



**RÉGALE
MIEUX**

Coordonnées

Stéphane VEYRAT

Directeur

06 74 20 19 08

Julien CLAUDEL

Communication

06 76 76 24 33

Inès REVUELTA

Animatrice Observatoire

09 82 58 26 41

Mail

contact@unplusbio.org

Adresse

68 bis avenue

Jean-Jaurès 30900 Nîmes

Web

www.unplusbio.org

Qui sommes-nous ?

Un Plus bio est l'association qui rassemble en France les collectivités engagées dans la transition écologique et sociale des politiques publiques alimentaires. Premier réseau national des cantines bio, elle porte le message d'un changement alimentaire durable, accessible à tous, pour le bien de l'environnement, de la santé publique, du climat et du développement économique.

Journée nationale des cantines rebelles

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PARIS - 31 10 2019

Mercredi 6 novembre, à l'Hôtel de ville de Paris, les grands acteurs qui font bouger la restauration collective bio et locale sur tous les territoires sont réunis, le temps d'une journée exceptionnelle.

LIRE LE DOSSIER DE PRESSE

La loi Egalim et l'objectif de 20% de bio en restauration collective seront-ils tenus d'ici à 2022 ? Partout en France, la question agite les collectivités locales. Quelques-unes, bien avancées, ont déjà dépassé ces ambitions, mais la grande majorité des territoires restent encore démunis devant l'ampleur de la bataille alimentaire à livrer.

Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio, propose de mieux comprendre les enjeux et de démontrer, par les témoignages et l'action, que manger mieux en restauration collective, c'est possible et pas plus cher !

À cette occasion, les représentants des collectivités les plus avancées en France seront réunis à l'hôtel de ville de Paris mercredi prochain. Au menu de cette journée nationale, intitulée «**Transition alimentaire : passons du dire au faire**», trois temps forts (programme complet page suivante) :

1) La matinée, réservée à un temps d'échange et de débats autour de l'actualité des acteurs et des outils de la restauration collective engagée.

2) Le midi, **repas bio** proposé par l'alliance Slow Food, un moment gourmand et convivial où il est possible de **rencontrer en direct** les élus et les acteurs qui font bouger les cantines bio et durables.

3) Les **Victoires des cantines rebelles**, 4e édition. C'est la cérémonie qui récompense les initiatives les plus exemplaires et les plus originales développées en France. [27 candidats nominés](#), trois personnalités associées : la maire de Paris **Anne Hidalgo**, la directrice d'Actes Sud **Françoise Nyssen** et le sénateur **Joël Labbé**. Animation : **Laurent Mariotte**.





Journée nationale des cantines rebelles

Paris - le 6 novembre 2019

PROGRAMME

« Transition alimentaire : passons du dire au faire »

9h00 Accueil café

9h30 Discours d'ouverture

par Aurélie Solans, conseillère déléguée de Paris, chargée de l'environnement, et Gilles Pérole, président d'Un Plus Bio

9h45 Bio et local, pourquoi ne pas dépasser la loi ?

Animation : Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio

- « Cantines bio : le guide pratique des élus » : l'enjeu des prochaines élections municipales

- Les résultats 2019 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable : les chiffres qui changent la donne

- Les enseignements du label Ecocert « En cuisine » et la présentation du niveau d'excellence pour les cantines à plus de 80% de bio

11h00 Politiques publiques alimentaires : les solutions viennent des territoires

Animation : François Collart-Dutilleul, chercheur en droit de l'alimentation

- La solidarité départementale à travers l'assiette, par Sandrine Lafargue, conseillère des Pyrénées-Atlantiques déléguée à l'Agenda 21 et au développement durable

- « Les friches rebelles : le foncier n'est pas un problème », par Dominique Granier, président de la SAFER-Occitanie

- « Réseau Manger Bio : nourrir est notre métier », par Vincent Rozé, co-président des plateformes MBIM

- « Pesticides : le principe de précaution pour protéger les populations », par Daniel Cueff, maire de Langouët (35)

- « Quand les citoyens se mêlent de souveraineté alimentaire » par Fanny Lacroix, présidente de « Tous et maintenant, réinvestir la vie publique ».

12h15 Clôture de la matinée

12h30 Repas préparé par l'alliance des cuisiniers Slow Food

14h15 Cérémonie des Victoires des cantines rebelles

Animation : Laurent Mariotte, journaliste
Discours d'Anne Hidalgo, maire de Paris
Marraine : Françoise Nyssen, directrice d'Actes Sud, ancienne ministre de la culture. Parrain : Joël Labbé, sénateur du Morbihan

16h00 Clôture de la journée

Hôtel de ville de Paris

Accès

Auditorium de l'Hôtel de ville, 5 rue de Lobau, 75004 PARIS. Lignes 1 et 11, arrêt Hôtel de ville.

Infos et inscriptions

[Formulaire en ligne](#)

[Mail contact@unplusbio.org](mailto:contact@unplusbio.org)

Tél. 09 82 58 26 41

Adresse 68 bis avenue Jean-Jaurès 30900 Nîmes

Web www.unplusbio.org

