

フランスオーガニック学校給食と最新事情視察ツアー

2019年3月24日(日) ~ 30日(土) 7日間



フランスでは、2022年までに学校給食、病院食、職員食堂など公共の集団食の中身を、オーガニックまたは環境に良いという認証付きの食材で50%占めるようにする法律が2018年に成立しました。そのうちオーガニックは最低20%です。パリ市はそれより早く、2020年までにオーガニックと持続可能な食材を50%にする目標を2015年に掲げました。今回は、高いオーガニック率の学校給食を中心に、食べ残しと食材の無駄防止、肉なしメニューなどを実践している学校を見学します。子どもの肥満、肉の食べすぎが問題になっており、ベジタリアンの家庭、宗教上の理由で一定の肉を食べない家庭が増えています。2018年は、2年間、週に1度、学校給食に試験的にベジタリアン食を導入するという法律ができました。

訪問地はリヨン(フランス第二の都市でエコロジー意識の高い町)、ドローム県とパリです。フランスのオーガニック県、ドローム県では、学校給食にオーガニック食材を供給している農家と給食を見学します。リヨンでは給食、生産者と消費者の提携団体「アマップ」、地元の伝統野菜を復活させた「種子応用資源センター(CRBA)」を訪問します。

パリでは、一番オーガニック率の高い学校給食2か所を回ります。

この機会に是非、現地最新事情を学びに行きませんか？

- 企画主催：一般社団法人フードトラストプロジェクト
- 旅行企画・実施 株式会社 旅倶楽部
- 受託販売・現地プログラム企画 有限会社リボン<エコツーリズム・ネットワーク>