



JUIN

Les premiers fruits, annonceurs de soleil, arrivent !

Abricots, cerises, melons... Sont les premiers en lice pour cette course de l'été.

Mais d'où viennent-ils avant d'atterrir dans notre assiette ?



Plusieurs possibilités sont envisageables :

- > Vous êtes vous-même producteur et les fruits viennent de vos propres arbres. Ils sont nés de votre dur labeur et vous pouvez les manger avec satisfaction, surtout si vous les avez fait pousser sans abuser de produits chimiques, voir sans en avoir mis du tout.
- > Vous préférez aller au marché ou dans les coopératives. Les producteurs locaux sont ravis et vous, vous acceptez de manger des fruits de saison.
- > Vous achetez des produits en provenance de l'étranger ou de producteurs non-locaux. Vous avez un grand choix de fruits toute l'année, mais en contrepartie :



Leur transport consomme de 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement.



Il y a plus d'énergie consommée pour produire des fruits hors saison : serres chauffées, réfrigération ou conservateurs.

Un tiers des émissions françaises de gaz à effet de serre provient du circuit de l'alimentation.

→ On a ainsi deux grands types de circuits : le long (importation) et le court (production locale).

AU CHAMP	Engrais et pesticides, coccinelles	AU CHAMP
CONDITIONNEMENT	Tri, lavage, calibrage + Emballage	CONDITIONNEMENT
CONSERVATION	Contre les moisissures et l'oxydation	CONSERVATION
TRANSPORT	Avion, bateau, camion Camionnette	TRANSPORT
TRANSFORMATION	Mise en conserve, en pot, surgelés	
EMBALLAGE		
TRANSPORT	Camion	
STOCKAGE	Magasin	
DISTRIBUTION	Magasin Marché	
TRANSPORT	Voiture	
ASSIETTE	Maison	



L'été de Mille Feuilles

Au niveau européen :



L'Appellation d'origine protégée (AOP)

Equivalent de l'AOC française, ce label implique que la production, la transformation et le processus d'élaboration soient effectués dans une aire géographique déterminée et selon des méthodes et un savoir-faire reconnus et constatés.



L'indication géographique de provenance (IGP)

Elle établit un lien géographique entre produit et terroir mais, contrairement à l'AOP, l'évaluation peut ne concerner qu'un stade d'élaboration du produit.



La spécialité traditionnelle garantie (STG)

Elle ne fait pas référence à l'origine d'un produit mais à sa composition ou à son mode de production traditionnel (recette typique d'un pays par exemple).



Le label Bio européen

Ce label est moins strict que celui du label AB en vigueur en France, puisqu'il autorise la présence d'OGM (jusqu'à 0,9%) ainsi que l'utilisation de pesticides lorsqu'il n'existe pas d'équivalent. Il réglemente également l'importation de tissus bio en provenance du Tiers Monde.

Au niveau français :



L'Appellation d'origine contrôlée

Elle désigne un produit originaire d'un pays, d'un terroir, d'une région, dont les caractéristiques sont dues essentiellement à ce milieu géographique.

Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.



Le Label Rouge

Il atteste que l'aliment possède, en conformité avec un cahier des charges complet, un ensemble de caractéristiques qui lui confère une qualité gustative et nutritionnelle supérieure à son équivalent sur le marché. Ce label s'est récemment ouvert aux produits de la mer, d'abord d'aquaculture, puis de pêche.



L'Agriculture Biologique

Le label AB, délivré par le ministère de l'Agriculture, identifie des produits composés d'au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Il garantit l'absence de produits chimiques de synthèse, d'Organismes Génétiquement Modifiés et limite l'emploi d'intrants.

L'exception Marco Polo ou comment rester responsable tout en continuant à croquer du chocolat, boire du thé et manger des bananes...

Limiter le transport des aliments - et donc réduire les gaz à effet de serre - en mangeant « local » est important mais comment faire pour les produits qui ne peuvent être cultivés en France ?

L'importation est alors nécessaire mais rien ne nous empêche d'être attentifs aux techniques de production (moins d'intrants, agriculture biologique, système d'irrigation raisonné,...), de conservation (emballage recyclable,...) et de transformation. Ce sont ces objectifs que le commerce équitable poursuit dans sa volonté de « promouvoir un développement social et économique viable, tout en respectant l'environnement dans lequel vivent les travailleurs du Sud et duquel ils tirent leurs moyens de subsistance. »



Max Havelaar est un certificateur indépendant, qui ne vend et n'achète aucun produit. Il accorde seulement un label aux produits (alimentaires et non-alimentaires) qui répondent aux critères de commerce équitable. Ce label garantit ainsi au consommateur que les producteurs sont payés au juste prix pour leurs récoltes et qu'ils perçoivent une prime au développement.

Il existe plus de 2 000 produits labellisés du commerce équitable alliant :

- * solidarité avec les producteurs des pays du Sud,
- * variété des aliments et
- * santé de la planète.



Les **AMAP, Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne**, correspond à un partenariat entre un (ou plusieurs) producteur de fruits et légumes et un groupe de consommateurs ; Aucun des intermédiaires classiques du commerce (grossistes, grande distribution) n'entre en jeu. Le client paye à l'avance ses fruits et légumes, pour une saison de production, et est donc assuré d'avoir des produits frais et de saison à un moindre coût ; En parallèle, le fermier peut amortir les aléas de l'économie de marché (il a une vision sur plusieurs mois) et garde également une indépendance par rapport au système de grande distribution.



Le **Réseau de Cocagne** est une structure qui développe, anime et coordonne les Jardins de Cocagne. Leur credo ? « Ensemble, Cultivons la solidarité » ; Et c'est bien de cela qu'il s'agit puisque leur objectif est de permettre à un public en difficulté de se réinsérer dans le monde du travail, au moyen d'exploitations maraîchères biologiques collectives. Les « jardiniers », des personnes en situation précaire, recrutées en parcours d'insertion, travaillent sur différents postes qu'offre un Jardin tout en bénéficiant d'un encadrement par des professionnels. Ils s'occupent ainsi de la culture sous serres et "plein champ", de la préparation des paniers de légumes, de la livraison, mais peuvent également s'investir dans la vente, l'animation ou le secrétariat.



→ Ces associations participent ainsi à l'économie solidaire en développant la confiance et la responsabilité entre les partenaires.

Sources : www.consoglobe.com, www.reseaucocagne.asso.fr, www.francoismaret.ch

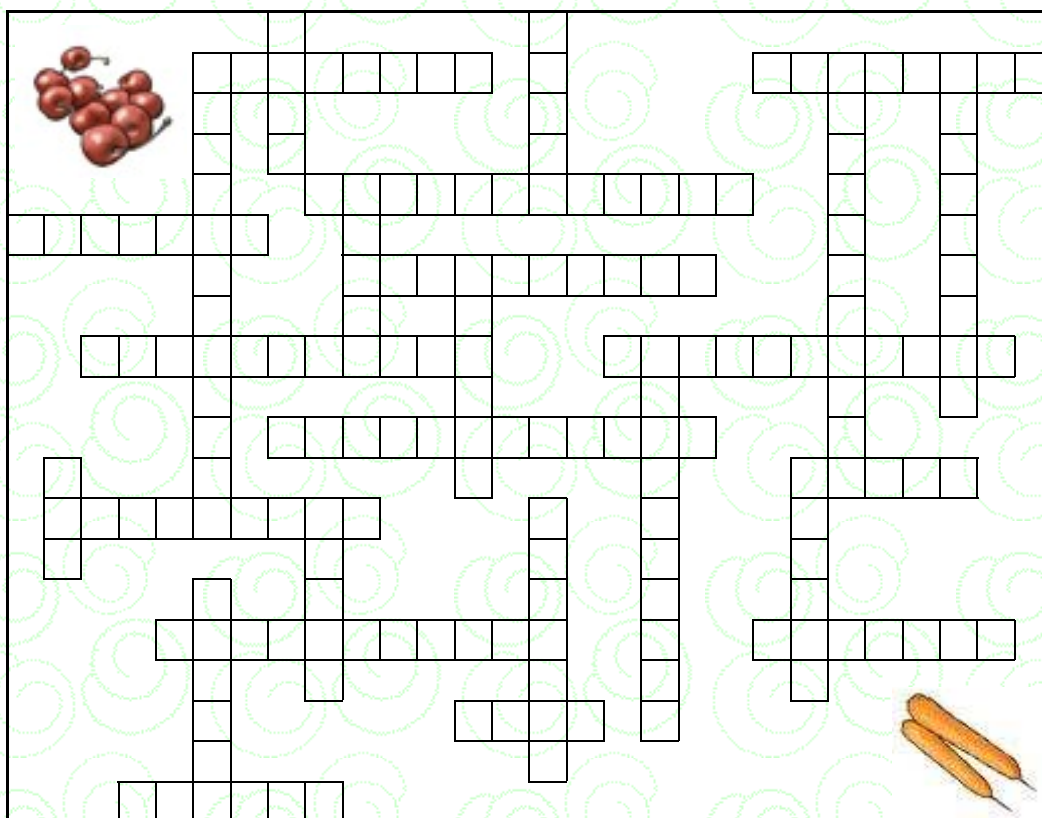


Les Z'Actualités de l'Assoc



Une nouvelle animation « Alimentation, Consommation et Environnement » est entrain de voir le jour sous l'imagination d'une de nos stagiaires, Nadège DONNET. Elle se déroulera en trois temps et sera réservée au cycle 3. Au programme, le cycle de l'aliment (circuits long et court, point de distribution...) et la consommation responsable (commerce équitable, AMAP...). Et bien sûr quelques jeux pour édulcorer le tout...

LETTRAMOT



Alimentation	Ethique
Circuit court	Cocagne
Consommation	Terroir
Appellation	Légume
Circuit long	Marche
Max Havelaar	Panier
Responsable	Saison
Biologique	Fruit
Producteur	Label
	Local
Equitable	Serre
Tradition	
	AMAP
Commerce	Prix
Garantie	
	GES