AlimenTerra

Bulletin d'infos

N°. 2, Mars 2004

Teruel 2001 devient AlimenTerra

Cela fait un an que nous avons publié notre premier bulletin d'informations et cela pourrait vouloir dire qu'il ne s'est pas passé grand-chose. En fait, cela n'est pas vrai du tout !

Six participants du réseau de Teruel ont décidé de transformer le réseau en une organisation européenne sous le nom : AlimenTerra. Ce nom symbolise la liaison entre l'alimentation et la terre.

Ces organisations fondatrices sont:

Royaume-Uni : Food Link UK et Sustain

France: FN CIVAM

Italie: AIAB Veneto

Espagne : CERAI

Hollande : SPN.

Après une année de préparation, rendue possible par une aide de la Fondation pour le progrès de l'Homme L. Meyer et du LTO Pays-Bas, AlimenTerra sera officiellement lancée le 25 mai prochain à Londres.

La Charte

Basée sur la Déclaration de Teruel 2001, le premier pas a été de se mettre d'accord sur une charte commune. Dans cette charte, 9 principes et objectifs ont été fixés comme axes de conduite pour la nouvelle organisation. Cette charte contient également 8 propositions qui formeront le socle des programmes et des projets concrets pour les années à venir.

L' objectif principal est de proposer un système alimentaire européen différent. Un système alimentaire qui sera économiquement, écologiquement, et socialement durable, qui établira des prix équitables à la fois pour les producteurs et pour les consommateurs, fournira des produits alimentaires sains représentatifs de la riche diversité alimentaire de l' Europe. En d' autres mots mettre la philosophie de Teruel 2001 en pratique.

Il s' agit, bien sûr, d' un projet véritablement ambitieux, mais qui est fondamental pour l' avenir de nos systèmes alimentaires. Les questions actuelles et futures de l' agriculture européenne, des espaces ruraux européens, les problèmes de santé liés à la nutrition, font tous partie d' une même problématique qui exige une approche globale et européenne.

Que sera AlimenTerra ?

Bien qu' Alimenterra propose des stratégies à long terme, elle se veut surtout une structure d' actions pratiques, réunissant expériences locales, savoirs et pratiques, à un niveau européen, pour créer un système alimentaire véritablement durable. Alimenterra n' est donc certainement pas un groupe de pression, mais ambitionne de mettre la théorie en pratique et de montrer qu' un système alimentaire alternatif est effectivement possible. Evidemment, comme les bases de notre travail seront de solutions durables qui s' appliquent concrètement, cela amènera Alimentera à chercher à influencer les politiques rurales, agricoles et alimentaires.

Qui composera AlimentTerra ?

Alimenterra est une organisation sans but lucratif, démocratiquement administrée par ses membres.

En prenant Teruel 2001 comme un bon point de départ, Alimenterra veut impliquer toutes ces organisations et ces personnes qui soutiennent la mission et les objectifs inscrits dans la charte. L' adhésion doit être fixée sur un engagement clair et une participation aux ressources des organisations. Les membres sont appelés à s' engager activement et à contribuer, chacun suivant sa culture et ses ressources propres, à atteindre ces objectifs.

Les membres d' Alimenterra seront les organisations elles mêmes. Les individuels seront cependant les bienvenus comme "bienfaiteurs". Il est prévu 2 types de membres : les membres de plein droit (ou actifs) et les membres associés.

Les membres de plein droit sont les organisations qui travaillent à un niveau européen, national ou régional pour mettre en place des systèmes alimentaires. Ce groupe élira le Conseil d' Administration et disposera de l' entière administration des organisations.

Les membres associés sont des organisations qui désirent participer activement aux projets d' AlimenTerra. Il peut s' agir dans ce cas d' associations actives sur le plan local ou d' associations actives au niveau transnational et dont les buts soutiennent AlimenTerra.

Nouvelles du lancement officiel

Tout est en plein chantier pour l' inauguration officielle d' Alimenterra le 7 juillet prochain à Londres. Ce jour là, Alimenterra verra son lancement officiel, les organisations fondatrices signeront l' acte de fondation et nommeront le premier conseil d' administration qui tiendra ensuite sa première réunion.

Le mois prochain, davantage d' informations paraîtront sur ce sujet.

Programme de travail

Quatre axes de travail

Comme indiqué précédemment, AlimenTerra veut être avant tout une organisation d' actions réalisables.

Ainsi, ensemble, en préparant la naissance de l' organisation, les premières initiatives ont été prises pour développer un programme d' action. Les principaux objectifs qu' Alimenterra veut cibler pour l' année prochaine sont:

- Développer un programme européen sur le secteur de la restauration collective publique qui aboutisse à une méthodologie commune et une charte.
- Développer un réseau commercial européen pour les produits alimentaires locaux et durables.
- Fixer une norme européenne pour la production alimentaire durable
- Influer sur les politiques européennes à tous les niveaux

Le secteur public de la restauration collective

Le secteur public a un rôle clé à jouer en suscitant la création d' une culture de l' alimentation durable sur les territoires de tous niveaux en Europe, à la fois dans le cadre de leurs services d' achat, et en tant que principal acteur et prescripteur d' éducation à l' alimentation.

Le soutien des pouvoirs publics aux organisations de producteurs approvisionnant la restauration collective publique en matières premières produites selon des critères durables accroît la capacité à atteindre des avantages significatifs, notamment si cela peut être lié aux questions concernant la santé, le développement des économies rurales et l' environnement. En d' autres termes, une bonne occasion pour les institutions publiques de mettre en pratique leur politique.

Des actions et la recherche en Grande-Bretagne, France, Italie et Espagne ont mis l' accent sur la nécessité de construire une approche plus intégrée.

C' est la raison pour laquelle Alimenterra a travaillé en partenariat avec diverses régions européennes pour développer un 1er projet européen, "Sapphire", qui a été proposé dans le cadre du programme Interreg IIIc en avril prochain. Le projet se concentrera sur l' échange et le développement des bonnes pratiques, l' échange et le développement de méthodologies communes, et la création de modèles pour le secteur public de la restauration collective, qui puissent s' appliquer partout en Europe.

Pour plus d' information, veuillez contacter Clive Peckham: cpeckham@alimenterra.org.

Réseau de commercialisation

De nombreux agriculteurs en agriculture biologique et en agriculture durable sont en difficulté pour la vente de leurs produits.

Quelques-uns réussissent bien, mais beaucoup se retrouvent à une trop petite taille pour justifier leur viabilité économique à l' avenir. D' un autre côté, ces producteurs sont reconnus à tous les niveaux pour remplir un rôle vital en confortant l' économie locale et en gérant l' environnement.

Une des façons de créer de meilleurs moyens de survivre est de partager les expériences et de faire un réseau européen de commercialisation. Ainsi, des groupes de producteurs pourront s' enrichir les uns les autres de leurs savoirs, de leurs systèmes de vente, et avoir également accès à un marché plus vaste.

Il y a plusieurs exemples qui montrent que cela peut marcher. L' actuel programme Leader + et son réseau offrent une bonne première marche pour construire sur ces expériences et essayer d' établir un réseau commercial européen. Jusqu' à aujourd' hui, un premier groupe de contacts a été établi dans différents pays (GB, Irlande, Pays Bas, Allemagne, Italie, Espagne). En octobre 2004, une première réunion se tiendra pour le transformer en projet Leader +.

Pour plus d' information, veuillez contacter Bart Soldaat, bsoldaat@alimenterra.org.

Actualité, événements et activités

Slow Food

En même temps que le "Salone del Gusto", en octobre 2004 en Italie, Slow Food va organiser un événement mondial, "Madre Terra". Quelques 5 000 personnes du monde entier sont attendues pour y participer. Alimenterra est en contact avec l' organisation de Madre Terra pour s' assurer que quelques unes des associations les plus intéressantes sur l' alimentation adhérant à AlimenTerra y participeront. Pour plus d' information, veuillez contacter Clive Peckham (cpeckham@alimenterra.org).

Les espaces ouverts durables

Il s' agit d' un projet Interreg comprenant 6 régions rurales situées dans le voisinage de grands centres urbains : comment un développement durable de ces espaces à haute valeur peut il être proposé face à la pression des villes ?"

Dans cette situation, une conférence se tiendra en octobre sous le titre " Les régions urbaines d' Europe en quête d' espace libre". Le commissaire européen Franz Fischler sera l' un des intervenants principaux. AlimenTerra a été contactée pour y participer (informations : Bart Soldaat).

Le secteur public de la restauration collective durable et l'éducation à l'alimentation

Avec un de ses membres fondateurs, l' AIAB de Vénétie et le conseil municipal de Venise, Alimenterra envisage d' organiser une conférence en 2005 sur la restauration collective et l' éducation (informations : Clive Peckham).

*****

Pour plus d' informations, veuillez contacter

Pour la France: Sophie Trintignac, strintignac@alimenterra.org

Pour le Royaume-Uni et l' Irlande : Clive Peckham, cpeckham@alimenterra.org

For le Benelux et l' Allemagne : Bart Soldaat, bsoldaat@alimenterra.org

Pour la Péninsule Ibérique (Espagne, Portugal): Marina Guedon, mguedon@alimenterra.org

Sur le site d' AlimenTerra www.alimenterra.org, vous trouverez des informations en anglais, français et espagnol.

Bulletin d' information N°2 traduit de l' anglais grâce à l' aimable collaboration de François Pelatan, FR CIVAM Aquitaine.