



TON CAMPUS 100% BIO

À L'OCCASION DE LA

**SEMAINE
pour les
alternatives
aux
pesticides**

20 au 30 mars



POUR UN CAMPUS PLUS ECO-RESPONSABLE

Transforme ta cafétéria à l'occasion de la Semaine pour les alternatives aux pesticides (SPAP) du 20 au 30 mars 2020 !

Dans un contexte où la demande de bio n'a jamais été aussi forte, où les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à s'y convertir mais où certains décideurs peinent encore à soutenir ce modèle durable, nous devons démontrer que les alternatives existent et qu'elles sont viables. L'alimentation est en effet un enjeu crucial de la transition agricole et plus largement de la transition environnementale et sanitaire.



L'objectif de la SPAP est :

1. d'informer les citoyens sur les risques de l'exposition aux pesticides de synthèse.
2. de promouvoir des solutions alternatives pour vivre, consommer et produire plus durablement pour notre santé et pour notre planète.

Pour cette 15ème édition, la SPAP vous sollicite plus que jamais en adoptant le thème de l'**ENGAGEMENT**. Les conséquences sanitaires et environnementales des pesticides nous concernent toutes et tous, qu'importe notre activité !



Du 20 au 30 mars



+ de 1000 événements



50 partenaires nationaux



10 pays



POURQUOI CONSOMMER BIO ?



C'est meilleur pour notre santé ! Une expertise de l'INSERM montre un lien entre exposition aux pesticides et diverses maladies (leucémies, tumeurs cérébrales, malformations congénitales, et différents types de cancers...)



Nous sommes tous concernés y compris les agriculteurs qui sont les premiers à être en contact direct avec des produits dangereux. L'expertise de l'INSERM confirme aussi **une augmentation du risque de cancers de la prostate chez les agriculteurs.**



Les pesticides de synthèse affectent tous les organismes. Ainsi, dans l'Union européenne, 24,5 % des espèces vulnérables ou en danger sont menacées par les effluents agricoles (parmi lesquels les pesticides et les engrais), notamment les abeilles, les libellules, les amphibiens...



Pour protéger les sols et les nappes phréatiques ! L'agriculture biologique permet aux agriculteurs de lutter contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes sans utiliser de pesticides chimiques qui polluent les sols, l'eau et dégradent les écosystèmes.

DES QUESTIONS ?



Sur la bio

<https://www.toutsurlabio.fr/>



Sur le lien entre pesticides et santé :

<https://www.generations-futures.fr/publications/pesticides-sante-brochure/>

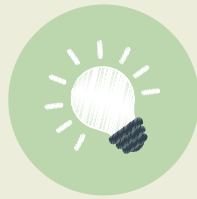


Sur manger bio sans augmenter son budget :

<https://www.generations-futures.fr/publications/manger-bio-augmenter-budget/>



COMMENT T'ENGAGER EN TANT QU'ÉTUDIANT.E ?



Étape 1 : Tu te sens concerné.e par les enjeux environnementaux et souhaites commencer par changer ton campus ? Confectionne un menu 100% bio !

Étape 2 : Renseigne-toi sur le type de restauration qui existe dans ton école/ta fac (ex: CROUS, cafétérias privées...) et contacte-les pour leur proposer ton menu.

Étape 3 : Anime des ateliers de sensibilisation entre le 20 et 30 mars 2020 avec la mise en place de stands, le partage de vidéos "Do It Yourself" et de MOOC sur l'alimentation saine et durable.

Étape 4 : Bravo, tu as réussi à faire bouger les choses au sein de ton école/ta fac ! N'oublies pas de nous contacter pour qu'on partage ton expérience sur les réseaux sociaux : alternatives@generations-futures.fr





BESOIN D'UN COUP DE MAIN ?

DES ADRESSES À CONTACTER POUR ÉLABORER TON MENU OU ORGANISER TON ATELIER

Génération Futures

alternatives@generations-futures.fr

REFEDD

campus@refedd.org

DES FICHES POUR NE PAS T'ABANDONNER

[Une fiche sur les cantines bio](#)

[Un guide sur la restauration collective responsable](#)

[La fiche du CROUS sur les règles à respecter pour
les restaurants collectifs](#)

DES SITES POUR SCROLLER

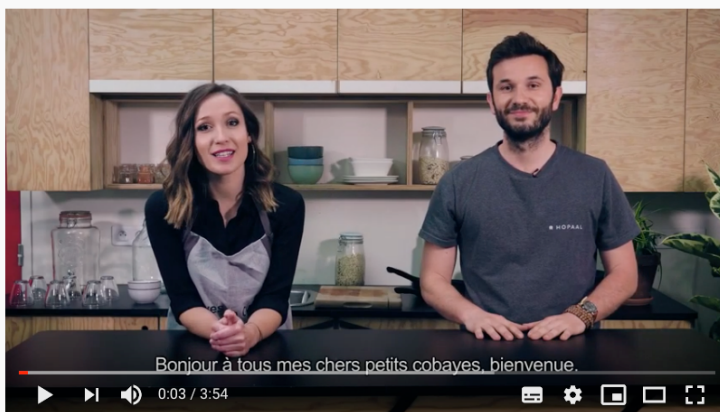
[Repasbio : le site de la FNAB dédié à la restauration collective](#)

[En cuisine ! Le label d'Ecocert qui veut du bio à la cantine](#)



@Génération Cobayes

Tu peux aussi t'inspirer de la
[chaîne Youtube de
Génération Cobayes](#) pour
tes menus 100% bio !



Cobayes en Cuisine #4 - Summer French Salade avec Julien Vidal



EN SAVOIR PLUS SUR LES ORGANISATEURS DE CE CHALLENGE



Générations Cobayes est un mouvement de jeunes consommateurs qui a pris conscience du lien entre environnement et épidémie de maladies chroniques. Le but est de mobiliser les 18-35 ans sur les liens entre pollution environnementale et santé ainsi qu'interpeller les décideurs économiques et politiques.



Générations Futures est une association de défense de l'environnement qui mène des actions pour informer sur les risques de diverses pollutions (les substances chimiques en général et les pesticides en particulier) et promouvoir des alternatives à ces produits menaçants la santé et l'environnement.



Le Réseau Français des Étudiants pour le Développement Durable (REFEDD) est un réseau d'associations étudiantes qui mènent des projets sur le développement durable tels que l'alimentation, la biodiversité, le climat, les déchets, etc.



Organisée par le REFEDD depuis 2015, la Semaine Étudiante du Développement Durable (SEDD) est la déclinaison, dans les campus, de la Semaine Européenne du Développement Durable. Mise en place chaque première semaine d'avril dans toute la France, la SEDD est un temps privilégié de rencontres entre les étudiant.e.s et acteurs.trices du développement durable engagé.e.s pour des campus et une société plus durables.



Ecocert est le spécialiste français de la certification des produits issus de l'agriculture biologique. Depuis 2013, le label "En Cuisine" a été mis en place, afin d'encourager et valoriser l'introduction de produits bio et locaux dans les menus des cantines.

CONTACT

MARIE-SOPHIE CRAY

CHARGÉE DE CAMPAGNE ALTERNATIVES AUX PESTICIDES



www.semaine-sans-pesticides.fr
alternatives@generations-futures.fr

01 45 79 07 59

