

STRASBOURG

ville Verte, ouverte et solidaire



Cantines scolaires :

DU BIO DANS TOUTES LES ASSIETTES ?

Près de 6 000 enfants mangent chaque jour dans les cantines scolaires de la Ville de Strasbourg, soit presque un sur quatre, et la proportion va croissante d'année en année. Inutile de dire au vu de ce simple chiffre de l'enjeu que représentent la qualité et la diversification de l'alimentation pour les enfants de la Ville en termes de nutrition, de santé, mais aussi en termes de protection de l'environnement, d'emploi, de démocratie locale et de justice sociale.

Dans le cadre de leur campagne pour les élections municipales de mars 2008, **les Verts ont pour projet** de faire de la restauration scolaire la vitrine de la transformation écologique de la Strasbourg. **La mise en place d'un réseau de "cantines bio"** n'est pas une utopie mais une exigence pour les citoyens et leurs enfants.

Une exigence de santé publique

La nourriture classique est chargée en produits toxiques (pesticides, insecticides, engrais chimiques...), et ces derniers ne sont sans doute pas innocents dans l'augmentation du nombre des cancers des enfants, ou la stagnation globale du nombre de cancers dans notre société depuis 20 ans, en dépit des progrès de la médecine.

A l'inverse, il est reconnu que les produits biologiques contiennent de 20 à 25 % de matière sèche, en particulier de micro-nutriments (vitamines ou minéraux) en plus que les produits conventionnels. L'on sait également que lorsque l'on mange, on est à la recherche du goût et que, plus un aliment est fade, plus on a tendance à en consommer. De ce point de vue, les aliments labellisés, ayant davantage de goût sont une manière de **lutter contre l'obésité**.

Un impératif démocratique et social

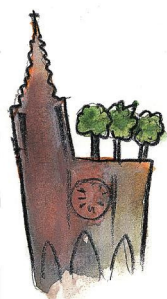
En permettant aux publics scolaires d'être plus exigeants vis-à-vis de l'alimentation, nous les conduirons à être plus exigeants vis-à-vis de la société, à devenir ces citoyens critiques dont elle a tant besoin. Cette démarche participe ainsi à **l'éducation civique**.

On objecte d'ordinaire que les cantines biologiques seraient un luxe, qu'il y aurait d'autres priorités sociales. A cela, il faut rétorquer que l'on sait parfaitement que **pour les publics les plus en difficulté, les repas pris en restauration scolaire sont souvent les seuls véritables qui leur soient offerts**, et que s'attacher à leur richesse nutritionnelle, en particulier du point de vue de la qualité, constitue presque un impératif. Aujourd'hui, l'ambition pour la restauration scolaire doit être de **faire davantage que de nourrir ses publics**.

A Illkirch, la généralisation du bio à l'initiative des élus Verts n'a pas augmenté le tarif pour les élèves

Un atout pour l'environnement et l'emploi

L'introduction d'aliments biologiques dans la restauration scolaire a aussi des effets indirects. Elle permet de mettre en œuvre un projet réaliste de **relocalisation de l'activité économique** et de réduire les coûts financiers, environnementaux et sociaux. En achetant essentiellement des produits locaux et en élaborant des repas à partir de produits frais, la communauté apportera sa contribution à la **réduction du réchauffement climatique** (grâce à la diminution des transports et de la réfrigération) et permettra de soutenir l'agriculture locale et de développer de **nouvelles filières créatrices d'emplois** de proximité.



strasbourgvert.org

LISTE STRASBOURG VILLE VERTE, OUVERTE ET SOLIDAIRE Les Verts 7 rue de l'Épine 67000 Strasbourg téléphone 03 88 32 22 66
Adresse électronique courriel@strasbourgvert.org Contact Alain Jund alainjund2008@yahoo.fr

ÉLECTIONS MUNICIPALES MARS 2008

La restauration scolaire un enjeu pour le Strasbourg de demain

Le bio dans les cantines scolaires de la ville

Emploi

Qualité de vie

Environnement

Production locale

L'introduction du bio dans les cantines scolaires repose sur le maraîchage de proximité. Il permet de maintenir l'activité des petits producteurs et de développer un marché local conséquent et durable dont tout le monde profitera.

Création d'emplois (1)

L'agriculture biologique génère plus d'emplois que l'agriculture extensive. Son développement aura des incidences sur l'emploi local et renforcera le réseau des AMAP

Création d'emplois (2)

Manger bio c'est manger des produits frais. La transformation de ces produits dans les cantines ou chez les prestataires sera également créatrice d'emplois.

Santé publique

La France est le premier consommateur européen de pesticides et le troisième au plan mondial. Ce recours massif aux pesticides est préjudiciable pour la santé des enfants (cancers, stérilité, diabète...).

Education au goût

Les produits biologiques contiennent en moyenne 20 à 25 % de vitamines ou de minéraux *en plus* que les produits conventionnels. Ce sont des aliments plus complets.

Faire évoluer des pratiques alimentaires

Les aliments labellisés ont pour vertu de *réhabiliter le goût*. Ce ne sont plus des ersatz, mais des nourritures tangibles qui se substituent aux fades produits industriels.

Réchauffement climatique

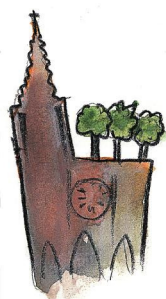
Le recours aux productions locales permet de raccourcir les circuits de distribution et d'acheminement et contribue à la lutte contre le réchauffement climatique.

Protection des sols

L'agriculture biologique exclue le recours aux pesticides et autres engrais chimiques que l'on retrouve dans nos assiettes. Manger bio c'est préserver la nappe phréatique et la qualité de l'eau en Alsace

Education à l'environnement

Les cantines biologiques constituent un retour aux sources, par rapport à l'alimentation familiale. C'est aussi une manière de *redémocratiser* ce qui est devenu l'apanage d'une élite.



strasbourgenvert.org

LISTE STRASBOURG VILLE VERTE, OUVERTE ET SOLIDAIRE Les Verts 7 rue de l'Épine 67000 Strasbourg téléphone 03 88 32 22 66
Adresse électronique courriel@strasbourgenvert.org Contact Alain Jund alainjund2008@yahoo.fr

ÉLECTIONS MUNICIPALES MARS 2008