

INVITATION

UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO



LE TOUR DE FRANCE 2018 DES CANTINES REBELLES

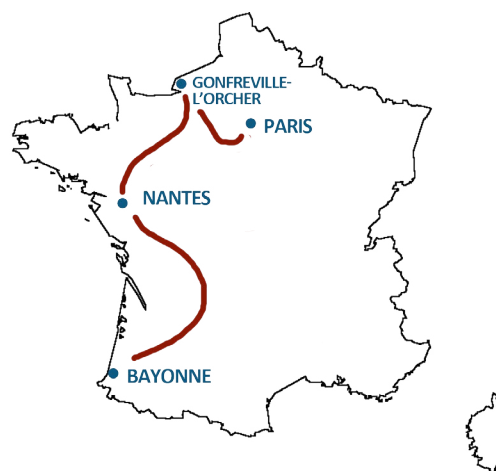
ÉTAPE N°1 : BAYONNE (64)

Le 28 mars 2018

Délégation de la Nive – 4 allée des Platanes

Tour de France des cantines rebelles, ça continue ! Après **Nîmes (30)**, le **Nantes Food Forum (44)**, **Dijon et Paris** en 2017, Un Plus Bio fait halte le 28 mars 2018 à Bayonne. Une étape gourmande dans un territoire dont la politique alimentaire conduite par le département dans les collèges et les Ehpad fait bouger la restauration collective à travers le programme « **Manger bio & local, labels et terroir** ».

Alors qu'un projet de loi issu des États généraux de l'alimentation met la restauration collective au cœur des enjeux du développement durable, le Tour de France d'Un Plus Bio est l'occasion d'échanger avec celles et ceux qui, sur leurs territoires, ont déjà actionné les leviers d'une politique alimentaire d'avant-garde. Adhérents ou non d'Un Plus Bio, techniciens, élus, citoyens, chargés de mission, cuisiniers, tout le monde est bienvenu à cette journée pour débattre, s'enrichir et partager. Au menu : visites pratiques, repas, échanges et débat thématique.



> **Le 28 mars entre 9 h 30 et 16 h 15 - Bayonne.**

DÉCOUVREZ L'INVITATION
ET LE PROGRAMME DE LA JOURNÉE



UN PLUS BIO, QUI SOMMES NOUS ?

Premier réseau national des cantines bio et rebelles, l'association Un Plus Bio soutient et accompagne depuis plus de quinze ans l'évolution de la restauration collective vers plus de bio et de local. Elle fédère aujourd'hui les principaux territoires et acteurs qui font de l'alimentation de qualité un levier de santé publique, de développement économique et agricole et de protection de l'environnement. Depuis 2013, Un Plus Bio rassemble une soixantaine de collectivités au sein du [Club des Territoires](#) : villages, villes, intercommunalités, pays, parcs, conseils départementaux, région.

INVITATION

28 MARS 2018 À BAYONNE (64)

Visites en Matinée, retour à 12 h à la Délégation de la Nive, 4 allée des Platanes - Bayonne

PROGRAMME 9 H 30 - 16 H 15

CES SITES QUI NOUS RÉGALENT

- 9 h 30 - Deux visites, au choix

> **Criée et port de Saint-Jean-de-Luz** – La restauration collective est-elle prête à relocaliser ses achats de poissons ? Rendez-vous à Ciboure et visite du chai de mareyage. Témoignage d'une entreprise qui livre la restauration collective et d'un chef de collègue qui se fournit quotidiennement en poissons frais. [Accès](#).

> **Domaine de Garro** – Produire ses légumes pour nourrir les villages voisins. Commune de Mendionde. Après avoir favorisé l'implantation d'une exploitation agricole en bio sur le foncier municipal, la ville crée une cuisine autogérée. Une démarche globale présentée par le maire et les parties prenantes. [Accès](#).

- 12 h 00 - **Déjeuner** offert par le Conseil départemental, à la délégation de la Nive – 4 allée des Platanes - 64 100 Bayonne. [Accès](#).

CES DÉBATS QUI FONT ÉVOLUER LES CANTINES

« APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ : INTRODUIRE DU BIO, C'EST INTRODUIRE DU LOCAL »

- 14 h 00 - Et si les chiffres étaient favorables au bio ? Présentation de l'**Observatoire de la restauration collective bio et durable**. Focus sur les leviers d'action pour introduire plus de bio et relocaliser les productions agricoles.

- Comment **répondre à l'enjeu de qualité alimentaire** en relocalisant les activités agricoles ?

- Présentation des retombées du **programme « Manger bio&local, labels et terroirs »** du Département des Pyrénées-Atlantiques : développement d'un outil de référencement des partenaires agricoles, rédaction d'une charte qui intègre la diversité de l'offre (bio et locale) et élargissement de la démarche aux publics sensibles (personnes âgées, petite enfance...).

- **L'enjeu de la production alimentaire** ou comment approvisionner la restauration collective en développant l'offre locale ? Témoignage de la couveuse agricole « **SAS Graines** » (64) et de la **régie agricole de Mouans-Sartoux** (06).

16 h 15 **Clôture**

En partenariat avec :



INSCRIPTIONS :

- [formulaire en ligne](#)
- par [mail](#)
- par [téléphone](#)

*Journée gratuite ouverte à tous,
sur inscription*

AVANT LE 2 MARS 2018

Avec le soutien de :



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

CONTACTS

Mail : unplusbio@unplusbio.org

Tél : 09 82 58 26 41

www.unplusbio.org