



## UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO

# Loi sur 50 % de bio et durable dans les cantines : une belle ambition, mais...

*Le projet de loi sur l'alimentation présenté ce mercredi 31 janvier en conseil des ministres dessine une nouvelle feuille de route pour la restauration collective de qualité. Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio et rebelles, relève que les intentions de la loi sont positives et envoient un signal fort en direction des collectivités locales. Mais, en l'absence de contraintes ou d'incitations financières, le texte risque malheureusement, comme d'autres avant lui, de faire... flop !*

### BONNES INTENTIONS

Une loi qui inscrit 50 % de bio et de signes officiels de qualité comme objectif en restauration collective d'ici à 2022 indique que le gouvernement prend au sérieux les enjeux de politique alimentaire dont onze millions de consommateurs quotidiens dépendent en mangeant hors de chez eux.

### RISQUE D'INERTIE LÉGISLATIVE

En 2008, le Grenelle de l'environnement assignait l'objectif de 20 % de bio en restauration collective à l'horizon 2012. Dix ans plus tard, le bio plafonne à 3 % des achats dans les cantines, preuve qu'une bonne intention ne produit pas toujours les effets escomptés. Après le projet de loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation courageusement porté par Brigitte Allain en 2017 mais sacrifié par des postures politiciennes, cette nouvelle loi d'intention risque d'aboutir à la même inertie.

### ACCOMPAGNEMENT

Une loi sans contraintes ni incitations financières est-elle une loi compromise ? Les collectivités locales déjà engagées dans le changement de politique alimentaire ou qui cherchent à évoluer trouveront toujours de nouvelles solutions, validées par l'expérience au sein du réseau Un Plus Bio, à savoir : manger mieux pour pas plus cher. Mais celles qui hésitent à franchir le pas risquent de faire du surplace sans accompagnement ni incitation.

### NOTRE RECETTE DU SUCCÈS

*Six mesures saines et fortes recommandées par le réseau national d'Un Plus Bio :*

#### **Mesures organisationnelles : un plan ambitieux d'accompagnement et de formation**

1. *Inciter les collectivités à coopérer entre elles*, notamment en partageant des méthodes et des expériences, comme au sein du Club des Territoires Un Plus Bio. Mobiliser des moyens pour accompagner cette transition.
2. *Développer l'accès à la formation* à une alimentation bio pour tous les acteurs de la restauration collective (agents et élus).
3. *Inciter les collectivités à définir leur propre souveraineté alimentaire* : avoir la maîtrise de ce qui est mangé sur leur territoire en conservant une certaine souplesse au regard des situations locales.

#### **Mesures financières : du concret !**

1. *Aides spécifiques à l'investissement* pour construire, rénover et adapter les outils de restauration.
2. *TVA réduite sur les produits biologiques* en restauration collective : la baisse de la TVA rendue possible en restauration commerciale doit l'être pour les collectivités qui s'engagent vers une alimentation bio.
3. *Bonus financier* pour les sites de restauration collective dépassant 30 % de bio local. Par exemple avec une valorisation de la part variable de la DGF (Dotation globale de fonctionnement).

### 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 a créé le Club des Territoires qui réunit, à ce jour, une soixantaine de membres (liste [ici](#)) : départements, parcs naturels régionaux, 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).

#### CONTACTS

Gilles PÉROLE - *Président* **06 32 60 15 05**  
Stéphane VEYRAT - *Directeur* **06 74 20 19 08**  
Julien CLAUDEL - *co-auteur de « Quand les cantines se rebellent »* **06 76 76 24 33**  
Mail : [contact@unplusbio.org](mailto:contact@unplusbio.org) [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)