



Invitation presse

Accréditation obligatoire

Mieux produire et mieux consommer : la Ville de Paris inaugure la Fabrique de l'alimentation durable

Jeudi 12 juin 2025 à 09h30 – Hôtel industriel Serpollet, 26 rue Serpollet (Paris 20^e)

Ce jeudi, Audrey Pulvar, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, accompagnée de Eric Pliez, Maire du 20^e, inaugureront la Fabrique de l'alimentation durable, mettant à l'honneur des structures de l'économie sociale et solidaire et des associations spécialisées dans l'alimentation et l'agriculture durables. Une plaque inaugurale symbolisant l'ouverture du lieu sera dévoilée, suivie d'une dégustation de produits cuisinés sur place et une visite des différents étages et structures résidentes.

Créée et financée par la Ville de Paris, cette Fabrique de l'alimentation durable est un nouveau lieu ressource unique à Paris, entièrement dédié à la transformation alimentaire durable, à la valorisation des invendus et à la lutte contre le gaspillage. Le bâtiment, propriété de la Régie immobilière de la Ville de Paris (RIVP), est rénové et livré en septembre 2023. Il offre plus de 1 700 m² répartis sur sept niveaux, désormais occupés par des structures de l'économie sociale et solidaire et d'associations engagées dans une alimentation plus locale, plus responsable et plus solidaire.

Parmi les structures installées :

- Altrimenti, atelier d'insertion spécialisé dans les conserves anti-gaspi ;
- Kem Glaces, glaces artisanales fabriquées à partir de produits bio et d'invendus ;
- Sumac et Romarin, traiteur libanais bio ;
- To Be Kombucha, fabrication de boissons fermentées à base d'ingrédients naturels ;
- Ressources Green, restauration collective bio pour les cantines scolaires ;
- La Fondation Armée du Salut, qui y prépare petits déjeuners pour les maraudeurs et colistataires alimentaires.

Dans le cadre du Festival du Mieux Manger, la Fabrique accueillera également des ateliers ouverts au public le mercredi 11 juin. Des ateliers de cuisine gratuits seront proposés tout au long de la journée (10h, 12h, 14h et 16h) pour des publics en situation de précarité, co-animés par la Fondation Armée du Salut, Kem Glace, Altrimenti et Toques en stock. En complément, un atelier culinaire participatif ouvert à toutes et tous aura lieu de 15h à 16h30, autour de la cuisine végétale, de la lutte contre le gaspillage et de l'alimentation à petit budget.

Ce lieu témoigne de la volonté de la Ville de Paris d'accompagner une transition alimentaire concrète, sociale et durable, en lien avec les acteurs de l'économie sociale et solidaire et les habitants des quartiers.

Personnalités présentes :

Audrey Pulvar, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts ;

Eric Pliez, Maire du 20^e.

Horaire et accès :

- Jeudi 12 juin 2025 à 09h30
- Hôtel industriel Serpollet, 26 rue Serpollet (Paris 20^e)

Contact presse : Service de presse – 01 42 76 49 61 – presse@paris.fr