

5° Dichiarazione di Villarceaux : Gastronomia sostenibile nei nostri sistemi alimentari

Siamo un gruppo di giovani patrocinatori, provenienti da una varietà di paesi, preoccupati per il nostro sistema alimentare. Prendiamo atto che quest'ultimo (il nostro sistema alimentare) è malato, e che ciascuno ha un ruolo diretto da svolgere per contribuire a rimetterlo in salute.

Chiunque mangi è coinvolto in questo sistema. Chiunque mangi può compiere delle azioni dirette per migliorare questo sistema.

La gastronomia è la pratica di selezionare, cucinare e mangiare cibo delizioso che è spesso riflesso delle culture e dei territori da cui proviene. Sostenibilità è gestire le nostre risorse sociali, economiche e ambientali senza compromettere il benessere delle generazioni future.

Affrontare la gestione del sistema alimentare attraverso il concetto di gastronomia sostenibile è innovato ed efficace; questa combinazione, infatti, richiede a tutti i soggetti coinvolti di rivalutare il sistema alimentare nel suo complesso.

Questa dichiarazione è un appello ad agire.

Sono necessari collaborazioni critiche, opportunità e risultati per ridurre l'impatto ambientale dei prodotti alimentari, migliorare le pratiche del settore alimentare, e promuovere un consumo corretto anche dal punto di vista nutrizionale.

In questa dichiarazione, si fa ricorso a delle domande forti come strumento per provocare le parti interessate a riconoscere e avere un impatto significativo tutti i sistemi alimentari.

Ci rendiamo conto che non tutti i soggetti interessati sono elencati nella dichiarazione, tuttavia, questa è pensata come un modello adattabile a tutti coloro che sostengono il cambiamento nel sistema, qualsiasi sia il contesto di provenienza.

Governi e responsabili politici

I funzionari governativi hanno la responsabilità di avere un impatto positivo sul benessere economico delle piccole imprese e delle comunità agricole, ridurre i rifiuti e i livelli di inquinamento e sviluppare una forza lavoro vivace e giusta.

Gli enti pubblici e gli enti politici possono fornire incentivi che premiano gli agricoltori, le istituzioni pubbliche e gli chef impegnati in pratiche sostenibili che riducono il loro impatto sull'ambiente. Gli ufficiali degli appalti pubblici dovrebbero essere considerati leve per il cambiamento. Ogni governo ha anche la responsabilità di promuovere e sostenere l'educazione alimentare in tutti i settori, in particolare nelle scuole.

Domande:

Quali sono gli ostacoli percepiti e quali quelli reali nei regolamenti governativi che impediscono la messa in pratica di sistemi alimentari sostenibili?

Che potere hanno gli appalti pubblici per trasformare i sistemi alimentari?

Come viene istituzionalizzato all'interno delle agenzie il tema del miglioramento della salute nutrizionale e del benessere?

Consumatori e società civile

I consumatori hanno il potere di influenzare direttamente i sistemi alimentari attraverso il mercato esigendo beni e servizi che privilegino la società e l'ambiente rispetto al profitto. Attualmente i consumatori sono l'obiettivo di una intensa attività di marketing da parte delle industrie alimentari e delle bevande che privilegiano l'opposto. Per contro, è importante riconoscere che il potere d'acquisto non è universalmente accessibile. Per consumare, bisogna innanzitutto avere accesso ai bisogni fondamentali e ad uno stipendio minimo.

I consumatori traggono beneficio dal sostenere i sistemi alimentari locali. Esigere trasparenza dalle imprese, promuovere il cambiamento dei sistemi alimentari attraverso l'apprendimento condiviso e la

collaborazione con altri consumatori, danno loro una voce più forte che può, in ultima analisi, ridefinire i rapporti di potere all'interno dei sistemi alimentari.

Domande:

I consumatori hanno accesso a strumenti adeguati per guidare il loro consumo in favore di cibo locale e di stagione?

In che modo i consumatori possono prendere atto delle problematiche legate alla gestione dei rifiuti alimentari e impegnarsi per la riduzione degli stessi?

I consumatori sono consapevoli che acquistare nei mercati alimentari locali riduce il ciclo dei prodotti alimentare, influenzando positivamente sul prezzo del cibo e riducendone l'impronta ecologica?

Chef e cuochi

Gli chef e i cuochi sono un elemento di connessione cruciale tra agricoltori, i produttori e consumatori. Come guide per il cambiamento dei sistemi alimentari trasversali a tutti i settori, gli chef e le cuochi possono essere sostenitori e leader nelle istituzioni pubbliche e private.

Gli chef e i cuochi possono incrementare la loro già crescente popolarità come attivisti di un cambiamento innovativo creando una cultura di cura nelle loro cucine e intraprendendo azioni che vadano ad influenzare le strategie dei responsabili politici. Grazie alla collaborazione con i produttori e ad una corretta gestione dei rifiuti, chef e cuochi possono ottimizzare il coordinamento tra domanda e offerta e ridurre al minimo la produzione di rifiuti nella catena alimentare. Gli chef e le cuochi potrebbero trarre grande beneficio da corsi di formazione professionale offerti su questi temi, sia nel settore pubblico che privato.

Domande:

Gli chef si riforniscono presso agricoltori e produttori locali sostenibili e promuovono tali valori al pubblico?

Gli chef sono coinvolti in reti di chef impegnati a sostegno di cause ambientali o sociali?

Gli chef promuovono iniziative per la riduzione e corretta gestione dei rifiuti alimentari?

Agricoltori e produttori

Gli agricoltori forniscono il cibo che mangiamo, proteggono il suolo da cui proviene, ne preservano i prodotti e spesso proteggono il patrimonio culturale dei territori.

Gli agricoltori su piccola scala possono adottare e condividere meglio pratiche agro-ecologiche che mantengano la fertilità del loro terreno, preservino gli habitat naturali e riducano l'uso di prodotti di origine chimico artificiale nelle loro aziende agricole. Riunendosi e organizzandosi in gruppi affiliati e partecipando collettivamente alle riunioni delle rispettive autorità locali, gli agricoltori possono aumentare la loro capacità di sviluppare connessioni più forti tra di loro, con i consumatori, gli chef e gli altri attori del sistema.

Domande:

Come facilitare l'accesso degli agricoltori alle conoscenze sulle dinamiche dei mercati che li riguardano?

Quali piattaforme dovrebbero essere create per migliorare la collaborazione tra agricoltori e altri soggetti interessati?

Quali strumenti sono necessari per ridisegnare i sistemi di produzione agricoli e migliorare la conservazione del suolo?

Conclusione

I sistemi alimentari sono dinamici e si evolvono. Attualmente sono insostenibili su tutti i fronti. In questa situazione, nessuno stakeholder può guidare il cambiamento da solo. Abbiamo bisogno di un approccio olistico ai sistemi alimentari sostenibili. Dichiariamo che chiunque mangi deve assumersi la piena responsabilità di consumare, procurare, produrre, vendere e legiferare per curare e sostenere il nostro sistema alimentare.

La Bergerie de Villarceaux, 31 Luglio 2017