# Rapport d'activité 2022



# QUI SOMMES-NOUS?

Depuis 2002, Un Plus Bio fédère et apporte son soutien aux collectivités territoriales qui investissent le champ des politiques alimentaires à travers les assiettes de la restauration collective. En 2013, l'association crée le Club des Territoires, le seul réseau national d'élus qui ont fait le choix d'une alimentation bio et locale pour les cantines de leur territoire. Pour mieux comprendre les changements alimentaires impulsés par les collectivités et les citoyens, Un Plus Bio conçoit l'Observatoire en 2017 puis la Fabrique, son laboratoire d'idées pour faire entendre les propositions des territoires qui innovent en matière d'alimentation. En vingt ans, l'association a évolué jusqu'à incarner aujourd'hui le premier réseau national d'élus, de techniciens, d'experts et de citoyens qui font des politiques publiques de l'alimentation un instrument puissant du développement et de la transition des territoires.

# Édito

# Par Sandrine Lafargue, Présidente d'Un Plus Bio

En 2022, la crise économique, sociale et environnementale que nous avons traversée aux niveaux mondial et européen n'a eu de cesse d'impacter et de montrer les fragilités de notre modèle agricole et alimentaire. Aujourd'hui plus que jamais, c'est le moment pour les collectivités territoriales de redoubler d'efforts et de montrer que leur rôle est déterminant pour tenter de pallier ou de tempérer les effets des crises sur l'accès à une alimentation de qualité. Nous avons pu l'observer, les stratégies divergent entre économie à tout prix et maintien d'une qualité quoi qu'il en coûte.

Dans ce contexte, Un Plus Bio s'est fortement mobilisée pour mettre en lumière les récits, les choix et les solutions qui nous offrent des alternatives concrètes et réalistes. Nous nous sommes aussi attachés, au sein du réseau mais également à l'extérieur, à faire valoir la voie de la coopération pour relever le défi de la transition écologique.

2022 a également été une année charnière pour Un Plus Bio, qui a continué sa progression et son ascension sur différents chantiers et préparé une montée en puissance pour 2023. Le recrutement d'une quatrième personne a permis de consolider notre équipe de salariés pour accompagner les chantiers en cours et développer la vie associative de notre collectif.

Parmi les éléments notables en 2022, le positionnement de l'association comme collectif rassembleur et fédérateur, qui, cette année encore, a organisé différents évènements nationaux, réunissant des collectivités venant de toute la France : les journées techniques à Martigues en avril, l'Assemblée Générale à Nantes au mois de juin, les Victoires des cantines rebelles et les Rencontres nationales du Club des Territoires en octobre à Paris... Cela vient s'ajouter aux nombreuses participations de notre association à différents temps, sur lesquels elle fait parfois le choix de mobiliser des adhérents, dans cet esprit de collectif cher à Un Plus Bio.

Cet état d'esprit est aussi tout particulièrement prégnant dans le numéro 2 de la revue « Jour de Fête » qui illustre pleinement qu'une autre alimentation est possible sur tous les territoires. Cette revue, portée par Un Plus Bio, qui s'entoure pour ce faire de différents contributeurs, met en avant les initiatives inspirantes. Elle est encore une fois une belle traduction des valeurs de partage et de fête portées par l'association.

2022 a aussi été l'occasion d'amorcer de grands changements. Depuis septembre dernier, l'association a amplifié sa communication sur les réseaux sociaux, rendant ainsi visibles les nombreuses actions mises en place. Aussi et surtout, depuis sa création en 2016, nous avons réussi le pari de faire de l'Observatoire un outil national précieux qui nous livre des données sur la restauration collective et les politiques alimentaires et nous voulons aller plus loin. Un Plus Bio mise ainsi sur une refonte en profondeur de son observatoire pour en faire un outil toujours plus au service des collectivités et a fortiori des adhérents d'Un Plus Bio.

Avec la nouvelle répartition des tâches au sein de l'équipe technique, du temps va pouvoir être dégagé pour alimenter la Fabrique, l'espace de réflexion et de travail collectifs qui nous permet d'élargir les perspectives. Si Un Plus Bio est en mesure de traduire cette dynamique, c'est aussi grâce à l'implication et à l'inventivité de ses adhérents. De nouveaux membres rejoignent notre grande famille d'années en années, et c'est un grand plaisir pour moi de présider une association qui réunit autant de collectivités.

Nous savons tous que, face aux défis qui s'accumulent, il nous faudra jouer collectif. Se préoccuper de nourrir dignement nos concitoyens, donner accès à tous à une eau de qualité, préserver nos terres nourricières, sont autant de défis que nous devons relever ensemble, et vite.





# Fonctionnement et gouvernance associative

### 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.

# Le triptyque d'Un Plus Bio

Pour offrir une réponse collective à tous les territoires qui souhaitent acter un changement, l'association s'appuie sur trois piliers :

- La Fabrique, un laboratoire d'idées pour repérer des initiatives, les mettre en récit, inventer de nouveaux itinéraires et faire entendre des propositions pour transformer notre alimentation;
- L'Observatoire de la restauration collective bio et durable, un outil de collecte et d'analyse qui vise à mieux comprendre les changements alimentaires impulsés par les collectivités;
- Le Club des Territoires, le seul réseau national d'élus qui réunit près de 140 membres qui investissent le champ des politiques alimentaires, regroupant au total près de 1400 collectivités locales et territoriales.

### La gouvernance

### ÉQUIPE TECHNIQUE :

- Stéphane Veyrat : directeur
- Inès Revuelta : animatrice-coordinatrice
- Amandine Pieux : animatrice du Club des Territoires et des Victoires des cantines rebelles
- Juliette Baudet : animatrice de l'Observatoire (depuis septembre 2022)

### BUREAU:

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

### CONSEIL D'ADMINISTRATION:

### Collège des territoires :

- Ugo Bessière, conseiller départemental en charge du projet alimentaire au Département de Loire-Atlantique
- 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 :

- Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » pour Ecocert France
- Didier Thévenet, vice-président du réseau Agores et directeur de la restauration de Lons-Le-Saunier (39)

### COLLABORATEUR:

- Julien Claudel : journaliste - chargé de communication, rédacteur en chef de la revue Jour de Fête

# L'Assemblée Générale d'Un Plus Bio



En 2022, l'Assemblée Générale ordinaire d'Un Plus Bio a eu lieu à Nantes (44) les 21 et 22 juin. Près de 100 participants étaient réunis pour cette occasion.

L'évènement a commencé par trois visites sur site :

1- La rencontre avec le **réseau de fermiers bio et indépendants « Invitation à la Ferme »**, installé sur la ferme Péard à Blain, qui réunit des fermes qui transforment sur place leur lait en yaourts, fromages ou glaces bio et fermières, commercialisées en circuit court sous la marque commune « Invitation à la Ferme » ;

2- La découverte de la **légumerie de la Fée aux Ducs** à Saint-Herblain qui transforme et commercialise les légumes bio locaux produits sur site et ceux d'une dizaine de maraîchers de l'agglomération nantaise;

3- Une escapade à vélo autour de l'agriculture urbaine en lien avec le **projet « Nantes Paysages Nourriciers »** qui vise à ancrer la nature en ville et l'agriculture urbaine pour développer une alimentation locale et durable en ville.

Tout de suite après a eu lieu l'Assemblée Générale ordinaire de l'association Un Plus Bio, au sein de l'auditorium de l'Hôtel du Département de Loire-Atlantique. En ouverture, Michel Ménard, le président du département de Loire-Atlantique, Bassem Asseh, le premier adjoint à la maire de Nantes, et Sandrine Lafargue, Présidente d'Un Plus Bio, ont pris la parole pour accueillir et remercier les participants. L'équipe technique d'Un Plus Bio a ensuite présenté les grandes lignes du rapport d'activité 2021.

Les **témoignages** de Lise Pujos, responsable du label Ecocert « En cuisine » à propos des journées techniques du Club et de Mathilde Bezace, élue à Choisy-le-Roi, à propos des Victoires des cantines rebelles, ont permis un retour sur deux actions phares. Franck Lehenoff, élu à Dijon et trésorier d'Un Plus Bio, a ensuite présenté le rapport financier de l'association pour l'année 2021.

Après le **vote des rapports** moral, d'activité et financier pour l'année 2021, l'Assemblée Générale a permis d'évoquer les **perspectives** pour l'avenir de l'association.

À la suite de ces discussions, l'Assemblée Générale s'est attachée à élire le **Conseil d'Administration** dans sa **nouvelle composition**. Ugo Bessière, conseiller départemental en charge du projet alimentaire au Département de Loire-Atlantique rejoint à cette occasion le Conseil d'Administration d'Un Plus Bio.

Le lendemain se déroulaient les matinées d'Un Plus Bio sur le thème « Manger bio et local : les bonnes nouvelles en dépit des crises » accueillies par la ville de Nantes. L'objectif de la matinée était de proposer un début de solution aux collectivités en panne d'idées qui seraient tentées de rogner sur leurs ambitions de bio local dans un contexte de flambée des prix.

En fait, ce que l'on constate, c'est qu'il existe des stratégies pour pallier cela :

- Les collectivités qui agissent sur le foncier ont plus facilement la main sur certains produits ;
- Miser sur le juste prix en travaillant avec des producteurs bio locaux s'avère une recette gagnante dans un contexte où ils ont été moins soumis aux fluctuations de prix.

# Les Victoires des cantines rebelles

### Un concept rebelle et singulier

Les Victoires des cantines rebelles ont été créées en 2016 par Un Plus Bio pour **récompenser les** initiatives de collectivités et associations engagées qui font évoluer l'alimentation sur les territoires. Depuis, elles ont pris de l'ampleur et commencent à être bien repérées par les collectivités qui s'intéressent aux enjeux alimentaires. Plus qu'une grande fête pour célébrer les avancées et les réussites des territoires sur le plan alimentaire, les Victoires mettent un coup d'accélérateur aux politiques alimentaires en mettant en lumière le récit de territoires en pleine mutation, du petit village aux grandes métropoles. Elles permettent à tous les élus de découvrir des initiatives avec des impacts concrets et mesurables pour le territoire. D'une certaine façon, les Victoires pointent la capacité d'action et les marges de manœuvre des élus et des collectivités pour transformer durablement leur territoire. Après six éditions, nous observons les effets bénéfiques de ce temps national : des lauréats au projet renforcé, de nouvelles synergies nouées entre les territoires, des partenariats consolidés autour d'Un Plus Bio, des collectivités qui passent à l'action.



# Un évènement intelligent et rassembleur

Chaque année, une rencontre festive est organisée à Paris. En 2022, la journée des cantines rebelles a eu lieu le mercredi 19 octobre à l'Académie du Climat. Les collectivités étaient au rendez-vous avec **près de 200 participants**. Pour cette septième édition, la cuisine vivante et les cantines hors les murs étaient à l'honneur, avec :

- La table ronde « Remettons du vivant dans nos assiettes » en présence de Joël Doré, directeur de recherche à l'INRAE et pionnier de l'écologie microbienne des écosystèmes digestifs, et le témoignage de Céline Druart De Lattre, responsable du service de restauration collective de la ville de Martigues (13). Ce temps a permis de mettre en évidence la nécessité de repenser nos habitudes alimentaires pour enrichir notre microbiote (par exemple, en augmentant notre consommation d'aliments bio et riches en fibres), mais aussi de voir comment prendre en compte ces considérations en restauration collective.
- La table ronde « Imaginons des cantines hors les murs » qui a permis de faire discuter deux initiatives, celle orchestrée par Régis Marcon, chef étoilé de la cantine de Saint-Bonnet-le-Froid (43), et celle de la cantine solidaire du Miam à Perpignan (66), représentée par sa co-fondatrice Lucia Valleix et sa cuisinière Lia Fortioli Conti. Ce temps a permis de mettre en lumière deux initiatives où le manger ensemble devient bien plus qu'une proposition de plats que l'on partage en misant aussi sur le lien social et l'apprentissage collectif.

La journée des cantines rebelles s'est terminée par un moment de célébration, celui de la **cérémonie des Victoires animée par Laurent Mariotte** et parrainée par Régis Marcon qui a permis de récompenser sept nouveaux lauréats.

### LES LAURÉATS 2022

Commune de La Grigonnais (44) - Victoire du village rebelle

Ville d'Épinal (88) - Victoire de la ville rebelle

Communauté de communes du Grand Autunois Morvan - Victoire du territoire rebelle

Communauté de communes de l'Île d'Oléron - Victoire de la friche rebelle

Association Les Râteleurs - Victoire de la tablée rebelle

Association du restaurant scolaire de Brax (47) - Coup de coeur des mangeurs

Communauté d'agglomération du Grand Angoulême - Coup de coeur du jury

# Une aventure citoyenne et collective

Les 15 et 16 septembre, nous avons réuni physiquement les 10 membres du jury des Victoires à Aspères (30), des personnes qualifiées, de différentes professions, avec des approches du sujet « alimentaire » assez variées, mais surtout, en capacité d'apporter une véritable expertise sur les dossiers de candidature. À l'issue des délibérations, parmi les 26 candidats pré-sélectionnés par l'équipe technique, le jury a sélectionné 15 nominés et élu les 6 lauréats venant s'ajouter au « coup de coeur des mangeurs », un vote en ligne qui a réuni plus de 3000 votes de citoyens durant trois semaines.

Ainsi, chaque année, les Victoires mobilisent tout un écosystème d'acteurs de l'alimentation qui s'engagent pour plus de bio local dans les cantines et sur nos territoires. Cela inclut les intervenants, les près de 200 personnes réunies à Paris, les partenaires engagés à nos côtés, la ville de Paris, l'équipe d'Un Plus Bio, les membres du jury, l'animateur de cérémonie Laurent Mariotte (à nos côtés pour la quatrième année consécutive) et le parrain des Victoires, le chef étoilé Régis Marcon.

Tout ce qui fait la réussite de ce moment est à retrouver en détail dans les pages de notre bilan détaillé « Victoires des cantines rebelles : une autre vision de l'alimentation ».

### **LE JURY 2022**



Mathilde BEZACE,
Présidente du jury
élue à la transition alimentaire

à Choisy-le-Roi (94)



Emmanuel DUPONT
expert à l'Agence nationale de la cohésion des territoires



Xavier HAMON

cuisinier, co-fondateur de
l'Alliance des cuisiniers



Didier PERRÉOL fondateur d'Ekibio, président du Synabio



Lise PUJOS
responsable du label Ecocert
En cuisine



Catherine CONIL

cheffe du bureau agriculture et alimentation durables au Ministère de la transition écologique



Dominique GRANIER

président de la Safer Occitanie et vigneron bio



Sophie MARINOPOULOS

psychologue, fondatrice
de l'association

« Les pâtes au beurre »



Jean-Philippe PIERRON philosophe



Louis SIBILLE cofondateur de l'entreprise Nona (anciennement Maïa)



# L'année d'Un Plus Bio

### Janvier Juillet **24** Comité partenaires de l'observatoire (visio) 5 Journée des collèges du département des Pyrénées-Atlantiques à Saliès-de-Béarn (64) Février Journée équipe salariée d'Un Plus Bio 18 **22** Réunion de restitution sur la labellisation Clôture des candidatures aux Victoires Ecocert et la Victoire de Martigues (13) 14 Conseil d'Administration d'Un Plus Bio (visio) Septembre Lancement des candidatures aux Victoires des **15** 6 Comité technique de l'observatoire (visio) cantines rebelles Jury des Victoires des cantines rebelles à Comité technique du projet alimentaire de la **21** Aspères (30) ville de Miramas (13) 24 Diffusion de l'émission « Tout savoir sur les Mars inégalités de qualité entre les cantines scolaires » sur Europe 1 3 Bureau d'Un Plus Bio (visio) 29 Réunion avec la députée Francesca Pasquini 3 Visite de la cuisine centrale de Marseille (13) (visio) 3 Parution de la tribune d'Un Plus Bio sur l'exception alimentaire dans Libération Octobre Réunion du groupe de travail sur la gestion du 31 Forum Manger bio et local des Pyrénées-**12** temps de travail des équipes de restauration Atlantiques à Bidache (64) Victoires des cantines rebelles à l'Académie Avril 19 du Climat à Paris **4-6** Journées techniques du Club à Martigues (13) Rencontres nationales du Club des Territoires 20 **13** à l'Hôtel de ville de Paris Comité de rédaction de Jour de Fête #2 Conseil d'administration d'Un Plus Bio **20** Mai Novembre Festival « La Bio dans les étoiles » en **13** partenariat avec Ekibio à Annonay (07) 15 Diffusion du documentaire « Un monde Journée « Manger ensemble est un jour de 18 nouveau » de Cyril Dion sur Arte fête » à Uzès (30) avec le département du Gard Entretien avec le député de Gironde Loïc **16** Bureau d'Un Plus Bio (visio) **25** Prud'homme (visio) Atelier « élus-techniciens : comment aller plus 24 **30** Bureau d'Un Plus Bio (visio) loin? » avec la communauté d'agglomération du Grand Angoulême à Angoulême (16) Décembre Table ronde « Du bio local dans nos assiettes » 31 **13** avec les communes du Grand Poitiers Réunion de lancement de Jour de Fête #3 Réunion de travail avec le développeur du 15 Juin nouveau site de l'Observatoire Voyage d'études des Pyrénées-Atlantiques à Lagraulet-du-Gers (32)

Groupe de travail régies « ambassadeurs »

Groupe de travail régies « jeunes pousses »

Atelier « Ma cantine au coeur du changement

climatique » dans le cadre du Festival du Mieux

Assemblée Générale à Nantes et Conseil

d'Administration d'Un Plus Bio

Manger de la ville de Paris

**16** 

**29** 

30

# « Nous y étions »

### Janvier

- Rencontres virtuelles RÉCOLTE « De la terre au projet de territoire » organisées par l'INRAE et Terre de Liens
- 28 Groupe de travail nutrition du CNRC

### Février

- **5-6** Assemblée Générale de l'Alliance des cuisiniers à Paris
- Webinaire de la Banque des Territoires « Et si nous imaginions l'école de demain ? »
- 18 Webinaire « Cocagne et la restauration collective »
- Webinaire de France Urbaine et de la Métropole Nice Côte d'Azur sur la commande publique durable et responsable

### Mars

- **1er** Salon de l'Agriculture
- Journée « Concevoir un projet de restauration durable » du PETR du Pays d'Arles à Miramas (13)
- 28 Table ronde sur les cantines bio organisée par IFOAM Organics Europe (visio)
- Forum de la restauration collective du Pays Coeur d'Hérault à Péret (34)

### Avril

- Webinaire de l'ARBE Région Sud « Vers une restauration collective durable »
- 21 Webinaire Parlons Foncier de la Safer Occitanie sur le thème « résilience alimentaire et sécurité nationale »
- 22 Commission stratégies alimentaires de France Urbaine (visio)

### Mai

Restitution de l'étude de l'ADEME sur les freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable (visio)

### Juin

**16** Webinaire Parlons foncier organisé par la Safer Occitanie

### Juillet

**22** Audition CGAAER avec le sénateur Frédéric Marchand

### Septembre

- Participation de la vice-présidente Catherine Brette à la semaine de la transition alimentaire de la région grenobloise
- Témoignage d'Antoine Cottin (Lévignac-sur-Save) à l'évènement du collectif Cantine en transition « La cantine, si on en faisait tout un plat ? » à Couffouleux (81)
- **26-28** À table! Mouans-Sartoux Food Forum (06) avec Ugo Bessière, administrateur Un Plus Bio

### Octobre

- 5 Showroom restauration collective de la région Occitanie à Mauguio (34)
- 5-7 Séminaire annuel d'ACENA à Capbreton (64)
- **5-7** Forum Agores à Arles (13)
- Participation de Franck Lehenoff, trésorier de l'association à la commission stratégies alimentaires de France Urbaine

### Novembre

- 22-24 Témoignages des villes de Bègles et d'Épinal, membres du Club, au Congrès des Maires
- 28 Témoignages de deux élus de Barjac dans le cadre de la semaine de la transition du PETR Vidourle Camargue
- 29 Soirée « Que mangent nos enfants en Petite Camargue ? » à Vauvert (30)
- 30 Intervention de la ville de Millau à la journée d'Interbio Occitanie à Cazouls-lès-Béziers (34)

### Décembre

- 8 Congrès de la Safer Occitanie à Nimes (30)
- 14 Restitution de l'étude de l'ADEME sur les coûts et recettes en restauration scolaire
- 15 Comité de pilotage du multi-PAT de la vallée de la Marne piloté par l'EPAMARNE (visio)



# Qu'est-ce que la Fabrique ?

### Trois thèmes phares

À partir des expériences et des connaissances capitalisées par l'association grâce à l'animation de son réseau de territoires, Un Plus Bio a choisi de formaliser et de renforcer son rôle de laboratoire, afin de faire émerger de nouvelles propositions et pistes d'action pour les politiques alimentaires. En effet, le changement à la fois global, profond et urgent dans nos façons de nous nourrir implique de réunir des champs de compétences et des univers variés. Une approche présente depuis toujours dans l'ADN de l'association, qui nous a amenés à être précurseurs sur certains enjeux émergents.

Après avoir acté cette nouvelle organisation en 2021, et réuni un premier cercle de personnes ressources autour d'un « comité des utopies », nous avons poursuivi en 2022 en engageant de nouvelles collaborations autour des trois thèmes dominants de la Fabrique : les friches rebelles, la cantine « hors les murs » et les métiers et la cantine de demain.

# Des chantiers qui se concrétisent

Cette année, nous avons profité de l'opportunité de travailler sur ces thématiques avec de nouveaux partenaires et experts, dans le cadre des projets présentés par deux membres du Club à l'Appel à Manifestation d'Intérêt de la Banque des Territoires « démonstrateurs territoriaux de transitions agricoles et alimentaires ». Sur le projet de la ville de Miramas (13), nous avons travaillé avec :

- Le laboratoire ATEMIS sur les leviers d'une coopération territoriale entre communes et acteurs économiques pour faciliter la mise en oeuvre de lieux alimentaires multi-usages;
- L'Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques (USPG) sur le centre de formation aux métiers de l'alimentation;
- La Safer et le réseau Invitation à la Ferme sur le retour d'une activité d'élevage laitier en bio sur les territoires.

Sur la commune de Lagraulet-du-Gers (32), nous avons principalement travaillé avec l'Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques (USPG) sur deux projets :

- Une cantine multifonctionnelle et low-tech en milieu rural (sur le volet low-tech, cela nous a conduits à échanger avec des spécialistes dans le domaine : le laboratoire « Sentier Ergonomie » basé à Grenoble); - Une formation professionnalisante ouverte aux élus, techniciens et cuisiniers avec un processus innovant.

En parallèle, nous avons poursuivi nos travaux sur les « friches rebelles » (voir page suivante).

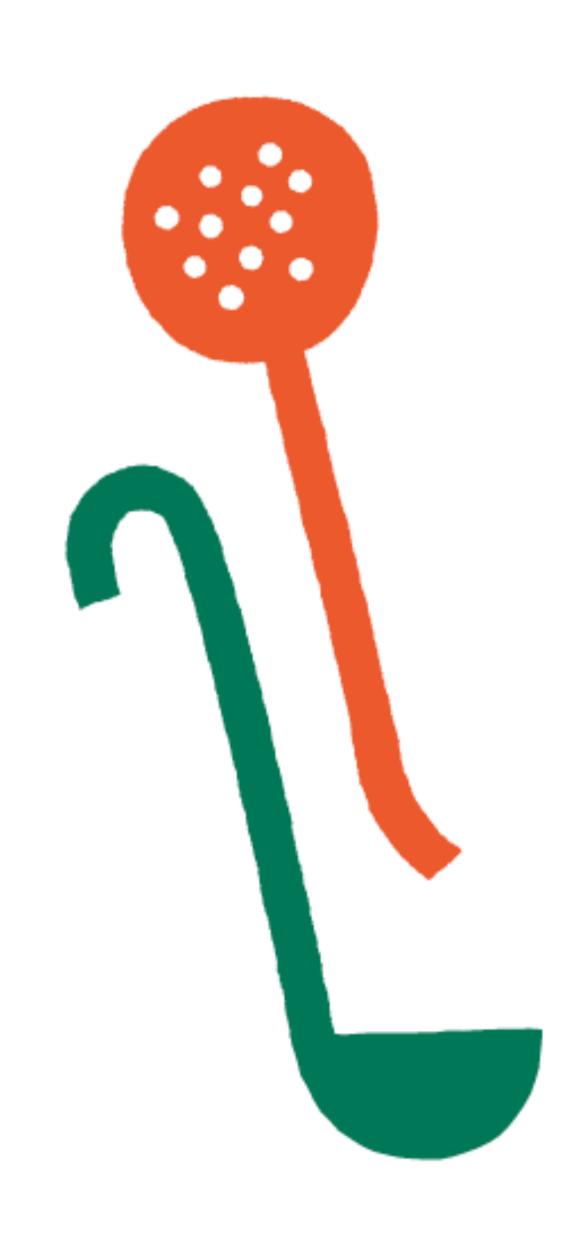
Pour faire vivre ces thématiques au sein du réseau, nous avons utilisé les Victoires des cantines rebelles en créant deux catégories dédiées respectivement au foncier (« friche rebelle ») et aux espaces où l'on mange en collectif (« tablée rebelle »), mais aussi la revue « Jour de Fête » avec un dossier consacré aux cantines hors les murs.

# Des moyens renforcés au sein d'Un Plus Bio

Nous avons misé sur l'embauche d'une nouvelle animatrice au sein de l'équipe salariée. Cette personne ayant été principalement recrutée sur l'animation de l'Observatoire, elle permet à l'équipe de consacrer davantage de temps à l'animation des chantiers de la Fabrique.

# Des personnes ressources à nos côtés

Pour mettre en discussion nos travaux, nous nous appuyons régulièrement sur l'expertise des membres du comité des utopies. Ainsi, en 2022, nous avions prévu un séminaire de travail (1er et 2 décembre) que nous avons reporté au mois de janvier 2023.



# Les friches rebelles

### Les objectifs

Débutée de façon opérationnelle en 2021, la démarche « friches rebelles » s'est d'abord concrétisée dans un projet régional, à l'échelle de l'Occitanie, pour faire face aux constats suivants : la présence de nombreuses friches irrigables sur ce territoire et une demande non fournie en produits bio locaux chez les collectivités. Un Plus Bio a ainsi mobilisé la Safer Occitanie et le réseau Celt autour d'un projet partenarial pour mettre en commun nos compétences (foncier, alimentation, droit) et faire aboutir un nouveau type de contractualisation afin que ces friches alimentent, en bio et au juste prix, leur territoire.

### Les avancées

Entre 2021 et 2022, nous avons ainsi installé le projet « friches rebelles » sur deux territoires d'expérimentation en Occitanie, dans l'Hérault avec le Pays Coeur d'Hérault et dans le Gard avec la ville de Nîmes. Sur chaque territoire, nous avons monté un groupe de travail pour assurer l'avancée et le suivi de la démarche. En effet, ce travail a nécessité un temps d'animation conséquent pour que les élus et les équipes s'emparent du concept et l'articulent avec d'autres actions de leur projet. Par ailleurs, nous nous sommes aperçus qu'il y avait encore une méconnaissance des ressources et des besoins sur ces territoires, et donc la nécessité d'affiner les connaissances sur le foncier et la restauration collective.

Fin 2022, ce travail a permis d'aboutir à l'identification des besoins (en quantité), des parcelles/zones à haut potentiel, des filières les plus adaptées de façon à déclencher une mise en culture rapidement (céréales, légumineuses et légumes) et enfin des acteurs intéressés (agriculteurs, transformateurs, plateformes, magasins, communes).

# Les perspectives

Face à l'intérêt croissant porté à la démarche par les collectivités, nous souhaitons que le dossier « friches rebelles » prenne un nouveau tournant en 2023, dans une dimension nationale. Bien que nous souhaitions poursuivre l'accompagnement d'une expérimentation concrète du concept « friches rebelles » sur un territoire, son avancée dépend plus du calendrier des territoires que d'Un Plus Bio.

C'est pourquoi, nous avons lancé fin 2022, une offre de stage sur le chantier « friches rebelles » pour nous aider à :

- Définir les différents scénarios juridiques pour nouer une relation tripartite entre agriculteurs, Safer, et collectivités
- Capitaliser et valoriser les initiatives sur le foncier nourricier au sein du Club des Territoires.

Dans le cadre des deux groupes de travail du Club des Territoires, lancés en 2022, sur les régies agricoles et les fermes municipales (le groupe des « jeunes pousses » et celui des « ambassadeurs »), deux éléments convergeant avec la démarche « friches rebelles » sont ressortis :

- D'une part, la nécessité de faciliter le dialogue entre les collectivités et les acteurs du monde agricole qui voient parfois d'un mauvais oeil les politiques volontaristes entreprises par les collectivités;
- D'autre part, le besoin de référencer les différents modèles et solutions qui s'inventent pour installer une agriculture nourricière et garantir l'accès à une alimentation bio locale.

### La gouvernance et la valorisation

Plusieurs temps ont rythmé le calendrier du projet en 2022. Notre groupe de travail Safer/Un Plus Bio/Celt s'est réuni, en plus des réunions avec les territoires pilotes, à trois reprises. Par ailleurs, nous avons présenté la démarche « friches rebelles » sur plusieurs évènements régionaux et nationaux :

- Le 19 juin lors de la matinée d'Un Plus Bio « Manger bio et local : les bonnes nouvelles en dépit des crises » à Nantes ;
- Le 20 juillet auprès des Safer Ile-de-France et Nouvelle-Aquitaine lors d'une rencontre inter-Safer ;
- Le 22 septembre au « workshop » sur les politiques foncières innovantes organisé par le Celt à l'Université de Bayonne ;
- Le 15 novembre lors du Comité régional des Friches Agricoles d'Occitanie.

Nous avons également mis à disposition gratuitement le premier numéro du magazine « Jour de Fête », dont le dossier phare portait sur le foncier, aux participants du Congrès national des Safer qui s'est tenu en décembre à Nîmes.

# Les chantiers en devenir

### La cantine « hors-les-murs »

Les crises traversées ces dernières années et leur impact sur la précarité et les liens sociaux nous ont amenés à requestionner le rôle et le statut de la cantine sur les territoires. Cette période a fait naître de nombreuses initiatives pour rendre accessibles des plats cuisinés aux personnes en difficultés mais aussi pour rompre avec l'isolement et offrir des moments de partage autour du repas.

Aujourd'hui, malgré un retour à la normale, les difficultés d'accès à une alimentation de qualité persistent, voire s'amplifient, et beaucoup de collectivités et d'autres acteurs sur les territoires s'attellent à prendre en compte ces nouveaux paramètres.

Dans ce contexte, de nouveaux types de cantines voient aujourd'hui le jour grâce aux collectivités et associations qui, désireuses de réinventer le manger collectif, créent de nouveaux espaces populaires et conviviaux où cuisiner et manger ensemble.

### TOUR D'HORIZON 2022

En 2022, nous avions besoin de rassembler des illustrations de ces cantines « hors les murs », et d'identifier des collectivités ou associations portant ce type de projets. En effet, ces lieux prennent aujourd'hui des formes très variées, mais commencent à se multiplier sur les territoires car ils constituent une alternative au schéma « conventionnel » de l'aide alimentaire.

Ainsi, dans le cadre du numéro 2 de la revue « Jour de Fête », cette thématique a fait l'objet d'un dossier, pour lequel nous avons réalisé deux reportages sur une cantine populaire, le Miam à Perpignan (66), et une cantine scolaire assurée par un chef étoilé qui fait venir les enfants dans ses cuisines à Saint-Bonnet-le-Froid (43). À l'occasion des Victoires des cantines rebelles, la catégorie « tablée rebelle » nous a permis de collecter et de mettre en avant d'autres initiatives intéressantes telles que celle de l'association Les Râteleurs en Gironde ou La cocotte solidaire à Nantes.

# Les métiers et la cantine de demain

# DES PROJETS ÉMERGENTS CHEZ LES MEMBRES DU CLUB

Grâce à nos conventions de partenariat, nous avons travaillé avec la ville de Miramas (13) et la commune de Lagraulet-du-Gers (32), sur leurs projets de cuisine mutualisée pour plusieurs communes. Pour aider les élus et les équipes dans la conception d'un lieu multifonctionnel, nous avons organisé et animé un travail de réflexion, avec plusieurs partenaires (ATEMIS, USPG) sur la question des usages. En effet, que ce soit en milieu urbain ou rural, un tel équipement peut permettre de structurer une autre alimentation, à condition d'**imaginer de nouvelles fonctions** en lien avec les besoins de la population. Par exemple, dans le cas de Miramas, la ville a intégré un espace de découpe de viande qui pourra bénéficier aux cantines mais aussi aux particuliers.

Ces changements, certaines collectivités les expérimentent déjà, en ouvrant leur service restauration à d'autres publics ou en mettant à disposition leurs cuisines par période ou sur des plages horaires spécifiques. Elles peuvent ainsi nous aider à concevoir le type d'organisation et de compétences nécessaires pour faire fonctionner ces cantines de demain.

Depuis 2021, Un Plus Bio donne une place importante à cette thématique transversale. Ainsi, nous avions commencé à analyser chez des collectivités du Club les évolutions apportées dans leur organisation et les ressources mobilisées. Nous contribuons aussi à l'émergence et au déroulement de nouvelles formations, comme le Diplôme Universitaire « chef de projet alimentation durable ».

En 2022, dans le cadre de notre appui aux projets de Miramas et de Lagraulet-du-Gers, nous avons poursuivi ce travail avec l'USPG et formalisé un projet commun autour de deux actions :

- L'expérimentation d'une méthode de formation innovante, à partir d'un tronc commun diplômant qui donne les fondamentaux sur les changements alimentaires à opérer et des spécialisations au choix à réaliser chez les collectivités partenaires de la formation, membres du réseau national d'Un Plus Bio le Club des Territoires;
- Une recherche-action sur les nouveaux parcoursmétiers liés à l'alimentation, avec l'appui d'un groupe d'experts et de personnes ressources.



# L'enquête 2022

# Échantillon 2022 : un record!

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable **observe**, **analyse et partage** les avancées des politiques alimentaires des villes et territoires engagés pour une alimentation de qualité en restauration collective.

En 2022, l'enquête a permis d'étudier plus de 600 collectivités, 9 500 cantines et 1,4 million de repas quotidiens, soit 16% de la restauration scolaire en France. Un record de participation avec un panorama de plus en plus complet dans certaines régions! Les tendances observées ces dernières années sur l'évolution de la restauration collective se confirment et nourrissent notre compréhension des transitions en cours sur les territoires en matière d'alimentation.

Les résultats, qui agrègent des données collectées par Un Plus Bio et la base de données du label Ecocert « En Cuisine », ont été analysés et présentés au comité technique de l'Observatoire le mardi 6 septembre. Les remarques et les apports des partenaires ont permis de conforter et/ou de nuancer les interprétations qui alimentent le rapport annuel de l'Observatoire, paru le 30 septembre et officiellement présenté le 19 octobre à Paris à l'occasion des Victoires des cantines rebelles.

### Résultats 2022 : l'heure du bilan

# BIO À LA CANTINE : UNE PROGRESSION INDISCUTABLE MALGRÉ LA CRISE

Avec une moyenne de 36% de bio dans les assiettes, les collectivités de l'Observatoire se positionnent parmi les plus avancées quand la moyenne nationale plafonne à 6,6% en restauration collective (Agence Bio, 2021). Qui plus est, les achats en bio des 70 collectivités suivies depuis 2017 n'a cessé de progresser, passant de 29% à 38%. Cette année, les résultats confirment que les collectivités qui proposent des repas bio à la cantine continuent de maîtriser leur budget avec un coût denrées moyen de 2,14 euros par repas. Ce sont les plus petites communes (moins de 500 repas par jour) qui se situent dans le peloton de tête concernant la part de bio en valeur d'achat. Enfin, le plus souvent, l'introduction du bio dans les menus pousse les collectivités à s'atteler à un travail global sur leurs achats et à opérer des changements dans leurs fournisseurs pour s'approvisionner en bio local.

Pour autant, des freins à la relocalisation persistent, puisque dans l'échantillon suivi depuis 2017, la part de local dans les composantes bio n'a augmenté que de trois points.

### LOI EGALIM : DES AVANCÉES À CONSOLIDER

L'Observatoire dresse un premier bilan positif des mesures rendues obligatoires par la loi EGalim. Pour autant, les collectivités ayant dépassé les objectifs fixés par la loi sont peu nombreuses. Rares sont les collectivités qui ne proposent pas de menu végétarien dans l'échantillon 2022 (4% seulement). Néanmoins, très peu sont allées au-delà d'un menu végétarien par semaine et 10% continuent de miser sur des produits ultra-transformés. Pour ce qui est du gaspillage alimentaire, 95% ont mis en place des mesures de réduction des déchets alimentaires, mais seulement 60% font des pesées pour en évaluer l'impact. Quant à la sortie du plastique, **un tiers des** répondants ont supprimé le plastique. Cependant, 80% des grandes villes de l'échantillon continuent d'utiliser des contenants en plastique pour la préparation, le transport et le service des repas. Le défi est encore devant elles.

# POLITIQUES PUBLIQUES ALIMENTAIRES : DES SIGNAUX ENCOURAGEANTS

Il apparaît que 85% des communes de l'Observatoire sont couvertes par l'un des 370 projets alimentaires territoriaux reconnus par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, preuve s'il en fallait de l'imbrication entre travail sur la cantine et politique de territoire. Parmi les accélérations liées à la restauration collective, le travail sur les compétences, avec de plus en plus de postes dédiés aux projets alimentaires qui dépassent la dimension de la cuisine. Enfin, les collectivités prennent conscience de ce qui se joue en matière de foncier sur leur territoire et cherchent à reprendre la main sur leurs approvisionnements, par exemple en mettant en place des régies agricoles.

Le détail des résultats est à retrouver sur le site : www.observatoire-restauration-biodurable.fr

# Les focus complémentaires

# Retours spécifiques sur les données territoriales

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 pouvons aujourd'hui essaimer sur d'autres départements.

Deux PAT (celui du Pays Coeur d'Hérault et celui du Bassin de Thau) se sont servis de l'enquête de l'Observatoire pour faire un travail de pré-diagnostic. Nous leur avons restitué une synthèse et l'analyse à partir de l'expertise d'Un Plus Bio. La communauté d'agglomération du Grand Angoulême a également bénéficié d'un retour sur les communes ayant répondu à l'Observatoire lors d'un évènement animé par Un Plus Bio au mois de mai.

# Étude complémentaire sur le fait maison en restauration collective

L'actualité politique de l'alimentation et les échanges avec les membres du Club des Territoires permettent régulièrement de faire remonter des sujets qui nécessitent d'être approfondis ou traités qualitativement. En 2022, nous avons souhaité approfondir la notion de « fait maison » et mener l'enquête sur ses réalités et son appropriation en restauration collective. Ainsi, entre les mois d'avril et juin, nous avons réalisé une étude à partir d'une série d'entretien avec 41 structures dont 22 communes, 17 établissements (caisses d'arrondissement, sociétés de restauration...) et 2 réseaux (français et suisse).

Ce travail d'enquête a donné lieu à :

- L'identification des différentes approches d'une cuisine fait maison, entre une petite cantine et une grande cuisine centrale, et les pratiques associées. Les entretiens ont confirmé que le fait maison est une préoccupation dans les grandes villes qui ont des cuisines centrales et produisent à grande échelle, alors que c'est une démarche qui tombe sous le sens pour des cuisines à moins grande échelle où le bio a déjà conduit les équipes à travailler des **produits bruts** et à éliminer les produits industriels.

La marge de manœuvre pour les cuisines centrales se trouve dans le choix des produits transformés qu'elles utilisent et des **partenariats** qu'elles nouent **avec des transformateurs locaux et artisanaux**.

- Une meilleure compréhension des enjeux autour du fait maison. Ce travail nous a amenés à repositionner le débat non plus sur une dimension juridique qui était de proposer une nouvelle définition du fait maison, mais plutôt sur les pratiques. En effet, nous nous sommes aperçus que la reconnaissance d'une définition ne résoudrait pas le défi à venir pour les grandes villes. Par contre, nous nous sommes attachés à mettre en lumière ce que le fait maison suggère comme réorganisation dans les cantines, et notamment dans les équipements, dans la montée en compétences des équipes, dans l'organisation du travail, dans les arbitrages sur le type de produits, dans la transparence vis-à-vis des mangeurs ou encore dans la coopération avec d'autres acteurs sur les outils de transformation.

Pour conforter et compléter ces enseignements, nous avons présenté les conclusions de l'enquête :

- Le 22 juin à Nantes, lors de la matinée « Manger bio et local : les bonnes nouvelles en dépit des crises » organisée par Un Plus Bio ;
- Le 5 juillet à Saliès-de-Béarn (64) lors de la journée des collèges du département des Pyrénées-Atlantiques ;
- Le 30 juin à Paris lors de l'après-midi « Ma cantine au coeur du changement climatique », dans le cadre du Festival du Mieux Manger organisé par la ville de Paris.

De plus, un travail spécifique a été mené avec la ville de Paris afin de rendre visibles et d'analyser le pratiques des gestionnaires de la restauration collective parisienne en matière de fait maison, en lien avec l'action « cuisiné maison » du nouveau plan d'alimentation durable de la ville. Les réponses à l'enquête de neuf caisses des écoles et trois autres structures de la restauration collective parisienne ont ainsi pu être collectées, analysées (avec l'ensemble de l'échantillon et séparément) et restituées à la ville.

# L'Observatoire évolue

L'Observatoire a été créé en 2017 par Un Plus Bio en partenariat avec le label Ecocert « En cuisine » et depuis, nous avons réalisé six campagnes d'enquête. En passant de 1 200 cantines la première année à près de 10 000 cantines aujourd'hui, l'Observatoire s'est positionné comme une référence au niveau national et a démontré que manger bio en restauration collective était possible. Les enseignements de l'Observatoire ont ainsi encouragé de nombreux élus à sauter le pas.

En 2022, le paysage dans lequel évolue l'Observatoire a complètement changé. L'arrivée des lois EGalim et Climat & Résilience a été suivie par la mise en place de la plateforme « ma-cantine.gouv » ayant pour vocation l'évaluation de ces nouvelles législations à travers une télé-déclaration obligatoire pour toutes les collectivités et les établissements publics. Continuer à collecter des données déclaratives sur les indicateurs d'EGalim risque d'affaiblir la portée de l'Observatoire alors que nous avons un atout considérable de vérification des données par l'audit du label Ecocert « En cuisine ».

Dès le mois d'avril, nous avons ainsi commencé à travailler sur la nouvelle version de l'Observatoire, et consacré plusieurs temps d'échange et de réflexion à ce chantier avec nos adhérents et partenaires :

- Une matinée de nos journées techniques ;
- Deux réunions avec l'équipe d'Ecocert;
- Deux demi-journées avec deux proches conseillers d'Un Plus Bio ;
- Deux demi-journées avec un développeur web.

Nous avons aussi intégré de nouveaux partenaires au comité technique qui nous épaule sur le projet :

- Deux chercheuses du laboratoire Agronomie de l'INRAE Paris-Saclay (Marie-Hélène Jeuffroy et Margot Leclere);
- Une chercheuse de l'UMR CESAER de l'INRAE Dijon (Hélène Gérard-Simonin) ;
- Un spécialiste des transformations publiques
   (Emmanuel Dupont, expert-conseiller de l'ANCT);
- Une professionnelle de la restauration (Céline Druart-Delattre, directrice de la cuisine centrale de Martigues).

Ce travail nous a permis de définir précisément et d'acter les changements souhaités que nous mettrons en oeuvre en 2023 :

- Se baser uniquement sur des données certifiées et gages de transparence des établissements, pour suivre l'évolution des pratiques dans les cantines sur le bio, le local et le durable. Cela nous semble être la meilleure option pour continuer à traquer les innovations et créer des références solides pour les collectivités qui cherchent à accélérer la transition alimentaire bien au-delà des obligations règlementaires.
  - Par ailleurs, cela renforcera **la crédibilité** de nos résultats et permettra à Un Plus Bio de se consacrer à ouvrir de nouveaux champs d'étude sur les enjeux émergents pour le secteur de la restauration.
- Faire évoluer la méthode, notamment sur la collecte des données qui se fera à partir de plusieurs « modules » thématiques et non d'un questionnaire unique pour aller au-delà des pratiques en cuisine. Ainsi, le responsable ou l'élu en charge de la restauration ne sera pas seul pour renseigner l'Observatoire. Selon les thèmes, nous pourrons solliciter le service concerné. Le fait de diviser le questionnaire en plusieurs blocs donne plus de flexibilité et permet d'avoir des réponses plus précises sur l'ensemble des politiques transversales de l'alimentation.
- Faire du site de l'Observatoire un centre de ressources avec la publication d'infographies, de publications et de cartes en accès libre pour permettre aux médias, aux collectivités et aux acteurs de l'alimentation de s'approprier ces connaissances et de faire vivre la démocratie alimentaire.
- Proposer aux adhérents du Club des Territoires un accès privilégié à certains éléments via un espace membres plus intuitif venant remplacer l'espace membres existant sur le site internet d'Un Plus Bio.





# Le Club en quelques mots

Créé en 2013, le Club des Territoires est le premier réseau national de collectivités locales et territoriales qui portent ensemble l'ambition de faire évoluer l'alimentation sur leur territoire vers plus de bio local. Il rassemble les élus et agents de collectivités qui souhaitent accélérer leur transition alimentaire et partager leurs avancées.

Les nombreux défis que doit relever l'alimentation supposent que les collectivités se saisissent de ce sujet et travaillent en transversalité. Car l'imbrication des questions alimentaires vient renforcer l'importance du portage politique et de la capacité d'animation de la personne (ou de l'équipe) en charge du projet. La cohérence du binôme élu-technicien prend alors tout son sens, et induit de nouvelles compétences, de nouveaux métiers et de nouveaux acteurs autour de la table.

Le Club des Territoires mise sur ces deux aspects de la transition en offrant des **espaces collectifs de débat et d'échange** qui permettent aux élus et aux techniciens de porter politiquement le message du bio local et de se doter des moyens d'y parvenir.

### Les raisons d'en être

# DONNER UN COUP D'ACCÉLÉRATEUR À LA TRANSFORMATION DE SON TERRITOIRE :

- Échanger, partager ses réussites et expériences et s'inspirer de ses pairs ;
- Réfléchir, débattre et agir ensemble pour **nourrir et manger autrement ;**
- Permettre à ses équipes de monter en compétences.

### REJOINDRE UN COLLECTIF NATIONAL QUI:

- Défend et diffuse une approche rebelle du bio local dans les assiettes;
- Soutient politiquement les valeurs d'une autre alimentation sur les territoires ;
- Participe à diffuser les pratiques innovantes en matière de souveraineté alimentaire.

### Ce qu'on trouve au Club

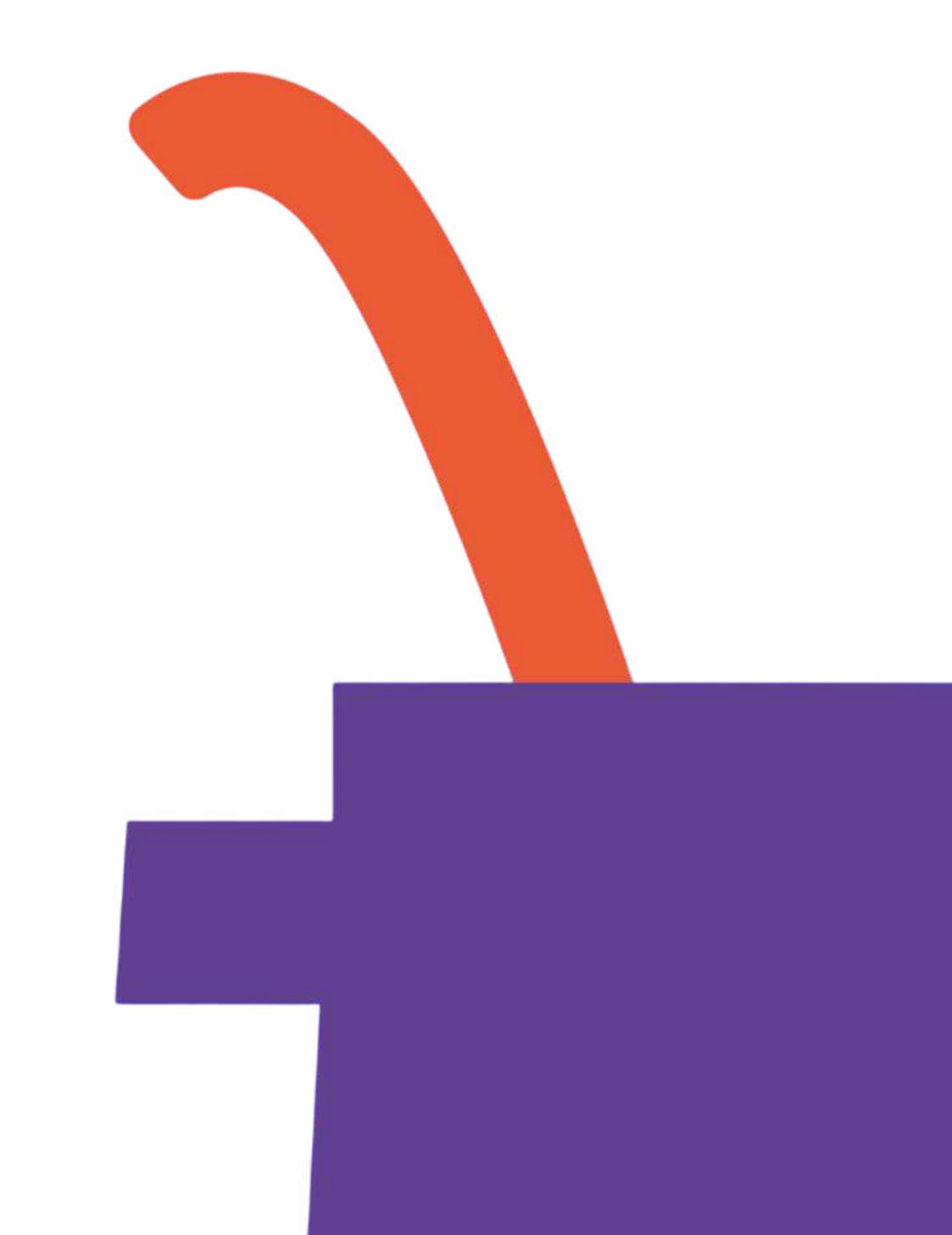
# DES TEMPS COLLECTIFS QUI DYNAMISENT LES PROJETS :

- Les journées techniques pour former les chargés de mission et agents de collectivités à de nouvelles approches des politiques publiques de l'alimentation ;
- Les rencontres nationales pour débattre de ce à quoi pourraient ressembler nos paysages alimentaires à venir ;
- Des groupes de travail et ateliers thématiques pour monter en compétences.

# DES CHANTIERS POUR CONSTRUIRE NOS PAYSAGES ALIMENTAIRES :

Si les cantines rebelles sont toujours le dénominateur commun, le Club permet aussi de progresser sur d'autres sujets majeurs :

- Les stratégies foncières pour redonner une fonction nourricière, notamment aux friches agricoles;
- L'évolution des métiers de l'alimentation en lien avec les changements souhaités ;
- Tout autre sujet au gré des réflexions menées au sein de la Fabrique et alimentées par nos échanges avec les adhérents.



# Les membres du Club des Territoires

# Liste des membres au 31 décembre 2022 :

ALÈS AGGLOMÉRATION (72 communes, 130 000 HAB.)
- mars 2022

ALIZAY (Eure, 1500 HAB.)

AMBRES (Tarn, 1000 HAB.)

ANIANE (Hérault, 3 000 HAB.) - janvier 2022

ANNECY (Haute-Savoie, 130 000 HAB.)

ANTIBES-JUAN-LES-PINS (Alpes-Maritimes, 75 000 HAB.)

ARGELÈS-SUR-MER (Pyrénées-Orientales, 10 500 HAB.)

AURAY (Morbihan, 14 500 HAB.)

BAIE-MAHAULT (Guadeloupe, 31 500 HAB.)

BARJAC (Gard, 1500 HAB.)

BAYONNE (Pyrénées-Atlantiques, 48 500 HAB.)

BÈGLES (Gironde, 25 000 HAB.)

BIOT (Alpes-Maritimes, 10 000 HAB.)

BRIANÇON (Hautes-Alpes, 12 500 HAB.)

CANNET-DES-MAURES (LE) (Var. 4 400 HAB.)

CAUTERETS (Hautes-Pyrénées, 850 HAB.) - septembre 2022

CAZOULS-LÈS-BÉZIERS (Hérault, 5 000 HAB.)

CHAMBÉRY (Savoie, 59 000 HAB.)

CHAMBRAY-LES-TOURS (Indre-et-Loire, 11 500 HAB.) CHÂTEAUNEUF-GRASSE (Alpes-Maritimes, 3 000

HAB.)

CHÂTEL-EN-TRIÈVES (Isère, 500 HAB.)

CHAVILLE (Hauts-de-Seine, 20 000 HAB.) - mai 2022

CHEVRIÈRES (Isère, 750 HAB.)

CHOISY-LE-ROI (Val-de-Marne, 46 500 HAB.)

CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme, 140 000 HAB.) - mai 2022

COLOMIERS (Haute-Garonne, 40 000 HAB.)

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.)

Communauté d'agglomération du LIBOURNAIS (45

communes, 93 000 HAB.)

Communauté de communes de HAUTE-BIGORRE (25

communes, 17 200 HAB.) - janvier 2022

Communauté de communes de LA VEYLE (18

communes, 22 000 HAB.)

Communauté de communes de PETITE CAMARGUE (5

communes, 27 100 HAB.) - octobre 2022

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.)

Communauté de communes du ROYANS-VERCORS (18 communes, 9 500 HAB.)

Communauté de communes du VAL DE DRÔME (19 communes, 31 000 HAB.)

Communauté OUEST AVEYRON (29 communes, 29 000 HAB.)

COURONNE (LA) (Charente, 7 700 HAB.)

CUSSAC-FORT-MÉDOC (Gironde, 2 500 HAB.)

Département de l'AUDE (373 000 HAB.) - juin 2022

Département de l'HÉRAULT (1 133 000 HAB.)

Département de la DRÔME (484 800 HAB.)

Département de la GIRONDE (1 450 000 HAB.)

Département de la LOIRE-ATLANTIQUE (1 400 000

HAB.) - mai 2022

Département de la LOZÈRE (76 500 HAB.) - mars 2022 Département des PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (654 000 HAB.)

Département du GARD (710 000 HAB.)

Département du GERS (191 000 HAB.)

DIEULEFIT (Drôme, 3 400 HAB.) - avril 2022

DIJON (Côte d'Or, 154 000 HAB.)

ÉPINAL (Vosges, 33 700 HAB.) - février 2022

ÉPINAY-SUR-SEINE (Seine-Saint-Denis, 55 000 HAB.)

FLAYOSC (Var. 4 300 HAB.)

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.)

HAILLAN (LE) (Gironde, 10 000 HAB.)

HARFLEUR (Seine-Maritime, 8 500 HAB.) - novembre 2022

ILE-SAINT-DENIS (L') (Seine-Saint-Denis, 7 800 HAB.)

KEMBS (Collectivité européenne d'Alsace, 5 600 HAB.) - novembre 2022

LAGRAULET-DU-GERS (Gers, 500 HAB.)

LATTES (Hérault, 16 800 HAB.)

LAURIS (Vaucluse, 3800 HAB.)

LÉVIGNAC-SUR-SAVE (Haute-Garonne, 2 300 HAB.)

LILAS (LES) (Seine-Saint-Denis, 23 000 HAB.)

LOOS-EN-GOHELLE (Pas-de-Calais, 6 800 HAB.)

MANDUEL (Gard, 5700 HAB.)

MARSEILLE (Bouches-du-Rhône, 868 000 HAB.)

MARTIGUES (Bouches-du-Rhône, 49 000 HAB.)

Métropole du GRAND LYON (1 400 000 HAB.)

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.)
MONTPELLIER (Hérault, 285 000 HAB.)

MONTREUIL (Seine-Saint-Denis, 110 000 HAB.)

MORET-LOING-ET-ORVANNE (Seine-et-Marne, 12 500 HAB.)

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.)

NANTES (Loire-Atlantique, 293 000 HAB.)

NARBONNE (Aude, 51 900 HAB.)

**NÎMES** (Gard, 151 000 HAB.)

NOGARO (Gers, 2000 HAB.)

OPIO (Alpes-Maritimes, 2 200 HAB.)

PAIT DOMBES VAL DE SAÔNE (70 communes, 96 000 HAB.)

PAIT GRENOBLE-ALPES MÉTROPOLE (272 comunes, 808 500 HAB.) - juillet 2022

Parc naturel régional du LUBERON (75 communes, 151 700 HAB.)

PARIS (2 225 000 HAB.)

PERNES-LES-FONTAINES (Vaucluse, 9 700 HAB.)

PETR du PAYS D'ARMAGNAC (102 communes, 44 700 HAB.)

PETR du Pays Nivernais Morvan (196 communes, 59 600 HAB.) - mai 2022

PETR SUD-LOZÈRE (36 communes, 12 300 HAB.)

PLÉRIN (Côtes-d'Armor, 14800 HAB.) - février 2022

PLESSÉ (Loire-Atlantique, 5 500 HAB.) - juillet 2022

PLOUGUERNEAU (Finistère, 6 700 HAB.) - janvier 2022

POITIERS (Vienne, 88 000 HAB.)

PRADES-LE-LEZ (Hérault, 5 500 HAB.)

PUSSAY (Essonne, 2500 HAB.)

Région OCCITANIE (5 830 000 HAB.)

REVENTIN-VAUGRIS (Isère, 1800 HAB.)

ROQUE D'ANTHÉRON (LA) (Bouches-du-Rhône, 5 400 HAB.)

ROQUEFORT-LES-PINS (Alpes-Maritimes, 7 000 HAB.)
ROURET (LE) (Alpes-Maritimes, 3 900 HAB.)

SAINT-ANDRÉ (Pyrénées-Orientales, 3 500 HAB.) SAINT-CHAMAS (Bouches-du-Rhône, 8 600 HAB.) -

SAINT-CHAMAS (Bouches-du-Rhone, 8 600 HAB.) avril 2022

SAINT-CHRISTOL-LES-ALÈS (Gard, 7 000 HAB.)

SAINT-GENIÈS-DE-MALGOIRÈS (Gard, 3 000 HAB.)

SAINT-JEANNET (Alpes-Maritimes, 4 500 HAB.)

SAINT-JOUAN-DES-GUÉRETS (Ille-et-Vilaine, 2 800 HAB.) - novembre 2022

SAINT-JUST-DE-CLAIX (Isère, 1 200 HAB.)

SAINT-MARTIN-D'URIAGE (Isère, 5 700 HAB.)

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 10 500 HAB.)

SALIÈS (Tarn, 850 HAB.)

SALON-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 43 200 HAB.)

SEYSSINET-PARISET (Isère, 12 300 HAB.)

SIPLARC NOISY-LE-SEC et BONDY (2 communes, 97 000 HAB.)

SIREC de FLOIRAC (3 communes, 59 300 HAB.)

SIVU BORDEAUX-MÉRIGNAC (2 communes, 330 000 HAB.)

SOURCIEUX-LES-MINES (Rhône, 2 000 HAB.)

Sydel du PAYS COEUR D'HÉRAULT (77 communes, 85 000 HAB.)

Syndicat intercommunal du COUTACH-QUISSAC (6 communes, 5 000 HAB.)

Syndicat mixte du BASSIN DE THAU (25 communes, 206 700 HAB.) - mars 2022

THÉOULE-SUR-MER (Alpes-Maritimes, 1500 HAB.) - juillet 2022

TOURS (Indre-et-Loire, 136 000 HAB.)

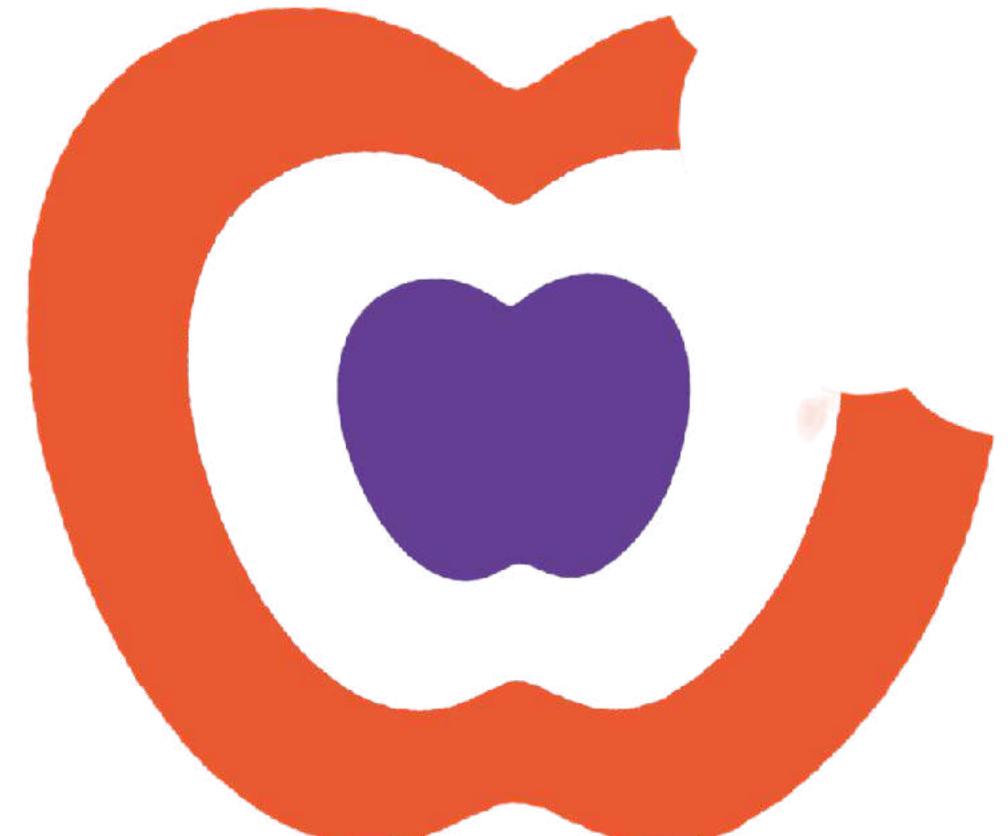
UNGERSHEIM (Haut-Rhin, 2 100 HAB.)

URRUGNE (Pyrénées-Atlantiques, 10 500 HAB.) - juin 2022

VÉMARS (Val d'Oise, 2700 HAB.) - janvier 2022

VILLENEUVE-LOUBET (Alpes-Maritimes, 15 200 HAB.)

VIZILLE (Isère, 7300 HAB.)



# 136 adhérents

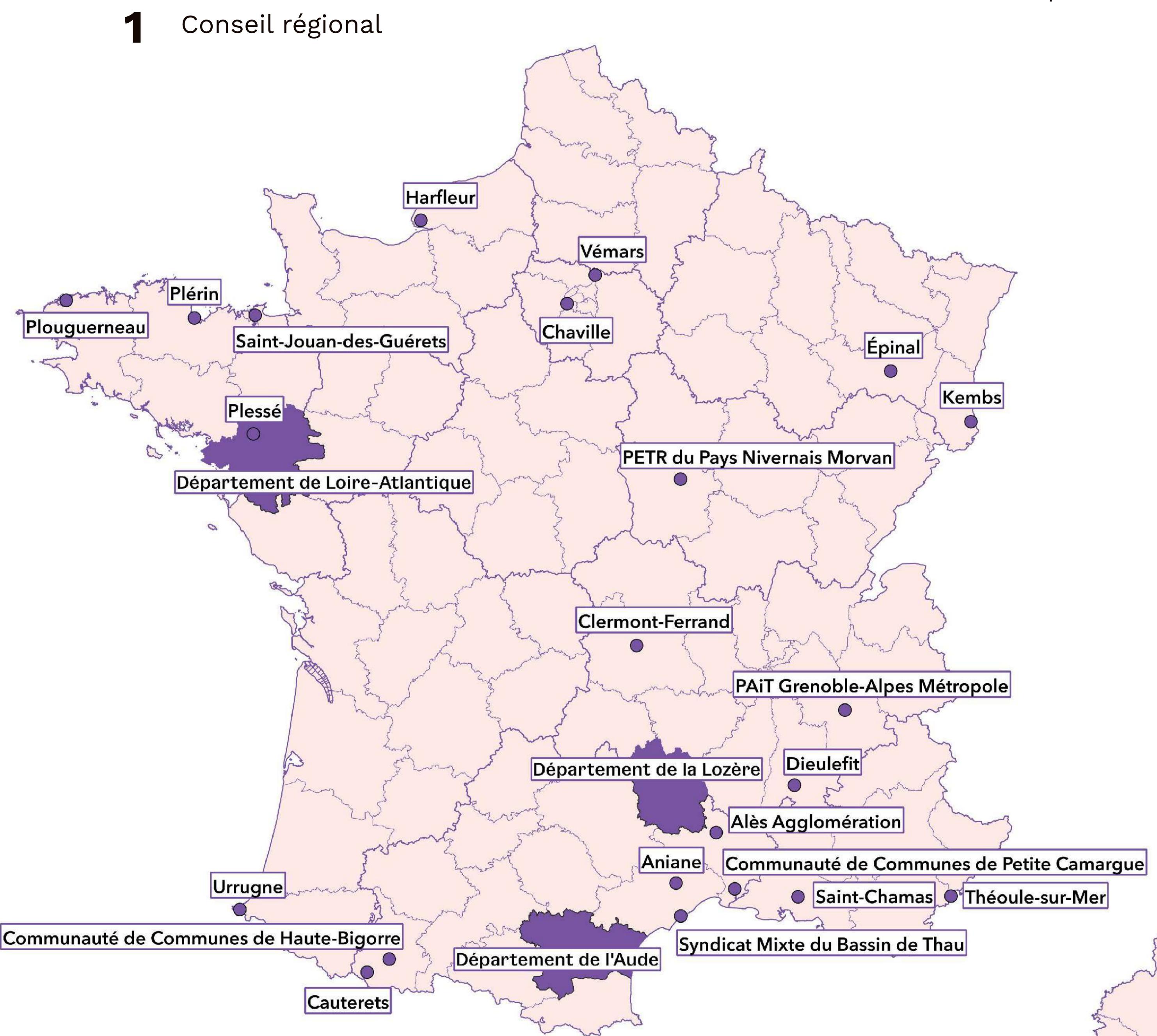


Conseils départementaux

Territoires de projet

18 millions d'Habitants 1400 Communes

1 million de Repas



Carte des 25 nouveaux adhérents en 2022

# Les Journées Techniques



Les Journées Techniques du Club ont eu lieu **du 4 au 6 avril à Martigues (13)**. Plus de 70 participants étaient réunis à cette occasion, un record pour ces journées qui comptaient l'année précédente une quarantaine d'inscrits.

Les Journées Techniques du Club ont lieu chaque année chez un adhérent en région. Elles ont pour objectif d'apporter un appui méthodologique et technique dans l'animation et la gouvernance des projets alimentaires quels qu'ils soient. Elles sont une façon pour les techniciens de prendre du recul sur leurs projets et d'ajouter de nouvelles compétences et de nouveaux outils à leur arc. En 2022, ces journées ont principalement porté sur le thème des coopérations et de la mutualisation en lien avec la relocalisation de l'alimentation sur les territoires, décliné à travers différents sujets en atelier, dans nos visites et pendant nos conférences.

L'intervention de deux chercheurs du laboratoire de recherche et d'intervention « ATEMIS-LIR » sur l'économie de la fonctionnalité et de la coopération a permis d'apporter aux participants une nouvelle grille de lecture de leur projet alimentaire. A travers leur présentation, ils ont amené les agents territoriaux à requestionner leur vision de la « valeur » et du prix, et à considérer les relations économiques entre les acteurs de leur territoire autrement qu'uniquement sous l'angle financier ou budgétaire. Pour des animateurs de projets alimentaires, les concepts et les méthodes présentés par ATEMIS peuvent être un véritable appui.

Les échanges avec nos deux intervenants se sont poursuivis tout au long de la première journée autour de trois témoignages illustrant des exemples de coopération au sein du Club des Territoires puis de trois ateliers répartissant les participants entre « départements », « grandes villes et métropoles » et « petites villes et territoires ruraux ».

Enfin, la dernière matinée a été consacrée à un travail collectif autour de l'Observatoire porté par Un Plus Bio en partenariat avec Ecocert. Dans la perspective d'une nouvelle version de l'Observatoire, nous avons mobilisé les adhérents pour nous aider à définir les enjeux et les sujets sur lesquels ils auraient besoin d'avoir des renseignements ou des données plus précises. En effet, dès 2023, le questionnaire de l'Observatoire évolue pour continuer à éclairer les pratiques et les processus innovants dans les politiques alimentaires, et permettre aux collectivités de mobiliser cette donnée dans l'animation de leur projet alimentaire.

À l'occasion de ces Journées Techniques, France 3
Provence-Alpes-Côte d'Azur est venue faire un reportage sur les cantines rebelles de la ville de Martigues, qui ont obtenu la Victoire de la démocratie alimentaire lors de l'édition 2021 des Victoires. Un duplex en direct a été organisé avec Stéphane Veyrat, le directeur d'Un Plus Bio, diffusé le 5 avril au journal télévisé de 19h. L'idée : éclairer les enjeux sur une bonne alimentation à l'heure où on s'inquiète de la flambée des prix.

# Les Rencontres Nationales



Les Rencontres Nationales du Club ont eu lieu à Paris le 20 octobre. Près de 110 participants étaient réunis à l'Hôtel de Ville de Paris à cette occasion, principalement des élus des collectivités adhérentes.

Chaque année, Un Plus Bio organise les Rencontres Nationales du Club 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 faire vivre le message politique d'une autre alimentation sur tous les territoires.

À l'heure de l'inflation et de la chute de la consommation bio en France, ce rendez-vous politique autour des enjeux alimentaires de notre époque a permis de remettre au cœur du débat les vrais défis qui attendent les territoires et les signaux à ne pas manquer. A travers une première table ronde intitulée « Alimentation : se reconnecter avec son territoire », nous avons d'abord fait dialoguer trois élus locaux sur leur façon de soutenir la relocalisation en faisant de l'alimentation une priorité. À travers les témoignages d'une petite commune qui cherche à remunicipaliser sa restauration (Urrugne, 64), d'une communauté d'agglomération qui fédère ses communes autour d'un projet commun (la communauté d'agglomération du Grand Angoulême) et d'une ville qui mise sur des outils de restauration mutualisés et multi-usages (Miramas, 13), nous avons ainsi pu éclairer les itinéraires pris par certaines collectivités à partir de la restauration collective.

Ce sont ensuite trois acteurs politiques – un député européen, un sénateur français et la présidente d'une ONG – qui sont venus témoigner et réagir sur les leviers pour agir, aux niveaux national et européen, en faveur d'une alimentation respectueuse de la santé des hommes et de l'environnement autour de la question « Exception alimentaire : comment agir ? ». Si la proposition d'une exception alimentaire peut facilement faire consensus sur les objectifs (favoriser la transition environnementale, développer le potentiel économique des territoires, encourager l'approvisionnement local des cantines, etc.), nous avons pu débattre avec nos trois invités des orientations à prendre et des leviers d'action.

Les prises de parole ont mis en avant l'importance du soutien des collectivités à l'agriculture biologique, car elles peuvent conduire le monde agricole à prendre cette voie en créant des passerelles, plutôt que de continuer à opposer des modèles. Sur la notion d'exception alimentaire sur laquelle Un Plus Bio a fait paraître une tribune en mars 2022, le député Claude Gruffat a fait part des actions proposées par son parti à la commission européenne dans le cadre du Plan Bio, pour recueillir les pratiques et les politiques publiques des différents États membres. Sans mise en commun de ces connaissances, les écarts qui existent aujourd'hui freinent l'idée d'une exception alimentaire.

Ces deux temps ont déclenché de nombreuses réactions, témoignages de collectivités et d'acteurs nationaux comme la Safer Occitanie ou le réseau France Urbaine.

# 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 et groupes de travail organisés en 2022

« COMPOSITION ET ORGANISATION DES ÉQUIPES EN RESTAURATION COLLECTIVE » le 31 mars

En 2021, Un Plus Bio avait mené un travail d'enquête pour tenter d'éclairer les mutations des compétences et des métiers dans les collectivités, et les leviers d'action qui facilitent la transformation des pratiques au sein d'une équipe. Suite à cela, le département du Gers a interpellé Un Plus Bio au sujet de l'évolution nécessaire des critères qui servent à définir l'attribution en personnel de restauration de chaque établissement (critères ne prenant pas en compte l'ambition de ces territoires sur la qualité alimentaire et équipes inégalement dotées).

Nous avons donc organisé un atelier sur ce sujet avec 12 collectivités membres du Club des Territoires, qui a réuni 13 participants, dans l'objectif de partager les regards des membres et de formuler des critiques, attentes et propositions pour une nouvelle approche des métiers de la restauration et de l'organisation de ces services dans les collectivités.

Au-delà des interrogations sur les critères de répartition, les collectivités n'ont en fait que très peu d'éléments comparatifs pour **mettre à l'épreuve** leurs choix dans la composition des équipes alors qu'on connaît l'importance du facteur humain dans le changement de pratiques. A l'issue de cet atelier, les collectivités présentes ont partagé leur façon de fonctionner, les améliorations qu'elles ont déjà apportées et les moyens nécessaires au changement sur le recrutement, le management, l'attractivité du métier ou encore la revalorisation de certains postes. Pour autant, elles ont émis des réserves sur l'idée d'évaluer et de comparer les temps de travail entre les cuisines, ou de définir un nombre d'ETP idéal pour un nombre de repas (avec des produits bruts, locaux).

# « RÉGIES AGRICOLES ET FERMES MUNICIPALES » les 16 et 29 juin

### Groupe des « jeunes pousses » :

L'objectif de ce premier atelier co-animé par Un Plus Bio et Mouans-Sartoux était de faire ressortir les besoins des collectivités qui se lancent ou sont intéressées par des démarches de valorisation du foncier communal (données précises, fiches d'identité sur chaque régie, connaissances sur les différents modèles, possibilité de se rendre sur place...). Il a permis de réunir six collectivités qui ont partagé leurs réflexions (installation potentielle d'une régie agricole, recherche de terres agricoles, entretien de vergers communaux, surface à cultiver au regard du nombre de repas quotidiens en restauration collective, statut du maraîcher, question de la revalorisation de l'excédent estival...).

### Groupe des « ambassadeurs »:

Cet atelier a permis de faire ressortir les besoins des collectivités qui ont déjà une régie. Sept d'entre elles étaient présentes lors de la visio, qui ont fait remonter leur volonté de :

- Poser des définitions autour des différents modèles de régie et ferme existants ;
- Mettre en commun les demandes de visite pour mieux les répartir ;
- Avoir un support de présentation commun à diffuser en amont des visites pour mieux intégrer cette nouvelle fonction d'accueil et d'essaimage autour de la régie ;
- Travailler ensemble sur un argumentaire à destination du monde agricole ;
- Imaginer ensemble de nouveaux projets autour de la régie pour anticiper les impacts du changement climatique (utilisation économe de l'eau, semences paysannes plus résistantes, etc.);
- Ne pas limiter la régie à sa dimension productive mais la voir aussi comme levier de construction d'une vision et de mise en oeuvre d'un projet alimentaire de territoire...

# La mobilisation de notre collectif

Un Plus Bio accorde une place non négligeable au soutien des initiatives de ses membres. Ainsi, nous essayons d'avoir toujours une personne du collectif pour participer aux évènements des adhérents, qu'il s'agisse d'un salarié de l'équipe technique, d'un membre du Conseil d'Administration ou d'un adhérent référent.

Un Plus Bio participe aussi à la **mise en visibilité de ses membres** en leur proposant d'intervenir lors d'évènements divers. L'équipe technique leur vient alors en appui dans la préparation de leur témoignage et la valorisation de leur participation.

| 25/01 | Participation au comité opérationnel du<br>Sydel du Pays Coeur d'Hérault  |
|-------|---|
| 18/02 | Intervention dans le cadre du webinaire<br>« Cocagne et la restauration collective »  |
| 21/02 | Comité technique du projet alimentaire de la ville de Miramas (13)  |
| 01/03 | Participation au lancement du groupe de travail « Alimentation durable et restauration collective » de la ville de Salonde-Provence (13 - en visio) |

- **04/03** Participation au temps de diagnostic et mesure du PAT du Bassin de Thau
- 30/03 Participation au forum restauration collective du Sydel du Pays Coeur d'Hérault et restitution des résultats de l'enquête de l'Observatoire sur le territoire
- 24/05 Participation à la 2ème réunion du groupe de travail « Alimentation durable et restauration collective » de Salon-de-Provence (13)
- 25/05 Matinée « Manger ensemble est un jour de fête » à Uzès (30) en partenariat avec le département du Gard
- 30/05 Animation de l'atelier « élus-techniciens : comment aller plus loin ? » auprès des communes du Grand Angoulême (16)
- 31/05 Animation d'un atelier à destination des communes de la communauté urbaine du Grand Poitiers (86)
- 30/06 Animation de l'après-midi « Ma cantine au coeur du changement climatique » dans le cadre du Festival du Mieux Manger à Paris

| 05/07 | Participation au forum foncier du Pays |
|-------|--|
|       | Coeur d'Hérault (34)                   |

- O5/O7 Participation et animation d'un atelier pour la journée des collèges du département des Pyrénées-Atlantiques à Saliès-de-Béarn (64)
- **01/08** Participation au comité de pilotage de Territoires Durables-Cantines Engagées
- 15/09 Participation de Catherine Brette, élue à Seyssins et Vice-Présidente d'Un Plus Bio à la semaine de la transition alimentaire de la région grenobloise
- 24/09 Participation d'Antoine Cottin, élu à Lévignac-sur-Save, au festival organisé par le collectif Cantines en Transition à Couffouleux (81)
- 24/09 Interview de Mathilde Bezace sur Europe 1 pour l'émission de Laurent Mariotte
- 26 au Intervention sur l'exception alimentaire au Mouans-Sartoux Food Forum (06) avec Ugo Bessière, conseiller départemental de Loire-Atlantique et administrateur d'Un Plus Bio
- 12/10 Contribution et co-animation du forum « Manger Bio&Local » du département des Pyrénées-Atlantiques à Bidache (64)
- 14/10 Participation de Franck Lehenoff, élu de Dijon et trésorier d'Un Plus Bio à la commission stratégies alimentaires de France Urbaine
- 22 au Appui aux villes de Bègles et d'Épinal à l'occasion de leur intervention au Congrès des Maires à Paris
- 28/11 Aide à la préparation de l'intervention de deux élus de la commune de Barjac dans le cadre de la semaine de la transition alimentaire du PETR du Vidourle-Camargue
- 29/11 Participation et intervention à la soirée débat de Petite Camargue à Vauvert (30)
- 30/11 Aide à la préparation de l'intervention de la ville de Millau à la journée d'Interbio Occitanie à Cazouls-lès-Béziers (34)

# Le lien avec les collectivités

# Les entretiens avec les collectivités adhérentes

Pour accompagner au mieux les membres du Club des Territoires, il est primordial de maintenir le lien et d'organiser des temps d'échanges pour mieux connaître leur territoire et être au courant des nouvelles actions mises en place et des besoins.

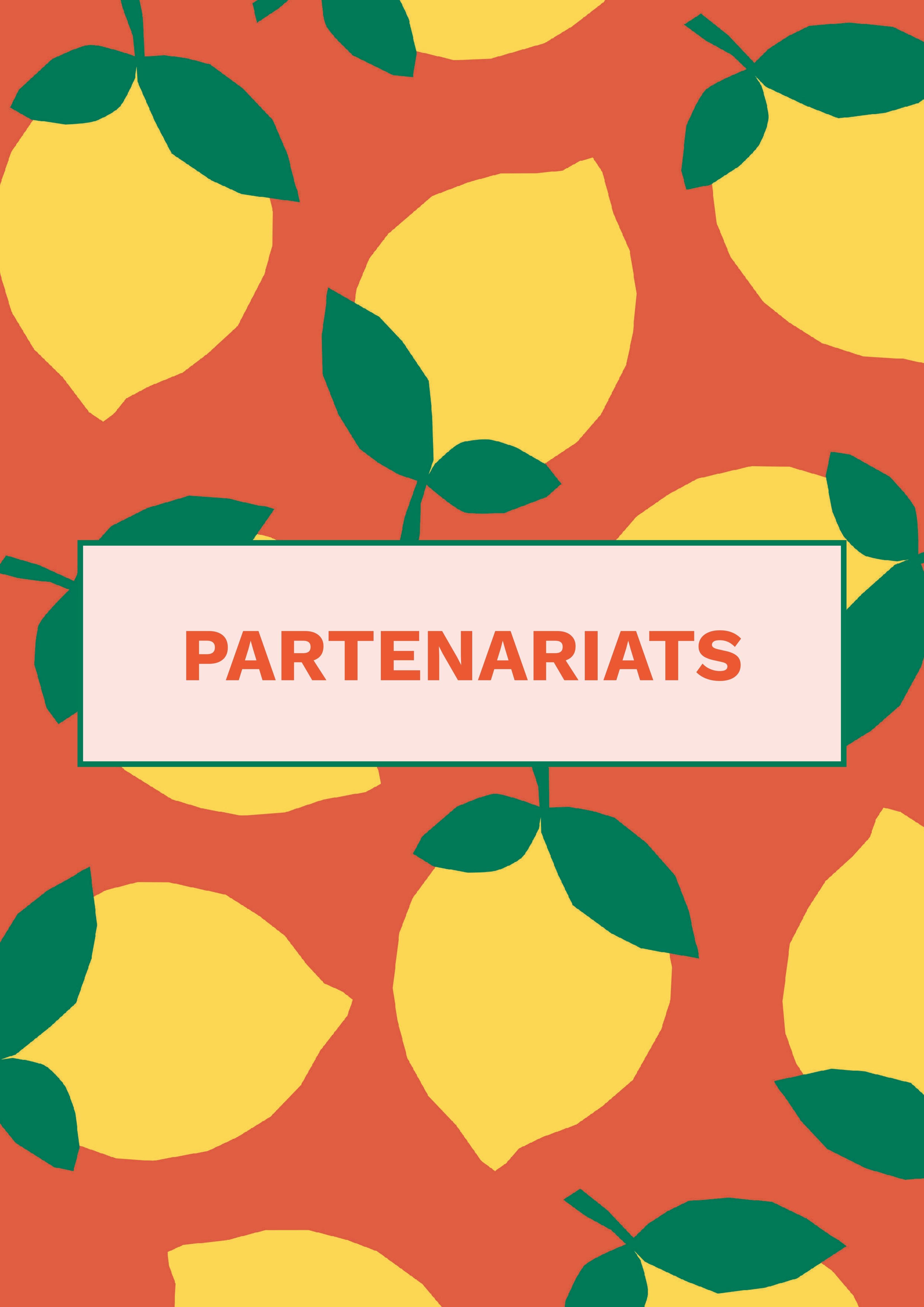
| 26/01 | Plérin (22)   |
|-------|---|
| 31/01 | Chambray-les-Tours (37)                                       |
| 11/02 | Communauté de communes du Val de<br>Drôme                     |
| 28/02 | Montreuil (93) (présentiel)                                   |
| 01/03 | Paris (75) (présentiel)                                       |
| 03/03 | Marseille (13) (présentiel)                                   |
| 22/03 | Valbonne (06) (présentiel)                                    |
| 19/04 | Communauté d'agglomération du Grand<br>Angoulême              |
| 27/04 | Clermont-Ferrand (63)   |
| 14/06 | Communauté d'agglomération de Nîmes<br>Métropole (présentiel) |
| 27/06 | Narbonne (11)   |
| 28/06 | Chaville (92) (présentiel)                                    |
| 04/07 | Urrugne (64) (présentiel)                                     |
| 05/08 | Communauté de communes de La Veyle                            |
| 29/09 | Tours (37)  |
| 10/11 | Métropole du Grand Lyon                                       |
| 21/11 | Département du Gard (présentiel)                              |
| 25/11 | Lattes (34)   |
| 29/11 | Briançon (05)   |
| 07/12 | Grande-Synthe (59)  |

# Les présentations aux collectivités intéressées

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 aux collectivités qui souhaitent découvrir Un Plus Bio.

| 11/01 | Communauté d'agglomération du Gard<br>Rhodanien (présentiel)       |
|-------|--|
| 28/01 | Saint-Jean-de-Moirans (38)   |
| 16/02 | Communauté de communes Rives de l'Ain-<br>Pays de Cerdon           |
| 07/03 | PAiT Grenoble Alpes Métropole (désormais adhérents)                |
| 09/03 | Limoges (87)   |
| 28/04 | Département de la Lozère (désormais adhérents)                     |
| 10/05 | Communauté de communes de Petite<br>Camargue (désormais adhérents) |
| 11/05 | Métropole du Grand Paris   |
| 16/05 | Castanet-Tolosan (31)  |
| 10/06 | <b>Épinal</b> (88) (désormais adhérents)                           |
| 16/06 | Communauté urbaine du Grand Poitiers                               |
| 21/07 | Lyon (69)  |
| 30/08 | Sauvagnon (64) (présentiel)  |
| 08/09 | Crolles (38)   |
| 13/09 | Saint-Denis (93)   |
| 11/10 | Communauté d'agglomération du Pays<br>Basque (présentiel)          |
| 12/10 | Anglet (64) (présentiel)   |
| 24/10 | Communauté de communes Vidourle<br>Camargue                        |
| 01/12 | Saint-Jouan-des-Guérets (35) (désormais                            |

adhérents)



# Partenariats avec les adhérents

### L'animation territoriale

Depuis plus de dix ans, Un Plus Bio développe des conventions de partenariat avec certains membres du Club. Ces dernières années, nous avons clarifié et encadré davantage le contenu de ces conventions, afin qu'elles s'inscrivent pleinement dans le projet associatif. Ainsi, elles permettent d'apporter un soutien aux équipes dans la gouvernance et l'animation de la politique alimentaire et d'ouvrir de nouvelles dimensions de leur projet.



En 2022, nous avons poursuivi notre partenariat avec le **département du Gard** autour de trois grandes actions :

- l'organisation d'un évènement départemental « Relocaliser l'alimentation sur son territoire : retours d'expérience et débats », qui a eu lieu le mercredi 25 mai à Uzès ;
- La diffusion de l'enquête de l'Observatoire national de la restauration bio et durable auprès des Projets Alimentaires Territoriaux du Gard;
- L'appui à la progression du **label Ecocert « En Cuisine »** dans les collèges et d'autres

  établissements du département.

Ainsi, nous avons resserré nos liens avec certaines collectivités qui ont rejoint le Club des Territoires comme Alès Agglomération et la Communauté de communes de Petite Camargue.



En 2022, le partenariat avec le **département des Pyrénées-Atlantiques** s'est consolidé autour de trois volets :

- L'appui à la gouvernance et la **remontée**d'informations via l'Observatoire. Dans le cadre
de l'essaimage de la démarche Manger Bio et Local
auprès des communes, l'enquête a permis au
département de mettre à jour ses connaissances
sur l'organisation de la restauration dans les
communes;

- La co-organisation et l'animation de différents temps de rencontre fédérateurs. En 2022, dans le cadre des 10 ans du Forum Départemental, Un Plus Bio a aidé les équipes du département à définir et animer le contenu de la plénière. Cet appui a également concerné la journée des collèges;
- L'accélération des initiatives via la co-organisation d'un voyage d'études à Lagraulet-du-Gers réunissant une trentaine d'élus départementaux et municipaux et la réalisation d'un guide pratique sur la démarche de labellisation Ecocert « En Cuisine » à partir d'un récit riche d'anecdotes et de retours d'expériences du territoire.



En 2022, une convention avec la **ville de Paris** a vu le jour afin de :

- Rendre visibles et analyser les pratiques des gestionnaires de la restauration collective parisienne en matière de « fait maison » via la diffusion d'une enquête qui a réuni les réponses de 9 caisses des écoles et 3 autres structures (l'ASPP, la DSOL-CASVP et la DFPE);
- Mettre en dynamique les actrices et acteurs de la restauration collective parisienne en animant l'après-midi « Ma cantine au coeur du changement climatique » le 30 juin ;
- Permettre aux équipes d'entrer dans la galaxie d'Un Plus Bio en les invitant à participer aux différents temps organisés par l'association.



En 2022, nous avons noué un partenariat avec le **Pays Coeur d'Hérault** sur deux axes :

- L'accompagnement au déploiement de l'Observatoire pour réaliser **un état des lieux des pratiques** en restauration collective ;
- L'appui au déclenchement du projet « friches rebelles » dans le cadre de la stratégie foncière mise en oeuvre par le Pays Coeur d'Hérault.

Le diagnostic a donné lieu à un forum sur le thème de la restauration collective et à la création de petits groupes de travail. Quant à l'animation sur les friches, les travaux se poursuivent pour implanter des cultures nourricières sur le territoire.

# Le partage d'expertises d'usage

En 2021, Un Plus Bio a créé le « partage d'expertises d'usage » au sein du Club des Territoires dans le but de valoriser l'expertise acquise par des élus et professionnels du réseau dans l'animation et la gouvernance de politiques alimentaires territoriales. En misant sur le principe de réciprocité et la richesse du réseau, l'association a mis en place un nouveau système d'entraide et d'appui aux projets. Depuis, plusieurs collectivités se sont déjà engagées dans la démarche.



Depuis deux ans, nous avons engagé une convention de partenariat avec la ville de Miramas, membre historique du Club des Territoires. Ainsi, la ville s'engage à mettre à disposition l'expertise et les compétences d'un de ses agents au profit d'autres collectivités du Club des Territoires, sur un nombre de jours défini. Le 14 janvier 2022, nous avons organisé une première session de travail pour la Métropole de Lyon avec l'appui de Thierry Ricard, directeur de l'éducation de la ville de Miramas sur les points de vigilance dans la rédaction des cahiers des charges pour les communes et les collèges en gestion concédée, et le projet de cuisine centrale intercommunale.



Dès son arrivée au sein du Club des Territoires, la démarche de transition ambitieuse de la commune de Lagraulet-du-Gers a joué un rôle inspirant pour d'autres collectivités du Club. Ainsi, en 2022, nous avons expérimenté un nouveau format d'échanges entre un département et une commune, avec l'organisation d'un voyage d'étude. Le 2 juin 2022, une trentaine d'élus des communes engagées dans le programme « Manger bio et local » du département des Pyrénées-Atlantiques, se sont rendus à Lagraulet-du-Gers. Sur une journée, ils ont découvert le projet alimentaire du village autour de sa cantine 100% bio, sa ferme municipale et son programme éducatif.

Après les visites, Un Plus Bio a animé un temps d'échange sur le thème de la remunicipalisation, avec le témoignage d'un élu de la commune de Lévignac-sur-Save, membre du Club des Territoires, pour amener les participants à travailler sur leurs projets.

# SOUTIEN AU DÉVELOPPEMENT DE PROJETS À MIRAMAS ET LAGRAULET-DU-GERS

Par ailleurs, sur ces deux premiers territoires, nous avons participé à l'élaboration d'un projet de « Démonstrateur territorial de transitions agricoles et alimentaires » en vue du dépôt d'un dossier auprès de la Banque des Territoires. Nous avons réuni un ensemble de partenaires et de personnes ressources pour consolider nos propositions et avons assuré la rédaction de certaines actions.



Depuis deux ans, nous avons engagé une convention de partenariat avec la **commune de Manduel** pour valoriser l'expertise du chef cuisinier investi dans une démarche de transition depuis de nombreuses années. Après une première expérience réussie en 2021 avec la commune de Saint-Rémy-de-Provence, un nouvel échange est en cours de préparation avec la commune de Cazouls-les-Béziers, qui cherche un appui dans l'organisation de son équipe restauration récemment constituée autour de son projet de cantine 100% bio et de sa régie agricole.

# Le partenariat avec Mouans-Sartoux et la MEAD



# 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.

En 2022, Un Plus Bio a participé au déroulement de la cinquième promotion (17 étudiants diplômés), ce qui se traduit par des réunions de pilotage pour travailler sur la progression pédagogique, des interventions dans le programme, la mise à disposition des publications et des ressources d'Un Plus Bio, notamment le rapport de l'Observatoire et la revue « Jour de Fête », et enfin l'appui à la recherche de stages pour les étudiants / à la recherche de nouveaux étudiants pour le D.U.

# GROUPE DE TRAVAIL « RÉGIES AGRICOLES » AU SEIN DU CLUB

En 2022, nous avons créé un groupe de travail « régies agricoles et fermes municipales » en collaboration avec la ville de Mouans-Sartoux. Ce groupe de travail s'est réuni par deux fois au mois de juin, pour les « jeunes pousses » portant un projet de régie agricole et les « ambassadeurs » ayant des régies déjà en place.

# Nos évènements chez les collectivités adhérentes

Chaque année, Un Plus Bio peut compter sur son réseau de collectivités adhérentes pour l'organisation de ses divers évènements.



La **ville de Martigues**, membre fondatrice du Club des Territoires en 2013 et récompensée par le prix de la démocratie alimentaire aux Victoires 2021, a accueilli **du 4 au 6 avril 2022 les journées techniques du Club des Territoires**.



Pour l'organisation de son Assemblée Générale des 21 et 22 juin, Un Plus Bio a pu compter sur l'appui de la ville de Nantes, membre du Club des Territoires depuis 2017, et du département de Loire-Atlantique, nouvellement adhérent.



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. Cette année, nous avons organisé :

- les Victoires des cantines rebelles à l'Académie du Climat le 19 octobre
- Le lendemain à l'Hôtel de ville, les Rencontres nationales du Club des Territoires.

# Partenariats avec les acteurs de l'alimentation



En 2022, notre partenariat avec **Ecocert** s'est renforcé au travers de plusieurs projets communs. En premier lieu, Ecocert continue d'**alimenter l'Observatoire** avec les données issues des audits du label « En Cuisine » et participe étroitement aux travaux et publications liés. 2022 marque aussi un tournant pour ce partenariat puisque l'Observatoire évolue en 2023. Ainsi, de nombreuses réunions ont eu lieu pour travailler avec Ecocert sur la définition d'objectifs communs.

En 2022, Un Plus Bio a réalisé le **livret « Un label pour** des cantines plus belles » à destination des directions d'établissements et de manière plus générale à l'ensemble des services au sein des structures de restauration collective. L'objectif de ce document est de montrer les vertus du label Ecocert « En cuisine » pour la cantine et pour le projet de l'établissement, voire du territoire, mais aussi de rassurer les établissements sur l'étape souvent redoutée de l'audit à travers des témoignages de cantines labellisées. Rédigé une première fois pour les lycées d'Occitanie, ce livret est en cours d'adaptation pour les collèges du Gard et des Pyrénées-Atlantiques. Il a vocation à devenir un outil d'appui aux territoires qui souhaitent essaimer une démarche de cantine bio et écologique.

Par ailleurs, Ecocert a été associée à des évènements et des actions d'Un Plus Bio au niveau national (Victoires des cantines rebelles) et sur les territoires engagés dans le label, comme le forum Manger bio et local des Pyrénées-Atlantiques, les Journées Techniques à Martigues ou encore notre Assemblée Générale à Nantes, en Loire-Atlantique. À l'inverse, Un Plus Bio a également été partenaire de l'étude INRAE/Ecocert sur les itinéraires de transition dans les cantines, qui a donné lieu à la publication d'un article scientifique en octobre dernier.



Le partenariat avec **Agores** s'est traduit à travers plusieurs actions en 2022 : la publication de la revue « Jour de Fête » dans laquelle nous avons fait appel à un adhérent du réseau pour le reportage sur le fait maison, le forum national Agores à Arles auquel nous avons participé, et enfin des prises de position sur la question de l'inflation et du supposé incontournable recul de la bio en restauration collective. Cette actualité, qui a marqué une partie de l'année, a renforcé nos positions communes, dont Un Plus Bio a assuré la communication grâce à une série d'entretiens avec des membres du réseau Agores (Lons-Le-Saunier et Poitiers).



Depuis la signature de la convention de partenariat avec la **Safer Occitanie** fin 2020, les synergies entre nos deux structures se sont accélérées dans la mise en oeuvre du **projet « friches rebelles »** ces deux dernières années.

En 2022, la Safer Occitanie a apporté son soutien dans la diffusion de la revue « Jour de Fête » puisqu'elle s'est saisie de l'ouvrage pour partager une vision de l'alimentation en distribuant des exemplaires auprès de ses agents, de ses partenaires et des participants au **Congrès National des Safer** le 8 décembre à Nîmes.

Enfin, la Safer Occitanie a été présente aux côtés d'Un Plus Bio pour l'organisation des **Victoires des cantines rebelles**, avec la participation de son Président Dominique Granier au jury et à notre journée nationale à Paris.



EKIBIO

donnons du sens à notre alimentation

En 2022, les échanges se poursuivent avec le réseau des plateformes de producteurs bio en France **Manger Bio**. Suite à une rencontre avec le Président Vincent Rozé à Nîmes, nous avons identifié plusieurs leviers pour accélérer nos synergies dans certaines régions. Ainsi, deux réunions ont été organisées avec deux plateformes : Manger Bio 35 le 7 décembre et Manger Bio Centre Val-de-Loire le 15 décembre. Ces rencontres nous ont permis de présenter Un Plus Bio et de montrer comment nos outils (le Club, l'Observatoire) peuvent venir soutenir leur stratégie de développement de la bio en restauration collective.

Le réseau Manger Bio s'est également saisi de la revue « Jour de Fête » pour ses adhérents et partenaires.



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 et en mobilisant des cuisiniers de son réseau. Cette année, Les Résistants nous ont une nouvelle fois régalé avec un buffet bio, coloré, goûteux et original. Xavier Hamon, président de l'Alliance des Cuisiniers, a également participé activement au jury des Victoires qui s'est tenu au Mas Montel dans le Gard.

En 2022, l'embauche d'une salariée sur le développement des deux structures (Alliance des Cuisiniers et USPG) a permis de travailler ensemble sur les sujets qui nous rassemblent : la formation et l'évolution des métiers. Des échanges qui se sont accélérés en fin d'année, dans le cadre du dossier déposé par la commune de Lagraulet-du-Gers à l'AMI de la Banque des Territoires, sur lequel nous avons proposé un projet commun Un Plus Bio / USPG.

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**.

Ce soutien va au-delà du soutien financier, puisque Didier Perréol, le fondateur et président d'Ekibio, est membre du **jury des Victoires** depuis plusieurs années, et l'a accueilli physiquement dans son lieu à Massillan pendant deux années consécutives.

Dans le cadre de ce partenariat, la Fondation Ekibio sollicite également Un Plus Bio depuis plusieurs années pour co-organiser son festival « la Bio dans les étoiles », une journée de rencontre et d'échanges sur l'alimentation à destination des collectivités territoriales qui se déroule annuellement à Annonay en Ardèche.

# Partenariats financiers

# Financeurs publics



Le Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires a renouvelé son soutien à l'association en 2022. Cet appui transversal participe grandement à la dynamique d'Un Plus Bio et à l'émergence de nouveaux projets. Ainsi, le partenariat nous permet d'accélérer le déploiement de nos missions structurantes que sont l'animation du Club des Territoires, l'Observatoire et les Victoires des cantines rebelles, mais aussi de réaliser un travail de terrain pour faire remonter les initiatives et les dynamiques émergentes en matière d'alimentation et de développer des projets innovants tels que la revue « Jour de Fête » ou les friches rebelles.



AGENCE NATIONALE DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES

L'Agence nationale de la cohésion des territoires

a renouvelé son soutien à l'association en 2022 avec une entrée spécifique sur le thème des politiques foncières. Le partenariat s'est donc matérialisé à travers la mise en place de groupes de travail au sein du Club des Territoires, de la mobilisation des élus sur cet enjeu et de l'expérimentation du projet « friches rebelles ».

Dans le cadre du partenariat, nous avons également 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. À ce titre, Emmanuel Dupont, expertconseiller à l'ANCT, a fait partie des membres du jury des Victoires des cantines rebelles.











Lauréat de l'appel à projets du PNA, l'association Un Plus Bio est soutenue par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, l'ADEME et le Ministère des solidarités et de la santé pour le développement et l'animation de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable 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.

# Financeurs privés



La Fondation Daniel & Nina Carasso, créée en 2010, est une fondation familiale sous l'égide de la Fondation de France. Elle s'engage dans deux domaines, dont l'alimentation durable, pour un accès universel à une alimentation saine, respectueuse des personnes et des écosystèmes.

La **Fondation Daniel et Nina Carasso** s'est engagée sur un partenariat pluriannuel (2021-2023) avec Un Plus Bio, 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 à 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.



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 2022, 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.



Sous l'égide de la Fondation de France, **la Fondation Ecotone** est financée par le groupe Ecotone, pionnier du bio et leader de l'alimentation végétale en France.
Elle soutient les Victoires des cantines rebelles pour la première fois cette année.



Pour nous permettre de consolider nos outils au niveau de la région Occitanie, nous bénéficions d'un appui financier du **Crédit Agricole du Languedoc**.



# Un Plus Bio sur la toile

### Les lettres d'Un Plus Bio

Tous les mois, nous publions une lettre électronique qui nous permet de relayer les principales informations mensuelles autour de l'alimentation sur les territoires et les actualités de notre association (évènements, publications...). En 2022, **onze lettres mensuelles et quatre lettres spéciales** ont rythmé l'année d'Un Plus Bio.

Dans les lettres mensuelles, certains thèmes sont revenus régulièrement :

- Dans chacune d'entre elles, nous avons parlé d'une manière ou d'une autre de la **revue Jour de Fête** : dans cinq des onze lettres, nous avons relayé des articles du numéro 1 de la revue et dans les six autres, nous avons oeuvré à installer le numéro 2 (sa préparation, des aperçus d'article, le lancement des pré-commandes, le témoignage d'Emmanuel Delmotte, maire de Châteauneuf-Grasse sur les raisons de se procurer la revue pour la diffuser sur son territoire, etc.) ;
- Dans trois de ces lettres, un encart était consacré à l'**Observatoire national de la restauration collective bio et durable** (lancement de l'enquête, relances et mise en ligne des résultats);
- Enfin, parmi les thèmes récurrents, les **Victoires des cantines rebelles** apparaissent dans sept des
  onze lettres mensuelles (ouverture des
  candidatures, relances, annonce des candidats
  retenus, date de la cérémonie, vote en ligne pour
  élire le « coup de coeur des mangeurs », retour sur
  les journées et retour sur les trois vidéos des
  candidats 2022 qui ont marqué le jury)

En plus de cela, nous avons diffusé quatre lettres spéciales ayant pour thème :

- Au mois de mars, la parution de notre **tribune sur l'exception alimentaire** dans Libération ;
- Au mois de mai, l'article de l'**AFP** pour répondre à la question **« Le droit européen remet-il en cause la possibilité de mettre du bio dans les cantines ? » ;**
- Au mois de septembre, l'annonce de la tenue du **jury des Victoires** avec un communiqué de presse ;
- Au mois de septembre également, la parution du rapport 2022 de l'Observatoire.

Dans la panoplie des outils de communication d'Un Plus Bio, ces lettres sont les plus installées. En 2022, ce sont en moyenne **8 800** destinataires qui les reçoivent, soit 5% de plus que l'année précédente. Le taux d'ouverture est bon et stable : **20%** des destinataires ouvrent chacune des lettres.

### Les réseaux sociaux

Notre activité sur la toile se développe de plus en plus sur les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, Twitter et Instagram). L'arrivée d'une quatrième personne salariée dans l'équipe permet de réinvestir ces réseaux avec plus de temps dédié à une véritable stratégie de communication.

Les objectifs de notre présence sur les réseaux sociaux sont pluriels :

- Mettre en lumière nos activités et publications ;
- Suivre les actualités de notre réseau et identifier de nouvelles collectivités avec qui collaborer ;
- Valoriser les initiatives et projets des collectivités adhérentes ;
- Contribuer à la démocratie alimentaire en informant et en ensibilisant grand public, techniciens et élus aux enjeux de l'alimentation;
- Relayer le message d'Un Plus Bio : car oui, manger bio, c'est politique !

Une **régularité** des publications s'est instaurée, tout comme le choix de publier des **séries thématiques** telles que :

- Les enseignements de l'Observatoire;
- L'inflation vue par les membres du Club
- Les recommandations (articles, podcasts, documentaires) d'Un Plus Bio;
- Une série sur les Victoires des cantines rebelles est aussi en préparation pour 2023!

Après seulement trois mois d'activité plus intensive, le constat est sans appel : la **dynamique prend** et les retours sont très positifs !

Instagram : 24 posts, 171 abonnés (sur le seul mois

de novembre, ce nombre a doublé!)

Facebook: 34 publications, 3 200 abonnés

LinkedIn: 33 posts, 945 abonnés Twitter: 13 tweets, 532 abonnés

Quelques publications ont rencontré un franc succès :

- La publication de lancement des candidatures aux Victoires a été repartagée 130 fois sur Facebook ;
- L'article « Bon pour la santé, le bio ? » en partenariat avec le Quotidien des médecins a été très apprécié sur Instagram ;
- Les enseignements de l'Observatoire ont particulièrement été relayés sur LinkedIn (en moyenne 14 partages par enseignement);
- Les photos des Victoires partagées sur l'ensemble des réseaux ont également plu aux participant.

# Notre plaidoyer

# Notre tribune sur l'exception alimentaire

Le 3 mars 2022, Un Plus Bio a fait paraître une tribune dans le journal Libération. Intitulée « Pour une exception alimentaire dans le code des marchés publics en Europe », elle visait à interpeller les pouvoirs publics au niveau national (dans le cadre de la présidence française de l'Europe) et supranational (notamment européen) en développant un message autour de l'exception alimentaire et en montrant l'écho que cela pouvait avoir auprès des collectivités françaises et européennes.

En effet, il apparaît que le droit du commerce international ne favorise pas les interactions vivantes entre les acteurs alimentaires des territoires. Beaucoup sont exclus de facto des appels d'offre des collectivités car non préparés ni équipés pour répondre à des démarches qui génèrent beaucoup de formalités et qui sont, au fond, plus adaptées aux sociétés de négoce et aux grands opérateurs agroalimentaires qu'aux petits producteurs. Une démocratie alimentaire devrait pouvoir s'affranchir de certaines règles de droit qui, si elles sont logiquement attendues pour certaines formes d'échanges (technologiques, matériels, biens et services non relocalisables...), s'avèrent contrariantes pour aborder différemment ce bien fondamental et vital qu'est l'alimentation. En ce sens, une « exception alimentaire » dans le code des marchés publics serait la porte d'entrée pour changer les choses. Car au-delà de la commande publique, c'est bien la manière de se nourrir collectivement et individuellement au quotidien et à l'échelle de générations entières qui est concernée.

# Les signataires

En quelques jours, cette tribune a connu un franc succès, recueillant près de **500 soutiens** dont une majorité de politiques de tous bords :

- Pas moins de 23 présidents de départements ;
- 2 présidentes de région (Occitanie/Pyrénées-Méditerranée et Bourgogne-Franche-Comté);
- 19 maires de villes françaises et belges (Bègles, Bordeaux, Cluny, Épinal, Épinay-sur-Seine, Grenoble, Les Lilas, Lyon, Millau, Miramas, Montpellier, Mouans-Sartoux, Nancy, Poitiers, Salon-de-Provence, Strasbourg, Valence, et les villes belges d'Anthisnes et de Liège);
- 10 députés européens et 5 sénateurs ;

 Des élus, adjoints et conseillers, de divers territoires: des villes (Annecy, Bayonne, Besançon, Bruxelles, Caen, Colomiers, Marseille, Paris, Saint-Denis, Tarbes, Villejuif, Villeurbanne...), des métropoles (Brest et La Rochelle), des départements (comme les Pyrénées-Atlantiques), mais aussi des régions (Auvergne-Rhône-Alpes, Hauts-de-France, Île-de-France et Normandie).

### Un écho national et au-delà

Notre tribune a poussé différents acteurs de l'alimentation à s'emparer du sujet :

- Agores, le réseau des directeurs de restauration collective en gestion directe en lien avec l'Institut de la commande publique a écrit au Ministre de l'économie et des finances Bruno Le Maire en demandant la mise en place d'une exception au formalisme concurrentiel du Code de la commande publique pour les marchés publics de fournitures de denrées alimentaires et publié au mois de juillet un livre blanc destiné aux instances européennes « Pour une exception des achats publics alimentaires européens » ;
- **France Urbaine**, une association qui réunit les métropoles et grandes villes françaises a affiné en juin dernier ses propositions sur l'exception alimentaire en prônant, dans le cadre de ses 8 propositions d'évolution du cadre européen de la commande publique, la mise en place de dispositions spécifiques aux achats alimentaires ;
- Notre tribune a aussi inspiré au-delà des frontières françaises la **cellule Manger Demain** qui accompagne les cantines de collectivités publiques en Wallonie vers un approvisionnement alimentaire plus durable et qui a lancé une pétition citoyenne au mois de juillet dernier en faveur de l'exception alimentaire ;
- Le projet de conclusions du Conseil de l'Union Européenne sur le développement des marchés publics durables paru dans le Journal officiel de l'Union européenne le 20 juin 2022 invite à introduire des considérations de développement durable dans les marchés publics et propose à la Commission européenne d'« étudier la possibilité d'introduire la prise en compte de considérations de développement durable dans les procédures de passation des marchés publics ».



# La revue Jour de Fête

# La genèse de notre « revue qui met tout le monde à table »

En 2021, dans un contexte de hausse des coûts d'impression plutôt propice à la dématérialisation, Un Plus Bio faisait le pari de publier le premier numéro de « Jour de Fête, la revue qui met tout le monde à table ». L'objectif ? Réenchanter les imaginaires des acteurs et actrices de l'alimentation en quête de bonnes idées en faisant circuler d'autres regards et en mettant en lumière les initiatives de territoires. C'est ainsi qu'est né cet ouvrage collectif de 120 pages dédié aux initiatives alimentaires qui régalent nos papilles et font bouger les territoires.

Le succès de la revue a été au rendez-vous, puisqu'en poursuivant les ventes et distributions du numéro 1 en 2022, nous avons pu atteindre au total les 4000 exemplaires vendus et 1200 exemplaires distribués.

### En 2022, on remet le couvert!

En 2022, notre revue annuelle prend tout son sens, dans un contexte de désenchantement et de flambée des prix qui voit se développer des discours pas toujours favorables à la bio et à une économie vertueuse pour les territoires.

Plus que jamais, le numéro 2 de « Jour de Fête » porte le contre-message des possibles déjà à l'oeuvre sur les territoires, à travers trois principaux dossiers :

- « Les nouvelles coopérations » ;
- « Le retour du vivant » ;
- « La cantine hors les murs ».

### Une revue hautement collective

Pour réaliser ce magazine, nous avons effectué un travail d'enquête minutieux auprès de nos adhérents et des acteurs de l'alimentation avec lesquels nous sommes en lien au quotidien dans nos activités. Identifier, clarifier et confronter les sujets émergents qui font de la revue un ouvrage inspirant pour les collectivités, mais aussi repérer les bonnes initiatives et les personnes qui sont aux commandes, voilà comment nous œuvrons.

Ce travail, qui permet de révéler une mine d'or, est coordonné par le **rédacteur en chef Julien Claudel, épaulé par l'équipe d'Un Plus Bio qui s'entoure de collaborateurs** pour mettre ce contenu en récit et en images. Cette année, se trouvaient à nos côtés la graphiste Emilie Lanoue de Rodéo Studio pour la

deuxième année, l'illustratrice Julie Jup, ainsi que cinq journalistes ayant pris la plume.

Mais si Jour de Fête est une aventure collective, c'est aussi parce que la revue s'adresse à tous ceux qui cherchent à agir pour changer notre assiette et à essaimer des initiatives inspirantes. 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 et distribuer la revue à différentes occasions (évènements autour de l'alimentation mais pas seulement!) et sur différents lieux (mise à disposition dans les bibliothèques, etc.).

### Quelle diffusion en 2022?

Pour ce deuxième numéro, 5000 exemplaires ont été édités. Ils ont d'abord été proposés en pré-achat aux collectivités proches d'Un Plus Bio, puis à l'achat pour tout acteur de l'alimentation intéressé par la revue.

Au 31 décembre 2022, après seulement trois mois de durée de vie de cette revue annuelle, **près de** 3000 exemplaires ont été écoulés de différentes manières :

- 2500 exemplaires ont été vendus à différents acteurs de l'alimentation, collectivités et particuliers (soit la moitié des exemplaires édités!);
- 500 exemplaires ont été envoyés à titre gracieux ou distribués à différentes occasions.

Il est encore temps de nous passer commande en 2023! Rendez-vous sur le site internet d'Un Plus Bio pour en savoir plus et télécharger le bon de commande.



# « Ils parlent de nous »

Au-delà de l'écho de nos lettres et de nos posts sur les réseaux sociaux, Un Plus Bio et ses membres sont régulièrement sollicités par des journalistes qui relaient notre message et nos actualités.

### L'association et ses membres

O3/O3 Tribune d'Un Plus Bio <u>« Pour une</u> exception alimentaire en Europe », Libération

**05/04** Reportage sur les cantines de Martigues et interview de Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio, au JT de France 3 Provence

11/05 « Les cantines bio empêchées par le droit européen ? », Agence France Presse

O8/06 Témoignage de Lionel Senpau, chef de cuisine à Manduel dans <u>« Favoriser le bio</u> et le local à la cantine scolaire », Le Réveil du Midi

29/08 Éléments de langage et chiffres sur les cantines fournis à la cheffe cuisinière Georgiana Viou pour préparer son interview dans Télé Matin

31/08 <u>« Le bio passe ses exam »</u>, article dans Doolittle, hors-série de Society n°11 « À pleines dents! »

**09/09** <u>« Bien manger, respect de l'environnement et vivre ensemble : les trois défis des cantines scolaires », La Croix</u>

24/09 Interview de Mathilde Bezace, élue à Choisy-le-Roi et administratrice Un Plus Bio dans « Tout savoir sur les inégalités de qualité entre les cantines scolaires » sur Europe 1

27/09 Podcast d'AirZen Radio <u>« Des cantines</u> rebelles aux cantines bio, 20 ans d'action d'Un Plus Bio »

05/10 « Il faut encore pousser le curseur du bio dans les cantines scolaires », Le Midi Libre

**09/11** <u>« Et si la véritable transition écologique et économique commençait dans les assiettes de nos cantines ? », tribune dans Marianne de Vincent You, élu du Grand Angoulême</u>

15/11 Diffusion sur Arte du documentaire <u>« Un</u> monde nouveau », dont un reportage sur les cantines de Millau

25/11 <u>« Bon pour la santé, le bio ? »</u>, Le Quotidien du médecin

**19/12** Podcast Trois fois par jour épisode 3 <u>« Les</u> défis de la bio dans les cantines scolaires »

# L'Observatoire

19/04 «L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable lance son enquête
 2022 », Restauration21

29/09 <u>« Observatoire de la restauration collective bio et durable : le rapport 2022 est sorti! », ZePros Restauration</u>

29/09 <u>« Le bio à la cantine progresse, mais la bataille du local est loin d'être gagnée », Maire Info</u>

30/09 <u>« Cantines bio : les six enseignements à retenir sur l'observatoire d'Un Plus Bio », Réussir</u>

12/10 <u>« Le bio gagne les assiettes dans les cantines »</u>, Weka

**02/11** <u>« Les cantines servent en moyenne 36% de produits bio »</u>, Restauration21



### Les Victoires des cantines rebelles

| 21/02 | « Victoires des cantines rebelles 2022 : les inscriptions sont ouvertes ! », Le Cuisinier      |
|-------|--|
| 23/02 | « Les Victoires des cantines rebelles attendent leurs candidats », ZePros Restauration         |
| 18/03 | « Candidatez aux Victoires des cantines rebelles 2022 », RTES                                  |
| 28/03 | <u>« Appel à candidature »,</u> réseau Manger<br>local 44                                      |
| 01/05 | « Candidatez à la 7ème édition des Victoires<br>des cantines rebelles », réseau BRUDED         |
| 05/09 | « La Grigonnais (44) participe aux Victoires<br>des cantines rebelles 2022 », réseau<br>BRUDED |
| 08/09 | <u>« Saint-Brévin-les-Pins. Votez pour la cantine de Saint-Brévin »</u> , Ouest France         |
| 09/09 | « Votez pour votre coup de coeur des mangeurs! », mairie de Saint-Rémy-de-Provence (13)        |
| 14/10 | « La ville d'Épinal nominée pour les Victoires   |

<u>des cantines rebelles »,</u> Épinal Infos

| 20/10 | <u>« Une Victoire pour Épinal et son projet</u><br><u>alimentaire territorial »</u> , ville d'Épinal                     |
|-------|--|
| 21/10 | « La Grigonnais (44) lauréate des Victoires<br>des cantines rebelles 2022 organisées par<br>Un Plus Bio », réseau BRUDED |
| 21/10 | « Brax : la cantine scolaire distinguée au niveau national », Sud Ouest  |
| 22/10 | « La Grigonnais aux Victoires des cantines rebelles », Actu 44   |
| 25/10 | <u>« La Grigonnais. Le restaurant scolaire</u><br><u>rebelle distingué à Paris »,</u> Ouest France                       |
| 27/10 | <u>« Épinal se distingue grâce à ses cantines »,</u><br>Les affiches de la Haute-Saône                                   |
| 01/12 | <u>« Malaunay, cantine rebelle »,</u> magazine municipal de Malaunay   |
| 03/12 | « Le Grand Angoulême, territoire engagé<br>dans la résilience alimentaire », Restauration<br>collective                  |
| 08/12 | <u>« Brax. La cantine obtient une récompense »,</u> La Dépêche   |
| 30/12 | « Angoulême : du tout fait maison dans les   |

cantines scolaires en 2023 », Charente Libre



# ET À PART ÇA?

Un Plus Bio, c'est aussi...



Des voyages qui forment la jeunesse!



Des cantines engagées sous le feu des projecteurs. Ici, Millau dans l'oeil des caméras de Cyril Dion



Des visites pour lesquelles vous n'étiez pas toujours préparés!



Un Conseil d'Administration qui partage de beaux moments de convivialité.



Des discussions auxquelles vous aussi vous auriez aimé prendre part...

