

## **Alimentation durable : Paris dialogue avec les acteurs franciliens de l'agro-alimentaire**

**Dans le cadre du Plan Alimentation Durable, Célia Blauel, adjointe à la Maire de Paris, a présidé hier une réunion d'information et d'échanges sur les besoins récurrents de la Ville de Paris en denrées alimentaires, en présence d'une centaine d'acheteurs, fournisseurs et producteurs du secteur.**

La Ville de Paris s'est fixée l'objectif d'atteindre 50% minimum d'alimentation biologique, durable et labélisée dans sa restauration collective et de faciliter l'accès de l'offre locale à la restauration collective d'ici 2020. Atteindre cet objectif ambitieux du Plan Alimentation Durable passera par la création de marchés spécifiques pour les produits bio, par de nouveaux partenariats avec les plateformes de distribution et par l'optimisation des marchés standards.

Célia Blauel, Adjointe à la Maire, s'est adressée à l'ensemble des acteurs de la chaîne de l'agroalimentaire, ce qui a permis aux agriculteurs et entreprises de mieux connaître les spécificités et les volumes de la demande de la restauration collective parisienne et d'être d'informé sur l'offre disponible. Cette meilleure connaissance des besoins parisiens est un élément majeur pour permettre l'augmentation de la part de l'alimentation durable dans la restauration collective parisienne. « Atteindre 50% d'alimentation durable et biologique dans la restauration collective parisienne est un objectif ambitieux qui nécessite la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la chaîne agro-alimentaire. Avec près de 33% de produits bio labellisés, de saison et de proximité dans ses 1 200 restaurants collectifs en 2015, la Ville de Paris démontre sa capacité à passer des ambitions aux réalisations» a déclaré Célia Blauel, adjointe à la Maire chargée de toutes les questions relatives à l'environnement et au développement durable.

Comptant pour 70% des repas servis par la collectivité, la restauration scolaire constitue un enjeu particulier. Piloté par Alexandra Cordebard, Adjointe à la Maire, la création d'un établissement public de la restauration scolaire parisienne permettra la mise en œuvre d'une politique d'achats cohérente, adaptée aux besoins de chaque arrondissement, sans modifier les modes de préparation actuels des repas.

En suivant la nouvelle politique d'achat du Plan Alimentation Durable, l'établissement public de la restauration scolaire pourra offrir plus de produits biologiques, durables, labélisés et d'origine locale aux écoliers parisiens. Cela se traduira par une multiplication du nombre de marchés

associés à des règles de non cumul de lots afin de favoriser la diversité des fournisseurs et ainsi permettre aux petits producteurs biologiques ou aux artisans d'accéder à la commande publique.

« La création d'un nouveau service public de la restauration scolaire doit permettre à la Ville de Paris d'atteindre à l'horizon 2020, 50% minimum d'alimentation bio et durable dans ses restaurants scolaires. La création d'un établissement public de la restauration scolaire doit permettre aux petits producteurs et aux agriculteurs bio d'Ile-de-France d'y participer et de se développer » ajoute Alexandra Cordebard, adjointe à la Maire de Paris chargée des affaires scolaires, à la réussite éducative, aux rythmes éducatifs.

**En savoir plus sur :**

- [Le Plan Alimentation Durable](#)
- [La réforme de la restauration scolaire](#)

**Contact presse :** Ismail Mansouri & Mathilde Pieraut / [presse@paris.fr](mailto:presse@paris.fr) / 01 42 76 49 61