

LE BIO DANS TOUTES LES ASSIETTES

Par Sabrina Bendersky

UN ACCÈS AU BIO POUR TOUTES LES FAMILLES ET, PLUS
LARGEMENT, POUR TOUS... RÊVE OU RÉALITÉ ?

Selon l'Agence bio, en 2015 65 % des Français ont consommé des produits bio au moins une fois par mois, et 10 % ont mangé au moins un produit bio chaque jour... Des chiffres à la hausse ! Le bio touche de plus en plus de foyers et n'est plus seulement une alimentation réservée à quelques-uns. Pourtant, encore nombre de familles n'y ont pas accès, notamment les plus précaires. Comment faire pour que tout le monde puisse adopter une alimentation de qualité qui respecte l'environnement et la santé ?



L'association "Bio Consom'acteurs" œuvre dans ce sens à travers diverses actions, notamment *via* sa pétition "La Bio pour tous", qui lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la démocratisation du bio. Sophia Lakhdar, administratrice de l'association, nous explique ce qu'il est possible de faire pour toucher tous les publics : "Il faut adopter une approche ludique, sympathique et pédagogique pour repenser la question de l'alimentation. Cela passe par diverses initiatives mais aussi par de vrais lieux de rencontres tels que les restaurants et les associations solidaires."



La cantine scolaire de Manudel (Gard).

© Julien Claudel

Les épiceries bio et solidaires se développent d'ailleurs de plus en plus, à l'instar de la "Coop à Paris", l'"ADDA" à Nantes (produits locaux et bio à prix juste voire gratuits) ou "Episol" à Grenoble, "pour tous, pour toutes".

Concernant les enfants, l'association "Un plus Bio" entreprend depuis plusieurs années un changement de fond de l'alimentation à la cantine, notamment avec son manifeste, paru fin 2015, *Quand les cantines se rebellent*. Soutenu par 30 collectivités et prolongé par la campagne nationale "Fais bouger

ta cantine !" (jusqu'en juin 2016), ce manifeste est en faveur d'une "restauration collective bio, locale, saine et juste". Cette action porte ses fruits : dans de nombreuses communes (Barjac, Ungersheim, Mouans-Sartoux, Loos-en-Ghoelle) le bio en collectivité fait son chemin, à divers degrés : mise en avant des circuits courts et de la saisonnalité (via la création de régies agricoles municipales notamment), utilisation de "vrais" œufs, adaptation des portions à l'appétit de chacun – pour éviter tout gaspillage –, tout cela permettant un prix par plateau égal ou inférieur aux plateaux conventionnels !

Quid des étudiants qui ont quitté le cocon familial il y a peu et pour qui le "Bio en famille" devient le "Bio sur le campus" ? Et pour ceux, boursiers par exemple, qui souhaitent découvrir le bio ? Sophia Lakhdar nous rassure : "Il y a de plus en plus, au sein des universités, des AMAP pour les étudiants." En effet, l'Unéf organise "Du BIO dans ta Fac", initiative de paniers bio accessibles dans six universités parisiennes (8,30 € pour 3 kg de fruits et légumes). À Marseille les étudiants peuvent même consulter le site de leur AMAP pour trouver recettes et autres informations. À Toulouse, outre l'AMAP (5 € le panier), les étudiants ont mis en place un potager bio. Idem à Tours, Nantes et de nombreuses autres villes françaises.

Le mot de la fin à Sophia, très positive au sujet de ces projets pour un accès plus large au bio : "Les petites gouttes mises une à une font depuis quelques temps une vaguelette et, à un moment donné, cela créera une grosse vague qui changera tout sur son passage !" ■