



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai



Les 13 et 14 mai derniers, Angoulême a accueilli la 15e édition des Journées Techniques du Club des Territoires. Un rendez-vous devenu incontournable pour celles et ceux qui, dans les collectivités, œuvrent au quotidien pour des politiques alimentaires plus justes, plus vivantes et plus locales. Une quarantaine d'agents venus des quatre coins de France se sont retrouvés pour croiser les regards et partager leurs expériences avec leurs pairs.

Le premier jour, consacré à la santé, a introduit de riches réflexions sur le lien entre environnement, alimentation et bien-être. Le second a abordé un sujet brûlant : comment mobiliser le foncier pour nourrir durablement nos territoires ? Deux jours denses, concrets, et inspirants qui donnent envie de continuer à faire bouger les lignes ensemble.

Jour 1 : Agir pour préserver notre santé

L'épigénétique, ou comment l'environnement raconte notre santé

Isabelle Farbos, est docteur en génétique et biologie moléculaire. Chercheuse engagée, elle a nous a initié à sa spécialité : l'épigénétique. Une notion encore méconnue mais pourtant essentielle pour comprendre le lien entre la santé et l'alimentation.



Nous contacter :
contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

L'épigénétique, qu'est-ce que c'est ?

Chacune des cellules de notre corps possède le même patrimoine génétique ou ADN, dont certains gènes seront lus ou non en fonction des cellules pour assurer les différentes fonctions de nos organes. C'est ce qu'on appelle, l'épigénétique.

Ce phénomène peut être modulé en fonction de notre environnement. Isabelle Farbos donne l'image des « post-it » qui viennent se coller ou s'enlèvent sur notre double hélice d'ADN en fonction de ce que nous mangeons, respirons, ou même ressentons. Ils jouent alors le rôle “d'interrupteur génétique”. Ces modulations peuvent déterminer notre état de forme, notre humeur, notre capacité à gérer le stress ou notre prédisposition à développer certaines maladies.

Pour illustrer ce mécanisme, Isabelle Farbos nous parle des colonies d'abeilles. Toutes les larves d'une ruche ont le même ADN, cependant celles nourries à la gelée royale deviennent reines, alors que les autres deviennent ouvrières. Pourquoi ? Parce que l'environnement (la nourriture) allume ou éteint certains gènes. Chez les humains, le phénomène est identique : ce que l'on vit, ce que l'on mange, ce que l'on respire dialogue sans cesse avec nos gènes.

Ce que l'on mange influence la lecture de notre ADN

L'alimentation joue un rôle clé dans cette lecture. Certains nutriments, comme les groupes méthyles, sont indispensables pour maintenir nos gènes en mode "ON" ou "OFF" au bon moment. Un régime appauvri en ces composants, qui est souvent le cas des aliments ultra-transformés, peut dérégler ce mécanisme, avec des conséquences sur le métabolisme, l'immunité, voire la santé mentale. A l'inverse, les produits bruts, bio et de saison sont de véritables alliés pour notre épigénome.

L'épigénétique nous montre que la majorité des maladies chroniques ne sont pas dues à de mauvais gènes mais à une mauvaise lecture des bons gènes. Et nous pouvons corriger cette lecture en agissant sur notre environnement physique, chimique et psychologique.

Les perturbateurs endocriniens : des imposteurs redoutables

Ces molécules, parfois invisibles, miment nos hormones naturelles et perturbent la lecture de nos gènes. Leur présence est massive dans notre quotidien, du plastique des bouteilles d'eau à ceux des emballages alimentaires, en passant par les produits d'entretien. Isabelle Farbos appelle à une vigilance accrue, notamment dans la restauration collective.

Cancers, troubles hormonaux, infertilité, prématurités : les conséquences sont lourdes mais des solutions existent. Sortir du plastique au profit de contenants en verre ou en inox, choisir les bons produits d'entretien, préférer les aliments bio et les plats faits maison autant que possible, sont des gestes simples, à la portée de tous.

Conclusion : reprendre le pouvoir sur notre ADN

Ce que nous mettons dans nos assiettes, dans nos maisons et dans nos émotions, peut modifier la lecture de nos gènes. Notre corps peut faire face aux perturbateurs mais il a ses limites. Sans chercher à atteindre zéro polluant, nous avons une marge de manœuvre pour adopter les bons réflexes et faire découvrir la diversité alimentaire afin de préserver notre santé.

**Un
Plus
Bio**



Nous contacter :
contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

Table ronde : Quand les cuisines, les fermes et les territoires reprennent la main

Dans les grands salons de l'Hôtel de ville d'Angoulême, une table ronde a réuni des acteurs aux parcours aussi étonnantes qu'inspirants : artisan-cuisinier, paysan, gestionnaire, tous animés par une même envie de remettre l'humain, le territoire et le bon sens dans nos assiettes. Ensemble, ils ont partagé leurs constats, leurs expériences et leurs idées pour réinventer la manière dont on produit, transforme, distribue et cuisine notre alimentation.



Xavier Hamon : réapprendre à cuisiner avec son territoire

Xavier Hamon, artisan-cuisinier à Quimper et responsable de l'Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques, dresse sans détour le tableau de la formation des cuisiniers. Les apprentis sont formés à cuisiner des produits standardisés en suivant des fiches recettes. Ils peinent donc par la suite à valoriser les ressources de leur territoire, surtout dans une région fortement marquée par l'agro-industrie. Pour que la restauration renoue avec le territoire, les cursus aurait besoin d'être profondément repensé, avec d'autres apprentissages et d'autres langages. Si quelques initiatives existent, elles restent encore trop isolées et peu reproductibles. Pour Xavier Hamon, il est urgent de se réapproprier un imaginaire culinaire ancré sur le territoire et se libérer du tout-transformé pour restaurer de la créativité dans le métier.

Pierrick Regnier : transformer à la ferme pour garder la valeur

Agriculteur en cours d'installation, Pierrick Regnier a fait le choix d'une reconversion résolument tournée vers le territoire, en devenant responsable commercial d'une ferme d'élevage laitier en Charente. Après avoir intégré le réseau Invitation à la ferme, la ferme du Paupiquet profite de la mutualisation des moyens et des savoir-faire pour transformer eux-mêmes leurs produits sur place. D'une production de lait entièrement vendue à la laiterie, la ferme transforme et vend aujourd'hui directement la majorité de son lait. Pour quasiment le même volume de lait produit, la ferme emploie 8 salariés contre 3 à l'époque et approvisionne son territoire via les cantines et les magasins.



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

Jérôme Glère : un outil public pour plus de transparence

Avec l'association ACENA, Jérôme Glère, gestionnaire de lycée, présente un outil d'aide à la décision innovant, conçu pour aider les acheteurs publics à faire des choix alimentaires plus responsables. Avec l'aide de l'épigénéticienne, Isabelle Farbos, l'outil développé par le collectif pour intégrer d'autres critères afin d'orienter ses achats en fonction de la performance globale des produits sur la santé et l'environnement et pas seulement du prix. L'outil permet d'écartier un certain nombre de produits, de privilégier les produits les moins transformés et l'accès des producteurs du territoire aux marchés des lycées. Déjà adopté par plusieurs régions, Nouvelle-Aquitaine, Grand-Est, Bretagne, Centre-Val-de-Loire, cet outil a reçu le grand prix de l'innovation de la commande publique et crée une dynamique d'amélioration continue de l'offre et sensibilise les acheteurs publics.

Débat : Transport et logistique, là où le bât blesse

La logistique reste un caillou dans la chaussure de la relocalisation de l'alimentation. Le modèle de la petite cuisine décentralisée, séduisant sur le papier, montre ses limites en créant des inégalités entre les territoires et s'avère souvent non rentable.

Exemple parlant : la vache nantaise. Un distributeur du MIN de Nantes s'associe avec la filière pour livrer les cantines. Ces dernières récupèrent les bas morceaux à bas coût, et les autres sont vendus au meilleur prix... ailleurs. Résultat : les éleveurs ne bénéficient pas d'une valorisation globale de leur travail, bien que ce modèle reste préférable à la filière longue.

À cela vient s'ajouter le souhait de sortir du plastique à usage unique qui soulève de nouvelles problématiques, comme le poids des contenants en verre ou le coût du nettoyage. Une des solutions envisagées peut alors être la mise en place du vrac dans les cantines mais cela pose la question de l'autonomie et de la responsabilité des convives.

Conclusion : bricolons du commun pour changer de paradigme

Tous s'accordent : il ne s'agit pas seulement d'introduire plus de bio ou de local, mais de revoir l'ensemble du système. Il est nécessaire de repenser les missions des cuisines, et les relier avec les enjeux agricoles, alimentaires et sociaux. Mais pour être durable et toucher le plus grand nombre, il faut aussi accepter de déléguer là où on est moins bon, tout en valorisant là où l'on excelle. Il s'agit de faire des compromis et créer des relations avec les acteurs de son territoire. C'est à ce prix que les cantines pourront devenir de vrais lieux d'éducation, de transition et de justice alimentaire.

Entre témoignages de terrain et constats lucides, cette table ronde a surtout révélé une chose : c'est en faisant ensemble, en testant, en ajustant, qu'on avance.



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

Jour 2 : Mobiliser le foncier pour nourrir



Le droit au service du foncier nourricier ? Une exploration juridique entre vides et possibles

Raphaële-Jeanne Aubin-Broute, maître de conférences en droit privé, nous a partagé son expertise sur la place du droit dans la protection et la valorisation du foncier nourricier.

Qu'est-ce que le foncier nourricier ?

Le terme « foncier nourricier » renvoie à la fois à un espace, généralement rural ou périurbain, et à une ressource : le sol, envisagé sous l'angle de sa capacité à produire des aliments, pour les humains ou les animaux destinés à la consommation. Mais ce terme renvoie aussi à un concept écologique et social, qui vise l'adéquation entre les ressources foncières et les besoins alimentaires d'un territoire. Cela implique donc de préserver le potentiel de production agricole, de soutenir les pratiques vertueuses, mais aussi d'orienter les produits vers les marchés locaux.

Une friche juridique à cultiver

À ce jour, nous pouvons dire qu'il existe deux stratégies pour relocaliser l'alimentation : la stratégie de marché, qui stimule la demande (par la restauration collective ou les circuits courts), et la stratégie foncière, qui agit en amont, sur l'offre, en influençant l'usage des terres agricoles par des leviers juridiques.

Le droit foncier français encadre fortement la propriété et l'usage des terres agricoles (via le droit civil, de l'urbanisme, et rural), mais il reste muet sur la destination des produits. Le principe constitutionnel de liberté du commerce et de l'industrie empêche toute contrainte sur les circuits de commercialisation des produits. Les lois agricoles récentes (2014 avenir pour l'agriculture, 2018 EGAlim, 2025 souveraineté alimentaire) ne portent donc que des objectifs déclaratifs sans valeur normative.

Ce constat s'illustre dans les outils juridiques actuels favorables au foncier nourricier (PRAD, SDREA, PAT, ZA, SCOT,...) qui sont peu contraignants et peu opérationnels en pratique. Globalement, aucune règle ne permet aujourd'hui d'attacher durablement une fonction nourricière à une terre.



Nous contacter :
contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48



Compte-rendu

Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

Innover dans les interstices

Cependant, le droit laisse des vides juridiques par les notions floues ou obscures de certains textes, ou bien tout ce que la loi n'interdit pas. Ce sont alors des espaces pour l'innovation locale, où s'engouffrent les collectivités, les coopératives, ou les acteurs de terrain. Par exemple, les SAFER peuvent prioriser un projet d'agriculture de proximité dans l'attribution d'un foncier (par les commodats), les communes peuvent devenir exploitante agricole en régie, ou encore les personnes morales comme les coopératives peuvent prévoir dans leurs statuts des objectifs de commercialisation locale. Mais il y a des limites à ces pratiques, comme le statut du fermage qui protège la liberté totale du preneur ou les clauses de commercialisation locale qui exposent à des risques de conflit avec la liberté d'entreprendre.

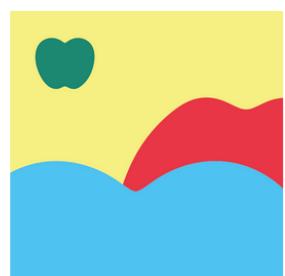
Conclusion : un droit nourricier à inventer

L'enjeu devient alors d'expérimenter, d'interpréter, de créer du droit par l'usage. Plutôt que de créer une norme rigide qui s'impose à tous, Raphaële-Jeanne Aubin-Broute plaide pour un droit souple et incitatif, qui accompagne les pratiques sans les figer. Le droit ne doit pas freiner les expérimentations territoriales, mais les reconnaître et les soutenir.

Une conférence inspirante, qui donne envie de faire du droit un complice de la bifurcation écologique.

Les enseignements de l'Observatoire : des stratégies qui prennent racine dans les territoires

À partir des données issues de l'Observatoire, Un Plus Bio a pu dresser un panorama éclairant des dynamiques foncières engagées par les collectivités. Près de 70 % d'entre elles ont déjà mis en place ou élaborent une stratégie foncière, souvent adossée à des outils d'urbanisme ou à l'acquisition de terres agricoles.



La moitié des collectivités ayant une stratégie foncière disposent d'un foncier en propre, et sont nombreuses à le mettre à disposition des agriculteurs. Certaines collectivités font aussi le choix des régies agricoles. Finalement, de nouveaux modèles émergent comme la mise à disposition des terres à des Sociétés de Coopératives d'intérêt collectifs (SCIC). Dans tous ces projets, l'agriculture bio y occupe une place majeure. Cependant, pour leur mise en place, les freins restent nombreux : manque de foncier, complexité juridique, difficulté à faire converger les intérêts des acteurs...



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

Table ronde : Quel modèle pour une agriculture nourricière ?

De la Côte Atlantique aux Alpes-Maritimes en passant par le cœur d'Angoulême, des acteurs publics et citoyens réinventent notre lien à la terre, à l'alimentation et au vivant. Qu'ils soient collectivités, coopératives ou services municipaux, ils partagent une conviction forte : protéger et activer le foncier agricole est une clé de la transition. Chacun à sa manière, avec ses contraintes et ses ressources, ils dessinent un nouveau récit alimentaire, plus résilient, plus local, plus juste. Voici trois exemples concrets :



Samuel Fallet : animateur territorial au sein de la SCIC des Ferrages

La SCIC des Ferrages de Châteauneuf, née de l'initiative de la commune de Châteauneuf-Grasse et de ses habitants, vise à lutter contre la disparition des terres agricoles en recréant une dynamique locale autour de l'agriculture biologique. Grâce à la remise en culture de friches, à la mise à disposition de terres pour des agriculteurs et à la création de débouchés comme le marché paysan ou la cantine, la commune a amorcé un renouveau agricole. Le projet a pris de l'ampleur en s'organisant sous forme de coopérative (SCIC), permettant l'implication d'autres collectivités et producteurs, et jouant un rôle central dans la stratégie alimentaire du territoire. Malgré une activité florissante et l'embauche de huit salariés, le soutien des collectivités et des bénévoles reste crucial pour maintenir l'équilibre économique et humain de cette initiative collective.

Sébastien Vandewalle : responsable du pôle agriculture urbaine de la ville de Poitiers

La régie agricole de Poitiers illustre une transformation réussie d'un service horticole municipal en un projet agroécologique nourricier. En trois ans, les Serres de Beauvoir sont passées de la production de fleurs et d'arbres à celle de fruits, légumes et plantes aromatiques destinés à la cuisine centrale de Poitiers ainsi qu'aux fermes et jardins urbains. Cette évolution, portée par l'engagement de l'équipe et leurs adaptations professionnelles, a impliqué l'abandon des méthodes contrôlées au profit du maraîchage sur sol vivant, avec ses incertitudes et ses défis. Rebaptisé « jardins municipaux agroécologiques et nourriciers », le site est désormais un espace ouvert, polyvalent et un pilier de la transition agricole et alimentaire de la ville.



Nous contacter :
contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48



Compte-rendu Journées Techniques 2025

Angoulême, 13 et 14 mai

Agathe Spanier-Bourson : chargée de projet alimentaire du Département de Loire-Atlantique

Le Département de Loire-Atlantique s'engage dans la protection des terres agricoles et la relance de leur vocation nourricière en déployant une stratégie foncière via les Périmètres d'espace agricole et naturel périurbains (PEAN). Face à une forte pression foncière, ces zones sanctuarisent définitivement des terres à usage agricole ou naturel et s'accompagnent de programmes d'actions concrets. En atteignant 35 100 hectares de PAEN d'ici juin 2025, le département structure progressivement une politique publique évaluée et co-construite avec les territoires. Comme le souligne Agathe Spanier-Bourson, cette démarche répond à une demande croissante des élus locaux, en quête de soutien. Plutôt que de se substituer aux communes, le Département favorise la coopération et la gouvernance partagée avec les services et les intercommunalités.

Conclusion : le foncier comme levier d'une transition joyeuse et engagée

Ces trois initiatives illustrent comment à différents échelons territoriaux (communes, intercommunalités et départements), nous pouvons agir concrètement pour préserver le foncier nourricier. Ce n'est pas seulement un enjeu technique ou juridique, c'est aussi un terrain d'expérimentation collective, et un bien commun à réinvestir. Chacune de ces actions montre qu'une gouvernance locale, coopérative et ancrée sur le territoire peut poser les bases d'une transition agricole nourricière et créatrice de liens humains.

Ces Journées Techniques 2025 nous ont donc rappelé une chose essentielle : la transition alimentaire ne se fera ni en silo, ni en sprint. Entre la puissance des savoirs partagés, les récits d'expériences concrètes et les leviers juridiques à inventer, les territoires présents ont dessiné les contours d'un avenir nourricier où le foncier, les cuisines et les citoyens se retrouvent au cœur du jeu. Il ne s'agit pas de tout réussir, mais de continuer à bricoler du commun, à faire germer des récits qui reconnectent alimentation, territoire et démocratie.

Merci à tous de votre participation et à l'année prochaine !



Nous contacter :
contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48