

フランスオーガニック学校給食と最新事情視察ツアー 訪問先予定の詳細

2日目 3/25(月)

フランスで一番有機農業が盛んなドローーム県で、学校給食と給食に生産物を卸している農家を訪問。1970年代から有機農業に力を入れているドローーム県は、年間100万€(約1億3千万円)以上の予算を有機農業支援に使っています。有機の地元食材を給食に調達する連絡網ができています。(例:ヤギのヨーグルトを卸している、ヤギと豚を飼育する畜産農家)

3日目 3/26(火)

フランス第二の都市リオンはエコロジー意識の高い町。
地元の伝統野菜を保存するセンターと、その野菜を会員に配布するアマップを訪問。

午前:園芸学の研究機関「種子応用資源センター(CRBA)」訪問。
リオンの生消提携団体「アマップ」では、CRBAが保存している地域の伝統野菜を提携農家に栽培してもらい、会員に配布しています。CRBAは1894年設立の世界最古の種子バンク、「ヴァヴィロフ研究所」(ロシア、サンクト・ペテルスブルク)と協力しています。

昼食:リオンの学校給食
子どもの肉食過多を防ぎ、環境負荷を減らすため、リオンでは肉なし給食を早くから定期的に導入しています。

午後:アマップ訪問
リオンのアマップの事務所を訪問し、アマップの考え方と仕組みについて聞き、意見交換します。リオンのアマップでは、地元の伝統野菜を復活させ、それらの野菜を使ったレシピを地元の星付きシェフに考案してもらい、会員にレシピ付きで配布しています。

夕方:アマップ配布見学

4日目 3/27(水)

午前中に パリに移動後、
パリ2区の給食訪問。緑の党の区長のパリ2区の給食は、オーガニック率96パーセント。毎日ベジタリアンメニューも選択できます。食べ残しはバイオガスにしています。

午後:オーガニック専門店「ビオコープ」など訪問。

夜:元難民の調理師たちが作るシリア、チェチェン、エチオピア料理。ミレニアル世代の若者2人が立ち上げた、難民支援のケータリング会社の料理をパリの複合文化センターで。
<https://www.lehasardludique.paris/la-cantine-creative> (オルタナ55号に掲載)

5日目 3/28(木)

昼:パリ5区の給食を訪問。肉は100パーセント有機で牛や豚は全頭購入。魚はフランス近海のもの。75%が持続可能な食材でオーガニック率は70%(重量)。
パンは地元のオーガニック、デザートはほぼ100%オーガニック。学校の厨房で作ります。

午後:「ラ・ルーヴ(雌狼)」訪問。ブルックリンの生協モデルをパリに導入した、市民参加の新しい流通形式として注目を浴びる店。オーガニック食材も豊富。

夜:温室効果ガス排出減を考えた「ボン・プール・クリマ」加盟レストラン、またはオーガニックレストランへご案内。

6日目 3/29(金)

ツアー最終日で解散ですが、オプションとしてパリに延泊し、翌朝3/30(土)のオーガニック朝市に訪問希望の場合は、別途ご相談ください。