



UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO

« SOS cantines, les chefs contre-attaquent » sur M6 : après l'émotion, passons à l'action !

La projection hier soir de l'émission populaire [« SOS Cantines, les chefs contre-attaquent »](#), sur M6, a eu le mérite de mettre les pieds dans le plat d'un sujet de rentrée passionnant : **la restauration scolaire, sa qualité réputée médiocre et les problèmes récurrents auxquels sont confrontés les collectivités** dans le service des repas en France. Dans un esprit délibérément critique mais résolument constructif (NRJ 12, autre média orienté jeunes, avait aussi abordé la thématique [ici](#)), l'émission a ému les téléspectateurs en démontrant comment on peut faire durablement évoluer le modèle alimentaire d'une cantine (celle de Béthune), même si le bio n'a pas été abordé une seconde. Et pourtant...

LES RÉUSSITES ALIMENTAIRES SE MULTIPLIENT EN FRANCE

Seul l'exemple (trop rapidement exposé) de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes, membre d'Un Plus Bio), sa restauration 100 % bio et sa régie agricole a apporté un peu d'oxygène à ce paysage de grande détresse alimentaire. Mais cette commune n'est pas la seule à mieux faire et, de plus en plus, des territoires multiplient les expériences positives où le bio, le local, le goût, la saisonnalité et la cuisine maison sont au rendez-vous. C'est valable dans des collectivités en milieu rural, où les modes de gestion sont parfois plus souples, mais également dans de grandes unités de production : collèges, lycées et cuisines centrales urbaines.

À **Paris**, premier acheteur public bio de France, l'objectif de 50 % de bio est en passe d'être atteint, à **Grenoble** un gros chantier avance, à **Toulouse** plus de 30 000 repas quotidiens affichent près de 25 % de produits bio dont le pain, livré chaque jour par des boulangers locaux. Il en va de même dans des villes dynamiques qui planchent sur des solutions alternatives : à **Nîmes** (30), **Dijon** (21), **Bègles** (33), **Épinay-sur-Seine** (93), **Miramas** (13), **Briançon** (05), ou encore dans les départements du **Gard**, de la **Drôme**, de l'**Ardèche**, de la **Gironde** et des **Pyrénées-Atlantiques**. Élus, techniciens et équipes en cuisine travaillent main dans la main et fournissent la preuve que qualité alimentaire rime avec développement économique, social, personnel et environnemental... Certaines communes sont même passées au 100 % bio : **Grande-Synthe** (59), **Ungersheim** (68) ou **Le Rouret** (06).

MANGER MIEUX POUR LE MÊME PRIX, C'EST POSSIBLE

Quand on parle de qualité alimentaire, de fait maison, de bio et de local, on crie souvent à l'inflation insupportable des budgets des collectivités. C'est pourtant une idée reçue, d'abord parce que le prix des matières premières n'entre que pour 20 % maximum dans le coût global d'un repas, ensuite parce que l'**Observatoire d'Un Plus Bio**, en partenariat avec la société [Eccocert](#), dévoilera pour la première fois en novembre prochain des chiffres éloquentes lors des [Victoires des cantines rebelles à Paris](#). Deux exemples : à **Salon-de-Provence** (13) où les repas sont bio à plus de 20 %, le coût des matières premières s'élève à 1,81 €. À **Martigues** (13), on est à 1,58 € pour 14 % de bio. Et le must, c'est encore Mouans-Sartoux : 1 000 repas par jour pour 2,04 € l'unité et du bio intégral. Ces coûts sont comparables voire inférieurs à la moyenne nationale (environ 2,00 €) et en tout cas proches de ceux de Béthune (1,48 € avant comme après les trois mois de tournage). Rien n'est donc perdu !

UN PLUS BIO, C'EST QUI ?

Premier réseau national des cantines bio, [Un Plus Bio](#) est une association qui fédère et met en réseau les territoires et acteurs engagés dans une restauration collective de qualité afin de les aider à réussir les changements alimentaires vers plus de bio et de local. En 2013, elle crée le Club des Territoires qui réunit, à ce jour, une cinquantaine de membres (liste [ici](#)) : départements, parcs naturels, pays, villes, communautés de communes et villages. En novembre 2015, Un Plus Bio a publié [« Quand les cantines se rebellent », manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste](#) (éd. Court-Circuit, 96 pages, 9 €, réédité au printemps 2017).