LES PUBLICS EN PARTICULIER POUR L'OFFRE AUX PRESTATAIRES ET VOLONTAIRES QUI SONT SOUVENT MOBILISÉS SUR PLUSIEURS SITES
4.2	RECOURIR À DES PRODUITS QUI NE CORRESPONDENT PAS AUX CALIBRES DÉFINIS CLASSIQUEMENT POUR LES VALORISER APRÈS TRANSFORMATION (COMPOTES, SOUPES AVEC DES FRUITS-LÉGUMES « HORS CALIBRE »)
4.3	MOBILISER LES PRESTATAIRES EN CUISINE (RECETTES ANTI-GASPILLAGE) ET POUR LE SERVICE (FAVORISER LE RECOURS AUX PORTIONS INDIVIDUELLES)
4.4	ACCEPTER LA RUPTURE POUR CERTAINES CATÉGORIES DE PRODUITS POUR LES BUVETTES GRAND PUBLIC NOTAMMENT CEUX QUI SE CONSERVENT MOINS LONGTEMPS OU QUI SONT PARTICULIÈREMENT ÉMISSIFS EN CARBONE
4.5	SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS DES JEUX AVEC NOTAMMENT L'UTILISATION DE NUDGES (EX : DES ASSIETTES DE PLUS PETITE TAILLE POUR INCITER LES CONVIVÉS À SE RESSERVIR)
4.6	LA REDISTRIBUTION OU LA VALORISATION DE 100% DES RESSOURCES ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉES
5	OPTIMISER LA GESTION DES RESSOURCES
5.1	PRIVILÉGIER LE RECOURS À LA LOCATION DES ÉQUIPEMENTS ET INFRASTRUCTURES TEMPORAIRES
5.2	100% DES INFRASTRUCTURES TEMPORAIRES RÉEMPLOYÉES APRÈS LES JEUX
5.3	100% DES ÉQUIPEMENTS MOBILISÉS POUR LA LIVRAISON DES REPAS AURONT UNE SECONDE VIE ANTICIPÉE EN AMONT DES JEUX AVEC L'IDENTIFICATION DE BÉNÉFICIAIRES INTERNES OU EXTERNES À L'ISSUE DES JEUX.
5.4	VEILLER À L'ÉCONOMIE DES RESSOURCES EN EAU ET ÉNERGIE

ENGAGEMENTS DE PARIS 2024	
5.5	VISER LA RÉDUCTION DE L'IMPACT DES TRANSPORTS
5.6	APPLIQUER UNE POLITIQUE « HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE » EXEMPLAIRE
6	DÉVELOPPER DES PRATIQUES INCLUSIVES ET CRÉATRICES DE VALEUR
6.1	VISER UN TAUX D'INSERTION MINIMAL DE 10% POUR L'ENSEMBLE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION SUR CHAQUE SITE
6.2	ENCOURAGER LE RECOURS AUX ACTEURS DE L'ESS ET AUX TPE/PME, POUR LA RÉALISATION DE PRESTATION (EN NOMBRE ET EN CA) EN PRIVILÉGIANT L'ANCRAGE TERRITORIAL DANS LE SOURCING DES ACTEURS DE L'ESS, ET CE EN FONCTION DU LIEU DE LA PRESTATION
6.3	MINIMUM 6% DES EFFECTIFS DES ENTREPRISES DE PLUS DE 20 SALARIÉS DE LA RESTAURATION ACCESSIBLES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP, AU JOUR DE L'ÉVÈNEMENT
6.4	INCITER LES PRESTATAIRES À S'ENGAGER SUR L'EMPLOYABILITÉ PÉRENNE DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP OU À COMMANDER DES PRESTATIONS ATTRIBUÉES AU SECTEUR DU HANDICAP (STPA).
6.5	L'ENSEMBLE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION PROPOSÉES SERONT ACCESSIBLES ET ADAPTÉES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP
6.6	VISER UNE PARITÉ HOMME/FEMME PARMI LES COLLABORATEURS DES PRESTATAIRES
6.7	100% DES PRESTATAIRES DE RESTAURATION IMPLIQUÉS DANS LA DIFFUSION DU PLAN DE FORMATION VIA L'ACADÉMIE PARIS 2024 POUR LEURS SALARIÉS SUR LES PRATIQUES DE RESTAURATION DURABLE SUR LE PLAN ENVIRONNEMENTAL ET SOCIAL

ANNEXES

ANNEXE 1

MÉTHODE POUR LA RÉDACTION DE LA VISION POUR LA RESTAURATION DE JEUX DE PARIS 2024

Parce que la qualité de l'alimentation est un sujet de premier plan pour la réussite de l'expérience des Jeux et compte tenu des défis que relèvent les 13 millions de repas et snacks qui seront servis pendant les Jeux, Paris 2024 a commencé à travailler sur le sujet de la restauration pendant les Jeux dès 2020, avec trois étapes :

1. RÉALISATION D'UNE ÉTUDE « RESTAURATION DURABLE »²⁸ POUR COMPRENDRE LES ENJEUX (JUN 2020 – FÉVRIER 2021)

- Cartographie des acteurs sur toute la chaîne, de la production à la gestion des déchets (ONG, experts, acteurs de l'ESS, représentants de filières, syndicats agricoles...)
- Analyse des volumes et de la disponibilité des produits à l'été 2024
- Entretiens thématiques avec une vingtaine d'acteurs clés de l'écosystème alimentaire, de l'évènementiel sportif français et les parties prenantes de Paris 2024
- Définition des 24 Objectifs pour une restauration durable de Paris 2024

2. ORGANISATION D'UNE CONSULTATION AUPRÈS DE L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE FRANÇAIS POUR IDENTIFIER LES PRIORITÉS ET LES DYNAMIQUES TERRITORIALES À L'ŒUVRE ET SOLUTIONS PROPOSÉES PAR LES ACTEURS SUR TOUTE LA CHAÎNE DE VALEUR, DE LA PRODUCTION À LA GESTION DES DÉCHETS. (MARS 2021 – JANVIER 2022)

- Organisation de 10 ateliers en distanciel de consultation
- Entretiens spécifiques et complémentaires avec une trentaine d'acteurs de l'écosystème alimentaire français
- Enquête auprès d'athlètes français et internationaux sur leurs attentes et leur vision de la restauration pendant les Jeux

CHIFFRES CLÉS DE LA CONSULTATION	LES 10 ATELIERS COLLECTIFS PAR THÉMATIQUES OU FILIÈRE
→ 120 organisations mobilisées → Les parties prenantes et partenaires de Paris 2024 → 200 participants → + de 80 heures d'ateliers → 210 athlètes français et internationaux consultés → La liste complète des participants sera publiée une fois l'accord reçu de chaque participant → Les acteurs qui ont été invités mais qui n'ont pas répondu ne figureront pas sur la liste	1. Comment composer des assiettes gourmandes, saines et durables pour les Jeux ? 2. Atelier filière Fruits, Légumes, Plantes aromatiques et Epices 3. Atelier filière Céréales, Oléagineux, Légumineuses 4. Atelier filière Viandes et Oeufs 5. Atelier filière Produits Laitiers 6. Atelier filière Produits de la mer et d'aqua culture 7. Atelier filière Boissons 8. Mobiliser la créativité et les savoir-faire français 9. Accélérer la transformation vers des pratiques de restauration plus durables 10. Accompagner le changement vers des comportements alimentaires durables

3. RÉDACTION DE LA VISION POUR LA RESTAURATION POUR LES JEUX (NOVEMBRE 2021 À MARS 2022)

- Echanges en interne, avec les parties prenantes et les partenaires de Paris 2024 pour définir des engagements ambitieux et atteignables dans un cadre budgétaire strict.
- Définition des 60 engagements de Paris 2024 pour une restauration durable
- Présentation et validation de la Vision pour la restauration des Jeux par le Conseil d'administration de Paris 2024 le 21 Mars 2022.

²⁸ : Destinée à un usage interne uniquement, cette étude n'est pas accessible

ANNEXE 2

ENQUÊTE AUPRÈS DES ATHLÈTES

Pour sa Vision pour la restauration des Jeux, Paris 2024 a souhaité impliquer les athlètes, au cœur du projet depuis la candidature. Grâce au concours du Comité International Olympique, le Comité National Olympique du Sport Français et la Commission des athlètes de Paris 2024, c’est plus de 200 athlètes français et internationaux qui ont pu partager leurs priorités pour la restauration pendant les Jeux, et faire part de leurs attentes en matière de restauration durable, tout en respectant leurs besoins spécifiques dans le cadre des Jeux.

MÉTHODE

→ Questionnaire en ligne, envoyé par email

ECHANTILLON

- 210 athlètes interrogés
- 80% d’athlètes étrangers représentant 50 Nationalités
- 20% d’athlètes français
- 38 sports olympiques et paralympiques (Eté et Hiver)

SUR LEUR RÉGIME ALIMENTAIRE

- 75% se déclarent omnivores
- 20% se déclarent flexitariens
- 5% se déclarent végétariens ou végétaliens

LES PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS DE L'ENQUÊTE

→ La restauration est une priorité pour l’expérience des athlètes pendant les Jeux. Les principaux critères de succès :

- Fluidité et faible temps d’attente,
 - Qualité gustative des produits,
 - Offre adaptée aux besoins nutritionnels
- Par ordre de priorité, les athlètes souhaitent être informés sur :

1. Apports nutritionnels
 2. Labels
 3. Provenance et origine
- La cuisine française a une très bonne image auprès des athlètes étrangers. Lorsqu’on demande aux athlètes étrangers de qualifier spontanément, à travers 3 mots clés, la cuisine française, les principaux mots cités sont :
- Qualité et goût
 - Sophistiquée
 - Croissant, baguette, pain... soit les produits de la boulangerie

RICH TASTY WINE FRESH CROISSANTS BAGUETTE HIGHEST QUALITY
PASTRIES FANCY FRESH BREAD DELICIOUS FINE DINING BUTTER CREPES
CLASSIC BREAD SOPHISTICATED CHEESE QUALITY GOOD TASTE

Nuage de mots sur l’image de la cuisine française par les athlètes étrangers

COMMENT LES ATHLÈTES COMPRENNENT ILS LE SUJET DE L'ALIMENTATION DURABLE ?

- Top 5 des principaux leviers pour agir en faveur d’une alimentation durable selon les athlètes :
1. Consommer des produits locaux et de saison
 2. Augmenter la consommation de fruits, légumes et légumineuses
 3. Manger des produits bio ou issus de l’agriculture durable
 4. Agir contre le gaspillage alimentaire
 5. Réduire les emballages et notamment le plastique à usage unique

98% DES ATHLÈTES INTERROGÉS SE SENTENT « CONCERNÉS » OU « TRÈS CONCERNÉS » PAR L'IMPACT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL DE LEUR ALIMENTATION. CETTE TENDANCE EST PLUS FORTE CHEZ LES ATHLÈTES FRANÇAIS, 50% D'ENTRE EUX SE DISENT « TRÈS CONCERNÉS » PAR RAPPORT AUX ATHLÈTES ÉTRANGERS (30%).

QUELLES ACTIONS LES ATHLÈTES CONSIDÈRENT FAISABLES DANS LE CADRE DES JEUX POUR RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE L'ALIMENTATION ?

- La réduction du plastique (contenants et emballages) est le 1er levier à activer pour réduire leur impact :
- Contribuer à un système de consigne des contenants est faisable pour 95%
 - Utiliser des gourdes et fontaines à place de bouteilles en plastique est faisable pour 90%
 - Découvrir de nouvelles offres végétariennes attractives pour réduire l’impact carbone de son alimentation
 - Réduire la taille des portions et ne pas se réserver plusieurs pour limiter le gaspillage alimentaire
- Dans le contexte des Jeux, les principaux freins pour agir en faveur d’une alimentation durable sont :
- Concentration sur les objectifs sportifs
 - Habitudes et régimes alimentaires
 - Manque d’informations
- 60% des athlètes interrogés souhaitent être accompagnés sur les sujets d’alimentation durable afin de mieux comprendre les enjeux
- 60% des athlètes interrogés sont prêts à devenir des ambassadeurs sur les sujets d’alimentation durable pour inspirer au-delà des Jeux sur de nouvelles pratiques

ANNEXE 3

LISTE DES LABELS ET CERTIFICATIONS RETENUS POUR L'APPROVISIONNEMENT LABELLISÉ EN FRANCE

Paris 2024 s'appuie sur les labels retenus dans le cadre de la Loi EGAlim, qui fixe un objectif de 50% d'approvisionnement « de qualité et durable » au 1er Janvier 2022 en restauration collective publique²⁹. Un produit de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par la loi EGAlim doit bénéficier d'un des labels suivants :

- Label Agriculture biologique
- Produits végétaux étiquetés « en conversion »
- Label rouge
- Appellation d'origine (AOC/AOP)
- Indication géographique (IGP)
- Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE + niveau 2)
- Écolabel pêche durable
- Logo « Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultrapériphériques à l'UE
- Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

- Produits issus du commerce équitable
- Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation)
- Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs
- Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels



Paris 2024 ajoute également les labels MSC et ASC pour la pêche responsable en France et à l'international.

Paris 2024 souhaite s'inscrire pleinement dans les dynamiques des filières d'ici 2024. Cette liste pourra être modifiée selon l'évolution des préconisations du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ou de l'écosystème alimentaire français.

²⁹ Source : ma-cantine.gouv.fr





Paris 2024 remercie ses Partenaires pour leur engagement.

Partenaires Mondiaux



Partenaires Premium



Partenaires Officiels



Supporteurs Officiels

