Rapport d'activité 2020

Un Plus Bio

Édito

Par Gilles Pérole, Président d'Un Plus Bio (2013-2021)

L'année 2020 a été particulière à bien des égards. Pour Un Plus Bio, elle a été l'année d'un basculement fort. Face au développement de notre réseau et à l'envie croissante des élus et des territoires de travailler ensemble, nous avons concrétisé de nouvelles formes de coopérations entre adhérents et ouvert des chantiers déterminants pour l'avenir et le positionnement d'Un Plus Bio dans le paysage alimentaire national.

En 2020, le Club des Territoires est monté en puissance. De 75 adhérents en 2019, nous dénombrons 93 adhérents au 31 décembre 2020 : 75 communes, 10 intercommunalités qui représentent plus de 500 communes, 7 conseils départements et 1 conseil régional. Au total, plus de 15 millions d'habitants bénéficient de près ou de loin de notre vision d'une alimentation bio, locale et durable dans les cantines rebelles. Nous constatons plus que jamais que, par sa diversité, notre réseau, avec le Club des Territoires, permet au monde rural de partager avec le monde urbain, de casser les frontières et de construire des solutions ensemble pour élaborer des politiques publiques d'alimentation durable sur les territoires.

La campagne des élections municipales a montré combien le sujet des cantines et, de manière plus globale, l'alimentation durable des territoires était un sujet central des attentes. Nous constatons que les citoyens ont un fort intérêt pour cet enjeu et qu'ils peuvent être des déclencheurs de projets ambitieux sur les territoires. C'est pourquoi après le guide des élus pour les municipales, nous avons publié au mois de septembre, pour accélérer ce mouvement, une nouvelle version du guide des parents pour une cantine bio.

La crise sanitaire que nous avons vécue a, bien sûr, impacté la vie de notre association mais aussi le quotidien de la restauration collective. Le rôle social de nos cantines est apparu au grand jour et montre comment des repas de qualité chaque jour sont nécessaires pour une équité sociale du bien manger. Cette crise a également fragilisé la construction des filières d'approvisionnement durable qui se structuraient pour accompagner la mise en place de la loi Egalim. Comme nous l'avons expliqué dans une tribune publiée dans le Monde du 9 juin, de nombreuses plateformes de producteurs se sont retrouvées du jour au lendemain sans commandes et en grande difficulté du fait de la mise à l'arrêt des cantines scolaires.

La pandémie nous a impacté, et nous avons dû essuyer plusieurs reports et annulations. Pourtant, nous avons pu maintenir le cap. Cela a commencé au mois de mars, où l'équipe s'est agrandie avec une troisième personne salariée, en charge de l'animation du Club des Territoires. Ce poste a pu être maintenu malgré la situation. Aussi et surtout, nous sommes fiers d'avoir pu organiser nos temps forts : les Journées Techniques du Club des Territoires au mois de juin, mais aussi les Rencontres nationales, l'Assemblée Générale ordinaire et les Victoires des cantines rebelles au mois d'octobre. Nous avons su nous adapter et tirer notre épingle du jeu. Un Plus Bio, plus que jamais, fait sa place dans l'univers des politiques alimentaires ! Les déplacements étant limités, nous avons dû repenser nos manières de travailler au quotidien et avons su tirer profit de cette période pour mettre l'accent sur la finalisation de notre site internet, la prise en main des réseaux sociaux, une meilleure définition de notre argumentaire, et l'utilisation de nouveaux outils numériques.

Nous avons traduit différemment nos actions, en poursuivant nos réflexions autour des politiques territoriales et de la démocratie alimentaire. Le travail de toute une année s'est concrétisé en janvier 2021, avec la publication de l'ouvrage « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table », par François Collart Dutilleul, auquel Un Plus Bio a largement contribué. En effet, pour le bien de l'assiette, pour une meilleure santé des territoires, et pour un meilleur climat, il nous faut inventer les bases d'un nouveau contrat social « par et pour l'alimentation », instaurer une démocratie alimentaire qui vise une meilleure santé économique, sociale, environnementale et humaine. Autant d'objectifs que nous continuerons à poursuivre ces prochaines années.

MANGER

BIO

À LA CANTINE C'EST

POLITIQUE

Le fonctionnement d'Un Plus Bio

5

Les statuts

Association loi 1901.

Les missions et valeurs

Afin de les aider à réussir leurs changements alimentaires vers une restauration collective bio, locale, saine et juste et pour des politiques alimentaires vertueuses et inclusives, Un Plus Bio fédère et met en réseau des territoires et acteurs engagés dans la transformation de l'alimentation autour de valeurs simples mais sans ambiguïté :

- Rendre l'alimentation biologique accessible à tous.
- Faire progresser la démocratie alimentaire sur tous les territoires.
- Agir pour une santé commune à travers l'assiette.

En France, Un Plus Bio est le premier réseau national d'élus, de techniciens et de citoyens qui font des politiques publiques de l'alimentation un instrument puissant du développement des territoires.

L'association porte et anime plusieurs outils pour sensibiliser, partager et accompagner le changement :
– Le Club des Territoires
– L'Observatoire de la restauration collective bio et durable
– Des publications : les guides pratiques et les ouvrages d'Un Plus Bio.

La gouvernance

BUREAU :

- Gilles Pérole, président,
- Catherine Brette, vice-présidente,
- Emmanuelle Cosson, trésorière,
- Valérie Rouverand, secrétaire.

CONSEIL D'ADMINISTRATION :

Collège des territoires :
- Dominique Fedieu, conseiller départemental de la Gironde, délégué à l'agriculture et à la coresponsabilité alimentaire,
- Sandrine Lafargue, conseillère départementale des Pyrénées-Atlantiques, déléguée au développement durable et à l'agenda 21,
- Gilles Pérole, maire adjoint à la mairie de Mouans-Sartoux,
- Véronique Pugeat, vice-présidente Education au département de la Drôme,
- Jean-Pierre Agresti, maire de la commune de Châtel-en-Trièves,
- Guillaume Gontard, sénateur de l'Isère,
- Nicolas Méliet, maire de Lagraulet-du-Gers,
- Isabelle Plaud, élue à la mairie de Saint-Rémy-de-Provence,
- Emmanuel Delmotte, maire de Châteauneuf-Grasse,
- Emmanuelle Cosson, élue à la mairie de Salon-de-Provence.

Collège des citoyens et associations :
- Valérie Rouverand, formatrice,
- Catherine Brette, retraitée et ancienne conseillère départementale de l'Isère.

Collège des partenaires :
- François Collart Dutilleul, chercheur et juriste membre fondateur du Centre d'Etude Lascaux sur les Transitions,
- Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine », Ecocert France,
- Didier Thévenet, vice-président du réseau AGORES et directeur de la restauration de Lons-Le-Saunier.

ÉQUIPE TECHNIQUE :

- Stéphane Veyrat : Directeur,
- Inès Revuelta : Animatrice de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable,
- Amandine Pieux : Animatrice du Club des Territoires,
- Sylvie Debord : Assistante administrative (septembre 2020 à janvier 2021).

PARTENAIRES ET INTERVENANTS RÉGULIERS :

- Julien Claudel : Journaliste - chargé de communication,
- Stéphane Brette : chef cuisinier formateur.

93 Adhérents

dont

75 **Municipalités**

10 **Intercommunalités**
*qui représentent **500** communes*
CC de LA VEYLE / CC du DIOIS / CC du HAUT ALLIER / CC du ROYANS-VERCORS / CC du VAL DE DRÔME / PAYS D'ARMAGNAC / NÎMES MÉTROPOLE / PNR du LUBERON / PNR du VERCORS / SIRP COUTACH-QUISSAC

7 **Conseils départementaux**
ARDÈCHE / DRÔME / HÉRAULT / GARD / GERS / GIRONDE / PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

1 **Conseil régional**
OCCITANIE

Les adhérents du Club des Territoires

7

Liste au 31 décembre 2020 :

Nord-Ouest, région parisienne et Est

CHAMBRAY-LES-TOURS (Indre-et-Loire, 11 144 HAB.)
DIJON (Côte d'Or, 154 000 HAB.)
ÉPINAY-SUR-SEINE (Seine-Saint-Denis, 55 000 HAB.)
FONTENAY-SOUS-BOIS (Val-de-Marne, 53 600 HAB.)
FORGES-LES-BAINS (Essonne, 3 800 HAB.)
GONFREVILLE-L'ORCHER (Seine-Maritime, 9 100 HAB.)
GRANDE-SYNTHE (Nord, 21 200 HAB.)
LANGOUËT (Ille-et-Vilaine, 600 HAB.)
LES LILAS (Seine-Saint-Denis, 23 000 HAB.)
LOOS-EN-GOHELLE (Pas-de-Calais, 6 800 HAB.)
MOISSY-CRAMAYEL (Seine-et-Marne, 17 500 HAB.)
MONTREUIL (Seine-Saint-Denis, 110 000 HAB.)
MOUSSY-LE-NEUF (Seine-et-Marne, 3 000 HAB.)
NANTES (Loire-Atlantique, 293 000 HAB.)
PARIS (2 225 000 HAB.)
POITIERS (Vienne, 88 000 HAB.)
TRIEL-SUR-SEINE (Yvelines, 11 500 HAB.)
UNGERSHEIM (Haut-Rhin, 2 100 HAB.)

Sud-Ouest

BAYONNE (Pyrénées-Atlantiques, 48 200 HAB.)
BÈGLES (Gironde, 25 000 HAB.)
LA COURONNE (Charente, 7 700 HAB.)
CUSSAC-FORT-MÉDOC (Gironde, 2 200 HAB.)
Département du GERS (191 000 HAB.)
Département de la GIRONDE (1 450 000 HAB.)
Département des PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (654 000 HAB.)
DOLUS-D'OLÉRON (Charente-Maritime, 3 200 HAB.)
FOURQUES-SUR-GARONNE (Lot-et-Garonne, 1 300 HAB.)
GOURDON (Lot, 4 600 HAB.)
LE HAILLAN (Gironde, 10 000 HAB.)
LAGRAULET-DU-GERS (Gers, 500 HAB.)
LATTES (Hérault, 16 800 HAB.)
LÉVIGNAC-SUR-SAVE (Haute-Garonne, 2 300 HAB.)
MENDIONDE (Pyrénées-Atlantiques, 840 HAB.)
NARBONNE (Aude, 51 900 HAB.)
NOGARO (Gers, 2 000 HAB.)
PETR DU PAYS D'ARMAGNAC (102 communes, 44 700 HAB.)
PRADES-LE-LEZ (Hérault, 5 500 HAB.)
SAINTE-HÉLÈNE (Gironde, 2 800 HAB.)
TOULOUSE (Haute-Garonne, 460 000 HAB.)

Sud-Est

ANTIBES-JUAN-LES-PINS (Alpes-Maritimes, 75 000 HAB.)
BARJAC (Gard, 1 600 HAB.)
BIOT (Alpes-Maritimes, 10 000 HAB.)
BRIANÇON (Hautes-Alpes, 12 200 HAB.)
CAGNES-SUR-MER (Alpes-Maritimes, 49 400 HAB.)
CAVALAIRE-SUR-MER (Var, 7 300 HAB.)
CAZOULS-LÈS-BÉZIERS (Hérault, 5 000 HAB.)
CENDRAS (Gard, 1 900 HAB.)
CHAMBÉRY (Savoie, 59 000 HAB.)
CHÂTEAUNEUF-GRASSE (Alpes-Maritimes, 3 200 HAB.)
CHÂTEL-EN-TRIÈVES (Isère, 450 HAB.)
CHEVRIÈRES (Isère, 730 HAB.)
Communauté d'agglomération de NÎMES MÉTROPOLE (39 communes, 105 000 HAB. hors ville de Nîmes)
Communauté de communes du DIOIS (51 communes, 11 100 HAB.)
Communauté de communes du HAUT ALLIER (10 communes, 5 200 HAB.)
Communauté de communes de LA VEYLE (18 communes, 22 000 HAB.)
Communauté de communes du ROYANS-VERCORS (18 communes, 9 700 HAB.)
Communauté de communes du VAL DE DRÔME (19 communes, 30 800 HAB.)
Département de L'ARDÈCHE (323 000 HAB.)
Département de l'HÉRAULT (1 133 000 HAB.)
Département de la DRÔME (484 800 HAB.)
Département du GARD (710 000 HAB.)
LE DÉVOLUY (Hautes-Alpes, 1 000 HAB.)
GÉNÉRAC (Gard, 4 000 HAB.)
GRENOBLE (Isère, 159 000 HAB.)
LAURIS (Vaucluse, 3 800 HAB.)
LORGUES (Var, 9 100 HAB.)
MANDUEL (Gard, 5 700 HAB.)
MARTIGUES (Bouches-du-Rhône, 49 000 HAB.)
MILLAU (Aveyron, 22 200 HAB.)
MIRAMAS (Bouches-du-Rhône, 25 300 HAB.)
MONTPELLIER (Hérault, 285 000 HAB.)
MOUANS-SARTOUX (Alpes-Maritimes, 10 200 HAB.)
MOUGINS (Alpes-Maritimes, 19 400 HAB.)
NÎMES (Gard, 151 000 HAB.)
Parc naturel régional du LUBERON (75 communes, 151 700 HAB.)
Parc naturel régional du VERCORS (84 communes, 42 500 HAB.)
PERNES-LES-FONTAINES (Vaucluse, 9 700 HAB.)
Région OCCITANIE (5 830 000 HAB.)
LA ROQUE D'ANTHÉRON (Bouches-du-Rhône, 5 400 HAB.)
ROQUEFORT-LES-PINS (Alpes-Maritimes, 7 000 HAB.)
LE ROURET (Alpes-Maritimes, 3 900 HAB.)
SAINT-CHRISTOL-LES-ALES (Gard, 7 000 HAB.)
SAINT-JUST-DE-CLAIX (Isère, 1 180 HAB.)
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 10 500 HAB.)
SALON-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 43 200 HAB.)
SEYSSINET-PARISET (Isère, 11 900 HAB.)
SEYSSINS (Isère, 6 900 HAB.)
SOURCIEUX-LES-MINES (Rhône, 2 000 HAB.)
Syndicat intercommunal du COUTACH-QUISSAC (6 communes, 5 000 HAB.)
VALBONNE SOPHIA-ANTIPOLIS (Alpes-Maritimes, 13 100 HAB.)
VENTALON EN CEVENNES (Lozère, 220 HAB.)
VILLENEUVE-LOUBET (Alpes-Maritimes, 15 200 HAB.)

Hors territoire français

MARCHIN (Province de Liège, Belgique, 5 400 HAB.)

Les temps de travail et d'échange

8

Les Journées Techniques du Club des Territoires
30 juin et 1er juillet – Lagraulet-du-Gers

Ces journées techniques se sont déroulées sur deux jours dans une petite commune du Gers, rurale et agricole, qui a fait de l'alimentation un outil de transformation de son territoire. Avec sa cantine 100% bio, sa régie agricole, sa maison des médecines douces et les aménagements écologiques des espaces de vie (agroforesterie, voies piétonnes, végétalisation du village, haies paysagères), Lagraulet-du-Gers a construit un projet de territoire et attiré de nouvelles familles. Nous avons donc profité des Journées pour valoriser cette expérience et faire découvrir les différents projets communaux aux adhérents.

Cette édition 2020 a été un temps de respiration important pour les techniciens du Club des Territoires dans un contexte de sortie d'un premier confinement qui avait nettement réduit les possibilités d'échange et de partage.

Les journées techniques ont lieu chaque année, chez un adhérent, en région. Elles permettent aux agents des collectivités de s'approprier de nouvelles notions, concepts, approches facilitant la compréhension de leurs problématiques et l'orientation de leurs projets alimentaires.

En 2020, nous avons travaillé sur deux grandes thématiques, les coopérations territoriales et la démocratie alimentaire, comme un fil conducteur de tous nos échanges et de nos réflexions.

Les 3 temps forts de ces journées :

La plénière :
- Comment organiser le partage d'expertises d'usage entre collectivités ?
- Comment construire une politique alimentaire porteuse d'une forme de démocratie alimentaire sur les territoires ?

Les ateliers pratiques :
- « Agir après la crise pour structurer les débouchés des producteurs »
- « Assurer un débouché complémentaire pour les producteurs locaux avec la restauration collective
- « Rendre plus accessible une alimentation de qualité »
- Le cas d'étude : dépasser les frontières administratives pour créer des synergies entre villes, intercommunalités, départements et région dans les politiques alimentaires : le cas de l'Occitanie.

Les Rencontres Nationales du Club des Territoires
13 octobre – Paris

En 2020, nous avons pu maintenir cette rencontre sur le format d'une demi-journée, à l'Entrepôt, dans le 14e arrondissement de Paris, sur le thème de l'apprentissage et de la transmission des connaissances à travers quatre temps d'échange :
- La présentation des dynamiques et des coopérations au sein du Club par l'équipe technique
- La convention de partenariat avec l'exemple du département des Pyrénées-Atlantiques
- Le déploiement de collectivités « ambassadrices », avec le témoignage des villes de Briançon et de Mouans-Sartoux
- Une illustration du partage d'expertises d'usage avec les villes de Bègles et de Miramas.

Suite à ces témoignages, plusieurs membres du Club ont fait part de leur volonté de s'investir dans la démarche du « partage d'expertise » et ont partagé des problématiques ou des spécificités de leur projet alimentaire qu'ils aimeraient travailler. Grâce à ces échanges, l'équipe a d'ores-et-déjà pu planifier une série d'ateliers thématiques.

Comme chaque année, les Rencontres nationales du Club ont réuni une soixantaine de personnes venues de toute la France et nous ont permis d'accueillir les nouvelles collectivités adhérentes.

Les dynamiques et les coopérations au sein du Club

9

Le partage d'expertises d'usage

Avez-vous déjà entendu parler du « partage d'expertise » made in Un Plus Bio ?
C'est… :
- s'appuyer sur les connaissances, les compétences et l'expérience des collectivités membres de notre réseau pour accompagner les équipes d'autres territoires en demande, les aider à créer du sens et à mettre en dynamique les acteurs locaux.
- Accélérer la coopération entre les collectivités et aider à l'échange de bonnes pratiques et au déploiement de projets communs en misant sur le partage, la réciprocité, et une logique du don et du contre-don, valeurs chères à Un Plus Bio.

Au gré de l'accélération des échanges et coopérations entre collectivités au sein du Club des Territoires, se fait sentir la nécessité d'une formalisation. Cette volonté a germé au sein de l'équipe tout au long de l'année 2020 et s'est ancrée lors des Rencontres du Club, au cours desquelles nous avons eu un débat autour de l'apprentissage et de la transmission entre membres. En effet, il apparaît important de développer de nouvelles formes d'animation du Club, en s'appuyant sur des personnes ressources, enclines à épauler et à inspirer d'autres équipes.

Il s'agit là d'un échange de bons procédés, car ces expériences sont aussi enrichissantes pour les villes auxquelles nous faisons appel (valorisation du travail des équipes techniques, découverte d'autres projets qui ont aussi leurs atouts…). Cette méthodologie de travail fait l'unanimité ! L'équipe d'Un Plus Bio travaille sur différentes déclinaisons : les ateliers « coup de pouce » qui ont démarré dès 2020, et les ateliers « coup de main » à venir.

Les ateliers « coup de pouce »

Sur demande d'une collectivité membre du Club, Un Plus Bio organise des temps d'échange en visio d'une durée d'1h30 environ, qui ont vocation à animer un échange à partir de plusieurs retours d'expérience : un moyen rapide et efficace de répondre à une question urgente pour des collectivités qui se lancent, mais aussi lever les inquiétudes et les contraintes.
Les ateliers organisés en 2020 :

- Le 4 novembre : en lien avec ses questionnements sur le recrutement dans la mise en oeuvre d'une régie agricole, Chambray-les-Tours a sollicité Un Plus Bio pour obtenir des exemples de fiche de poste pour le recrutement d'un.e responsable d'exploitation. Un Plus Bio a sollicité des élus et des techniciens des villes de Châteauneuf-Grasse (06), Cussac-Fort-Médoc (33), Gonfreville-l'Orcher (76), Mouans-Sartoux (06) et Moussy-le-Neuf (77)

- Le 18 novembre : dans le cadre du lancement de son nouveau marché en septembre 2021, la Ville de Lattes a sollicité des retours d'expérience de collectivités fonctionnant en Délégation de Service Public. Un Plus Bio a mobilisé des techniciens de la Ville de Miramas (13) et de la Ville de Nîmes (30).

Les ateliers « coup de main »

Pour aller plus loin, nous avons imaginé un format d'échange entre deux collectivités qui mobilise :
- Le déplacement d'un agent et/ou d'un élu pour visiter le projet et travailler sur la mise en place d'actions ou la conduite d'un atelier-formation
- et/ou l'acceuil d'une collectivité pour une visite ou une formation, ou se déplacer chez un autre adhérent pour le conseiller : plusieurs formats sont possibles !
- L'appui d'Un Plus Bio sur le déroulé, le bilan de la journée ou de l'intervention, ainsi que les perspectives.
- La signature d'une convention de partenariat.

Le temps dédié par la collectivité qui reçoit/se déplace peut varier selon les besoins et la disponibilité de chacun. En contre-partie, elle pourra bénéficier de l'expérience d'un autre membre du Club.

Rendez-vous en 2021 !

Les ambassadeurs du Club des Territoires

La ville de Briançon :

La montée en puissance de certains adhérents dans leur projet alimentaire et l'expertise acquise par leurs équipes constituent une véritable force pour le Club des Territoires.
Dans le sillon tracé par Mouans-Sartoux avec la création de la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) et le Diplôme Universitaire « Chef de projet Alimentation Durable » (voir ci-après), d'autres adhérents sont aujourd'hui de véritables moteurs et source d'inspiration pour les collectivités.
Ainsi, depuis plusieurs années, nous avons accéléré l'échange et le partage au sein du Club et accompagnons certains territoires dans la transmission de leur expérience.
C'est le cas de la ville de Briançon, avec qui nous avons formalisé une convention de partenariat sur la création d'une formation portée et animée par les agents de la ville. Cette formation, intitulée « Comment amener sa cantine au bio ? », est ouverte à toutes les collectivités et se destine aux binômes élu/technicien, en charge de la restauration collective sur leur territoire.

Cette formation se déroule sur 3 jours pour proposer trois modules :
- la cantine
- le projet alimentaire
- le compostage

La première session qui s'est déroulée les 27, 28 et 29 août 2020 a rencontré un véritable succès, affichant complet rapidement et permettant aux structures participantes de repartir avec la motivation, les connaissances et les outils nécessaires.

La commune de Lagraulet-du-Gers :

Cette commune rurale et agricole de près de 600 habitants accueille depuis deux ans, les Journées techniques du Club des Territoires, un espace où les agents territoriaux viennent puiser idées et énergie dans le dynamisme des politiques alimentaires des collectivités participantes. Cette année, c'est pas moins de 40 techniciens qui ont échangé et travaillé sur les thèmes du foncier, de la coopération territoriale et de la gestion des équipes dans les projets alimentaires. Le tout dans le cadre paisible et convivial imaginé par l'équipe de la mairie.

La ville de Mouans-Sartoux avec le Diplôme Universitaire « Chef de projet Alimentation Durable » :

Depuis 2018, la ville de Mouans-Sartoux porte, en partenariat avec l'Université Nice Côte d'Azur et Un Plus Bio, une formation diplômante pour accompagner les nouveaux métiers autour de l'alimentation. Le diplôme universitaire « Chef de projet Alimentation Durable » s'adresse aux élus et agents territoriaux mais aussi aux étudiants d'autres parcours souhaitant acquérir des compétences.

En 2020, Un Plus Bio a participé à cette dynamique à plusieurs titres :
- en communiquant sur l'ouverture des inscriptions au D.U. au sein du réseau
- en valorisant les parcours des anciens étudiants du D.U. qui travaillent sur les projets alimentaires des collectivités
- en intervenant dans le programme de formation
- en mettant en lien des stagiaires et des collectivités.

Lors des Rencontres du Club des Territoires en 2020, auxquelles les villes de Briançon et Mouans-Sartoux ont témoigné du partenariat avec Un Plus Bio, plusieurs adhérents ont fait part de leur enthousiasme à l'idée que d'autres collectivités puissent venir se former chez eux.

Les partenariats avec les adhérents

11

Les conventions de partenariat

- **Le département du Gard :**

Le partenariat s'est traduit par le déploiement de deux outils, le label En Cuisine et l'Observatoire, mais aussi par le rayonnement des initiatives gardoises au niveau national. Cinq collèges se sont engagés dans la labellisation Ecocert « En Cuisine » et les pratiques et les leviers de la qualité alimentaire continuent de se répandre dans les cantines : augmentation du bio, évolution des cahiers des charges, synergies avec le Mas des Agriculteurs, développement de politiques foncières alimentaires…

- **Le département de la Gironde :**

Un Plus Bio est intervenu à plusieurs reprises dans les rencontres interPAT organisées par le département pour apporter des témoignages et un regard sur les problématiques rencontrés par les animateurs des PAT. Le travail avec les collèges se poursuit malgré le report des ateliers-formation prévus initialement, en particulier sur l'équilibre des protéines.

- **Le département des Pyrénées-Atlantiques :**

Les 10 ans du programme « Manger bio, local, labels et terroirs » ont définitivement scellé le partenariat entre Un Plus Bio et le département avec :
– L'édition du livret de sensibilisation « Menus végétariens en restauration collective : de quoi parle-t-on ? » co-écrit ensemble.
– Le succès du Forum annuel « Manger bio, local, labels et terroirs » en live, co-animé par Un Plus Bio.
– La reconnaissance du PAT départemental au niveau national avec l'obtention du label PAT.

- **La ville de Briançon :**

Après avoir posé les premiers jalons de la formation « Comment amener sa cantine au bio ? » en partenariat avec Un Plus Bio, la ville de Briançon a réalisé la toute première session, sur 3 jours, du 26 au 28 août 2020, auprès de 9 participants de collectivités voisines. Cette initiative a eu un écho national à travers le Club des Territoires et a suscité l'envie d'autres territoires de devenir des ambassadeurs !

- **La Région Occitanie :**

La particularité de ce nouveau partenariat, initié en 2020, est d'être partagé entre deux directions : l'agriculture et l'éducation.
Nous avons aidé l'équipe restauration à définir une méthode d'animation autour du label Ecocert « En Cuisine » favorable à la mise en dynamique des lycées.
Nous avons débuté une recherche-action « friches rebelles » pour identifier et expérimenter les leviers juridiques pour remettre des espaces nourriciers sur les territoires.
L'objectif est d'accompagner deux collectivités dans la mise à disposition de terres à des agriculteurs contribuant ainsi à une alimentation bio et locale sur le territoire. Pour lever les freins juridiques/techniques et porter le débat au niveau national, nous avons créé un partenariat Un Plus Bio / Safer Occitanie / Celt.

- **Nîmes Métropole :**

Débuté en 2019, nous devions poursuivre la démarche d'accompagnement des villes de l'agglomération en partenariat avec Nîmes Métropole autour d'un évènement fédérateur à destination des élus et des équipes techniques. Cette journée a été reporté début 2021. Malgré tout, plusieurs villes sont entrées au Club des Territoires et de nouvelles ont renseigné l'Observatoire, 2020 a donc permis de tisser des liens avec les nouvelles équipes municipales.

- **Le PNR du Luberon :**

En collaboration avec l'équipe du Parc, l'enquête de l'Observatoire a été déployé sur une trentaine de communes du territoire. Ce travail de collecte et d'analyse a ainsi permis de cibler trois sujets importants pour accompagner le changement :
–la question de la remunicipalisation
–Le rôle et la place des élus en matière d'alimentation
–Les menus végétariens, sur lequel encore beaucoup de cuisiniers rencontraient des difficultés.
Prévu initialement en physique, dans le format d'une journée « Tour de France », nous avons opté pour organiser et animer :
–deux ateliers d'1h30, en visio, début 2021,
–un atelier-formation sur le végétal dans les cuisines de Saint-Rémy-de-Provence, début 2021 également.

- **La ville de Mouans-Sartoux :**

En plus de la participation au comité de pilotage de la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) et au Diplôme Universitaire « Chef de projet Alimentation Durable » organisé en partenariat avec l'Université Nice-Côte d'Azur, Un Plus Bio a participé à la première Université d'été de la MEAD les 3 et 4 septembre. Nous avons également travaillé sur la formalisation d'un groupe sur les régies agricoles et le foncier au sein du Club des Territoires, avec un premier atelier en visio, qui a réunit 6 collectivités.

Les autres collaborations

- **Département du Gers - 10 et 11 février** : formation cuisine pour les collèges, avec Stéphane Brette.

- **Communauté de Communes du Haut-Allier - 19 et 20 octobre** : formation sur la transition alimentaire en restauration collective auprès des communes du Haut Allier, à Langogne avec l'intervention de Stéphane Brette, Isabelle Farbos (biologiste spécialiste de l'épigénétique), Lionel Senpau (chef cuisinier de Manduel - Gard) et l'équipe d'Un Plus Bio.

- **La ville de Paris - 14 octobre :** chaque année, la ville de Paris nous apporte son soutien dans l'organisation des Victoires des cantines rebelles à l'Hôtel de Ville.

L' Observatoire

L'enquête 2020

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable collecte, rassemble et analyse les politiques alimentaires des villes et territoires engagés pour une alimentation de qualité accessible à tous.

L'Observatoire sert à la fois d'outil pédagogique aux élus et techniciens qui cherchent à savoir « par où commencer » et « qui fait quoi ailleurs, et comment ? » ! Et comme tout à Un Plus Bio, cet outil évolue dans une dynamique partenariale et coopérative, afin de rester un outil vivant et interactif dont nous pouvons mesurer l'intérêt pour les acteurs de l'alimentation !

En 2020, dans un climat peu propice aux échanges, il a fallu redoubler d'efforts pour maintenir le suivi des collectivités participantes et réussir à repérer et à nouer des liens avec de nouveaux territoires !
En chiffres, l'enquête 2020 c'est :
-138 structures participantes à l'enquête en ligne,
-194 structures auditées par Ecocert « En Cuisine »,
-70 nouvelles participations,
-un total de 6000 cantines (800 000 repas/jour).

La veille sur les politiques alimentaires

Pour cela, nous faisons des recherches régulières auprès de :
-la presse locale et nationale
-le web
-les rapports d'études et de recherche
-les collectivités membres de notre réseau
-les réseaux de collectivités
-nos partenaires
-des évènements en ligne (ex : webinaires du réseau Bruded, de l'Autre Cuisine, du CNFPT, de la Fondation Carasso...)
-les téléchargements de nos guides
-les collectivités qui nous sollicitent.
Ainsi, plus de 300 contacts qui ont été recensées.

L'animation de l'Observatoire

Plus de 700 personnes ont déjà créé un compte sur le site de l'observatoire. Pourtant, seulement 15% environ renseignent l'enquête. Il faut donc prendre le temps d'accompagner les collectivités dans la prise en main du questionnaire. Plusieurs échanges de mails et un rendez-vous téléphonique sont parfois nécessaires pour faire aboutir une réponse !
Nous nous sommes également appuyés sur les partenariats avec Ecocert, Agores & le Celt, mais aussi sur le Réseau Manger Bio. Et pour leur permettre de mieux relayer l'enquête, nous avons produit plusieurs « fiches pratiques », adaptées à chaque réseau.
Nous nous sommes rapprochés de l'UMR SAD-APT de l'Inrae dans le cadre du programme de recherche interdisciplinaire « Metabio ». L'objectif est de valoriser les données de l'Observatoire grâce à l'appui de chercheurs dans l'analyse statistique et d'étendre la base de données sur de nouveaux territoires.

Le rapport annuel

Il est sorti au mois d'octobre cette année, en version papier et numérique, téléchargeable sur le site de l'Observatoire. Cette année encore, il vient confirmer les grandes tendances observées dans les cantines bio et locales :
-20% de bio à coût constant c'est possible
-Les collectivités privilégient le bio local
-Les menus végétariens représentent un levier pour introduire plus de qualité.
Les résultats ont aussi mis en exergue l'absence d'articulation des démarches de cantine avec les politiques foncières et de santé chez ces collectivités en transition, qui semblent pourtant être des défis majeurs.

www.observatoire-restauration-biodurable.fr

Le questionnaire

L'engouement pour l'alimentation fait évoluer les politiques alimentaires plus vite qu'on ne le pense, et chaque année de nouveaux sujets sont mis sur la table : bio, plastique, perturbateurs endocriniens, produits ultra-transformés, détergents, commerce équitable, etc. L'Observatoire doit être en veille permanente et intégrer de nouveaux items pour que le questionnaire continue à repérer les innovations et les pratiques émergeantes.

Pour cela, nous menons chaque année une réflexion plus approfondie sur certains sujets. En 2020, nous avons questionné la place du **commerce équitable** dans les politiques alimentaires, en partenariat avec le réseau Commerce Équitable France.

Nous avons aussi fait émerger la question des **relations, dynamiques et compétences au sein des équipes restauration** qui influencent le projet alimentaire. Plusieurs indices nous ont mis sur cette piste :
-sollicitations des adhérents en difficulté sur le recrutement, pour élaborer et diffuser leurs offres d'emploi sur la restauration ou le projet alimentaire.
-Évolutions majeures des métiers de la restauration qui ne sont pas formalisées et valorisées.
-Décalages persistants entre les besoins sur la montée en compétences des équipes et la proposition en matière de formation (dans le format et le contenu).
-Ralentissements voire échecs de certains projets causés par la dimension « santé sociale » du projet (implication des équipes, circulation des informations, bien-être au travail, valorisation, écoute…)

Nous avons donc défini nos attentes, créé une offre de stage et recruté une étudiante en Master Sciences Politiques pour mener cette étude à partir de février 2021.

Ils parlent de l'Observatoire

Au-delà de nos partenaires, les résultats 2020 sont repris et relayés par : Greenpeace, l'Association Végétarienne de France, la FNAB, l'APVF, l'Ademe, l'Essaimeur, le Réseau des collectivités Territoriales pour une Economie Solidaire, le réseau Territoires de Commerce Équitable, Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, mais aussi des Inter-professions agricoles, DRAAF et médias.

RÉGALE MIEUX

Calendrier 2020

Janvier

6-7 Séminaire de rentrée d'Un Plus Bio dans le Gard

17 Rencontre avec Carole Delga

22 Remise du label « En Cuisine » à Millau

Février

10-11 Formation des cuisiniers des collèges dans le Gers

12 Atelier d'échange de la Fondation Carasso à Paris

21 Réunion avec l'INRAE

Mars

3 Comité de pilotage de la MEAD à Mouans-Sartoux

4 Rendez-vous avec le CESE à Paris

6 Séminaire de la Fondation Carasso à Paris

31 31 mars-1er avril : formation pour la Communauté de Communes du Haut-Allier (reportée)

Avril

9-10 La bio dans les étoiles à Annonay (reportée)

28 Premier atelier virtuel de l'alimentation Ecocert-Agores-Un Plus Bio

28-29 30 Formation « Comment amener sa cantine au bio ? » à Briançon (reportée)

Mai

12-13 Assemblée Générale/Tour de France d'Un Plus Bio (reporté)

19 2e atelier virtuel de l'alimentation

Juin

9 3e atelier virtuel de l'alimentation

22 Comité de labellisation « En Cuisine »

30 30 juin-1er juillet : Journées Techniques du Club des Territoires (Lagraulet-du-Gers)

Juillet

2 Comité de pilotage du PNR du Luberon à Bioux

8 Première réunion du comité d'experts « friches rebelles » à Montpellier

10 Rencontre des PAT de Gironde (en visio)

15 Conseil d'administration d'Un Plus Bio (en visio)

Août

26-27 Formation « Comment amener sa cantine au bio ? » à Briançon

28

Septembre

3-4 Université d'été de Mouans-Sartoux

7 Forum des Pyrénées-Atlantiques

22-23 Jury des Victoires des cantines rebelles à Massillan

29 Comité de pilotage de l'observatoire

Octobre

7 Forum Manger Bio&Local, Labels et Terroirs du Départements des Pyrénées-Atlantiques

12 Comité des partenaires de l'observatoire

13 Rencontres nationales du Club des Territoires à Paris

14 Victoires des cantines rebelles 2020 à l'Hôtel de Ville de Paris

15 Assemblée Générale du réseau Manger Bio à Nanterre (en partie annulée)

19-20 Formation pour la Communauté de Communes du Haut-Allier

28 Comité de pilotage des friches rebelles à la Safer Occitanie (Montpellier)

Novembre

4 Rencontre avec l'Association végétarienne de France
Atelier « coup de pouce » sur les régies agricoles

9 Conférence de presse d'Ecocert

18 Atelier « coup de pouce » cahier des charges

Décembre

2 Comité du CNRC

4 Conseil d'administration d'Un Plus Bio (en visio)

10 Comité de pilotage de la MEAD de Mouans-Sartoux

15 Réunion avec le CGAAER sur l'évaluation des menus végétariens

QUAND LES CANTINES SE REBELLENT

Les Victoires des cantines rebelles

Les Victoires des cantines rebelles – Hôtel de Ville de Paris – 14 octobre 2020

Pour la 5e édition des Victoires, les territoires ont encore une fois fait preuve d'inventivité et d'imagination !

A l'issue d'une campagne de communication renforcée, nous avons reçu, malgré la situation, de nombreuses candidatures aux profils variés : des premières cantines rebelles, les Victoires sont en passe de fédérer une communauté d'acteurs et de collectivités aux politiques alimentaires engagées.

Pour mieux faire connaître les Victoires et valoriser la diversité des projets, nous avons changé les règles du jeu pour cette 5e édition :

- un dossier de candidature simplifié qui reprenne les étapes clef du projet et ses résultats
- la réalisation d'une vidéo de 2-3 minutes qui présente succintement le projet et traduise l'énergie et la dynamique de l'équipe, pour diffusion aux membres du jury
- une nouvelle catégorie citoyenne (pour les associations et collectifs qui se portent candidats) baptisée « coup de cœur des mangeurs » avec un vote en ligne permettant de départager les candidats et de mobiliser les habitants des territoires sur notre concours et notre évènement !

Ainsi, nous avons sélectionné pas moins de 30 candidatures pour le jury final, qui s'est tenu le 23 septembre 2020 au Château de Massillan à Uchaux (Vaucluse).

Cette année, nous souhaitions impliquer davantage le jury dans la démarche des Victoires en proposant un temps de réflexion et de débat convivial et fédérateur. Composé de personnalités et d'experts d'horizons variés, le jury a eu pour mission de repérer des initiatives ambitieuses et innovantes parmi les candidats.

Liste des membres du jury 2020 : Chloé Adelheim, Catherine Brette, Gilles Clément, Guillaume Gontard, Christophe Lavelle, Pascal Légitimus, Laurent Mariotte, Didier Perréol, Christina Vieira et Georgiana Viou.

Le jury a ainsi élu 7 lauréats dans 5 catégories, et délivré une huitième victoire : le prix spécial du jury. Pas toujours facile de faire des choix parmi les belles propositions des candidats ! C'est pourquoi en cas de coup de coeur, le jury peut délivrer une victoire supplémentaire, hors catégorie.
De plus, sur deux catégories, le jury n'a pas réussi à départager les candidats, qui ont donc obtenu un prix ex æquo ! Nous leur avons remis leur trophée et leur diplôme lors de la Cérémonie de remise des Victoires animée par le chroniqueur culinaire Laurent Mariotte, en présence de nos deux parrain et marraine : Pascal Légitimus et Georgiana Viou.

La remise des prix a eu lieu à l'Hôtel de Ville de Paris, où nous avons pu accueillir cent personnes (élus, professionnels des collectivités, partenaires, journalistes…).

Nous avons eu la chance de recevoir l'accueil chaleureux d'Anne Hidalgo en ouverture de la cérémonie, d'écouter Lise Pujos présenter le nouveau « Guide parents » d'Un Plus Bio, et enfin, d'assister à une table ronde entre les villes de Martigues et Lons-Le-Saunier, et le co-fondateur d'« Invitation à la ferme ».

Les friches rebelles

En 2020, nous avons posé les fondations de la démarche avec :
-La création du « comité d'experts » et du « comité technique » et l'animation des premiers temps d'échange.
-L'obtention du soutien financier de la Région Occitanie.
-La signature de deux conventions avec nos partenaires : Safer Occitanie et Celt.

LES PARTENAIRES

Pour Un Plus Bio, le défi à relever dans les « friches rebelles » est de construire un partenariat qui apporte une véritable plus-value aux territoires volontaristes en matière de politiques foncières alimentaires. Dans ce partenariat, nous avons défini le rôle et les engagements de chaque structure :

La SAFER Occitanie est l'interlocuteur des collectivités sur le foncier agricole, elle bénéficie d'une grande connaissance des freins et des besoins sur la gestion des friches par les collectivités. Elle peut ainsi devenir un des maillons de la relocalisation de l'alimentation sur les territoires.

Un Plus Bio coordonne et anime cette collaboration originale. En s'appuyant sur le Club des Territoires, Un Plus Bio mobilise les collectivités volontaires pour réfléchir et débattre des problèmes existants et persistants dans les processus de mobilisation foncière et de mise à disposition en faveur d'une agriculture qui nourrit le territoire. Pour lever ces freins et changer d'échelle, nous avons intégré deux collectivités dans le projet afin d'inventer et expérimenter avec elle de nouvelles formes de contractualisation.

Enfin, le CELT, réseau de chercheurs inter-disciplinaire travaillant sur le droit à et de l'alimentation, nous épaulent sur la dimension juridique et conceptuelle en apportant leur expertise et leur vision dans l'avancée du projet et des éclairages « locaux » sur les deux projets pilotes.

LA GOUVERNANCE

Le comité d'experts s'est réuni le 8 juillet 2020, en physique, pour poser et identifier les attentes et les contributions de chaque partenaire dans la recherche-action. À la suite de cette réunion, nous avons listé les questions à destination des chercheurs du Celt concernant les leviers et les freins juridiques à la mobilisation du foncier pour relocaliser l'alimentation et réalisé un document de présentation sur les « friches rebelles » pour faire connaître le projet aux membres du Club des Territoires et aux partenaires.

Le comité technique implique les équipes en charge des questions alimentaires, agricoles et foncières des deux territoires pilotes (Pays Coeur d'Hérault et Nîmes Métropole) et de la Région Occitanie, mais aussi la Safer et selon les sujets traités, un ou plusieurs membres du Celt. Il s'est réuni le 28 octobre, également en physique, dans le but d'identifier et d'échanger sur les articulations et les synergies possibles avec les projets et les attentes des collectivités.

LES AVANCÉES

Grâce à ces échanges, nous avons :
-Mieux défini notre périmètre d'action : la « friche rebelle » couvre toute démarche portée par une collectivité visant à mobiliser du foncier en faveur d'une alimentation bio et locale accessible aux habitants de son territoire (cantines, points de vente locaux, restaurants, etc).
-Identifié les points sur lesquels agir à court et moyen termes : l'évaluation des ressources et des besoins, les leviers juridiques peu mobilisés dans le droit rural et agricole (outils de mise à disposition) et dans le droit de l'urbanisme (outils de planification), la définition d'une stratégie foncière alimentaire.

Les publications d'Un Plus Bio

« Cantines bio : le guide pratique des parents » nouvelle édition

En septembre, pour la rentrée scolaire, Un Plus Bio a publié une deuxième version de « Cantines bio : le guide pratique des parents », un livret qui a vocation à permettre aux parents et citoyens mangeurs partout en France de s'emparer facilement des enjeux et des défis que représentent la restauration collective, et de comprendre les clefs pour agir.
10 000 exemplaires édités à ce jour, largement distribués auprès des adhérents et des partenaires. Son format numérique avec un téléchargement gratuit sur le site d'Un Plus Bio permet aussi une plus grande accessibilité : fin 2020, déjà 2000 téléchargements recensés.

Pourquoi un nouveau guide parents ?
Le premier, édité en 2016 par Un Plus Bio, a rencontré un franc succès : plus de 6000 exemplaires imprimés écoulés, 10 000 téléchargements en ligne… et en rupture de stock depuis 2019, alors que nous avions encore une forte demande de la part des citoyens et des associations locales.
Deuxième raison à cette réédition : l'évolution des enjeux et capacités d'action des citoyens sur le terrain. Dans cette nouvelle version, nous les invitons aussi à sortir de la cantine, et à s'interroger sur leurs pratiques à la maison, et sur les politiques alimentaires de leur territoire, pour un véritable engagement citoyen.

Livret « Les menus végétariens à la cantine : de quoi parle-t-on ? »

Réalisé en partenariat avec le Département des Pyrénées-Atlantiques pour les convives et les familles, ce livret reprend les idées reçues sur les menus végétariens en restauration collective et invite les citoyens à repenser leurs pratiques alimentaires à la maison. Un Plus Bio a rédigé l'édito, le préambule et la partie 2 « Je passe à l'action – mode d'emploi pour un menu végétarien sain, gourmand et durable » du livret, et a participé à sa mise en page et à sa diffusion. Il a mobilisé une dizaine de ses membres ayant une expertise sur le sujet pour enrichir le texte et valider certains arguments.

Les cantines se rebellent #5

Le livret « Les cantines se rebellent », édité pour la journée des Victoires des cantines rebelles, réunit et présente les nominés de chaque catégorie, ainsi qu'un focus sur les intervenants du débat de la matinée et les principaux constats de l'enquête annuelle de l'Observatoire. Cette année, 8 arguments étayés par les chiffres de l'observatoire étaient mis en avant pour permettre aux élus et acteurs de l'alimentation présents d'appréhender les résultats et les dynamiques des collectivités aux politiques alimentaires efficaces et qui dépassent pour la plupart les 30% de bio dans les menus.
Ce livret continue d'être distribué sur nos évènements et ceux des partenaires pendant l'année car son contenu apporte des idées et des arguments concrets.

Communication et nouveaux outils

D'une année un peu particulière, Un Plus Bio a su tirer profit pour accélérer sur d'autres chantiers. Parmi eux, la stratégie de communication, en pleine évolution, qui se décline en différents volets : d'abord, l'année 2020 a montré l'utilité des outils numériques, et Un Plus Bio ne peut pas s'en extraire. Il s'agit de trouver le juste milieu entre leur mobilisation à bon escient, et la poursuite tant que possible de ce qui constitue notre ADN : les temps d'échange et de partage tous ensemble autour d'une même table, en chair et en os.
Ensuite, la communication ne doit pas seulement être pour nous une manière de donner à voir ce que l'on fait, mais aussi de partager notre vision de l'alimentation sur les territoires et de valoriser les belles initiatives, au travers de nos publications, qu'il s'agisse de tribunes, d'ouvrages ou de magazines.

Des outils numériques pour communiquer sur nos actions

SITE INTERNET ET RÉSEAUX SOCIAUX

Après avoir repensé notre charte graphique en 2019, notre site internet apparaissait obsolète. C'est pourquoi nous avons pris le parti de le moderniser et d'en retravailler l'architecture pour qu'il soit à la fois esthétique et facile dans sa prise en main et sa navigation. Le premier confinement en mars 2020 a été l'occasion de consacrer du temps à penser la meilleure architecture possible pour faire du site internet un réel outil de communication et d'appui aux collectivités, en cohérence avec notre manière de penser nos actions au quotidien. Nous avons eu des retours très positifs des personnes visitant le site jusqu'à ce jour.

Notre présence sur la toile passe aussi par les réseaux sociaux. Un Plus Bio a un compte Facebook, LinkedIn, YouTube et Twitter. Si le Twitter reste encore peu utilisé, faute de temps, nous publions des vidéos sur YouTube, et avons réinvesti Facebook et LinkedIn. Ces deux espaces ont trois fonctions principales à nos yeux :
- communiquer et valoriser nos activités au quotidien, ainsi que nos publications
- suivre les actualités de nos adhérents et partenaires actifs sur ces réseaux
- Identifier de nouvelles collectivités et des partenaires avec lesquels envisager des collaborations

ESPACE MEMBRES DU CLUB DES TERRITOIRES

Quelques mois après la création de notre nouveau site internet, en mai 2020, répondant à une demande récurrente au sein du Club des Territoires, nous avons inauguré l'espace membres qui regroupe différentes pages du site réservées à nos collectivités adhérentes.
Cet espace, qui est encore appelé à évoluer, répond au besoin de transmission et de coopération entre pairs avec trois sous-espaces :
- un annuaire qualifié des membres, assorti d'une carte interactive et des infos-clefs sur chaque adhérent
- Une boîte à outils où déposer et récupérer des fichiers sur des thèmes variés
- Un espace dédié au partage d'expertise d'usage en vue d'accompagner son accélération

DES SUPPORTS POUR PRÉSENTER NOS ACTIVITÉS

Au premier semestre 2020, pour mieux nous faire connaître grâce à un discours simple et bien rodé, nous avons élaboré deux documents de présentation synthétiques visant à expliquer dans les grandes lignes nos deux principaux pôles d'activité :
-une plaquette de présentation du Club des Territoires et de ce que l'on y fait pour permettre aux collectivités qui s'interrogent de comprendre l'intérêt de sauter le pas de l'adhésion
-une fiche pratique de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable pour faciliter la prise en main du questionnaire en ligne

DES ENTRETIENS EN VISIO AVEC LES NOUVEAUX MEMBRES POUR SE DÉCOUVRIR

En 2020, avec l'accélération des adhésions au Club des Territoires, nous avons choisi de nous donner les moyens d'être au plus près de nos adhérents, et d'apprendre à bien les connaître dès qu'ils rejoignent le réseau, pour être en mesure d'adapter notre accompagnement à leur projet alimentaire. C'est aussi une manière de clarifier nos actions auprès des collectivités qui ne savent pas toujours comment et sur quels sujets elles peuvent nous solliciter. Cela passe par de courts entretiens en visio d'une heure maximum avec l'élu et le technicien référents au sein de chaque collectivité, dont on constate toujours les effets bénéfiques.

Défendre notre argumentaire et valoriser les initiatives locales

DES PRISES DE POSITION PUBLIQUES

Au gré de l'actualité, Un Plus Bio a à coeur de prendre part au débat aux échelles nationale, européenne et internationale qui se fait jour sur l'agriculture et l'alimentation, et de diffuser son plaidoyer au plus grand nombre. Nous défendons le développement d'une politique alimentaire toujours plus saine, plus juste et plus démocratique sur tous les territoires, et il nous importe de le faire savoir.

En 2020, cela s'est concrétisé notamment par la co-rédaction de deux tribunes avec plusieurs de nos partenaires :
-une tribune signée par 27 personnalités, parue le 9 juin 2020 dans les pages Débats du Monde, qui en appelle à l'instauration d'une « démocratie alimentaire qui vise une meilleure santé économique, sociale, environnementale et humaine »
-une tribune parue le 26 juillet 2020 dans les pages Opinions du Parisien intitulée « Convention citoyenne pour le climat : la restauration collective mérite mieux »

« NOURRIR : QUAND LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE PASSE À TABLE ! »

« Nourrir », c'est le projet de fin d'année qui nous tenait à coeur, l'aboutissement d'une année riche pour Un Plus Bio. Publié aux éditions Les Liens qui Libèrent (LLL), ce livre, écrit en partenariat avec l'association Un Plus Bio, est le fruit des travaux du chercheur François Collart Dutilleul, juriste spécialiste du droit de l'alimentation et du droit à la sécurité alimentaire. Il dresse une carte alimentaire mondiale sans concessions, et en appelle à la mise en place de solutions sur les territoires pour plus de démocratie alimentaire (droit à l'alimentation pour tous, préservation des ressources naturelles et garantie de la satisfaction des besoins alimentaires, relocalisation de l'approvisionnement, souveraineté et exception alimentaires…).

Disponible en librairie à compter du 13 janvier 2021, cet ouvrage est proposé en pré-achat aux adhérents du Club des Territoires et aux partenaires d'Un Plus Bio dès le 11 décembre 2020. Au 31 décembre 2020, plus de 1000 exemplaires ont été commandés auprès d'Un Plus Bio !

« JOUR DE FÊTE » : UNE REVUE EN GESTATION

En 2020, Un Plus Bio se propose un projet ambitieux : le lancement d'une revue qui soit le laboratoire de la transformation de nos territoires par et pour l'alimentation, et propose des clefs de lecture des idées et utopies déjà à l'oeuvre. L'objectif ? Faire circuler d'autres regards sur notre alimentation et mettre en lumière les initiatives de territoires.

Le format : 120 pages, 8000 exemplaires proposés en pré-achat, zéro pub, parution au mois de novembre 2021. Pour la rédaction, Jour de Fête fait appel au journaliste historique d'Un Plus Bio, Julien Claudel, ainsi qu'à une série de contributeurs indépendants (rédacteurs, photographes, illustrateurs, etc.). Avec bien sûr, une relecture minutieuse de l'équipe technique !

Ces premières réflexions, qui ont fait l'objet de plusieurs réunions en 2020, aboutiront à la création d'un comité éditorial et d'un comité de rédaction au premier semestre 2021 qui permettront de boucler au cours de l'été 2021 les textes du premier numéro. Affaire à suivre donc !

TRANSITION ALIMENTAIRE

PASSER DU DIRE AU

FAIRE

Le partenariat Ecocert-Agores-Un Plus Bio

Les ateliers virtuels de l'alimentation

Face à l'annonce du premier confinement, nous avons rapidement mis en commun, avec nos partenaires Ecocert et Agores, nos observations des conséquences de cette fermeture et des initiatives émergeantes sur les territoires.

Ainsi, dès le 28 avril, nous avons fait le premier atelier virtuel : un temps d'échange et de débat à partir de trois témoignages forts, tout cela en visio et accessible au plus grand nombre. Nous avons ensuite essayé de couvrir le territoire national en commençant par trois régions différentes : le Sud-Ouest, l'Est et le Nord.

Au cours de ces ateliers, ont émergées des lignes de rupture de certains systèmes d'organisation de l'alimentation, mais aussi des pistes d'action et des solutions pour faire face à la crise et rendre accessible une alimentation de qualité sans discontinuité sur les territoires.

Au total, entre 250 et 300 personnes ont participé à ces temps et des solutions ont été reprises sur d'autres territoires comme : le drive fermier, la surgélation des produits locaux, le déploiement du portage à domicile, le maintien des commandes auprès des producteurs, la distribution de repas, l'entre-aide entre communes pour la collecte des produits et la distribution des repas (etc.)

Cette collaboration est venue renforcer la visibilité du partenariat auprès de nos réseaux respectifs.

Nos tribunes

La tribune du 9 juin 2020 parue dans les pages Débats du Monde, signée par 27 personnalités, qui en appelle à l'instauration d'une « démocratie alimentaire qui vise une meilleure santé économique, sociale, environnementale et humaine », qui invite à imaginer des formes de coopération plus équitables et de nouvelles solidarités sur les territoires.

La tribune du 26 juillet 2020 parue dans les pages Opinions du Parisien qui donne des pistes pour développer l'alimentation bio et durable dans les cantines en dépassant les propositions citoyennes, jugées timides : « Convention citoyenne pour le climat : la restauration collective mérite mieux ».

Les partenariats

La Safer Occitanie

Soutenant depuis 3 ans les Victoires des cantines rebelles, le partenariat avec la Safer Occitanie s'est accéléré dans le cadre du projet « friches rebelles » où nous avons travaillé avec le service « Aménagement, Territoires et Environnement » et en particulier avec Gilles Lefrançois, chargé de mission de la Safer Occitanie. Ces échanges réguliers ont permis aux deux équipes côté Un Plus Bio et Safer de s'empreignes des outils et de l'expertise de chacun.
Le conseil d'administration d'Un Plus Bio a également eu l'opportunité d'une rencontre politique avec le président de la Safer, Dominique Granier, qui nous a accueilli sur son domaine lors de notre séminaire de rentrée en janvier 2020, dans le Gard.
Pour officialiser le partenariat, une convention a été signée en fin d'année et la Safer Occitanie a commandé l'ouvrage « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table » pour l'ensemble des salariés.

Le Réseau Manger Bio

Les relations de partenariat avec Manger Bio se sont encore consolidées en 2020 autour de la diffusion de nos outils auprès des collectivités.
Du côté du Réseau Manger Bio, les guides pratiques des élus et des parents ont permis aux plateformes de diffuser un argumentaire et un message fort sur leurs territoires. Certaines plateformes comme en Isère ou dans le Jura, se sont également saisie de l'enquête de l'Observatoire pour faire progresser la cartographie de leur territoire en matière de politiques alimentaires.
Du côté d'Un Plus Bio, nous nous sommes appuyés sur Manger Bio interpeller les élus et les collectivités sur la question de l'approvisionnement local pendant la crise sanitaire : nous avons invité la plateforme « La Bio d'Ici » à témoigner lors d'un des Ateliers Virtuels de l'Alimentation, pour faire connaître leur rôle et leur impact sur l'accès à une alimentation de qualité, la juste rémunération des producteurs et le développement des filières bio locales.

Le Centre d'Étude Lascaux sur les Transitions (Celt)

L'année 2020 a été une étape dans le partenariat car nous avons formalisé une convention entre Un Plus Bio et le Celt autour de plusieurs chantiers communs :
-participer à l'évolution de la gouvernance de l'association Un Plus Bio,
- publier et diffuser l'ouvrage « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table » autour des enjeux de l'alimentation et de la santé commune,
- nourrir conjointement deux principaux dossiers : « l'Observatoire de la restauration collective bio et durable » et « les friches rebelles ».
Ces actions communes nous ont permis de tisser des liens avec plusieurs membres du Celt, en plus de son fondateur François Collart Dutilleul :
-Fabrice Riem, coordinateur du Celt et maitre de conférence en droit à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour
-Benoît Grimonprez, enseignant-chercheur à l'Université de Poitiers, Institut de droit rural et spécialiste des questions foncières.
-Thomas Bréger, chercheur et consultant spécialiste du droit des collectivités et des politiques publiques de l'alimentation.

Ils nous soutiennent

FINANCEURS PUBLICS

Le Ministère de la Transition Écologique

Le soutien du MTE depuis plusieurs années a permis de structurer et de déployer les grandes missions d'Un Plus Bio :
-la sensibilisation des mangeurs aux enjeux de l'alimentation avec nos publications et notre communication, qui concerne, en 2020, l'édition de « Cantines bio : le guide pratique des parents », le renouvellement de notre site internet et la montée en puissance de la lettre d'Un Plus Bio,
-L'accompagnement au changement des collectivités à travers l'animation du partage d'expériences entre territoires et la transmission de notions « guide » dans la gouvernance d'un projet alimentaire.
-L'essaimage des pratiques en faveur d'une alimentation de qualité accessible à tous, à partir de nos rencontres (Victoires des cantines rebelles, Ateliers virtuels, Rencontres nationales du Club des Territoires) et de notre Observatoire, qui mettent en avant la vitalité et l'ingéniosité des territoires.
-L'ouverture de nouveaux chantiers sur des sujets émergeants ou qui mérite d'être débattu différemment au niveau national : « les cantines prennent de la graine » et « les friches rebelles ».

L'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires

L'ANCT a repéré chez Un Plus Bio la capacité à créer de véritables coopérations entre les territoires autour de l'alimentation, grâce à nos liens étroits avec les élus et les collectivités. Pour tenter de corriger les inégalités en matière d'alimentation sur les territoires, l'ANCT a souhaité soutenir plusieurs de nos actions : le déploiement du partage d'expertises d'usage, les temps de rencontre ou encore la recherche-action « friches rebelles » dans laquelle nous travaillons à la mise en synergie des politiques alimentaires régionales, départementales et locales.

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Le MAA soutient le déploiement de l'Observatoire, la diffusion de nos outils (guides pratiques) et les grands évènements organisés par Un Plus Bio pour mettre en valeur les initiatives locales et favoriser l'essaimage des pratiques favorables à l'atteinte des objectifs de la loi Egalim.

FINANCEURS PRIVÉS

La Fondation Daniel et Nina Carasso

En 2020, la Fondation a soutenu Un Plus Bio sur une partie des actions structurantes : l'Observatoire, la mise en synergie des collectivités de notre réseau, l'évolution de notre communication et les temps de rencontre et d'échange à destination des élus et des agents.
Elle a aussi soutenu notre engagement sur les notions de démocratie alimentaire et de santé commune, qui s'est traduit dans plusieurs actions :
-la co-édition du livre « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table »,
-la mise en place d'un vote citoyen pour la catégorie « coup de coeur des mangeurs » aux Victoires des cantines rebelles,
-l'atelier sur la démocratie alimentaire aux journées techniques
-les ateliers virtuels de l'alimentation.

La Fondation Ekibio

Dans sa mission de sensibilisation à une alimentation bio et durable, la Fondation Ekibio a soutenu l'organisation des Victoires des Cantines Rebelles et de la « Bio dans les étoiles », un temps de rencontre et d'échange sur l'alimentation qui a lieu chaque année sur le territoire du siège de l'entreprise Ekibio, en Rhônes-Alpes (reporté en 2021).

Jardin Bio Etic (Léa Nature)

Jardin Bio Etic est une entreprise citoyenne engagée pour le développement des territoires et des filières biologiques. Elle fait partie du groupe Léa Nature. Elle a soutenu l'organisation des Victoires des Cantines Rebelles, un mouvement qui fait écho à son engagement pour la santé des hommes et de la nature.

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES

fondation d'entreprise EKIBIO
donnons du sens à notre alimentation

LÉA NATURE
Jardin BiO
étic

Carasso
Daniel & Nina
Fondation sous l'égide de la Fondation de France

La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

Un
Plus
Bio