

# COMMUNIQUÉ

## DE PRESSE



23 mai 2022

## Au Change Now Summit, Paris 2024 présente sa stratégie pour la restauration pendant les Jeux : allier savoir-faire français et alimentation durable



A l'occasion du Change Now Summit 2022, Tony Estanguet a présenté la stratégie de Paris 2024 pour la restauration pendant les Jeux. L'ambition est à la hauteur du défi avec 13 millions de repas servis pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques et des engagements forts qui guideront leur préparation. Le Comité d'Organisation de Paris 2024 a travaillé avec les acteurs concernés (des filières agricoles, de la restauration, des ONG, experts, nutritionnistes, des partenaires - Sodexo Live !, Coca-Cola -, des athlètes, des chefs...) pour valoriser le savoir-faire français et promouvoir des pratiques sociales et environnementales plus durables pour la restauration pendant les Jeux.



## La cuisine française et durable à l'honneur pendant les Jeux

Paris 2024 prend **6 engagements** pour accompagner la transformation du modèle de la restauration et pour mettre en lumière la cuisine française :

- **Deux fois plus de végétal dans les assiettes**
- **Un objectif de zéro gaspillage alimentaire** en dimensionnant les quantités, en concevant des recettes qui réduisent le risque de gaspillage et en valorisant 100% des ressources alimentaires non consommées.

Au total, ces deux objectifs permettront de diviser par deux l'empreinte carbone moyenne de l'assiette pendant les Jeux.

- **100% d'alimentation certifiée** pour garantir la provenance et la qualité des produits (80% d'approvisionnement d'origine France avec 25% à moins de 250 kilomètres des sites de compétition, 100% de pêche responsable, 100% de produits laitiers français ...).
- **Deux fois moins de plastique à usage unique dans la restauration**, en réponse aux attentes fortes, notamment des athlètes et des consommateurs, de réduire la pollution par le plastique. Cela se traduira par la réutilisation de 100% de la vaisselle pour la restauration sur place, par un travail sur l'utilisation de contenants consignés ou encore la collecte et le recyclage de 100% du plastique qui n'aura pas pu être évité.
- **100% des équipements et infrastructures utilisés pour la restauration pendant les Jeux seront réutilisés.** Les Jeux de Paris 2024 anticipe ainsi la seconde vie de la vaisselle, comme les couverts, assiettes, mais aussi des lieux de restauration qui seront majoritairement dans des structures existantes : ainsi Sodexo Live ! a proposé d'assurer la restauration au Village des athlètes dans la Cité du cinéma évitant ainsi la construction de structures temporaires
- **Au moins 10% d'insertion obligatoire dans les marchés de la restauration.** Ce tournant dans la restauration ne peut se faire sans des engagements sociaux et Paris 2024 a la volonté que les Jeux soient un tremplin pour les personnes éloignées de l'emploi et pour les entreprises locales. C'est pourquoi le seuil de 10% d'insertion sera obligatoire et il atteindra 21% sur le Village des athlètes grâce à l'engagement de Sodexo Live !, Supporteur Officiel de Paris 2024, qui réserve cette part des emplois aux personnes en situation de handicap, éloignées de l'emploi ou issues de quartiers prioritaires .

## La France invite le monde à sa table pour faire découvrir ses savoir-faire

Pendant les Jeux, 13 millions de repas et de snacks seront servis à des publics nombreux et différents : les spectateurs, les équipes d'organisation et les volontaires, les athlètes et leurs équipes, les médias, les hospitalités ou encore la famille olympique et paralympique. Ceux-ci n'ont pas la même culture ou les mêmes besoins, mais se rejoignent sur leur envie de bien manger en France, pays de la gastronomie et du goût.

Pour délivrer une offre adaptée à chacun, ces engagements guideront toute l'offre alimentaire pendant les Jeux, du snacking, aux repas sur le Village des athlètes en passant par les buvettes sur les sites de compétition.



Les Jeux se joueront aux quatre coins de la France et Paris 2024 souhaite également mettre en lumière les spécialités de chaque territoire hôte. Chacun pourra découvrir les produits et les savoir-faire des régions françaises sur les sites de compétition. Les sites de compétition temporaires seront quant à eux des laboratoires pour proposer une offre nouvelle, innovante et tester des solutions à grande échelle comme des alternatives au plastique à usage unique.

## **Un travail de co-construction avec tous les acteurs de la restauration**

Une méthode unique a été développée par les équipes du Comité d'Organisation de Paris 2024 en mettant des centaines d'acteurs français autour de la table. 40 entretiens individuels, des dizaines d'ateliers collectifs ont été organisés pendant plus d'un an pour définir les attentes sur l'alimentation et la restauration à valoriser pendant les Jeux et accélérer la transformation environnementale et sociale dans la restauration.

120 organisations représentant toutes les filières (agriculture, restauration...), des ONG, de l'ADEME, des experts, nutritionnistes, parties prenantes et des partenaires de Paris 2024 – au premier rang desquels Coca-Cola et Sodexo Live ! – se sont mises autour de la table pour se saisir des Jeux en 2024 pour imaginer la restauration de demain. 200 athlètes ont également été consultés (dont 80% étrangers) afin d'exprimer leurs besoins, et puisqu'alimentation rime avec performance pour cette population centrale pendant les Jeux.

Cette ambition et sa traduction concrète dans les assiettes associent également les acteurs du goût comme Thierry Marx, par ailleurs membre expert du Comité pour la Transformation Ecologique des Jeux, ou encore Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia, chefs partenaires de Sodexo Live ! pour le Village des Athlètes pour une offre de restauration qui allie exigences du sport de haut niveau et plaisirs des sens.

---

### **Paris 2024**

Le Comité d'Organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques Paris 2024 a pour mission, dans le respect du contrat de ville hôte signé entre le Comité International Olympique (CIO), le Comité National Olympique et Sportif Français (CNOSF) et la Ville de Paris, de planifier, d'organiser, de financer et de livrer les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris en 2024.

Les Jeux Olympiques et Paralympiques sont le premier événement sportif au monde avec un impact médiatique incomparable. Ils rassemblent 10 500 athlètes olympiques et 4 350 paralympiques, provenant respectivement de 206 et 182 délégations réparties sur les cinq continents. Ils sont suivis par plus de 13 millions de spectateurs et 4 milliards de téléspectateurs du monde entier à travers plus de 100 000 heures de diffusion TV. Ils constituent, parmi tous les événements mondiaux sportifs, économiques ou culturels, un événement inégalé, dont la puissance démultiplie les impacts.



Créé en janvier 2018, Paris 2024 est présidé par Tony Estanguet, triple champion olympique et membre du CIO. Il est administré par un Conseil d'Administration (CA), qui réunit l'ensemble des membres fondateurs du projet : le CNOSF, la Ville de Paris, l'Etat, la Région Île-de-France, le CPSF, la Métropole du Grand Paris, le Conseil départemental de Seine Saint-Denis, représentants des collectivités locales concernées par les Jeux, de la société civile et des partenaire sociaux.

#### Partenaires Mondiaux



#### Partenaires Premium



#### Partenaires Officiels



#### Supporteurs Officiels

