



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

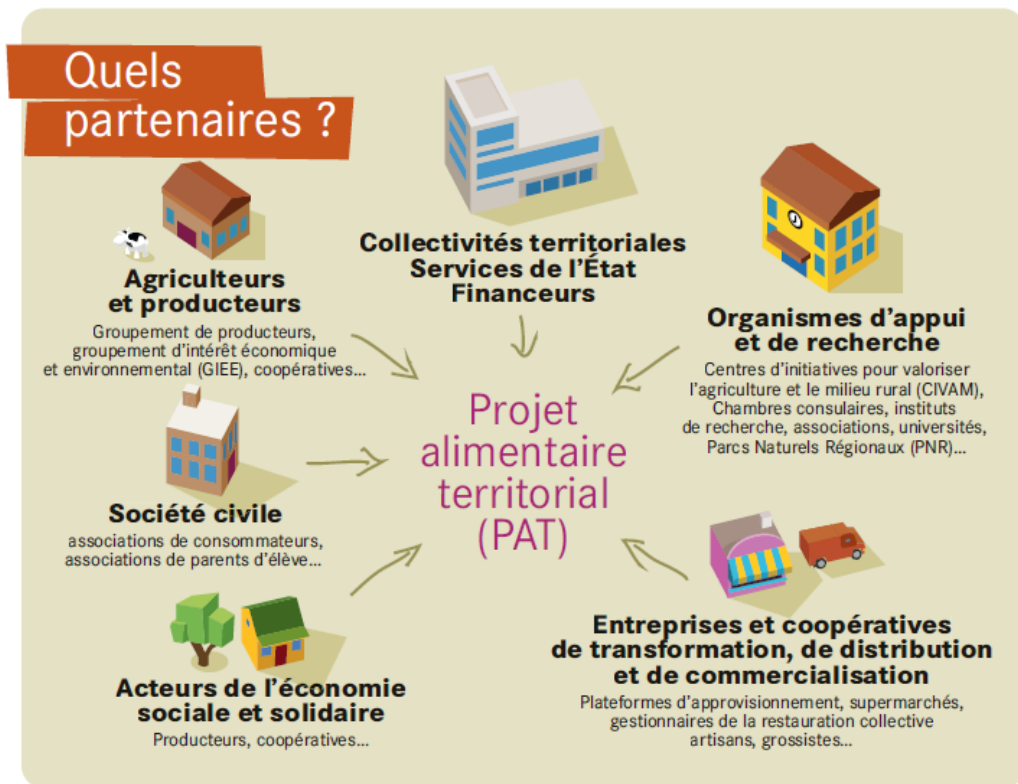
Restitution du diagnostic

12/04/2023

Un PAT pour la Métropole Nice Côte d'Azur

Une ambition collective

Quels objectifs ?

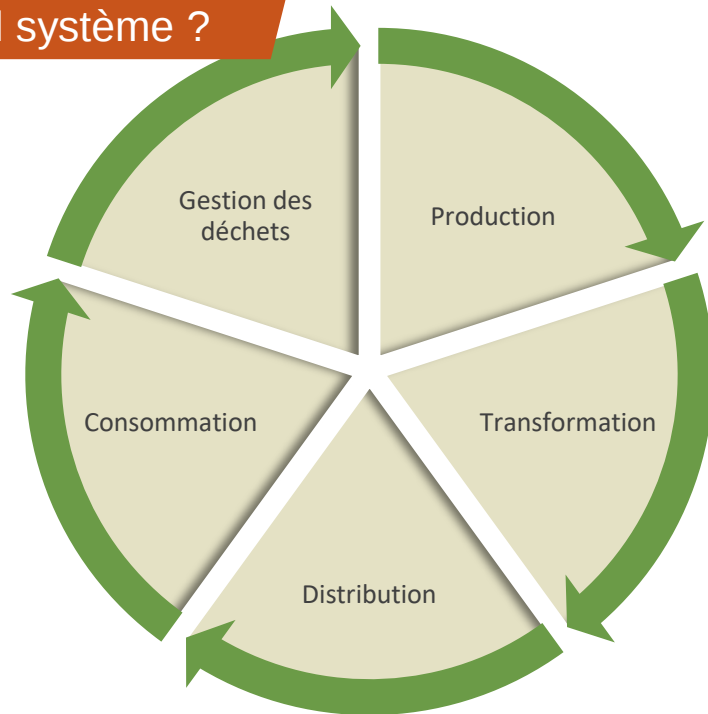


- Objectiver la situation alimentaire du territoire, repérer ses points forts et ses fragilités
- Coconstruire une stratégie alimentaire adaptée au territoire
- Créer un réseau d'acteurs qui interagissent, et contribuent aux objectifs du PAT par leurs actions
- Informer et sensibiliser les acteurs de l'alimentation et les habitants sur les enjeux liés à l'alimentation
- Définir et mettre en œuvre un programme d'actions
- Mettre en place une gouvernance alimentaire pérenne sur le territoire

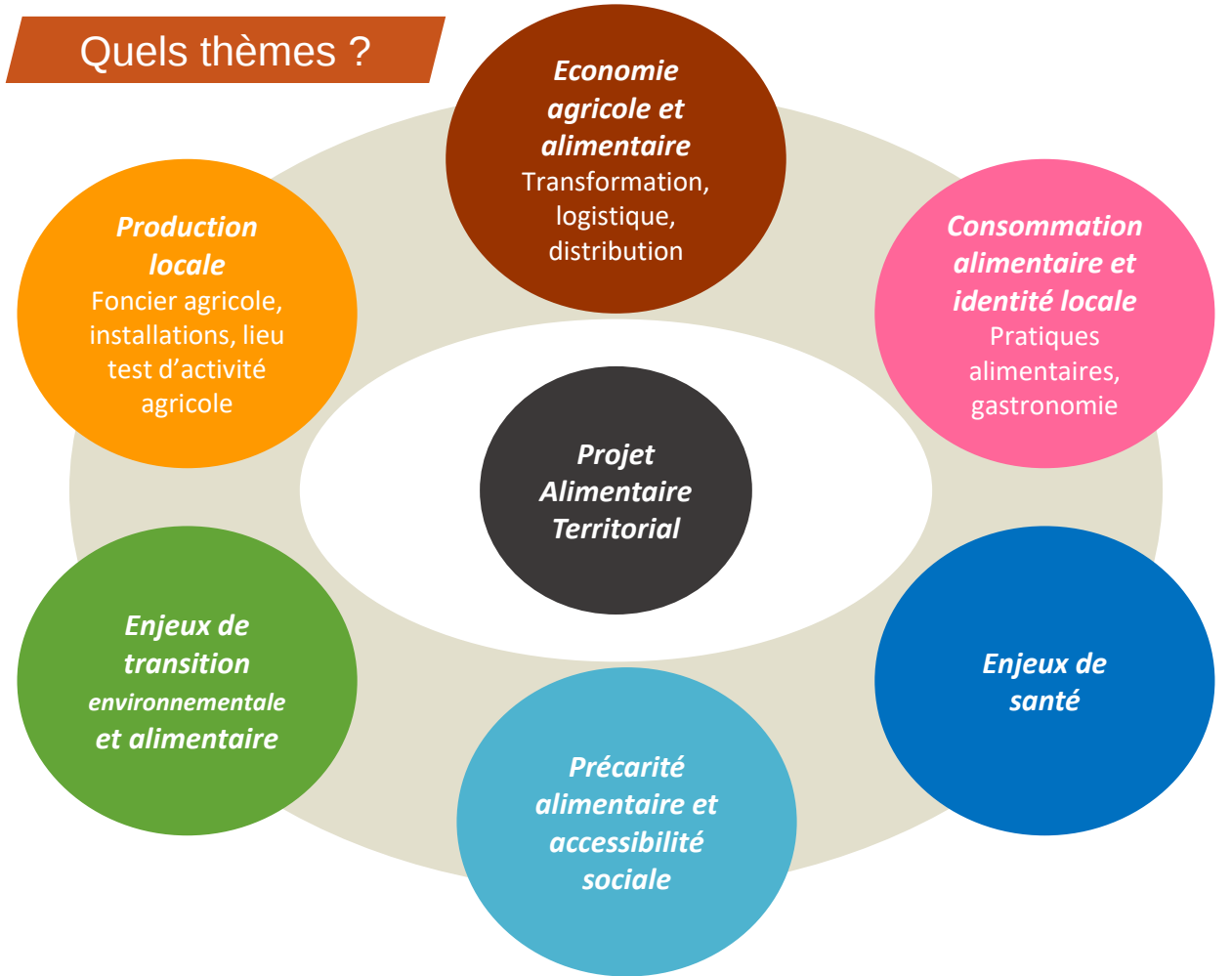
Un PAT pour la Métropole Nice Côte d'Azur

Une démarche
systémique

Quel système ?



Quels thèmes ?



Un PAT pour la Métropole Nice Côte d'Azur

Quel territoire ?

Région PACA
Alpes-Maritimes (06)
Métropole Nice Côte d'Azur
51 communes

80% du territoire constitué de
zones rurales ou
montagnardes naturelles

Maraichage et arboriculture

**Fleurs et plantes
d'ornement**

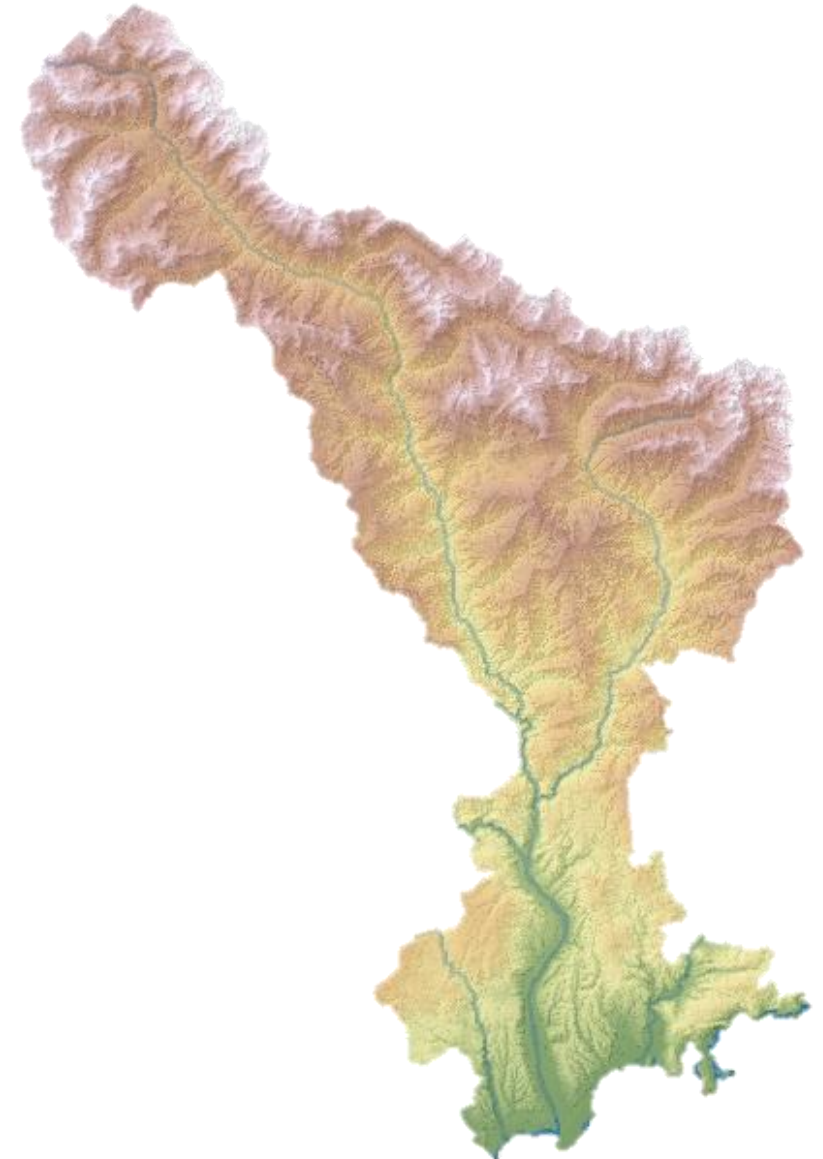
550 000 habitants
51% du département
79% population urbaine

71 000 entreprises

220 000 emplois

62 000 étudiants

96 000 personnes
vivant sous le seuil
de pauvreté



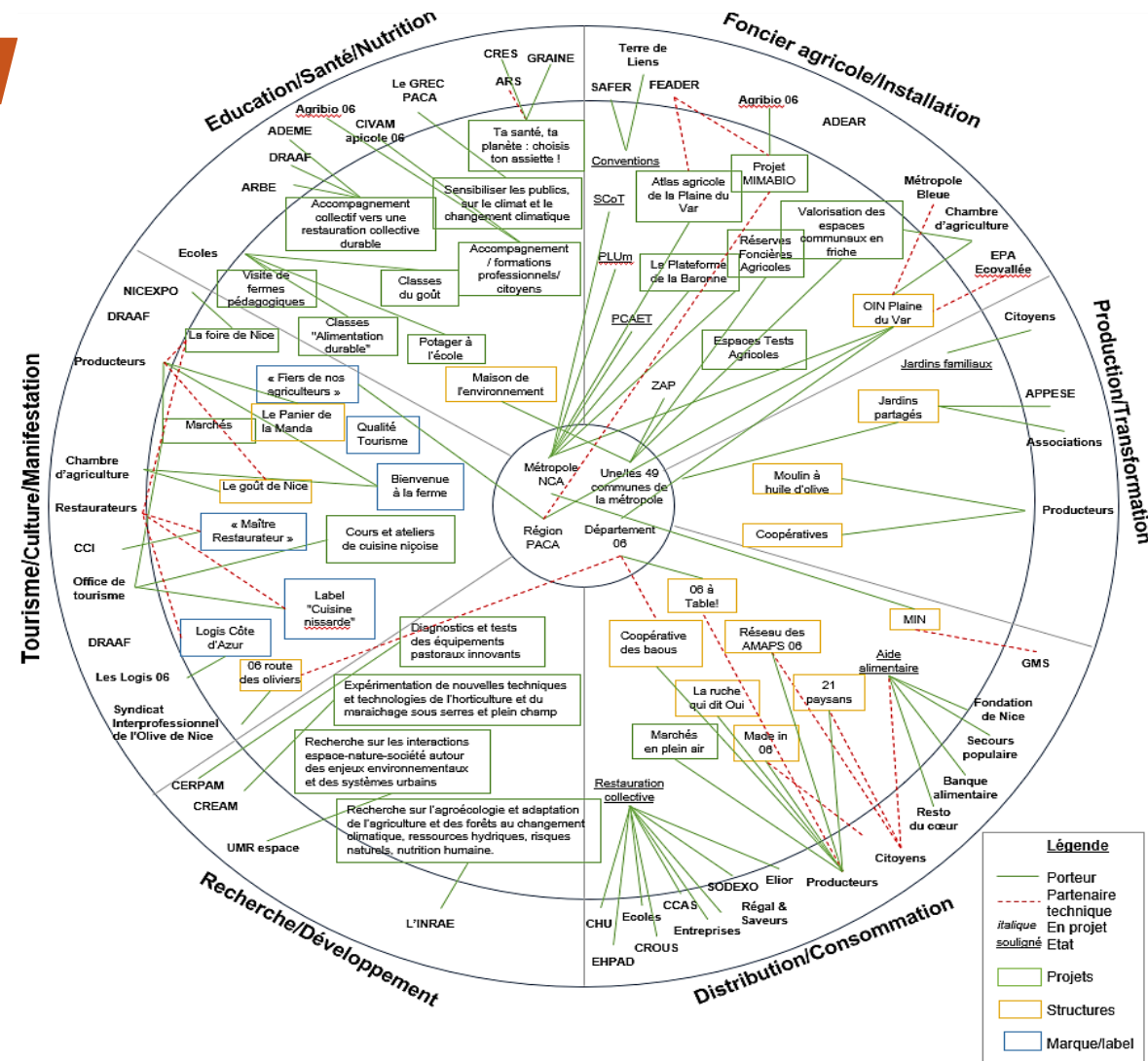
Un PAT pour la Métropole Nice Côte d'Azur

Quels acteurs ?

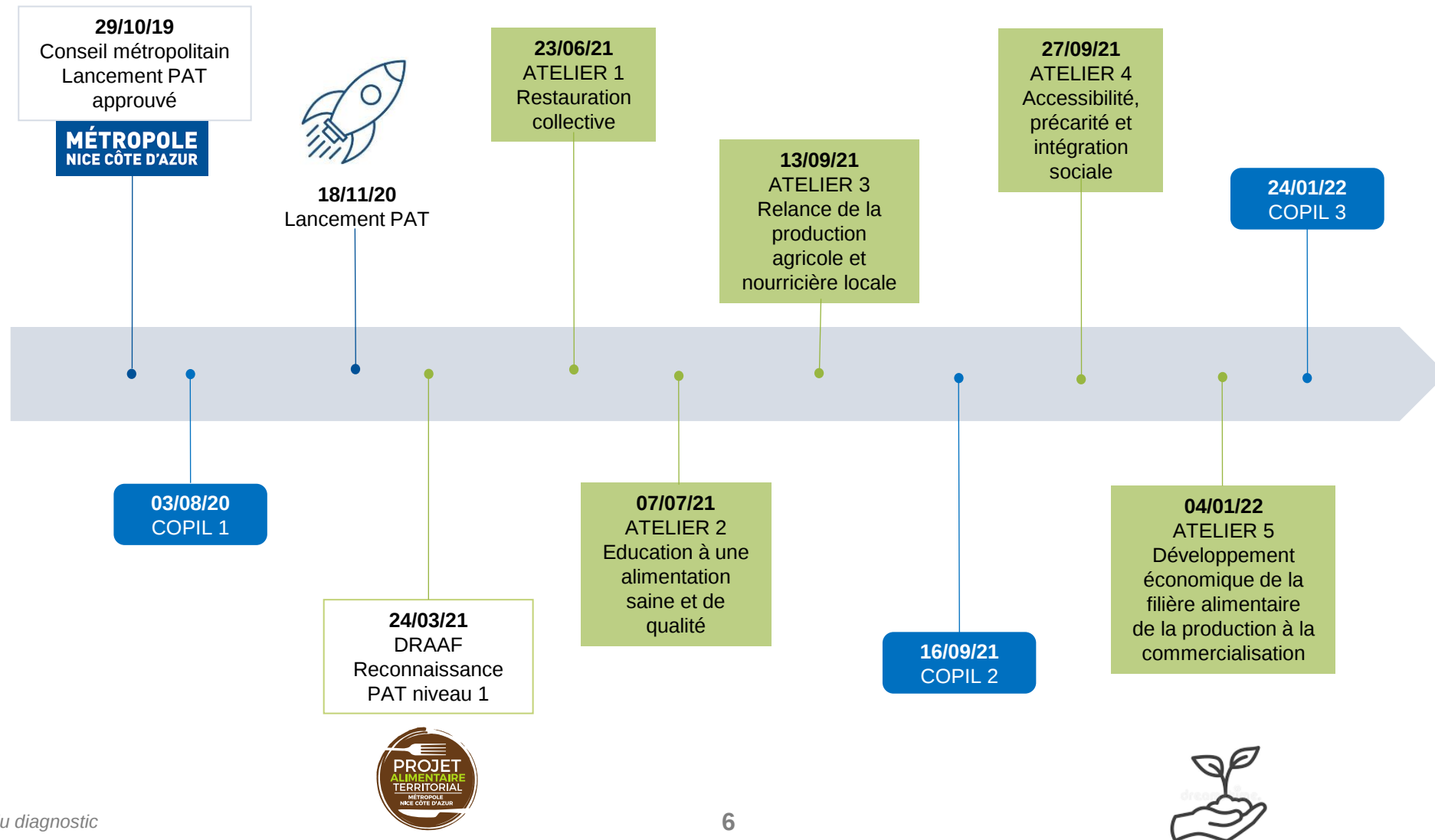
100 acteurs locaux rencontrés

50 entretiens menés

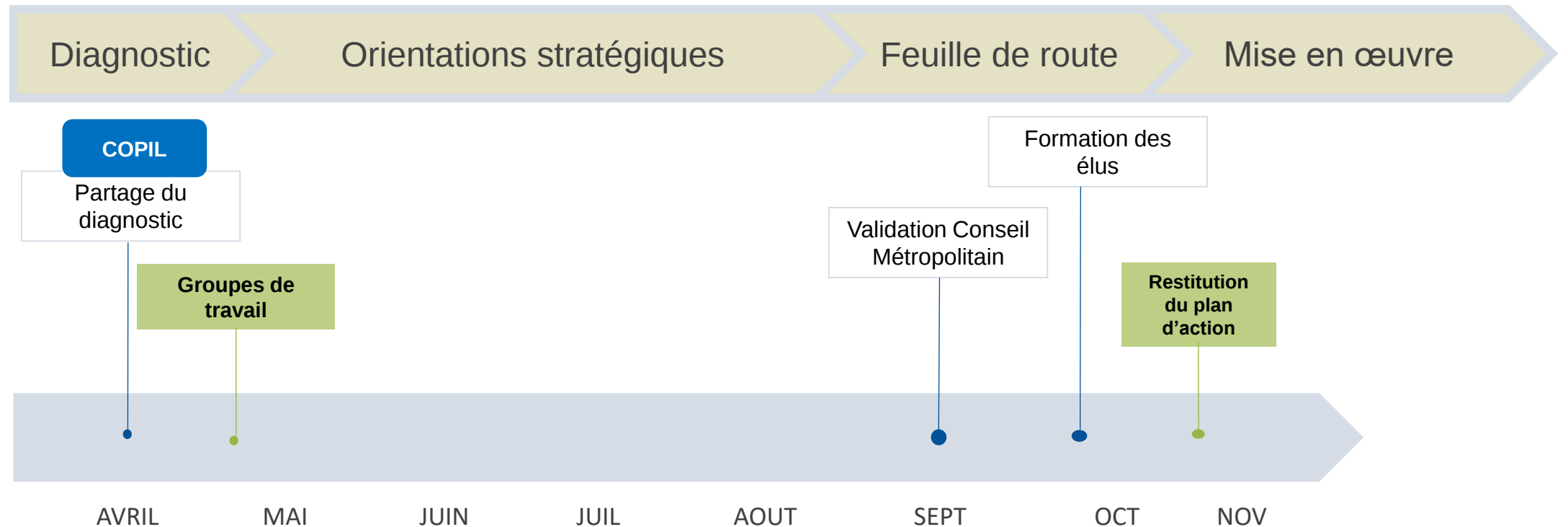
5 ateliers thématiques



Un PAT pour la Métropole Nice Côte d'Azur



Un PAT pour la Métropole Nice Côte d'Azur





Sommaire

01 LE FONCIER ET LES AMÉNAGEMENTS AGRICOLES

02 LES EXPLOITATIONS, TRANSMISSIONS ET INSTALLATIONS

03 LE SYSTÈME LOCAL DE PRODUCTION

04 LES ENJEUX DE LA PRODUCTION AGRICOLE

05 L'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX

06 LA TRANSFORMATION ET LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT

07 LA RESTAURATION COLLECTIVE

08 LE PATRIMOINE CULINAIRE ET TOURISTIQUE

09 L'ACCESSIBILITÉ À L'ALIMENTATION DURABLE

10 L'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

01 LE FONCIER ET LES AMÉNAGEMENTS AGRICOLES

Le foncier historiquement sous pression

Le territoire a développé des secteurs économiques lucratifs et porteurs :

- Tourisme
- High Tech à Sophia Antipolis
- Industrie dans la Plaine du Var (Carros).

+ Poussée démographique depuis les années 70 dans un espace géographique contraint

1970 – 2009 : 210 à 520 ha urbanisés / an

2009 – 2014 : 40 ha urbanisés / an

12 839 ha de SAU au total

Soit **9 %** de la superficie métropolitaine

Contre 20% PACA et 41% en France

Dont **95%** en landes et estives

La totalité de cette surface n'est pas mise en culture :

- Friches sur des terres agricoles
- Détournements d'usage

5 900 ha de zones agricoles au PLUm

+ 23% par rapport aux PLU communaux

Des prix élevés et des petites surfaces

La pression urbaine engendre une forte hausse des prix → foncier difficilement accessible pour les candidats à l'installation

Prix à l'hectare

150 000 à 1 million €

Contre 5 990€ en moyenne en France

Soit **30 à 200 fois supérieur**

Topologie → micro-parcellaire

Surface moyenne des terrains agricoles

9 000 m² non bâti

4,5 ha bâti

Contre 2,5 ha et 18 ha en moyenne en PACA

Dynamique du marché agricole (ventes / an) :

- Commune de Nice → plus de 60
- Vallée de la Tinée → 5 à 10
- Moyen-Pays → 20 à 40 (ventes à dominante urbaine)
- Vallée de la Vésubie → 20 à 40 (marché agricole ou naturel)
- Communes côtières → aucune vente

Convention SAFER SUD PACA et Métropole

Depuis 2015 *Convention d'Intervention Foncière*

- Accroître la protection des terres agricoles et forestières
- Permettre à la Métropole et aux communes visées par la convention d'être alertées sur les transactions, et de se positionner pour acquérir des terres
- Disposer d'un outil de veille foncière, précieux pour le dialogue avec les acteurs fonciers

Valorisation des friches de la Métropole

Projets multi-partenarial

- **Atlas agricole de la plaine du Var (2017-2019)**
 - 271 ha de friches
 - Sensibilisation des propriétaires

- **Vallées Tinée et Vésubie**

Identification des terrains en cours (2023-2024)

Zone Agricole Protégée (ZAP)

Etude du périmètre : commune de Saint-Jeannet

→ Première ZAP du département (2019)

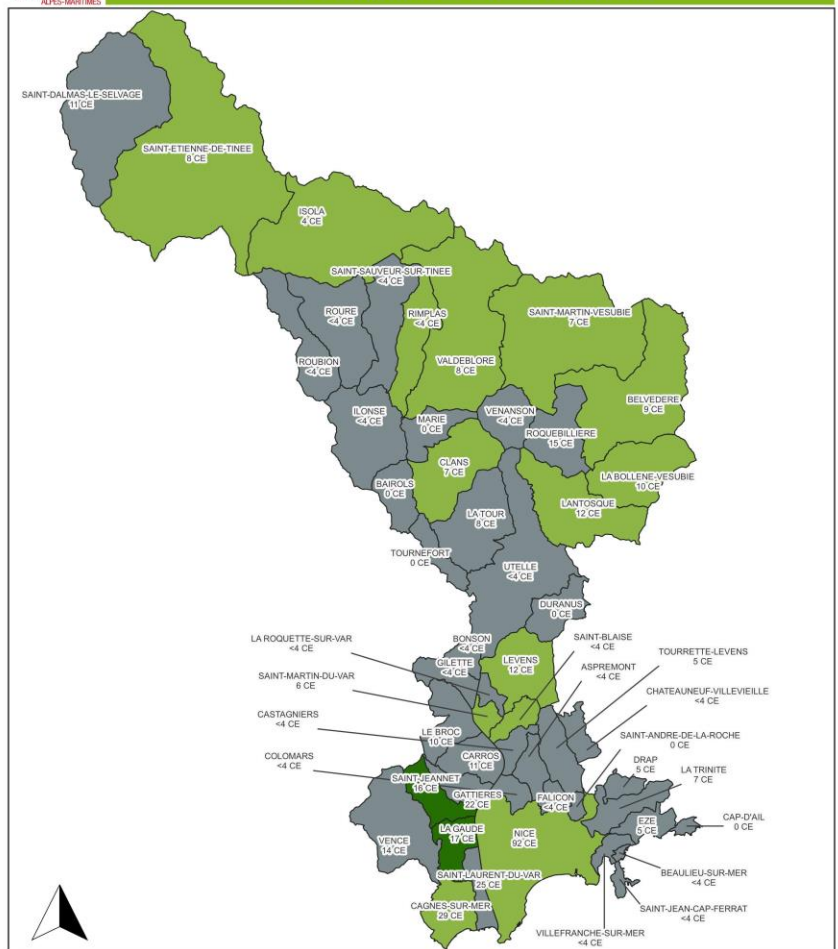
→ 73 ha

02 LES EXPLOITATIONS, TRANSMISSIONS ET INSTALLATIONS



Observatoire de l'agriculture Métropolitaine - 2022

Chefs d'exploitation et créations d'activités



Sources: BD TOPO IGN 2022 - CA 06 2022
Auteur: Chambre d'Agriculture 06, novembre 2022

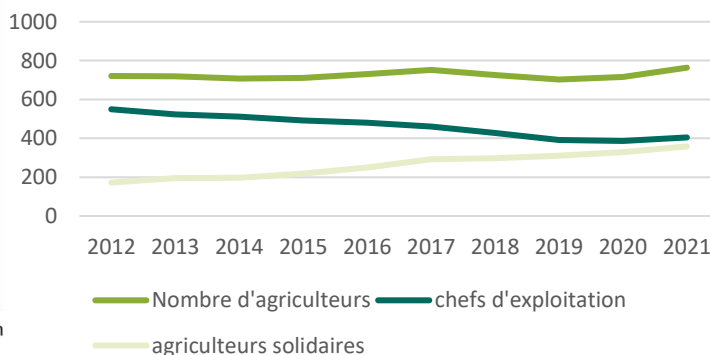
Une profession en baisse

405 chefs d'exploitation en 2021
Contre 549 en 2012 (-26%)

Des départs non compensés

53 ans
Age médian des chefs d'exploitation

Observatoire NCA



Espace Test Agricole

Dispositif innovant permettant à des porteurs de projet de tester la viabilité de leur projet agricole en situation réelle avant une installation définitive :

- **fonction pépinière** : mise à disposition des moyens de production (foncier, bâtiments, matériel),
- **fonction couveuse** : mise à disposition du cadre juridique et fiscal,
- **fonction accompagnement** : technique, comptable, entrepreneurial...,
- **fonction coordination et animation** de l'Espace Test (assurée par MNCA).

Formation



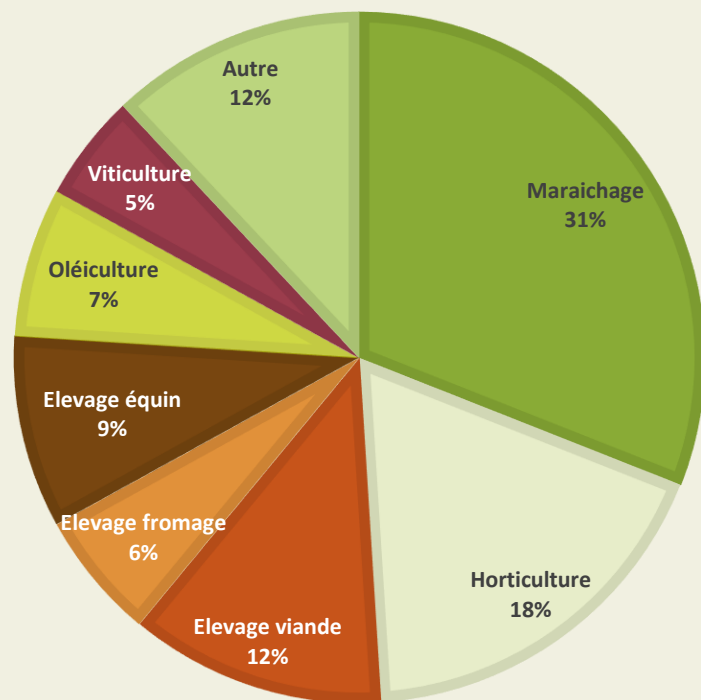
- 4 pôles de formation du secondaire à l'adulte
- Promotion des métiers agricoles
- Formation sur des techniques variées
- Promotion de l'agriculture biologique
- Formation pilotage d'entreprise, techniques de production et en techniques de commerce

03 LE SYSTÈME LOCAL DE PRODUCTION

2,1% de l'alimentation consommée produite localement

Principalement situées sur le littoral et sur les coteaux, les exploitations de la Métropole sont à dominante végétales. L'élevage se situe plutôt dans les vallées et montagnes (Vésubie et Tinée).

Activité des chefs d'exploitation



Une production sous signe de qualité

- AOP «Huile et Olive de Nice»
- AOP « Vin de Bellet »
- IGP Agneau de Sisteron
- IGP Miel de Provence

Le Goût de Nice

Maison des terroirs métropolitaine de valorisation des produits labellisés inaugurée en 2017

- 33 *dépositaires*
- 280 *références produits*

Comité de sélection (CA 06, CMAR PACA et MNCA)

Charte d'engagement qualité



L'agriculture biologique en croissance



98

fermes engagées
en bio



+ 5,4%

+ 5 fermes en 1 an
+ 32 fermes en 5 ans



59%

des communes
ont au moins
une ferme bio



1123

hectares bio dont
81 en conversion



+ 25,2%

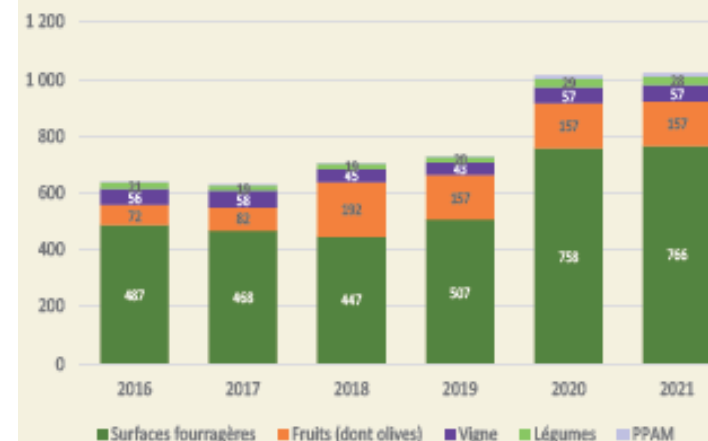
+ 226 Ha en 1 an
+ 394 Ha en 5 ans



9,1%

de la SAU
du territoire
hors estives
collectives

ÉVOLUTION DES SURFACES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES BIO ET CONVERSION (Ha) / 2016-2021 (HORS SURFACES FOURRAGÈRES ET AUTRES CULTURES)



Crédit : observatoire régional de l'agriculture biologique Agribio 06



Surface agricole utile par habitant



25 m²

DE SURFACE AGRICOLE UTILE
PRODUCTIVE PAR HABITANT

contre

4 000 m²

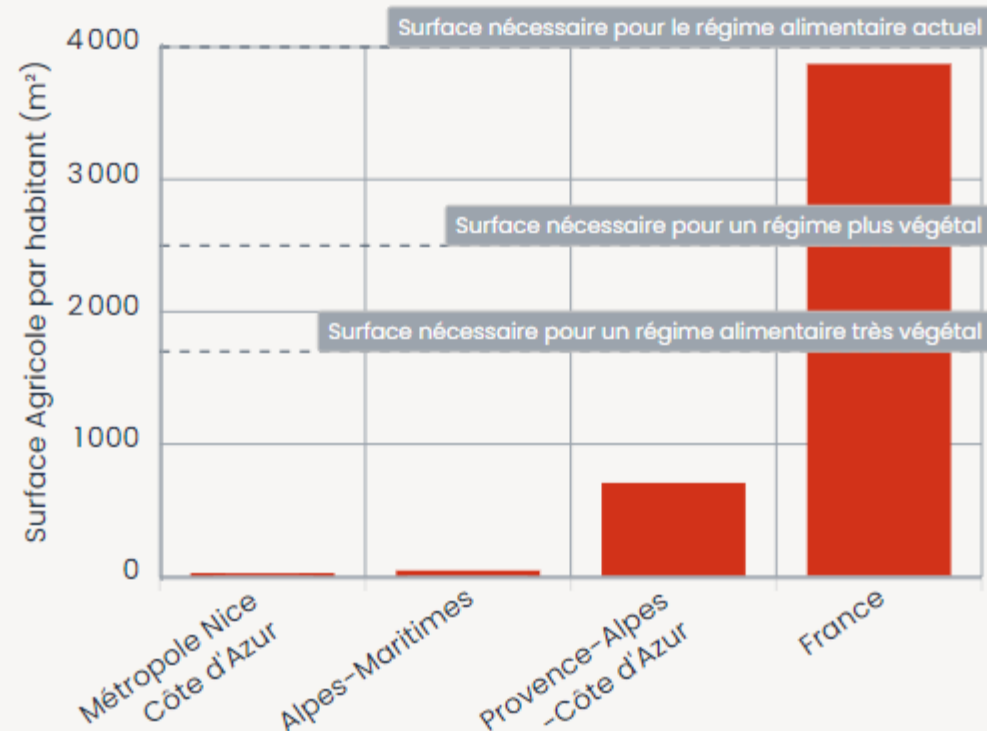
NÉCESSAIRES POUR LE
RÉGIME ALIMENTAIRE
ACTUEL

160 fois plus
de SAU nécessaire

/!\ certaines productions n'ont pas de sens sur le territoire de la Métropole (topologie, mécanisation, climat, eau...)

« Il est important et urgent de mettre en place les politiques adéquates pour préserver des terres agricoles et de créer des liens avec les territoires voisins. »

Les Greniers d'Abondance



Source : [Les Greniers d'Abondance](#), à partir du Registre Parcellaire Graphique ([IGN](#), 2017) et de la Population totale ([INSEE](#), 1er janvier 2017)

05 L'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX

Les jardins potagers

186 jardins potagers

Essentiellement littoral et moyen pays

- 25 jardins familiaux
- 34 jardins collectifs (dont 1 jardin d'insertion, 4 jardins solidaires)
- 127 jardins pédagogiques

Environ 2 500 personnes participent à l'exploitation des jardins.

Des actions pour développer les jardins dès 2015

Une étude réalisée dans les quartiers d'habitat social à Marseille en 2017, révèle que la quantité des fruits et légumes dans les approvisionnements alimentaires des foyers est significativement plus grande en moyenne chez les familles ayant accès à un jardin potager (+158 g/jour par personne du foyer)

Les circuits courts

11 AMAP (+ de 44 paysans adhérents)

5 « Ruche qui dit oui »

27 marchés de plein vent

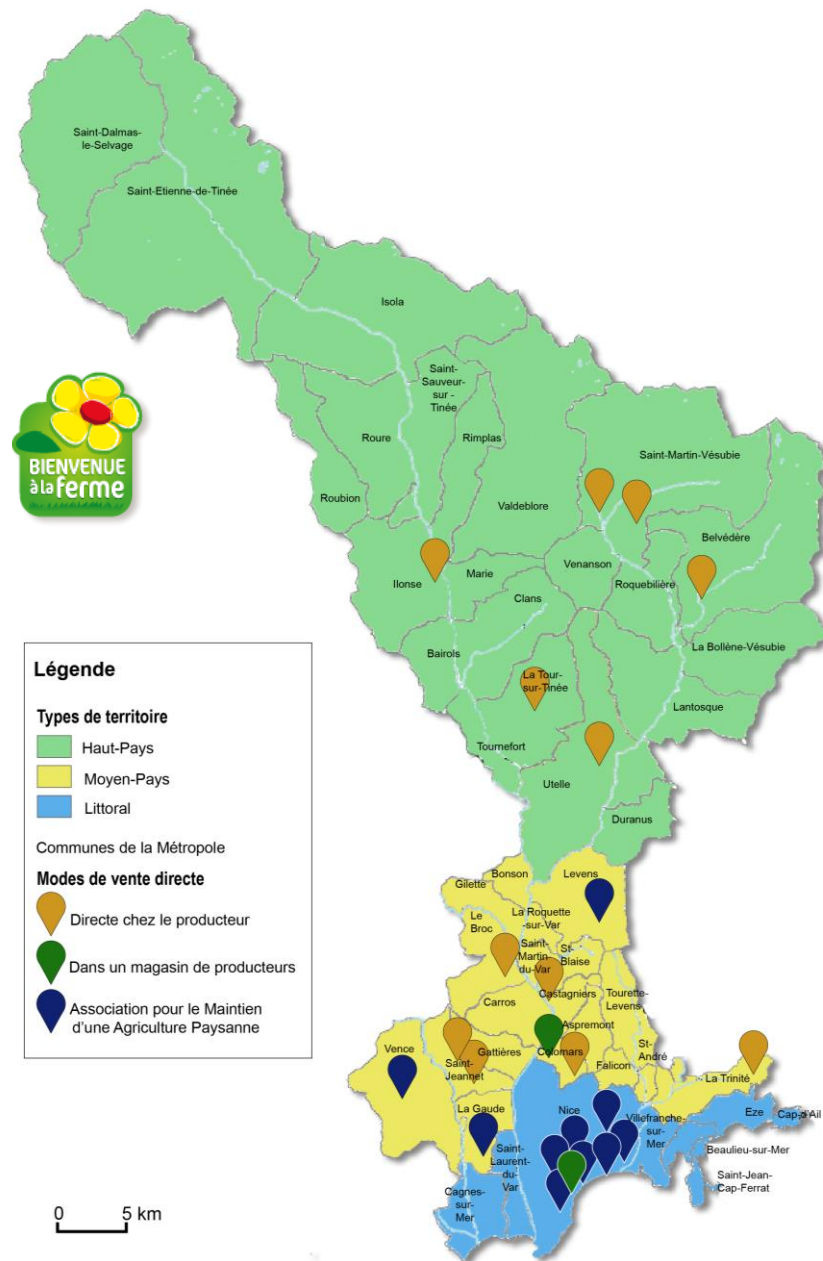
72 foires et marchés ponctuels

18 points de vente « Bienvenue à la ferme »

1 distributeur automatique chez le producteur



La plateforme « 06 à table ! »



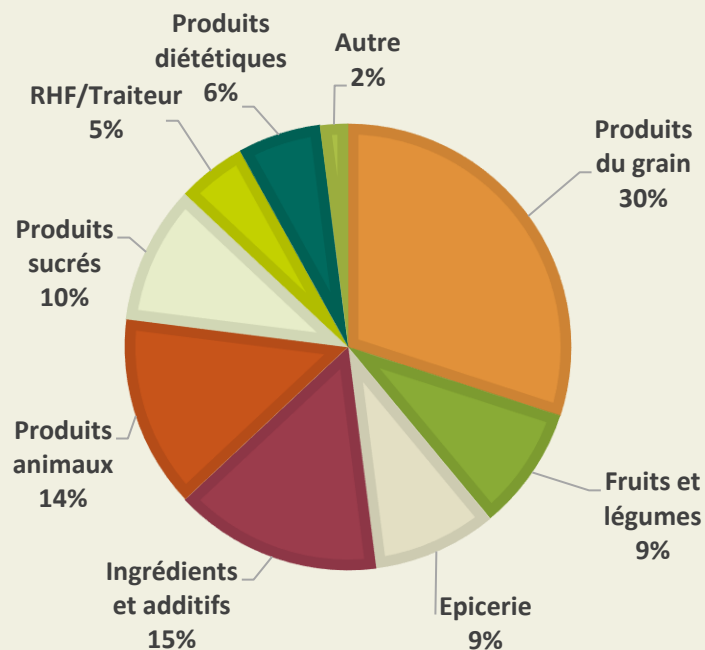
06 LA TRANSFORMATION ET LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT

Des premières transformations proches de producteurs

Produits maraichage, arboriculture et d'élevage → transformés en local sur les exploitations

Petites unités de transformation → produits à haute valeur ajoutée, vendus en circuit court

L'industrie agro-alimentaire (06)



137 établissements
6 670 emplois permanents
65% TPE

La logistique alimentaire

96% des marchandises acheminées par la route

Parc d'Activité Logistique (PAL)
Saint Isidore - **24 ha**
40 entreprises de logistique
En saturation

FRET (toute marchandises confondues) :

- 5 114 tonnes à l'aéroport de Nice
- 218 113 tonnes au Port de Nice
- Peu de FRET ferroviaire

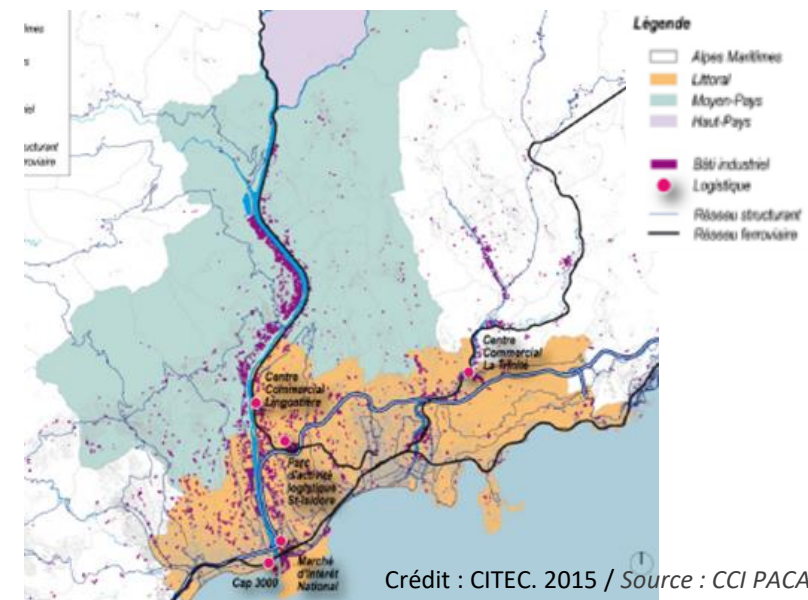
Commerce de gros majoritaire

70% des achats se font dans les enseignes de la grande distribution

Centrales d'achats GMS

Grossistes (MIN, Métro, autres)

Directe



MIN d'Azur

97 555 tonnes
de marchandises alimentaires



58
grossistes

154
producteurs

73% situés sur la Métropole

2 000
acheteurs

38%
restaurateurs

20%
détaillants

14%
revendeurs F&L

7%
collectivités

07 LA RESTAURATION COLLECTIVE

Enquête d'état des lieux de la restauration collective publique au printemps 2021.

- Communes de la Métropole
- CROUS
- CCAS de Nice
- CHU
- 3 prestataires principaux

La restauration scolaire

34 000 repas quotidiens

234 établissements

66% ville de Nice

8/10 communes délèguent leurs services

90% des repas en liaison froide

5 communes gèrent directement la production des repas dans leurs cantines : Nice, Cagnes-sur-Mer, La Gaude, Vence et Roquebillière

35 communes concèdent l'activité à un prestataire

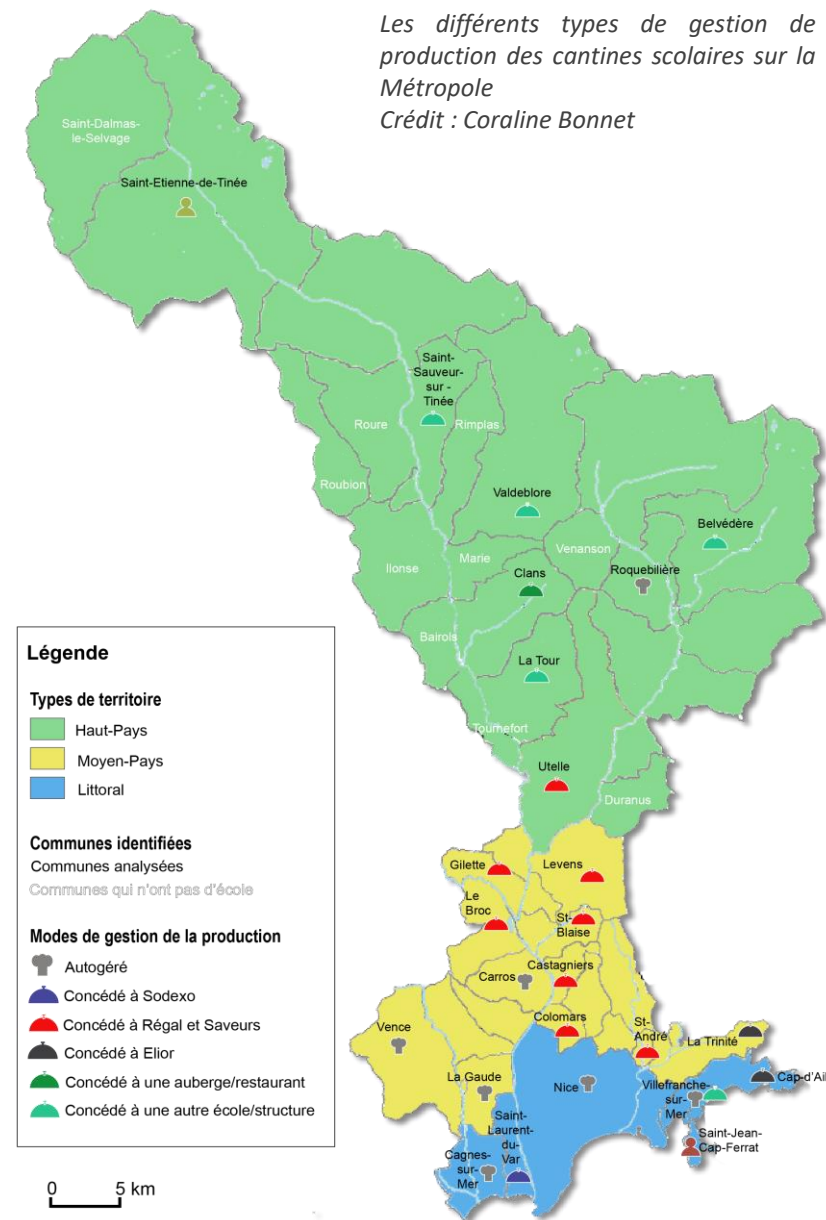
11 communes délèguent à d'autres structures ou en auberge

EGALIM

- 3/4 communes ont réalisé un diagnostic gaspillage alimentaire et 8/10 mettent des actions anti-gaspi en place
- Objectifs bio quasi atteints
- Difficultés approvisionnement locaux



Restitution du diagnostic



08 LE PATRIMOINE CULINAIRE ET TOURISTIQUE

La restauration

2 158 établissements de restauration
8313 emplois

La cuisine nissarde

Identité culinaire forte avec un label



La haute gastronomie

La haute gastronomie est présente sur la Métropole, avec une quinzaine de restaurants étoilés.

Plus de 70 foires et fêtes autour du terroir

Produits du terroir, comme la truffe, la châtaigne, le miel, le fromage, le pain, la fraise de Carros, de l'olive, le vin, les cougourdes....

Des marques de valorisation spécifiques au territoire (Esprit Parc National du Mercantour)

Côte d'Azur

2^{ème} destination touristique de France

100 000 habitants supplémentaires

Littoral
+
Montagne (station de ski et sport de pleine nature)

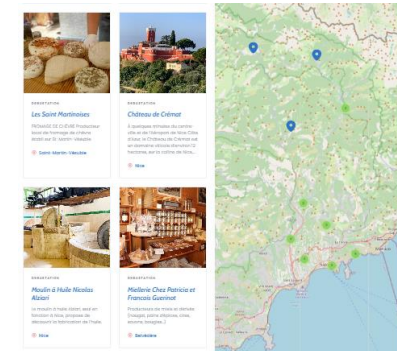
Tourisme d'affaire
(Palais des expositions, salles évènementiels)

De nombreuses initiatives permettant de mettre en avant les producteurs et produits du territoire

« La route des paysages » Outdoor Nice Côte d'Azur

« Les artisans ont du talent ! » Office du Tourisme Métropolitain

...



09 L'ACCESSIBILITÉ À L'ALIMENTATION DURABLE

Un territoire à forts contrastes

Le rapport de revenu entre 10 % des ménages les plus pauvres et les 10 % les plus aisés :

- varie de **1 à 6.8**
- écart est encore plus marqué à Nice **9,1**

Taux de précarité

Nice	Métropole
21%	16,5%
74 000 habitants	96 000 habitants

7% des habitants vivent dans un QPV

Hausse du nombre de bénéficiaires et des demandes

61 associations d'aide alimentaire
(dont 52 sur Nice)

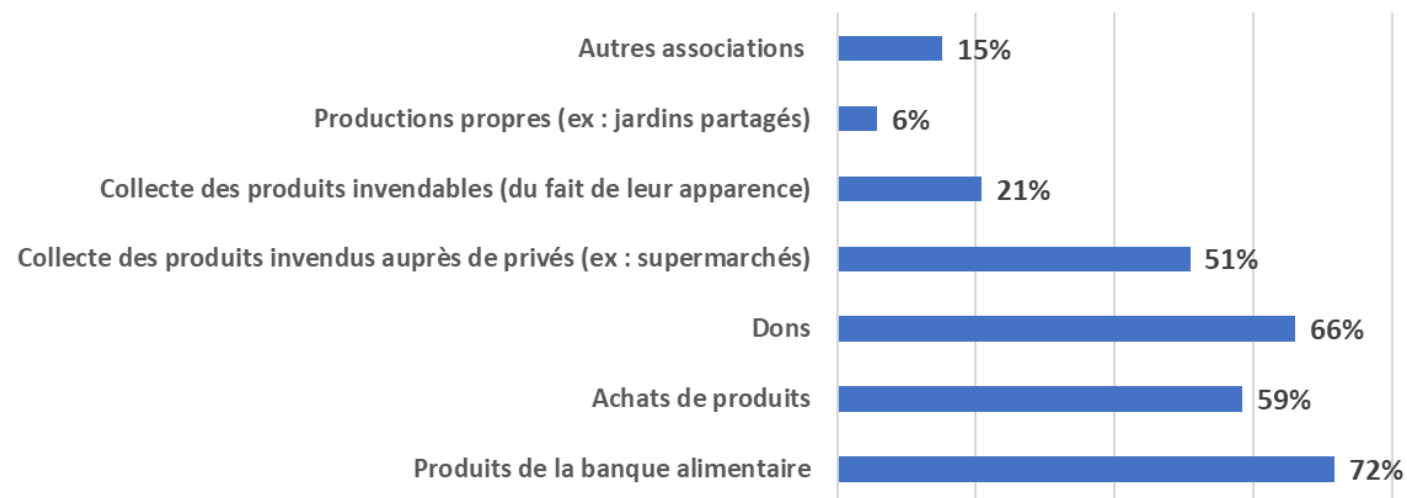
La santé, les revenus et le statut économique et social, des liens mis en évidence

Lien entre faible revenu et consommation d'une alimentation de moindre qualité nutritionnelle, en moyenne plus dense en énergie, avec plus de produits sucrés et moins de fruits, de légumes et de poissons. Cette alimentation, qui favorise l'obésité et les maladies chroniques, est aussi la plus accessible aux petits budgets (*source : INSERM 2017*).

Diagnostic social du PAT du CD 06 - 2021

- Enjeux du « bien produire » et du « bien manger »
- 5% des structure travaillent avec des producteurs locaux
- Besoin de mieux se connaître entre acteurs du territoire
- Manque de fruits et légumes frais à proposer aux bénéficiaires
- Besoin d'accompagner sur changement de comportement alimentaire

Proportion des structures s'approvisionnant selon les circuits suivants



10 L'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Etude du GREC-SUD

Fragilisation de l'agriculture locale :

- Perturbation des cycles végétatifs
- Multiplication et intensification des événements climatiques extrêmes
- Affaiblissement des rendements
- Augmentation du risque sanitaire pour les cultures animales et végétales
- Sensibilité à la chaleur
- Modification de la répartition des pluies entraînant l'accentuation de l'érosion des sols

Etude du SMIAGE

Sécheresse installée

- Mai 2022 très chaud et très sec pour la saison : + 2,8°C température moyenne
- Un déficit de précipitations de 53 %
- Une augmentation des besoins en eau de l'ordre de 50 000 à 250 000 m³ par an

Etude SEMIDE

Consommation en eau et ressources sur les jardins potagers (2023)

Améliorations de techniques, gamme végétale et formation

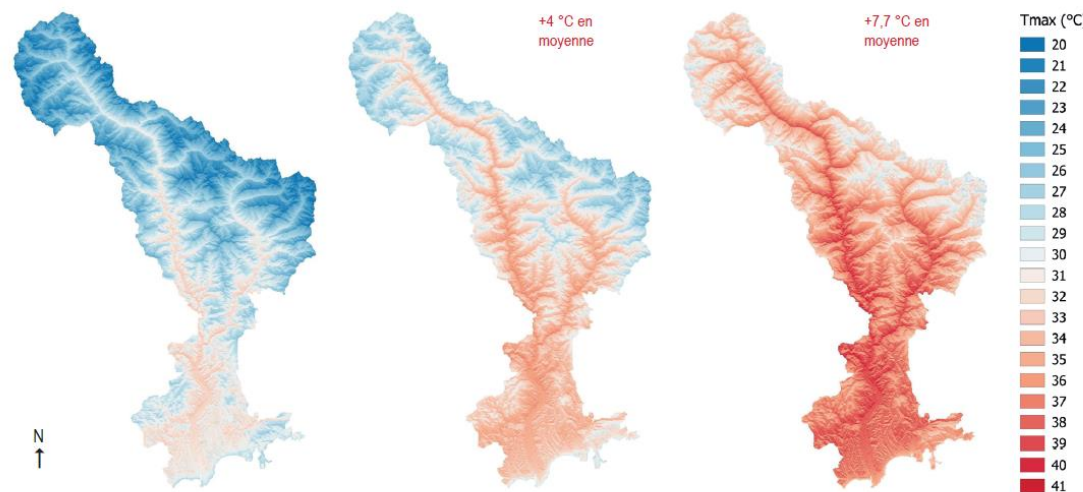
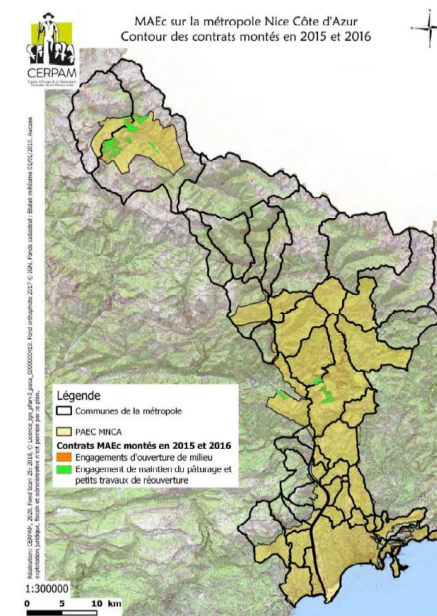


Figure 6. Évolution des températures maximales extrêmes (percentiles 90^e) en juillet sur le territoire NCA, modèle ALADIN-Climat, RCP 8.5 : période 1986-2005, à gauche ; période 2046-2065, au centre ; période 2081-2100, à droite (source : Nicolas Martin, UMR ESPACE, Université Côte d'Azur).



GIEE

Groupements d'intérêt économique et environnemental → facilite les échanges de pratiques agricoles, d'expériences et de connaissances en agroécologie.

- L'autonomie alimentaire des élevages face au changement climatique
- Semons notre autonomie !
- Cultivons la biodiversité pour améliorer les performances



MAEC

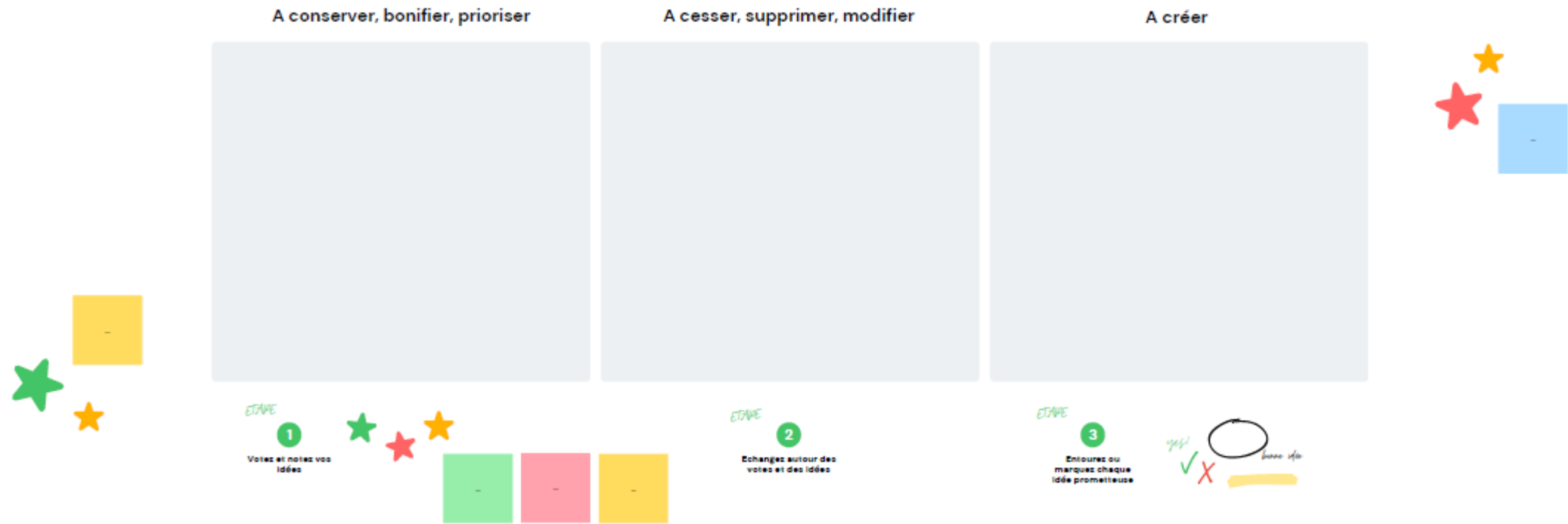
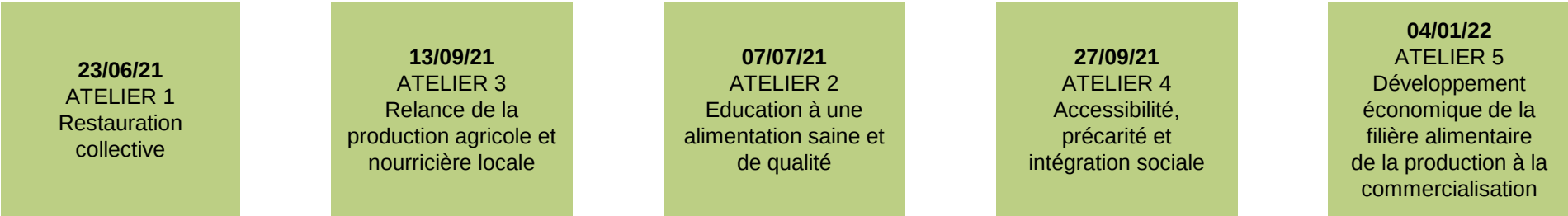
Mesures Agro-Environnementales et Climatiques → accompagnement financier d'agriculteurs s'engageant à mettre en œuvre des pratiques favorables à l'environnement. Depuis 2015 :

- **9 éleveurs**
- 457 ha : amélioration de la gestion pastorale et action complémentaire d'ouverture
- 19 ha : gestion pastorale avec ouverture et entretien du milieu
- 4 ha : entretien des vergers de châtaigner

LES ENJEUX DU TERRITOIRE

Atouts	Opportunités
▪ Climat et relief qui permettent des productions locales diversifiées et emblématiques certifiées AOP et IGP ▪ Des initiatives au niveau politique pour protéger la biodiversité, les terres agricoles et développer l'installation agricole (PCAET, Politique agricole, ZAP) ▪ Des études menées sur la plaine du Var, les vallées Tinée et Vesubie pour l'identification de friches agricoles à potentiel agronomique dans le but de remettre ces terres en production ▪ Production en agriculture biologique en croissance continue ▪ Des communes engagées aux côtés de la Métropole ▪ Cuisine niçoise reconnu patrimoine culturel immatériel de la France et régime méditerranéen vertueux pour la santé ▪ Tourisme développé pour valoriser les productions locales / Les producteurs qui diversifient leurs productions et développent l'agro-tourisme pour valoriser leurs exploitations ▪ Un MIN qui rassemble de nombreux acteurs ainsi qu'une grande variété de denrées alimentaires ▪ De nombreux acteurs du territoire engagés sur l'accompagnement des populations en précarité (étudiants, familles, personnes seules ou âgées) ▪ De nombreux acteurs du territoire engagés sur les questions de transition environnementale (sensibilisation du grand public, actions en faveur de l'environnement, opposition)	▪ L'alimentation durable et de qualité est un sujet actuel, qui intéresse et fédère ▪ Producteurs qui diversifient leurs produits et développent l'agrotourisme pour valoriser leur production ▪ Initiatives des collectivités et institutions agricoles en faveur de l'installation et l'accompagnement des exploitants ▪ De nombreux organismes agricoles proposent des formations autour de la production dans les Alpes-Maritimes (Chambre Agriculture 06, CFPPA Antibes, FSDEA 06, Agribio 06, MSA) ▪ Un PLUM qui préserve les espaces agricoles ▪ OIN et EPA Plaine du Var ▪ Intégration de l'alimentation dans les projets de la Métropole et de la Ville de Nice : Plan Climat Air Energie PCAET, Plan d'Actions en Santé Environnementale PLASE ▪ Politique agricole validée en Conseil Métropolitain ▪ Projets FEADER de reconquête des friches agricoles mené sur la plaine du Var et les vallées Tinée et Vesubie ▪ Une première Zone Agricole Protégée ZAP sur la commune de Saint-Jeannet ▪ PAT voisins et départemental permettant de nombreuses synergies ▪ Plateforme 06 à table ! D'approvisionnement local de la RHD lancé par le Département et la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes ▪ Territoire transfrontalier et partenariats existants sur des projets de transition écologique et d'économie
Faiblesses	Menaces
▪ Trop grande dépendance des productions extérieures avec 98% des denrées alimentaires importées (accentué par le poids de la population et du tourisme) ▪ Importations principalement acheminées en camion participant à la pollution de l'air (30% des émissions du territoire) ▪ Foncier agricole rare, cher et soumis à une forte pression ▪ Baisse de l'activité agricole et de son attractivité (population active vieillissante, transmission des exploitations difficile aux jeunes exploitants) ▪ Une production trop faible par rapport à la demande ▪ Manque d'offre pour permettre l'approvisionnement de la restauration collective dans le respect de la loi EGALIM (bio et local) ▪ Absence de filières et de structuration des producteurs - les acteurs de la transformation alimentaire du territoire produisent principalement des produits "non essentiels pour l'alimentation« (complémentaire alimentaire, café, bières...) ▪ Augmentation des friches sur les terres agricoles qui constituent des réserves foncières et subissent souvent des détournements d'usage et l'artificialisation des sols ▪ Fortes inégalités sociales sur le territoire avec un taux de pauvreté important sur la ville de Nice	▪ Approvisionnement alimentaire réalisé en grande majorité par import de marchandise extérieures (Autonomie alimentaire de 2,1% - Utopies, 2017) ▪ Sur sollicitation des acteurs des 10 PAT départementaux ▪ Difficultés pour les organismes d'aide alimentaire à trouver des produits frais, locaux et de qualité ▪ Impacts du changement climatique ▪ Usage de l'eau : sécheresse, conflit d'usages ▪ Inflation : hausse du coût de l'alimentation

RÉSULTATS DES PREMIERS ATELIERS EXPLORATOIRES DU PAT



<i>Groupe de travail</i>	<i>Date</i>	<i>Titre</i>	<i>Thème PAT</i>
GT1	25/04	Production alimentaire : foncier, installation, production et logistique, transformation, commercialisation	Production locale
			Economie agricole et alimentaire
			Consommation et identité locale
GT2	26/04	Alimentation durable et accessibilité sociale	Enjeux de santé
			Enjeux de transition environnementale et alimentaire
			Précarité alimentaire et accessibilité sociale
GT3	26/04	Restauration collective	Egalim, approvisionnement produits locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire
GT4	27/04	Alimentation durable	Multithématique sur les spécificités du moyen et du haut pays

- Création de fiches actions à partir des actions validées lors du COPIL
- Validation du plan d'action

LES ATELIERS EXPLORATOIRES - RELANCE DE LA PRODUCTION AGRICOLE ET NOURRICIÈRE

<i>Protéger le foncier agricole et les terres nourricières urgemment</i>	Utiliser l’opportunité de la révision du PLU pour redévelopper et protéger le foncier agricole/ Sanctuarisation des terres agricoles dans le PLU métropolitain
	Faire un moratoire sur les terres agricoles, faire cesser concrètement le détournement d’usage -> donner suite réellement aux PV
	Considérer la valeur des terres agricoles pour ce qu’elles sont (pas un réservoir d’urbanisation, mais un bien commun)
	Déploiement des PAEN (qui intègrent le volet logement) et des ZAP (du ressort du conseil départemental en lien avec les communes)
<i>Faciliter l’accès au foncier</i>	Amplifier fortement le travail de sensibilisation auprès des propriétaires fonciers (dont les mairies)
	Création d'une plateforme type « office foncier », lieu pérenne de concertation et de discussion entre acteurs locaux
	Réaliser un travail de recensement des terrasses pour la culture en terrasse. Idem pour les terrains de montagne / forêts exploitables pour ralentir la déprise agricole
<i>Développer l’autonomie et la résilience du système de production (dont travail sur les semences locales)</i>	Installation urgente d’un semencier dans les Alpes-Maritimes
	Favoriser par tous les moyens l’installation d’un semencier paysan, pour accéder à un service de variétés semencières adaptées localement et donc plus résilientes pour les professionnels
<i>Être vigilant sur la ressource en eau</i>	
<i>Agir sur la formation des futurs agriculteurs pour qu’ils soient bien armés</i>	Amplifier l’accompagnement des agriculteurs et de l’agriculture respectueuse de l’environnement, et des hommes (subventions, formations, commande publique dans la resto co...)
	Aider les maraichers dans nos montagnes à utiliser des méthodes reconnues dans les pays froids. Grande disparité au niveau du maraichage entre le littoral et la montagne, et les espaces fonciers au niveau du littoral sont limités
<i>Accompagner et soutenir les agriculteurs, leur famille et leurs salariés</i>	Faciliter humainement leur installation : pas seulement sur le volet agricole car ils contribuent à la vie des villages / des vallées quand ils s’installent (logement, école, etc)
	Travailler sur le logement des agriculteurs et de leurs salariés, le logement est un frein à l’installation et à l’embauche
<i>Sensibilisation de la population, implication dans le redéploiement de l’agriculture et des productions nourricières</i>	Sensibilisation de l’ensemble des publics à la nécessité de redévelopper l’agriculture locale, bio et soutenable pour ses acteurs, et pas seulement les urbains/ Revaloriser le statut de Paysan Maralpin
	Prise en compte de l’alimentation et de l’agriculture de façon transversale sur le territoire (foncier, volet social et économique, patrimoine, paiement des services rendus (MAEC), éducation, etc)
	Dans le cadre du PAT, permettre une implication active de tous les acteurs concernés, dans l’élaboration du projet : développer les réseaux d’échange de bonnes pratiques ici et ailleurs, mettre en place des assises multi-partenariales, trouver des modes d’implication de la population

LES ATELIERS EXPLORATOIRES - DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE LA PRODUCTION À LA COMMERCIALISATION (1/2)

<i>Mieux piloter l'impact de l'activité de restauration sur l'environnement</i>	Mesurer localement l'impact environnemental de la restauration, pour améliorer ses performances sur ces sujets (alimentation : 30 % des GES de la métropole).
	Education importante des consommateurs, restaurateurs, etc pour accroître la consommation de produits sains et de qualité et changer les régimes alimentaires
<i>Appuyer les acteurs qui font une agriculture hyper qualitative et durable, résiliente</i>	Systématiser les formations en agroécologie dans les centres de formations agricoles à tous les niveaux
	Développer une agriculture hyper-qualitative et respectueuse de l'environnement et des hommes
	Sensibiliser encore plus les agriculteurs en activité aux bénéfices du bio et/ou du raisonné
	Financer la transition des exploitations existantes vers une agriculture durable
	Les aider à améliorer la résilience de leurs activités en les accompagnant pour anticiper les crises à venir (climat, eau, pénurie de phosphore, énergie fossile en voie de pénurie...)
	Valoriser sur les marchés les produits locaux durables
	Agribio 06 et le lycée d'Antibes organisent chaque année le 3e dimanche du mois de septembre la foire bio. A multiplier sur la Métropole
<i>Se mobiliser fortement localement sur l'attractivité des métiers de l'agriculture et de l'alimentation</i>	Développer considérablement les jardins collectifs et pédagogiques pour susciter des vocations
	Parler positivement de l'agriculture pour susciter de l'enthousiasme et non de la morosité, auprès des citoyens, et surtout des jeunes
	Déployer de l'énergie pour la promotion de ces métiers de l'agriculture et de l'alimentation
	Donner envie aux jeunes de s'installer
	Développer les qualifications de premier niveau pour les formations
	Faire du lobbying pour réintégrer l'alimentation dans les programmes de l'éducation nationale
	Développer la cuisine végétarienne dans les formations sur la restauration, à tous les niveaux (aucune obligation dans les programmes aujourd'hui)

LES ATELIERS EXPLORATOIRES - DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE LA PRODUCTION À LA COMMERCIALISATION (2/2)

<i>Amplifier et faciliter l'installation des personnes en transition</i>	Développer le tutorat des néo-agriculteurs par les agriculteurs à la retraite (savoir-faire, valorisation des anciens, lien social ...)
	Aider les salariés agricoles à développer leur propre exploitation en les accompagnant (formation, financement...)
	Développer considérablement la professionnalisation et l'aide à la professionnalisation des acteurs qui ont des projets alimentaires
<i>Travailler sur le foncier pour développer les installations</i>	Être inventif pour augmenter la disponibilité du foncier nourricier ! Exemple : faciliter la mise en relation entre les promoteurs et porteurs de gros projets d'aménagement et les structures qui accompagnent les agriculteurs et néo agriculteurs, pour installer un maraicher sur les terrains associés au bâti. Celui-ci produirait la nourriture des habitants / visiteurs de ces complexes
<i>Implication plus grande des collectivités pour être facilitatrices : incuber, puis accompagner efficacement les projets et les porteurs avec des outils adaptés</i>	Meilleur fléchage des aides et financements, notamment européens sur les actions du territoire
	Les collectivités pourraient développer un fonds d'intervention pour être actionnaires des SCIC porteuses d'activités et d'emplois liés à l'agriculture et à l'économie sociale et solidaire
	Il y a beaucoup de projets, de la part des collectivités comme des entrepreneurs : faire en sorte que les collectivités viennent en appui des porteurs de projet, par : la mise à disposition de locaux avec un loyer progressif, en apport de financement en parts dans les SCIC, pour amorcer et renforcer les activités, en salariant une personne les premiers temps de création de l'activité pour sécuriser le porteur de projet
<i>Implication de la collectivité pour faciliter l'émergence de tiers-lieux (terrains, ingénierie, financements, mise en réseau)</i>	Développer des lieux transversaux qui mêlent toute la chaîne de la terre à la fourchette, pour générer des écosystèmes dont l'agriculture serait le fondement
	Créer des tiers lieux avec les associations et le secteur de l'ESS pour générer une dynamique de projets et d'acteurs autour de l'alimentation et accompagner la création d'emplois dans ces structures

LES ATELIERS EXPLORATOIRES - RESTAURATION COLLECTIVE

<i>Approvisionnement</i>	Respect de la réglementation (Egalim et autres)
	Définition des produits locaux (échelle varie du département à la région voire plus)
	Qui produit en France des céréales pour compenser la viande ? (solutions à trouver ?)
	Généraliser une alimentation bio, locale (implique de redévelopper l'agriculture)
	La variation des flux en cours d'année (besoins de septembre à février).
	Mutualisation des approvisionnements dans un groupement de marché ou la création d'une plateforme
	Partenariat avec d'autres territoires (04, 05, l'Italie)
<i>Végétalisation des menus</i>	Difficulté à faire accepter un menu végétarien aux étudiants (beaucoup de précarité, avec parfois un seul repas pris au CROUS, avec possibilité de viande ou de poisson)
	Sensibiliser à l'apport de protéines végétales, avec des données scientifiques, sans rien imposer
<i>Sensibilisation et pédagogie</i>	Difficultés avec certains publics (personnes en situation précaire ou personnes âgées) - CCAS
	Prendre en compte l'environnement (bruit dans les cantines).

LES ATELIERS EXPLORATOIRES - EDUCATION À UNE ALIMENTATION Saine ET DE QUALITÉ

<i>Définir une stratégie alimentaire cohérente</i>	Agir sur le cadre de vie des habitant.e.s
	Travailler sur le paysage global pour faire ressortir une politique cohérente en faveur d'une alimentation saine de qualité à tous les niveaux : protection du foncier, valorisation et soutien des producteurs.trices, installations, développer l'offre de formation sur ce thème
	Choix des publicités et des messages portés pour inciter à une bonne consommation
	Faire preuve de transparence dans les choix et partager les informations disponibles
	Développer toutes les alternatives possibles (culture hors sol comme la pleine terre)
	Collaborer avec les autres entités territoriales pour repenser nos modes d'approvisionnement et accroître la résilience de notre système alimentaire
<i>Travailler sur le cout de l'alimentation</i>	Casser les « préjugés » sur le coût d'une alimentation de qualité (réfléchir à des moyens de faire baisser ce coût et les diffuser)
	Proposition de réponse : réduire les intermédiaires, imaginer une sécurité sociale pour l'alimentation
	Se rapprocher des publics les plus précaires et potentiellement intéressés tels que les étudiant.e.s
<i>S'adresser au plus grand nombre</i>	Passer de l'impression de contrainte à l'idée de « se faire plaisir » à travers l'éducation du goût
	Mettre en place des défis des familles à alimentation positive
	Toucher les enfants et les parents
	Développer les jardins dans ou à proximité des campus et des résidences étudiantes
<i>Accroître le soutien de la métropole et des collectivités aux initiatives et projets</i>	Pour les actions / initiatives qui valent la peine d'être essaimées et les projets à développer, par de la mise en réseau, de l'animation, de la facilitation
	Par de l'apport en ingénierie, des financements pérennes et ponctuels selon les opérations

LES ATELIERS EXPLORATOIRES - ACCESSIBILITÉ ET PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Lutter contre le gaspillage alimentaire	Constitue un gisement de denrées pour les personnes précaires
	L'accès aux produits « issus du gaspillage », surplus, invendus etc, est plus simple et rapide
	Développer les réseaux et modes de collecte des invendus directement par les personnes en précarité
Sensibiliser, éduquer, dimension éducative	Développer les cuisines partagées pour sortir de l'isolement
	Mise en œuvre d'ateliers santé nutrition à destination des publics précaires du PLIE
	Travailler sur l'insertion par l'activité économique (agriculture, restauration, etc)
	Augmenter sensiblement la production locale et les jardins collectifs
	Faire de ce sujet une thématique transverse dans le PAT pour amener les acteur.trice.s du territoire à porter des actions communes, en synergie

Merci pour votre participation !



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



**MÉTROPOLÉ
NICE CÔTE D'AZUR**

