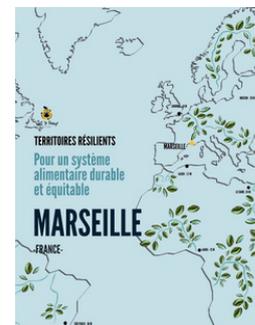


Diagnostic du système alimentaire de Marseille et solutions inspirantes

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.

Le système alimentaire de Marseille

[Découvrir](#)

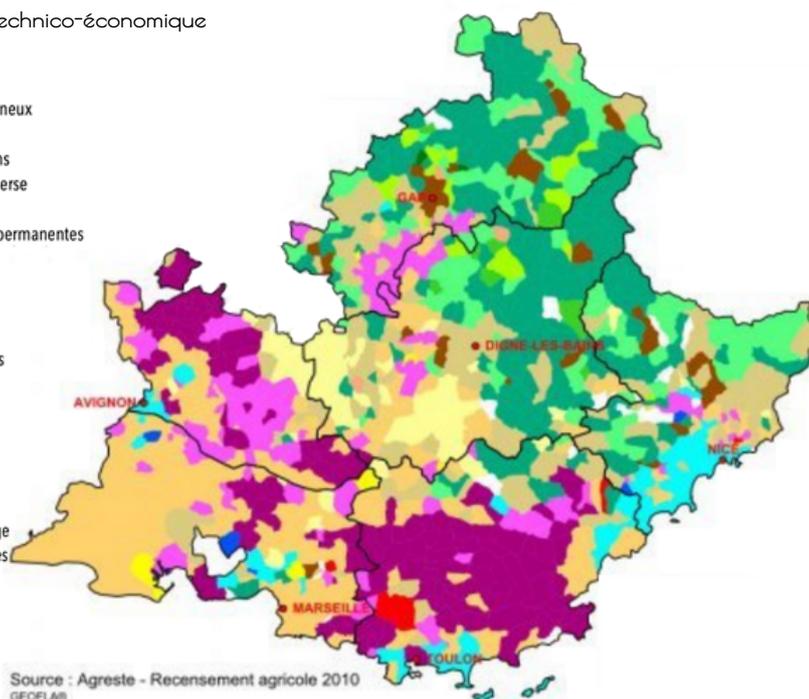


Marseille est le chef lieu du département des Bouches-du-Rhône, dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Elle est une des deux principales communes d'Aix-Marseille-Provence Métropole, la plus grande métropole de France qui couvre près de 10% du territoire national, regroupe 92 communes et 1,878 millions d'habitants.

En 2018, Marseille comptait 868 277 habitants, soit 46% de la population métropolitaine, ce qui en fait la deuxième ville la plus peuplée de France. Avec 3 588 hab/km², elle est cependant moins peuplée que Lyon, Bordeaux ou Toulouse, et sa croissance démographique a tendance à s'affaiblir. En 2017, 25 % des habitants avaient plus de 60 ans, contre 22 % en 2007 [INSEE, 2017].

Figure : Orientation technico-économique de la commune

- Céréales et oléoprotéagineux
- Autres grandes cultures
- Légumes et champignons
- Fleurs et horticulture diverse
- Viticulture
- Fruits et autres cultures permanentes
- Bovins lait
- Bovins viande
- Bovins mixtes
- Ovins, caprins
- Polyélevage d'herbivores
- Porcins
- Aviculture
- Autre polyélevage
- Polyculture dominante
- Polyélevage dominant
- Polyculture et polyélevage
- Exploitations non classées
- Sans exploitation



Source : Agreste - Recensement agricole 2010
GEOFLAS

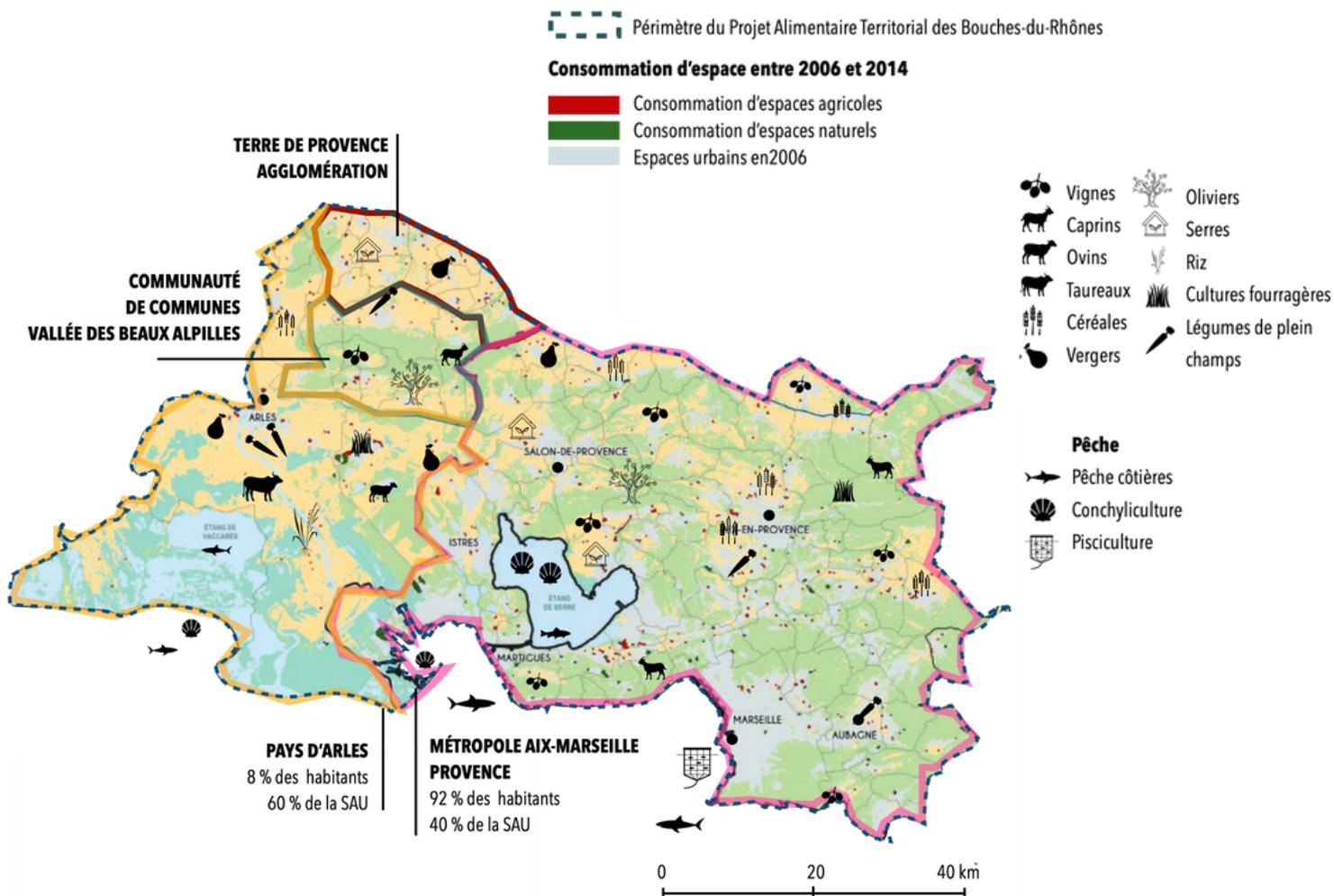
Par ailleurs, 26% de la population vit sous le seuil de pauvreté, contre 18,6% à l'échelle métropolitaine et 14,6% à l'échelle nationale [INSEE, 2021].

UNE DIVERSITÉ AGRICOLE ET GASTRONOMIQUE

Le territoire métropolitain compte 20% de Surface Agricole Utile [SAU], soit 60 000 hectares dédiés au secteur agricole, qui compte 2 350 exploitations employant plus de 13 000 personnes, dans une grande diversité de productions [viticulture, maraîchage, horticulture, cultures fruitières, grandes cultures, élevages ovins et caprins] et de filières de qualité. Le territoire est également riche en ressources halieutiques [pêche, conchyliculture, ostréiculture, fermes aquacoles].

Cependant, l'urbanisation croissante fait perdre près de 900 ha de foncier agricole par an et une baisse de 25% du nombre d'exploitations depuis 2000 [AMPM, 2020]. La filière agricole est également soumise à des aléas climatiques et une raréfaction de l'eau. L'industrialisation du littoral et en amont du Rhône s'ajoute à la pression exercée sur le milieu marin par les voies de transport maritime, posant des questions de protection des fonds marins et de la biodiversité.

Figure : Occupation du sol sur la métropole d'Aix-Marseille-Provence (AGAM, 2017)



Partie intégrante de la culture locale, la diète méditerranéenne, riche en fruits, légumes et légumineuses, est inscrite depuis 2010 sur la liste d patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Ses effets bénéfiques pour la santé sont aujourd'hui largement reconnus. Les spécialités régionales ne manquent pas : les pâtes au pistou, les fruits de mer, le riz aux favouilles, les alouettes 'sans tête', la daube provençale, la bouillabaisse, l'aïoli, la tapenade, l'anchoïade, les encornets farcis, les panisses et les chichi freggi ou encore la soupe de poissons de roche [Marseille Provence Gastronomie, 2020]. Attachée à sa culture gastronomique, la population marseillaise est encline à se saisir des questions liées à son alimentation dès lors que sont adressées les problématiques d'accessibilité et d'égalité sociale.

UN TERRITOIRE FAVORABLE À L'AGRICULTURE SOUMIS À DES CONTRAINTES TOPOGRAPHIQUES ET UNE PRESSIION FONCIÈRE

Le territoire métropolitain offre un climat favorable et attractif, bien que concerné par des sécheresses, de fortes pluies et de l'érosion côtière. La pression urbaine des vingt dernières années a fragmenté la ceinture maraîchère historique et diminué l'activité agricole. La Métropole s'est néanmoins engagée dans la préservation des espaces agricoles et les collectivités des Bouches-du-Rhône portent la filière d'agriculture biologique, le département étant le premier en terme de surfaces agricole bio à l'échelle nationale. Cependant, les produits qui en sont issus restent encore inaccessibles pour une grande partie de la population.

S'agissant de Marseille, la topographie conditionne particulièrement l'organisation de l'espace et son urbanisation, entre étant à l'Ouest, mer Méditerranée au Sud, Calanques à l'Est, collines, sites portuaires et industriels [AGAM, 2017].

► Sécurité alimentaire : Un territoire peu résilient et de fortes inégalités d'accès à une alimentation de qualité

Selon l'étude réalisée par UTOPIES en 2017, l'autonomie alimentaire de la Métropole ne serait que de 2,2%, soit la 33ème position sur les 100 premières aires urbaines françaises. La couverture agricole actuelle ne permettrait de nourrir que 5% de la population métropolitaine, 12% de la population du département des Bouches-du-Rhône et 26% de la population de la région PACA. Si l'agriculture occupe 20% du territoire métropolitain et près d'1/3 du département, 90% de la production de fruits et légumes et produits oléicoles est exportée [AGAM, 2017]. Une relocalisation de la production sur la base d'un régime identique demanderait 142% de la SAU actuelle, or la pression urbaine impacte la disponibilité du foncier agricole [60% de SAU en moins en 20 ans [AMP Métropole, 2019]] et son accessibilité [16 290 € l'hectare en 2020 contre 6 770 € en 2000]. Le rendement des terres est par ailleurs de plus en plus impacté par les aléas climatiques [hausse des températures, sécheresse, fortes pluies [GREC SUD, 2018]]. La Métropole s'est par conséquent engagée dans la préservation du foncier et une coopération inter-territoriale pour favoriser l'équilibre alimentaire. Marseille soutient quant à elle des projets d'agriculture urbaine [jardins collectifs, fermes pédagogiques urbaines] et bénéficie d'une forte dynamique citoyenne et associative.

L'offre alimentaire à l'échelle métropolitaine se concentre à 65% dans les espaces périurbains, en majorité dans des centres commerciaux, ce qui crée des vides alimentaires dans certains quartiers et exclut une partie de la population n'ayant pas de voiture individuelle. À Marseille, les quartiers les plus pauvres situés au Nord de la ville concentrent par ailleurs des enseignes de restauration rapide et de grande distribution, au détriment d'une offre alimentaire de qualité davantage développée dans les quartiers aisés du centre. Ils comptent également de nombreuses structures d'aide alimentaire et épiceries solidaires. Si le régime alimentaire méditerranéen est lié à de meilleurs résultats en terme de santé qu'ailleurs en France, les populations les plus précaires sont toutefois davantage touchées par les maladies chroniques, faisant de l'accessibilité et de la disponibilité d'une alimentation de qualité une question prioritaire que les collectivités doivent adresser.

► Durabilité environnementale : Un potentiel de développement de la filière biologique

Le département est fort d'une production agricole riche et diversifiée mais cependant concerné par une raréfaction de la ressource en eau, une pollution et une érosion des sols et un épuisement des ressources halieutiques. En réponse à ces enjeux, il est devenu le premier en terme de surface dédiée à l'AB [29%]. L'adoption de pratiques durables reste toutefois encore à développer dans la filière viticole, fortement consommatrice de produits phytosanitaires. Territoire marin, il est caractérisé par une prévalence de la petite pêche [82% des pêcheurs] et la présence de filières conchylicole, ostréicole et aquacole. Il souffre cependant des rejets des industries implantées sur le littoral ou apportés par le Rhône, motivant la mise en place d'initiatives de protection et de repeuplement des fonds marins au large de Marseille. C'est toutefois à l'échelle de la Méditerranée que se jouent les vrais enjeux de dégradation des écosystèmes et de raréfaction des ressources halieutiques.

La transformation alimentaire sur le territoire est dominée par de nombreuses entreprises agroalimentaires de taille industrielle ou artisanale, spécialisées dans les fruits et légumes, les céréales et la viande, dont les produits finis sont pour l'instant majoritairement exportés. Si leur impact environnemental est important, elles ont créé le réseau Food in PACA pour accompagner leurs changements de pratiques. D'autres projets restent à soutenir : valorisation des coproduits de la filière des fruits et légumes, installation de petites unités de transformation biologiques destinées au marché local, etc. La distribution alimentaire sur le territoire métropolitain est quant à elle majoritairement opérée par les GMS, à l'impact environnemental important, même pour les produits bio qui y sont encore majoritairement achetés. Si le nombre de commerces de proximité reste plus important qu'à l'échelle nationale et tend à s'orienter progressivement vers des produits bio ou locaux, ces points de vente 'durables' reste néanmoins concentrés dans les quartiers les plus aisés.

Les habitants du territoire sont 18% à consommer quotidiennement des produits bio tandis que les cantines scolaires de la Ville servent 50% de produits bio et un repas végétarien hebdomadaire ; la Métropole soutient de son côté l'équipement en composteurs et a installé une unité de valorisation de déchets organiques en biogaz. Plus d'actions de sensibilisation et de communication sont néanmoins nécessaires pour des changements de pratiques durables.

► Durabilité économique : Des filières locales à consolider pour créer de l'emploi et de la valeur ajoutée

Le département a perdu 44% de l'emploi agricole en 40 ans et 41% des exploitations n'ont pas de repreneurs. En parallèle, deux-tiers des nouvelles installations se sont faites hors-cadre familial en 2017 [MAMP & Pays d'Arles, 2019], notamment en bio, en maraîchage et viticulture, du fait de conditions pédoclimatiques intéressantes et d'une écosystème agroalimentaire local bien structuré.

Pour soutenir la filière agricole, la Métropole agit sur l'aménagement du territoire [regroupement des 5 SCOT] et la protection du foncier [convention avec la SAFER]. L'accent est également mis sur la formation des futurs exploitants dans le département, qui accueille 29% des élèves de la région dans 10 des 29 établissements régionaux publics d'enseignement spécialisé.

La valorisation des productions locales passe par la mise en place de la marque 'Gouter au 13' pour les producteurs approvisionnant la restauration scolaire, la vente en circuits-courts [30% des producteurs du département [MAMP & Pays d'Arles, 2019]] ou la création de 35 labels de qualité ou d'origine [35% des exploitations du territoire [Agreste PACA 2018]]. Les unités de transformation, majoritairement artisanales, s'approvisionnent localement mais dépendent de la saisonnalité des productions et des emplois. Les filières oléicole et viticole sont quant à elles fortement dépendantes d'exportations à l'international. Pour structurer l'emploi dans le secteur de la transformation et répondre davantage au marché local, des légumeries et ateliers collectifs de transformation commencent à être installés dans le département.

En dépit d'une distribution dominée par les GMS, le territoire Marseillais est propice au développement d'alternatives durables : appétence pour les marchés de producteurs, berceau historique des AMAP, engouement des acteurs du secteur. Un soutien institutionnel est néanmoins requis pour adresser les questions logistiques et d'accessibilité financière.

► Gouvernance alimentaire : Développer le soutien citoyen et l'échange de bonnes pratiques à l'extérieur

Tous les niveaux de collectivités de la Région sont fortement engagés dans la transition des systèmes alimentaires locaux. Dès 2009, un 'Réseau rural' mène des travaux sur les thématiques agroalimentaires du territoire, l'Observatoire Régional des Circuits-Courts et de Proximité facilite quant à lui des échanges multi-acteurs depuis 2010.

La Ville de Marseille a entamé sa dynamique en prenant part à des réseaux internationaux [Food Smart Cities For Development, Pacte de Milan] dès 2015. Elle est également impliquée dans divers dispositifs de coopération territoriale, notamment avec la ville de Valparaiso, bien qu'encore peu positionnés sur la question de l'alimentation. La Ville avait commencé un recensement d'initiatives et des concertations pour entamer des changements de politiques, démarche cependant accentuée par la nouvelle mandature dont 5% des adjoints sont délégués à la thématique alimentaire. Récemment, elle a amorcé conjointement avec la Métropole une gouvernance complémentaire sur toutes les thématiques alimentaires afin d'initier un véritable projet de territoire.

Nouveaux leviers de transition territoriale, 23 Projets Alimentaires Territoriaux [PAT] sont en train d'émerger dans la Région, 3 étant déjà reconnus. Si des réflexions transversales et des politiques de coordination inter-territoriale sont encore peu développées, la Métropole AMP et le Pôle d'Equilibre Territorial du Pays d'Arles innovent en la matière en montant un PAT commun tentant de répondre aux besoins complémentaires des deux territoires, ce qui en fait le plus grand PAT de France. Ce défi de gouvernance implique une forte synergie entre la Ville et la Métropole et la mise en place de réseaux d'acteurs ['Restauration collective'] pour faciliter son déploiement.

L'implication des citoyens dans la transition alimentaire d'un territoire est primordiale. Bien qu'une culture des conseils citoyens existait depuis longtemps à Marseille, ce n'est que depuis 2019 que des initiatives de démocratie participative sont déployés par la Ville et la Métropole : Plateforme 'J'en parle', budget participatif dans les quartiers prioritaires, etc. De vrais enjeux de cohésion sociale et de changements de comportements dépendent des outils qui seront mis en place à l'avenir, dans un territoire où la population reste très attachée à son identité culturelle et sa diversité gastronomique.

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

SAFER SUD-PACA & AMPM - CONVENTION D'INTERVENTION FONCIÈRE

En 2018, la SAFER [Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural] de la région Sud-PACA et la métropole Aix-Marseille-Provence ont signé une convention d'intervention foncière [CIF] dans le but de protéger les terres agricoles du territoire. Grâce à ce nouveau partenariat, 92 communes de la Métropole sont couvertes par une seule convention, ce qui renforce la présence de la SAFER Sud-PACA sur le territoire. La CIF est un dispositif de partage et d'échanges entre les collectivités territoriales et la SAFER pour améliorer la gestion, la préservation et la protection des terres agricoles dans les politiques publiques locales.

LA CITE DE L'AGRICULTURE

Ce lieu de vie inauguré en 2018 propose des activités diverses [restaurant d'expérimentation, programmation culturelle et artistique, fond documentaire, temps de sensibilisation et d'échanges autour des enjeux de l'alimentation durable accessibles à tout public, etc]. Elle offre également un soutien administratif, des mises en relation et des formations aux porteurs de projets. Elle coordonne tous les ans les 48h de l'Agriculture Urbaine à Marseille et organise tous les deux ans les Journées de l'Agriculture Urbaine en Méditerranée. Dans les quartiers Nord de Marseille, elle travaille en lien avec plusieurs centres sociaux sur les enjeux d'accès à l'alimentation durable, co-porte avec Pain et Partage le lancement de VRAC à Marseille [groupements d'achat de quartier] et a fait sortir de terre la Ferme Capri, lieu de production agricole, d'échanges, de rencontres et d'études autour de l'alimentation durable et de l'agroécologie en ville.



Source : tourisme-marseille.com

RESEAU DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE LOCAL [RÉGAL]

Le Réseau de Gouvernance Alimentaire local [RÉGAL] est une démarche créée en 2009 par le Pays de Haute-Provence afin d'approvisionner les restaurants scolaires de son territoire en produits agricoles de proximité. Le RÉGAL a pour mission de mettre en relation les restaurants scolaires avec les producteurs locaux et le réseau de producteurs du lycée agricole. Le Régal est aujourd'hui pérennisé par le Conseil départemental des Alpes de Haute-Provence et la région Sud-PACA. Ce sont au total une cinquantaine d'établissements scolaires qui sont approvisionnés par le RÉGAL et une trentaine d'entreprises agricoles et alimentaires qui en sont membres [DRAAF PACA, 2015].

RÉGION SUD-PACA - OPTICOURSES

Le programme Opticourses, lancé en 2010 dans les quartiers Nord de Marseille par Nicole Darmon [Directrice de recherche à l'INRA] et soutenu par la Région Sud-PACA, a été co-construit par les habitants de quartiers défavorisés, des chercheurs et acteurs de terrain. Il se traduit par des ateliers organisés autour d'achats alimentaires, animés par des professionnels spécialement formés à la démarche, dans le but de faciliter l'accès des foyers en difficultés financières à une alimentation saine, en leur montrant qu'il est possible de bien se nourrir avec un petit budget [3,5€/jour/personne]. Plus d'une vingtaine d'acteurs indépendants ou appartenant à différentes structures ont été formés au programme Opticourses, qui est aujourd'hui déployé dans d'autres régions de France.

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 satisfaisants : 450 ha ont été défrichés et re-cultivés sur 51 sites différents.

LA TRADITION DES JARDINS PÉRIURBAINS - LES JNENS : SFAX, TUNISIE

Les 'Jnens' sont des vergers traditionnels privés entourant les villas périurbaines, composés de figuiers, orangers, amandiers, pêchers ou encore grenadiers. À Sfax, ils forment une ceinture agricole et alimentaire qui entoure la ville. Les habitants y élèvent des moutons, cultivent des légumes qu'ils consomment frais l'été et en bocaux l'hiver, assurant une certaine autosuffisance alimentaire voire un complément de revenus lorsqu'ils vendent les surplus. 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 km 15, de grandes parcelles d'oliviers façonnent le paysage.

LES PETITES CANTINES - LIENS DE PROXIMITÉ ET ALIMENTATION : LYON

Les Petites Cantines est un réseau de cantines de quartier, ouvertes à tous, dont l'objectif est de développer les liens de proximité (intergénérationnel et multiculturel) et de promouvoir l'alimentation durable à travers la préparation d'un repas : cette initiative propose aux habitants et aux salariés d'un quartier de préparer un repas et de manger ensemble. Chaque convive est invité à adhérer à l'association à prix libre afin de profiter des repas, dont certains sont organisés autour d'une thématique : un pays, un produit, une initiative anti-gaspillage etc.

FOOD2RUE, L'INSERTION DE 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 concentre son offre de formation sur la cuisine de produits de saison et locaux.

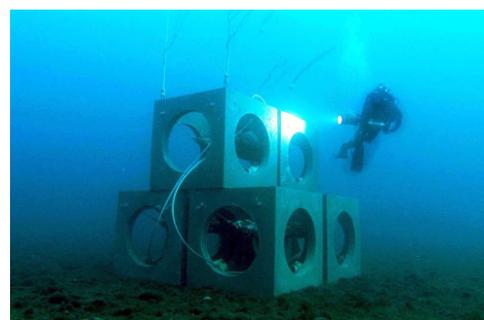
#2 Favoriser une production durable et respectueuse de l'environnement

DÉPARTEMENT 13 - AIDE AUX INVESTISSEMENTS POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis 2016, le département des Bouches-du-Rhône propose des aides directes à l'investissement pour les exploitants agricoles en agriculture bio ou en conversion, d'un montant de 20 000 euros hors taxes maximum. En 2019, plus de 150 projets ont bénéficié de ce programme, équivalent à un total de plus de 1 000 000 euros de subventions.

VILLE DE MARSEILLE - LES RÉCIFS DU PRADO

En 2000, la Ville de Marseille a lancé l'opération 'Récifs du Prado' afin de repeupler les fonds marins de la baie du Prado par l'immersion de 400 habitats écologiques sous-marins. Face à la disparition menaçante d'espèces de poissons et aux enjeux liés à la surpêche, ce projet vise à diversifier les ressources marines, tout en pérennisant une activité de pêche plus responsable. L'opération s'est finalisée en 2008 et a reçu le grand prix du Génie écologique 2014 par le Ministère de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie. Selon les derniers résultats scientifiques, le nombre d'espèces de poissons a été multiplié par 3 et la biodiversité a augmenté de plus de 30 % [Ville de Marseille, 2021].



Source : madeinmarseille.net

IRAAE - ACCOMPAGNER LA RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES ET DES ÉMISSIONS DE GES DU SECTEUR AGRICOLE

L'IRAAE (Inter-Réseau Agriculture Énergie Environnement) est un partenariat entre neuf organismes professionnels agricoles et experts de la région Sud-PACA pour accompagner le secteur agricole dans la réduction de ses consommations énergétiques et de ses émissions de gaz à effet de serre. Il réalise des diagnostics énergétiques des exploitations agricoles et soutient les fermes pilotes exemplaires. Il mène aussi un projet de réduction des particules atmosphériques polluantes dans le secteur agricole, lauréat d'un appel à projet national AGR'AIR 2017 lancé par l'ADEME et le ministère en charge de l'environnement, pour la période 2018-2021. Le projet accompagne six groupes d'agriculteurs [55 producteurs] en arboriculture et viticulture afin de limiter les émissions de particules liées au brûlage des déchets verts. Les résultats et bonnes pratiques seront diffusés à l'ensemble du réseau IRAEE [IRAAE, 2021].

GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE - SOUTIEN AUX AGRICULTEURS BIO ET VENDANT EN CIRCUITS-COURTS : GRENOBLE



Dans le cadre de sa politique agricole, Grenoble Alpes Métropole soutient financièrement les producteurs implantés sur le territoire. 3 types d'aides existent, attribuées sous conditions de certaines pratiques [agriculture biologique, raisonnée, engagement dans un circuit de commercialisation en circuit-court] :

- 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.

GOVERNEMENT RÉGIONAL DE VALPARAISO & INDESPA - SOUTIEN À LA PÊCHE DURABLE ET ARTISANALE : VALPARAISO, CHILI

À l'été 2020, afin d'aider le secteur de la pêche artisanale à surmonter la crise sanitaire, le Gouvernement régional de Valparaiso et l'Institut National de Développement Durable de la Pêche Artisanale et de l'Aquaculture à petite échelle [Indespa] ont ouvert un fonds de 700 millions de dollars aux 5 200 inscrits au Registre de la Pêche Artisanale. Des subventions ont été versées à quatre types de projets : développement des infrastructures [mise aux normes d'équipements, alimentation en énergies renouvelables, etc] ; formation et assistance technique [renforcement en communication, marketing, nouvelles technologies, etc] ; préservation des ressources halieutiques et de la culture artificielle [développement de l'aquaculture à petite échelle, travaux de repeuplement, etc] et commercialisation et transformation des produits de la mer [ouverture de points de vente, etc] [El Martutino, 2020].

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

MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL D'AIX-MARSEILLE-MÉTROPOLE

Le Marché d'intérêt national [MIN] des Arnaux est la principale plateforme logistique d'approvisionnement et de distribution de produits alimentaires de la Métropole, concernant près de 2 millions de consommateurs. Depuis 2018, il comporte un espace de 700 m² accueillant 300 paysans locaux dont une dizaine en bio [MIN de AMPM, 2019], il héberge un grossiste 100% bio depuis 2019 et sa restructuration prévoit la construction d'une halle de 3 000 m² pour les producteurs locaux [MAMP & Pays d'Arles, 2019]. Afin de limiter la pollution, le MIN propose des livraisons mutualisées en centre-ville ou favorise la collaboration de transporteurs déjà présents et s'est doté de deux véhicules électriques ; le site héberge également une société de restauration collective 'Nature Collective' pour limiter le transport de matières premières jusqu'aux cuisines centrales. La restructuration du MIN [financée à 40% par le département et la métropole] implique le déploiement de 100 000 m² de toiture photovoltaïque afin de devenir un site à énergie positive. Enfin, le tri à la source y est obligatoire depuis 2012 et 82% des déchets produits sont recyclés. En 2020, le MIN a monté une légumerie solidaire, en partenariat avec la Banque Alimentaire et l'Association nationale des épiceries solidaires [ANDES]. Gérée par l'Association Fruits et Légumes Solidarité [AFLS], elle valorise les fruits et légumes invendus et les denrées non commercialisables ou hors-calibre qui sont redistribués sous forme de conserves, salades, confitures, jus, soupes ou plats cuisinés dans le circuit de l'aide alimentaire. Ce projet mobilise 9 ETP dont 6 en insertion [Elziere, 2019].

PLATEFORME PAYSANNE LOCALE - UN SYSTÈME EN CIRCUITS-COURTS ET DE PROXIMITÉ FAVORISANT DES PRODUITS LOCAUX ET BIO

Créée en 2013, la Plateforme Paysanne travaille avec des petites et moyennes exploitations agricoles basées autour d'Aubagne, Manosque et Cavillon, en favorisant les produits bio, pour approvisionner la restauration collective, les détaillants et la restauration privés du bassin Aix-Marseille.



Source : lapl.fr

PANZANI - PROGRAMME NATURE

Entreprise agroalimentaire située à Marseille, Panzani met en place depuis 2013 un 'Programme Nature' visant à réduire la présence de pesticides dans ses produits pour atteindre zéro résidus de pesticides d'ici 2025. Déployé en étroite collaboration avec les coopératives et les agriculteurs et l'aide d'experts agronomes, il accompagne les producteurs vers des pratiques culturales plus respectueuses des écosystèmes : utilisation de produits de bio-contrôle dans les cultures, réduction de l'usage des traitements conventionnels pour les tomates et le blé, etc.

RICARD - STRATÉGIE RSE EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ ET L'AGRICULTURE DURABLE

Basée à Marseille, cette entreprise de boissons alcoolisées s'est engagée dans un processus de réduction de son impact environnemental articulé autour de huit engagements clés issus des Objectifs de Développement Durable [ODD] définis par l'ONU, portant sur le soutien à l'agriculture régénératrice et à la protection de la biodiversité : développement d'une filière anis suivant des pratiques agricoles durables et visant à protéger les insectes pollinisateurs ; bouteilles en verre du pastis composées à 76% de matières recyclées, etc. C'est la première entreprise française à avoir obtenu la certification de niveau 3 délivrée par l'Afnor [ISO 3] et aujourd'hui le niveau 4 [ISO 4] qui démarque les entreprises les plus responsables.

OLEOVIA [EX-OLEO DECLIC]

Oléo Déclic est une association qui a engagé un dispositif collecte des Huiles Alimentaires Usagées [HAU] auprès des professionnels de la restauration collective, repris aujourd'hui par l'entreprise Oléovia. Elle les récolte dans près de 200 points de collecte de la Métropole et les valorise comme alimentation des chaudières et des générateurs de vapeur, comme graisse pour appareils [trancheuses], ou encore comme détergent ou peinture naturelle. En 2018, près de 70 tonnes d'huiles usagées ont été collectées auprès d'une centaine de partenaires [restaurateurs et IAA]. Oléovia réalise aussi des études pour des collectivités qui souhaitent mettre en place ce type de démarche.

MANGEZ BIO ISÈRE : GRENOBLE

Créée en 2005, l'association de producteurs 'Mangez Bio Isère' regroupe une cinquantaine de producteurs et transformateurs isérois en agriculture biologique [ou en conversion] qui livrent leurs produits au sein de 120 établissements scolaires, cuisines centrales, centres de loisirs ou 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.

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.

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

L'association 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, elle a mis en place une nouvelle forme de marché pour la ville, 'Le Marché Autrement', dédié aux petits producteurs locaux pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement. Elle crée ainsi un espace de vente privilégié pour les producteurs locaux qui vendent leurs produits directement aux consommateurs désireux de consommer mieux et soutenir l'économie locale. À ce jour, 3 éditions du marché ont été organisées.



4 - Faire de l'agriculture un secteur économique moteur



CAMPUS 3A

Le campus des métiers et des qualifications 3A [Agrosciences, agroalimentaire et alimentation] est basé dans les Bouches-du-Rhône et dans le Vaucluse. Ecosystème territorial labellisé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, il regroupe des centres de formation, organisations professionnelles, entreprises et divers acteurs de la recherche et de l'innovation. L'objectif commun est de développer les secteurs agricole et alimentaire en augmentant la valeur ajoutée et en favorisant la montée en gamme des produits fabriqués localement. L'offre de formation dispensée sur le campus est orientée vers les pratiques respectueuses de l'environnement et la préservation du terroir provençal.

GRAINES DE SOLEIL

Graines de soleil est une association fondée en 2004, membre du réseau national des Jardins de Cocagne et située sur la commune de Châteauneuf-les-Martigues dans la Métropole AMP. Elle propose un parcours d'insertion professionnelle aux personnes en difficultés sociales et professionnelles centré sur l'agriculture biologique. À travers les diverses activités proposées et un accompagnement personnalisé, les salariés en parcours acquièrent des compétences professionnelles transférables et valorisables pour leur retour à l'emploi. Chaque année, la structure accueille une cinquantaine de personnes et plus de la moitié d'entre elles retrouve un projet professionnel directement après.

LES JARDINS DU PAYS D'AUBAGNE

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

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.

MUNICIPALITÉ D'ETHEKWINI - SOUTIEN AUX PRODUCTEURS LOCAUX : DURBAN, AFRIQUE DU SUD

55 % du territoire de la municipalité d'Ethekwini est considéré comme rural. La municipalité soutient les producteurs à développer l'agro-écologie grâce à 7 'Agri-hubs' répartis sur le territoire : ces pôles proposent des infrastructures (irrigation, clôtures, semences) et formations aux agriculteurs et mutualisent les points d'entrée pour accéder aux marchés. Ce sont des plateformes logistiques qui collectent la production agro-écologique des petits agriculteurs et approvisionnent cantines scolaires, soupes populaires et supermarchés. Le programme permet aux agriculteurs de développer leur activité, d'améliorer leur sécurité alimentaire et de dégager un revenu en vendant leur production à bon prix.

COOPÉRATIVE VIGNE DE COCAGNE - DOMAINE MIRABEAU : MONTPELLIER

Vigne de Cocagne est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif [SCIC] créée en 2016 dans le cadre du réseau Cocagne sur le domaine de Mirabeau. Elle vise à accompagner des personnes éloignées de l'emploi vers une insertion professionnelle dans la viticulture biologique. L'apprentissage se fait en 2 ans et débouche sur un certificat permettant de renforcer l'employabilité des apprenants et de faciliter leur installation. L'exploitation viticole est entièrement biologique et artisanale [vendange à la main]. Le domaine s'engage à utiliser des techniques d'agro-écologie et d'agroforesterie afin d'entretenir les sols et la biodiversité.

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



ATELIER DE TRANSFORMATION COLLECTIVE PAYS D'AUBAGNE

Créé en 2019 à Aubagne, cet atelier de transformation collectif (ATC) est géré par un collectif de 16 agriculteurs qui transforment les invendus des productions locales (par une mise en conserve) afin de limiter les pertes et le gaspillage alimentaire. Le projet est notamment soutenu par le CETA (Centre d'études techniques agricoles du pays d'Aubagne), par AMP Métropole et par l'Ademe.

PAIN ET PARTAGE

Implanté à Marseille, le réseau des boulangeries solidaires Pain et Partage assure la fabrication de pains biologiques pour les associations caritatives, entreprises, écoles, crèches, la restauration collective, les groupements d'achat solidaire, etc. Cette initiative permet de structurer une filière locale et biologique et de créer des emplois pérennes grâce à un chantier d'insertion. Suite à sa réussite, deux entrepreneurs sociaux ont créé en 2013 la SCIC Bou'Sol pour assurer l'essaimage du réseau Pain et Partage dans six autres territoires.



Source : madeinmarseille.net

LES "BEAUX-METS" - UN RESTAURANT DE RÉINSERTION DANS LE CENTRE PÉNITENTIAIRE DES BEAUMETTES

Le traiteur marseillais La Table de Cana a initié en 2016 un projet solidaire mêlant restauration locale et insertion professionnelle. Le restaurant les 'Beaux-Mets' ouvrira bientôt ses portes au public dans le centre pénitentiaire des Beaumettes à Marseille où les détenus en fin de peine auront la gestion du restaurant. En 2019, ce projet avait été expérimenté sous forme éphémère dans le centre-ville au sein de Coco Velten dans le cadre de l'année de la Gastronomie de Provence. Ce projet est inédit en France : en formant les détenus à s'intégrer sur le marché de l'emploi, il permettra aussi de lutter contre la récidive.

ESAT PESSAC - LA LEGUMERIE DE MAGELLAN : BORDEAUX

L'ESAT METROPOLE Site Pessac Magellan (Établissement et Service d'Aide par le Travail) a créé un atelier de découpe de légumes et propose du travail à une douzaine de personnes en situation de handicap. Cet atelier achète des légumes bio et conventionnels directement aux agriculteurs ou à Loc Halle Bio situé sur le MIN de Bordeaux Brienne. Ils transforment ces légumes en produits quatrième gamme, c'est-à-dire prêts à cuisiner (épluchés, lavés, découpés, emballés : entiers, émincés, râpés, en cubes ou en rondelles ; conditionnés sous vide ou en sachets) pour les cuisines centrales et la restauration collective, par exemple.



Source : lejdd.fr

LE FRUIT - UNE MARQUE QUI ASSURE UNE PRODUCTION ET UNE TRANSFORMATION RESPONSABLE DANS LE DELTA DU MÉKONG : VIETNAM

Les Vergers du Mékong est une entreprise française basée depuis 20 ans au Vietnam. Elle propose des jus de fruits et confitures sous la marque 'Le Fruit' et du café et du thé sous la marque 'Folliet'. L'entreprise a mis en place une politique de responsabilité sociale et environnementale exemplaire : elle accompagne ses producteurs de goyave, ananas ou mangue dans le Delta du Mékong vers des pratiques plus durables tout en assurant des revenus décents, limitant ainsi l'impact des fluctuations des prix sur les marchés.

Les fruits sont transformés en jus et confitures sur le site de transformation de Can Tho, puis distribués dans les restaurants, hôtels, supermarchés et magasins spécialisés principalement au Vietnam [70 % du marché] et à l'étranger [30 %]. Des contrats avec les producteurs sont établis sur le long terme avec l'entreprise, sans intermédiaire. Ceci permet au producteur une certaine sécurité de revenu et une meilleure traçabilité. L'entreprise a également créé trois centres à destination des producteurs, leur permettant de bénéficier de conseils pour leur production et de formations et faisant figure de plateforme de collecte des fruits.

LES SAVOUREUX COMPAGNONS - LYON



Le collectif 'Les Savoureux Compagnons' vise à créer du partage et de la mise en commun de connaissances sur la cuisine conviviale et locale : organisation de restaurations autogérées, d'ateliers de cuisine, d'achats groupés, prestations traiteurs à plusieurs, accompagnement de personnes en reconversion et mise en avant d'établissements promouvant une alimentation éthique et locale.

Ainsi, 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.

MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE

Marseille Provence Gastronomie [MPG] est une fête célébrant la gastronomie provençale, les restaurateurs et producteurs locaux. Impulsée en 2019 par le Département 13 et portée par Provence Tourisme, sa première édition a réuni 2 052 500 participants. Mise au ralenti par la crise sanitaire, une alternative a été initiée en décembre 2020 : le food-truck 'Sauve ton resto' sillonne le territoire provençal et accueille différents chefs pour proposer leurs spécialités aux habitants. En février 2021, le bus avait accueilli 67 chefs sur 31 dates pour quelques 5 430 repas confectionnés [Made in Marseille, 2021].

JENPARLE(R) - PAT AIX-MARSEILLE PROVENCE MÉTROPOLITAIN ET PAYS D'ARLES

Jenparle(R) est l'outil de dialogue collaboratif et de concertation utilisé dans le cadre de l'élaboration du PAT de la Métropole AMP en 2019. Plateforme en ligne développée par Respublica et ouverte à tous, elle permet aux porteurs de projet de faire connaître leur démarche, aux citoyens de s'informer et de contribuer à la construction du PAT et aux intercommunalités de communiquer sur les actualités du PAT.



Source : mpgastronomie.fr

CONSERVATOIRE INTERNATIONAL DES CUISINES MÉDITERRANÉENNES

Avec ses collectivités territoriales étrangères partenaires, le Conseil général a pris l'initiative en 1999 de soutenir la mise en place d'un nouveau réseau euro-méditerranéen, le Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes, dont l'objectif principal est la défense et la valorisation des identités culinaires méditerranéennes. Profondément multi-acteurs, ce mouvement est décliné dans chacun des territoires membres [France, Espagne, Italie, Turquie, Grèce, Liban, Tunisie, Algérie, Maroc, etc.] via des groupes locaux, réunissant collectivités locales, organisations professionnelles, universités et professionnels (ex. agriculteurs, hôteliers, critiques). Installé à Marseille, son action passe notamment par l'organisation de manifestations emblématiques telles que des banques philosophiques en Provence, des cuisines de rue (cibo di strada) en Italie, ou encore la Fête du Couscous en Sicile.

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. Son objectif est de faciliter les partenariats et coopérations entre structures du territoire pour 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.letsfood.fr

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