

À VOUS D'AGIR !

Nul besoin d'attendre une loi au niveau national pour **agir localement et solliciter les élus locaux.**

Interpellez vos élus locaux pour qu'ils soutiennent des producteurs bio locaux et une alimentation saine pour nos enfants.

Pour les crèches municipales, écoles maternelles et écoles élémentaires :

INTERPELLEZ VOTRE MAIRE

Pour les collèges :

INTERPELLEZ LE PRÉSIDENT DE VOTRE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Pour les lycées :

INTERPELLEZ LE PRÉSIDENT DE VOTRE CONSEIL RÉGIONAL



POUR INTERPELLER CES ÉLUS LOCAUX DIRECTEMENT ALLEZ SUR LE SITE : WWW.MACANTINE.BIO



Sur ce site, en indiquant votre code postal vous pourrez interpeller : **le maire de votre commune, le président de votre département, le président de votre région.**



Vous pouvez aussi **mobiliser et sensibiliser localement en diffusant ce dépliant** aux parents d'élèves, aux professeurs, aux élèves, aux responsables des établissements scolaires (directeur, principal, proviseur).

POUR COMMANDER DES DÉPLIANTS ENVOYEZ-NOUS UN COURRIEL À : contact@agirpourenvironnement.org

DU BIO DANS LES CANTINES ÇA MARCHE !

Quelques exemples de réussite :

➤ **André Aschiéri, ancien maire de Mouans-Sartoux - 10 300 habitants (Alpes-Maritimes) : restauration scolaire 100% bio et majoritairement locale**

« Se nourrir avec une alimentation équilibrée composée de produits de qualité a des effets positifs sur la santé, notre responsabilité est donc engagée à travers les repas que nous fournissons aux élèves déjeunant à la cantine. »
Extrait d'un article de Bioaddict.fr

➤ **Samy Kefi-Jérôme, adjoint au maire de Saint-Etienne - 172 000 habitants (Loire) : repas à 80 % bio et 70 % locaux**

« Il est important pour nous d'éduquer le palais des enfants. On espère ainsi qu'il y aura peut-être des retombées dans dix, quinze, vingt ans. Que ces enfants-là auront de bonnes pratiques alimentaires. »
Extrait d'un article de Terraeco.net

➤ **Daniel Cueff, maire de Langouët 550 habitants (Ille-et-Vilaine) : repas à 100 % bio et majoritairement locaux**

« Il y a onze ans en cuisine traditionnelle, nous étions à 5 euros par repas pour la commune et dix ans plus tard, en ayant embauché, nous sommes au même prix. »
Extrait d'un article de 20minutes.fr

➤ **Jacques Pélissard, député-maire de Lons-le-Saunier - 18 000 habitants (Jura) : 5 000 repas bio par jour servis dans les écoles, maisons de retraite et à l'hôpital**

« C'est avant tout une question de volonté politique. A long terme ça ne coûte pas forcément plus cher. Le bio permet de cuisiner des produits frais de qualité et relance l'agriculture locale. » *Extrait d'un article de lexpress.fr.*

➤ **Plusieurs départements ont pris des initiatives pour développer un approvisionnement bio et local pour les cantines des collèges : Drôme, Pyrénées-Atlantiques, Gard, Gironde, etc.**



Une campagne de :

Agir pour l'Environnement - 2 rue du Nord - 75018 Paris
www.agirpourenvironnement.org - 01 40 31 02 37

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé sur du papier recyclé

DES CANTINES Bio

J'EN VEUX !

AGISSEZ MAINTENANT !
Signez la pétition pour interpeller vos élu-es :
WWW.MACANTINE.BIO



POURQUOI CETTE CAMPAGNE ?

76%

des Français-e-s **sont favorables** à l'introduction d'aliments bios, locaux et de saison en restauration collective publique (sondage IFOP 2016).

88%

des parents voudraient que leurs enfants se voient proposer du bio à l'école (sondage CSA 2015).

Le bio ne cesse de progresser représentant aujourd'hui près de 6 % des terres agricoles et chaque jour près de 21 agriculteurs s'installent en bio en France. Et pourtant, malgré les promesses des gouvernements successifs, la part de la bio en restauration collective représente moins de 3 % des achats alimentaires et le bio reste encore trop peu soutenu par les pouvoirs publics.

POUR PRÉSERVER NOTRE ENVIRONNEMENT, NOTRE SANTÉ ET NOS ENFANTS, IL EST URGENT D'AGIR !

En effet, **le modèle agricole dominant productiviste et intensif est désastreux.**

Pour l'environnement : La France reste le 1^{er} utilisateur de pesticides en Europe et la qualité des eaux et des écosystèmes ne cesse de se détériorer.

Pour la santé : les pesticides posent un problème de santé publique majeur avec notamment le risque de développer des maladies graves tels que Parkinson ou Alzheimer ou encore des cancers et leucémies pour les personnes les plus exposées et les plus fragiles.

Pour l'emploi en milieu rural : 200 fermes disparaissent chaque semaine en France.

Pour amorcer la transition agricole, la restauration collective constitue un levier d'action efficace et concret. Les élus locaux : maires, conseillers départementaux et conseillers régionaux peuvent donner la priorité dans les établissements scolaires dont ils ont la charge à une alimentation bio, locale et de saison.

**VOUS POUVEZ DÈS MAINTENANT INTERPELLER VOS ÉLUS LOCAUX
POUR QU'ILS S'ENGAGENT. À VOUS D'AGIR AU NIVEAU LOCAL !**

WWW.MACANTINE.BIO

HALTE AUX IDÉES REÇUES !

FAUX

Le bio c'est plus cher

Le prix constituerait souvent un frein mais les exemples d'introduction de bio à coût équivalent sont nombreux. Cela peut passer notamment par un travail de réduction du gaspillage alimentaire et des emballages et par une diminution des protéines d'origine animale.

VRAI

Le bio c'est meilleur pour la santé

Les rapports scientifiques prouvant la dangerosité des pesticides s'accumulent (cancers, leucémies,...). À ce jour seule la filière bio garantit aux consommateurs et notamment aux enfants une alimentation de qualité exemptes de pesticides.

FAUX

S'approvisionner auprès de petits producteurs locaux c'est compliqué

Les producteurs bio ont structuré dans chaque région des filières d'approvisionnement professionnelles pour la restauration collective et attendent les commandes de pied ferme !

VRAI

Bio et local c'est meilleur pour l'emploi et l'environnement

Une exploitation bio crée près de 60 % d'emploi en plus qu'une exploitation conventionnelle. Favoriser le local, c'est moins de transport routier, un des principaux responsables du changement climatique.

FAUX

Si toutes les cantines passent au bio on sera obligé d'importer

Si toutes les cantines françaises introduisaient 20 % de bio cela nécessiterait moins de 400 000 hectares de terres à comparer aux 1,5 millions d'hectares en bio et aux 29 millions d'hectares de terres agricoles en France.

DES CANTINES

Bio

J'EN VEUX !