



Décryptage

JO de Paris, un laboratoire pour la restauration durable

“ Pour la première fois depuis un siècle, la France s'apprête à accueillir les Jeux olympiques et paralympiques d'été. Cet événement de portée mondiale sera une véritable vitrine du terroir tricolore. L'organisation des Jeux prévoit de servir 13 millions de repas, dont l'approvisionnement devra inclure 80 % de produits français. L'occasion de convier le monde à notre table et de montrer le savoir-faire des agriculteurs français. ”

D'après les estimations de l'office de tourisme de Paris, les Jeux olympiques et paralympiques de Paris devraient attirer 15 millions de visiteurs en Île-de-France pendant les quatre semaines de compétitions. Près de 90 % du public attendu seront Français et la moitié franciliens. Si les voyageurs internationaux devraient mettre la main au portefeuille pour découvrir la gastronomie française, les visiteurs nationaux au pouvoir d'achat plus limité privilégieront la restauration rapide et les produits de snacking. Au-delà des visiteurs, les Jeux accueilleront 15 000 athlètes et leurs équipes, 20 000 journalistes et 45 000 volontaires, auxquels s'ajoutent les salariés du comité d'organisation et des entreprises sous-traitantes. Au total, 13 millions de repas seront servis sur plus de 40 sites partout en France, dont 5 millions de « snacks » pour les spectateurs. À titre de comparaison, 22 millions de repas sont servis chaque année dans les cantines scolaires parisiennes. « Quand nous avons annoncé la volumétrie aux filières, ça ne les a pas du tout effrayés. La vraie problématique, c'est la temporalité : deux fois quinze jours », explique Philipp Würz, responsable de la nourriture et des boissons au comité d'organisation des Jeux olympiques (Cojo).

Plus de végétal dans les assiettes
L'organisation sera millimétrée. L'enjeu est d'autant plus important que les organisateurs se sont engagés à réduire de moitié l'empreinte carbone des Jeux de Paris par rapport à l'édition de Londres en 2012. L'ambition a été déclinée sur l'alimentaire : le Cojo veut atteindre une empreinte carbone moyenne de 1 kg d'équivalent CO₂ par repas. À cette fin, l'approvisionnement devra inclure 80 % de produits français. Cet objectif est porté à 100 % pour les viandes et



Pour la restauration des Jeux olympiques, l'approvisionnement devra inclure 80 % de produits français et 100 % pour les viandes et les produits laitiers. Un quart des denrées devront être produites à moins de 250 kilomètres des sites. Les produits biologiques et labellisés seront mis à l'honneur.

les produits laitiers. De plus, un quart des denrées devront être produites à moins de 250 kilomètres des sites. Les produits biologiques et labellisés seront mis à l'honneur, en lien avec les objectifs fixés par les lois Egalim (2018) et Climat et résilience (2021) pour la restauration collective. Par exemple, 30 % des approvisionnements devront provenir de filières bio ou en conversion et les viandes seront issues de filières durables. Mais les Jeux ne ciblent pas seulement des produits français et durables. La végétalisation des assiettes sera le levier principal pour décarboner la restauration, en augmentant la part de protéines végétales dans les recettes et en promouvant des offres 100 % végétariennes. Ainsi, 60 % des sandwiches proposés aux spectateurs seront végétariens, ainsi que la moitié de l'offre à destination des équipes salariées et volontaires. Pas question néanmoins de bannir la viande, se défend le Cojo. « Nous ne faisons de discrimination sur

aucun produit carné », affirme Philipp Würz.

Inciter, sans contraindre
Pour construire sa « Food vision », le Cojo a consulté 120 organisations entre 2021 et 2022, dont des experts en nutrition, des ONG, des chefs cuisiniers, l'Ademe et des représentants des filières agricoles. Les interprofessionnels animales (bovine, porcine et avicole) se félicitent de l'objectif de 100 % de viande française, alors que le secteur de la restauration hors domicile a recours à une large part de viandes venues de l'étranger. « Un poulet consommé en France sur deux est importé. En restauration, on est à 70-80 % », rappelle Yann Nédélec, le directeur de l'interprofession des volailles de chair (Anvol). Il regrette cependant que la filière n'ait pas été plus associée aux réflexions sur la restauration lors des Jeux. « Les objectifs assez forts en termes de repas

végétariens nous posent un problème », souligne-t-il. L'interprofession porcine s'est également senti « mise à l'écart », explique la directrice d'Inaporc, Anne Richard. « Nous n'avons été invités qu'à une seule réunion où ils nous ont expliqué qu'ils allaient végétaliser les Jeux. C'est dommage, dès qu'on parle de décarbonation, on parle végétalisation. C'est une façon un peu simpliste d'aborder les choses », estime-t-elle. Les athlètes olympiques pourront suivre leur régime habituel, sans contrainte, assurent cependant les organisateurs des Jeux.

Pas de fruits transportés par avion

La restauration a été confiée à des prestataires et principalement Sodexo Live ! La filiale du géant de la restauration collective se fournira en partie auprès de ses fournisseurs habituels et, pour le reste, auprès du distributeur Carrefour, partenaire des Jeux. Comme la dizaine d'autres prestataires, elle est encouragée à limiter le plus possible le gaspillage alimentaire. Pour la viande, la réduction de l'empreinte carbone des repas passera par un travail sur « l'équilibre carcasse », c'est-à-dire la valorisation de toutes les parties de l'animal. Concernant les fruits et légumes, la réflexion a notamment porté sur le mode de transport. Exit les fruits exotiques acheminés par avion comme les fruits de la passion. En revanche, trois millions de bananes, envoyées par bateau, seront bien au menu des JO. Pour les légumes et les fruits disponibles en Métropole, l'approvisionnement ne devrait pas poser de difficultés particulières en plein été. Afin d'identifier des filières susceptibles de fournir les Jeux, les organisateurs s'appuient sur les collectivités hôtes afin de prendre le relais de la demande des cantines scolaires, fermées pour les vacances. ■

J. G.

MARCHÉ / La période des Jeux olympiques s'annonce complexe à piloter pour les commerces alimentaires à proximité des lieux où se dérouleront les épreuves. L'effet sur la demande est difficile à anticiper et l'acheminement des denrées sera compliqué par la fermeture de certaines voies.

Le flou logistique, une épreuve difficile à surmonter

À l'échelle nationale, les Jeux olympiques devraient avoir peu d'effet sur la consommation alimentaire. Les observateurs prévoient néanmoins une embellie sur les produits traditionnellement consommés lors des compétitions sportives, comme les boissons sans alcool et les bières. D'après FranceAgriMer, les malteries ont revu leurs prévisions à la hausse en vue de l'événement (+ 30 000 tonnes d'orge brassicole sur un mois entre novembre et décembre). En blé tendre, l'activité attendue pendant les JO contribue à soutenir la demande de la meunerie, en baisse à cause de l'inflation. Cependant, l'effet sur les ventes des produits de grande consommation « restera mineur », note la directrice d'études chez Circana, Emily Mayer. En revanche, le marché local devrait être chamboulé. Les commerces alimentaires proches des lieux de compétition s'attendent à bénéficier de la fréquentation touristique. « Ça va être une formidable période commerciale à une période

de l'année où, d'habitude, il ne se passe pas grand-chose », indiquait le directeur logistique de Carrefour France, Thierry Quaranta, lors d'une conférence en ligne d'Interlud (logistique urbaine). Les produits prêts à consommer, comme les sandwiches, auront du succès. « Nous nous préparons à une hausse de nos ventes de 5 à 10 % sur cette période par rapport à nos volumes habituels en Île-de-France », explique la directrice « Produits » de Sodebo, Anne Renault. Son principal concurrent sur le marché de la pause-déjeuner, Daunat, prévoit également « une hausse dans les points de vente de proximité », indique son directeur général, Frédéric Oriol. Cependant, sans point de comparaison, les conséquences sur la consommation restent difficiles à prévoir.

Aucune visibilité
En restauration, les effets seront certainement contrastés. D'après les travaux des chercheurs Marie Delaplace et Pierre-Olaf Schut, les visiteurs des

grands événements sportifs internationaux mangent généralement plus dans les fast-foods que les touristes habitués et les recettes des restaurants traditionnels ont tendance à baisser. À Los Angeles en 1984, 80 % des restaurants ont enregistré un recul de leur activité. Du côté des grossistes qui fournissent les restaurateurs et les commerces de bouche, la période est complexe à appréhender. « Nous n'avons aucune visibilité », déclare le président d'Unigras, Gino Catena. Les opérateurs devront faire preuve de réactivité.

Livraisons compliquées
« Le marché de Rungis peut absorber 30 % de flux supplémentaire, ça ne devrait pas poser de difficulté », assure-t-il. L'acheminement des denrées jusqu'aux points de vente pourrait en revanche s'avérer compliqué. « Nous sommes capables de fournir, la question, c'est de pouvoir livrer », résume le grossiste. « Un commerçant qui est livré trois fois par semaine devra peut-être l'être trois



fois par jour », illustre Christian Rose de la Confédération des grossistes de France, à l'occasion de la conférence d'Interlud. Résultat : le nombre de livraisons dans la capitale devrait doubler pendant les Jeux. Or, la circulation sera restreinte. En plus des périmètres de sécurité autour des lieux des épreuves, 185 kilomètres de voies seront réservés aux personnes accréditées (athlètes, médias, véhicules de secours, transports en commun, etc.) entre 6 heures et minuit. Un premier test en conditions réelles organisé en août n'a pas rassuré les logisticiens. « Ce n'était pas du tout satisfaisant. Les forces de police n'avaient pas toutes les mêmes informations. Nous demandons à avoir un macaron pour être identifiés comme des officiels », explique Unigras. Un deuxième test est prévu prochainement. ■

J. G.

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

13 MILLIONS DE REPAS

SANDWICHS, COLLATIONS, PETITS-DÉJEUNERS, GŪTERS, BUFFETS, ENCAS, + DINERS GASTRONOMIQUES...

15 000 ATHLÈTES

45 000 VOLONTAIRES

13,4 MILLIONS DE BILLETS

26 000 MÉDIAS

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

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

100% ALIMENTATION CERTIFIÉE

100% DES RÉGIONS FRANÇAISES REPRÉSENTÉES

Min 10% DE PERSONNES EN INSERTION PROFESSIONNELLE POUR LA RESTAURATION SUR LES SITES ET 15% AU VILLAGE DES ATHLÈTES

80% ORIGINE FRANCE

25% D'APPROVISIONNEMENT À - DE 250 KM

100% DES INFRASTRUCTURES ET ÉQUIPEMENTS REEMPLOYES

80% DE PRODUITS LABELLISÉS

1 RECETTE PAR RÉGION

100% RESSOURCES ALIMENTAIRES VALORISÉES

30% DE PRODUITS BIO OU EN CONVERSION

1 ÉQUIPE DES ATHLÈTES DU GŪT

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

www.paris2024.org

ÉVÈNEMENT / Le bois français s'invite aux Jeux de Paris 2024. De cet événement sportif magistral naissent de nombreux équipements pérennes ou temporaires. Village olympique en Seine-Saint-Denis, immeubles, podiums, centre aquatique olympique, pour cette 33^e édition, la filière bois est mise à l'honneur.

La filière bois au cœur des Jeux 2024

Du 26 juillet au 11 août 2024, Paris accueillera les JO 2024 et valorisera la construction bois sur toutes les infrastructures prévues. Céline Laurens, déléguée générale de Fibois France, nous éclaire sur les enjeux de cet événement, et ses nombreux avantages pour les producteurs français.

Un cahier des charges exigeant

Les jeux de Paris visent l'excellence environnementale « Le dossier de candidature s'est engagé à réduire de plus de 50 % les émissions de gaz à effet de serre, par rapport aux JO de Londres en 2012 », explique Céline Laurens, déléguée générale de Fibois France. La part du contrat sur les infrastructures pérennes sera remplie notamment grâce à l'utilisation du matériau bois, puisque sa particularité réside dans des atouts écologiques indéniables. « Pour les ouvrages olympiques, la filière s'est engagée à fournir du bois uniquement certifié FSC et PFC (certifications de bois issu de forêts gérées durablement) pour répondre au cahier des charges », ajoute-t-elle. De plus, « la Solideo a demandé la présence de 30 à 50 % de bois français, les 50 % sont quasiment toujours atteints dans le village olympique. Pour le centre aquatique, on atteint les 33 % », relate-t-elle. Pour une organisation irréprochable, la filière s'est organisée afin de créer France Bois 2024, un projet structurant et fédérateur. « Le bois a été utilisé massivement, il y a de nombreux

savoir-faire, des techniques, des liens, qui vont se prolonger au-delà de l'événement. Un événement qui profitera à de nombreuses entreprises françaises, des PME, des TPE, qui constituent le cœur de la filière forêt-bois française », assure Céline Laurens. Une aubaine pour la filière bois, et un immense défi à relever : « Les JO, c'est assez exceptionnel, on n'a pas le droit de se loucher, ni sur les délais, ni sur les coûts », ajoute-t-elle. Une organisation colossale qui va de pair avec la visibilité attendue, la récompense ultime pour tous les professionnels concernés.

Une visibilité exceptionnelle

La construction en bois a le vent en poupe : les JO 2024 seront une occasion supplémentaire de prouver que la filière bois est une filière fiable et durable, respectueuse de l'environnement, et que les professionnels réalisent ce défi avec brio. Céline Laurens le confirme : « Pour ces professionnels, c'est une réelle fierté. D'autant plus qu'il y a un grand focus médiatique. Les jeux représentent un tournant pour la filière, pas seulement conjoncturel, mais bien structurel ». Cette exposition grandiose sera également l'occasion : « d'essouffler les préjugés quant au manque de solidité du bois, dont la filière est toujours victime. En espérant que les jeux pourront démontrer au monde entier la durabilité, la qualité et le confort d'un bâtiment en bois », assure Céline Laurens.



Céline Laurens, déléguée générale de Fibois France.

Par ailleurs, les plus grands fournisseurs français restent la région Grand-Est, ainsi que la région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté. L'ouverture des JO sera donc une fierté immense pour tous les professionnels de la filière, qui ont prêté leur savoir-faire et la richesse de leurs territoires à cette 33^e édition des JO, médiatisée à l'échelle internationale. ■

Charlotte Bayon



Les parcours de la flamme olympique alterneront également entre des temps de relais, au cours desquels la flamme sera active avec des célébrations et animations sur son passage, et des temps de transferts entre deux sites, où la flamme ne sera pas visible. Enfin, pour permettre aux Drômois de vivre pleinement les Jeux, le Département mettra en place une fan zone sur le site de la maison des bénévoles du sport à Valence, en partenariat avec le CDOS. Elle sera ouverte pendant la durée des JO, tous les jours sauf les lundis et mardi, et accessible gratuitement sur inscription via la plateforme www.ladrome.fr/club2024 ■

C.L.