

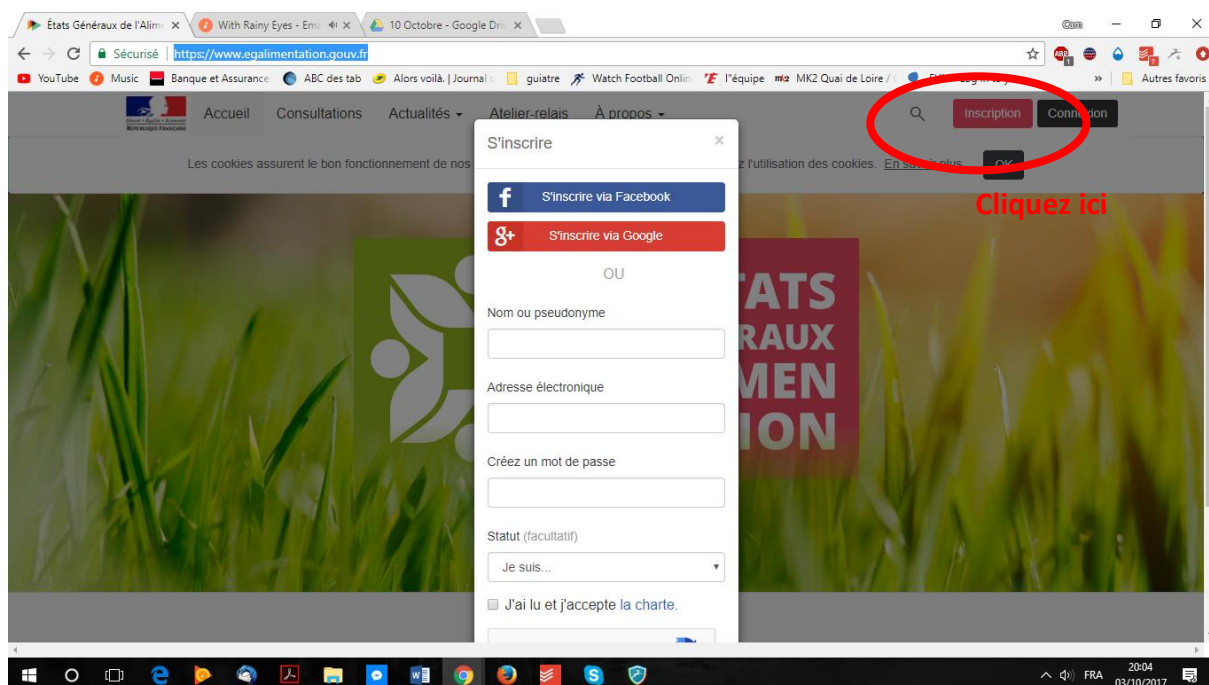
Comment s'inscrire et voter sur le site des états généraux de l'alimentation?

Concrètement comment faire?

1. S'inscrire

Si vous n'avez pas encore de compte inscrivez-vous facilement en cliquant sur "Inscription" (soit en utilisant votre compte facebook, soit via google soit en complétant les champs disponibles.)

<https://www.egalimentation.gouv.fr/>



1. Voter pour une proposition

Dans le mail **cliquez sur le lien** pour arriver sur la page des propositions correspondantes sur le site de la consultation des EGA.

<https://www.egalimentation.gouv.fr/profile/francenatureenvironnement>

Cliquez sur une des 7 propositions de FNE

États Généraux de l'Alim... x

Sécurisé | <https://www.egalimentation.gouv.fr/profile/>

Accueil Consultations Actualités Atelier-relais À propos France Nature Environnement

CONTRIBUTIONS 7 PROPOSITIONS 7

Propositions

Cliquez ici

Solutions 2

- France Nature Environnement • 4 oct. 2017
Gaspillage alimentaire : former tous les professionnels, interdire les « fausses » dates de péremptions et en finir avec le calibrage.
0 vote • 0 argument • 0 source
- France Nature Environnement • 4 oct. 2017
Pour une réduction de la consommation de protéines animales mais de meilleure qualité.
1 vote • 0 argument • 0 source

Solutions 1

17:31 FRA 04/10/2017

Une fois sur la page de la proposition, **descendez un peu et cliquez sur le bouton vert "D'accord"**.

États Généraux de l'Alim... x

Natural Cause - Eman... x

10 Octobre - Google Dr... x

Sécurisé | <https://www.egalimentation.gouv.fr/projects/comment-favoriser-l-acces-pour-tous-a-une-consommation-plus-saine/consultation/consultation-3/opinio...>

Accueil Consultations Actualités Atelier-relais À propos Cam Zoriod

Du mercredi 1 novembre 2017 au vendredi 15 décembre 2017

L'introduction progressive de produits bio et locaux en restauration collective publique avec un objectif de 20% à horizon 2022

Début 2017 en France, 75% des établissements de restauration collective publique déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives. Néanmoins, la part de produits bio en restauration collective est estimée à 2,9% de la valeur d'achat des denrées.¹

Il s'agit de répondre aux attentes des consommateurs, alors que 8 Français sur 10 souhaitent plus de bio en restauration collective et près de 9 parents sur 10 pour du bio à l'école.² Par ailleurs, la restauration collective publique est un important levier pour participer à la structuration des filières dans les territoires.

1 Source : Agence Bio Observatoire 2017 des produits biologiques en RHD
2 Source : Baromètre Agence Bio 2017/CSA

Cliquez ici

Signaler

D'accord Litigé Pas d'accord

19 votes

2 arguments 0 source

20:11 FRA 03/10/2017

