

Des cantines bio, en Sarthe, c'est possible ?

Seulement 4% des surfaces agricoles utiles (contre 7,2% en moyenne en Pays de la Loire) sont labellisées "Agriculture Biologique".



Pour que les sols **restent en vie**, diminuer les risques sur la **santé**, et permettre la **réduction d'émission de gaz à effet de serre** responsables du dérèglement climatique, nous pouvons **agir, nous organiser ensemble**.

Des villes comme **Fille-sur-Sarthe, Allonnes, Coulaines, St Maixent, le collège d'Ecommoy** et bien d'autres ont commencé à engager leurs **cantines** dans l'approvisionnement en **produits bio et / ou locaux**. Le Conseil Départemental au travers de ses collèges, la Région via ses lycées se sont également engagés dans des objectifs d'approvisionnement, et soutiennent par des financements des actions visant à favoriser les circuits courts.

Pour accompagner les parents d'élèves, les éluEs, les professionnelLEs à introduire des produits bio et locaux à la cantine, **des structures et des outils existent déjà sur notre territoire**.

Alors, la Sarthe, **c'est-y pas bio?**

Contacts :
restoco@gab72.org
deficantine72@riseup.net

Références :
-la campagne "**Des cantines bio, j'en veux**" d'Agir Pour l'Environnement
-le guide "**unplusbio**" (du réseau national des cantines bio et rebelles)
-repasbio.org
-restaurationbio.org

Prochain RDV le 21 novembre :
ciné-debat "**zero phyto, 100% bio**" au cinéma les Cinéastes, au Mans

Des cantines bio, en Sarthe, c'est possible ?

Seulement 4% des surfaces agricoles utiles (contre 7,2% en moyenne en Pays de la Loire) sont labellisées "Agriculture Biologique".



Pour que les sols **restent en vie**, diminuer les risques sur la **santé**, et permettre la **réduction d'émission de gaz à effet de serre** responsables du dérèglement climatique, nous pouvons **agir, nous organiser ensemble**.

Des villes comme **Fille-sur-Sarthe, Allonnes, Coulaines, St Maixent, le collège d'Ecommoy** et bien d'autres ont commencé à engager leurs **cantines** dans l'approvisionnement en **produits bio et / ou locaux**. Le Conseil Départemental au travers de ses collèges, la Région via ses lycées se sont également engagés dans des objectifs d'approvisionnement, et soutiennent par des financements des actions visant à favoriser les circuits courts.

Pour accompagner les parents d'élèves, les éluEs, les professionnelLEs à introduire des produits bio et locaux à la cantine, **des structures et des outils existent déjà sur notre territoire**.

Alors, la Sarthe, **c'est-y pas bio?**

Contacts :
restoco@gab72.org
deficantine72@riseup.net

Références :
-la campagne "**Des cantines bio, j'en veux**" d'Agir Pour l'Environnement
-le guide "**unplusbio**" (du réseau national des cantines bio et rebelles)
-repasbio.org
-restaurationbio.org

Prochain RDV le 21 novembre :
ciné-debat "**zero phyto, 100% bio**" au cinéma les Cinéastes, au Mans