Rapport d’activité 2021

Un Plus Bio

Édito

« Construire ensemble les paysages alimentaires de demain »

Par Sandrine Lafargue,
Présidente d'Un Plus Bio

En 2021, j'ai eu le plaisir de prendre la responsabilité de la présidence d'Un Plus Bio et de poursuivre le formidable travail accompli pendant les six années du mandat de Gilles Pérole. L'association a beaucoup évolué sous sa présidence. Le Club des Territoires n'a cessé de grandir, l'Observatoire est devenu un outil fort qui nous livre des informations capitales pour ajuster nos pratiques, et l'équipe de salariés s'est étoffée et stabilisée pour accompagner nos beaux chantiers en cours et développer la vie associative de notre collectif.

En tant qu'élue départementale, je porte depuis de nombreuses années maintenant le programme « Manger Bio & Local, Labels et Terroirs » dans les Pyrénées-Atlantiques. Alors je sais ô combien, dans nos collectivités territoriales, les élus locaux et leurs équipes techniques mettent tout en œuvre pour répondre aux attentes de nos concitoyens, de nos jeunes convives mais aussi pour relever les défis d'une alimentation respectueuse de notre écosystème, d'une cuisine vivante qui rémunère au juste prix. Pour y parvenir, il nous faut imaginer et construire ensemble les paysages alimentaires de demain, et c'est là que le rôle d'Un Plus Bio prend tout son sens.

Notre association s'est engagée depuis de nombreuses années à rapprocher les mangeurs de ceux qui les nourrissent. La liste est longue des actions et outils qui étayent cette démarche. En 2021, nous l'avons encore allongée avec deux beaux ouvrages : au mois de janvier, le livre « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table » de François Collart Dutilleul et, au mois de novembre, le premier numéro de notre revue « Jour de Fête ». Au travers de cette revue qui vise à partager les signaux positifs et les changements encourageants qui nous viennent des territoires, Un Plus Bio veut montrer la richesse et l'inventivité autour des enjeux alimentaires de demain.

En 2021, le Club des Territoires a fait un véritable bond en avant. Quarante-deux collectivités nous ont rejoints à la table de ceux qui font bouger la question alimentaire sur leur territoire. Nous constatons plus que jamais que, par sa diversité, notre réseau 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. Avec un enjeu de taille pour les années à venir : de grandes villes et territoires urbanisés rejoignent le Club, qui ont à la fois des problématiques spécifiques et un rôle certain à jouer pour infléchir les politiques nationales.

Cette dynamique, insufflée par notre mouvement, est aussi le résultat de temps forts que nous sommes fiers d'avoir pu organiser, malgré les aléas de la pandémie : les Journées Techniques du Club des Territoires au mois de juin, l'Assemblée Générale ordinaire au mois de septembre mais aussi les Rencontres nationales du Club des Territoires et les Victoires des cantines rebelles au mois de novembre.

Mais ce qui fait la force d'Un Plus Bio, c'est que l'association ne se repose pas sur ses acquis et cherche constamment à innover et à réfléchir à la meilleure façon d'accélérer les projets alimentaires des territoires. En 2021, le lancement des « friches rebelles », les premières concrétisations du partage d'expertises d'usage entre adhérents, mais aussi la constitution d'un comité des utopies pour penser l'avenir d'Un Plus Bio, sont autant de nouveaux chantiers à suivre alors que l'association s'apprête à souffler sa vingtième bougie. Et espère de tout cœur que nous serons réunis encore de nombreuses années pour en souffler beaucoup d'autres.

Partie I.

Vie associative

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 et sans ambiguïté :
1- Rendre l'alimentation biologique accessible à tous,
2- Faire progresser la démocratie alimentaire sur tous les territoires,
3- 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.

Pour sensibiliser, partager et accompagner ces mutations, l'association agit en s'appuyant sur trois piliers :

- **La Fabrique,** un espace de réflexion et de travail collectif dans lequel nous imaginons avec les territoires des solutions, des outils, et nous élargissons les perspectives. La Fabrique repère les initiatives, les met en récit, et invente de nouveaux itinéraires pour transformer notre alimentation,
- **Le Club des Territoires,** notre réseau de collectivités qui accélère les changements sur les territoires grâce au partage des compétences, des savoir-faire et des pratiques,
- **L'Observatoire de la restauration collective bio et durable,** un outil de collecte et d'analyse qui met à disposition des références nationales sur les pratiques et les tendances des collectivités qui cherchent à faire évoluer leur système de restauration.

La gouvernance

BUREAU :

- Sandrine Lafargue, présidente,
- Catherine Brette, vice-présidente,
- Franck Lehenoff, trésorier,
- Valérie Rouverand, secrétaire.

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.

CONSEIL D'ADMINISTRATION :

Collège des territoires :

- Mathilde Bezace, conseillère déléguée à la restauration collective et à la transition alimentaire de la ville de Choisy-le-Roi (94),
- Emmanuel Delmotte, maire de la commune de Châteauneuf-Grasse (06),
- Sandrine Lafargue, vice-présidente en charge de la transition environnementale au Département des Pyrénées-Atlantiques,
- Franck Lehenoff, adjoint au maire de Dijon (21) délégué à l'éducation et à la restauration bio et locale,
- Nicolas Martin, conseiller municipal de la ville de Nantes (44) en charge de la restauration scolaire,
- Nicolas Méliet, maire de Lagraulet-du-Gers (32),
- Gilles Pérole, maire adjoint en charge de l'éducation et de l'alimentation de la commune de Mouans-Sartoux (06),
- Isabelle Plaud, adjointe éducation, jeunesse, petite enfance et sensibilisation environnementale à Saint-Rémy-de-Provence (13).

Collège des citoyens et associations :

- Catherine Brette, élue municipale et citoyenne à Seyssins (38),
- Emmanuelle Cosson, élue à l'alimentation et à la restauration durable à Salon-de-Provence (13),
- Guillaume Gontard, sénateur et citoyen de l'Isère,
- Valérie Rouverand, élue et citoyenne de la ville de Nîmes (30).

Collège des partenaires :

- François Collart Dutilleul, fondateur du Celt,
- 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 (39).

COLLABORATEURS :

- Julien Claudel : journaliste - chargé de communication,
- Stéphane Brette : cuisinier formateur chargé des ateliers culinaires.

Calendrier 2021

Janvier

13 Parution de « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table », François Collart Dutilleul, aux éditions Les Liens qui Libèrent

22 Atelier du Club « Rôle et place de l'élu dans la transition alimentaire » avec le PNR du Luberon

27 Lancement du groupe de travail sur la revue « Jour de Fête »

Février

2 Atelier du Club des Territoires sur la sortie du plastique en restauration collective

3 Atelier virtuel de l'alimentation Agores - Ecocert - Un Plus Bio « Egalim et au-delà : vous n'êtes pas seul »

8-9 Formation des cuisiniers des collèges de Gironde

25 Matinée « Restauration collective bio et locale » en partenariat avec Nîmes Métropole

Mars

2 Conseil d'Administration d'Un Plus Bio

19 Intervention au webinaire du Réseau des collectivités Territoriales pour une Economie Solidaire (RTES) « Alimentation durable et restauration collective »

Intervention au webinaire du réseau Biocanteens

23 Atelier du Club « Remunicipaliser sa restauration »

31 avec le PNR du Luberon

Avril

7 Conseil d'Administration Un Plus Bio

13,14,22 Focus group de l'étude « équipes et compétences »

22 Comité éditorial de la revue « Jour de Fête »

29 Intervention au webinaire du réseau Cantines Durables Territoires Engagés

30 Festival « La Bio dans les Étoiles », en partenariat avec la Fondation Ekibio

Mai

5 et 12 Partage d'expertises d'usage entre les villes de Manduel et Saint-Rémy-de-Provence

7 Atelier du Club sur les protéines végétales

11-12 Comité de rédaction de la revue « Jour de Fête »

27 4e focus group de l'étude « équipes et compétences »

Juin

1-2 Colloque du réseau Celt « Dépasser les frontières pour une meilleure efficacité. Réinventer les territoires »

9 Comité technique de l'Observatoire

16-17 Séminaire de l'association ACENA

21-23 Journées Techniques du Club des Territoires

Juillet

6-7 Université d'été de Mouans-Sartoux

Septembre

21 Assemblée Générale d'Un Plus Bio

24 Intervention aux Assises Régionales de l'Agence Régionale de la Biodiversité Nouvelle-Aquitaine à Bordeaux

29-30 Forum national Agores à Soustons

Octobre

12-13 Jury des Victoires des cantines rebelles

13-14 Comité des utopies

14 Intervention sur les menus végétariens en restauration pour la Communauté d'Agglomération du Libournais (Gironde)

20 Forum « Manger bio&local, labels et terroirs » du Département des Pyrénées-Atlantiques

Novembre

17 Conseil d'Administration d'Un Plus Bio
Victoires des cantines rebelles

18 Rencontres nationales du Club des Territoires
Atelier-débat pour les agents de la Ville de Paris

Décembre

13 Participation au jury du label « Territoire de commerce équitable »

17 Comité de pilotage du projet « friches rebelles »

L'Assemblée Générale d'Un Plus Bio

La journée de rentrée du réseau !

21 septembre – Cazouls-lès-Béziers (34)

Le 21 septembre 2021, Un Plus Bio a fait sa rentrée à Cazouls-lès-Béziers. La commune héraultaise a accueilli l'Assemblée Générale d'Un Plus Bio. Quatre-vingts participants étaient réunis à cette occasion.

En ouverture de la journée, le maire de Cazouls-lès-Béziers, Philippe Vidal, et la Présidente d'Un Plus Bio, Sandrine Lafargue, ont pris la parole pour accueillir et remercier les participants.

Les différents temps forts de cette-demi journée :

LES VISITES-ATELIERS :

- **« Vous rêvez d'avoir votre cuisine ? Ils l'ont fait ! »** pour comprendre comment la ville de Cazouls-lès-Béziers a réussi le pari audacieux de remunicipaliser sa cantine et d'atteindre le 100 % bio en moins de deux ans.

Ce temps a permis aux participants d'en savoir plus et de poser leurs questions sur la genèse du projet et sur les investissements nécessaires à sa réussite (travaux de rénovation et d'aménagement de la cuisine, équipement et acquisition de matériel, recrutement de personnel de cuisine, etc.).

- **« Régie agricole : ce modèle est-il fait pour vous ? »** visait à conter le projet de création d'une régie agricole en bio sur les terres municipales, dans le double objectif de développer l'approvisionnement local en légumes et d'oeuvrer à l'éducation alimentaire.

- **« Maîtriser son foncier : un outil à votre portée ».** De plus en plus de collectivités qui souhaitent développer l'approvisionnement local pour leurs cantines se confrontent à la question de la maîtrise du foncier, d'où l'intérêt d'aborder ce sujet à l'occasion de la visite d'une exploitation agricole en maraîchage bio sur la commune.

LA PLÉNIÈRE :

Après le vote des rapports moral, d'activité et financier pour l'année 2020, l'Assemblée Générale a permis d'évoquer les perspectives pour l'avenir de l'association, et d'élire le Conseil d'Administration dans sa nouvelle composition.
Bienvenue à Mathilde Bezace, conseillère déléguée à la restauration collective et à la transition alimentaire de Choisy-le-Roi (94), Franck Lehenoff, adjoint au maire de Dijon (21) délégué à l'éducation et à la restauration bio et locale, et Nicolas Martin, conseiller municipal de Nantes (44) en charge de la restauration scolaire !

Le comité des utopies

8

Des utopies, pour quoi faire ?

Qu'entend-on par « utopie » à Un Plus Bio ? L'utopie est quelque chose qui n'existe pas encore, qui n'a pas de lieu (u-topos) mais qui n'est en rien irréalisable. L'association fêtera ses vingt ans en 2022, et se questionne sur les utopies à mettre en oeuvre demain, et sur le rôle d'Un Plus Bio à cet égard.

Un Plus Bio est à la croisée de nombreux chemins :
- l'évolution de sa place sur l'échiquier national en matière d'alimentation,
- la mise en place de chantiers qui sortent de plus en plus du seul champ de la cantine et même de l'alimentation,
- des outils de réussite dont la montée en puissance nécessite une nouvelle stratégie,
- une gouvernance associative à faire évoluer.

C'est la raison pour laquelle, les 13 et 14 octobre 2021, l'association Un Plus Bio a réuni pour la première fois son comité des utopies, au Château de Massillan, à Uchaux (84). Rassemblant des personnalités d'horizons différents, ce comité a permis de réfléchir ensemble aux enjeux territoriaux de demain (lesquels seront-ils ?) et d'**imaginer des itinéraires et pistes d'action** (comment Un Plus Bio peut-elle et doit-elle y répondre ?).

Certaines personnes sollicitées n'ont pas pu se rendre disponibles en raison de contraintes d'agenda, mais nous espérons pouvoir compter sur leur présence pour un éventuel prochain comité des utopies.

Les membres du comité

Ainsi, en 2021, ont pris part au comité des utopies :
- **François Collart Dutilleul**, chercheur en droit de l'alimentation,
- **Emmanuel Dupont**, expert à l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires,
- **Xavier Hamon**, cuisinier membre de l'Alliance des cuisiniers Slow Food,
- **Sophie Marinopoulos**, psychologue et éditrice,
- **Lise Pujos**, responsable du label Ecocert « en cuisine ».

Cette belle diversité en termes de parcours de vie et de connaissance de notre association a permis de croiser différents regards, expériences et approches pour construire des scénarii, discuter des itinéraires et pistes d'actions à partir de constats et d'intuitions, et ainsi imaginer Un Plus Bio en 2030.

Perspectives

Nous ne sommes pas ressortis de ce comité avec une feuille de route clef en main. Néanmoins, nous avons pris la mesure de l'importance de remettre **la question du soin, du vivant et de l'humain** au coeur de nos sociétés et donc aussi de nos cantines. De mettre en mots des récits qui donnent du sens. De faire passer le message de ce que l'on fait et de ce que l'on ne fait pas à Un Plus Bio. De trouver le vocabulaire que l'on met derrière l'agir ensemble, non pas pour prescrire des actions, mais pour se poser les bonnes questions. Et que chaque territoire puisse trouver sa propre réponse à ces questions.

Ce comité nous a permis de comprendre qu'Un Plus Bio arrivait à la fin d'un cycle. Du moment où l'objectif du bio dans l'assiette est devenu une loi, le centre de gravité de l'association doit évoluer. Est-ce dans le prolongement des cantines, en s'intéressant aux modèles de restauration collective qu'on veut défendre demain et à l'évolution des métiers de la restauration collective ? Est-ce sur les politiques alimentaires et les coopérations territoriales ? Il est utile de choisir une orientation en ouvrant des portes et en en fermant d'autres.

Le comité des utopies n'ayant pas la vocation de trancher ou de prendre une option, c'est dans nos instances de vie associative (Conseil d'Administration et Assemblée Générale) qu'il nous faut maintenant en discuter et acter des décisions. Associer les adhérents et partenaires d'Un Plus Bio à l'évolution de nos outils et de nos activités est aujourd'hui plus que jamais une priorité. Ces réflexions ne prendront peut-être pas à l'avenir la forme d'un comité des utopies tel que nous l'avons organisé en 2021, mais ce comité aura eu le mérite de mettre le doigt sur différents points qu'il s'agit maintenant de prendre le temps de questionner lors d'une prochaine assemblée générale.

Partie II.

Vers de nouveaux paysages alimentaires

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable

Enquête 2021 : 6 766 cantines et 1 200 000 repas quotidiens

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable **observe, analyse et partage** les politiques alimentaires des villes et territoires engagés pour une alimentation de qualité en restauration collective. Chaque année, une campagne de collecte de données est lancée entre mars et septembre à partir d'un questionnaire en ligne accessible sur le site de l'Observatoire. S'ajoutent à ces réponses les données du label Ecocert « En cuisine », le deuxième échantillon de l'Observatoire. Une fois l'enquête en ligne clôturée, nous analysons les données des deux échantillons et en tirons les principaux résultats qui apparaitront dans le rapport.

En 2021, nous avons réussi le pari de prendre contact avec de nouvelles collectivités et de les mobiliser pour renseigner l'enquête, dans un climat pourtant peu propice aux échanges. Pour se faire connaître sur les territoires, nous avons participé activement aux évènements de réseaux partenaires et de collectivités adhérentes et fait venir de nombreuses collectivités à nos temps de rencontre. Mais nous avons aussi passé du temps par mail, au téléphone et en visio à présenter l'Observatoire et à accompagner les techniciens dans le remplissage du questionnaire.

Un travail spécifique est également mené avec certains territoires. À titre d'exemple, nous avons déployé l'enquête sur le département des Pyrénées-Atlantiques, dans le cadre de notre partenariat. L'objectif était double : identifier le mode de gestion de l'ensemble des communes et mieux appréhender les besoins en matière d'accompagnement. Aux côtés des services du département, nous avons pu définir et adapter une stratégie de diffusion que nous pourrions aujourd'hui essaimer sur d'autres départements.

Résultats

COÛT DU BIO ET PART DU LOCAL : OÙ EN EST-ON EN FRANCE ?

Le rapport 2021, édité au mois de novembre à l'occasion des Victoires des cantines rebelles et téléchargeable en version numérique, fait le point sur la question des coûts, une des principales craintes des élus, qui continue d'en freiner plus d'un. Les derniers chiffres confirment qu'**il n'existe pas de corrélation significative entre part de produits bio et coût matière première par repas**, car la majorité des collectivités font évoluer leurs pratiques de façon à maîtriser leur budget, mais aussi parce que le prix du bio est loin d'être le seul facteur à jouer sur le coût matière première (taille de la cantine, fonctionnement, mode d'approvisionnement, offre agricole locale, etc.).

Les résultats de l'Observatoire sont rassurants à double titre :
1- Les cantines qui proposent des produits bio n'explosent pas leur budget.
2- La majorité se situe dans la « fourchette haute » en matière de coût denrées (2,14€ en moyenne) car elles défendent une alimentation juste et ne vont plus systématiquement au prix le plus bas. Preuve en est la part de local dans les composantes bio : **plus on mange bio à la cantine, plus on mange bio local !**

TRANSITION ALIMENTAIRE : LES HUIT ENSEIGNEMENTS

Diversification des protéines, mobilisation du foncier agricole, réduction du gaspillage, éducation alimentaire, sortie du plastique, remunicipalisation, travail en équipe : tous les sujets sont au rendez-vous dans le rapport 2021. Un Plus Bio y décrypte les tendances et les initiatives émergentes sur les territoires qui s'engagent dans une transformation des pratiques alimentaires. Les résultats sont à retrouver sur le site :

www.observatoire-restauration-biodurable.fr

ÉTUDE SUR LE FONCTIONNEMENT ET LA GESTION DES ÉQUIPES EN RESTAURATION

L'Observatoire et les échanges avec les membres du Club des Territoires permettent régulièrement de faire remonter des sujets qui nécessitent d'être approfondis ou traités différemment. Cette année, nous avons réalisé une enquête complémentaire sur la gestion et le fonctionnement des équipes dans le cadre d'un projet de restauration collective bio et durable. En effet, face à l'évolution des métiers de la restauration et aux difficultés humaines rencontrées par de nombreuses collectivités, nous avons souhaité interroger les modalités d'implication des agents, de transmission et d'acquisition des compétences, mais aussi la composition et l'organisation des équipes. L'objectif était de collecter les leviers et les freins à la réussite du projet sur ces différents volets, mais aussi de confirmer nos observations.

Nous avons réalisé des ateliers de travail avec quatre groupes d'acteurs différents : élus, responsables restauration de communes en régie, responsables restauration de communes en gestion concédée, et cuisiniers. Pour chaque atelier, composé de 4 ou 5 personnes, nous avons utilisé la même méthode d'animation, visant à faire discuter les participants entre eux à partir des affirmations présentées par l'animateur.

Les échanges et la comparaison des points de vue entre les différents groupes a fait ressortir :
- L'importance des espaces d'échange et de partage au sein de l'équipe et à l'extérieur de la collectivité, car **l'enjeu est davantage de fédérer, de créer du lien et de la confiance,** que de monter en compétences sur le volet technique,
- L'urgence de faire évoluer l'organisation et la gestion des équipes en restauration collective pour que la transition ne repose pas exclusivement sur un ou deux individus, mais sur une démarche collective et territoriale.

Pour synthétiser toutes les actions et les outils expérimentés par les collectivités, nous avons formalisé la carte mentale « comment créer du sens autour de son projet ? », que nous avons eu l'occasion de retravailler lors des journées techniques du Club des Territoires. Ce travail ne s'arrête pas là, car il a suscité un vif intérêt au sein du Club des Territoires et donnera suite en 2022 à :
- Un chantier sur l'évaluation du temps et des compétences nécessaires pour arriver à faire une cuisine de qualité,
- L'accompagnement de certains adhérents dans la formalisation et la transmission de leurs compétences dans le cadre du partage d'expertises au sein du Club.

Cinq ans après, un renouveau annoncé pour l'Observatoire

Dès 2021, le comité de pilotage de l'Observatoire a commencé à s'interroger sur l'évolution de l'outil dans les années à venir, face à plusieurs constats :
- de nouveaux besoins et de nouvelles problématiques émergent ou se confirment, mais il est difficile de les aborder et de les traiter dans le cadre du fonctionnement actuel de l'outil et dans le format actuel du questionnaire,
- les collectivités sont sur-sollicitées pour participer à de la remontée de données, parfois sans retour, d'où l'importance d'un renouvellement de l'outil,
- nous collectons beaucoup d'informations, mais toutes ne sont pas valorisées.

Nous avons commencé à travailler sur la création d'un « groupe d'utilisateurs » pour nous aider à définir et à affiner un nouveau fonctionnement pour l'Observatoire pour mise en place dans le cadre de l'enquête 2023.

Valorisation des résultats

Le rapport de l'Observatoire est un support de débat et de sensibilisation des acteurs de l'alimentation. Principalement utilisé par les élus et les services des collectivités qui souhaitent s'engager dans la démarche, il est aussi repéré comme un argumentaire solide par les associations ou collectifs locaux. Ainsi, en 2021, nous avons :
- Diffusé 1 500 exemplaires du rapport 2020 auprès de collectivités adhérentes ou non lors de nos évènements ou en expédiant des « kits », à la demande, pour des évènements locaux,
- Édité 1 500 exemplaires du rapport 2021 et déjà diffusé 250 exemplaires aux participants aux Victoires des cantines rebelles,
- Diffusé les rapports, par mail, à toutes les collectivités participantes à l'enquête et aux 8000 abonnés de notre newsletter.

Des acteurs nationaux et régionaux de l'alimentation, partenaires de l'Observatoire, s'en sont également saisis pour :
- **Leurs échanges avec les collectivités** : Ecocert, Agores, le Réseau Manger Bio, la Safer Occitanie, Territoires de Commerce Equitable, maïa, le Réseau des collectivités Territoriales pour une Economie Solidaire (RTES), ou encore l'ADM 64.
- **La formation :** avec le Diplôme Universitaire « Chef de projet Alimentation durable » co-porté par la ville de Mouans-Sartoux, Un Plus Bio et l'Université Côté d'Azur mais aussi avec l'Université Paul-Valéry, dans le cadre du « Marathon du Web ».
- **La recherche :** avec le projet « Biodet » de l'INRAE.

Enfin, quatre médias, Zepros, Restauration 21, Réussir Bio et Bio Linéaires ont repris, en fin d'année, les éléments du rapport 2021.

Les chantiers d'Un Plus Bio

Les « friches rebelles »

Débuté en 2020, le chantier « friches rebelles » a pour objectif d'**inciter les collectivités à redonner une fonction nourricière à certains espaces**, notamment en friche, et d'en faciliter la démarche. Pour réussir ce projet, Un Plus Bio s'est associé avec la Safer Occitanie et le réseau Celt, pour identifier et mettre en récit différents itinéraires de transformation d'un territoire en faveur d'une alimentation bio, locale, juste et accessible à tous. Ce travail fait également l'objet d'un soutien financier de la Région Occitanie, qui a fait de la relocalisation de l'alimentation une priorité de sa politique régionale.

LES AVANCÉES 2021

En 2021, l'enjeu était de définir une méthodologie et de commencer à travailler avec les deux territoires pilotes identifiés en Région Occitanie.

Pour cela, nous avons :
- Permis aux équipes d'Un Plus Bio et de la Safer Occitanie de monter en compétences sur nos thématiques de travail et aptitudes respectives à travers des échanges réguliers,
- Observé les pratiques des collectivités du Club des Territoires en matière de stratégies foncières en lien avec leur politique alimentaire (ateliers lors de la Bio dans les étoiles en avril, des Journées Techniques du Club des Territoires en juin, de l'Assemblée Générale en septembre et des Rencontres nationales du Club en novembre),
- Rencontré et échangé avec les **deux territoires d'expérimentation** : une ville (**Nîmes**) et un territoire rural agricole (le **Sydel Pays Coeur d'Hérault**),
- Rencontré et échangé avec des chercheurs comme Philippe Zavoli et Benoit Grimonprez pour s'imprégner de leurs travaux.

Ainsi, plusieurs temps ont rythmé le calendrier du projet en 2021 :
12 mars : restitution des avancées du projet « friches rebelles » en 2020 et échanges sur les actions à suivre avec les partenaires opérationnels et financiers,
20 mai : réunion Safer Occitanie/Un Plus Bio avec l'équipe projet du Pays Coeur d'Hérault pour mieux connaître leur démarche et définir les synergies et leurs besoins vis-à-vis du projet,
28 mai : réunion Safer Occitanie/Un Plus Bio avec le service restauration de la ville de Nîmes et la Chambre d'Agriculture du Gard,
1er et 2 juin : participation au colloque du Celt : « Dépasser les frontières pour une meilleure efficacité. Réinventer les territoires »,
3 septembre : réunion de travail avec François Collart Dutilleul sur l'évolution du projet « friches rebelles ».

QUELLES SUITES ?

Ce travail nous a permis, fin 2021, d'avoir une image beaucoup plus précise et commune aux trois partenaires, de ce que nous souhaitions mettre derrière la notion d'« itinéraires » et surtout, de comprendre en quoi ces itinéraires pourraient permettre à des territoires (communes rurales, petites villes, grandes métropoles…) aux enjeux variés de passer à l'action et de changer d'échelle en matière de relocalisation. En effet, les objectifs de nos deux territoires pilotes diffèrent l'un de l'autre, en lien avec leurs compétences (ville / Pays), leurs spécialités agricoles, leurs outils de restauration mais aussi leurs ambitions politiques.

Pour 2022, nous avons défini une animation en trois temps, afin de faire émerger et traduire ces spécificités dans la démarche « friches rebelles » :
- Atelier **« description des besoins et des ressources »** : exercice proposé aux équipes en charge du projet alimentaire sur chaque territoire, animé par le trio Celt - Safer Occitanie - Un Plus Bio. Cela permettra de définir les points de départ et d'arrivée, et les blocages à lever entre les deux,
- Atelier **« traduction des besoins en solutions juridiques »** : appui des chercheurs du Celt pour lever les blocages et imaginer d'autres modes de contractualisation prenant en compte les objectifs alimentaires de chaque territoire pilote,
- Atelier **« prospective »** : présentation des résultats du travail d'analyse, de réflexion et de mise en récit à chaque territoire, suivie d'une discussion.

La gestion des équipes de restauration

Un Plus Bio a toujours accordé une attention particulière au facteur humain et à la gouvernance dans la transformation des pratiques au sein des collectivités : les guides pratiques, la revue Jour de Fête, le Club des Territoires ou encore l'Observatoire sont autant d'outils qui permettent aux élus et aux agents de créer du sens autour d'un projet alimentaire et de partager des valeurs.

En 2021, nous avons initié une **enquête sur les mécanismes qui participent à la réussite d'un projet en lien avec le fonctionnement de l'équipe** : compétences, savoir-faire, savoir-être, organisation des postes, formation, gestion de l'équipe…

À l'origine de ce travail, plusieurs constats :
- Certains adhérents du Club des Territoires cherchent un appui sur la rédaction et la diffusion de leur offre de poste sur la restauration,
- Une multitude de compétences sont nécessaires pour impulser et animer un projet de restauration collective bio et durable,
- Les premières expériences de formation d'un adhérent du Club par un autre adhérent ont porté leurs fruits, ce qui pousse à explorer cette alternative à une offre de formation parfois en décalage avec les besoins des collectivités.

L'étude nous a permis d'identifier les moyens et les initiatives des collectivités **pour accompagner ces changements de pratiques**, mais surtout de confirmer nos observations et de les mettre en débat au sein du Club lors des Journées Techniques et des Rencontres nationales mais aussi dans le cadre du Forum Agores pendant le « petit-déj' des engagés ».

Les protéines végétales

En 2021, nous avons accueilli pendant un mois une stagiaire diététicienne grâce à laquelle nous avons pu accélérer notre dynamique de travail sur les protéines végétales et les menus végétariens, mieux appréhender la compréhension qu'ont les acteurs de la restauration collective de la qualité nutritionnelle, et **identifier les leviers et blocages d'introduction du menu végétarien dans les cantines**.

Ainsi, nous avons :
- Collecté et analysé de la donnée via un questionnaire et des entretiens téléphoniques auprès d'un échantillon de 29 collectivités,
- Oeuvré à la diffusion du livret « Menus végétariens : de quoi parle-t-on ? » publié par le Département des Pyrénées-Atlantiques en 2020 avec la contribution d'Un Plus Bio,
- Collecté des recettes végétariennes, adapté celles-ci lorsque c'était nécessaire et partagé des ressources auprès de nos membres,
- Appuyé le groupement d'achat ACENA dans la rédaction du livret « Alimentation et santé - pour aller encore plus loin : Les bonnes idées en cuisine santé »,
- Animé un atelier sur les leviers et outils pour introduire les menus végétariens.

Ce travail a permis de confirmer une forte demande de recettes végétariennes adaptées à la restauration collective, en dépit de l'existence de nombreux outils sur ce sujet, et a été un élément déclencheur fort de notre chantier sur le « fait maison ».

Le « fait maison »

Le 18 novembre 2021, aux Rencontres nationales, nous avons souhaité tester l'intérêt auprès des membres du Club de la création d'un groupe de travail sur le « fait maison ». Ce projet, co-porté par l'association Un Plus Bio et la ville de Nantes, vise à :
- valider un état des connaissances sur le sujet,
- questionner le contexte juridique et la définition du « fait maison » applicable à la restauration collective,
- travailler ensemble sur une nouvelle définition du « fait maison » en restauration collective,
- **tester et imaginer différents itinéraires et outils de restauration qui permettent de faire de la cuisine vivante et de qualité**.

Parmi les sujets à mettre sur la table :
- Parmi les critères du « fait maison » figure la confection sur place : en effet, pour être considérée comme du « fait maison », une préparation culinaire doit être « cuisinée ou transformée sur place ». Les cuisines centrales sont donc exclues de la définition. Il faut penser une définition qui parte plutôt du contexte dans lequel on s'inscrit : inventer les modèles de demain, travailler du vivant, des produits bruts, arrêter les fonds de sauce, cela peut aussi inclure les cuisines centrales,
- La mention « fait maison » signale les plats « cuisinés ou transformés à partir de produits frais ou bruts », ce qui permet d'en exclure les produits industriels, mais en exclut aussi d'emblée les acteurs et transformateurs locaux. Adapter la définition pourrait permettre de **consolider des filières locales vertueuses, plutôt que de considérer que la cantine doit tout faire**.

Les Victoires des cantines rebelles

Une sixième édition marquée par un renouveau !

17 novembre – Académie du Climat, Paris

Les Victoires des cantines rebelles, c'est la grande fête de l'alimentation d'Un Plus Bio. Chaque année, elles permettent de **valoriser ce qui s'invente de plus audacieux et inspirant sur les territoires**.

En 2021, la journée des cantines rebelles a évolué : nouveau lieu, nouveau format ! Pour en savoir plus, vous pouvez consulter sur le site internet d'Un Plus Bio le document **« Les Victoires des cantines rebelles - Découvrez les 9 plus belles réussites de l'édition 2021 »** qui revient en détails sur cette sixième édition.

Une plénière
qui bouscule les idées reçues

La table ronde « Manger ensemble : ce qui se joue autour de la table » a permis d'alimenter la réflexion sur ce sujet peu abordé, grâce aux regards croisés de la psychologue **Sophie Marinopoulos**, fondatrice de l'association « Les Pâtes au beurre », de **Xavier Hamon**, cuisinier membre de l'Alliance Slow Food des cuisiniers et de **Franck Lehenoff**, adjoint au maire à la ville de Dijon (21) en charge de la restauration collective bio et locale.

Des ateliers pour discuter des enjeux alimentaires de demain

L'un des grands changements de la journée en 2021, c'est l'organisation de temps de travail en petits groupes, pour que chacun ait le choix d'approfondir une thématique et se sente à l'aise de s'exprimer.

LES ATELIERS 2021 :

- « Restauration collective : nos équipes ont du potentiel ! »
- « Foncier : les collectivités peuvent agir. »
- « Qualité alimentaire : jouons collectif ! »
- « Cuisine vivante : les territoires ont de la ressource. »
- « Alimentation : quand les élus changent la donne. »

Une cérémonie
qui célèbre, rassemble et mobilise

Cette année encore, nous avons opéré un tour de force : permettre à **plus de 200 participants** (chercheurs, ingénieurs, agents territoriaux, élus, producteurs, cuisiniers, auditeurs, journalistes…) de se retrouver à Paris pour parler d'alimentation. Les élus et techniciens de grandes villes, métropoles et départements se sont déplacés en nombre, soulignant **un engagement politique fort des collectivités** et la volonté de partager son expérience, de découvrir d'autres projets et de venir puiser des sources d'inspiration et des pistes d'action.

Zoom sur...

LE JURY DES VICTOIRES

Composé de personnalités et d'experts d'horizons variés, dont le domaine de compétences est lié de près ou de loin à l'alimentation, le jury des Victoires 2021 s'est réuni au Château de Massillan à Uchaux (Vaucluse) les 12 et 13 octobre. Parmi les 41 candidats pré-sélectionnés par l'équipe technique, le jury a sélectionné 24 nominés et élu les 11 lauréats.

Emmanuel DUPONT
expert à l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires.

Xavier HAMON, cuisinier, co-fondateur de l'Alliance des cuisiniers Slow Food.

Sophie MARINOPOULOS
psychologue, fondatrice de l'association « Les pâtes au beurre ».

Jean-Philippe PIERRON
philosophe.

Dominique GRANIER
président de la Safer Occitanie et vigneron bio.

Émilie LANOUE
designer graphique de Rodeo Studio.

Didier PERRÉOL
fondateur d'Ekibio, président du Synabio.

Lise PUJOS
responsable du label Ecocert « en cuisine ».

L'ANIMATEUR DE CÉRÉMONIE

Laurent MARIOTTE, chroniqueur
Victoires 2018 à 2021

LA MARRAINE

Emily LOIZEAU, chanteuse
Victoires 2017, 2018, 2021

LES LAURÉATS

Ville de Bruz - Victoire de l'audace écologique
DDTM du Nord - Victoire de la cuisine rebelle
Ville de Martigues - Victoire de la démocratie alimentaire
Association L'école comestible - Victoire de l'éducation
Ville de Gonfreville-l'Orcher - Victoire de la friche rebelle
Mangez Bio Isère - Victoire du juste prix
Association Belles Gamelles - Victoire de la solidarité
Ville de Rosnoën - Victoire du territoire rebelle
Ville de Lauris - Victoire de l'engagement politique
Ville de Castelnau-d'Estrétefonds - Coup de coeur du jury
SCOP Carte blanche - Coup de projecteur d'Un Plus Bio

Partie III.

Le Club des Territoires

Le Club en bref : c’est qui ? C’est quoi ?

Créé en 2013 par l’association Un Plus Bio, le Club des Territoires est un réseau national de collectivités territoriales unique en France. Il est **ouvert aux élus et techniciens qui souhaitent transformer l’alimentation sur leur territoire** et partager leurs avancées et questionnements autour de la restauration collective et des politiques alimentaires.

Le Club des Territoires offre ainsi un espace incontournable, où l’on vient pour :

- réfléchir et agir ensemble pour nourrir et manger autrement,
- rencontrer des personnes engagées qui partagent nos préoccupations,
- partager ses réussites et expériences,
- trouver une source d’inspiration et de motivation pour ses équipes,
- donner un coup d’accélérateur à son projet alimentaire.

Le Club, ce sont à la fois des outils (mise en relation entre adhérents, témoignages, mise en place d’ateliers thématiques, espace membres, développement du partage d’expertises d’usage comme alternative à la formation…) et des évènements dédiés (dont, chaque année, les Journées Techniques en région et les Rencontres nationales du Club des Territoires à Paris).

À travers le Club, l’équipe d’Un Plus Bio accompagne les collectivités membres en :

- les invitant à se saisir de certains sujets pour accélérer leur démarche de transformation,
- facilitant l’échange, le partage d’expériences et la coopération entre adhérents,
- permettant la montée en compétences des élus et des agents qui s’engagent.

Liste des membres au 31 décembre 2021 :

ALIZAY (Eure, 1 500 HAB.) - février 2021
AMBRES (Tarn, 1 000 HAB.) - janvier 2021
ANNECY (Haute-Savoie, 130 000 HAB.) - février 2021
ANTIBES-JUAN-LES-PINS (Alpes-Maritimes, 75 000 HAB.)
ARGELÈS-SUR-MER (Pyrénées-Orientales, 10 500 HAB.) - février 2021
AURAY (Morbihan, 14 500 HAB.) - février 2021
BAIE-MAHAULT (Guadeloupe, 31 500 HAB.) - avril 2021
BARJAC (Gard, 1 500 HAB.)
BAYONNE (Pyrénées-Atlantiques, 48 500 HAB.)
BÈGLES (Gironde, 25 000 HAB.)
BIOT (Alpes-Maritimes, 10 000 HAB.)
BRIANÇON (Hautes-Alpes, 12 500 HAB.)
LE-CANNET-DES-MAURES (Var, 4 400 HAB.) - janvier 2021
CAZOULS-LÈS-BÉZIERS (Hérault, 5 000 HAB.)
CHAMBÉRY (Savoie, 59 000 HAB.)
CHAMBRAY-LES-TOURS (Indre-et-Loire, 11 500 HAB.)
CHANTEPIE (Ille-et-Vilaine, 10 500 HAB.) - mai 2021
CHÂTEAUNEUF-GRASSE (Alpes-Maritimes, 3 000 HAB.)
CHÂTEL-EN-TRIÈVES (Isère, 500 HAB.)
CHEVRIÈRES (Isère, 750 HAB.)
CHOISY-LE-ROI (Val-de-Marne, 46 500 HAB.) - février 2021
COLOMIERS (Haute-Garonne, 40 000 HAB.) - juillet 2021
Communauté d’agglomération de NÎMES MÉTROPOLE (39 communes, 105 000 HAB. hors ville de Nîmes)
Communauté d’agglomération du GRAND ANGOULÊME (38 communes, 140 000 HAB.) - octobre 2021
Communauté d’agglomération du LIBOURNAIS (45 communes, 93 000 HAB.) - mai 2021
Communauté de communes de LA VEYLE (18 communes, 22 000 HAB.)
Communauté de communes du DIOIS (51 communes, 11 000 HAB.)
Communauté de communes du HAUT ALLIER (10 communes, 5 000 HAB.)
Communauté de communes du PAYS DE FORCALQUIER (13 communes, 9 500 HAB.) - avril 2021
Communauté de communes du ROYANS-VERCORS (18 communes, 9 500 HAB.)
Communauté de communes du VAL DE DRÔME (19 communes, 31 000 HAB.)
OUEST AVEYRON Communauté (29 communes, 29 000 HAB.) - mars 2021
LA COURONNE (Charente, 7 700 HAB.)
CROLLES (Isère, 8 500 HAB.) - septembre 2021
CUSSAC-FORT-MÉDOC (Gironde, 2 500 HAB.)
Département de l’ARDÈCHE (323 000 HAB.)
Département de l’AUDE (373 000 HAB.) - octobre 2021
Département de l’HÉRAULT (1 133 000 HAB.)
Département de la DRÔME (484 800 HAB.)
Département de la GIRONDE (1 450 000 HAB.)
Département des PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (654 000 HAB.)

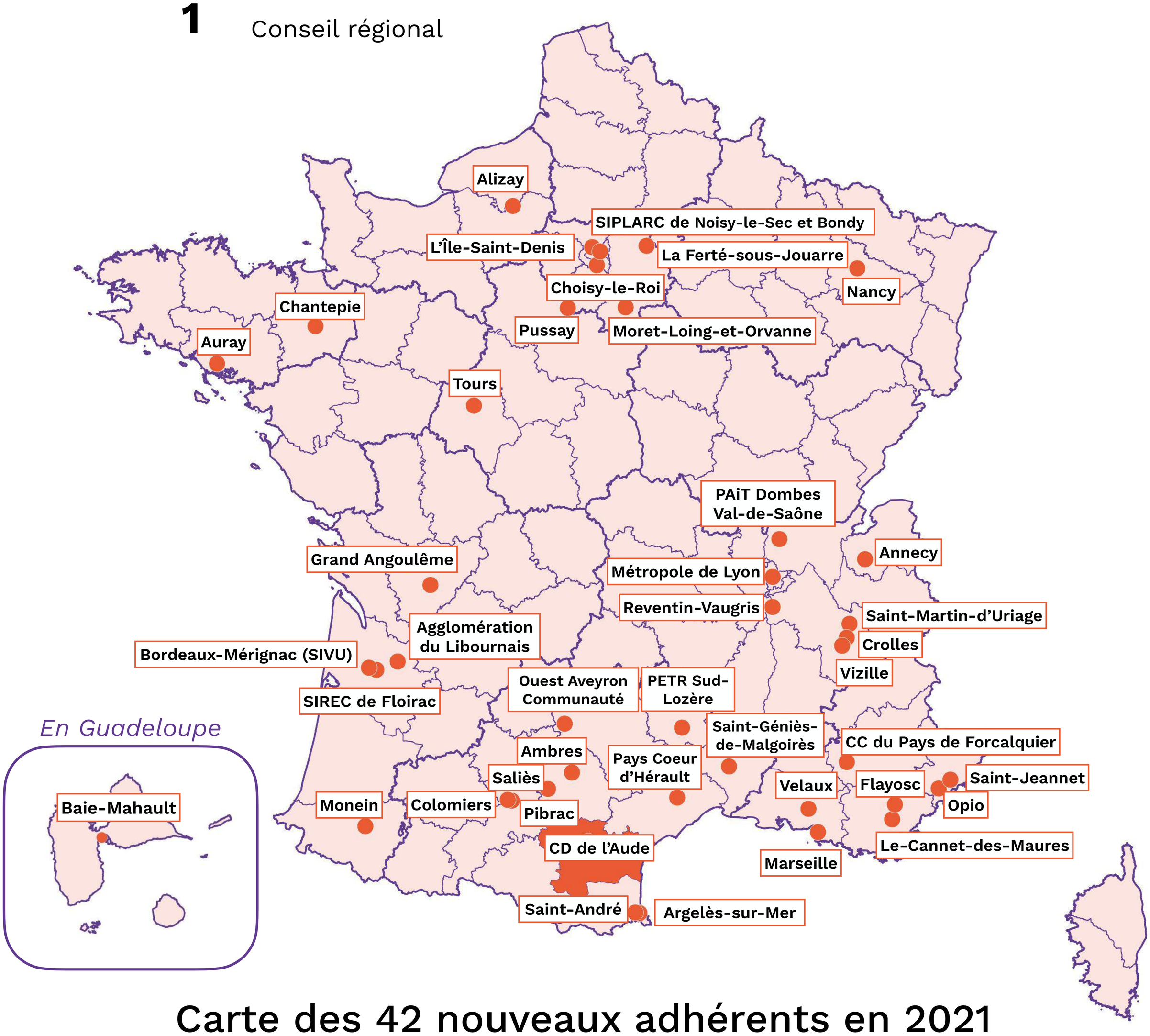
Le Club en bref : c’est qui ? C’est quoi ?

Département du GARD (710 000 HAB.)
Département du GERS (191 000 HAB.)
DIJON (Côte d’Or, 154 000 HAB.)
ÉPINAY-SUR-SEINE (Seine-Saint-Denis, 55 000 HAB.)
LA-FERTÉ-SOUS-JOUARRE (Seine-et-Marne, 10 000 HAB.) - avril 2021
FLAYOSC (Var, 4 300 HAB.) - janvier 2021
FONTENAY-SOUS-BOIS (Val-de-Marne, 53 600 HAB.)
FOURQUES-SUR-GARONNE (Lot-et-Garonne, 1 300 HAB.)
GÉNÉRAC (Gard, 4 000 HAB.)
GONFREVILLE-L’ORCHER (Seine-Maritime, 9 100 HAB.)
GOURDON (Lot, 4 600 HAB.)
GRANDE-SYNTHE (Nord, 21 200 HAB.)
GRENOBLE (Isère, 159 000 HAB.)
LE HAILLAN (Gironde, 10 000 HAB.)
L'ILE-SAINT-DENIS (Seine-Saint-Denis, 7 800 HAB.) - janvier 2021
LAGRAULET-DU-GERS (Gers, 500 HAB.)
LATTES (Hérault, 16 800 HAB.)
LAURIS (Vaucluse, 3 800 HAB.)
LÉVIGNAC-SUR-SAVE (Haute-Garonne, 2 300 HAB.)
LES LILAS (Seine-Saint-Denis, 23 000 HAB.)
LOOS-EN-GOHELLE (Pas-de-Calais, 6 800 HAB.)
MANDUEL (Gard, 5 700 HAB.)
MARCHIN (Province de Liège, Belgique, 5 400 HAB.)
MARSEILLE (Bouches-du-Rhône, 868 000 HAB.) - août 2021
MARTIGUES (Bouches-du-Rhône, 49 000 HAB.)
Métropole du GRAND LYON (1 400 000 HAB.) - juin 2021
MILLAU (Aveyron, 22 200 HAB.)
MIRAMAS (Bouches-du-Rhône, 25 300 HAB.)
MOISSY-CRAMAYEL (Seine-et-Marne, 17 500 HAB.)
MONEIN (Pyrénées-Atlantiques, 4 500 HAB.) - juillet 2021
MONTPELLIER (Hérault, 285 000 HAB.)
MONTREUIL (Seine-Saint-Denis, 110 000 HAB.)
MORET-LOING-ET-ORVANNE (Seine-et-Marne, 12 500 HAB.) - mai 2021
MOUANS-SARTOUX (Alpes-Maritimes, 10 200 HAB.)
MOUGINS (Alpes-Maritimes, 19 400 HAB.)
MOUSSY-LE-NEUF (Seine-et-Marne, 3 000 HAB.)
NANCY (Meurthe-et-Moselle, 105 000 HAB.)- mai 2021
NANTES (Loire-Atlantique, 293 000 HAB.)
NARBONNE (Aude, 51 900 HAB.)
NÎMES (Gard, 151 000 HAB.)
NOGARO (Gers, 2 000 HAB.) OPIO (Alpes-Maritimes, 2 200 HAB.) - avril 2021
PAiT DOMBES VAL DE SAÔNE (70 communes, 96 000 HAB.) - mars 2021
Parc naturel régional du LUBERON (75 communes, 151 700 HAB.)
Parc naturel régional du VERCORS (84 communes, 42 500 HAB.)
PARIS (2 225 000 HAB.)
PAYS COEUR D’HÉRAULT (77 communes, 85 000 HAB.) - novembre 2021
PERNES-LES-FONTAINES (Vaucluse, 9 700 HAB.)
PETR du PAYS D’ARMAGNAC (102 communes, 44 700 HAB.)
PETR SUD LOZÈRE (36 communes, 12 300 HAB.) - septembre 2021
PIBRAC (Haute-Garonne, 8 500 HAB.) - mai 2021
POITIERS (Vienne, 88 000 HAB.)
PRADES-LE-LEZ (Hérault, 5 500 HAB.)
PUSSAY (Essonne, 2 500 HAB.) - mai 2021
Région OCCITANIE (5 830 000 HAB.)
REVENTIN-VAUGRIS (Isère, 1 800 HAB.) - avril 2021
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-ANDRÉ (Pyrénées-Orientales, 3 500 HAB.) - juillet 2021
SAINT-CHRISTOL-LES-ALÈS (Gard, 7 000 HAB.)
SAINT-GENIÈS-DE-MALGOIRÈS (Gard, 3 000 HAB.) - janvier 2021
SAINT-JEANNET (Alpes-Maritimes, 4 500 HAB.) - juillet 2021
SAINT-JUST-DE-CLAIX (Isère, 1 200 HAB.)
SAINT-MARTIN-D’URIAGE (Isère, 5 700 HAB.) - mars 2021
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 10 500 HAB.)
SALIÈS (Tarn, 850 HAB.) - janvier 2021
SALON-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 43 200 HAB.)
SEYSSINS (Isère, 6 900 HAB.)
SIPLARC NOISY-LE-SEC et BONDY (2 communes, 97 000 HAB.) - mars 2021
SIREC de FLOIRAC (3 communes, 59 300 HAB.) - mars 2021
SIVU BORDEAUX-MÉRIGNAC (2 commmunes, 330 000 HAB.) - septembre 2021
SOURCIEUX-LES-MINES (Rhône, 2 000 HAB.)
Syndicat intercommunal du COUTACH-QUISSAC (6 communes, 5 000 HAB.)
TOURS (Indre-et-Loire, 136 000 HAB.) - mai 2021
UNGERSHEIM (Haut-Rhin, 2 100 HAB.)
VALBONNE SOPHIA-ANTIPOLIS (Alpes-Maritimes, 13 100 HAB.)
VELAUX (Bouches-du-Rhône, 8 800 HAB.) - janvier 2021
VILLENEUVE-LOUBET (Alpes-Maritimes, 15 200 HAB.)
VIZILLE (Isère, 7 300 HAB.) - mars 2021

122 adhérents

91 Municipalités
14 Intercommunalités
dont **6** Territoires de projet
9 Conseils départementaux
1 Conseil régional

soit **18,7** Millions d'habitants touchés par nos actions
1 000 Communes



Carte des 42 nouveaux adhérents en 2021

Les Journées Techniques du Club

20

Le rendez-vous annuel des chargés de mission et techniciens !

22 et 23 juin – Lagraulet-du-Gers (32)

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

Pour la deuxième année consécutive, Un Plus Bio a organisé ces journées à Lagraulet-du-Gers, 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**.

Près de 40 techniciens se sont réunis pendant deux jours pour assister à un savant mélange de temps en plénière, ateliers de travail, et bien sûr, moments de partage et de convivialité autour de bons repas.

En 2021, nous avons travaillé sur deux grandes thématiques, avec une première journée consacrée à la stratégie foncière, à l'approvisionnement local et à l'installation d'agriculteurs. Le deuxième jour a quant à lui permis d'aborder la question des dynamiques au sein des équipes et des projets alimentaires.

Les différents temps forts de ces journées :

22 JUIN : « FRICHES REBELLES : REDONNONS UNE FONCTION NOURRICIÈRE À NOS TERRITOIRES ! »

La plénière :
- « Cadre juridique : contrainte ou levier pour la mise en place de systèmes alimentaires territorialisés ? »
- « Alimentation et foncier : le discours d'un droit, ou comment créer des espaces nourriciers sur les territoires avec des politiques foncières ambitieuses »
- « Quelle place pour l'agriculture urbaine aujourd'hui ? »

Les ateliers :
- « Relocaliser mon alimentation, oui mais comment ? »
- « Quels outils de contractualisation pour favoriser l'installation d'agriculteurs sur mon territoire ? »

23 JUIN : « TRANSITION ALIMENTAIRE : COMMENT SORTIR DU GRAND BAIN ? »

La plénière :
- « Fonctionnement, dynamiques et relations humaines au sein des équipes dans la mise en oeuvre de projets de restauration collective bio et durable »
- « Construire un Projet Alimentaire Territorial : et si on bousculait les normes ? »

Les ateliers :
- « La pluralité des modes d'apprentissage et de transmission »
- « Alimentation, les métiers changent. Quelle reconnaissance ? ».

Les Rencontres Nationales du Club

21

Un temps politique pour acter de nouvelles orientations !

18 novembre – Académie du Climat, Paris

Chaque année, Un Plus Bio organise les Rencontres nationales du Club des Territoires à Paris pour **permettre aux élus et agents des collectivités membres du Club de se réunir et de partager autour de thèmes qui les préoccupent au quotidien**. C'est aussi l'occasion pour toutes ces personnes qui oeuvrent pour les politiques alimentaires sur leur territoire de se retrouver.

En 2021, pas moins de 100 élus et agents de collectivités partout en France étaient réunis à l'Académie du Climat pour échanger autour de différentes thématiques en plénière et en ateliers de travail, un véritable succès !

En plus des habitués, nous avons eu le plaisir d'accueillir de nombreux nouveaux membres (Annecy, l'Ile-Saint-Denis, Marseille, la Métropole du Grand Lyon, Montreuil, Moret-Loing-et-Orvanne, Nancy, Tours, le SIVU Bordeaux-Mérignac…).

Ces rencontres ont également montré la nécessité de construire avec les départements et les régions pour accélérer les processus de changement dans les collèges et les lycées. En effet, ils sont beaucoup à être venus chercher des solutions (départements de la Drôme, du Gard, du Gers, de la Gironde, des Landes, de Loire-Atlantique, des Pyrénées-Atlantiques, et région Occitanie).

Grâce à l'engagement de nos partenaires, le Mas des Agriculteurs de Nîmes, la Scop Café Michel et Terra Etica, le réseau Pain et Partage et Bou'Sol et avec le restaurant parisien L'avant poste, membre actif de l'Alliance des cuisiniers Slow Food, nous avons eu droit à des moments de pause gourmands et conviviaux, véritables temps d'échanges entre pairs pour faire vivre le message politique d'une autre alimentation possible sur tous les territoires.

Les différents temps forts de cette demi-journée :

LA PLÉNIÈRE :

Après l'ouverture de la demi-journée par Audrey Pulvar et Sandrine Lafargue, et la présentation par Julien Claudel de la revue « Jour de Fête », trois grands temps ont rythmé la plénière :

- « Un nouveau chantier : le fait maison »
- « Observatoire : encore des bonnes nouvelles ! »

LES ATELIERS :

- « Évolution des modèles et des outils : la cantine doit-elle tout faire ? »
- « Réinstaller une agriculture nourricière sur son territoire : ils le font ! »
- « Nourrir autrement : quand les territoires urbains passent à table ».

Monter en compétences grâce au Club

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 une réflexion autour de plusieurs retours d'expérience : un moyen rapide et efficace de répondre à une question urgente pour des collectivités qui se lancent, mais aussi de lever les inquiétudes et de trouver les moyens de détourner les contraintes.

Les ateliers organisés en 2021 :

« ALTERNATIVES AU PLASTIQUE : logistique, pratiques en cuisine et accompagnement » le 2 février (en visio)

À la demande des villes de Nantes (44) et Velaux (13), nous avons programmé un atelier permettant de faire un tour d'horizon des solutions expérimentées au sein du Club avec le témoignage des villes de Bègles, Briançon, et Paris, ainsi que celui du SIVU Bordeaux-Mérignac. Contenants pour le portage des repas, réaménagement des cuisines, solution de lavage et de stockage, coûts : de nombreux sujets ont été abordés. L'éclairage de nos partenaires, Ecocert « En Cuisine » et Agores ont également contribué à enrichir les échanges. Au-delà du partage de pratiques, l'atelier a permis de prendre connaissance des avancées de certaines villes et de la montée en compétences des équipes sur le sujet.

Face à de nouveaux élus qui s'interrogent sur les choix à faire en matière de restauration pour changer notre alimentation, les éléments qui ont émergé de l'atelier méritent d'être mis à disposition et débattus avec les élus du Club des Territoires. En effet, la sortie du plastique vient questionner nos modèles actuels de restauration, en particulier en cuisine centrale et invite les territoires à réfléchir à long terme.

« ATTEINDRE EGALIM ET AU-DELÀ : vous n'êtes pas seuls ! » le 3 février (en visio)

À l'approche des échéances de la loi EGAlim, cet atelier, co-organisé par Ecocert « en cuisine », Agores et Un Plus Bio a eu pour effet de rappeler les principaux leviers d'une alimentation de qualité en restauration collective, et les impacts possibles d'une telle démarche sur un territoire grâce au témoignage des villes de Tours, Lons-Le-Saunier et Tournefeuille, ainsi que du chercheur François Collart Dutilleul.

Au cours de l'atelier, les participants ont fait ressortir des éléments indispensables à la mise en place d'une démarche territoriale et collective : l'importance du binôme élu-technicien, la gouvernance du projet, l'acquisition de nouvelles compétences dans les équipes mais aussi l'évaluation des pratiques.

Après avoir organisé et animé trois ateliers avec nos partenaires Agores et Ecocert en 2020, cette 4e session a confirmé la nécessité de maintenir des espaces d'échange communs entre nos trois réseaux.

« PROTÉINES VÉGÉTALES ET MENUS VÉGÉTARIENS : comment aller plus loin ? » le 7 mai (en visio)

Après la réalisation d'une enquête auprès d'un échantillon d'adhérents sur les façons de travailler les protéines végétales, nous avons souhaité partager les résultats auprès des membres du Club des Territoires.

Ce temps en visio a permis d'évoquer les principaux leviers et astuces pour réussir l'introduction de menus végétariens dans les cantines (choix des produits, préparation et cuisson des légumineuses, recettes et communication…) en quatre étapes :

- s'informer et se former pour s'ouvrir à d'autres univers culinaires,
- adapter son organisation pour se donner les moyens de mettre en place des menus végétariens de qualité,
- se concerter au sujet de nouvelles recettes, pour des menus végétariens adaptés et acceptés,
- communiquer auprès des parents et convives pour inscrire les menus végétariens dans la durée.

Bien que le rééquilibre des protéines soit beaucoup mieux accepté aujourd'hui, cet atelier a montré qu'il y avait encore des besoins forts ! Grâce au « partage d'expertises d'usage » d'Un Plus Bio, certains adhérents ont d'ailleurs déjà fait appel à des chefs cuisiniers du Club pour former leurs équipes.

Le partage d'expertises d'usage

De quoi parle-t-on ?

Pour aller plus loin, nous avons imaginé un format d'échange entre deux collectivités, qui mobilise :
- Le déplacement d'un agent (ou d'un élu) pour visiter le projet et travailler sur la mise en place d'actions ou la conduite d'un atelier-formation,
- L'appui d'Un Plus Bio sur le déroulé, le bilan de la journée ou de l'intervention, ainsi que les perspectives à donner,
- La signature d'une convention de partenariat entre Un Plus Bio et la collectivité qui accepte de détacher son agent sur quelques demi-journées par an pour former les équipes d'autres villes membres du Club des Territoires.

Dans cette démarche, l'équipe d'Un Plus Bio :
- trouve la collectivité d'accueil et met en relation les deux collectivités,
- fait part des besoins de l'une à l'autre pour affiner le contenu et déroulé de la formation,
- propose des ajustements dans le déroulé de la journée en fonction des attentes,
- assure, dans la mesure du possible, une intervention pour donner un autre regard,
- valorise l'échange à travers une vidéo et une mise en lumière sur le site et la lettre électronique.

La preuve par l'exemple

MANDUEL SE DÉPLACE À SAINT-RÉMY

La commune de Manduel (30) est engagée depuis plusieurs années dans une politique alimentaire visant à proposer des repas sains et de qualité aux enfants et aux personnes âgées bénéficiant du service restauration. Elle fait office d'exemple, car l'équipe restauration détient désormais **des compétences solides sur l'introduction de produits bio et locaux, et la réalisation de repas végétariens à base de produits frais et de qualité**.

Pour partager son expertise, Lionel Senpau, le directeur de la restauration de Manduel s'est rendu à Saint-Rémy-de-Provence (13) pour épauler :
- les seconds de cuisine le mercredi 28 avril
- les chefs de cuisine le mercredi 5 mai

Avec le soutien d'Un Plus Bio dans l'élaboration du contenu pédagogique et la planification logistique de l'intervention, Lionel a pu former les agents de cuisine de Saint-Rémy-de-Provence sur la cuisine végétarienne.

Ce retour d'expérience permettra aux équipes de Saint-Rémy de gagner du temps dans l'élaboration de recettes végétariennes plus élaborées et facilitera l'incorporation de nouveaux produits.

SAINT-RÉMY ACCUEILLE LE LUBERON EN FORMATION

Le 19 mai, 11 agents de restauration de 8 communes engagées dans le programme « De la ferme à ta cantine » du Parc Naturel Régional du Luberon ont fait le voyage jusqu'à Saint-Rémy-de-Provence (13) pour rencontrer les équipes de restauration et se former à leurs côtés.

Répartis sur les trois écoles et la crèche de la commune, les quatre groupes ont passé la matinée en cuisine à **découvrir plusieurs recettes, principalement végétales**, avant de se retrouver l'après-midi avec Thierry Vanbiervliet et Stéphane Veyrat pour **parler d'approvisionnement local** !

Cet échange a été une réussite pour les équipes de Saint-Rémy, qui se sont glissées pour la première fois dans le rôle du formateur et ont vu leurs efforts valorisés, mais aussi pour les équipes du Luberon, motivées et à l'aise avec l'idée de reproduire des astuces et des façons de travailler une fois de retour dans leurs cuisines.

Le diplôme universitaire « Chef de projet Alimentation durable »

En 2018, la ville de Mouans-Sartoux et l'association Un Plus Bio ont co-fondé, avec l'Université Côte d'Azur, une formation diplômante **pour accompagner les nouveaux métiers autour de l'alimentation** : le diplôme universitaire « Chef de projet Alimentation durable ». Ce D.U. s'adresse aux élus et agents territoriaux venus enrichir leur parcours et professionnaliser leur approche des politiques alimentaires, mais aussi aux étudiants et personnes en reconversion professionnelle qui souhaitent acquérir des compétences dans ce domaine.

Les nouveaux diplômés, de retour sur les territoires, permettent la montée en compétences des collectivités. En effet, les collectivités, dont de nombreux membres du Club, bénéficient de ce D.U. de différentes manières :

- en y envoyant des agents pour faire monter en compétences les équipes,
- en bénéficiant pendant six mois de l'appui d'un.e stagiaire pour faire un diagnostic du territoire,
- en embauchant d'anciens stagiaires pour faire décoller leur projet alimentaire (au Club des Territoires, c'est le cas des villes d'Annecy (74) et de La Couronne (16), ainsi que de la Métropole de Lyon).

En 2021, 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, et notamment en consacrant cette année un article dans la revue Jour de Fête au D.U. et au parcours de trois anciens stagiaires (voir extrait de l'article ci-après),
- en intervenant dans le programme de formation,
- en mettant en lien des stagiaires et des collectivités membres du Club des Territoires.

Julien, Camille et Mara sont tous les trois « chefs de projet en alimentation durable », un titre qui claque, issu de la création d'un diplôme universitaire imaginé par l'Université Côte d'Azur et la ville de Mouans-Sartoux (06). Cette formation, inédite dans le paysage des politiques publiques alimentaires, fait naître une nouvelle génération d'acteurs bien décidés à prendre les bons dossiers par les cornes.

C'est agréable de les voir sourire presque tout le temps. On les dirait habités d'un petit bonheur intérieur brut. Leur changement de vie n'est pas étranger à la situation. Avant de redevenir étudiants, Julien Béja, Camille Dehu et Mara Brun ont creusé d'autres sillons.

Mon premier était durant dix ans conseiller professionnel dans une banque coopérative, « jusqu'au jour où j'ai dû financer un dossier d'épandeur à pesticides pour un montant de 100 000 €. Ce fut le coup de grâce », se rappelle Julien. « Au même moment, je voyais passer des dossiers de fermes passionnants, des projets de plus en plus alternatifs qui, étrangement, ne franchissaient pas la barrière du crédit au sein de ma direction. » Élevé au grand air, bercé au son des colibris du mouvement crée par Pierre Rabhi, le jeune homme décide de changer de voie. Devant l'école de son village, à Châtillon-sur-Chalaronne (01), il avait déjà monté avec des parents une opération « paniers bio » avec succès. Après son départ de la banque en 2017, il enchaîne les explorations qui le ramèneront vers la terre. Durant une formation de « paysculteur » au sein du réseau Fermes d'avenir, il se plaît à « balayer tous les sujets et visiter plein de modèles de fermes », du petit maraîcher bio à l'exploitation en grandes cultures de plus de deux cents hectares. Il rencontre également Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux (06) et père du projet alimentaire 100 % bio dans les cantines de la commune. L'élu lui présente le nouveau diplôme universitaire (DU) qui vient de se créer avec l'Université Côte d'Azur : Julien se lance. Il apprend à devenir « chef de projet en alimentation durable option collectivité territoriale », trouve un stage à la communauté de communes de la Dombes (01) et se voit embauché dans la foulée au poste de coordinateur du PAT (projet alimentaire territorial) qui vient d'éclore. (…)

Armés du fameux DU « chef de projet en alimentation durable », nos trois animateurs de territoire permettent aux collectivités accueillantes de trouver un nouveau souffle. On le sait, les élu(e)s, même avertis et motivés, ne peuvent pas tout faire. Si manger mieux, c'est politique, sans le concours de techniciens de terrain bien formés, c'est rapidement compliqué !

*Extrait de l'article « Graines de talents alimentaires », revue Jour de Fête #1, novembre 2021.

Entraides et coopérations au sein du Club

Les entretiens avec des élus et agents de collectivités

05

Depuis sa création en 2013, le Club suscite de plus en plus d'intérêt. Nous prenons régulièrement le temps d'échanges d'environ une heure, généralement en visio-conférence, pour présenter nos activités à différentes collectivités (nouveaux membres, nouvelles personnes référentes chez les membres et prise de contact avec de nouvelles collectivités).

DES TEMPS D'INTERCONNAISSANCE AVEC LES NOUVEAUX MEMBRES

Objectif : mieux connaître leur territoire pour mieux les accompagner et alimenter l'espace membres avec les informations recueillies.

08/01 - **Saint-Geniès-de-Malgoirès** (30), en présentiel
08/02 - **Alizay** (27)
24/03 - **Saint-Martin-d'Uriage** (38), **SIPLARC de Noisy-le-Sec et Bondy** (93)
04/05 - **Reventin-Vaugris** (38)
11/05 - **Baie-Mahault** (97), **Communauté de communes Pays de Forcalquier** (04)
25/05 - **Tours** (37)
03/06 - **Opio** (06)
08/06 - **Choisy-le-Roi** (94)
29/06 - **Chantepie** (35)
15/10 - **Métropole du Grand Lyon** (69)

DES PRÉSENTATIONS DU RÉSEAU AUX NOUVEAUX RÉFÉRENTS

Objectif : maintenir le lien et s'assurer que les membres du Club ont connaissance de nos activités et savent comment ils peuvent nous mobiliser, lorsque les personnes référentes ont changé.

11/03 - **Antibes-Juan-les-Pins** (nouvelle élue : Françoise Thomel)
16/03 - **Narbonne** (nouvelle chargée de mission : Maud Gabarros), en présentiel
08/04 - **Valbonne** (nouvel élu : Emmanuel Ardichvili)
02/06 - **Bayonne** (nouvelle élue : Laurence Hardouin)
23/08 - **Dijon** (nouvel élu : Franck Lehenoff)
24/08 - **Roquefort-les-Pins** (nouvelle élue : Samira Demaria)
23/09 - **Département de la Gironde** (nouvel élu : Stéphane Le Bot)

DES PRISES DE CONTACT CIBLÉES AVEC DE NOUVELLES COLLECTIVITÉS

Objectif : faire découvrir notre association à des collectivités qui pourraient avoir envie de rejoindre le Club des Territoires.

25/01 - **Colomiers** (désormais adhérent)
04/02 - **Strasbourg**
09/02 - **Métropole du Grand Lyon** (désormais adhérent)
16/06 - **Communauté de communes Fium'Orbu Castellu**
13/04 - **Communauté d'Agglomération du Libournais** (désormais adhérent)
09/07 - **SPL Vercors Restauration** (chargée de la restauration collective d'une dizaine de communes de l'agglomération grenobloise)
20/07 - **Ville de Lyon**
29/07 - **Communauté d'Agglomération Cannes Pays de Lérin / ville de Théoule-sur-Mer**
14/09 - **Plouguerneau** (adhérera en 2022)
15/09 - **Département de la Savoie**
05/10 - **PETR Vidourle Camargue**
06/10 - **Département des Landes** (a participé à certains de nos temps en 2021)
09/10 - **Saint-Maximin**
11/10 - **Communauté d'Agglomération du Grand Angoulême** (désormais adhérent)
12/10 - **Département de Loire-Atlantique** (a participé à certains de nos temps en 2021)
18/10 - **Grenoble Alpes Métropole**, **Morlaas**
26/10 - **Département de l'Aude** (désormais adhérent)
09/12 - **Métropole Rouen Normandie**

Entraides et coopérations au sein du Club

La contribution d'Un Plus Bio aux activités des adhérents

Un Plus Bio participe et mobilise des membres du Club et des partenaires sur des évènements organisés par des adhérents et proches du réseau pour apporter un éclairage sur certains sujets.

18/02 - Intervention auprès du **PETR du Pays d'Arles** dans le cadre de la formation « Vers une restauration collective durable en Pays d'Arles ».

02/03 - Présentation d'Un Plus Bio auprès des élus et acteurs locaux impliqués dans le PAT de la **Communauté de Communes du Haut-Allier**, dans le cadre de leur Comité de Pilotage.

08/03 - Participation à la première réunion du Comité de suivi de la restauration scolaire de la **ville de Montpellier**, pour amener notre regard sur l'évolution des outils de restauration collective au service d'une autre assiette.

23/03 - Présentation du Club des Territoires dans le cadre de l'évènement européen du **réseau BioCanteens** « La COP26, c'est déjà maintenant ».

29/04 - Présentation du Club des Territoires lors du webinaire « Gouvernance alimentaire » du **réseau Cantines Durables Territoires Engagés** (CDTE).

27 et 28/05 - Participation au sprint créatif Ceintures Agricoles Périurbaines organisé par la **Région Occitanie** à Narbonne (11).

28/05 - Réunion de travail avec la **ville de Nîmes** sur les possibilités d'augmentation de la part de produits bio locaux en restauration collective.

11/06 - Participation au Comité de pilotage de l'Unité de Préparation Culinaire bio et locale de la **ville de Miramas**. Un Plus Bio a signé une convention tripartite avec la ville de Miramas et la SEM « Sens Urbain » pour apporter son regard sur la construction d'un pôle alimentaire qui réponde au mieux aux attentes des habitants.

25/06 - Présentation de l'enquête de l'Observatoire dans le cadre du Comité Opérationnel « Axe 3 : Alimentation de qualité pour tous » du PAT du **Pays Coeur d'Hérault**.

29/06 - Intervention lors de la 6e session du réseau InterPAT du **Département de la Gironde** sur le thème « Collectivités territoriales et projets agricoles, pourquoi et comment s'engager ? ».

06 et 07/07 - Présentation des outils d'Un Plus Bio à la 2ème Université d'été de la **Maison d'Education à l'Alimentation Durable de Mouans-Sartoux**.

08/07 - Présentation d'Un Plus Bio et de l'Observatoire auprès des membres de la Commission Restauration Collective du **PAiT de la Région Grenobloise**.

09/07 - Réunion avec la **Société Publique Locale Vercors Restauration** (un outil de restauration au service de plusieurs villes en région grenobloise) pour amorcer l'évolution du bio et du local dans son offre ;

Participation à la restitution des travaux de la **ville de Nantes** sur la transformation de son modèle de restauration.

18/09 - Participation de Guillaume Gontard, sénateur de l'Isère et membre du Conseil d'Administration d'Un Plus Bio, à la conférence-débat « Votre assiette peut changer notre monde ! » dans le cadre du Festival Rêv'Nature à **Reventin-Vaugris** (38).

09/10 - Intervention de Catherine Brette, Vice-Présidente d'Un Plus Bio, à la Semaine de la Transition Alimentaire de la **Communauté de Communes du Grésivaudan** (38).

14/10 - Animation de l'atelier « Menus végétariens : le coup de pouce d'Un Plus Bio » pour les **communes de la Communauté d'Agglomération du Libournais** (33).

20/10 - Animation de la table ronde « Le juste prix, de quoi parle-t-on ? » dans le cadre du Forum Manger Bio&Local, Labels et Terroirs organisé par le **Département des Pyrénées-Atlantiques** à Sauvagnon (64).

02/11 - Participation au Comité de pilotage de l'Unité de Préparation Culinaire bio et locale de la **ville de Miramas** pour validation des scénarii pour l'UPC.

24/11 - Participation au Comité Opérationnel Axe 3 du PAT du **Pays Coeur d'Hérault**, sur la définition des actions et des moyens à mobiliser, notamment pour la réalisation de l'enquête de l'Observatoire.

02/12 - Participation à la réunion du groupe pilote des lycées labellisés « En Cuisine » de la **Région Occitanie** pour présenter notre projet de guide.

Partie IV.

Communication et publications

Médias et réseaux

Des outils numériques en développement

Notre présence sur la toile passe par notre site internet et les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, YouTube et Twitter). Si le Twitter reste encore peu utilisé, faute de temps, nous publions parfois 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.

Tous les mois, nous publions une lettre électronique qui nous permet de relayer les principales informations du mois autour de l'alimentation sur les territoires et les actualités de notre association (évènements, publications…).

Des ambassadeurs d'Un Plus Bio sur les territoires

Un Plus Bio est une association nationale qui a vocation à diffuser des idées :

- en portant le message d'une alimentation bio, locale et de qualité dans les cuisines de collectivités,
- en valorisant l'audace et les réussites des élus et techniciens engagés partout en France.

Avec trois personnes salariées et des déplacements réduits en 2021, nous nous appuyons sur les membres de notre réseau pour faire entendre notre voix et mettre en lumière le chemin parcouru par les collectivités avec lesquelles nous travaillons.

En 2021, ce sont notamment les villes de Manduel et Millau qui ont été sous le feu des projecteurs. Ainsi, la ville de Manduel a fait l'objet du reportage **« Cantine scolaire : le bio sur un plateau » diffusé le 1er avril sur France 5 dans l'émission C Jamy**, et son responsable restauration, Lionel Senpau, a participé à l'émission **« J'ai une idée pour la France », diffusée le 18 novembre sur France 2**. Quant à la ville de Millau, elle a accueilli les caméras de **Cyril Dion** pour son nouveau **documentaire « Renaissance »** (sortie attendue pour la fin d'année 2022).

Des prises de position publiques assumées

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 2021, cela s'est concrétisé par une **tribune collective co-écrite par Un Plus Bio, Agores et Manger Bio parue le 11 mars dans les pages Débats du Monde** à l'occasion de la décision de la ville de Lyon de supprimer la viande de ses menus pendant quelques semaines à compter du 22 février, pour des raisons sanitaires et techniques, pour ne conserver qu'un repas unique, décision qui a fait l'objet de vives critiques.

L'objet de la tribune était de revenir **sur la fameuse polémique des menus sans viande de la ville de Lyon**. Une invitation à sortir du clivage « avec » ou « sans viande » et à s'intéresser plutôt à la question de la qualité alimentaire des protéines, qu'elles soient animales ou végétales.

Jour de Fête,
la revue qui met tout le monde à table

« Jour de Fête », c'est le magazine-évènement qui traduit les nouvelles ambitions culturelles et politiques d'Un Plus Bio. Une revue annuelle de 120 pages dont le premier numéro est paru au mois de novembre 2021.

Pourquoi, pour qui ?

En 2021, la petite équipe d'Un Plus Bio a concrétisé un projet un peu fou : sortir un ouvrage positif, haut en couleur, et relever ainsi un grand défi, celui de réenchanter les imaginaires dans une période qui manque un peu de joie et d'optimisme ! « Jour de Fête », la revue qui met tout le monde à table, célèbre l'alimentation sous tous ses angles 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.**

Élus, agents de collectivité, entreprises, associations, parents, citoyens mangeurs, chacun d'entre nous peut venir y puiser un éclairage et des points de vue pour nourrir sa réflexion.

Qui est aux manettes ?

Pour la rédaction, Jour de Fête fait appel à Julien Claudel, journaliste associé de longue date à Un Plus Bio, ainsi qu'à une série de contributeurs indépendants, pigistes professionnels, chroniqueurs, etc. Avec bien sûr, une relecture minutieuse de l'équipe technique !
La dynamique équipe d'Un Plus Bio s'est aussi entourée d'une graphiste, d'une illustratrice, de photographes et de grands témoins qui ont accepté de prendre la plume. L'aventure est soutenue par un comité éditorial motivé et diversifié, qui connaît bien les thématiques alimentaires.

Quelle diffusion en 2021 ?

Pour le premier numéro, 6000 exemplaires ont été édités et proposés en pré-achat aux collectivités proches d'Un Plus Bio. Et nous avons relevé le défi haut-la-main, avec, au 31 décembre 2021, après seulement deux mois de durée de vie, près de 3000 exemplaires commandés et distribués auprès de collectivités, d'entreprises, d'associations et de réseaux, partenaires ou non d'Un Plus Bio.

Il est encore temps de nous passer commande en 2022 ! Rendez-vous sur le site internet d'Un Plus Bio pour en savoir plus et télécharger le bon de commande.

Partie V.

Partenariats et coopérations

Partenariats avec les adhérents

Les conventions d'accompagnement

En 2021, nous avons poursuivi notre partenariat avec le **département du Gard** autour de quatre objectifs :
- participer à la remontée des données en matière de restauration collective sur le territoire,
- favoriser l'essaimage de la dynamique du label Ecocert « En Cuisine »,
- sensibiliser les élus locaux sur la dimension foncière des projets alimentaires,
- et enfin contribuer à l'amélioration de la qualité alimentaire en restauration collective.

Cela s'est traduit par un appui auprès de plusieurs collectivités gardoises, la mise en lumière des initiatives locales dans les médias et dans « Jour de Fête », et l'organisation d'un temps fort départemental (reporté à 2022 en raison de la crise sanitaire).

Un Plus Bio est intervenu à différentes reprises aux côtés de la direction de l'éducation et de l'agriculture du **département de la Gironde** :
- sur l'approvisionnement local en créant un dialogue et une synergie avec le collectif ACENA,
- sur l'enjeu du menu alternatif et de l'équilibre des protéines en capitalisant les pratiques des collèges et en organisant quatre ateliers-formation,
- sur les questions de gouvernance, en intervenant sur des réunions inter-services et du réseau interPAT.

Le partenariat a également permis de mettre en lumière les avancées du territoire au niveau national à travers « Jour de Fête » ou encore les Rencontres de l'Alimentation Durable de la Fondation Carasso.

Cette année, avec l'appui d'Un Plus Bio, le **département des Pyrénées-Atlantiques** a réussi à :
- organiser la remontée des informations en matière de restauration collective à travers plusieurs outils (le label « En Cuisine », l'Observatoire, les groupements de producteurs…),
- créer un dialogue constructif avec d'autres démarches régionales (ACENA),
- et pérenniser la dynamique grâce au maintien de temps de rencontre fédérateurs (Forum Manger Bio) et à l'essaimage de l'accompagnement départemental.

Résultat ? 148 établissements engagés dans le Programme Manger Bio&Local, Labels et Terroirs et plus de 30 cantines labellisées « En Cuisine ».

En 2021, plusieurs projets ont vu le jour dans le cadre du partenariat avec la **région Occitanie** :
- avec la direction de l'éducation, dans le cadre de la labellisation « En Cuisine » de 13 lycées pilotes, nous avons participé aux réunions du groupe de lycées pilotes pour amener des ressources et éclairages, et posé les bases d'un « guide pratique » pour permettre aux équipes restauration d'instaurer cette démarche comme véritable projet d'établissement,
- avec la direction de l'agriculture, dans le cadre de la recherche-action « friches rebelles », nous avons travaillé avec la Safer Occitanie et le Celt sur des itinéraires visant à redonner une fonction nourricière à certains espaces pour approvisionner, entre autres, les cantines. Ce travail a donné lieu à la définition d'une méthode d'accompagnement des deux territoires d'expérimentation.

Dans le cadre de la convention 2019-2020, le 25 février 2021 a été organisée, dans les locaux de la **Métropole de Nîmes**, une matinée autour de la restauration collective bio et locale en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gard. Un Plus Bio a animé trois tables rondes mobilisant des adhérents du réseau :
- la première visait à présenter deux initiatives locales, celles des communes de Manduel et Générac,
- la deuxième a permis d'évoquer la question de la mobilisation foncière, avec les témoignages en visio de Moussy-le-Neuf (77) et Châteauneuf-Grasse (06),
- la troisième a éclairé deux situations et les moyens de transformer, dans chacun des cas, sa restauration collective : la gestion concédée avec la ville de Nîmes, et la mutualisation d'une cuisine avec les communes voisines avec Saint-Just-de-Claix (38).

Partenariats avec les adhérents

Les conventions dans le cadre du partage d'expertises d'usage

Dans le cadre de la convention 2020 avec le **PNR du Luberon** étaient prévus trois temps, que nous avons pu honorer en 2021 (report lié à la crise sanitaire) :

- Un atelier en visio sur le thème « Rôle et place de l'élu en matière d'alimentation sur le territoire » le 22 janvier avec le témoignage d'Emmanuelle Cosson, élue à Salon-de-Provence (13),
- Un atelier en visio sur le thème « Remunicipaliser ma restauration » le 31 mars avec le témoignage de Carole Berlou, élue à Cazouls-lès-Béziers (34),
- Une journée de formation, le 19 mai, dans le cadre du « partage d'expertises d'usage » au sein du Club des Territoire, à laquelle ont participé 11 agents de 8 communes du Luberon, animée par l'équipe de restauration de Saint-Rémy-de-Provence et l'association Un Plus Bio.

Avec sa démarche de création d'une unité de préparation culinaire bio et locale, la ville a souhaité l'appui d'Un Plus Bio. Cela s'est traduit par la mise en place d'une convention tripartite entre **Miramas**, Un Plus Bio et la SPL (société publique locale) « Sens Urbain » en charge de la coordination du projet. Un Plus Bio participe aux différents temps de concertation et de présentation du projet aux partenaires et acteurs du territoire. Nous mobilisons les retours d'expérience de membres du Club des Territoires et les enseignement de notre observatoire pour enrichir le projet.

L'historicité, la montée en puissance de la politique alimentaire et la spécificité de l'outil de restauration (en gestion concédée) et du territoire ont permis à la ville d'acquérir une expérience et une approche intéressante du changement alimentaire. Comment impulser une transition, sans être directement en lien avec les équipes en cuisine ? Comment miser sur la dimension éducative du projet pour favoriser l'accessibilité d'une alimentation de qualité pour tous ? En 2021, nous avons signé une convention de partenariat qui permet à la ville de mettre à disposition, une dizaine de jours par an, son DGA Thierry Ricard, au profit d'autres collectivités adhérentes du Club des Territoires.

À **Manduel**, cela fait plus de dix ans que les enfants mangent des produits bio et locaux. Pour faire progresser la qualité alimentaire sans augmenter son coût denrées par repas, l'équipe restauration a fait preuve d'inventivité et a développé un savoir-faire pour cuisiner essentiellement à base de produits bruts et de saison, construire des menus plus flexibles et faire découvrir les protéines végétales.
Nous avons formalisé une convention de partenariat avec la commune pour permettre au chef cuisinier de partager son expérience sur d'autres territoires et aider la montée en compétences des équipes, plusieurs journées par an. En 2021, Manduel a ainsi fait don de deux journées de formation à Saint-Rémy-de-Provence.

Autres collaborations

Lagraulet-du-Gers, commune rurale et agricole de près de 600 habitants, accueille depuis deux ans au mois de juin 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, nous avons aussi profité de notre passage à Lagraulet pour organiser, le lundi 21 juin, des ateliers sur les leviers d'une alimentation bio et locale, à destination des élus du territoire.

Cazouls-lès-Béziers, commune viticole de l'Hérault, a accueilli le 21 septembre l'évènement de rentrée d'Un Plus Bio, organisé autour de l'Assemblée Générale de l'association. L'occasion également de découvrir le projet alimentaire ambitieux porté par la mairie.

Véritable lieu d'inspiration pour les collectivités qui se questionnent sur l'approvisionnement bio et local de leurs cantines, **Mouans-Sartoux** accueille tous les ans de nombreux élus et techniciens venus des quatre coins de la France. La Maison d'Education à l'Alimentation Durable, où se déroule le D.U. « Chef de projet Alimentation durable », développe à la fois le projet alimentaire mouansois mais aussi des actions d'essaimage. Ainsi, nous participons au Comité de Pilotage de la MEAD, intervenons dans le D.U., dont nous sommes partenaires, et étions présents à l'Université d'été qui a eu lieu les 6 et 7 juillet 2021.

Chaque année depuis la création des Victoires des cantines rebelles en 2016, la **ville de Paris** nous apporte son soutien en nous prêtant un lieu.

En 2021, nous avons vu se resserrer les liens avec la ville de Paris, puisqu'Un Plus Bio a :
- organisé le 18 novembre l'atelier-débat « Cantines bio : quels défis pour Paris ? » à l'Académie du Climat. Cet atelier à destination des actrices et acteurs de la restauration collective parisienne a mobilisé l'équipe technique, ainsi qu'un membre du Club, la ville de Fontenay-sous-Bois,
- participé aux ateliers de concertation du futur Plan Alimentation Durable de la ville de Paris qui ont mobilisé Un Plus Bio mais aussi 2 de ses partenaires et 6 collectivités membres du Club (détails ci-après).

08/06 - « Renforcer la formation et la sensibilisation des enfants et des convives » avec Un Plus Bio et la ville de Briançon (05)
16/06 - « Limiter les achats des produits ultra-transformés, interdire les composés de substances controversées, et développer le fait-maison » avec Agores (Didier Thévenet) et Ecocert « en cuisine » (Lise Pujos)
23/06 - « Augmenter la fréquence de l'offre végétarienne dans les menus hebdomadaires, améliorer la qualité nutritionnelle et enrichir le catalogue de nouvelles recettes » avec les villes de Bègles (33) et Millau (12)
07/07 - « Former les agent.e.s » avec Un Plus Bio, Briançon (05) et Saint-Rémy-de-Provence (13)
23/09 - « Développer les approvisionnements issus des circuits courts et circuits de proximité » avec le SIVU Bordeaux-Mérignac
06/10 - « Définir les indicateurs de l'alimentation durable et de la provenance » avec Ecocert « en cuisine »
13/10 - « Atteindre les 100% d'alimentation durable : agir ensemble » avec Ecocert « en cuisine ».

Nos contributions à des évènements nationaux

28/01 - Intervention de Dominique Fedieu, conseiller départemental de la Gironde lors des **Rencontres de l'Alimentation Durable de la Fondation Carasso**

08/03 - Intervention au Webinaire de la **Fondation Nicolas Hulot** « La restauration collective responsable vue par les élus locaux »

09/03 - Participation au **Groupe de Travail « Accompagnement » du CNRC**

11/03 - Participation au Comité de pilotage du **dispositif « Les cantines s'engagent » de l'Ademe**

17/03 - Intervention sur le thème « L'alimentation ne tombe pas du ciel » lors de l'**Assemblée Générale du groupement d'achat ACENA** en Gironde, au lycée Victor Louis à Talence

18/03 - Participation au **webinaire « Parlons Foncier » de la Safer Occitanie** avec Dominique Granier et François Collart Dutilleul

19/03 - Intervention à la **conférence en ligne « Alimentation durable et restauration collective »** organisée par le **RTES** : présentation d'Un Plus Bio et des résultats de l'Observatoire sur le thème « La place de la restauration collective dans la transformation de notre alimentation » et de Pauline Blondeel, chargée de mission agriculture et alimentation durables à la ville de Grande-Synthe, membre du Club des Territoires

02/04 - Participation au **Groupe de Travail « Nutrition » du CNRC**

16/04 et
21/05 - Réunions d'échange avec les plateformes du **Réseau Manger Bio**

30/04 - Co-organisation de **« La Bio dans les étoiles », en partenariat avec la Fondation Ekibio** : participation à l'élaboration du programme et recherche de témoignages, animation de la table ronde « Comment reprendre le pouvoir sur nos assiettes » diffusée en direct, et des trois ateliers en visio

03/05 - Participation au **Groupe de Travail « Nutrition » du CNRC**

10/05 - Réunion d'échange avec **maïa**, logiciel de gestion des menus créé par une jeune entreprise

02/06 - Intervention à la **Journée d'études interdisciplinaire du Celt** à Bayonne sur le thème « Dépasser les frontières - Réinventer les territoires » : participation à la table ronde « Localisation et relocalisation de l'alimentation » et retours d'expérience sur les difficultés de mise en oeuvre des projets alimentaires

04/06 - Réunion de travail avec le groupe de recherche du **projet Biodet de l'INRAE** sur l'étude des facteurs d'une alimentation bio en restauration scolaire

16 au
18/06 - Intervention à Dax dans le cadre des **journées ACENA**, le séminaire annuel de tous les groupements de commande de Nouvelle-Aquitaine, pour présenter les attentes des collectivités adhérentes du Club des Territoires et les enjeux alimentaires de demain

06/07 - Présentation du partenariat tripartite Un Plus Bio-Agores-Ecocert lors du **GT « Accompagnement » du CNRC**

29 et
30/09 - Intervention au 35e **Forum Agores** à Soustons (40) : animation de la séance plénière « Quelles réponses aux attentes citoyennes pour une transition agroécologique durable en restauration collective ? », du café-débat « le petit-déjeuner des engagés » et tenue d'un stand Un Plus Bio-Ecocert « En Cuisine » dans le salon professionnel

07/10 - Participation au **Groupe de Travail « outils d'accompagnement et moyens » du CNRC**, au sujet du dispositif de certification environnementale mis en place par la DGPE

09/11 - Participation au **Groupe de Travail « Suivi » du CNRC**

13/12 - Participation au **jury du label « Territoires de Commerce Équitable France ».**

Partenariats
avec les acteurs de l'alimentation

Cette année, nous avons fait vivre notre partenariat tripartite avec **Ecocert et Agores** de façon à rendre plus visible l'efficacité et la plus-value de la mise en commun de nos outils : un club d'élus, un label, une expertise technique. De plus en plus de collectivités s'appuient sur ces trois outils pour permettre à chacun (élus, cuisiniers, gestionnaires) de prendre sa place dans la démarche, et surtout, de dialoguer.

Pour cela, nous avons organisé et participé à des temps collectifs ensemble :

- **L'atelier « Coup de pouce » du 2 février** organisé par Un Plus Bio sur le thème de la sortie du plastique qui a mobilisé 17 personnes de 9 structures différentes, et permis de partager leurs avancées respectives en repartant, pour certains, avec des solutions concrètes,
- **L'atelier virtuel du 3 février** sur le thème « Atteindre Egalim et au-delà : vous n'êtes pas seul », auquel ont participé plus de 100 personnes,
- **Le Forum national Agores les 29 et 30 septembre** à Soustons, sur lequel nous avons animé une table ronde autour de la transition alimentaire des territoires et fait intervenir le professeur François Collart Dutilleul, Sandrine Lafargue, vice-présidente au département des Pyrénées-Atlantiques et Anne-Line Plantefève, en charge du projet alimentaire départemental. Nous avons également animé un atelier-débat sur les itinéraires de transition et la place du facteur humain dans ces mutations,
- **Les Victoires des cantines rebelles et les Rencontres nationales du Club des Territoires les 17 et 18 novembre**, qui ont fortement mobilisé les collectivités labellisées « En Cuisine » et les membres du réseau Agores. Lise Pujos a également présenté la synthèse des résultats de l'étude Ecocert-INRAE sur les itinéraires de transition.

Au-delà de ces temps forts, nous nous appuyons sur le partenariat pour mobiliser l'expérience et les compétences d'Ecocert et d'Agores sur des chantiers tels que : la gestion et le fonctionnement des équipes, les alternatives au plastique, la suppression des produits ultra-transformés en cuisine, le « fait maison », la remunicipalisation et l'évolution des modèles de restauration…

Par ailleurs, Ecocert et Agores mobilisent Un Plus Bio pour apporter un éclairage politique et élargir le débat à d'autres aspects qui participent à une transformation globale de notre alimentation (démocratie, paysages alimentaires, gouvernance, santé, juste prix, stratégies foncières…).

En janvier 2021, notre collaboration avec le **réseau Celt** a donné naissance à l'ouvrage « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table », qui pose les principes et les définitions du concept de « démocratie alimentaire » dans l'approche développée par François Collart Dutilleul, et que l'on retrouve dans les expériences du Club des Territoires décrites par Un Plus Bio. Nous avons assuré la diffusion de cet outil de sensibilisation et de dialogue auprès de nos adhérents, des réseaux partenaires et des collectivités participant à nos évènements. En facilitant la diffusion de cette approche, nous oeuvrons pour une transformation des politiques publiques de l'alimentation.

Le partenariat avec Celt s'inscrit aussi dans d'autres activités d'Un Plus Bio : l'Observatoire et la Fabrique, avec le projet « friches rebelles ». Ainsi, cette année, nous avons eu l'opportunité de faire intervenir :

- Benoit Grimonprez lors d'un comité de pilotage du projet « friches rebelles » auprès des partenaires et aux Journées Techniques du Club des Territoires,
- François Collart Dutilleul à « La Bio dans les Etoiles » (évènement en ligne) en conclusion de la table ronde et au Forum Agores, sur la conférence « Quelles réponses aux attentes citoyennes pour une transition écologique en restauration collective ? »,
- Fabrice Riem aux Journées Techniques du Club et au Forum « Manger Bio&Local, Labels et Terroirs » du Département des Pyrénées-Atlantiques, sur le thème du juste prix.

Nous avons aussi participé au colloque « Dépasser les frontières pour une meilleure efficacité. Réinventer les territoires. » organisé par le Celt à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour à Bayonne.

Partenariats avec les acteurs de l'alimentation

Après la formalisation du partenariat avec la **Safer Occitanie** (signature d'une convention fin 2020), les synergies entre nos deux structures se sont accélérées dans la mise en oeuvre du projet « friches rebelles ». Des échanges réguliers ont permis aux équipes de monter en compétences, et à Un Plus Bio de s'appuyer sur la Safer pour travailler les questions foncières au sein du Club des Territoires.
Ainsi, Dominique Granier, le Président de la Safer Occitanie, et Gilles Lefrançois, chargé de mission, sont intervenus à plusieurs reprises sur nos évènements (Journées Techniques, Assemblée Générale, Victoires des cantines rebelles…), l'opportunité pour la Safer de s'imprégner des problématiques et des dynamiques des territoires engagés dans des politiques alimentaires. La Safer Occitanie s'est d'ailleurs saisie des outils d'Un Plus Bio pour partager cette approche plus alimentaire qu'agricole du foncier auprès de ses agents et de ses partenaires, en distribuant le livre « Nourrir » puis la revue « Jour de Fête ».
Par ailleurs, Dominique Granier fait partie du jury des Victoires des cantines rebelles.

En 2021, les synergies se poursuivent avec le réseau des plateformes de producteurs bio en France **Manger Bio**. En effet, face aux incertitudes liées à la crise sanitaire, les engagements des collectivités n'ont pas toujours été au rendez-vous. Nous avons mis en avant leur travail et leur expérience auprès des collectivités :

- pour « La Bio dans les étoiles » où nous avons organisé une table ronde avec la Présidente de la Chambre d'Agriculture du Gard, Magali Saumade et le Président du Réseau Manger Bio, Vincent Rozé,
- pour les Victoires des cantines rebelles, où nous avons ouvert les candidatures aux producteurs, transformateurs et distributeurs et récompensé dans la catégorie « juste prix » la plateforme Mangez Bio Isère.

Le Réseau Manger Bio participe aussi à la dynamique de l'Observatoire : cette année, nous avons organisé deux temps en visio d'une heure afin de présenter l'Observatoire aux salariés des plateformes.

Enfin, le réseau a également commandé des exemplaires de « Jour de Fête » pour ses adhérents et partenaires.

Dans le cadre de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, nous nous sommes rapprochés de **Commerce Equitable France**. En effet, dans nos réflexions sur l'évolution du questionnaire et dans les résultats de l'enquête, les relations commerciales entre collectivités et producteurs et la notion de « juste prix » sont apparues comme des sujets forts, sur lesquels nous avions peu d'éléments. Ce partenariat représente aussi une opportunité pour le réseau Commerce Equitable France, qui peut ainsi s'imprégner des expériences et des pratiques collectées par l'Observatoire.

Depuis plusieurs années, l'**Alliance des Cuisiniers** est un partenaire des Victoires des cantines rebelles et contribue à la réussite de nos journées à Paris, en organisant des temps de repas festifs et conviviaux. Cette année, nos liens se sont resserrés avec la participation de Xavier Hamon, fondateur de l'Alliance, au jury des Victoires et au comité des utopies, permettant ainsi de créer du lien et d'envisager de nouvelles pistes de collaboration. Parmi elles, nous avons identifié le thème de l'apprentissage et de la transmission autour du repas en collectif, mais aussi des nouveaux métiers de l'alimentation auxquels l'association porte une attention particulière.

Ainsi, cette année, la table ronde des Victoires croisait trois regards sur l'acte de « manger ensemble » :
– Sophie Marinopoulos, psychologue fondatrice de l'association Les Pâtes au Beurre,
– Franck Lehenoff, élu adjoint à l'éducation et à la restauration de la ville de Dijon (21),
– Xavier Hamon, cuisinier membre de l'Alliance et fondateur de l'Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques, en Bretagne.

Partenariats financiers 37

Financeurs publics

Le **Ministère de la transition écologique** a renouvelé son soutien à l'association, un appui transversal qui participe grandement à la dynamique d'Un Plus Bio et à l'émergence de nouveaux projets.

Cette année, le partenariat s'est construit autour des actions suivantes :

- Le développement de notre Observatoire,
- L'animation de chantiers innovants : les « friches rebelles », le comité des utopies…,
- La montée en compétences des collectivités sur les questions alimentaires,
- La création d'un objet unique dans le paysage des politiques publiques, la revue « Jour de Fête », pour accélérer la diffusion des pratiques et des initiatives qui transforment l'alimentation,
- La mise en lumière des réussites avec l'ancrage d'un évènement national : les Victoires des cantines rebelles.

L'**Agence nationale de la cohésion des territoires** a soutenu la structuration et l'accélération de nos activités pour développer de nouvelles formes de coopération territoriale sur les questions alimentaires et rendre accessibles les outils de la transition alimentaire à tous les territoires.
Dans le cadre du partenariat, nous avons profité de l'expertise des équipes de l'ANCT pour partager nos observations sur la transformation des politiques publiques et la coopération des territoires aujourd'hui mais aussi pour nous aider à travailler le sujet au sein du Club, notamment lors des Journées Techniques.
Par ailleurs, Emmanuel Dupont, expert à l'ANCT, faisait partie cette année des membres du jury des Victoires des cantines rebelles.

Lauréat de l'appel à projets du **PNA**, Un Plus Bio est soutenu par **le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, l'ADEME et le Ministère des solidarités et de la santé** pour le développement et l'animation de l'Observatoire, qui qualifie et partage les pratiques et les initiatives des collectivités en faveur d'une transition alimentaire et de l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim.

Partenariats financiers 38

Financeurs privés

La **Fondation Daniel et Nina Carasso** s'est engagée sur un partenariat pluriannuel avec Un Plus Bio sur la période 2021-2023, qui s'attache à soutenir :

- une partie de nos actions structurantes : l'animation de l'Observatoire, la mise en synergie des collectivités du Club des Territoires, la diffusion de nos outils et l'organisation de temps collectifs pour les collectivités autour des enjeux alimentaires,
- le développement de nouvelles actions visant à accompagner la réflexion et l'évolution des politiques publiques alimentaires à partir du concept de démocratie alimentaire et permettre aux collectivités d'appréhender l'approche développée dans l'ouvrage « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table ». Ce volet porte sur l'évolution de l'Observatoire, la création d'un groupe de travail, l'édition d'un livret et l'organisation d'un évènement pour partager les itinéraires vers une démocratie alimentaire.

La **Fondation d'entreprise EKIBIO** a été créée en 2008 par le groupe éponyme qui fabrique, transforme et distribue des produits bio depuis 25 ans. La Fondation a pour mission de sensibiliser les citoyens à l'influence de l'alimentation sur la protection de l'environnement, la santé, et le lien de solidarité entre producteurs et consommateurs. Dans sa mission de sensibilisation à une alimentation bio et durable, la Fondation Ekibio a renouvelé son soutien à l'organisation des Victoires des cantines rebelles. Dans le cadre de ce partenariat, nous avons également co-organisé « la Bio dans les étoiles », un temps de rencontre et d'échange sur l'alimentation mobilisant nos partenaires, le Réseau Manger Bio et la Chambre d'Agriculture du Gard, mais aussi nos adhérents à travers leurs témoignages dans les trois ateliers proposés.

Léa Nature est une entreprise qui existe depuis 1993, et s'est imposée dans le paysage des fabricants de produits biologiques et naturels. En 2011, Léa Nature a créé la **Fondation LÉA NATURE / Jardin BiO** sous l'égide de la Fondation de France. Son objectif est de soutenir des projets d'intérêt général favorisant la protection de la nature, la souveraineté alimentaire et la prévention des impacts de la dégradation de l'environnement sur la santé. En 2021, 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.

Entreprise familiale bretonne créée en 1951, Triballat Noyal s'est construit une vraie expertise dans le domaine de l'agriculture biologique et du végétal. Engagée dans une approche responsable de l'alimentation, l'entreprise a créé en 2013 l'**Institut Olga Triballat**, un fonds de dotation qui vise à mettre l'alimentation au service d'une santé durable. Nouveau partenaire d'Un Plus Bio, l'Institut a soutenu l'évolution et l'organisation des Victoires des cantines rebelles en 2021. En effet, cet évènement participe, plus que jamais, à éclairer les leviers et les impacts d'une transformation de notre alimentation à l'échelle des territoires.

À QUAND D'AUTRES PAYSAGES ALIMENTAIRES ?

Association Un Plus Bio
68 bis Avenue Jean Jaurès
30 900 NIMES
contact@unplusbio.org
09 82 58 26 41