



COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'UN PLUS BIO

21 septembre 2021
Cazouls-Lès-Béziers (34)

Le 21 septembre 2021, la commune de Cazouls-Lès-Béziers, dans l'Hérault, a accueilli l'Assemblée Générale d'Un Plus Bio. Quarante participants étaient réunis à l'occasion de cette journée de rentrée du réseau.

En ouverture de la journée, Monsieur Le Maire de Cazouls-Lès-Béziers, Philippe Vidal et Madame La Présidente d'Un Plus Bio, Sandrine Lafargue, ont pris la parole pour accueillir et remercier les participants.



Les photos sont disponibles [ici](#) !

Atelier #1

« Vous rêvez d'avoir votre cuisine ? Ils l'ont fait ! »

Intervenants :

- Philippe Vidal, maire de Cazouls-lès-Béziers
- Thierry Florès, responsable restauration de la commune

Contexte de départ :

Construite en 2009, la cuisine centrale dessert deux écoles (maternelle et élémentaire) et une micro-crèche, ce qui représente 260 repas/jour en moyenne. En liaison froide, le rôle des agents de cantine était réduit à la réception des repas, à la prise de température, au réchauffage des barquettes en plastique et au service.

La commune pratique alors un tarif unique pour les usagers, inchangé depuis 10 ans : 3,85 euros/repas. 2,72 euros sont alors payés au prestataire.

Genèse du projet :

Le projet de cantine municipale en liaison chaude a été inscrit dans le programme municipal en 2014. Au démarrage donc, un choix politique, porté ensuite par les agents également, qui y ont vu aussi un changement positif de leur métier.

Aujourd'hui, le coût denrées matières premières tourne autour de 2,50 euros.

En très peu de temps, la commune atteint le niveau 3 du [label Ecocert « en cuisine »](#) (en juillet 2020).

Rénovation et aménagement de la cuisine :

Septembre 2018 : la première étape du projet de remunicipalisation a été de mobiliser un bureau d'études pour s'assurer de la faisabilité du projet, à savoir continuer d'utiliser les mêmes locaux pour faire la cuisine.

Mars 2019 : diagnostic de conformité réglementaire des infrastructures qui permet de déterminer les investissements nécessaires aux travaux de mise en conformité : 300 000 euros (dont 100 000 euros de matériel culinaire).

Durée des travaux : 5 mois pour une surface cuisine de 140 m² et une surface réfectoire de 250 m².

Acquisition de matériel, équipement :

- Pour la livraison des satellites : véhicule de service de type fourgon avec matériel de transport de repas en liaison chaude et un chariot élévateur voiture (10 000-15 000 euros)
- Pour le stockage et la mise à température : chambre froide, cellule de refroidissement pour les pâtisseries maison (c'est le seul produit qui est refroidi car il serait impossible de réaliser les pâtisseries le jour-même) avec proposition d'une pâtisserie une fois par semaine aux convives
- Pour la cuisine : robots, fours, trancheuse, achat de vaisselle, table de tri électronique, etc.

Pour l'instant, la commune de Cazouls-lès-Béziers ne pratique pas la surgélation mais certaines collectivités font ce choix, c'est le cas par exemple de la ville de Mouans-Sartoux.

C'est pourtant un des projets en cours : surgeler les légumes locaux, très abondants de juin à septembre alors que la cuisine, elle, tourne au ralenti, pour avoir des légumes frais et des sauces tomate maison toute l'année. Un premier test a été effectué cet été avec trois tonnes et demie de courgettes.

Recherche de fournisseurs locaux :

La commune se fournit désormais en pain bio auprès d'un boulanger local : cela permet non seulement de s'approvisionner en bio local, mais aussi de créer des filières (le boulanger ne faisait pas de pain bio auparavant).

La recherche de producteurs bio et locaux dans les AMAP, SICAS, GAEC, Ruche qui dit oui, etc. a permis de miser davantage sur les produits bio locaux.

La question de vouloir faire du frais pose aussi la question de s'équiper autrement, en produisant soi-même : d'où le projet de régie agricole, la serre municipale... (voir compte-rendu de l'atelier n°2).

Recrutement et valorisation des cuisiniers, personnel :

Un responsable de service et un chef cuisinier ont été recrutés, et les activités de deux employés municipaux revalorisées.

Montée en compétences, apprentissage pour travailler sans fonds de sauce, sont autant de nouvelles pratiques qui sont également des leviers d'économies réinjectables.

Sur les menus hebdomadaires : 2 jours avec viande, un jour avec poisson, et un jour végétarien, avec bientôt un des deux jours avec viande qui sera « semi-alternatif » en respect de la loi EGAlim (c'est-à-dire réduction de la part carnée dans le plat).

Un levier fort d'économie : la lutte contre le gaspillage alimentaire

Ce projet a un coût, mais il existe des leviers d'économie. La commune fait très attention au gaspillage alimentaire, et ce de différentes manières :

- Avant la mise en place effective du projet, pesée de tous les restes de repas pour faire un premier diagnostic et élaborer des menus adaptés
- Utilisation du [logiciel Fusion de Salamandre](#) pour gérer au mieux ses approvisionnements
- Ajustement des quantités et recettes en fonction des restes de production et des retours assiette
- Mise en place d'une table de tri pour la pesée des déchets et d'un compost
- Pour manger à la cantine, inscription six semaines avant via le portail famille, avec des pénalités en cas d'absence, ce qui permet d'ajuster les quantités au plus juste

Gouvernance du projet, liens avec les parents et les convives :

En amont, dès les prémices du projet :

- Les élus de la commission enseignement ont été associés pendant toute la durée du projet, ainsi que les élus du conseil municipal, tenus informés régulièrement en séance
- Échange avec le personnel municipal pour valoriser leur métier
- Implication des élèves pour avoir leur avis sur les menus et leurs attentes

Après la mise en place du projet :

- Hausse de la fréquentation du restaurant scolaire qui délivre 50 repas/jour à un satellite pour une école privée (depuis janvier 2021)
- Implication des parents dans les commissions menus
- Bon retour des enfants donc réaction positive des parents.



Philippe Vidal, Maire de Cazouls-Lès-Béziers et Thierry Flores, chef cuisinier

Atelier #2

« Régie agricole : ce modèle est-il fait pour vous ? »

Intervenants :

- Carole Berlou, adjointe au maire de la commune de Cazouls-Lès-Béziers, déléguée à l'enseignement et à la restauration
- Fanny Lacombe, maraîchère municipale en charge du projet de régie agricole

Une « régie agricole bio », pourquoi ?

À Cazouls, la régie agricole s'intègre dans un projet alimentaire plus global pour transformer les pratiques alimentaires locales. En septembre 2020, la nouvelle cuisine aménagée dans les locaux de l'école publique ouvrait ses portes permettant à la commune de proposer des repas cuisinés sur place, à partir de produits bio, frais et de saison.

Entourée de vignes en conventionnel, la commune s'est rapidement heurtée à la difficulté d'approvisionner la cantine en légumes bio et locaux.

Ainsi, l'acquisition du terrain voisin de l'école par la commune pour y installer les jardins partagés municipaux (déplacés suite à l'aménagement d'un nouveau stade) a immédiatement attiré l'attention de l'équipe municipale.

Pourquoi ne pas consacrer une partie de ce terrain à l'installation d'un.e maraicher.e pour alimenter la cantine en fruits et légumes bio ?

Bien plus qu'un potager, un lieu nourricier propice à la déambulation !

Dans le prolongement de la parcelle : un mazet, un puits, des figuiers, du raisin de table, apparaissent comme un « condensé » de jardin typique de la région. C'est donc aussi un morceau de patrimoine que souhaite conserver et valoriser la commune, en faisant de cette partie du jardin, un espace culturel (expositions, événements...). Dans son aménagement, la commune prévoit donc de matérialiser un parcours qui reliera le coeur du village à ce lieu nourricier : chemin piétonnier adapté aux personnes âgées, plantations d'arbres paysagers, bancs qui jalonnent le parcours...



Carole Berlou, adjointe déléguée à l'enseignement et à la restauration de Cazouls-Lès-Béziers, Fanny Lacombe, maraîchère municipale et Estelle Roux, conseillère municipale déléguée à la communication

Du village à la régie agricole, quelle porosité ?

Plusieurs choses ont été imaginées pour renforcer les liens :

- L'accessibilité physique du lieu,
- La proximité avec les jardins partagés, déjà bien fréquentés par les habitants,
- L'aménagement (plantation d'arbres fruitiers pour une déambulation agréable même en été),
- Le lien avec les établissements scolaires (support pédagogique) : intervention très régulière des classes SECPA du collège, ateliers pour les enfants de l'école, découverte des plantes (graines paysannes) et de la biodiversité végétale...
- L'ouverture à d'autres publics avec les événements culturels.

La régie agricole de Cazouls en 6 points :

1. L'embauche

Comment trouver un porteur de projet et quelles conditions d'installation ?

La commune s'est appuyée sur les ressources locales : le collège et sa classe SECPA option « maraîchage ». Parmi les enseignants, Fanny Lacombe, ancienne maraîchère installée sur l'exploitation familiale dans un village voisin, adhère tout de suite au projet présenté par Carole Berlou, élue. Fanny y retrouve une vocation agricole, sociale et éducative, sa candidature est très rapidement retenue par la municipalité.

Ce qui peut surprendre, c'est le fait que la commune n'ait pas beaucoup augmenté ses charges salariales. En effet, le départ en retraite de certains agents a permis de créer de nouveaux postes sans alourdir pour autant la masse salariale.

Le temps de travail de Fanny est annualisé car la production demande plus d'attention et plus d'heures sur certaines périodes, avec un allègement l'été lorsque la cuisine est fermée.

Pour l'instant, la commune a préféré ne pas s'engager sur un rythme de production constant pour ne pas être en surproduction l'été. D'autres régies agricoles font le choix de trouver d'autres débouchés (centres de loisirs, Ehpad...) ou de transformer (conserves, surgélation) mais pour le moment, ce n'est pas la priorité de Cazouls.

Et pour les travaux qui le nécessitent, Fanny peut faire appel aux services techniques de la commune.

2. L'évaluation des besoins et le dialogue avec la cantine

En terme de volume, la production de la régie de Cazouls permettra de couvrir une partie des besoins en fruits et légumes de la cantine qui produit 360 repas/jour. L'objectif est donc d'orienter la production vers les fruits et légumes bio difficiles voire impossibles à trouver sur le territoire et de continuer à travailler avec la SICA du Caroux (coopérative de fruits et légumes conventionnels et bio), des producteurs et des grossistes si nécessaire.

Dans ce contexte, facile d'identifier les besoins de la cantine, en complémentarité avec le monde agricole local.

Par exemple, Fanny envisage de faire des aromatiques, différentes variétés de salades, mais peut-être pas de courges et de courgettes.

Dans cette démarche d'évaluation des besoins et de planification, la commune a été accompagnée par le Civam Bio de l'Hérault.

3. L'eau

Sur la commune, la nappe phréatique est seulement à quelques mètres en-dessous du sol (possibilité de creuser un forage) et l'irrigation via le Canal du Bas-Rhône passe près de la parcelle ! L'accès à l'eau n'est donc pas un problème.

La commune attend des devis plus précis sur les deux options avant de faire un choix.

4. Le matériel

En dehors des deux serres-tunnels de 600m², l'équipe a prévu uniquement du petit matériel (petits outils tractés). L'idée est de commencer « petit » et de faire évoluer le projet en fonction des opportunités et des découvertes.

5. Stockage des produits

La commune a prévu de construire un local (algéco) à côté de la cantine pour le stockage de certaines denrées comme les pommes-de-terre. Lors de l'échange avec les participants à l'atelier, Monsieur Bertrand SONNET, élu de la Communauté de Communes Lodévois et Larzac (sur le Pays Coeur d'Hérault) a suggéré une idée à l'équipe municipale : aménager un local plus écologique et esthétique à partir d'éco-matériaux, notamment pour éviter d'avoir à le climatiser l'été. Il existe des solutions comme l'utilisation d'une ossature bois avec de la paille comme isolant.

6. Une gouvernance transversale

Dans ce projet, on observe :

- Une forte implication et cohésion des trois élus : à l'éducation, à l'environnement et à la culture
- Le soutien du Maire et de l'équipe municipale
- Une adhésion de l'équipe technique : cuisinier, maraîchère, directrice des services, dont une partie a été recrutée récemment avec, dès le départ, l'objectif de proposer une alimentation de qualité aux enfants. L'équipe s'est donc construite autour du projet, chacun apportant sa contribution.



Ghislaine Bocquet, chargée de mission de la ville de Montreuil, Juliette Sermage, chargée de mission du Pays Coeur d'Hérault et Emmanuel Guillemain d'Echon, journaliste - pendant la visite de la régie agricole

Atelier #3

« Maîtriser son foncier : un outil à votre portée »

Intervenants :

- Didier Griveau, conseiller municipale délégué à l'environnement de la mairie de Cazouls-les-Béziers
- Gilles Lefrançois, chargé de missions service « Territoires, Aménagement, Environnement » à la Safer Occitanie
- Tommy Vaysset, maraicher bio et adhérent de la SICA du Caroux

LEXIQUE :

SAFER : les sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural ont été créées par la Loi d'Orientation Agricole de 1960. Elles contribuent à l'aménagement de l'espace rural, via l'achat, la gestion et l'attribution de biens agricoles, forestiers et ruraux.

SICA du Caroux : coopérative agricole, à l'origine plutôt fruitière, implantée à Villemagne-l'Argentière dans l'Hérault à 40 minutes de Béziers. Aujourd'hui elle s'oriente plutôt vers le maraîchage avec le mouvement de diversification opéré par les producteurs de la région.

CDPENAF : la commission de préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers est un des outils de la stratégie de lutte contre l'artificialisation des terres agricoles et de maintien d'une agriculture périurbaine. Elle a le pouvoir d'émettre un avis, au regard de l'objectif de préservation des terres naturelles, agricoles ou forestières, sur l'opportunité de certaines procédures d'urbanisme.

SCIC : la société coopérative d'intérêt collectif est une entreprise coopérative constituée sous forme de SARL, SAS ou SA et qui peut avoir des actionnaires privés et publics.

Régie agricole : l'installation d'une exploitation agricole par une collectivité sur des terres lui appartenant. Dans le cas des régies agricoles, l'exploitant est employé par la collectivité.

Bail SAFER : la Safer peut être mandataire entre le propriétaire et le locataire exploitant. Dans cette relation tripartite, la SAFER conclut avec l'exploitant un contrat de location qui déroge au statut du fermage (ou CMD, convention de mise à disposition).

Bail rural : contrat entre un propriétaire et un exploitant pour la location de terres agricoles.

L'EXPÉRIENCE DE L'INSTALLATION D'UN MARAICHER BIO SUR LA COMMUNE :

Il y a deux ans, Tommy Vaysset a repris l'exploitation d'un ancien agriculteur de la commune qui produisait des fruits (figues, pêches...) pour la SICA du Caroux, une Société d'Intérêt Collectif Agricole, qui approvisionne essentiellement des grandes surfaces et des cantines.

Dès le départ, Tommy a souhaité s'installer en maraichage bio. Il s'est alors lancé dans une grande diversité de légumes, mais s'est rapidement aperçu que cela demandait une trop grosse charge de travail et des contraintes supplémentaires (matériel adapté, logistique, vente). Aujourd'hui, il cultive deux produits phares par saison (exemples : courgettes l'été, chou et courges l'hiver) ce qui lui permet d'avoir un meilleur rendement.

Quand il s'est installé, il y avait une propriété agricole sur la commune de Cazouls les Béziers d'une surface de 6 ha très propice au maraichage qui se libérait. Sans capacité financière, il a sollicité la Safer Occitanie pour l'aider à accéder à ce foncier. La Safer a acheté les terres et Tommy s'est engagé à les racheter dans 3 ans.

Ce report de l'achat des terres lui a permis d'investir dans du matériel, bien qu'il ai prévu de travailler avec un nombre réduit de machines qui lui permettent de faire à peu près tout !

Tommy a également pris la place de son prédécesseur à la SICA du Caroux, laquelle était dans une mauvaise pente et qui perdait des adhérents. Rapidement, il a fallu reprendre la gestion de la SICA et plusieurs adhérents se sont mobilisés pour restructurer l'organisation et la gestion. Ils ont défini des référents pour assurer une meilleure gestion des stocks et de la commercialisation.

La SICA du Caroux travaille en partenariat avec « Force Sud » un autre opérateur agricole, qui permet de compléter la gamme de produits proposés. Il y a également des jardins d'insertion qui produisent des légumes bio tout proches de la SICA et qui pourraient amener de nouveaux adhérents. En facilitant l'installation des personnes formées au Jardin d'insertion, la SICA pourrait développer son offre en fruits et légumes bio.

En conclusion, l'avenir de cet outil coopératif est un enjeu majeur pour le maintien de ces producteurs sur le territoire.



Visite de l'exploitation agricole de Tommy Vaysset, jeune maraîcher bio installé sur la commune de Cazouls-Lès-Béziers.

QUESTIONS - RÉACTIONS :

Quelle articulation avec la régie agricole de la commune de Cazouls ?

Les régies agricoles sont souvent vues d'un mauvais œil par le monde agricole, mais sont-elles concurrentes ou complémentaires ?

Au contraire, Tommy et Didier expliquent qu'il existe des complémentarités :

- L'objectif de la commune n'est pas du tout d'être autonome en fruits et légumes bio mais de pouvoir commencer sa transition tout en impulsant un changement des pratiques agricoles sur son territoire (via l'augmentation de la demande)
- La commune soutient les producteurs comme Tommy en s'approvisionnant auprès de la SICA.
- En fonction des produits disponibles sur le territoire, la régie peut orienter sa production vers des produits bio non disponibles (exemple : petits fruits comme les fraises...)
- Il y a vertu pédagogique d'avoir un potager à côté de l'école, qui participe à transformer les comportements alimentaires des habitants et donc de soutenir les producteurs bio installés.
- La régie agricole sécurise l'approvisionnement de la cantine en produits bio et locaux. En cas d'intempéries, tous les producteurs ne peuvent pas toujours répondre à la demande, la régie peut venir compléter (exemple : épisode de gel).

Comment sont négociés les prix ?

Existe-t-il un débat autour du juste prix avec les collectivités ?

Il y a un problème majeur sur la question du prix.

Aujourd'hui, les producteurs de la SICA vendent souvent leurs produits en-dessous des prix du marché, notamment en bio, pour éviter de jeter. La concurrence forte de l'Espagne qui est assez proche géographiquement et les contraintes de taille, de calibre, etc, imposées par les clients (GMS surtout) en sont les principales causes.

Les relations sont-elles les mêmes avec la restauration collective ?

Oui, parfois. À titre d'exemple, une légumerie qui s'est montée sur un territoire voisin, et à laquelle les producteurs de la SICA ont proposé leurs produits. Leur demande ? Des prix plus bas et une exigence similaire sur les calibres des produits.

La différence se fait avec les petites communes comme Cazouls-Lès-Béziers, où il y a un réel échange avec le cuisinier. Dans ce cas, la cantine peut faire part de ses besoins (exemple : petits pois/carottes), l'agriculteur de ses contraintes, et on s'accorde sur un prix et un fonctionnement qui conviennent aux deux parties.

[Question de la ville de Millau]

Est-ce que la commune a pensé à un outil de transformation pour mieux valoriser les productions bio locales ?

- Oui, mais cela demande un investissement important et les besoins de la cantine sont insuffisants pour un tel outil. Ce qui serait intéressant, c'est d'avoir un outil à l'échelle du territoire intercommunal par exemple. Mais cela demande de mettre toutes les communes autour de la table.
- À Millau, une réflexion est portée sur l'utilisation de la cuisine centrale sur les temps morts (après 13h), pour faire de la transformation. Un test a déjà été fait sur la surgélation de courgettes.
- Dans les Alpes-Maritimes, la ville de Chateauneuf-Grasse a impulsé la création d'une SCIC, une forme juridique coopérative public/privé, pour mettre en oeuvre une régie agricole et une conserverie. La collectivité détient 49% des parts de la SCIC et le reste

est détenu par des agriculteurs locaux. Cela permet de répartir la charge mais aussi de pérenniser l'outil en impliquant les acteurs du territoire.

Au-delà de la régie agricole, comment les collectivités peuvent-elles participer à la transformation de l'agriculture sur le territoire ?

Tommy explique qu'il existe encore pas mal de clivages autour de la bio. À la SICA, les producteurs conventionnels se tournent plutôt vers le label HVE (Haute Valeur Environnementale).

À travers le projet « friches rebelles », Un Plus Bio et ses partenaires cherchent à identifier les stratégies foncières qui permettraient de répondre aux objectifs de relocalisation et d'accès à une alimentation de qualité pour tous. Dans cette réflexion, on observe que les collectivités peuvent activer différents leviers, comme l'introduction de critères dans les contrats de mise à disposition avec les porteurs de projet.

LES LEVIERS À MOBILISER :

Dans les situations décrites ci-dessus, la bonne connaissance des ressources alimentaires et des besoins potentiels du territoire apparaît indispensable pour définir une stratégie foncière en lien avec son projet alimentaire.

Côté foncier, nous avons fait le cheminement en plusieurs étapes :

Quelles sont les sources de foncier ?

- Le foncier des exploitants qui vont partir à la retraite
- Le marché foncier (ventes de gré à gré)
- Foncier public
- Parcelles non exploitées (friche)
- Les biens vacants et sans maître

Comment avoir connaissance des terres disponibles ?

Où puis-je trouver l'information ?

Auprès des CDPENAF qui sont obligées de faire un inventaire des friches. Tous les départements ne l'ont pas fait, seuls 3 départements en Occitanie par exemple. Dans l'Hérault, ce travail a été réalisé.

Auprès de la SAFER via ses outils :

« Vigi Foncier » : outil de surveillance des transactions foncières, il vous permet d'avoir connaissance en temps réel des intentions de ventes sur votre territoire

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#)

« Vigi Friche » : une application sur smartphone qui permet à des agents d'une collectivité, élus ou professionnels agricoles de référencer les parcelles en friche à l'échelle de sa commune ou de son territoire.

Pour en savoir plus, cliquez [ici](#)

Comment identifier les parcelles avec un potentiel agricole ?

Aujourd'hui, les enjeux se cumulent sur les terres agricoles en friche !

Ils peuvent être environnementaux, paysagers, sanitaires, sociaux, culturels, économiques, alimentaires ou de sécurité publique (risques incendies, inondations).

Autour des villes, la spéculation est particulièrement forte avec des propriétaires qui espèrent toujours passer leurs terres en « constructible ».

C'est pourquoi, il est nécessaire de flécher les terres favorables à des projets agricoles.

Pour cela, on peut établir des critères pour **cartographier** les zones sur lesquelles les friches seront potentiellement plus favorables à une remise en culture :

- Qualité de la terre
- Accès à l'eau
- Accessibilité physique
- Pente
- Niveau d'enfrichement
- Projet du propriétaire (conciliable ou pas avec le projet de la collectivité)
- Etc.

Comment obtenir ces données ? Les collectivités peuvent solliciter la DDT, la Safer, la DRAAF ou encore la Chambre d'Agriculture, mais aussi faire appel à des groupes d'étudiants (ex : écoles d'Agro) pour compléter les données manquantes et réaliser le diagnostic, comme l'a fait le Pays Coeur d'Hérault.

L'analyse cartographique peut ensuite être vérifiée sur le terrain.

Comment mobiliser ce foncier ?

Plusieurs solutions :

(En premier lieu, la prise de contact avec les propriétaires car certains ignorent qu'ils possèdent ces parcelles !)

LA CONTRATUALISATION :

- **Le bail rural** : ce type de contrat effraie certains propriétaires qui pensent qu'en cas de changement de statut de leur parcelle dans le Plan Local d'Urbanisme (ex : d'une zone agricole à constructible), ils ne pourront pas vendre leur terrain. Il faut aussi sensibiliser les propriétaires sur les droits et devoirs (notamment l'entretien des friches).
- **La « convention de mise à disposition »** (CMD) est un contrat de location plus souple que le bail rural. Il permet à un propriétaire de mettre à disposition son foncier sur une durée de son choix et de le récupérer à l'issue de la période contractuelle, ou de signer un bail rural si une relation de confiance s'est établie avec le locataire.

L'ACQUISITION :

Certains particuliers peuvent aussi accepter de vendre leurs terres.

La collectivité peut décider d'acheter le foncier et de le stocker le temps de trouver un porteur de projet en adéquation avec son projet alimentaire ou de territoire.

Pour le foncier « vacant et sans maître », une commune peut se porter acquéreur d'un bien sans maître sur son territoire lorsque :

- ce bien était détenu par un propriétaire décédé depuis plus de 30 ans et dont les héritiers n'ont pas accepté la succession (expressément ou tacitement) durant cette période.
- ce bien n'a pas de propriétaire connu et que les taxes foncières afférentes n'ont pas été acquittées depuis plus de 3 ans ou l'ont été par un tiers.

Pour en savoir plus : [plaquette_safer-occitanie_bvsm.pdf](#)

LA PRÉEMPTION est un dispositif qui permet à la collectivité de se substituer à l'acquéreur.

- Pour les zones urbanisées (U), les collectivités bénéficient d'un droit de préemption.
- Pour les zones agricoles (A) et naturelles (N), elles peuvent solliciter la Safer qui bénéficie d'un droit de préemption sur ces espaces.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2021

VOTE DES RAPPORTS

Pour consulter le rapport d'activités présenté, rendez-vous sur notre site : <https://www.unplusbio.org/qui-sommes-nous/>

- Le rapport moral, présenté par Catherine Brette, vice-présidente d'Un Plus Bio,
- Le rapport d'activités présenté par l'équipe technique (Stéphane, Amandine et Inès),
- Le rapport financier, présenté par Dominique Fort, notre expert comptable avec l'appui de Stéphane Veyrat,

Ils sont mis au vote et sont adoptés à l'unanimité.

ÉLECTION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION D'UN PLUS BIO

Cette année, nous avons eu **trois nouvelles candidatures** au conseil d'administration. Voici la liste complète des candidats :

Collège des territoires :

- Mathilde Bezace, adjointe au maire de Choisy-Le-Roi, déléguée à la restauration collective et la transition alimentaire
- Emmanuel Delmotte, maire de Châteauneuf-Grasse
- Sandrine Lafargue, vice-présidente du département des Pyrénées-Atlantiques en charge de la transition environnementale, déléguée à la souveraineté alimentaire et au développement durable
- Franck Lehenoff, adjoint au maire de la ville de Dijon, délégué à l'éducation et à la restauration scolaire bio et locale
- Nicolas Martin, adjoint au maire de la ville de Nantes, délégué à la restauration scolaire
- Nicolas Méliet, maire de Lagraulet-du-Gers
- Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux, délégué à l'alimentation durable
- Isabelle Plaud, adjointe au maire de Saint-Rémy-de-Provence, déléguée à l'éducation, à l'enfance et la jeunesse



Discours d'ouverture de Sandrine Lafargue, Présidente d'Un Plus Bio

Collège des citoyens et associations :

- Catherine Brette, élue et citoyenne à Seyssins
- Emmanuelle Cosson, élue et citoyenne à Salon-de-Provence
- Guillaume Gontard, sénateur et citoyen du département de l'Isère
- Valérie Rouverand, élue et citoyenne à Nîmes

Collège des partenaires :

- François Collart Dutilleul, chercheur spécialiste du droit « de » et « à » l'alimentation et fondateur du Centre d'Étude Lascaux sur les Transitions (CELT)
- Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine », Ecocert France
- Didier Thévenet, vice-président du réseau AGORES

Le Conseil d'Administration, dans sa nouvelle composition, a été élu à l'unanimité.



Assemblée Générale d'Un Plus Bio dans la Bibliothèque municipale du village