

# 10 000 communes en Bio-Local dans les cantines scolaires



**Résumé du rapport complet**  
*à destination de tous les élus locaux de France*  
*Janvier 2022*

# Préambule

Face à l'urgence climatique et l'érosion de la biodiversité, **il existe une inquiétude citoyenne grandissante** sur l'avenir qui se prépare. Cette inquiétude citoyenne s'appuie, en autres, sur les récents travaux du GIEC<sup>1</sup> qui regroupent des milliers de scientifiques à travers le monde. Le constat scientifique est unanime : **il faut agir collectivement, et vite pour éviter le pire.**

A cette fin, nous avons créé l'association le Lobby des Consciences, pour rassembler les personnes et les structures qui souhaitent agir **pour accélérer la transition écologique, de manière constructive, pacifique et artisanale.**

Notre 1<sup>ère</sup> opération d'envergure nationale porte sur la restauration scolaire dans les écoles primaires et maternelles. Ainsi, nous nous adressons à toutes les communes de France concernées par cette question pour aller à leur rencontre, **créer un dialogue et inciter les communes à s'engager** sur des actions concrètes dans la continuité de la loi EGalim, pour augmenter significativement **la part de Bio-Local dans les assiettes**, sans surcoût pour les familles.

## Notre méthode

Pour être considéré, pris au sérieux et réussir à impacter tous les territoires, **notre démarche s'appuie sur quatre piliers** :

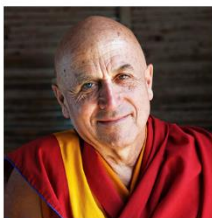
➔ **Des partenaires, tous spécialistes de la restauration scolaire**, pour co-construire l'opération et vous accompagner dans votre transition



FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME



➔ **Un comité d'experts pluridisciplinaire**, pour apporter conseil et valider notre travail avant de faire émerger nos propositions



**Matthieu Ricard**  
Essayiste, photographe  
Docteur en Génétique



**Virginie Raison**  
Présidente du GIEC  
Pays de Loire



**François Gemenne**  
Géopolitologue des  
Migrations



**Valérie Cabanes**  
Présidente d'Honneur de  
« Notre Affaire à Tous »



**Sébastien Bohler**  
Auteur du  
« Bug Humain »



**Arthur Grimonpont**  
Co-fondateur des  
« Greniers d'Abondance »



**Yohan Hubert**  
Fondateur de  
« Sous les Fraises »



**Guillaume Dhérissard**  
Fondateur de  
« Sol et Civilisations »



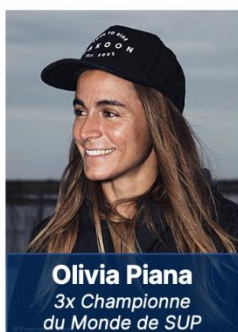
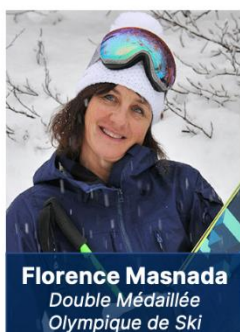
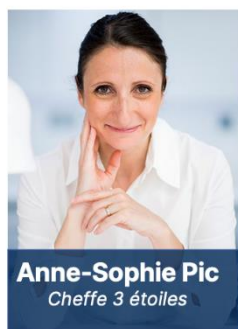
**Stéphane Linou**  
Spécialiste de la  
résilience alimentaire



**Claude Garcia**  
Ecologue  
Spécialiste des forêts

<sup>1</sup> Groupement d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat

➔ **Des ambassadrices et ambassadeurs**, pour nous aider à rassembler une communauté de citoyens



➔ **Des milliers de citoyens**, pour créer le dialogue avec vous dans toutes les communes de France et trouver des solutions durables



# Les messages clés de l'opération, à destination des élus locaux de France

Dans le rapport complet de l'opération « 10 000 communes en Bio-Local dans les cantines scolaires », vous trouverez de nombreux éléments concernant notre démarche, l'urgence écologique, le secteur de la restauration scolaire et la loi EGalim, l'agriculture et notamment l'agriculture biologique et locale, les leviers à actionner, ainsi que l'importance de l'éducation alimentaire des enfants et la formation du personnel. Nous avons synthétisé pour vous ici, les informations les plus importantes à considérer :

## ➔ Les bénéfices du Bio-Local

- **Une plus grande satisfaction** des citoyens, notamment les parents d'élèves
- **Des emplois non délocalisables** dans les communes
- **Une agriculture plus respectueuse des équilibres écologiques** (biodiversité, qualité des eaux, etc.)
- **Une réduction des émissions de gaz à effet de serre** (moins de transports et moins d'intrants chimiques)
- **Plus de résilience, de sécurité alimentaire et de dynamisme** pour les territoires

## ➔ Les principaux leviers à actionner

- **Réduire le gaspillage alimentaire**, pour réaliser des économies et se donner les moyens de s'approvisionner avec des produits de qualité
- **Réduire la consommation de protéines animales**, au profit des protéines végétales. C'est un sujet clivant, certes, mais il s'agit simplement de consommer moins et mieux
- **Favoriser la cuisine à partir d'aliments bruts, frais et de saison**, pour redonner du goût dans les assiettes et garder la main sur la production des repas

## Conclusion

**De nombreux exemples inspirants** ont vu le jour en France ces dernières années, montrant comment s'y prendre et apportant la preuve que des transformations profondes sont possibles et vertueuses dans les cantines scolaires. A travers l'élan créé par la loi EGalim et à travers cette opération que nous vous présentons, **nous vous invitons à profiter de cette dynamique collective** au niveau national pour rejoindre un mouvement de grande ampleur et faire en sorte que votre commune apporte sa contribution pour réduire notre impact environnemental.

**Echangez avec nos citoyens porte-paroles, écoutez leurs questions et choisissez les engagements concrets** les mieux adaptés à votre situation locale.

**Nous vous remercions d'avance, pour le bien de tous, d'engager votre commune dans cette transition.**



@lobbydesconsciences



@lobby\_des\_consciences



@LobbyDesConsciences



**Lobby des  
Consciences**

[www.lobbydesconsciences.org](http://www.lobbydesconsciences.org)