



96% des rivières et 61% des nappes phréatiques sont contaminées par les pesticides . Une évaluation de la commission européenne a révélé l'été dernier que près de 53% des fruits et légumes et céréales consommés en France contiennent des résidus de pesticides. Plus de 8,9% de ces aliments en contiennent à des doses supérieures aux limites européennes admises.

...La solution bio !



Le bio c'est bon pour la santé car riche en éléments nutritifs mais surtout, exempt d'OGM, de pesticides et de conservateurs potentiellement nocifs pour l'organisme ! . Ce sont des aliments plus complets. L'on sait également que lorsque l'on mange, on est à la recherche de goûts 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.

Le bio, c'est bon pour l'eau du robinet et de nos rivières...

Aujourd'hui, les agences de l'eau sont obligées de condamner de nombreux captages d'eau potable trop pollués. Pour 1€ investi dans le soutien à l'agriculture biologique, la collectivité économise 2€ sur la dépollution de l'eau, économie qui se répercute sur nos factures.

Le bio, c'est bon pour l'environnement en privilégiant un mode de production qui respecte les ressources naturelles, les sols et la biodiversité. S'il est local et de saison, c'est moins d'énergie

consommée pour sa production et son transport et du coup, moins de gaz à effet de serre pour la planète !

Enfin, **le bio, c'est bon pour les finances** ! En bio, les agriculteurs touchent un revenu décent, la production locale bio crée 20 à 30% d'emplois supplémentaires et permet de faire économiser aux contribuables les frais de décontamination et frais médicaux générés par l'utilisation des pesticides.

20% de bio dans les cantines à l'horizon 2012, tel est l'objectif que la France s'est fixé à l'issue du Grenelle de l'environnement. La ville d'Auxerre, à l'initiative des élus écologistes, a choisi des objectifs plus importants, prônant une alimentation locale, de saison et en circuit court, elle nourrit l'ambition de remettre du goût dans nos assiettes...



Un nouveau contrat de délégation du service public de la restauration collective de la ville a été signé avec la société Elios/Avenance-Enseignement le 15 juillet 2009 pour une durée de 5 ans expirant le 31 août 2014. Pour ce nouveau contrat les enjeux sont :

- une démarche qualité de santé publique avec des produits conventionnels sous signes officiels de qualité et des produits issus de l'agriculture biologique avec 25 % de composants AB la 1ère année et une progression annuelle pour **atteindre 50 % en dernière année** de contrat, des produits de qualité, de saison frais, des produits et/ou des préparations expressément interdits, des produits et/ou des préparations expressément demandés et un rééquilibrage des repas entre les publics en application des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN),
- une démarche développement durable mesurable et évolutive tenant à la qualité des produits, aux circuits courts d'approvisionnements, à la saisonnalité et à des pratiques responsables,

- un suivi et une démarche d'évaluation avec en particulier un bilan d'exécution à la 3ème année de vie du contrat.

En 2011, 281 294 repas ont été servis dont 174 650 aux scolaires, ce qui est dans les deux cas supérieur aux besoins figurant au contrat de respectivement 263 000 repas dont 166 300 pour les scolaires, **les denrées bio** (calculées en kgs de denrées nécessaires à l'exception de la viande et du poisson) **ont représenté 33 % des besoins pour 25 % prévus au contrat et le bio local y est pour 60 %**,

Les Rencontres Auxerroises du Développement Durable organise avec la ville d'Auxerre, le SEDARB et la société Elnor :

- **la visite et un repas bio au self scolaire des Mignottes à 12h45**
- **Une table ronde « restauration collective bio et circuits courts : Pourquoi ? Avec qui ? Comment ? » à 15h au silex.**