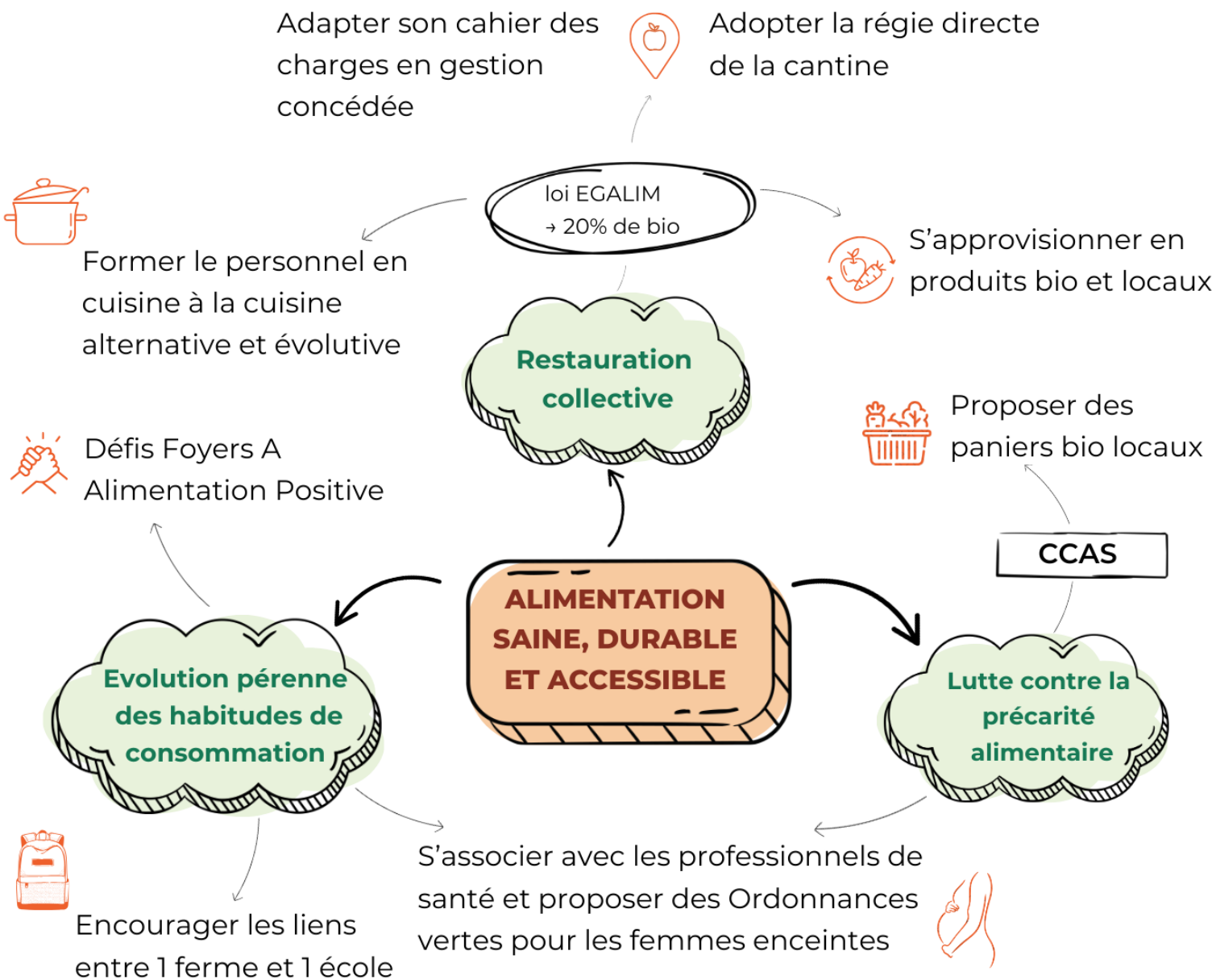




La bio : une solution pour rendre accessible une alimentation saine et durable



Des actions à engager à la portée des élu.e.s !



Le restaurant scolaire de St Lumine de Coutais l'a fait !

Le restaurant scolaire a mis en place un projet d'introduction de produits de qualité afin de respecter la loi EGALIM qui exige 20% de produits bio dans les approvisionnements des restaurations collectives. Appuyé par le GAB 44, le restaurant est passé de 0% d'approvisionnements de qualité et bio, à 20,7%. Le tout, en 8 mois, pour un budget denrées resté constant à 1,60€ par repas. Ces approvisionnements sont majoritairement issus de producteurs locaux en direct (77%).

Des réunions d'information sur la mise en place de la démarche ont été réalisés avec une cinquantaine de parents.

Aujourd'hui en autonomie, la commune poursuit cette progression sur les produits de qualité, bio et locaux.



Quels bénéfices d'une alimentation bio pour la santé des citoyen.ne.s ?



100x - de pesticides dans les fruits et légumes bio

ITAB, 2024

+ d'antioxydants, de vitamines et d'OMEGA 3

ITAB, 2024

-25% de risques de développer un cancer*

*notamment un lymphome non hodgkinien

Cohorte NutriNet (INSERM, INRA), 2009-2016

Moindre exposition aux perturbateurs endocriniens

INSERM, 2013

-48% D'exposition au cadmium

Baranski et al., 2014

→ ***L'agriculture biologique est un modèle agricole d'intérêt général qui rend des services à la société***

→ ***Découvrez la situation de la bio sur votre EPCI***



Face aux défis climatiques et agricoles, le Réseau Bio est votre partenaire de terrain

"Contactez-nous pour construire ensemble des territoires robustes et nourriciers."

Besoin d'en savoir plus ?



BENEDICTE MICHAUD
Chargé de mission Territoires

06 03 10 79 48
q.vazeille@agrobio-bretagne.org

