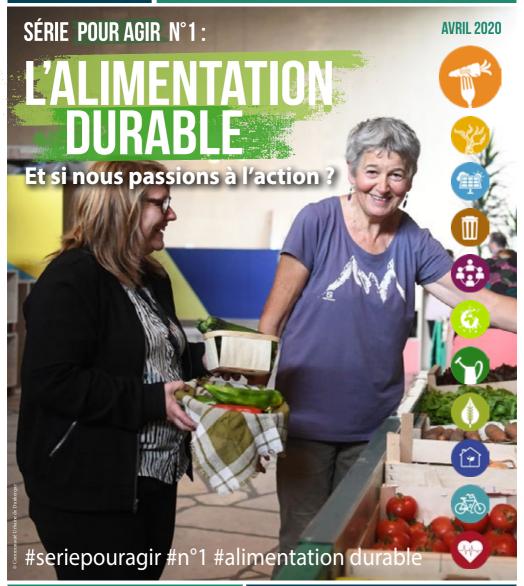


Maison de l'Environnement



EDITO

Chacun.e d'entre nous en a désormais conscience, l'urgence climatique est là. Elle se rappelle à nous au quotidien, à travers des actualités qui peuvent légitimement générer un sentiment d'impuissance.



Certes, les Etats et les entreprises possèdent les leviers les plus importants pour lutter contre le dérèglement climatique et ses impacts. Mais nous, citoyens, possédons aussi un super pouvoir : celui de nos choix de consommation et de vie. Et si les petits gestes peuvent parfois paraître dérisoires, pourtant chacun d'entre eux compte!

Bonne nouvelle. Nous avons les moyens d'agir, ici, sur le Dunkerquois. De nombreux acteurs se mobilisent déjà et n'attendent que vous pour enclencher la vitesse supérieure!

En parallèle de l'Annuaire pour Agir, la Série pour Agir met en lumière une partie des acteurs qui font la richesse de notre territoire. N'attendons plus, tournons-nous vers eux et réduisons notre empreinte écologique!

SOMMAIRE

Urgence climatique : vous avez envie d'agir mais ne savez pas par où commencer?

pages 3-4

Comprendre les enjeux pages 5-7

Portraits d'acteurs

Production

pages 8-13

Distribution

pages 14-19



#seriepouragir #n°1 #alimentation durable

URGENCE CLIMATIQUE : VOUS AVEZ ENVIE D'AGIR MAIS NE SAVEZ PAS PAR OÙ COMMENCER ?

Et si on vous disait que votre assiette est un levier magique pour agir efficacement et à tous les niveaux ?

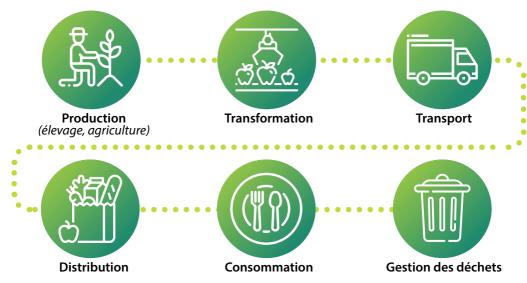


Saviez-vous qu'1/4 de l'empreinte carbone de chaque Français se trouve à table ?*

* Source : Ågence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) - février 2019

Logement, transport et alimentation sont chacun responsables d'1/4 de nos émissions de gaz à effet de serre. Ce sont donc les premiers secteurs où nous pouvons agir avec une certitude de résultats.

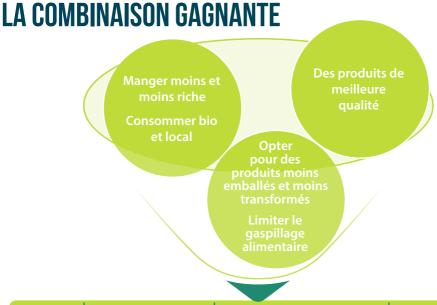
Du champ à l'assiette, chaque produit que nous consommons a un réel impact sur l'environnement. Gaspillage, pollution des eaux et des sols, pression sur la biodiversité et les ressources naturelles, émission de gaz à effet de serres, ... toute la filière alimentaire est concernée :



L'ENVIRONNEMENT... MAIS PAS QUE!

Au-delà de l'enjeu environnemental et climatique, l'alimentation c'est aussi une question de santé, de justice sociale et d'emploi local! Chaque acteur de la filière porte une part de responsabilité, mais seul le citoyen a la capacité d'agir sur l'ensemble de la chaîne grâce à son super-pouvoir: son choix de consommateur!

Alors activez votre super pouvoir, devenez consom'acteur! C'est simple et efficace.



Santé | Environnement | Ressources naturelles | Biodiversité Sols | Eau | Justice sociale | Emploi local | Économie | Convivialité

Zoom définition

L'alimentation durable, qu'est-ce-que c'est?

« C'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. » (FAO 2010)

Pour tout comprendre en 2 minutes





COMPRENDRE LES ENJEUX

LE CONTEXTE GLOBAL ET RÉGIONAL

Quelques chiffres pour comprendre

L'association Virage Energie, membre de la Maison de l'Environnement, est spécialisée dans la prospective énergétique et sociétale. A travers des fiches pratiques et des outils de sensibilisation, elle propose des pistes d'actions organisationnelles, comportementales et techniques pour une transition vers un modèle de société soutenable.

Extrait du scenario Mieux Vivre en Hauts-de-France 2019 de l'association :

http://www.virage-energie.org/rapports/mieux-vivre-en-hauts-de-france



884

Nombre de poulets consommés par personne en une vie en Nord-Pas de Calais. Nous ingérons égalemet l'équivalent de 74 cochons et de 7 bœufs⁴.



400€

Budget moyen de la nourriture gaspillée par foyer chaque année². De la production aux ordures ménagères en passant par la distribution, 23% de la nourriture produite et consommable est gaspillée, soit 260 kg par habitant³.



50%

Des décès en France sont dus au diabète, aux maladies cardiovasculaires et aux cancers, dont l'alimentation est un facteur de risque important.

41%

Des produits consommés à base de viande, poissons et légumes sont transformés¹.



Sources

(1) INSEE, 2008. *Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés*, Insee Première, N°1208, septembre 2008, 4p. | (2) Virage Energie Nord-Pas de Calais, 2015, d'après INSEE 2006, et Bruno, 2012. | (3) Lhoste, Bruno, 2012. *La Grande (Sur-) Bouffe. Pour en finir avec le Gaspillage Alimentaire*, Éditions Tue de l'échiquier, 96p. | (4) Virage Energie Nord-Pas de Calais, 2015 d'après Agreste 2013 ; Solagro, 2014 ; France Agrimer et INSEE, 2006.

LE CONTEXTE LOCAL

La politique agricole et alimentaire de la CUD

A travers sa politique agricole et alimentaire votée en mars 2018, la Communauté Urbaine de Dunkerque (CUD) s'est donnée pour objectifs de développer les productions agricoles en circuits courts et bio, d'aider les agriculteurs du territoire à s'installer ou se convertir, et de leur assurer des débouchés en restauration collective. A la clé, de l'emploi non délocalisable et une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Quelques chiffres

- Chaque année, le territoire perd + de 60 actifs issus du monde agricole et 27 exploitations (territoire CUD et CCHF).
- 46% du territoire de la Communauté urbaine est agricole.
- L'agriculture biologique représente aujourd'hui une faible part (1,4% des fermes du territoire).
- 17% des fermes sont en circuits courts.
- Plusieurs restaurations scolaires du Dunkerquois s'approvisionnent en circuits courts, comme à Loon-Plage, Ghyvelde, Coudekerque-Branche, Bray-Dunes, Dunkerque, Leffrinckoucke ou en bio, comme à Grande-Synthe..
- La CUD possède 550 hectares de foncier agricole, dont plus de 280 hectares de prairies en « Zéro phyto » fauchées par les agriculteurs qui récupèrent le foin pour nourrir leurs bêtes.
- La CUD souhaite utiliser comme levier de sa politique agricole et alimentaire les 270 hectares de surface agricole utile pour les convertir progressivement en bio.



La politique agricole et alimentaire en 4 axes :

Accompagner le développement des pratiques agricoles durables

Accompagnée de nombreux partenaires comme l'association Terres de Liens, Bio en Hauts-de-France et la Chambre d'Agriculture, la CUD souhaite développer une offre bio et locale sur le dunkerquois. Pour ce faire, la CUD lance par exemple des appels à candidatures pour installer des agriculteurs en culture biologique, et tournés vers l'approvisionnement local sur ses terrains.





Développer les circuits courts de proximité et biologiques pour créer de l'emploi local

Dans le cadre du développement des circuits courts qui crée de l'emploi local, la CUD a, entre autres, imaginé une halle alimentaire au centre de l'agglomération permettant une alimentation saine et accessible pour tous les habitants.

Remettre ce que l'on mange là où l'on vit

Il s'agit de développer l'agriculture en cœur de ville (les fermes urbaines notamment) et de sensibiliser le grand public lors d'événements comme le « Marché du végétal », la « Nuit de l'Agroécologie » ou encore « Ferme en ville ».





Encourager les pratiques alimentaires favorables à la santé

La CUD mobilise une nouvelle fois d'autres structures - comme les communes, les CCAS, les associations et l'Espace Santé du Littoral – dans l'optique de sensibiliser le public dunkerquois à une meilleure santé alimentaire. Une étude sur la qualité des aliments produits localement est également au programme.



Informations sur agriculture@cud.fr

Source

PORTRAITS D'ACTEURS

AUTOUR DE LA PRODUCTION



La Ferme Urbaine de Grande-Synthe

Ferme multi-services 100% bio et locale

Carte d'identité

Fin 2018 naît la ferme urbaine de Grande-Synthe. L'idée : permettre à la commune de fournir un service de restauration scolaire 100% bio. La Ville et ses partenaires ont donc lancé un appel à projet pour installer sur les terres communales 3 maraîchers.



Aujourd'hui, la ferme est multi-services (production, formation et pédagogie) et est entièrement dédiée à l'agriculture biologique.



Ce que j'y trouve

- De bons produits bio et locaux : la ferme urbaine régale petits et grands en fournissant les cantines de la commune et les habitants en vente directe. La transparence est de mise : afin de garder sa certification bio, le site est inspecté au moins deux fois par an par un organisme indépendant.
- · Réapproprions-nous ce qu'il y a dans notre assiette! Vous avez envie de tisser du lien avec ceux qui font pousser vos légumes? Venez visiter la ferme urbaine pour découvrir des pratiques agricoles alternatives.



Ferme urbaine Les Champs de Prédembourg:

39 rue du comte Jean, 59760 Grande-Synthe Vente directe tous les samedis de 10h à 12h30 et de 14h à 16h.

f Ville de Grande-Synthe 🔷 www.ville-grande-synthe.fr 📞 03 28 62 77 00



Ferme urbaine Les Champs de Prédembourg

Source : Entretien avec Isabell Hutterer, Chargée de mission agriculture et alimentation durables, Ville de Grande-Synthe (Printemps 2019)

Le petit +

Un projet alimentaire qui se développe sur la commune depuis 2010, dont les jardins partagés de l'Université Populaire de Grande-Synthe.

Les jardins partagés de l'Université Populaire de Grande-Synthe: « Des lieux d'échange, pour pouvoir faire en commun et s'approprier les espaces collectifs ».

Depuis 2011, la Ville de Grande-Synthe développe des jardins partagés en pieds d'immeubles via son service municipal « l'Atelier Université populaire ». Leur vocation : l'autoproduction pour les citoyens de la ville, l'accès à des savoirs et savoirs-faires alternatifs afin de pouvoir consommer bio et local mais aussi faire soi-même. Entre autres, 6 jardins partagés sont présents sur la commune, avec 20 à 50 parcelles chacun, entretenues de façon naturelle par les habitants qui jouissent de leurs propres récoltes! Et si vous étiez le prochain?







Contact

Maison écologique 156 Av. de Petite-Synthe,

@ latelier@ville-grande-synthe.fr

Q 03 28 29 17 63

Les Jardins de Cocagne de l'AFEJI

« Vous avez besoin de légumes, ils ont besoin de travail. Ensemble, cultivons la solidarité »



Carte d'identité

Portés par l'AFEJI, Les Jardins de Cocagne des Hauts de Flandre appartiennent au Réseau Cocagne national et forment un véritable tremplin pour les employés en contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI).



Réseau Cocagne

Dans les jardins, ce sont une quarantaine de légumes certifiés biologiques et locaux (moins de 50km) qui sont cultivés par les salariés des différents sites.

En 2020, la première exploitation maraîchère à Leffrinckoucke fête ses 20 ans !

12 hectares d'exploitation maraîchères biologiques

3 sites : Leffrinckoucke (2000), Gravelines (2004), Loon-Plage (2014)



Ce que j'y trouve

L'AFEJI-Jardins de Cocagne, c'est tout un panel de solutions pour les consommateurs du territoire :

- Les paniers de légumes que l'on retire à Leffrinckoucke ou dans des points relais sur toute la CUD.
- Le biocamion ambulant « A Portée de Main » qui sillonne le territoire toute la semaine avec une grande diversité de produits locaux et bio (légumes, produits laitiers, œufs, farine, pâtes ou encore pain et bières).
- La gestion du point de retrait « Gare de Dunkerque » pour le Court Circuit (cf microzoom p. 17).
- La livraison de plusieurs professionnels, dont Label Épicerie (cf portrait p. 14).
- Les paniers solidaires : le programme 30 000 Paniers Solidaires du Réseau Cocagne permet à des familles à faibles revenus d'accéder aux paniers bio produits par les Jardins Cocagne à un prix solidaire.

Les Jardins de Cocagne des Hauts de Flandre:

752 route de Furnes, 59495 Leffrinckoucke

Pour en savoir plus sur les Jardins de Cocagne : https://www.youtube.com/ watch?v=0Plz9UeboSo

Pour connaître les horaires et lieux de passage du biocamion ambulant :

aporteedemainafeji





http://www.reseaucocagne.asso.fr/30-000-paniers-solidaires/

Source: Entretien avec Jean-Bernard Schoonheere (Printemps 2019)

Le petit +

La légumerie du Littoral, ouverte en 2019 à Grande-Synthe, transforme les légumes 4^{ème} gamme (lavage, épluchage, découpe, préparation).

Pourquoi on aime? Les légumes livrés dans les restaurants scolaires et cuisines centrales parcourent moins de 40 km entre le lieu de production, de préparation et de consommation!

Zoom sur:

Le groupement de producteurs : l'exemple des « Trésors de Flandre »



Le groupement promeut de nombreux produits du terroir, allant des produits alimentaires à d'autres tels que du textile, des meubles etc.

Ces femmes et hommes vous attendent sur les marchés ou sur leurs exploitations pour partager leur passion du terroir! Rendez-vous sur la page Facebook **Trésors de Flandre** pour avoir toutes les informations sur les futurs événements.

ftresorsdeflandre

06 86 07 85 87

tresorsdeflandre@gmail.com



Le maraîchage urbain par tous : La Fabrique Verte

« Devenir un jardinier urbain »



Carte d'identité

Fondée en 2016, la Fabrique Verte regroupe aujourd'hui une trentaine d'adhérents dont 15 travaillant sur l'alimentation durable. L'association revêt de nombreuses casquettes : ateliers pour faire soi-même, zéro déchet, agriculture urbaine ou encore groupement d'achats.



Sa mission ? Préserver la biodiversité, lutter contre les inégalités et permettre à chacun de s'impliquer dans la transition énergétique!

Ce que j'y trouve

 Une surface de 500 m² pour promouvoir l'agriculture urbaine et les bonnes pratiques agricoles: le projet de jardin pédagogique sur la zone maraîchère urbaine du parc Coquelle à Rosendaël permettra à chacun de cultiver ses produits biologiques et locaux, même ceux ne possédant pas d'espace chez soi! C'est un réel « lieu de démonstration et de pédagogie. »



- Des projets pour découvrir l'agriculture hors sols : retrouvez les bacs de jardin au quartier du Grand large près de la maison de quartier de la Timonerie.
- Des astuces et ateliers Zéro Déchet: ces ateliers vous permettent d'apprendre à faire vous-mêmes des produits ménagers et cosmétiques; à changer votre manière de cuisiner ou encore de faire de la couture grâce à de la Récup! Et il y en a pour tous les publics: individuels, entreprises, groupes etc.
- **Un groupement d'achat :** et si avoir les mains dans la terre n'est pas fait pour vous, retrouvez vos producteurs préférés via le groupement d'achat de l'association!

La Fabrique Verte:

106 rue du Casino, 59240 Dunkerque (Maison de l'Environnement)

Pour devenir adhérent, la cotisation est d'un montant de 10 € et permet de pouvoir jardiner sur les parcelles urbaines. La production agricole est ensuite partagée entre adhérents.



Permanences Officielles les mercredis de 16h30 à 18h15 et samedis de 10h30 à 12h30. Permanences non officielles dans la semaine.

Pour en savoir plus sur La Fabrique Verte et ses activités :



1 lafabriqueverte



www https://lafabriqueverte-asso.fr

Source: Entretien avec Ludovic Peers - Fondateur de La Fabrique verte (Printemps 2019)

700m sur:

La nourriture à partager avec les Incroyables comestibles

Venus tout droit d'Angleterre, les Incroyables Comestibles (en anglais : Incredible Edible) se présentent comme le « mouvement de la co-création joyeuse de l'abondance partagée ».

Leur idéal ? Nourrir l'humanité de façon saine pour l'homme et pour la planète, localement, en suffisance, dans la joie et la dignité de chacun. Par des actions simples et accessibles à tous, comme le jardinage collectif, les Incroyables Comestibles reconnectent les citoyens à la terre nourricière et les citoyens entre eux. Et en plus, ils valorisent la mise en partage des récoltes pour encore plus de convivialité!

Les Incroyables Comestibles Dunkerque sont membres de la Maison de l'Environnement. Suivez leur actualité sur leur groupe Facebook : https://www.facebook.com/groups/ incroyablescomestiblesdunkerque/ ou retrouvez leurs actions sur le panneau d'affichage directement sur leurs buttes de permaculture sur le parc Ziegler (106 rue du casino, 59240 Dunkerque)



AUTOUR DE LA DISTRIBUTION

Les épiceries solidaires : l'exemple de Label Épicerie



« Label Épicerie est un lieu du faire-ensemble. On y trouve de tout : de la vie, des gens, du savoir, de l'entraide, de la créativité et des produits locaux »

Devise: « Du beau, du bon pour tous »

Carte d'identité

Label Épicerie, c'est une histoire de collaboration. Avec un début de projet en décembre 2016, cette épicerie est née en mai 2017 d'un « collectif d'associations engagées sur le champ de l'aide alimentaire, des paroles, des bénéficiaires de l'aide alimentaire et des consommateurs responsables ».

Aujourd'hui, ce sont une quinzaine de fournisseurs dont des producteurs locaux et bio qui alimentent les étals de l'épicerie en produits sains pour l'Homme et l'environnement.



Depuis octobre 2017:

5 groupes de réflexion en action 30 adhérents-bénévoles qui construisent ce lieu de vie rêvé 249 adhérentscontributeurs

Ce que j'y trouve

• Une nouvelle manière de penser la distribution : épicerie coopérative, chaque adhérent s'implique à hauteur de 3h par mois dans le projet, sa construction et sa consolidation ; épicerie solidaire, les prix modulables en fonction des revenus permettent à chacun de profiter d'une agriculture biologique et locale.



 Un nouveau rapport avec nos agriculteurs: Label Epicerie rapproche les consommateurs et les producteurs et contribue au maintien de l'agriculture locale en rémunérant ces derniers de manière juste. Avec son système d'achat groupés, réalisé en partenariat avec le GAGS et d'autres groupes citoyens, chacun en a pour son pouvoir d'achat!



• Un lieu de production et création : les bénévoles investissent le jardin de l'ancienne église où se trouve l'épicerie pour cultiver des légumes et désormais élever des poules. L'épicerie propose aussi des ateliers de cuisine, de mandala ou encore de yoga du rire en plus d'un repair café le 2ème samedi de chaque mois (10h-12h30), accessible sur inscription.



Plus d'infos

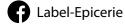
Label Epicerie:

9 rue des Platanes, 59210 Coudekerque-**Branche**

Ouverture les mercredis, jeudis et vendredis de 10h-12h30 et 15h-19h; et les samedis en continu de 10h-17h.

Pour réaliser ses commandes d'achats groupés :

- rendez-vous sur la plateforme en ligne de Open food France: https://www. openfoodfrance.org/label-epicerie/shop?fbclid=IwAR202cafDHPi6EqUQXwOTtlTx F0h6wPoMj207-5SiezFjmkeENTd rW30Rk#/about
- par téléphone au 07.83.91.81.57 avec votre nom et prénom
- · directement à l'épicerie





infos@label-epicerie.org

Et pour rejoindre l'aventure, ce sera à l'adresse suivante : participation@label-epicerie. org.

Source: Entretien avec Stéphanie Ambéllié - Coordinatrice du projet Label Epicerie (Printemps 2019)

Les Groupements d'achats : l'exemple du GA.GS

« Être consom'acteur et non consommateur » « Créer une demande pour le producteur »



Carte d'identité

Le GA.GS c'est quoi ? Groupement d'Achats de Grande-Synthe. Il a été initié pour fournir aux habitants les produits en vrac leur permettant de refaire à la maison les recettes de produits ménagers et cosmétiques apprises à l'Atelier-Université Populaire de Grande-Synthe (sans devoir acheter de quantités importantes). Rapidement, le GA.GS a élargi sa gamme de produits aux agrumes direct-producteur (via les «Givrés d'Orange») puis au pain bio, à des légumes, fromages et autres produits de la ferme (miel, fruits de saison...), le tout en «très local»!



Ce que j'y trouve

 Des produits de première nécessité (légumes, farine, fruits, produits cosmétiques) qui peuvent offrir un bon complément avec les produits d'Artisans du monde par exemple (cf. Portrait dédié p.18).



Plus d'infos

Afin d'avoir accès à la liste des produits, contactez le GAGS à l'adresse suivante : groupementdachatsgs@gmail.com.

Retrouvez vos produits préalablement commandés (adhésion : 5€ par an) à **La Maison** des Échanges/Troc et Co, place de l'Abbé Pierre à Grande-Synthe, chaque mardi de 17h à 18h30, situé au 11 Place de l'Abbé Pierre, 59760 Grande-Synthe.

Ft encore

A Dunkerque, l'association La Fabrique Verte propose également ce principe de groupement d'achats via le site cagette.net.

Source: Entretien avec Christine Trotignon - Vice-Présidente du GAGS depuis sa création en 2014 (Printemps 2019)

Zoom sur:

Les courses en ligne et en local : l'exemple du Court Circuit

Le Court Circuit est une solution alternative de commande de courses en ligne qui propose des produits locaux. Cet acteur régional joue le rôle d'intermédiaire entre consommateurs et producteurs / artisans, et les incitent à une production biologique atteignant déjà les 35%.

Le Court Circuit propose un panel de produits, allant des légumes à la viande en passant par les produits laitiers. Traçabilité garantie et rémunération juste des producteurs/artisans, qui fixent eux-mêmes leurs prix!

Sur le Dunkerquois, on trouve déjà trois points de retrait depuis la mise en route en 2019 : la Gare de Dunkerque, les 4Ecluses et la boulangerie de Gravelines « De Farine et d'Eau Fraîche ».

Plus d'informations ici :



LeCourtCircuit



https://lecourtcircuit.fr/index.php



83,33% pour le producteur



5.17% pour le gestionnaire



11,5% pour LeCourtCircuit

Le commerce équitable : l'exemple d'Artisans du Monde



« Consommer durablement de manière responsable »

Carte d'identité

Créée en 2006 sur le Dunkerquois, l'association locale Artisans du Monde Littoral Dunkerquois dépend d'une Fédération Nationale précurseur dans la défense d'un commerce plus juste dès 1974. Elle permet aux citoyens de revoir leur manière de consommer dans le respect de l'environnement et des producteurs.



La fédération des Artisans du monde achète des produits, biologiques ou non, issus de coopératives de l'hémisphère sud avec l'objectif de mieux faire connaître ce commerce par l'éducation,

la défense des droits humains, et donc la vente de ces produits par son réseau de bénévoles en associations dans 200 communes.

Ce que j'y trouve

- Un commerce qui améliore les conditions de vie des producteurs : par une rémunération juste ou par le développement d'un réseau humain entre les producteurs du Sud.
- Un commerce qui implique les consommateurs : ici, ce n'est pas l'offre qui crée la demande mais la demande qui crée l'offre. Grâce aux achats des produits, les producteurs, réunis en coopératives et organisation, mettent en commun leurs moyens, restent sur leurs terres et leur union permet de proposer des quantités intéressant le marché international. D'autres coopératives se spécialisent dans la création et la vente d'artisanat.
- Une association qui valorise la transparence et la traçabilité, en accompagnant les producteurs dans des modes de cultures ou de fabrication respectueux et responsables, en permettant l'éducation des enfants et le respect des droits humains.
- Une association qui appuie pour un commerce international plus équitable : Artisans du Monde agit dans l'éducation et la valorisation du commerce équitable et dans le plaidoyer afin de modifier les règles du commerce équitable.

Artisans du Monde:

Maison de l'Environnement 106 avenue du Casino, 59240 Dunkerque.

Pour recevoir la liste des produits disponibles ainsi qu'un bon de commande à retourner, contactez dunkerque@artisansdumonde.org.



Ces produits seront ensuite disponibles au point de retrait indiqué au moment de la commande (Faubourg de Cassel ou Maison de l'Environnement via le groupement d'achats de la Fabrique Verte).





Source: Entretien avec Christine Trotignon - Présidente d'Artisans du monde Littoral Dunkerquois (Printemps 2019)

Zoom sur:

Le groupe Alimentation Durable

Groupe à géométrie variable co-animé par la Maison de l'Environnement et le CPIE Flandre Maritime, il rassemble des acteurs locaux qui souhaitent accélérer les collaborations sur les thèmes complémentaires d'agriculture, alimentation, environnement et santé. On y retrouve une quinzaine d'associations locales et collectivités dont l'Espace Santé du Littoral, le Lycée Agricole, les Villes de Grande-Synthe et



Dunkerque, la Communauté Urbaine de Dunkerque et le Learning Center Ville Durable (Halle aux Sucres), Trésors de Flandre, la Fabrique Verte, les Colibris, l'AFEJI-Jardins de Cocagne, Label Épicerie, le Groupe Environnement Santé.

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ET DE PASSER À L'ACTION ?

Consultez d'autres ressources

• L'annuaire pour agir de la Maison de l'Environnement :

http://maison-environnement.org/annuaire-de-la-transition-ecologique/

• Le livret réalisé par le Groupe Alimentation :

http://maison-environnement.org/wp-content/uploads/2019/08/Modification-Flyer__-Lalimentation-durable.pdf

• Le réseau des Bibliothèques de Dunkerque

http://www.lesbalises.fr

• La Halle aux Sucres, Learning Center Ville Durable https://www.halleauxsucres.fr



ADEME

http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/ et https://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/alimentation

Amis de la Terre

https://www.amisdelaterre.org/-Comprendre,73-.html

Réseau Action Climat

https://reseauactionclimat.org/thematiques/alimentation/

Virage Energie et ses fiches repères

http://www.virage-energie.org/fiches-pedagogiques/regimes-et-habitudes-alimentaires/

Greenpeace

https://www.greenpeace.fr/agriculture-ecologique/

France Nature Environnement et son calendrier Mission Alimentation

https://www.fne.asso.fr/ et https://aed.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Kev/3cda20cc-f9e0-4baf-a026-063e43c58cd6/ Calendrier%202020%20Mission%20Alimentation%20France%20Nature%20Environnement.pdf

Engagez-vous au sein d'une de nos associations membres en faveur d'un autre modèle alimentaire



















avec le soutien de



Plus d'informations : contact@maison-environnement.org

Merci aux acteurs ayant bien voulu consacrer du temps à nos entretiens, à Cyril Andrieux et Camille Charvolen pour la réalisation des entretiens et la rédaction, au groupe Alimentation Durable.