

フランスでの オーガニック給 食の推進

- 給食に関係する人（特に購買担当、調理人、管理栄養士）の異動や出入りがあっても、給食の質を保てる
- 認証のための指標があるので、これから給食を変えたい自治体やそれを担当する人にとって何をすべきかわかりやすい
- 給食の質を認知してもらいやすい、努力を見てもらえる。
- 調理員のやる気につながる。



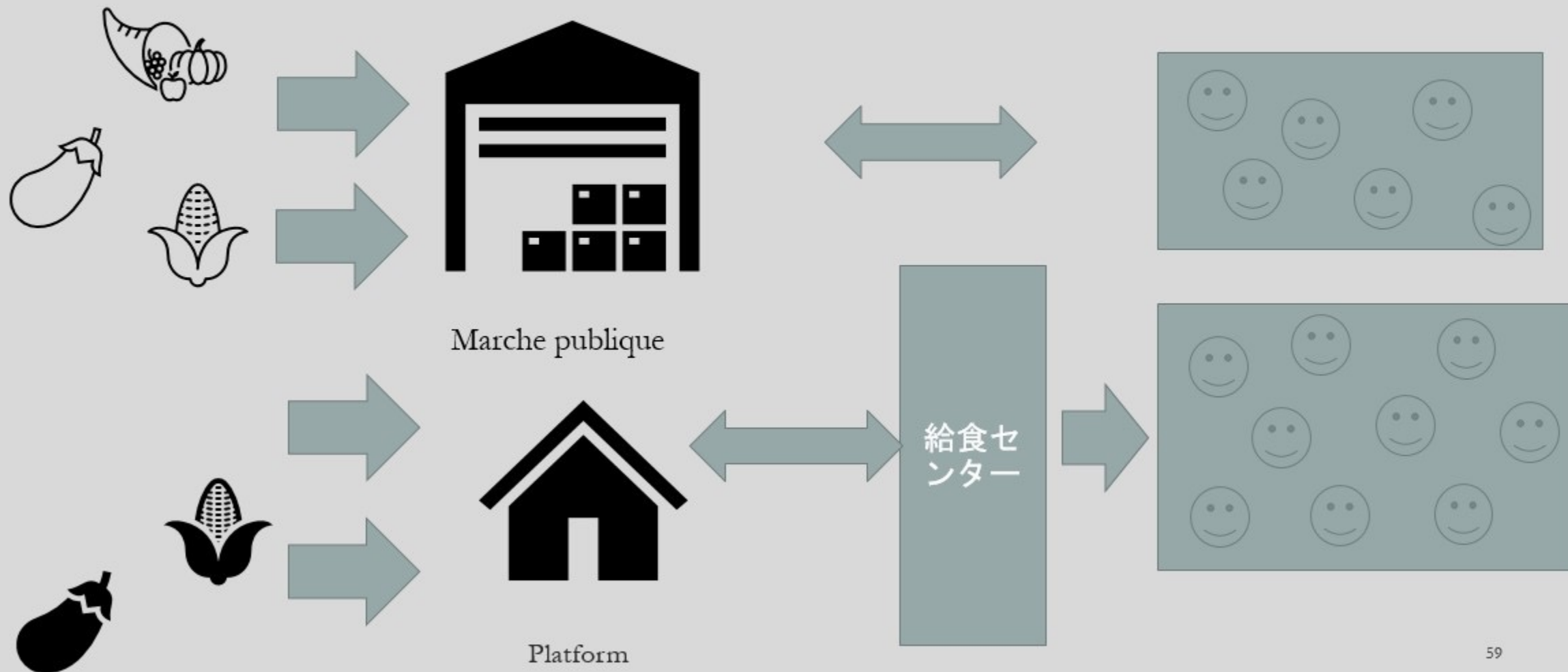
エガリム法を実現するためのコーディネーターと集荷センターの役割

- オーガニック料理を得意とする調理人と管理栄養士のグループ
- オーガニックの集荷センター
- アグリローカル：ローカル食材の公共調達のためのプラットフォーム



CPP

プラットフォーム、アグリローカル



2年後のエガリム法 給食のオーガニック の割合が増えると食 材費が減る

- 食品ロス対策の強化
- 肉の使用量を減らす
- 季節の食材を使う
- 未加工の食材を調理する
- 食材の直接購入



Les projets alimentaires territoriaux

- 2016年から地域の食糧計画Les projets alimentaires territoriaux (PAT) という、農家を地域に定住させて支援し、生産者と消費者の距離を縮めて地産地消または学校給食への質の良い地元の食材の供給を目的としたプロジェクト

その他問題点

- プラスチックから代替品にしたときに「重い」「高い」
- ラベル認識がまだ浸透していない
- 施設投資が必要になることもあり、負担がかかる
- 小学校から大学まで担当の区域が異なるため共通の解決を見つけるのが困難
- 正常に行っているのは30%である
- 今までの契約期間があるためにクリアできないこともある
- 調理人の職業として魅力を感じられない
- ベジタリアン、季節の農作物には、トレーニングされていない技術がいる



日本でもCPPを作ろうと動き始めています。