



**VERS UN NOUVEAU
MODÈLE ALIMENTAIRE
DE LA MÉTROPOLE NANTAISE**



« Un an de concertation avec tous les acteurs volontaires a permis d'établir ces actions et avancées très concrètes du Projet Alimentaire Territorial. Nantes Métropole change de modèle et d'échelle : préservation des surfaces agricoles, aides conditionnalisées aux pratiques de production vertueuses, cycle d'animations à l'école, part du bio et de local dans la restauration collective, création d'espaces comestibles dans les espaces verts et projet d'aménagement ou encore multiplication des participants au Défi Alimentation. Parce que mieux manger pour tous est notre préoccupation majeure, nous mettrons en place un accompagnement des acteurs de l'aide alimentaire et des partenariats avec des distributeurs de proximité au sein des quartiers prioritaires pour faciliter l'accès à des produits « frais, locaux et éthiques ». Notre Projet Alimentaire Territorial est collectif, local, respectueux de la santé des habitants, de la nature et du climat. »

Johanna Rolland,
Maire de Nantes et Présidente de Nantes Métropole

POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) résultent de la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014.

Leurs objectifs :

- relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs,
- sensibiliser le public sur la qualité des produits,
- faciliter l'accès à une alimentation saine,
- créer du lien entre les acteurs,
- rapprocher les producteurs des consommateurs en favorisant les circuits courts ou les produits locaux.

Ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire, ici Nantes Métropole.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA MÉTROPOLE NANTAISE EN 6 DATES

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

13 avril 2018 : adoption de la stratégie alimentaire territoriale autour des valeurs communes : lutte contre la précarité alimentaire, les inégalités et en cohérence avec les engagements de la feuille de route Transition Énergétique

5 octobre 2018 : adoption de la feuille de route du PAT de la métropole nantaise et de ces 8 axes de travail.

Novembre 2018 : labellisation du PAT par le Ministère, 1^{er} PAT des Pays de la Loire

De février à juin 2019 : cycle d'ateliers thématiques pour consolider le plan d'actions

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

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, C'EST :



8 axes de travail



350 contributeurs et 450 participations



28 rencontres



9 ateliers thématiques :
production, approvisionnement, précarité alimentaire, restauration collective, lutte contre le gaspillage alimentaire, éduquer/sensibiliser, cohésion sociale, gouvernance et agriculture urbaine.



Et... **30 engagements chiffrés**

Le Projet Alimentaire Territorial consolidé par ce travail collectif, engage l'ensemble de la filière alimentaire vers un modèle d'alimentation durable et structure le territoire pour répondre aux enjeux du changement climatique, de la reconquête de la biodiversité et de la santé. Le PAT de la métropole nantaise accompagne ainsi l'indispensable transformation des modèles agricoles et agroalimentaires.

Les 24 communes, acteurs privilégiés de cette feuille de route alimentaire, se sont déjà largement mobilisées sur ce sujet, en particulier dans le champ de la restauration scolaire et de l'offre de produits biologiques et locaux sur leurs marchés. Elles avaient, d'ailleurs, ciblé l'alimentation comme un enjeu prioritaire dans le cadre de la feuille de route de la transition énergétique.



1- VERS DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES CONTRIBUTANT À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Protéger tous les espaces à potentiel de production alimentaire d'ici 2030

En conservant **100 % de la surface agricole utile** de la métropole afin de maintenir des espaces agricoles protégés. Chaque parcelle agricole urbanisée sera compensée.

Offrir une production alimentaire diversifiée

Chaque site défriché avec l'aide de Nantes Métropole sera dédié à une production alimentaire locale. La Métropole s'engage à accompagner **5 à 10 installations agricoles par an**, à soutenir les transmissions agricoles et à valoriser l'élevage paysan et la « Vache Nantaise »

Impulser des pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé

En accompagnant désormais uniquement les nouvelles installations en bio ou conversion bio, la Métropole encourage ainsi les fermes à opter pour des pratiques vertueuses pour l'environnement et la santé des habitants.

D'ici 2025, **50 % de la surface agricole utile** seront dédiés à des productions **bio ou en conversion**.

Expérimenter de nouvelles formes d'agriculture (2025)

Afin de rapprocher producteurs et consommateurs, la Métropole **professionnalisera 10 fermes urbaines** et proposera un appel à manifestation d'intérêt "agriculture urbaine" pour accompagner les porteurs de projet dans leur installation.

Des **espaces comestibles** seront proposés dans chaque espace vert public et dans les nouveaux programmes d'aménagement, mais également sur les toitures de la métropole nantaise (engagement feuille de route transition énergétique "100 % toitures utiles")

Enfin, un projet de « maison de l'agriculture urbaine » portée par les acteurs associatifs sera également étudié.

2- OPTIMISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET TENDRE VERS UNE LOGISTIQUE BAS CARBONE

Optimiser de la logistique durable et les plateformes de distribution

À l'échelle du département, encourager les solutions de logistique bas carbone en accompagnant **1000 entreprises** à promouvoir les circuits courts, d'ici 2022.

Développer des unités de transformation de proximité

En installant, d'ici 2025, un **abattoir mobile** dans le département et en définissant un modèle économique viable pour les légumeries.

Diversifier l'offre de distribution et mieux référencer les productions locales

Afin de s'adapter au mieux aux modes de vie des consommateurs, réfléchir sur un schéma de distribution commerciale pour l'alimentation d'ici 2025 tout en garantissant un accès à moindre coût à l'eau potable pour tous les ménages.

Participer à la **promotion des productions locales** dans les lieux de vente et de consommation, comme le carreau des producteurs au sein du MiN ainsi qu'une campagne d'information autour des **produits du terroir** et leur traçabilité.

3 - PERMETTRE À TOUS DE MANGER À SA FAIM, SAINEMENT ET ÉQUILIBRÉ

Simplifier l'accès aux produits locaux en optimisant la vente en direct

Et en proposant un kit de communication, permettant aux habitants d'aller se fournir directement auprès des **producteurs locaux à la ferme**, dans l'une des **100 AMAP** de la métropole (d'ici 2030) et sur les marchés.

L'aménagement de l'île Gloriette permettra d'expérimenter sur le **marché de la Petite Hollande** un dispositif « grandeur nature », vitrine du nouveau modèle alimentaire de la métropole nantaise.

Sélectionner des produits locaux, durables et favorables à la santé dans la restauration collective et la commande publique d'ici 2025

Trois zones d'activités expérimenteront de nouvelles pratiques dans leurs restaurants collectifs, en augmentant la part de produits locaux et sains, dans leurs commandes publiques. Cette expérimentation donnera lieu à un nouveau **Défi Alimentation "mieux manger en entreprise"**.

L'ensemble des communes de la métropole nantaise s'engagent à intégrer l'alimentation durable à l'école dans leur **commande publique** (restauration scolaire), d'ici 2022.

Rendre accessible l'alimentation locale et durable à tous

Soutenir les publics en situation de précarité en proposant, par exemple, à 200 foyers dans 5 quartiers prioritaires de s'engager dans des commandes locales et collectives.

Accompagner la distribution alimentaire d'urgence à proposer des produits sains, locaux et durables. Encourager des partenariats entre des distributeurs de proximité dans les quartiers prioritaires et expérimenter d'ici 2030 une « **carte blanche Alimentation** » pour faciliter l'accès aux produits frais, locaux et durables.

Sensibiliser les habitants aux enjeux de la santé et de la nutrition (2021)

En incitant les habitants à s'engager dans les Défis citoyens de la transition (énergie, déchet et alimentation) et en mobilisant **400 participants au défi Alimentation**.

La métropole propose également d'informer et de sensibiliser les consommateurs aux labels et données nutritionnelles des produits.

4 - INTENSIFIER LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Organiser la redistribution des surplus et des invendus alimentaires

En mobilisant la grande distribution et l'ensemble des restaurateurs pour tendre vers le zéro déchet alimentaire et en facilitant l'information et les initiatives pour **limiter le gaspillage alimentaire d'ici 2022**.

Sensibiliser à la chasse au gaspillage alimentaire (2021)

En proposant des outils pédagogiques comme un guide « **anti-gaspi dans la restauration événementielle** », un volet spécifique dédié à la réduction du gaspillage dans les Défis Citoyens de la transition ou encore un programme « **zéro déchet à la Fête de l'école** » pour toutes les communes d'ici 2025.

Optimiser la commande publique afin de réduire le gaspillage alimentaire (2025)

Chaque commune de la métropole nantaise s'engage à lutter contre le gaspillage alimentaire dans sa restauration scolaire et à structurer une filière de recyclage.

Structurer la filière de recyclage des déchets alimentaires en défendant l'économie circulaire (2020)

Et en installant une **collecte expérimentale de biodéchets** sur **1400 foyers** du quartier Nantes Nord ainsi que **40 nouveaux composteurs collectifs** par an.

5 – EXPÉRIMENTER LE MODÈLE ALIMENTAIRE DE DEMAIN

Développer des synergies et des projets collaboratifs entre recherche et alimentation

En proposant un « **parcours de l'innovation** » pour accompagner les porteurs de projet, autour d'un annuaire des acteurs de l'innovation alimentaire, d'un **cycle de speed dating** pour échanger sur les solutions de demain, d'un **hackathon créatif** et alimentaire et d'un **incubateur agro** au MiN de Nantes.

Partager les innovations en matière d'alimentation durable dans l'ensemble de la filière alimentaire locale et régionale

En labellisant les actions innovantes locales et en soutenant **20 projets tech et numériques** issus des incubateurs et accélérateurs d'ici 2025.

Et en mobilisant l'ensemble des outils métropolitains comme le **Nantes City Lab** pour expérimenter **30 nouveaux projets/services** en matière de production, distribution et consommation alimentaires.

Proposer de nouveaux modes de financement participatifs pour soutenir les projets innovants et collectifs

En s'entourant des acteurs locaux pour développer de nouveaux projets innovants, comme les Écosolies, qui s'engagent à **accompagner 20 projets**.

Les **Fonds d'amorçage ESS Nantes Factory** cofinanceront d'ici 2030 **10 projets innovants** comme le prix de l'innovation sociale 2019 dédié à l'alimentation.

Enfin, **30 bonnes pratiques RSE** seront référencées dans le secteur alimentaire (2030)

6- ÉDUCER ET SENSIBILISER AUTOUR DES ENJEUX DE L'ALIMENTATION

Informer et sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable

En créant un **centre de ressources** pour informer et sensibiliser acteurs et consommateurs sur l'alimentation durable d'ici 2025. Chaque commune s'engage également à **mettre en récit** sur leurs bulletins municipaux, une action ou initiative dédiée au projet alimentaire territorial.

Éduquer le bien manger en milieu scolaire et périscolaire

En proposant un **plan d'action transversal** « le PAT à l'école » pour l'ensemble des 24 communes. Dès 2025, l'objectif est de créer un parcours d'accompagnement pour la **commande publique en restaurant scolaire** (eng. 3), un programme « **Zéro déchet à la Fête de l'école** » (eng. 4), une **offre d'animation** et de sensibilisation pour les scolaires et des expérimentations dans 5 établissements pilotes comme des **espaces potagers**, des **ateliers de cuisine**, un **parrainage "1 école/1 ferme"**...

En 2030, l'objectif est de déployer ce parcours pour toutes les écoles primaires à minima

Proposer un plan de formation dédié à l'alimentation durable

En **formant les apprenants** dans les filières agroalimentaires aux enjeux de demain et aux bonnes pratiques dans les lycées hôteliers et formations agricoles.

7- FAIRE DE L'ALIMENTATION, UN FACTEUR DE BIEN VIVRE-ENSEMBLE ET DE RAYONNEMENT

Identifier la métropole nantaise comme un territoire du bien vivre et du bien manger

En organisant un **événement annuel**, les **Tables de Nantes**, fédérateur des initiatives locales autour d'une « **Semaine du bien-manger** », des « **dîners nantais** » de saison et composés de produits locaux et en accueillant des événements nationaux et internationaux de référence, tels que les Assises de l'alimentation durable et de l'agroécologie (2021)

En créant un **office de la gastronomie et de l'alimentation durable** d'ici 2025 ainsi qu'un **parcours culinaire**, réseau de lieux emblématiques du « bien-manger ».

En intégrant les enjeux de l'alimentation durable dans les événements festifs et culturels

En proposant un kit pratique destiné à la **promotion et savoir-faire locaux** pour l'accueil de délégations et de réceptions diverses et en s'inscrivant dans l'engagement **1001 éco-événements** de la feuille de route Transition Énergétique.

8- CONSTRUIRE ENSEMBLE UN SYSTÈME ALIMENTAIRE RESPONSABLE

Définir et mettre en place une gouvernance alimentaire locale

Ce **Conseil Métropolitain des Acteurs Alimentaires** sera chargé de veiller à la cohérence des actions et de leur mise en œuvre, du suivi et bilan des engagements.

Le Conseil Alimentaire proposera également aux partenaires de signer une **charte d'engagement** et définira les conditions de réalisation du centre de ressources et de l'office de la gastronomie.

Se doter d'un observatoire de l'alimentation durable

Dès 2019, un observatoire de l'alimentation durable permet de **suivre et de mesurer en continu** l'avancement des études et le niveau de réalisation des actions

Toutes les informations sur : <https://metropole.nantes.fr/alimentation>

LES 10 ACTIONS À RETENIR

1. Protéger les surfaces agricoles de la métropole pour maintenir des productions alimentaires locales diversifiées.
2. Encourager les pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé en faisant le choix de soutenir et d'accompagner uniquement les nouvelles installations en bio ou conversions bio.
3. Proposer des nouvelles formes d'agriculture et des espaces comestibles dans chaque espace vert public et nouveaux programmes d'aménagement, mais également sur les toitures de la métropole nantaise.
4. Engager l'ensemble des communes de la métropole nantaise à intégrer l'alimentation durable à l'école dans leur commande publique (restauration scolaire).
5. Proposer des commandes collectives de produits locaux pour 200 foyers dans 5 quartiers prioritaires d'ici 2021.
6. Expérimenter une « Carte Blanche Alimentation » pour lutter contre la précarité alimentaire.
7. Encourager les habitants à participer aux Défis Citoyens de la Transition, et mobiliser 400 citoyens au Défi Alimentation, d'ici 2021.
8. Faire de la métropole nantaise, un territoire du bien vivre et du bien manger en proposant des rendez-vous festifs et culinaires, sur les marchés et dans les événements locaux.
9. Proposer un Parcours de l'innovation alimentaire pour encourager les nouvelles solutions du territoire (hackathon, incubateur agro, cycle de speed-dating...).
10. Et éduquer au Bien Manger dès le plus jeune âge en proposant un plan d'action « PAT à l'École », avec un accompagnement à la commande publique pour la restauration scolaire, un programme « Zéro Déchet à la Fête de l'école », une offre d'animation pour les scolaires, des expérimentations dans des établissements pilotes (espaces potagers, ateliers de cuisine, parrainage 1 école/1 ferme...).