

Local et de saison, PASSEZ À L'ACTION !



Pour soutenir l'économie

Le producteur vend au juste prix puisqu'il y a moins d'intermédiaires et de transport. Le local encourage les producteurs à agrandir leur production et donc à embaucher.

Pour la protection de l'environnement

Le transport pour acheminer les denrées contribue largement à la pollution. Les étapes de transformation des aliments consomment de l'eau, de l'énergie et émettent des gaz à effet de serre (les aliments hors saison demandent d'autant plus d'eau).

Pour la qualité des produits

Les fruits et légumes locaux sont récoltés à maturité et souvent commercialisés le jour même. Ils ont mûri dans les champs et non dans les transports.

Pour la découverte de saveurs

Manger local et de saison, c'est aussi redécouvrir des fruits et légumes oubliés du patrimoine. Le local représente un véritable atout pour la biodiversité, le respect de l'environnement et la culture régionale.

QUESTION :

Sur un panier de 100 euros acheté en supermarché, savez-vous quelles sont les parts qui reviennent à l'enseigne, à l'industrie agro-alimentaire et au producteur ?

RÉPONSE :

- En supermarché : 37,60 € reviennent au supermarché, 13,20 € pour l'industrie agro-alimentaire, et 8,20 € pour les producteurs.
- En vente directe : 100 € pour les producteurs.

Manger local, c'est aussi moins d'emballage et moins d'émission de CO2.



Saviez-vous que chaque année en France, ce sont 10 millions de tonnes de nourriture qui sont perdues ou gaspillées tout au long de la chaîne alimentaire. Cela représente 16 milliards d'euros perdus (cela représente 240 euros par français chaque année) et 15.3 millions de tonnes d'équivalent CO2 émis pour rien !

Oui. Et voici quelques exemples.

L'EAU



Concernant l'eau :

50 milliards de bouteilles plastique sont vendues chaque année dans le monde. Savez-vous combien de barils de pétrole sont brûlés chaque année dans le monde pour fabriquer ces bouteilles ?

A votre avis, ça représente la consommation de combien de voiture par an ?

Sachez que moins de 20% de ces bouteilles sont recyclées, et nombre des autres bouteilles finissent comme déchets dans les milieux naturels et contribuent à la pollution de ces milieux, notamment les océans.

Le bon réflexe ?

Se passer d'eau en bouteille quand on sait qu'au niveau du goût, les consommateurs ont du mal à faire la différence entre l'eau du robinet et l'eau en bouteille.

LES FRUITS



Les bananes, les mangues, les dattes ou les pêches : ces sont les fruits qui demandent le plus d'eau et de pesticides pour être produits en quantités industrielles.

Combien faut-il de litre d'eau pour produire :

1 kg de bananes ?



1 kg de mangues ?



1 kg de pêches ?



1 kg de dattes ?



Quant à la production de gaz à effets de serre, quand on sait que certains de ces fruits ne sont pas produits sur la métropole...

Pour éviter d'alourdir son empreinte environnementale, il est préférable de choisir des fruits bio, de saison et qui ont poussé dans un environnement adapté.

LA VIANDE / LE POISSON



La viande :

Elle est certainement l'aliment qui pèse le plus sur notre planète. La viande industrielle en particulier est extrêmement nocive pour l'environnement :

avec une alimentation à base de grains et de soja, la production de viande contribue notamment à la déforestation et à la production de gaz à effet de serre (tel de la méthane). Le bœuf et l'agneau seraient les viandes les plus polluantes.

Le bon réflexe : pour choisir une viande moins polluante, on mise sur des petites exploitations, où les animaux sont élevés en plein air et nourris en pâturage.

Le saumon :

Pour produire 1 kg de ce poisson, quelle quantité de poisson sauvage ou de protéines animales faut-il à votre avis ?

N'oublions pas l'impact sur l'écosystème marin des antibiotiques et produits chimiques utilisés dans la production.

LE RIZ



La production du riz est aussi très nocive pour l'environnement.

Combien, selon vous, faut-il de litres d'eau pour produire 1 kg de riz ?
(sans rajouter l'eau pour le cuire...)

De plus, les rizières rejettent du méthane : 100 millions de tonnes de méthane par an sont liées à la production du riz, ce qui en fait le plus gros producteur de méthane d'origine humaine dans le monde, devant la production de bétail.

En bref, l'alimentation durable favorise des modes de production agricole, de transformation, de distribution et de consommation, qui protègent la biodiversité et les écosystèmes et respectent les droits humains. Elle est aussi accessible à tous et permet une répartition équitable de la valeur ajoutée.



JARDIMANIS

notre jardin associatif, se situe à l'arrière du Labo à MONTARGIS.

Depuis déjà 2 ans, ce jardin permet d'alimenter Épicerie et Partage en légumes frais et de proposer aux équipiers et administrateurs des paniers hebdomadaires.

Implanté sur presque 1000m², des arbres fruitiers s'y épanouissent, en plus des nombreux légumes. Tout est biologique.

Laureline nous a agréablement accueillis pour notre reportage.



Seule, elle entretient l'ensemble du jardin et confectionne ces paniers que nous connaissons, selon les commandes, soit 5 à 10 paniers par semaine, du printemps à l'automne.

L'hiver est une période creuse, au cours de laquelle elle s'occupe de l'organisation et de la planification pour la saison suivante. Elle nettoie et amende les terrains, c'est-à-dire qu'elle s'occupe de la fertilisation naturelle des sols. Elle poursuit également certaines cultures, tels que les choux, les poireaux, quelques salades, les radis d'hiver...

Les paniers de légumes sont à nouveau disponibles depuis fin mars (toutes les informations pour commander sur votre intranet monimanis/jardimanis)

Depuis début avril 2023, des groupes de 2 à 3 jeunes du Camino viennent aider Laureline une à deux fois par semaine.

Il est à noter que dans cet espace voué au bio, des toilettes sèches ont été installées à l'arrière de la serre l'année dernière.



« C'est le printemps !
Quelle meilleure façon de fêter le retour des beaux jours que de retrouver les paniers Jardimanis :
Chaque semaine la découverte de légumes fraîchement récoltés et plein de saveurs, mais aussi des surprises que nous ne voyons pas souvent sur les étals (nécessitant parfois des petites enquêtes 😊) ! »



Sylvie B. , adhérente JARDIMANIS depuis 2021.

Les RDV de la RSE vous est proposée par le COPIL Agenda 2030 de l'association IMANIS
Responsable de la rédaction : Sandra Baret
Réalisation : Giac - Christophe Raoul
Pour toutes vos suggestions, merci d'adresser un mail à rse@imanis.fr à l'attention du responsable de la rédaction.



Chez IMANIS, n'oublions pas qu'il est possible d'obtenir des produits bio, de saison et de proximité, auprès de JARDIMANIS.

<http://www.monimanis.fr/equipier/cvdl/jardimanis.html>