



PROJET GOOD Mieux manger sans épuiser la planète

Alimentation durable : il est temps de se mettre à table

Votre groupe de presse et Suez lanceront cet automne leur premier événement consacré à l'alimentation durable à Lyon. Au menu, des rencontres entre consommateurs, producteurs et chercheurs et des idées pour mieux manger sans épuiser la planète.

La place de l'alimentation est redevenue un sujet prioritaire dans la société française depuis ces dernières années avec en toile de fond la protection de l'environnement. En effet, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se poser la question : comment mieux manger, c'est-à-dire en respectant un équilibre nutritionnel sans détruire les ressources nourricières de la Terre ? La crise sanitaire que nous traversons a bien sûr renforcé cette préoccupation du quotidien et la question de l'autosuffisance alimentaire des territoires. La multiplication des initiatives visant à rapprocher consommateurs et producteurs depuis ces deux mois en est l'illustration.

Dans un esprit positif et fédérateur

Dès l'automne dernier, votre groupe de presse et Suez ont justement décidé de créer un groupe de travail collaboratif sur la question de l'alimentation durable. Sa vocation ? Mettre en avant des solutions très concrètes



L'idée est de réunir tous les acteurs concernés par l'alimentation. Photo Le Progrès/ Joël PHILIPPON

qui existent déjà mais qui ne sont pas toujours connues et valoriser tout le potentiel des territoires dans ce domaine. Comment ? Lors d'événements ouverts aux professionnels et au grand public avec la participation d'agriculteurs, de transformateurs, de scientifiques, d'associations, etc. Le tout dans un esprit qui se veut résolument positif, donc constructif, et fédérateur. Pour mener à bien cette démarche unique en son genre et baptisée « GOOD », les deux

partenaires s'appuient sur le travail en cours d'un comité de pilotage. Ce dernier est composé (lire ci-contre) d'experts réputés dans leur domaine qu'ils soient chercheur, formateur, médecin, entrepreneurs et représentant du monde agricole. Sa mission ?

Respectueux de la planète

Proposer des idées, des actions, des ressources pour mieux informer les consommateurs sur la question d'une alimentation durable donc faisant appel à notre

Qui sont les membres du Comité de programme ?

Ce groupe d'experts va proposer des idées, des actions, des ressources pour mieux informer les consommateurs sur la question d'une alimentation durable. Il est composé de :

- Cécile Crozat (Chambre d'agriculture du Rhône)
- Agnès Giboreau et Hervé Fleury (Institut Paul Bocuse, école hôtelière internationale de management, des métiers de l'hôtellerie, de la restauration gastronomique, et des arts culinaires)
- Anne Mey et Béatrice Morio (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement INRAE)
- Carole Chazoule (Isara, école d'ingénieurs et centre de recherche en agronomie et systèmes alimentaires durables)
- Noémie Jonnez-Biard (Limagrain, coopérative agricole et groupe semencier international)
- Laure de Biasi (Institut d'Aménagement et d'Urbanisme, Région Ile-de-France)
- Natalia Gonzales Vasquez (Cité de la Gastronomie de Lyon)
- Cédric Denoyel (H7, espace dédié aux start-up à Lyon)
- Dr Dominic Cellier (Centre Léon Bérard, centre de lutte contre le cancer de Lyon)
- Antoine Jan (Ceresco, société de conseil)
- Olivier Peyricot (Cité du design de Saint-Etienne)
- Eric Petrotto (La Fabuleuse cantine- Saint-Etienne)
- Clémentine Duclert et Catherine Savey (Suez)
- Patrick Maugé et Vincent Rocken (Ebra/Groupe Progrès)

responsabilité. Un premier rendez-vous est prévu cet automne à Lyon. Mais la force de cette initiative est aussi sa pérennité. Il s'agit en effet d'installer durablement cet élan constructif et fédérateur qui se déclinera également par des rencontres, des conférences comme dans les établissements scolaires de la région.

De quoi donc se donner les

moyens de bâtir aujourd'hui (car demain ce sera déjà trop tard) les codes d'une alimentation plus durable accessible à tous, respectueux de la planète, et naturellement savoureux pour les papilles ! À suivre !

Pour plus d'information : <http://good-levenement.fr/>

Que voulons nous manger aujourd'hui ?

Que voulons nous manger aujourd'hui ? Il est plus que temps de répondre à cette question essentielle si nous voulons rétablir l'équilibre des ressources de la planète. Et réussir ainsi cette transition écologique après des décennies de dérapages incontrôlés et d'excès en tout genre de la part d'une agriculture intensive et d'une industrie agroalimentaire insatiable qui nous mènent tout droit dans le mur sans réaction de notre part.

Cette dernière crise sanitaire mondiale a démontré notre dépendance à la nature alors que l'homme pensait la dominer. L'avertissement du coronavirus mérite d'être pris en compte pour agir sans tarder face à notre comportement alimentaire en lien avec la protection



Photo 298874556/stock.adobe.com

des ressources naturelles. Depuis des années, des voix s'élè-

vent contre la malbouffe en France et la croissance de l'obésité au sein de la population. On a vu apparaître des initiatives - y compris de la part des pouvoirs publics - nous invitant à mettre sur nos tables plus de légumes et de fruits. Encore faut-il que ces fruits et ces légumes soient sains et n'aient pas tous franchi des océans pour se retrouver sur les étals des marchés ou des grandes surfaces alimentaires. Comment accepter encore des poires en provenance d'Argentine ?

Pas question de diviser la France en deux

Au delà des principes qui vont jusqu'à prôner une souveraineté alimentaire, la question économique est évidemment au cœur de la préoccupation des

Français. Pas question en effet de diviser la France en deux, avec d'un côté une France « bien mangeante » et une autre qui, faute de moyens, est contrainte de s'alimenter comme avant. L'alimentation durable ne doit pas s'inscrire dans une nouvelle lutte des classes. Mais chaque acteur doit la rendre accessible à tous sans négliger les défis environnementaux.

Du côté des consommateurs, ce comportement peut se traduire par des gestes du quotidien comme la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pourquoi ne pas s'offrir aussi plus de temps pour cuisiner après avoir fait ses courses dans des magasins offrant des produits bio ou issus d'une agriculture raisonnée ?

Quant aux acteurs de la chaî-

ne alimentaire, à commencer par les agriculteurs, leur réaction est déjà bien perceptible quant à l'offre d'une alimentation plus respectueuse de notre environnement. Mais la marge de progression reste élevée avant de pouvoir démocratiser le développement indispensable d'une alimentation durable sur le long terme.

On se souvient du slogan publicitaire en pleine crise pétrolière : « En France, on n'a pas de pétrole mais on a des idées ». Aujourd'hui, on peut toujours s'appuyer sur notre capacité d'innovation - le remarquable développement de circuits courts en est une illustration - mais aussi sur le potentiel de notre pétrole vert. Il n'y a plus qu'à dresser la table, vite !

Vincent ROCKEN