

L'Exécutif parisien instaure un plat végétarien au restaurant administratif de l'Hôtel de Ville

Mercredi 30 septembre à 12h45, Hôtel de Ville (4e)

L'Exécutif parisien s'est engagé à réduire la part carnée des repas de la restauration collective, pour améliorer son empreinte environnementale. Mercredi midi, Emmanuel Grégoire et Célia Blauel, adjoints à la Maire, instaureront un plat végétarien quotidien au restaurant administratif de l'Hôtel de Ville.

La restauration collective de la Ville de Paris est engagée depuis plusieurs années déjà en faveur du développement durable. Aujourd'hui, les restaurants administratifs de la collectivité comptent 100% d'œufs coquilles bio français, 100% de pêche durable, 100% de viande française pour le steak haché, 100% de frites sans huile de palme, 50% de produits laitiers français ou encore 12% de fruits et légumes bio en circuits courts. Quatre restaurants administratifs sont aussi engagés dans le tri des bio-déchets, avec 97% des produits valorisés.

Anne Hidalgo, Maire de Paris, a tenu à accentuer les actions dans ce domaine, en réduisant encore davantage l'empreinte environnementale, tout en renforçant la qualité des repas servis. A cette fin, le Conseil de Paris a adopté en juin dernier un plan « Alimentation durable 2015-2020 », qui fixe pour objectif une part de 50% d'alimentation durable dans les repas servis dans les restaurants collectifs et une réduction de 20% de la part carnée des repas pour notamment diminuer les émissions de gaz à effet de serre.

Une consultation des agents de la Ville pour une administration plus écologique, conduite début 2015, est venue appuyer cette démarche, en proposant l'expérimentation d'un plat végétarien quotidien dans les restaurants administratifs municipaux.

Emmanuel Grégoire et Célia Blauel, adjoints à la Maire de Paris, lanceront cette initiative mercredi midi, au restaurant administratif de l'Hôtel de Ville. Ils détailleront à cette occasion les nombreuses actions engagées et à venir dans ce domaine, en lien avec l'ASPP, gestionnaire des 17 restaurants ouverts aux agents de la collectivité.

Personnalités présentes :

- Célia Blauel, adjointe à la Maire, en charge de l'environnement, du développement durable, de l'eau, de la politique des canaux et du « plan climat énergie territorial »
- Emmanuel Grégoire, adjoint à la Maire, en charge des ressources humaines, des services publics et de la modernisation de l'administration

Date et lieu :

Mercredi 30 septembre à 12h45, 9 place de l'Hôtel de Ville (4e)