© Guillaume Dethoroy

DOSSIER

Bien produire et mieux manger : l'exemple métropolitain

L'année 2019 sera l'année de la transition agroécologique et alimentaire dans la métropole. Avec, du 4 au 6 février, la tenue des premières Assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable qui ouvrent la voie à toute une série de manifestations nationales et internationales sur le sujet, notamment avec l'accueil des villes du Pacte de Milan en octobre. Des événements qui rassemblent le monde scientifique, mais aussi le grand public acteur à part entière de la politique menée par la Métropole dans le domaine. Une politique basée sur la coopération des citoyens et des territoires, qui fait de la Métropole une pionnière dans le domaine. Partons à la découverte du contenu de cette politique publique innovante.

« Développer la capacité du territoire à nourrir ses habitants »

MYLÈNE FOURCADE,
vice-présidente déléguée à l'agroécologie et à l'alimentation, adjointe au maire de Fabrègues

Redonner du sens à notre agriculture et permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité sont les ambitions portées par la politique agroécologique et alimentaire durable de la Métropole. Depuis 2014, Montpellier est la première métropole de France à s'être dotée d'une telle politique. Elle est l'une des premières villes de France à avoir signé en 2015 le Pacte de Milan. Un document dans lequel elle s'engage à développer un système alimentaire durable.

Des terres agricoles préservées

Les actions de la Métropole ont toutes été menées en coopération étroite avec les milieux agricoles, scientifiques, le tissu associatif ou économique et le grand public. « *L'objectif étant de développer la capacité du territoire à nourrir ses habitants*, explique Mylène Fourcade, vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole déléguée à l'agroécologie et à l'alimentation et adjointe au maire de Fabrègues. *Car cette politique prône une agriculture respectueuse de l'environnement et de l'Homme, ainsi que le développement des circuits de proximité* ». Pour cela, le projet de territoire affiche, à horizon 2040, une priorité : préserver au moins les deux tiers du territoire en espaces agricoles et naturels et concentrer l'urbanisation sur le tiers restant. De la fourche à la fourchette, cette politique prend en compte des enjeux majeurs qui dépassent les frontières de la métropole. Elle est donc basée sur la coopération avec les territoires limitrophes, mais aussi au niveau national ou international. Car ce sont les systèmes alimentaires locaux réactivés aujourd'hui qui construiront le système alimentaire mondial de demain en donnant toute sa place à l'humain.

Une politique agroécologique et alimentaire durable

L'agroécologie est un mode de production agricole qui vise à préserver les ressources naturelles et à proscrire l'utilisation de produits d'origine chimique. Il s'agit de concilier viabilité économique, qualités environnementales et justice sociale. L'ambition de la politique agroécologique et alimentaire durable portée par Montpellier Méditerranée Métropole est de mieux produire pour mieux consommer, grâce à une agriculture durable et à une consommation plus responsable. Une politique élaborée avec l'ensemble des communes de son territoire. Cette démarche de coopération territoriale élargie part du bas, en lien avec les agriculteurs, les éleveurs, les différents lieux de production, les associations et institutions. Mais du champ à l'assiette, nous sommes tous impliqués.

LA GOUVERNANCE

La politique agroécologique et alimentaire de la Métropole est élaborée avec l'ensemble des 31 communes dans une démarche de coopération territoriale menée avec la communauté d'agglomération du Pays de l'Or et la communauté de communes Grand Pic Saint-Loup.

2/3
de surfaces agricoles ou naturelles sur le territoire préservées.

640
exploitations agricoles en 2017.

PRÈS DE 200
points de vente sur la plateforme Internet collaborative BoCal et dans son guide papier.

PLUS DE 60
manifestations ont lieu chaque année en septembre, lors du mois de la transition agroécologique et de l'alimentation durable.

LES CINQ OBJECTIFS

- **Offrir une alimentation saine et locale** au plus grand nombre
- **Soutenir l'économie et l'emploi** agricoles et agroalimentaires
- **Préserver le patrimoine paysager** et les ressources naturelles
- **Limiter les émissions de gaz à effet de serre** et s'adapter au changement climatique
- **Favoriser la cohésion sociale,** en soignant le lien à la nature et les liens entre urbain et rural

35 000
visites à l'écolothèque de la Métropole en 2018. Le centre d'éducation à l'environnement labellisé « Éco-jardin » en décembre sensibilise différents publics aux sciences de la vie et aux enjeux environnementaux.

10
associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) présentes sur les territoires de la Métropole, du Grand Pic Saint-Loup et du Pays de l'Or.

© DR

NICOLAS BRICAS, socio-économiste de l'alimentation, chercheur au Cirad et Titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du monde

« La question de l'alimentation touche le foncier, la logistique, la restauration, les déchets, l'action sociale, l'action économique, l'éducation, l'urbanisme. Une politique alimentaire urbaine est une politique qui articule des interventions dans ces différents secteurs pour leur redonner une cohérence d'ensemble avec l'objectif de rendre le système alimentaire plus durable. »

LES PARTENAIRES DE LA POLITIQUE AGROÉCOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

- Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – Draaf Occitanie
- Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie – ADEME Occitanie
- Chambre d'agriculture de l'Hérault
- Pôle InPACT Occitanie
- OCEBIO Occitanie
- CIVAM Bio
- Marché d'intérêt national – MIN Mercadis
- Pôle Agri Sud-Ouest Innovation
- Association recherche éducation action – AREA Occitanie
- Chaire Unesco Alimentation du Monde (Cirad)
- Communauté Agropolis International
- Institut national de la recherche agronomique – Inra
- Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier – SupAgro
- Jeunes Agriculteurs 34 / Office national des forêts – ONF
- Safer
- Airdie
- Bede – Réseau des semences paysannes
- Terre nourricière
- Terre et humanisme
- Solidarité Dom-Tom
- Montpellier Main Verte (Le Passe Muraille, CPIE-Apieu Territoires de Montpellier, Les écologistes de l'Euzière, le cabinet Barbanson environnement)
- Semeurs de jardins
- Let's Food Cities
- Vinseo
- Conservatoire des espaces naturels – CEN LR
- Happy Bioverts
- Pic Assiette
- O Champs
- Oasis Citadine
- Terracoopa
- Incroyables comestibles
- Communauté d'agglomération Pays de l'Or
- Communauté de communes Grand Pic Saint-Loup

Les agriculteurs des fermes ressources cultivent exclusivement des produits « bio » et s'engagent à ouvrir leurs fermes pour des visites ou des actions pédagogiques.

De la fourche à la fourchette

Une politique globale, unique en France, est portée par la Métropole en matière d'agroécologie et d'alimentation durable, avec pour ambition l'activation d'une économie circulaire. Un travail ambitieux qui passe par la consolidation du tissu des fermes agro-écologiques, l'approvisionnement local de Montpellier et en particulier de la restauration collective, la mobilisation des citoyens autour de l'alimentation et du lien producteur consommateur avec la démarche BoCal ou encore la sensibilisation aux sciences de la vie et aux enjeux environnementaux.

L'un des éléments clés de la politique agroécologique et alimentaire de la Métropole est la terre nourricière. Dans son projet de Schéma de Cohérence Territoriale – SCoT – révisé, la Métropole a fait le choix de la préserver durablement, puisque deux tiers d'espaces naturels et agricoles sont préservés. Avec 400 ha de terres agricoles sauvegardés, soit 200 ha de plus que prévu dans la première mouture du SCoT 2019-2040, les territoires y sont cartographiés en fonction de leurs spécificités agricoles. De plus, les principes de la réactivation des terres agricoles y sont exposés. Le SCoT institue ainsi le socle du déploiement d'un système agroécologique et alimentaire durable. La nouvelle mouture de ce document s'inscrit dans le cadre plus large des engagements pris avec la signature du Pacte de Milan en 2015 *(lire p.37)*.

Installer des fermes ressources

Les terres agricoles préservées, la Métropole utilise alors différents leviers pour réactiver ces espaces vivriers. Elle a acheté deux domaines agricoles pour installer des fermes ressources et installer de nouveaux agriculteurs et éleveurs. À Clapiers, 10 hectares du domaine métropolitain de Viviers sont gérés par la coopérative Terracoopa. Sur ce premier « lieu-test » de France dédié à des porteurs de projets agricoles, chaque producteur dispose d'un hectare équipé avec irrigation et serre et du matériel agricole mutualisé. Les agriculteurs y développent leur propre production « bio » en toute autonomie. À Montpellier, 4,8 hectares de terre et bâtiments de la ferme de La Condamine ont été donnés en gestion à un collectif de huit associés coopérateurs qui pratiquent l'agriculture biologique, l'accueil pédagogique à la ferme et un espace de restauration à venir. Ils ont été choisis grâce à un appel à projet lancé par la Métropole. Sur ces deux domaines, il s'agissait de lancer une activité agricole nourricière autre que la vigne. Par ailleurs, des associations foncières agricoles – AFA – vont voir le jour cette année sur onze communes au nord et à l'ouest de la Métropole. Elles permettront la remise en culture de friches agricoles. Parallèlement, la Métropole a commandé à la Safer une étude sur les potentiels agronomiques de terres sur les communes de Fabrègues, Cournonsec, Cournonterral, Pignan et Saussan, afin de mobiliser des terres irrigables (1 500 ha hors du périmètre des AFA).

MANGER LOCAL à la cantine

Intégrer des produits locaux, des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus des cantines est permis grâce au travail de structuration de filières mené depuis 2014 par la Métropole. À l'instar de celle du pain, dont le blé bio est produit entre Bédarieux et Montpellier, moulu au moulin de Sauret à Montpellier et fabriqué par Pain et Partage, une boulangerie solidaire à Fabrègues. Ce pain bio réalisé avec des farines sans additif est distribué dans les cantines de la moitié des communes de la Métropole qui ont adhéré au projet. Ce travail de structuration des filières est en cours sur d'autres produits comme les légumes, les fruits ou les céréales. Il a été permis grâce à la création d'un pôle de transformation au MIN de Montpellier.

Une aide aux communes

Mais faire évoluer les repas à coût constant, en introduisant des produits locaux ou « bio », est une démarche sur le long terme.

© L.Séverac

La politique alimentaire durable de la Métropole permet de proposer des produits locaux qui ont plus de goût et du pain bio dans 50 % des cantines.

Un groupe pilote composé des communes de Montpellier, Fabrègues et Prades-le-Lez, de la Chambre d'agriculture et de deux prestataires en restauration collective participent à cette aventure. Par ailleurs, la Métropole a mis en place et pilote une coopérative de services aux communes. Elle offre notamment des aides à la maîtrise d'ouvrage sur l'ingénierie en restauration et à la rédaction des appels d'offres, la participation aux jurys des marchés publics, l'appui à la modernisation de leur distribution de repas, le tri des bio-déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire. 45 % des communes de la Métropole font déjà appel à cette coopérative de services telles Murviel-lès-Montpellier, Pignan ou Lavérune.

MIN : les produits de saison en direct

Le marché d'intérêt national de Montpellier Méditerranée Métropole (MIN) approvisionne le territoire en produits frais. Cette plateforme agroalimentaire majeure du sud de la France se structure. Ainsi, après la création d'un pôle de transformation en février 2017, puis d'un carré des producteurs « Bio et Local » en octobre 2017, c'est un carreau virtuel qui est proposé aux clients du marché d'intérêt national depuis novembre. Les agriculteurs ayant au préalable entré leurs données sur la plateforme numérique du MIN ; les clients professionnels peuvent, depuis leur restaurant, épicerie ou commerce, connaître la saisonnalité des produits et leur disponibilité. Ces nouveaux services ont une double utilité. Pour les agriculteurs locaux, ils leur permettent de vendre une partie de leur production en direct et de minimiser le gaspillage des invendus. Côté acheteurs, ils leur font gagner du temps, ils offrent la possibilité d'adapter les achats en fonction des approvisionnements de saison et de bénéficier d'une facturation unique.

Pour le consommateur final, les produits des étals des commerçants et des menus des restaurateurs qui s'approvisionnent au MIN sur les carreaux « Bio et Local » et virtuels sont plus frais et plus éco-responsables car ils ont moins voyagé.

© H.Rubio

Au MIN, la halle des producteurs permet aux exploitants agricoles d'écouler leur production et d'être identifiés comme « producteurs locaux ».

BoCal, comme bon et local

Lancée en 2017 par la Métropole en partenariat avec la communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup et l'agglomération du Pays de l'Or, la démarche « BoCal, Bon et Local » rassemble les initiatives locales et facilite l'accès à chacun à une alimentation durable. Elle propose avec son guide papier et Internet une cartographie du territoire des producteurs locaux et des circuits de proximité. Des recettes de saison et l'agenda des différentes manifestations en lien avec l'agroécologie et l'alimentation durable sont en ligne sur ce site référence. En signant bientôt la charte agroécologique, les différents producteurs et distributeurs BoCal s'engageront à des pratiques durables pour le territoire et les consommateurs.

bocal.montpellier3m.fr

Huit bonnes raisons de manger des produits locaux de saison

Et si chez moi, je relevais le défi d'une alimentation durable ? Pour cela, il suffit de changer nos réflexes. En apportant quelques modifications à nos comportements alimentaires, nous faisons du bien à notre corps et à notre porte-monnaie, nous créons des emplois locaux et nous respectons la planète.

Faire des économies

Acheter en circuit court directement du producteur au consommateur permet d'éviter les coûts de suremballage, d'intermédiaire et de transport. On sait d'où vient ce qui est dans l'assiette.

Manger des aliments meilleurs pour la santé

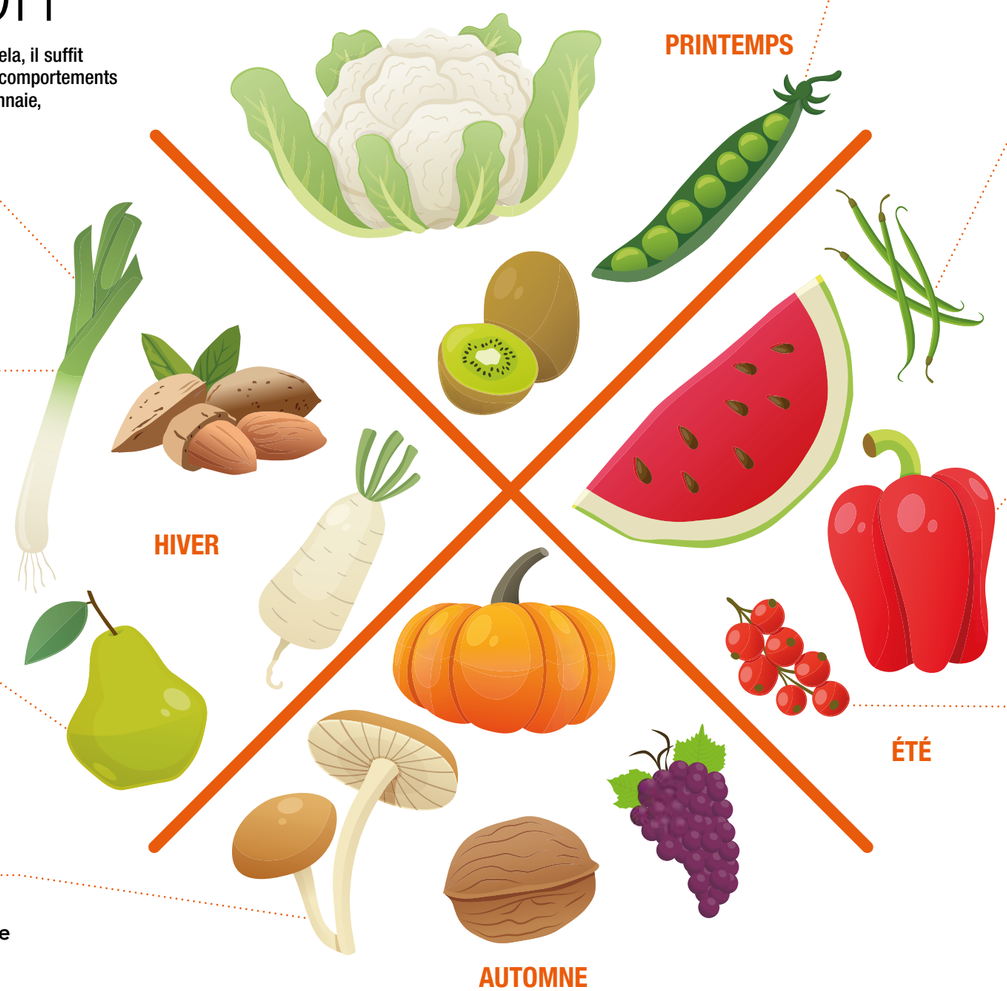
Les produits contiennent plus de vitamines et de nutriments. À partir du moment où les fruits et légumes sont cueillis, ils commencent à perdre leurs vitamines. Plus ils passent de temps dans les transports et sur les étals, plus ils perdent leurs qualités nutritionnelles.

Émerveiller ses papilles gustatives

Cueillis à maturité, les aliments ont plus de goût et de saveur.

Encourager une économie locale circulaire

Acheter les produits au juste prix et créer des emplois. C'est bon pour l'économie.



Créer du lien social

entre les citadins et les exploitants agricoles sur les marchés ou directement dans les exploitations.

Être en harmonie avec la terre et respecter les saisons

Les légumes d'hiver sont gorgés en minéraux et les agrumes pleins de vitamine C. Ce sont de véritables trésors pour la santé. Quant aux légumes d'été, ils sont gorgés d'eau et permettent au corps de mieux affronter la chaleur.

Produire moins de déchets et éviter le gaspillage

Les produits de saison périssent moins vite et nécessitent bien moins d'emballage que ceux qui font le tour du monde. Ils se conservent plus longtemps car ils ont moins voyagé. Le gaspillage alimentaire représente 30 kg de nourriture par habitant/an.

Émettre moins de gaz à effet de serre

En France, 25 % des gaz à effet de serre proviennent de notre alimentation (élevage, produits phytosanitaires, culture en serre...).

DOSSIER
Agroécologie et alimentation durable

COMMENT DEVENIR LOCAVORE

- **Adapter son alimentation aux produits de saison** et aux denrées alimentaires produites dans un rayon de 150-200 km autour du consommateur.
- Modifier son comportement alimentaire en **privilégiant les légumes secs, les céréales et les légumes**. Pourquoi ne pas adopter un repas végétarien par semaine pour commencer en douceur ?
- **Faire ses courses en circuits de proximité** : directement auprès du producteur, AMAP, sur les halles et marchés, dans les magasins de produits du terroir sans intermédiaires, coopératives d'achat (La Cagette à Montpellier), réseau de communautés d'achat direct aux producteurs locaux (La Ruche qui dit oui), vente par Internet et livraison (Fraichy)... La carte des points de vente du territoire est en ligne sur bocal.montpellier3m.fr
- **Faire un potager** sans produits phytosanitaires.
- **Encourager ses proches à participer** à cette aventure globale pour mieux manger et réduire le bilan carbone.

UNE AIDE PRÉCIEUSE

Étiquettable est une application gourmande de cuisine durable téléchargeable gratuitement. Elle rassemble des informations précieuses pour s'alimenter autrement, avec des astuces pour repérer les produits et légumes de saison à chaque moment de l'année. Ou encore les poissons à privilégier et ceux à éviter en raison de leur surpêche. Des recettes durables, bas carbone, antigaspillage, santé nutrition, faciles, sans gluten, ou vegan et tant d'autres bons plans. Sans omettre les données sur les émissions de CO_2 pour chaque plat qui permettent de mesurer l'impact de son alimentation sur la planète.

2019 : une année phare

Montpellier Méditerranée Métropole est à l'initiative des premières assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable qui se dérouleront du 4 au 6 février à Montpellier. L'occasion d'ouvrir une année particulièrement riche en événements nationaux et internationaux autour de la politique agroécologique et de l'alimentation durable dans la Métropole.

Élus et agents territoriaux, acteurs de la société civile, du monde économique, porteurs de projets ou structures d'appui aux territoires, ce sont près de 200 personnes des métropoles, villes et territoires de France qui sont inscrites aux premières assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable qui auront lieu du 4 au 6 février à Montpellier. Cette rencontre participative aura pour thème la construction des systèmes alimentaires durables des territoires. Ces premières assises sont organisées par Montpellier Méditerranée Métropole, Agropolis International, le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) et Terres en villes en partenariat avec France urbaine. Qu'ils soient acteurs dans la gestion du foncier, de l'agriculture urbaine et péri-urbaine, de la logistique et des infrastructures commerciales, de la restauration collective, de la gestion des déchets et de l'économie circulaire, ou encore des projets alimentaires territoriaux, tous auront l'occasion d'échanger sur leurs expériences. Ils trouveront dans ces assises un lieu pour partager leurs problématiques, enrichir leur réflexion et les guider dans leur action.

© C.Ruiz

Les assises seront l'occasion d'échanger sur les pratiques agroécologiques comme la réimplantation du pastoralisme.

Professionnels et grand public

En ouverture, une demi-journée de visites sur le terrain le 4 février afin de découvrir les actions de la Métropole dans le domaine. Rappelons qu'Ipes food, un comité international d'experts sur les questions alimentaires, a choisi Montpellier, seule ville de France comme laboratoire local sur la politique agroécologique et alimentaire. Au programme, la visite du Marché d'Intérêt National (MIN), outil de relocalisation agricole et alimentaire, la découverte de l'agriparc urbain du Mas Nouguier, une balade urbaine sur les paysages alimentaires. Suivront deux jours de réflexion dans divers ateliers. Comme pour chaque manifestation ayant pour sujet la politique agroécologique et alimentaire de la Métropole, une soirée grand public est programmée en ouverture avec le spectacle *Les yeux plus grands que le monde* qui sera joué au centre Rabelais. À découvrir en famille dès 9 ans.

D'INFOS
assises-agroecologie-alimentationdurable.fr

> *« Les métropoles jouent un rôle proactif dans l'agroécologie »*

© DR

OLIVIER DE SCHUTTER, président d'Ipes Food, rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation 2008-2014

« Les territoires sont les bonnes échelles pour développer une politique agroécologique qui leur permet de vitaliser l'économie, préserver la ruralité et profiter d'une alimentation saine et diversifiée. N'oublions pas que les villes consomment 80 % de l'alimentation produite. Le Pacte de Milan, dont Montpellier a été l'une des premières signataires, marque la prise de conscience de l'importance de l'agroécologie et des impacts qu'elle a sur les territoires. Car les villes ont un rôle proactif à jouer et peuvent utiliser tous les leviers qu'elles ont à leur disposition. L'impulsion ne peut venir que des territoires qui organisent les filières de production, de transformation, de transports. La réserve de parcelles foncières, l'instauration de menus bio dans les cantines, la bonne organisation des circuits courts… sont des politiques qui raisonnent sur du long terme, même si à l'heure actuelle, la production bio est encore inférieure à la demande. »

© DR

En novembre dernier, Philippe Saurel était invité par l'Agence Bio comme « grand témoin » aux Assises de l'Agriculture biologique à Paris. Il a présenté la politique agroécologique et alimentaire de la Métropole, reconnue pour son action sur la structuration de la filière bio avec une aide à l'installation d'agriculteurs bio, des marchés publics innovants qui favorisent les petits producteurs locaux et des objectifs ambitieux en bio et local dans les cantines. Cette politique a été saluée par Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, présent aux Assises.

Le Pacte de Milan à Montpellier

Après Milan, Rome, Valence et Tel Aviv, Montpellier accueillera le Sommet des maires du Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan. Une « première » française pour cet évènement mondial majeur qui rassemblera les représentants des 179 villes du monde signataires de ce pacte, du 7 au 9 octobre au Corum.

milanurbanfoodpolicypact.org

Une coopération internationale

Dans le cadre du Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, Let's Food Cities est une association qui met en lien sept villes de France signataires de ce texte avec sept villes du Sud. Montpellier s'est rapprochée de Fès au Maroc. Avec sa ville jumelle, les échanges porteront sur des aménagements pour faire face à la sécheresse, la façon de faire des économies d'eau en termes de production, de distribution… ou encore sur la préservation des territoires ruraux autour des villes centrales.

letsfoodcities.com

Les rendez-vous 2019 dans la métropole

JANVIER
- *13/01 : Fête de la truffe – Saint Geniès des Mourgues*
- *21-24/01 : École-chercheur « Systèmes alimentaires et villes » – Juvignac*

FÉVRIER
- ***4-6/02 : 1res assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable – Montpellier***
- *15/02 : colloque « Manger le vivant – les microbes, du sol au ventre » – Montpellier SupAgro*

MAI
- ***20-24/05 : 4e congrès mondial d'agroforesterie – Montpellier***

JUIN
- *Publication du rapport d'étude sur le MIN de demain véritable pôle de l'alimentation durable méditerranéenne – Montpellier*

JUILLET
- *8-11/07 : 12e conférence européenne sur l'agriculture de précision – Montpellier*

SEPTEMBRE
- ***01/09 – 09/10 : 4e édition du mois de la transition agroécologique et de l'alimentation durable – communes de la Métropole***
- *Fête de la tomate – Clapiers*

OCTOBRE
- ***7-9/10 : 5e sommet des villes signataires du Pacte des politiques alimentaires urbaines de Milan – Montpellier***
- *Fête de l'olive – Pignan*
- *Fête du miel – Cournonsec*

NOVEMBRE
- *Fête des vignes – Montpellier et communes de la métropole*