

LES GARANTIES DE LA BIO

- ❌ **INTERDICTION D'USAGE DE PESTICIDES DE SYNTHÈSE**
- ❌ **NOMBRE D'ADDITIFS AUTORISÉS EN BIO FORTEMENT RESTREINT (une cinquantaine) : la plupart d'origine agricole ou naturelle**
- ❌ **INTERDICTION DES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM)**
- ✅ **ARÔMES NATURELS**

LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : un enjeu de santé publique

La restauration collective est un levier important de démocratisation des produits bio et de changement des comportements alimentaires car :



- elle représente 4 repas par semaine
- elle touche toutes les catégories sociales et toutes les générations à un moment donné de leur vie
- il s'agit d'un lieu de transmission pédagogique des enjeux alimentaires et de santé

UNE LOI POUR ENCADRER LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE :



LA LOI EGALIM

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les établissements de restauration collective doivent proposer 50% de produits dits durables, dont minimum 20 % de bio.



A PRO BIO, UNE STRUCTURE AU SERVICE DE LA BIO DEPUIS PLUS DE 20 ANS

A PRO BIO est une association engagée au service du **développement** et de la **promotion** de la filière biologique des Hauts-de-France.

Elle fédère l'ensemble des acteurs régionaux de l'Agriculture Biologique :

- Producteurs
- Transformateurs
- Distributeurs
- Associations de consommateurs
- Centres de formation

Interlocutrice privilégiée sur le sujet de la bio régionale, l'association œuvre pour permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité.

4 rue de Dormagen
Saint André lez Lille
Tél. 03 20 31 57 97
contact@aprobio.fr

TOUTES NOS INFOS SUR :

www.aprobio.fr

BIO & SANTÉ

LES EXPERTS RÉPONDENT À VOS QUESTIONS

Venez découvrir les liens entre Bio et Santé !



Conception A PRO BIO | Ne me jetez pas sur la voie publique.



ENQUÊTE SUR LES SUBSTANCES DE SYNTHÈSE DANS NOTRE ALIMENTATION

(pesticides, engrais, conservateurs, additifs alimentaires ...)

CERTAINS PUBLICS SONT PARTICULIÈREMENT À RISQUE COMME :



les jeunes enfants les femmes enceintes les adolescents*

L'exposition aux pesticides pendant la grossesse peut accentuer :

- les tumeurs cérébrales de l'enfant, les leucémies
- les troubles du développement neurologique de l'enfant
- les troubles de l'anxiété



En 1 journée

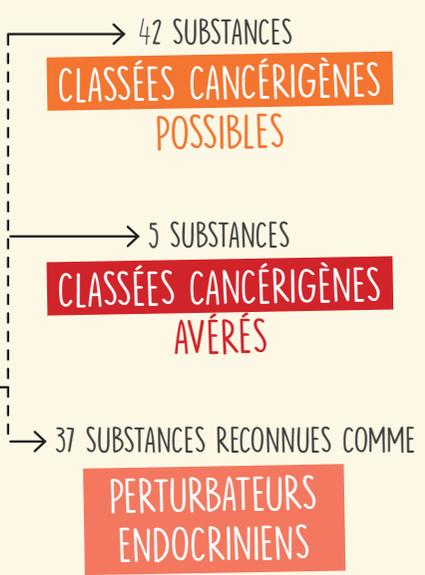


un enfant

est exposé à

128 RÉSIDUS CHIMIQUES

dont



QUELS RISQUES POUR LA SANTÉ ?

PESTICIDES

SELON L'EXPERTISE COLLECTIVE INSERM 2021 :

PRÉSUMPTION FORTE de lien entre l'exposition aux pesticides et...

- Cancers** (lymphomes, myélomes, cancers de la prostate)
- Maladie de Parkinson**
- Troubles cognitifs**

PRÉSUMPTION MOYENNE de lien entre l'exposition aux pesticides et...

- Maladie d'Alzheimer**
- Troubles anxiodépressifs**
- Cancers** (leucémies, vessie, reins)
- Pathologies thyroïdiennes**
- Asthme**

ADDITIFS

CONSERVATEURS, EXHAUSTEURS, TEXTURISANTS...

350 additifs alimentaires autorisés, réduit à une cinquantaine en bio.

Environ 87 additifs considérés à risque pour la santé, dont certains cancérigènes comme les nitrates de sodium ; et l'hydroxyanisole butylé (BHA)

Impact des additifs alimentaires sur la santé sur le long terme inconnu (des recherches sont en cours à l'INSERM)

POUR EN SAVOIR PLUS

QUE CHOISIR

SUR LA TOXICITÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, vous pouvez consulter la base de données créée par UFC-Que-Choisir

<https://www.quechoisir.org/comparatif-additifs-alimentaires-n56877/>

Cette base de données a été créée dans un souci de transparence vis-à-vis du consommateur. Elle se base sur une bibliographie scientifique, ainsi que sur les avis rendus par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

* Les adolescents sont plus vulnérables aux perturbateurs endocriniens du fait des changements hormonaux sur cette période de la vie.

Sources : Générations Futures, Menus Toxiques : enquête sur les substances chimiques présentes dans notre alimentation.

Sources : Inserm. Pesticides et effets sur la santé : Nouvelles données. Collection Expertise collective. Montrouge : EDP Sciences, 2021. | http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/rce_bio_889_2008_0115.pdf | <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-additifs-alimentaires-87-molecules-a-eviter-n59897/> | <https://www.inserm.fr/dossier/nutrition-et-sante/>

NOS ALIMENTS ET LES PESTICIDES

41,3% DE NOS LÉGUMES* **71,9%** DE NOS FRUITS*

SONT CONTAMINÉS PAR DES PESTICIDES.

TOP 10 DES FRUITS ET LÉGUMES produits en Hauts-de-France et leur risque de contamination aux pesticides

Céleri Branche 84,9%	Céleri-rave 82,5%	Pomme 82,9%	Fraise 80,3%	Poire 75,7%
Herbes fraîches 69,3%	Endive 67,2%	Laitue 65,5%	Pomme de terre 59,1%	Carotte 51,7%

Lecture : On retrouve des résidus de pesticides sur 82,9% des pommes.

* Issus de l'agriculture conventionnelle Sources : Générations Futures, Etat des lieux des résidus de pesticides dans les Fruits et légumes en France, édition 2019

LE SAVIEZ-VOUS ?



Les pesticides sont aussi présents dans les produits transformés, notamment ceux à base de céréales complètes.



© 2020 Illustration : Clara Hebert