



Paris va créer une quarantaine d'emplacements pour les foodtrucks

Olivia Polski, adjointe à la Maire, a proposé au Conseil de Paris la création de 40 emplacements supplémentaires pour accueillir des foodtrucks. Un appel à projet sera lancé, du 17 avril au 15 mai, pour sélectionner les camions de restauration qui pourront s'y installer.

Anne Hidalgo s'est engagée à soutenir le développement des commerces de restauration à Paris, en particulier dans les quartiers qui en sont déficitaires. Parmi les leviers d'action : la création de nouveaux emplacements pour les foodtrucks – camions de restauration – qui représentent une nouvelle tendance culinaire particulièrement appréciée des habitants.

« Paris capitale mondiale de la gastronomie se doit d'encourager l'innovation et de trouver une place pour cette nouvelle forme de restauration », a rappelé Anne Hidalgo, mardi devant les élus du Conseil de Paris. Les foodtrucks représentent une offre complémentaire de l'offre classique de restauration, et participent ainsi à la vitalité commerciale et à la dynamisation de la vie locale.

Olivia Polski, adjointe à la Maire en charge du commerce, de l'artisanat et des professions libérales, lancera le 17 avril un appel à candidature pour une quarantaine de nouveaux emplacements, répartis dans les différents arrondissements de Paris. Les camions auront à choisir un ou deux emplacements, qu'ils pourront occuper un ou deux jours par semaine, pour une expérimentation d'une durée d'un an.

Parmi les critères de sélection : l'originalité et l'innovation, l'esthétique et la capacité à s'insérer dans l'espace urbain, la complémentarité avec les commerces environnants, mais aussi le respect de critères environnementaux. Les camions devront être conformes au Plan de lutte contre la pollution, adopté en février par le Conseil de Paris, utiliser des matériaux durables (sachets et couverts biodégradables ou recyclables, etc) et s'engager à maintenir l'espace public dans un parfait état de propreté. Ils devront faire la part belle aux producteurs locaux, en proposant chaque fois que possible des produits frais issus de circuits courts, de la filière biologique et de l'Économie Sociale et Solidaire.

A l'issue de cette expérimentation, un premier bilan analysera la pertinence des emplacements et la qualité des projets retenus.