



UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO

OÙ EN EST LE BIO DANS LES CANTINES EN FRANCE ?

MARDI 6 NOVEMBRE 2018 • 12 h 30 - Conférence de presse

LES CANAUX - 6 Quai de la Seine 75019 PARIS

MERCREDI 7 NOVEMBRE 2018 • 9 h 00 - 16 h 00

Victoires des cantines rebelles

HÔTEL DE VILLE - 3 rue de Lobau 75004 PARIS

RÉSULTATS D'ENQUÊTE 2018

**OBSERVATOIRE NATIONAL
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO ET DURABLE**

Manger bio à la cantine coûte-t-il plus cher ? Bio et local font-ils bon ménage en restauration collective ? Comment atteindre et dépasser l'objectif de la loi des 20% de bio ? Quelles politiques publiques mettre en place sur les territoires pour manger autrement ?

À toutes ces questions et bien d'autres, l'Observatoire national de la restauration collective apporte des réponses précises, détaillées et inédites.

L'enquête 2018 porte sur près de 250 collectivités, 3 400 cantines et plus de 500 000 convives.

Vous n'avez qu'une minute ?

On vous envoie le rapport 2018 **par mail** et on échange au besoin par téléphone. Attention : rapport confidentiel et sous embargo jusqu'au mercredi 7 novembre au matin.

Vous avez une heure ?

Passez nous voir à la **Maison des Canaux**, mardi 6 novembre à 12 h 30, pour une **conférence de presse** et un échange convivial avec l'équipe d'Un Plus Bio et les membres du Club européen d'Un Plus Bio, en présence du député européen Marc Tarabella.

Vous avez plus de temps ?

Rejoignez-nous à l'**Hôtel de Ville de Paris** pour une journée de rencontre nationale et de célébration de la restauration collective bio, locale et durable avec 200 invités : élus, techniciens, experts, personnalités...

- Présentation officielle du rapport de l'Observatoire.
- Présentation du **livre « Je veux manger comme à la cantine bio ! »**, ed. Terre Vivante.
- Table ronde « **Les cantines prennent de la graine** » : la place de la protéine végétale.
- **Loi Agriculture et Alimentation** (objectif 20% de bio) : comment s'y prendre ?
- Déjeuner au salon des Arcades autour d'un **buffet gourmand** élaboré par le collectif de l'**Alliance des cuisiniers Slow Food**.
- Cérémonie des **Victoires des cantines rebelles**. En présence des parrains Emily Loizeau, Gilles Clément et Cyril Dion. Présentation et animation par Laurent Mariotte, journaliste.



Le programme du 7 novembre, les invités, les nominés des Victoires, l'Observatoire, l'association nationale Un Plus Bio...

DÉCOUVREZ LE JOURNAL DE LA RENCONTRE

CONTACTS PRESSE

Stéphane VEYRAT - *Directeur* **06 74 20 19 08**
Julien CLAUDEL - *Communication* **06 76 76 24 33**
contact@unplusbio.org www.unplusbio.org