

**Un territoire
qui se nourrit bien vit mieux.**

— Vers une
**restauration
collective**

bio, locale et heureuse



Le programme de – Laurent

Et si c'était vous ?

Un élu qui croit en la force du local



Laurent D.
Candidat aux élections
municipales 2026



Je m'appelle Laurent D.
J'habite une ville moyenne de l'Est de la France et, en 2026, j'ai décidé de me présenter aux élections municipales.

Comme vous, je veux une ville qui avance et prépare l'avenir.

Mon programme traite évidemment de grands enjeux : éducation, transition écologique, dynamisme économique, cadre de vie.

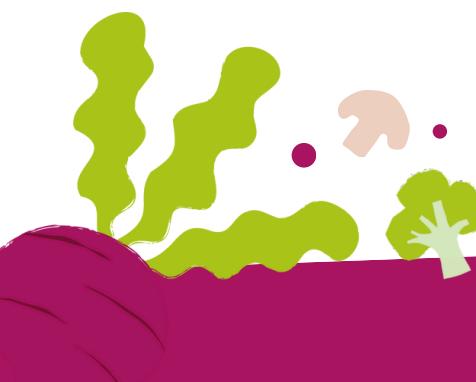
Mais j'ai choisi de faire de l'alimentation un engagement central.

Pourquoi ? Parce qu'elle raconte l'avenir d'un territoire : la manière dont nous prenons soin les uns des autres, dont nous préservons nos paysages et soutenons nos agriculteurs.

Aujourd'hui, je propose un cap clair : redonner du sens, de la cohérence et de la proximité à ce qui nourrit nos habitants, dans nos écoles, nos restaurants collectifs, nos EHPAD.

Faire de l'alimentation un vrai levier de santé, de justice sociale et de transition écologique pour notre ville.

Et pour passer des idées aux solutions concrètes, j'ai choisi de m'appuyer sur le Réseau Manger Bio, un acteur reconnu partout en France.



L'alimentation, miroir d'un territoire qui se transforme

Un territoire qui prend soin de ses habitants commence par soigner ses assiettes

En France, 40 à 60 % des repas quotidiens des enfants sont pris à la cantine.

C'est un levier de santé publique majeur :

- inquiétudes sur les pesticides,
- hausse des coûts de dépollution,
- progression des maladies chroniques,
- fragilisation des agriculteurs ...

Les citoyens attendent une alimentation saine, lisible, accessible et proche.



L'enjeu sanitaire et social de nos cantines

- La restauration collective est souvent le seul repas complet de la journée pour certains enfants.
- Une cantine de qualité réduit les inégalités alimentaires.
- Elle influence durablement les habitudes alimentaires.
- Elle peut réduire l'exposition aux produits ultra-transformés.

Mais au-delà des chiffres, il y a des visages :

- des enfants qui apprennent,
- des familles qui comptent sur la cantine,
- des producteurs qui cherchent des débouchés stables,
- des paysages agricoles qui évoluent sous nos yeux.



Prêt à passer à l'action ?



Les trois ambitions

qui nous guideront...

1 – Nourrir mieux : offrir à chacun une assiette qui a du sens

Une assiette composée de **produits bio, de saison, cuisinés avec soin**, c'est un geste de **santé publique**.

10 actes pour une cantine durable

- 1 Renforcer la part du fait maison
- 2 Maîtriser les grammages
- 3 Réduire le gaspillage alimentaire
- 4 Introduire davantage de végétal
- 5 Réduire les produits ultra-transformés
- 6 Favoriser les circuits courts
- 7 Diversifier les sources de protéines
- 8 Former les équipes de cuisine
- 9 Augmenter la part de produits bio
- 10 Sensibiliser les enfants

La parole du candidat



Chers concitoyens, quand la qualité revient dans l'assiette, elle rejaillit sur tout le reste : sur les apprentissages, sur la santé, sur le plaisir de manger ensemble.

Laurent D.

"Bravo Laurent, ça c'est de l'engagement !"



Les trois ambitions

qui nous guideront...

2. Préserver nos terres : protéger ce qui fait la beauté, la force et l'économie de notre territoire

50 000 à 60 000 hectares disparaissent chaque année.

Et pourtant, ces terres façonnent nos paysages, nos emplois, nos ressources en eau... et **notre capacité économique** à nourrir durablement la commune.

“Savoir d'où l'on part” et “structurer l'origine”

- 1 Mettre en place un diagnostic d'origine des produits
- 2 Soutenir des pratiques agricoles cohérentes avec la santé de nos habitants.
- 3 Préserver les zones de captage en eau potable en soutenant l'agriculture bio
- 4 Agir par le foncier et la commande publique pour sécuriser nos fermes
- 5 Accompagner les fermes bio qui créent des emplois durables.



La parole du candidat



Chers concitoyens, préserver nos terres, c'est préserver une promesse : celle de pouvoir encore produire demain ce que nous mangerons.

Laurent D.

“Merci Laurent, ça c'est penser loin !”



Les trois ambitions

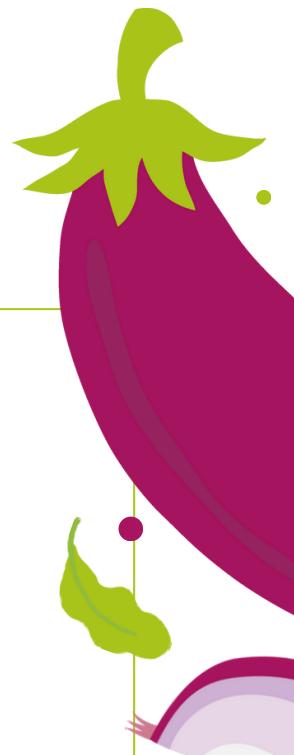
qui nous guideront...

3. Faire ensemble : créer une dynamique citoyenne autour de l'alimentation

Les cantines qui impliquent les élèves et le personnel réduisent de 20 à 40 % le gaspillage.

Les actions :

- 1 Associer les équipes cuisine dès le début
- 2 Impliquer les parents et les élèves
- 3 Ouvrir la cuisine à la pédagogie
- 4 Faire du temps de repas un moment éducatif
- 5 Développer des jardins, ateliers, visites de fermes
- 6 Construire une feuille de route partagée
- 7 Définir des objectifs progressifs, réalistes et adaptés



La parole du candidat



Lorsqu'on fait de l'alimentation un bien commun, les habitants ne sont plus consommateurs : ils deviennent acteurs.

Laurent D.

"Bravo Laurent, voilà une priorité qui fait grandir tout le monde !"



Comment

notre commune peut agir ?

Redessiner nos approvisionnements

Grâce à la commande publique, la commune peut :

- donner la priorité au bio, local, de saison
- réduire les produits transformés,
- structurer des critères de durabilité.

En action :

- Planification saisonnière,
- Passage aux produits bruts,
- Cahiers des charges exigeants,
- Menus végétariens hebdomadaires,
- Suivi des indicateurs d'achat.

1



3



Soutenir les filières locales

Créer une légumerie, relier des ateliers de transformation, soutenir la logistique, encourager les coopérations agricoles...

En action :

- mutualisation d'équipements
- contrats multi annuels
- coordination intercommunale
- création de débouchés sécurisés pour nos agriculteurs

Former, transmettre, professionnaliser

Les équipes de cuisine sont au cœur de la transformation.

En action :

- formation au fait maison,
- maîtrise du végétal,
- lutte contre le gaspillage,
- gestion des grammages,
- montée en compétences sur l'équilibre nutritionnel.

4



Rassembler les habitants

Renforcer la cohésion locale en rapprochant jeunes, familles et seniors autour de moments conviviaux.

En action :

- Développer une culture alimentaire partagée par :
 - des visites de fermes,
 - des fêtes de l'alimentation,
 - des ateliers citoyens,
 - des projets intergénérationnels...

En action :

- Le temps de repas comme moment éducatif :
- ateliers dégustation
 - implication des élèves
 - dialogue entre familles, agents et élus



Comptez sur moi.

pour bien nourrir notre commune



Pour protéger ce qui nourrit nos enfants et nos aînés, ce qui façonne nos paysages, ce qui fait vivre nos fermes, nous devons agir dès maintenant.



Je m'engage à faire de l'alimentation un véritable projet de territoire :

- en soutenant nos producteurs locaux,
- en valorisant les savoir-faire agricoles,
- en garantissant des repas de qualité dans nos cantines, EHPAD et établissements publics.

Parce qu'une restauration collective digne, locale et durable peut devenir un levier de santé, de justice sociale et de lien entre générations.

Je veux que chaque repas soit une chance :

- une chance d'éduquer,
- une chance de transmettre,
- une chance de créer du lien,
- une chance de préserver notre avenir commun.

Laurent D.

Le candidat qui s'engage pour une alimentation collective bio, locale et heureuse.

Les 15 et 22 mars 2026, votez pour moi !



Le petit lexique

pour l'élu de terrain

1.

LOI EGALIM — 2018

Objectif : améliorer la qualité alimentaire dans les cantines publiques.

Principales obligations :

- 50 % de produits durables (Label Rouge, SIQO, etc.)
- 20 % de produits bio minimum (en valeur d'achat)
- 1 menu végétarien par semaine (depuis 2019)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour les communes : Un levier puissant de transformation et de structuration de la commande publique.

2.

LOI CLIMAT & RÉSILIENCE — 2021

Objectif : inscrire la restauration collective dans la transition écologique.

Principales obligations :

- Généralisation du menu végétarien hebdomadaire
- Objectif de diversification protéique
- Meilleure information des convives
- Renforcement des critères environnementaux dans les marchés publics
- Développement des Plans Alimentaires Territoriaux (PAT)

Pour les communes : Intégration obligatoire de critères environnementaux dans les décisions d'achat.

3.

LOI AGEC — 2020

Objectif : réduire les déchets et le gaspillage dans la restauration collective.

Principales obligations :

- Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025
- Interdiction du plastique à usage unique (progressive)
- Mise en place du tri des biodéchets
- Diagnostic gaspillage obligatoire

Pour les communes : Lutte contre le gaspillage = levier budgétaire + écologique + pédagogique.

Les mots clés essentiels

Agriculture biologique

Mode de production sans pesticides ni engrains de synthèse, respectueux des cycles naturels.

Circuit court

Mode de commercialisation comprenant au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Cuisine centrale

Unité de préparation culinaire produisant pour plusieurs sites en liaison chaude ou froide.

DSP

Délégation de service public : Contrat par lequel une collectivité confie la gestion de son service à un tiers.

Gestion directe ou régie

Mode de gestion d'un service public qui consiste en la prise en charge directe du fonctionnement de ce service par la personne publique qui l'a créé, avec ses propres moyens et ses propres agents.

PNA

Programme National pour l'Alimentation définissant la politique publique française de l'alimentation.

PNNS

Programme National Nutrition Santé (2001) visant à améliorer l'état de santé de la population par la nutrition.

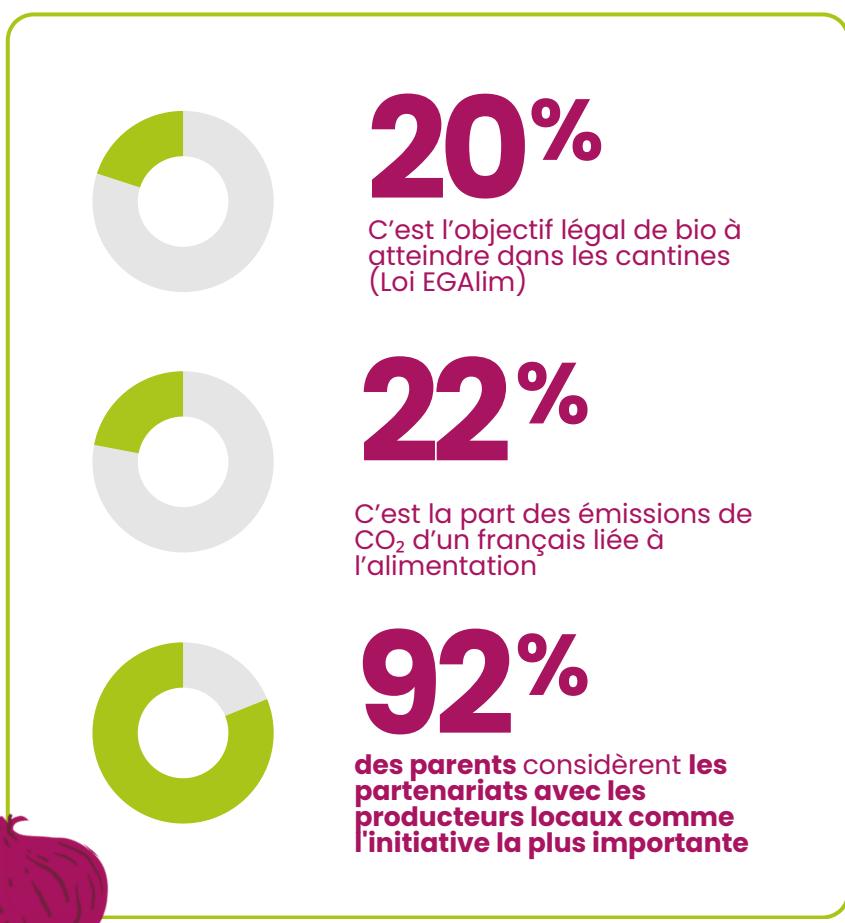
Végétalisation de l'offre

Augmentation de la part de protéines végétales et des légumes dans les menus pour des raisons sanitaires et environnementales.



Les chiffres

qui structurent les débats de 2026



Création de valeur

1 euro investi dans la bio locale = **2 à 3 € de valeur** créée sur le territoire

Résilience

Créer des filières locales solides pour ne plus dépendre des grandes chaînes d'approvisionnement

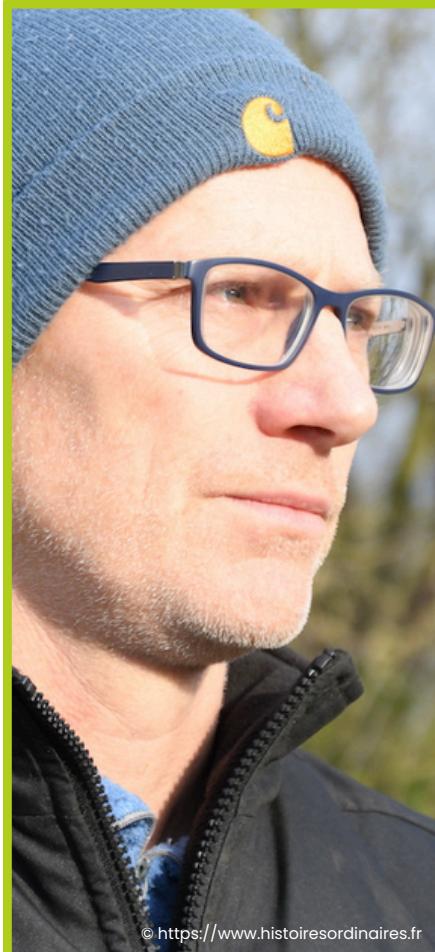
Poids politique

L'alimentation scolaire est dans le **TOP 5 des attentes des familles** en 2025

Prêt à passer à l'action ?



Et si demain, cet élu de terrain, c'était vous ?



**Le mot de Gilles SIMONNEAUX,
Président du Réseau Manger Bio et
éleveur à Chavagne (Ille et Vilaine)**

“Nous avons imaginé cette plaquette à la fois comme un plaidoyer mais également comme un premier guide à l'action pour toutes ces femmes et tous ces hommes qui s'engagent dans l'action politique sur nos territoires.

Ce programme n'est pas celui d'une personne : c'est celui d'un territoire qui prend son avenir en main.

“Ce que nous mangeons dit qui nous voulons être.”

En choisissant de renforcer la bio, le local et la qualité, nous affirmons une vision : celle d'une commune qui protège ses habitants, soutient ses producteurs, et investit dans son avenir.

**Écrivons ensemble le récit de
votre restauration collective ?**



Prêt à passer à l'action ?



RÉSEAU — MANGER bio

**Bio, local et bien plus
encore !**

Découvrez notre aventure
agricole née en 2010



Qui sommes-nous ?

Le partenaire pour réussir sa transition

Un maillage unique en France

Le Réseau Manger Bio regroupe **22 plateformes coopératives** régionales, toutes ancrées dans leur territoire.

Elles sont créées et gouvernées par des producteurs, et dédiées à l'approvisionnement en produits bio pour la restauration collective.

Elles ont une mission simple :

- connecter durablement les producteurs bio et les collectivités.

Un acteur de confiance pour les politiques alimentaires locales

Chaque plateforme connaît :

- les fermes locales,
- les filières existantes et à développer,
- les contraintes logistiques des cantines,
- les cadres réglementaires (marchés publics, EGALim),
- les enjeux du territoire.



Le lien retrouvé



En travaillant avec le Réseau Manger Bio, la commune ne passe pas seulement commande : elle crée un lien durable entre habitants, producteurs et territoires.

Antoine Radisson
Paysan dans le Rhône (69)



Quelques chiffres

du Réseau Manger Bio

22
plateformes

bio et locales

+1300
fournisseurs

dont 750 sont sociétaires d'une coopérative et 130 impliqués dans une instance de gouvernance (CA...)

61
M€ de CA

en 2025

→ **140**
emplois directs (en ETP)

→ **4 000**
sites de RHD servis

→ **15 000**
tonnes de produits bio commercialisés




75 %

du territoire sont couverts par nos plateformes



10 %

de parts de marché par rapport au marché de la bio en restauration collective (estimé à 484M€)



Prêt à passer à l'action ?



Nos solutions

Le partenaire pour réussir sa transition

Un maillage territorial au service du bien commun

Les plateformes accompagnent les communes sur toutes les étapes :

- **Diagnostic alimentaire territorial** (volumes, besoins, saisonnalité).
- **Sourcing sécurisé** : identification des producteurs, volumes disponibles, planification saisonnière...
- **Aide à la rédaction des marchés publics** : intégration du bio, du local, des critères qualitatifs
- **Logistique intégrée** : livraison régulière, planification, maîtrise des ruptures
- **Structuration de filières locales** : légumes, fruits, légumineuses, œufs, lait, viande, etc
- **Mise en relation directe** avec les producteurs pour créer des partenariats durables
- **Suivi dans la durée pour sécuriser l'approvisionnement**
- **Actions de sensibilisation** auprès des équipes, élèves, familles

Un appui dans la montée en compétences

- Formations pour équipes de cuisine (gestion, saisonnalité, anti-gaspi).
- Sessions pour élus sur les leviers alimentaires et fonciers.
- Ateliers pour agents, enseignants, parents.

La force du collectif



Né de l'engagement collectif de producteurs, ce réseau renforce le territoire.
En s'y associant, la commune agit pour une économie plus juste et résiliente.

Marie-Laure Mazurier
Éleveuse dans la Manche (50)



Nous contacter

Les plateformes locales



Échanges Paysans 05

09.72.44.76.99
✉ contact@echanges-paysans.fr
🏡 8 rue des compagnons - zone des Fauvins 2
_GAP
💻 echanges-paysans.fr

Manger Bio Périgord

05.53.04.06.12
✉ mangerbioperigord@gmail.com
🏡 Lieu dit Phœbus NOTRE DAME DE SANILHAC
💻 mangerbioperigord.fr

Manger Bio Pays de la Loire

02.53.35.26.08
✉ direction@mangerbio-pdl.fr
🏡 10 rue Véga CARQUEFOU
💻 mangerbio44.fr

Inter Bio Normandie Services

02.31.69.89.56
✉ mangerbioennormandie.services@gmail.com
🏡 9 Boulevard de l'Europe BOURGUEBUS
💻 mangerbioennormandie.fr

Manger Bio en Provence

07.67.79.87.90
✉ olivier.bonneaud@mangerbioenprovence.fr
🏡 Urban Park 25 boulevard Ledru Rollin lot 4
_GAP
💻 mangerbioenprovence.fr

Mangeons Bio Ensemble Poitou-Charentes

09.74.19.22.60
✉ direction@mangeonsbioensemble.fr
🏡 143 bis boulevard de Poitiers BRESSUIRE
💻 mangeonsbioensemble.fr

Manger Bio 35

02.99.67.91.89
✉ commande@mangerbio35.fr
🏡 1 rue du Vivier Louis SAINT-GREGOIRE
💻 mangerbio35.fr

Auvergne Bio Distribution

04.63.85.80.18
✉ info@auvergnebiodistribution.fr
🏡 ZAC de la Varenne, rue de Bretagne,
COMBRONDE
💻 auvergnebiodistribution.fr

Norabio

03.61.58.41.66
✉ laurent.lepape@norabio.fr
🏡 Zone de la Houssaye - rue Calmette BOIS-ORENIER
_GAP
💻 norabio.fr

Hauts de France

Agricourt

09.53.25.33.73
✉ info@agricourt.fr
🏡 150 rue de judée ECOSITE, pôle bio vallée EURRE
💻 agricourt.fr

Drôme-Ardèche

Réseau Manger Bio

07.70.26.75.45
✉ contact@reseauamangerbio.fr
💻 reseauamangerbio.fr

Manger Bio Restauration

Corrèze, Creuse
 et Haute-Vienne

05.55.31.86.88
✉ contact@mangerbiorestoration.fr
🏡 12 rue Frédéric Mistral LIMOGES
💻 mangerbiorestoration.fr

Solibio

03.88.79.15.99
✉ l.loy@solibio.fr
🏡 55 rue du Marché Gare STRASBOURG
💻 solibio.fr

Alsace

Bio A Pro

04.78.82.05.96
✉ contact@biapro.com
🏡 32 chemin de Chirade BRIGNAIS
💻 biapro.com

Loire - Rhône

Mangez Bio Isère

04.76.20.67.84
✉ bienvenue@mangezbioisere.com
🏡 Marché d'intérêt National 117, rue des Alliés
GRENOBLE
💻 mangezbioisere.fr

Manger Bio Languedoc

06.86.30.48.33
✉ coordination@mangerbiolanguedoc.fr
🏡 5 rue Pascal CLERMONT L'HERAULT
💻 mangerbiolanguedoc.fr

Manger Bio en Centre-Val de Loire

07.63.66.76.30
✉ contact@mangerbio-centre-valdeloire.fr
🏡 5 Rue Pierre et Marie Curie INGRE
💻 mangerbio-centre-valdeloire.fr

Manger Bio Bourgogne Franche Comté

03.80.41.49.51
✉ commande@mangerbiobfc.fr
🏡 2 rue de skopje DIJON
💻 mangerbiobfc.fr

Maison de l'agriculture biologique du Finistère (MAB 29)

02.98.25.80.33
✉ mab29.bisson@agrobio-bretagne.org
🏡 Ecopôle DAOULAS
💻 agrobio-bretagne.org

Manger Bio Sud Ouest

05.35.55.97.35
✉ benjamin.l@mangerbiosudouest.fr
🏡 838 avenue de la Confluence DAMAZAN
💻 mangerbiosudouest.fr



RÉSEAU — MANGER bio

Votre partenaire
pour 2026 !

Nos partenaires



contact@reseaumangerbio.fr

www.reseaumangerbio.fr