

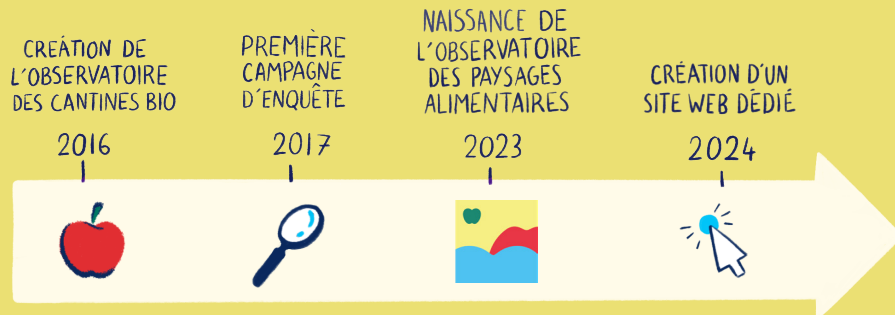
**Paysages
Alimentaires**

**L'ESSENTIEL
DE L'OBSERVATOIRE**

**Un
Plus
Bio**

**20
26**

Une aventure de 10 années !



L'Observatoire est un outil collaboratif d'Un Plus Bio pour aider les collectivités à transformer l'alimentation sur leur territoire. Il collecte des informations de collectivités agissant sur les quatre piliers majeurs d'une stratégie alimentaire territoriale: la cantine, le foncier nourricier, la santé et la gouvernance.

Sa force et son originalité ? C'est un outil entièrement gratuit qui rassemble une communauté de collectivités parmi les plus engagées sur l'alimentation en France. Il en ressort de nombreux enseignements qui permettent à l'Observatoire de restituer aux élus et aux agents des données précieuses pour accélérer la stratégie alimentaire de leur territoire.

La communauté de l'Observatoire s'étoffe d'année en année.

Sur la **campagne 2025/2026**, notre échantillon représente:

210 millions de repas

**7297 cantines (sites de restauration)
dont un peu plus de 70% en gestion directe.**

718 utilisateurs du site de l'Observatoire

Tout au long de l'évolution de l'outil, nous avons reçu le soutien de différents partenaires.

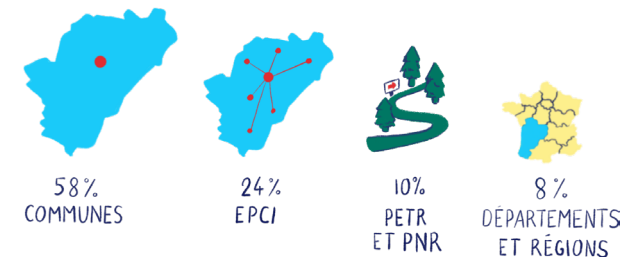
Pour la conception et la mise en œuvre, nous avons eu la contribution de l'équipe Ecocert « En cuisine », de membres du réseau Agores et des juristes du Centre d'étude Lascaux sur les Transitions (CELT).



Sur le plan financier, nous avons eu le soutien des pouvoirs publics et d'une fondation.



RÉPARTITION DES RÉPONDANTS À L'OBSERVATOIRE PAR TYPE DE COLLECTIVITÉS



Agir par la cantine

Le bio à la portée de tous !

Vous avez atteint les 20% de part de bio, comme l'exige la loi Egalim, et vous vous demandez si aller au-delà est à votre portée ?

Bonne nouvelle! Choisir le bio n'explose pas le budget des collectivités : les cantines qui passent de 30% à 50% de bio dans l'assiette (du niveau 1 au niveau 2 du label « En Cuisine ») ont un coût denrées par repas stable. Celui-ci se situe en moyenne, pour la restauration scolaire, à 2,38 euros.



2,38€**
NIVEAU 1



2,38€
NIVEAU 2



2,55€
NIVEAU 3



2,52€
NIVEAU 3
EXCELLENCE

* PART MOYENNE DE PRODUITS BIO (PROPORTION CALCULÉE EN VUEUR D'ACHAT)
** CÔÛT DENRÉES MOYEN PAR REPAS

Si votre volonté politique est de dépasser les 50% de bio dans les assiettes, votre défi peut se concrétiser, à condition d'amorcer quelques arbitrages financiers. L'Observatoire montre que le coût des denrées par repas est en moyenne plus élevé de 15 centimes dans les cantines qui dépassent les 60% de bio (niveau 3 et niveau 3 excellence du label). Un choix assumé par les élus, motivés pour agir sur la santé des enfants et écarter le plus possible les aliments mis en cause dans de nombreuses recommandations de l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Car en effet, **l'Observatoire montre aussi que ces collectivités ont réduit sensiblement les produits ultra transformés et augmenté leur approvisionnement local.** Elles cuisinent à minima à 80% à partir de produits bruts ou peu transformés. En plus du bio, ces cantines vont vers des pratiques écologiques à tous les niveaux.

Conséquences directes : moins de perturbateurs endocriniens dans l'assiette et des revenus qui soutiennent les producteurs et l'économie alimentaire du territoire.

À savoir ! Le coût denrées d'un repas en restauration scolaire représente au maximum 25% en moyenne de son coût global. Les investissements, les amortissements, les frais de fonctionnement et les ressources humaines représentant les autres postes de dépenses.

Agir par le foncier

Résoudre l'enjeu de l'approvisionnement local en bio

Pour augmenter la part de bio local dans les assiettes, les collectivités doivent résoudre la délicate équation de l'approvisionnement. Nous observons que 70% d'entre elles mettent en œuvre une stratégie foncière nourricière qui se traduit par des mesures volontaristes. Deux d'entre elles dominent : installer un ou plusieurs agriculteurs sur le foncier de la collectivité d'un côté, et créer une régie agricole en employant un maraîcher municipal de l'autre.

NB : Parmi les collectivités qui ont une stratégie foncière nourricière, 38% n'ont pas encore statué entre la mise à disposition des terres ou la création d'une régie.



54%

MISE À DISPOSITION DU
FONCIER À DES AGRICULTEURS

Dans le cadre d'une mise à disposition du foncier à un agriculteur (via un bail ou d'autres types d'outil), la finalité est de sacraliser des terres pour l'agriculture et de consolider un partenariat avec le monde agricole en favorisant l'installation et le maintien de paysans. Nous constatons que ces fermes diversifient leurs débouchés et cumulent souvent les cantines, les particuliers via les magasins, marchés ou AMAP, et parfois la restauration commerciale.

L'Observatoire montre aussi les marges de progression concernant le bio. À peine 50% de ces mises à disposition exigent aux agriculteurs de cultiver en bio.



8%

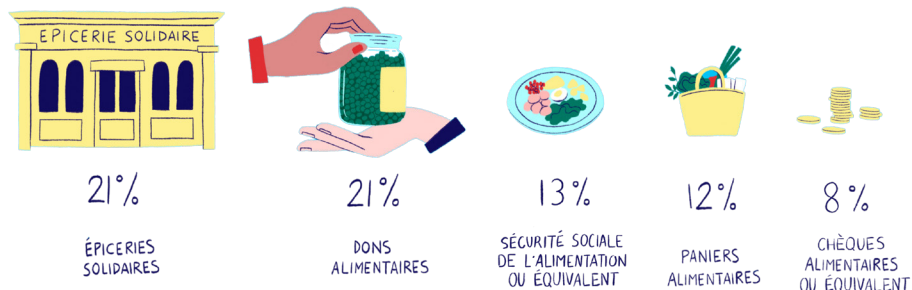
CRÉATION D'UNE
RÉGIE AGRICOLE

Dans le cas d'une régie agricole, l'essentiel de la production va à la cantine. L'enjeu est de sécuriser l'approvisionnement en légumes dans un contexte territorial où le maraîchage est quasi absent. Le bio est un marqueur fort de ces projets : 87% des régies sont certifiées Agriculture Biologique.

Agir par la santé

Prévenir plutôt que guérir

Réussir une transition dans sa cantine a un effet direct sur l'alimentation des convives qui en bénéficient. Mais pour agir sur la santé d'une plus grande partie de la population, d'autres mesures sont indispensables. Les collectivités expérimentent de nombreuses pistes. L'Observatoire révèle que **60% d'entre elles misent en premier lieu sur des dispositifs solidaires** pour rendre plus accessible une alimentation de qualité.



NB: Le point commun à toutes ces mesures volontaristes est de cibler en priorité des publics fragiles voire vulnérables.

L'Observatoire révèle une mesure qui prend de l'ampleur: les **ordonnances vertes**. Cette initiative permet à des familles qui attendent un enfant d'avoir accès à des légumes et fruits bio, cultivés localement.

Concrètement, des professionnels de santé (médecins, sages-femmes...) peuvent prescrire une « ordonnance » donnant accès aux femmes enceintes à des paniers hebdomadaires de fruits et légumes bio et locaux. Financée par la collectivité, cette démarche est souvent accompagnée d'ateliers de sensibilisation à la nutrition et aux risques liés aux pesticides ou perturbateurs endocriniens.

Les paysages alimentaires se racontent aussi dans Jour de Fête

Depuis 2021, nous éditons une revue qui rend visible les belles aventures de collectivités qui inventent leur paysage alimentaire.

Vous pouvez télécharger les anciens numéros et vous procurer toute la collection sur notre site: www.unplusbio.org



Des cantines rebelles aux paysages alimentaires

Depuis 25 ans, Un Plus Bio est l'association nationale à l'avant-garde pour transformer l'alimentation sur son territoire en prenant appui sur la restauration collective pour faire entrer le bio dans les cantines. À l'origine des Victoires des Cantines rebelles, l'association a toujours été au plus proche des collectivités, réunies depuis 2013 au sein du Club des Territoires.

Mais la politique publique alimentaire embrasse désormais des leviers plus larges. Fort de ce constat, Un Plus Bio a créé en 2017 l'Observatoire des paysages alimentaires. Sa mission ? Recueillir, analyser et valoriser les données issues des actions portées sur les territoires, par des collectivités déjà engagées en faveur de l'alimentation bio. L'Observatoire s'appuie sur une campagne d'enquête annuelle ainsi que sur une analyse fine de la base de données du label Ecocert « En Cuisine » pour évaluer, entre autres, la progression du bio dans les cantines. Cette démarche permet de livrer aux élus locaux des repères fiables, des clés de lecture et des outils pour agir.

Les rapports annuels sont disponibles sur notre site internet mais ce livret propose un panorama des principaux enseignements issus de cet observatoire. Sa lecture vous permettra en quelques pages d'appréhender les transformations à l'œuvre et vous livrera des pistes pour construire les paysages alimentaires.

www.observatoire.unplusbio.org

MAQUETTE ET MISE EN PAGE : STUDIO RAVAGES

ILLUSTRATIONS : MALJO

IMPRESSION : IMPACT IMPRIMERIE