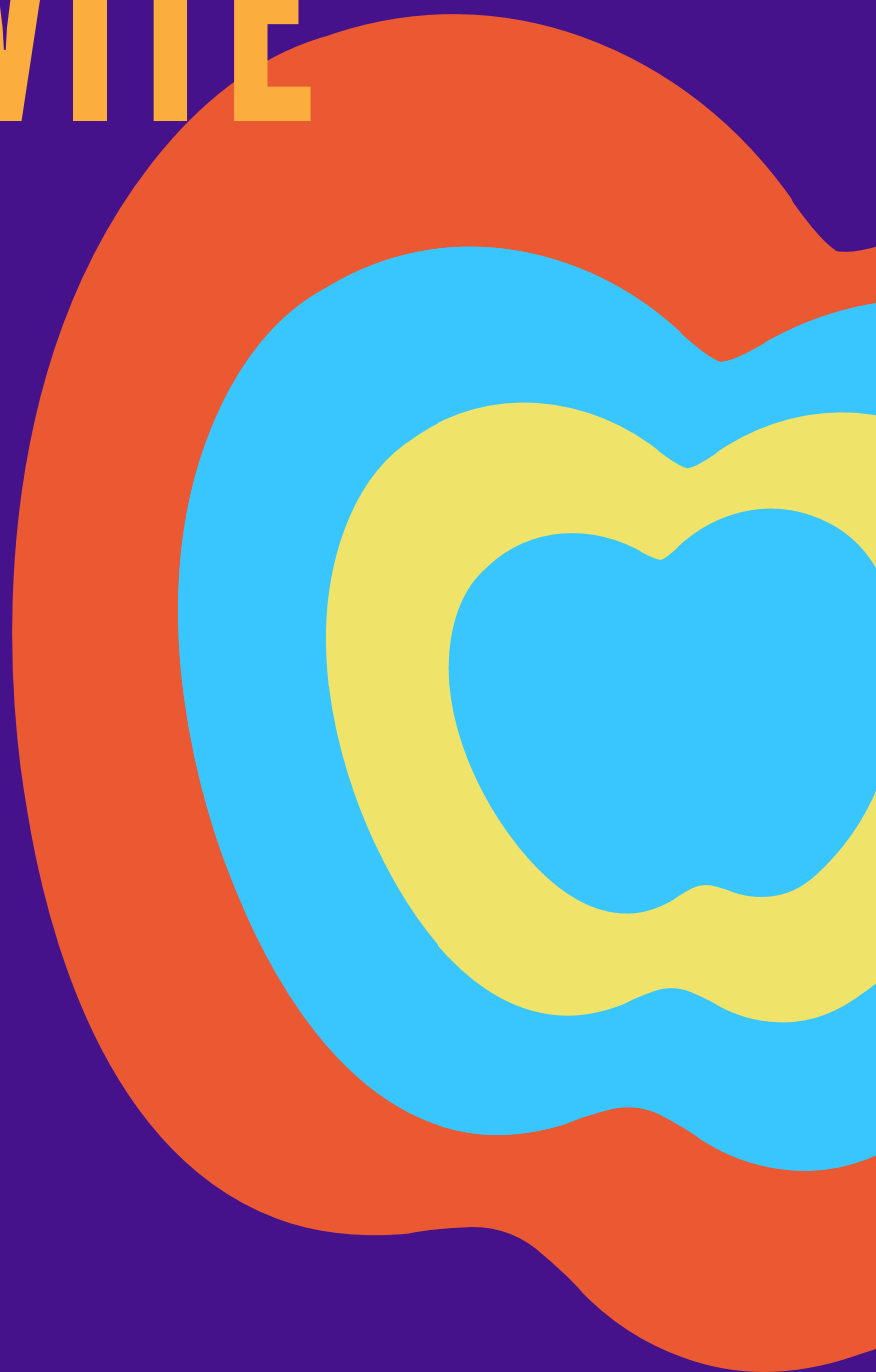


# RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025

**Un  
Plus  
Bio**



# Valeurs et missions d'Un Plus Bio

Un Plus Bio est une association loi 1901, créée en 2002 pour installer le bio dans les cantines, qui n'a cessé d'évoluer pour aider les collectivités à prendre leur place dans ce beau défi. Dès sa création, elle invite les collectivités locales et territoriales à agir par l'alimentation pour construire d'autres paysages alimentaires.

En 2013, Un Plus Bio monte d'un cran dans l'accompagnement des politiques publiques de l'alimentation via le Club des Territoires qui fédère et met en réseau des collectivités et acteurs de l'alimentation engagés autour de valeurs simples et sans ambiguïté :



**Faire progresser la démocratie alimentaire sur tous les territoires,**



**Rendre l'alimentation biologique accessible à tous,**



**Agir pour une santé commune à travers l'assiette.**


Consolidant année après année sa portée nationale, Un Plus Bio est devenu le premier réseau de collectivités dédié spécifiquement aux enjeux alimentaires en France. Pour sensibiliser et accompagner le plus grand nombre de territoires l'association :



**Développe l'entraide et la coopération entre les collectivités sur leurs politiques alimentaires et leurs chantiers majeurs,**



**Collecte de la donnée et partage des résultats grâce à son Observatoire des paysages alimentaires,**



**Porte et diffuse un plaidoyer singulier sur les enjeux liés à l'alimentation, à partir de ses tribunes, ses interventions et sa revue annuelle « Jour de Fête ».**

# 2025, une année singulière

Résumer une année en quelques lignes, c'est accepter de ne pas tout dire alors que le dynamisme de notre réseau nous invite à partager sans retenue nos découvertes et réussites. Une chose est sûre : l'alimentation devient une préoccupation grandissante pour de nombreux territoires. Et si nous sommes de plus en plus nombreux à vouloir du bio et du local dans nos stratégies alimentaires, l'accélération des événements planétaires vient questionner les mesures que nous avons établies. Les changements que nous avons amorcés dans nos collectivités nous ont permis d'ouvrir des portes nouvelles, d'envisager autrement la façon de nous nourrir. Par nos échanges, nos confrontations d'idées et nos sensibilités politiques différentes, nous osons construire ensemble d'autres imaginaires alimentaires.

Cet élan nous pousse à prendre le temps de nous retrouver physiquement lors de nos journées nationales ou lors de nos matinées thématiques sur les territoires. Bien sûr, nous nous questionnons sur les réalisations futures qui impacteront notre paysage alimentaire et la façon de les financer. Notre Observatoire et ses enseignements apportent des éléments précieux pour construire les lieux nourriciers de demain. Nous aimerions aller plus vite dans nos actions mais nous touchons régulièrement du doigt que pour transformer l'alimentation, il faut du temps.

Dans nos actions menées en 2025, un chantier prend de l'ampleur : les cantines de demain. Repenser les missions de ces espaces où l'on cuisine et où l'on mange en collectif est incontournable pour préparer l'avenir. Les cantines de demain ne se construiront pas seules. Elles naîtront de nos alliances, d'une coopération transpartisane dans nos territoires et de notre capacité à imaginer ensemble une autre manière de nourrir. Et c'est ce beau défi que nous pouvons relever ensemble à Un Plus Bio.

Sandrine Lafargue,  
présidente d'Un Plus Bio



# La gouvernance d'Un Plus Bio

## LE 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)
- Pierre Huguet, adjoint au maire en charge de l'éducation, des cantines scolaires, du soutien scolaire et des cités éducatives de Marseille (13)
- 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 Méliet, maire de Lagrault-du-Gers (32)
- 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 :

- Emmanuel Dupont, fonctionnaire de l'aménagement du territoire à l'ANCT
- Guillaume Gontard, sénateur et citoyen de l'Isère (38)

### Collège des citoyens et associations :

- Catherine Brette, élue municipale et citoyenne de Seyssins (38)
- Valérie Rouverand, élue municipale et citoyenne de Nîmes (30)

### 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)

## L'ÉQUIPE SALARIÉE

- Stéphane Veyrat : directeur
- Inès Revuelta : animatrice-coordinatrice
- Alizée Thoueille : animatrice de l'Observatoire
- Nicolas Devise : animateur du projet « cantines de demain » (en alternance jusqu'au 30 septembre 2025)

## LE BUREAU

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



# Notre année en quelques dates

## Janvier :

20 → Présentation d'Un Plus bio aux auditeurs d'Ecocert

## Février :

6 et 7 → Séminaire du Conseil d'Administration d'Un Plus Bio

25 → Séminaire sur la démocratie alimentaire à Grande-Synthe

## Mars :

Campagne de l'Observatoire des paysages alimentaires

## Avril :

2 et 3 → Forum national Agores à Dôle

17 → La Bio dans les Étoiles à Annonay

24 → Conseil d'Administration d'Un Plus Bio

## Mai :

13-14 → Journées techniques du Club des territoires à Angoulême

14 → Assemblée Générale d'Un Plus Bio à La Couronne

15 → Matinée politique du Club des territoires à Angoulême

21 → Journée des communes des Pyrénées-Atlantiques à Monein et remise du Palmarès au Conseil Départemental et à la commune

## Juin :

3 → Commission Cant'Occ de la Région Occitanie

8 → Conseil d'Administration d'Un Plus Bio

20 → Lancement de la pièce de théâtre « Dans le jardin de Léontine » à Lagrault-du-Gers et remise du label à la commune

23 → Remise du Palmarès à la ville de Marseille

## Juillet :

8 → Conseil d'Administration d'Un Plus Bio

## Août :

28 et 29 → Séminaire du groupe d'experts « cantines de demain » à Nîmes

## Septembre :

1er → Lancement de la tribune « Construire ensemble les cantines de demain »

9 → Tournage avec Laurent Mariotte pour son nouveau podcast à Paris

16 → Rencontres de l'alimentation durable de la Fondation Carasso à Paris

29 → Lancement « Municipales 2026 » avec la mise en ligne d'une plateforme dédiée à la campagne

## Novembre :

13 → Voyage d'étude « une cuisine dans chaque école » à Saint-Rémy-de-Provence

18 → Groupe de travail des maraîchers municipaux

21 → Édition du numéro 5 de la revue Jour de Fête

## Octobre :

1er → Matinée Paysages alimentaires : « Du pain sur la planche » à Nîmes et remise du Palmarès au Conseil Départemental du Gard

4 → Conférence « Nourrir sans dévaster » à Châteauneuf-Grasse à l'occasion de l'inauguration de la Médiathèque Orsenna

15 → Forum Manger Bio et Local du Département des Pyrénées-Atlantiques à Monein

## Décembre :

9 → Colloque national « cantines de demain » à l'Hôtel de Région Occitanie à Montpellier.

## La dynamique du réseau

### VERS UNE GRANDE DIVERSITÉ DE TERRITOIRES

Le Club des Territoires porté et animé par l'association compte à ce jour 114 adhérents, dont 2 régions, 8 départements, 22 intercommunalités, et 82 communes, qui représentent un total de 23 millions d'habitants.

Le Club se compose ainsi d'une grande diversité de territoires, de particularités sociales et géographiques riches, et de compétences différentes. Sa dimension transpartisane est sans doute l'une des singularités les plus fortes de notre réseau. Réunir des sensibilités politiques différentes autour d'un même enjeu fédérateur permet aux adhérents de dialoguer aussi avec une diversité de projets politiques.

En effet, derrière les 114 adhérents, le Club des Territoires fédère près de 800 membres dont 280 élus et 530 agents. Grâce à nos outils tel que l'Observatoire et aux liens que nous entretenons avec eux, nous repérons les compétences, les élans de coopération et les mettons au service du réseau.

Cette diversité politique, que nous vivons comme une vraie richesse pour notre association, a été mise en lumière en 2025 dans les propositions émergentes sur les territoires à l'approche des élections municipales. Un Plus Bio a joué pleinement son rôle durant cette période en permettant aux élus et à leurs équipes de trouver un espace d'idées, de débat et de réflexion collective.

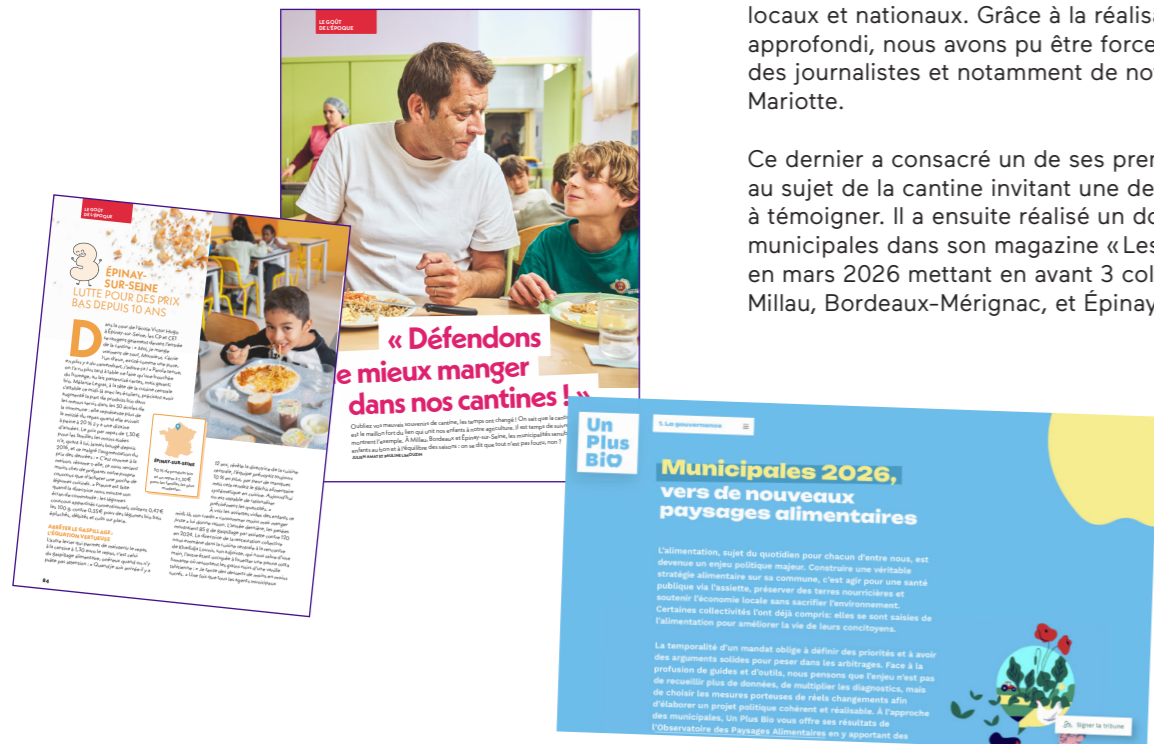
### DEUX ACTIONS PHARE EN 2025

Dès le début de la campagne, en septembre 2025, nous avons lancé une tribune « Construire ensemble les cantines de demain » qui a récolté plus de 300 signatures d'élus. Par ses propositions ambitieuses et audacieuses sur l'alimentation, ce texte marque au sein de notre réseau, le passage des cantines rebelles aux paysages alimentaires. Il éclaire aussi le rôle capital des élus et des municipalités, bien que le temps nécessaire à ces transformations dépasse bien souvent la durée du mandat. Vous pouvez la retrouver dans sa version complète sur notre site internet.

Dans le prolongement de cette dynamique, nous avons lancé le 22 septembre 2025, une plateforme « Municipales 2026 » en ligne sur notre site, présentant 12 mesures phares sur l'alimentation. Ces propositions s'appuient sur les constats de l'Observatoire des paysages alimentaires en 2025 : les collectivités continuent de progresser sur la qualité alimentaire dans les cantines et trouvent les solutions budgétaires, elles sont de plus en plus nombreuses à s'atteler à la question du foncier nourricier et avancent timidement sur une politique structurante santé-alimentation. Pour pousser les futurs élus à se positionner sur ces trois thèmes, nous avons mis en avant les principales actions menées par les collectivités et mis à disposition des articles inspirants réalisés sur le terrain par notre équipe.

Ce format numérique a permis de faciliter la diffusion de nos messages sur les territoires et auprès des médias locaux et nationaux. Grâce à la réalisation de ce travail approfondi, nous avons pu être force de proposition auprès des journalistes et notamment de notre parrain Laurent Mariotte.

Ce dernier a consacré un de ses premiers podcast au sujet de la cantine invitant une de nos administratrices à témoigner. Il a ensuite réalisé un dossier spécial municipales dans son magazine « Les petits plats » paru en mars 2026 mettant en avant 3 collectivités du Club : Millau, Bordeaux-Mérignac, et Épinay-sur-Seine.



## Extrait de la tribune

### « construire ensemble les cantines de demain » (septembre 2025)

« Dans le prochain mandat municipal, pour s'assurer que nos cantines jouent pleinement ce rôle de transformation de notre système alimentaire, il nous faut soutenir ensemble trois mesures phares :

#### → Dédier un véritable budget à notre politique publique de l'alimentation.

Mettre des moyens financiers à notre démarche alimentaire municipale à la hauteur des ambitions affichées est un préalable pour garantir

de réels changements. La force de nos collectivités est de pouvoir coordonner, en soutien avec toutes les actions locales, régionales et nationales, une véritable politique locale de l'alimentation qui réconcilie les mangeurs avec ceux qui nous nourrissent sainement.

#### → Acter une stratégie foncière nourricière.

Face aux pressions qui se durcissent sur la terre agricole, nos stratégies foncières doivent être suffisamment audacieuses et dotées de réels moyens pour réussir à convertir de nouvelles terres en bio et à leur garantir des débouchés rémunérateurs. Il est donc de notre responsabilité de renforcer notre pacte avec le monde agricole autour du foncier.

#### → Construire les lieux pour nourrir le collectif.

Pour conduire nos politiques éducatives et amener notre population à grandir sans détruire la planète, nous allons investir dans des lieux capables

de transmettre cette ambition. Bien sûr des cuisines collectives mais aussi des fermes municipales, des halles nourricières, des outils de transformation alimentaire, capables d'améliorer notre souveraineté alimentaire.

Pour cela, nos cantines de demain doivent s'ouvrir. S'ouvrir en matière d'usages et de justice sociale. S'ouvrir en devenant de véritables espaces d'éveil et de solidarité où toutes les générations peuvent apprendre à connaître ce qu'elles mangent, à respecter la nature et à faire des choix éclairés pour leur santé et la planète. Nous mesurons l'ampleur du défi mais nous savons que l'enjeu en vaut la peine. »



## Les évènements du Club des Territoires

Depuis plus de dix ans, Un Plus Bio organise et anime de nombreux évènements pour les collectivités qui s'emparent de l'alimentation. Parmi eux, deux rendez-vous sont devenus incontournables au fil du temps : les journées techniques et les rencontres politiques. En 2025, nous avons fait le choix de réunir ces deux évènements nationaux pour faciliter la mobilisation d'un plus grand nombre d'adhérents et favoriser la participation du binôme élus-agents.

Pour ces journées nationales qui se sont déroulées du 13 au 15 mai, nous avons eu le plaisir d'être accueillis par le GrandAngoulême, la ville d'Angoulême et La Couronne. Ces membres nous ont mis à disposition des lieux, préparé les repas et fait découvrir leur territoire et leurs réalisations.

Ce nouveau scénario a été très bien accueilli. Plus de 50 agents se sont déplacés de toute la France pour les journées techniques et près de 80 élus pour les rencontres politiques. Notre surprise a été de voir l'intérêt des élus pour les conférences proposées aux agents sur les journées techniques. Nombreux d'entre eux ont émis le souhait de pouvoir y participer pour monter en compétences sur des sujets précis.

### JOURNÉES TECHNIQUES DU CLUB

#### Conférence : L'épigénétique, ou comment l'environnement raconte notre santé

Isabelle Farbos est docteur en génétique et en 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. Grâce à son intervention, les participants ont pu mesurer à quel point l'alimentation joue un rôle clé dans la lecture de notre ADN et mieux comprendre le fonctionnement des perturbateurs endocriniens. Sans chercher à atteindre le zéro polluant, les marges de manœuvre sont nombreuses pour les collectivités pour adopter les bons réflexes afin de préserver notre santé.



#### 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 étonnants qu'inspirants : artisan-cuisiniers, paysans, gestionnaires, 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.

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 de 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 de 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 : bricoler, créer du commun, faire ensemble est peut-être la meilleure façon d'avancer.



#### Conférence : 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. Après un éclairage fin des méandres du droit privé, du droit foncier et un passage par le droit rural, Raphaële-Jeanne nous a montré que le droit nourricier s'inventait dans les marges. L'enjeu devient alors d'expérimenter, d'interpréter, de créer du droit par l'usage. Dans un monde fluctuant, plutôt que de créer une norme rigide qui s'impose à tous, un droit souple et incitatif permettrait d'accompagner 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.

#### Table ronde : Quel modèle pour une agriculture nourricière ?

Sur tout le territoire, 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. Trois d'entre eux ont présenté leur réalisation et partagé leur regard : le Département de Loire-Atlantique sur la politique des Périmètres d'espace agricole et naturel périurbains (PEAN), la ville de Poitiers et la reconversion de ses serres horticoles en ferme maraichère, et la commune de Chateaufort-Grasse et sa SCIC nourricière.



### MATINÉE POLITIQUE : REGARDS D'ÉLUS SUR LE MANDAT

Dans ce temps ciblant les élus, nous souhaitons donner la parole à celles et ceux qui vivent l'action publique de l'intérieur. Nous avons invité quatre élus afin qu'ils témoignent des enseignements de leur fin de mandat : Mathilde Bezace, conseillère municipale déléguée à la restauration scolaire et à la transition alimentaire de la ville de Choisy-le-Roi, Alice Wannerooy, adjointe au maire déléguée à la politique alimentaire et aux ressources humaines de la ville de Tours, Dominique Licaud, conseillère municipale en charge de la santé environnementale de la commune de Linars et Emmanuel Delmotte, maire de la commune de Chateaufort-Grasse et vice-président de la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis. Derrière la diversité des contextes présentés, se dégagent des tendances pour remettre l'alimentation et la transition écologique au cœur de la décision politique.

La table ronde a d'abord fait émerger un message fort : pour transformer notre alimentation, il faut du temps. En effet, si un mandat dure six ans, établir un modèle de restauration collective peut en durer quarante. Pourtant, c'est généralement l'urgence politique et technique qui rythment l'avancée des projets et brident parfois les envies. Les élus qui ont conduit la construction d'une nouvelle cuisine en témoignent : la reproduction du modèle existant est très difficile à éviter sans un autre imaginaire et sans véritable gouvernance. Alors pour ne pas se retrouver contraint de prendre des options trop rapidement, il faut dès aujourd'hui penser les outils dont nous aurons besoin dans 20 ans. Dans cette période singulière de fin de mandat, cette démarche prospective peut être un bel objectif.

Les échanges ont aussi révélé des écueils dans la façon dont nous construisons nos politiques publiques. Entre la volonté politique d'impliquer les citoyens dans les projets alimentaires et la réalité de la démocratie participative, les élus ont rencontré quelques déconvenues. Avec le recul, rendre une alimentation de qualité accessible à tous, mettre en œuvre une politique éducative et culturelle autour de l'alimentation, est un acte de démocratie.

Avec les défis de plus en plus nombreux auxquels les collectivités locales doivent faire face, on pourrait imaginer un certain découragement voire désengagement politique. Pourtant, cette table ronde a montré tout le contraire. Malgré les aléas et les coups durs d'un mandat, c'est l'enthousiasme et l'envie de poursuivre cet engagement qui ressort de leurs témoignages.

## Les paysages alimentaires : vers un nouvel imaginaire

La cantine, adossée à la démarche manger bio, a déclenché les nombreuses évolutions d'Un Plus Bio. D'un engagement militant qui nous a permis d'installer le bio dans un univers qui ne l'attendait pas, nous n'avons cessé d'expérimenter, de questionner la place de l'alimentation bio au sein des collectivités. Si notre axe d'exploration est resté le « manger en collectif », nous avons ouvert des portes et éclairé d'autres voies prometteuses.

### LA CRÉATION DU PALMARÈS DES PAYSAGES ALIMENTAIRES

Après les Victoires des cantines rebelles, nous avons collectivement décidé de faire une pause sur notre cérémonie annuelle qui récompensait les villes et territoires. En 2025, Un Plus Bio a lancé le Palmarès des Paysages Alimentaires. Avec ses six catégories, il met en avant un vivier de collectivités engagées à transformer leur territoire via l'alimentation. En tant qu'ambassadeurs de ces démarches innovantes, ces lauréats offrent un exemple inspirant pour l'ensemble des collectivités territoriales.

Pour repérer les réalisations des territoires engagés sur l'alimentation, Un Plus Bio s'appuie sur l'Observatoire. L'attribution du titre d'ambassadeur des Paysages Alimentaires se fait par le biais d'un parcours simple et transparent :

→ La prise en compte des réponses des collectivités à l'Observatoire des Paysages Alimentaires. Les participants renseignant de façon explicite au moins trois des quatre piliers de l'Observatoire avec des réalisations exemplaires, Un Plus Bio récupère de nombreuses données sur la portée de la politique alimentaire de chaque territoire.

→ L'analyse des projets par notre cellule technique. Les informations recueillies sont croisées aux données dont l'association dispose grâce à son Club des Territoires, sa Fabrique et son partenaire Ecocert « En Cuisine ».

→ Le rattachement des collectivités à une catégorie spécifique du Palmarès. Les collectivités sont réparties en six catégories en fonction des caractéristiques de leur territoire et du périmètre de leurs compétences.

Pour la première édition, nous avons retenu 48 lauréats du Palmarès grâce à ce processus. Pour célébrer et mettre en avant leurs réussites, nous avons organisé une cérémonie du Palmarès lors de nos journées à Angoulême. Cette grande fête a réuni plus de 120 participants, et de nombreuses collectivités lauréates sont venues en équipe pour récupérer le trophée et le titre d'ambassadeur des paysages alimentaires.



### LA PROGRESSION DE L'OBSERVATOIRE

En installant notre Observatoire de la restauration bio et locale en 2017, nous pressentions que ce n'était qu'un point de départ et que bien des sujets viendraient s'ajouter. Parmi les sujets que nous avons explorés, notre cheminement sur la démocratie alimentaire a conduit l'association à amorcer la bascule. La cantine n'est pas une fin en soi et le collectif Un Plus Bio le sait bien. Mais lorsqu'une collectivité s'impose une cohérence sociale et écologique, elle pose la question du système alimentaire qu'elle veut consolider autour de sa cantine.

Les collectivités de la galaxie d'Un Plus Bio sont reconnues comme les plus volontaristes en matière de transformation de leur territoire via l'alimentation. Leurs cantines sont en progression permanente sur le bio, l'écologie en cuisine, l'éducation à l'alimentation. Mais nombreuses de leurs actions sur le foncier nourricier, la santé et la gouvernance passaient sous les radars. L'Observatoire des paysages alimentaires est venu corriger cela en proposant de collecter l'ensemble des actions et initiatives qui contribuent à construire de nouveaux paysages alimentaires.

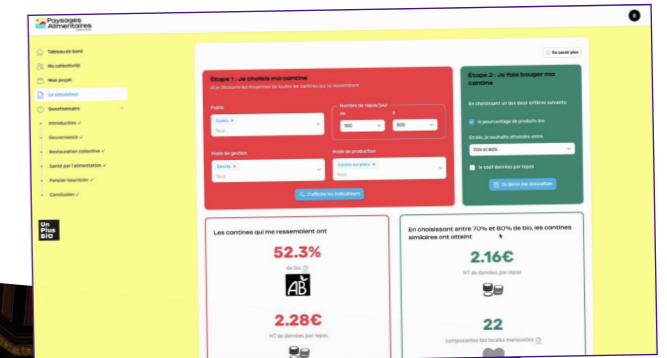
La première campagne d'enquête avec le nouvel Observatoire a été réalisée en 2024. Fort des premiers retours de notre communauté, nous avons fait évoluer l'interface en 2025 pour faciliter davantage la mise à jour annuelle des réponses. Ces évolutions ont permis à l'équipe de passer moins de temps sur la collecte et les relances, et davantage sur l'animation et la diffusion des résultats.

Pour dynamiser la campagne, nous avons proposé des temps en visio : par zone géographique, en rendez-vous individuel auprès de collectivités ciblées ainsi qu'avec des acteurs nationaux.

Nous avons aussi ciblé différents événements où nous avons restitué quelques enseignements majeurs de l'Observatoire notamment une plénière au Forum national Agores le 2 avril.

Une communication sur les réseaux sociaux a été réalisée spécifiquement pendant la période du Salon de l'Agriculture pour mettre en avant les coopérations entre collectivités et monde agricole autour des cantines.

**Résultat : en 2025, le nombre d'utilisateurs a progressé de 27% pour atteindre 584 inscrits pour 165 réponses finalisées.**



## Les Cantines de demain

### LA RECHERCHE-ACTION

Afin de faciliter l'accès au plus grand nombre à une alimentation de qualité, les collectivités sont de plus en plus nombreuses à s'interroger sur les lieux à imaginer pour nourrir demain leur population. Elles cherchent à répondre aux enjeux de santé, d'environnement, de climat mais ambitionnent aussi de regagner en souveraineté alimentaire. Précurseur pour mettre plus de bio dans les assiettes, artisan des cantines rebelles, notre association se saisit aujourd'hui de cette dynamique pour contribuer à définir les contours des « cantines de demain ». Depuis 2024, elle mène un programme de recherche-action avec pour objectif de produire de nouvelles connaissances sur les concepts de cantines en lien avec leur territoire, de préfigurer les transformations nécessaires dans les organisations techniques et humaines pour voir advenir des modèles plus écologiques, et bien sûr pour imprégner les élus sur ces enjeux.

À partir de l'étude réalisée auprès des collectivités adhérentes engagées dans la construction de nouveaux outils de restauration, nous avons repéré et qualifié trois marqueurs prégnants dans les cantines de demain : la remunicipalisation de la restauration, la mutualisation de ce service entre plusieurs structures, et la décentralisation des lieux de production pour se rapprocher des mangeurs et se reconnecter au territoire. Ces itinéraires nous ont permis d'observer et d'analyser les points de tension qui freinent les dynamiques de transformation. Les entretiens conduits auprès des agents en charge de ces projets ont notamment révélé plusieurs logiques convergentes conduisant à réduire les capacités d'innovation et à uniformiser les équipements :

- Des décisions hâtives pour répondre à l'urgence sans prendre le temps nécessaire à l'exploration des possibles.
- La prévalence d'indicateurs purement financiers au moment des arbitrages politiques et les tensions sur le recrutement peuvent conduire à des renoncements.
- L'organisation structurelle des collectivités où la gouvernance des projets est de plus en plus marquée par une place prépondérante accordée à l'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage (AMO) dans le pilotage opérationnel.



### NOTRE GROUPE D'EXPERTS

Ces constats et ces interrogations ont été livrés au groupe d'experts pluridisciplinaire chargé d'éclairer avec nous les différentes briques des « cantines de demain ». Nous les avons réunis sur deux journées à la fin du mois d'août pour travailler sur trois sujets : la place du vivant sur ces nouveaux lieux, l'évolution des métiers et le défi de la gouvernance. Plusieurs notions discutées au sein du groupe nous ont fait avancer sur les propositions que nous pourrions porter dans le réseau Un Plus Bio, telles que la notion de travail vivant, de communs ainsi que la robustesse. Afin de partager ces pistes inspirantes, nous avons réalisé une vidéo accessible sur la chaîne Youtube d'Un Plus Bio.

### LE COLLOQUE NATIONAL « CANTINES DE DEMAIN »

Pour clore la recherche-action, nous avons organisé un événement national sur une matinée qui s'est déroulée le 9 décembre 2025 à l'Hôtel de Région Occitanie de Montpellier. Il a réuni 60 participants en présentiel et 150 personnes en visioconférence. Ce colloque ayant pour objectif de présenter les résultats finaux et de mettre en discussion les perspectives ouvertes par ces travaux, nous avons donné une grande place à nos deux villes pilotes, Millau et Miramas. La relation de confiance établie avec les agents en charge de ces projets a permis des échanges francs sur leur mise en œuvre, les réussites comme les difficultés rencontrées. Grâce à ces interventions, nous avons installé un débat très fructueux avec les élus et les agents présents dans la salle. Dans le deuxième temps de la matinée, notre objectif était de discuter des perspectives et des évolutions vers lesquelles nous devons tendre pour construire les cantines de demain. Nous avons fait le choix de mobiliser 4 collectivités aux choix très différents pour avoir tous les modèles autour de la table :

- Une petite commune qui remunicipalise sa restauration avec Cazouls-Les-Béziers.
- Une communauté de communes qui construit une nouvelle cuisine mutualisée avec la CC de Petite Camargue.
- Une grande ville qui décentralise ses unités culinaires pour remettre 12 cuisines réparties dans différents quartiers avec Marseille.
- Une ville-préfecture qui a reconfiguré sa cuisine et ses espaces pour livrer une grande diversité d'établissements, du scolaire à l'hôpital en passant par les crèches avec Lons-le-Saunier.

À travers leurs prises de parole, élus et agents sont revenus sur les trois axes identifiés par la recherche-action : l'évolution des compétences et des métiers, la gouvernance du projet et la reprise en main du pilotage, et enfin les choix écologiques dans la conception de l'outil.

## Foncier nourricier : nourrir plus que les cantines

Le foncier est le sujet montant dans les territoires. L'Observatoire des paysages alimentaires nous le confirme un peu plus chaque année, la majorité des collectivités qui progressent sur la cantine actent une stratégie foncière nourricière. Bien sûr, elles le font en premier lieu dans l'objectif de renforcer l'approvisionnement en produits bio et locaux dans leurs cantines, mais aussi pour pérenniser ces installations. L'enjeu est de sécuriser d'autres débouchés.

Alors, à Un Plus Bio, nous commençons à éclairer les itinéraires de collectivités qui hybrident leur stratégie foncière pour changer d'échelle. Ces hybridations se traduisent autant dans le portage du foncier, dans la gouvernance et les partenariats, mais aussi dans les impulsions en matière de choix agronomiques ou de statuts juridiques pour préserver du foncier nourricier. Si le modèle des régies agricoles est quasi-exclusivement concentré sur le maraîchage, certaines villes s'appuient sur d'autres leviers comme les céréales ou l'élevage pour relocaliser leur alimentation. C'est ce que nous avons voulu expérimenter et documenter avec des collectivités du Club en 2025 avec le projet « friches rebelles » et dans la revue « Jour de Fête » consacrée à l'élevage paysan.

### LES FERMES MARAÎCHÈRES MUNICIPALES

Un Plus Bio étudie et suit ces fermes créées et portées par des collectivités depuis leur émergence. Au fil des années, nous avons vu ces espaces nourriciers évoluer, s'ouvrir à de nouvelles activités, en arrêter d'autres.

Ce qui se consolide aujourd'hui dans notre compréhension de ces projets politiques, c'est qu'ils occupent des fonctions très différentes d'un territoire à l'autre : produire pour la cantine, développer l'agriculture urbaine, renforcer l'autonomie alimentaire des habitants. Lorsque la fonction première de la ferme est productive, nous nous apercevons que la régie agricole correspond à des communes de petite taille (villages, communes périurbaines, bourgs) et sur des territoires où il n'y a pas de maraîchage bio. Pour les grandes villes, la production ne peut pas couvrir les besoins en légumes bio, et la ferme municipale a généralement d'autres vocations. Pour autant, il n'existe pas à notre connaissance de débat ou de réflexion collective entre collectivités sur le déploiement de ces autres missions éducatives, sociales, environnementales...

En 2025, nous avons travaillé avec les fermes municipales du Club des territoires, et en particulier les maraîchers. Nous avons recueilli leurs préoccupations, leurs parcours, leurs regards sur les enjeux et l'avenir de ce modèle. Fort de ces échanges, nous avons préparé l'organisation de deux journées techniques avec les maraîchers municipaux.



### LES FRICHES REBELLES PRENNENT DE LA GRAINE

Le concept des « friches rebelles » imaginé par Un Plus Bio en partenariat avec la Safer Occitanie dès 2023, vise à mobiliser des terres en friche, souvent en périphérie des villes, pour les remettre en culture, en bio, avec une finalité de nourrir le territoire. Nos différents travaux et observations nous ont conduit à nous intéresser de plus près à d'autres productions alimentaires que le maraîchage. Un des éléments déclencheur est le retour de nombreuses collectivités du Club qui cherchent du pain de qualité, qui souhaitent des approvisionnements bio et locaux en céréales et légumineuses pour relocaliser ces aliments. Sans compter que les céréales bio peuvent être un véritable levier économique pour une alimentation de qualité.

Pour rappel, le parti pris des « friches rebelles » était singulier : mettre à disposition du foncier à des agriculteurs déjà installés, avec l'exigence de produire en bio, avec un débouché local sur les cantines, les Petites et Moyennes Entreprises qui font de la transformation. Sur les légumes, nous avons vu que l'opération pouvait prendre forme mais que les besoins fonciers n'étaient pas très importants en matière de superficie. À l'inverse sur les céréales, les surfaces nécessaires sont plus grandes et les débouchés nombreux (pain, pâtes, farines, biscuits...). Dans l'Hérault et dans le Gard, des collectivités se sont saisies de cette proposition. Elles ont réalisé une animation foncière pour mobiliser des parcelles en friche, et contacté les acteurs de la filière pour connaître leurs besoins.

Pour partager les regards et les avancées, nous avons organisé le 1er octobre l'événement « Paysages alimentaires : du pain sur la planche » en partenariat avec le Département du Gard. Cette matinée a permis de croiser les expériences de collectivités comme le Pays Cœur d'Hérault, la ville de Millau, et le regard d'acteurs économiques comme Les Moulins Marion, Le Raspailou, Pain et Partage et Coquelicot Provence. La thématique a permis des échanges constructifs et nous a encouragé à poursuivre nos travaux sur le déploiement des céréales bio comme levier de transformation des paysages alimentaires.

# La revue « Jour de Fête »

Depuis 2020, Un Plus Bio s'est lancé dans une aventure éditoriale : la publication d'une revue annuelle ayant pour ambition de diffuser le regard singulier que porte notre collectif sur les enjeux de l'alimentation. Année après année, la création de cette revue s'est révélée être un outil précieux pour notre association et ce, à bien des égards. Elle permet de mettre en lumière des sujets peu traités, d'éclairer nos sujets sous un angle politique tout en laissant place à une diversité d'engagements et de points de vue. Cette revue offre l'opportunité à l'association de monter en compétences sur de nouveaux sujets, d'aller à la rencontre des adhérents et de produire un support dont les collectivités peuvent se saisir.

L'aventure est donc loin de s'arrêter et en 2025, nous avons fait aboutir dans le nouveau numéro un sujet à la fois complexe et passionnant : celui de l'élevage. La réalisation de ce numéro a mobilisé une fois de plus de nombreux acteurs. Plus d'une vingtaine d'adhérents, intervenants et collaborateurs y ont participé. Au fil de ces rencontres humaines variées, notre collectif s'enrichit, croise des regards et ouvre de nouveaux horizons.

Nous avons édité 3000 exemplaires dont les deux tiers étaient déjà écoulés fin 2025 via les commandes de collectivités et partenaires et la diffusion sur des événements.

## LE CHOIX DE L'ÉLEVAGE DANS LE NUMÉRO 5

Tout le foncier agricole n'est pas cultivable sur un territoire. Il y a bien sûr de la forêt, des landes et des espaces de pâtures. Certains territoires ont une part non négligeable de leur foncier dédié à l'élevage. Mais l'élevage ne fait pas l'unanimité. Les méconnaissances et amalgames nourrissent une forme de rejets. Dans de nombreux projets alimentaires, on cherche à installer des maraichers bio, à végétaliser les menus pour lutter contre le réchauffement climatique mais rare sont les collectivités qui misent sur le maintien ou le développement de l'élevage. Et pour cause, l'intensification des filières d'élevage et la mondialisation des échanges créent pas mal de dégâts. Il n'en reste pas moins que même si on développe la fréquence des menus végétariens, de nombreuses recettes et plans alimentaires demandent des œufs, du lait, du fromage. Et rien que pour obtenir ces protéines-là, il faut élever des animaux, les nourrir, les soigner et avoir des lieux d'abattage le plus éthique possible. Dans le numéro 4 de la revue Jour de Fête, nous avons pris l'option d'un thème central sur la pêche pour mieux cerner les leviers et alternatives offertes aux collectivités pour ne pas cautionner la surpêche et la dégradation des océans.

L'enjeu de l'élevage en France et la géopolitique des protéines animales se sont peu à peu imposés comme une évidence pour le numéro 5. Et à notre grande surprise, de nombreux adhérents œuvrent sur cet enjeu, réfléchissent aux modes d'élevages à soutenir, aux outils de transformation de proximité à maintenir. Pour nourrir notre réflexion, comprendre où mettre les curseurs, nous avons interpellé une chercheuse-philosophe, des éleveurs (petits et gros), des élus qui misent encore sur des abattoirs de proximité, qui ré-introduisent des animaux de ferme en ville pour construire un autre rapport entre les êtres vivants. Il en résulte un beau numéro 5 de Jour de Fête, étonnant et encourageant pour l'élevage paysan. Vouloir consolider sa souveraineté alimentaire, souhaiter le développement du bio, ne plus acheter de la viande ou des œufs issus d'élevages industriels, cela nous invite à soutenir un élevage paysan.



# En images, quelques souvenirs de 2025



### Soutiens financiers :



### Conventions de partenariat :



Maquette et mise en page : Studio Ravages  
Impression : Impact Imprimerie

# Un Plus Bio, qui sommes-nous ?

## Une association 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](http://www.unplusbio.org)**