

CHARTRE DON'T WASTE OUR FUTURE 2015

UN MANIFESTE EUROPÉEN DES JEUNES ET AUTORITÉS LOCALES POUR PROMOUVOIR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LE DROIT GLOBAL À L'ALIMENTATION

PRÉAMBULE

NOUS jeunes citoyens européens et autorités locales acceptons cette charte intitulée

"CHARTRE DON'T WASTE OUR FUTURE 2015 - UN MANIFESTE EUROPÉEN DES JEUNES ET AUTORITÉS LOCALES POUR PROMOUVOIR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LE DROIT GLOBAL À L'ALIMENTATION", nous engageant ainsi à lutter contre le gaspillage alimentaire et pour le droit à l'alimentation.

NOUS AFFIRMONS que le droit à l'alimentation est un droit humain fondamental qui doit être considéré comme tel.

NOUS CONSIDÉRONS que la coexistence du gaspillage alimentaire et de la sous-nutrition représente un des plus grands paradoxes de notre époque aux plans social, économique et écologique.

Qu'au regard de la définition de la sécurité alimentaire du Sommet Mondial de l'Alimentation - qui est assurée quand "toutes les personnes ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels pour leur permettre de mener une vie active et saine" -, l'absence d'accès à une nourriture "sûre et nutritive" constitue une violation fondamentale de la dignité humaine.

EN SIGNANT LA CHARTRE DON'T WASTE OUR FUTURE 2015

x Nous nous engageons à adopter des nouveaux modes de consommation plus responsables et des modes de vies plus soutenables, et à mettre en œuvre des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire, à travers des partenariats entre les jeunes et leurs aînés, afin de garantir le droit à l'alimentation pour les générations futures.

x Nous nous engageons à présenter, disséminer, et faire adopter cette charte.

NOUS CROYONS

x Que bien que la faim dans le monde soit le résultat d'inégalités de répartition et non pas du manque de nourriture en soi, et que la meilleure façon d'assurer la sécurité alimentaire passe par l'équité, la démocratie et la souveraineté des populations dans la détermination de leurs systèmes d'alimentations propres, le gaspillage alimentaire est une menace pour le droit à l'alimentation et la garantie d'un approvisionnement suffisant pour tous.

x Qu'un changement de nos modes de vie est une des étapes essentielles pour la réduction des inégalités d'accès à la nourriture et de promotion de la sécurité alimentaire.

x

Que les jeunes européens et autorités locales peuvent jouer ensemble un rôle clé dans la prévention du gaspillage alimentaire en Europe en promouvant des nouveaux modèles de consommation responsable et des modes de vie plus durables.

x

Que la Charte de Milan¹ représente un engagement collectif relatif au droit à l'alimentation que nous approuvons et sommes prêts à respecter.

NOUS CONSIDÉRONS INTOLÉRABLE

x

Que chaque année 1,3 milliards de tonnes d'aliments soit gaspillées tout au long de la chaîne alimentaire.

x

Qu'environ 805 millions de personnes dans le monde soient considérées comme chroniquement sous-nourries et que 160 millions d'enfants souffrent de malnutrition, alors que de grandes quantités d'aliments sont gaspillées.

x

Qu'il y ait tant d'inégalités dans la distribution des ressources vitales, telle que la nourriture, ce qui entraîne aussi des inégalités dans les parcours de vie individuels.

NOUS SOMMES CONSCIENTS

x

Que le gaspillage alimentaire n'est pas de nature « durable », et qu'il affecte non seulement le droit à l'alimentation de millions de personnes, mais provoque aussi la perte de ressources naturelles limitées comme les sols, l'eau et l'énergie utilisés dans les différentes étapes de la chaîne alimentaire.

x

Que le gaspillage alimentaire constitue un obstacle pratique à la lutte mondiale contre la faim et la pauvreté, aussi bien dans les pays en développement que dans les pays développés à l'heure actuelle, alors que la croissance de la population mondiale ne cesse d'accroître la demande alimentaire.

x

Que par le biais d'une approche systémique impliquant tous les acteurs sociaux et institutionnels, les défis globaux peuvent être résolus et la durabilité de notre futur assurée.

1. NOUS JEUNES EUROPÉENS, NOUS ENGAGEONS À :

1.1

Faire d'avantage attention aux étiquettes alimentaires afin de promouvoir une consommation responsable;

1.2

Faire d'avantage attention aux dates d'expiration, et favoriser l'achat et la consommation de produits à dates courtes;

¹ La Charte de Milan est un document qui définit des principes et objectifs relatifs à l'alimentation, la durabilité environnementale et les droits humains. Elle a été proposée à l'Expo 2015 pendant l'Exposition Universelle de Milan (du 1er mai au 31 octobre 2015). La Charte de Milan se présente comme un document de communication des propositions de l'Italie sur les thèmes de l'Expo Universelle, un outil pour guider les débats sur le gaspillage alimentaire et la déclaration finale de l'Expo Universelle ayant été remise à Ban Ki-moon, Secrétaire Général de l'ONU en tant que document adressé à la communauté internationale.

- 1.3** Demander aux entreprises de prendre en considération le gaspillage alimentaire sur leurs étiquettes, de créer un étiquetage plus lisible des dates d'expiration, et d'utiliser l'étiquetage pour mettre en avant la quantité d'eau et d'énergie consommée au long de la chaîne alimentaire du produit concerné;
- 1.4** Faire prendre conscience aux autres élèves, à nos familles, au personnel administratif et autres citoyens du gaspillage alimentaire et de ses impacts, à travers toutes sortes de communication, en particulier sur les réseaux sociaux, pour partager des façons concrètes et engageantes de réduire le gaspillage alimentaire;
- 1.5** Éviter de choisir la nourriture selon son apparence (particulièrement pour les fruits et légumes);
- 1.6** Encourager consommateurs, producteurs et distributeurs à repenser les critères esthétiques pour lutter contre l'uniformisation de la nourriture;
- 1.7** Promouvoir une alimentation de saison, locale et biologique (particulièrement pour les fruits et légumes) en raison de leurs bénéfices pour la santé et l'environnement. Ne pas se laisser influencer par la promotion des aliments industrialisés, et favoriser les produits locaux;
- 1.8** Cuisiner en faisant attention à éviter le gaspillage alimentaire. Garder ce qui peut être réutilisé plus tard (tels les restes alimentaires pour animaux domestiques ou autres);
- 1.9** Faire des listes de courses et menus quotidiens détaillés et acheter seulement ce dont on a besoin;
- 1.10** Ne pas hésiter à demander un "doggy-bag" dans les restaurants, et encourager les autres à le faire;
- 1.11** Organiser des ateliers, notamment par une approche « pair-à-pair » dans les écoles primaires et maternelles pour éduquer les jeunes au gaspillage alimentaire;
- 1.12** Organiser des évènements pendant lesquels professeurs, parents et représentants des autorités locales cuisineront des fruits et légumes "moches" pour les autres. Les éventuels bénéfices seront reversés à des associations caritatives et des familles en situation d'insécurité alimentaire;
- 1.13** Créer des jardins potagers pédagogiques (lorsque l'espace est suffisant);
- 1.14** Utiliser des outils dynamiques dans les espaces publics pour informer sur l'alimentation saine et malsaine;
- 1.15** Suggérer que les écoles deviennent des centres de distribution alimentaire : par exemple, les élèves amèneraient des fruits et légumes et produits à date d'expiration courte afin de les donner à des familles en situation d'insécurité alimentaire;
- 1.16** Utiliser un composteur à la maison;
- 1.17** Adapter nos comportements individuels pour lutter contre le gaspillage d'eau par exemple en réduisant notre consommation d'eau pour l'hygiène personnelle et le ménage, réutiliser l'eau de pluie au niveau domestique, utiliser des bouteilles en verre plutôt que des bouteilles en plastique et encourager l'utilisation de l'eau du robinet lorsque sa qualité est satisfaisante.

DEMANDER À NOS AUTORITÉS LOCALES, RÉGIONALES ET NATIONALES DE :

- 1.18 Encourager les supermarchés à réduire le prix des produits à date d'expiration courte et à donner la nourriture encore consommable au lieu de la jeter;
- 1.19 Promouvoir des programmes télévisés avec des personnalités influentes/célébrités pour mettre en valeur la nourriture saine;
- 1.20 Repenser les normes de conservation et de distribution alimentaire;
- 1.21 Promouvoir le glanage pour éviter que la nourriture non récoltée par les agriculteurs ne soit jetée;
- 1.22 Mener une campagne de sensibilisation aux taxes sur les déchets et promouvoir les taxes incitatives;
- 1.23 Autoriser les banques alimentaires et ONG à agir en tant que filtres pour aider à décider qui peut avoir accès aux surplus alimentaires;
- 1.24 Promouvoir l'utilisation de l'eau du robinet et fournir des données et certificats sur sa qualité;
- 1.25 Promouvoir la consommation d'eau "0km";
- 1.26 Indiquer "l'empreinte eau" des denrées alimentaires et services.

2. NOUS AUTORITÉS LOCALES NOUS ENGAGEONS À :

- 2.1 Promouvoir, en partenariat avec d'autres parties prenantes, des événements, campagnes, guides et tout autre type d'actions pour informer sur le gaspillage alimentaire, et faire prendre conscience des problèmes, impacts, bonnes pratiques et solutions;
- 2.2 Promouvoir, dans les écoles, des activités d'éducation nutritionnelle et environnementale, d'éducation à la citoyenneté mondiale et à la coopération internationale;
- 2.3 Intégrer les parties prenantes à l'éducation formelle et informelle sur le gaspillage alimentaire;
- 2.4 Faire en sorte que notre lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la consommation responsable et le droit global à l'alimentation se généralise en jouant le rôle de médiateur et facilitateur, en diffusant le message dans nos collectivités et en impliquant d'autres instances au niveau régional, national et européen;
- 2.5 Promouvoir des chaînes alimentaires garantissant l'accès à des produits locaux et minimisant le gaspillage alimentaire de "l'assiette à la fourchette";

- 2.6** Agir pour la valorisation et redistribution des aliments : en soutenant la collecte de denrées invendues et invendables, à date d'expiration courte ou passée, pour favoriser leur redistribution (par exemple à des associations caritatives ou centres d'hébergement), et en utilisant l'open data, la fiscalité, des applications numériques, plateformes en ligne, la vente de produits à date d'expiration courte et une planification urbaine plus durable;
- 2.7** Partager et promouvoir des bonnes pratiques locales, par exemple autour de la consommation responsable et de l'éducation nutritionnelle, par l'organisation de réunions de promotion de la production locale et biologique dans les établissements scolaires et administratifs;
- 2.8** Modifier ou créer des politiques pour les repas scolaires dans le sens de l'introduction de menus zéro gaspillage / gaspillage minimum (par exemple en remplaçant les "snacks" industriels par des fruits de saison et produits du commerce équitable et en impliquant parents, jeunes et personnel de cantine dans la définition de menus appropriés);
- 2.9** Promouvoir et implémenter des initiatives de coopération internationale afin de soutenir le développement durable au niveau local (par ex. droit à l'alimentation et souveraineté alimentaire) en accord avec les Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'Agenda 2015-2030;
- 2.10** Encourager la coordination de planification et le partage d'information sur les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire entre autorités locales;
- 2.11** Soutenir la mise à disposition et l'utilisation de composteurs au niveau domestique et dans les lieux publics;
- 2.12** Monter des initiatives et programmes pour réduire les déchets en soutenant les opportunités de création de partenariats multipartite;
- 2.13** S'attaquer aux effets de la crise économique en menant des actions pour éliminer la stigmatisation sociale et assurer la dignité (par ex. épiceries sociales, emplois aidés);
- 2.14** Rejoindre des réseaux permanents d'organisations et de particuliers afin de faciliter la dissémination et généralisation de bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire et la participation à des projets collectifs.

3. LES JEUNES EUROPÉENS ET AUTORITÉS LOCALES S'ENGAGENT ENSEMBLE À :

- 3.1** Encourager les producteurs à donner ou vendre à des prix réduits leurs surplus à travers des politiques renforçant les liens entre agriculteurs et consommateurs pour lutter contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes invendus;
- 3.2** Poursuivre et promouvoir les changements de comportement individuels qui s'attaquent au gaspillage alimentaire;
- 3.3** Encourager d'autres décideurs aux niveaux européen, national et municipal/local à mener des actions contre le gaspillage alimentaire;
- 3.4** Publier les résultats d'actions prises pour la réduction du gaspillage alimentaire et la consommation responsable. Ceci peut être fait via les réseaux sociaux et en diffusant des données afin de faire certifier et garantir la validité des rapports par des consultants indépendants;

- 3.5** Développer des campagnes de communication promouvant des produits locaux, afin de diminuer l'impact environnemental de l'alimentation (par ex. "zero mile food");
- 3.6** Renforcer la coopération entre territoires afin de promouvoir le développement durable local par l'adoption de modèles politiques, sociaux, environnementaux et culturels soutenables;
- 3.7** Travailler sur 3 dimensions : l'éducation des jeunes, l'accessibilité des initiatives pour les particuliers, et l'implication directe des producteurs afin de soutenir les initiatives des établissements scolaires et de la société civile;
- 3.8** Suggérer des changements dans la législation pour autoriser les cantines scolaires, bars et restaurants à créer des "repas sociaux" (actuellement illégaux dans la plupart des pays);
- 3.9** Identifier des utilisations possibles de denrées rejetées pour leur apparence (par ex. "ugly fruit program"/ Programme sur les fruits et légumes moches) à travers l'éducation;
- 3.10** Établir un accord avec les services de gestion des déchets pour la fourniture et l'utilisation correcte de poubelles de tri, aussi bien pour les déchets organiques que pour les ordures résiduelles (par ex. dans les écoles et espaces publics);
- 3.11** Promouvoir et contrôler régulièrement la mise en œuvre d'activités contre le gaspillage alimentaire à travers la mise en place de groupes de travail et d'initiatives récompensant les bonnes pratiques et changements de comportements afin de créer des repères clairs pour les particuliers et les entreprises, en accord avec les réglementations sur les déchets (y compris le tri des déchets organiques);
- 3.12** Convaincre d'avantage de magasins et supermarchés de diminuer leurs prix lorsque la date d'expiration approche.

4. LES JEUNES EUROPÉENS ET AUTORITÉS LOCALES DEMANDENT ENSEMBLE :

- 4.1** La création de lois nationales et internationales contre le gaspillage alimentaire, une redistribution équitable de la nourriture, et un alignement des régulations dans tous les pays européens pour lutter contre le gaspillage alimentaire et garantir le droit à l'alimentation;
- 4.2** Que la nourriture ne soit pas jetée à cause de son apparence. Chaque année en raison de normes sur l'apparence des fruits et légumes frais, beaucoup de denrées tout à fait consommables sont jetées. Ces normes esthétiques devraient être supprimées;
- 4.3** L'élaboration et l'application d'accords entre tous les acteurs de la production alimentaire, entre différents pays et entre pays et institutions de l'Union européenne pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Pour résoudre le problème du gaspillage alimentaire, nous avons besoin d'accords clairs entre agriculteurs, producteurs, transporteurs, industriels, distributeurs et organisations de consommateurs. Les autorités européennes et les gouvernements nationaux devraient ensuite faire en sorte que ces accords soient mis en œuvre et respectés;
- 4.4** La promotion de la variété des cultures et la saisonnalité au niveau local pour protéger la biodiversité;

- 4.5** La fin des pratiques de commerces non équitables (par ex. accaparement des terres). Les codes de conduites qui traitent et régulent ces pratiques doivent être établis et implémentés;
- 4.6** L'implication des jeunes dans les prises de décision sur tous types de sujets, en particulier sur ce qui a trait au gaspillage alimentaire, car gâcher la nourriture, c'est gâcher le futur des jeunes européens;
- 4.7** La promotion de l'utilisation des "doggy-bags". Les restaurants devraient encourager cette pratique, et s'engager à fournir des doggy-bags aux clients qui en font la demande;
- 4.8** Que davantage d'instructions figurent sur les emballages alimentaires pour guider le geste de recyclage;
- 4.9** La promotion d'un échange de bonnes pratiques entre différents gouvernements locaux afin d'encourager une meilleure gestion des cantines scolaires, et particulièrement afin d'améliorer la qualité pour s'adapter aux préférences et besoins des convives;
- 4.10** L'organisation d'un plus grand nombre de campagnes de sensibilisation et de levées de fonds afin de faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire une habitude quotidienne de tous les citoyens et accorder un rôle central aux jeunes, aux étudiants, à la société civile et aux associations. L'Internet et les réseaux sociaux peuvent être utilisés pour renforcer la sensibilisation (surtout chez les jeunes), et pour organiser des campagnes de crowdfunding;
- 4.11** Que les gestionnaires de restauration scolaire soient encouragés à adapter au plus près les quantités cuisinées avec la consommation des élèves;
- 4.12** Le développement d'initiatives de coopération internationale pour contribuer à l'atteinte des nouveaux Objectifs de Développement Durable dans le cadre de l'Agenda 2015-2030 et le soutien à la coopération territoriale pour partager les connaissances et expertises, puisque nous appartenons tous à la même planète;
- 4.13** Une amélioration de la transparence et de l'honnêteté : le gaspillage alimentaire doit être clairement identifié et quantifié à travers un système de suivi au niveau local qui collecterait des données dans différentes catégories. Les données devront être accessibles à tous et rendre chacun responsable de ses déchets;
- 4.14** La création d'un système européen de taxes et incitations pour les autorités locales et les acteurs privés afin de séparer les déchets alimentaires des ordures résiduelles, en particulier lorsque ces dernières sont enfouies;
- 4.15** La sensibilisation des industries agroalimentaires à l'enjeu des emballages alimentaires, afin de les réduire et d'améliorer leur qualité;
- 4.16** La limitation de la production intensive et la promotion de la durabilité. Le soutien aux producteurs locaux et indépendants et la promotion de la qualité plutôt que de la quantité;
- 4.17** Que les parties-prenantes impliquées dans des actions contre le gaspillage au niveau local soient répertoriées.

LES AUTEURS DE LA CHARTE

" La Charte Don't waste Our Future 2015 - Manifeste européen des jeunes et autorités locales pour promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire et le droit global à l'alimentation" a été créée à travers un processus participatif qui a impliqué 40 établissements du secondaire, 1540 élèves, 160 professeurs et 55 autorités locales de 7 pays européens. Au cours de ce processus, près de 160 réunions sous forme d'ateliers participatifs ont été réalisées. La version finale de la Charte a été élaborée selon une approche participative lancée durant le 1er Forum Européen des Jeunes et Autorités Locales contre le gaspillage alimentaire et pour le droit global à l'alimentation qui a eu lieu les 21 et 22 octobre 2015 à Milan pendant l'Expo Universelle 2015.

LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ET AUTORITÉS LOCALES AYANT ÉLABORÉ LA CHARTE SONT :

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

BELGIUM Maria-Boodschaplyceum School / Athénée Royal de Ganshoren, Brussels Region;

CYPRUS Linopetra Lyceum, Limassol / Linopetra Gymnaseum, Limassol / Agios Athanasios Gymnaseum, Limassol / Grammar School Limassol / Makedonitissa Gymnaseum, Nicosia;

FRANCE Lycée Blaise Pascal, Orsay / Lycée de l'Essouriau, Les Ulis / Lycée Francisque Sarcey, Dourdan / Lycée Geoffroy de Saint Hilaire, Etampes / Lycée René Cassin , Arpajon;

ITALY Lombardia: ITSOS "Albe Steiner"/ ITIS "Ettore Conti" / IIS "Oriani-Mazzini" / IIS "Bertrand Russell" di Milano / CFP "Achille Grandi" / IIS "Spinelli-Molaschi" di Sesto San Giovanni.

Toscana: Istituto d'Istruzione Superiore "Vittoria Colonna" di Arezzo

Umbria: Istituto Istruzione Superiore Polo Tecnico "Franchetti-Salviani" di Città di Castello / Liceo Clas-sico "F. Frezzi-Beata Angela" di Foligno / Istituto Istruzione Superiore "Orfini" di Foligno / Associazione "CNOS FAP" di Foligno / Istituto d'Istruzione Superiore Artistica Classica Professionale di Orvieto / Istituto Tecnico Tecnologico Statale "Alessandro Volta" di Perugia / "Istituto Istruzione Superiore Artis-tica Classica Professionale" di Orvieto / Istituto Istruzione Superiore Professionale-Tecnico-Commerciale "A.Casagrande"- "F.Cesi" di Terni / Istituto di Istruzione Superiore "Ciuffelli-Einaudi" di Todi.

PORTUGAL Escola José Belchior Viegas, São Brás de Alportel / Escola Secundária de Loulé, Loulé / Escola E.B. 2,3 Engº Duarte Pacheco, Loulé / Escola E.B. 2,3 Dr.António de Sousa Agostinho, Almancil / Escola Secundária Drª Laura Ayres; Quarteira.

SCOTLAND Knightswood Secondary School / St Paul's Secondary School / Shawlands Academy School / Hyndland Secondary School from Glasgow.

SPAIN IES Torres de los Herberos, Dos Hermanas de Sevilla / IES Olivar de la Motilla, Dos Hermanas de Sevilla / CES Alfonso XI, Alcalá la Real de Jaén / IES Vázquez Díaz, Nerva de Huelva / IES Carmen Laffón, San José de la Rinconada de Sevilla.

AUTORITÉS LOCALES

BELGIUM Commune De Ganshoren; Bruxelles Ville.

CYPRUS Agios Athanasios Municipality, Engomi Municipality.

FRANCE Conseil Départemental de l'Essonne.

ITALY Agenda21 Est Ticino, Città Metropolitana di Milano, Comitato Italiano Città Unite (CICU), Comune di Agrate Brianza, Comune di Arluno, Comune di Cassina de' Pecchi, Comune di Cislino, Comune di Cornaredo, Comune di Locate di Triulzi, Comune di Rozzano, Comune di Sesto, Provincia di Pavia. Provincia di Arezzo. Comune di Città di Castello, Comune di Foligno, Comune di Orvieto, Comune di Perugia, Comune di Terni, Comune di Todi.

PORTUGAL Câmara Municipal de Loulé, Municipality of Loulé; Câmara Municipal de São Brás de Alportel, Municipality of São Brás de Alportel.

SCOTLAND Glasgow City Council.

SPAIN Municipality of Nerva, Province of Huelva, Municipality of Alcalá la Real, Province of Jaén.

La Charte fait partie du projet "DON'T WASTE OUR FUTURE! Construire une alliance européenne de la jeunesse contre le gaspillage alimentaire et pour de nouveaux modèles de développement et consommation durable pendant l'EYD 2015" financé par l'Union Européenne et mené par FELCOS UMBRIA (Fonds des Autorités Locales pour la Coopération Décentralisée et le Développement humain durable-Italie), la MUNICIPALITE DE FOLIGNO (Italie), ACR+ (Association des Cités et Régions pour le Recyclage et la Gestion durable des ressources-Belgique), FAMSI (Fonds Andalou des Municipalités pour la Solidarité Internationale-Espagne), FPMCI (Fonds Provincial Milanais pour la Coopération Internationale-Italie), ASSOCIAÇÃO IN LOCO (Portugal), CARDET (Centre pour l'Avancée de la Recherche et Développement de l'Education à la Technologie, Université de Nicosie, Chypre), l'UNIVERSITE DE GLASGOW (unité d'Education à la Citoyenneté globale -Ecosse), OXFAM ITALY (Italie) et PASSERELLES.INFO (Association d'éducation au développement durable-France).



"Project funded by the European Union"