

Délibération

Conseil métropolitain du 5 octobre 2018

Transition énergétique - Projet alimentaire territorial « pour une alimentation locale, durable et accessible à tous » - Adoption de la feuille de route alimentaire

Exposé

La stratégie alimentaire territoriale, première brique du Projet Alimentaire Territorial, a été adoptée à l'unanimité lors du Conseil Métropolitain du 13 avril 2018 ; elle porte les valeurs partagées par les acteurs du territoire impliqués dans la démarche de co-construction du Projet Alimentaire Territorial de la métropole nantaise.

Il s'agit en particulier de positionner la lutte contre la précarité alimentaire au service de la lutte contre les inégalités, en cohérence avec les engagements de la feuille de route de la transition énergétique.

Le Projet Alimentaire Territorial « pour une alimentation locale, durable et accessible à tous », fort de ces valeurs et de cette singularité, répond à l'objectif posé par la métropole de s'engager à horizon 2030, vers un changement de modèle alimentaire pour tous, en oeuvrant sur tout le cycle alimentaire, de la production à la consommation.

Il s'appuie sur les 4 orientations de la stratégie alimentaire territoriale, (produire de qualité, rapprocher producteurs et consommateurs, améliorer la santé et le bien-être, inventer un système alimentaire éthique et responsable) et deux modes de faire (éduquer et sensibiliser pour donner à comprendre, faire ensemble et rayonner). Le Projet Alimentaire Territorial et sa feuille de route contribuent, par ailleurs, à la boucle organique « du champ à l'assiette au champ » de la feuille de route Économie circulaire.

Depuis l'adoption de la stratégie alimentaire territoriale, les étapes de définition collective de la feuille de route alimentaire se sont poursuivies avec d'une part les acteurs du territoire et d'autre part les territoires limitrophes dans le cadre de l'alliance des territoires.

Ce travail a rassemblé, au cours de 8 réunions, plus de 150 acteurs impliqués sur le cycle de l'alimentation pour permettre de définir des engagements et leur déclinaison en actions opérationnelles, à conduire collectivement d'ici à 2030 « pour une alimentation, locale, durable et accessible à tous ». Une attention particulière a été portée sur le travail en complémentarité et en cohérence avec les collectivités compétentes en matière d'agriculture et d'alimentation, le conseil régional et le conseil départemental.

Les enjeux majeurs qui sont ressortis de ce travail collectif et qui sont autant de marqueurs du Projet Alimentaire Territorial sont :

- la santé (du producteur au consommateur)
- la préservation de l'environnement (sols, air, eau)
- l'éducation des différents publics
- l'accessibilité physique et financière
- une construction collective

Aussi, les engagements collectifs retenus sont au nombre de 8 :

- Développer des PRODUCTIONS ALIMENTAIRES, contribuant à la transition écologique
- Sécuriser 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
- Positionner la métropole comme territoire d'expérimentation du modèle alimentaire de demain
- Éduquer et sensibiliser autour des enjeux de l'alimentation

- Asseoir l'alimentation comme facteur de bien vivre-ensemble et de rayonnement
- Construire ensemble un système alimentaire responsable

Pour mettre en œuvre ses engagements et conduire le changement de modèle du système alimentaire tout en garantissant la cohérence avec la stratégie alimentaire territoriale, la feuille de route doit bénéficier d'une gouvernance adaptée.

Celle-ci reposera sur la participation des acteurs à la dynamique collective du Projet Alimentaire Territorial et à la mise en œuvre de chaque engagement.

Le déploiement territorial des engagements se fera à deux niveaux :

- par la mobilisation des communes et de la métropole comme terrain privilégié d'application
- par le partage des expériences et de nouveaux projets communs avec des territoires limitrophes dans le cadre de l'alliance des territoires.

Enfin, cet ensemble conséquent d'acteurs sera animé par un groupe plus resserré qui veillera à la cohérence d'ensemble. Le Nantes Food Forum sera le temps de rencontre annuelle de tous les acteurs œuvrant « Pour une alimentation locale, durable et accessible à tous ».

La définition des modalités de fonctionnement des instances sera une action de la feuille de route alimentaire à mettre en œuvre prioritairement.

La définition d'objectifs chiffrés sera également une priorité de travail collectif avec les acteurs. Ces objectifs seront présentés au Nantes Food Forum 2019.

De plus, un observatoire de l'alimentation durable sera créé pour assurer le suivi des actions mises en œuvre et mesurer les impacts sur le territoire. Il sera confié à l'AURAN.

Le Conseil délibère et,

1 - Adopte la feuille de route alimentaire du Projet Alimentaire Territorial

2 - Autorise Madame la Présidente ou Monsieur le Vice-Président délégué à prendre toutes dispositions nécessaires à l'exécution de la présente délibération.

Nantes, le 5 octobre 2018

Johanna ROLLAND

La Présidente de Nantes Métropole

ANNEXE : FEUILLE DE ROUTE ALIMENTAIRE

Développer des PRODUCTIONS ALIMENTAIRES, contribuant à la transition écologique

1 - Protection de tous les espaces à potentiel de production alimentaire

Illustrations, exemples opérationnels :

- Recenser tous les espaces susceptibles d'accueillir une production alimentaire professionnelle ou citoyenne, individuelle ou collective, urbains et ruraux, en pleine terre ou hors sol,...
- Protéger les terres agricoles via les outils d'urbanisme : PLUm et PEAN
- Élaborer une stratégie d'action foncière facilitant l'usage agricole des terres
- Amplifier l'action de lutte contre les friches agricoles en vue de remise en culture
- Développer des espaces de production alimentaire dans les nouveaux projets d'aménagement urbain et d'habitat collectif (collectivités et aménageurs), et dans les micro-projets

2 - Diversification et démultiplication de tous types de productions alimentaires

Illustrations, exemples opérationnels :

- Renforcer le soutien à la transmission et à l'installation des nouveaux producteurs, via l'inventaire des sites à potentiel de production agricole et l'appel à manifestation d'intérêt pour des installations en production alimentaire
- Développer les productions alimentaires à l'échelle des particuliers : échanges/mise à disposition de parcelles, banques de graines, jardins familiaux, balcons, appropriations collectives de lieux public ou d'espaces privés communs dans le cadre d'opérations d'aménagement,...

3 - Impulser de pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé

Illustrations, exemples opérationnels :

- Augmenter la production en agriculture biologique
- Encourager les changements de pratiques qui préservent la qualité des sols, de l'air, de l'eau et la santé des producteurs
- Réviser les aides à l'installation en intégrant des critères d'éco-conditionnalité
- Promouvoir les produits du bassin nantais sous label de qualité qui incluent des exigences environnementales

4 - Expérimentation de nouvelles formes d'agriculture

Illustrations, exemples opérationnels :

- Expérimenter une production municipale en régie (fruits/légumes locaux et de saison), dans une perspective de sensibilisation des élèves à la cantine scolaire
- Expérimenter un espace test « élevage » sur une production en vache nantaise
- Multiplier les initiatives publiques en production alimentaire telles que les stations gourmandes (services espaces verts des communes)
- Développer des projets d'agriculture urbaine : Doulon-Gohards, 5 ponts, Potager de la Cantine...

Sécuriser l'APPROVISIONNEMENT LOCAL et tendre vers une LOGISTIQUE BAS CARBONE

5 - Optimisation de la logistique par des solutions de transport bas carbone et la mise en place de plateformes de distribution

Illustrations, exemples opérationnels :

- Mutualiser les moyens logistiques entre les producteurs (MIN ou autres)
- Valoriser les productions locales dans le nouveau MIN : communication en faveur du « carreau des producteurs locaux »
- Développer des plateformes collaboratives entre producteurs et consommateurs
- Lancer un appel à projets Logistique Urbaine

6 - Développement d'unités locales de transformation économiquement viables

Illustrations, exemples opérationnels :

- Réaliser une étude sur la viabilité et le modèle économique des outils locaux de transformation dont les projets type conserverie et légumerie, en intégrant l'expérience du Conseil Départemental sur les marchés publics
- Définir les besoins et modalités d'accompagnement de conserveries, légumeries, et transformations laitières et fruitières

7 - Diversification des formes de distribution adaptées aux modes de vie des consommateurs

Illustrations, exemples opérationnels :

- Réaliser une étude de marché relative aux besoins des habitants, en particulier des plus vulnérables, isolés, ou en insécurité alimentaire, en matière de type de produits, de lieux et modalités d'approvisionnement, et d'accessibilité financière
- Développer des lieux collectifs de proximité de type box, automates, camions épicerie, magasins de proximité dont épiceries vrac, marché du soir... en veillant au maillage territorial de l'approvisionnement

8 - Référencement et promotion des productions locales dans les lieux de vente et de consommation

Illustrations, exemples opérationnels :

- Valoriser les produits locaux de qualité dans les filières longues
- Améliorer la traçabilité sur la provenance et les conditions de production des denrées alimentaires
- Intégrer une signalétique « produits locaux » dans la carte des restaurants et « producteurs locaux » sur les marchés
- Communiquer sur les critères de choix des produits « locaux, durables et accessibles » à destination de l'ensemble des opérateurs de la métropole

Permettre à tous de manger A SA FAIM, SAINEMENT et ÉQUILBRÉ

9 - Simplification de l'accès aux produits locaux, pas ou peu transformés, en vente directe

Illustrations, exemples opérationnels :

- Réaliser les supports d'information et cartographies des lieux de vente y compris à la ferme et en magasin de producteurs...

10 - Augmentation de la part de produits locaux, durables et favorables à la santé dans la restauration collective et la commande publique

Illustrations, exemples opérationnels :

- Organiser un groupe de travail « échanges de pratiques et mutualisation sur la restauration scolaire durable »
- Définir et mettre en place des actions spécifiques favorisant la consommation alimentaire durable dans l'entreprise
- Systématiser l'utilisation des produits locaux et durables dans les événements internes et protocolaires

11 – Renforcement de l'accessibilité physique, financière et culturelle des publics en situation de précarité à une alimentation locale et durable

Illustrations, exemples opérationnels :

- Expérimenter des commandes groupées pour renforcer l'accessibilité financière par le biais de collectifs de quartiers mis en relation avec des producteurs de proximité, en veillant à intégrer les habitants non initiés à ces nouveaux modes de consommation
- Renforcer les produits locaux, durables et pas ou peu transformés dans l'aide alimentaire, en prenant en compte les contraintes matérielles et culturelles des bénéficiaires
- Proposer une tarification différenciée en restauration scolaire, en généralisant dans les cantines scolaires le quotient familial ou taux d'effort

12 – Accompagnement et médiation pour sensibiliser les habitants aux enjeux de la santé par la nutrition

- Organiser des ateliers de cuisine mettant en avant les échanges interculturels et intergénérationnels
- Développer des projets d'éducation / promotion de la santé auprès des familles s'inscrivant dans une approche globale de l'alimentation : éducation sensorielle, achats, lecture des étiquettes, préparation...
- Mettre en place des groupes de travail sur les quartiers prioritaires associant acteurs et habitants pour promouvoir les « fruits et légumes pour tous » par un accompagnement individuel et collectif

Intensifier la lutte contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE

13 - Organisation de la redistribution des surplus et des invendus de l'ensemble de la filière

Illustrations, exemples opérationnels :

- Viser le « zéro déchet alimentaire » dans la grande distribution
- Développer et partager les outils et applications permettant de solder les invendus
- Organiser des événements et ateliers valorisant les fruits et légumes invendus : partenariats maraîchers/collectifs d'habitants, ateliers cuisine, organisation de disco-soupes, développement de la Grande Table de l'Agglo...
- Engager le MIN dans une démarche exemplaire

14 - Sensibilisation à la chasse au gaspillage alimentaire

Illustrations, exemples opérationnels :

- Installer un lieu de sensibilisation « anti-gaspi » sur les marchés de l'agglomération
- Concevoir un kit « anti-gaspi » et organiser des formations gratuites à intégrer aux éco-événements

15 - Réduction de la production de déchets alimentaires dans la commande publique

Illustrations, exemples opérationnels :

- Définir et mettre en œuvre un plan « anti-gaspi » en restauration scolaire : obligation réglementaire pour les cuisines en régie
- Définir et mettre en place un plan « anti-gaspi » dans la commande publique (protocole et réunions internes), développer l'exemplarité de l'action publique

16 - Développement de la filière de recyclage des déchets alimentaires (économie circulaire)

Illustrations, exemples opérationnels :

- Étendre le compostage individuel et collectif
- Expérimenter la collecte sélective « compostable »

Positionner la métropole nantaise comme territoire d'EXPERIMENTATION du modèle alimentaire de demain

17 - Développement des synergies et des projets collaboratifs entre acteurs de la recherche et acteurs de la filière au service de la transition alimentaire

Illustrations, exemples opérationnels :

- Intensifier et promouvoir les coopérations entre les acteurs de la recherche agricole et alimentaire au service de la mise en œuvre des orientations du projet alimentaire territorial
- Accompagner les laboratoires et les entreprises dans le développement et la diffusion des innovations de rupture participant à l'émergence de l'alimentation durable de demain

18 - Développement et diffusion des innovations en matière d'alimentation durable dans l'ensemble de la filière alimentaire locale et régionale

Illustrations, exemples opérationnels :

- Sensibiliser les acteurs de la filière agro-alimentaire du territoire aux enjeux de l'innovation afin de permettre le développement de nouveaux process ou produits conformes à l'alimentation durable
- Prendre appui sur le cluster métropolitain en émergence sur les foodtechs pour accélérer la transition alimentaire du territoire et accroître la valeur ajoutée de la filière alimentaire locale et régionale

19 - Mobilisation des différents outils métropolitains adaptés en vue d'accélérer l'expérimentation de nouveaux modes ou de nouveaux services en matière de production, distribution et consommation alimentaires

Illustrations, exemples opérationnels :

- Prendre appui sur le Nantes City Lab, le Laboratoire de la Transition Energétique, Campus Nantes ou le Pacte métropolitain pour l'emploi pour tester de nouveaux usages, de nouvelles pratiques ou de nouvelles compétences
- Promouvoir les nouveaux usages, nouvelles pratiques et nouvelles compétences dans le cadre des manifestations et événements portant sur l'alimentation organisés sur le territoire et des relations avec les autres territoires à l'échelle nationale et internationale

20 - Accompagnement des nouveaux modes de financement participatifs pour soutenir les projets innovants et collectifs

Illustrations, exemples opérationnels :

- Identifier et promouvoir les projets les initiatives exemplaires
- Étudier l'intérêt des monnaies locales (Sonantes) dans la re-territorialisation des productions alimentaires

ÉDUIQUER et SENSIBILISER autour des enjeux de l'alimentation

21 - Information et sensibilisation des consommateurs et acteurs locaux sur les enjeux de l'alimentation durable

Illustrations, exemples opérationnels :

- Produire des ressources pédagogique sur les enjeux de l'alimentation
- Informer sur l'offre pédagogique et déployer auprès des différents publics
- Déployer les Défis Famille à Alimentation Positive : 1ère expérimentation 2018
- Informer sur les différents régimes alimentaires et sur la place des produits carnés en démarrant dans le cadre des éco-événements

22 - Développement en milieu scolaire et périscolaire de l'éducation au bien manger

Illustrations, exemples opérationnels :

- Définir des programmes ludiques autour de la production et de la consommation durable à destination des plus jeunes

23 - Formation des apprenants dans les filières agro-alimentaires aux pratiques favorables à l'alimentation durable

Illustrations, exemples opérationnels :

- Sensibiliser les jeunes, en amont des choix d'orientation, à la diversité des métiers de l'alimentation et aux enjeux de la qualité du champ à l'assiette
- Intégrer des modules spécifiques aux enjeux du PAT dans les formations agricoles et de la restauration : qualité, traçabilité, responsabilité, agriculture urbaine, protection du vivant, production sans intrants...

Asseoir l'alimentation comme un facteur de bien VIVRE-ENSEMBLE et de RAYONNEMENT

24 - Identification de la métropole nantaise comme un territoire du bien vivre et du bien manger

Illustrations, exemples opérationnels :

- Établir une programmation des initiatives culinaires, gastronomiques, agricoles festives susceptibles de contribuer au PAT (dîners secrets, alliances producteurs/restaurateurs/consommateurs...)
- Créer et organiser une « fête annuelle » du bien-manger telle que les « folles journées de l'alimentation »
- Développer le Nantes Food Forum comme LE rendez-vous annuel international de référence

25 - Conception d'un office de la gastronomie et de l'alimentation durable

Illustrations, exemples opérationnels :

- Engager une étude de faisabilité d'un « Office de la gastronomie » développant, par exemple des ateliers culinaires dans les quartiers

26 - Intégration des enjeux de l'alimentation durable dans les événements festifs et culturels

Illustrations, exemples opérationnels :

- Produire un « pack pratique » pour intégrer l'alimentation durable dans la filière événementielle et faciliter l'approvisionnement
- Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable dans le cadre de la fête des voisins

CONSTRUIRE ensemble un système alimentaire responsable

27 - Définition et mise en place d'une gouvernance alimentaire locale

Illustrations, exemples opérationnels :

- Identifier les acteurs volontaires puis définir les modalités d'organisation de la gouvernance alimentaire locale
- Mettre en place une gouvernance spécifique avec les territoires limitrophes, qui pourra par exemple se traduire par la mise en place de contrats de réciprocité entre territoires et qui pourra s'appuyer sur le MIN
- Réunir les acteurs au moins une fois/an lors à l'occasion du Nantes Food Forum

28 - Signature d'une charte d'engagement des partenaires soutenant le PAT

Illustrations, exemples opérationnels :

- Définir les principes de l'alimentation « locale, durable et accessible à tous » : échelles, proximité, circuits courts, critères de qualités, équilibre alimentaire, nutrition, santé, traçabilité, équité, transparence...
- Définir et intégrer des critères éthiques communs (y compris RSE et bien-être au travail) en vue de leur transposition dans une charte de la commande publique et privée
- Proposer et adopter une charte PAT permettant l'engagement et la reconnaissance des acteurs impliqués

29 - Constitution d'un centre de ressources sur l'agriculture urbaine et l'alimentation durable

Illustrations, exemples opérationnels :

- Poursuivre l'étude de préfiguration de la Maison de l'Agriculture Urbaine par le collectif Nantes Ville Comestible
- Recenser et partager toutes les initiatives locales contribuant aux objectifs du PAT
- Rédiger un annuaire partagé des acteurs du PAT
- Valoriser toutes les coopérations, alliances et partenariats gagnant-gagnant exemplaires entre acteurs locaux à toutes les échelles de territoire

30 - Création d'un observatoire de l'alimentation durable

Illustrations, exemples opérationnels :

- Étudier le bilan général de quelques produits de consommation courante sur les plans environnemental, social et économique (dont consommation énergétique, patrimoine, emploi, marketing territorial, attractivité...)
- Réaliser une cartographie dynamique des flux via un diagnostic carbone à différentes échelles de territoire
- Définir et mettre en place les indicateurs de suivi permettant d'évaluer le niveau de réalisation des actions inscrites au PAT