



« Quand les cantines se rebellent »

Le manifeste d'Un Plus Bio

Quand les cantines se rebellent, Manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste.

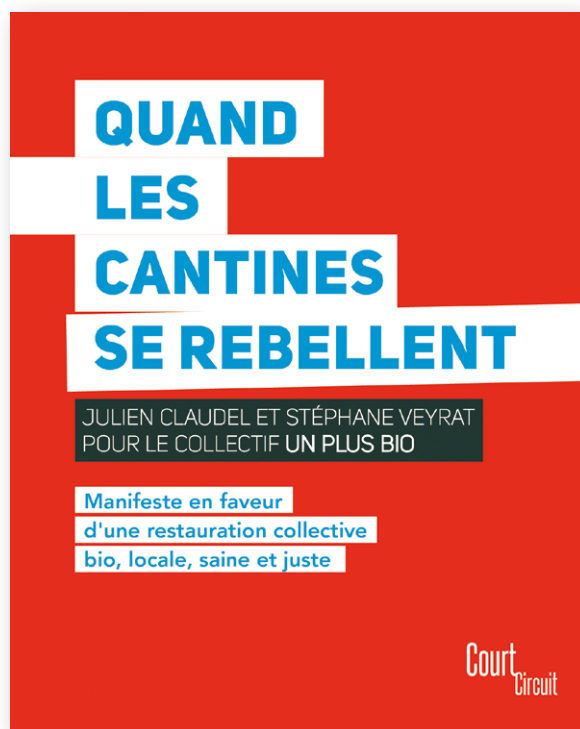
Pour la première fois en France, un collectif explique pourquoi les cantines peuvent devenir un véritable lieu de changement pour notre planète et un puissant levier de développement économique et social sur les territoires. Parce que la restauration collective nourrit chaque jour des millions d'habitants, elle est plus que jamais au carrefour des préoccupations du moment : lutte contre le réchauffement climatique, protection de l'environnement, viabilité du monde agricole, éducation à la citoyenneté. Si le bio, le local, le sain et le juste entrent enfin à grande échelle dans nos assiettes, c'est un nouveau plat de résistance... à la crise que s'offre la société !

Publié aux éditions In8, collection Court-circuit, **Quand les cantines se rebellent** c'est :

- Le décryptage de **10 ENJEUX MAJEURS** sur les cantines d'aujourd'hui : des constats (amers !), nos propositions (réalistes) et des solutions (vécues et approuvées)
- Le soutien de **100 PERSONNALITÉS** de la société civile en faveur d'une restauration collective qui ouvre la voie du changement de nos approches alimentaires

Un récit clair et argumenté sur **l'engagement d'hommes et de femmes** désireux de transmettre un message d'ave-

- nir aux générations futures à travers l'assiette



Parution
**octobre
2015**

Éditions
IN8

Je signe !

Parce que 11 millions de personnes déjeunent chaque jour hors de chez elles, dans une cantine scolaire, un restaurant administratif, à l'hôpital ou en entreprise, il est possible de **réformer le monde à travers l'assiette** : en mangeant mieux, on noue de vrais partenariats avec le monde paysan, on soutient le passage à une agriculture biologique d'envergure, on fait de l'alimentation le premier des indicateurs d'une bonne santé, on redonne aux cuisiniers les moyens de faire leur métier, on met le paquet sur l'éducation du citoyen, bref on développe de vraies politiques alimentaires publiques.

[Un Plus Bio](http://www.unplusbio.org), association nationale indépendante qui oeuvre depuis 2002 à la mise en place de solutions durables sur les territoires, souhaite alerter l'opinion publique sur l'urgence de **donner un coup d'accélérateur** à ces politiques de territoires en publiant le premier *Manifeste de la restauration collective bio, locale, saine et juste* : « Quand nos cantines se rebellent ».

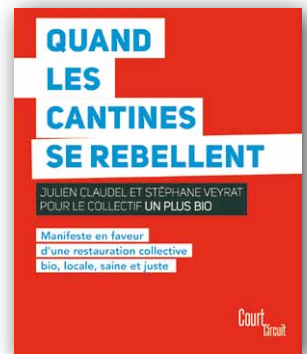
Si vous aussi, vous souhaitez faire un joli pied de nez à la crise et rejoindre le collectif dans un grand mouvement porteur au niveau national, Un Plus Bio vous invite à **soutenir publiquement** la parution du manifeste. Par votre signature ([rendez-vous ici](#)), vous rejoignez officiellement une grande tablée populaire et conviviale où le plaisir de manger, d'échanger et de vivre ensemble reprend du sens. Où être paysan est un honneur, éducatrice une mission, cuisinier une passion, gestionnaire une vocation, élu local une belle fonction !

> Signez sur www.unplusbio.org

Nota : l'association se réserve le droit de publier la liste des signataires

Au sommaire

- I - MANGER BIO EN COLLECTIVITÉ : TOUT LE MONDE EN PARLE, TRÈS PEU LE FONT
- II - CHOISIR UN MODE DE RESTAURATION, C'EST POLITIQUE
- III - MANGER MIEUX SANS DÉPENSER PLUS, C'EST POSSIBLE
- IV- ET SI LES CANTINES DEVENAIENT DES RESTAURANTS EXEMPLAIRES ?
- V - LA NOURRITURE NE TOMBE PAS DU CIEL
- VI - S'APPROVISIONNER PRÈS DE CHEZ SOI SANS DÉGÂTS POUR LA PLANÈTE
- VII – EN FINIR AVEC L'EXCÈS DE VIANDE DE MAUVAISE QUALITÉ
- VIII – REDONNER SA PLACE À UNE CUISINE VIVANTE
- IX – LA SANTÉ PUBLIQUE PASSE AUSSI PAR L'ASSIETTE
- X – MANGER BIO ET AUTREMENT, C'EST PARIER SUR L'AVENIR



Verbatim



La part des produits issus de l'agriculture biologique dans les achats de la restauration collective s'élevait en 2014 à seulement **2,7%** du marché alimentaire total. Comme on dit à l'école, peut beaucoup mieux faire.

La recherche inconsciente de denrées alimentaires au prix le plus bas, quand elle devient un réflexe de gestionnaire, n'est pas neutre. **Le pas cher est dans l'air du temps** des ménages comme des collectivités dont les assiettes font les frais.

« Dis-moi ce qu'il y a dans ton assiette et je te dessinerai, je te peindrai les paysages. **Quand on tire un bout, en bio, tout vient : on est dans un paradigme. C'est de la philosophie, c'est de la morale, c'est de l'esthétique, c'est du bonheur de vivre, c'est du plaisir** ». Édouard Chaulet, maire de Barjac.

Un programme alimentaire ambitieux demande **un portage politique fort**. Il faut consacrer du temps, user de méthode, rassembler les acteurs de la fourche à l'assiette, déléguer avec intelligence, composer avec des budgets de collectivités de plus en plus restreints.

Une ville a préempté en 2010 un domaine agricole promis à la spéculation immobilière sur la Côte d'Azur où le foncier atteint des prix très confortables. Objectif : **produire ses propres légumes** pour 1 200 convives !

Des villes s'intéressent à diminuer la ration de la viande dans les repas collectifs. **Manger « moins » de viande** pour manger « mieux » de viande permet de sortir par le haut des crises répétées du monde des éleveurs.