

Quand les cantines prennent de la graine



Stéphane VEYRAT,
Un Plus Bio





Un Plus Bio

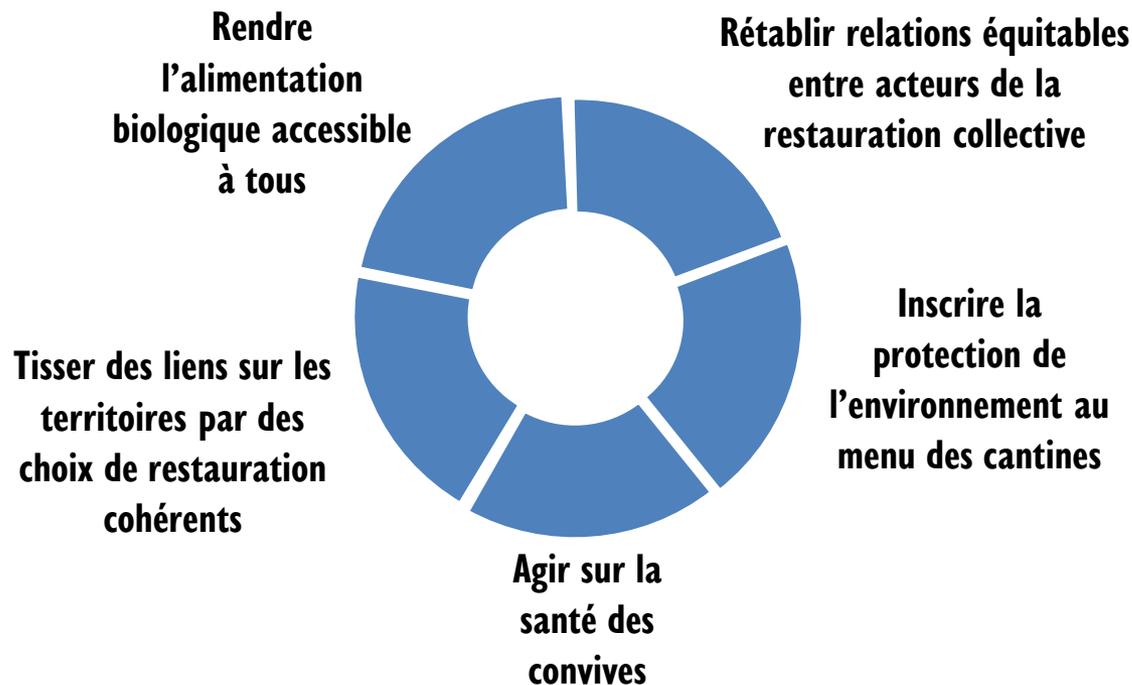
- **Un collectif d'acteurs souhaitant améliorer la qualité alimentaire dans les cantines et en faire un levier de santé publique**
- **17 ans d'expertise au cœur des politiques alimentaires en restauration collective avec l'ambition de réconcilier territoires, producteurs et consommateurs**
- **3 métiers issus de l'évolution du contexte politique et sociétal de l'alimentation :**
 - la formation
 - l'accompagnement des collectivités (Club des Territoires)
 - la capitalisation des connaissances (l'Observatoire)





Un Plus Bio

Un lieu de partage d'expérience et de savoir-faire facilitateur pour les collectivités volontaires et engagées, rassemblées autour de 5 valeurs :





Quand les cantines prennent de la graine

LES ENJEUX

Eduquer pour
amorcer un
changement
alimentaire

Agir sur la santé de
la population par
l'assiette

Participer à une
cohérence agro-
écologique





Quand les cantines prennent de la graine

NOS ACTIONS

**Constituer un collectif
pilote de cantine qui
prennent de la graine**

**Partager réussites
et recettes**

**Collecter des informations
spécifiques via l'Observatoire
de la restauration collective
bio & durable**





Quand les cantines prennent de la graine

Les éclairages de l'Observatoire sur la diversification des protéines

L'échantillon de l'enquête 2018, c'est :

- **239** collectivités
- **3 401** sites
- **Plus de 500 000** convives

- **Les cantines bio ouvrent la voie sur la diversification des protéines**
- **L'équilibre du budget des collectivités grâce à de nouvelles recettes**
- **La diversification des protéines : un levier pour augmenter les achats de viandes bio & locales**

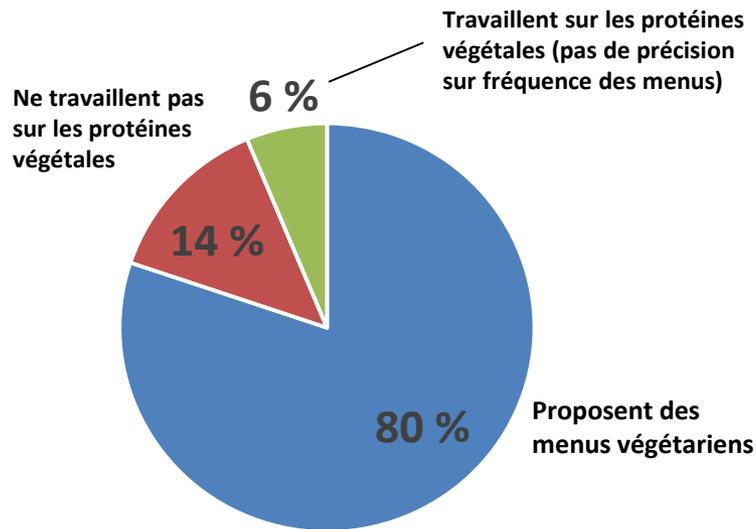




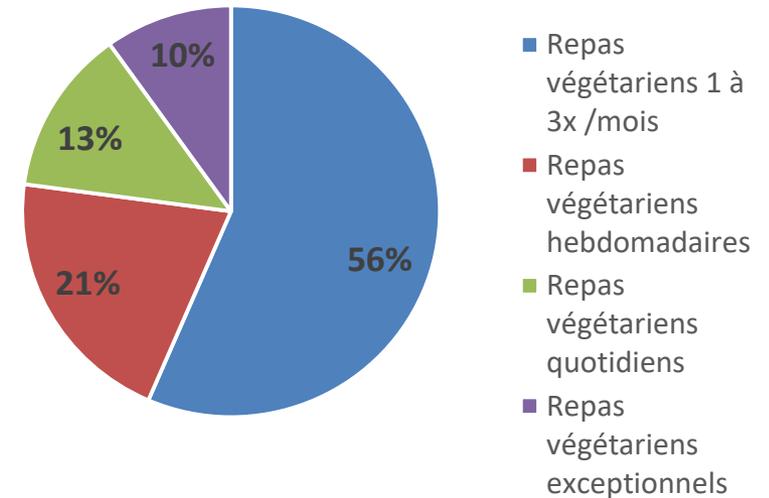
Quand les cantines prennent de la graine

Etat des lieux sur la diversification des protéines dans les cantines bio & locales

La diversification des protéines dans les cantines bio & locales



Fréquence des menus végétariens proposés



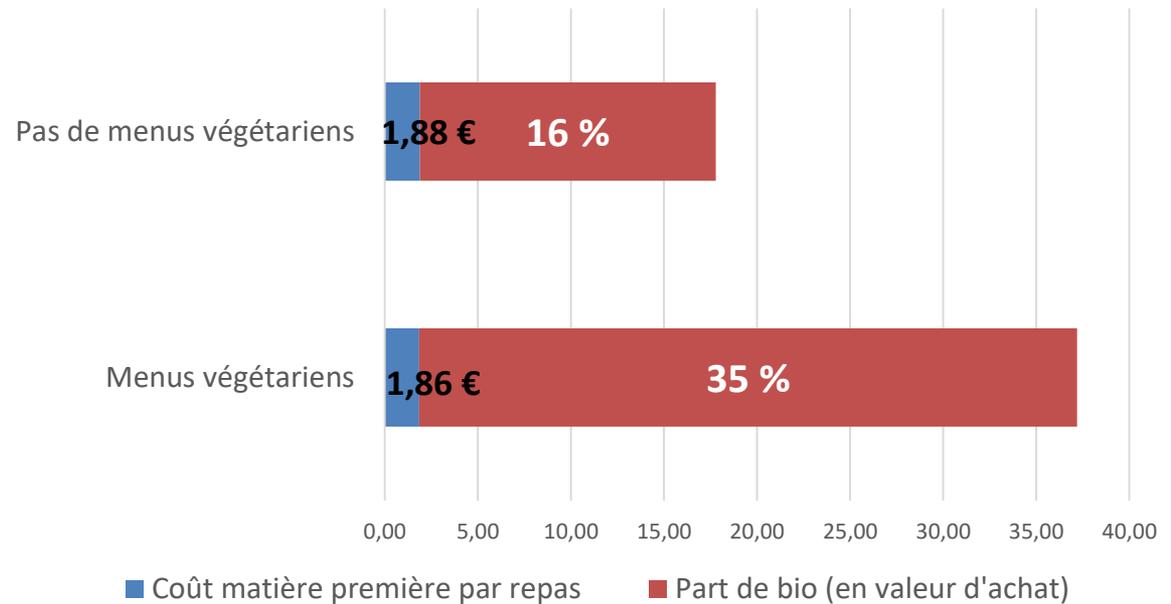


Quand les cantines prennent de la graine

Un levier pour équilibrer les coûts

Pour les **2 468 cantines** qui bénéficient de repas végétariens, le coût matière premier journalier moyen est **inférieur** à la moyenne nationale pour des achats en bio plus importants.

Pourcentage moyen de bio et coût matière moyen d'un repas

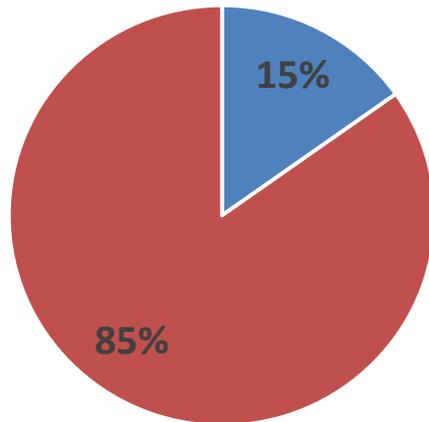




Quand les cantines prennent de la graine

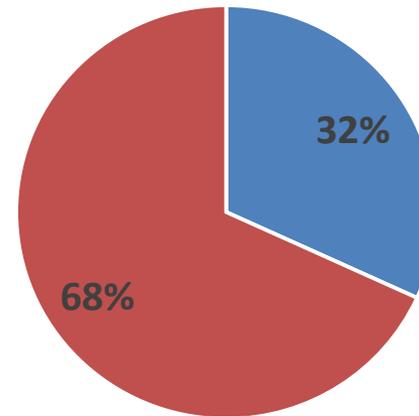
Introduction de viande(s) de qualité dans les cantines qui proposent des menus végétariens de façon quotidienne ou hebdomadaire

Proposez-vous de la viande bio ?



■ NON ■ OUI

Proposez-vous de la viande bio et locale ?



■ NON ■ OUI





NOS OUTILS, au service du partage et de l'échange sur les protéines végétales

Supports d'information
et de valorisation

Temps et espaces d'échange

- Site de l'Observatoire
<http://observatoire.unplusbio.org>
- Victoires des Cantines Rebelles
 - Rencontres du Club des Territoires Français et Européens



- Le livre des recettes :
« Je veux manger comme à la cantine bio »
- Le Guide des parents
- Le manifeste des cantines rebelles
- Le DU « Chef de projet en alimentation durable »
 - Les fiches techniques
 - La revue « Le Mag' »



Merci pour votre écoute

CONTACTS

Stéphane VEYRAT, Directeur d'Un Plus Bio

Stephane.veyrat@unplusbio.org

09 82 58 26 41

Inès REVUELTA, Animatrice Observatoire

i.revuelta@unplusbio.org

