

Żywność lokalna i ekologiczna w szkolnych stołówkach

12 stycznia 2017

Francuski rząd przyjął propozycję Europe Écologie Les Verts, by w stołówkach szkolnych podawano potrawy przygotowane z żywności lokalnej i ekologicznej.

Jak pisze Biokurier.pl, minimalna ilość żywności sezonowej i pochodzącej z lokalnych upraw ma wynosić 40 proc., zaś 20 proc. produktów ma być oznaczone certyfikatem ekologicznym. Taka żywność być serwowana nie tylko w stołówkach placówek oświatowych, ale też w gastronomii instytucji publicznych i w sektorze usług socjalnych.

Konieczna jest również modyfikacja pewnych schematów dotyczących diety. Wiele osób uważa bowiem, że zmiana nawyków żywieniowych nie jest potrzebna. Francuscy eksperci zapowiadają zatem, że konieczny może okazać się cykl szkoleń, które prowadzić będą między innymi producenci żywności ekologicznej.

Brigitte Allain z Europe Écologie Les Verts zapowiada, że w niedługim czasie organizacja podejmie kroki w celu realizacji kolejnych etapów projektu. Chcą przyjrzeć się temu, co oferują swoim klientom restauracje i punkty gastronomiczne. Ich celem jest również walka z plagą marnowania żywności.

Źródło: NowyObywatel.pl