

## **Crèches Parisiennes : La Ville de Paris reçoit le label « En cuisine » d'ECOCERT**

**La Ville de Paris a reçu aujourd'hui le label ECOCERT, qui certifie durable et biologique l'alimentation dans les crèches parisiennes. Avec 45% des aliments servis provenant de l'agriculture biologique, et son souci de réduire l'empreinte carbone de sa restauration, la Ville est félicitée pour sa gestion de l'alimentation dans ses crèches.**

ECOCERT est un organisme international de contrôle et de certification en matière d'alimentation biologique. Cet organisme a été créé en 1991 par des ingénieurs agronomes autour de 2 volets : la promotion de l'agriculture respectueuse de l'environnement et la reconnaissance des acteurs ayant recours à ce mode de production à travers la délivrance d'un label.

Impliquée depuis de nombreuses années dans l'amélioration de la qualité alimentaire de sa restauration collective, via la mise en œuvre de son Plan alimentation durable, la Ville de Paris se voit aujourd'hui récompenser pour son exemplarité dans ce domaine.

Depuis le début de l'année, une série d'audits ont été réalisés par l'organisme ECOCERT au sein des crèches parisiennes afin d'évaluer leur système d'approvisionnement alimentaire, la préparation et la production des repas servis aux enfants. Ce soir, à l'Hôtel de Ville, William Vidal, Président cofondateur du groupe ECOCERT remettra à la Ville de Paris la certification de niveau 2 du label bio en cuisine.

Dans le détail, le résultat des audits réalisés a particulièrement salué la Ville pour :

- La part de 45% des volumes bio avec un grand travail sur le sourcing bio (Coopérative des fermes bio d'Ile de France) ;
- la part très importante de fait maison et limitation des produits transformés ;
- une vérification rigoureuse lors de la réception des produits dans les crèches et en amont chez Sodexo, prestataire de la Ville de Paris ;
- la lutte contre le suremballage, la réduction des conditionnements en amont ;
- la bonne organisation des agents de la Ville qui limite le gaspillage alimentaire ;
- l'usage de détergents écologiques (Ecolabel) et un contrôle des doses utilisées ;
- un bilan carbone affichant une empreinte très raisonnable ;
- la réduction des consommables jetables ;
- la limitation des perturbateurs endocriniens dans la vaisselle et dans les jouets ;
- l'optimisation des tournées de livraison.

« Cette labellisation illustre l'engagement de la Ville de Paris à faire de la petite enfance une priorité de son action municipale et offrir aux petits parisiens un accueil exemplaire en matière de qualité » déclare Patrick Bloche, adjoint à la Maire de Paris chargé de toutes les questions relatives à l'éducation, à la Petite enfance et aux familles. « Elle vient surtout récompenser le travail remarquable et la créativité des 1600 agents techniques de la petite enfance qui préparent chaque jours plus de 20 000 repas » ajoute Sandrine Charnoz, Conseillère de Paris déléguée à la Petite enfance.

« L'action de la ville pour améliorer la qualité alimentaire de sa restauration collective est un travail de long terme qui est récompensé ce jour. Cette labellisation vient en effet saluer les efforts remarquables réalisés dans les crèches, participant ainsi au fait que Paris soit aujourd'hui le 1<sup>er</sup> acheteur public de produits biologiques en France, » déclare Célia Blauel, adjointe à la Maire de Paris chargée de l'Environnement.

Un autocollant sera dès les prochains jours, apposé sur les portes des établissements informant les familles de la qualité des repas préparés sur place et attestant du contrôle exercé par un organisme indépendant.

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