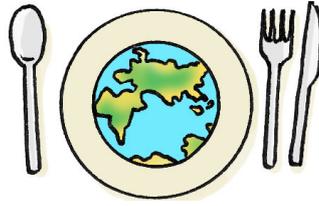


Chaud devant ! La cantine à l'Observatoire



Les repas des cantines de l'Observatoire sont souvent de bonne qualité mais on y trouve régulièrement des fruits qui ont fait des milliers de kilomètres en avion ou des poissons en voie de disparition. Comme le contrat sur la restauration est en cours de renégociation, c'est le moment de réfléchir à ce que nous voulons/ne voulons pas dans notre assiette.

Qu'y a t il dans notre assiette ?

Du hoki : Le hoki est une espèce de poisson qui vit dans les eaux du sud du Pacifique par des profondeurs allant de 200 à 1 000 mètres. Les différentes espèces de hoki sont pêchées au large des côtes chiliennes, et surtout de Nouvelle-Zélande ou d'Australie. Bon marché et présentant peu d'arêtes, le hoki est le poisson de prédilection de la restauration collective. Mais certains stocks de hoki (Nouvelle-Zélande) sont en déclin et surtout, la pêche au chalut de fond détruit les fonds marins et génère de nombreuses « prises accessoires » parmi des espèces en voie de disparition.

Pour en savoir plus :

<http://www.encyclo-ecolo.com/Hoki>

Le kiwi, un fruit d'hiver: Il faut 12 fois plus de pétrole pour transporter un kiwi en avion de Nouvelle-Zélande que depuis l'Aquitaine en camion. La nature est bien faite : beaucoup de fruits riches en vitamine C sont disponibles en hiver, quand on en a le plus besoin ! La saison des kiwis est la même que celle des agrumes : novembre à mai. Du kiwi entre avril et novembre a toutes les chances de provenir de l'hémisphère sud.

L'huile de palme : Stable, de goût neutre, solide à température ambiante et surtout pas chère, elle est présente partout dans les aliments industriels. Elle n'est pas vraiment mauvaise pour la santé (encore que les acides gras saturés qui la composent contribuent aux maladies cardiovasculaires) mais par contre, sa culture se fait très souvent au détriment des forêts que les cultivateurs brûlent pour planter des palmiers à huile, avec un bilan carbone catastrophique.

http://www.wwf.fr/nos_priorites/conserver_les_ecosystemes/preserver_les_forets_tropicales/huile_de_palme_durable/

L'établissement s'est engagé dans le renouvellement de son marché de restauration et a lancé un nouvel appel d'offre. Le développement durable sera un critère de choix important. De plus, le cahier des charges est assez large pour laisser place à la négociation avec les sociétés qui répondront à l'appel d'offre. Ces négociations auront

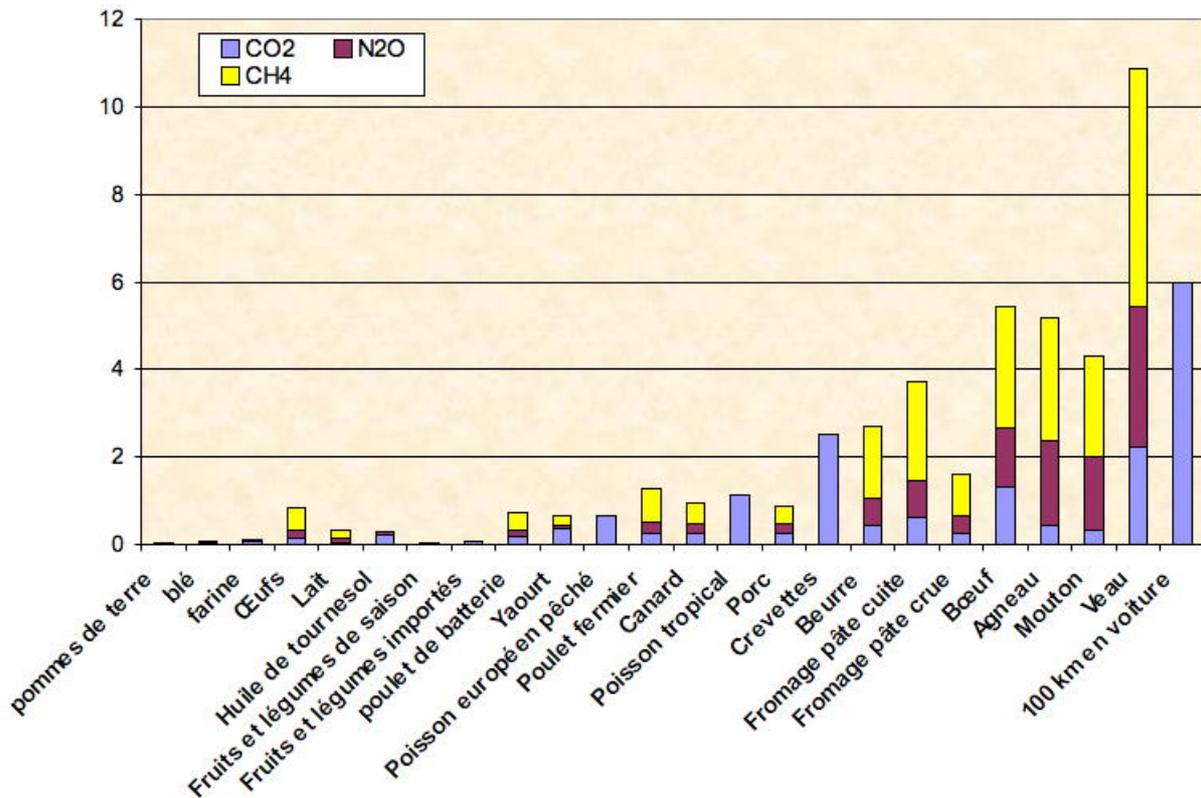
lieu à partir de la mi-février. Le groupe Energie-climat a proposé à la présidence de l'Observatoire quelques éléments qui pourront faire partie de ces négociations :

- Limiter les déchets avec, par exemple des méthodes de distribution appropriées, la mise en place de compostage
- Privilégier les produits en vrac ou peu emballés
- Privilégier les produits d'entretien éco-labellisés
- Offrir tous les jours un plat végétarien équilibré
- Ne pas proposer de fruits et légumes frais hors saison
- Favoriser les produits locaux et privilégier des produits bio.
- Si possible, se fournir dans les fermes biologiques d'Ile de France regroupées pour fournir la restauration collective.
- Proposer uniquement des poissons pêchés durablement, en se référant régulièrement aux listes qui sont mises à jour régulièrement (par exemple par Greenpeace ou Bloom).
- Tracer l'utilisation d'huile de palme dans l'alimentation. Limiter l'achat de produits contenant de l'huile de palme à une origine labellisée RSPO.

Et pour finir, un conseil de lecture : Le Réseau Action Climat propose 7 fiches pratiques pleines de chiffres pour comprendre et d'astuces pour réduire les gaz à effet de serre liés à notre alimentation.

<http://rac-f.org/Un-coup-de-fourchette-pour-le-climat>

Françoise Roques et le groupe Energie-Climat
actions.energie-climat@sympa.obspm.fr



Emissions de gaz à effet de serre liées à la production d'un kg de nourriture, en kg équivalent carbone, avec une discrimination par gaz, pour les produits dits "conventionnels" (donc issus de l'agriculture intensive sauf mention contraire).
<http://www.manicore.com/documentation/serre/assiette.html>