

Prendre soin de l'humain

Avec l'organisation d'achats groupés en circuits courts, l'association offre à ses adhérents les moyens de s'engager dans une consommation alimentaire durable pour la santé et l'environnement.

Le défi alimentaire , il faut manger pour vivre... : C'est est une nécessité du quotidien. C'est aussi un facteur de santé, de plaisir, une pratique sociale, porteuse d'enjeux culturels, qui doit être accessible économiquement, et de bonne qualité sanitaire, pour tous.

Contraintes climatiques, crises géopolitiques et sécurité alimentaire. Incendies, grêles, inondations, canicules et sécheresses, les désordres climatiques s'enchaînent à un rythme rapide et les cultures n'aiment pas ça. A ces aléas « naturels » s'ajoutent les tensions géopolitiques qui génèrent des hausses de prix insupportables.

Dans un tel contexte, l'enjeu pour l'agriculture est d'allier respect de l'environnement et viabilité économique tout en plaçant l'intérêt de l'individu, qu'il soit producteur ou consommateur, au cœur de sa démarche.

La proposition de RESPECTS Occitanie : organiser des circuits courts et équitables. En organisant des groupements d'achats l'association propose à ses adhérents de consommer moins et mieux, des produits de qualité (bio ou naturels), payés au juste prix à des producteurs qui protègent la biodiversité et les écosystèmes. Une démarche vertueuse pour tous.

Les groupements d'achats sont ouverts aux adhérents de septembre à fin juin (fruits de saison, légumes, huile d'olive, miel, fromages, thés, tisanes, fruits secs, plants, ...).

« **Derrière chaque produit il y a un homme, une terre et le respect qui en découle !** »

Six principes pour mieux s'alimenter : Changer nos habitudes alimentaires c'est réduire les émissions de gaz à effet de serre . Pour ça nous pouvons :

- Augmenter, dans l'alimentation, la quantité de protéines végétales (pois, lentilles, soja, fèves...) et de céréales complètes.
- Réduire la consommation de produits animaux et privilégier la qualité (AB, Label Rouge, etc.).
- Augmenter la quantité de fruits et légumes de saison consommés.
- Réduire la consommation de plats industriels/transformés, gras et sucrés, réaliser des recettes de cuisine maison.
- Préférer les aliments naturels et certifiés, les produits de saison de producteurs locaux, ...



Notre « Intention » pour : « Prendre soin de l'humain » c'est d'offrir, à nos adhérents, l'opportunité de faire évoluer leurs pratiques alimentaires pour diminuer l'impact sur l'environnement tout en consommant des produits de meilleure qualité au juste coût.