



UNIMEV'LIVE #6

Les mercredis RETEX des Jeux Paris 2024 :
Restauration Durable



Sommaire

01 Introduction

Accueil et présentations

02 Le défi de la restauration pendant les Jeux

Servir des millions de repas en 2x15 jours pour des clients très différents

03 6 engagements pour une restauration durable

Proposer une alimentation + durable et toujours aussi gourmande

04 Ressources

Pour aller plus loin avec des outils laissés en héritage de Paris 2024

05 Q&A

06 Prochains webinaires



Introduction

Facilitatrice

Caroline Durand Gasselin
Consultante Sénior



Fondé en 2010, Ipama est un cabinet de conseil et de formation RSE de l'économie sociale et solidaire, agréé ESUS et certifié B-Corp.



“Les acteurs de l'écosystème événementiel, par leur capacité à mobiliser les professionnels, les territoires et les publics, ont l'opportunité, en adaptant leur modèle d'organisation, d'apporter leur contribution à un monde plus soutenable. C'est de cette conviction qu'est né Ipama.”

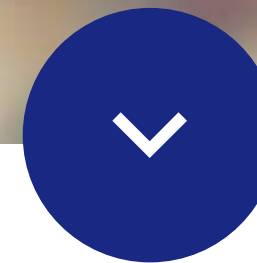
Jean-Claude Herry, Xavier Parenteau
Co-fondateurs



Éveiller et transformer les écosystèmes culturels, sportifs et touristiques pour des événements plus justes et plus sobres, tout en renforçant leur attractivité et leur performance.



UNION FRANÇAISE DES MÉTIERS DE L'ÉVÉNEMENT



La fédération qui représente les entreprises
du secteur événementiel professionnel en France.

CHIFFRES CLÉS

1925
date de création

369
adhérents

12
salariés

MISSIONS

PROMOUVOIR

l'utilisation des événements professionnels

DÉFENDRE

les intérêts des acteurs de la profession

FAVORISER

la mise en place d'un environnement porteur

DÉVELOPPER

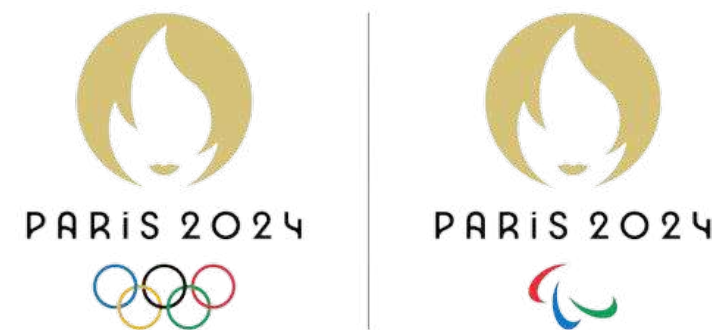
les services offerts aux adhérents

Intervenant(s)



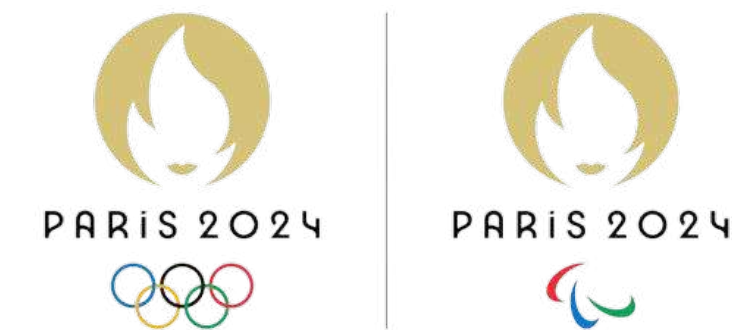
Philipp Würz

*Ex-Directeur Restauration, Nettoyage
et Gestion des déchets de Paris 2024*



Grégoire Béchu

*Ex- Chef de projet Alimentation durable
et planification de Paris 2024*



Le webinar

Règles du jeu

- De 12H à 13H
- Posez vos questions dans le chat pour les intervenants

Prêt(e)s ?



Restaurant du Village des Athlètes - Paris 2024

Mini-sondage 1

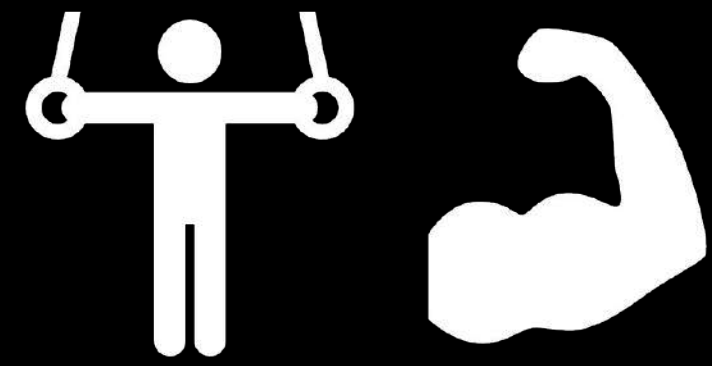
RDV dans l'onglet “interactivité” pour voir la question

Où étiez-vous pendant les Jeux ?

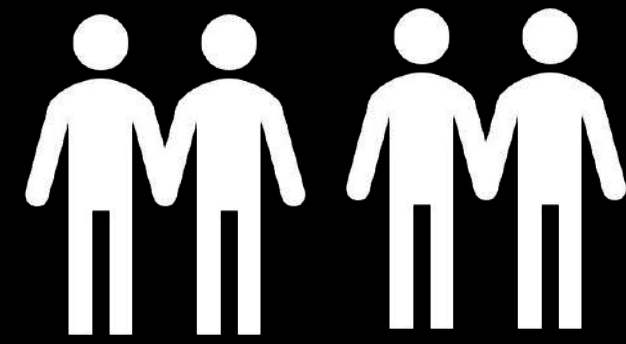


Le défi de la restauration pendant les Jeux

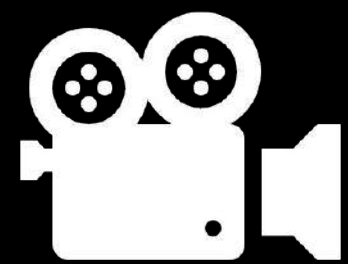
LA RESTAURATION AUX JEUX EN CHIFFRES



15 000
athlètes



45 000
volontaires



26 000
médias



13,4 m
de billets

5,7

Millions

de repas et snacks
en 2 x 15 jours



SOIT 5 COUPES DU MONDE DE FOOTBALL



Sur 40 sites différents
(temporaires, existants ...)

UNE APPROCHE PAR CLIENT

SUR LES SITES PARIS 2024



**SPECTATEURS
MUNIS DE BILLETS**

Snacking sucré/salé
sur les sites de
compétition Paris
2024

3 millions de snacks



**STAFF,
VOLONTAIRES,
PRESTATAIRES**

Repas sous
format self ou
lunch box

0,7 millions de repas



**ATHLÈTES ET
OFFICIELS**

Entre 3 et 5 repas
par jour, du matin
au soir, au Village
et sur les sites

1 million de repas



MÉDIAS

Repas sur les
sites de
compétition ou à
l'IBC/MPC

0,6 millions de repas



**FAMILLE OLY/PARA.
ET HOSPITALITÉS**

Repas (cocktail ou
à table) sur les
sites de
compétitions

500 000 repas

EN DEHORS DES SITES PARIS 2024,
SPECTATEURS SANS BILLETS, VISITEURS DES VILLES HÔTES...

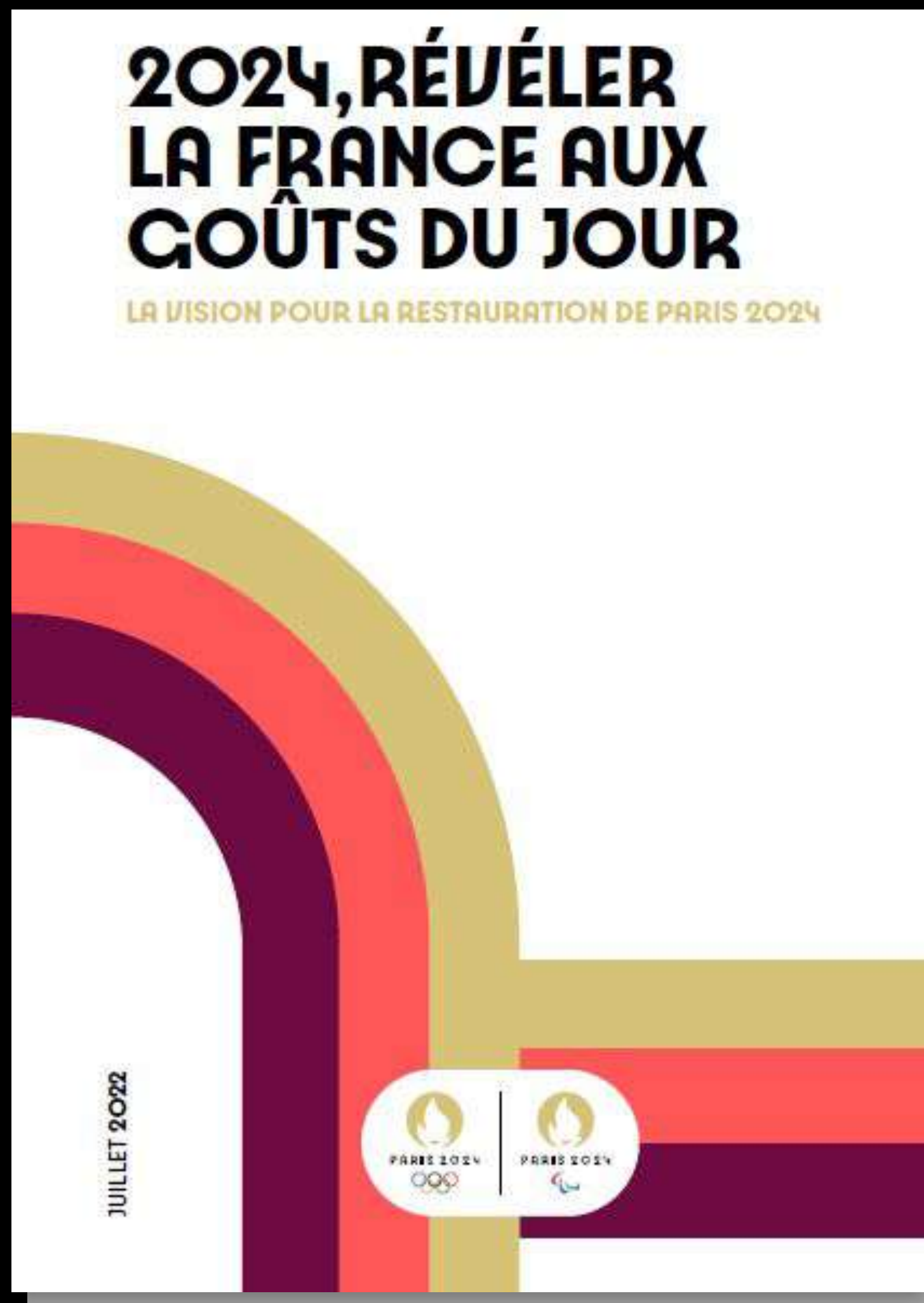
Mini-sondage 2

RDV dans l'onglet “interactivité” pour voir la question

Avez-vous pris un repas pendant les Jeux ?



La Vision pour la Restauration des Jeux de Paris 2024



La « Vision pour la restauration » de Paris 2024, qu'est-ce que c'est ?

Pour qui ?

Document public, à destination de tous ceux qui feront les Jeux, et en particulier les Partenaires et prestataires de Paris 2024 pour la contractualisation des marchés

Pourquoi ?

Pour aligner l'écosystème de Paris 2024 sur une vision commune

Qu'est-ce qu'on y trouve ?

1. L'ambition de Paris 2024 pour la restauration
2. La déclinaison opérationnelle de sa vision avec 5 catégories de publics et 4 catégories de sites
3. Les 6 engagements phares déclinés en 60 sous-engagements pour une alimentation durable

LES ENGAGEMENTS DE PARIS 2024 POUR UNE RESTAURATION DURABLE

÷ par 2
l'empreinte
carbone de
l'assiette

100%
alimentation
certifiée

÷ par 2
la quantité de
plastique à usage
unique

100%
ressources
alimentaires
valorisées

100%
Infrastructures et
équipements
réemployés

10%
d'insertion pour
la restauration
sur les sites

Mini-sondage 3

RDV dans l'onglet “interactivité” pour voir la question

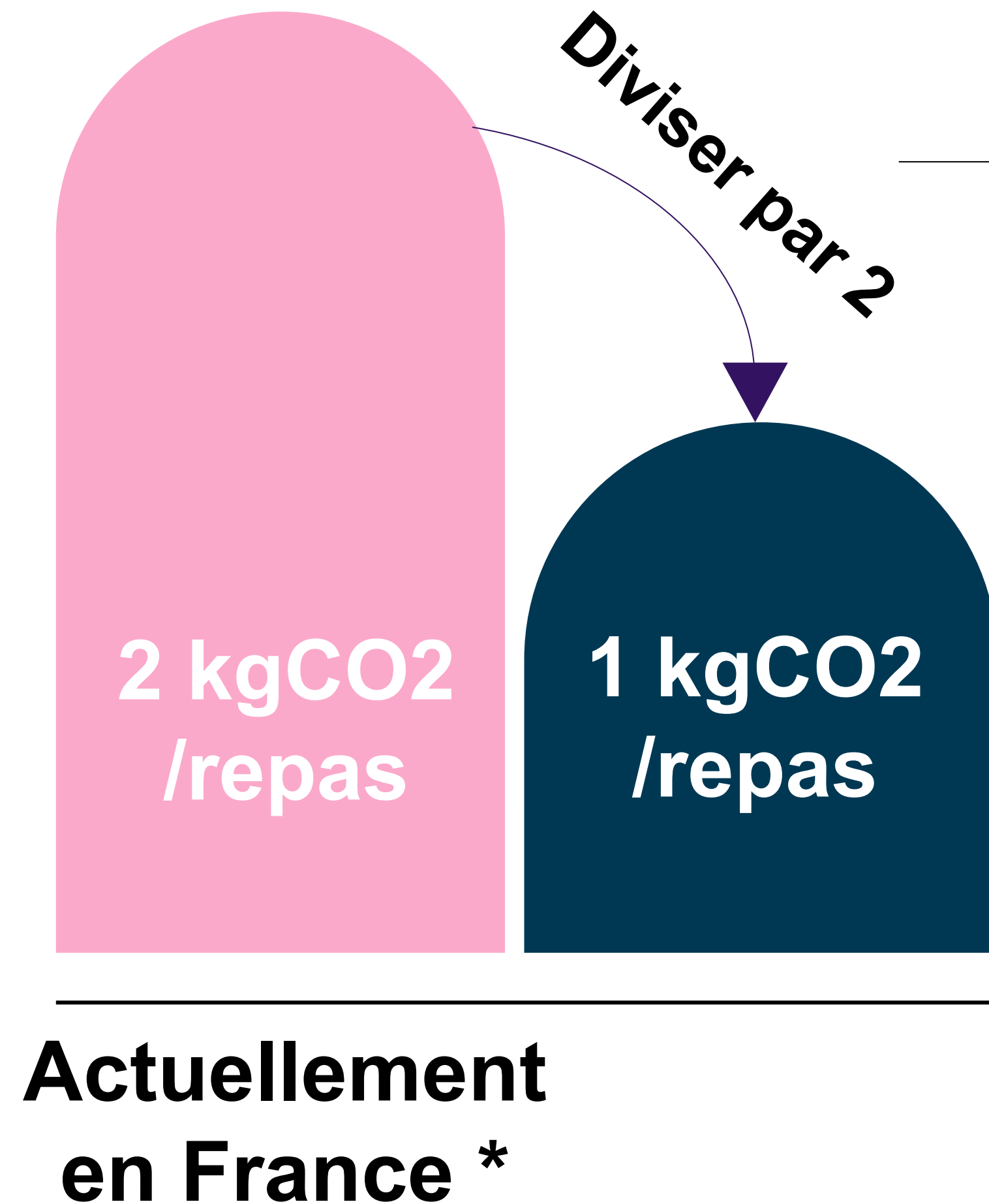
Quel engagement vous a le plus marqué ?



Végétalisation de l'alimentation

POURQUOI VÉGÉTALISER SON ALIMENTATION ?

PARIS2024



1. A l'échelle des Jeux, on **divise par 2** les émissions par rapport aux précédentes éditions

2. A l'échelle mondiale, pour respecter l'accord de Paris, **1kgCO₂/repas** correspond au poids moyen à atteindre d'ici 2030**

4 leviers (par ordre d'impact)

1. Végétalisation de l'alimentation
2. Limiter le gaspillage alimentaire
3. Réduire le plastique à usage unique
4. Consommer des produits locaux et de saison

*Base Carbone ADEME

** Etude

ECO2Initiative/WWF

DES INITIATIVES DIVERSES EN FRANCE ET EN EUROPE

Le végétarisme dans les festivals de rock, c'est possible ?

ON AIME LE VERT • We Love Green a opté pour une carte 100 % végétarienne afin de réduire son empreinte carbone, « 20 Minutes » est parti à leur rencontre pour en savoir plus sur leurs méthodes, susceptibles de se populariser

Jeux olympiques : « La Concorde sera le premier site de compétition 100 % végétarien »

Les repas végétariens proposés par Sodexo Live ! seront à l'honneur lors des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024.

Roland-Garros et la FFT célèbrent la Journée mondiale de l'environnement en proposant une offre alimentaire 100% végétarienne.

JO 2024

Publié 4. août 2024, 09:31

L'ordinaire saucisse-frites remplacée par «Veggie is tasty»

Afin de limiter l'empreinte carbone des Jeux, les organisateurs ont renforcé l'offre végétarienne dans les stands de nourriture.

Un menu 100 % végétarien à la cérémonie des Golden Globes

ASSOCIATED PRESS

LOS ANGELES — La soirée des Golden Globes, considérée comme «l'événement de l'année» à Hollywood, proposera un menu entièrement végétarien pour sa 77e cérémonie annuelle de remise de prix.

LA SAUCISSE VÉGANE, LA STAR ÉCOLO DE L'EURO 2024?

Comme pour les **Jeux olympiques** en France, l'**Euro 2024** sert de vitrine politique pour certains représentants allemands. Des saucisses véganes dans les stades de football, ce n'est pourtant pas une première outre-Rhin. Plusieurs clubs de Bundesliga proposent déjà cette option. L'association PETA a même réalisé un classement des "stades les plus végétaliens de la Bundesliga". Leipzig arrive en tête juste devant Dortmund. La fameuse "bratwurst" est d'ailleurs proposée en mode végane à la Red Bull Arena.

Salons et événements

Le stade de l'Atlético de Madrid devient le premier stade à proposer un menu 100% végétal en Europe

10/01/2023

PARIS 2024 VÉGÉTALISE SON ASSIETTE

STADE DE FRANCE



Sandwich Signature

« Pain Tradition,
Escalope végane,
cheddar, poivrons,
mayonnaise, curry »

VÉLODROME



Bruschetta

"Pain de campagne,
mozzarella, tomates
cerises, balsamique"

LA DÉFENSE



Arancini Cacio e Pepe

Risotto pecorino et
poivre maison, cœur
fondant pecorino, coulis
de tomate

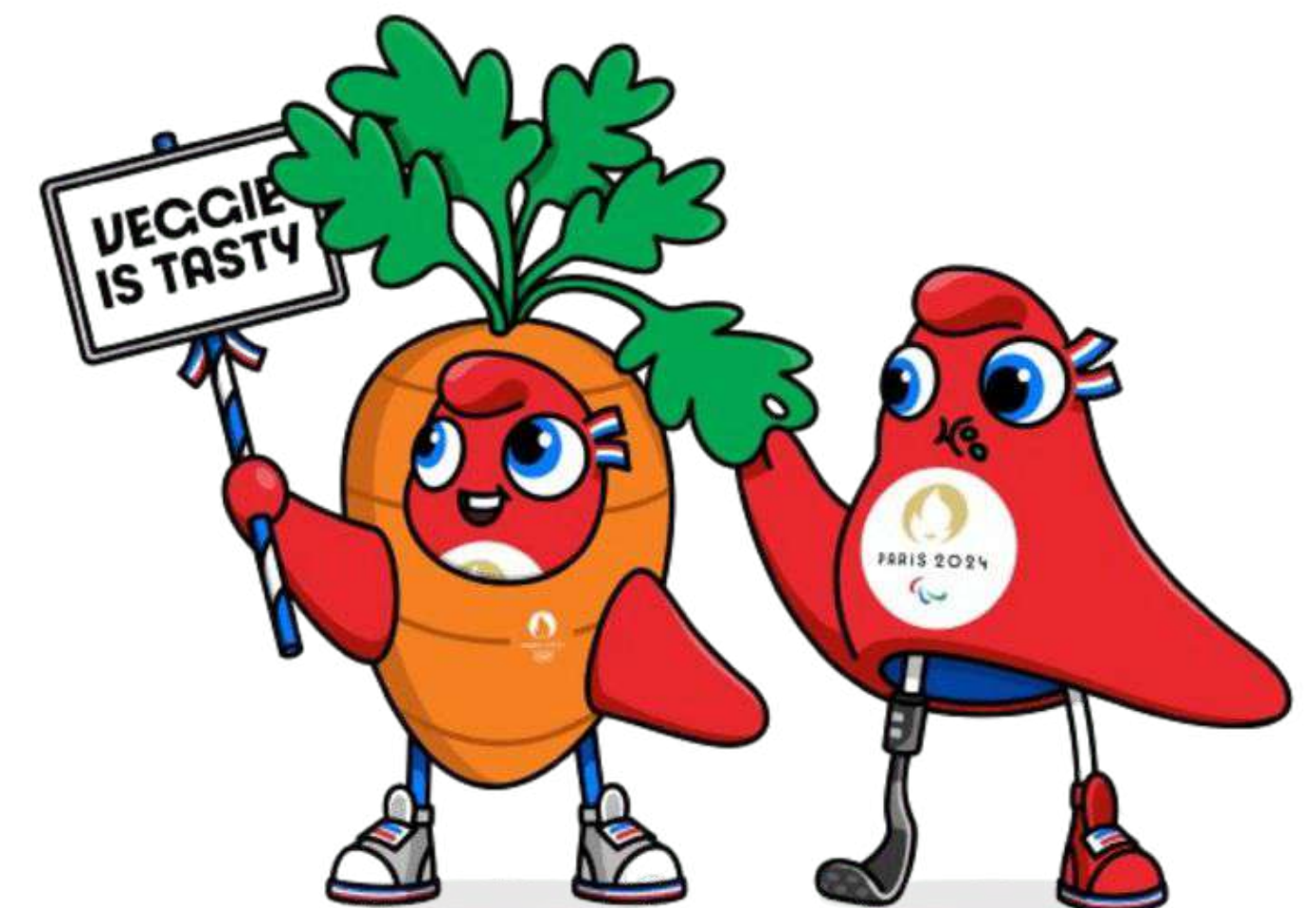
LA CHAPELLE



Hot dog Signature

Carotte cuite, oignons
frits, sauce moutarde
ketchup

CAMPAGNE DE COMMUNICATION POUR TOUS



RETEX – GRAND PUBLIC

ETUDE GRAND PUBLIC :

- 40% des repas achetés par le Grand Public étaient végétariens
- Dans une étude faite auprès des spectateurs,
 - 60% d’entre eux ont fait le choix d’une offre végétarienne grâce à la recette proposée et/ou la communication associée.
 - 80% des personnes interrogés ont salué l’initiative de Paris 2024 de végétaliser l’offre
 - 65% sont favorables à ce que d’autres événements sportifs végétalisent également les offres proposées pour les spectateurs.



TOP RECETTES

Hot Dog végétarien (Knack végétal ou carotte cuite)

Croque comté curry

Wrap Falafels crudités

Bun végétarien

Sandwich curry végétarien

Toasté ou sandwich tomates mozza

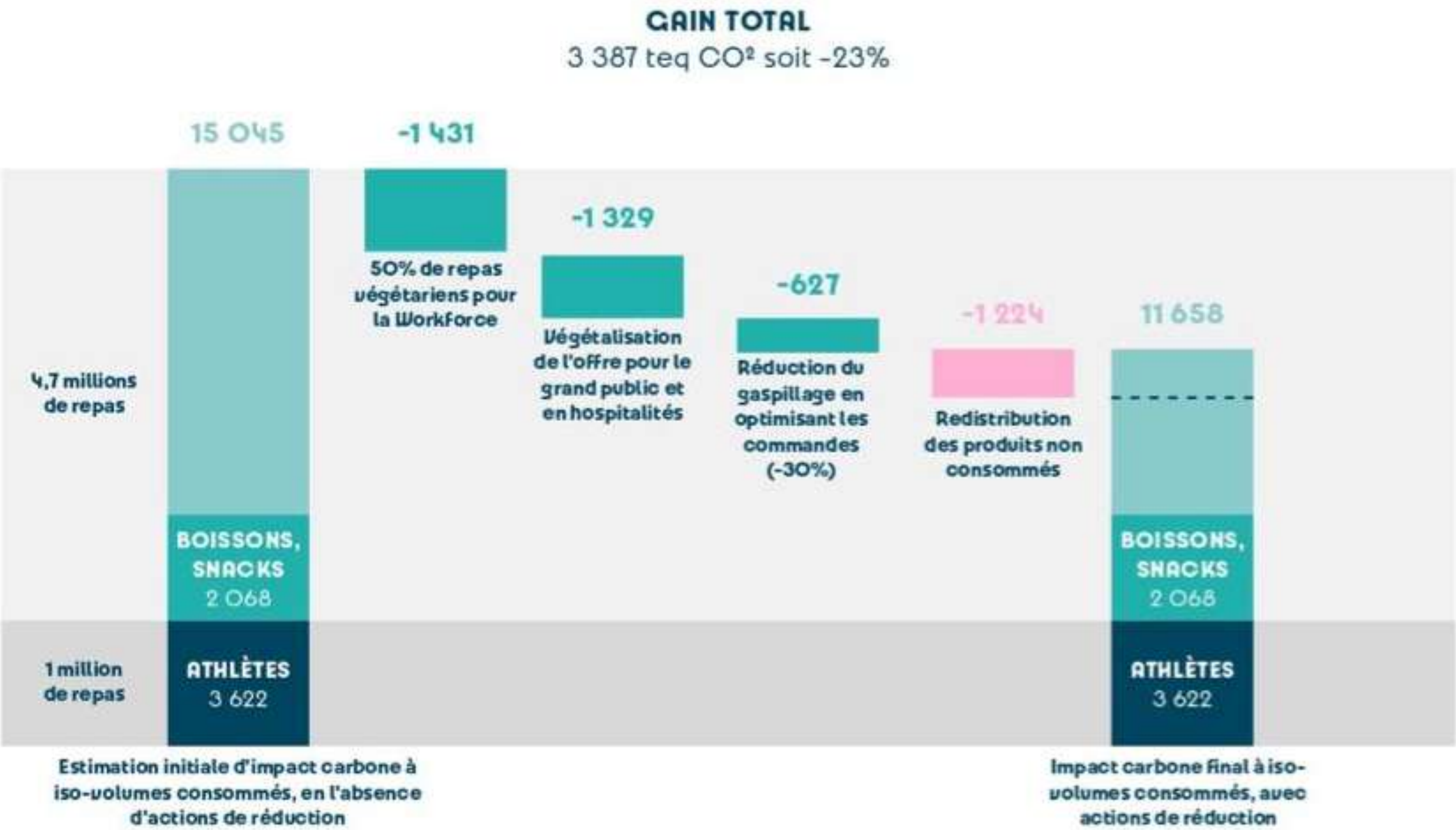
Wrap chèvre miel

Pizza Margherita

Salade de pâtes et courgettes

Burger aux pleurotes

BILAN CARBONE – RESTAURATION





**Un approvisionnement
plus durable**

ACHATS RESPONSABLES ALIMENTAIRES

Sur environ 40% des achats réalisés en matières premières alimentaires pour Paris 2024 par ses prestataires. Les indicateurs suivants ont été atteints :

- 80% de produits d'origine France (lieu d'origine du dernier site de transformation)
- 30% de produits labellisés, selon la liste des labels retenus par la loi EGALIM
- 15% de produits labellisés Bio

Pour le restaurant du Village des athlètes, dont Paris 2024 avait la co-responsabilité directe dans l'approvisionnement des produits, les résultats par catégorie de produits sont les suivants :

- 100% des fruits et légumes de saison français
- 100% des céréales disponibles sourcées en France
- 100% de produits laitiers français (hors Fromages avec une AOP européenne)
- 100% des viandes françaises dont 60% de viandes labellisées
- 100% des oeufs français dont 70% de labélisés





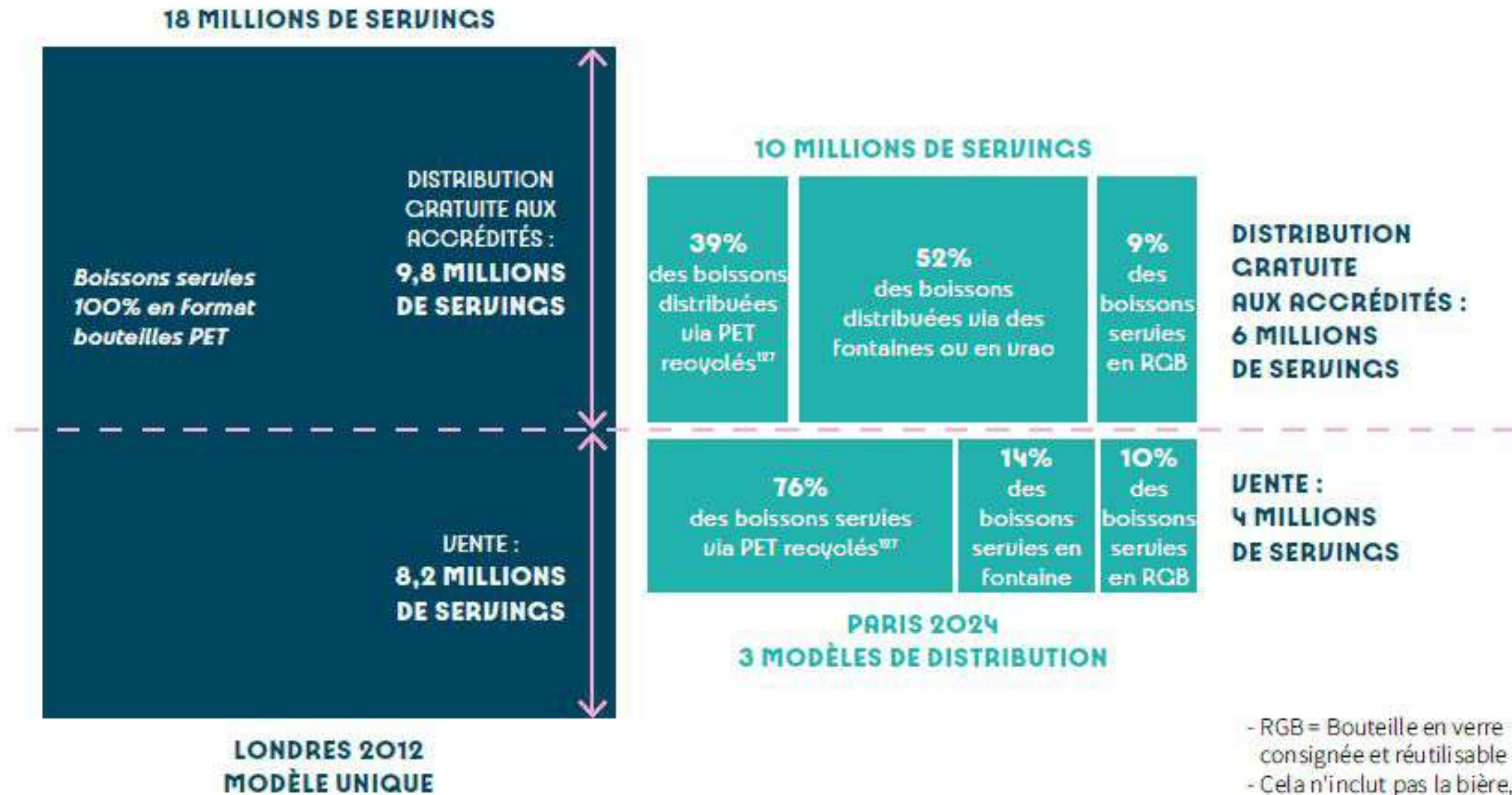
**La réduction du plastique à
usage unique**

PLAN D' ACTIONS

1. **REDUIRE** LE RECOURS À LA BOUTEILLE EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE
2. **REEMPLOYER** LES BOUTEILLES, LES GOBELETS ET LES ÉQUIPEMENTS
3. **RECYCLER** LES BOUTEILLES PLASTIQUES NON ÉVITÉES



Nouveau modèle de distribution des boissons



-52%

DE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE SUR LA FOURNITURE DE BOISSONS PAR PARIS 2024 (EN POIDS) en comparant les modèles de distribution, à iso-volumes de boissons consommées, par rapport à Londres 2012

-70%

DE BOUTEILLES EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE UTILISÉES POUR LA FOURNITURE DE BOISSONS PAR PARIS 2024 (EN NOMBRE DE SERVINGS) en intégrant la diminution du volume de boissons servies par Paris 2024 par rapport à Londres 2012

Approche par client : Athlètes

- 200 fontaines installées au Village des athlètes
- Changement de comportement à accompagner (crainte sur la potabilité de l'eau)
- Distribution 2 gourdes par athlète pour une consommation sur site



Approche par client : Grand Public

- 3 modèles différents : Fontaines, Bouteille en verre, Bouteille en plastique
- Communication à améliorer sur le modèle des gobelets consignés
- Continuer à développer les raccordements en eau
- Points d'eau gratuits pour le Grand Public : 1 fontaine / 300 personnes



Approche par client : Workforce

- L'ensemble des restaurants des volontaires et organisateurs équipés de fontaines à eau / boissons
- Distribution d'une gourde à l'ensemble de la workforce
- Points d'eau en Back of House : 1 fontaine / 300 personnes
- Gestion des fortes chaleurs nécessite de s'adapter





La lutte contre le gaspillage alimentaire

Dispositif inédit pour la redistribution de produits alimentaires :

- 300 tonnes de produits alimentaires redistribuées à des publics en précarité alimentaire, ce qui représente environ 600 000 repas redistribués à des bénéficiaires.
- 600 collectes durant les Jeux Olympiques et Paralympiques et les phases de transition et de démontage
- 480 bénévoles mobilisés, à travers un large réseau associatif

Type de produits :

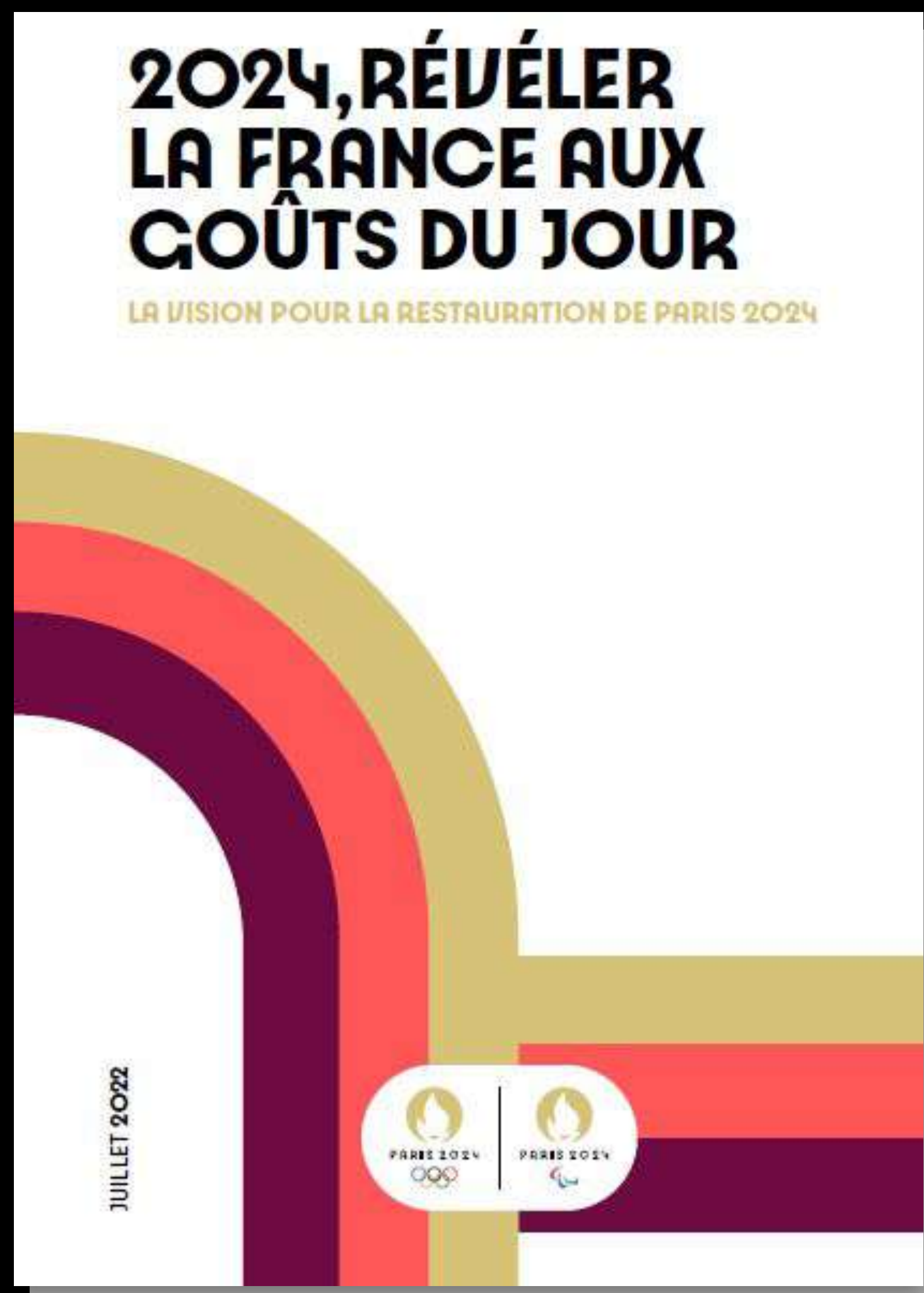
- 25% de fruits ;
- 25% de laitage ;
- 15% de sandwiches ;
- 15% de plats préparés ;
- 20% d'autres produits : desserts, viande, boissons...





Ressources

La « Vision pour la restauration » de Paris 2024



Rapport Héritage & Durabilité de Paris 2024



Guide des emballages de la restauration (avec CITEO)



Guide pour des événements responsables de Paris 2024 - Section Restauration





Q&A

Des questions ?



Philipp Würz

PW Consulting

Mail : phiphi.wurz@gmail.com



Grégoire Béchu

Mail : gregoire.bechu@gmail.com



Prochains webinaires Mercredi des RETEX des Jeux