

CANTINES CIRCULAIRES ET SOLIDAIRES

Des solutions pour mettre
en place des cantines exemplaires,
de la cuisine à l'assiette





XAVIER LEMOINE, Vice-président délégué à l'économie circulaire, collaborative, sociale et solidaire, Métropole du Grand Paris.

En adoptant son programme Économie Circulaire et Solidaire en mars 2024, la Métropole du Grand Paris s'est fixé un objectif simple mais ambitieux : aider les communes et les territoires dans le déploiement de leurs projets circulaires et solidaires.

Ce nouveau dispositif se décline en deux axes d'accompagnement complémentaires : d'une part un accompagnement en ingénierie de projet, par les équipes de la Métropole ou ses partenaires experts, et d'autre part un soutien financier jusqu'à 200 000 €, pour les communes, les EPT, ou des projets qu'ils portent en binôme avec une association.

Seul, on va vite ; et ensemble, on va loin : les projets d'économie circulaire et solidaire de nos communes et de nos territoires s'appuient souvent sur des collaborations vertueuses avec des acteurs de l'économie circulaire et solidaire. La Métropole est donc fière de s'associer, pour la première fois, à la publication d'un cahier d'impact de notre partenaire Les Canaux. Ce recueil propose un annuaire de prestataires locaux, identifiés pour appuyer les collectivités dans les différents aspects de leurs projets. Notre premier volume est dédié à l'intégration de plus d'économie circulaire et solidaire dans les cantines. Nous espérons que les initiatives exemplaires et structures présentées ici vous inspireront et vous donneront l'envie de mettre l'économie circulaire au menu de vos cantines !

ROMAINVILLE ET LA SCIC NOURRIR L'AVENIR



LES CHIFRES CLÉS

- 100 % de produits bio et fait-maison,
- 50 % de produits de saison et locaux
- 320 repas préparés chaque jour
- 6,38€ par repas, contre 7,35€ auparavant
- Gaspillage alimentaire réduit à 35-50g par repas à Maryse Bastié, contre 95-120g dans les autres offices.

À Romainville, en Seine-Saint-Denis, la cantine de l'école Maryse Bastié est devenue en 2023 la première d'Île-de-France à proposer des repas 100 % faits maison, bio et locaux.

Tout a commencé en 2021 avec une ambition forte: réimplanter une cuisine de production sur place, pour en finir avec les repas industriels en liaison froide. Après une phase de diagnostic, de lancement des appels d'offres et de travaux, les équipes ont été formées en immersion pour repenser les approvisionnements, l'organisation en cuisine, la gestion des coûts et l'accompagnement des temps de repas. Le résultat est là: chaque midi, les enfants dégustent des plats plus sains, plus savoureux... et moins chers! Le gaspillage alimentaire a quant à lui été divisé par trois.

Mais cette transformation est aussi sociale. De nouveaux postes ont été créés, des femmes en contrat d'insertion ont été formées, et l'ensemble des agents de restauration a retrouvé une vraie fierté et motivation au travail.

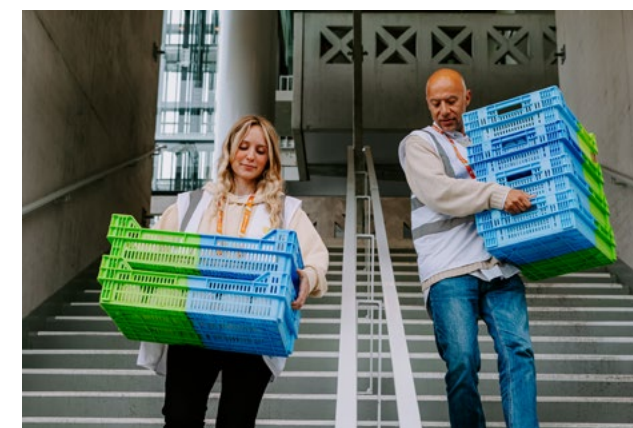
Fort de cette réussite, Romainville prévoit d'étendre le modèle à trois autres groupes scolaires d'ici 2027, avec le soutien financier de la Métropole du Grand Paris entre autres, et à l'ensemble des écoles et crèches d'ici 2030.

« Le gaspillage vient d'abord de la concentration des cuisines. Nous avons choisi un changement radical en nous alliant à la société civile engagée et une entreprise de l'économie sociale et solidaire. Depuis 2023, le groupe scolaire Maryse Bastié possède la première cantine bio et fait-maison d'Île-de-France. Nous ne travaillons qu'avec des produits bruts. Le gaspillage alimentaire a été divisé par trois (de 120 à 40g par repas): d'abord parce que c'est bon; parce que les cuisiniers et cuisinières ont un lien direct avec les enfants; enfin, tous les excédents sont cuisinés le lendemain. » **FRANÇOIS DECHY, MAIRE DE ROMAINVILLE.**



TROPHÉE DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET SOLIDAIRE 2023

Tous les ans, la Métropole récompense les plus belles collaborations entre communes et EPT d'une part, et acteurs de l'économie circulaire et solidaire d'autre part. Les projets s'inscrivent dans 4 catégories: achats publics, alimentation et biodéchets, bâtiment et aménagement, deuxième vie des objets (réemploi, réparation, reconditionnement).



NANTERRE

« À Nanterre, la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire sont au cœur des préoccupations de la municipalité. Dès 2017, la Ville a fait le choix de remettre les excédents de la cuisine centrale à des associations conventionnées comme le Secours Populaire, Excellents Excédents ou Le Chaînon Manquant.

Les repas assemblés sont distribués par des associations locales et des étudiants. En les soutenant, et en valorisant la solidarité et l'engagement citoyen, la Ville permet à celles et ceux qui en ont le plus besoin d'accéder à une alimentation qualitative et équilibrée. »

RAPHAËL ADAM, MAIRE DE NANTERRE.

COURBEVOIE

« Depuis 2021, Courbevoie lutte contre le gaspillage alimentaire à travers 4 axes: corriger, prévenir, transformer, propager. Nous avons conçu et promu des chartes reliant les donneurs de denrées alimentaires aux bénéficiaires de cette aide, via des maillons logistiques. En 5 ans, 500 000 équivalents-repas ont ainsi été sauvés et redistribués.

Par ailleurs, les 8000 repas que sert quotidiennement la ville dépassent les obligations fixées par la loi EGALIM: 58% des denrées achetées respectent ces critères, dont 26% en bio et 20% en approvisionnement local.

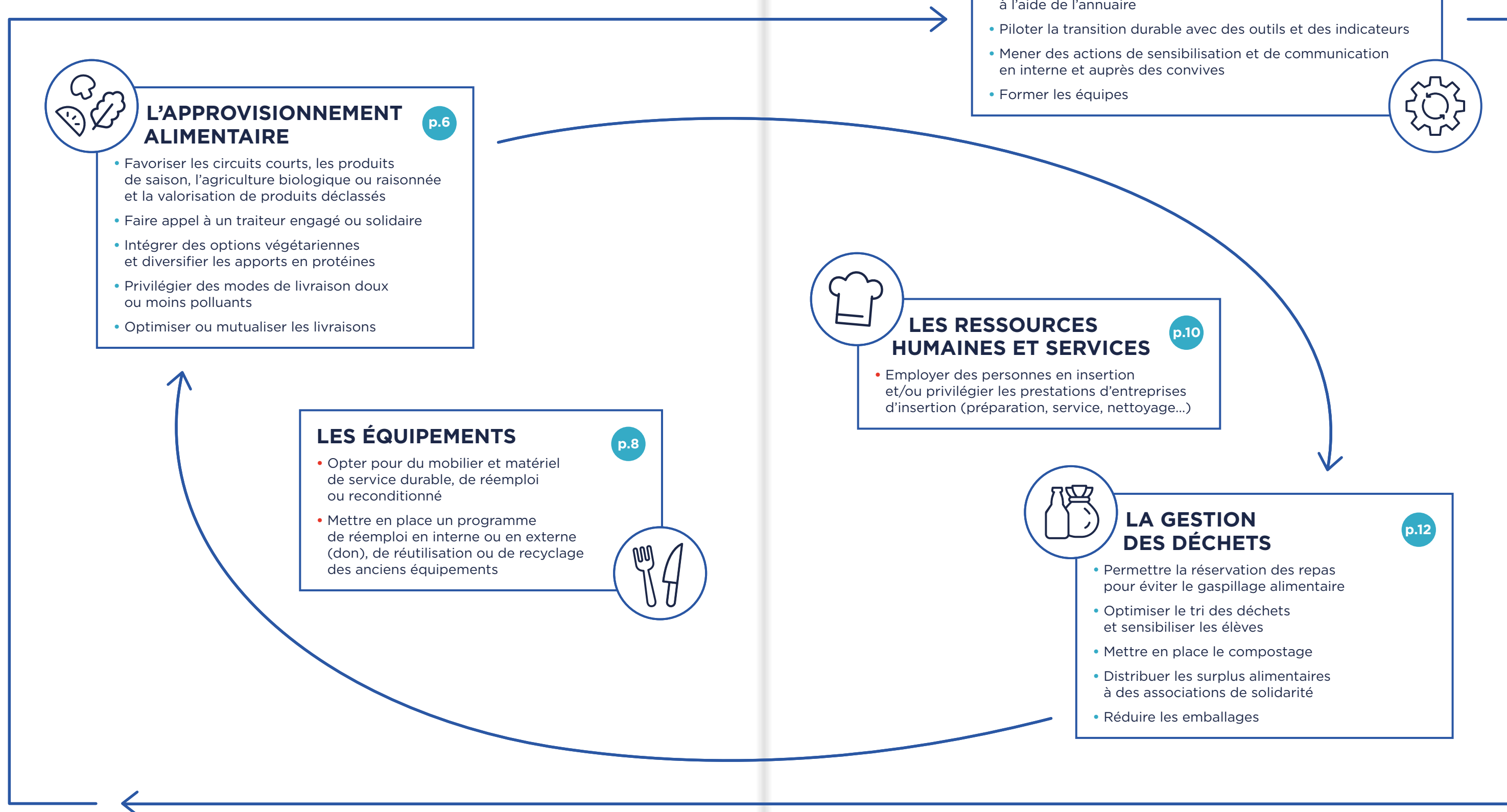
Notre dispositif a essaimé bien au-delà du territoire. Fin 2024, la FAO, organe onusien, a distingué l'action de Courbevoie, en acceptant sa candidature à l'«Initiative Villes Vertes», réseau regroupant plus de 100 villes dans le monde. »

JACQUES KOSSOWSKI, MAIRE DE COURBEVOIE.



À CHAQUE ÉTAPE, DES SOLUTIONS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION

Du choix des matières premières à la valorisation des déchets, en passant par l'aménagement des cuisines et des réfectoires, ou par le recrutement, de nombreux leviers permettent de rendre les cantines plus durables. Ils offrent à chaque collectivité des points d'entrée concrets, activables progressivement, selon ses priorités et ses moyens. Même à petite échelle, chaque geste fait la différence.





L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Pour des cantines scolaires plus responsables, tout commence par le choix des matières premières qui serviront à la préparation des menus. Que vous choisissiez d'internaliser la cuisine ou de passer par un prestataire, les critères sont les mêmes. Privilégier des produits bio, locaux, de saison et issus de filières équitables permet de soutenir les agriculteurs de proximité, de limiter l'empreinte carbone... tout en offrant des repas plus sains et savoureux ! Valoriser les produits bruts, y compris ceux dits « déclassés », constitue également un axe fort de lutte contre le gaspillage alimentaire. On peut aussi repenser la logistique en privilégiant la livraison dans des contenants réemployables, utilisant des moyens de transport doux. Enfin, travailler avec des structures qui proposent une cuisine de qualité tout en employant des personnes en insertion, fait de la restauration scolaire un levier d'inclusion.



Scannez (ou cliquez ici) pour en savoir plus sur les structures présentées et découvrir d'autres acteurs engagés.

LES MARMITES VOLANTES

Ce traiteur engagé livre en transport doux, dans des contenants consignés, des repas faits maison, préparés avec des produits majoritairement bios et locaux. Il propose aussi des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable pour les enfants et des formations pour les collectivités.

Statut :
Entreprise de l'ESS (ESUS)
Code postal :
75 019
Année de création :
2011
Nombre de salariés :
10-19
Chiffre d'affaires :
1,3 M € (2024)
Références clients :
Médecins sans frontières, Caisse des écoles de Paris 18^e, Mairie d'Aubervilliers...

HUMAIN PAR NATURE

Des produits déclassés (fruits et légumes « moches ») qui trouvent une seconde vie grâce à la restauration collective, c'est le projet d'Humain par nature. Objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire et ouvrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs.

Statut :
Entreprise hors ESS
Code postal :
92160
Année de création :
2024

RESAN ALIMENTATION

Des produits finis en direct producteurs ? Grâce à l'installation sur les fermes de micro-usines de transformation, Resan Alimentation accompagne les agriculteurs dans la transformation de leur matière première agricole en produits élaborés (yaourts, crèmes desserts...), commercialisés sous la marque *J'achète Fermier* !

Statut :
Entreprise hors ESS
Code postal :
75 009
Année de création :
2020
Nombre de salariés :
20-49
Chiffre d'affaires :
1,035 M €
Références clients :
Caisse des écoles de Paris 20^e, Caisse des écoles d'Argenteuil, Tables Communes

CARGONAUTES

C'est la première coopérative de cyclo-logistique parisienne. Son équipe de 40 salarié.es et sociétaires assurent des livraisons à Paris et en Île-de-France, à l'aide d'une flotte de 30 vélo-cargos, notamment pour la restauration collective.

Statut :
SCOP
Code postal :
75 018
Année de création :
2015
Nombre de salariés :
20-49
Chiffre d'affaires :
1,59 M € (2021)
Références clients :
Delicorner, Gallia, Les Marmites Volantes, Mam'Ayoka, Pampa, Tediber.

LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

Des produits bio à juste prix pour le producteur et le consommateur, c'est la promesse de cette coopérative qui collecte et distribue la production de ses agriculteurs-coopérateurs. Elle travaille en lien étroit avec la restauration collective, en gestion indépendante ou concédée.

Statut :
SCIC
Code postal :
77 380
Année de création :
2014
Nombre de salariés :
10-19
Chiffre d'affaires :
8,8 M € en 2022
Références clients :
Ville de Paris, Fontenay-Sous-Bois, Tables Communes, Grand Paris Sud Est Avenir...

LABEL GAMELLE

Ce traiteur, organisé en coopérative, propose une cuisine savoureuse pour la restauration collective. Plats faits maison, recettes du monde, produits frais : ici, la cantine rime avec plaisir, insertion et exigence.

Statut :
SCIC et entreprise d'insertion
Code postal :
93100
Année de création :
2018
Nombre de salariés :
20-49
Chiffre d'affaires :
1,07 M €
Références clients :
Collèges Colonel Fabien et Cesaria Evora de Montreuil, Solideo, Armée du Salut...



LES ÉQUIPEMENTS

Pour des cantines plus durables, l'équipement des lieux compte autant que ce qu'on y cuisine. Aménagement des espaces, mobilier, électroménager, contents: chaque choix peut réduire l'impact environnemental. Favoriser le réemploi, repenser l'usage et l'ergonomie, privilégier des matériaux responsables: à travers l'expertise de structures engagées, il est possible de concevoir des cantines fonctionnelles, sobres et esthétiques. Chaque détail pensé en amont contribue à créer des lieux plus adaptés aux usages quotidiens, et plus cohérents avec les engagements des collectivités.



Scannez (ou cliquez ici) pour en savoir plus sur les structures présentées et découvrir d'autres acteurs engagés.

À TRAVERS FIL

Dans cet atelier de menuiserie engagé, on conçoit du mobilier sur mesure en matériaux de réemploi, on forme aux métiers du bois, et on aménage des espaces durables pour les entreprises et les collectivités. Le tout avec une exigence esthétique et écologique assumée.

Statut:

Association

Code postal:

75 019

Année de création:

2015

Nombre de salariés:

3-5

Références clients:

Universcience (Palais de la Découverte Éphémère), Musée du Louvre...

VESTO

La restauration, c'est 30 000 tonnes d'équipements jetées par an. Pourtant, frigos et fours peuvent vivre une 2^e voire une 3^e vie, tout en coûtant 30 à 70 % moins cher. Fort de ce constat, Vesto reconditionne le matériel pro dans son usine francilienne puis le revend à moindre impact.

Statut:

Entreprise de l'ESS

Code postal:

94100

Année de création:

2020

Nombre de salariés:

30

Chiffre d'affaires:

2,5 M€ (2024)

Références clients:

Compass, Sodexo, BioBurger, Bertrand, Accor...

FAIRSPACE

Ici, on imagine des espaces qui font du bien à ceux qui y vivent comme à la planète. Mobilier responsable, aménagement durable, économie circulaire: tout est pensé pour concevoir des environnements fonctionnels, chaleureux et vraiment adaptés aux usages.

Statut:

Entreprise de l'ESS

Code postal:

92120

Année de création:

2020

Nombre de salariés:

14

Chiffre d'affaires:

700 K€ (2022)

Références clients:

Société de la Tour Eiffel, Screlec, PVG, Ministère de l'Intérieur, Ecole des Mines...

UZAJE

Ce spécialiste du lavage industriel nettoie les contenants alimentaires réutilisables et accompagne les professionnels de la restauration dans la mise en place de boucles vertueuses: choix des contenants, traçabilité, logistique... tout est pensé pour faire du réemploi une solution simple et efficace.

Statut:

Entreprise de l'ESS

Code postal:

93330

Année de création:

2019

Nombre de salariés:

10-19

Chiffre d'affaires:

Entre 2 et 3 M€ (2024)

Références clients:

Class'Croute, Ideal Garden, Parc Astérix, Terres de Cuisine, Magasins U, Gallia...

LAO SCOP

Quand architectes et artisan·es unissent leurs forces pour créer autrement. Ce collectif aux savoir-faire complémentaires imagine et façonne des espaces sur mesure, attentifs aux usages comme à l'environnement. Bois, métal, agencements ou mobilier: chaque projet conjugue sens, matière et sobriété.

Statut:

SCOP

Code postal:

93450

Année de création:

2019

Nombre de salariés:

3-5

Chiffre d'affaires:

239 K€

Références clients:

Ville de Bagneux, Ville de Paris, Université Paris 8, Ville de Saint-Denis

LE PAVÉ

Transformer les déchets plastiques en matériaux de construction durables, c'est le pari de ce fleuron de l'économie circulaire. Grâce à un procédé industriel breveté, cette entreprise innovante produit des panneaux 100 % recyclés utilisés pour le mobilier, les revêtements muraux ou de sol, et les aménagements intérieurs.

Statut:

Entreprise (hors ESS)

Code postal:

93500

Année de création:

2018

Nombre de salariés:

11-50

Chiffre d'affaires:

700 K€ (2021)

Références clients:

Paris 2024, Solideo, UGC, BNP Paribas...



LES RESSOURCES HUMAINES ET SERVICES

Recruter, former, renforcer les équipes ponctuellement : les cantines scolaires ont des besoins humains spécifiques, souvent sous tension. Faire appel à des structures d'insertion, c'est répondre à ces enjeux tout en jouant un rôle actif dans l'inclusion. Ces acteurs proposent du personnel formé aux métiers de la restauration, de l'entretien ou de la logistique, et accompagnent chaque salarié dans son parcours. En s'appuyant sur leur expertise, les collectivités peuvent se concentrer sur leur cœur de mission tout en soutenant l'emploi local et l'accès durable de tous au monde du travail.



Scannez (ou cliquez ici) pour en savoir plus sur les structures présentées et découvrir d'autres acteurs engagés.

TRAVAIL AU CLAIR

Dans cette association intermédiaire, on met du personnel à disposition des collectivités, associations ou particuliers, tout en accompagnant chacun vers l'autonomie professionnelle. Ménage, entretien, appui logistique : une centaine de salarié-es sont suivis chaque année, sur le plans professionnel et social.

- Statut :** Association
- Code postal :** 72 002
- Année de création :** 2004
- Nombre de salariés :** 50-99
- Chiffre d'affaires :** 1,275 M € (2024)
- Références clients :** Vinci, Paris Habitat, Mairie de Paris, Croix Rouge Française, Samu, Adecco...

LES AILES DÉPLOYÉES - ESAT BASTILLE

Dans cet ESAT parisien, on apprend la cuisine et le ménage comme on se reconstruit. Des personnes en situation de handicap psychique ou mental y sont formés aux métiers de la restauration collective et de l'entretien, dans un cadre professionnel et profondément humain.

- Statut :** Association
- Code postal :** 75 008
- Année de création :** 1981
- Nombre de salariés :** 100-199
- Chiffre d'affaires :** 58 K €
- Références clients :** AFP, API Restauration, AXA, Biocoop, BNP Paribas, CAF, CNAV, Domiserve...

GROUPE VITAMINE T

Avec ses 33 entreprises inclusives, cet acteur majeur de l'insertion forme et emploie ceux qu'on tient trop souvent à l'écart (chômeurs de longue durée, jeunes sans expérience, personnes en situation de handicap...), et propose des prestations de sous-traitance et d'intérim aux collectivités.

- Statut :** Association
- Code postal :** 75 019
- Année de création :** 1978
- Nombre de salariés :** 2500-5000
- Chiffre d'affaires :** 143 M € (2024)
- Références clients :** Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne, EPT Est Ensemble...

AI RÉAGIR

Véritable tremplin pour les jeunes de moins de 25 ans et les parcours cabossés, cette structure d'insertion propose des missions en restauration collective et en nettoyage. Elle offre également un accompagnement solide pour aider chacun à reprendre pied dans le monde du travail.

- Statut :** Association
- Code postal :** 75 018
- Année de création :** 1997
- Nombre de salariés :** 20-49
- Chiffre d'affaires :** 320 000 € (2024)
- Références clients :** Ville de Paris, Mairie du 8^e, 17^e et 18^e arrondissement, Ecole Boule, AMP (gros œuvre)

AI LADOMIFA

Ancrée en Seine-Saint-Denis, cette structure d'insertion mise sur le potentiel local. Elle propose aux collectivités et associations des profils motivés, recrutés sur le territoire et formés à des missions de restauration ou d'entretien.

- Statut :** Association
- Code postal :** 93 100
- Année de création :** 2008
- Nombre de salariés :** 100-199
- Chiffre d'affaires :** 2,2 M €
- Références clients :** Ville de Montreuil, Mabillon, OPH Montreuillois, Enedis, GRDF...

ARDEUR SOLUTION

À la fois entreprise de travail temporaire d'insertion et association intermédiaire, cet ensemble met à disposition des agents de restauration, plongeurs, agents de service ou d'entretien, selon les besoins des collectivités et entreprises. Une solution simple, réactive et humaine, pour répondre aux pics d'activité comme aux besoins réguliers.

- Statut :** Entreprise de l'ESS
- Code postal :** 92 200
- Année de création :** 2018
- Nombre de salariés :** 6-9
- Chiffre d'affaires :** 1,6 M €
- Références clients :** Sodexo



LA GESTION DES DÉCHETS

La gestion des déchets est un maillon essentiel de la transition écologique des cantines. Réduction du gaspillage alimentaire, réemploi des contenants, valorisation des biodéchets ou recyclage des emballages : des solutions existent pour mettre en place une démarche concrète et mesurable. De nombreux acteurs engagés accompagnent les collectivités à chaque étape, avec des offres adaptées aux contraintes des cuisines collectives. En s'appuyant sur leur expertise, les cantines deviennent des leviers actifs de la lutte contre le gaspillage et la préservation des ressources.



Scannez (ou cliquez ici) pour en savoir plus sur les structures présentées et découvrir d'autres acteurs engagés.

MOULINOT

Du biodéchets au biogaz, il n'y a qu'un pas... ou presque. Ce pionnier de l'économie circulaire transforme les déchets alimentaires en ressources, tout en formant et en employant des personnes en insertion. Moulinot propose également un accompagnement complet pour une gestion durable des déchets alimentaires.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

93 240

Année de création :

2013

Nombre de salariés :

50-99

Chiffre d'affaires :

6 M€

Références clients :

Elior, Sodexo, Compass. Guerlain, Cartier, Renault, Société Générale, Groupe SOS...

LEMON TRI

Limiter l'enfouissement et l'incinération en créant des emplois solidaires : voilà la mission de cet acteur du tri innovant. Installées dans les lieux de vie collective, ses solutions rendent le tri visible, concret et efficace, y compris dans les cantines.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

93 500

Année de création :

2011

Nombre de salariés :

50-150

Chiffre d'affaires :

5,31 M€ (2021)

Références clients :

Intermarché, Université Paris Nanterre, Bouygues Construction, Morning Coworking...

TRICYCLE ENVIRONNEMENT

Solution locale et circulaire, ce spécialiste de la gestion des déchets professionnels collecte, trie et vide les bâtiments, puis donne une seconde vie aux matériaux par le réemploi, l'upcycling ou le recyclage. Réemploi, upcycling, recyclage, revente : tout est bon pour éviter la benne !

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

92 230

Année de création :

2009

Nombre de salariés :

50-99

Chiffre d'affaires :

8 M€

Références clients :

Bouygues, BPCE, RATP, Ville de Gennevilliers, La Poste...

LE CHAÎNON MANQUANT

Gaspiller moins, aider plus : c'est la double mission portée par cette association solidaire. Chaque jour, elle récupère des surplus alimentaires de qualité auprès de professionnels, pour les redistribuer à un réseau d'associations venant en aide aux personnes en situation de précarité.

Statut :

Association

Code postal :

75 019

Année de création :

2014

Nombre de salariés :

7

Chiffre d'affaires :

404 K€

Références clients :

Roland Garros, Paris 2024, Elior, Sodexo...

CARTON PLEIN

Cette association d'insertion sociale et professionnelle forme et accompagne vers l'emploi des personnes en situation d'exclusion. Collecte et réemploi de cartons usagés, déménagements et livraisons à vélo : une démarche zéro déchet, zéro moteur, 100 % solidaire.

Statut :

Association

Code postal :

75 018

Année de création :

2012

Nombre de salariés :

20-49

Chiffre d'affaires :

520 K€

Références clients :

Ramsay Santé, Bocage, Faguo, Les Alchimistes, Kway, Actemium...

PANDOBAC

Cet expert du réemploi accompagne les professionnels dans leur transition vers des emballages réutilisables. Location, traçabilité, lavage : tout est prévu pour simplifier la mise en place d'une vraie stratégie zéro déchet.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

94 150

Année de création :

2018

Nombre de salariés :

6-9

Références clients :

Cooperl, Elior, Transgourmet, Ville de Grenoble, Leclerc



LA CONDUITE DU CHANGEMENT

Passer à une restauration plus durable ne s'improvise pas, et il n'est pas toujours évident de savoir par où commencer. De la conception des menus à l'organisation du service, en passant par la gestion des déchets, la réussite repose sur la cohérence du projet et l'adhésion des équipes. Diagnostic, formation, accompagnement au changement, structuration des filières : des structures engagées épaulent les collectivités à chaque étape. Leur expertise permet d'avancer sereinement, d'impliquer tous les acteurs et de réunir les conditions d'une transition réussie. Car derrière chaque repas, c'est tout un écosystème qui se transforme.



Scannez (ou cliquez ici) pour en savoir plus sur les structures présentées et découvrir d'autres acteurs engagés.

HOPTIMISE

Ce cabinet spécialisé aide les professionnels à repenser leurs pratiques pour limiter les emballages et le gaspillage alimentaire... Diagnostic, plan d'action sur mesure, estimation des gains budgétaires, déploiement et valorisation des résultats : tout est pensé pour passer à l'action efficacement.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

75 020

Année de création :

2022

Nombre de salariés :

1

Références clients :

Boulangerie Les Frères Blavette,
Hôtel Villathéna

TERRAVOX

Accompagner les collectivités, bailleurs sociaux et entreprises dans la gestion durable des déchets, de l'eau et de l'énergie : c'est la promesse de ce spécialiste de la conduite du changement. Diagnostic, plan d'action, formation... pour activer les bons leviers, au bon moment.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

75 019

Année de création :

2017

Nombre de salariés :

20-49

Chiffre d'affaires :

3 M€

Références clients :

SYCTOM, Grand Paris Sud, Plaine Commune...

NONA

Ce logiciel accompagne les acteurs de la restauration collective vers des menus et des achats plus durables, tout en simplifiant le suivi budgétaire, la communication et les tâches administratives du quotidien. Un outil tout-en-un pour gagner du temps tout en avançant vers une alimentation plus vertueuse.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

75 020

Année de création :

2020

Nombre de salariés :

11-50

Chiffre d'affaires :

1 M€

Références clients :

Caisse des Ecoles du 12^e arrondissement,
Ville de Romainville

NOURRIR L'AVENIR

Actrice de terrain et structure coopérative, cette organisation accompagne les cantines dans toutes les dimensions de leur transition : environnementale, sociale, économique et même culturelle. Elle forme, soutient et construit, pas à pas, des cuisines bio, locales et 100 % faites maison.

Statut :

SCIC

Code postal :

24 000

Année de création :

2021

Nombre de salariés :

2-10

Chiffre d'affaires :

723 K€

Références clients :

Ville de Romainville, Métropole de Lyon

FOODBIOME

Ce spécialiste du conseil en relocalisation alimentaire accompagne la conception et la mise en place d'infrastructures nécessaires aux circuits courts – hubs logistiques, ateliers de transformation, outils numériques – afin de faciliter un approvisionnement plus local et durable.

Statut :

Entreprise hors ESS

Code postal :

75 017

Année de création :

2021

Nombre de salariés :

2-10

Chiffre d'affaires :

800 K€

Références clients :

Société du Grand Paris, Rungis, Bordeaux
Métropole, département du Val d'Oise

RESSOURCES

Dans sa cuisine parisienne, cette entreprise engagée prépare des repas scolaires sains et durables à partir de produits bio, locaux ou issus de la pêche sauvage. Une alimentation éthique et savoureuse qui éveille les papilles... et les consciences.

Statut :

Entreprise de l'ESS

Code postal :

75 006

Année de création :

2016

Références clients :

Ellipse Montessori Academy,
Union School, Ecole Koenig...

LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS ET LES CANAUX: DEUX PARTENAIRES ENGAGÉS À VOS CÔTÉS

Accompagnant les collectivités et les acteurs du territoire dans leurs projets d'économie circulaire et solidaire, la Métropole du Grand Paris et Les Canaux vous aident à concrétiser vos ambitions et à faire émerger des solutions adaptées aux besoins locaux.

LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS, PARTENAIRE DE VOS PROJETS CIRCULAIRES ET SOLIDAIRES

La Métropole du Grand Paris a placé l'économie circulaire et solidaire au cœur de sa stratégie de développement économique. En adoptant le programme Économie Circulaire et Solidaire en mars 2024, elle a réaffirmé son soutien aux communes et aux Établissements Publics Territoriaux (EPT) pour faire émerger des projets concrets, à fort impact environnemental et social.

Cet engagement se traduit par un appui en financement d'une part et en ingénierie de

projet d'autre part. En effet, les communes et les Établissements Publics Territoriaux peuvent faire appel à la Métropole pour bénéficier :

- d'un financement de 50 % de leur projet ECS plafonné à 200 000 €,
- de partages d'expérience entre pairs,
- d'un accompagnement technique par des experts (achat public, construction et rénovation, terres végétalisées, ressourceries et tiers-lieux).

Pour en savoir plus:

metropolegrandparis.fr (en cours d'actualisation)
ec-ess@metropolegrandparis.fr

LES CANAUX, POUR UNE ÉCONOMIE SOLIDAIRE, CIRCULAIRE ET LOCALE

Depuis 2017, l'association Les Canaux contribue à faire progresser une économie plus respectueuse des personnes et de l'environnement. Sa mission: accompagner les porteurs de projets et structures engagées – entreprises sociales, acteurs de l'économie circulaire, TPE et PME des quartiers populaires – pour renforcer leur impact, consolider leurs modèles et favoriser leur accès aux opportunités économiques, notamment via les marchés publics.

Son expertise et son réseau lui permettent de jouer le rôle d'interface entre les collectivités, les structures de l'ESS et de l'économie circulaires, les entreprises classiques et les citoyens. L'association facilite la mise en relation, fait circuler les bonnes pratiques et aide les territoires à trouver des solutions adaptées, concrètes et efficaces.

Partenaire de la Métropole du Grand Paris, l'association participe au déploiement du pro-

gramme métropolitain d'Économie Circulaire et Solidaire en :

- identifiant et mobilisant des acteurs locaux ;
- animant une base de données qualifiée, par secteur et par territoire ;
- mettant en relation des porteurs de projets avec les collectivités, pour répondre aux besoins du terrain.

Parmi les actions menées, les matinées de rencontre « Entreprises & Communes » et les « cahiers d'impact » ont vocation à aider les communes et Établissements Publics Territoriaux à identifier des partenaires pour relever les défis de demain : cantines scolaires circulaires et solidaires, cyclo logistique et cyclo mobilités, projets d'urbanisme durable, développement de commerces responsables en centre-ville et de tiers-lieux, réduction et gestion des déchets...

Pour en savoir plus:

lescanaux.com
contact@lescanaux.com

SOUTENIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE DANS LES CANTINES MÉTROPOLITAINES

La Métropole du Grand Paris agit pour une restauration collective plus durable grâce à son Plan Alimentaire Métropolitain. En trois ans, près de 40 communes ont été accompagnées dans la rédaction de leurs marchés publics, l'approvisionnement en produits bio et locaux, la formation des agents de cuisine et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle anime des ateliers de sensibilisation, un réseau métropolitain des cantines engagées, et favorise les échanges de bonnes pratiques.

En lien avec ses nombreux partenaires, dont la Chambre d'agriculture de Région Île-de-France, le Groupement des Agriculteurs bio d'Île-de-France, ou encore l'association AgriParis Seine, elle forme et accompagne les gestionnaires au plus près du terrain.

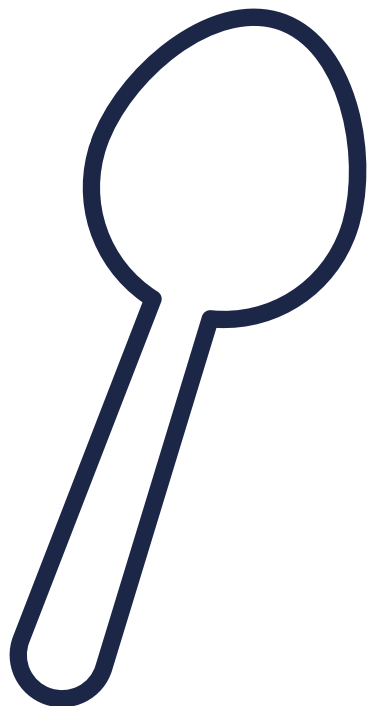
Édition: Les Canaux, 2025

Rédaction: Raphaële Bortolin, Roxane Montaron

Création graphique: Lucie Feillet

Crédits photographiques: Ville de Romainville (p.2),
Roxane Montaron (p.3)

Pictogrammes: Made x Made, thenounproject.com



MÉTROPOLE DU GRAND PARIS
15-19 avenue Pierre-Mendès-France
75 013 Paris

metropolegrandparis.fr

