

Diagnostic du système alimentaire de Grenoble 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 Grenoble 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](#)

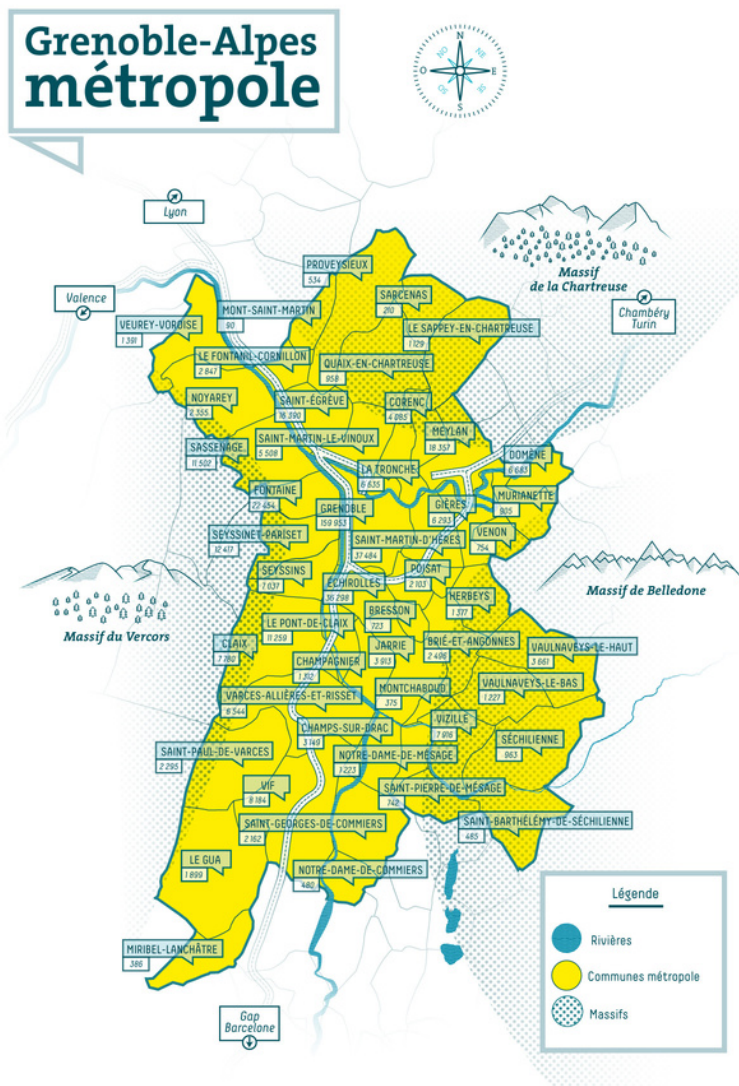


Le système alimentaire de Grenoble

Grenoble est le chef-lieu du département de l'Isère, dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Sa métropole, appelée "Grenoble Alpes Métropole" [GAM], se compose de 49 communes, sur une superficie de 545 km², soit 7% du territoire du département. Grenoble est la 16ème commune la plus peuplée de France, et la 3ème à l'échelle régionale. En 2015, Grenoble comptait 160 649 habitants et 445 516 sur la Métropole, soit 36% de la population de l'Isère. La population de GAM a été multipliée par 1,5 en 50 ans, le territoire étant entouré de montagnes, la densité de population y est particulièrement élevée : Grenoble compte ainsi plus de 8 800 habitants par km². Par ailleurs, 14,2% de sa population vit sous le seuil de pauvreté en 2016 [14,6% à l'échelle nationale] [INSEE, 2021]. Néanmoins, d'importantes inégalités socio-économiques persistent entre les quartiers et communes de la métropole [Bernert & Gilbert, 2015], ainsi certains territoires comme Fontaine et Échirolles présentent ainsi de plus forts taux de pauvreté.

UNE FORTE ATTRACTIVITÉ AUPRÈS DES JEUNES

Depuis 50 ans, l'économie grenobloise se développe principalement autour de l'innovation scientifique et technologique à portée industrielle [Vanier, 2005]. En 2017, l'industrie employait ainsi 12,7% de la population métropolitaine grenobloise, les commerces, transports et services 47,4% de la population, et l'administration publique, l'enseignement, la santé et l'action sociale, 34,3% [INSEE, 2021]. Grâce à son rayonnement scientifique et universitaire, la ville exerce une forte attractivité auprès des jeunes : près de la moitié de la population est âgée de moins de 35 ans [Desgouttes & Gilbert, 2014].



UN TERRITOIRE AUX NOMBREUSES CONTRAINTES TOPOGRAPHIQUES, MENACÉ PAR L'URBANISATION




La métropole grenobloise dispose de 8 000 hectares de terres agricoles, soit 15 % de son territoire. À l'échelle de la métropole, plus de 220 agriculteurs valorisent les terres et proposent une grande variété de produits agricoles. Les principales activités sont l'élevage bovins, ovins et caprins ainsi que le maraîchage et la céréaliculture. En Isère, près de 45 % des exploitations commercialisent leurs produits en circuits courts [Agreste Auvergne Rhône Alpes, 2018].

Périmètre du Projet Alimentaire Inter-territoriale de Grenoble Alpes Métropole et occupation des sols [GAM et al., 2019]

Usages du sol

-  Espaces agricoles
-  Alpagnes
-  Espaces boisés
-  Milieux naturels non boisés
-  Rivières, lacs et plans d'eau
-  Espaces artificialisés

Périmètres du PAIT

-  Projet Alimentaire inter-Territorial (PAIT)
-  Parc naturel régional (PNR)
-  Établissement Public de coopération intercommunale (EPCI)



Pour autant, le patrimoine agricole est menacé par l'urbanisation : entre 2005 et 2015, 465 ha d'espaces agricoles et naturels ont disparu [Grenoble Alpes Métropole, 2016].

Le climat chaud et sec du territoire grenoblois se caractérise par de fortes précipitations et un ensoleillement important toute l'année. Le territoire bénéficie d'une ressource en eau abondante mais les sécheresses, de plus en plus fréquentes en été, fragilisent les cultures irriguées et notamment le maraîchage. Le territoire est vulnérable car exposé aux risques naturels d'inondations, de mouvements de terrain ainsi qu'à des épisodes de pics de pollution dus à la topographie montagneuse du territoire métropolitain, autrement appelée "cuvette grenobloise".

► Sécurité alimentaire : Une autonomie alimentaire restreinte et d'importantes disparités géographiques.

Selon l'étude sur l'autonomie alimentaire réalisée par UTOPIES en 2017, l'autonomie alimentaire de l'aire urbaine de Grenoble ne serait que de **1,37%**, soit la **66ème** position sur les 100 premières aires urbaines françaises. Malgré une production alimentaire diversifiée [bovin viande, caprin et ovin, céréales, un peu de maraîchage], celle-ci ne bénéficie aujourd'hui pas aux consommateurs locaux et la majorité des produits consommés à Grenoble sont importés d'autres territoires. Les surfaces dédiées au maraîchage et à l'horticulture ont par ailleurs largement diminué depuis 2000, au profit de l'urbanisation et de l'élevage bovin, caprin et ovin [DRAAF - AuRA, 2010].

L'offre de qualité est principalement concentrée dans le centre-ville de Grenoble, ce qui fait ressortir des disparités économiques entre les quartiers de la ville, mais aussi entre les habitants. Si la ville est caractérisée par de très nombreux petits commerces de proximité [**1 supérette pour 5500 habitants**, contre 1 pour 11 000 en France], la GMS détient les **3/4** des parts de marché de la vente alimentaire, ce qui limite l'offre alimentaire de qualité, qui a tendance à davantage se développer dans le centre de Grenoble, délaissant ses périphéries.

En plus des disparités géographiques, les disparités économiques divisent les habitants quant à leurs choix alimentaires. Si la métropole n'est pas particulièrement touchée par la pauvreté, puisque **14,2% de la population grenobloise** vivait en dessous du seuil de pauvreté en 2018 [contre 14,6% de la population française], la part du budget des ménages grenoblois consacré à l'alimentation est particulièrement élevé : **39%**, contre 20% en France. Le choix d'une alimentation de qualité est donc fortement conditionné par le pouvoir d'achat des ménages.

La sécurité alimentaire de la Métropole est à surveiller de près. En effet, en 2020 le nombre de personnes bénéficiant de l'aide alimentaire en Isère est passée de **7 000 à 11 000 personnes** en à peine deux mois, signe d'une précarité importante. Ces chiffres ne sont pas redescendus suite à la sortie du premier confinement, ce qui montre que les effets de la crise du covid-19 sont à surveiller sur le long terme.

► Durabilité environnementale : Une dynamique de conversion en bio encourageante.

On peut observer une dynamique encourageante de conversion bio, notamment grâce au soutien de la Métropole. **9,1%** de la SAU grenobloise était exploitée en agriculture biologique [AB] en 2018, contre 7,5% en moyenne en France la même année. Cette augmentation de la production en AB rencontre une demande grandissante de la part des consommateurs, puisque **39%** de la population métropolitaine consomme des produits bio chaque semaine, tandis que les écoles de Grenoble proposent **1 à 2 repas végétariens par semaine**. Cela a tendance à structurer l'ensemble des filières, ainsi, **20%** des produits transitant sur le M.I.N. [Marché d'Intérêt National] de Grenoble sont bio. De plus, sur 9650 unités de transformation alimentaire en Auvergne-Rhône-Alpes, **2161 sont certifiées "bio"**. On peut donc nettement mettre en lumière le rôle d'accompagnement de la Métropole dans la transition des comportements alimentaires des Grenoblois, notamment grâce aux cantines scolaires.

Il reste néanmoins d'importants efforts en terme de durabilité environnementale, notamment en ce qui concerne la production agricole. À Grenoble, on trouve une majorité d'unités de transformation de viande, une industrie consommatrice d'eau et d'énergie. On trouve également une industrie laitière qui s'avère hétérogène en termes d'impact : si elle s'engage dans une démarche locale et biologique, elle contribue néanmoins à une pollution des cours d'eau. La région grenobloise, de part sa proximité avec trois massifs montagneux, bénéficie d'importantes ressources en eau, cependant les épisodes de sécheresses se multiplient et poussent à une meilleure gestion de cette ressource.

La transformation et la distribution sont également des maillons de la chaîne alimentaire qui doivent améliorer leur durabilité environnementale. Seuls **11%** des unités de transformation agroalimentaires locales font don de leurs invendus à l'aide alimentaire, ce qui est beaucoup moins que la GMS, qui génère elle aussi d'importantes pertes alimentaires [**37%**]. Les supermarchés sont peu nombreux à Grenoble, une ville où les supérettes sont particulièrement nombreuses, malheureusement l'impact environnemental de ces deux canaux de distribution sont comparables. L'engagement de certaines enseignes de la GMS à réduire leur impact est donc à encourager, tout en insistant sur l'importance de la réduction des pertes alimentaires lors de la distribution.

- ▶ **Durabilité économique** : Un secteur agricole encore peu rémunérateur malgré un développement des circuits courts et des intermédiaires conscients.

Comme à l'échelle nationale, l'agriculture dans la région grenobloise reste un secteur peu attractif, qui ne représente que 0,1% de l'emploi sur la métropole. Les filières d'élevage (lait et viande) sont nombreuses sur le territoire, mais offrent des salaires peu attractifs, les revenus agricoles soient 11% plus bas que la moyenne nationale, ce qui a pour conséquence de fragiliser les agriculteurs : **10% des exploitants touchent ainsi le RSA.**

La Métropole agit pour préserver les terres agricoles, mais aussi pour soutenir les producteurs, notamment en favorisant la multiplication des points de vente de produits locaux et les circuits courts, permettant une vente directe et une meilleure rémunération des producteurs. Plusieurs signes de qualité et d'origine permettent aux agriculteurs de valoriser leurs productions (IGP Volailles de l'Ain et de la Drôme, AOP Noix de Grenoble et Bleus du Vercors-Sassenage par exemple), **1 exploitation sur 4 en Isère a au moins un produit sous SIQO.**

La grande distribution propose encore une majorité d'emplois peu rémunérateurs et peu valorisants, et les coopérations territoriales de la GMS restent encore trop marginales. Seuls **1 à 20%** des produits proposés dans les supermarchés sont d'origine locale, selon les enseignes. Grenoble est une métropole où les petits commerces sont plus nombreux que dans les autres villes françaises, or les supérettes et épiceries sont plus ancrées au territoire, davantage tournées vers les producteurs locaux, et sont génératrices de plus de lien social. On observe également un développement des 'intermédiaires conscients' sur la métropole : AMAP, magasins et marchés de producteurs qui se multiplient, supermarchés coopératifs, commandes en ligne, etc. Ces circuits courts ne sont pas encore assez développés (ils ne représentaient que **6%** des achats alimentaires en France en 2015), et leur implantation doit être soutenue, notamment par les collectivités et la Métropole.

- ▶ **Gouvernance alimentaire** : Une forte expérience de participation citoyenne et une coopération territoriale à renforcer.

En termes de gouvernance alimentaire, les collectivités locales de Grenoble, au premier rand desquelles la Métropole, sont engagées en faveur d'une alimentation durable. Cela se traduit dans le développement d'un Projet Alimentaire Interterritorial (PAIT) de la région grenobloise, qui associe plusieurs collectivités et acteurs pertinents dans un territoire élargi : GAM, CA du Pays Voironnais, CC du Grésivaudan, CC du Trièves, Parcs Naturels Régionaux du Vercors et de Chartreuse, DDT38, DRAAF, Conseil départemental de l'Isère, Conseil régional d'AuRA, etc. La coopération interterritoriale, historiquement robuste à Grenoble, trouve ainsi un nouveau cadre adapté aux enjeux d'alimentation durable.

L'action de la Région AuRA sur cette thématique reste cependant à encourager. On trouve 15 PAT sur son territoire, cependant les collaborations avec GAM sont peu nombreuses, la Métropole entretenant davantage d'interconnexions fortes avec la DRAAF. L'échelle régionale étant particulièrement pertinente en termes de stratégie pour une alimentation plus durable, ces partenariats doivent être renforcés. Grenoble peut tirer parti de son engagement en France et à l'étranger sur cet aspect, en effet le territoire est très bien intégré dans différents réseaux, qu'ils soient nationaux ou internationaux. Grenoble est l'une des premières villes françaises à signer le Pacte de politique alimentaire de Milan en octobre 2015, et constitue un exemple à suivre sur cet aspect. GAM est également partenaire du projet européen 'Food Trails', ainsi que du réseau Eurocities, qui sont des ressources à exploiter dans l'adoption de bonnes pratiques en termes de politiques alimentaires durables. Enfin, depuis 1974 Grenoble coopère avec la ville tunisienne de Sfax, les deux collectivités ont intégré la dimension alimentation durable dans leur coopération par le biais du projet Let's Food Cities [2017-2021].

Il faut également souligner l'importance de l'engagement des citoyens dans la définition des politiques alimentaires de Grenoble, notamment grâce aux outils de démocratie participative mis en place et légitimés par la collectivité, qui a fait de cet axe un aspect fondamental de son action publique. En 2014, la ville de Grenoble est l'une des premières en France à introduire un budget participatif, qui permet de financer des projets construits et approuvés par les citoyens. La Ville réserve un montant conséquent de **800 000€** chaque année pour ce budget participatif, qui représente **2% du budget municipal**. L'aspect transversal de l'alimentation et son caractère concret font de cette thématique l'une des plus investies par les citoyens, puisque depuis 2014, les **2/3** des projets financés par le budget participatif avaient un lien direct ou indirect avec cette thématique. Cet outil de gouvernance est un réel atout pour la Ville, qui doit le consolider et renforcer ses compétences, tout en associant d'autres acteurs, et en encourageant la participation des écoles sur ce sujet.

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

GAM, SAFER, EPFL - CONVENTION TRIPARTITE POUR ACQUÉRIR DES TERRES AGRICOLES MENACÉES

En 2013, une convention a été signée par la Métropole, la SAFER et l'Établissement Public Foncier Local [EPFL]. Elle donne à la métropole les moyens de réagir rapidement aux mutations qui peuvent affecter les terres agricoles. Si nécessaire, le droit de préemption de la Safer est utilisé. La convention permet également une intervention dans la durée grâce à l'EPFL qui peut assurer le portage du bien acquis le temps nécessaire pour monter un projet d'installation d'une activité agricole. En 5 ans, GAM et l'EPFL du Dauphiné ont fait l'acquisition de près de 80 ha de terres agricoles, qu'ils louent à des agriculteurs [Banque des Territoires, 2018].

SUACI MONTAGN'ALPES - RECHERCHES POUR LA PRODUCTION AGRICOLE EN MONTAGNE

Le SUACI Montagn'Alpes, Service d'Utilité Agricole à Compétence Interdépartementale, regroupe les chambres d'agriculture de l'Isère, de Savoie et Haute-Savoie. C'est un pôle de compétences au service du monde agricole et des acteurs des territoires alpins. Cet organisme recherche des voies d'agriculture durable en montagne et accompagne par exemple les filières laitières alpines pour améliorer la valorisation du lait et des producteurs. Dans le cadre de ce réseau et de cette dynamique, la chambre d'agriculture de l'Isère a par exemple accompagné la filière lait avec le projet 'Tomme de Belledonne', mais aussi avec des diagnostics dans les exploitations et des accompagnements de coopératives, comme Vercors Lait et la coopérative des Entremonts en Chartreuse [Chambre d'agriculture de l'Isère, 2020].



Source : page Facebook des Jardins Détaillés

VILLE DE GRENOBLE - FERME URBAINE BIOLOGIQUE "LES JARDINS DÉTAILLÉS"

Les 'jardins détaillés' est une ferme urbaine en maraîchage et élevage de poules biologiques. Mickaël Tenailleau est à l'origine de ce projet. Il a signé en 2018 un bail de 9 ans avec la Ville de Grenoble. Cette dernière lui met à disposition un espace de 1,6 ha sur la commune de Saint-Martin-d'Hères. Les produits de la ferme sont vendus sur la ferme mais aussi via une AMAP. C'est également un espace d'accueil et de pédagogie pour sensibiliser les citoyens à l'agriculture biologique.

SUPERMARCHÉ COOPÉRATIF L'ÉLÉFÀN

L'Éléfàn est une épicerie coopérative qui permet de concilier prix accessibles et produits locaux et issus d'une agriculture biologique ou raisonnée. Chaque coopérateur donne 3 heures de son temps par mois pour le bon fonctionnement de l'épicerie. Ce projet est né d'une volonté commune d'un certain nombre de consommateurs de sortir du circuit actuel de distribution. Il a commencé par un groupement d'achats et se concrétise aujourd'hui avec cette épicerie 'test', véritable supermarché 'coopératif' avec un choix de produits variés et un nombre important de participants [un peu plus de 900 en 2019].

NANTES MÉTROPOLÉ : 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.



RESTOS DU COEUR, MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE ET INRA : APPROVISIONNEMENT LOCAL POUR L'AIDE ALIMENTAIRE



En 2010, l'UMR Innovation de l'INRA de Montpellier, avec le Marché d'Intérêt National 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 (MIN).

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 €/jour/personne].

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, situé 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

GAM - SOUTIEN AUX AGRICULTEURS BIO ET VENDANT EN CIRCUITS COURTS

Dans le cadre de sa politique agricole, Grenoble Alpes Métropole soutient financièrement les producteurs implantés sur la métropole. 3 types d'aides existent :

- Aide à l'installation : aide forfaitaire au démarrage de l'activité accordée sur critères.
- Aide à l'investissement : aide à hauteur de 40 % des dépenses plafonnées à 10 000€ pour les projets de développement des circuits courts.
- Aide à l'agri-environnement : aide à hauteur de 40 % des dépenses plafonnées à 10 000€ pour les projets d'entretien des espaces et le développement de l'environnement.

Ces aides sont attribuées sous conditions de certaines pratiques : agriculture biologique, raisonnée, engagement dans un circuit de commercialisation en circuit court.



Source : grenoblealpesmetropole.fr

LE POTIRON - ÉCHANGE DE SURPLUS DE PRODUCTION AGRICOLE

L'association 'Le Potiron' a créé une carte collaborative permettant de mettre en relation les particuliers et petits producteurs qui veulent échanger, vendre ou donner leur surplus de production de leur jardin ou ferme avec les personnes qui cherchent à s'approvisionner localement. Cette initiative permet de limiter le gaspillage alimentaire à l'étape de production. En Isère, 26 fermes et jardins font partie du réseau.



Source : Let's Food Ideas

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

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 tunisien. 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 (SPG) 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.

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. Ainsi, 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

FRET21 LES CHARGEURS S'ENGAGENT EN FAVEUR DU CLIMAT !

Le dispositif « FRET21 les chargeurs s'engagent en faveur du climat ! » porté par l'ADEME et l'AUTF, avec le soutien du Ministère de la Transition Écologique et Solidaire, a pour objectif d'inciter les entreprises agissant en qualité de donneurs d'ordre des transporteurs à mieux intégrer l'impact environnemental des transports dans leur stratégie de développement durable, au travers de 4 axes d'action: taux de chargement, distance parcourue, moyen de transport et achats responsables. Sur la base de 200 entreprises engagées d'ici fin 2020, le déploiement de ces actions permettrait d'économiser annuellement 400.000 tonnes de CO2 [ADEME, 2019].



LA TENTE DES GLANEURS DE GRENOBLE

La Tente des glaneurs de Grenoble est un collectif qui regroupe des bénévoles qui, chaque dimanche, vont glaner sur les marchés de Saint Bruno et de l'Estacade : les bénévoles font le tour des commerçants pour récupérer leurs produits invendus qui ne se conserveront pas jusqu'au marché suivant et les redistribuent gratuitement dans l'après-midi sur la place Saint Bruno.

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLÉ & ST-ÉGRÈVE - DÉMARCHE "GOURMET BAG"

Grenoble-Alpes-Métropole a accompagné la ville de Saint-Égrève pour expérimenter l'utilisation des 'gourmet bags' ['doggy bag' à la française] dans les restaurants de la commune intéressés par la démarche. Ainsi, 7 restaurateurs ont proposé ce dispositif à leurs clients en 2016. La commune a mis à disposition des boîtes agréées pour le contact alimentaire ainsi que des sacs adaptés pour les bouteilles.

SOLS & FRUITS

En 2014, l'entreprise Sols & Fruits créé la marque 'Les Gueules Cassées' afin de valoriser les fruits et légumes 'moches' habituellement écartés par la grande distribution. Les produits sont alors proposés à un prix plus avantageux aux consommateurs. D'abord déployée dans les grandes enseignes de distribution, la marque s'est ensuite répandue dans les petits commerces.

RÉSEAU RÉGAL-AURA

Le Réseau REGAL-AURA, Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire en Auvergne-Rhône-Alpes, réunit 150 acteurs engagés dans la sensibilisation du grand public et des scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce réseau a pour ambition de faciliter la mise en relation des acteurs de la région proposant des actions de réduction du gaspillage alimentaire à destination du grand public et/ou du public scolaire.

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, 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.

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

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 - Faire de l'agriculture un secteur économique moteur



ÉTABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE GRENOBLE SAINT-ISMIER - BP RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE

Situé entre les massifs de Belledonne et de la Chartreuse dans un parc arboré de 7 hectares, l'établissement de Grenoble Saint-Ismier est un établissement public du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. L'établissement propose une formation pour obtenir le brevet professionnel 'Responsable d'entreprise agricole' avec l'option maraîchage biologique. Réalisé en alternance, la formation permet aux apprenants de se familiariser avec le poste de dirigeant d'exploitation en maraîchage biologique, de la gestion aux techniques culturales.

LES NOUVEAUX JARDINS DE LA SOLIDARITÉ - INSERTION PROFESSIONNELLE ET MARAÎCHAGE

Situé près de Voiron, ce jardin est un chantier d'insertion pour jeunes et adultes, qui propose un service traiteur et des activités de maraîchage biologique. Il est membre du réseau Cocagne. Le jardin propose un contrat de travail et des formations à des personnes en situation de précarité sociale ou économique. L'objectif est de permettre un retour à l'emploi durable pour ces jeunes et adultes, grâce à un accompagnement spécifique et personnalisé dans leurs formations et leur recherche d'emploi.

LA BOÎTE À ESSAIS

La Boîte à Essais est une association du Sud Grésivaudan qui vise à accompagner la création d'entreprises agricoles et à favoriser la diversification des productions locales et des circuits courts afin de renforcer l'économie de proximité sur le territoire. Elle soutient l'installation des entreprises et la création d'activité par une dynamique collective, un hébergement juridique et la mutualisation des moyens de production. La Boîte à Essais accompagne actuellement 6 projets agricoles sur leur site à Saint-Marcellin. L'association fait partie du RENETA [Réseau National des Espaces-Test Agricoles].

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

BORDEAUX : COOPÉRATIVE SICA MARAÎCHÈRE

La SICA Maraîchère Bordelaise est une coopérative de producteurs de légumes. Elle a été fondée en 1963 par des producteurs de la région bordelaise souhaitant la mise en commun d'un outil de vente de leurs productions. Après une présence sur le Marché d'Intérêt National de Bordeaux-Brienne, elle s'est installée en 1997 au cœur même de la zone de production maraîchère bordelaise, à Eysines. Elle regroupe aujourd'hui une dizaine de producteurs. Depuis 2006, une partie de leur activité est orientée directement vers les particuliers via la vente de 'Paniers Fraîcheur'.

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



L'ABATTOIR DE GRENOBLE - GOUVERNANCE PARTICIPATIVE ET APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

L'abattoir de Grenoble a été construit en 1971 pour assurer l'approvisionnement en viande de l'agglomération grenobloise. L'abattoir est la propriété et la compétence de Grenoble Alpes Métropole. Il est administré par le Syndicat Mixte Alpes Abattoir (SYMAA) et géré depuis 2013 par une SCIC en délégation de service public composée de 6 collèges (éleveurs, bouchers, grossistes, collectivités, salariés et autres). La gestion coopérative a pour but de faire de l'abattoir de Grenoble un outil de territoire au service des acteurs locaux de la viande en mettant en place une gouvernance adaptée, des coûts d'exploitation raisonnés et une utilisation des outils de proximité.

MALTOBAR

Cette brasserie artisanale au coeur de Grenoble propose des initiations au brassage de la bière. Les produits sont vendus en magasin, à l'occasion d'événements et sur un marché de la ville. Un partenariat a été créé avec le salon de thé « La Poule Perchée » pour recycler les drêches issues du brassage des bières en barres de céréales au malt bio.

BF VIANDES

Ce grossiste en viandes a installé son atelier de transformation sur le MIN de Grenoble que le consommateur peut visiter sur demande. Privilégiant le circuit court, la société propose ses services pour l'abattage (effectué par les partenaires de Grenoble), la découpe, la mise sous vide, la préparation des commandes et la livraison. Sous agrément européen, l'atelier de saucisserie est artisanal et l'entreprise fournit bouchers et restaurateurs grenoblois.

Nantes Agropolia



Source : www.minnantes.com

PÔLE AGROALIMENTAIRE NANTES AGROPOLIA

Nantes Agropolia est un pôle agroalimentaire de près de 55 hectares, situé sur la commune de Rezé, à l'X de Nantes. La zone accueille depuis le printemps 2019 le Marché d'Intérêt National de Nantes Métropole. Nantes Agropolia permet de rapprocher les artisans et entreprises agroalimentaires des maraîchers, producteurs locaux et de la plateforme logistique du MIN. Cette proximité vise à créer des synergies directes entre acteurs locaux de la production, transformation et distribution alimentaire. Sur 55 hectares, 7 sont réservés à l'artisanat commercial alimentaire. Le site accueille 200 entreprises et génère 2 000 emplois. Le pôle agroalimentaire Nantes Agropolia et le MIN Nantes Métropole sont des maillons essentiels du Projet Alimentaire Territorial de Nantes Métropole.

VILLE DE MONTPELLIER - AGRIPARC DU MAS NOUGUIER : PRODUCTION DE VIN BIOLOGIQUE AVEC UN ESAT

L'agriparc du Mas Nouguier est une réserve agricole entièrement entretenue par la Ville de Montpellier. Le Mas Nouguier comprend 10 hectares de vignoble biologique. En collaboration avec la Chambre d'Agriculture, la conduite du vignoble a été confiée à l'ESAT de Villeneuve de Maguelone.

Une partie de la vendange fait l'objet d'ateliers pédagogiques au profit des écoles du quartier. La vinification s'effectue à la cave coopérative d'Assas. Les cuvées ne sont pas à la vente, elles sont servies uniquement lors des réceptions officielles de la commune. Le Mas Nouguier comprend également une oliveraie et quelques ruches.



Source : www.montpellier-tourisme.fr

LES SAVOUREUX COMPAGNONS - LYON



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.

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

MOIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

En 2020, les 7 collectivités engagées dans le PAIT organisent pour la première fois le « Mois de la transition alimentaire ». Entre le 22 septembre et le 31 octobre 2020, les habitants des 7 territoires sont invités à participer à de nombreuses manifestations dans l'objectif de mettre en avant les acteurs du territoire agissant en faveur de cette nécessaire transition. Au programme, des visites, projections, débats, conférences, ateliers, animations pour sensibiliser de manière conviviale à l'alimentation saine et durable.

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE - RÉSEAU TERRITORIAL DE LA PARTICIPATION

Le Réseau Territorial de la Participation [RTP], lancé en 2014, est une instance s'adressant aux élus et aux techniciens des communes de la Métropole comme un espace d'échange de bonnes pratiques et de partage d'expériences. Il se veut également un lieu de formation, où tous les participants peuvent progresser ensemble sur les thèmes portés à la discussion. Le Réseau Territorial de la Participation est un outil de débat et de rencontre permettant d'associer des acteurs différents dans une culture commune de la participation.

COLLECTIF AUTONOMIE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

Ce collectif joue le rôle de stimulateur et de relais des actions locales pour une alimentation saine et accessible à tous, « de la graine à l'assiette », dans les milieux urbains, périurbains et ruraux à Grenoble et ses alentours. Constituée de citoyens et de structures professionnelles, l'association s'engage collectivement autour de cette question de l'autonomie alimentaire sur le territoire grenoblois.



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

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