



ingénierie
du bien commun

ALIMENTATION: VERS UN NOUVEAU SERVICE PUBLIC ?



Rédaction en chef : Hélène Enginger
Comité de rédaction : Auriane Roussel & David Duarte
Direction artistique : Morgane Thépot

Pour recevoir la newsletter trimestrielle de Ginger Blue :
rendez-vous sur Gingerblue.fr

Pour contacter Ginger Blue :
henginger@gingerblue.fr - 01 84 25 17 73

**Ginger Blue est l'agence conseil en communication
et influence des collectivités territoriales,
établissements publics et entreprises privées
dans leurs projets au service du bien commun.**

DU CHAMP À L'ASSIETTE L'HEURE DU CHANGEMENT !

Longtemps perçus comme un service de grande consommation comme un autre, **notre alimentation et les systèmes économiques et logistiques** qui contribuent, du « champ à l'assiette » à nourrir les citoyens, **semblent en passe de subir une petite révolution.**



Dans l'hebdomadaire Le 1, du mois de février 2018, **Eric Fottorino**, **éditorialiste**, indiquait déjà :

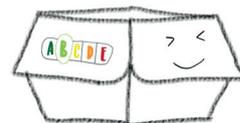
« Il aura fallu du temps mais cette fois la dynamique est là. Notre société mondialisée semble retrouver le goût du local, comme on revient sur terre après un long voyage. (...) C'est à coups de crises agricoles et sanitaires que la prise de conscience s'est imposée. »

Depuis près de 20 ans, c'est pourtant autour des messages de santé publique que la communication du gouvernement s'organise avec notamment le plan national Nutrition Santé en 2000 et ses campagnes **« 5 fruits et légumes par jour »** ou le **Nutriscore** depuis 2016.

Selon le Baromètre de la Transition Alimentaire de novembre 2020 :

→ **73% des consommateurs souhaitent consommer de manière plus responsable**

→ **78% sont favorables à une consommation 100% locale**

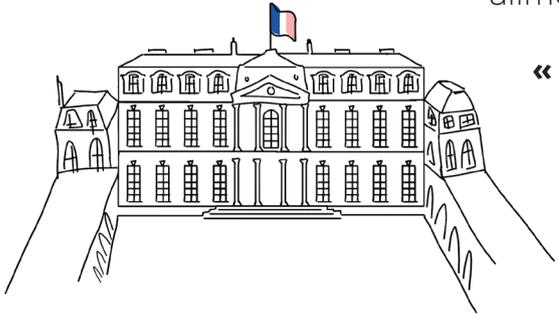


*Changeons de systèmes
et de régimes alimentaires!*

LA CRISE SANITAIRE RÉVÉLATRICE DE L'URGENCE À CHANGER DE MODÈLE ALIMENTAIRE

Déléguer notre alimentation est une folie !

Mais c'est finalement la crise du Covid-19 qui vient souligner les failles de notre système, en replaçant la sécurité alimentaire des citoyens comme un service essentiel.



« Il nous faudra demain tirer les leçons du moment que nous traversons, interroger le modèle de développement dans lequel s'est engagé notre monde (...) Ce que révèle, d'ores et déjà, cette pandémie, c'est qu'il y a des biens et des services qui doivent être placés en dehors du marché. Déléguer notre alimentation, notre protection, notre capacité à soigner, notre cadre de vie au fond est une folie ! », a souligné Emmanuel Macron le 12 mars 2020.

Albi est la première ville française à avoir lancé un programme d'autonomie alimentaire

Pourtant nos territoires sont loin de l'autonomie alimentaire : en moyenne, sur les 100 premières aires urbaines françaises, **98% de l'alimentation est composée de produits agricoles « importés »** alors que dans le même temps 97% des produits agricoles locaux sont « exportés ».

Avignon est la "plus" auto-suffisante de France avec 8% de production consommée localement

On veut du local et des circuits courts!!



Le plan de relance économique prévoit d'ailleurs un volet « transition agricole, alimentation et forêt » doté d'un **budget de 1,2 milliard d'euros qui vise à renforcer la souveraineté alimentaire**, à accélérer la transition agroécologique pour donner accès à tous les Français à une alimentation saine, durable et locale et enfin à adapter l'agriculture et la forêt au changement climatique.

La sécurité d'approvisionnement s'annonce au **cœur des objectifs des politiques alimentaires à venir**, avec notamment :

- ✓ La reterritorialisation des productions
- ✓ Le soutien à des projets alimentaires et agricoles de territoire
- ✓ Une politique foncière permettant l'installation de producteurs locaux

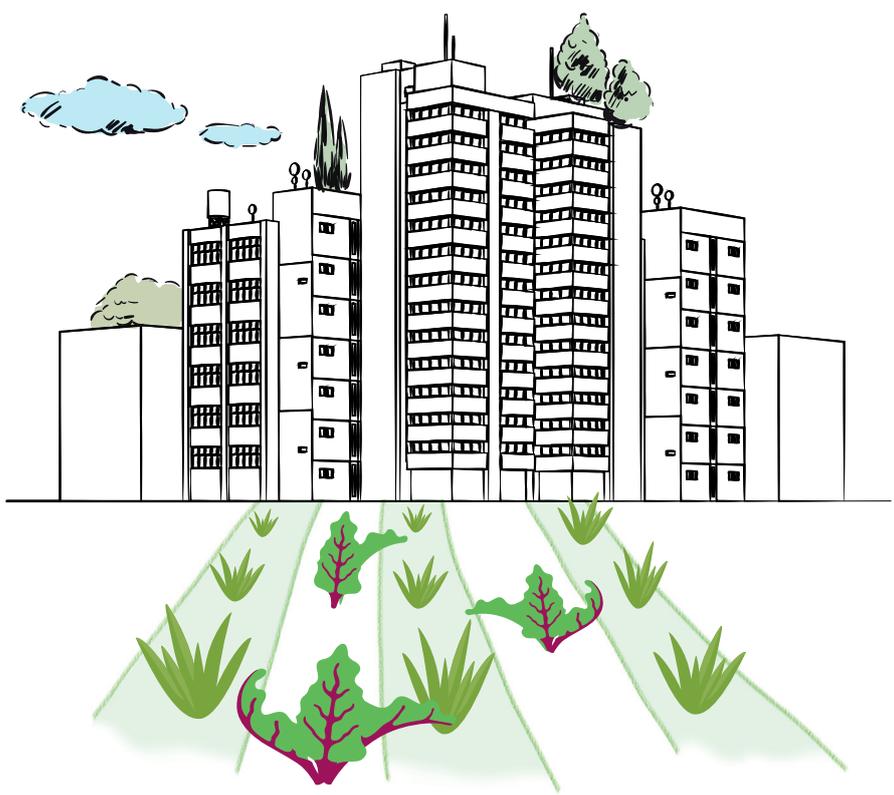
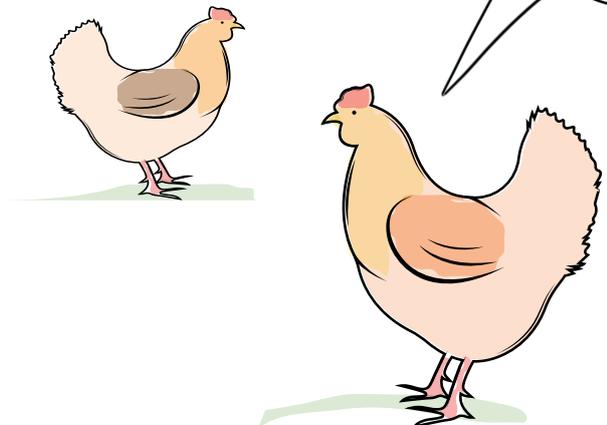
L'AGRICULTURE URBAINE : LA SOLUTION POUR NOURRIR LES CİTADİNS ?

- Et les 100 fermes urbaines ?
Elles sont où ?

- Elles arrivent Raymond !
Les 27 premiers projets
viennent d'être annoncés,
mais on va pas nourrir
tout le monde non plus...!

L'agriculture urbaine et péri-urbaine ne peut pas se substituer à l'agriculture rurale, mais ça peut être un complément sur certains aliments (notamment les aliments légers, périssables et frais).

On produit par exemple déjà des champignons et des endives dans un ancien parking souterrain, des jeunes pousses ou du safran sur les toits des bâtiments.

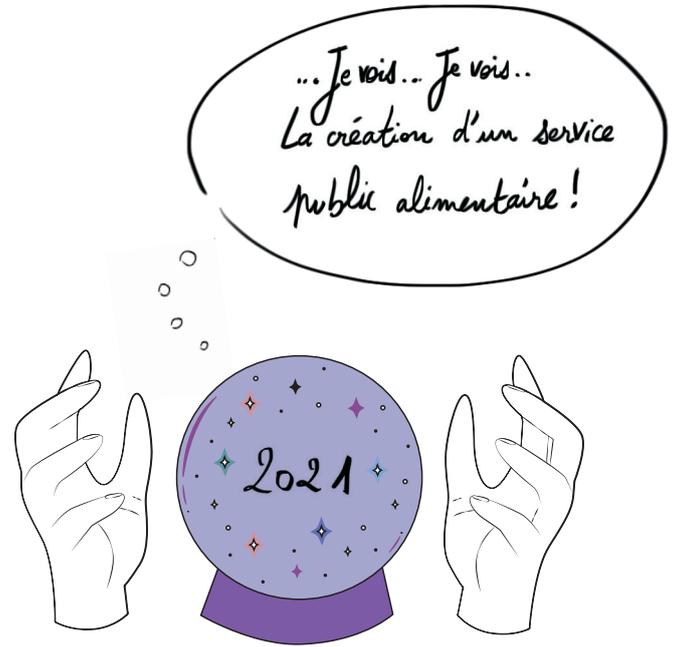


L'agriculture urbaine peut, dans une certaine mesure, avoir un **rôle pédagogique auprès des consommateurs** pour qu'ils se réapproprient la phase de production de l'alimentation en leur donnant accès à des produits locaux. Elle peut également participer à l'approvisionnement en denrées fragiles, avoir un rôle dans l'économie circulaire ou encore **favoriser la participation citoyenne.**

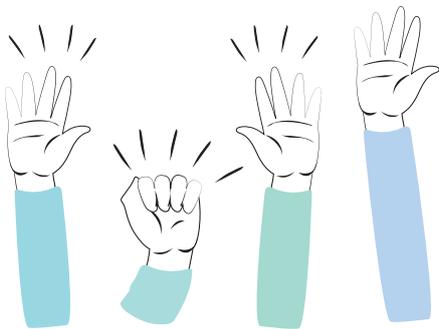
L'ALIMENTATION DURABLE : NOUVEAU BIEN COMMUN POUR LES COLLECTIVITÉS ?

Les collectivités ~~peuvent~~ **doivent** peser dans la transition de la société vers une alimentation durable en **organisant un approvisionnement maîtrisé basé sur une alimentation de qualité**, en assurant la coordination des différents acteurs (agriculteurs, industriels, distributeurs, et bien sûr citoyens) et en mettant en place un **système économique équitable !**

Ces missions qui s'inscrivent dans la notion de bien commun pourraient **se traduire par la création d'un service public alimentaire**, comme c'est le cas pour d'autres services essentiels de distribution de l'eau ou de gestion des déchets par exemple.



FAIRE DES CITOYENS DES CONSOMM'ACTEURS UN ENJEU DES PROJETS ALIMENTAIRES



Service public alimentaire !

L'empowerment des citoyens dans les **projets d'alimentation durable s'annonce comme un enjeu majeur** pour les collectivités qui considèrent traditionnellement plutôt les citoyens comme des usagers que comme des clients-consommateurs.

Or, dans un service public alimentaire, c'est la capacité à **créer un modèle économique viable qui sera déterminante**. Il s'agira donc pour les collectivités de transformer les citoyens-usagers en consomm'acteurs locaux des systèmes alimentaires durables qu'elles vont développer.



LE MOT DE L'ÉLUE

DELPHINE BONAMY

Elue à Nantes Métropole, conseillère en charge de l'agriculture et des forêts urbaines

Le Projet Alimentaire Territorial de Nantes Métropole associe plus de 200 acteurs du système alimentaire de la métropole nantaise et des territoires voisins : agriculteurs, consommateurs, transporteurs, commerçants de quartier, cuisiniers en restauration scolaire...

1^{er} projet labellisé Projet Alimentaire Territorial par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

- 24 communes
- 650 000 habitants
- 13 000 hectares de surface agricole
- 42 exploitations en bio

“ Un Projet Alimentaire Territorial permet de traiter les enjeux de l'accès de tous les habitants d'un territoire à une alimentation de qualité, grâce à une production locale et des circuits courts. Concrètement, à Nantes nous avons pu mobiliser de nombreux acteurs sur des événements fédérateurs. Nous favorisons l'installation en bio des agriculteurs ou leur conversion et l'approvisionnement de la métropole en “circuits courts”.

Les défis devant nous : l'anticipation des transmissions d'exploitations, l'élaboration d'une stratégie foncière sur les espaces agricoles et l'accès à une alimentation saine dans tous les quartiers.

Le Projet Alimentaire Territorial se joue aussi à une échelle plus grande que celle de la métropole, c'est pourquoi notre volonté est de créer une véritable alliance avec les territoires voisins. ”



Focus sur le plus grand Projet Alimentaire Territorial de France

Le Projet Alimentaire Territorial des Bouches du Rhône associe deux territoires : la Métropole Aix-Marseille-Provence, une métropole jeune, dense, urbaine, et le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, qui concentre la majorité de la production agricole et des espaces naturels classés et sensibles.

La crise sanitaire a mis en lumière la capacité du Projet Alimentaire Territorial à répondre aux besoins alimentaires du territoire.

A Marseille, les Halles de demi-gros ouvertes en mars 2020 à proximité d'un Quartier Prioritaire de la Ville ont permis de proposer des produits locaux de qualité à un prix en moyenne inférieur de -20% des prix pratiqués dans le commerce de détails.

Face à la fermeture des marchés d'exportation vers l'Europe du Nord, une expérimentation entre deux Marchés d'Intérêt National (sur les cinq que compte la région) et le groupe Carrefour a été imaginée pour développer des corners fruits et légumes régionaux dans leur réseau local.

Et demain ? Structurer la collaboration des Projets Alimentaires Territoriaux avec d'autres grandes régions, y compris européennes, semble être un premier pas vers la co-construction d'un service public alimentaire.

- **plus grand Projet Alimentaire Territorial de France** en superficie et nombre d'habitants
- 121 communes
- 2 millions d'habitants
- 5000 exploitations agricoles
- 145 000 hectares de terres cultivées

S'inspirer

- LE PROJET À SUIVRE :

Dijon, Alimentation Durable 2030

porté par la métropole de Dijon repose sur une approche globale du système alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation.

Il ne s'agit donc pas seulement de "nourrir" la population en lui donnant accès à des produits de qualité, mais également de **créer un modèle à la fois économique, social et environnemental pertinent** et reproductible par d'autres territoires.



Se repérer

