

**Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »**

« **Une alimentation durable au quotidien, c'est possible** » tel était le thème de la conférence débat du 5 Octobre 2013, organisée par Ch'ti SEL Pérenchies et Verlin Vers l'Autre; avec la participation de :

Damien CUNY : professeur à la Faculté de Pharmacie de Lille ; spécialiste des impacts de l'environnement chimique sur la santé humaine.

Isabelle RUHANT : maraîchère Bio à Pérenchies.

Xavier VERQUIN : directeur de la restauration scolaire de la commune de Lys-lez-Lannoy.

Thibaut CONVAIN : chargé de mission restauration collective à AProBio.

Jean-Louis ROBILLARD : vice-président en charge de l'alimentation et de l'agriculture au Conseil régional Nord-Pas de Calais.

Mme Joly, présidente de l'association Verlin Vers l'Autre et au nom de **Djamila Hadadi**, présidente de Ch'ti sel de Pérenchies, a remercié les intervenants et toutes les personnes présentes, notamment les élus (Bernard PROVO, maire de Pérenchies) et la représentante d'API Restauration (Prestataire à Lompret et Pérenchies). Elle a regretté de n'avoir pas une assistance plus nombreuse malgré les affiches disposées à Pérenchies, Verlinghem et Lompret et les nombreuses invitations envoyées aux élèves et parents d'élèves.

Jack-Yves DELSERT, animateur de la réunion, présenta chacun des intervenants avant de leur laisser tour à tour la parole pendant plus de 2 heures.





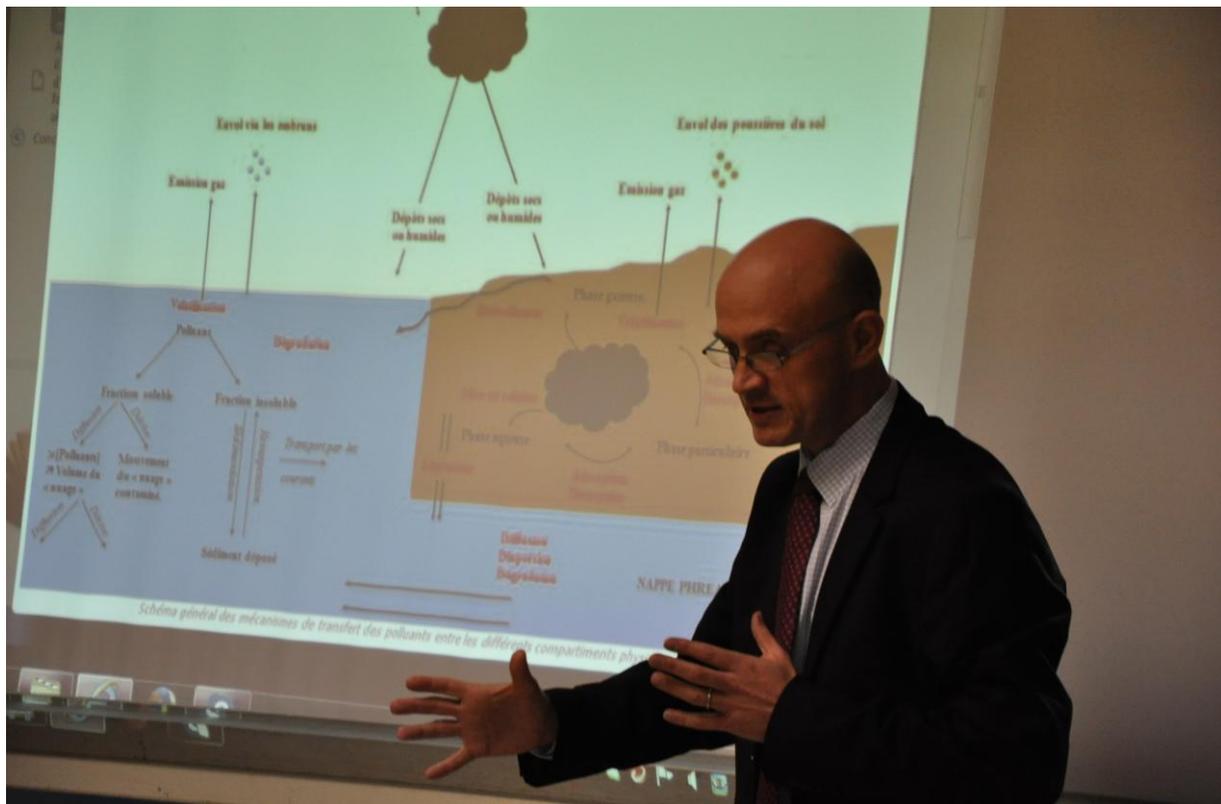
1- Damien CUNY – Les impacts de l'environnement chimique sur l'environnement

- Des relations entre Santé et Environnement sont connues depuis longtemps – Ex1 : dans l'Antiquité, l'exposition des populations au plomb via l'acidité du vin – Ex2 : les nombreuses maladies infectieuses.
- **La Santé Environnementale est une science du 20ème siècle qui étudie les risques sanitaires encourus ; lesquels sont fonction du Danger (= des produits) et de l'Exposition (mode, temps, cumul).**
- La Recherche bute sur l'effet des mélanges (effet « cocktail ») tant il y a de facteurs potentiels et de variables.
- L'évaluation de notre exposition aux polluants reste difficile car, partout (domicile, travail, activités de loisirs), l'Homme est exposé quotidiennement, et plus ou moins longtemps, à beaucoup de produits différents : 10.000 /jour provenant de l'air, de l'eau, du sol, des médicaments, de l'alimentation, des cosmétiques, du tabac, des tissus d'ameublement, des vêtements, des produits d'entretien et de bricolage, L'innocuité de tel ou tel agent n'est donc pas facile à établir.
- L'environnement chimique contient donc de nombreux polluants (pesticides, perturbateurs endocriniens, ...); et les voies d'entrée et effets sur l'organisme sont

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

multiples (Peau, Système Hormonal, Système Nerveux, ...). Les cosmétiques ont parfois plus d'effets négatifs que l'alimentation (ex. parabens).

- **Nous ne sommes pas tous égaux face aux risques environnementaux** : enfants, femmes enceintes, personnes âgées sont plus sensibles ; de même que les personnes atteintes de pathologies telles que les maladies cardiovasculaires, respiratoires, métaboliques ... qui les rendent également plus fragiles.
- **Une certitude = 5 à 10% des cancers sont d'origine environnementale.** Et le cancer, qui évolue souvent sournoisement pendant une période plus ou moins longue (20 à 25 ans parfois), est de ce fait difficile à travailler pour connaître précisément le rôle de l'environnement. Ainsi, il faut remonter 15 à 20 ans en arrière afin de savoir à quel environnement était exposée une personne atteinte actuellement.
- Des données existent cependant pour quantifier l'impact de l'environnement qui est souvent une cause aggravante pour certains cancers et qui favorise des maladies allergiques.



- Si l'environnement nous apparaît souvent comme une « boîte noire », il faut savoir qu'il n'est pas du tout cloisonné. **Très disponibles, les polluants voyagent dans l'environnement** (air, eau, sol). Et un contaminant (ex. pesticide) peut tôt ou tard être respiré, ingéré ; non seulement là où il a été répandu mais aussi à distance.
 - Un champ bio n'est pas exempt de tout intrant. Les parcelles bio à proximité des autoroutes subissent des retombées sur une frange de 0 à 100 mètres environ. De même les parcelles bio encerclées de parcelles non bio (épandage direct plus

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

significatif). Même s'il y a risque, et avec les effets de diffusion et de transport plus ou moins loin, ça vaut vraiment le coup de produire bio.

- L'assainissement d'une terre dure 3, 5 ou 10 ans en fonction des polluants. C'est pourquoi le Label Bio n'est accordé qu'après 3 ans sans intrant chimique.
- Les différents compartiments physiques de l'environnement sont connectés entre eux. Les polluants peuvent également être diffusés dans le monde vivant par transfert au sein des chaînes alimentaires. Pour certains polluants qui s'accumulent au fur et à mesure des niveaux de la chaîne alimentaire (ex. les métaux, les dioxines ...), l'homme, à la fin de celle-ci, peut-être exposé à des concentrations importantes.
 - L'exposition de l'Homme à de plus en plus d'agents contaminants impacte son système immunitaire ; d'où l'augmentation avérée du taux d'allergies qui n'est pas attribué à 100% à l'environnement.
- **La problématique de l'environnement concerne tout le monde et pas seulement le monde agricole.**
- **Il faut revoir le comportement alimentaire des enfants ; à commencer par l'école et la cantine, en initialisant un processus d'acculturation pour leur faire découvrir le lien entre alimentation et santé qui n'est pas inné. C'est aussi une démarche pour l'avenir car une mauvaise alimentation au début de la vie aura des conséquences, notamment cardiovasculaire, dans le futur.** Les parents, qui voient surtout les coûts, ont un rôle à jouer dans cette acculturation qui est un travail quotidien. Comme pour les problèmes environnementaux, l'éducation sanitaire n'est jamais finie (La pédagogie est la science de la répétition). A son niveau, chacun a un rôle à jouer ; et de multiples initiatives existent (ex. Semaine du goût à l'école).

2- Isabelle RUHANT - La transition Bio pour le respect de l'environnement

- Patrick et Isabelle RUHANT ont converti leur exploitation maraîchère en agriculture biologique il y a 3 ans. Ils regrettent de n'avoir pas su assurer plus tôt la transition d'une agriculture chimique à l'agriculture biologique.
- Reprise aux parents il y a une vingtaine d'années, l'exploitation familiale a été conduite en mode « conventionnel », c'est-à-dire en production chimique apprise à l'école et auprès des parents. Or, l'emploi de plus en plus de produits chimiques appauvrit la terre.
- Conscients des dommages sanitaires et environnementaux causés par l'agriculture chimique ; subissant la loi implacable des circuits de distribution au niveau qualité des produits (obligation de livrer des légumes parfaits et standardisés : rejet de la palette entière au moindre écart de calibrage ou si présence de quelques pucerons) et au niveau des prix, **il fallait sortir du cercle vicieux pour survivre.**

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

- **Pour évoluer, le déclic a été la rencontre avec l'AMAP de Lomme (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) où nous avons découvert la possibilité de produire autrement et de commercialiser en direct.**
- En nous remettant en question, et en passant au bio, nous avons retrouvé notre métier et sa fierté à produire « propre » pour l'environnement et la société. De plus, nous avons retrouvé la passion pour tout réapprendre et réinventer dans la conduite de l'exploitation (production et commercialisation).
- Il est inutile de se plaindre. Changer les choses, c'est possible en allant à la rencontre du monde agricole.

3- Xavier VERQUIN (Lys-lez-Lannoy) – Introduction progressive de produits BIO à la restauration collective et recours aux filières d'approvisionnement locales

- La restauration collective de Lys-lez-lannoy (13.000 habitants près du vélodrome de Roubaix) sert 1100 couverts jour pour les scolaires, le personnel et des personnes âgées.
- La volonté de Josiane WILLOQUEAUX, maire, a été d'appliquer les recommandations du Grenelle de l'Environnement dans le cadre du Développement Durable et de la restauration collective.
- C'est ainsi qu'en 2 ans (2008 à 2010) furent introduits 33% de produits bio :
 - D'abord le pain au levain bio de la Ferme des Saveurs à Villeneuve d'Ascq : 6 tonnes /an – Qualité supérieure (apport de fibres) pour les enfants qui sont moins endormis l'après-midi.
 - A noter : notre région produit principalement du blé fourrager qui transite par Dunkerque pour alimenter la Chine.
 - De plus pour la santé, les consommateurs de pain complet ont intérêt à consommer du pain complet bio, riche en fibres et oligoéléments, plutôt que du pain complet non bio.
 - Les légumes frais qui ont nécessité préalablement la mise en place d'une légumerie : pommes de terre, carottes, courgettes, poireaux, pommes, poires.
 - Les fromages de la ferme de Roncq et les yaourts de la ferme des Ados
 - La volaille de Licques
 - Les flageolets du Nord Pas-de-Calais
 - Les produits de saison (fraises, endives) produits à 2 km du restaurant.
 - Pour aller plus loin, des pâtes et riz bio pourraient être envisagés.

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

- Des partenariats ont donc été créés avec des fermiers et des producteurs locaux ainsi que de nouvelles filières d'approvisionnement en produits bio.
- Toutes les parties prenantes doivent se réunir pour organiser la demande et la production : les agriculteurs doivent être assurés de la vente de leurs produits.
- Pour une bonne gestion et pour donner de la visibilité aux élus, il faut un bon tableau de bord et de bonnes fiches techniques pour faire évoluer non seulement le travail des produits frais bio (hygiène), mais aussi les techniques de gestion des restes et de nettoyage.
- **Le surcoût pour la Collectivité est de +1100€ /an qui n'est pas répercuté sur le prix du repas facturé aux parents (0,90€ à 4,30€) - Coût assiette = 1,50€ - Coût global = 7,22€. A noter : la demande de nombreux parents pour proposer moins de viandes.**
- **Le repas bio est plus cher à produire (environ 20%) ; mais pas plus cher au global grâce à une bonne gestion des achats (produits de saison / prix) et des restes :**
 - Un portionnement individualisé permet de répondre à l'appétit de chaque enfant : Pourquoi 100g d'épinards à chaque enfant pour en jeter 80 ?
 - Tous les enfants ne sont pas égaux et les grammages ne sont pas obligatoires.
 - Les pizzas et les quiches sont faites fraîches (sans conservateur) comme les tartes (pomme, rhubarbe) et distribuées en quantité selon le désir de l'enfant.
 - De vrais cuisiniers (plutôt que des polyvalents) optimisent également la gestion des achats et des fabrications, sans oublier d'équilibrer les menus.
- **Comme pour un frigo classe « A » moins énergivore, il est normal qu'un produit bio soit plus cher :** Il est non seulement 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
- Une cuisine neuve coûterait 1,5 million d'euros.

4- Thibaut CONVAIN (AProBio) – Accompagnement des Collectivités Locales pour la promotion et le développement des filières BIO pour la restauration collective

- AProBio est une association pour le développement de la filière Bio en région Nord Pas-de-Calais. Financée par le Conseil Général et le Conseil Régional, elle développe des filières Bio et des compétences en restauration en accompagnant les 3 systèmes de restauration collective : régie directe – présence d'un cuisinier en cuisine centrale communale – système de liaison froide sans cuisine. En volume, la régie directe fait quasiment jeu égal avec le système de liaison froide.

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

- **60% des restaurants de la région introduisent des produits bio.**
- **Les achats des restaurants ne sont pas toujours réfléchis pour proposer plus de repas bio.** Or, il est déjà possible de fournir 20% de produits locaux bio. Et pour atteindre les 100% de produits bio, il faudrait disposer de 127 ha en agriculture biologique.
- Parmi les services d'AProBio :
 - Connaissance des filières bio en fruits et légumes, viande bovine et pain.
 - Distribution de fiches techniques aux communes.
 - Formation des cuisiniers municipaux.
 - Participation aux projets de cuisines centrales.

5- Jean-Louis ROBILLARD (Conseil Régional) – La nouvelle gouvernance alimentaire

- Jean-Louis Robillard accompagne le monde paysan depuis 30 ans. Il a été enseignant en lycée agricole pendant 10 ans.
- **Nous sommes tous responsables du système actuel :** les décennies passées, il fallait nourrir une population avec une alimentation de masse à bas prix ; d'où le développement de l'agriculture conventionnelle avec toutes ses dérives (production chimique – demande des clients pour consommer des fruits et légumes de contre-saison – gaspillage énergétique – gaz à effet de serre – appauvrissement nutritif – pression des lobbies agricoles et agro-alimentaires ...).
- C'est rassurant et indispensable qu'élus, consommateurs, associations, chercheurs se rencontrent. Car c'est tous ensemble, et progressivement (10 à 15 ans) qu'on parviendra à changer le système actuel qui n'est pas durable.
- **Concernant les budgets (14 million d'€), le SRAAD Schéma Régional Alimentation et Agriculture Durable donne priorité aux Territoires et Acteurs locaux.**
- **La gouvernance alimentaire doit être revue pour que chaque partie prenante co-décide des produits et du type d'agriculture.** Les lobbies agricoles, une partie de la profession agricole et la grande distribution décident encore de ce qu'on mange ; et par les délégations, les collectivités et leurs élus ont laissé faire.
- **Face à la gouvernance alimentaire, les consommateurs ont un pouvoir de vote important avec leur caddy.**
- Pour tendre vers une alimentation durable, des dispositifs concrets existent :
 - Le CERDD Centre d'Etude et de Recherche Régional de Développement Durable promeut des initiatives et porteurs de projets, dans le cadre des priorités régionales du développement durable.

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

- Un groupe de travail régional sur l'Alimentation Durable réunit toutes les parties prenantes qui finalement se connaissent peu. L'agro-alimentaire ne connaît pas toujours les contraintes des agriculteurs qui, par exemple, ne peuvent changer rapidement de système et de façon de faire, compte tenu de lourds investissements à amortir pour appliquer les nouvelles normes environnementales (200.000 € à 1 million d'€).
- Les acteurs doivent s'écouter pour se comprendre et évoluer vers une alimentation durable, viable économiquement et socialement pour préserver l'environnement et la santé. **Arrêtons de consommer des espaces alimentaires** : Perte de 2000 ha /an d'espaces agricoles pour l'étalement urbain et les infrastructures.
- **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.** C'est aussi l'un des objectifs du Schéma de Cohérence Territorial (SCoT) qui définit la politique urbaine et qui vise à nourrir les villes avec les terres autour d'elles. Aussi, le MIN de Lomme (Marché d'Intérêt National) et ses adhérents doivent réinvestir leur territoire et les filières de productions régionales. D'autres régions agissent également dans ce sens.
- **Repenser le système alimentaire prendra du temps ; mais c'est possible par une démarche participative.**
- Pour réfléchir sur les politiques alimentaire et nutritionnelle durables, un débat public est prévu après les élections municipales de 2014.

Remarques de Bernard PROVO, Maire de Pérenchies :



- Merci aux intervenants.

Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »

- La ville de Pérenchies possède une cuisine centrale pour les personnes âgées : 600 repas /jour – 6 ou 7 tarifs différents. Nous cherchons à faire le mieux possible avec notre prestataire et avec la traçabilité des produits.
- Notre contrat restauration arrivant à terme, un nouvel appel d'offre sera lancé au 1^{er} janvier 2014 pour la restauration scolaire. Actuellement, un plat bio est proposé tous les jours et un repas bio toutes les 2 semaines.
- La ville de Pérenchies, urbanisée à 75%, s'étend sur 303 ha : il ne reste aujourd'hui qu'une ferme et deux maraîchers (contre 25 maraîchers auparavant).
- **Pour préserver les terres agricoles, la Chambre d'Agriculture et la SAFER doivent aussi coopérer et « jouer le jeu ».** 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.
- **Nous construisons sur des friches industrielles (22 ha) et nous n'avons 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 nos pénalités à 140.000 € ; et notre budget serait en déficit.

Remarques de Nelly, Secrétaire de l'AMAP de LOMME

- **Les médias ne parlent pas suffisamment du coût du cancer (examens, opérations, ...)** ; ni du coût et des dégâts de la chimiothérapie qu'il faut soigner (ex. 2000 € pour 3 semaines de piqûres).
- **« Soignée pour un cancer, je constate qu'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 (installation de 10 nouveaux Drives /jour, l'augmentation des élevages industriels, la Ferme des « 1000 vaches », ...) qui sont nocives pour la santé. Et pendant combien de temps encore les consommateurs accepteront-ils de manger n'importe quoi ? » :** Voir les effets négatifs sur la santé et la fécondité qui coûtent cher à soigner.
- **« Nous ne sommes pas coupables, mais tous responsables de ce qu'on achète et de ce que nous acceptons de manger ».** Les consommateurs doivent aussi revoir les Politiciens.

Pour aller plus loin :

Qu'est ce qu'une alimentation durable : <http://www.adequations.org/spip.php?rubrique184>

Crédoc – Comment les consommateurs définissent-ils une alimentation durable ?

<http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C270.pdf>

Lutte contre la faim : <http://www.alimenterre.org>

**Conférence-débat du 5 Octobre 2013 – Cantine de l'Europe à Pérenchies
« Une Alimentation Durable au Quotidien, c'est Possible »**

Ch'ti SEL Pérenchies et Verlin Vers l'Autre souhaitent continuer ensemble la sensibilisation des citoyens. Une animation, au printemps prochain, au Salon du Développement durable à la base de loisirs Pérenchies Verlinghem avec L'AMAP Lomme de Terre est vivement souhaitée.