

Diagnostic du système alimentaire et initiatives inspirantes de Hô Chi Minh Ville et de Lyon (France)

Dans le cadre de la coopération entre Hô Chi Minh Ville et le Grand Lyon, le projet Let's Food Cities analyse la durabilité économique, sociale et environnementale du système alimentaire de HCMV et identifie les initiatives ayant un impact positif sur le territoire. Les résultats du diagnostic aideront à définir les actions pouvant être mises en œuvre localement dans le cadre de la coopération entre les deux villes afin d'améliorer la durabilité du système alimentaire.

#1 - Préserver une culture gastronomique tout en réduisant l'impact environnemental

La gastronomie est une part importante de la culture vietnamienne, nous comptons par exemple 4 goûts en France alors qu'on en compte 5 au Vietnam (doux, salé, amer, âcre, acide). L'alimentation vietnamienne, principalement à base de riz, présente des plats riches et variées intégrant de nombreux légumes mais également poisson et viande (surtout du porc). Les pratiques alimentaires évoluent vers une consommation hors domicile de plus en plus fréquente. L'offre en produits végétariens se développe dans certains quartiers d'Hô Chi Minh Ville mais reste encore largement minoritaire : les classes moyennes aspirent à manger davantage de viande notamment pour afficher leur statut social.

Développer une offre alimentaire durable et la rendre visible

Fair Food Forager

Fair Food Forager est une application pour smartphone qui permet d'identifier l'offre de restauration durable autour de soi. C'est une des applications les plus complètes, elle regroupe 16 critères de durabilité (bio, végétarien mais aussi anti gaspi, équitable, dons, etc.), chaque consommateur peut également proposer un nouveau lieu.

Kashew cheese

Cette jeune entreprise fabrique des fromages vegans à base de noix de cajou, produit local du Vietnam. Face à l'augmentation de la consommation de viande au Vietnam, il est important de développer des alternatives goûteuses, saines et durables.

La Holista

La Holista est une entreprise durable qui propose des produits sains et des emballages biodégradables. Dans l'objectif de sensibiliser les habitants d'Hô Chi Minh, l'entreprise organise des soirées documentaire ainsi que de nombreux événements visant à mettre la lumière sur toutes les petites entreprises alimentaires durables (La Holistic Fair).

Festitabl', c'est près, c'est bon

Le Grand Lyon en coopération avec d'autres territoires propose et accompagne les événements et festivals de son territoire de construire une offre alimentaire à partir de produits locaux. Une rencontre inédite (les RDV Festitabl') ont permis de connecter les professionnels de l'alimentation locale et les organisateurs d'événements, sous la forme d'un speed dating.

Valoriser la culture gastronomique du territoire

La Cité de la gastronomie

En novembre 2010, le repas gastronomique des Français est inscrit au Patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco. Pour renforcer cet acquis, une mission française du patrimoine des cultures alimentaires (MFPCA) lance un appel à projet auprès des collectivités locales. C'est en juin 2013 que Lyon a été retenue pour accueillir l'une des 4 Cités Internationales de la Gastronomie avec Tours, Dijon et Paris-Rungis. Ce lieu unique en son genre a pour vocation de transmettre l'importance vitale de mieux se nourrir et du plaisir de bien manger, la richesse de la gastronomie française et de celle du monde, la douceur de l'art de vivre à la française.

La Super Halle d'Oullins

La Super Halle d'Oullins est une coopérative de producteurs qui rassemble dans un même lieu une épicerie bio et un restaurateur-traiteur qui privilégie les circuits-courts, les produits locaux et le vrac. Implantée dans le quartier de la Saulaie à Oullins c'est aussi un lieu de rencontre, d'échange et de pédagogie autour des problématiques d'agriculture paysanne, de gestion des déchets, d'économie solidaire et d'écologie. Le magasin propose une offre de produits issus d'une 50aine de producteurs de la région Lyonnaise. 73% des produits vendus sont certifiés Agriculture Biologique ou en conversion, 47% des produits vendus proviennent de producteurs ou artisans en circuit-court et + de 250 références de produits en vrac.

Grâce à la croissance économique du pays ces 15 dernières années, le Vietnam a considérablement diminué l'insécurité alimentaire dans les zones rurales. L'augmentation des revenus a permis une diversification alimentaire (notamment porc et produits de mer) et la part du riz, qui reste importante, a réduit dans la part de calories ingérées. Pour autant, les politiques publiques se sont concentrées avant tout sur les zones rurales et une nouvelle insécurité alimentaire apparaît en zone urbaine car les populations n'ont plus la possibilité de produire leurs propres légumes et les emplois sont précaires en ville ce qui maintient un pouvoir d'achat faible pour une grande partie des habitants de Hô Chi Minh Ville. La hausse des prix alimentaires impacte ainsi directement certains ménages vulnérables qui consacrent jusqu'à 75% de leur budget pour se nourrir. De nouvelles solutions adaptées au milieu urbain sont à mettre en place.

Assurer la sécurité alimentaire des populations urbaines

Politique publique d'autonomie alimentaire

À la fin des années 80, le gouvernement vietnamien a ouvert son économie au marché et redistribué les terres aux paysans. Les paysans possèdent tous aujourd'hui de petites parcelles de 2 hectares où ils sont fortement encouragés à cultiver une partie en riz. Cette politique a permis d'assurer la sécurité alimentaire du territoire.

Banque alimentaire du Vietnam

La Banque alimentaire du Vietnam a vu le jour grâce à la stratégie de responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise de communication VTVCorp. La Banque alimentaire s'attaque à deux problématiques alimentaires : l'insécurité alimentaire qui touche plus particulièrement les personnes âgées et les travailleurs venus des zones rurales à Hô Chi Minh et le gaspillage alimentaire. En deux ans de création, la banque alimentaire a distribué plus de 20 000 repas, elle organise un festival alimentaire pour collecter des denrées mais récupère également les surplus des agriculteurs.

Jardins partagés de Lyon

Un jardin partagé est un espace cultivable, implanté sur un terrain public ou privé. Il est entretenu par les habitants, pour leur propre bénéfice, par le biais d'un organisme gestionnaire. Il en existe une soixantaine sur le territoire du Grand Lyon.

Banque alimentaire de Rhône Alpes

La Banque Alimentaire du Rhône approvisionne 126 associations et CCAS sur l'ensemble du département et de la métropole de Lyon soit plus de 11 millions de repas à des personnes en situation de précarité en 2018.

Les petites cantines

Les Petites Cantines est un réseau de cantines de quartier, ouvert à tous, dont l'objectif est de développer les liens de proximité et de promouvoir l'alimentation durable à travers la préparation d'un repas. Cette initiative propose aux habitants et aux salariés d'un quartier de manger ensemble.

Préserver les zones agricoles et soutenir producteurs et savoirs locaux

Beloved Organic Farm

Située dans le Delta du Mékong, la Beloved Organic farm a été créée grâce à l'investissement d'un ingénieur civil qui souhaitait alimenter sainement les enfants de l'école de sa femme. La production est bio grâce à un système agricole intégré : l'élevage de poissons nourris par les restes du restaurant, une fois filtrée l'eau permet d'apporter le nitrate nécessaire au potager, les déchets restants sont consommés par les poulets et les cochons.

PENAP/ PSADER du Grand Lyon

En France, les périmètres PENAP sont des zonages permettant de figer la vocation agricole et/ou naturelle des terrains qu'ils concernent aux documents d'urbanisme (PLU et SCOT). Ils permettent également la mise en place de projets de développement rural afin notamment de pérenniser et dynamiser l'activité agricole sur ces territoires grâce au programme PSADER-PENAP (projet stratégique agricole et de développement rural).

Filières équitables et RSE : Marou et le chocolat

Marou est une entreprise française qui produit du chocolat de façon éthique et responsable en payant les fermiers un prix juste bien au delà du cours mondial du cacao très bas et monte également un projet d'agrofesterie.

Circuits courts

AMAPopote est une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) qui permet de créer un partenariat entre un groupe de consommateurs et un producteur local pour proposer aux adhérents des paniers de légumes, du pain, des oeufs, des yaourts etc. certifiés BIO. L'Arbralégumes est un circuit court de distribution de paniers de produits locaux et bio qui relie directement agriculteurs et citoyens, sans intermédiaire. À l'échelle de la région Auvergne Rhône Alpes, une centaine de magasins de producteurs sont implantés dont 18 dans le Grand Lyon : les producteurs se sont organisés pour vendre directement leur production sans intermédiaire.

Pour faire face à un climat tropical source d'insectes et de maladie, on observe au Vietnam une utilisation accrue de produits phytosanitaires et d'engrais chimiques. Ces derniers, sur-utilisés et mal maîtrisés affectent la santé des agriculteurs et la qualité des aliments. De plus l'allongement des filières se heurte à un problème de maîtrise de la chaîne du froid. La sécurité sanitaire des aliments apparaît comme un réel problème à Ho Chi Minh Ville. Les habitants ayant connu plusieurs scandales sanitaires, sont aujourd'hui particulièrement méfiants notamment vis à vis des produits importés de Chine. Mais le principal défi à relever reste celui des pesticides dont l'usage excessif impacte à long terme les écosystèmes et la santé des vietnamiens.

Ferme et magasin Organik

L'Organik Farm est située à Dalat dans un lieu isolé pour pouvoir produire bio. Elle bénéficie de plusieurs certifications bio (Etats Unis, Japon, Europe) ainsi que des certifications GAP (Good agriculture practices) VietGap et Global Gap qui limitent l'usage de pesticides mais sont moins contraignantes que le bio. Ce sont plus de 25 légumes différents qui sont produits afin de consolider la biodiversité et l'écosystème. Les produits sont commercialisés à Hô Chi Minh dans un magasin bio.

Soutien aux producteurs bio

Voté fin 2016 par la région Rhône Alpes, ce plan ambitieux est doté de plus de 13 millions d'euros a pour objectif d'atteindre 30 % d'agriculteurs supplémentaires produisant bio d'ici 2021. « Manger Bio et Local, c'est l'Idéal » : est une campagne d'information destinée à mieux faire connaître l'agriculture biologique locale, ses pratiques, ses circuits de commercialisation et ses contributions positives pour l'environnement, la santé et la dynamique de nos territoires.

Les Vergers du Mékong

Les Vergers du Mékong est une entreprise française basée depuis 20 ans au Vietnam, elle propose des jus de fruits et du café sous la marque le Fruit. L'entreprise a mis en place une politique de responsabilité sociale et environnementale exemplaire (ils ont reçu en 2018 le premier prix de Durabilité de EuroCham Vietnam.) Elle accompagne ses producteurs de goyave, ananas ou mangue dans le Delta du Mékong vers des pratiques plus durables tout en assurant des revenus décentes (malgré les fluctuations de prix du marché). Les Vergers du Mékong développent actuellement une application pour suivre et analyser les itinéraires techniques mais également préserver les savoir faire locaux (We Trace). 70% de leurs produits sont distribués sur le marché vietnamien

ORLAR

Orlar est une entreprise australienne qui développe des technologies d'agriculture intensive verticale hors sol afin de produire des aliments sains et accessibles pour les habitants d'Hô Chi Minh. La technologie s'appuie notamment sur l'usage d'une roche venue d'Australie qui permet un échange particulièrement intense de nutriments et de minéraux mais également une grande économie d'eau car celle-ci se diffuse très lentement dans la plante. Cette technologie est bien moins consommatrice d'énergie que l'hydroponie et permet une production intensive sur un petit espace. (sur un hectare - 30 000 poteaux avec 20 000 salades sur chacun d'entre eux.

Plan Eco-phyto

Lancée en 2008 à la suite du Grenelle Environnement, ce plan est piloté par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il mobilise depuis 2008, agriculteurs, chercheurs, techniciens des chambres d'agriculture ou des instituts techniques qui ont déjà engagé de nombreuses actions pour tenter d'atteindre l'objectif de réduire progressivement l'utilisation des produits phytosanitaires

Fresh Studio

Fresh Studio propose une expertise de consultance sur toutes les étapes du système alimentaire. La ferme expérimentale de Da Lat a permis de construire le projet Fresh Academy afin de former des producteurs aux pratiques agricoles de l'agriculture biologique et de les accompagner à augmenter leurs rendements tout en limitant l'usage de pesticides.

ALiSEA

L'alliance d'apprentissage en agroécologie d'Asie du Sud-Est (ALiSEA) est soutenue et coordonnée aux niveaux national et régional par le GRET. L'objectif d'ALiSEA est de permettre aux parties prenantes locales et régionales de l'agroécologie de tirer parti de l'expertise des uns et des autres pour produire des études et de les partager afin de soutenir une transition régionale vers l'agroécologie. Une plateforme régionale innovante pour mettre en réseau toutes les initiatives soutenant le mouvement de l'agroécologie a été créée. Par exemple, la ferme de Nong Trai Ech, petite ferme biologique intégrée de 1,2 ha et localisée dans le delta du Mékong, est principalement composée de plates-bandes de légumes et d'arbres fruitiers. Truong Thanh Dat élève des poulets et des vaches, tandis que les grenouilles et les poissons se reproduisent librement dans la ferme. VAC est un acronyme formé des trois mots vietnamiens Vuon, jardin ou verger, Ao, étang à poissons et Chuong, porcherie ou poulailler. Il s'agit d'une forme d'agriculture domestique dans laquelle le jardinage, l'élevage du poisson et l'élevage sont entièrement intégrés et découlent de méthodes de culture développées dans le delta du fleuve Rouge au Vietnam. Le système VAC est une méthode très intensive d'agriculture artisanale qui optimise l'utilisation des sols, de l'eau et de l'énergie solaire et permet d'obtenir une efficacité économique élevée tout en réduisant les investissements. Les plantes sont utilisées pour la nourriture, les fibres et le carburant, et les produits entrent toujours dans le cycle de production. Développée à partir de pratiques agricoles de production ancestrales, l'élevage VAC est maintenant utilisé dans de nombreuses régions du Vietnam, avec des modèles variant en fonction du terrain et du climat.

Antenne lyonnaise de Vavilov, conservatoire botanique

Inauguré en avril 2019 près de Lyon par l'Institut Vavilov, plus grande banque de semence botanique au monde ce projet inédit a pour objectif de réintroduire la production de légumes oubliés, d'apporter des réponses aux changements climatiques selon les territoires, d'étudier les capacités de résilience des espèces cultivées et de sensibiliser le grand public à ces enjeux. Ainsi près d'un millier d'arbres fruitiers vont être cultivés sur cette ferme ouverte au public, mais aussi une centaine de variétés de légumes, céréales, herbes aromatiques dont certaines ont près de cinq siècles.

#4 - Réduire les déchets plastique liés à la distribution alimentaire et valoriser les déchets organiques en reliant espaces urbains et ruraux

Le Vietnam est l'un des cinq pays produisant le plus de déchets plastique au monde avec 1,8 million de tonnes émises chaque année. Les sacs en nylon, les bouteilles en plastique, les pailles etc sont des produits à usage unique qui n'ont pas la capacité de se décomposer naturellement et qui sont pourtant omniprésents dans les façons de s'alimenter des populations urbaines vietnamiennes (street food, supermarchés, marchés, etc.). Le système de recyclage municipal est encore peu organisé et ne distingue pas déchets organiques et inorganiques - ces derniers pourraient pourtant constituer un intrant naturel et indispensable à la régénération des sols agricoles. Les déchets organiques sont aujourd'hui principalement brûlés.

Réduire l'usage du plastique

Wave Ecosolutions - matériel alternatif au plastique

Les sacs WAVE sont fabriqués à partir d'un composé polymère d'origine biologique issu du manioc. Les sacs WAVE sont une alternative au plastique car ils utilisent simplement les ressources naturelles durables disponibles. Le matériau est résistant et durable et convient donc parfaitement pour remplacer le plastique.

Saigon Zero Waste

Saigon Zéro Waste est une association qui sensibilise à la réduction des emballage plastique et travaille notamment avec des chaînes de distribution (ex : Domino Pizza) ou des restaurateurs pour les accompagner vers des alternatives (pailles en bambou, etc.).

Valoriser les déchets organiques en reliant espaces urbains et ruraux

Grand Lyon - composteur collectif

La Métropole de Lyon accompagne les copropriétaires, les associations de quartier ou les écoles souhaitant installer un composteur partagé dans l'enceinte de leur structure. Pour cela, la collectivité : fournit les bacs du composteur et les accessoires pour son utilisation, organise les formations pour les personnes responsables du composteur, et veille au bon fonctionnement du site de compostage pendant plusieurs mois.

Contrat de réciprocité ville-campagne

Expérimenté en 2016 entre la Métropole de Lyon et la ville Aurillac, ce dispositif est piloté par le Commissariat général à l'égalité des territoires (CGET). Il a pour objectif de dépasser les clivages ville-campagne et accroître les coopérations : en créant une relation privilégiée entre les deux territoires éloignés, en établissant, au-delà des contacts politiques, des contacts techniques, en identifiant les projets de coopération qui pourraient naître, en formalisant une réflexion avec des mesures concrètes, par l'élaboration d'une étude, assurée par une assistance d'ingénierie.

Le projet alimentaire territorial du Grand Lyon

La métropole de Lyon s'est lancée dans l'élaboration d'une stratégie alimentaire métropolitaine pour développer son système alimentaire vers un système plus juste, plus résilient, plus durable, plus inclusif et plus respectueux de l'environnement : une 1ère phase -en cours de finalisation- pour définir le cadre stratégique alimentaire préalable pour identifier les enjeux de construction liés à l'alimentation avec une cinquantaine de parties prenantes (juin 2019) une seconde phase - visant à élaborer un projet alimentaire métropolitain en concertation avec le territoire (finalisation prévue pour 2021).

Recommandations de projets pour améliorer la durabilité du système alimentaire de Hô Chi Minh Ville

#1 Mettre en place une politique de soutien à l'agriculture biologique afin d'accompagner les producteurs dans leur transition en partageant les risques le temps de la conversion

De nombreux pays du nord (États membres de l'UE et États-Unis), comme quelques pays en développement (dont la Tunisie), prévoient des aides financières pour aider les agriculteurs à se convertir à l'agriculture biologique. Ces aides peuvent être très utiles pour l'économie agricole dans la mesure où la période de conversion correspond souvent à une baisse de rendements, puisqu'il faut du temps pour restaurer la pleine activité biologique de l'agro-écosystème. Les interventions peuvent revêtir diverses formes : compensation pour pertes (les aliments produits pendant la période de conversion ne pouvant être vendus comme étant issus de l'agriculture biologique), intégration de coûts supplémentaires (contrôles) ou soutien au développement des infrastructures (achat d'équipements ou restructuration des bâtiments ruraux). Une aide financière peut être consentie durant la période de conversion, mais aussi après, dans certains cas, ou sous forme d'un schéma différent. Elle consiste en général à verser une somme spécifique par hectare, mais aussi en des déductions fiscales ou des conditions préférentielles pour obtenir des prêts. Une aide directe peut être complétée par une aide indirecte, sous forme, par exemple, d'investissements pour la recherche, de programmes de vulgarisation rurale ou de formation des agriculteurs, et de développement du marché de produits biologiques (campagnes de sensibilisation). Les prix majorés que paient les consommateurs pour l'achat de produits biologiques constitue également une forme d'incitation économique pour les agriculteurs à titre individuel. Les aides dont peuvent bénéficier les producteurs sont cependant très spécifiques à chaque pays (FAO). Afin d'assurer la sécurité sanitaire de tous, la production agricole bio doit désormais être destinée aux habitants locaux et non plus uniquement à l'export. Il faut également développer l'offre en semences et engrais bio afin de ne plus avoir à les importer ce qui augmente considérablement le prix final des produits agricoles.

#2 Encourager une certification nationale des produits biologiques plus exigeante et accessible aux producteurs

Les standards nationaux en matière biologique ont commencé à être élaborés au Viêt Nam en 2003 par le ministère de l'agriculture et du développement rural selon les critères internationaux établis par la fédération internationale du mouvement de l'agriculture biologique (IFOAM). La certification Viet Gap doit être renforcée et les formations systématisées auprès des producteurs afin de valoriser les pratiques agricoles alternatives aux pesticides : agriculture biologique, agroécologie et systèmes intégrés. Pour cela la certification doit être financièrement accessible.

« Les systèmes participatifs de garantie sont des systèmes d'assurance qualité orientés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances. » (définition IFOAM, 2008). Les Systèmes participatifs de garantie représentent une alternative à la certification par tiers particulièrement adaptée aux marchés locaux et aux filières courtes. Ils peuvent aussi compléter la certification par tiers avec un label privé apportant des garanties et une transparence supplémentaires. Les SPG permettent une participation directe des producteurs, des consommateurs et d'autres acteurs dans le choix et l'élaboration du [cahier des charges](#), le développement et la mise en œuvre des procédures de [certification](#), les décisions de certification.

#3 Encourager les regroupements de producteurs sous forme de coopératives

Le ministère de l'Agriculture et du Développement rural du Vietnam a mis en place un projet visant à développer 15.000 coopératives. Il n'en existe aujourd'hui que très peu au Vietnam (filrière riz mais presque inexistantes pour les producteurs de légumes et fruits). Les groupements de producteurs permettent aussi bien des économies d'échelle concernant l'achat de matériel ou d'engrais et semences biologiques qu'une place renforcée sur le marché pour la commercialisation (négociations facilitées face aux acheteurs, magasins de producteurs, transport optimisé, etc.). Le système coopératif facilite également les échanges d'expérience et la préservation des savoirs faire locaux. Pour cela il est important de former les producteurs au travail collectif, aux outils et méthodologie pour construire collectivement une stratégie.

#4 Mettre en place une campagne de communication auprès des consommateurs pour encourager la consommation de produits biologiques

La demande en produits bio au Vietnam reste encore très limitée notamment du fait de son coût élevé. L'augmentation de la production aura un effet levier sur la démocratisation du marché mais il faut d'ores et déjà encourager les consommateurs qui en ont les moyens à faire le choix d'allouer une part de leur budget un peu plus importante pour des produits de qualité, en sacrifiant certains biens de consommation moins essentiels. Une campagne d'information sur les bénéfices des produits bio et les signes de reconnaissance (labels, certifications, etc.) peut permettre aux consommateurs de faire des choix en conscience. Il faut également développer l'offre bio dans les lieux d'achat les plus fréquentés : à savoir les marchés de Saigon. Proposer une offre bio dans les écoles et les hôpitaux peut également être une première action pour le Comité Populaire d'HCMV.

#5 Organiser la collecte des déchets organiques afin de valoriser le compost auprès des producteurs

Le Vietnam collabore depuis quelques années avec les Pays Bas et pourrait également s'inspirer de son modèle de gestion des déchets organiques à l'échelle des métropoles. Au Pays Bas la Loi relative à la Gestion de l'Environnement exige que les municipalités établissent des systèmes pour la collecte sélective des déchets ménagers de cuisine et de jardin ce qui a stimulé la demande pour l'infrastructure de compostage lorsqu'elle entrait en vigueur. Les municipalités se regroupent souvent pour développer les infrastructures nécessaires dont elles sont également responsables. La taxation directe locale pour la gestion des déchets a été omniprésente à travers les Pays Bas depuis la fin des années 80. Les municipalités sont également en charge de la collecte et de la sensibilisation des habitants notamment à la prévention des déchets et la formation au compostage.

En Corée du Sud également, le gouvernement impose aux habitants de séparer leurs déchets organiques sous peine d'amende. Ce système a été mis en place dans quelques grandes villes du pays, dont Séoul et est géré par la municipalité. Depuis 2013, les coréens sont taxés chaque mois selon le poids de leurs déchets organiques (2 à 3 dollars). Des containers ont été disposés dans toutes les villes afin d'y déposer les déchets, chaque habitant doit s'identifier à l'aide d'une carte électronique ce qui permet de connaître le poids pour chaque ménage. La Corée du Sud a également interdit tout gaspillage issu des producteurs en 2005. A partir des déchets alimentaires, du bio gaz est créé ce qui permet aux usines de transformation d'être autonome à 90% en énergie. En 4 ans de mise en place, le gaspillage alimentaire a déjà réduit de 10% à Séoul. (<https://www.youtube.com/watch?v=oHz-GC-OBlg>)

A Lyon, une association nommée Les Compostiers s'est spécialisée dans l'installation de composteurs collectifs, on en trouve déjà 25 sur le territoire de la métropole. Outre les quelques 25 composteurs de quartiers et de pieds d'immeubles installés, ils se sont lancés dans l'expérimentation d'une autre forme de compostage citoyen. Avec le Grand Lyon, ils ont équipé 50 foyers bénévoles de l'agglomération de « lombricomposteurs ». Ce sont des petits composteurs d'appartement dans lesquels des vers transforment les déchets organiques en compost. Ces foyers tests, qui seront bientôt rejoints par 50 autres volontaires, sont suivis pendant 2 ans pour étudier leurs pratiques et les problèmes auxquels ils sont confrontés. Parallèlement, la communauté urbaine a mis en place des composteurs dans des écoles de l'agglomération.

Les marchés de gros sont également une source importante de gaspillage et pertes alimentaires. La méthanisation est une énergie positive pour le traitement des déchets. L'entreprise française BioBeeBox propose des installations urbaines de microméthanisation à installer directement sur site.

#6 Interdire les emballages plastiques et proposer des alternatives

La principale source de pollution plastique au Vietnam et notamment dans la rivière Saïgon sont les emballages plastique et polystyrène utilisés par les distributeurs alimentaires (marchés, supermarchés, streetfood, restaurateurs, etc.). De nombreux pays ont déjà interdit le plastique à usage unique dans les supermarchés (France, Chili, etc.). L'Union Européenne vient d'interdire une liste de produits plastique jetables d'ici 2021. La nouvelle directive européenne encourage aussi la réduction « d'au moins 25 % d'ici 2025 » des emballages de produits alimentaires à usage unique pour les burgers, les sandwiches, les fruits, les légumes, les desserts ou les glaces.

#7 Imposer des critères de durabilité aux entreprises vietnamiennes et étrangères implantées au Vietnam

Le Vietnam et particulièrement Hô Chi Minh Ville sont des territoires particulièrement attractifs et dynamiques pour les entreprises de toute taille. Afin de réguler tant qu'il est encore temps leur impact sur l'environnement et les populations locales, le Comité Populaire d'Hô Chi Minh peut exiger davantage de garanties sur la qualité des services et produits proposés notamment dans les domaines agricoles et alimentaires : revenus décents proposés aux producteurs et salariés, qualité sanitaire des produits afin de préserver la santé des habitants et les ressources naturelles du Vietnam (pas d'usage de pesticides, conservateurs, etc.). Elle peut pour cela se faire accompagner par la Chambre de commerce et d'Industrie France Vietnam ou Eurocham qui proposent de nombreuses formations pour développer la Responsabilité sociale et environnementale des entreprises ainsi qu'un prix décerné selon des critères établis de durabilité. Par ailleurs la CCI FV a récemment inauguré une plateforme permettant de lier entreprises et associations caritatives afin d'encourager l'entraide et la solidarité.