



**LA SANTÉ
EST DANS
NOTRE ASSIETTE**

- Vers un nouveau modèle de l'alimentation sur la métropole nantaise p.2
- Au menu des Tables de Nantes p.7



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

« Après un an de travail avec tous les acteurs volontaires, la mise en œuvre des actions du Projet Alimentaire Territorial s'accélère pour construire un nouveau modèle alimentaire local : préservation des surfaces agricoles, accompagnement des producteurs biologique, accroissement de la part du bio et de local dans la restauration collective ou encore proposer des espaces comestibles dans chaque espace vert public et nouveau programme d'aménagement. Le PAT est collectif, local, respectueux de la santé des habitants, de la nature et du climat. »

Manger mieux, ça mobilise !

Offrir un accès à une alimentation locale, saine et de qualité à tous ses habitants, c'est tout l'objet du Projet Alimentaire Territorial. En 2019, les acteurs de l'alimentation se sont remis autour de la table pour construire le plan d'action du Projet Alimentaire Territorial... 5 mois et 28 rencontres plus tard, une trentaine d'actions s'enclenchent.

DES IDÉES AUX ACTIONS

Pendant un semestre, les participants ont ouvert le champ des possibles. Le temps est venu de transformer l'idée en action. Présentation des actions phares.

LA PROTECTION DES ESPACES AGRICOLES

#PRODUCTION ALIMENTAIRE

Avec 15500 hectares de surfaces agricoles et 330 exploitations agricoles, l'agriculture représente un enjeu pour l'économie locale et la qualité de vie des 630000 habitants de la métropole. Pour produire plus local, le maintien de la vocation agricole des terres est nécessaire. Pour cela, la métropole a un rôle à jouer pour faciliter la transmission des exploitations et l'accès au foncier des nouveaux projets agricoles (stratégie foncière et veille locale).

Autres actions : faciliter la transmission des exploitations, l'accès au foncier des nouveaux projets agricoles et encourager les modes de production biologique.

DÉVELOPPER L'AGRICULTURE URBAINE

Pour que l'agriculture urbaine se développe en ville, les espaces publics sont amenés à se végétaliser. Ainsi, les aménageurs pourraient intégrer des espaces de production dans leurs programmes, et les écoles pourraient intégrer des potagers ou des ateliers de cuisine. Un sentier des fermes ouvertes viendra enrichir la palette d'offre touristique du territoire.

Autres actions : intégrer l'Agriculture Urbaine comme partie prenante de la Fabrique de la ville, inventorier et prioriser les espaces disponibles pour la production agricole, accompagner la professionnalisation des activités autour de l'agriculture urbaine, structurer le réseau des acteurs de l'agriculture urbaine, une maison des agricultures urbaines, labelliser les productions urbaines, éveiller et sensibiliser les citoyens par l'action, sensibiliser les enfants par le goût...

OPTIMISER LES CIRCUITS COURTS

#LOGISTIQUE DURABLE

Pour faire face à la demande de plus en plus forte, l'approvisionnement et la logistique des produits locaux et bio doivent changer d'échelle. C'est l'ambition du Kiosque paysan, une plateforme logistique mutualisée de producteurs locaux. Le Kiosque paysan est le fruit d'un travail commun entre une dizaine d'acteurs impliqués dans le développement de filières alimentaires territorialisées et la promotion de produits locaux.

Autres actions : optimiser les transports de produits locaux, du premier au dernier kilomètre avec un faible bilan carbone (vélos, véhicules électriques ou gaz, péniches...), création d'une unité d'abattage mobile directement connectée aux fermes en 2020, consolider le modèle économique de la légumerie la Fée au Duc, aide à l'achat de vélos pour les professionnels, bonus environnemental...

FLUX, LE CIRCUIT COURT BAS CARBONE

PromusBox propose des mini-hubs logistiques réfrigérés et connectés. Implantés au plus près des exploitations, ces points de mutualisation permettent aux producteurs de déposer leurs marchandises qui seront transportées par un opérateur logistique. 5 PromusBox sont prévus d'ici la fin 2019 pour faciliter la livraison du dernier km de 15 producteurs et 40 clients professionnels.

CAP SUR LES ACTIONS À VENIR

En octobre 2018, Nantes Métropole a présenté la feuille de route du Projet Alimentaire Territorial (PAT) et ses 8 engagements. De février à juin 2019, 350 acteurs – citoyens, producteurs, distributeurs, associations, collectivités territoriales... – se sont mobilisés autour des questions de l'alimentation. Par groupe thématique, ils ont contribué à définir collectivement un programme pour une alimentation locale, durable et accessible à tous. 30 actions ont été travaillées, du foncier à la consommation en passant par la production, la transformation et la distribution. Le PAT met en lumière des actions déjà existantes et créé du lien entre les acteurs pour faire ensemble, dans le même sens et avec les moyens dont ils disposent. L'occasion d'ajouter son grain de sel (mais pas trop !) pour une alimentation locale, durable et accessible à tous.

En juin, avec la restitution des groupes de travail, le Projet Alimentaire Territorial a amorcé la phase concrète. Trajectoires, actions prioritaires, indicateurs, calendrier... Le PAT est traduit en objectifs.

Le 26 juin, près de 120 contributeurs ont assisté à l'atelier collectif de restitution. « Je n'ai pas pu participer à toutes les réunions de mon groupe de travail mais je tenais à être présente à la restitution pour avoir une vision globale » précise Annie, formatrice en jardinage biologique. Ce temps fort a été l'occasion de revenir sur le travail réalisé en concertation ces derniers mois. 2 à 4 rencontres ont été nécessaires pour chaque groupe afin d'aboutir à une définition collective des actions et des objectifs du Projet Alimentaire Territorial. « Je ne pensais pas parvenir à ce résultat, témoigne une participante. J'avais l'impression de ne pas savoir où nous allions. Et puis, la dernière réunion a été décisive. Il fallait un temps de maturation. » De nombreuses actions renvoient à d'autres engagements. Bien évidemment, l'accessibilité à une alimentation locale de qualité, c'est aussi la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé du territoire.

Le 4 octobre prochain, le plan d'action du Projet Alimentaire Territorial et ses objectifs chiffrés seront présentés aux élus métropolitains.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, C'EST :



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

Et... 63 engagements chiffrés

L'origine du Projet alimentaire territorial (PAT)

Les PAT ont été instaurés par la loi pour l'avenir de l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Leurs idées-forces : relocaliser la production, 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...

Dates clés

- 2017 : consultation des élus et acteurs de la métropole sur l'alimentation de demain
- Avril 2018 : adoption de la stratégie alimentaire territoriale
- Octobre 2018 : présentation de la feuille de route du PAT
- Février à juin 2019 : ateliers thématiques
- Juin 2019 : début de la phase opérationnelle
- Octobre 2019 : annonce des objectifs chiffrés



Romain SIEGFRIED

Directeur de projet — Responsable du pôle énergie, environnement et espaces, à l'AURAN (Agence d'urbanisme de la région nantaise)

UN OBSERVATOIRE POUR MIEUX COMPRENDRE L'ALIMENTATION LOCALE

« L'alimentation est en évolution, beaucoup d'acteurs sont en transition ou y réfléchissent. Sous l'impulsion de la collectivité, l'enjeu du Projet Alimentaire Territorial est de mettre tous les acteurs autour de la table et de trouver, collectivement, des solutions durables et adaptées aux spécificités de notre territoire.

L'AURAN accompagne la feuille de route du PAT : quel est le rôle de la collectivité? À quelle échéance faut-il agir? Quels sont les jalons à poser? La mission de l'AURAN : mettre en place un Observatoire de l'alimentation durable. L'objectif est de mieux connaître les atouts et les faiblesses du système alimentaire de l'aire nantaise et de repérer les mutations. L'Observatoire produit des données, réalise des études et agrège des données existantes, notamment sur trois sujets clés : la restauration collective, la précarité alimentaire et les flux logistiques. Ce sont des leviers forts d'action pour les collectivités locales. »

LA GRANDE DISTRIBUTION VEUT CONTRIBUER AU MIEUX PRODUIRE

« La grande distribution a rendu la consommation accessible à tous. Le monde change, nous ne pouvons plus faire de la grande distribution comme nous l'avons fait depuis 60 ans. Le secteur doit faire sa transition. C'est ce que Carrefour a entamé, depuis 2 ans, avec le programme Act for food. Il s'articule autour d'actes concrets : réduction des plastiques, suppression de substances controversées dans les produits de notre marque...

Nous encourageons les producteurs à la conversion en bio. Dans le cadre de nos contrats Filière qualité Carrefour, nous avons proposé à 350 producteurs partenaires, dont 124 producteurs en Loire-Atlantique, un contrat de 3 à 5 ans avec des prix supérieurs à l'agriculture conventionnelle. Nous récompensons également les producteurs engagés en agroécologie, en payant un premium à ceux qui apportent un plus à leurs produits : suppression des antibiotiques, sans OGM... C'est notre façon de créer une transition. »



Bertrand SWIDERSKI

Directeur de la RSE (Responsabilité sociale des entreprises), groupe Carrefour

DES IDÉES AUX ACTIONS

UN DÉFI CITOYEN ALIMENTATION POUR CHANGER SES HABITUDES

#TRANSITION ALIMENTAIRE

Permettre à tous de manger à sa faim, sainement, et équilibré. L'accès à une alimentation de qualité n'est pas qu'une question de budget, c'est aussi une question d'information et sensibilisation. En novembre, le deuxième Défi citoyen alimentation de la métropole nantaise démarre. Le défi : augmenter sa consommation de produits de qualité, locaux et de saison à budget constant tout en se faisant plaisir ! Pendant 8 mois, les foyers sont accompagnés pour réfléchir sur leurs habitudes alimentaires et sur les façons dont les aliments sont produits et transformés.

Autres actions : une aide alimentaire, « Carte Blanche » alimentation, faciliter l'accessibilité financière à des produits alimentaires durables via le réseau « VRAC », organiser des commandes collectives via les filières locales d'approvisionnement...

LES BIODÉCHETS RETOURNENT À LA TERRE AVEC LA TRICYCLERIE

L'association La Tricyclerie collecte à vélo les biodéchets des restaurants et entreprises du centre-ville de Nantes. C'est le dernier maillon de l'assiette à la terre en quelques coups de pédale. Chaque mois, l'association produit 1,5 tonne de compost.

SENSIBILISER AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION

#EDUQUER

Pour donner accès à tous à une alimentation locale, il est nécessaire d'impliquer l'ensemble de la chaîne alimentaire, du producteur au mangeur. Un travail d'identification des publics – scolaires, publics fragiles, personnes âgées... – est en cours pour mieux coordonner les actions de la feuille de route. Le Défi citoyen alimentation est un vecteur privilégié pour sensibiliser et éduquer. L'objectif fixé est de mobiliser 750 équipes citoyennes d'ici 2020 et d'organiser, à terme, un Défi par commune.

Autres actions : inclure un « encart PAT » dans les bulletins municipaux, développer des actions PAT à l'école, créer un plan de formation PAT, développer un lieu permanent d'informations et conseils sur l'alimentation...

LA COLLECTE DES RESSOURCES ORGANIQUES

#GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Sauver les biodéchets de la poubelle pour les composter, c'est le pari du ramassage des épluchures et restes alimentaires des particuliers. Une expérimentation est lancée, à l'automne 2019, sur quelques rues du quartier Nantes Nord, soit près de 1400 foyers. Le but est de tester la faisabilité de différents modèles et d'imaginer les futures évolutions du service public en matière de biodéchets. Une expérimentation est aussi en cours pour les professionnels avec la collecte des déchets alimentaires du marché forain et de 7 commerçants de Sainte-Luce-sur-Loire.

Autres actions : création d'un groupe de travail restauration événementielle, des fêtes d'école zéro déchet, Défi citoyen vers une alimentation durable et zéro déchet, structuration de la filière biodéchets, tendre vers l'exemplarité des collectivités...

LES MARCHÉS LOCAUX, VITRINE DU PAT

#CULTURE

La collectivité souhaite enclencher avec les commerçants une démarche pour rendre les marchés des vitrines du Projet Alimentaire Territorial à l'horizon 2020. Avec une signalétique sur site, les producteurs locaux seront mieux identifiés et valorisés. Pour consommer les produits fraîchement achetés au marché, des espaces de convivialité sont envisagés comme des tables de pique-nique. D'autres pistes sont à l'étude pour fédérer les professionnels autour de l'identité alimentaire nantaise avec la mise en place d'un label ou d'un concept de « dîner nantais » valorisant les savoir-faire et produits locaux.

Autres actions : définir et diffuser ce qui fait l'identité alimentaire nantaise, rendre visible les produits et savoir-faire locaux, inventer des semaines événementielles, créer un label et des outils de communication, mettre en réseau et valoriser les acteurs de la promotion du bien-manger, avoir un lieu dédié au bien-manger...

METTRE EN PLACE UNE GOUVERNANCE DU PAT

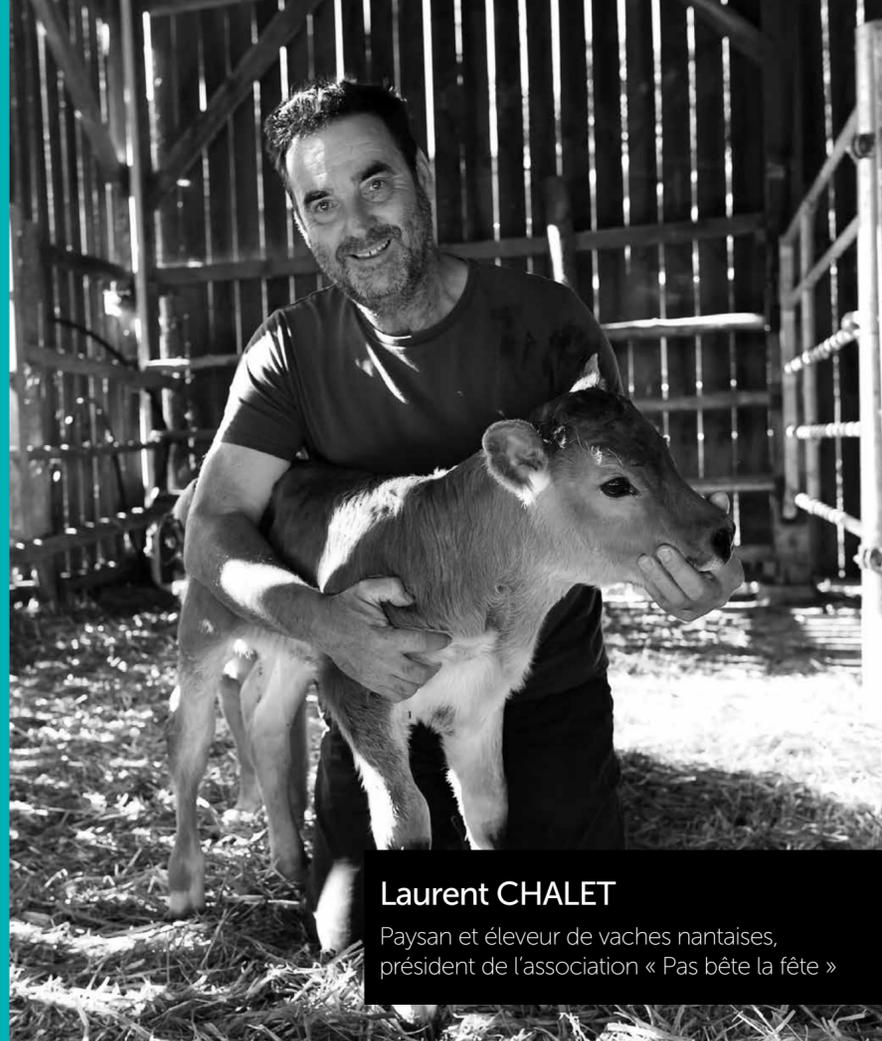
À l'automne 2019, le PAT se dote d'une gouvernance ouverte pour mettre en œuvre ses engagements et conduire le changement de modèle alimentaire. Cette nouvelle instance sera composée d'acteurs représentant la diversité des engagements. Elle s'assurera de la cohérence des idées et du déploiement des actions sur le territoire.

Autres actions : création d'un observatoire de l'alimentation, élaboration d'une charte de l'alimentation...

LA VACHE NANTAISE POUR QUE VIVE L'ÉLEVAGE PAYSAN

« La Vache nantaise, c'est une vache rustique et locale qui a été chassée par l'agriculture intensive. Alors qu'elle était en voie de disparition, des acteurs institutionnels et des passionnés se sont mobilisés pour la sauvegarder. Le pari est réussi, aujourd'hui on compte plus de 1200 femelles et 110 élevages.

Au-delà de sa valeur patrimoniale, le nouveau défi est de lui trouver une place économique, pour permettre aux éleveurs de vivre de leur travail. Nous assistons à un changement de paradigme. L'agriculture paysanne et la consommation responsable se conjuguent pour offrir une viabilité économique aux territoires ruraux et à notre façon de travailler. Les races locales sont capables d'apporter à l'agriculture paysanne ce qui nous manque : une identité, des crus de viande (comme les vins !), une viande de qualité, une traçabilité et un réenchantement de notre métier. La Vache nantaise, c'est un emblème de nos paysages mais c'est aussi une agriculture qui a du sens. »



Laurent CHALET

Paysan et éleveur de vaches nantaises, président de l'association « Pas bête la fête »



Richard CORNET

Chef cuisinier, restaurant bistrannique l'Aménité

UNE CUISINE ENGAGÉE ET RESPONSABLE

« Ce qui m'anime est de bien recevoir. Ce qui me paraît joyeux, c'est d'être surpris. À l'Aménité, je veux offrir une cuisine sortant des sentiers battus, saine et gourmande — sans trop de sucre ! À titre personnel, j'essaie d'avoir un impact minimum sur l'environnement, un rapport plus direct aux producteurs. Je fais le choix de produits bio parce qu'ils sont sains, vivants, respectueux de l'environnement et plus savoureux.

Comme chez moi, cela me semble normal de retrouver cet engagement au restaurant. La carte des vins ne déroge pas, avec des vins élaborés dans le respect du vivant. Les vins naturels sont étonnants, plus digestes et procurent beaucoup de plaisir. Ils ne sont pas de qualité constante, cela fait partie du jeu, nous ne pouvons pas tout maîtriser. Un restaurant, c'est accepter de se laisser porter par le vent des hasards. »

VIN AU VERRE 12cl	
• Les Silences	
- Cabernets de Sauvignon (Bordeaux)	6€
- Pinot Noir de Bourgogne	4,50€
- Cabernets de Sauvignon (Bordeaux)	5,50€
- Pinot Noir de Bourgogne	5€
• Les Moutons	
- Cabernets de Sauvignon (Bordeaux)	5,50€
- Pinot Noir de Bourgogne	5,50€
- VDF Une Tranche de Jambon	6€
- Côte du Lot CARBO	6€

Vous avez dit food hall?

Un food hall, concept venu d'outre-Atlantique, est un espace composé de différents stands de restauration avec des mets de qualité préparés avec des produits frais. Le client est là pour manger mais aussi pour vivre une expérience. Un food hall de 400 places verra le jour à Nantes en 2021, dans les anciennes halles Alstom, près du Palais de justice.

LES TABLES DE NANTES : MANGER DEMAIN

LA MÉTROPOLÉ NANTAISE SE MET À TABLE

Conférences, tables rondes, dîners des chefs, sans oublier le Grand Marché des Pays de la Loire. « Les Tables de Nantes, l'évènement » ce sont cinq jours pour réfléchir et débattre sur la transition alimentaire.

Le rendez-vous de l'alimentation locale et du bien manger à la nantaise est de retour, troquant le nom « Nantes Food Forum » pour « Les Tables de Nantes, l'évènement ». Du 25 au 29 septembre, des acteurs d'ici et d'ailleurs nous proposent de penser nos assiettes, celles d'aujourd'hui et de demain. Experts, grands chefs, producteurs, chercheurs... Tous ont répondu présent à l'appel. Imaginé par le Voyage à Nantes, les Tables de Nantes, l'évènement vous concocte un programme gourmand, sérieux, décalé et convivial à venir déguster sans modération.

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.

LA NUIT DES TABLES DE NANTES

DES CHEFS À TOUS LES COINS DE RUE

La nuit des Tables de Nantes, c'est LA fête de la cuisine nantaise. De nombreux restaurateurs de la métropole nantaise jouent le jeu de l'accessibilité. Le concept : les restaurateurs sortent dans la rue et proposent un plat découverte à 5 euros par assiette. Une cuisine de rue qui se veut innovante, gustative et saine. Un voyage culinaire à saisir pour émoustiller vos papilles et découvrir les bonnes adresses nantaises.

Centre-ville de Nantes • 5 €/assiette • Vendredi 27 septembre à partir de 19h30

MUSÉE DE LA NOURRITURE DÉGOÛTANTE

L'EXPO QUI LAISSE SUR SA FAIM

Ce qui est dégoûtant pour les uns ne l'est pas pour tout le monde. L'exposition Disgusting food museum – ou musée de la nourriture dégoûtante – fait un tour du monde de la gastronomie. En 80 clichés, elle présente des plats délicieux pour certains ou provoquant des haut-le-cœur pour d'autres. Fromage rempli de larves vivantes, tofu puant ou hareng fermenté, tous ces mets et autres denrées supposées gourmandes, fascinent autant qu'elles repoussent. Le dégoût est personnel mais aussi très culturel. Un brin subversive, l'expo se joue des émotions des visiteurs pour interroger leur capacité à s'intéresser à des sources de protéines moins impactantes pour l'environnement, comme les insectes.

Hab Galerie • Gratuit • Du 25 septembre au 3 novembre, du mercredi au dimanche de 13h à 19h

FOOD HALL À LA NANTAISE

LE HAUT LIEU DES SAVEURS

Une « Halle des chefs » s'installe à la cantine du Voyage à Nantes. Quatorze chefs nantais, révélations du Guide des Tables de Nantes, proposent des plats de leur création en mode cuisine de rue. Une occasion unique de déguster à prix modique (7 € maximum !), une cuisine savoureuse, originale, saine et locale.

Cantine du Voyage à Nantes • 7 € • Dimanche 29 septembre à partir de 12 h

OH LA VACHE... NANTAISE !

L'ÉLEVAGE PAYSAN QUI A LA SOLUTION

Les Tables de Nantes, l'évènement donne carte blanche à la Fête de la Vache nantaise et des races locales. Et si l'élevage paysan était la solution? La parole est donnée aux éleveurs qui défendent une agriculture paysanne. Ce temps d'échange associe l'Université des sciences et des pratiques gastronomiques ainsi que l'alliance des cuisiniers Slow Food. Ensemble, producteurs et cuisiniers se préoccupent de ce qui est dans l'assiette et de la façon dont cela a été produit. Une démarche de sensibilisation pour soutenir les éleveurs paysans qui font bien et bon.

Hab Galerie et Cantine du Voyage à Nantes • Gratuit • Samedi 28 septembre



Arnaud LEROY

Président-directeur général de l'ADEME

LIMITER LE RYTHME ET S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

« L'alimentation est un enjeu de taille pour le climat : elle représente entre 20 à 50 % de l'empreinte environnementale d'une personne. Pour être efficace, la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires doit être menée par tous les maillons de la chaîne. Du côté du monde agricole, la transition est entamée. Les leviers sont la saisonnalité, la limitation des intrants, le respect du cycle naturel des productions et l'agriculture biologique qui a un impact positif sur la biodiversité (insectes pollinisateurs...).

L'agriculture contribue aussi à la lutte contre le réchauffement climatique en captant et stockant le carbone sur les prairies. Des progrès sont possibles : ainsi, le monde agricole peut contribuer aux énergies renouvelables. Si nous voulons très vite sentir les effets sur le climat, il est temps d'agir, notamment au regard des importants investissements industriels et agricoles à mettre en place. Le changement climatique est bel et bien engagé. L'enjeu est maintenant de limiter le rythme, mais aussi de s'adapter au climat actuel ou attendu, ainsi qu'à ses conséquences. »

LA BIODIVERSITÉ EST UN ATOUT DES TRANSITIONS

« Être capable d'adapter notre agriculture au changement climatique, c'est produire malgré les aléas. La lutte contre le réchauffement climatique est une approche complémentaire et vitale.

L'agriculture doit aller vers un modèle durable : une durabilité écologique (avoir un impact plus faible sur l'environnement) et une durabilité sociale (les producteurs doivent vivre de leur activité).

La transition écologique de l'agriculture est en marche, elle vise à produire en minimisant l'impact sur l'environnement.

Cela implique de réduire les émissions de méthane ou gaz à effet de serre, de se détourner des ressources non-renouvelables et des pesticides de synthèse. La biodiversité est la clé d'un système alimentaire durable. Elle peut rendre les systèmes agricoles moins dépendants des intrants, augmenter le pouvoir naturel de protection des plantes, et leur faire produire une panoplie plus vaste de produits alimentaires riches sur le plan nutritionnel. »



Thierry CAQUET

Écologue et directeur scientifique environnement de l'INRA

ALIMENTATION ET CHANGEMENTS CLIMATIQUES

S'ADAPTER OU DISPARAÎTRE?

La conférence « Alimentation et changements climatiques, s'adapter ou disparaître » veut en finir avec le temps où l'on ne savait pas. Oui, le réchauffement climatique est une réalité.

La COP 21 a amorcé le virage permettant aux instituts de recherche de passer de la phase d'analyse à la phase de définition des actions à mettre en œuvre. Préparée en partenariat avec l'INRA et l'ADEME, la conférence « Alimentation et changements climatiques, s'adapter ou disparaître » veut réveiller les consciences et stimuler le pouvoir d'agir. Tous les chercheurs s'accordent sur l'accélération des mutations climatiques qui, liées aux projections démographiques, mettent l'alimentation humaine au premier rang de leurs préoccupations. Il faut s'engager dans la transition. Au travers de cas locaux et français, il est possible de porter un regard à l'échelle planétaire. Quelles sont les grandes lignes des actions à mener d'urgence si l'on veut que nos enfants mangent bien demain? Comment les filières agroalimentaires peuvent-elles évoluer?

Conférence • Hab Galerie • Gratuit

ENTRONS EN TRANSITION

L'ALIMENTATION DURABLE, UNE QUESTION D'AVENIR

L'alimentation doit faire sa transition énergétique. Tout au long de la chaîne alimentaire des actions sont à engager pour réduire l'empreinte écologique de notre alimentation.

L'ensemble de la chaîne alimentaire — récolte, transport, transformation industrielle, distribution jusqu'au consommateur — est une source d'émission de gaz à effet de serre. Sur les territoires français, l'agriculture représente 1/4 des émissions de CO₂, méthane et protoxyde d'azote. La prise de conscience se fait : il n'est plus possible de produire et consommer sans prendre en compte les impacts sur l'environnement et la santé. Le Projet Alimentaire Territorial identifie les leviers de la transition vers une alimentation durable. La relocalisation d'une partie de la production agricole est un levier important pour réduire ses impacts écologiques. Les bénéfices de l'alimentation locale sont nombreux : retisser du lien social autour de la production et de la consommation, créer de l'emploi, maintenir une vie rurale, avoir une meilleure traçabilité et une fiabilité des produits.

AGIR POUR LE CLIMAT

LIMITER LE RÉCHAUFFEMENT À 2 °C D'ICI 2100

La COP, la Conférence internationale sur le climat, réunit chaque année les pays signataires de la Convention cadre des Nations Unies sur le changement climatique (CCNUCC). En 2015, la COP21, était organisée par la France. L'adoption de l'Accord de Paris marque un tournant dans la lutte contre le réchauffement climatique puisqu'il engage tous les pays du monde à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre et à maintenir le réchauffement sous la barre des 2 °C d'ici à 2100. Face à la crise climatique, deux stratégies coexistent sans s'opposer. La première est de chercher des moyens pour atténuer la crise climatique par la diminution des émissions de gaz à effet de serre. Une autre stratégie consiste à réfléchir aux moyens de s'y adapter : nouvelles espèces végétales adaptées au nouveau climat, évolution des modes de production et de vie.

Plan climat

Avec le Plan climat air énergie territorial, Nantes Métropole s'engage en faveur du climat en réduisant de 50 % les gaz à effet de serre en 2030.

Idées pour la biodiversité

Utiliser le pouvoir de protection des plantes entre elles, planter des haies, semer des fleurs pour les abeilles et les oiseaux et surtout mélanger les espèces.

La conquête du bio

En 2017, plus de 9 Français sur 10 déclaraient avoir déjà mangé des produits bio. 3/4 d'entre eux en consomment régulièrement.

Des protéines végétales dans l'assiette

Manger moins de viande, c'est bon pour le climat. On commence par troquer, au moins une fois par semaine, les protéines animales contre des protéines végétales.

Biodiversité et qualité nutritionnelle

La viande d'animaux nourris sur des prairies aux nombreuses espèces de plantes est de meilleure qualité nutritionnelle. C'est tout bon, on opte pour une viande d'élevage paysan, de qualité et produite à proximité.



Xavier PORCHERET

Directeur de la restauration
CROUS de Nantes Pays de la Loire

UN REPAS SAIN À PETIT PRIX

« Une des missions du CROUS de Nantes Pays de la Loire est de proposer un repas sain et équilibré à un prix social et avantageux. 48 structures de restauration (Resto'U, Cafets, Space...) servent 3500000 équivalents repas par an. Tout est cuisiné sur place.

Au Resto'U, pour 3,30 €, les étudiants mangent une entrée, un plat (légumes/protéines) et un dessert. Le CROUS veille à proposer des produits frais et de saison. 25 % des produits servis (viande, laitage...) sont labellisés Bleu-Blanc-Cœur, un gage de qualité qui garantit une chaîne alimentaire respectée du champ à l'assiette. Depuis la rentrée, le CROUS de Nantes Pays de la Loire participe à l'opération « lundi vert ». Chaque lundi, le Crous propose de remplacer la viande ou le poisson par un plat végétarien. »

CONSOMMER, UN CHOIX ÉCLAIRÉ

« Le guide « Où acheter durable et solidaire à Nantes ? », paru en septembre, met en lumière les acteurs et les initiatives qui font bouger les choses sur le territoire. Le guide recense les lieux pour les achats du quotidien et les sorties, en valorisant la consommation responsable et accessible. Pour se ravitailler, certaines adresses font le choix du tout bio, d'autres ont mis sur des produits de qualité à petits prix, le plus souvent locaux.

L'alimentation occupe une place importante dans nos vies : on mange 3 à 4 fois par jour. Derrière chaque aliment se cache un producteur, un agriculteur, un paysan, un pêcheur... La question de l'alimentation est bien plus vaste que ce que l'on met dans l'assiette. Le guide donne des clés de compréhension pour interpeller les citoyens et les amener à se questionner sur leur façon de consommer. Nous avons un pouvoir en tant que consommateurs, agissons ! »



Marie LE DOUARAN et Pauline BIAN-GAZEAU

Journalistes et autrices du guide « Où acheter durable et solidaire à Nantes ? », une initiative des Autres Possibles

Des produits du terroir

Des produits locaux bons et abondants : huître, bar, anguille, civelle, sandre, navet, poireaux, mâche nantaise, carotte de Chantenay, fraise Capela, pomme Chailleux, volaille d'Anceis, vache nantaise, curé nantais...

Pour faciliter l'accès au local, la collectivité a édité un guide sur les lieux de vente directe de produits agricoles locaux. <https://metropole.nantes.fr/producteurs-locaux>

S'y retrouver dans les labels

Consommer responsable ! Oui, mais comment ? En choisissant des produits porteurs de labels environnementaux pour les fruits et légumes, la viande de bœuf, le vin ou encore le café. L'ADEME propose un décodage des labels pour s'y retrouver dans la qualité des produits. Tout savoir sur les labels sur le site ademe.fr.

RENDRE ACCESSIBLE LE BIEN MANGER AUX PETITS BUDGETS

LE PAT AU MENU DES TABLES DE NANTES

Après cinq jours de débat autour de l'alimentation, « Les Tables de Nantes, l'événement » se clôture en beauté, avec le Grand Marché des Pays de la Loire. Une occasion de passer à l'action, de changer le cap de notre modèle alimentaire. Plus de produits locaux, bio et frais, c'est bon pour la santé, le climat, la survie des espaces ruraux, l'emploi local et le moral !

LE GRAND MARCHÉ DES PAYS DE LA LOIRE

LES PRODUCTEURS ÉTALENT LEURS SAVOIR-FAIRE

Le plus grand marché alimentaire éphémère de la région accueille plus d'une centaine de producteurs de la région. Venez flâner, acheter et discuter avec les éleveurs, maraîchers, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, poissonniers... Et découvrir leurs productions. Le marché sera haut en couleur, en goût et en convivialité. Pensez à amener votre panier ou cabas de course, le marché affiche son exemplarité en termes de gestion des déchets avec un objectif « zéro déchet – zéro gaspi ». Ce marché atypique mêle achat, dégustation, démonstrations, ateliers, barbecues, pique-nique... Le tout au bord de la Loire et sur toute une journée, de 11h à 19h.

Sur le quai des Antilles • Gratuit • Dimanche 29 septembre à partir de 11h

LA LÉGUMERIE DE LA FÉE AU DUC

L'atelier de transformation de légumes de la fée au duc propose des légumes bio locaux lavés, épluchés, coupés et prêts à consommer. Il connecte les producteurs locaux aux structures de restauration collective du territoire. Implanté dans l'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles (EPLEFPA) Terre Atlantique à Saint-Herblain, l'atelier transforme et commercialise les légumes produits sur site (chantier d'insertion de maraîchage bio) et ceux d'une dizaine de maraîchers de l'agglomération nantaise.

LES ATELIERS EN RÉSUMÉ

LE PAT FAIT SON PITCH

Découvrir les premières actions à venir du PAT en 3 minutes par atelier. C'est le pari relevé par chaque pitch pour présenter les objectifs et les actions phares des 8 engagements.

Pitches • Hab Galerie • Gratuit • Dimanche 29 septembre à 14h

LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE AU MENU

BIEN MANGER À PETIT PRIX, C'EST POSSIBLE

Adopter une alimentation saine n'est pas forcément à la portée de tous. Des acteurs du territoire s'engagent pour mettre les produits locaux et de qualité à la portée de tous. Épicerie de quartier, supermarché bio, magasin de produits fermiers, AMAP... Les initiatives se multiplient pour proposer et faire découvrir des produits bio et/ou locaux accessibles à toutes les bourses. Pousser la porte de ces lieux, c'est s'assurer de bien manger.

Conférence • Hab Galerie • Gratuit • Dimanche 29 septembre à 15h

LA RESTAURATION COLLECTIVE PREND GOÛT

BIEN MANGER, DE LA PETITE ENFANCE AU GRAND ÂGE

Les attentes des consommateurs évoluent. Les efforts réalisés à la maison pour bien manger sont aussi attendus dans la restauration collective : à la crèche, à la cantine scolaire, au resto u' ou d'entreprise, à l'EPHAD... La restauration collective doit faire sa transition alimentaire. De par son approvisionnement conséquent, elle a un rôle central dans la transformation des filières agricoles et agroalimentaires. La mutualisation des achats, la structuration de filières locales d'approvisionnement, la formation des chefs cuisiniers, l'éducation au goût ou encore les outils de transformation des légumes sont autant de pistes à creuser.

Conférence • Hab Galerie • Gratuit • Dimanche 29 septembre à 16h15



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