Dossier de Presse
Septembre 2018

DONNONS À NOS CANTINES LES MOYENS DE MIEUX NOURRIR NOS ENFANTS

A compter de 2022, si les ambitions portées dans la loi Agriculture et Alimentation sont tenues, tous les restaurants collectifs publics devront servir 50% de produits de durables, dont 20% de bio. Une décision importante et nécessaire qui ne pourra se concrétiser sans prendre en compte le surcoût que représente un tel changement de pratique. Une difficulté majeure à laquelle le gouvernement n'a aujourd'hui pas donné de solution…

Pour répondre à cette problématique et alors que les enfants reprennent le chemin de l'école, la Fondation pour la Nature et l'Homme lance le mouvement #LETSBIO ! Son ambition : fédérer enfants, parents d'élèves, professionnels de la restauration collective, agriculteurs et tous ceux qui souhaitent un environnement préservé autour d'un Bonus Cantine Bio et Locale : un forfait de 20 euros par an et par enfant versé par l'Etat pendant 3 ans pour donner aux cantines les moyens de mieux nourrir nos enfants, sans augmenter le coût des repas pour les familles.

Le compte à rebours est lancé : la FNH se donne 100 jours pour mobiliser les citoyens et inscrire le Bonus Cantine Bio et Locale dans le projet de loi de finance 2019.

FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME
Créée par Nicolas Hulot

100 JOURS POUR MOBILISER LES CITOYENS ET INSCRIRE LE BONUS CANTINE BIO ET LOCALE DANS LE PROJET DE LOI DE FINANCES 2019

Aujourd'hui, plus personne n'ignore la présence de résidus de pesticides ou autres additifs à risque dans notre alimentation. De même, l'on sait désormais qu'une nourriture trop riche, trop sucrée, trop salée peut entrainer des maladies comme le diabète, certains cancers, l'obésité ou de nouvelles allergies. Il est indispensable de préserver les enfants et le restaurant scolaire est le bon lieu pour cela. Avec 8,2 millions d'élèves inscrits à la cantine, le déjeuner servi à l'école est pour beaucoup le seul repas équilibré de la journée, il doit aussi être le plus sain.

Si près de 9 parents sur 10 plébiscitent le bio à la cantine, pour l'heure, le taux de produits issus de l'agriculture biologiques servis plafonne à 3,6% ! La raison principale de ce retard : l'impact financier d'un tel changement de pratique. C'est pourquoi la FNH propose une solution : la mise en place d'un Bonus Cantine Bio et Locale. Elle en appelle au soutien citoyen pour l'inscrire dans le projet loi de finance 2019.

Un forfait de 20 euros par an et par enfant, pour plus de bio et de local à la cantine

Sans le soutien de l'Etat, les cantines ne feront pas de miracle. Et s'il est vrai que de nombreux établissements n'ont pas attendu la loi pour dégager des marges et investir dans des produits de qualité et locaux, plus respectueux de la santé et de l'environnement, ils se heurtent eux aussi à un plafond de verre qui les empêche de progresser.

Pour encourager les restaurants collectifs et éviter d'augmenter le prix des repas, la FNH appelle à la mise en place d'un Bonus Cantine Bio et Locale :

- Une aide de 20 euros par an et par enfant.
- Allouée pendant 3 ans aux établissements volontaires publics ou privés du secteur scolaire (écoles maternelles, primaires, collèges et lycées) mais aussi hospitalier : à condition qu'ils cuisinent sur place ou dans une cuisine centrale à proximité servant moins de 2000 repas par jour.
- Prise en charge par l'État ou les régions

Elle permettrait par exemple de :

- Former les cuisiniers de collectivités à de nouvelles pratiques (nouveaux modes de cuisson, travail des protéines végétales, lutte contre le gaspillage, économies d'énergie…)
- Former les acheteurs publics à l'approvisionnement local et durable
- Financer l'achat d'équipement : légumerie, atelier de découpe, conserverie, matériel permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire…
- Financer directement le surcoût à l'achat de produits de qualité, biologiques et locaux.

Le mouvement #LETSBIO

Parce que cet enjeu concerne en premier lieu les parents d'élèves et les enfants qui doivent manger mieux, les équipes de restauration qui ont à cœur d'offrir des repas de qualité, les agriculteurs qui ont besoin de débouchés locaux stables, mais aussi tous ceux qui souhaitent un environnement préservé, la FNH a décidé de rendre public cette proposition de Bonus Cantine Bio et Locale et d'en appeler au soutien de chacun.

En créant le mouvement #LetsBio, la FNH se donne 100 jours pour mobiliser les citoyens et faire inscrire le Bonus Cantine Bio et Locale dans le Projet de loi de finances 2019.

Comment rejoindre le mouvement #LETSBIO ?

Un appel à soutien est mis à la disposition du public sur letsbio.fnh.org. Il sera relayé par une campagne d'information et de mobilisation sur les réseaux sociaux.

Ils ont rejoint le mouvement #LETSBIO :

- *Audrey Pulvar,* présidente de la Fondation pour la Nature et l'Homme
- *Julie Andrieu,* présentatrice et critique gastronomique
- *Yann Arthus-Bertrand,* président de la Fondation GoodPlanet
- *Yacine Ait Kaci,* dessinateur et créateur du personnage Elyx
- *Léopoldine Charbonneaux,* directrice de CIWF France
- *Hugo Desnoyer,* artisan boucher et restaurateur
- *Marc Dufumier,* agronome et enseignant-chercheur émérite
- *Cyril Dion,* écrivain, réalisateur et militant écologiste
- *Dominique Larue,* président de l'UNCPIE
- *Eric Lepêcheur,* président de Restau'Co
- *Véronique Fayet,* présidente du Secours Catholique
- *Jean-Luc Fessard,* président de Bon pour le Climat
- *Pierre-Henri Gouyon,* écologue
- *Frah,* chanteur des Shakaponk
- *Freddy Le Saux,* président de Terre de Liens
- *Gérard Michaut,* président de l'Agence Bio
- *Nagui,* animateur radio et télévision
- *Sophie Marceau,* actrice
- *Isabelle Parmentier,* présidente de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes
- *Corine Pelluchon,* philosophe
- *Julie Potier,* directrice générale de Bioconsom'acteurs
- *Guillaume Riou,* président de la Fédération Nationale Agriculture Biologique (FNAB)
- *Jean-Christophe Robert,* co-fondateur de Filière Paysanne
- *Julie Stoll,* déléguée générale de Commerce Équitable France
- *François Veillerette,* directeur et porte-parole de Générations Futures

SELON UNE ÉTUDE AGRIATE CONSEIL DE MARS 2018 POUR LA FNH, LE SURCOÛT LIÉ À L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO EST ESTIMÉ À 0,10 € PAR TRANCHE DE 10% DE BIO (TOUTES COMPOSANTES HORS PROTÉINES CARNÉES). LA FNH PROPOSE UN FORFAIT DE 20 EUROS PAR AN ET PAR ENFANT.

Contact presse :
Elodie Lenoir – elodie.lenoir@outlook.fr – 01 40 96 04 35

SOMMAIRE

LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN ENJEU SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET DE SANTÉ PUBLIQUE 5
Un levier majeur pour une agriculture durable dans les territoires 5
La garantie d'une alimentation saine pour toutes et tous 5

PLUS DE BIO ET LOCAL A LA CANTINE SANS AUGMENTER LA FACTURE, C'EST POSSIBLE 6

POINT DE VUE 7

UN INVESTISSEMENT POUR L'AVENIR ! 8
Comment ça marche ? 8
Quels bénéficiaires ? 8
Quels financements ? 9

MON RESTAU RESPONSABLE® : UN OUTIL CONCRET POUR CRÉER LA TRANSITION 10

LET'S BIO : LE DISPOSITIF DE COMMUNICATION 11

ILS SOUTIENNENT LE BONUS CANTINE BIO ET LOCALE 12

LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN ENJEU SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET DE SANTÉ PUBLIQUE

La restauration collective relève historiquement d'une offre sociale et est devenue le lieu de nombreux enjeux de société :

- Elle questionne les choix et usages alimentaires, et leurs impacts territoriaux (économiques et sociaux, environnementaux, culturels).
- Elle est un lieu d'éducation au goût, d'équilibrage nutritionnel, et de veille à la santé publique.
- Elle réinvente le dialogue entre producteurs, collectivités, restaurateurs et consommateurs.
- Elle tend à revaloriser les métiers de la filière (décideurs, agriculteurs, cuisiniers, gestionnaires et agents de la restauration et des collectivités...).
- Elle pose la question des coûts sociaux, celle des revenus du travail agricole, de l'optimisation des dépenses, et de la concrète solidarité entre acteurs sociaux et territoriaux.

Un levier majeur pour une agriculture durable dans les territoires

Si la restauration collective représente un poids économique important, ce secteur est surtout intéressant en termes de typologie : une demande captive, majoritairement sous commande publique, qui touche des secteurs accueillant une diversité de publics, pour qui l'alimentation n'est pas qu'un produit. Elle est aussi vectrice de santé et de pédagogie.

Au carrefour de nombreux enjeux de santé et d'environnement, sociaux et économiques, la restauration collective peut, en adoptant de nouvelles pratiques plus responsables, être un levier d'importance à bien des égards pour :

- Relocaliser les systèmes alimentaires, de la production à la consommation tout en recréant du lien entre le champ et l'assiette, entre les producteurs, les professionnels de la restauration collective et leurs convives.
- Réorienter l'offre agricole vers des systèmes de production moins polluants, plus conformes à l'intérêt général, porteurs d'avenir, d'emplois et respectueux de la santé humaine, comme de la biodiversité.
- Porter une démarche pédagogique auprès des convives et faire évoluer leurs comportements alimentaires selon la règle d'or « qualité, proximité, saisonnalité ».
- Offrir à toutes et tous l'accès à une alimentation saine et de qualité, quel que soit le niveau social, le repas en collectivité étant pour certains le seul repas équilibré de la journée.

La garantie d'une alimentation saine pour toutes et tous

La France compte aujourd'hui plus de 10 millions de personnes pauvres pour qui un repas sain et équilibré chaque jour n'est pas toujours accessible. La santé devient également peu à peu vectrice d'inégalités : les citoyens sont préoccupés par le développement des maladies chroniques, liées à des contaminations de l'environnement. Elles touchent d'abord les agriculteurs, victimes de cancers et de maladies neurodégénératives, et ensuite toute la population, à commencer par les enfants et les femmes enceintes, ainsi que les plus défavorisés, à travers le développement de l'autisme, de l'obésité, de cancers, de maladies cardio-vasculaires et maladies auto-immunes.

La FNH porte une ambition forte pour l'État : se porter garant du droit à une alimentation saine pour toutes et tous, en faisant de la cantine un acteur central des politiques de santé publique et de lutte contre la pauvreté. Ce droit peut être en partie satisfait via la restauration collective publique, servant 10 millions de repas par jour, et, en regard, le développement d'une agriculture saine dont les produits seront accessibles au plus grand nombre. Il s'agit là d'un choix politique fort qui doit être assumé. Les financements publics et privés accompagneront massivement cette exigence. Plus qu'un enjeu environnemental, l'alimentation saine est d'abord un enjeu de justice sociale.

PLUS DE BIO ET LOCAL A LA CANTINE SANS AUGMENTER LA FACTURE, C'EST POSSIBLE

Chaque année, près de 3 milliards de repas sont servis dans les cantines des écoles, des entreprises ou des hôpitaux français. Par ses volumes d'achats et le nombre de convives, la restauration collective constitue un formidable levier pour relocaliser les systèmes alimentaires de la production à la consommation, réorienter l'offre agricole vers des systèmes de production moins polluants, porter une démarche pédagogique auprès des convives en faisant évoluer leurs comportements alimentaires et offrir à toutes et à tous l'accès à une alimentation saine et de qualité. Mais dans un contexte budgétaire tendu, il est essentiel de maîtriser le prix du repas. Il s'agit donc de trouver un juste équilibre :

- Pour garantir une bonne qualité des aliments (santé des convives).
- Une juste rémunération des producteurs (emploi local).
- En faisant de l'accès à la cantine un droit (équité sociale).
- Sans déséquilibrer les finances publiques.

Faire des économies, ça prend du temps !

Concrètement, améliorer la qualité des repas avec une large part de produits bio et locaux passe par la mise en place de plusieurs leviers d'économie :

- Lutter contre le gaspillage : compte tenu des quantités de nourriture actuellement jetées (voir encart), c'est le levier le plus important. Il s'agit d'entrer dans un cercle vertueux : des produits de meilleure qualité, accompagnés d'une action éducative, seront mieux consommés. Il s'agit aussi de veiller à bien adapter la quantité mise dans l'assiette à l'âge du convive : l'important pour la santé, c'est la quantité et la qualité de ce qui est effectivement consommé.
- Travailler avec les acteurs du territoire : contractualiser avec des groupements de producteurs locaux, valoriser toutes les parties de l'animal, diminuer les livraisons...
- Respecter la saisonnalité : les fruits et légumes sont moins chers en pleine période de production. On peut donc choisir une meilleure qualité.
- Réduire les pertes à la cuisson : les produits de qualité permettent d'avoir moins de pertes à la cuisson. De ce fait, la quantité à acheter est moindre.
- Renforcer la part de protéines végétales pour améliorer l'équilibre nutritionnel : à budget constant, il est préférable pour la santé des convives de proposer moins de viande mais de meilleure qualité, tout en introduisant des plats végétariens.
- Et enfin, cuisiner ! Les plats tout faits sont bien plus chers à l'achat. (ex : les carottes râpées préparées coûtent trois fois plus cher que les carottes biologiques en vrac et la salade en sachet coûte deux fois et demie plus cher en moyenne que la salade biologique vendue entière.)

Si les leviers existent, on ne doit pas oublier que former les personnels prend du temps, qu'acheter en plus petite quantité s'apprend, que s'équiper demande des investissements…
Le temps que la montée en gamme se fasse ou pour les établissements qui souhaitent aller au-delà des objectifs affichés par le gouvernement, la Fondation pour la Nature et l'Homme défend la mise en place d'une prime à la conversion qui prendrait la forme du Bonus Cantine Bio et Locale pour les cantines volontaires.

LES CHIFFRES DU GASPILLAGE

- 28% DE L'ASSIETTE
- 0,58 € PAR REPAS
- 150 G PAR JOUR ET PAR PERSONNE

POINT DE VUE

@ LesArpenteurs.fr

Questions à Nicolas Thurault.

RESPONSABLE RESTAURATION AU COLLÈGE JEAN MONNET D'ANGERS, MEMBRE DU RÉSEAU MON RESTAU RESPONSABLE

- 600 REPAS PAR JOUR
- 5 JOURS PAR SEMAINE
- 36 SEMAINES PAR AN
- CUISINE SUR PLACE EN GESTION DIRECT

Le collège Jean Monnet à Angers propose actuellement 46 % de produits bios et locaux dans ses repas mais aujourd'hui, il est bloqué dans sa volonté de progresser. Le collège a pourtant déjà mis en pratique toutes les possibilités d'économies permettant de financer ce changement de pratique (diminution du gaspillage, remplacement des produits d'entretien par un nettoyeur vapeur, etc.). Malgré cela, l'établissement peine à dégager des marges de manœuvre supplémentaires lui permettant d'augmenter encore la part de bio et/ou local dans ses menus. Le Bonus a aussi vocation à apporter un coup de pouce financier aux établissement déjà engagés.

QUEL DEVRAIT ÊTRE LE PRIX DE VOTRE ASSIETTE POUR ATTEINDRE UN OBJECTIF DE 50 % DE BIO LOCAL ?

30 centimes supplémentaires, soit une assiette à 2,15 €, permettrait à notre établissement de dépasser l'objectif de 50 % de bio. Pour un enfant qui mange au restaurant scolaire tous les jours de l'année, cela représente un surcoût de seulement 30 euros environs par enfant et par an. Avec un repas à 2,50 € nous pourrions même passer à 80 % de bio ! Beaucoup de parents d'élèves soutiennent le passage à 50 % de bio et seraient même enclins à payer le supplément.

EN QUOI LA MISE EN PLACE DU BONUS CANTINE BIO ET LOCALE POURRAIT VOUS AIDER ?

C'est simple, le seul frein à l'atteinte de nos objectifs c'est le coût. Avec cette prime il n'y aurait plus de problème ! Notre réseau de producteurs est bien développé, nous n'avons pas de souci d'approvisionnement, le financement est véritablement le principal obstacle à l'atteinte d'objectifs bio plus ambitieux.

LES REPAS PROPOSÉS ACTUELLEMENT AU COLLÈGE ONT UN COÛT MATIÈRE DE 1,85 €. POUR ATTEINDRE 50 % DE BIO LOCAL, LE CHEF ESTIME LE COÛT DE L'ASSIETTE À ENVIRON 2,15€.

LE BONUS CANTINE BIO ET LOCALE : UN INVESTISSEMENT POUR L'AVENIR !

En plus d'être bénéfique aux restaurateurs, l'instauration d'un Bonus serait une bonne nouvelle pour les agriculteurs et plus largement pour le développement de l'activité économique locale. En s'approvisionnant en produits biologiques et locaux, les restaurateurs participent à la hausse de la demande auprès des producteurs locaux, qui eux-mêmes trouvent tout naturellement un débouché direct rémunérateur et équitable pour leur production. Enfin, ce Bonus aidant à la conversion permettra aux enfants d'accéder à une nourriture de qualité sans pesticides. Une alimentation biologique pour le plus grand nombre c'est agir en faveur de la santé publique !

LE BONUS CANTINE BIO ET LOCALE, LA RÉPONSE À DE NOMBREUX ENJEUX :

- **lever le frein financier associé à l'entrée dans une démarche responsable ;**
- **atteindre et dépasser les objectifs fixés dans la future loi agricole : l'introduction de 50% de produits de qualité dont 20% de produits biologiques. A ce jour, les restaurants collectifs ne proposent que 3,6 % de produits bio ;**
- **massifier les pratiques d'achats responsables dans les restaurants collectifs ;**
- **faire évoluer les habitudes alimentaires vers des produits et des pratiques plus écologiques et plus saines ;**
- **structurer l'offre d'alimentation de qualité (produits écologiques, bio, frais, locaux, de saison) sur les territoires, notamment par l'installation d'outils de transformation (légumeries, conserveries, ateliers de découpe...) ;**
- **encourager l'installation d'agriculteurs biologiques et de produits de qualité en favorisant un débouché stable.**

Comment ça marche ?

Cette prime nationale prendrait la forme d'une aide temporaire accordée aux cantines scolaires à condition qu'elles proposent des produits issus de l'agriculture biologique et locale[1]. Elle permettrait donc aux restaurateurs de faire face au surcoût éventuel engendré par l'achat de produits issus de l'agriculture biologique.

Dans l'assiette, cela se traduirait par la présence d'une composante bio par jour (ex : les légumes, les yaourts, etc.) et le service de pain bio. Cet objectif est lisible et appropriable par tous. Il se situe dans la perspective d'un pourcentage d'environ 30 % de bio et local, soit un objectif au-dessus de ce qui sera rendu obligatoire par la loi.

SELON UNE ÉTUDE DE L'AGENCE BIO PARUE EN MAI 2017, 71% DES PRODUITS BIO CONSOMMÉS EN FRANCE VIENNENT DE FRANCE.

Quels bénéficiaires ?

Des bénéficiaires directs : les restaurants collectifs.
Le Bonus Cantine Bio et Locale cible les donneurs d'ordre volontaires des restaurants collectifs publics ou privés du secteur scolaire et hospitaliers : écoles maternelles, primaires, collèges et lycées, à condition qu'ils cuisinent sur place ou dans une cuisine centrale à proximité servant moins de 2000 repas par jour (la cuisine pouvant être réalisée en régie ou concédée à une société de restauration).
En effet, les structures qui sont le mieux à même de profiter de ce Bonus pour faire évoluer rapidement leurs pratiques sont les structures de petite ou moyenne taille et où la cuisine est faite sur place ou dans une petite cuisine centrale de proximité. Elles bénéficient en effet d'une certaine souplesse de fonctionnement, contrairement aux grandes cuisines centrales qui ont souvent davantage de moyens matériels mais moins d'agilité.

1 - En valeur d'achat

Des bénéficiaires indirects : l'écosystème de l'agroalimentaire.
La mise en place de ce Bonus permettra de compléter les programmes mis en œuvre par les collectivités territoriales. Nombre de municipalités, intercommunalités, conseils départementaux ou régionaux mettent en œuvre ou développent des actions d'alimentation qualitative, en offrant à leurs administrés des plats sains et durables. Ces politiques peuvent également rayonner sur l'emploi local et le lien social lorsqu'elles sont déployées dans le cadre d'une politique plus globale, comme les projets alimentaires territoriaux (PAT). Le gouvernement s'est fixé un objectif de 500 PAT en 2022. Cette prime concourra à la réussite de cet objectif. A ce jour, les PAT sont seulement dotés d'1 million d'euros dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA). De nombreux projets ne voient pas le jour faute de financements suffisants pour l'animation.

Les millions investis constituent un effet levier sur les territoires, permettent de créer des emplois non délocalisables et d'économiser sur les postes santé ou dépollution.

Quels financements ?

L'État et/ou les régions auront la responsabilité première de financer cette aide temporaire, via le Grand plan d'investissement agricole, ou encore la mobilisation des fonds LEADER. Un contrat de plan État-Région pourrait être mobilisé sur le déploiement d'une politique alimentaire. Elle pourra arriver en complément de financements locaux (subventions, prêts...) ou encore de financements participatifs des citoyens (épargne citoyenne, financement participatif...).

EXEMPLES DE MONTANT DU BONUS ATTRIBUÉ PAR TYPE DE STRUCTURE :

- **2 000 € / an pour une école d'une petite commune avec 100 convives**
- **8 000 € / an pour un collège avec 400 convives**
- **20 000 € / an pour un lycée d'enseignement général avec 1 000 convives**

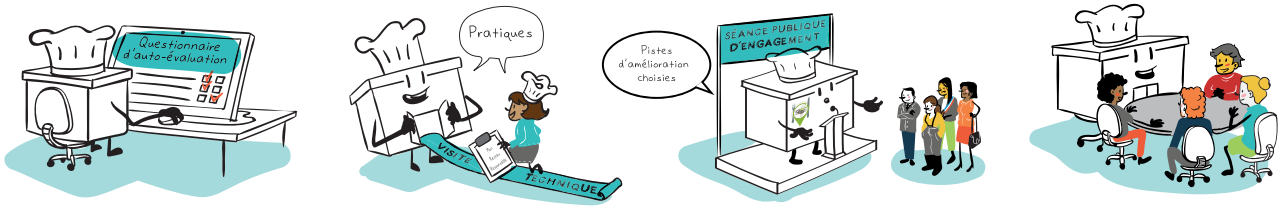
Même si tous les restaurants souhaitaient avoir accès à cette prime, le montant total estimé du bonus serait de 330 millions d'euros. A titre comparatif, le coût de dépollution annuel des eaux (notamment lié aux pesticides) est de 50 milliards d'euros. Il s'agit ainsi de repenser l'utilisation de l'argent public pour prévenir les problèmes et non les gérer a posteriori !

AU FINAL :

PRODUIT BIO = MOINS DE DÉPENSES DE SANTÉ ET DE DÉPOLLUTION = ÉCONOMIES POUR LES COLLECTIVITÉS = ÉCONOMIES POUR LES PARTICULIERS

MON RESTAU RESPONSABLE® : UN OUTIL CONCRET POUR CRÉER LA TRANSITION

Depuis des années, la FNH travaille au côté des professionnels de la restauration collective pour les encourager à développer leurs pratiques vertueuses. C'est forte de cette expertise, en partenariat avec le réseau Restau'Co, en alliance avec l'Union nationale des CPIE, qu'elle a développé l'outil Mon Restau Responsable®. **Véritable démarche de progrès** gratuite et **volontaire**, Mon Restau Responsable® **implique les acteurs locaux** et débouche sur une **garantie participative de 2 ans,** renouvelable. Pourquoi « garantie participative » ? Tout simplement parce que ce sont les parties prenantes (convives, producteurs, distributeurs, associations...) de l'établissement qui attribuent elles-mêmes la garantie.



ÉTAPE 1 - L'auto-évaluation
Le restaurant collectif complète son questionnaire d'évaluation sur mon-restau-responsable.org.

ÉTAPE 2 - La visite technique
Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant du réseau Mon Restau Responsable®. Ce temps d'échanges permet de bénéficier rapidement de conseils sur les bonnes pratiques.

ÉTAPE 3 - Le choix des pistes d'amélioration
L'équipe de restauration se réunit pour choisir collectivement les pistes d'amélioration.

ÉTAPE 4 - La séance publique d'engagement
Le restaurant invite des acteurs locaux pour rendre publics ses engagements. Dès lors, il peut utiliser la marque Mon Restau Responsable®. Son attribution sera réexaminée tous les deux ans lors d'une séance publique participative de garantie.

Deux ans après sa mise en place, Mon Restau Responsable® compte déjà plus 400 restaurants collectifs engagés, dont 300 engagés uniquement sur la période de janvier à juin 2018 ! Restaurants scolaires, universitaires, administratifs, d'entreprise, du milieu hospitalier, des EPAHD, de l'accueil spécialisé… tous sont concernés. La FNH et Restau'Co espèrent au moins atteindre les 1 000 restaurants collectifs d'ici 2020.

Rendez-vous sur
WWW.MON-RESTAU-RESPONSABLE.ORG

Découvrir la vidéo pédagogique* *Qu'est-ce que Mon Restau Responsable® ?*
HTTPS://YOUTU.BE/ EO7AZVPE_MA

Les avantages de Mon Restau Responsable®

Construit avec les fédérations des filières de production, de transformation et de distribution de la restauration collective, Mon Restau Responsable® permet au restaurant :

- de disposer d'un cadre d'analyse pour dresser l'état des lieux de son service de restauration de manière simple et rapide ;
- de progresser à son rythme sur la base d'une concertation de l'équipe, tout en associant les acteurs du territoire ;
- de valoriser son service et les progrès réalisés grâce à la garantie affichée sur l'établissement et sur ses outils de communication.

LET'S BIO :
LE DISPOSITIF DE COMMUNICATION

La mise en place d'une restauration collective responsable est avant tout une démarche de progrès collective qui s'opère du champ à l'assiette. Chacun a donc un rôle à jouer ! Avec Let's Bio, la FNH met les enfants au cœur du dispositif et appelle les parents d'élèves, et plus largement les citoyens, à soutenir son projet de Bonus Cantine Bio et Locale en signant l'appel à soutien disponible sur **letsbio.fnh.org**

Une campagne qui fait des enfants les ambassadeurs de la cantine qu'ils souhaitent !

La campagne Let's Bio ouvre le débat et crée le dialogue avec humour et légèreté, en inversant le rapport parent-enfant, faisant de l'enfant, principal bénéficiaire du projet de réforme, l'ambassadeur et porte-parole de la campagne. Avec une touche d'impertinence et d'ironie bienveillante, la parole enfantine s'inscrit autour de trois messages clés : ***« Mettez du bio dans ma cantine ! », « Mettez du local dans ma cantine ! », « Avec moins de gaspi, plus de bons produits ! ».***

3 spots vidéos et des visuels pour alimenter le débat sur le digital

Pour donner le ton de la campagne et donner de la voix au message, la FNH s'est fait accompagnée par l'agence Sweet Punk, qui a imaginé et réalisé trois vidéos courtes sous formes de capsules publicitaires. Dans des scènes de la vie quotidienne, un père et son fils illustrent avec humour comment la cantine peut devenir un modèle d'éducation au bio et au local, mais aussi plus largement aux pratiques alimentaires responsables comme la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour poursuivre la conversation engagée et appuyer l'argumentaire, l'agence met en place une stratégie de *brand content* sur les réseaux sociaux de la marque ainsi qu'un kit de mobilisation.

100 jours pour changer

Pour donner corps au combat et rassembler l'opinion publique autour d'une mission, le hashtag identitaire rassemble tous les citoyens et organisations qui veulent faire progresser les cantines. #LetsBio permet de porter l'opération et de concentrer les prises de paroles. Court, fun, incitatif et facilement mémorisable, ce hashtag est le symbole d'un élan vers le progrès, celui du bien manger pour toutes et tous.

Soutenez le Bonus Cantine Bio et Locale sur
LETSBIO.FNH.ORG

ILS SOUTIENNENT LE BONUS CANTINE BIO ET LOCALE

Nos partenaires associatifs :

AFDN Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

BIO CONSOMACTEURS

BON POUR LE CLIMAT

CIWF France ciwf.fr

Filière paysanne

FNAB Fédération Nationale d'Agriculture BIOLOGIQUE

générations FUTURES

RÉSEAU Restau'co

Caritas France Secours Catholique

terre de liens

UNION NATIONALE DES CPIE

FONDATION GOODPLANET

Nos partenaires mécènes :

api

Triballat NOYAL

fondation daniel & nina carasso sous l'égide de la Fondation de France