



**RÉGALE
MIEUX**

Un Plus Bio présente : « Cantines bio : le guide pratique des élus »

COMMUNIQUÉ DE PRESSE PARIS 09.09.2019

Le bio en restauration collective, plus facile à dire qu'à faire ? La loi Egalim a fixé des objectifs ambitieux à atteindre d'ici à 2022. Mais comment faire ? Et par où commencer ? La réponse avec [ce guide malin](#), efficace et concret que tous les élus vont s'arracher dès cette rentrée et dans la perspective des prochaines municipales !

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 et du climat.

Un Plus Bio édite de nombreuses publications qui éclairent les enjeux, les outils et les moyens d'une restauration collective qui sert l'intérêt des convives d'aujourd'hui et celui des générations futures.

Coordonnées

Stéphane VEYRAT - Directeur
06 74 20 19 08
Julien CLAUDEL - Communication
06 76 76 24 33
Elsa CHIFFARD-CARRICABURU -
Coordonnatrice
06 61 32 93 48
Inès REVUELTA - Animatrice
Observatoire
06 27 10 26 52

Mail contact@unplusbio.org

Tél. 09 82 58 26 41

Adresse 68 bis avenue
Jean-Jaurès 30900 Nîmes

Web

www.unplusbio.org

La rentrée scolaire est aussi celle des cantines, qui n'échappent pas au train des réformes ! Manger mieux est en effet devenu un nouveau leitmotiv et les collectivités se voient désormais demander d'aller vers le bio, le local et le durable avec beaucoup plus de volontarisme.

La France plafonne toujours à 4 % de ses achats de bio en restauration collective quand il faudrait atteindre, selon la loi issue des États généraux de l'alimentation, un minimum de 50 % de produits durables dont 20 % sous label bio, d'ici à 2022. À qui la faute ? À de vieilles approches - les cantines ont une longue histoire-, le plus souvent au manque de volonté politique sur les territoires, même si les choses commencent à bouger ces dernières années. La faute, enfin, au manque de savoir-faire, car tout le monde n'est pas spécialiste de restauration collective.

« [Cantines Bio : le guide pratique des élus](#) » vient justement donner un sérieux coup de main aux élu(e)s de terrain. En se mettant dans la peau d'un(e) élu(e) de la République, en ville, à la campagne, au sein d'un département ou d'une région, Un Plus Bio délivre gracieusement les clés du succès pour avancer plus vite, plus fort et pour manger mieux sur tous les territoires.

Un livret sous forme de récit, à la première personne, pour s'emparer facilement, et quel que soit son niveau d'élu(e), du domaine complexe et passionnant de la restauration collective. Avec ses décors, ses acteurs, ses intrigues, ses pistes de progrès, ses réussites... « Le guide pratique des élus » a pour ambition d'accompagner la transition sur les territoires aux politiques alimentaires émergentes.

