



Rencontre du Club des Territoires Un Plus Bio : les collectivités s'engagent pour favoriser le bio et le local au menu des cantines

Le « Club des Territoires Un Plus Bio » a organisé sa deuxième rencontre annuelle ce vendredi à l'hôtel de ville de Paris, en partenariat avec la municipalité et l'organisme Ecocert. Fort d'une trentaine de collectivités représentant plus de dix millions d'habitants, le Club des Territoires Un Plus Bio a plaidé pour le développement en France d'une restauration collective de qualité, biologique et faisant la part belle à l'agriculture locale.

Vendredi 14 novembre - Hôtel de Ville de Paris

- Le Club des Territoires Un Plus Bio confirme sa volonté d'engager les collectivités à **diversifier l'offre alimentaire** de la restauration collective en France en favorisant l'introduction de produits bio et locaux.
- Le Club des Territoires Un Plus Bio défend une politique de territoire dynamique et structurée afin d'atteindre l'objectif d'une restauration de qualité. Dans un paysage national où la part du bio promise par le Grenelle de l'Environnement (20 % en 2012) est loin d'être atteinte, le débat de l'après-midi était consacré au thème des **solutions locales innovantes** apportées par différents niveaux de collectivités (commune, intercommunalité, département), assorti d'une réflexion de Fabrice Riem, maître de conférences à l'Université de Pau et chercheur en droit alimentaire associé du programme européen *Lascaux*.



- La démarche de labellisation d'**Ecocert « En Cuisine »** présentée aux participants confirme son déploiement sur le territoire. A ce jour, **192 restaurants collectifs** ont obtenu le label ou sont en cours d'audit.

- **Anne Hidalgo**, maire de Paris, est venue témoigner de son soutien à l'idéal porté par le Club et a confirmé la volonté de la ville de Paris de proposer du bio et du local au menu des écoles. Mme Hidalgo a déclaré « *manger tous les quinze jours dans une cantine de la ville* » et pense que « *Paris a besoin d'apprendre du Club des Territoires Un Plus Bio* » pour mener à bien l'objectif d'atteindre « *50 % de bio et local d'ici à 2020* ».

- **Yann Arthus-Bertrand**, fondateur de l'association GoodPlanet en 2005, a rappelé l'importance du « *levier que constitue la restauration collective pour le développement et la structuration de la filière biologique en France* ».



Anne Hidalgo à la rencontre annuelle du Club.

CONTACT PRESSE / Julien CLAUDEL : 06 76 76 24 33 – contact@unplusbio.org
Web : www.unplusbio.org. Dossier de presse disponible sur demande

A PROPOS

Le « Club des Territoires Un Plus Bio », c'est : **30 collectivités adhérentes** dont les plus représentatives en France de la restauration collective bio et locale : Grande-Synthe, Mouans-Sartoux, Barjac, Fourques-sur-Garonne, communes proposant des **menus 100 % bio**. Parmi les autres membres, le conseil régional PACA, six conseils généraux (Gard, Isère, Pyrénées-Atlantiques, Gironde, Lot-et-Garonne, Drôme), les villes de Bordeaux, Grenoble, Bègles sont engagés dans des démarches volontaristes favorisant le bio et le local au menu des restaurants collectifs.

Ecocert France, principal organisme de certification bio, a développé en 2013 le label « **En cuisine** », premier cahier des charges français distinguant les restaurants collectifs engagés dans une restauration « **plus bio, plus locale, plus durable et plus saine** ».