



L'alimentation

Contexte

L'utilisation d'azote, de produits phytosanitaires (pesticides, herbicides, etc.) et d'antibiotiques en agriculture conventionnelle vise à massifier la production. Cela entraîne cependant des pollutions (air, eau, sols) et du gaspillage alimentaire. De plus, les systèmes alimentaires (production, conditionnement, déchets, etc.) représentent environ 1/3 des émissions de gaz à effet de serre dégagées chaque année par les activités humaines.

Source

L'eau, enjeu majeur de santé environnementale, voit sa disponibilité et sa qualité être affectées notamment par l'agriculture. L'eau est aussi impactée par le changement climatique : hausses des températures, inondations et sécheresses sont autant de facteurs pouvant aggraver les pollutions telles que les pesticides, ce qui nuit à la qualité de l'eau et entraîne le développement de maladies.

Source

Par ailleurs, de mauvaises conditions économiques et sociales peuvent créer des insécurités alimentaires. Tandis que les pénuries alimentaires et le manque de variété d'aliments engendrent une malnutrition et des carences, la lutte pour un régime équilibré et un bon approvisionnement en denrées alimentaires deviennent une condition essentielle pour le bien-être humain et la santé.

Source

Règlementation

- Directive Européenne n°2020/2184 dite "Directive Eau Potable" transposée par l'ordonnance du 22 décembre 2022 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
- Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite loi EGalim du 01 novembre 2018 :
 - impose aux personnes morales de droit public chargées de restauration collective de proposer une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables dont une part de produits issus de l'agriculture biologique au moins égale à 20%
 - pose l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans à compter de 2025
- Loi Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire dite "AGEC" du 10 février 2020 : impose la diffusion d'informations relatives à la présence de perturbateurs endocriniens et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Proposition de loi "visant à lutter contre les risques liés aux substances PFAS" du 25 avril 2023



Pour en savoir plus : [Site internet La Ref](#)



Les PFAS (Substances Poly ou Perfluoroalkylées) :

Les PFAS sont des substances extrêmement persistantes pouvant se retrouver dans tous les milieux de l'environnement (eau, alimentation, etc.). La France a mis en place le plan d'action PFAS 2023-2027 et adopté des réglementations sur certaines de ces substances.

[Source](#)



Les micropolluants proviennent de l'industrie (composés organiques volatils, métaux lourds), de l'agriculture (pesticides) et des produits du quotidien comme les cosmétiques, les peintures, les produits d'entretien, les médicaments, etc. Certains sont des perturbateurs endocriniens, d'autres sont cancérogènes, d'autres encore sont toxiques pour les organismes aquatiques, etc.

[Source](#)

Exemples de certifications et labels environnementaux dans le secteur de l'alimentation

Le label **Agriculture biologique** atteste que les produits n'ont pas été cultivés avec des pesticides et engrais chimiques de synthèse.



Le label **Ecocert en cuisine** valorise les établissements de restauration collective qui proposent un certain taux de produits issus de l'agriculture biologiques, locaux et de qualité (saisonnalité, plats faits-maison, etc.) et qui mettent en place une gestion écologique des sites (lutte contre le gaspillage alimentaire par exemple).



+ [En savoir plus](#) sur les labels et ce qu'ils comprennent

Conseils



Développer l'utilisation des eaux non potables (lavage de la voirie, entretien des espaces verts) et en limiter l'utilisation



Interdire les plastiques à usage unique et les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique



Privilégier les produits issus de l'agriculture biologique, labellisés, de saison



Promouvoir les vertus d'une alimentation saine



 Eviter voire interdire les additifs



Exiger un emballage minimum



Acheter majoritairement des produits non transformés



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Point de vigilance sur le local

Demander des produits locaux est interdit par le Code de la commande publique.

Le local n'est pas automatiquement synonyme de «environnementalement responsable», et on parle de «piège du local» ([Source](#)):

- Une exploitation locale peut être fortement utilisatrice d'intrants chimiques de synthèse qui polluent le sol, l'air et l'eau
- Les transports ne sont responsables que de 19% des émissions de gaz à effet de serre de l'alimentation, alors que 67% sont dus à la production agricole ([Source](#))

Les transports sont majoritairement émetteurs de dioxyde de carbone (CO₂) alors qu'en production agricole, ce sont les émissions de méthane (CH₄) et de protoxyde d'azote (N₂O) qui sont majoritaires.

Le CH₄ et le N₂O sont des gaz à effet de serre qui restent respectivement 12 ans et 120 ans dans l'atmosphère (en comparaison, le CO₂ reste 100 ans dans l'atmosphère). **MAIS le méthane et le protoxyde d'azote sont respectivement 25 fois et 298 fois plus puissant que le CO₂ pour l'effet de serre.**

Exemple de clauses



Les fournitures de produits issus de l'agriculture biologique des lots concernés seront conformes aux dispositions du règlement n° 834/2007 (...), soit :

- Interdiction d'utiliser des organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- Limitation des engrais et des pesticides ;
- Séparation de la production biologique de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations (...)

Les produits faisant état de la présence d'O.G.M (Organisme Génétiquement Modifié) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.

(...)

Dans le cadre d'une démarche en faveur du développement durable et en vue de limiter les apports en acides gras saturés, la communauté de communes privilégiera les produits ne contenant pas d'huile de palme.



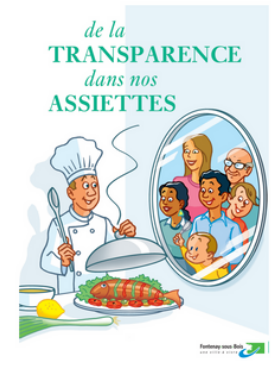
Outils et guides



Guide pour comprendre le bio



Guide : comment introduire des produits biologiques



Retour d'expérience : Fontenay-sous-Bois



Retour d'expérience : Nontron, la première cité scolaire française à servir du 100% bio



Recueil d'actions pour la réduction de l'exposition aux PE et autres



Conseils pour éviter les perturbateurs endocriniens dans l'alimentation

Et retrouvez le webinaire du GIP Maximilien et de Relais 2D sur l'alimentation et les biodéchets !

