

Diagnostic du système alimentaire de Montpellier 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 Montpellier 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 peuvent accompagner la définition des actions et synergies entre acteurs locaux pouvant être mises en œuvre localement afin d'améliorer la durabilité du système alimentaire.

[Découvrir](#)



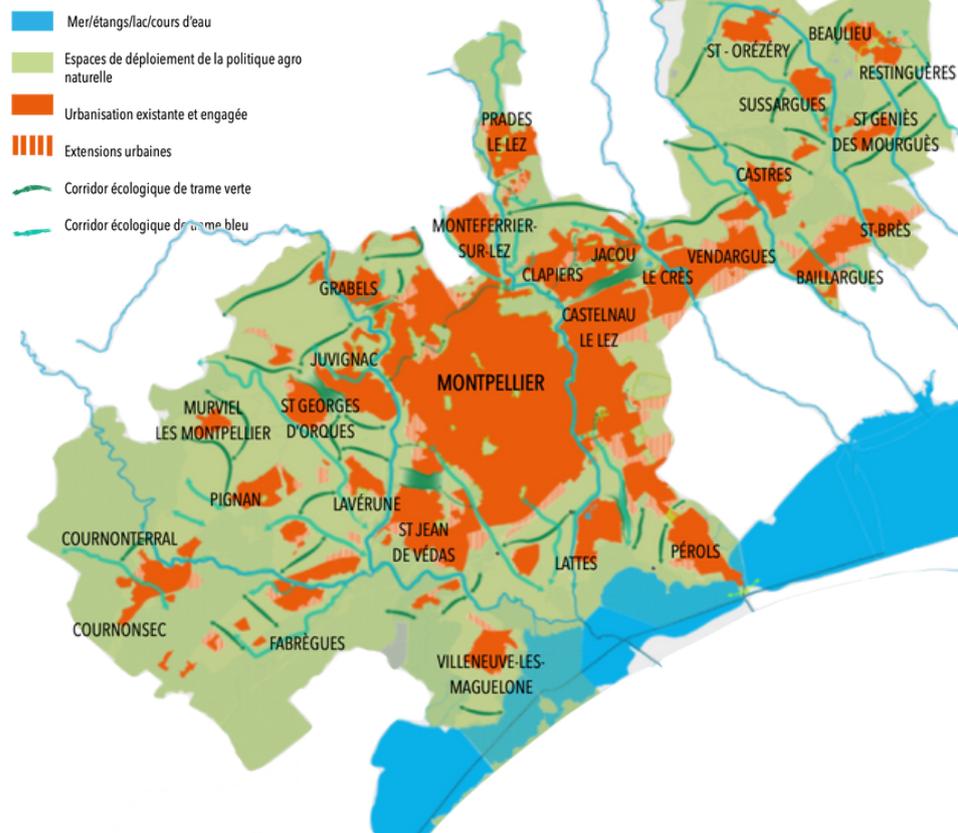
Le système alimentaire de Montpellier

Montpellier est le chef-lieu du département de l'Hérault, dans la région Occitanie. La métropole s'étend sur une superficie de 420 km² et se compose de 31 communes. Montpellier abrite 60 % de la population soit 282 143 habitants [457 839 sur la métropole], faisant d'elle la 7ème commune la plus peuplée de France et la 3ème plus peuplée de l'axe méditerranéen [axe qui relie l'Espagne à l'ouest et l'Italie à l'est le long de la Méditerranée]. La population montpelliéraine est relativement jeune, 50 % des habitants de la métropole ont moins de 35 ans et la ville accueille plus de 75 000 étudiants dont 16% sont des étudiants internationaux.

UNE MÉTROPOLE ATTRACTIVE QUI ENTRAÎNE UNE FORTE URBANISATION

La métropole se situe au cœur d'un réseau de grandes aires urbaines [Alès, Nîmes, Lunel, Sète et Béziers notamment], à proximité de la mer, bénéficiant ainsi d'une certaine attractivité. En 50 ans, sa population a triplé, ce qui représente la plus forte croissance démographique nationale. Si cette dynamique est bénéfique pour le développement économique du territoire, la pression sur les terres agricoles de la métropole et du département de l'Hérault s'accroît. En 30 ans, Montpellier Méditerranée Métropole a perdu 29 000 ha de terres agricoles sur un total de 180 000 ha au profit de l'urbanisation.

L'équilibre urbain rural de la métropole montpelliéraine [M3M, 2018]



**UN SECTEUR AGRICOLE EN RECUL
AU PROFIT D'UNE ECONOMIE RESIDENTIELLE ET DE SERVICE**



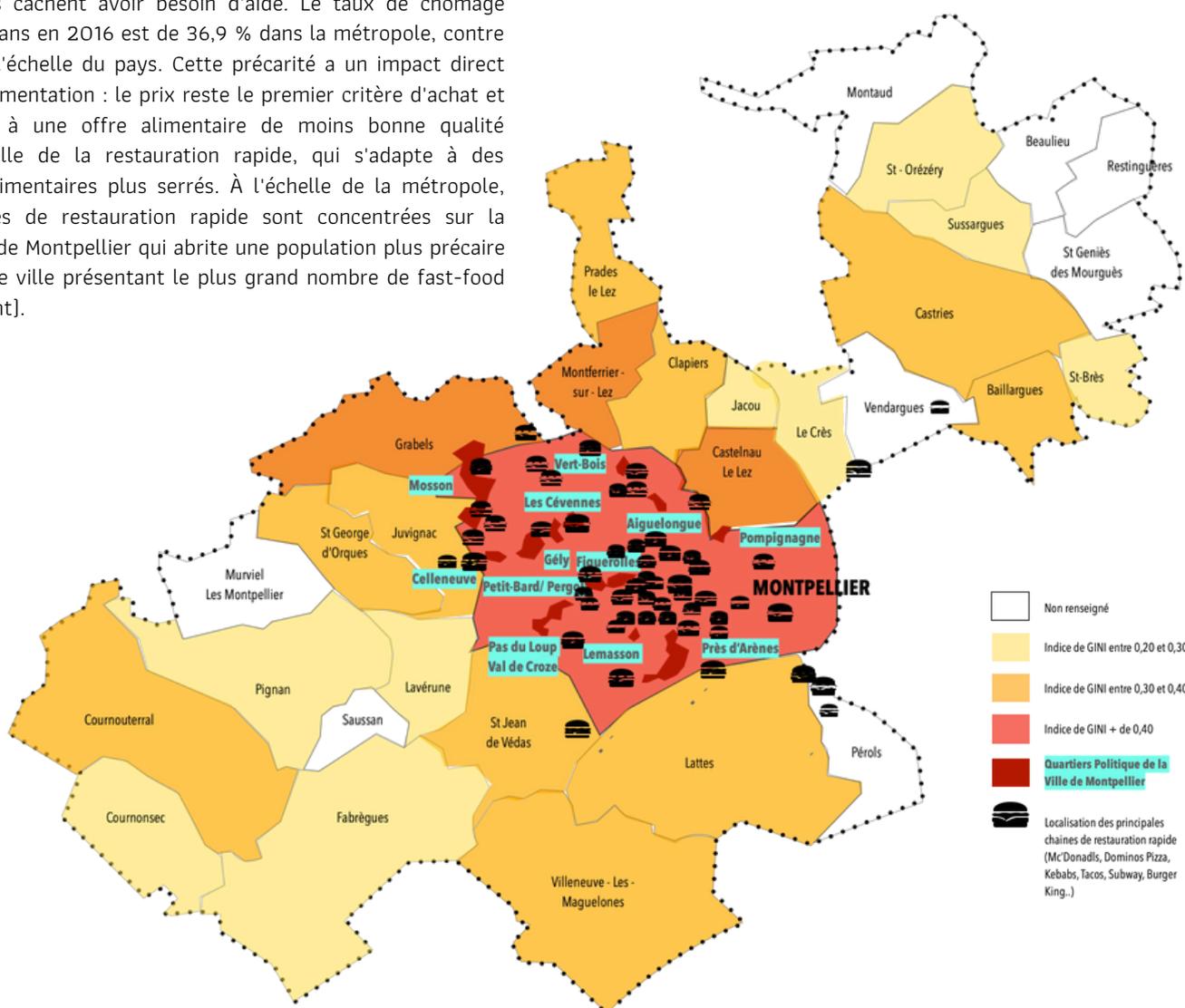
L'activité agricole du territoire est dominée par la viticulture, tournée vers les marchés nationaux et d'exportations. Cependant, celle-ci est en recul et entre 2000 - 2010, la métropole a perdu 41 % des exploitations agricoles situées sur son territoire, principalement en viticulture. Si anciennement le secteur agricole était le moteur économique de la métropole, depuis 50 ans une économie résidentielle et de services se développe. Sur la commune, 51,5 % de la population travaillait dans le commerce, le transport et le service contre 0,4 % dans l'agriculture en 2015.

UNE FORTE PRÉCARITÉ ECONOMIQUE DE LA POPULATION QUI FAIT FACE À LA DOUBLE PEINE : CHOIX ALIMENTAIRES ET OFFRE ALIMENTAIRE

L'aire urbaine de Montpellier enregistre un des taux de pauvreté les plus élevés de France métropolitaine. En 2017, 19,8 % de la population métropolitaine se situait sous le seuil de pauvreté contre 14,1% à l'échelle nationale. Ce constat est d'autant plus important sur la commune de Montpellier, où les inégalités et la précarité économique sont plus élevées, contraignant près de 50 000 personnes à avoir recours à l'aide alimentaire chaque semaine. Parmi les bénéficiaires, 10% sont des étudiants mais ce chiffre semble par ailleurs sous-estimé car beaucoup d'étudiants cachent avoir besoin d'aide. Le taux de chômage des 15-24 ans en 2016 est de 36,9 % dans la métropole, contre 22,3 % à l'échelle du pays. Cette précarité a un impact direct sur leur alimentation : le prix reste le premier critère d'achat et ont accès à une offre alimentaire de moins bonne qualité comme celle de la restauration rapide, qui s'adapte à des budgets alimentaires plus serrés. À l'échelle de la métropole, ces chaînes de restauration rapide sont concentrées sur la commune de Montpellier qui abrite une population plus précaire [19e grande ville présentant le plus grand nombre de fast-food par habitant].

Inégalités de revenus dans la métropole et répartition des principaux fast-foods [INSEE, 2018 et Google Map, 2020].

L'indice de GINI reflète les écarts de revenus au sein de la population de chaque commune. L'inégalité est d'autant plus forte que l'indice de Gini est élevé.



- **Sécurité alimentaire** : Une faible résilience du système alimentaire de la métropole et la population montpelliéraine en proie à une forte précarité alimentaire

La métropole de Montpellier n'est pas en capacité de nourrir sa population avec la seule production agricole de son territoire. En effet, grâce à l'outil PARCEL, on estime que la SAU ne permet de nourrir que 3% de la population montpelliéraine et selon UTOPIES, son autonomie alimentaire n'est que de 2,02% en 2017 [49ème position sur les 100 premières aires urbaines françaises]. Même à une plus large échelle, comme celle de la région, la spécialisation viticole des exploitations laisse peu de marge de manœuvre pour envisager la relocalisation d'une production destinée à la consommation alimentaire locale. Par ailleurs, l'aire urbaine de Montpellier enregistre un des taux de pauvreté les plus élevés de France métropolitaine : 19,8% de la population vit en dessous du seuil de pauvreté. La précarité économique est le principal vecteur d'insécurité alimentaire, elle impacte l'accès à une alimentation de qualité et, dans certaines zones de la métropole [appelés déserts alimentaires], s'associe à un manque d'offre alimentaire. Pour les ménages des classes socio-professionnelles défavorisées, le prix reste le principal critère d'achat et ces choix alimentaires mènent à des problèmes de santé avec 28 % de la population en surpoids et 11 % obèse.

- **Durabilité environnementale** : Un secteur viti-vinicole, dominant sur le territoire, aux forts impacts environnementaux

Le paysage agricole du département de l'Hérault est dominé par la vigne qui représente 46 % de la SAU départementale. Cependant, la viticulture présente de forts impacts sur l'environnement. Les périodes de sécheresse, de plus en plus nombreuses, contraignent les exploitations viticoles à recourir à l'irrigation, faisant pression sur les ressources en eau. Si le secteur connaît aujourd'hui de forts taux de conversion biologique, on ne peut pas en dire autant des cultures de céréales [qui représentent 7% de la SAU et dont seulement 6% sont en AB]. Monocultures en gestion conventionnelle, participent à l'appauvrissement en matière organique des sols et impliquent un usage plus important de produits chimiques à l'origine de la pollution des eaux, des sols et de l'air.

Les entreprises de transformations alimentaires, principalement viticoles, sont également nombreuses dans la région Occitanie [2ème position au rang national en termes de nombre d'unités de transformation] et peu sont celles qui s'intéressent aux coproduits [marc de raisin, lie de vin, bourbe] ou à la réduction de ses émissions de GES. Les impacts environnementaux de la transformation vinicole sont nombreux, les procédés liés à la vinification sont énergivores et les matériaux de conditionnement, bouteilles en verres et boîtes en carton, sont rarement recyclés ou réutilisés.

- **Durabilité économique** : Une économie agricole en recul et un secteur agroalimentaire tourné vers l'export

Depuis 30 ans, le territoire de la métropole de Montpellier fait face à un recul important de son économie agricole en proie à une diminution des surfaces cultivées, une chute du nombre d'exploitations, un vieillissement des exploitants et des difficultés à l'installation. En 2018, l'emploi agricole représentait 0,3% de l'emploi total sur la métropole. Le métier agricole perd en attractivité, les conditions de travail sont difficiles, les contrats sont précaires et les revenus instables, plus bas que la moyenne, contraignant 34% des agriculteurs de la métropole à exercer un autre emploi parallèle. Dans les circuits de distribution classiques, seulement 6% du prix de vente revient aux producteurs. La transformation à la ferme, la vente directe ou la réduction des intermédiaires permettent d'assurer une répartition plus équitable de la valeur et ainsi de garantir un meilleur revenu au producteur cependant ils restent minoritaires sur le territoire. Le secteur agroalimentaire est dominé par des industries qui sont tournées vers l'export qui représente le quart du chiffre d'affaires de la transformation de la région. Il s'agit essentiellement de la production viticole à destination du marché français et international. Sur la métropole de Montpellier, seulement 16 % des exploitations agricoles commercialisaient au moins un produit en circuits courts [moyenne régionale de 19 %], la grande et moyenne distribution capte l'essentiel des parts de marché du secteur de la distribution alimentaire et ne propose qu'entre 1% et 5% de produits d'origine locale.

► Gouvernance alimentaire : Un fort potentiel de politique alimentaire mais qui doit encore être consolidé

Depuis quelques années, les collectivités territoriales se sont emparées du sujet de l'alimentation dans les débats politiques. Montpellier Méditerranée Métropole élabore une "Politique Agro Écologique et Alimentaire" en 2015 et à la région construit le Pacte pour une alimentation durable en Occitanie en 2018. L'entrée de l'alimentation à l'agenda politique, notamment à l'échelle métropolitaine, constitue un terrain favorable à la mise en œuvre d'actions telles que le pôle de transformation ou l'espace dédié aux producteurs locaux du MIN de Montpellier. Cependant, les collectivités territoriales doivent aller encore plus loin face à un système alimentaire globalisé et dominé par quelques acteurs privés. Par exemple, la métropole montpelliéraine bénéficie d'un environnement académique et universitaire riche sur les enjeux agricoles et alimentaires, facilitant son implication dans des projets de coopération, outil essentiel de transition vers de systèmes durables. Cependant, peu de projets concrets ont émergé de ces différentes implications. Les habitants sont encore trop peu consultés et mobilisés sur les enjeux alimentaires et agricoles. Bien qu'ils soient associés aux décisions politiques au travers du budget participatif du département ou des conseils de quartiers, ils n'ont par exemple pas encore été mobilisés dans le cadre de la politique alimentaire de la métropole de Montpellier. Pourtant l'implication des citoyens est primordiale pour pérenniser la transition du système alimentaire : ils doivent être informés des enjeux du territoire et du rôle qu'ils ont à jouer. Par exemple, grâce au mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable organisée par la métropole chaque année, les acteurs associatifs, universitaires, privés qui s'engagent pour cette transition du territoire sont mis en avant et permet de faciliter la construction de synergies. Les citoyens ont ainsi en mains les clés pour devenir acteurs et non plus spectateurs du changement : adaptation de leur régime alimentaire (moins de viande, plus de bio, de local), de leurs habitudes (limitation du gaspillage, compostage), implication dans des associations et initiatives locales, etc.

Des initiatives locales et des solutions venues d'ailleurs pour s'inspirer et favoriser une alimentation durable pour tous

1 - Protéger et acquérir de nouvelles terres, l'agriculture urbaine : la réponse à une urbanisation galopante

RÉGION OCCITANIE : POLITIQUE RÉGIONALE D'INSTALLATION-TRANSMISSION EN AGRICULTURE

La politique d'aides à l'installation et à la transmission pour la période 2018-2020 appelée « Plan d'accompagnement Installation-Transmission en agriculture [AITA] » a pour but d'anticiper les transmissions d'exploitation et de favoriser les parcours d'accès à l'installation. Dans le cadre de sa politique, la Région met notamment en place des systèmes d'aides financières à l'installation comme par exemple des co-financements de 10 % à 35 % en fonction de la situation du nouvel installé, la généralisation du Contrat Emploi Formation Installation par le biais duquel elle verse une indemnité à l'agriculteur qui s'installe ou des aides au démarrage et aux investissements (majorées en agriculture bio et en zone de montagne).

DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT : LES PÉRIMÈTRES DE PROTECTION DES ESPACES AGRICOLES ET NATURELS PÉRIURBAINS

Le Département intervient au sein de la commission départementale de la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers [CDPENAF] pour ralentir l'étalement urbain. Il propose aux communes qui le souhaitent la mise en place d'un 'périmètre de protection des espaces agricoles et naturels périurbains'. Le PAEN permet, au sein d'un périmètre parcellaire (annexé au plan local d'urbanisme et schéma de cohérence territoriale), validé au niveau Communal, d'élaborer un véritable programme d'actions pluriannuel agricole, forestier, naturel et paysager, sur lequel l'ensemble des acteurs locaux peuvent être concertés. Un nouveau droit de préemption agricole et forestier est octroyé au Département pour intervenir en cas de besoin.



Source : La Fête des possibles

Le domaine de Viviers sur la commune de Clapiers a été acquis en 2010 par la Communauté d'Agglomération de Montpellier dans le cadre de la révision 2006 du SCoT [Schéma de Cohérence Territoriale] afin de protéger et valoriser ces 190 ha [80 ha de bois et 110 ha de terres agricoles] de l'urbanisation. Les terres agricoles ont ensuite été divisées et attribuées à des agriculteurs et coopératives locales (en location, baux de 1 an renouvelables ou 18 ans). En 2014, on compte 16 exploitations agricoles dans l'Agriparc de Viviers : viticulture, céréales, maraîchage, fourrage, oliviers, horticulture et héliiculture.

OASIS CITADINE DE FLAUGUERGES

L'Oasis Citadine de Flaugergues est un lieu d'initiation aux pratiques agro-écologiques au cœur d'une ferme urbaine collaborative. L'oasis a pu voir le jour grâce à la mise à disposition gratuite de 0,8 ha [pour 5 ans renouvelables] par le Château de Flaugergues. Les adhérents aussi appelés les Oasiens, peuvent apprendre à mettre en œuvre des techniques de permaculture, à travailler le jardin et à récolter des produits qui seront ensuite répartis équitablement entre tous les Oasiens.



Source : Let's Food Ideas

LE PASSE MURAILLE : SENSIBILISATION ET FORMATION À L'AGRICULTURE URBAINE

À Montpellier, l'association Le Passe Muraille intervient auprès des citoyens en proposant des ateliers de sensibilisation et formation à l'agriculture et la nature en ville. En 2018, ils ont organisé près de 60 ateliers rassemblant un total de plus de 460 participants. Le Passe Muraille accompagne également à la création de jardins partagés et à leur gestion.

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

Le développement des friches [agricoles et industrielles] à Nantes dans les années 1980 et 1990 est le résultat de la hausse des prix des terrains [due à des pratiques spéculatives combinées à un étalement urbain important et à une forte croissance démographique]. En 2009, Nantes Métropole et la Chambre d'agriculture décident de procéder à une évaluation afin de qualifier et de quantifier l'utilisation réelle des terres dans les zones couvertes par le plan d'urbanisme local et ainsi d'identifier les zones de friches potentiellement mobilisables pour l'agriculture. L'évaluation a identifié un total de 1 500 à 2 000 hectares de terres agricoles potentielles. Un double objectif a été fixé : nettoyer un site par commune en 2011 et replanter 500 ha d'ici 2014. Pour cela, près de 300 réunions ont été organisées entre 2011 et 2014 : groupes locaux par commune, groupe conjoint de coordination métropole - chambre d'agriculture, rencontre annuelle de toutes les communes, etc. Les résultats sont impressionnants : 450 ha ont été défrichés et re-cultivés sur 51 sites différents.

LES CHAMPS DES POSSIBLES - PARIS

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.

ETHEKWINI : JARDIN SUR LE TOIT DE LA MUNICIPALITÉ - DURBAN, AFRIQUE DU SUD



Source : Let's Food Ideas

En 2010, la municipalité d'eThekweni décide d'aménager le toit plat d'un de ses bureaux en plein centre-ville pour le transformer en jardin urbain agro-écologique et pédagogique. L'objectif du jardin est de montrer qu'il est possible de produire en grande quantité dans l'espace urbain, permettant ainsi de créer des îlots de fraîcheur, des lieux de détente en plein centre-ville, et de produire des aliments frais pour une consommation directe. Ce projet s'inscrit dans la stratégie de végétalisation de la ville et de soutien à l'agriculture locale. Le jardin de 1300 m² se compose de 3 grands espaces : succulentes et herbes aromatiques ; tunnels pour la production de légumes ; espace composé de bancs et tables pour les événements festifs et l'accueil des visiteurs. Le jardin accueille de nombreux groupes d'enfants pour des journées découverte et initiation à l'agriculture. L'ensemble des légumes produits sur le toit est distribué dans les maisons de retraite du centre-ville et aux banques alimentaires gérées par la municipalité. La mise en place de ce jardin a permis la création de 6 emplois à temps plein.

LES JNENS : TRADITIONNELS JARDINS PÉRIURBAINS - SFAX, TUNISIE

Les Jnens sont des vergers traditionnels périurbains privés composés de figuiers, orangers, amandiers, pêchers ou encore grenadiers. À Sfax, traditionnellement, les habitants y élèvent quelques moutons, cultivent des légumes qu'ils consomment frais l'été et en bocaux l'hiver ce qui leur permet de conserver une certaine autosuffisance alimentaire voire un complément de revenus lorsqu'ils vendent les surplus. Entourant les villas périurbaines, les Jnens sont historiquement situés tout autour de la ville de Sfax, formant ainsi une ceinture agricole et alimentaire. Différents types de Jnens s'organisent de façon circulaire par rapport à la médina centrale. Du kilomètre 1 au kilomètre 9 se trouvent historiquement les arbres fruitiers, du km 9 au km 15 se trouve la "boura" composée essentiellement d'amandiers, enfin, au-delà du kilomètre 15, de grandes parcelles d'oliviers façonnent le paysage. Les Sfaxiens sont tout particulièrement attachés à ces Jnens et plus globalement à la production agricole de qualité pour leur propre consommation.

#2 - Réduire l'impact de l'agriculture et l'alimentation, encourager les pratiques agro-écologiques



MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE :

POLITIQUE AGRO-ÉCOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE

La promotion de l'agro-écologie et la réduction de l'impact environnemental de l'agriculture est une priorité pour la métropole. Cette dernière a lancé en 2015 une politique agro-écologique et alimentaire (P2A), transversale et ambitieuse pour son territoire. Dans le cadre de sa P2A, M3M mène différentes actions pour encourager l'agriculture biologique et l'agro-écologie.

MOIS DE LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

Depuis 2014, la Métropole de Montpellier organise le mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable tous les ans. Cette manifestation permet de mettre en avant les acteurs associatifs, universitaires, privés, s'engageant pour cette transition sur le territoire métropolitain et de faciliter la construction de synergies. De nombreux événements sont organisés : projections, conférences débats, ateliers, marchés, visites, etc.

MONTPELLIER SUPAGRO : L'AGRICULTURE DURABLE DANS LA FORMATION INITIALE

Montpellier SupAgro, école d'ingénieur en agronomie, propose différents parcours permettant de mieux appréhender et construire des systèmes de production environnementalement viables.

VIGNES EN TRANSITION : VERS DES SYSTÈMES VITICOLES DIVERSIFIÉS ET NOURRICIERS

Face à l'impact climatique sur le vignoble héraultais et sa pression grandissante sur les sols et ressources en eau, un collectif de formateurs et viticulteurs a mis en place le projet « Vignes en Transition ». La démarche Vignes en Transition propose une méthodologie expérimentale pour basculer d'une monoculture viticole à une polyculture plus respectueuse des ressources en mettant à profit quatre techniques culturales : l'enherbement, l'agroforesterie, les techniques d'hydratation naturelle et le pâturage holistique. Une première phase d'expérimentation permet de tester différentes pratiques qui seront ensuite transmises au travers de formation et de fiches techniques.

CCI DE L'HÉRAULT : LABEL ENVOL

EnVol est une démarche méthodologique et un label spécialement développé par la CCI Hérault pour les entreprises de moins de 50 salariés et de tout secteur d'activité. Elle permet de mettre en œuvre une démarche environnementale dans un objectif d'amélioration continue et avec une reconnaissance officielle. EnVol propose des formations aux entreprises afin d'intégrer ces enjeux dans leurs modes de fonctionnement.



Source : Envol



Source : La graine 34

COMPOSTONS

COMPOSTONS est une association qui vise à encourager la revalorisation des biodéchets. L'association propose un accompagnement des particuliers et professionnels vers la diminution et valorisation des biodéchets en compost. COMPOSTONS organise une collecte à vélo des biodéchets des professionnels (restaurateurs, épicerie), travaille avec collectivités, bailleurs, entreprises pour la mise en place de composteurs collectifs dans les quartiers ou entreprises, ou encore organise des ateliers de formation et sensibilisation au tri et compostage des biodéchets.

ASSOCIATION TUNISIENNE DE PERMACULTURE : FORMATION DES FORMATEURS ET SYSTÈME PARTICIPATIF DE GARANTIE - TUNISIE

L'Association Tunisienne de Permaculture vise à accompagner la transition des agriculteurs vers des systèmes agricoles plus respectueux des ressources naturelles. Elle coopère avec le Ministère de l'Agriculture pour former les formateurs agricoles à la permaculture dans chaque Gouvernorat. L'association démarre en 2020 un projet d'accompagnement de 50 micro-fermes en permaculture pour les jeunes chômeurs de 18-25 ans sur l'ensemble du pays. Elle développe également le système participatif de garantie qui permet de sortir de la logique actuelle de grandes monocultures en agriculture biologique sous certification européenne (principalement dattes et olives exportées) et de permettre aux petits producteurs qui n'ont pas les moyens de payer une certification de vendre leurs produits agro-écologiques certifiés.

MANGER BIO ISÈRE - GRENOBLE

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 bénéficient des services de Mangez Bio Isère sur le département.

VIA ORGÁNICA : FERME, MAGASIN ET RESTAURANT BIOLOGIQUE - SAN MIGUEL DE ALLENDE, 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. Ainsi, Via Orgánica est un véritable écosystème alimentaire composé de :

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



Source : World Wellness Weekends

3 - Développer la transformation et l'approvisionnement local, qui participent à l'économie locale

MERCADIS : PÔLE DE TRANSFORMATION LOCALE

Un pôle de transformation a été créé sur le MIN (Marché Intérêt National) de Montpellier il y a 3 ans. Il a pour objectif d'encourager la transformation de produits locaux pour le marché local afin de créer une valeur ajoutée pour le territoire, tout en fournissant les habitants en produits transformés de qualité. Le pôle joue le rôle de pépinière où se sont installées des entreprises innovantes telles que Agriviva, Il était un fruit, Label d'oc, Terracoopa, Coopérative des bouchers et Le goût du bœuf. Ces entreprises répondent à une vraie demande des collectivités pour fournir des produits locaux transformés, notamment dans la restauration collective.

VILLE DE MONTPELLIER, DÉPARTEMENT HÉRAULT, RÉGION OCCITANIE : APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES SCOLAIRES

Dans le cadre du programme « Ma Cantine Autrement », les cantines scolaires des écoles de la Ville de Montpellier ont été approvisionnées à 50 % en produits de proximité en 2020, grâce à la répartition des approvisionnements en 74 lots différents de produits. Grâce à la plateforme Agrilocal34, les collèges du département sont approvisionnés à 35 % en produits locaux et durables. La région Occitanie a également mis en place une stratégie d'accompagnement des lycées afin d'atteindre 40 % de produits de qualité et de proximité dans les cantines. La mise en place de telles stratégies permet de créer ou renforcer les filières locales de qualité.

MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLÉ, GRAND PIC SAINT LOUP, PAYS DE L'OR : BOCAL

'Plateforme BoCal' - pour 'Bon et Local' - est une plateforme en ligne qui recense l'ensemble des points de vente de produits locaux, de qualité, parfois issus d'une agriculture biologique ou raisonnée, sur les territoires de Montpellier Méditerranée Métropole, du Grand Pic Saint Loup et du Pays de l'Or. Cette démarche s'inscrit dans la politique agro-écologique et alimentaire de la métropole montpelliéraine. BoCal propose également des recettes et partage des manifestations et événements de valorisation des produits locaux et de qualité sur le territoire.

LA CHARETTE

La Charrette est un magasin de fruits et légumes biologiques situé dans le quartier Boutonnet sur la commune de Montpellier. L'ensemble des produits proposés provient de la région Occitanie. La majorité de ces produits est labellisée « Sud de France », marque territoriale valorisant le terroir de la région Occitanie.

ARIA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES : ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE CIRCUITS-COURTS AGRO-INDUSTRIELS

L'association régionale des industries agroalimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes (ARIA) accompagne les entreprises du secteur au développement de stratégies d'approvisionnement local dans une logique de 'circuits courts agro-industriels'. L'ARIA apporte son soutien dans la recherche de fournisseurs et partenaires locaux, la rédaction de cahiers des charges adaptés aux marchés ciblés et soutient la montée en compétences en matière de transformation de produits locaux.

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT : FORMATION POUR DES CANTINES DURABLES



Source : Collectif Les Pieds dans le Plat

Le Collectif les Pieds dans le Plat est le premier réseau national d'experts techniques pour la restauration collective bio-locale. Depuis plus de 10 ans, il s'engage pour une transition alimentaire durable en formant et accompagnant les collectivités et établissements de restauration hors domicile. Le Collectif les Pieds dans le Plat propose des formations en restauration collective pour cuisiner des produits bio, locaux, bruts, frais, de saison et faits maison tout en maîtrisant le coût. Les formateurs interviennent principalement en binôme cuisine / nutrition et intègrent dans leur démarche les élus, les gestionnaires, les chefs d'établissements et les parents d'élèves en coopération avec les acteurs de la filière.

MISS CONFITURE : TRANSFORMATION DE FRUITS LOCAUX INVENDUS - SFAX, TUNISIE

Aïcha Frikha, ingénieure en biologie industrielle et d'origine agricole, s'est lancée dans l'entrepreneuriat social en 2016 en créant "Miss Confitures". Pour la création de ses confitures et tartinades artisanales, elle se base sur la valorisation de fruits et légumes locaux ou écartés de la vente car présentant des défauts physiques, qu'elle associe avec originalité, sans additifs ni conservateurs chimiques. Elle est particulièrement attentive à l'impact environnemental de ses produits : elle s'approvisionne uniquement chez des producteurs et marchands locaux, se rationne en eau et en énergie et trie tous les déchets de cuisine.

4 - Faciliter l'accès à tous à une alimentation saine et de qualité

BANQUE ALIMENTAIRE DE L'HÉRAULT : ITINÉRANCE 34

Le projet Itinérance 34 a été mis en place en juin 2016 par la Banque Alimentaire. Basé sur le constat que dans certaines zones périurbaines ou rurales isolées, la population paupérisée ne bénéficie d'aucune aide alimentaire, la Banque propose un service itinérant dans le département de l'Hérault. Trois camions circulent pour récupérer les invendables des supermarchés locaux, et les livrer à des acteurs-relais qui les distribuent. Il s'agit d'une initiative intéressante qui peut pallier aux difficultés d'accès physique et économique et qui, parallèlement, contribue à la réduction du gaspillage alimentaire.

LA CAGETTE : SUPERMARCHÉ COOPÉRATIF

La Cagette est un magasin coopératif situé à Montpellier ouvert depuis l'année 2017. Pour pouvoir y faire ses courses et bénéficier de prix réduits, il faut être membre de la coopérative et participer 3 heures par mois à la vie quotidienne du lieu. Le supermarché propose près de 3 000 références de produits issus de 90 fournisseurs et disponibles sur 250 m2 de surface de vente. 7 salariés assurent les tâches de suivi et l'encadrement du travail des coopérateurs. On y trouve des produits essentiellement bio ou issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, locaux, en vrac. Le modèle coopératif de l'épicerie permet de proposer des produits de qualité à des prix près de 30 % plus bas que dans des épiceries de produits bio/locaux classiques.

L'Académie de Montpellier a été désignée en fin d'année scolaire 2018-2019 pour être préfiguratrice du dispositif des « petits déjeuners » dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté. L'expérimentation qui a été lancée dans l'Aude, le Gard et l'Hérault a permis à près de 1 500 élèves de bénéficier de petits déjeuners entre les mois de mai et juillet 2019. Dans l'Hérault, le dispositif a concerné 4 communes : Béziers, Ganges, Lunel et Montpellier, soit 8 écoles. Près de 1 000 élèves de l'Hérault ont ainsi pu bénéficier de ces petits déjeuners.

LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

Des collectifs (Ingénieurs Sans Frontières, Collectif Démocratie Alimentaire) travaillent à l'élaboration d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Pensée comme une 6ème branche de la sécurité sociale, la SSA est une politique publique systémique, reposant sur le principe d'universalité et un système de cotisations pour assurer le droit à l'alimentation durable pour tous. À titre d'exemple, le collectif ISF propose de sanctuariser un budget pour l'alimentation de 150 euros par mois et par personne et de l'intégrer dans le régime général de sécurité sociale. Le budget sera défini par des caisses locales de conventionnement gérées par les cotisants et fonctionnant démocratiquement afin d'établir et de faire respecter un cahier des charges (durabilité, etc.) pour les produits alimentaires fléchés.

CITÉ DE L'AGRICULTURE : OPÉRATION DÉSERT ALIMENTAIRE - MARSEILLE

L'Opération Désert Alimentaire est un plan d'action lancé par la Cité de l'agriculture, 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. Pilotée par des centres sociaux, des collectivités, des habitants et des partenaires du monde de la recherche, plusieurs actions sont proposées afin de lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation saine: 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.

OPTICOURSES : PROMOTION DE LA SANTÉ SUR L'ALIMENTATION ET LE BUDGET - MARSEILLE

L'objectif du programme Opticourses est de venir en aide aux foyers en difficulté financière, afin de faciliter leur accès à une alimentation saine. Opticourses est constitué d'ateliers autour des achats alimentaires animés par des professionnels spécifiquement formés à la démarche. Expérimenté à Marseille, il a démontré que les démarches participatives de long-terme, réalisées au contact direct des publics bénéficiaires et de manière ludique et adaptée, permettent d'obtenir des résultats encourageants montrant qu'il est possible de bien se nourrir avec un petit budget [3,5 euros/jour/personne].

AGORAÉ : ÉPICERIE SOLIDAIRE POUR LES ÉTUDIANTS - MARSEILLE, GRENOBLE, LYON, NANTES, PARIS

L'AGORAé est un espace d'échanges et de solidarité imaginé par et pour les étudiants. Elle propose aux étudiants dans le besoin l'accès à une épicerie avec des produits variés et de qualité, moyennant une faible participation financière : autour de 20 % du prix usuel. De nombreuses animations sont proposées : ateliers, sorties, soirées, activités sportives, petits déjeuners solidaires, etc. Ce foyer est aussi un lieu convivial pour déjeuner, travailler, se détendre, lire, s'informer, discuter, se rencontrer, etc.



Source : Courrier picard

5 - Mobilisés les citoyens vers une consommation plus responsable



MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLÉ : COLLECTE ET VALORISATION DES BIODÉCHETS

Montpellier Méditerranée Métropole a mis en place un système complet de collecte et valorisation des déchets organiques à l'échelle des ménages. Des bacs oranges sont distribués aux particuliers afin de collecter les biodéchets. Les particuliers peuvent également jeter leurs biodéchets dans les points d'apports volontaires dédiés. Des sacs biodégradables sont mis gratuitement à disposition de tous dans les guichets uniques de la métropole. Un guide est mis à disposition des habitants afin de respecter au mieux les consignes de tri. Les biodéchets sont ensuite traités à 100 % par l'usine de méthanisation AMETYST. Le processus de méthanisation transforme les biodéchets en biogaz. 2 400 logements de l'éco-quartier des Grisettes à Montpellier sont chauffés grâce à ce biogaz. Les matières organiques issues du processus sont transformées en compost.

PIC'ASSIETE : SENSIBILISER À L'ALIMENTATION DURABLE

Pic'Assiette est une association d'éducation à l'alimentation et au développement durable, qui valorise une alimentation en lien avec l'environnement, la santé et le territoire. Elle agit en priorité sur les territoires du nord de Montpellier et du Grand Pic Saint Loup, selon deux grands axes : la sensibilisation et l'accompagnement. L'association organise des ateliers d'initiation et d'éveil qui suscitent la curiosité, le plaisir et l'envie de découvrir des aliments et des savoir-faire ; des activités pédagogiques, en lien avec les programmes scolaires qui visent à doter les élèves de compétences en terme de choix de consommation ; des séances de sensibilisation, de réflexion et de mobilisation autour de comportements citoyens pour le grand public.

I - BOYCOTT

I-boycott.org est une plateforme participative qui rassemble les actions de boycott menées contre les entreprises, notamment agroalimentaires, pour les inciter à faire évoluer leurs pratiques.

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.

- 1.Étiquetage des produits alimentaires riches en calories, sucres, sel et graisses saturées sous forme de logo octogonal sur fond noir.
- 2.Contrôle et retrait de certaines publicités à destination des enfants.
- 3.Intégration de modules éducatifs à une alimentation saine et à la pratique d'une activité physique dans les établissements scolaires.
- 4.Retrait du marché de certains produits.
- 5.Taxe sur les boissons riches en sucres.

IDEE.PARIS : PLATEFORME DE CONSULTATION CITOYENNE - PARIS

En 2017, la Ville de Paris a voté une ' Charte de Participation Citoyenne de Paris ' afin d'encourager une participation libre, inclusive, transparente et connue de tous et toutes, des parisiens dans les projets de la Ville. Différents outils sont alors mobilisés : les conseils de quartiers, les maisons de la vie associative, le budget participatif, mais également la plateforme de participation Idée.Paris. Cette plateforme est le site de coopération entre les services de la Ville de Paris, les parisiens et les acteurs des projets de la Ville de Paris. Elle permet à tous ceux qui le souhaitent d'être informés des projets en cours, de s'y associer et de suivre les réalisations. Une consultation a par exemple été organisée en 2017 pour la construction de la stratégie alimentaire durable du Grand Paris.



Source : Let's Food Cities

Contacts

Association Lets Food
Bordeaux, France
www.letsfood.fr

anna.faucher@letsfoodcities.org
louison.lancon@letsfoodcities.org