

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CARBONE

L'APPROVISIONNEMENT DES DÉJEUNERS SCOLAIRES AVEC DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE DURABLE



PROBLÈME

L'impact environnemental de l'alimentation est un défi mondial, y compris à São Paulo, au Brésil, où plus d'un million d'élèves reçoivent entre trois et cinq repas par jour à l'école. **Les menus scolaires, riches en viande et nécessitant de longs trajets de transport, contribuent de manière significative aux émissions de CO2, compromettant ainsi les efforts de durabilité environnementale.**

SOLUTION

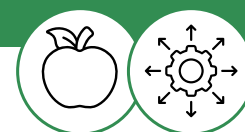
La ville de São Paulo remplace deux des repas hebdomadaires à base de viande par des recettes à base de plantes. Le programme privilégie les produits locaux, ce qui permet de réduire l'empreinte carbone, d'améliorer la santé des élèves et de soutenir l'économie des agriculteurs locaux.



IMPACT

Grâce à cette initiative, la ville de São Paulo fournit des menus scolaires sains et à base de plantes à 296 000 élèves.

São Paulo est en bonne voie pour



- L'approvisionnement local stimule l'économie des agriculteurs de la région
- L'utilisation de systèmes d'approvisionnement déjà en place facilite l'adoption et l'extension de ce plan

DÉFIS QUE CETTE IDÉE PEUT AIDER À RÉSOUDRE

- Des niveaux élevés d'émissions de CO2 liés au système alimentaire de la ville
- Faible utilisation du pouvoir d'achat des villes pour promouvoir des pratiques agricoles durables

ADOPTER CETTE IDÉE : 3 ÉTAPES CLÉS

Commencez par sélectionner les écoles qui participeront à un programme pilote de menus à base de plantes.



Rechercher des partenaires agricoles 1

Créer et renforcer les filières d'approvisionnement entre les écoles et les agriculteurs locaux pratiquant une agriculture durable.



Élaborer un menu à base de plantes 2

Remplacer au moins un repas hebdomadaire par un plat local, à base de plantes et sans viande.



Étendre le programme 3

Élargir le programme pour atteindre davantage d'écoles et réduire les émissions de carbone liées aux repas scolaires.

