



Communiqué de presse

Lundi 5 juin 2023

Festival du mieux manger : Une semaine de fête autour de l'alimentation durable à Paris !

Des ateliers de découvertes et de dégustations à foison, des animations et jeux, marchés de producteurs locaux et du reste de l'hexagone, visites de fermes parisiennes : c'est le 2^e Festival du Mieux Manger, du 10 au 17 juin à Paris. Une semaine festive dédiée à l'alimentation et à l'agriculture durables dans toute la capitale.

Le lancement du festival aura lieu, comme l'an dernier, à l'Académie du Climat, le samedi 10 juin avec un marché de Pariscultrices et Pariculsteurs, nos agricultrices et agriculteurs urbains, ainsi que des animations pour les petits et les grands. Partout dans la capitale, associations et commerces de quartier proposeront des animations gratuites et ouvertes à toutes et tous : cours de cuisine et anti-gaspillage, ateliers de dégustation, animations autour du goût, visites de fermes parisiennes, jeux...

Le festival s'achèvera avec un grand marché de producteurs bios, place des Fêtes (19^e) le 17 juin, des animations autour du rempotage, de l'apiculture et du compost, des ateliers de fabrication de pains, ainsi que des conférences sur les métiers de paysan, l'agriculture urbaine et périurbaine, ou encore le système alimentaire, avant un grand « banquet final » !

Pour Audrey Pulvar, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts *« Une centaine d'événements et d'animations seront proposées toute la semaine du Festival du mieux manger autour de l'alimentation bio, durable et locale, et celles et ceux qui la produisent. C'est l'occasion pour les parisiennes et les parisiens de découvrir ou redécouvrir l'ensemble des dispositifs que nous mettons en place, afin que l'alimentation durable soit accessible à toutes et tous ».*

Par ailleurs, tout au long de la semaine, des animations et menus dédiés seront organisés dans les cantines municipales parisiennes.

Et pour la première fois cette année, la Ville de Paris organisera ses Trophées de la Restauration Collective Durable afin de valoriser le travail des agentes et agents des cantines parisiennes en faveur d'une alimentation durable, locale et de saison.

Parmi les membres de notre jury : la cheffe cuisinière Manon FLEURY et le chef Harouna SOW.

Retrouvez le programme complet sur paris.fr.

Contact presse : Camille Pavlovic / presse@paris.fr / 0142764961