



Projet « Favoriser une transition citoyenne »
Commune de Camaret-sur-Aigues Vaucluse (84)

Intégrer des critères de commerce équitable dans la politique d'achat de la commune

Contexte

Après le commerce équitable uniquement basé sur les échanges Nord-Sud, le commerce équitable Nord-Nord a fait son apparition. Son intérêt est de favoriser les échanges courts pour réduire son empreinte écologique mais également de permettre le développement d'une économie agricole locale. C'est dans cette optique que la commune de Camaret-sur-Aigues a décidé depuis 2008 d'intégrer des critères de commerce équitable dans sa politique d'achat pour les produits de la commune.

Acteurs du projet

Nom	Organisme	Contact
Franck GIBERT, Chargé de mission	Société ELIOR	Tél : 04.90.37.82.76

Les objectifs

Le but de ce projet est que la commune diminue ses impacts environnementaux à travers des achats réfléchis qui permettent une diminution des émissions des gaz à effets de serre et des pollutions ainsi que tous autres impacts.

Le projet et ses résultats

Les actions ont commencé petites avant de se développer au cours des années. Ainsi en 2008, la première étape fût de ce fournir uniquement en vin et jus de fruits locaux pour les événements de la mairie. Puis en 2011, ce fût ¼ de la consommation de thé et café qui était issu du commerce équitable et en 2012, 100%. En 2013, la municipalité s'est alliée avec des acteurs externes tels qu'une entreprise qui vend des articles issus du commerce équitable qui s'est installée sur la commune et fournie à la municipalité divers produits. Le catalogue de jouets pour le Noël du personnel municipal, des élus et des pompiers était ainsi issu du commerce équitable fabriqué en France.



Depuis 2011, il y a également eu des changements dans la restauration collective. Celle-ci comporte désormais des produits issus de l'agriculture biologique ainsi que des produits locaux. C'est le cas des céréales, des fruits et légumes, des viandes et des œufs (tous deux portent le label rouge). Les poissons servis sont quant-à-eux choisis dans la liste des espèces ne souffrant pas de surpêche. Des menus alternatifs (sans protéines d'origine animale) sont servis à la cantine 1 fois par semaine au début du projet maintenant plus qu'une fois par mois, il peut s'agir d'un repas à base d'œuf ou un repas végétarien. Tous les repas sont préparés dans la cuisine centrale de la ville même les pâtisseries des goûters du centre de loisirs. Les repas sont ensuite livrés en liaison chaude dans les écoles et au centre de loisirs et en liaison froide à domicile pour les personnes âgées. Chaque repas est garanti sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM) et sans huile de palme. Pour accompagner ces actions, des animations autour des thématiques diététiques, nutritionnelles et autour du développement durable ont été mises en place au sein de la commune. Les repas festifs, et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont aussi une des exigences de la collectivité. Une sensibilisation des agents et des élus au commerce équitable et aux gestes écologiques a aussi été proposée.



Le « + » du projet

Ce projet est intéressant car d'une part il permet le développement de l'économie locale, puisque la commune achète des produits de proximité et d'autre part le développement de l'agriculture biologique en augmentant la demande dans ce type de produit. Mais il permet également d'apprendre aux enfants à avoir une alimentation saine ainsi que le vrai goût des aliments tout en protégeant leur santé et la planète.