

## Sensibilisation

### DES VERGERS DANS LES ÉCOLES

Pommes, poires et pêches poussent désormais dans les cours de récréation. Le but de l'opération « Un verger dans mon école » : faire découvrir aux enfants les arbres fruitiers et recréer le lien à la nature dès le plus jeune âge. Dans la capitale, plus de 500 écoles maternelles et élémentaires disposent déjà d'un jardin pédagogique. ■

→ [Paris.fr/duvertpresdechezmoi](http://Paris.fr/duvertpresdechezmoi)

## Préservation

### UNE EAU PLUS SAINE

Paris œuvre au quotidien pour la préservation de la qualité de son eau via l'opérateur Eau de Paris. L'agriculture biologique (sans pesticide ni engrais) est ainsi encouragée sur les aires de captage. ■

→ [Paris.fr](http://Paris.fr)

## Agriculture urbaine

### LA NATURE EN VILLE



© Émilie Chaix/Mairie de Paris

Végétalisation des murs et des toitures avec des plantes comestibles, jardins partagés, ruches et poulaillers en milieu urbain... Paris réintroduit la nature et la production d'aliments en son cœur. Par exemple, salades, tomates, courgettes, radis, oignons et concombres poussent désormais sur le toit du collège Matisse (20<sup>e</sup>). ■

→ [Paris.fr](http://Paris.fr)



© Célia Pernot/Mairie de Paris

De nombreux produits servis dans les cantines sont originaires d'Île-de-France.

## Restauration collective

# La Ville met le bio à sa table

### Produits bio, labellisés, locaux... Paris favorise l'alimentation durable dans ses établissements.

**A**u menu ce midi à l'école des Hospitalières-Saint-Gervais (4<sup>e</sup>) : betteraves, côtes de porc, lentilles aux carottes, saint-nectaire et pêches jaunes. Au sourire des enfants, le repas fait l'unanimité. C'est bon, mais surtout, c'est sain.

De nombreux fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique et originaires d'Île-de-France, le pain servi est bio et la viande et le fromage sont labellisés. Ici, pas de préparations toutes faites, on cuisine tout « aux petits oignons ».

Progressivement, l'alimentation issue de l'agriculture biologique et labellisée a trouvé sa place dans les assiettes. « *Nous faisons découvrir aux enfants des produits de saison tout en les sensibilisant* », souligne Virginie Duchesne, directrice de la Caisse des écoles du 4<sup>e</sup> arrondissement.

D'ici à 2020, Paris s'est fixé l'objectif d'atteindre 50% d'alimentation durable dans les écoles, crèches,

maisons de retraite et restaurants des agents, contre environ 27,3% en 2014. Le Plan Alimentation durable de la Ville fait la part belle aux produits biologiques, locaux, de saison et distingués par les labels (Label rouge pour les volailles et Pêche durable pour les poissons).

### Un plat végétarien hebdomadaire

Pour réaliser ses objectifs, la Ville de Paris favorise le développement des filières agricoles de proximité et soutient les producteurs franciliens. Elle s'est aussi engagée à proposer dans ses restaurants un plat végétarien par semaine. L'idée ? Avoir une alimentation variée et respectueuse de l'environnement, pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Et prouver qu'il est possible de manger autrement et de manière responsable dès le plus jeune âge. ■

→ [Taper « alimentation » sur Paris.fr](http://Taper « alimentation » sur Paris.fr)