

POURQUOI NOUS MANGERONS TOUS MIEUX DEMAIN



Projet Alimentaire Territorial :
la métropole nantaise s'engage

A black and white portrait of Johanna Rolland, a woman with long dark hair, wearing a white lace top, looking directly at the camera with a slight smile. The background is a blurred outdoor setting with foliage.

Édito

Plus de deux-cents acteurs de la métropole nantaise et des territoires voisins se sont mobilisés pour réfléchir et avancer sur cette question. Notre territoire est riche de projets et d'initiatives nombreuses. Ce magazine en fait une nouvelle fois la preuve.

Faire ensemble, c'est une approche à laquelle je suis très attachée. C'est ainsi qu'a été élaboré le Projet Alimentaire Territorial de la métropole nantaise pendant deux ans afin d'aller plus loin sur ce sujet majeur de l'alimentation et d'avancer ensemble, chacun à notre niveau, selon nos compétences et nos savoir-faire pour faire évoluer les systèmes alimentaires.

Le territoire nantais a une histoire forte avec l'alimentation et l'agriculture, inscrites au cœur du territoire et de sa stratégie de développement. La mâche, le muscadet, le petit beurre sont autant de produits qui donnent le goût de ce qu'est Nantes et sa région. Ce Projet Alimentaire de Territoire est une opportunité de les mettre en valeur et de créer des emplois locaux non délocalisables, des synergies entre acteurs et entre territoires. C'est une façon de mettre en œuvre concrètement la coopération des territoires. En partageant et diffusant entre territoires les bonnes pratiques, en coopérant afin d'avancer ensemble et mutualiser les moyens, nous agissons plus efficacement et plus rapidement.

La métropole et les 24 communes sont particulièrement engagées avec la signature, dès 2015, du Pacte de Milan pour agir au niveau local

pour des systèmes alimentaires plus durables, puis celle du pacte État-Métropole en 2017 sur le sujet de l'alimentation. Nous accélérons aujourd'hui la mise en œuvre des actions par ce Projet Alimentaire de Territoire. Nous créons aussi de nouvelles dynamiques, du producteur au consommateur final comme avec le déménagement du marché d'intérêt national. La métropole peut en outre faire œuvre de pédagogie en partageant et diffusant les bonnes pratiques. Et pour cela l'éducation et la sensibilisation sont des leviers concrets et essentiels pour donner aux citoyen-consommateurs la capacité d'être acteurs de leurs choix de consommation et de participer ainsi pleinement au changement de modèle.

Nous devons nous engager dans une transition qui inclut tous les habitants, qui agit concrètement contre la précarité alimentaire, qui fait progresser l'égalité réelle. L'alimentation est un patrimoine, un savoir familial, culturel, qui constitue une réelle richesse pour tisser des liens. Il est urgent de la partager tout en valorisant nos savoir-faire locaux très divers et anciens. C'est l'une des ambitions du Nantes Food Forum qui est l'une des 30 actions de la feuille de route alimentaire de la métropole nantaise.

Nous pouvons tous nous mobiliser pour construire ensemble un nouveau modèle alimentaire respectueux de la santé des hommes, de la nature et du climat. C'est en actionnant tous les leviers que nous y arriverons !

Johanna Rolland,
Maire de Nantes et Présidente de Nantes Métropole

Une stratégie alimentaire pour le territoire

En 2017, Nantes Métropole a consulté les élus des 24 communes et des acteurs du territoire. L'idée était d'ouvrir le champ des possibles. Leurs souhaits pour l'alimentation et l'agriculture de demain ont donné naissance à la stratégie alimentaire territoriale, adoptée le 13 avril 2018 par les élus de la Métropole.

L'ALIMENTATION LOCALE, POURQUOI EN FAIRE TOUT UN PLAT ?

Mâche, muscadet, muguet, vache nantaise ou encore carotte, la métropole nantaise est le lieu de toutes les cultures... agricoles. Le territoire, riche de 13 500 hectares de surfaces agricoles cultivées et d'une très forte diversité de produits du terroir, veut donner de l'écho à ses produits locaux.

Comment nourrir plus de 600 000 habitants de la métropole de manière saine, fiable et respectueuse de l'environnement ? Les diverses crises alimentaires et le réchauffement climatique questionnent la durabilité de notre système agroalimentaire. C'est bien pourquoi la métropole se dote d'un nouvel équipement avec le transfert du MIN (marché d'intérêt national) qui ouvrira ses

portes début 2019. Cette pièce maîtresse de la logistique alimentaire poursuivra ses engagements autour des circuits courts, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en s'inscrivant dans la transition énergétique avec notamment sa toiture photovoltaïque.

Et si nous repensions notre façon de produire, transformer et distribuer les produits de la terre ?



EN ROUTE VERS LE PAT

NANTES FOOD FORUM QUESTIONNE L'ALIMENTATION DE DEMAIN

PAT, 3 lettres pour un projet ambitieux : développer l'agriculture à proximité ou dans la ville et rendre accessible la consommation de produits locaux.

Le PAT, c'est quoi ? C'est le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la métropole nantaise. Son objectif est de produire une alimentation locale, durable et accessible à tous. De mai à octobre 2018, des ateliers participatifs ont rassemblé près de 200 acteurs de l'alimentation. Ils ont co-construit la feuille de route du PAT en détaillant les actions à mener pour favoriser l'économie alimentaire locale, du champ à l'assiette. Au programme : l'approvisionnement, la santé, l'accessibilité sociale, l'économie locale, le prix ou encore le respect de l'environnement. Roulement de tambour : la trentaine d'actions se dévoile au grand public lors du Nantes Food Forum, du 3 au 7 octobre 2018. La feuille de route alimentaire donne le cap à suivre jusqu'en 2030, jalonnée de projets, petits et grands, pour que chacun y sème ses graines.

Quatre orientations :

- Produire de qualité
- Rapprocher les producteurs et les consommateurs
- Améliorer la santé et le bien-être
- Inventer un système alimentaire éthique et responsable

Deux modes d'action :

- Éduquer et sensibiliser
- Faire ensemble



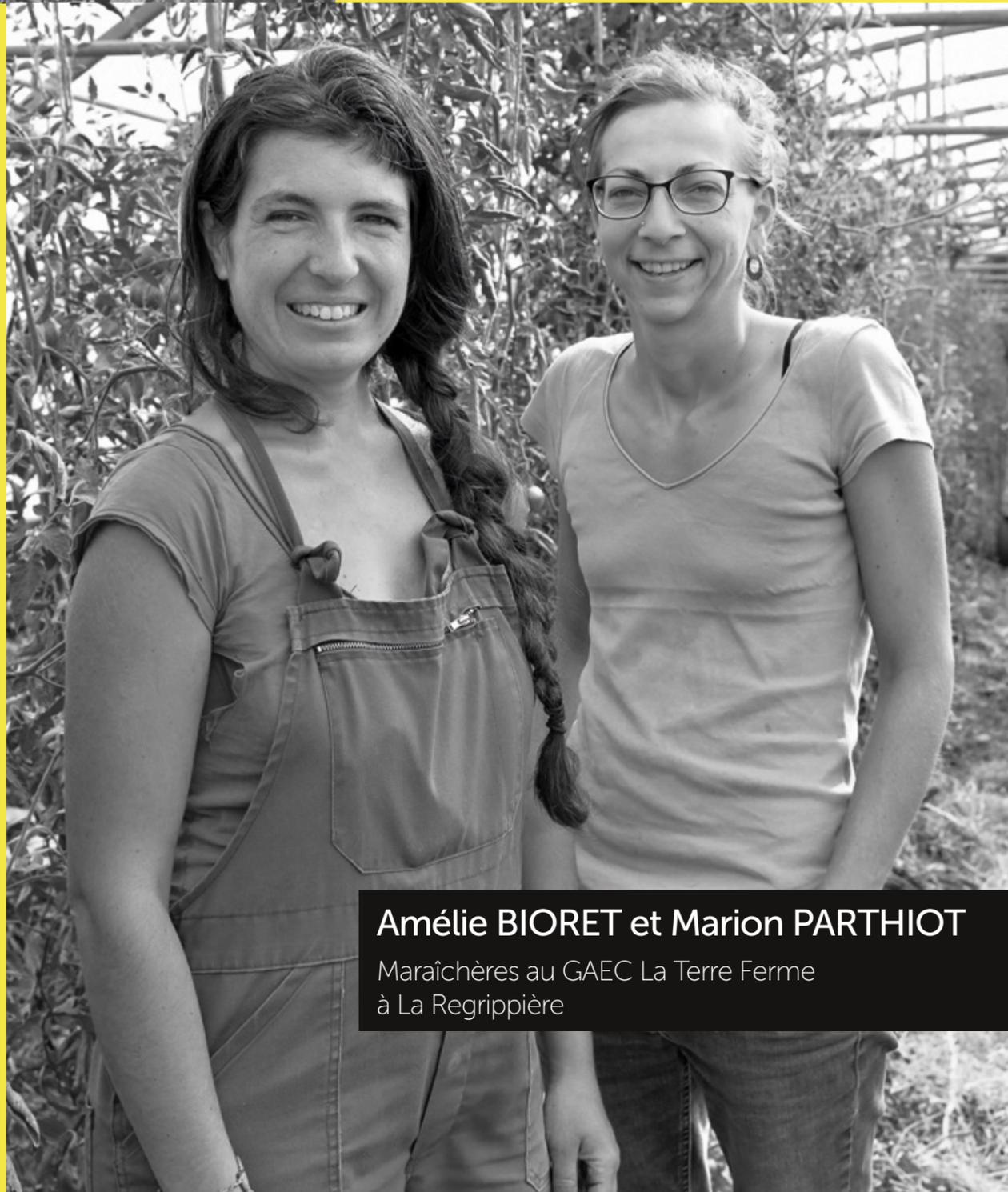
Bernard MORILLEAU

Président du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays de Retz

COOPÉRER ENTRE TERRITOIRES

« Le Pays de Retz regroupe 4 intercommunalités et 38 communes. C'est à cette échelle que nous conduisons le plan climat territorial et que nous mobilisons la profession agricole sur les enjeux de la transition énergétique. Nous coopérons avec la métropole nantaise pour créer des complémentarités sur des préoccupations communes, comme l'introduction de produits locaux ou bio dans les cantines. Un des axes forts est d'aider les producteurs à se structurer, à coordonner leur offre et à créer des circuits intermédiaires pour développer l'alimentation de proximité. L'an prochain, notre territoire pourrait conclure un contrat de réciprocité avec Nantes Métropole pour formaliser de façon plus forte notre partenariat. »

« À La Terre Ferme, nous faisons du maraîchage sur sol vivant : sans travail du sol et avec un paillage organique. Nous cultivons des légumes de saison et atypiques, en privilégiant les variétés anciennes et paysannes. Ce qui nous tient à cœur, c'est de produire de bons produits, nutritifs et goûteux. Nous distribuons 115 paniers bio par semaine, en vente directe. La métropole nantaise est notre zone de chalandise essentielle. Nos clients soutiennent notre démarche, ils sont à la recherche d'une agriculture qui a du sens et de produits sains cultivés près de chez eux. »



Amélie BIORET et Marion PARTHIOT

Maraîchères au GAEC La Terre Ferme à La Regrippière

STRUCTURER L'OFFRE ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

UN BON COUP DE FOURCHE(TTE) À DONNER !

Maraîchage

La culture maraîchère occupe 812 hectares du territoire avec 67 exploitations dont 18 en bio.



Au marché, à l'AMAP et même sur les étals des grandes surfaces, les produits locaux s'invitent dans notre liste de courses. Les acteurs de l'alimentation se mettent autour de la table pour relocaliser la production agricole.

De nombreuses cantines de la métropole – Saint-Jean-de-Boiseau, Bouguenais, Sainte-Luce-sur-Loire... – intègrent déjà entre 20 et 40 % de produits locaux et bio dans les repas. Pour aller plus loin dans l'alimentation durable, la production locale doit changer d'échelle. Elle doit se structurer, créer des coopérations et développer des filières de territoire. De nouveaux modes d'approvisionnement, incluant les circuits courts et les circuits longs, sont à imaginer et à expérimenter pour nourrir les habitants de la métropole.

FAIRE AVEC LES AUTRES TERRITOIRES

LA RELATION CONSOMMATEURS-PRODUCTEURS PASSÉE À LA MOULINETTE

La métropole convie les territoires producteurs voisins à un dialogue entre « mangeurs » et producteurs.

Une belle diversité de produits pousse à deux pas de chez nous, dans la métropole nantaise, aux portes de l'agglomération ou dans le département. Les Pays de Retz, du Vignoble nantais, de Redon, les Mauges et même la façade Atlantique, tous nous approvisionnent en bons produits du terroir. Il est donc naturel qu'ils soient associés et participent à la structuration de l'agriculture de proximité.

Agriculture*

La métropole compte :

13 500 ha de surface agricole exploitée

330 exploitations dont 42 en bio

1 650 emplois directs

76 AMAP

* chiffres 2016



Stephen BONNESSEUR

Directeur de l'EPLEFPA Nantes Terre Atlantique à Saint-Herblain

« Dès sa création, notre lycée agricole public s'est inscrit dans une démarche de développement durable qui renouvelle le lien entre la ville et la campagne. Ici, nous formons au maraîchage en agriculture biologique sur de petites surfaces, à vendre en circuit court, à cuisiner autrement avec des produits bio, à transformer une trentaine de légumes sous toutes les formes, à créer de l'emploi local et à tisser des coopérations entre producteurs. »

L'AGRICULTURE URBAINA A SA PLACE

« La coopérative d'installation en agriculture paysanne aide à la création ou la reprise de ferme. Nous accompagnons les futurs agriculteurs à trouver des terres, à financer le démarrage d'activité, à trouver des débouchés commerciaux et à coopérer avec les acteurs de l'alimentation. Près de 40 porteurs de projet sont accompagnés dont 4 se testent en maraîchage sur des terres du lycée Nantes Terre Atlantique. La valorisation des espaces agricoles disponibles sur la métropole permet l'installation de nouvelles unités agricoles. »



Simon PLESSIS

Chargé de mission accompagnement à la CIAP (coopérative d'installation en agriculture paysanne)

DES FERMES EN PLEINE VILLE

LE BASSIN NANTAIS EST UN TERREAU FERTILE POUR L'INNOVATION.

De la ferme maraîchère sur les toits à la ferme aquaponique, les idées en agriculture urbaine fourmillent d'intelligence, de créativité et d'innovation. Leur défi ? Prouver qu'en ville, produire et vivre de son travail, c'est possible, tout en créant une dynamique humaine et sociale.

DÉFRICHER DE NOUVEAUX LIEUX DE CULTURE

Déjà, 450 hectares ont déjà retrouvé leur vocation agricole et permis d'installer une quinzaine d'agriculteurs. Nantes Métropole remet le couvert et lance, en octobre, un appel à manifestation d'intérêt sur une dizaine de sites métropolitains. Vous avez un projet agricole ? Venez tester grandeur nature votre projet. Plus d'infos sur le site de Nantes Métropole.

LA FERME URBAINE SUR LES TOITS DES 5 PONTS FAVORISE LA MIXITÉ

Dans deux ans, le site des 5 Ponts regroupera, sur l'île de Nantes, un lieu d'accueil et d'hébergement pour les personnes à la rue, un restaurant, un magasin solidaire... Sur les toits, une ferme maraîchère proposera quelques heures de travail aux personnes accueillies. En attendant, personnes sans abri et habitants nantais expérimentent déjà le jardin-partage « Jardin'halte », un temps combinant maraîchage, cuisine et repas partagés.

DES FERMES DE QUARTIER À DOULON GOHARDS

À l'est de Nantes, sur d'anciennes terres maraîchères, le projet urbain Doulon Gohards vise à greffer un nouveau faubourg agricole au Vieux-Doulon. 200 jardiniers y cultivent déjà des jardins collectifs pour leur consommation familiale. En 2020, ce nouveau quartier mixera agriculture urbaine et logements. Un écopâturage de vaches nantaises entretiendra les espaces verts. Trois anciennes fermes, remises en production, alimenteront nos assiettes en circuit court et en vente directe.

ET POURQUOI PAS UNE MICRO-FERME AQUAPONIQUE À NANTES ?

Une association nantaise, Bio-T-Full, porte le projet de cultiver des légumes tout en élevant des poissons. C'est l'aquaponie, une symbiose entre poissons et plantes en cycle fermé. Ses avantages : une faible consommation en eau et en espace.

Biodiversité

En bord de Loire, l'élevage extensif entretient les paysages et préserve la biodiversité des prairies humides.



UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

Dominique BÉHAR

Coordinateur du réseau éco-événement (REEVE)

« La filière événementielle doit faire sa transition énergétique et donc alimentaire pour limiter ses impacts sur l'environnement. Le REEVE l'accompagne pour repenser ses pratiques de restauration des publics. Un événement, c'est également un moment de convivialité, une émotion partagée. Bref, une opportunité pour amener le public à découvrir de nouvelles pratiques alimentaires, plus locales, saisonnières, végétales et surtout toujours aussi gourmandes. »

Solène BAIL

Diététicienne et nutritionniste de l'association Prêts À Mieux Manger (PAMM)

« Je souhaitais monter des projets de sensibilisation autour du mieux manger, indissociables du mieux produire. Dans les ateliers « Une année pour mieux manger », j'aborde les enjeux de la nourriture sur le corps, l'organisation familiale pour cuisiner, les repas des enfants, les bactéries intestinales si précieuses, les émotions qui nous font manger, les effets du sucre, le coût caché des aliments... À la fin de l'année, les pratiques alimentaires des participants ont évolué vers une alimentation plus saine et responsable. »

BIEN DANS MON ASSIETTE, MIEUX DANS MES BASKETS

À la maison, au travail, à la cantine et même lors d'un festival, c'est possible de bien manger, et même de façon conviviale ! C'est le message relayé par des associations du territoire qui sensibilisent à une alimentation saine et responsable à toute heure du jour et de la nuit.

EN FAMILLE ET EN ÉQUIPE, LE DÉFI DE L'ALIMENTATION POSITIVE

Peut-on consommer plus de produits locaux, voire bio, sans augmenter son budget et en se faisant plaisir ? C'est le nouveau « défi des familles à alimentation positive » qui démarre en octobre ! Accompagnées par les Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique (GAB44), ces familles vont pouvoir visiter des fermes, participer à des ateliers de cuisine et de jardinage ou encore rencontrer une nutritionniste, jusqu'en juin 2019.

UN AIR DE CAMPAGNE DANS LA VILLE

Les 48 h de l'agriculture urbaine invitent les habitants à végétaliser leur ville. Organisé au printemps par l'association Nantes ville comestible, l'événement lance la saison du jardinage. Des agriculteurs urbains et péri-urbains sont là pour prodiguer de bons conseils. À vos arrosoirs, la 3^e édition aura lieu les 4 et 5 mai 2019.

FAIRE LE PLEIN DE BONS PRODUITS

Priorité aux producteurs locaux, aux circuits courts et aux produits de saison : c'est la vocation de Scopéli, un supermarché coopératif et participatif à Rezé. Près de 1 500 clients-coopérateurs assurent le bon fonctionnement du lieu pour proposer une alimentation de qualité à prix réduit.

UN REPAS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT À JOURS DE FÊTE

Le premier défi culinaire Bon pour la planète a été réalisé lors de l'édition 2018 de Jours de fête à Saint-Herblain. Le défi : faire un repas à faible impact environnemental et fort impact gustatif. Il a été relevé avec brio par près de 15 restaurateurs qui ont proposé des recettes végétales, de saison, locales et sans gaspi.

POUR VOS ÉVÉNEMENTS, FAITES DES GOÛTS ET DES COULEURS

Le REEVE, le réseau éco-événement initié et soutenu par la métropole nantaise, a publié une écofoodlist : les offres de restauration événementielle de plein air écoresponsables.

Vente directe

Légumes, œufs, viande, fromages, pain, confitures, escargots... On trouve de tout dans les 111 exploitations qui vendent tout ou une partie de leur production en circuit court.

LES MARCHÉS PRÈS DE CHEZ VOUS

MARDI

NANTES

- Marché des Américains (matin)
- Marché de la Bourgeonnière (soir)
- Marché Champ de Mars (16h - 20h)
- Marché de Talensac (matin)
- Marché de l'île de Nantes-Solilab (16h - 19h)

REZÉ (matin)

ST-HERBLAIN (matin)

ST-SÉBASTIEN-SUR-LOIRE (matin)

JEUDI

NANTES

- Marché Malakoff Pré-Gauchet (matin)
- Marché de Sainte-Anne (matin)
- Marché Zola (matin)
- Marché de Talensac (matin)

CARQUEFOU (matin)

LES SORINIÈRES (matin)

COUËRON (matin)

BOUGUENNAIS (matin)

REZÉ (16h - 19h30)

SAMEDI

NANTES

- Marché Dervallières (matin)
- Marché Petite Hollande (matin)
- Saint-Joseph-de-Porterie (matin)
- Marché de Talensac (matin)

REZÉ (matin)

VERTOU (matin)

COUËRON (matin)

ORVAULT (matin)

STE-LUCE-SUR-LOIRE (matin)

LE PELLERIN (matin)

ST-LÉGER-LES-VIGNES (matin)

MERCREDI

NANTES

- Marché Biologique (matin)
- Marché de la Bottière (soir)
- Marché des Châtelets (matin)
- Marché de Talensac (matin)

LA MONTAGNE (matin)

ST-HERBLAIN (matin)

BASSE-GOULAINNE (matin)

THOUARÉ-SUR-LOIRE (matin)

VENDREDI

NANTES

- Marché Marrière (matin)
- Marché Jean-Marc (matin)
- Marché de Talensac (matin)

REZÉ (matin)

ST-HERBLAIN (matin)

ST-SÉBASTIEN-SUR-LOIRE (matin)

BOUGUENNAIS (matin)

LA CHAPELLE-SUR-ERDRE (matin)

DIMANCHE

NANTES

- Marché Dervallières (matin)
- Marché de Toutes-Aides (matin)
- Marché de Talensac (matin)

VERTOU (matin)

SAUTRON (matin)

INDRE (matin)

VOTRE PANIER DE PRODUITS LOCAUX

AUTOMNE / HIVER

SEPT.



FRAMBOISE



CONCOMBRE



COURGETTE



POIVRON



AUBERGINE



SALADE

SEPT. À OCT.



TOMATE



PRUNE



RAISIN



RADIS

SEPT. À NOV.



BLETTE



COING

SEPT. À DÉC.



ÉPINARD

SEPT. À JAN.



POIREAU



COURGE

SEPT. À FÉV.



CHOU-FLEUR



CHOUX



POIRE



MÂCHE



NAVET



BETTERAVE



KIWI



CAROTTE



POMME



PROCHAIN RENDEZ-VOUS
AU PRINTEMPS
AVEC L'INAUGURATION
DU NOUVEAU MIN,
LES 48 H DE
L'AGRICULTURE URBAINE...