



**Rapport d'activité  
2023**

**Un  
Plus  
Bio**

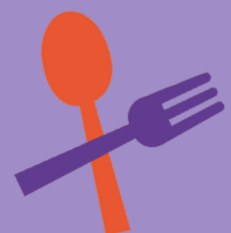


## QUI SOMMES-NOUS ?

Un Plus Bio est un réseau national de collectivités entièrement dédié aux politiques publiques de l'alimentation. Unique en son genre, l'association fédère, relie et accompagne les élus et leurs équipes qui s'emparent des enjeux alimentaires.

Fort de la richesse et de la diversité des membres du Club des Territoires, notre collectif partage la conviction que les collectivités ont un rôle majeur à jouer pour prendre une nouvelle trajectoire en matière d'alimentation. Ensemble, nous avons installé un récit avec les cantines rebelles et démontré que la bio était accessible à tous.

Notre équipe mobilise l'intelligence collective pour imaginer et faire vivre une autre façon de se nourrir. Ainsi en 2023, nous avons conçu une nouvelle application, l'Observatoire des Paysages alimentaires, avec une ambition : éclairer les stratégies gagnantes pour permettre aux collectivités territoriales de relocaliser leur alimentation en bio.



## Sandrine Lafargue

Présidente d'Un Plus Bio

Chers adhérents,

Pour notre association, l'année 2023 est une belle occasion de faire le point sur le chemin parcouru depuis la création du Club des Territoires, il y a 10 ans. Nous avons franchi de nombreuses étapes avec une détermination sans faille. En témoignent la croissance du Club qui rassemble désormais 1 390 collectivités, la progression des membres dans leur démarche et les résultats obtenus par l'Observatoire quand il s'agit de démontrer qu'une autre alimentation est possible dans nos cantines. Mais l'évolution la plus marquante tient à notre capacité à défricher de nouveaux sujets et à nous saisir des enjeux émergents pour accompagner la montée en compétences des collectivités sur l'alimentation.

Aujourd'hui, ce qui fait la singularité de notre collectif demeure la forte mobilisation des élus qui parcourent parfois toute la France pour venir témoigner, débattre et s'épauler. L'état d'esprit que suscite et installe Un Plus Bio permet de faire vivre une véritable pluralité politique, dont notre conseil d'administration est la parfaite illustration. Cette dynamique reflète à la fois l'attractivité de notre conseil d'administration, qui amène chaque année de nouveaux élus, et l'implication active de ses membres.

La vitalité du Club des Territoires est capitale, parce qu'elle nous permet de porter et de développer nos activités, d'ouvrir de nouveaux chantiers sur des enjeux montants mais aussi de produire et rendre accessible un contenu riche et percutant. Un pari plutôt réussi en 2023 avec l'aventure « Jour de Fête : la revue qui met tout le monde à table » dont nous avons édité le troisième numéro, l'Observatoire des Paysages Alimentaires ou encore la parution d'un nouveau guide pour les élus sur l'enjeu du foncier nourricier.

Enfin, l'année 2023 a aussi marqué une étape dans la vie de l'association, avec la venue du ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des Territoires à notre matinée dédiée à la démocratie alimentaire, le 19 octobre à Paris. Les mots du ministre Christophe Béchu et ses encouragements dans le soutien et les ambitions que nous portons pour l'accès de tous à une alimentation bio sont une vraie reconnaissance pour notre réseau d'élus.

Alors, merci à tous pour votre engagement à nos côtés et bonne lecture !



# Ils parlent de nous !

Libération a fait paraître un reportage sur les fermes municipales, dont la plupart sont membres du Club des Territoires (Chambray-Les-Tours, Épinal, Lagrault-du-Gers, Mouans-Sartoux, Ungersheim)



## Midi Libre

La cuisine centrale de Millau est lauréate des Victoires des cantines rebelles grâce à ces bons p'tits plats d'ici



Le prix "cantines rebelles" a été officiellement remis à Aurélie Eson, adjointe déléguée à l'éducation et à la restauration scolaire, ce mercredi à Paris. / VILLE DE MILLAU - SARAH THUAULT-NEY

Les Victoires des cantines rebelles font parler des territoires lauréats. Cette année encore, de nombreux articles sont parus dans la presse régionale, comme ce bel écho à la ville de Millau dans Midi Libre.

L'Observatoire continue de battre en brèche les idées reçues et même sur France Inter : manger bio à la cantine, c'est possible et sans surcoût !

L'observatoire de la restauration bio et durable a analysé 9 500 cantines scolaires engagées dans cette transition et le résultat c'est qu'en moyenne, 36% de leurs achats concernent des produits bio.

Cette étude prouve que les collectivités étudiées ont atteint ou même dépassé l'objectif fixé par la loi Egalim, à savoir proposer – et ce dès le 1er janvier 2022 – au moins 20% de produits bio dans les assiettes des enfants... Elles font bien mieux que la moyenne nationale qui plafonnait à 7% l'année dernière.

### Quels sont les ingrédients de cette réussite ?

D'abord, ces collectivités choisissent souvent de se faire accompagner pour repenser tout leur système, avec des acteurs comme l'association « un plus bio » par exemple.



Édito.....	1
Ils parlent de nous !.....	2
<b>I. Fédérer la vie associative.....</b>	<b>4</b>
La gouvernance de notre collectif.....	5
La dynamique du Club.....	6
Les rencontres politiques à Dijon.....	10
Les temps fédérateurs et festifs.....	12
Ces moments qui nous ont nourrit.....	13
<b>II. Organiser les grands moments du collectif.....</b>	<b>14</b>
Les journées techniques.....	15
Les cantines rebelles.....	16
Les matinées d'Un Plus Bio.....	17
Le Club s'invite au ministère de la Transition écologique.....	18
<b>III. Installer de nouveaux paysages alimentaires.....</b>	<b>20</b>
Paysages alimentaires, l'Observatoire.....	21
L'enjeu du foncier.....	22
L'édition d'un guide foncier.....	23
La revue Jour de fête #3.....	23
La communication sur les réseaux sociaux.....	25
<b>IV. Agir ensemble.....</b>	<b>26</b>
Les conventions avec les adhérents.....	27
Les partenaires.....	27

# Fédérer la vie associative



# La gouvernance de notre collectif

## Les administrateurs

### BUREAU

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

### CONSEIL D'ADMINISTRATION

#### Collège des territoires :

- Ugo Bessière, conseiller départemental au projet alimentaire du département de Loire-Atlantique (44)
- Mathilde Bezace, conseillère déléguée à la restauration collective et à la transition alimentaire de Choisy-le-Roi (94)
- Jacky Bonnet, adjoint en charge du plan d'actions de résilience et d'adaptation au changement climatique de La Couronne (16)
- Emmanuel Delmotte, maire de Châteauneuf-Grasse (06)
- Sandrine Lafargue, vice-présidente en charge de la transition environnementale au département des Pyrénées-Atlantiques (64)
- Franck Lehenoff, adjoint délégué à l'éducation et à la restauration bio et locale de Dijon (21)
- Nicolas Martin, conseiller municipal en charge de la restauration scolaire de Nantes (44)
- Nicolas Méliet, maire de Lagraulet-du-Gers (32)
- Gilles Pérole, adjoint à l'éducation et à l'alimentation de Mouans-Sartoux (06)
- Isabelle Plaud, adjointe à l'éducation, la jeunesse, la petite enfance et la sensibilisation environnementale à Saint-Rémy-de-Provence (13)

#### Collège des personnes qualifiées :

- Catherine Brette, élue municipale et citoyenne à Seyssins (38)
- Guillaume Gontard, sénateur et citoyen de l'Isère (38)

#### Collège des partenaires :

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

#### Collège des citoyens et associations :

- Valérie Rouverand, élue et citoyenne de Nîmes (30)

## Évolution des statuts en 2023

L'Assemblée Générale Extraordinaire en ligne ouverte du 6 au 26 février a voté la modification des articles 5 et 10 des statuts de l'association entérinant :

- La création d'un nouveau collège de représentants, celui des « personnes qualifiées » qui rassemble des personnes ressources pour les chantiers que mène l'association, des experts de la restauration collective et des politiques publiques de l'alimentation, qui, de par leur métier, sont sources de connaissances, d'expertises et de compétences ;
- Une nouvelle clef de répartition des membres de chaque collège au sein du conseil d'administration, telle que :
  - 10 membres sont éligibles au collège des territoires
  - 3 membres sont éligibles au collège des personnes qualifiées
  - 2 membres sont éligibles au collège des partenaires
  - 1 membre est éligible au collège des citoyens et des associations

## L'équipe salariée

- 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 des paysages alimentaires

## Les collaborations

- Julien Claudel : journaliste - chargé de communication, rédacteur en chef de la revue Jour de Fête
- Bastien Giraud : webmaster, ayant développé le site internet de l'Observatoire des paysages alimentaires



# La dynamique du Club

## Les bonnes nouvelles d'un collectif qui grandit

**Le Club souffle sa 10e bougie !**

En 10 ans, le Club des Territoires a connu une forte croissance puisque, d'une vingtaine de membres fondateurs, nous sommes aujourd'hui 139 adhérents. Rejoint par de grandes villes, des territoires de projet et des départements, le Club représente 1390 collectivités, 18 millions d'habitants et 1 million de repas quotidiens.

La montée en puissance de notre collectif et sa capacité à fédérer les élus ont ainsi consolidé le rôle d'Un Plus Bio sur le plan national.

Cette belle évolution nous renseigne sur la dynamique du réseau. En effet, ce qui participe à l'attractivité du Club, c'est la capacité de notre collectif à faire vivre une diversité à tous les points de vue : politique, territoriale, sociale. Bien que les membres se retrouvent sur beaucoup de sujets, il y a aussi de plus en plus de spécificités dans les enjeux et une plus grande diversité dans les attentes.

Grâce à cette dynamique, le Club s'enrichit à la fois de la maturité des projets portés par des membres historiques et de l'arrivée constante de nouveaux élus qui amènent de nouvelles visions politiques de l'enjeu alimentaire.



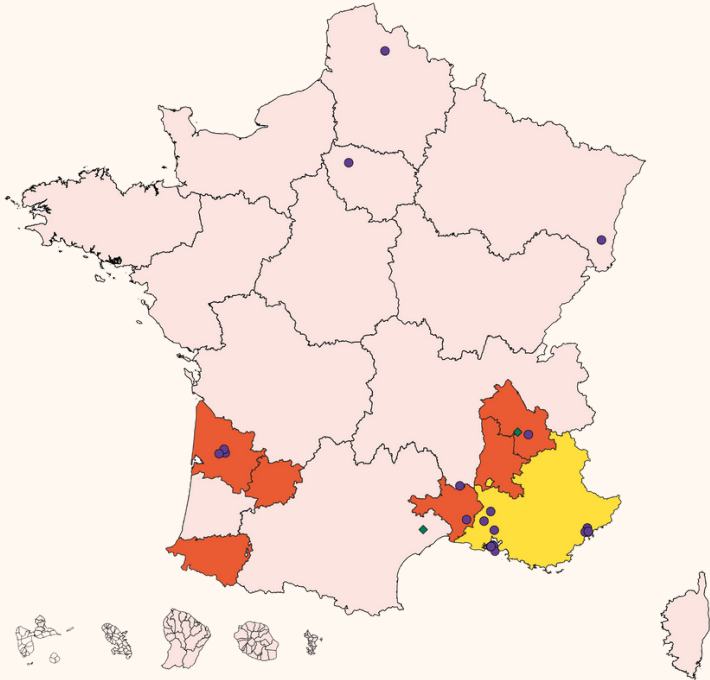
Le Club des Territoires réuni au ministère de la Transition écologique à Paris

02

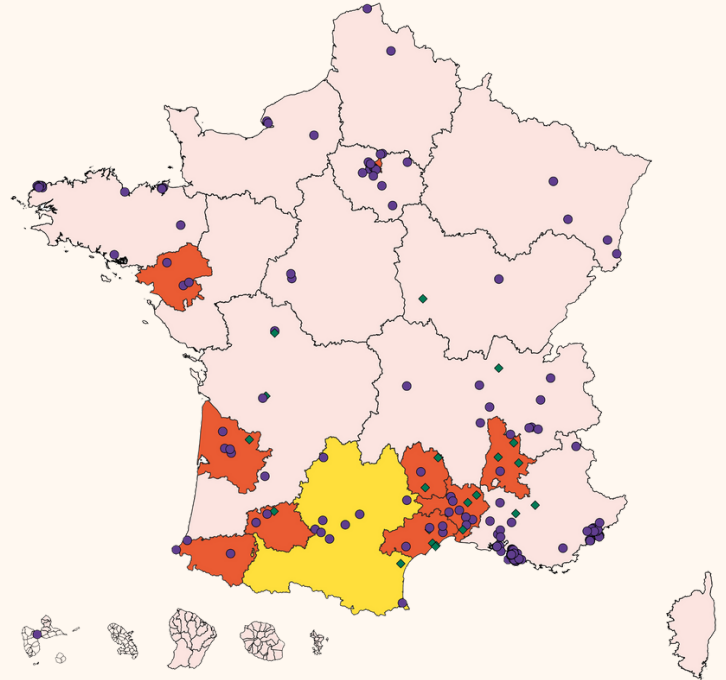
6



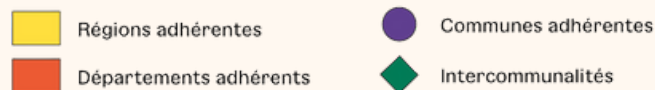
# 2013



# 2023



Carte des membres du Club des Territoires



## Les chiffres clés

**2013**

**Fondation du Club**

**176** communes  
**2** intercommunalités  
**6** départements  
**1** région

**2023**

**1390** communes  
**17** intercommunalités  
**10** départements  
**1** région

# Le résultat d'un travail « cousu-main » pour tisser des liens

En 2023, nous avons mis les bouchées doubles sur le lien avec les membres et futurs membres pour faire vivre cette dynamique. Cela se traduit par une grande réactivité de l'équipe aux questionnements et aux sollicitations aussi diverses que variées des adhérents.

## Aller à la rencontre des nouveaux élus

Les membres du Conseil d'administration ont été mobilisés pour **faire le lien avec de nouvelles collectivités** et l'équipe a organisé 16 rencontres avec de nouveaux élus et leurs équipes pour présenter le Club. Parmi ces collectivités, la moitié sont désormais adhérentes.

## Mettre en avant les projets des membres

Pour renforcer la visibilité des initiatives entreprises par les adhérents, nous positionnons aussi souvent que possible **le témoignage des élus et des équipes**.

Un Plus Bio étant un interlocuteur bien identifié sur l'alimentation bio et locale, nous recevons de nombreuses sollicitations de médias, mais aussi d'autres réseaux à la recherche de témoignages de collectivités.

En 2023, voici quelques exemples d'évènements pour lesquels nous avons identifié pour eux les intervenants et préparé l'intervention en amont :

- Le webinaire du réseau COMETE sur la transition agricole et alimentaire le 16 mai avec Chateauneuf-Grasse
- La Bio dans les étoiles, le 4 mai à Annonay avec la fondation Ekibio
- La foire de Châlons le 6 septembre avec Épinal
- Le salon Horesta à Biarritz le 21 mars avec le Département des Pyrénées-Atlantiques et Ecocert « En Cuisine »

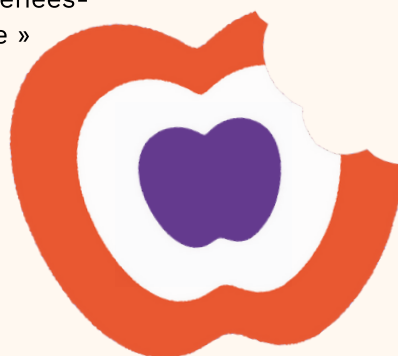
## Apporter notre contribution sur les temps forts des projets

Nous avons répondu à de nombreuses sollicitations d'adhérents **sur la conception d'évènements et l'appui à leur projet alimentaire**.

Nous avons envoyé de la documentation, mobilisé le témoignage de membres du Club, animé des tables rondes ou encore présenté les résultats de l'Observatoire. Ici aussi, les membres du conseil d'administration ont été particulièrement mobilisés.

Quelques exemples de nos interventions :

- Participation au premier atelier de concertation « Les cantines marseillaises de demain » organisé le 8 février par la ville de Marseille, pour nourrir le débat citoyen autour de la présentation du projet
- Intervention lors du 6ème Forum Petite Enfance de la ville de Montreuil
- Présentation des résultats de l'Observatoire et des enjeux d'une restauration collective bio et locale lors du lancement du projet Res.co.locaux du Syndicat Mixte du Bassin de Thau
- Animation du forum départemental Manger Bio & Local 64 le 11 octobre à Poey-de-Lescar
- Participation à l'Assemblée Plénière du PAT de Nîmes Métropole



## Déployer le partage d'expertise entre pairs

Nous nous appuyons aujourd'hui sur **la maturité de certaines démarches et les compétences développées par les équipes** (élus et agents) au sein du réseau pour venir en appui aux projets des membres.

Depuis deux ans, nous avons ainsi engagé plusieurs conventions de partenariat avec des collectivités du Club (Manduel, Miramas, Cazouls-Les-Béziers) et continuons d'en imaginer de nouvelles. Ces conventions permettent de **libérer du temps des agents pour venir épauler les projets d'autres collectivités** du Club.



Carole Berlou, élue de la commune de Cazouls-lès-Béziers (34), en pleine visite de la régie agricole

En 2023, la commune de Cazouls-lès-Béziers a ainsi bénéficié du dispositif pour l'aider à reconfigurer l'organisation du service restauration et repositionner sa démarche 100% bio dans le projet éducatif municipal.

Pour permettre à l'équipe de s'imprégner du fonctionnement d'autres communes, nous avons organisé un voyage d'étude le 22 mars, à Manduel et à Quissac (SIRP du Coutach), où le groupe a pu visiter les cuisines et bénéficier d'une présentation complète des deux démarches.

Suite à ce voyage d'étude, et pour pouvoir analyser le fonctionnement de l'équipe sur place, nos deux complices, Lionel Senpau, chef cuisinier de Manduel et Thierry Ricard, DGA de Miramas se sont rendus pour une journée d'observation et de mise en commun à Cazouls-Les-Béziers.

Un regard extérieur et une expertise qui ont permis aux élus de requestionner leur projet et de mettre en place une nouvelle organisation des services.

# Les rencontres politiques à Dijon

Depuis 2014, Un Plus Bio organise les rencontres du Club des Territoires : un temps fort de notre réseau, **éminemment politique**, qui invite élus et techniciens de collectivités à échanger sur une thématique précise afin de nourrir leurs réflexions et leur action sur le terrain. En 2023, c'est un nouveau format que nous expérimentons, en organisant ces rencontres **chez un membre en région à l'occasion de notre Assemblée Générale**. Un pari gagnant, puisque près de 150 participants étaient réunis pour les rencontres politiques de Dijon les 4 et 5 avril.



Les 150 participants des rencontres politiques du Club des Territoires devant le siège de Dijon Métropole

## L'assemblée générale

Elle a permis de revenir sur **les succès de 2022** (recrutement d'une 4ème personne salariée, adhésions, dynamisme du collectif, implication et inventivité des membres, communication sur les réseaux sociaux) et de prendre la mesure de **la solidité financière de l'association**.

L'équipe technique est revenue sur les temps forts du réseau et les partenariats avec les adhérents, la présence d'Un Plus Bio dans les médias et au travers de ses publications, mais aussi l'avancement de nos chantiers (observatoire, friches rebelles, cantines « hors les murs »).

L'Assemblée Générale a renouvelé les membres du conseil d'administration (l'ensemble des administrateurs à renouveler étaient candidats à leur réélection) et accueilli un nouveau membre au sein du collège des territoires : Jacky Bonnet, premier adjoint au maire de La Couronne (16).

## Les visites

Après l'Assemblée Générale, nous sommes partis à la découverte du projet alimentaire dijonnais :

- La cuisine centrale et ses menus végétariens. Les participants ont pu creuser les avantages de la végétalisation comme levier de santé publique et de transition écologique.
- La toute nouvelle légumerie de Dijon Métropole qui ouvre ses portes pour recevoir ses premiers légumes, produits par des maraîchers bio locaux.
- La Maison-phare, une association d'éducation populaire et de pédagogie sociale située dans un quartier prioritaire, qui porte un espace de maraîchage et des ateliers de cuisine de rue pour les habitants.



Les adhérents invités à mettre la main à la pâte à la Maison-phare

## La matinée politique

Le lendemain se déroulaient la plénière des rencontres sur le thème « **Quand la santé s'invite à table** ». L'intervention de la chercheuse de l'INRAE **Julia Baudry**, membre de l'équipe Nutrinet-Santé, nous a permis de mettre le doigt sur le lien, vérifié par les études scientifiques dont BioNutrinet, entre consommation d'aliments bio et impacts pour la santé et l'environnement.

Ces enseignements ont ensuite été mis en regard de l'expérience de trois collectivités :

- Leyla Temel, adjointe, a présenté le choix politique de **Saint-Denis** en faveur de la gratuité des repas dans les écoles maternelles et primaires.
- Julien Aigouy et Isabelle Regourd ont développé le projet de **Millau**, où l'alimentation est pensée avec les politiques sportives, éducatives et de santé.
- Josseran Floch a présenté l'Observatoire local de santé co-porté par l'Espace Santé du Littoral et la **Communauté urbaine de Dunkerque**.

En clôture des rencontres, l'intervention du philosophe **Jean-Philippe Pierron** a permis de faire la distinction entre santé et soin tout en apportant une autre dimension aux réflexions de la matinée.



« Manger ensemble, c'est une expérience pré-politique, une forme de communauté sentie à l'échelle d'une tablée », Jean-Philippe Pierron

# Les temps fédérateurs et festifs

La force du réseau d'Un Plus Bio, c'est d'avoir su créer un véritable **climat de confiance et de sympathie entre ses membres**. Ainsi, les événements organisés par l'association sont toujours autant d'occasions de se retrouver et d'échanger. Parmi les impondérables figurent les temps de repas, dont plusieurs de 2023 sont gravés dans nos mémoires.

Au-delà de **créer des souvenirs communs**, ces moments de convivialité sont précieux, car ils offrent des repas de qualité autour desquels se retrouver, permettent de découvrir un terroir, et sont un ingrédient indispensable pour que des liens se nouent et que des coopérations s'envisagent. L'association Un Plus Bio joue ainsi pleinement son rôle : organiser des événements, créer des souvenirs, faciliter les échanges entre pairs avec toujours le souci de la convivialité des lieux et de la cohérence alimentaire qu'ils proposent.

## Millau : l'Aveyron dans l'assiette

Lors des journées techniques à Millau début juin, la ville a régalé nos papilles. Les participants ont pu découvrir et déguster les produits bio et locaux qui approvisionnent la cuisine centrale. Ils ont aussi pu discuter lors des visites avec des éleveurs, producteurs laitiers et céréaliers locaux fournissant en bio les cantines millavoises.

La boucle est bouclée !



En visite à la ferme de Montredon avec Emmanuelle Galtier, éleveuse bovins

## Paris : la résistance s'organise

Les 18 et 19 octobre à Paris, l'équipe des Résistants nous ont une nouvelle fois proposé une cuisine gourmande, bio et locale, à dominante végétale autour de deux temps conviviaux :

- le 18 octobre au soir, une soixantaine de personnes étaient réunies au restaurant « l'Avant Poste » pour prolonger la soirée des Victoires ;
- le 19 octobre à midi, suite à la matinée « démocratie alimentaire » à l'Hôtel de Roquelaure, les discussions sont allées bon train pendant le délicieux buffet de clôture.



Le buffet préparé par Les Résistants et Xavier Hamon au service

# Ces moments qui nous ont nourrit

À travers nos activités, notre collectif a la chance de **rencontrer des personnalités inspirantes** dont le parcours et le regard contribuent à nourrir nos réflexions. Nous cultivons ces moments de convivialité et de partage pour faire naître de véritable collaboration, comme ce fut le cas autour du jury des cantines rebelles et de notre revue « Jour de Fête ».

## Repas poétique avec le provençal Henri de Pazzis et le gascon Arnaud Daguin

À chaque numéro son débat. Pour Jour de Fête #3, Henri de Pazzis, poète-paysan-boulangier à Saint-Rémy-de-Provence et Arnaud Daguin, cuisinier et co-fondateur de l'association « Pour une agriculture du vivant » ont accepté de venir échanger leur point de vue sur l'avenir de nos assiettes.

Ces deux rebelles que beaucoup de choses rassemblent portent parfois un regard différent sur **nos moyens de transformer notre agriculture et nos paysages alimentaires**. Ce qui a fait l'unanimité ce jour là, on vous laisse deviner, c'est un repas partagé et des échanges d'une grande humanité.

## Ça cogite avec les « démonstrateurs territoriaux » des membres

À l'occasion de l'**Appel à Manifestation d'Intérêt de la Banque des Territoires** sur les démonstrateurs territoriaux de transitions agricoles et alimentaires, nous avons profité des réponses de deux collectivités du Club pour amorcer un travail sur les cantines de demain.

D'un bout à l'autre de la France, au village de **Lagraulet-du-Gers** et à la ville de **Miramas**, les équipes municipales et les services planchent sur **des projets de cuisine mutualisée** pour répondre aux défis écologiques et nourriciers de leur territoire.

Pour les aider à définir les contours du projet de démonstrateur sur cette partie, nous avons participé à l'élaboration du dossier et mis à contribution nos partenaires (Ecocert, USPG, ATEMIS).



## Des membres du jury qui n'ont pas fini de nous surprendre

Chaque année, le jury des Victoires des cantines rebelles se réunit physiquement pour statuer sur les lauréats. Face aux enjeux majeurs que viennent éclairer les propositions des candidats, les débats entre les membres ont l'effet d'une centrifugeuse ! Témoignages, idées, propositions, ce petit collectif participe, au fil des années, **à faire évoluer les Victoires** pour valoriser de nouvelles dimensions dans les projets.

En effet les Victoires ont permis d'installer un nouvel univers dans le paysage des collectivités. Ce qui était rebelle il y a 8 ans, l'est beaucoup moins aujourd'hui et fort heureusement. A sa manière, le jury nous aide à construire l'avenir en définissant **de nouveaux imaginaires pour les cantines** de demain !

# Organiser les grands moments du collectif





# Les journées techniques

Les journées techniques du Club des Territoires ont lieu chaque année **chez un adhérent**. Il s'agit d'un programme de formation qui, au travers de rencontres, de visites et d'échanges entre pairs, apporte **un appui dans l'animation, la gouvernance et la mise en oeuvre des projets alimentaires** des collectivités membres.

En 2023, les journées techniques ont eu lieu du 6 au 8 juin **à Millau**. Elles ont réuni une cinquantaine d'agents de collectivités (des communes pour moitié, mais également des EPCI, départements et territoires de projet). Les participants étaient majoritairement des chargés de mission alimentation et/ou agriculture, qui ont côtoyé des responsables restauration, des directeurs de service (notamment éducation) ou encore des diététiciens nutritionnistes.

Les journées ont débuté par la visite de la cuisine centrale de Millau, suivie d'une discussion autour des « cantines de demain », prenant appui sur les retours d'expérience de la ville d'**Antibes-Juan-les-Pins** et du **SIRP du Coutach**. Cela a permis de mettre en lumière **trois modèles de restauration qui ont une vocation écologique forte** et deviennent des acteurs incontournables de la structuration des filières bio locales sur leur territoire.

Le lendemain, après l'accueil en duo par Emmanuelle Gazel, maire de Millau, et Julien Aigouy, responsable du service restauration, nous avons lancé le deuxième atelier pour aider les agents à développer leurs projets alimentaires. L'équipe d'Un Plus Bio a ainsi présenté l'Observatoire des paysages alimentaires, et le « partage d'expertise d'usage ». L'outil de mesure d'impact territorial co-porté par Ecocert « en cuisine » et l'INRAE a également été présenté.



Le 7 juin après-midi, les participants avaient le choix entre **trois visites d'exploitations** qui approvisionnent les cantines de Millau :

- La Ferme du Céor, membre du réseau « Invitation à la Ferme », où les frères Massol transforment le lait de leurs vaches en yaourts et desserts bio et fermiers
- Le GAEC du Bousquet, une ferme bio et familiale où sont cultivées, en plus du lait de brebis utilisé pour le roquefort, des céréales transformées sur place en farines, pâtes, pains, biscuits et pâtisseries
- La Ferme de Montredon du Larzac, membre du collectif des Paysans Bio d'Aveyron, spécialisée dans l'élevage bovin en bio sur un territoire à l'histoire agricole bien particulière

La dernière demi-journée avait pour objectif de prolonger les visites en posant la question « **Quels paysans pour nos paysages alimentaires ?** » à Olivier Rames, éleveur d'aubracs en bio et membre du collectif des Paysans bio d'Aveyron.

La rencontre avec des réseaux d'éleveurs comme Invitation à la Ferme et les Paysans bio d'Aveyron a permis aux participants de prendre la mesure de leurs problématiques et d'imaginer ensemble comment construire des partenariats avec les acteurs d'un élevage plus vertueux.

L'importance du soutien financier des collectivités à des démarches collectives de producteurs qui se structurent pour approvisionner le territoire a été mise en évidence au travers du retour d'expérience du département des **Pyrénées-Atlantiques**, présenté par Anne-Line Plantefève.

L'ouverture des journées techniques par Emmanuelle Gazel, maire de Millau

# Les cantines rebelles



Les Victoires des cantines rebelles récompensent **les initiatives les plus inspirantes en matière d'alimentation**. Elles mettent en lumière ces femmes et ces hommes qui se démènent pour transformer nos paysages alimentaires.

Après huit éditions, nous en observons les effets bénéfiques : des candidats satisfaits d'avoir participé à une belle aventure, des lauréats au projet consolidé, de nouvelles synergies nouées sur les territoires, des partenariats renforcés autour d'Un Plus Bio et **toujours plus de collectivités qui passent à l'action !**



Les heureux lauréats avec Natacha Polony et Laurent Mariotte

## La journée

La **huitième édition** des Victoires des cantines rebelles a eu lieu le 18 octobre à l'Académie du Climat à Paris. Elle a réuni plus de 180 personnes sur le thème « **Alimentation : gardons les pieds sur terre** » autour de trois temps :

- Le regard introductif « **Manger ensemble devient-il ringard ?** ». Le cuisinier formateur Xavier Hamon a abordé l'importance du manger ensemble dans nos sociétés, la nécessité de se questionner sur le délitement actuel du lien social et l'espoir des projets qui remettent du collectif dans notre alimentation.
- La table ronde « **Cantines : comment retrouver le sourire ?** » a réuni les témoignages de trois collectivités – la ville de **Marseille**, la ville de **Monein** et la ville de **Paris** – qui expérimentent des solutions pour que manger à la cantine soit synonyme d'éducation à l'alimentation et de partage.
- La table ronde « **Quand l'espace public s'invite à table** » a permis de mettre en lumière deux initiatives de « cantines hors les murs » qui participent à rendre accessible une alimentation de qualité pour tous : la Maison-phare à Dijon et la cantine du théâtre de Gennevilliers.

La journée s'est terminée par la cérémonie des Victoires animée par **Laurent Mariotte** et parrainée par la directrice de la rédaction de Marianne, **Natacha Polony**.

## La campagne

En 2023, les **32 candidatures** pré-sélectionnées ont été soumises au regard aiguisé d'un jury composé de 9 membres, réuni les 20 et 21 septembre à Saussines. Après délibération, le jury a sélectionné 15 nominés et élu 7 lauréats s'ajoutant au « coup de coeur des mangeurs ».

### LES LAURÉATS 2023

- SIRP du Coutach (30)** - Victoire du village gaulois
- Ville de Millau (12)** - Victoire de la cité rebelle
- Crèches de Paris (DFPE)** - Victoire de la capitale nourricière
- Com com du Haut-Allier (48)** - Victoire du Pays de Cocagne
- La Maison-phare (21)** - Victoire de la cantine hors les murs
- Commune de La-Bazouge-de-Chémeré (53)** - Coup de coeur des mangeurs
- Ville de Saint-Denis (93)** — Coup de coeur du jury
- Métropole de Lyon (69)** — Victoire de l'engagement politique

# Les matinées d'Un Plus Bio

Les matinées d'Un Plus Bio réunissent des collectivités territoriales de toutes les régions de France dans le but de construire collectivement les paysages alimentaires de demain.

## « Conservons des terres nourricières » à Bordeaux

La préservation du foncier nourricier est un enjeu brûlant sur de nombreux territoires. En cherchant à relocaliser l'alimentation, les communes prennent conscience de la nécessité de formaliser une stratégie foncière qui prend en compte l'alimentation. Un Plus Bio s'est saisie de cet enjeu pour proposer la matinée du 28 septembre.

Organisée avec le département de la Gironde, elle a permis de recueillir **le regard de trois structures nationales** sur le panorama du foncier nourricier aujourd'hui en France :

- Un Plus Bio a présenté les stratégies alimentaires des collectivités de son réseau
- la Fédération Nationale des Safer a fait part des mutations qu'elle observe sur le foncier agricole
- l'AFAUP a donné un aperçu des enjeux de l'agriculture urbaine.

Les retours d'expérience du **département de la Gironde**, de la **communauté de communes de l'île d'Oléron** et de la **commune de Chambray-lès-Tours** ont donné aux participants des clefs sur les actions qui peuvent être mises en place à différents échelons pour aménager des espaces nourriciers.



Ouverture de la matinée par Stéphane Lebot

## « Relocaliser en bio, c'est possible ! » à Rousson



Les acteurs de la relocalisation du Gard à l'honneur

En partenariat avec le département du Gard, Un Plus Bio a organisé une matinée le 22 novembre autour de la question de la relocalisation en bio. En éclairant le rôle et l'impact des collectivités, l'évènement a permis d'amorcer avec les collectivités présentes des pistes de réflexion. Les discussions ont progressé autour de trois temps :

- L'enjeu de la relocalisation et ses impacts dans **le Gard** avec la présentation des avancées du projet alimentaire départemental.
- Le témoignage de **trois acteurs économiques engagés** : l'huilerie bio historique Émile Noël à Pont-Saint-Espirit a présenté sa stratégie de relocalisation, la société de restauration collective « De la terre à l'assiette » a fait part de sa politique d'achats locaux en bio et le Mas des Agriculteurs de Nîmes a décrit les retombées économiques de ce magasin de producteurs unique en son genre.
- Un échange sur la construction d'autres paysages alimentaires pouvant déboucher du **dialogue entre acteurs économiques et collectivités**, prolongé par la dégustation de produits bio issus du territoire, offerts par les trois intervenants.

# Le Club s'invite au ministère de la Transition écologique

Pour faire entendre la voix des élus qui ont acté un engagement politique fort sur l'enjeu de l'alimentation et pour valoriser la portée des actions de notre réseau au niveau national, nous avons organisé une matinée en partenariat avec le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, à l'Hôtel Roquelaure.

## « La démocratie alimentaire sur nos territoires » en débat à Paris

La venue du ministre Christophe Béchu pour l'ouverture de la matinée a été une véritable reconnaissance pour notre réseau national et a révélé la puissance d'un collectif d'élus de tous bords qui défend une ligne politique sur l'alimentation.



Sandrine Lafargue, présidente d'Un Plus Bio ouvre la matinée aux côtés de Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique

Notre matinée visait à mettre en lumière **la capacité des collectivités à trouver des réponses aux phénomènes qui semblent s'imposer à elles** (étalement urbain, nombre d'agriculteurs en baisse, accaparement de la ressource en eau, impacts de la hausse des coûts de l'énergie, etc.) et à faire émerger des alternatives plus écologiques. La table ronde a fait témoigner quatre collectivités du Club :

- **Châteauneuf-Grasse**, une commune de la Côte-d'Azur soumise à de fortes pressions foncières qui a fait le choix de développer son foncier nourricier et son autonomie énergétique ;
- **Le Grand Lyon**, une métropole qui s'organise pour développer les coopérations ville-campagne et nourrir autrement sa population ;
- **Bayonne**, une commune partagée entre attractivité touristique et maintien d'une agriculture nourricière qui innove pour relocaliser son alimentation ;
- **Ungersheim**, commune du Bas-Rhin, qui invente un nouveau modèle plus écologique en misant sur la participation de ses habitants aux décisions et à la vie locale.

Dans leurs témoignages, ces quatre territoires ont pointé les voies d'accélération possibles grâce à **la mise en place de mesures nationales** qui viendraient faciliter ou lever des freins :

- La décentralisation d'une compétence « alimentation » pour pouvoir dédier de véritables moyens humains et financiers à cet enjeu à l'échelle territoriale
- Une plus grande transversalité des politiques publiques, avec la mise en cohérence de certaines mesures notamment au niveau européen avec l'exception alimentaire ;
- La création de mesures juridiques, techniques ou financières pour permettre aux collectivités de redonner un usage « nourricier » à des terres agricoles.



Les élus échangent avec la salle : Jérémy Camus (Grand Lyon), Laurence Hardouin (Bayonne), Emmanuel Delmotte (Châteauneuf-Grasse) et Jean-CLaude Mensch (Ungersheim)



Fabrice Riem clôture la matinée en partageant sa définition de la démocratie alimentaire

Ces propositions ont soulevé de nombreuses réactions des élus et des représentants de structures nationales présents (FN Safer, Agores, AFAUP...). Le débat avec la salle, qui a duré plus d'une heure, a laissé entrevoir des désaccords, autour de la question du juste prix par exemple, mais aussi des points de convergence, comme la nécessaire reconnaissance d'une compétence « alimentation » qui permettrait aux élus de s'approprier les enjeux de façon plus globale et transversale.

La matinée s'est terminée sur **l'intervention de Fabrice Riem**, enseignant-chercheur à l'université de Bayonne et coordinateur du réseau Celt.

# Installer de nouveaux paysages alimentaires





Si depuis 2017, les enquêtes de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable ont collecté de nombreuses données et balayé les idées reçues sur le bio à la cantine, **une diversité de trajectoires et de leviers d'action restent encore à éclairer**, sur d'autres piliers des politiques alimentaires. C'est pourquoi en 2023, nous avons œuvré à refondre l'Observatoire et a développé l'Observatoire des paysages alimentaires.

## Construire un vrai questionnaire des paysages alimentaires

À partir des résultats des enquêtes précédentes, nous avons identifié les quatre domaines incontournables qui participent à la construction de véritables stratégies alimentaires sur les territoires :

- La cantine
- Le foncier nourricier
- La santé par l'alimentation
- La gouvernance

Le nouveau questionnaire d'enquête a donc repris ces **quatre piliers qui décrivent, à nos yeux, les paysages alimentaires**. L'Observatoire est ouvert à tout type de collectivité et s'adapte à chaque échelon : une région tout comme une commune peut répondre à l'enquête avec des questions qui lui seront propres.

Pour élaborer ce questionnaire, nous nous sommes aussi appuyés sur l'expertise des membres du Club des Territoires. Les groupes de travail sur les différents piliers et les différentes phases de test ont mobilisé une trentaine d'agents et d'élus.

## Appuyer les décideurs dans leurs arbitrages

Plus qu'une simple enquête, l'Observatoire un véritable centre de ressources. En facilitant l'accès aux connaissances capitalisées, nous souhaitons que les élus et agents à la manoeuvre puissent **se saisir des arguments solides, des données chiffrées et des itinéraires inspirants** pour acter les stratégies gagnantes pour leur territoire. Notre outil facilite la transmission d'informations et alimente la transversalité au sein des équipes.

## Disposer d'une application plus intuitive

Nous avons ainsi œuvré aux côtés d'un développeur pour penser l'application web qui héberge l'Observatoire.

La « fonction invitation » permet à toute personne d'associer plusieurs personnes au compte de sa collectivité. Si un élu souhaite renseigner l'enquête, il peut s'associer à son agent pour le faire.

Différents modules interactifs ont été imaginé pour consulter les résultats. « **Le simulateur** » permet notamment de projeter les évolutions de sa cantine. Toute collectivité ayant complété l'enquête peut y interroger l'échantillon de l'Observatoire composé des données qualifiées du label Ecocert « En cuisine » sur trois indicateurs clés (% de bio, coût denrée par repas, nombre de composantes bio locales) afin d'obtenir les chiffres clés des cantines qui lui ressemblent.

# L'enjeu du foncier

## Les « friches rebelles » gagnent du terrain !

L'enjeu du foncier s'invite depuis quelques temps à la table d'Un Plus Bio. Un sujet éminemment politique, qui méritait un travail plus en profondeur. En effet, depuis les premières régies agricoles, **une diversité d'initiatives a émergé sur les territoires pour créer les conditions d'une agriculture nourricière.** Pour recenser ces démarches et en comprendre les impacts, nous avons pris l'option d'accueillir une stagiaire en droit de l'environnement, épaulé par nos partenaires du réseau Celt et du réseau des Safer.

Grâce au groupe de travail « régies agricoles et fermes municipales » déjà constitué, l'enquête a rapidement permis de collecter et d'analyser les spécificités de chaque situation. Selon le projet politique de la collectivité, mais aussi le schéma de gouvernance privilégié, trois itinéraires se distinguent.

Dans la recherche-action, nous avons élaboré un scénario alternatif, celui des « friches rebelles » pour imaginer de quelle manière du foncier privé (dont une partie se trouve souvent en friche) pourrait répondre aux besoins des collectivités en produits bio et locaux.

L'enjeu de ce travail étant de **trouver les passerelles juridiques permettant de reconnecter la commande publique à ce « potentiel nourricier ».**

## Le foncier nourricier se partage

L'ouverture de ce chantier et les premiers travaux de recherche-action nous ont permis de nourrir deux temps d'échanges :

- Le **voyage d'étude « foncier et alimentation »** a réuni les membres du groupe de travail « régies et fermes municipales ». Deux journées réparties entre visite de la régie agricole de **Cussac-Fort-Médoc**, mise en commun des avancées et des problématiques des membres du groupe et plénière le lendemain au Département de Gironde, avec de nombreux élus de la région ainsi que la Safer Nouvelle-Aquitaine et la Safer Occitanie enclines à déployer le concept des « friches rebelles ».
- La **journée « foncier et alimentation »** organisée à Mazerolles, par le **Département des Pyrénées-Atlantiques** en partenariat avec l'Association des Maires du 64. La restitution des enseignements de l'enquête a permis à la vingtaine d'élus présents d'imaginer des coopérations entre communes pour préserver du foncier nourricier.



# L'édition d'un guide foncier



Dans la continuité de ces chantiers, nous avons souhaité éditer un livret consacré au sujet pour partager les résultats de ces travaux et apporter un premier éclairage sur les mutations à l'oeuvre au sein des collectivités membres du Club des Territoires.

Ce « Petit guide du foncier nourricier », paru en septembre 2023, a vocation à éclairer la façon dont les collectivités transforment leurs paysages alimentaires et à augmenter leur pouvoir d'agir. Car il existe des marges de manoeuvre sur les territoires, qu'elles disposent ou non de compétences officielles définies par la loi ! Dans ce livret, **Un Plus Bio propose trois itinéraires pour agir sans se décourager devant l'ampleur du défi.**

Ce guide est disponible gratuitement sur le site internet d'Un Plus Bio. En 2023, il a déjà été téléchargé 549 fois.

## La revue Jour de fête #3

En 2021, Un Plus Bio publiait le premier numéro de « Jour de Fête, la revue qui met tout le monde à table ». L'objectif ? Partager les regards, récits et expériences alimentaires de femmes et d'hommes qui nous inspirent. C'est ainsi qu'est né ce bel ouvrage collectif de 120 pages destiné à éveiller les regards autant que les papilles sur les paysages alimentaires qui nous entourent.

### Un numéro pour faire bouger nos paysages alimentaires

Dans cette livraison, nous avons proposé aux lecteurs de Jour de Fête de rencontrer des personnes qui inventent, construisent et veillent sur nos paysages alimentaires, à travers trois dossiers :

- **Les « rebelles »** sont ceux qui, forts d'une vision à contre-courant de ce qu'ils observent autour d'eux, mettent en oeuvre le changement ;
- **Les « paysagistes »** regroupent des femmes et des hommes qui prennent le contrepied pour faire advenir d'autres paysages alimentaires ;
- **Les « sentinelles »** rassemblent ces acteurs qui jouent un rôle de vigie et nous proposent de faire un pas de côté dans nos réflexions.

## Une aventure collective

Pour réaliser ce magazine, nous avons fait dialoguer celles et ceux qui identifient et clarifient les enjeux, ont des choses à dire et se confrontent aux réalités du terrain, et savent raconter de belles histoires. **Un savant mélange de penseurs, d'élus, d'acteurs du monde agricole ou encore de cuisiniers** ont ainsi rencontré des journalistes ayant pris la plume pour que ce bel objet soit au rendez-vous des attentes de nos lecteurs.

Jour de Fête, c'est donc le carrefour des rencontres d'une foule de gens qui nous expliquent comment faire bouger l'alimentation sur les territoires. Ce travail est coordonné par le rédacteur en chef Julien Claudel et l'équipe d'Un Plus Bio qui s'entourent 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, l'illustrateur David Guyon (atelier Lugus), ainsi que trois journalistes : Agathe Beaudouin, Pauline Boyer et Cyril Pocréaux.



Mais si Jour de Fête est une aventure collective, c'est aussi parce que la revue s'adresse à **toutes celles et ceux qui cherchent à agir pour changer notre assiette et à essaimer des initiatives inspirantes**. Élus, agents de collectivité, entreprises de la bio, acteurs du monde agricole, citoyens mangeurs...

Chacun d'entre nous peut venir y puiser un éclairage et des points de vue pour nourrir sa réflexion. C'est sur ce vaste réseau d'acteurs qu'Un Plus Bio mise pour distribuer Jour de Fête, dont le mode de diffusion est basé sur la commande en nombre et non sur la vente en kiosque.

## La diffusion

4 000 exemplaires de Jour de Fête #3 ont été édités. Ils ont été proposés en pré-achat aux collectivités proches d'Un Plus Bio dès le mois de septembre, puis à l'achat pour tout acteur de l'alimentation intéressé par la revue, à compter du lancement officiel à la journée des cantines rebelles le 18 octobre.

Au 31 décembre 2023, plus de 3400 exemplaires ont été écoulés de différentes manières :

- 2 438 exemplaires ont été vendus à différents acteurs de l'alimentation (collectivités, entreprises de la bio et acteurs du monde agricole) ;
- 1 009 exemplaires ont été envoyés à titre gracieux ou distribués à différentes occasions.

# La communication sur les réseaux

## Les lettres d'Un Plus Bio

La lettre électronique est un incontournable pour tenir notre réseau au courant des enjeux des territoires et **partager notre regard sur l'actualité de l'alimentation.**

### LA LETTRE EN CHIFFRES

**13** envois

**8 500** abonnés

Quatre lettres spéciales ont ponctué l'année en lien avec les temps forts de notre association :

- Le lancement des candidatures aux Victoires
- L'élection du Coup de cœur des mangeurs
- La sortie du « Petit guide du foncier nourricier »
- Nos journées parisiennes : les Victoires des cantines rebelles et la matinée au ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires.

## Les réseaux sociaux

L'année 2023 a été celle de l'accélération de nos différents réseaux sociaux **pour visibiliser les activités de l'association** et l'actualité de nos membres.

Pour instaurer une régularité des publications, plusieurs campagnes majeures ont rythmé l'année :

- La diffusion des enseignements de l'enquête 2022 de l'Observatoire
- La campagne de candidature des Victoires des cantines rebelles. Certaines publications ont battu des records et un véritable engouement s'est fait ressentir.
- Le lancement du nouvel Observatoire des paysages alimentaires

### L'ANNÉE SUR LES RÉSEAUX

**100** publications

**1 500** personnes touchées par chaque publication en moyenne

**30%** d'abonnés supplémentaires

# Agir ensemble



# Les conventions avec les adhérents



En 2023, six conventions de partenariat ont été conduites avec les adhérents du Club des Territoires. Dans le cadre de ces conventions, nous avons organisé des événements, participé à la gouvernance des projets de territoire et coordonné les échanges entre pairs.

## Les partenaires



Nous avons avec l'équipe du label une relation partenariale très étroite. Tout au long de l'année nous avons mis en commun nos informations et analysons ensemble les évolutions du bio dans les cantines. Les données qualifiées issues des audits annuels du label « En cuisine » constitue désormais un des piliers de l'Observatoire des paysages alimentaires. Ecocert siège à notre conseil d'administration dans le collège partenaire.

Dédiée entièrement à l'alimentation bio, la fondation est à nos côtés depuis de nombreuses années. Nos engagements réciproquent pour démocratiser l'alimentation bio nous amène à co-organiser ensemble l'événement annuel « La Bio dans les étoiles ».



En regroupant les professionnels de la restauration publique, l'association nationale Agores nous aide à mieux cerner ce qui se joue dans les collectivités en matière de restauration collective. Elle siège à notre Conseil d'Administration dans le collège partenaire.

C'est avec la Safer Occitanie que nous avons replongé dans le grand bain du foncier. Nous menons ensemble la belle aventure des friches rebelles et nous installons l'enjeu du foncier nourricier au niveau national.



Pour penser l'alimentation de demain différemment, nous avons trouvé un collectif de cuisiniers qui à travers leur esprit de cantines populaires installe d'autres lieux pour se restaurer. L'équipe parisienne des Résistants nous aide à mettre de la cohérence culinaire dans notre événement annuel des cantines rebelles.

## La recherche et l'enseignement



C'est le collectif de chercheurs en droit de l'alimentation sur lequel nous nous appuyons pour comprendre nos options en matière de démocratie alimentaire.

Ensemble nous décodons les possibles qu'offre le droit et nous nous proposons d'expérimenter.



L'Observatoire des paysages alimentaires et les adhérents du Club sont un formidable vivier de ressources pour la recherche. En dehors d'échanges de bons et loyaux services, nous épaulons certains chercheurs dans leur projet de recherche sur l'alimentation et les systèmes alimentaires visant à relocaliser notre alimentation.



Depuis 2018, nous pilotons avec l'université et la ville de Mouans-Sartoux la formation universitaire « Chef de projet alimentation durable ».

De façon unilatérale et sans explication, Un Plus Bio a été exclue de ce dispositif où elle a dignement œuvré.

## Les autres collaborations



L'univers des startups n'est pas le domaine de prédilection d'Un Plus Bio mais nos activités nationales nous entraînent à faire des découvertes. L'équipe de Nona qui développe entre autre un logiciel de restauration durable en fait partie. Leurs données seront versées dans le pot commun de l'Observatoire des paysages alimentaires.



L'agriculture urbaine est une activité qui prend de l'ampleur dans de nombreuses villes du Club. Il nous paraissait naturel de nouer des passerelles avec une association nationale qui comme nous cherche à accompagner ce bel enjeu de nourrir.



Ce réseau national de fermes bio en pleine croissance a croisé notre route et depuis, nous avons choisi de faire un bout de chemin ensemble. Du bio et local en circuit court, on applaudit des deux mains.

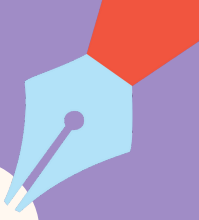


En fédérant plus de 20 plateformes en capacité de regrouper et acheminer des denrées bio et locales, ce réseau national apporte un sacré coup de main aux collectivités locales qui relocalisent leur alimentation. Dialoguer avec le réseau Manger Bio est précieux pour se préparer aux défis logistiques de demain.

## Nos financeurs



# Mes notes de la journée



A large, empty, rounded rectangular area with a light yellow background, intended for writing notes.

**Un  
Plus  
Bio**

Association Un Plus Bio  
68 bis Avenue Jean Jaurès  
30 900 NIMES  
[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)  
[contact@unplusbio.org](mailto:contact@unplusbio.org)  
09 82 58 26 41