

## **Camions de restauration parisiens : le nouvel appel à candidatures est ouvert jusqu'au 16 juin**

**Après une première expérimentation en 2015, Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris chargée du commerce, a lancé le deuxième appel à candidatures pour sélectionner les camions de restauration qui s'installeront sur 19 emplacements parisiens. Cette année, de nouveaux sites sont notamment prévus aux abords des marchés et seront attribués pour une durée de 2 ans.**

Afin d'accompagner le développement de la cuisine de rue, tendance très appréciée des Parisiens, la Maire de Paris, Anne Hidalgo, a souhaité la création de nouveaux emplacements pour les camions de restauration, dits « food trucks » ou « popotes roulantes », qui constituent une offre complémentaire de l'offre classique, et participent ainsi à la vitalité commerciale et à la dynamisation de la vie locale.

Olivia Polski, adjointe à la Maire en charge du commerce, de l'artisanat et des professions libérales, a lancé le 2<sup>ème</sup> appel à candidatures pour 19 emplacements répartis dans les différents quartiers de Paris et choisis en concertation avec les mairies d'arrondissements et les professionnels. Pour cette édition, les sites sont attribués pour une durée de 2 ans (contre une année précédemment) et de nouveaux lieux ont été sélectionnés notamment aux abords des marchés alimentaires.

Les candidats ont jusqu'au 16 juin à 16h pour déposer leur dossier et toutes les tendances culinaires sont concernées, de la cuisine étoilée au sandwich réinventé.

Les critères de sélection restent les mêmes : qualité des produits proposés et prix abordables, originalité et esthétique, capacité à s'insérer dans l'espace urbain, complémentarité avec les commerces environnants, mais aussi respect de critères environnementaux. Les candidats devront faire la part belle aux producteurs locaux, en proposant chaque fois que possible des produits frais et préparés par leurs soins, issus de circuits courts, de la filière biologique et de l'Économie Sociale et Solidaire.

*« La Ville de Paris tient à accompagner et soutenir cette nouvelle tendance sous l'angle de l'innovation, de la diversité et de la qualité des produits proposés »* déclare Olivia Polski. *« La cuisine de rue permet à de nombreux chefs de se faire connaître et de tester leur activité en allant à la rencontre d'une nouvelle clientèle. Elle témoigne aussi d'une nouvelle façon de consommer avec l'ambition de participer à la diversité et à la qualité de l'offre de restauration rapide existante face aux grandes chaînes. »*

[Plus d'informations sur l'appel à projets et carte des emplacements ici.](#)