Manghjemu Corsu N°1

Bulletin trimestriel – hiver 2017

ÉDITORIAL

Quel que soit le média et son journaliste patenté, celui-ci nous présente les maladies de la planète, pollutions, canicules, ouragans, réchauffement de notre climat, productions et prélèvements nourriciers non contrôlés pour que je puisse manger des tomates ou des fraises le soir de Noel. Et, entre le reportage sur l'obésité générationnelle et le dernier régime minceur à la mode, il ne peut s'abstenir de nous présenter un reportage sur la précarité alimentaire de notre voisin. Car en plus, nous avons une indéfectible propension à penser que la production agricole est durable, infinie et que nous mangeons tous sainement et tous les jours. Partant de ce constat, qui se renouvelle quotidiennement, Une opération est menée au sein de notre Université, sous l'égide de la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de Corse, en concertation avec le CROUS de Corse, des enseignants et des étudiants de différentes filières.

Ce projet c'est Manghjemu Corsu.

Un projet de prise de conscience et de sensibilisation de notre jeunesse insulaire autour la santé alimentaire, la justice sociale alimentaire, la préservation des territoires et des hommes et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce concept basé sur les 4 piliers du Programme National Alimentaire a reçu une très belle audience dans notre Université. Il vous reste à découvrir comment, au quotidien, vous pouvez devenir un acteur de MANGHJEMU CORSU, au travers des expériences menées par les étudiants de l'Université de Corse.

Pour que nous mangions TOUS, aujourd'hui et demain, sain et équilibré. Pour que notre production agricole insulaire soit valorisée et pérennisée. Pour que nous soyons garant de notre avenir alimentaire en diminuant le gaspillage

SOMMAIRE

Manghjemu Corsu, du projet au concept. 6

8 INTERVIEW DE YASMINA AL BOUZEDI

12 Un programme national pour l'alimentation, pourquoi faire ?

L'éducation alimentaire de la jeunesse, pour être en meilleure santé. 14

18 INTERVIEW DE NATHALIE COLLETTE

22 La justice sociale alimentaire, source de sécurité alimentaire.

INTERVIEW DE NOURDINE BOUCHTAOUI 25

L'ancrage territorial, ou une agriculture durable pour une alimentation durable. 26

29 La lutte contre le gaspillage alimentaire, ou comment modifier nos mauvaises habitudes.

INTERVIEW DE STEPHANIE ANTONINI 34

Les partenaires. 37

MANGHJEMU CORSU

DU PROJET AU CONCEPT.

Le projet MANGHJEMU CORSU c'est l'envie, l'ambition de quelques hommes et femmes, autour d'une prise de conscience et de sensibilisation pour notre alimentation d'aujourd'hui et de demain. Ce projet a pour fondement le PNA (Programme National pour l'alimentation) bâti sur des constats : nous mangeons mal, nous ne sommes pas égaux devant l'accès à l'alimentation, nous n'avons pas conscience de la richesse de notre agriculture locale. Et surtout nous sommes inconscients face à notre avenir alimentaire.

Partant de ces observations, MANGHJEMU CORSU s'est construit autour de quatre thèmes :

- L'éducation alimentaire pour une meilleure santé.
- La justice sociale alimentaire source de sécurité alimentaire
- L'ancrage territorial des savoir faire par la promotion de circuits courts et la production insulaire de légumes d'hiver.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Initiatrice de ce projet en 2015, la FRCA Corse a, avec la participation de l'Université de Corse, Le CROUS de Corse, mobilisé enseignants et étudiants autour de ces quatre axes.

Manghjemu Corsu est en premier lieu un laboratoire d'idées, d'analyse et de conception. Au départ MANGHJEMU CORSU, c'est l'organisation de débats, de réunions d'échanges et de sensibilisation sur ses quatre thèmes avec comme axe central la réalisation d'un menu par le R.U. concocté à 100 % avec des produits d'origine insulaire. Cette première démarche répondait aux deux premiers axes de travail : une alimentation saine et de qualité accessible à tous. Rapidement ces rendez-vous sont devenus mensuels avec la volonté des personnels du R.U. d'accroitre progressivement leurs approvisionnements auprès des producteurs locaux. La sensibilisation permettait de répondre au troisième axe de travail, l'ancrage territorial des savoir faire.

Pour que Manghjemu Corsu ne soit plus un projet mais véritablement une manière d'être

Enfin les étudiants se sont fortement mobilisés autour du gaspillage alimentaire, à deux niveaux :

- Individuel, en modifiant leurs habitudes de consommation au R.U.
- Collectif, en mettant en place une redistribution des invendus auprès de ceux qui sont en situation de précarité alimentaire.

Cette prise de conscience et cette sensibilisation permettaient de répondre à deux thèmes de MANGHJEMU CORSU : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la justice sociale alimentaire par le partage.

Pour la troisième année consécutive les étudiants de différentes filières vont travailler sur ces thèmes, pour que MANGHJEMU CORSU ne soit plus un projet mais véritablement une manière d'être et de savoir être, pour que le concept MANGHJEMU CORSU soit étendu à d'autres centres de restauration collective insulaires, aux cantines scolaires, aux cafétérias d'institutions. Le projet MANGHJEMU CORSU devient un concept responsable pour une alimentation saine, accessible à tous, durable et respectueuse de notre territoire.

Aujourd'hui MANGHJEMU CORSU est doté d'un logo et d'une charte graphique, réalisés au sein de l'Université de Corse, ce qui lui donne visibilité et représentativité. De même MANGHJEMU CORSU a mis en place un cahier des charges, dont les exigences sont respectueuses des quatre piliers du PNA, afin que tout nouvel adhérent s'engage volontairement dans la dimension constructive et progressive de cette dé-marche. Ce concept mobilise et sensibilise du plus petit au plus grand autour de :
Mangeons bien alors MANGHJEMU CORSU

Manghjemu Corsu

INTERVIEW DE YASMINA AL BOUZEDI

CONCEPTRICE DU PLAN DE COM' MANGHJEMU CORSU

Que représente pour vous MC ?

L'action Manghjemu Corsu consiste à privilégier les circuits courts en impliquant au maximum les producteurs locaux pour assurer une alimentation saine au sein de la restauration collective.

Comment avez-vous appréhendé la construction du plan de com' ? Quels étaient vos objectifs ?

La construction du plan de communication a été pour moi une mission très enrichissante, elle m'a permis de mettre en application mes acquis théoriques au profit d'une démarche dont je partage les valeurs. En réalisant le plan de communication pour Manghjemu Corsu j'ai espéré proposer des moyens de communication à la hauteur du pro- jet tout en restant fidèle à l'image que prône cette action.
Les moyens mis en œuvre sont des éléments de communication sur les lieux de restauration.

- Sticker reprenant le logo MC à mettre en place sur les portes d'accès aux restaurants et cantines collectives.
- Totem de communication sur les axes de MC.
- Une signalétique extérieure pour indiquer où on mange MC.
- Vêtement professionnel personnalisé avec MC.
- MANGHJEMU CORSU en lettre grand Format.
- Des Pochoirs destinés aux cantines scolaires.

Ces matériels sont utilisables quelques soient le local de restauration collectives.

D'autre part j'ai proposé de la communication au travers de signalétiques indirectes, comme :

Des portes clés avec le logo MC, des blocs notes avec le logo MC, des stylos marqués MC, des puzzles avec le logo MC destinés aux tous petits.

Tout le matériel sélectionné sera fabriqué au FABLAB dès la rentrée universitaire.

Quelles ont été vos motivations pour ce projet?

Le fait de participer au développement et à la visibilité de ce projet a été une source de motivation. Le projet Manghjemu Corsu est un projet très intéressant qui cherche à sensibiliser les étudiants à une alimentation saine et équilibrée et qui redore le blason de l'agriculture insulaire qui est fondamentale et enracinée dans la culture corse.

Comment avez-vous appréhendé la démarche de MC ?

Dès la présentation du projet j'ai été en totale adéquation avec le concept, j'ai trouvé très intéressant le fait de favoriser les produits locaux et d'assurer la traçabilité des produits. Etant moi-même étudiante, j'ai été souvent confrontée à la « Malbouffe » mais depuis quelques temps je fais plus attention à la traçabilité et à la provenance des produits, comme plusieurs étudiants, ainsi la démarche MC est un moyen d'assurer une alimentation saine pour nous, étudiants.

Pour vous les producteurs ont-ils saisi la démarche ? Sont-ils impliqués dans la démarche?

Je pense que les producteurs ont saisi la démarche et sont impliqués car Manghjemu Corsu est une façon de promouvoir leurs produits et leur travail.

Le projet Manghjemu Corsu est une véritable opportunité pour la visibilité des producteurs locaux et pour leurs activités.

Pour vous comment les étudiants ont-ils appréhendé ce projet ?

La Corse dispose d'une force inépuisable qui est sa jeunesse il est donc important d'éduquer cette jeunesse à de nouveaux modes de consommation plus sains. Les étudiants longtemps confrontés à une alimentation médiocre en favorisant les produits indus- triels sont de plus en plus à la recherche d'aliments de bonne qualité. Les étudiants ont je pense, appréhender ce projet de façon très positif car c'est un moyen de réponse à ce besoin d'une alimentation saine.

MC est établi sur les 4 piliers du PNA. Com- ment est ressenti par les étudiants l'objectif Santé alimentaire ?

Le programme national alimentaire met en avant l'objectif Santé alimentaire. Ce pilier est ressenti de manière positive par les étudiants qui cherchent à manger d'une meilleure façon pour une santé meilleure.

La sécurité alimentaire pour tous ? Est-ce également valable chez nous ?

L'alimentation est très importante mais est malheureusement négligée de façon volontaire ou non.

> ***La sécurité alimentaire est valable dans le projet Manghjemu Corsu, elle occupe une place prépondérante.***

Comptez-vous continuer à participer à la dé- marche de MC ? Dans l'affirmative, comment ?

Comme je l'ai précisé ci-dessus, le projet Manghjemu Corsu est une démarche que j'affectionne tout particulièrement. Je compte donc continuer à participer à cette démarche en concrétisant les supports de communication que j'ai proposés en effectuant plusieurs formations au Fablab pour les réaliser à l'aide des différentes machines qui sont disponibles.

La sécurité alimentaire est valable dans le projet Manghjemu Corsu, elle occupe une place prépondérante.

Une alimentation durable, Comment ?

En sensibilisant la jeunesse Corse avec une éducation propice à l'alimentation saine, et en en facilitant l'accès. Pour une alimentation durable il est nécessaire de prendre en compte les nouvelles attentes des consommateurs qui sont à la recherche de produits alimentaires locaux avec une qualité sanitaire irréprochable et un goût naturel.

Le gaspillage alimentaire ? Quel moyen de communication ?

La jeunesse est très souvent en grande précarité, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une façon de donner accès à une alimentation de qualité à cette jeunesse.

En effet, de nombreux étudiants ont un budget limité, ce qui rend difficile l'accès à une bonne alimentation. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire des manifestations autour de la récupération des fruits et légumes auprès des producteurs locaux ont été menée. Par exemple, la distribution de jus de fruits réalisé à partir de fruits non calibrés et invendables récupérés auprès des producteurs locaux.

Pour vous les moyens de communication de MC sont-ils suffisants ? Si non que proposez-vous de mettre en place ?

Pour le moment, je pense que MC manque de visibilité au niveau insulaire. Les moyens de communication actuels ne sont pas suffisants. J'ai donc essayé par le biais du plan de communication de proposer des nouveaux moyens de communication qui touchent une large cible allant des enfants aux étudiants en passant par les insulaires.

Après deux ans de travail entre l'université et les étudiants quels sont pour vous les avancées du projet MC ?

Tout d'abord, je trouve la collaboration de MC avec le CROUS, l'université et les étudiants très pertinente car cette collaboration per- met de faire d'une pierre deux coups. D'abord sensibiliser les étudiants à cette démarche et ensuite les impliquer et en faire de véritables acteurs. Le projet MC a véritablement avancé grâce au partenariat avec l'université car il a permis de donner de la visibilité à cette action auprès des étudiants et enseignants de l'université. Il a permis également de placer l'étudiant en tant que véritable acteur en l'incitant à participer à cette action.

Quels sont les points de blocage ou les freins au développement et à la pérennisation de MC ?

Les points de blocage ou les freins au développement et à la pérennisation de MC peuvent être dus à des facteurs environne- mentaux comme par exemple, le climat qui pourrait empêcher la culture des produits, le manque d'investissement des producteurs locaux ou encore le manque d'intérêt de la cible.

Pour vous est-il possible de développer ce programme en dehors de l'UC et comment ?

Le développement de ce programme en dehors de l'Université de Corse est possible. En effet, ce programme peut s'élargir à la restauration collective grâce à une communication ciblée qui permet de l'associer à une démarche qui favorise les produits vendus en circuits-courts garantissant des aliments locaux.

Quels moyens faudrait-il donner à ce Programme pour qu'il soit développé dans tous les restaurants collectifs insulaires ?

Elargir ce programme à la restauration collective insulaire est un moyen de toucher une plus large cible et d'avoir un rayonnement plus important au sein de l'ile. Le concept MC certifie l'origine insulaire des matières premières insulaires dans les plats proposés en restauration collective.

UN PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION, POURQUOI FAIRE ?

Encore un énième nouveau programme national me direz-vous. Un programme au titre pompeux, mis en place pour des lobbyings industriels en vue de nous faire avaler une nouvelle pilule de santé et d'immortalité. Un programme au- tour de l'alimentation pour s'apercevoir à la fin de celui-ci, qu'aucun progrès au sens plein et noble du terme n'a été apporté à notre santé alimentaire.

Pas du tout, nous sommes bien en présence d'un véritable programme établi sur des statistiques alarmantes et dont l'objectif est de nous faire prendre conscience de notre avenir alimentaire et de son environnement.

Un plan Marshall pour l'alimentation

Ce programme mis en place en 2010 par l'article 1er de la loi sur la modernisation de

l'agriculture et de la pêche, fonde pour la première fois en France le cadre d'une politique publique interministérielle d'alimentation. Il traduit la volonté des pouvoirs publics de tout mettre en œuvre pour favoriser une alimentation durable et de qualité, accessible à tous, en considérant toutes les dimensions éthiques, sociales et environnementales de celle-ci.

C'est un véritable plan Marshall du 21eme siècle qui vient au secours de notre alimentation et celle de nos enfants. Rien n'y est imposé. Pas de carcans régaliens, juste 4 axes de travail comme les 4 points cardinaux d'une boussole, pour bien nous faire comprendre que pour notre santé et notre alimentation d'aujourd'hui et de demain, il ne faut pas perdre le Nord.

Ainsi chaque acteur, chaque animateur de ce programme appréhende au mieux ces axes d'orientation selon les ancrages et environnements territoriaux.

Les 4 axes de progrès, quels sont- ils ?

L'éducation alimentaire de la jeunesse pour une meilleure santé. En 2012, 32.3 % des Français adultes étaient en surpoids et 15 % étaient obèses. 18 % des enfants étaient en surpoids ou obèses, ce qui n'est pas sans conséquence à moyen et long terme sur la santé et le bien-être des populations.

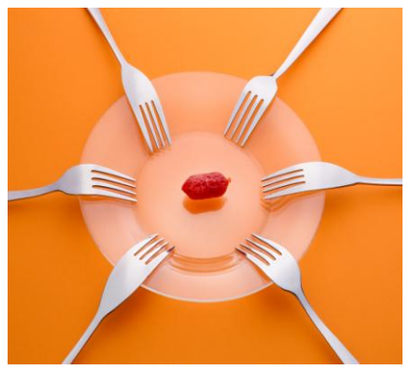
La Sécurité Alimentaire source de justice sociale alimentaire. **En 2011, 3.6 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire. L'alimentation est au cœur du problème de justice sociale**

L'ancrage territorial ou une agriculture durable pour une alimentation durable. Le développement des circuits courts au service d'une production agricole de qualité pour satisfaire à moyen et long terme une alimentation saine et variée.

La lutte contre le gaspillage alimentaire ou comment modifier nos mauvaises habitudes. **Un chiffre, notre inconscience : en 2010 dans chaque ménage français, 20 kg de déchets par personne seraient des déchets alimentaires dont 7 kg encore emballés.**

Sur l'ensemble du territoire des initiatives locales, volontaires et engagées, ont permis d'apporter des réponses constructives à ces 4 axes de réflexion. Certaines ont même été récompensées par le Ministère de l'agriculture, pour leur qualité et leur reproductibilité. La force du PNA c'est qu'il intègre tous les acteurs de la chaine agro-alimentaire pour en faire des partenaires. Par leurs engagements, par leurs initiatives, ceux-ci ont recréé des liens autour de l'alimentation, au travers de l'éducation des enfants, par le développement de circuits courts, par des campagnes de communication pour modifier nos habitudes et comportements alimentaires.

Après 7 ans d'existence le PNA en véritable catalyseur d'initiative, est aussi un révélateur des efforts qu'il reste à mener pour garantir à tous un accès à une alimentation saine et durable. Les distorsions économiques et sociales accroissent les injustices dans nos comportements alimentaires. Chacun doit prendre conscience qu'une alimentation saine et durable est l'affaire de tous. Ce n'est pas et ce ne sera jamais uniquement le problème des autres. Manger est un acte citoyen, d'autant que nous appréhendons difficilement l'impact économique à moyen et long terme d'une mauvaise alimentation sur la santé des populations.



L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE, POUR ÊTRE EN MEILLEURE SANTÉ.

Le premier axe d'action du PNA est l'éducation alimentaire pour garantir à notre génération et aux générations futures, santé et bien-être. Une bonne alimentation, au sens large du terme, pour un corps sain et un esprit sain.

Le modèle d'alimentation français ne serait-il plus un exemple ? Celui qui fut pendant très longtemps, plébiscité comme un paradoxe, était reconnu comme un facteur positif pour lut- ter contre l'obésité, le diabète et les maladies cardiovasculaires. Aujourd'hui il ne l'est plus.

Ne savons-nous plus consommer sain ?

La question n'est plus là. Dans l'évolution de nos modes de vie, peut-être inconsciemment, nous avons induit des consommations hors foyer, voire hors famille, le grignotage, qui sont autant de nouvelles attitudes voire de nouvelles habitudes qui transforment nos comportement alimentaires. Nous ne mangeons plus à heure fixe, nous consommons debout à tout moment. Nous ne prenons plus le temps de manger. Nous ne prenons plus le temps pour notre santé.
Chez les jeunes ce phénomène est accentué par d'autres choix. **Près de 25 % d'entre eux sont prêt à sacrifier leur alimentation au pro- fit de l'habillement (31 %) ou de la téléphonie mobile (25 %).**
De plus entre 1959, date qui peut sembler être d'un autre monde, et 2010 les dépenses d'alimentation des foyers sont passées de 21,5 % à 13.4 %.

C'est le paradoxe des pays et civilisations riches. Quand notre revenu augmente, le pourcentage alloué à l'alimentation n'augmente pas selon la même parallèle. Ce schéma prend une ampleur toute particulière en période de crise économique nous, individus lambda, préférons privilégier la préservation de nos chers (aux sens de « chérir » et « onéreux ») loisirs au dépend d'une bonne alimentation.

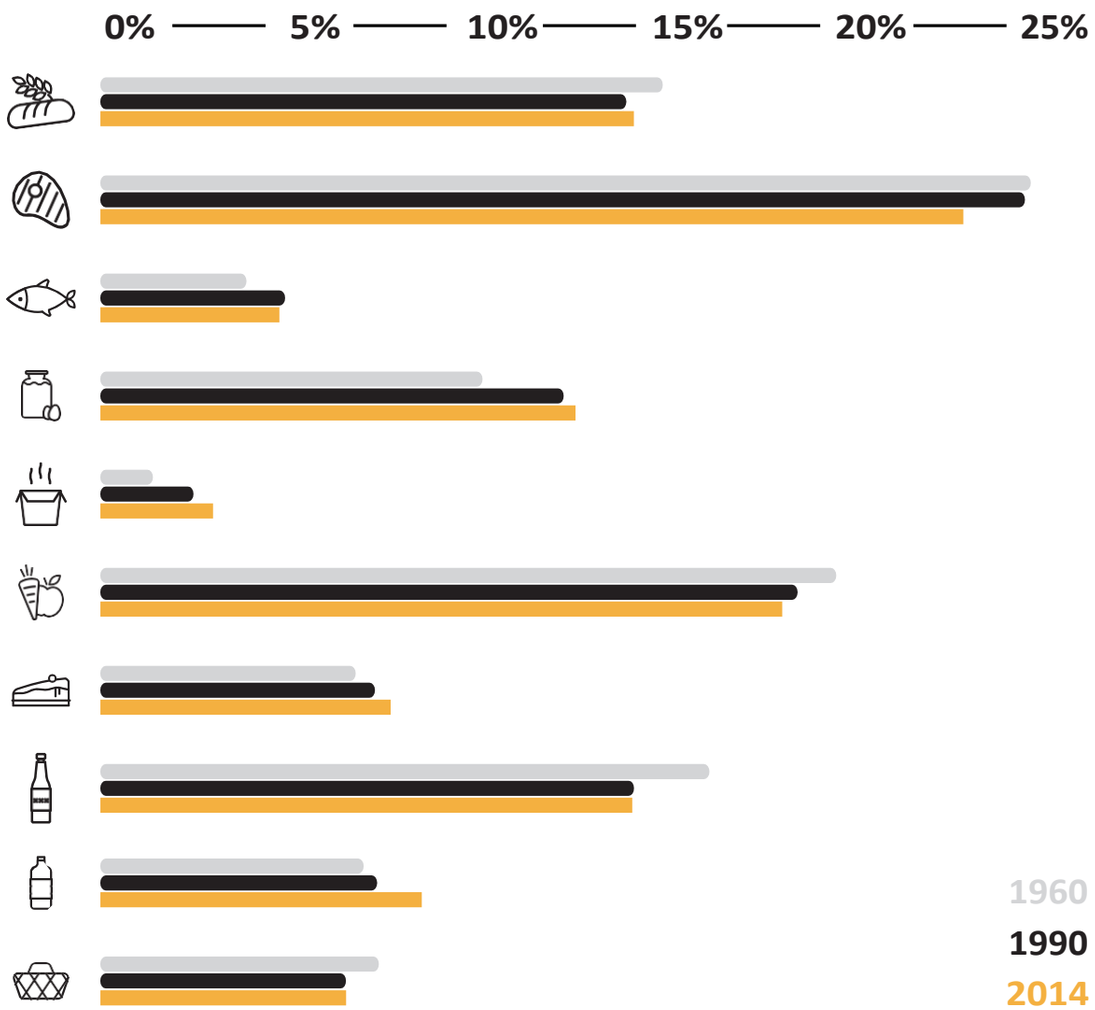
L'évolution de la consommation dans la seconde partie du XXème siècle, quantitative et à moindre coût a favorisé l'émergence de la production industrielle. Pour satisfaire cette demande d'hyper croissance, l'emploi d'OGM, pesticides, Engrais chimiques et autres intrants à fortes valeurs résiduelles, a généré une offre agro-alimentaire à moindre coût mais de bien moindre qualité dont on commence tout juste maintenant à mesurer les effets.

A cela s'ajoute une modification de nos comportements alimentaires, les études menées sur les trois composantes principales du panier alimentaire (Viande, Fruits et légumes, pain et céréales) démontrent une désaffection de la consommation de viande, conséquence des crises sanitaires depuis les années 1980. Celles-ci auront été révélatrices des conséquences d'une production agro-alimentaire médicamenteuse, et peu regardante sur les schémas de la chaine alimentaire.
Les deux autres composantes, les fruits et légumes, le pain et les céréales, occupent une part de moins en moins importante dans notre caddy.
A contrario celui-ci se rempli de plus en plus de boissons et de préparations sucrées, ainsi que de plats préparés remplis de conservateurs. Il suffit de retourner un emballage de ces produits pour découvrir leur richesse en calories, en glucide et en matières grasses.

A ces modifications de comportement s'ajoutent les variations d'achat et d'alimentation dues au coût des matières premières.

Même si nous gardons toujours un peu au fond de nous un côté réfractaire aux grandes théologies régaliennes, nous admettons que manger sain pour une vie saine n'est pas qu'une utopie.
Nous prenons conscience qu'avec une alimentation appropriée variée et équilibrée, nous nous portons mieux.
Prenant le parti des différentes campagnes menées par le ministère de la santé ou de la consommation

COMPOSTION DU PANIER ALIMENTAIRE



(Manger Bouger- Manger 5 fruits et légumes par jour - buvez et manger des produits lactés.) le PNA considère qu'il est essentiel de fonder la bonne bouffe et la santé alimentaire dès la petite école, par de la communication et de l'information et l'éducation.

Manger bien ou manger bon doit devenir ou redevenir un plaisir.

L'objectif est qu'à l'école nos enfants apprennent aussi bien l'orthographe, la grammaire ou le calcul que les bons gestes pour se nourrir. « Un fruit pour la récré »

C'est dans cet axe que de nombreuses initiatives locales ont été menées au travers de différentes méthodes.

A cette démarche, un vaste programme intitulé « les classes du goût » a été développé dans différentes académies au sein des écoles primaires pour favoriser la découverte du goût et paramètre important, diminuer la néophobie alimentaire. Fort des résultats obtenus au niveau régional ce programme a été très largement déployé au niveau national.

Dans un contexte évolutif, toujours axé sur la formation et la connaissance des jeunes et plus jeunes, des opérations de rencontre avec l'agriculture ont permis de retisser des liens avec les professionnels, ceux qui nous nourrissent.
N'oublions pas de parler des « Semaines du goût » qui au travers de démonstrations ludiques permettent aux écoliers de découvrir le goût des aliments.

Compte tenu des résultats mesurés en région, le PNA a développé ces actions dans les collèges et lycées pour ré initier les adolescents dans l'acceptation d'une bonne alimentation pour leur bien-être. Les actions ont été menées pour que les ados fassent leur, le fait de bien s'alimenter. En créant un mini phénomène de mode du bien s'alimenter, vous créez une adhésion des adolescents, qui en font une démarche de jeunes. « Manger bien c'est jeune. »

Ne s'arrêtant pas au niveau des plus jeunes, le PNA a lancé une opération destinée aux universités. Des petits aux grands, même combat. Apprendre ou réapprendre à mieux consommer.

C'est dans ce cadre que la FRCA Corse, le CROUS et l'Université de Corti ont mis en place depuis deux ans les journées Manghjemu Corsu, où au travers du consommer local, en mettant en avant une approche de consommation identitaire, on rééduque les étudiants à se nourrir sain et équilibré. Une démarche revendicative et identitaire pour acquérir l'adhésion d'un public souvent ré- actionnaire aux idées des générations précédentes. Cette démarche a profité d'un ancrage territorial et familial fort par rapport à d'autres régions impliquées dans ce pro gramme, mais qui auront pour acquérir un résultat comparable usé d'autres leviers de sensibilisation.

Tout le fondement et les résultats obtenus par le PNA en matière d'éducation alimentaire, c'est son approche vis-à-vis de nos comportements. Les programmes développés en région puis étendus à l'ensemble du territoire ont été élaborés sur la perception et les sensibilités locales en matière d'alimentation. En aucune manière la nutrition et la santé ne sont mises en avant même si elles restent les fils conducteurs de toutes les opérations.

La force des programmes du PNA est de ne pas aborder les côtés anxiogènes de la mal nutrition, mais plutôt de rendre l'alimentation saine et équilibrée comme un plaisir et le moyen de retrouver une meilleure san- té et un bien être. En effet les programmes nutritionnels n'ont pas toujours eu l'effet es- compté, mais l'actualité a eu raison de nos réticences et de nos résistances.

Effet du PNA ou modification des consciences, nos comportements alimentaires sont en évolution positive. Selon un sondage Louis HARRIS en date du 3 février 2017 les français semblent encouragés à mieux se nourrir. La consommation de plats cuisinés est en diminution alors que celle des fruits et légumes est relancée.

Souhaitons que notre inconscient ait eu conscience que mieux consommer c'est pour aujourd'hui et demain bonne santé et bien-être.

INTERVIEW DE NATHALIE COLLETTE

DIRECTRICE DE LA FRCA CORSE,
MAITRE D'ŒUVRE DE MANGHJEMU CORSU.

D'abord qu'est-ce que MC ?

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt a mis en place le Programme National de l'Alimentation (PNA) dans le but de répondre à 4 enjeux :

- L'éducation alimentaire de la jeunesse
- L'ancrage territorial des savoir-faire
- La justice sociale
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tout naturellement, la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de Corse (FRCA Corse) s'est reconnue dans ces enjeux, et l'action MC tente d'y répondre.

Ainsi, partant des nouvelles attentes des consommateurs, désireux de consommer des produits alimentaires locaux garants d'une qualité sanitaire, l'organisation par filières permet de trouver dans notre région des produits de qualité (Label Rouge, AOP, IGP, bio…) à portée de main et de bourse. La coopération agricole s'inscrivant parfaite- ment dans cette dynamique, la FRCA Corse a sollicité le CROUS de Corse, l'Université de Corse et la radio du campus, Nebbia, afin d'initier, en octobre 2015, une série d'actions incluant des menus issus de produits locaux et des débats sur des thèmes relatifs à l'alimentation.

Comment est né MC ?

MC est né de ma rencontre avec Vannina BERNARD-LEONI, à l'époque Directrice de la Fondation de l'Université de Corse, très sensible aux circuits de proximité. Si la FRCA Corse réfléchissait déjà à la mise en œuvre d'actions visant le renforcement de l'approvisionnement des cantines scolaires en pro- duits agricoles coopératifs et locaux, il fallait convaincre un établissement de restauration collectif. Vannina Bernard-Leoni a permis la mise en relation des différents acteurs. Je l'en remercie vivement.

Existe-t-il un logo ? Une marque représentative ?

Pour être connu et reconnu, MC devait avoir une identité visuelle. Cette identité se traduit par un logo et un plan de communication. Ce logo étant destiné aux cantines scolaires, voire aux cantines d'établissements publics (collectivités locales, hôpitaux), nous voulions qu'il parle aux plus petits comme aux plus grands.

Ce sont les filières « ART » et « GEA » qui se sont emparées des sujets, leurs travaux ont été présentés en avril 2017 à l'occasion d'un « concours Etudiants ». A l'issue de ce concours, 2 logos ont fait débat, leurs concepteurs ont donc compilé leur créativité pour co-produire le logo final. Le résultat : Comme vous pouvez le constater, un logo original, inattendu, en un mot surprenant mais qui devrait parler à tout le monde.

Ce logo servira de base à la création du plan de communication pris en charge par une étudiante en GEA.

En tant que directrice de la FRCA Corse, quel est votre rôle dans MC ?

Au sein de la FRCA Corse, nous sommes 2 à travailler sur ce projet, ma collègue Mélanie LORENZI et moi-même. Mon rôle est de coordonner et de suivre le projet dans sa globalité. J'anime le COPIL et accompagne plus précisément les actions mises en œuvre, j'essaie d'être force de propositions et de conseils pour les étudiants impliqués dans les différentes actions. Enfin je rapporte au conseil d'administration de la FRCA Corse les avancées du dossier.

Comment les agriculteurs coopérateurs et les producteurs locaux ont-ils saisi et se sont-ils impliqués dans la démarche ? Quels sont les points de blocage ou les freins au développement et pérennisation de MC ?

Les agriculteurs coopérateurs et les producteurs locaux adhèrent pleine- ment à la démarche, d'autant que, contrairement aux idées reçues, la rémunération des produits est très correcte. Mais, l'approvisionnement des cantines scolaires posent tout de même certains problèmes qui limitent leur implication dans la démarche et, par conséquent, une politique d'approvisionnement optimisée.

Même si l'administration a tenté d'adapter leurs marchés publics aux contextes locaux, répondre aux appels d'offre reste compliqué tant sur le plan administratif que sur le plan opérationnel. Les lots de produits, notamment en fruits et légumes, ne sont, pour la plupart, pas adaptés à la configuration d'une seule exploitation agricole, la production légumière hivernale est quasi-inexistante et la logistique liée à ce type de marchés est complexe (petits colisages et fréquence des livraisons). Nous espérons que ces points de blocages ne freineront pas le développement de MC, que nous ambitionnons de vulgariser sur toute la région Corse.

En conclusion, pour approvisionner la restauration collective sur l'Ile, le développement de la production maraîchère d'hiver, une organisation très pointue et le regroupement des acteurs sont nécessaires.

Quels moyens ou méthodes faudrait-il mettre en place pour corriger les problèmes d'approvisionnement en légumes d'hiver ?

Nous avons déjà réfléchi à plusieurs pistes en collaboration avec le lycée agricole de Borgo. La première consiste à dispenser une formation continue sur la production de légumes d'hiver. Le contenu de cette formation a été rédigé et proposé, l'offre doit être proposée à un public qui sera essentiellement composé de demandeurs d'emplois.

Par ailleurs, une parcelle de l'exploitation du lycée agricole sera destinée à la mise en production de 3 légumes d'hiver (la pomme de terre, la carotte et le chou-fleur). Cette parcelle pourra approvisionner la cantine scolaire du lycée, mais, surtout, aura une vo- cation pédagogique sur le plan technico-économique, avec l'élaboration, à terme, d'un référentiel. Sachant que nous prévoyons de rencontrer des maraîchers pour définir leur propension à produire l'hiver, ce référentiel sera l'occasion de leur présenter les coûts de production de ces légumes et les prix de vente induits.

Nous espérons également que la combinaison des 3 pistes génèrera des « vocations » auprès des futurs REA en production maraîchère.

MC est établi sur les 4 piliers du PNA. Comment la démarche est-elle ressentie par les étudiants : l'objectif Santé alimentaire, la sécurité alimentaire pour tous, l'alimentation durable ? Après deux ans de collaboration avec l'Université de Corse et les étudiants quelles sont pour vous les avancées du projet ?

Les étudiants sont extrêmement sensibles aux enjeux du PNA. Manger sain, préserver les ressources naturelles, résister « aux sirènes » de la malbouffe et de la surconsommation génératrice de gaspillage, préserver le patrimoine culinaire et les savoir-faire corses résonnent à leurs oreilles !

Soucieux de l'avenir de l'agriculture insulaire et de ses agriculteurs, ils ont démontré leur engagement en se mobilisant fortement au- tour de la mise en œuvre d'actions durables, responsables et citoyennes.

Au-delà de leur contribution à la création du logo, du plan de communication et des dé- bats autour de l'alimentation, ils ont œuvré, avec notre soutien celui de leurs enseignants, à lutter contre le gaspillage et pour la justice sociale.

Dans ces domaines, notons :

- L'opération « ***FESTIFRUITS*** » qui a consisté à récupérer et transformer des fruits moches en jus, et à les distribuer gracieusement aux étudiants
- La journée « ***BLACK OUT*** » visant à éteindre tous les appareils électriques pendant 24 heures pour mesurer les économies d'énergie et les gains monétaires substantiels réalisés,
- L'opération « ***BOUCHONS D'AMOUR*** » consistant à mettre en place des collecteurs de bouchons plastique pour l'association du même nom, ces bouchons représentant de l'argent pour acheter des fauteuils roulants pour les handicapés.

- L'opération « ***SPARTITORE*** » ayant pour objectif de consacrer 2 linéaires des distributeurs automatiques de l'Université à des produits corses.

Nous sommes vraiment enchantés de l'engouement suscité car il a permis d'ancrer notre projet initial dans le cadre global du PNA. Nous sommes confiants quant à l'amplification des actions au sein de l'Université et du CROUS, actions qui pourraient être transposées dans d'autres établissements.
Enfin, je tiens à remercier vivement les enseignants qui ont permis l'éclosion de toute cette créativité, et particulièrement Stéphanie ANTONINI, enseignante en GEA, qui a fait preuve d'une grande implication tant avec ses élèves qu'au sein de notre comité de pilotage.

Comment comptez-vous mettre en valeur le travail de MC ? Quels sont les axes et moyens de communication autour de MC et des 4 axes du PNA ?

Nous avons différents leviers de communication. Au-delà des supports de présentation des actions réalisés et diffusés (affiches, mails, rapports), nous communiquons lors d'actions de promotion (manifestations universitaires et réunions spécifiques dédiées avec les OPA, agences et offices régionaux et le ministère). Les étudiants communiquent également via le site web du CAMPUS et les réseaux sociaux.

D'autres supports ont été ou seront créés : logo, plan de communication, magasine, catalogue, vidéos…. Ces supports seront non seulement mis en ligne sur le site INTERNET de la FRCA Corse dans une rubrique spécialement dédiée, mais pourront également être véhiculés via d'autres sites web qui ont un lien sur notre site.
Enfin, un dossier de presse sera réalisé et diffusé.

Comment comptez- vous développer ce programme en dehors de l'UC ?

Gageons que les actions de promotion, attisent les curiosités et les sollicitations.
Parallèlement, nous avons déjà contacté et continueront à contacter les établissements scolaires disposant d'une cantine pour leur présenter le projet.

Quels moyens faudrait-il donner à ce Programme pour qu'il soit développé dans tous les restaurants collectifs insulaires ?

Des moyens humains et financiers pour dé- ployer et ancrer MC dans le « paysage » de la restauration collective insulaire : recenser et rencontrer tous les restaurants, mobiliser les exploitants agricoles, réaliser des actions de promotions … lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire.

BOURSE
AUX DONS

LA JUSTICE SOCIALE ALIMENTAIRE,

SOURCE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

En 1985, Coluche lançait sur les ondes d'une radio périphérique, « Il y en aura pour tout le monde ».

Sa petite idée, « Les restos du cœur », est devenue, malheureusement, au fil des ans une des premières causes nationales de lutte contre la précarité alimentaire. Pendant l'hiver 85- 86, 8.5 millions de repas ont été distribués. En 2015-2016, ce sont **132 000 000 de repas qui ont été distribués à près de 1 250 000 de personnes**.

Sachant que 30 % des attributaires sont venus pendant la période dite d'été.

Le nombre de repas servis est en progression de 3,1 % sur un an et dans le même temps les restos du cœur ont accueilli 38 500 bébés de moins de 1 an, soit dans ce cas aussi une progression de l'ordre de 3%. Ne pas faire de misérabilisme, mais révéler le niveau de pauvreté sociale, de précarité et d'insécurité alimentaire qui sont le quotidien de trop de personnes en ce premier quart du 21eme siècle.

On parle beaucoup des restos du cœur, et on oublie trop souvent de citer d'autres associations ou fondations dont la démarche de lutte contre la précarité alimentaire est identique. Suite à la réforme sur l'aide alimentaire en 2013, douze associations ont été habilitées à bénéficier des donations européennes et nationales dans un objectif de lutter contre la précarité alimentaire. Ce sont : L'association nationale de développement des épiceries solidaires, la Croix-Rouge française, la Fédération de l'entraide protestante, la Fédération française des banques alimentaires, la Fédération nationale des paniers de la mer, la Fondation de l'Armée du Salut, Imagine 84, Les Restaurants du cœur - Les Relais du cœur, le Réseau Cocagne, Revivre dans le monde, le Secours populaire français, la Société de Saint-Vincent-de-Paul.

Qu'en est-il du nombre de bénéficiaires ? Souhaitons-nous connaitre exactement ce nombre ?

Selon des chiffres de la banque alimentaire, publiés en 2014, 6 millions de personnes sont en précarité alimentaire en France. Le sommet mondial de l'alimentation de Rome en 1996 a établi la définition suivante **: « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active** »

La sécurité alimentaire s'appuie sur 4 piliers :

- **L'accès pour tous à l'alimentation**
- **La disponibilité suffisante en aliments**
- **La qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments**
- **La stabilité économique des prix des produits de base.**

Le PNA intègre l'aide alimentaire comme une priorité des efforts à mener dans son programme national. La réforme va per- mettre d'améliorer cette aide par la remontée des données chiffrées, de mesurer la pertinence des actions et le non-gaspillage alimentaire et financier des aides fournies aux associations.

Le PNA développe et favorise également les actions comme les dons des entreprises agroalimentaires. En 2014 ces dons s'élevaient à 63 200 Tonnes, soit 62,5
% de l'approvisionnement des banques alimentaires.
Satisfaire uniquement les besoins alimentaires des personnes en situation de précarité n'est pas suffisant, le PNA intègre à cette action fondamentale, l'insertion sociale dont l'objectif est la lutte contre l'isolement et la précarité sociale.
Toujours sur le même fondement de l'action régionale, plus de 230 chantiers ont été mis en place parfois adossé aux chantiers d'insertion soutenus par la DRAAF.

"Certaines associations œuvrent dans l'ombre ...
... Aidons-les."

La DRAAF de Corse a participé à la mise en place du « Ramassage des invendus des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) du Grand Bastia pour distribuer aux plus démunis via les associations caritatives ». Les 8 GMS du Grand Bastia participent à cette action et 3 associations distribuent les invendus récupérés par un camion labellisé « PNA». En 2012, 110 tonnes de marchandises ont été redistribuées aux associations du Grand Bastia.

Le PNA retient aussi toutes les actions régionales en faveurs des personnes en situations particulières telles que les personnes âgées isolées, les personnes incarcérées ou sous- main de justice, les personnes hospitalisées.

Dans le cadre de notre projet, le CROUS de Corse ont fait le choix de maintenir le prix unitaire du repas mensuel « Manghjemu Corsu », même si son coût est supérieur aux autres repas, pour permettre à tous l'accessibilité à une alimentation locale de qualité.
Parallèlement, il est mené plusieurs réflexions :

- En collaboration avec une association étudiante, distribution gratuite des repas invendus aux étudiants en situation précaire,
- Service de petits déjeuners à l'université garantissant pour tous un équilibre alimentaire.

Les actions en faveur d'une justice sociale alimentaire sont nombreuses. Certaines associations œuvrent dans l'ombre comme des fourmis, qui inlassablement travaillent à maintenir une alimentation quotidienne pour les plus démunis. Encourageons-les. Aidons-les.

Cependant la véritable question n'est pas uniquement comment faire, mais que faire pour éviter un accroissement de ce phénomène. L'insécurité alimentaire ne doit être acceptée, encore moins tolérée quel que soit notre environnement. Mais pour la combattre ne serait-il pas aussi essentiel d'ouvrir un chantier pour lutter contre sa cause ? Lutter pour la sécurité alimentaire n'est pas lutter contre l'insécurité alimentaire, c'est limiter les effets de la cause.

INTERVIEW DE NOUREDDINE BOUCHTAOUI

CO-CRÉATEUR DU LOGO MC, CRÉATEUR DE L'IDENTITÉ GRAPHIQUE.

Que représente MC pour vous ?

Manghjemu Corsu représente pour moi une démarche importante pour manger sain et surtout manger des produits locaux. C'est important de savoir ce que nous avons dans notre assiette. Grâce aux actions de Manghjemu Corsu, nous sommes assurés de l'origine et de la qualité de nos aliments. De plus, cela permet de développer et de pérenniser l'activité agricole corse et les savoir-faire de nos anciens.

Comment vous est venue l'idée du logo et quelles ont été vos motivations dans ce projet ?

La réalisation du logo n'a pas été facile, en effet plusieurs critères étaient à prendre en considération. Le logo se devait d'avoir l'identité Corse, de représenter notre terroir et d'être compris de toutes les générations tout en gardant un esprit jovial car manger corse doit rester un plaisir. Croquis après croquis, j'ai voulu que la forme du logo soit très organique, c'était donc une évidence de me tourner vers une forme ronde. Je me suis inspiré de la tête de maure qui est représenté sur le drapeau corse, je l'ai dénudé de tous détails pour en arriver à un cercle.

J'ai re-stylisé le bandeau, en accentuant la courbe afin de laisser apparaître les traits d'un sourire et j'ai noué le nœud à l'arrière de la tête avec deux feuilles de clémentine Corse qui reste indissociable de notre région, cela permettant ainsi de mettre en évidence le coté alimentation. Nos trois éléments principaux sont ainsi réunis : l'identité, le terroir, le plaisir. Pour le code couleur, j'ai naturellement privilégié le vert pour l'environnement et l'agriculture, le marron orangé pour la terre Corse et le bleu pour l'eau.

Je tiens à associer à cette création Alice GALZIN (étudiante filière ART) qui a co-inspiré l'esprit du logo, je l'en remercie.

En tant qu'étudiant comment appréciez-vous la démarche de MC ?

Ce qui m'a principalement motivé dans ce projet c'est la possibilité d'apporter notre pierre à l'édifice car je suis convaincu que Manghjemu Corsu changera nos habitudes alimentaires et enrichira nos connaissances sur les richesses du patrimoine corse. En tant qu'étudiant, je trouve que cela est une très bonne initiative qui permettra à la jeunesse Corse d'être sensibilisée à une alimentation plus saine et responsable.

Je tiens à remercier Nathalie Collette pour sa confiance et sa collaboration pour la confection du logo mais également mon professeur Jean-Joseph Albertini qui nous amené dans ce projet et qui a un grand dévouement pour la filière des Arts Appliqués de l'université de Corse.

L'ANCRAGE TERRITORIAL

OU UNE AGRICULTURE DURABLE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE.

Les deux premiers piliers du PNA sont l'éducation alimentaire de la jeunesse et la justice sociale.

De cause à effet pour que nous ayons une alimentation saine et accessible pour tous il est raisonnable d'ouvrir le volet production.

On ne peut ouvrir ce chapitre sans se poser la question qu'est-ce qu'une alimentation durable ? On parle d'environnement durable, d'économie durable, d'agriculture durable alors que notre alimentation a été longtemps basée sur le hors sol, le hors terroir, le hors local.

Le PNA c'est le retour aux fondamentaux. Manger sain pour être bien et s'assurer que son voisin mange lui aussi à sa faim. Dans le chapitre dénommé une alimentation durable, le PNA intègre tous les en- jeux sociétaux et environnementaux liés à l'alimentation. De la terre à l'assiette, un seul mot d'ordre, la Qualité et la proximité. Tout au long de la filière agroalimentaire, il propose des engagements de produire mieux en favorisant une agriculture respectueuse de l'environnement, la mise en valeur des territoires et des hommes qui y travaillent.

La FAO (Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) a entériné la définition suivante :

"Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines"

L'alimentation durable est donc un concept émergeant qui répond aux critères suivants :

- une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains ;
- un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité;
- une alimentation appliquant le principe de subsidiarité : qui s'appuie au niveau local, national, européen et international sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.

Le PNA refond cette définition à notre territoire. En inculquant cette sensibilité à toutes les générations, nous serons en mesure de lutter contre une agriculture productiviste et toxique, une consommation de masse qui n'est que génératrice de gaspillage.
Revenons sur le concept de cause à effet : l'agriculture productiviste pour une consommation de masse mise en avant par la grande distribution est génératrice de gaspillage alimentaire ; peu importe si je jette de la nourriture, il y en aura encore demain dans le rayon de mon magasin. Par cette attitude j'oublie que mon voisin est producteur ou qu'il est en situation de précarité.

Prôner une alimentation durable c'est favoriser l'équilibre des écosystèmes environnementaux et sociaux, remettre la notion de solidarité au goût du jour.

Une alimentation durable c'est :

- Favoriser et soutenir une agriculture locale de qualité ou seront restreints les usages de pesticides, respectueuse de l'environnement et des usages.
- Eduquer le consommateur à revenir vers une consommation de produits de saison. (Je ne consomme pas de Figatellu en juillet, c'est une charcuterie d'hiver ou je ne consomme pas de fraises en Janvier produites sous serres et génératrices de CO2)
- Redonner au consommateur le goût de s'alimenter, le plaisir de manger.

Pour ce point il faut rappeler que le repas gastronomique des français a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO, sur le principe d'une reconnaissance d'une pratique sociale du bien manger, du bien boire, du plaisir du goût, du bien être ensemble et de l'harmonie entre l'être humain et la production de la nature.
Bien au-delà d'un concept philosophique ou utopique le repas dit gastronomique est un partage du temps autour de l'alimentation. C'est un concept social.

Le PNA s'appuie sur les programmes régionaux de mise en valeur des terroirs et des territoires. De l'inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire aux sites remarquables du goût, nombreuses sont les initiatives locales pour restaurer la reconnaissance de la qualité des productions locales ou promouvoir un artisanat agricole territorial.

Au niveau insulaire, « Gusti di Corsica » avec sa route des sens authentiques répond parfaitement à la mise en valeur des territoires, des Hommes et des Femmes qui en font sa richesse.

Consommer local c'est tout d'abord maintenir un tissu économique local. C'est permettre à tout un ensemble de sociaux professionnels de conserver, voire de développer une activité permanente en milieu rural. C'est identifier notre alimentation au travers des circuits courts.

Par contre il ne faut pas confondre local et autarcie : la préservation de l'écosystème et de la biodiversité de mon territoire doit être emplie de bon sens. Je ne dois pas essayer de produire des ananas dans le Niolu, comme je ne dois pas être tenté de produire des Clémentines en Alsace. A chaque terroir et territoire sa production et ses enjeux socio-économiques et climatique, pour que l'équilibre des écosystèmes environnementaux et sociaux soient maintenus, gage de l'efficience et de la durabilité des échanges.

La restauration collective est un levier de l'évolution de l'agriculture territoriale. Aujourd'hui la restauration collective concerne 8 millions de français par jour. Des producteurs aux consommateurs, en passant par les élus, les grossistes et les distributeurs toute la chaine agro-alimentaire est concernée. L'introduction progressive de produits bio et/ou de qualité, locaux, de saison, doit être soutenue pour des assiettes 100% responsables, pour contribuer au développement d'une agriculture saine dans les territoires.

C'est exactement le cadre de l'action menée par la FRCA Corse et le CROUS de Corse au travers de MC : mettre en valeur les productions locales et les circuits courts par une alimentation saine et équilibrée. Autour de ces actions de nombreux groupes d'étudiants, de différentes formations et de différents horizons, se sont investis pour promouvoir et développer ces actions, soit dans le cadre de leurs cursus soit dans le cadre d'activités extrascolaires.
La mise en participation des producteurs avec les consommateurs a permis de retisser des liens sociaux et, pour chacun, de comprendre les attentes et motivations de l'autre. La démarche a également mis en exergue une incapacité d'approvisionner de façon satisfaisante le RU en légumes d'hiver, les maraichers sélectionnant leur production pour la saison Printemps Eté, période d'afflux touristique, et ne produisant quasiment plus de légumes soupe traditionnellement produits. Ce constat a été confirmé par d'autres cuisines centrales questionnées sur le sujet.

Souhaitons que la promotion de MC au travers d'autres établissements de restauration collective insulaires motive un certain nombre d'exploitants agricoles à revenir vers ces productions afin de baisser nos importations et recréer un tissu socio-économique local.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OU COMMENT MODIFIER NOS MAUVAISES HABITUDES.

Que dire ? Ne sommes-nous pas tous responsables ? Avons-nous perdu notre bon sens ? Il est vrai qu'à force de se nourrir depuis des dizaines d'années avec des produits Hors Sol nous n'avons plus les pieds sur terre.
Non ce n'est pas de l'humour. Il est grave de plaisanter avec la misère sociale.
Je ne parle pas des personnes qui se trouvent dans des situations de précarité sociale et alimentaire, je parle de tous les autres qui, dans un consumérisme immatériel, jettent, dis-pendent, tout en se plaignant de l'augmentation du coût de la vie. Nous gaspillons tous !

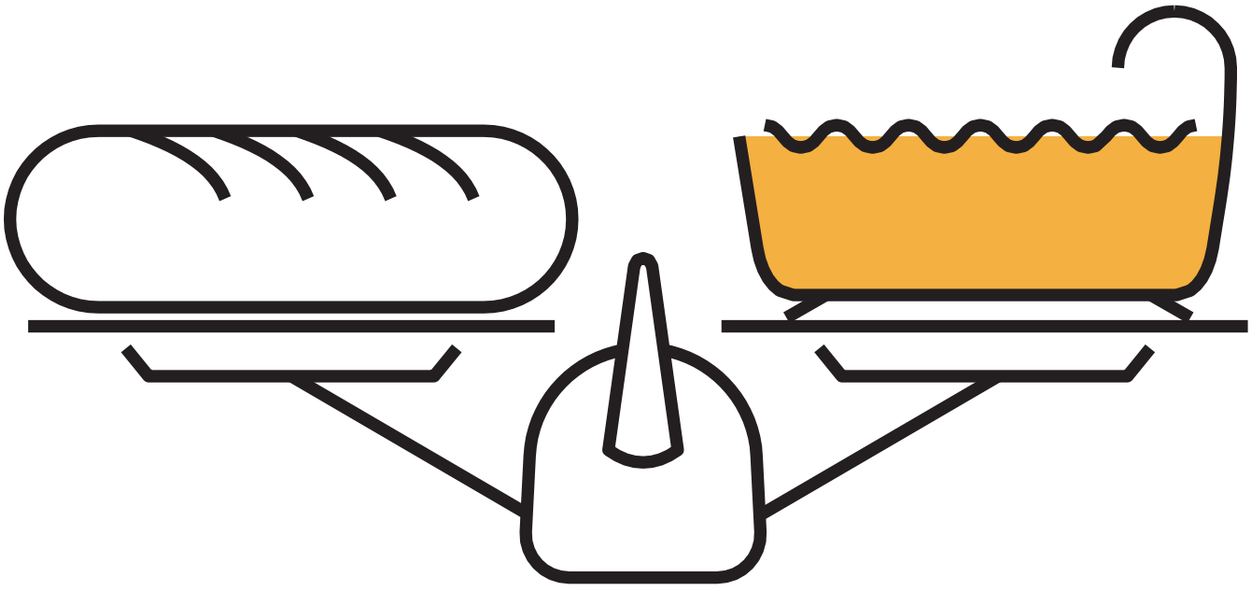
Gaspiller ce n'est pas uniquement ce que nous jetons dans notre poubelle, ce n'est que la partie immergée de l'iceberg. Il y a tout d'abord le gaspillage et les pertes entre le champ et notre assiette, dans les transports, le tri qualitatif auquel vous pouvez ajouter tous les critères de choix des consommateurs au moment de l'acte d'achat. Avant de vous donner quelques exemples chiffrés et éloquents, nous vous rappellerons la définition du gaspillage alimentaire : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaine alimentaire est jetée, perdue ou dégradée».
1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues chaque année, ce qui correspond à 1/3 des aliments produits sur la planète ! En Afrique et en Asie, les pertes et gaspillages alimentaires du producteur au consommateur représentent entre 6 et 11 kg par individu et par an, alors qu'en Europe et Amérique du Nord, ils se situent entre 95 et 115 kg.
Avec ce que l'Europe jette chaque année à elle seule, on pourrait nourrir 1 milliard de personnes, soit l'intégralité des personnes qui souffrent de malnutrition dans le monde.

Chaque année en France, la quantité de déchets alimentaires s'élève à :
- Dans la distribution (hyper et supermarchés, hard-discounts, épiceries et commerces de proximité) : 2, 3 millions de tonnes;
- Dans la restauration (collective et commerciale) : 1,6 million de tonnes ;
- Dans les foyers : 5,2 millions de tonnes (soit 79 kg par personne);

Au total : 9 millions de tonnes (soit environ 137 kg par personne) si l'on additionne la distribution, la restauration et les foyers (sans compter les pertes liées à la production agricole ainsi qu'à la transformation et au conditionnement des produits dans les industries agroalimentaires). (Source : Global Gâchis)

Dans les foyers français, sur les 79 kg de déchets alimentaires jetés chaque année par chaque individu, tous ne peuvent pas facile- ment être limités (os, épluchures, etc.), mais 20 kg pourraient sans difficulté être évités si l'on acceptait de modifier à la marge nos comportements. En effet, cela correspond à 13 kg de restes de repas, de fruits et de légumes non consommés (soit 845 000 tonnes en France), et 7 kg d'aliments même pas dé- ballés (soit 455 000 tonnes en France). **Au total, ce sont donc chaque année en France 1,3 million de tonnes de nourriture qui sont purement et simplement gaspillées dans les foyers français, ce qui correspond à 38 kg de nourriture consommable jetés toutes les secondes !** **(Sources : ADEME, Ministère de l'Agroalimentaire)**
Au-delà de l'impact social de la bêtise humaine (il n'y a pas d'autre mot pour définir nos attitudes et habitudes), ce gaspillage a un impact environnemental : l'encombrement non négligeable des centres de tri et d'en- fouissement, mais surtout une consommation immodérée de notre richesse en eau.

Pour se faire une idée de l'importance des quantités jetées, il peut être utile d'avoir en tête quelques ordres de grandeur.



1 baguette de pain

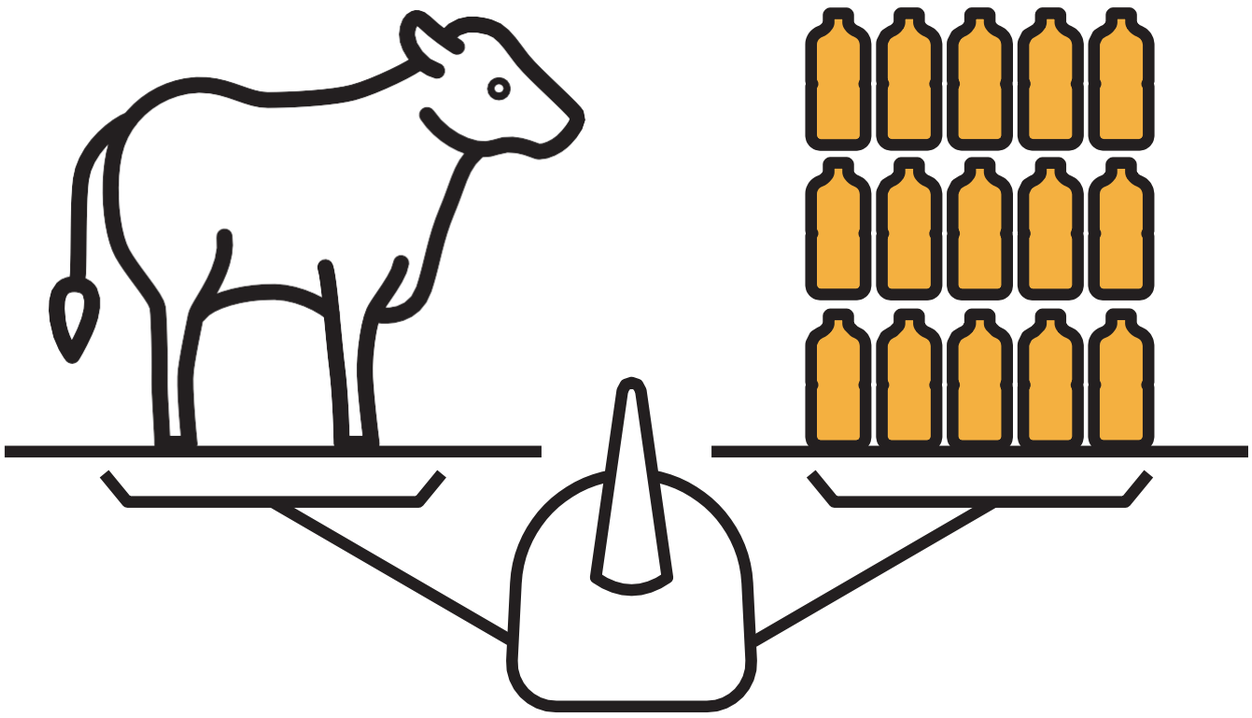
=

1 BAIGNOIRE

remplie d'eau

Sachant qu'il faut 1.000 litres d'eau pour produire un kilo de farine, chaque baguette de pain jetée à la poubelle correspond à une baignoire pleine d'eau.

Sachant qu'il faut 15.000 litres d'eau pour produire un kilo de viande, un rôti de porc ou un gigot d'agneau, c'est 70 baignoires pleines d'eau.



1 Kg de bœuf

=

15000

Litres d'eau

À première vue, nous ne nous rendons pas compte que ce kilo de viande a utilisé autant de ressources en amont. Pourtant, pour avoir de la viande, il a bien fallu que le bétail se nourrisse, s'hydrate, occupe de l'espace etc.

Le PNA a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire un axe majeur de son programme. Compte tenu des chiffres présentés précédemment, l'enjeu est la prise de conscience de tous les acteurs de la chaine alimentaire.

De nombreuses actions sont menées sur différents terrains.

L'aspect des produits : la campagne de communication sur les fruits moches est un des exemples caractérisés de notre comporte- ment d'achat en termes de sélection alimentaire.

La quantité achetée ou consommée : en restauration collective, je ne prends que ce que je mange, pas plus ni moins. J'achète mes aliments dans des conditionnements correspondant à ma consommation. En limitant le suremballage, je fais deux actes citoyens : je limite l'utilisation d'intrants polluants et je limite mon impact sur le traite- ment des déchets en aval.

La qualité ce n'est pas plus cher ; un aliment de qualité est plus couteux qu'un aliment industriel est une fausse vérité, si le consommateur ne considère que le coût direct de l'acte d'achat. Personne ne considère le coût final, quand j'achète un produit local et de qualité, je participe à l'équilibre du tissu économique local, je limite la production d'agents polluants dans l'atmosphère, je n'ai pas besoin d'acheter en grandes quantités ; et comme je mange sain, je suis en meilleure santé donc je coûte moins cher à la société.

Ainsi il a été élaboré en 2013 avec tous les acteurs de la filière alimentaire un Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'ambition de diminuer celui-ci de moitié d'ici à 2025

INTERVIEW DE STEPHANIE ANTONINI

RESPONSABLE DE LA RADIO " NEBBIA"

Que représente pour vous MC ?

Un concept, visant à valoriser les circuits-courts auprès des étudiants et plus largement les comportements alimentaires du 21ème siècle, de la production à la gestion des déchets, en passant par la consommation et notre rapport aux aliments

Existe-t-il un logo ou une marque représentative ?

Un logo, bientôt, une marque, non, ce ne serait d'ailleurs pas une bonne idée je pense, rien de très « neuf » dans la notion de « marque ». MC est une idée, par définition ouverte, quand une marque enferme. Diffusion de cette idée à toujours inventer, management collectif, coopérations, etc., ceci mérite mieux qu'une marque.

Comment est né MC ?

MC est né de la volonté de la FRCA de Corse à impliquer les jeunes, des plus petits aux étudiants, et leurs établissements scolaires, dans la modernisation de leurs comportements alimentaires, qui passe par la responsabilisation.

En tant que responsable de la radio A NEB- BIA, Quel est votre rôle dans MC ?

En tant que responsable de la radio « Nebbia Campus Corte », j'organise les discussions, débats, promotion, liés à MC, sur le campus. Je réalise également les montages et parfois la réalisation des émissions.

En tant qu'enseignante, je participe à la sensibilisation des étudiants à MC, d'abord en leur en parlant, en leur proposant de s'impliquer au travers des projets qu'ils mènent, ou en leur proposant des travaux à réaliser pour MC.

Enfin, j'ai présenté MC a plusieurs de mes collègues et sollicité leur participation. Certaines ont été fructueuses :

- Jean-Joseph Albertini (Enseignant Licence Arts et Responsable Arts appliqués)
- Thérèse Albertini (responsable Master IAE option Marketing)
- Guillaume Chabat (Enseignant DUT GEA)
- Marc Labbé (Responsable Licence Pro ATC Design)

Comment vos collègues enseignants ont-ils saisi la démarche ?

Pour la grande majorité, ils ont été séduits par le concept et par la possibilité d'investir leurs étudiants.

Les étudiants ont-ils été impliqués dans la démarche ?

Oui les étudiants se sont beaucoup impliqués dans ce projet.

L'ensemble de la promotion Licence Pro commerce option communication et marketing (LPCCM) dans le cadre du module « Communication de Marque » + deux groupes d'étudiants en 2ème année de DUT Gestion des Entreprises et des Administration (GEA) (Module « Communication d'entreprise »): proposition de Stratégie de communication pour MC : de l'analyse à la création de supports visuels et audio.

Toute la promotion de 1ère année du DUT GEA a réalisé, dans le cadre du module « Acteurs et enjeux sociétaux » (2ème semestre, 20 heures/étudiant) en partenariat avec leur association, l'AEG, des travaux de réflexions sur la notion de circuits-courts, autour de 6 thématiques (Définition(s), Qualité, Distribution, Innovations sociales, Coopération, Durabilité). Ces réflexions ont été nourries de recherches documentaires et rencontres sur le terrain. Elles ont donné lieu à plusieurs productions : six dossiers écrits, 6 discussions radios, 4 panneaux d'expositions, présentés lors de l'Associuday, journée dédiée aux restitutions des activités associatives (30 mai 2017) co-organisé par le CROUS de Corse, l'Université et l'association Nebbia.

L'AEG fait travailler une étudiante en LPCCM, titulaire du DUT GEA à la définition d'une stratégie de communication pour MC à par- tir des propositions faites par les différents groupes d'étudiants.

L'AEG, porte les projets tuteurés des étudiants du DUT GEA. Dans ce cadre, plusieurs projets liés à MC ont été menés ou initiés par les étudiants.

Le projet « Lutte contre le gaspillage » : valorisation de MC, initiation d'une collecte de bouchons plastiques à l'Université au profit de l'association « Bouchons d'amour » par la fabrication et la mise en place de « Corks box »,

organisation de Festifruits (distribution de jus de fruits concoctés avec des fruits non calibrés, organisation de l'opération « Black Out » (économie d'énergie à l'IUT par des gestes simples), rédaction d'un écoguide à destination des étudiants de l'IUT (astuces et petits gestes à s'approprier pour lutter contre le gaspillage), Conception et mise en ligne du site internet « https://stopaugaspillage.wixsite.com/astuces » en complément de l'écoguide, réalisation de portraits vidéos de producteurs locaux.
Dans le cadre du Forum de l'association et du Do It Yourself, organisé le 11 avril 2017 dans la cour de la Faculté de Lettres, plusieurs ateliers liés à la lutte contre le gaspillage ont été organisés : récupération de bouteilles plastiques pour la création de pots de fleurs, créations personnelles avec du carton, invitation d'une entreprise lycéenne (lycée de Corte » qui réalisent des trousses avec des bouteilles récupérées, atelier Permaculture proposé par fabien Abraïni (personnel Université)
A noter, la participation de Nathalie COLLETTE et Mélanie LORENZI (FRCA Corse) et de Paule GALUCCI (CROUS de Corse), lors des journées de conseils aux étudiants pour leur projet.

MC est établi sur les 4 piliers du PNA. Comment est ressenti par les étudiants l'objectif d'éducation alimentaire ? L'accessibilité alimentaire pour tous ? Est-ce également valable chez nous ? Une alimentation durable, Comment ? Le gaspillage alimentaire ?

Je ne peux vous répondre. Je constate seulement que les étudiants sont très sensibilisés à la lutte contre le gaspillage, mais surtout à la protection du territoire insulaire et à la valorisation des productions locales.

Quels sont les axes et moyens de communication autour de MC ?

Les moyens que je connais et dans lesquels je m'implique : les discussions radiophoniques, la participation des étudiants, les affiches des repas mensuels au RU

Après deux ans de collaboration avec la FRCA et les étudiants, quelles sont pour vous les avancées du projet ?

Ils y ont été sensibilisés, ont aimé, ont orienté leur projet vers les thématiques de MC

Quels sont les points de blocage ou les freins au développement et pérennisation de MC ? Concernant MC à l'Université, un manque d'investissement humain de la part de l'université, un manque de structuration du projet concernant la participation des étudiants.

Préciser votre ressenti personnel sur ce programme.

Je m'y investis beaucoup… C'est compliqué à développer, mais il est justement pensé comme concept, donc à très fort potentiel.

LES PARTENAIRES TECHNIQUES ET FINANCIERS.

Le projet Manghjemu Corsu ne pourrait exister sans la volonté d'Hommes et de Femmes. Un seul objectif : s'assurer par l'éducation que chacun d'entre nous puisse avoir accès à une alimentation saine et équilibrée, aujourd'hui et demain et garantir la durabilité de la fourniture de production agricole de qualité par le développement des circuits courts et la réduction du gaspillage alimentaire.
Rien n'aurait été possible sans des partenaires que nous tenons à remercier.

Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de Corse

15 Avenue Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA

Tél : 04 95 32 84 40 – mail : frca-corse@wanadoo.fr