

SOMMAIRE

FOCUS : Lancement du premier webinaire régional pour valoriser les filières locales de qualité

DOSSIER : Tribune de la FNAB à destination des élu.e.s locaux

INITIATIVE : Un coup de fourchette pour le climat : première vidéo

TERRITOIRE : Inscription aux Victoires des Cantines Rebelles d'Un Plus Bio

ZOOM : Cantine : L'élevage intensif s'invite au menu incognito !

Mai 2021



FOCUS : Lancement du premier webinaire régional pour valoriser les filières locales de qualité

Suites aux succès à des réunions organisées sur l'année 2020 sur la thématique de la loi EGAlim, la DRAAF souhaite poursuivre l'expérience. Ces réunions territoriales organisées par la FRAB AuRA en collaboration avec son réseau bio ont rassemblé plus de 250 personnes (élus, gestionnaires, cuisiniers, sociétés de restauration) à travers 5 réunions.

Soutenus par la DRAAF, la FRAB AuRA et ses relais départementaux ainsi qu'[Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand](#) souhaitent proposer une nouvelle expérience en lien avec la suite de ces réunions EGAlim : une série de 4 webinaires au cours de l'année 2021 sur des thématiques

spécifiques en lien avec la mise en place de la loi.

Le premier webinaire aura lieu le **mercredi 02/06/2021 de 14h à 16h sur la thématique suivante : « Comment valoriser un approvisionnement en produits de qualité et locaux dans ma restauration collective ? » en visio-conférence.**

50% de produits de qualité dont 20% de Bio dans les assiettes, expérimentation de repas végétariens pour les scolaires, fin des emballages plastiques, etc...la loi EGAlim apporte de nombreux changements pour les acteurs de la restauration collective, dans l'objectif de garantir l'accès à une alimentation de meilleure qualité aux convives.

L'objectif de ce premier webinaire est de vous apporter les trucs et astuces afin de développer un approvisionnement en produits de qualité et locaux, mais aussi et surtout de mettre en avant des exemples d'acteurs - élus, gestionnaires et cuisiniers, producteurs - qui ont déjà fait le pari de la qualité et de la proximité dans leurs restaurants !

Le déroulement du webinaire sera le suivant :

- 14h - 14h15 : Accueil et présentation des structures partenaires
- 14h15-14h30 : Présentation de la loi EGAlim dans le champ de la restauration collective
- 14h30 - 15h : Présentation des outils existants
- 15h-16h : Témoignages d'acteurs locaux de la RC et temps d'échange

Pour les inscriptions : [cliquez ici](#).

Pour plus de renseignements, contactez :

- Adèle GSPANN, Chargée de mission RHD, adele.gspann@aurabio.org
- Jessica BONVOISIN, Chargée de mission MBLE et promotion des circuits courts, jessica.bonvoisin@aurabio.org.



DOSSIER : Tribune de la FNAB à destination des élu.e.s locaux

Agriculture et alimentation, l'Etat doit nous aider à prendre soin de nos concitoyen-ne-s et de nos territoires.

La politique agricole en cours de négociation dessinera l'agriculture et l'alimentation des 10 prochaines années, nous ne pouvons plus nous permettre de perdre encore 10 ans dans la transition écologique agricole. La pandémie nous rappelle combien le soin à l'autre est une urgence : soin des plus âgés, des plus fragiles mais aussi des jeunes envers lesquelles nous avons une responsabilité. Mais il nous faut aussi penser au-delà.

Pour nous, élu-e-s locaux de toute la France, prendre soin de nos concitoyen-ne-s et de nos territoires passe entre autres choses par l'accès à une alimentation de qualité, protectrice de notre santé, de nos écosystèmes et de nos économies locales. **Les institutions doivent prendre leur part dans l'effort de transition agricole et alimentaire.** C'était l'un des objectifs de la loi Egalim qui portait l'ambition de 15% de surfaces agricoles biologiques en 2022 et 50% de produits durables en restauration scolaire, dont 20% de bio.

Pourtant le compte n'y est pas. **La dynamique de conversion biologique n'a pas bougé après Egalim ; comment pouvons-nous introduire des produits biologiques dans les cantines sans conversion des surfaces agricoles ? Nous voulons une production française de qualité, gage de la souveraineté alimentaire du pays et nous voulons démocratiser les produits bio et français en restauration collective.**

Alors qu'on sait que le modèle de l'agriculture biologique répond aux enjeux climatiques et écologiques contemporains - protégeant l'eau, la biodiversité et la santé humaine, assurant des revenus décents pour les agriculteurs et créant des emplois durables dans les territoires - seuls 2% des 10 milliards d'euros annuels de la dernière politique agricole commune ont été orientés pour le soutenir. **Les associations environnementales ont de leur côté chiffré à 330 millions d'euros annuels les besoins pour atteindre les objectifs de qualité en restauration scolaire et le plan de relance n'en a fléchi que 50 millions d'euros sur deux ans.**

En tant que collectivités nous disposons de nombreux outils pour avancer vers la transition écologique mais nous avons besoin que l'Etat prenne sa place. L'urgence sociale, l'urgence climatique, la dégradation rapide des écosystèmes nous dit d'aller plus vite plus loin. **L'Europe promet déjà 25% de surfaces agricoles bio en Europe en 2030, pourquoi pas nous ? Pourquoi ne visons-nous pas une cantine bio pour tous ? Avec au moins 50% de produits bio en restauration scolaire et une généralisation de la tarification sociale ?** Certains d'entre nous y sont

déjà, d'autres auront besoin du soutien de l'Etat pour y parvenir. Il faut 1 milliard d'euros par an dans la prochaine PAC pour développer et pérenniser les surfaces ben bio ; il faut que l'Etat utilise la prochaine loi de finance pour soutenir les plus petites collectivités vers le développement d'une alimentation bio pour tous les enfants.

Nous savons ce qu'il faut faire, nous avons les outils à notre disposition, nous devons mettre les moyens et la motivation politique pour ne pas une fois nous retourner sur des objectifs non atteints.

Pour en savoir plus, contactez Julian Renard de la FNAB, jrenard@fnab.org

Mai 2021



Quels changements agricoles
face aux changements climatiques ?

INITIATIVE : Un coup de fourchette pour le climat : première vidéo

Le séminaire de la FRAB AuRA « **Un coup de fourchette pour le climat** » devait se dérouler le **17 novembre 2020**. Nous avons dû annuler notre événement suite aux conditions sanitaires du mois de novembre. Cependant, la restauration collective et le climat étant des enjeux contemporains importants, nous avons fait le choix de créer **une mini-série vidéo** reprenant les différents témoignages prévus le jour J.

Après plusieurs mois de travail, **la première vidéo vient d'être publiée !**

Vous pouvez la retrouver sur notre page Facebook : <https://www.facebook.com/frabaurabio/>

Mais aussi sur YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=NaqLhlJ2-D8&t=32s>

Cette vidéo est la première d'une série de 3, qui seront publiées chaque semaine à venir.

N'hésitez pas à nous suivre sur Facebook pour pouvoir suivre ces publications !

Retrouvez M. Frédéric JACQUET, arboriculteur sur la ferme Les Vergers du Forez à Boën-sur-Lignon (42) qui présente les évolutions techniques et culturelles réalisées suite au changement climatique.

Article écrit par Adèle GSPANN, FRAB AuRA, adele.gspann@aurabio.org

Mai 2021



TERRITOIRE : Inscription aux Victoires des Cantines Rebelles d'Un Plus Bio

Chaque année, collectivités, collectifs et associations présentent leur projet en faveur d'une alimentation bio, locale, saine et juste, dans l'objectif d'être sélectionné par [le Jury](#) et de recevoir une Victoire à l'occasion d'[une rencontre nationale](#) à Paris, au mois de novembre. Cette démarche a été créée en 2016 par Un Plus Bio et a déjà permis de mettre en lumière une trentaine de projets de territoire.

La grande nouveauté cette année : de nouvelles catégories qui vont permettre de récompenser d'autres projets innovants autour de l'alimentation, en plus des célèbres « cantines rebelles ». Plusieurs d'entre elles, et notamment « les friches rebelles », pourraient faire écho à des initiatives portées/soutenues par les GAB.

Pour découvrir les catégories et candidater, rendez-vous ici : [« EN 2021, JE CANDIDATE »](#)



ZOOM : Cantine : L'élevage intensif s'invite au menu incognito !

Des organisations environnementales, de protection animale et des représentants d'éleveurs dénoncent le scandale de l'introduction discrète courant janvier de la volaille industrielle dans les produits "durables" des cantines scolaires. En cause : un arrêté du Ministère de l'agriculture qui vient d'autoriser la volaille standard française à obtenir la certification environnementale de niveau 2.

La volaille intensive dans les 50 % de produits "durables", l'exemple flagrant d'une aberration

La loi "Egalim" du 1er novembre 2018 prévoit, à compter de 2022, que 50 % des produits servis dans la restauration collective soient bio ou « durables ». C'était l'une des ambitions phares des Etats Généraux de l'Alimentation et une promesse du Président de la République : améliorer la qualité et la durabilité des repas proposés en restauration collective. La loi prévoit que les produits bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 puissent être intégrés jusqu'en 2030 dans les 50 %. Or cette certification est très faible au niveau environnemental, ne prévoit aucun critère sur les conditions d'élevage des animaux et facilite les équivalences avec des démarches privées.

Et ce qui devait arriver arriva : depuis un arrêté du 25 janvier 2021, **la charte EVA1 a obtenu la certification environnementale de niveau 2 par le Ministère de l'agriculture**. Or cette charte qui sert de "socle minimum" selon les termes de la filière elle-même, comporte de nombreuses limites : aucun critère environnemental, rien sur la provenance des aliments, et aucun critère de bien-être animal.

Tous les élevages intensifs de poulets peuvent donc désormais bénéficier d'un accès protégé au marché de la restauration collective "de qualité" en se targuant d'être "durables" et notamment ceux qui entassent les animaux à 22 par m² alors même que certains pays d'Europe ont interdit le recours à cette dérogation sur les densités, la jugeant contraire au bien-être animal³.

A quand plus d'agroécologie au menu ?

Lors du récent débat public sur la PAC, les citoyens ont placé les préoccupations climatiques, environnementales et de bien-être animal au cœur des attentes⁴. De même, la Convention Citoyenne pour le Climat préconise la reconversion de l'élevage vers l'agroécologie et la restructuration

des cheptels pour améliorer la qualité de production⁵. Un sondage de février 2021 montre que les Français souhaitent manger une viande de meilleure qualité en moins grande quantité et que le gouvernement adopte des mesures visant à limiter les élevages industriels⁶. **Cette décision d'intégrer l'élevage intensif dans la part "durable" des assiettes de la restauration collective est donc en totale contradiction avec les attentes des français.** C'est une supercherie qui décrédibilise les faibles avancées de la loi Egalim en matière de "durabilité" ou de bien-être animal.

Le projet de loi Climat et Résilience qui arrive en débat à l'Assemblée nationale le 8 mars est **une opportunité d'exclure définitivement toute production intensive** ainsi que la certification environnementale de niveau 2 des 50 % de produits dits de qualité. Plusieurs députés ont d'ores et déjà déposé des amendements en ce sens en Commission.

Contacts presse : Guillaume Riou, Président, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), 06 30 09 56 56