



Stratégie alimentaire

pour une Métropole en transition



Table des matières

Préambule	05
État des lieux de l'alimentation	06
Fédérer sur le long terme	10
Un objectif à atteindre	12
Modèle de fiche action	19

Ce document, construit dans le cadre d'un travail collectif associant l'ensemble des acteurs concernés et volontaires, est un guide d'orientation pour les actions à venir au cours des 5 prochaines années afin que l'alimentation contribue au bien-être et à la santé des habitants, au développement agricole et à la lutte contre le changement climatique sur le territoire de la Métropole.

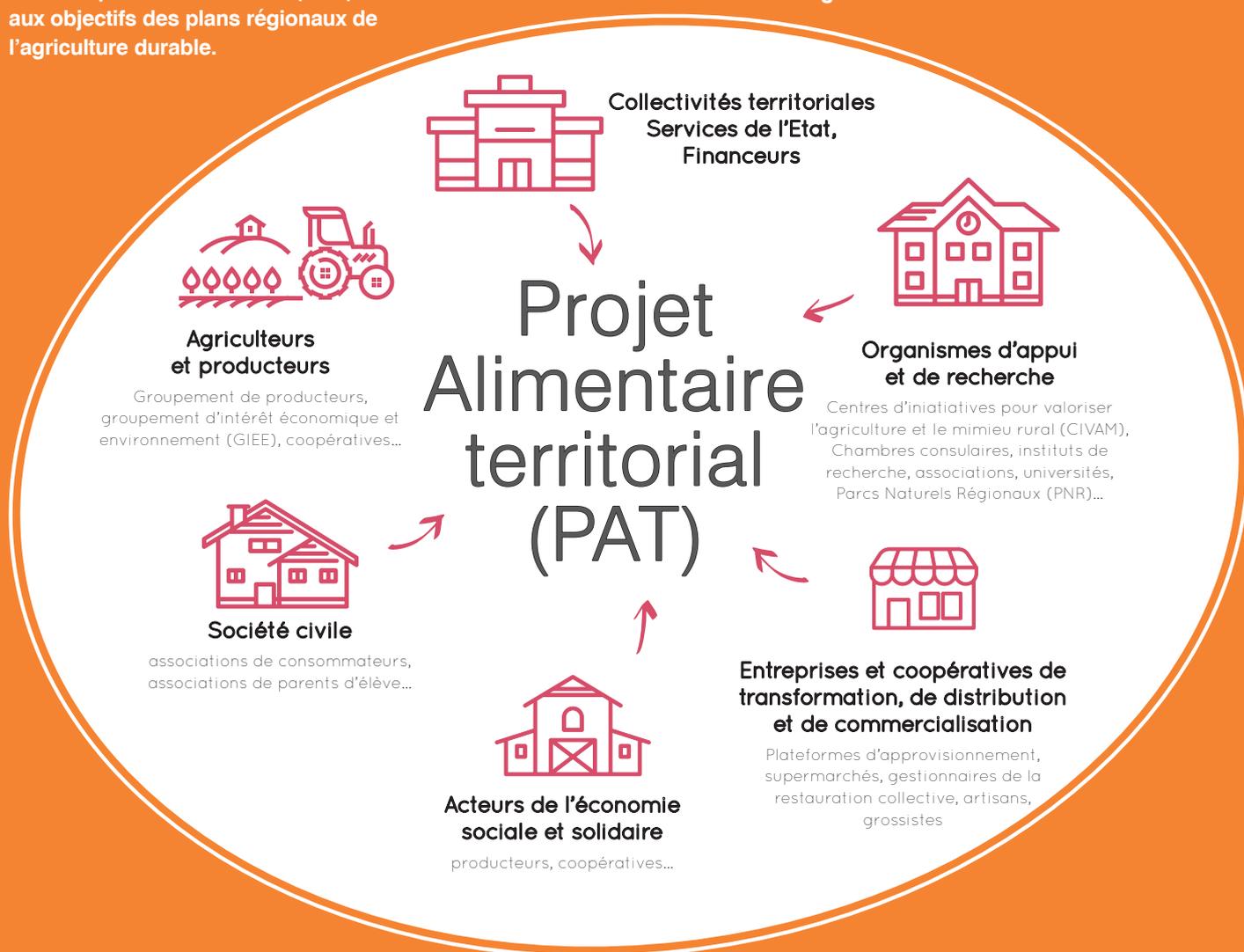
Désormais il appartient à chacun de s'approprier les objectifs de ce projet alimentaire partagé et d'y apporter sa contribution en faisant inscrire ses projets dans la stratégie alimentaire.

Merci à l'ensemble des participants à la démarche et bienvenue à tous ceux qui souhaitent la rejoindre.

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

Les « Projets Alimentaires Territoriaux » (PAT) ont été créés dans le cadre de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 pour répondre aux objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable.

Portés par des collectivités volontaires et engagées, les PAT constituent une occasion unique de fédérer l'ensemble des acteurs d'un territoire autour d'une stratégie en faveur de la transition agricole et alimentaire.



Les actions peuvent être portées par la collectivité ou ses partenaires, mais également par les acteurs économiques, les associations ou les habitants du territoire.

Préambule

Suite aux nombreux scandales alimentaires qui ont éclaté ces dernières années, les consommateurs placent la sécurité alimentaire aux premiers rangs de leurs préoccupations. Consommer mieux et moins sont des termes de plus en plus employés par les Français et ce mode de consommation n'échappe pas aux habitants de la Métropole qui entendent consommer davantage de **produits « bons pour la santé »**, de **produits régionaux ou vendus en circuits courts** et de **réduire la quantité de nourriture jetée**.

Selon des études nationales menées par la Fondation Daniel et Nina Carasso, les Français sont de plus en plus attachés à consommer local. À travers ce mode de consommation, c'est aussi faire le choix de **favoriser une alimentation créatrice d'emplois contribuant au développement local**. C'est aussi un moyen de **favoriser une agriculture respectueuse des ressources et de rendre le territoire plus résilient**.

La stratégie alimentaire du territoire de la Métropole, issue de la démarche de mobilisation des acteurs volontaires menée entre 2018 et 2019, entend porter l'ensemble de ces valeurs et s'orienter vers une alimentation plus durable.

Dans la Charte Agricole de territoire qui initie ce projet transversal, 3 axes structurants ont été fixés par la Métropole et ses partenaires pour le PAT :

- **Axe 1 Promouvoir des systèmes alimentaires, des habitudes de consommation et des pratiques agroalimentaires qui contribuent à l'effort de réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)**

- **Axe 2 Développer des activités économiques pérennisées et renouvelées créant de la valeur et des emplois localement**

- **Axe 3 Promouvoir des pratiques agricoles et alimentaires qui préservent l'environnement, les ressources non renouvelables (eau, sol, biodiversité) et la santé**

La Métropole s'est positionnée en tant que **chef de file de ce projet** car elle dispose d'une **capacité de mobilisation forte**, qu'elle porte de **nombreuses compétences impactant la production alimentaire** comme la protection de la ressource en eau, de la biodiversité, le développement économique ou encore la politique climat air énergie et qu'elle entend être un **soutien technique fort pour accompagner les communes du territoire dans leur transition écologique et énergétique**.

Elle rassemble autour de cette démarche l'ensemble des acteurs concernés en les invitant à valoriser leurs actions, les partager et les démultiplier pour contribuer durablement à la transition alimentaire du territoire.

État des lieux de l'alimentation

La Métropole a procédé à un diagnostic agricole et alimentaire en 2018 qui a été amendé à l'automne par une enquête ouverte aux habitants du territoire afin de mieux cerner les pratiques d'achats et les attentes en matière d'offre alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Les chiffres clés du territoire



CONSOMMATEURS

492 188
mangeurs



INSÉCURITÉ

7 275 ménages
potentiellement en
insécurité alimentaire



PRÉCARITÉ

Taux de pauvreté
de 16,4%



SANTÉ

Prévalence
de l'obésité
préoccupante



GRANDES SURFACES

86%
des achats se font
en grande et moyenne
surface



PRIX

2^{ème} critère
cité par les habitants
pour accéder à des produits
locaux



PROXIMITÉ

Consommer local,
une volonté
très largement partagée
par la population



RESTAURATION COLLECTIVE

14,6 millions de
repas servis chaque année
en restauration scolaire. Les
produits locaux et bio sont
plébiscités



PRODUITS AGRICOLES

243 producteurs
mais manque de
fruits et
légumes



FONCIER AGRICOLE

663 ha
de terres agricoles
consommées par
l'urbanisation entre
1999 et 2012



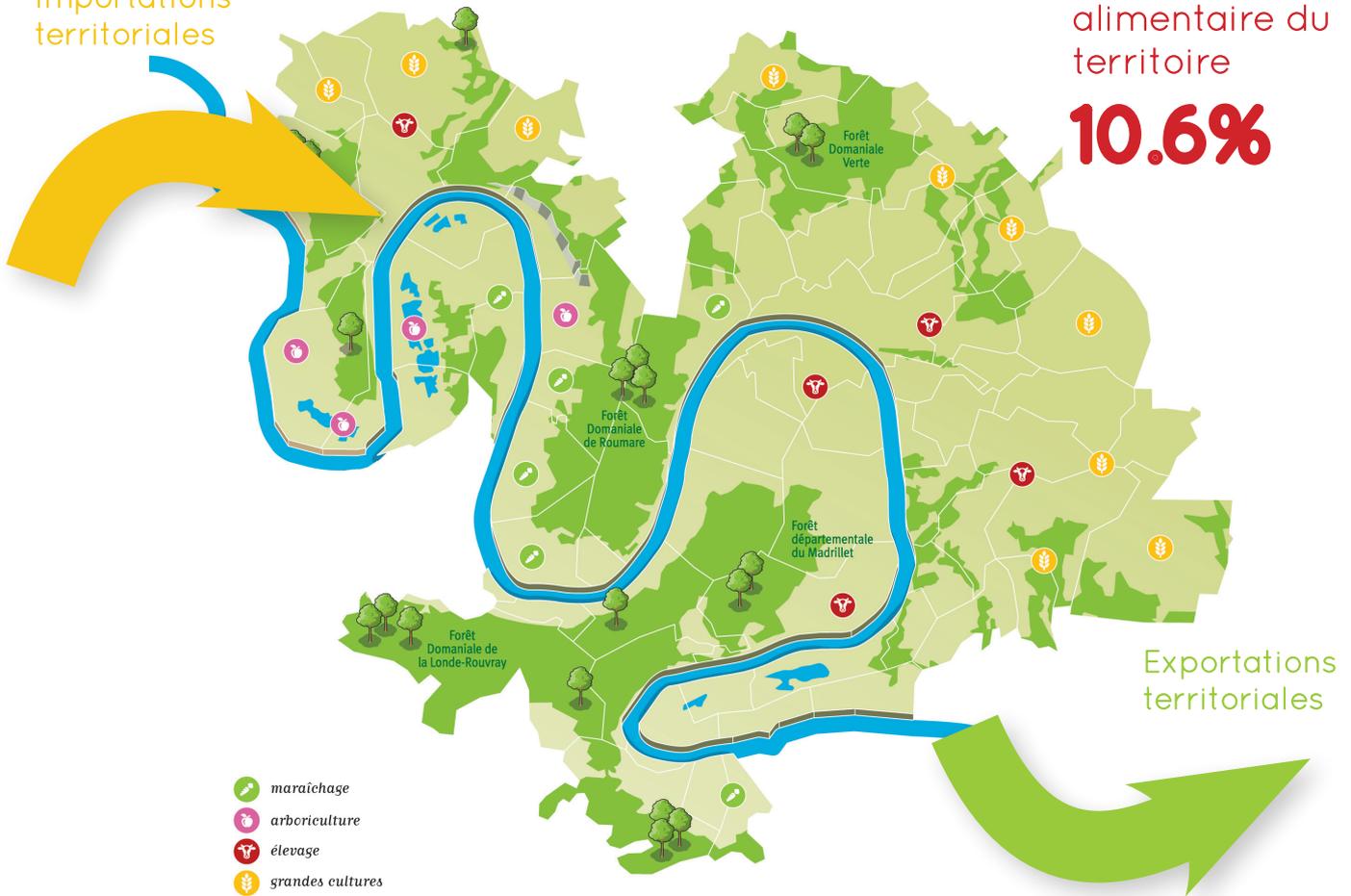
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

seulement 2,9% du
territoire en bio

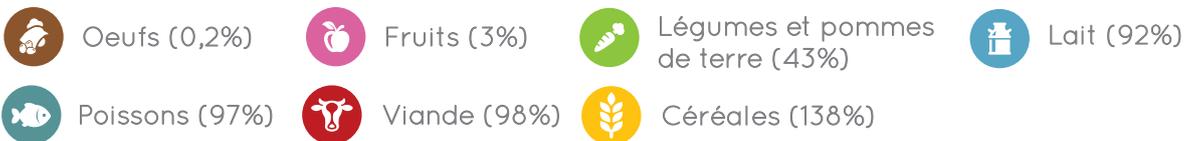
Importations territoriales

Autonomie alimentaire du territoire

10.6%



Autonomie alimentaire théorique par famille de produits



Une très faible autonomie alimentaire

L'autonomie alimentaire reste faible pour le territoire. Appliquée à la Métropole, il est constaté que **3 principales filières peuvent être concernées par le développement des surfaces et des productions : les œufs, les fruits et les légumes et pommes de terre.**

Pour les autres catégories, dont les taux de couverture sont assez bons mais dont on sait qu'elles sont structurées pour l'**exportation**, c'est la question de la **reterritorialisation de l'aval de la filière** (transformation du blé par exemple) qui se pose pour satisfaire la demande du territoire.

Pour une alimentation de proximité

Avec ses 18 000 ha de terres agricoles, le territoire dispose de réels atouts pour renforcer l'ancrage de son alimentation. En témoigne le nombre de porteurs de projets cherchant à s'installer sur le territoire avec un objectif de vente en circuits courts de proximité. La profession agricole est également partie prenante du projet portée par la Métropole et s'investit pour développer une alimentation plus locale.

En théorie, d'après le convertisseur Terre de Liens, la production agricole du territoire permettrait de couvrir **10,6% des besoins des habitants**.

Selon l'étude réalisée par BioNutriNet, il faudrait **3 492 m² de terres agricoles en bio** pour couvrir les besoins alimentaires d'une personne sur une année, contre **4 522 m² pour des consommateurs de produits dits conventionnels**.

La question de l'autonomie alimentaire ne se pose donc pas à l'échelle du territoire métropolitain mais bien à une échelle beaucoup plus large, intégrant notamment les territoires voisins comptant beaucoup plus de surfaces agricoles utiles. Toutefois, la relocalisation, aussi infime soit-elle, doit permettre d'accompagner la transition indispensable qu'il convient d'opérer pour espérer conserver une réelle qualité de vie à nos habitants, des sols fertiles et des ressources renouvelées.

Il convient pour cela de :

- **développer les capacités de production et/ou de transformation dédiées aux produits locaux**
- **réorienter une partie de la production vers les produits répondant aux attentes des habitants et acteurs du territoire**
- **engager la dynamique de relocalisation au-delà du territoire de la Métropole**



Pour une alimentation plus durable et favorable à la lutte contre le changement climatique

Notre alimentation pèse lourd dans les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) par habitant avec une part de **27% de l'empreinte carbone des Français**. À l'échelle nationale, **l'alimentation représente 36% des émissions de GES**. Ces émissions sont dues pour **moitié à la production agricole**, le reste étant lié à la **fabrication d'emballages, à la transformation, au transport et la commercialisation alimentaire (20%), au déplacement des clients jusqu'au magasin (11%), au traitement des déchets alimentaires (7%)...**

Sur le territoire métropolitain, l'agriculture représente **2%** des émissions de GES.

Ces quelques données compilées établissent le portrait agricole et alimentaire du territoire de la Métropole Rouen Normandie en 2018.

Il convient à présent de construire les perspectives d'avenir de la stratégie alimentaire du territoire.

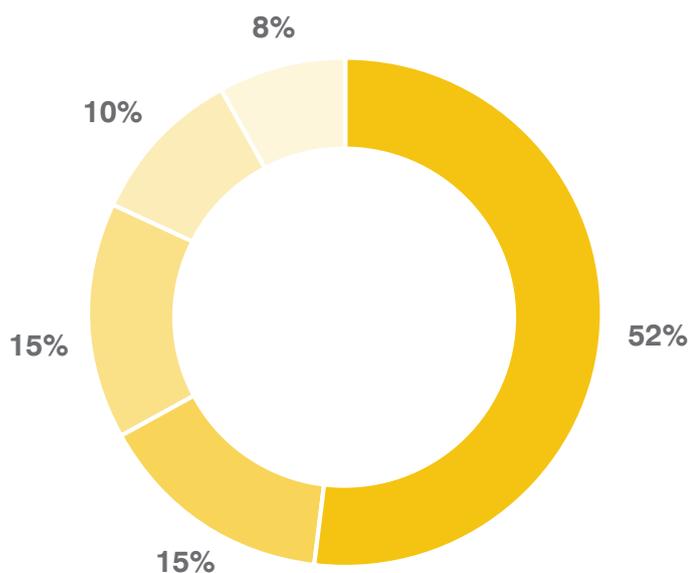
Le saviez-vous ?

Les fruits et légumes représentent **25% de notre consommation (en volume)**, mais seulement **10% des émissions de gaz à effet de serre** générés par notre alimentation.

Plus de **40% des fruits et légumes** consommés en France sont **importés**.

Chaque année, **1/3 de la nourriture produite dans le monde est jetée** sans être consommée, soit **1,6 milliards de tonnes**.

Il faut **25 kcal d'énergie fossile** pour produire **1 kcal de protéines animales** contre **2,2 kcal d'énergie fossile** pour produire **1 kcal de protéines végétales**.



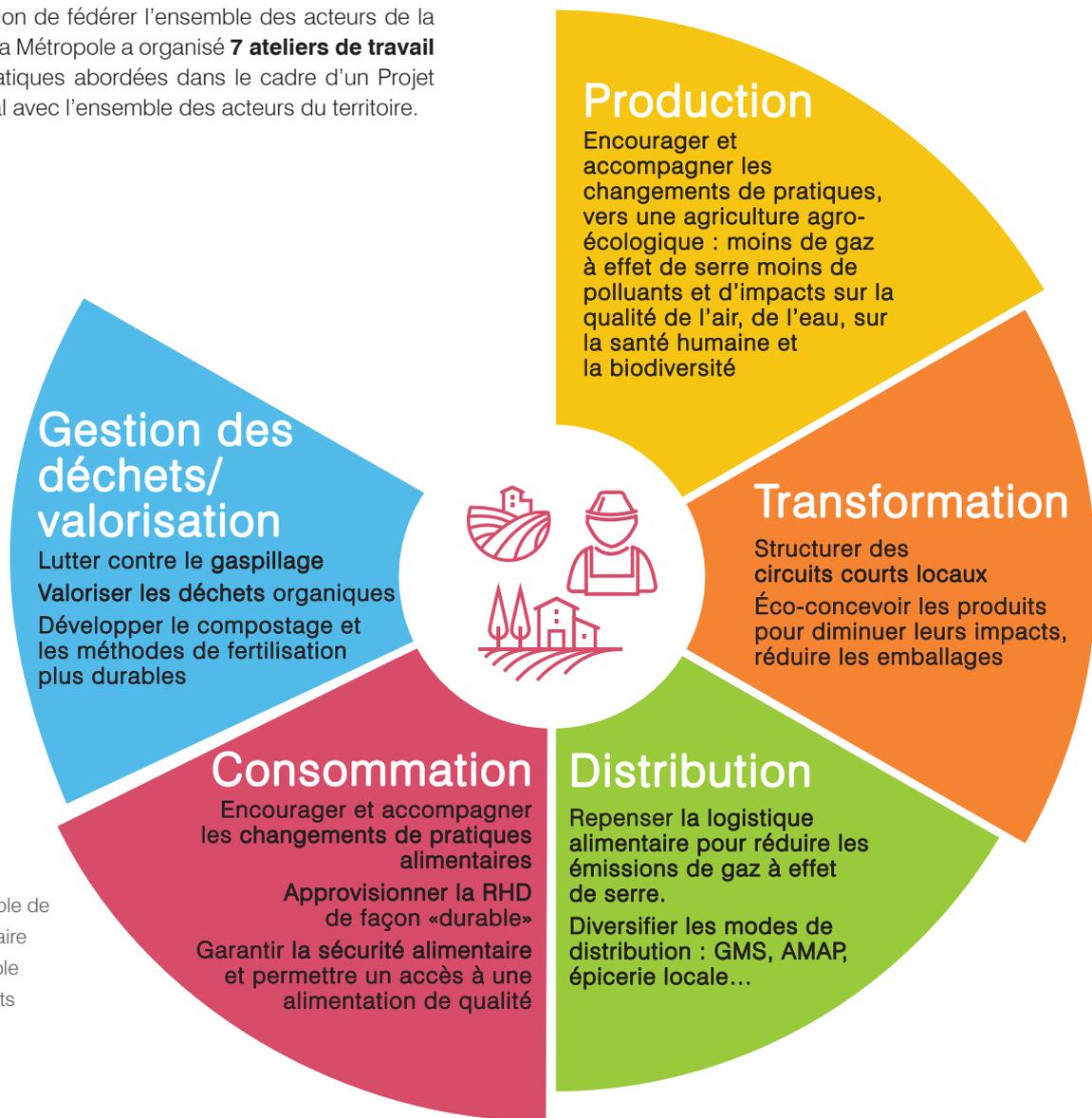
Émissions de gaz à effet de serre du régime alimentaire moyen d'un individu français (hors boisson)

- Viande, poisson, plats préparés carnés
- Fruits, légumes, plats préparés végétariens
- Produits laitiers
- Matières grasses et sucrées
- Féculeux dont légumes secs

Source ; *Ça chauffe dans nos assiettes*, Yves Leers et Jean-Luc Fessard, 2017

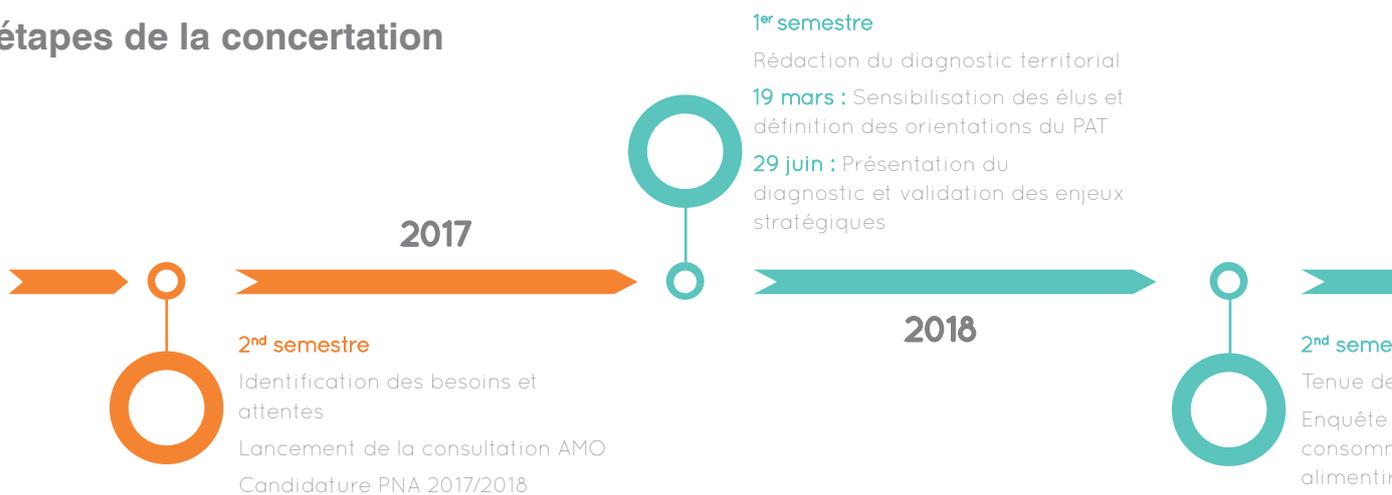
Fédérer sur le long terme

Porteuse de l'ambition de fédérer l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, la Métropole a organisé **7 ateliers de travail** reprenant les thématiques abordées dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial avec l'ensemble des acteurs du territoire.



Le plan d'actions d'un PAT concerne l'ensemble de la chaîne agro-alimentaire de la production agricole à la gestion des déchets alimentaires.

Les étapes de la concertation





Elle a souhaité réunir le maximum d'acteurs intervenants du champ à l'assiette et au-delà : les **producteurs et leurs instances représentatives**, les **transformateurs**, les **acteurs territoriaux**, les **institutionnels**, **ceux de l'enseignement et de la formation**, les acteurs de la **logistique** et de la **distribution**, de l'**économie sociale et solidaire** et de l'**économie circulaire**, les acteurs de la **restauration collective et commerciale**, les **réseaux associatifs** ou encore les **habitants**.

Ces échanges, qui ont mobilisé plus de **233 acteurs et 227 habitants**, ont enrichi l'état des lieux agricole et alimentaire et ont permis de dégager des **objectifs stratégiques et pistes d'actions afférentes**.

Au fil des rencontres qui ont permis d'élaborer la stratégie alimentaire du territoire de la Métropole Rouen Normandie, une représentation partagée de l'alimentation à développer s'est dégagée.

Celle-ci doit être autant que possible :

- **locale** (l'aire de chalandise considérée est la région Normandie),
- composée au maximum de **produits frais, bruts, de saison, de qualité nutritionnelle, saine et source de bien-être**.

Cette alimentation doit **préserver l'environnement et les ressources du territoire**. Elle doit être **créatrice d'emplois, de liens sociaux, accessible financièrement, géographiquement et culturellement pour tous**.



1^{er} semestre

Partage de la synthèse des productions des ateliers

2^{ème} phase de mobilisation

2019



2nd semestre

Validation des orientations de la stratégie alimentaire territoriale

Restitution aux acteurs et lancement de la programmation

stre
e 7 ateliers de mobilisation
grand public
omation et gaspillage
re

Un objectif à atteindre : garantir l'accès à une alimentation de qualité, saine et durable pour tous

La mobilisation des acteurs a légitimé le positionnement de la Métropole en tant qu'animatrice de cette démarche collective et multi-acteurs autour de **9 objectifs stratégiques** :

- **faire de la restauration collective publique un modèle de transition alimentaire**
- **réduire le gaspillage alimentaire et la production de déchets alimentaires du producteur au consommateur**
- **progresser vers une agriculture performante durable et de proximité**
- **développer, valoriser et protéger les espaces nourriciers**
- **réduire l'insécurité alimentaire**
- **développer l'information et la formation sur les liens entre alimentation, santé, environnement et accès aux produits locaux**
- **structurer les filières alimentaires répondant aux attentes des habitants (production et transformation)**
- **développer les outils logistiques liés au développement des circuits courts de proximité**
- **animer la stratégie alimentaire du territoire de la Métropole**

FAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE UN MODÈLE DE TRANSITION ALIMENTAIRE

Avec **3,8 millions de repas servis par an** dans les 325 écoles publiques de la Métropole, la restauration collective constitue un formidable levier pour relocaliser le système alimentaire de la production à la consommation, réorienter l'offre agricole vers des systèmes de production plus respectueux des ressources et de la santé, porter une démarche pédagogique auprès des convives et offrir à tous l'**accès à une alimentation saine et de qualité**.

À cette fin, la Métropole a mis en place **un dispositif d'accompagnement des communes** à l'introduction de produits locaux et durables dont bio dans leurs menus. Un **réseau des communes** a également été créé pour faciliter les échanges sur les problématiques rencontrées quotidiennement : lutte contre le gaspillage alimentaire, mise en relation des acteurs, sensibilisation sur de nouvelles pratiques de consommation...

Il s'agit maintenant de mettre en place les conditions de réussite de cet accompagnement en définissant et créant les **outils de suivi de la transition alimentaire** en restauration collective et **d'accompagner les producteurs dans leur organisation et structuration** pour répondre à la demande.



Laurence RENO,
Adjointe aux affaires scolaires
à Sotteville-lès-Rouen

« Déjà engagée depuis plusieurs années aux côtés de son prestataire de service pour garantir aux enfants des repas de qualité, les élus de la commune ont décidé en 2017 de reprendre la main sur la production des repas. Ce changement de gestion de la cantine scolaire avait pour objectif de renforcer la garantie d'un approvisionnement de qualité et de s'assurer de la liberté dans l'élaboration de menus durables. En juin 2019, la commune s'approvisionnait à 43% en produits labellisés, dont 27% de produits issus de l'agriculture biologique. Autant que possible, les denrées sont achetées localement.

La dynamique initiée dans le cadre du PAT constitue l'opportunité pour la commune de rencontrer d'autres communes engagées dans des démarches similaires, et de partager son expérience et ses difficultés. De plus, cette démarche collective permet d'afficher auprès du monde agricole la volonté des élus, et ainsi encourager le passage vers une agriculture plus raisonnée et structurer des filières locales répondant au besoin des consommateurs. »



Mémo

38 kg de nourriture consommable jetés toutes les secondes

20 kg facilement évitables par la modification de certaines habitudes de consommation

Des ressources **perdues**



1 baguette de pain

=



1 baignoire remplie



1 kg de boeuf

=



70 baignoires remplies

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA PRODUCTION DE DECHETS ALIMENTAIRES DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

En France, le gaspillage alimentaire est estimé à **10 millions de tonnes** réparties comme suit : 32% en production agricole, 21% lors de la transformation, 14% lors de la distribution, 14% en restauration et 19% chez le consommateur. Le coût estimé s'élève à **240 euros par personne annuellement**. Chacun peut donc agir sur le gaspillage alimentaire et réduire les conséquences de ce dernier sur les ressources du territoire.

Plusieurs acteurs se sont déjà engagés sur le territoire. Les associations **0 déchets** et **Le Champ des Possibles** interviennent auprès des consommateurs-mangeurs afin de les accompagner dans leur changement de pratiques alimentaires produisant moins de déchets. La start-up **Terra Léo**, quant à elle, s'attache à proposer une solution de collecte et de valorisation des biodéchets aux entreprises et institutions du territoire. L'expérimentation portée avec cette dernière et les communes de Rouen et Sotteville-lès-Rouen, doit permettre d'établir un **référentiel pour aider les autres collectivités dans cette démarche**.

En ce qui concerne l'échelle de la restauration collective privée, la Métropole se propose de réaliser **une étude diagnostic pour évaluer le gaspillage alimentaire** au sein de la restauration collective privée d'entreprises afin de proposer des solutions concrètes et efficaces dans la perspective de valoriser ces « denrées non consommées » en ressources notamment en faveur des habitants métropolitains en situation de précarité alimentaire.

Enfin, concernant l'échelle du producteur et du secteur agroalimentaire, la mobilisation des acteurs a mis en évidence plusieurs actions valorisant les pertes comme le **glanage après récolte** dans les champs ou encore des **systèmes de valorisation des déchets de production** sur les chaînes de transformation. Ces deux solutions restant faiblement développées sur le territoire métropolitain, toute initiative pourra servir d'expérimentation en vue de les essayer.





Carole DEBRUYNE-DELATTRE,
Agricultrice bio et Co-présidente de
Bio en Normandie

Fille d'agriculteur, Carole DEBRUYNE-DELATTRE s'est installée en mai 2011 sur une ferme de 60 ha en polyculture-élevage ovin et accueil pédagogique. Elle est convaincue de l'intérêt de se convertir à l'agriculture biologique, c'est pourquoi après quelques années de formation aux pratiques culturales bio, d'échanges avec d'autres producteurs et une étude technico-économique de conversion réalisée par le GRAB HN, elle se lance en 2016 dans l'aventure. Ce qu'elle souhaite avant tout c'est participer à l'économie locale en vendant la totalité de ses agneaux en circuits courts mais aussi sensibiliser les futures générations sur les modes de production équitables ayant moins d'impact sur l'environnement et le rapport à la terre. Si la conversion a été totale pour cette ferme, Carole DEBRUYNE-DELATTRE insiste, en tant que Co-présidente de l'Association Bio en Normandie, sur l'importance de s'engager dans des démarches d'amélioration continue afin de préserver l'outil de travail des agriculteurs qu'est le sol, les ressources très sensibles aux produits phytosanitaires comme l'eau, mais aussi pour répondre à la demande des consommateurs en produits locaux de qualité et sains.

« Pour cela, acteurs du monde agricole (Chambre d'agriculture, Associations locales Bio en Normandie, Réseau des CIVAM Normands) mais aussi collectivités locales doivent oeuvrer main dans la main pour accompagner le changement. Cela doit passer par des systèmes d'aides tels qu'il en existe déjà pour compenser certaines pertes financières ou soutenir les besoins en matériels spécifiques ou en formation, par la construction de références permettant de rassurer sur les pertes de rendement ou de chiffre d'affaire, par la formation initiale et continue des agriculteurs et agricultrices mais aussi par la sensibilisation sur l'impact de la qualité de vie des habitants locaux ou des agriculteurs eux-mêmes.

Le travail en réseau tel que l'a construit l'Association Bio en Normandie a été une force pour accompagner le changement. Le fait que le PAT de la Métropole se structure autour de la mise en réseau des acteurs, de la structuration des filières sur son territoire ou même de l'acquisition de terres agricoles pour soutenir les projets d'installations favorables à l'alimentation des habitants du territoire et à la protection des ressources, est un véritable atout et invite au changement ».

PROGRESSER VERS UNE AGRICULTURE PERFORMANTE DURABLE ET DE PROXIMITÉ

La Métropole a dédié le chantier n°2 de sa Charte Agricole de territoire à **l'accompagnement aux changements de pratiques agricoles**. La définition de ce chantier a été l'occasion d'affirmer sa volonté de concilier les activités agricoles avec les enjeux planétaires de préservation des ressources, notamment la ressource en eau potable, et de changement climatique. Face à la faible part des produits issus localement de l'agriculture biologique, la Métropole a notamment défini dans sa politique Air Climat Énergie Territorial un objectif d'atteindre **50% de terres en agriculture biologique** sur le territoire de la Métropole et de ses aires d'alimentation de captage à l'horizon 2050. Enfin, la Charte Agricole engage également la Métropole et ses partenaires dans son **chantier n°3** à travailler sur la structuration des filières agricoles afin de proposer des débouchés aux exploitants modifiant leurs pratiques.

DÉVELOPPER, VALORISER ET PROTÉGER LES ESPACES NOURRICIERS

Avant de manger, il faut produire. L'espace dédié à la production est insuffisant pour répondre aux besoins des habitants. De ce fait, les acteurs insistent sur le nécessaire développement de la production **partout où c'est possible** et **rapprochement avec les territoires limitrophes** pour assurer l'approvisionnement local.

L'agriculture étant une composante forte de l'identité de la Métropole, une stratégie foncière agricole est en cours d'élaboration. Parallèlement, de nouvelles formes d'agriculture devront pouvoir être trouvées pour répondre à la demande. Les acteurs sont nombreux : UniLaSalle, Le Champs des Possibles, Les Cocotes Urbaines, On va semer... et se mobilisent pour amorcer ces nouvelles dynamiques. Les communes s'engagent également en plantant des arbres fruitiers sur les espaces publics, en mettant à disposition des terrains communaux ou encore en aménageant un potager en régie pour fournir la cantine scolaire en fruits et légumes frais.

La création et la mise en place annuelle de 4 potagers partagés et l'animation d'un « club des jardiniers » depuis mai 2013 permettant d'aborder lors d'un à deux ateliers spécifiques ce champ pour les **1 258 adhérents**, permettent également de contribuer au développement de la production alimentaire.



Delphine BREUIL,
Gérante de l'entreprise
On va semer

On Va Semer est une entreprise normande qui, depuis 2 ans, conçoit des potagers bio dans les entreprises et lieux collectifs, puis forme et accompagne les collaborateurs pour les semis, les plantations, l'entretien, les récoltes et la consommation des produits végétaux récoltés à travers des ateliers de jardinage réguliers.

« L'objectif de cette démarche est d'améliorer le cadre de vie au travail pour les salariés, tout en s'articulant dans une démarche globale de réappropriation de son alimentation. En effet la dimension d'apprentissage collectif par le « faire ensemble » fait d'ores et déjà ses preuves et permet aux jardiniers de s'autonomiser quant à la tenue de leur jardin, la récolte et la cuisine de leur production.

Le réseau d'acteurs mobilisé dans le cadre du PAT vient quant à lui enrichir la démarche en adossant de nouvelles notions de local, circuits courts, ou encore de saisonnalité au discours ma jeune entreprise. »



Patrice COHEN, professeur
d'anthropologie à l'Université de
Rouen

L'Université de Rouen a souhaité être un acteur clé de l'élaboration du PAT en travaillant en grande proximité avec la Métropole pour la réalisation d'un diagnostic sur la consommation alimentaire des populations vulnérables du territoire et leurs relations à une alimentation de qualité et de proximité. Ce dernier a été riche en enseignement pour construire la stratégie alimentaire. Il démontre, en effet, que les bénéficiaires de l'aide alimentaire des 3 quartiers prioritaires de la politique de la ville étudiés se confrontent à une accessibilité différentielle de ces produits tant par les circuits commerciaux que par l'offre des associations pourvoyeuses d'aide alimentaire.

En tenant compte de la diversité des statuts de précarité, il est aussi montré que les préoccupations de qualité et de proximité des produits alimentaires sont la plupart du temps secondaires par rapport aux conditions de précarisation, et aux stratégies alimentaires qui sont plutôt de l'ordre des conditions de vie (ou de survie) au quotidien, et des habitudes de consommation alimentaires.

Plusieurs recommandations viennent structurer la stratégie alimentaire métropolitaine pour offrir à ces populations plus de bien-être, une amélioration de leurs conditions de vie.

« La démarche initiée par la Métropole permet de tenir compte des problématiques plus spécifiques des populations vulnérables pour les accompagner dans des démarches de changements de pratiques alimentaires. Ce travail d'approfondissement des connaissances des problématiques et attentes des populations vulnérables pourra être poursuivi dans les années à venir pour contribuer à la réussite du PAT métropolitain et faire en sorte que tous les habitants du territoire aient accès à une alimentation de qualité issue des producteurs locaux (du territoire mais aussi de Normandie) ».

RÉDUIRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'étude ABENA réalisée par l'institut de veille sanitaire (2004-2005) met en lumière les conséquences de la précarité sur la consommation alimentaire. Les populations vulnérables privilégient, en effet, certains aliments notamment pour leur survie et non pour leur santé.

Cette dernière a révélé que 50% des personnes interrogées consommaient des féculents trois fois par jour et un quart d'entre-elles ne prenaient que deux repas maximum par jour. Seulement 1,2% des enquêtés consomment les cinq fruits et légumes par jour recommandés dans le cadre du Programme National Nutrition Santé de la France.

La rencontre, en 2019, des bénéficiaires de l'aide alimentaire au sein de 3 quartiers prioritaires politique de la ville met en évidence que les bénéficiaires privilégient les produits « doudou » réconfortant pour les enfants notamment, les produits préparés pour pallier au manque de connaissances culinaires ou au faible équipement disponible, les produits ne sortant pas de leurs habitudes alimentaires ou encore de marques connues étant pour eux un gage de qualité.

La question de la **qualité des aliments** accessibles à ces populations tant **économiquement** que **culturellement** (j'y ai droit, je sais les cuisiner) est **primordiale**. Mais dans un premier temps, il convient de **partager entre acteurs** impliqués auprès de ces publics, les **modalités pour y parvenir**.

Banque alimentaire, associations d'aide alimentaire, Centres Communaux d'Action Sociale sont des acteurs essentiels pour lesquels, le diagnostic agricole et alimentaire a révélé un besoin d'échanges pour réduire véritablement l'insécurité alimentaire et permettre une alimentation de qualité pour tous et notamment pour les populations vulnérables.

Établir une instance de gouvernance alimentaire pour permettre à l'ensemble des acteurs de mettre en place des actions allant dans un objectif partagé **doit donc être un préalable** pour poursuivre toutes les actions recensées sur le territoire.

DÉVELOPPER L'INFORMATION ET LA FORMATION SUR LES LIENS ENTRE ALIMENTATION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT ET L'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX

Notre alimentation a considérablement évolué ces dernières décennies et pas forcément dans le bon sens.

Ce que nous mangeons témoigne de notre mode de vie, de notre culture et de ce que nous sommes. Mais notre alimentation a aussi un impact considérable sur l'environnement, sur notre santé, et sur le climat. Elle joue un rôle dans le changement climatique car **près du tiers des émissions de gaz à effet de serre que nous émettons se cache dans notre réfrigérateur**. Or, nous ne prêtons encore insuffisamment attention à ce phénomène planétaire qui va pourtant profondément bouleverser

nos agricultures et de ce fait, nos habitudes alimentaires. La prise de conscience peut être multiple et doit se faire à tous les âges.

Sensibiliser dès le plus jeune âge paraît primordial car cela éduquera les consommateurs de demain à se poser les bonnes questions. Les communes, gestionnaires de cantines scolaires, ont déjà pris à bras le corps cette problématique. Il convient de renforcer les démarches.

S'il est en effet important de penser aux consommateurs de demain, la priorité doit être également donnée aux consommateurs d'aujourd'hui. **Plusieurs niveaux d'accompagnement doivent pouvoir être proposés en fonction du public ciblé.**

Permettre à des publics souvent « non sensibilisés » de développer des savoirs et des savoir-faire pour s'approvisionner, cuisiner et manger autrement et améliorer progressivement leur alimentation est un enjeu primordial. **Former doit ainsi être le maître mot.** Il s'agit notamment d'accompagner la montée en compétence des acteurs professionnels relais pour former un maximum de personnes aux liens entre santé, alimentation. La Métropole est d'ores-et-déjà en train de concevoir une offre de formation à destination des acteurs sociaux afin qu'ils puissent accompagner leurs publics dans leurs changements de comportements face à l'acte d'achat et de consommation. Par ailleurs, la Métropole a expérimenté la **méthode « Défi Familles à Alimentation Positive »** en 2019. **72 familles** ont ainsi pu être accompagnées dans leurs changements de comportement en tentant l'aventure du local et du bio. Cette opération sera valorisée pour démontrer qu'il est possible de changer avec des gestes simples sans augmenter son budget alimentaire. Elle pourra être également renouvelée au cours de la mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial.

Recenser, rendre accessible et compléter les outils d'éducation, d'information et de sensibilisation à l'alimentation durable, sont également des enjeux identifiés par les acteurs qui ont souhaité se mobiliser sur le Projet Alimentaire Territorial. Nous avons tous besoins à notre échelle d'accompagnement, d'orientations pour décider de notre mode de consommation et de ce fait de notre impact sur l'environnement et le changement climatique. **Les outils existants sont nombreux mais ne paraissent pas toujours suffisamment accessibles ou lisibles.** En tant qu'animatrice de la démarche et initiatrice notamment d'un annuaire des circuits courts sur son territoire en 2014, **la Métropole se propose de réaliser ce travail.**



STRUCTURER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES RÉPONDANT AUX ATTENTES DES HABITANTS (PRODUCTION ET TRANSFORMATION)

En France, il y a en moyenne **1 exploitation agricole pour 128 personnes**. Sur le territoire de la Métropole, c'est **1 exploitation pour 2 016 personnes**. Les exploitations sont essentiellement de grandes et moyennes surfaces, tournées vers les filières intégrées : céréales et lait destinés à l'export et l'agro-industrie. **La production du territoire contribue donc faiblement à l'approvisionnement alimentaire des habitants et dans des proportions variables selon les productions.**

L'approvisionnement de proximité existe car nous trouvons un nombre intéressant de producteurs valorisant leurs productions en circuits courts de proximité, surtout en produits laitiers et en légumes, ces derniers venant de la 1^{ère} couronne métropolitaine.

Toutefois, des freins demeurent : une **insuffisance de l'offre (volumes et diversité)** au regard des attentes des consommateurs mises en exergue à travers le diagnostic agricole et alimentaire, une **faible part de produits transformés** du fait de l'absence de transformateurs spécialisés dans la valorisation des produits locaux (facteur limitant pour certains circuits de distribution) et bien sûr une **méconnaissance de l'offre**.

La structuration de filières courtes de proximité sous la forme de **plateforme** par exemple mais aussi d'**outils de transformation** sont autant de démarches et de projets à soutenir et à promouvoir.

La priorité est à donner sur les filières légumes et volaille car l'absence d'offre suffisante a été relevée tout au long du processus d'élaboration de la stratégie alimentaire.

À travers les ateliers du PAT, les producteurs disent être prêts à répondre à la demande sous réserve de mieux connaître les attentes des « clients ». De ce fait, il paraît pertinent de réaliser une **enquête sur les volumes disponibles, mobilisables et attendus auprès des producteurs et des consommateurs**. Dans un premier temps, il est proposé de cibler les consommateurs de la restauration collective publique qui, par leurs engagements à respecter dans le cadre de la mise en œuvre de la Loi Egalim, sont prêts à se mobiliser.

Améliorer la connaissance du système alimentaire métropolitain est également un passage obligé pour faciliter la structuration des filières locales de proximité. Il est important de **faire se rencontrer l'offre et la demande** en privilégiant le développement de plusieurs outils à l'échelle du territoire métropolitain. Pour cela, la Métropole travaille à l'élaboration d'une **cartographie des acteurs du territoire**. Cette dernière sera, à la fois, l'occasion de mettre en évidence les acteurs locaux et leurs actions favorables à la transition alimentaire mais aussi de créer et matérialiser des liens entre acteurs, voire de favoriser les liens commerciaux B to B. Des **assises de l'alimentation** devraient également permettre de faciliter la mise en réseau et la structuration des filières.



Christophe TRICHEUR,
Président Directeur Général
d'Obongoo

La société Obongoo produit du pain pour les professionnels de la restauration à partir de farine 100% bio et idéalement normande.

Depuis 2015, cette entreprise travaille donc en tant qu'intermédiaire entre producteurs de farine et consommateurs de pain en Normandie, et participe à la structuration de la filière farine bio normande.

« Sur ce territoire où moins de 5% de la surface agricole est convertie en bio, cette structuration demande aux agriculteurs de s'engager dans la conversion de leurs exploitations, ce qui nécessite un soutien financier non négligeable, et l'assurance de débouchés commerciaux sur le long terme. Du côté de la restauration, la demande en produits bio et locaux et les commandes sont en plein essor mais la visibilité du besoin est aujourd'hui évaluée à très court terme et ne correspond donc pas toujours à l'offre disponible.

Ainsi, la stratégie alimentaire portée par la Métropole Rouen Normandie est l'opportunité, pour une entreprise comme la nôtre, de faire se rencontrer les acteurs de la production à la commercialisation, et de sensibiliser aux enjeux et contraintes de chaque maillon de la filière. »

DÉVELOPPER LES OUTILS LOGISTIQUES LIÉS AU DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ

La mise en place d'un circuit alimentaire de proximité accessible à l'ensemble des habitants du territoire nécessite de mettre en œuvre des **outils logistiques performants** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, soit du producteur au consommateur.

Si la part de marché des circuits courts de proximité reste pour l'heure encore faible sur le territoire comparativement aux circuits de grande distribution, il y a une **volonté collective** de les développer, et donc d'accroître les volumes de produit transportés sur la Métropole. Certains acteurs se regroupent et se coordonnent afin de limiter les besoins en transport et s'ouvrir à de nouvelles filières de distribution telles que la restauration collective. Le **box fermier normand**, créé en septembre 2018 en plein cœur du MIN de Rouen, est un outil logistique qui propose cette offre regroupée et permet d'optimiser les flux logistiques

notamment sur les derniers kilomètres. D'autres acteurs, tels qu'Alternoo, se placent sur la logistique amont en collectant d'exploitations en exploitations.

Toutefois, nombre de stratégies restent individuelles, que ce soit de la part des producteurs ou des intermédiaires distributeurs. Il y a donc le **danger de voir se développer des circuits de distribution intensifs en transport, en milieu rural comme en milieu urbain sur le territoire.**

L'enjeu ici est de **mieux identifier les flux logistiques alimentaires sur le territoire et de structurer de nouvelles offres logistiques** venant répondre à la fois, aux besoins des producteurs qui veulent s'engager dans la vente en circuits courts de proximité mais n'en ont pas les moyens humains (manque de temps, de personnel) et techniques (absence de moyens de transport homologués) mais aussi aux « clients » que ce soit les consommateurs finaux ou des intermédiaires, transformateurs afin de favoriser l'organisation de tournées optimisées, de travailler à la mutualisation...



Benjamin de Coster,
Créateur et gérant d'Alternoo

Créée en 2011 en tant que structure de l'économie sociale et solidaire, l'entreprise Alternoo a basé ses valeurs sur la structuration d'une filière bio locale paysanne et la résilience alimentaire des territoires.

Cette petite entreprise fleurissante compte 3 salariés et regroupe une trentaine de producteurs dont une vingtaine de maraîchers. Sur l'année 2019, elle a ainsi assuré la vente et la distribution de plus de 300 T de fruits et légumes dont 80% sont produits à moins d'une heure de la Métropole.

Reconnue à l'échelle nationale, elle est considérée comme un distributeur atypique car elle joue à la fois le rôle de grossiste, de planificateur de la production et de facilitateur auprès des différents opérateurs.

« Le fait qu'une Métropole comme celle de Rouen se positionne pour accompagner la transition alimentaire de son territoire est un pas indispensable pour aider à avancer sur cette problématique de l'approvisionnement local en produits de qualité respectueux des ressources et de la santé des habitants. En effet, ses capacités de communication, de mise en réseau des acteurs ou encore le soutien financier qu'elle accorde notamment aux projets de développement des exploitations développant la vente en circuits courts de proximité contribuent à faciliter le travail de logisticiens comme Alternoo.

Plusieurs défis de taille sont à relever sur le territoire. À commencer par l'optimisation de la planification pour répondre à la demande locale de plus en plus forte. Ce n'est que collectivement que nous pourrons y arriver. »



ANIMER LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE DE LA MÉTROPOLE

Pour que l'ensemble des partenaires et acteurs de ce Projet Alimentaire Territorial partagent et continuent à partager une vision globale, s'enrichissent mutuellement de leurs expériences et expertises, s'approprient les objectifs proposés et s'investissent pour porter des actions permettant de répondre à l'ambition collective, il est important de créer et d'animer un espace de gouvernance alimentaire locale et participative.

Il s'agira d'ouvrir le comité de pilotage de la Charte Agricole de territoire pour en faire le **comité stratégique alimentaire et agricole**. Ce dernier se réunira **2 à 3 fois par an pour évaluer l'état d'avancement des actions portées par les acteurs locaux et orienter les actions à venir.**

À travers cette instance, il s'agira de **faciliter le lien entre les acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation** mais aussi d'**assurer l'articulation avec d'autres politiques de la Métropole** telles que le Plan Climat Air Énergie Territorial, la COP21 locale, le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) ou encore les actions portées par les **territoires voisins.**

Pour faire connaître cette démarche et inviter les acteurs à présenter des actions répondant aux enjeux de la stratégie alimentaire du territoire de la Métropole Rouen Normandie, il conviendra également de **créer les outils d'information et de valorisation** nécessaires.

Modèle de Fiche action

Intitulé AXE STRATEGIQUE (code couleur de l'objectif)

Intitulé du projet

Porté par

DESCRIPTIF DU PROJET

DÉTAIL DES ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE

PLANNING



PARTENAIRES

BUDGET



INDICATEURS DE SUIVI

LIEN AVEC LES AUTRES POLITIQUES SECTORIELLES DE LA MÉTROPOLE ?

CONTACT :

Nom, Prénom

Coordonnées mail et téléphoniques

Le territoire

71 communes • 665 km²

Rouen, 1^{er} port céréalier de l'ouest-européen

28 % de terres agricoles
dont 430 ha en bio

Plus de 60 structures investies dans
les circuits courts de proximité

243 exploitations



529 emplois directs

1 MIN

40 captages d'eau
sur le territoire

68 284 m³/j d'eau
consommés

Rouen



CONTACT
Amélie Arnaudet
Responsable agriculture et administration
tél. 02 35 52 92 54
amelie.arnaudet@metropole-rouen-normandie.fr

Métropole Rouen Normandie
Direction de l'Énergie et de l'Environnement
Le 108 108 allée François MITTERRAND –
CS 50589 – 76006 ROUEN CEDEX
www.metropole-rouen-normandie.fr