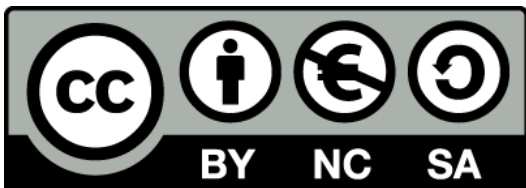


« C'était bon à midi ? »

**Restauration scolaire :
un enjeu aux multiples facettes**

Alexis Trimouille, Marie-Pierre Digard,
Ariane Wachthausen, Sophie Dequeker,
Maxime Viala, président de Terra Nova Essonne



Cette oeuvre, création, site ou texte est sous licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International. Pour accéder à une copie de cette licence, merci de vous rendre à l'adresse suivante <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> ou envoyez un courrier à Creative Commons, 444 Castro Street, Suite 900, Mountain View, California, 94041, USA.



« C'était bon à midi ? »

Restauration scolaire : un enjeu aux multiples facettes

Introduction

Souvenez-vous, c'était il n'y a pas si longtemps... les verres Duralex (ils sont toujours là), les couverts en inox, le poisson du vendredi, le brouhaha d'une cantine qui progressivement se remplit de têtes brunes, blondes, rousses, le rituel est journalier, les enjeux considérables.

En s'intéressant à la restauration scolaire, on se confronte à des questions de santé, d'inégalités, d'agriculture, de réchauffement climatique, d'économie locale. On est amené à parler de marchés publics, d'oligopoles, de culture culinaire, de scandales sanitaires, de notre patrimoine. Le point de départ de ces réflexions, c'est l'assiette de nos enfants.

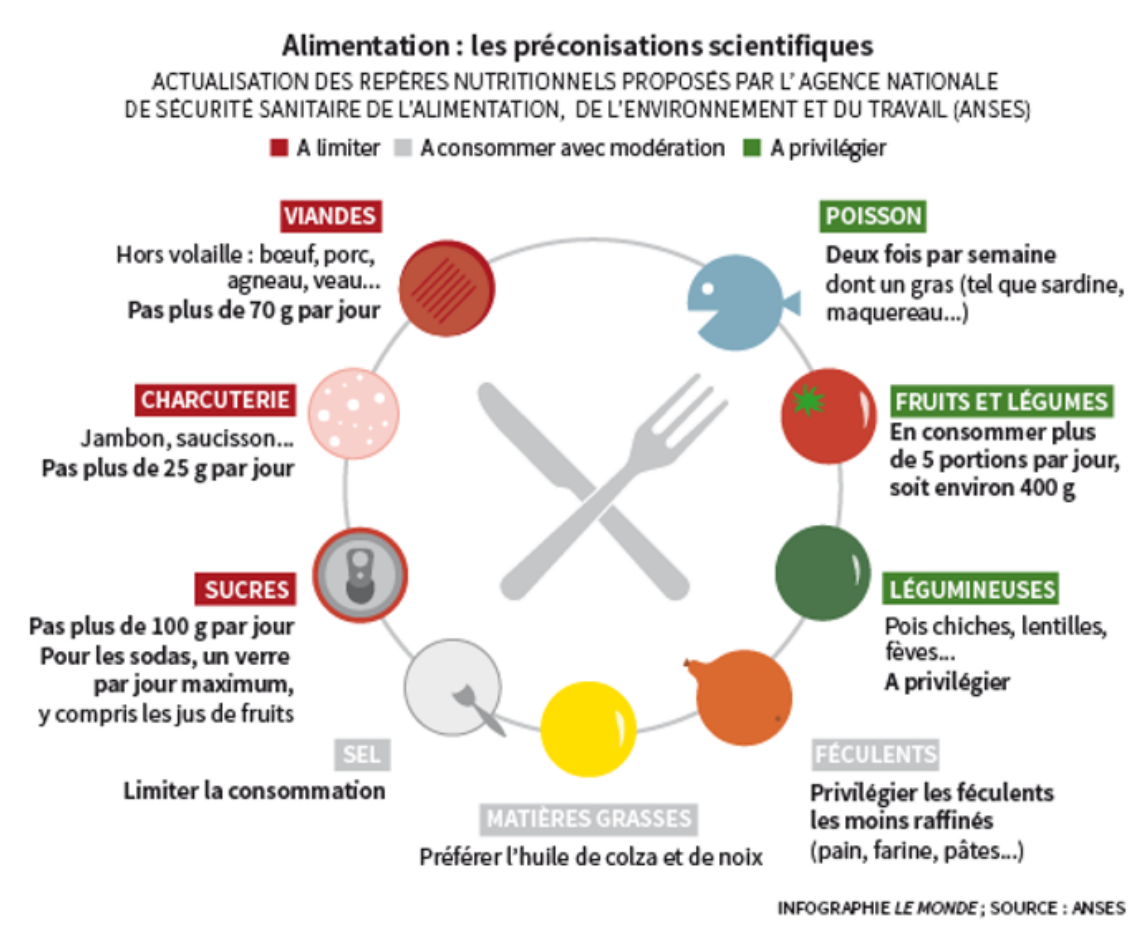
Nous partons du quotidien et tentons de lui apporter notre grille de lecture. Nous nous trouvons ici au croisement de sujets multiples qui interrogent notre capacité à nous projeter vers un avenir durable. Nous allons tenter d'esquisser un schéma d'ensemble des enjeux et de relever la dynamique à l'œuvre. Nous aborderons ensuite le sujet de la restauration collective, et du levier considérable qu'elle représente pour proposer des pistes d'actions locales dont chacun peut s'emparer à l'échelle de sa commune.

1. Notre santé en question

→ Les recommandations officielles : une évolution lente et de nombreuses interrogations

Février 2017, moment de légère bascule, l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation) rend un premier avis relatif à l'évolution de ses recommandations pour le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 4 - 2017-2021. L'agence souligne que « *Le rôle de l'alimentation dans l'augmentation ou la prévention de certaines maladies comme le cancer, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires est aujourd'hui scientifiquement établi* ».

Selon cette étude, les assiettes comportent de plus en plus de produits transformés et de compléments alimentaires, trop de sel et pas assez de fibres. Le site de l'Anses résume les résultats de l'étude : « *L'avis de l'Agence conduit à des évolutions fortes au regard des recommandations antérieures. Elles concernent en particulier la plus grande place à donner aux légumineuses, aux produits céréaliers complets, aux légumes, aux fruits, ainsi qu'à certaines huiles végétales. En contrepoint, l'Agence insiste sur la nécessité de limiter la consommation des viandes, hors volailles, et plus encore des charcuteries et des boissons sucrées. Enfin, l'Agence rappelle la nécessité de diminuer les teneurs de certains contaminants de l'alimentation (arsenic inorganique, acrylamide, plomb) et réitère sa recommandation aux consommateurs de diversifier leur régime alimentaire et les sources d'approvisionnement.* »



Dans la foulée, le Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) a actualisé ses repères nutritionnels pour le futur Programme National de Nutrition Santé (PNSS) et conseille désormais :

- 2 produits laitiers par jour au lieu de 3 à 4 ;
- concernant la viande, le HCSP propose de « limiter la consommation de viande rouge et de privilégier la consommation de volaille ». Pour la viande rouge, il est donc logiquement conseillé de ne pas dépasser 500 g par semaine. Il est également recommandé de limiter la consommation de charcuterie. Les œufs disparaissent des recommandations. Pour le HCSP, ils font partie des aliments pour lesquels « aucun argument scientifique ne permet d'établir un repère ou une limite de consommation particulière ». Nous ne sommes donc plus à une consommation « de la viande, du poisson ou des œufs, 1 à 2 fois par jour ».
- la consommation de produits céréaliers « tous les jours, en privilégiant les produits complets ou peu raffinés par rapport aux produits raffinés ». Jusqu'ici, il était conseillé par le PNNS d'en manger « à chaque repas et selon l'appétit ».

On note ici que le PNNS reprend donc certaines recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique, mais pas celles de l'Organisation Mondiale de la Santé qui, par exemple, en octobre 2015 classait déjà la viande rouge parmi les aliments « probablement cancérigènes pour l'homme » mais surtout, plus inquiétant encore, la viande transformée comme « cancérigène pour l'homme ». Or, le PNNS 4 indique vouloir « développer la recherche sur les liens entre consommation d'aliments transformés et impact pour la santé » mais sans inciter à en limiter voire supprimer la consommation. Ce qui amène à se poser la question des études servant à éclairer les décideur et utilisées pour rédiger le Programme National Nutrition Santé.



Source : www.culture-nutrition.com

→ Lobbies : des études sous influence ?

On peut lire sur le site LaNutrition.fr : « Ces repères nutritionnels collent mieux qu'autrefois aux données scientifiques, et se rapprochent des conseils faits par LaNutrition.fr dès 2007 (actualisés en 2015) dans sa Meilleure Façon de Manger. Malgré tout, on y sent encore l'influence de deux poids lourds de l'agriculture française : élevage et culture céréalière. Et on peut regretter que la principale mesure pour la santé, à savoir éviter les aliments ultra-transformés, n'y figure toujours pas. »

Ce constat est-il seulement celui de quelques associations réfractaires ? L'Inspection Générale des Affaires Sociales (IGAS) ne disait pas autre chose au sujet du PNNS 2011-2015 (rapport sur <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/174000725.pdf>) : « illisible, inefficace, perméable aux lobbies ». L'IGAS appelle à la refonte du Programme National Nutrition Santé : « Alors qu'une quatrième version est sur le point de sortir, l'Inspection Générale des Affaires Sociales (IGAS) publie un bilan particulièrement critique du troisième Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2011-2015. Les experts plaident pour une refonte du programme, vers une communication davantage grand public, à même de toucher les plus vulnérables.

Peu efficace, grevé par d'impossibles consensus avec l'agroalimentaire, indécis sur le public ciblé (individu ou collectif, grand public ou professionnels de santé), mal piloté et gouverné : le Programme National Nutrition Santé doit être repensé. »

L'IGAS déclarait également en 2016 : « Au final, prédomine le sentiment que les pouvoirs publics, tétanisés par la réglementation communautaire, par le risque d'érosion des budgets publicitaires du secteur audiovisuel, par le poids économique du secteur agro-alimentaire et de la grande distribution, et dans un contexte de désaccord stratégique persistant entre les ministères, répugnent à se doter d'une stratégie cohérente envers ce qu'il faut bien appeler le lobby agro-alimentaire. »

Dans un rapport de décembre 2017 intitulé « Viande et produits laitiers : l'Etat laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ? » Greenpeace propose également une analyse critique de la situation : <https://www.greenpeace.fr/>

Les experts de l'agence de Santé Publique France (SPF) dont le rôle est de transcrire les données de l'Anses et du Haut Conseil de la Santé Publique en conseils simples pour la population, ont souligné également que « les tentatives pour modifier ou édulcorer certaines de ces recommandations ont été nombreuses de la part de lobbies de l'industrie agroalimentaire », comme le retranscrit un article du Monde du 23 janvier 2019. On peut également y lire les principales recommandations de l'Agence que l'un des experts qualifie de « petite révolution ».

Extrait : « Il importe ainsi de se tourner vers les produits bio, les fruits et légumes de saison et produits localement. Il est conseillé aussi de manger au moins deux fois par semaine des légumes secs (lentilles, pois chiches, etc.), trop peu présents dans l'assiette des Français. Naturellement riches en fibres, ces aliments contiennent des protéines végétales.

Autre nouveauté : manger chaque jour une petite poignée de fruits à coque (amandes, noix,

noisettes, etc.), riches en oméga 3. Toujours afin de privilégier les fibres, consommées bien en deçà des recommandations (25 g à 30 g nécessaires par jour), il est préconisé de consommer au moins un féculent complet chaque jour, et de favoriser les produits céréaliers (pain, farine, riz, pâtes, etc.) les moins raffinés possible.

Quant à la viande, ne pas dépasser 500 grammes par semaine (soit trois ou quatre steaks) et privilégier la volaille. Limiter également la charcuterie – pas plus de 150 grammes par semaine (environ trois tranches de jambon blanc). Pour les poissons, l'agence conseille d'en manger deux fois par semaine dont un gras (sardines, saumon, hareng, etc.). Dotés de qualités nutritionnelles, certains poissons peuvent toutefois contenir des polluants.

Sans surprise, SPF conseille de limiter les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés, de plus en plus consommés. Ce sont des céréales, gâteaux, plats préparés... soit tout produit contenant colorants, conservateurs, arômes et autres additifs, et préparé avec divers procédés industriels. « Par précaution, mieux vaut opter pour des aliments sans additifs et cuisiner le plus possible avec des produits bruts ; cela peut être par exemple des haricots en conserve ou des poissons surgelés nature », précise Anne-Juliette Serry, Responsable de l'unité Nutrition et activité physique chez Santé publique France.

L'enjeu est considérable. L'évolution des PNNS marque un changement mais amène également à se poser des questions sur leur fiabilité. Continuons donc dans l'exploration de ce sujet tout en ayant cet élément en tête.

En octobre 2019 était publiée une étude de chercheurs « indépendants » dans la revue *Annals of Internal Medicine* et largement reprise dans les médias, (par exemple sur le Service Audiovisuel Public). Cette étude indiquait que « le risque potentiel [de la viande rouge] est faible et les preuves incertaines », cette étude « créant une tempête scientifique » (source : www.allodocteurs.fr/alimentation/la-viande-rouge-finalement-sans-danger).

Problème : quelques jours tard, plusieurs médias (dont *le Monde* et *le Washington Post*) publient que « les auteurs n'avaient pas déclaré leur liens d'intérêt [...] Au moins trois des 14 chercheurs n'ont pas déclaré auprès de la revue *Annals of Internal Medicine* leurs relations avec le secteur agroalimentaire, contrairement aux exigences éthiques de cette dernière ». Ce serait notamment le cas du docteur Patrick Stover de l'université A&M Texas. Cette institution est « étroitement liée aux industriels de la viande et de l'élevage » et « bénéficie de plusieurs millions de dollars de financements de la part du secteur qui pèse 12,9 milliards de dollars (11,7 milliards d'euros) au Texas, premier Etat producteur de viande aux Etats-Unis. Or le docteur Stover est à la fois vice-chancelier, doyen du collège pour l'agriculture et les sciences de la vie et directeur de l'unité de recherche AgriLife au sein de cette université. » toujours d'après *le Monde*.

2. Au-delà des quantités, il faut aussi aborder la qualité de notre nourriture.

Elle revêt de multiples dimensions. Tentons d'esquisser un tableau par touches successives.

→ Le bio : un phénomène qui prend de l'ampleur...

Quelques chiffres de la dynamique à l'œuvre en France :

- De 1,9% de la surface agricole en 2002, il en représente aujourd'hui 5% (en-dessous de la moyenne européenne (6,2%) et loin derrière l'Italie (12%), la Suède (17%) ou l'Autriche (21%)).
- Forte demande des consommateurs : +15% sur un an en 2015, +21% en 2016.
- Aujourd'hui, les $\frac{3}{4}$ de cette demande sont couverts par la production nationale.
- En France, selon l'agence bio, les ventes ont progressé de 22,5% en 2016 dans les grandes surfaces.
- En 2016, les Français y avaient consacré 7 milliards d'euros.
- Dans la dernière étude Inca 3 (Anses), 40 % des adultes interrogés affirment en faire une consommation fréquente et variée.
- L'Agence Bio estime que 130 nouveaux magasins spécialisés ont ouvert leurs portes depuis début 2017.
- Les grandes surfaces, qui détiennent 42 % de ce marché, multiplient les initiatives. Le bio assure à la grande distribution des marges juteuses. [L'association de consommateurs UFC-Que Choisir l'a récemment mis en lumière.](#)
- 8% des fermes françaises sont passées au bio. En termes de surface, cela représente 6,5% des sols cultivés, avec un total de 1,77 million d'hectares, en forte progression au premier semestre (+ 15 %).

La demande augmente, la production également, la tendance est visible sur les marchés mais aussi sur les étals des grandes surfaces. La recherche de manger plus « sain » est un phénomène grandissant.

→ La traçabilité : les scandales sanitaires et la recherche de plus de maîtrise

Selon l'Agence Bio, les Français sont 85 % à déclarer privilégier une offre de proximité.

On sort de la thématique du bio mais on reste dans la recherche d'une certaine maîtrise de ce que l'on mange. On cherche des repères, à avoir prise sur ce que l'on consomme...

On pourrait écrire beaucoup sur les scandales sanitaires, sur la logique mercantile et le productivisme qui en sont les sources... Sinon on peut juste établir une liste :

- Été 2017 : du fipronil dans les œufs ;
- Décembre 2013 : des chevaux de laboratoire à la boucherie ;
- Janvier 2013 : des lasagnes de bœuf à la viande de cheval ;
- Novembre 2012 : Ikea et la matière fécale ;

- Mai 2011 : les graines germées tueuses ;
- Mai 1999 : du poulet à la dioxine ;
- Année 1996 : la psychose de la « vache folle » ;
- 1981 : l'huile de colza frelatée.

Traçabilité, circuits courts, réduction du nombre d'intermédiaires etc., sont autant de variantes pour répondre à la recherche de maîtrise et de transparence pour notre santé, pour être rassurés mais également pour participer à l'essor d'une agriculture locale responsable.

→ Produits ultra-transformés : la solution de rapidité

Les additifs visent à rehausser le goût, la couleur, les textures.

Chercheur à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), Anthony Fardet a clairement pointé les abus en la matière dans son livre *Halte aux aliments ultra-transformés*. Son interview sur Facebook a été vue 4,6 millions de fois. Vous pouvez la retrouver sur :

www.youtube.com/watch?v=ZUa4IYwKOOQs

Il évalue à 15% la quantité maximale que l'on peut manger de ce type d'aliments avant un dérèglement de l'organisme. 340 additifs sont utilisés dans l'alimentation industrielle, contre 48 en bio.

- **L'exemple du sel** : L'Organisation Mondiale de la santé recommande une consommation quotidienne de sel limitée à 5 grammes par personne. Elle est entre 10 et 12 grammes aujourd'hui. Le rapporteur et le président d'une commission sur la nutrition composée de députés soulignent en évoquant le sujet du pain : « *il peut contenir jusqu'à 22 grammes de sel par kg de farine. Une consommation de pain de 130 à 140 g/jour apporte 2g de sel, soit environ le quart des apports journaliers totaux.* »

Pourquoi ces produits ultra-transformés sont-ils si consommés ? La publicité met en avant l'aspect, le goût mais surtout sur la rapidité d'exécution de ces produits « cuisinés ». Elle donne ainsi bonne conscience aux parents et aux personnes qui travaillent et n'ont pas beaucoup de temps à consacrer à la fabrication de repas. Un travail pédagogique est donc à conduire pour valoriser les aliments et les repas simples, sains.

Nous sommes face à une autre question : celle de retrouver du temps, celle de nos rythmes de vie. Nous pourrions ajouter que pour la santé, pour les liens avec autrui, il est préférable de manger assis et non devant un écran... Mais c'est un autre sujet.

3. Produire et nourrir : environnement et inégalités

« *Le problème, ce n'est pas le manque de nourriture – on est même en surproduction, mais la pauvreté et le manque de pouvoir d'achat* ».

Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur

La nourriture est au cœur de notre quotidien. Elle parle de nous, de nos habitudes, de notre culture, elle parle également de notre civilisation, de notre planète, des dangers environnementaux et des inégalités de nos sociétés.

→ Démographie : une autre solution que celle de l'enfant unique pour nourrir tout le monde ?

Le discours malthusien marque bien souvent les esprits : « *en 2050, nous serons 2 milliards de plus... Comment ferons-nous pour nourrir la planète ?* » La réponse renvoie à la nécessité de produire beaucoup, toujours plus, et fonctionne donc comme un élément d'argumentation pour faire perdurer notre système productiviste actuel. Cette approche n'est pas la bonne. Elle cache à la fois les inégalités qui structurent le paysage mondial en matière d'accès à la nourriture, mais aussi un gaspillage structurel et des choix nutritifs qui mettent notre planète en danger.

Ainsi, dans *2038, les futurs du monde*, Virginie Raisson nous dit : « *depuis les années 80, on estime que la production agricole a progressé de 92% alors que la population mondiale, elle, n'a augmenté que de 55%. En théorie, la ration alimentaire disponible par individu aurait donc dû s'accroître de 21%...* », et pourtant, le nombre moyen de calories consommées par personne n'a augmenté que de 12% ! Les raisons : les pertes de récoltes et les transports mais surtout une consommation mondiale accrue de produits carnés (et donc une production accrue des céréales produites pour nourrir les animaux et qui sont perdues pour les $\frac{3}{4}$). Ensuite, on peut constater qu'il faut 7000 m² de surface agricole pour nourrir un individu de 70 kg pendant 1 an avec de la viande de bœuf contre 110 m² avec des micro-algues pour un apport énergétique équivalent ou encore environ 580 m² avec du soja pour un apport énergétique en kcal/100g 1,6 fois plus important !

En bref, la production de viande est extrêmement consommatrice de terres agricoles. Les questions sont donc celles de la répartition mais aussi de la nature de ce que l'on consomme. Les Japonais consomment deux à trois fois moins de protéines animales que les Européens, sans impact démographique...

Si chacun baisse de 2,5% sa consommation de calories animales, la production est suffisante pour nourrir 11,5 milliards d'êtres humains. Si chacun consomme comme les Américains ou les Européens alors on ne pourra même pas nourrir 4 milliards d'êtres humains...

Depuis les années 80, « *le nombre de personnes que la terre peut nourrir dépend moins de variables démographiques que de régime alimentaire* » conclut *2038, les futurs du monde*.

→ Une commission d'experts internationaux propose un « régime de santé planétaire »

Une commission d'experts internationaux formée par la revue médicale britannique *The Lancet* et la fondation EAT soutient que, malgré la croissance démographique, il est possible de manger de façon à la fois plus saine et plus durable.

37 experts de 16 pays ont ainsi collaboré et rendu une étude (<https://www.thelancet.com/commissions/EAT>) le 17 janvier 2019 sur le « régime de santé planétaire ».

Primauté aux légumes et aux fruits, dont chacun devrait consommer 500 g/jour, céréales complètes fournissant plus du tiers de l'apport calorique, légumineuses, produits laitiers, quelques cuillerées d'huile végétale de préférence insaturée.

Les protéines sont quant à elles majoritairement d'origine végétale (125 grammes par jour). La ration journalière recommandée de viande rouge est de 14 grammes seulement – soit un steak ou hamburger hebdomadaire –, et celle de volaille et de poisson d'environ le double. Ce repas standard est modulable, en fonction « *des systèmes agricoles, des traditions culturelles et des préférences individuelles* ».

Un article du *Monde* du 17 janvier 2019 traite le sujet et précise : « *cela permettrait de stabiliser autour de leur niveau actuel les émissions des puissants gaz à effet de serre que sont le méthane et l'oxyde nitreux (l'équivalent de 5 milliards de tonnes de CO₂ par an), de même que la superficie des terres occupées par l'agriculture (13 millions de km²) et les prélèvements d'eaux de surface ou souterraines (2 500 milliards de mètres cubes). Ce qui, compte tenu d'une population mondiale plus nombreuse d'un tiers en 2050 qu'aujourd'hui, exige une baisse de même niveau de la pression exercée par chaque habitant sur la nature.*

Encore faut-il convaincre les peuples, les gouvernements et l'industrie agroalimentaire de s'engager dans une mutation que les chercheurs qualifient de « nouvelle révolution agricole mondiale ». Ces derniers proposent cinq « stratégies », qui ne pourront être mises en œuvre qu'à l'échelle du globe : « un engagement international pour une transition vers une alimentation saine ; une réorientation des priorités agricoles vers des produits de plus grande qualité ; une intensification de la production alimentaire, mais surtout un modèle durable ; une gouvernance forte et coordonnée des terres et des océans ; enfin, une réduction au moins de moitié des pertes et des gaspillages (30 % de la production actuelle de denrées). »

→ La nourriture, un marqueur social ?

Le document « Les différences sociales en matière d'alimentation », réalisé par le Centre d'études et prospective, 2013 (<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/analyse641310.pdf>) offre une réponse claire à cette question. Il précise notamment :

- « *Les travaux d'une équipe de l'INRA montrent que les 15% les plus riches consomment 12 kg par an de légumes de plus que les plus modestes, la moyenne étant de 64 kg de légumes par unité de consommation et par an* »

- « La différence dans les quantités de fruits consommées entre les cadres et les ouvriers est de 4 g/j, et de près de 24 g pour les légumes »
- « Les boissons sucrées (...) sont privilégiées par les personnes à faible niveau de revenu. L'écart de consommation quotidienne entre les enfants et adolescents de niveaux socio-économiques extrêmes atteint 90 ml par jour. »

→ Gaspillage : ici les poubelles sont pleines, là-bas les ventres sont vides

- En Europe, les pertes sont de 175 kg / personne / an de biens comestibles.
- 30% de la production alimentaire mondiale n'est pas consommée mais gaspillée.
- Chaque année en France, 10 millions de tonnes d'aliments consommables par l'homme sont jetées à la poubelle, « l'équivalent de 9 repas par jour pour les 12% de Français en situation d'insécurité alimentaire »
- Le coût du gaspillage est estimé en France à 16 milliards d'euros par an pour un impact carbone de plus de 15 millions de tonnes de CO2.

Barbara Redlingshofer, chercheuse à l'INRA, souligne que si les distributeurs ne gâchent « que » 3% de leurs produits, « ils ont une forte responsabilité due à leur pouvoir sur l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire, à travers les standards imposés aux producteurs, leurs relations avec les fournisseurs ou encore leur impact sur les habitudes des consommateurs ».

On peut lire dans le dossier d'*Alternatives Economiques*, « Manger Autrement, vers une alimentation durable » (septembre 2017), qu'« aucun texte de loi n'ayant encore défini de dates limites de consommation types par produits – comme le préconise le Conseil Economique, Social et Environnemental, celles-ci restent à l'appréciation des fabricants qui, de pair avec les distributeurs, ont intérêt à ce qu'elles soient assez courtes pour encourager l'hyperconsommation. Selon des analyses réalisées en 2014 par l'UFC-Que Choisir, un yaourt serait ainsi consommable sans risque jusqu'à quatre semaines après la date limite de consommation indiquée... »

On est ici clairement renvoyé à une définition élargie de l'« obsolescence programmée ». Elle n'est pas technologique mais répond à la même logique : faire consommer plus.

La loi oblige, depuis 2016, les enseignes à établir des conventions de dons avec au moins une association caritative habilitée.

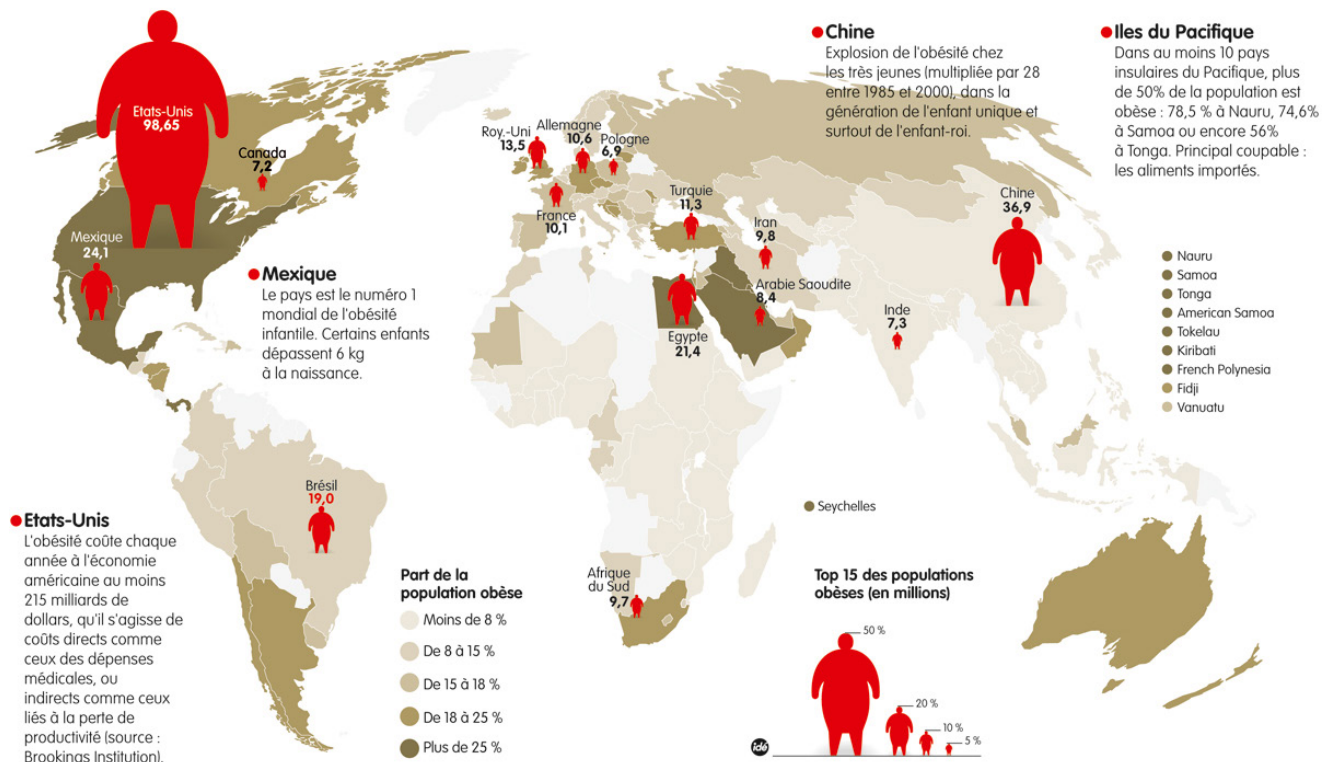
→ Obésité et inégalités

- L'obésité affecte autour de 15% de la population adulte dans le monde.
- En 2014, 800 000 000 de personnes en sous-alimentation. 1 900 000 000 d'adultes en situation de surpoids (voir la courbe de l'évolution du surpoids).
- 17% des enfants aux Etats-Unis ne sont pas seulement en surpoids mais obèses...

L'obésité galopante amène à poser un regard critique sur la manière dont nous consommons.

GROS PLAN SUR LA PLANÈTE

Source : Organisation mondiale de la santé



L'obésité touche 15% de la population adulte mondiale, 35% aux Etats-Unis. D'ici à 2030, l'OMS craint une « épidémie » d'obésité générant une « crise immense ». Selon les plus récents chiffres, près d'un tiers de la population mondiale est en surpoids ou obèses.

Le *Huffington Post* (05/10/2016) précise : « pour comprendre entièrement l'obésité, c'est certainement l'environnement d'un individu dans son ensemble qu'il faudrait prendre en compte. D'autres facteurs que la génétique, l'alimentation, la flore intestinale, comme le stress, semblent jouer sur le développement de l'obésité. »

Le surpoids et l'obésité représentent le cinquième facteur de risque de décès au niveau mondial et font au minimum 2,8 millions de victimes chaque année. (Source : Organisation Mondiale de la Santé (OMS) - « Obésité et surpoids », mai 2017). En France, 6,5 millions de personnes sont considérées comme obèses (soit 14,5% de la population adulte). La proportion des personnes obèses est passée de 8.5% à 14,5% entre 1997 et 2009.

Obésité dans le monde

1 adulte sur 10
2009 : 1,4 milliards
2030 : 3,3 milliards

Obésité en France
2009 : 6,5 millions

Comme les sujets environnementaux, cette photographie générale de l'obésité voile la dimension sociale à l'œuvre. Or, on constate un lien de causalité de plus en plus important entre la situation économique des personnes et leur obésité. Ainsi, en France, le taux d'obésité est 4 fois plus important dans les foyers dont les revenus sont inférieurs à 900 €/mois que dans les foyers aux revenus supérieurs à 5300 €/mois.

On peut lire sur le site de l'Observatoire des inégalités : « L'obésité est près de deux fois plus répandue dans les catégories les moins favorisées (16,7 % chez les ouvriers, 16,2 % chez les employés) que dans les catégories plus aisées (8,7 % chez les cadres supérieurs) ». Le revenu est un facteur important. Près d'un adulte sur deux (48,4 %) touché par l'obésité vit au sein d'un foyer aux revenus inférieurs à 1 200 € contre 7 % de ceux qui ont un revenu mensuel supérieur à 5 300 €.

Part de la population adulte obèse Selon le revenu mensuel net du foyer Unité : %			
	2000	2012	Ecart
Moins de 900 euros	13,5	25,6	12,1
De 900 à 1 200 euros	14,5	22,8	8,3
De 1 201 à 1 500 euros	12,5	19,4	6,9
De 1 501 à 1 900 euros	11,1	18,8	7,7
De 1 901 à 2 300 euros	9,4	16,2	6,8
De 2 301 à 2 700 euros	8,2	16,1	7,9
De 2 701 à 3 000 euros	8,1	15,3	7,2
De 3 001 à 3 800 euros	7,2	11,9	4,7
De 3 801 à 5 300 euros	6,6	8,8	2,2
5 301 et plus	6,9	7,0	0,1
Total	10,1	15,0	4,9

Les résultats présentés concernent 25 714 individus de plus de 18 ans

Source : Enquête Obépi-Roche - Données 2012 - © Observatoire des inégalités, Janvier à mars 2012

Le niveau de diplôme participe fortement de la détermination des pratiques alimentaires. Selon l'étude ObEpi (avril 2013), le taux d'obésité est trois fois plus élevé chez les personnes d'un niveau d'instruction équivalent à celui de l'école primaire (24,5 %) que chez les diplômés d'un 3^e cycle d'études supérieures (7,3 %).

4. Notre consommation de viande : un sujet qui en soulève beaucoup d'autres...

→ La viande : une tradition ?

Dans le dossier d'*Alternatives Economiques*, « Manger Autrement, vers une alimentation durable », on peut relever tout particulièrement les quelques éléments d'analyse suivant :

« Les consommateurs occidentaux mangent déjà beaucoup plus de protéines animales que ne le nécessitent leurs besoins physiologiques, qui peuvent être également couverts par des protéines végétales.

La consommation de viande en France était d'environ 75 kg par an en 1960, elle a culminé à 106 kg au début des années 1990 et décline depuis, pour atteindre aujourd'hui 88 kg. Encore très au-dessus de la moyenne mondiale de 42 kg.

En un demi-siècle, la consommation de viande a explosé. Elle est passée de 23,7 kg à 42,3 kg par an et par habitant en moyenne dans le monde. FAO (Food And Agriculture Organization) et OCDE (Organisation de Coopération et de Développement Economique) prévoient une augmentation de 16% sur les 10 prochaines années. »

Aujourd'hui, selon une étude du Crédoc (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie), la consommation de viande en France a baissé de 12% en dix ans en raison d'une prise de conscience environnementale et d'une hausse des prix. Ainsi, en 2007, les Français mangeaient en moyenne 153 grammes de produits carnés par jour, contre 135 grammes en 2016.

Mais l'évolution mondiale des habitudes alimentaires, qui tendent vers un régime toujours plus carné, nous mène à l'abîme. Ainsi, *Alternatives Economiques* met en avant le scénario alternatif « Afterres 2050 » (équipes d'ingénieurs de l'association SOLagro) qui a établi un schéma prospectif d'utilisation des terres agricoles françaises en proposant une autre assiette, partant du principe que les Français mangent trop sucré et trop gras. C'est Denis Lairon, nutritionniste à l'Inserm qui a défini « l'assiette Afterres », « dont la composition en protéines, graisses et sucres répond aux besoins d'une personne normalement constituée. » On notera que le résultat « s'apparente au régime traditionnel des pays méditerranéens » et qu'« en clair, il s'agit d'un basculement des protéines animales vers les protéines végétales ».

Vous trouverez sur le site <http://afterres2050.solagro.org/a-propos/le-projet-afterres-2050/>, le projet mais aussi des articles de presse sur ce scénario. « *En raison de la forte diminution de la viande dans les assiettes, celle-ci pourrait être entièrement produite sur le territoire. La France n'aurait plus à importer du soja brésilien ou argentin pour l'alimentation animale, les besoins étant couverts par la production végétale nationale.* »

Une approche plus respectueuse de l'environnement, une consommation de viande réduite en quantité mais pas en qualité, ne correspondrait-elle pas davantage à notre tradition ?

→ Viande : une filière agricole en grande difficulté

Cette partie reprend des éléments de l'analyse de Périco Légasse dans son article « Ce qu'il faut savoir sur la viande » publié dans *Marianne* en décembre 2016.

« La question qu'il convient de se poser une fois pour toutes est : quel type d'élevage, pour quel type de viande et pour quel marché ? »

Périco Légasse

- *« La Mutuelle Sociale Agricole a vu les appels de détresse d'agriculteurs, « prêts à passer à l'acte », tripler par rapport à 2015, de 6 000 à 17 000 ».*
- *« 2013, 2014, 2015 : le nombre de suicides d'éleveurs en situation de désespoir professionnel fut de 170 par an, soit près d'un tous les deux jours ».*

Au-delà des imaginaires forgés par des publicités bien loin des réalités, c'est un modèle productiviste qui est en place. Il s'inscrit dans une logique du moins-disant que la grande distribution impose via ses centrales d'achat.

La question du chemin du changement est posée. Le consommateur en est l'un des acteurs, la question de la traçabilité une des clefs : *« Si les Français acceptent un jour de manger moins de produits carnés, mais de meilleure qualité, en privilégiant une forme d'élevage respectueuse de l'environnement et de l'animal, qui assure un revenu digne du travail et de l'effort fournis par l'éleveur... car l'enjeu est là : nous mangeons trop de viande et surtout, trop de mauvaise viande. Produire moins de viande, de qualité, et mieux payer, est donc la seule option pour que nos éleveurs et nos artisans bouchers continuent à nous nourrir. »*

Le modèle aujourd'hui à l'œuvre ne renvoie de fait à aucune référence culturelle si ce n'est celle de l'émergence de la dérégulation.

Cette filière n'est pas en crise : la crise est un moment passager et non une situation structurelle. Or, rien ne changera sans de réelles prises de décisions.

→ La cause animale

On ne peut pas traiter la question de la viande sans évoquer celle de la souffrance animale. La cadence imposée génère bien souvent des traitements inacceptables. Les vidéos diffusées par l'association L214 ont illustré cette situation.

31% des abattoirs français présentent, faute d'investissement, une non-conformité majeure ou moyenne avec la réglementation en vigueur selon le numéro d'*Alternatives Economiques* sur le sujet (septembre 2017). Mais bien avant leur mort, les animaux souffrent de l'élevage intensif, en batterie, sans hygiène ni soins.

→ Gros plan sur la consommation de viande et son impact sur la planète

Vidéo *le Monde* : le vrai poids de la viande sur l'environnement :

<http://www.lemonde.fr/le-vrai-poids-de-la-viande-sur-l-environnement.html>

Quelques éléments clefs :

- La production mondiale explose : x 5 entre 1950 et 2000. 309 millions de tonnes en 2013 (projection à 465 millions de tonnes en 2050).
- En France, 83% des 800 millions de poulets sont élevés sans voir le jour. 95% des 25 millions de cochons restent sur des caillebotis en bâtiments.
- Consommation d'eau : pour 1 kg de bœuf, il faut 15 500 litres d'eau. 4 900 litres pour 1 kg de porc et 4000 litres pour 1 kg de poulet.
- 70% des terres agricoles dans le monde sont utilisées pour nourrir les animaux qui ne sont plus engraisés avec de l'herbe mais avec du blé, du maïs et du soja OGM.
- 1 kg de viande nécessite entre 7 et 12 kg de céréales. L'agriculture est responsable de 70% de la déforestation. Les 2/3 de la déforestation en Amazonie par exemple résultent de l'élevage.

Pour le GIEC (Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat), référence en la matière, elle est responsable d'entre 10 et 12% des émissions de gaz à effet de serre (GES). Le centre interprofessionnel technique d'études de la pollution atmosphériques (Citepa) précise : « 19% des rejets nationaux de GES pour le secteur agricole partagés à peu près à parts égales entre les rejets de méthane émis par l'élevage et les rejets de protoxyde d'azote issus des sols agricoles ».

Comme le souligne Nicole Darmon, chercheuse en nutrition à l'INRA : « *dans les pays développés, consommer moins de viande est un levier majeur.* » Ce potentiel d'atténuation du réchauffement par une alimentation moins riche en produits animaux est confirmé par plusieurs études internationales. En France, l'Ademe (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) a quantifié l'impact climatique des aliments. Résultats : « *un steak-frites émet 4 fois plus de CO2 que des lasagnes végétariennes.* »

Cependant « *ces plats n'apportent ni les mêmes nutriments, ni la même énergie. Tout comme l'équilibre nutritionnel, l'impact carbone s'analyse dans la durée.* » Il va donc s'agir de traiter la question des aliments de substitution pour conserver un équilibre nutritionnel.

Dans le numéro d'*Alteréconomiques* (septembre 2017) sur nos modes de consommation, on peut lire : « *L'élevage est en outre gourmand en ressources naturelles. L'alimentation animale mobilise en effet un tiers des terres arables. Dans dix ans, anticipent la FAO et l'OCDE, 1022 millions de tonnes de céréales et 450.6 millions de tonnes d'oléagineux (colza, soja...), représentant respectivement 36.5% et 87,2% de la récolte, seront détournées de l'alimentation humaine pour nourrir les animaux.* »

5. Terra Nova national a rendu un rapport sur le sujet « La viande au menu de la transition alimentaire ».

http://tnova.fr/La_viande_au_menu_de_la_transition.pdf

Il y est notamment précisé : « *Il nous semble plus précisément que, dans les deux ou trois décennies qui viennent, nos objectifs sanitaires et environnementaux commandent que l'on divise par deux notre consommation de chair animale et que l'on inverse la part des protéines végétales et des protéines animales dans l'ensemble de nos apports en protéines. Pour y parvenir, plusieurs leviers pourront et devront être actionnés. Et notamment : la promotion des protéines végétales par les organismes publics de recommandations alimentaires et sanitaires, la mention visible des modes d'élevage et d'abattage sur les produits à la vente, une meilleure valorisation des végétaux par les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO), une politique de restauration scolaire plus ouverte aux plats végétariens, la formation des cuisiniers et personnels de restauration, l'information et la formation des parents, le contrôle des distributeurs alimentaires dans les lieux publics et collectifs, le développement des primes herbagères agro-environnementales et des aides à la conversion à l'agriculture biologique, le financement des secteurs les plus prometteurs de la FoodTech... »*

Voici les propositions émises dans ce rapport :

Proposition 1 : Évoluer vers la généralisation de l'option « repas alternatif végétarien » et l'imposition d'un jour végétarien par semaine dans la restauration scolaire des collèges et lycées

Proposition 2 : Mieux former les cuisiniers aux enjeux de la transition alimentaire

Proposition 3 : Mieux informer les parents des très jeunes enfants et les parents d'élèves

Proposition 4 : Pousser les organismes publics de recommandations alimentaires à promouvoir davantage les protéines végétales, à proposer plus systématiquement des solutions pratiques et à réviser les grammages recommandés en matière de viande

Proposition 5 : Mettre en cohérence le Programme National Nutrition Santé (PNNS) et le Plan National Santé Environnement (PNSE)

Proposition 6 : Promouvoir, sur les produits à la vente, la mention visible du mode d'élevage et d'abattage ; étudier l'extension du modèle de classification des œufs aux autres produits alimentaires pour lesquels des animaux ont été utilisés

Proposition 7 : Mieux valoriser les végétaux grâce aux Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)

Proposition 8 : Mieux contrôler les distributeurs alimentaires dans les lieux publics

Proposition 9 : Développer les primes herbagères agro-environnementales et consacrer une part plus substantielle des aides de la PAC (Politique Agricole Commune) à la conversion à l'agriculture biologique et aux solutions agroécologiques

Proposition 10 : Réfléchir à un « contrat de transition » à destination des éleveurs qui désirent soit se reconvertir dans une autre activité, soit faire évoluer rapidement leur exploitation vers un modèle plus cohérent avec la transition alimentaire souhaitée

Proposition 11 : Développer un réseau d'investisseurs sur le temps long dans les secteurs de la FoodTech travaillant sur l'alimentation à partir de protéines végétales

Et maintenant, que fait-on ?

Un levier pour la puissance publique :

La restauration scolaire

« Proposition numéro 1 : l'achat de produits issus de l'agriculture biologique pour la restauration collective hors domicile (cantines des écoles, collèges, lycées, entreprises, etc.) : achat préférentiel de ces produits en circuits courts, à proximité des établissements concernés. »

Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur

Marc Dufumier, qui juge notre modèle agricole productiviste à bout de souffle, a fait 9 propositions pour sortir de l'impasse.

(http://www.lemonde.fr/ineuf-propositions-pour-l-agriculture-francaise_.html)

IMPORTANT : Pour avoir pleinement conscience de l'ampleur du sujet, commençons par un reportage d'Arte découpé en 5 parties : *Les casseroles de la restauration collective* : <https://www.youtube.com/watch?v=NxJJBSFXtE4> .

Ce reportage marque la dynamique financière qui sous-tend ce domaine. Il montre la nécessité d'une régulation forte : sans la définition de priorités claires et la mise en place de moyens de vérification qu'elles sont bien appliquées, le contournement des règles est systématique, les logiques financières l'emportent.

La restauration collective, c'est 4 milliards de repas servis en France chaque année.

Ce marché représente 17 milliards d'euros. Il est dominé par des entreprises françaises.

La restauration scolaire concerne en France un enfant sur deux, soit près d'un milliard de repas servis par an. Près de 7 millions d'élèves sont concernés.

La restauration collective constitue un levier considérable pour répondre aux constats dressés. Elle est un débouché potentiel à la production de nos agriculteurs, elle est un moyen possible de lutte contre les inégalités, elle est un outil potentiel de politique de santé pour nos enfants. Elle peut beaucoup, elle peut aussi être un exemple de dérives, d'absences de contrôle et ne pas répondre aux défis en matière de santé publique.

Nous allons désormais tenter de donner des pistes pour répondre aux constats posés dans la première partie de ce document et décliner une approche locale qui les prenne en compte.

- A noter : nous allons, dans cette partie, mettre en exergue des outils qui existent déjà : exemples de ce qui est fait ici ou là, nouvelle appli pour lutter contre le gaspillage, associations qui accompagnent pour la mise en place de circuits courts... le domaine est vaste, nous ne visons pas à l'exhaustivité mais à fournir des éléments d'analyse permettant aux

élus locaux de savoir pour décider, aux associations de parents d'élèves d'avoir des outils pour comprendre et proposer. Bref, nous visons, comme beaucoup d'autres, à ce que le débat démocratique soit approfondi.

- Remarque : le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) est, depuis sa première version en 1999, un guide concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale : <http://www.gemrcn.fr/> Mais sa pertinence a été remise en cause, notamment par le rapport de Greenpeace précédemment cité: « L'Etat laisserait-il les lobbies contrôler les assiettes de nos enfants ? ». https://cdn.greenpeace.fr/viande_et_produits_laitiers_a_la_cantine-1.pdf
- A souligner : une récente étude du Conseil national d'évaluation du système scolaire souligne que les enfants issus de familles défavorisées sont deux fois plus nombreux que les autres à ne pas manger en restauration scolaire.

1. Des éléments pour mieux maîtriser la nature des débats : l'exemple du bio

→ Les Français sont demandeurs de bio en restauration collective

- 89% des parents souhaitent que des produits bio soient proposés à leurs enfants en restauration scolaire,
- 77% des Français sont intéressés par des produits bio dans les hôpitaux, et 72% dans les maisons de retraite,
- 78% des actifs sont intéressés par des produits bio sur leur lieu de travail.
(source : Baromètre Agence Bio/CSA 2017).

En réponse à ces attentes, 58% des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits bio à leurs convives début 2016 alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006.

Le guide de l'Agence Bio, plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique, renverra sur des sites où guides et préconisations répondront à beaucoup de vos questions :

http://www.agencebio.org/guideintro_restaurations_collective_bio_mai2015.pdf

→ Le prix du bio, et des économies possibles ?

Le marché des produits bio en restauration tous circuits confondus est estimé à 411 millions d'euros en 2016, en croissance de 6,8% par rapport à 2015. Il se répartit en 229 millions d'euros en restauration collective et 182 millions en restauration commerciale.

78% des produits bio achetés sont d'origine française, et 59% d'origine régionale. 65% des établissements encouragent l'approvisionnement bio de proximité dans leurs appels d'offre, essentiellement en utilisant le critère « circuits courts » (77%) et le critère « fraîcheur » (75%).

Début 2017, 77% des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût (ils étaient 91% en 2012). Ce surcoût est de 18% en moyenne (contre 24% en 2012).

54% de ces établissements ont cherché à limiter ce surcoût, notamment en : limitant le gaspillage (91% des établissements), mettant en concurrence les fournisseurs (73%), remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (73%).

Près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent plus de 3,5 milliards de repas par an dans les secteurs de : l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite...), le travail (restauration d'entreprises et d'administrations) ou les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...).

En général, les produits issus de l'agriculture biologique sont plus chers à l'achat qu'en conventionnel, du fait de méthodes de production de type extensif, du recours à une main d'œuvre plus importante et des coûts de certification des fournisseurs notamment. Quelques mesures simples permettent de limiter nettement le surcoût : réduire le gaspillage ; favoriser la régularité dans les approvisionnements et adopter une logistique appropriée ; privilégier les produits de saison ; construire ses menus en fonction de l'offre, tout en veillant au respect de l'équilibre nutritionnel ; introduire des céréales et des légumineuses (large gamme disponible en bio) ; limiter le nombre de composantes le cas échéant ; prendre en compte la spécificité de certains produits bio pour les quantités nécessaires.

Des exemples et des éléments de méthode : <http://www.dailymotion.com/video/xlqmx9>

→ La loi fixe un objectif pour l'instauration de menus végétariens

A partir du mois de novembre de cette année, « pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. »

L'occasion d'apprendre aux enfants et à ceux qui cuisinent pour eux qu'une autre alimentation est possible.

→ Circuits courts et marchés publics : et si, c'est possible...

La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique collabore (il y a des déclinaisons régionales), depuis plusieurs années, avec des spécialistes de la commande publique pour former les conseillers restauration collective de son réseau.

En savoir plus : <http://www.repاسبio.org/rediger-son-appel-doffres>

« Quelques recommandations :

Pour les restaurants en gestion directe :

Inscrivez dans le marché des produits bio disponibles localement, appréciés des convives, faciles à introduire et peu coûteux dans un premier temps ;

Recourez systématiquement à l'allotissement et ajustez la composition des lots ;

Privilégiez les marchés spécifiquement bio pour vous placer dans le cadre d'une procédure adaptée ou d'un achat au gré à gré ;

Utilisez le critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture » (= critère « circuits courts », issu du décret n° 2011-1000 du 25 août 2011) ;

Ne pas donner une place prédominante au critère « prix » ;

Rédigez vos cahiers des clauses techniques en cohérence avec la pratique des fournisseurs locaux (conditionnement et emballage, heures et lieux de livraison, mode de transport, caractéristiques techniques et qualité des produits). »

→ **Projet alimentaire territorial**

<http://agriculture.gouv.fr/pdf>

Il est à réaliser à l'échelle de chaque territoire... Il constitue donc une occasion de débattre, de créer les échanges nécessaires au changement. Il nécessite une approche d'un territoire dans son ensemble et donc d'impulser des dynamiques au sein des communautés d'agglomérations.

→ **Les menus végétariens**

« Art. L. 230-5-6. – A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. »

→ **Limiter le gaspillage**

Le numéro spécial d'*Alternatives Economiques* (septembre 2017) fixe des perspectives : *« Plus que les foyers, c'est la restauration collective qui est responsable des pertes au stade de la consommation : 42%, alors que nous n'y prenons que 15% de nos repas. Les pistes d'amélioration ? Proposer différentes portions pour s'adapter à l'appétit de chacun, installer des tables de tri et des poubelles apparentes, distribuer le pain en bout de chaîne. Selon des travaux menés à l'institut Paul Bocuse et l'université Aix-Marseille, le gaspillage peut être réduit de moitié simplement en présentant les plats autrement aux enfants. Un enjeu d'autant plus important que les rejets alimentaires des enfants de 3 à 6 ans ont des effets sur leur santé, notamment parce qu'ils concernent principalement les fruits et les légumes. »*

Une fiche du mouvement 1+bio sur le sujet : <http://www.unplusbio.org/category/nos-ressources/les-fiches-techniques/>

→ **L'éducation nutritionnelle**

Une page du ministère de l'Éducation nationale constitue une mine de ressources : <http://eduscol.education.fr/une-education-alimentation-precoce-durable.html>

Les différentes dimensions de l'approche proposée sont clairement affichées:

- nutritionnelle ;
- culturelle et patrimoniale : les élèves peuvent découvrir à travers l'étude de la gastronomie un art de vivre, des pratiques culinaires différentes d'un pays à l'autre, la reconnaissance d'un patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO, etc.
- géopolitique : enjeu mondial avec 7,5 milliards d'êtres humains sur Terre actuellement et 9,8 milliards prévus en 2050, l'accès à une alimentation de qualité et en quantité suffisante

interroge les pratiques agricoles, les nouvelles techniques de production, les échanges entre pays, etc.

- environnementale : la gestion du gaspillage et des pertes alimentaires, les modes de production agricoles, la performance économique et environnementale, pour ne citer que ces aspects, constituent également des enjeux d'avenir dans le cadre d'une responsabilité collective.

L'association « Aux Goûts du jour » organise des ateliers dans les établissements scolaires.
<http://association-alimentation.fr/>

De nombreuses initiatives existent. Le champ culturel est extrêmement vaste.

→ Exemple de la consommation d'insecte

Bref aparté : voici comment une entreprise productrice d'insectes comestibles se présente :
« Considérée comme une exception dans la culture européenne, la consommation d'insectes se révèle être la règle dans de nombreuses régions du monde. En effet, la viande étant trop peu disponible dans certaines parties du globe, la consommation d'insectes s'est imposée naturellement comme une alternative efficace. Mais pourquoi nous Européens devrions-nous nous manger des insectes et donc modifier nos habitudes alimentaires alors que nous disposons de source de viandes abondantes ? La question mérite d'être posée. Vous trouverez par la suite de nombreux éléments sur le thème de l'entomophagie qui permettront à chacun de se forger sa propre opinion sur ce sujet.

1. Des aliments riches en protéines
2. Une solution pour nourrir 9 milliards d'individus d'ici 2050
3. Un élevage avec un faible impact environnemental
4. Une source plus sûre de nourriture
5. Un taux de conversion inégalé
6. Une alternative aux productions animales intensives
7. Participe au maintien de la biodiversité
8. Une variété de goûts et de formes
9. Une pratique ancestrale »

Notre culture n'est pas réellement réceptive, d'autres le sont davantage... La question est culturelle est donc notamment éducative...

→ Focus : les légumes oubliés / « semences libres »: ensemble pour le mouvement ?

Le catalogue officiel des variétés à respecter, défini sous le général De Gaulle et visant à participer à l'auto-suffisance (moins de variétés, plus d'engrais et de produits phytosanitaires pour plus de production) apparaît en décalage avec le monde d'aujourd'hui (même si un tel catalogue est nécessaire pour cadrer le secteur, l'élargissement des variétés possibles doit être réalisés avec pour objectif le respect de la variété).

Les démarches du réseau « semences paysannes », celle de Kokopelli, visent à « *préserver la biodiversité et l'avenir alimentaire. L'organisation mondiale de l'alimentation souligne de ce fait l' « érosion du matériel génétique disponible pour les générations actuelles et futures », et ajoute : « l'érosion de ces ressources menace gravement la sécurité alimentaire mondiale sur le long terme ».*

2. Des outils pour se donner les moyens d'agir

Dans le numéro spécial d'*Alternatives Economiques*, on peut notamment lire :

- « *Investir dans les systèmes agricoles locaux suppose, concrètement, des infrastructures de transformation et de stockage* ». C'est déterminant, notamment si on veut pouvoir développer les circuits courts.
- « *Agir sur le foncier.* » En Ile-de-France, l'Agence des Espaces Verts peut jouer un rôle important en la matière.
- « *Un Plus Bio* » œuvre à développer le « manger bio » dans la restauration collective, en soutenant une éthique globale de développement durable qui implique tous les acteurs du repas (cuisiniers, producteurs, transformateurs, éducateurs, gestionnaires, chefs d'établissement...). L'association propose diverses formations et programmes de recherche sur l'alimentation.
- L'association a créé, en 2013, « le Club des territoires Un Plus Bio », réseau national de collectivités engagées dans le changement des pratiques alimentaires en restauration collective, et a inauguré en 2016 les premières « Victoires des cantines rebelles », qui distinguent des projets exemplaires autour de la restauration collective « bio, saine, locale et juste ».
- La campagne « *Des Cantines bio, j'en veux* », lancée en septembre par l'ONG « Agir pour l'environnement », la fédération des parents d'élèves FCPE, la Fédération nationale d'agriculture biologique et la Ligue de l'enseignement, dénonce le fait que moins de 3 % des aliments servis dans les restaurants scolaires soient issus de l'agriculture biologique, et invite les parents à interpeller les responsables, pour réclamer plus de bio, sur le site : Cantinesbio.agirpourenvironnement.org

- Mon restau responsable : création en juin 2016, par la Fondation pour la nature et l'homme (ex Fondation Hulot) et le Réseau Restau'Co, d'un outil à destination de tous les acteurs de la restauration collective : www.fondation-nature-homme.org
- L'association Letsbio www.letsbio.org a lancé un appel :
*« Pour la santé et l'environnement de nos enfants, let's bio!
 Parce qu'on ne veut pas que nos enfants mangent des pesticides,
 Parce qu'on veut qu'ils apprennent le goût des légumes et la saisonnalité,
 Parce que le temps du repas ne doit pas être qu'un temps d'alimentation mais aussi un temps d'apprentissage et d'éducation,
 Et parce que l'on veut favoriser les paysannes et paysans de nos régions
 Nous demandons au gouvernement d'inscrire un Bonus de 20 euros par an et par enfant dans le prochain budget de l'Etat. »*
- Les pieds dans le plat : collectif de cuisiniers, diététiciens-nutritionnistes qui accompagnent et forment www.collectifespiedsdansleplat.fr

Démarches de labellisation et aides pour la qualité et la diversification des contenus des menus :

- Ecocert en cuisine : <http://labelbiocantine.com>
- Mon restau responsable : www.restauration-collective-responsable.org

Beaucoup de sujets se recoupent. Une démarche d'ensemble est possible. Une ligne d'horizon se dessine à la lecture de cette esquisse : celle du manger mieux, celle consistant à lutter contre les inégalités, celle qui offre des perspectives aux agriculteurs...

Cette transition nécessite une volonté forte. L'urgence tant en matière de santé que d'environnement exige une régulation d'ensemble allant plus loin que l'espoir d'autorégulation des acteurs. Le débat doit encore davantage se développer. Nous y apportons notre modeste contribution.



Il s'agit de faire vivre le débat, de proposer des grilles de lecture, de saisir les lames de fond en mouvement, de penser les évolutions du monde d'aujourd'hui et d'en tirer toutes les conséquences pour édifier celui de demain.

Nous avons des sensibilités multiples et la volonté de créer passerelles et espaces communs pour apporter notre modeste contribution face aux enjeux du 21ème siècle naissant.

Rejoignez le débat, rejoignez-nous sur :

<http://terranova91.fr>



terranova_91

