

La 4^{em} Déclaration Eating City 2016: Partageons ensemble une nouvelle vision du rôle du service public pour une alimentation durable dans les villes européennes

Nous sommes 23 jeunes professionnels aux réalités et parcours divers issus de 20 pays européens. Nous avons passé 7 jours ensemble à discuter, partager et confronter des idées et des expériences autour de l'alimentation. Ensemble, nous reconnaissons que notre système alimentaire actuel traverse une crise profonde et qu'il est désormais nécessaire et extrêmement urgent de changer de paradigme.

Le Camp d'Été Eating City 2016 que nous représentons s'accorde avec la Plateforme Eating City pour reconnaître la place centrale des villes. Elles sont à la fois au cœur du problème et de la solution. La restauration collective publique présente une réelle opportunité pour une transition concrète et positive. Nous avons donc décidé d'adresser notre message aux villes et plus particulièrement aux décideurs municipaux. Pour autant, chaque échelon institutionnel, de l'Union Européenne jusqu'à la commune, a sa part de responsabilité et son rôle à jouer dans ce changement structurel.

La crise que nous traversons aujourd'hui est complexe. De nos jours, les Hommes visent à contrôler la Nature pour leurs propres besoins, négligeant ainsi sa résilience agroécologique et la leur. Nous avons, en tant qu'espèce humaine, oublié que nous faisons partie intégrante d'un écosystème qui ne nous appartient pas mais duquel nous sommes interdépendants. Le modèle extractif actuel ne peut pas garantir le futur de notre planète et de l'humanité. L'à priori selon lequel il faut absolument produire plus pour nourrir le monde ne fait qu'empirer la situation.

Famine, obésité, maladies non transmissibles, gaspillage, produits alimentaires industrialisés, ignorance, exclusion et inégalités : voici ce qui est au menu. Droit à l'alimentation, souveraineté alimentaire, intégration sociale, plaisir, goût, reconnaissance culturelle et de nouveaux liens entre le monde urbain et le monde rural : voici ce que nous voulons.

Nous proposons donc deux types d'actions différentes et interconnectées afin de travailler ensemble à un cycle alimentaire plus durable. D'un côté, il faut mettre en place un nouveau modèle de gouvernance facilitateur autour de l'alimentation. De l'autre, nous devons travailler sur chaque étape du système alimentaire de la production, à la consommation, jusqu'aux déchets en bouclant le cycle, de retour à la terre.

Voici la recette que nous proposons :

ENCOURAGER une Nouvelle Gouvernance Alimentaire

Problème: Nous constatons un manque de volonté et/ou de capacité politique pour traiter les questions de développement durable et plus particulièrement celles liées à l'alimentation. Par conséquent, les actions menées par les villes sont souvent segmentées donc diffuses – elles sont également trop dépendantes de la motivation individuelle de fonctionnaires municipaux.

Solution: Encourager une coordination interservices et intersectorielle pour créer une vision intégrée et des synergies positives pour des politiques alimentaires urbaines durables.



Actions:

- Créer une Stratégie Alimentaire Urbaine intégrée avec toutes les parties prenantes concernées par les questions alimentaires, quelque soit l'échelon administratif, en incluant les citoyens.
- Mettre en place un service dédié aux questions d'Alimentation durable qui puisse coordonner les actions de tous les services impliqués au sein de la ville et faciliter la collaboration entre les différents acteurs.
- Employer des conseillers pour les questions alimentaires durables, qualifiés et dotés de ressources suffisantes, à tous les échelons institutionnels concernés.

AMELIORER les Service Public de Restauration Collective

Problème : des millions de repas sont servis quotidiennement par nos municipalités. Les restaurations collectives qui n'intègrent pas de critères de durabilité dans leur approvisionnement ont un impact négatif important aussi bien sur la santé publique que sur l'environnement.

Solution : Un service public de restauration collective durable et résiliente est une immense opportunité pour transformer les pratiques alimentaires et assurer l'intégration sociale.

Actions :

- Plaidoyer auprès des Institutions Européennes pour qu'il soit désormais possible d'inscrire le critère « local » dans les marchés publics.
- Rendre obligatoire pour toutes les collectivités territoriales de s'approvisionner prioritairement en produits de saison, biologiques, durables et locaux à un prix raisonnable et équitable.
- Prévoir à l'avance la demande de la restauration collective publique afin d'adapter et d'optimiser l'offre agricole sur le territoire.
- Intégrer dans les marchés publics des critères concernant l'usage d'emballage recyclables ou biodégradables et l'optimisation de la logistique de transport pour minimiser l'empreinte carbone.
- Rédiger les menus destinés à la restauration collective avec une équipe pluridisciplinaire afin de proposer des repas originaux, sains, équilibrés et goûteux tout en réduisant la part de viande et de produits semi+élaborés.
- Rendre obligatoire une base de données transparente et accessible à tous qui simplifie le processus d'évaluation et de suivi de leur restauration collective pour les collectivités.

CONNECTER Education et engagement citoyen

Problème: Les villes ne facilitent pas assez l'engagement communautaire sur les questions d'alimentation durable ni l'intégration de ces enjeux dans l'éducation publique.

Solution: Investir pour mieux connaître et enseigner les enjeux liés à l'alimentation pour sensibiliser le grand public et d'encourager une gouvernance alimentaire participative.



Actions:

- Sensibiliser le grand public en organisant des conférences ouvertes à tous, des événements et des ateliers autour de l'alimentation durable et des plaisirs culinaires.
- Soutenir les mouvements locaux et les associations de quartier qui travaillent sur les questions d'alimentation durable.
- Encourager un engagement pérenne et durable des citoyens à travers la création de Conseils de Politique alimentaire
- Inclure l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires afin de sensibiliser les enfants aux notions d'alimentation durable, de production alimentaire artisanale, de préparation culinaire, de nutrition et de gaspillage alimentaire.

CONNECTER la production alimentaire aux espaces alimentaires

Problème: D'un côté les habitants sont déconnectés de leur alimentation, que ce soit physiquement et cognitivement et de l'autre, les petits et moyens producteurs souffrent d'un manque d'accès aux marchés.

Solution: Dynamiser et relier des lieux alimentaires physiques, sociaux et professionnels afin de réduire le nombre d'intermédiaires et les distances entre les consommateurs et les producteurs et d'encourager l'émergence de nouvelles relations basées sur l'objectif commun de développer des pratiques agricoles durables.

Actions:

- Mettre en place une veille foncière pour faciliter la transparence et l'accès à l'information et aux terres concernant le foncier municipal.
- Etablir un zonage territorial pour valoriser des terres à destination d'activités liées à l'alimentation, telles que des plateformes alimentaires, des cuisines collectives, des lieux de stockage ou des marchés de producteurs.
- Promouvoir et faciliter le métier d'agriculteur pour tous en développant des espaces agricoles municipaux dédiés à l'apprentissage ou à une activité professionnelle.
- Diversifier les espaces naturels publics avec la création de paysages comestibles.
- Proposer aux producteurs une offre de transport accessible pour faciliter l'accès aux marchés.

REPENSER le gaspillage alimentaire

Problème : Le gaspillage alimentaire est considéré comme un sous produit inévitable d'un système alimentaire "efficient" dont la responsabilité incombe principalement aux consommateurs. Jusqu'ici, les réponses apportées ont été davantage curatives que préventives et l'action des collectivités à ce sujet reste fragmentée. La responsabilité n'est pas suffisamment répartie sur tous les maillons de la chaîne.

Solution: La gestion des déchets doit être considérée de la pré-production jusqu'à la post-consommation. Les collectivités doivent coordonner et évaluer les services et infrastructures en place afin de promouvoir une action intégrée.



Actions:

- Centraliser la récupération et la transformation des déchets alimentaires, notamment en développant une logistique de récupération des denrées alimentaires dans les différents points de distribution (épiceries, grandes surfaces, etc.).
- Développer le compostage au sein des cantines publiques
- Former le personnel de cuisine à des modes de préparation des repas durables et à la réduction et valorisation des déchets alimentaires.
- Développer un système incitatif pour encourager la réduction du gaspillage alimentaire, intégrant des pénalités ou récompenses selon les pratiques. .

Bon Appétit!

Eating City Summer Campus

La Bergerie de Villarceaux
18 Août 2016

