



PROPOSITION DE LA
FCPE POUR DU BIO SANS
SURCÔÛ DANS NOS
CANTINES SCOLAIRES

Magny les hameaux
le 13 novembre 2009



Sommaire

Le Bio une démarche écoresponsable

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

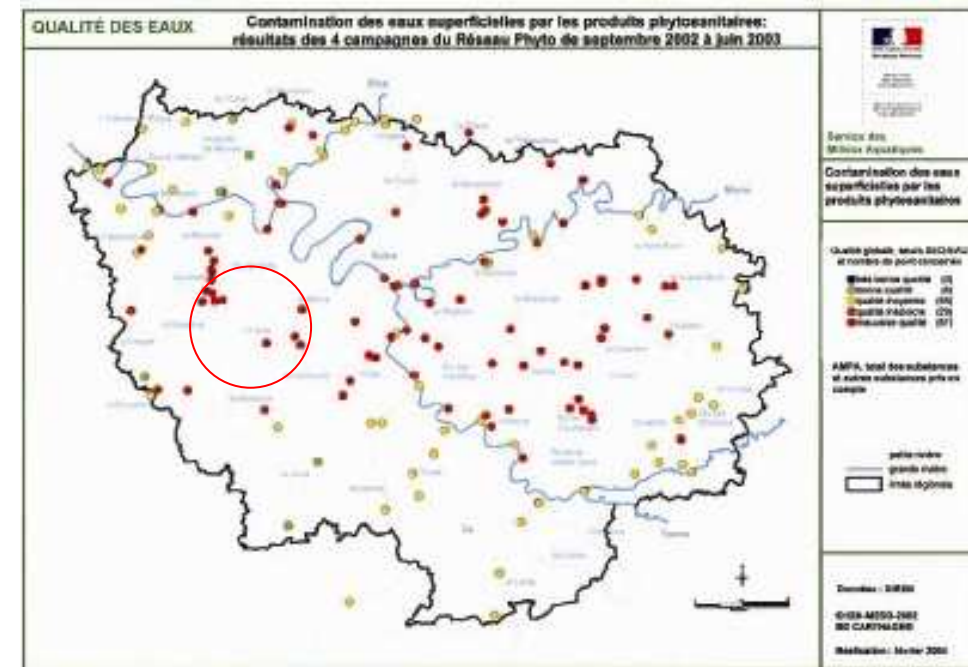
Quel surcoût pour quels aliments dans les cantines de Magny les hameaux

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût



Impacts positifs sur l'environnement

- Protection de la ressource en eau:
 - Moindre consommation d'eau (techniques de travail du sol, variétés, rotations) – FAO, 2007
 - Pas de fertilisants et pesticides de synthèse, moins de nitrates (apports azotés modérés, lessivage des nitrates nettement + faible)
- Protection de l'air (pas de fuite de pesticides, gaz à effet de serre)
- Maintien et augmentation de la fertilité des sols:
 - % biomasses et humus plus élevées
 - Limitation de l'érosion (rotations, sols couverts, fertilisation organique)





Impacts positifs sur l'environnement

- Préservation de la biodiversité:
 - Grande diversité de plantes pour ses cultures
 - Maintien de races animales et variétés de plantes rustiques
 - Faune et flore sauvage plus diversifiée (plus d'oiseaux et petits mammifères - English Nature, 2005)
 - Sols: 3x plus de vers de terre et 2x plus d'insectes Fibl, 2001
- ® La restauration collective permet aussi une diversification de la production locale (phénomène de déspecialisation des bassins intensifs constatés par les Agence de l'Eau)





Développement social et économique positif

- **Maintien et développement des territoires**
 - 30% d'emploi en plus en AB® pour le travail des produits frais
- **Pas de coûts supplémentaires**
 - pour les collectivités locales: décontamination eaux, air, sol; santé publique
- **Circuits courts**
 - entretien des paysages, travail du sol développement tourisme rural et frein à l'exode rural
- **Resserrements liens**
 - agriculteurs/consommateurs, villes/campagne
- **Lutter contre la faim dans le monde**
 - Agriculture bio locale, moindres rendements: réduction des exportations qui paralysent les cultures locales





Produits à haute garantie sanitaire et nutritionnelle

- Même obligation de garantie sanitaire que produits conventionnels
- Cahier des charges strict:
 - Contrôle de toute la filière: producteurs, transformateurs, distributeurs
 - Période de conversion,
 - Risques de contaminants nettement moindres.
 - pesticides, nitrates, antibiotiques, hormones, OGM, métaux lourds, mycotoxines, additifs, conservateurs... (AFSSA 2003, FAO)
- Qualité nutritionnelle reconnue
 - Densité nutritionnelle + importante (- d'eau)
 - + de minéraux, fibres, anti-oxydants, vitamines, protéines
 - Acides gras essentiels, acides aminés + équilibrés





AB, qualité et santé – quelques chiffres

Comparaisons Bio et Conventionnel

Analyse
de 7 études
scientifiques

Constituants	Aliments	Teneur par rapport aux produits conventionnels	Tendance générale
Constituants bénéfiques			
Protéines	Céréales	10 à 20 % inférieures	-
Acides aminés		Plus équilibrées	+
Acides gras favorables	Lait, Fromage, Viande	10 à 60% supérieures	++
Vitamines	Fruits, légumes	5 à 90% supérieures selon les produits (Vit. B et C)	++
Minéraux	Fruits et légumes		+
Métabolites secondaires	Fruits, Légumes, Maïs et Vin	10 à 50% supérieures	++
Constituants indésirables			
Résidus de pesticides	Fruits (notamment dans peau), légumes, pain	Fruits : en moyenne 550 fois inférieures Légumes : en moyenne 700 fois inférieures	--
Nitrates	Légumes notamment salades	En général 10 à 40% inférieures	-
<p>Les produits végétaux biologiques:</p> <p>1. contiennent nettement moins de substances indésirables (pesticides et nitrates)</p> <p>2. sont aussi sûrs que les produits conventionnels en matière de polluants biologiques (pathogènes et bactéries)</p> <p>3. ont tendance à contenir plus de vitamine C</p> <p>4. ont tendance à avoir une saveur supérieure à la moyenne</p>			
Source GAB IDF			



Sommaire

Le Bio une démarche écoresponsable

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments dans les cantines de Magny les hameaux

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût



Contexte français

- **Surfaces bio = 2% de la SAU (Surface Agricole Utilisée)**
 - Objectif Grenelle: 6% en 2012 puis 20% en 2020
- **Consommation**
 - en hausse constante:
 - + 10% vente/an entre 1999 et 2005,
 - + 25% en 2008 !
 - 44% des français disent consommer bio et 86% souhaitent le développement de l'AB
 - Intérêt pour produits sains, respectueux de l'environnement
- **Développement en Restauration Collective (RC)**
 - Du bio dans 36% des établissements de la RC
 - Objectif Grenelle
 - > Circulaire mai 2008: 15% en 2010 et 20% en 2012 (en valeur)





Contexte Magnycois



Le bio est aujourd'hui plus qu'une simple tendance, c'est une véritable attente des parents en termes de préservation de l'environnement et de santé publique.



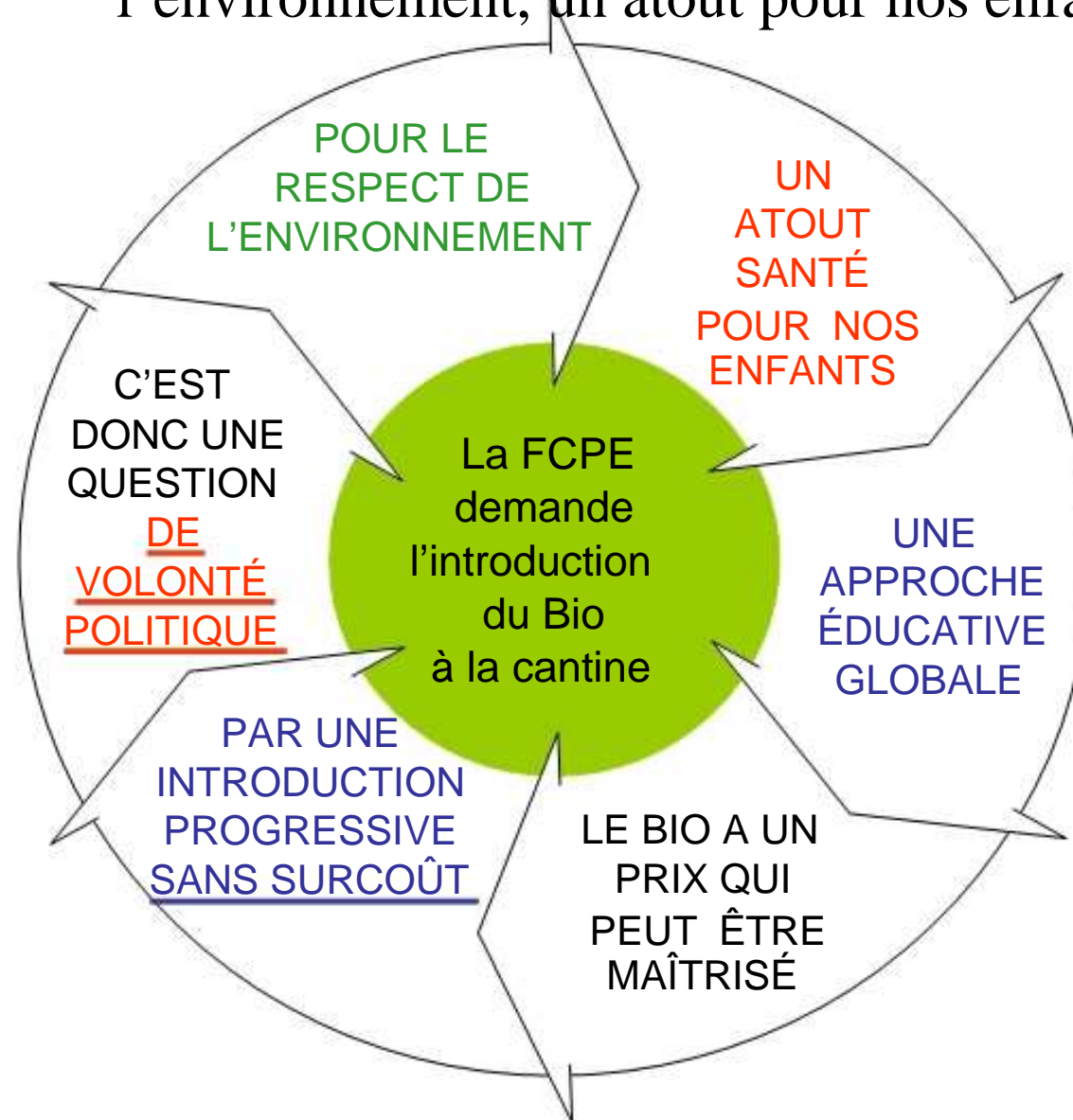
De nombreuses mairies et collectivités proposaient du bio dans les cantines scolaires françaises en mars 2009, dont des communes voisines comme Bures sur Yvette, Buc....

Or, rien n'est proposé à Magny les Hameaux. Pourquoi nos enfants ne pourraient-ils, eux aussi, manger bio à l'école ?



LA FCPE DEMANDE L'INTRODUCTION DU BIO DANS LES CANTINES SCOLAIRES

L'introduction du bio dans les cantines est un acte citoyen pour l'environnement, un atout pour nos enfants





Le Parisien du 18 juin 2009 en p.12 publie un article « Les pesticides rendent malades ».

Extraits :

« INSERM vient de confirmer que l'exposition aux pesticides double quasiment le risque de survenue de la maladie de Parkinson chez les paysans »

« Avec les pesticides, on fabrique les cancers de demain, estime Nicolas Délepine, responsable de l'unité oncologie pédiatrique à l'hôpital de Garches »

« dans un rapport datant de mars 2009, AFSSET écrit que les principaux effets sur la santé des pesticides concernent les cancers, les troubles de la reproduction et les maladies neurodégénératives

UNE APPROCHE ÉDUCATIVE GLOBALE



Servir du bio à la cantine permettrait d'acquérir de bons gestes alimentaires et de participer à :

- Lutter contre l'obésité (moins de sucre blanc raffiné, de sel, de matières grasses saturées...)
- Apprendre à manger moins de viande

Le bio c'est aussi une reconquête :

- du goût (les produits bio ont souvent plus de goût)
- des textures (non modifiées par les émulsifiants, colorants...)
- des odeurs,
- de l'origine des aliments

L'introduction du bio à la cantine est l'occasion de mettre en évidence la relation un peu « oubliée » entre aliments et santé

Elle permettrait en outre d'inciter les parents à cette pratique de consommation par le biais des enfants





Sommaire

Le Bio une démarche écoresponsable

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments dans les cantines de Magny les hameaux

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût



C'est un produit de qualité :

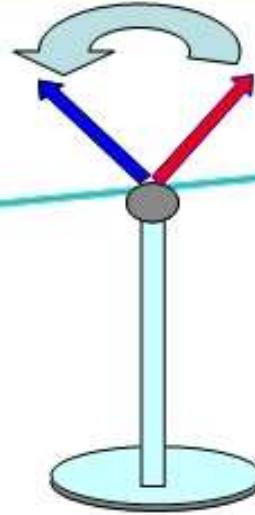
- Nécessitant plus de main d'œuvre pour des rendements moindres en production
- Les petits volumes de vente empêchent de faire des économies d'échelle (transport, ...)
- Dont les prix de production comprennent les frais de certification bio (logo AB) garantissant des productions végétales ou animales indemnes de produits chimiques, de synthèse et d'OGM

Aux frais de contrôle ajoutés : c'est l'agriculture la plus contrôlée en France.

Les agriculteurs bio perçoivent moins de subventions, alors que l'on aide financièrement deux fois plus les produits de l'agriculture conventionnelle

- À la caisse, lors de leur achat
- Avec nos impôts (subventions, PAC...)

Pour que le bio n'entraîne pas plus de surcoût qu'un repas traditionnel IL FAUT RECOMPOSER LES MENUS



PROTÉINES VÉGÉTALES BIO

certifiées « AB » représentant les surcoûts les plus faibles :

- fruits et légumes de saison
- pain
- produits à base de céréales
- légumineuses (très riches en protéines et vitamine B, calcium...)

PROTÉINES ANIMALES

- ▣ diminuer (de 50%) la ration moyenne journalière de viande, poisson ou oeufs
soit
- ▣ proposer des menus sans protéines animales remplacées par des protéines végétales issues de l'Agriculture Bio une fois par semaine

commentaires

Pour que le bio ne coûte pas plus cher et pour ne pas appliquer de surcoût,

= il faut sortir de la logique qui consiste à ajouter un produit bio et revoir la composition des menus servis aux enfants

En effet, ajouter un produit se traduit par une augmentation des prix, aussi la recomposition des menus pourrait permettre de compenser voir d'enclencher une baisse des prix.



Sommaire

Le Bio une démarche écoresponsable

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments dans les cantines de Magny les hameaux

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût



NOS PROPOSITIONS POUR L'INTRODUCTION DU BIO EN MAÎTRISANT LES COÛTS

L'introduction de 2 produits bio par repas, soit 15% d'aliments bio par semaine :

- introduction à minima du pain : filière structurée en ile-de-France,
- introduction d'un autre produit : fruit, légumes, fromages, produits laitiers.... (ou viande)

Une progressivité dans l'introduction de produits bio sur 3 ans dans le futur cahier des charges pour atteindre à minima 20% en 2015 voir plus, en lien avec développement des filières

Privilégier la qualité à la quantité : Limiter les choix dans les repas pour contenir les coûts de production, adapter quantités à l'âge des enfants

Lisser le surcoût éventuel sur les familles les plus aisées pour épargner les familles les plus modestes, via le quotient familiale.

Accompagner cette introduction d'un programme pédagogique : ateliers pour enfants, apéro bio dans les écoles, livrets pour parents,

- lien avec associations de parents d'élèves ou l'AMAP le Panier des hameaux, agriculteurs bio locaux, PNR...



CAHIER DES CHARGES POUR L'INTRODUCTION DU BIO SANS SURCÔÛT DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Privilégier les circuits courts d'approvisionnement (région Île-de-France) et régions limitrophes, voir circuits très courts...

Privilégier les protéines végétales AB représentant les surcoûts les plus faibles plutôt que les protéines animales :

Demander la composition de menus :

« semi-alternatifs » (diminution de 50% de la quantité de protéines animales pour les remplacer par 1 ou 2 composantes bio (légumineuse + céréales) 1 fois par semaine dans un premier temps ou

« alternatifs » (végétariens) 1 fois par semaine

S'inspirer des cahiers des charge type intro bio qui existent



QUELS SONT LES INGRÉDIENTS D'UNE INTRODUCTION DU BIO RÉUSSIE ?

Une volonté politique forte

Un guide du GAB

Ne pas limiter l'introduction à un simple « rajout » d'un ou de plusieurs produits issus de l'Agriculture biologique, ce qui entraîne fatalement un surcoût assumé soit par :

- la mairie temporairement
- les collectivités
- les parents

Introduire du bio sans surcoût dans les cantines scolaires, c'est initier une réflexion autour de la recomposition des menus.

Les repas doivent être accompagnés d'actions pédagogiques autour de l'équilibre alimentaire, du lien entre l'agriculture, l'alimentation, l'environnement et la santé pour éduquer en sensibilisant les enfants (et les adultes) aux principes soutenus par l'agriculture biologique.



**Ces propositions ont été
remises à Mme Christine
Mercier 1ère adjointe déléguée
au scolaire, à
l'accompagnement scolaire, à
la politique de la Ville et à la
santé et M Raymond Besco
Conseiller municipal délégué
au développement durable et
aux déplacements le 13
Novembre 2009.**



UN LABEL

Qu'est-ce que c'est ?

Qu'y a-t-il derrière ?

Les produits labellisés se valent-ils tous ?



Le label AB certifie :

- Le cahier des charges du label AB impose un mode de **production agricole durable** *
- **sans OGM**, ils sont proscrits
- **Végétaux** : ces produits sont issus de sols n'ayant reçu **aucun apport chimique de synthèse**, de pesticides ni d'engrais depuis au moins trois ans
- **Animaux** : élevage extensif, **aliments biologiques** essentiellement (90%), traitements des maladies par phytothérapie, animaux élevés **sans hormones, ni antibiotiques**, **ni farines animales**
- **Produits transformés** : 95 % des ingrédients au minimum doivent être issus de **l'agriculture bio** ; **aucun additif** (colorant, conservateur chimique)

= LE LABEL « AB » GARANTIT LE RESPECT DES EQUILIBRES ECOLOGIQUES

Le Label Rouge certifie :

- la **qualité gustative** d'un produit
- une **qualité régulière** du produit
- et une **qualité supérieure** par rapport aux produits courants similaires

Le cahier des charges définit des règles de production :

- **les modes d'élevage** : « fermier » ou « élevé en plein air » ...
- et/ou « fermier-élevé en liberté »,
- **l'alimentation**, « élevé aux grains », « sans OGM »...

= LE « LABEL ROUGE » GARANTIT LA QUALITE SUPERIEURE DU PRODUIT