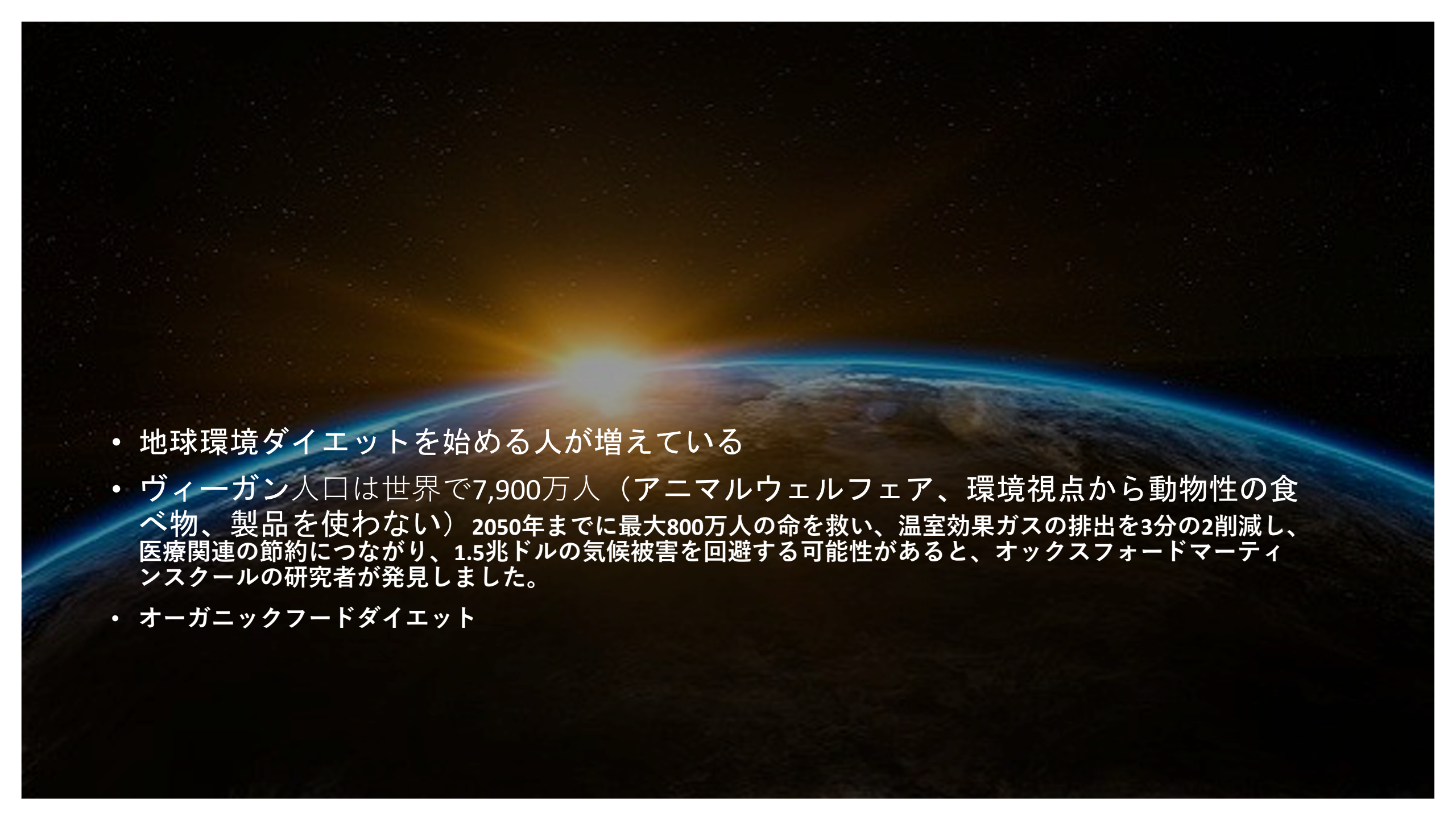


- 
- 地球環境ダイエットを始める人が増えている
 - ヴィーガン人口は世界で7,900万人（アニマルウェルフェア、環境視点から動物性の食べ物、製品を使わない）2050年までに最大800万人の命を救い、温室効果ガスの排出を3分の2削減し、医療関連の節約につながり、1.5兆ドルの気候被害を回避する可能性があると、オックスフォードマーティンスクールの研究者が発見しました。
 - オーガニックフードダイエット

生活環境を変える。オー
ガニックコミュニティ
マーケット
が与える価値は3.73倍？

Bunch & Punnet
Dept
Strawberry \$3.90
(ripe in a few days)
Rhubarb \$4.00
Beans \$2.50
Beetroot \$2.80

UNDERGROUND
SECTION

Rhubarb
REDUCTION
~~\$4~~ \$3.50
Two for
\$6.

PRINCIPLES

- Be mission driven - trading for social purpose, not to maximise profit
- Commit to transparency and cooperation throughout the food supply chain
- Trade fairly
- Champion ecological farming and food production
- Source food sustainably, using the food zones as a framework
- Promote a diet that is good for people and planet
- Operate in a low-carbon way
- Build a strong community in support of this work
- Strive to change the bigger picture

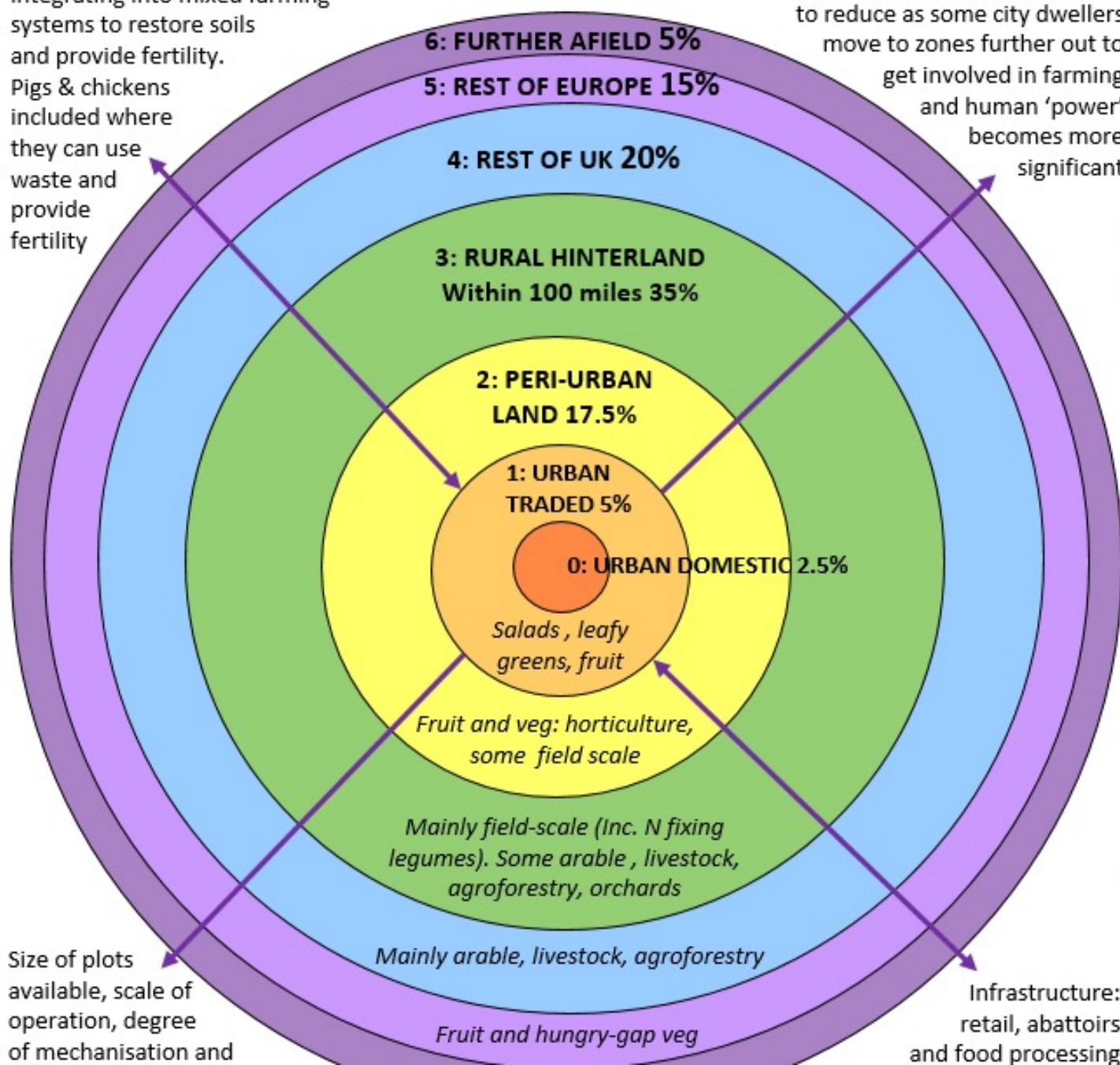
WORLDVIEWS

- **Diversity** of solutions operating across multiple scales: balance achieved overall
- **Decentralisation** with control and responsibility reclaimed and trading with principles valued over profit
- **Productivity** fairly defined, focusing on a whole system view: underpinned by paying farmers a fair price to produce food sustainably
- **Limits** acknowledged and

Grazing animals on marginal land and integrating into mixed farming systems to restore soils and provide fertility. Pigs & chickens included where they can use waste and provide fertility

Soil type, climate, what grows best where, taken into account

Population of urban centres likely to reduce as some city dwellers move to zones further out to get involved in farming and human 'power' becomes more significant



Size of plots available, scale of operation, degree of mechanisation and

Infrastructure: retail, abattoirs and food processing

SUSTAINABLE DIETS (DEMAND)

- Reflect the seasons and which foods can best be produced where
- Use mainly fresh and minimally processed
- Use mainly plant based
- Minimise waste
- Align with what it is possible to produce sustainably while providing everyone with 'enough'

TRADE and DISTRIBUTION

Decentralised Routes to Market pay farmers the price they need to produce food sustainably and fairly. **Retailers and distributors (BFTs)** prioritise local and direct sourcing while encompassing the global – enabling urban growers, rural farmers, larger operations, wholesalers and importers to co-exist. **Farms** are connected to urban communities, enabling supply chains to be shortened and communities to source increasing amounts from closer to where they live. **People** are reconnected with farming; involved with the production, trade and celebration of food.

ECOLOGICAL FARMS (SUPPLY)

- Low input: organic or near as
- Predominantly small to medium scale: appropriate and human scale

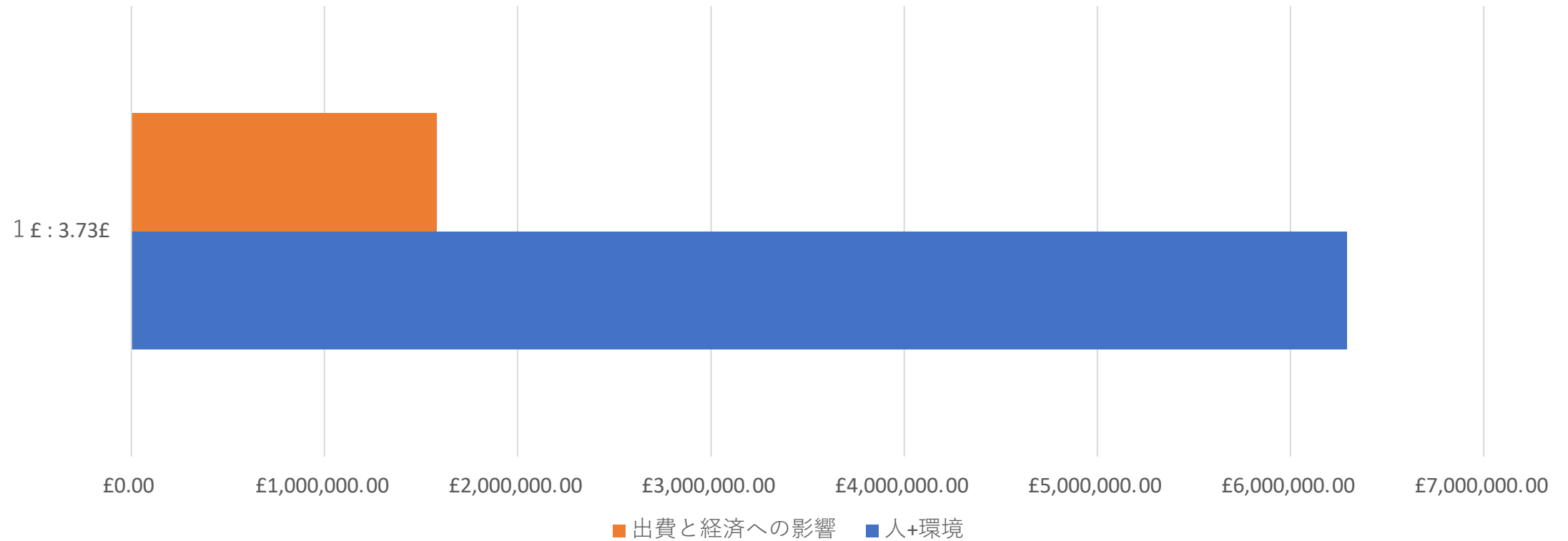
マーケット消費の環境に対する付加価値とは？

(24農家、3,027人消費者、36人雇用者、13販売者が与えた環境への価値)

マイナス経済効果	肉の消費量が減った	£ -15,727
	魚の消費量が減った	£ -83
	乳製品消費が減った	£ -1,290
環境への効果	耕地の生物多様性を確認した	£217
	草原の生物多様性を確認	£1,390
	N肥料を草原に使わなかったため減ったGHG	£3,139
	畜産農家が保有する動物が減る	£6,609
	樹木や植物など再生不可能なエネルギー利用が減った	£13,106
	N肥料を使わなかったため減ったGHG	£24,814
	N肥料を使わなかったことによる水質汚染を少なくした	£31,309
消費によって変わった効果	炭素料が増えた	£413,680
	インターネット注文が減り、フードマイルが減った	£363
	パッケージ料が減った	£603
	廃棄量が減った (ファーマーズマーケット)	£1,243
	肉の消費量が減り、お金が浮いた	£1,497
	廃棄量が減った (ベジスキーム)	£2,215
	魚の消費が減った (ベジスキーム)	£4,213
	乳製品消費量が減った	£7,922
肉、肉加工品消費量が減った	£13,027	


コストと実利の割合 1£ : 3.73£

売上に対する実利益





オーガニックがなぜヨーロッパで進んでいるのか？



フランスのエガリム法 公共食堂への適用 (2018年)

- 生産者や農家が適正な報酬を得られるようにし、労働に見合った生活を送れるようにする。
- 生産物を栄養面・環境面・公衆衛生面で高める
- 誰もが健康的で安心・安全、持続可能な食べ物を得られるようにする

エガリム法の達成のために

1. 食材の50%を良質な、持続可能なものにする。そしてそのうちの20%をオーガニック認証のついた食材にする。
2. タンパク質の多様化
3. プラスチックの代用
4. プラスチックの代用
5. 給食利用者への情報開示

meal canteen
l'app anti-gaspi de la
restauration collective

Loi EGalim

1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants
69 articles
300h débat
5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

- meilleure rémunération (illustrated with a farmer)
- meilleure qualité (illustrated with a thumbs up)
- saine, sûre, durable (illustrated with fresh produce)

CE QU'IL FAUT RETENIR !

20% bio à la cantine (illustrated with AB logo)

50% produits de qualité (illustrated with a bee and a cow)

EN RESTAURATION COLLECTIVE

- STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE** (illustrated with a red stop sign)
- 1 repas végétarien 1 fois par semaine (illustrated with a green leaf)
- INFORMATIONS**: consultation des menus par voie électronique (illustrated with a smartphone)
- LABELS**: ORIGINE QUALITÉ, NUTRI-SCORE (A, B, C, D, E), PÊCHE DURABLE MSC (www.msc.org.fr)

meal canteen



フランスの認証



ベジタリアンメ ニュー

71%が週に1度はベジタリアンメ
ニューを食べている。



プラスチックの禁止



エガリム法（農業と食品法）



フランスの学校給食と認証制度

- オーガニックやローカルな食材の導入率や季節の食材
- 調理場内で使う洗剤などのメンテナンス用品や食品ロス対策
- 持続可能な食べ物に関する教育、汚染物質の分析、食品ロス対策



	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l' écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)