

L'ASSIETTE DURABLE PROJET EN 2 AXES

ALIMENTATION DURABLE

L'alimentation durable est une "alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes. Elle est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et elle optimise l'usage des ressources naturelles et humaines".

(FAO, 2010)

APPROVISIONNEMENTS DURABLES

Produits de la mer, viande, fruits et légumes...

Questions clés à se poser :

D'où proviennent les aliments que je consomme ?

Comment ont-ils été produits/élevés/cultivés ?

Quels produits choisir ?

Comment m'approvisionner durablement ?

IMPACT BIODIVERSITÉ



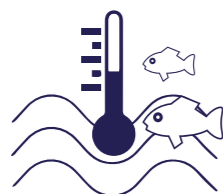
90 %
des poissons, mollusques
et crustacés dans le monde
sont exploités pleinement
ou surexploités. (FAO 2016)



75 %
de la diversité génétique
des cultures a été perdue
au cours du siècle dernier.
(FAO 2013)

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les rendements de blé,
riz et maïs devraient
diminuer de 2 %
tous les 10 ans sous
l'effet de la hausse
des températures.
(GIEC 2014)



La taille des poissons
diminue de 20 à 30 %
par hausse d'un degré
de la température de l'eau.
(D.Pauly et W.Cheung, Université
de Colombie Britannique 2017)

POLLUTION AIR/SOL/EAU

Les produits phytosanitaires
utilisés pour produire
les aliments affectent
la qualité de l'eau, de l'air et
du sol ainsi que la biodiversité
et la santé humaine. Ils sont
détectés dans la quasi-totalité
des cours d'eau et dépassent
la norme autorisée dans
25 % des cas.



60 %
des nitrates présents
dans les cours d'eau
sont d'origine agricole.
(Commissariat Général
du Développement Durable 2013)

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VALORISATION DES BIODÉCHETS

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



11 %
de la population mondiale
souffre de la faim en 2016.
(FAO 2017)

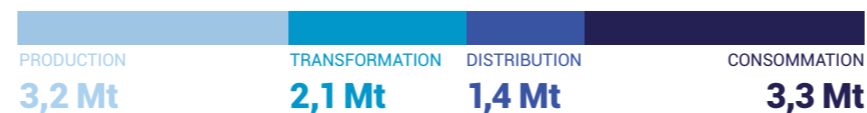
**1,4 milliard
d'hectare**
de terre soit 28 %
de la surface agricole
mondiale sert annuellement
à produire de la nourriture
perdue ou gaspillée.
(FAO 2013)



35 %
des produits de la mer
sont perdus sur leur chemin
de la mer à l'assiette dans
le Monde. (FAO 2012)

GASPILLAGE LE LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE EN FRANCE

En millions de tonnes produits. (ADEME)



VALORISATION DES BIODÉCHETS

Les biodéchets (ou déchets organiques)
sont les déchets non dangereux
biodégradables issus de l'alimentation
ou des espaces verts.

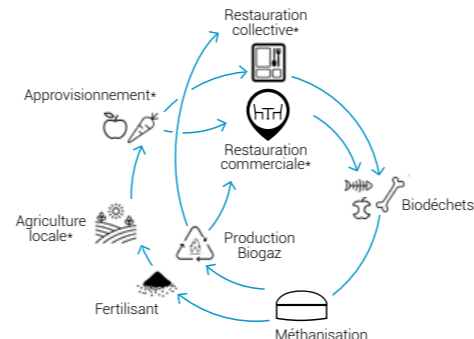
2 voies de valorisation possible

Le compostage
La méthanisation

Permettant ainsi :

- la réduction de la quantité de déchets,
- la transformation d'un déchet en ressource en produisant de l'énergie et des fertilisants organiques pour l'agriculture, c'est ce qu'on appelle l'économie circulaire.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



* lutte contre le gaspillage alimentaire

L'ASSIETTE DURABLE

UN PROJET DE TERRITOIRE
AUTOUR DE L'ALIMENTATION
DURABLE

2017 - 2019

Approvisionnement durables
Bien-être des convives
Gestion et valorisation des biodéchets
Gestion durable d'un restaurant

Partenaires



Projet co-financé par



Projet porté par



En collaboration avec



IlcooFrance
L'ARENE est un département de l'IAU 47

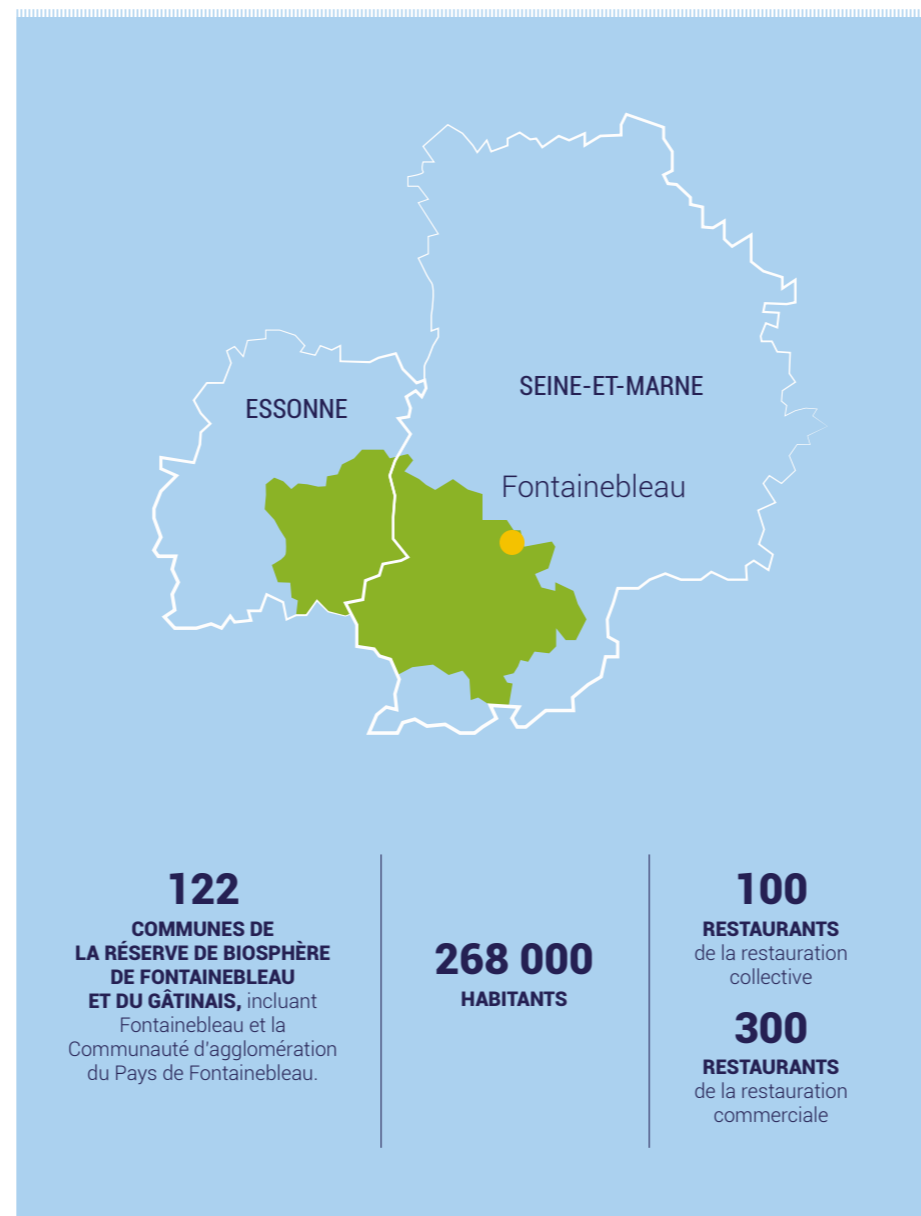


Le projet "Assiette Durable"
vise à mobiliser les professionnels
de la restauration
(commerciale et collective)
autour des enjeux de l'alimentation,
en lien avec les acteurs de la filière
d'approvisionnement.

NOTRE DÉMARCHE

- État des lieux des pratiques actuelles grâce à un diagnostic de terrain
- Accompagnement des restaurateurs
- Communication et valorisation de la démarche et des acteurs engagés
- Animation du réseau et mise en lien des acteurs
- Mise en œuvre des actions d'amélioration et structuration des filières

L'ASSIETTE DURABLE 2017-2019 TERRITOIRE



LA RESTAURATION
un levier de changement
pour une alimentation durable

CONTACT

AURÉLIE DURIEZ, Chargée de projet
assiette-durable@ethic-ocean.org
06 66 24 81 86

Ethic Ocean
Tour Essor
14 rue Scandicci
93 500 Pantin
01 85 09 97 89

Ce projet est un outil en lien avec les Plans Alimentation Territoriales (PAT) et le Plan Climat Air
Energie Territoriale (PCAET) du Territoire de Fontainebleau.