



Semaine pour les alternatives aux pesticides Mobilisation pour plus de (bio)diversité dans les cantines scolaires

Paris, le 27/03/2019 – Remettre « de la (bio)diversité dans mon assiette », c'est remettre de la biodiversité dans les champs. Dans le cadre de la Semaine pour les alternatives aux pesticides¹, Générations Futures, Greenpeace France et Nature et Progrès rappellent ce principe essentiel à l'occasion d'un week-end de mobilisation pour promouvoir la biodiversité au sein de la restauration collective.

Les groupes locaux de Greenpeace France se mobiliseront avec leurs partenaires samedi 30 et dimanche 31 mars dans les grandes villes de France pour sensibiliser le public au lien entre alimentation diversifiée et biodiversité dans les champs. Ils informeront également les citoyen.ne.s, à travers des animations ludiques, sur les moyens de diversifier leur alimentation, notamment en se tournant vers les protéines végétales.

Moins de protéines animales et plus de protéines végétales

Diversifier les sources de protéines est un moyen très efficace de préserver la biodiversité. En effet, en baissant la consommation de viande industrielle, en privilégiant les élevages écologiques et locaux et en soutenant le développement des légumineuses, on contribue à baisser la pression sur le climat et sur l'environnement.

Manger des produits issus de l'agriculture biologique, et favoriser le local

Le cahier des charges de l'agriculture biologique, comme celui de Nature & Progrès, interdit les OGM, les engrais et les pesticides de synthèse, y compris dans l'alimentation animale. Les animaux ont accès au plein air. Les semences et les races animales traditionnelles et rustiques, bien adaptées aux conditions locales, sont privilégiées. En plus de préserver la biodiversité, l'agriculture biologique favorise des animaux comme des plantes en bonne santé.

Promouvoir la biodiversité dans l'assiette, c'est donc par exemple manger plus de lentilles et moins de viande, choisir du pain au sarrasin, faire un gâteau avec de la farine de maïs, boire du lait de brebis ou encore opter pour des yaourts au lait de chèvre. Le tout en agriculture biologique bien sûr !

Un levier prioritaire : les cantines scolaires

¹ La SPAP met à l'honneur les alternatives aux pesticides chimiques de synthèse dans notre consommation et dans notre production. Ce sont plus de 1000 événements en France et à l'étranger qui sont organisés chaque année par les citoyens, les associations, les entreprises ou encore les collectivités territoriales.

Pour semer à nouveau de la biodiversité dans les champs et dans l'assiette, la restauration collective est un levier très important. Elle représente un milliard de repas par an et l'enjeu éducatif est majeur. C'est pourquoi Générations Futures, Greenpeace France et Nature et Progrès soutiennent l'introduction de produits bio, locaux et de menus végétariens dans les cantines scolaires– et ce dès maintenant ! Pour rappel, la loi Agriculture et Alimentation, adoptée en octobre 2018, a prévu dans son article 24 des objectifs ambitieux pour la restauration collective d'ici à 2022 ².

En privilégiant les produits bio, locaux, de saison et une alimentation variée, riches en protéines végétales, les cantines scolaires participent au développement d'une agriculture écologique sur leur territoire et à la protection de la biodiversité.

Contact presse : Cécile Cailliez / Greenpeace : 06 13 07 04 29

² L'article 24 imposera à la restauration collective publique :

- de servir, d'ici à 2022, au moins 50 % de produits durables ou de labels de qualité, avec un minimum de 20 % de produits bio ;
- d'interdire les contenants et couverts en plastique d'ici au 1^{er} janvier 2025 pour les collectivités de plus de 2 000 habitants, et d'ici à 2028 pour les plus petites communes ;
- de servir un menu végétarien ou végétalien par semaine avant le 1^{er} novembre 2019 et ce pendant deux ans.