Municipales 2026

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

Vers une restauration collective

bio, locale et positive

RÉSEAU MANGER bio

Le programme de – Sophie et Patrick

Et si c'était vous ?

Des élus qui croient en la force du local

Sophie G. / Patrick D.
Candidats aux élections municipales 2026

Nous nous appelons Sophie G. et Patrick D.

Nous habitons une ville moyenne de l'Est de la France et, en 2026, nous avons décidé en tant que colistiers de nous présenter aux élections municipales.

Comme vous, nous voulons une commune qui avance et prépare l'avenir.

Notre programme traite évidemment de grands enjeux : éducation, transition, écologie, économie, solidarité.

Mais nous avons 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, nous proposons 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, nous avons choisi de nous 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.

Patrick D.

"Bravo Patrick, 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.

Sophie G.
"Merci Sophie, 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.

Patrick D.

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

Comment

notre commune peut agir ?

1 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.

RÉSEAU MANGER bio

2 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

3 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 nous.

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.

Sophie G. et Patrick D.
Les candidats qui s'engagent pour une alimentation collective bio, locale et positive.

Les 15 et 22 mars 2026, votez pour nous !

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 engrais 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

3,4 milliards
de repas servis chaque année en restauration collective

1 milliard
de repas sont servis chaque année dans les cantines scolaires

7,4 millions
d'enfants mangent à la cantine régulièrement

20%
C'est l'objectif légal de bio à atteindre dans les cantines (Loi EGAlim)

22%
C'est la part des émissions de CO_2 d'un français liée à l'alimentation

92%
des parents considèrent **les partenariats avec les producteurs locaux comme l'initiative la plus importante**

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, ces élus 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."

*E*n 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 Phoebus 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 MARSEILLE
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 Hauts de France
03.61.58.41.66
laurent.lieppe@norabio.fr
Zone de la Houssoye - rue Calmette BOIS-GRENIER
norabio.fr

Agricourt Drôme-Ardèche
09.53.25.33.73
info@agricourt.fr
150 rue de judée ECOSITE, pôle bio vallée EURRE
agricourt.fr

Réseau Manger Bio
07.70.26.75.45
contact@reseaumangerbio.fr
reseaumangerbio.fr

Manger Bio Restauration Corrèze, Creuse et Haute-Vienne
05.55.31.86.88
contact@mangerbiorestauration.fr
12 rue Frédéric Mistral LIMOGES
mangerbiorestauration.fr

Solibio Alsace
03.88.79.15.39
l.lay@solibio.fr
55 rue du Marché Gare STRASBOURG
solibio.fr

Bio A Pro Loire - Rhône
04.78.82.05.96
contact@bioapro.com
32 chemin de Chiradie BRIGNAIS
bioapro.com

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.busson@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

La Bio d'Ici
04.79.71.06.05
contact@labiodici.fr
chez STEF - 1200 Avenue Houille Blanche CHAMBERY
labiodici.fr

Paysan Bio Lorrain
06.79.32.88.43
v.francois.pbl@orange.fr
1210 rue du Bois de la Ville TOUL
paysanbiolorrain.org

Manger Bio Champagne Ardenne
03.26.64.90.22
mbca@biochampagneardenne.org
Complexe agricole du Mont-Bernard Bât. France Luzerne CHALONS-EN-CHAMPAGNE
mangerbiochampagneardenne.org

Manger Bio Occitanie Pyrénées
05.62.53.27.03
commande@mangerbio-occitaniepyrenees.fr
28 avenue de la Libération Août 1944 TARBES
mangerbio-occitaniepyrenees.fr

RÉSEAU MANGER bio

Votre partenaire pour 2026 !

Nos partenaires

FNAB – Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
Un Plus Bio
L'AGENCE BiO – Pour un monde plus Bio
ECOCERT EN CUISINE
nona
SYNABIO

contact@reseaumangerbio.fr

www.reseaumangerbio.fr