

Paris vise 50% d'alimentation durable dans sa restauration collective d'ici 2020

Célia Blauel, adjointe à la Maire, présentera au prochain Conseil de Paris le plan « Alimentation durable 2015-2020 », qui vise à atteindre une part de 50% d'alimentation durable dans la restauration collective d'ici 2020.

Anne Hidalgo s'est engagée à améliorer l'empreinte environnementale de la Ville et de son administration, tout en renforçant encore la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration collective municipale.

A cet effet, Célia Blauel, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'environnement, présentera au prochain Conseil de Paris le plan « Alimentation durable 2015-2020 », qui fixe pour objectif une part de 50% d'alimentation durable dans les repas servis dans les restaurants collectifs : crèches, écoles, maisons de retraites, foyers, restaurants administratifs, etc.

A travers 18 actions, la Ville de Paris réaffirme son engagement et amplifie son action pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique mais également favoriser les circuits courts en soutenant le développement des filières agricoles de proximité et plus particulièrement en développant le bio sur les aires d'alimentation de captage d'Eau de Paris. Elle s'engage également à réduire de 20% la part carnée des repas de la restauration collective en proposant un menu végétarien par semaine, pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre.

« Ce plan témoigne de l'engagement de la ville pour une alimentation de qualité accessible à tous. Il participe au développement d'une agriculture biologique et locale favorisant ainsi des emplois non délocalisables et contribue à protéger notre environnement et notre santé », souligne Célia Blauel.

Ce plan succède au programme d'actions mis en œuvre dès 2009, qui a permis de passer de 7 à 24% d'alimentation durable en 2013 (21,5% de bio), faisant d'ailleurs de Paris l'un des premiers acheteurs publics de produits biologiques en France.