

Charte

Manger sain sans croquer la planète !

1. Nous accordons la priorité aux produits locaux ou régionaux, afin de :

favoriser l'agriculture régionale
favoriser la relocalisation des productions alimentaires
favoriser les circuits courts et la rencontre avec les producteurs
favoriser les visites de fermes, jardins, plantations, entreprises
favoriser la production alimentaire artisanale plutôt qu'industrielle
favoriser la limitation des impacts sur le climat liés aux transports

Nous accordons la priorité aux produits issus de l'agriculture biologique, afin de :

favoriser des produits sans résidus de pesticides
favoriser les produits riches en matières sèches, oligo-éléments et vitamines
favoriser une agriculture qui protège les sols, soigne la biodiversité et respecte les écosystèmes
favoriser une agriculture qui respecte et encourage le travail humain tout en préférant celui-ci à une hypermécanisation débridée.
favoriser une agriculture sans engrais issus de la pétrochimie

Nous ne souhaitons pas favoriser les produits exotiques, coûteux en énergie, même s'ils sont produits équitablement.

Nous accordons la priorité aux produits issus du commerce équitable, afin de :

favoriser, parmi les produits qui viennent du sud ou de l'est, ceux qui sont labellisés commerce équitable
favoriser les produits qui permettent aux enseignants de greffer des cours de sensibilisation des jeunes. Les sensibiliser en effet :
aux échanges nord-sud
au droit des peuples à se nourrir eux-mêmes
au lien évident entre la santé des hommes et la santé de la planète

Nous accordons la priorité aux produits respectant d'autres critères de durabilité

nous favorisons les produits emballés de façon écologique selon l'échelle suivante :

emballage réutilisable

emballage en matière recyclable

emballage jetable mais à faible impact environnemental

nous ne favorisons donc pas les produits emballés dans l'aluminium ou des emballages multi-matières

nous favorisons les produits frais ou peu transformés

L'arbitrage entre les « conflits de critères »

Remarque :

un produit bio peut ne pas être régional

un produit équitable peut ne pas être sain

un produit de qualité peut être très mal emballé

L'arbitrage se fera de manière naturelle, en faisant appel au bon sens et à d'autres critères (goût, hygiène, qualité nutritive, finances...).

Nous encourageons les choix alimentaires qui favorisent l'attention, la concentration au cours et la vitalité des jeunes et des adultes.

Cette charte, rédigée à l'Institut Robert Schuman d'Eupen lui sert de guide dans ces choix pour:

- le restaurant scolaire;
- les collations;
- les sections hôtellerie et aide familiale et sanitaire

Elle se propose également comme objet de réflexion et de travail pour les cours généraux et de pratique professionnelle.

Pour plus d'informations

Institut Robert Schuman

Vervieser Straße 89-93

4700 Eupen

Tel.: 087/ 59 12 70

Fax: 087/ 55 66 07

Email: HYPERLINK "mailto:jean-michel.lex@rsi-eupen.be"

jean-michel.lex@rsi-eupen.be

jean-michel.lex@rsi-eupen.be