

Collectif « Restauration Collective Bio Locale Chablais »

Parents d'élèves, enseignants, cuisiniers de collèges, producteurs bio locaux, citoyens, membres d'associations locales (Addear 74, Chablais Permaculture, Colibris du Léman 74, Gardiens de Semences, Incroyables Comestibles, J'aime Thonon, Jardin Pousses d'Avenir, MouvE, Vegetaliz).

Collectif « Restauration Collective Bio Locale Chablais »

Contact: rcblc@protonmail.com

Lettre ouverte à

*Mme, M. les Présidents de Thonon-Agglo, Haut-Chablais, Vallée Verte
Mme Géraldine Pflieger, présidente du SIAC
Copie aux élus locaux, presse et associations*

Thonon, le 8 avril 2019

Mesdames, Messieurs,

Les élus et collectivités sont responsables de la qualité des repas de la restauration collective servis aux enfants (écoles primaires, collèges, lycées), aux personnes hospitalisées ou en maisons de retraite et à divers autres usagers de notre territoire. C'est à ce titre que nous désirons vous interpeller.

Nous partons d'un double constat pour lequel les preuves scientifiques s'accumulent :

- le système agro-alimentaire actuel est une impasse qui met en péril les sols, la biodiversité, la santé des consommateurs et des paysans. Nous avons perdu 80% des insectes, 30% d'oiseaux, les abeilles sont en voie d'extinction ;
- à l'inverse, il existe indéniablement des effets positifs sur la santé et sur l'environnement d'une alimentation à base de produits locaux, bio, peu raffinés, moins industrialisés à la production et à la transformation ;
- de plus, le développement d'une agriculture bio de proximité, orientée vers des circuits courts, serait, à terme, créateur d'emplois non délocalisables (agricoles, mais aussi de transformation, de services). Ceci permettrait un accroissement de revenus aux agriculteurs et une économie d'énergie, une contribution à la mitigation du changement climatique.

Ce constat vaut pour le Chablais et ses habitants : l'enjeu local est un enjeu de santé mais aussi de paysage et de cadre de vie. La préservation des terres agricoles, notamment dans les zones urbaines et péri-urbaines, deviendrait une composante majeure d'un projet de territoire de haute qualité environnementale, en synergie avec les autres atouts du Chablais que sont le tourisme, le lac et les espaces naturels.

Notre collectif, qui réunit de nombreuses associations et citoyens, a réalisé une enquête qui a été envoyée à 50 mairies, établissements scolaires et maisons de retraite de Thonon-Agglomération, du Haut-Chablais et de la Vallée Verte, ainsi qu'aux prestataires locaux de la restauration collective.

Le résultat de cette enquête montre que si quelques communes et établissements s'inscrivent déjà dans cette démarche de consommation de produits bio et locaux, de réduction du gaspillage, beaucoup reste à faire dans ce domaine au sein de notre territoire.

Or, la Loi « Agriculture et Alimentation » votée en 2018 impose, au plus tard le 1^{er} janvier 2022, que les repas servis dans les restaurants collectifs devront comprendre 50% de produits locaux ou sous signes de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. De plus, un menu [végétarien](#) devra être proposé au moins une fois par semaine dans la restauration collective, comme cela est déjà pratiqué au collège de Margencel ou dans la commune pionnière de Mouans-Sartoux (100% bio, région PACA). Les gestionnaires d'organismes de restauration collective publique devront quant à eux présenter un plan de [diversification](#) de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

Un Plan Alimentaire Territorial est à l'étude par le SIAC, nous appelons sa mise en œuvre de tous nos vœux pour que celui-ci puisse inscrire notre territoire dans les ambitions de la loi Agriculture et Alimentation. Il nous paraît nécessaire que les élus s'engagent de manière déterminée dans le soutien à l'installation de maraichers, cultivateurs de protéines végétales et agriculteurs bio locaux. Notre territoire, riche en espaces naturels et agricoles, peut atteindre ces objectifs ambitieux, mais cela nécessite des actes forts dans le délai imposé par la loi. Deux associations locales peuvent accompagner la concrétisation de ces objectifs : l'ADDEAR 74 (*Association Départementale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural*) et ADABio (*Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique*) qui aident les agriculteurs à s'installer, à réaliser leur transition vers une agriculture bio, ainsi qu'à former les cuisiniers à développer la part de produits bio et d'alternatives végétales.

Il apparaît capital et urgent que le territoire s'engage dans une aide forte envers les agriculteurs, qui réalisent la mission si essentielle de nourrir les habitants, afin de les aider à transiter et s'installer dans une agriculture bio, afin qu'ils puissent en vivre dignement et que cette alimentation de qualité et locale soit à la portée de tous les budgets !

Nous vous proposons d'associer la société dans une démarche concertée en créant un groupe multi-acteurs composé d'élus, d'usagers, parents d'élèves, associations, maraichers et cultivateurs bio, cuisiniers de la restauration collective, afin de participer ensemble à la création d'un modèle agricole et alimentaire local vertueux, respectueux des sols, de la biodiversité, de notre santé et des animaux.

Avec nos meilleures salutations,

collectif Restauration Collective bio locale Chablais, rcblc@protonmail.com

Page facebook : [restauration collective bio locale chablais](#)

Différents éléments d'informations complémentaires à la lettre :

Des études récentes montrent que l'alimentation bio réduit de 25% les risques de cancers (*1). Les aliments de l'agro-industrie peuvent contenir des pesticides, colorants, OGM, nanoparticules, une quantité importante de sucre raffiné et de graisses, de gluten et autres produits transformés (*2).

Notre collectif a reçu à la suite de notre enquête 11 réponses des communes de Ballaison, Chens, Fessy/Lully, Orcier, du Foyer Culturel de Sciez (qui confectionne les repas de plusieurs écoles), de Sodexo (écoles, crèches, centre de loisirs et portage de repas à domicile à Thonon), des Hôpitaux du Léman (qui réalisent les repas d'écoles et maisons de retraite), de l'ECLI (Ecole Collège Lycée International) Montessori à Thonon, des collèges du bas-Chablais à Douvaine et de Margencel, ainsi que de la commune d'Habère-Poche.

L'école de Fessy / Lully (Traiteur des Gourmets), l'école de Ballaison (1001 Repas), le Foyer Culturel de Sciez, les collèges du bas-Chablais à Douvaine et de Margencel, Sodexo à Thonon, servent déjà 20% de produits bio et autant voire davantage de produits locaux. Les autres établissements ou prestataires sont en dessous de ces seuils et servent donc principalement des produits issus de l'agro-industrie, des produits animaux issus d'élevages intensifs, etc. Seulement 4 établissements proposent 1 repas végétarien par semaine (collège de Margencel, Chens, Fessy / Lully, Habère-Poche), et 6 établissements ou prestataires proposent le choix d'option sans viande : Sodexo, hôpital, collège de Margencel, Ballaison, Fessy/Lully, Habère-Poche. L'ECLI Montessori est un établissement totalement végétarien. La majeure partie des acteurs est engagée dans une démarche de réduction du gaspillage ou l'étudie pour la développer.

Aujourd'hui, en France, 5 semenciers détiennent 90% des semences : les plus grands chefs cuisiniers de France appellent au boycott de Bayer-Monsanto (*3) et prônent le développement de produits bio et locaux et notre autonomie alimentaire, basée sur l'usage de semences bio reproductibles.

Selon un récent article du Monde, « quel régime alimentaire devons-nous adopter pour sauver le climat ? » (*4), la production de protéines animales générerait entre 72 et 78 % des émissions de gaz à effet de serre, soit davantage que tous les transports réunis ! La viande est la première visée : à l'échelle mondiale, il s'agit de diminuer de 90 % la consommation de bœuf, de 88 % celle de porc, de 70 % celle d'agneau et de 50 % celle de volaille. Une équipe de scientifiques préconise un régime alimentaire qualifié de « flexitarien », c'est-à-dire qui modère la consommation de protéines animales en faveur de celles végétales. L'assiette devrait davantage contenir de légumineuses, céréales, soja, noix et graines.

L'opération « Lundi Vert » (*5) vient d'être lancée au niveau national notamment par des chercheurs de l'INRA, consistant à ne pas consommer de viande ni poisson chaque lundi en 2019, pour des questions d'équilibre alimentaire, de santé, environnementale et de bien-être animal.

Le département peut aider dans certaines conditions les mairies à acheter des terres agricoles en participant à hauteur de 60% (*6). Chaque commune a la responsabilité d'assurer la sécurité alimentaire et énergétique des habitants en cas de catastrophe écologique, climatique ou autres, comme prévu dans le DICRIM (*Document d'Information Communal sur les Risques Majeurs*). L'association SOS-Maires (* 7) aide les communes à devenir résilientes.

Par respect de la démocratie alimentaire, chaque personne devrait pouvoir avoir le choix de manger ce qui lui convient : aussi il est primordial que chaque établissement propose un buffet de crudités, céréales, protéines végétales, pour que les personnes qui ne consomment pas de produits animaux puissent se restaurer convenablement. Actuellement des enfants et lycéens végétariens et végétaliens sont forcés de ne manger que les accompagnements...

Sur quelles bases nutritionnelles sont réalisés les menus ? Sur les conseils avisés de professionnels de la nutrition ? Le nouveau guide alimentaire canadien mise sur le développement de protéines végétales pour notre santé et la réduction drastique de produits d'origine animale y compris produits laitiers (*8).

APSARes, Association de Professionnels de Santé pour une Alimentation Responsable, composée de médecins nutritionnistes et diététiciens, recommande le développement de protéines végétales dans les assiettes (*9).

« On reconnaît l'évolution d'une société à la façon dont elle traite les animaux » disait Gandhi. L'agriculture locale bio est synonyme de prise en considération du bien-être animal, qui implique que les animaux soient élevés dans des conditions optimales à leur espèce, en plein air. La majorité des produits animaux servis en restauration collective provient d'élevages industriels intensifs, dans lesquels les animaux sont détenus majoritairement dans des hangars. Les collectivités peuvent-elles soutenir l'installation et pérennisation des activités de producteurs bio locaux qui proposent des aliments de qualité au lieu de multinationales agro-industrielles qui multiplient les scandales sanitaires et environnementaux ? Voir émissions Cash Investigation : Cauchemar à la cantine, Lactalis où va l'argent du beurre ? Pêche industrielle gros poissons en eaux troubles. Disparition des animaux sauvages : annexes *10, 11, 12, 13 et 14.

Annexes :

La Bio d'Ici est une plateforme coopérative de producteurs et transformateurs bio locaux, pour la restauration collective et commerciale, ancrée sur le territoire des Pays de Savoie et de l'Ain : <http://labiodici.fr/>

Adabio, association pour le développement de l'agriculture biologique, forme les agriculteurs et cuisiniers à développer la part de bio et protéines végétales : <http://adabio.com/>

Addear 74 : Association Départementale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural : <http://www.jeminstallepaysan.org/agriculture-paysanne-haute-savoie>

Un Plus Bio, 1er réseau national des cantines bio : <http://www.unplusbio.org/>

Mouans-Sartoux, 1ère commune de + de 10'000 habitants à avoir réussi à servir 100% de produits bio locaux sans surcoût : <https://americana.org/fr/blog/cantine-bio-sans-payer-plus/?fbclid=IwAR0UqfFZvyX7IJWca2b6MIBBVBNTwieXm5AqM0i-94oDDRkez0avP6kSxuA>

VEGECANTINES.FR : une "boîte à outils" pour les parents, élèves engagés, administrateurs d'établissements scolaires, élus locaux, fournisseurs, qui veulent végétaliser davantage l'offre de leur cantine scolaire : <https://www.vegecantines.fr>

20% de bio dans les cantines est un objectif atteignable :

https://www.actu-environnement.com/ae/news/20-bio-cantines-bon-objectif-atteignable-32321.php4?fbclid=IwAR1EOV8sing53MAXgbllO9BewnGONsofskDI4XbLgBxHEtzfr7zUnjYc2s#.W-K_XCjEyCs.facebook

La Dordogne aura bientôt le 1er collège de France avec une cantine 100% bio :

https://www.francebleu.fr/infos/education/la-dordogne-aura-bientot-le-premier-college-a-la-cantine-100-bio-1548862112?fbclid=IwAR2h-y6nMq74_a1i0XoQ9tPrY1-FEni10Zvd8BFbozKLMCNfiCV2YyHI9pc

Damien Carême, maire de Grande-Synthe : "Je suis également convaincu qu'une agriculture de proximité qui nourrit mieux permet de réduire les dépenses de santé. Dans l'agriculture, depuis 2011, 100 % de nos cantines sont bio et on a instauré des jardins partagés sans produits toxiques". <https://www.letelegramme.fr/finistere/morlaix/damien-careme-l-ecologie-est-une-vraie-reponse-aux-difficultes-sociales-17-02-2019-12211310.php?fbclid=IwAR2j1rk5Q7k2aL-M7mnKSKIUtgvTe01P5MB5wNrmMd-MCjg4wGJSgMEAI>

Tous les domaines de l'Etat de Neuchâtel devront passer au bio :

https://www.rts.ch/info/regions/neuchatel/10236172-tous-les-domaines-du-canton-de-neuchatel-devront-passer-au-bio.html?fbclid=IwAR1O1sHBvfyRTCA5Hhu6XH51w0_v694Kz2X7Eg33QN83WWWUJWlf3kDbRVw

Oui une Europe agro-écologique qui nourrit tous ses citoyens est possible :

https://lareleveetlapeste.fr/oui-une-europe-agroecologique-qui-nourrit-tous-ses-citoyens-est-possible/?fbclid=IwAR2zc5QzeWjhsa4hMzq5m1EpemLWTtTsRQnKfDk8_BZMGTBxjgT_vdXBll

L'organisation de l'ONU pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) met en garde contre le risque de pénurie alimentaire en raison de la diminution drastique de la biodiversité dans l'agriculture et l'alimentation : https://www.rts.ch/info/monde/10238986-le-recul-de-la-biodiversite-menace-la-planete-de-penurie-alimentaire.html?fbclid=IwAR1t0n1d5sC3-2B4_mez_XNPmtP3irgsoq1GHCVx2P9GFwvS2OrwzR8x64

Biodiversité : "Si un effort énorme est déployé, on peut enrayer la disparition des insectes :

https://www.actu-environnement.com/ae/news/Biodiversite-Philippe-Grandcolas-cnrs-effort-enrayer-disparition-insectes-32942.php4?fbclid=IwAR3hny0VNk-rWuh9tSwe2aJ03HEhDAw34KyClpwjQVYFQYW0Dge_pP8Jxdo#.XHAobxB3Uhk.facebook

Face à la crise, une nécessaire refonte des chambres d'agriculture :

https://www.greenpeace.fr/face-a-crise-necessaire-refonte-chambres-dagriculture/?fbclid=IwAR3QyX31xPnr-eNv7duotU0qTBL1HsYp2huUDDdfvled3hp_XtqPSlquWXY

Références :

1. L'alimentation bio réduit significativement le risque de cancers - Le Monde

https://www.lemonde.fr/planete/article/2018/10/22/l-alimentation-bio-reduit-significativement-les-risques-de-cancer_5372971_3244.html

2. Les-grands-industriels-fabriquent-des-produits-pollues-nocifs-et-le-cachent :

https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/01/02/christophe-brusset-les-grands-industriels-fabriquent-des-produits-pollues-nocifs-et-le-cachent_5404395_3244.html?utm_medium=Social&utm_source=Facebook&fbclid=IwAR3uTZ_e_CZVj7Uub3K0s9K19YaJDAr2FLnRiyEdCPDlebzMS7gaNaEHEo#Echobox=1546431426

3. Les plus grands chefs cuisiniers français appellent au boycott de Bayer-Monsanto :

https://www.sain-et-naturel.com/chefs-cuisiniers-bayer-monsanto.html?fbclid=IwAR2nCxC_C_ONpYsg9N1hlc_9ZZwimsJALL6peQs_UmCzLxwwrNXhIFzZWMq

Liste des produits Monsanto à éviter : <https://www.sain-et-naturel.com/liste-des-produits-monsanto-a-boycotter-en-france.html>

Seulement 10 entreprises contrôlent notre alimentation :

<http://www.lasantedanslassiette.com/au-menu/articles/infographie-entreprises.html?fbclid=IwAR1KmQvpH6aqvKmvYqlrMOhjjXwAkfYuTfjpJch7R1zP56dbOeBiHym78w8>

4. Quel régime alimentaire devons-nous adopter pour sauver le climat ? Le Monde :

https://www.lemonde.fr/climat/article/2018/12/11/quel-regime-alimentaire-devons-nous-adopter-pour-sauver-le-climat_5395599_1652612.html

5. Lundi Vert : <https://www.lundi-vert.fr/>

6. Aides du département à l'achat de terres agricoles : <https://www.hautesavoie.fr/conservatoire-des-terres-agricoles>

7. SOS Maires, sécurité alimentaire et résilience des communes : <https://sosmaires.org/>

8. Nouveau guide alimentaire canadien : http://plus.lapresse.ca/screens/ee1de26a-6f30-4a66-b664-1a9cfd60b7c_7C_0.html?utm_medium=Facebook&utm_campaign=Microsite+Share&utm_content=Screen&fbclid=IwAR0QWZY8H9M_rX58JZe5IBLniYaemYcF37doWBRumn1-AO-1yDhj3e_L8hE
9. APSARes, Association de Professionnels de Santé pour une Alimentation Responsable : <http://alimentation-responsable.com/>
10. Envoyé Spécial : cauchemar à la cantine : <https://www.youtube.com/watch?v=HPibH4SfESk>
11. Cash Investigation sur Lactalis : Produits laitiers, où va l'argent du beurre ? <https://www.france.tv/france-2/cash-investigation/378117-produits-laitiers-ou-va-l-argent-du-beurre.html>
12. Cash Investigation, pêche industrielle, gros poissons en eaux troubles : <https://www.youtube.com/watch?v=GRvNZ5OqQac&t=38s>
13. Envoyé spécial, quand les animaux sauvages disparaissent : abeilles en voie d'extinction, 80% des insectes, 30% des oiseaux : https://www.youtube.com/watch?v=nyFq22lw_bA&fbclid=IwAR1hakGNZokSNNan1cwQw8JuP9E2LFanIDLWJWOXNscaK3vIx1WeoP5Q3qww
- 14 : les stocks de poissons toujours plus épuisés par la surpêche : 86 % des cabillauds, soles et bars présents sur les étals des grandes surfaces de l'hexagone proviennent d'une pêche non durable : https://www.liberation.fr/planete/2018/12/20/les-stocks-de-poissons-toujours-plus-epuises-par-la-surpeche_1698809?fbclid=IwAR02cmLzcV9AdEW0ELTSqqPWO3Aof2AR64-65tePdk8UGK30h0RTm0BeDE