



Journée nationale des cantines rebelles #5

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PARIS - 6 OCTOBRE 2020

Mercredi 14 octobre 2020 à l'Hôtel de ville de Paris, célébrez avec nous la démocratie alimentaire sur tous les territoires et les 5e Victoires des cantines rebelles !

LIRE LE DOSSIER DE PRESSE



Georgiana VIOU, chef de cuisine à Marseille, marraine des Victoires 2020.



Pascal LÉGITIMUS, humoriste engagé, parrain des Victoires 2020.



Anne HIDALGO, maire de Paris, qui accueille chaque année les Victoires.

Coordonnées

Stéphane VEYRAT
Directeur
06 74 20 19 08

Amandine PIEUX
Animatrice Club des Territoires
Un Plus Bio
06 61 32 93 48

Julien CLAUDEL
Communication
06 76 76 24 33

Mail
contact@unplusbio.org

Adresse

68 bis avenue Jean-Jaurès
30 900 Nîmes

Site internet
www.unplusbio.org

Qui sommes-nous ?

Un Plus Bio est l'association qui rassemble en France les collectivités engagées dans la transformation écologique et sociale des politiques publiques alimentaires. 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. La démocratie alimentaire passe à table !

La journée des cantines rebelles est le grand rendez-vous proposé par Un Plus Bio, premier réseau national des collectivités engagées dans la transformation des politiques publiques de l'alimentation, avec la restauration collective comme principal levier du changement.

Au cours d'une belle matinée, les représentants des collectivités et les acteurs du territoires les plus avancés en France sont réunis pour partager trois temps forts (programme complet page suivante) :

1) Ouverture de la matinée par **Anne HIDALGO**, maire de Paris, **Audrey PULVAR**, adjointe en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, et **Gilles PÉROLE**, président d'Un Plus Bio.

2) Table ronde sur le thème «**L'alimentation mérite mieux**». Crise sanitaire, propositions timides de la Convention citoyenne sur la restauration collective : quelles solutions pour demain ? Un moment de débat, de réflexion et de partage avec des témoignages issus de territoires engagés dans la transformation alimentaire.

3) Les **Victoires des cantines rebelles**, 5e année. C'est la cérémonie qui récompense les initiatives les plus exemplaires développées en France. Neuf victoires sont attendues cette édition, dont l'humoriste **Pascal LÉGITIMUS** et la cheffe marseillaise **Georgiana VIOU** sont les parrains. L'animation de la journée est assurée par le journaliste culinaire **Laurent MARIOTTE**.



À découvrir aussi ce jour-là :

- « [Cantines bio : le nouveau guide pratique des parents](#) »

- Les derniers chiffres de l'[Observatoire de la restauration collective bio et durable](#)



Journée nationale des cantines rebelles

Paris - le 14 octobre 2020

PROGRAMME

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 \(pour les journalistes\)](#)

Mail contact@unplusbio.org

Tél. 09 82 58 26 41

Adresse 68 bis avenue

Jean-Jaurès 30 900 Nîmes

Web www.unplusbio.org

8H30 ACCUEIL CAFÉ

9H00 DISCOURS D'OUVERTURE

par Anne HIDALGO, maire de Paris.

• Discours introductif par Audrey PULVAR, adjointe au maire en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, et Gilles PÉROLE, président d'Un Plus Bio et adjoint au maire de Mouans-Sartoux (06)

• Présentation de « Cantines bio : le guide pratique des parents #2 ». Quatre ans après la parution de notre premier guide qui a connu un joli succès (plus de 15 000 distribués ou téléchargés), nouvelle édition, revue sur le fond comme sur la forme et à la lueur des dernières actualités de la restauration collective. Par Lise PUJOS, responsable du label Ecocert « En Cuisine »

9H30 TABLE RONDE :

«L'ALIMENTATION MÉRITE MIEUX»

Animée par Élisabeth MARTIN, co-directrice d'Alimentation Générale et François COLLART-DUTILLEUL, chercheur en droit de l'alimentation

→ Si l'alimentation est de plus en plus au coeur des politiques publiques et des préoccupations des familles, changer ses habitudes, basculer vers des achats alimentaires qui font la part belle aux modes d'agriculture durable restent trop souvent un vœu pieux.

Ces derniers mois ont bien illustré nos paradoxes : pendant la période de confinement liée à la Covid, les paysans ont trouvé porte close devant nos cantines, tandis que les récentes propositions sur l'alimentation de la Convention Citoyenne donnent la sensation d'enfoncer des portes ouvertes.

L'alimentation mérite mieux, mais comment s'y prendre ?

Pour contribuer à éclairer les possibles, nous invitons trois regards pour nourrir nos échanges sur cet enjeu :

→ Une cantine municipale qui tente de réinventer sa fonction pour se rapprocher de ceux qui ont besoin d'être nourris. Didier THÉVENET, directeur de la restauration de Lons-le-Saunier (39)

→ Un réseau de producteurs qui cherche à approvisionner intelligemment son territoire en visant le juste prix et la bonne démarche. Jean-Michel PÉARD, co-fondateur de « Invitation à la ferme », réseau de fermiers bio et indépendants

→ Une élue qui engage sa ville à mieux se nourrir, pour la santé de tous et l'égalité des chances : Annie KINAS, adjointe à l'éducation à la ville de Martigues (13)

11H00 CÉRÉMONIE DES VICTOIRES DES CANTINES REBELLES

Animée par Laurent MARIOTTE, journaliste et chroniqueur culinaire

Parrainage 2020 : Pascal LÉGITIMUS, humoriste engagé et Georgiana VIOU, chef de cuisine à Marseille, fervente défenseuse de la cuisine de marché. Ils remettront leur prix aux lauréats.

Chacun dans sa catégorie, les six lauréats sont invités à monter sur scène pour présenter leur démarche. Ces instants partagés représentent un élan d'optimisme et invitent les participants à porter une réflexion sur leurs projets !

13h00 CLÔTURE DE LA DEMI-JOURNÉE

