



UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO

# 20 % de bio dans les cantines : des personnalités s'engagent et en appellent aux sénateurs

*Le Sénat démarre demain 27 juin l'examen de la loi Agriculture et alimentation, après en avoir retiré en commission l'objectif de 20% de produits bio d'ici à 2022. Il n'est pas trop tard pour rectifier le tir et relever ce projet accessible à toutes les collectivités locales.*

## ILS S'ENGAGENT AUX CÔTÉS D'UN PLUS BIO

Le 19 juin est parue dans Libération, à l'initiative d'Un Plus Bio, la tribune [« Bio dans les cantines : les sénateurs rateront-ils encore la marche ? »](#). Signée du président d'Un Plus Bio **Gilles Pérole** et du sénateur écologiste **Joël Labbé**, il s'agit d'un appel au bon sens et d'une invitation solennelle aux sénateurs à revoir leur copie. Oui le bio c'est possible et non, le bio ce n'est pas forcément plus cher ! En moins d'une semaine, **un millier de personnes** ont rejoint les deux signataires de la tribune, dont plusieurs personnalités de la société civile engagées à nos côtés (liste page suivante).

## 20 % DE BIO, PAS PLUS CHER

L'objectif de 20 % de bio dans les assiettes est un **objectif raisonnable**. L'[Observatoire de la restauration collective bio et durable](#) a démontré en étudiant un échantillon de 1123 cantines en France et 74 collectivités locales, un repas incluant 20 % de bio ne coûte pas plus cher qu'un repas conventionnel : **1,80 € de coût matière moyen**, contre une fourchette de 1,50 € à 2,00 € en non bio (source Agores).

La réduction du gaspillage alimentaire, le choix des produits, la contractualisation avec les producteurs, le retour à une cuisine vivante, la valorisation des protéines végétales sont autant d'outils aux effets largement éprouvés...

## 20 % DE BIO LOCAL, C'EST POSSIBLE

L'argument du bio qui vient de loin, **une idée reçue qui persiste dans les médias et l'opinion publique**, ne tient plus. L'Agence Bio a montré que 71% des produits bio consommés en 2016 ont été produits en France métropolitaine. L'Observatoire de la restauration collective bio et durable a mesuré de son côté que 58 % des achats alimentaires bio des cantines en 2017 proviennent également de France. Le bio local est devenu une réalité, alors que **le conventionnel largement importé reste la règle** ! Enfin, il ne faudrait que 100 000 hectares de terres pour que les fruits légumes des trois milliards de repas annuels de la restauration collective soient bio. Cela représente à **peine 0,35% des terres cultivées** en France.

## 20 % DE BIO, UNE PREMIÈRE ÉTAPE

L'objectif de 20 % de bio n'est qu'une étape vers une transition alimentaire de fond qui doit viser une alimentation 100 % durable, totalement exempte de produits chimiques. C'est-à-dire issue d'une agriculture qui redonne sa **fierté aux agriculteurs**, leur consacre un revenu décent, participe au développement économique et social des territoires, lutte contre le réchauffement climatique et préserve la biodiversité.

## LE BIO, ÇA SE SOUTIENT

Le plan Ambition Bio de 1,1 milliard d'euros annoncé par le gouvernement et les politiques de développement économique des collectivités peuvent aboutir à :

### Un plan ambitieux d'accompagnement et de formation

1. *Inciter les collectivités à coopérer entre elles*
2. *Développer la formation*
3. *Inciter les collectivités à définir leur propre souveraineté alimentaire*

### Des mesures financières concrètes

1. *Aides spécifiques à l'investissement pour aménager des légumeries et adapter/rénover les outils de restauration.*
2. *TVA des produits bio alignée sur celle des médicaments. Abaisser le taux actuel de 5,5% à 2,1%.*
3. *Reconnaître une « exception alimentaire » dans le code des marchés publics pour faire sortir les commandes des procédures d'appels d'offres conventionnelles.*
4. *Accorder un bonus financier aux collectivités dépassant 30 % de bio local. Exemple : augmentation de leur DGF.*

# Ces personnalités qui s'engagent pour 20 % de bio dans les cantines

Merci au [millier de signataires](#) de soutien de l'Appel du 19 juin pour des cantines à 20 % de bio paru dans Libération, dont (liste non exhaustive) :

- Julie Andrieu, journaliste culinaire
  - Cyril Dion, réalisateur et écrivain
    - Emily Loizeau, chanteuse
  - Edgar Morin, philosophe et sociologue
  - Vandana Shiva, militante indienne et prix Nobel alternatif 1993
    - Dominique Voynet, ancienne ministre
    - William Vidal, président d'Ecocert
    - François Collart-Dutilleul, chercheur
  - François Morel, auteur, scénariste, chanteur
  - Cybele De Brem, directrice de la fondation Lemarchand
    - Guillaume Gontard, sénateur
  - Vincent Roze, réseau Manger bio Ici & Maintenant
  - Dominique Granier, président de la chambre d'agriculture du Gard
  - Serge Hercberg, professeur de nutrition et président du PNNS  
(Programme national nutrition santé)
  - Irina Brook, directrice du Théâtre national de Nice
    - Camille Labro, journaliste
  - Gilles Fumey, professeur des universités
  - Bruno Taupier-Letage, Institut technique de l'agriculture biologique (Itab)
  - Christophe Hébert, président d'Agores
- 

## 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 soixantaine de membres (liste [ici](#)) : départements, parcs naturels régionaux, pays, villes, communautés de communes et villages. Un Plus Bio organise chaque année les «Victoires des cantines rebelles» à Paris et a publié « [Quand les cantines se rebellent](#) », [manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste](#) (éd. Court-Circuit, 96 pages, 9 €, 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)