

# **JOUR DE FÊTE POUR LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL :**

- Ouverture du MiN
- 48h de l'Agriculture Urbaine
- Le Voyage à Nantes



# Édito



Le Projet Alimentaire Territorial de la métropole nantaise a été labellisé en novembre 2018

**> Le nouveau MiN de Nantes ouvre ses portes, quel rôle va-t-il jouer dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT)?**

Avec ce grand équipement qu'est le nouveau MiN, deuxième Marché d'Intérêt National de France après Rungis, la métropole nantaise est prête pour relever un nouveau défi, celui de la transition alimentaire, vers une alimentation de qualité, plus locale, plus durable, et qui rassemble tous les acteurs. C'est ainsi que nous avons conçu la feuille de route du PAT et notre nouveau MiN y répond. En mettant en valeur les producteurs locaux dans le carreau des producteurs. En travaillant avec l'ensemble des acteurs du système alimentaire, des producteurs aux consommateurs en passant par les industriels et les restaurateurs. Le nouveau MiN est un lieu vivant où les enjeux de l'alimentation pour notre territoire sont constamment discutés et travaillés, en synergie.

**> De la fourche à la fourchette, il n'y a souvent qu'un « PAT », comment l'alimentation transforme-t-elle la métropole nantaise ?**

Se nourrir, c'est un acte du quotidien, mais ce n'est pas un acte banal, cela engage tout un territoire et une diversité d'acteurs : agriculteurs, chercheurs, industriels de l'agro-alimentaire, restaurateurs, consommateurs... C'est à partir de cela que nous avons travaillé pour construire la feuille de route du PAT, avec plus d'une centaine d'acteurs. Et cela a des impacts considérables ! Sur l'agriculture urbaine par exemple. Vouloir

produire plus local, c'est donner l'opportunité à des agriculteurs de développer des projets innovants dans nos villes ou à proximité. Il faut du foncier disponible pour cela, c'est tout le sens de nos engagements dans le Plan Local d'Urbanisme Métropolitain (PLUM), pour laisser de l'espace à des terres agricoles. Nous avons aussi lancé un appel à manifestation d'intérêt auquel ont répondu une cinquantaine de projets agricoles professionnels depuis octobre 2018. Une vingtaine sera accompagnée en 2019 pour proposer de nouvelles formes d'agricultures, parfois en coeur de ville, comme la remise en production des fermes urbaines sur la ZAC Doulon Gohards. C'est d'ailleurs parce que cette question est un pilier de mon engagement que Nantes a été une des premières villes à organiser en 2017 la première édition des 48h de l'Agriculture Urbaine, en lien avec le grand débat sur la Transition Énergétique.

**> Nantes, une métropole de gourmands ?**

On a la chance d'avoir une très grande diversité de produits locaux : les fraises Capellia, la mâche, les biscuits, les poissons de Loire et le beurre blanc ou encore le curé nantais. Il y a ici, un savoir-faire qui participe à la douceur de vivre et au rayonnement de Nantes. Parce que c'est ça aussi l'alimentation, des moments conviviaux, gourmands, à partager entre amis et famille.

## Le PAT, c'est quoi ?

Le Projet Alimentaire Territorial – ou PAT pour faire simple – veut relocaliser l'agriculture et rapprocher les consommateurs des producteurs. Comment ? Par exemple en soutenant l'installation d'agriculteurs sur des friches et en favorisant les circuits courts sur l'agglomération.

## Circuit court local

Un circuit court local est une vente du producteur au consommateur, directe ou limitée à un intermédiaire, et à une faible distance entre le lieu de production et celui de la consommation.

## Au marché

Le marché est le lieu d'achat privilégié des ménages avec environ 40 % des achats de légumes, de fruits frais et de poisson.

## Vous avez dit locavore ?

Manger local, rien de plus simple. Il suffit d'aller au marché, d'adhérer à une Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou encore de se rendre chez un producteur du coin. Vous serez sûrs d'acheter des produits de saison, frais et goûteux. Les produits de l'agriculture locale sont récoltés à maturité et acheminés dans la foulée, sans besoin de long transport. Voilà les clés pour devenir un locavore, entendez un soutien à l'économie de son territoire.

## LE PAT PASSE À LA CASSEROLE

### DES PRODUITS LOCAUX PLEIN LE PANIER

**« Mieux manger », le sujet est désormais sur toutes les tables des cantines scolaires, des citoyens, des producteurs, des restaurants mais aussi des entreprises de l'agroalimentaire. Et tant mieux, chacun à sa manière contribue à faire bouger les lignes de l'alimentation.**

Le 5 octobre 2018, lors du Nantes Food Forum, Nantes Métropole a présenté la feuille de route du Projet Alimentaire Territorial. « Ce projet vise à augmenter la part de l'alimentation locale et durable dans les actes d'achats alimentaires des métropolitains. Nous concevons un programme d'actions pour avancer ensemble vers cet objectif », explique Dominique Barreau, chef de projet agriculture à Nantes Métropole.

Toute la chaîne alimentaire met la main à la pâte ; de la production agricole à la consommation des produits, en passant par la transformation, la vente et la promotion du patrimoine culinaire. À chacun d'ajouter son grain de sel (mais pas trop !) pour une alimentation locale, durable et accessible à tous.

## LE TORCHON BRÛLE

### LA TRANSITION ALIMENTAIRE SUR LE GRILL

**L'alimentation aussi doit faire sa transition énergétique. Tout au long de la chaîne, de la production mais aussi de la consommation, des actions sont à engager pour réduire l'empreinte écologique de l'alimentation.**

En 50 ans, nos habitudes alimentaires ont considérablement évolué. Notre alimentation est plus diversifiée, mais aussi plus riche en graisse, en sucre et en protéine animale. Nous cultivons et cuisinons moins, nous consommons davantage de plats préparés. Nous recherchons aussi un large choix d'aliments, partout et en toutes saisons, parfois au prix le plus bas. En parallèle, le mouvement de transition vers une alimentation durable s'accélère. Nous prenons conscience qu'il n'est plus possible de produire et consommer sans prendre en compte les impacts sur l'environnement et la santé. La transition alimentaire est une opportunité et un défi pour tous, de l'agriculteur au consommateur. En étant attentifs à la qualité et au lieu de production, nous pouvons tous devenir des « consom'acteurs » et des soutiens à notre production locale.

## AGRICULTURE EN VILLE

### TOUT UN CHAMP À CULTIVER

**Avec 23 % de la superficie métropolitaine occupée par les terres agricoles exploitées (13700 hectares), l'activité agricole métropolitaine est importante et participe à l'identité du territoire.**

**L'agriculture est une préoccupation importante dans nos assiettes mais aussi dans nos vies. C'est pourquoi la Métropole s'engage.**

En quelques décennies, la ville a grignoté les espaces agricoles. Nantes Métropole a très vite tenté d'enrayer ce phénomène en portant une attention particulière à la place de l'agriculture sur son territoire. Les raisons sont nombreuses : activité économique de poids, source d'approvisionnement du territoire, équilibre entre les territoires... Nantes Métropole soutient la dynamique agricole. Pour répondre à la demande de plus en plus forte d'une alimentation de proximité, l'agriculture urbaine et péri-urbaine doit changer d'échelle. Avec la création du nouveau Marché d'Intérêt National (MiN), Nantes Métropole dote le territoire d'un équipement à la mesure de cette ambition.





**Pascal BOLO**

Président de la SEMMINN (Société d'économie mixte du MiN de Nantes Métropole) et 1<sup>er</sup> adjoint au maire de Nantes

## LES CIRCUITS COURTS, C'EST AUSSI LE MiN !

« Le MiN regroupe sur un même site les producteurs, les grossistes et les acheteurs. Les professionnels de l'alimentation y viennent pour la fraîcheur, la qualité, la traçabilité, les produits locaux – mais aussi les produits des terroirs et du monde – ou tout simplement parce qu'ils aiment voir le produit avant de l'acheter. »

Des liens de confiance se tissent. Dans le Projet Alimentaire Territorial, le MiN a un rôle à jouer dans le rapprochement entre les producteurs et les consommateurs. Les producteurs vendeurs apportent une connaissance du marché, de la saisonnalité et des produits de qualité. Le MiN dispose de tous les moyens pour devenir une plateforme de commercialisation de produits locaux, en offrant un changement d'échelle aux produits locaux et à l'agriculture biologique du territoire. »

### Un siècle d'histoire agro-nantaise

Le MiN de Nantes, c'est plus d'un siècle d'histoire. Le marché aux poissons de l'île Feydeau se transforme en marché de gros au Champ-de-Mars avant de devenir, en 1965, le Marché d'Intérêt National. En 1969, il s'installe sur l'île de Nantes. En février 2019, le transfert du MiN dans le parc d'activités Océane nord à Rezé ouvre une nouvelle page d'histoire.

### Une saine concurrence entre les producteurs

Le MiN est un équipement de service public ouvert aux demi-grossistes, aux restaurateurs, aux commerçants de marché et à la grande distribution. C'est un acteur de proximité entre grossistes, clients et producteurs pour promouvoir le commerce de produits locaux et de saison. Le MiN organise la mise en réseau des professionnels et maintient une concurrence équitable – source de juste prix.

### Gros, demi-gros, détail ?

Pour des légumes, la vente en gros correspond à des volumes vendus à la palette. En demi-gros, il s'agit de colis et au détail, de kilos ou de nombre de pièces.

## LE MiN, DIRECT DANS L'ASSIETTE

## DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE



Ventre, grenier, jardin de l'agglomération. Avec plus d'une centaine d'opérateurs dont une quarantaine de producteurs vendeurs, le MiN Nantes Métropole alimente la population nantaise et bien au-delà. Le marché du Grand Ouest se positionne comme une pièce maîtresse de la logistique alimentaire locale, régionale et de qualité.

Légumes et fruits venus d'ici – mais aussi d'ailleurs –, fleurs, produits de la mer, viande, vins, épicerie... Cette vaste palette de produits issus de l'agriculture bio, conventionnelle ou raisonnée trouve sa place au nouveau Marché d'Intérêt National de Nantes Métropole (MiN).

Désormais situé dans le parc d'activité Océane nord à Rezé, le marché du Grand Ouest voit son accès facilité par la proximité du périphérique. Le site s'étend sur près de 50 000 m<sup>2</sup> de surface de vente avec des espaces de vente plus grands et mieux valorisés. Les bio et les producteurs vendeurs sont mieux identifiés et plus intégrés qu'auparavant. Avec un taux de remplissage de 96 %, le MiN fait carton plein et offre de belles perspectives de développement à l'agriculture locale.

## BIENVENUE AU MiN

## HAUT LIEU DE TOUTES LES CULTURES

Il est 5h, le MiN s'éveille. Les producteurs affluent suivis de près par les acheteurs. En quelques minutes, le 2<sup>e</sup> marché de gros de France après Rungis est en pleine effervescence.

La grande halle, dédiée aux fruits et légumes, impressionne par sa charpente en bois et sa capacité : on peut y allonger la Tour Eiffel ! Les espaces de vente des grossistes, dits les carreaux, sont disposés de chaque côté. Au cœur de cette halle, l'activité va bon train avec le carreau des producteurs locaux qui proposent leur production fraîchement récoltée.

Cet espace de vente est un élément clé de la valorisation de la production locale et des circuits courts. Autour du carreau des producteurs locaux, la plateforme logistique optimise les flux des marchandises et fait le lien entre l'agriculture bio et conventionnelle. Et bien sûr, la cave à vins et les deux bars-restaurants participent à la convivialité du lieu. Le tout est baigné de lumière grâce aux puits de lumière naturelle. 5 autres secteurs d'activité sont répartis sur les 7 bâtiments entourant la grande halle.



### Local

Les 40 producteurs locaux du MiN, dont 80 % sont des maraîchers, sont situés dans un rayon de 100 km autour de Nantes.

### Les 6 activités du MiN

Fruits & légumes, marée, viande, matériel & services, cash & spécialités, fleurs & décoration.

### Le MiN, c'est tout ça

105 opérateurs (entreprises grossistes et producteurs)  
70 000 m<sup>2</sup> de bâtiments  
200 000 tonnes de produits commercialisés par an  
3 500 acheteurs

## LE MiN, C'EST UN GAGE DE FRAÎCHEUR

« Nous sommes des producteurs vendeurs au MiN et la quatrième génération de maraîchers. Nous cultivons des radis (rose, rond rouge et rond violet), des épinards et de la mâche sur 5,5 hectares de terre sablonneuse. »

Notre exploitation est très peu mécanisée : toutes les récoltes sont faites à la main. Nous vendons en circuit court pour les marchés et les épiceries de la ceinture verte de Nantes. Notre père, Alain, a débuté la vente au MiN en 1977. Nous prenons la suite sur l'exploitation familiale et, tout naturellement, nous continuons à vendre sur le MiN le mardi, jeudi et vendredi.

Pour nous, c'est une liberté par rapport aux centrales d'achat car nous n'avons pas d'engagement de quantité. Nous évaluons l'offre et la demande. Pour nos clients, c'est un gage de qualité, de fraîcheur. Nos clients nous font confiance, ils savent que nos radis sont beaux et frais ! Nous souhaitons garder ce lien avec les clients, comme ça nous savons où partent nos produits. »



**Pierre, Baptiste et Laurent BIRLY**

Producteurs vendeurs au MiN, maraîchers, EARL Birly à Carquefou



## CULTIVONS L'INTELLIGENCE COLLECTIVE

« Nous commercialisons sous les marques *Nat-Ali* et *Plaisance Bio* des produits en poudre, biologiques et qualitatifs : entremets, potages, aides culinaires... L'aliment est le premier médicament. C'est pourquoi nous misons sur la qualité, en utilisant des matières premières nobles, en recherchant le goût et les qualités nutritionnelles.

Nous privilégions le local lorsque la matière première existe. Nous produisons en cherchant à limiter nos impacts environnementaux. Parce que nous sommes des acteurs du territoire, je participe, en tant que présidente de l'association Interbio des Pays de la Loire, au développement de la filière bio régionale et à la création du lien entre tous les acteurs de la filière.

Je me réjouis de Nantes Agropolia qui facilite les coopérations économiques entre les entreprises agroalimentaires et ouvre la voie à de nouvelles façons de travailler en mutualisant les achats, les transports, les services aux salariés ou encore les démarches de responsabilité sociétale. »



**Magalie JOST**

Co-dirigeante de Nature et Aliments, entreprise de préparations en poudre bio



**Stéphane FONTAINE**

Responsable associé de Kerbio, filiale des Coteaux Nantais, épicerie bio en ligne

## PRODUIRE ET TRANSPORTER LOCAL

« Kerbio, c'est une épicerie bio en ligne qui fait la part belle aux productions locales de fruits, légumes et produits secs. Nous livrons les particuliers et développons aussi des offres dédiées aux professionnels.

À Kerbio, nous croyons en la filiale Bio : une démarche globale qui donne un visage humain à l'agriculture et aux relations économiques entre les partenaires. Nos locaux sont au MiN. Pour réduire l'impact écologique du dernier kilomètre, nous avons créé un hub urbain : les commandes sont expédiées vers un espace de stockage situé au sud de Nantes. À partir de là, les livraisons sont faites essentiellement à vélo.

C'est éthique, écologique et crée de la valeur ajoutée sur le territoire. Avec son accès facilité, le nouveau MiN nous ouvre la perspective d'élargir notre palette de produits avec la viande et les produits de la mer. »

### C'est bon pour l'emploi local

200 entreprises de l'agroalimentaire sont attendues sur le MiN et Nantes Agropolia avec, à la clé, la création de nombreux emplois. À terme, le pôle agroalimentaire - MiN inclus - accueillera 2 000 salariés. Qu'on se le dise, ça va recruter !

### MiN à Watt

MiN à Watt, c'est le nom de la société citoyenne qui est en charge de la gestion de la surface de toiture solaire en auto-consommation du MiN. Une partie de la production d'électricité du toit solaire sera consommée sur le site, notamment pour la réfrigération. L'autre partie est renvoyée sur le réseau de transport d'électricité.

### Sur les toits, le soleil donne

Avec 18 408 panneaux photovoltaïques sur 31 000 m<sup>2</sup> de toiture, le MiN possède la plus puissante centrale solaire en toiture du Grand Ouest. La production énergétique est équivalente à la consommation de 2 388 foyers.

### Stop au gaspi

Le Secours Populaire, partenaire incontournable du MiN dans sa lutte contre le gaspillage alimentaire, a récupéré 450 tonnes d'inventés en direct des entreprises du MiN.

14 autres associations caritatives ont aussi accès au MiN.

## NANTES AGROPOLIA

## L'AGROALIMENTAIRE EN POLE POSITION

**Avec le MiN, Nantes Agropolia, pôle agroalimentaire de référence, couvre près de 55 hectares. Cette concentration d'entreprises donne des ailes à l'agroalimentaire métropolitain. Bienvenue dans la dynamique !**

Le bassin nantais a de nombreux atouts : une filière agroalimentaire dynamique de 420 entreprises, une agriculture bio en plein essor et des produits locaux reconnus. Avec le nouveau MiN, le territoire passe à la vitesse supérieure. L'objectif est de renforcer la dynamique économique et de développer une industrie alimentaire innovante et compétitive. Le nouveau MiN participe au rayonnement régional de la métropole en matière d'industrie agroalimentaire et d'emplois.



### LES 5 ENGAGEMENTS PAT DU MiN

- 1 Sécuriser l'approvisionnement par l'optimisation de la logistique et limiter l'impact environnemental des flux de marchandises.
- 2 Intensifier la lutte anti-gaspillage alimentaire.
- 3 Construire ensemble un système alimentaire responsable.
- 4 Manger à sa faim, manger sain et simplifier l'accès aux produits locaux grâce au carreau des producteurs locaux.
- 5 Éduquer.

### LE MiN MONTRE "PAT" BLANCHE

**Le site du MiN et son fonctionnement ont été pensés pour limiter les impacts environnementaux.**

Le nouveau MiN est tout beau et tout développement durable : gestion citoyenne de la production d'électricité en toiture, alimentation directe de la production de froid du marché, centrales de froid centralisé, gestion rationalisée de l'espace, éclairage LED, isolation, tri des déchets, zones humides préservées, mobilité douce, lutte contre le gaspillage avec les associations d'aide alimentaire, optimisation des flux de marchandises et, bien sûr, des produits locaux !

### EN AVRIL, LE MiN SE DÉCOUVRE

**Venez visiter le MiN ! Saviez-vous que le MiN approvisionne les marchés, magasins, épiceries, restaurants et les cantines scolaires du territoire ? Parce qu'il fait partie de notre quotidien, sans que nous le sachions, l'équipement ouvre ses portes au grand public.**

Samedi 27 avril 2019, de 11h à 18h, les habitants sont invités à découvrir les coulisses du marché du Grand Ouest et de son pôle agroalimentaire, Nantes Agropolia.

Une fête aux petits oignons. Au menu: ateliers et démonstrations culinaires, ateliers du goût pour les enfants, sculpture sur légumes (avec un champion de France !), tableaux alimentaires artistiques, fresque collective à colorier, tables rondes décomplexées sur l'alimentation, concerts, studio photo, pétanque avec l'association « la belle boule » du MiN, concours d'adresse d'engins élévateurs, stand de sensibilisation au tri et à la valorisation des déchets... et de nombreuses autres surprises !

Plus d'informations sur le site du MiN Nantes Métropole, [minnantes.com](http://minnantes.com) et sur [metropole.nantes.fr](http://metropole.nantes.fr)





**Jean-Claude LEMASSON**

Maire de Saint-Aignan-de-Grand-Lieu et vice-président de Nantes Métropole en charge de l'agriculture

## VERS UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE RESPONSABLE

« Une des pistes pour développer une alimentation de proximité est d'aider l'installation de nouveaux agriculteurs. En octobre dernier, lors du Nantes Food Forum, un appel à manifestation d'intérêt pour l'installation agricole a été lancé. Il accompagne l'installation d'exploitations nouvelles sur des terres agricoles défrichées.

Au total, 80 hectares répartis sur 6 sites, allant de 4 à 22 hectares, sont fléchés vers une production alimentaire. Nous avons reçu 49 candidatures dont de nombreux projets collectifs. Avec ces fermes urbaines et péri-urbaines, nous donnons la possibilité aux métropolitains de s'approvisionner à proximité de chez eux. En parallèle, la Métropole retravaille les critères d'attribution de ces aides pour les orienter vers une agriculture plus responsable. Tout projet doit être en agriculture respectueuse de l'environnement, les projets présentés sont tous en agriculture bio. Notre volonté est d'accompagner la transition agricole en aidant les producteurs à conquérir des parts de marché sur une alimentation plus responsable, respectueuse et accessible à tous. »

## SE RECONNECTER À LA TERRE

« L'agriculture urbaine n'a pas vocation à nourrir les 630 000 habitants de la métropole. Elle permet de reconnecter les habitants à la terre en conciliant production alimentaire et pédagogie. Les agriculteurs urbains produisent tout en sensibilisant à l'environnement.

Dans cet esprit, les 48h de l'Agriculture Urbaine réapprennent le cycle de croissance des végétaux, les saisons mais aussi le bien manger avec des produits frais et locaux. Le festival créé des ponts entre les bassins de consommation et de production situés en ville et en périphérie. De cette mise en lumière événementielle, une émanation pérenne se profile : le projet de la Maison des agricultures urbaines. Porté par le collectif Lab'AU 44, il vise à réunir sur un site les acteurs de l'agriculture urbaine pour développer des synergies, valoriser les démarches engagées et créer des passerelles avec le grand public. Le collectif imagine les contours d'un projet de lieu pédagogique où les porteurs de projets pourraient expérimenter, incuber, se documenter mais aussi partager leur expérience. »



**Yann LESCOUARCH et Jenny BOYER**

Coordinateurs des 48h de l'Agriculture Urbaine à l'association Nantes Ville Comestible

## ET L'AGRICULTURE DANS TOUT ÇA ?

## LE RETOUR À LA TERRE

Nantes Métropole s'engage en faveur de l'agriculture par l'accompagnement et l'installation de nouveaux agriculteurs. Un peu partout sur le territoire, la dynamique de l'agriculture urbaine s'exprime.

### COUP DE POUCE À L'INSTALLATION

En 2017, ils étaient une quinzaine d'agriculteurs à redonner une vocation agricole à 450 hectares de terre. En 2018, Nantes Métropole a lancé un nouvel appel pour remettre en culture 80 hectares. 63 candidats, dont 37 hommes et 26 femmes, ont imaginé les contours de leur ferme urbaine. Les 49 projets se déclinent en 11 productions bio différentes dont 33 en maraîchage. Les premières exploitations démarreront en fin d'année, en attendant les candidats bénéficient d'un accompagnement dédié.



« Un menu composé d'un ingrédient ESS\*, c'est une assiette plus juste, plus solidaire et équitable, qui rapproche le mangeur et le producteur. »

\*Économie Sociale et Solidaire

**Mahel COPPEY**

Vice-présidente de Nantes Métropole  
Conseillère municipale de la ville de Nantes en charge de l'ESS et de l'économie circulaire

### Des emplois non délocalisables

Le maraîchage nantais, spécialisé dans la mâche, la tomate, le poireau, le radis et le légume primeur, génère environ 30 % du chiffre d'affaires agricole du département de la Loire-Atlantique (source : Auran). L'agriculture urbaine et péri-urbaine représente 240 exploitations et 1 650 emplois agricoles qui ont l'avantage d'être non délocalisables !

### Plus frais que frais

L'agriculture urbaine et péri-urbaine, c'est une opportunité de fournir à la ville des produits frais, à maturité, subissant peu de transport et nécessitant très peu de conservation. Vive les vitamines !

### L'agriculture urbaine entre production et pédagogie

Reconnecter les citadins avec la réalité de la production : la mission de pédagogie des agriculteurs urbains fait partie intégrante de leur métier. L'agriculture urbaine participe aussi, à son échelle, à l'approvisionnement urbain. Silence, ça pousse !

## L'AGRICULTURE URBAINE EMBELLIT LA VILLE

L'agriculture urbaine est un levier pour re-végétaliser la ville en produisant plein de bénéfices environnementaux : embellissement du cadre de vie, réduction de la température des villes, diminution de la pollution atmosphérique, rétention de l'eau de pluie, protection contre les inondations, valorisation des déchets organiques.

## AUX 48H DE L'AGRICULTURE URBAINE, CULTIVEZ LE JARDINIER QUI EST EN VOUS

Les 4 et 5 mai 2019, le grand festival national du jardinage citoyen invite les habitants – ceux à la main verte ou s'ignorant – à verdier la ville. Un balcon, une jardinière, un pied d'arbre... tout est bon pour égayer son cadre de vie. L'association organisatrice, Nantes Ville Comestible, fédère et fait la promotion des nombreux acteurs et initiatives de l'écosystème nantais.

L'événement lance la saison du jardinage et donne à voir le dynamisme du secteur. Pendant deux jours, des chantiers participatifs de végétalisation se succéderont pour faire place à la nature en ville. Terreau, paillage, semis... vous saurez tout pour jardiner au naturel et manger des produits sains. Les 48h de l'Agriculture Urbaine, c'est aussi une réflexion sur les circuits courts et le lien entre la ville et sa périphérie.

## VERS UNE MAISON DES AGRICULTURES URBAINES ?

Lab'AU 44 porte le projet d'une Maison des agricultures urbaines pour Nantes et sa métropole. Le collectif associatif est constitué d'ECOS, Nantes Ville Comestible et Bio-T-Full. Il veut faire le lien entre toutes les initiatives qui fourmillent sur le territoire et donner de la visibilité à l'agriculture urbaine.

Après deux ans de réflexion et de recueil des besoins auprès des publics – agriculteurs professionnels, citoyens ou encore les enseignants-chercheurs – Lab'AU 44 souhaite faire sortir de terre une micro-architecture modulaire pour développer un concept de résidence de l'agriculture urbaine. Un premier pas vers un green Fab'lab ?



## L'AGENDA DES 48H DE L'AGRICULTURE URBAINE

### VENREDI 3 MAI

#### Troc graines pour une biodiversité

En ouverture du festival, un troc graines et plantes est organisé par le lycée horticole du Grand Blottereau.

Une occasion de découvrir des variétés de plantes et d'enrichir sa production de semis.



### SAMEDI 4 MAI

#### De jolis et fort utiles pieds d'arbre

48. C'est le nombre de pieds d'arbre à végétaliser de Bellevue à la place Bretagne, en passant par Sainte-Anne et Rezé.

Ces espaces n'attendent plus que vous pour se faire une beauté et se parer de leurs plus beaux atours - des plantes et des fleurs mellifères - pour le plus grand plaisir des abeilles.

#### Rezé prend la clé des champs

Au quartier du château, la ville de Rezé organise une micro-ferme urbaine avec une conteuse, des expositions à la Maison du développement durable, des visites du jardiversité, etc.

#### Inauguration du potager du Quai des Plantes

Créé par les services espaces verts de la ville de Nantes, le potager du Quai des Plantes (face au Maillé-Brézé) est confié à l'association Nantes Ville Comestible pendant la saison.

L'inauguration sera l'occasion pour le SEVE d'organiser son troc de plantes annuel et des animations diverses.

#### Des visites au potager et à la ferme

Venez visiter le potager de la Cantine, quai des Antilles et des exploitations agricoles de la métropole : vergers, maraîchers, etc.

#### La Dock Party

La journée se clôture avec la Dock Party. Au programme : concerts et DJ set aux Docks de Chantenay, végétalisés et scénographiés pour l'occasion. Boisson et restauration sur place.

### DIMANCHE 5 MAI

#### Le village de l'agriculture urbaine

Le village de l'agriculture urbaine est aux Docks de Chantenay, boulevard de Chantenay (arrêt C1 gare de Chantenay).

Il est agrémenté d'un marché de producteurs, de stands de porteurs de projet de l'agriculture urbaine, débats et conférences, vente de plants potagers, bingo végétal, maxi disco soupe...

#### Quand les barques se transforment en jardin

Un chantier participatif de plantation se déroule au Jardin des barques dans le village de l'agriculture urbaine.

Des barques récupérées trouvent une nouvelle jeunesse. Les habitants sont invités à venir semer et planter des fleurs, des plants potagers, des aromatiques...



## ALORS MOTIVÉS POUR PARTICIPER À CETTE AVENTURE PRINTANIÈRE ?

Rendez-vous sur le site [les48h.fr](http://les48h.fr) pour plus d'infos.

## GOÛTER À L'EXCELLENCE DES PRODUITS LOCAUX

Richard BAUSSAY

Chargé de promotion culinaire du Voyage à Nantes

## LA QUALITÉ A UN COÛT

Ludovic POUZELGUES

Chef étoilé du restaurant gastronomique Lulu Rouget à Nantes

« Chez Lulu Rouget, on mange des produits frais, de qualité, de saison et – dans la mesure du possible – des proches alentours, transformés par les mains expertes de cuisiniers passionnés. Au déjeuner, nous servons un menu du marché. Au dîner, un menu unique – les yeux fermés – se décline en 4, 5 ou 6 séquences dégustation qui est un instant T de ma vision de la cuisine.

Cette façon de travailler nous apporte une souplesse dans les approvisionnements et laisse libre cours à notre créativité. Je pense que le flux tendu est le meilleur modèle économique et, puis, les produits sont toujours frais ! Je vais au marché de Talensac 3 à 4 fois par semaine, je me laisse guider par mes envies et les produits de saison. Le pain, la viande, la crème, les produits frais et de la mer sont livrés directement par les producteurs ou les grossistes avec qui, depuis 7 ans, une relation de confiance s'est installée. Notre métier, c'est aussi de l'humain et des rencontres. »

« La gastronomie est un critère de choix dans une destination touristique, elle œuvre à l'attractivité d'un territoire. Ma mission est de faire exister Nantes sur la carte culinaire française et de passer le message : « Nantes, on y mange bien ».

La cuisine nantaise est authentique, instinctive, savoureuse et saine. Elle repose sur des matières locales de qualité et variées. Ici, nous avons tout ! Le pays nantais a la chance d'avoir un vaste réseau de producteurs, maraîchers, pêcheurs, éleveurs, affineurs et vignerons. En fil rouge, nous travaillons la transition alimentaire avec les acteurs de l'alimentation pour aller vers un modèle plus responsable. Le 8 juillet, le Champ des producteurs, au parc de la Sèvre à Vertou, mettra à l'honneur les produits locaux. Une quarantaine de producteurs – fournisseurs attirés des chefs – vendront leur production partiellement confidentielle qui sera cuisinée et sublimée par de grands chefs. Une belle vitrine des talents du territoire. »





Prochain rendez-vous en octobre  
pour les Tables de Nantes  
Nantes Food Forum