

ESS 2024

LA PLATEFORME SOLIDAIRE

CAHIER D'IMPACT 2024 RESTAURATION DURABLE

DES SOLUTIONS INNOVANTES
POUR DES JEUX INCLUSIFS
ET SOLIDAIRES EN 2024

LES CANAUX



SOLIDEO
SOCIÉTÉ DE LIVRAISON DES
OUVRAGES
OLYMPIQUES



Yunus Centre

CADRE

Ce cahier d'impact a été produit dans le cadre d'un travail collectif réunissant une quarantaine d'acteurs de l'ESS œuvrant dans le secteur de la restauration. Un grand merci à eux.

Au cours de trois ateliers, les participants ont été invités à partager leur vision de la restauration durable, des leviers d'action à mobiliser et du rôle spécifique des acteurs de la restauration dans ce projet global au regard de l'opportunité que représentent les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 pour laisser un héritage concret et durable pour les grands événements sportifs.

De ces ateliers est ressorti un échantillon de solutions inspirantes pour les organisateurs et maîtres d'ouvrage des Jeux de Paris 2024, mais aussi à plus large échelle pour l'ensemble de l'écosystème olympique et paralympique (pouvoirs publics, collectivités, mouvement sportif...).

Ces solutions inspirantes dans le champ de la restauration sont complémentaires de celles mises en exergue dans les autres Cahiers d'Impact, déjà parus ou à paraître : l'alimentation ne pourra être réellement durable qu'en prenant en compte la pluralité des enjeux.

**ALORS
INSPIREZ-VOUS !**

PRÉAMBULE

Les Jeux constituent le plus grand événement planétaire. Ils représentent l'équivalent de 43 championnats du monde organisés simultanément et 13 millions de repas et de snacks qui seront servis pendant les Jeux au total.



- 13 millions de billets vendus
- 40 000 volontaires et organisateurs
- 20 000 journalistes et médias
- 15 000 athlètes



- 38 sites de compétitions, dont 29 en Île-de-France
- 1 Village olympique et paralympique
- 1 Centre principal des médias



- Restauration collective (cantines)
- Vente à emporter (catering ou snacking)
- Restauration commerciale traditionnelle
- Réceptions

LA CONSOMMATION DE L'ENSEMBLE DES PERSONNES SUR LE VILLAGE DE LONDRES EN 2012

60 000 repas servis quotidiennement pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques, soit au total :

- + de 330 tonnes de fruits et légumes
- 19 tonnes d'œufs
- + de 82 tonnes de fruits de mer
- 75 000 litres de lait
- + de 100 tonnes de viande

PARIS 2024 ET LE DÉFI DE LA RESTAURATION DURABLE

Une ambition forte pour des Jeux exemplaires

Paris 2024 a fait de la durabilité et de l'héritage les pierres angulaires de sa candidature : les Jeux ne seront pas seulement une compétition sportive hors norme, ils seront également un projet porteur de sens au service d'une société plus durable, plus solidaire et plus inclusive.

Dès 2017, Paris 2024 a ainsi signé la Charte des 15 engagements éco-responsables, élaborée à l'initiative du Ministère chargé des Sports et du WWF France et à destination des organisateurs des grands événements sportifs. Une nouvelle version de la Charte a été signée fin 2021. Ces engagements ont ensuite été repris et enrichis dans sa stratégie d'excellence environnementale, qui vise à faire des Jeux de Paris 2024 des Jeux neutres en carbone, exemplaires et innovants, accélérateurs de la transition écologique du sport et des territoires.

Par ailleurs, Paris 2024 s'est engagé à faire des Jeux Olympiques et Paralympiques un événement responsable sur le plan économique et social. Pour concrétiser cette ambition, Paris 2024 et les organisations syndicales et patronales ont signé une charte sociale, le 19 juin 2018, qui vise à permettre l'accès aux marchés à toutes les entreprises, à participer à l'insertion des publics fragiles et à veiller au respect des conditions de travail.

En matière de restauration durable, Paris 2024 prévoit :

24 OBJECTIFS DE PARIS 2024 POUR UNE RESTAURATION DURABLE

Des objectifs alignés sur la Stratégie responsable des achats de Paris 2024 et qui seront concrétisés et priorisés en fonction des produits et des services

Appliquer une démarche d'économie circulaire

1. Viser 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 carbone 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 client-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

14. **Garantir l'insertion professionnelle** des personnes en situation de handicap
15. **Assurer l'accessibilité** à la restauration aux personnes en situation de handicap

Créer de la valeur sur les territoires

16. Mobiliser des **emplois directs et indirects** locaux
17. Valoriser les **compétences, innovations et savoir faire** locaux
18. **Former les équipes et prestataires** aux enjeux et solutions en faveur d'une restauration durable
19. 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 qualité à des **prix accessibles** à tous 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

Paris 2024 est une opportunité pour tous les acteurs de l'économie sociale et solidaire de changer d'échelle et de renforcer leurs coopérations avec les donneurs d'ordre du monde sportif et les opérateurs économiques classiques.

RESTAURATION DURABLE, DE QUOI PARLE T-ON ?

La notion de restauration durable, qui ne se confond pas avec celle de l'alimentation durable, intègre les trois piliers du développement durable (économique, social, environnemental) appliqués au services de restauration collective, en réponse aux déséquilibres et difficultés des systèmes agricoles et alimentaires en France et plus largement dans le monde : pollution de l'air et de l'eau, réchauffement climatique, dégradation et artificialisation des sols, précarité alimentaire, faible rémunération des agriculteur(ric)e(s), bien-être animal, captation de la valeur par l'aval, etc.

Rendre la restauration durable, ce n'est donc pas seulement modifier nos façons de produire et de consommer. C'est aussi créer de nouveaux liens entre territoires urbains et ruraux, inventer de nouvelles formes de gouvernance des filières agricoles, repenser la place de l'alimentation dans les politiques de développement local et finalement de créer les conditions pour que l'alimentation durable puisse être déployée dans les services de restauration collective à grande échelle.

La volonté d'inscrire une démarche de restauration durable au cœur des Jeux de Paris 2024 répond à l'évolution des modes de consommation et aux attentes sociétales des Français. Selon le baromètre 2021 de la transition alimentaire réalisé par Max Havelaar en partenariat avec l'institut de sondage OpinionWay, l'alimentaire est ainsi le premier secteur pour lequel les Français privilégient des produits dits responsables (77% des Français), à savoir des produits locaux, bio, issus du commerce équitable et/ou tendant au zéro emballage.

DES CHIFFRES CLÉS

pour mesurer la nécessité du changement

La restauration ne peut être réellement durable que si tous les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire sont mobilisés et changent leurs pratiques, comme le montrent les différents exemples chiffrés ci-dessous. Chaque acteur de la chaîne de valeur peut par ses pratiques contribuer à sa durabilité globale.

19 %

la part de l'agriculture dans les émissions de gaz à effet de serre en France.
(Source : Haut Conseil pour le Climat)

1/4

la part de l'alimentation dans l'empreinte carbone des Français.
(Source : Ademe)

10 millions

le nombre de tonnes de nourriture gaspillées chaque année en France.
(Source : Ademe)

1/5

1 repas sur 5 est pris hors domicile en France.
(Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

7,3 milliards

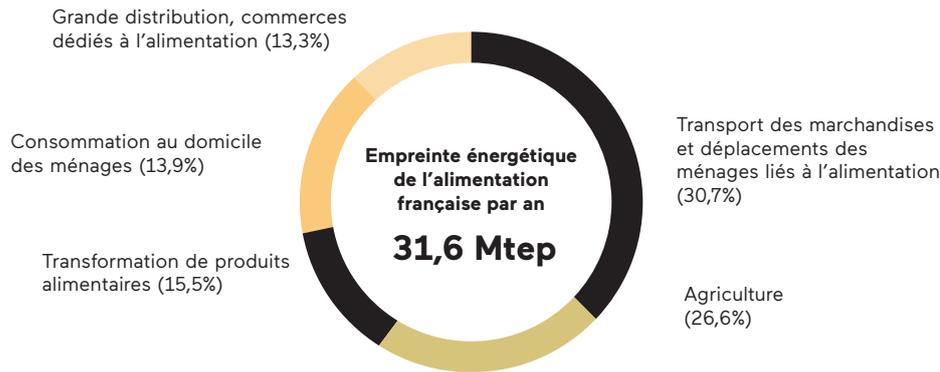
de repas sont servis en moyenne chaque année en restauration collective en France.
(Source : Syndicat national de la restauration collective)

Qu'appelle-t-on chaîne de valeur alimentaire ?

Une chaîne de valeur alimentaire est constituée par l'ensemble des exploitations agricoles et des entreprises - et leurs activités successives et coordonnées d'ajout de valeur - qui produisent des matières premières d'origine agricole et les transforment en produits alimentaires, lesquels sont vendus à des consommateurs finaux et éliminés après utilisation.

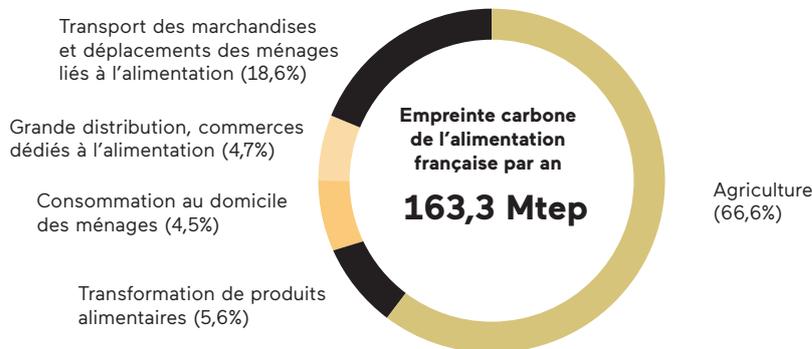
UN DÉFI À RELEVER COLLECTIVEMENT

L'EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE DE L'ALIMENTATION FRANÇAISE



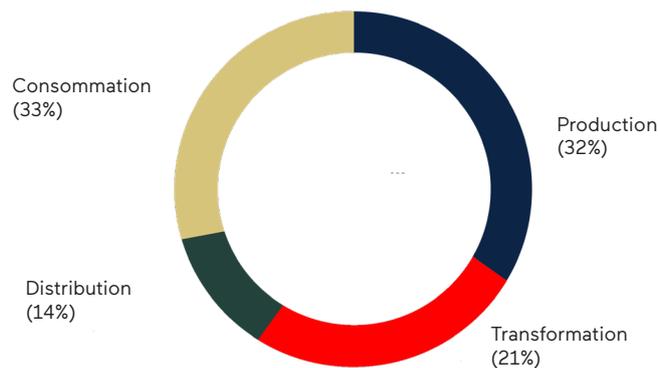
Source : IDDRI, 2019

L'EMPREINTE CARBONE ANNUELLE DE L'ALIMENTATION FRANÇAISE



Source : IDDRI, 2019

LA RÉPARTITION DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES EN FRANCE



Source : Ademe, 2016

LES LEVIERS D'ACTION EN LIEN AVEC LES 24 OBJECTIFS DE DE PARIS 2024 POUR UNE RESTAURATION DURABLE

Les acteurs de l'ESS réunis aux Canaux dans le cadre des ateliers de co-construction de ce cahier ont identifié trois objectifs majeurs et mis en lumière pour chacun d'eux une liste non exhaustive de leviers d'action.

OBJECTIF N°1 : Une empreinte minimale sur l'environnement

- 1** Végétaliser l'offre alimentaire pour intégrer des alternatives 100% végétales aux menus et garantir un meilleur équilibre entre protéines animales et végétales dans les assiettes, garant d'une alimentation saine et de la durabilité globale des systèmes alimentaires.
- 2** Privilégier un approvisionnement en produits de saison bénéficiant des labels les plus exigeants en matière environnementale, tels que le label agriculture biologique ou Haute Valeur Environnementale (HVE) qui valorise l'agro-écologie.
- 3** Privilégier la proximité dans les approvisionnements en ciblant prioritairement les productions disponibles localement.
- 4** Réduire de façon générale les consommations en ressources sur l'ensemble de la chaîne alimentaire jusqu'à la consommation finale (pour optimiser et verdir la chaîne logistique, limiter les emballages, atteindre la sobriété en eau et énergie des points de vente, etc.)
- 5** Prévenir le gaspillage (alimentaire et non-alimentaire) et valoriser les déchets.

OBJECTIF N°2 : Un système économique performant, équitable et inclusif

- 1** Œuvrer pour une juste répartition de la valeur créée entre les acteurs de la chaîne alimentaire (priorité aux produits labellisés commerce équitable, contractualisation avec les producteurs sur la base des coûts de production, etc.).
- 2** Favoriser localement la formation et l'emploi des publics «prioritaires» (personnes en parcours d'insertion, personnes reconnues travailleurs handicapés, habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville, etc.), en particulier dans les métiers en tension comme la restauration.
- 3** Inscrire la gestion des déchets et invendus dans des démarches de solidarité en partenariat avec les acteurs sociaux des territoires.

OBJECTIF N°3 : Une alimentation de qualité, saine et accessible à tous

- 1** Mettre en place une démarche qualité multi-dimensionnelle assurant la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des aliments, en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, via le respect de normes et critères exigeants.
- 2** Prendre en compte la diversité des publics et des régimes alimentaires dans la conception de l'offre alimentaire.
- 3** Favoriser l'accessibilité physique et économique de l'offre alimentaire : ajustement des tarifs, mécanismes de solidarité (café suspendu ou repas en attente par exemple).

OBJECTIF TRANSVERSAL

Sensibiliser l'ensemble des parties prenantes à la nécessité de changer nos modes de production et de consommation, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et aux services écosystémiques rendus par l'agriculture.

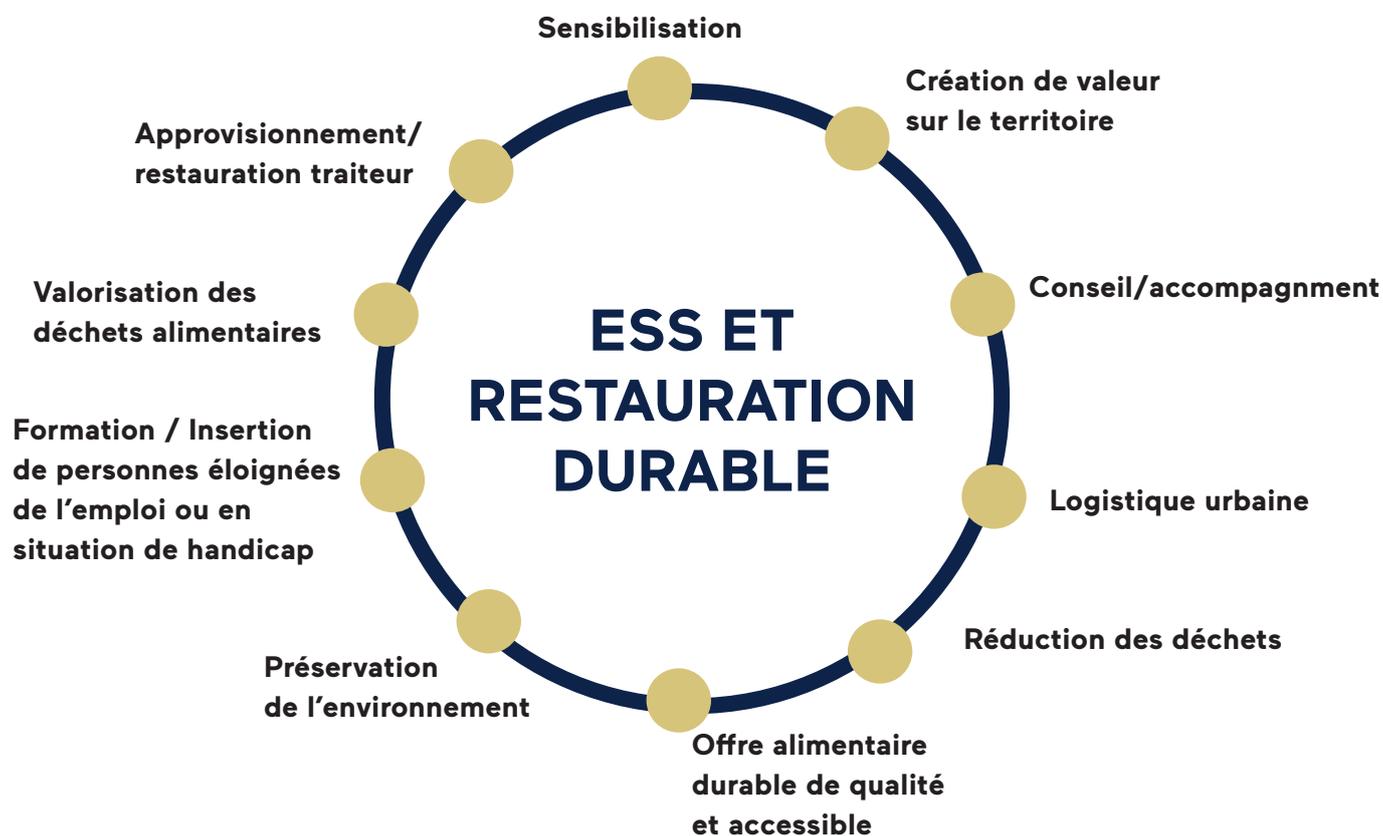
La pluralité des enjeux de la restauration durable nécessite ainsi de déployer une démarche globale. Une réflexion transversale s'impose donc aux acteurs de la restauration durable mobilisés lors des Jeux (quels types d'aliments seront proposés aux convives, dans quelles conditions auront-ils été produits, quelle rémunération auront perçu les agriculteurs, qui cuisinera et servira les plats, comment les plats seront-ils acheminés jusqu'au lieu de consommation finale, que deviendront les déchets, etc.).

LES ACTEURS DE L'ESS, MOTEURS DE LA RESTAURATION DURABLE

La question de la restauration durable est étroitement liée à celle du développement territorial, dont les acteurs de l'ESS ont été parmi les premiers à s'emparer, en identifiant les besoins locaux et en y apportant des réponses solidaires et de proximité, progressivement enrichies d'une dimension environnementale forte.

Cet ancrage territorial des acteurs de l'ESS, constitutif de leur identité, se retrouve aujourd'hui dans de nombreuses initiatives, telles que les Pôles Territoriaux de Coopération Économique (PTCE) ou les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), qui mettent en synergie les acteurs locaux pour (re)créer des filières, des emplois et revitaliser les territoires.

Pour relever le défi de la restauration durable, les acteurs de l'ESS ont ainsi de nombreux atouts à faire valoir, parmi lesquels leur connaissance fine des territoires, leur positionnement à différents stades de la chaîne de valeur, la diversité de l'offre et leur capacité à innover en créant des synergies entre acteurs.



SOLUTIONS INSPIRANTES

À la découverte d'acteurs de la restauration durable

Vous trouverez ci-dessous la présentation de quelques acteurs engagés pour la solidarité et la planète. Chacun d'entre eux propose des solutions mobilisables dans le cadre des Jeux 2024 pour relever le défi d'une restauration durable. Ces solutions, non exhaustives, donnent un aperçu du champ des possibles.

Approvisionnement/restauration-traiteur

BALUCHON



Entreprise dionysienne d'insertion, membre du Pôle Territorial de Coopération Économique (PTCE) Resto Passerelle, Baluchon propose une offre traiteur fait maison, réalisée à partir de produits frais, locaux et de saison, majoritairement bio. Baluchon développe régulièrement de nouveaux projets innovants avec d'autres acteurs franciliens de l'économie sociale et solidaire (ESS), comme par exemple les pauses café bio et équitables avec système de consigne solidaire.

Ils leur font confiance : Est Ensemble, Grand Paris, Raja, VINCI

LES CUISTOTS MIGRATEURS



Promouvoir des saveurs méconnues et contribuer à l'insertion de personnes en difficulté en valorisant leur culture et leur savoir-faire, tel est le double objectif des Cuistots Migrateurs dont l'équipe aux fourneaux est constituée de réfugiés. Outre son restaurant-café situé à Paris, l'entreprise propose une offre traiteur élaborée à partir de produits frais locaux.

Ils leur font confiance : Arcep, Bayard Presse, BNP Paribas, MAIF, Oneheart

MAM'AYOKA



Société coopérative d'intérêt collectif (Scic) visant à favoriser l'insertion professionnelle des femmes éloignées de l'emploi, Mam'ayoka invite au voyage à travers son offre traiteur constituée de mets des quatre coins du monde, élaborés à partir de produits frais, en grande partie locaux et/ou bio. Son slogan : la cuisine du monde à côté. Pour effectuer ses livraisons, Mam'ayoka fait appel à l'entreprise de cyclo-logistique Olvo.

PAIN&PARTAGE



Pain&Partage, c'est le nom des boulangeries solidaires (entreprises ou chantiers d'insertion) qui font partie du réseau animé par la société coopérative d'intérêt collectif (Scic) Bou'Sol et proposent du pain 100 % bio et local, sans additif ni améliorant chimique à une clientèle professionnelle (collectivités territoriales, entreprises, sociétés de restauration, etc.). Présent à Bordeaux, Calais, Marseille et Montpellier, le réseau Bou'Sol est engagé dans une dynamique d'essaimage dans d'autres territoires en France, dont l'agglomération parisienne.

LE RELAIS RESTAURATION



Société coopérative d'intérêt collectif (Scic), Le Relais Restauration est un acteur historique de l'insertion par l'activité économique (SIAE) en Seine-Saint-Denis : créée en 1993, l'entreprise gère un restaurant à Pantin et propose une offre traiteur, élaborée à partir de produits frais, de saison et majoritairement locaux.

LA TABLE DE CANA



La Table de Cana est un réseau national regroupant neuf entreprises d'insertion proposant une offre traiteur élaborée à partir de produits frais, de saison, majoritairement bio. Pour les Jeux de Paris 2024, les entreprises d'Antony, Gennevilliers et Nogent-sur-Oise pourront se constituer en un groupement indépendant d'entreprises : grâce à leurs cinq laboratoires de production, elles pourront ainsi nourrir jusqu'à 2 500 personnes par jour.

Conseil, accompagnement

FRAMHEIM



Créatrice d'un label des restaurants engagés anti-gaspi, l'entreprise Framheim aide les acteurs de la restauration à réduire leur gaspillage à travers la réalisation de diagnostics et l'animation de formations. Son mot d'ordre : le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas ! Framheim privilégie ainsi une approche en amont, collaborative et ludique, pour réduire les causes du gaspillage.



LA KONCEPTERIE

La Koncepterie aide à concevoir des événements responsables (élaboration des cahiers des charges, recherche de prestataires, etc.) et à sensibiliser leurs participants et/ou visiteurs au développement durable et à la consommation responsable (organisation de marchés responsables, expositions éphémères, etc.).



SIGA

La start-up Siga accompagne les acteurs de la restauration (donneurs d'ordre, sociétés de restauration, enseignes de distribution, etc.) dans la conception et la mise en place d'une offre alimentaire de qualité en évaluant le niveau de transformation des aliments. Son objectif : lutter contre les régimes à base d'aliments ultra-transformés qui sont à l'origine de nombreuses maladies (hypertension, obésité, etc.). L'indice Siga désigne ainsi un score scientifique évaluant le niveau de transformation des aliments.



SO IMPACT

So Impact aide les entreprises classiques à initier et développer des partenariats avec les acteurs de l'économie sociale et solidaire à travers l'organisation d'événements sur mesure. Les «FOOD Impact makers lunch» de So Impact offrent ainsi une occasion unique de réunir tous les acteurs de la chaîne de valeur qui contribuent à une alimentation durable.

Logistique urbaine



OLVO

Spécialiste de la logistique urbaine, Olvo est équipé d'une vingtaine de vélos cargos, dont la moitié environ est à assistance électrique, pouvant transporter jusqu'à 100 kilos de marchandises (fleurs, fruits, vin, café en grains, bières, plats cuisinés, etc.) à Paris et en banlieue proche. L'entreprise peut également prendre en charge le stockage tampon avant livraison et le retour des matériaux consignés. Son prochain projet : adopter le statut de société coopérative de production (Scop) afin de renforcer l'implication de ses salariés et asseoir son modèle alternatif.

Ils leur font confiance : Delicorner, Gallia, Les Marmites Volantes, Mam'Ayoka, Pampa, Tediber



LA PETITE REINE

Joint-venture sociale entre Star's Service et le groupe d'économie sociale et solidaire Ares, l'entreprise d'insertion La Petite Reine réalise environ 280 000 livraisons annuelles à Paris et en petite couronne, grâce à sa flotte constituée de 50 véhicules utilitaires légers électriques (650 kilos de chargement) et 100 vélos cargos à assistance électrique (180 kilos de chargement). Disposant de quatre espaces de logistique urbaine (ELU), la Petite Reine assure également des prestations de cross docking et stockage de proximité.

Réduction des déchets

KOOVEE



Alors que 4,7 milliards de couverts en plastique sont jetés chaque année en France et mettent environ 300 ans à se dégrader, l'entreprise Kovee, pionnière en Europe, propose des cuillères et des fourchettes comestibles, à base de farine de blé, 100 % biodégradables. Plus de 85 % de ses clients finissent ainsi leur repas en mangeant leurs couverts !

Ils leur font confiance : Cap Gemini, Orange, Chefing, SNCF, Sodexo, Trésor Food, Ubisoft, Vélo du Soir, Yoplait, Yves Rocher

Sensibilisation

ECOFRUGAL PROJECT



L'entreprise Ecofrugal Project est spécialisée dans l'organisation d'ateliers participatifs sur l'alimentation responsable. Animés par des ambassadeurs bénévoles, ces ateliers, qui sont destinés à des particuliers ou à des entreprises, visent à faciliter le partage de pratiques et solutions écoresponsables (réduction du gaspillage, approvisionnement bio, achat en vrac, etc.).

PIKPIK ENVIRONNEMENT



Association d'éducation à l'écocitoyenneté, PikPik Environnement organise en Île-de-France des formations, des ateliers de sensibilisation, des événements dédiés, etc., sur toute une série de thématiques, parmi lesquelles la santé environnementale et l'alimentation. Les prestations qu'elle réalise auprès des entreprises servent à financer sa mission sociale première : sensibiliser les publics les plus précaires.

Solutions RH

EMPLOI DÉVELOPPEMENT



Emploi Développement est une structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) qui propose un accompagnement socio-professionnel et des missions de travail à des personnes éloignées de l'emploi afin de favoriser leur insertion professionnelle durable. Spécialisée dans la mise à disposition de personnel dans différents secteurs d'activité, parmi lesquels la restauration collective, l'association s'adresse à toutes les entreprises qui recherchent du personnel pour des missions d'employé polyvalent, serveur, plongeur, aide cuisinier, etc.

Valorisation des déchets alimentaires

LES CUISINIERS SOLIDAIRES



L'association Les Cuisiniers Solidaires transforme en repas solidaires destinés aux plus démunis les surplus non consommés et organise des ateliers de sensibilisation à la consommation responsable. Son ambition : marcher dans les pas de l'association Gastromotiva qui récupérait les restes du Village olympique à Rio et les cuisinait pour les habitants des favelas.

Ils leur font confiance : Festivals Fête du bruit, Motocultur



CONCLUSION

Les trois groupes de travail sur la restauration durable ont réuni près de 40 acteurs différents à la maison des Canaux.

Des organismes institutionnels, start-up et PME de la restauration, structures de l'ESS et représentants de la société civile ont participé à notre démarche.

Si le secteur est historiquement favorable au positionnement d'acteurs de l'économie sociale et solidaire, les Jeux de Paris 2024 constituent dès maintenant une opportunité unique pour la mobilisation de l'ensemble de la filière : de la production de denrées à la valorisation des déchets alimentaires, en passant par les différentes offres de conseil en amont, l'offre de traiteur variée ou la mise à disposition de personnel en insertion.

Les réflexions se sont calquées sur la stratégie d'Excellence Environnementale de Paris 2024 et de sa Vision pour une restauration durable des Jeux, tout particulièrement en lien avec les thématiques d'héritage, de qualité de l'offre et de réponse aux grands défis socioéconomiques. L'émergence de ces sujets ont permis d'encourager les nouveaux modes de coopération et de créer des ponts avec les entreprises classiques présentes, dans le but de dépasser les modèles de sous-traitance en vue des marchés des Jeux de Paris 2024.

CE CAHIER D'IMPACT A ÉTÉ RÉALISÉ SOUS LA COORDINATION DE :



ÉTUDES DE RÉFÉRENCE

- www.agencebio.org
- www.mbim.fr
- www.commercequitable.org
- www.unea.fr
- www.reseau-gesat.com
- www.socialement-responsable.org
- www.grafie.org
- www.insereco93.com

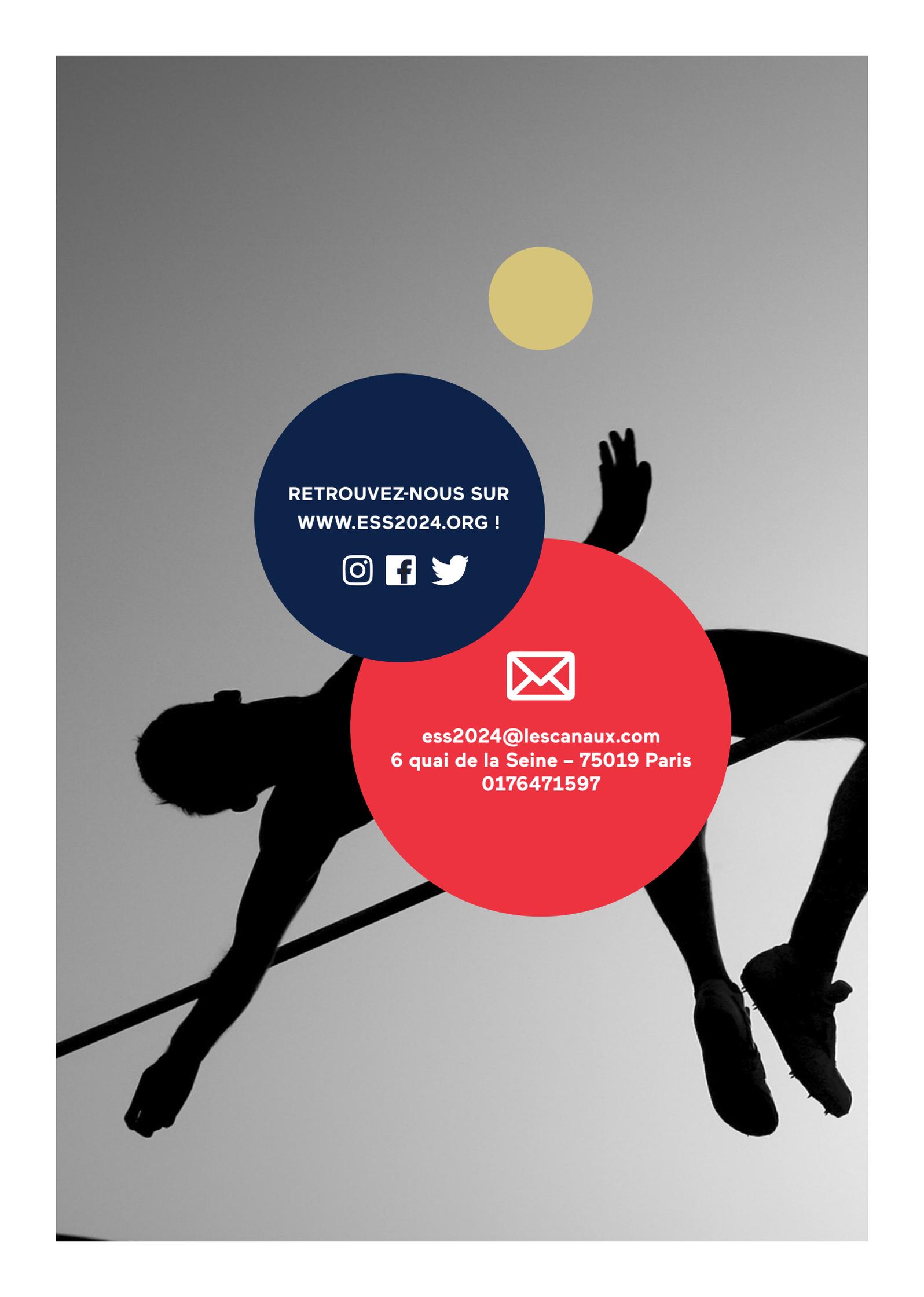
LISTE DES PARTICIPANTS

AB FAB PARIS	LEXPOM
ADIE	MAM'AYOKA
ALTERMARCHÉ	MAMIE FOODIE
AUORE	MARMITES VOLANTES
BALUCHON	MEET MY MAMA
BIO CONSOM'ACTEURS	MON BANQUET
CAFÉ JOYEUX	PANDOBAC
DÉPARTEMENT DE SEINE-SAINT-DENIS	PARIS 2024
DU PAIN ET DES ROSES	PLAINE COMMUNE
ECO TABLE	PORT PARALLÈLE
EMPLOI DÉVELOPPEMENT	PTCE RESTO PASSERELLE
ENSEMBLE POUR L'EMPLOI	REFUGEE FOOD FESTIVAL
EST ENSEMBLE	RÉGION ILE-DE-FRANCE
FOOD DE RUE	RELAJ RESTAURATION
FOOD SWEET FOOD	SCHOOLAB
KEA PARTNERS	SODEXO
KOOVEE	SO IMPACT
LA KONCEPTERIE	SIGA
LA TABLE DE CANA	TRAITEURS DE FRANCE
LA TABLE D'HESHIMA	TABLÉE DES CHEFS
LE CHAÎNON MANQUANT	VILLE DE PARIS
LE RELAIS RESTAURATION	VITAMINE T
LES CUISTOTS MIGRATEURS	ZERO WASTE FRANCE
LES CUISINIERS SOLIDAIRES	

ANNEXES

La Charte des 15 engagements éco-responsables des organisateurs d'événements du Ministère chargé des Sports et du WWF France

- 80 % de l'offre alimentaire durable
- 90 % des déplacements en mobilité durable et suppression de 95 % des trajets en avion réalisables en moins de 5 heures porte à porte par d'autres moyens de transports
- Réduction de 90 % du plastique à usage unique mis en circulation
- Préserver 100 % des sites naturels et espaces verts concernés et 1 programme d'action pour la biodiversité et l'éducation à l'environnement
- 100 % de la consommation d'énergie et d'eau maîtrisée et optimisée
- 1 politique d'achats responsables opérationnelle sur l'ensemble des familles d'achats stratégiques
- 80 % des sponsors sont impliqués dans l'atteinte des objectifs de la Charte
- 1 état des lieux ou diagnostic réalisé sur l'empreinte numérique
- 1 programme d'actions contribuant à la construction d'une société plus inclusive
- 1 programme d'actions visant à réduire les inégalités de genre
- 1 programme d'actions dédié aux personnes en situation de handicap
- 1 engagement (au moins) dans une cause solidaire
- 1 programme d'actions dédié à la gestion responsable des bénévoles et des volontaires
- 1 action (au moins) de mobilisation autour des enjeux de l'écoresponsabilité événementielle réalisée auprès de chaque partie prenante interne
- 1 programme d'éducation au développement durable



**RETROUVEZ-NOUS SUR
WWW.ESS2024.ORG !**



**ess2024@lescanaux.com
6 quai de la Seine – 75019 Paris
0176471597**