



CTN Santé Alimentation et santé

Produire une nourriture saine et accessible à tous

Pourquoi ?

Multiplication des cancers , des maladies neuro-dégénératives et auto immunes, stérilité, obésité, diabète , hypertension artérielle et maladies cardio-vasculaires....

Nous mangeons de plus en plus mal !

Beaucoup de nos concitoyens reviennent à de meilleures pratiques en encourageant les circuits courts et les aliments non traités par les pesticides.

Les produits «bon marché» de l'agriculture industrielle nous coûtent en réalité fort cher !

Comment ?

- Favorisons le développement d'une nourriture sans pesticides et locale,
- Préservons de ce fait par l'agriculture bio, la ressource en eau potable de qualité (sans pesticides,...) aujourd'hui largement menacée.
- Exigeons l'affichage de l'origine et de la nature des traitements reçus par les aliments.
- Recherchons la souveraineté alimentaire
- Cessons d'exploiter les terres agricoles des pays lointains et de les rendre dépendants de la mondialisation des exportations: rendons leur aussi leur souveraineté alimentaire(1)
- Renforçons l'orientation de l'Etat (depuis le Grenelle 1) dans les documents d'urbanisme des communes (PLU) de limitation d'ouverture de nouvelles zones à l'urbanisation pour préserver les terres agricoles et donc l'agriculture extensive.
- Consommons local et de saison
- Réduisons notre consommation de protéines d'origine animale qui dépeuple les océans et favorise une exploitation industrielle des élevages.
- Augmentons notre consommation de protéines végétales et apprenons à les cuisiner
- Commençons dès l'école en exigeant une alimentation bio et si possible locale dans les cantines scolaires. A voir avec la commission éducation
- Redirigeons les aides de la PAC vers les exploitations agricoles à taille humaine avec le développement de l'agro écologie, de l'agroforesterie, de la permaculture (CTN Environnement)
- Favorisons les jardins partagés, les ceintures urbaines maraîchères, l'agriculture dans les villes*
- Luttons contre le gaspillage alimentaire (un tiers de la production mondiale est perdu ou gaspillé (2)

* (sous réserve d'avoir vérifié préalablement l'absence de substances polluantes dans ces sols, et la qualité de l'eau d'arrosage - Accès peu coûteux à des laboratoires - Problème repéré dans les bassins de vie historiquement industriels) CTN Environnement



CTN Santé Alimentation et santé

Propositions:

I] Recommandons et encourageons l'agro-écologie, la réduction des insecticides et désherbants potentiellement dangereux, et idéalement le bio, en exigeant l'affichage de l'origine de nos aliments et de la nature des traitements reçus

II] Exigeons le bio et si possible le local dans les cantines scolaires

III] Redirigeons les aides de la PAC vers les exploitations vertueuses et non polluantes et taxons les pollueurs sur le principe du « pollueur payeur»

Proposition I: Recommandons et encourageons l'agro-écologie, la réduction des insecticides et désherbants potentiellement dangereux, et idéalement le bio en exigeant l'affichage de l'origine et de la nature des traitements reçus par les aliments.

Explications

Pesticides (chimie) et santé publique

Les effets des épandages de pesticides de l'agriculture productiviste sur la santé publique commencent à être étayés par des études variées dont les résultats convergent.

La France est la première consommatrice en Europe de pesticides(60 000tonnes/an).

- Le rapport du député Dominique Potier en Décembre 2014 fait le parallèle avec l'amiante. Dans les deux cas les industriels ont orchestré une désinformation systématique avec la complaisance de l'Etat.

- Par un courrier adressé au Ministère le 27/08/2012, le Directeur de l'Anses (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation,de l'Environnement et du Travail), condamne le maintien sur le marché d'une quarantaine de pesticides pour lesquels l'Agence a émis un avis défavorable. Le Direction générales de l'Alimentation (DGAL) fait la sourde oreille.



CTN Santé

Alimentation et santé

-En novembre dernier, l'Europe à travers l'**Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)** avait jugé « improbable » le **risque cancérigène du glyphosate**, utilisé dans les **pesticides** et notamment le **Roundup**. Une décision qui avait étonné alors que quelques mois plus tôt le **Centre international pour le Cancer (CIRC)**, organisation de l'**OMS**, l'avait déclaré comme cancérigène « probable » pour l'homme. Les experts de l'EFSA seraient ... bénévoles!

- Catherine Laurent conférence INRA. Étude AgriCan menée sur 180000 paysans entre 2005 et 2007 montre une augmentation significative de cancers de moelle osseuse chez les hommes et de cancer de la peau chez les femmes.

L'Inserm a pointé en 2013 une augmentation du risque de Parkinson (reconnu maladie professionnelle chez les agriculteurs comme le lymphome non hogkinien), de cancer de la prostate et de la moelle osseuse et de lymphome.

- Pendant la grossesse, l'exposition aux pesticides augmente de façon significative le risque de donner naissance à un enfant autiste. Selon une étude américaine qui a été publiée dans la revue scientifique « Environmental Health Perspectives », l'exposition aux pesticides entraîne une augmentation du risque de deux tiers: des scientifiques de l'Université de Californie à Davis ont comparé les domiciles de 1000 mères d'enfants âgés de deux à cinq ans atteints d'**autisme ou de retards de développement** ou ayant un développement normal avec les données locales sur l'épandage de pesticides. Une autre étude américaine étudie les effets de l'exposition de femmes enceintes aux phtalates sur le QI des enfants à l'âge de 7ans et mettrait en évidence une baisse de celui ci de 7 points. (QueChiosir 533 p7)

- Dans un article publié dans la revue *Environnement International*, des chercheurs de **L'Inserm (Unité Inserm 1085 – IRSET, Institut de Recherche sur la Santé, l'Environnement et le Travail, Rennes)** en lien avec le laboratoire de psychologie du développement et de l'éducation (Université Rennes 2) apportent de nouveaux éléments suggérant la neurotoxicité chez l'homme des insecticides du groupe des pyréthriinoïdes, présents dans une grande variété de produits et d'usages. Une augmentation des taux urinaires de deux métabolites des pyréthriinoïdes (3 PBA et *cis*-DBCA) chez les enfants est associée à une baisse significative de leurs performances cognitives, en particulier de la compréhension verbale et de la mémoire de travail. Cette étude a été réalisée sur près de 300 couples mère-enfant de la cohorte PELAGIE (Bretagne). « *Bien que ces observations doivent être reproduites par d'autres études afin de pouvoir conclure définitivement, elles pointent sur la responsabilité potentielle à faibles doses de la deltaméthrine en particulier (puisque le métabolite *cis*-DBCA est son métabolite principal et sélectif) et des insecticides*

pyréthrinoides en général (puisque le métabolite 3-BPA est un produit de dégradation d'une vingtaine de ces insecticides) », explique Cécile Chevrier, chargée de recherche à l'Inserm, principale auteure de ces travaux. « Les conséquences d'un déficit cognitif de l'enfant sur ses capacités d'apprentissage et son développement social constituent un handicap pour l'individu et la société. Les efforts de recherche doivent se poursuivre afin d'identifier des causes qui puissent faire l'objet de mesures de prévention » souligne Jean-François Viel, co-auteur de ces travaux.

-Des études chez des enfants en milieu rural montrent que ceux-ci ont des traces de pesticides dans leurs cheveux (Avril, Générations Futures).

Proposition II] Exigeons le bio et si possible le local dans les cantines scolaires

Cette proposition a déjà été validée par notre CTN et par le CP; elle est en cours de procédure de silence au sein du CP et en débat sur le forum

Projet de loi visant à rendre le bio progressivement obligatoire dans la restauration scolaire. [1] [2]

Pourquoi?

Les enfants sont particulièrement sensibles aux pesticides que l'on retrouve dans les aliments.[3]

En outre, la consommation de viande et de produits laitiers bio non traités aux antibiotiques permettrait de réduire les résistances aux antibiotiques que l'élevage intensif aggrave dangereusement[4].

Comment?

Rendons progressivement le bio obligatoire dans la restauration scolaire; par exemple : 20% la 1^{ère} année, 40% d'ici 5 ans, pour atteindre progressivement 100% d'ici 10 ans

Ils'agit de la part des repas en produits bio et si possible locaux .

Nous souhaitons à terme généraliser le bio et le local dans la restauration collective, en particulier dans les hôpitaux, les EHPAD, dans le médico-social et dans les administrations publiques.

Il sera nécessaire d'adapter la production en soutenant la filière bio et la production locale type agro-écologie.

Il est fortement souhaitable que l'alimentation issue de l'agriculture biologique ne soit plus un luxe. Pour cela, il faut privilégier les commandes publiques de produits bio et/ou locaux[5], frais si possible comme cela existe déjà dans certaines collectivités territoriales.

[6]

Le code des marchés publics stipule dans son article: « Les conditions d'exécution d'un marché ou d'un accord-cadre peuvent comporter des éléments à caractère social ou environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social».

Le surcoût lié au bio[7] peut être compensé par une réduction du gaspillage, considérable dans bien des institutions;(L'exemple de la ville de Mouans Sartoux montre même une diminution du prix du repas.[6]), ainsi que par une réduction de la part des protéines d'origine animale compensée par des légumineuses. (Le méthane, émis surtout par les élevages industriels, est un gaz à effet de serre 20 fois plus puissant que le CO2.)

L'Assemblée Nationale a proposé l'objectif de 20% de bio dans les cantines scolaires. Elle a voté cette loi à l'unanimité le 14/01/2016 ,loi rejetée par le sénat le 09/03/2016 [8] . Nous devons rester vigilants et aller plus loin!

Explications

Avantages

- 1.Protéger la santé de nos enfants [9]
- 2.Réduire la résistance aux antibiotiques
- 3.Sensibiliser et éduquer à la qualité, au goût et à la nutrition.cf une proposition de menu végétarien comme alternative aux menus confessionnels. . (voir la CTN éducation)
- 4.Réduire la pollution des sols, favoriser la biodiversité
- 5.Créer des emplois dans l'agriculture et dans les cuisines.
- 6.C'est bon pour le climat car l'agriculture bio émet moins de Gaz à Effet de Serre [10][11][12]
- 7.Protéger la santé des agriculteurs[13] [14] et des riverains
- 8.C'est une mesure de justice sociale car elle va toucher les enfants de tous les milieux .
- 9.C'est bon pour le bien-être animal [15]

Difficultés

- 1.Développer suffisamment l'agro-écologie pour satisfaire la demande:c'est un choix politique qui conduit à revoir les subventions actuelles. Marc Dufumier propose de réorienter une partie de la PAC vers l'agriculture biologique.
- 2.Le poids des lobbies qui encouragent la monoculture, plus 'rentable' à leurs yeux que l'agro-écologie.
- 3.La difficulté de s'adapter pour les agriculteurs ; voir CTN agriculture/environnement et note [8]



Annexes

[1] Résidus de pesticides dans les pommes:

<http://presse.greenpeace.fr/agriculture-ogm/residus-de-pesticides-dans-les-pommes-une-banalite-choquante-pour-greenpeace-3641-21102015>

[2] Des pesticides interdits découverts dans de la salade verte

<http://www.franceinfo.fr/emission/c-est-ma-sante/2015-2016/des-salades-aux-pesticides-22-092015-06-25>

[3] Un rapport a été rendu cet été par l'agence régionale de santé et l'institut de veille sanitaire sur un excès de cancers pédiatriques dans une petite commune viticole du département...

<http://www.20minutes.fr/bordeaux/1687015-20150915-gironde-reunion-liens-entre-cancers-enfants-pesticides-mercredi-preignac>

[4] Le risque d'épidémie est accentué par la surpopulation animale des élevages intensifs et nécessite un usage important des antibiotiques qui sont interdits dans la production bio : si un traitement est nécessaire, le lait par exemple est retiré de la vente.

[5] Le réseau des plateformes bio et locales

<http://agriculture.gouv.fr/le-reseau-des-plateformes-bio-et-locales>

[6] L'exemple de la ville de Mouans Sartoux

<http://www.restaurationbio.org/spip.php?article32>

[7] Comment limiter le coût du bio dans la restauration scolaire

<http://ircen.com/bio.html>

[8] Le Sénat rejette la bio... avec de mauvais arguments

<http://www.repasbio.org/le-senat-rejette-la-bio-avec-de-mauvais-arguments>

[9] Juin 2013, le rapport de l'Inserm: le lien est avéré entre exposition chronique aux pesticides et certains cancers de l'adulte et de l'enfant, maladies neurodégénératives, malformations congénitales, troubles du neurodéveloppement, maladies endocrines...

<http://www.alerte-medecins-pesticides.fr/?cat=12>

http://presse.inserm.fr/impact-de-l'exposition-environnementale-aux-insecticides-sur-le-developpement-cognitif-de-lenfant-de-6-ans/19531/#_ftn1

[10] Agriculture et climat se réconcilient : en 2050, l'utopie !

<http://www.reporterre.net/Agriculture-et-climat-se;>

[11] L'agriculture de demain selon Afterres

<http://www.reporterre.net/L-agriculture-de-demain-selon-Afterres-biologique-prosperelocale-et-totalement>

[12] Climat et alimentation : mettre les pieds dans le plat

<http://www.revue-projet.com/articles/2015-10-vettrains-climat-et-alimentation-mettre-les-piedsdans-le-plat/>

[13] Le lymphome malin reconnu maladie professionnelle

<http://mobile.lafranceagricole.fr/actualite-agricole/sante-au-travail-le-lymphome-malin-reconnumaladie-professionnelle-105290.html>

<http://mobile.lafranceagricole.fr/actualite-agricole/sante-au-travail-le-lymphome-malin->

[14] Le lien entre la maladie de Parkinson et les pesticides officiellement reconnu

http://www.lemonde.fr/planete/article/2012/05/09/le-lien-entre-la-maladie-de-parkinson-et-lespesticides-officiellement-reconnu_1698543_3244.html

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025804441&dateTexte=&categorieLien=id>

[15] Monsanto condamné pour l'intoxication d'un agriculteur français

http://www.lemonde.fr/planete/article/2015/09/10/monsanto-condamne-en-appel-pour-latoxicite-de-son-hebrbicide-lasso_4751628_3244.html

[16] L'élevage porcin, étranglé entre productivité et bien-être animal

http://www.lemonde.fr/planete/article/2012/02/24/l-elevage-porcine-etrangle-entre-productiviteet-bien-etre-animal_1647938_3244.html

Méthode

La proposition d'introduire du bio dans la restauration scolaire a été conçue pour le programme des candidats Nouvelle Donne aux élections départementales 2015 dans l'Oise.

Elle est ici reprise en détail avec un argumentaire et des liens avec des articles qui traitent du problème d'alimentation et santé

Elle a été relue et validée par une douzaine d'adhérents et sympathisants de Nouvelle Donne
Pièces jointes:

Guide du bio IRCEN site <http://ircen.com/> (Ingénieur restauration collective éducation nationale)

Limiter le coût du bio IRCEN

Proposition III] Redirigeons les aides de la PAC (Politique agricole commune) vers les exploitations vertueuses et non polluantes, et taxons les pollueurs sur le principe du « pollueur payeur»

Explication

C'est le principe du Pollueur Payeur

«le consommateur des produits bon marché paye des impôts pour épurer et rendre les eaux polluées... potables (algues vertes). Fruits bourrés d pesticides? Les coûts de la santé s'en trouvent accrus tandis que l'espérance de vie en bonne santé diminue...» **Marc Dufumier** 50 idées reçues sur l'alimentation et l'agriculture: Poche Marabout 5,99€

Annexes

1-L'Europe plume l'Afrique http://www.dailymotion.com/video/x8y0kw_documentaire-invasion-poulet-d-euro_news
<http://ccfd-terresolidaire.org/infos/souverainete/comment-l-europe-plume/>

2-Production alimentaire : "L'agriculture industrielle a échoué"

http://www.lavie.fr/actualite/economie/production-alimentaire-l-agriculture-industrielle-a-echoue-31-05-2016-73465_6.php

Propos recueillis par SOPHIE BARTCZAK LA VIE.fr 31/5/2016

Rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation de l'Onu durant six ans, **Olivier De Schutter** a largement contribué à la promotion de l'agroécologie. Toujours très engagé, il fait le point sur l'état de la production alimentaire dans le monde.

Faim dans le monde, malnutrition, pollution, réchauffement planétaire... D'après vous, l'agriculture industrielle est largement responsable de tous ces maux. Pourquoi ?

L'agriculture industrielle a échoué et n'a guère réduit le nombre de personnes qui souffrent de la faim. De plus, la malnutrition a augmenté partout, y compris dans des pays à revenus moyens et élevés qui comptent une croissance exponentielle de l'obésité et du diabète. Plus de 800 millions de personnes dans le monde souffrent de faim extrême et, simultanément, plus de 1,9 milliard sont en surpoids. Outre les conséquences sociales et sanitaires, ce modèle d'agro-industrie a aussi de graves impacts sur l'environnement : l'extension des monocultures a réduit la biodiversité, conduit à une érosion accélérée des sols, pollue les eaux via les engrais chimiques et contribue fortement à l'augmentation des gaz à effet de serre. Par ailleurs, ces modes de production et de transformation sont gourmands en énergie et en pétrole et aboutissent à une concentration des terres, une véritable contre-réforme agraire.

Pourtant, la production alimentaire n'a-t-elle pas tenu ses promesses et augmenté dans le monde ?

L'augmentation de la production a largement dépassé la croissance de la population de 1960 à 2000. Mais cette augmentation s'est faite sur des spécialisations de produits et les bénéfiques sont essentiellement allés aux grandes unités de production et aux grands propriétaires terriens au détriment des petits producteurs, ce qui a accentué les inégalités

dans les zones rurales. La priorité a été donnée au développement de l'agro-export, plutôt qu'à l'approvisionnement local. Ceci a particulièrement fragilisé les pays les moins avancés, devenus au fil des années des importateurs nets de denrées alimentaires alors même que ce sont des pays à dominante agricole : ils se sont retrouvés pris au piège lorsque les produits agricoles ont brusquement augmenté en 2008 du fait de la hausse des prix du pétrole et de la spéculation.

Comment expliquer que la lutte contre la faim passe aussi par la baisse de notre consommation de viande ?

La croissance de la production de viande n'est pas soutenable : dans le monde, plus d'un tiers des céréales sont utilisées pour l'alimentation animale. Si cette tendance se confirmait ce serait 50% en 2050. La demande de viande réduit donc la disponibilité de produits agricoles pour satisfaire les besoins alimentaires des plus démunis, qui n'ont accès qu'aux céréales. Au même moment, dans les pays à revenus élevés, l'excès de consommation de viande contribue aux maladies chroniques, comme l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires et le cancer.

Vous êtes un des promoteurs de l'agroécologie. En quoi est-ce une réponse à la crise agricole mondiale ?

Cette notion est développée par quelques agronomes depuis les années 1980 et de plus en plus d'études montrent l'efficacité de ces nouvelles approches. Lorsque je les ai présentées en 2011 à l'Onu, les gouvernements ont découvert qu'il existe des vraies alternatives à l'industrialisation de l'agriculture. Nombreux sont ceux qui ont déclaré depuis vouloir promouvoir l'agroécologie. Mais le fossé est énorme des promesses à leur mise en œuvre. Il y a beaucoup de résistance et d'intérêts à surmonter... Pourtant, l'agroécologie présente de multiples réponses aux problèmes actuels. Cet ensemble de techniques agronomiques utilise notamment des cultures intercalaires, le recyclage du fumier et des déchets alimentaires en engrais ainsi que l'agroforesterie, qui permet d'optimiser l'utilisation des ressources locales. En plus des bénéfices environnementaux, l'agroécologie apporte une plus grande diversité alimentaire et améliore l'équilibre nutritionnel. D'un coût moindre (limitation des intrants onéreux), elle améliore aussi les moyens de subsistance des ménages agricoles et surtout des plus pauvres, sans compter qu'elle crée plus d'emplois en zones rurales.

Comment pouvons-nous agir individuellement pour soutenir une alimentation durable et éthique ?

On choisit trois fois par jour. Si cela ne se substitue pas à l'engagement politique, cela peut faire bouger les choses, à partir d'un certain seuil. Il y a des initiatives remarquables un peu partout dans le monde visant à relocaliser l'alimentation et à développer un rapport plus direct du consommateur au producteur, comme c'est le cas en France avec le système des Amap. Cela reste quantitativement encore faible mais cela croît rapidement. Parmi les actions à mener sur le plan individuel, on peut tout d'abord atténuer les effets négatifs des élevages industriels en réduisant sa consommation de viande et en privilégiant les volailles aux ruminants. On peut aussi refuser l'utilisation de biocarburants qui font flamber le prix des céréales. Et bien sûr, consommer local pour soutenir la reconstruction de systèmes alimentaires locaux tout en faisant la chasse au gaspillage : un tiers de la production mondiale est perdue ou gaspillée !

Méthode

Pour les propositions I et III

Une douzaine de membres la la CTN ou du Comité local Oise ont contribué à ce travail collaboratif.