

Retour sur les Journées Techniques

Les “cantines de demain” - 17 et 18 juin 2024
à la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon



Pour cette 14ème édition sous le signe des “Cantines de demain”, les Journées Techniques ont encore une fois tenu leurs promesses en réunissant près d’une cinquantaine de professionnels du Club des Territoires. Venus de Brest, Nancy, Angoulême ou même du Gers, les adhérents des quatre coins de la France étaient au rendez-vous. Les fidèles ont accueilli chaleureusement les nouveaux arrivés dans le réseau. La diversité des métiers de nos participants était à l’image de celle des intervenants. Toutes les conditions étaient encore réunies pour des temps riches en contenu et en échanges !

L'accueil de la Métropole du Grand Lyon



Jérémie Camus, vice-président délégué à l’agriculture et à l’alimentation, nous a fait le plaisir d’ouvrir ces journées en présentant la politique “de la graine à l’assiette”, récompensée par les Victoires des Cantines Rebelles en 2023.

Régis Marcon, chef cuisinier étoilé, a adressé un mot aux participants, en tant que parrain de la Cité Internationale de la Gastronomie, un lieu marqué pour son rôle historique dans l’alimentation.

Comprendre les régies agricoles

Un Plus Bio a pris à bras le corps la question du bilan des régies agricoles. Grâce à l’expérience des membres du Club et à la belle participation à l’Observatoire des Paysages alimentaires, de nombreux indicateurs ont été passés au crible. Des chiffres qui permettent pour la première fois de livrer un éclairage étayé au niveau national sur ces démarches.



EN PARTENARIAT AVEC :

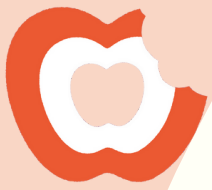
MÉTROPOLE

GRAND LYON

contact@unplusbio.org

06 61 32 93 48

**Un
Plus
Bio**



Retour sur les Journées Techniques 2024

Repenser la restauration en collectif



Le saviez-vous ? Dans la Grèce antique, manger seul assis un repas préparé était considéré comme un déshonneur. Le politologue Paul Ariès a livré un récit inspirant sur l'histoire de notre table, reflet de chaque époque traversée. Une façon de nous rappeler toutes les interactions sociales qui se jouent autour de l'assiette et de ne pas se laisser happer par l'innovation qui tend à accélérer ces moments.

Loïc Lamarche, directeur de l'ASPP, restauration administrative des agents de la Ville de Paris, a partagé leur belle expérience. Cette restauration pour adultes a misé sur la qualité des repas, le bio, le fait maison et les produits frais pour faire face à l'arrivée du télétravail et à la forte concurrence. Une démarche valorisée par le label Ecocert "En Cuisine".



Nourrir la ville

Cette journée s'est terminée par la visite de trois lieux inspirants de l'écosystème alimentaire du Grand Lyon :

- La Halle Agricole est un éco-lieu qui propose des animations culturelles, un jardin d'insertion et une épicerie solidaire au sein de La Duchère, un des 140 quartiers bénéficiaires du programme national "Quartiers Fertiles".
- La Ferme de Lyon, dernière ferme lyonnaise, alimente les habitants avec ses légumes, ses fruits et sa viande de porc, tout en bio. Pour préserver cette exploitation, plusieurs collectivités sont engagées dans sa gouvernance coopérative.
- Le Faitout, un tiers-lieu porté par deux associations locales, mise sur un "Café-cantine", un espace de co-working et des animations culturelles pour créer du lien social à travers l'alimentation.



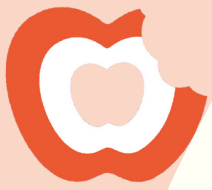
EN PARTENARIAT AVEC :

MÉTROPOLE

GRAND LYON

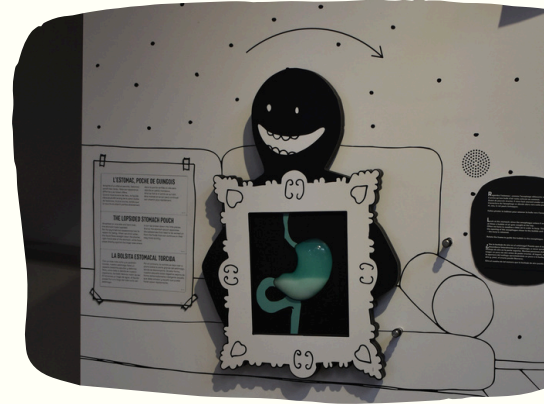
contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48

**Un
Plus
Bio**



Retour sur les Journées Techniques 2024

S'immerger dans le microbiote



Nous avons eu droit à une visite privilégiée de l'exposition du moment : Microbiote, d'après l'ouvrage "Le charme discret de l'intestin". Un moyen de nous rappeler l'importance pour notre santé physique et mentale de prendre soin des 40 000 milliards de bactéries composant notre microbiote intestinal. La recherche scientifique est formelle : privilégier une alimentation riche en fibres stimule la croissance des bactéries et les aliments vivants leur diversité. Ces études viennent appuyer le message porté par Un Plus Bio depuis toujours : celui de favoriser une alimentation bio, végétale et "faite maison".

Imaginer la suite

Cap sur trois ateliers thématiques pour aller plus loin !

Les départements :

Pourquoi ne pas mutualiser nos cantines quand on cherche à généraliser l'accès à une alimentation de qualité ? L'atelier a montré des disparités entre rural et urbain. Pour les communes les plus isolées, la mutualisation avec les cuisines des collèges s'est imposée faute d'alternatives, mais elle se révèle pertinente à plus d'un titre. À l'inverse dans les territoires très densément peuplés, les collèges pourraient difficilement absorber la production des repas pour les écoles.

Les communes rurales :

Comment construire des cantines qui ne laissent personne au bord de la route ? Dans ces territoires ruraux, c'est le maintien des lieux nourriciers qui questionne principalement les collectivités. Afin de conserver des cantines, beaucoup misent sur la mutualisation. Nombreux sont les projets de cuisines intercommunales qui pourraient à l'avenir nourrir différents publics, soutenir l'agriculture du territoire mais aussi devenir de véritables "tiers-lieux" alimentaires.

Les villes :

Comment nourrir le collectif sans détruire la planète ? Pour répondre à cet enjeu, nos communes n'ont oublié aucun levier d'action. Avec l'approvisionnement en denrées bio et locales, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'instauration de deux menus végétariens par semaine. Dans tous les cas, les solutions se trouvent dans le collectif pour réussir à franchir les obstacles.



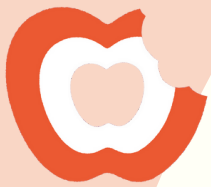
EN PARTENARIAT AVEC :

MÉTROPOLE

GRAND LYON

contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48

Un
Plus
Bio



Retour sur les Journées Techniques 2024

Concevoir de nouveaux écosystèmes alimentaires

Jean-Paul Robert, directeur du Mas des Agriculteurs, et Florent Piard, fondateur du restaurant-labo-épicerie “Les Résistants” nous ont fait l'honneur de venir présenter leur démarche.

Au Mas des Agriculteurs, le magasin de producteurs approvisionne les cantines du Gard et les habitants de l'agglomération nîmoise. “Les Résistants” cuisine, transforme et vend ses produits en plein cœur de Paris.

Au regard de notre modèle économique dominant, ces deux structures ont pourtant trouvé des stratégies gagnantes pour assurer un prix rémunérateur aux producteurs et soutenir la bio.



Construire les “cantines de demain”

Nicola Delon, architecte et co-fondateur de l'agence d'architecture “Encore Heureux”, s'est prêté au jeu d'une interview exclusive. Même à distance, l'auditoire s'est passionné pour son regard sur l'architecture comme incarnation des enjeux de l'humanité. Il a démontré le parallèle entre la transition agro-alimentaire et celle du bâtiment où il faut :

- préserver les sols en priorité, par la rénovation ou la mutualisation du lieu pour différents usages,
- faire les bons arbitrages entre le coût de l'investissement au départ et les frais de fonctionnement par la suite,
- penser l'impact des projets de construction sur les générations futures et se projeter en fonction de l'évolution de la population,
- agencer le lieu et choisir des matériaux en prenant en compte le confort thermique, acoustique et ergonomique des usagers,
- investir autant l'esthétique et la qualité des bâtiments de restauration que le contenu de l'assiette.



Nicola Delon nous invite à repenser la construction des “cantines de demain” pour répondre aux enjeux de sobriété, d'économie et de société actuels. Nous devons réfléchir autrement et parfois au-delà des cadres pré-établis, en “bricolant” avec le territoire et les acteurs, pour imaginer des lieux qui prendront soin de la planète et de l'humain.

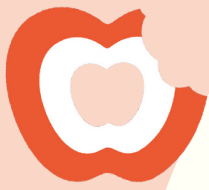
EN PARTENARIAT AVEC :

MÉTROPOLE

GRAND LYON

contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48

**Un
Plus
Bio**



Retour sur les Journées Techniques 2024

En lien avec l'intervention de Nicola Delon, nous pouvons donc nous demander comment sont pensés aujourd'hui les projets de construction ou de restructuration d'outils de restauration collective.

Pour répondre à cette question, Un Plus Bio a restitué les premiers résultats de son enquête sur les "cantines de demain". Douze collectivités du Club des Territoires, toutes porteuses d'un projet de nouveau modèle de restauration collective, ont accepté de participer à des entretiens. Si les résultats mettent en évidence l'émergence d'innovations pour faire face aux différents enjeux actuels, les exigences restent encore très normées.



Ces deux interventions ont suscité de nombreuses réactions car certains ont fait le lien avec ce qu'ils rencontrent sur le terrain pour faire évoluer leur propre outil de restauration collective. Les participants ont fait part de leurs difficultés à concevoir un projet au-delà d'un mandat d' élu, ce qui les empêche de prendre le temps nécessaire à la réflexion pour sortir des sentiers battus. Beaucoup aussi ont souligné la quasi impossibilité de décroquer la cantine scolaire, à cause des barrières administratives ou législatives, pour envisager autrement l'utilisation d'une cuisine collective.

Ces journées ont tout de même permis d'ouvrir le champ des possibles et enrichir nos imaginaires pour construire la "cantine de demain". Et c'est en ce sens que l'association Un Plus Bio souhaite porter ses efforts dans ses prochains travaux !

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

[Découvrez les photos](#)

EN PARTENARIAT AVEC :

MÉTROPOLE

GRAND LYON

contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48

**Un
Plus
Bio**