



L'organisation actuelle de notre système de production alimentaire mondial est génératrice de nombreux impacts et déséquilibres sociaux, environnementaux et économiques : émissions de GES, pollution des eaux et des sols par les intrants chimiques, surconsommation énergétique liée à la production hors-sol et hors-saison etc.

Quatre notions permettent de répondre à des objectifs d'alimentation durable et sont à prendre en compte dans l'élaboration de votre événement :

1. **Saison** : produire des tomates au mois de janvier est énergivore ! Privilégier les aliments de saison, c'est éviter de générer des énergies grises liées au chauffage des serres et du transport car la production est délocalisée dans les pays chauds.
2. **Local** : fournissez-vous auprès de producteurs locaux en ce qui concerne l'alimentation au sein de votre événement (viennoiserie, fromage, vins, charcuterie, fruits...). Cela permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre liés au transport, garantit des produits de qualité et intègre les acteurs économiques locaux à votre manifestation.
3. **Bio** : la certification « Agriculture Biologique » garantit la production d'une alimentation respectueuse de son environnement : sans engrais chimique, sans pesticide et sans OGM.
4. **Équitable** : le commerce équitable garantit au producteur un tarif de vente minimal décent. On peut retrouver ce système à différentes échelles : locale, comme il est indiqué ci-dessus, mais aussi nationale et internationale, grâce aux labels ("Max Havelaar" par exemple).

Le saviez-vous ?

LES CIRCUITS COURTS : Les circuits courts de distribution des produits alimentaires se caractérisent par la proximité entre producteurs et consommateurs. Cette relocalisation de l'économie répond à la préoccupation écologique de diminuer les dépenses énergétiques et au souci de maintenir des emplois en milieu rural.

La VIANDE : Notre société surconsomme des protéines animales qui ont plusieurs effets significatifs :

- La chaîne de production de viande est à l'origine d'émissions importantes de gaz à effet de serre : 1kg de bœuf = 14 kg de gaz à effet de serre.
- Le déséquilibre alimentaire entraîne une crise de surpoids et d'obésité. Les nutritionnistes établissent que pour un homme équilibré, 2 à 3 repas avec viande par semaine suffisent.
- Le déséquilibre international alimentaire tient une de ses causes dans le déséquilibre lié à la production de viande : une protéine animale nécessite 7 protéines végétales !

Réduire la quantité de viande sur votre événement permet de réduire significativement les impacts en amont et contribue au principe d'économie solidaire.



L'ALIMENTATION (1/2)

Objectifs	Ecologique	Social	Economique	Actions	Indicateur de suivi	Cadre	Difficulté
Limiter le gaspillage.	X	X	X	Evaluer vos besoins afin d'éviter les gaspillages (système d'inscription, etc...).	Quantité de denrées / participants.	Manifestations ponctuelles.	
	X	X	X	Organiser le don des denrées non consommées.	Quantité de denrées donnée.		
	X	X	X	Prévoir que les denrées non périssables non utilisées soient reprises par les fournisseurs.	Quantité reprise par le fournisseur.		
Favoriser une alimentation locale.	X	X	X	Les denrées consommées par l'organisation et/ ou les artistes sont d'origine locale.	Quantité de GES évités par l'achat de produits locaux et de saison.	Manifestations ponctuelles.	
	X	X	X	Promouvoir la santé par une alimentation saine.	Quantité d'informations nutritionnelles liées à la santé transmises aux participants.		
	X	X	X	Avoir une démarche pour réduire au maximum la consommation de viande.	Quantité de viande consommée.		
	X	X	X	Associer la restauration locale et solidaire (restaurant d'insertion, école hôtelière).	Nombre de partenaires.		
Préférer des aliments de saison.	X	X	X	Consommer des fruits et légumes de saison.	Quantité de fruits et légumes de saison consommée.	Manifestations ponctuelles.	
	X	X	X	Se fournir dans une AMAP.	Quantité de fruits et légumes de saison consommée.		
	X			Pour réduire la consommation de produits congelés, privilégier les aliments frais.	Quantité d'aliments frais consommée.		

L'ALIMENTATION (2/2)

<u>Objectifs</u>	<u>Ecologique</u>	<u>Social</u>	<u>Economique</u>	<u>Actions</u>	<u>Indicateur de suivi</u>	<u>Cadre</u>	<u>Difficulté</u>
Privilégier l'alimentation labellisée : Bio.	X	X		Proposer des fruits et légumes labellisés « Agriculture Biologique ».	Quantité de fruits et légumes Bio consommée	Manifestations ponctuelles.	
	X	X		Donner au public la possibilité de manger un repas bio.	Nombre de personnes ayant consommé un repas bio.		
Privilégier les produits labellisés équitables.	X	X		Pour les produits importés, privilégier des produits labellisés (café, chocolat, thé).	Quantité de produits labellisés consommée.	Manifestations ponctuelles.	
Favoriser un restaurateur engagé dans une démarche éco-responsable	X	X	X	Insérer des critères d'éco-responsabilité dans la sélection des prestataires	Quantité de produits alimentaire de qualité	Manifestations ponctuelles	

Fiche n°6 – Les Ressources :

Quelques exemples de Partenaires privés :

- **Artisans du Monde,**
Réseau de distribution associatif et militant, Artisans du Monde défend une vision engagée du commerce équitable –
<http://www.artisansdumonde.org/commerce-equitable.htm>
- **Max Havelaar,**
L'association Max Havelaar France propose un label international pour repérer les produits qui respectent les critères du commerce équitable –
<http://www.maxhavelaarfrance.org>
- **La Plateforme pour le Commerce Equitable (PFCE)**
Un collectif national de concertation et de représentation d'acteurs du commerce équitable français.
<http://www.commerceequitable.org>
- **Association Mountain Riders.**
Respect de l'environnement en montagne.
http://www.mountain-riders.org/telecharg/Combiendegaz_effetdeserredansnotreassiette.pdf
- **Réseau des AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) dans le 13.**
<http://allianceprovence.org/-13-Bouches-du-Rhone-.html>

Partenaires publics :

- **ADEME, Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie**
www.ademe.fr/
- **Conseil Général des Bouches du Rhône,**
Centre Ressources de la Plateforme13éco,
<http://www.cg13.fr/cadre-de-vie/13-eco.html>.

Fiche n°6 : « Des associations qui s'engagent... »



Le Cyclo Club Rovenain prend en charge le goûter à chaque sortie de l'école VTT. C'est à la fois un moment de convivialité, l'occasion de faire une pause nature ou mécanique et de privilégier des aliments recommandés pour les cyclistes tels que le pain d'épices.

Lors de la randonnée annuelle, le club offre aux participants des crêpes faites maison par les bénévoles, à la brousse du Rove (fromage pur chèvre du troupeau du Rove). Cela permet de valoriser le produit du terroir.