



Extrait du Vivre en Comminges

<http://www.vivreincomminges.org/Les-chiffres-de-la-restauration.html>

Les chiffres de la restauration collective bio

- Documentation - CIRCUIT-COURT DE PROXIMITE - Cantines scolaires en local, bio ou équitable -

Date de mise en ligne : vendredi 14 avril 2006

Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés

Communiqué de presse de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) 14 avril 2006

Pour l'année 2005 la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique a enregistré auprès de son réseau près de 700 000 repas 100 % bio (70 % de plus qu'en 2004) et près de 2 000 000 de repas comprenant des ingrédients bio (près de trois fois plus qu'en 2004) servis en restauration scolaire sur l'ensemble du territoire français par l'entremise des GAB (Groupements d'Agriculteurs Biologiques).

Contrairement à une idée reçue qui voudrait que l'agriculture biologique soit une niche agricole « de luxe » pour répondre aux besoins d'une population aisée, les produits bio sont de plus en plus présents dans la restauration collective, accessibles au plus grand nombre.

Les produits bio se posent aujourd'hui comme une alternative capable de produire sans détruire, d'entretenir une économie viable, saine, créatrice d'emplois, socialement équitable, soutenable pour l'environnement et qui produit des aliments de qualité.

Les collectivités territoriales l'ont bien compris et participent de plus en plus activement à la mise en place de repas bio, notamment dans les établissements scolaires. Huit régions et quinze départements contribuent à l'heure actuelle au développement de la restauration collective bio sur leur territoire.

Favorisant un approvisionnement le plus local possible (plus de la moitié des produits bio proviennent du département où ils seront consommés, l'autre moitié provenant de la région), les agriculteurs biologiques et leurs groupements adhérents à la FNAB prouvent qu'aujourd'hui plus que jamais il est possible de développer une restauration scolaire de qualité avec des produits de proximité.

Souvent accompagnés d'animations, de conférences et de documents pédagogiques ces repas permettent également à chaque convive de prendre conscience des problèmes environnementaux et d'intervenir localement sur ces enjeux.