

Pour plus d'informations

liste non exhaustive

**pour en savoir plus
sur les OGM**

Inf'OGM : 2 bis rue Jules Ferry- 93100 Montreuil, tél: 01 48 51 65 40
Courriel : infogm@infogm.org, Site : www.infogm.org

sur les cantines bio

www.defipourlaterre.org/outils/cantine-bio.pdf

sur les AMAP*

www.reseau-amap.org

*Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

sur les AMAP du Loiret

www.amap45.fr



livret élaboré par Loiret sans OGM,
avec l'aide de
l'AMAP du pays de Lorris

l'AMAP de l'Orléanais (www.terreenvie.amap45.fr/AMAP)
et d'ATTAC 45 (www.local.attac.org/attac45/spip.php?rubrique5)

***Vous pouvez aussi nous contacter si vous souhaitez
plus de renseignements***

Loiret sans OGM

c/o Loiret Nature Environnement
64 route d'Olivet - 45100 Orléans
Courriel : loiretsansogm@orange.fr

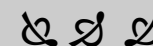
Manger autrement à l'école



Restauration collective sans OGM

Pourquoi « manger autrement » ?

La question d'une alimentation équilibrée, saine et sans OGM dans les cantines scolaires est un enjeu qui va bien au-delà de la question de la qualité de ce que nos enfants trouvent dans leurs assiettes. C'est un enjeu pour l'environnement, le développement de l'agriculture sans utilisation de produits chimiques de synthèse, des circuits courts et l'occasion de montrer aux jeunes qu'il est possible de manger autrement et sainement.



Ce livret est destiné à vous informer sur une alimentation saine, sans OGM et à vous encourager à la proposer jusque dans les cantines. Il est photocopiable et diffusable à volonté.

Les OGM dans le monde et dans l'alimentation

■ Les OGM dans le monde

Le maïs, le soja, le colza et le coton sont les quatre plantes Génétiquement Modifiées (GM) les plus cultivées dans le monde. Leur superficie ne représente que 2,4 % des terres agricoles (majoritairement situées aux Etats-Unis, au Brésil et en Argentine).

■ Les OGM en Europe et en France

En Europe, la superficie des cultures GM est très faible : 0,21 % des terres agricoles. Le maïs Mon 810 est le seul autorisé à la culture et l'Espagne est le pays qui en produit le plus. En France, il n'y a pas eu de cultures de maïs GM depuis 2008, car un moratoire a été décrété.

D'autres OGM issus de la mutagenèse font leur apparition. Ces plantes mutées échappent à la réglementation sur les OGM et posent les mêmes problèmes (par exemple, le tournesol Express Sun).

Source (chiffres) : Les Amis de la Terre.

■ Les OGM et l'alimentation

Les Européens sont majoritairement opposés aux OGM dans leur alimentation. Selon la réglementation européenne, un produit ne doit mentionner « contient des OGM », que s'il en contient plus de 0,9%. Ce qui veut dire que les OGM s'invitent souvent à notre table à notre insu :

- **par la viande et les produits dérivés des animaux** (lait, œufs, fromage...) : faute de réglementation stricte et hors certification « sans OGM », les animaux peuvent être nourris de soja et de maïs GM (importations massives de ces produits pour les nourrir) ;
- **par les produits transformés** contenant par exemple de l'amidon de maïs, de la lécithine de soja ou encore des graisses animales et produits laitiers ;
- **et peut-être prochainement par les fruits, légumes et viandes**, si l'industrie agroalimentaire continue de breveter le vivant...

■ Les OGM et leurs impacts

Contrairement aux discours de leurs partisans, les OGM ne sont pas une solution à la faim dans le monde. Ils asservissent les paysans aux firmes semencières plutôt que de les rendre autonomes, notamment dans les pays pauvres et leurs revenus ne sont pas améliorés. Ils n'apportent pas de solution au désherbage, l'utilisation des pesticides augmente et par conséquent la résistance des « mauvaises herbes », la dégradation des sols, la pollution des nappes phréatiques aussi (comme en Argentine et aux Etats-Unis).

Pascal, cuisinier en collègue

“Nous réalisons pour l'instant un repas Bio complet ou semi-complet toutes les six semaines, et quelquefois nous ajoutons des ingrédients bio qui ne coûtent pas plus cher qu'en conventionnel (pâtes, blé local...)”

Nous faisons des repas simples, avec des produits comme des féculents, des fromages de vaches au lait cru, du jus de pomme, des œufs, du pain à la farine semi complète, ainsi que des légumes « oubliés » (panais...)”

Les commandes sont passées directement à Biocentre, qui est en contact avec les producteurs biologiques locaux, en fonction de la disponibilité et des saisons. Pour l'épicerie c'est Biocap (plate forme des Biocoop) qui est sollicité. L'approvisionnement est fait aussi chez les producteurs proches du collège, ils livrent en direct, car tous n'ont pas adhéré au fonctionnement de Biocentre.”

Au restaurant scolaire de Boigny/Bionne

“Depuis 2005, le restaurant scolaire de Boigny-sur-Bionne (Loiret, 2146 habitants) propose régulièrement des repas composés d'aliments certifiés AB. Les enfants des écoles et du centre de loisirs, les employés municipaux, les enseignants et les personnes bénéficiant du service de portage de repas à domicile s'en délectent au moins une fois par mois. Ils découvrent ainsi des produits nouveaux (quinoa, tofu, pain à l'ancienne...) et retrouvent de vraies saveurs.”

Le travail des cuisiniers est remis en valeur par le plaisir de façonner des ingrédients nobles, à la personnalité plus affirmée qu'une préparation de l'agro-industrie. Chaque déjeuner est l'occasion d'une animation thématique ; il permet des échanges entre les convives et l'équipe de restauration qui se voit remerciée de son effort de créativité et de protection de la planète !

Exemple de menu : concombre au fromage blanc, poulet rôti et son quinoa, yaourt nature et ses cerises. Le tout est proposé sans déséquilibre de coût sur l'année.

La volonté des élus et des cuisiniers est de parfaire la formation à la mise en œuvre des aliments AB, d'accroître la fréquence des repas AB et de remplacer une part des protéines animales par celles d'origine végétale. En tout Bio, bien sûr.”

Evelyne, présidente d'une crèche parentale associative

“La crèche des Petits Mouflets accueille 20 enfants de moins de 4 ans. Depuis 2006, nous avons choisi de passer progressivement à une alimentation bio. La 1^{ère} étape a été notre adhésion à l'AMAP de l'Orléanais (pour les fruits et légumes, puis pour les volailles et œufs). Nous avons ensuite développé notre approvisionnement en viandes auprès d'éleveurs locaux. Enfin, nous nous sommes tournés vers une Biocoop pour les produits secs (céréales, légumes secs...)”

Le passage à une alimentation bio a été l'occasion de réfléchir à l'équilibre alimentaire des menus, avec l'aide d'une nutritionniste. Les quantités ont été repensées. Les ingrédients ont été analysés. Chacun a eu ainsi l'occasion de s'interroger sur ses propres habitudes alimentaires. D'autre part, les tarifs ont été négociés auprès des fournisseurs et la gestion des stocks a été repensée afin d'éviter les pertes.

Aujourd'hui, l'alimentation proposée dans notre crèche est bio à 90% environ, et cette modification de la qualité nutritionnelle n'a pas engendré de hausse des coûts. En effet, le coût alimentaire moyen par bouche (enfants et adultes confondus) par an s'élevait à 700 € en 2006 avant le bio, contre 663 € en 2008.”

Quelques outils et témoignages

A savoir

Par une délibération de décembre 2004, la région Centre, comme la plupart des régions françaises, s'est déclarée opposée aux essais et cultures GM en plein champ. Parmi les orientations décidées dans ce cadre, la région s'est engagée de garantir aux lycéens une restauration scolaire sans OGM et de qualité. En octobre 2006, le Conseil Régional demandait aux fournisseurs que tout soit mis en œuvre pour écarter des approvisionnements les produits contenant des OGM.

Exemple de motion

Motion des personnels du collège des Bordes (Loiret), adoptée au CA

Concernant les organismes génétiquement modifiés (OGM) ou plantes génétiquement modifiées (PGM).

Les dernières études sur les OGM réalisées par le Comité de recherches et d'information indépendantes sur le génie génétique (CRIIGEN) font état d'une dangerosité pour la santé humaine, animale et de risques avérés pour l'environnement.

Afin de garantir la sécurité alimentaire dans le service de restauration scolaire, pour les élèves et les personnels nous demandons au Conseil Général du Loiret que le « principe de précaution » soit appliqué.

A cette fin, il convient :

- D'organiser avec les différents fournisseurs l'éviction de toute trace d'OGM dans toutes denrées alimentaires y compris dans les produits carnés, œufs et produits laitiers.
- De développer l'information auprès des parents d'élèves sur cette démarche pour le respect dû aux usagers de l'établissement

Guide « OGM et collectivités locales » pour les élus mais aussi pour tous ceux intéressés par le sujet

Inf'OGM a publié le guide *OGM et collectivités locales : comprendre et agir* afin de répertorier et de valoriser les pratiques des élus locaux, de nourrir les réseaux, et de permettre, à l'échelle locale, le débat et l'expression démocratique sur les OGM. Cette publication dresse un panorama des multiples enjeux du dossier OGM et présente, en seconde partie, de manière simple et pratique les leviers d'actions pour les élus locaux : arrêtés, conditionnement des aides à l'agriculture, restauration collective exempte d'OGM, mesures de protection des AOC et des parcs naturels, etc.

Guide « OGM et collectivités locales : comprendre et agir », Inf'OGM, juin 2009, 66 p., 10 euros. Coordonnées d'Inf'OGM au dos du livret.



Conséquences de l'agriculture conventionnelle sur l'eau

En France, la culture des OGM viendrait amplifier les effets négatifs de l'agriculture conventionnelle sur la santé, l'environnement et l'économie : pollution de l'eau et de l'environnement par les nitrates et pesticides.

■ Prix de l'eau

Depuis quinze ans, le prix de l'eau a plus que doublé alors même que la qualité de la ressource a diminué. La contribution des ménages est beaucoup plus élevée que celle des agriculteurs et des industriels, alors que les pollutions qui leur sont respectivement imputables sont dans le rapport inverse :

	Part de pollution masse organique	Part de pollution nitrates	Part de pollution pesticide	Redevance pollution
Consommateurs	35 %	20 %	10 %	89 %
Agriculteurs	33 %	74 %	90 %	1 %
Industriels	32 %	6 %	-	10 %

Sources : IFEN - agreste - Agence de l'eau- Sénat - UFC - Que Choisir. vie-public.fr
Contribution des agents à la pollution de l'eau (année 2000).

■ Excès de nitrates

En France, depuis une décennie, plus de la moitié du territoire hexagonal est classée en « zone vulnérable » pour les nitrates (soit plus de 40 mg/l) : 140 captages ont dû être fermés pour cause de dépassement des normes qualitatives. Des concentrations excessives de nitrate dans l'eau potable peuvent causer des maladies graves et parfois mortelles, chez les personnes fragiles (nourrissons, personnes âgées...) : il interfère avec la capacité du sang à transporter l'oxygène.

Source : www.la-croix.com, vendredi 08 mai 2009, Vie-public.fr.

■ Persistance des pesticides

L'agglomération d'Orléans a inauguré en 2006 une usine de traitement à Saint Cyr-en-Val pour éliminer les pesticides dans l'eau, pour un coût de 10 millions d'euros. 14 des 37 captages d'eau potable de l'agglomération ont été fermés pour des problèmes de qualité (nitrates et pesticides).

Source : extrait communiqué de Nature Centre, avril 2006.

En effet, les pesticides peuvent être à l'origine de malformations congénitales de l'appareil reproducteur, de stérilité, en particulier masculine, de maladies dégénératives du système nerveux, divers cancers, et même de baisse du coefficient intellectuel chez l'enfant.

Source : ARTAC (Association pour la Recherche Thérapeutique Anti-Cancéreuse).

Alimentation, santé et bien-être

■ Manger sainement, comment ?

Au menu :

- Favoriser des produits de saison, des produits peu raffinés (pain, farines et pâtes semi complets), plus nutritifs que les produits conventionnels.
- Mettre en avant les produits végétaux : proposer des associations céréales-légumineuses riches en protéines qui permettent de limiter les quantités de viande (exemples de plats traditionnels : le tali en Inde (riz et lentilles) ; le couscous (semoule de blé et pois chiches) ; le chili (maïs et haricots rouges)).
- Privilégier les matières grasses végétales, riches en acides gras insaturés (exemples : huiles végétales, fruits secs...).
- Utiliser l'ensemble des familles d'aliments dans une journée : fruits et légumes (crus et cuits), féculents, viande/œuf/poisson, produits laitiers, un peu de matières grasses, eau.

En cuisine :

- Privilégier les préparations culinaires simples, à partir de produits frais.
- Adopter un mode de cuisson qui respecte les matières premières, leurs vitamines et minéraux et leur saveur (cuisson au four, à la vapeur, à l'étouffée).
- Limiter l'épluchage des fruits et légumes bio, dont la peau est riche en vitamines et en fibres.

Au goûter :

Qu'il soit pris à l'école, en garderie, au centre de loisirs ou à la maison, c'est un vrai repas pour les enfants : pain, chocolat noir, fruit ou compote, yaourt nature ou fromage blanc sont invités.

■ S'approvisionner sans OGM, comment?

Le premier pas pour consommer des aliments sans OGM est d'être sûr de leur origine. La réglementation européenne ne va pas dans ce sens avec l'autorisation d'un seuil de 0,9 % d'OGM dans tous les produits sans obligation d'étiquetage en deça. Seule une approche stricte de la certification sans OGM, délivrée par des organismes indépendants pourra garantir le sans OGM. On peut facilement trouver des produits sains bio, sans OGM ou non issus d'animaux nourris aux OGM auprès de certains producteurs locaux et dans les réseaux de magasins bio.

Les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et autres réseaux associatifs sont aussi un excellent moyen de se fournir en produits Bio locaux, tout en contribuant au maintien du lien social et au développement de l'économie solidaire.

Lorsque c'est possible, la culture d'un jardin (privé ou partagé) sans pesticides reste une des meilleures garanties de manger de bons légumes, de cuisiner et le cas échéant de conserver (congélation, etc.) au lieu d'acheter des produits transformés ou des plats préparés.

Quelles actions possibles pour une cantine « sans OGM » ?

■ Les parents peuvent :

- Participer en temps qu'élus aux: conseil d'école, CA de collège ou de lycée, afin de faire la demande d'une alimentation sans OGM et de demander des producteurs ou fournisseurs la garantie sans OGM (notamment pour l'alimentation des animaux d'élevage).
- Interpeller les élus municipaux, départementaux et régionaux pour introduire l'alimentation sans OGM dans les cantines ou encore pour maintenir et développer les terres cultivées sans pesticides et sans OGM, via le Plan Local d'Urbanisme.

■ Les élus des communes, du département et de la région, peuvent :

- exiger, dès que c'est possible, des filières sans OGM au travers des appels d'offres* et auprès des fournisseurs.
- faire des choix au niveau des coûts des aliments dans les établissements sous leur responsabilité ;
- s'informer et avoir une volonté politique de refus des OGM ;
- conduire une politique volontariste, par exemple pour financer l'accès au foncier en favorisant l'implantation d'agriculteurs bio dans leur commune ou leur région (des possibilités d'aide existent déjà).

* Pour justifier l'achat de produits bio, sans OGM, au détriment d'autres produits, plusieurs dispositions du Nouveau Code des marchés publics permettent d'intégrer des critères environnementaux dans le cahier des charges des appels d'offres publics (articles 14, 45 et 53).

■ Les personnels d'un établissement scolaire peuvent :

- Former et sensibiliser les personnels des restaurants scolaires à l'utilisation des produits bio sans OGM ; adapter les menus en fonction des coûts ; recourir à des coopératives d'achat de qualité et certifiées ; s'approvisionner auprès des producteurs locaux...
- Proposer des actions pédagogiques à destination des élèves (créer un jardin, visiter des fermes, organiser des rencontres avec les producteurs...), impliquant le personnel des restaurants, les enseignants, les enfants et les parents.