

# LES JOURNÉES NATIONALES

# D'UN PLUS BIO

10 & 11 JUIN 2026  
NÎMES



[CONTACT@UNPLUSBIO.ORG](mailto:CONTACT@UNPLUSBIO.ORG)

[WWW.UNPLUSBIO.ORG](http://WWW.UNPLUSBIO.ORG)

06 61 32 93 48

L'association nationale Un Plus Bio invite chaque année les collectivités les plus engagées sur l'alimentation autour d'un événement riche en rencontres et découvertes. Une occasion incontournable qui permet aux élus et à leurs équipes de nourrir leur projet et de partager des expériences. Ces rencontres sont aussi l'occasion de porter au niveau national les sujets cruciaux pour agir sur les cantines de demain et imaginer les paysages alimentaires capables de répondre aux enjeux des territoires.

Cette année, les journées nationales d'Un Plus Bio se déroulent autour de quatre temps forts : **le temps du réseau avec en point d'orgue l'assemblée générale d'Un Plus Bio, la découverte de trois projets ambitieux sur le terrain, la célébration des paysages alimentaires avec la belle soirée du Palmarès et la matinée politique sur l'enjeu de décarboner nos territoires.**



# PROGRAMME 2026

# MERCREDI 10 JUIN JOURNÉE



## 10H : ACCUEIL DES PARTICIPANTS

HÔTEL DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GARD  
2 RUE GUILLEMETTE - NÎMES

10h30 : Mot d'accueil de Françoise Laurent-Perrigot (ou son représentant), Présidente du Conseil départemental du Gard.

Ouverture de l'assemblée générale par Sandrine Lafargue, Présidente d'Un Plus Bio.

## 10H45 : LE TEMPS DU RÉSEAU : REGARDS SUR 2025

- Les activités majeures de l'association en 2025
- Le bilan financier de 2025
- Vote des rapports d'activités et financiers
- Élection du Conseil d'administration

Thème du débat : Cantines de demain, quelles perspectives pour le réseau ?

## 12H30 : REPAS

## 14H : CONSTRUIRE L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Rien de mieux pour consolider son projet que de s'inspirer d'initiatives abouties. Partez à la découverte de l'un des trois territoires pour rencontrer sur le terrain les protagonistes et visualiser les réalisations.

### 1. Relocaliser l'alimentation dans mon département

Créé il y a 11 ans, le Mas des Agriculteurs est devenu un lieu emblématique du circuit-court à Nîmes, qui propose sur une grande surface exclusivement des produits issus de l'agriculture locale dont une partie en bio, vendus du producteur au consommateur, sans intermédiaire. Un modèle unique en France, et sur lequel s'appuie le Gard pour fournir sa légumerie départementale.

→ **Départ depuis l'Hôtel du département. Déplacement à pied puis en trambus jusqu'au Mas des Agriculteurs.**

### 2. Installer sa ferme municipale

En 2006, le village de Barjac passe sa cantine en bio pour répondre à un enjeu de santé publique. Le film *Nos enfants nous accuseront* en relatara l'aventure. Vingt ans plus tard, la commune est toujours en dynamique pour transformer l'alimentation sur son territoire. De la rénovation de la cuisine en passant par l'école et son jardin pédagogique, le village rebelle vient de créer sa ferme municipale maraîchère pour nourrir les écoliers. C'est toute cette aventure que vous découvrirez sur place.

→ **Départ en bus à 13h45 de la gare routière (derrière la gare SNCF). 10 m de marche depuis l'Hôtel du Département.**

### 3. Imaginer la cantine de demain

Dans l'arrière-pays nîmois, à Quissac, découvrez la rénovation d'une école intercommunale, labellisée Bâtiment Durable Occitanie niveau Or, qui intègre la cuisine de production au cœur même de l'établissement scolaire et en lien avec son territoire. Un modèle original pensé pour rapprocher production et éducation à l'alimentation. Cette visite sera l'occasion de présenter le partenariat mis en place avec un acteur local engagé De la Terre à l'Assiette, et de se rendre au magasin L'Étoile Bio et sa ferme maraîchère, qui fournissent la cantine.

→ **Départ en bus de la gare routière (derrière la gare SNCF). 10 mn de marche depuis l'Hôtel du Département.**

# MERCREDI 10 JUIN SOIRÉE



## 19H : PALMARÈS DES PAYSAGES ALIMENTAIRES

HÔTEL ÉDOUARD MOURET  
7 BIS, RUE RAYMOND-MARC - NÎMES

Au cours d'une soirée inoubliable animée par Périco Lé gasse, journaliste et chroniqueur gastronomique, Un Plus Bio dévoilera son palmarès des paysages alimentaires pour mettre en avant des projets de territoires inventifs et audacieux. Nous vous dévoilerons les lauréats dans les six catégories suivantes : villages rebelles, cantines de demain, capitales de l'alimentation, villes engagées, collectivités audacieuses, territoires nourriciers.

## 20H30 : BUFFET GOURMAND

Après cette journée dense, nous vous invitons à partager un moment chaleureux et gourmand pour prolonger les échanges, autour de saveurs locales, bio et de saison, accompagnées de jus de fruits avec et sans alcool. Cette soirée se déroulera dans le somptueux jardin de l'Hôtel Mouret. Inscription obligatoire.

# JEUDI 11 JUIN MATINÉE POLITIQUE



## « DÉCARBONER : LE DÉFI DES COLLECTIVITÉS »

### 8H30 : ACCUEIL

HÔTEL DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
DU GARD / 2 RUE GUILLEMETTE - NÎMES

### 9H : OUVERTURE DE LA MATINÉE POLITIQUE

- Françoise Laurent-Perrigot, Présidente du Conseil départemental du Gard (ou son représentant)
- Sandrine Lafargue, Présidente d'Un Plus Bio
- Catherine Conil, Cheffe du bureau agriculture et alimentation du Ministère de la Transition écologique

### 9H30 : FAIRE FLEURIR L'ASSIETTE Propos introductifs par Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio

→ Pour répondre aux défis climatiques et enjeux de santé publique, réduire notre consommation de viande passe certes par végétaliser nos assiettes, mais aussi discuter sans tabou du mode d'élevage que nous voulons promouvoir ou écarter.

### 9H45 : PROTÉINES : TROUVER LE BON COMPROMIS

- Daniel Connart, leader de la filière avicole en Occitanie
- Une ville du Club des Territoires
- Communauté de communes du Diois (Drôme) — (sous réserve)

→ Alors que la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (Snanc) parue en début d'année nous invite à réduire notre consommation de viande et à végétaliser davantage notre alimentation, cette table ronde propose d'éclairer cette question en croisant les regards d'acteurs aux expériences complémentaires. Comment s'engager vers la végétalisation de l'assiette, concilier transition alimentaire, respect du vivant et maintien de certaines formes d'élevage afin de préserver nos territoires ?

### 11H15 : OSER LA CANTINE DE DEMAIN !

- Jean-François Rochedreux, maire de Saliès (Tarn)
- Charlotte Picard, architecte, directrice adjointe au service recherche et innovation de Rosny-Sous-Bois (Seine-Saint-Denis)

→ Décarboner implique une réflexion globale, en tant que collectivités, sur nos modes d'action et sur l'habitabilité des bâtiments publics. Cette table ronde met en lumière les démarches engagées par les communes de Rosny-sous-Bois (Seine-Saint-Denis) et de Saliès (Tarn), qui ont fait le choix de l'audace en repensant en profondeur la rénovation et la reconstruction de leurs écoles dans une démarche écologique très ambitieuse et encore peu répandue.

### 13H : REPAS ET CLÔTURE DES JOURNÉES NATIONALES D'UN PLUS BIO