

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour une alimentation responsable dans les lieux de restauration collective

Dijon, le 6 mai 2011 - Alterre Bourgogne anime, depuis 2004, le réseau régional de la commande publique durable*, un réseau co-piloté avec le Conseil régional de Bourgogne, l'ADEME, la DREAL et le CNFPT (organisme de formation des personnels des collectivités territoriales). Dans ce cadre, Alterre organise chaque année des journées de formation-sensibilisation-échange à destination des collectivités et des administrations de Bourgogne.

Cette année, le thème à l'honneur est l'alimentation responsable. Pourquoi ce thème ? Parce que le Grenelle de l'environnement fixe l'objectif d'introduire 20 % de produits biologiques dans les cantines et les lieux de restauration collective d'ici 2020. Et parce que la commande publique, représentant entre 15 % et 19 % du PIB (selon les sources), constitue un puissant levier pour faire progresser les pratiques en faveur du développement durable.

Le 6 mai la première des deux journées consacrées à l'alimentation responsable a ainsi eu lieu, au CNFPT à Dijon, à laquelle plus de 40 personnes ont participé. Au programme : qualité, proximité et saisonnalité, les 3 règles d'or d'une restauration dite « responsable ».

« La qualité des aliments renvoie à plusieurs notions, notamment celle de produits sains, cultivés en évitant l'usage de pesticides et d'engrais chimiques. La qualité fait aussi référence au goût, qu'il est important d'éduquer dès le plus jeune âge, et enfin au plaisir, car s'alimenter ne répond pas qu'à un besoin physiologique. S'alimenter peut aussi être associé à la découverte de nouveaux produits, à un temps social et de partage très agréable » souligne Jean-Patrick Masson, président d'Alterre Bourgogne.

La conférence d'ouverture de la journée était relative à la question : *le goût est-il dans l'assiette ou dans la tête du mangeur ?* Elle était suivie d'un temps consacré aux retours d'expériences autour des notions de proximité et de saisonnalité en présence de représentants de la ville d'Auxerre, de Lons-le Saunier et de Dijon ainsi que d'un fournisseur de restauration collective.

A l'issue de cette journée, les participants se sont donné rendez-vous dans le courant du mois de juin pour la deuxième journée de ce cycle, qui portera sur la gestion des déchets dans la restauration collective et le gaspillage alimentaire. Un thème d'actualité et sur lequel il est urgent d'agir quand on sait que près de 1,2 million de tonnes de nourriture finissent chaque année dans les poubelles des ménages français et que chacun d'entre nous jette en moyenne 7 kg par an de produits alimentaires encore emballés (source ADEME).

A noter qu'Alterre Bourgogne a édité, en 2009, un guide pédagogique sur l'alimentation responsable à destination des enseignants et animateurs. Ce guide est accessible en ligne sur www.alterre-bourgogne.org (rubrique publications) et est constitué d'une trentaine de fiches pour organiser des activités, clé en main, avec les élèves de la maternelle au secondaire.

Alterre Bourgogne est l'agence régionale pour l'environnement et le développement soutenable. Elle a pour mission de mobiliser l'ensemble des acteurs régionaux afin de placer les enjeux liés à l'environnement et au développement soutenable au cœur des politiques et des actions des territoires bourguignons. L'Agence agit principalement autour de trois axes : l'observation et l'évaluation de politiques publiques, l'accompagnement de projets et l'éducation-formation, faisant du partenariat son mode d'action privilégié.

* * * * *

Contact presse: Stéphanie PORRO, Alterre Bourgogne, 9 Bd Rembrandt, Dijon
Tél. : 03.80.68.44.30 – 06.64.21.64.25 -E-mail : s.porro@alterre-bourgogne.org -
Site : www.alterre-bourgogne.org

* l'animation du réseau régional de la commande publique durable bénéficie d'un financement européen Feder