

ALIMENTATION RESPONSABLE

La nourriture est nécessaire à la vie. Par contre, quelques méthodes de production, de transformation et de distribution de la nourriture ont un plus grand impact sur l'environnement que d'autres. L'utilisation d'engrais chimiques, de pesticides et de méthodes agricoles plus intensives a eu pour effet d'augmenter le rendement de la production agricole; mais l'agriculture intensive a des conséquences néfastes : la pollution des cours d'eau et l'épuisement des sols. Les pesticides sont également liés à certains cancers. Le transport sur de longues distances a aussi des conséquences sur l'atmosphère. On recherche alors des produits biologiques et locaux.



😊	😐	😞	Action	Coût*	Avantage
			1. Éviter les produits suremballés.	GRATUIT	Moins de déchets
			2. Choisir des produits <u>biologiques</u> et fournir des options végétariennes lors des repas communautaires.	5-10% de plus	Achats locaux
			3. Choisir , dans la mesure où c'est possible, des produits <u>locaux</u> et les acheter au marché ou dans une coopérative d'agriculteurs.	Parfois moins coûteux	Légumes et fruits plus frais
			4. Choisir les produits saisonniers lorsque c'est possible. Vous trouverez des pommes du Canada en janvier, puis des fraises du Canada en juin.	Souvent moins coûteux	Plus frais
			5. Affichez vos initiatives afin que les gens connaissent tous les bons choix que vous avez faits. Par exemple, lors d'un souper spaghetti, écrivez sur le tableau les ingrédients locaux et biologiques. Exemples : « Tomates biologiques, carottes locales. »	GRATUIT	Sensibilisation de l'assemblée

DÉFI DU REPAS 150 KM

Quelle proportion de votre nourriture provient d'un rayon de 150 kilomètres? Et si, pour un repas communautaire, c'était 100%.



Les aliments cultivés localement ont tendance à avoir un meilleur goût (ils sont pris dans la cuisine et prêts à manger). Connaître les personnes qui produisent les aliments que vous mangez favorise le lien avec votre climat local et les saisons. Soutenir les fermes locales permet de garder l'argent dans l'économie locale et aide à soutenir les petites entreprises. Malgré la grande variété d'aliments disponibles dans les supermarchés, de nombreux aliments spécifiques à sa propre région ne sont pas disponibles, comme c'est généralement le cas à grande échelle. L'idée d'un repas 150km vient du livre *The 100-Mile Diet*, d'Alisa Smith et JB MacKinnon, de la Colombie-Britannique qui se sont engagés à manger des aliments cultivés dans un rayon de 100 milles de chez eux pendant un an.

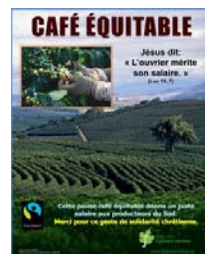
Organiser un souper ou un pique-nique à l'église de 100 milles exige beaucoup de planification et de créativité, mais aussi mettre ce dîner ou pique-nique à l'écart des autres et lui donner un fort accent sur la justice sociale - et peut même attirer l'attention de votre congrégation!

CERTIFIÉ ÉQUITABLE

Les ouvriers dans les pays en voie de développement ne reçoivent pas un salaire juste et/ou n'ont pas les conditions de travail raisonnables. À ce sujet, les communautés de foi ont une grande motivation à promouvoir les produits certifiés équitables.

Placer l'affiche *L'ouvrier mérite son salaire* près de la machine à café.

Télécharger à partir de la section « Affiches » sous l'onglet « Éducation ».



😊	😐	☹️	Action	Coût*	Avantage
			1. S'assurer que votre église achète du thé, du café et du sucre équitables, qui sont facilement disponible dans des marchés d'alimentation et d'autres boutiques spécialisées.	5-10% de plus pour la même qualité	Solidarité internationale
			2. Dresser une table de produits équitables, dont le café des <i>Églises vertes</i> , dans votre église pour permettre aux gens de s'en procurer. Ceci peut être ouvert après le culte ou lors d'autres événements.	GRATUIT	Profit généré en rendant service
			3. Inviter un conférencier d'un organisme de développement international à parler des avantages des produits équitables pour les producteurs dans les pays en voie de développement.	Faire un don	Sensibilisation de l'assemblée

Café équitable Églises vertes

Le Réseau des Églises vertes travaille en partenariat avec la brûlerie *Santropol*, située à Montréal, pour vous offrir du café gourmet biologique et équitable.

En choisissant ce café biologique et équitable, vous aidez les Églises canadiennes à réduire leur empreinte écologique et vous payez un prix juste aux petits producteurs de café biologique d'Amérique latine.

Ce café gourmet est un mélange de cafés provenant de quatre pays: le Nicaragua, la Bolivie, le Guatemala et le Pérou.



Le Réseau des Églises vertes est fier d'offrir un café équitable certifié par le *Symbole des Petits Producteurs* (SPP.coop). C'est la première certification régie par des producteurs d'Amérique du Sud.

Pour plus d'information : cafe.eglisesvertes.ca

