

Rapport 2024 Synthèse



Paysages
Alimentaires

L'OBSERVATOIRE

L'OBSERVATOIRE : LES NOUVEAUTÉS

Porté par l'association Un Plus Bio, l'Observatoire des Paysages alimentaires analyse les réalisations et les initiatives des collectivités qui s'engagent à transformer leur territoire par l'alimentation. La vocation de cet observatoire est double : pointer les dynamiques des territoires en matière d'alimentation et mettre en lumière des clés de compréhension dont les collectivités ont besoin pour construire leur stratégie gagnante.

Créé en 2017, sous le nom d'Observatoire de la restauration collective bio et durable, l'Observatoire a évolué à plusieurs reprises pour devenir l'Observatoire des Paysages alimentaires en 2023. Le rapport 2024 présente les premiers résultats de cette troisième version de l'Observatoire, marquée par un tournant méthodologique majeur : le lancement d'une application en ligne développée par Un Plus Bio pour faciliter la collecte d'informations auprès des collectivités et améliorer la précision des données recueillies.

Ainsi cette nouvelle version repose sur un questionnaire adressé aux élus et techniciens des collectivités et structuré autour de quatre grands piliers thématiques. En effet, les politiques alimentaires des collectivités dépassent largement la simple gestion de la restauration collective. À travers le sujet de l'alimentation, elles touchent des domaines variés : promotion de la santé publique pour l'ensemble de la population, gestion cohérente du foncier nourricier et instauration d'une véritable coopération sur les territoires. L'Observatoire a pour ambition de fournir des informations plus précises pour éclairer ces enjeux. Par ailleurs, pour continuer à suivre l'évolution des approvisionnements en bio en restauration collective, l'Observatoire a abandonné la collecte de données déclaratives au profit de données vérifiées par le label Ecocert « En cuisine » garantissant ainsi une plus grande fiabilité.

Avec cette synthèse des résultats, nous vous invitons à découvrir un nouveau panorama sur les paysages alimentaires. Pour les plus curieux, le rapport complet présentant l'ensemble des informations détaillées et des chiffres clés de l'année 2024 est à parcourir sur le site internet d'Un Plus Bio.

Sandrine LAFARGUE,
présidente d'Un Plus Bio



SOMMAIRE

L'OBSERVATOIRE : LES NOUVEAUTÉS	P.3
PREMIER VOLET : LE FONCIER NOURRICIER, LE SUJET QUI MONTE	P.5
1. Les collectivités se saisissent de l'enjeu du foncier nourricier	P.5
2. Les collectivités travaillent de plus en plus étroitement avec le monde agricole	P.6
3. Les collectivités font preuve d'inventivité pour imaginer de nouveaux paysages alimentaires	P.7
DEUXIÈME VOLET : AVEC LEURS CANTINES, LES COLLECTIVITÉS SONT TOUJOURS REBELLES	P.8
1. Le bio progresse malgré des vents contraires	P.8
2. Le menu végétarien s'affirme et sans produits transformés	P.9
3. La relocalisation est enfin au rendez-vous	P.10
TROISIÈME VOLET : LES STRATÉGIES ALIMENTAIRES SONT DE PLUS EN PLUS COHÉRENTES	P.11
1. Une gouvernance alimentaire qui se généralise pour garantir un espace de débat sur les territoires	P.11
2. La restauration collective est le premier levier pour agir sur l'alimentation dans les communes	P.12
3. Les stratégies alimentaires restent tout de même avec des fondations encore fragiles	P.13
CONCLUSION	P.14
NOTE MÉTHODOLOGIQUE	P.15

PREMIER VOLET : LE FONCIER NOURRICIER, LE SUJET QUI MONTE

1 | LES COLLECTIVITÉS SE SAISISSENT DE L'ENJEU DU FONCIER NOURRICIER

Longtemps considérée comme une prérogative exclusive du monde agricole, la gestion des terres agricoles s'impose comme une préoccupation pour les collectivités territoriales. Conscientes des enjeux liés à la préservation et au développement de terres nourricières, 63% des collectivités déclarent avoir mis en place une stratégie foncière ou être en train d'en élaborer une.

Pour protéger et développer le foncier agricole, l'action des collectivités s'articule autour de deux axes :

- **La préservation des surfaces agricoles existantes** : 51% des stratégies foncières des collectivités visent à maintenir les surfaces agricoles, notamment à travers des documents d'urbanisme (PLU, SCOT) ou des zonages spécifiques.

- **L'augmentation de leurs surfaces agricoles** : 35% des collectivités ont pour stratégie de racheter des terres pour accroître leur surface agricole.

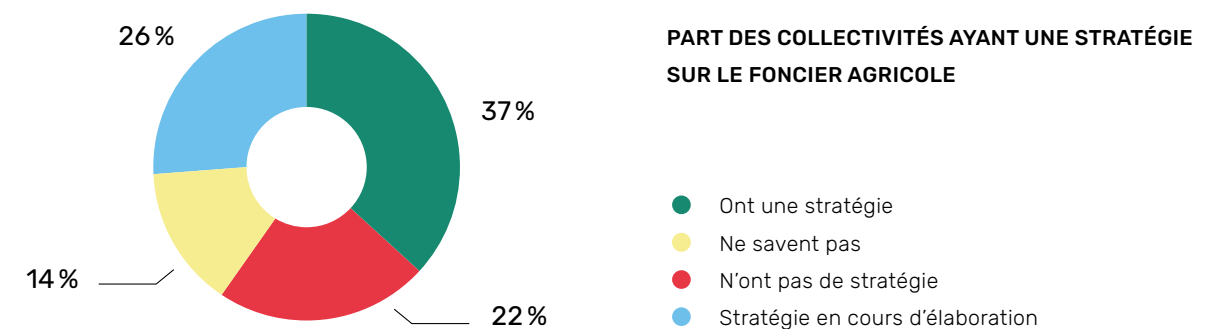
Dans cette démarche, les collectivités ne sont pas seules. Elles s'appuient sur un réseau de partenaires pour bâtir des stratégies efficaces :

- Les SAFER (Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) sont les partenaires privilégiés puisque 75% des collectivités déclarent travailler avec elles.

- Terre de Liens par qui 47% des collectivités déclarent être accompagnées.

- D'autres organisations, telles que les Chambres d'Agriculture, Terres Vivantes, les CIVAM ou encore les ADEAR, interviennent comme prestataires pour mener des animations foncières ou repérer des porteurs de projets agricoles.

En mobilisant ces acteurs, les collectivités démontrent leur capacité à construire des solutions à plusieurs et adaptées aux besoins de leur territoire. Cette mobilisation marque aux yeux d'Un Plus Bio une étape importante dans la construction de nouveaux paysages alimentaires.



2 | LES COLLECTIVITÉS TRAVAILLENT DE PLUS EN PLUS ÉTROITEMENT AVEC LE MONDE AGRICOLE

Pour la première fois, l'Observatoire a collecté des données sur les surfaces agricoles appartenant aux collectivités. En moyenne, celles-ci possèdent 171 hectares de foncier agricole.

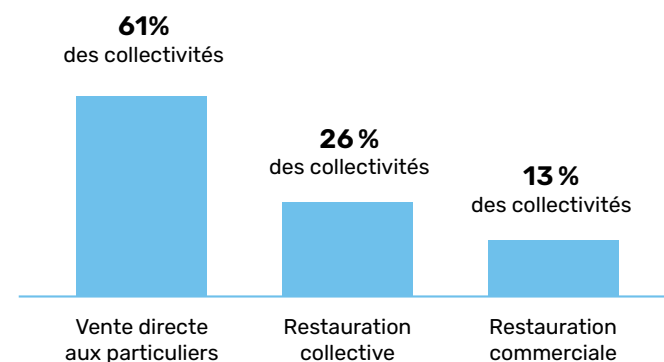
Lorsqu'elles maîtrisent le foncier nourricier, les collectivités ne se contentent pas de le conserver en l'état : elles font des choix stratégiques pour que ces terres soient mises en culture. Si l'on parle beaucoup des régies agricoles, les données de l'Observatoire montrent que le premier choix des collectivités va avant tout à la mise à disposition de leurs terres. Ce choix dominant permet de les rendre cultivables par des agriculteurs, soutenant le développement agricole local. En effet, 49% des collectivités qui possèdent des terres agricoles choisissent de les mettre à disposition pour pérenniser une production nourricière. Ces mises à disposition bénéficient dans 71% des cas à des agriculteurs. Mais elles peuvent aussi profiter à des associations d'insertion ou à des Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC), renforçant ainsi les dynamiques sociales et solidaires sur le territoire.

Pour aller plus loin dans ce partenariat, 36% des collectivités imposent un cahier des charges qui intègre l'obligation pour les exploitants de convertir l'exploitation en agriculture biologique. Pour les élus, l'agriculture biologique apparaît ainsi comme la seule option capable d'offrir un modèle exemplaire de pratiques agricoles. Elle répond ainsi aux exigences environnementales et sanitaires qu'ils se sont fixés pour leur territoire. Ces choix de cahier des charges reflètent une volonté forte de répondre à des enjeux de santé publique, de protection de la biodiversité et de préservation de la qualité de l'eau.

Les productions réalisées grâce à ces mises à disposition satisfont des besoins variés du territoire et viennent abonder la consommation locale :

- Pour 61% des collectivités ayant mis à disposition, la production s'écoule en vente directe. Ainsi la production bénéficie en premier lieu aux habitants qui peuvent venir acheter la production directement sur la ferme ou sur les marchés
- Parmi les collectivités qui mettent à disposition leur foncier agricole, la restauration collective représente le deuxième débouché pour les productions issues de ces terres. Cette articulation entre les collectivités et les agriculteurs repose souvent sur des accords préalables permettant de garantir que les productions s'intégreront dans les approvisionnements des cantines. Cette configuration offre des perspectives pour la relocalisation à la cantine, tout en offrant aux agriculteurs une certaine sécurité sur les débouchés de leurs productions.
- De manière plus marginale, seules 13% des collectivités mettant à disposition leur foncier agricole voient les productions de ces terres orientées vers des restaurateurs privés. Ce débouché pourrait à l'avenir être un levier pertinent. En effet, il pourrait permettre aux collectivités d'influencer sur l'offre alimentaire locale en encourageant la restauration commerciale à s'appuyer sur ces productions.

DÉBOUCHÉS DE LA PRODUCTION DES TERRES MISES À DISPOSITION PAR LES COLLECTIVITÉS



3 | LES COLLECTIVITÉS FONT PREUVE D'INVENTIVITÉ POUR IMAGINER DE NOUVEAUX PAYSAGES ALIMENTAIRES

Face aux défis posés par la pression foncière ou l'absence d'agriculture biologique sur leur territoire, les collectivités redoublent d'inventivité. Elles s'engagent dans des démarches hybrides et pionnières puisqu'elles n'hésitent pas à prendre à leur compte des vocations agricoles ou économiques. Parmi ces nouveaux modèles, l'Observatoire repère :

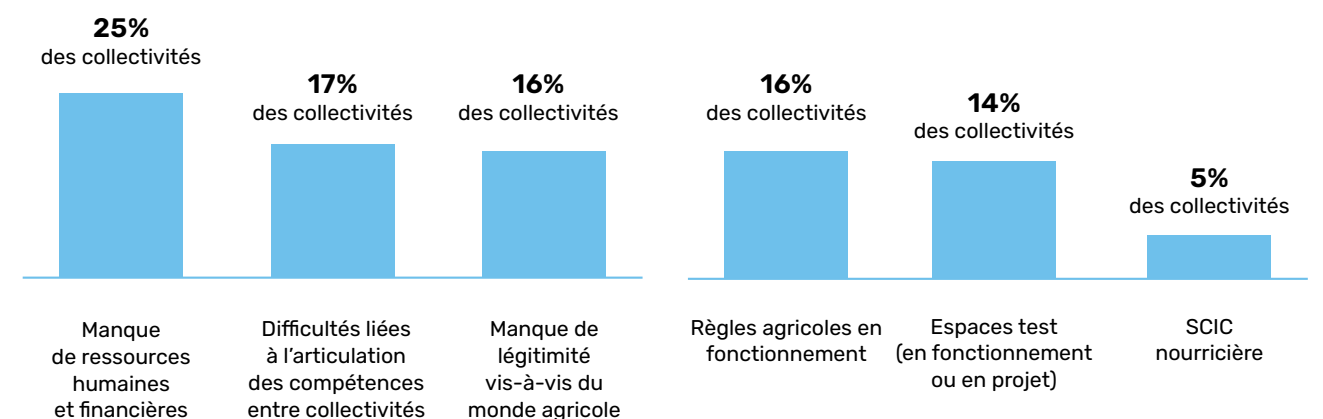
- **Les régies agricoles** sont des exploitations agricoles gérées directement par la collectivité, qui en internalise la gestion, transformant ainsi la ferme en un véritable service public. La collectivité prend en charge l'exploitation en utilisant ses propres ressources (financières, humaines et matérielles). Ce modèle permet de maîtriser la production agricole en respectant des critères d'approvisionnements bio et locaux pour la restauration collective. 16% des collectivités propriétaires de foncier agricole ont opté pour ce modèle.
- **Les espaces test agricoles** sont des dispositifs permettant aux porteurs de projets d'expérimenter la gestion d'une exploitation avant de s'installer de manière pérenne. Ces espaces offrent un cadre sécurisé, ainsi qu'un accompagnement pour les agriculteurs, en leur fournissant l'accès à des terres, des infrastructures, et parfois à des formations. 14% des collectivités propriétaires mettent en place ces espaces sur leurs terres, pour renforcer la production locale et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs.
- **Les Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC)** sont un autre modèle juridique, adopté par 5% des collectivités propriétaires de foncier agricole. L'objectif d'une SCIC est de rassembler plusieurs parties prenantes (entreprises, collectivités, associations ou citoyens) autour d'un projet d'intérêt général. Pour la collectivité qui possède des terres, ce cadre favorise une gestion collective du foncier agricole et concilie efficacité économique, relocalisation de la production alimentaire et démocratie locale.

Au niveau des intercommunalités ou des départements, le volontarisme a poussé les équipes à s'organiser pour prioriser l'enjeu du foncier : 66% des intercommunalités et 60% des départements ont du personnel dont les missions sont dédiées à l'animation foncière. Grâce aux moyens ainsi déployés, certaines intercommunalités ont affiné la connaissance de leur foncier nourricier et totalement repensé le maillage agricole pour l'adapter aux besoins des agriculteurs et du territoire.

Cependant, ce volontarisme doit quand même faire face à des défis puisque 14% des collectivités propriétaires délaissent encore leur foncier agricole, sans envisager de vocation spécifique pour leurs terres. Des obstacles structurels, comme des enjeux de légitimité et de compétences ou un manque de moyens, mettent en difficulté les collectivités dans la valorisation de leur foncier.

DIFFICULTÉS DES COLLECTIVITÉS SUR LE FONCIER AGRICOLE

INITIATIVES SUR LE FONCIER DONT LES COLLECTIVITÉS SONT PROPRIÉTAIRES



DEUXIÈME VOLET : AVEC LEURS CANTINES, LES COLLECTIVITÉS SONT TOUJOURS REBELLES

1 | LE BIO PROGRESSE MALGRÉ DES VENTS CONTRAIRES

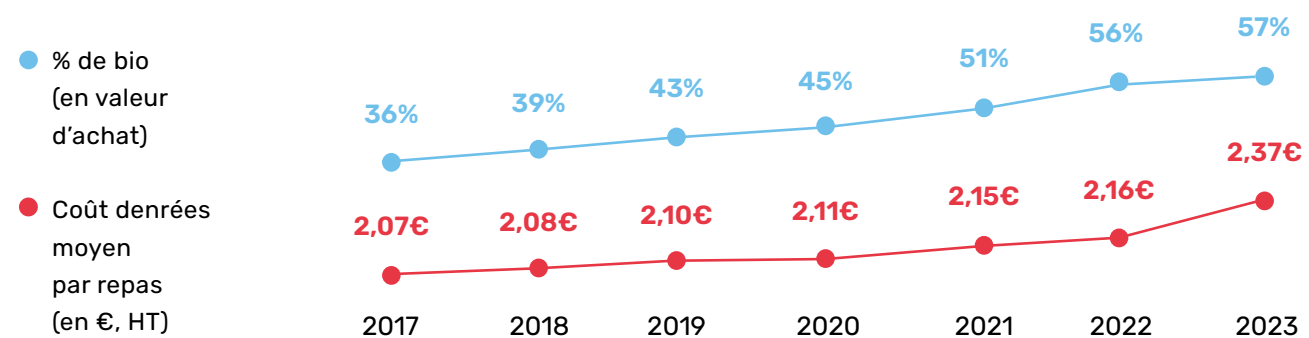
Dans un contexte économique marqué par une inflation généralisée des denrées alimentaires, le bio a su maintenir sa place dans les assiettes de la restauration collective.

En effet, depuis 2017, l'Observatoire a suivi trente-trois collectivités ayant sous leur responsabilité 874 cantines scolaires. La part de leurs achats bio a progressé de 21 points (soit une augmentation de +58% en six ans). Cette transition s'est réalisée avec une légère augmentation des coûts. En effet, dans le même temps, le coût alloué aux denrées pour chaque repas n'a augmenté que de 30 centimes (soit une augmentation de +14,5% en six ans).

Entre 2022 et 2023, le coût des denrées a connu une augmentation plus importante que les années précédentes (+21cts par repas). Face à l'envolée des prix liés à l'inflation, les collectivités ont continué à maintenir le cap sur leurs ambitions de bio dans les assiettes et elles ont réussi à trouver des solutions. Au vu de l'augmentation du coût denrées par repas en 2023, les collectivités ont mobilisé les fonds nécessaires leur permettant de s'ajuster à l'inflation. Mais les collectivités ont aussi su contenir l'impact budgétaire grâce à leur approche cohérente sur les approvisionnements. Elles se sont ainsi appuyées sur trois leviers de maîtrise des budgets désormais bien éprouvés :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire réduit le volume des achats dès l'étape des commandes.
- L'achat de produits bruts, de saison et locaux permet de faire des économies sur les produits transformés et les différents intermédiaires.
- Une proposition croissante de menus végétariens favorise à la fois la diversification des protéines et une prise en compte des nouvelles attentes, plus végétales, de certains convives.

ÉVOLUTION DE LA PART DE BIO ET DU COÛT DENRÉES PAR REPAS
DANS LES CANTINES SUIVIES DEPUIS 2017



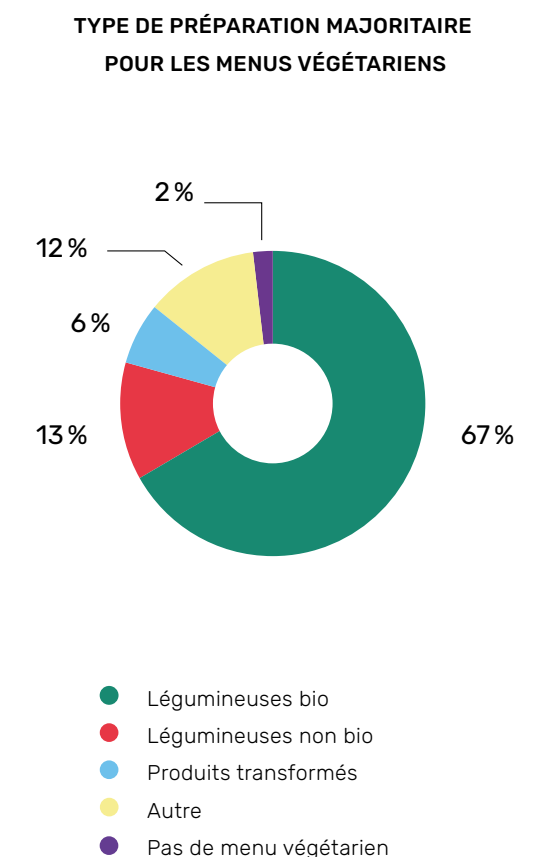
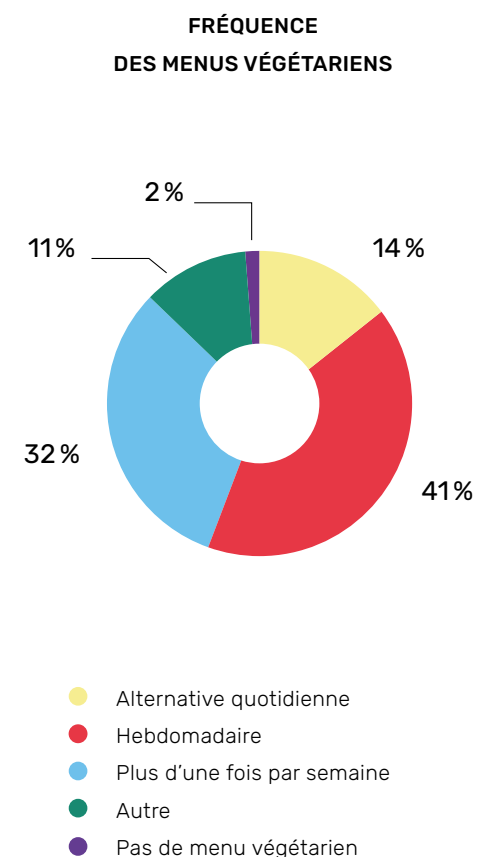
2 | LE MENU VÉGÉTARIEN S'AFFIRME ET SANS PRODUITS TRANSFORMÉS

Depuis la mise en oeuvre de la loi EGalim, le menu végétarien s'est solidement ancré dans les pratiques des cantines. Aujourd'hui, 46% des collectivités proposent ce type de repas au moins deux fois par semaine.

Ces menus, bien plus qu'une réponse aux obligations réglementaires, incarnent une véritable évolution des pratiques culinaires dans la restauration collective. En effet, la qualité des menus végétariens est un essentiel pour les collectivités. 67% d'entre elles déclarent les préparer avec des légumineuses biologiques. Seules 6% des collectivités déclarent encore utiliser des produits transformés dans leurs menus végétariens.

En introduisant des menus végétariens, certaines collectivités observent des bénéfices supplémentaires à la seule réduction de leur impact carbone :

- **Le renforcement des approvisionnements en viande bio ou locale** : 29% des collectivités indiquent que la réduction de la consommation de viande a permis de se concentrer sur des approvisionnements de meilleure qualité pour les jours où la viande est servie.
- **L'attractivité accrue des cantines** : 9% des collectivités ont constaté une augmentation des inscriptions les jours où des menus végétariens sont proposés, illustrant une acceptation croissante de ces repas parmi les convives, et parfois même une préférence.



3 | LA RELOCALISATION EST ENFIN AU RENDEZ-VOUS

Dans leur quête de qualité et de cohérence écologique, les collectivités territoriales s'emploient à relocaliser leurs approvisionnements en fonction des ressources disponibles sur leurs territoires. Cette démarche renforce les liens entre les cantines et les filières locales. En effet, lorsque l'Observatoire interroge les collectivités sur les produits qu'elles ont réussi à relocaliser, deux catégories de produits se distinguent nettement : pour 61% des collectivités, ce sont les légumes qui proviennent de filières locales, suivis par les viandes pour 48% des collectivités. Ces chiffres démontrent un soutien solide aux filières et un engagement pour une alimentation provenant du territoire.

Une analyse régionale montre que les produits relocalisés diffèrent effectivement selon les spécificités agricoles locales. Les collectivités adaptent ainsi leurs choix à la production régionale disponible, intégrant pleinement les caractéristiques des territoires dans leur politique d'achats.

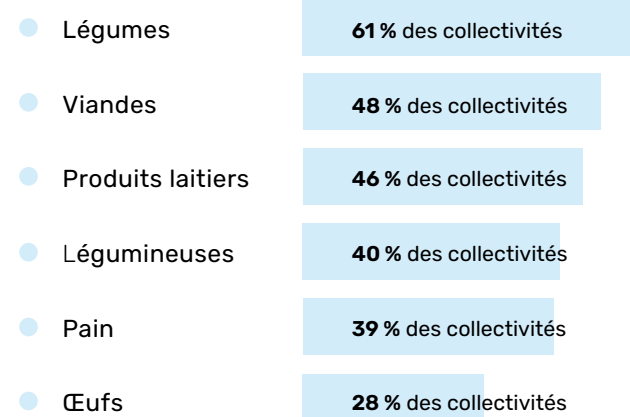
Pour réussir cette relocalisation, les collectivités déclarent :

- s'approvisionner directement auprès des producteurs pour 47% d'entre elles
- utiliser des plateformes appartenant aux producteurs pour 39% d'entre elles.

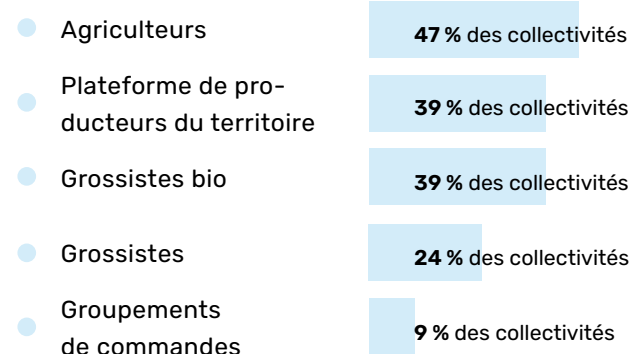
Cette stratégie leur permet d'accéder à une offre de saison tout en s'appuyant sur l'optimisation logistique des plateformes.

Cette relocalisation est rendue possible grâce au volontarisme des équipes de restauration. Leur mobilisation permet de préparer les produits locaux, bruts et de saison. Pour relever ce défi, 67% des collectivités déclarent que leurs équipes se réorganisent, sans pour autant augmenter les effectifs. En effet, le travail des produits locaux et de saison est rendu possible car 71% des équipes passent davantage de temps sur la préparation culinaire. L'avantage au-delà de la relocalisation ? Les équipes voient aussi leurs compétences et leurs métiers revalorisés.

PRODUITS DES PLUS RELOCALISÉS PAR LES COLLECTIVITÉS



FOURNISSEURS SUR LESQUELS LES COLLECTIVITÉS S'APPUIENT POUR RELOCALISER LEURS ACHATS



Qu'entend-on par « produit local » ? À Un Plus Bio, nous définissons un produit comme local lorsqu'il provient de la même région (ancienne région administrative) que le site de restauration, ou d'un département français ou européen limitrophe de cette région.

TROISIÈME VOLET : LES STRATÉGIES ALIMENTAIRES SONT DE PLUS EN PLUS COHÉRENTES

1 | UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE QUI SE GÉNÉRALISE POUR GARANTIR UN ESPACE DE DÉBAT SUR LES TERRITOIRES

Face aux enjeux alimentaires, les collectivités territoriales structurent leur action à travers des instances dédiées, propres à leurs compétences et à leurs spécificités. Ce cadre de gouvernance leur permet d'élaborer leur stratégie, en associant une diversité d'acteurs. Aujourd'hui, 83% des collectivités disposent d'au moins une instance de gouvernance pour travailler sur l'alimentation. Ces structures, qui varient selon le type de collectivité, permettent de définir des orientations et d'assurer un espace de débat sur l'alimentation :

- Les communes privilégient les groupes de travail, mis en place par 61% d'entre elles pour aborder des thématiques spécifiques.
- Le comité de pilotage (COPIL) est adopté par 74% des intercommunalités et 70% des départements afin de mettre en place des approches plus globales.

Dans la majorité des cas, les collectivités ne s'arrêtent pas là et s'appuient sur plusieurs instances puisque, 46% des collectivités ont au moins deux instances pour piloter leur démarche.

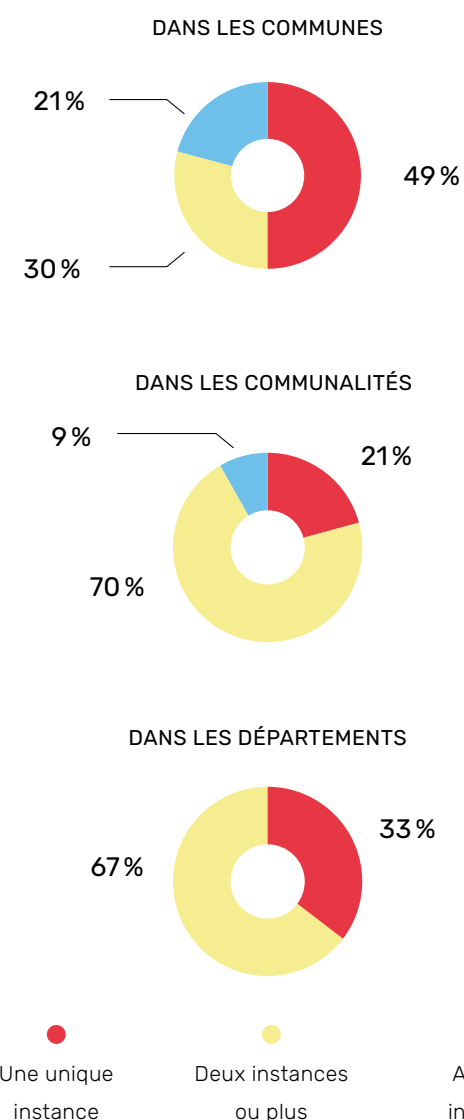
Ces instances de gouvernance se distinguent par la diversité des parties prenantes, reflétant une volonté d'ouverture et de transversalité. On y retrouve :

- Des élus et des techniciens, pour assurer une articulation politique et opérationnelle ;
- Des partenaires associatifs et d'autres collectivités territoriales, pour mutualiser les ressources ;
- Les chambres consulaires et les agriculteurs, pour aligner les stratégies avec les réalités agricoles.

D'autres groupes d'acteurs moins présents s'invitent dans certains territoires :

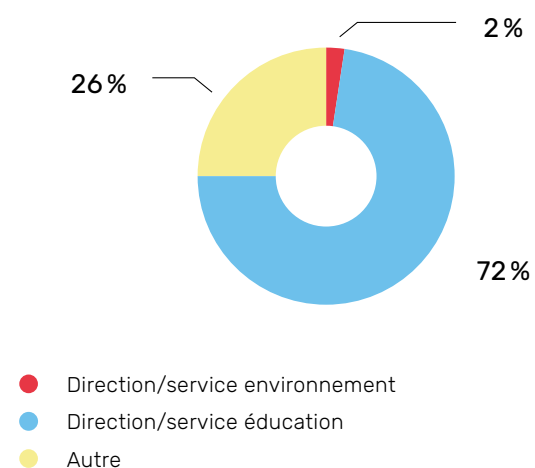
- Les citoyens et parents d'élèves, dont l'implication garantit une prise en compte des attentes locales ;
- Le monde de la recherche, même s'il est plus rare, est présent pour enrichir les débats avec une expertise scientifique.

NOMBRE D'INSTANCES DE GOUVERNANCE DÉDIÉES À L'ALIMENTATION



2 | LA RESTAURATION COLLECTIVE EST LE PREMIER LEVIER POUR AGIR SUR L'ALIMENTATION DANS LES COMMUNES

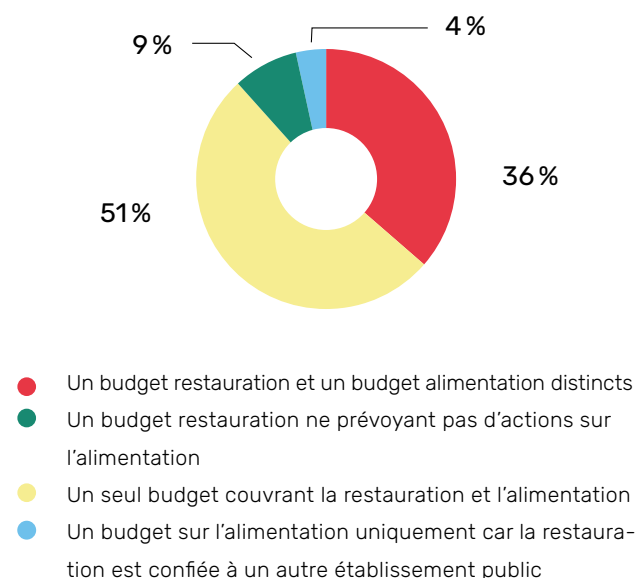
DIRECTION EN CHARGE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LES COMMUNES



Dans les communes, le levier principal pour transformer l'alimentation est sans surprise la restauration collective. Ce service, intégré dans 72% des cas à la direction de l'éducation, joue un rôle central dans la mise en œuvre des actions liées à l'alimentation. Cela se traduit dans l'organisation humaine et budgétaire des communes.

En effet, dans 51% des communes, c'est le budget de la restauration collective qui couvre à la fois les dépenses liées au fonctionnement de la restauration collective (achat des denrées, gestion de l'outil de restauration...) et les dépenses liées à l'alimentation de manière transversale. C'est aussi ce budget qui est sollicité pour mener les actions de sensibilisation, sur le foncier ou même sur la santé.

ORGANISATION DES BUDGETS ANNUELS SUR ALIMENTATION DANS LES COMMUNES



Enfin, les équipes de restauration, déjà responsables de la préparation des repas, se retrouvent également en charge de l'animation globale des démarches alimentaires. Leur rôle va bien au-delà des cuisines : elles participent à des actions de sensibilisation auprès des convives ; sont mobilisées pour réfléchir sur l'action relative au foncier agricole, imaginer des ponts avec les autres services qui travaillent sur l'environnement, les espaces verts, les centres communaux d'action sociale (CCAS) ... et contribuent ainsi à l'élaboration des stratégies alimentaires globales des communes. Ainsi, dans 74% des communes, il n'existe pas de poste dédié exclusivement à l'animation de la démarche alimentaire. Ces fonctions sont souvent assurées par le directeur(trice) de restauration qui cumule plusieurs casquettes.

Cette situation contraste avec celle des intercommunalités et des départements, où des postes spécifiques sont plus fréquemment créés pour piloter les projets alimentaires territoriaux.

Ainsi, à travers la restauration collective, les communes sont la cheville ouvrière de la transformation de l'alimentation. Cependant, le potentiel de leur action pourrait être freiné par des contraintes organisationnelles. Renforcer les moyens humains et financiers dédiés à ces enjeux pourrait permettre de consolider leur démarche et d'accroître l'impact de leurs actions.

BUDGET ANUEL MOYEN DES COMMUNES AYANT UN SEUL BUDGET COUVRANT LA RESTAURATION ET L'ALIMENTATION

Moins de 1000 repas/jour	Entre 1000 et 5000 repas/jour	Plus de 5000 repas/jour
566 986 €	2 312 322 €	4 778 750 €

3 | LES STRATÉGIES ALIMENTAIRES RESTENT TOUT DE MÊME AVEC DES FONDATIONS ENCORE FRAGILES

Malgré les efforts des collectivités pour structurer leurs politiques alimentaires locales, ces initiatives peinent encore à s'imposer comme des projets transversaux, capables de toucher l'ensemble des populations et des territoires.

Pour la première année, l'Observatoire des Paysages alimentaires a collecté auprès des collectivités enquêtées des éléments concernant leur budget sur l'alimentation. Ces premiers éléments témoignent d'une fragilité en ce qui concerne les moyens financiers alloués aux politiques alimentaires. Bien que les territoires disposent d'échelles pertinentes pour porter leurs projets, les budgets restent modestes :

• **Dans les départements**, qui disposent notamment de la compétence « solidarité » et pourraient couvrir des publics variés sur le sujet de l'alimentation (dans les EHPAD et les PMI en plus des collégiens), le budget annuel dédié aux projets alimentaires atteint en moyenne 358 000 €.

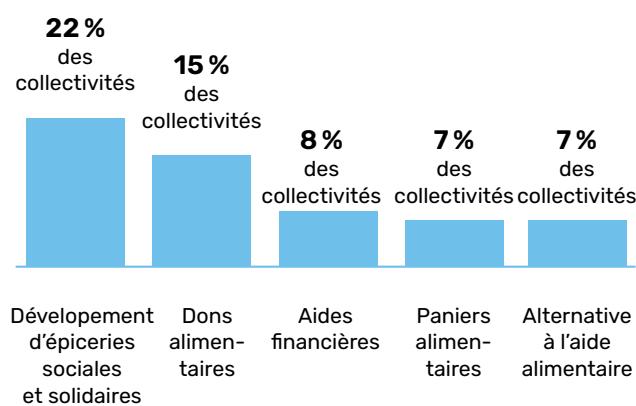
• **Du côté des intercommunalités**, la moyenne s'élève quant à elle à 141 692 € par an. Ces montants montrent que l'alimentation peine à s'incarner dans les budgets.

Cela se traduit directement sur l'impact limité des politiques alimentaires qui peinent encore à toucher l'ensemble de la population. En effet, si 81% des collectivités mènent des actions de sensibilisation à l'alimentation, ces efforts se concentrent majoritairement sur les scolaires, qui sont le public concerné par 83% de ces actions. Les publics vulnérables ou âgés (présents dans les CCAS, les PMI ou les EHPAD), pourtant directement concernés par les enjeux d'accès à une alimentation de qualité sont encore en marge. En comparaison, seulement 51% des collectivités travaillent à rendre accessible l'alimentation de qualité à l'ensemble de la population. Même si c'est une bonne moitié d'entre elles, ce sujet mérite d'être davantage approfondi par les collectivités.

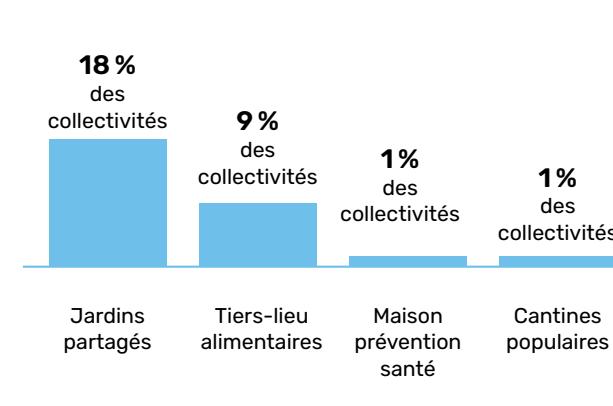
Enfin, 27% des collectivités ont investi dans des lieux dédiés à l'alimentation (comme par exemple des cantines populaires, des jardins partagés ou des maisons de l'alimentation) qui pourraient permettre aux habitants de simplifier et de se réapproprier leur alimentation.

Ces données montrent que certaines collectivités imaginent déjà de belles initiatives qui permettent de donner une portée plus large à l'alimentation. Pour renforcer l'impact des stratégies alimentaires sur les territoires, il faut encore dépasser une vision en silo afin de pouvoir intégrer l'ensemble de la population et multiplier les espaces où l'alimentation de qualité deviendra un sujet incontournable.

DISPOSITIFS LES PLUS MIS EN ŒUVRE PAR LES COLLECTIVITÉS POUR RENDRE ACCESSIBLE L'ALIMENTATION



LIEUX DÉDIÉS À L'ALIMENTATION LES PLUS CRÉÉS PAR LES COLLECTIVITÉS



CONCLUSION

Le rapport 2024 met en lumière l'élan des collectivités pour agir et construire de nouveaux paysages alimentaires. Cette année, les enseignements de l'Observatoire viennent éclairer plusieurs bonnes nouvelles qui montrent l'engagement des collectivités :

- ♥ Un intérêt croissant pour le foncier nourricier : les collectivités se saisissent largement de l'enjeu du foncier nourricier avec l'élaboration de politiques foncières favorables aux agriculteurs.
- ♥ Le bio et la relocalisation s'affirment dans les menus des cantines : en plus d'être un soutien pour les filières locales, ce choix politique se révèle être aussi pertinent pour maîtriser le coût denrée des repas.
- ♥ La gouvernance se renforce : les collectivités s'emploient à mettre en place des instances de gouvernance afin de créer les espaces nécessaires à la coordination et la mise en débat de leur stratégie alimentaire.

Ces résultats soulignent que les collectivités, confrontées à des défis importants tels que la crise sanitaire, l'inflation ou les enjeux environnementaux, n'ont de cesse de faire de l'alimentation un levier de transformation de leurs territoires.

Pour nous aider à faire grandir les Paysages alimentaires, nous vous invitons à participer chaque année à la campagne d'enquête de l'Observatoire. C'est simple, c'est gratuit et il suffit de vous rendre sur :

observatoire.unplusbio.org

AVEC LE SOUTIEN DE :



NOTE MÉTHODOLOGIQUE – LA MÉTHODE DE L'OBSERVATOIRE

À travers ses rapports annuels, l'Observatoire des Paysages alimentaires a pour vocation de guider les élus et les techniciens des collectivités dans la mise en place d'une stratégie gagnante pour faire évoluer leur paysage alimentaire. Pour assurer la pertinence et la richesse de ses analyses, l'Observatoire s'appuie sur plusieurs sources de données qu'il collecte, analyse et synthétise afin d'offrir aux décideurs des enseignements solides.

L'Observatoire repose principalement sur une enquête en ligne conduite chaque année, destinée aux élus et techniciens en charge des politiques alimentaires territoriales. Ce questionnaire porte sur quatre piliers clés :

- la restauration collective,
- la gouvernance de la politique alimentaire,
- la santé par l'alimentation,
- et le foncier nourricier.

Adapté à chaque type de collectivité (commune, intercommunalité, département, etc.), ce questionnaire permet à l'Observatoire de réaliser une analyse qui tient compte des compétences spécifiques de chaque niveau d'administration. Ainsi, en 2024, l'Observatoire s'est enrichi des réponses de 159 collectivités réparties sur l'ensemble du territoire français et représentant 88 communes, 47 intercommunalités, 10 départements, 10 arrondissements de la Ville de Paris, 3 parcs naturels régionaux et une région. Il est important de souligner que ces 159 collectivités ne sont pas toutes membres du Club des Territoires d'Un Plus Bio : l'enquête est ouverte à toutes les collectivités souhaitant partager leurs projets alimentaires pour enrichir les enseignements de l'Observatoire. Grâce à cette diversité de réponses, ce dernier offre un panorama riche et détaillé des initiatives portées à travers la France, illustrant ainsi l'engagement et les spécificités locales des politiques alimentaires.

En complément de l'enquête sur les politiques publiques, l'Observatoire compile des bases de données qualifiées et vérifiées sur la restauration afin d'étayer ses résultats sur ce pilier. Soucieux de la précision des informations partagées, Un Plus Bio a choisi de s'appuyer sur les données tirées des audits du label Ecocert « En Cuisine », qui fournit un contrôle rigoureux des pourcentages de produits bio et des coûts alloués aux denrées en restauration collective. Pour le rapport 2024, cet échantillon de données représente 2 520 cantines préparant quotidiennement 546 908 repas. Les chiffres sur la part de bio et les coûts des denrées portent sur l'année écoulée : l'année 2023.

QUI SOMMES-NOUS ?

Un Plus Bio, une association nationale unique en son genre

Entièrement dédiée aux politiques publiques de l'alimentation, l'association fédère, relie et accompagne les élus et leurs équipes qui s'emparent des enjeux alimentaires. Ce collectif partage la conviction que les collectivités ont un rôle majeur dans le paysage alimentaire, en permettant à leur territoire de prendre une nouvelle trajectoire nourricière.

Un réseau où cohabite une grande diversité de collectivités et d'acteurs

Au sein du Club des Territoires, nous faisons dialoguer des élus de tous horizons mais aussi tous les échelons de collectivités territoriales. Ensemble, nous avons installé un récit avec les cantines rebelles pour démontrer que la bio était accessible à tous. Nos nombreux outils, dont le plus signifiant est l'Observatoire des Paysages alimentaires, éclairent les stratégies gagnantes pour permettre aux collectivités d'accélérer leur impact sur l'alimentation.

Un collectif pour construire d'autres paysages alimentaires

Notre équipe mobilise l'intelligence du collectif Un Plus Bio pour imaginer et faire vivre une autre façon de se nourrir. Nos événements, nos publications et nos chantiers permettent aux élus et aux agents de monter en compétences et d'acter des choix ambitieux pour se projeter sur les grands défis alimentaires de notre époque.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur
www.unplusbio.org

