



Définition du système alimentaire durable pour la Ville de Namur



► *Qu'entend-t-on par système alimentaire durable ?*

Un système alimentaire durable assure la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour tous, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales permettant aux générations futures d'assurer leur sécurité alimentaire et nutritionnelle. Ainsi, selon la FAO, ces systèmes doivent :

1. Permettre la protection de la biodiversité et des écosystèmes ;
2. Être accessibles et culturellement acceptables ;
3. Être économiquement loyaux et réalistes ;
4. Être sûrs, fournir des produits nutritionnellement adéquats et bons pour la santé ;
5. Optimiser l'usage des ressources naturelles et humaines, notamment en réduisant les pertes et les gaspillages (adapté de Gaël Plumecocq).

► *Quels sont les critères d'une alimentation durable ?*

Ces 17 critères ont pour vocation d'être des principes directeurs pour l'action (les plus concrets et mesurables possibles)

- 1. Privilégier les produits biologiques, locaux (Namurois en priorité) et de saison (hors serre chauffée).
- 2. Privilégier une viande issue d'élevages extensifs, en autonomie fourragère et qui respecte le bien-être animal.
- 3. Renoncer aux espèces menacées et intégrer des produits issus de la pêche et de l'aquaculture durables.
- 4. Utiliser des variétés anciennes et paysannes de céréales, fruits et légumes (agrobiodiversité et biodiversité de l'assiette).
- 5. Favoriser l'éducation au goût, la convivialité et la diversité culturelle alimentaire.
- 6. Privilégier des produits frais, complets (non ou peu raffinés), non transformés et les préparations faites maison (pas de plats préparés industriels prêts à l'emploi ultra-transformés, limitation des additifs artificiels et de la consommation de l'huile de palme).





- 7. Augmenter la part du végétal dans l'assiette et diminuer les protéines animales : équilibrer les menus avec plus de protéines végétales et plus de légumes.
- 8. Privilégier les achats en circuits courts de proximité, et les produits payés au prix juste qui respectent l'ensemble des acteurs de la chaîne (travailleurs, producteurs, transformateurs, consommateurs).
- 9. Privilégier des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques.
- 10. Donner les excédents alimentaires à l'aide alimentaire.
- 11. Faciliter, favoriser et encourager la consommation d'eau du robinet en s'assurant de sa qualité et éventuellement en faisant l'acquisition d'outils spécifiques pour la filtrer avant sa consommation.
- 12. Réduire le gaspillage alimentaire.
- 13. Réduire les emballages et les déchets.
- 14. Utiliser des produits en papier labellisés de forêts gérées durablement.
- 15. Utiliser des produits de nettoyage à faible impact sur l'environnement et la santé des travailleurs (voir labels listés au critère V4 du label CD).
- 16. Utiliser de la vaisselle et des ustensiles de cuisine réutilisables et réutilisés.
- 17. Fonctionner suivant les principes de l'économie circulaire, en assurant notamment un recyclage des matières organiques.

