

# RÉPONDRE AUX ENJEUX CLIMATIQUES VIA L'ALIMENTATION :

QUELLES INITIATIVES SONT CRÉÉES ?

PAR QUELS ACTEURS ?

POUR RÉPONDRE À QUELS FREINS ?

**WEBCONF' APCC n° 24**

**le 17 avril 2018 à 11h00**



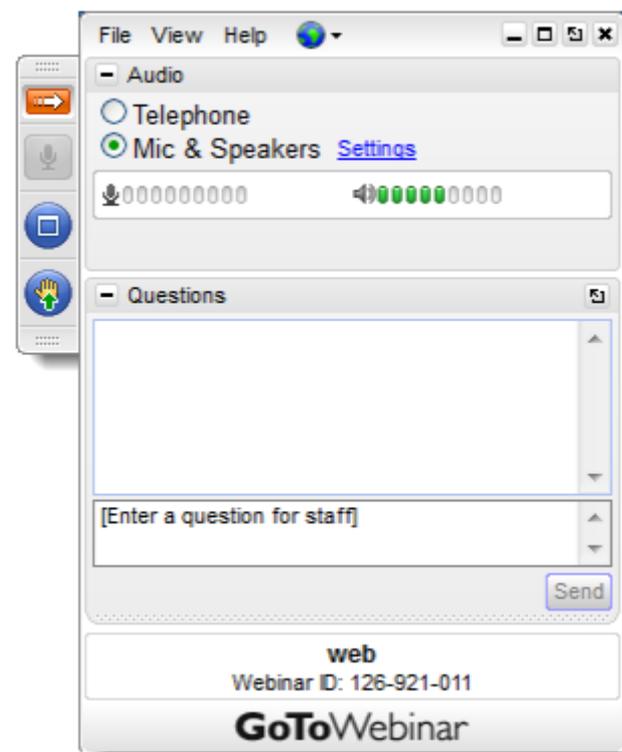
# Agenda

---

- **Introduction (3 min)**
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# Introduction

- Qu'est ce que l'APCC :  
L'Association des Professionnels en Conseil Climat  
Energie et Environnement
- Votre panneau de contrôle ->  
Tout au long de la Webconf' vous pourrez poser des  
questions, les questions seront traitées à la fin de  
chaque intervention par Simon Dely
- Slides et Replay :  
Disponibles dans une quinzaine de jours en moyenne  
sur apc-climat.fr
- Questions :  
Toutes les questions sans réponses recevront une  
réponse écrite à posteriori



# Agenda

---

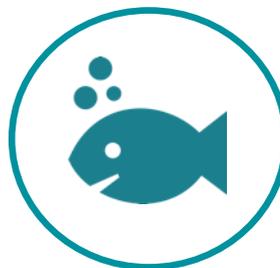
- Introduction (3 min)
- **Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)**
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# Les enjeux



**30%**

Des gaz à effet de serre français proviennent de l'alimentation



**31,6%**

des stocks de poissons sont surexploités et 60% sont exploités à leur maximum



**50%**

des fruits et légumes contiennent des pesticides



**30%**

de la nourriture est gaspillée tout au long de la chaîne



**1/2**

1 français / 2 est en surpoids ou obèse



**30%**

des cancers pourraient être évités grâce à une alimentation équilibrée

# Question 1

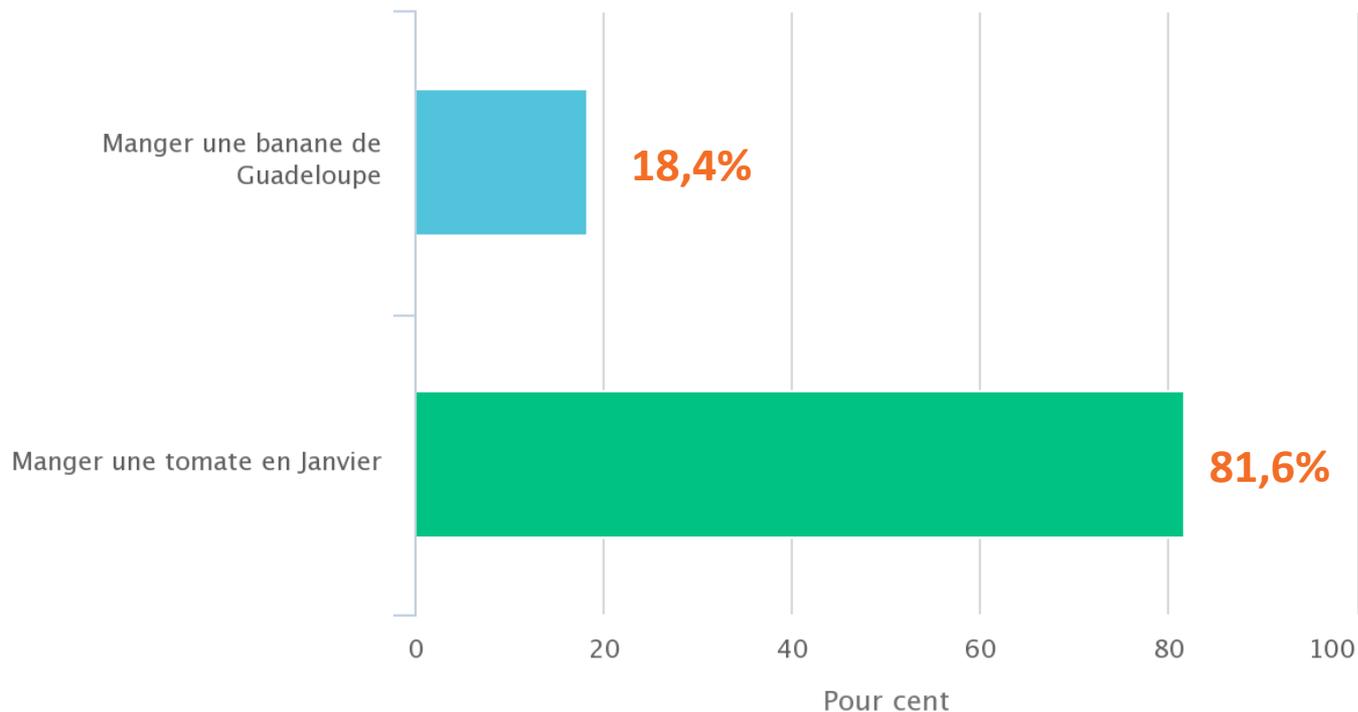
---

Parmi les actions suivantes quelle est celle qui a le bilan carbone le plus élevé ?

1. Manger une banane de Guadeloupe
2. Manger une tomate en Janvier

# Réponses des participants

Parmi les actions suivantes quelle est celle qui a le bilan carbone le plus élevé ?



**Réponse correcte : Manger une tomate en janvier**

## Question 2

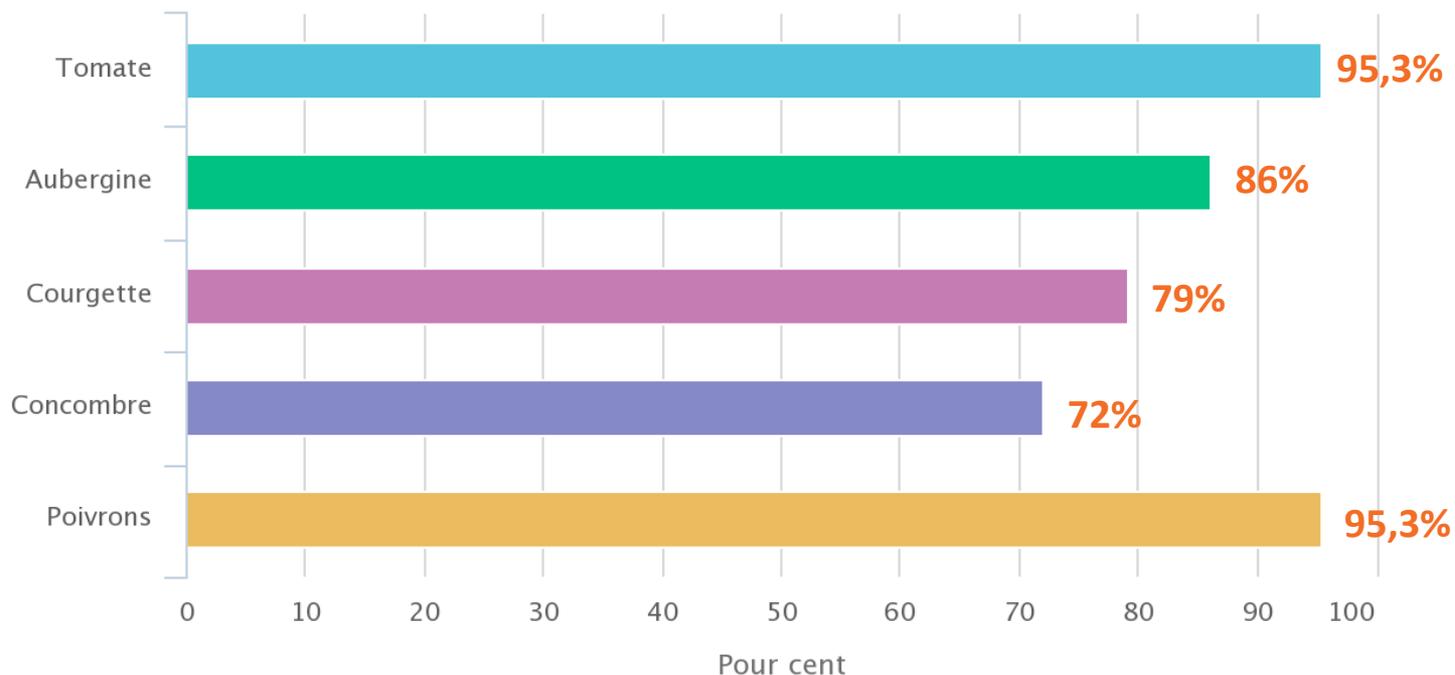
---

Quels légumes présents sur nos étalages actuellement ne sont pas de saison et poussent sous serres chauffées (gaz/fioul) ?

1. Tomate
2. Aubergine
3. Courgette
4. Concombre
5. Poivrons

# Réponses des participants

Quels légumes présents sur nos étalages actuellement ne sont pas de saison et poussent sous serres chauffées (gaz/fioul) ?



**Réponse correcte : Tous**

## Question 3

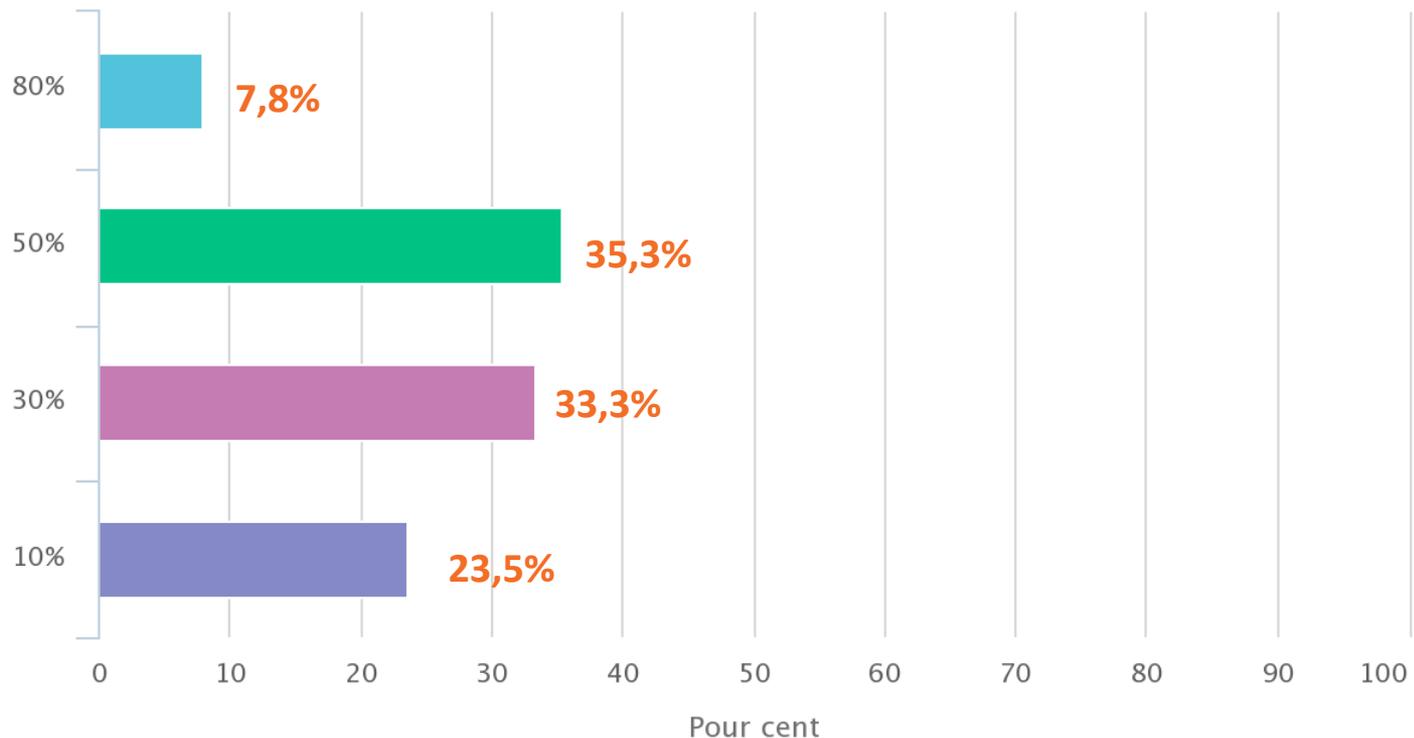
---

Le transport représente une part du bilan carbone global de l'assiette, mais combien en moyenne ?

1. 80%
2. 50%
3. 30%
4. 10%

# Réponses des participants

Le transport représente une part du bilan carbone global de l'assiette, mais combien en moyenne ?



**Réponse correcte : 10%**

## Question 4

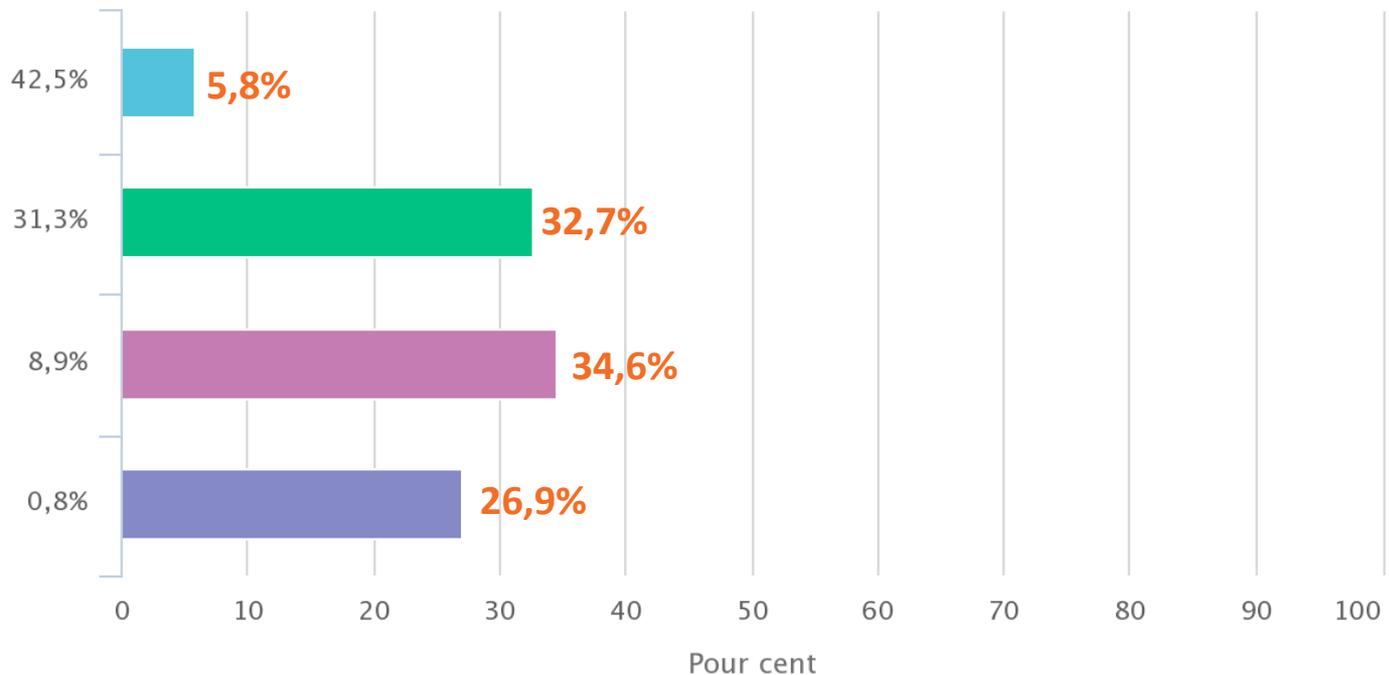
---

**Dans un resto, si je passe de 10% à 100% de viande de bœuf française, de combien ai-je amélioré le Bilan Carbone Global ?**

- 1. 42,5%**
- 2. 31,3%**
- 3. 8,9%**
- 4. 0,8%**

# Réponses des participants

Dans un resto, si je passe de 10% à 100% de viande de boeuf française, de combien ai-je amélioré le Bilan Carbone Global ?



**Réponse correcte : 0,8%**

## Question 5

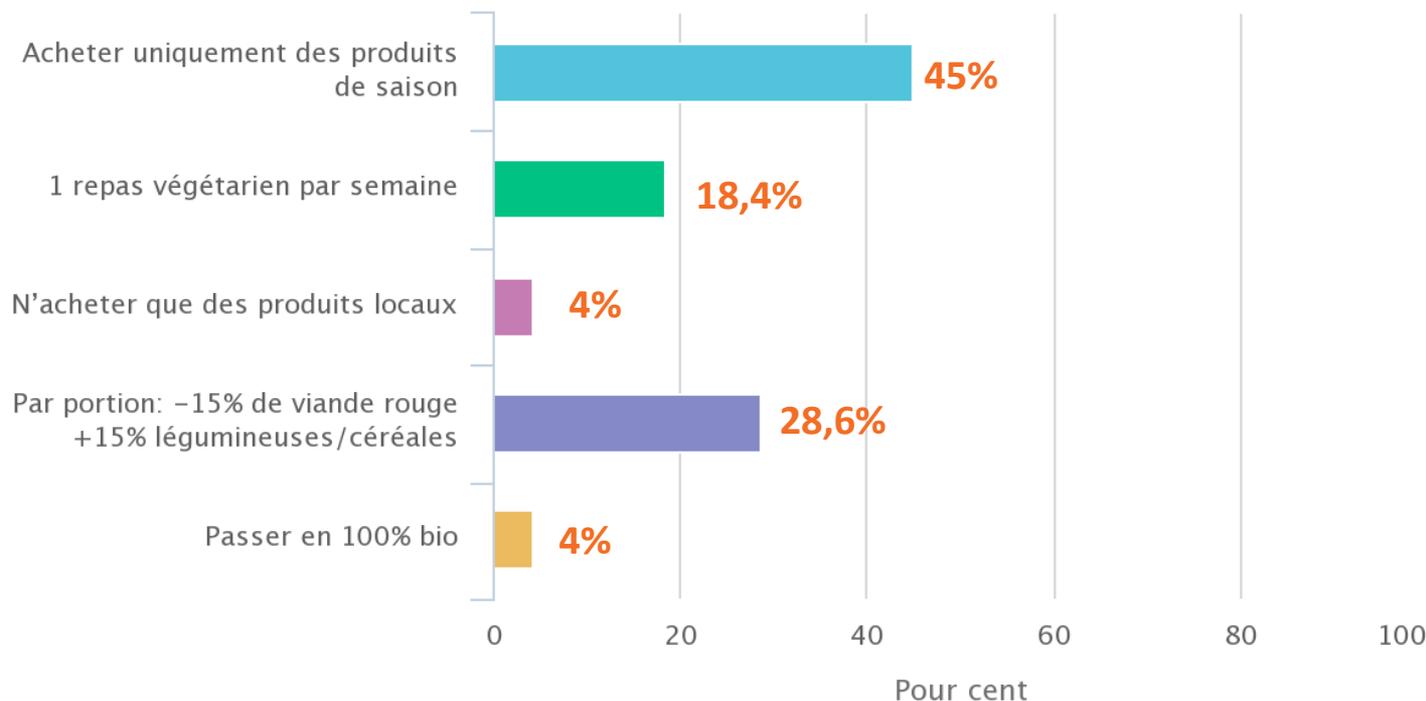
---

Parmi les actions suivantes, quelle est celle qui permet de réduire le plus le Bilan Carbone d'une cantine ou d'un restaurant ?

1. Acheter uniquement des produits de saison
2. Un repas végétarien par semaine
3. N'acheter que des produits locaux
4. Par portion : -15% de viande rouge, +15% de légumineuses/céréales
5. Passer en 100% bio

# Réponses des participants

Parmi les actions suivantes quelle est celle qui permet de réduire le plus le bilan carbone d'une cantine ou d'un restaurant ?



**Réponse correcte : Par portion : -15% viande rouge, +15% légumineuses/céréales**

## Question 6

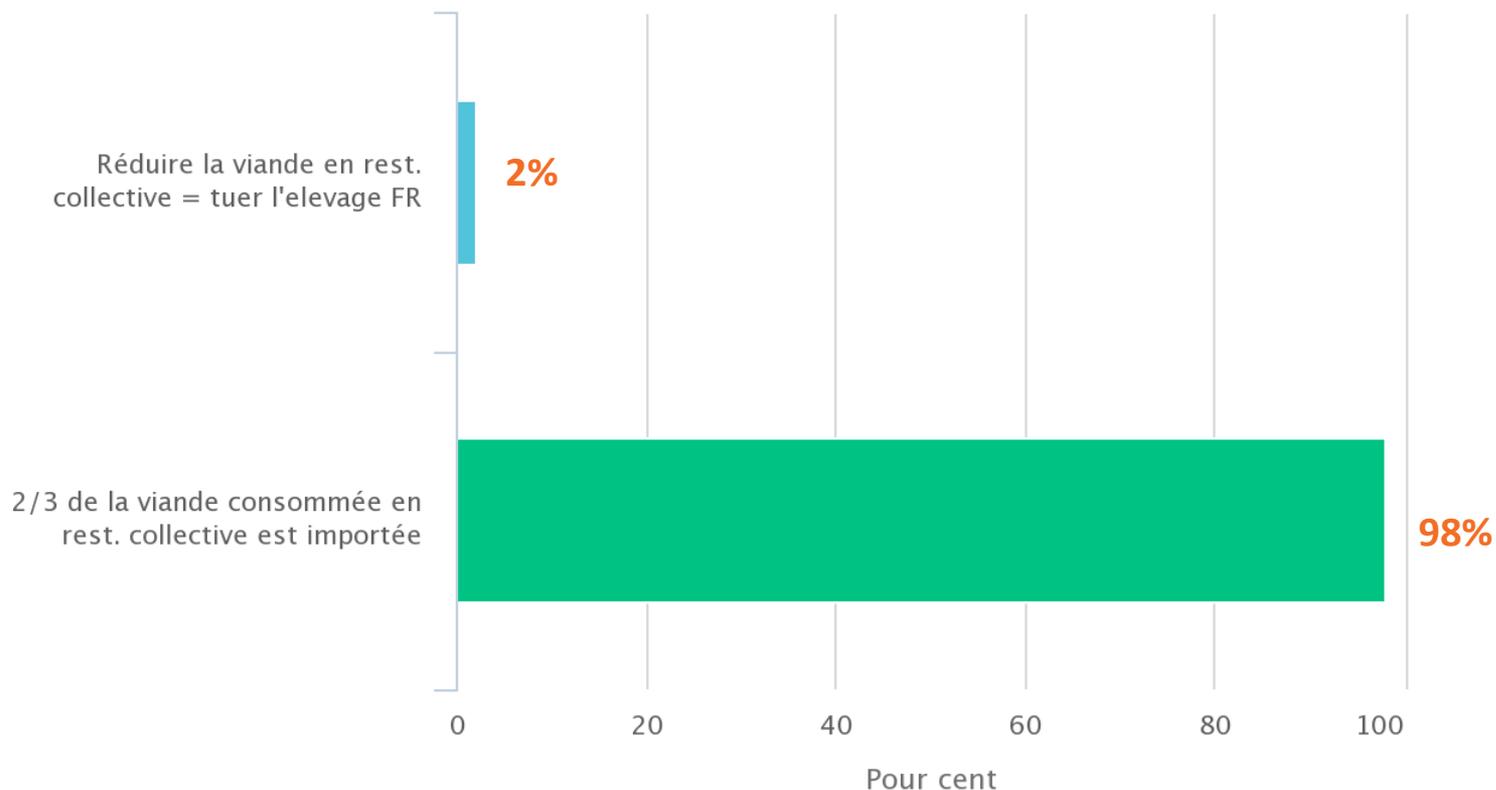
---

Une des affirmations suivantes est vraie, laquelle ?

1. Si on réduit la viande en restauration collective on va tuer l'élevage français
2. 2/3 de la viande consommée en restauration collective est importée

# Réponses des participants

Une des affirmations suivantes est vraie, laquelle ?



**Réponse correcte : 2/3 de la viande consommée en restauration collective est importée**

# Question 7

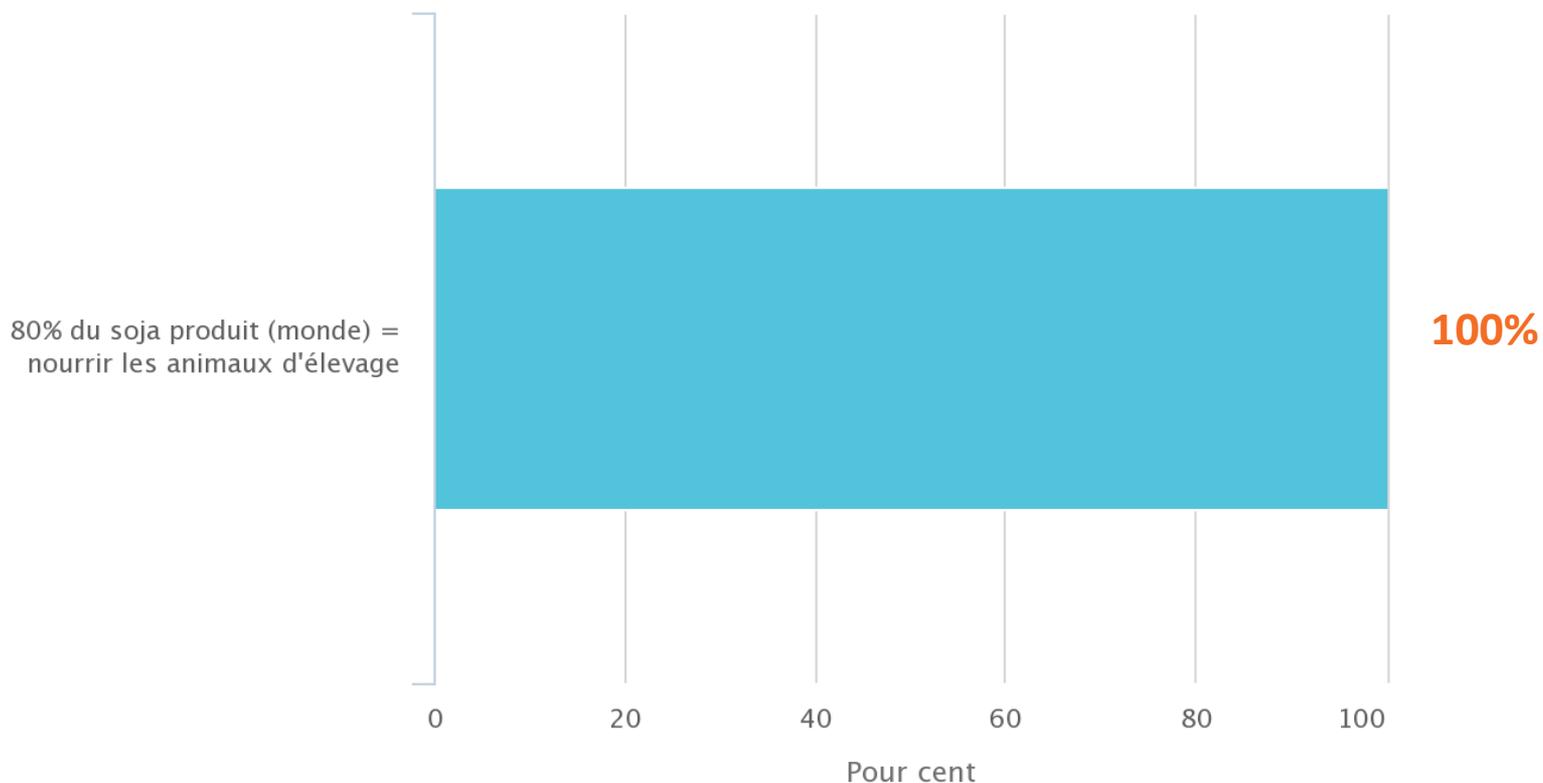
---

Une des affirmations suivantes est vraie, laquelle ?

1. Manger du tofu contribue fortement à la déforestation
2. 80% du soja produit dans le monde sert à nourrir les animaux d'élevage

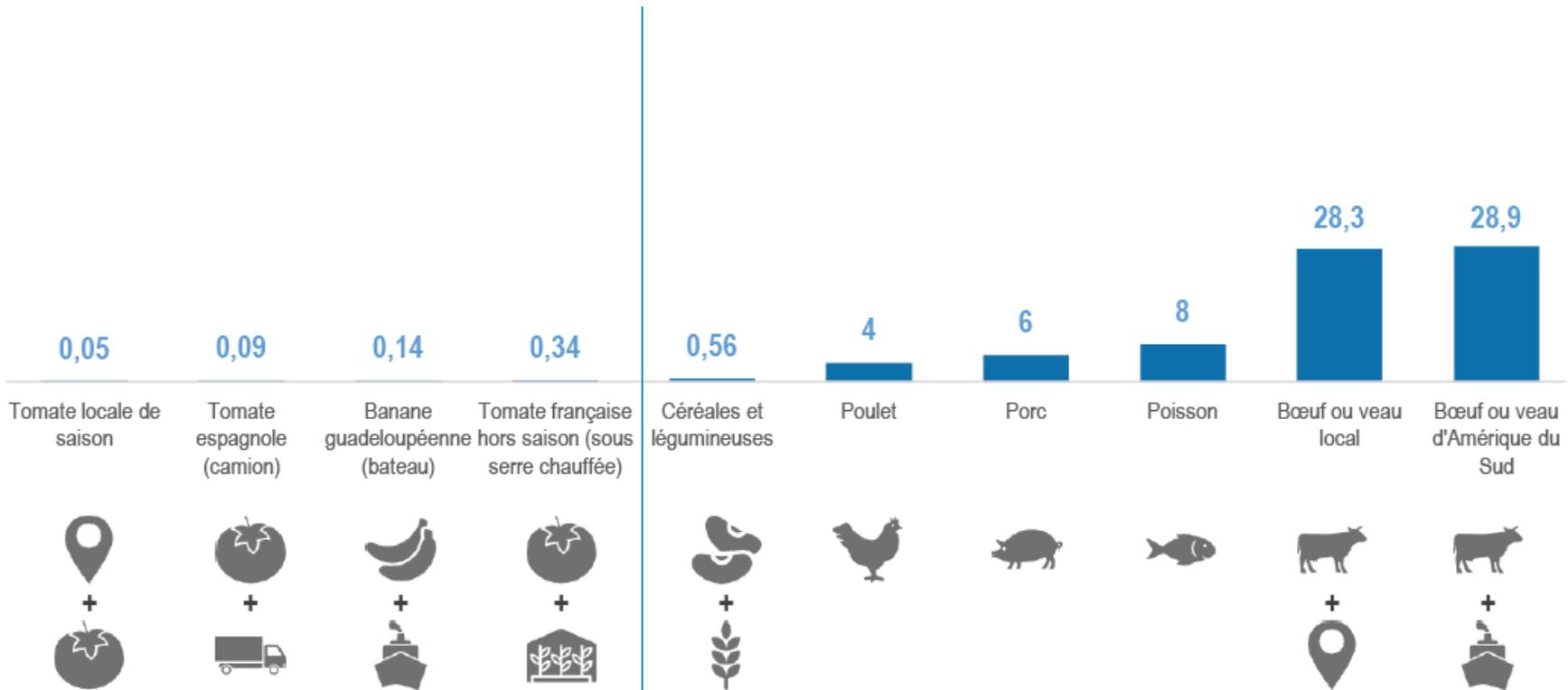
# Réponses des participants

Une des affirmations suivantes est vraie, laquelle ? (2)



**Réponse correcte : 80% du soja produit dans le monde sert à nourrir les animaux d'élevage**

# Local ? Saison ? Végétal ? Impacts comparés



**Empreinte carbone comparée entre fruits (par unité)**  
Source: ADEME

**Empreinte carbone comparée entre protéines végétales et viandes (pour un kg)**  
Source: ADEME

# Agenda

---

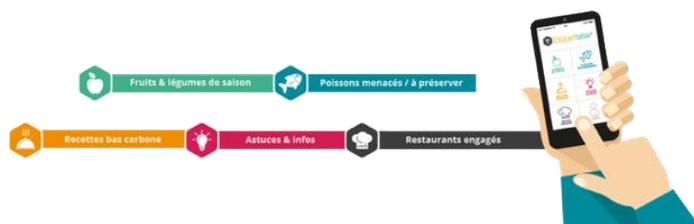
- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- **Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)**
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# Un outil au service de l'alimentation durable

1.

## CONSOMMATEURS UNE APPLI MOBILE

Gratuite  
Utile pour les pratiques  
quotidiennes  
Sociale et engageante  
Ludique et éducative



2.

## RESTAURATEURS UNE PLATEFORME EN LIGNE + UN AFFICHAGE

Critères : environnement, santé, économie  
Calculateur en ligne  
Évolutif  
Basé sur des données solides

Afficher toutes les informations



**ENVIRONNEMENT + NUTRITION + PROVENANCE**

grâce à des indicateurs lisibles et attendus par les consommateurs

# Demo

<http://etiquetable.eco2initiative.com/eco-calculateur/>



À PROPOS

ESPACE RESTOS

PRESSE

CONTACT



MON ESPACE DÉCONNEXION

+ Fruit - Légume - herbes

+ Viande - oeufs - laitages

+ Produits de la mer

+ autre produit

Imprimer cette page

Nombre de couverts pour les quantités ci-dessous :

1

Tapez ici le nom de votre recette

Détails supplémentaires concernant votre cette

## Fruit - Légume - herbes

Libellé du Produit	Personnaliser (nom du produit)	Label	Quantité	Unités	Mode de conservation	Saisonnalité	Provenance	g CO2e / couvert	
-- Choisissez ▾	<input type="text"/>	Selectionnez ▾	<input type="text"/>	Gramme(s) ▾	Frais ▾	De saison ▾	Local (< 200 l ▾	0	supprimer

## Autre produit

Libellé du Produit	Personnaliser (nom du produit)	Label	Quantité	Unités	Mode de conservation	Saisonnalité	Provenance	g CO2e / couvert	
-- Choisissez ▾	<input type="text"/>	Selectionnez ▾	<input type="text"/>	Gramme(s) ▾	Frais ▾	Non-applicable	Local (< 200 l ▾	0	supprimer

Calculer les impacts

J'enregistre ma recette



MAIRIE DE PARIS

Etiquetable

# Agenda

---

- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- **Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)**
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# Quelques freins



# Un éco-système (très) actif



\*liste non exhaustive

# Agenda

---

- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- **Questions/réponses (10 min)**
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# ÉCHANGES



# Agenda

---

- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- **Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)**
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# Antoine Gueguen, Ville de Paris

---



# Paris, 10 ans d'actions pour le climat

- Vote du 1<sup>er</sup> Plan Climat de Paris en 2007 intégrant les enjeux de l'alimentation
- Nouveau Plan Climat Air Énergie adopté en mars 2018

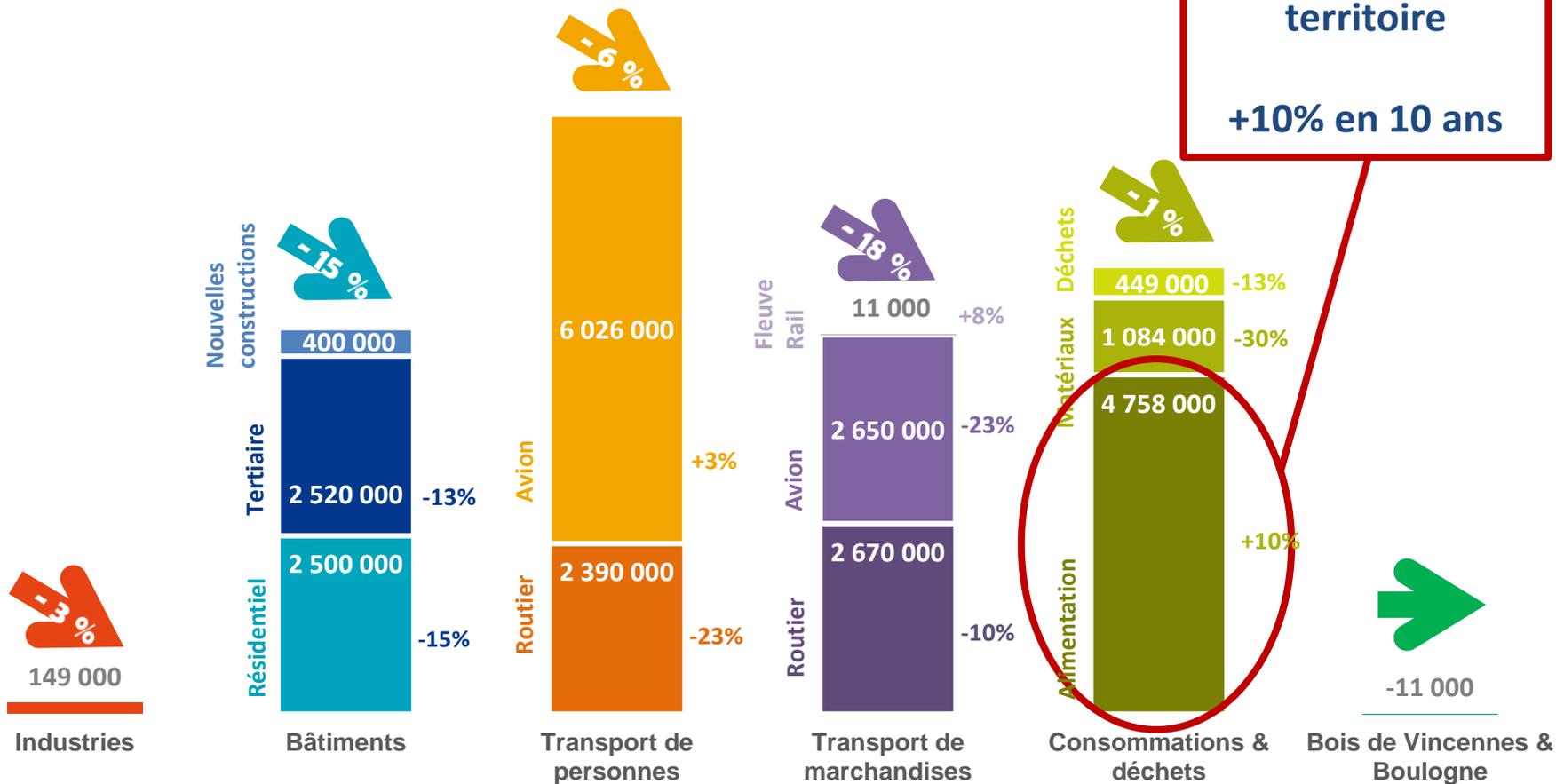
Objectifs du nouveaux plan climat de Paris pour la restauration collective	
2030	-50% de la part carnée
2050	90% d'alimentation durable (Bio, label rouge et pêche durable)

- Démarches spécifiques dédiées à l'alimentation
  - Restauration collective : 2<sup>nd</sup> Plan alimentation durable 2015-2020
  - Alimentation du territoire : Stratégie alimentation durable

# Paris, 10 ans d'actions pour le climat

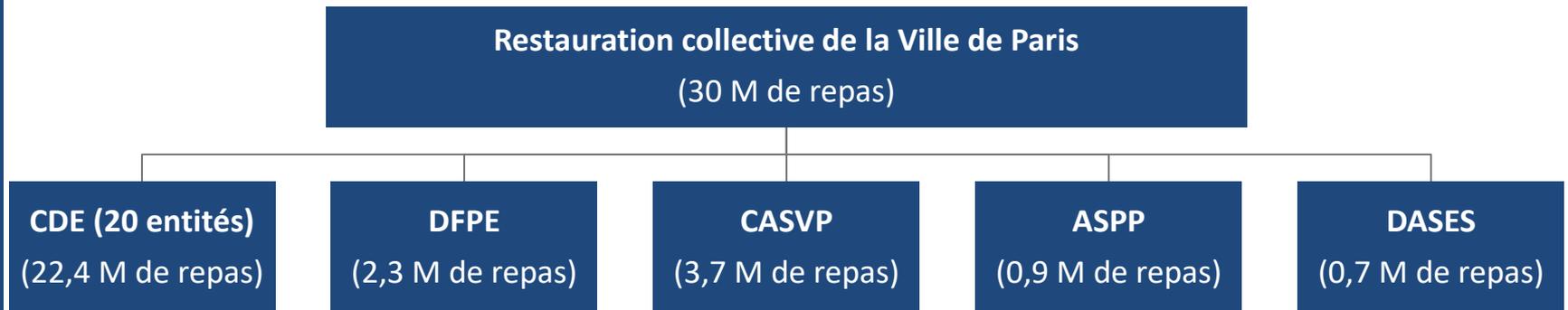
**BILAN CARBONE® DE PARIS - ÉDITION 2014** - **9,2 %**  
 25,6 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> depuis 2004

**19% des émissions du territoire**  
**+10% en 10 ans**



MAIRIE DE PARIS

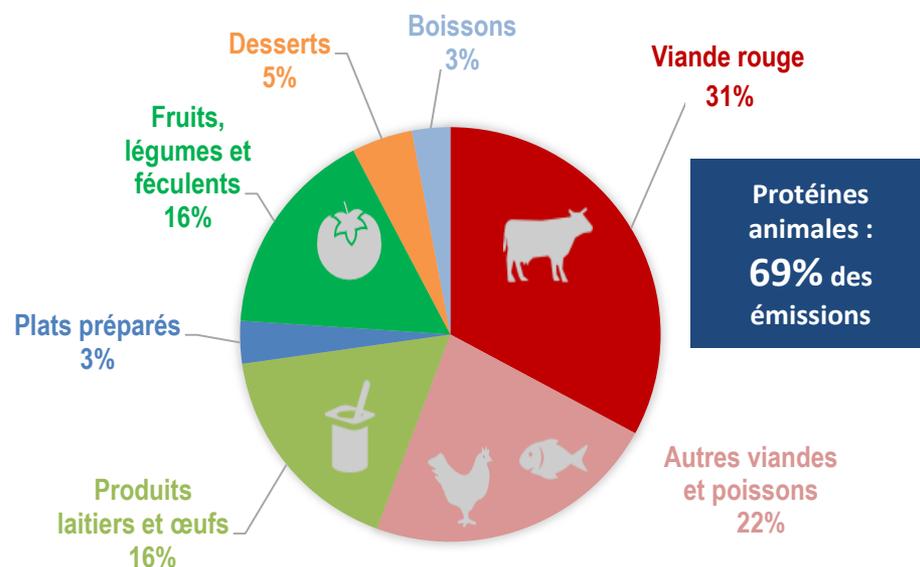
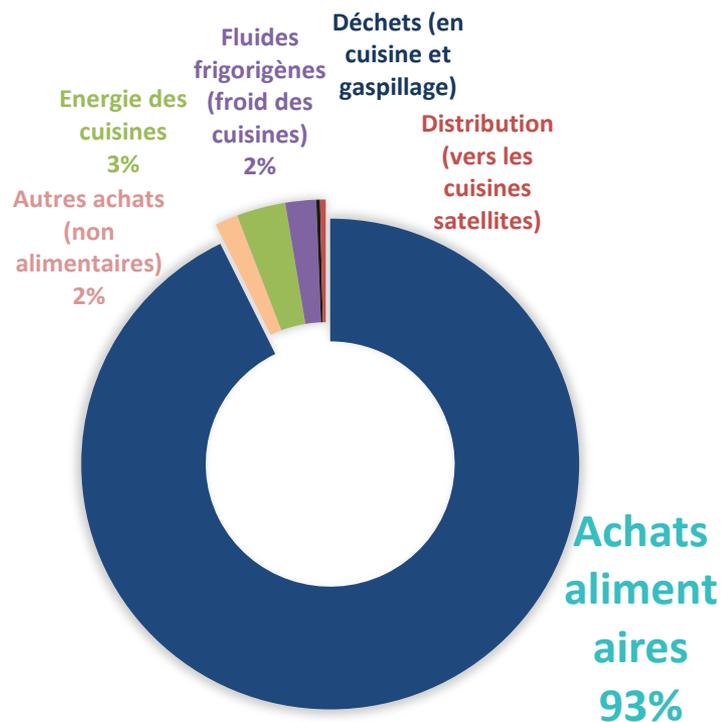
# Bilan carbone<sup>®</sup> de la restauration collective de la Ville de Paris



- Étude menée par ECO2 initiative de juin 2017 à janvier 2018
- Année de référence : 2016 + recalcul Bilan Carbone<sup>®</sup> 2010
- 6 entités pilotes participant à la collecte des données

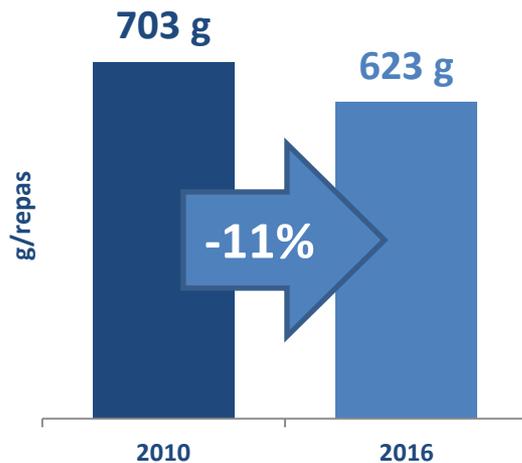
# Bilan carbone<sup>®</sup> de la restauration collective de la Ville de Paris

	2010	2016
Bilan Carbone <sup>®</sup>	61 108 tCO <sub>2</sub> e	65 107 tCO <sub>2</sub> e (+6,5%)
Nombre de repas	27 240 000	31 150 000 (+14%)

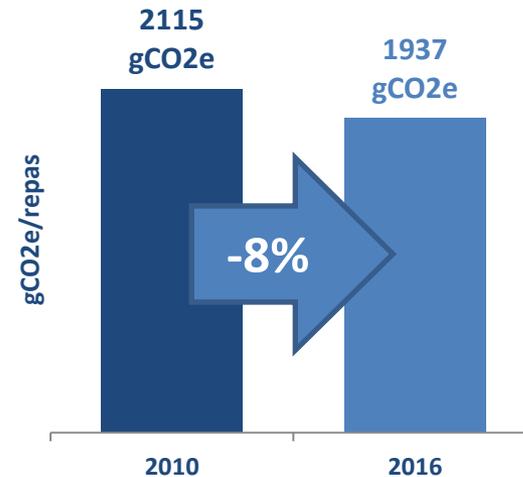


# Bilan carbone<sup>®</sup> de la restauration collective de la Ville de Paris

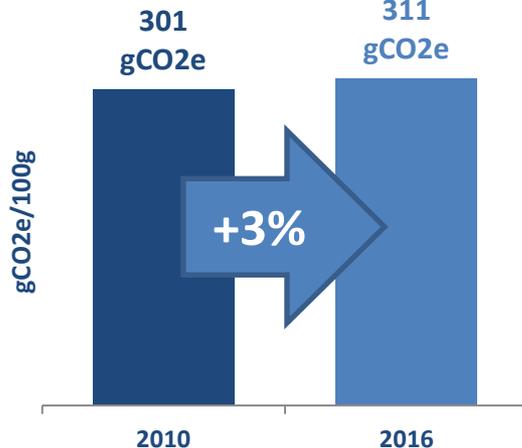
## Baisse du gaspillage alimentaire



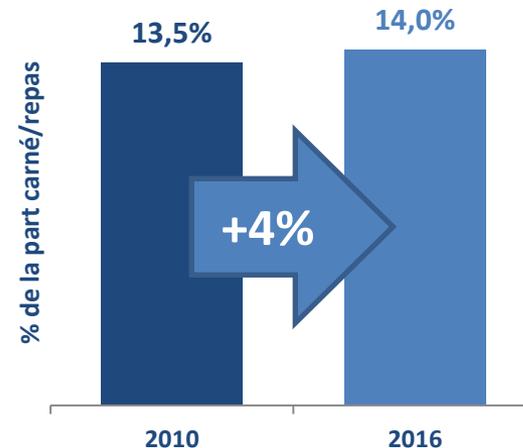
## Baisse des émissions par repas



## Augmentation de l'intensité carbone du panier de denrées



## Augmentation de la part carnée



# Bilan carbone<sup>®</sup> de la restauration collective de la Ville de Paris

Objectif par repas	2016	OBJECTIF 2030
		2 090 g CO <sub>2</sub> e /repas
Préconisations	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promouvoir le régime flexitarien : Réduction en quantité ET en fréquence des plats avec viande et poisson</li> <li>2. Suivre un nouvel indicateur de durabilité : la quantité moyenne de viande rouge / viande et poissons par repas</li> <li>3. Poursuivre la lutte contre le gaspillage alimentaire et particulièrement sur la viande et les poissons</li> <li>4. Impliquer les acteurs en interne</li> </ol>	

# Agenda

---

- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- **Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)**
- Questions/réponses (10 min)
- Conclusion (3 min)

# Caroline Vignaud, Foodcheri



## Des produits frais et de saison (et rien d'autre)

100% de produits frais et de saison.  
Primauté aux produits bio et labellisés.  
0 additif | 0 colorant | 0 conservateur.

## Transparence

Informations nutritionnelles et environnementales sur chaque plat.  
Affichage de nos producteurs.

## Volaille Bleu-Blanc-Coeur

Poulet et dinde labellisés Bleu-Blanc-Coeur.  
De la volaille plus saine pour l'homme et plus respectueuse de l'environnement.

## Agriculture bio

Céréales 100% bio.  
Priorité au bio dans tous nos approvisionnements.

## Bien manger devrait être accessible à tous.

Nous souhaitons démocratiser une alimentation saine et durable. Pour cela, nous court-circuitons les intermédiaires en mettant en place des partenariats avec des producteurs et coopératives. Nous nous tournons vers le bio et l'agriculture responsable. Par ailleurs, nous facilitons une consommation raisonnée de viande en proposant une sélection inspirée de plats végétariens.

## Pêche durable

Poissons sauvages  
100% labellisés MSC.

## Circuits courts

Approvisionnement en direct ou en circuits courts. Traçabilité optimale.  
Rétribution équitable.

## Veggie friendly

Sélection de plats végétariens chaque jour.  
Pour ceux qui souhaitent réduire ou arrêter leur consommation de viande.

## Blonde d'Aquitaine

Approvisionnement en circuit court dans le Sud-Ouest de la France.

<https://www.foodcheri.com/>



# Un affichage transparent



VICTIME DE SON SUCCÈS

## DETAILS

Un plat incontournable de la cuisine Italienne - des pâtes IGP al dente à enrober dans une sauce de tomates bio légèrement pimentée. Et pour le petit twist FoodChéri, des blettes sautées à l'huile d'olive AOP et à l'ail.

PARTAGER SUR



## INGRÉDIENTS

penne di gragnano, blette, oignon jaune, tomate bio, grana padano, ail, thym, piment fort, piment rouge frais, huile d'olive AOP de Kalamata, huile de tournesol

## ALLERGÈNES

gluten, lactose, piment

## PRÉPARATION

Ce plat est à réchauffer. Sortez le pot de grana avant de réchauffer. La sauce est au fond de la barquette. N'oubliez pas de mélanger.

900 WATT - 2 MIN 30 SEC  
Le couvercle passe au micro-ondes.

Feu doux - 5 MIN

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Nutri-score :	A B C D E ?	
	Pour 100g	Pour 410g
Energie	103 kcal	424 kcal / 1775 kJ
Lipides	2.4 g	10 g
Dont acides gras saturés	0.7 g	3 g
Glucides	14.1 g	58 g
Dont sucres	1.6 g	6.4 g
Protéines	5.9 g	24 g
Sel	0.1 g	0.3 g
Fibres	1.5 g	6 g

## SOURCING

- 65% d'ingrédients français
- 98% d'ingrédients labellisés ?
- 31% d'ingrédients bio
- 100% de légumes/fruits de saison
- 395g d'empreinte CO2 ?



MAIRIE DE PARIS

Espace 2030

# Un suivi d'indicateurs innovant



## Nutri-score



47%



21%



24%

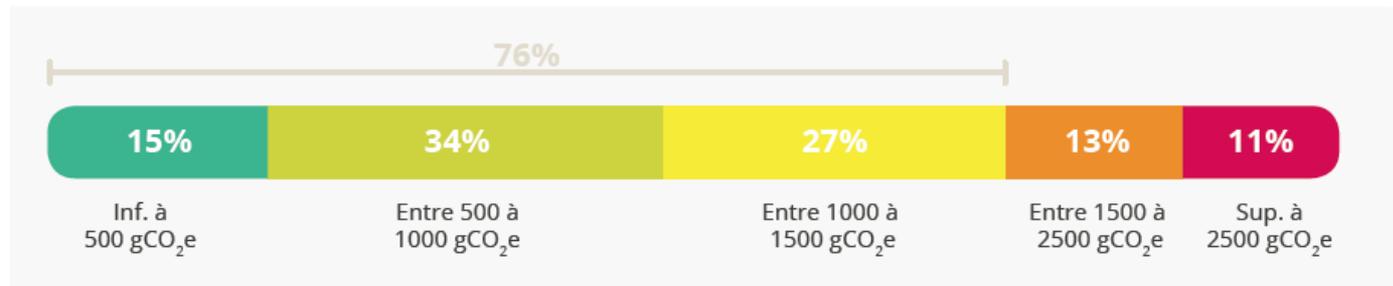


6%

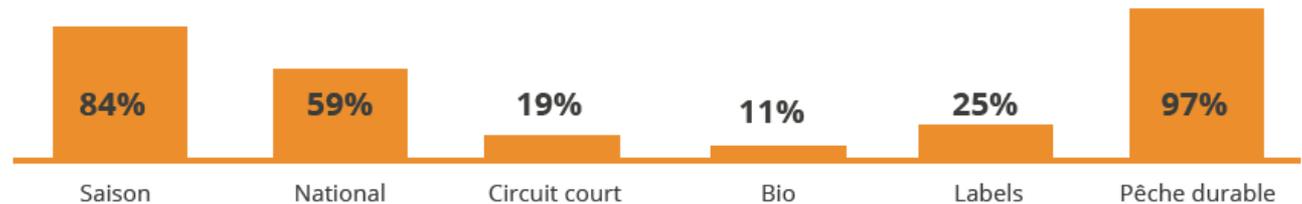


2%

## Empreinte carbone

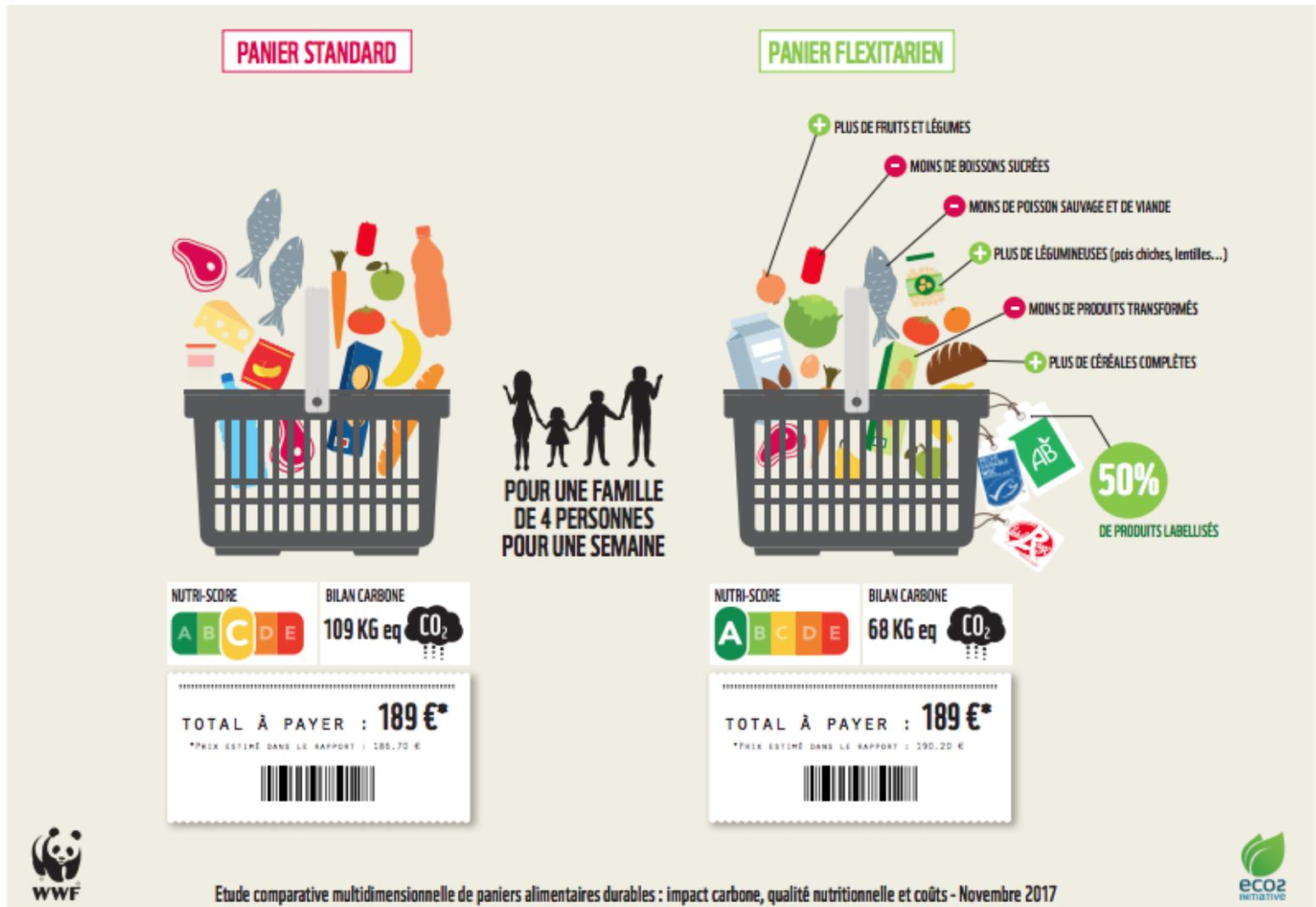


## Sourcing



# Existe-t-il un régime alimentaire idéal ?

- Il est possible de réduire de 40% les émissions de GES, intégrer 50% de produits bio et labellisés au même prix, en modifiant le contenu de notre alimentation:



# Agenda

---

- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- **Questions/réponses (10 min)**
- Conclusion (3 min)

# ÉCHANGES



# Agenda

---

- Introduction (3 min)
- Sondage : les fausses bonnes idées sur l'alimentation durable & l'impact carbone (10 min)
- Illustration des enjeux avec l'outil Etiquetable (5 min)
- Panorama des grands groupes d'intervenants sur le secteur et leurs initiatives (5 min)
- Questions/réponses (10 min)
- Témoignage Antoine Gueguen – Ville de Paris (7 min)
- Témoignage Caroline Vignaud - Foodcheri (7 min)
- Questions/réponses (10 min)
- **Conclusion (3 min)**



MAIRIE DE PARIS



### PANORAMA BILAN GES RÉGLEMENTAIRE 2015

WEBCONF' APCC n° 1  
le 07 Juillet 2015 à 11h00



### POLITIQUE BIODIVERSITÉ ET ENTREPRISES : REDONNEZ DU SOUFFLE À VOS PLANS D' ACTIONS CLIMAT !

WEBCONF' APCC n° 2  
le 19 Juin 2015 à 11h00



### GAINS CARBONE DANS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE: COMMENT LES ÉVALUER ?

WEBCONF' APCC n° 3  
le 24 Septembre 2015 à 10h00



### COP21 : UNE CONFÉRENCE MONDIALE POUR LE CLIMAT DES SOLUTIONS ?

WEBCONF' APCC n° 4  
le 13 Octobre 2015 à 11h00



### INTÉGRATION DES CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX ET PUBLICS DANS LES MARCHÉS PUBLICS

WEBCONF' APCC n° 5  
le 11 Décembre 2015 à 10h30



### SPÉCIAL DÉCRYPTAGES ET RÉSULTATS DE LA COP21

WEBCONF' APCC n° 5b  
le 16 Décembre 2015 à 12h00



### DU BILAN CARBONE VERS LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE : UNE DÉMARCHE GLOBALE COHÉRENTE ET EFFICACE À L'ÉCHELLE DU SITE ET DU BÂTIMENT

WEBCONF' APCC n° 6  
le 10 Février 2016 à 11h00



### INVESTISSEMENT ET CARBONE, ARTICLE 173 DE LA LTE: QUELLES MÉTHODES POUR QUELS OBJECTIFS ?

WEBCONF' APCC n° 7  
le 28 Avril 2016 à 11h00



### MÉTHODE ADEME DE QUANTIFICATION DE L'IMPACT GES D'UNE ACTION

WEBCONF' APCC n° 8 & 9  
le 10 et 27 Mai 2016 à 11h00



### L'INFLUENCE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR L'ALIMENTATION

WEBCONF' APCC n° 10  
le 24 Juin 2016 à 11h00



### LA RÉSILIANCE DES ENTREPRISES FACE AUX RISQUES DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

WEBCONF' APCC n° 11  
le 19 Octobre 2016 à 11h00



### LES ENJEUX DE L'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

WEBCONF' APCC n° 12  
le 4 Novembre 2016 à 11h00



### REPORTING ET CLIMAT

WEBCONF' APCC n° 13  
le 14 Décembre 2016 à 11h00



### ACT : ORIENTER LES ENTREPRISES VERS UNE TRAJECTOIRE 2°C

WEBCONF' APCC n° 14  
le 13 Janvier 2017 à 11h00



### OBJETS CONNECTÉS ET CLEANTECH : L'IMPACT CARBONE EST-IL UN CRITÈRE LORS DES LEVÉES DE FOND ?

WEBCONF' APCC n° 15  
le 25 Janvier 2017 à 11h00



### LE TRANSPORT ROUTIER DE VOYAGEURS PEUT-IL ÊTRE ÉCO-RESPONSABLE (1/2)?

WEBCONF' APCC n° 16  
le 25 Février 2017 à 11h00



### LE TRANSPORT ROUTIER DE VOYAGEURS PEUT-IL ÊTRE ÉCO-RESPONSABLE (2/2)?

WEBCONF' APCC n° 17  
le 1<sup>er</sup> Mars 2017 à 11h00



### RISQUE PHYSIQUE CLIMAT : DES FONDAMENTAUX À L'ÉVALUATION DU RISQUE FINANCIER

WEBCONF' APCC n° 18  
le 18 Mai 2017 à 11h00



### FAIRE DES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE UN LEVIER DE PERFORMANCE

WEBCONF' APCC n° 19  
le 13 Juin 2017 à 11h00



### COMMENT DÉFINIR SON ENGAGEMENT POUR LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE?

WEBCONF' APCC n° 20  
le 30 Juin 2017 à 11h00



### STRATÉGIE POUR UN BÂTIMENT DE BUREAUX BAS CARBONE

WEBCONF' APCC n° 21  
le 21 Nov. 2017 à 11h00



### RÉALISER VOTRE PCAET ET SON ÉVALUATION ENVIRONNEMENTALE MÉTHODES, MOYENS ET CLÉS DE RÉUSSITE

WEBCONF' APCC n° 22  
le 13 Mars 2018 à 11h00



### ÉTABLISSEMENTS SANITAIRES ET MÉDICO-SOCIAUX : QUEL EST VOTRE INTÉRÊT À PASSER DU BILAN GES RÉGLEMENTAIRE AU BILAN CARBONE® ?

WEBCONF' APCC n° 23  
le 29 Mars 2018 à 11h00



### REPLAY & SUPPORT



### REPLAY & SUPPORT



# Vous réalisez des études ou des missions de conseil sur les thématiques suivantes ?

---

- Mobilité / Plan de Déplacement Entreprise
- Adaptation au Changement Climatique
- Stratégie carbone (SBTI / ACT)
- Compensation et comptabilité carbone
- Accompagnement aux certifications ISO 50001 / ISO 14001
- Plans Climat Air Energie Territoriaux
- Planification Énergétique des Territoires
- Évaluation de Plans Climat
- Énergies Renouvelables
- ACV / Éco-conception

# Adhérez !

Vous vous inscrivez dans une démarche d'échange et d'amélioration continue



Vous participez à la reconnaissance de la profession auprès des pouvoirs publics et des parties prenantes



Vous êtes **identifié** et **reconnu comme expert** par vos prospects et vos clients

Vous bénéficiez du **partage des informations métiers** de manière concise, pertinente et régulière



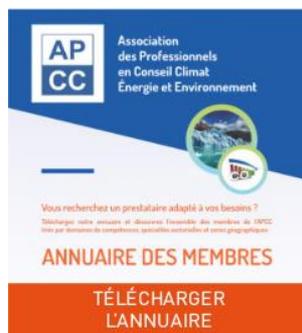
Vous bénéficiez de **tarifs préférentiels** auprès de nos partenaires



# LÀ POUR VOUS !

- Organisation en recherche d'un prestataire ou d'un expert

**CONTACTEZ-NOUS !**



- Envie de visibilité sur nos évènements ou d'un partenariat

**TRAVAILLONS ENSEMBLE !**



# MERCI !

contact@apc-climat.fr

www.apc-climat.fr



## Restons en contact :



@APCClimat

Votre avis est important pour nous -> merci de répondre à notre **sondage** en fin de session

