

Collectivement la restauration bio avance

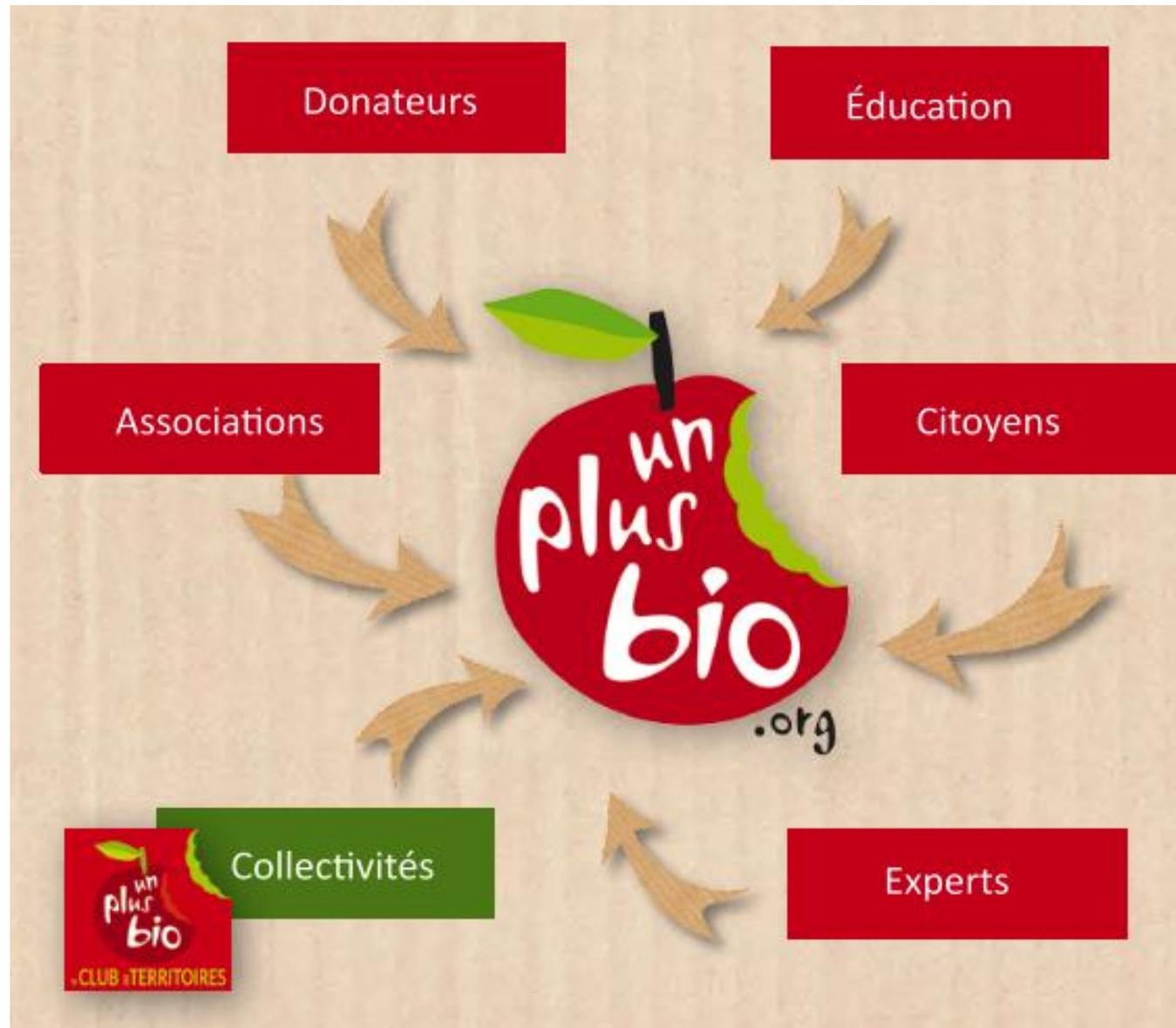




Qu'est-ce qu'Un Plus Bio ?

Née en 2002, l'association fédère les acteurs désireux de s'engager dans des démarches de qualité alimentaire en restauration collective.

En 2013, elle crée le Club des territoires Un Plus Bio





Eduquer par le repas, un sacré défi

- **Découvrir, apprendre, apprécier une alimentation qui amène des changements est un chantier complexe**
- **Nombreuses réussites en matière d'approvisionnement, de cuisine, de projet de territoire mais faiblesse en matière d'actions éducatives : le bio passe inaperçu ou reste mal perçu**
- **La perception de la qualité d'un repas dépend du point de vue d'où on se place et ses représentations**
- **Les parents doivent trouver leur place dans cette aventure qui reste encore le domaine réservé de spécialistes...**

Fédérer, partager, pour faire émerger les volontés d'agir

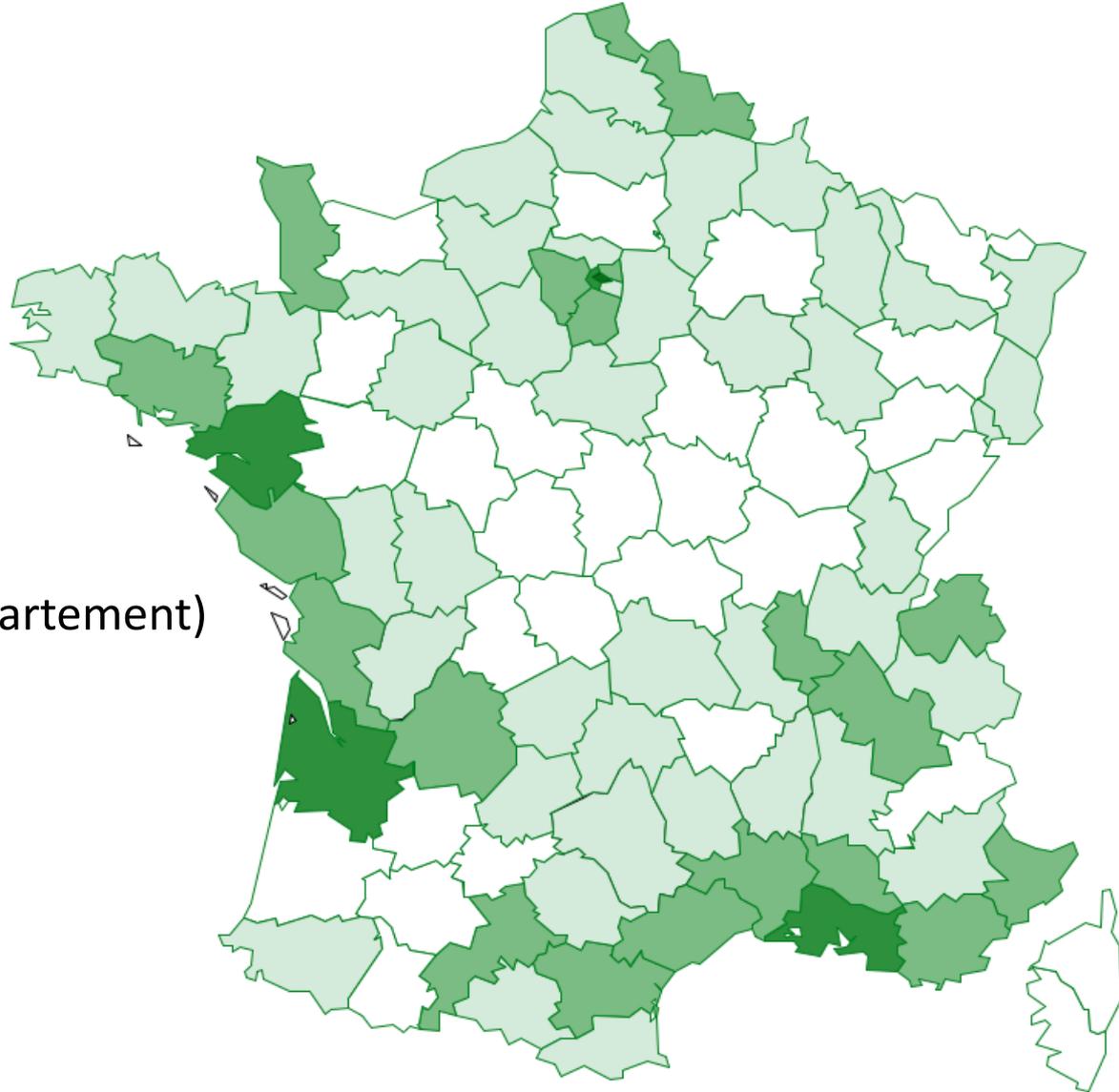
- **Nov. 2015** : publication du livre « Quand les cantines se rebellent, manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste ».
 - Plus de 1000 signataires et des parents qui nous sollicitent pour les aider à faire bouger la restauration collective sur leur territoire
- **Fev. 2016** : lancement de la campagne « Fais bouger ta cantine » pour inciter chacun à s'engager au travers d'actions concrètes
- **Mars 2016** : lancement du « Tour de France des cantines rebelles » pour aller à la rencontres des acteurs qui se sont engagés à faire bouger les cantines
 - 1ère étape dans le Nord en mars
 - 2^{ème} étape dans les Bouches-du-Rhône en avril
 - 3^{ème} étape en Haute-Garonne en septembre
 - 4^{ème} étape en Loire-Atlantique en octobre
 - Dernière étape le 10 novembre à l'hôtel de ville de Paris avec la remise des victoires des cantines rebelles





Des retours de campagne encourageant

Plus de **300 engagés**
partout sur le territoire
(entre 0 et 20 engagés par département)





Des envies à transformer





Les premiers effets de la campagne

- **Une structuration de citoyens en collectifs :**
 - Collectif Alimen'terre Bassin d'Arcachon : « Je n'osais pas, ça m'a motivée pour agir »
- **Une mise en visibilité des collectifs existants**
 - Collectif Pas d'usine On cuisine : invité sur France 5 lors d'un débat après reportage « les casseroles de la restauration »
- **Une recherche d'appui de la part de parents d'élèves qui souhaitent mener des démarche auprès des élus :** collectif des cantines de Toulouse
- **Des engagements volontaires qui donnent des idées**
 - Je prends part à la réunion affaires scolaires et à la commission des menus
 - Je propose au conseil de classe une réflexion sur le sujet
 - Je monte un jardin pédagogique dans l'école
 - Je relaie l'info auprès de la presse locale
 - J'organise un pique-nique avec les parents pour les sensibiliser
 - Je crée un collectif et un blog
 - Je demande des recettes faites à la cantine
 - ...



Les suite logiques à cette campagne

La rédaction d'un guide à destination des parents qui souhaitent faire évoluer les choses :

- simple et clair pour permettre à ceux qui souhaitent faire évoluer les choses de passer à l'action dans le cadre d'une démarche cohérente
- pragmatique tourné vers l'efficacité des constats et des actions, via les retours de collectifs engagés l'expérience d'Un Plus Bio
- pédagogique pour aider à mieux comprendre la restauration collective

La remise des premières Victoires des cantines rebelles à Paris pour valoriser et communiquer sur les actions menées partout en France par tous les acteurs

