

La Ville de Paris dote 100 restaurants de « doggy bag » fabriqués en France

Jeudi 10 décembre à 13h, restaurant Le Chant des Voyelles (4e)

A l'occasion de la COP21, Paris lancera jeudi l'opération « La Box anti-gaspi ». Antoinette Guhl, adjointe à la Maire, vous présentera ce projet lors d'un déjeuner de presse et reviendra sur les objectifs ambitieux de l'Exécutif parisien et en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

A Paris, près de 57 kg de bio déchets sont jetés par an et par habitant, dont majoritairement des restes alimentaires et des produits alimentaires encore emballés et non consommés. Les biodéchets constituent ainsi le 3e gisement des déchets collectés dans la capitale (30%). Par ailleurs, en Ile-de-France, près de 60% des habitants déclarent ne pas finir leur assiette au restaurant. Ils sont néanmoins 75% à affirmer être prêts à utiliser un sac à emporter, aussi appelé « doggy bag », pour consommer plus tard ces produits.

Forte de ce constat, la Ville de Paris a décidé de doter les restaurateurs de sacs à emporter, fabriqués en France, qui leur permettent de proposer cette alternative à leurs clients. Pour mettre en œuvre ce projet, la collectivité a reçu le soutien du groupe Elior, du SYNHORCAT et de Bon pour le climat.

Jeudi, Antoinette Guhl, adjointe à la Maire, vous propose un déjeuner de presse pour vous présenter cette démarche innovante, qui sera déployée le jour-même dans 100 restaurants parisiens partenaires. Elle vous détaillera également le « plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire », qu'elle soumettra dès la semaine prochaine au Conseil de Paris.

La capitale a été la première collectivité signataire du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, en juin 2013. Elle a depuis développé de nombreuses actions de sensibilisation du grand public et d'amélioration de la collecte, avec l'objectif ambitieux de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Personnalités présentes :

- Antoinette Guhl, adjointe à l'économie sociale et solidaire et à l'économie circulaire
- Agathe Weil, directrice de la communication d'Elior Group
- Laurent Fréchet, président des restaurateurs du Synhorcat
- Stephan Martinez, vice-président de la commission qualité et développement durable du Synhorcat
- Edwige Houdart, responsable communication et développement du Synhorcat

Date et lieu:

Jeudi 10 décembre à 13h, restaurant Le Chant des Voyelles, 2 rue des Lombards (4e)

Contact presse: Mathilde Pieraut / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61