



Des animations aux Canaux pour la journée nationale anti-gaspillage

Lundi 16 octobre à 15h30, 6 quai de la Seine (19^{ème})

Lundi 16 octobre, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage, la Ville de Paris organise avec les Canaux, la maison parisienne des économies solidaires et innovantes, des animations autour des gestes simples permettant de limiter le phénomène. Toute la journée, elles permettront d'informer les Parisiens sur le gaspillage alimentaire.

Chaque jour, 10M de tonnes de nourriture sont jetées en France, dont 7M par les ménages. A Paris, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation majeure, puisque les études menées sur le contenu des poubelles démontrent que le phénomène y est plus important encore que dans le reste de la France. Jeter de la nourriture encore consommable est un fléau, contre lequel Paris a décidé d'agir en votant à l'unanimité du Conseil de Paris un « Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire » doté de 13 actions concrètes, dont la sensibilisation du grand public. Pour symboliser son engagement contre le gaspillage, la façade de l'Hôtel de Ville est d'ores et déjà habillée d'un message fort montrant l'engagement prioritaire de la Ville, qui réadhère au Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Lundi, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage, la Ville de Paris déploie un dispositif visant d'une part à informer les Parisiens, en déployant des agents dans plusieurs magasins Franprix et Monoprix du territoire pour faire de la sensibilisation, mais aussi de les équiper via, par exemple, l'utilisation de boîte anti-gaspillage qui seront distribuées.

L'après-midi, plusieurs animations sont prévues aux Canaux, la maison parisienne des économies solidaires et innovantes, entre 15h30 et 18h00. Les Parisiens pourront notamment rencontrer les associations et entreprises sociales et solidaires qui regorgent de solutions pour lutter contre le gaspillage, au travers, par exemple, de la collecte d'invendus, de la valorisation de fruits et légumes « moches », ou des réductions de prix sur les produits proches de leur date limite de consommation.

Le chef-cuisinier François Pasteau animera également un atelier pour apprendre comment cuisiner sans gaspiller, sur la base de produits invendus. Il donnera des astuces et conseils desquels tous les Parisiens pourront bénéficier avant de participer au repas anti-gaspillage qu'il aura préparé.

Les temps-forts :

15h30 : ateliers autour de la lutte contre le gaspillage

16h00 : arrivée d'Antoinette Guhl, adjointe à la Maire de Paris

17h30 : préparation d'un repas anti-gaspi, par le chef-cuisinier François Pasteau

19h00 : diner populaire et concert solidaire accessibles à tous les Parisiens

Personnalités présentes :

- Antoinette Guhl, adjointe à la Maire en charge des questions relatives à l'économie sociale et solidaire, à l'innovation sociale et à l'économie circulaire

Date et lieu :

Lundi 16 octobre à 15h30, 6 quai de la Seine (19^{ème})

Contact presse : Simon Le Boulaire / presse@paris.fr / 01.42.76.49.61