

Rapport 2024



Paysages
Alimentaires

L'OBSERVATOIRE

L'Observatoire : les nouveautés

Porté par l'association Un Plus Bio, l'Observatoire des Paysages alimentaires analyse les réalisations et les initiatives prises par les collectivités qui s'engagent à transformer leur territoire par l'alimentation. La vocation de cet observatoire est double : pointer les dynamiques des territoires en matière d'alimentation et mettre en lumière des clés de compréhension dont les collectivités ont besoin pour construire leur stratégie gagnante.

Créé en 2017, sous le nom d'Observatoire de la restauration collective bio et durable, l'Observatoire a évolué à plusieurs reprises pour devenir l'Observatoire des Paysages alimentaires en 2023. Le rapport 2024 présente les premiers résultats de cette troisième version de l'Observatoire, marquée par un tournant méthodologique majeur : le lancement d'une application en ligne développée par Un Plus Bio qui facilite la collecte d'informations auprès des collectivités et améliore la précision des données recueillies.

Ainsi cette nouvelle version repose sur un questionnaire adressé aux élus et techniciens des collectivités et structuré autour de quatre grands piliers thématiques. En effet, les politiques alimentaires des

vont aujourd'hui bien au-delà de la simple gestion de la restauration collective. À travers le sujet de l'alimentation, elles touchent des domaines variés : promotion de la santé publique pour l'ensemble de la population, gestion cohérente du foncier nourricier et instauration d'une véritable coopération sur les territoires. L'Observatoire a pour ambition de fournir des informations plus précises pour éclairer ces enjeux. Par ailleurs, pour continuer à suivre l'évolution des approvisionnements en bio en restauration collective, l'Observatoire a abandonné la collecte de données déclaratives au profit de sources de données vérifiées par le label Ecocert « En cuisine », garantissant ainsi une plus grande fiabilité.

Avec ce rapport 2024, nous vous invitons à découvrir l'ensemble des informations détaillées et des chiffres clés de l'année. Pour découvrir le regard que porte Un Plus Bio sur ces enseignements, la synthèse du rapport est à parcourir sur notre site internet.

Sommaire

O1. La gouvernance

- 1. Les politiques publiques alimentaires à la traîne P.5
- 2. L'alimentation, un sujet toujours travaillé en silo P.6
- 3. 83% des collectivités ont au moins une instance de gouvernance pour travailler sur l'alimentation P.7
- 4. Les communes portent les actions sur l'alimentation avec le budget restauration P.8
- 5. Les budgets des intercommunalités sur l'alimentation ne dépendent pas que de leur taille P.9
- 6. Sur le budget alimentation, de grandes différences selon les départements P.10
- 7. Pour structurer la politique alimentaire, un poste d'animation est nécessaire P.11
- 8. L'évaluation peut encore monter en puissance P.12

O2. La restauration collective

- O2.1. La maîtrise de l'outil de restauration collective** P.13
 - 1. Des collectivités ayant principalement en charge la restauration scolaire P.14
 - 2. Un choix prédominant de la cuisine sur place et de la gestion en régie directe P.15
 - 3. Une tendance émergente à la remunicipalisation de la restauration collective P.16
 - 4. Les collectivités ont besoin de valoriser leur démarche P.17
 - 5. Les intercommunalités et les départements misent sur la mise en réseau pour accompagner la progression des communes P.18
- O2.2. Le bio à la cantine en progression** P.19
 - 1. Une moyenne de 47% de bio dans les assiettes P.20
 - 2. Les cantines bio maîtrisent toujours leurs coûts denrées P.21
 - 3. Les collectivités poursuivent leurs engagements malgré des vents contraires P.22

P.4

O2.3. La relocalisation des approvisionnements et ses implications en cuisine P.25

- 1. Les légumes et la viande, premières denrées les plus relocalisées P.26
- 2. Relocalisation des protéines : la part belle aux légumineuses et aux viandes bovines P.27
- 3. La relocalisation grâce aux achats en circuits courts P.28
- 4. En cuisine, la relocalisation peut demander quelques investissements P.29
- 5. Pour relocaliser, il n'est pas nécessaire d'augmenter son effectif P.30
- 6. Du végétarien, avec des légumineuses bio P.31
- 7. Des cantines en faveur d'une cuisine vivante P.32
- 8. Des aménagements revus pour des cantines moins énergivores P.33

O3. La santé par l'alimentation

P.34

- 1. Les collectivités se saisissent de la sensibilisation en milieu scolaire P.35
- 2. La cantine pour rendre accessible l'alimentation de qualité P.36
- 3. Accessibilité à l'alimentation de qualité : 51% des collectivités s'y attellent P.37
- 4. Seules 27% des collectivités créent des lieux dédiés à l'alimentation P.38
- 5. Encore peu de programmes dédiés à l'alimentation et à la santé P.39
- 6. Peu de collectivités ont un poste dédié à la thématique « Santé-alimentation » P.40

O4. Le foncier nourricier

P.41

- 1. Les collectivités se saisissent de l'enjeu du foncier nourricier P.42
- 2. Les collectivités ont du foncier agricole mais le connaissent peu P.43
- 3. Les collectivités travaillent de plus en plus étroitement avec le monde agricole P.44
- 4. Les collectivités font preuve d'inventivité pour imaginer de nouveaux paysages alimentaires P.45
- 5. Rares sont les collectivités à avoir un poste entièrement dédié à l'animation foncière P.46
- 6. Pour agir sur le foncier, les collectivités font face à des difficultés P.47
- 7. La collectivité n'est pas seule à utiliser le foncier pour construire de nouveaux paysages alimentaires P.48

Conclusion

P.49

La méthodologie

P.50

La gouvernance

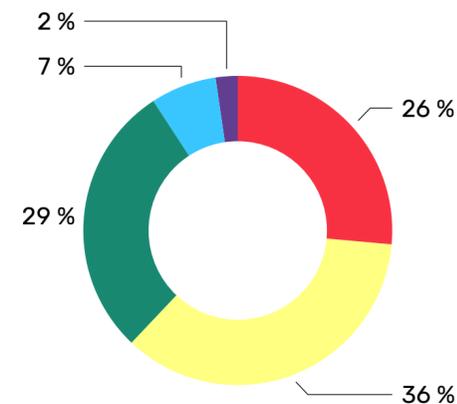
01

1. Les politiques publiques alimentaires à la traîne

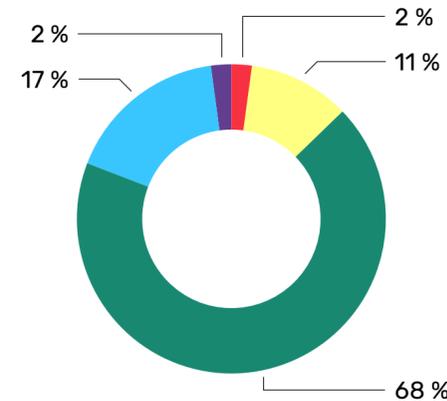
43% des collectivités choisissent de qualifier leur démarche sur l'alimentation de « projet alimentaire ». La notion de « politique alimentaire » n'est pas plébiscitée ce qui traduit aux yeux d'Un Plus Bio, un manque de structuration de véritables politiques alimentaires territoriales.

35% des communes résumant uniquement leur action sur l'alimentation à la restauration. Du côté des départements et des EPCI, c'est le « projet alimentaire » qui est majoritaire, déclinaison du dispositif national des projets alimentaires territoriaux (PAT).

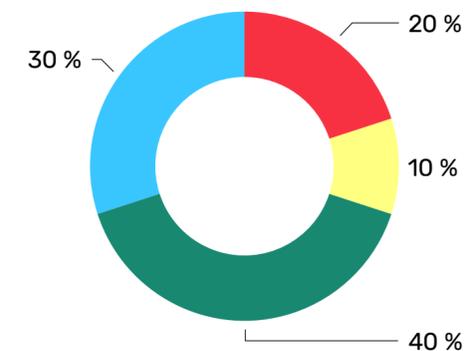
Qualificatif choisi pour définir sa démarche en matière d'alimentation



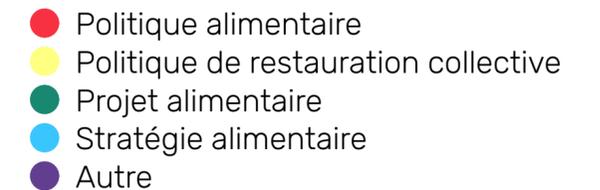
Par les communes



Par les intercommunalités



Par les départements

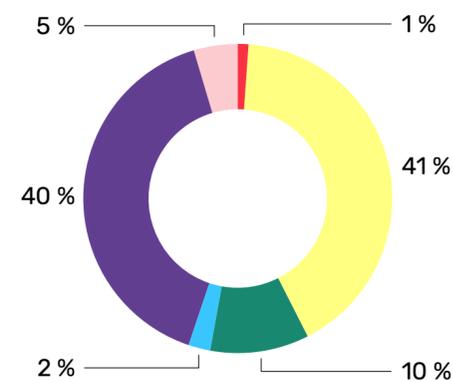


2. L'alimentation, un sujet toujours travaillé en silo

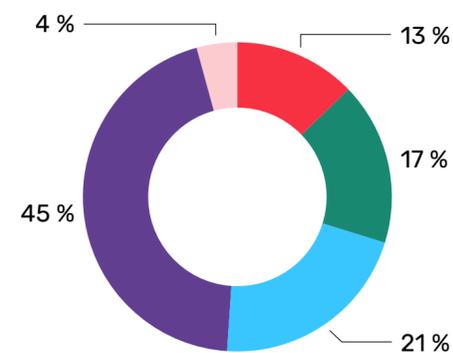
Dans une large majorité de collectivités, l'alimentation n'est pas au coeur d'une seule direction. Que cela soit dans les communes, les départements ou les intercommunalités, elle s'inscrit toujours comme un maillon au sein d'une autre direction, rendant de ce fait difficile pour les collectivités de traiter l'enjeu de manière transversale.

Ainsi, les services fonctionnent parfois de manière isolée, sans collaboration efficace avec les autres, pouvant entraîner un manque de coordination. Cette absence de direction dédiée à l'alimentation s'explique notamment par le fait qu'il n'existe pas, au niveau des collectivités, de véritable compétence alimentation.

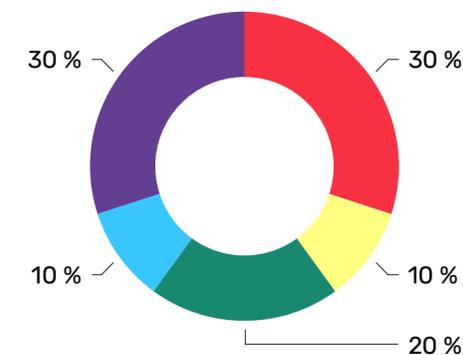
Direction portant la démarche sur l'alimentation



Dans les communes



Dans les intercommunalités



Dans les départements

- Direction de l'agriculture
- Direction de l'éducation
- Direction de l'environnement
- Direction du développement économique
- Autre
- Ne sait pas

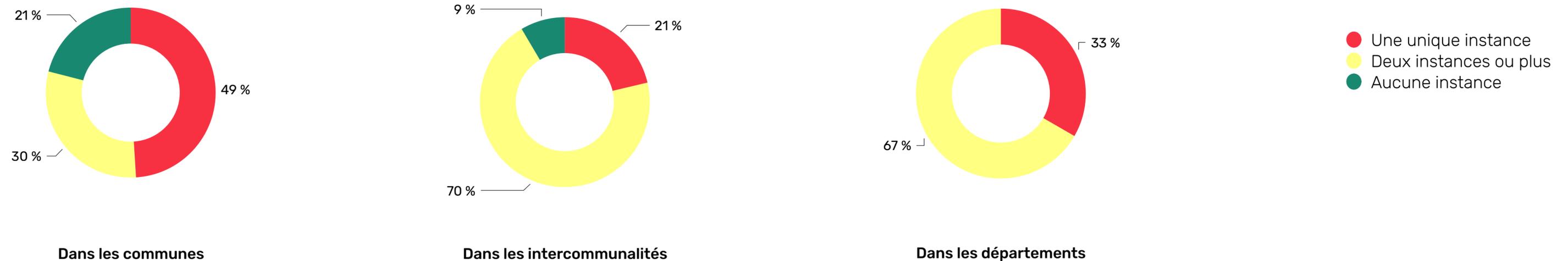
3. 83% des collectivités ont au moins une instance de gouvernance pour travailler sur l'alimentation

Les instances de gouvernance d'une politique alimentaire témoignent de la vitalité, des moyens et de la volonté que la collectivité souhaite mettre dans sa démarche. Sans instance de gouvernance, il est plus difficile d'ouvrir des espaces de discussion et de coopération pour mener sa politique..

46% des collectivités (peu importe qu'elles soient des communes, des intercommunalités ou des départements) ont au moins deux instances pour piloter leur démarche.

Ce sont les communes qui sont les moins dotées en matière de gouvernance mais 61% d'entre elles s'appuient sur un groupe de travail pour piloter leur action sur l'alimentation. Du côté des intercommunalités, 74% se sont dotées d'un comité de pilotage tandis que 70% des départements en ont un. Le comité de pilotage est ainsi l'instance majoritaire pour ces collectivités même si, la plupart du temps, il ne se réunit qu'une fois par an.

Nombre d'instances de gouvernance dédiées à l'alimentation au sein des collectivités



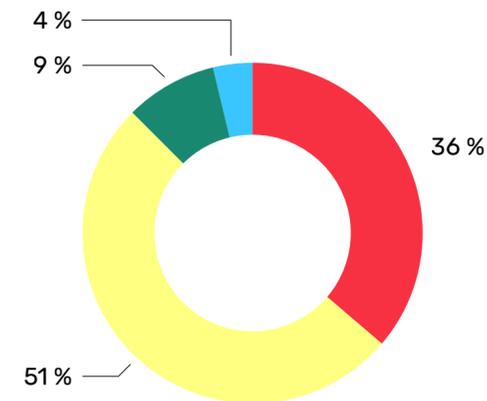
4. Les communes portent les actions sur l'alimentation avec le budget restauration

Pour la première année, l'Observatoire des Paysages alimentaires a collecté auprès des collectivités enquêtées des éléments concernant leur budget sur l'alimentation.

Dans les communes, l'organisation des budgets annuels démontre la manière dont se structure l'action sur l'alimentation. En effet, dans 51% des communes, c'est le budget de la restauration collective qui couvre à la fois les dépenses liées au fonctionnement de la restauration collective (achats des denrées, gestion de l'outil restauration...) et les dépenses liées à l'alimentation de manière transversale. C'est donc aussi ce budget qui peut être sollicité pour mener des actions de sensibilisation et d'éducation, sur le foncier ou même en matière de santé publique.

Le budget annuel moyen que nous avons collecté pour les communes est ainsi dépendant du nombre de repas produits. Cette imbrication des budgets rend difficile l'analyse des dépenses spécifiquement liées au déploiement d'actions sur l'alimentation.

Organisation des budgets annuels sur l'alimentation dans les communes



Budget annuel moyen des communes ayant un seul budget couvrant la fois la restauration et l'alimentation		
Moins de 1 000 repas/jour	Entre 1 000 et 5 000 repas/jour	Plus de 5 000 repas/jour
566 986 €	2 312 332 €	477 8750 €

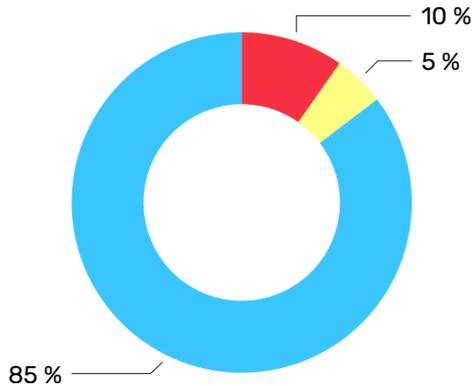
- Un budget restauration et un budget alimentation distincts
- Un seul budget couvrant la restauration et l'alimentation
- Un budget restauration ne prévoyant pas d'actions sur l'alimentation
- Un budget sur l'alimentation uniquement car la restauration est confiée à un autre établissement public

5. Les budgets des intercommunalités sur l'alimentation ne dépendent pas que de leur taille

85% des intercommunalités ont uniquement un budget pour les actions sur l'alimentation puisqu'elles n'ont pas la compétence « Restauration collective ». Ce budget annuel s'élève en moyenne à 141 692€ mais est très variable, pouvant aller de 3 000€ à 1 000 000€.

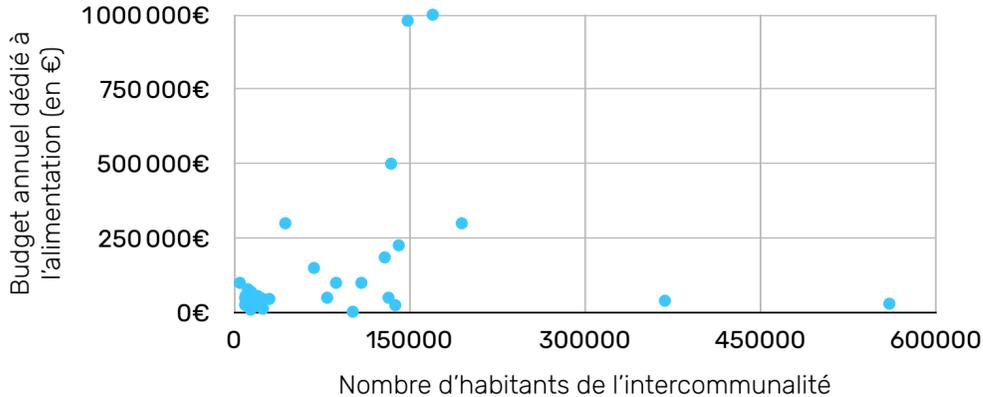
Si nous pouvons faire l'hypothèse que ce budget dépend avant tout de la taille de l'intercommunalité, certaines variations s'expliquent aussi par la volonté politique de mettre l'alimentation en priorité !

Organisation des budgets annuels sur l'alimentation dans les intercommunalités



- Un budget restauration et un budget alimentation distincts
- Un budget restauration ne prévoyant pas d'actions sur l'alimentation
- Un budget sur l'alimentation uniquement car l'EPCI n'a pas la compétence restauration

Budgets annuels dédiés à l'alimentation en fonction du nombre d'habitants des intercommunalités



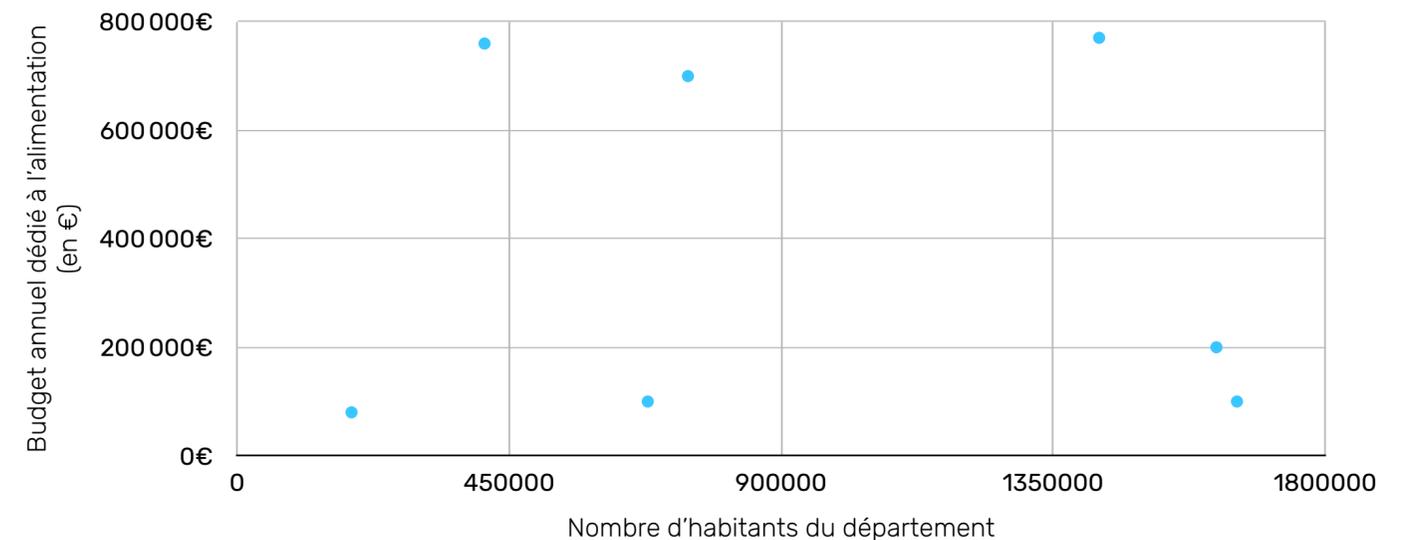
6. Sur le budget alimentation, de grandes différences selon les départements

100% des départements ont deux budgets distincts : un budget est alloué à la restauration collective dont ils ont la compétence pour les collèges et un budget est dédié à la politique sur l'alimentation.

En moyenne, le budget annuel sur la restauration collective s'élève à 6 690 655€ et dépend, comme pour les communes, de nombre de repas produits chaque jour.

Le budget annuel dédié à la politique alimentaire s'élève quant à lui en moyenne à 358 000€. Une moyenne qui varie, comme pour les intercommunalités, en fonction de la taille du département mais aussi en fonction de la volonté politique.

Budgets annuels dédiés à l'alimentation en fonction du nombre d'habitants des départements



7. Pour structurer la politique alimentaire, un poste d'animation est nécessaire

Pour mener à bien la démarche sur l'alimentation, les collectivités ont besoin d'une personne en charge de l'animer afin de suivre la direction prise par la politique alimentaire et faire le lien entre les différents acteurs du territoire et les différents services de la collectivités.

En revanche, les communes sont moins bien dotées sur ce plan. Dans 74 % des communes, il n'existe pas de poste dédié exclusivement à la démarche. Ces fonctions sont souvent assurées par le directeur(trice) de restauration, qui cumule plusieurs casquettes

Du côté des intercommunalités et des départements, un poste est la plupart du temps dédié à l'animation de la démarche sur l'alimentation.

Poste exclusivement dédié à l'animation de la démarche sur l'alimentation

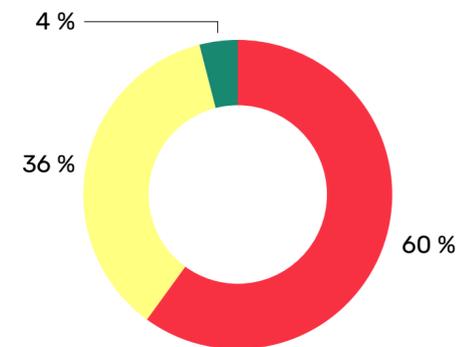


8. L'évaluation peut encore monter en puissance

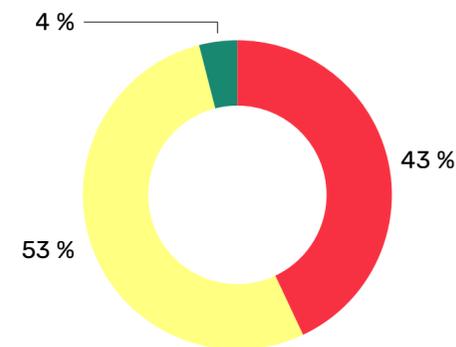
55% des collectivités ont mis en place une évaluation de leur démarche sur l'alimentation. Si toutes les collectivités ne s'y sont pas encore mises cela peut notamment s'expliquer par le fait du manque de moyen humain dans les communes pour mener à bien le suivi de la politique alimentaire. Cela peut s'expliquer aussi par le fait que certaines démarches ne sont pour l'instant qu'à leurs débuts.

Pour évaluer, 25% des collectivités ont fait le choix de s'appuyer sur un service interne à la collectivité (en suivant des indicateurs ou réalisant des enquêtes) tandis que 17% des collectivités ont privilégié un organisme certificateur pour labelliser leur démarche.

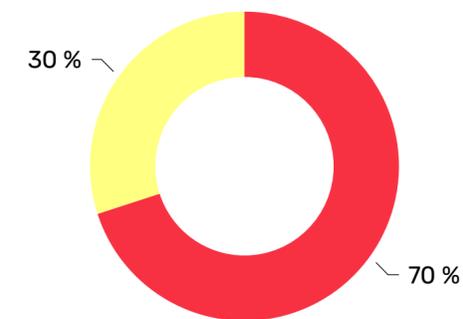
Mise en place d'une évaluation de la démarche



Dans les communes



Dans les intercommunalités



Dans les départements

- Mise en place d'une évaluation
- Pas d'évaluation
- Ne sait pas

La restauration collective

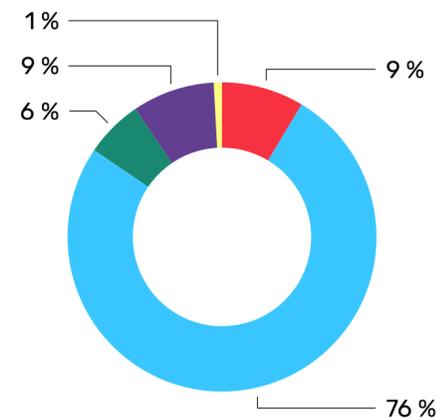
02

La maîtrise de l'outil de restauration collective

02.1

1. Des collectivités ayant principalement en charge la restauration scolaire

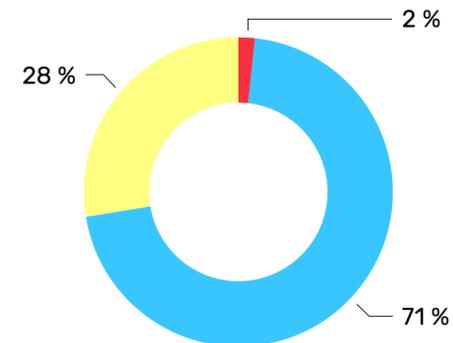
Type de collectivités ayant la compétence restauration collective



- Départements
- Communes
- EPCI
- Caisses des écoles parisiennes
- Région et PNR

Direction en charge de la restauration collective au sein de la collectivité

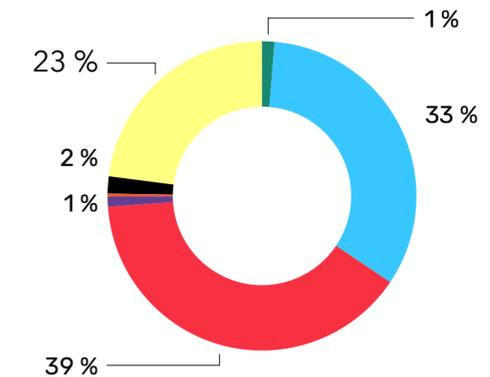
(Tout type de collectivités confondu)



- Direction/service environnement
- Direction/service éducation
- Autre

Type de convives de la restauration collective

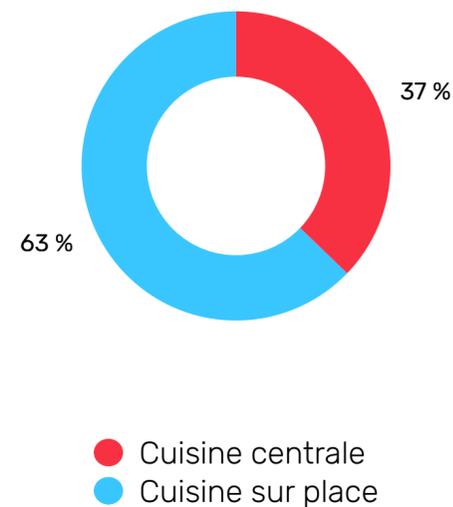
(Tout type de collectivités confondu)



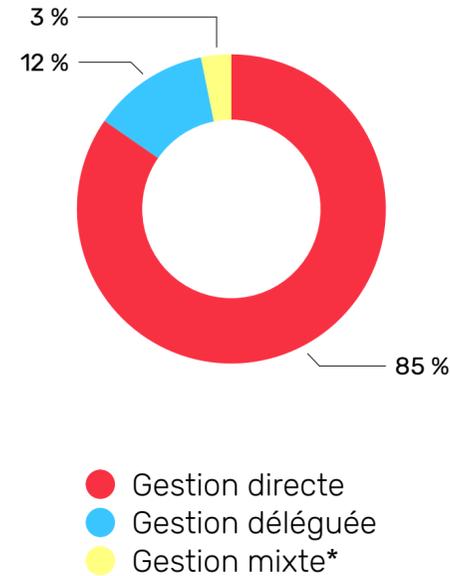
- Crèches
- Écoles
- Collèges
- EHPAD, hôpitaux et médicosocial
- Entreprises
- Centres de loisirs et sportifs
- Lycées

2. Un choix prédominant de la cuisine sur place et de la gestion en régie directe

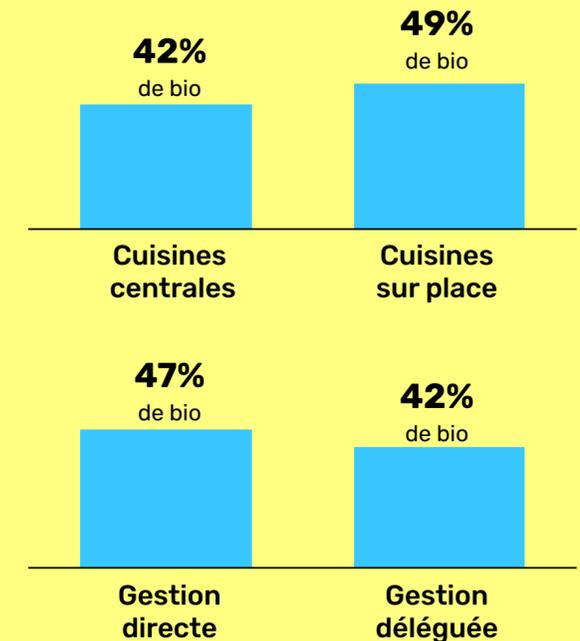
Mode de production des repas
(Tout type de collectivités confondu)



Mode de gestion de la restauration collective
(Tout type de collectivités confondu)



D'après les données qualifiées de l'Observatoire, ces modèles d'organisation atteignent en moyenne :



NB : les graphiques sont représentés en nombre de repas produits chaque jour pour permettre d'apprécier davantage le poids de chaque modèle d'organisation.

* Gestion mixte : pour les collectivités qui cumulent deux modes de gestion pour différents établissements

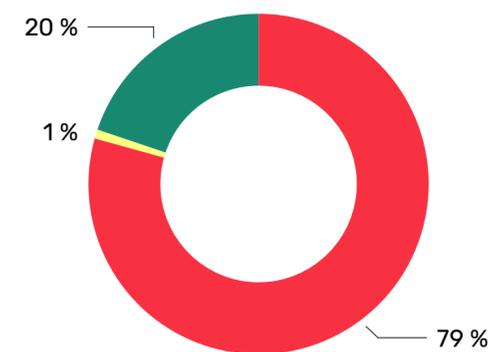
3. Une tendance émergente à la remunicipalisation de la restauration collective

Ces cinq dernières années, seules 10% des collectivités ont changé de mode de gestion, témoignant du fait que la restauration scolaire conserve généralement une organisation assez stable.

Pourtant, 20% des collectivités annoncent avoir pour projet de remunicipaliser leur service de restauration collective dans les années à venir. Pour elles, le passage en gestion directe de l'ensemble de leurs établissements est un levier pour relever leurs ambitions de qualité dans les assiettes.

Collectivités ayant prévu de remunicipaliser leur restauration collective dans les années à venir

(Tout type de collectivités confondu)



- Pas de changement prévu
- Remunicipaliser la gestion de la restauration

- Déléguer la gestion de la restauration

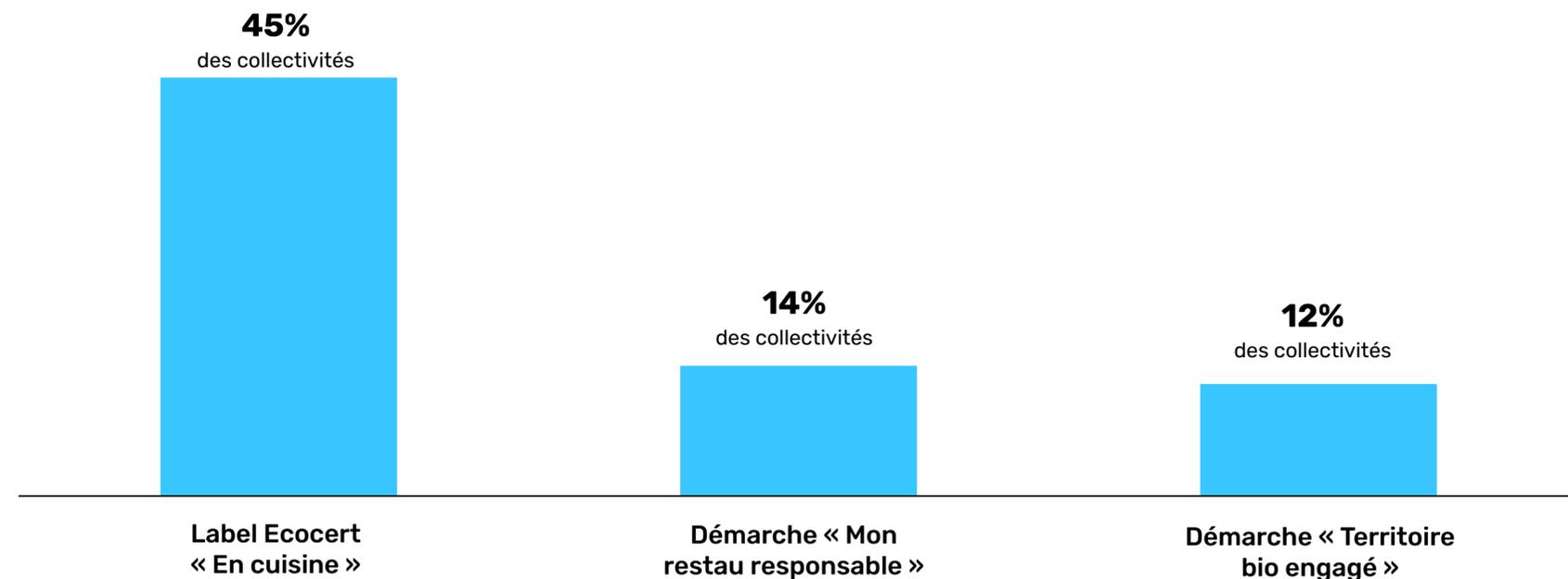
4. Les collectivités ont besoin de valoriser leur démarche sur la qualité

81% des collectivités sont engagées dans une démarche de labellisation pour vérifier et valoriser leurs engagements pris sur la qualité.

Aux yeux d'Un Plus Bio, cette étape est un pré-requis pour certifier que la qualité est au rendez-vous dans la politique d'achats et doit se faire selon un cahier des charges précis et une évaluation externe à la collectivité.

Démarches de labellisation les plus recensées parmi les collectivités engagées dans une telle démarche

(Tout type de collectivité confondu)

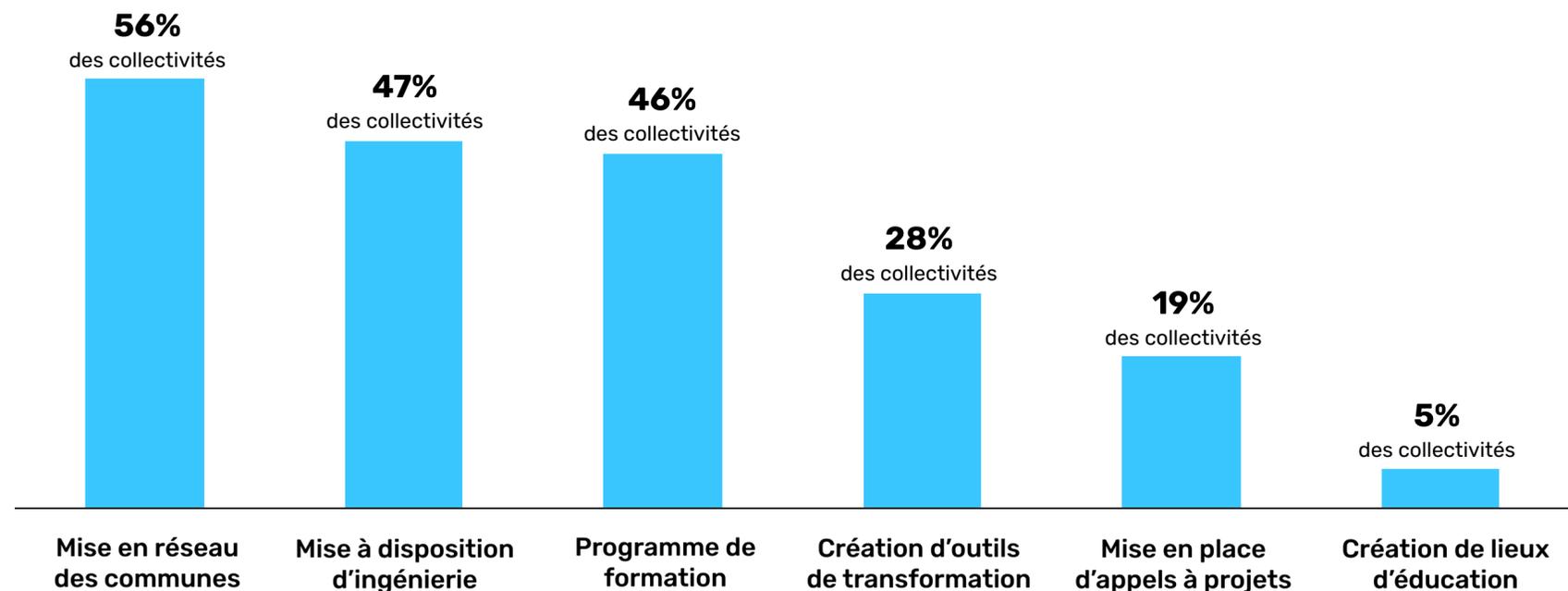


5. Les intercommunalités et les départements misent sur la mise en réseau pour accompagner la progression des communes

Les intercommunalités et les départements n'ont pas toujours directement la main sur ce qu'il se passe au sein des établissements de restauration collective de leur territoire. Cependant, elles sont en capacité d'animer la dynamique de leurs établissements en leur proposant des ressources pour progresser.

Dans l'enquête, nous constatons que ce type de collectivités reste en priorité sur des actions de mise en réseaux et de partage d'informations pour les communes et établissements de leur territoire. Elles sont encore peu nombreuses à imaginer la création de nouveaux outils de transformation ou de lieux d'éducation qui pourraient être de véritables leviers pour faire évoluer leurs paysages alimentaires.

Actions les plus menées par les intercommunalités et les départements pour faire progresser les établissements et communes de leur territoire



Le bio à la cantine en progression

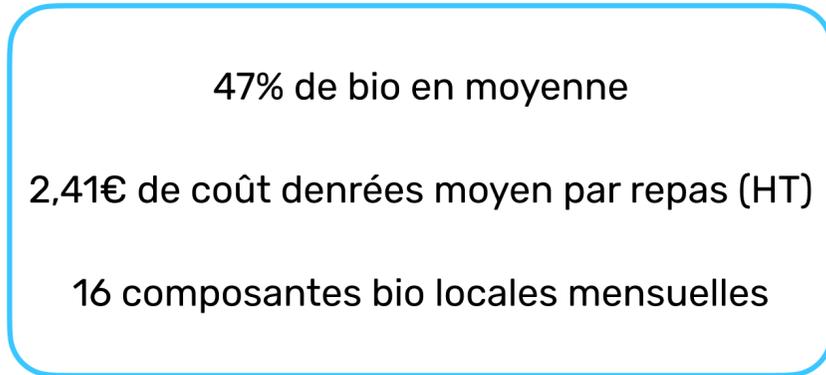
02.2

1. Une moyenne de 47% de bio dans les assiettes

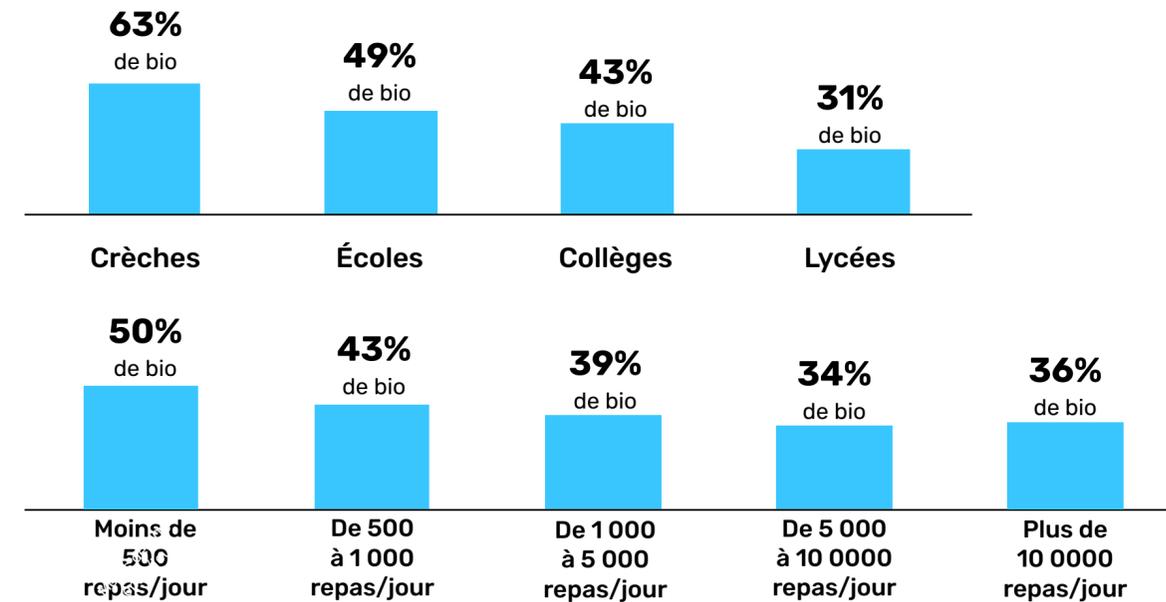
En 2023, la part de bio dans les assiettes continue d'augmenter à un coût denrées toujours maîtrisé par les collectivités qui dépassent largement les objectifs de la loi EGalim.

Les données ci-dessous démontrent que si les petites structures (notamment les crèches) parviennent à atteindre des niveaux de bio plus élevés, les modèles de taille plus importante ne sont pas en reste.

Moyennes sur le % de bio, le coût denrées par repas et les composantes bio locales mensuelles



Pourcentage de produits bio moyen par type de convives et selon le nombre de repas/jour :

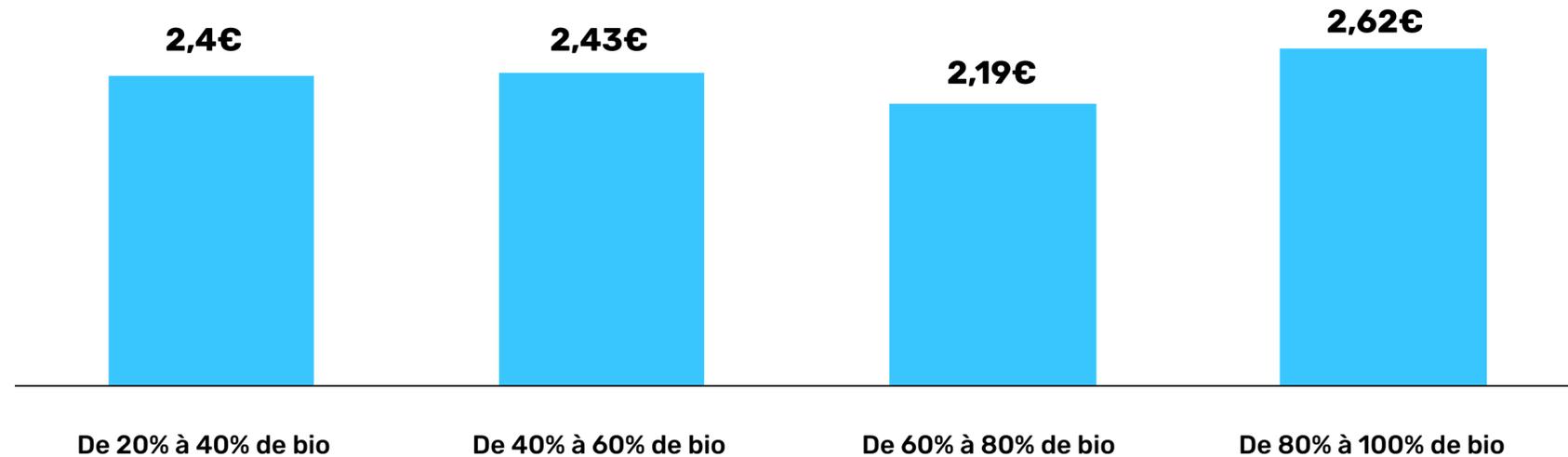


2. Les cantines bio maîtrisent toujours leurs coûts denrées

Les données confirment que les cantines bio maîtrisent toujours leur budget denrées. En moyenne, leur coût denrées par repas est de 2,41€ (HT). Les facteurs qui influencent le coût denrées par repas sont liés au type de structure et au mode d'organisation de la cantine : les petites structures (comme les crèches) auront tendance à avoir un coût denrées plus élevé quand des cuisines centrales auront un coût plus faible. Cette différence s'explique notamment par le fait que, de part leur taille, ces organisations sont plus complexes à faire changer.

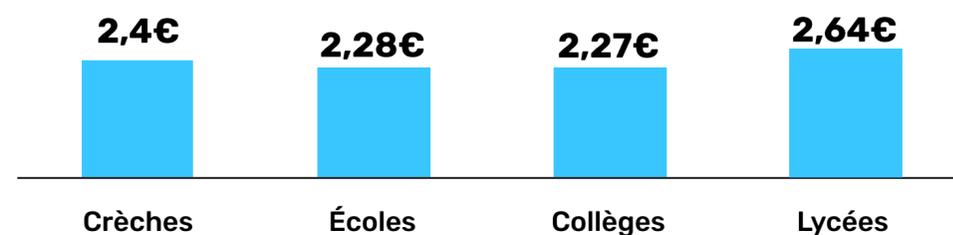
Coût denrées moyen d'un repas (en €, HT)

En fonction de la part de bio

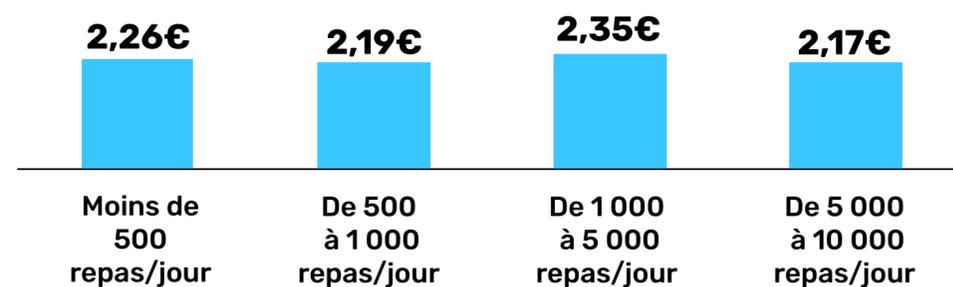


Coût denrées moyen d'un repas (en €, HT)

En fonction du type de convives :



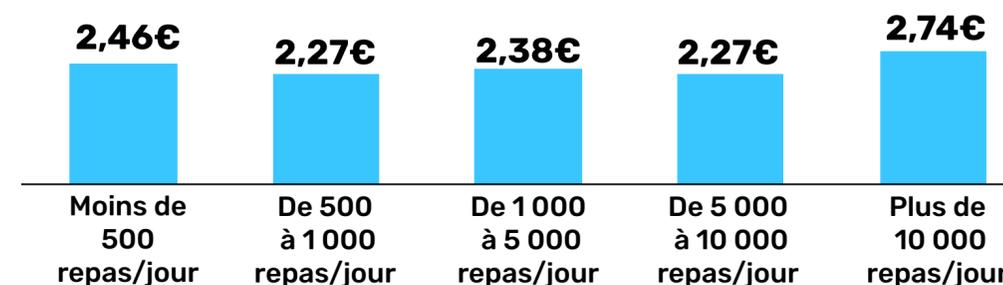
Pour des écoliers, selon le nombre de repas par jour :



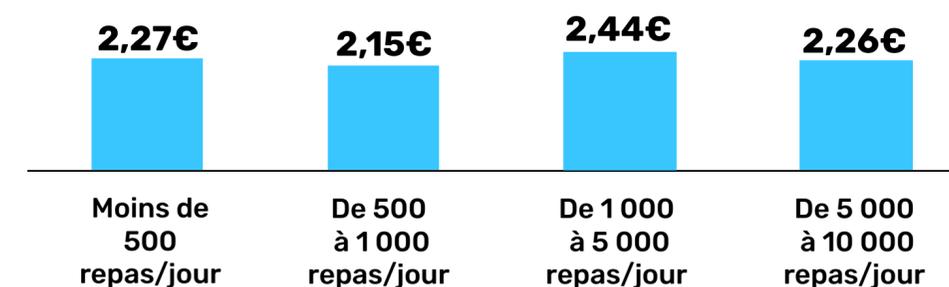
En cuisine sur place :



Selon le nombre de repas par jour :



Pour des collégiens, selon le nombre de repas par jour :



En cuisine centrale :



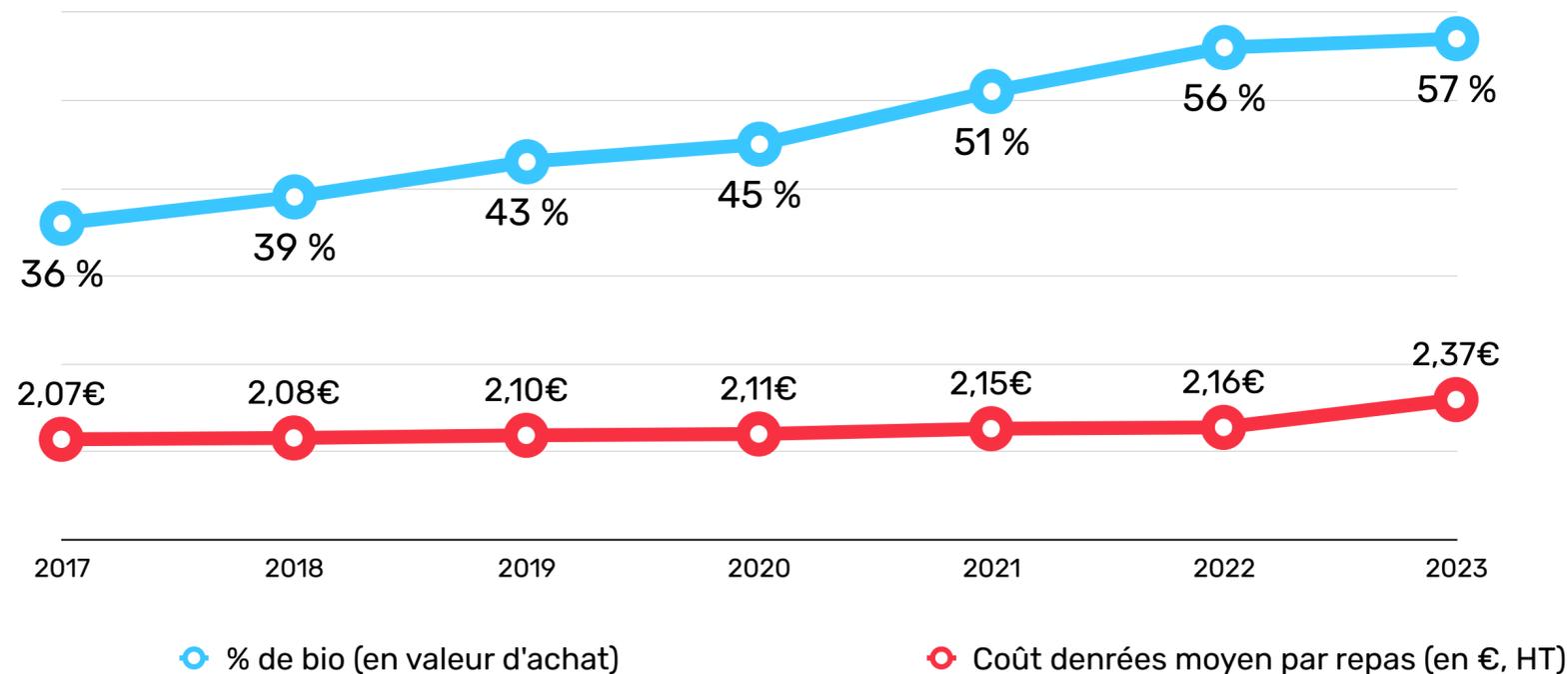
3. Les collectivités poursuivent leurs engagements malgré des vents contraires

Depuis 2017, l'Observatoire a suivi trente-trois collectivités ayant sous leur responsabilité 874 cantines scolaires. La part de leurs achats bio a progressé de 21 points (soit une augmentation de +58 % en six ans). Cette transition s'est réalisée avec une légère augmentation des coûts.

En effet, dans le même temps, le coût alloué aux denrées pour chaque repas n'a augmenté que de 30 centimes (soit une augmentation de +14,5 % en six ans).

Entre 2022 et 2023, le coût des denrées a connu une augmentation plus importante que les années précédentes (+21cts par repas). Face à l'envolée des prix liés à l'inflation, les collectivités ont continué à maintenir le cap sur leurs ambitions de bio dans les assiettes et elles ont réussi à trouver des solutions. Aux vues de l'augmentation du coût des denrées par repas en 2023, les collectivités ont mobilisé les fonds nécessaires leur permettant de s'ajuster à l'inflation et ont mis en place des stratégies pour maîtriser leurs budgets.

Évolution de la part de bio et du coût denrées par repas dans les cantines des collectivités suivies depuis 2017 par l'Observatoire



La relocalisation des approvisionnements et ses implications en cuisine

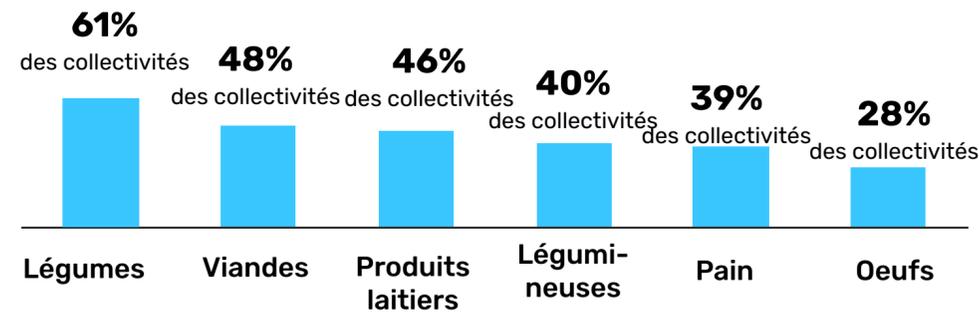
02.3

1. Les légumes et la viande, premières denrées les plus relocalisées

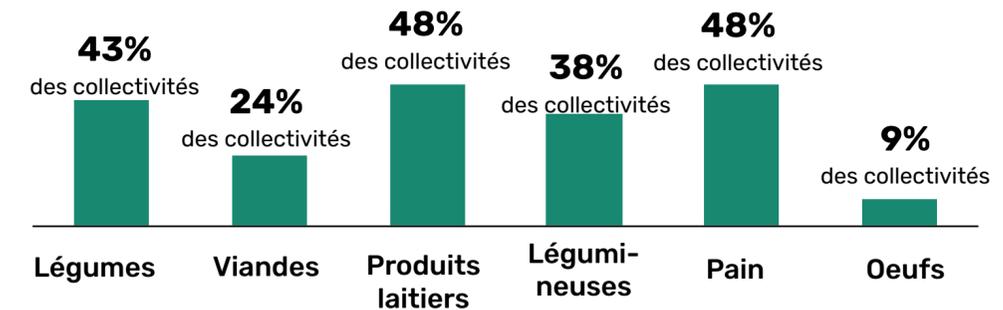
Dans leur quête de qualité et de cohérence écologique, les collectivités territoriales s'emploient à relocaliser leurs approvisionnements en fonction des ressources disponibles sur leurs territoires. Cette démarche renforce les liens entre les cantines et les filières locales. En effet, lorsque l'Observatoire interroge les collectivités sur les produits qu'elles ont réussi à relocaliser, deux catégories de produits se distinguent nettement :

pour 61 % des collectivités, ce sont les légumes qui proviennent de filières locales, suivis par les viandes pour 48 % des collectivités. Ces chiffres démontrent un soutien solide aux filières et un engagement pour une alimentation provenant du territoire.

Produits les plus relocalisés par les collectivités de l'échantillon national



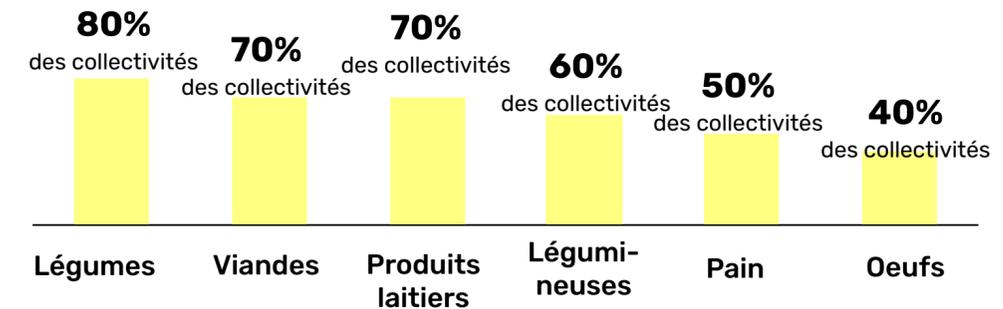
Produits les plus relocalisés par les collectivités d'Île de France



Produits les plus relocalisés par les collectivités d'Occitanie

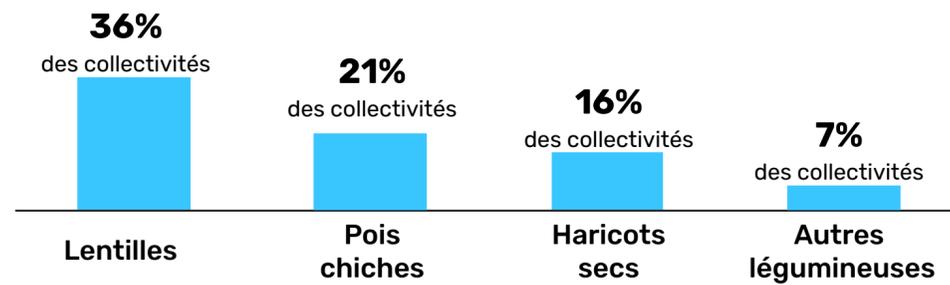


Produits les plus relocalisés par les collectivités de Nouvelle-Aquitaine

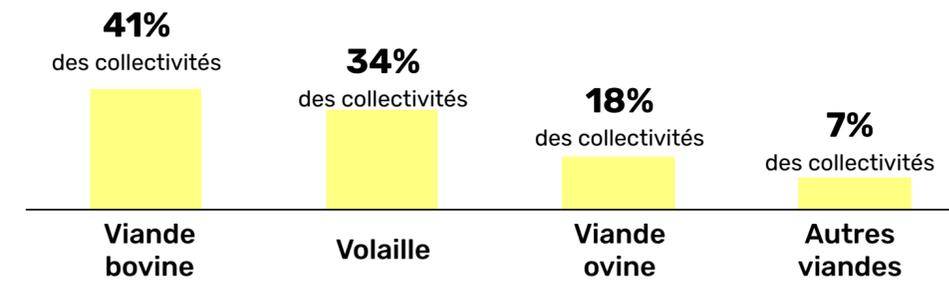


2. Relocalisation des protéines : la part belle aux légumineuses et aux viandes bovines

Protéines végétales les plus relocalisées par les collectivités



Protéines animales les plus relocalisées par les collectivités

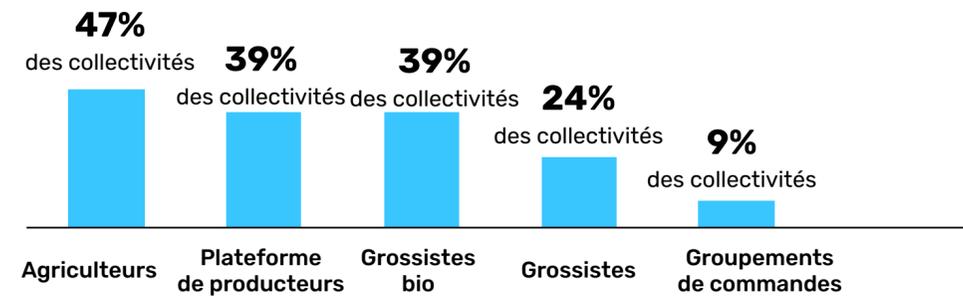


3. La relocalisation grâce aux achats en circuits courts

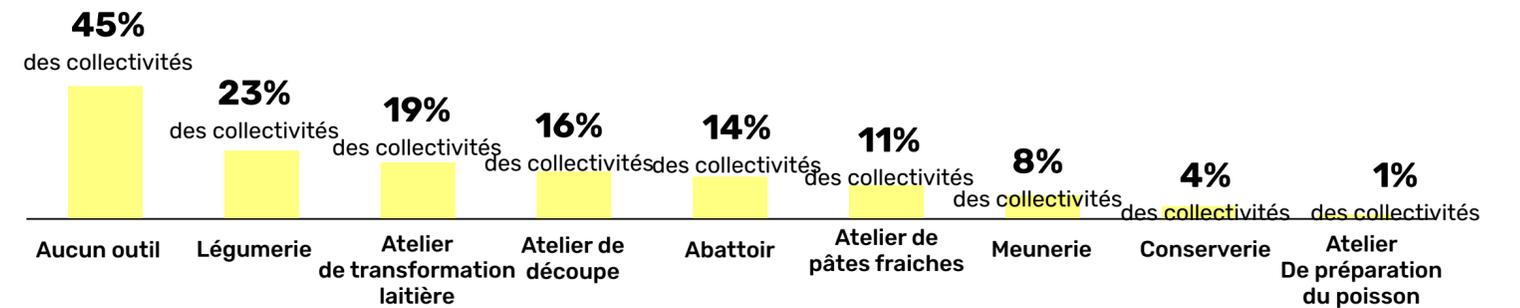
47% des collectivités parviennent à relocaliser en passant leurs achats auprès des agriculteurs et 45% des collectivités disent ne s'appuyer sur aucun outil de transformation de leur territoire pour relocaliser leurs achats. Par exemple, bien que les légumes soient relocalisés par 61% des collectivités, seules 23% d'entre elles déclarent s'être directement appuyées sur une légumerie.

Pour expliquer cette faible utilisation des outils de transformation, nous pouvons formuler l'hypothèse que ce sont les fournisseurs (agriculteurs, plateformes) vers qui les collectivités se tournent qui se chargent eux-mêmes de la transformation des produits et qui les livrent avec des produits déjà transformés.

Fournisseurs sur lesquels s'appuient les collectivités pour relocaliser leurs achats



Outils de transformation sur lesquels s'appuient les collectivités pour relocaliser leurs achats

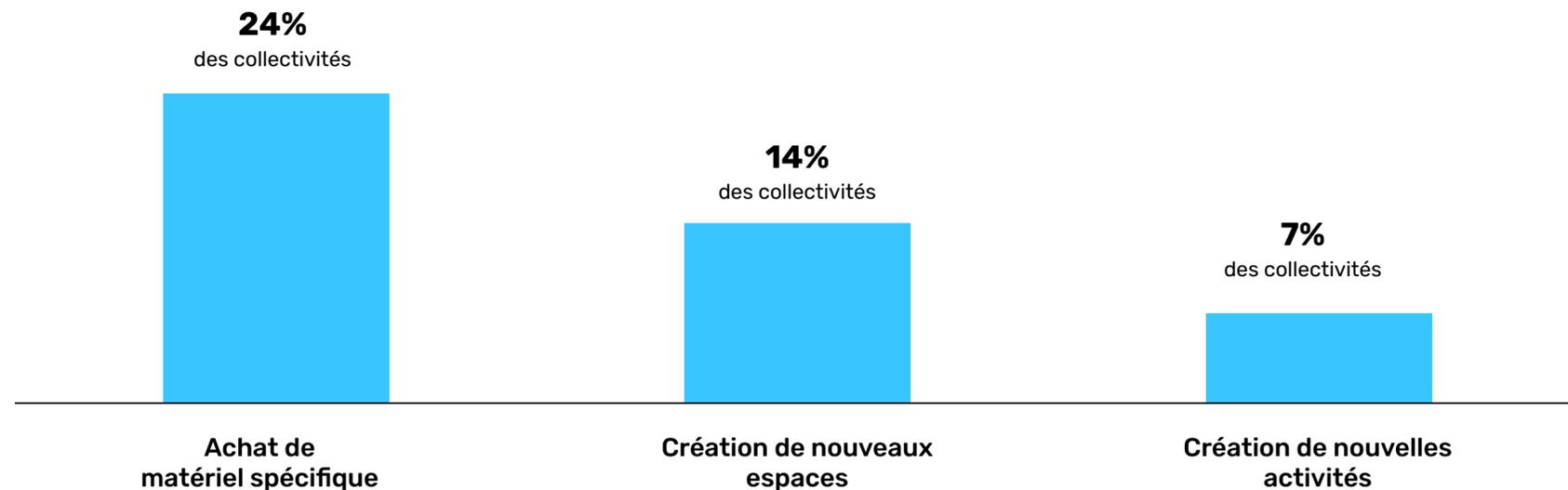


4. En cuisine, la relocalisation peut demander quelques investissements

Pour 50% des collectivités, la relocalisation amène à réaliser plusieurs changements : un peu d'achat de matériel spécifique (pour la découpe par exemple) ou la création de nouveaux espaces de travail (pour la découpe ou le stockage).

Cependant pour 37% des collectivités, la relocalisation n'a entraîné aucun changement dans l'organisation de la cuisine.

Changements en cuisine les plus souvent entraînés par la relocalisation



5. Pour relocaliser, il n'est pas nécessaire d'augmenter son effectif

Pour relocaliser leurs achats, 67% des collectivités n'ont pas eu besoin d'augmenter leurs effectifs et les changements de pratiques se sont donc fait à effectif constant.

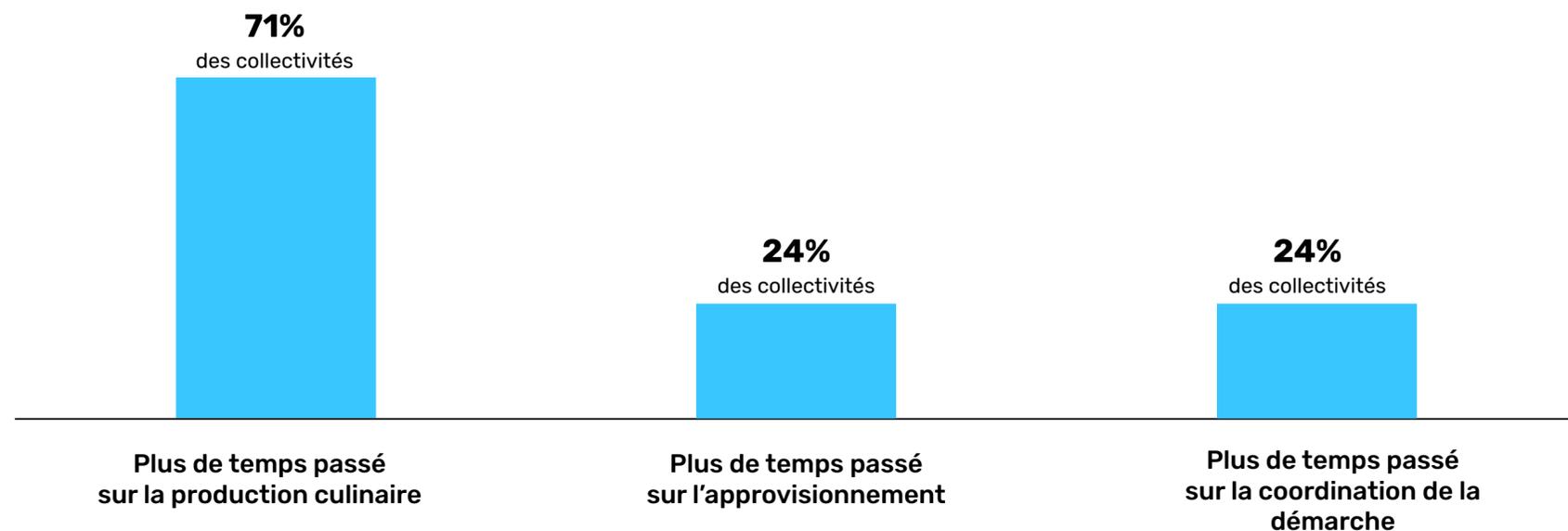
Même si l'effectif est resté constant, les tâches ont toutefois été réorganisées et dans la plupart des cas, du temps supplémentaire a été alloué à la production culinaire.

Le temps supplémentaire passé en production culinaire traduit le fait qu'avec des produits locaux, bruts et de saison, les équipes sont amenées à changer leurs pratiques en cuisine afin de pouvoir préparer ses produits. Cette nouvelle approche du métier entraîne une valorisation des équipes et une meilleure qualité de vie au travail.

Évolution des effectifs entraînée par la relocalisation



Réorganisation des tâches les plus souvent entraînés par la relocalisation

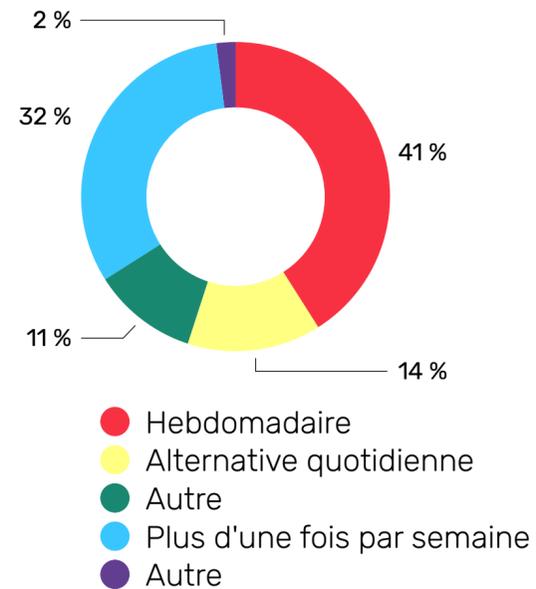


6. Du végétarien, avec des légumineuses bio !

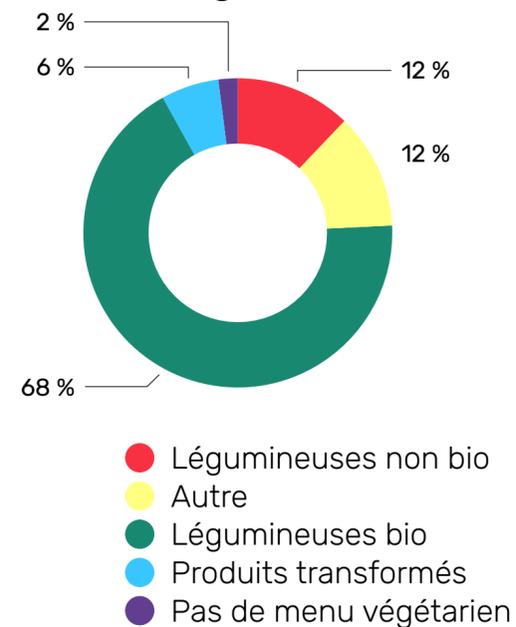
Depuis la loi EGalim, le menu végétarien a trouvé sa place au sein des collectivités puisque 46% des collectivités préparent un menu végétarien au moins deux fois par semaine. La bonne nouvelle, c'est que les préparations végétariennes se font en majorité avec des légumineuses bio et seules 6% des collectivités ont encore recours aux produits transformés. Cette évolution a été rendue possible grâce au temps supplémentaire passé en cuisine par les équipes, qui développent ainsi leurs compétences en travaillant davantage de produits bruts.

Par ailleurs 49% des collectivités ont découvert des effets bénéfiques à la régularisation des menus végétariens.

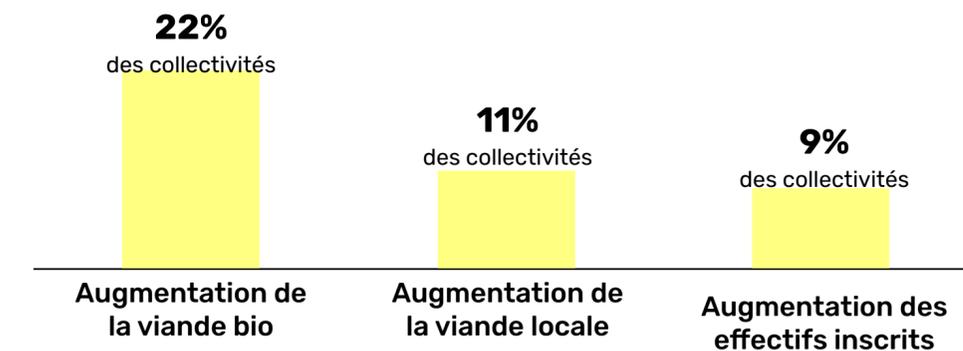
Fréquence des menus végétariens



Type de préparation pour les menus végétariens



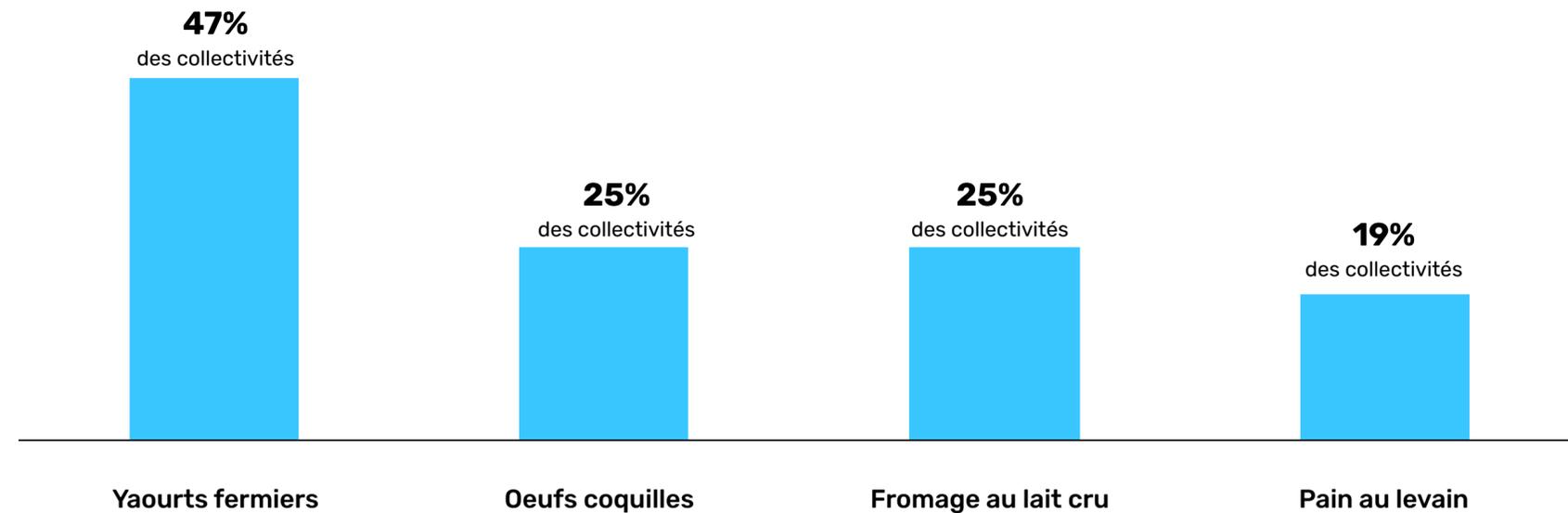
Les effets bénéfiques du menu végétarien observés par les collectivités



7. Des cantines en faveur d'une cuisine vivante

Dans l'échantillon, parmi les achats des collectivités nous pouvons repérer trois marqueurs clés d'une cuisine vivante : les produits laitiers fermiers, les oeufs coquilles et le pain au levain. Les collectivités ont bel et bien pris conscience de l'importance de l'entretien du microbiote intestinal en prêtant une attention particulière aux produits bruts, peu transformés et riches en nutriments, fibres et vitamines.

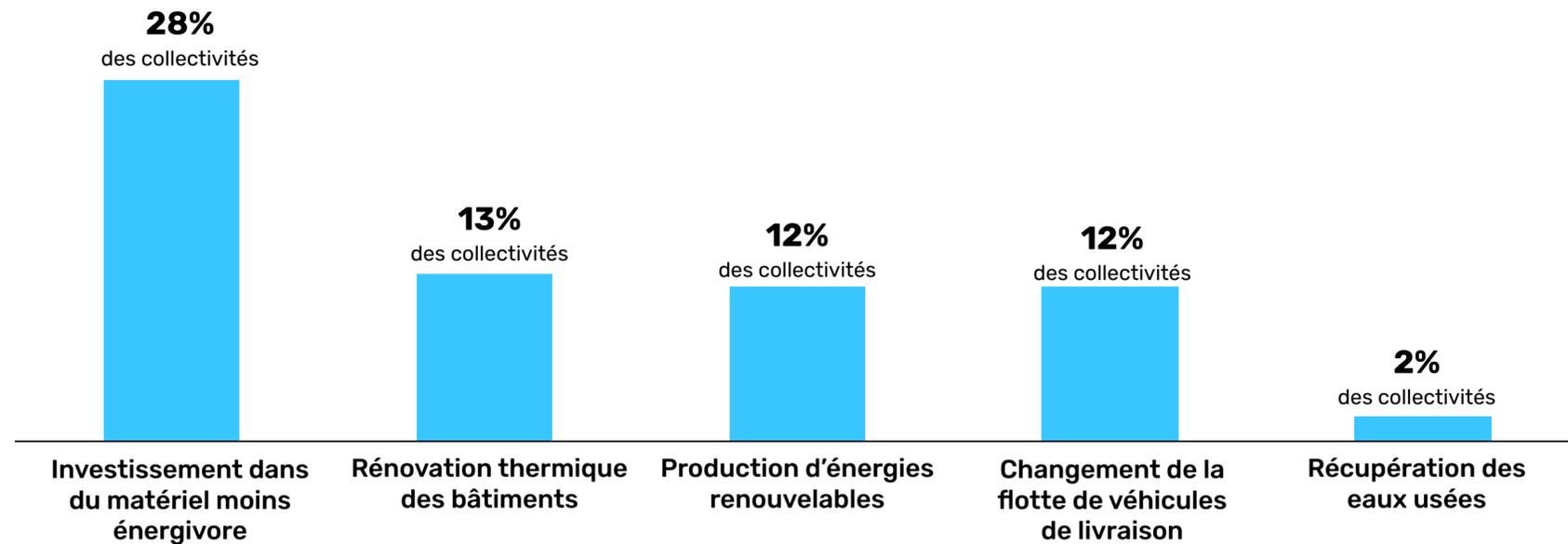
Les marqueurs d'une cuisine vivante les plus récurrents dans l'échantillon



8. Des aménagements revus pour des cantines moins énergivores

44% des collectivités ont réalisé des aménagements pour faire évoluer leur consommation en eau et en énergie et mettre en cohérence leur consommation avec les choix qu'elles ont fait dans l'assiette. En priorité, ces modifications portent sur le matériel de cuisine.

Les aménagements les plus réalisés pour rendre ses cantines moins énergivores



La santé par l'alimentation

03

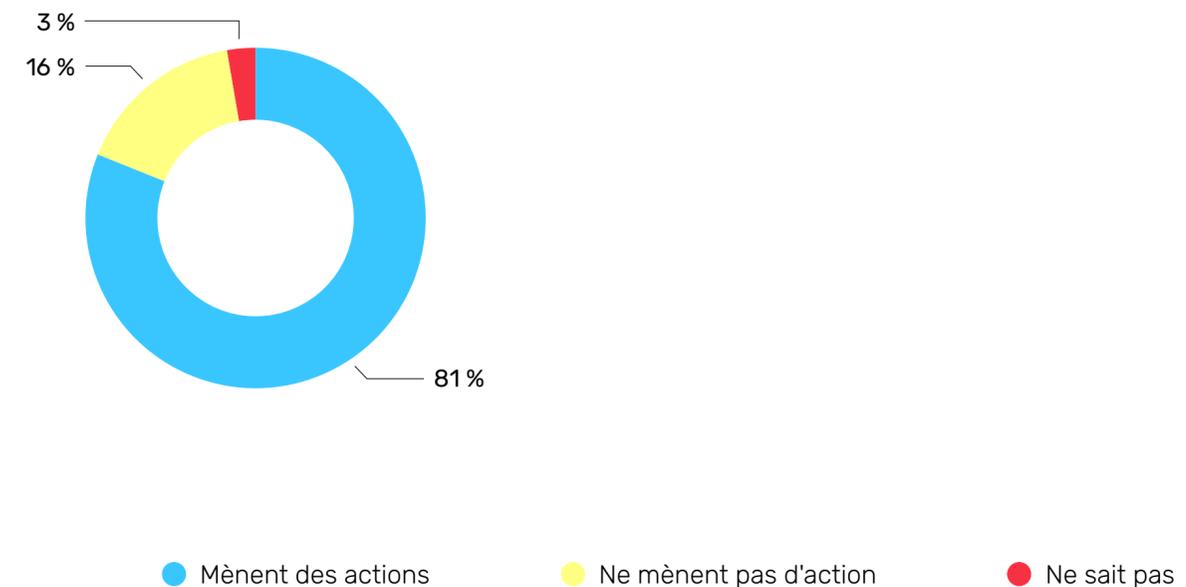
1. Les collectivités se saisissent de la sensibilisation en milieu scolaire

81% des collectivités mènent des actions de sensibilisation à l'alimentation auprès des publics qu'elles touchent.

Ainsi, ce sont 67% des collectivités qui mènent des actions auprès du public scolaire et 15% des collectivités auprès de publics vulnérables.

L'action de sensibilisation à laquelle les collectivités ont le plus recours est l'atelier de cuisine : 41% des collectivités déclarent en organiser. Viennent ensuite les visites de fermes ou de cuisines organisées par 34% des collectivités.

Collectivités menant des actions de sensibilisation
(Tout type de collectivités confondu)



2. La cantine pour rendre accessible l'alimentation de qualité

Plusieurs options s'offrent aux collectivités en matière de tarification pour leurs convives.

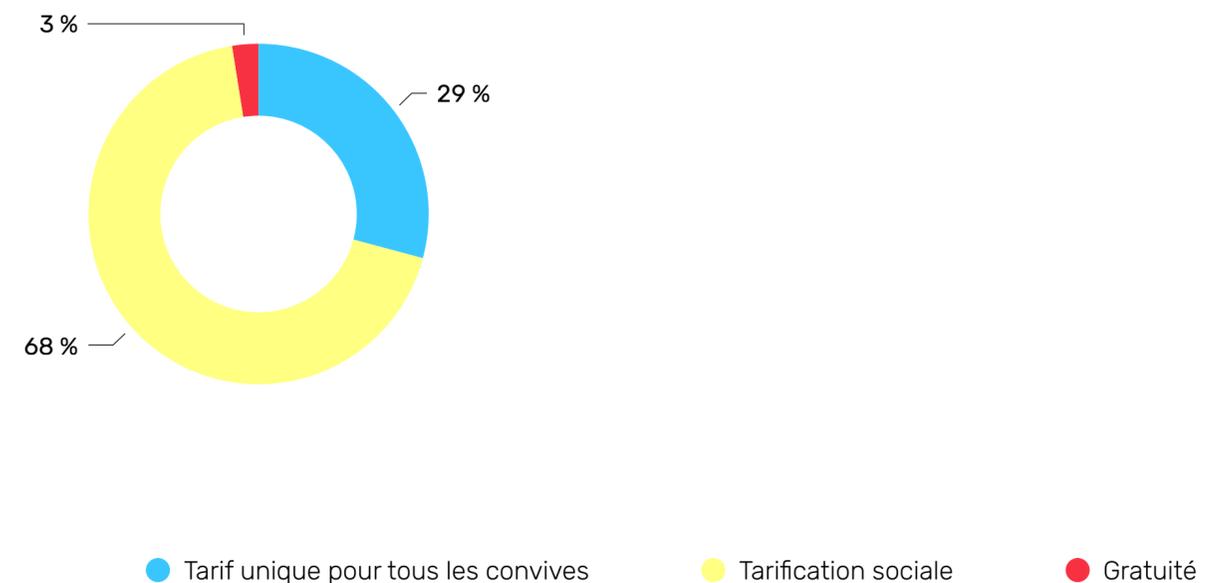
68% des collectivités ont fait le choix d'une tarification sociale. Les familles sont ainsi facturés en fonction d'une grille tarifaire fixée par la collectivité en fonction de la situation sociale des convives. En moyenne, ce sont 20% des convives des collectivités de l'Observatoire qui sont facturés selon la tarification la plus faible de ces échelons.

29% des collectivités ont fait le choix d'une tarification unique, identique pour tous les convives et qui ne prend pas en compte le revenu des familles.

La gratuité est un phénomène qui semble être nouveau et qu'il faudra suivre dans les années à venir.

Type de tarification choisi pour la restauration collective

(Tout type de collectivités confondu)



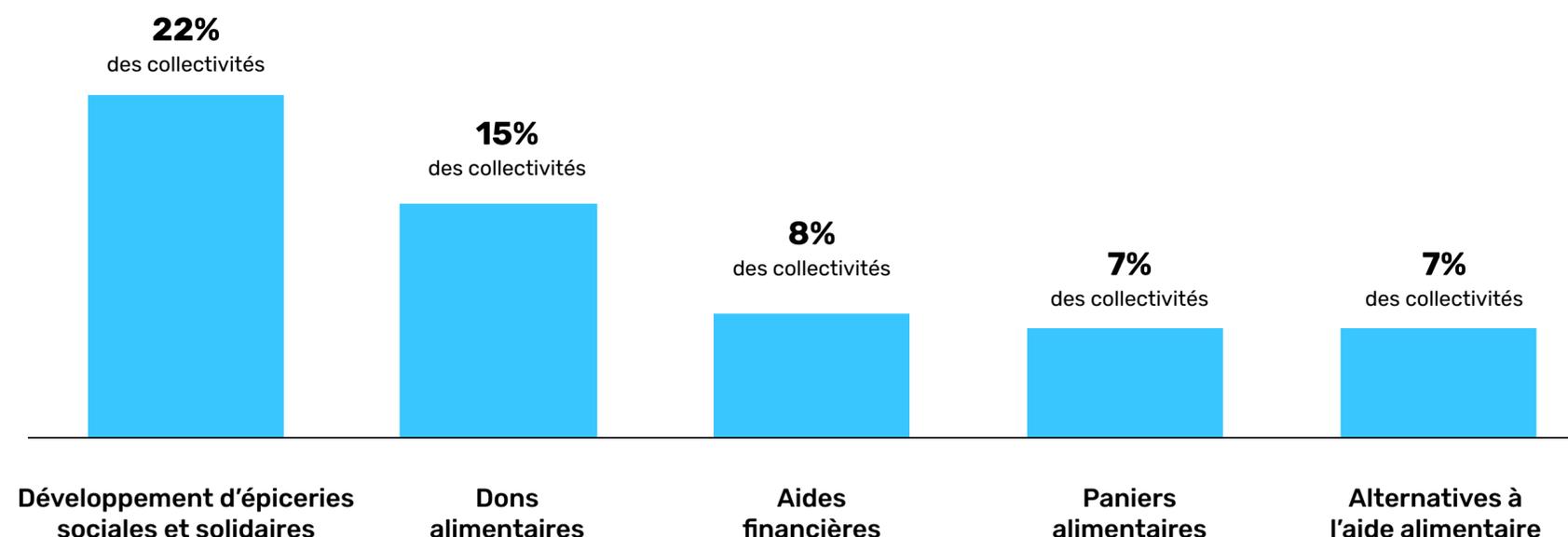
3. Accessibilité de tous à l'alimentation de qualité : 51% des collectivités s'y attellent

Quand il s'agit d'agir pour l'accessibilité à l'alimentation de qualité en dehors de la cantine, les collectivités font le choix de divers dispositifs.

37% des collectivités ont des dispositifs qui ciblent en particulier les publics les plus vulnérables.

Dispositifs les plus mis en oeuvre par les collectivités pour rendre accessible l'alimentation de qualité

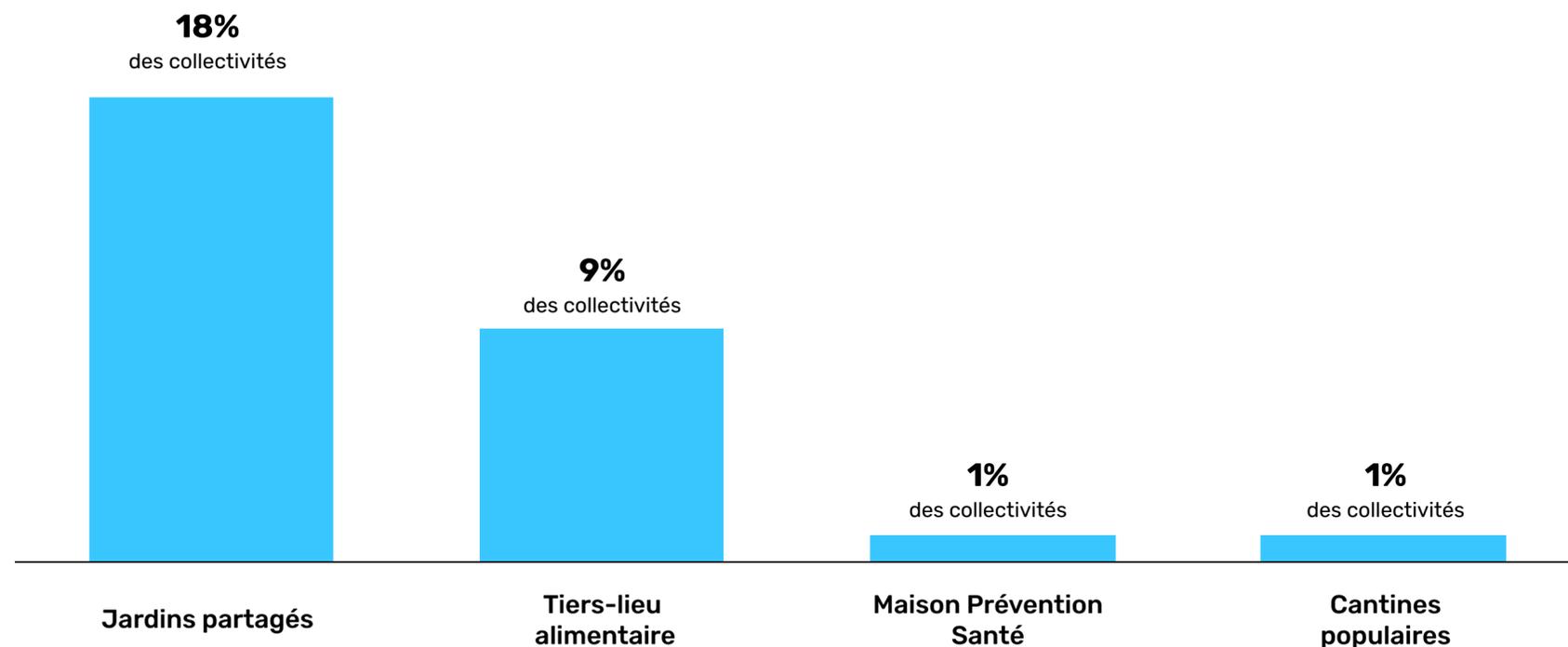
(Tout type de collectivités confondu)



4. Seules 27% des collectivités créent des lieux dédiés à l'alimentation

Pour sensibiliser et créer des espaces où l'on parle d'alimentation sur leurs territoires, les collectivités ont à leur portée de formidables outils encore peu mobilisés : tiers-lieux de l'alimentation, cantines populaires ... il reste encore beaucoup à imaginer !

Lieux dédiés à l'alimentation les plus créés par les collectivités
(Tout type de collectivités confondu)

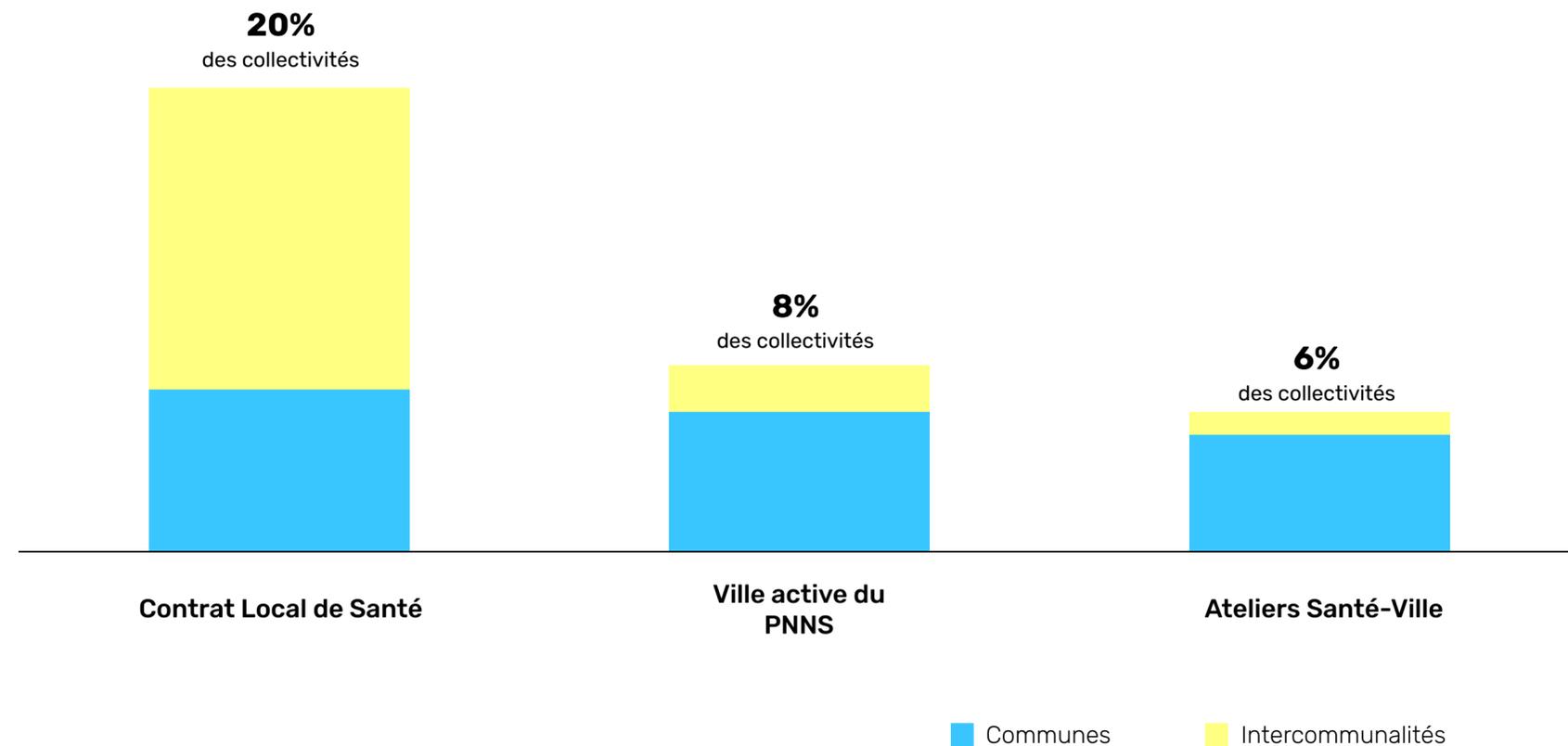


5. Encore peu de programmes dédiés à l'alimentation-santé

38% des collectivités ont un programme qui permet de structurer leurs actions sur le plan « Santé-alimentation », ce qui nous amène à supposer la difficulté des collectivités à penser et structurer leur action sur ce thème.

20% des collectivités se sont dotées d'un Contrat Local de Santé : ce programme est particulièrement mobilisé par les intercommunalités tandis que les communes sont favorables à d'autres programmes.

Programmes « Santé-alimentation » les plus mobilisés par les collectivités



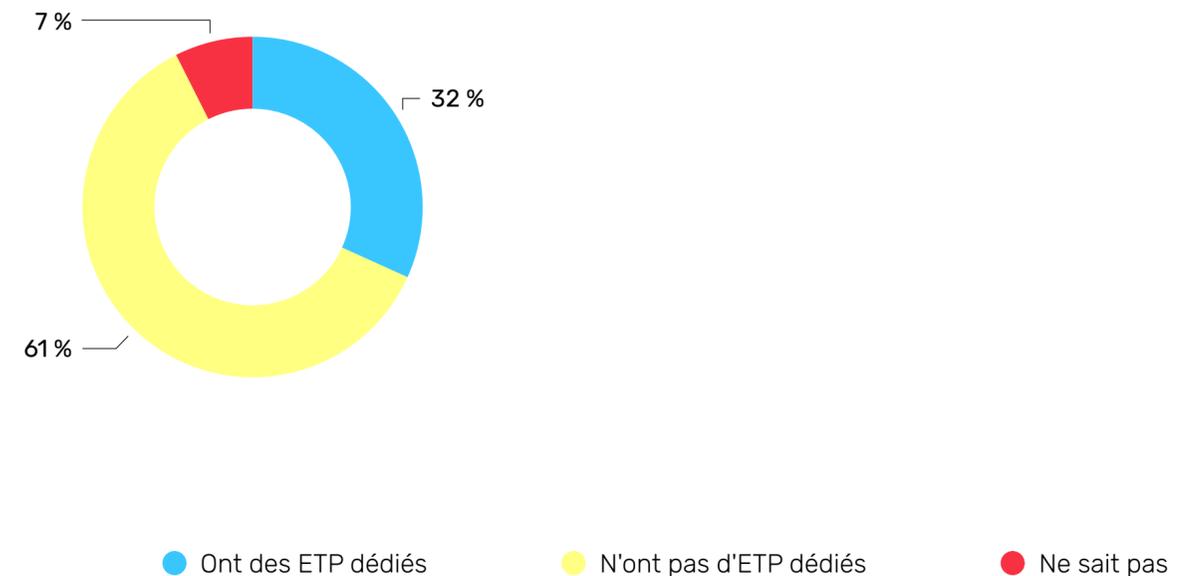
6. Peu de collectivités ont un poste dédié à l'enjeu « Alimentation-santé »

61% des collectivités n'ont pas de poste exclusivement dédié pour travailler sur l'enjeu de la santé et l'alimentation.

5% seulement des collectivités ont un poste entièrement dédié à l'enjeu « Alimentation-Santé » : c'est le plus souvent un « coordinateur santé-alimentation ». Dans certaines collectivités, cela peut également être une personne multi-casquette qui ne travaille pas uniquement sur les actions alliant santé et alimentation (nutritionniste en charge des menus en restauration collective, chargé de mission santé et sport, animateur du Contrat Local de Santé...).

Collectivités ayant des Equivalents Temps Plein (ETP) dédiés aux missions « Alimentation-Santé »

(Tout type de collectivités confondu)



Le foncier nourricier

04

1. Les collectivités se saisissent de l'enjeu du foncier nourricier

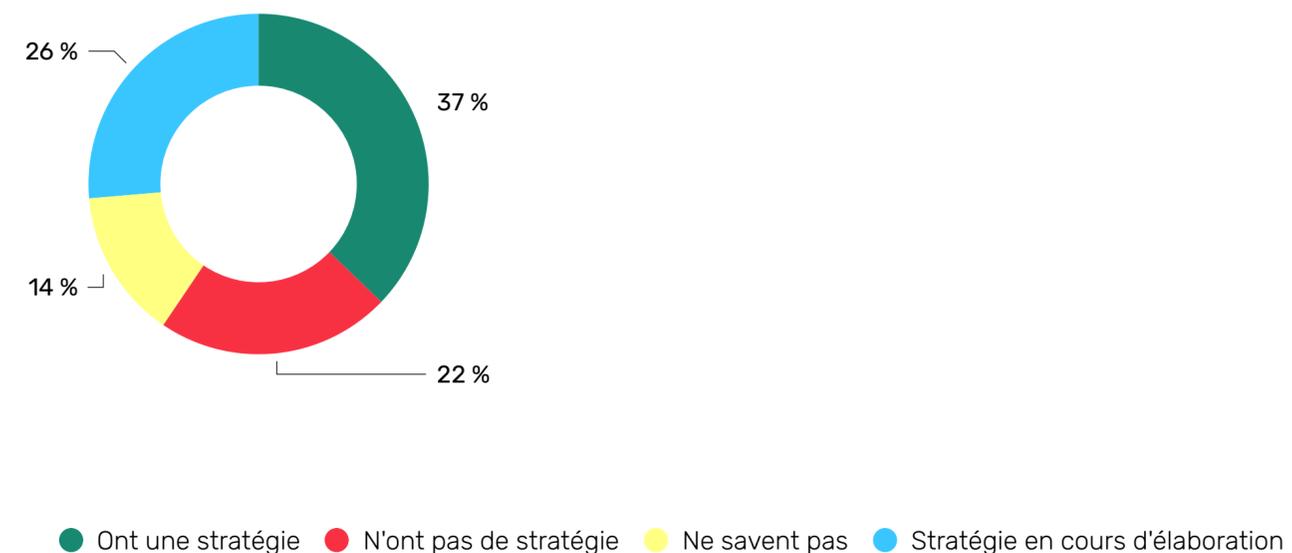
Longtemps considéré comme une prérogative exclusive du monde agricole, la gestion des terres agricoles s'impose comme une préoccupation pour les collectivités territoriales. Conscientes des enjeux liés à la préservation et au développement de terres agricoles, 63 % des collectivités déclarent avoir mis en place une stratégie foncière ou être en train d'en élaborer une.

Pour protéger et développer le foncier agricole, l'action des collectivités s'articule autour de deux axes :

- La préservation des surfaces agricoles existantes : 51 % des stratégies foncières des collectivités visent à maintenir les surfaces agricoles, notamment à travers des documents d'urbanisme (PLU, SCOT) ou des zonages spécifiques.
- L'augmentation de leurs surfaces agricoles : 35% des stratégies foncières consistent en le rachat de terres par la collectivité pour accroître sa surface agricole.

Dans cette démarche, les collectivités ne sont pas seules. Elles s'appuient sur un réseau de partenaires pour bâtir des stratégies efficaces : 75% des collectivités ayant une stratégie déclarent travailler avec les SAFER et 47% de ces collectivités déclarent être accompagnées par Terre de Liens

Collectivités ayant une stratégie sur le foncier agricole
(Tout type de collectivités confondu)



2. Les collectivités ont du foncier agricole mais le connaissent peu

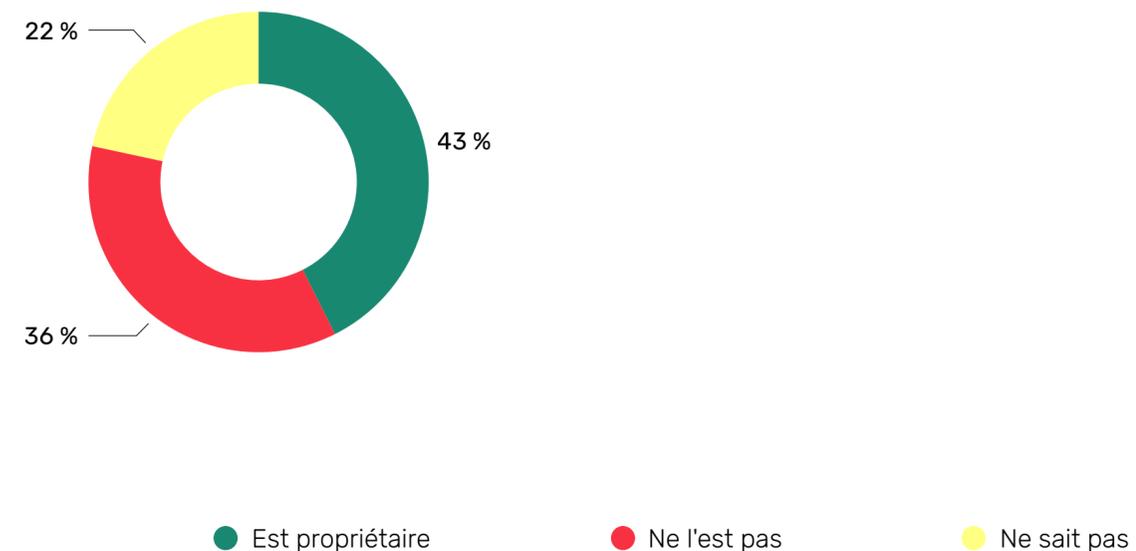
43% des collectivités possèdent du foncier agricole. Pourtant 60% d'entre elles ne sont pas en capacité de renseigner la composition exacte en hectares de ce foncier. Ceci traduit une forte méconnaissance du foncier agricole dont les collectivités sont propriétaires.

Pour la première fois, l'Observatoire a collecté des données sur les surfaces agricoles appartenant aux collectivités. En moyenne, celles-ci possèdent 171 hectares de foncier agricole.

Ces chiffres nous permettent de comprendre que ce sont les intercommunalités qui possèdent le plus de foncier agricole :

- les communes sont propriétaires de 51,94ha de foncier agricole en moyenne.
- les intercommunalités possèdent en moyenne 466,71 ha de foncier agricole.
- En raison d'un nombre de données collectées insuffisant, la moyenne de la surface dont les départements sont propriétaires ne peut pour l'instant pas être calculée de manière pertinente. Cette donnée sera à affiner dans les prochaines enquêtes de l'Observatoire.

Collectivités propriétaires de foncier agricole
(Tout type de collectivités confondu)



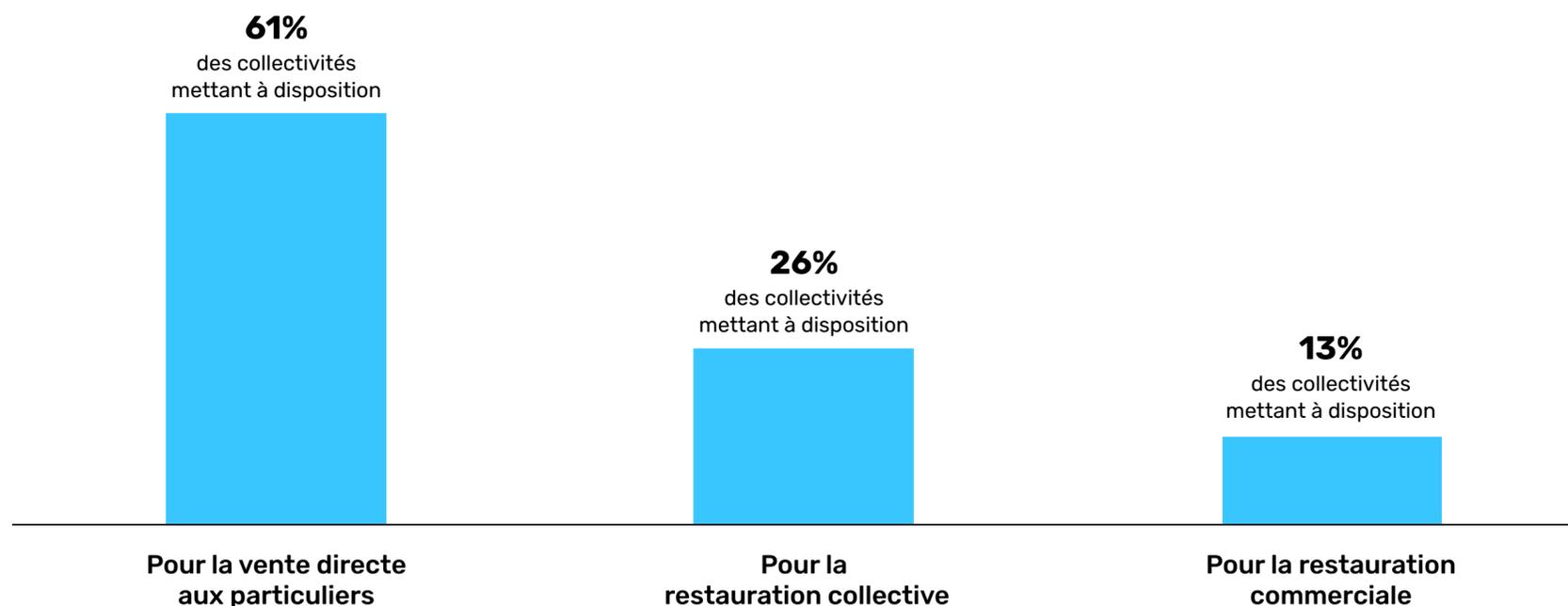
3. Les collectivités travaillent de plus en plus étroitement avec le monde agricole

Lorsqu'elles sont propriétaires de foncier nourricier, les collectivités ne se contentent pas de le conserver en l'état : elles font des choix stratégiques pour que ces terres soient mises en culture. Si l'on parle beaucoup des régies agricoles, les données de l'Observatoire montrent que le premier choix des collectivités va avant tout à la mise à disposition de ces terres.

En effet, 49 % des collectivités qui possèdent des terres agricoles choisissent de les mettre à disposition pour pérenniser une production. Ces mises à disposition bénéficient dans 71 % des cas à des agriculteurs mais elles peuvent aussi profiter à des associations d'insertion ou des Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC).

Pour aller plus loin dans ce partenariat, 36% des collectivités imposent un cahier des charges qui intègre l'obligation pour les exploitants de convertir l'exploitation en agriculture biologique. Les productions réalisées grâce à ces mises à disposition répondent à des besoins variés du territoire et abondent la consommation locale.

Débouchés de la production issue des terres mises à disposition par les collectivités

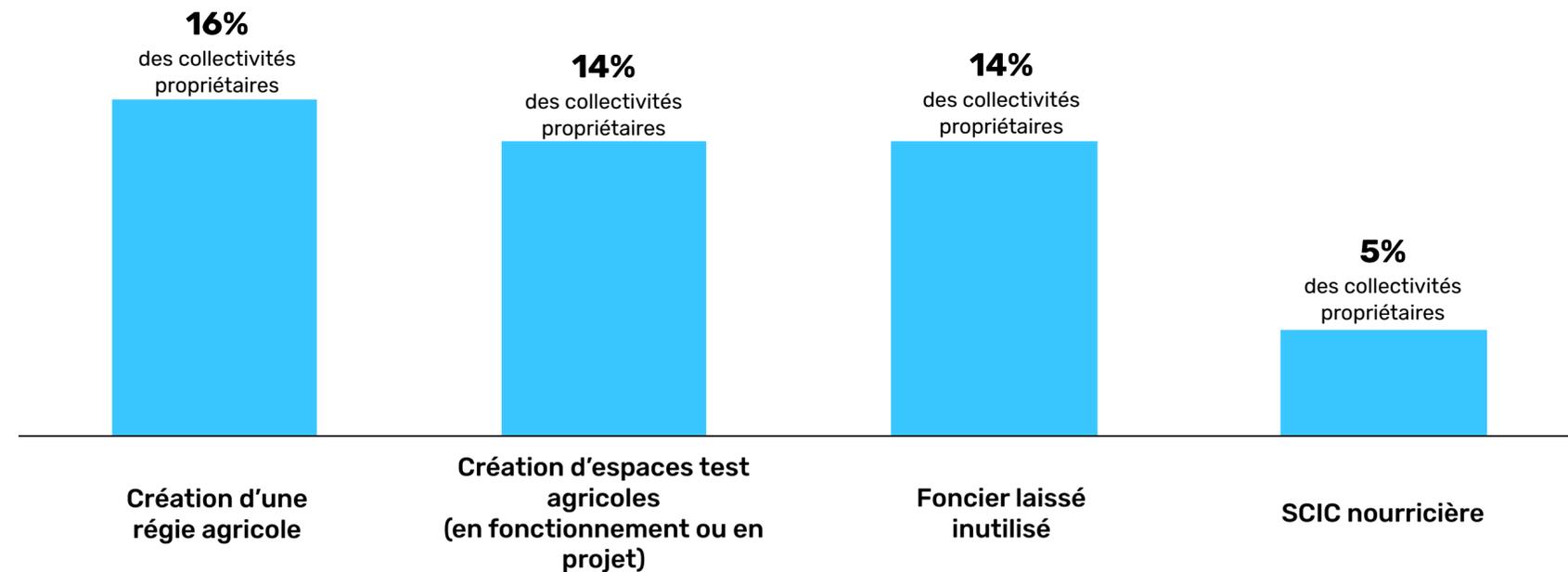


4. Les collectivités font preuve d'inventivité pour imaginer de nouveaux paysages alimentaires

Face aux défis posés par la pression foncière ou l'absence d'agriculture biologique et nourricière sur leur territoire, les collectivités redoublent d'inventivité. Elles s'engagent dans des démarches hybrides et souvent pionnières puisqu'elles n'hésitent pas à prendre à leur compte des vocations agricoles ou économiques. En effet, l'Observatoire analyse que les collectivités explorent de nouveaux modèles.

Cependant, ce volontarisme doit quand même faire face à des difficultés. 14% des collectivités propriétaires délaissent encore leur foncier agricole, sans envisager de vocation spécifique pour leurs terres, ce qui en freine la valorisation.

Autres initiatives portées sur du foncier dont les collectivités sont propriétaires



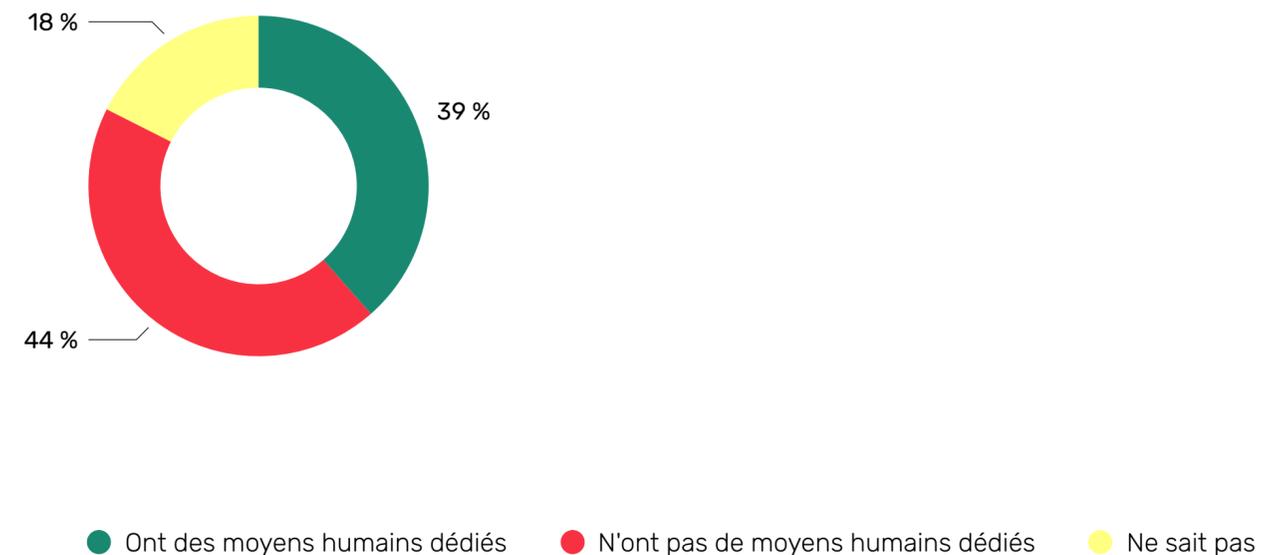
5. Rares sont les collectivités à avoir un poste entièrement dédié à l'animation foncière

39% des collectivités ont un poste en charge de l'animation foncière. Mais ces postes se retrouvent surtout dans les intercommunalités et les départements. En effet, seules 20% des communes ont un poste sur l'animation foncière quand 66% des intercommunalités et 60% des départements en ont un.

Cependant même si cela peut paraître à la hauteur de l'enjeu, il faut noter que la mission de l'animation foncière ne fait que peu l'objet d'un temps complet. Seules 4% des collectivités ont un poste « animateur foncier » entièrement dédié. Le reste du temps, cette mission est confiée à une personne qui a aussi d'autres missions (le chargé de mission agriculture ou le chargé de mission alimentation).

Collectivités ayant des moyens humains pour animer la démarche sur le foncier agricole

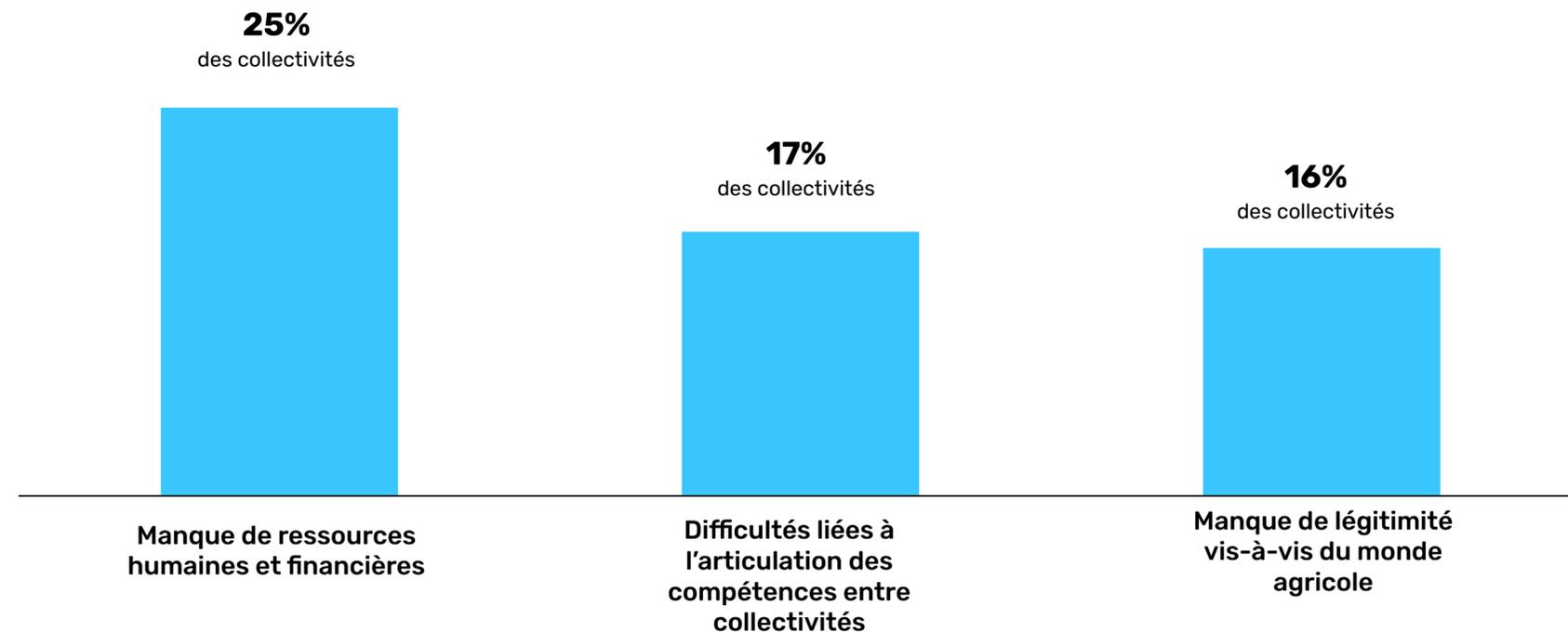
(Tout type de collectivités confondu)



6. Pour agir sur le foncier nourricier, les collectivités font face à des difficultés

Quand elles veulent agir sur le foncier, la première difficulté des collectivités relèvent des moyens humains et financiers. Au regard du nombre de collectivités qui n'ont pas d'animateur foncier, cette difficulté ne surprend guère. La présence d'un animateur foncier dans les collectivités permet de créer du dialogue entre les différents acteurs et est un véritable levier face aux difficultés liés à l'articulation des compétences et de légitimité.

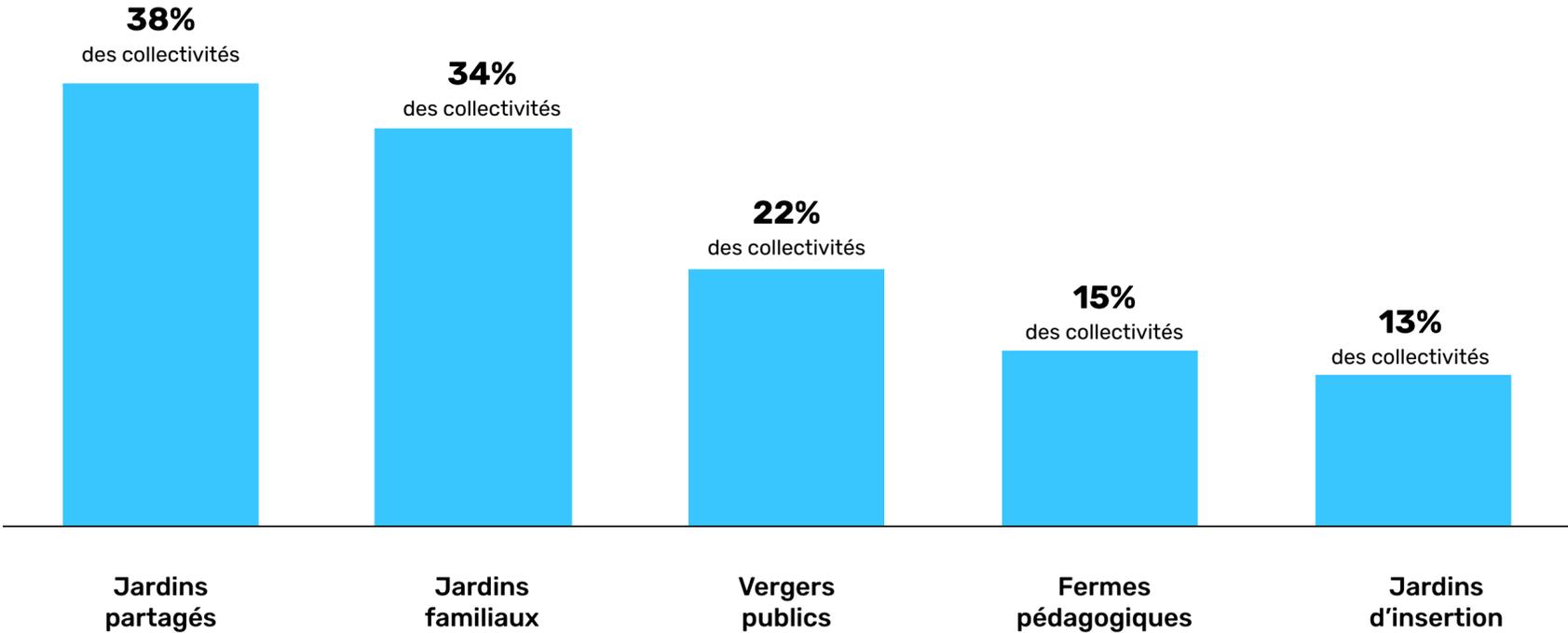
Difficultés des collectivités en matière de foncier agricole
(Tout type de collectivité confondu)



7. La collectivité n'est pas seule à utiliser le foncier pour construire de nouveaux paysages alimentaires

À travers son questionnaire, l'Observatoire cherche à recenser les initiatives existantes sur le foncier des collectivités. Même si ces initiatives ne sont pas menées par la collectivité mais par des partenaires, elles participent à la construction de nouveaux paysages alimentaires pour les habitants.

Initiatives les plus recensées sur le foncier des collectivités
(Tout type de collectivité confondu)



Conclusion

Le rapport 2024 met en lumière l'élan des collectivités pour agir et construire de nouveaux paysages alimentaires. Cette année, les enseignements de l'Observatoire viennent éclairer plusieurs bonnes nouvelles qui montrent l'engagement des collectivités :

- Un intérêt croissant pour le foncier nourricier : les collectivités se saisissent largement de l'enjeu du foncier nourricier avec l'élaboration de politiques foncières favorables aux agriculteurs.
- Le bio et la relocalisation s'affirment dans les menus des cantines : en plus d'être un soutien pour les filières locales, ce choix politique se révèle être aussi pertinent pour maîtriser le coût denrée des repas.
- La gouvernance se renforce : les collectivités s'emploient à mettre en place des instances de gouvernance afin de créer les espaces nécessaires à la coordination et la mise en débat de leur stratégie alimentaire.

Ces résultats soulignent que les collectivités, tout en affrontant des défis importants tels que la crise sanitaire, l'inflation ou les enjeux environnementaux, n'ont cessé de faire de l'alimentation un levier de transformation de leurs territoires.

Pour découvrir le regard que porte Un Plus Bio sur ces enseignements, la synthèse du rapport est à parcourir sur notre site internet.

La méthodologie

05

1. Un questionnaire conçu pour une grande diversité de collectivités

À travers ses rapports annuels, l'Observatoire des Paysages alimentaires a pour vocation de guider les élus et les techniciens des collectivités dans la mise en place d'une stratégie gagnante pour faire évoluer leur paysage alimentaire. Pour assurer la pertinence et la richesse de ses analyses, l'Observatoire s'appuie sur plusieurs sources de données qu'il collecte, analyse et synthétise afin d'offrir aux décideurs des enseignements concrets.

L'Observatoire repose principalement sur une enquête en ligne conduite chaque année, destinée aux élus et techniciens en charge des politiques alimentaires territoriales. Ce questionnaire porte sur quatre piliers clés :

- la restauration collective,
- la gouvernance de la politique alimentaire,
- la santé par l'alimentation,
- et le foncier nourricier.

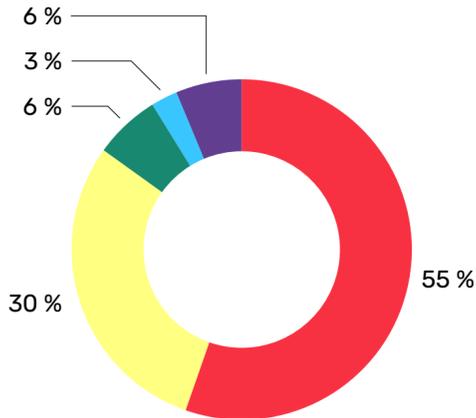
Adapté à chaque type de collectivité (commune, intercommunalité, département, etc.), ce questionnaire permet à l'Observatoire de réaliser une analyse qui tient compte des compétences spécifiques de chaque niveau d'administration.

Si l'Observatoire des Paysages alimentaires est un outil fondé par Un Plus Bio, il n'est pas un Observatoire qui analyse uniquement les politiques des collectivités membres de cette galaxie ! L'Observatoire est ouvert à toutes les collectivités volontaires qui souhaitent partager leurs démarches et contribuer à faire avancer la connaissance des stratégies gagnantes, ce qui garantit à l'Observatoire de s'appuyer sur des collectivités engagées de tous les horizons.

2. L'échantillon de la première année d'enquête

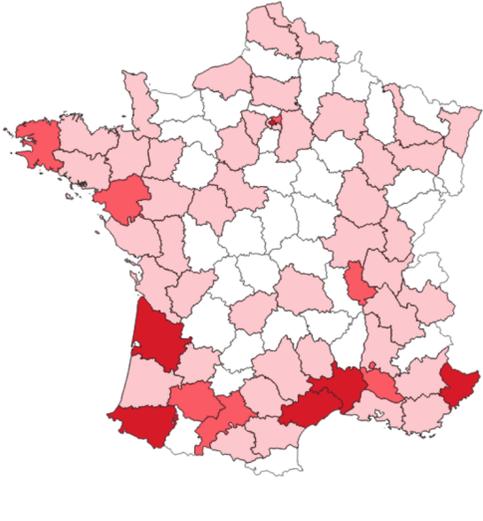
Pour sa première année d'enquête en 2024, l'Observatoire s'est enrichi des réponses de 159 collectivités réparties sur l'ensemble du territoire français. Grâce à cette variété de réponses, l'Observatoire offre un panorama riche et détaillé des initiatives portés par des collectivités à travers la France.

Répartition de l'échantillon 2024 en fonction du type de collectivités répondu à l'enquête



- Communes
- Intercommunalités (communautés de communes et d'agglomération, métropoles, PETR)
- Départements
- Autres (régions, PNR)
- Caisses des écoles parisiennes

Répartition géographique des collectivités ayant répondu à l'enquête 2024



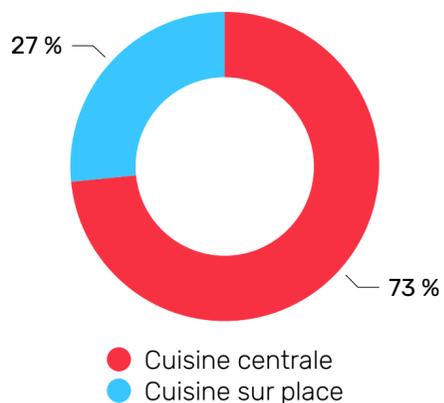
- 1 à 3 collectivités
- 4 à 6 collectivités
- 7 à 10 collectivités

3. Des données qualifiées pour étayer les enseignements du questionnaire

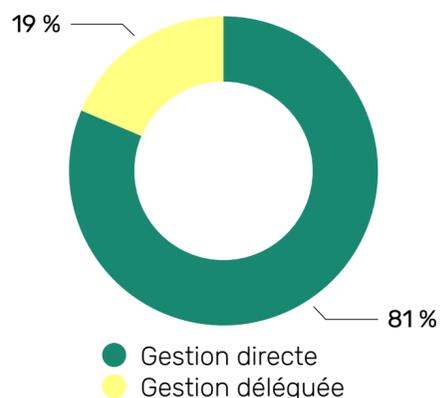
En complément de l'enquête sur les politiques publiques, l'Observatoire compile des bases de données qualifiées et vérifiées pour étayer ses résultats sur la restauration collective. Soucieux de la précision des informations partagées, Un Plus Bio a choisi de s'appuyer sur les données tirées des audits du label Ecocert « En Cuisine », qui fournit un contrôle rigoureux des pourcentages de produits bio et des coûts alloués aux denrées en restauration collective.

Pour ce rapport 2024, cet échantillon de données représente 2 520 cantines préparant quotidiennement 546 908 repas dont voici les caractéristiques. Les chiffres sur la part de bio et les coûts des denrées portent sur l'année écoulée : l'année 2023.

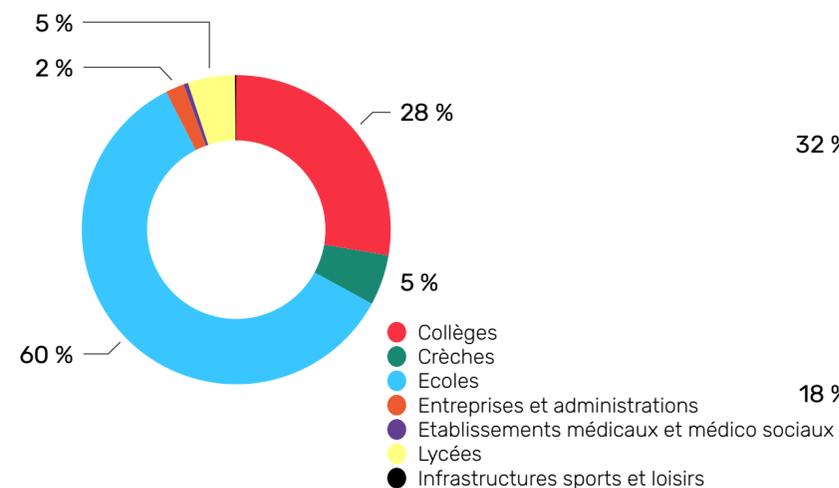
Typologie des cantines de l'échantillon de cantines qualifiées



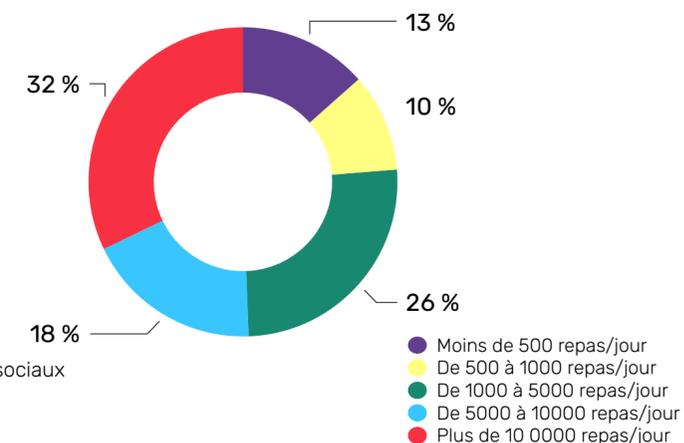
Mode de production



Mode de gestion



Typologie des convives



Taille des cantines

NB : les graphiques sont représentés en nombre de repas produits chaque jour pour permettre d'apprécier davantage le poids de chaque modèle d'organisation.

Qui sommes-nous ?

Un Plus Bio, une association nationale 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 ou contactez-nous à contact@unplusbio.org

Avec le soutien de :

