

Comme annoncée dans la VdN du 4 octobre, la conférence-débat du 5 octobre à la cantine de l'Europe à Pérenchies sur **l'alimentation saine et durable** a tenu toutes ses promesses. La réunion était organisée par **Djamila Hadadi**, présidente de Ch'ti SEL Pérenchies et **Marie-Laure Joly**, présidente de l'association Verlin Vers l'Autre.

Pendant 2h30, et grâce à l'animation de **Jack-Yves DELSERT**, les intervenants et le public ont pu échanger sur la nécessité de produire et de s'alimenter autrement. Ils ont démontré que la problématique de l'environnement concerne tout le monde (producteurs, distributeurs et consommateurs).

Damien CUNY, professeur à l'Institut de Biologie de Lille et spécialiste des impacts de l'environnement chimique sur la santé humaine a insisté sur la nécessité de revoir le comportement alimentaire des enfants ; à commencer par l'école et la cantine en initialisant un processus d'acculturation pour faire découvrir l'impact de l'alimentation sur la santé. Nous ne sommes pas tous égaux face aux risques sanitaires encourus : 5 à 10% des cancers sont d'origine environnementale.

Patrick et Isabelle RUHANT, maraîchers Bio à Pérenchies, ont converti leur exploitation il y a 3 ans. Conscients des dommages sanitaires et environnementaux et avec le bio, ils ont ainsi retrouvé une certaine fierté pour leur métier, la passion pour tout réapprendre et réinventer dans la conduite de leur exploitation.

Xavier VERQUIN, directeur de la restauration scolaire de la commune de Lys-lez-Lannoy, a expliqué comment servir 1100 couverts par jour (scolaires, personnel, personnes âgées) avec 33% de produits bio, achetés en circuit court grâce à des partenariats avec des fermiers et des producteurs locaux. Comme pour un frigo classe « A » moins énergivore, il est normal qu'un produit bio soit plus cher (20% environ compensés par une bonne gestion des achats et des restes): Il est certes plus cher à produire mais surtout de qualité supérieure (plus goûteux - plus riche en matière sèche donc plus nutritif) et sans impact négatif sur l'environnement. De plus, le prix d'un légume non bio n'intègre pas toutes les externalités négatives sur la santé et l'environnement : pollutions de l'air et de l'eau, les inondations, le réchauffement climatique, les pertes de biodiversité

Thibaut CONVAIN, chargé de mission restauration collective à l'association AProBio, accompagne les collectivités locales pour la promotion et le développement des filières bio : recherche, formation, fiches techniques.

Jean-Louis ROBILLARD, vice-président en charge de l'alimentation et de l'agriculture au Conseil régional Nord-Pas de Calais, a expliqué les dispositifs qui existent pour tendre vers une alimentation durable. Le programme de gouvernance alimentaire a débouché sur un partenariat entre la Région et LMCU pour répondre à des critères de durabilité en relocalisant la production, en protégeant les espaces alimentaires et en régionalisant les filières. Tous les acteurs doivent s'écouter pour évoluer progressivement vers une alimentation durable, viable économiquement et socialement pour préserver l'environnement et la santé publique. Arrêtons de consommer des espaces alimentaires : perte de 2000 hectares par an pour l'étalement urbain et les infrastructures. Repenser le système alimentaire prendra du temps ; mais c'est possible par une démarche participative.

Bernard PROVO, maire de Pérenchies (303 ha urbanisés à 75%), a expliqué que des transactions foncières se font encore au bénéfice de particuliers pour construire. Et la Mairie

n'a pas de droit de préemption sur les terres agricoles. Les nouvelles constructions se font sur des friches industrielles (22 ha) ; et la ville n'a toujours pas assez de logements sociaux pour respecter la Loi : 18% actuellement d'où 10.000 € de pénalités /an – Passer à 25% de logements sociaux ferait passer les pénalités à 140.000 € ; et le budget serait en déficit.

La réaction de Nelly : *« Il a fallu 40 ans pour mettre en place un monde qui marche à l'envers. Même les vaches étaient devenues folles ». « Combien de temps encore va-t-on laisser se multiplier les initiatives qui sont nocives pour la santé ? Et pendant combien de temps encore les consommateurs accepteront-ils de manger n'importe quoi ? ». « Nous ne sommes pas coupables, mais tous responsables de ce qu'on achète et de ce que nous acceptons de manger ».*