

Cercle
DES FAMILLES

**Agriculture
et
Alimentation :**

Bien manger aujourd'hui ?

N°9

AVRIL 2019





Charly HEE
Président de Familles de France



Chacun le sait, la bonne santé est conditionnée par une alimentation saine. Si cette condition est malmenée par l'industrie alimentaire, elle l'est aussi par les pratiques productivistes de l'agriculture à caractère industriel.

Ce premier numéro 2019, consacré à l'alimentation du tout petit à la personne âgée, vous renseignera sur les différentes normes alimentaires existantes, la lutte contre le gaspillage alimentaire excessif et vous suggérera des solutions possibles.

Pourquoi ne pas avoir son propre jardin? Ou pourquoi ne pas faire confiance à une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) ?

Une multitude de solutions existent pour nous nourrir de façon équilibrée. A cela s'ajoutent certains moyens pour limiter nos déchets alimentaires !

C'est ce que ce magazine n°9 vous propose.

Bonne lecture.

Ce magazine est celui des associations familiales affiliées à Familles de France

Directeur de la publication : Charly Hee

Secrétaire Générale : Chantal Huet

Conception et réalisation : Sharon Sylva

Crédits photos et images : Pixabay

Contributeurs : Gabrielle Parisot, Kevin Fock-Yee, Magali Grenouilleau, Lydie Tollemer, Jean-Jacques Guyenet.

Les interviews des personnalités extérieures au mouvement n'engagent pas Familles de France et restent à la liberté de leurs auteurs.

SUIVEZ-NOUS !

SOMMAIRE

ALIMENTATION

- Une épidémie silencieuse et mondiale : l'obésité	4
- Alimentation des tout petits	10
- Education Alimentaire	12
- Prévenir la dénutrition chez la personne âgée	16

AGRICULTURE

- AMAP	20
- Interview Stéphane Sanchez Président de la FNSEA Grand Bassin Parisien	21
- Jardins potagers	26
- Potager de Neuville en Ferrain - 59	29

SAVOIR CONSOMMER

- Labels alimentaires	31
- Gaspillage alimentaire	33
- L'obligation de tri des déchets par les entreprises	37

Une épidémie silencieuse et mondiale : l'obésité



Partout dans le monde, le nombre des personnes en surpoids ou obèses est en augmentation.

Ce constat se vérifie dans de nombreux pays développés, aux USA ou en Europe, mais aussi dans d'autres pays, par exemple le Mexique, la Turquie, l'Inde ou plus récemment la Chine.

Le phénomène s'aggrave sous la pression d'un cocktail explosif d'inégalités socio-culturelles, d'une industrie alimentaire qui inonde le marché mondial de burgers et de sodas et d'un environnement dégradé et pollué qui détruit le modèle agricole classique adapté aux habitudes et aux besoins de la population locale.

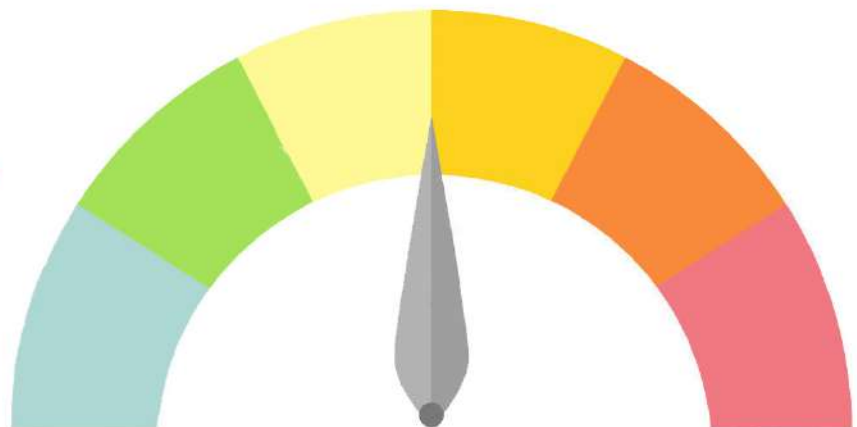
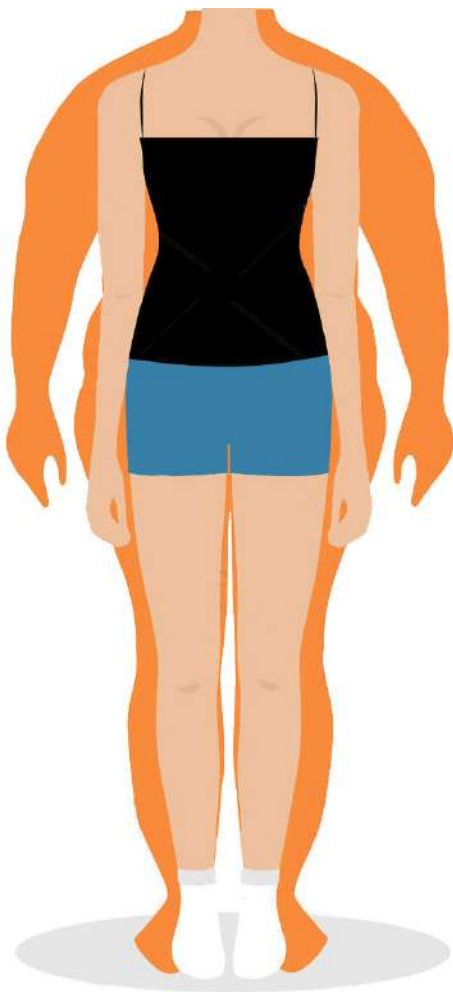
Une épidémie silencieuse qui justifierait que la lutte contre l'obésité devienne **une grande cause nationale.**

En France, l'enjeu de santé publique est considérable :
10 millions de personnes souffrent d'obésité.

Les personnes en situation de surpoids ou de risque d'obésité présentent une IMC supérieure à 25.

Comment calculer son IMC ?

L'Indice de **M**asse **C**orporelle est le rapport du poids (kg) sur la taille au carré (m²).
IMC = poids (kg)/taille² (m)
Exemple : un sujet de 70 kg pour 1,75 m a un IMC de $70 / (1,75)^2 = 22,9$



L'**IMC** constitue un repère de santé, comme par exemple, la tension artérielle :

- Entre 25 et 30, la personne est en surpoids
- Au-delà de 30, la personne présente un risque d'obésité grave. Cet indice permet de renseigner le patient sur son état de santé et d'ouvrir un dialogue avec lui sur ses habitudes alimentaires et son activité physique.
- S'il dépasse 40, nous parlons d'obésité morbide.

- L'obésité est une maladie chronique. Elle peut, lorsqu'elle est sévère ou massive, entraîner des difficultés dans la vie de tous les jours.
- Elle peut également menacer la santé et provoquer des maladies comme le diabète, l'hypertension artérielle, l'hypercholestérolémie, le syndrome d'apnée du sommeil...

Chez l'enfant :

Le pourcentage des enfants présentant un excès pondéral est passé de 3 % en 1965 à 5 % en 1980, 12 % en 1996 puis 16 % en 2000.

Le calcul de l'IMC et les courbes de corpulence sont des outils conçus pour permettre le suivi de l'évolution de la santé de l'enfant et dépister le risque de surpoids.

Le médecin et les services de pédiatrie peuvent ainsi mettre en place des moyens de prévention adéquats et accompagner les enfants et leurs familles dans la recherche d'un nouvel équilibre, associant l'augmentation de l'**activité physique** et une **alimentation adaptée**.



Ce plan prévoit d'agir au niveau :

- De la prévention nutritionnelle, du dépistage et de la prise en charge des troubles nutritionnels.
- Du ciblage des actions vers les populations les plus défavorisées.
- De l'amélioration de l'aide alimentaire apportée aux personnes en situation de précarité.

CONDUIT AU



Interrompre l'augmentation de la prévalence de l'obésité de l'enfant constitue l'un des objectifs prioritaires du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

La prise en compte de cette priorité constitue l'objectif 8 du Plan National Nutrition Santé 2018/2022 :

Réduire de 20 % la prévalence du surpoids et de l'obésité ($IMC > 25 \text{ kg/m}^2$) chez les adultes et interrompre la croissance de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les enfants.

Réduire les inégalités de santé et mieux prendre en charge le risque de l'obésité :

Les inégalités sociales constituent un critère aggravant du risque de l'obésité. L'obésité est presque 4 fois plus fréquente dans les populations socialement et économiquement défavorisées.

Pour agir efficacement, il faut simplifier les messages, permettre un dépistage précoce et combattre les préjugés culpabilisants, en prenant en compte objectivement l'ensemble des déterminants sociaux, environnementaux et éducatifs qui sont à l'origine de ce problème.



Selon une idée répandue, l'obésité relèverait du comportement de la personne, alors qu'en réalité les études démontrent que les causes sont multifactorielles : génétique, métabolique, sociale, culturelle, familiale et environnementale.

Les parents doivent être vigilants et informés.

Ce sont les raisons pour lesquelles la prévention et les soins devraient être pris en charge dans le cadre d'un plan personnalisé de santé.

Lutter contre les inégalités sociales implique de penser la prévention autrement et dans le cadre de l'obésité, ne plus la séparer de la prise en charge des soins ou des traitements.

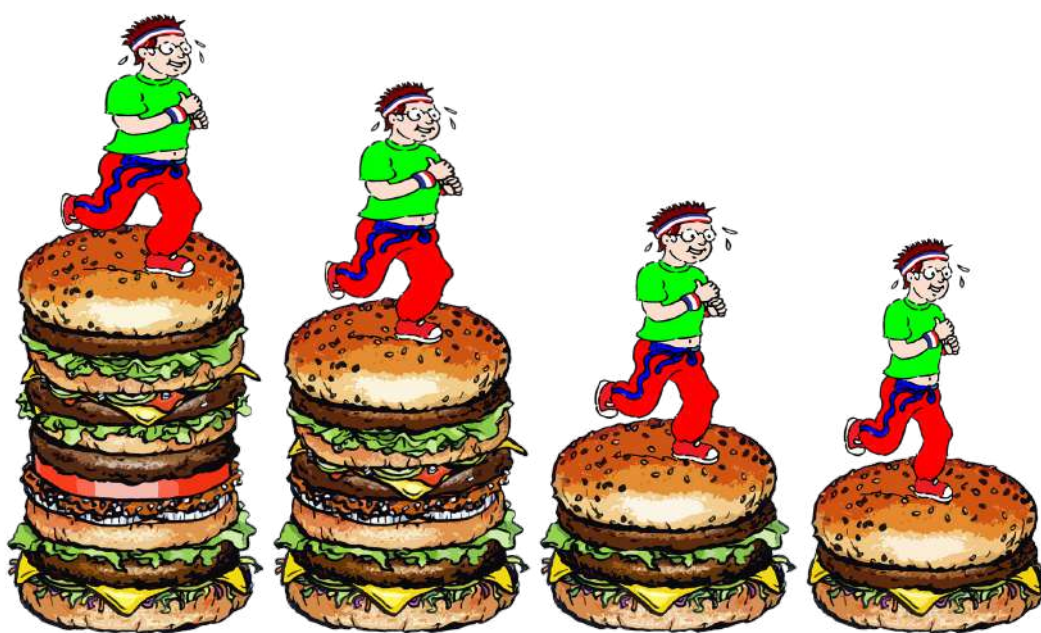


Dans ce cadre, le traitement curatif ne suffit pas ; il faut prendre en compte le caractère aggravant des inégalités sociales et donc proposer un accompagnement par le dialogue et permettre à la personne de s'impliquer dans un plan de soins personnalisé comprenant une évaluation et un protocole d'éducation thérapeutique.

Cela nécessite du temps disponible et une meilleure coordination sur le terrain des services qui contribuent au dépistage d'une part (PMI, Pédiatrie, Santé scolaire, Centre d'Examens de Santé et de Prévention Médecine du Travail) et aux soins d'autre part.

La prise en charge de l'obésité nécessiterait la mise en œuvre d'un plan personnalisé de santé comprenant :

- Une évaluation psycho sociale du patient pour prendre en compte l'environnement social de la personne.
- Un dépistage et un suivi des soins par le médecin traitant.
- Une prise en charge pluriprofessionnelle de l'éducation thérapeutique du patient, coordonnée avec un référent choisi par le patient (médecin, infirmière).



Ce type de prise en charge nécessite forcément une implication effective des personnes et du temps pour instaurer le dialogue indispensable.

C'est une transformation souhaitable du système de santé qui suppose d'articuler prévention et soins à partir d'objectifs communs de dépistage.

Cela reste à organiser dans le cadre d'une stratégie de santé globale.

Pour en savoir plus :

voir sur le site de l'INPES (Institut National de Prévention et d'éducation pour la Santé)
Le disque de calcul de l'indice de masse corporelle chez l'adulte et chez l'enfant.

<http://inpes.santepubliquefrance.fr/CFESBases/catalogue/pdf/IMC/docIMCAd.pdf>

<http://inpes.santepubliquefrance.fr/50000/pdf/docIMCEnf.pdf>

Alimentation des tout-petits



L'alimentation de bébé est un sujet de questionnement constant pour les jeunes parents :

- Quels sont les bons aliments pour son développement ?
- Quelle quantité donner ?
- Comment s'assurer de la qualité des produits ?
- Comment l'éveiller au goût... ?

Les jeunes enfants ont en effet des besoins nutritionnels spécifiques. De ce fait, les règles alimentaires des produits destinés aux bébés sont plus strictes * mais pas toujours lisibles pour les parents.

C'est pourquoi l'association française de normalisation (Afnor) a élaboré une nouvelle norme qualité (Afnor NF V90-001 alimentationdutoutpetit) dédiée aux 0-3 ans.



La norme alimentation du tout petit, c'est quoi ?



- Un site internet : <https://www.alimentationdutoutpetit.fr/> qui fournit informations et conseils sur l'alimentation des enfants.

Si le programme a ses limites (le logo n'est pas obligatoire et seuls les professionnels volontaires l'apposent), il doit permettre aux parents de s'informer pour mieux choisir l'alimentation de leur enfant.

* En détail :

- Les produits d'alimentation infantile contiennent 5 fois d'additifs par rapport à l'alimentation courante.
- Les conservateurs, édulcorants, colorants sont interdits.
- Les restrictions de contenus en métaux lourds (plomb, cadmium...) sont 2 à 25 fois plus basses. De même pour les nitrates (10 fois moins que dans l'alimentation de base adulte).
- Interdiction ou limitation des produits agricoles cultivés avec certains pesticides.
- L'emballage du produit lui-même est contrôlé.



Education Alimentaire : on varie les recettes



L'alimentation est une histoire, une culture et un bien commun. Le repas gastronomique français est d'ailleurs reconnu au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco depuis 2010. Un savoir qui se transmet de générations en générations, de la famille à l'école.

Manger - bouger en famille :

Les enfants adoptent en général les habitudes alimentaires de leur famille ou de leur entourage (heures des repas, préparations, goûts, habitudes à table) : c'est bien là toute l'importance de la préparation et du partage des repas en famille, des moments privilégiés qui font notre éducation alimentaire.

Si on parle aussi aujourd'hui d'éducation nutritionnelle (éducation alimentaire mais aussi activité physique) c'est qu'on a aussi en famille les bonnes attitudes santé : on limite la sédentarité, on privilégie les sorties en familles, on tente des activités sportives...

Manger à la cantine :

Mais environ 6 millions d'enfants fréquentent aussi quotidiennement les cantines scolaires. Les usages alimentaires et la qualité des repas pris à l'école ont donc eux aussi un rôle essentiel pour la santé et le bien-être des enfants.

A savoir ! Le temps de repas en cantine des élèves dure en moyenne entre 16 et 30 minutes, alors que la durée minimale recommandée est de 30 minutes : autant de raisons donc de rattraper ce temps autour d'un bon repas en famille.

Les grandes règles fixant l'offre alimentaire en milieu scolaire

Composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments :

La circulaire interministérielle du 25 juin 2001 rappelle les besoins nutritionnels des enfants et adolescents, énonce des recommandations pour garantir l'équilibre alimentaire, souligne l'obligation de sécurité, instaure l'école comme l'un des lieux de l'éducation nutritionnelle et de l'éducation au goût.

Pour les écoles primaires, la restauration scolaire relève des compétences de la commune ou de l'intercommunalité. Pour les collèges, c'est le département, pour les lycées la région.

Collation matinale :

Le sujet a fait débat. Une note du 25 mars 2004 du ministère de l'Éducation nationale rappelle que : « La collation matinale à l'école n'est ni systématique, ni obligatoire ».

Consommation de boissons et de produits sucrés : Depuis le 1er septembre 2005, les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires sont interdits dans les établissements scolaires (loi du 9 août 2004).



Éducation nutritionnelle à l'école :



En dehors des repas de cantine, les programmes scolaires intègrent des activités d'éducation nutritionnelle en classe. Le parcours éducatif santé permet en effet d'aborder les questions d'alimentation par une diversité d'entrées et de projets : économie, géographie, sciences de la vie et de la terre, prévention santé environnement, langues vivantes, éducation physique et sportive, ...

Les établissements scolaires participent également à des événements comme « lait et fruits à l'école » * (distribution de fruits ou produits laitiers aux élèves) ou la Semaine du goût, organisée chaque année en octobre et qui propose également une diversité d'activités autour de l'alimentation (animations et découvertes des odeurs et des saveurs, rencontres avec des chefs...).

* En 2000, Familles de France initiait l'action "Bar à fruit". A ce jour nos associations locales interviennent ; encore en partenariat avec les écoles dans le cadre du programme Lait et fruits à l'école.

Participez à notre Grand Concours :



**Manger à l'école, t'aimes ou t'aimes pas ?
Qu'est ce qui est bon ?
Qu'est-ce que tu préfères ?**

La cantine, c'est les copains et copines et les frites du vendredi, mais ce n'est pas non plus la cuisine de papa-maman, et c'est bruyant. Alors manger à la cantine, c'est comment ?

Dis-le-nous en dessin !

« Dessine ta cantine », c'est le thème de notre grand concours 2019

Comment participer ?

Les dessins proposés doivent illustrer la cantine scolaire : ce que l'on aime, ce que l'on voudrait y manger, son plat idéal à l'école.

Règlement du concours :

<https://www.familles-de-france.org/node/4883>

« Pas de retraite pour la fourchette »



Comment prévenir la dénutrition chez la personne âgée de plus de 75 ans :

Les risques de dépendance et de dénutrition s'accroissant avec l'âge, force est de constater que les personnes entrant en établissement, en moyenne vers l'âge de 85 ans, arrivent souvent plus dépendantes et dénutries.

Les effets physiologiques de l'âge modifient nos capacités et nos sens.

L'altération du goût, un système digestif moins efficace ou des modifications de la dentition sont par exemple des facteurs de risque de la dénutrition.

Le risque de dénutrition résulte d'un déséquilibre entre les apports caloriques et les besoins de l'organisme.

Il est faux de penser que les besoins alimentaires diminuent avec l'âge et ce n'est pas parce qu'on vieillit que l'on doit manger moins.



La perte d'appétit et les causes d'un apport insuffisant sont multiples et peuvent être liées à l'âge, aux pathologies ou à l'état psychique :

Les causes liées à l'âge

- Altération des capacités digestives,
- Altération de la dentition ou des capacités salivaires,
- Altération des sens : perte du goût ou de l'odorat ou de la vue,
- Altération de la sensation de soif.

Les causes liées aux pathologies

- Perte de mobilité et dépendance : difficultés à préparer un repas ou à s'alimenter,
- Modification de l'appétit lié à la prise de médicaments,
- Troubles de la déglutition.

Les causes psychologiques

- Sensation de perte d'utilité,
- Symptômes de dépression et d'anxiété,
- Situation de famille, le deuil et l'isolement : avec la perte du conjoint souvent la personne perd l'envie de se préparer un repas.

Les personnes de plus de 75 ans ressentent un manque d'appétit ou n'ont plus l'autonomie suffisante pour faire leurs courses ou préparer leur repas ; la solitude peut aussi avoir un retentissement sur le plaisir de manger.

L'entourage familial, mais aussi les professionnels de santé et notamment dans les établissements, doivent être attentifs aux signes de dénutrition et réaliser un bilan régulier pour la personne durant son séjour. Par exemple, une perte de poids supérieure à 10%, en 6 mois, est un signe de dénutrition.

Il paraît donc utile d'informer les personnes des risques de dénutrition liés au

vieillesse, de sensibiliser l'entourage familial et de former les équipes dans les établissements.

En particulier, dans les établissements, le personnel des «services hôteliers» doit être étroitement associé à l'ensemble des dispositions favorisant la bonne santé et le bien être des résidents.

Leur formation doit permettre de comprendre ce que sont les fondamentaux de l'alimentation, de prévenir et dépister la dénutrition, de favoriser l'enrichissement des recettes et l'adaptation des textures par rapport aux troubles de déglutition.

Et ainsi éviter la spirale de la dénutrition...

Les besoins nutritionnels de la personne âgée

Pour se maintenir en bonne santé, le besoin énergétique est évalué de 1800 à 2000 Kcal/jour.

Une alimentation goûteuse, diversifiée et équilibrée, répartie en 3 repas permet de couvrir ce besoin et de conserver le plus longtemps possible son autonomie physique et intellectuelle.

Le rythme régulier des repas est un rendez-vous quotidien qui doit permettre d'apporter à l'organisme les nutriments indispensables : protéines, lipides, glucides, vitamines, minéraux et fibres.

- Le petit déjeuner recharge l'organisme en énergie;
- Le déjeuner favorise l'apport en protéines;
- Le goûter régule la glycémie;
- Le dîner apporte de l'énergie pour la nuit.

Manger doit demeurer un plaisir partagé, en favorisant le lien et la convivialité. D'autre part, les régimes restrictifs après 70 ans entraînent plus de risques que de bénéfices.

Dans les établissements, il est important :

- de favoriser le plaisir de manger en variant les aliments, les menus et en adaptant les textures. La présentation des portions et l'adaptation des textures, notamment avec les mixés, permettent de diversifier les saveurs et les aliments.
- de laisser à la personne le temps de manger (1h à midi et 45mn le soir) et éventuellement de permettre un fractionnement des prises alimentaires mieux adapté à chacun.
- de maintenir une hygiène bucco-dentaire par une bonne prise en charge.
- d'inciter la personne à bouger et à avoir une activité physique.



Quelques conseils pour rester en bonne santé :

Sur le site de l'INPES:

<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Manger-mieux-a-tout-age/Seniors/La-denutrition>

Comment continuer à bien manger ?

Gardez un œil sur le contenu de votre réfrigérateur et de vos placards pour vous assurer qu'ils sont toujours bien remplis.

Continuez de prendre 3 repas par jour, même s'ils sont plus légers. Si vous n'avez plus suffisamment faim pour terminer votre repas avec un produit laitier ou un fruit, mangez-les au goûter ou en collation dans la soirée.

Enrichissez votre alimentation : ajoutez du fromage râpé dans vos pâtes ou sur vos légumes. Vous pouvez également compléter un gratin d'un œuf battu.

Bannissez les produits allégés.

Privilégiez les protéines pour entretenir vos muscles : mangez, une à deux fois par jour, de la viande, des œufs ou du poisson. Optez également pour trois voire quatre produits laitiers par jour.

Stimulez votre appétit en parfumant vos plats avec des épices ou des herbes aromatiques. Ne supprimez pas le sel de votre alimentation sauf si votre médecin vous l'a prescrit : cet ingrédient relève le goût des aliments.

Variez les modes de cuisson et les textures pour éviter la monotonie.

Prenez le temps de décorer un peu la table (nappe, vaisselle, fleurs).

Pour tout savoir sur la nutrition après 75 ans, téléchargez **le guide complet** (PDF, 2.48Mo) du PNNS (Parcours National Nutrition Santé).

Si vous accompagnez une personne âgée, téléchargez **le guide nutrition** (PDF, 784Ko) spécialement réalisé pour les aidants des personnes âgées.



Les AMAP

Dans les années 2000, dans un contexte où les peurs alimentaires étaient ravivées par la crise de la vache folle, des consommateurs des circuits longs, se sont tournés vers les circuits courts pour se rassurer à travers la proximité et le lien direct avec des producteurs locaux. Ils sont devenus des « locavores », désireux de déguster des produits de saison de qualité, près de chez eux et pas forcément plus cher.



Au sein des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne de proximité (AMAP) un contrat est passé entre les producteurs et les consommateurs qui s'engagent plusieurs mois à l'avance à acheter un panier hebdomadaire de saison (la plupart du temps, de fruits et de légumes, mais parfois aussi de volaille, d'œufs, de fromages...). Ils définissent ensemble le jour et l'heure des livraisons (par exemple, chaque vendredi, à 18h), ainsi que le lieu (sur un lieu de travail, à la ferme, dans un hall d'immeuble, etc.). Le mode de fonctionnement est facilité par des bénévoles qui se relayent lors de la permanence du retrait des paniers.

L'Ademe, en 2015 compte 1 600 AMAP, 600 à 1 200 marchés de producteurs, 650 ruches et 250 magasins de producteurs sur tout le territoire pour satisfaire les besoins de ces consommateurs ; des chiffres en constante hausse sachant que 6 % à 7 % des achats des Français se feraient en circuits courts. Par ailleurs de nouvelles initiatives naissent, comme des regroupements de producteurs ou de consommateurs, au sein de supermarchés coopératifs et participatifs.

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf

Pour contacter une AMAP proche de chez vous :

<http://www.reseau-amap.org/recherche-amap.php>

Interview Stéphane Sanchez Président de la FNSEA Grand Bassin Parisien

- **Qu'entendons-nous par l'expression « agriculture conventionnelle » ?
Qu'est-ce que l'agriculture conventionnelle ?**

L'agriculture dite « conventionnelle » est un terme générique qui qualifie les systèmes de production qui respectent le socle de base règlementaire en matière sanitaire, environnementale et en matière d'élevage. Cette agriculture est à la base de 80% des aliments produits en France.

A cela s'ajoutent toutes les démarches de différenciation « produits » qui s'appuient sur des cahiers des charges plus restrictifs. Ces démarches peuvent être certifiées par des organismes indépendants ou par audits internes. Il en existe plusieurs sortes :



1. Signes officiels de qualité déposés par le Ministère de l'agriculture (AB, CQP, Label Rouge, AOC) ou l'Union européenne (AOP, IGP, AB, STG),
2. Démarches de qualité filière déposées par des acteurs de la chaîne de valeur :
ex « Charte de bonnes pratiques d'élevage », « Bleu Blanc Cœur »...etc
3. Démarches de qualité privées déposées par des entreprises :
ex « Charte Harmony LU »

Ces démarches (qui s'appuient sur un cahier des charges) ne doivent pas être confondues avec les initiatives diverses et variées visant à renseigner le consommateur sur un élément donné :

1. Origine de la viande : « Viande bovine française »,
2. Concours de saveur : « Saveur de l'année »,
3. Qualité nutritionnelle : « Nutri-score »...

- **Qu'entendons-nous par l'expression « agriculture raisonnée » ? Qu'est-ce que l'agriculture raisonnée ?**

L'agriculture raisonnée est utilisée dans le langage commun à deux occasions :

1. Pour évoquer une agriculture qui raisonne, dans une approche globale, l'usage des techniques utilisées pour limiter leurs impacts sur l'environnement. Dans ce cas, on parle d'agriculture raisonnée au sens « littéral » du terme,

2. Pour évoquer une démarche certifiable « Agriculture raisonnée » dont le cahier des charges a été déposé par l'association FARRE et reconnu par les pouvoirs publics en 2002.

Sans réelle valorisation du prix, cette certification a eu du mal à trouver sa justification économique. Elle a été remplacée par la certification environnementale à l'issue du Grenelle de l'environnement (>2007).

Il existe une confusion dans l'emploi de ce terme dans les médias.

- **Qu'entendons-nous par agriculture de conservation ? Qu'est-ce que l'agriculture de conservation ?**

L'agriculture de conservation utilise une technique alternative au labour (le fait de retourner la terre pour planter des semences) visant à limiter l'érosion et accroître leur fertilité des sols en préservant leur vie biologique intrinsèque (préservation de l'écosystème de la faune et de la flore). Pour cela, l'agriculture de conservation utilise deux techniques agronomiques : le semis direct et la rotation des cultures.

Puisque, dans l'agriculture de conversation, la technique du retournement de la terre n'est pas possible, d'autres procédés doivent être utilisés pour enlever les « mauvaises herbes » dont notamment l'utilisation d'un herbicide.

En effet, sans l'emploi d'un herbicide, un labour est indispensable sur de grandes surfaces pour éliminer les mauvaises herbes et préparer le lit de semence.

- **Qu'entendons-nous par agriculture biologique ? Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?**

L'agriculture biologique répond à un cahier des charges certifié par un organisme indépendant. Ce référentiel autorise uniquement l'usage des produits phytopharmaceutiques homologués AB et d'engrais organiques. Les produits phytopharmaceutiques homologués AB sont d'origine naturelle mais peuvent cependant présenter une toxicité aigüe à l'image du sulfate de cuivre.

Cette agriculture présente des rendements inférieurs à l'agriculture conventionnelle et peut être plus facilement sujette aux aléas climatiques et sanitaires. C'est pourquoi, les produits issus de l'agriculture biologique doivent être vendus 15% à 20% plus chers au minimum pour que la rentabilité de ce modèle soit durable.

Cette agriculture est souvent mise en avant en alternative à l'usage des produits phytopharmaceutiques de synthèse utilisés en agriculture conventionnelle.

Elle bénéficie aujourd'hui d'une forte demande de la part d'une catégorie de plus en plus importante de consommateurs.

Une question dès lors se pose si l'agriculture biologique devient majoritaire en France : qu'advient-il des familles, des consommateurs qui ne pourront pas payer 15 à 20% plus cher ?

Il adviendra que les produits standards non AB (et autres signes de qualité) seront donc importés pour nourrir ceux qui ne pourront pas s'alimenter de produits issus de l'agriculture biologique.

Les interdictions d'usage n'ont aucun sens dans un marché ouvert.

- **Qu'entendons-nous par permaculture ? Qu'est-ce que la permaculture ?**

La permaculture s'appuie sur le principe naturel d'interaction biologique des espèces animales et végétales sur un espace donné afin de concevoir un écosystème durable. Produite sur de petites surfaces, la permaculture obtient des résultats intéressants à condition d'y accorder énormément de temps dans l'observation préventive et les traitements curatifs.

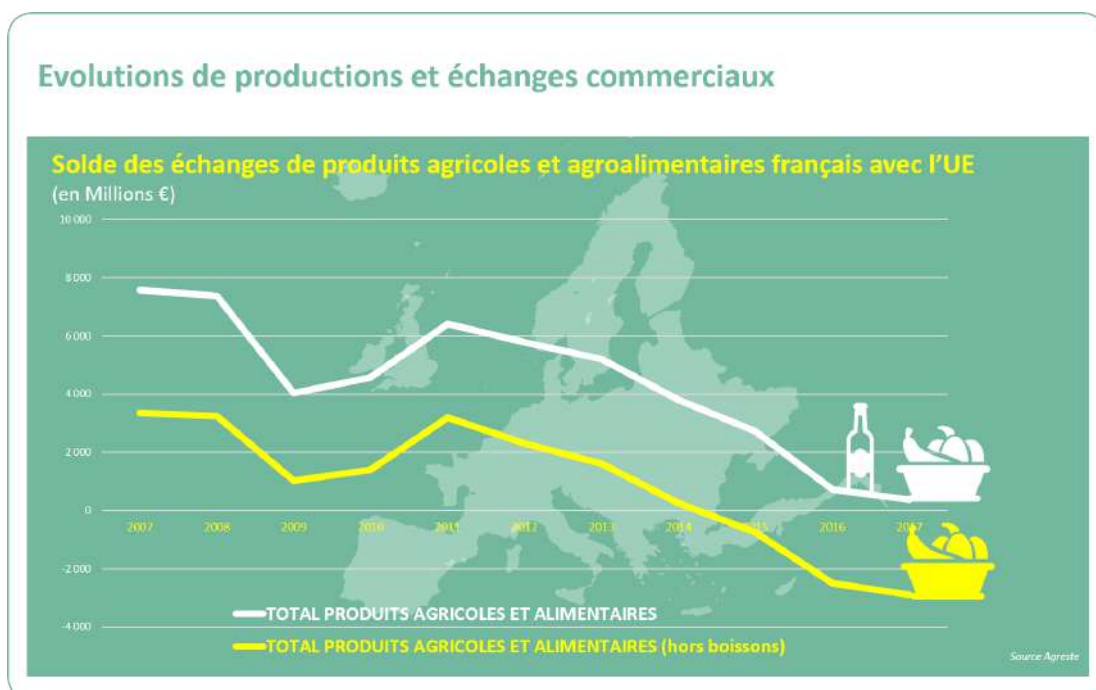
En raison du fort besoin de main d'œuvre dans sa mise en œuvre et des faibles rendements, ce mode de production n'est pas adaptable à une agriculture à large échelle qui vise à nourrir l'ensemble de la population française.

- **Qu'entendons-nous par l'hydroponie ? qu'est-ce que l'hydroponie ?**

L'hydroponie associe sous ce terme toutes les techniques culturales hors sol sur substrat neutre (type bille d'argile) avec l'usage de solutions nutritives à base d'eau. Ces techniques sont aujourd'hui couramment utilisées en maraîchage.

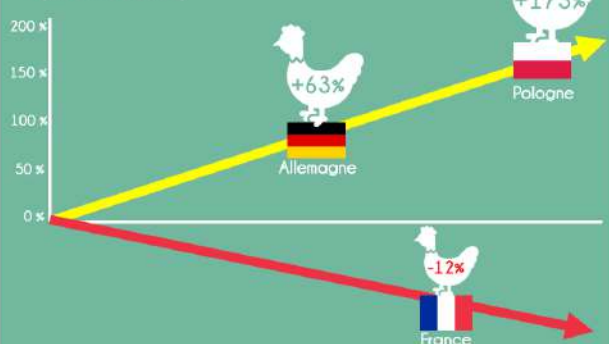
Pour aller plus loin :

420 000 exploitations françaises restantes cela engendre une baisse de la production mais cela ne se voit pas en magasin car la France importe beaucoup de produits.

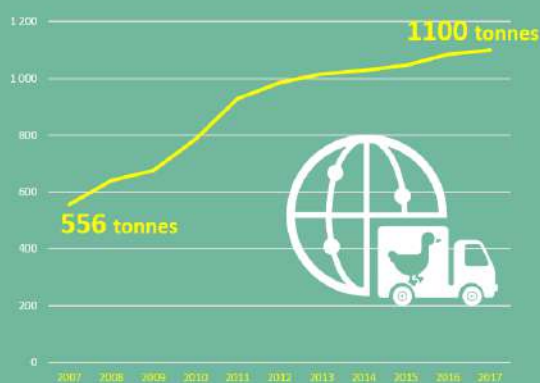


Evolutions de productions et échanges commerciaux

Evolution de la production de volailles (de 2003 à 2017)



Les importations françaises de volailles ont doublé en 10 ans



Source Agreste

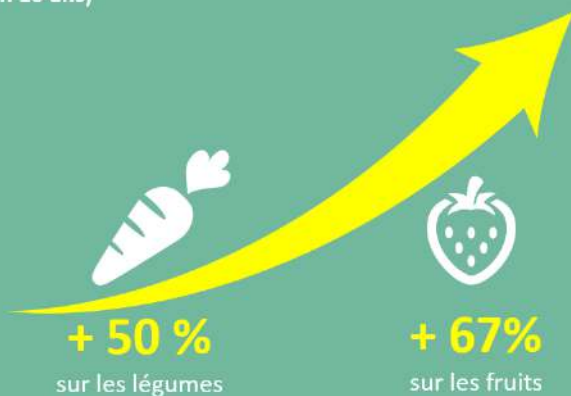
60% de la volaille en France vendue n'est plus d'origine française.

C'est pourquoi, un logo sur la boîte peut être apposé pour que le consommateur puisse s'assurer que la volaille vient de France.

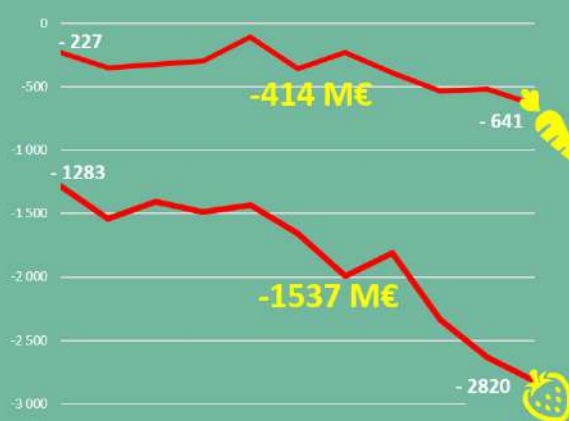
28 millions d'hectares sont consacrés à l'agriculture soit 50% du territoire français.

Evolutions de productions et échanges commerciaux

Importations de fruits et légumes en France (en 10 ans)

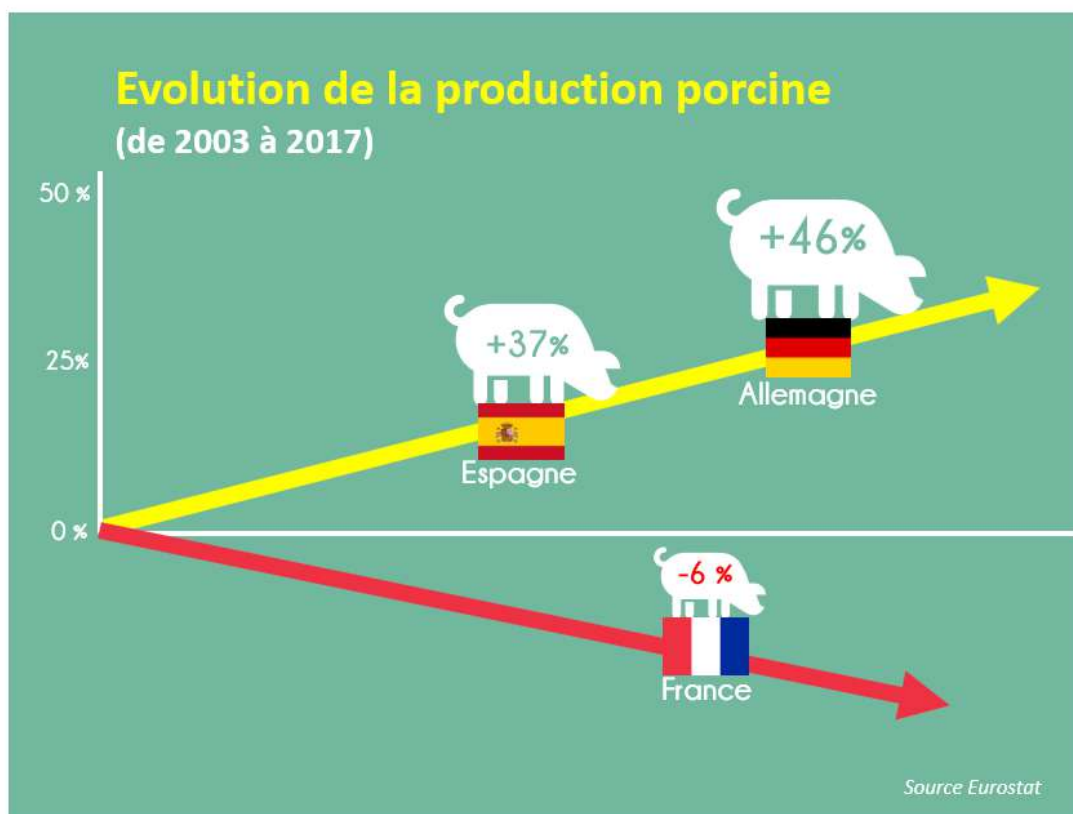


Le déficit commercial se creuse (en millions €)



Source Agreste

Evolutions de productions et échanges commerciaux



Si la concentration d'OGM est supérieure à 0.9%, l'entreprise agroalimentaire doit l'indiquer sur son emballage. Or, il n'y a pas d'OGM en France. Donc si la boîte du produit indique que le taux d'OGM est supérieur ou inférieur à 0.9%, c'est qu'il vient hors de France.

Jardins potagers



Tous au potager ! Profitez des beaux jours pour faire pousser vos propres légumes !
Mais tout d'abord, voici quelques informations sur votre futur potager !

Imaginez votre potager :

Le jardin potager suscite un regain d'intérêt aussi bien à la ville qu'à la campagne. Réservé aux cultures sous une forme individuelle (plus présente en milieu rural) ou sous une forme plus collective en ville (jardins familiaux anciennement ouvriers, jardins d'insertion, jardins pédagogiques, jardins partagés), il s'épanouit en de multiples lieux de convoitise. L'engouement actuel est tel que l'on parle aussi bien d'agriculture urbaine que de jardin potager ! Le but étant de cultiver ses propres légumes, gage d'une alimentation saine, de rendre possible la biodiversité et de préserver l'environnement.



Utile en tout point : on y trouve le fil des saisons, les conseils et les pratiques du jardinier, les nouvelles techniques et une approche environnementale.

Où le créer ?



En pleine terre mais également sur les terrasses et les balcons, sur les toits, dans les cours, et dans toutes autres configurations baignées d'un peu de soleil. On y plante des arbres fruitiers pour s'engager dans une culture plus écologique et raisonnée selon les bases de l'agroécologie ou de la permaculture. Le potager devient ainsi un style de jardin très prisé dont les principes de base ont évolué, les pratiques et les supports de culture également. L'envie de récolter ce que l'on va consommer reste toutefois la même !

Trouvez son style :

- Traditionnel, en grandeur nature, où les légumes sont répartis en rangs ordonnés, distants régulièrement pour laisser la place de passer entre les rangs, pour désherber, arroser ou récolter.
- Au-dessus de la surface du sol, divisés en parcelles égales, le plus souvent par des encadrements en bois carrés ou rectangulaires, qui optimisent la surface cultivée.
- Surélevé en carré ou rectangle pour minimiser les efforts physiques : plus besoin de se baisser pour semer, planter ou récolter !
- En plates-bandes sur de petites superficies où se juxtaposent légumes et plantes aromatiques.
- Façon « mandala », conseillée en permaculture afin de concentrer les cultures sur un minimum d'espace et selon un plan visant à profiter de toutes les expositions. Les buttes de terre accueillent les espèces réparties selon leur type de croissance. Les buttes se réchauffent plus vite, la pluie s'infiltré sans stagner, les racines profitent d'une terre meuble et plus aérée.
- En « lasagnes » en utilisant tous les déchets végétaux (tontes de gazon, feuilles mortes, broyat de coupes, épluchures de légumes...) ainsi que des cartons sur lesquels il est confectionné. La superposition des matières sèches et humides s'agglomère comme dans un compost.
- A la verticale, dans les jardins urbains exigus, où les plantes poussent dans des poches de terre ou de feutre qui se décomposent au fil des mois. L'arrosage par goutte-à-goutte contient le plus souvent une solution nutritive, solution que l'on retrouve dans les structures de culture en hydroponie. Les fraisiers et les salades adorent!
- Enfin le potager-fruitier, une des formes de cultures préférée en agro-écologie : les rangs d'arbres-fruitiers accueillent des rangs de légumes en leur offrant les conditions d'un micro climat (protection du vent, du soleil trop ardent) et la régénération du sol par la décomposition des feuilles.

Partagez-le :

Nourricier, ornemental, graphique, il s'anime selon les envies de chacun et l'usage qu'il en fera au quotidien. Pratique, Il se découvre en même temps ludique. Il constitue, en effet, un support pédagogique et éducatif idéal pour observer et étudier la croissance des plantes, de la graine au fruit. Ceux qui possèdent déjà un jardin potager peuvent faire leurs apprentissages en famille : remuer la terre, observer la croissance des plantes, leurs besoins nutritifs, leur exposition au soleil, leur saisonnalité et leurs couleurs. A l'école, sont enseignées l'étude des plantes et leur récolte. Le jardin potager devient alors un espace de transmission et de jeux. Il développe le sens de la coopération, le respect des choses et des autres, la curiosité, l'art de cuisiner des produits frais et locaux, et de partager un bon repas !

<https://www.jardinons-alecole.org/definir-monter-projet-jardinage-ecole.html>

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/potagers-et-jardins-pedagogiques-1354-ecoles-laureates>

<http://edd.ac-creteil.fr/-Jardins-pedagogiques-de-Creteil->

Il est par ailleurs une source inépuisable de savoir-faire pour ceux qui reprennent le chemin d'un projet professionnel et personnel.

<http://www.reseaucocagne.asso.fr/>

Mais ces ilots de culture ne sont pas uniquement dédiés à l'apprentissage de la nature et du jardinage. Ce sont tout autant des lieux de rencontre et d'échange entre personnes d'âges et d'origines différentes. C'est ce qui est proposé au sein des jardins partagés, la plupart du temps associatifs. En milieu urbain ce sont des espaces verts ouverts à la biodiversité (abeilles, coccinelles, papillons...) qui participent à l'amélioration du cadre de vie des citadins : ils s'y entraînent, partagent des savoir-faire, des légumes frais cultivés dans le respect de l'environnement, des activités culturelles et festives organisées par le jardin.

<http://partageonslesjardins.fr/reseau-national/>

<http://jardins-partages.org/>

<https://sites.google.com/site/famillesneuville/jardin-partage>

<http://www.jardins-familiaux.asso.fr/files/jardinsfamiliaux/Fichier/Enquete%20pratiques%20jardinage%20dans%20les%20ecoles%20-%20GNIS.pdf>

Etes-vous enfin convaincus de leur utilité ?

Alors dépêchez-vous, les listes d'attente s'allongent pour l'accès à ces jardins !

Potager de Neuville en Ferrain - 59

L'Union des familles de Neuville-en-Ferrain (59) est labellisée « espace de vie sociale » par la Caisse d'allocations familiales du Nord et organise ses activités avec le concours de ses 453 adhérents, 70 bénévoles et de ses 2 salariés. Elle a pour but de renforcer les liens familiaux et intergénérationnels, et œuvre en faveur de la solidarité de voisinage.

Une de ses activités, le jardin partagé, facilite de manière ludique les échanges, ouverts sur les connaissances et la convivialité.

Lucie Voreux, coordinatrice de l'association, nous le présente.

Où est-il situé ?

Il est situé à proximité du siège de l'association, à la ferme du Vert Bois de Neuville-en-Ferrain (ville/campagne) et comporte environ 5 parcelles et une serre.

A quelle période est-il ouvert ?

Ouvert tous les samedis de 9h30 à 12h00, de la mi-mars et jusqu'à fin d'octobre environ, « le jardin partagé » propose des activités collectives de jardinage, aux familles.

Que souhaitez-vous mettre en œuvre ?

Nous souhaitons :

- favoriser une démarche participative par l'implication des bénévoles et des familles ;
- permettre la création de lien social dans un lieu convivial et favoriser les rencontres intergénérationnelles ;
- sensibiliser au respect de l'environnement et au développement durable.

Comment est-il organisé ?

A ce jour, le jardin partagé compte une équipe de neuf jardiniers actifs bénévoles, qui entretient, prépare, sème et cultive les parcelles, et se partage les récoltes.

Quelles sont ses activités ?

Nous avons une volonté de dynamiser plus encore notre jardin pour y faire venir un plus grand nombre de famille. Pour cela, nous mettons en place des animations. L'année dernière :

- le 15 avril 2018, l'association a participé à la fête de la petite enfance et du printemps à la ferme du Vert Bois en proposant des animations « nature » et jeux sur le thème « sur le chemin des escargots ».
- du mois de mai au mois de juin, Pascal, bénévole jardinier, et Emilie, salariée de la ludothèque, ont organisé des mini-stages « nature » pour les enfants du centre des mercredis récréatifs Paul Claudel. A la fin du stage, les enfants ont eu plaisir à faire visiter le jardin à leurs parents et à présenter l'évolution de leurs parcelles.
- en juin, à l'initiative des bénévoles du jardin a été organisée une matinée de forum « du savoir-faire au faire-savoir » ; cette rencontre de partages et de découvertes écologiques et économiques a rencontré un franc succès avec dix exposants bénévoles, fiers de présenter sur leurs stands des ateliers « do it yourself » : tawashi, pots en béton, pâtes fraîches, lessive, bain moussant, recette à base d'orties, carrés démaquillants, bouillon cube, pâte à modeler, pain, etc.

<https://sites.google.com/site/famillesneuville/>

<https://fr-fr.facebook.com/uniondesfamilles/>



Union des familles
1/A rue Branly
59960 Neuville en Ferrain

Labels alimentaires : Nutriscore

L'affichage nutriscore

Conçu dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, le Nutri-Score est un logo pouvant être apposé sur les emballages et qui permet de rendre plus lisible et compréhensible l'étiquetage nutritionnel.

Qu'est-ce que le nutri-score ?

Il s'agit d'un logo à 5 lettres allant de A au E illustrant une échelle de 5 niveaux :

- du produit le plus favorable sur le plan nutritionnel (classé A),
- au produit le moins favorable sur le plan nutritionnel (classé E).

La catégorie à laquelle appartient l'aliment est mise en exergue sur le logo par une lettre plus grande.



Pour classer chaque produit, il a été mis au point un « score » qui prend en compte, pour 100 grammes de produit, la teneur :

- en nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits et légumes;
- en nutriments à limiter : énergie, acides gras saturés, sucres, sel.

Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et la couleur afférente.

Pour tenir compte des spécificités de certaines familles d'aliments telles que les matières grasses ajoutées (beurre, huile), les fromages ou encore les boissons, la méthode de calcul du score a été adaptée.

À quelques exceptions près (herbes aromatiques, thés, cafés, levures, etc.), tous les produits transformés et les boissons sont concernés par le Nutri-Score. Les produits non transformés comme les fruits et légumes frais ou le poisson frais ne sont pas concernés, de même que les boissons alcoolisées.

Toutefois, la Fédération nationale Familles de France regrette que l'application du Nutri-Score soit facultative, elle repose sur le volontariat des entreprises de l'agroalimentaire et des distributeurs.

En ce sens, pour permettre une parfaite harmonisation du marché commun européen, certains industriels alimentaires préféreraient que cette question soit réglée au niveau de Bruxelles, afin que tous les pays européens adoptent le même schéma de notation.

• Les labels

Avec plus de 400 logos à vocation environnementale, alimentaire ou sanitaire apposés sur les produits de consommation, il est de plus en plus difficile pour les consommateurs de les distinguer, de les repérer, et de choisir correctement.

Et pourtant, 50% des Français considèrent que consommer responsable se traduit par consommer autrement, grâce à notamment des produits labellisés, à moindres impacts environnementaux et sociaux.

Néanmoins, tous les labels ne se valent pas. C'est pourquoi, l'ADEME (l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) a répertorié près de 100 labels que nous pouvons retrouver sur les emballages des produits achetés en magasin.

Cette liste est disponible sur le site internet de l'ADEME au lien suivant : <https://www.ademe.fr/labels-environnementaux>

Pour faire ce travail titanesque, l'ADEME a sélectionné les labels sur la base :

- d'un référentiel,
- d'une certification par une tierce partie indépendante du fabricant,
- d'une apposition sur les produits du quotidien,
- d'une notoriété auprès des consommateurs.

Cependant, attention !

Cette analyse ne couvre pas l'intégralité des labels environnementaux que le consommateur peut voir apposer sur les produits de son quotidien.



A D E M E



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

Les labels non recommandés par l'ADEME ne doivent pas être considérés comme de mauvais labels.

Et surtout : cette analyse ne visait pas à vérifier sur le terrain des éléments déclarés, ni à tester les produits.

L'ADEME a décortiqué les labels et en a rédigé des fiches d'information pour le consommateur afin qu'il puisse se faire sa propre opinion. L'ADEME en outre fait une analyse du label en indiquant expressément les points forts du label et les points d'amélioration de ce dernier.

Bref, si vous avez un doute quant à la fiabilité d'un label, n'hésitez pas à aller sur le site de l'ADEME.

Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un fléau des temps modernes, à un tel point que la date du 16 octobre est désormais consacrée chaque année à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En effet, si l'on considère l'ensemble de la filière alimentaire (de la production à la consommation), le gaspillage alimentaire représente 155 kg par an et par habitant soit 240€ annuel.

Un paradoxe quand on sait que la France compte 8.8 millions de pauvres (vivant avec moins 1 026 € par mois) et que plus d'une personne sur cinq (21 %) admet avoir du mal à se procurer une alimentation saine lui permettant de manger trois repas par jour .

Il est donc de notre devoir de citoyens(nes) de lutter contre le gaspillage alimentaire !



LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

On peut partir ce paradoxe :

- En France, une personne sur dix a du mal à se nourrir .
- La situation du gaspillage alimentaire en France avec les informations suivantes :
 - 10 millions de tonnes de nourriture jetées en 2016 soit 16 milliards d'euros perdus .
 - 18 milliards de repas jetés à la poubelle .

Chaque français jette chez lui par an 29 kg d'aliments encore comestibles soit 108€, soit un repas par semaine .

Plus de 40 % des déchets alimentaires sont des fruits et légumes .

- La situation du gaspillage alimentaire en Europe avec les informations suivantes :
 - 88 millions de tonnes jetées en 2010 soit 173 kg par habitant (moyenne des pays européens).

Avec ce que jette l'Europe, on pourrait nourrir un milliard de personnes .

- Au niveau mondial :
 - 1/3 des aliments produits dans le monde, 1,3 milliard de tonnes de nourriture, ne sont finalement pas consommés .
 - 40 % de la nourriture produite dans le monde n'est pas consommée .
 - 41.2 tonnes d'aliments sont jetées **par SECONDE**

Astuces anti-gaspillage :



- Achetez le nécessaire : avant de faire vos courses, pensez aux menus à venir, faites un inventaire de ce qui manque et une liste de courses,
- Evitez de faire vos achats quand vous avez faim et de céder à la tentation et aux achats impulsifs,
- Pendant les courses, vérifiez les dates de péremption et pensez à acheter à la coupe,
 - Sachez d'ailleurs faire la différence entre une DLC (Date limite de consommation) et une DLUO (Date limite d'utilisation optimale),
- Conservez une liste sur votre frigidaire des produits qui ne se périment pas,
- Mettez en favori sur votre ordinateur les sites qui donnent des conseils anti-gaspi,
- Préparez les bonnes quantités : cuisinez les doses nécessaires, évitez de prévoir plus qu'il n'en faut,

- Ordonnez vos achats : d'abord rangez les produits non alimentaires, conserves et boissons. Ordonnez les surgelés de suite dans un sac isotherme. Puis, dans un autre, placez les produits réfrigérés. Emballez séparément les aliments crus et cuits et ôtez le suremballage. Mettez en avant les produits aux dates limites de consommation les plus proches.

Lavez 1 à 2 fois par mois le réfrigérateur à l'eau savonneuse,

- Respectez la chaîne du froid : rangez dans la partie plus froide (0°C et 4°C): les viandes, charcuteries, produits de volaille, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées et plats cuisinés.

- Rangez dans la partie – froide (+4°C et +6°C) : les préparations maison, aliments cuits, yaourts et fromages faits à cœur. Dans le bac à légumes, rangez les légumes et fruits frais lavés et dans la porte mettez œufs, beurre, lait et jus de fruits entamés bien refermés,

- Accommodez vos restes plutôt que de les jeter : utilisez les fruits et légumes abîmés ainsi que vos restes de repas et accommodez-les à votre sauce !

- Et si vous pouvez, faites votre compost.



Alternatives aux modes de consommation habituels

De nombreuses alternatives existent et permettent d'éviter le gaspillage alimentaire.

- L'initiative appelée « Les gueules cassées » :

Le repère antigaspi des « Gueules Cassées » a été créé pour signaler et sauver des aliments parfaitement bons et injustement gaspillés.

Ces produits ont strictement les mêmes qualités que les autres et rien ne justifie qu'on puisse les écarter. Leurs petits défauts d'aspect n'influent en rien sur leurs qualités gustatives, sanitaires ou nutritives.

Ils sont vendus moins chers, offrant ainsi de très importantes économies aux consommateurs.

SAVOIR CONSOMMER

Cette initiative se décline en trois versions : une étiquette pour signaler les fruits et légumes ayant de petits défauts d'aspect ; un sticker -50% pour les produits proches de leur date limite de consommation et une gamme de produits avec de petits défauts de calibre, de forme, de couleur.

- AMAP :

Pour ceux qui ne connaissent pas, une AMAP est une « association pour le maintien d'une agriculture paysanne ».

A intervalle régulier, les paysan.ne.s de la ferme apportent le fruit de leur travail sur un lieu fixe, appelé «lieu de partage», afin de livrer aux membres du groupe la part de la récolte qu'ils se sont engagés à récupérer et qu'ils ont pré-financée.

- Ruche qui dit oui :

La Ruche qui dit oui a pour objectif de mettre en relation des producteurs locaux et des consommateurs. Chaque responsable de Ruche - un particulier, une association ou une entreprise commence par contacter des producteurs, puis trouver des membres les consommateurs. Grâce à la plateforme Internet, les membres commandent parmi une liste de produits, et viennent les chercher le jour de la distribution.

- Frigos partagés :

Un frigo solidaire appelé également frigo communautaire est un réfrigérateur en libre-service installé dans un espace public, rempli de produits frais (par exemple : dons, invendus ou produits en date limite de consommation) par le voisinage, les commerçants ou les restaurateurs. Ce concept permet aux plus démunis de se nourrir et évite bien évidemment le gaspillage alimentaire



LES
FRIGOS
SOLIDAIRES

L'obligation de tri des déchets par les entreprises



Depuis le 1er juillet 2016 et l'entrée en vigueur du décret n° 2016-288 du 10 mars 2016 portant diverses dispositions d'adaptation et de simplification dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets, appelé plus communément « **le décret 5 flux** », toute entreprise installée sur le territoire français doit procéder au tri des déchets qu'elle génère et à leurs collectes séparées.

Les entreprises concernées ont l'obligation de trier à la source les déchets de papier, de métal, de plastique, de verre et de bois. S'ils ne sont pas traités sur le site, l'entreprise doit organiser leur collecte séparément des autres déchets pour permettre leur valorisation. Toute implantation produisant ce type de déchets est tenue de les trier et de les valoriser, sauf celles produisant moins de 1 100 litres de déchets par semaine collectés par le service public.

Et c'est notamment sur ce texte que s'est fondée l'association Zéro Waste France pour porter plainte contre deux chaînes de fast-food.

Cette association a pu constater certains manquements aux dispositions légales : absence de tri des déchets en salle, absence de tri des biodéchets, et recours massif au tout jetable contraire à la hiérarchie des modes de traitement des déchets (tout producteur de déchets doit les gérer selon une "hiérarchie" qui privilégie la réduction à la source et le réemploi, par préférence au recyclage et à l'élimination).

C'est dans cette continuité que Mme Brune Poirson a convoqué le 31 janvier 2019 les patrons de la restauration rapide pour leur rappeler leurs obligations réglementaires en matière de gestion des déchets.

Le secteur de la restauration rapide génère à lui seul plus de 180 000 tonnes de déchets d'emballages par an, mais aussi plus de 60 000 tonnes de déchets alimentaires. En cas de non-respect de ces règles, les professionnels s'exposent à des sanctions administratives et judiciaires, à l'initiative des élus locaux ou des services de l'Etat.

En effet, le non-respect du tri des 5 flux est passible d'une sanction administrative d'un montant maximal de 150 000€ (article L541-3 du Code de l'environnement), et constitue une infraction pénale punie d'une peine maximale de deux ans d'emprisonnement et 75 000€ d'amende (4° et 8° de l'article L541-46 du même Code).

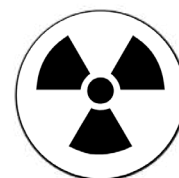
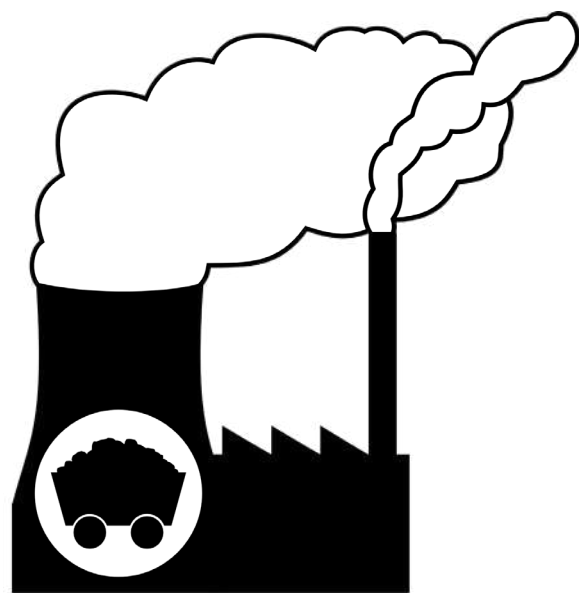
Brune Poirson a fixé plusieurs rendez-vous à ces entreprises afin de faire un point précis sur les actions de mise en conformité qu'ils devront déployer.

Au-delà, elle a rappelé que ces actions se feraient dans le cadre d'une attention renforcée de l'administration.

- D'ici fin mars, les entreprises présentes et absentes de la réunion devront communiquer au ministère leur stratégie de mise en conformité avec la réglementation en matière de tri 5 flux et de collecte des déchets alimentaires.

- Fin avril, après étude approfondie des différentes stratégies remises, les entreprises seront convoquées pour présenter et faire valider le contenu de leur feuille de route.

- A la rentrée de septembre, un premier point d'étape de mise en œuvre concrète des stratégies sera réalisé.





FAMILLES DE FRANCE

Familles de France est un mouvement familial généraliste, libre de tout lien politique, confessionnel et syndical, reconnu d'utilité publique, qui participe à la défense des intérêts de la famille.

Familles de France est agréé :

- Association nationale d'éducation populaire ;
- Organisation nationale de défense des consommateurs ;
- Organisme de formation ;
- Association d'usagers du système de santé.

Familles de France conjugue différents niveaux de représentations et d'actions :

- Les associations locales proposent des services sur le terrain,
- Les fédérations nationale et départementales animent le réseau et assurent une représentation.

Familles de France est affilié à l'Union nationale des associations familiales (UNAF) et membre du Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA).

Patrick Chrétien, administrateur et ancien Président, siège au Conseil économique, social et environnemental (CESE).

Familles de France est implanté dans 50 départements et représente près de 36 000 familles dans 250 fédérations et associations de Métropole et d'Outre-mer.



RESTEZ EN CONTACT AVEC NOUS !

28, Place Saint Georges 75009 Paris
01 44 53 45 90
contact@familles-de-france.org

WWW.FAMILLES-DE-FRANCE.ORG



@Familles2France



@Familles2France

