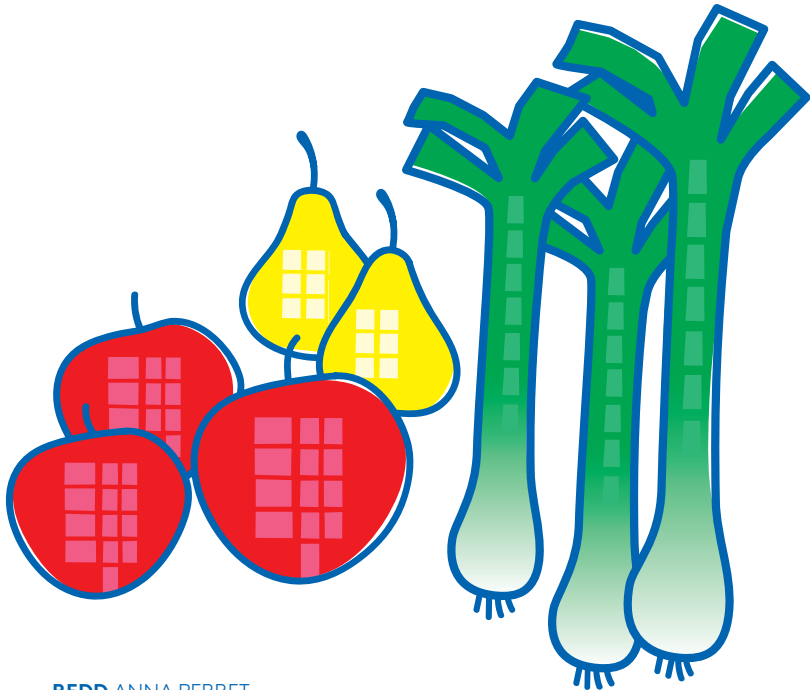


REDD

Sharing knowledge
for ethical and tasty food

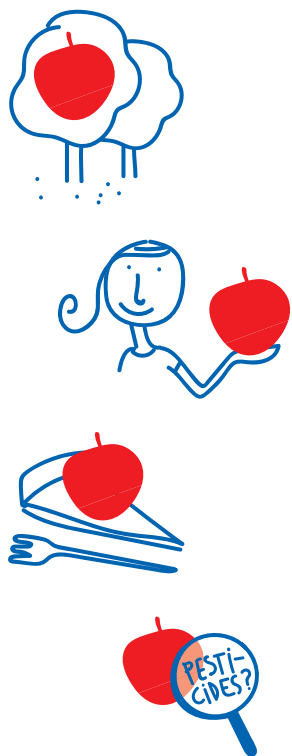
Des systèmes alimentaires durables pour nos communes



REDD ANNA PERRET
AV. DICKENS 6-1006 LAUSANNE
078 881 55 40
anna.perret@redd.pro
www.redd.pro

Des systèmes alimentaires durables pour nos communes

Quoi de plus normal que d'acheter un kilo de pommes au supermarché ? Ou de manger une tarte aux fruits dans un restaurant scolaire ? Ces actes du quotidien ne sont pourtant pas anodins. Ils s'inscrivent dans des systèmes alimentaires très complexes avec de multiples acteurs, de vastes zones géographiques et des impacts importants. Est-ce que les pommes que j'ai choisies proviennent d'une ferme locale ? Contiennent-elles des résidus de pesticides nocifs pour la santé ? Est-ce que l'agriculteur a été rémunéré correctement pour son produit ?



L'alimentation fait partie des enjeux importants de notre temps. Tous les pays du monde sont confrontés à une forme d'insécurité alimentaire, qu'il s'agisse de malnutrition, d'obésité ou de consommation de produits dont l'innocuité n'est pas avérée. Les agriculteurs et artisans peinent à exercer leurs activités pour des raisons économiques ou de santé. Les ressources naturelles se dégradent et le climat change à cause notamment de pratiques agricoles intensives. Il est primordial aujourd'hui d'établir des systèmes alimentaires durables qui concilient activité économique, santé humaine et environnement naturel.

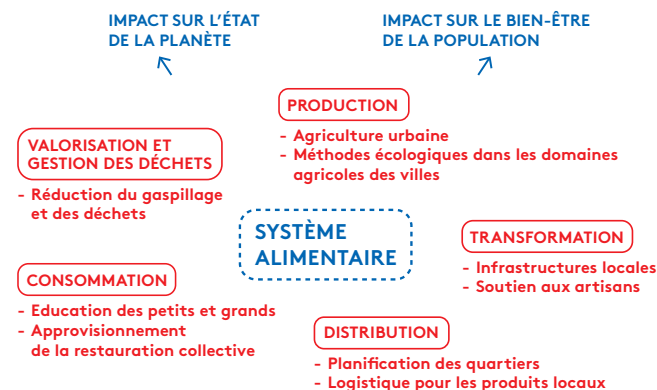
Les zones urbaines jouent un rôle important dans les systèmes alimentaires. En effet, de nombreuses personnes s'y approvisionnent en nourriture, y fréquentent les restaurants. Ce sont des centres de consommation et de production de déchets organiques. S'y concentre également la transmission des savoirs via les écoles et universités qui permettent aux citoyens d'adapter leurs pratiques et de participer à la construction de systèmes alimentaires durables.

Les autorités locales peuvent influencer la durabilité de leurs systèmes alimentaires par de multiples actions. Elles peuvent par exemple faciliter l'éducation et la sensibilisation des habitants en mettant à disposition des surfaces pour l'agriculture urbaine ou en encourageant le jardinage en milieu scolaire. Elles peuvent travailler sur l'approvisionnement et la qualité de la restauration collective en imposant aux cuisiniers un pourcentage de produits locaux ou labellisés. Ou encore réfléchir à la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets. De nombreuses villes dans le monde se sont engagées dans cette voie en signant le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan. Elles ont promis de développer des systèmes alimentaires inclusifs, résilients, sûrs et divers.

REDD travaille avec les communes qui souhaitent améliorer le bien-être de leur population et l'état de la planète à travers l'alimentation. Sur la base de ses nombreuses expériences en Suisse et à l'international, REDD propose les prestations suivantes :

- Identifier les acteurs qui participent aux systèmes alimentaires locaux et réaliser un état des lieux.
- Agir sur les systèmes alimentaires existants ou en créer de nouveaux selon les besoins constatés.
- Renforcer les liens entre les habitants et les acteurs locaux afin de favoriser une économie locale vivante.
- Transmettre aux adultes et aux enfants les connaissances et les valeurs qui leur permettront de faire des choix alimentaires respectueux de l'homme et de l'environnement.
- Elaborer une stratégie alimentaire durable pour que les actions publiques répondent aux besoins locaux, soient cohérentes et efficaces à long terme.

LES ÉTAPES D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE ET DES EXEMPLES DE LEVIERS POUR LES COMMUNES



UN EXEMPLE D'INTERVENTION À PRÉVERENGES

L'étude Prév'mange, réalisée par REDD sur mandat de la Municipalité de Préverenges en 2016-2017, a mis en évidence les acteurs du système alimentaire local et analysé plus en détail le potentiel d'évolution vers des pratiques durables de quatre d'entre eux : le jardin scolaire, l'UAPE, le restaurant scolaire et le centre de jeune Univers 1028. Parmi les différentes recommandations formulées, la commune a retenu l'aspect « éducation et sensibilisation de la population locale » comme premier champ d'action. Elle prévoit comme première mesure concrète l'organisation en 2017-2018 de visites d'entreprises locales (agriculteurs, artisans, etc.) pour les Préverengeois afin de permettre un échange et de renforcer les liens au sein de la communauté locale.

QUELQUES PIONNIÈRES

La Ville de Melbourne en Australie a développé en 2011 une stratégie alimentaire dans le but d'améliorer la santé et le bien-être de sa population. Cinq thèmes ont été retenus suite à une étude incluant une large consultation publique : la sécurité alimentaire de la communauté, une nourriture saine pour tous, un système alimentaire durable et résilient, une économie locale florissante, une ville qui célèbre la nourriture. Cette politique alimentaire offre une vision globale et un cadre qui guide les actions et prises de décision de la Ville pour améliorer son système alimentaire.

La Ville de Barjac dans le Gard en France a fait le choix de servir des repas biologiques et locaux dans sa cantine scolaire depuis plus de 10 ans. L'objectif est d'apporter aux enfants un bon repas copieux et équilibré, mais aussi de leur apprendre ce qu'ils mangent, d'où cela vient, par qui et comment c'est fait. Pour cela, la Municipalité a mis en place une petite cuisine centrale jouxtant un restaurant scolaire avec des cuisiniers qualifiés et un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées ou handicapées.

La Ville de Daegu en Corée du Sud a lancé en 2012 un projet pilote d'agriculture urbaine dans le but d'améliorer le climat dans la ville. Plusieurs rizières ont été installées dans des zones très fréquentées comme des gares, un stade, un parc ou au centre-ville. La culture du riz a le double avantage d'émettre beaucoup d'oxygène et de pouvoir nourrir des gens dans le besoin. Ces zones vertes ont également servi à éduquer les habitants de la ville, notamment les écoliers et les 12'000 personnes qui ont participé à la récolte. Le projet pilote a contribué avec succès à réduire les îlots de chaleur (la température dans les rues adjacentes aux rizières est inférieure de 15°C) et à rappeler aux habitants l'importance de l'agriculture dans les interactions sociales et dans la lutte contre l'exclusion.