



Nations
Unies



NATIONS UNIES
DROITS DE L'HOMME
HAUT-COMMISSARIAT

« L'ALIMENTATION DURABLE » : UN CHOIX FORT ET LÉGITIME CONSOMMATEURS - AGRICULTEURS REPOSANT SUR TROIS PILIERS POUR PARVENIR À UNE VRAIE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DE LA RÉUNION À L'HORIZON 2030.

Les 42 000 signataires du manifeste d'Oasis Réunion (à lire et signer sur <https://oasis-reunion.bio/manifeste>) ainsi que de très nombreuses et nombreux Réunionnais, expriment de plus en plus **leur choix légitime** (car ce sont eux qui paient et qui mangent) pour une Alimentation saine, sûre, en quantité suffisante et de bonne qualité nutritionnelle, accessible à toutes et tous, **quelles que soient leurs ressources**, via une SSAD (Sécurité Sociale de l'Alimentation Durable). Ceci en vertu du **Droit Humain à l'Alimentation** que devraient respecter les 193 pays de l'ONU (Organisation des Nations Unies) qui l'ont ratifié dès 1948 en s'engageant à l'appliquer sur leurs territoires respectifs. L'« **Alimentation Durable** » est aussi l'aboutissement concret des **États Généraux de l'Alimentation** de juillet 2017.

Voici **Les 3 piliers fondamentaux de l'« Alimentation Durable »**

qui impliquent désormais les pouvoirs publics, les centres d'enseignement et de formation, les collectivités territoriales (en particulier le Conseil Régional et le Conseil Départemental), les agriculteurs, les transformateurs, les distributeurs, et leurs organisations professionnelles, ainsi que, bien sûr, au premier chef, les citoyens consommateurs avec des pratiques beaucoup plus « éco-responsables » (éco-logiquement et éco-nomiquement responsables).



1. La production et les approvisionnements.

► Orientation vers une production agricole vivrière et des filières agroalimentaires respectueuses de l'environnement, de la biodiversité, de la vie des sols, de la qualité de l'eau, de la réduction du réchauffement climatique (puits de carbone) et, in fine, de la santé, qui est très dégradée, et de l'activité économique dont l'emploi, qui sont des sujets majeurs sur l'île (dans l'équilibre du input/output = prélèvement végétal et restitution aux sols).

► Choix de l'**Agro-bio-écologie régénérative**, excluant fertilisants pétrochimiques, pesticides et aliments OGM pour les animaux, nécessairement en élevage extensif, en privilégiant des labels complémentaires à caractère socioculturel et environnementaux forts, tels que : Nature & Progrès, Bio Cohérence, Demeter, Bio Équitable en France, ... et en s'appuyant sur une **revalorisation du métier d'Agriculteur** avec notamment l'attribution d'un **PSE mensuel** (Paiement pour Services Environnementaux) très facilement finançable par une réduction des « **coûts cachés** » colossaux (100 à 200€ pour 100€ de produits dont 8,40€ seulement vont à l'agriculteur) des externalités négatives de l'agro-pétrochimie, ainsi que par une application de protectionnisme équitable sous forme d'une « **exception culturelle** ». (voir document)



2. Les pratiques alimentaires écoresponsables.

- ▶ Diversifier les sources de protéines : intégration des légumes secs pour un ré-équilibre avec **deux tiers** de protéines végétales et diminution des protéines d'origine animale à **un tiers** selon la recommandation du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé) et de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) grâce à une cuisine plus traditionnelle aux mille senteurs et aux mille saveurs, ce qui était le cas à La Réunion il y a encore quelques décennies.
- ▶ Respecter la saisonnalité et la diversité des produits (à consommer selon le pic de production en soutien économique aux agriculteurs).
- ▶ Favoriser la vente directe, les magasins de regroupement de paysans cultivateurs et transformateurs, les AMAPéi (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne Péi), les coopératives bio, et les circuits courts de proximité.
- ▶ Créer une SSAD (Sécurité Sociale de l'« Alimentation Durable ») à raison d'une allocation spécifique de 100 à 150€ par personne et par mois également finançable par la résorption des « coûts cachés » en changeant progressivement mais globalement de modèle agricole. (pour le respect de **la sécurité et de la qualité alimentaires**).
- ▶ Permettre de façon effective à **toute la population** d'accéder à une « alimentation adéquate » saine et durable, fondement de la vraie Souveraineté Alimentaire.



3. La lutte contre le gaspillage alimentaire.

(environ 30 % globalement et jusqu'à 40/45 % en restauration collective scolaire).

- ▶ Réduction drastique des pertes et du gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette, grâce à des actions dans les écoles (action phare d'Oasis Réunion « 1école-1jardin-1arbre ») et dans les MEAD (Maisons d'Éducation à l'Alimentation Durable) avec les Défis des « Foyers à Alimentation Positive » (comment manger sainement à même coût, voire à moindre coût).
- ▶ Valorisation des excédents et des déchets alimentaires, dont les déchets verts, via compostage ou lombricompostage dans le respect de la Loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) applicable depuis le 01/01/2024, pour contribuer « naturellement » à la fertilisation organique des sols nécessaire afin de viser l'autonomie efficacement, y compris par la pratique des « toilettes sèches », principalement et prioritairement en zone rurale. Un chiffre ahurissant : selon l'ONU **1 milliard** de repas sont gaspillés chaque jour dans le monde ! (à rapprocher du **milliard** d'êtres humains qui souffrent de pénurie voire de famine). Sur l'île ce sont 500 000 équivalents repas gaspillés par jour dans les familles et 10 millions de repas gaspillés par an dans la restauration scolaire et universitaire (sur les 24 millions servis).

CONTACT INFO et PRESSE :

- Courriel : contact@oasis-reunion.bio
- Téléphone (par texto) : 0692 38 53 91
- Facebook: <https://www.facebook.com/oasis.reunion.bio>