



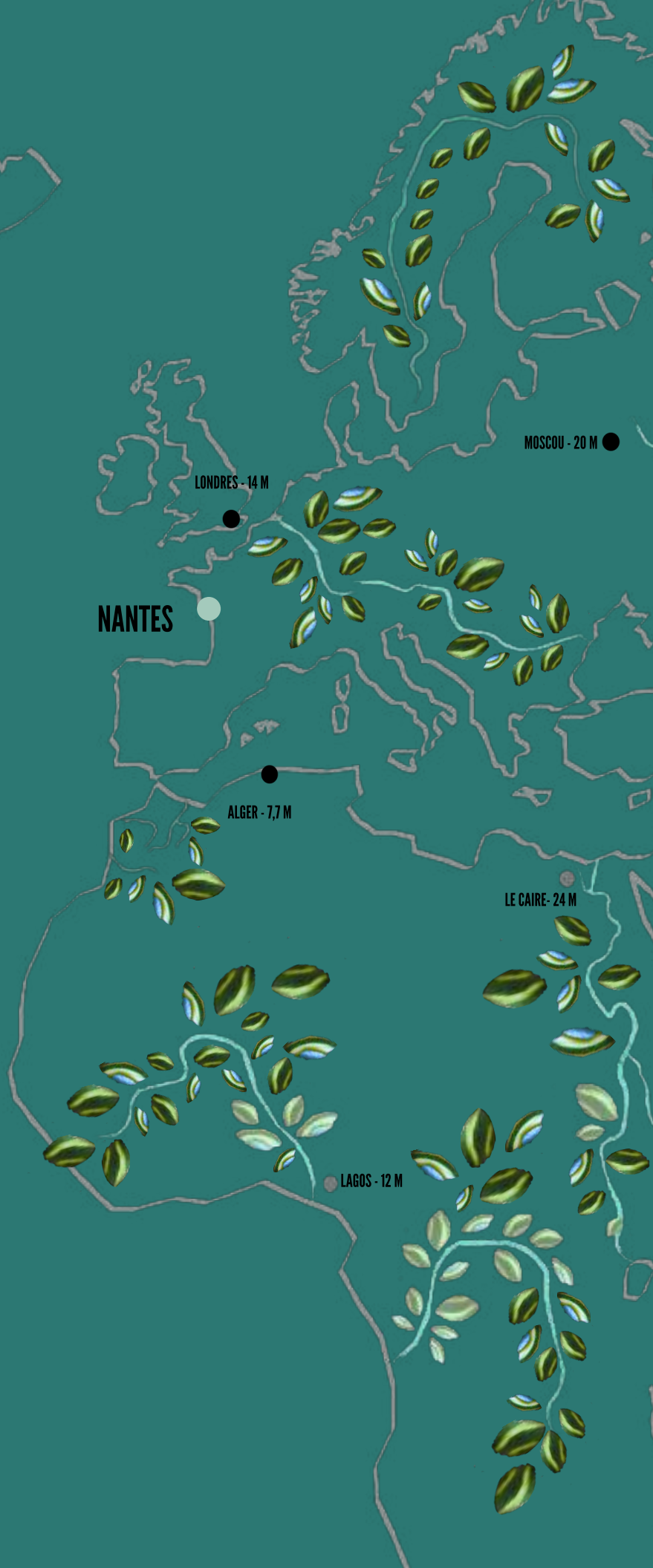
TERRITOIRES RÉSILIENTS

Pour un système
alimentaire durable
et équitable

NANTES

-FRANCE-

● SÃO PAULO - 36 M



LET'S FOOD

L'association Let's Food a été co-fondée en 2017 par Anna Faucher et Louison Lançon dans l'objectif d'accompagner les territoires à la construction de systèmes alimentaires durables et résilients en s'appuyant sur la coopération territoriale et l'échange de bonnes pratiques aux échelles locale, nationale et internationale.

Les axes d'intervention de l'association sont les suivants :

- Accompagner les dynamiques alimentaires des collectivités territoriales en France et dans le monde en capitalisant sur les expériences réussies issues d'autres territoires.
- Favoriser et opérationnaliser le partage de connaissances et d'initiatives auprès des différents acteurs du système alimentaire afin d'accélérer une transition agro-écologique à l'échelle globale.
- Sensibiliser et former aux enjeux de l'alimentation durable afin de renforcer les compétences nécessaires à la mise en place de systèmes alimentaires durables.

Auteurs : Anna Faucher, Louison Lançon, Adèle Guen.

Illustrations et mise en page : Anna Faucher

Publié par : Association Let's Food, 2022.

Ce document et l'ensemble des textes et des illustrations originales qu'il contient sont publiés par l'association Let's Food sous la licence CC BY-NC-SA 4.0 (Attribution - Non Commercial - Share Alike 4.0 International).



Citation recommandée : Let's Food, 2022. Territoires résilients - Pour un système alimentaire durable et équitable - Nantes, France. 195 pages.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier nos partenaires pour leur engagement à nos côtés ainsi que pour leur soutien financier : l'Agence de la Transition Écologique (ADEME), le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'association Risteco - La Ville qui Mange, le Ministère de la Transition Écologique et Solidaire, la Fondation Léa Nature, la Chaire UNESCO Alimentations du Monde, le Secrétariat du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines, la Ville de Marseille, Grenoble Alpes Métropole, le Grand Lyon, Bordeaux Métropole, Montpellier Méditerranée Métropole, la Ville de Paris et Nantes Métropole.

Merci également à nos interlocuteurs dans les villes et métropoles françaises partenaires, pour leur confiance et bienveillance, pour leur soutien, leur écoute et leur temps tout au long de ce projet et bien après : Morgane Scouarnec et Marie-Elisabeth Sapin (Bordeaux Métropole), Valérie De-Saint-Vaulry (Montpellier Méditerranée Métropole), Lilian Vargas (Grenoble Alpes Métropole), Fabien Chaufournier et Juliette Cantau (Grand Lyon), Jean-Charles Lardic (Ville de Marseille), Dominique Barreau (Nantes Métropole) et Patrick Koumarios (Ville de Paris).

Merci aux universités et aux étudiants qui ont apporté leur pierre à l'édifice au cours de ces trois années. Aux enseignants et experts qui ont constitué notre comité scientifique : Nicolas Bricas, Maurizio Mariani, Damien Conaré, Thierry Giordano, Guido Santini, Cécile Michel, Nathalie Corade, Catherine André, Cécile Broutin, Yannick Sencébé, George-André Simon, Jennifer Buyck, Amélie Artis, Magali Talandier, Philippe Fleury, Laurence Rocher, Michel Basset, Muriel Maillfert, Xavier Giraud, Jean-Noël Consales, Sébastien Gadal, Christine Aubry, Marie Ben Othmen, Francis Willequet, Lauren Lecuyer, Jean-Jacques Gabas, Mohamed Merdji, Pilar Alejandra Jano Martinez, Carlos Huenchuelo, Jesus Hernandez Ruiz, Armando Rucoba Garcia, Abdessalam El Khanchoufi, Ali Bennasr.

Au cours des deux années de voyages et des 7 missions du projet Let's Food Cities, nous avons rencontré plus de 250 acteurs sur les territoires étudiés en France, au Mexique, au Chili, au Vietnam, en Iran, au Maroc, en Tunisie et en Afrique du Sud. Un grand merci et bravo à toutes ces belles âmes qui portent des initiatives inspirantes parfois au péril de leur vie. Partout nous avons été accueillies chaleureusement, nous avons échangé et grandi au fil de ces rencontres.

Enfin, merci merci merci à tous les bénévoles qui ont participé au développement de l'association au gré de petites et grandes missions : recherches, retranscriptions, rédaction, réflexions, traductions, etc. et plus particulièrement sur le diagnostic de Nantes : Alice Deshons, Anne-Fleur Jacquemot, Aurore Lunven, Axelle Bethencourt, Camille Ménard, Clara Strach, Emma Flipon, Emma Plouchard, Gautier Vancleenputte, Lucie Lecourt, Manon Pradère, Marie Seiller, Marine Roo, Mario Miffurc.

NOTRE VISION



Le 8 août 2019 était rendu public le dernier rapport du GIEC : Comment assurer la sécurité alimentaire d'une population mondiale croissante malgré le réchauffement climatique ? Protéger les terres, restaurer la biodiversité, limiter la consommation de viande, réduire les émissions de gaz à effet de serre : les experts exhortent les États à agir de toute urgence et ce depuis de très nombreuses années.

Pourtant les États se sont montrés à ce jour incapables de prendre des mesures à la hauteur des enjeux, englués dans des objectifs à court terme de croissance économique et de concurrence internationale. Les villes, qui concentreront bientôt plus de 70 % des humains sur Terre, sont aujourd'hui sources d'innovations et de décisions bien plus radicales, se positionnant parfois dans l'illégalité vis-à-vis des lois nationales et internationales afin de mettre en place cette nécessaire transition agro-écologique.

Il faut dès maintenant construire de nouvelles gouvernances alimentaires à l'échelle locale : développer la résilience alimentaire et les coopérations entre espaces urbains et ruraux. Les collectivités possèdent les compétences pour limiter l'artificialisation des terres, développer une nouvelle agriculture, sensibiliser la population à une alimentation plus durable tout en réduisant les inégalités d'accès.

Tous les territoires doivent saisir cette opportunité et construire, au plus vite, avec l'ensemble des acteurs concernés, des systèmes alimentaires durables à l'échelle locale. Afin d'accélérer cette transition et de préserver ressources et biodiversité tant qu'il est encore temps, nous croyons à la coopération des territoires pour échanger de nouvelles pratiques, de nouvelles politiques publiques et pour faire émerger une nouvelle façon de vivre ensemble.

C'est dans ce sens que le projet Let's Food Cities sensibilise et accompagne les décideurs locaux dans le monde en travaillant tout particulièrement avec les universités et les jeunes professionnels de demain, afin qu'ils intègrent les enjeux alimentaires dans leurs futures responsabilités.

Nous espérons que ce diagnostic évaluant la durabilité et la résilience du système alimentaire du territoire de Nantes participe à renforcer la place des enjeux alimentaires à l'agenda politique tout en inspirant élus, techniciens, entreprises et citoyens à s'engager toujours davantage pour assurer le bien-être de tous dans le respect de notre environnement.

Bonne lecture !

Comprendre le système alimentaire

7

Comprendre le territoire nantais

9

1

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - Le système alimentaire de la métropole nantaise permet-il l'accès à une nourriture suffisante et nutritive pour tous ?

11

Une production diversifiée qui pourrait nourrir davantage le territoire nantais

13

L'offre de qualité à développer dans les lieux de vie les plus défavorisés

29

La précarité alimentaire s'accroît dans le centre-ville de Nantes

33

Un recours à l'aide alimentaire en hausse sur la métropole nantaise

36

2

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE - Le système alimentaire de la métropole nantaise protège-t-il l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer ?

49

Un bassin de production pollué par les pesticides des cultures spécialisées

53

La grande distribution domine, polluante et peu résiliente

65

Des procédés de transformation aux impacts peu communiqués

77

Trop peu de sensibilisation pour réduire la consommation de viande et poisson

87

3

DURABILITÉ ÉCONOMIQUE - Le système alimentaire de la métropole nantaise s'appuie-t-il sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois et réduisant les inégalités de pouvoir entre acteurs ?

97

La métropole se mobilise pour favoriser l'installation des agriculteurs

101

Un pôle agroalimentaire dont la valeur ajoutée ne profite pas au territoire

117

La distribution alimentaire équitable se développe rapidement sur la métropole nantaise

127

4

GOVERNANCE ALIMENTAIRE - Le système alimentaire de la métropole nantaise apporte-t-il l'information nécessaire pour permettre la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens ?

139

La gouvernance alimentaire à l'agenda de la métropole

143

La région engagée pour l'alimentation durable

147

De nombreux dispositifs innovants pour faciliter la participation citoyenne

155

La place de la coopération territoriale alimentaire à renforcer

157

Ce qu'il faut retenir

169

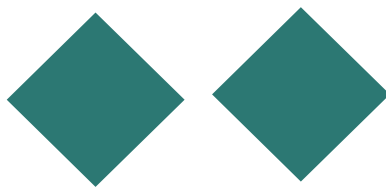
Annexes

171

Bibliographie

182

À PROPOS



Le projet Let's Food Cities, porté par l'association Let's Food, vise à encourager les coopérations entre villes pour accélérer le partage d'expériences et la mise en place de systèmes alimentaires territoriaux durables partout dans le monde.

Ce projet pilote de 3 ans intègre 14 territoires d'études, soit 7 duos comprenant une ville française signataire du Pacte de Milan (en 2015) et un territoire de coopération à l'étranger.

En s'appuyant sur des coopérations existantes, le projet Let's Food Cities propose de développer une nouvelle thématique de coopération : celle de l'alimentation durable à l'échelle des territoires.

Les 7 duos sont les suivants :

- Bordeaux Métropole et État de Guanajuato (Mexique)
- Le Grand Lyon et la Ville de Lyon et Hô Chi Minh Ville (Vietnam)
- La Ville de Marseille et Valparaiso (Chili)
- La Ville de Paris et Téhéran (Iran)
- Montpellier Méditerranée Métropole et Fès (Maroc)
- Grenoble Alpes Métropole et Ville de Grenoble et Sfax (Tunisie)
- Nantes Métropole et Durban (Afrique du Sud)

Dans le cadre de la coopération entre les villes de Nantes et Durban, le projet Let's Food Cities réalise une étude de durabilité du système alimentaire de la Métropole de Nantes avec pour périmètre initial le bassin de consommation (métropole) et les différents bassins de production (département, région).

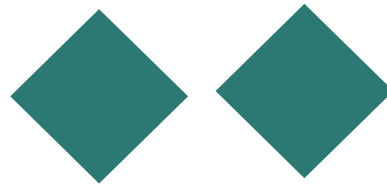
Toutes les étapes du système alimentaire sont analysées sous quatre angles, garants de sa durabilité : la sécurité alimentaire, l'usage des ressources et l'impact sur l'écosystème, la viabilité et l'équité du système économique, l'intégration sociale des parties prenantes et la gouvernance locale. Ce diagnostic identifie également les initiatives du territoire à impact positif, portés par des acteurs publics, associatifs et privés qui sont une partie des solutions à encourager, renforcer, répliquer.

Les principaux résultats ainsi que toutes les initiatives ont été et seront partagés avec les institutions concernées, les acteurs rencontrés et le grand public afin de favoriser le passage à l'action en conscience et la concrétisation de nouveaux projets en faveur d'une alimentation durable et de qualité pour tous.

À l'issue du projet, la Métropole de Nantes bénéficie des livrables suivants :

- Une étude de durabilité du système alimentaire de son territoire ;
- Un recensement des initiatives associatives, privées (entreprises) et publiques (politiques publiques) en lien avec l'alimentation sur son territoire centralisées sur la plateforme [Food Ideas](#) ;
- Un livret des solutions (issues des initiatives inspirantes des autres villes étudiées) : des propositions sur-mesure au vu des problématiques spécifiques identifiées sur le territoire ;
- Une étude de durabilité du système alimentaire d'un de ses territoires de coopération : Durban, Afrique du Sud ;
- Un court-métrage sur le système alimentaire de Durban.

MÉTHODOLOGIE



La méthodologie de l'étude de durabilité d'un système alimentaire a été co-construite avec le comité scientifique de l'association Let's Food composé d'experts internationaux et de chercheurs en géographie, agronomie, urbanisme, coopération internationale ou encore sciences sociales.

Cette méthodologie s'appuie avant tout sur la définition d'un système alimentaire durable local proposée par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'IPES Food et Nicolas Bricas en 2015 :

“ Les systèmes alimentaires durables :

- protègent l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et la biodiversité et sans polluer ;
- permettent l'accès pour tous à une nourriture suffisante, saine, nutritive et culturellement acceptable ;
- s'appuient sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois pour tous et réduisant les inégalités de pouvoir entre entreprises et au sein des chaînes de valeur pour une répartition plus équitable des valeurs ajoutées ;
- favorisent la cohésion sociale et le respect de la diversité et de la dynamique des cultures ;
- restaurent la confiance dans le système et permettent la participation des citoyens à son évolution.”

La méthodologie consiste à analyser les différentes composantes du système alimentaire d'un territoire : de la production jusqu'à la consommation et la gestion de déchets, intégrant également des aspects de gouvernance à la lumière des composantes du développement durable.

Afin de permettre les comparaisons, le cadre d'analyse est le même pour chacun des 14 territoires. Il s'appuie sur des données quantitatives issues d'études nationales et locales existantes et sur des entretiens d'acteurs réalisés sur place afin d'évaluer la situation au regard d'experts locaux.

Dans chacune des villes d'études, Let's Food a souhaité associer des universités dans la réalisation du diagnostic afin de bénéficier de l'expertise académique mais également de sensibiliser les étudiants à une approche systémique et au prisme alimentaire pour penser le développement durable d'un territoire.

La recherche bibliographique a été réalisée avec l'aide de 11 étudiants issus de 3 universités partenaires et différentes formations : AgroCampus Ouest, ONIRIS Nantes et Sciences Po Rennes.

L'équipe Let's Food a par la suite réalisé 9 entretiens avec des experts locaux afin de compléter l'analyse (chambre d'agriculture, chambre de commerce, Métropole, centres de recherche, société civile, etc.)

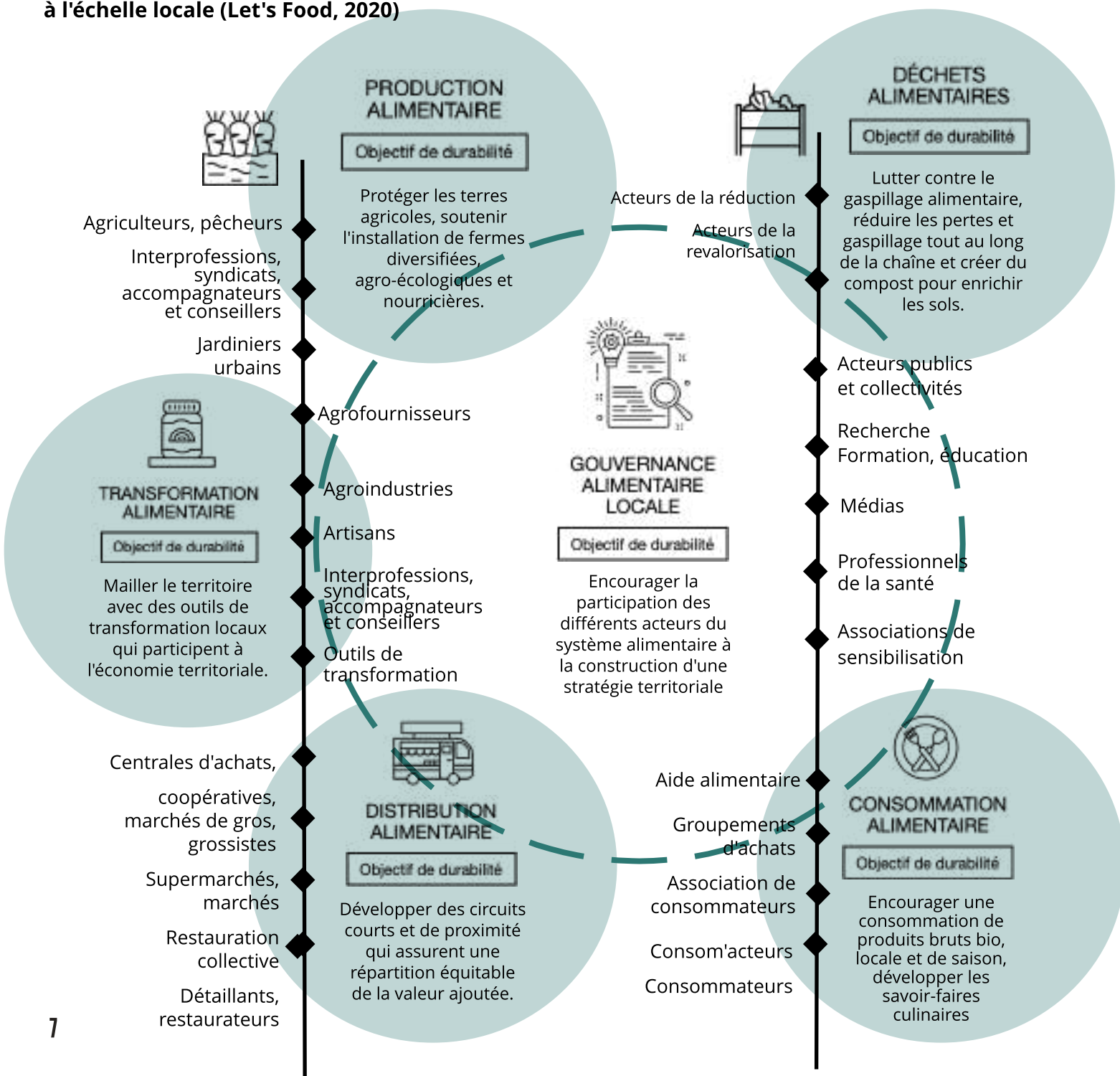
Ce rapport propose un aperçu du fonctionnement du système alimentaire du territoire de Nantes et des principaux défis auxquels il fait face en terme de durabilité et de résilience. Loin d'être exhaustif c'est avant tout un diagnostic résolument tourné vers l'action, à la suite de chaque point d'information sont répertoriés les projets existants sur le territoire ainsi que des solutions mises en place en France et à l'étranger qui peuvent inspirer afin d'accélérer la transition alimentaire du territoire.

COMPRENDRE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Une multitude d'acteurs aux intérêts et leviers divers

Tout au long des étapes de production agricole et ceci jusqu'à la consommation et la gestion des déchets, l'ensemble des acteurs (publics, associatifs, privés, universitaires, etc.) doivent se coordonner pour former un système alimentaire cohérent, durable et résilient. Cela implique une redéfinition des rôles des acteurs au sein du territoire : les pouvoirs publics (...) ressources-chefs. Il faut pouvoir associer et coordonner tous ces acteurs pour accompagner les dynamiques de transition des territoires (Ciedel, 2019).

Figure 1 : Les acteurs d'un système alimentaire à l'échelle locale (Let's Food, 2020)

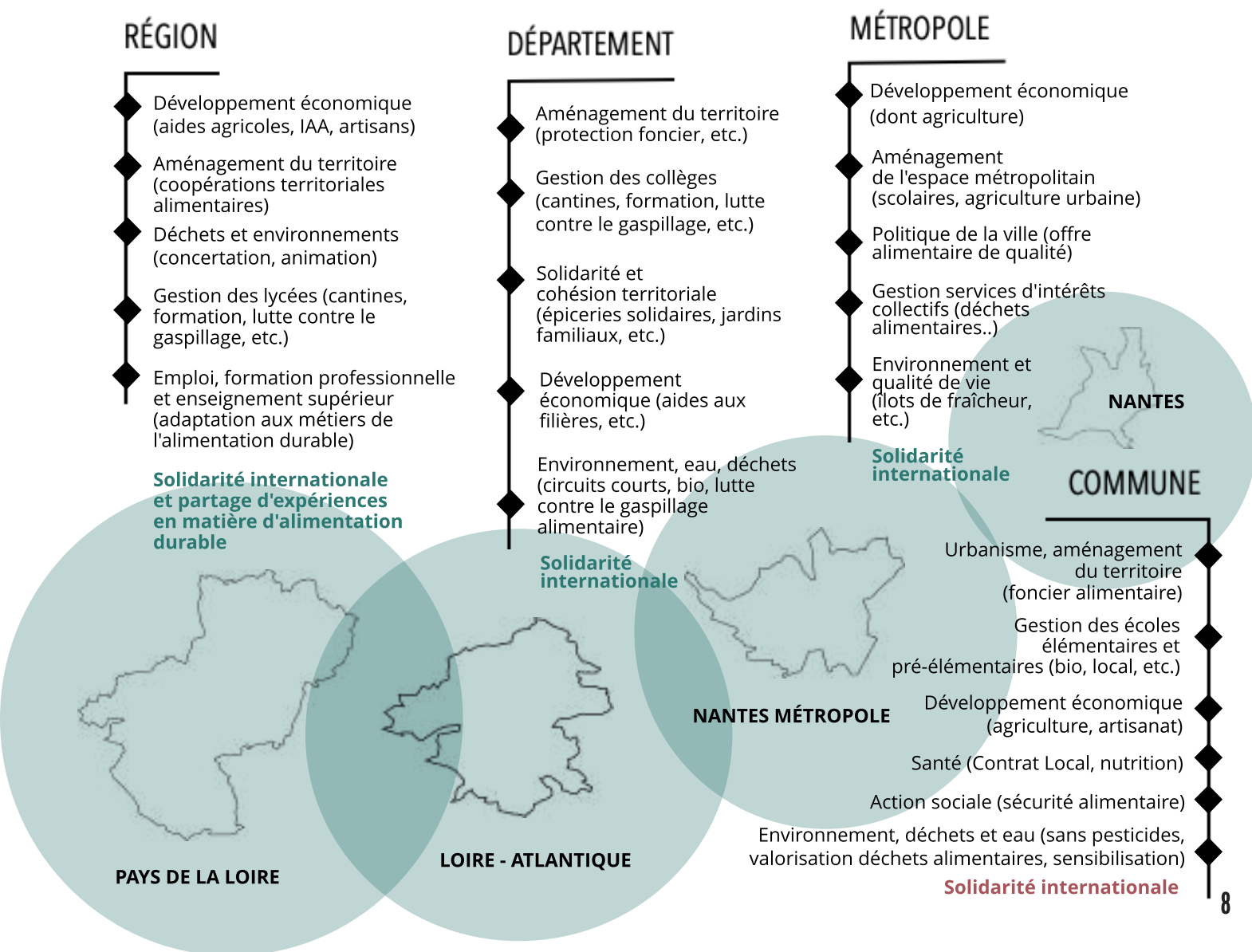


Les compétences des collectivités sur les enjeux alimentaires

POUR
ALLER
PLUS
LOIN

La politique agricole est une compétence partagée entre l'Union Européenne et la France selon le principe de subsidiarité. La Politique Agricole Commune fixe les orientations et finance des mesures qui vont de la production agricole, à la gestion des ressources naturelles en passant par la diversification de l'économie rurale. Depuis 2014, à l'échelle étatique, le Programme National pour l'Alimentation au sein de la Loi d'Avenir Agricole soutient les territoires dans la mise en place de stratégies alimentaires territoriales (MAA, 2014 (3)). Face à l'absence de compétences obligatoires liées à l'alimentation durable de leurs habitants, ce dispositif permet de financer la reterritorialisation de l'alimentation et d'accompagner les processus de décentralisation essentiels à une meilleure prise en compte des spécificités agricoles et alimentaires locales. Si la Loi NOTRe (2015) a renforcé les rôles des régions et des métropoles, chaque échelon peut mobiliser et coordonner ses compétences (cf schéma ci-dessous) et ses leviers d'action (orientations, cadre facilitateur, réglementations, financements en faveur d'initiatives locales, etc.) en faveur d'une alimentation locale, durable et accessible à tous sur son territoire.

Figure 2 : Les compétences des collectivités sur les enjeux alimentaires (Let's Food, 2020)



COMPRENDRE LE TERRITOIRE NANTAIS

Nantes est le chef-lieu du département de Loire-Atlantique et la préfecture régionale des Pays de la Loire. Située au bord de la Loire, la métropole nantaise se compose de 24 communes. Elle est au cœur d'un réseau de grandes aires urbaines (Saint Nazaire, Angers, La Roche sur Yon).

Population

À l'échelle nationale, Nantes est la sixième commune la plus peuplée en France et la première ville du territoire Grand Ouest (INSEE, 2019). On compte 303 382 habitants sur la commune de Nantes en 2015 et 630 372 sur la métropole, soit 9,5 % de la population française. En cinq ans, la population de la métropole a augmenté de 42 850 habitants supplémentaires, soit l'évolution la plus significative à l'échelle du département Loire-Atlantique sur la période 2010 et 2015. Selon l'Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Nantaise (AURAN), la métropole atteindra les 653 500 habitants en 2030 (AURAN, 2011). La population nantaise est plutôt jeune : 45 % des habitants ont moins de 30 ans. Nantes accueille en moyenne 61 070 étudiants chaque année (Agence d'Urbanisme de la Région Nantaise, 2019).

Urbanisation

La densité de population reste inférieure à d'autres villes françaises de même taille et ce notamment grâce aux nombreux interstices urbains constitués de parcs, jardins et parcelles agricoles. Depuis 2001, suite à une prise de conscience de l'artificialisation des terres sur son territoire, Nantes Métropole a mis en place une politique de protection du foncier agricole et de développement de l'agriculture afin de pérenniser l'activité agricole sur un territoire en pleine urbanisation. Elle dispose aujourd'hui de 13 700 ha de surfaces agricoles exploitées et depuis 2014, ce sont 70 ha qui ont été défrichés pour permettre la création d'espaces agricoles (Métropole de Nantes, 2019). À l'échelle régionale, la région Pays de la Loire est aussi un territoire qui s'urbanise, dont la population augmente chaque année de 32 500 habitants depuis 1999, représentant ainsi une croissance démographique annuelle de 1 % contre 0,7 % à l'échelle nationale. Au début des années 2000, les espaces agricoles du territoire ont eu tendance à être fortement artificialisés (INSEE Pays de la Loire, 2010). Depuis, les outils d'aménagement du territoire mis en place, dont le SCoT (Schéma de cohérence territoriale), ont permis d'endiguer cette urbanisation et de protéger les terres agricoles du territoire, passant d'une diminution moyenne de 873 hectares par an sur la période 2000-2010 à 153 hectares par an en moyenne depuis 2010 (SCOT Nantes Saint Nazaire, 2016).

Niveaux de vie

La métropole de Nantes affiche un taux de pauvreté parmi les plus faibles de France avec 11,9 % (Métropole de Nantes, 2019) contre 14,1 % pour la moyenne nationale (Insee, 2017). En revanche, ce taux de pauvreté est en légère augmentation depuis quelques années : il se situait à 10,7 % en 2011 (Auzet & Strat, 2016). La région Pays de la Loire est la moins pauvre de France (Observatoire des inégalités, 2021), en raison de la vitalité de son tissu économique (Insee, 2014). Il y a en effet une répartition entre les espaces urbains et ruraux qui est équilibrée, un faible taux de chômage, une forte activité féminine et une bonne insertion des jeunes (Insee, 2011).

Moteurs économiques

L'économie du département de Loire Atlantique est dominée par le secteur de l'industrie, qui représente 18 % du nombre d'entreprises du territoire. Il s'agit également du premier pôle national de construction navale et du quatrième pôle d'aéronautique. Le département est également un des leaders européens dans le secteur agroalimentaire, où s'implantent des entreprises familiales tout comme de grands groupes internationaux. La métropole est également une destination touristique prisée par les Français et les étrangers, notamment de par sa situation géographique idéale dans le Grand Ouest et son offre culturelle (Chambre de Commerce et de l'Industrie Nantes St Nazaire, 2017).

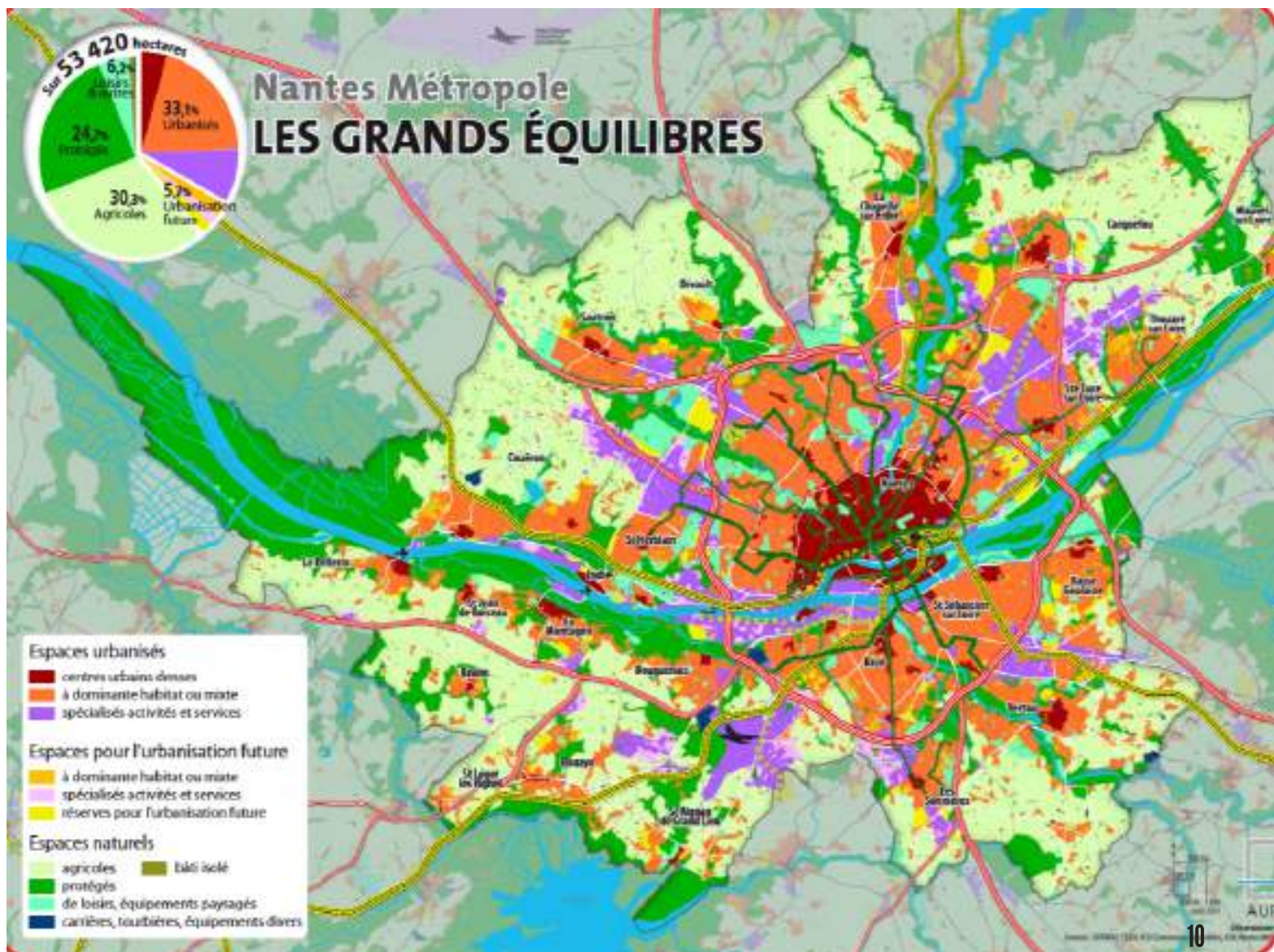
Agriculture

Si l'activité agricole du territoire Nantais est très diversifiée, elle reste principalement orientée vers la production de légumes, d'élevage bovin et de viticulture à destination des marchés extérieurs. Les produits phares sont la mâche, la fraise Capella ou encore le muscadet. Malgré tout, les circuits et de proximité se développe sur la métropole : en 2019, plus de la moitié des 240 exploitations agricoles du territoire pratiquaient la vente directe (Nantes métropole, 2019). L'agriculture et l'alimentation sont des axes stratégiques de la métropole (Nantes métropole, 2019).

Ressources naturelles

Le territoire de Nantes Métropole, localisé en région océanique tempérée, se caractérise par un climat pluvieux mais doux. Situé dans l'Estuaire de la Loire, la région est confrontée à des problématiques d'inondations du fleuve à cause de trois phénomènes provoquant des submersions rapides : la montée du niveau de la mer, la profondeur du fleuve ainsi que les pluies sur le bassin de la Loire (Préfet de Loire Atlantique & Nantes Métropole, 2017). La région des Pays de la Loire est particulièrement touchée par la pollution aux nitrates et aux pesticides : seules 11 % des masses d'eau sont considérées en bon état (Plan Régional Santé Environnement Pays de la Loire, 2019).

Figure 3: Occupation des sols sur la métropole de Nantes (AURAN, 2014)



Chapitre I

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le système alimentaire de la métropole
nantaise permet-il
l'accès à une nourriture suffisante et
nutritive pour tous ?



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN FRANCE

"La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, économique et social à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active."

(FAO, 2008)

12 %

des ménages en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières en 2015 (Anses, 2017)

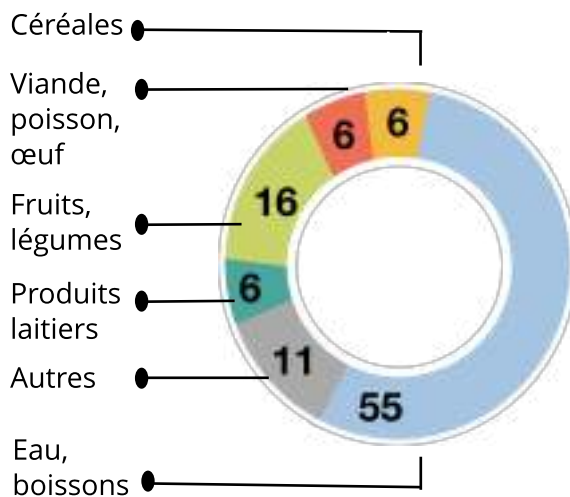
49 %

de la population française en surpoids en 2015 (Santé publique France, 2017)
1,7 fois plus élevé dans les ménages avec moins de 900 euros net par mois (Darmon et al., 2010)

3600 €

par an dépensés par chaque français pour son alimentation soit 20 % de son budget dont 25 % dédié à la viande (Larochette & Gonzalez, 2015)

ALIMENTS CONSOMMÉS EN %



COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Le régime alimentaire des français a beaucoup évolué ces 50 dernières années.

- ⊕ protéines d'origine animale
- ⊕ consommation hors domicile (1/6 repas)
- ⊖ temps des repas
- ⊕ produits dits "à calories vides" (sodas, confiseries, etc.)

UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE QUI POURRAIT NOURRIR DAVANTAGE LE TERRITOIRE NANTAIS

Nantes : une des aires urbaines les plus autonomes de France

SUR LA MÉTROPOLE, UNE PRODUCTION AGRICOLE DIVERSIFIÉE MAIS PRINCIPALEMENT EXPORTÉE

A l'échelle de la métropole, 13 500 hectares de surface agricole sont exploités, soit 330 exploitations (Nantes Métropole, 2018). L'agriculture maraîchère et la viticulture font partie des activités agricoles historiques de la métropole nantaise. L'activité de maraîchage comprend ainsi 67 exploitations soit 812 hectares du territoire (Nantes Métropole, 2018). On retrouve le produit emblématique du territoire, la mâche nantaise, homologuée IGP (Indication Géographique Protégée) ; mais aussi d'autres produits tels que le radis, le poireau ou encore le muguet, qui font de la métropole une importante zone horticole. Ainsi, le bassin nantais fournit 80 % de la production nationale de muguet (Chambre d'Agriculture, mai 2021). Nantes est aussi reconnue pour son vignoble, en particulier par sa production de vin blanc Muscadet qui correspond à 80 % du volume total produit sur le vignoble nantais en 2019 et qui couvre les 2/3 de sa surface (Chambre d'Agriculture, 2020 ; Auran, 2017).

Grâce à ses productions agricoles diversifiées, la métropole nantaise dispose d'une autonomie alimentaire relativement significative, en se positionnant à la 3^e place du classement de l'étude UTOPIES sur l'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines françaises. Son degré d'autonomie alimentaire s'élève à 6,37 %, ce qui en fait une des rares villes du classement à atteindre un niveau d'autonomie supérieur à 5 % dans au moins deux catégories de produits : bovins laitiers (13,1 %) et légumes (17,2 %) (Utopies, 2017).

Ce degré d'autonomie est évalué à travers la part en pourcentage de la production agricole locale (exprimée en euros) dans la totalité des produits agricoles et alimentaires consommée localement sur une année (Utopies, 2017). Pour autant, la résilience du territoire reste limitée face aux éventuels chocs pouvant impacter les différentes chaînes d'approvisionnement comme ceux observés lors des débuts de la crise sanitaire de la COVID-19 en mars 2020. Nantes est un territoire avec des productions agricoles importantes et diverses mais elles sont en grande partie destinées au marché national ainsi qu'à l'exportation. 15 % des volumes produits dans les vignobles nantais sont destinés à l'exportation notamment vers le Royaume-Uni, les États-Unis et la Belgique. Les principales productions de légumes du bassin nantais (mâche fraîche d'hiver, poireaux et navets primeurs) sont aussi destinées à l'export vers les pays nordiques en particulier (Chambre d'Agriculture, 2021).

QUID DU DÉPARTEMENT LOIRE ATLANTIQUE ?

En 2021, la SAU (Surface Agricole Utile) du département Loire-Atlantique s'élevait à 442 800 ha soit près de 64 % de la surface totale du territoire. Le département s'illustre aussi par la diversité de ses productions agricoles : maraîchage et viticulture d'une part mais aussi élevage et productions fourragères d'autre part. La moitié de la surface légumière régionale est concentrée en Loire-Atlantique. Le département s'impose aussi par son importante production bovine - 7^e rang national pour le lait et au 9^e rang pour la viande - et ses élevages porcins. La production animale représente ainsi 64 % de la valeur ajoutée agricole du département (Chambre d'Agriculture, 2021). Cette production est en grande partie exportée vers d'autres régions de France : le département de Loire-Atlantique ne nourrit pas les habitants de la métropole.

QUID DES PAYS DE LA LOIRE ?

La région Pays de la Loire est aussi particulièrement riche au niveau des productions agricoles. Elle se positionne en tête du classement national pour bon nombre de productions (2019) : 1^{er} productrice de viande bovine, 3^e rang en termes de livraisons laitières, 2^e productrice porcine et de volailles, ou encore 6^e plus grande surface légumière et fruitière du pays (Chambre d'Agriculture, 2021). Certaines productions, en particulier font la singularité de la région : 84 % de la production française de mâche est produite dans le Pays de la Loire mais aussi 46 % de la production de lapins et 33 % de la production de radis (AURAN, 2017).

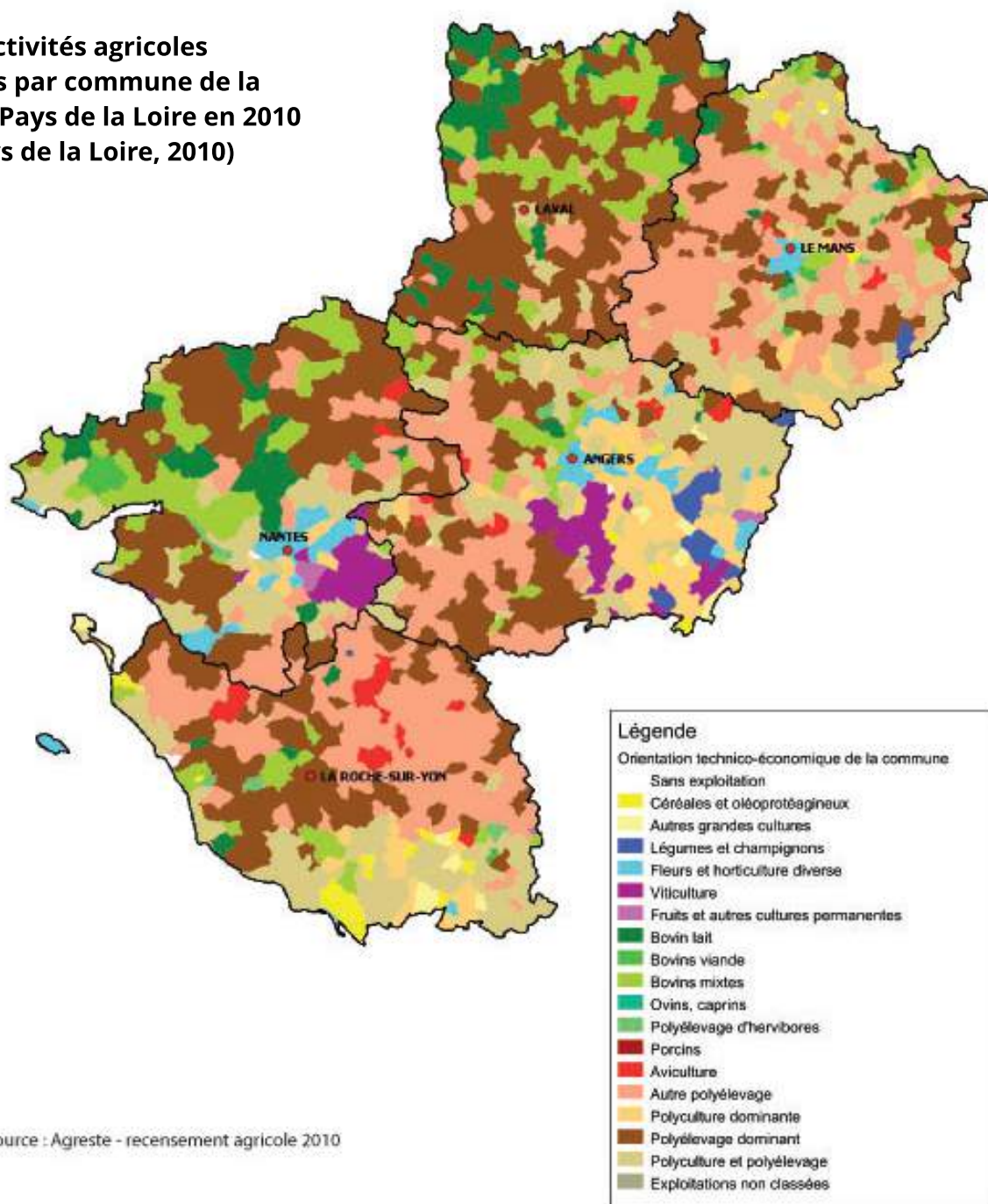
Pourtant, moins de 10 % de la production régionale est consommée localement (Alternatiba, 2020). Une grande partie de cette production est en fait destinée à l'exportation . En 2015, les produits agricoles et agroalimentaires représentaient 24 % des exportations régionales (respectivement 6,3 % et 17,8 %) (AURAN, 2017).



Bien que très importante, la production de légumes frais sur Nantes Métropole ne suffit pas à couvrir les besoins de la population. La valeur de la production est estimée à 25 millions d'€ pour une consommation estimée elle à 45 millions d'euros pour la part consacrée à l'achat des légumes"

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2017.

Figure 4 : Activités agricoles dominantes par commune de la Région des Pays de la Loire en 2010 (DRAAF Pays de la Loire, 2010)



© Source : Agreste - recensement agricole 2010

PARCEL : ÉVALUER LES TERRES AGRICOLES NÉCESSAIRES POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION

PARCEL est un outil web permettant d'évaluer pour un territoire et une population donnée, les surfaces agricoles nécessaires afin de relocaliser l'alimentation ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité, etc.). 3 leviers de durabilité sont ainsi testés par PARCEL : le pourcentage de relocalisation, la part de bio et la consommation de viande. L'outil a été développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, à l'aide de bases de données publiques, afin de faciliter la création de scénarios pour les acteurs de territoire (Parcel, 2020).

À L'ÉCHELLE MÉTROPOLITAINE, UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE IMPOSSIBLE

La surface agricole utile de la métropole ne permettrait de nourrir que 7,7 % de la population métropolitaine.

- **154 700 ha** sont nécessaires pour relocaliser l'alimentation des habitants de Nantes Métropole à régime alimentaire identique, soit **35 %** de la SAU du département.



■ Surface nécessaire pour nourrir les habitants de la métropole avec un régime alimentaire inchangé
■ Bassin de consommation : Nantes Métropole.

LE DÉPARTEMENT POURRAIT COUVRIR LES BESOINS ALIMENTAIRES DE SA POPULATION

- **334 600 ha** sont nécessaires pour relocaliser l'alimentation des consommateurs de Loire Atlantique à régime identique, soit **75 %** de la SAU départementale.



■ Surface nécessaire pour nourrir les habitants du département à régime alimentaire identique
□ Bassin de consommation : Département Loire Atlantique

LA RÉGION, UN PÉRIMÈTRE PERTINENT POUR PENSER UNE RETERRITORIALISATION DURABLE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

- **42 %** de la SAU des Pays de la Loire suffirait à nourrir toute la population régionale à régime identique, soit **926 100 hectares**.



■ Surface nécessaire pour nourrir les habitants de la métropole avec un régime alimentaire inchangé
□ Bassin de consommation : Région Pays de La Loire

- La surface nécessaire est quasi la même (**45 %** soit **1 005 500 ha**) pour nourrir toute la population régionale avec une agriculture 100 % bio et une consommation de viande réduite de moitié.



■ Surface nécessaire pour nourrir les habitants de la métropole avec un régime alimentaire 100% bio et -50% de viande
□ Bassin de consommation : Région Pays de La Loire

RENFORCER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

- LES SOLUTIONS LOCALES

Augmenter l'autonomie alimentaire du territoire

Protéger et acquérir de nouvelles terres alimentaires

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

Nantes, France

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

NANTES MÉTROPOLE - SAINT-NAZAIRE - SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIALE

Le SCoT de la Métropole Nantes Saint-Nazaire rassemble 57 communes, 5 intercommunalités et 800 000 habitants et fixe les objectifs du territoire en termes de développement jusqu'en 2030. Il a pour objectif de valoriser un espace agricole pérenne en conservant les équilibres entre zones naturelles/agricoles (80 %) et zones urbanisées (20 %). 5 ans après l'approbation du SCoT (révision de 2013 approuvée en 2016), 71 000 ha d'espaces agricoles pérennes sont comptabilisés sur le territoire. La part des zones agricoles s'est réduite tandis que celle des zones naturelles a augmenté, du fait du reclassement de zones agricoles et de réserves foncières en zones naturelles (Donges-Est, port de Lavau-sur-Loire, etc.). La surface agricole utile est quant à elle stabilisée depuis un certain nombre d'années. Par ailleurs, le PADD (Projet d'Aménagement et de Développement Durable) s'est donné l'objectif de réduire de 50 % le rythme annuel d'artificialisation des espaces agricoles, naturels et forestiers (par rapport à la période 2004-2014).

DÉPARTEMENT LOIRE ATLANTIQUE - MISE EN PLACE DE PAEN

Les PAEN sont des périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains. C'est un outil de protection des terres agricoles, venant s'ajouter aux documents de planification. Le Département, en partenariat avec les communes et les intercommunalités, a créé trois périmètres de PEAN au nord de Nantes, à Saint-Nazaire et à Guérande - La Turballe, pour une superficie totale de 20 650 ha.

NANTES MÉTROPOLE - PLAN LOCAL D'URBANISME MÉTROPOLITAIN (PLUM)

Le Plan local d'urbanisme métropolitain (PLUM) adopté en 2019 fixe les règles d'urbanisme pour les 24 communes de l'agglomération nantaise. Nantes Métropole vise notamment par ce document à préserver 775 ha de terres agricoles de l'artificialisation, par exemple grâce à une diminution des zones futures à urbaniser, de l'ordre de 44 % par rapport aux PLU de 2007. En parallèle, près de 30 % du territoire seront consacrés aux espaces à vocation agricole pérenne ou à forte valeur paysagère. Ce dernier a inscrit plus des 2/3 du territoire en surfaces protégées : 15 000 hectares de zones naturelles et 16 000 hectares de zones agricoles (Nantes métropole, 2021).

QUELS FREINS À L'AUGMENTATION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE ?

Nantes présente des limites communément identifiées à l'augmentation de sa production agricole. On peut citer le faible renouvellement générationnel dans les exploitations, la difficulté d'accès au foncier agricole, l'artificialisation croissante des sols qui est une tendance particulièrement forte dans la Métropole nantaise (hors Nantes) et les aléas climatiques récurrents liés au réchauffement climatique qui impactent la capacité productive du territoire (Atlas Social de la Métropole de Nantes, 2021 ; Chambre d'Agriculture du Pays de la Loire, 2021).

Concernant le foncier agricole, la Métropole tente de protéger les propriétés foncières agricoles sous pression en mobilisant des outils réglementaires et des instances de négociation comme la Commission départementale de la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers, les périmètres de protection des espaces agricoles et naturels (PEAN), les Zones Agricoles Protégées (ZAP), l'observation et la surveillance foncière (Observatoire du Département Loire-Atlantique, 2016). Malgré ces mesures, le nombre d'exploitations agricoles en Pays de la Loire a diminué de deux tiers en 25 ans, affectant en premier lieu les petits agriculteurs (Alternatiba, 2020).



La métropole nantaise protège les terres agricoles au moyen du PAEN et en parallèle aide et accompagne les porteurs de projet à l'installation. Toutefois, ils sont encore exposés à différentes difficultés qu'ils doivent affronter : prix des terres, prix des bâtiments, multiplicité des propriétaires, difficultés à signer des baux du fait des stratégies des propriétaires espérant pouvoir un jour profiter de la constructibilité de leur terre, etc."

Lucie Rocton et Arnaud Brunetière, Responsable territoire centre-atlantique et conseiller territoire de Nantes, Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique

LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE IMPACTE LES CAPACITÉS DE PRODUCTION

Les activités économiques de la région des Pays de la Loire, comme l'agriculture, le maraîchage, la pêche ou le tourisme sont dépendantes de la pluviométrie, des fluctuations de température et de l'ensoleillement. Le territoire régional des Pays de la Loire est particulièrement vulnérable aux effets du changement climatique du fait de sa situation côtière, sa topographie et son réseau hydrographique pouvant faciliter les phénomènes d'inondations liés à la multiplication d'événements climatiques extrêmes. La tempête *Xynthia* de 2010 a par exemple provoqué de nombreux dégâts (inondation, érosion des côtes, submersion) qui ont affecté l'agriculture (CESER Pays de la Loire, 2016). La ville de Nantes a été désignée, par arrêté préfectoral du 26 novembre 2012, comme Territoire à Risque Important d'Inondations (TRI) avec des conséquences de portée nationale en cas de crue majeure et la nécessité de chercher un niveau de protection adapté en conséquence (11 communes concernées). Les mesures qui s'ensuivent concernent notamment la rénovation du fond de la Loire, la limitation des constructions dans les zones fortement inondables, une urbanisation compatible avec les inondations là où le risque est modéré et la réduction de la vulnérabilité des constructions existantes (Préfet de Loire Atlantique & Nantes Métropole, 2017). Par ailleurs, le département est également de plus en plus fréquemment touché par des épisodes de sécheresses estivales et de grêles, détruisant une partie des cultures les plus sensibles telles que les légumes ou le muscadet (Couchard, 2019).

Face au changement climatique, les stratégies d'adaptation mises en œuvre par les exploitants sont :

- Ne plus lier les activités aux saisons, mais à la météo constatée le jour même (nécessité

d'accroître la réactivité et l'adaptabilité des activités, difficultés croissantes à planifier les différentes activités agricoles) ;

- Rechercher des espèces/races (suivant les productions) s'adaptant le mieux à cette grande variabilité météorologique ;
- Faire des plantations d'arbres pour protéger les plantations du vent (maraîchage) ou les animaux des grosses chaleurs, mais aussi pour assurer une plus grande absorption des eaux (Rocton et Brunetière, 2021).



“Selon les exploitants locaux, le plus marquant est la multiplication d'événements météorologiques extrêmes : grosses pluies, vents forts, grosses chaleurs (manque de pluies), gelées tardives. Le tout pouvant s'accumuler dans une même année, comme cela a été le cas en 2021 : beaucoup de pluies en hiver, sécheresse au printemps, pluie en juin-juillet.”

Lucie Rocton et Arnaud Brunetière, Responsable territoire centre atlantique et conseiller territoire de Nantes, Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique



“Sur la métropole nantaise, l'agriculture est diversifiée dans ses productions comme dans ses échelles (taille des fermes). L'avenir de cette agriculture diversifiée est néanmoins menacé. Les fermes aux productions complexes en termes d'investissement et d'organisation tels que l'élevage trouvent relativement peu de repreneurs aujourd'hui.”

Lucie Rocton et Arnaud Brunetière, Responsable territoire centre atlantique et conseiller territoire de Nantes, Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique

LA VITICULTURE EST-ELLE UN FREIN À LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE NANTAIS ?

La conciliation de la production, de la préservation du patrimoine viticole et de la relocalisation d'une partie de l'alimentation est un compromis parfois délicat à trouver. Améliorer la résilience alimentaire du territoire suppose de diversifier et d'enrichir la viticulture avec d'autres cultures mais aussi de réorienter l'utilisation des terres vers d'autres productions répondant davantage aux besoins alimentaires locaux. Depuis quelques années, les surfaces viticoles nantaises diminuent : le vignoble nantais a perdu $\frac{1}{3}$ de sa superficie ces 30 dernières années (Chupin & Batard, 2018). Cette diminution s'explique principalement par le changement d'orientation des terres agricoles au profit du développement de nouvelles cultures agricoles. En effet, 86 % des parcelles de vignes disparues ont désormais évolué vers des cultures annuelles et des terres labourées ou en prairies naturelles ; et plus secondairement vers le maraîchage ou l'horticulture (Chupin & Batard, 2018). Des parcelles viticoles ont été

mises en friches ou bien réaffectées du fait de la baisse des exportations de Muscadet survenues à partir des années 60 ; et suite aux stratégies des viticulteurs de privilégier la qualité à la quantité en produisant moins et en libérant ainsi des terres pour des cultures ou des prairies (Barret, 2021). Suite à la mise en friche de parcelles, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire a déployé des initiatives comme le Programme de *Valorisation de Parcelles en Friches en Vignoble Nantais 2020-2022* qui met à disposition 90 000 euros de fonds pour aider aux travaux de défrichage permettant de revaloriser les parcelles délaissées (Chambre d'Agriculture, 2020). Par ailleurs, il convient de mentionner que la viticulture conventionnelle peut aussi limiter les capacités productives du territoire du fait de l'usage massif de produits phytosanitaires qui sont source de pollutions des sols et des eaux, impactant de fait la qualité de l'eau pour l'irrigation mais aussi pour la consommation humaine et réduisant la durabilité du

Développer des coopérations territoriales

NANTES MÉTROPOLE - PAYS DE RETZ - CONTRAT DE RÉCIPROCITÉ

En 2019, le Pays de Retz et Nantes Métropole ont signé un contrat de réciprocité afin de favoriser la coopération entre les 2 territoires. Les contrats de réciprocité sont des dispositifs favorisés par l'État pour dépasser les logiques d'opposition entre espaces ruraux et urbains et favoriser les coopérations territoriales. Ce contrat comprend 4 axes (mobilité, alimentation, économie, tourisme). À travers ce contrat, les territoires s'engagent notamment à favoriser l'approvisionnement local des commerces et restaurants nantais par la nouvelle implantation du MIN de Nantes Métropole à Rezé (Pays de Retz). Le contrat permet aussi d'encourager les échanges de bonnes pratiques entre les deux territoires pour des cantines scolaires durable et de mutualiser la transformation agroalimentaire locale notamment pour approvisionner la restauration collective. Il permet par exemple d'organiser la relocalisation des outils de transformation comme l'atelier de transformation *La Fée au Duc* qui permet à la filière bio locale d'augmenter ses débouchés dans la restauration collective.

“ Nantes métropole avec ses 24 communes est un territoire de consommation inclus dans un territoire de production. Nantes en termes d'agriculture n'est rien sans les territoires périphériques, d'où les alliances agricoles avec les communes du département.”

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation

Développer l'autonomie alimentaire des habitants




L'AGRICULTURE URBAINE PARTICULIÈREMENT DÉVELOPPÉE SUR LA MÉTROPOLE

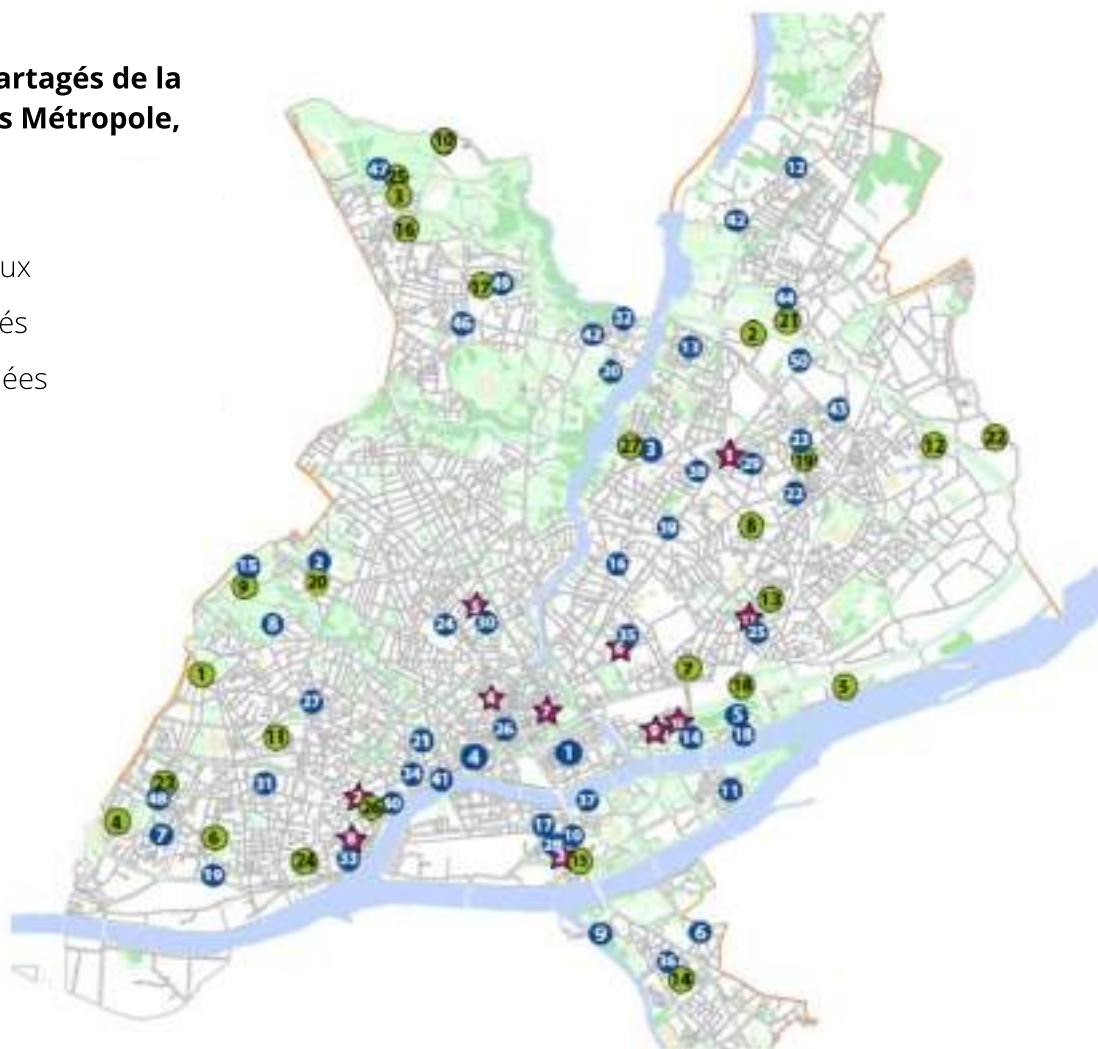
L'agriculture urbaine permet aux citoyens de produire une partie des fruits et légumes qu'ils consomment sur de petites parcelles mais également de créer des îlots de fraîcheur et de biodiversité en ville. Ces démarches permettent un accès direct et extra local à des produits maraîchers frais pour les citoyens (Scheromm et al., 2014). Près de la moitié de la superficie de la ville de Nantes (entre 16 à 58 % de la superficie selon les quartiers nantais) est végétalisée (Auran, 2018). Au niveau de la Métropole sur les 50 000 hectares du territoire, 2/3 sont des espaces agricoles ou naturels et 1/3 sont des espaces urbanisés ou urbanisables. Nantes Métropole s'engage fortement en faveur de la préservation des terres agricoles et poursuit un objectif de zéro artificialisation nette (Barreau, 2021)

La ville compte 77 jardins collectifs (familiaux individuels ou partagés) découpés en 1 209 parcelles dans tous les quartiers de la ville ; c'est 209 hectares de plus qu'il y a 7 ans (Ouest France, 2020, (Ville de Nantes, 2013). Cela équivaut à 25 jardins pour 100 000 habitants (2018). Forts de leur succès, le délai moyen d'attente pour accéder à un jardin familial est aujourd'hui d'environ 5 ans.

Des initiatives locales émergent pour répondre à l'importante demande de jardins collectifs comme le réseau *Boutur'âges* développé par l'association *Ecos* en partenariat avec les collectivités locales. La crise sanitaire de la COVID-19 a confirmé l'importance des jardins collectifs locaux pour l'approvisionnement des habitants et en particulier pour les familles les plus précaires. La Ville de Nantes et ses partenaires développent depuis un projet solidaire de mise en culture des espaces publics appelé "Paysages nourriciers". Avec son initiative, la Ville de Nantes crée des espaces de production agricole dans les différents quartiers nantais, rendant ainsi plus accessible à tous des aliments frais et locaux.

Figure 5 : Les jardins partagés de la ville de Nantes (Nantes Métropole, 2019)

-  Jardins familiaux
-  jardins partagés
-  les rues jardinées



VILLE DE NANTES - SOUTIEN AUX JARDINS PARTAGÉS ET CHARTE DU JARDINIER DE RUE

Afin de répondre à la forte demande des habitants, la Ville de Nantes a assuré la création de 200 parcelles supplémentaires de jardins partagés pour la période 2014-2020. Gérés par une cinquantaine d'associations avec l'appui des jardiniers municipaux du service des espaces verts et de l'environnement, les jardins collectifs sont ouverts à tous les Nantais à condition qu'ils disposent moins de 100 m² de jardin. La politique continue en 2021, chaque nantais souhaitant cultiver un jardin peut en faire la demande sur le site de la métropole. Afin d'encadrer le fonctionnement des jardins partagés qui se développent sur des espaces publics mis à disposition des habitants, les collectivités du territoire nantais ont mis en place la "Charte du jardinier de rue". Cette charte engage notamment les jardiniers à choisir des végétaux adaptés à l'environnement local et à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement : interdiction des engrais minéraux, désherbage manuel, choix de plantes adaptées au sol et au climat, pratiques d'arrosage économe.

NANTES MÉTROPOLE - " MA RUE EN FLEURS " ET " MA RUE EST UN JARDIN "

"Ma rue en fleurs" est une opération de végétalisation des façades initiée par Nantes Métropole en 2013. Le dispositif se déploie en 2021 dans 21 communes de la métropole qui distribuent 7 500 sachets de graines pour faire pousser des fleurs aux pieds des murs et dans les failles des trottoirs. En parallèle, les communes du territoire proposent aussi l'appel à projet " ma rue est un jardin " qui permet à chaque habitant de végétaliser un lieu public et de participer à son entretien : parterre de trottoir, pied d'arbre, etc. Chaque projet est suivi et accompagné par les équipes du Service des espaces verts de la Ville. Ces opérations de fleurissement et de végétalisation participatives ont pour objectif d'embellir des quartiers, tout en agissant en faveur de l'environnement.

ÇA POUSSE EN AMONT - JARDIN PARTAGÉ SUR LA PRAIRIE D'AMONT ÎLE DE NANTES

L'association *Ça pousse en amont* a construit un jardin partagé associatif qui favorise le lien social entre habitants dans la prairie d'amont sur l'île de Nantes. Le projet est mû par le partage de savoirs et les pratiques respectueuses de l'environnement inspirées de la permaculture. Chacun y est le bienvenu, peu importe les niveaux de connaissances en jardinage. Ce jardin communautaire inclut aussi un composteur partagé, des ruches et des activités pédagogiques y sont organisées.

VILLE ET MÉTROPOLE DE NANTES - PAYSAGES NOURRICIERS

En 2020, la crise économique et sociale générée par la COVID-19 a formulé un questionnement au sein du Service des espaces verts et de l'environnement (SEVE) et du Centre communal d'action social (CCAS) de Nantes quant à la distribution de l'aide alimentaire. Les services de la Ville ont ainsi mis en œuvre un nouveau projet appelé "Paysages nourriciers". Au total en 2020, 50 lieux de production ont été disséminés dans les 11 quartiers de Nantes, des légumes ont été cultivés par les jardiniers de la ville et récoltés avec le soutien des habitants. En 2020, les plantations se sont faites en juin et les récoltes de juillet à septembre ont permis de distribuer gratuitement 22 tonnes de légumes de légumes frais à 2 500 familles en difficulté par le biais d'associations de quartier et d'aide alimentaire. Ces espaces solidaires permettent également de recréer du lien social. Autour des distributions alimentaires, plusieurs associations ont proposé des dégustations, des ateliers de cuisine, des repas partagés, etc. Les potagers solidaires ont pour mission de favoriser une alimentation saine, de qualité et locale pour tous, d'aider les familles fragilisées par la pandémie et d'anticiper les crises en développant l'autonomie alimentaire.

Fort de son succès, ce projet s'est pérennisé en 2021 et probablement les années suivantes avec 23 sites mobilisés mais de surface plus conséquente, situés dans les 11 quartiers de la ville pour mieux optimiser la production. Paysages nourriciers s'est étoffé aussi en 2021 d'un volet éducatif : environ 80 classes du CP au CM2 venant de 11 écoles nantaises ont profiter durant l'année d'un parcours de sensibilisation autour de la biodiversité, du compost et "du jardin à l'assiette". L'objectif est de rendre l'initiative plus participative, plus proche des habitants et des scolaires pour sensibiliser et éduquer à l'importance de la nature en Ville et à une alimentation saine.

//

Ce projet, s'il se veut modeste dans sa forme et pragmatique face à l'urgence de la crise, permet en même temps d'explorer les enjeux de la relocalisation alimentaire, de créer du lien entre les acteurs de la solidarité, les acteurs de la santé-nutrition et les acteurs du monde agricole, qui sont nos partenaires techniques. C'est un projet pilote qui permet de tester de nouvelles formes d'approvisionnement en légumes et qui s'inscrit pleinement dans les objectifs du projet alimentaire métropolitain, à travers ses aspects sociaux-environnementaux, santé et éducatifs."

Elsa Nédélec, Cheffe de projet Paysages nourriciers, Nantes Métropole

CULTURES D'ENTREPRISE - CRÉATION DE JARDINS PARTAGÉS

Culture d'entreprise est le nom d'une micro-entreprise qui existe depuis 2015 sur la métropole nantaise. Elle propose des prestations clé en main aux entreprises souhaitant mettre en place des potagers pour leurs salariés. *Cultures d'entreprise* propose des prestations sur-mesure incluant la création et l'animation de potagers bio pour les entreprises du territoire nantais. La structure met à disposition des formations, des conseils, des fournitures de plants et des semences ainsi qu'une aide à la communication. Elle accompagne également les entreprises dans leurs démarches RSE et Développement Durable. En 2019, elle a suivi une douzaine d'entreprises.

FERME URBAINE L'AGRONAUTE

L'Agronaute est une ferme urbaine éphémère située dans l'ancien MIN de Nantes sur l'île-de-Nantes créé par La SAUGE. L'Agronaute accueille une pépinière participative pour produire des micropousses à destination des particuliers et des restaurateurs, avec plus de 50 variétés de saisons sans chauffage et avec de la lumière naturelle avec des semences bio sur du terreau bio. Ce projet est affilié au réseau des producteurs.rices agro-écologiques du Paysan Urbain. La ferme urbaine est aussi un lieu d'accueil ouvert à tous permettant aux habitants de contribuer à la production mais c'est aussi un lieu d'inclusion, où des personnes accueillies au centre d'accueil des Eaux Vives viennent travailler dans le cadre d'un dispositif adapté "Dispositif Première heure". L'espace comprend également un bar et un restaurant qui s'approvisionne localement. Depuis sa création, l'Agronaute, fournit 35 restaurants, 8 épiceries, 2 plateformes en ligne et 1 jardinerie. La ferme est soutenue par Nantes Métropole et la Ville de Nantes mais sera prochainement fermée pour laisser place à un projet de Centre Hospitalier. Le projet de ferme urbaine de LA SAUGE va néanmoins se poursuivre au sein du village des 5 Ponts.

LA SAUGE - FERME URBAINE DES 5 PONTS

Initié par l'association Les Eaux Vives, le projet des 5 Ponts se construit depuis 2007 pour répondre aux besoins spécifiques et complexes des personnes en situation de grande exclusion. Les 5 ponts est un véritable projet social d'inclusion qui va réunir des logements pour les personnes sans domiciles fixes, des logements sociaux et pleins de projets d'initiative citoyenne en faveur de la transition écologique et solidaire. Le projet des 5 Ponts va aussi accueillir une ferme urbaine gérée par LA SAUGE qui a pour mission de favoriser la pratique d'une activité agricole au plus grand nombre. Cette ferme prendra place sur deux serres (500 et 250m²) ainsi que sur une terrasse de 250m² et constituera la continuité de la ferme éphémère de l'Agronaute. Le village solidaire les 5 Ponts va inclure une place de marché, un bar, un restaurant solidaire, un centre d'accueil et d'hébergement, des bureaux réservés à des activités d'entreprises sociales et solidaires, une boutique Emmaüs et y seront organisés des événements socio-culturels variés.

LE VOYAGE À NANTES - LE POTAGER URBAIN DE LA CANTINE

Le Voyage à Nantes est une société publique locale chargée de la promotion du dispositif culturel mis en place par Nantes pour faire du territoire une destination culturelle incontournable. Le dispositif culturel s'organise sur la base d'une ligne verte tracée au sol qui fait découvrir des sites remarquables, œuvres d'art, exposition, etc. Depuis 2013, le projet comprend un restaurant populaire appelé " la Cantine " qui est doté de 300 couverts. Pour fournir ce restaurant, un potager urbain a été mis en place sur plus de 900 m². Tous les produits cultivés sont destinés à alimenter la Cantine, dont les menus évoluent en fonction des saisons et des récoltes. La Cantine peut servir entre 90 et 100 000 repas par an. À l'initiative du maraîcher nantais Olivier Durand, des visites et des ateliers ont commencé à être organisés en 2018 pour apprendre aux citoyens l'agriculture urbaine et les sensibiliser à l'alimentation durable.

Être accompagné !

UNIVERSITÉ DE NANTES - LICENCE PROFESSIONNELLE AGRICULTURES URBAINES ET PÉRIURBAINES

Depuis septembre 2019, l'Université de Nantes propose un nouveau parcours de licence professionnelle spécialisé dans l'agriculture urbaine et périurbaine. Uniquement ouverte à l'alternance, elle accueille jusqu'à 15 apprentis. L'objectif de la formation est de former des acteurs aptes à conduire des projets d'aménagement paysager, de développement territorial ou d'agriculture urbaine et périurbaine, ainsi que de maîtriser les étapes importantes de la conduite d'un tel projet.

LA MAISON DE L'AGRICULTURE URBAINE

Portée par 5 associations du territoire nantais (ECOS, Nantes Ville Comestible, Permaculture 44, Bio-T-Full et Riche Terre), la Maison de l'Agriculture Urbaine est une structure nantaise créée en 2013 permettant de rendre visible et de démocratiser l'agriculture urbaine. L'objectif est d'accompagner les citoyens et porteurs de projets, le monde de l'enseignement et de la recherche dans la réalisation de leur projet d'agriculture urbaine. Il s'agit de fédérer un véritable réseau d'acteurs autour de cette problématique et de créer des liens entre toutes ces initiatives. C'est également un centre de ressources, d'expérimentation et de mutualisation pour les citoyens et les porteurs de projets, permettant à chacun de se former, de se tester, et d'accéder facilement à des informations et à des ressources afin de favoriser la réalisation et la pérennisation de projets concrets. Le collectif LAB'AU 44 formé par ces cinq associations a également réalisé des ateliers multi-acteurs pour identifier les besoins et les solutions adaptés au territoire pour dynamiser l'agriculture urbaine.

LES MOUTONS DE L'OUEST - PROMOTION DE L'ÉCO-PÂTURAGE EN VILLE

Créée en 2016, l'entreprise Les moutons de l'ouest promeut l'éco-pâturage en installant des animaux pour entretenir les espaces verts publics ou privés. Ces animaux restent toute l'année sur place et leur état de santé est suivi avec attention afin d'assurer leur bien-être. Les moutons de l'Ouest offre une solution clé en main pour la tonte d'espaces privés ou professionnels, avec des animaux notamment issus de races locales. L'activité permet de participer à la sauvegarde et la promotion d'espèces anciennes comme le mouton d'Ouessant ou la chèvre des fossés. Présente dans l'ouest de la France, l'entreprise dispose de plus de 500 animaux répartis sur différents sites de pâturage.

Former dès l'enfance !

VILLE DE NANTES - OPÉRATION “ BIENVENUE AU JARDIN AU NATUREL “

La 8^e édition du dispositif “ Bienvenue au jardin au naturel “ s'organise à Nantes en juin 2021 par les centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) et donne l'occasion aux jardiniers amateurs d'échanger sur leurs pratiques pour tendre vers des jardins écologiques. C'est aussi un événement ouvert à tous permettant de visiter des jardins, y compris ceux des écoles nantaises. À l'initiative de la ville de Nantes, les enfants animent la visite de leur jardin et de nombreuses activités pédagogiques sont proposées - spectacles et dégustation de fruits et légumes par exemple.

LE JARDIN DES 5 SENS

Situé sur l'île de Nantes, le jardin des 5 sens est composé de différents espaces : de pédagogie, de jeux, de détente, de jardins et nature. Comme son nom l'indique, il est consacré à l'éducation des sens et propose un parcours mettant à contribution le toucher, le goût ou encore l'odorat. Afin d'être accessible à tous, y compris aux personnes à mobilité réduite, des installations spécifiques ont été intégrées au parcours pour faciliter les déplacements et éveiller les sens au travers de différents matériaux de construction.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UNE MÉTROPOLE PARTICULIÈREMENT ENGAGÉE EN FAVEUR DE LA PRODUCTION AGRICOLE URBAIN ET PÉRIURBAINE NOURRICIÈRE

Avec 23,5% de sa superficie dédiée à la production agricole, la métropole nantaise bénéficie d'une agriculture diversifiée et nourricière au service de ses citoyens. La métropole nantaise dispose ainsi d'une autonomie alimentaire relativement importante, se positionnant à la 3^e place du classement de l'étude UTOPIES sur l'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines françaises. Son degré d'autonomie alimentaire s'élève à 6,37 %, ce qui en fait une des rares villes du classement à atteindre un niveau d'autonomie supérieur à 5 % dans au moins deux catégories de produits : bovins laitiers (13,1 %) et légumes (17,2 %). L'historique agricole et la politique ambitieuse de Nantes Métropole contribuent à ce degré d'autonomie élevé.

Le constat est similaire à l'échelle du département où les productions maraîchères et les élevages de bovins laitiers et allaitants sont majoritaires : une simulation met en évidence que 75 % de la SAU du département suffirait à nourrir les habitants de Loire Atlantique, à régime alimentaire identique. Cependant, une partie de ces productions (aux échelles métropolitaines et départementales) est exportée dans d'autres régions françaises voire à l'étranger (notamment le vin et certains produits alimentaires sous SIQO). Par ailleurs, le territoire est soumis à différents risques climatiques, sources de vulnérabilités pour la résilience alimentaire locale : sécheresses, grêles, inondations et montée du niveau de la mer. L'enjeu se situe donc dans la relocalisation de certaines filières et le développement de systèmes de production résilients face aux aléas climatiques.

L'agriculture en zones urbaines se développe également de façon exponentielle : on estime que selon les quartiers, 16 % à 58 % de la surface de la ville est végétalisée. Cela est rendu possible par une politique forte de la Ville de Nantes en faveur du développement de l'agriculture urbaine et une société civile particulièrement dense et active sur ces questions.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes vis-à-vis des autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer le degré de résilience alimentaire :

- le degré d'autonomie alimentaire (indicateur de suivi),
- la surface agricole utile par rapport à la superficie totale (indicateur de suivi),
- le nombre de jardins partagés pour 100 000 habitants (indicateurs de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour augmenter la résilience alimentaire du territoire. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

DEGRÉ D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE (classement national des 100 premières aires urbaines)	SURFACE AGRICOLE UTILE SUR LA MÉTROPOLE (par rapport à la superficie totale)	NOMBRE DE JARDINS PARTAGÉS (pour 100 000 habitants sur le territoire de la ville centre)
NANTES 6,37 % (3 ^e)	MONTPELLIER 33 % (2018)	NANTES 25 (2018)
LYON 2,93 % (19 ^e)	NANTES 26 % (2018)	LYON 16 (2018)
MARSEILLE 2,22 % (33 ^e)	LYON 20 % (2015)	GRENOBLE 14 (2019)
MONTPELLIER 2,02 % (41 ^e)	MARSEILLE 20 % (2017)	BORDEAUX 14 (2019)
BORDEAUX 1,76 % (53 ^e)	BORDEAUX 15,9 % (2018)	MARSEILLE 9 (2020)
GRENOBLE 1,27 % (69 ^e)	GRENOBLE 15 % (2015)	MONTPELLIER 7 (2020)
PARIS 1,27 % (69 ^e)	PARIS 2 % (2018)	PARIS 0,621 (2019)

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

ENACTUS UKZN - DES SACS POTAGERS URBAINS

Durban, Afrique du Sud

Le réseau Enactus de Université de Kwazulu-Natal (UKZN) regroupe des étudiants, professeurs et acteurs économiques dans le but d'encourager l'entrepreneuriat social chez les jeunes et de soutenir les communautés locales. Des étudiants du réseau Enactus UKZN se sont mobilisés face aux enjeux d'insécurité alimentaire et aux difficultés socio-économiques des communautés locales, en mettant en place des projets d'agriculture durable pour les communautés rurales et urbaines locales. Leur projet "SackSpace" est un système innovant de sacs potagers qui permet de cultiver verticalement des plantes comestibles sur des espaces très restreints, sans charge de travail et en économisant l'eau (près de 60 % d'eau en moins par rapport à l'agriculture conventionnelle). Ce projet permet aux urbains de cultiver des plantes pour à la fois répondre à leurs besoins alimentaires et aussi pour générer un revenu en vendant leurs produits. Véritable initiative écologique, sociale et solidaire, "Sack Space" donne de l'espoir aux populations pauvres et précaires.

LA TRADITION DES JARDINS PÉRIURBAINS À SFAX - LES JNENS

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 leur permettant ainsi 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, située au centre. Du kilomètre 1 au kilomètre 9 se trouve 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. Ils sont cependant aujourd'hui menacés par l'urbanisation et l'étalement de la ville.



ETHEKWINI - JARDIN SUR LE TOIT DE LA MUNICIPALITÉ

Durban, Afrique du Sud

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 découvertes et initiations 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.

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

Grenoble, France

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

VILLE DE PARIS - PROGRAMME PARISCULTEURS

Paris, France

Parisculteurs est un programme de la Ville de Paris pour développer l'agriculture urbaine. Chaque année depuis 2016, la Ville lance un appel à projet pour faciliter et accélérer l'installation de projets agricoles à Paris. Elle recense des espaces à végétaliser - toitures, murs, sous-sol, espaces en pleine terre - et propose leur exploitation pour favoriser la biodiversité et un retour de l'agriculture en ville. Au travers de ce programme, la ville de Paris met à disposition des agriculteurs urbains une boîte à outils complète dans l'objectif de les accompagner dans leur projet, de la conception à la mise en œuvre concrète (construction, administratif, embauche, urbanisme, etc). La ville a construit un site internet dédié afin de compiler l'information et les appels à projets à destination des agriculteurs urbains. Grâce à *Parisculteurs*, plus de 50 projets ont vu le jour et tout autant sont en cours de développement. La ville de Paris compte aujourd'hui plus de 30 hectares d'espaces agricoles sur son territoire.

L'OFFRE DE QUALITÉ À DÉVELOPPER DANS LES LIEUX DE VIE LES PLUS DÉFAVORISÉS

L'analyse des points alimentaires et de leur distance vis-à-vis des principaux lieux d'habitation mais également de la qualité des produits proposés selon les quartiers doit permettre d'évaluer l'accès physique d'une population donnée à une alimentation saine et de qualité, adaptée aux diversités culturelles du territoire. En Amérique du Nord, on appelle *déserts alimentaires* les zones situées à plus de 1,6 kilomètre d'un approvisionnement en aliments frais en milieu rural et 500 mètres en milieu urbain. Ce sont aussi des territoires qui sont peu ou pas desservis par les transports collectifs et qui logent au moins 20 % de familles à bas revenu. Un faible accès aux aliments frais entraîne des menus moins équilibrés et l'augmentation de maladies chroniques et de risques d'obésité dans les quartiers défavorisés (ENS Lyon, 2016). On compte peu de déserts alimentaires dans les zones urbaines françaises mais certains ménages rencontrent encore des difficultés à s'approvisionner faute de moyens de déplacement (Paturel et al., 2015).

LA GRANDE DISTRIBUTION DOMINE LE MARCHÉ

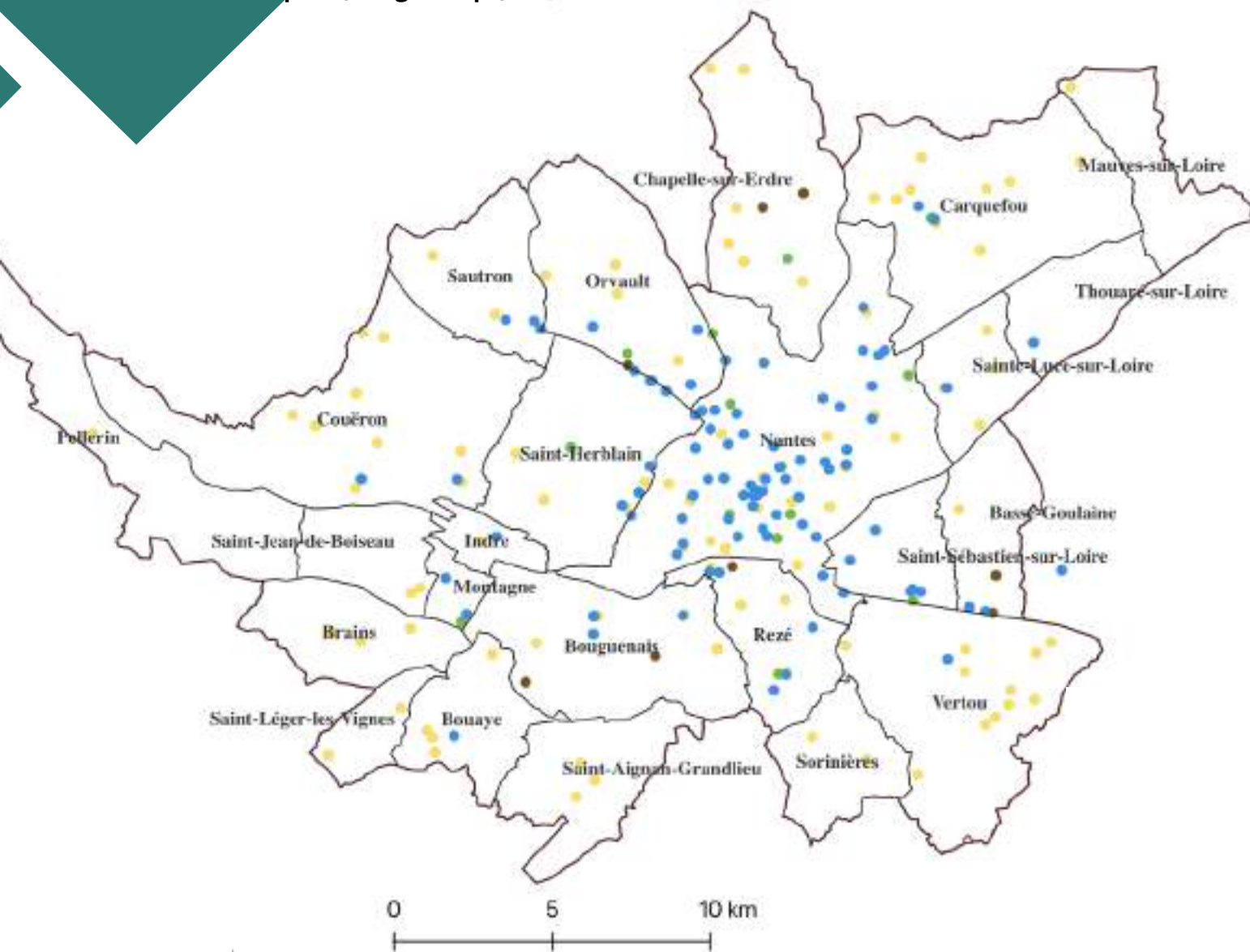
La métropole de Nantes propose un nombre important de commerces alimentaires : 5 hypermarchés, 31 supermarchés, 18 marchés de plein vent et près de 350 petits commerces alimentaires de proximité. Les GMS sont réparties en centre-ville mais aussi sur les 23 autres communes de la métropole. Les petits commerces alimentaires, quant à eux, se concentrent dans la ville de Nantes. Alors que la moyenne en France est d'une épicerie pour 2 309 habitants et 1 hypermarché pour 58 321 habitants, Nantes se distingue par un nombre bien plus important d'épiceries soit 1 pour 3 431 habitants. Les petits commerces de proximité sont ainsi représentés à Nantes avec un essor ces dernières années des magasins bio comme Biocoop, Chlorophylle, Horizon Vert et autres qui ont connu une augmentation de 37 % entre 2007 et 2017 (AURAN, 2017).

“ La métropole nantaise a la caractéristique d'être entourée d'un anneau de supermarché avec en outre six grands magasins E.Leclerc et de nombreuses galeries commerciales. Mais on assiste à une recolonisation assez impressionnante du centre-ville par des supérettes. Le commerce de proximité prend un véritable essor à Nantes.”

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

Outre les petits commerces de proximité, les marchés sont bien représentés sur l'ensemble du territoire métropolitain, y compris dans les quartiers défavorisés. On recense une cinquantaine de marchés alimentaires sur l'ensemble des communes de la métropole dont 18 sur la commune de Nantes (Vivre à Nantes Métropole, 2018). Ils permettent un certain accès à des produits locaux et de qualité (AURAN, 2017). Si les grandes et moyennes surfaces (GMS) ne représentent que 12 % du nombre de points de vente, elles représentent 80 % des surfaces de vente sur la métropole (AURAN, 2018). Les achats en GMS restent largement majoritaires pour les Nantais. Plus de 80 % des ménages privilégient la GMS pour les produits frais alimentaires comme les produits laitiers. Les supermarchés restent ainsi le mode d'approvisionnement privilégié des Nantais, à l'image du reste de la France, car on y trouve une offre diversifiée et une facilité d'accès à condition néanmoins de posséder un véhicule, or 20,3 % des ménages de la métropole de Nantes ne possèdent pas de voiture (INSEE, 2019 ; AURAN, 2018).

Figure 6 : Répartition de l'offre alimentation sur Nantes Métropole (Google Maps)



Fond de carte : <https://data.loire-atlantique.fr>

80 %

de la surface des points de vente alimentaires sont des grandes et moyennes surface (AURAN, 2017).

Les types de points de ventes :

- Grande et moyenne distribution
- Magasins bio franchisés
- Points de vente directe (ferme, marchés)
- Épiceries indépendantes bio/locales et magasins de producteurs

L'OFFRE DE QUALITÉ PEU PRÉSENTE DANS CERTAINS QUARTIERS

Bien que l'offre en produits biologique se développe et représentait en 2017 8 % des commerces alimentaires, elle ne couvre pas équitablement l'ensemble du territoire (AURAN, 2017). Certaines zones sont déficitaires en offre de qualité et peuvent être ainsi appelées des " déserts alimentaires partiels ".

D'une manière générale, la localisation de l'offre de produits bio est géographiquement organisée autour de ménages un peu plus aisés que la moyenne : au sein des grands pôles urbains où le niveau de vie médian des habitants est supérieur à 25 000 euros annuels (INSEE, 2019). L'offre de produits bio se concentre ainsi essentiellement dans le centre-ville de Nantes où les revenus moyens sont les plus élevés et la population plus dense. À l'inverse, l'offre bio est plus disparate dans les quartiers prioritaires de la métropole (SIG Ville, 2017).

Pourtant, la proximité est le principal facteur guidant les choix alimentaires des habitants (Paturel et al., 2015). Dès lors, les habitants des quartiers où l'offre alimentaire bio et plus généralement de qualité est faible, auront plus de difficulté à s'approvisionner et donc moins tendance à adopter des régimes alimentaires durables. Avec cette offre inégalement répartie, les stratégies commerciales des enseignes de distribution contribuent de fait à faire du bio un type de consommation destiné aux catégories socio-professionnelles supérieures.

”

La consommation de produits bio reste encore anecdotique mais le taux de croissance est important. Des épiceries bio se développent en particulier dans les périphéries où ils sont accessibles en voiture ou bien dans l'hyper-centre, mais ils semblent peu présents dans les quartiers plus précaires de la ville.”

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

”

De fait, les supermarchés ont créé des segmentations de produits avec des gammes de premier prix pour les personnes aux revenus les plus faibles.”

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

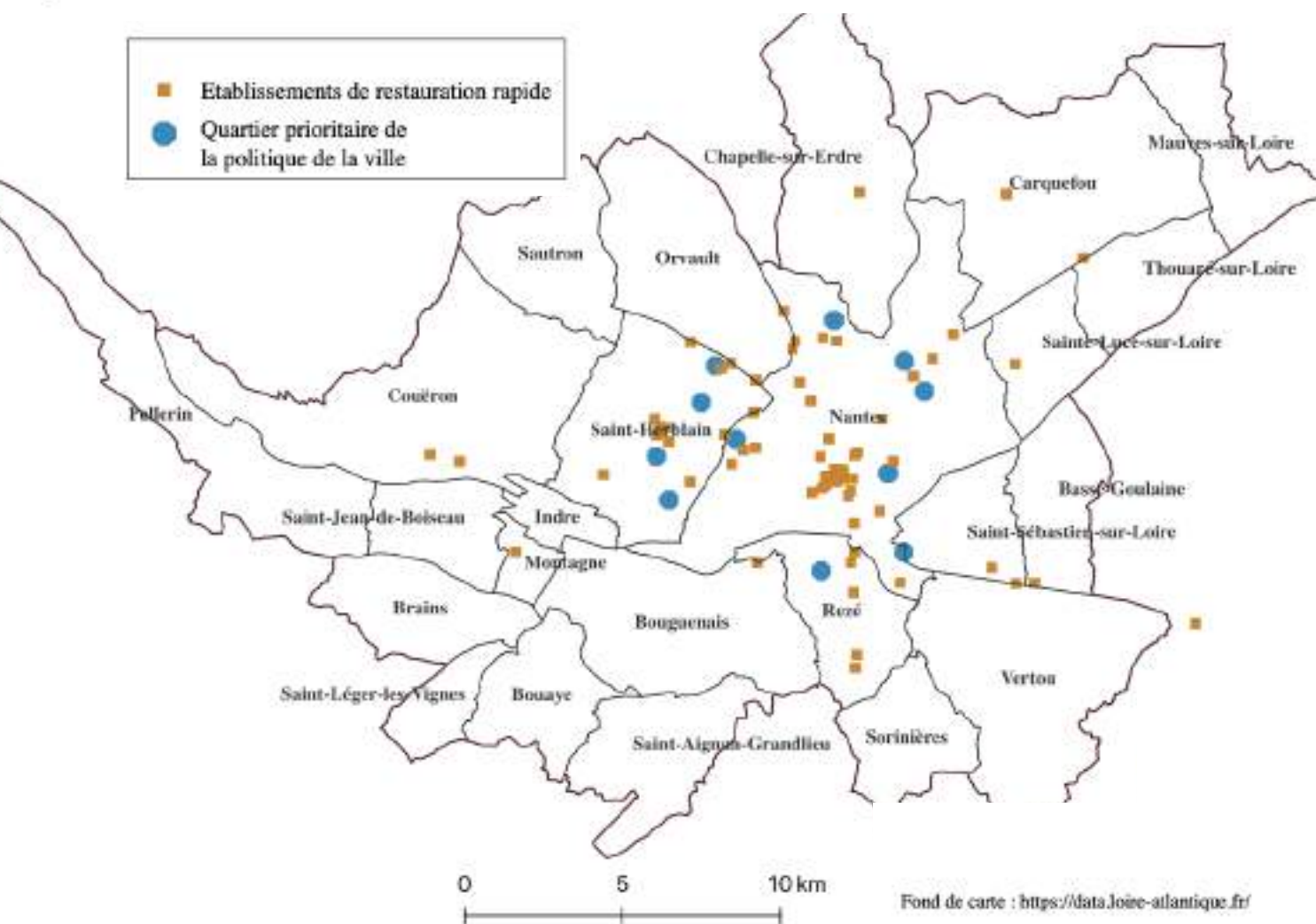
UNE OFFRE DE FAST-FOOD CONCENTRÉE DANS LE CENTRE-VILLE ET AUTOUR DES QUARTIERS LES PLUS DÉFAVORISÉS

Quinze quartiers sont considérés comme prioritaires sur la métropole Nantaise. Ces quartiers sont principalement situés sur la commune de Nantes, mais également sur celles de Rezé, Saint Herblain et Orvault. Il s'agit des quartiers suivants : Bellevue, Bottière Pin Sec, Bout Des Landes - Bout Des Pavés - Chêne Des Anglais, La Boissière, La Halvêque, La Petite Sensive, Le Breil, Le Clos Toreau, Le Ranzay, Les Dervallières, Malakoff, Port Boyer, le Sillon de Bretagne, Plaisance, Château (SIG ville, 2017 (2)). La population de ces quartiers représente 54 000 habitants, soit 9 % de la population de la métropole (La

politique de la ville dans la métropole nantaise, 2018 ; INSEE, 2021). Les principales enseignes de la GMS sur le territoire sont les magasins E.Leclerc mais on trouve aussi depuis une dizaine d'années beaucoup de Lidl et de Aldi qui proposent des produits alimentaires à bas prix (Barret, 2021). Les habitants des quartiers plus précaires privilégient généralement les produits des supermarchés discount ou bien les entrées de gamme dans les supermarchés classiques.

Nantes se positionne comme une des villes françaises où la concentration de fast-food est basse (0,11 pour 1000 habitants) (Ouest France, 2019). L'offre est particulièrement présente dans le centre-ville mais aussi des universités, répondant ainsi aux habitudes de consommation d'une clientèle jeune (Bernard, 2021).

Figure 7 : Établissements de restauration rapide et quartiers prioritaires de la Ville (Google Maps & Nantes Métropole, 2021)



LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE S'ACCENTUE DANS LE CENTRE-VILLE DE NANTES

21 % des ménages
nantais déclarent avoir
renoncé à acheter un
produit récemment car
il était trop cher
(AURAN, 2019)

LA VILLE DE NANTES PLUS PAUVRE QUE LE RESTE DU TERRITOIRE

Les Pays de la Loire est une des régions qui présentait en 2018 le plus faible taux de pauvreté de France métropolitaine (10,8 % contre 15,1 % en moyenne) (INSEE, 2021 (2)). Le territoire ligérien serait la région française la moins touchée par la pauvreté au niveau national. Le taux de pauvreté est encore plus faible dans le département de Vendée (9,2 %) (INSEE, 2015). Pour autant, à l'échelle urbaine, la Ville de Nantes avec 17 % d'habitants vivant sous le seuil de pauvreté, a un taux de pauvreté bien plus élevé que le reste de la métropole (12,3 %) (INSEE, 2021 (2)). De fait, le territoire métropolitain est marqué par de fortes inégalités socio-économiques.

LE BUDGET ALIMENTAIRE DES PLUS PAUVRES PLUS ÉLEVÉ

Certaines tranches de population de la métropole de Nantes ne disposent pas des moyens financiers suffisants pour acheter des produits de qualité, d'autant que la part du budget allouée à l'alimentation tend à diminuer. À l'échelle nationale, le budget alloué à l'alimentation représente près de 20 % des dépenses des français (soit en moyenne 3 600 € par an selon les données de 2014) contre 35 % dans les années 60 (Larochette & Sanchez Gonzalez, 2015). Toutefois, à l'échelle du Grand Ouest, l'alimentation est le 2^e poste de dépenses après les transports (17,4 %) et avant le logement (15,7 %). En 2017, selon l'AURAN (Agence d'Urbanisme de la Région Nantaise) 17,1 % du budget des ménages de l'Ouest était consacré à l'alimentation contre 16,4 % au niveau national, ce qui représente en moyenne 20 € supplémentaire par mois (AURAN, 2017 (4)).

Cette part du budget allouée à l'alimentation est certes supérieure à la moyenne nationale mais est aussi sujette à de fortes disparités en fonction des revenus des ménages. Les ménages les plus pauvres dédient une part bien plus importante de leur budget à l'alimentation, n'ayant que très peu de revenu disponible pour des dépenses non nécessaires.

LE PRIX RESTE LE PRINCIPAL CRITÈRE POUR LES CHOIX ALIMENTAIRES DES PLUS PRÉCAIRES

21 % des ménages nantais déclarent avoir renoncé à acheter un produit récemment car il était trop cher. Le chiffre s'élève à 33 % pour les ménages ayant les revenus les plus faibles. Cette précarité économique limite l'accès à une alimentation équilibrée. On note par exemple que 10 % des ménages ayant un revenu mensuel net de moins de 1 000 € n'achètent jamais ou presque jamais de yaourt ou produits laitiers (contre 4 % de ménages au revenu entre 4 000 et 6 000 €) (AURAN, 2018). Une enquête de consommateurs dans les Pays de la Loire a été réalisée entre septembre et décembre 2016. Selon celle-ci, " le prix des légumes est jugé correct pour 35,5 % des consommateurs, mais pour 36 % d'entre eux, ils sont également jugés trop chers ". Le frein posé par la question du prix est présent dans l'achat de légumes pour plus d'un tiers des acheteurs (Région Pays de la Loire, 2016).

LES MARCHÉS ALIMENTAIRES PLUS CHERS QUE LES SUPERMARCHÉS

S'approvisionner sur les marchés représente également un coût important pour les consommateurs et revient même plus cher qu'aller au supermarché. Selon Alain Lemerle et Martine Gautier, enquêteurs à l'association nantaise UFC Que Choisir, *"Le panier du marché coûte environ 17 % plus cher que dans la grande ou moyenne distribution"*. D'après une étude sur 15 marchés de la région nantaise, le panier moyen de 58 produits s'établit à 357 €, rendant l'accès aux fruits et légumes frais, souvent locaux, plus difficile, voire impossible pour les ménages à bas revenu. On constate cependant des disparités importantes qui peuvent aller jusqu'à 93 € d'écart en fonction des marchés qui ne proposent pas tous la même qualité de produits comme entre Carquefou et la Petite-Hollande par exemple avec des variations qui peuvent s'expliquer par les types de productions (agriculture paysanne, agriculture conventionnelle, locale ou importée, labellisée ou non, etc.) mais aussi par les marges prises par les vendeurs (Dubois, 2019).

LE BIO RÉSERVÉ À CERTAINES CATÉGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLE ?

La filière bio française ne cesse de se développer. Pourtant, la consommation de produits bio reste marginale au niveau national. Seulement 6,1 % des achats alimentaires des ménages français sont bio (Agencebio, 2020). En effet, si en moyenne 48 % des consommateurs nantais déclaraient en 2018 avoir fait évoluer ces dernières années leurs habitudes d'achat et leurs pratiques de consommation alimentaire en faveur d'une alimentation plus saine et durable, les produits bio, de par leur prix, restent difficilement accessibles (AURAN, 2018). Les produits bio sont en particulier plus onéreux pour le consommateur lorsqu'ils sont achetés en GMS. À l'échelle nationale, sur un panel de 39 produits conventionnels trouvables en supermarché, l'équivalent bio est en moyenne 80 % plus cher (UFC-Que Choisir, 2020).

Outre leur pouvoir d'achat, les catégories socio-professionnelles aisées bénéficient également d'une offre de qualité plus accessible dans les quartiers plus favorisés où elles ont tendance à vivre. Le système alimentaire de la métropole nantaise est marqué par ces inégalités sociales.

L'AURAN a montré en 2018 que l'achat de produits bio reste une pratique ponctuelle et réservée aux catégories diplômées, souvent corrélées à des revenus élevés. Parmi les produits frais achetés systématiquement avec un label bio, on trouve les œufs (31 %), le lait (19 %) et les fruits et légumes frais (17 % et 18 %) (AURAN, 2018).

LA QUALITÉ À PRIX ACCESSIBLES POUR TOUS NE SE TROUVE PAS EN SUPERMARCHÉS

Les produits bio notamment restent plus chers et peu accessibles pour une grande partie de la population. Sur le lait, les œufs et le jus d'orange, un produit bio est en moyenne 35 % plus cher que les autres (Familles rurales, 2019). Cependant, 46 % de ce surcoût serait dû à des "sur-marges" réalisées par les enseignes de grande distribution. En faisant le choix de distributeurs privilégiant les circuits courts et de proximité et réduisant le nombre d'intermédiaires, il est possible de trouver des produits de qualité accessibles financièrement. Il faut pour cela que l'information soit diffusée plus largement et en particulier aux ménages ayant un pouvoir d'achat limité (UFC Que Choisir, 2017 (2)).

Les personnes dans l'urgence alimentaire veulent juste manger mais quand ils n'ont pas le choix ils se tournent automatiquement vers la quantité.

Nicolas Trézéguet, Chargé de projet VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) Antenne de Bordeaux

DES CHOIX ALIMENTAIRES PLUTÔT SAINS À L'ÉCHELLE DE LA RÉGION


L'état nutritionnel d'une population est révélateur des pratiques alimentaires mais également de l'environnement alimentaire dans lequel elle évolue (offre disponible notamment mais aussi connaissance des repères nutritionnels, savoirs-faire culinaires ou encore aménagements sportifs des lieux de vie). L'étude individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires 2006-2007 (INCA 2), révèle que les Pays de la Loire est une des plus grandes régions de France consommatrices de fruits et légumes avec 284 grammes en moyenne par habitant et par jour. Seuls 3 % des ménages de la métropole nantaise n'achètent jamais ou presque jamais des fruits et légumes frais (AURAN, 2017). Seuls 12 % des habitants mangent dans un fastfood au moins une fois par mois ce qui est inférieur à la moyenne nationale (17 %) (Frenchmalbouffetour, 2007).

De ces habitudes alimentaires résultent un meilleur état nutritionnel de la population. La prévalence de l'obésité était de 11,8 % à l'échelle de la région Pays de la Loire contre 17 % à l'échelle nationale 2015 en France (SRAE, 2015). Les ménages de l'agglomération nantaise montrent de manière globalement homogène une préoccupation à tendre vers une " meilleure " alimentation. En effet, quel que soit leur niveau de revenus, 48 % des ménages souhaitent manger plus sainement (AURAN, 2018).

QUEL ÉTAT NUTRITIONNEL DANS LES QUARTIERS PRIORITAIRES ?

Les habitants des quartiers précaires de Nantes, classés comme prioritaires par les politiques de la Ville (QPV) font face à un double obstacle pour accéder à une alimentation saine et durable : le manque d'offre et le manque de moyens économiques. Cette situation est problématique à la fois au niveau des inégalités mais aussi au niveau de la santé des habitants car une alimentation peu saine peut conduire à des risques de malnutrition (manque de nutriments, carence) et de sur-nutrition, surpoids et obésité (trop de calories menant à des maladies chroniques telles que le diabète l'hypertension et autres maladies cardiovasculaires).

Cette situation commence à s'inscrire à l'agenda public avec des politiques alimentaires et d'aménagement agricoles urbains à destination des QPV qui se multiplient à Nantes. Dans son PAT adopté en 2018, la métropole de Nantes a intégré un volet sur l'aide alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire comprenant notamment la création d'espaces comestibles dans les espaces verts et aux pieds des immeubles dans les quartiers prioritaires ou encore l'amélioration de la distribution de produits frais, éthiques et de qualité dans QPV (Nantes Métropole, 2021).



**48 % des ménages souhaitent
manger plus sainement (tous
niveaux de revenu confondus)
(AURAN, 2018)**

UN RECOURS À L'AIDE ALIMENTAIRE EN HAUSSE SUR LA MÉTROPOLE NANTAISE

20 % de bénéficiaires de l'aide alimentaire supplémentaires en France en avril 2020 suite à la crise de la COVID-19 (France2, 2020).

En Loire Atlantique, 16 500 personnes par semaine sont bénéficiaires de l'aide alimentaire (2021)

LE NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES EN HAUSSE

La précarité économique des ménages impacte l'accès à une alimentation de qualité. La Banque alimentaire nourrit près de 16 500 personnes chaque semaine en Loire Atlantique (Banque alimentaire, 2021). Avec la crise de la COVID-19 les demandes d'aides alimentaires ont explosé, le secours populaire a notamment observé une augmentation de bénéficiaires de 200 à 500 personnes par jour à Nantes (France bleu, 2020).

LES ÉTUDIANTS PARTICULIÈREMENT TOUCHÉS

Depuis quelques années, on estime à 20 % en moyenne les étudiants nantais en situation de pauvreté. Ce pourcentage estimé avant la crise sanitaire de la COVID-19 ne prend pas en compte la dégradation récente et généralisée de la situation économique des étudiants (France 3, 2020). Les étudiants sont aujourd'hui particulièrement touchés par la précarité alimentaire notamment en raison de contraintes budgétaires accentuées par la crise sanitaire (OVE, 2021). Des aides alimentaires se sont développées dans la ville de Nantes pour pallier cette précarité alimentaire. La Ville, la Métropole et ses partenaires sont particulièrement mobilisés pour apporter une aide alimentaire mais aussi un soutien financier aux étudiants : épiceries sociales et solidaires, distribution de repas aux étudiants, Fonds d'aide aux jeunes (FAJ), etc. (Université de Nantes, 2020 et Métropole de Nantes, 2020).

LA BANQUE ALIMENTAIRE EN MANQUE DE PRODUITS FRAIS ET PROTÉINES

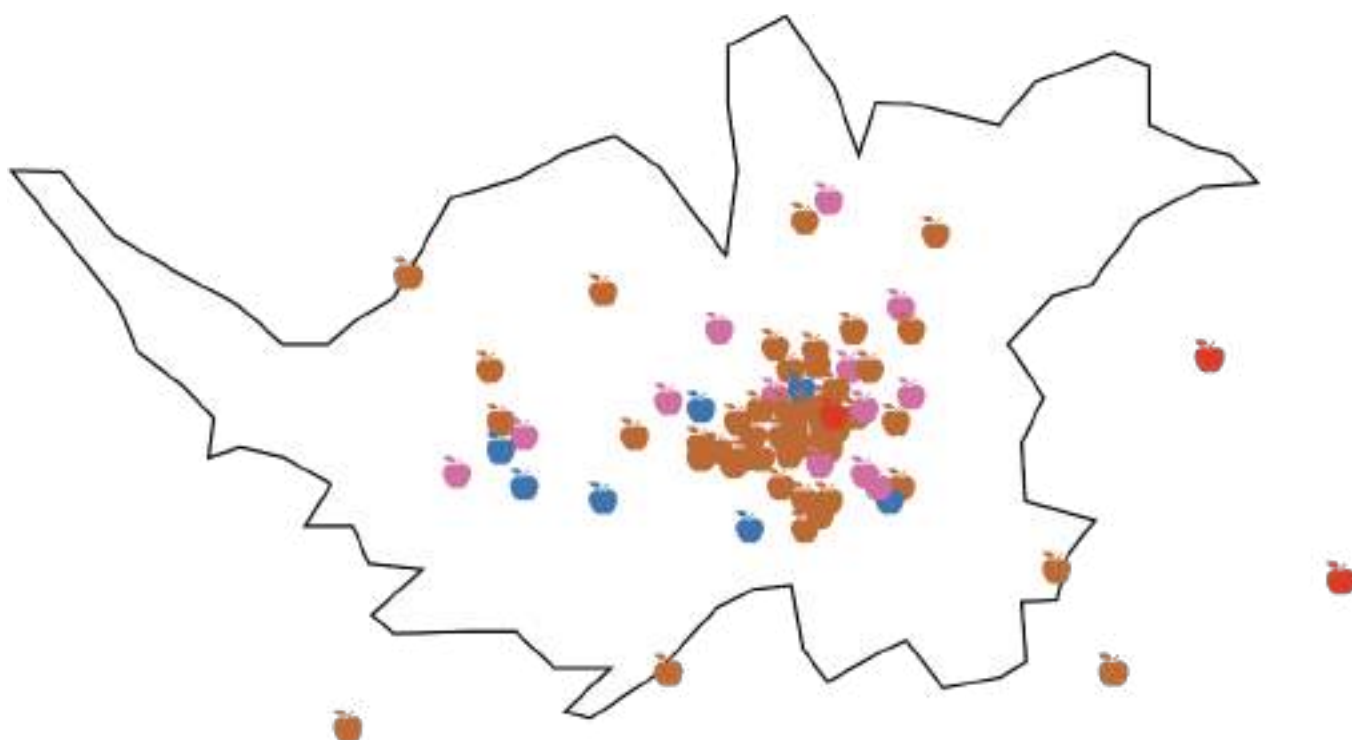
La banque alimentaire de Loire Atlantique s'approvisionne auprès de 22 grandes surfaces locales situées à Nantes et Saint Nazaire (40 %), auprès de producteurs locaux (2 %), auprès de fournisseurs départementaux (8 %) et enfin auprès du grand public (15 %). Par la suite, elle distribue ces denrées auprès de 30 associations, 5 jours par semaine. Ces distributions représentent plus de 1 600 tonnes de produits par an, ce qui correspond à 3 000 000 de repas (Banque alimentaire, 2021). Face à la forte demande, la Banque Alimentaire 44 met en lumière un manque d'approvisionnement en produits frais et fait un appel aux producteurs, maraîchers et grossistes pour y remédier (Le progrès, 2020).

LA LOI DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DANS LA GRANDE DISTRIBUTION

En février 2016, une loi de lutte contre le gaspillage alimentaire a été adoptée. Elle contraint les moyennes et grande surface de plus de 400 m² à établir une convention avec des associations caritatives pour faire don de leurs invendus. La majorité des enseignes de GMS avait l'habitude de détruire ou rendre impropres à la consommation leurs invendus afin d'éviter les intoxications alimentaires au cas où certains produits mis à la poubelle seraient récupérés. Ces pratiques sont désormais interdites, sous peine d'amende (Bercy infos, 2016). Si les deux tiers des enseignes avaient déjà mis en place des conventions avant 2016, cette loi a permis d'augmenter de 8 % les volumes distribués à l'échelle nationale. Pour aller plus loin, il faudrait maintenant étendre l'obligation aux magasins de moins de 400 m² et apporter un soutien financier aux associations d'aide alimentaire afin qu'elles puissent collecter plus de volumes, plusieurs fois par semaine (France info, 2019).

Figure 8 : Les structures d'aide alimentaire sur le territoire de la métropole nantaise

Les acteurs de l'aide alimentaire



Retrouvez la carte interactive en ligne sur le site de la Direction Générale De La Cohésion Sociale.

5 ÉPICERIES SOLIDAIRES SUR LA MÉTROPOLE

Les épiceries solidaires ont pour vocation de fournir des denrées alimentaires entre 10 % et 30 % de leur valeur marchande aux personnes dans le besoin, afin de lutter contre la précarité alimentaire (CRIJ, 2021). Dans le 44, il existe 5 épiceries recensées par l'association Maraudes mais ce nombre devrait augmenter avec l'installation du réseau VRAC à Nantes en 2021 et la mise en place de 4 groupement d'achats situés à Bellevue, Saint Herblain et les Dervallières (VRAC, 2021).

RENFORCER L'ACCÈS POUR TOUS À UNE ALIMENTATION SAINES - LES SOLUTIONS LOCALES

Faciliter l'accès financier aux produits de qualité

Mailler le territoire avec une offre alimentaire de qualité

ÉPICERIE SOLIDAIRE DES ALOUETTES

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

LE MARCHÉ PAYSAN DE L'ÎLE DE NANTES

Initié et organisé par Les Ecosolies et Terroirs 44, le Marché paysan de l'Île soutient une agriculture paysanne, locale et de qualité. Une quinzaine de paysans et quelques artisans locaux proposent des produits frais et de qualité. Pour participer à ce marché, tous les exposants doivent respecter les valeurs de la charte mise en place par Terroirs 44 et les Ecosolies. Celui-ci a lieu tous les mardis, de 16h à 19h sous la halle du Solilab.

LES PANIERS DE DAVID

Basée au MIN de Rezé, l'équipe des paniers de David livre à domicile à Nantes et son agglomération. Les paniers sont composés de produits biologiques, de saison et locaux. Ils proposent une large sélection de fruits, de légumes, de produits laitiers et même de viandes et de poissons sélectionnés parmi les producteurs régionaux.

LE DÉBUT DES HARICOTS, PROJET DES MICROS MARCHÉS

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

LES PANIERS SOLIDAIRES

Les paniers solidaires proposent des paniers de légumes et fruits biologiques chaque semaine à Angers, Nantes, Saint-Nazaire, Cholet, Poitiers, Le Mans et villes alentours. Les paniers sont de saison variés, en direct des producteurs locaux et en circuits courts, pour une consommation saine et responsable.

LA CAGETTE DES 4 SAISONS

La Cagette des 4 saisons propose une sélection de produits de producteurs régionaux en bio ou en agriculture raisonnée. Les clients peuvent commander directement sur le site et venir récupérer leur panier en fonction des disponibilités des jours proposés. Le service est sans engagement, permettant de commander en fonction de ses besoins.

SCOPÉLI, LE SUPERMARCHÉ COOPÉRATIF

Scopéli est un projet de supermarché coopératif nantais, né au printemps 2019, financé et porté par les adhérents. La participation de ses coopérateurs, c'est-à-dire les adhérents et co-organisateurs du supermarché, permet de leur proposer une alimentation de qualité à prix réduit, en donnant la priorité aux producteurs locaux, au vrac, aux circuits courts et aux produits de saison. Les coopérateurs sont parties prenantes des organes de gouvernance et de décisions. En fonction du temps dont ils disposent, ils s'investissent de manière différente dans le projet.

AGORAÉ

Espace d'échanges et de solidarité, c'est un lieu de vie ouvert à tou.te.s et une épicerie solidaire accessible sur critères sociaux. Portée et gérée par des étudiant.e.s pour des étudiant.e.s, l'AGORAé est un lieu non-stigmatisant œuvrant pour l'égalité réelle d'accès et de réussite dans l'enseignement supérieur. Les objectifs sont multiples : permettre aux étudiants de dégager du temps pour leurs études et loisirs, accéder à une alimentation saine et équilibrée, créer un espace de vie et d'échange.

Du bio et local dans les écoles !

VILLE DE NANTES, LA CANTINE CENTRALE

Grâce à sa cuisine centrale, la ville de Nantes assure chaque jour la production de 16 000 repas livrés dans les 87 cantines des écoles nantaises. La restauration scolaire fonctionne en liaison froide. Les repas sont confectionnés dans la cuisine centrale, puis refroidis rapidement et stockés à basse température. Le jour de leur consommation, les barquettes sont livrées aux écoles en camion réfrigéré puis réchauffées dans les écoles pour une consommation immédiate. Des produits issus de l'agriculture biologique (yaourt, fromage, pomme, carottes râpées, etc.) entrent dans la composition des repas. La ville favorise aussi les circuits courts ou de proximité : gros sel de Guérande, tomme de Campbon, yaourt de Saint-Omer de Blain, poulet fermier d'Ancenis, etc. La commune de Nantes compte développer la part des produits bio et sous signe de qualité proposés à la cantine. La part de produits bio était déjà passée de 6 % à 18 % depuis 2010 mais la ville souhaite atteindre 50 % de produits sous signe de qualité, dont 40 % de bio d'ici 2022.

RÉGION PAYS DE LA LOIRE, LE PROGRAMME RESTAURATION DURABLE

La région concentre à elle seule 6 % du nombre total de repas servis en France chaque année. Avec une production estimée à 10 % du chiffre d'affaire national, les Pays de la Loire se situent au 4^e rang des régions agricoles françaises. L'approvisionnement de proximité en restauration collective est donc un véritable enjeu pour la région. Dans une volonté d'intégrer la restauration scolaire des lycées ligériens à une démarche globale de développement durable, la région des Pays de la Loire mène depuis 2011 le projet "Restauration Durable". L'expérimentation vise à promouvoir au sein des lycées publics et CFA la mise en place de projets sur trois grands axes : l'approvisionnement en produits bios et locaux, la transformation des produits en cuisine et l'accompagnement dans la sensibilisation et promouvoir l'implication des parties prenantes de la restauration.

LE PLAN "ALIMENTATION LOCALE DE QUALITÉ" DANS LES COLLÈGES DE LOIRE ATLANTIQUE

En 2018, en moyenne, les collèges du département s'approvisionnaient à 20 % en produits locaux et 13 % en produits bio. L'objectif est d'atteindre 50 % de produits locaux dont 20 % de produits bios d'ici 2022. Le Département de Loire-Atlantique souhaite renforcer et multiplier les expériences menées dans ses collèges (précautions sur les sources et la qualité des approvisionnements, formations aux modes de cuisson alternatifs, sensibilisation au gaspillage alimentaire). Afin d'atteindre ses objectifs, le département a élaboré un plan en 2018-2020 comportant 42 actions dans l'objectif de répondre aux besoins et des attentes des acteurs du territoire pour développer les circuits courts et l'alimentation durable sur le territoire.

ORANGE : DU BIO DANS LES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique a signé des chartes avec les entreprises disposant de restaurants pour leurs salariés et avec les sociétés gestionnaires de ces restaurants. L'objectif affiché est d'atteindre, en trois ans, 20 % de produits bio locaux dans les assiettes servies aux convives (en valeur d'achat des produits). Les quatre restaurants de l'entreprise Orange, à Nantes et Carquefou, suivis par le Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique (Gab 44) ont atteint l'objectif des 20 % de produits bio originaires des Pays de la Loire, trois ans après la signature de la charte.

RÉSEAU LOCAL 44

Avec l'appui de partenaires impliqués dans la chaîne de production, d'approvisionnement et de préparation des repas, l'association des Maires, le Département Loire-Atlantique et la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique veulent contribuer à faire progresser la place des produits locaux dans la restauration collective (restauration scolaire, en secteur santé et en entreprise). L'objectif du réseau est de faciliter le partage d'informations, d'expériences, de ressources et d'accompagner le développement de la consommation de produits locaux dans la restauration collective. Pour cela, ils organisent des événements, proposent des formations et mettent à disposition des ressources utiles.

Vers de nouveaux filets de sécurité alimentaire ?

LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

Face au constat d'un droit à l'alimentation non effectif pour tous, d'une insécurité alimentaire croissante, d'un système d'aide alimentaire inefficace, des crises du modèle agricole actuel mais aussi face à la pandémie de COVID-19 qui se traduit par une forte augmentation des personnes en situation de précarité alimentaire, des collectifs (Ingénieurs Sans Frontières, Collectif Démocratie Alimentaire, etc.) travaillent à l'élaboration d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Pensée comme une 6^e 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. Différentes versions de SSA émergent mais se rejoignent autour d'un objectif commun : remettre l'alimentation au cœur du champ politique, elles visent une transformation du système alimentaire à partir de décisions collectives autour d'un modèle d'alimentation pour tous (Corvaisier, 2020, Paturel, 2019, IFS, 2020).

Accompagner les changements de pratiques vers des choix alimentaires plus sains

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Du pain sur la Planche est une association professionnelle régionale qui accompagne et développe des actions de promotion et d'éducation à la santé en lien avec la nutrition. L'association accompagne des publics variés dans la région des Pays de la Loire (enfants, adolescents, jeunes adultes, actifs, retraités) qui ressentent le besoin d'être rassurés ou d'approfondir leur pratiques alimentaires ou professionnelles. Par exemple, dans le cadre de ses activités de prévention et de promotion de la santé, le Centre de santé des étudiants-SUMPPS de Nantes organise des ateliers cuisine et nutrition en collaboration avec l'association.

DRAAF ET RECTORAT DE L'ACADÉMIE DE NANTES, "ENSEMBLE ÉDUQUONS À L'ALIMENTATION"

Piloté par la DRAAF et le Rectorat de l'Académie de Nantes, plusieurs projets ont été menés afin de sensibiliser à une alimentation saine et durable. "Ensemble éduquons à l'alimentation" consiste en l'organisation d'une formation de personnes ressources à l'éducation au goût des jeunes avec deux séminaires, une synthèse de ressources éducatives, une plate-forme interactive et une capitalisation des expériences.

NANTES MÉTROPOLE, LA GRANDE TABLE DE L'AGGLO DANS LE CADRE DU NANTES FOOD FORUM

Au Nantes Food Forum 2017, la Grande Table de l'agglomération désignait un village regroupant les initiatives du territoire autour de l'alimentation et la réduction du gaspillage alimentaire, avec un axe spécifique de conseil sur le "Acheter mieux". Il avait pour vocation notamment d'aider à la lecture des étiquettes : logos, labels et écolabels qui orientent le consommateur pour qu'il connaisse l'origine et les garanties des produits (Nantes métropole, 2018).

BANQUE ALIMENTAIRE DU 44, ATELIERS CUISINE

La Banque alimentaire du département de la Loire-Atlantique propose des ateliers cuisine afin de faire découvrir aux bénéficiaires des repas variés et équilibrés, à petit budget. Organisés depuis 2008, les ateliers servent à créer du lien social et lutter contre l'isolement, en offrant un moment d'échange et de convivialité, en valorisant les savoir-faire des participants. Depuis fin 2008, 156 ateliers ont été organisés.

VILLE DE NANTES - CONTRAT LOCAL DE SANTÉ

Depuis novembre 2019, Nantes dispose d'un nouveau Contrat local de santé, un contrat multi partenarial pour développer des actions en faveur de la santé sur le territoire nantais. L'axe 4, "Promouvoir des environnements favorables à la santé des Nantais", a notamment pour objectif de renforcer l'accessibilité à une alimentation saine, à des pratiques d'activités physiques favorables à la santé et de réduire la sédentarité.

CROUS DE NANTES - PAYS DE LA LOIRE

Dans les cuisines du CROUS du département, l'ensemble des plats à base de lait (entrées, plats, desserts) sont uniquement préparés avec du lait bio et français. Par ailleurs, les œufs durs, cuisses de poulet, la dinde et le porc sont issus de la filière Bleu-Blanc-Cœur, signe de qualité, qui privilégie une agriculture au service de la santé et de l'environnement. Tous les lundis, les CROUS proposent un plat du jour végétarien, avec pour objectif de promouvoir, sur la base du volontariat, une consommation limitée en protéines animales, au profit d'une alimentation riche en protéines végétales.

Les pistes cyclables à développer

Sur la ville de Nantes, 6,2 % des actifs utilisent le vélo comme moyen de transport au quotidien contre 3 % sur la métropole. Malgré ce faible pourcentage de cyclistes, Nantes se situe en 2ème position dans le baromètre des villes cyclables de plus de 200 000 habitants réalisé par l'association FUB (FUB, 2017) et ce notamment grâce à la politique de développement des pistes cyclables et stationnements vélo. Nantes reste cependant loin derrière Strasbourg, Grenoble et Bordeaux, respectivement à 16 %, 15,2 % et 11,8 % (Razemon, 2017) en termes d'actifs utilisant le vélo. La métropole vise à mettre en place davantage de pistes cyclables pour passer de 566 km en 2018 et un objectif de 700 km en 2020 (Nantes métropole, 2018) et d'améliorer la connexion avec les autres communes de la métropole.

Un territoire végétalisé

60 % du territoire métropolitain correspond à des espaces naturels ou agricoles. La Ville de Nantes bénéficie de plus de 100 parcs et jardins, représentant 1050 ha d'espaces verts. Nantes possède aussi des espaces naturels d'exception en plein centre-ville. On observe par exemple " la petite amazonie " seule zone naturelle d'Europe située en centre urbain classée zone Natura 2000. La ville a planté 100 000 arbres et 3 ha de surface fleurie, entièrement entretenus sans l'usage de pesticides (Nantes Métropole, 2015). Selon Kermap, elle est considérée comme plus arborée que la moyenne des villes françaises. En effet, 23 % du territoire de la ville est arboré (Kermap, 2018).



LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UNE OFFRE ALIMENTAIRE DE QUALITÉ SE DÉVELOPPE MAIS RESTE ENCORE DIFFICILEMENT POUR UNE LARGE PARTIE DE LA POPULATION NANTAISE

Nantes est une ville où la population est relativement aisée ce qui lui permet de dédier une part du budget alloué à l'alimentation supérieure à la moyenne nationale. Le territoire dispose par ailleurs d'une offre alimentaire dense. Cette dernière est largement dominée par les supermarchés et hypermarchés en périphérie du centre-ville mais Nantes se caractérise également par la présence de nombreuses supérettes qui recolonisent les quartiers résidentiels. Il existe également de nombreux points de vente de produits bio et locaux qui facilitent l'accès à des produits de qualité.

Pour autant le territoire métropolitain est marqué par de fortes inégalités socio-économiques. Dans certains quartiers, c'est près de 80 % de la population qui ne parvient pas à accéder à une alimentation saine, suffisante et durable. Si en moyenne 48 % des consommateurs nantais déclaraient en 2018 avoir fait évoluer ces dernières années leurs habitudes d'achat et leurs pratiques de consommation alimentaire en faveur d'une alimentation plus saine et durable, les produits bio, de par leur prix, restent difficilement accessibles. C'est également le cas pour les produits frais (AURAN, 2018).

Aggravée par la crise sanitaire, la précarité alimentaire est une problématique de plus en plus prégnante à Nantes contre laquelle se mobilise un certain nombre d'associations ainsi que les pouvoirs publics pour garantir la sécurité alimentaire de tous. Nantes Métropole a en particulier développé l'initiative innovante "Nantes, Paysages Nourriciers" permettant de cultiver des produits frais dans l'ensemble des quartiers de la Ville de Nantes pour les distribuer aux familles en situation de précarité alimentaire. Ces actions doivent être soutenues et essaimées.



QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la sécurité alimentaire :

- le taux de pauvreté (indicateur de moyen),
- le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire (indicateur de suivi)
- la densité de restaurants de type fast-foods sur le territoire (indicateur de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour faciliter l'accès économique et physique à une alimentation de qualité. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

TAUX DE PAUVRETÉ (métropole) (2018)	BÉNÉFICIAIRES DE L'AIDE ALIMENTAIRE (département, en % de la population totale)	NOMBRE DE FAST-FOODS POUR 1000 HABITANTS (commune centre) (2021)
NANTES 12,3 %	NANTES 1,1 % (2019)	MARSEILLE 0,08
GRENOBLE 14,2 %	BORDEAUX 1,25 % (2015)	NANTES 0,11
BORDEAUX 14 %	GRENOBLE 1,6 % (2019)	GRENOBLE 0,11
PARIS 15,2 %	LYON 1,7 % (2017)	MONTPELLIER 0,13
LYON 16,1 %	PARIS 2,3 % (2019, Île-de-France)	LYON 0,13
MARSEILLE 18,6 %	MONTPELLIER 4,3 %	PARIS 0,15
MONTPELLIER 19,8 %	MARSEILLE 4,9 % (2019)	BORDEAUX 0,19

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

TAXE SUR LES BOISSONS SUCRÉES

Durban, Afrique du Sud

Afin de limiter la consommation de produits transformés et peu sains, l'Afrique du Sud a mis en place une taxe sur les boissons sucrées : South Africa's Health Promotion Levy on SSBs. Mise en œuvre en avril 2018, cette taxe s'élève à 0,021 rand (soit environ 0,15 centimes de dollars US) pour chaque gramme de sucre passé le seuil initial de 4g/100ml. Les produits concernés coûtent ainsi 20 % plus cher par gramme de sucre supplémentaire. Ce nouveau prélèvement à la charge des entreprises productrices de boissons sucrées vise directement à limiter le diabète, l'obésité et les autres maladies non transmissibles liées à l'alimentation. L'Afrique du Sud fait ainsi partie des 44 pays ayant mis en place une taxe sur les boissons sucrées (SSB) et c'est le premier pays du continent à l'avoir mise en place.

LES PETITES CANTINES - LIENS DE PROXIMITÉ ET ALIMENTATION

Lyon, France

Les Petites Cantines, c'est un réseau de cantines de quartier, ouvert 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 manger ensemble. Chaque convive est invité à adhérer à l'association à prix libre afin de profiter des repas. Certains repas sont organisés autour d'une thématique : un pays, un produit, une initiative anti gaspillage, etc.

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

Montpellier, France

En 2010, l'UMR Innovation de l'INRA de Montpellier, avec le Marché d'Intérêt National de la métropole et les Restos du Cœur, ont mené une expérimentation d'approvisionnement local des Restos du Cœur dans l'objectif de : proposer aux plus démunis une alimentation de qualité diversifiée ; soutenir la production locale ; 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.

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

Chili

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 octogonale 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

CITÉ DE L'AGRICULTURE - OPÉRATION DÉSERT ALIMENTAIRE

Marseille, France

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

NATIONAL SCHOOL NUTRITION PROGRAM - POTAGERS SCOLAIRES

Durban, Afrique du Sud

Le second pilier du programme national de nutrition scolaire est axé autour de jardins potagers et de projets de production de fruits et légumes au sein des écoles. En 2014, 45 % des écoles où est implanté le programme avaient un jardin potager où elles produisent des fruits et des légumes pour les repas des élèves. L'objectif est multiple : produire sur place des fruits et légumes pour les élèves, mais aussi assurer une source de revenu avec la vente à l'extérieur, utiliser le potager comme source et support d'enseignements pour les élèves mais aussi les professeurs et les parents d'élèves, ou encore améliorer l'environnement de l'école. La présence d'un potager à l'école permet aux enfants d'améliorer leurs connaissances mais aussi et surtout d'augmenter leur consommation de fruits et légumes, qui contribuent à un régime alimentaire sain.

Chapitre II

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Le système alimentaire de la métropole nantaise protège-t-il l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer ?



LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Un système alimentaire est dit durable d'un point de vue environnemental lorsque les processus de production, de transport, de transformation, de distribution et de consommation agricoles et alimentaires vertueux limitent la pollution des eaux, de l'air, l'épuisement des sols, de la biodiversité et des réserves aquifères.

Le système agricole et alimentaire est aujourd'hui responsable de 26 % des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale (Poore & Nemecek, 2018) et 30 % à l'échelle française (ADEME, 2016). Alors que les systèmes agricoles constituent initialement des puits de biodiversité et de séquestration de carbone, la spécialisation et l'artificialisation de l'agriculture ont contribué à leur affaiblissement. Les externalités positives de l'agriculture ne compensent plus les négatives.

Figure 9 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France (ADEME, 2011)



Source : IFEN, 2006

PRODUCTION

DES FILIÈRES PLUS IMPACTANTES QUE D'AUTRES

- Élevage bovin émetteur de GES
- Production intensive céréalière et légumière : pollution et raréfaction des ressources en eau si mal gérée (OECD, 2013)

L'AGRICULTURE RESPONSABLE DES PRINCIPALES POLLUTIONS SUR LES TERRITOIRES

- 70 % des pollutions en pesticides
- 75 % des pollutions en nitrates
- 50 % des consommations nettes en eau (UFC Que Choisir, 2017)

L'AGRICULTURE RESPONSABLE D'UN TIERS DU GASPILLAGE

- 32 % de ces aliments sont perdus ou jetés à l'étape de la production
- Les causes : des fruits et légumes trop abîmés ou trop petits, ne répondant pas aux critères de standardisation de la grande distribution, des poissons rejetés morts en mer (ADEME, 2016).

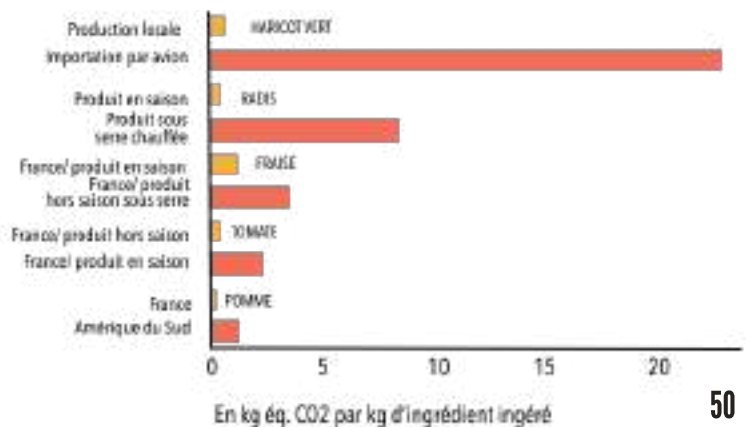
L'OFFRE DE BIO FRANÇAISE INSUFFISANTE POUR LA DEMANDE



de la surface agricole française en 2021 (Agence Bio, 2021).

+ 146 % Évolution du chiffre d'affaires du bio entre 2011 et 2018 (MAA, 2020)

Figure 10 : Émissions de GES associées aux modes de production de quelques fruits et légumes (MTES, 2017)

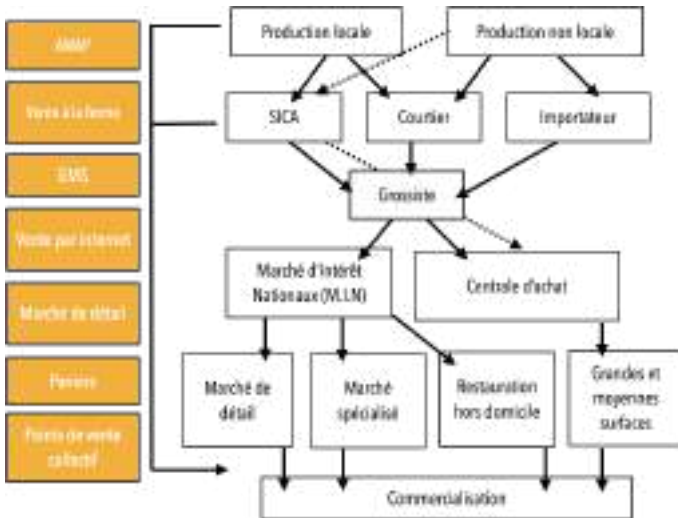


DISTRIBUTION

LES DIFFÉRENTS MODES DE DISTRIBUTION

Chaque mode a un impact environnemental différent selon le nombre de kilomètres parcourus par les aliments, la performance énergétique et l'utilisation des ressources des infrastructures intermédiaires.

Figure 11 : Différents chemins de distribution possibles des aliments (A'Urba, 2016)



LE MODÈLE DE LA GRANDE DISTRIBUTION EST LE PLUS IMPACTANT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Les produits en rayon sont principalement issus de l'agriculture conventionnelle. Mais certaines marques bio de distributeurs ont également un impact négatif (importations d'autres pays, productions sous serres chauffées, mauvaises conditions de travail, etc.) (Chaignon A., 2017).
- Le nombre de kilomètres parcourus par les produits et la quantité de gaz à effet de serre émis pour leur acheminement et leur distribution impactent l'environnement. Une grande partie de la gamme de produits proposés sont importés d'autres régions françaises et étrangères par transport routier. L'offre locale reste minoritaire (1 à 20 % selon les enseignes) (LSA, 2018).
- Aller faire ses courses en hypermarché en périphérie nécessite 30 fois plus d'énergie et émet 70 fois plus de CO₂ que d'aller faire ses courses dans une épicerie de proximité (Consoglobe, 2013).
- Avec l'éclairage, la climatisation et la réfrigération, on estime qu'une grande surface alimentaire consomme en moyenne 800 à 900 kWh au m². (ADEME, 2018).
- Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) produisent cartons, plastiques, films, cagettes, palettes, etc. Les emballages représentent 52 % des déchets produits par une grande surface (ADEME, 2018).

LES PETITS COMMERCE ONT UNE EMPREINTE CARBONE PLUS FAIBLE

- Usage limité de la voiture des consommateurs mais logistique urbaine de livraison qui peut s'avérer complexe et émettrice (Ritzenthaler, 2016).
- Difficile d'éviter les pertes car la rotation des produits est moins importante (ADEME, 2011).
- Davantage de marge de manœuvre pour s'approvisionner auprès de producteurs locaux.

LES MARCHÉS PROPOSENT DES PRODUITS FRAIS MAIS PAS TOUJOURS LOCAUX !

- De nombreux marchés sont principalement composés de revendeurs qui s'approvisionnent au marché d'intérêt national ou équivalent dont les produits ne sont pas toujours produits localement (et sont peu souvent bio).
- Les marchés représentent 6 % de la quantité totale d'aliments gaspillés le long de la chaîne alimentaire (MDDE, 2011).

DES CIRCUITS COURTS À L'IMPACT A PRIORI LIMITÉ

- Moins d'intermédiaires mais pas toujours moins de kilomètres parcourus (déplacement du producteur pour de petites quantités car manque de mutualisation et déplacement du consommateur).
- Mais moins de surfaces de stockage donc moins d'énergie consommée, une meilleure valorisation des produits non calibrés donc moins de gaspillage, moins d'emballages donc moins de déchets.

TRANSFORMATION

L'activité consistant à transformer des produits bruts destinés à l'alimentation est appelée l'agroalimentaire. Le secteur agroalimentaire comprend des entreprises de toutes tailles, du grand groupe international à l'artisan, en passant par l'agriculteur transformant lui-même sa production (Ritzenthaler, 2016).

DES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE IMPORTANTES

- Plus un aliment a subi des étapes de transformation, plus il a nécessité d'ingrédients et d'énergie et plus il a émis des GES (Les cahiers du développement durable, 2019).
- Parmi les postes de consommation énergétique et d'émission de GES : combustion de gaz dans les process de chauffe (fours et chaudières), combustion de pétrole pour alimenter véhicules, camions transporteurs et groupes électrogènes, process de traitement de la fin de vie des produits.
- Émissions élevées de GES dues à la consommation énergétique importante liée à l'éclairage des entrepôts et au maintien de la chaîne du froid (ADEME, 2011).

LA CONSOMMATION ET POLLUTION DES EAUX

- L'usage d'eau dans l'industrie représente près de 20 % de la consommation d'eau dans le monde (INRA, 2013).
- Les eaux utilisées peuvent également être source de pollution des cours d'eaux et nappes phréatiques si elles ne sont pas traitées avant leur rejet. L'industrie de la viande représente à elle seule 50 % des pollutions des eaux (SUEZ, 2017).

DE NOMBREUSES PERTES ET GASPILLAGES

- Produits non valorisés à cause des préférences des consommateurs (par exemple abats et cous pour les volailles) ou de défauts d'aspect ou de non-conformité (déclassements techniques).
- 2,1 millions de tonnes d'aliments par an, soit un impact carbone très important, évalué à 3 020 000 t.CO₂ par an (INCOME Consulting, 2016).

TRÈS PEU D'APPROVISIONNEMENT LOCAL

- Pour les PME, TPE et artisans, même s'ils sont dotés d'une plus grande marge de manœuvre, le critère prix reste souvent prioritaire, conditionnant l'approvisionnement.

CONSOMMATION

LES IMPACTS DIRECTS ET INDIRECTS DE NOS HABITUDES ALIMENTAIRES

- L'alimentation représentait 16 % des émissions de GES totales générées par les ménages en 2017 (MTES, 2017).
- L'empreinte carbone et eau directe, liée aux procédés de cuisson et de lavage lors de la cuisine des aliments.
- L'empreinte carbone et eau indirecte, liée aux choix alimentaires (consommation de viande, produits importés).

LA CONSOMMATION DE VIANDE ET DE PLATS PRÉPARÉS : PRINCIPALES SOURCES DE POLLUTION

- Même si la consommation de viande a fortement diminué, elle reste élevée et demeure de loin la plus impactante concernant les émissions de GES et la ressource en eau.
- La consommation de plats préparés a été multipliée par 6 depuis 1965, générant entre autres de nombreux emballages dont la production et le traitement présentent un impact carbone élevé (MEDDTL, 2011).

UN GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉMETTEUR DE GAZ À EFFET DE SERRE

La consommation représente 33 % des pertes et gaspillages (en masse) sur l'ensemble des filières agroalimentaires (le pain est un des produits les plus gaspillés). Ces pertes sont évaluées à 6,800,000 de tonnes de CO₂ par an (ADEME, 2016). Les pertes et gaspillages constatés en restauration collective et commerciale sont 4 fois plus élevés qu'au domicile (INCOME Consulting, 2016).

Figure 12 : Sources de pertes et gaspillage des différentes filières en IAA (Ministère de la transition écologique et Solidaire, 2017)

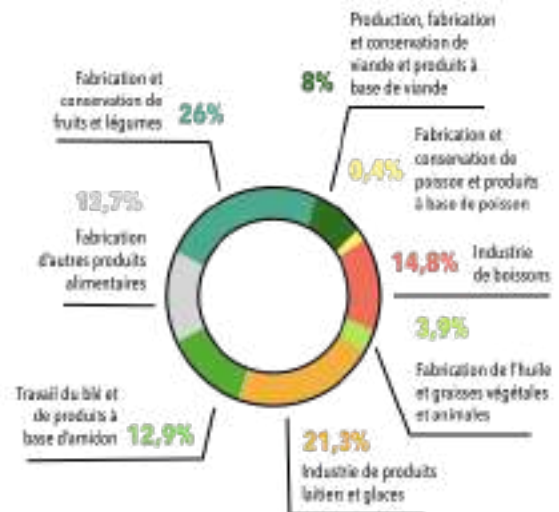
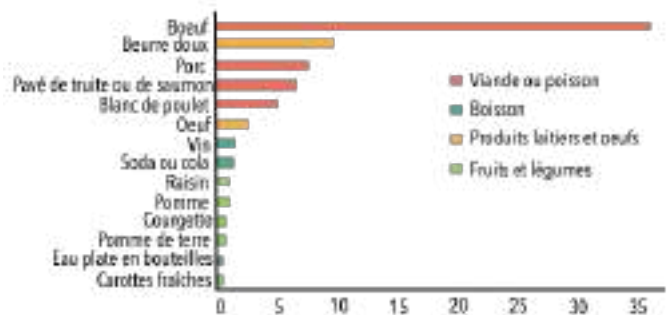


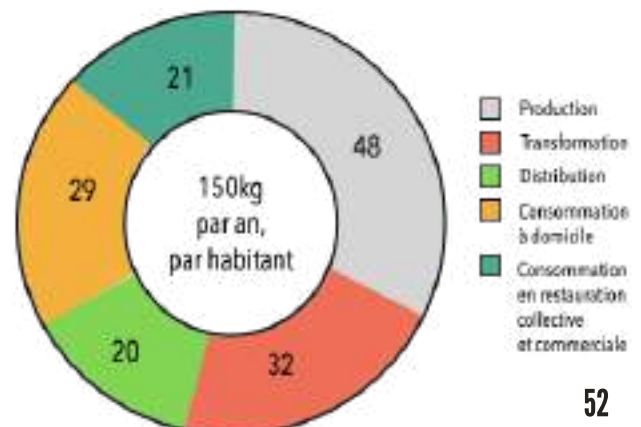
Figure 13 : Émissions de GES associées aux aliments en 2016, selon le type d'ingrédient consommé. En kg éq.CO₂ par kg d'ingrédient ingéré (MTES, 2017)



Note : moyenne nationale ou conventionnelle retenue pour chaque type de produit, tous modes de production confondus.
Source : ADEME (FoodGES, juin 2016); Traitements : SDES, 2016

PERTES ET GASPILLAGE

Figure 14 : Pertes et gaspillage alimentaires en France (en kg/an par habitant) (MTES, 2017)



UN BASSIN DE PRODUCTION POLLUÉ PAR LES PESTICIDES DES CULTURES SPÉCIALISÉES

UN TERRITOIRE AGRICOLE RICHE ET DIVERSIFIÉ

Le territoire de la métropole nantaise est un territoire agricole riche qui présente une forte diversité d'activités (12 types de productions) : du maraîchage à la viticulture en passant par l'élevage bovin, des productions emblématiques (muscadet, mâche, carotte de Chantenay, vache nantaise, etc.) et des savoir-faire culinaires (biscuiteries, beurre blanc, etc.) (Nantes Food Forum, 2014).

Les deux tiers du territoire de la métropole sont occupés par des terres agricoles ou des bois et forêts. Au total, ce sont quelque 330 exploitations qui sont présentes sur le territoire, occupant 13 500 hectares, soit 23 % de la superficie métropolitaine. En termes de nombre d'exploitations, 53 % de ces exploitations sont consacrées à l'élevage (principalement des bovins pour le lait et la viande), 30 % aux céréales et au maraîchage, 12 % à la viticulture et 9 % à l'horticulture. Le maraîchage nantais s'étale sur 812 ha avec 67 exploitations et 30 variétés cultivées : la Loire-Atlantique est par ailleurs le 1^{er} département maraîcher de France (Nantes Métropole, 2018).

UN USAGE IMPORTANTS DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Du fait d'une surface agricole importante et de nombreuses cultures spécialisées (maraîchage, arboriculture, viticulture, etc.), la région des Pays de La Loire est l'une des régions françaises les plus consommatrices de produits phytosanitaires. Selon le Plan Régional Santé Environnement 3 de la région, plus de 4 000 tonnes de substances phytosanitaires actives ont été achetées en 2012 sur le territoire (Agence régionale de santé des Pays de la Loire, 2019). Les cinq principaux produits phytosanitaires les plus vendus dans le département sont le Métam-sodium (fumigant pour sols, cancérigène probable), le Glyphosate (désherbant, cancérigène probable), le Cyperméthrine (insecticide, cancérigène possible), le 2,4-d (désherbant, cancérigène possible et perturbateur hormonal potentiel) et le Fopel (fongicide, cancérigène). La Loire-Atlantique figure ainsi en haut du classement des départements les plus consommateurs de produits phytosanitaires (Rasplus & Enault, 2016).



La diversité légumière n'est pas le fait du maraîchage nantais qui est tourné vers l'expédition de grands volumes de production hyperspécialisées. Les circuits courts et de proximité en produits horticoles sont essentiellement permis par l'installation de maraîchers bio diversifiés sur des fermes de petite taille qui fonctionnent sur un modèle territorial. Ce modèle s'est beaucoup développé ces dernières années et a permis l'expansion importante des AMAP."

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

DES RESSOURCES EN EAU SUFFISANTES MAIS PARTICULIÈREMENT POLLUÉES

Le bassin Loire-Bretagne compte de nombreuses nappes phréatiques et le réseau hydrographique du territoire est riche et dense avec 600 km de cours d'eau. Sur le bassin de la Loire comme à l'échelle nationale, l'utilisation de pesticides et des nitrates en agriculture représente une source importante de pollution diffuse. Très solubles dans l'eau, les nitrates, émanant en grande partie des déjections animales des élevages bovins, constituent une cause majeure de pollutions qui contribuent à modifier l'équilibre biologique des milieux aquatiques. Les secteurs principalement concernés par ces pollutions d'origine agricole sont les bassins de la Sèvre nantaise et de l'Erdre, la Loire à Nantes et au niveau de l'estuaire, ainsi qu'en aval du Brivet (Nantes métropole, 2017 (2)).

75 % des zones humides de Nantes métropole sont constituées de prairies permanentes ou de marais, entretenus par l'agriculture et plus particulièrement par l'élevage extensif, source de pollution aux nitrates principalement (Nantes Saint Nazaire pôle métropolitain, 2015). En septembre 2018, un sixième programme d'actions régionales "nitrates" a été mis en œuvre dans le département de Loire-Atlantique pour parvenir à réduire la contamination des eaux de surfaces et souterraines (DREAL Pays de la Loire, 2018).

2 %

contribution de
l'agriculture aux émissions
de GES sur la métropole

LES VIGNES NANTAISES IMPACTÉES PAR DES EAUX POLLUÉES

La mauvaise qualité de l'eau du territoire nantais impacte également les vignes de la métropole nantaise. Des résidus ont été identifiés dans la quasi totalité des masses d'eau du vignoble et la présence de macro-polluants a été détectée (Ministère de l'Ecologie, de l'Energie et du Développement Durable et al., 2017). Pour améliorer la qualité de l'eau et favoriser les pratiques viticoles durables, un contrat territorial du vignoble nantais 2017-2021 a été lancé par la Chambre d'Agriculture Loire-Atlantique et l'Agence de l'eau Loire Bretagne. Par ailleurs, une étude de 2017 a permis de mesurer l'impact des produits phytosanitaires dans l'air du vignoble nantais. La présence d'un fongicide spécifique au traitement des vignes contre le mildiou, le folpel, a été détectée en forte proportion. Cependant, comparativement aux analyses datant de 2004, une baisse significative a été constatée (Air Pays de la Loire, 2018). À l'échelle nationale, des certifications existent pour garantir une viticulture durable et raisonnée, à l'image du label Terravitis porté localement par une association dans la Vallée de la Loire. La démarche est réglementée par un cahier des charges strict ayant pour objectif de respecter l'environnement et le terroir (Terravitis, 2019).

UNE AGRICULTURE RÉGIONALE ÉMETTRICE DE GAZ À EFFET DE SERRE

L'agriculture dans la métropole nantaise contribue aux émissions totales de GES à hauteur de 2 % (notamment en raison des émissions de méthane par les bovins) et à moins de 1 % dans les consommations d'énergie puisque la majorité des émissions ne sont pas liées à de la combustion (PLUm, 2019). Néanmoins, à l'échelle de la région Pays de la Loire, l'agriculture est le premier émetteur de GES, en raison des émissions de méthane, attribuables plutôt à l'élevage, et de protoxyde d'azote, dû aux cultures (Air Pays de la Loire, 2015).

L'AGRICULTURE BIO EN PLEIN ESSOR

Le département Loire-Atlantique est le deuxième en France en termes de surfaces dédiées à l'agriculture biologique avec 19 % de la SAU en 2020. L'agriculture bio est en fort développement puisqu'elle ne représentait que 11,6 % de la SAU en 2017 (DRAAF Pays de la Loire, 2021). En termes d'exploitations, le département se place au sixième rang national avec 1 081 exploitations certifiées en agriculture biologique, soit 18,4 % des exploitations du territoire. Les conversions en bio mais aussi les installations en bio ont pris un élan particulier depuis 2015. L'année 2019 a été particulièrement remarquable avec 45 % des installations aidées par le département qui étaient en systèmes de production biologique. L'agriculture bio concerne aujourd'hui principalement l'élevage bovin (40 % des exploitations bio ont une orientation bovine) ainsi que les productions légumières (11 % des exploitations bio) (Chambre d'Agriculture Pays de la Loire, 2021 ; AURAN, 2017).

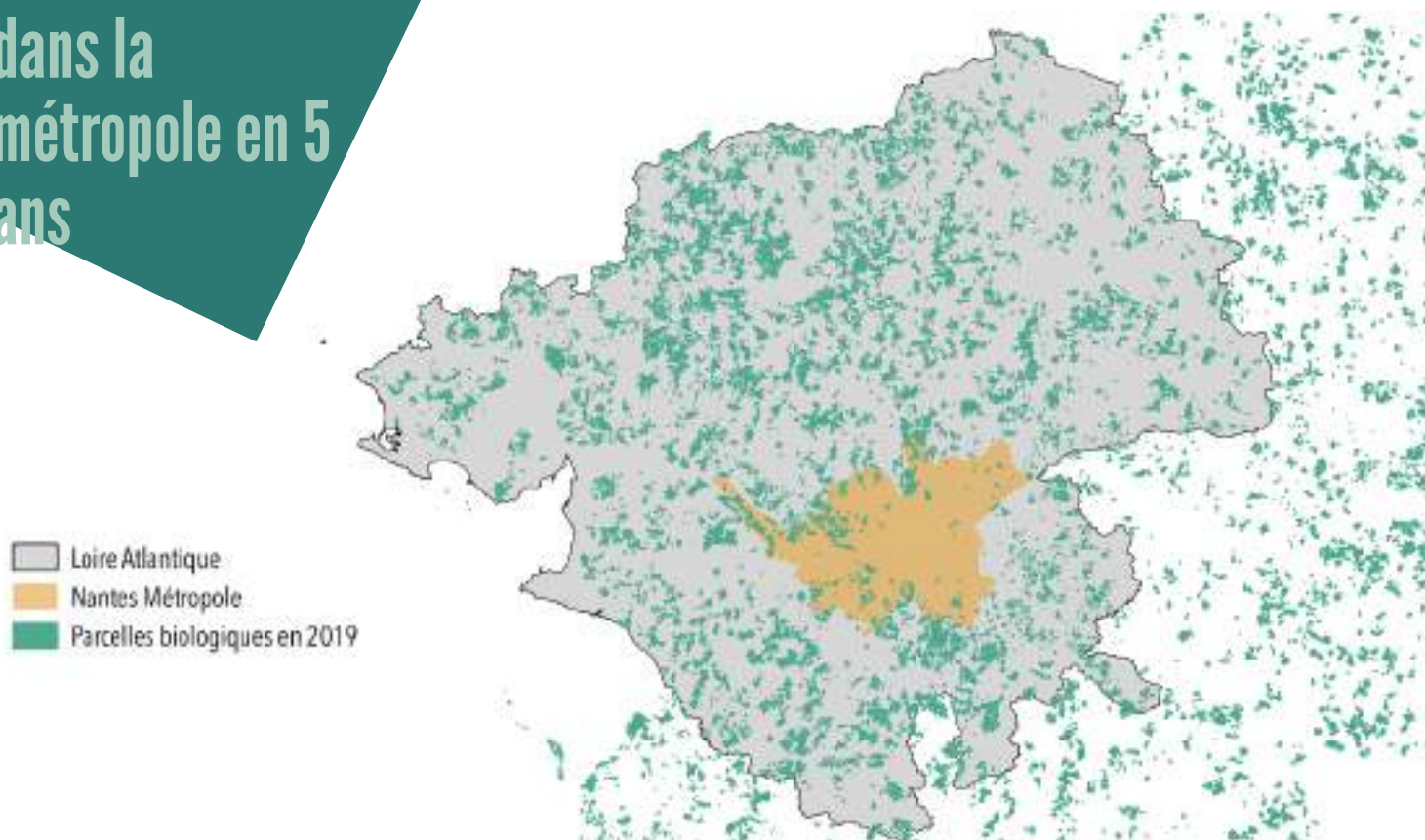
À Nantes, un schéma similaire s'observe avec toutefois des niveaux de vente directe, d'agriculture bio et de maraîchage plus élevés que dans le reste du département. La forte demande des consommateurs encourage et facilite la vente directe ainsi que l'installation en maraîchage bio (Girault, 2021). À l'échelle de la métropole nantaise, environ 1/6 des exploitations agricoles sont bio, avec 42 exploitations réparties sur 16000 ha, soit 7,2 % de la SAU. Cette dynamique bio est fortement encouragée par la métropole (Barret, 2021).

En 5 ans, la surface agricole cultivée en bio a augmenté de plus de 60 % dans l'agglomération (principalement en production maraîchère) (Nantes Métropole, 2017). En 2017, on recensait une grande majorité (75 %) des terres de l'agglomération allouées à l'agriculture biologique en élevage bovin, notamment pour la production laitière, suivie par le maraîchage et l'élevage d'ovins-caprins, confondus en deuxième position avec environ 12 % de la surface AB (Nantes Métropole, 2017).

**+60 %
de SAU bio
dans la
métropole en 5
ans**

Figure 15 : Exploitations agricoles biologiques recensées à l'échelle de la Loire-Atlantique en 2019

(CartoBio, 2020, Qgis 2.4,
Conception et réalisation Mario Miffurc, LF 2021)



NANTES MÉTROPOLE SOUTIENT L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis 2001, la Métropole de Nantes soutient financièrement les agriculteurs certifiés ou en cours de certification AB. Elle soutient financièrement les investissements jusqu'à 2 400 € par hectare pour les exploitations qui détiennent la certification biologique. Le plafond est fixé à 15 000 euros sur une période de trois ans d'exercice. La Métropole propose également de prendre en charge financièrement les analyses de sol sur des terres défrichées.

”

Le PAT comprend un objectif de 50 % de production bio sur le territoire d'ici 2025 et à cet effet, Nantes Métropole a signé des conventions et partenariats avec la Chambre d'agriculture, le GAB et d'autres organismes professionnels agricoles pour déployer des actions visant à atteindre ces objectifs. (...) Pour accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs et encourager les changements de pratiques agricoles et la diversification, Nantes Métropole a développé un dispositif d'accompagnement technique et financier conditionné aux projets alimentaires et bio.”

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

CONSÉQUENCES ET MESURES D'ATTÉNUATION DES DÉRÈGLEMENTS CLIMATIQUES

Nantes, comme partout ailleurs, n'est pas épargnée par les effets du changement climatique. La hausse globale des températures, couplée à l'intensification en puissance et en fréquence des événements climatiques extrêmes, fait courir des risques nouveaux à l'agriculture nantaise. Par exemple, le département est de plus en plus fréquemment touché par des épisodes de sécheresses estivales et de grêles détruisant une partie des cultures les plus sensibles, telles que les légumes ou le muscadet (Couchard, 2019). Le maraîchage est moins affecté car les infrastructures comme les serres protègent les cultures ainsi que la diversification des productions. Néanmoins, c'est une production nécessitant beaucoup d'eau en été, or les ressources se raréfient en cette saison. Les agriculteurs locaux devront faire preuve de résilience pour s'adapter rapidement aux effets variables du changement climatique (Cartau, 2021).

DES PERTES AGRICOLES SUR CHAMPS À VALORISER DAVANTAGE

L'activité de maraîchage est confrontée à la gestion de déchets tels que les plastiques usagés, les résidus végétaux et les sables. Les plastiques maraîchers usagés sont revalorisés grâce à l'usine Suez RV Plastiques en granulés à destination de l'industrie plastique tandis que les résidus végétaux sont épandus sur les champs. Cette méthode comporte toutefois des inconvénients comme la contamination des sols et de l'eau et la pollution olfactive et visuelle liée à la fermentation des matières organiques. Le compostage et la méthanisation sont des solutions à promouvoir pour valoriser ce type de déchets. Concernant la valorisation du sable utilisé notamment pour faciliter la production de la culture de la Mâche nantaise, des études sont menées par la DREAL pour collecter, traiter et recycler les sables du maraîchage (Préfet de Loire-Atlantique, 2013).

FAVORISER UNE PRODUCTION DURABLE

- LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager les pratiques agro-écologiques et la diversification

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

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

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

DÉPARTEMENT LOIRE ATLANTIQUE - CHARTE SUR L'UTILISATION DES SABLES DANS LE MARAÎCHAGE

Le maraîchage nantais utilise environ 500 000 tonnes de sable par an dont 350 000 d'origine marine et 150 000 d'origine terrestre pour faciliter la culture de certains végétaux comme la mâche. En 2009, à l'initiative du préfet du département, une charte a été conclue entre maraîchers, carriers et professionnels du bâtiment pour mieux répartir les ressources selon les besoins des différentes filières, notamment celui de la culture de la mâche nantaise protégée par IGP, qui nécessite un lit de sable marin. Dans le cadre de cette charte, des études sont réalisées en partenariat entre la DREAL et le laboratoire du Centre d'étude technique de l'équipement (CETE) pour élaborer des solutions concernant l'apport de sable dans les cultures, les moyens de collecte des sables perdus et les processus de traitement et de recyclage des sables (Préfet de Loire Atlantique, 2013).

NANTES MÉTROPOLE, OBJECTIF ZÉRO PESTICIDE

En 2008, les services d'entretien de voirie de Nantes Métropole ont utilisé 830 litres d'herbicide en comparaison aux 6000 litres consommés en 2004. Cette réduction spectaculaire, de l'ordre de 85% en quatre ans, témoigne de la volonté de Nantes Métropole d'atteindre l'objectif "Zéro Pesticide", une action inscrite dans son Agenda 21. En adoptant la charte "Objectif Zéro Pesticide" en 2007, toutes les communes de l'agglomération ont souscrit à cette démarche. Les communes se sont engagées à former les agents des espaces verts aux méthodes alternatives: désherbage thermique ou à l'eau chaude, paillage, tonte, ratissage. (Nantes Métropole, 2015 (3))

Encourager l'autonomie des fermes dans une perspective post-pétrole

"Avec la révolution verte, le système agricole a perdu en cyclicité et est devenu majoritairement extractiviste. L'ensemble du système dépend très fortement du pétrole et produit une grande quantité de pollutions, (gaz à effet de serre, résidus de pesticides, excès de nutriments)" (Les Greniers d'Abondance, 2020)

ADEME & REGION PAYS DE LA LOIRE - OUTIL CLIMAGRI®

ClimAgri® est un outil et une démarche de diagnostic énergie-gaz à effet de serre pour l'agriculture et la forêt, à l'échelle des territoires, diffusé par l'ADEME. En 2014, les Chambres d'agriculture des Pays de la Loire, l'ADEME, le Conseil régional des Pays de la Loire, le Conseil départemental du 44, les services de l'État (DRAAF, DREAL) et l'ensemble des acteurs agricoles de la région qui composaient le comité de concertation (Virage Energie-Climat, CRIEL, CIVAM, Atlanbois, FNE, etc.) ont lancé la démarche Climagri sur le territoire régional. Cet outil vise à permettre une projection de l'agriculture ligérienne à 15 ans (H2030), tant en matière d'énergie que d'émission de gaz à effet de serre (GES). Après deux ans de travail, les acteurs ont produit un diagnostic de l'impact de l'agriculture sur les GES et formulé trois scénarii évaluant l'impact de l'agriculture sur les GES à l'horizon 2030 selon différentes orientations. Cette démarche s'est poursuivie en 2019 avec une concertation des acteurs du monde agricole pour élaborer une feuille de route régionale.

LES MICRO-FERMES PLUS RÉSILIENTES ?

Si les micro-fermes peuvent être considérées comme plus autonomes et résilientes du point de vue énergétique, ce n'est pas tant dans la mobilisation des énergies renouvelables dont l'accès et l'installation sont parfois trop coûteux, mais davantage dans leur sobriété d'utilisation des ressources fossiles. La petitesse, et donc la capacité d'adaptation de ces fermes, les rend plus robustes face à une éventuelle crise qui conduirait à une pénurie de pétrole par exemple. Bien que les micro-fermes soient plus sobres en énergies fossiles, le post pétrole est encore très loin (par exemple, le plastique reste encore largement utilisé (serre, bâches, caisses de récolte et de transport, manches d'outils, irrigation, ficelle, etc.) (Toublant, 2020).

Privilégier la qualité à la quantité concernant les filières d'élevage

Fondé en 2010, The Shift Project est un think tank qui travaille "en faveur d'une économie libérée de la contrainte carbone". Il se donne pour mission de fournir des informations et de mener un lobbying dans le débat sur la transition énergétique, de la France à l'Europe. En complément de la publication du Manifeste pour décarboner l'Europe, The Shift Project a élaboré neuf propositions qui décrivent ce que l'Europe pourrait faire a minima pour respecter l'accord de Paris sur le climat. La 9^e proposition vise à réussir le passage à une agriculture durable. Elle préconise de diviser par deux le gaspillage alimentaire tout comme la consommation de viande, de mieux valoriser les filières de production de viande de qualité (à travers des signes officiels de la qualité et de l'origine) et enfin de mieux répartir la valeur ajoutée pour une meilleure rémunération des éleveurs et des politiques de reforestation ambitieuses (The Shift Project, 2017).

INRA : LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIAL "OUEST TERRITOIRES D'ÉLEVAGE"

Ce consortium d'acteurs regroupant les trois régions Bretagne, Normandie et Pays de la Loire ainsi que des filières agricoles et agroalimentaires du Grand Ouest, met en place une plateforme ouverte et collaborative fondée sur l'expérimentation en conditions réelles, pour et avec les agriculteurs. L'ambition du LIT "Ouest Territoires d'Élevage" est ainsi de retisser les liens entre élevage et société dans l'Ouest en tenant compte de la diversité de ses territoires de vie. Cette ambition se décline en un projet de co-construction de nouveaux modes d'élevage, de filières animales et de valorisation des produits animaux qui en sont issus dans trois territoires pilotes, dont un normand, représentatifs de la diversité de l'Ouest. L'amélioration du bien-être animal et la réduction des usages d'antibiotiques sont les pivots de ce renouveau. L'innovation, la traçabilité des pratiques grâce au numérique et la différenciation des produits animaux grâce à la labellisation en sont les vecteurs.

“

Le département est d'abord un territoire d'élevage. C'est lié au sol (granitique) puis au climat mais aussi au contexte historique et politique qui a forgé l'élevage en Loire Atlantique. L'herbe a sa place et c'est ce qu'on valorise le mieux, d'où les nombreux systèmes d'exploitations bovins à l'herbe.”

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

”

Notre territoire est propice à l'élevage et on a besoin de maintenir voire de développer l'élevage pour des questions de biodiversité, de patrimoine, d'entretien du paysage et des questions d'autonomie alimentaire.”

*Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation,
Nantes Métropole*

Limiter les pertes agricoles au champ

RE-BON

Cette association est un réseau de glanage nantais, constitué pour la récolte de fruits et légumes écartés des circuits de la consommation. La structure récupère des fruits et légumes auprès des producteurs locaux et régionaux destinés au rebut (en Loire-Atlantique et Nord-Vendée), puis organise la redistribution de ces matières premières au profit des associations d'aide alimentaire. Elle organise également des événements de type Disco Soupes, Banquets citoyens ou Banquets des 5 000. Enfin, elle sensibilise le plus grand nombre au gaspillage alimentaire par l'organisation de sessions de glanage pour tous publics (bénéficiaires d'associations d'aides alimentaires ou d'associations d'insertion professionnelle, enfants, adolescents, jeunes travailleurs, personnes en situation de handicap, salariés d'entreprises, etc.)

QUELS FREINS À LA PRODUCTION DURABLE ?

DES FREINS ÉCONOMIQUES ET LA DIFFICULTÉ D'INTÉGRER DE NOUVELLES PRATIQUES CULTURALES

Plusieurs freins existent à la systématisation de pratiques agricoles durables. Si le frein économique est la première raison avancée empêchant le changement des pratiques, il faut mentionner que certaines techniques de culture sont parfois mal connues et donc mal perçues. Par exemple, le développement de la culture sous abris (serres) qui, certes, affecte la qualité paysagère mais permet une meilleure maîtrise de la production : irrigation plus économe, moins de traitements, protection contre la pluie, ce qui évite le développement des maladies (Brajeul et. al, 2011).

Les freins au changement de pratiques agricoles sont complexes et autant d'ordre technique qu'économique, psychologique, social et culturel. Pour comprendre et chercher à dépasser les réticences que rencontrent un certain nombre d'agriculteurs, Nantes Métropole et le GAB 44 ont mis en place une approche socio-psychologique avec les agriculteurs du territoire. Ce dispositif appelé "Sensi Bio" consiste à réaliser des entretiens avec les agriculteurs conventionnels pour

échanger avec eux sur leurs pratiques, leur rapport à l'agriculture biologique et leurs attentes. Déployé sur trois ans, d'abord auprès des éleveurs, puis des vignerons et des maraîchers, cet outil du réseau FNAB constitue aussi un moyen d'aide à la décision pour la collectivité qui souhaite renforcer l'ancrage de l'agriculture bio sur son territoire : en l'occurrence, Nantes Métropole poursuit un objectif de 50% de bio d'ici 2025 (Girault, 2021).

Le fait d'avoir des débouchés consolidés encourage aussi au changement de pratiques, cependant des freins persistent. Le développement de systèmes agricoles diversifiés et en circuits courts et de proximité implique de fortes contraintes logistiques. Pour trouver de nouveaux débouchés, il faut soit intégrer des flux existants soit créer une nouvelle filière mais cela est coûteux. Des réflexions et projets sont en cours, par exemple avec le Kiosque Paysan, le GAB et la Métropole pour mutualiser les flux des producteurs locaux afin d'approvisionner Nantes, mais ce sont des questions complexes (Girault, 2021). Un accompagnement public permet de pallier les éventuels surcoûts et contraintes et de faciliter le déploiement d'actions visant à consolider un système alimentaire durable.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



ENCOURAGER L'ADOPTION DE PRATIQUES AGRICOLES DURABLES POUR PRÉSERVER LES CAPACITÉS PRODUCTIVES DU TERRITOIRE NANTAIS

Au niveau de la métropole de Nantes et du département Loire-Atlantique, l'agriculture se caractérise par l'élevage de bovins, la viticulture et la production de cultures maraîchères. Les systèmes de production majoritaires visent la maximisation des rendements et impliquent, entre autres, l'usage de produits phytosanitaires pour protéger les cultures et de fertilisants (chimiques et/ou organiques) pour fertiliser les sols. L'usage de ces substances, avec des volumes et des fréquences importants, sur une même zone géographique, peut entraîner des pollutions importantes affectant les sols, l'eau, l'air et la biodiversité. La contamination du territoire par les pesticides est préoccupante avec notamment la présence de résidus de certains fongicides, comme le folpel utilisé pour la viticulture. De fait, la qualité des eaux, de l'air et des sols est à surveiller de près dans les Pays de la Loire pour préserver une agriculture durable et des produits sains.

Sous l'impulsion des politiques publiques locales, le nombre d'exploitations agricoles en agriculture biologique se multiplie. La Loire-Atlantique est le premier département de France en termes de surfaces en bio et au niveau de la métropole 42 exploitations sur 330 sont en bio avec un essor fulgurant depuis 2015.

Des initiatives pour préserver l'environnement et la biodiversité et ainsi maintenir les capacités de production alimentaire du territoire se développent avec, par exemple, la mobilisation du GAB44. Cette tendance est à soutenir et des efforts restent à faire pour encourager les pratiques agro-écologiques et la conversion bio avec des dispositifs adaptés et variés pour dépasser les multiples freins au changement afin d'atteindre l'objectif fixé dans le PAT de Nantes Métropole de 50 % de production bio sur le territoire d'ici 2025.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes vis-à-vis des six autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, trois indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité des modèles de production :

- la superficie dédiée à l'agriculture biologique sur le département (indicateur de suivi)
- la quantité de CO₂ émis par le secteur agricole par hectare de terre agricole (indicateur de suivi)
- la récurrence des sécheresses (indicateurs de suivi)

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif du niveau de durabilité des pratiques agricoles sur le territoire. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

SAU DÉDIÉE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (département, en % de la SAU totale)	CO₂ ÉMIS PAR LE SECTEUR AGRICOLE PAR HECTARE DE TERRE AGRICOLE (département ou région) (en tonnes équivalent CO ₂ par hectare)	INDICE DE RÉCURRENCE DES SÉCHERESSES (département) (2012 - 2020)
MARSEILLE 36 % (2020)	BORDEAUX 0,84 (Gironde) (2016)	PARIS 0,41
MONTPELLIER 20 % (2020)	MONTPELLIER 1,91 (Occitanie) (2019)	MARSEILLE 0,67
NANTES 18,1 % (2020)	LYON 2,9 (AURA) (2017)	NANTES 0,86
BORDEAUX 14,7 % (2020)	GRENOBLE 2,9 (AURA) (2017)	MONTPELLIER 1,08
GRENOBLE 12 % (2020)	MARSEILLE 3,96 (PACA) (2015)	BORDEAUX 1,95
LYON 11,2 % (2019)	NANTES 4,92 (Loire Atlantique) (2017)	LYON 2,65
PARIS 5,8 % (2020) (Île-de-France)	PARIS n.d	GRENOBLE 3,62

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

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, des régimes et un mode 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

MUNICIPALITÉ D'ETHEKWINI - FORMER LES AGRICULTEURS À L'AGRO-ÉCOLOGIE

Durban, Afrique du Sud

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

© Let's Food



VIGNES EN TRANSITION - VERS DES SYSTÈMES VITICOLES DIVERSIFIÉS ET NOURRICIERS

Montpellier, France

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 annuel ou permanent et les engrais verts qui permettent de ne plus déstructurer le sol
- L'agroforesterie qui désigne les pratiques associant arbres et cultures, en bordure ou en plein champ et permet, entre autres, d'optimiser la captation de la lumière solaire
- Les techniques d'hydratation naturelle qui rendent au sol sa perméabilité
- Le pâturage holistique qui redynamise les cycles biologiques du sol et contrôle l'enherbement

Une première phase d'expérimentation permet de tester différentes pratiques qui seront ensuite transmises au travers de formation et de fiches techniques.

ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MEKNÈS, ÉQUIPE DE RECHERCHE "AGROÉCOLOGIE ENVIRONNEMENT (AGREE)" - FORMATION ET SENSIBILISATION À L'AGRO-ÉCOLOGIE

Meknès, Maroc

L'équipe AGREE est constituée d'enseignants-chercheurs et doctorants de l'ENA de Meknès souhaitant expérimenter et former aux pratiques agro-écologiques. Différentes actions sont ainsi menées ou envisagées : création d'une parcelle expérimentale au sein de la ferme pédagogique de l'ENA afin de démontrer les performances agronomiques et environnementales de l'agro-écologie et de sensibiliser les étudiants, volonté de créer une spécialisation de dernière année "agro-écologie" dans le cursus ingénieur de l'ENA, collaboration avec producteurs du pays afin de créer des fermes écoles pilotes pour les agriculteurs locaux.

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

Tunisie

L'Association Tunisienne de Permaculture accompagne 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 microfermes 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-écologique certifiés.

LA GRANDE DISTRIBUTION DOMINE, POLLUANTE ET PEU RÉSILIENTE

42 %

des parts de marché
du bio en France
détenues par la
GMS en 2018
(Hu, 2018)

79 % des achats alimentaires se font en GMS sur la métropole nantaise

Les grandes et moyennes surfaces (GMS) sont à l'origine d'impacts environnementaux bien plus importants que tous les autres distributeurs. 13,6 % du gaspillage sur la chaîne alimentaire en France est imputable aux GMS (Garot, 2014). Les petits commerces indépendants ont a priori un impact carbone plus faible car ils limitent les derniers kilomètres et augmentent la marge de manœuvre pour un approvisionnement local. Il y a cependant un risque de gaspillage plus élevé du fait d'une moindre rotation des produits (Kranklader, 2014).

LES GRANDES SURFACES DOMINENT LE MARCHÉ ALIMENTAIRE

Sur la métropole Nantaise comme en France, les grandes et moyennes surfaces (GMS) représentent le premier lieu d'achats des aliments. La grande distribution occupe 79% de la surface de vente métropolitaine, soit 450 m² de surface de vente alimentaire pour 1 000 habitants. Elle représente également 12% des points de vente de Nantes Métropole avec 20 hypermarchés et 75 supermarchés (AURAN, 2017). À noter qu'un tiers de ces points de ventes appartiennent au groupe Carrefour et 20% à Système U et qu'il existe six grands supermarchés E.Leclerc qui entourent l'agglomération. Les supérettes alimentaires représentent 17 % des points de vente de la métropole (AURAN, 2017 (3)).

Seuls 9% des ménages font leurs courses alimentaires sur Internet, les proportions étant plus élevées chez les ménages aisés (13 %) et les moins de 35 ans (13 %). Ce chiffre devrait être amené à augmenter rapidement dans les prochaines années avec le déploiement massif du numérique pour l'approvisionnement alimentaire. La moyenne nationale se situe aujourd'hui autour de 14 % (Chambre de Commerce et de l'Industrie Nantes St Nazaire, 2018).

LES GMS SOURCES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un autre impact important des GMS sur les émissions de GES relève du gaspillage alimentaire. Il existe un certain nombre d'initiatives pour éviter la perte alimentaire. Par exemple, le projet zéro gâchis recense tous les supermarchés et hypermarchés où il y a des produits à date courte vendus en promotion. Sur le territoire de Nantes Métropole, plus d'une vingtaine de magasins sont recensés (Zéro gâchis, 2019). Les enseignes du territoire mènent également différentes actions afin de limiter et valoriser leurs invendus. Le groupe Carrefour a mis en place une équipe de 15 coachs "experts-produits" dans les hypermarchés pour diffuser les bonnes pratiques parmi les clients. Des messages de rappel invitent également les clients à reposer en caisse ou au rayon d'origine les denrées qu'ils ne veulent finalement pas acheter. Chez Auchan, depuis 5 ans un groupe de travail RSE réunit des responsables et collaborateurs de chaque service, pour réduire notamment les pertes alimentaires. Le responsable de Super U Nantes Dalby indique que les commandes et les référencements du magasin sont ajustés pour éviter les pertes. L'enseigne a également sensibilisé les fournisseurs afin d'allonger les dates limites de consommation (DLC) et d'utilisation optimale (DLUO) de 223 produits. Intermarché a travaillé sur l'identification des produits en fin de date et de fruits et légumes "moches" pour les vendre à prix réduit. Ainsi 1,2 tonne de fruits a été valorisée en 2014. Leclerc mentionne avoir généralisé le don alimentaire aux associations - l'équivalent d'un repas tous les 8 tickets de caisse - et valoriser certaines denrées (fruits, légumes, etc.) en les transformant pour obtenir des soupes ou des jus (Nantes Métropole, 2017 (3)).



13,6 %

du gaspillage sur la chaîne alimentaire en France est imputable aux GMS

(Garot, 2014)

LES PETITS COMMERCEs, TRÈS NOMBREUX SUR LA MÉTROPOLÉ : MOINS POLLUANTS

En France, 15 % des achats alimentaires se font en commerces de détail et 6 % auprès des marchés ou des producteurs (Kranklader, 2014). La croissance la plus forte concerne les points de vente inférieurs à 250 m². Cette tendance est liée au retour des GMS dans les centres urbains, tout comme dans les bourgs et villes moyennes. Cette stratégie répond aux exigences d'accessibilité liée au vieillissement de la population, mais aussi à la demande de "multimodal" qui offre à la fois la proximité, le choix et les prix bas d'un hyper qui se veut reconnecté avec les consommateurs et le drive via Internet. Le nombre de supérettes s'est accru de 39 % en France métropolitaine entre 2005 et 2015. Sur le territoire de l'agglomération nantaise, l'artisanat lié à la confection de denrées alimentaires représente près de la moitié des points de vente alimentaire. En 2016, Nantes Métropole comptait 102 supérettes et épiceries, soit une augmentation de 12 % depuis 2013 (Ville-data, 2018). Les poissonneries, boulangeries et autres points de vente de type "artisanat de bouche" constituent la moitié (51 %) des points de ventes de la métropole.

Dans la commune de Nantes, les deux tiers des points de vente de cette typologie de commerces sont constituées par les boulangeries et les boulangeries-pâtisseries (63 %) et près d'un quart sont des boucheries, charcuteries et traiteurs (22 %) (AURAN, 2017).

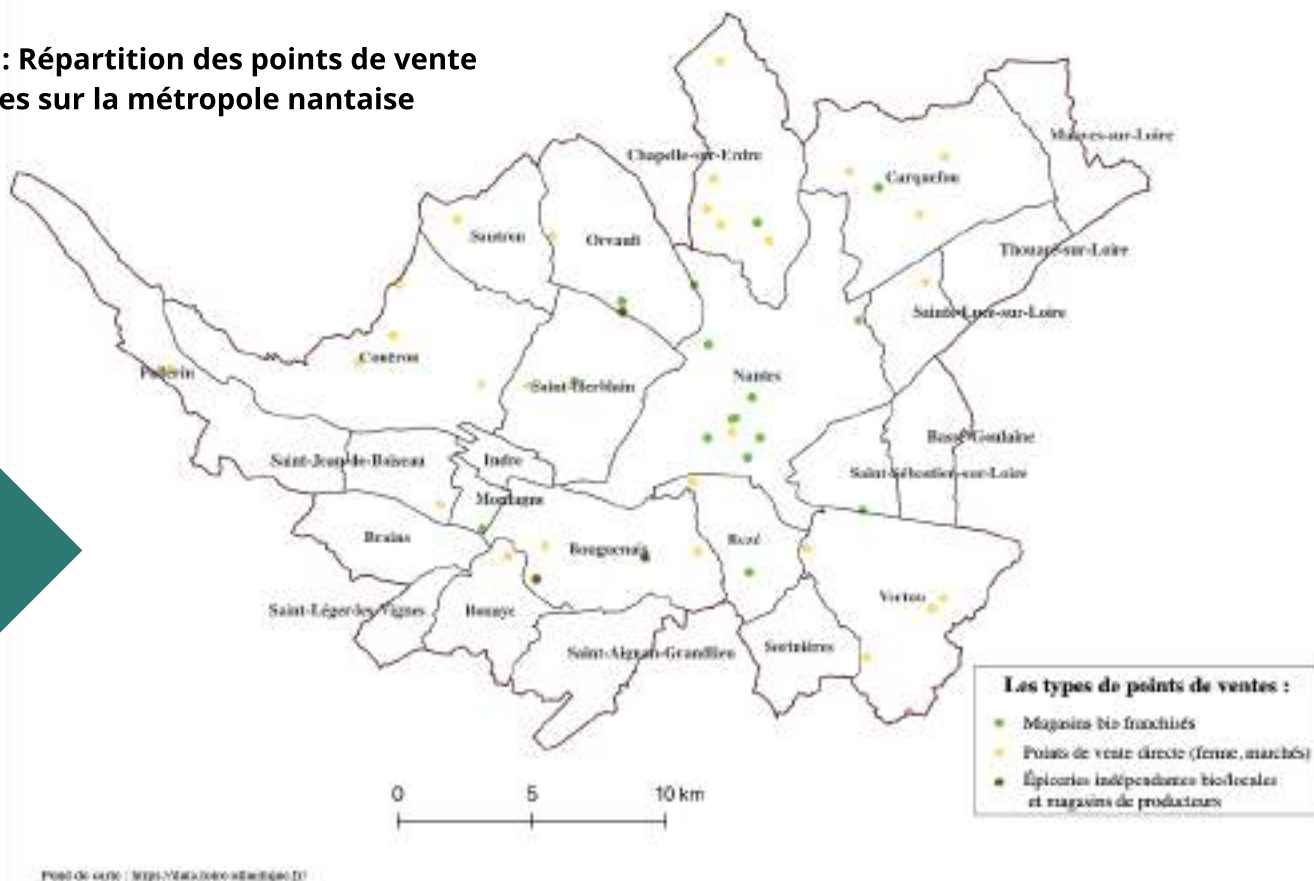
ZOOM

LE MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE NANTES : PLUS LOCAL, MOINS POLLUANT

Avec plus de 40 producteurs locaux principalement issus de la culture maraîchère en agriculture conventionnelle ou biologique, les produits du Marché d'intérêt national de Nantes viennent de Loire-Atlantique, de Vendée, du Maine-et-Loire et de Bretagne. Le MIN a été déplacé de l'île de Nantes à la commune de Rezé, où il s'étend depuis 2019 sur 19,4 ha, lui conférant la position de 2^e plus gros MIN à l'échelle nationale. Le MIN sert de plateforme logistique pour l'ensemble du Grand Ouest de la France. L'infrastructure du MIN se veut propre énergétiquement. Les 18 408 panneaux photovoltaïques permettent de couvrir 40 % du coût de la production de froid et d'alimenter 2 400 foyers de la zone (MIN Nantes Métropole, 2019)

Le MIN de Nantes Métropole a mis en œuvre une politique obligatoire de tri et de valorisation des invendus et déchets. Un pôle de tri a été mis en place afin de valoriser les 4 200 tonnes de déchets générés chaque année. 12 personnes sont mobilisées dans ce centre de tri, l'objectif étant de trier et valoriser 80 % de ces déchets d'ici 2022. Les denrées consommables sont ainsi redistribuées à 14 associations caritatives à vocation solidaire, dont le Secours Populaire, qui depuis 1999 récupère chaque année 270 tonnes d'invendus en direct des entreprises du MIN. Les biodéchets non consommables sont revalorisés par processus de méthanisation de le GAEC du Bois Joli notamment pour la production de biogaz pour alimenter les habitations et bâtiments agricoles de proximité en électricité (MIN Nantes Métropole, 2018 (2)).

Figure 16 : Répartition des points de vente biologiques sur la métropole nantaise



DE NOUVEAUX DISTRIBUTEURS DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

L'offre en produits issus de l'agriculture biologique se développe sur la métropole nantaise. En 2017, le bio représentait 8 % des commerces alimentaires. Il s'agit principalement des enseignes Biocoop, Chlorophylle et Horizon Vert (AURAN, 2017).

De nombreuses initiatives fleurissent également sur la métropole, pour faciliter la commercialisation et l'accès pour tous à des produits issus de l'agriculture biologique du territoire : vente à la ferme, AMAP bio, épicerie bio, plateforme en ligne de vente de produits bio et locaux, etc. Nantes est un véritable territoire d'expérimentation pour ces projets innovants.

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTS DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Selon une étude réalisée par l'Agence Bio auprès de 1 040 restaurants commerciaux en 2019, les produits issus de

l'agriculture biologique sont de plus en plus sollicités par les restaurateurs. 43 % des restaurants disent servir des produits issus de l'agriculture biologique régulièrement. Si pour la moitié d'entre eux il ne s'agit que de quelques ingrédients, 34 % des répondants proposent des plats entièrement bio.

Les restaurateurs s'approvisionnant en produits bio encouragent également à 67 % l'approvisionnement bio de proximité. La majorité des restaurateurs interrogés disent compenser le surcoût du bio en limitant le gaspillage et en s'approvisionnant davantage en produits bruts (Agence Bio, 2019 (1)).

Cependant, de nombreux restaurateurs se tournent encore vers des grossistes conventionnels pour des raisons de praticité : la logistique est facilitée et la centralisation de l'offre permet de commander des volumes importants de produits diversifiés auprès du même interlocuteur. Si le MIN de Nantes Métropole développe une offre de produits bio et locaux, la diversité est encore parfois insuffisante pour certains restaurateurs. Il est nécessaire d'encourager le développement du carreau de producteurs bio et locaux sur le MIN et les initiatives de mise en relation des producteurs locaux et restaurateurs.

RÉDUIRE L'IMPACT DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE - LES SOLUTIONS LOCALES

Réduire l'impact environnemental des grandes distributions

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'Association des Utilisateurs de Transport de Fret (AUTF), avec le soutien du Ministère de la Transition Ecologique 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, via quatre 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).

MAGASINS U - SOUTIEN À LA PRODUCTION BIOLOGIQUE ET LOCALE

Les Magasins U privilégient les partenariats avec les agriculteurs et les éleveurs locaux. Ils travaillent depuis 2008 aux côtés des 2000 producteurs de la coopérative Biolait, qui fournit 100 % du lait U bio. En 2012, les Magasins U ont également conclu avec "Les Porcs Bio de France" un contrat de filière, qui alimente l'intégralité de la gamme boucherie-charcuterie U Bio, soit 1 200 tonnes par an. Ces partenariats se traduisent par une revalorisation des prix d'achat et une meilleure rétribution des producteurs (Magasins-U, 2019). Dans certains magasins U, l'approvisionnement local peut atteindre 20 % de l'ensemble des produits de la marque distributeur et des fruits et légumes (Mazieres, 2016).

BIOCOOP

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

Encourager un approvisionnement en produits bio & locaux

GRAINES D'ICI

La société sélectionne, livre et vend sur les marchés des produits bio et de saison, en direct des producteurs de la région. Elle propose également la livraison de corbeilles de fruits bio dans les entreprises. La structure existe depuis 1945 et s'était concentrée jusqu'en 2014 uniquement sur le maraîchage. En 2014, l'initiative "Graines d'ici" germe dans la tête de Mathias, le fondateur. Le projet consiste à faire perdurer une alimentation saine et bio, mais aussi à aider de petits producteurs à distribuer leur marchandise, tout cela en participant à une transmission des savoirs biologiques.

GAB 44 - GUIDE VENTE DIRECTE

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

“

Il y a de plus en plus d'actions menées à Nantes pour favoriser la distribution durable. De plus en plus d'entreprises développent la livraison de paniers à domicile ou la logistique propre par exemple, et aident au développement des circuits courts et de proximité en plus du réseau associatif dense déjà implanté depuis longtemps.”

Louison Bernard, Coordinateur de Nantes Ville Comestible

MON BIO PAYS DE LA LOIRE

“Mon Bio Pays de la Loire” est la marque collective des Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire, association régionale de transformateurs bio. Elle représente un engagement de qualité locale, à travers des filières responsables et le talent des entreprises ligériennes.

En 2014, l'association a décidé de réunir les principes et les valeurs qui unissent les entreprises de transformation des Pays de la Loire au sein de la charte d'engagement "Mon Bio Pays de la Loire". Celle-ci a pour ambition de devenir un label de l'agriculture bio régionale, qui peut s'apparenter à une marque collective.

MONMARCHÉPAYSAN.COM

Monmarchépaysan.com est une association, coopérative de consommateurs qui soutient une vingtaine de producteurs bio locaux en les accompagnant dans la distribution de leurs produits. Elle aide, par ses actions, à consolider les fermes locales partenaires et contribue au maintien de revenus décents pour ses éleveurs et cultivateurs bio.

PLATEFORME BONPLANBIO

Cette plateforme est une carte interactive qui référence plus de 1 000 points de vente de produits bio locaux en Bretagne et en Pays de la Loire. Elle met en avant l'origine locale des aliments bio et les agriculteurs qui les produisent. Elle a été conçue par les réseaux des agriculteurs bio de Bretagne et des Pays de la Loire.

limiter les pertes agricoles, réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les biodéchets

CCI NANTES ST-NAZAIRE, TABLE RONDE SUR LA DIMINUTION DES PERTES ALIMENTAIRES

En 2017, la CCI Nantes St-Nazaire en partenariat avec Nantes Métropole, l'ADEME et le DRAAF ont réuni cinq enseignes de la grande distribution pour partager leurs pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les acteurs du secteur ont été conviés à une table ronde afin de relater leurs propres démarches en matière de lutte contre les pertes alimentaires, permettant de croiser leurs expériences.

DÉTOURNEMENT LIBRE DE CONSOMMABLES NANTES

"Détournement Libre de Consommables" est une association installée à Nantes et ses alentours. Elle lutte contre le gaspillage alimentaire en récupérant des invendus auprès de commerçants. Ces invendus sont ensuite redistribués auprès d'associations caritatives, lors d'actions de sensibilisation au gaspillage (auprès des scolaires, de familles, de personnes âgées, d'étudiants, etc). L'association est ouverte à tous.

FRIGOS SOLIDAIRES

Les Frigos Solidaires est une association née de l'initiative de la restauratrice parisienne Dounia Metboul, inspirée du modèle berlinois. Celle-ci a ouvert le premier frigo solidaire en France en juin 2017, dans le 18^e arrondissement de Paris, au sein de son restaurant la Cantine 18. L'association encourage et accompagne les commerçants et restaurateurs dans l'installation d'un frigo, disposé à l'extérieur de leur boutique et accessible en libre-service. Dans le frigo peuvent ainsi être placés les invendus du commerçant et les dons des habitants du quartier.

ZÉRO GÂCHIS

Le Zéro Gâchis est un service gratuit qui référence sur une carte les produits à proximité à consommer rapidement et bénéficiant par conséquent d'une forte réduction, pouvant aller jusqu'à -70 %. L'objectif est d'aider les grandes surfaces à réduire le gaspillage alimentaire sur les produits en dates courtes.

THE FOOD LIFE

The Food Life permet aux citoyens de récupérer les invendus des supermarchés. Adossée au site thefoodlife.org, cette application recense et cartographie plus de 7 000 supermarchés en France, dont la superficie est comprise entre 400 et 2 500 mètres carrés. L'objectif est de relier les grandes surfaces et les associations caritatives afin de faciliter les dons de nourriture invendue.

COMERSO

Comerso est un opérateur logistique qui facilite le lien entre les magasins alimentaires et les associations d'aide alimentaire. Cette startup dispose d'outils logistiques et numériques qui permettent de redistribuer des produits frais en date courte à des associations. Elle récupère les invendus des enseignes et assure la redistribution des dons de manière dans le respect des normes sanitaires (chaîne du froid, traçabilité de la marchandise).

PHENIX

Phenix aide les professionnels à réduire le gaspillage en revalorisant les surplus alimentaires et non-alimentaires destinés à la destruction. L'entreprise Carrefour City Rezé a choisi de faire appel à Breizh Phénix, une entreprise sociale, en partenariat avec Green Course, jeune entreprise nantaise qui propose un service de livraisons à vélo, afin qu'elle collecte ses invendus alimentaires et non alimentaires pour les redistribuer à des associations locales.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



SOUTENIR LES VOIES D'APPROVISIONNEMENT ALTERNATIVES ET LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

Sur la métropole Nantaise comme en France, les GMS représentent le premier lieu d'achats des aliments. Les grandes enseignes de la distribution dominent le marché, que ce soit à travers leurs hypermarchés, supermarchés ou supérettes. Malgré le fait que ces chaînes de distribution développent des stratégies et des marques favorisant l'approvisionnement local, leurs principaux modes d'approvisionnement et de commercialisation ont un impact environnemental bien plus important que les autres options de distribution : chaînes longues, transports, offre de proximité restreinte et peu de produits bio même si cela se développe, grandes surfaces à chauffer ou réfrigérer, etc.

Développer et encourager l'émergence de points de vente comme les AMAP, les marchés de producteurs locaux, les épicerie de produits frais et locaux, les systèmes de livraisons de paniers alimentaires, les distributeurs ou la vente à la ferme sont autant de voies alternatives favorisant les productions locales, respectueuses de l'environnement et la commercialisation zéro déchet. Le défi principal auquel ces alternatives font face reste d'améliorer les impacts environnementaux de la logistique, en mutualisant les trajets et en favorisant l'emploi de véhicules propres.

Le Marché d'Intérêt National de Nantes demeure un des points d'approvisionnement centraux pour les magasins de proximité et les restaurateurs, ce qui a l'avantage de s'inscrire dans une démarche favorisant les produits locaux et limitant les coûts énergétiques ainsi que le gaspillage et la production de déchets. Cette dynamique incarnée par le MIN et les commerces alternatifs aux GMS qui se multiplient favorise l'émergence d'actions pour une distribution durable. De plus en plus d'entreprises développent la livraison de panier à domicile ou la logistique urbaine propre et les circuits courts et de proximité sont soutenus par un tissu associatif dense et engagé depuis longtemps dans cette voie. Face à la demande des restaurateurs, des épicerie et même des consommateurs, il est nécessaire d'encourager la diversité de l'offre alimentaire bio et locale via le MIN ou la structuration de filières locales et durables.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes le par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité des modèles de distribution :

- la densité de supermarchés (indicateur de moyen)
- la performance environnementale du marché de gros ou marché d'intérêt national du territoire (indicateur de moyen, calculé sur la base de 5 critères)
- la stratégie de limitation du gaspillage alimentaire en restauration scolaire (indicateur de moyen, calculé sur la base de 7 critères).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif des moyens mis en œuvre pour faciliter l'émergence et la démocratisation de modèles de distribution alimentaire durables. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

DENSITÉ DE SUPERMARCHÉS (2019)	PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DU MARCHÉ DE GROS/MIN (évaluation sur la base de 5 critères)	STRATÉGIE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE (écoles primaires, commune centre, sur base de 7 critères)
GRENOBLE 1 pour 9 900 habitants	MONTPELLIER 5	MONTPELLIER 5
NANTES 1 pour 8 427 habitants	GRENOBLE 5	PARIS 5
MONTPELLIER 1 pour 8 166 habitants	MARSEILLE 5	LYON 5
MARSEILLE 1 pour 7 302 habitants	PARIS 5	BORDEAUX 5
LYON 1 pour 6 936 habitants	BORDEAUX 4	GRENOBLE 3
BORDEAUX 1 pour 6 749 habitants	NANTES 4	MARSEILLE 3
PARIS 1 pour 4 517 habitants	LYON 2	NANTES 3

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

SUPER HALLE D'OULLINS

Lyon, France

La Super Halle est un lieu multifonctionnel 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.

RÉSEAU DES INITIATIVES AGROÉCOLOGIQUES AU MAROC - MARCHÉS PAYSANS

Maroc

Le RIAM est un réseau d'acteurs dont l'objectif est de mettre en lumière les initiatives et faciliter la coopération territoriale pour encourager la transition agro-écologique. En collaboration avec le CIRAD, le RIAM a initié une démarche de création de marchés paysans, associée à la mise en place d'un label "agro-écologie" sur le principe du système participatif de garantie. Le RIAM souhaite ainsi encourager une agriculture plus respectueuse de l'environnement, tout en démocratisant et en sensibilisant les consommateurs aux démarches bio. En réduisant le nombre d'intermédiaires, les marchés permettent une meilleure rémunération pour les producteurs.

MANGEZ BIO ISÈRE

Grenoble, France

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

FRAB AURA ET FL CONSEIL - MANGER BIO ET LOCAL EN ENTREPRISE

Région Auvergne-Rhône-Alpes, France

Manger bio local en Entreprise est un projet initié dans la région Rhône-Alpes en 2011 par FL Conseil et la FRAB AuRA (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en AURA). Ce projet vise à l'introduction de produits biologiques régionaux dans les menus des restaurants d'entreprise (objectif fixé à 20 %). Les coordinateurs du projet accompagnent les entreprises et leur partenaire de restauration collective dans l'introduction des produits biologiques régionaux par :

- Un éclairage sur les principes de l'agriculture biologique
- Des conseils sur l'approvisionnement en produits biologiques régionaux
- Le suivi et l'analyse de l'achat et de la consommation des produits biologiques au sein du restaurant.



PICK N PAY - UN SUPERMARCHÉ QUI CONTRIBUE À LA DIFFUSION D'UNE OFFRE LOCALE ET BIO

Durban, Afrique du Sud

Pick n pay est une enseigne de distribution alimentaire en Afrique du Sud. Elle est particulièrement impliquée dans l'approvisionnement local puisque près de 95 % des produits frais proposés dans ses magasins proviennent de producteurs d'Afrique du Sud. L'enseigne travaille notamment en collaboration avec la Fair Food Company afin de s'approvisionner auprès des producteurs locaux. Elle a aussi mis en place plusieurs initiatives pour l'association Feed the Nation afin de venir en aide aux personnes en difficultés financières ainsi qu'une démarche de durabilité de la chaîne d'approvisionnement jusqu'à la vente.

MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE

Montpellier, France

Le Marché d'Intérêt National de Montpellier, regroupe près de 220 producteurs, grossistes, négociants, ateliers de transformation et 3 000 acheteurs professionnels. Grâce à la politique agro-écologique et alimentaire de Montpellier Méditerranée Métropole, le MIN de Montpellier est pionnier dans l'expérimentation de démarches alternatives dans son fonctionnement, au travers notamment d'actions phares de renforcement de la place des produits locaux et issus d'une agriculture biologique, d'optimisation de l'utilisation de l'énergie et de diminution et valorisation des déchets produits.

Le "Carreau Bio & Local"

Depuis 2017, une trentaine de producteurs proposent des produits locaux de saison - dont une dizaine certifiés Agriculture Biologique (Aude, Hérault, Tarn). Ce service permet aux producteurs locaux d'accéder à une clientèle professionnelle diversifiée en réduisant le temps de transport et les flux logistiques en ville. Au total, 50 % des produits vendus sur le MIN (fruits et légumes, viandes, vin) sont produits dans le Sud de la France.

Optimisation énergétique

Une stratégie de mutualisation et de massification des flux sur le MERCADIS a permis de diminuer le nombre de véhicules de livraison. L'accès au MIN a été rendu gratuit pour certains transporteurs s'engageant à réduire leurs émissions de GES.

Gestion des déchets

À ce jour, 73 % des déchets produits sur le MIN sont recyclés, au travers de 4 filières : 14 % compost, 28 % animaux, 13 % bois, 18 % cartons. Depuis 2016, les grossistes du MIN font également don de leurs invendus consommables à l'association d'aide alimentaire Perséphone.

DES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION AUX IMPACTS PEU COMMUNIQUÉS

80%

des dépenses alimentaires des français concernent des produits alimentaires transformés

(Larochette et Sanchez Gonzalez, 2015)

L'activité de transformation alimentaire génère différents types d'impacts environnementaux : usage de ressources, notamment d'eau et pollutions de cette dernière lors de la gestion des déchets, émissions de gaz à effet de serre lorsque la matière première parcourt beaucoup de kilomètres mais également à cause de l'usage des multiples procédés et machineries dépendant du pétrole, production d'emballages et suremballages et enfin pertes et gaspillage alimentaires face aux nombreuses exigences imposées par la transformation et distribution alimentaire industrielle. Très peu d'informations sont néanmoins disponibles vis-à-vis de ces pollutions.

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE TRÈS PRÉSENTE SUR LA RÉGION

Fin 2010, les 1 053 établissements agroalimentaires localisés en Pays de la Loire employaient près de 49 000 salariés (hors artisanat commercial). Les principaux employeurs sont le secteur de la viande (47% des emplois agroalimentaires régionaux), suivis de la boulangerie-pâtisserie (16%), de l'industrie laitière (14%) et des autres industries alimentaires (11%, dont la moitié dans la fabrication de plats préparés). Des entreprises leaders sont présentes sur le territoire des Pays de la Loire : Kraft Foods avec LU, Biscuiterie Nantaise, Tipiak ou encore Eurial (Agreste Pays de la Loire, 2015).

LA TRANSFORMATION, VECTEUR DE POLLUTIONS LIÉES AUX TRANSPORTS

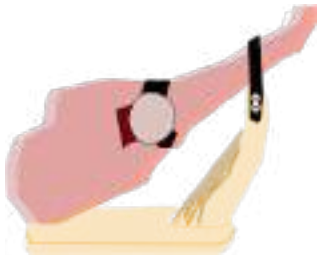
Les industries agroalimentaires de la région sont relativement peu orientées vers les exportations : 11% contre 19% à l'échelle nationale. Les entreprises régionales contribuent ainsi d'une moindre façon à l'émission de pollutions et de GES dues aux transports. À l'exception de grands industriels positionnés à l'international, elles visent donc un marché essentiellement national (Observatoire Régional Economique et Social Pays de la Loire, 2017). Néanmoins, la logistique de proximité est également très polluante.



Dans le secteur de la transformation sur le territoire, des réflexions sont en cours pour améliorer la logistique urbaine afin de limiter leur impact environnemental."

Lucie Rocton et Arnaud Brunetière, Responsable territoire centre atlantique et conseiller territoire de Nantes, Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique

LES IMPACTS DE LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE



Les procédés liés à la transformation sont énergivores, nécessitent de grandes quantités d'eau et sont très polluants, notamment dans la filière viande en raison d'une forte automatisation. Les unités de transformation de la filière viande (abattoirs, ateliers de découpe, boucheries) sont souvent pointées du doigt pour les quantités de sous-produits qu'elles génèrent. Ces sous-produits sont seulement en partie valorisés par les industries en aliments pour animaux, cuirs et peaux, fabrication de duvets ou en pharmacie (Réséda et al., 2017). Par ailleurs, les industries de la viande représentent des pollutions des eaux du fait du lavage des animaux et des carcasses, le traitement des peaux, la salaison, etc. Il s'agit également de pollutions plus difficiles à réduire et mitiger que celles générées par d'autres productions (lait, fruits et légumes) (SUEZ, 2017). Le non-respect du bien-être animal est également régulièrement pointé du doigt. Différentes actions peuvent être mises en place pour limiter cet impact : construction de stations d'épuration en interne pour traiter les eaux usées, réutilisation des déchets organiques pour l'alimentation animale, stratégies de réduction des quantités d'énergie et d'eau utilisées.

LES IMPACTS DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE



L'industrie laitière produit des déchets en quantités importantes. Pour réduire les impacts environnementaux de la filière lait, il serait intéressant de travailler sur la valorisation des effluents de fromageries. Le sérum et le petit-lait, riches en matière organique, pourraient être valorisés pour la production de biogaz, l'amendement des sols ou encore l'alimentation en élevage porcin. Le secteur laitier est aussi à l'origine de déchets d'emballage qu'il convient de recycler ou de remplacer par des emballages plus écologiques. L'usine Valdis d'Issé (Loire Atlantique) revalorise les déchets alimentaires tels que les boues d'épuration et produits alimentaires issus des industries agroalimentaires, les produits périmés des grandes surfaces, les déchets alimentaires de la restauration hors foyer et a mis en place un processus de méthanisation.

LES IMPACTS DE LA TRANSFORMATION BOULANGERIE - BISCUITERIE



Les impacts du secteur de la transformation boulangère sont multiples : choix des matières premières (mode de production des céréales), énergie nécessaire aux processus de transformation et lieux de stockage, consommation d'eau (et parfois le rejet d'eaux sales pour les minoteries), gestion des déchets et résidus. Très peu de données chiffrées existent concernant cette filière et les impacts des différentes entreprises.

LES IMPACTS DE LA VINIFICATION



Les sous-produits vinicoles comme les marcs de raisin, les lies de vins et les bourbes représentent une part de biomasse qu'il est possible de valoriser. L'Institut Français de la Vigne et du Vin étudie depuis 2010 les différents enjeux des procédés de distillation, d'épandage, de compostage et de méthanisation épandus de ces co-produits (Institut Français de la Vigne et du Vin, 2013).

CERTAINES ENTREPRISES S'ENGAGENT MAIS DES STRATÉGIES ENVIRONNEMENTALE ENCORE PEU AMBITIEUSES

Bien que de nombreuses IAA soient engagées dans des stratégies environnementales et publient des rapports RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), très peu d'informations sont disponibles sur leurs actions concrètes et sur les effets environnementaux de leurs activités. En revanche, les entreprises agroalimentaires du territoire semblent fortement enclines à améliorer leur empreinte environnementale.

Le groupe LDC, leader européen dans la transformation et la commercialisation de volailles situé dans la région Pays de la Loire et issu de l'union de deux familles originaires de la Sarthe et de la Mayenne, s'engage par exemple en faveur du bien-être animal, de l'environnement (l'eau, les emballages, les énergies), de la qualité, du social, du développement durable et de la Recherche et Développement (LDC, 2019).

L'entreprise laitière Eurial s'inscrit également dans une démarche d'éco-conception structurée autour de 4 axes : réduire les tonnages, privilégier le carton ou le plastique recyclé, minimiser l'utilisation de substances à fort impact sur l'environnement, réduire l'impact du transport et du stockage des produits (Citeo, 2019).

L'entreprise Biscuiterie nantaise (commercialisant les célèbres "BN") est implantée sur la commune de Vertou, dans la banlieue de Nantes, depuis 1963. Elle s'engage également en développant une stratégie environnementale ambitieuse. L'entreprise a une politique zéro déchet et redistribue, recycle, ou incinère et produit de l'énergie grâce aux produits écartés de la vente ou aux emballages. L'ensemble des emballages sont en carton recyclé et recyclable et leur conception a été améliorée afin d'optimiser l'espace lors du transport de la marchandise. Des techniques de limitation de l'utilisation de l'eau et de l'électricité ont permis de diminuer respectivement leur consommation de 10% et 17% entre 2014 et 2016. L'entreprise a également mis en place une station de traitement de ses eaux usées. Les matières premières proviennent à 75% de France et à 100% pour le blé (Biscuiterie Nantaise, 2019). La provenance locale ou régionale de ces produits n'est néanmoins pas mentionnée, ni l'encouragement à des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement.



Au GAB, on sensibilise à la bio, au local et aux pratiques paysannes durables. Aujourd'hui, on a la capacité de produire un peu de tout sur notre territoire mais le défi est de structurer des filières locales. Il faut pour cela une demande locale suffisante mais aussi des outils de transformation et de distribution adéquats."

**Céline Girault, Directrice du
Groupement des agriculteurs
biologiques de Loire-Atlantique**

DES ACTEURS ÉCONOMIQUES ÉLOIGNÉS DE LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE TERRITORIALE

Malgré l'affichage de ces stratégies environnementales, les IAA sont les grandes absentes du PAT de la métropole nantaise. Les poids lourds de la filière économique de l'alimentation sont peu engagés dans le PAT, en particulier à cause d'un manque de temps et des difficultés d'adéquation entre les objectifs du PAT et leur modèle économique. Ce sont des mondes bien différents mais il est nécessaire d'en tenir compte dans le déploiement d'une stratégie alimentaire systémique (Barret, 2021). Des solutions pour améliorer la compréhension entre les acteurs politiques et économiques sont à déployer et il convient d'aller plus loin que des visites d'entreprises, afin de véritablement réfléchir à des solutions communes et globales pour renforcer la durabilité du système alimentaire.

LA TRANSFORMATION BIO, UN MOINDRE IMPACT ?

Le secteur agroalimentaire biologique est dynamique sur le territoire nantais. Selon les données de l'Agence Bio de 2017, les Pays de la Loire comptent 868 transformateurs et 229 distributeurs en produits biologiques (Agence bio, 2017). L'association interprofessionnelle régionale Interbio fédère depuis 1996 tous les acteurs de la filière dont les entreprises de transformation comme les Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire. Les sociétés pratiquant des activités de stockage, conditionnement, préparation, transformation ou importation de produits bio alimentaires sont concernées (Interbio, 2019). "Mon Bio Pays de la Loire" est la marque collective des Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire. Elle illustre ainsi un engagement de qualité locale, à travers des filières responsables et le talent des entreprises ligériennes.

Néanmoins, les critères de transformation biologique ne concernent que le produit. Les produits bruts utilisés doivent être issus de l'agriculture biologique et l'utilisation d'additifs est extrêmement réglementée. Aucune obligation existe quant à l'impact environnemental du processus de transformation (Natexbio, 2018).



Les poids lourds de la filière économique de l'alimentation ne sont pas présents dans le PAT et les acteurs moteurs du PAT ont parfois une vision étroite de l'alimentation qui ne se résume pourtant pas aux circuits courts et aux légumeries."

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES ARTISANS

Les artisans ont un rôle à jouer dans la diminution de l'impact environnemental du secteur : provenance et mode de production de la matière première, consommation énergétique du fournil, de la boucherie, du magasin, gestion des quantités et des invendus, optimisation des déplacements (Inbpinnov, 2013). À ce jour, peu d'informations existent à l'échelle territoriale sur l'impact environnemental de l'artisanat alimentaire.

RÉDUIRE L'IMPACT DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES - LES SOLUTIONS LOCALES

Faire évoluer les procédés pour limiter les pollutions

ANIA - CHARTE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), consciente de son rôle à jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, a créé une charte pouvant être intégrée tout au long du cycle de vie d'un produit. Cette charte constitue une trame de travail dans laquelle peuvent s'inscrire les fédérations membres de l'ANIA et leurs entreprises. L'association invite l'ensemble des entreprises alimentaires à rappeler le cadre réglementaire existant et les principes des États Généraux de l'Alimentation en préambule de tous les rendez-vous avec leurs clients, afin d'acter du fait qu'il s'agit de nouvelles règles de fonctionnement dont les deux parties doivent se porter garantes.

Encourager un approvisionnement en produits locaux et bio

DÉPARTEMENT LOIRE-ATLANTIQUE, AIDE AU DÉVELOPPEMENT D'OUTILS DE TRANSFORMATION

Le Département de Loire Atlantique est engagé dans la promotion des circuits courts et d'une alimentation locale et de qualité. Un appel à projet lancé en 2021 vise à soutenir la mise en place d'équipements de transformation et à aider à ce que ces produits transformés soient commercialisés auprès de la restauration collective.

LA FERME DE LA MÉTAIRIE - PRODUIRE DES COMPOTES DE POMMES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

La ferme de Métairie a créé la première filière compote bio sarthoise locale, 100 % dédiée à la restauration collective. Cette ferme s'est fixée un objectif simple : la production de pommes bios et le développement de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Les pommes sont transformées en compote directement à la ferme.

L'ENTREPRISE LAITIÈRE EURIAL

L'entreprise Eurial s'inscrit dans une démarche d'éco-conception structurée autour de 4 axes : réduire les tonnages, privilégier le carton ou le plastique recyclé, minimiser l'utilisation de substance à fort impact sur l'environnement, réduire l'impact du transport et du stockage des produits (Citeo, 2019). Eurial réduit son impact sur l'environnement en promouvant l'éco-conduite auprès de ses chauffeurs en optimisant les tournées de collecte et la réduction de l'utilisation de la ressource en eau dans ses usines. À l'horizon 2025, l'entreprise a pour objectif zéro déchet éliminé ainsi que la réduction de 10 % de la consommation énergétique sur l'ensemble des sites.

NANTES MÉTROPOLE, LÉGUMERIE DE LA FÉE AU DUC

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

ATELIER POTPOTE

L'atelier PotPote est une conserverie artisanale bio de la région nantaise 100 % végétale, travaillant avec des produits bio récupérés auprès de producteurs locaux, notamment avec des légumes dits "moches" pour réaliser soupes et smoothies. L'atelier PotPotes est certifié "entreprise engagée" par le certificateur privé Mon Bio Pays de la Loire. Sous l'ombrelle d'une identité visuelle commune, les entreprises offrent aux consommateurs des produits de qualité et responsables.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UN SECTEUR DE LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE DONT L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL EST À IMPULSER AUTANT QUE LA CRÉATION DE PETITS OUTILS DE TRANSFORMATION DURABLES ET DE PROXIMITÉ

Nantes s'inscrit dans une région agroalimentaire importante. Les IAA y sont bien développées, que ce soit dans le secteur de la viande, du lait, de la boulangerie-biscuiterie, du vin ou autres. Si ces grandes entreprises agroalimentaires contribuent à transformer en partie des productions agricoles locales, elles ont également un fort impact environnemental : émissions de GES, consommation et pollution des eaux, production de déchets. Néanmoins, ces dernières décennies, certaines IAA se sont engagées vers un changement des pratiques, favorisant gestion raisonnée et ancrage territorial. Peu d'informations sont disponibles concernant la mise en œuvre de leurs actions concrètes comme la gestion des coproduits et les stratégies possiblement mises en place pour la réduction des émissions de GES.

En outre, malgré l'affichage de ces stratégies environnementales, les IAA sont les grandes absentes du PAT de la métropole nantaise.

En parallèle, le secteur agroalimentaire biologique est dynamique sur le territoire nantais. Cette tendance est notamment le fait d'un réseau engagé de transformateurs et de producteurs bio de la région "Mon Bio Pays de la Loire" et d'usines agroalimentaire produisant des produits bio mais ne s'approvisionnant pas essentiellement sur le territoire. Il manque toujours de petits outils de transformation bio et locaux, ce qui freine le développement d'un système alimentaire territorial durable. Par exemple, les abattoirs sont absents du département, de même que des outils de transformation et le stockage pour des lentilles bio, et il n'existe qu'une légumerie pour approvisionner la restauration collective. Il convient en ce sens d'encourager et de favoriser l'essaimage de projets de transformation collectifs, que ce soit à l'initiative de producteurs ou d'artisans. Des projets vont dans ce sens, telle l'implantation d'ateliers de transformation collectifs sur des exploitations agricole, mais un soutien plus grand de la part des collectivités locales est nécessaire.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes vis-à-vis des 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité de la transformation agroalimentaire :

- le nombre de transformateurs de produits biologiques (indicateur de suivi),
- le nombre de dispositifs publics d'accompagnement des industries agroalimentaires et des artisans à développer des stratégies de développement durable (indicateurs de moyen).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de transformation durables. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

NOMBRE DE TRANSFORMATEURS BIOLOGIQUES (département) (2019)	NOMBRE DE DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT DES IAA À LA RÉDUCTION DE LEUR IMPACT	NOMBRE DE DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT DES ARTISANS À LA RÉDUCTION DE LEUR IMPACT
PARIS 620	LYON 3	LYON 1
MARSEILLE 447	GRENOBLE 3	BORDEAUX 1
NANTES 430	MARSEILLE 1	MARSEILLE 0
BORDEAUX 404	BORDEAUX 1	GRENOBLE 1
LYON 397	MONTPELLIER 1	MONTPELLIER 0
MONTPELLIER 329	NANTES 0	NANTES 0
GRENOBLE 260	PARIS 0	PARIS 0

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

FONDALIM® PACA – LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Provence-Alpes-Côte-d'Azur, France

La Fédération Régionale des Industries Agroalimentaires de PACA, en partenariat avec COOP de France Alpes Méditerranée et les Banques Alimentaires de Provence-Alpes-Côte d'Azur, a pris l'initiative de créer en 2015 le fond de dotation régional FONDALIM® PACA dans l'objectif de promouvoir et de faciliter les dons alimentaires des coopératives agricoles et industries agroalimentaires de la région. Ce fonds vise à permettre à ces entreprises de mieux identifier et soutenir les acteurs régionaux de l'aide alimentaire, à rendre les circuits de donations plus efficaces et à lutter contre le gaspillage en PACA. Les entreprises peuvent faire leurs dons alimentaires via une plateforme en ligne qui assure la mise en relation avec les structures d'aide alimentaire.

AB EPLUCHE

Grenoble, France

AB Epluche est une entreprise créée avec le soutien financier du programme LEADER en 2012. Il s'agit d'une légumerie qui transforme les fruits et légumes bio isérois à destination de la restauration collective. Les produits sont épluchés, découpés et prêts à être cuisinés. AB Epluche est porté par le Pays Voironnais, avec le soutien de Grenoble Alpes Métropole et du département de l'Isère.

ARIA AUVERGNE-RHÔNE-ALPES - ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE "CIRCUITS-COURTS AGROINDUSTRIELS"

Auvergne-Rhône-Alpes, France

L'association régionale des industries agroalimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes aide les entreprises du secteur à développer des stratégies d'approvisionnement local dans une logique de "circuits courts agro-industriels". L'association apporte son soutien dans la recherche de fournisseurs et de partenaires locaux, la rédaction de cahiers des charges adaptés aux capacités de production et marchés ciblés ou encore la montée en compétences en termes de transformation de produits locaux. L'ARIA collabore par exemple avec l'entreprise "Charles et Alice", spécialisée en transformation de fruits.

EX RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON - CHARTE DE PROGRÈS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRE

Montpellier, France

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, qui s'engagent ainsi dans des démarches de développement durable, notamment en termes de réduction de la consommation d'énergie. L'association fournit des recommandations et des exemples aux entreprises pour montrer la marche à suivre. 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 les grandes entreprises de l'agroalimentaire et le tissu agroalimentaire du département de l'Hérault et de la métropole de Montpellier est constitué principalement de petites entreprises vinicoles, non signataires de cette Charte.

MISS CONFITURES - 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 valorise les 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.

Miss Confitures © Let's Food



TROP PEU DE SENSIBILISATION POUR RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE VIANDE ET POISSON

Les choix de consommation des ménages ont un réel impact sur l'environnement : local ou non, bio ou non, emballés ou en vrac, quantité de plats préparés, d'eau en bouteille, quantité de viande et autres produits émetteurs (fruits exotiques, café, thé, etc.). Il en est de même pour leurs pratiques : achat en voiture ou non, nombre de déplacements associés, consommation hors domicile génératrice d'emballages, modes de cuisson liés à la consommation d'eau et d'énergie, gaspillage alimentaire, etc. À l'échelle française, on note une évolution positive : les consommateurs prennent conscience que des solutions existent et que chacun peut agir à son niveau, notamment via ses choix de consommation (MTES, 2017).

LES NANTAIS FAVORISENT LES PRODUITS LOCAUX MAIS LEUR VISIBILITÉ EST À RENFORCER

Selon une récente étude de l'AURAN sur la métropole nantaise, plus de la moitié des ménages achètent régulièrement des légumes frais locaux (54 %) et trois-quarts des ménages se disent prêts à dépenser davantage pour acheter un produit local (76 %). Pour plus d'un tiers des ménages de Nantes Métropole le "local" correspond au périmètre de la région Pays de la Loire (38%), pour 36 % à celui du département de Loire Atlantique et pour 15 % au territoire de la métropole (AURAN, 2018 (2)). Dans le cadre du PAT, la métropole nantaise et la Région Pays de la Loire travaillent à renforcer l'identité territoriale des productions agricoles locales. Par exemple, un des objectifs du PAT est d'accompagner l'insertion dans les circuits courts de 1 000 entreprises du département d'ici 2022. Nantes Métropole bénéficie par ailleurs de nombreux marchés de plein air qui facilitent l'accès aux producteurs et aux produits locaux pour les consommateurs (Vivre Nantes Métropole, 2018).

Néanmoins, si certains produits locaux sont aujourd'hui bien identifiés, comme le muscadet, d'autres le sont moins. Selon l'enquête "Filière Légumière" menée par la Région en 2016, 92% des ligériens interrogés ignorent que le territoire est spécialisé dans la filière cunicole (élevage de lapins) ou encore le maraîchage. Peu sont les habitants qui connaissent la provenance de la mâche, du

concombre, des radis, des poireaux ou des tomates qu'ils consomment. Le constat est le même pour toutes les filières locales : lait, légumes, viandes et poisson des Pays de la Loire (Région Pays de la Loire, 2016). Pour autant, loin devant le Bio et Label Rouge, c'est l'achat en direct chez le producteur et l'origine locale qui créent le plus de valeur aux yeux du consommateur (Mével & Mével, 2016).

LA CONSOMMATION DE PRODUITS BIO PROGRESSE

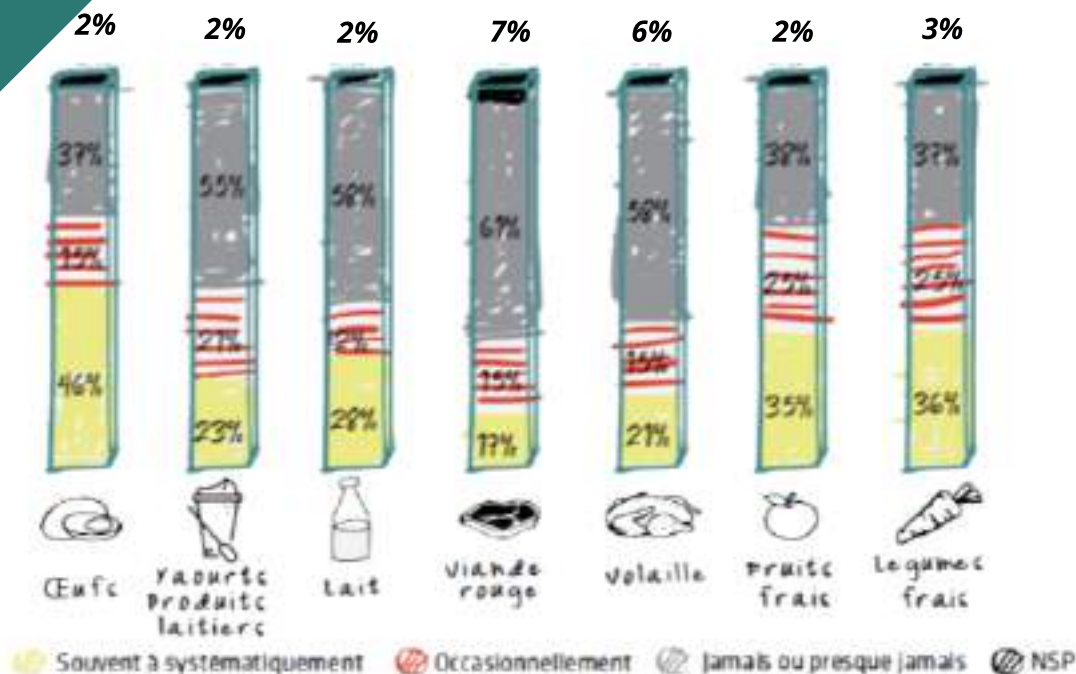
Les choix des consommateurs nantais évoluent vers une alimentation plus respectueuse des ressources naturelles. Selon une étude menée par l'AURAN en 2018 auprès de 1500 ménages de la métropole nantaise, 46% achètent régulièrement des œufs produits en agriculture biologique et 17% privilégient la viande rouge bio. Un quart des ménages de la métropole nantaise achète régulièrement des légumes frais issus de l'agriculture biologique et d'origine locale. Au total sur le territoire, entre 2% et 8% des achats en denrées alimentaires s'effectuent dans une enseigne spécialisée en bio (AURAN, 2018). Comme à l'échelle nationale, la consommation de produits biologiques est en hausse mais ne représente qu'une faible part de la consommation alimentaire métropolitaine. Selon les résultats des synthèses de l'AURAN de 2018, ce sont davantage les ménages ayant un niveau de diplôme élevé qui consomment des produits d'origine biologique souvent en corrélation avec des revenus élevés (AURAN, 2018).

13 %

des ménages de la métropole privilégient les circuits courts et la vente directe (produits frais)

Figure 17 : Habitudes de consommation de produits issus de l'agriculture biologique des habitants de Nantes Métropole (AURAN, 2018)

Réponses à la question "Achetez-vous habituellement des produits issus de l'agriculture biologique?"



LE BIO DANS LA CANTINE ?

Les cantines scolaires représentent aussi un levier important pour assurer une transition du système nantais vers une alimentation plus durable. Cela passe par l'adoption des productions biologiques dans les plats et repas proposés aux enfants dans les cantines. Grâce à sa cuisine centrale, la Ville de Nantes assure chaque jour la production de 16 000 repas livrés dans les 87 cantines des écoles nantaises.

Suivant et approfondissant les préconisations de la loi EGALIM, la commune de Nantes compte développer la part des produits bio et sous signe de qualité proposés à la cantine. En 2022, elle propose des repas à base de 50 % de produits sous signe de qualité dont 40 % bio. Pour ce faire, la ville travaille avec des fournisseurs locaux, notamment la Légumerie la fée au Duc, qui fournit à la cuisine centrale près de 22 000 kg de légumes par an, en employant des personnes éloignées de l'emploi (chantier d'insertion). La Ville de Nantes a également établi un partenariat avec Manger Bio 44, un groupement qui rassemble 36 producteurs bio. Il s'agit du premier fournisseur de légumes bio et locaux de la cuisine centrale (Goussin, 2022).

Le GAB a développé un accompagnement collectif et individuel des collectivités territoriales, établissements publics mais aussi des entreprises comme Orange pour améliorer leur approvisionnement en produits bio et locaux."

Céline Girault, Directrice du Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique

63 millions de repas servis en 2016 en Loire-Atlantique dans la restauration collective

LA RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION DE VIANDE PEU ABORDÉE DANS LE PAT

Très peu d'information sont disponibles sur la consommation de viande, malgré son impact avéré sur l'environnement, le climat et la santé: 80 % de la déforestation de la forêt amazonienne est due aux cultures de soja à destination de l'élevage (Greenpeace, 2016), 15 % des émissions de GES annuelles sont dues à l'élevage (FAO, 2019), la production d'un kcal de protéine animale nécessite 2,5 L d'eau contre 0,5 L d'eau pour un kcal de protéine végétale (Water foot print, 2019). Pour répondre à cet enjeu, dans le cadre de la restauration scolaire nantaise, un à deux repas par semaine sont servis sans viande ainsi qu'un repas végétarien, dit "repas pour la planète" dont le plat principal est composé de céréales et légumineuses, est proposé mensuellement (Ville de Nantes, 2018). Si peu d'actions sont entreprises, c'est principalement car la viande occupe une place particulière sur le territoire. La filière bovine est une des principales filières régionales et celle qui occupe la plus large part de surface agricole utile et emploie un nombre important d'habitants.

La question de la viande est donc sensible mais elle prend une place croissante dans les préoccupations des acteurs du PAT. Outre la réduction de la sur-consommation de viande, l'enjeu est d'abord de privilégier la consommation de la viande locale et de qualité. L'ambition de la métropole est de mettre les gens autour de la table, autant les éleveurs et les consommateurs que les transformateurs et distributeurs, pour faire monter en compétence et en engagement l'ensemble du collectif. Les freins à la relocalisation de la consommation de viande sont néanmoins complexes et encore peu identifiés. Travailler sur cette question nécessite de comprendre les enjeux des éleveurs mais aussi les spécificités de la transformation et de la logistique pour la viande qui sont des enjeux complexes nécessitant des solutions réfléchies et adaptées aux territoires et aux acteurs locaux. En ce sens, la relocalisation d'un abattoir peut être une solution mais seulement si cela correspond aux enjeux des acteurs locaux. La Métropole cherche ainsi à approfondir une démarche déjà initiée sur la dimension cognitive de la perception de la production de viande et de la consommation de viande pour sortir des postures clivantes et comprendre le fonctionnement du système alimentaire local à ce sujet pour relocaliser la filière du champ à l'assiette (Barreau, 2021).

”

À ce jour, la viande produite sur le territoire, pour l'essentiel on ne sait pas où elle va et on ne sait pas non plus vraiment d'où vient la viande consommée localement. La Métropole travaille ainsi sur la reconstruction de filières territoriales de viande en rassemblant autour de la table l'ensemble des acteurs pour favoriser la production locale et la consommation locale de produits de qualité et adaptés aux terroirs.”

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

”

Le fait qu'il y est une agriculture diversifiée autour de la métropole est une richesse et une force qui incite à consommer un peu de tout de manière diversifiée, y compris un peu de viande élevée dans des conditions d'élevage durables et respectueuses de l'animal et des écosystèmes.”

Louison Bernard, Coordinateur de Nantes Ville Comestible

Entre 2008 et 2012, les ordures ménagères ont réduit de 31 kg par habitants

MOINS DE DÉCHETS ORGANIQUES ET DAVANTAGE DE VALORISATION : LA MÉTROPOLE S'ENGAGE

Nantes Métropole a inscrit comme point clef de son PAT la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chaque commune s'est engagée à réduire le gaspillage alimentaire dans ses restaurants scolaires et à structurer une filière de recyclage (Nantes métropole, 2021). Outre l'aberration écologique que cela représente, le coût du gaspillage alimentaire est estimé à 91 euros par an et par personne, soit 16 kg/an/hab selon une étude de l'ADEME et de Nantes Métropole réalisée en 2014 (Nantes Métropole, 2016).

Aujourd'hui, l'usine Arc en Ciel, gérée par l'entreprise Véolia, ouverte depuis 1994 traite les déchets ménagers et les déchets verts (végétaux, branchages, etc.) du territoire. Les déchets verts sont transformés en compost, revendu par Véolia à des agriculteurs, des paysagistes ou des particuliers. L'usine Alcéa produit également de l'énergie grâce à la chaleur émise lors de l'incinération des déchets ménagers, lui permettant de couvrir les besoins de l'usine en électricité et de revendre le surplus à EDF (Nantes Métropole, 2017 (5)).

Nantes Métropole a mis en place différentes actions afin de diminuer spécifiquement la quantité de déchets alimentaires produite par les ménages et d'encourager leur valorisation.

ENCOURAGER LE COMPOSTAGE DE PROXIMITÉ

Nantes Métropole soutient l'association nantaise Compostri pour mettre en place des composteurs collectifs sur le territoire. Au total, en 2018, près de 225 pavillons de compostage sont positionnés dans les quartiers, aux pieds des immeubles et dans les écoles. Près d'une cinquantaine d'écoles sont équipées d'un

composteur pédagogique et une centaine d'animations sur la thématique a déjà été organisée. Entre 2010 et 2018, plus de 17 000 foyers soit environ 40 000 habitants ont été équipés d'un composteur/lombricomposteur grâce aux différents dispositifs d'aide. La métropole finance aussi des initiatives telles que la Tricyclerie, qui se propose de collecter les biodéchets en vélo-remorque pour en faire du compost (Nantes Métropole, 2018 (5)).

SENSIBILISER À LA RÉDUCTION DES QUANTITÉS DE BIODÉCHETS PRODUITS

Différentes activités de sensibilisation ont également été menées : animations d'ateliers, organisation de 46 événements engagés dans une démarche "zéro déchet" qui a permis en 2018 d'éviter 400 kg de gaspillage alimentaire et de valoriser 10 tonnes de biodéchets. Nantes métropole propose des actions d'information et de sensibilisation telles que la Grande table de l'agglo ou la semaine européenne de réduction des déchets. (Nantes Métropole, 2018 (5)).

VALORISATION DES BIODÉCHETS DES PROFESSIONNELS EN BIOGAZ ET COMPOST

A Issé, l'usine de méthanisation de produits organiques et alimentaires collecte les déchets alimentaires et organiques des industries agroalimentaires, grandes surfaces et restaurants du département de Loire Atlantique et des départements limitrophes afin de produire de l'énergie et du compost pour les producteurs de la région (Demay, 2019).

Grâce à ces différentes actions, entre 2008 et 2012, les ordures ménagères ont réduit de 31 kg par habitants. La métropole nantaise est reconnue territoire zéro déchets, zéro gaspillage depuis 2014. Un nouveau programme de prévention des déchets est par ailleurs engagé depuis 2016 afin de répondre à l'objectif national de réduire de 10 % les déchets ménagers et assimilés d'ici 2020 soit 45 kg/habitant (Nantes Métropole, 2019 (4)).

RÉDUIRE L'IMPACT DES CHOIX ALIMENTAIRES - LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager les Nantais à consommer de façon responsable

DÉFI ANNUEL FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE

Le défi consiste à réunir des familles désireuses de modifier leurs pratiques alimentaires pour aborder ces questions de manière conviviale, permettre l'entraide et la motivation des uns et des autres. L'objectif poursuivi est ainsi de faire évoluer les habitudes d'achat et de consommation des ménages vers une alimentation équilibrée, bio, locale et de saison sans augmenter leur budget. Ce défi repose sur un programme pédagogique de 8 mois à destination des ménages, qui sont réparties en équipes. Une fois les équipes constituées, des temps forts sont organisés avec des professionnels : soirée de lancement, cours de cuisine, repas partagés, initiation au jardinage bio, visites de fermes, etc. Un suivi des achats alimentaires est également entrepris dans chaque équipe. Nantes Métropole propose chaque année un défi famille à alimentation positive. Le défi est animé par le groupement des agriculteurs biologiques de Loire Atlantique.

O BOCAL

O Bocal est une boutique dédiée au mode de vie zéro déchet. Elle propose une large gamme de produits vendus sans emballage jetable, tous issus de l'agriculture biologique et privilégie les produits locaux et les circuits courts. Les produits sont sourcés auprès de 90 fournisseurs : plus d'un tiers sont des producteurs ou créateurs locaux avec qui l'entreprise travaille en direct, près de 50 sont des fournisseurs français. L'épicerie organise aussi des ateliers de sensibilisation, pour lutter et faire changer les modes de consommation en démocratisant l'achat en vrac et des alternatives quotidiennes durables.

INTERFEL, LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Organisé dans la continuité de la Semaine fraîch'attitude, cet événement annuel dédié aux fruits et légumes frais qui a eu lieu en juin 2018 à Saint-Herblain a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir ces produits à un large public et plus particulièrement aux enfants et à leurs parents.

Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets organiques à l'échelle individuelle

NANTES MÉTROPOLÉ, RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

En 2017, la Métropole de Nantes a réalisé un diagnostic sur le gaspillage alimentaire, de septembre à décembre, auprès de 16 communes, sur la base d'entretiens avec la personne référente de l'Agenda 21 et/ou les responsables de restauration scolaire. Sur la métropole nantaise, le gaspillage alimentaire représente 18 450 tonnes par an soit un coût de traitement de 1,2 millions d'euros. Plus spécifiquement dans la restauration collective, 1 repas est l'équivalent de 150 grammes de déchets alimentaires produits dont 50 grammes d'épluchures. La Métropole propose un accompagnement, la mise à disposition d'outils de communication et une expertise méthodologique à déployer à partir de 2018.

Différentes communes de la Métropole mettent en place des actions pour réduire et valoriser les biodéchets. La ville de Nantes cherche à améliorer la gestion des déchets générés par les cantines. La démarche "Gaspirien" initiée en 2014 a pour objectif de réduire la production de déchets, mieux gérer ceux qui restent et sensibiliser les acteurs à toutes les étapes de la restauration scolaire (des agents aux enfants). L'objectif est d'intensifier la démarche de la ville en généralisant ses initiatives expérimentales à plus grande échelle.

A Sainte-Luce-sur-Loire par exemple, les tables de tri la restauration scolaire est propice aux évolutions de la consommation que ce soit en matière de commande publique (30 % de produits bio et méthanisation des déchets) ou en matière de comportement (lutte contre le gaspillage alimentaire par l'installation de tables de tri réunissant une poubelle par catégorie de déchets dans les trois groupes scolaires et sensibilisation grâce à des animations régulières).

LA TRICYCLERIE

La Tricyclerie propose une solution écologique, innovante et de proximité en zone urbaine afin d'assurer une meilleure valorisation de la matière organique sur le centre-ville de Nantes. Le concept allie le tri, le cycle des déchets et le vélo comme moyen de transport doux. Le compost est ensuite vendu auprès de sept distributeurs du territoire métropolitain. Le projet de La Tricyclerie s'inscrit dans le projet de loi de 2025, qui prévoit la généralisation du tri à la source des biodéchets par tous les acteurs français.

NANTES MÉTROPOLÉ, LA GRANDE TABLE DE L'AGGLO

La Grande Table de l'agglo est un village d'animations porté par la Métropole à destination du grand public pour sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire. Plusieurs événements sont organisés chaque année dans les différentes communes de la métropole pour promouvoir une consommation responsable et favoriser la réduction de déchets. Un kit d'utilisation et un guide anti-gaspi sont aussi disponibles sur nantesmetropole.fr.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



POURUIVRE ET IMPULSER UN VERDISSEMENT DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES NANTAIS GRÂCE À LA SENSIBILISATION ET À LA STRUCTURATION DE FILIÈRES LOCALES DURABLES

Nantes, situé en plein cœur d'une des régions agricoles de France les plus importantes, avance dans le sens d'une consommation plus qualitative, plus respectueuse de l'environnement et des producteurs. Les consommateurs nantais sont en grande partie sensibles à la provenance de leur alimentation et à la qualité des produits qu'ils achètent. Les initiatives locales comme celles du GAB44, de Slow Food, de la Ville de Nantes au travers de sa restauration collective jouent un rôle majeur dans la sensibilisation des habitants à l'alimentation durable. Malgré le manque de données, que ce soit par l'achat de produits alimentaires bio ou locaux, on constate sur la métropole une évolution vers des pratiques alimentaires plus écologiques justifiée par le souhait de manger plus sainement. Encourager la consommation de produits locaux et bio est un des enjeux prioritaires du PAT qui permettra de tirer l'ensemble des acteurs du système alimentaire vers la structuration de filières locales et durables.

Si le bio tend à progresser grâce à une forte mobilisation des acteurs locaux et l'essor de nombreux points de vente, la réduction de la part des protéines animales dans le régime alimentaire des habitants est une question plus sensible encore à aborder à Nantes qui est un territoire fortement marqué par l'élevage. Le défi de la métropole est de comprendre la perception des acteurs locaux sur la viande pour aller vers des stratégies encourageant une consommation de viande moindre mais locale et durable.

Bien qu'encore importante, la production de déchets, notamment organiques, diminue progressivement sur la métropole. La valorisation des déchets est déjà initiée mais la méthanisation est pour le moment peu développée malgré l'importance des gisements avec les activités d'élevage. Nantes métropole dispose de réels atouts pour entreprendre le développement d'un tel dispositif sur son territoire.

% DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

(Ville centre, écoles primaires)

GRENOBLE
50 % (2020)

MARSEILLE
50 % (2019)

PARIS
46,2 % (2019)

LYON
40 % (2019)

NANTES
40 % (2022)

BORDEAUX
35 % (2021)

MONTPELLIER
20 % (2020)

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 4 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité des habitudes de consommation des ménages :

- la proportion de produits bio dans les menus des cantines scolaires (indicateur de moyen),
- l'existence d'un lieu public de sensibilisation à l'alimentation durable (indicateur de moyen),
- le niveau de mise à disposition de matériel de compostage par la collectivité aux habitants (indicateur de moyen),
- la stratégie de collecte et revalorisation des déchets organiques par la collectivité (indicateur de moyen).

Le choix des indicateurs résulte des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent. Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif des leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de consommation durables.

LIEU PUBLIC DÉDIÉ À LA SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT/ L'ALIMENTATION DURABLE <small>(métropole ou ville)</small>	MATÉRIEL DE COMPOSTAGE MIS À DISPOSITION DES HABITANTS PAR LA COLLECTIVITÉ	FILIÈRE DE COLLECTE ET VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES DES PARTICULIERS PAR LA COLLECTIVITÉ
MONTPELLIER L'écolothèque	MONTPELLIER Individuels, collectifs, lombricomposteurs, poules pondeuses	MONTPELLIER Oui - biogaz
BORDEAUX La Maison Ecocitoyenne	MARSEILLE Individuels, collectifs, lombricomposteurs	GRENOBLE Oui - biogaz
PARIS Maison des Acteurs du Paris durable	GRENOBLE Individuels, collectifs, lombricomposteurs	PARIS Biogaz et compost
LYON Non	PARIS Individuels, collectifs, lombricomposteurs	NANTES Biogaz et compost
GRENOBLE Non	NANTES Individuels, collectifs, lombricomposteurs	MARSEILLE Non
NANTES Non	BORDEAUX Individuels, collectifs	BORDEAUX Non
MARSEILLE Non	LYON Collectifs	LYON Non

S'INSPIRER D'AILLEURS

NATIONAL SCHOOL NUTRITION PROGRAM - APPROVISIONNEMENT DURABLE DES CANTINES SCOLAIRES DE DURBAN

Durban, Afrique du Sud

La municipalité d'Ethekwini prend en charge l'approvisionnement des écoles en denrées alimentaires. Des contrats de 3 ans ont été mis en place avec des agriculteurs locaux pour approvisionner en partie les cantines. Afin de rendre possible cet approvisionnement auprès de petits producteurs émergents, la municipalité a mis en place des mesures d'accompagnement. Ainsi, la municipalité accompagne près de 400 producteurs en leur fournissant des formations adaptées afin de développer des techniques respectueuses de l'environnement, issues de la permaculture. La municipalité achète leurs productions afin de fournir aux écoles des légumes frais et biologiques. Des contrats ont été signés avec des groupes de femmes et petites entreprises pour un approvisionnement plus local qui permettent à la fois de jouer sur la dimension sociale (autonomisation économique des communautés locales) mais aussi sur la dimension environnementale (modes de production respectueux de l'environnement, circuit-court). Un espace sur le marché des produits frais est dédié à la collecte, la découpe et le conditionnement des produits frais à distribuer dans les écoles.

FONDATION GOOD PLANET - L'ÉCOLE GOOD PLANET

Paris, France

La Fondation GoodPlanet, créée en 2004 et présidée par Yann Arthus-Bertrand, est un lieu dédié à l'écologie et la solidarité situé à Paris, en plein cœur du Bois de Boulogne. Pour approfondir son travail de sensibilisation des jeunes, des familles et des entreprises, la Fondation a inauguré l'Ecole GoodPlanet, dédiée à l'alimentation et l'agriculture durables, en avril 2019. Si de nombreuses thématiques liées à l'écologie y sont évoquées (biodiversité, énergie, eau et océans, etc.), la majorité des ateliers a été conçue pour que les participants comprennent et agissent en faveur d'une alimentation plus responsable. En 2019, plus de 18 000 personnes ont assisté aux ateliers de l'Ecole dont voici quelques exemples : cuisine anti-gaspi, recettes de saison, découverte de la permaculture, reconnaissance et transformation de plantes sauvages, décryptage des étiquettes de produits alimentaires, voyage à la rencontre des agriculteurs du monde, etc. Un objectif commun à tous ces ateliers : comprendre d'où viennent nos aliments, comment ils sont produits et ce que cela implique pour la santé des consommateurs, les agriculteurs et la planète.

MONTPELLIER MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE - COLLECTE ET VALORISATION DES BIODÉCHETS

Montpellier, France

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. Sont acceptés : les déchets alimentaires, marc de café, filtres à café, sachets d'infusion, essuie-tout, mouchoirs en papier, fleurs fanées. 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. 2400 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 (28000 tonnes de compost ont été produites en 2018).

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT - FORMATIONS POUR DES CANTINES DURABLES

France

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, le collectif 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 fait maison le 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.

ENACTUS - VERMICOMPOSTAGE DES BIODÉCHETS DES PROFESSIONNELS

Durban, Afrique du Sud

À Pietermaritzburg, une équipe d'étudiants du réseau ENACTUS est en train de mettre en place un projet de collecte des déchets alimentaires auprès des professionnels afin de produire du vermicompost, qui serait ensuite redistribué aux producteurs locaux pour fertiliser leurs sols. Ce projet de vermicompost vise aussi à apprendre aux paysans et aux détaillants comment recycler leur matière organique pour produire du compost. L'objectif est de réduire les émissions de gaz à effet de serre, tel que le CO₂, émis dans les sites de décharge en recyclant les déchets organiques et en les transformant en une véritable ressource. Ce projet est mené par Enactus UKZN mais des employés seront responsables de la collecte des matières organiques chez les agriculteurs et de la production du compost. Cela permettra ainsi de favoriser l'emploi et de pérenniser l'initiative.

Chapitre III

DURABILITÉ ÉCONOMIQUE

Le système alimentaire de la métropole nantaise s'appuie-t-il sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois et réduisant les inégalités de pouvoir entre acteurs ?



LES IMPACTS ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Le système alimentaire à l'échelle locale implique de nombreux acteurs sur chacun des maillons. Il génère également de la valeur, en étant créateur d'emploi et en ayant un fort potentiel de valorisation des savoirs-faire et traditions locales. Un système alimentaire économiquement et socialement durable peut être défini comme un système créateur d'emplois durables et non délocalisables, offrant des conditions de travail favorables, favorisant le développement des entreprises locales et aussi la fabrication de services ou produits durables permettant une réduction de l'empreinte environnementale et permettant une répartition équitable de la valeur entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

EMPLOI ET RÉPARTITION DES RICHESSES

LE SECTEUR AGRICOLE EN FRANCE

MOINS D'EXPLOITATIONS, MOINS D'EMPLOIS

La spécialisation des territoires, la mondialisation des échanges et la mécanisation des procédés ont entraîné :

- la diminution du nombre d'exploitations et de la main d'œuvre agricole ;
- l'augmentation de la taille moyenne des exploitations agricoles en France : 55 ha en 2014 contre 21 ha en 1970.
- Néanmoins, 43 % des exploitations font toujours moins de 20 ha et seulement 2 % sont de plus de 200 ha (Agreste, 2014).

UN MÉTIER DIFFICILE, DÉVALORISÉ ET PEU RÉMUNÉRÉ

- Des facteurs de pénibilité physique : la position debout, le déplacement de charges lourdes, les postures pénibles.
- Les contraintes horaires et les possibilités limitées de congés et vacances.
- Le revenu mensuel moyen était de 1 370 € en 2016 (Georges-Kot, 2017), soit environ trois fois moins que les entrepreneurs des autres secteurs.
- 30 % d'entre eux touchaient en 2016 moins de 350€/mois (MSA, 2016).
- 8,5 % des agriculteurs en France ont moins de 35 ans. Seuls 2 départs en retraite d'agriculteurs sur 3 sont remplacés (MSA, 2018).

500 000
exploitations
agricoles

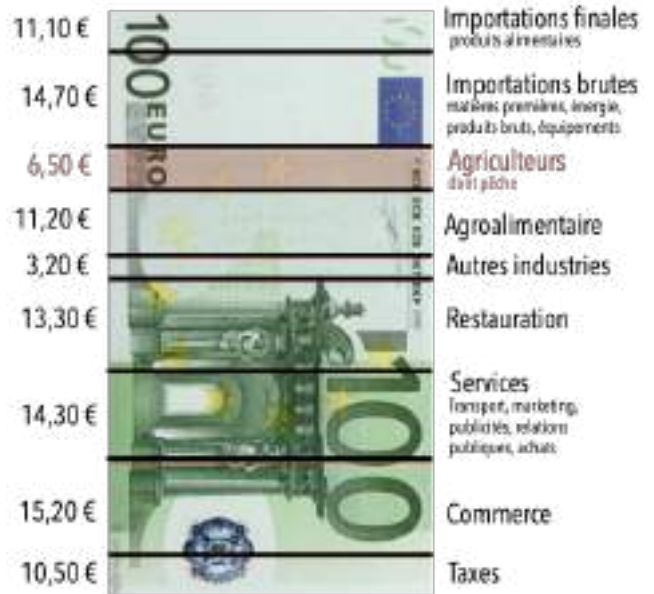
966 000
actifs
permanents

30 %
des producteurs
touchent moins de
350€/mois

UN RAPPORT DE FORCE DÉFAVORABLE AUX AGRICULTEURS DANS LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION CLASSIQUES

- En l'absence de mécanismes publics de régulation, les marchés agricoles sont devenus plus instables, cela rend les négociations au sein des filières d'autant plus difficiles.
- Les transformateurs et les distributeurs sont de plus en plus concentrés et imposent les prix.
- Les agriculteurs les accusent d'indexer leurs prix d'achat sur les marchés mondiaux lorsque ceux-ci baissent et de ne pas répercuter les hausses lorsque la situation s'inverse.
- De manière générale, l'écart entre les prix à la consommation et les prix agricoles a augmenté, se traduisant par une augmentation de la marge brute au stade de la distribution et dans une moindre mesure, au stade de la transformation. Ces évolutions sont toutefois contrastées selon les filières et les produits. Les agriculteurs sont les premiers à en subir les conséquences (France Agrimer, 2019).

Figure 18 : Répartition de la valeur ajoutée sur la chaîne (France Agrimer, 2019)



LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE EN FRANCE

LE MONOPOLE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE SUR L'ARTISANAT

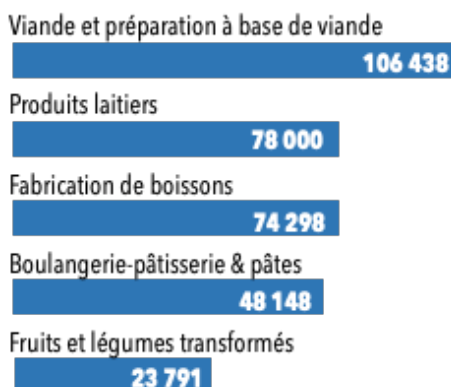
- Les entreprises agroalimentaires incluent les industries agroalimentaires, les entreprises d'artisanat commercial et les commerces de gros.
- C'est le premier secteur de l'industrie manufacturière en France avec un chiffre d'affaires de 377 milliards d'euros en 2018.
- Les IAA représentent seulement 19 % du nombre d'entreprises agroalimentaires mais génèrent 58 % des emplois et 56 % du CA du secteur.
- Les secteurs viandes, produits laitiers, boissons, sont les plus importants en termes de CA comme d'effectifs salariés, avec une part d'export forte pour les boissons et produits laitiers (MAA, 2020).

UN SECTEUR POURVOYEUR D'EMPLOIS DE MAUVAISE QUALITÉ

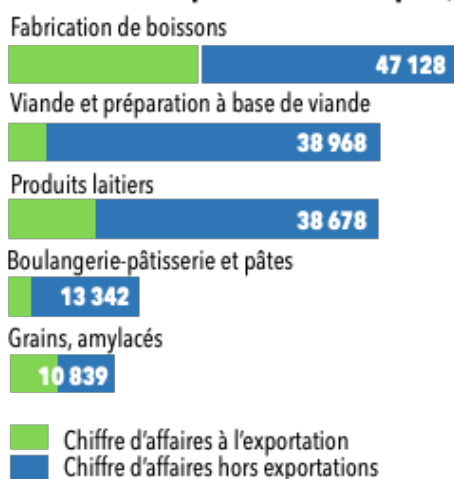
- 789 074 salariés au 31 décembre 2017: Les IAA se caractérisent par un pourcentage supérieur d'ouvriers et d'employés et inférieur de cadres par rapport aux autres industries manufacturières..
- 74 % pour les ouvriers non qualifiés des industries de process et 77 % des bouchers/charcutiers/boulangers sont soumis à des contraintes physiques intenses. Les IAA totalisent un quart de l'ensemble des troubles musculo-squelettiques reconnus comme maladie professionnelle (AgroMedia, 2014 (1)).
- Les écarts de salaires entre hommes et femmes sont en moyenne de 20 % et peuvent aller jusqu'à 50 % pour les ingénieurs. Si les IAA emploient plus de femmes que la moyenne des industries (38 % contre 24 %), seuls 6 % des cadres sont des femmes

Figure 19 : Les 5 premiers secteurs des IAA en France en 2017 (Insee - Esame Traitement SSP)

Effectifs salariés en ETP



Chiffre d'affaires par secteur dont export (M€)

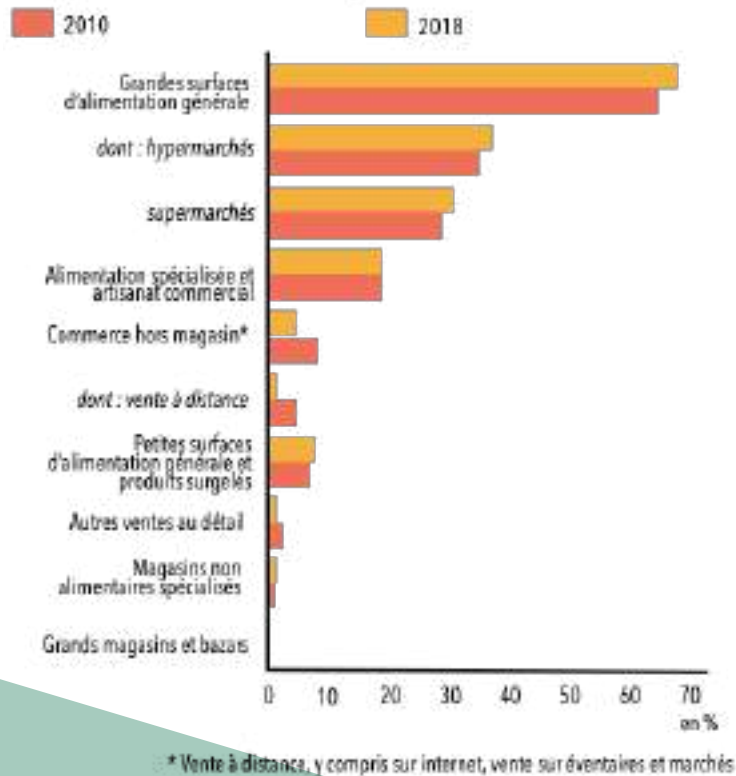


789 074
emplois

6 %
des cadres
sont des femmes

LE SECTEUR DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN FRANCE

Figure 20 : Part de marché des produits alimentaires par forme de vente (Perrin-Haynes, 2020)



500 000
emplois en GMS

MAIS DES CONSOMMATEURS DE PLUS EN PLUS LUCIDES SUR L'IMPACT ÉCONOMIQUE DE LEURS CHOIX ALIMENTAIRES ET UNE OFFRE QUI SE DIVERSIFIE

La part du budget des ménages dédiée à l'alimentation n'a cessé de diminuer depuis 50 ans, passant de 28 % en 1960 à 17 % en 2007. Cette baisse s'est faite au profit des services, loisirs, de l'énergie, du logement, de l'eau. Néanmoins depuis 2007, on observe une augmentation légère de cette part (18 % en 2014), du fait de la diminution globale du pouvoir d'achat mais également d'un début de prise de conscience de consommateurs (INSEE, 2015).

Ces nouveaux circuits de production et de commercialisation alternatifs s'inscrivent dans une dynamique de revalorisation du travail du producteur et de tous les acteurs de la chaîne. Pour 82 % des Français, la possibilité d'agir par sa consommation s'est améliorée ces 10 dernières années. L'offre dite "équitable" se fait plus accessible :

- Le chiffre d'affaire du Bio a augmenté de 146 % de 2011 à 2018 (MAA, 2020);
- Le chiffre d'affaire du commerce équitable a augmenté de 110 % entre 2008 et 2016 (Moyou, 2019)
- Plus de 60 % des PME de distribution ont développé une offre régionale ou locale en 2013 (Ethicity & ADEME, 2014).

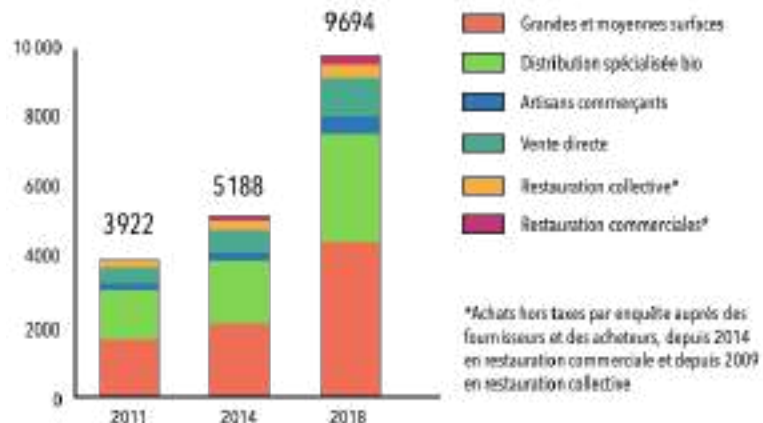
LE MONOPOLE DE LA GRANDE ET MOYENNE DISTRIBUTION SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- La distribution alimentaire regroupe l'ensemble des circuits de commercialisation alimentaire : grande et moyenne distribution, épicerie, vente directe, vente en ligne, circuits courts, etc.
- La GMS représente un chiffre d'affaire d'environ 200 milliards d'euros, sa part de marché s'élevait à 64 % en 2018 pour les produits alimentaires (Perrin-Haynes, 2020).

LA GMS, UN DES 1^{ERS} EMPLOYEURS DE FRANCE

- Avec 500 000 salariés en hypermarchés et supermarchés, la GMS est l'un des plus gros employeurs français (Ameli, 2019).
- La grande distribution est le secteur du régime général qui enregistre le plus grand nombre de trouble musculo-squelettiques en volume (Ameli, 2019).
- De vives critiques des conditions de travail en GMS : Manutentions répétitives, horaires décalés, temps partiels subis, contrats précaires, stress lié au bruit, à l'éclairage, centralisation des responsabilités, ou encore manque de transparence...

Figure 21 : Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution depuis 2011 (en millions d'euros) (Agence Bio & AND-International 2019)



LA MÉTROPOLE SE MOBILISE POUR FAVORISER L'INSTALLATION DES AGRICULTEURS

UN RECU DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS CONTREBALANCÉ PAR UNE FORTE DYNAMIQUE D'INSTALLATION

La région Pays de la Loire conserve un fort dynamisme pour installer de nouveaux agriculteurs mais l'enjeu du renouvellement des générations reste prégnant. La région compte 33 500 chefs d'exploitation et co-exploitants agricoles en 2019 répartis dans 22 500 exploitations agricoles. La Loire-Atlantique compte 6 600 chefs d'exploitation sur 4 300 exploitations. Ce différentiel s'explique par le développement rapide des formes sociétaires qui représentent 64 % d'exploitations (Chambre d'agriculture, 2021). Cependant, la population agricole diminue : pour 2 départs on ne compte que 1,1 installation en moyenne sur ces cinq dernières années dans la région Pays de la Loire. La Loire Atlantique est le département qui cumule le plus d'installation avec 267 installations en moyenne par an depuis 2015, soit 1/4 des installations régionales. Ce sont en grande partie des installations laitières (23 %), puis principalement en élevage bovin viande (13 %) et en volaille (12 %), en polyculture élevage (11 %) puis en grande culture (10 %) et en maraîchage (6 %) (Chambre d'agriculture, 2021).

Pour autant, la transmission des exploitations reste un enjeu important pour stabiliser le nombre d'emplois. Conjointement au recul des effectifs, la population agricole vieillit. L'âge moyen des chefs d'exploitation est de 48 ans et demi en 2019, contre 45 ans dix années auparavant. En Loire-Atlantique, 13 % des exploitants ont plus de 60 ans, contre 25,4 % à l'échelle nationale (DRAAF Pays de la Loire 2022) (MAA, 2021). Cette proportion varie selon les orientations de production avec une tendance plus élevée de jeunes agriculteurs qui s'installent en productions bovines laitières. Le renouvellement agricole est assuré en majorité par de jeunes exploitants (moins de 40 ans) qui bénéficient pour 66 % d'entre eux des aides à l'installation par la Chambre d'agriculture (Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2018).

Pour pallier aux difficultés de transmission des grosses exploitations, des expérimentations et réflexions au sein du GAB 44 sont en cours avec des projets de reprises collectives (Girault, 2021).

LES EMPLOIS DANS LE SECTEUR AGRICOLE

Sur le département de la Loire-Atlantique, l'agriculture représente toujours un nombre d'emplois conséquent avec 7 500 équivalents temps-pleins. Depuis 2010, l'emploi salarié a progressé de 23 % et concerne principalement les cultures spécialisées avec 73 % des effectifs ETP (Chambre d'agriculture, 2021). Le secteur agricole, incluant la pêche et la sylviculture représente 3,7 % de l'emploi salarié à l'échelle du département, contre 4,5 % à l'échelle nationale (INSEE, 2021).

”

Le défi est de susciter des vocations auprès des gens non issus du monde agricole et leur donner envie de s'intéresser à l'élevage par exemple. On réfléchit à des pistes avec les autres acteurs locaux pour mieux faire les métiers d'éleveur et donner envie de s'installer pour faciliter les transmissions car demain ce seront surtout des fermes d'élevage qui seront à transmettre. ”

Céline Girault, Directrice du Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique

L'AGRICULTURE, UNE ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE MENACÉE AU SEIN DE LA MÉTROPOLE

Si l'emploi agricole est important à l'échelle départementale, il ne représente que 0,5 % au niveau de la métropole nantaise (INSEE, 2021). L'espace agricole du territoire de Nantes Métropole s'organise en 330 exploitations sur 13 500 hectares. Elle génère plus de 1 650 emplois directs (Nantes métropole, 2018). Le secteur des cultures spécialisées (surtout légumières) fournit une majorité d'emplois. La dominante viticole et maraîchère de l'agriculture implique des emplois et des conditions de travail particulières avec des contrats souvent précaires. Les exploitations agricoles métropolitaines sont principalement orientées vers le maraîchage diversifié. Malgré l'urbanisation du territoire, l'activité agricole continue à être créatrice de valeur et d'emplois.

Pour autant, les exploitations agricoles de la métropole n'échappent pas aux tendances nationales de diminution de l'activité agricole. En 2010, le territoire métropolitain a perdu 52 % de ses exploitations par rapport à 2000. Par ailleurs, les exploitations agricoles ont tendance à s'agrandir bien que la pression urbaine nantaise limite ce phénomène avec des exploitations de taille moyenne de 38 ha (Pôle métropolitain Nantes Saint-Nazaire, 2016).

L'agriculture métropolitaine est en effet soumise à d'importantes pressions foncières du fait d'une urbanisation galopante qui se traduit par une diminution des terres disponibles et accessibles (augmentation du prix du foncier) mais aussi par des perturbations de l'activité agricole comme le mitage et la fragmentation des exploitations, les friches agricoles, la circulation des engins, etc. Néanmoins, la très forte diminution de la SAU des années 90s s'est stabilisée depuis quelques années suite à une prise de conscience des acteurs économiques et la mise en place d'outils de planification comme le SCoT approuvé en 2007 puis renouvelé en 2016 qui protège les terres agricoles (SCOT Nantes Saint Nazaire, 2016). À l'échelle du département, 44 % des installations agricoles bénéficient d'une aide financière transmise par la chambre d'agriculture (Chambre d'agriculture, 2019).

Par ailleurs, pour protéger les terres et l'emploi agricole sur son territoire, Nantes Métropole déploie depuis deux ans des politiques de limitation de l'artificialisation au travers des outils de planification urbaine, de politiques incitatives à l'installation agricole, de redynamisation des espaces agricoles délaissés et des outils PAEN (Rocton et Brunetière, 2021).

L'agriculture représente
0,5 % de l'emploi
sur la métropole
(INSEE, 2021)

“

Nantes et ses alentours attirent un certain nombre de porteurs de projet en maraîchage car c'est un lieu de consommation ainsi qu'un territoire qui séduit par ses paysages et son littoral par exemple. Bien qu'il existe quelques friches disponibles sur la métropole, le manque de terres limite les installations.”

**Céline Girault, Directrice du
Groupement des
agriculteurs biologiques de
Loire-Atlantique**

267

nouvelles installations
agricoles en moyenne
par an en Loire
Atlantique (Chambre
d'agriculture, 2021)

LES COLLECTIVITÉS S'ENGAGENT POUR L'INSTALLATION

Nantes métropole a mis en place un programme volontariste en faveur de la protection des espaces agricoles et de la valorisation de l'agriculture périurbaine. Avec son Plan local d'urbanisme métropolitain (PLUM) adopté en 2019, Nantes Métropole ambitionne de préserver 775 ha de terres agricoles de l'artificialisation notamment grâce à une diminution des zones futures à urbaniser de 44 % par rapport aux PLU de 2007. En parallèle, près de 30 % du territoire seront consacrés aux espaces à vocation agricoles pérennes ou à forte valeur paysagère (Nantes Métropole, 2019). Par ailleurs, depuis 2010, la priorité a été donnée aux actions de valorisation des friches agricoles et à l'accueil des porteurs de projet : 450 ha de terres ont été défrichés, 34 installations agricoles dont 18 en bio ont été soutenus et des subventions à hauteur de 434 000 euros ont été données pour l'installation agricole (Nantes Métropole, 2016 (4)). Nantes Métropole a également un dispositif d'aide technique et financière pour les porteurs de projets mais spécifiquement alimentaires et bio (Barreau, 2021).

UN RENOUVELLEMENT DU MÉTIER D'AGRICULTEUR ?

En France, un tiers des installations agricoles sont réalisées par des personnes hors du cadre familial et ce chiffre est en constante augmentation. Ces nouveaux entrants se tournent principalement vers l'agriculture biologique et les circuits courts. Le maraîchage est la première activité choisie car cette production nécessite peu de capital de départ et de foncier, difficilement accessible quand on ne reprend pas la ferme familiale. Il s'agit généralement de fermes de 1,5 ha pour un ETP (équivalent temps plein) (Morel, 2018). Porteurs d'une nouvelle agriculture mais s'insérant également dans un projet de société plus large, ils sont présents au sein des différents syndicats agricoles mais également dans des réseaux d'acteurs de l'économie sociale et solidaire.

Situés en espace urbain ou périurbains, les exploitants tirent des bénéfices de leur situation proche du bassin de consommation : les possibilités d'une pluriactivité, d'une diversification (transformation, agritourisme, etc.) et les opportunités de commercialisation en vente directe et circuits de proximité notamment (Rixen et al., 2017).

”

Beaucoup d'agriculteurs arrivent proche de la retraite dans le département et la transmission des fermes devient un enjeu préoccupant. Il y a des possibilités d'installation mais les exploitations spécialisées en élevage bovin par exemple, trouvent difficilement un repreneur en dehors du monde agricole. Le GAB 44 réfléchit à des formes de reprise de fermes collectives avec plusieurs ateliers de production par exemple en ovin lait, poule pondeuse et maraîchage sur une ferme laitière mais cela suppose l'implication de différents acteurs dont les collectivités territoriales pour accompagner ces transmissions.”

**Céline Girault, Directrice du
Groupement des agriculteurs
biologiques de Loire-Atlantique**

Selon les études de MicroAgri, ces nouveaux agriculteurs et agricultrices sont autant de femmes que d'hommes (contrairement à la tendance globale en agriculture qui tend "toujours" à la masculinisation de la profession (INSEE, 2019)). Ils sont plutôt diplômés et ont souvent une partie de leur carrière derrière eux. Ils arrivent donc dans ce monde agricole avec quelques bagages qui leur permettent de manier prudence (qui se traduit par la progressivité de leur développement) et aisance dans l'ensemble de leurs activités. La plupart trouve des formations et des expériences suffisantes pour se lancer (Toublant, 2020).

Ces nouveaux agriculteurs et agricultrices semblent avoir le souci du territoire, dans le sens où leur projet, leur future ferme sera d'autant plus "manœuvrable" qu'elle sera en lien avec le territoire. Décrivant cette nouvelle dynamique, certains auteurs évoquent un mouvement de repaysannisation (Ploeg, 2014).

Ce terme-concept a encore besoin d'être confronté à la réalité du terrain, notamment sur des territoires fortement urbanisés et métropolisés (Toublant, 2020).

LA RICHESSE DU TERROIR NANTAIS EST VALORISÉE PAR DE NOMBREUX SIQO

Les signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO) sont représentés par les Appellations d'Origine Protégées (AOP ou AOC), les Indications Géographiques Protégées (IGP), le Label Rouge, la Spécialité Traditionnelle Garantie et l'Agriculture Biologique. Il s'agit de labels certifiant aux consommateurs la provenance et le mode de production des produits (cahier des charges différent en fonction des signes). Ils permettent de valoriser des savoir-faire locaux et des pratiques respectueuses des ressources et ainsi justifier des prix plus élevés auprès des consommateurs.

La Métropole nantaise et le département Loire-Atlantique regorgent de productions agricoles de qualité valorisées grâce aux SIQO. La viticulture en premier lieu bénéficie de diverses AOP et AOC : Gros Plant du Pays Nantais, Muscadet, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Côte-de-Grandlieu et Muscadet Sèvre et Maine. Riche de ses productions bovines de qualité, le territoire comporte l'AOC Maine Anjou ainsi que les IGP Bœuf Vendée et Bœuf du Maine. La Mâche Nantaise est aussi une IGP particulièrement représentative du territoire métropolitain ainsi que les Volailles Ancenis.

Au total en Loire-Atlantique, plus de 1 500 exploitations ont au moins une production sous signe officiel de qualité hors production biologique (Chambre d'agriculture, 2019). À l'échelle régionale, en 2016, près de 6 000 exploitations (17 %) disposaient d'un label origine ou qualité (IGP, AOP/AOC, Label Rouge). (Pôle métropolitain Nantes Saint-Nazaire, 2016).

1 500
exploitations
agricoles dans le
44 sous SIQO

LA PROMOTION DES SIQO

Quelques dizaines d'entreprises se sont regroupées sous les valeurs de la marque "Mon Bio Pays de la Loire" créée par l'association Entrepreneurs bio des Pays de la Loire en 2014 pour soutenir l'économie locale respectueuse de l'environnement et les filières durables et équitables. L'utilisation du logo de la marque implique pour les entreprises d'être localisées dans la région, de privilégier les filières locales, de soutenir les filières bio, d'adopter des process de transformation respectueux de l'environnement, etc. (Mon bio Pays de la Loire, 2018).

Le dispositif "Oui à la qualité" déployé dans la région depuis 2017 a aussi pour objectif de promouvoir des produits sous SIQO. Cette démarche associe les Fédérations des filières qualité des Pays de la Loire dans le but de développer l'approvisionnement en produits sous signe de qualité pour la reprise, la création et le développement de points de vente artisanaux en viandes, boissons, fruits et légumes. La démarche vise en particulier à sensibiliser le grand public à la consommation de ces produits au travers des campagnes et de communication et des vidéos sur les réseaux sociaux et médias locaux.



Plus d'informations :



www.qualitepaysdelaloire.fr



www.interbio-paysdelaloire.fr



www.vinsdeloire.fr

l'esprit grand ouvert



LA VENTE DIRECTE ET LES CIRCUITS COURTS EN AUGMENTATION

Le dernier recensement agricole de 2020 estime à 20 %, la part des exploitations inscrites dans une démarche de circuits courts dans les Pays de la Loire, ce qui représente environ 5 251 producteurs, dont plus des deux tiers installés en Loire-Atlantique (DRAAF Pays de la Loire, 2021). Dans la région, le réseau national *Bienvenue à la ferme* compte 250 adhérents (Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2017) et dans le département, l'association *Terroir 44* réunit 75 producteurs régionaux qui produisent, transforment et vendent directement sur leur site (*Terroir 44*, 2019). 1/3 des exploitations du territoire métropolitain vendent tout ou partie de leur production en circuit court (vente directe, Amap, Drive, etc.) soit 111 exploitations sur 330 (Nantes Métropole,

2018). La métropole soutient les circuits courts via les objectifs du projet alimentaire territorial (engagement n°2 pour 2030: "Sécuriser l'approvisionnement local et tendre vers une logistique bas carbone" avec des actions principalement sur la restauration collective mais aussi des réflexions avec les acteurs du territoire pour favoriser la consommation de produits locaux (Nantes Métropole, 2018). La part des circuits courts en Loire Atlantique s'explique notamment du fait du poids de la viticulture mais aussi du maraîchage, secteurs qui pratiquent souvent la vente directe (Conseil économique social et environnemental des Pays de la Loire, 2010).

“

En Loire Atlantique il y a une dynamique d'installation assez forte des hors cadres familiaux. Et la moitié des fermes qui s'installent en sollicitant les aides départementales sont des projets en bio. Malgré l'ampleur des enjeux de transmission, on peut se réjouir d'une dynamique d'installation positive dans le département, en particulier en bio.”

Céline Girault, Directrice du Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique

”

Les circuits courts et de proximité en produits horticoles sont essentiellement permis par l'installation de maraîchers bio diversifiés sur des fermes de petite taille qui fonctionnent sur un modèle territorial. Ce modèle s'est beaucoup développé ces dernières années et a permis l'expansion importante des AMAP “

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

111

exploitations vendent tout ou une partie de leur production en circuit court (Nantes Métropole, 2018)

FAIRE DE L'AGRICULTURE UN SECTEUR ÉCONOMIQUE MOTEUR - LES SOLUTIONS LOCALES

Faciliter l'installation des producteurs et accompagner la création de valeur ajoutée

La demande grandissante des consommateurs en productions locales encourage de nouvelles vocations, notamment en maraîchage et en micro-fermes, parfois par des reconversions professionnelles. L'émergence de nouveaux métiers et de nouvelles ambitions implique des formations adaptées. Le département Loire-Atlantique compte 7 établissements publics d'enseignement agricole (lycées agricoles publics, centres publics de formation agricole et centres publics de formation professionnelle et de promotion agricole, enseignement supérieur) et 25 établissements privés (CNEA, Maisons familiales rurales, UNREP, enseignement supérieur). Nantes dispose notamment d'un établissement public de l'enseignement supérieur agricole : ONIRIS, école vétérinaire et école d'ingénieur en agroalimentaire. L'université de Nantes a par ailleurs ouvert en 2019 la première licence professionnelle en alternance dédiée à l'agriculture urbaine et périurbaine en France (IGARUN, 2019).

Figure 23 : Les établissements publics de formation agricole en Pays de la Loire (DRAAF Pays de la Loire, 2016)



Faciliter l'installation de micro-fermes agro-écologiques, diversifiées et résilientes

ESPACES-TEST DE LA CIAP PAYS-DE-LOIRE

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

Cet espace test est membre du réseau national des espaces-test agricoles (RENETA), qui rassemble aujourd'hui plus de 60 structures similaires en France. RENETA est aussi un espace d'échange de pratiques qui conduit à l'élaboration de projets de recherche-actions tels que le projet *Newbie* qui consiste à développer et diffuser de nouveaux modèles économiques, y compris de nouveaux modèles d'installation, à l'ensemble des nouveaux entrants.

TERRE DE LIENS

Terre de Liens est né en 2003 de la convergence de plusieurs mouvements dans l'objectif de faciliter l'installation de nouveaux paysans en France grâce à l'investissement solidaire de citoyens engagés. L'action principale de l'association est l'acquisition de fermes et de terres qui vont rejoindre le réseau des fermes Terre de Liens. Ces terres s'inscrivent dans la volonté de retrouver une utilité sociale et économique, tout en prenant leur place au sein d'un territoire. Ces terres accueillent des projets en agriculture paysanne, biologique ou biodynamique et génèrent des dynamiques humaines et du lien social. Terre de Liens accompagne également les paysans dans leur installation.

**RÉGION PAYS DE LA LOIRE, LA
STRATÉGIE RÉGIONALE
AGRI-ALIMENTAIRE 2016-2020**

Élaborée en concertation avec les acteurs ligériens des différentes filières, elle a pour premier axe "Accompagner la création : installer, transmettre, innover et former". Avec près de 500 installations aidées par an, la région des Pays de la Loire est celle qui installe le plus de jeunes agriculteurs en France. Elle favorise aussi l'adhésion de ces jeunes agriculteurs à des assurances afin qu'ils ne soient pas pénalisés par des aléas, notamment climatiques, suite à leur installation.

FERMES D'AVENIR

Créée en 2013, *Fermes d'Avenir* est une association de promotion et d'accompagnement au développement de l'agro-écologie et de la permaculture. Pour cela, l'association mobilise plusieurs outils : conseil aux porteurs de projet de création ou conversion de fermes, création de références technico-économiques et de fermes modèles, sites de formation et d'expérimentation sur ces pratiques, formation longue sur le développement de filières locales et dynamiques territoriales, programme de compagnonnage avec des réfugiés pour apprendre le métier de maraîcher dans des fermes permacoles, financement innovants et participatifs (Blue Bees et autres fonds en création).

**NANTES MÉTROPOLE,
ENVIRONNEMENT, NATURE,
AGRICULTURE 2015-2020**

Mise en place par la métropole, cette politique publique affiche une orientation stratégique de "soutenir la dynamique agricole", déclinée en 3 objectifs opérationnels, notamment celui de garantir la vocation des terres agricoles et faciliter l'accès au foncier. Pour cela, la collectivité nantaise propose un soutien à l'installation et au déplacement de sièges d'exploitation notamment pour favoriser la diversification des productions de qualité et l'insertion des bâtiments. En partenariat avec la SAFER, à l'amiable ou en préemption, elle peut également acquérir des terres ou des bâtiments agricoles vendus à un non-agriculteur, puis les porter jusqu'à trouver un repreneur à vocation agricole (Nantes métropole, 2016).

Accompagner le groupement de producteurs pour faciliter l'accès à de nouveaux marchés

Un groupement de producteurs peut prendre différentes formes juridiques. Il peut s'agir de sociétés coopératives agricoles, de sociétés coopératives d'intérêt collectif, de sociétés coopératives de production, de groupements d'intérêt économique, etc. Créées par des agriculteurs, ces structures visent à mettre en commun des compétences, du matériel et de l'expérience afin de s'entraider et réduire les coûts dans leur filière de production. La mutualisation peut porter sur du partage de machines, de l'achat groupé d'intrants et de semences, du stockage groupé de la récolte, de l'utilisation d'ateliers de transformation communs ou encore de la vente commune de débouchés.

GAB 44 - MANGER BIO 44

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

COOPÉRATIVE - OCÉANE

La coopérative Océane représente aujourd'hui 1/3 du maraîchage nantais et fait travailler 1300 personnes. La démarche RSE mise en place par Océane est publiée annuellement et s'engage notamment à améliorer les conditions de travail et d'hygiène des membres de la coopérative : le CHSCT (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail) suit par exemple le nombre d'accidents du travail chaque année au sein de la coopérative et cherche à diminuer les risques en faisant intervenir des ergonomes pour optimiser la plateforme principale. De même, la coopérative investit dans des équipements de travail adaptés pour limiter la pénibilité au travail chez les producteurs. Elle a par exemple acheté des transpalettes gerbeurs pour élever les palettes à hauteur d'homme afin que les salariés puissent les charger sans pénibilité (Océane, 2017).

La reterritorialisation du système alimentaire, source de nouveaux emplois

La reterritorialisation du système alimentaire peut également être source de nouveaux emplois, selon un scénario établi par la plateforme Emplois-Climat (Plateforme Emplois-Climat, 2016). Si l'arrivée de nouveaux intermédiaires et la suppression d'autres entraînera une disparition de certains emplois, ces derniers seront réalloués. Sur les exploitations agricoles, même si la main d'œuvre diminue aujourd'hui avec la mécanisation rapide des procédés, une transition vers des systèmes agro-écologiques est plus exigeante en main d'œuvre agricole. Pierre Radanne (Expert et ancien Président de l'ADEME) explique ainsi que " le maraîchage possède un taux d'emploi à l'hectare supérieur à l'industrie lourde " (Agam, 2013).

Par ailleurs le métier d'agriculteur évolue : ce dernier n'est plus producteur mais assure souvent également le métier de transformateur et de commerçant.

La question alimentaire, encore émergente, est également saisie par de nombreuses associations et acteurs privés, palliant au manque d'actions mises en œuvre par la collectivité. Ce sont ainsi de nombreuses associations et entreprises, telles que des épiceries solidaires, jardins partagés, AMAP, organisations de compostage des déchets organiques, magasins de producteurs, qui se créent depuis quelques années autour de volontés communes : proposer une alimentation de qualité, réduire le gaspillage, et protéger les terres agricoles.

Les postes en collectivité liés à l'alimentation sont encore neufs et restent peu nombreux, alors même que l'implication des territoires nécessite une personne voire deux au vu du poids de l'alimentation dans divers thématiques et projets. Dans les Chambres d'agriculture se créent également des postes de structuration des filières en circuits courts, d'accompagnement des producteurs dans leurs stratégies de commercialisation, ou encore de formations et de transfert d'outils d'ingénierie auprès des agriculteurs.

Le secteur de la restauration, notamment collective, subit également des changements de fonctionnement, impliquant de nouveaux métiers liés à l'approvisionnement local et biologique des cantines, ou à la cuisine de produits bruts et non plus préparés.

Les circuits logistiques d'approvisionnement et de distribution, en restauration comme en grandes surfaces, en épiceries ou en magasins de producteurs, impliquent également une refonte des acquis pour un apprentissage des modalités de fonctionnement d'une logistique nouvelle (moins d'intermédiaires, gestion de la chaîne du froid, connaissance des sources d'approvisionnement). Différents acteurs peuvent intervenir pour améliorer la logistique des circuits courts et de proximité dont les producteurs en s'organisant au sein de marchés de producteurs par exemple, mais aussi les distributeurs dont les GMS en améliorant leur offre de produits bio et locaux. La collectivité a un rôle déterminant à jouer dans ce domaine également.

“ Une multitude de nouveaux métiers sont en train de naître, par exemple dans le domaine de la logistique alimentaire, les recycleries ou microbrasseries et se consolident dans le cadre du PAT qui permet d'encourager leur émergence.”

*Jean-Roland Barret, Slow Food
Nantes-Angers et membre du CMAA*

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



MAINTENIR L'ACTIVITÉ AGRICOLE ET DYNAMISER L'EMPLOI

La Loire Atlantique est un département qui réussit à maintenir une forte dynamique d'installation et à conserver des activités agricoles malgré le contexte général de vieillissement des agriculteurs et de déclin des vocations en agriculture. Le littoral nantais, son bassin de consommation et son environnement attirent en particulier de nombreux porteurs de projet hors cadre familial qui désirent s'installer en maraîchage bio diversifié.

Pour autant, le territoire de Nantes Métropole est en proie aux risques de recul de son économie agricole, de diminution des surfaces cultivées sous l'effet de l'urbanisation galopante, d'un nombre d'exploitation en diminution et à des chefs d'exploitation vieillissants. Le métier d'agriculteur, souffrant en outre d'un manque d'attractivité, est peu rémunérateur selon les types de production. À cet effet, il convient de garantir une répartition plus équitable de ses richesses auprès des acteurs de la chaîne de valeur notamment via des signes de qualité, circuits de commercialisation et modes de production labellisés qui garantissent un juste prix aux producteurs. Certains circuits de commercialisation alternatifs réduisant le nombre d'intermédiaires permettant d'assurer un meilleur revenu aux producteurs se structurent pour devenir une alternative viable à certains circuits longs mais restent encore à renforcer.

Maintenir l'activité et dynamiser l'emploi sur le territoire suppose aussi de protéger les terres agricoles en poursuivant les orientations de Nantes Métropole qui portent d'ores et déjà leurs fruits mais aussi en soutenant la transmission et l'installation de nouveaux agriculteurs au moyen de dispositifs innovants prenant en compte les particularités des parties prenantes. Des pistes d'action résident dans la transmission de fermes à des collectifs de porteurs de projets à même de créer différents ateliers de production ainsi que de transformations sur une même ferme. Cela suppose aussi d'encourager l'émergence de nouveaux projets comme des espaces test agricoles, des outils de communication autour des métiers agricoles, etc.

NOMBRE D'EXPLOITATIONS AGRICOLES SUR LA MÉTROPOLE

(pour 100 000 habitants)

FRANCE
657 (2020)

MONTPELLIER
136 (2018)

MARSEILLE
125 (2020)

NANTES
51 (2018)

GRENOBLE
47 (2018)

BORDEAUX
24 (2018)

LYON
23 (2016)

PARIS
3 (2018)

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 4 indicateurs ont été choisis pour évaluer la durabilité économique et social de l'agriculture locale :

- le nombre d'exploitations sur la métropole (indicateur de suivi),
- le pourcentage que représente l'emploi agricole sur la métropole (indicateur de suivi),
- le pourcentage d'exploitants agricoles de plus de 60 ans (indicateur de suivi),
- ainsi que le pourcentage d'exploitants agricoles vendant au moins un produit en circuit court (indicateur de moyen).

Le choix des indicateurs résulte des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent. Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de production territoriaux dynamiques.

EMPLOI AGRICOLE SUR LA MÉTROPOLE (2018)	% D'EXPLOITANTS AGRICOLAS DE PLUS DE 60 ANS (département ou région, 2020)	% D'EXPLOITATIONS AGRICOLAS VENDANT AU MOINS 1 PRODUIT EN CIRCUIT COURT (département, 2020)
---	---	---

FRANCE 2,6 %	NANTES 13 %	BORDEAUX 50 %
MARSEILLE 0,6 %	LYON 22 %	LYON 47 %
MONTPELLIER 0,4 %	GRENOBLE 25 %	MARSEILLE 43 %
NANTES 0,4 %	FRANCE 25,4 %	GRENOBLE 33 %
BORDEAUX 0,3 %	PARIS 29,8 % (région)	NANTES 29,5 %
GRENOBLE 0,2 %	MONTPELLIER 31,1 % (région)	MONTPELLIER 24,4 %
LYON 0,1 %	BORDEAUX 31,5 %	FRANCE 23,1 %
PARIS Ville : 0 % / Région : 5,8 %	MARSEILLE 32 % (région)	PARIS 22,2 % (région)

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

LE CHAMPS DES POSSIBLES

Paris, France

Le *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 grandeur réelle tout en limitant leur prise de risque. Le *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.

Le *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.

LES JARDINS DU PAYS D'AUBAGNE - VALORISER DES PRODUITS DE QUALITÉ, FRAIS ET LOCAUX

Marseille, France

Créée en 1996 par Aix-Marseille-Provence Métropole, les Jardins du Pays d'Aubagne est une marque qui valorise 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.



Les jardins
du Pays d'Aubagne

MUNICIPALITÉ D'ETHEKWINI - UN SERVICE DÉDIÉ À LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE LOCALE

Durban, Afrique du Sud

Pour accompagner les producteurs à développer des compétences techniques nécessaires à la mise en place d'une activité de transformation et pour favoriser les petits producteurs, la métropole a mis en place différentes politiques dont la cohérence est garantie par un service spécifique. En effet, la métropole dispose d'un service dédié à l'agriculture et au système alimentaire du territoire. Ce service a notamment :

- Mis en place des Agrihubs sur toute la métropole pour collecter la production des agriculteurs et faire l'intermédiaire avec les supermarchés ;
- Réserve un espace aux agriculteurs sur le "Municipal bulk fresh produce markets" ;
- Mis en place un accompagnement technique pour les agriculteurs vers de l'agriculture commerciale ou de subsistance ;
- Fournit des prêts financiers aux petits producteurs mais aussi aux grands producteurs pour leur permettre d'investir dans des outils de production adaptés ;
- Encouragé le parrainage de petits agriculteurs par des grands producteurs pour favoriser le transfert de compétences et créer davantage de cohésion sociale.

Productrice Durban © Let's Food

CENTRE DE FORMATION LA CÔTE SAINT-ANDRÉ - LICENCE PROFESSIONNELLE AGROÉCOLOGIE

Grenoble, France

La formation a pour but de former des professionnels exerçant leur activité dans des productions agricoles (végétale, animale, horticole, arboricole et maraîchère, gestion des entreprises agricoles, etc.) ainsi que les collectivités territoriales (entretien des espaces ruraux, développement d'unités de traitement de déchets verts, etc). Il s'agit de les former aux techniques de l'agro-écologie pour une application dans différents contextes : technicien agricole, technicien en chambre d'agriculture, en institut technique, formateur technique, exploitant agricole.



UN PÔLE AGROALIMENTAIRE DONT LA VALEUR AJOUTÉE NE PROFITE PAS AU TERRITOIRE

DE NOMBREUSES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES D'ENVERGURE NATIONALE ET INTERNATIONALE

Le Grand Ouest compte à lui seul le quart des emplois de l'industrie agroalimentaire français. Les Pays de la Loire se positionne en tant que deuxième région française en matière d'emplois, de chiffre d'affaires et de valeur ajoutée dans le secteur des industries agroalimentaires (Nantes Métropole, 2016 (4)). Les secteurs dominants sont les industries de la viande, du lait et de la boulangerie-pâtisserie qui concentrent plus de 75 % de l'activité agroalimentaire régionale, que ce soit en termes d'emploi, de chiffre d'affaires ou d'export (Agreste Pays de la Loire, 2017 (3)).

Parmi les grands noms de l'industrie implantés dans les Pays de la Loire, on trouve LU-Kraft Foods, Pasquier, UB-biscuits, BN et Saint-Michel (biscuiterie), Fleury Michon et Tipiak (plats cuisinés), Charal et LDC (viandes et poissons), le secteur des produits laitiers avec les groupes Lactalis, Eurial, Nestlé ou encore des fruits et légumes avec Val Nantais, Marais, Océane. Ces industries de transformation agroalimentaire sont implantées historiquement dans l'Ouest, au plus près de leurs bassins de production d'élevage et de maraîchage. Si les approvisionnements locaux sont importants, toute la matière première utilisée ne provient pas de la région et les IAA importe certains produits d'ailleurs.

2^e

Région française en termes d'emplois et de chiffre d'affaire dans le secteur de la transformation agroalimentaire

DES IAA INSCRITES DANS LES FILIÈRES LONGUES ET MARCHÉS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

L'agroalimentaire représente 35 % du chiffre d'affaires manufacturier régional. Par ailleurs, sur les 13 152,9 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisé, 1 300,8 millions d'euros sont réalisés à l'export (MAA, 2018). Les deux tiers du chiffre d'affaires à l'export des entreprises des IAA régionales concernent les produits laitiers et la viande (Préfet de la région Pays de la Loire et al., 2017).

La région est en effet bien orientée de par sa façade atlantique pour échanger avec l'extérieur. Le secteur peut en outre compter sur le port de Saint-Nazaire afin d'exporter les produits dans le monde entier. Une logistique adaptée a été mise en place à Montoir-de-Bretagne pour assurer les exportations agricoles et agroalimentaires : conteneurs et silos de stockage pour produits secs, humides, froids, différents modes de transports, etc. (Nantes Saint Nazaire Port, 2015).

L'ambition nantaise est de créer **2 000** emplois salariés au sein de Nantes Agropolia

UN EFFORT POUR S'APPROVISIONNER LOCALEMENT EN PRODUITS DE QUALITÉ

L'identification des territoires de production est un paramètre important pour satisfaire la demande nationale. Les signes officiels de la qualité et de l'origine permettent de mettre l'accent sur la relation du produits avec le terroir local. Les produits issus de la transformation des viandes de volaille produits sur le territoire bénéficient ainsi souvent de signes officiels d'identification de qualité. Au total, près de 9 000 exploitations agricoles et 500 entreprises agroalimentaires et fournisseurs de la région sont impliqués dans ces démarches qualité (Agreste Pays de la Loire, 2005).

Certaines industries agroalimentaires de la région s'engagent également à créer de la valeur localement. Par exemple, l'usine Lu Mondelez de Haye-Fouassière produit depuis 1886 le célèbre petit beurre, biscuit emblématique de la marque LU (Ville de Nantes, 2015). En 2013, l'entreprise Mondelez internationale a démarré en France un programme de production de blé durable, avec l'optique de favoriser l'approvisionnement local du blé, matière première de production. Ils ont co-construit une charte incluant des principes de développement durable, "LU Harmony", qui les a incité à réduire de 20 % l'apport en produits phytosanitaires en travaillant directement avec les producteurs. Le programme a démarré à Haye-Fouassière avec un partenariat avec 68 producteurs autour de l'usine (LU, 2019).

UNE MULTITUDE DE STRUCTURES DE PETITE TAILLE SUR LA MÉTROPOLE

Avec 420 entreprises employant près de 4 000 personnes, le tissu agroalimentaire nantais occupe également une place de taille à l'échelle de la métropole nantaise. On y trouve une multitude de structures de petite taille : 83 % des IAA du territoire comptent ainsi moins de 10 salariés. L'emploi agroalimentaire ne représente cependant que 4 % des emplois salariés sur le territoire de Nantes Métropole (Nantes Métropole, 2016 (4)). Il existe un vrai besoin de développement d'établissements de transformation agroalimentaire de proximité pour approvisionner la restauration collective mais également les épicerie locales (Girault, 2021). Il manque tout particulièrement des outils de transformation locaux de viande : il n'y a par exemple aucun abattoir en Loire Atlantique (Barret, 2021).

QUID DE LA PLACE DE L'ARTISANAT ?

Il existe également de nombreux artisans sur la Métropole : boulangeries, pâtisseries, boucheries, charcuteries, etc. Cependant, peu d'informations existent quant à la provenance des produits utilisés ou encore vis-à-vis des dynamiques d'emplois et conditions de travail.

”

L'idée est de se faire aider par les collectivités, en particulier le département, sur des outils de transformation et de stockage selon le degré de préparation qu'il faut faire sur le produit brut et dont les volumes correspondent aux attentes de la restauration collective locale afin d'inciter les acheteurs à s'approvisionner localement. Le but aujourd'hui serait de créer des outils permettant de regrouper une offre de produits locaux en amont de la logistique en commun qu'on a déjà mis en place avec Manger Bio.”

**Céline Girault, Directrice
Groupement des agriculteurs
biologiques de Loire-Atlantique**

LA MÉTROPOLE ACCOMPAGNE LES OUTILS DE TRANSFORMATION LOCAUX

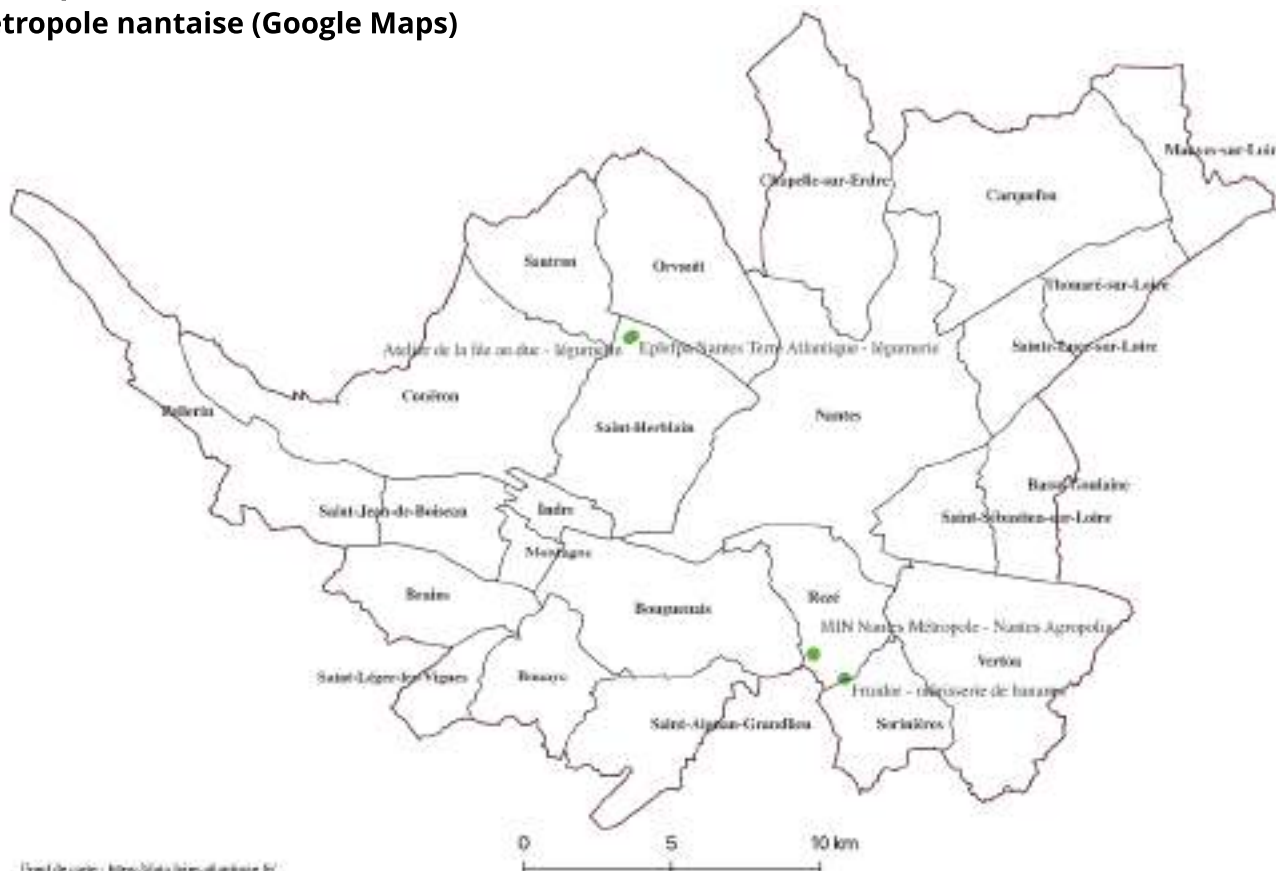
Le Marché d'Intérêt National Nantes Métropole, destiné aux professionnels de l'alimentation et de l'horticulture, regroupe plus de 100 entreprises dont 40 producteurs vendeurs locaux. En février 2019, la collectivité a fait le choix de transférer le MIN au sein du pôle agroalimentaire Nantes Agropolia à Rezé. Étendu sur 55 hectares, le site rassemble de nombreuses activités présentes ou en cours d'installation : mûrisserie de bananes dernier cri ; grossistes poissonniers en produits de la mer et d'eau douce ; préparations bio instantanées en poudre ; GASC (Grossiste À Service Complet) ; fleurs comestibles, emballage et conditionnement de produits et même certains restaurateurs (MIN Nantes Métropole, 2018). À titre d'exemple, Fruidor a installé une mûrisserie de bananes à proximité du MIN, un espace où les bananes sont stockées après réception pour mûrir pendant 5 jours dans des conditions bien précises (température comprise entre 13 et 18 degrés) avant d'être vendues (Ouest France, 2019). Cette

mûrisserie a pour ambition d'utiliser peu d'énergie et de réduire la pénibilité de la manutention par l'automatisation du transport des palettes.

Nantes Métropole a également participé à la mise en place d'une légumerie au sein du lycée Nantes-Terre-Atlantique de la commune de Saint-Herblain. Depuis 2015, "L'atelier de la Fée au Duc" emploie des personnes en réinsertion professionnelle afin de laver, éplucher et découper les légumes locaux à destination du restaurant scolaire du lycée et de 50 écoles, collèges et lycées de la métropole (Lycée Jules Rieffel, 2018). La légumerie s'occupe de la transformation de produits bruts de 19 producteurs localisés à proximité de la légumerie (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019).

Le MiN et le pôle agroalimentaire Nantes Agropolia prévoient d'accueillir 200 entreprises agroalimentaire dans les années à venir avec, à la clé, la création de nombreux emplois avec une capacité de 2 000 salariés. L'objectif est de renforcer la dynamique économique et de développer une industrie alimentaire innovante et compétitive mettant à l'honneur l'agriculture bio du territoire en plein essor et les produits locaux (Nantes Métropole, 2018).

Figure 24 : Répartition des outils de transformation locaux sur la métropole nantaise (Google Maps)



FAIRE DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE UNE VALEUR AJOUTÉE POUR LE TERRITOIRE - LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager l'artisanat et la transformation locale, créateurs d'emplois



Sur le département, on produit beaucoup de lait bio avec des outils de transformation de très gros volume mais on fait essentiellement du lait UHT pour des filières longues. Il faudrait peut être des outils de transformation plus importants et diversifiés sur le département pour valoriser le lait des producteurs en d'autres produits alimentaires pour la consommation locale comme les yaourts, le beurre, la crème ou le fromage. Un groupe de producteur vers Redon met justement à ce titre un atelier de transformation collective appelé les trois ruisseaux pour valoriser leur lait localement via la production de fromages."

**Céline Girault, Directrice
Groupement des agriculteurs
biologiques de Loire-Atlantique**

LES ATELIERS DE TRANSFORMATION COLLECTIF

Un atelier de transformation collectif (ATC) est une structure gérée par un collectif d'agriculteurs qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via des circuits alimentaires de proximité. On en dénombre plus de 130 ateliers en France (Thomas, 2016). Souvent portés par les CUMA (société Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), ces ateliers créent de nouvelles activités de transformation de viandes, fruits, légumes, miel, produits laitiers, etc. La Loire Atlantique en compte 4.

AALVie - NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTUS À LA FERME

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

LES CUEILLETES D'ANNETTE

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

L'ATELIER BARA'MEL

Porté par l'association Trajet, cette structure d'insertion située à Sautron transforme les invendus de pain en farine pour nourrir le bétail ou fabriquer des cookies. Elle collecte les pains invendus par les boulangers et procède à une transformation en mouture selon un processus technique (trié, coupé, séché, broyé et conditionné). Une équipe de professionnels encadre l'activité et assure un accompagnement socio-professionnel des personnes en insertion.

PAIN VIRGULE, BOULANGERIE BIOLOGIQUE

Cette boulangerie biologique remet au goût du jour une méthode traditionnelle d'élaboration de pain à base de farine fraîche moulue à la meule de pierre façonnée à la main et une cuisson au feu de bois. Pain Virgule a choisi de se constituer en SCOP afin de travailler dans le respect des salariés et faire du capital un outil de travail et non un outil d'asservissement ou de rémunération.

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

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

Accompagner les industries agroalimentaires et artisans dans leur stratégie de développement

RÉGION PAYS DE LA LOIRE, NOV'ALIM

Nov'alim est une plateforme régionale d'innovation (PRI) qui s'appuie sur les ressources du lycée d'enseignement et de formation professionnelle agricole de Laval (Legta) pour aider les TPE, agriculteurs ou artisans à mettre au point de nouveaux produits alimentaires. Elle propose également une aide pour la maîtrise de leurs procédés de fabrication (optimisation de la performance, qualité, hygiène, sécurité alimentaire) et pour valoriser des produits fermiers afin de les proposer à la consommation sur site et de renouer le dialogue avec les consommateurs.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



ENCOURAGER LA CRÉATION D'OUTILS DE TRANSFORMATION POURVOYEURS D'EMPLOIS VIABLES ET S'APPROVISIONNANT LOCALEMENT

La région dispose d'un pôle agroalimentaire important, secteur fortement créateur d'emplois, de chiffre d'affaires et de valeur ajoutée pour le territoire. Les IAA permettent de valoriser les productions locales en particulier la viande, les céréales pour la biscuiterie et le lait. L'importance de leur approvisionnement en local et de leur contribution au développement de l'agriculture locale est cependant peu connue. Le secteur de la transformation est dominé par des moyennes et grandes entreprises. Il est pourvoyeur d'emplois mais ceux-ci sont souvent peu rémunérés et qualifiés de précaires car il s'agit surtout d'emplois saisonniers. Cette faible attractivité est un défi pour le secteur qui se retrouve parfois en manque d'effectifs salariés.

Nantes Métropole s'est engagée en faveur de la structuration de filières locales via la transformation au travers du MiN métropolitain ou encore de la légumerie "l'atelier de la Fée au Duc". Si ces démarches sont vertueuses, elles nécessiteraient néanmoins d'être développées davantage afin que le territoire soit en capacité de transformer localement ses productions locales pour la consommation de ses habitants.

Diversifier les outils de transformation locaux permettrait de créer davantage de valeur et de redistribuer de la valeur ajoutée aux producteurs. Le département produit par exemple essentiellement du lait et assez peu de produits dérivés comme le fromage, les yaourts, le beurre, la crème ou les glaces qui pourraient pourtant trouver des débouchés locaux. Il convient néanmoins au préalable de bien étudier le modèle économique de ces petits projets de transformation individuels ou collectifs pour assurer leur viabilité. Davantage d'outils de transformation accompagnant et formant les travailleurs tel des incubateurs comme ATIS pourraient aussi trouver toute leur pertinence sur le territoire pour faire émerger des projets de transformation.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la contribution du secteur de la transformation agroalimentaire à l'économie territoriale durable :

- nombre d'unités de transformation (indicateur de suivi),
- nombre d'emplois générés par le secteur (indicateur de suivi),
- nombre d'ateliers de transformation collectifs (indicateur de suivi).

Le choix des indicateurs résulte des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

NOMBRE D'UNITÉS DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE (département)	NOMBRE D'EMPLOIS GÉNÉRÉS PAR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE (département) (2015)	NOMBRE D'ATELIERS DE TRANSFORMATION COLLECTIFS (département) (2016)
PARIS 864 (2015)	PARIS 13 316	NANTES 4
MARSEILLE 584 (2020)	NANTES 8 464	LYON 4
BORDEAUX 401 (2015)	MARSEILLE 5 548	GRENOBLE 2
MONTPELLIER 389 (2015)	LYON 4 747	BORDEAUX 0
LYON 342 (2015)	BORDEAUX 4 265	MARSEILLE 0
NANTES 303 (2015)	GRENOBLE 4 116	MONTPELLIER 0
GRENOBLE 293 (2015)	MONTPELLIER 2 236	PARIS 0

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

LES SAVOUREUX COMPAGNONS

Lyon, France

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.

CRITT AGROALIMENTAIRE PACA - DÉMARCHE 3D®

Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, France

La Démarche 3D, mise en œuvre par le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires) agroalimentaire PACA depuis 2011, est une référence en matière de responsabilité sociétale des entreprises pour les coopératives agricoles et pour l'industrie agroalimentaire de la région PACA. La démarche propose un questionnaire décliné en une centaine d'items, regroupés en huit critères touchant à tous les services de l'entreprise : gouvernance, économie, marché et clients, social, santé-sécurité au travail, sociétal, qualité système et produits, environnement.



RÉGION SUD - BAGUETTE TRADITION PROVENCE, STRUCTURER LA FILIÈRE BLÉ TENDRE DANS LA RÉGION

Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, France

Démarche initiée par la région Sud et soutenue par Coop de France et le Crédit Agricole, Baguette tradition Provence se donne pour objectif de promouvoir et de dynamiser la filière du blé tendre au niveau régional. Ainsi, Baguette tradition Provence associe les trois acteurs de la filière – producteurs, meuniers et boulangers – et agit dans la promotion l'emploi local, le développement d'une économie de proximité et la mise en place de contrats avec des prix détachés du cours mondial.

LE FRUIT - UNE MARQUE QUI ASSURE UNE PRODUCTION ET 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 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 de prix des 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 au Vietnam principalement (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 sûreté de revenu et une meilleure traçabilité. L'entreprise a également créé 3 centres à destination des producteurs, leur permettant de bénéficier de conseils pour leur production, de formations et servant de plateforme de collecte des fruits.

© Let's Food



LE FRUIT
farm fresh

LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE ÉQUITABLE SE DÉVELOPPE RAPIDEMENT SUR LA MÉTROPOLE NANTAISE

1 à 20 %

des produits proposés dans les supermarchés sont d'origine locale selon les enseignes de supermarchés (Mazieres, 2016)

UN MONOPOLE DE LA GRANDE DISTRIBUTION AUX STRATÉGIES DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE TIMIDES

Les grandes et moyennes surfaces représentent 79 % de la surface de vente totale de la métropole Nantaise. Leurs stratégies d'approvisionnement et les conditions salariales appliquées sont donc primordiales (AURAN, 2017 (2)). Sur le territoire de la métropole, comme à l'échelle française, les GMS sont pourvoyeurs de nombreux emplois, principalement de manutention. Les enseignes de la GMS mettent également en place des actions afin d'améliorer les conditions de travail de leurs salariés. Carrefour propose des formations en interne afin de permettre aux employés d'accéder à des postes à responsabilité plus importante (Carrefour, 2016). Les offres en nature proposées aux employés se multiplient, mais les salaires n'augmentent pas (chez Carrefour par exemple, hausse moyenne de 0,1 % entre 2014 et 2015 (Picard, 2015)).

A Nantes, l'expansion des hypermarchés s'est consolidée il y a une vingtaine d'années avec les grands centres commerciaux comme les cinq E.Leclerc qui entourent l'agglomération et celui du centre-ville. Plus récemment, ce sont les supermarchés de type discount qui se sont massivement développés, en particulier Lidl et Aldi. Dorénavant, on assiste à une sorte de troisième vague avec l'essor des supérettes en centre-ville mais aussi dans les quartiers résidentiels (Carrefour Express, Spar, etc.). Les magasins de proximité se déclinent de façon croissante et sont en particulier destinés aux classes moyennes et aisées (Barret, 2021).

LES COOPÉRATIONS TERRITORIALES DES GMS RESTENT MARGINALES

Même si l'approvisionnement au travers de centrales d'achats reste majoritaire, les enseignes développent des partenariats long terme avec les producteurs locaux ou non, leur permettant un meilleur revenu et plus de stabilité. Par exemple, Carrefour a développé des partenariats directs avec des producteurs bio. Ils proposent aux producteurs des contrats pouvant aller jusqu'à 3 ans, notamment pendant la conversion à l'agriculture biologique, permettant aux producteurs d'assurer une transition souvent difficile. Ils n'imposent également pas d'exclusivité, contrairement à certains concurrents, permettant au producteur de garder la liberté dans le choix de ses marchés (Carrefour, 2018). E. Leclerc lance en 2013 "Alliances Locales", qui permet aux producteurs de vendre leurs produits directement dans le magasin Leclerc le plus proche (Leclerc, 2018). Système U soutient également financièrement la conversion vers une agriculture biologique de producteurs français (500 000€ versés en 1 an à 30 éleveurs). Système U a également signé un partenariat avec l'association "Les porcs bio de France" permettant de fournir aux éleveurs des contrats longs de 3 ans et de soutenir des élevages plus respectueux de l'environnement (Système U, 2018).

Des dispositifs favorisant les productions locales dans les rayons des GMS émergent en Loire Atlantique. En 2020, la Chambre d'agriculture a par exemple signé avec cinq enseignes de la GMS (U, Leclerc, Auchan, Intermarché et Carrefour) une charte d'engagement pour promouvoir et développer les produits locaux en Loire Atlantique (Chambre d'agriculture, 2020).

DES DISTRIBUTEURS BIO PLUS ÉQUITABLES ?

En 2017, près de 46 % du surcoût des produits bio, vendus en supermarché provenaient des marges réalisées par les distributeurs (UFC Que Choisir, 2017 (2)). Certains distributeurs spécialisés dans la vente de produits issus de l'agriculture biologique proposent cependant d'autres modèles où la valeur est mieux répartie entre les acteurs de la chaîne alimentaire. Par exemple, Biocoop est une coopérative. Elle n'a pas d'actionnaires et réinvestit ses bénéfices dans la coopérative. En coopérative, une personne équivaut à une voix quel que soit le montant de son capital. Les sociétaires de Biocoop sont des coopératives de producteurs, associations de consommateurs, entreprises, salariés. La gouvernance participative permet de maîtriser au mieux les étapes de fabrication de certains de ses produits (Biocoop, 2019). On compte 7 magasins Biocoop sur la métropole de Nantes (Biocoop, 2021).



Nantes bénéficie d'un réseau de magasins bio assez important qui s'est beaucoup développé ces 10 dernières années. On retrouve une communauté assez importante de consommateurs avertis et sensibles à la question alimentaire qui ont sans doute été influencés en ce sens par la mobilisation de Notre-Dame-des-Landes de 2012 à 2017 et par le foisonnement de réflexions autour de l'agriculture et de l'alimentation que cela a engendré. "

Céline Girault, Directrice Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique

LE DÉVELOPPEMENT D'INTERMÉDIAIRES CONSCIENTS

Les intermédiaires dits "conscients" visent à faciliter l'accès au marché aux petits producteurs locaux, tout en proposant des produits de qualité à des prix raisonnables aux consommateurs. Ils prennent la forme de coopératives, associations ou entreprises sociales.

LE SYSTÈME DES AMAP

Le système des AMAP consiste pour le consommateur à acheter une partie de la production en avance en échange de quoi il reçoit un panier de la part du producteur (AURAN, 2017). On dénombre 76 AMAP sur le territoire de Nantes Métropole (AMAP44, 2021). Elles approvisionnent environ 8 500 familles à l'échelle du département Loire-Atlantique et 5 000 foyers sur l'agglomération nantaise (AURAN, 2017).



La vente directe est très présente et très développée sur le département. Beaucoup de producteurs bio du réseau GAB 44 commercialisent leurs produits via les AMAP qui sont très denses dans la région nantaise, ainsi que via les marchés et la vente à la ferme. "

Céline Girault, Directrice Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique



En Loire Atlantique, les circuits courts et de proximité ont commencé à se développer au début des années 2000 suite aux crises de la vache folle qui a conduit certains éleveurs à vendre leur viande directement aux consommateurs sous forme de caissettes. Les AMAP ont ensuite pris de l'importance à partir de 2005 avec la première AMAP nantaise avec un maraîcher qui a progressivement inclus la viande dans les paniers proposés."

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

**Les circuits courts
représentent 6 % des
achats alimentaires en
France en 2015
(ADEME, 2017).**

LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

Une quarantaine de marchés existent sur la métropole (Nantes Métropole, 2021). Les marchés de producteurs restent rares. Nous pouvons citer le Marché Paysan de l'Île regroupant des producteurs locaux et quelques artisans tous les mardis.

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Un magasin de producteurs est un magasin géré collectivement par des producteurs locaux. Il permet de réduire le nombre d'intermédiaires et d'offrir un lieu de vente privilégié pour les producteurs locaux. Le département de la Loire Atlantique compte 6 magasins (Au Fil des Saisons, La Chaumière des Saveurs et de l'Artisanat, Le Coquelicot, Le Wagon, Graines de Bio et Les Fermiers du Coin) dont 1 sur la métropole nantaise (Magasin de Producteurs, 2021).

LES SUPERMARCHÉS COOPÉRATIFS

Un supermarché coopératif est un magasin dont les clients sont aussi co-proprétaires et travailleurs bénévoles. Ce fonctionnement permet de limiter drastiquement la marge appliquée par les distributeurs classiques et de valoriser des produits à plus haute valeur ajoutée : locaux et ou bios à des prix accessibles. À Nantes, le supermarché coopératif " Scopéli " a ouvert ses portes au printemps 2019 et compte plus de 2 500 coopérateurs en 2021 (Scopéli, 2021). Il demeure le seul supermarché coopératif du département.

LES DRIVES FERMISERS

Un drive de produits fermiers est un dispositif initié et coordonné par les Chambres d'Agriculture proposant la vente sur internet de produits locaux, fermiers, artisanaux et de saison issus des producteurs d'un même territoire à récupérer sur des points relais. Le Drive Fermier du magasin " Le Marché des Terroirs " de Basse-Goulaine (commune de Nantes Métropole) a vu le jour en 2019 et permet d'approvisionner le Sud Loire en produits locaux. Dans le département de la Loire-Atlantique, on peut aussi citer l'exemple de la Ferme du Val Fleuri qui propose un Click & Collect de ses produits. Le magasin de producteurs " Les Fermiers du Coin " proposent aussi un service de Click & Collect dans leur boutique d'Orvault, dans le Nord de la métropole.

DÉVELOPPER UN COMMERCE ÉQUITABLE POUR TOUS LES ACTEURS

- LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager une logistique de proximité qui limite les intermédiaires

S'ils restent pour l'instant marginaux dans les achats alimentaires, les circuits de distribution réduisant les distances et le nombre d'intermédiaires se développent. Sur la métropole nantaise, plus d'un agriculteur sur 2 (soit 71 producteurs) vend tout ou une partie de sa production en direct soit plus de 130 exploitations de l'agglomération qui accueillent directement les consommateurs sur place, pour proposer différents produits : viande, fromages, fruits, légumes, etc. (Nantes Métropole, 2017). À l'échelle départementale, en 2020, 29,5 % des exploitations commercialisent une partie de leur production en circuits courts ce qui est supérieur à l'échelle nationale (23,1 %). Nantes bénéficie de nombreuses initiatives favorisant le développement des circuits courts mais qui nécessitent d'être soutenues davantage pour véritablement favoriser les producteurs locaux que ce soit au sein des AMAP, magasins bio et locaux, magasin de producteurs que dans les GMS.

CAGETTE.NET

Cagette.net est un site internet favorisant les achats groupés de produits locaux entre consommateurs, en direct de la ferme, bio ou équitables. Il représente aujourd'hui 1000 producteurs, 440 Groupes de consommateurs, 20 000 foyers actifs, 10 000 commandes par mois. Cagette.net est un logiciel libre : le code source est public. Le modèle économique repose sur la formation des producteurs à l'utilisation du logiciel (en présentiel ou visioconférence) (Cagette.net, 2019).

LOGICOUT

Logicoût est un logiciel financé par l'ADEME dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt 2015-2020 "Transition écologique et valorisation économique". Le logiciel permet d'évaluer différents scénarios de livraison, avec plus ou moins de relais et d'intermédiaires et d'en évaluer le coût précis. Logicout calcule également les émissions de gaz à effet de serre et de polluants atmosphériques pour chaque scénario de livraison.

ACHETER À LA SOURCE.COM

Acheterealsource.com est une association portée par des citoyens bénévoles. Elle propose un référencement de la majorité des producteurs et cultivateurs français afin de faire profiter les consommateurs des produits de meilleure qualité et de favoriser la vente directe du producteur au consommateur. Une carte collaborative est disponible avec un filtre par régions ou par produit. Pour chaque producteur, l'activité est détaillée ainsi que ses coordonnées et le type de produits alimentaires proposés. Sur le département Loire-Atlantique, la carte collaborative rassemble près de 800 agriculteurs.

DRAAF - OBSERVATOIRE DE L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Dans le cadre du Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM) en Pays de la Loire organisé par le préfet et la DRAAF, a été conçu en 2015 l'Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective. Sa principale mission est de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement de proximité afin d'analyser l'évolution des pratiques d'achat en restauration collective (toute la restauration hors domicile) et de permettre l'élaboration d'une stratégie de croissance des achats de proximité et de qualité.

L'Observatoire a été lancé en 2016 et reconduit en 2017. Dans l'enquête réalisée par la DRAAF en 2017, 3 000 établissements privés et publics de restauration collective régionaux ont été sollicités pour répondre au questionnaire dont 869 établissements en Loire-Atlantique (centres de santé, établissements de l'enseignement, administrations, etc.). L'enquête a permis de révéler un taux d'approvisionnement de proximité (département ou départements limitrophes) fort pour la viande fraîche (41 %) et les produits laitiers et œufs (28 %). L'observatoire permet de mettre en évidence les filières à reterritorialiser pour favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective (DRAAF Pays de la Loire, 2017).

CHAMBRE D'AGRICULTURE 44 - APPROXIMITE.FR

Depuis 2013, la plateforme Approximité.fr permet de mettre en relation les producteurs et transformateurs des Pays de la Loire avec les consommateurs. Mise à jour régulièrement, elle compte plus de 5 000 références. Approximité.fr permet de rechercher, par catégorie de produits ou par géolocalisation, les sources d'approvisionnement en produits locaux, que ce soit pour les particuliers (producteurs fermiers en vente directe) ou les personnes en charge d'un restaurant collectif (producteurs fermiers, entreprises agroalimentaires, artisans, grossistes). Le site propose également des informations, des recettes et des conseils adaptés à chaque profil (consommateur, cuisinier de collectivité).

SONANTES - LA MONNAIE COMPLÉMENTAIRE LOCALE

Le dispositif SoNantes, lancé officiellement en avril 2015, est piloté par le crédit municipal de la collectivité de Nantes. Le projet est issu d'une co-construction active entre citoyens, représentants du monde économique, collectivités publiques et institutions nantaises. Cette monnaie locale vise à permettre un recentrage économique en direction des commerces et services de proximité et peut être utilisée par les professionnels et les particuliers. Après une adhésion gratuite et l'ouverture d'un compte pour les particuliers, chaque Nantais reçoit une carte de paiement nominative lui permettant de régler jusqu'à 1 000 SoNantes (1 000 euros) par an chez les commerçants et entreprises adhérentes, via les terminaux de cartes bancaires classiques.

LA GRANDE BARGE - BAR, RESTAURANT, ÉPICERIE DURABLE

La Grande Barge est un bar-restaurant-épicerie géré par la coopérative "Le Début des Haricots". Il s'agit d'un lieu de rencontres et de partage, qui cherche à valoriser un système alimentaire durable. Grâce à un réseau de producteurs et de fournisseurs locaux, artisanaux et/ou en agriculture biologique, la Grande Barge propose une alimentation saine à ses clients. Le bar, situé sur L'Île de Nantes, organise différents types d'événements et animations. La coopérative souhaite aller plus loin en multipliant les lieux hybrides tels que "La Grande Barge" sur le territoire des Pays de Loire, en mettant lien les producteurs, les transformateurs, les acteurs locaux et les consommateurs. Elle a par exemple lancé le dispositif des "micromarchés". Il s'agit de minis marchés s'adressant principalement aux personnes en situation de précarité, leur fournissant des paniers bio/locaux à moindre coût et sans engagement.

En 2017, la SCIC Le Début des Haricots était composée de :

- 31 coopérateurs dont 4 salariés,
- 4 producteurs du réseau,
- 3 associations partenaires.

LES FERMIERS DU COIN

Ouvert sur Nantes depuis 2015, après la réussite du magasin rennais créé en 2013, Les Fermiers du Coin est un magasin de producteurs qui favorise les circuits courts en proposant à la vente des produits fermiers, locaux et de saison. La boutique comprend une boucherie, boulangerie BIO, épicerie, primeur, crémier, fromager et caviste.

BIOCOOP - LES HAMEAUX BIO

Les Hameaux Bio sont 6 magasins bio en Loire-Atlantique, à proximité du littoral et de Nantes, qui proposent des produits 100 % bio et locaux. Intégrés au réseau Biocoop, ils privilégient les fournisseurs régionaux et permettent aux consommateurs de visualiser leurs produits par des étiquettes avec les noms et la photo des producteurs. Les Hameaux Bio rassemblent plus de 140 producteurs locaux cumulés. En 2017, le taux d'approvisionnement en local était de 15 % et ce chiffre est monté à 21 % en 2018.

Développer le commerce et la distribution équitables

AGRI-ETHIQUE - LABEL DE COMMERCE ÉQUITABLE FRANÇAIS

Originaire de Vendée, cette démarche relie les producteurs locaux de blé tendre aux meuniers et aux boulangers pour sécuriser la filière, garantir un prix juste et rémunérateur pour l'agriculteur et sécuriser les approvisionnements pour les meuniers et les boulangers. Le but de cette démarche de commerce équitable est de sauvegarder l'emploi local et d'encourager des pratiques respectueuses de l'environnement tout au long de la filière. Aujourd'hui en Loire-Atlantique, l'engagement Agri-Ethique concerne plus de 30 agriculteurs, plus de 50 boulangeries et en France environ 1000 agriculteurs et 600 boulangeries engagés. Les entreprises doivent répondre à un cahier des charges précis et peuvent être contrôlées par l'organisme Certipaq.

LE PRIX, UN FREIN AU DÉVELOPPEMENT D'UN COMMERCE ÉQUITABLE ?

LABEL "TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE"

"Territoires de Commerce Équitable" est un label à destination des collectivités territoriales. Il participe à transformer la consommation des habitants d'un territoire en mobilisant des actions de sensibilisation. Bordeaux Métropole est labellisé depuis 2009.



La construction des prix des denrées regroupe un certain nombre de critères complexes. Afin que les produits alimentaires issus d'une production locale ou/et d'une micro-ferme puissent être vendus à un prix équitable, juste et sans impression de surcoût pour le consommateur, il est nécessaire d'informer et de sensibiliser le consommateur afin qu'il comprenne la construction du prix.

La mise en place d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation apparaît de plus en plus nécessaire : elle permettrait d'orienter les choix des consommateurs en octroyant des subventions à la consommation dirigées vers des produits issus de chaînes de valeur équitables et des systèmes de production biologiques ou raisonnés. Le concept de Sécurité Sociale de l'Alimentation défend le principe de droit à l'alimentation de qualité pour tous, quelque soit le niveau de revenu (Toublant, 2020).

NORDSUD AGIR POUR COMMERCE ÉQUITABLE - LA QUINZAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE

Créée à Nantes en 1998, l'association NordSud Agir pour le Commerce Équitable (NAPCE) vise à informer et sensibiliser au commerce équitable tous publics (scolaires, jeunes, grand public, collectivités, etc) que ce soit à travers des formations, des animations lors de manifestations publiques, l'organisation de conférences/débats, etc. À l'occasion de la quinzaine du commerce équitable (événement national) NAPCE et d'autres organisations liées au Commerce équitable organisent divers événements dirigés vers le grand public à travers la région Pays de Loire. À Nantes, l'événement phare est le Grand Brunch, où tout le monde est invité gratuitement à découvrir et savourer autour d'une grande table des produits équitables et produits agricoles locaux, dans une ambiance familiale et festive ce sont près de 3 500 personnes qui se réunissent pour échanger autour du commerce équitable, durable et local.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



ENCOURAGER L'ÉMERGENCE D'ALTERNATIVES DURABLES, ÉQUITABLES ET LOCALES

En France, la distribution et commercialisation alimentaire est largement dominée par la grande et moyenne distribution. Même si des efforts sont faits pour améliorer les conditions de travail et limiter leur poids dans l'élaboration des prix, la GMS reste source d'externalités négatives pour les acteurs en amont de la chaîne alimentaire et les employés de ces structures. Nantes Métropole accueille de nombreuses GMS, ces dernières représentent 79 % de l'ensemble des surfaces de vente. Une grande majorité des habitants de la métropole s'approvisionne toujours dans les grandes surfaces qui valorisent encore trop peu les productions locales malgré la volonté affichée de certaines enseignes.

Nantes connaît néanmoins depuis quelques temps un véritable essor des points de vente de produits locaux, bio et de qualité. Ce phénomène s'incarne aussi bien par les AMAP, très nombreuses à Nantes et aux alentours, que par les magasins bio spécialisés et les magasins de producteurs qui se développent de plus en plus. Les producteurs sont enclins à vendre en circuits courts puisque 29,1 % des exploitations du département y vendent une partie de leurs productions et principalement les légumes, les fruits, le vin et la viande (2020). Cette réorganisation de circuits de distribution conduit à des défis en termes de logistique de proximité et appelle à l'essor de nouvelles initiatives pour faciliter l'organisation de ces filières courtes et de proximité, reliant les producteurs et les consommateurs de façon équitable.

Ces initiatives favorisant les circuits courts et de proximité proposent également de meilleures conditions de travail, une meilleure répartition de la valeur le long de la chaîne et un prix juste pour tous. Cependant, les petites structures mettant en lien producteurs locaux et consommateurs demeurent géographiquement isolées et sont encore loin de constituer la majorité des moyens d'approvisionnement de la population nantaise. Il faut aujourd'hui assurer une couverture sur l'ensemble du territoire et accélérer la transition de la GMS vers des pratiques plus respectueuses de leurs salariés et de leur territoire.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs ont été choisis pour évaluer la contribution du secteur de la transformation agroalimentaire à l'économie territoriale durable :

- la part d'approvisionnement local dans les cantines scolaires (indicateur de moyen),
- le nombre d'AMAP (indicateur de suivi),
- le nombre de marchés de producteurs de pays et de magasins de producteurs (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de modèles de distribution territoriaux dynamiques. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

PART D'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES CANTINES SCOLAIRES <small>(commune centre, écoles primaires)</small>	NOMBRE D'AMAP <small>(département)</small>	NOMBRE DE MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS ET DE MAGASINS DE PRODUCTEURS <small>(département) (2020)</small>
LYON 55 % (2020)	NANTES 122 (2020)	MONTPELLIER 46
MONTPELLIER 50 % (2020)	BORDEAUX 90 (2014)	LYON 22
GRENOBLE 50 % (2018)	LYON 84 (2020)	GRENOBLE 20
PARIS 42 % (2018)	PARIS 79 (2020)	BORDEAUX 18
BORDEAUX 30 % (2020)	GRENOBLE 70 (2020)	PARIS 14
NANTES 30 % (2019)	MARSEILLE 56 (2020)	NANTES 8
MARSEILLE 30 % (2020)	MONTPELLIER 28 (2020)	MARSEILLE 2

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

GRAINE D'ESPOIR - LE MARCHÉ AUTREMENT

Sfax, Tunisie

L'association Sfaxienne Graine d'Espoir a été créée en 2018 dans l'objectif de promouvoir la sensibilisation à un environnement durable. 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, offre un espace de vente privilégié aux producteurs locaux et leur permet 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.

INRA UMR INNOVATION & VILLE DE GRABELS - MARQUE ICI.C.LOCAL

Montpellier, France

En 2008, la municipalité de Grabels décide de créer un marché pour redynamiser son centre-ville et fait appel à l'INRA. Face à la défiance de certains consommateurs concernant l'origine des produits, l'élu en charge du marché a l'idée d'utiliser les pique-prix présents sur les stands pour donner davantage d'information sur la provenance des produits (nombre de kilomètres entre le lieu de production et le marché). Ici.C.Local est née et sera déposée à l'INPI en 2014 comme marque collective, encadrée par un règlement d'usage. Après 10 ans d'expérimentation à Grabels, Ici.C.Local se déploie dans l'Hérault, l'Aveyron, le Var, le Gard et l'Ar-dèche. Ici.C.Local est aujourd'hui coordonnée à l'échelle nationale par l'INRA UMR Innovation basée à Montpellier et s'appuie sur des partenaires nationaux et locaux pour assurer son déploiement (Iciclocal, 2020).

LE PRODUCTEUR LOCAL - RÉSEAU DE MAGASINS DE PRODUCTEURS

Paris, France

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

PÔLE AGROALIMENTAIRE DE L'ISÈRE - PLATEFORME DIGITALE DE MISE EN RELATION DES PRODUCTEURS, ARTISANS ET COMMERÇANTS LOCAUX

Isère, France

Le pôle agroalimentaire de l'Isère est une association créée en novembre 2018 pour développer l'agriculture et l'agroalimentaire de qualité en Isère. Le pôle est porté par le département, Grenoble, Alpes Métropole, le Pays Voironnais, la communauté de communes du Grésivaudan, la communauté de communes Entre Bièvre et Rhône, la Chambre d'agriculture de l'Isère, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Isère, la Chambre de commerce et d'industrie de Grenoble et la Chambre de commerce et d'industrie du Nord-Isère. En avril 2020, le pôle a créé une plateforme digitale dans l'objectif de faciliter la rencontre entre producteurs, artisans et commerçants locaux. La plateforme est dédiée aux produits de la marque territoriale Is(h)ère et aux produits bénéficiant des labels AOP ou IGP.

FAIR FOOD COMPANY - SOUTENIR ET FACILITER L'ACCÈS AU MARCHÉ POUR LES PETITS PRODUCTEURS

Durban, Afrique du Sud



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

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

Chapitre IV

GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Le système alimentaire de la métropole nantaise apporte-t-il l'information nécessaire pour permettre la cohésion sociale, la confiance et la participation des citoyens ?



“ L'histoire de la relation entre agriculture et alimentation, entre producteurs agricoles et consommateurs, est celle d'une distanciation : géographique, avec l'allongement des distances d'approvisionnement des marchés ; économique, avec la multiplication des intermédiaires dans les filières ; cognitive, avec la spécialisation des connaissances et l'accès des mangeurs à des informations de plus en plus complexes. Les étiquettes sur les produits alimentaires se surchargent sans pour autant totalement rassurer les consommateurs.”

Nicolas Bricas, Nature Sciences Sociétés, 2013



Nicolas Bricas © CIRAD

L'alimentation participe au dialogue et à l'intégration des citoyens dans une société mue par des valeurs de partage, d'ouverture et de curiosité culinaire, mais pas seulement... Seuls des citoyens informés et éclairés sur leurs options alimentaires et ce qu'elles impliquent d'un point de vue environnemental, social et économique sont en mesure de faire des choix responsables pour leur propre alimentation et celle de la communauté dans laquelle ils évoluent.

Les collectivités locales ont un rôle déterminant à jouer dans la construction d'un système alimentaire local adapté aux contraintes et ressources de leur territoire. Afin d'être en mesure de prendre des décisions dans ce sens, elles doivent bénéficier des compétences et finances adéquates. Les collectivités ont également un rôle de médiateur et coordinateur sur leur territoire : elles doivent plus que jamais impliquer la société civile et les citoyens dans les prises de décision pour qu'ils se les approprient et s'impliquent dans la construction d'un système alimentaire durable et résilient.

PERTE DE CONFIANCE

SEULS 28 % DES FRANÇAIS DÉCLARENT AVOIR CONFIANCE EN CE QU'ILS MANGENT

Chez les 25-34 ans, le niveau de confiance est encore plus faible (18 %) (IPSOS, 2016). Si le niveau de confiance est élevé envers les producteurs (74 %) et petits commerçants (73 %), celui-ci reste bas vis-à-vis de l'industrie (41 %) et de la grande distribution (53 %) (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (2)). Selon la dernière étude menée par le CREDOC et la Chaire " Food Studies", quatre grandes inquiétudes liées à l'alimentation ressortent :

- Pour près de 60 %, leurs craintes portent sur le modèle de production agricole avec la présence de pesticides, métaux lourds et autres produits chimiques dans les aliments.
- La question animale, notamment vis-à-vis de l'alimentation, des conditions de vie et l'abattage

des animaux.

- Les produits industriels, notamment sur l'utilisation d'huile de palme et d'acides gras transformés, de colorants et de conservateurs.
- La sécurité sanitaire des aliments. Les consommateurs veulent des informations sur l'origine, la composition et les caractéristiques des produits (Sciences et Avenir, 2016).

Ces craintes s'expliquent par les crises à répétition depuis l'affaire de la vache folle en 1996 et de l'écho médiatique qu'elles suscitent. Au-delà des crises sanitaires, les crises "de confiance" ont montré l'importance symbolique et sociale de l'alimentation. La crise des lasagnes à la viande de cheval où aucun risque sanitaire n'était attesté, en a été une démonstration.

RENFORCER LA TRANSPARENCE

RÉGLEMENTATIONS ET INFORMATIONS

Au niveau de l'Union européenne, depuis 2011, le règlement lié à l'étiquetage des produits s'est renforcé (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2018). L'indication du contenu en énergie et en certains nutriments et l'indication du pays pour les lieux d'élevage et d'abattage des viandes deviennent obligatoires. La plateforme Alim'confiance a été mise en ligne en mars 2017 et permet à tous de consulter les contrôles officiels réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments, tout au long de la chaîne alimentaire (Alim'Confiance, 2019).

PRÉSERVER SAVOIR-FAIRE ET CONVIVIALITÉ

DES RYTHMES CHANGEANTS

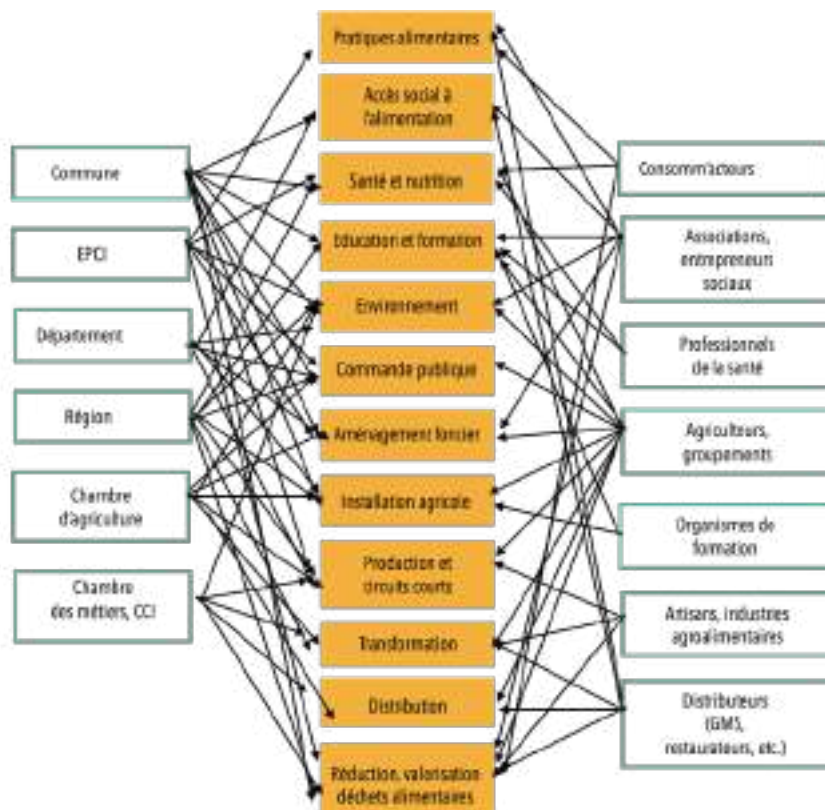
En France, les repas restent des moments d'échanges et des éléments structurants de la journée. Pour autant les pratiques alimentaires de consommation évoluent : les repas sont pris hors domicile, particulièrement chez les jeunes, rapidement et souvent seul ou associés à une autre activité (Saint-Pol et Ricroch, 2012). Par manque de temps et d'intérêt, les nouvelles générations ont tendance à se désintéresser de la cuisine. Il est indispensable de préserver les savoir-faire culinaires et de préserver les valeurs de convivialité et d'échange autour des repas qui sont les socles de nos sociétés.

CONSTRUIRE UNE NOUVELLE GOUVERNANCE LOCALE

ASSURER LA PARTICIPATION DES ACTEURS DU TERRITOIRE

La participation des acteurs à la définition d'une vision commune concernant l'alimentation de leur territoire apparaît indispensable au sein d'un système où les leviers d'actions et la décision sont à la fois multi scalaire et multi acteurs. La mise en place d'une nouvelle gouvernance ne peut être qu'hybride, elle doit permettre de reprendre des marges de manœuvre à l'échelle locale au service de la qualité de vie des habitants mais également d'échanges durables et équitables avec les acteurs extérieurs au territoire.

LE/État



CRÉER DU LIEN SOCIAL

INTÉGRATION INTERGÉNÉRATIONNELLE, INTÉGRATION SOCIALE

Des initiatives collectives liées à l'alimentation et l'agriculture peuvent représenter de véritables vecteurs de création de lien social et d'intégration. Parmi les initiatives aujourd'hui reconnues pour ce rôle social : les jardins partagés, cantines de quartier et ateliers cuisine, épiceries solidaires, groupements d'achat ou encore supermarchés coopératifs.

CONTRIBUER À L'INTÉGRATION DES MIGRANTS PAR L'ALIMENTATION

L'alimentation peut également être un outil pour initier des espaces de dialogue interculturels et d'intégration des migrants. Ces projets doivent avoir pour objectif de rendre leurs participants plus indépendants et moins vulnérables comme par exemple utiliser la gastronomie des pays d'origine des migrants pour qu'ils se sentent bienvenus, partager des recettes, jardiner ensemble, etc (Fernandez Gil et al., 2019).

Figure 25 : Champs d'intervention des différents acteurs concernés par l'alimentation sur un territoire (Faucher, 2014)

PERMETTRE LA PARTICIPATION CITOYENNE

Consultations, co-construction, débats, réunions de quartiers, budget participatif, vie associative, vote... De nombreux outils existent pour permettre la participation des habitants. Les citoyens doivent pouvoir participer à la construction des politiques publiques et devenir acteurs à leur tour en faisant le choix d'une alimentation responsable.

ASSURER LA PARTICIPATION DES ACTEURS DU TERRITOIRE

Les acteurs privés, entreprises et associations doivent être représentés et investis dans la construction des orientations stratégiques concernant l'alimentation sur leur territoire car sans eux le changement d'échelle n'aura pas lieu.

COORDONNER LA SUBSIDIARITÉ DES ACTEURS PUBLICS

Les différents acteurs publics (État, collectivités territoriales et antennes) doivent appliquer le principe de subsidiarité et participer, selon leur compétence, à la mise en place de politiques alimentaires cohérentes avec la politique globale portée par leur structure mais également avec celles portées par les échelons infra et supra afin d'éviter les démarches contre productives.

ENCOURAGER LA TRANSVERSALITÉ AU SEIN DES COLLECTIVITÉS

Enfin il est indispensable que les différents services de la collectivité intègrent davantage de transversalité dans leurs méthodes de travail. Les silos qui persistent sont synonymes de projets parfois contre-productifs qui perdent de vue l'intérêt général.

DÉVELOPPER DE NOUVELLES COOPÉRATIONS TERRITORIALES

RÉÉQUILIBRER LES TERRITOIRES

Les métropoles participent aujourd'hui à nourrir le capitalisme : elles génèrent des exclusions sociales, alimentent la crise écologique et creusent les déséquilibres aussi bien économiques que culturels au sein des territoires. La nécessaire désurbanisation passera par une revalorisation des petites et moyennes villes (Faburel, 2018).

REPENSER LES COMPLÉMENTARITÉS

La mise en place d'une stratégie alimentaire territoriale doit permettre d'imaginer de nouvelles solidarités territoriales, prenant en compte les caractéristiques et besoins des différents territoires, notamment entre urbains et ruraux, pour construire ensemble une résilience territoriale.

UN DISPOSITIF UNIQUE AU MONDE : LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

PRÉVU DANS LA LOI

En 2014, l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt introduit la notion de projets alimentaires territoriaux : ils doivent être élaborés en concertation avec l'ensemble des acteurs d'un territoire ; répondre à un objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

CO-FINANCÉ PAR L'ÉTAT

Chaque année le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation réalise un appel à projet répondant aux 4 critères du Programme National pour l'Alimentation (justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial et patrimoine alimentaire). Depuis 2016, l'appel à projet finance également les PAT (jusqu'à 45 000 euros).

PORTÉ PAR LES COLLECTIVITÉS

Les collectivités et notamment les métropoles, de par leurs compétences et leur légitimité à animer une réflexion territoriale sur l'alimentation, se sont particulièrement emparées du sujet. La réussite d'un PAT dépend entre autre du portage politique ainsi que des moyens financiers et humains dédiés à la coordination des projets et des acteurs.

ÉCHANGER ET PARTAGER AVEC SES PAIRES POUR ASSURER UNE TRANSITION GLOBALE

LES RÉSEAUX FRANÇAIS

Différents réseaux existent : Terres en Ville, coordinateur du Réseau National des PAT mais également Un Plus Bio, France Urbaine, etc.

LA COOPÉRATION INTERNATIONALE

L'Académie d'Agriculture de France préconise, dans un rapport en faveur de la transition alimentaire, un rapprochement entre systèmes alimentaires territorialisés notamment via les outils de coopération décentralisée (Bourgeois et al., 2019). Les territoires peuvent également participer à des réseaux européens voire internationaux tels que C40 ou le Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines.

LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE À L'AGENDA POLITIQUE DE LA MÉTROPOLE

Nantes est reconnue pour ses politiques publiques volontaristes et innovantes dans le domaine de l'environnement et du développement durable. Nantes Métropole s'est engagée tôt en faveur de la transition de son système alimentaire local. Elle est la première collectivité des Pays de la Loire à avoir adopté un Projet Alimentaire Territorial labellisé en 2018.

LES ÉTAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE NANTES MÉTROPOLE

Bien que l'alimentation ne soit pas une compétence obligatoire des collectivités, Nantes Métropole s'engage en faveur de la transition vers un système agro-écologique et alimentaire durable. Déjà pourvue d'une politique agricole depuis les années 90, Nantes Métropole a initié dès 2015 une réflexion sur son système alimentaire et a rapidement inscrit à son agenda la construction d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Co-piloté par Nantes Métropole, la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique, IUFN et Terres en Villes, le PAT nantais a obtenu en 2016 un financement du Programme National de l'Alimentation sur 18 mois. Le travail des acteurs du territoire animé par la Métropole a permis d'aboutir en octobre 2018 à la validation de la feuille de route et à la reconnaissance officielle du PAT par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La feuille de route comprend 8 engagements collectifs et 71 objectifs chiffrés qui se déclinent en actions de différentes envergures. En décembre 2019, le Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation (CMAA) a pris ses fonctions afin d'assurer le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre opérationnelle de la feuille de route du PAT. Le PAT de Nantes Métropole est dorénavant entré dans une phase opérationnelle pour décliner par des actions concrètes les objectifs fixés et les atteindre (Barreau, 2021).

"La force du PAT nantais est d'avoir abouti à un consensus grâce à la co-construction de la stratégie alimentaire avec l'ensemble des acteurs du territoire."

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

UNE STRATÉGIE COLLECTIVE ET MULTI-ACTEURS

La feuille de route pour le PAT de Nantes métropole a été co-construite avec les professionnels du système alimentaire et les acteurs concernés notamment collectivités, chambres consulaires, associations, entreprises, producteurs, transformateurs et consommateurs. De juin à septembre 2018, ont été mobilisés 90 structures et plus de 150 acteurs. Au total, la phase de consultation a mobilisé 350 contributeurs et 450 participants issus de diverses structures. Trois grands ateliers de co-construction ouverts à tous ont été organisés ainsi qu'un comité de rédaction composé de 15 acteurs représentatifs de la diversité du monde de l'alimentation qui s'est réuni à trois reprises (Nantes Métropole, 2018 (8)). Le fait de participer ensemble à la construction d'une stratégie commune a permis aux acteurs de se rencontrer et de tisser des liens qui renforcent l'écosystème d'acteurs local (Barreau, 2021).

Poster PAT © Nantes Métropole



LA CONSTRUCTION D'UNE FEUILLE DE ROUTE AVEC LES COMMUNES DE LA MÉTROPOLE

Sur la base du diagnostic réalisé par l'AURAN (AURAN, 2017 (2)) et des consultations d'acteurs, Nantes a élaboré avec l'ensemble des 24 communes de la métropole sa stratégie alimentaire pour "produire une alimentation locale, durable et accessible à tous" à l'échelle de l'agglomération, dans une démarche de coopération territoriale. Adoptée en avril 2018, cette stratégie politique ambitieuse comporte huit axes d'orientations :

- tendre vers des productions alimentaires, contribuant à la transition écologique
- optimiser l'approvisionnement local et tendre vers une logistique bas carbone
- permettre à tous de manger à sa faim, sainement et équilibré
- intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire
- expérimenter le modèle alimentaire de demain
- éduquer et sensibiliser autour des enjeux de l'alimentation
- faire de l'alimentation un facteur de bien vivre-ensemble et de rayonnement
- construire ensemble un système alimentaire responsable



Nantes Métropole est dans une logique de suivi et de tableau de bord qui s'assure que chaque action soit opérationnalisée par un acteur pilote et des moyens suffisants. Elle a aussi un rôle de "faiseur" mais relativement limité."

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

UNE GOUVERNANCE COLLECTIVE POUR LA CONSTRUCTION DU PAT

Les actions opérationnelles figurant dans la feuille de route sont dorénavant à mettre en œuvre par les acteurs du territoire. La Métropole veille à ce que chacun agisse pour atteindre les objectifs déterminés de manière collégiale. Elle a aussi de son côté opérationnalisé les actions de court terme la concernant directement comme la création du Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation (CMAA) ou la mise en œuvre d'actions préservant le foncier agricole et naturel (Barreau, 2021).

MISE EN ŒUVRE DU PLAN D'ACTION

Au regard des 8 engagements collectifs et des 71 objectifs chiffrés, trois principaux chantiers ont été identifiés comme prioritaires en 2021 :

- L'agriculture
- Le PAT à l'école (qui comprend de larges actions allant des marchés publics, à la sensibilisation des enfants, aux visites pédagogiques de fermes ect.)
- L'accessibilité sociale et la lutte contre la précarité qui est montée en puissance pendant la crise sanitaire de 2020

À ces priorités définies par les élus s'ajoutent des actions sur l'alimentation et la cohésion sociale, déjà entreprises et qui font la particularité de Nantes en mettant à l'honneur la culture culinaire locale de façon conviviale et ouverte à tous. Cela se traduit par un certain nombre d'événements (banquets, marchés de producteurs, festivités diverses) bénéficiant du portage et/ou du soutien de Voyage à Nantes, l'office de tourisme nantais qui a développé un axe important d'activités autour de l'alimentation (Barreau, 2021).

UNE INSTANCE CONSULTATIVE ET D'ÉVALUATION

Constitué d'experts indépendants et représentatifs du système alimentaire, le Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation (CMAA) est une instance de suivi et d'évaluation du PAT. Il réunit 22 membres bénévoles désignés pour trois ans. Ce collectif d'experts représente des domaines extrêmement variés allant des représentants de la chambre d'agriculture, du MIN, des AMAP, des Banques alimentaires, de la transformation, etc., tous ayant contribué à l'élaboration du PAT. Les avancées du PAT lui sont régulièrement présentées et il émet un avis et des propositions d'améliorations. La première rencontre du CMAA a eu lieu en mars 2020 en présentiel puis les travaux se sont poursuivis à distance jusqu'au mois de juin 2021 du fait de la crise sanitaire. À ce stade, les membres du CMAA ont travaillé sur l'appropriation des sujets systémiques du PAT, la définition de leur méthode de travail et ont commencé à explorer les trois chantiers prioritaires de la feuille de route pour guider les acteurs du territoire dans le déploiement de leurs actions (Barret, 2021).

UNE TRANSVERSALITÉ INTERNE À LA MÉTROPOLE

Le suivi du PAT au niveau de Nantes Métropole est assuré par la Direction Animation de la Transition Ecologique en collaboration avec les autres directions selon les thématiques abordées. Deux ETP travaillent principalement sur le PAT mais au total la métropole comprend 3 ETP sur les thématiques agricoles et alimentaires. La gestion du PAT se fait également avec d'autres directions de la métropole de manière transversale. Le PAT est un dispositif animé en interne selon un logique de projet qui fédère régulièrement une dizaine de personnes de la Métropole dont le portefeuille de compétence est lié à la stratégie alimentaire (agriculture, économie circulaire, gestion des déchets, etc.). Le PAT fédère également environ 80 personnes qui se rassemblent une à deux fois par an pour suivre et participer à la stratégie. Au total, le PAT et l'ensemble des problématiques agricoles et alimentaires bénéficient d'un budget moyen annuel de 400 000 euros pour le fonctionnement ainsi que les investissements comme le soutien aux porteurs de projets agricoles et alimentaires (Barreau, 2021). Au niveau politique, le PAT est une ambition forte de la maire de Nantes et présidente de Nantes Métropole Johanna Rolland. Il est porté en particulier par Julie Laernoës, Vice-présidente de Nantes Métropole et deuxième adjointe au maire de Nantes en charge notamment de l'agriculture et de la transition alimentaire.

DES AMBITIONS RENFORCÉES PAR LA CRISE SANITAIRE

La crise sanitaire de la COVID-19 a conforté l'ambition nantaise de garantir à tous une alimentation saine, durable, locale et de qualité. Les acteurs du territoire ayant déjà l'habitude de travailler ensemble depuis plusieurs années, ils se sont mis en relation de manière autonome ou par l'intermédiaire de la Métropole. Par exemple, le CCAS n'a pas eu de difficulté à trouver des fournisseurs pour organiser des commandes collectives de paniers dans les quartiers prioritaires (Barreau, 2021). Par ailleurs, la crise sanitaire a fait émerger un grand nombre de solutions logistiques, que ce soit les commandes groupées ou la livraison à domicile de paniers ou repas, ce qui contribue au renforcement de la dynamique de reterritorialisation de l'alimentation.



*Le CMAA est très hétéroclite. Il y a plusieurs catégories d'acteurs (...)
Nous avons tous un pied dans l'alimentation à travers la santé, la culture, l'environnement, l'économie, le commerce, etc.»*

*Jean-Roland Barret, Slow Food
Nantes-Angers et membre du CMAA*



Le fait de travailler déjà depuis quelques années ensemble, avec un cadre commun et des objectifs communs a grandement facilité les choses pour trouver des solutions d'urgence à la crise sanitaire de la COVID-19 au Printemps 2020."

*Dominique Barreau, Chef de projet
agriculture et alimentation, Nantes
Métropole*

UNE MANDATURE 2020-2026 QUI VIENT RENFORCER LES ACTIONS DÉJÀ ENTREPRISES

Le changement d'interlocuteur et l'arrivée de nouveaux élus en 2020 qui ne connaissaient pas forcément bien les enjeux du système alimentaire local a nécessité un petit peu de temps pour que chacun puisse s'associer aux enjeux locaux et décider en toute connaissance de cause (Barreau, 2021). L'équipe municipale et métropolitaine conduite pour un second mandat par Johanna Rolland du Parti Socialiste a néanmoins affiché sa volonté de maintenir et de pérenniser le PAT et ambitionne d'aller encore plus loin avec le projet d'élaboration d'une véritable politique publique de l'alimentation (Barreau, 2021).

NANTES DÉVELOPPE DE NOMBREUSES COOPÉRATIONS TERRITORIALES

La Métropole de Nantes entretient historiquement des relations de coopération avec ses territoires voisins afin de répondre aux défis économiques, sociaux et environnementaux de la grande aire urbaine métropolitaine nantaise. La ville de Nantes s'inscrit dans un pôle métropolitain plus large, le pôle Loire-Bretagne avec Angers, Brest, Nantes, Rennes et Saint-Nazaire. Ce pôle renforce le dialogue entre les partenaires et les actions et réflexions communes en matière de promotion économique, d'accessibilité, d'enseignement supérieur et de recherche, de visibilité internationale et de tourisme urbain et d'affaires (Pôle métropolitain Loire Bretagne, 2017). Le territoire porte aussi un schéma de cohérence territoriale vaste, impliquant une coordination des territoires de Nantes Métropole et St Nazaire. Le pôle métropolitain Nantes-Saint-Nazaire coopère avec ses territoires voisins notamment pour améliorer la mobilité et l'accessibilité de la métropole, favoriser la sécurité en eau potable ou dans le cadre de son projet alimentaire territorial (Nantes Food Forum, diagnostics agricoles, parcours découverte du vignoble).

La Métropole a par ailleurs des relations très structurées avec les acteurs du monde agricole (chambre d'agriculture, GAB 44, syndicats agricoles, Safer, Terres de liens, etc.) avec des contrats, conventions et partenariats divers et variés (Barreau, 2021).

Avec le département et la Région, des relations existent mais peu de transversalité est véritablement mise en œuvre. Un projet d'abattoir à la ferme en Loire Atlantique est néanmoins en cours d'étude et la Région et la Métropole y sont partie prenante.

Nantes souhaite également favoriser les échanges d'expériences et de pratiques entre territoires à l'échelle française. Pour cela, elle accueille régulièrement des événements d'envergure nationale. En septembre 2022, Nantes Métropole a accueilli les Assises territoriales de l'alimentation durable. L'événement a rassemblé près de 250 personnes pendant 2 jours autour d'une diversité d'ateliers thématiques.

UN DES PREMIERS CONTRATS DE RÉCIPROCITÉ SUR LES ENJEUX ALIMENTAIRES AVEC LE PAYS DE RETZ

En 2019, le Pays de Retz et Nantes Métropole ont signé un contrat de réciprocité afin de favoriser la coopération entre deux territoires complémentaires. Les contrats de réciprocité sont des dispositifs favorisés par l'État pour dépasser les logiques d'opposition entre espaces ruraux et urbains et favoriser les coopérations territoriales. Ce contrat comprend 4 axes (mobilité, alimentation, économie, tourisme). L'axe 2, intitulé "Une alimentation durable basée sur un système économique performant", propose plusieurs pistes de coopération au niveau alimentaire. À travers ce contrat, les villes s'engagent notamment à favoriser l'approvisionnement local des commerces et restaurants nantais par la nouvelle implantation du MIN de Nantes Métropole à Rezé (Pays de Retz). Le contrat permet aussi d'encourager l'échange de bonnes pratiques entre les deux territoires pour des cantines scolaires durables et de mutualiser la transformation agroalimentaire locale notamment pour approvisionner la restauration collective. Il permet par exemple d'organiser la relocalisation des outils de transformation comme l'atelier de transformation La Fée au Duc qui permet à la filière bio locale d'augmenter ses débouchés dans la restauration collective.

Le contrat de réciprocité entre la Métropole de Nantes et le Pays de Retz est le premier et le seul signé à ce jour, mais probablement pas le dernier. En effet, la métropole nantaise a l'ambition de travailler en étroite relation avec les territoires voisins pour établir des complémentarités et dépasser les clivages politiques et sociologiques divers existant entre les territoires urbains et ruraux. Le PAT de Nantes Métropole ne définit pas de limite géographique afin de pouvoir travailler de concert à toutes les échelles en fonction des besoins des acteurs locaux (Barreau, 2021).

LA RÉGION ENGAGÉE POUR L'ALIMENTATION DURABLE

LE PLAN RÉGIONAL DE L'AGRICULTURE DURABLE DES PAYS DE LA LOIRE 2012-2019

Le plan régional de l'agriculture durable (PRAD) Pays de la Loire 2012-2019 a fait l'objet d'une consultation publique au début de l'année 2012 (DRAAF Pays de la Loire, 2012). Depuis 2015, un Comité régional de l'Alimentation (CRALIM), à l'initiative du préfet de région, se réunit plusieurs fois par an pour discuter des sujets d'alimentation sur le territoire régional. Pour exemple, en juillet 2018, s'est tenu un séminaire intitulé "Ensemble, Éduquons à l'Alimentation" organisé par la Direction régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) des Pays-de-la-Loire, en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Nantes (DRAAF Pays de la Loire, 2017).

LA RÉGION SOUTIEN LE DÉVELOPPEMENT DES PAT

Dans le cadre de la stratégie agri-alimentaire régionale 2016 – 2020 des Pays de la Loire et du Pacte régional pour la ruralité, un appel à projets régional a été lancé afin de renforcer la dynamique des projets alimentaires territoriaux. Quatre territoires lauréats se sont engagés dans un PAT : le PETR du Pays de Retz, la CU Angers Loire Métropole, la CA Saumur Val de Loire et la CC du Pays de Mortagne.

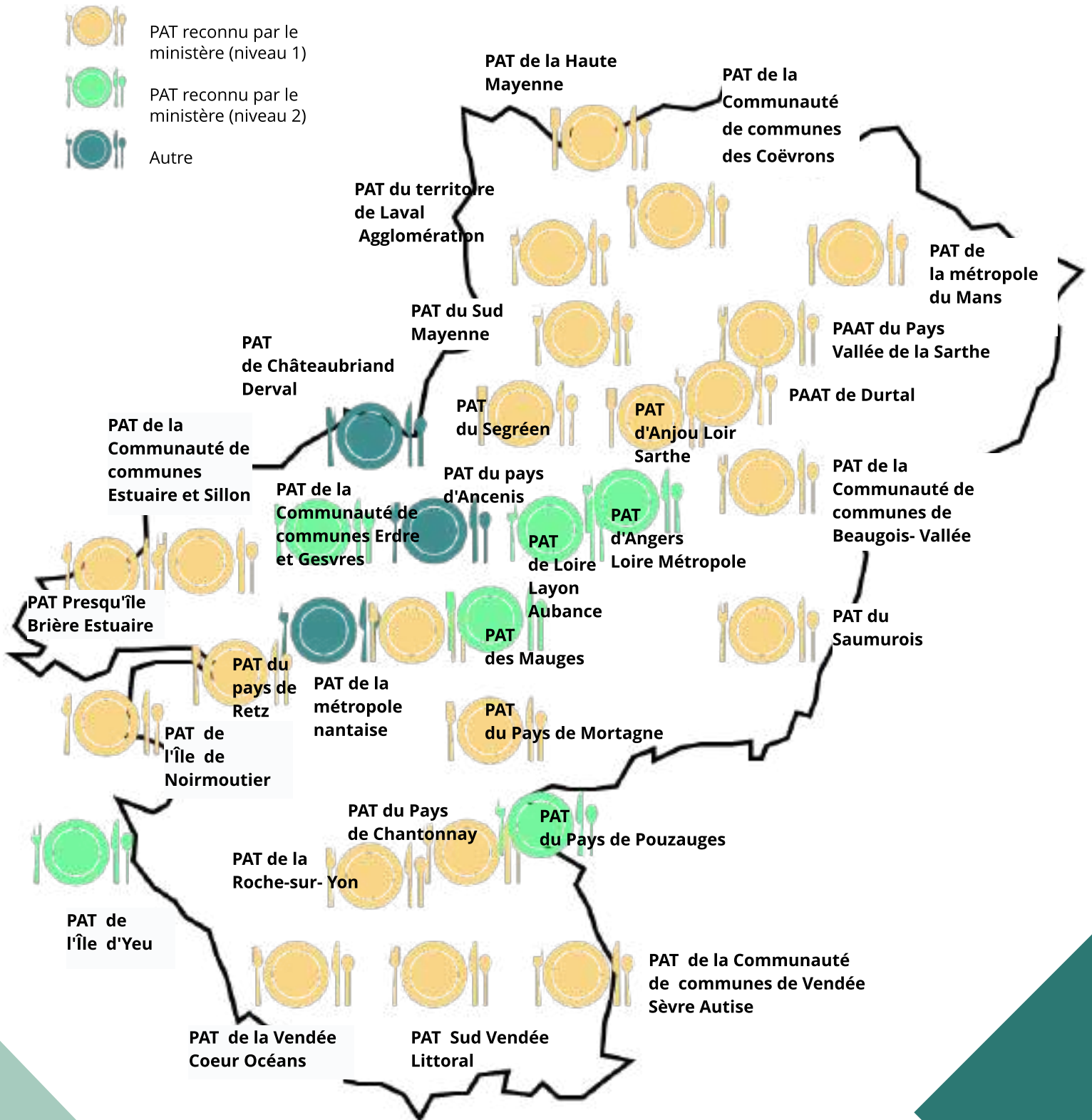
Par ailleurs, afin de renforcer la dynamique d'engagement des acteurs régionaux dans des démarches de projets alimentaires territoriaux systémiques et d'accompagner la mise en œuvre des plans d'actions des PAT, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), la Région et la DRAAF se sont associées depuis 2018 pour proposer un appel à

projets (AAP). Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la loi Egalim, du PNA 2019-2023 et est en relation avec la stratégie agri-alimentaire régionale 2016–2020 et le Pacte régional pour la ruralité visant à favoriser l'émergence de PAT. Avec le Plan de relance de l'État de 2021, la région Pays de la Loire est dotée d'une enveloppe de 5,8 M d'euros. La Région consacre en plus une enveloppe budgétaire de 250 000 € (DRAAF, 2021).

UNE FORTE DYNAMIQUE DE PAT DANS LA RÉGION

La région Pays de la Loire est particulièrement représentée et engagée en matière d'alimentation durable. Grâce aux soutiens des différentes instances administratives et de l'engagement des collectivités, le nombre de démarches alimentaires ne cesse de croître. En 2018, 31 territoires étaient inscrits dans une démarche de projet alimentaire territorial dont le Projet Alimentaire d'Erdre & Gesvres, voisine de Nantes Métropole (Région Pays de la Loire, 2017). En 2021, ce sont 38 territoires qui ont comme projet d'élaborer un PAT ou qui ont déjà initié cette démarche (DRAAF, 2021). Seulement trois PAT sont labellisés en 2021 par le MAA, le PAT de l'Île d'Yeu, le PAT de Nantes Métropole et le PAT de la Vendée Cœur Océan.

Figure 26 : Les projets alimentaires territoriaux en Région Pays de la Loire
 (Terres en Ville, 2022)



FAIRE DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE TERRITORIALE UNE PRIORITÉ - LES SOLUTIONS LOCALES

Développer les instances d'échanges entre acteurs du territoire

LE VOYAGE À NANTES - NANTES FOOD FORUM

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

COMITÉ RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION

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

À Nantes, on assiste à un bouillonnement alimentaire avec de nouveaux acteurs qui émergent de la société civile, qui imaginent des solutions en faveur d'un système alimentaire plus durable et qui se constituent parfois en entreprises. Les absents de cette dynamique se sont les grands acteurs économiques, ceux qui vivent de la filière économique de l'alimentation comme les grands transformateurs, distributeurs, logisticiens qui sont peu présents dans le PAT."

*Jean-Roland Barret, Slow Food
Nantes-Angers et membre du CMAA*

LA STRATÉGIE RÉGIONALE PARTAGÉE AGRI-ALIMENTAIRE "DE NOTRE TERRE À NOTRE TABLE" 2016-2020

La stratégie régionale partagée agri-alimentaire "De notre Terre à notre Table" 2016-2020 vise à maintenir et créer de l'emploi, faire rayonner le potentiel agricole régional, protéger les filières (triple performance économique sociale et environnementale) et fédérer les différents acteurs du secteur agroalimentaire. Sur la période 2017-2020, 130M€ de financements régionaux ont été mobilisés, soit un budget total de près de 200M€ avec les contreparties apportées par l'État et l'Europe. L'un des axes de cette stratégie est de fédérer les acteurs de l'alimentation. Pour cela, elle encourage les filières à travailler ensemble (rencontres inter-filières et inter-maillons).

Accompagner le développement des acteurs locaux

APPELS À PROJETS "ALIMENTATION DURABLE" DU DÉPARTEMENT LOIRE-ATLANTIQUE

Le département de Loire Atlantique lance régulièrement des appels à projet sur le thème de l'alimentation durable. Début 2021, un appel à projet consistait à "Développer des coopérations économiques au service des filières locales pour la restauration collective". Son objectif est de favoriser des initiatives entre différents types d'acteurs pour créer ou consolider les filières locales d'approvisionnement pour la restauration collective et de promouvoir des coopérations entre agriculteurs, transformateurs, artisans, commerçants, grossistes. Le projet favorise des actions telles que l'organisation de rencontres et de temps d'échanges entre les différents acteurs ou l'accompagnement à la mise en place de coopérations locales.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?



UN TERRITOIRE PIONNIER SUR LA VOIE DE LA DURABILITÉ DE SON SYSTÈME ALIMENTAIRE EN PARTENARIAT AVEC SES TERRITOIRES VOISINS

Nantes est un territoire pionnier en matière de reterritorialisation de l'alimentation. La Métropole nantaise s'est engagée très tôt avec une politique agricole dans les années 90 puis en 2016 avec l'élaboration de son PAT, labellisé en 2018 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation comme le premier PAT de la région Pays de la Loire. Les autres collectivités de la région suivent cette même dynamique, soutenue notamment par l'État, l'Ademe et la Région Pays de la Loire. Riche de cet environnement favorable avec des ambitions communes entre territoires, Nantes Métropole est bien positionnée pour développer des contrats de réciprocité avec d'autres collectivités. Elle a déjà engagé une coopération interterritoriale avec le Pays de Retz qui est amenée à se concrétiser et à se renforcer dans les années à venir mais aussi à se répliquer vers d'autres territoires pour poser les bases d'une résilience territoriale commune.

Nantes Métropole est aujourd'hui en phase d'opérationnalisation de sa feuille de route votée en 2018 et co-construite avec les professionnels du système alimentaire et les acteurs concernés notamment collectivités, chambres consulaires, associations, entreprises, producteurs, transformateurs et consommateurs. Les priorités de la Métropole sont la production agricole, la restauration collective scolaire et les questions d'accessibilités sociales et de précarité alimentaire qui ont pris de l'ampleur avec la crise sanitaire de la COVID-19. Ces chantiers seront évalués par le Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation (CMAA) constitué d'experts du territoire. Il convient dorénavant de construire des actions pérennes et d'aller encore plus loin dans la concrétisation des objectifs fixés.

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 3 indicateurs de suivi ont été choisis pour évaluer l'intégration des enjeux d'alimentation durable dans l'agenda politique locale :

- élu.e dédié.e,
- nombre de pleins-temps dédié.s au sein de la collectivité,
- instance de gouvernance alimentaire animée par la collectivité.

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour faciliter l'intégration de l'enjeu alimentaire territorial dans l'agenda politique des collectivités locales. Le choix des indicateurs résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

ELU(E) DÉDIÉ(E) (VP OU ADJOINT) À L'ALIMENTATION DURABLE <small>(0 si aucun, 1 si métropole uniquement, 2 si métropole et ville centre)</small>	NOMBRE DE PLEINS-TEMPS DÉDIÉS À LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ	INSTANCE DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE ANIMÉE PAR LA COLLECTIVITÉ
---	--	---

MONTPELLIER 2	MONTPELLIER 2 (métropole)	BORDEAUX Oui
NANTES 2	NANTES 2 (métropole)	NANTES Oui
PARIS 2	PARIS 2 (ville)	GRENOBLE Oui
GRENOBLE 2	BORDEAUX 2 (métropole)	LYON Non
MARSEILLE 2	LYON 2 (métropole)	PARIS Non
BORDEAUX 1	MARSEILLE 1 (ville)	MARSEILLE Non
LYON 1	GRENOBLE 1 (métropole)	MONTPELLIER Non

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

BORDEAUX MÉTROPOLE - CONSEIL CONSULTATIF DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DURABLE

Bordeaux, France

Après un long travail de diagnostic et d'ateliers participatifs, la Métropole de Bordeaux a mis en place un Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire durable (mai 2017) s'inscrivant dans la politique métropolitaine Haute Qualité de Vie. Le conseil consultatif est composé de cinq collèges d'acteurs. C'est le premier conseil de politique alimentaire institutionnalisé en France. L'enjeu est d'assurer la représentation de toutes les parties prenantes du système alimentaire : politiques publiques, production alimentaire et agricole, transformation alimentaire, distribution alimentaire, sensibilisation, défense des intérêts et aide au changement de pratiques des mangeurs.

M3M - MOIS DE LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

Montpellier, France

Depuis 2014, la Métropole de Montpellier s'engage dans une politique agro-écologique et alimentaire ambitieuse. Elle organise depuis lors le mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable tous les ans pendant 1 mois, en septembre. 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.

GRAP - GROUPEMENT RÉGIONAL ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

Lyon, France

GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) est une coopérative réunissant des activités citoyennes de transformation et de distribution dans l'alimentation bio-locale, à 150km autour de Lyon. L'objectif du GRAP est de coordonner et de fédérer les acteurs de l'alimentation durable locale en région lyonnaise. La coopérative fournit à ses membres des services : achats groupés, optimisation de la logistique, incubation, etc. GRAP est également une coopérative d'activité et d'emploi. Elle héberge des entrepreneurs dont l'activité est émergente et liée à la transformation ou la distribution alimentaire. GRAP est par exemple à l'origine de la première épicerie bio et locale de Lyon, 3 petits pois, mais également de l'ouverture de la Halle d'Oullins, ou encore de la Halle de la Martinière.

7 TERRITOIRES DE LA RÉGION GRENOBLOISE - LE PROJET ALIMENTAIRE INTER TERRITORIAL

Grenoble, France

7 territoires du bassin de vie de la région grenobloise collaborent dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire inter Territorial (PAiT): Grenoble-Alpes Métropole, la Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, la Communauté de communes du Grésivaudan, les PNR Chartreuse et Vercors, la ville de Grenoble et la Communauté de communes du Trièves. L'objectif de ce PAiT est de repenser l'agriculture et l'alimentation à une échelle plus large afin d'encourager un système alimentaire territorial durable et vertueux. Différentes actions sont menées afin de favoriser la préservation et la transmission du foncier et de l'emploi agricole et d'augmenter la part des productions locales et de qualité dans les assiettes des consommateurs de la région. La coopération inter territoriale permet une structuration de filières plus cohérente et l'élaboration de politiques publiques adaptées aux atouts et contraintes de chaque territoire qui deviennent alors complémentaires.

LE BOL - PÔLE DE COOPÉRATION POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Lyon, France

Le Bol est un pôle de coopération sur l'alimentation œuvrant 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 et les 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.

DE NOMBREUX DISPOSITIFS INNOVANTS POUR FACILITER LA PARTICIPATION CITOYENNE

DES CITOYENS NANTAIS IMPLIQUÉS DANS LA PRISE DE DÉCISION DU TERRITOIRE

Régulièrement les citoyens sont amenés à prendre des décisions pour leur ville, par le biais des conseils de quartiers qui prennent la forme de Rendez-vous citoyens ouverts à tous organisés deux fois par an. Au travers de ces événements, les citoyens sont amenés à se saisir des sujets locaux, à réfléchir sur les propositions faites par l'équipe municipale, ou à écrire de nouvelles propositions pour améliorer la qualité de vie des habitants de la ville et du quartier. Depuis 2016 à Nantes, il y a aussi dans chaque quartier un Bureau des projets qui a pour objectifs de soutenir et accompagner les initiatives citoyennes, contribuer à la transition écologique et développer les solidarités entre habitants (Ville de Nantes, 2016).

DES CONCERTATIONS LORS DU PLUM

En parallèle, Nantes métropole a souhaité développer un processus de participation citoyenne pour l'élaboration du Plan local d'urbanisme métropolitain (PLUM) en 2015, contribuant ainsi à élargir fortement la participation globale du public via notamment des ateliers, des balades urbaines, des réunions ou encore des contributions en ligne lors des différentes phases du document d'urbanisme (PLUM Nantes métropole, 2017).

© Nantes Métropole



Figure 27 : Les 11 quartiers de Nantes (La politique de la ville, 2018)

DES MÉCANISMES DE PARTICIPATION CITOYENNES : LE GRAND DÉBAT

Autre démarche marquante et qui fait de Nantes une ville reconnue pour ses démarches participatives : l'organisation d'un grand débat métropolitain depuis 2014. Les thèmes sont différents d'année en année. En 2014-2015 il s'agissait de " La Loire et nous ", en 2016-2017, la transition énergétique et en 2018-2019 " la longévité ". La consultation peut se faire de différentes formes : de manière individuelle avec une contribution en ligne, une consultation en groupe avec la contribution en ligne au sein d'un groupe d'acteurs, pour rédiger ensemble un cahier d'acteurs et enfin rejoindre l'une des 6 communautés du grand débat (rencontres et discussions) (Dialogue citoyen, 2018). Dans ces débats, l'alimentation et l'agriculture sont des thématiques présentes mais diffuses parmi les autres principaux thèmes. Nantes Métropole a fait le choix d'aborder l'alimentation dans différents projets de participation citoyenne mais n'a pas encore mené de dispositif spécifiquement sur cette thématique (Barreau, 2021).

UNE PLATEFORME DE CONCERTATION À DESTINATION DES CITOYENS

La métropole Nantaise a mis en place une plateforme en ligne dédiée à la consultation citoyenne des habitants sur des sujets précis. Cette plateforme s'appelle " Dialogue Citoyen " et rassemble l'ensemble des sujets de contribution possibles, ainsi que les événements de consultation à venir (Dialogue citoyen, 2018 (2)). Si il n'y a pas à ce jour de mécanisme de participation citoyenne spécifique à la stratégie alimentaire de la Métropole, les politiques publiques futures sur l'alimentation intégreront peut-être davantage de mécanismes de participation citoyenne puisque c'est une composante forte des mandatures précédentes à Nantes (Barreau, 2021). Si l'instauration d'un budget participatif fait partie des promesses de campagne de Johanna Rolland lors des élections municipales de 2020, ce dernier n'a pas encore été mis en place.

© Nantes Métropole



Le PAT de Nantes a d'abord été construit avec les professionnels du système alimentaire et représentants d'organisations dont des associations. Les citoyens, en tant que tels, ont finalement été assez peu impliqués dans le PAT. "

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

L'ALIMENTATION DURABLE ET LES CITOYENS NANTAIS

Nantes connaît depuis ces dernières années un bouillonnement d'initiatives citoyennes en faveur de la transition écologique. L'alimentation durable est très souvent énoncée par des acteurs qu'on peut qualifier d'activiste ou militant à travers leur mode de consommation (en circuit court, en AMAP, recyclage, lutte contre le gaspillage, éducation à l'environnement, etc.) et qui se mobilisent d'abord au travers d'initiatives associatives et dont un certain nombre se constitue ensuite en petites entreprises comme des microbrasseries, des recycleries, de la transformation de lait lacto-fermenté, etc. (Barret, 2021). Néanmoins, le reste de la population ne semble pas spécifiquement plus concernée par les questions alimentaires qu'ailleurs. Rendre accessible au plus grand nombre l'alimentation durable et de qualité mais aussi atteindre par le moyen de la sensibilisation le plus grand nombre reste un défi majeur. Certains publics comme les étrangers ou les sans-abris sont difficiles à toucher. Des outils et des moyens spécifiques devraient à ce titre être adoptés pour faciliter la sensibilisation de tous (Bernard, 2021).



Il y a eu beaucoup d'évolution ces dernières années conduisant à une forte dynamique citoyenne sur le sujet de l'alimentation durable. Cela est probablement lié à la forte volonté politique et aux moyens déployés par la Métropole pour encourager cette effervescence autour de l'alimentation."

Louison Bernard, Coordinateur, Nantes Ville Comestible

L'IDENTITÉ CULINAIRE AU SERVICE DE LA COHÉSION SOCIALE ?

L'ALIMENTATION VECTEUR DE LIENS SOCIAUX

Rassembler une communauté autour d'une culture ou des cultures culinaires est un vecteur de cohésion sociale. On observe par exemple que l'animation d'ateliers de cuisine dans des maisons de quartier ou/et la co-écriture des livres de recettes sont autant de leviers pour augmenter la participation citoyenne dans les démarches alimentaires (Dourian, 2020). Nantes a construit sa renommée sur ses événements festifs et ses banquets qui rassemblent les habitants autour d'un goût commun pour les produits de qualité. Néanmoins, le défi est d'attirer une diversité de profils socio-économiques et culturels à ces événements, où finalement, on retrouve globalement le même profil type de public (Barret, 2021). L'alimentation relie autant qu'elle peut créer des fractures entre les différentes communautés et classes socio-économiques.

Outre l'alimentation, l'agriculture peut aussi être vecteur de cohésion sociale. L'expérimentation d'un projet nantais s'inscrivant dans le PAT et visant à créer des élevages tampons en installant des vaches sur des espaces en friche de Nantes Métropole a montré que la présence d'animaux dans des quartiers résidentiels pouvait être un facteur important de cohésion sociale (Barret, 2021). Rapprocher les urbains de la production alimentaire et faire le lien entre les pratiques d'élevage, la production de viande et l'alimentation renforce les liens entre les acteurs du territoire.

UNE OFFRE ALIMENTAIRE PAS TOUJOURS ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES COMMUNAUTÉS

Conserver et mettre en valeur une offre alimentaire qui correspond aux différentes cultures des habitants permet de favoriser la reconnaissance et la valorisation de la diversité culturelle (Scherer, 2020).

À Nantes, on retrouve des personnes de différentes origines culturelles, avec des bagages gastronomiques variés qui ne correspondent pas toujours à l'offre alimentaire locale et traditionnelle. Nantes Ville Comestible a par exemple observé qu'il y a beaucoup de gens issus d'autres nationalités qui n'arrivent pas à s'approprier certains légumes du territoire et qui n'arrivent pas à les cuisiner. La question qui se pose alors est de savoir s'il convient de leur apprendre à connaître les légumes locaux ou à chercher à développer une offre alimentaire diversifiée, plus proche de leur culture culinaire. À ce sujet, Nantes Ville Comestible a fait le choix de privilégier l'éducation à la cuisine locale, avec des actions de sensibilisation des habitants pour qu'ils consomment ce qui est produit sur le territoire. L'association organise ainsi des ateliers culinaires et de cuisine mêlant courses alimentaires et préparation des repas et cherche à faire la passerelle entre la graine et l'assiette (Bernard, 2021).

“ Si l'alimentation rassemble, elle reste aussi clivante en particulier entre les différentes catégories socio-professionnelles. La stigmatisation “bio bobo” reste encore très forte et se vérifie dans les publics de personnes participant aux événements de Slow Food par exemple et dans le même temps, dans certains quartiers de Nantes, l'alimentation reste encore la variable d'ajustement dans les revenus de 80 % des habitants. L'alimentation peut être vecteur de cohésion sociale à travers des démarches orientées vers l'accessibilité pour tous. ”

Jean-Roland Barret, Slow Food Nantes-Angers et membre du CMAA

LA CULTURE CULINAIRE NANTAISE UNE FIERTÉ GASTRONOMIQUE DURABLE ?

Nantes n'est pas spécifiquement un territoire de renommée gastronomique comme peut l'être Lyon par exemple. Néanmoins, c'est une métropole reconnue pour la qualité de ses produits locaux et pour la valorisation de son terroir au travers d'événements conviviaux et fédérateurs.



La mise à l'honneur de la gastronomie locale, accessible au plus grand nombre est un peu ce qui fait notre couleur locale."

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

© Le Voyage à Nantes



NANTES, UNE IDENTITÉ CULINAIRE CONSTRUITE AUTOUR DES PRODUITS DE QUALITÉ ET DES ÉVÉNEMENTS FESTIFS

Nantes a un passif agricole important avec notamment beaucoup de maraîchage avec la Loire mais aussi en termes de viticulture et d'élevage. Nantes a su conserver une diversité agricole assez riche bien qu'elle soit aujourd'hui quelque peu en perdition. Cela a contribué à la création de variétés spécifiques comme la mâche nantaise et l'endive nantaise. Néanmoins, ces productions locales ne se traduisent pas spécifiquement dans une gastronomie locale spécifique. Ce qui fait la culture culinaire nantaise ce sont les produits de qualité comme la bière locale, les fromages, les légumes, le vin, la viande, mais pas spécialement les plats typiques ou le terroir nantais. Ensuite, ce sont aussi les événements sociaux-culturels autour de l'alimentation de qualité qui créent la culture locale en mettant l'accent sur la cohésion sociale comme " Le Champs des producteurs ", " Les tables de Nantes ", " Nantes Food Forum " ou encore " les 48 heures de l'agriculture urbaine" (Bernard, 2021).

© Le Voyage à Nantes



À Nantes, la dimension participative sur l'alimentation s'incarne en premier lieu au sein des événements festifs. La nourriture permet de partager, de réunir, de créer de la convivialité et permet de sensibiliser les citoyens à l'alimentation locale de façon plus positive qu'au travers d'injonctions sur le "bien-manger". "

Dominique Barreau, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole

RENFORCER LA PARTICIPATION DES CITOYENS ET FAIRE DE L'ALIMENTATION UN VECTEUR DE LIENS SOCIAUX - LES SOLUTIONS LOCALES

Encourager la participation des citoyens et favoriser la cohésion sociale

NANTES VILLE COMESTIBLE - LES 48 HEURES DE L'AGRICULTURE URBAINE

Nantes Ville Comestible est un collectif citoyen créé en 2014 et devenu association en 2017 qui vise le développement d'une production alimentaire durable sur Nantes Métropole. Le rôle de l'association est de fédérer les acteurs du territoire et de tisser des liens entre chaque partie prenante de l'agriculture urbaine, en favorisant la création de lien social entre habitants dans un cadre de production alimentaire. Nantes Ville Comestible organise en particulier le festival des 48h de l'agriculture urbaine depuis 2017 au cours duquel sont proposées des actions concrètes et une programmation culturelle large autour de la (re)découverte de l'agriculture périurbaine. Portes ouvertes de jardins, ateliers de jardinage, conférences, projections, chantiers participatifs, ateliers, exposition, vente de plantes, marché de producteurs sont autant d'activités à retrouver sur les différents sites de la Métropole (fermes urbaines, parcs, etc.). Les 48 heures de l'agriculture est un Festival national coordonné à la base par la Sauge à Paris et mis en place à Nantes pour sa 5^e édition. Le Festival a pris de l'ampleur d'année en année. L'année 2019 a été particulièrement charnière grâce à la participation de nombreux acteurs et de participants (Métropole, GAB 44, start-up, micro-entreprises, associations, etc.). Cette dynamique, ralentie par la crise sanitaire de la COVID-19 est aujourd'hui à reconstruire pour les prochaines éditions (Bernard, 2021).

La priorité de l'agriculture urbaine c'est la sensibilisation. Les urbains sont les populations les plus éloignées de l'agriculture or, lorsqu'on est éloigné, on ne connaît pas l'agriculture. On n'est pas là pour former des agriculteurs, ni pour produire en ville mais pour faire prendre conscience aux habitants qu'ils ont la possibilité de s'alimenter localement, de se réapproprier des choses perdues comme la saisonnalité des produits et plus généralement leur alimentation. Nantes Ville Comestible vise d'abord et surtout à sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable."

**Louison Bernard, Coordinateur,
Nantes Ville Comestible**

ECOPÔLE

Écopôle CPIE Pays de Nantes est un espace de mise en réseau d'acteurs de l'environnement et du développement durable, notamment de l'agglomération nantaise, ayant en commun la poursuite d'un même objectif : participer au développement durable tel que défini par la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement du 14 juin 1992. L'un des axes de leurs actions est la promotion de l'alimentation responsable. En janvier 2019 avec le soutien de la Région, du Département et de la Métropole, l'association a organisé les Ateliers du Développement Durable et des Territoires, ayant pour sujet de recherche : "Une alimentation pour un territoire résilient".

VILLE DE REZÉ, LA MAISON DU DÉVELOPPEMENT DURABLE DE REZÉ

La Maison du développement durable de Rezé est un lieu inédit pour débattre, agir et promouvoir le changement de pratiques. La Ville de Rezé a ouvert en 2013 ce lieu de conseils et d'animations au service des habitants. Des spectacles de marionnettes, des ateliers de cuisine bio, des expositions éco et des sorties nature sont organisés. Plus d'une quarantaine de rendez-vous annuels autour de 6 domaines sont proposés : "nature en ville et biodiversité", "maîtrise de l'énergie", "alimentation et consommation responsable", "déplacements", "déchets", "initiatives sociales solidaires et culturelles".

Faciliter l'intégration des migrants et la découverte des différentes cultures alimentaires

REFUGEE FOOD FESTIVAL

Initiative citoyenne, le Refugee Food Festival est un projet itinérant développé par l'association Food Sweet Food (avec le soutien de l'Agence des Nations Unies pour les réfugiés), qui propose de confier les cuisines de restaurants à des chefs réfugiés, le temps d'un festival gourmand et solidaire. Au-delà du festival, l'association développe des activités qui permettent d'accompagner l'insertion professionnelle des personnes réfugiées à travers la cuisine. Nantes a accueilli le Refugee Food Festival pour la première fois en 2020.

ACCOMPAGNEMENT MIGRANTS INTÉGRATION

L'association Accompagnement Migrants Intégration, lors de la signature d'un contrat d'accompagnement avec une personne, s'engage à aider les bénéficiaires pour des démarches administratives. En contrepartie, les bénéficiaires suivent des ateliers qui leur sont proposés. La démarche centrale de l'AMI est celle de l'intégration et du vivre ensemble. L'association organise des activités en lien avec l'alimentation, comme des cours de cuisine française, des distributions de colis alimentaires, ou un travail saisonnier.

LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?

CONSTRUIRE LES BASES D'UNE CULTURE COMMUNE EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

Le territoire nantais accorde une place importante à l'agriculture et à l'alimentation locale et durable. Associer les parties prenantes à différents échelons territoriaux garantit une certaine efficacité dans la mise en place des actions sur le terrain. Nantes Métropole a ainsi inclus dans son PAT une diversité d'acteurs du système alimentaire. Si les citoyens ont peu été intégrés à l'élaboration du PAT, ils sont au cœur de nombreux dispositifs en faveur d'un changement de consommation locale. Nantes Métropole met l'accent sur la participation citoyenne à travers divers dispositifs de concertation citoyenne mais surtout avec les événements festifs organisés en particulier par le Voyage à Nantes. Cela génère un environnement favorable à l'émergence d'initiatives locales. Les citoyens nantais sont particulièrement engagés dans des structures associatives mais aussi des petites entreprises qui se structurent autour de la reterritorialisation de l'alimentation.

Les absents de cette dynamique locale sont à la fois les grands acteurs économiques de la transformation et de la distribution mais aussi certaines catégories d'habitants plus difficiles à sensibiliser. Garantir l'accessibilité de tous aux mécanismes de participation citoyenne mais aussi aux événements culinaires est indispensable pour créer une culture commune et partagée, favorisant la cohésion sociale. Les événements mettant à l'honneur les productions locales et de qualité ainsi qu'une diversité d'art de cuisiner avec différentes influences culturelles, dans des lieux accessibles à tous sont à développer et à expérimenter davantage.



APPEL(S) À PROJETS DÉDIÉ(S) À L'ALIMENTATION DURABLE

(1 point pour chaque échelon
administratif publiant un appel
régulier sur ces sujets)

LYON
4/4

BORDEAUX
4/4

NANTES
3/4

GRENOBLE
3/4

MARSEILLE
2/4

PARIS
2/4

MONTPELLIER
1/4

QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 4 indicateurs ont été choisis pour évaluer l'implication des citoyens et de la société civile sur les enjeux alimentaires et la cohésion sociale créée autour de l'alimentation :

- appels à projet dédiés publiés par les collectivités locales (indicateur de moyen),
- organisation par la collectivité d'un événement annuel de sensibilisation (indicateur de moyen),
- existence d'une plateforme digitale de consultation citoyenne gérée par la collectivité (indicateur de moyen),
- nombre de participation de la ville au " Refugee Food Festival " (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour encourager la participation citoyenne dans la construction d'un système alimentaire durable et fédérateur. Le choix des indicateurs résulte des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

ÉVÉNEMENT ANNUEL DÉDIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE (à l'initiative de ou soutenu par la collectivité)	PLATFORME DIGITALE DE CONSULTATION CITOYENNE (animée par la ville/métropole)	NOMBRE DE PARTICIPATIONS DE LA VILLE AU REFUGEE FOOD FESTIVAL (depuis 2016)
PARIS Oui	PARIS Oui	PARIS 5
NANTES Oui	NANTES Oui	BORDEAUX 4
MONTPELLIER Oui	BORDEAUX Oui	LYON 4
GRENOBLE Oui	GRENOBLE Oui	MARSEILLE 4
LYON Oui	MONTPELLIER Non	NANTES 1
MARSEILLE Non	LYON Non	MONTPELLIER 0
BORDEAUX Non	MARSEILLE Non	GRENOBLE 0

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

S'INSPIRER D'AILLEURS

DISPOSITIFS DE CONSULTATION CITOYENNE - VILLE DE GRENOBLE & GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE

Grenoble, France

Les citoyens Grenoblois sont amenés à s'exprimer et contribuer à la prise de décision sur leur système alimentaire à différents niveaux et sur différents sujets et politiques publiques. Ils peuvent s'engager dans des instances pérennes telles que le conseil de développement, la commission consultative des services publics locaux ou les comités d'usagers. Ces instances permettent aux citoyens d'émettre un avis sur les actions menées par la métropole, sur le long terme et de façon régulière. Un dispositif "d'interpellation citoyenne" permet de proposer des projets au conseil métropolitain, sous réserve que le projet ait obtenu un minimum de 6 000 signatures. Les citoyens ont également la possibilité de déposer un projet collectif pour obtenir un financement. Enfin, la métropole fait appel aux citoyens ponctuellement, en ligne ou au travers de réunions, lors de la mise en œuvre de stratégies et politiques publiques spécifiques (SCoT, PLUI, projets d'aménagements, de rénovation d'infrastructures, etc.). La Ville de Grenoble dédie également chaque année 2 % de son budget municipal pour le budget participatif. Elle a été la première grande ville à le mettre en place en 2014.

Ces différents types d'engagements citoyens sont rassemblés sur une plateforme en ligne, créée en 2016. Cette plateforme participative a par exemple permis de soutenir financièrement des projets tels que la création participative d'un jardin-forêt pédagogique ou encore d'organiser deux sessions de consultation sur le plan 2020-2030 de gestion des déchets.

CHAIRE UNESCO ALIMENTATIONS DU MONDE

Montpellier, France

Au printemps 2011, Montpellier SupAgro a créé une Chaire dédiée aux alimentations du monde, labellisée par l'UNESCO dans le cadre du programme international Unitwin/Chaires UNESCO, en partenariat avec les institutions d'Agropolis International. L'objectif de la Chaire est d'accroître et de diffuser les connaissances théoriques et empiriques sur les systèmes alimentaires dans le monde (urbains notamment), sur leur diversité, leurs dynamiques et leurs impacts sur l'Homme et l'environnement, dans un objectif de développement durable. La Chaire contribue à 3 types d'activités : la formation (mastère Innovations et Politiques pour une alimentation durable), la coordination de programmes de recherche et le dialogue sciences-société. Elle organise chaque année un séminaire de rentrée invitant plusieurs experts à venir s'exprimer sur un thème choisi annuellement.

VILLE DE PARIS - IDEE.PARIS, PLATEFORME DE CONSULTATION CITOYENNE

Paris, France

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 toutes et tous, 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.



GRUPE SOS SOLIDARITÉS - PROJET CO'ALIM

Bordeaux, France

Le projet Co'Alim a été initié en janvier 2019 par le groupe SOS Solidarité dans l'objectif de faire de l'alimentation un levier pour l'insertion durable. Le projet pilote a été expérimenté dans le centre d'hébergement d'urgence Dormecq à Bordeaux. Plusieurs actions ont ainsi été menées : repas préparés avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et de filières de proximité, mise à disposition d'une épicerie équitable au sein du centre accessible à tous les résidents, distribution hebdomadaire gratuite de paniers de légumes locaux, organisation d'ateliers collectifs de cuisine chaque semaine, mise à disposition de cuisines individuelles et d'une cuisine commune accessible à tous les résidents. Des partenariats ont été établis avec des coopératives agricoles régionales et associations bordelaises pour l'approvisionnement en produits locaux et de qualité.

LA PLACE DE LA COOPÉRATION TERRITORIALE ALIMENTAIRE À RENFORCER

La métropole nantaise coopère également à l'échelle nationale et internationale, consciente du fait que si les solutions sont locales, les enjeux globaux impliquent la coopération des territoires à l'échelle nationale comme internationale.

UN TERRITOIRE BIEN INTÉGRÉ DANS LES RÉSEAUX NATIONAUX

À l'échelle nationale, Nantes Métropole fait partie du réseau national des projets alimentaires territoriaux et du réseau Terres en Villes tout comme la Chambre d'Agriculture de Loire Atlantique (Terres en Ville, 2015) (RN PAT, 2017). Nantes est aussi membre du réseau de l'ADEME Bretagne-Pays de Loire. L'affiliation à ces 3 réseaux permet à la Métropole de communiquer sur ses actions et de bénéficier de retours d'expériences des autres territoires du réseau, à l'échelle française et en particulier avec les villes de l'ouest.

Nantes est aussi particulièrement engagée dans le réseau France Urbaine avec Johanna Rolland (maire de Nantes et présidente de Nantes Métropole) qui est présidente de France Urbaine. Un temps de rencontre avec les membres du réseau a été à ce titre organisé en septembre 2021 à Nantes. L'agriculture et l'alimentation ont été abordées, parmi d'autres sujets.



UNE IMPLICATION POLITIQUE DANS LES RÉSEAUX INTERNATIONAUX

Le territoire s'engage à l'échelle internationale au travers de plusieurs démarches : le Pacte de Milan sur les Politiques Alimentaires Urbaines, piloté par la commune de Milan (MUFPP, 2018), qu'elle a signé dès son lancement en 2015, le réseau de villes Eurocities, présidé

par Madame la Maire de Nantes pendant 2 ans. Le réseau Eurocities accueille notamment un groupe de travail dédié à l'alimentation durable pour les Villes européennes qui souhaitent aller plus loin dans l'échange de bonnes pratiques sur ces sujets. Nantes a participé activement à ce groupe de travail, lui permettant de bénéficier de retours d'expérience enrichissants.

Depuis 2017, Nantes Métropole co-organise le Nantes Food Forum, événement ouvert sur le monde qui vise à sensibiliser et mobiliser autour des enjeux d'alimentation durable sur le territoire nantais mais également à l'échelle internationale. Tables rondes, ateliers, conférences, etc. Le Nantes Food Forum met notamment en évidence les interrelations qui existent entre les pays du monde en termes d'alimentation et donc les vulnérabilités de ce système mondialisé.

Nantes est également porte-parole des Cités et Gouvernements Locaux Unis (CGLU) dans les négociations internationales sur le climat depuis 2008.

LA RÉGION ENGAGÉE POUR L'ÉCHANGE DE PRATIQUES

La région Pays de la Loire intègre le projet Interreg "Régions 4food" (2014 - 2020) (Interreg Europe, 2014), financé par l'Union Européenne, réunissant 7 régions européennes pour permettre un partage de connaissances et de bonnes pratiques, de stimuler les initiatives régionales et inter-régionales en faveur de la digitalisation de l'agriculture et de l'agroalimentaire (Région Pays de la Loire, 2015). Ces démarches permettent au territoire nantais de gagner en visibilité à l'échelle internationale et de bénéficier de retours d'expérience de villes aux contextes différents mais enjeux comparables, pour alimenter sa propre politique agro-écologique et alimentaire en construction.

DES COOPÉRATIONS DÉCENTRALISÉES SUR LES ENJEUX ALIMENTAIRES À RENFORCER

La Ville et la Métropole de Nantes, dont le service des relations internationale est mutualisé, entretiennent des relations de coopération avec 6 territoires dans le monde : Durban (Afrique du Sud), Agadir (Maroc), Dschang (Cameroun), Kindia (Guinée), Recife (Brésil), Rufisque (Sénégal).

Néanmoins, la métropole développe encore peu de coopérations sur les sujets agricoles et alimentaires. Nantes Métropole et la Ville de Nantes sont encore au stade de mise en œuvre de leurs premières actions en faveur de la construction d'un système alimentaire durable. La priorité est ainsi d'abord au lancement de projets concrets localement avant de s'engager dans des partages d'expériences et des projets de co-construction avec des territoires étrangers (Barreau, 2021).

Les coopérations internationales en cours favorisent plutôt l'échange sur les sujets de développement urbain, d'assainissement, d'art et de politique socio-culturelle.

LA COOPÉRATION NANTES - DURBAN ET LE PROJET LET'S FOOD CITIES

Nantes et Durban sont jumelées depuis 2002. La coopération traitait jusqu'ici essentiellement de développement urbain, de respect des droits de l'Homme et de culture (MEAE, 2021).

Dans le cadre du projet Let's Food Cities, l'association Let's Food a mené un travail visant à encourager les échanges de bonnes pratiques pour accélérer la transition alimentaire de chacun des deux territoires. Une mission de 2 mois a été réalisée en 2020 à Durban, afin de réaliser un diagnostic de durabilité du système alimentaire local, d'identifier des pistes d'amélioration et de coopération ainsi que les initiatives locales à renforcer pour sensibiliser les acteurs locaux et citoyens à une agriculture et alimentation durable. Deux événements ont été organisés permettant entre autres de valoriser l'expérience de Nantes Métropole dans la construction de son projet alimentaire territorial.

Résultats

ALLER PLUS LOIN



LE RAPPORT

DIAGNOSTIC DE DURABILITÉ DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE DURBAN



LE FILM

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE DURBAN

LA CARTOGRAPHIE D'ACTEURS

RECENSEMENT D'INITIATIVES ALIMENTAIRES DURABLES



LE LIVRET DES SOLUTIONS

PARTAGE D'INITIATIVES D'ICI ET D'AILLEURS



LES SOLUTIONS SONT-ELLES À LA HAUTEUR DES ENJEUX ?

NANTES EST ACTIVEMENT ENGAGÉE DANS LES RÉSEAUX NATIONAUX ET INTERNATIONAUX MAIS PEUT ALLER PLUS LOIN EN INTÉGRANT LES ENJEUX D'ALIMENTATION DURABLE DANS SES COOPÉRATIONS DÉCENTRALISÉES

La Métropole et la Ville de Nantes sont fortement engagées aux échelles nationale et internationale en faveur de l'échange de pratiques pour des systèmes alimentaires durables. Nantes porte un message fort pour la coopération territoriale au travers notamment de l'implication de Johanna Roland au sein des réseaux France Urbaine et Eurocities en tant que présidente. Le territoire est également à l'origine du Nantes Food Forum, qui représente une réelle opportunité pour favoriser l'échange de bonnes pratiques pour une alimentation durable en France et dans le monde. La participation à ces réseaux et projets permet à la Métropole et à la Ville de bénéficier de retours d'expériences d'autres territoires afin de dégager des pistes d'amélioration et d'innovation pour ses futures politiques publiques.

Toutefois, si la Métropole et la Ville ont su faire de la transition alimentaire et agro-écologique une des priorités de leur agenda politique local, si elles s'engagent activement au sein des réseaux nationaux et internationaux, elles développent encore peu de coopérations bilatérales autour des questions alimentaires. Ces coopérations bilatérales permettraient d'accélérer l'échange de pratiques et le renforcement de compétences sur des thématiques ciblées, en adéquation avec les besoins de chaque territoire. Elle doit aujourd'hui aller plus loin dans la construction de coopérations alimentaires durables et solidaires afin de favoriser la transition de tous vers un système alimentaire durable.



QUELQUES INDICATEURS POUR SE SITUER

Afin de situer le territoire de Nantes par rapport aux 6 autres territoires étudiés dans le cadre du projet Let's Food Cities, 2 indicateurs ont été choisis pour évaluer l'implication de la collectivité dans le développement de coopérations territoriales alimentaires :

- nombre de participations aux sommets annuels du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines (indicateur de moyen),
- nombre de projets de coopération internationale sur les enjeux d'agriculture et alimentation durable (indicateur de suivi).

Ces indicateurs proposent un aperçu non exhaustif de la situation et de quelques leviers à activer pour faciliter l'émergence de coopérations territoriales alimentaires. Le choix résulte également des données disponibles pour chaque territoire, à périmètre équivalent.

NOMBRE DE PARTICIPATIONS AUX SOMMETS DU PACTE DE MILAN POUR DES POLITIQUES ALIMENTAIRES URBAINES

NOMBRE DE PROJETS DE COOPÉRATION INTERNATIONALE SUR LES QUESTIONS ALIMENTAIRES

LYON 5	LYON 2
NANTES 4	GRENOBLE 2
MONTPELLIER 3	BORDEAUX 2
GRENOBLE 3	MONTPELLIER 1
PARIS 3	NANTES 1
BORDEAUX 2	PARIS 1
MARSEILLE 2	MARSEILLE 1

Précisions sur la construction des indicateurs et sources des données disponibles en annexe.

CE QU'IL FAUT RETENIR . . .

FAVORISER LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE

Le territoire métropolitain est constitué d'une grande variété d'ateliers de productions allant de l'élevage bovin pour la viande et le lait, aux productions maraîchères mais aussi à la viticulture et à d'autres productions. Cette conciliation de différents ateliers de production et de taille d'exploitation est cependant questionnée par le vieillissement des agriculteurs et le manque de porteurs de projet. Le défi est de susciter des vocations auprès des gens non issus du monde agricole et leur donner envie de s'installer en agriculture et pas seulement en maraîchage bio diversifié mais aussi en élevage ou en viticulture par exemple. Des pistes d'actions résident dans la transmission de fermes à des collectifs de porteurs de projets à même de créer différents ateliers de production et même de transformations sur une même ferme. Cela suppose entre autres de soutenir les organismes agricoles, de favoriser les expérimentations avec des baux avantageux rendant le foncier accessible, de communiquer auprès des habitants pour faire connaître les métiers du secteur, etc.

DÉFINIR L'AGRICULTURE DÉSIRABLE POUR LE TERRITOIRE

Nantes Métropole s'est lancée dans une voie favorable à la reterritorialisation de l'alimentation développant des outils de protection du foncier (PAEN, SCoT, revalorisation des friches agricoles, etc.). Il convient maintenant de bien définir quelle agriculture développer et encourager sur le territoire. Le maraîchage bio diversifié fait de plus en plus d'adeptes et mobilise un certain nombre de porteurs de projets, dont beaucoup ne sont pas issus du monde agricole. Dans le même temps, les grandes fermes viables économiquement sont reprises mais dans une même logique de filières longues et spécialisées. L'enjeu serait de contrecarrer cette dualité de systèmes en développant d'autres formes d'agriculture, adaptées au terroir et aux conditions pédo-climatiques mais également adaptées aux besoins alimentaires des populations locales avec des outils – de transformation, de distribution et de logistique – adéquats.

S'INSCRIRE DANS UNE DÉMARCHE GLOBALE POUR AMÉLIORER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE LOCALE

Augmenter l'autonomie alimentaire doit certes être un objectif vers lequel doit tendre Nantes mais tout en ayant conscience de ses interdépendances à d'autres territoires. Développer des contrats de coopération et de réciprocité avec d'autres territoires est indispensable pour bâtir la résilience alimentaire d'un territoire qui est d'abord un bassin de consommation avant d'être un bassin de production. Nantes est en outre un territoire d'innovation et d'expérimentation qui aurait tout à gagner de s'inspirer d'initiatives venues d'ailleurs, de réseaux d'échanges internationaux et de coopérations bilatérales avec d'autres territoires comme par exemple Durban en Afrique du Sud qui partage un certain nombre d'enjeux communs en matière de redéfinition de l'agriculture locale et de réorientation des filières.

ENCOURAGER L'EXPERIMENTATION D'ATELIERS DE TRANSFORMATION LOCAUX

Nantes est au cœur d'une région très dynamique dans le secteur agroalimentaire mais qui possède peu d'ateliers de transformation locaux et pourvoyeurs d'emplois. Un certain nombre de producteurs souhaiteraient valoriser localement leurs produits de qualité mais cela requiert du temps et des capitaux importants à investir. Riche de son bassin de consommation et de ses productions locales durables et de qualité en pleine expansion, la métropole nantaise constitue un cadre favorable au développement de la transformation agroalimentaire. Former, accompagner et soutenir les porteurs de projets souhaitant se lancer dans la construction d'ateliers de transformation valorisant les productions agricoles locales comme le lait, la viande ou les légumes, constituerait une étape clef pour reterritorialiser l'alimentation. On peut à ce titre envisager des abattoirs mobiles, des ateliers transformant le lait en divers produits de consommation, des légumeries pour approvisionner la restauration collective, etc.

MUTUALISER ET VERDIR LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ POUR ALIMENTER NANTES EN PRODUITS LOCAUX

Repenser la logistique alimentaire en multipliant les lieux de stockage en ville et en développant les mobilités propres et mutualisées est essentiel pour renforcer la durabilité du système alimentaire nantais. Les petits commerces et les restaurateurs nantais sont de plus en plus nombreux à vouloir s'approvisionner en circuits courts et de proximité mais le coût logistique de cette réorganisation est complexe. Des solutions sont à expérimenter autant du côté des distributeurs que des producteurs pour inventer d'autres solutions d'approvisionnement plus durables. Nantes Métropole a l'avantage de pouvoir s'appuyer sur une multitude d'initiatives citoyennes émergentes qui ne demandent qu'à être soutenues.

GARANTIR L'ACCES DE TOUS AUX PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE QUALITÉ QUI FONT LA CARACTÉRISTIQUE DU TERRITOIRE

Bien que Nantes soit un territoire où la population est relativement aisée et sensibilisée à l'alimentation durable, une part importante des habitants n'a pas les moyens de se procurer une alimentation saine et durable. Nantes Métropole prend au sérieux cette problématique de la précarité alimentaire qui s'est aggravée avec la crise sanitaire de la COVID-19. La collectivité a, à cet effet, développé une initiative innovante faisant le lien entre l'agriculture urbaine, la sensibilisation des habitants à l'alimentation durable et la mise à disposition de produits frais, locaux et durables pour personnes en situation de précarité alimentaire. D'autres dispositifs améliorant la qualité des produits distribués par l'aide alimentaire tout en favorisant les producteurs locaux seraient pertinents à mettre en place mais aussi des alternatives à l'aide alimentaire traditionnelle comme la sécurité sociale de l'alimentation ou les groupements d'achat.

RENFORCER LES CANAUX DE PARTICIPATION CITOYENNE AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

Les citoyens nantais sont particulièrement engagés dans des structures associatives mais aussi des petites entreprises qui se structurent autour de la reterritorialisation de l'alimentation. Encore peu associées au PAT, les stratégies alimentaires qui se dessinent sur la Métropole mériteraient d'intégrer davantage les citoyens afin de définir notamment leurs visions et leurs souhaits pour l'alimentation de demain. Garantir l'accessibilité de tous aux mécanismes de participation citoyenne mais aussi aux événements culinaires est indispensable pour créer une culture commune et partagée, favorisant la cohésion sociale. Les événements mettant à l'honneur les productions locales et de qualité ainsi qu'une diversité de façons de cuisiner avec différentes influences culturelles, dans des lieux accessibles à tous sont à développer et à expérimenter davantage.

GLOSSAIRE

- ADEME** : Agence de la Transition Écologique
- AMAP** : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- ANIA** : Association Nationale des Industries Alimentaires
- ANSES** : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
- AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée
- AOP** : Appellation d'Origine Protégée
- AURAN** : Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Nantaise
- ARIA** : Association Régionale des Industries Agroalimentaires
- ATC** : Atelier de Transformation Collectif
- CCAS** : Centre Communal d'Action Sociale
- CESER** : Conseil Économique, Social et Environnemental Régional
- CGLU** : Cités et Gouvernements Locaux Unis
- CIAP** : Collectif d'Installation en Agriculture Paysanne
- CIRAD** : Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
- CIVAM** : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural
- CMAA** : Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation
- CNEA** : Conseil National des Employeurs d'Avenir
- CPIE** : Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement
- CRALIM** : Comité Régional de l'Alimentation
- CRIEL** : Centre Interprofessionnel de l'Economie Laitière
- CRITT** : Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires
- CROUS** : Centre Régional des œuvres Universitaires et Scolaires
- CUMA** : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole
- DRAAF** : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts
- DREAL** : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
- ETP** : Équivalent à Temps Plein
- FAAP** : Famille à Alimentation Positive
- FAO** : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
- FNAB** : Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
- FNE** : France Nature Environnement
- GAB** : Groupement des Agriculteurs Biologiques
- GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
- GES** : Gaz à Effet de Serre
- GIEC** : Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat
- GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces
- GRAP** : Groupement Régional Alimentaire de Proximité
- IAA** : Industrie Agro-Alimentaire
- LEGTA** : Lycée d'Enseignement et de formation professionnelle agricole
- IGP** : Indication Géographique Protégée
- INRA** : Institut National de la Recherche en Agronomie
- INSEE** : Institut National de Statistiques et d'Etudes Economiques
- IPES Food** : International Panel of Experts on Sustainable Food Systems
- LIT** : Laboratoire d'Innovation Territorial
- MAEC** : Mesure Agroenvironnementale et Climatique
- MIN** : Marché d'Intérêt National
- MJC** : Maison des Jeunes et de la Culture
- NFF** : Nantes Food Forum
- OCDE/OECD** : Organisation de Coopération et de Développement Economique
- ONIRIS** : Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation
- PADD** : Projet d'Aménagement et de Développement Durable
- PAEN** : Périmètre de Protection des Espaces Agricoles et Naturels
- PAT** : Plan d'Aménagement Territorial
- PETR** : Pôle d'équilibre Territorial et Rural
- PNA** : Plan National pour l'Alimentation
- PRAD** : Plan Régional pour l'Agriculture Durable
- PRI** : Plateforme Régionale d'Innovation
- QPV** : Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville
- REFEDD** : Réseau Français des Étudiants pour le Développement Durable
- RENETA** : Réseau National des Espaces-Tests Agricoles
- RIAM** : Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc
- RSE** : Responsabilité Sociale des Entreprises
- SAFER** : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
- SAU** : Surface Agricole Utile
- SCoT** : Schéma de Cohérence Territoriale
- SIQO** : Signes d'Identification de Qualité et d'Origine
- SSA** : Sécurité Sociale de l'Alimentation
- UNESCO** : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
- VRAC** : Vers un Réseau d'Achat en Commun
- ZAP** : Zone Agricole Protégée

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : Les acteurs d'un système alimentaire à l'échelle locale

Figure 2 : Les compétences des collectivités sur les enjeux alimentaires

Figure 3 : Occupation des sols sur la métropole de Nantes

Figure 4 : Activités agricoles dominantes par communes de la région des Pays de la Loire

Figure 5 : Les jardins partagés de la ville de Nantes

Figure 6 : Répartition de l'offre alimentaire sur Nantes Métropole

Figure 7 : Établissements de restauration rapide et quartiers prioritaires de la Ville

Figure 8 : Les structures d'aide alimentaire sur le territoire de la métropole nantaise

Figure 9 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France

Figure 10 : Émissions de GES associées aux modes de production de quelques fruits et légumes

Figure 11 : Différents chemins de distribution possibles des aliments

Figure 12 : Sources de pertes et gaspillage des différentes filières dans l'industrie agroalimentaire

Figure 13 : Émissions de GES associées aux aliments en 2016, selon le type d'ingrédient consommé en kg éq.CO₂ par kg d'ingrédient ingéré

Figure 14 : Pertes et gaspillage alimentaire en France (en kg/habitant)

Figure 15 : Exploitations agricoles biologiques recensées à l'échelle de la Loire Atlantique en 2019

Figure 16 : Répartition des points de vente biologiques sur la métropole nantaise

Figure 17 : Habitudes de consommation de produits issus de l'agriculture biologique des habitants de Nantes Métropole

Figure 18 : Répartition de la valeur ajoutée sur la chaîne

Figure 19 : Les premiers secteurs de l'industrie agroalimentaire en France en 2017

Figure 20 : Part de marché des produits alimentaires par forme de vente

Figure 21 : Évolution du chiffre d'affaire bio par circuit de distribution depuis 2011 (en millions d'euros)

Figure 22 : Répartition des signes d'identification de qualité et d'origine en Loire Atlantique

Figure 23 : Les établissements publics de la formation agricole sur le département de la Loire Atlantique

Figure 24 : Répartition des outils de transformation locaux sur la métropole nantaise

Figure 25 : Champs d'intervention des différents acteurs concernés par l'alimentation sur un territoire

Figure 26 : Les projets alimentaires territoriaux en Région Pays de la Loire

Figure 27 : Les 11 quartiers de Nantes

INDICATEURS

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
CHAPITRE I			
Degré d'autonomie alimentaire des aires urbaines (2017)	Cet indicateur est issu de l'étude produite par Utopies en 2017: "autonomie alimentaire des villes". Selon Utopies : "Le "degré d'autonomie alimentaire" est évalué à travers la part en % de la production agricole locale (exprimée en euros) dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement sur une année."	1,76 % (53 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	1,27 % (69 ^e) <i>Utopies, 2017</i>
Surface agricole utile sur la métropole en proportion de la superficie totale		15,9 % (2018) <i>Bordeaux Métropole, 2018</i>	2 % (2018) <i>Métropole Grand Paris, 2018</i>
Nombre de jardins partagés pour 100 000 habitants sur le territoire de la ville centre		14 <i>Ville de Bordeaux, 2019</i>	0,621 <i>Ville de Paris, 2019</i>
Nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire sur le département, en % de la population totale sur le département		1,25 % (2015) <i>Banque Alimentaire de Gironde, 2018</i>	2,3 % (2019, région Ile-de-France) <i>Banque alimentaire de Paris et d'Ile-de-France, 2019</i>
Taux de pauvreté (métropole)		14 % (2018) <i>INSEE, 2021 (3)</i>	15,2 % (2018) (Ville de Paris) <i>INSEE, 2021</i>
Nombre de "fast-food" pour 1000 habitants sur la commune centre	Étude annuelle réalisée par AContreCorps.com comptabilisant les 16 plus grandes chaînes de restauration rapide en France.	0,1959 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1533 <i>AContreCorps, 2021</i>
CHAPITRE II			
SAU dédiée à l'agriculture biologique sur le département, en % de la SAU totale	Chiffres recensement agricole 2020.	14,7 % <i>ORAB NA, 2021</i>	5,8 % (région) <i>Bio Ile-de-France, 2021</i>
CO₂ émis par le secteur agricole par hectare de terre agricole (département ou région) en tonnes équivalent CO₂ par hectare		0,84 (Gironde) (2016) <i>Département de Gironde, 2016 (1)</i>	n.d
Indice de récurrence des sécheresses (départements)	Indicateur construit sur la base du nombre de mois déclarés en restriction de l'usage de l'eau par le préfet. Pondération en fonction de la gravité de l'alerte. Données 2012 - 2020.	1,95 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	0,41 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>
Performance environnementale du marché de gros/Marché d'Intérêt National	Évaluation sur la base de 5 critères : - Espace dédié aux producteurs locaux - Espace dédié aux produits issus de l'agriculture biologique - Stratégie d'économie d'énergie ou de production d'énergie renouvelable - Stratégie de gestion et revalorisation des déchets organiques - Stratégie d'optimisation logistique en termes de transport Un point est attribué pour chaque critère rempli.	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 0 <i>Loc halle bio, 2018 ; La Tribune, 2019 ; Bordeaux Métropole, 2019.</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>Rungis International, 2018 ; Rungis International, 2019 ; Rungis International, 2019 (1)</i>

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
2,93 % (19 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	1,37 % (66 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	2,22 % (33 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	2,02 % (41 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	6,37 % (3 ^e) <i>Utopies, 2017</i>	
20 % (2015) <i>Agence d'urbanisme aire métropolitaine lyonnaise, 2015</i>	15 % (2015) <i>SCOT région Grenoble, 2015</i>	20 % (2017) <i>AGAM, 2017</i>	33 % (2018) <i>M3M, 2017 (1)</i>	26 % (2018) <i>Nantes Métropole, 2018</i>	
16 <i>La Passe Jardins, 2018</i>	14 <i>Ville de Grenoble, 2019 (2)</i>	9 <i>Ville de Marseille, 2020</i>	7 <i>M3M, 2017</i>	25 <i>Nantes métropole, 2018</i>	
1,7 % (2017) <i>Banque Alimentaire du Rhône, 2017</i> <i>Beaumont & Gilbert, 2015</i>	1,6 % (2019) <i>Banque alimentaire de l'Isère, 2020</i>	4,9 % (2019) <i>Banque alimentaire 13, 2020</i>	4,3 % (2020) <i>France3 Régions, 2020</i>	1,1 % (2019) <i>Banque Alimentaire de Loire Atlantique, 2019</i>	8,2 % (2017) <i>Sénat, 2018</i>
16,1 % (2018) <i>INSEE, 2021 (4)</i>	14,2 % (2018) <i>INSEE, 2021 (6)</i>	18,6 % (2018) <i>INSEE, 2021 (1)</i>	19,8 % (2018) <i>INSEE, 2021 (2)</i>	12,3 % (2018) <i>INSEE, 2021 (5)</i>	14,6 % (2018) <i>INSEE, 2021 (7)</i>
0,1295 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1063 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,0777 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1329 <i>AContreCorps, 2021</i>	0,1096 <i>AContreCorps, 2021</i>	
22 % (département) (2020) <i>DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2021</i>	25 % (département) (2020) <i>DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2021</i>	32 % (région) (2020) <i>DRAAF PACA, 2021</i>	31,1 % (région) (2020) <i>DRAAF Occitanie, 2021</i>	13 % (département) (2020) <i>DRAAF Pays de la Loire, 2022</i>	25,4 % (2020) <i>Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021</i>
47 % <i>DRAAF AURA, 2021</i>	33 % <i>DRAAF AURA, 2021</i>	43 % <i>DRAAF PACA, 2021</i>	24,4 % <i>DRAAF Occitanie, 2021</i>	29,5 % <i>DRAAF Pays de la Loire, 2021</i>	23,1 % <i>Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021</i>
2,65 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	3,62 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	0,67 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	1,08 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	0,86 <i>Ministère de la Transition écologique, 2020</i>	
- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 0 - Énergie : 0 - Déchets : 1 - Transport : 0 <i>Baritoux V., Chazoule C., 2018 ; Marché Privé de Gros de Lyon Corbas, 2017</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>MIN de Grenoble, 2019 (2) ; Marchandiau L., 2016 ; MIN de Grenoble, 2018 ; MIN de Grenoble, 2018 (2) ; MIN de Grenoble, 2019 (1)</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>AMPM & Pays d'Arles, 2019 ; MIN de Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019 ; Observatoire régional des transports (ORT) PACA, 2008 ; La Marseillaise, 2019 ; Elziere L., 2019</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 1 <i>M3M, 2017 (2) ; Mercadis, 2018 (1) ; Mercadis, 2018 ; Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) & Préfecture de la région Occitanie, 2016.</i>	- Producteurs locaux : 1 - Produits bio : 1 - Énergie : 1 - Déchets : 1 - Transport : 0 <i>MIN Nantes Métropole, 2018 (1) ; MIN Nantes Métropole, 2018 (1) ; MIN Nantes Métropole, 2019</i>	

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
Densité de supermarchés et hypermarchés	Commune centre, 2016.	1 pour 6749 habitants <i>Ville Data, 2019</i>	1 pour 4 517 habitants <i>Ville Data, 2019 (1)</i>
Stratégie de limitation du gaspillage alimentaire en restauration scolaire (écoles primaires, commune centre)	Évaluation de la stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire sur la base de 7 critères : - Sensibilisation des convives - Mise en place de tables de tri - Adaptation des menus aux goûts/besoins des enfants (diminution des portions, retrait de certains plats peu appréciés, retrait de l'entrée rarement consommée, etc.) - Convention avec associations d'aide alimentaire pour les aliments non consommés - Outils pour faciliter la consommation de certains produits (kit de découpe, sauce vinaigrette à part, etc.) - Revalorisation des déchets organiques en compost ou énergie Un point est attribué pour chaque critère rempli.	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 1 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 1 <i>Let's Food, 2020 ; De Chastignac C., 2020 ; CDE7, 2020 ; Ville de Paris, 2019 (1).</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 1 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 1 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (1)</i>
Nombre de transformateurs biologiques sur le département	En 2019.	404 <i>Agence Bio, 2019 (3)</i>	620 <i>Agence Bio, 2019 (3)</i>
Nombre de dispositifs identifiés d'accompagnement des industries agroalimentaires dans la réduction de leur impact	Dispositifs d'accompagnement des industries agroalimentaires pour la réduction et la valorisation des déchets, la réduction de la consommation d'énergie et production d'énergie propre, la structuration de filières d'approvisionnement en circuits courts, en produits biologiques. Dispositifs mis en place par : région, département, métropole, ville, association régionale des industries agroalimentaires, DRAAF, DREAL.	ARIA Nouvelle Aquitaine - Accompagnement à la définition d'une stratégie RSE <i>Association Régionale des Industries Agroalimentaires de Nouvelle Aquitaine, 2018</i>	0
Nombre de dispositifs identifiés d'accompagnement des artisans à la réduction de leur impact	Dispositifs d'accompagnement des artisans pour la réduction et la valorisation des déchets, la réduction de la consommation d'énergie et production d'énergie propre, la structuration de filières d'approvisionnement en circuits courts, en produits biologiques. Dispositifs mis en place par : chambre de l'artisanat et des métiers, chambre de commerce et de l'industrie, métropole, ville, département, région.	Chambre des Métiers de Nouvelle-Aquitaine - Accompagnement des artisans à la réduction des gaspillage alimentaire et énergétique <i>Chambre des Métiers d'Aquitaine, 2016.</i>	0

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
1 pour 6936 habitants <i>Ville Data, 2019 (2)</i>	1 pour 9 900 habitants <i>Ville Data, 2019 (3)</i>	1 pour 7302 habitants <i>Ville Data, 2019 (4)</i>	1 pour 8166 habitants <i>Ville Data, 2019 (5)</i>	1 pour 8427 habitants <i>Ville Data, 2019 (6)</i>	un pour 5 859 habitants <i>Ville Data, 2019 (6)</i>
Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 1 Convention avec associations d'aide alimentaire : 1 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Lyon Plus, 2019 ; Let's Food, 2020 (2) ; Girardon C., 2020.</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (3)</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (4) ; Sud Radio, 2018 ; Ville de Marseille, 2020 (1).</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 1 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 0 Convention avec associations d'aide alimentaire : 1 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 1 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Let's Food, 2020 (5)</i>	Sensibilisation : 1 Tables de tri : 1 Adaptation des menus : 0 Adéquation entre nombre de repas commandés/nombre de convives et repas distribués : 1 Convention avec associations d'aide alimentaire : 0 Outils pour faciliter la consommation de certains produits : 0 Revalorisation des déchets organiques : 0 <i>Lambert S., 2020 ; Let's Food, 2020 (6).</i>	
359 <i>Agence Bio, 2019 (3)</i>	260 <i>Agence Bio, 2019 (3)</i>	447 <i>Agence Bio, 2019 (3)</i>	329 <i>Agence Bio, 2019 (3)</i>	430 <i>Agence Bio, 2019</i>	
DRAAF Auvergne Rhône Alpes - déclinaison régionale du Pacte National contre le gaspillage alimentaire ARIA AURA - accompagnement dans le développement de "Circuit Court Agro-Industriel" (Circuit Agro-Industriel de proximité) Coop de France AURA - Programme "CAP Energie IAA" pour la réduction de la facture énergétique des PME de l'agroalimentaire et l'utilisation/production d'énergies renouvelables <i>DRAAF AURA, 2019 (1) ; La coopération agricole AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 (1) ; ARIA AURA, 2020 ; CESER AURA, 2020.</i>	DRAAF Auvergne Rhône Alpes - déclinaison régionale du Pacte National contre le gaspillage alimentaire ARIA AURA - accompagnement dans le développement de "Circuit Court Agro-Industriel" (Circuit Agro-Industriel de proximité) Coop de France AURA - Programme "CAP Energie IAA" pour la réduction de la facture énergétique des PME de l'agroalimentaire et l'utilisation/production d'énergies renouvelables <i>DRAAF AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 ; La coopération agricole AURA, 2019 (1) ; ARIA AURA, 2020 ; CESER AURA, 2020</i>	Fond de dotations FONDALIM® PACA - promouvoir et faciliter les dons alimentaires des coopératives agricoles et industries agroalimentaires de la région <i>Association Nationale des Industries Alimentaires, 2015</i>	AREA Occitanie - Charte de progrès pour le développement durable des entreprises agroalimentaire <i>Let's Food, 2020 (7)</i>	0	
Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lyon - Rhône - Accompagnement des TPE-PME sur l'optimisation des consommations d'énergie, de matières premières, de consommables, de déchets, d'éclairage ou encore d'emballages <i>Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lyon-Rhône, 2019</i>	Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Isère - dispositif de soutien pour faciliter l'approvisionnement local des artisans commerciaux et métiers de bouche. <i>Chambres des Métiers et de l'Artisanat, 2016</i>	0	0	0	

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
Proportion de produits biologiques servis dans les cantines scolaires	Écoles primaires de la ville centre.	35 % (2021) <i>SIVU - La cuisine centrale, 2021</i>	46,2 % (2019) <i>Ville de Paris, 2021</i>
Matériel de compostage mis à disposition des habitants par la collectivité	Différentes options possibles : composteurs individuels, composteurs collectifs, lombricomposteurs, mise à disposition de poules pondeuses.	Collectifs et individuels <i>Bordeaux métropole, 2019 (1)</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>Let's Food, 2020 (9)</i>
Organisation d'une filière de collecte et valorisation des déchets organiques des particuliers par la collectivité	Filière de tri des déchets organiques et de valorisation en biogaz pour la production d'énergie ou en compost pour l'agriculture. Appliqué à l'ensemble du territoire ou en test dans certains quartiers ou certaines communes.	Non	Oui - biogaz et compost (test) <i>Ville de Paris, 2019 (3)</i>
Lieu public dédié à la sensibilisation à l'environnement/l'alimentation	Lieu public géré par la collectivité dédié aux enjeux agricoles et/ou alimentaires, ou les traitant sous un angle environnemental.	La Maison écocitoyenne	La Maison des Acteurs du Paris durable
CHAPITRE III			
Nombre d'exploitations agricoles sur la métropole (pour 100 000 habitants)		24 <i>Bordeaux Métropole, 2018</i>	3 <i>Métropole Grand Paris, 2018</i>
Emploi agricole sur la métropole	Nombre d'emplois agricoles en pourcentage du nombre d'emplois total sur la métropole (Ville pour Paris).	0,3 % (2018) <i>INSEE, 2021 (3)</i>	Ile de France : 5,8 % (2017) Paris : 0 % (2017) <i>INSEE, 2020 (1)</i>
Proportion d'exploitants agricoles de plus de 60 ans (département ou région)		31,5 % (département) (2020) <i>DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2021</i>	29,8 % (région) (2020) <i>DRIAAF Ile-de-France, 2021</i>
Proportion d'exploitations agricoles vendant au moins 1 produit en circuit court	Maximum un intermédiaire. Données recensement agricole 2020.	50 % <i>DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2021</i>	22,2 % (région) <i>DRIAAF Ile-de-France, 2021</i>
Nombre d'unités de transformation agroalimentaire sur le département		401 (2015) <i>MAA, 2018</i>	864 (2015) <i>MAA, 2018 (1)</i>
Nombre d'emplois générés par le secteur de la transformation agroalimentaire sur le département (2015)		4265 <i>MAA, 2018</i>	13316 <i>MAA, 2018 (1)</i>
Nombre d'ateliers de transformation collectifs sur le département (2016)	"Un atelier de transformation collectif (ATC) est une structure gérée par un collectif d'agriculteurs qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via des circuits alimentaires de proximité." (Thomas, 2016)	0 <i>Thomas, 2016</i>	0 <i>Thomas, 2016</i>
Part d'approvisionnement local dans les cantines scolaires (commune centre, écoles primaires)	Les chiffres indiqués ici ont été communiqués par les collectivités concernées. La définition de "local" peut être différente d'une collectivité à l'autre.	30 % (2020) <i>SIVU - La cuisine centrale, 2021</i>	42 % (2018) <i>Ville de Paris, 2019 (2)</i>

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
40 % (2019) <i>Let's Food, 2020 (2)</i>	50 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (3)</i>	50 % (2019) <i>Let's Food, 2020 (4)</i>	20 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (5)</i>	40 % (2022) <i>Goussin, 2022</i>	
Collectifs <i>Let's Food, 2020 (8)</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>GAM, 2019 (4) ; GAM, 2019 (1) ; GAM, 2020 (3).</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019.</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs, poules pondeuses <i>M3M, 2016 (1) ; M3M, 2015 ; M3M, 2019.</i>	Individuels, collectifs, lombricomposteurs <i>Nantes Métropole, 2020.</i>	
Non	Oui - biogaz (test) <i>Grenoble Alpes Métropole, 2019 (4) ; Grenoble Alpes Métropole, 2019 (1) ; Grenoble Alpes Métropole, 2020 (3).</i>	Non	Oui - biogaz <i>M3M, 2016 (1) ; M3M, 2015 ; M3M, 2019.</i>	Oui - compost (test) <i>Nantes métropole, 2020</i>	
Non	Non	Non	L'ecolothèque	Non	
23 <i>Terres en Ville, 2016</i>	47 <i>Grenoble Alpes Métropole, 2018 (1)</i>	125 <i>Aix-Marseille-Provence métropole, 2020</i>	136 <i>Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2018</i>	51 <i>Nantes Métropole, 2018 (1)</i>	657 <i>INSEE, 2020 (10)</i>
0,1 % (2018) <i>INSEE, 2021 (4)</i>	0,2 % (2018) <i>INSEE, 2021 (6)</i>	0,6 % (2018) <i>INSEE, 2021 (1)</i>	0,4 % (2018) <i>INSEE, 2021 (2)</i>	0,4 % (2018) <i>INSEE, 2021 (5)</i>	2,6 % (2017) <i>INSEE, 2020</i>
22 % (département) (2020) <i>DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2021</i>	25 % (département) (2020) <i>DRAAF Auvergne Rhône-Alpes, 2021</i>	32 % (région) (2020) <i>DRAAF PACA, 2021</i>	31,1 % (région) (2020) <i>DRAAF Occitanie, 2021</i>	13 % (département) (2020) <i>DRAAF Pays de la Loire, 2022</i>	25,4 % (2020) <i>Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021</i>
47 % <i>DRAAF AURA, 2021</i>	33 % <i>DRAAF AURA, 2021</i>	43 % <i>DRAAF PACA, 2021</i>	24,4 % <i>DRAAF Occitanie, 2021</i>	29,5 % <i>DRAAF Pays de la Loire, 2021</i>	23,1 % <i>Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021</i>
342 (2015) <i>MAA, 2018 (2)</i>	293 (2015) <i>MAA, 2018 (2)</i>	584 (2020) <i>MAA, 2018 (3)</i>	389 (2015) <i>MAA, 2018 (4)</i>	303 (2015) <i>MAA, 2018 (5)</i>	
4747 <i>MAA, 2018 (2)</i>	4116 <i>MAA, 2018 (2)</i>	5548 <i>MAA, 2018 (3)</i>	2236 <i>MAA, 2018 (4)</i>	8464 <i>MAA, 2018 (5)</i>	
4 <i>Thomas, 2016</i>	2 <i>Thomas, 2016</i>	0 <i>Thomas, 2016</i>	0 <i>Thomas, 2016</i>	4 <i>Thomas, 2016</i>	130 <i>Thomas, 2016</i>
55 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (2)</i>	50 % (2018) <i>Let's Food, 2020 (3)</i>	30 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (4)</i>	50 % (2020) <i>Let's Food, 2020 (5)</i>	30 % (2019) <i>Let's Food, 2020 (6)</i>	

Indicateur	Détail	Bordeaux	Paris
Nombre de marchés de producteurs de pays et de magasins de producteurs (département) (2020)	"Marchés des Producteurs de Pays" est une marque des Chambres d'agriculture. Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques. Les magasins de producteurs regroupent plusieurs exploitants agricoles dans un point de vente collectif. Ils ne peuvent proposer que des produits de leur propre production, qu'elle soit brute ou transformée. Ces produits doivent représenter en valeur au moins 70 % du chiffre d'affaires total de ce point de vente.	18 <i>Magasin de producteurs, 2020</i> <i>Marchés des producteurs de pays, 2020</i>	14 <i>Magasin de producteurs, 2020</i> <i>Marchés des producteurs de pays, 2020</i>
Nombre d'AMAP	AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Échelle département.	90 (2014)	79 (2020)
CHAPITRE IV			
Elu(e) dédié(e) (VP ou adjoint) à l'alimentation durable (0 si aucun, 1 si métropole uniquement, 2 si métropole et ville centre)	Champs de compétence pris en compte : agriculture, alimentation, résilience alimentaire, agriculture urbaine, restauration collective. Point comptabilisé uniquement s'il s'agit d'un vice-président ou d'un adjoint au Maire.	1 <i>Bordeaux Métropole, 2020 (2)</i>	2 <i>Métropole Grand Paris, 2020</i> <i>Ville de Paris, 2020</i>
Nombre de pleins-temps dédiés à la stratégie alimentaire	Nombre de pleins-temps dédiés à la stratégie alimentaire au sein de la collectivité. Lorsque disponible, nombre total d'ETP dédiés au sein de la collectivité porteuse de la stratégie alimentaire (indiqué entre parenthèses). Données 2021.	2 (4) - Métropole <i>Scourarnec, 2020</i>	2 - Ville
Instance de gouvernance alimentaire animée par la collectivité	Instance de gouvernance réunissant l'ensemble des acteurs concernés par le projet alimentaire territorial. Cette instance, portée par la collectivité, permet de coordonner les actions de chacun. Des rencontres régulières sont organisées.	Oui : Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire Durable <i>Bordeaux Métropole, 2020 (1)</i>	Non
Appel(s) à projets dédié(s) à l'alimentation durable (1 point pour chaque échelon administratif publiant un appel régulier sur ces sujets)	Sujets pris en compte : agriculture urbaine, circuits courts, projets alimentaires territoriaux. Échelons administratifs considérés : ville, métropole, département, région.	4/4 <i>Ville de Bordeaux, 2021</i> <i>Métropole : CCGAD, 2020</i> <i>Département : Département Gironde, 2020</i> <i>Région : Région Nouvelle Aquitaine, 2019</i>	2/4 <i>Ville : Mairie de Paris, 2017</i> <i>Mairie de Paris, 2019</i> <i>Région : Agence régionale de la biodiversité, 2019</i>
Événement annuel dédié à l'alimentation durable (à l'initiative de ou soutenu par la collectivité)		Non	Fête des jardins et de l'agriculture urbaine <i>Ville de Paris, 2020 (1)</i>
Plateforme digitale de consultation citoyenne (animée par la ville/métropole)		Oui : Participation.Bordeaux Métropole <i>Bordeaux Métropole, 2020</i>	Oui : idée.Paris
Nombre de participations de la Ville au Refugee Food Festival (depuis 2016)	Participation comptabilisée dès qu'un restaurant de la ville y participe.	4	5
Nombre de participations aux sommets du Pacte de Milan	Au moins un représentant de la collectivité présent aux sommets annuels (depuis 2015) du Pacte de Milan pour des politiques alimentaires urbaines.	2017, 2019 <i>Michel, 2020.</i>	2015, 2018, 2019 <i>Michel, 2020.</i>
Nombre de projets de coopération internationale sur les questions alimentaires	Sujets pris en compte : droit à l'alimentation, gastronomie, reterritorialisation alimentaire, circuits courts, etc). 1 point est déjà accordé à chaque territoire pour son implication dans le projet Let's Food Cities.	1	1

Lyon	Grenoble	Marseille	Montpellier	Nantes	France
22 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	20 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	2 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	46 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	8 Magasin de producteurs, 2020 Marchés des producteurs de pays, 2020	
84 (2020)	70 (2020)	56 (2020)	28 (2020)	122 (2020)	
1 Grand Lyon, 2020 (1) Rue89Lyon, 2020	2 Grenoble Alpes métropole, 2020 (1) Ville de Grenoble, 2020 (1)	2 Ville de Marseille, 2020 (2) AMP Métropole, 2020	2 Ville de Montpellier, 2020 Montpellier Méditerranée Métropole, 2020	2 Nantes Ville et Métropole, 2020 Nantes Ville et Métropole, 2020 (1)	
2 (3) - Métropole Mühlberger, 2021	1 (3) - Métropole Vargas, 2020	1 - Ville Lardic, 2020	2 (7,6) - Métropole Terrasson, 2021	2 (3) - Métropole Barreau, 2020	
Non	Oui : Conseil de l'alimentation Grenoble Alpes métropole, 2019 (3)	Non	Non	Oui : Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation Nantes Métropole, 2017	
4/4 Ville : PolVille Lyon, 2020 Métropole : Grand Lyon, 2020 Département : Chambre d'agriculture du Rhône, 2020 Région : Europe en Auvergne Rhône Alpes, 2019 Région Auvergne Rhône Alpes, 2020 Auvergne Rhône Alpes Solidaires, 2019	3/4 Ville : Ville de Grenoble, 2020 (2) Métropole : Grenoble Alpes métropole, 2020 Région : Europe en Auvergne Rhône Alpes, 2019 Région Auvergne Rhône Alpes, 2020 Auvergne Rhône Alpes Solidaires, 2019	2/4 Département : Département 13, 2020 Région : Réseau rural Région Sud, 2020 Ma Région Sud, 2020 Ma Région Sud, 2020 (1)	1/4 Région : Région Occitanie, 2020 Région Occitanie, 2020 (1) Région Occitanie, 2020 (2)	3/4 Métropole : Nantes Métropole, 2019 Département : Département Loire Atlantique, 2020 Département Loire Atlantique, 2020 (1) Région : DRAAF Pays de la Loire, 2020	
La fête des récoltes Ville de Lyon, 2018	Le mois de la transition alimentaire Grenoble Alpes métropole, 2019 (2)	Non	Mois de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable M3M, 2019 (1)	Nantes Food Forum Le voyage à Nantes, 2018	
Non	Oui : La plateforme participative de la métropole grenobloise Grenoble Alpes métropole 2019 (8)	Non	Non	Oui : dialogue citoyen Nantes métropole 2020	
4	0	4	0	1	
2015, 2016, 2017, 2018, 2019 Michel, 2020.	2015, 2017, 2019 Michel, 2020.	2015, 2019 Michel, 2020.	2015, 2018, 2019 Michel, 2020.	2015, 2016, 2017, 2019 Michel, 2020.	
2: Let's Food Cities et réseau DELICE Grand Lyon, 2020 (2)	2: Let's Food Cities et projet de droit à l'alimentation avec Ouagadougou. Ville de Grenoble, 2020 (4)	1	1	1	

ENTRETIENS

- **Arnaud Brunetière**, Conseiller territoire Nantes, Chambre d'agriculture de Loire Atlantique
- **Céline Girault**, Directrice du Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique
- **Jean-Roland Barret**, Slow Food Nantes-Angers et membre du Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation (CMAA)
- **Dominique Barreau**, Chef de projet agriculture et alimentation, Nantes Métropole
- **Elsa Nédélec**, Cheffe de projet Paysages nourriciers, Nantes Métropole
- **Karine Cartau**, étudiante ingénieur-agronome, stagiaire au Groupement des agriculteurs biologiques d'Île-de-France
- **Louison Bernard**, Coordinateur de Nantes Ville Comestible
- **Lucie Rocton**, Responsable Territoire Centre Atlantique, Chambre d'agriculture de Loire Atlantique
- **Nicolas Trézéguet**, Chargé de projet VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) Antenne de Bordeaux

BIBLIOGRAPHIE

33 Bordeaux, 2010. Bordeaux le marché des Chartrons [en ligne]. Disponible sur : <https://www.33-bordeaux.com/marche-des-chartrons.htm> [Consulté le 20/04/2019].

Abdoun E., 2020. Circuits courts - Sont-ils vraiment écolo, dans Que Choisir.

Académie de Bordeaux, 2019. Biodiversité dans mon établissement scolaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.ac-bordeaux.fr/cid118987/biodiversite-dans-mon-etablissement-scolaire.html> [Consulté le 14/07/2019].

AcclimaTerra, 2018. Anticiper les changements climatiques en Nouvelle-Aquitaine. Pour agir dans les territoires. Éditions Région Nouvelle-Aquitaine, 2018, 488 p.

ADEME Nouvelle Aquitaine, 2018. Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées: la Région et l'Ademe poursuivent leur chemin vers 2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://nouvelle-aquitaine.ademe.fr/sites/default/files/memo-presse-lutte-gaspillage-alimentaire-lycees.pdf> [Consulté le 14/05/2020].

ADEME, 2012. Analyse économique de la dépendance de l'agriculture à l'énergie [en ligne]. Disponible sur : http://www.bfc-international.org/IMG/pdf/dependance_synthese.pdf [Consulté le 13/05/2020].

ADEME, 2017. Alimentation, les circuits courts de proximité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe-circuits-courts.pdf> [Consulté le 20/04/2019].

ADEME, 2019. FRET21 – Les chargeurs s'engagent [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/expertises/mobilite-transport/passera-laction/dossier/programme-eve/fret21-chargeurs-sengagent> [Consulté le 20/04/2019].

ADEME, 2020. L'outil ClimAgri [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/expertises/produire-autrement/production-agricole/passera-laction/dossier/evaluation-environnementale-agriculture/loutil-climagri> [Consulté le 14/05/2020].

ADEPEI33, 2018. Légumerie de Magellan [en ligne]. Disponible sur : <https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2018/03/Plaqueette-%C3%A9gumerie-2018-1.pdf> [Consulté le 15/05/2020].

ADEPEI33, 2019. Nutrition et équilibre alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.adapei33.com/wp-content/uploads/2019/04/Nutrition-et-%C3%A9quilibre-alimentaire.pdf> [Consulté le 10/07/2019].

Agence Bio, 2017, Le bio dans les territoires: Auvergne Rhône Alpes [en ligne]. Disponible sur : http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/fiches_regionales_filieres_production.pdf [Consulté le 9/07/2018].

Agence bio, 2018. Les chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> [Consulté le 15/04/2019].

Agence bio, 2019 (1). Mesure de l'introduction des produits bio en restauration commerciale [en ligne]. Disponible sur : https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/CSA_Agence-Bio_RestauCommerciale.pdf [Consulté le 29/05/2020].

Agence Bio, 2019 (2). Les chiffres clés, fiches régionales [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> [Consulté le 09/11/2020].

Agence bio, 2019. Les français et le bio - infographie [en ligne]. Disponible sur : https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/02/SI_agencebio_infographie_200207c.jpg [Consulté le 15/05/2020].

Agence bio, 2020. Les chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> [Consulté le 15/01/2021].

Agence d'urbanisme aire métropolitaine lyonnaise, 2015. L'agriculture dans le Rhône et la Métropole de Lyon – Mutations et enjeux, par l'Agence d'Urbanisme Lyonnaise, Observatoire partenarial Espaces agricoles et naturels, publication n°7 [en ligne]. Disponible sur : <http://www.urbalyon.org/AffichePDF/19107> [Consulté le 27/03/2018].

Agence d'urbanisme Bordeaux Métropole Aquitaine (AURBA), 2010. Traits et dynamiques de la métropole bordelaise [en ligne]. Disponible sur : <https://www.aurba.org/productions/traits-et-dynamiques-de-la-m%C3%A9tropole-bordelaise/> [Consulté le 2/07/2018].

Agence d'urbanisme Bordeaux Métropole Aquitaine (AURBA), 2016 (1). Économie

métropolitaine bordelaise [en ligne]. Disponible sur : <https://www.aurba.org/productions/economie-m%C3%A9tropolitaine-chiffres-cl%C3%A9s-edition-2016/> [Consulté le 29/06/2018].

Agence d'urbanisme Bordeaux Métropole Aquitaine (AURBA), 2016. Évolution de la tache urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.aurba.org/productions/carte-evolution-de-tache-urbaine/> [Consulté le 15/07/2018].

Agence d'urbanisme Bordeaux Métropole Aquitaine (AURBA), 2016. L'agriculture urbaine à Bordeaux : Panorama des projets exemplaires et premiers éléments de stratégie [en ligne]. Disponible sur : <https://www.aurba.org/wp-content/uploads/2017/02/aurbaagricultureurbainebordeaux2016.pdf> [Consulté le 27/06/2018].

Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Marseillaise (AGAM), 2013. Changer de perspective sur l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : http://doc.agam.org/doc_num.php?explnum_id=3147 [Consulté le 9/07/2018].

Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Marseillaise (AGAM), 2017. Préserver, valoriser nos ressources [en ligne]. Disponible sur <https://www.agam.org/> [Consulté le 9/10/2020]

Agence de l'alimentation en Nouvelle Aquitaine, 2020. Produits sous SIQO [en ligne]. Disponible sur : <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/uploads/2020/03/CARTE-SIQO-MAJ2020.pdf> [Consulté le 15/05/2020].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) & Préfecture de la région Occitanie, 2016. Recensement des acteurs et des actions de prévention du gaspillage alimentaire en Occitanie.

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2011. Réalisation d'un bilan des émissions de gaz à effet de serre, filière agricole et agro-alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-realisation-bilans-emissions-ges-secteur-agricole-7403.pdf> [Consulté le 27/06/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2012. Les émissions agricoles de particules dans l'air [en ligne]. Disponible sur : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/20120301_les-emissions-agricoles-de-particules-dans-l-air-etat-des-lieux-et-leviers-d-actions_ademe.pdf [Consulté le 27/06/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2016. Agriculture et environnement : Champs d'action pour les professionnels [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/alimentation-et-environnement-champs-dactions-pour-les-professionnels.pdf> [Consulté le 27/06/2018].

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), 2018. Bonnes pratiques et innovations environnementales dans le secteur de la distribution alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/innovations-environnementales-distribution-alimentaire-010671.pdf> [Consulté le 8/07/2018].

Agence France Presse, 2018. La vigne résistante à la sécheresse mais vulnérable au réchauffement climatique [en ligne]. Disponible sur : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/vigne-resistante-secheresse-vulnérable-au-rechauffement-climatique-1413543.html> [Consulté le 9/04/2019].

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), 2017. Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3, avis de l'anses [en ligne]. Disponible sur : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf> [Consulté le 27/03/2018].

Agence régionale de la biodiversité, 2019. La Région Île-de-France lance un appel à projets d'agriculture urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.arb-idf.fr/article/la-region-ile-de-france-lance-un-appel-projets-dagriculture-urbaine> [Consulté le 30/12/2020].

Agence régionale de santé Nouvelle Aquitaine, 2017 (2). Qualité de l'eau sur la commune de Bordeaux, synthèse de l'année 2017 [en ligne]. Disponible sur : https://www.usagers.leau.bordeaux-metropole.fr/eau-dans-ma-commune/BORDEAUX-33063/qualite-de-l-eau/bilan-ars/O180169_032018 [Consulté le 9/04/2019].

Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine, 2017. Diagnostic régional Nouvelle Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : https://www.nouvelle-aquitaine.ars.sante.fr/system/files/2018-04/PRS_NA_Diag_regional_09_2017.pdf [Consulté le 29/03/2019].

Agreste Aquitaine, 2010. Recensement agricole 2010 - première tendance Gironde [en ligne]. Disponible sur : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_D3311A01.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Agreste Aquitaine, 2012. Analyse et résultats [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R721A21.pdf> [Consulté le 5/05/2019].

Agreste Auvergne Rhône Alpes, 2018. Portrait agricole Isère [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/references_11_isere_cle8c7883.pdf [Consulté le 03/03/2019].

Agreste Ile-de-France, 2012. Deux-tiers de la production francilienne de légumes et de fruits commercialisés en circuit court [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/813_Circuits_courts_V4_cle829321_cle0412b3.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste Nouvelle Aquitaine, 2019 (2). Mémento de la statistique agricole [en ligne]. Disponible sur : <http://37.235.92.116/IMG/pdf/R7519C04v2.pdf> [Consulté le 12/05/2020].

Agreste Nouvelle Aquitaine, 2019. Les pratiques phytosanitaires en viticulture en Nouvelle-Aquitaine en 2016 [en ligne]. Disponible sur : https://www6.inrae.fr/umt-seven/content/download/3744/35924/version/1/file/AgresteNA_2019phyto-viti.pdf [Consulté le 12/05/2020].

Agreste Nouvelle Aquitaine, 2020. Le renouvellement générationnel : un enjeu fort pour l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Agreste_NAEtudes_1fev2020_Reno_uvGerationnel_cle06db3d.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste PACA, 2019. Mémento de la statistique agricole [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DRAAF-PACA-Memento-2019-12Mo_cle8abee6.pdf [Consulté le 30/10/2020].

Agreste Pays de la Loire, 2020 (2). L'essentiel de l'agriculture régionale [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Memento2020_cle48526e.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste Pays de la Loire, 2020. Les agriculteurs en Pays de la Loire en 2011 et 2019 [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Etude_2020_12_ChefsExploit_cle475fa6.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste primeur, 2012. Un producteur sur cinq vend en circuit court [en ligne]. Disponible sur : http://46.29.123.56/IMG/pdf_primeur275.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Agreste, 2007. Résultats économiques de l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf07p044-053.pdf> [Consulté le 5/05/2019].

Agreste, 2010. Orientations technico-économiques de la commune [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/aquitaine/> [Consulté le 18/07/2018].

Agreste, 2014 (2). Les industries agroalimentaires en Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R7214C02.pdf> [Consulté le 28/04/2019].

Agreste, 2014. Exploitations agricoles [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf15p041.pdf> [Consulté le 12/07/2018].

Agreste, 2015 (2). Mémento – Alimentation [en ligne]. Disponible sur : http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/memoalim15_integral.pdf [Consulté le 12/07/2018].

Agreste, 2015. Population agricole, formation et recherche : Conditions de travail, salariés et exploitants agricoles [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gar14p016-033.pdf> [Consulté le 12/07/2018].

Agreste, 2016. PARCEL. [en ligne]. Disponible sur : <https://parcel-app.org/methodologie-de-calcul-de-la-relocalisation-alimentaire> [Consulté le 23/04/2020].

Agreste, 2017 (1). Dépenses des industries agroalimentaires pour protéger l'environnement [en ligne]. Disponible sur : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur347.pdf> [Consulté le 12/07/2018].

Agreste, 2017 (2). Apports de produits phytosanitaires en viticulture et climat [en ligne]. Disponible sur : <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Dos39/Dos39.pdf> [Consulté le 15/05/2020].

Agreste, 2019 (1). Dans DRAAF Occitanie : Statistique Agricole Annuelle [en ligne]. Disponible sur : <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Vignes-et-vins> [Consulté le 16/07/2020].

Agreste, 2019. L'agroalimentaire en Nouvelle Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/MementoNA_201908_JAA_ActualiseAvril_DEF-1_cle4dea1a.pdf [Consulté le 15/05/2020].

AgroBio Gironde, CIVAM Bio des Landes, FRAB Nouvelle Aquitaine, 2018. Guide bio 2017-2018, les producteurs en vente direct des Landes et de Gironde [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bionouvelleaquitaine.com/wp-content/uploads/2019/01/Guide-Bio-Gironde-Landes-web.pdf> [Consulté le 17/08/2018].

AgroMedia, 2014 (1). Pénibilité au travail : les pistes pour y remédier dans l'agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agro-media.fr/analyse/penibilite-au-travail-les-pistes-y-remedier-lagroalimentaire-15841.html> [Consulté le 12/07/2018].

AgroMedia, 2014 (2). Industrie agroalimentaire : une industrie féminisée mais peu de dirigeantes [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agro-media.fr/analyse/representation-femmes-dans-industrie-agroalimentaire-8742.html> [Consulté le 12/07/2018].

Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019. Plan métropolitain de prévention des déchets ménagers et assimilés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ampmetropole.fr/sites/default/files/2020-02/plan%20m%C3%A9tropolitain%20de%20pr%C3%A9vention%20des%20d%C3%A9chets%20m%C3%A9nagers%20et%20assimil%C3%A9s%202019-2025.pdf> [Consulté le 15/11/2020].

Aix-Marseille-Provence métropole, 2020. Métropole des villes, métropole des champs [en ligne]. Disponible sur <https://www.ampmetropole.fr/> [Consulté le 9/10/2020]

Alim Confiance, 2019. Alim'Confiance : Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous [en ligne]. Disponible sur : <http://alim-confiance.gouv.fr/> [Consulté le 10/06/2019].

AMAP Aquitaine, 2015. AMAP Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <http://www.amap-aquitaine.org/> [Consulté le 17/08/2018].

Amathieux C., 2018. Les lycées de Nouvelle-Aquitaine s'engagent contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://rue89bordeaux.com/2018/03/lycees-neo-aquitains-sengagent-contre-gaspillage-alimentaire/> [Consulté le 15/05/2020].

Ameli, 2019. La grande distribution : prévention des risques professionnels (2). Industrie agroalimentaire : une industrie féminisée mais peu de dirigeantes [en ligne]. Disponible sur : <http://www.agro-media.fr/analyse/representation-femmes-dans-industrie-agroalimentaire-8742.html> [Consulté le 15/04/2019].

AMP Métropole, 2020. Christian Burle [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ampmetropole.fr/elu/christian-burle> [Consulté le 30/12/2020].

AMP & Pays d'Arles, 2019. Projet Alimentaire Territorial Aix-Marseille-Provence Métropole et Pays d'Arles - Diagnostic PAT [en ligne]. Disponible sur : https://storage.sbg.cloud.ovh.net/v1/AUTH_2239d59ea0c44e5cb49e5a53dd40857d/user-content.jenparle.net/QG7Ki9XVPAxrpm7-vYntx84Sg?temp_url_sig=41a9756962776f177797c697f565d3ad775df2fa&temp_url_expires=1604906433&inline&filename=Diagnostic_PAT.pdf [Consulté le 9/11/2020].

Ansamble et moi, 2019. SIVOM Haut Médoc [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc> [Consulté le 14/05/2020].

ANSES, 2017. Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) [en ligne]. Disponible sur : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014-SA0234Ra.pdf> [Consulté le 12/05/2020].

Aqui, 2018. La Banque Alimentaire de Bordeaux et de Gironde ouvre ses portes aux Amis d'Aqui [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aqui.fr/societes/la-banque-alimentaire-de-bordeaux-et-de-gironde-ouvre-ses-portes-aux-amis-d-aqui.17496.html> [Consulté le 23/04/2020].

- ARIA AURA, 2020. Qui sommes-nous [en ligne]. Disponible sur : <https://www.auvergnerhonealpes-alimentaire.com/qui-sommes-nous/> [Consulté le 30/12/2020].
- Artigue-Cazcarra A., 2017. Dans Sud Ouest : Œufs au fipronil : la Gironde est aussi concernée [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudouest.fr/2017/09/12/oeufs-au-fipronil-la-gironde-concerne-les-elevages-francais-exempts-3768328-2971.php> [Consulté le 10/07/2019].
- Association Nationale des Epicerie Solidaires (ANDES), 2016. Qu'est-ce qu'une épicerie solidaire [en ligne]. Disponible sur : <https://andes-france.com/nos-actions/les-epicerie-solidaires/qu-est-ce-qu-une-epicerie-solidaire/> [Consulté le 29/03/2019].
- Association Nationale des Industries Alimentaires, 2015. Charte d'engagement des IAA dans la lutte contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/10/Charte-anti-gaspi2.pdf> [Consulté le 30/12/2020].
- Association régionale de santé & Bordeaux Métropole, 2019. Contrat Local de Santé sur le territoire de Bordeaux Métropole, accord-cadre et plan d'action 2019-2023 [en ligne]. Disponible sur : https://agritrop.cirad.fr/566726/1/document_566726.pdf [Consulté le 5/05/2019].
- Association Régionale des Industries Agroalimentaires de Nouvelle Aquitaine, 2018. Responsabilité sociétale des entreprises [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aria-nouvelle-aquitaine.com/suivi/annuaire.nsf?opendatabase> [Consulté le 15/05/2020].
- Association Régionale pour l'Orientation, la Formation et l'Emploi en Nouvelle Aquitaine, 2018. Portrait territorial de la Nouvelle Aquitaine.
- Ateliers de transformation collectifs, 2020. Carte des ATC [en ligne]. Disponible sur : <http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/carte-des-ateliers> [Consulté le 15/05/2020].
- ATMO Nouvelle-Aquitaine, 2020. Quels sont les impacts des pesticides sur notre environnement ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.atmo-nouvelleaquitaine.org/article/quels-sont-les-impacts-des-pesticides-sur-notre-environnement> [consulté le 28/02/2021]
- Auvergne Rhône Alpes Solidaires, 2019. L'appel à candidatures « Coopération pour les circuits courts et locaux » [en ligne]. Disponible sur : <http://www.auvergne-rhone-alpesolidaires.org/appele-a-projet/l-appel-candidatures-cooperation-pour-les-circuits-courts-et-locaux> [Consulté le 30/12/2020].
- Banque alimentaire 13, 2020. Résultats 2019 [en ligne]. Disponible sur <https://ba13.banquealimentaire.org/> [Consulté le 15/10/2020]
- Banque Alimentaire de Gironde, 2018. Banque alimentaire de Bordeaux Gironde [en ligne]. Disponible sur : <https://ba33.banquealimentaire.org/> [Consulté le 20/08/2018].
- Banque alimentaire de l'Isère, 2020. Les chiffres clefs [en ligne]. Disponible sur : <https://ba38.banquealimentaire.org/chiffres-clefs-1498> [Consulté le 15/09/2020].
- Banque Alimentaire de Loire Atlantique, 2019. L'activité de la BA44 en chiffres [en ligne]. Disponible sur : <https://ba44.banquealimentaire.org/lactivite-de-la-ba44-en-chiffres-861> [Consulté le 7/06/2019].
- Banque alimentaire de Paris et d'Ile-de-France, 2019. Rapport d'activité 2019 [en ligne]. Disponible sur : https://www.bapif.fr/documents/Z7_document.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Banque Alimentaire du Rhône, 2017. [en ligne]. Disponible sur : <http://ba69.banquealimentaire.org/> [Consulté le 27/03/2018].
- Baritoux V., Chazole C., 2018. Légitimité et positionnement des marchés de gros dans les dynamiques de relocalisation de l'alimentation : les cas du marché de Lyon Corbas et du MIN de Grenoble [en ligne]. Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/330936848_Legitimite_et_positionnement_des_marches_de_gros_dans_les_dynamiques_de_relocalisation_de_l_27alimentation_les_cas_du_marche_de_Lyon_Corbas_et_du_MIN_de_Grenoble [Consulté le 31/12/2020].
- Barthélémy S., 2017. Dans Rue 89: Bordeaux Métropole a un plan contre le réchauffement climatique [en ligne]. Disponible sur : <https://rue89bordeaux.com/2017/07/bordeaux-metropole-a-plan-contre-changement-climatique/> [Consulté le 15/04/2019].
- Beaumont B., Gilbert A., 2015. Rhône-Alpes, une région riche en dépit d'inégalités territoriales. Analyses Rhône-Alpes, 2015, n° 29 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1285700> [Consulté le 27/03/2018].
- Bercy Infos, 2016. Grande distribution : les mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/grande-distribution-mesures-pour-lutter-contre-gaspillage#> [Consulté le 28/04/2019].
- Bio Ile-de-France, 2019. Chiffres clés de l'agriculture biologique en Ile-de-France à fin 2018 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bioiledefrance.fr/documents/chiffrescles-2019.pdf> [consulté le 30/12/2020]
- Bio Nouvelle Aquitaine, 2019. AgroBio Gironde [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bionouvelleaquitaine.com/adherents/agrobio-gironde/> [Consulté le 28/04/2019].
- Biocoop, 2019. Que Biocoop soit une coopérative, ça change quoi concrètement pour moi ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bionouvelleaquitaine.com/adherents/agrobio-gironde/> [Consulté le 28/04/2019].
- Biscuits Bouvards, 2019. Biscuits Bouvards, page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://www.biscuits-bouvard.com/> [Consulté le 28/04/2019].
- Blézat Consulting, 2012. FranceAgriMer, Etude sur les marchés d'intérêt national et les marchés de gros en France.
- Bordeaux Métropole, 2020. Plateforme Participation [en ligne]. Disponible sur : <https://participation.bordeaux-metropole.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Bordeaux Métropole, 2015. Bordeaux Métropole : une haute qualité de vie dans une métropole européenne [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/var/bdxmetro/storage/original/application/683a13bbb50d45bb9787641965d57ad2.pdf> [Consulté le 15/07/2019].
- Bordeaux Métropole, 2015. Convention cadre du contrat ville de la métropole bordelaise 2015-2020 [en ligne]. Disponible sur : https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=2ahUKewjz9s-jjLLjAhWHlxQKHrukC3sQFjABegQIAhAC&url=http%3A%2F%2Fwww.bordeaux-metropole.fr%2Fcontent%2Fdownload%2F8666%2Ffile_pdf%2FPOHND.pdf&usq=AOvVaw3Ewm_ku_ZGoOjDdiziYkIhN [Consulté le 20/08/2018].
- Bordeaux Métropole, 2016. Connaître la biodiversité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Vivre-habiter/Vivre-avec-la-nature/Connaître-la-biodiversité> [Consulté le 14/08/2018].
- Bordeaux Métropole, 2017. Convention de partenariat entre le SAFER Aquitaine Atlantique et Bordeaux Métropole.
- Bordeaux Métropole, 2018 (1). Une politique agricole et alimentaire durable au service de la valorisation du territoire [en ligne]. Disponible sur : <https://reseau-agriville.com/wp-content/uploads/2018/05/bordeaux-metropole-politique-agricole-alimentaire-durable-e-genot.pdf> [Consulté le 15/05/2020].
- Bordeaux Métropole, 2018 (2). Manger local [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Vivre-habiter/Vivre-avec-la-nature/Manger-local> [Consulté le 17/08/2018].
- Bordeaux Métropole, 2021. Les partenariats en cours [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Travailler-entreprendre/Metropole-internationale/Les-pays-partenaires/Les-partenariats-en-cours> [Consulté le 15/07/2019].
- Bordeaux Métropole, 2018 (4). La plan vélo métropolitain [en ligne]. Disponible sur : <https://sedeplacer.bordeaux-metropole.fr/Velo/Se-deplacer-a-velo/Le-plan-velo-metropolitain> [Consulté le 5/04/2019].
- Bordeaux Métropole, 2018 (5). Chiffres clés du territoire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Metropole/1-metropole-28-communes/Chiffres-cles-du-territoire> [Consulté le 2/07/2018].
- Bordeaux Métropole, 2018. Carte de la métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Metropole/1-metropole-28-communes/Carte-de-la-Metropole> [Consulté le 27/06/2018].
- Bordeaux Métropole, 2018. Diagnostic de l'agriculture sur le territoire de Bordeaux Métropole et orientations partagées pour une politique agricole [en ligne]. Disponible sur : https://www.bordeaux-metropole.fr/content/download/106650/file_pdf/524_34058_Diagnostic_agriculture_final_BM_20181541425359763.pdf [Consulté le 2/07/2018].
- Bordeaux métropole, 2019 (1). Distribution de composteurs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Distribution-de-composteurs> [Consulté le 5/05/2019].
- Bordeaux Métropole, 2019 (2). Concours d'idées pour le marché d'intérêt national de Brienne [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Concours-d-idees-pour-le-Marche-d-Interet-National-de-Brienne> [Consulté le 15/04/2019].
- Bordeaux métropole, 2019 (3). Distribution de composteurs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Distribution-de-composteurs> [Consulté le 5/05/2019].

Bordeaux Métropole, 2019 (4). Concours d'idées pour le marché d'intérêt national de Brienne [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Concours-d-idees-pour-le-Marche-d-Interet-National-de-Brienne> [Consulté le 15/04/2019].

Bordeaux Métropole, 2019 (4). Concours d'idées pour le marché d'intérêt national de Brienne [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Concours-d-idees-pour-le-Marche-d-Interet-National-de-Brienne> [Consulté le 15/04/2019].

Bordeaux Métropole, 2019. Pollution des milieux aquatiques [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Vivre-habiter/Connaitre-son-environnement/REGARD-Pollution-des-milieux-aquatiques> [Consulté le 9/04/2019].

Bordeaux Métropole, 2020 (1). Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/> [Consulté le 30/12/2020].

Bordeaux Métropole, 2020 (2). Élus de Bordeaux Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-metropole.fr/Metropole/Organisation-politique/Elus-de-Bordeaux-Metropole> [Consulté le 30/12/2020].

Bordeaux Respire, 2020. Notre programme [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeauxrespire.fr/programme/> [consulté le 28/02/2021]

Bordeaux Rive Droite, 2021. Le grand projet des villes - le GPV Rive Droite [en ligne]. Disponible sur : <https://www.surlarivedroite.fr/le-gpv-rive-droite/quest-ce-que-cest/> [consulté le 01/03/2021]

Bordeaux tourisme, 2018. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bordeaux-tourisme.com/A-voir-a-faire/Vignoble-gastronomie> [Consulté le 15/07/2019].

Bosredon M., 2018. Dans 20 minutes: Bordeaux, Un projet de ferme urbaine avec 2.000 m2 de cultures sur la rive droite [en ligne]. Disponible sur : <https://www.20minutes.fr/bordeaux/2220715-20180214-bordeaux-projet-ferme-urbaine-2000-m2-cultures-rive-droite> [Consulté le 10/08/2018].

Bouchaudy B., 2020. Entretien réalisé avec Bertrand Bouchaudy, Responsable de la collecte et du traitement des déchets Bordeaux Métropole .

Bourgeois L., Candau M., Couvet D., Ferault D., Guéguen L., Guérin A.-j., Guesdon J.-c., Hervieu B., Lecoer C., Majou D., Neveu A., Pflimlin A., Rastoin J.-l., Rollet A., Rouillé D'orfeuille H., Vivier N., 2019. La transition alimentaire, les filières et les territoires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.academie-agriculture.fr/publications/publications-academie/points-de-vue/la-transition-alimentaire-les-filieres-et-les> [Consulté le 10/08/2018].

Brajeul E., Grisey A., Trottin Y., 2011. Viabilité des systèmes de culture protégées dans un contexte d'agriculture durable : eco-serre [en ligne]. Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/341724983_Viabilite_des_systemes_de_cultures_protegees_dans_un_contexte_dagriculture_durable_Eco-serre [consulté le 07/01/2021].

Brajeul E., Grisey A., Trottin-Caudal Y., Le Quillec S., Grasselly D., Tisot R., Erard P., Raynal C., Paris B., Ronco L., Langlois A., Vial F., Robert F., 2011. Viabilité des systèmes de cultures protégées dans un contexte d'agriculture durable : Eco-serre [en ligne]. Disponible sur : https://www.researchgate.net/profile/Bruno_Paris/publication/281404486_Viabilite_des_systemes_de_cultures_protegees_dans_un_contexte_dagriculture_durable_Eco-serre/links/55e5772208aebdc0f589d140/Viabilite-des-systemes-de-cultures-protegees-dans-un-contexte-dagriculture-durable-Eco-serre.pdf [Consulté le 28/04/2019].

Broustet B., 2010. Dans Sud Ouest : Les Grands Moulins taillent dans le vif [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudouest.fr/2010/08/30/les-grands-moulins-taillent-dans-le-vif-172192-757.php> [Consulté le 28/04/2019].

Cagette.net, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cagette.net/> [Consulté le 28/04/2019].

Carpon A., 2018. Trois cartes et trois enseignements clés de l'évolution du foncier agricole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.terre-net.fr/actualite-agricole/economie-social/article/tout-savoir-des-prix-2017-du-foncier-agricole-et-leur-evolution-202-138188.html> [Consulté le 18/07/2018].

Carrefour, 2016. Rapport d'activité et d'engagement responsable [en ligne]. Disponible sur : http://www.carrefour.com/sites/default/files/carrefour_-_rapport_dactivite_et_dengagement_responsable_2016.pdf [Consulté le 10/07/2019].

CCAS, 2020. Entretien réalisé avec Jean Philippe Lasfargues, Directeur de la MIAM, Maison Interculturelle de l'Alimentation et des Mangeurs.ses, Centre Social Bordeaux Nord.

CCGAD, 2020. Appel à projets « Alimentation, santé et climat » [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Appel-a-projets-Alimentation-sante-et-climat> [Consulté le 30/12/2020].

CCGAD, 2020 (1). Les réunions du CCGAD [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Le-CCGAD/Les-reunions-du-CCGAD> [consulté le 01/03/2021]

CCGAD, 2020 (2). Le système alimentaire de la métropole bordelaise à l'épreuve du confinement [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Decouvrez-le-nouveau-rapport-du-CCGAD> [consulté le 01/03/2021]

CCGAD, 2021. Les inscriptions au Super Défi Alimentation sont ouvertes [en ligne]. Disponible sur : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/Actualites/Les-inscriptions-au-Super-Defi-Alimentation-sont-ouvertes> [consulté le 01/03/2021]

CDE7, 2020. Lutte contre le gaspillage alimentaire : Charte des cantines scolaires du 7e arrondissement de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://cde7.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-charte-des-cantines-scolaires-du-7e-arrondissement-de-paris/> [Consulté le 30/12/2020].

Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC), 2018. Consommation et modes de vie - Les nouvelles générations transforment la consommation de viande [en ligne]. Disponible sur : <https://www.credoc.fr/publications/les-nouvelles-generations-transforment-la-consommation-de-viande> [Consulté le 28/03/2018].

CERIN, 2016. Quels critères motivent les achats alimentaires des français? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cerin.org/etudes/quels-criteres-motivent-les-achats-alimentaires-des-francais/> [Consulté le 28/06/2019].

CESER AURA, 2020. On mange quoi demain ? Vers un système alimentaire durable en AURA [en ligne]. Disponible sur : https://ceser.auvergnerhonealpes.fr/upload/publication/pdf_rapport/contribution-systeme-alimentaire-final-14-janvier.pdf [Consulté le 30/12/2020].

CGIAR, 2012. Agriculture and Food Production Contribute Up to 29 Percent of Global Greenhouse Gas Emissions According to Comprehensive Research Papers [en ligne]. Disponible sur : <https://ccafs.cgiar.org/news/press-releases/agriculture-and-food-production-contribute-29-percent-global-greenhouse-gas#.XQUEVxvqqQ> Consulté le 15/04/2018].

CGT, 2017. Les conditions de travail dans la grande distribution. Echanges: n°361 [en ligne]. Disponible sur : <https://commerce-services.fr/notremag/13-245.Echanges%20361%20-%20Novembre%202017%20-%20site.pdf> [Consulté le 15/07/2018].

Chaignon A., 2017. L'Humanité: Grande distribution, le business du bio en plein boom. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.humanite.fr/grande-distribution-le-business-du-bio-en-plein-boom-634002> [Consulté le 3/07/2018].

Chambre d'agriculture d'Occitanie, 2019. Rapport d'étude Climagri [en ligne]. Disponible sur : https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/Agroenvironnement/CLIMAGRI-rapport-crao2019.pdf [consulté le 30/12/2020] Ministère de la

Chambre d'Agriculture de Dordogne, 2018. Observatoire Régional sur l'Agriculture et le Changement climatique (ORACLE) [en ligne]. Disponible sur : https://gironde.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Nouvelle-Aquitaine/100_Inst-Gironde/Documents/pdf_nos_publications/bilan_campagne_2016-2017.pdf [Consulté le 13/05/2020].

Chambre d'Agriculture de Gironde, 2018. Bilan de campagne 2018 [en ligne]. Disponible sur : https://gironde.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Nouvelle-Aquitaine/100_Inst-Gironde/Documents/pdf_nos_publications/Bilan_de_campagne_2018-web.pdf [Consulté le 15/05/2020].

Chambre d'Agriculture de Gironde, 2019. Bilan de campagne 2019 [en ligne]. Disponible sur : https://gironde.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Nouvelle-Aquitaine/100_Inst-Gironde/Documents/pdf_nos_publications/ca33_Bilan_de_campagne_2019_Web.pdf [Consulté le 15/05/2020].

Chambre d'agriculture de Gironde, 2019. Vendre sur drive fermier [en ligne]. Disponible sur : <https://gironde.chambre-agriculture.fr/elevage/vente/vendre-sur-le-drive-fermier/> [Consulté le 14/05/2020].

Chambre d'agriculture de Gironde, 2020. Agriculture Biologique [en ligne]. Disponible sur : <https://gironde.chambre-agriculture.fr/viticulture/environnement/agriculture-biologique/> [Consulté le 13/05/2020].

Chambre d'Agriculture de l'Hérault, 2009. Regard sur l'Hérault - L'agriculture [en ligne]. Disponible sur : http://www.herault.gouv.fr/content/download/9795/54543/file/10_agriculture.pdf [Consulté le 16/09/2018].

- Chambre d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine, 2019. L'agriculture en Nouvelle Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/la-region-nouvelle-aquitaine/lagriculture-en-nouvelle-aquitaine/> [Consulté le 30/05/2020].
- Chambre d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine, 2020. Mémento 2019 des SIQO en Région Nouvelle Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Nouvelle-Aquitaine/Memento_SIQO_NA.pdf [Consulté le 15/05/2020].
- Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2017. Etude Climagri Loire-Atlantique [en ligne]. Disponible sur : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Energie-Climat/IRD_CLIMAGRI/2015_CLIMAGRI_CLIMACT_Demarche_Climagri_PdL_44_20181115.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, 2018. Observatoire régional de l'agriculture biologique des Pays de la Loire [en ligne]. Disponible sur : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2020_Observatoire_regional_2019_agriculture_biologique_en_Pays_de_la_Loire_Donnees_2018.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Chambre d'agriculture du Rhône, 2020. Ouverture du nouvel appel à projets PENAP : une opportunité pour vos projets ! [en ligne]. Disponible sur : <https://extranet-rhone.chambres-agriculture.fr/actualites/toutes-les-actualites/detail-de-lactualite/actualites/ouverture-du-nouvel-appel-a-projets-penap-une-opportunit-e-pour-vos-projets-1/> [Consulté le 30/12/2020].
- Chambre d'Agriculture PACA, 2017. Chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://paca.chambres-agriculture.fr/notre-agriculture/chiffres-cls/#c48632> [Consulté le 30/11/2020].
- Chambre de Commerce et d'Industrie, 2019 (2). Vins de Bordeaux : une filière historique et prospère [en ligne]. Disponible sur : https://www.cci.fr/web/developpement-de-l-entreprise/actualites-details/-/asset_publisher/rH3/content/vins-de-bordeaux [Consulté le 24/04/2020].
- Chambre de Commerce et de l'Industrie Bordeaux Métropole Gironde, 2019. Commerce - chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://bordeauxgironde.cci.fr/Votre-CCI/Suivre-nos-actions/Actualites/Commerces-chiffres-cls-Gironde-et-Bordeaux-Metropole-2019> [Consulté le 14/07/2019].
- Chambre de Commerce et de l'Industrie Bordeaux Métropole Gironde, 2019. Commerce - chiffres clés [en ligne]. Disponible sur : <https://bordeauxgironde.cci.fr/Economie-territoires/Surveiller-son-secteur-d-activite/Chiffres-cls-commerce-Gironde-2017> [Consulté le 15/04/2019].
- Chambre de commerce et de l'industrie, 2019. Commerce : les chiffres clés Gironde et Bordeaux Métropole 2019 [en ligne]. Disponible sur : <https://bordeauxgironde.cci.fr/Votre-CCI/Suivre-nos-actions/Actualites/Commerces-chiffres-cls-Gironde-et-Bordeaux-Metropole-2019> [Consulté le 18/07/2019].
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine, 2019. [en ligne]. Disponible sur : https://www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr/Pros-de-l-Alimentaire-de-20-ateliers-gratuits-pour-vous-demarquer_a4163.html [Consulté le 19/05/2020].
- Chambre des Métiers d'Aquitaine, 2016. Artisans : des solutions pour réduire vos pertes alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <http://www.artsans-gourmands.fr/project/artisans-des-solutions-pour-reduire-vos-pertes-alimentaires/> [Consulté le 11/10/2020].
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Lyon-Rhône, 2019. Faire des économies [en ligne]. Disponible sur : <https://https://www.cma-lyon.fr/gerer/se-developper-durablement/faire-des-economies> [Consulté le 30/12/2020].
- Chambres d'Agriculture, 2014. REALISAB : réussir l'approvisionnement local de la restauration collective [en ligne]. Disponible sur : <https://chambres-agriculture.fr/actualites/toutes-les-actualites/detail-de-lactualite/actualites/realisab-reussir-lapprovisionnement-local-de-la-restauration-collective/> [Consulté le 17/05/2020].
- Chambres des Métiers et de l'Artisanat, 2016. Isère : des actions pour favoriser l'approvisionnement local [en ligne]. Disponible sur : https://veille.artisanat.fr/dossier_filiere/metiers-de-bouche/marche/actualite/isere-des-actions-pour-favoriser-lapprovisionnement-local.html [consulté le 12/01/2021].
- Chanut I., 2019. Repas bio dans les crèches c'est possible : l'exemple en Gironde [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/gironde/8019-repas-bio-dans-les-creches-exemple-en-gironde.html> [Consulté le 24/04/2020].
- Chardon O., Jauneau Y., Vidalenc J., 2020. Les agriculteurs : de moins en moins nombreux et de plus en plus d'hommes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4806717> [Consulté le 30/12/2020].
- Cheminade P., 2018 (2). "Libourne inside" : comment la Cali veut profiter de l'attractivité de la métropole bordelaise [en ligne]. Disponible sur : <https://objectifaquitaine.latribune.fr/politique/2018-03-20/libourne-inside-comment-la-cali-veut-profiler-de-l-attractivite-de-la-metropole-bordelaise-772485.html> [Consulté le 19/05/2020].
- Cheminade P., 2018. Coopération territoriale : Bordeaux Métropole signe avec Saintes et Marmande [en ligne]. Disponible sur : <https://objectifaquitaine.latribune.fr/politique/2018-10-11/cooperation-territoriale-bordeaux-metropole-sign-avec-saintes-et-marmande-793558.html> [Consulté le 20/04/2019].
- Ciedel, 2019. Centre International d'Etudes pour le Développement Local [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ciedel.org/> [Consulté le 14/08/2018].
- Club commerce connecté, 2017. Commerces de proximité : Bordeaux Métropole travaille sur le sujet [en ligne]. Disponible sur : <https://club-commerce-connecte.com/2017/12/22/commerces-proximite-bordeaux-metropole/> [Consulté le 15/04/2019].
- Commune de Talence, 2012. La biodiversité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.talence.fr/decouvrir-talence/patrimoine/parcours-patrimoine/la-biodiversite/> [Consulté le 14/08/2018].
- Consoglobe, 2013. La Grande distribution peut-elle être durable? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.consoglobe.com/grande-distribution-peut-elle-etre-durable-cg/2> [Consulté le 28/06/2018].
- Consoglobe, 2019. Que représente 1 tonne de CO2 ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.consoglobe.com/represente-tonne-co2-4127-cg> [consulté le 28/02/2021]
- Corade, 2020. Entretien réalisé avec Économiste territoriale, Maître de conférences, Bordeaux Sciences Agro. Entretien réalisé en 2020.
- Corvaisier C., 2020. Dans quelle mesure la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) peut-elle permettre d'assurer une alimentation de qualité pour tous, tout en accompagnant de façon structurelle la transition vers un système alimentaire et agricole durable ? Mémoire SupÉcolidaira, 98p.
- Daboval A., 2017. Le Parisien : Les hypermarchés jouent la carte des produits régionaux. [en ligne] Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/vie-quotidienne/conso/les-hypermarches-jouent-la-carte-des-produits-regionaux-02-02-2017-6647373.php> [Consulté le 7/07/2018].
- Darmon N., Bocquier A., Vieux F., et al., 2010 [en ligne]. L'insécurité alimentaire pour raisons financières en France. Disponible sur : <http://www.onpes.gouv.fr/IMG/pdf/Darmon.pdf> [Consulté le 28/03/2018].
- Data journalisme lab, 2016. Bordeaux : moins de sport pour les pauvres [en ligne]. Disponible sur : <https://2016.datajournalismelab.fr/bordeaux-moins-de-sport-pour-les-pauvres/> [Consulté le 5/04/2019].
- De Chastignac C., 2020. Bordeaux : la restauration scolaire labellisée "ECOCERT en cuisine" [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/bordeaux-metropole/8542-bordeaux-la-restauration-scolaire-labellisee-ecocert-en-cuisine.html> [consulté le 3/01/20]
- Delmas A. & Guillot J., 2019. La consommation de viande a ré-augmenté en 2018 en France [en ligne]. Disponible sur : https://www.liberation.fr/france/2019/04/04/la-consommation-de-viande-a-re-augmente-en-2018-en-france_1719314 [Consulté le 17/08/2018].
- Département 13, 2020. Jardins collectifs des Bouches du Rhône [en ligne]. Disponible sur : <https://www.departement13.fr/le-departement/les-appels-a-projets-departementaux/detail/appelesaprojet/environnement/> [Consulté le 30/12/2020].
- Département de Gironde, 2015. Circuits courts, consommons Girondin [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/economie-locale/circuits-courts-consommons-girondin> [Consulté le 17/08/2018].
- Département de Gironde, 2016. ClimAgri en Gironde [en ligne]. Disponible sur : https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-04/retour_dexperience_climagri_vnumerique.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Département de Gironde, 2017. Coordonnées épiceries solidaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-09/coordonnees-epiceries-solidaires.pdf> [Consulté le 23/04/2020].
- Département de Gironde, 2019 (2). Circuits courts : consommons girondin [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/economie-locale/circuits-courts-consommons-girondin> [Consulté le 24/04/2020].

Département de Gironde, 2019 (1). Circuits courts : consommons girondin [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/economie-locale/circuits-courts-consommons-girondin> [Consulté le 24/04/2020].

Département de Gironde, 2019. Label Établissement Bio engagé pour nos collègues [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/actualites/label-etablissement-bio-engage-pour-nos-colleges> [Consulté le 24/04/2020].

Département de Gironde, 2020. Pour une alimentation durable : de la graine à l'assiette [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/acteurs-jeunesse/les-actions/pour-une-alimentation-durable-de-la-graine-lassiette> [Consulté le 30/12/2020].

Département Isère & Chambre d'agriculture de l'Isère, 2019. Panorama de l'agriculture iséroise [en ligne]. Disponible sur : https://www.isere.gouv.fr/content/download/47201/327773/file/PANORAMA%20AGRICULTURE_livret_versionfinale.pdf [Consulté le 30/12/2020].

Département Loire Atlantique, 2020 (1). Aide à la transformation et à la commercialisation de produits agricoles à la ferme [en ligne]. Disponible sur : <https://www.loire-atlantique.gouv.fr/Politiques-publiques/Agriculture/Aides-aux-investissements/Aide-a-la-transformation-et-a-la-commercialisation-de-produits-agricoles-a-la-ferme> [Consulté le 30/12/2020].

Département Loire Atlantique, 2020. Les appels à projets pour le développement des circuits courts [en ligne]. Disponible sur : https://www.loire-atlantique.fr/44/amenagement-economie/les-appels-a-projets-pour-le-developpement-des-circuits-courts/c_1302974 [Consulté le 30/12/2020].

Destrac Irvine A., 2018. De nouvelles variétés et de nouveaux cépages pour les vignobles [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nouvelle-aquitaine.fr/sites/alpc/files/2018-01/Texte%20INRA%20VF%2020171116.pdf> [Consulté le 15/07/2019].

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2018. Etiquetage des produits alimentaires [en ligne]. Disponible sur : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgcrf/documentations/fiches_pratiques/fiches/etiquetage-denrees-alimentaires.pdf [Consulté le 4/08/2018].

Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture, et de la forêt de Nouvelle-Aquitaine, 2017. Engagement dans le Pacte d'ambition régionale pour l'agriculture biologique 2017-2020 [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/pacte_signe_cle4a46bc.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture, et de la forêt de Nouvelle-Aquitaine, 2018. Panorama des industries agroalimentaires - Fiche régionale Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/81898?token=fcf90addee990c329fc19c3c578d0484> [Consulté le 5/05/2019].

Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture, et de la forêt de Nouvelle-Aquitaine, 2018 (2). Programme Ambition Bio 2022 [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/180625_programmeambitionbio_2022_cle0594f1.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture, et de la forêt de Nouvelle-Aquitaine, 2012. Les industries agroalimentaires, Atlas Aquitaine Limousin Poitou-Charentes [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/06_-_Industries_agro-alimentaires_cle81c71a.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Direction régionale des affaires sanitaires et sociales du Languedoc Roussillon (DRASSLR), 2010. Baromètre santé nutrition 2008 – Consommations alimentaires en Languedoc-Roussillon [en ligne]. Disponible sur : https://agritrop.cirad.fr/566726/1/document_566726.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Dourian, 2020. Entretien réalisé avec Tara Dourian, ingénieure d'étude en sociologie, Inrae. Entretien réalisé en 2020.

DRAAF AURA, 2019 (1). Mémento de la statistique agricole en région AURA [en ligne] Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/memento2019_web_cle09c441.pdf [Consulté le 2/10/2020].

DRAAF AURA, 2019. Limiter le gaspillage par les dons aux associations d'aide alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-par-les-dons> [Consulté le 30/12/2020].

DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2020. Le réseau régional des acteurs et des démarches alimentaires territoriales en Nouvelle Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Le-reseau-regional-des-acteurs-et> [consulté le 22/01/2021]

DRAAF Occitanie, 2015. Economie agricole en Occitanie [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/6_eco_agri_moy_reso_imp_image_300dpi_cle4f3572.pdf [Consulté le 16/07/2020].

DRAAF Pays de la Loire, 2020. Nouvel appel à projet régional sur les projets alimentaires territoriaux [en ligne]. Disponible sur : <https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Nouvel-appel-a-projet-regional-sur> [Consulté le 30/12/2020].

DRAAF Rhône-Alpes, 2011. Les chiffres clés du Rhône [en ligne]. Disponible sur : <https://www.isere.gouv.fr/content/download/47201/327773/file/PANORAMA%20AGRICU>

Drive Fermier Gironde, 2019. Producteurs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.drive-fermier.fr/33/partenaires> [Consulté le 16/05/2020].

E Leclerc, 2018. Etat des lieux 2018 [en ligne]. Disponible sur : https://www.mouvement.leclerc/sites/default/files/2018-11/Rapport_RSE2018_E.Leclerc_0.pdf [Consulté le 21/07/2018].

ECOBIOSE, 2020. Biodiversité en territoires viticoles [en ligne]. Disponible sur : https://www.ecobiose.fr/wp-content/uploads/2020/01/ECOBIOSE_vignes-vins.pdf [Consulté le 12/05/2020].

Éleveurs Girondins, 2019. La coopérative [en ligne]. Disponible sur : <http://www.eleveursgirondins.fr/la-cooperative/> [Consulté le 14/05/2020].

Elziere L., 2019. Plus grand, plus bio, plus solidaire : le MIN des Arnavaux poursuit sa mutation [en ligne]. Disponible sur : <https://madeinmarseille.net/56380-min-arnavaux-travaux-bio-solidaire/> [Consulté le 9/11/2020]

ENS Lyon, 2016. Géoconfluences : Désert Alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/desert-alimentaire> [Consulté le 1er/07/2018].

Ernest, 2019. Hello Ernest [en ligne]. Disponible sur : <http://hello-ernest.com/fr/> [Consulté le 20/07/2019].

Escalon H., Bossard C., Back F., 2008. INPES : Baromètre santé nutrition 2008. [en ligne]. Disponible sur : <http://inpes.santepubliquefrance.fr/Barometres/barometre-sante-nutrition-2008/pdf/perceptions-connaissances.pdf> [Consulté le 27/05/2018].

Ethicity, ADEME, 2014. Communiqué de presse ethnicity, groupe greenflex [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/cp-ethnicity-groupe-greenflex-10-ans-consommation-responsable.pdf> [Consulté le 3/07/2018].

Eurocities, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://www.eurocities.eu/> [Consulté le 16/05/2020].

Europe en Auvergne Rhône Alpes, 2019. Coopération pour le développement des circuits d'approvisionnement courts et des marchés locaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.europe-en-auvergnerrhonealpes.eu/appe-projet/cooperation-pour-le-developpement-des-circuits-dapprovisionnement-courts-et-des> [Consulté le 30/12/2020].

Eysines, 2013. Un Jardin dans la ville, la zone maraîchère [en ligne]. Disponible sur : http://www.eysines.fr/wp-content/uploads/2013/02/Dep_maraichage_4pages.pdf [Consulté le 28/04/2019].

Fabrique Territoires Santé, 2018. Inspir'actions - Alimentation et territoires: comment garantir localement une alimentation accessible et de qualité à tous [en ligne]. Disponible sur : https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/recueil_inspiration_alimentation.pdf [Consulté le 15/07/2019].

Faburel G., 2019. Les métropoles barbares : démondialiser la ville, désurbaniser la terre. Ed le Passager Clandestin.

Familles à alimentation positive (FAAP), 2019. Présentation générale des défis [en ligne]. Disponible sur : <https://www.famillesaalimentationpositive.fr/presentation-du-defi/presentation-generale-des-defis/> [Consulté le 3/07/2019].

Familles Rurales, 2018. Observatoire des prix 2018 [en ligne]. Disponible sur : https://www.famillesrurales.org/sites/multisite.famillesrurales.org/_www/files/ckeditor/actualites/fichiers/Rapport_ObsPx18%20d%C3%A9f.pdf [Consulté le 3/07/2019].

Faucher A., 2014. Diagnostic territorial alimentaire Bordeaux Gironde [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Bordeaux_metropole_cle8c2564.pdf [Consulté le 2/07/2018].

- Fernandez Gil J., Gerlof H., Fus E., Volz P., Bein S., AGRONAUTEN organization, 2019, *Food as a key medium for social inclusion and intercultural dialogue : A taste of lessons learned from European initiatives* [en ligne]. Disponible sur : <https://urban-foodfutures.com/2020/04/23/migrants/> [Consulté le 28/04/2020].
- Fernandez Gil J., Gerlof H., Fus E., Volz P., Bein S., AGRONAUTEN organization, 2019. *Food as a key medium for social inclusion and intercultural dialogue : A taste of lessons learned from European initiatives*
- Fontaine L., Fourrié L., Garnier J.F., Mangin M., Colomb B., Carof M., Aveline A., Prieur L., Quirin T., Chareyron B., Maurice R., Glachant C., Gouraud J.P., 2012. Connaître, caractériser et évaluer les rotations en systèmes de grandes cultures biologiques. Dans *Innovations Agronomiques* 25 (2012), 27-40.
- Food and Agriculture Organization (FAO), 2008. Introduction au concept de sécurité alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.fao.org/3/a-al936f.pdf> [Consulté le 27/03/2018].
- Fourcade A., 2018. Dans AQUUI : Floirac se lance dans l'aventure de la micro-ferme [en ligne]. Disponible sur : <http://www.aquui.fr/metropole/floirac-se-lance-dans-l-aventure-de-la-micro-ferme,17018.html> [Consulté le 10/08/2018].
- France 2, 2020. Confinement : les stocks de la Banque alimentaire sont au plus bas [en ligne]. Disponible sur : https://www.francetvinfo.fr/sante/maladie/coronavirus/confinement-les-stocks-de-la-banque-alimentaire-sont-au-plus-bas_3951333.html [Consulté le 29/05/2020].
- France Agrimer, 2014. L'euro alimentaire en 2014 : partage de la valeur de la dépense alimentaire et impact d'une hausse des prix agricoles [en ligne]. Disponible sur : https://www.iamm.ciheam.org/ress_doc/opac_css/index.php?lvl=notice_display&id=40526 [Consulté le 17/04/2020].
- France Agrimer, 2017. Etats généraux de l'alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://www.google.com/url?sa=t&rc=1&u=https://www.franceagrimer.fr/2017/07/19/07/2018> [Consulté le 19/07/2018].
- France Bleu, 2018. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.francebleu.fr/infos/faits-divers-justice/deux-nouvelles-epiceries-itinerantes-pour-les-etudiants-a-bordeaux-1538737858> [Consulté le 21/04/2020].
- France Bleu, 2018. Bordeaux : le premier frigo partagé de Nouvelle Aquitaine en service près de la gare Saint-Jean [en ligne]. Disponible sur : <https://www.francebleu.fr/infos/climat-environnement/bordeaux-le-premier-frigo-partage-de-nouvelle-aquitaine-en-service-pres-de-la-gare-st-jean-1526902394> [Consulté le 29/03/2019].
- France info, 2019. Loi anti-gaspi : les banques alimentaires enregistrent une augmentation des dons [en ligne]. Disponible sur : https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/loi-anti-gaspi-les-banques-alimentaires-enregistrent-une-augmentation-des-dons_3176455.html [Consulté le 23/04/2020].
- France Urbaine, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://franceurbaine.org/> [Consulté le 15/05/2020].
- France Urbaine, 2020. Enquête sur le système alimentaire face à la crise de Covid-19 dans les grandes villes : découvrez les premières tendances qui se dégagent [en ligne]. Disponible sur : <http://franceurbaine.org/actualites/enquete-sur-le-systeme-alimentaire-face-la-crise-de-covid-19-dans-les-grandes-villes> [Consulté le 15/05/2020].
- France3 Régions, 2020. En grande difficulté suite au confinement, la Banque Alimentaire de l'Hérault lance un appel aux dons [en ligne]. Disponible sur : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/herault/montpellier/grande-difficulte-suite-au-confinement-banque-alimentaire-herault-lance-appel-aux-dons-1843946.html> [Consulté le 16/07/2020].
- Gaillard L., 2020. Entretien réalisé avec Laure Gaillard, chargée de mission projet alimentaire territorial, Aix Marseille Provence Métropole. Entretien réalisé en décembre 2020.
- Ganet M., 2018. L'élixir contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudouest.fr/2018/06/29/le-elixir-contre-le-gaspillage-alimentaire-5188944-3229.php> [Consulté le 15/05/2020].
- Garot G., 2014. Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique.
- Garric A., 2019. Dans Le Monde : En Nouvelle-Aquitaine, « il faut concevoir des filières agricoles adaptées et conserver la ressource en eau » [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/05/16/en-nouvelle-aquitaine-il-faut-concevoir-des-filieres-agricoles-adaptees-et-conserver-la-ressource-en-eau_5462822_3244.html [Consulté le 10/07/2019].
- Georges-Kot S., 2017. INSEE : Le revenu salarial s'établit à 20 540 euros en moyenne en 2015. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3204195> [Consulté le 20/07/2018].
- Girardon C., 2020. Lyon : Lutte contre le gaspillage alimentaire, chasse au plastique, les cantines se mettent au vert [en ligne]. Disponible sur : <https://www.20minutes.fr/societe/2594871-20190902-lyon-lutte-contre-gaspillage-alimentaire-chasse-plastique-cantines-mettent-vert> [Consulté le 30/12/2020].
- Gironde Le Département, 2019. Le Département de la Gironde s'engage pour le bio [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/espace-presse/le-departement-de-la-gironde-s-engage-pour-le-bio> [Consulté le 29/05/2020].
- Gironde Le Département, 2020. COVID-19 : aides alimentaires d'urgence [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/actualites/covid-19-aides-alimentaires-urgence> [Consulté le 29/05/2020].
- Graines CIVAM, 2018. SAS Graines [en ligne]. Disponible sur : <https://graines-civam.fr/> [Consulté le 10/08/2018].
- Grand Lyon, 2020 (1). Le conseil de la Métropole de Lyon [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandlyon.com/metropole/le-conseil-de-la-metropole.html> [Consulté le 30/12/2020].
- Grand Lyon, 2020 (2). Réseaux internationaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandlyon.com/metropole/reseaux-internationaux.html> [Consulté le 30/12/2020].
- Grand Lyon, 2020. Appel à manifestation d'intérêt "lutte contre les précarités alimentaires" 2020-2021 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grandlyon.com/services/appels-a-projets/appele-a-manifestation-dinteret-lutte-contre-les-precarites-alimentaires-2020-2021.html> [Consulté le 30/12/2020].
- Grenoble Alpes métropole 2020 (1). La plateforme participative de la métropole grenobloise [en ligne]. Disponible sur : <https://participation.lametro.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Grenoble Alpes Métropole, 2018. Guide des producteurs locaux de la métropole.
- Grenoble Alpes Métropole, 2019 (1). Donnez votre avis sur la reconstruction des outils de traitement des déchets [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lametro.fr/actualite/581/104-donnez-votre-avis-sur-la-reconstruction-des-outils-de-traitement-des-dechets.htm> [Consulté le 20/06/2019].
- Grenoble Alpes métropole, 2019 (2). Le mois de la transition alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.pait-transition-alimentaire.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Grenoble Alpes métropole, 2019 (3). Projet alimentaire inter-territorial - coopération alimentaire à l'échelle du grand bassin de vie grenoblois.
- Grenoble Alpes Métropole, 2019. Que fait la métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lametro.fr/43-que-fait-la-metropole-.htm> [Consulté le 20/06/2019].
- Grenoble Alpes métropole, 2020 (2). Les élus métropolitains [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/1085-vos-conseillers-metropolitains.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Grenoble Alpes Métropole, 2020 (3). La collecte des déchets alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/873-la-collecte-en-porte-a-porte.htm> [Consulté le 31/12/2020].
- Grenoble Alpes métropole, 2020. Subventions à l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/656-subventions-a-l-agriculture.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Groupe Casino, 2017. Document de référence 2017 - Responsabilité sociale d'entreprise [en ligne]. Disponible sur : <https://www.greenpeace.fr/aumenudes-cantines/methodologie> [Consulté le 10/07/2019].
- Groupe Energies Renouvelables, environnement et solidarités (GERES), 2015. Réalisation d'un diagnostic Climagri régional et animation de la démarche [en ligne]. Disponible sur : https://connaissance-territoire.maregionsud.fr/fileadmin/user_upload/Annuaire/Etude/DOC0009500_7_1.pdf [consulté le 30/12/2020].
- Groupe GCF, 2018. Qui sommes-nous? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.groupegcf.fr/le-groupe-lgcf.html> [Consulté le 28/04/2019].
- Hérault B., 2012. La diversification des assolements en France : intérêts, freins et enjeux. Centre d'études et de prospective 51 (2012).
- Inbpinov, 2013. Guide des bonnes pratiques environnementales en boulangerie-pâtisserie [en ligne]. Disponible sur : http://www.inbpinov.com/media/inbp_1211_guidepratiqueenviro_bd_049926700_1159_07052013.pdf [Consulté le 28/04/2019].

Info-Pharma, 2016. Quelle est la ville la plus sportive de France? [en ligne]. Disponible sur : <http://www.observationsociete.fr/revenus/inegalites-revenus/quelles-sont-les-villes-les-plus-inegalitaires-de-france.html> [Consulté le 5/04/2019].

INRA, INAO, France AgriMer, Montpellier SupAgro, CNRS, 2018. La vigne, le vin et le changement climatique en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.coop-cavale.fr/wp-content/uploads/2018/12/04-2-CS-19-dec-18-infographie-INRA.pdf> [Consulté le 15/07/2019].

INSEE, 2015. Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769> [Consulté le 10/07/2019].

INSEE, 2016 (2). La Gironde à grands traits [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1908417> [Consulté le 15/05/2020].

INSEE, 2016. Artisanat commercial [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1072> [Consulté le 10/07/2019].

INSEE, 2017. Les acteurs économiques et l'environnement, éditions 2017. Agriculture et environnement.

INSEE, 2019 (1). France, portrait social [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4238395?sommaire=4238781> [consulté le 30/12/2020]

INSEE, 2020. Tableaux de l'économie française [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4277860?sommaire=4318291> [Consulté le 30/12/2020].

INSEE, 2020 (1). Tableau de bord Conjoncture : Île-de-France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2109644> [consulté le 30/12/2020]

INSEE, 2021. Comparateur de territoire - département de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=DEP-75> [consulté le 01/02/2021]

INSEE, 2021 (1). Comparateur de territoires - Métropole d'Aix-Marseille-Provence [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=EPCI-200054807+COM-13055+COM-13001> [Consulté le 27 janvier 2021].

INSEE, 2021 (2). Dossier complet - Intercommunalité-Métropole de Montpellier Méditerranée Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-243400017> [Consulté le 01/02/2021].

INSEE, 2021 (3). Dossier complet - intercommunalité Métropole de Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-243300316> [consulté le 01/02/2021]

INSEE, 2021 (4). Comparateur de territoire. Intercommunalité - Métropole de Lyon. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=EPCI-200046977+DEP-69> [Consulté le 25 janvier 2021].

INSEE, 2021 (5). Dossier complet - intercommunalité Métropole de Nantes Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-244400404> [consulté le 01/02/2021]

INSEE, 2021 (6). Dossier complet - Intercommunalité-Métropole de Grenoble-Alpes-Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200040715#chiffre-cle-5> [Consulté le 27 janvier 2021].

INSEE, 2021 (7). Comparateur de territoires - France métropolitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=METRO-1> [Consulté le 27 janvier 2021].

Institut Français de la Vigne et du Vin, 2015. Valorisation de la biomasse vitivinicole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.vignevin.com/environnement/valorisation-biomasse-vitivinicole/> [Consulté le 28/04/2019].

Institut Momentum, 2012. Vers une agriculture sans pétrole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.institutmomentum.org/wp-content/uploads/2013/10/Vers-une-agriculture-sans-p%C3%A9trole.pdf> [Consulté le 13/05/2020].

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), 2020. Rechercher un produit.

Institut National de Recherche Agronomique (INRA), 2013. L'eau dans l'agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Toutes-les-actualites/L-eau-dans-l-agroalimentaire> (consultation le 10/07/2018)

Interbio Nouvelle Aquitaine, 2017 (2). Le Label Territoire Bio Engagé [en ligne]. Disponible sur : <https://www.interbionouvelleaquitaine.com/fr/presentation/nos-outils/territoire-bio-engage> [Consulté le 13/05/2020].

Interbio Nouvelle Aquitaine, 2017. La bio en Nouvelle Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.interbionouvelleaquitaine.com/> [Consulté le 9/04/2019].

Interbio Nouvelle Aquitaine, 2018. INTERBIO Nouvelle Aquitaine - Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.interbionouvelleaquitaine.com/> [Consulté le 28/04/2019].

Interbio Nouvelle Aquitaine, 2019. La marque Bio Sud Ouest [en ligne]. Disponible sur : <https://www.interbionouvelleaquitaine.com/fr/presentation/nos-outils/marque-bio-sud-ouest> [Consulté le 19/05/2020].

Invest in Bordeaux, 2014. Mondelez, LU, 3 questions à Muriel Rohr [en ligne]. Disponible sur : <https://www.invest-in-bordeaux.fr/mondelez-lu-3-questions-muriel-rohr/> [Consulté le 28/04/2019].

IPSOS, 2016. Alimentation durable : les Français de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-quils-mangent> [Consulté le 2/08/2018]

ISF, 2020. Pour une sécurité sociale de l'alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://www.isf-france.org/articles/pour-une-securite-sociale-de-l'alimentation> [Consulté le 28/12/2020].

Jancovici J-M., 2019. L'agriculture peut-elle équilibrer sa consommation d'énergie et continuer à produire des aliments ? Un cadre d'évaluation de la neutralité énergétique appliquée à l'agriculture française [en ligne]. Disponible sur : <https://medium.com/@jmj.fanpage/lagriculture-peut-elle-%C3%A9quilibrer-sa-consommation-d-%C3%A9nergie-et-continuer-%C3%A0-produire-des-aliments-15dd8bea91fb> [Consulté le 14/05/2020]

Joseph J-L. & Marmier D., 2018. Les signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires [en ligne]. Disponible sur : https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2018/2018_18_qualite_origine_produits_alimentaires.pdf [Consulté le 20/07/2019].

Journal du Net, 2014. Les aliments les plus surconsommés par département : la carte 2014 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.journaldunet.com/economie/distribution/1098635-les-aliments-les-plus-surconsommes-par-departement-la-carte-2014/> [Consulté le 15/07/2018]

Journal du Net, 2019. Emploi et chômage à Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <http://www.journaldunet.com/management/ville/bordeaux/ville-33063/emploi> [Consulté le 20/07/2019].

Kermap, 2018. Kermap, nos villes vertes - Bordeaux, patrimoine arboré [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nosvillesvertes.fr/data/insee=33063/name=Bordeaux> [Consulté le 9/04/2019]

Kermap, 2020. Nos villes vertes - Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nosvillesvertes.fr/data/insee=33063/name=Bordeaux> [Consulté le 16/01/2021].

L'avenir agricole et viticole aquitain, 2019. Aides départementale : plus de 800 000 euros pour l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : <https://www.avenir-aquitain.com/a-la-une/aides-departementale.htm> [Consulté le 9/04/2019]

La Cité du Vin, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laciteduvin.com/fr> [Consulté le 15/07/2019].

La coopération agricole AURA, 2019 (1). Énergies renouvelables [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cdf-raa.coop/nos-actions/agroecologie/energies-renouvelables> [Consulté le 30/12/2020].

La coopération agricole AURA, 2019. CAP Energie IAA : pour la réduction de la facture énergétique des PME de l'agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.cdf-raa.coop/nos-actions/agroecologie/cap-energie-iaa-4> [Consulté le 30/12/2020].

La Fabrique Ecologique, 2017. L'autosuffisance alimentaire des villes : utopie ou réalité ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lafabriqueeconomique.fr/autosuffisance-alimentaire> [Consulté le 18/07/2018].

La Marseillaise, 2019. Le marché des Arnavaux poursuit sa mutation [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lamarseillaise.fr/societe/le-marche-des-arnavaux-poursuit-sa-mutation-IGLM079717> [Consulté le 9/11/2020]

La Passe Jardins, 2018. Le Passe Jardins, réseau des jardins partagés d'Auvergne Rhône Alpes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lepassejardins.fr/lyon-metropole> [Consulté le 4/08/2018].

La Possibilité, 2020. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://lapossibilite.fr/> [Consulté le 18/07/2018].

La Tribune, 2019. Bee&Co déploie le premier méthaniseur de biodéchets de Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://objectifaquitaine.latribune.fr/business/l-actu-de-la-french-tech-bordeaux/2019-06-27/bee-co-deploie-le-premier-methaniseur-de-biodechets-de-nouvelle-aquitaine-821694.html> [Consulté le 18/07/2018].

Lafon C., 2016. Dans Sud Ouest : Agriculteur, radiographie d'une profession en crise et en colère [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudouest.fr/2016/02/06/agriculteur-radiographie-d-une-profession-en-crise-et-en-colere-2264269-4720.php> [Consulté le 5/05/2019].

Lafon C., 2016. La Gironde très exposée aux pesticides : l'enquête choc de "Cash investigation" [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudouest.fr/2016/02/02/la-gironde-tres-exposee-aux-pesticides-l-enquete-choc-de-cash-investigation-2261809-706.php> [Consulté le 10/07/2019].

Lasfargues, 2020. Entretien réalisé avec Jean-Philippe Lasfargues, Directeur de la MIAM, Maison Interculturelle de l'Alimentation et des Mangeurs.ses, Centre Social Bordeaux Nord. Entretien réalisé en 2020.

Lambert S., 2020. Nantes. Quand l'intelligence artificielle s'invite à la cantine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/nantes-44000/nantes-quand-l-intelligence-artificielle-s-invite-a-la-cantine-7087346> [Consulté le 30/12/2020].

Larochette B., Sanchez Gonzalez J., (INSEE). Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements. INSEE Première, 2015, n° 1568. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>

LDC, 2018. L'environnement [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ldc.fr/rubrique/l-environnement/respect-de-lenvironnement/497/> [Consulté le 28/04/2019].

Le Monde, 2015. « Gueules cassées » : les fruits et légumes moches bientôt vendus à l'étranger [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/economie/article/2015/10/12/gueules-cassees-les-fruit-et-legumes-moches-bientot-vendus-a-l-etranger_4788069_3234.html [Consulté le 4/07/2018].

Le Monde, 2016. Vous dépensez 100 euros dans l'alimentaire, combien vont aux agriculteurs ? [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/economie/article/2016/02/08/vous-depensez-100-euros-dans-l-alimentaire-combien-vont-aux-agriculteurs_4861337_3234.html [Consulté le 4/07/2018].

Le Monde, 2017 (2). Etats généraux de l'alimentation : comprendre la guerre des prix entre grande distribution et producteurs [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2017/02/26/guerre-des-prix-tensions-dans-les-negociations-entre-grande-distribution-et-producteurs_5085749_4355770.html [Consulté le 4/07/2018].

Le Monde, 2018. Château Latour, quand un roi du bordeaux passe au bio [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/m-actu/article/2018/11/02/chateau-latour-quand-un-roi-du-bordeaux-passe-au-bio_5378077_4497186.html [Consulté le 13/05/2020].

Le voyage à Nantes, 2018. Nantes Food Forum [en ligne]. Disponible sur : <https://www.levoyageanantes.fr/agenda/nantes-food-forum-2/> [Consulté le 30/12/2020].

Lerivain H., 2020. Néo Terra : 42 % des aides régionales fléchées vers les transitions écologiques [en ligne]. Disponible sur : <https://objectifaquitaine.latribune.fr/politique/2020-07-06/neo-terra-42-des-aides-regionales-flachees-vers-les-transitions-ecologiques-852172.html> [Consulté le 19/01/2021].

Les cahiers du développement durable, 2018. Les aliments et le climat [en ligne]. Disponible sur : <http://les.cahiers-developpement-durable.be/outils/aliments-climat/> [Consulté le 16/07/2018].

Les Détritivores, 2018. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://les-detritivores.org/> [Consulté le 14/05/2020].

Les Greniers d'Abondance, 2020. Vers la résilience alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://resiliencealimentaire.org/page-telechargement-guide/> [Consulté le 29/05/2020].

Les Mousquetaires, 2018. Rapport développement durable 2018 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.mousquetaires.com/wp-content/uploads/2019/01/rapport-developpement-durable-mousquetaires-2018.pdf> [Consulté le 10/07/2019].

Let's Food, 2020. Le territoire pour assurer la résilience alimentaire : les leçons à retenir de la crise sanitaire de la COVID19 [en ligne]. Disponible sur : https://letsfoodcities.com/wp-content/uploads/2020/07/FR_-Article-LF-COVID.pdf [Consulté le 19/01/2021]

Let's Food, 2018. Let's Food Cities [en ligne]. Disponible sur : <https://www.letsfoodcities.com> [Consulté le 15/07/2019].

Let's Food, 2020 (1). La restauration collective publique à Paris, vers une alimenta-

tion durable ! [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-publique-a-paris-vers-une-alimentation-durable/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (2). La restauration collective sur la métropole de Lyon : écoles maternelles, primaires et collèges [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-sur-la-metropole-de-lyon-ecoles-maternelles-primaires-et-colleges/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (3). La restauration scolaire dans les écoles des communes de Grenoble Alpes Métropole [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-scolaire-dans-les-ecoles-des-communes-de-grenoble-alpes-metropole/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (4). La Restauration scolaire dans les communes de la métropole Aix-Marseille-Provence [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-dans-les-ecoles-de-la-metropole-aix-marseille-provence/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (5). Ma Cantine Autrement : lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets tout en sensibilisant les petits comme les grands [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/ma-cantine-autrement-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-reduction-des-dechets-tout-en-sensibilisant-les-petits-comme-les-grands/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (6). Une restauration scolaire saine et responsable pour les écoles de Nantes [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/une-restauration-scolaire-saine-et-responsable-pour-les-ecoles-de-nantes/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (6). Une restauration scolaire saine et responsable pour les écoles de Nantes [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/une-restauration-scolaire-saine-et-responsable-pour-les-ecoles-de-nantes/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (7). La Région Occitanie accompagne les industries agroalimentaires vers des pratiques plus durables [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-region-accorde-les-industries-agroalimentaires-vers-des-pratiques-plus-durables/> [Consulté le 30/12/2020].

Let's Food, 2020 (8). Grand Lyon : accompagner les co-propriétaires à installer un composteur collectif [en ligne]. Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/compostons-ensemble-a-lyon/> [consulté le 12/01/2021]

Let's Food, 2020 (9). L'accompagnement dans l'installation de composteurs collectifs et individuels par la Ville de Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/laccompagnement-dans-linstallation-de-composteurs-collectifs-et-individuels-par-la-ville-de-paris/> [consulté le 12/01/2021]

Let's Food, 2020 (10). La restauration collective des crèches et écoles primaires dans les communes de Bordeaux Métropole [en ligne] Disponible sur : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-des-creches-et-ecoles-primaires-dans-les-communes-bordeaux-metropole/> [Consulté le 30/12/2020].

Loc halle bio, 2018. Loc halle bio, groupement de producteurs maraichers bio [en ligne]. Disponible sur : <http://lochallebio.fr/> [Consulté le 20/04/2019].

LSA, 2018. Dans LSA Commerce & Consommation : Les 3 piliers du nouveau Carrefour : inventer un nouveau modèle et une nouvelle offre [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lsa-conso.fr/les-3-piliers-du-nouveau-carrefour-inventer-un-nouveau-modele-et-une-nouvelle-offre,279012> [Consulté le 16/07/2019].

LU, 2019. Le programme Harmony [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lu.fr/Engagement/La-Charte-LU-HARMONY> [Consulté le 28/04/2019].

Luc Bodiguel, Chloé Rochard, Gilles Maréchal. L'ACTION PUBLIQUE EN MATIÈRE D'ALIMENTATION LOCALE. Les compétences accordées par la loi et les règlements aux collectivités locales (régions, départements, communes) dans le domaine de la production, la transformation et la consommation d'aliments locaux.. 2018. Disponible sur : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01842263/document>

Lyon Plus, 2019. Cantines scolaires : donner les restes au lieu de les jeter [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lyonplus.com/actualite/2019/08/18/cantines-scolaires-donner-les-restes-au-lieu-de-les-jeter> [Consulté le 30/12/2020].

Ma Région Sud, 2020 (1). Soutien des plateformes physiques d'approvisionnement de la restauration [en ligne]. Disponible sur : <https://www.maregionsud.fr/aides-et-appels-a-projets/detail/soutien-des-plateformes-physiques-dapprovisionnement-de-la-restauration> [Consulté le 30/12/2020].

Ma Région Sud, 2020. Projets alimentaires territoriaux [en ligne]. Disponible sur : <https://www.maregionsud.fr/aides-et-appels-a-projets/detail/projets-alimentaires-territoriaux> [Consulté le 30/12/2020].

Magasin de producteurs, 2019. Annuaire de magasins de producteurs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.magasin-de-producteurs.fr/liste-des-magasins-de-producteurs.php> [Consulté le 14/05/2020].

Magasin de producteurs, 2020. Page d'accueil [en ligne] Disponible sur : <https://www.magasin-de-producteurs.fr/index.php> [Consulté le 30/12/2020].

Magasins-U, 2019. Les Magasins U défendent une vision responsable du bio [en ligne]. Disponible sur : https://www.magasins-u.com/fichiers/cdp_20190529_engagements_bio_legumes_surgeles.pdf [Consulté le 14/05/2020].

Mairie de Paris, 2017. L'action de Paris en faveur d'une alimentation durable et d'une agriculture urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/paris-accentue-son-soutien-aux-agriculteurs-et-a-une-alimentation-durable-4473> [Consulté le 30/12/2020].

Mairie de Paris, 2019. Règlement de l'appel à projets : Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage [en ligne]. Disponible sur : <https://cdn.paris.fr/paris/2019/07/24/8937bd6cb62bc4d015bc0465be630604.pdf> [Consulté le 30/12/2020].

Maison Meneau, 2020. Maison Meneau - page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://www.meneau.com/> [Consulté le 15/05/2020].

Manger Bio Sud Ouest, 2019. Manger Bio Sud Ouest : le collectif de distribution de produits biologiques pour la restauration collective régionale [en ligne]. Disponible sur : <https://mangerbiosudouest.mbim.fr/> [Consulté le 17/08/2018].

Marchandiau L., 2016. Dans Isère l'Essor : Le MIN de Grenoble est sorti du tunnel [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lessor38.fr/nouveau-souffle-pour-le-min-de-grenoble-15325.html> [Consulté le 8/06/2019].

Marché Privé de Gros de Lyon Corbas, 2017. Présentation [en ligne]. Disponible sur : http://www.marchedegros-lyoncorbas.com/fr/marchedegros-lyon-corbas.php?DOC_INST=2 [Consulté le 28/06/2018].

Marchés des producteurs de pays, 2018. Marchés des producteurs de Gironde [en ligne]. Disponible sur : <http://www.marches-producteurs.com/recherche?bounds=45.18500585773387&bounds=-1.0824690980374618&bounds=44.465549702266124&bounds=-0.06808645796253839&distance=10&endDate=&snacks=false&sort=1&stall=s=false&startDate=&zoom=6> [Consulté le 17/08/2018].

Marchés de Gironde, 2018. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://marchesdegironde.com/> [Consulté le 17/08/2018].

Marchés des producteurs de pays, 2020. Page d'accueil [en ligne] Disponible sur : <https://http://www.marches-producteurs.com/> [Consulté le 30/12/2020].

Massicot A., Cases L., 2015. INSEE : La grande distribution se recentre sur les produits alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379712> [Consulté le 20/07/2018].

Mazery V., 2016. Pauvreté et types de ménages : une typologie des intercommunalités. Compas études (19) [en ligne]. Disponible sur : http://www.lecompas.fr/wordpress/wp-content/uploads/2017/01/CompasEtudes_Pauvret%C3%A9_A9_Dec2016.pdf [Consulté le 27/06/2018].

Mazieres, 2016. Achat de produits locaux et proximité perçue en Grandes Surfaces Alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <http://thil-memoirevivante.prd.fr/wp-content/uploads/sites/43/2016/06/3.-Prix-FCD-Bruno-Mazieres-et-Marie-France-Gauthier.pdf> [Consulté le 28/06/2019].

Mercadis, 2018 (1). Guide d'accueil 2018 [en ligne]. Disponible sur : http://www.mercadis.net/wp-content/uploads/2018/02/MIN_Guide2018_148x210_WEB_HD.pdf [Consulté le 30/11/2018].

Mercadis, 2018. Mercadis – page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <http://www.mercadis.net/> [Consulté le 30/11/2018].

Métropole Grand Paris, 2018. Comptes-rendus des Rencontres Agricoles du Grand Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://www.metropolegrandparis.fr/sites/default/files/2020-02/Comptes-rendus%20Rencontres%20Agricoles%20-%20Annexe.pdf> [consulté le 30/12/2020].

Métropole Grand Paris, 2020. Conseil Métropolitain [en ligne]. Disponible sur : <https://www.metropolegrandparis.fr/fr/conseil> [Consulté le 30/12/2020].

Michel C., 2020. Question posée à Cécile Michel, consultante en charge du Pacte de Milan pour des Politiques Alimentaires Urbaines, Commune de Milan.

MicroAgri, 2020. Programme de recherche-action sur les micro-fermes en Gironde [en ligne]. Disponible sur : <http://www.microagri.org/> [Consulté le 14/05/2020].

MIN de Aix-Marseille-Provence Métropole, 2019. Historique du MIN [en ligne]. Disponible sur : <http://www.min-arnavaux.com/historique-du-min/> [Consulté le 9/11/2020].

MIN de Grenoble, 2018 (1). Ça bouge au MIN 2018 [en ligne]. Disponible sur : <http://www.min-grenoble.fr/page.php?id=28PHPESSID=9efd171f9d464317ae03327a36ed7ea0> [Consulté le 8/06/2019].

MIN de Grenoble, 2018. Acteur local de la solidarité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.min-grenoble.fr/page.php?id=27> [Consulté le 11/06/2019].

MIN de Grenoble, 2019 (1). Mangez Bio Isère au Marché d'Intérêt National ! [en ligne]. Disponible sur : <https://www.min-grenoble.fr/actu.php?id=214&PHPESSID=00cb7261d17b91de7925ea72ff5970e2> [Consulté le 8/06/2019].

MIN de Grenoble, 2019. Logistique urbaine : on avance ! [en ligne]. Disponible sur : <http://www.min-grenoble.fr/actu.php?id=223> [Consulté le 31/12/2020].

MIN Nantes Métropole, 2018 (1). Nantes Agropolia [en ligne]. Disponible sur : <https://www.minnantes.com/nantes-agropolia> [Consulté le 30/06/2019].

MIN Nantes Métropole, 2018. Valorisation des déchets [en ligne]. Disponible sur : <https://www.minnantes.com/pratique/valorisation-des-dechets> [Consulté le 10/07/2018].

MIN Nantes Métropole, 2019. 24 chiffres sur le MIN Nantes Métropole [en ligne]. Disponible sur : [https://www.minnantes.com/sites/default/files/2019-04/le-min-en-chiffres\(1\)%20\(1\).pdf](https://www.minnantes.com/sites/default/files/2019-04/le-min-en-chiffres(1)%20(1).pdf) [Consulté le 7/07/2018].

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2011. Le Programme National pour l'Alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation> [Consulté le 16/03/2018].

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (1). Les chiffres clés de l'emploi agricole et agroalimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/ministere/les-chiffres-cles-de-l'emploi-agricole-et-agroalimentaire> [Consulté le 16 juillet 2018].

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (2). Accords collectifs pour l'amélioration de l'offre alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/alimentation/accords-collectifs-pour-lamelioration-de-loffre-alimentaire> [Consulté le 16/07/2018].

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2014 (3). Programme national pour l'alimentation : notre modèle a de l'avenir - Dossier de presse 2014 [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-notre-modele-de-l'avenir-dossier-de-presse> [Consulté le 1/06/2020].

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (1). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Ile-de-France.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (2). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Auvergne Rhône-Alpes [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ficheiaa-auvergne_rhone_alpes-v9-bd_0_cle0228f5.pdf [Consulté le 14/06/2019].

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (3). Programme National pour l'Alimentation – 33 projets lauréats 2017-2018.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (6). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Provence Alpes Côte d'Azur.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (4). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Occitanie.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018 (5). Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Pays de la Loire.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2018. Panorama des Industries Agroalimentaires - Fiche Régionale Nouvelle Aquitaine.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA), 2020. Panorama des Industries Agroalimentaires édition 2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/iaa-chiffres-et-indicateurs-cles> [Consulté le 16/07/2020].

Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Environnement, 2011. Pertes et gaspillage alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.google.com/url?sa=t&rtct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=2ahUKewi85bWwkMHjAhVGqxoKHUmUBRcQFjACegQIARAC&url=http%3A%2F%2Fagriculture.gouv.fr%2Ftelecharger%2F57033%3Ftoken%3Dd2d871b-ce4f2734504c1cbee46d4&usg=AOvVaw3M2ksQQaLtnW6gqH5z5LD> [Consulté le 16/07/2019].

INCOME Consulting - AK2C, 2016. Pertes et gaspillage alimentaire : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, 164p [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf> [Consulté le 28/04/2019].

- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2010. Programme national pour l'alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation> [Consulté le 5/04/2019].
- Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement (MEDDTL), 2011. Consommation des ménages et environnement [en ligne]. Disponible sur : <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/sites/default/files/2018-10/reperes-conso-menages-v2.pdf> [Consulté le 16/07/2018].
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire (MTES), 2017. Ménages et environnement, les chiffres clés 2017. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/sites/default/files/2018-10/DataLab-25-menages-environnement-cc-ed-2017-oct2017-b.pdf> [Consulté le 16/07/2018].
- Ministère de la Transition écologique, 2020. Propulva - la consultation des arrêtés de restriction d'eau [en ligne]. Disponible sur : <http://propluvia.developpement-durable.gouv.fr/propluvia/faces/index.jsp> [consulté le 30/12/2020]
- Ministère des Solidarités et de la Santé, 2004. Consommation alimentaire et état nutritionnel de la population vivant en France [en ligne]. Disponible sur : <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/conso.pdf> [Consulté le 16/10/2018].
- Miramap, 2020. Les AMAP de Provence [en ligne]. Disponible sur : <http://www.reseau-amap.org/amap-34.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Monnaies Locales Complémentaires Citoyennes, 2019. La MIEL pôle de Libourne [en ligne]. Disponible sur : <http://monnaie-locale-complementaire-citoyenne.net/miel/> [Consulté le 14/05/2020].
- Monoprix, 2019. Nos 4 engagements pour 2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://entreprise.monoprix.fr/monoprix-sengage/demarche-quotidien-durable/nos-4-engagements-2020/> [Consulté le 14/05/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2015. Rapport annuel sur le prix et la qualité du service public d'élimination des déchets [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/00-RPQS%202015.pdf> [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2016. Guide de tri et collecte [en ligne]. Disponible sur : https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/mmm-guide_tri_et_collecte-15x21-bd_2.pdf [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2017 (1). Montpellier Territoires, une métropole productive [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/brochure-planche.pdf> [Consulté le 01/10/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2017 (2). Le carreau des producteurs « Bio & Local » de Mercadis a été inauguré [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/actualite/le-carreau-des-producteurs-bio-local-de-mercadis-ete-inaugure> [Consulté le 30/09/2018].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2017. Agroécologie et alimentation [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/vivre-environnement/agro%3%a9cologie-alimentation> [Consulté le 29/08/2018]
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2019 (1). Le mois de la transition agro-écologie : produire autrement et mieux manger [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/agroecologie> [Consulté le 30/12/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2019. Guide de tri et de collecte [en ligne]. Disponible sur : https://www.montpellier3m.fr/sites/default/files/mmm-guide_tri_et_collecte_2019-15x21-bd.pdf [Consulté le 2/08/2020].
- Montpellier Méditerranée Métropole (M3M), 2020. Les délégations des 20 Vice-Présidents de Montpellier Méditerranée Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier3m.fr/actualite/les-delegations-des-20-vice-presidents-de-montpellier-meditteranee-metropole> [Consulté le 30/12/2020].
- Morel K., 2018. Viabilité des microfermes maraîchères biologiques. Diffusion des principaux résultats de thèse [en ligne]. Disponible sur : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01930607v1/document> [Consulté le 30/05/2020].
- Morel K., 2018. Viabilité des microfilmes maraîchères biologiques. Diffusion des principaux résultats de thèse [en ligne]. Disponible sur : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01930607v1/document> [consulté le 13/01/2021].
- Moyou E., 2019. Chiffre d'affaires du commerce équitable labellisé Fairtrade/Max Havelaar en France de 2008 à 2016 [en ligne]. Disponible sur : <https://fr.statista.com/statistiques/541405/fairtrade-max-havelaar-variation-chiffre-affaires-commerce-equitable-france/> [Consulté le 16/07/2018].
- Mundler P., Julian P., 2011. Agriculture biologique et répartition de la valeur ajoutée études de cas sur trois produits [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/4_pages_valeur_ajoutee_cle0c6563.pdf [Consulté le 16/07/2018].
- Mutualité Sociale Agricole (MSA), 2016. 30 % des agriculteurs gagnent moins de 350 euros par mois : scandale ou pas [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/idees/article/2017/10/30/30-des-agriculteurs-gagnent-moins-de-350-euros-par-mois-scandale-ou-pas_5207780_3232.html [Consulté le 19/07/2018].
- Mutualité Sociale Agricole (MSA), 2018. Installations agricoles [en ligne]. Disponible sur : https://statistiques.msa.fr/sw_course_tag/installations-agriculture/ [Consulté le 15/05/2020].
- Nantes métropole 2020. Dialogue citoyen [en ligne]. Disponible sur : <https://dialoguecitoyen.metropole.nantes.fr/> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Métropole, 2017. Projet alimentaire de territoire [en ligne]. Disponible sur : <https://dialoguecitoyen.metropole.nantes.fr/project/projet-alimentaire-de-territoire/step/gouvernance-ouverte> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Métropole, 2018 (1). Pourquoi nous mangerons tous mieux demain [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/files/pdf/environnement/Alimentation/MAGPAT-1-oct.2018.pdf> [consulté le 30/12/2020]
- Nantes métropole, 2018. Demander une parcelle en jardin collectif, familial ou partagé [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/demande-jardin-collectif> [consulté le 30/12/2020]
- Nantes Métropole, 2019. Vers un nouveau modèle alimentaire, sain, local durable et accessible à tous [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/alimentation> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes métropole, 2020 (1). La collecte des déchets alimentaires testée à Nantes Nord [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/actualites/2020/dechets-proprete-eau-energie/collecte-dechets-nord> [consulté le 12/01/2021]
- Nantes Métropole, 2020. Composter et broyer ses déchets : conseils et aides à l'achat [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/services/dechets-proprete-eau-energie/gerer-trier-dechets/composter-et-broyer-ses-dechets#serviceTocEntry4> [consulté le 12/01/2021]
- Nantes Ville et Métropole, 2020 (1). Composition du conseil métropolitain [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/elus-nantes> [Consulté le 30/12/2020].
- Nantes Ville et Métropole, 2020. Composition du conseil municipal [en ligne]. Disponible sur : <https://metropole.nantes.fr/elus-nantes> [Consulté le 30/12/2020].
- Natexbio, 2018. Transformation BIO [en ligne]. Disponible sur : <https://www.natexbio.com/transformation-bio/presentation/> [Consulté le 15/04/2019].
- Neiman O., 2018. Dans Le Monde : Château Latour, quand un roi du bordeaux passe au bio [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/m-actu/article/2018/11/02/chateau-latour-quand-un-roi-du-bordeaux-passe-au-bio_5378077_4497186.html [Consulté le 15/04/2019].
- Neo Terra, 2019. La feuille de route [en ligne]. Disponible sur : <https://www.neo-terra.fr/feuille-de-route/> [Consulté le 19/01/2021]
- Nouvelle Aquitaine, 2018. Pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nouvelle-aquitaine.fr/toutes-actualites/agriculture-pour-alimentation-durable-en-nouvelle-aquitaine.html#grf> [Consulté le 20/08/2018].
- Observatoire de l'énergie et des gaz à effet de serre, 2017. Bilan énergie et effet de serre en Auvergne Rhône Alpes [en ligne]. Disponible sur : http://www.ddrhonealpesraee.org/fileadmin/user_upload/mediatheque/ores/Publications/Etat_connaissance/2017/OREGES_2017-Etat_de_la_connaissance-Methodologie-VF.pdf [consulté le 30/12/2020]
- Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, 2019. Rapport au parlement 2019. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fran-ceagrimer.fr/content/download/61145/document/RapportOfPM2019-integral.pdf> [Consulté le 19/07/2018].
- Observatoire des multinationales & Basta, 2013. Ecarts de rémunérations entre salariés et PDG : quelles sont les entreprises françaises les plus inégalitaires ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.bastamag.net/Ecarts-de-remunerations-entre> [Consulté le 20/07/2018].
- Observatoire régional de l'agriculture biologique, 2017. Les chiffres de l'agriculture bio en Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/ORAB-docompletV3-BD_cle05611f.pdf [Consulté le 9/04/2019].
- DRAAF SRISE, 2021. Recensement agricole 2020 - premiers résultats - Auvergne Rhône Alpes. Disponible sur : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Essentiel_n10-RA2020-complet_cle8ed124-3.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Observatoire Régional de la Santé d'Aquitaine, Agence Régionale de Santé Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, Bordeaux Métropole, 2016. La santé des habitants de Bordeaux Métropole [en ligne]. Disponible sur : https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=2ahUKewjeqrRgKjrAhVkcBQKHdC_B18QFjACegQIARAC&url=https%3A%2F%2Fwww.bordeaux-metropole.fr%2Fcontent%2Fdownload%2F26316%2F179424%2Fversion%2F2%2Ffile%2F2016%25C3%25A9at%2520des%2520lieux%2520ORS%2520CLS_BxM_VF.pdf&usq=AOvVaw2h_tcjFPTG2hAespy5ngql [Consulté le 27/06/2018].

Observatoire régional des transports (ORT) PACA, 2008. Étude d'impact des zones logistiques.

Observatoire régional économique et social (ORES), 2020. Exploitations agricoles biologiques [en ligne]. Disponible sur : <http://ores.paysdelaloire.fr/870-nombre-d-exploitations-biologiques.htm> [consulté le 30/12/2020]

OECD, 2013. OECD Compendium of agri-environmental indicators. [en ligne]. Disponible sur : https://read.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/oecd-compendium-of-agri-environmental-indicators_9789264186217-en#page4 [Consulté le 29/06/2018].

Parcel, 2020. Application PARCEL - page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://parcel-app.org/> [Consulté le 14/05/2020].

Patuere D., Soulard C., Vonthron S., 2015. L'alimentation des populations en situation de précarité économique : éléments pour un diagnostic à l'échelle de la métropole de Montpellier.

Patuere, D., 2019. Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation. Inra Démocratie Alimentaire. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.chaireunesco-adm.com/Pour-une-Securite-Sociale-de-l-Alimentation> [Consulté le 28/12/2020].

Perrin-Haynes, 2020. INSEE : Les hypermarchés n° 1 des ventes de produits alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4473482> [Consulté le 15/06/2019].

Picard M., 2015. Les enseignes mettent les avantages hors salaire à l'honneur [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lsa-conso.fr/les-enseignes-mettent-les-avantages-hors-salaire-a-l-honneur,201655> [Consulté le 10/07/2019].

Pignot M., 2020. Coronavirus à Bordeaux : « On est dans le flou »... Le marché du vin suspendu à la fin de l'épidémie [en ligne]. Disponible sur : <https://www.20minutes.fr/bordeaux/2727535-20200310-coronavirus-bordeaux-flou-marche-vin-suspendu-fin-epidemie> [Consulté le 17/07/2018].

Plateforme Emplois Climat, 2016. Un million d'emplois pour le climat [en ligne]. Disponible sur : <http://emplois-climat.fr/wp-content/uploads/2017/01/rapport-emplois-climat-v3.pdf> [Consulté le 17/07/2018].

Pôle emploi, 2018 (2). Eclairages et synthèses - Le bassin d'emploi de Bordeaux - Un territoire particulièrement dynamique [en ligne]. Disponible sur : https://www.observatoire-emploi-nouvelle-aquitaine.fr/pdfs/voir_pdf.php?md=1&nom_fichier=DL1_201712_109 [Consulté le 5/05/2019].

Pôle emploi, 2018. Eclairages et synthèses - Enquête besoin en main d'œuvre 2018 - Les intentions d'embauche en Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : https://www.observatoire-emploi-nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/vignettes/protect_8732_protect/pdfs/T05_2018_04_401.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Polville Lyon, 2020. Jardins citoyens et partagés - appel à projets 2021 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.polville.lyon.fr/ressources-documents-projets/appels-projets-specifiques/jardins-citoyens-et-partages-appel-projets> [Consulté le 30/12/2020].

Poore J. & Nemecek T., 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers [en ligne]. Disponible sur : <https://science.science-mag.org/content/360/6392/987> [Consulté le 12/05/2020].

PQNA, 2020. Périmètre de protection et de valorisation des Espaces Agricoles et Naturels Périurbains (PEANP) sur le territoire de Jalles [en ligne]. Disponible sur : <https://pqn-a.fr/experiences/perimetre-de-protection-et-de-valorisation-des-espaces-agricoles-et-naturels-periurbains-peanp-sur-le-territoire-de-jalles/> [consulté le 01/03/2021]

Préfecture de Gironde, 2015. Profil environnemental de la Gironde [en ligne]. Disponible sur : <http://www.gironde.gouv.fr/Politiques-publiques/Environnement-risques-naturels-et-technologiques/Profil-environnemental-de-la-Gironde> [Consulté le 9/04/2019].

Préfecture de Gironde, 2016. ClimAgri en Gironde, Diagnostic territorial de l'énergie et des gaz à effet de serre de l'agriculture et de la sylviculture [en ligne]. Disponible sur : https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-04/retour_dexperience_climagri_vnumerique.pdf [Consulté le 18/07/2018].

Préfecture de Gironde, 2018. Préservation de l'eau en Gironde [en ligne]. Disponible sur : <https://www.gironde.fr/environnement/preservation-de-leau-en-gironde> [Consulté le 2/07/2018].

Préfecture de Gironde, 2019. Conseil Local de Santé, plan d'action 2019-2023 [en ligne]. Disponible sur : <http://www.gironde.gouv.fr/content/download/43919/300395/file/CLS.pdf> [Consulté le 29/03/2019].

Préfecture de la région Nouvelle Aquitaine, 2018. Feuille de route régionale - Agriculture, Alimentation et Territoires pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine 2018-2020 [en ligne]. Disponible sur : https://www.nouvelle-aquitaine.fr/sites/alpc/files/2018-10/Feuille_de_route_r%3C%25A9gionale_AAT.pdf [Consulté le 5/05/2019].

Producteurs Girondins, 2018. Les circuits courts en Gironde [en ligne]. Disponible sur : <https://www.producteurs-girondins.fr/les-circuits-courts-en-gironde/> [Consulté le 20/04/2019].

Produire Bio, 2018. La filière viticulture bio [en ligne]. Disponible sur : <https://www.produire-bio.fr/filiere-viticulture-bio/> [Consulté le 16/05/2020].

AContreCorps, 2021. Classement malbouffe 2021 : l'impact de la pandémie sur les comportements alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://acontrecorps.com/nutrition/malbouffe/classement-malbouffe-2021-impact-de-la-pandemie-sur-les-comportements-alimentaires/> [Consulté le 01/02/2021].

Rasplus J., Enault N., 2016. Dans France tv info : Quels pesticides dangereux sont utilisés près de chez vous ? [en ligne]. Disponible sur : https://www.francetvinfo.fr/monde/environnement/pesticides/enquete-cash-investigation-quels-pesticides-dangereux-sont-utilises-pres-de-chez-vous_1294797.html [Consulté le 9/04/2019].

Razemon O., 2017. Strasbourg, Grenoble, Bordeaux sacrées capitales du vélo [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lemonde.fr/blog/transports/2017/01/18/trois-capitales-du-velo/> [Consulté le 5/04/2019].

Refugee food festival, 2020. Festival annuel [en ligne]. Disponible sur : <http://www.refugeefoodfestival.com/festival-annuel/> [Consulté le 30/12/2020].

Région Auvergne Rhône Alpes, 2020. Transformer ou commercialiser ma production en collectif [en ligne]. Disponible sur : <https://www.auvergnerrhonealpes.fr/aide/212/289-transformer-ou-commercialiser-ma-production-en-collectif-agriculture.htm> [Consulté le 30/12/2020].

Région Nouvelle Aquitaine, 2019. Appel à projets 2019 - Développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux [en ligne]. Disponible sur : <https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/2019-03/Appel%20%3C%20projets.pdf> [Consulté le 30/12/2020].

Région Nouvelle-Aquitaine, 2018. Feuille de route régionale Agriculture, Alimentation et Territoires pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/2020-08/Feuille%20de%20route%20r%3C%25A9gionale.pdf> [Consulté le 19/01/2021].

Région Nouvelle-Aquitaine, 2020. Circuits alimentaires locaux : projets de coopération - projets alimentaires territoriaux [en ligne]. <https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/economie-et-emploi/circuits-alimentaires-locaux-projets-de-cooperation-projets-alimentaires> [Consulté le 31/05/2020].

Région Nouvelle-Aquitaine, 2020. Le budget 2020 - Une première année Néo Terra [en ligne]. Disponible sur : <https://www.nouvelle-aquitaine.fr/linstitution/le-budget/budget-2020> [Consulté le 19/01/2021]

Région Nouvelle-Aquitaine, 2021. Signature du Pacte alimentaire Nouvelle-Aquitaine [en ligne]. Disponible : <https://entreprises.nouvelle-aquitaine.fr/actualites/signature-du-pacte-alimentaire-nouvelle-aquitaine> [Consulté le 19/01/2021].

Région Occitanie, 2020 (1). Dispositif ""Initiatives de distribution de produits locaux : aides à la livraison de 80 euros"" [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laregion.fr/Dispositif-Initiatives-de-distribution-de-produits-locaux-aides-a-la-livraison-de-80> [Consulté le 30/12/2020].

Région Occitanie, 2020 (2). Aide à l'émergence de solutions collectives pour la logistique de livraison [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laregion.fr/Aide-a-l-emergence-de-solutions-collectives-pour-la-logistique-de-livraison> [Consulté le 30/12/2020].

Région Occitanie, 2020. Appel à Manifestation d'Intérêt - Opération « bien manger pour tous » [en ligne]. Disponible sur : <https://www.laregion.fr/Appel-a-Manifestation-d-Interet-Operation-bien-manger-pour-tous> [Consulté le 30/12/2020].

RENETA, 2020. Porte-Greffe [en ligne]. <https://reneta.fr/Porte-Greffe> [Consulté le 30/05/2020].

- Réseau AMAP AURA, 2020. Je cherche une AMAP [en ligne] Disponible sur : <https://amap-aura.org/je-cherche-une-amap/> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP Ile de France, 2020. Trouver une AMAP en IdF [en ligne] Disponible sur : http://www.amap-idf.org/trouver_une_amap_33.php [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP, 2020 (1). Annuaire des AMAP en : Loire Atlantique [en ligne]. Disponible sur : <http://www.reseau-amap.org/amap-44.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau AMAP, 2020. Annuaire des AMAP en : Hérault [en ligne]. Disponible sur : <http://http://www.reseau-amap.org/amap-34.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau des AMAP de l'Isère, 2020. Trouvez une Amap près de chez vous [en ligne]. Disponible sur : <https://reseauisere.amap-aura.org/> [Consulté le 30/12/2020].
- Réseau des établissements agricoles Nouvelle-Aquitaine (Réana), 2020. Nos établissements et sites [en ligne]. <https://www.reana.fr/etablissements-et-sites> [Consulté le 27/06/2018].
- Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux (RnPAT), 2018. Présentation du projet alimentaire territorial [en ligne]. <http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/> [Consulté le 7/08/2018].
- Réseau rural Région Sud, 2020. Mise en place de nouveaux modes de distribution en circuits d'approvisionnement courts [en ligne]. Disponible sur : <https://reseau.rural.maregionsud.fr/appels-a-projets/feader/mesure-164-circuits-courts/> [Consulté le 30/12/2020].
- Restauration Collective, 2019. Manger bio en entreprise : la démarche d'Orange [en ligne]. <https://www.restauration-collective.com/au-quotidien/2019-03-01-manger-bio-en-entreprise-la-demarche-dorange/> [Consulté le 1/06/2020].
- Ritzenthaler A., 2016. Conseil économique, social, et environnemental (CESE) - Les circuits de distribution des produits alimentaires [en ligne]. https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2016/2016_03_circuit_produits_alimentaires.pdf [Consulté le 27/06/2018].
- Rue89Bordeaux, 2016. Les épiceries solidaires étendent leurs rayons en Gironde [en ligne]. <https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-09/coordonnees-epiceries-solidaires.pdf> [Consulté le 23/04/2020].
- Rue89Lyon, 2020. Trajectoires, bios : qui sont les adjoints-es de Grégory Doucet nouveau maire de Lyon ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rue89lyon.fr/2020/07/10/adjoints-adjointes-maire-lyon-conseil-municipal/> [Consulté le 30/12/2020].
- Rungis international, 2018. Rungis green business, un acteur responsable [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/nous-connaître/rungis-green-business/un-acteur-responsable/> [Consulté le 29/07/2018].
- Rungis International, 2019 (1). Le made in France à Rungis [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/des-produits-et-des-hommes/la-france-a-rungis/made-in-france-rungis/> [Consulté le 8/08/2018].
- Rungis International, 2019. An organic offer [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rungisinternational.com/en/about-us/rungis-green-business/a-responsible-stakeholder-committed-to-sustainable-development/an-organic-offer/> [Consulté le 29/07/2018].
- Saint-Pol T., Ricroch M., 2012. INSEE : Le temps de l'alimentation en France [en ligne]. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016> [Consulté le 7/08/2018].
- Santé publique France, 2017. Etude ESTEBAN 2014-2016 – Chapitre corpulence : stabilisation du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adulte [en ligne]. <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2017/etude-esteban-2014-2016-chapitre-corpulence-stabilisation-du-surpoids-et-de-l-obesite-chez-l-enfant-et-l-adulte> [Consulté le 3/08/2018].
- Santé publique France, 2017. Etude ESTEBAN 2014-2016 – Chapitre corpulence : stabilisation du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adulte [en ligne]. <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2017/etude-esteban-2014-2016-chapitre-corpulence-stabilisation-du-surpoids-et-de-l-obesite-chez-l-enfant-et-l-adulte> [Consulté le 15/07/2018].
- Scherer P., 2020. Entretien réalisé avec Pauline Scherer, sociologue et chercheuse à LERIS.
- Schneider V., 2018. Niveau de vie et inégalités : comment se situe votre commune ? [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lagazettedescommunes.com/549166/niveau-de-vie-et-inegalites-comment-se-situe-votre-commune/> [Consulté le 29/06/2018].
- Sciences et Avenir, 2016. Alimentation : "La peur des OGM recule, la question animale progresse" [en ligne]. https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Lists/Liste%20des%20etudes%20autres/Attachments/57/ORSINI_2008.pdf [Consulté le 3/08/2018].
- SCOT région Grenoble, 2015. Le diagnostic territorial et l'état initial de l'environnement de la région grenobloise [en ligne]. Disponible sur : http://scot-region-grenoble.org/wp-content/uploads/2015/05/4_Diagnostic-territorial_C1.pdf [Consulté le 20/06/2019].
- Scouarnec, 2020. Entretien réalisé avec Morgane Scouarnec, chargée de mission gouvernance alimentaire, Bordeaux Métropole. Entretien réalisé en 2020.
- Sénat, 2018. Aide alimentaire : un dispositif vital, un financement menacé ? Un modèle associatif fondé sur le bénévolat à préserver [en ligne]. Disponible sur : <http://www.senat.fr/rap/r18-034/r18-0343.html#fn27> [consulté le 30/12/2020]
- Service d'études technique des routes et autoroutes (Setra), 2008. La logistique de la grande distribution. [en ligne]. https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Lists/Liste%20des%20etudes%20autres/Attachments/57/ORSINI_2008.pdf [Consulté le 27/03/2018].
- SIVU - La Cuisine Centrale, 2018. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sivu-bordeauxmerignac.fr/> [Consulté le 10/07/2019].
- Soulard, 2020. Entretien réalisé avec Agnès Soulard, Responsable pôle Europe, Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine. Entretien réalisé en 2020.
- Sud Radio, 2018. Marseille : la lutte contre le gaspillage alimentaire commence dans les cantines [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudradio.fr/societe/marseille-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-commence-dans-les-cantines/> [Consulté le 30/12/2020].
- Suez, 2017. Suez Water Handbook - Les industries agroalimentaires [en ligne]. <https://www.suezwaterhandbook.fr/eau-et-generalites/quelles-eaux-a-traiter-pourquoi/les-effluents-industriels/industries-agro-alimentaires-IAA> [Consulté le 28/04/2019].
- Supercoop, 2019. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://supercoop.fr/> [Consulté le 14/05/2020].
- Terres en Ville, 2016. Fiche territoire - Lyon [en ligne]. Disponible sur : http://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2016/11/TEV_CH3_2_PolAlimTerrLyon_2015.pdf [Consulté le 30/12/2020].
- The Shift Project, 2017. Pour réussir le passage à l'agriculture durable : évolution de l'alimentation (Décarboner l'Europe #9) [en ligne]. Disponible sur : <https://theshiftproject.org/article/pour-reussir-le-passage-a-lagriculture-durable-evolution-de-l'alimentation-decarboner-leurope-9/> [Consulté le 14/05/2020].
- Thomas F., 2016. Les ateliers de transformation collectifs en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www6.inrae.fr/ciag/content/download/5855/43968/file/Vol49-26-Thomas.pdf> [Consulté le 15/05/2020].
- Toublant D., 2020. Entretien réalisé avec Damien Toublant, Ingénieur Agronome, coordinateur Microagri 2017-2020.
- Transition écologique, 2020. Propulva - la consultation des arrêtés de restriction d'eau [en ligne]. Disponible sur : <http://propluvia.developpement-durable.gouv.fr/propluvia/faces/index.jsp> [consulté le 30/12/2020]
- Transport Bordeaux Métropole, 2018. Transport Bordeaux Métropole [en ligne]. Disponible sur : <https://www.infotbm.com/en> [Consulté le 17/08/2018].
- Trézéguet N., 2020. Entretien réalisé avec Nicolas Trézéguet, Chargé de projet VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) Antenne de Bordeaux.
- Trinquier B., 2016. Le commerce de gros de produits alimentaires : en tête des ventes des grossistes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2121623> [Consulté le 10/07/2018].
- Trioli G., Sacchi A., Corbo, C., Trevisan M., 2015. Impact environnemental de la viticulture et des intrants de la vinification : Enquête européenne. Infowine - revue internet de viticulture et oenologie (2015) N.8/1.
- UFC Que Choisir, 2012. Qualité de l'eau du robinet en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-qualite-de-l-eau-du-robinet-en-france-l-appel-e-au-secours-de-l-ufc-que-choisir-n12861/#les-pesticides-et-les-nitrates-inondent-les-cultures-mais-aussi-l-eau-du-robinet> [Consulté le 27/06/2018].
- UFC Que Choisir, 2017 (2). Fruits et légumes bio - Les sur-marges de la grande distribution [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-fruits-et-legumes-bio-les-sur-marges-de-la-grande-distribution-n45900/> [Consulté le 27/03/2018].
- UFC Que Choisir, 2017. Préservation de la ressource aquatique [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-preservation-de-la-ressource-aquatique-l-ufc-que-choisir-lance-un-s-eau-s-n47552/> [Consulté le 29/03/2018].
- DRAAF Pays de la Loire, 2020. Fiche territoriale synthétique RA 2020 « Pays de la Loire » [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/html/fts_ra2020_pays_de_la_loire_cle0eaedf-1.html [consulté le 18/09/2022]
- DRAAF SRISSE, 2022. Recensement agricole 2020 Pays de la Loire. Disponible sur : https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Etudes_2022_RA2020_Dep44_cle8637c2.pdf [Consulté le 10/04/2022]

- UFC Que Choisir, 2018. Comparateur de supermarchés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/carte-interactive-drives-n21243/> [Consulté le 20/08/2018].
- UFC Que Choisir, 2012. Qualité de l'eau du robinet en France [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-qualite-de-l-eau-du-robinet-en-france-l-appel-e-au-seours-de-l-ufc-que-choisir-n12861/#les-pesticides-et-les-nitrates-inondent-les-cultures-mais-aussi-l-eau-du-robinet> [Consulté le 27/06/2018].
- UFC Que Choisir, 2017 (2). Fruits et légumes bio - Les sur-marges de la grande distribution [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-fruits-et-legumes-bio-les-sur-marges-de-la-grande-distribution-n45900/> [Consulté le 27/03/2018].
- UFC Que Choisir, 2017. Préservation de la ressource aquatique [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-preservation-de-la-ressource-aquatique-l-ufc-que-choisir-lance-un-s-eau-s-n47552/> [Consulté le 29/03/2018].
- UFC Que Choisir, 2018. Comparateur de supermarchés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.quechoisir.org/carte-interactive-drives-n21243/> [Consulté le 20/08/2018].
- UNCCAS, 2015. Responsabilité et Solidarité Alimentaires à Bordeaux : les Relais Popote [en ligne]. Disponible sur : <https://www.unccas.org/responsabilite-et-solidarite-alimentaires-a-bordeaux-les-relais-popote#.XTHxCnvgqS> [Consulté le 29/03/2019].
- Union des Industries de la Protection des Plantes, 2017. En 2017, le blé a reçu, en moyenne, 7,9 traitements [en ligne]. Disponible sur : <https://www.unccas.org/responsabilite-et-solidarite-alimentaires-a-bordeaux-les-relais-popote#.XTHxCnvgqS> [Consulté le 12/05/2020].
- Utopies, 2017 [en ligne]. Autonomie alimentaire des villes. Disponible sur : <http://www.utopies.com/wp-content/uploads/2017/06/autonomie-alimentaire-des-villes-notedeposition12.pdf> [Consulté le 27/03/2018].
- Utopies, 2018. Construction des enjeux métropolitains liés à l'alimentation à partir d'un état des lieux sur la métropole de Lyon. Atelier externe n1, Grand Lyon, Lyon, 23/04/2018, 20p.
- Van der Ploeg, J.D, 2014. Les paysans du XXI^e siècle. Mouvements de repaysannisation dans l'Europe d'aujourd'hui [en ligne]. Disponible sur : [https://journals.ope- nedition.org/economierurale/4827](https://journals.ope-nedition.org/economierurale/4827) [consulté le 13/01/2021].
- Vandaele D., Lebreton A., Faraco B., 2010. Agriculture et gaz à effet de serre : Etat des lieux et perspectives [en ligne]. Disponible sur : http://www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/publications/101110_agriculture_et_gaz_a_efet_de_serre-etat_des_lieux_et_perspectives.pdf [Consulté le 27/06/2018].
- Viala G., 2011. Solitude et Alimentation.
- Ville data, 2019 (1). Paris [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/paris.html> [Consulté le 11/07/2018].
- Ville Data, 2019 (2). Les Commerces de Lyon [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Lyon-69-69123>. [Consulté le 30/12/2020].
- Ville data, 2019 (3). Grenoble [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Grenoble-38-38185>
- Ville Data, 2019 (4). Les Commerces de Marseille [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Marseille-13-13055>. [Consulté le 30/12/2020].
- Ville Data, 2019 (5). Les Commerces de Montpellier [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Montpellier-34-34172> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville Data, 2019 (6). Les Commerces de Nantes [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Nantes-44-44109> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville Data, 2019. Les Commerces de Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <https://ville-data.com/commerce/Bordeaux-33-33063>. [Consulté le 14/08/2018].
- Ville de Bordeaux, 2018 (2). Extrait du registre des délibérations du conseil municipal - Présentation du rapport sur la situation en matière de développement durable 2016 [en ligne]. Disponible sur : http://www.bordeaux.fr/images/ebx/fr/CM/13092/7/acteCM/71545/pieceJointeS-pec/153455/file/acte_00049308_D.pdf [Consulté le 29/03/2018].
- Ville de Bordeaux, 2018 (3). Faire son marché autrement [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bordeaux.fr/p30396/faire-son-marche-autrement> [Consulté le 17/08/2018].
- Ville de Bordeaux, 2018. Les marchés de Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bordeaux.fr/p64037/les-marches-de-bordeaux> [Consulté le 14/08/2018].
- Ville de Bordeaux, 2019 (2). Bordeaux ma ville - budget participatif [en ligne]. Disponible sur : <https://debats.bordeaux.fr/> [Consulté le 15/07/2019].
- Ville de Bordeaux, 2019 (3). Tarification et paiement de la restauration scolaire [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bordeaux.fr/p63977/tarification-et-paiement> [Consulté le 15/07/2019].
- Ville de bordeaux, 2019. Huit quartiers pour vous [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bordeaux.fr/p63938/huit-quartiers-pour-vous> [Consulté le 15/07/2019].
- Ville de Bordeaux, 2019 (1). Les jardins partagés à Bordeaux [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bordeaux.fr/p80766/jardins-partages> [consulté le 30/12/2020]
- Ville de Bordeaux, 2020. Le conseil municipal [en ligne]. Disponible sur : https://www.bordeaux.fr/pgCVELuCM.psm!/?_nfpb=true&_pageLabel=pgCVE-luCM&classofcontent=eluCM&id=7271 [consulté le 28/02/2021]
- Ville de Grenoble, 2019. Jardins partagés [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/1053-jardins-partages.htm> [consulté le 30/12/2020]
- Ville de Grenoble, 2020 (1). Salima Djidel [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/1818-salima-djidel.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Grenoble, 2020 (2). Solidarité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/704-solidarite.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Grenoble, 2020. Ouagadougou [en ligne]. Disponible sur : <https://www.grenoble.fr/329-ouagadougou.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Lyon, 2018. Fête des récoltes [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lyon.fr/evenement/animation/fete-des-recoltes> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Marseille, 2020 (1). Restauration scolaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marseille.fr/education/ecoles-primaires/restauration-scolaire> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Marseille, 2020 (2). Élus [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marseille.fr/mairie/gouvernement-municipal/elus> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Marseille, 2020. Jardins collectifs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.marseille.fr/environnement/nature-en-ville/jardins-collectifs> [Consulté le 03/11/2020]
- Ville de Montpellier, 2020 (2). Les élus [en ligne]. Disponible sur : <https://www.montpellier.fr/185-les-elus.htm> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Paris, 2019 (1). L'anti-gaspillage alimentaire au menu des cantines scolaires [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/les-cantines-scolaires-sensibilises-a-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-7086> [Consulté le 30/12/2020]. "
- Ville de Paris, 2019 (2). Le plan alimentation durable [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/un-plan-alimentation-durable-pour-paris-2705> [consulté le 12/01/2021]
- Ville de Paris, 2019 (3). Collecte des déchets alimentaires : l'expérimentation se concrétise [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/collecte-des-dechets-alimentaires-7092> [consulté le 12/01/2021]
- Ville de Paris, 2019. Jardin partagé [en ligne]. Disponible sur : <https://vegetalisons.paris.fr/vegetalisons/comment-vegetaliser-jardin-partage.html> [consulté le 30/12/2020]
- Ville de Paris, 2020 (1). Week-end de fête pour les jardins et l'agriculture urbaine [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/pages/les-jardins-parisiens-sont-en-fete-les-24-et-25-septembre-3983> [Consulté le 30/12/2020].
- Ville de Paris, 2020. La maire et les élu.e.s [en ligne]. Disponible sur : <https://www.paris.fr/la-maire-et-les-elu-e-s> [Consulté le 30/12/2020].
- WWF France, 2020. Crous - Mobiliser les étudiants dans la transition alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.wwf.fr/qui-sommes-nous/entreprises-partenaires/CROUS> [Consulté le 27/03/2018].
- Yooji, 2020. Plats surgelés bio pour bébé [en ligne]. Disponible sur : <https://www.yooji.fr/> [Consulté le 15/07/2019].
- Goussin T., 2022. Cantines scolaires : Nantes accélère sur le végétarien et le bio [en ligne]. Disponible sur : <https://www.reussir.fr/lesmarches/cantines-scolaires-nantes-accelere-sur-le-vegetarien-et-le-bio> [consulté le 18/09/2022]
- SIVU - La Cuisine Centrale, 2021. Page d'accueil [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sivu-bordeauxmerignac.fr/> [Consulté le 10/07/2021].

ORAB AURA, 2021. L'agriculture biologique en Isère. Disponible sur :

https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_AB_Isere_Observatoire_Regional_AB_cle8c18e1.pdf. [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF AuRA, 2022. Fiche territoriale synthétique RA 2020 « Isère » Disponible sur :

https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_AB_Isere_Observatoire_Regional_AB_cle8c18e1.pdf [Consulté le 10/04/2022].

ORAB AURA, 2021. L'agriculture biologique dans le Rhône. Disponible sur :

https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Fiche_AB_Rhone_Observatoire_Regional_AB_cle827c9e.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Bio Provence, 2020. L'agriculture biologique dans les départements de la région

PACA. Disponible sur : https://www.bio-provence.org/IMG/pdf/2021_dep13.pdf [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF PACA, 2021. Recensement agricole 2020 PACA. Disponible sur :

https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/122-RA_Primeur_V31_3_fevrier_22_cle43236d.pdf [Consulté le 10/04/2022]

ORAB NA, 2021. L'agriculture biologique en région Nouvelle-Aquitaine. Disponible

sur : <https://drive.google.com/file/d/1UA9npjly0dbIbVea3638NrQ0wEiQj9s6/view> [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2021. Recensement agricole 2020 Nouvelle-Aquitaine.

Disponible sur : https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AgresteNAEtudes28_dec2021_Premieres-donneesRA2020_cle8e7724.pdf [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF Ile-de-France, 2021. Recensement agricole 2020 Île-de-France. Disponible

sur : https://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/RA2020_Etude_1ers_resultats_IDF_202112_cle85a54e.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Bio Ile-de-France, 2021. Observatoire régional de l'agriculture biologique en Région

Île-de-France. Disponible sur : <https://www.bioiledefrance.fr/documents/2021-observatoire-web.pdf> [Consulté le 10/04/2022]

Interbio Occitanie, 2021. Le bio dans l'Hérault. Disponible sur :

<https://www.interbio-occitanie.com/content/uploads/2021/11/chiffres-cles-herault-2021-2020.pdf> [Consulté le 10/04/2022]

DRAAF Occitanie, 2021. Occitanie : 2ème région agricole de France - Agreste

Études n°7 - Décembre 2021. Disponible sur : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Occitanie-2eme-region-agricole-de> [Consulté le 10/04/2022]

ORAB Pays de la Loire, 2020. Observatoire régional de l'agriculture biologique en

Loire-Atlantique – données 2019. Disponible sur : https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2021/2021_ORAB_synthese_44_donnees_2019.pdf [Consulté le 10/04/2022]

Agence Bio, 2021. Les chiffres clés. Disponible sur :

<https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/> [Consulté le

10/04/2022] MAA, 2021. Le recensement agricole - dossier de presse - Recensement Agricole 2020 - Premiers Résultats provisoires. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/128641?token=282c3e31e722e1359490de-be518959a847ba612e0c9c0a0fcd8164b19a76d8a> [Consulté le 10/04/2022]



MEXICO - 21,82M

NEW YORK - 8,4M

Cette évaluation du système alimentaire de Nantes a été réalisée par l'association Let's Food dans le cadre du projet Let's Food Cities (2017-2021). 14 territoires dans le monde dont 7 en France sont partenaires de ce projet : ils bénéficient aujourd'hui d'une analyse détaillée de l'alimentation sur leur territoire, ils ont coopéré et échangé des bonnes pratiques afin d'accélérer ensemble la transition alimentaire et agro-écologique. L'ensemble des rapports sont disponibles sur le site de l'association :

<http://www.letsfood.fr>

Partenaires institutionnels et financeurs

