WWF

50 ANS
D'ACTIONS

AU SERVICE
DE LA PLANÈTE

OUI au BIO dans ma cantine

dossier de presse
Juin 2011

WWF

Le WWF est l'une des toutes premières organisations indépendantes de protection de l'environnement dans le monde. Avec un réseau actif dans plus de 100 pays et fort du soutien de 5 millions de membres, le WWF oeuvre pour mettre un frein à la dégradation de l'environnement naturel de la planète et construire un avenir où les humains vivent en harmonie avec la nature, en conservant la diversité biologique mondiale, en assurant une utilisation soutenable des ressources naturelles renouvelables et en faisant la promotion de la réduction de la pollution et du gaspillage. Cette année, le WWF fête ses 50 ans.

Depuis 1973, le WWF France agit au quotidien afin d'offrir aux générations futures une planète vivante. Avec ses bénévoles et le soutien de ses 170 000 donateurs,
le WWF France mène des actions concrètes pour sauvegarder les milieux naturels et leurs espèces, assurer la promotion de modes de vie durables, former les décideurs, accompagner les entreprises dans la réduction de leur empreinte écologique
et éduquer les jeunes publics. Mais pour que le changement soit acceptable il ne peut passer que par le respect de chacune et chacun. C'est la raison pour laquelle la philosophie du WWF est fondée sur le dialogue et l'action.

Depuis décembre 2009, la navigatrice Isabelle Autissier est présidente du WWF France.

© 1986 Panda Symbol WWF - World Wide Fund For nature (Formerly World Wildlife Fund)
® "WWF" & "living planet" are WWF Registered Trademarks / "WWF" & "Pour une planète vivante" sont des marques déposées.

WWF – France. 1 carrefour de Longchamp. 75016 Paris.

SOMMAIRE

Programme du Colloque du 29 juin 2011 p.4

Nos partenaires p.5

Oui au bio dans les cantines en 2012 par Isabelle Autissier & Serge Orru p.6

Pourquoi est-il primordial de dire «Oui au bio dans ma cantine» p.9

L'ancrage du Bio dans la société : les français de plus en plus actifs et demandeurs p.13

Sondage exclusif IFOP / WWF / VRAI : les français disent oui au bio p.13

Un minimum de 20 % de bio dans les cantines en 2012, 100 % de chances que ça réussisse ! p.15

PROGRAMME DU COLLOQUE

Ce colloque organisé le 29 juin par le WWF et qui se tiendra en présence de Madame la Ministre Nathalie Kosciusko-Morizet est un rendez-vous donné aux décideurs : élus, maires, directeurs de services administratifs. Son objectif est d'aborder des questions d'ordre économique « Le bio, un investissement d'avenir ? », écologique et pratique « Comment les collectivités et la filière agricole peuvent-elles s'organiser ? ».
Une nouvelle fois, le WWF va demander aux élus de relever le « défi du bio ».

Les débats sont animés par Dominique Artus & Jean-Louis Caffier

1/ Table ronde n°1 : le bio, un investissement d'avenir (15h45-17h00)

Le bio, un investissement pour l'emploi et un enjeu pour l'aménagement du territoire (circuit court)
par **Jean-Marie LE GUEN**, député de Paris

Le bio, un outil pour protéger la santé de l'Homme et des écosystèmes
par **André CICOLELLA**, porte-parole du Réseau Santé Environnement

L'exposition aux pesticides : quels risques pour la santé des agriculteurs ?
par **Paul FRANCOIS**, agriculteur et président de l'association « Phyto-victimes »

Quels impacts de nos choix alimentaires sur l'agriculture, et donc sur la biodiversité ?
par **Cécile OSTRIA,** directrice générale de la Fondation pour la Nature & l'Homme

Santé infantile : informer et consommer responsable dès le plus jeune âge à l'école
par **Jean-Paul JAUD**, réalisateur et auteur de *Nos enfants nous accuseront*

2/ Table ronde n°2 : Comment les collectivités et la filière agricole peuvent-elles s'organiser ? (17h00-18h30)

Quels freins à la structuration de la filière bio ?
par **Isabelle SAPORTA**, journaliste, auteure du *Livre noir de l'Agriculture*

Les liens nécessaires entre les élus et la filière agricole pour favoriser l'économie locale
par **Jacques PELISSARD**, député-maire de Lons-le-Saunier

Comment les collectivités et la filière agricole peuvent-elles s'organiser pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio locaux ? le cas des Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif

par **Julien LABRIET**, chargé de mission « restauration collective et circuits courts » de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique)

La structuration des filières : une question de liens et d'engagement
par **Claude GRUFFAT**, président-fondateur de Biocoop

Accès des agriculteurs au foncier
par **Sjoerd WARTENA**, président de l'association Terre de liens

Position du WWF sur l'agriculture durable ; bio local versus bio importé ; l'empreinte carbone
par **Marc DUFUMIER**, agronome

3/ Table ronde n°3 : le défi du bio à la cantine (18h30-19h45)

Restauration bio à 100% ou conversion progressive, quelles mises en œuvre du 20% de produits bio en 2012 ?
par **Gilles PELURSON,** directeur régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Rhône-Alpes

Quelles mises en œuvre du bio dans la restauration déléguée ?
par **Elisabeth DERANCOURT**, SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective)

Les bénéfices sanitaires du bio pour nos enfants
par **François VEILLERETTE**, Vice-président de la Région Picardie en charge de l'Environnement, de l'Alimentation et de la Santé

Communiquer auprès des parents et les impliquer dans la démarche
par **Jean-Jacques HAZAN,** président de la FCPE (fédération de parents d'élèves)

Le bio à la cantine après 2012 : quelle suite envisager ?
par **Anny POURSINOFF**, députée des Yvelines

NOS PARTENAIRES

Oui au bio dans les cantines en 2012 !

Il y a deux ans, le WWF France lançait une campagne d'envergure nationale pour inciter le grand public à demander un minimum de 20% de bio dans les cantines de nos enfants dès la rentrée 2012, conformément aux recommandations des Grenelle 1 et 2.

Beaucoup de chemin a été parcouru par bon nombre de municipalités. Pourtant, il existe encore beaucoup d'obstacles à franchir pour offrir à nos enfants des repas de qualité dans leurs écoles et généraliser l'agriculture bio dans notre pays.

En effet, pourquoi est-il si important d'offrir une nourriture de qualité à nos enfants ? Quels sont les impacts de l'agriculture et de notre alimentation sur notre santé et la santé environnementale ? Comment les collectivités et la filière agricole peuvent-elles s'organiser ? Comment permettre aux agriculteurs « bio » d'accéder au foncier ? Comment satisfaire la demande ? Quelle suite envisager pour le bio à la cantine après 2012 ?

C'est autour de ces questions essentielles que nous avons eu l'idée d'organiser ce colloque qui réunit les principaux acteurs de la filière bio à l'école, sous le haut patronage de Madame Nathalie Koscisko-Morizet, ministre du Développement durable, des transports et du logement, avec le parrainage de Monsieur Serge Grouard, député du Loiret et Président de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire.

C'est ensemble que nous donnerons à nos enfants ce qu'il y a de plus précieux : des racines, et des ailes !

Isabelle Autissier
Présidente du WWF France

Serge Orru
Directeur général du WWF France

« Oui au bio dans ma cantine » est une campagne sur trois ans du WWF France, première association de protection de l'environnement qui fait écho aux lois Grenelle 1 et 2 et qui a pour objectif d'encourager les décideurs publics à porter à 20% minimum la part de bio dans les repas des cantines d'ici 2012.

Le WWF souhaite accompagner le grand public dans son droit à demander que la part de bio soit portée à 20% dans les cantines des enfants de primaire par les municipalités en charge des appels d'offres et de la restauration scolaire. En effet que cette campagne repose sur deux lois du Grenelle de l'environnement, et il en reste plus qu'une année pour que les municipalités instaurent un minimum de 20% de bio dans leurs cantines d'ici décembre 2012.

Certains sont d'ores et déjà allés plus loin. Il y'a tout juste un mois, la ville de Marseille s'est engagée à porter à 30% la part de bio dans les menus des petits phocéens. Saint Etienne a déjà atteint les 60% depuis plus d'un an.

A travers cette campagne ouverte, tous les enfants peuvent faire entendre leur voix via leurs parents ou leurs enseignants – invités à signer la pétition en ligne du WWF – et dire « Oui au bio dans ma cantine ! »

Le sondage exclusif «Les Français et le bio» (**IFOP / WWF /VRAI)** paru le 17 juin, montre qu'aujourd'hui les Français sont de plus en plus enclins à dire « Oui au bio ! », et 73% d'entre eux pensent qu'il n'y a pas assez de produits bio dans les cantines scolaires et la restauration collective. Cette prise de conscience est relativement neuve, puisqu'aucun comparatif n'existe et que cette question n'avait jamais été posée auparavant.

Parce que ce passage au bio des cantines municipales se heurte malgré tout souvent à la méconnaissance de ce qu'est réellement une alimentation saine, saisonnière, biologique et /ou locale et au manque d'outils pratiques et théoriques pour le mettre en place, le WWF s'est aussi donné pour mission de vraiment expliquer ce qu'est une alimentation et une agriculture durables, respectueuses des saisons et de la santé humaine et de faciliter le passage au bio des cantines en donnant à chaque maire les clés théoriques et les points de passage pratiques pour réussir cette mini révolution.

Cette année, nous voulons que pour les maires aussi le passage au bio devienne un jeu d'enfant !

Aujourd'hui par ailleurs, il est aussi possible de s'inspirer du passage au bio des cantines scolaires de villes pionnières comme Clamart, Longjumeau, Correns, Saint Etienne ou Rome. Poussée par le WWF France, la ville Marseille reste pour nous un des meilleurs exemples à suivre dans la mesure où elle a su passer avec intelligence et en suivant la plupart de nos recommandations au bio sans surcout ni pour la municipalité ni pour les parents.

Le WWF s'est donc fixé chaque année des objectifs à atteindre en matière d'incitation à consommer une alimentation saine et sans pesticides dans la restauration scolaire.

Et pourquoi ne pas aller plus loin ?
En 2012, disons ensemble : « **Osons le bio dans mon bureau, au resto, à l'hosto !**»

Pourquoi est-il primordial de dire Oui au Bio dans ma cantine ?

{ UNE QUESTION DE SANTÉ PUBLIQUE }

(>) Dans notre alimentation quotidienne : pesticides, perturbateurs endocriniens, résidus chimiques

Dans une étude de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) réalisée en 2008 sur un échantillon de 3430 aliments, on trouve des pesticides sur 59% des fruits et 30% des légumes. Dans 4% des cas, les seuils autorisés sont dépassés.

L'analyse récente des menus « équilibrés »[1] d'enfants français d'une dizaine d'années[2] a démontré la présence de 128 résidus chimiques, dont 47 suspectés cancérigènes, et notamment du DDT dans le saumon, un insecticide banni dans le monde depuis 40 ans.

(>) Oui au bio dans ma cantine : donner à nos enfants la meilleure des alimentations

Notre organisme élimine la majorité des toxiques. Cependant, les perturbateurs endocriniens sont réputés avoir un impact sur la santé à très faible dose et malgré une très courte durée d'exposition.

Mais à la différence des adultes, les enfants sont plus vulnérables face à ces substances chimiques. Leurs organismes ne les « assimilent » pas. Il est donc de notre responsabilité de les protéger.

> Le WWF recommande une alimentation biologique, de saison, locale (produite en circuit court)

Biologique; c'est-à-dire produite par une agriculture basée sur le respect du vivant (pas d'ajout de pesticides, pas d'OGM) et des cycles naturels.

Pour atteindre ces objectifs, les agriculteurs biologiques doivent en effet favoriser la biodiversité et respecter des cahiers des charges et des règlements qui excluent l'usage d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse, ainsi que d'organismes génétiquement modifiés.

De saison; car les fruits et légumes de saison sont moins chers, bien meilleurs au goût, et leur production respecte les rythmes naturels de la terre. Il existe des saisons pour les fruits et les légumes, et même pour d'autres produits pour lesquels cela est moins évident comme les viandes et les poissons ou encore les fromages. Alors pourquoi succomber aux fraises en hiver ?

Locale; cultivés localement, les fruits et légumes sont aussi plus respectueux de l'environnement car plus économes en énergie. En effet, acheminer des fruits ou des légumes cultivés à l'autre bout de la planète est plus coûteux et génère davantage de CO2.

Expliquer pour mieux sensibiliser est une des missions premières du WWF. D'autres ONG comme SLOW FOOD, MAX HAVELAAR, RES, CFSI se sont associées au WWF pour concevoir un manifeste et une charte de l'alimentation durable afin de véritablement expliquer les enjeux pour la santé sinon le mieux être de bénéficier d'une alimentation saine, naturelle et issue d'une agriculture respectueuse des saisonnalités naturelles de l'environnement. Ce Manifeste devrait être publié en septembre de cette année.

{ POURQUOI DIRE OUI AU BIO }

Les lois Grenelle 1 et 2 demandent aux municipalités de porter la part de bio à 20 % dans la restauration scolaire en se basant sur des préoccupations de santé, d'environnement autant que d'économie et d'emploi.

Santé humaine

Selon l'Assurance Maladie, les pathologies liées à l'alimentation coûteraient 800 millions d'euros par an[3] .

La consommation de produits bio favorise une bonne santé alors même que les preuves du rôle croissant des pesticides chimiques dans la recrudescence de cancers et de problèmes de fertilité s'accumulent :

L'INSERM reconnaît que l'on trouve de nombreux contaminants (pesticides, produits chimiques, etc.) dans la chaîne de production alimentaire susceptibles de favoriser l'apparition de cancers ;

Depuis quelques années, un certains nombres de maladies professionnelles notamment chez les personnes travaillant dans le milieu agricole ont été reconnus du fait des intrants chimiques[4] .

Selon l'Institut de veille sanitaire, 5 à 10% des cancers seraient liés à l'environnement[5].

Santé environnementale

Pour les besoins du développement de son agriculture conventionnelle intensive, la France est devenue le 1er utilisateur européen de pesticides et le 3ème au rang mondial.

Le sol est une matière vivante dont la qualité est aujourd'hui très altérée par l'épandage massif d'intrants chimiques. Ainsi, c'est l'ensemble de notre écosystème qui est touché.

Selon l'IFEN, 96% des cours d'eau et 61% des eaux souterraines contiennent au moins un pesticide. Selon un rapport du Museum national d'histoire naturelle : 50 à 75% des eaux françaises sont fortement dégradées et n'atteindront pas l'objectif fixé par la directive européenne d'un bon état chimique en 2015.

Dans certaines régions, la dégradation des eaux est tellement importante que l'eau acheminée jusqu'au consommateur est, de l'aveu même des élus, non conforme aux exigences de qualité et de limites acceptables pour les nitrates. Une telle pollution entraine un surcoût en raison des traitements nécessaires à la potabilisation de l'eau.

Bien sûr, il y'a d'autres raisons d'adhérer. Le bio est une **alimentation saine**, sinon la meilleure des alimentations à espérer pour ses enfants. Le bio à la cantine est **accessible** à tous les enfants, sans surcoût pour les parents. Les élèves ayant vécu le passage au bio de leurs menus sentent la **différence au goût** de leur alimentation, et la préfèrent. Le bio à la cantine est une **revendication légitime** puisque demandée par le cadre législatif du Grenelle et l'Etat dans sa circulaire du 2 mai 2008 sur l'«exemplarité de l'état en matière d'utilisation des produits biologiques». Encore faut-il avoir été informé de cette directive que les collectivités françaises tardent à appliquer, sans doute faute de modèles lors du décret ou par manque d'outils théoriques et pratiques.

La pétition en ligne du WWF accessible sur **www. ouiaubiodansmacantine.fr**, montre en tous les cas l'engouement des parents et des enseignants pour le bio dans les cantines des enfants scolarisés en primaire. Beaucoup demandent sa généralisation à la restauration des jeunes, des adolescents et des étudiants en universit

{ COMMENT }

Les **5 points d'action** du WWF France:

(1) Faire connaître le cadre législatif qui incite à donner aux enfants du primaire une alimentation biologique à hauteur de 20% dans leurs menus de cantine en informant le grand public et les maires de France.

(2) Permettre via le site de sa campagne (http://www.ouiaubiodansmacantine.fr) à chaque parent ou groupe de parents de s'informer sur le sujet et de pouvoir via une pétition en ligne faire entendre son « oui » au bio à la cantine afin de le porter aux plus hautes instances : élus, décideurs politiques, directeurs de services administratifs, et surtout maires de villes.

(3) Interpeller directement les municipalités emblématiques de part le nombre d'enfants scolarisés qu'elles sont en charge de nourrir chaque midi, en adressant des lettres ouvertes dans la presse. Celle que le WWF a adressée à la Ville de Marseille a joué son rôle pendant la rédaction et la négociation de l'appel d'offre de la ville pour reconduire son contrat avec ses prestataires, puisqu'ils se sont engagés à porter à 30% la part de bio dans les repas quotidiens des enfants de la cité dès 2011.

(4) Sensibiliser à ce qu'est véritablement une alimentation saine et durable, en explicitant ce qu'il faut entendre par alimentation bio, locale et de saison. de saisonnalité.

(5) Faciliter concrètement le passage à une cantine bio en donnant aux maires des clés pratiques et des outils pour améliorer sans surcoût l'alimentation donnée aux enfants dont ils ont la charge.

Cette année, nous voulons que pour les maires, les présidents de conseils généraux ou les présidents de conseils régionaux le passage au bio dans les cantines devienne un jeu d'enfant.

{ QUI INTERPELLER ? }

(>) Les élus des collectivités locales

Aujourd'hui de fait, seuls les enfants de primaire ont un droit légitimé par les lois Grenelle 1 et 2 à manger à hauteur de 20% de bio le midi. Les cantines du primaire (maternelles et élémentaires) dépendent des municipalités, celles des collèges des conseils généraux et celles des lycées dépendent des conseils régionaux.

Aux maires, aux présidents de conseil généraux et régionaux incombe de fait la responsabilité de changer l'alimentation de leurs cantines.

> les collectifs de parents

Ce sont des intermédiaires essentiels qui par exemple à Marseille ont joué un rôle prépondérant dans la décision municipale d'intégrer des critères de saisonnalité et de proximité dans leur cahier des charges.

L'association « Changeons la cantine » à Marseille veille aujourd'hui à la qualité et à la réalité des promesses tenues par le menu des cantines annoncé en mai dernier par la Ville de Marseille.

A Paris, le WWF et l'association de parents « Nos cantines durables » tentent d'infléchir la mairie du 16° arrondissement pour qu'elle intègre comme préconisé par le Grenelle les critères nouveaux de proximité des fournisseurs, de saisonnalité des aliments et porte à 20% la part de bio dans les cantines.

(>) Comment interpeler ? le WWF France vous offre des outils d'action clef en main
Pétition du WWF sur http://www.ouiaubioadansmacantine.fr

Pour ceux ne peuvent interpeller directement le maire de leur commune faute de relai actif en ville ou qui souhaitent donner encore plus de voix à leur « Oui au bio dans ma cantine », le WWF met à disposition des Français une pétition en ligne qui sera portée à la connaissances des décideurs et toute une batterie d'outils disponibles sur le site http://www.ouiaubiodansmacantine.fr.

L'ancrage du bio dans la société: les français de plus en plus actifs et demandeurs

{ SONDAGE EXCLUSIF IFOP/WWF/VRAI }

Interrogés par l'Ifop pour WWF et Vrai, **47% des Français déclarent acheter souvent ou de temps en temps des aliments « bio »,** soit 6 points de plus qu'en 2008, et même 14 points de plus qu'en octobre 2000. En progression constante depuis le début des années 2000, cette propension reste toutefois irrégulière : seuls 11% des personnes interrogées disent ainsi en acheter « très souvent » (+5 points), contre 36% « de temps en temps » (+1). De même, l'achat d'aliments « bio » reste globalement parcellaire, 20% des interviewés n'en achetant jamais. Dans le détail, les femmes (50% contre 43% des hommes), les professions libérales et cadres supérieurs (58% contre 30% des ouvriers) et les habitants de la région parisienne (53% contre 45% dans les communes rurales) apparaissent comme les acheteurs les plus réguliers.

Un Français sur deux (50%) fait confiance à l'appellation « bio » sur les produits alimentaires.
A l'inverse, l'autre moitié n'accorde pas sa confiance à l'appellation, 13% n'ayant même pas du tout confiance. Dans un contexte de crise de contamination des légumes en Europe, le niveau de confiance recule assez logiquement de 20 points par rapport à février 2008. Les personnes ne consommant jamais de « bio » apparaissent à ce sujet comme les plus sceptiques (16% de confiance), tandis que près des trois quarts de ceux qui en consomment « souvent ou de temps en temps » font confiance à l'appellation (73%). Notons que par rapport à 2008, la part de personnes ne consommant jamais de « bio » et faisant confiance à cette appellation a reculé de 29 points. On souligne également que la confiance est supérieure auprès des femmes (53% contre 46% des hommes) et des professions libérales et cadres supérieurs (62% contre 44% des ouvriers), deux catégories parmi les plus consommatrices d'aliments « bio ».

Confrontés à diverses affirmations sur le « bio », les Français continuent à penser que les produits sont trop chers mais reconnaissent de plus en plus la variété de la gamme et la facilité à accéder aux produits. Ainsi, **93% des personnes interrogées estiment que les produits « bio » sont trop chers** (-1 point) et 81% que l'on manque d'informations claires et précises sur les avantages et les inconvénients des produits. De plus, **56% des interviewés jugent que les produits « bio » ne sont pas assez variés**, même si cette opinion est en reflux de 8 points par rapport à 2008. Constituant par ailleurs un élément positif, seuls 29% d'entre eux estiment que les produits sont difficiles à trouver (-9 points par rapport à 2008 et -14 par rapport à 1998, signe d'une diffusion et d'une visibilité beaucoup plus importantes aujourd'hui).

Enfin, **seul un peu plus d'un quart juge que les produits « bio » sont suffisamment présents dans les cantines et les restaurants d'entreprise (27%)**. Si le prix excessif des produits semble faire consensus auprès des différentes catégories de population, notons que pour les autres dimensions, les hommes se révèlent systématiquement plus sévères que les femmes, de même que les interviewés âgés de 65 ans et plus, et qu'une corrélation logique se fait jour entre les personnes les plus sévères et celles n'ayant pas confiance dans l'appellation bio.

Spontanément, pour près d'un Français sur deux, « consommer bio » est avant tout un phénomène de mode (44%) avant d'être un moyen de préserver sa santé (25%) ou l'environnement (19%). Néanmoins, en considérant le total des citations, **le premier argument est la préservation de l'environnement**, cité au global par 58% des personnes interrogées, devançant ainsi le phénomène de mode (52%) et la préservation de sa propre santé (50%). Enfin, 40% des interviewés jugent que c'est un moyen de privilégier le goût authentique des aliments. Au-delà de l'évocation spontanée d'un effet de mode, les Français reconnaissent donc l'intérêt écologique et de santé des aliments bio. Spontanément, près d'un homme sur deux évoque l'effet de mode (48%), un sentiment également partagé par 57% des sympathisants de droite contre 34% des sympathisants de gauche, et par les non-consommateurs quand les adeptes des produits bio y voient davantage un moyen de préserver leur santé.

Enfin, **59% des personnes interrogées estiment justement que les agriculteurs français produisent moins de produits « bio » que les Français en consomment**, 17% pensant au contraire qu'ils en produisent davantage que la demande, et 24% autant que le besoin de la population. Ce déséquilibre perçu entre l'offre (jugée insuffisante) et la demande apparaît nettement plus marquée auprès des interviewés âgés de 65 ans et plus (69%), des professions libérales et cadres supérieurs (64%), en région parisienne (63%) ainsi et surtout que parmi les consommateurs réguliers (82%),

En conclusion, en dépit de l'impact de la récente affaire de contamination de légumes en Europe sur l'opinion, influant logiquement sur le niveau de confiance accordé aux aliments bio, cette étude confirme le phénomène d'opinion de plus en plus favorable à la consommation de produits bio, déjà constaté depuis le début des années 2000.

Les Français regrettent néanmoins le niveau des prix et l'opacité entourant les produits, mais reconnaissent cependant accéder plus facilement aux aliments bio qu'auparavant.

Signe que les habitudes de consommation évoluent, près d'un Français sur deux évoque spontanément un effet de mode lorsqu'il évoque le bio, mais plus de la moitié des interviewés reconnaît par ailleurs l'impact positif du bio sur la santé et l'environnement.

{ ET DU CÔTÉ DES MAIRIES ? }

Les recommandations du Grenelle 1 et 2 et la campagne Oui au bio dans ma cantine ! ont leurs succès stories, des « Oui timides » et des « Oui plus francs ».

(>) Les success stories

Longjumeau, ville de la ministre Nathalie Kosciusko-Morizet est bien sûr exemplaire. Saint Etienne détient elle le record du bio dans les repas des menus scolaires en France (60%) et Rome en Europe avec 70%. Le petit village de **Correns** dans le Var a été l'une des premières villes à convertir ses cantines au bio et surtout à une alimentation locale, dans un pourcentage très encourageant. Situé à proximité de Marseille, il a aussi le mérite le mérite d'avoir été un exemple à suivre pour la grande

cité phocéenne de Marseille, dernière ville en date (mai 2011) à avoir repensé son appel d'offre en s'appuyant sur les objectifs visés par le Grenelle.

(>) 2% de bio dans les repas des cantines de primaire en France : quels sont les freins et les leviers de l'introduction du bio dans les cantines ?

Quelques chiffres tirés du baromètre CSA/Agence BIO 2010:
51% d'établissements scolaires déclarent proposer des produits bio ;
45% des enfants ont déjà eu un repas avec des produits biologiques au restaurant scolaire (vs. . 33% en 2009 et 24% en 2008), 12% de façon régulière (vs.4% en 2009) ;
77% des parents d'enfants qui n'ont jamais eu un repas bio le souhaiteraient.

Si ces chiffres sont encourageants et s'il y'a de plus en plus de success stories dans le pourcentage de bio des repas en cantines de primaire, la moyenne nationale est loin des comptes.

2% de bio dans les repas des cantines en France, c'est un chiffre qui manifeste pour le WWF :

(1) Un manque de connaissance et d'application des lois 1 et 2 Grenelle;

(2) Une connaissance trop approximative de ce qu'est une alimentation biologique;

(3) Des idées reçues (le bio coûte plus cher);

(4) Et surtout un manque de références et d'outils pour véritablement faire passer à une alimentation plus bio et meilleure pour la santé les cantines des municipalités.

A ces freins réels pour une application bénéfique à tous des directives du Grenelle, le WWF répond par une campagne « Oui au bio dans ma cantine » qui en 2011 porte particulièrement ses efforts sur un apport en outils et en référence renouvelé. « Oui au bio dans ma cantine » doit devenir un jeu d'enfant

Un minimum de 20% de bio en 2012, 100% de chances que cela réussisse !

Un cadre législatif prônant l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation des produits de l'agriculture biologique. **L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012.**

En plus des lois Grenelle 1 et 2 qui restent un cadre législatif incitatif avec néanmoins des engagements chiffrés (20% de bio dans les cantines en 2012), la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective ajoute aux engagements de l'Etat à utiliser et introduire le biologique jusque dans ses administrations et services de restauration.

La **Circulaire du 2 mai 2008 NOR: PRMX0811950C** engage en effet l'état à utiliser en 2010 10% de biologique dans ses services de restauration et 20% en 2012. Elle repose sur des préoccupations environnementales, mais aussi économiques :
- une alimentation biologique repose sur une agriculture qui a des résultats positifs sur l'environnement
- réduction de l'azote et du phosphore,
- meilleure protection de la biodiversité, des sols et de la qualité de l'eau,
- économies d'énergie
- baisse des émissions de gaz à effet de serre
- résultats positifs en termes de création d'emploi locaux.

La dimension d'engagement de l'Etat y est claire et les objectifs chiffrés. Elle s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable qui prévoit que l'Etat s'applique à lui-même la démarche de développement durable qu'il entend promouvoir auprès des collectivités territoriales, des particuliers et des entreprises

{ UNE ALIMENTATION SAINE & SANS SURCOÛTS POUR LES COLLECTIVITÉS }

Marseille est exemplaire de part ses engagements et parce qu'elle a aussi selon nos recommandations réussi le pari de substituer à hauteur de 30% le bio dans les menus scolaires sans changer son budget « cantines ».

L'effort au final a surtout porté sur une réflexion autour de ce qu'est une alimentation biologique et l'intégration de nouveaux critères dans le cahier des charges de la Ville à ses fournisseurs.

N'ayant pas changé de budget dans son appel d'offre cantines en 2011, il a incombé au final aux entreprises de réfléchir à de nouveaux fournisseurs en local et aux menus des enfants à partir de 2011 pour s'adapter au nouveau cahier des charges de la Ville.

{ LA CANTINE BIO, UN JEU D'ENFANTS POUR LES ÉLUS }

Changer de cantines est plus simple qu'on ne le pense. Le WWF met à leur disposition des outils accessibles et pratiques

Dans le livret pédagogique, co-édité par le WWF et le syndicat national de la restauration collective, « Du Bio à la cantine », toutes les clés d'un changement de cantines sont données. Il est librement téléchargeable et facile d'accès.

Pour donner quelques exemples, voici quelques-unes des astuces existent pour repenser des menus plus sains sans surcoût :

(1) diminuer les quantités de viande (la viande bio contenant moins d'eau, il y a moins d'évaporation à la cuisson, donc une valeur nutritive équivalente),

(2) proposer des repas végétariens riches en protéines végétales (lentilles, pois…),

(3) privilégier les aliments de saison et locaux, toujours moins cher que le hors saison,

(4) s'adresser à des fournisseurs spécialisés en bio pour éviter trop d'intermédiaires…

Il faut aussi aujourd'hui savoir s'inspirer de villes qui de manière concrète ont su réussir leur passage au bio sans perdre d'argent :

(>) à Lons le Saunier (Jura, 39), où l'on sert 600 000 repas annuels, on est à plus de 40% en bio et le coût matières premières est de 1,90€.

(>) à Trets (Bouches-du-Rhône, 13), le passage à plus de 30% en bio locale, n'a pas entrainé le moindre surcoût.

(>) à la halte garderie « Les Diablotins » à Saint-Nizier-du-Moucherotte (Isère, 38), le passage d'un sous-traitant à l'embauche d'une cuisinière permet de réaliser 12 000€ d'économie, ce qui a permis la mise en place de repas 100% bio.

(>) à Saint-Etienne (Loire, 42), au renouvellement du contrat de délégation de service public, un cahier des charges très strict à permis l'introduction du bio et de baisser les tarifs de 10%. En 2009, 50% des composants alimentaires étaient d'origine biologique, objectif 100% en 2014.

(>) à Vernouillet (Eure et Loire, 28), parce que le responsable des cantines a installé un atelier de

boucherie et qu'il achète lui-même ses carcasses, le prix des denrées alimentaires est de moins de 1,80€ par repas (proportion de bio non connue).

Des exemples comme ceux-là, il en existe des dizaines en France, prouvant que l'on peut proposer des menus équilibrés et biologiques pour une grande part à des prix tout à fait « compétitifs » !

{ QU'EST-CE QU'UN REPOS BIO ? }

Produit dans des conditions respectueuses de la nature et de ses cycles, sans pesticides, sans engrais chimiques ou hormones de croissance et sans OGM, ce n'est pas l'aliment en tant que tel qui est "bio", mais son mode de production et de transformation. En se rapprochant au maximum des équilibres naturels des animaux et des plantes, l'agriculture biologique préserve durablement notre environnement et nous offre des aliments sains et équilibrés.

Au-delà de son cahier des charges, cette agriculture vise plusieurs objectifs :

Social
20 à 30 % de main d'œuvre à l'hectare en plus en moyenne en France, solidarité entre les acteurs de la filière, avec les pays du sud, lien social avec les consommateurs...

Écologique
Respect des cycles naturels, peu ou pas de pollution de l'eau, préservation et gestion durable des milieux naturels, de la biodiversité, lutte contre l'érosion des sols, respect du bien-être animal, pas d'OGM, peu d'antibiotiques.

Économique
Création de produits à haute valeur ajoutée, prix équitables et concertés, occupation des territoires et développement économique des zones rurales, diversification des productions au détriment de la monoculture, écotourisme…

Au-delà de l'attention portée depuis longtemps sur l'élaboration des menus, leur équilibre nutritionnel, il est aujourd'hui nécessaire d'aller bien au-delà. **Les produits bio font partie intégrante d'une démarche globale d'éducation.** Toute notre alimentation vient de notre environnement.

En plus de bien l'alimenter, pourquoi ne pas faire cuisiner l'enfant lui-même pour mieux lui permettre d'intégrer des notions essentielles sur le respect de l'environnement, l'authenticité des saveurs, la saisonnalité des aliments, la cuisine de son terroir et lui permettre de prendre de bonnes habitudes pour sa santé ?

Cette idée d'éducation à l'environnement par la cuisine et l'alimentation est déjà en train de germer dans les associations et les villes.

>> Marseille dans le cadre de son contrat de cantines propose déjà des ateliers de pâtisseries pour la production « maison » des préparations salées et sucrées, afin de réduire l'utilisation de sucres, de graisses et de sel par rapport aux préparations toutes faites de l'agro-industrie.

{ OSONS LE BIO AU BUREAU, À L'HOSTO, AU RESTAU ! }

D'autres cadres de campagnes pour l'introduction du biologique dans les repas de la restauration collective sont déjà à l'étude par le WWF : ceux de l'entreprise et des services publiques de santé.

« Osons le bio au bureau !» et « Osons le bio à l'hosto !» sont deux perspectives de développement de la campagne Oui au Bio dès 2012.

Si changer d'alimentation et d'agriculture est favorable pour la santé et l'environnement sans surcoût, le « oui au bio !» des français doit s'amplifier et demain être entendu sur le lieu de travail des salariés du privé et à l'évidence dans les lieux de santé.

A nous aussi de prouver aux restaurateurs que se fournir local et de saison ne revient pas plus cher et même au contraire correspond aux attentes des consommateurs.. Beaucoup de restaurateurs l'ont déjà compris, certaines grandes surfaces aussi !

{ UN MODÈLE SUIVI DES À PRESENT DANS LA DISTRIBUTION }

Il y'a une demande de plus en plus manifeste pour le bio. Certains magasins comme Biocoop, entreprise bâtie sur le modèle coopératif, l'ont anticipée et se sont développé en même temps que cette demande a grandie.

Les grandes surfaces, elles, augmentent progressivement la part de biologique dans leurs rayons. Cela correspond tout simplement à une demande du marché, c'est-à-dire des français

Notes:

(1) Menus conformes aux recommandations du ministère de la Santé : cinq fruits et légumes frais, trois produits laitiers, un peu de sucre, pas trop de gras, pas trop de sel.

(2)Menus toxiques : une enquête sur les substances chimiques présentes dans notre alimentation, étude de Génération futures et HEAL en partenariat avec Réseau Environnement Santé et WWF France.

(3)L'école s'intéresse à l'alimentation et au plaisir des sens, Le Figaro, 7 février 2011

(4) 2,3 à 5 millions de salariés sont confrontés à des éléments cancérigènes sur leur lieu de travail. 1857 cancers étaient d'origine professionnelle en 2006 (Source : Ministère de la santé 2009).

(5) Source : Ministère de la santé 2009

Notre raison d'être

Arrêter la dégradation de l'environnement dans le monde et construire un avenir où les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature.