

## Le mouvement « Mangeons Durable ! » soumet 12 propositions aux candidats à la présidentielle pour transformer le système alimentaire français.

Paris, le 10/03/2022 – Faisant le constat que le système agricole et alimentaire français ne remplit pas aujourd’hui sa promesse de nourrir sainement l’ensemble de la population tout en respectant le vivant, des entreprises de l’alimentation bio et responsable, des spécialistes du monde agricole et des acteurs du monde associatif lancent le mouvement « Mangeons Durable ! ». Initié par l’École comestible, La Fourche, Oé, Rutabago, Biodemain, Biomede et La Ruche qui dit oui !, ce mouvement encourage les prochains décideurs politiques à penser la transition du secteur vers un modèle plus durable, à travers 12 propositions concrètes et applicables.

**Les Français sont inquiets de ne pas parvenir à se nourrir sainement au quotidien.**

Réussir à se procurer une alimentation saine est aujourd’hui une des préoccupations majeures des Français. Pourtant, la garantie d’avoir accès à des produits de qualité dans son assiette est aujourd’hui loin d’être généralisée. De plus, la responsabilité de faire les bons choix alimentaires repose encore trop sur les seuls consommateurs, alors que l’État peut mettre en œuvre les politiques publiques qui favoriseront une alimentation de qualité, plus durable et plus juste pour le plus grand nombre.

Avec plus de 400 000 exploitations sur son territoire, la France est aujourd’hui le premier pays agricole de l’Union Européenne et celui qui doit montrer le chemin vers un système alimentaire vertueux. Pourtant, plus de 8 millions de Français font appel à l’aide alimentaire et 20% des ménages agricoles vivent sous le seuil de pauvreté.

**La France doit se donner les moyens de garantir la résilience de son système agricole et alimentaire.**

À l’instar d’autres collectifs récemment constitués, « Mangeons Durable ! » estime qu’une transformation en profondeur du système alimentaire est nécessaire afin de garantir notre résilience face aux enjeux climatiques, sociaux et économiques.

Grâce à une mise en commun de leurs expertises, les acteurs de ce mouvement adressent aux candidats de l’élection présidentielle 12 propositions concrètes et applicables détaillées sur le site [www.mangeons-durable.org/](http://www.mangeons-durable.org/). Pensées avec les financements nécessaires, ces propositions doivent permettre de relever les défis de la transition alimentaire, sans mettre dos à dos agriculteurs, consommateurs et écologie.

### 12 propositions pour réformer le système, réunies au sein d’un texte de loi détaillé.

Pour aller jusqu’au bout de ces propositions, « Mangeons Durable ! » veut proposer aux candidats de s’engager à soutenir un texte de loi qui pourra être soumis au Parlement dès le début du prochain quinquennat.

Ils identifient 6 chantiers majeurs, dont le détail est disponible dans la proposition de loi et sur le site du mouvement :

- Réduire drastiquement la dépendance aux pesticides : avec un objectif de 100 % de la surface agricole française en agroécologie à l’horizon 2050 et l’instauration d’un diagnostic de qualité des sols agricoles afin de valoriser les sols sains.
- Assurer un juste prix de la ferme à la fourchette : avec la mise en place d’un revenu minimum agricole pour les agriculteurs bio, l’instauration d’une TVA à taux réduit pour les produits bio et une TVA à taux nul pour les produits bio, décarbonés, issus de la vente directe. La création d’un chèque alimentaire en fonction du revenu des ménages et des expérimentations de sécurité sociale alimentaire est également préconisée.
- Garantir au consommateur une information transparente et fiable en interdisant les labels privés moins-disant que le label bio et en créant un label « en conversion » vers le bio
- Éduquer dès le plus jeune âge à une alimentation saine et durable en intégrant l’éducation à l’alimentation durable aux programmes scolaires dès l’école primaire et en introduisant l’obligation d’au moins 50% de produits végétaux de la restauration collective fournis localement en 2030.
- Améliorer le bien-être animal et augmenter la production de protéines végétales : en doublant les objectifs de production de protéines végétales d’ici 2030 et en planifiant la sortie de l’élevage industriel.
- Financer la transition agroécologique : via la création d’un fonds de compensation pour financer la transition agroécologique et la réorientation des financements issus de la PAC vers l’objectif de 100% de terres en agroécologie d’ici 2050.

**CONTACT MÉDIAS – Adrien Giacometti : adrien.giacometti@lafourche.fr - 06 15 85 30 25**

### À PROPOS DE « MANGEONS DURABLE ! »

Le mouvement « Mangeons durable ! » a été initié par Oé, Rutabago, l’École comestible, La Fourche, Biodemain, Biomede et La Ruche qui dit oui !. Constatant au quotidien la menace qui pèse sur le système alimentaire et agricole, ils ont décidé d’unir leurs forces pour agir. Ouvert à tous, le mouvement a vocation à rassembler des entreprises et des acteurs du monde associatif autour d’une même vision : celle d’un modèle alimentaire et agricole plus juste et plus durable garantissant notre résilience face aux enjeux climatiques et sociaux. Depuis son lancement, le mouvement a été rejoint par Artisans du Monde, les Ateliers bio de Provence, Beendhi, Bio Fournil, Biofruise, Celnat, Dynamis, Favols & Naturgie, Jubiles, Kedelai, Léon et Marcel, Les Colis du boucher, Pur Aliment, Relais vert, et Senfas. [https://www.mangeons-durable.org/](http://www.mangeons-durable.org/)

### À PROPOS DES MEMBRES FONDATEURS

- BioDemain est une entreprise créée en novembre 2018 avec la volonté d'aider les agriculteurs à passer au bio en vendant

leurs produits à un prix éthique. Plus d'informations sur [www.biodemain.fr/](http://www.biodemain.fr/)

- Biomede propose une méthode naturelle pour dépolluer progressivement les sols. aux agriculteurs un mélange de graines à semer pour que les plantes sortant de leurs parcelles absorbent les métaux lourds. Plus d'informations sur [biomede.fr](http://biomede.fr)

- L'Ecole Comestible a pour objectif de faire entrer gratuitement l'éducation alimentaire dans les classes (découverte des goûts, cultures au potager, transformation des aliments), les cursus scolaires et les activités périscolaires, tout en améliorant la manière dont les enfants mangent au quotidien et le rapport qu'ils ont à la nourriture, à la terre, aux produits et aux producteurs.

Plus d'informations : [www.ecolecomestible.org](http://www.ecolecomestible.org)

- Magasin bio et solidaire en ligne, La Fourche se donne pour mission de rendre accessible à tous le plaisir de mieux consommer. Fonctionnant grâce à un système d'adhésion, le magasin propose une sélection de produits bio de qualité et issus d'une production responsable à des prix moins élevés que dans les circuits de distribution classiques. Pour plus d'informations : [www.lafourche.fr](http://www.lafourche.fr)

- Oé, c'est la marque engagée du vin. Bio, végan et zéro pesticides, les vins sont produits avec les vigneronnes Oé présentes dans toute la France. Il s'agit de la première marque de vin à remettre en place la consigne et à travailler sur une logistique zéro déchet. Pour plus d'informations : [oeforgood.com](http://oeforgood.com)

- La Ruche qui dit oui est un service web qui donne des ailes aux circuits courts. La plateforme de vente en ligne favorise les échanges directs entre Producteurs locaux et communautés de consommateurs qui se retrouvent régulièrement lors de véritables marchés éphémères. Plus d'informations sur [laruchequiditoui.fr/fr](http://laruchequiditoui.fr/fr)

- Rutabago est le premier service de box repas 100% bio et responsable en France. Chaque semaine, Rutabago livre à domicile des box composées de recettes élaborées par des chef.fes, accompagnées de tous leurs ingrédients pré-proportionnés, frais et de saison, ainsi que des plats traiteurs faits maison. L'ensemble des produits sont bio et achetés en circuit court pour garantir leur fraîcheur et une juste rémunération des producteurs. Plus d'informations sur [www.rutabago.com](http://www.rutabago.com)