



***PROGRAMME DE LA TABLE RONDE
« QUELLE CANTINE POUR NOS ENFANTS ? »***

**MARDI 27 MARS 2018-17h30
La Gazette Café
6, rue Levat**

**Évènement dans le cadre de la Semaine pour les alternatives aux pesticides
du 20 au 30 mars 2018 (SPAP)
- Entrée libre -**



Présentation :

L'association Générations Futures, fondée en 1996, est connue au niveau national pour son engagement et ses actions contre l'utilisation des pesticides.

Au cœur de ses préoccupations, la préservation de la biodiversité, et la protection des générations futures. Elle agit auprès des autorités politiques, en menant des expertises scientifiques de grande envergure (comme le dernier rapport de février 2018 très médiatisé sur les résidus de pesticides dans les fruits et légumes de France), et auprès du grand public, par un travail de sensibilisation et d'information, notamment par la valorisation de solutions alternatives aux pesticides.

Pour ne citer que deux des dernières victoires remportées, en 2017, Générations Futures a pu faire suspendre l'autorisation de mise en circulation de deux insecticides tueurs d'abeilles, et en 2016, elle a contribué à interdire la vente directe de pesticides pour les jardiniers amateurs.

L'association coordonne pour la 13^e année consécutive la Semaine pour les alternatives aux pesticides, qui se déroule dans toute la France et dans le monde du 20 au 30 mars 2018.

Notre groupe local a choisi cette année de développer la thématique du bio dans la restauration scolaire. Nous souhaitons faire le point sur la qualité de l'alimentation donnée à nos enfants dans la ville de Montpellier et de son agglomération.

Nous évoquerons les enjeux, les réalisations, et les difficultés rencontrées pour changer de fonctionnement alimentaire.

Pour cela, nous avons invité 7 intervenants :

Amélie Berger, coordinatrice de OCEBIO

Occitanie Entreprises Bio, est une association qui rassemble les entreprises bio de la région Occitanie. Elle a pour objectif de contribuer au développement d'une agriculture biologique régionale, en mettant en relation les entreprises qui recherchent des matières premières bio et les producteurs bio régionaux. Elle accompagne également les collectivités dans une démarche d'approvisionnement régional bio durable.

M. Édouard Chaulet, Maire de Barjac

Dans le Gard, qui a instauré le bio depuis 10 ans dans sa ville, est un pionnier.

Avec comme devise « nourrir c'est aimer », le Maire de Barjac a su mettre en œuvre les moyens nécessaires pour apporter une qualité 100 % bio aux enfants dans les cantines de sa ville. Il nous racontera la mise en place de ce défi, ses avantages, ses contraintes, et le goût que développent les enfants pour les produits de qualité.

Le Dr Laurent Chevallier, Médecin nutritionniste

À la clinique du Parc, à la clinique Clémentville et attaché au CHU de Montpellier (service médecine interne pathologies multi organiques).

Auteur de nombreux ouvrages sur la santé et l'alimentation, et chroniqueur, entre autres, chez le Point. Il vient de publier *L'indulgence dans l'assiette*, aux éditions Fayard.

Laurent Chevallier interviendra sur les larges questions de santé environnementale, fera un bilan des besoins nutritionnels de l'enfant, nous alertera sur les méfaits d'une alimentation déséquilibrée, et nous donnera les clés d'une alimentation réussie.

Le Collectif Cantine de Montpellier

Formé au printemps 2017 par des parents d'élèves motivés et soucieux de ce que mangent leurs enfants, il a pour objectif 2 sujets :

- le conditionnement de la nourriture (la question du plastique dans les contenants)
- favoriser l'introduction du bio dans les cantines

Le Collectif nous expliquera le fondement de sa structure, ses motivations, l'implication des parents d'élèves, la réalité du sujet sur le terrain, et les objectifs à atteindre (solutions alternatives).

Mylène Fourcade, vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole

Déléguée à l'agroécologie et à l'alimentation, et Adjointe au Maire de Fabrègues

Mme Fourcade interviendra sur les questions d'agroécologie, et de politique agricole de la Métropole.

Mme Marie-Hélène Santarelli et M. Luc Lignon

Respectivement Adjointe au Maire de Montpellier et Déléguée à l'alimentation durable, et le Directeur de la politique alimentaire, ville de Montpellier, et Montpellier Méditerranée Métropole. Mme Santarelli et M.Lignon interviendront dans le cadre d'une mise au point sur la qualité de la restauration scolaire au jour d'aujourd'hui.

Quel est le fonctionnement de la cuisine centrale actuelle, le nouveau projet de cuisine centrale, la provenance des produits, le pourcentage de bio, de produits locaux, le conditionnement des produits, le traitement des produits frais.

Quels sont les projets à moyen terme pour améliorer encore la qualité de la restauration scolaire, et plus largement, quels sont les objectifs de la ville en termes de santé publique et d'éducation ?

Rejoignez notre groupe local !

Plus d'infos : www.generations-futures.fr

Contact : montpellier@generations-futures.fr