

## Diagnostic du système alimentaire de Nantes et solutions inspirantes

Dans le cadre du projet Let's Food Cities, l'association Let's Food analyse la durabilité économique, sociale et environnementale du système alimentaire de Nantes et identifie les initiatives ayant un impact positif sur le territoire. Les résultats du diagnostic ainsi que les initiatives inspirantes issus des 13 autres territoires d'étude aideront à définir les actions et synergies entre acteurs locaux pouvant être mises en œuvre localement afin d'améliorer la durabilité du système alimentaire.

Découvrir



### Le système alimentaire de Nantes

Nantes est le chef-lieu du département de Loire Atlantique, ainsi que la préfecture régionale des Pays de la Loire. Située au bord de la Loire, Nantes Métropole se compose de 49 communes, au coeur d'un réseau de grandes aires urbaines : Saint-Nazaire, Angers, La Roche-sur-Yon. Nantes est la 6ème commune la plus peuplée de France, et la plus grande ville du territoire Grand Ouest [Insee, 2019]. En 2015, la ville comptait 303 382 habitants et 630 372 sur la Métropole, soit 9,5% de la population française. En cinq ans, la population de la métropole a augmenté de 42 850 habitants supplémentaires, et selon l'Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Nantaise [AURAN], elle atteindra les 653 500 habitants en 2030 [AURAN, 2011]. La population nantaise est plutôt jeune, 45% des habitants ont moins de 30 ans, et la ville accueille en moyenne 61 070 chaque année.

Source : <http://www.mediathèque-bouguenais.fr>



### UN TISSU ÉCONOMIQUE DYNAMIQUE, SOURCE DE RICHESSE POUR LA MÉTROPOLE

L'économie du département est dominée par l'industrie [18% des entreprises présentes sur le territoire], notamment dans les secteurs de la construction navale, de l'aéronautique et de l'agroalimentaire. Dans ce dernier domaine, le département est l'un des leaders européens, avec l'implantation de grands groupes et d'entreprises familiales. La vitalité du tissu économique de Nantes est l'un des facteurs qui expliquent que la métropole dispose de l'un des taux de pauvreté les plus bas de France : 11,9% en 2019, contre 14,1% pour la moyenne nationale en 2017. De plus, la région Pays-de-la-Loire est la moins pauvre de France [Observatoire des inégalités, 2021], avec un taux de chômage bas et une bonne insertion des jeunes et des femmes dans le marché de l'emploi. Ces chiffres ne doivent cependant pas occulter une légère augmentation de la pauvreté sur la métropole de Nantes, avec un taux qui est passé de 10,7% à 11,9% en 2019 [Auzet & Strat, 2016].

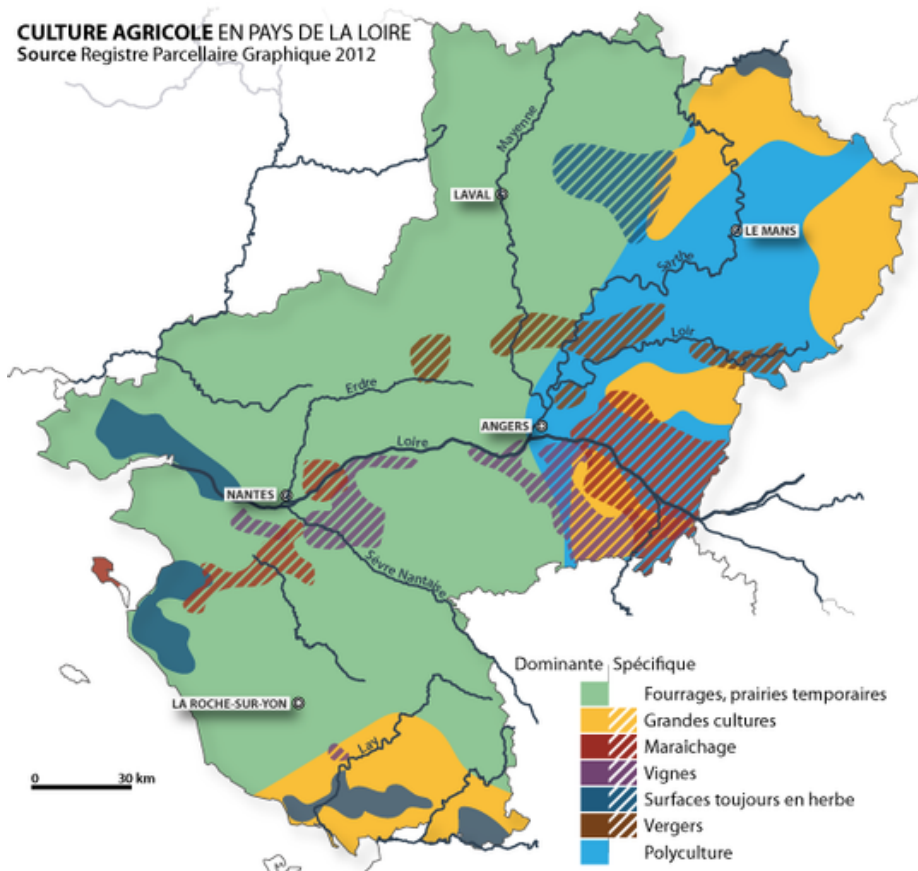
## UN TERRITOIRE NATUREL FAVORABLE, MAIS AUX RESSOURCES FORTEMENT MENACÉES PAR LES ACTIVITÉS HUMAINES



Le territoire de Nantes est localisé au bord de l'Atlantique, une région océanique tempérée qui bénéficie d'un climat pluvieux mais doux. Située dans l'estuaire de la Loire, la région de Nantes est confrontée à des problématiques d'inondations de ce fleuve. Nantes se caractérise par une urbanisation modérée, la densité de population reste inférieure aux autres villes françaises de même taille, notamment en raison de l'engagement de Nantes Métropole à préserver du foncier agricole et naturel. Cette politique est en effet nécessaire pour prévenir les conséquences d'une urbanisation importante à l'échelle des Pays-de-la-Loire [croissance démographique annuelle de +1%, contre +0,7% en France], due à l'attractivité économique du territoire. La préservation d'espace agricoles et la lutte contre l'artificialisation des sols par la Métropole, notamment encadrées par son SCoT, a ainsi eu des effets concrets : entre 2000 et 2010, les terres agricoles diminuaient de 873 ha/an, un chiffre ramené à 153 ha/an depuis 2010. Cependant, la région des Pays-de-la-Loire est particulièrement touchée par la pollutions aux nitrates et pesticides. En effet, seules 11% des masses d'eau sont considérées en bon état [Plan Régional Santé Environnement Pays de la Loire, 2019].

## UNE AGRICULTURE SOURCE D'IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT, ET PRINCIPALEMENT Tournée VERS LES EXPORTATIONS

Si l'activité agricole du territoire nantais est très diversifiée, elle reste principalement orientée vers la production de légumes, l'élevage de bovins et la viticulture à destination des marchés extérieurs. Sur la métropole nantaise, les produits phares sont la mâche, la fraise Capella ou encore le muscadet, des produits qui ont une rayonnement en dehors du territoire. La délocalisation de la production connaît un développement encourageant, ainsi en 2019, parmi les 240 exploitations agricoles du territoire, plus de la moitié pratiquaient la vente directe [Nantes métropole, 2019]. L'agriculture et l'alimentation sont des axes stratégiques au sein de la Métropole, qui s'investit pleinement dans ces thématiques [Nantes métropole, 2019].



Source : <https://www.paysdelaloire-eco.fr/ressources-analyses/agriculture/productions-agricoles/>

- ▶ **Sécurité alimentaire** : Une production diversifiée qui pourrait nourrir davantage le territoire nantais, en luttant contre une précarité alimentaire en hausse.

Selon l'étude du cabinet de conseil UTOPIES en 2017, l'autonomie alimentaire de l'aire urbaine de Nantes s'élève à **6,37%**, ce qui en fait l'une des aires urbaines les plus autonomes de France (**3ème sur 100**). C'est également l'une des rares à dépasser le seuil des 5% pour au moins deux catégories de produits : bovins laitiers (**13,1%**) et légumes (**17,2%**). Nantes se situe dans un environnement local favorable, puisque la Loire-Atlantique est un département marqué par une forte diversification de sa production. Sa Surface Agricole Utile (SAU) représente près de 64% de son territoire et concentre près de la moitié de la surface légumière de la région Pays-de-la-Loire. Le département s'impose aussi par son importante production bovine (**7e** rang national pour le lait, **9e** pour la viande), la production animale représentant **64%** de la valeur ajoutée agricole du département.

Si à l'échelle métropolitaine, l'autonomie alimentaire n'est pas réalisable, le département pourrait couvrir les besoins alimentaires de sa population. Cependant une majorité de cette production est exportée vers les autres régions de France, le département ne nourrit donc pas sa population.

La ville de Nantes est plus pauvre que le reste du territoire, et à l'intérieur même de la périphérie on observe des disparités géographiques quand à l'offre alimentaire de qualité. L'offre de produits bio se concentre ainsi dans le centre-ville de Nantes, où les revenus des ménages sont les plus élevés, à l'inverse les 15 quartiers prioritaires de la ville (9% de la population) concentrent l'offre de fast-food. La proximité de l'offre alimentaire de qualité étant un facteur important pour sa consommation, ces disparités spatiales ont des conséquences sur les habitudes alimentaires des habitants.

Ces choix alimentaires restent fortement déterminés par le prix, qui est le critère principal des ménages les plus modestes, dans une ville où la précarité alimentaire connaît une sensible hausse. Ainsi, **21%** des ménages nantais déclaraient avoir renoncé à acheter un produit récemment car il était trop cher, un chiffre qui s'élève à **33%** pour les ménages les plus démunis (AURAN, 2019). En Loire-Atlantique, **16 500 personnes** bénéficient de l'aide alimentaire (+20% avec la crise du covid-19), à Nantes le nombre de bénéficiaires est passé de **200 à 500 personnes par jour** après cette crise, qui touche particulièrement les étudiants.

- ▶ **Durabilité environnementale** : Un système agro-alimentaire fortement impactant pour l'environnement en termes de pollutions, malgré une conversion en agriculture biologique encourageante.

Les 2/3 du territoire de la métropole sont occupés par des terres agricoles ou des forêts, et comptent 330 exploitations, qui représentent une forte diversité d'activités (12 types de productions, du maraîchage à la viticulture et à l'élevage). Les nombreuses cultures spécialisées entraînent de fortes consommations de produits phytosanitaires en région Pays de la Loire : **4000 tonnes** (Métam-sodium, Glyphosate, Folpel, 2,4-d) ont été achetées sur le territoire en 2012. Cette surconsommation a pour effet de polluer les eaux, certes abondantes, du bassin Loire-Bretagne, une pollution encore aggravée par les nitrates issues des déjections bovines. L'agriculture est également responsable de 2% des émissions de GES de la métropole.

À l'inverse, le département est le deuxième en France en termes de surfaces dédiées à l'AB, qui représentent 18,1% de la SAU. La SAU bio de Loire-Atlantique a augmenté de +60% en seulement 5 ans, tandis que 18,4% des 1081 exploitations agricoles du département sont certifiées bio. L'agriculture bio concerne principalement la production bovine (40% des exploitations certifiées bio) et les productions légumières (11% es exploitations).

La grande distribution domine le marché alimentaire, elle représente 79% de la surface de vente métropolitaine (on compte 20 hypermarchés et 75 supermarchés), alors qu'elle est particulièrement peu résiliente et fortement polluante. Les GMS concentrent 13,6% du gaspillage sur la chaîne alimentaire en France (qui contribue fortement aux émissions de GES), malgré les initiatives de plusieurs grandes enseignes. Les petits commerces, très nombreux sur la métropole, s'avèrent moins polluants (notamment concernant le dernier kilomètre). Sur Nantes, de nouveaux distributeurs de produits bio et locaux proposent des alternatives : AMAP bio, marchés de producteurs locaux, enseignes commerciales bio, etc. Nantes est un véritable territoire d'expérimentation pour ces projets innovants, qui pourraient accompagner des changements de comportements alimentaires déjà perceptibles : à Nantes, la consommation de produits bio progresse, les poubelles des nantais ont réduit de 31kg/hab/an entre 2008 et 2012, de nombreux composteurs collectifs ont été mis en place, etc.

## ► Durabilité économique : Un pôle agroalimentaire dont la valeur ajoutée ne profite pas au territoire.

La transmission des exploitations reste un enjeu majeur dans les Pays-de-la-Loire, où la population agricole diminue : pour 2 départs on ne compte que 1,1 installation en moyenne sur les 5 dernières années. Cependant, la Loire-Atlantique montre une forte dynamique, puisque le département cumule 1/4 des installations régionales et compte 6600 chefs d'exploitation sur 4300 exploitations. Sur la Métropole de Nantes, l'agriculture ne représente que 0,5% de l'emploi : la collectivité s'est engagée pour favoriser l'implantation d'exploitations agricoles (dont certaines bio), notamment en valorisant des friches agricoles.

De nombreuses industries agroalimentaires (IAA) d'envergure nationale et internationale sont présentes dans la Région, celle-ci se positionne deuxième région de France en termes d'emplois et de chiffre d'affaire dans le secteur de la transformation agroalimentaire. Ces productions sont en grande partie tournées vers l'exportation (principalement les produits laitiers et la viande), les IAA étant inscrites dans des filières longues vers les marchés nationaux et internationaux.

Nantes Métropole favorisent également les circuits courts et la vente directe, qui sont des outils pour les exploitations agricoles afin d'écouler leur production auprès des consommateurs locaux. La Métropole accompagne les outils de transformation locaux : depuis 2019 le Marché d'Intérêt National (MIN) de la métropole a été transféré au sein du pôle agroalimentaire Nantes Agropolia à Rezé. La Métropole prévoit d'accueillir 200 entreprises agroalimentaires dans les années à venir, avec à la clé, la création de 2000 emplois salariés au sein de Nantes Agropolia. La promotion des Signes de Qualité et d'Origine (SIQO) du territoire est également un outil qui vise à valoriser les productions locales, notamment auprès des consommateurs de la métropole de Nantes, avec des initiatives comme 'Mon Bio Pays de la Loire', ou 'Oui à la qualité'.

## ► Gouvernance alimentaire : Une forte expérience de participation citoyenne et une coopération territoriale à renforcer

Nantes Métropole a inscrit la gouvernance alimentaire à son agenda, c'est la première collectivité des Pays-de-la-Loire à adopter un Projet Alimentaire Territorial, labellisé en 2018. La métropole a mis en place une véritable stratégie multi-acteurs et collective, notamment grâce à une instance consultative composée d'experts indépendants : le Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation (CMAA). De plus, Nantes développe de nombreuses coopérations territoriales, notamment dans le cadre du Pôle métropolitain Loire-Bretagne, ce qui permet des échanges et des dialogues structurés avec les territoires voisins, comme le montre le contrat de réciprocité signé en Nantes Métropole et le Pays de Retz. Signé en 2019. C'est l'un des premiers en France, il permet une coopération entre deux territoires complémentaires, ce qui a permis d'installer le MIN de Nantes Métropole à Rezé, située dans le Pays de Retz. Cette dynamique encourageante en termes de gouvernance alimentaire est également portée par la Région : on comptait 38 PAT en 2021.

Nantes Métropole se démarque par de nombreux dispositifs innovants pour faciliter la participation citoyenne sur les enjeux alimentaires. Il y a des comités de quartier, mais aussi des consultations citoyennes plus ponctuelles (lors de l'élaboration du PLUM en 2015), ou encore le 'Grand débat métropolitain', organisé depuis 2014. Si la métropole compte de nombreuses associations engagées et de petites entreprises (micro brasseries, recycleries, transformation de lait lacté-fermenté), certains publics restent difficiles à sensibiliser.

L'identité culinaire peut ici devenir un réel vecteur de cohésion sociale. Nantes a construit son identité culinaire autour d'événements festifs tels que 'La Nuit des Tables de Nantes' ou le 'Nantes Food Forum' et de divers produits de qualité, notamment autour des SIQO du territoire comme l'endive ou la mâche nantaise, ou encore certaines bières, fromages et vins locaux.

## # 1 - Renforcer la résilience alimentaire et l'accès pour tous à une alimentation saine

### NANTES MÉTROPOLÉ : TRANSFORMER DES FRICHES EN TERRES PRODUCTIVES POUR L'ALIMENTATION LOCALE

Les friches agricoles se sont multipliées à Nantes dans les années 1980 et 1990 du fait d'une hausse des prix des terrains, due à des pratiques spéculatives combinées à un étalement urbain important et à une forte croissance démographique. En 2009, une étude réalisée par Nantes Métropole et la Chambre d'agriculture a mis en évidence entre 1 500 et 2 000 hectares de terres agricoles potentielles. 133 sites prioritaires ont été identifiés sur le territoire soit près de 1 900 ha visant à être défrichés et ainsi revalorisés. Ces territoires ont été expertisés grâce à près de 300 réunions partagées entre Nantes métropole, la Chambre d'agriculture, les communes et les différents acteurs locaux dont les propriétaires. Cette approche a donné des résultats impressionnants : 450 ha ont été défrichés et re-cultivés sur 51 sites différents. Depuis 2014, cette politique a permis à la Métropole d'accompagner le défrichage de 70 ha, de soutenir 34 installations agricoles (dont 18 nouveaux projets en agriculture biologique) et de subventionner à hauteur de 434 000 euros l'installation agricole. Cette action a directement profité à de nombreuses exploitations qui se sont diversifiées, restructurées en accueillant de nouveaux partenaires ou qui se sont maintenues grâce à la réduction significative des coûts de défrichage.

### ÉPICERIE SOLIDAIRE DES ALOUETTES

Le comptoir des Alouettes est une épicerie associative qui cherche à privilégier les circuits courts et lutter contre le gaspillage alimentaire, dans le quartier de Chantenay-BelleVue. L'association a pour but de favoriser les liens de voisinage dans un quartier à forte mixité sociale à travers l'alimentation. Épicerie associative et cuisine collective, elle propose des produits locaux, des paniers bio, des distributions gratuites d'inventus de supermarchés et de commerces locaux, et d'autres actions créatrices de cohésion sociale. Convaincus que le 'vivre ensemble' passe par le 'faire ensemble', les propriétaires développent des ateliers de cuisine qui valorisent les savoir-faire et les cultures.



## Le Comptoir des Alouettes

### LE DÉBUT DES HARICOTS, PROJET DES MICRO-MARCHÉS

Les MicroMarchés sont des minis marchés s'adressant principalement aux personnes en situation de précarité, leur fournissant des paniers bio/locaux à moindre coût et sans engagement. Grâce à une plateforme informatique, les consommateurs peuvent commander les produits directement auprès des producteurs locaux et venir les récupérer une fois par semaine dans un des points de distribution sur la ville de Nantes. Le MicroMarché dispose actuellement de 5 points de distribution sur la ville de Nantes. Ils sont ouverts chaque jeudi ou mardi soir pendant 1h30 et tenus par des associations partenaires du projet.



Source : Lets Food Ideas

### MINISTÈRE CHILIEN DE LA SANTÉ - LOI SUR L'ÉTIQUETAGE ET LA PUBLICITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

En 2016, le Chili a voté une nouvelle législation qui vise à faciliter la compréhension des contenus nutritionnels des produits transformés, favoriser l'éducation nutritionnelle des plus jeunes et contrôler les produits auxquels ces enfants ont accès. La législation adoptée par le Ministère de la Santé se décline en plusieurs composantes : Étiquetage des produits alimentaires riches en calories, sucres, sel et graisses saturées sous forme de logo octogonale sur fond noir, contrôle et retrait de certaines publicités à destination des enfants, intégration de modules éducatifs à une alimentation saine et à la pratique d'une activité physique dans les établissements scolaires, retrait du marché de certains produits, taxe sur les boissons riches en sucres.

En 2010, l'UMR Innovation de l'INRA de Montpellier, avec le Marché d'Intérêt National [MIN] de la métropole et les Restos du Coeur, ont mené une expérimentation d'approvisionnement local des Restos du Coeur dans l'objectif de proposer aux plus démunis une alimentation de qualité diversifiée, soutenir la production locale et réduire l'impact environnemental lié à l'approvisionnement. L'expérimentation est ensuite devenue une opération régulière grâce à une collaboration avec 15 producteurs et 4 groupements de producteurs de la région facilitée par l'intermédiaire du Marché d'Intérêt National.

### MARSEILLE : CITÉ DE L'AGRICULTURE - OPÉRATION DÉSERT ALIMENTAIRE

La Cité de l'agriculture est une association née à Marseille en 2015 dont le projet est de promouvoir l'agriculture urbaine et défendre les liens de proximité entre citoyens et producteurs. Afin de lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation saine, la cité a lancé « l'opération désert alimentaire ». Pilotée par des centres sociaux, des collectivités, des habitants et des partenaires du monde de la recherche, plusieurs actions sont proposées: ateliers cuisine-nutrition, visites de producteurs, distribution de paniers solidaires bio et locaux, marché retrouvé à la Cité des arts de la Rue, groupement d'achat local, etc.

### FOOD2RUE - L'INSERTION DES FEMMES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI VIA L'ALIMENTATION DURABLE : PARIS

Food2rue est un projet associatif d'insertion de femmes éloignées de l'emploi via une activité professionnelle au sein du restaurant La Panaméenne à Paris. La structure emploie 12 salariées qui cuisinent du mardi au samedi des produits alimentaires issus de circuits courts, dans le 14e arrondissement. Food2Rue offre une formation à la cuisine de produits de saison, locaux, aux femmes auparavant exclues du marché de l'emploi.

## #2 Favoriser une production durable et respectueuse de l'environnement

### RÉGION PAYS-DE-LA-LOIRE - SOUTIEN À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Région Pays de la Loire a mis en place plusieurs actions afin de soutenir l'agriculture biologique. Par exemple, elle accompagne les Agences de l'eau à la conversion bio. Les agences de l'eau, pour leur part, aident à la réduction des pollutions diffuses dues à l'agriculture à travers l'achat de matériel, la mise en conformité de bâtiments, des mesures d'accompagnements ou encore des MAEC [Mesure Agroenvironnementale et Climatiques].

Par ailleurs, depuis 2016, un appui financier du Conseil Régional des Pays de la Loire a été mis en place pour faciliter l'accès à la conversion en agriculture biologique. Ce dispositif accompagne les producteurs qui souhaitent faire évoluer leur système de production vers la conversion en agriculture biologique. Il aide au financement d'un diagnostic ou d'une étude conversion faite par un technicien habilité en AB et participe au suivi des 5 années suivantes.

### ADEME, RÉGION PAYS-DE-LA-LOIRE - OUTIL CLIMAGRI®

ClimAgri® est un outil et une démarche de diagnostic énergie-gaz à effet de serre pour l'agriculture et la forêt, à l'échelle des territoires, diffusé par l'ADEME, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie. En 2014, les Chambres d'agriculture des Pays de la Loire, l'ADEME, le Conseil régional des Pays de la Loire, le Conseil départemental de la Loire-Atlantique, les services de l'Etat [DRAAF, DREAL] et l'ensemble des acteurs agricoles de la région qui composaient le comité de concertation [Virage Energie-Climat, CRIEL, CIVAM, Atlanbois, FNE...] ont lancé la démarche Climagri sur le territoire régional. Cet outil vise à permettre une projection de l'agriculture ligérienne à 15 ans [H2030], tant en matière d'énergie que d'émission de gaz à effet de serre [GES].

Après deux ans de travail, les acteurs ont produit d'une part, un diagnostic de l'impact de l'agriculture sur les GES, et d'autre part, la formulation de 3 scénarios évaluant l'impact de l'agriculture sur les GES à l'horizon 2030 selon différentes orientations. Cette démarche s'est poursuivie en 2019 avec une concertation des acteurs du monde agricole pour élaborer une feuille de route régionale.

## AFRIQUE DU SUD : MUNICIPALITÉ D'ETHEKWINI - FORMER LES AGRICULTEURS À L'AGROÉCOLOGIE



L'unité d'agro-écologie de la municipalité est dédiée à l'agriculture locale et au renforcement des pratiques écologiques pour un système alimentaire plus durable. Au sein de la métropole, le service soutient près de 426 petits agriculteurs qui cultivent principalement des jardins communautaires de 1, 2 ou 3 hectares maximum. Au sein des 7 agri-hub de la collectivité, des techniciens accompagnent les producteurs et les encouragent à des pratiques issues de la permaculture. La municipalité encourage ainsi les petits producteurs à avoir des pratiques plus respectueuses des écosystèmes mais aussi qui représentent une meilleure indépendance au système agro-industriel.

## VIA ORGÁNICA : FERME, MAGASIN ET RESTAURANT BIOLOGIQUE - MEXIQUE

Via Orgánica est une association mexicaine dont la mission est de promouvoir l'agriculture biologique, le commerce équitable, ainsi que les modes de vie plus sains et la protection des ressources naturelles. Elle vise à mettre en relation les producteurs, les fournisseurs, les commerçants, les associations locales et les transformateurs alimentaires afin de créer une offre de produits biologiques de qualité impliquant les différentes composantes de la chaîne alimentaire au moyen de connaissances et de ressources partagées. Via Orgánica est un véritable écosystème alimentaire composé :

- d'une ferme-école en agriculture biologique ;
- d'un magasin biologique dans le centre de San Miguel de Allende ; une unité de transformation des aliments ;
- d'un restaurant-café biologique.

## # 3 - Réduire l'impact de l'industrie agroalimentaire et de la distribution

### GAB 44 - GUIDE VENTE DIRECTE



Mis à jour régulièrement par les producteurs eux-mêmes, ce guide de vente directe reflète la diversité des offres en produits bio locaux disponibles sur notre territoire : légumes, fruits et plants, plantes aromatiques, vins et autres boissons, produits laitiers de toutes sortes, volailles, oeufs, viande bovine, porcine et ovine, pain. Sur le département de la Loire-Atlantique, 180 fermes bio ou en 2e année de conversion, réparties sur 95 communes, sont inscrites sur cet annuaire créé en 2016.

### BIOCOOP

Biocoop est le premier réseau de magasins de moyenne distribution en France à proposer exclusivement des produits bio, locaux et de saison, issus du commerce équitable. Biocoop est une coopérative qui travaille avec des groupements de producteurs et transformateurs biologiques. En 2019, les groupements de producteurs bio partenaires et sociétaires de Biocoop sont : Bio Breizh, Bio Centre Loire, Bio Direct, Biocer, Biolait, Bretagne Viande Bio, Cabso, Chèvres Bio France, Cocebi, Corab, Ferme de Chassagne, Lait de Brebis, Le Pré Vert, Norabio, Probiolor, Solebio et Volailles Bio de l'Ouest [Biocoop, 2019].



### MON BIO PAYS DE LA LOIRE

'Mon Bio Pays de la Loire' est la marque collective des Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire, association régionale de transformateurs bio. Elle représente un engagement de qualité locale, à travers des filières responsables et le talent des entreprises ligériennes. En 2014, l'association a décidé de réunir les principes et les valeurs qui unissent les entreprises de transformation des Pays de la Loire au sein de la charte d'engagement 'Mon Bio Pays de la Loire'. Celle-ci a pour ambition de devenir un label de la bio régionale, qui peut s'apparenter à une marque collective.

## NANTES MÉTROPOLE - LÉGUMERIE DE LA FÉE DU DUC



Nantes Métropole a mis en place une légumerie au sein du lycée agricole de la commune de Saint-Herblain. Depuis 2015, 'L'Atelier de la Fée au Duc' emploie des personnes en réinsertion professionnelle afin de laver, éplucher et découper les légumes locaux à destination des restaurants scolaires de la métropole. La légumerie facilite l'approvisionnement en produits bruts auprès de producteurs locaux [Lycée général et technologique agricole Jules Rieffel, 2018].

## SUPER HALLE D'OULLINS

La Super Halle est un lieu multi-fonctionnel situé à Oullins, près de Lyon, qui vise à faciliter l'accès et à promouvoir les produits locaux issus d'une agriculture raisonnée. On distingue 3 espaces :

Une épicerie avec des produits biologiques, du vrac, des produits locaux et artisanaux, des produits en circuit-court de producteurs de la région ; Un restaurant-traiteur nommé 'la Fabrique des Producteurs' proposant une cuisine fraîche, de saison, locale et responsable ; et un magasin indépendant. La Super Halle est une coopérative qui emploie 13 personnes. Le lieu propose également ponctuellement des événements de sensibilisation à l'alimentation durable.

## SFAX, TUNISIE : GRAINE D'ESPOIR - LE MARCHÉ AUTREMENT

L'association sfaxienne Graine d'Espoir a été créée en 2018 dans l'objectif de promouvoir la sensibilisation à un environnement durable, favorable et accessible à tous. Afin de favoriser l'accès pour tous à des produits locaux de qualité, l'association a mis en place une nouvelle forme de marché pour la ville : 'Le Marché Autrement'. Il s'agit d'un marché dédié aux petits producteurs locaux, pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement. L'association, au travers de cette initiative, donne un espace de vente privilégié aux producteurs locaux, leur permettant de vendre leurs produits directement aux consommateurs intéressés à consommer mieux et soutenir l'économie locale. À ce jour, 3 éditions du marché ont été organisées.



## EX-RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON : CHARTE DE PROGRÈS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES.

En 2010, l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires de l'ex-région Languedoc-Roussillon a lancé la 'Charte de Progrès pour le Développement Durable des entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon'. Cette charte était signée fin 2010 par 19 entreprises de la région engagées dans des démarches de développement durable, notamment dans la réduction de la consommation d'énergie. L'association fournit des recommandations et exemples aux entreprises pour les guider. Cette charte inclut des lignes directrices sur la protection des eaux des pollutions et la diminution de son utilisation, la réduction et valorisation des déchets des industries ou encore l'implantation territoriale des industries, en termes d'approvisionnement et d'emploi local [LRIA, 2011]. Cependant, cette charte concerne principalement les grandes entreprises de l'agroalimentaire, ce qui exclut de fait les petites entreprises viticoles qui constituent pourtant la majeure partie du tissu agroalimentaire du département de l'Hérault et de la métropole de Montpellier.

## GRENOBLE : MANGEZ BIO ISÈRE

Créée en 2005, l'association de producteurs et productrices « Mangez Bio Isère » est née de la volonté de paysan-ne-s bio isérois d'approvisionner la restauration collective en produits issus de l'agriculture biologique [ou en conversion], en direct de leur ferme. L'association regroupe une cinquantaine de producteurs et transformateurs isérois, livrant leurs produits au sein d'établissements scolaires, de cuisines centrales, de centres de loisir ou de restaurants d'entreprise. Les restaurateurs ou responsables de cantines collectives contactent l'association afin d'élaborer un menu avec l'équipe de Manger Bio en fonction des produits disponibles. Les produits sont ensuite livrés, accompagnés de visuels ou d'une animation pour mettre en valeur le repas du jour. 120 établissements isérois bénéficient de leur service.



### ESPACE TEST DE LA CIAP PAYS-DE-LA-LOIRE

L'espace-test permanent de la CIAP [Collectif d'Installation en Agriculture Paysanne] est un espace de production équipé et mis à disposition [foncier, matériel, encadrement] auprès de porteurs de projet en maraîchage AB dans le cadre d'un Stage Paysan Créatif. Cet espace est un moyen de tester ses capacités à s'occuper collectivement d'une unité de production, du semis à la commercialisation en passant par la gestion quotidienne, ainsi qu'une réflexion sur les choix d'investissement. Les jeunes agriculteurs bénéficient d'un accompagnement par des professionnels.

Cet espace test est membre du Réseau National des Espaces-Test Agricoles [RENETA], qui rassemble aujourd'hui plus de 60 structures similaires en France. RENETA est aussi un espace d'échange de pratiques qui conduit à l'élaboration de projets de recherches-action tels que le projet Newbie qui consiste à développer et diffuser de nouveaux modèles économiques, y compris de nouveaux modèles d'installation, à l'ensemble des nouveaux entrants.

### GAB 44 - MANGER BIO 44

Manger Bio 44 est une association de producteurs bio de Loire-Atlantique créée en 2009 par le GAB 44 [Groupement des Agriculteurs Biologiques] et au MBIM [Manger Bio Ici et Maintenant] pour structurer les filières locales. Grâce à la mise en place d'un outil de commercialisation collectif, les producteurs parviennent à trouver des débouchés locaux dans la restauration collective publique et privée, ce qui contribue au développement de l'agriculture biologique. La plateforme regroupe une cinquantaine de producteurs bio pour l'approvisionnement des cantines en produits bio locaux. Manger Bio 44 propose un catalogue commun, un suivi commercial, des échanges et une aide à l'organisation de la distribution vers des circuits de proximité : restaurations collectives, magasins, groupements de consommateurs. En janvier 2018 elle regroupait 35 exploitations, 10 familles de produits et 4 salariées. La plateforme Manger Bio 44 réalise près de 32% de son chiffre d'affaires par les marchés publics, avec un partenariat avec Biocoop Restauration pour compléter les approvisionnements. En plus de la structuration de filière avec Manger Bio 44, le GAB 44 encourage aussi les restaurations collectives à s'approvisionner localement par le biais de formations auprès du personnel et la sensibilisation du public aux produits bio, locaux et durables [Girault, 2021].

### PARIS : LES CHAMPS DES POSSIBLES

Les Champs des Possibles est une couveuse d'activités agricoles, une coopérative d'activités et d'entrepreneurs et un organisme de formation. La couveuse permet à des porteurs de projets qui souhaitent s'installer de tester leur activité en grande nature tout en limitant leur prise de risque. Les Champs des Possibles met à disposition des futurs agriculteurs des moyens de production et un accompagnement technique. La coopérative d'activités agricoles permet à des agriculteurs de créer leur entreprise tout en se déchargeant des aspects juridiques et comptables, en disposant du statut de salarié. Leur comptabilité est gérée par la coopérative et ils peuvent mutualiser certains des moyens de production.

Les Champs des Possibles propose également des modules de formation continue à destination des agriculteurs installés et accompagne les aspirants exploitants agricoles dans la construction de leur projet.

### MARSEILLE : LES JARDINS D'AUBAGNE - VALORISER DES PRODUITS DE QUALITÉ, FRAIS ET LOCAUX

Créée en 1996 par Aix-Marseille-Provence Métropole, 'les Jardins du Pays d'Aubagne' est une marque qui se donne pour objectif de valoriser les produits locaux, frais et de qualité. Ces produits doivent répondre à des critères définis dans un cahier des charges dont le contrôle est assuré par un organisme extérieur. Aujourd'hui, une vingtaine d'agriculteurs utilisent cette marque et valorisent leurs produits dans les marchés locaux, AMAP et dans la vente au détail.



Source : jardinsdupaysdaubagne.com

## # 5 - Faire de la transformation alimentaire une valeur ajoutée pour le territoire



### AALVIE - NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU À LA FERME

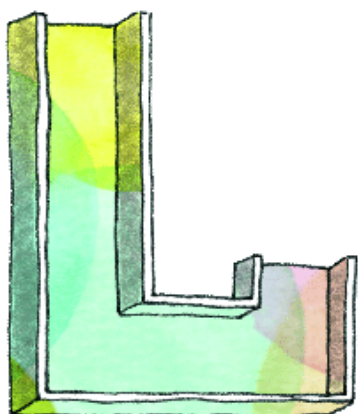
AALVie, Abattage des Animaux sur leur Lieu de Vie, est une association loi 1901, de 150 éleveurs et éleveuses basée en Loire-Atlantique. Ils défendent la création d'un système d'abattage mobile à la ferme et d'atelier de découpe et de transformation locale afin d'améliorer le bien-être animal et structurer des filières courtes, de proximité et durables. Créée en 2019 suite à la fermeture de l'abattoir de Challans en Vendée, l'association AALVie porte ce projet qui devrait se concrétiser dans le Pays de Retz, notamment grâce à une campagne de dons qui a réuni la somme de 88 000€ sur Miimosa.

### LES CUEILLETES D'ANNETTE

Les cueillettes d'Annette est un atelier de transformation situé à Couëron. L'atelier est alimenté par des fruits locaux cultivés sans engrais chimique ni pesticide de synthèse. Des confitures, compotes, sirops et chutneys y sont réalisés de façon artisanale.

### CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE LA RÉGION PAYS-DE-LA-LOIRE ET L'INRA

Afin de coordonner leurs actions sur le territoire, la région des Pays de la Loire et l'INRA ont mis en place une convention de partenariat en 2015, dont l'objectif est de soutenir et de renforcer les capacités de recherche, de formation et d'innovation sur la thématique agricole locale. Cette convention inclut par exemple le projet de recherche 'Food for tomorrow/Cap Aliment', qui vise à faire du territoire ligérien un pôle agricole de recherche et formation reconnu au-delà des frontières françaises, mettant en avant l'agriculture de la région.



### PARIS : LE PRODUCTEUR LOCAL - RÉSEAU DE MAGASINS DE PRODUCTEURS

« Le producteur local » est un réseau de magasins de producteurs situés à Paris, au Havre, à Belbeuf, à Rouen, à Caen et à Beauvais. Les magasins du réseau proposent exclusivement des produits locaux [80km pour les produits frais, 150km pour les produits secs]. Le dispositif est porté par une coopérative de producteurs de type SCIC nommée « Le Local ». Les magasins ne réalisent aucune marge sur les produits vendus, l'ensemble des bénéfices sont reversés aux producteurs et artisans associés. Les producteurs et artisans associés s'acquittent d'une contribution fixe afin de payer les charges associés aux surfaces de vente.

### AFRIQUE DU SUD : FAIR FOOD COMPANY - SOUTENIR ET FACILITER L'ACCÈS AU MARCHÉ POUR LES PETITS PRODUCTEURS

La Fair Food Company est une entreprise sociale qui travaille avec des agriculteurs émergents de la province du Kwazulu-Natal en leur facilitant l'accès aux marchés et en les accompagnant dans l'amélioration de leur production. L'entreprise ajoute de la valeur à ces produits en les pré-découpant et les conditionnant.

Un contrat longue durée est signé avec chaque producteur pour la provision d'une certaine quantité de légumes. Le contrat inclut différents services mis à disposition par l'entreprise: distribution de semences, intrants, formations à des techniques plus respectueuses de l'environnement. Depuis 4 ans, la Fair Food Company approvisionne quelques enseignes de la grande distribution en légumes pré-découpés, des restaurants d'entreprises et cantines scolaires qui ont besoin de légumes prêt-à-l'emploi en grandes quantités. L'entreprise a particulièrement noué des liens commerciaux avec l'enseigne Woolworth, et plus récemment avec Pick-n-Pay. 80% des haricots Edamame vendus dans les magasins Woolworth sont produits par des petits producteurs grâce à la Fair Food Company.



Source : <https://thefairfoodco.com>

## LYON : LES SAVOUREUX COMPAGNONS



Les Savoureux Compagnons sont un collectif qui vise à créer du partage et de la mise en commun de connaissances sur la cuisine conviviale et locale. Le collectif met en place plusieurs formes de restaurations autogérées, organise des cycles d'ateliers de cuisine, propose des prestations traiteurs à plusieurs, des achats groupés, de l'accompagnement de personnes en reconversion et de la mise en avant d'établissements promouvant une alimentation éthique et locale.

Par exemple, une fois par semaine à la MJC Monplaisir a lieu l'événement 'les Toqués du jeudi' où des chefs viennent cuisiner avec des bénévoles souhaitant se former au milieu de la restauration. Un mardi sur deux, une cantine participative prend place dans l'École Santé Social Sud-Est, où les étudiants peuvent venir cuisiner avec les chefs. Le projet a pour mission de permettre à tous les 'savoureux' de trouver des débouchés dans leurs métiers respectifs [cuisinier, formateur, animateur etc.]. Des rencontres sont organisées pour faire du lien entre les professionnels de l'alimentation dans le but de créer de nouvelles activités rémunératrices en passant par la coopération plutôt que par la concurrence.

# Ó - Renforcer la participation des citoyens et faire de l'alimentation un vecteur de liens sociaux.

## LE VOYAGE À NANTES NANTES FOOD FORUM

Le Voyage à Nantes est une société publique locale, qui depuis 2012, oeuvre culturellement afin de promouvoir la destination de Nantes Métropole. Le Voyage à Nantes [LVAN] est chargé de la promotion du dispositif culturel mis en place par Nantes, dans la ville elle-même, mais aussi sur toute la métropole. LVAN a contribué à la réalisation d'un répertoire des restaurants de Nantes et des environs en partenariat afin de promouvoir les sites gastronomiques. Plusieurs parcours touristiques sont également disponibles dans les autres communes et dans les vignobles nantais. Depuis 2017, LVAN co-organise chaque année le 'Nantes Food Forum', aux côtés de la Métropole et du média 'Alimentation Générale'. Ce festival est un lieu de rencontre de professionnels et de non professionnels pour discuter, échanger et partager sur de nouvelles alternatives en termes d'alimentation, au sein de conférences, tables rondes, événements conviviaux.

## COMITÉ RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

Depuis 2015, un Comité régional de l'alimentation [CRALIM] se réunit plusieurs fois par an pour discuter des sujets d'alimentation sur le territoire régional. En juillet 2018, ce comité a pris la forme d'un séminaire intitulé 'Ensemble, Éduquons à l'Alimentation', organisé par la Direction régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt [DRAAF] des Pays-de-la-Loire, en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Nantes [DRAAF Pays de la Loire, 2017].

## LYON : LE BOL - PÔLE DE COOPÉRATION POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Le Bol est un pôle de coopération sur l'alimentation oeuvrant sur le territoire de la métropole lyonnaise. Il rassemble une trentaine de membres : associations, entreprises et centres de recherche impliqués dans la relocalisation alimentaire. L'objectif du Bol est de faciliter les partenariats, coopérations entre structures du territoire lyonnais. Le Bol mène de nombreuses actions afin de favoriser les coopérations entre les structures adhérentes et construire un système agroalimentaire local, solidaire et écologique : réunions régulières, suivi des appels à projets et concertation pour les demandes de subventions, etc. Le Bol organise un événement annuel sur les berges du Rhône - La Fête des Récoltes - afin de valoriser les acteurs locaux et montrer les alternatives qui existent sur le territoire. Le regroupement sous forme de collectif permet également un dialogue facilité avec la collectivité locale.

## Contacts

Association Lets Food  
Bordeaux, France  
[www.letsfoodcities.com](http://www.letsfoodcities.com)

[anna.foucher@letsfoodcities.org](mailto:anna.foucher@letsfoodcities.org)  
[louison.lancon@letsfoodcities.org](mailto:louison.lancon@letsfoodcities.org)