

*Collectif interassociatif pour un modèle agricole paysan et une alimentation locale, bio,
respectueuse de l'environnement et du bien être animal*

contact :

Greenpeace Poitiers
gl.poitiers@greenpeace.fr

Poitiers, janvier 2020

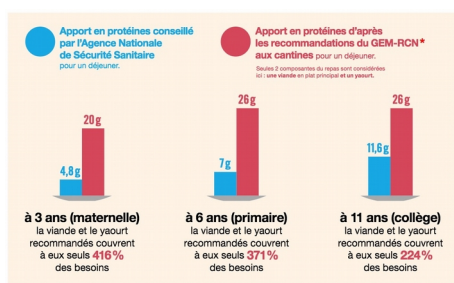
À l'attention des élus actuels et tête de listes électorales pour les élections municipales de mars 2020.

Charte du collectif interassociatif à l'initiative de Greenpeace Poitiers et constitué à ce jour par :
L'Association Végétarienne de France, Terres de Liens, L214 éthique animale, Alternatiba Poitiers, Greenpeace.

«Les prochaines élections municipales se déroulent dans un contexte d'urgence environnementale, rien de moins. « La question climatique est au cœur des enjeux sociétaux et constitue désormais l'une des principales attentes des citoyens envers leurs élus locaux ». (Rapport de l'ADEME -Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie- 2020).

Aujourd'hui, nous faisons face à des problématiques qui doivent nous amener à repenser la manière d'organiser le modèle agricole et alimentaire de notre territoire, vers plus de résilience en veillant à une alimentation bio et locale.

- Depuis 2015, les scientifiques spécialistes du climat, des écosystèmes, de la physique, sont tous désespérés. Malgré une avalanche de communications de leurs constats de plus en plus inquiétants, la vie est en chute libre dans tous les secteurs. **L'ONU, pourtant toujours prudente dans ses annonces, évoque une menace existentielle directe et souligne que les objectifs affichés sont ridicules et qu'en plus ils ne sont pas tenus.**
- Les derniers rapports scientifiques de l'IPBES en avril et du GIEC en août 2019 nous l'ont rappelé : notre modèle agricole et alimentaire est le principal responsable de la disparition de la biodiversité et accélère le dérèglement climatique.
 - **L'élevage est responsable de 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre** (autant que le secteur des transports).
 - **75 % des terres agricoles dans le monde servent à nourrir des animaux qui serviront ensuite à nous nourrir.** Il faudrait 10 fois moins de surface agricole à cultiver sans se nourrir de viande, ce qui permettrait en conséquence à 10 fois plus de personnes de se nourrir.
 - **95 % des mammifères sur terre sont de la viande d'abattage (par exemple des vaches ou des cochons dans des fermes usines).** Notre mode de vie carnivore détruit la biodiversité et contribue largement à la perte des espaces vierges permettant de vivre aux vivants non humains.
 - L'agriculture industrielle est dépendante **des engrais azotés dont l'usage a été multiplié par 9 depuis 1961.** Ces engrais sont à l'origine d'environ **82% des émissions de protoxyde d'azote, un gaz près de 300 fois plus puissant que le CO2.** Ces intrants (pesticides, ..) dont 98 % n'atteignent pas leur cible, causent la mort de 62 millions d'oiseaux sont aussi responsables de graves problèmes de santé, et d'une pollution massive de l'eau et de l'air. Parallèlement, en France (7ème pays au monde consommant le plus de pesticides, 1er en Europe), **la vente de pesticides en agriculture a augmenté de 24 % en France entre 2017 et 2018, malgré les polémiques et 2 plans gouvernementaux successifs dont l'objectif était de diminuer leur usage de moitié.**
 - **La déforestation est en augmentation constante:** en Amazonie, entre autre au Brésil, pour nourrir de soja les animaux que l'on mange, mais aussi au Congo et en Indonésie (huile de palme). **Pour nourrir les animaux d'élevage, La production de soja dans le monde a plus que doublé en 20 ans et la France importe autour de 4 millions de soja transgénique chaque année (dont 60 % du Brésil).**
 - **Alors qu'il faut de 5 à 15 calories de céréales pour produire 1 calorie de viande, la consommation de viande mondiale annuelle a doublé en 50 ans. Les Nations unies prévoient une augmentation de la consommation de viande de 76% d'ici 2050,** faisant passer les émissions mondiales de gaz à effet de serre de ce secteur de 15% à 45%. Il nous faudrait 4 Terres pour répondre à ces besoins.
 - **20 à 25 % des cancers en France sont imputables aux comportements alimentaires.**
 - **En France, on mange en moyenne 87 kg de viande par an, et 309 kg de produits laitiers. L'INPES (Institut nationale de prévention et d'éducation à la santé) recommande une réduction de notre consommation de protéines de près de la moitié.** L'influence des lobbies sur les textes officiels conduit à une assiette contenant jusqu'à 6 fois trop de protéines : En ne prenant en compte que la portion de viande du plat principal et le produit laitier, **les protéines contenues correspondent à plus de 200 % de l'ANC pour un enfant de 11 ans. Cela va jusqu'à plus de 400 % pour un enfant de 3 ans. Sur l'ensemble d'un repas (viande du plat principal et produit laitier et un peu de pain, pâtes et légumes), nous arrivons à plus de 600 % de l'ANC en protéines établi par l'ANSES pour un enfant de 6 ans.**



Comparaison entre les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) en protéines par l'ANSES et l'apport obtenu si on suit les quantités recommandées par le GEM-RCN aux cantines scolaires.

* https://www.economie.gouv.fr/lesdirections_services/marches_publics/oeil/gem/rcn/huitornutrition.pdf

GREENPEACE

Comparaison entre les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) en protéines par l'ANSES et l'apport obtenu si on suit les quantités recommandées par le GEM-RCN aux cantines scolaires.

À Poitiers, l'instauration d'un deuxième repas végétarien par semaine dans les cantines scolaires (où 5000 repas sont servis quotidiennement) permettrait d'économiser annuellement l'équivalent en rejet de gaz à effet de serre de 886 allers-retours Lille-Marseille en voiture.

- **En parallèle, l'Agence Internationale de l'Énergie prévoit le pic de production de pétrole (non conventionnel compris) pour 2025**, ce qui rendra notre système d'approvisionnement – quasiment intégralement fondé sur un accès illimité et bon marché à cette ressource – très instable, et ce avant la fin du prochain mandat municipal.
- D'autres événements moins prévisibles pourraient en outre causer une rupture de cette chaîne d'approvisionnement et amener à d'importantes situations de pénuries. Comme le rappelait Stéphane Linou – auteur du livre Résilience alimentaire et sécurité nationale et appuyé par le gouvernement dans ses recherches – à une conférence donnée à l'Espace Mendes France le 10 janvier 2020, la résilience alimentaire doit aujourd'hui être entendue comme un enjeu de sécurité. Aujourd'hui, dans l'aire urbaine de Poitiers, l'autonomie alimentaire est de 1,51%^[1].
- **Relocaliser et repenser notre modèle agricole et alimentaire apporte une réponse à ces problématiques dans une perspective de résilience.**
- Améliorer la résilience, c'est sécuriser un des besoins primaires de nos concitoyens : se nourrir. C'est donc libérer notre territoire de sa dépendance excessive envers l'économie mondiale et investir dans ses propres ressources pour répondre à des besoins locaux. La relocalisation des activités agricoles sur le territoire est ainsi un moyen privilégié pour acquérir une relative autonomie et s'émanciper de systèmes complexes. La résilience est un enjeu qui doit au moins intégrer – sinon structurer – le projet politique local, à l'aune d'un mandat au cours duquel notre territoire connaîtra de profondes transformations :
- Garantir la plus grande autonomie alimentaire possible doit être un cap, notamment à travers le Projet Alimentaire Territorial (PAT).
- Soutenir les initiatives agricoles durables, ceux qui les façonnent et les structures qui les accompagnent, à travers des programmes incitatifs ambitieux (en faveur d'une agriculture biologique, de la diversification de la production, de la maîtrise énergétique), répond à une demande collective pour une alimentation de qualité accessible à tous.
- Favoriser l'agriculture et son accompagnement répond aussi à un enjeu d'insertion sociale et de lutte contre le chômage. Le développement de l'agriculture locale et des filières économiques qui en découlent est source de création d'emplois non délocalisables.
- Soutenir l'agriculture urbaine durable dans le but d'autonomiser les villes au niveau alimentaire, s'inscrit dans le développement d'une économie circulaire à circuit court et participera à végétaliser la ville et ses sols, à y ramener la nature (fermes, abeilles...).
- Préserver et réhabiliter les zones agricoles et naturelles, c'est aussi amplifier la capacité de stockage du carbone dans le sol.

L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) appuie cette ambition au niveau national, en définissant l'alimentation durable comme une démarche qui doit nous conduire à **"faire une plus large part aux aliments de saison, produits localement, bio ou issus de l'agro-écologie, mais aussi réduire la consommation de viande et faire la chasse au gaspillage"**^[2]



Nous allons organiser d'ici le 14 mars un évènement auquel nous vous convierons, pour rendre compte des retours de ce courrier.

¹ L'autonomie alimentaire est la part en % de la production agricole locale (exprimée en euros) dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement sur une année (Autonomie alimentaire des villes, État des lieux et enjeux pour la filière agro-alimentaire française, cabinet Utopies, mai 2017)

² « Manger bon, sain et local dans les cantines de mon territoire », Demain mon territoire, Alimentation durable, novembre 2019

Signer cette charte vous engage à mettre en œuvre et à réaliser des mesures concrètes par rapport aux propositions que vous entourerez en amont de leur description dans la liste suivante.

1. Soutenir le secteur agricole et les pratiques durables

- a. **Mettre en place des ceintures maraîchères** (potagers, arbres fruitiers, céréales et légumineuses) **autour des communes** (concrètement, installer des maraîchers sur des terres appartenant à la collectivité ou à des particuliers (cf Terre de Liens) et dans le cadre de l'insertion professionnelle.
- b. **Préserver et mobiliser le foncier agricole pour accompagner l'installation d'agriculteurs et agricultrices dans une logique de culture paysanne et accompagner la transition vers les pratiques de l'agroécologie** : ainsi, mettre en œuvre tous les leviers possibles de la municipalité pour le développement de la culture biologique pour des raisons évidentes de santé et de protection de la biodiversité (pour information, dans le département de la Vienne, seuls 7,9% de la surface agricole utile sont cultivés en bio (soit 39000 ha)) ; **L'objectif sera une multiplication par 3 pendant le mandat de cette surface en accompagnement technique et financier**, notamment dans les zones de captage d'eau potable, tout en soutenant ainsi les filières paysannes, bio et locales, rémunératrices pour les agricultrices et agriculteurs.

2. Développer l'agriculture urbaine

- a. **Créer une ferme ou un potager en régie communale** (dans l'objectif d'une production pour les cantines scolaires).
- b. **Développer un programme de sensibilisation et d'informations pour l'ensemble des citoyens et des élus autour des questions de résilience alimentaire, des principes et pratiques de la permaculture, et autour des questions sur la qualité de l'eau, de l'air et des aliments** :
 - i. **Formation des élus aux enjeux environnementaux et sensibilisation de tous les acteurs impliqués dans les prises de décisions importantes.**
 - ii. **Formation des scolaires**: formation à l'éco-citoyenneté dans les différents lieux de prises en charge des jeunes (garderies, maisons de quartiers, ...).
 - iii. **Favoriser et accompagner le développement d'activités pédagogiques et de sensibilisation à la production et à l'alimentation végétale locale biologique dans les collectivités** en prenant appui sur les existants et les projets en cours de développement (4 axes : les écoles + partenariat avec les collèges, les lycées, et avec l'université): découverte de la permaculture (principes et mises en pratiques): exemple d'activités: voyages scolaires alimentation bio locale, favoriser et accompagner les jardins dans chaque école, rencontre avec les producteurs. En partenariat avec l'éducation nationale, veiller à interdire les opérations de lobbying de la viande et des produits laitiers dans les établissements scolaires et dans les lieux d'accueil dépendant de la ville.
 - iv. **Les parents d'élèves : favoriser les moments de sensibilisation aux parents d'élèves (partenariat avec l'éducation nationale, conseils d'école) et montrer l'exemple lors des différents événements organisés par la municipalité : ex : traiteurs produits bio, locaux, cuisine végétale ; vaisselle non jetable).**
- c. **Favoriser et accompagner le développement des jardins partagés et jardins d'insertion**, les serres pédagogiques, de ruchers, y compris **dans les lieux publics et les espaces de loisirs**.
- d. Réserver dans les projets d'aménagements des espaces publics **des projets d'agriculture urbaine, de micro fermes, de poulaillers collectifs gérés par et pour les habitants des quartiers**.
- e. **Favoriser les pratiques de la permaculture dans les jardins des particuliers et informer valoriser sur les systèmes de prêts de jardin intergénérationnel** (système de prêt de jardin intergénérationnel: prêt de son jardin à un jardinier contre l'entretien du jardin).
- f. **Créer un réseau de conservation, de reproduction et de valorisation des semences paysannes** (banque de semences)
- g. **Accorder des permis de végétaliser aux habitants** en leur fournissant des graines et conseils de plantation (aromatiques, ...) en s'inspirant de modèles qui fonctionnent déjà comme à Paris.
- h. **Re végétaliser les écoles et les espaces publics (places)**. Ne pas abattre d'arbres sauf en cas de nécessité absolue.

- i. **Evaluer et suivre l'avancement des projets (création de postes d'employés territoriaux en charge de la réalisation de chaque projet** : à envisager aussi en lien avec les quartiers en demande d'expérimentation zéro chômeurs longue durée). Par exemple, un employé territorial en charge de la question des cantines scolaires.
 - j. **Favoriser et accompagner le développement des jardins partagés et jardins d'insertion**, les serres pédagogiques, de ruchers, y compris **dans les lieux publics et les espaces de loisirs**.
 - k. Réserver dans les projets d'aménagements des espaces publics **des projets d'agriculture urbaine, de micro fermes, de poulaillers collectifs gérés par et pour les habitants des quartiers**.
3. **Offrir à la population une alimentation locale, de qualité et respectueuse de l'environnement**
- a. **Évaluer les besoins alimentaires de la population** pour bien les cibler : Réaliser une étude sur les besoins prioritaires et futurs en termes de filières productives.
 - b. **Intégrer dans les restaurants collectifs gérés par la ville un pourcentage croissant de produits bio et locaux** (20 % dès janvier 2020 pour atteindre en fin de mandat au moins 80 % de produits locaux et 100 % bio).
 - c. Soutenir et accompagner le développement des AMAP bio (entre autre, **mise à disposition d'au moins un local de distribution** par commune).
 - d. **Proposer au moins deux repas végétariens par semaine d'abord dans les cantines scolaires en 2020, puis dans la restauration collective (EPHAD, ...)**
4. Pour l'instauration d'un deuxième repas végétarien dans les cantines scolaires en 2021, puis dans les restaurants collectifs gérés par la ville, il faut :
- i. **Orienter les marchés vers les producteurs locaux bio de légumineuses** (haricots, lentilles) **et de céréales** (sarrasin, millet, blé) afin de couvrir les besoins en protéines végétales et les acides aminés. **Intégrer le « bien être animal » dans les critères d'attribution des marchés publics** en matière de cantines scolaires et de restauration collective. **Exclure de la commande publique l'ensemble des produits issus de l'élevage intensif (viande, œufs, laitages, poissons d'élevage). Cesser de s'approvisionner auprès d'abattoirs pratiquant « l'étourdissement » au CO2 des cochons, la suspension des volailles conscientes, ou l'abattage sans « étourdissement ».**
 - ii. **Former les cuisiniers à la cuisine végétale.**
 - iii. **Informers les parents** de la démarche au travers des conseils d'école (DDEN, partenariat avec l'Education Nationale, les médecins et infirmières scolaires).
5. **Instaurer après la formation des cuisiniers une option quotidienne végétarienne ou végétalienne**
6. **Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires** (pesées visibles, adaptation des quantités servies, création d'un compost pour le jardin de l'école, mise au compostage (cf les lycées de la Région qui ont mis en place cette sensibilisation au gaspillage).

Nom,Prénom.....
actuellement élu et ou en charge de la gestion de la ville de Poitiers (questions relatives à l'alimentation et à l'agriculture : en charge du PAT, maire de Poitiers, ...à préciser:)
fonction.....
ou
Nom,Prénom.....
liste électorale constituée en vue de l'élection municipale de mars 2020
fonction dans la liste

je m'engage et j'engage la liste électorale que je représente à la mise en œuvre, la réalisation, et le suivi autant que faire se peut de l'ensemble des mesures concrètes que nous avons entourées en amont de leur description.

À Poitiers, le
Nom

Prénom

Signature