

El Plan de Alimentación Sostenible de París

Noviembre de 2014



Objetivos específicos para 2020 :

- **30% de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de la alimentación**
Ahorro previsto de 15.750 teqCO₂ entre 2004 y 2020
- **40% de productos de temporada y de proximidad en las comidas servidas por el Ayuntamiento**
- **50% de alimentos ecológicos o certificados en la alimentación de las guarderías**
- **20% de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero de la restauración municipal reduciendo la frecuencia de los productos cárnicos y lácteos**

30%
a 2020



©Mairie de Paris

- 29 millones de comidas servidas al año
- Objetivo de ahorro de 13.500 teqCO₂ entre 2012 y 2020
- 250 ha de tierras agrícolas cultivadas de manera ecológica en las zonas de captación de agua de Eau de Paris

En 2012...

- 22% de alimentos sostenibles servidos en todos los restaurantes municipales de París
- 20% de alimentos ecológicos servidos en todos los restaurantes municipales de París
- 37% de alimentos sostenibles servidos en las guarderías municipales
- 165 funcionarios municipales formados en materia de alimentación sostenible

En 2009, tras el primer Plan Clima Energía de París, el Ayuntamiento elaboró un **plan de acciones destinado a aumentar la proporción de productos de cultivo ecológico, de temporada y de proximidad en los comedores municipales.**

Cada año se sirven más de 29 millones de comidas en las guarderías y los colegios, en los comedores de los funcionarios municipales y en los comedores financiados por el Centro de Acciones Sociales del Ayuntamiento de París. Aunque el consumo de alimentos ecológicos no incide significativamente en las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la alimentación estándar, la incidencia sí que es notable en el caso de las verduras y las frutas ecológicas, con un **30% de emisiones menos**. Estos son los objetivos del Plan de Alimentación Sostenible, conformes a los del Plan Clima Energía de París. Su aplicación podría suponer un ahorro de 13.500 teqCO₂ de aquí a 2020.

En 2012, el 22% de los alimentos servidos en el conjunto de los comedores municipales fueron productos sostenibles: certificados (cultivo ecológico, *Label Rouge*, procedentes del mar y certificados *Marine Stewardship Council*), de proximidad o de temporada. Esta cifra asciende al 37% en el caso de las guarderías; de hecho, **de aquí a 2020, el nuevo objetivo para las guarderías es que el 50% de los alimentos servidos sean de cultivo ecológico o certificados.**

Los productos cárnicos o lácteos, fuentes indirectas de altas dosis de gases de efecto invernadero, también se encuentran en el punto de mira: el objetivo es reducir su consumo pero sin desatender los aportes nutricionales necesarios.

La proporción de alimentos ecológicos, mayoritarios en la alimentación sostenible de los comedores municipales, representaba en 2012 el 20% del volumen de los productos del conjunto de los distritos. En casi la mitad de los distritos parisinos, esta proporción sobrepasaba el 20%. Al mismo tiempo, **las emisiones de carbono correspondientes han disminuido un 11% desde 2009.**

El mayor desafío a largo plazo es cómo enfocar la sostenibilidad de la producción y el consumo alimentario en los comedores municipales, no sólo en términos de emisiones de gases de efecto invernadero sino también en términos de producción, de cara a las repercusiones climáticas futuras, y de suministro, en caso de cambios climáticos importantes. La labor del Ayuntamiento, complicada por la baja oferta de productos ecológicos de la región Île-de-France, es tanto más ambiciosa. Esta oferta, muy inferior a la demanda, pone de manifiesto la necesidad de introducir medidas nacionales y regionales de estructuración de los sectores agrícolas ecológicos.

De cerca

Una subvención de ayuda para la compra

Para ayudar a las cajas de las escuelas a cumplir con lo previsto, el Ayuntamiento de París contribuye en la financiación de estos alimentos mediante la concesión de una subvención proporcional a los esfuerzos realizados.

Más información

- Eating City «HACIA UNA RESTAURACIÓN COLECTIVA SOSTENIBLE EN EUROPA: EL CASO DE PARÍS »

[Ver vídeo](#)

- VER TAMBIÉN LA FICHA SOBRE LA CALCULADORA DE HUELLA DE CARBONO DE LOS MENÚS

Esta **herramienta interactiva** permite combinar varios criterios alimentarios: temporalidad, modo de producción (ecológico o convencional), procedencia, envasado... En función del diseño de los menús, para uno o varios días, se efectúa una evaluación de las emisiones de gases de efecto invernadero.

[Acceder a la calculadora de la huella de carbono](#)