

LES SUPER-POUVOIRS DES CIRCUITS COURTS

Quand la crise accélère
la transition alimentaire

Édito



Johanna Rolland,
Maire de Nantes et Présidente
de Nantes Métropole

Depuis 2015, notre Métropole travaille avec ses partenaires pour dynamiser cette coopération sur le territoire : d'abord grâce à la signature du « Pacte de Milan », qui exprime notre volonté forte d'inventer un système alimentaire territorial durable, puis avec l'adoption du Projet Alimentaire Territorial en octobre 2018, qui se concrétise davantage en s'appuyant sur des objectifs chiffrés.

Nous ne comptons pas nous arrêter là. Il nous faut être à la hauteur des enjeux liés à l'alimentation, à l'agriculture urbaine, au réchauffement climatique... dans un contexte de hausse du chômage et de renforcement des inégalités. Notre objectif est clair : permettre à chacune et à chacun de bénéficier d'une alimentation de qualité, quel que soit son âge, son parcours, son lieu de vie.

Quatre priorités vont ainsi guider notre action :

- lutter contre la précarité alimentaire,
- installer de nouveaux agriculteurs sur le territoire métropolitain,
- agir dans les écoles pour y décliner le Projet Alimentaire Territorial
- développer le bio et les produits de qualité.

Comme pour l'ensemble des actions engagées, la déclinaison concrète de ces priorités sera évaluée par une gouvernance ouverte : le Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation. Vous en découvrirez les 22 membres, témoignant de la diversité et de la richesse des acteurs qui travailleront ensemble pour faire de l'alimentation un droit fondamental pour tous.

Enfin, parce que l'alimentation c'est aussi des moments conviviaux et de partage, nous vous donnons rendez-vous du 25 au 27 septembre à l'évènement annuel « Les Tables de Nantes ».

INVENTONS ENSEMBLE UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL DURABLE

Manger est un acte familier, mais il n'a rien de banal. Avoir les moyens de se nourrir suffisamment avec des produits de qualité fait partie des questions quotidiennes essentielles pour chacune et chacun.

Dans la crise sanitaire que nous traversons, qui a mis en suspens la vie économique durant plusieurs mois, de trop nombreux foyers ont ainsi basculé dans la précarité sociale et alimentaire.

À Nantes Métropole, les partenariats créés depuis plusieurs années entre les associations, les acteurs économiques, agricoles et les services de la collectivité ont permis d'être réactifs dans ce contexte d'urgence d'aide alimentaire.

Des associations, des acteurs de terrain, des citoyen.ne.s se sont ainsi mobilisés auprès de celles et ceux qui en ont le plus besoin. De nombreuses initiatives et actions, accompagnées par le service public, ont vu

le jour durant la période de confinement, comme la distribution de paniers solidaires à destination de familles en grande difficulté. Nous tenons une nouvelle fois à remercier celles et ceux qui se sont mobilisés, et le restent encore pleinement, pour venir en aide aux plus fragiles.

La Ville de Nantes poursuit, elle aussi, son engagement : le projet de potager solidaire « Paysages Nourriciers », qui a vu le jour en juin, illustre la réactivité du service public et sa capacité d'adaptation aux besoins des habitantes et des habitants.

Plusieurs milliers de pieds de légumes ont été plantés, dans tous les quartiers de Nantes, sur des surfaces cultivables. Vous en avez vu au pigeonnier des Dervallières ou encore sur le cours Cambronne. Tous ces légumes frais et de qualité, cultivés sans pesticides, seront ensuite distribués en proximité à plusieurs centaines de foyers nantais, par les associations d'aide alimentaire.



Julie Laernoës,
Vice-Présidente climat,
transitions énergétique et
alimentaire, agriculture, résilience
et mutations économiques

UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

LA TRANSITION EST LANCÉE

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la métropole nantaise met en lien la multitude d'initiatives en faveur d'une alimentation de qualité et accessible à tous. Surtout, il offre un cadre global pour conduire la transition alimentaire du territoire.

Parce que la santé commence dans l'assiette, la métropole a décidé de se pencher sur l'alimentation. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la métropole nantaise, adopté en 2018, croise les approches : production agricole, alimentation, approvisionnement, environnement, santé... Depuis 2015, la dynamique collective du PAT est enclenchée. Elle embarque l'ensemble de la filière, de la production agricole à la gestion des déchets, et l'ensemble des parties prenantes, des producteurs jusqu'aux consommateurs. Elle pose les jalons pour répondre aux enjeux du changement climatique, de la reconquête de la biodiversité, de l'équilibre économique des exploitations agricoles, de notre sécurité alimentaire et de notre santé.

LES PILIERS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

LE PROJET ALIMENTAIRE À LA NANTAISE

Faire ensemble, éduquer et sensibiliser : ce sont les modes d'action que les acteurs de l'alimentation ont choisi pour conduire les orientations du Projet Alimentaire Territorial.

Le PAT de Nantes Métropole a défini quatre orientations pour faire bouger durablement les lignes de notre alimentation : produire de qualité, rapprocher les producteurs et les consommateurs, améliorer la santé et le bien-être, inventer un système alimentaire éthique et responsable. En 2019, quatre chantiers prioritaires – véritables piliers d'un changement de modèle – sont lancés autour de l'agriculture, de la reconnaissance de la qualité, de l'éducation et de la lutte contre la précarité alimentaire.



VIVRE SUR UN TERRITOIRE NOURRICIER

VOUS AVEZ DIT AUTONOMIE ?

La crise sanitaire liée au Covid-19 a remis en lumière l'importance de l'alimentation dans nos vies : de l'approvisionnement au budget en passant par notre façon de cuisiner. Toute la chaîne alimentaire a été questionnée.

Comment nourrir plus de 600000 habitants de la métropole en quantité, en qualité et dans le respect de l'environnement ? Le réchauffement climatique interroge depuis longtemps la durabilité de notre système agricole et alimentaire. Avec la crise du Covid, c'est la sécurité alimentaire du territoire qui a été questionnée. Cela renforce le sens d'un engagement en faveur d'une agriculture durable dans et autour de la métropole, pour limiter les temps et coûts de transport, réconcilier rural et urbain, créer de l'emploi, végétaliser et rafraîchir la ville...

Une feuille de route, 8 engagements

Permettre à tous de manger à sa faim, sainement, et équilibré

Développer les productions alimentaires contribuant à la transition écologique

Sécuriser l'approvisionnement local et tendre vers une logistique bas carbone

Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire

Une Métropole territoire d'expérimentation du modèle alimentaire de demain

Éduquer et sensibiliser autour des enjeux de l'alimentation

L'alimentation comme un facteur de cohésion, de vivre-ensemble et de rayonnement

Construire ensemble un système alimentaire responsable

Un PAT vu et reconnu

Le Projet Alimentaire Territorial de la métropole nantaise a été labellisé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en novembre 2018. Il est le premier PAT de la Région Pays de la Loire à obtenir cette labellisation.



CONSTRUIRE UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

DEMAIN, NOUS MANGERONS MIEUX

Comment avoir en 2030 une alimentation locale, durable, et accessible à tous ? Depuis 2019, la feuille de route du PAT comprend 8 engagements et 30 actions concrètes à mettre en œuvre collectivement.

En 2019, plus de 350 acteurs se sont mis autour de la table. Mangeurs, producteurs, distributeurs, associations, collectivités territoriales,

transformateurs... ont co-construit la feuille de route du Projet Alimentaire Territorial de Nantes Métropole. Elle se compose de 8 engagements collectifs qui balisent le chemin vers un système alimentaire durable. L'enjeu est d'impliquer l'ensemble des parties prenantes du système pour que, chacun à son niveau, agisse en faveur d'une même finalité : disposer d'une alimentation saine, durable et accessible.

LE CONSEIL MÉTROPOLITAIN DES ACTEURS DE L'ALIMENTATION (CMAA)

UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE

Le Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation (CMAA) assure le suivi et l'évaluation de la feuille de route du PAT.

Le Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation a été mis en place le 17 décembre 2019. Composé de 22 membres désignés pour 3 ans, le Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation veille à

la cohérence des actions engagées avec la feuille de route du projet alimentaire territorial.

Ces experts interviennent en toute autonomie, et participent ainsi à la continuité du travail mené avec les acteurs pour repenser l'alimentation de demain, une alimentation de qualité accessible à tous.

ACHETEURS ET MANGEURS POUR ORIENTER LE SYSTÈME

FAIRE LES BONS CHOIX

Parce qu'en tant que consommateurs nous avons du pouvoir, faisons-le savoir ! Dans nos actes d'achat, le prix est un déterminant important, mais on peut y inclure d'autres critères tout aussi essentiels. Le PAT met aussi en évidence que l'alimentation est un acte individuel et social. Décisifs pour la santé, les choix alimentaires orientent aussi tout un système de production. À petits ou grands pas, chacun peut décider d'aller vers une alimentation plus saine, simple, respectueuse de l'humain et de l'environnement. Cela commence par se questionner. Quels sont

les produits de saison sur mon territoire ? Quelles solutions pour s'approvisionner différemment : en vrac, en groupement d'achats avec ses voisins, en AMAP, au marché de producteurs ou directement à la ferme ? En grande surface, quelles informations sur l'étiquette m'aident à choisir les produits ? L'étiquetage s'améliore : on peut y trouver la provenance, le mode de production avec une mention ou un label (AB, label rouge...), le Nutri-Score qui indique la qualité nutritionnelle du produit... En matière d'alimentation, le prix n'est qu'un indicateur parmi d'autres !

Dates clés

2015 : signature du Pacte de Milan

2017 : consultation des élus et acteurs de la métropole sur l'alimentation de demain

13 avril 2018 : adoption de la stratégie alimentaire territoriale

Octobre 2018 : présentation de la feuille de route du Projet Alimentaire Territorial

Février à juin 2019 : ateliers thématiques

4 octobre 2019 : adoption du plan d'actions et de ses objectifs chiffrés

17 décembre 2019 : installation du Conseil métropolitain des acteurs de l'alimentation

C'est quoi une alimentation durable ?

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain. L'alimentation durable protège l'environnement, est accessible économiquement et rémunère correctement tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Diagnostiquer les systèmes

Y a-t-il adéquation entre les productions et les besoins alimentaires du territoire ? Un état des lieux sera conduit dans le cadre du PAT. L'idée est de dresser le panorama des exploitations et des volumes produits, pour mettre en évidence les outils adaptés à l'accompagnement vers la transition.

UNE INSTANCE GARANTE DE LA FEUILLE DE ROUTE

Le Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation (CMAA) réunit 22 membres bénévoles, désignés pour trois ans. Voici leurs motivations et leurs attentes.

NICOLE ANCEAUX

Inter AMAP

« Travaillant dans l'agroalimentaire, engagée dans le défi zéro déchet et l'alimentation positive, je serai heureuse d'apporter ma pierre à l'édifice du PAT. »

ISABELLE ANTON

Terroirs 44

« Mon souhait grâce au PAT : redonner aux habitants une belle image des paysans et voir l'agriculture paysanne se développer. »

JEAN-ROLAND BARRET

Slow food Nantes-Angers

« Je suis venu au PAT via la chambre d'agriculture. Mais j'y suis aussi par passion de la diversité alimentaire et de la vache de race Pie Noire ! Mon vœu : voir l'aboutissement d'une "étable nantaise". »

HUGUES BAUDRY

Pays de Retz

« Travailler en lien avec la Métropole, c'est penser la connexion entre bassin de production et bassin de consommation, c'est échanger des pratiques et mettre nos PAT en cohérence. »

RICHARD BAUSSAY

Le Voyage à Nantes

« Petit à petit, une gastronomie responsable s'ancre dans les pratiques alimentaires. J'aimerais que d'autres territoires s'inspirent de notre expérience ! »

DOMINIQUE BEHAR

Réseau éco-événement (REEVE)

« Je souhaite apporter aux acteurs de l'alimentation l'expérience du REEVE en matière d'intelligence collective. J'y suis aussi pour veiller à ce que la filière événementielle joue son rôle dans la transition alimentaire. »

VICTORIEN BOSSIS

Safer

« Nous apportons notre expertise sur le foncier. Les citoyens doivent prendre conscience de la rareté des terres agricoles à proximité de la ville, donc de la nécessité d'arbitrer entre les usages. »

JEAN BOURDELIN

UFC Que Choisir Nantes

« Je constate la dégradation de l'offre alimentaire, en matière de prix, de qualité, d'impacts sur la santé. Je milite pour le retour à une alimentation respectueuse des citoyens. »

FRÉDÉRIC BRANGEON

Chambre des métiers

« Les métiers de bouche jouent un rôle essentiel dans la promotion des produits de qualité et l'éducation au goût. Je souhaite valoriser les réussites de l'artisanat et essaimer les bonnes pratiques. »

OSCAR CASTELLANI

CAP Aliments

« Très sensible à la réduction du gaspillage et des déchets dans la production alimentaire, j'aimerais voir émerger des projets scientifiques avec des acteurs du CMAA, croiser les regards. »

CLAIRE DELALANDE

ADEME Pays de la Loire

« J'apporte l'expérience d'autres territoires, une veille réglementaire, des conseils et l'accès à de possibles financements pour des projets issus de la feuille de route. »

CÉLINE GIRAULT

GAB 44

« C'est l'articulation des actions collectives et individuelles qui développera des circuits de proximité. Nous réussissons si nous faisons évoluer ensemble nos visions de la filière alimentaire sur le territoire. »

AMAURY HANOTAUX

Société gestionnaire du Marché d'intérêt national (SEMMIN)

« Ma contribution : analyser les actions du PAT pour s'assurer de leur faisabilité dans le MIN, veiller à la transparence sur les filières d'alimentation locale. »

MARIE HELLUY

Ligériaa

« J'amène la connaissance des entreprises alimentaires et de leur implication dans une alimentation saine, sûre, de qualité et durable. Je défends le projet d'une alimentation respectueuse du citoyen. »

CHRISTOPHE JOLIVET

CCI / Auchan

Notre mission est d'agir sur la santé en facilitant l'accès à tous à une alimentation saine et équilibrée. Le CMAA a déjà et aura un rôle majeur pour apporter des solutions concrètes aux professionnels pour les engager dans les évolutions sociétales.

MARTHA LE CARS

Ecopôle

« Notre vocation première est l'éducation à l'environnement. Nous amenons dans Le Conseil Métropolitain des Acteurs de l'Alimentation notre expérience du travail en réseau et de la gestion de projets. »

MAGALIE MBEWA-BONDU

Banque alimentaire

« Le PAT doit rendre accessible à tous une alimentation de qualité, sans bloquer sur le prix. Je souhaite accroître la part de produits locaux et de qualité dans l'aide alimentaire et éduquer les bénéficiaires à cette question. »

AURÉLIE MÉZIÈRE

Manger bio 44

« Je viens promouvoir un modèle d'accessibilité des produits bio et locaux pour tous. Nous mettons à disposition notre expertise pour préserver les terres agricoles, nourricières et une économie équitable »

SARA PERRAUD

Du Pain sur la Planche

« En tant que diététicienne, j'agis pour la prévention en aidant les mangeurs à se nourrir sainement. Je participe au Conseil pour que le PAT prenne bien en compte les enjeux de santé. »

GÉRARD POISSON

CAP 44

« Je souhaite renforcer le lien entre la ville et le rural par le biais de l'alimentation et contribuer à l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment pour approvisionner la restauration scolaire. »

LUCIE ROCTON

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

« Notre expérience du terrain et notre vision globale peuvent aider à la cohérence de la feuille de route. Mon mandat sera réussi si je vois aboutir au moins un tiers des actions du PAT ! »

ORIANE VÉRITÉ

Ecos

« J'apporte au PAT notre expérience sur le verdissement citoyen de la ville, pour impulser de nouvelles formes d'agriculture dans tous les quartiers : jardins partagés, fermes urbaines, pépinières... »



Le CMAA est dans la place



Élisabeth Guist'hau

Administratrice de Terre de liens

PASSEURS DE TERRES, UNE COOPÉRATIVE POUR SOUTENIR L'INSTALLATION AGRICOLE

« L'association Terre de Liens Pays de la Loire a dix ans d'existence. Son objectif est d'acheter du foncier pour maintenir et développer une agriculture paysanne, durable et respectueuse de l'environnement. Le principal frein à l'installation est l'accès à la terre.

Nous accompagnons les projets, en faisant toujours appel à l'épargne citoyenne pour l'acquisition collective des terres en vue de les louer via un bail environnemental. Grâce aux outils nationaux Foncière et Fondation, nous avons participé à la transmission de 3 fermes ces dernières années, à Carquefou, Couëron et Bouguenais. Pour établir un lien plus direct entre nos bénévoles et les fermiers, nous avons créé une coopérative régionale en 2018 : Passeurs de terres. Fin 2020, Passeurs de terres conforte la ferme familiale des Roches à Couëron en aidant à préserver l'unité foncière. Sur les 80 hectares, la coopérative en acquiert 32. Un autre projet est en cours à Bouaye. Nous participons aussi au mouvement d'éveil des citoyens sur l'idée que la terre est un bien commun, dont les paysans font usage pour nourrir l'humanité. Soutenus par Nantes Métropole depuis 2012, nous espérons que le PAT sera un appui pour le développement de l'agriculture paysanne. »

DES SIGNES DE QUALITÉ DANS LES ASSIETTES

« Mon travail est d'accompagner les acteurs de la restauration collective à atteindre les objectifs de la loi EGALIM. Celle-ci prévoit l'introduction, d'ici 2022, de 50 % de produits de qualité ou durables dont 20 % de bio dans la restauration collective.

Les produits de qualité ou durables peuvent être des produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO). Parmi ces SIQO, on distingue le label AB (agriculture biologique), Label Rouge, les appellations AOP, AOC et IGP. Les SIQO sont des signes de qualité reconnus par l'État. Ils répondent à un cahier des charges très rigoureux. Il s'agit d'un rapport de confiance entre les clients et les producteurs. Ces produits limitent leur impact sur l'environnement. Les SIQO ciblent les produits des filières de transformation. Ils aident les gestionnaires de restauration collective à faire le choix d'un produit de qualité. »



Gaëlle Bouchon

Cheffe du pôle Alimentation de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

QUATRE CHANTIERS PRIORITAIRES

RETROUSSONS NOS MANCHES !

Le PAT agit à la fois sur l'offre et la demande en produits locaux. En 2019, quatre chantiers prioritaires ont été définis. Même si la crise du Covid-19 a mis à mal le calendrier, les actions s'adaptent au contexte sanitaire.

INSTALLATION ET TRANSMISSION AGRICOLE

Les 4 chantiers 2019-2020 du PAT

Sensibilisation et lutte contre la précarité alimentaire

Installation / transmission agricole

Le bio et les labels / signes de qualité

Le PAT à l'école

La bio pour faciliter la transmission

Le PAT vise d'avoir plus de 5000 ha de surface agricole certifiée en agriculture biologique en 2030, soit une ferme sur deux. Pour faciliter la transmission de leur exploitation, certains agriculteurs se lancent dans un projet de conversion en agriculture biologique. Pour accompagner la transition des modèles agricoles vers plus de résilience, Nantes Métropole conditionnalise aussi des aides aux pratiques de production agroécologiques.

Les garanties SIQO

Origine : AOC, AOP et IGP



Qualité supérieure : Label rouge

Spécialité traditionnelle : STG

Respect de l'environnement : 8 Agriculture biologique

LE BIO, LES LABELS ET LES SIGNES DE QUALITÉ

SIGNES EXTÉRIEURS (ET INTÉRIEURS !) DE QUALITÉ

En France et en Europe, six logos officiels permettent de reconnaître les produits de qualité et/ou d'origine garantie : les Signes d'Identification de Qualité et d'Origine, ou SIQO.

Plus de produits durables et de qualité à la cantine. La loi Egalim met la restauration collective à l'heure de la transition alimentaire. Pour les responsables de restauration collective, ces produits de qualité se reconnaissent aux signes officiels d'origine et de qualité (SIQO), mais aussi aux mentions valorisantes comme « produit fermier », « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), « commerce équitable » ou « pêche durable ». Des communes de la métropole nantaise vont même plus loin en introduisant deux repas végétariens par semaine, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la suppression du plastique à usage unique.



ÉVEILLER POUR FAVORISER LE PASSAGE À L'ACTION

« Depuis 2018, les Défis « Foyers à alimentation positive », aussi nommés Défis Alimentation, accompagnent les familles à mieux manger sans impacter leur budget. Cela amène à revoir les habitudes alimentaires et d'achat : moins de viande et de produits transformés, plus de produits bruts, bio, locaux et surtout plus de cuisine ! L'objectif est d'éveiller la réflexion sur ces questions pour se mettre en action.

Des associations de quartier comme les centres sociaux animent le Défi alimentation avec les habitants. Nous agissons sur les freins, et d'abord le frein culturel, sans oublier l'aspect financier - car dans la tête des consommateurs, manger bio et local, cela coûte cher... Dans certains quartiers où il y a moins d'offres de produits bio et locaux, le Défi a impulsé la création de groupements d'achat ou de vente directe. Le Défi alimentation répond à deux des axes de la feuille de route : permettre à tous de manger à sa faim, sainement et équilibré, et sensibiliser autour des enjeux de l'alimentation. »



Fanny Caron

Animatrice du Défi Alimentation, chargée de mission au GAB 44 (Groupement des agriculteurs bio de Loire-Atlantique)



Julia Despois

Chargée de mission agriculture et alimentation, Nantes Métropole

DÉFRICHER LE CHEMIN DU CHAMP À LA CANTINE

« Les cantines aimeraient s'approvisionner en produits locaux et de qualité. En levant les freins un par un, nous construisons actuellement un socle qui nous permettra d'aller vers une alimentation saine, locale et accessible en restauration collective.

Sur le plan logistique par exemple, les cantines ne doivent pas se trouver en rupture d'approvisionnement et les producteurs ont besoin de lisser les commandes. C'est possible si on raisonne les menus et les commandes à l'échelle de plusieurs communes. Pour introduire des produits durables et de qualité sans impact sur le coût du repas, tout doit être pensé : réduction du gaspillage alimentaire, nouvelle manière de cuisiner (achat de produits bruts, repas végétarien...). L'accompagnement est également un facteur clé de la transition : personnel, enfants, parents... La question alimentaire n'a pas de frontières administratives. Dans un esprit d'alliance des territoires, Nantes Métropole a créé des partenariats avec des collectivités voisines, notamment le Pays de Retz, afin de créer une dynamique et d'échanger sur les bonnes pratiques. »

SENSIBILISATION ET LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

L'alimentation est un facteur déterminant de la santé. Avec la Covid-19, de nombreuses personnes ont été en insécurité alimentaire pour des raisons financières. Le PAT vise à réduire les inégalités sociales dans l'accès à une alimentation de qualité.

QUAND MANGER MIEUX DEVIENT UN JEU

Depuis 2016, le Défi Alimentation aide les participants à changer leur façon de s'alimenter, sans revoir leur budget.

L'objectif du Défi Alimentation est de démontrer de manière ludique et conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget. Le Défi 2019-2020, programmé de novembre à mai, se clôturera finalement en octobre. Pendant le confinement, le lien avec les familles a été maintenu par des défis cuisine, comprenant de précieux conseils pour remplacer des produits manquants (œufs, farine, beurre...) dans les recettes. « Le Défi m'a ouvert les yeux sur la qualité des produits, témoigne une jeune maman. Cela m'a encouragée à aller chercher des légumes chez des maraîchers du coin. J'ai renoué avec une alimentation de saison qui a du goût. Les enfants aident, ils sont fiers d'être les cuisiniers. »

Ecopole à l'école

Sur l'année scolaire 2020-2021, des animations autour de l'alimentation sont réalisées par Ecopole dans les écoles. Une façon ludique de donner goût à cultiver et à manger des légumes.

Pourquoi acheter un produit de saison ?

- Moins cher
- Plus frais
- De meilleure qualité nutritionnelle
- Moins d'impact sur l'environnement
- Plus de goût
- Plus local

Une ferme maraîchère urbaine

Une ferme maraîchère ouverte aux habitants au milieu des quartiers ? C'est le projet de la ferme maraîchère des Dervallières en cours de co-construction avec les habitants. Un projet mêlant légumes et insertion.

Des légumes à ma porte

Faire pousser des légumes plutôt que des fleurs dans les espaces verts de la ville de Nantes, c'est le projet « Paysages nourriciers ». Des légumes ultralocaux, choyés par les jardiniers de la ville, qui seront distribués aux bénéficiaires du CCAS.

LE PROJET ALIMENTAIRE À L'ÉCOLE

La feuille de route du PAT vise à engager 100 % des écoles dans l'alimentation durable en 2025. Même si le projet a été particulièrement chamboulé en 2020 avec la fermeture des écoles, les choses avancent !

LE GASPILLAGE, PAS UN MENU DÉTAIL

Une des clés de l'équilibre économique du bio et du local dans les cantines réside dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Moins de perte et de déchets, c'est plus de budget pour mieux manger ! La lutte contre le gaspillage alimentaire est essentielle pour faire des économies en restauration collective. Elle redonne les moyens d'acheter des produits de qualité. C'est d'abord aux cuisiniers d'ajuster les quantités proposées : adapter les portions à l'âge, commander au plus juste. Mais surtout, il faut y associer les enfants. Par exemple, en les laissant se servir à leur faim et en les encourageant à finir leur assiette. Les déchets se réduisent alors comme peau de chagrin !

(L'AGRI)CULTURE À L'ÉCOLE

Potagers écoliers, parrainage « Une ferme, une école », l'agriculture fait ses classes dans les 24 communes de la métropole.

L'éducation au « bien manger » se fait aussi au potager. Une approche sensorielle - toucher la terre, voir les graines, sentir les plants, voir les légumes grossir - que les enfants adorent ! Chaque école de la métropole devrait voir germer un projet - si ce n'est déjà fait. Ce jardin pédagogique se veut aussi un lieu d'engagement citoyen, qui permet aux enfants de participer à l'aménagement de leur lieu de vie. Mais pour bien comprendre d'où viennent les aliments, le meilleur moyen est d'aller à la ferme, de cueillir des légumes ou de caresser des animaux. Le parrainage une ferme/une école lie les enfants avec un producteur. Une façon ludique de faire découvrir les produits locaux !



François Guyot

Agriculteur laitier, président de l'antenne Centre atlantique, en charge du dossier alimentation 44 pour le compte de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

DES PRODUITS LOCAUX À JUSTE PRIX

« Alors que la population était confinée, nous, les agriculteurs, avons connu des périodes de travail intense. Nous étions un peu en décalage ! Travaillant avec et pour le vivant, nous avons dû trouver des solutions pour approvisionner nos exploitations et livrer nos produits.

Il y a eu beaucoup de solidarité entre les producteurs. En raison de la fermeture des commerces et restaurants, certaines filières ont été plus durement touchées : l'horticulture, la viticulture, la volaille... Les producteurs se sont fortement mobilisés pour organiser la vente directe. Mais le confinement a aussi engendré un engouement et une communication positive autour des agriculteurs, qui nous ont fait du bien ! Nous voulons continuer sur cette lancée et faire comprendre aux consommateurs que les produits frais et locaux sont accessibles. Pendant le confinement, nous avons approvisionné les grandes surfaces en produits locaux tout en défendant le prix de nos produits. Nous poursuivons en créant au mois de novembre la marque « Juste », une marque de producteurs à prix juste qui permet de vivre décemment de notre travail. Cela redonne aussi de l'identité à nos produits. »

MARCHÉS SUR DES ŒUFS

« La ville de Nantes compte 17 marchés alimentaires de plein air et la halle couverte de Talensac. Par décret, les marchés ont été fermés le 24 mars. Très vite, nous avons travaillé sur la stratégie de réouverture. Il fallait répondre à l'enjeu de ravitaillement de la population et d'écoulement des produits agricoles, tout en assurant la sécurité de tous.

Fin mars, nous avons contacté 80 producteurs. Ceux qui vendaient uniquement sur les marchés étaient en difficulté, d'autres passaient déjà à la vente en ligne. Nous avons accompagné la mise en place du drive de l'association de commerçants de Talensac et du kiosque paysan aux Écossolies. Nous avons aussi accompagné les 65 AMAP du territoire à respecter les mesures sanitaires.

Les marchés ont été rouverts progressivement à compter du 21 mai. Tous les sites avaient été étudiés pour réorganiser l'implantation des stands et les flux de personnes dans le respect de la réglementation. Il a fallu organiser des roulements équitables entre commerçants. Tout ce travail a permis de rassurer les commerçants et les consommateurs, notamment les personnes âgées. »



Alexandra Pichoff

Responsable du service gestion et action commerciales de l'espace public, ville de Nantes

ALERTE GÉNÉRALE !

ET PUIS... LA CRISE COVID-19

La crise sanitaire et le confinement ont obligé les producteurs agricoles, les commerçants et les citoyens à revoir complètement leurs organisations de vie et de travail.

UNE CRISE ALIMENTAIRE ÉVITÉE

DES PRODUCTEURS AGILES ET RÉACTIFS

Comment notre écosystème a-t-il résisté pendant la crise ? Dans ce contexte, les circuits courts ont démontré leur efficacité.

Si les médias nationaux ont relayé les difficultés des producteurs à travailler, des commerçants à se faire livrer, et des concitoyens à répondre à leurs besoins alimentaires en quantité et en qualité, ici, le pire a été évité. « Nous sommes sur un bassin de production. Les circuits courts sont déjà largement représentés. Ils ont tourné à plein régime pendant le confinement », confirme Julia Despois, chargée de mission agriculture et alimentation à Nantes Métropole. Même son de cloche du côté des producteurs. « Nous nous sommes fortement mobilisés, témoigne François Guyot, président de l'antenne Centre atlantique de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire. La situation sanitaire a forcé à innover. » Et le résultat est là : la métropole a plutôt bien résisté. La crise sanitaire ne s'est pas aggravée d'une crise alimentaire.

Territoires connectés

En 2019, un contrat de réciprocité entre la Métropole et le Pays de Retz a été conclu pour aborder, au-delà des frontières administratives, des problématiques communes : mobilité, tourisme. Ensemble, les deux territoires avancent sur la question de l'approvisionnement en produits bio et locaux dans les cantines.

Restriction d'activité

Dans la métropole nantaise, 1800 bars et restaurants ont dû fermer leurs portes au public samedi 14 mars à minuit. Certains restaurateurs se sont organisés pour écouler leurs stocks de produits frais auprès des habitants de leur quartier. Une trentaine de restaurateurs a pu rester en activité grâce aux services de livraison à domicile.

CRISE À EFFET IMMÉDIAT

TOUS LES CIRCUITS CHAMBOULÉS

Mi-mars, à l'annonce du confinement généralisé, c'est la totalité des habitudes d'approvisionnement et d'alimentation qui ont été désorganisées... et réorganisées en quelques jours.

Fermeture des lieux de loisirs, bars et restaurants le 15 mars. Fermeture des établissements scolaires – et donc des cantines – le 16 mars. Confinement le 17. Fermeture des marchés le 24. Une cascade de décisions qui a perturbé notre quotidien et nos courses ! Avec trois repas par jour à la maison, alors que certaines denrées se faisaient plus rares, l'alimentation a pris une part importante en terme de budget et de temps consacré à s'approvisionner et à cuisiner...

POUR UN TERRITOIRE RÉSILIENT

SÉCURISER NOS APPROVISIONNEMENTS

Un Projet alimentaire territorial est un outil essentiel pour la résilience des territoires. La crise nous l'a prouvé !

D'une façon générale, la crise sanitaire a montré la faible connexion des villes avec les territoires alentours pour les approvisionnements alimentaires. Lorsque la logistique est mise en difficulté, la proximité des productions est un atout majeur pour un territoire. Le PAT a une carte à jouer pour sécuriser les approvisionnements alimentaires des métropolitains. Il participe à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts locaux, en particulier relevant de la production biologique.

INTERNET

UNE MINE DE BONS PLANS

Le 17 mars 2020, du jour au lendemain, la vie quotidienne s'est trouvée radicalement modifiée. Les réseaux sociaux ont été pris d'assaut pour garder le lien et s'organiser pendant le confinement.

Solidarité Restos Nantais

Né à l'initiative d'Olivia Delezinier, le réseau professionnel issu de la restauration a accompagné les commerçants dans la gestion de la crise.

shopopop.com

La plateforme de livraison collaborative (fondée à Nantes en 2016) a été reconnue service d'utilité publique.

Nantes Entraide : site web et groupe Facebook

Un groupe Facebook d'entraide à Nantes créé par la Ville de Nantes. Avec plus de 6427 abonnés, 846 statuts et 11 295 réactions, le groupe Facebook a nourri les liens entre les Nantais.



Recensement des circuits courts bio et/ou locaux et de vente en ligne

Par la FNAB et la Confédération Paysanne.

Carte interactive des ventes à la ferme

des adhérents Terroirs 44 et Bienvenue à la ferme.

Les Autres Possibles

Où acheter durable, solidaire et confiné sur la métropole nantaise ?

Après quelques jours de confinement, la stupéfaction a fait place à l'action. L'information se structure - carte interactive et participative, recensement des initiatives... - pour aider la population à s'approvisionner.

Le Carto Guide

Le Carto Guide de la vente en directe, disponible sur le site internet <http://metropole.nantes.fr/alimentation>

Solidarissime

Cartographie des commerces de proximité ouverts durant le confinement et plus de 800 producteurs. Une initiative de la Jeune Chambre Économique Nantes Métropole Sud Loire.

OÙ TROUVER DES PRODUITS LOCAUX FRAIS ?



LE BOOM

DES NOUVEAUX MODES DE LIVRAISON

Drive, livraison, cueillette... Avec créativité et agilité, les producteurs, les commerçants et les collectivités ont mis en place des solutions d'accès sécurisé à l'alimentation. Un fourmillement d'initiatives !

Le Micro Marché

Circuit court de produits locaux et/ou bio avec 40 producteurs situés à moins de 100 km par l'association La Grande Barge.

Achats groupés avec des colis composés auprès des commerçants

1, 2, 3 courses

La coopérative Les Coursiers nantais propose une plateforme solidaire aux commerçants et artisans locaux pour mettre en ligne leurs produits ou services. Livraison à domicile assurée en vélo cargo.

Gestion des approvisionnements des grandes surfaces et des commerçants

Accompagnement réalisé par la CCI, la Chambre de Métiers, le MIN, la Chambre d'Agriculture et Nantes Métropole.

64 AMAP de la Métropole

dont 2 éphémères, (rond point de Paris à Nantes et Cardo à Orvault) devenues depuis la fin du confinement pérennes.

Vrac

De nouvelles offres d'achats groupés : drive Fabrik'a vrac (Saint-Herblain), l'épicerie ambulante vrac facile sur Nantes et agglomération (livraison possible), Obocal (Nantes) propose en plus du vrac des paniers, l'épicerie équitable (Nantes) : vrac, circuits courts et équitable.

Jardin de Cocagne nantais

Distribution de la production sous forme de paniers aux adhérents.

Magasins collectifs éphémères

Création du magasin de la Ranjonnière (Bouguenais), les fermes Placier (Saint-Herblain), le Verger du Coteau (Vertou)...

Marché drive au marché de Talensac

Inimaginable avant le confinement. Les commerçants de Talensac se sont organisés pour proposer un service drive aux clients du marché. Le succès a été immédiat !

Le Kiosque Paysan

Un drive paysan s'est tenu au Solilab pour offrir des débouchés aux producteurs, transformateurs et distributeurs locaux. Une belle initiative portée par Manger Bio 44, La Grande Barge, La Folle Tournée Paysanne, ECOS, GAB 44, Les Ecosolles et Cap 44.

Le MIN s'ouvre aux particuliers

Le temps du confinement, le MIN s'est ouvert aux particuliers. L'activité de livraison a connu un franc succès : BioNantes, Les paniers de David/Kerbio, Graines d'ici, Madisfrais et la Poissonnerie Paon ont réalisé près de 1.000 livraisons par jour.

Promus pour les particuliers

En phase de lancement, la solution de logistique urbaine s'est structurée sous l'effet de la crise sanitaire pour proposer son appui. Promus a réalisé la livraison à domicile de paniers en direct des fermes des producteurs situées à moins de 80 km de Nantes.

Restaurants et commerçants

Précommande en ligne, livraison à domicile et/ou vente à emporter.



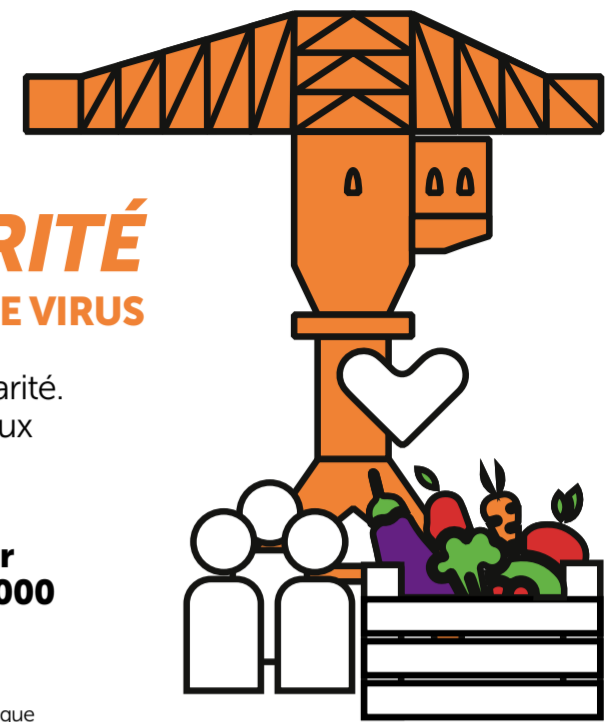
Cagette.net pour livraison groupée

Livraison groupée de paniers de légumes sur le site Cagette.net. Une initiative de 3 producteurs, relayée par inter-amap44, avec une distribution au marché de Talensac

Commandes à retirer en magasin

Un peu partout sur le territoire, les magasins proposent des commandes à retirer sur place : Dose de sens (Nantes), Le p'tit poids (Couëron), Colégram (Rezé), Le cellier d'Hélène (Saint-Herblain), Chez la voisine (Nantes), Le Nid vgtal (Rezé)...

LA SOLIDARITÉ PLUS FORTE QUE LE VIRUS



Cagnotte solidaire et distribution de dons alimentaires

aux personnes en situation de grande précarité par l'association La Brigade de Solidarité Populaire Nantes.

Des repas pour les migrants

préparés par L'Autre Cantine.

46.000 repas servis

par les Restos du Coeur Loire-Atlantique.

Une aide alimentaire apportée à 3.720 personnes

dont la moitié non connue du Secours Populaire de Nantes.

Les effets du confinement ont aggravé des situations de précarité. Des élans de solidarité se sont multipliés pour venir en aide aux populations fragiles.

Paniers solidaires et distribution de colis alimentaires d'urgence

dans certains quartiers par le CCAS Ville de Nantes, Accord, les équipes de quartiers et les associations animation des défis alimentation.

Une cellule d'urgence pour les exploitants agricoles

touchés par la crise sanitaire a été mise en place par la direction départementale des territoires et de la mer (DDTM) de Loire-Atlantique.

Le MIN a prêté main forte au Secours Populaire

et aux associations nantaises (Détournement Libre de Consommables (DLC), Des femmes en fil, le Comptoir des alouettes...) en récupérant les marchandises invendues.

7 tonnes de nourriture par semaine distribuées à 12.000 bénéficiaires

par les banques alimentaires de Loire-Atlantique (contre 5 tonnes habituellement).

Une aide financière à 7.500 familles en situation de précarité

versée par la Ville de Nantes pour faire face à la fermeture des cantines.

Distribution gratuite de paniers alimentaires et de bons d'achats

par le CROUS auprès de 2.500 étudiants logés en Cités et Résidences U.

14 millions d'euros versés à environ 65.000 familles

parmi les plus modestes par le Département.

LES INITIATIVES NATIONALES

• **Panier Local** : logiciel web de gestion à destination des producteurs, distributeurs et transformateurs. Édition d'une carte des circuits courts pendant le confinement.

• **Local.bio** : produits bio locaux en direct des producteurs (Pays de Loire). Commande en ligne avec point de retrait à moins de 80 km du lieu de production.

• **La Ruche qui dit Oui** : permet à ses membres d'acheter des produits fermiers directement aux agriculteurs et artisans de la région. 23 ruches en Pays de la Loire. 11 ruches à Nantes Métropole. Activité maintenue pendant le confinement.

• **Les Paniers bio solidaires** : disponibles sur abonnement et livrés dans des points relais un peu partout dans l'agglomération et dans le département.

• **cagette.net (vente directe Amap)** : nouvelles fonctionnalités mise en place : possibilité de s'inscrire à un créneau horaire / Kit

Cagette Pro pour créer son drive de producteurs

• **Près de 1000 livraisons/jour** : continuité d'activité : livraison ChronopostFood Produits frais et d'épicerie fine

• **Vitemonmarche** : livraison à domicile maintenue

• **La Charrette**, plateforme de colivraison de produits locaux. Des producteurs remplissent la carte participative (nationale) de La Charrette. Ils peuvent aussi rejoindre la plateforme Direct Local pour proposer leurs produits aux clients en vente directe.

• **Aproximité.fr** : producteurs en vente directe + lieux de distribution : pratiques adaptées au confinement

• **BonPlanBio (moteur de recherche) et guide des producteurs** par région / département : disponible en Pays de La Loire

NOUS NOURRISSONS LA POPULATION

« À deux associés et trois salariés, nous cultivons 45 variétés de légumes sur 2,5 hectares, en maraîchage naturel sans pesticides. Nous vendons en direct aux restaurateurs et associations, ainsi qu'aux particuliers dans notre magasin à la ferme. Nous faisons le service, c'est un moment d'échanges agréables avec les clients.

Pendant le confinement, nous avons interrompu le marché de producteurs que nous organisons le vendredi, mais nous avons élargi les horaires d'ouverture du magasin pour accueillir tout le monde dans le respect des règles sanitaires. Le magasin a reçu entre 300 et 400 clients par semaine dans les pics d'activité. Pour les personnes qui ne pouvaient pas ou craignaient de se déplacer, nous avons livré des paniers à domicile. L'idée était de rendre service, même si c'est très chronophage. À cette saison, nous avons déjà beaucoup de travail aux champs. Le Covid a redonné de l'importance à notre métier et au local. Les gens ont pris conscience du « où » et « comment » est produite leur alimentation. Nous nourrissons la population ! Certains clients ont découvert la vente directe et ont pris de nouvelles habitudes. La vente nous permet de parler de notre façon de produire. Ensuite, les clients reviennent car nos légumes ont du goût ! »



De gauche à droite : Nicolas Fons, Alan Kolaskar et Mathis Fraslin.

Nicolas Fons
Maraîchage et vente directe de légumes, Les Sorinières



Bertrand Richard

Maraîchage et vente directe de légumes Le marché du Launay à Basse-Goulaine et La Ferme de chez nous à Mouzillon

UNE CONSCIENCE NOUVELLE DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

« Pendant le confinement, les gens ont découvert de nouveaux modes d'approvisionnement. La fréquentation du magasin à la ferme a doublé et les commandes en ligne pour le drive ont plus que triplé. Cela s'explique par un besoin d'approvisionnement plus important pour assurer trois repas par jour à la maison, la peur d'aller dans une grande surface, mais aussi la solidarité envers les producteurs.

En maraîchage, la fin de l'hiver est la période la plus creuse en gamme. Nous avons répondu sur le volume et élargi notre offre avec des producteurs voisins. Sur les étals de grandes surfaces, il y a de tout et toute l'année. Avec la suspension des importations, les gens ont pris conscience de la saisonnalité des produits. Or le bien manger commence par des produits locaux et de saison, qui ont demandé moins d'énergie en production et en logistique. La terre donne du goût aux légumes ! Depuis, la fréquentation du magasin a changé : un peu plus de clients qu'avant le confinement, y compris en semaine. »

Le mot-clé : relocaliser

La crise du Covid-19 a rappelé l'urgence de relocaliser nos systèmes alimentaires et agricoles. Un moyen de sécuriser les approvisionnements, diminuer l'empreinte carbone liée au transport et dynamiser la filière agricole en garantissant le revenu des producteurs.

Le cercle vertueux du local

La relocalisation et la durabilité de l'agriculture et de l'alimentation est nécessaire pour maîtriser nos capacités de production, transformation et distribution mais aussi pour limiter les impacts environnementaux et soutenir la création d'emplois liée à notre consommation.

Assurer la continuité des besoins alimentaires

Pendant le confinement, la plateforme "Des bras pour ton assiette" a mis en lien les agriculteurs et les personnes sans emploi.

PRODUIRE EN TEMPS DE CRISE

La crise sanitaire a révélé les fragilités du secteur agricole et alimentaire.

Mais les professionnels de la production, de la transformation et de la distribution, ont su s'adapter pour nourrir les habitants de la métropole nantaise !

AGRICULTEURS SOUS LES PROJECTEURS

MERCI LES PRODUCTEURS

Mobilisés pour continuer à nous nourrir, les producteurs méritent aussi les applaudissements.

Les producteurs ont répondu présents à l'appel du ventre des métropolitains ! Alors que la population se confinait, ils se sont démenés pour continuer de produire et inventer de nouveaux circuits de commercialisation. Pour une majorité de la population éloignée du milieu rural, la crise sanitaire a redonné du sens au travail de la terre. « Nous avons une activité nourricière. Quoi de plus beau que de nourrir les gens ? interroge Nicolas Fons, maraîcher. La crise de la Covid a redonné de l'importance à notre métier et au local. » Effet secondaire, les exploitants - surtout les maraîchers - ont dû également faire face à un surcroît de proposition de main-d'œuvre à laquelle ils n'ont souvent pas pu donner suite !

DES FILIÈRES PLUS OU MOINS EN DIFFICULTÉ

CHAQUE PRODUIT A SON CIRCUIT

Les filières alimentaires ont été bouleversées par la modification des lieux de consommation. Toutes n'ont pas été touchées de la même façon.

Les producteurs travaillant avec les restaurants ou sur les marchés ont dû trouver immédiatement de nouveaux débouchés. Certaines productions ont d'ailleurs été sévèrement touchées par la fermeture des lieux de consommation : fleurs, volailles, œufs... L'impact sur les filières longues est apparu en décalage. Par exemple, pour le lait bio qui est majoritairement commercialisé par l'intermédiaire des laiteries, certains ateliers de transformation en lait ont été saturés et des appels à la réduction de la production laitière ont été lancés pour mieux gérer les volumes dans le temps.

PRODUIRE CHEZ SOI

POUR ÉVITER LA FIN DES HARICOTS

L'idée a germé pendant le confinement. De nombreux habitants se sont mis au potager, en pleine terre ou sur leur balcon.

Et pourquoi ne pas proposer aux habitants la possibilité de cultiver eux-mêmes ? Cultiver le potager, c'est une façon de se reconnecter à l'origine des aliments. C'est aussi un moyen de (ré)apprendre la valeur des légumes, du temps et des soins qu'il faut apporter au potager. Les herbes aromatiques sont des atouts pour cuisiner bon et sain, et de manière durable. Exit la menthe en barquette, bonjour les herbes aromatiques plantées sur le balcon !



Patrice Hurel

Bénévole InterAmap44, coordinateur de l'AMAP éphémère d'Orvault

NÉE CONFINÉE, UNE AMAP SE PÉRENNISE

« Le territoire métropolitain compte 65 AMAP, dont deux éphémères nées pendant le confinement. Une AMAP, c'est un CDD d'un an pour un producteur. Cela sécurise son activité, lui donne de la visibilité et de la trésorerie. Le système est gagnant-gagnant. Le consommateur achète moins cher, le producteur vend toute sa production. »

Le confinement a mis des producteurs en difficulté. De l'autre côté, des consommateurs recherchaient des produits locaux et fuyaient les grandes surfaces. C'est là que nous intervenons pour les mettre en lien ! Nous avons créé deux AMAP éphémères. Du 14 avril au 30 juin, l'AMAP éphémère d'Orvault a distribué 120 paniers en drive. Nous avons utilisé l'application cagette.net pour organiser les créneaux. Deux entreprises, ainsi que l'Intermarché, nous ont ouvert leur parking pour la distribution. Avec le déconfinement, beaucoup de mangeurs ont repris leurs anciennes habitudes d'achats. Certains producteurs se sont retrouvés en surproduction. Bonne nouvelle, l'AMAP éphémère s'est transformée cet été en AMAP estivale, tenant compte des vacances de chacun, et devient pérenne à la rentrée. Le critère humain, la fraîcheur et le goût des produits ont convaincu 40 nouvelles familles. C'est la quatrième AMAP sur Orvault. »

Opération de soutien par Promus

Promus a ouvert ses services aux particuliers pour soutenir les petits producteurs. La plateforme logistique habituellement réservée aux professionnels propose 4 offres de paniers locaux en provenance directe de fermes du département et livrées à domicile à Nantes.

Quand le MIN livre les particuliers

Le MIN est réservé aux professionnels : n'y accèdent que des restaurateurs et détaillants. Mais pendant le confinement, plusieurs opérateurs ont fait de la vente directe pour écouler leurs produits et rendre service.

Solidarissime

Pour aider les commerces à maintenir leur activité pendant le confinement, la Jeune Chambre Économique Nantes Métropole Sud Loire a tenu à jour sur son site internet une carte interactive nommée « solidarissime », recensant les commerces ouverts avec les adaptations dues aux mesures sanitaires.

Tous aux champs

Des nombreuses fermes maraîchères développent la cueillette libre, une façon ludique et économique de s'approvisionner et de découvrir le monde agricole.

CIRCUIT COURT OU LONG, IL FAUT DISTRIBUER

Révolution dans la distribution ! En période de confinement, de nombreux mangeurs ont (re)trouvé le chemin de la ferme, testé les achats groupés, les drives fermiers ou les épiceries de quartier... En un temps record, les circuits courts ont montré toute leur efficacité.

ÇA FILE DROIT

PANIER VITE COFFRÉ

Tous les espaces de vente ont dû se réorganiser pour respecter les mesures sanitaires : distanciation physique et gestes barrière. Un casse-tête auquel certains ont trouvé une solution radicale : le service drive !

Pendant le confinement, la métropole a enregistré 40 drives originaux. Cette solution évitant les contacts et les files d'attente à l'entrée des magasins a été adoptée par de nombreux habitants. Marchés fermés ? Les commerçants se sont réorganisés pour accueillir leurs clients en drive, comme sur le marché de Talensac, Saint-Joseph de Porterie ou Doulon. Autre initiative originale : le Kiosque paysan, un projet de mutualisation logistique en circuits courts, locaux et bio porté par les Écossolies, a organisé un drive fermier sur l'île de Nantes.

PRODUCTEURS 3.0

CIRCUITS COURTS, RESTER EN HAUT DÉBIT

La vente directe a fait ses preuves, c'est le moment de conforter l'engouement des consommateurs pour ce mode de distribution.

Les acteurs de la chaîne alimentaire ont développé de nouveaux circuits de vente pour contourner les contraintes de la crise sanitaire. Des solutions de e-commerce se sont mises en place en trois semaines, pour répondre à l'urgence et à la demande. La capacité des producteurs à alimenter la population en direct a été reconnue et appréciée. C'est le moment pour eux de tirer leur épingle du jeu en continuant à proposer leurs produits en ligne.

MOI PRODUCTEUR + TOI CONSOMMATEUR = ...

CAGETTE CRÉE DES RÉSEAUX ALIMENTAIRES LOCAUX

Comment commercialiser ses produits fermiers en direct ? Où acheter des produits frais et de saison près de chez soi ? Sur le modèle des plateformes de mise en relation, Cagette.net facilite la rencontre entre producteurs et consommateurs locaux .

Née dans une AMAP bordelaise en 2013, la plateforme Cagette.net facilite les relations entre producteurs et consommateurs. Aujourd'hui, ce sont 3000 producteurs et 2000 groupes de consommateurs (soit 100000 foyers) qui utilisent le système Cagette dans toute la France. Les producteurs peuvent y créer leur propre système de vente en ligne, ou rejoindre une initiative existante, par exemple un drive de producteurs. De leur côté, les consommateurs peuvent rejoindre un groupement d'achats déjà constitué. Il suffit d'entrer son adresse dans la barre de recherche pour trouver les AMAP ou groupes Cagette à proximité !

DES PANIERS QUI NOURRISSENT LES CORPS ET LES CŒURS

« Notre projet social se préoccupe d'alimentation, de santé et de bien-être. Dès le début du confinement, les habitants nous ont remonté la difficulté d'avoir des produits frais, pour des raisons financières, mais aussi de mobilité ou par peur d'aller en grande surface. »

Depuis début avril, nous distribuons des paniers aux familles du quartier de la Boissière. Les produits viennent de la ferme et les bénévoles préparent les paniers avec des légumes, des fruits et des œufs. Avec la subvention de la ville de Nantes, du CCAS et du centre socioculturel, il ne reste que 5 euros à charge des familles. Nous souhaitons continuer à proposer ces paniers au-delà de la crise. Non seulement ils participent à la lutte contre la précarité, mais ils réorientent aussi vers une alimentation de qualité.

À travers nos ateliers cuisine, le jardin potager ou le Défi Alimentation – où nous avons engagé 13 foyers – nous voyons que les habitants sont sensibles au bien manger, aux produits de saison. Pendant le confinement, les paniers ont recréé du lien dans le quartier. Nous avons repéré des personnes en détresse que nous ne connaissions pas. Bonus, les paniers comprenaient une pochette surprise avec des livres ! Car il y a plusieurs façons de se nourrir... »

Lénaïk Bernard (coordinatrice de la ludo-bibliothèque), une habitante du quartier, et Muriel Maestre (directrice du centre social culturel de la Boissière (ACCOORD))



Muriel Maestre

Directrice du centre social culturel de la Boissière (ACCOORD)

MANGER MIEUX ET BOUGER PLUS... C'EST POSSIBLE ?

« La ville de Nantes est engagée comme Ville active du programme national nutrition santé depuis 2009. Des inégalités sociales et territoriales de santé sont présentes sur notre territoire. L'éducation, l'accessibilité de tous à une alimentation suffisante et de qualité sont des leviers majeurs pour réduire ces inégalités.

En effet, on observe dès l'enfance des différences concernant la fréquence du surpoids et de l'obésité. Notre alimentation est influencée par différents facteurs et elle a évolué vers une alimentation plus transformée. Il n'est pas aisé pour tous d'adopter une alimentation variée et équilibrée dont la recommandation d'au moins cinq fruits et légumes par jour. Les légumes sont une source chère de calories et peuvent sembler difficiles à cuisiner. Ma mission est de contribuer à la réduction des inégalités en mettant en œuvre une synergie d'actions et en favorisant des environnements qui facilitent l'adoption de comportements favorables à la santé. »



Marion Gassiot

Chargée de projet nutrition à la direction de la santé publique de la ville de Nantes, référente du programme national nutrition santé



Romarc Perrocheau

Directeur des espaces verts de la ville de Nantes

De gauche à droite : Romarc Perrocheau, Franck Coutant, Caroline Declercq, Antoine Piraud, Anaïs Gérard

PAYSAGES NOURRICIERS

« La ville de Nantes comprend 1200 hectares d'espaces verts, dont la moitié sont horticoles ou jardiniers. Les deux mois de confinement ont empêché la préparation des massifs de fleurs. Les légumes viennent plus vite : nous avons décidé de leur dédier 2,5 hectares. Faire pousser 25 tonnes de légumes, c'est le défi que nous relevons pour aider potentiellement 1000 familles qui ont difficilement accès aux légumes frais.

À l'origine des « Paysages nourriciers », il y a une envie d'expérimenter ce que cela signifie « produire ». L'esthétique est différente, mais le savoir-faire est là. La crise a développé l'envie de cultiver, pour se rassurer, renouer avec la nature, et être moins dépendants des magasins. Le légume est un luxe que nous pouvons nous permettre ! Nous allons produire deux types de légumes : des pommes de terre et des courges de grande conservation à récolter à l'automne. Et pour les joies du quotidien, des produits d'été : tomates, courgettes, salades, cotes de blettes. Pour les récoltes, nous nouons des partenariats avec le CCAS et des associations de quartier. À chaque fois, les jardiniers récoltent avec une association qui se charge de redistribuer les légumes. Nous avons 50 potagers et près de 500 agents fiers d'être cultivateurs et de participer à nourrir des familles. »

Nantes entraide

Crise ou pas crise, les initiatives citoyennes et solidaires ne s'arrêtent jamais. Découvrez les sur le site internet <https://metropole.nantes.fr/entraide>.

Un plat qui réchauffe le corps et le cœur

Pendant le confinement, l'association Full Good a cuisiné et distribué des repas cuisinés aux plus précaires. Ces repas sont cuisinés à partir d'inventus.

Bien plus que de la nourriture

L'alimentation est une source d'inégalités. Bien se nourrir, c'est un budget mais c'est aussi une assurance santé, d'un bon travail à l'école, d'être moins exposé aux perturbateurs endocriniens, à une alimentation sur-transformée...

Je ne sais pas cuisiner !

Comment se mettre à cuisiner équilibré du jour au lendemain ? L'association de prévention alimentaire « Du pain sur la planche » proposait des recettes simples en vidéo, à destination des jeunes et des étudiants.

Entre voisins

Pendant le confinement, les relations de voisinage ont parfois pris un tournant plus solidaire et convivial. Faire des courses, préparer ou distribuer des paniers, créer des groupements d'achats : une façon de prendre soin des plus vulnérables.

À MANGER POUR TOUTES ET TOUS

La solidarité autour de l'alimentation s'est nourrie d'initiatives parfois très simples et spontanées, parfois très professionnalisées. Chapeau !

ACCÈS À L'OFFRE ALIMENTAIRE

COMBATTRE LA PRÉCARITÉ À COUPS D'ÉNERGIE COLLECTIVE

Pendant le confinement, les personnes les plus modestes ont peiné à se nourrir.

Les associations d'aide alimentaire ont connu une explosion des demandes. La crise économique et sanitaire a également mis en difficulté un nouveau public. Les associations de quartier ont tiré la sonnette d'alarme et ont demandé de l'aide auprès de la ville de Nantes. « Des situations familiales compliquées ont basculé vers des difficultés alimentaires, commente Laure Fayolle, cheffe de projet politique de la ville à Nantes. Dès le 30 mars, les associations de quartier avec la Ville, le CCAS, la Croix-Rouge et l'engagement de citoyens bénévoles ont mis en place une première distribution alimentaire pour une soixantaine de ménages ». Au fil des semaines, cette distribution a pris de l'ampleur. Sept points de distribution ont été organisés dans les quartiers prioritaires et plus de 700 colis de première nécessité ont ainsi été distribués chaque semaine jusqu'à fin août. La crise sanitaire a mis en lumière les inégalités sociales et d'accès à l'alimentation ainsi que la nécessité d'apporter des réponses – projet d'agriculture urbaine, épicerie solidaire, groupements d'achat, paniers solidaires... – à l'échelle des quartiers.

LA CRISE, C'EST AUSSI DU POSITIF !

TOUR D'HORIZON, NON EXHAUSTIF, DES INITIATIVES SOLIDAIRES

Le confinement a révélé de belles initiatives solidaires tous azimuts. Parmi elles :

Prenez et mangez : À la fermeture de leurs établissements, des commerces de bouche et des restaurants ont donné leurs denrées à des associations d'aide alimentaire ou aux personnels mobilisés.

Le Wattignies social club sur le front de l'aide alimentaire : Les locaux du Wattignies social club se sont transformés en point de distribution solidaire. Tous les midis, des paniers repas ont été distribués pour aider les personnes dans le besoin à se nourrir. Cette action a été pilotée par le CCAS, le Samu social et le Service intégré d'accueil et d'orientation (SIAO) avec l'appui d'une quinzaine de bénévoles.

Tous unis pour s'approvisionner : Dans le quartier du Clos-Toreau, des habitants se sont organisés pour maintenir des paniers de légumes. Comment ? Grâce à une commande collective via une boîte aux lettres commune.

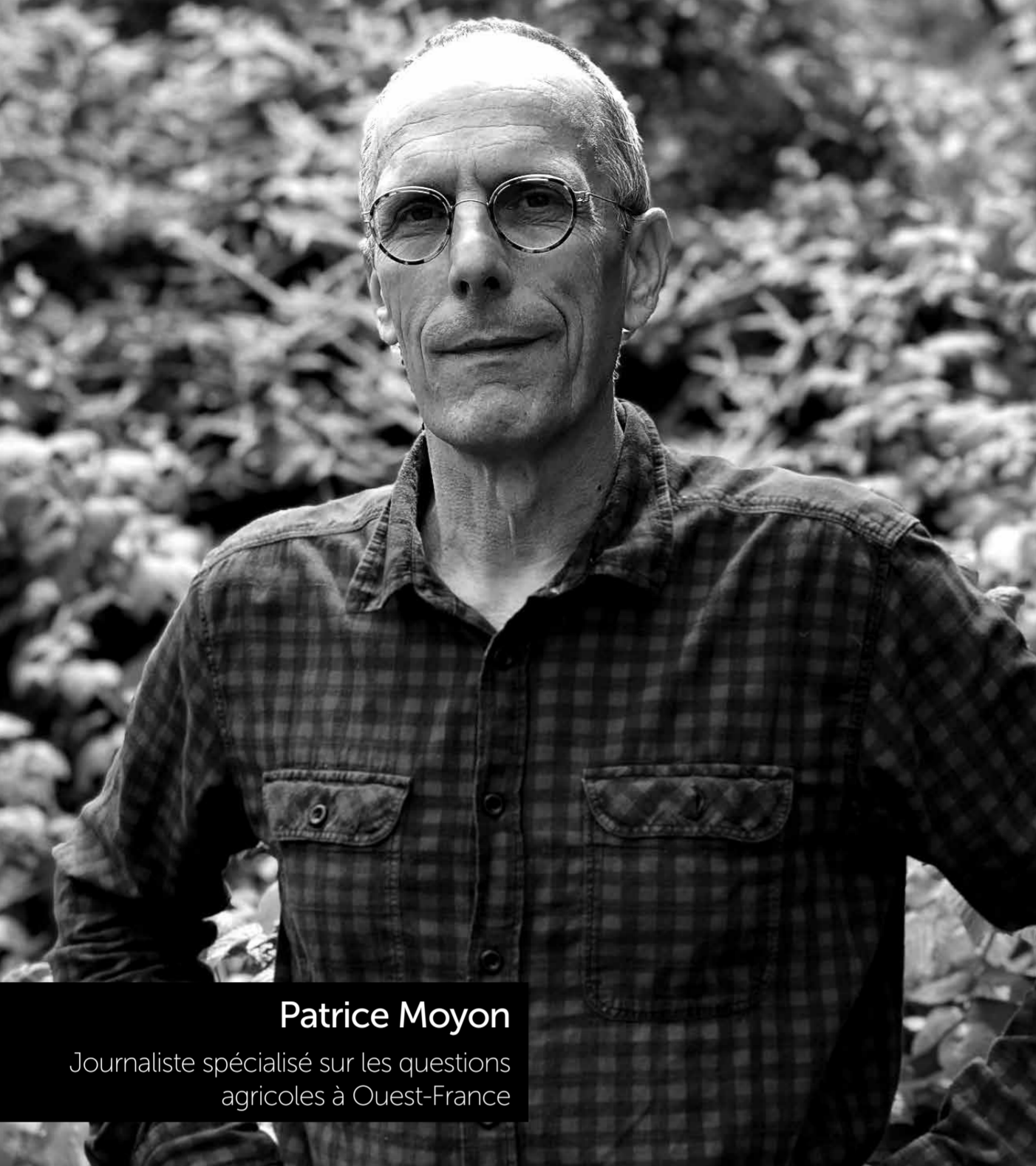
RAPI cuisine pour les aînés : À Bellevue, l'association RAPI a cuisiné une quarantaine de repas avec le soutien des commerçants du marché de Bellevue et des habitants. Ces repas ont été en grande partie livrés au domicile des personnes ne pouvant pas se déplacer. Depuis, RAPI poursuit l'action chaque mercredi.

Logistique de la solidarité : En avril, le collectif artistique Bureau d'Études Spatiales a mis à disposition de l'association L'Autre Cantine un hangar de stockage de 300 m²... D'où est né L'Autre Hangar, pour collecter et redistribuer des denrées et produits de première nécessité à destination des personnes à la rue.

Cuisine des familles : À Malakoff, les adolescents de l'Accoord et leurs familles se sont mis aux fourneaux pour concocter une centaine de plats chauds destinés aux bénéficiaires des colis alimentaires de la Croix-Rouge.

Les chefs métropolitains avec les soignants : Pour soutenir et remercier les soignants, 37 restaurateurs de la métropole se sont relayés pendant 6 semaines, afin de cuisiner 5 jours sur 7 des mets d'exception pour les personnels soignants des hôpitaux nantais. Au total ce sont plus de 17000 repas qui ont été distribués grâce à la mobilisation d'opérateurs du MIN de Nantes Métropole qui ont coordonné la logistique de l'opération.

Cultiver son jardin : Le confinement a aussi été marqué par un regain d'intérêt pour le potager. En septembre, le bailleur Nantes Métropole Habitat organise des ateliers jardinage sur le quartier Nantes nord. Un premier pas pour apprendre à cultiver ses légumes et pourquoi pas dans une serre sur le toit d'un immeuble ? C'est l'objectif du projet Symbiose qui offre au sommet d'un immeuble de 4 étages une surface cultivable de 400 m² sous serre. Un nouvel espace innovant pour cultiver entre voisins !



Patrice Moyon

Journaliste spécialisé sur les questions agricoles à Ouest-France

L'AGROÉCOLOGIE, LE FIL CONDUCTEUR DES ANNÉES À VENIR

« Les Assises agriculture, alimentation et santé organisées par Ouest-France, les 4 et 5 novembre 2020, questionnent les modèles de production et de transformation.

Après la crise de l'élevage en 2006, j'étais convaincu que l'agriculture allait jouer un rôle clé dans les années à venir. Nous avons créé les Assises parce que c'est le rôle d'un journal de réfléchir au monde de demain avec ses acteurs. Les questions qui se posent vont bien au-delà du travail des agriculteurs. Les pratiques agricoles doivent être resituées dans les grands enjeux du XXI^e siècle. L'agroécologie, portée par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014), est le fil conducteur des prochaines années. Il faut décloisonner les approches. Les questions alimentaires ne sont pas réservées aux agriculteurs et aux industriels, mais concernent aussi les chercheurs, les collectivités et les jeunes ! Les projets alimentaires territoriaux sont de bons outils pour réfléchir transversalement sur les territoires, mais il faut les accompagner d'une politique foncière. »

Qu'est ce que l'agroécologie ?

L'agroécologie vise à promouvoir des systèmes alimentaires viables respectueux des hommes et de leur environnement.

À la nantaise

Existe-t-il une identité alimentaire nantaise ? Pour les acteurs locaux du PAT, c'est oui ! Ne reste plus qu'à inventer le label des savoir-faire locaux. Pourquoi pas « Dîner nantais »... ça vous plairait ?

DU SENS DANS NOS ASSIETTES

À la rentrée, deux temps forts de l'agriculture et de l'alimentation se préparent à Nantes. Pour passer des préconisations à l'action, on mixe joyeusement réflexion et dégustation !

ASSISES OUEST-FRANCE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

MIEUX PRODUIRE POUR UNE MEILLEURE SANTÉ

Rendez-vous des professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire depuis 2016, les Assises de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé sont programmées les 4 et 5 novembre 2020 à la Cité des Congrès de Nantes. Cette 5^e édition questionnera les modèles de production agricole et de transformation.

Mieux produire pour une meilleure santé ! Le fil rouge de ces deux jours d'échanges sera consacré aux évolutions indispensables de nos filières agricoles et agroalimentaires, en liaison avec la santé humaine. Plus que jamais, après la crise de la Covid-19, le concept d'une seule santé - la santé humaine et la santé animale sont interdépendantes et liées à la santé des écosystèmes - prend tout son sens. Les agriculteurs ont besoin de réponses de la part du monde de la recherche : comment travailler en agriculture à l'heure des zoonoses (maladies transmises par les animaux) ? Les modèles de production et de transformation doivent évoluer pour répondre à des enjeux sanitaires majeurs et offrir aux consommateurs, toujours plus exigeants, une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. La pandémie a accéléré cette mutation en mettant en lumière la production locale et les questions de souveraineté alimentaire.

Au programme des assises Ouest-France

Des ateliers thématiques, une masterclass réservée aux étudiants et des tables rondes :

- Crises sanitaires : quelles sont les nouvelles menaces ?
- One health : une seule santé de la terre à l'assiette.
- Quels modes d'élevage après le Covid ?
- Quelle PAC post-Covid ?
- La notation alimentaire : juge de paix des consommateurs ?
- Forces et faiblesses de l'Ouest agricole.
- La crise économique aura-t-elle raison de la loi Egalim ?
- La France en déficit alimentaire dès 2023 ?
- L'assiette du futur : allons-nous vers des aliments « high-tech » ?

Avec le témoignage d'Erik Orsenna, écrivain membre de l'Académie française, et sous le regard de grands témoins : Céline Laisney, prospectiviste en alimentaire, Emmanuel Besnier, président du conseil de surveillance du Groupe Lactalis, Olivier de Schutter, ancien rapporteur aux Nations Unies pour l'alimentation.

Rendez-vous les 4 et 5 novembre à la cité des Congrès de Nantes !

LA CRISE, C'EST AUSSI DU POSITIF !

Sortie entre amis, vie de quartier, toutes les occasions sont bonnes pour tester des alternatives culinaires. Voici l'agenda de la rentrée.

AU MENU DES TABLES DE NANTES : DEUX ÉVÉNEMENTS, UN GUIDE

Vendredi 25 septembre 2020 : Nuit des Tables de Nantes. 93 restaurants participants.

Dimanche 27 septembre 2020 : Grand marché des Pays de la Loire sous les nefs des Machines de l'Île. 70 producteurs et artisans présents.

7 décembre 2020 : sortie du Guide 2020/2021 des Tables de Nantes. 160 restaurants, food trucks et bars à vin sélectionnés dans la métropole et le vignoble nantais, pour l'origine et la qualité des produits, le savoir-faire culinaire, la valorisation des vins du territoire, l'accueil, le service, la déco, le rapport qualité/prix.

RELEVEZ LE DÉFI ALIMENTATION

De novembre 2020 à mai 2021 : Le Défi Alimentation. Six mois de découvertes et d'échanges conviviaux pour apprendre à manger plus sain, local, bio, de saison, sans dépenser plus. Le défi est ponctué d'événements comme des visites et des ateliers culinaires.

TABLES DE NANTES, LA FÊTE DU BON GOÛT

« Les Tables de Nantes, l'événement qui clôture Le Voyage à Nantes fin septembre, s'adapte au contexte sanitaire. Mais nous conservons les deux rendez-vous emblématiques, la Nuit des Tables de Nantes et le Grand marché des Pays de la Loire. C'est une façon pour les collectivités de soutenir les restaurateurs et producteurs, durement touchés par la crise.

La Nuit des Tables de Nantes, c'est une fête de la gastronomie, mais ce sera surtout un moment de rencontre, ou de retrouvailles, avec le grand public. À Nantes, une dizaine de rues sont piétonnisées et les restaurants sortent une table pour proposer une assiette de dégustation, salée ou sucrée, pour 5 euros maximum. Ce sera une cuisine locale et de saison, qui mettra en évidence le lien entre les restaurateurs et leur écosystème : vigneron, éleveurs, maraîchers, pêcheurs... 93 restaurants y participent à Nantes et dans plusieurs villes de la métropole, jusqu'au Vignoble. »



Richard Baussay

Chargé de promotion culinaire du Voyage à Nantes

DES CHEFS ENGAGÉS

« J'ai lancé Les Bouillonnantes fin 2019, un webzine qui valorise les lieux et acteurs du bien manger et du bien boire. Mon projet : mettre en avant les acteurs de l'alimentation durable, vertueuse sur le plan écologique.

Avec la fermeture de leurs établissements au public, les cuisiniers ne se sont pas arrêtés pour autant. Certains se sont engagés dans l'opération « les chefs nantais avec les soignants ». C'est pour les soutenir et les remercier que j'ai eu l'idée d'un livre qui mettrait en avant leurs efforts pour s'approvisionner en produits de qualité directement auprès des producteurs et artisans locaux. 65 recettes d'été par 21 chefs nantais. Le livre numérique Le goût de Nantes est paru en juin 2020. Avec Alice Thierry, nous préparons la première édition à Nantes du Refugee Food Festival, une initiative née en 2016. L'idée, créer des dîners avec un chef nantais et un cuisinier réfugié. Au-delà d'aider ces personnes dans leur insertion professionnelle, c'est une façon de sensibiliser à la question des réfugiés par l'expérience universelle de la nourriture et de la cuisine. »



Laurence Goubet

Fondatrice « Les Bouillonnantes », organisatrice du Refugee Food Festival à Nantes

UNE CUISINE SIMPLE, ÉQUILIBRÉE ET DURABLE

« Depuis 1987, j'anime des ateliers cuisine pour les familles et les professionnels. L'objectif est de rendre accessible à tous une alimentation durable. Cette cuisine, inspirée des traditions du monde, fait la part belle aux légumineuses, légumes et céréales complètes qui sont la clé d'une alimentation variée. Elle est aussi nutritionnellement pertinente en évitant les excès de sucre, de gras, de produits de basse qualité ou raffinés.

Depuis les années 60, on s'est habitués à une alimentation « du dimanche », globalement trop riche. Les quantités de viande et de produits laitiers nécessaires viennent de systèmes industriels. On en voit le peu de qualité et les graves conséquences pour l'environnement comme pour les agriculteurs eux-mêmes. Beaucoup préparent de la viande au quotidien par facilité et manque de savoir-faire. Je partage donc les techniques de base d'une cuisine très simple, bonne et économique, que l'on peut adapter au temps disponible, à ce que l'on a, sans gaspillage. Faire une meilleure part au végétal, c'est manger moins de viande pour en manger mieux. Et pouvoir accéder aux produits bio, locaux et de saison. Nous pouvons tous, par notre cuisine, accompagner les mutations inévitables de l'élevage et du monde agricole. »

Gilles Daveau

Cuisinier formateur, auteur du Manuel de la cuisine alternative, membre du « Mouvement des Cuisines Nourricières »

Une SurpreNantes épicerie

La SurpreNantes épicerie a distribué 400 paniers alimentaires par semaine aux étudiants précaires pendant le confinement. Prochaine étape, l'ouverture d'un local à l'Université à la rentrée.

Nantes en VRAC

L'association VRAC développe des groupements d'achats dans les quartiers prioritaires des villes. Objectif : l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne, à des prix bas grâce à la massification des commandes (volume) et à la limitation des emballages. En cours, 4 à 5 déploiements sur les quartiers prioritaires de la métropole nantaise.

Nutri-Score, l'échelle de la qualité

Quand on achète un aliment industriel, comment choisir celui qui apporte les meilleures qualités nutritionnelles ? Le Nutri-Score est une échelle à 5 niveaux présente (mais non obligatoire) sur l'emballage. Du score A (bonne qualité) à E, laissez-vous guider !

MILLE MANIÈRES DE BIEN MANGER

Les chefs s'engagent dans une cuisine responsable et respectueuse. Ils soutiennent avec passion leur terroir, ses producteurs, artisans, et produits qui le font vivre. Dans notre cuisine, nous pouvons aussi inventer le monde de demain. Diversifier son alimentation, manger des produits locaux et de saison, alterner entre animal et végétal, ce sont autant de pistes à explorer pour une cuisine accessible, saine et durable.

RAPPROCHER CITOYENS ET PRODUCTEURS

SOUTENONS L'AGRICULTURE : MANGEONS LOCAL ET DURABLE

Manger des produits locaux et de saison n'est pas qu'une question de santé, c'est aussi soutenir une agriculture durable et de qualité.

Le confinement a renforcé ou simplement créé les liens entre producteurs et consommateurs. Au marché ou à la ferme, la rencontre du producteur est l'occasion d'apprendre à connaître les produits. « En vente directe, nous avons un retour des mangeurs. Pour nous, c'est gratifiant. Ces contacts permettent de parler de nos valeurs et de notre travail aux champs », souligne Christophe, de Thom Pousse (légumes bio) à la Chapelle-sur-Erdre. En atelier de travail, les acteurs du PAT ont proposé la création d'un « sentier des fermes ouvertes » d'ici 2025. Et pourquoi pas imaginer des marchés où l'on viendrait cuisiner et manger sur place ?

PASSER À L'ALIMENTATION DURABLE, COMMENT ?

CHANGER, EN MODE RUPTURE

Le confinement a imposé une rupture des habitudes. C'est peut-être le déclic qu'il fallait à toutes les personnes qui avaient déjà envie de consommer différemment ?

On peut avoir envie de changer et ne pas parvenir à s'y engager. Rien de tel dans ce cas que de pouvoir expérimenter, pendant plusieurs semaines, une autre façon de faire ses courses, penser ses repas, les préparer et les savourer. Mais la rupture, ce n'est pas forcément la révolution. Pas besoin de devenir végétarien pour diversifier son apport en protéines avec les infinies combinaisons céréales légumineuses. Et si on aime les habitudes, on s'en crée des nouvelles !

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, TOUS CONCERNÉS

LE SENS DES RESPONSABILITÉS

Immédiats et spontanés, les élans de solidarité auront un retentissement de longue durée.

La fermeture des lieux de restauration, les restrictions d'accès aux points de vente, les pénuries, les files d'attente... autant de faits inédits qui ont mis en évidence que notre alimentation quotidienne repose sur une chaîne logistique complexe et un grand nombre d'acteurs. Cette expérience temporaire a aussi révélé au grand public l'insécurité alimentaire dans laquelle vivent nombre de nos concitoyens. Une conscience collective nouvelle qui devrait fédérer les énergies pour construire un système alimentaire plus durable et solidaire.

ÉVOLUER, EN INFUSION DOUCE

Pour diversifier sa nourriture, le plus simple est encore de goûter. Stop aux injonctions, vive la dégustation.

Ce sont les milliers de repas du quotidien qui font la santé. Mais une alimentation saine est d'abord joyeuse et gourmande. Inutile de dénigrer le soda, il suffit de le remplacer par un smoothie ou une eau aromatisée ! Produits frais de saison, légumineuses et céréales, c'est tout un monde culinaire à explorer. Et si on testait le risotto, le milk-shake au chou-fleur, les muffins betterave-carottes, le fondant chocolat graines, les croquants aux haricots, la cocotte de légumes au crumble de petites graines, le parmentier aux champi...



NOUS SOMMES LE MONDE D'APRÈS

« Open Lande, c'est une communauté de professionnels et une fabrique de projets pour opérer la transition économique et sociale. L'intention : aider les territoires à devenir résilients.

La crise Covid a mis en lumière notre dépendance à une nourriture qui voyage beaucoup et qui a un impact carbone déplorable. Nous avons besoin de territoires plus autonomes pour nos approvisionnements vitaux. La fragilité de notre économie est apparue au grand jour tout comme notre dépendance excessive à une organisation qui n'a pas été pensée pour notre monde, l'actuel et à venir.

Le monde d'après ? On a compris que cela allait se durcir. C'est la manifestation d'un phénomène vivant annoncé, mais auquel nous n'étions pas préparés. On pensait que c'était lointain. En quelques semaines, nous avons fait de grands bonds sur les sujets de transition : le vélo, l'autonomie alimentaire... Le monde d'après est déjà là ! Dans ses menaces et ses réponses : mobilité douce, énergie renouvelable, télétravail, agroalimentaire, économie circulaire... On sait faire, on n'est plus dans l'invention. Il faut lui donner de l'élan et de la puissance. Pour cela, on a besoin de réalisme, de mobilisation et d'espoir. »

Walter Bouvais

Co-fondateur Open Lande

De gauche à droite : Pascale Guiffant, Walter Bouvais, Marine Laurent.

DES VILLES EN SYSTÈME AVEC LEUR TERRITOIRE

« Le plan alimentaire territorial est une première étape, qu'il faut consolider en reliant les enjeux d'alimentation (qui se mesurent en calories, donc en unités énergétiques), aux enjeux d'énergie, de biodiversité, de ressources et de carbone.

Ce sont les mêmes sols qui doivent à la fois nous nourrir, atténuer nos émissions et nous adapter aux effets du changement climatique. Une approche systémique permet alors de financer des haies ou des plantations en agroforesterie, de stocker le carbone, de filtrer l'eau, de produire de l'énergie sous forme de chaleur ou de kWh, de gérer des forêts de feuillus en couvert végétal continu, de manière à substituer des éco-matériaux au béton et à l'acier. Il nous faut un pilotage intégré, parce que nous ne disposons pas de surfaces infinies. Nous devons sortir de la spécialisation des compétences et penser en tant que maraîcher, céréalier ou éleveur, mais aussi en tant qu'énergéticien, hôtelier, architecte... À terme, nous dessinerons un « paysage de l'après pétrole », à même d'alimenter le territoire et de relever le défi de l'urgence écologique. »



Julien Dossier

Fondateur de Quattrolibri, auteur de Renaissance Écologique, 24 chantiers pour le monde de demain (Actes Sud), co-auteur de Villes et Territoires de l'après-pétrole (Autrement)

Jardinons la ville

À Saint-Sébastien-sur-Loire, l'appel à projets Jardinons la Ville accompagne les habitants à investir un espace public pour créer un potager partagé, installer un petit verger ou bien fleurir leur quartier en utilisant des méthodes de jardinage au naturel.

Après la crise sanitaire, la transition écologique

Télétravail, vélo, énergies renouvelables, production agricole combinant alimentation, biodiversité et climat, économie circulaire... Les réponses et les orientations pour une transition écologique sont là. Au boulot !

CE QU'ON GARDE POUR LE MONDE D'APRÈS

RECONNECTER LES URBAINS AVEC LA NATURE

LA VILLE, UN POTAGER URBAIN

Paysages Nourriciers, stations gourmandes, potagers partagés... les initiatives se multiplient pour faire rimer la ville avec comestible et agriculture urbaine.

Chaque année, fruits, légumes et herbes aromatiques poussent un peu partout dans la ville. Depuis Le Voyage à Nantes 2012, chacun peut venir pique-niquer ou récolter dans ces vergers et potagers urbains. Devant l'engouement du public, le projet éphémère des stations gourmandes avait finalement été reconduit et élargi aux quartiers. Alors, pourquoi pas un espace « comestible » à moins de 100 m pour chaque habitant de la métropole dans quelques années? En tout cas, l'idée d'un guide pour intégrer des espaces de production dans les futurs aménagements a déjà germé.

LE MONDE D'APRÈS, C'EST MAINTENANT

Une crise sert toujours d'accélérateur aux questions en germe. De la terre à l'assiette, le concept d'une santé globale devient une évidence.

La crise sanitaire a fait redécouvrir la fonction essentielle de l'agriculture. Elle oblige à repenser les grands enjeux alimentaires dans un monde où l'environnement et le climat se dégradent.

Notre système alimentaire actuel n'est pas soutenable pour l'environnement et parfois à peine viable économiquement : une transition alimentaire s'impose.

« Est-il pertinent de continuer la mono-culture ?, s'interroge Julien Dossier, expert en neutralité carbone.

Comment évoluer ? Des éleveurs, des maraîchers se sont déjà engagés. C'est avec eux qu'il faut aller plus loin. » En quelques semaines, la crise sanitaire a rendu possible ce qui semblait impossible : chute des émissions de gaz à effet de serre, regain d'intérêt pour les productions locales... La crise peut être un point de bascule écologique et social afin de réinventer nos façons de faire société avec la nature, et non plus contre elle. « L'histoire va dans le sens d'une économie plus légère, plus circulaire », énonce Walter Bouvais, spécialiste du développement durable. Nous sommes dans une telle urgence climatique que tout nouveau projet, économique ou social, doit prendre en compte son impact écologique dès sa racine.

ASSISES TERRITORIALES DE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

APPEL À CONTRIBUTIONS

Après Montpellier en 2019, Nantes accueillera la seconde édition des Assises Territoriales de l'agroécologie et de l'alimentation durable en septembre 2021. Acteurs locaux du PAT, vous êtes invités à contribuer.

Pourquoi et surtout comment construire un projet alimentaire territorial ? Les assises abordent les leviers dont disposent les territoires pour construire des systèmes alimentaires durables sur le plan environnemental, social, sanitaire, nutritionnel et économique. Le programme va se construire au fil des mois. Le cycle d'ateliers sera ouvert aux propositions des acteurs locaux du PAT. Des idées ? À partir du mois de décembre, contribuez !



AUJOURD'HUI
~~Demain~~
j'achète des légumes
de Saison

**ET SI ON CHANGEAIT
NOS HABITUDES ?**
Je m'inscris au
#DefiAlimentation
metropole.nantes.fr/defis