

**APPEL DE SLOW FOOD FRANCE AUX ELUS DES DERNIERES
ELECTIONS MUNICIPALES ET CANTONALES POUR UNE
HAUTE QUALITE ALIMENTAIRE
DANS LES ECOLES, COLLEGES, MAISONS DE RETRAITE ET
ETABLISSEMENTS MEDICO-SOCIAUX**

Pour que notre alimentation et celle de nos enfants soit au centre de nos préoccupations quotidiennes au même titre que la santé et l'éducation, pour que chaque jour le repas soit un moment de plaisir partagé, de convivialité et de responsabilité,

Pour que le droit et la liberté d'accéder à une alimentation bonne, propre et juste soient reconnus et effectifs pour tous : enfants, adultes, personnes âgées, personnes handicapées,

Pour que la « Haute Qualité Alimentaire » et le goût aient droit de cité toute l'année dans les crèches, les écoles primaires, les collèges, les maisons de retraite et les établissements médico-sociaux placés sous la responsabilité des communes et des conseils généraux, nous proposons aux élus et aux élus des dernières élections municipales et cantonales de souscrire à cinq engagements :

1. Consacrer à l'éducation au goût et à des actions éducatives sur le thème de l'alimentation 1% de la part du budget communal ou départemental destiné à la préparation des repas servis dans les crèches, les écoles primaires, les collèges, les maisons de retraite et les établissements médico-sociaux (sur le modèle du 1% culturel rendant obligatoire la réalisation d'une œuvre d'art contemporain à l'occasion de la construction, de la rénovation ou de l'extension de bâtiments publics, par l'État ou par les collectivités territoriales).

2. Faire mentionner l'origine des produits entrant dans la composition des repas (pays, région, département), **et les conditions de leur préparation** (frais, surgelés, sous vide, élaborés sur place, sous-traités...)

3. Mettre en valeur le patrimoine alimentaire local. Chaque territoire possède un univers agricole, alimentaire et gastronomique spécifique, basé sur l'aptitude agronomique de ses terroirs, sur les usages, sur l'histoire et la

culture locales, sur ses paysages et leurs aménagements. Proposer des produits locaux permet de lutter contre la standardisation des goûts tout en faisant prendre conscience des richesses agro-alimentaires et culturelles d'un territoire.

4. Favoriser l'utilisation d'aliments issus de l'agriculture biologique et de produits frais locaux. Nous allégeons ainsi notre assiette du coût environnemental lié au transport et aux emballages, tout en participant de façon active à la lutte contre les émissions de gaz à effet de serre. Nous éduquons notre goût à suivre les saisons et nous soutenons une agriculture qui protège les écosystèmes.

5. Favoriser l'utilisation de produits issus du commerce équitable. Nous avons ainsi la garantie d'un juste traitement des producteurs. Nous soutenons des conditions correctes de travail et une juste rétribution.