



GOODPLANET.be

Communiqué de presse

Bruxelles, 14 octobre 2015

Journée mondiale de l'alimentation : au menu pour 350 écoles belges, des fruits et légumes de chez nous et de saison.

GoodPlanet Actions – CROQUE LOCAL – 16 octobre 2015 (Journée mondiale de l'alimentation)

Ce vendredi, journée mondiale de l'alimentation, des milliers d'enfants et de jeunes croqueront un fruit ou un légume local et de saison à l'heure de la récréation. Ils limiteront ainsi les kilomètres parcourus, avec une attention particulière pour une alimentation saine. Pour l'occasion, des idées originales et attrayante fusent dans tous les sens : faire des brochettes de fruits avec ce que l'automne a à nous offrir, ramasser des noix dans les bois, visiter un verger, faire de la soupe au potiron ou encore organiser un marché aux fruits et légumes à l'école.

Manger local

L'alimentation représente environ un tiers de l'empreinte écologique totale du Belge moyen¹. Notre nourriture parcourt en moyenne 2000 kilomètres avant de se retrouver dans notre assiette. Le transport de nos aliments ou leur production dans des serres chauffées est responsable d'une grande partie des émissions de CO₂.

Les émissions de CO₂ d'une pomme locale contre celles d'une pomme du Sud de l'Espagne.

La pomme est le fruit le plus acheté en Belgique, chaque Belge en consomme environ 10 kg par an². Si vous choisissez une pomme belge plutôt qu'une pomme en provenance du Sud de l'Espagne, vous économisez chaque année 1,8kg de CO₂.

Ramené aux 11 millions de Belge, c'est donc une économie annuelle de 19.800 tonnes de CO₂, soit l'équivalent de 2900 fois le tour de la terre en voiture³. Si la pomme vient d'Afrique du Sud, alors l'économie en CO₂ sera encore plus grande.

Choisir des fruits et légumes locaux et de saison, ce n'est pas seulement limiter la pollution. C'est aussi :

- Soutenir l'agriculture locale
- Déguster des produits frais, sains et plein de goût.

¹ WWF & Ecolife - www.cestlepiet.be

² Ces chiffres sont le résultat d'une enquête auprès de 5000 familles belge, réalisée par GfK Panel Services Belgium pour le VLAM (www.vlam.be)

³ Calcul basé sur les chiffres de 'l'Atlas de l'alimentation dans le monde' van Millstone E. & Lang T.

- Être (à nouveau) en contact avec les saisons.
- Découvrir des légumes oubliés comme les topinambours, le chou-rave, le radis noir ou le persil tubéreux.

GoodPlanet Actions

Goodplanet Belgium invite chacun à se mettre en action pour *une bonne vie sur une bonne planète, pour tous*. Lors des 5 jours d'action, toute l'attention se concentre sur quelques gros défis pour l'avenir : l'alimentation, les déchets, l'énergie, l'eau et la biodiversité. En fédération Wallonie-Bruxelles, c'est près d'une école sur 10 qui s'est inscrite au programme. Chaque geste simple fait une différence. Ensemble faisons de cette planète une « GoodPlanet ».

Point presse en Wallonie

Vendredi 16 octobre 2015, 10h

Collège Notre-Dame Saint-Lambert, Rue Elisa Dumonceau 75, 4040 Herstal

Durant la récréation (10h à 10h20), les 1000 élèves de l'établissement recevront des pommes préalablement cueillies par 2 classes, dans une ambiance musicale et décorées de divers stands. De nombreux enseignants et élèves se sont associés pour faire de ce croque-local une action multidisciplinaire qui touche un maximum d'élèves.

Vendredi 16 octobre 2015, 12h

Athénée Royal de Chênée, rue Bourdon 32, 4032 Chênée

C'est un repas 100% belge qui sera proposé aux élèves de l'école. Au menu : soupe de cerfeuil, suivi d'un poulet bio rôti, compote pommes-poires, frites et poêlée de potiron à la sauge ; et enfin le smoothie du chef. Interpellé par l'éco-chêne, le chef cuistot a accepté de se prêter au jeu du croque-local

Contact

Charlotte Billard – 0742 69 76 42

c.billard@goodplanet.be

www.goodplanet.be

Contact: Charlotte Billard – 0472 69 76 72 – c.billard@goodplanet.be – www.goodplanetactions.be

