



# L'enjeu de l'alimentation pour les territoires

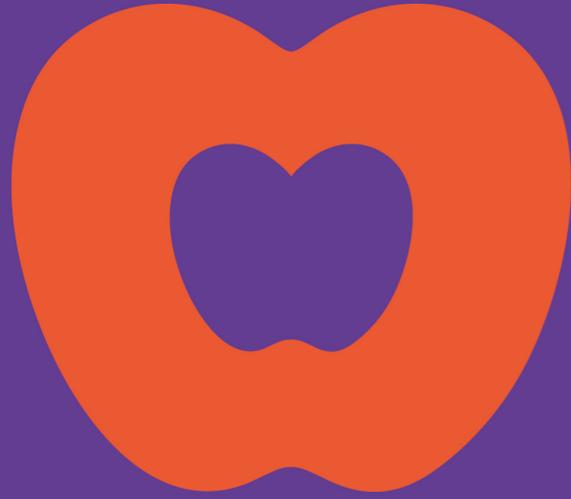
BORDEAUX

Assises Régionales de l'ARB Nouvelle Aquitaine  
24 Septembre 2021

Stéphane Veyrat,  
directeur d'Un Plus Bio

**Présentation de  
l'association Un  
Plus Bio**

**Un  
Plus  
Bio**



**Un Plus Bio**

## **L'association en trois volets**

- **Un espace de ressources gratuit** pour s'informer, se former et passer à l'action
- **Un outil robuste** pour évaluer les avancées des collectivités en terme d'alimentation : l'Observatoire
- **Un réseau unique** pour échanger et partager avec ses pairs : le Club des Territoires



**Le Club des  
Territoires**

# **Un Club pour accélérer le changement !**

## **Échanger & partager des solutions**

Temps forts :

- les journées techniques
- les Rencontres nationales

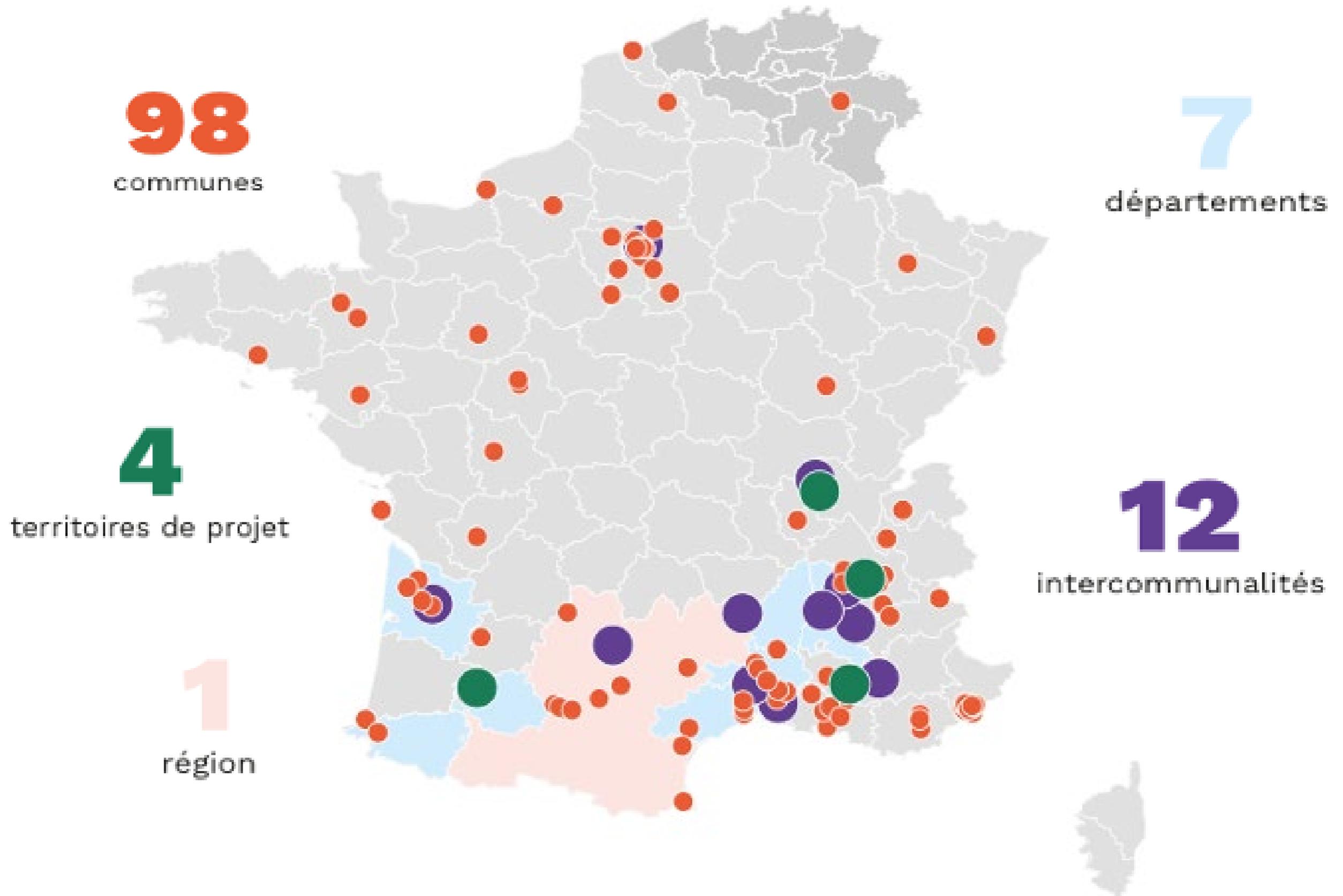
## **Réunir les élus & porter une vision de l'alimentation**

- Nos plaidoyers et interventions nationales
- Nos concepts autour des cantines rebelles, friches rebelles et démocratie alimentaire

## **S'entraider & agir ensemble**

- Le partage d'expertises à partir l'expérience
- Les ateliers pour acter des changements

# 122 collectivités membres





## Le guide pratiques des élus

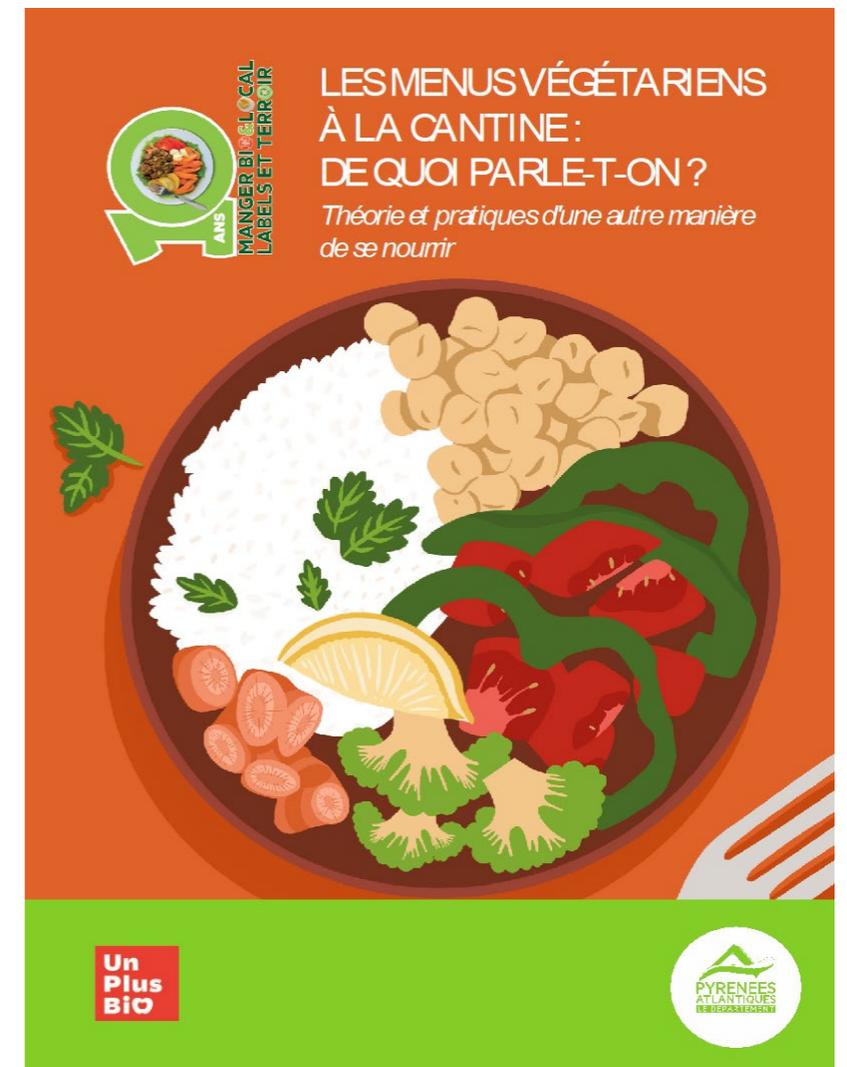
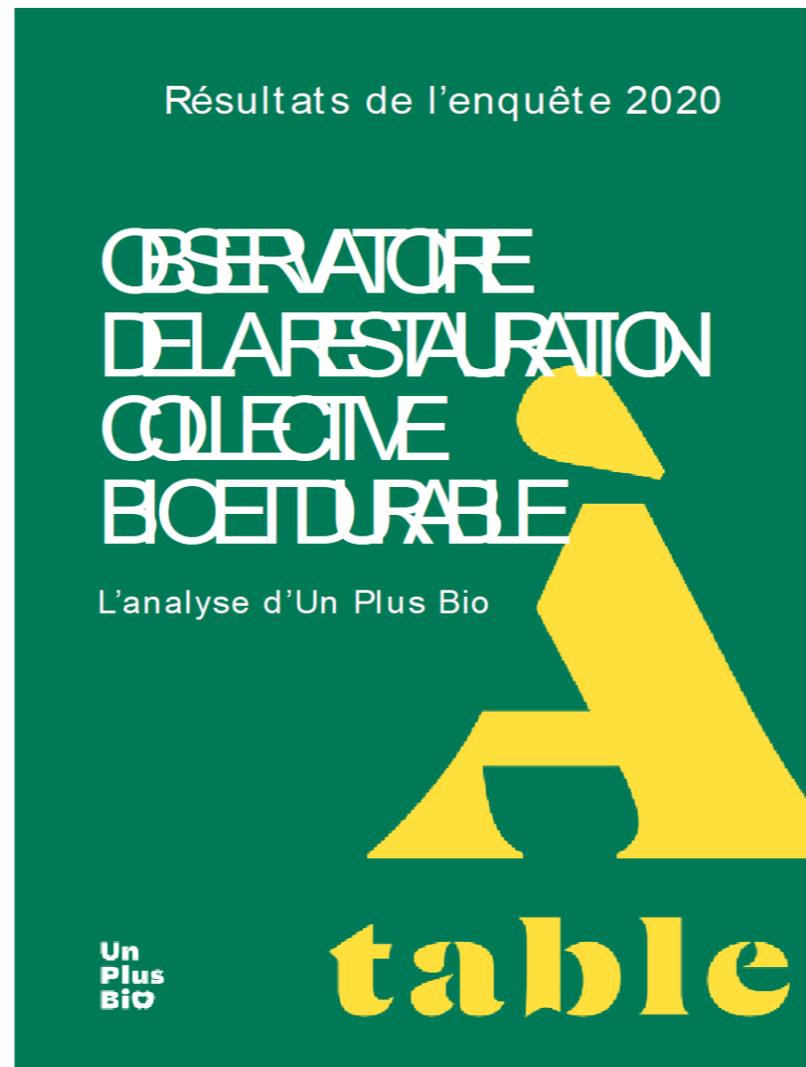


**Nos publications**

Téléchargeable gratuitement sur le site d'Un Plus Bio !

[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)

# Mais aussi...





# Les Victoires des Cantines Rebelles



**Notre vitrine  
médiatique**

- Un concours qui met en lumière des initiatives ambitieuses de collectivités, structures et collectifs
- Un événement national unique qui a lieu chaque année à Paris. En 2021 c'est le 17 novembre

**Pourquoi se préoccuper  
de notre alimentation à  
l'échelle collective ?**

**Un  
Plus  
Bio**



# L'alimentation influence notre vie de tous les jours

Pourquoi se  
préoccuper de  
l'alimentation à  
l'échelle  
collective ?

Obésité

Malnutrition (5<sup>e</sup> cause de mortalité dans le monde)

Infertilité

Inégalités d'accès à une alimentation de qualité

Perte de biodiversité

Disparition des paysans

Dérèglement climatique

...



Pourquoi se  
préoccuper de  
l'alimentation à  
l'échelle  
collective ?

## Des signaux préoccupants

- Chaque heure 10 000 personnes s'ajoutent à la table du monde
- La FAO estime qu'il faudra augmenter de 50% la production agricole d'ici 2050, mais beaucoup de terres nourricières disparaissent
- En Europe un tiers des agriculteurs ont plus de 65 ans
- La sécurité alimentaire passe aussi par la mer, hors plus du tiers des stocks est surexploité
- L'eau va devenir un enjeu majeur, nous obligeant à l'optimiser



Pourquoi  
imaginer  
ensemble notre  
alimentation ?

- Le monde change dans les têtes avant de changer sur le terrain
- On ne peut construire que ce que l'on a imaginé
- Se nourrir fait partie des 4 besoins fondamentaux d'un être humain

**Comment s'y  
prendre autrement  
?**

**Un  
Plus  
Bio**



**« On ne pourra pas habiter notre planète en détruisant le Vivant »**  
(Morizot Baptiste)

Cela impose de :

- Reconstituer les dynamiques écologiques
- Penser différemment notre place dans la chaîne du vivant
- Questionner le récit du « progrès » et de la loi sacrée « de l'offre et de la demande »

Les raisons d'agir  
autrement



## Sortir de la « super-prédation »

- Revenir aux fondamentaux d'une cuisine vivante
- Encourager le « juste prix » des aliments
- Soutenir les démarches qui maintiennent une biodiversité

Comment s'y  
prendre ?



Agir par l'assiette  
:  
deux exemples



# Nécessité de faire évoluer le régime alimentaire



Agir par l'assiette

Scénario idéal :

- Augmenter par deux les fruits et légumes
- Multiplier par 5 notre consommation de légumineuses
- Baisser de moitié la viande et les produits laitiers
- Et pourquoi pas s'imposer des aliments contenant zéro pesticide ?



## Choisir des élevages privilégiant les prairies naturelles



Agir par l'aliment

- Réservoir de biodiversité
- Filtration naturelle de notre eau
- Réduction de notre dépendance au soja
- Garantie d'un mieux être pour l'animal et pour l'homme
- Maintien des paysans et des paysages



Et le local dans  
tout ça ?

## Le local ?

**Une question pas si simple au regard de la durabilité de notre alimentation !**

- Une production locale peut être fortement émettrice de GES\* (intrants, importation des aliments...)
- Un produit local peut contenir des polluants chimiques de type perturbateurs endocriniens non souhaitables pour notre santé
- Acheter chez un grossiste ou intermédiaire local ne nous garantie pas une provenance locale (hors 90 % des achats en RC passe par des grossistes)
- Le local nous rassure et nous déculpabilise sans remettre en question un système alimentaire qui montre ses limites.

*\* Le transport et l'agriculture pèsent 50 % des émissions de GES en France*



## Et dans ma cuisine, je fais quoi ?

- J'augmente les produits bruts
- Je privilégie des produits de saisons
- Je diversifie les protéines
- J'amène de la transparence
- J'injecte de l'écologie dans mes pratiques

Agir par l'assiette

# Et comment j'amène de la transparence ?

- Je renseigne l'Observatoire nationale de la restauration collective bio et locale
- Je rejoins des démarches associatives qui m'aident à progresser :
  - « Territoire Bio Engagé »
  - « Mon Restau'Responsable »
- Je me labellise « En Cuisine »



Agir par l'assiette

# Zoom sur le label Ecocert « En Cuisine »



## Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+ bio	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
+ local	<b>Au moins 1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	<b>Au moins 10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	<b>Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits</b>	+ <b>Formation</b> des cuisiniers + de consommation de <b>fruits et légumes de saison</b>	+ Graisses hydrogénées <b>interdites</b> + de céréales <b>complètes</b> + repas cuisinés <b>sur place</b>
+ durable	Sensibilisation à <b>l'écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	+ Lutte <b>anti-gaspillage</b> + Gestion globale des <b>déchets</b> + 1 action <b>écologique</b> (au choix)	+ <b>Eco-détergents</b> et <b>vaisselle</b> + au moins 1 nouvelle action <b>écologique</b> (au choix)

# Témoignage :

**Anne-Line Plantefève,**  
responsable du programme « Manger  
Bio, local, labels et terroir »

**Département des Pyrénées-  
Atlantiques**

**Un  
Plus  
Bio**

# Exemple d'un territoire qui se transforme par et pour l'alimentation

La politique alimentaire des Pyrénées-Atlantiques, c'est :

- Un programme qui a 10 ans
- Installation d'une gouvernance qui implique et fédère les producteurs (forum, réseau de chefs, groupements de producteurs)
- Démarrage avec les 41 collèges
- Essaimage progressif à d'autres établissements

Résultats :

- Un écosystème d'acteurs investis dans la démarche
- Une partie de l'alimentation relocalisée
- Une cohérence alimentaire territoriale

En chiffres :

- 17% de bio et 21% de local dans les collèges
- 19 collèges et 15 crèches labellisés En Cuisine
- 36 établissements médico-sociaux

**Merci pour votre attention**

Contacts :  
contact@unplusbio.org  
09 82 58 26 41  
[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)

**Un  
Plus  
Bio**