

Qu'est ce que la BIOVALLEE ?

La Biovallée est un territoire représentant un tiers de la superficie de la Drome, riche en ressources naturelles, eau, air, sols, soleil !

Elles génèrent une biomasse avec une biodiversité quasiment unique au niveau européen à l'échelle d'un territoire de cette dimension.

Le pari est de préserver ces ressources tout en les utilisant pour satisfaire les besoins premiers de sa population : eau potable, alimentations, énergie, logement et santé. Tout en intégrant la qualité de vie sociale et culturelle et activités économiques.

En 2012 une dizaine de structures ont pris l'initiative de créer L'Association de gestion et de promotion de la marque Biovallée. L'Association permet à ses adhérents de revendiquer leur appartenance au territoire de la Biovallée et d'utiliser la marque pour présenter leur structure. Ainsi, les acteurs adhérents contribuent à construire un territoire à bonne qualité de vie en accord avec l'éthique propre de leur structure et son fonctionnement en développement durable.

Pour en savoir plus : www.biovallee.fr

En tant que hébergeur touristique dans le Diois depuis 1977, nous tenons à participer à cette démarche. Pour notre activité ça représente une valeur ajoutée et une reconnaissance par rapport à notre engagement depuis trente ans pour un tourisme vert et la cause animale.

'Le Prasadà' a signé la charte 'Biovallée' en 2013 et est devenu adhérent à l'association et à la marque Biovallée.

Groupement 'les ECO-HEBERGEURS de la Biovallée'

En 2012, ensemble avec d'autres structures touristiques dans notre région portant des valeurs communes, nous avons créés un groupement 'les ECO-HEBERGEURS de la Biovallée'.

Nos engagements :

Nous privilégions les énergies renouvelables pour le chauffage et la production de l'eau chaude sanitaire.

Nous sensibilisons nos hôtes au tri sélectif et refusons tout emploi de pesticides dans nos potagers et nos jardins.

Les repas sont à base de produits locaux et de saison avec des ingrédients à 75% issu de culture biologique.

Les matériaux de décoration utilisés dans nos structures (enduits, peintures...) sont en majorité d'origine renouvelable. Ils ne dégagent pas ou peu de composés organiques volatils.

« Des hébergeurs se sont regroupés afin de promouvoir un tourisme vert de qualité, en lien avec le territoire et ses acteurs.

Leur réseau permet de :

- Valoriser le tourisme vert – écologique – dans le territoire de la Biovallée.
- Favoriser les échanges d'idées, l'entraide mutuelle, notamment par le transfert de demandes d'hébergement.
- Fédérer les efforts de communication, par la création d'un site internet et par la présence à des salons/foires. »

Pour en savoir plus nous contacter le-prasada@ozone.net
ou : laluneenbouche@free.fr

Depuis 1977, d'abord comme Hôtel-Restaurant, après comme Gîte de Séjour,

'Le Prasada' propose une cuisine uniquement VEGETARIENNE et Bio, savoureuse et équilibré.

Parmi de nombreuses raisons et motivations, fait partie la PROTECTION de l' ENVIRONNEMENT , qui s'avère plus nécessaire que jamais.

Pour préserver eau, air et sols, consommons moins au pas de viande :

- Le gaspillage d'EAU produit par l'élevage des animaux
- Il faut entre 500 et 2000 litres d'EAU pour produire UN kilogramme de BLE
- et entre 5000 et 25000 litres d'EAU pour produire UN kilogramme de VIANDE de BŒUF.
- Autrement dit : La Production de nourriture sous forme de viande consomme dix fois plus d'EAU que la production d'un équivalent végétal.

Il faudrait limiter l'élevage intensif des bovins, responsable d'au moins de 18% des émissions totales de gaz à effet de serre ; production de méthane et dioxyde de carbone (CO²).

Moins nous consommons de produits animaux, plus nous agissons contre le réchauffement climatique.

Dans la lutte contre le changement climatique et autres conséquences néfastes de production de la viande sur l'environnement, des campagnes dans le monde entier sont organisées. Pour découvrir les avantages qu'il y a à manger moins de viande, entre autres à Gand, Baltimore, Fribourg et Sao Paolo, les 'meatless Monday' (les lundis sans viande) sont pratiqués dans les cantines scolaires, dans certains restaurants gérés par la municipalité et administrations.

« La production d'un kg de viande de bœuf est aussi nocive pour le climat qu'un déplacement de 250 km. en voiture ». source : www.wissenschaft.de/wissenschaft/news/280720.html

Résultats d'étude publiés dans 'Animal Science Journal'.

L'utilisation plus responsable des SOLS et le gaspillage des TERRES :

Pour produire la même quantité et qualité de protéines animales que végétales, on a besoin de 7x plus de surface de terrain.

Sur une surface de SOL identique, les quantités suivantes d'aliments peuvent être produites :

Carottes 6000 kg / Pommes 4000 kg / Viande 50 kg.

Pour nourrir le bétail 67% des TERRES cultivables mondiales sont nécessaires à la production des céréales destinées à sa nourriture. Tandis que 70% des terrains agricoles mondiaux sont dédiés à l'élevage du bétail.

Manger Végétarien par une majorité de la population, même un jour par semaine, pourrait contribuer à la lutte contre la faim dans le monde.

Ces données sont fournies par l'OMS, l'Organisation mondiale de la Santé et l'UNESCO.