

Naturellement Magazine Alimentation et agriculture Cholet



<https://www.naturellementcholet.fr/>

Quelle Politique Agricole et Alimentaire?

Je veux des produits bio et locaux dans la cantine de mes enfants

Je veux gagner ma vie dignement en produisant des produits de qualité

Je veux préserver ma santé et l'environnement

Je veux participer à la construction de la politique alimentaire locale

Je veux connaître l'origine des produits que je mange

Je veux encourager les commerces et restaurants à valoriser les produits agricoles locaux

Je veux préserver les terres agricoles

Je veux créer des liens entre les consommateurs et les producteurs locaux

C'est un PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL qu'il nous faut!



Franck Loiseau

Début 2024 de nombreux agriculteurs ont manifesté leur désarroi et leur colère, principalement face à la baisse de leurs revenus. Les réponses apportées au niveau national ne résoudront rien à moyen terme. En parallèle de nombreux consommateurs éprouvent de réelles difficultés pour bien se nourrir. Les liens entre les agriculteurs et les consommateurs sont à retisser à l'échelle locale. C'est un des immenses chantiers que nous mènerons au cours des 15 années à venir.

Une nouvelle révolution agricole est à mener. Elle consiste à relocaliser la production, la transformation et la distribution alimentaires. L'agriculture, indispensable pour nous nourrir au quotidien, repose aujourd'hui sur une part de plus en plus restreinte de la population active. La politique agricole locale devra mieux préserver les territoires, ne plus perdre de fermes et d'emplois. Elle devra permettre aux agricultrices et aux agriculteurs de vivre dignement de leur production. La richesse créée doit davantage rester dans les fermes et sur les territoires.

Des solutions existent. Elles sont déjà à l'œuvre dans de nombreux territoires. Nous devons nous en inspirer, faire naître et accompagner les changements nécessaires, aller vers des systèmes alimentaires durables. Je vous invite à découvrir 18 propositions au fil des pages qui suivent.

D'autres propositions sont disponibles sur <https://www.naturellementcholet.fr/>

Franck LOISEAU



Muriel Courtaut

n°1
Un an après les élections

n°2
Spécial santé

n°3
Repenser la ville

n°4
Agriculture et alimentation



J-M Debarre

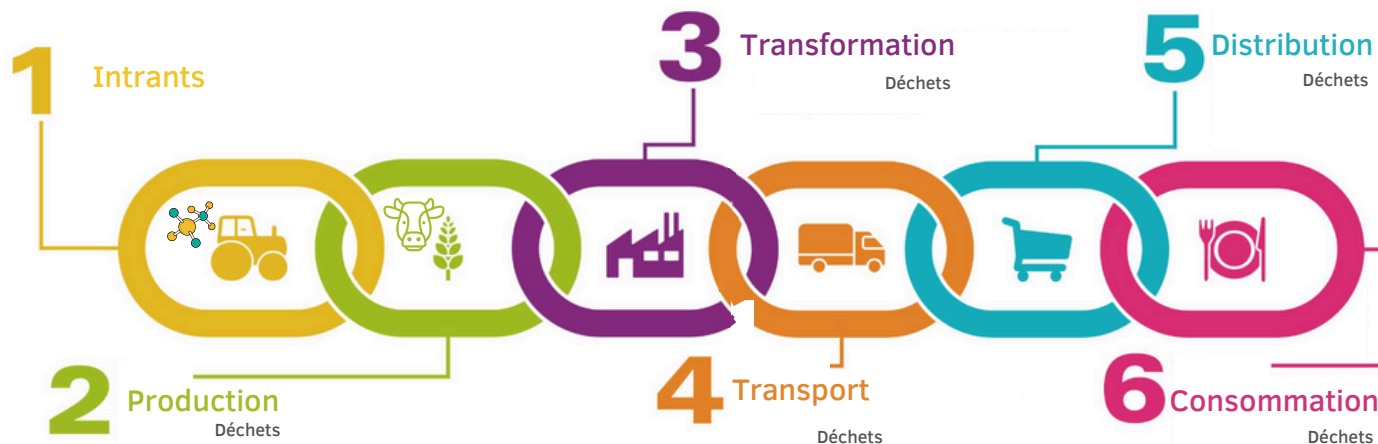


<https://www.naturellementcholet.fr/>

Le système alimentaire

Toutes les étapes du système alimentaire contribuent à la bonne alimentation de la population. Elles créent des emplois, de la richesse économique, de la valeur ajoutée. Mais elles fragilisent les sols, la ressource en eau, la biodiversité, émettent beaucoup de Gaz à Effet de Serre (GES) et participent au changement climatique. L'ensemble du système alimentaire représente 22% des GES derrière le transport (30%) et le logement (23%).

A l'échelle de Cholet Agglomération et du bassin de vie du Choletais, chaque étape du système alimentaire peut être améliorée pour réduire son impact sur l'environnement.



Données pour les Pays de la Loire

1 Intrants

Engins agricoles, carburants, semences, alimentation animale, engrais minéraux. Ils représentent 2,5% des Gaz à Effet de Serre G.E.S.

2 Production

La production agricole demeure trop peu diversifiée (élevage, viticulture, grandes cultures...). Elle représente 30,5 % des G.E.S.

3 Transformation

L'industrie agroalimentaire représente un secteur d'activité important mais très concentré. Elle représente 2% des G.E.S.

4 Transport

Qu'il s'agisse d'importer ou d'exporter des produits bruts ou transformés, le système agroalimentaire engendre un fret important.

5 Distribution

La distribution implique la consommation d'énergie: éclairage, chauffage, chaîne de froid.

Elle reste très concentrée autour de la grande distribution mais elle comprend également les commerces alimentaires, les marchés, les restaurants, cafés, traiteurs, la restauration collective: établissements scolaires, Ehpad, hôpitaux... Elle représente 1,5 % des G.E.S.

6 Consommation

L'empreinte de la consommation alimentaire est très variable en fonction du régime alimentaire de chacun (végétarien, carné...). En moyenne la consommation alimentaire représente 1,3 tonne équivalent CO2 par an, soit 13,5 % de l'empreinte carbone totale d'un Français.

Gaspillage alimentaire et déchets

Le gaspillage alimentaire représente chaque année 18 % de la production alimentaire totale et 3 % des GES.

Par ailleurs le Choletais a trop longtemps ignoré le tri des bio-déchets.

Proposition n°1

Compléter et partager le diagnostic du profil agricole et alimentaire de Cholet Agglomération

Vous trouverez au fil des pages qui suivent quelques éléments de diagnostic. Toutefois un diagnostic complet devra être effectué par les chambres de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, des Métiers et de l'Artisanat en s'appuyant sur les professionnels et la population. Le diagnostic finalisé sera largement diffusé aux Choletais dans un souci de transparence et afin que chacun puisse s'emparer des évolutions à mener dans les prochaines années.

104 000 habitants

Surface totale de l'agglomération 787 km²

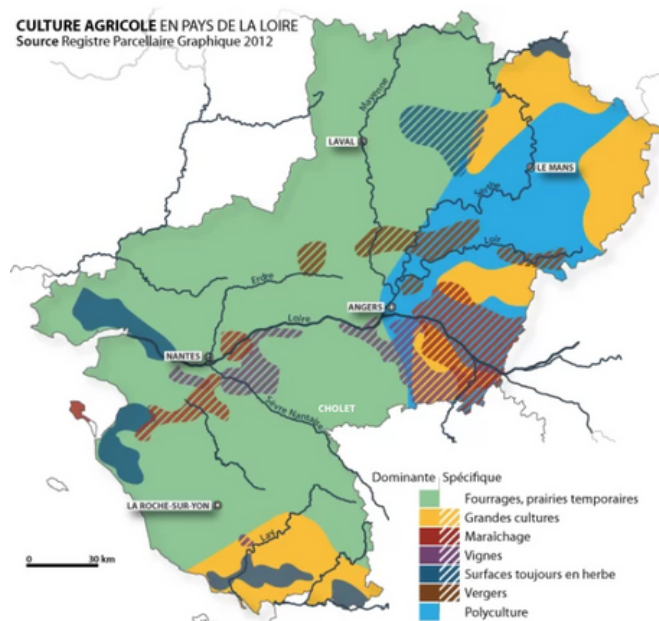
Surface Agricole Utile 559 Km²



5400 m² de S.A.U./hab

La Surface Agricole Utile Productive par habitant est largement suffisante mais les productions demeurent insuffisamment diversifiées

CULTURE AGRICOLE EN PAYS DE LA LOIRE
Source Registre Parcellaire Graphique 2012



Le Choletais appartient au profil agricole dominant de la Région des Pays de la Loire où la culture fourragère et l'élevage bovin (viande et lait) sont très présents.

Un début de diagnostic

Le Choletais, une terre d'élevage mais pas que ...



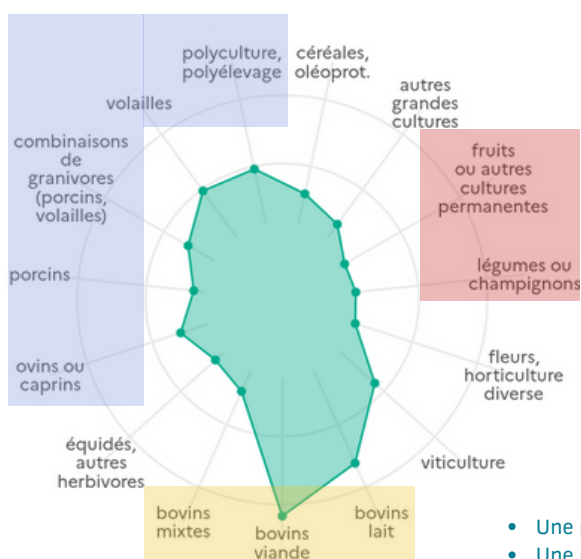
A l'ouest et au centre, l'élevage bovin prédomine nettement et participe à la richesse économique du territoire. La Production de lait et viande représentait près de 60 Millions d'euros en 2020. L'élevage de porcs, volailles, ovins et caprins est présent sur de nombreuses communes. Terre d'élevage, le Choletais a vocation à le rester en faisant évoluer ses pratiques. Le marché aux bestiaux de Cholet reste le plus grand marché français en gros bovins à viande.

Dans le Vihiersois, les grandes cultures et la viticulture (8 Aires d'Appellations d'Origine Contrôlée dont l'Anjou Villages et les Coteaux du Layon) occupent une place importante. La viticulture participe à l'identité et à l'attrait touristique du Choletais. La filière bois apporte également sa contribution au développement local et à l'autonomie énergétique.

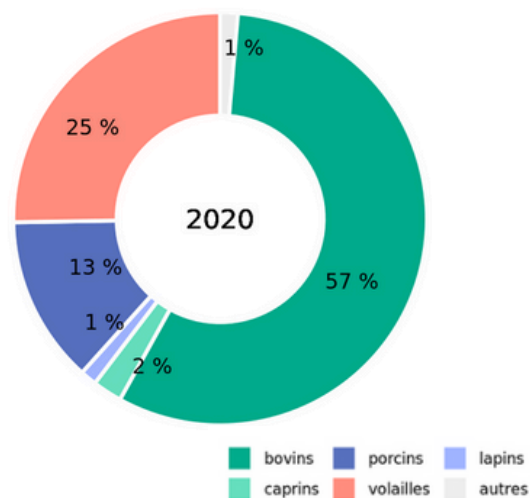
Les agriculteurs façonnent le paysage rural. L'activité agricole permet d'entretenir les chemins, les haies, la diversité des sites. Le bocage est encore relativement préservé sur une large partie du territoire mais il devra être renforcé.

Une agriculture plus diversifiée est indispensable. Il faudra en particulier combler un important déficit en légumes, en fruits et oléagineux, des secteurs souvent peu rémunérateurs et en concurrence avec des productions européennes et mondiales. Ces nouvelles productions devront nous permettre de soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs sur de plus petites fermes.

Orientation technico-économique des productions agricoles
Cholet Agglomération 2020



Répartition des cheptels



- Une production faible de fruits et légumes
- Une présence moyenne des autres cheptels: volailles, porcins...
- Une forte présence de l'élevage bovin

Un Projet Agricole et Alimentaire Territorial

Proposition n°2

Un Projet Agricole et Alimentaire Territorial

Depuis plusieurs années nous proposons que Cholet Agglomération mette en place un **Projet Alimentaire Territorial (PAAT)**. Depuis 10 ans de nombreux territoires : Mauges Communauté, le Pays de Mortagne, le Pays des Herbiers, les Communautés Sèvre-et-Loire, Layon Aubance, Angers, Saumur, les Deux-Sèvres... ont su s'emparer de cette opportunité et ont déjà un PAT qu'ils développent au fil des années. C'est avec beaucoup de retard que Cholet Agglomération a lancé des études dans le but d'élaborer un P.A.T.

Nous voulons un P.A.T. ambitieux certifié et labélisé de niveau 2 par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

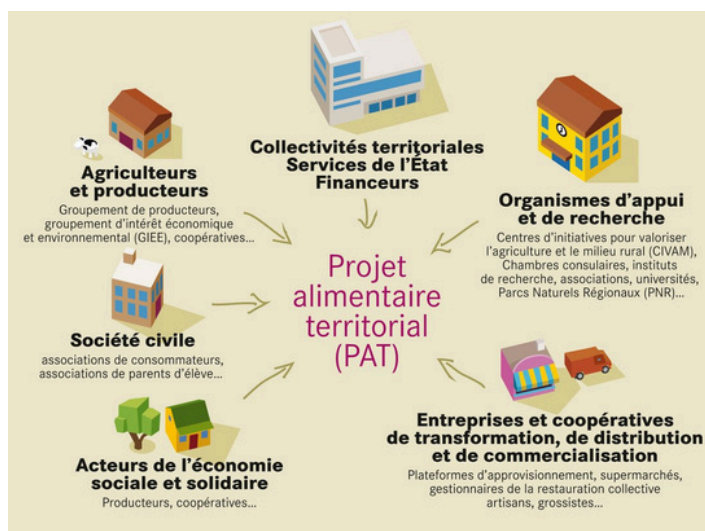
Nous souhaitons que Cholet Agglomération dépose sans tarder un dossier de candidature étayé auprès de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) pour que ce projet aboutisse enfin.

Ce P.A.T revêtira des dimensions économiques, environnementales, sociétales et sociales

- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières locales, développement des outils de transformation et de valorisation des productions locales, meilleure organisation des circuits courts afin de leur donner une place prépondérante, rapprochement de l'offre et de la demande y compris via les outils de vente en ligne locaux, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, installation d'agriculteurs, de transformateurs, d'artisans et de commerçants ...

- **une dimension environnementale** : production et consommation de produits locaux, sains et de qualité grâce à l'agroécologie, dont la production biologique, préservation des espaces agricoles, préservation de l'eau, des sols, de la biodiversité naturelle et agricole, des paysages, de la qualité de l'air. Un environnement sain où on vit sainement.

- **une dimension sociale** : lutte contre la précarité alimentaire, accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, évolution des régimes alimentaires plus durables, amélioration de l'état de santé globale de la population, éducation alimentaire, création de liens et de convivialité, patrimoine gastronomique, lutte contre la surproduction et toutes les formes de gaspillage alimentaire.

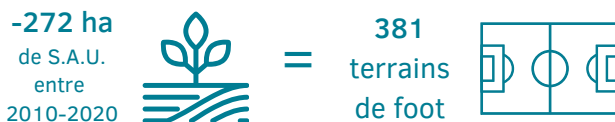


• Les enjeux :

1. Produire une alimentation locale et accessible à tous
2. Relocaliser des filières agricoles et alimentaires
3. Préserver les terres, les fermes, les emplois, installation et transmission du foncier
4. Accompagner des changements de pratiques vers l'agroécologie pour protéger l'environnement
5. Impliquer les citoyens et les élus locaux
6. Réussir une transition vers une alimentation durable de qualité

OBJECTIF « ZÉRO ARTIFICIALISATION NETTE » : CONJUGUER SOBRIÉTÉ ET QUALITÉ URBAINES

- Diminution de la Surface Agricole Utile Cholet Agglo



- L'artificialisation des sols se poursuit



- Atteindre le Zéro Artificialisation Net des sols en 2050
- Respecter l'objectif intermédiaire de 2031



Proposition n°3

Préserver les terres agricoles

Atteindre le Zéro Artificialisation Nette des sols

Sur le territoire de Cholet Agglomération la **Surface Agricole Utile diminue** au fur et à mesure que l'artificialisation des sols se poursuit. L'outil Vigifoncier permet de veiller sur l'utilisation du foncier.



Nous devons dès à présent prendre toutes les mesures pour respecter un des objectifs majeurs de la loi Climat et Résilience: atteindre le **zéro artificialisation nette des sols** en 2050, avec un objectif intermédiaire de réduction de moitié de la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers d'ici à 2031.

Vous pouvez vous référer au magazine n°3 *Repenser la ville* pour redécouvrir nos propositions à propos des liens entre Sobriété et Qualité Urbaine.

Préserver les terres, les fermes, les emplois

Proposition n°4

Créer une ferme municipale / Maîtriser une part du foncier agricole

Selon la loi, le sol fait partie du patrimoine commun de la nation. Les sols remplissent de nombreuses fonctions. Nourrir la population, produire de la biomasse, stocker du carbone, épurer et conserver l'eau. La ville et l'agglomération ont un droit de regard et la capacité d'agir pour en définir les usages.

Pour maîtriser le foncier nourricier plusieurs solutions sont envisageables et peuvent se cumuler.

- Créer une ferme municipale (SCIC ou Régie) sur des terres appartenant à la ville de Cholet. La première mission de cette ferme sera d'assurer une partie de l'alimentation bio des restaurants scolaires et autres restaurants collectifs.
- Créer des **Espaces-Tests agricoles** ou 'Ilots Paysans' pour donner la possibilité de tester le métier d'agriculteur en conditions réelles. Ces espaces-tests comprendront la mise à disposition de foncier, de matériel, un accompagnement personnalisé et de gestion de projet. Les personnes concernées bénéficieront d'un statut de stagiaire ou d'employé d'une Coopérative d'Activité et d'Emploi.
- Favoriser la **location de longue durée de terres et matériels** appartenant à la ville ou à l'agglomération à des agriculteurs qui s'engageront à respecter un cahier des charges de production précis et à fournir les cantines des écoles, crèches ...
- Augmenter le nombre de **jardins partagés** en lien avec l'association qui les gère.
- Acquérir de **nouvelles terres agricoles**.

Une occasion ratée : les quartiers fertiles

En France il existe 100 fermes urbaines dans les quartiers prioritaires soutenus par l'Agence Nationale de Rénovation Urbaine.

Cette opportunité n'a pas été saisie à Cholet lors de la rénovation des quartiers Jean-Monnet et Favreau. D'autres villes moyennes, Laval, Quimper, Blois l'ont fait.



Proposition n°5 Plus de fermes, des fermes plus petites

Le Schéma Directeur Régional des Exploitations Agricoles dit clairement que l'installation d'un nouvel agriculteur est prioritaire par rapport à l'agrandissement d'une ferme existante. Mais dans les faits, les exploitations ne cessent de s'agrandir.

L'agrandissement des fermes pose plusieurs problèmes : une concurrence entre agrandissement et installation, l'augmentation du prix des terres, des fermes de plus en plus difficiles à transmettre.

Les aides de la Politique Agricole Commune sont malheureusement principalement distribuées en fonction du nombre d'hectares et non en fonction de nombre d'emplois. En France, sur 100 ha échangés, 50 ha vont à l'installation, 40 ha à l'agrandissement, 10 ha sortent de la surface agricole.

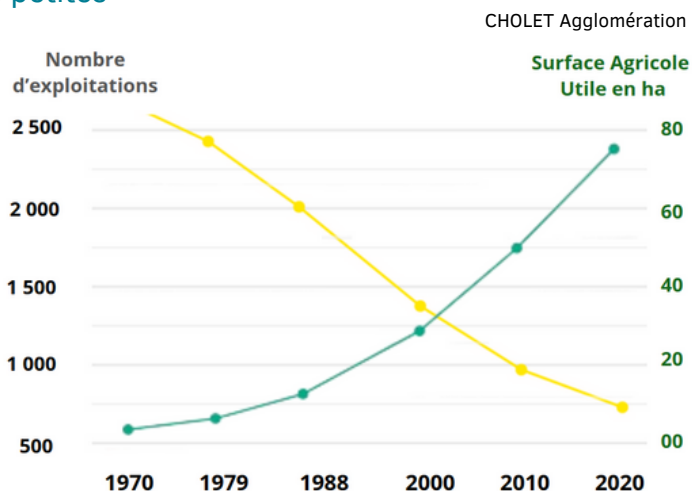
-630
exploitations
en 20 ans
2000-2020



+32%
de S.A.U. par
exploitation
2010-2020

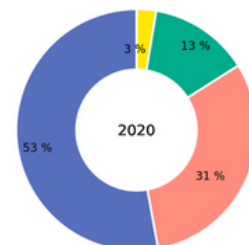


CHOLET Agglomération



Les grandes exploitations représentent 36 % des exploitations et utilisent 53% de la Surface Agricole Utile.
Les petites exploitations représentent 13% des exploitations et utilisent 3% de la S.A.U.

■ microexploitations ■ petites ■ moyennes ■ grandes



En lien avec des Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif d'envergure nationale qui gèrent le foncier agricole, nous voulons :

- Soutenir des démarches pour repérer du foncier disponible, mener une veille foncière et anticiper de futures disponibilités.
- Favoriser la transmission des fermes en accompagnant les personnes cédantes et en finançant les diagnostics d'exploitation.
- Mettre en réserve des terres ou financer le stockage par la Safer ou un Établissement Public Foncier le temps de trouver un ou des repreneurs et / ou constituer une ou des fermes viables pour l'installation.
- Participer au financement d'acquisition de fermes sur le territoire de l'agglomération via les SCIC .
- Favoriser l'accès au logement des agriculteurs.

Préserver les terres, les fermes, les emplois



Ne plus perdre d'emplois, en regagner

Qui sont les agriculteurs, agricultrices?

1,5 % de la population totale



21% des chefs d'exploitation sont des femmes



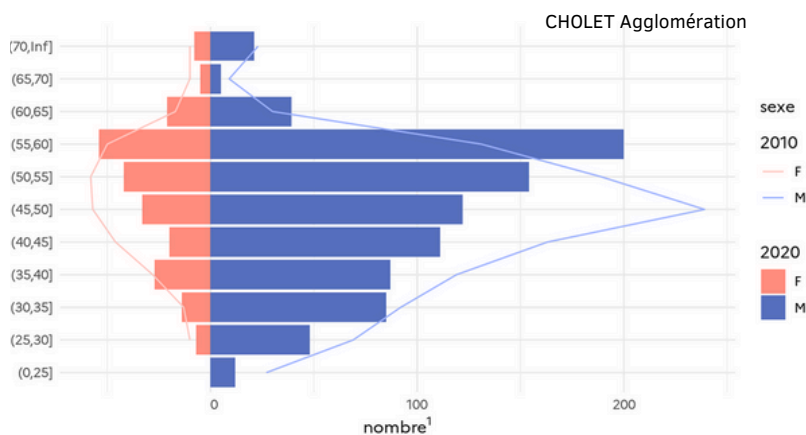
44% ont + de 50 ans



9% ont + de 60 ans

-160 emplois entre 2010-2020

chefs d'exploitation / co-exploitants	988
main d'œuvre familiale permanente	70
salariés permanents	408
saisonniers et salariés occasionnels	160
TOTAL	1627



- Sur l'agglomération, en 2020 il y avait 729 exploitations soit 60 de moins qu'en 2010.

- Le secteur de l'agriculture représentait 1627 emplois. Près de 3000 emplois supplémentaires sont liés à l'activité agricole en amont (agro-fourriture) et en aval (agro-industrie).

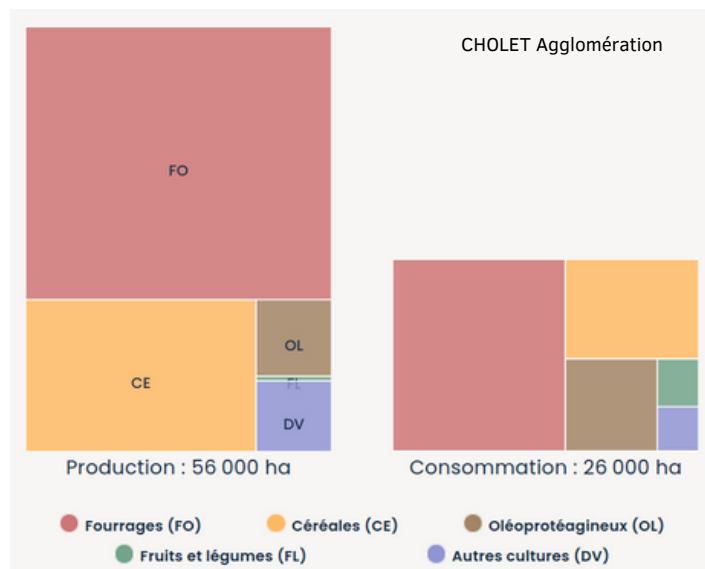
- A Cholet (dont le Puy St Bonnet) il y avait 170 fermes en 1988. Il en restait 67 en 2010. La Surface Agricole Utile était de 5800 ha en 1988 et de 3900 ha en 2010, soit -33 % en 45 ans.

Proposition n°6

Diversifier les productions agricoles

Cholet Agglomération, grâce à ses communes rurales, fournit beaucoup plus de produits agricoles qu'elle en consomme, +220%.

	Production	Consommation	Ratio production/consommation
Communauté d'agglomération Agglomération du Choletais	56 362 ha	25 676 ha	220 %
Maine-et-Loire	440 187 ha	199 919 ha	220 %
Pays de la Loire	2 048 942 ha	926 099 ha	221 %
France	25 018 340 ha	20 891 205 ha	120 %



Mais l'analyse par groupes de cultures montre :

- un fort déficit de production de fruits et légumes qui s'accroît
- un déficit d'oléagineux (huiles végétales)

Une forte demande existe pour répondre aux besoins locaux et nationaux

Nous soutiendrons la production de fruits et légumes frais locaux sur de petites fermes riches en emplois.

Une ferme qui produit des légumes et des fruits est deux à trois fois plus riche en emplois qu'une exploitation dédiée à l'élevage.

Assurer un revenu décent pour les producteurs de fruits et légumes, secteur très concurrentiel, sera indispensable.

Préserver les terres, les fermes, les emplois

-23 ha
entre
2010-2020



-14 ha
entre
2010-2020



CHOLET Agglomération

La forte production du **fouillage** alimente les élevages locaux et est exportée vers d'autres territoires.



La production de **céréales** alimente à la fois la consommation humaine et animale locale et fournit des régions déficitaires.



Proposition n° 7 Soutenir le bio, l'agroécologie

Les fermes Bio sont plus petites et plus ancrées dans leur territoire. Elles créent une valeur à l'hectare ou par animal supérieure au conventionnel. Le bio fait partie de l'agroécologie.

En France les fermes engagées en bio en moyenne + 1,5 Emplois Temps Plein que les fermes conventionnelles.

Le bio sur Cholet Agglomération c'est...



7285 ha
en bio



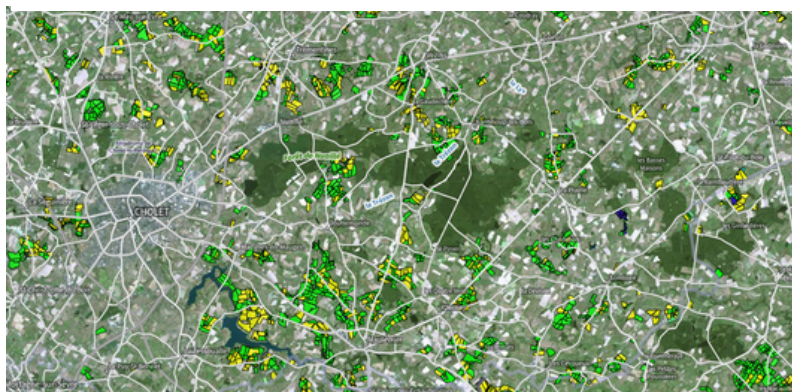
13%
de la Surface Agricole Utile



111
fermes



15,1%
des fermes

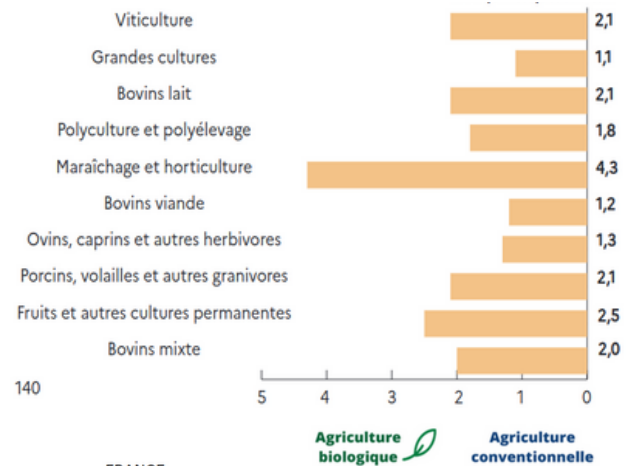


Surfaces cultivées en bio sur Cholet Agglomération.
En jaune les grandes cultures. En verts les surfaces fourragères

Les effets positifs du bio sont

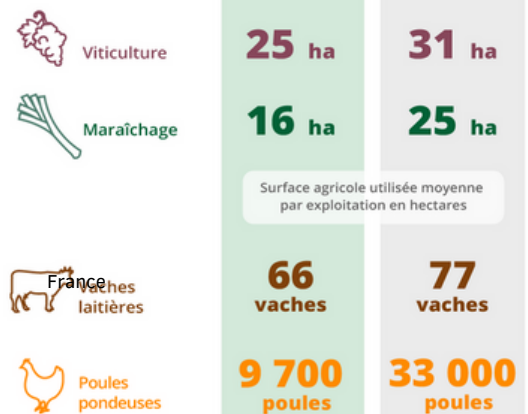
- Une meilleure qualité des sols, des sols plus vivants -
- un stockage de carbone et de l'eau supérieur dans les sols
- Une meilleure qualité de l'eau et de l'air
- Une biodiversité naturelle et agricole plus riche, un plus grand bien-être animal
- La production d'aliments meilleurs pour la santé humaine : pas ou peu de pesticides, moins de médicaments vétérinaires, d'additifs...
- Une préservation de la santé de l'agriculteur et de sa famille

FRANCE équivalent temps plein par type d'exploitation



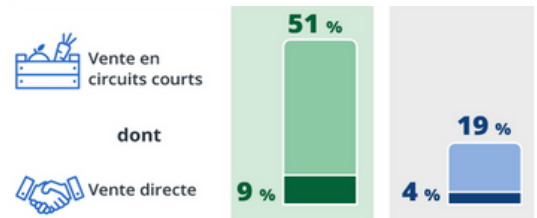
FRANCE

Des fermes plus petites



Surface agricole utilisée moyenne par exploitation en hectares

commercialisant davantage en circuits courts



plus rentables



Excédent brut d'exploitation

- L'agroécologie utilise les ressources et les mécanismes de la nature dans l'objectif de production agricole.
- Elle allie des dimensions écologiques, sociales et économiques. Elle s'appuie sur le partage d'expériences et la formation.
- Elle permet aux agriculteurs de mieux vivre de leur travail. Les coûts de production sont moins élevés, la valeur ajoutée par actif est supérieure, l'efficacité économique des exploitations est renforcée.
- Elle utilise les interactions existantes au sein de l'environnement, entre les végétaux, les animaux, les humains et favorise la biodiversité.

Aller vers l'agroécologie

L'agroécologie en 3 piliers et 12 principes

PILIER SOCIAL

Cultiver la solidarité et la responsabilité sociale

7. Souveraineté alimentaire
8. Des agricultures paysannes à taille humaine
9. Partage des compétences et connaissances



PILIER ÉCOLOGIQUE

S'inspirer du fonctionnement des écosystèmes pour préserver l'environnement et les ressources

1. Sobriété énergétique
2. Biodiversité
3. Des sols vivants
4. Quantité et qualité de l'eau
5. L'arbre et les haies
6. L'animal, complémentaire des plantes et des sols



PILIER ÉCONOMIQUE

Développer une économie au service du bien commun

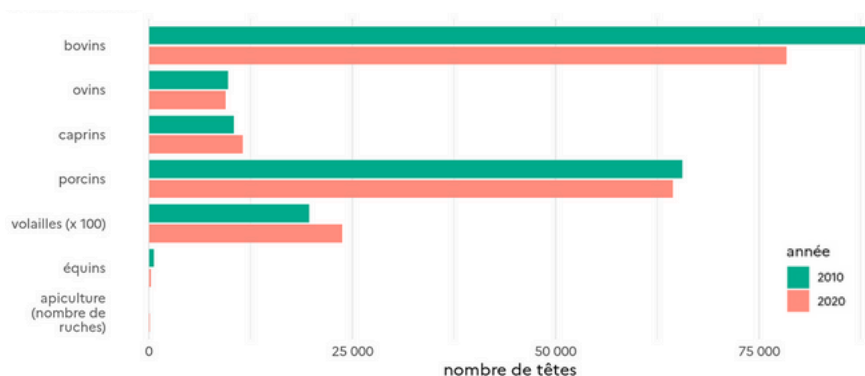
10. Des économies sociales et solidaires relocalisées qui favorisent l'emploi et l'autonomie des territoires
11. Des fermes viables et vivables au fil du temps
12. Des filières justes et transparentes



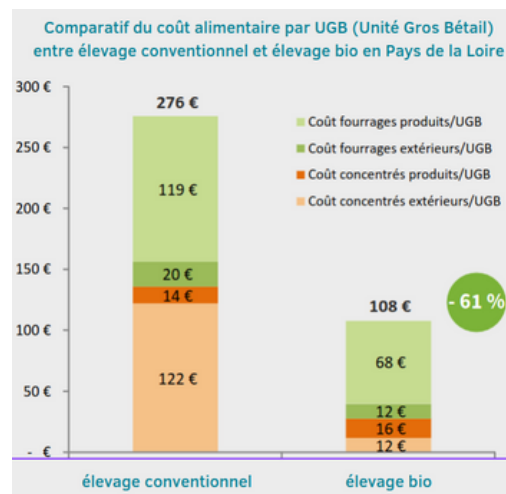
Proposition n°8 Élevage : aller vers des fermes plus économes, plus rentables et plus autonomes

L'agroécologie généralement plus rentable que l'agriculture conventionnelle incite à :

- Accompagner les éleveurs qui pratiquent l'élevage intensif vers l'élevage extensif.
- Optimiser la pratique du pâturage. Préserver les prairies permanentes et développer les prairies temporaires.
- Rechercher l'autonomie en fourrage et en protéines végétales sur la ferme
- Renoncer aux importations d'aliments destinés au bétail (ex: tourteaux de soja). Diminuer la part du maïs ensilage.
- Adapter la taille des troupeaux aux capacités des exploitations à les nourrir.
- Sélectionner des races animales plus rustiques, plus diverses, tolérantes aux fortes chaleurs et moins émettrices de méthane.
- Augmenter et mutualiser les capacités de stockage de fourrage.



Répartition du cheptel Cholet Agglomération



source civam 2021

Anticiper la baisse de la consommation de viande, produire et consommer local.

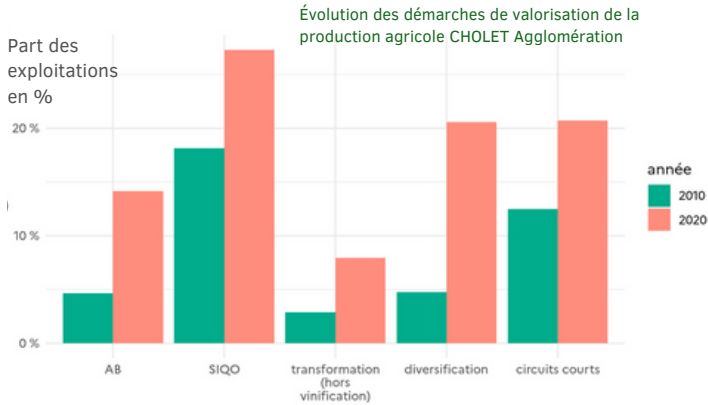
Ces dernières années, la production de viande a baissé en France et sur le Choletais. Le marché est très concurrentiel.

Chaque année un million de tonnes de tourteaux de soja en provenance du Brésil transitent par le port de Saint-Nazaire soit l'équivalent de plus de 520 kt eqCO2.

Produire, transformer, distribuer, consommer localement

Proposition n°09 Transformer, valoriser, labéliser, diversifier,

La démarche de valorisation de la production agricole déjà entamée devra être décuplée et rationalisée. Elle permet de garder un maximum de Valeur Ajoutée sur les exploitations et sur le territoire.



AB Agriculture biologique
SIQO Autres Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (A.O.C., Label Rouge ...)

Nous soutiendrons les associations de producteurs et de consommateurs, les structures et filières professionnelles déjà existantes qui valorisent la production agricole et participent à l'identité du territoire. Diversifier les productions et services autres que purement agricoles (accueil touristique, hébergement, production d'énergie pour la vente) renforce souvent la viabilité économique des exploitations, préserve l'habitat rural.



Valoriser un maximum de la production

Le gaspillage alimentaire est avant tout le fruit de la surproduction. Selon l'ADEME, 32% de la nourriture gaspillée l'est à l'étape de la production et 21% lors de sa transformation parce que les produits ne correspondent pas aux standards commerciaux.



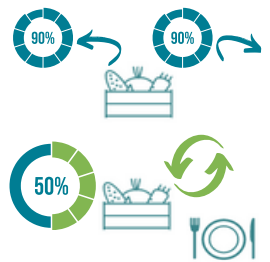
Acceptons de consommer des produits moins standardisés.

Je suis moche mais je suis bon.

Objectif Que 50% du contenu de nos assiettes provienne du Choletais

La Politique Nationale de l'Alimentation encourage "l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles".

Aujourd'hui à l'échelle du bassin de vie choletais + de 90% de la production locale est exportée vers d'autres territoires, au niveau national, européen et parfois mondial. Dans le même temps + de 90% de notre alimentation est importée. Notre 1er objectif est que 50% de notre alimentation provienne du Choletais. Il faudra ensuite atteindre les 80%. Nous soutiendrons ce changement d'échelle.



Proposition n°10 Relocaliser la transformation, la distribution et la consommation.

A) De nouvelles entreprises de transformation seront nécessaires

Dans le cadre du P.A.T., répertorier l'existant, les besoins à venir : légumeries, conserveries, boulangeries, ateliers de transformation, fromageries, abattoirs locaux. Accompagner les porteurs de projets pour :

1- analyser la pérennité économique des projets et répondre à leurs besoins : ingénierie en amont et en aval du projet, choix d'implantation, disponibilité d'un atelier relais, ressource en main d'œuvre, démarches administratives, juridiques, sécurité et sanitaires.

2 - Rendre lisible le projet auprès des partenaires publics et privés (banque, entreprises partenaires...) et des chambres professionnelles, de l'Économie Sociale et Solidaire, en particulier via le programme Entreprendre dans les Territoires.

3 - Solliciter des financements publics via le Groupement d'Action Locale auprès de la Région des Pays de la Loire (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural), du Conseil Départemental et du réseau Initiative Anjou.



B) Organiser la logistique locale, une clé de la réussite

Nous accompagnerons la mise en place de la logistique locale (chaîne alimentaire de proximité). Il faudra optimiser le transport des produits des fermes jusqu'aux consommateurs : diminuer le temps passé et les kms parcourus, réduire l'impact environnemental et les coûts, valoriser les ressources humaines et matérielles existantes, renforcer les liens entre producteurs et consommateurs, respecter les réglementations sanitaires en vigueur et la traçabilité.



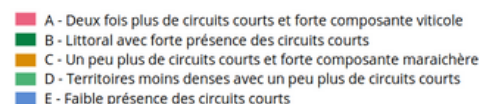
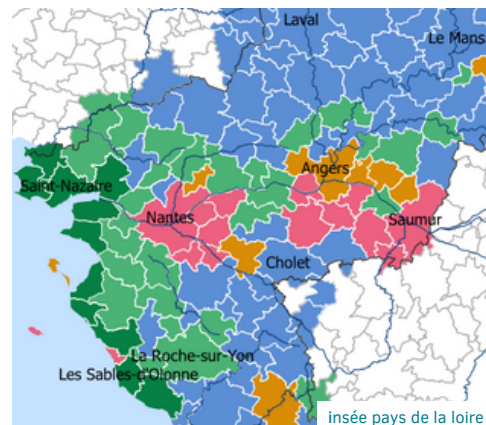
Produire, transformer, distribuer, consommer localement

C) Distribuer localement

- Les différents marchés et les Halles de Cholet sont un outil précieux. Conforter et amplifier leur activité sera une priorité.

- Nous soutiendrons les magasins de producteurs existants et faciliterons la création de nouveaux magasins qui viendront compléter l'offre actuelle. Le code de la consommation encadre l'activité des magasins de producteurs. La vente de produits provenant de leur propre production doit représenter en valeur au moins 70% du chiffre d'affaire total. Ils créent des emplois non délocalisables, renforcent la coopération entre acteurs d'un système alimentaire local, dynamisent l'économie locale. Des études (INRA) montrent que sur 100 € dépensés dans les magasins de producteurs, 98 € profitent à des acteurs du territoire. 62 € sont à nouveau dépensés sur le territoire par ces acteurs ce qui favorise l'économie locale.

- Nous soutiendrons la mise en place d'une plateforme de vente en ligne locale intégrée au réseau de magasins. Cette plateforme pourra s'adapter à un maximum d'acteurs : (producteurs, transformateurs, magasins, restaurants, villes et communes, agglomération).



Proposition n°11

Créer un Marché d'Intérêt Régional et une plateforme logistique de produits locaux



Nous faisons déjà cette proposition dans notre programme en 2021.

Les Marchés d'Intérêt Régionaux sont des services publics. Ils peuvent être installés sur le domaine public ou sur le domaine privé. Les collectivités à l'origine du MIR peuvent soit le gérer elles-mêmes, soit en déléguer la gestion. A Rennes le M.I.R. participe à développer la distribution locale. Des liens pourront exister avec les Marchés d'Intérêt Nationaux (MIN) de Nantes et Angers.

A l'instar de Mauges Communauté, en lien avec le M.I.R, nous créerons une plateforme logistique qui fera l'intermédiaire entre les producteurs locaux et les restaurants collectifs. Cette plateforme stockera les produits alimentaires et utilisera les moyens logistiques locaux. A Beaupréau une plateforme de ce type verra le jour prochainement. Elle créera deux emplois à temps plein.

Proposition n°12

Réduire les emballages à usage unique

La relocalisation de la distribution sera l'occasion d'impulser la réduction des emballages à usage unique. Ils coûtent cher en argent, en énergie et en matières premières. L'objectif est de proposer à tous les acteurs (producteurs, transformateurs, logistique, points de vente, consom'acteurs) des emballages réutilisables qui remplaceront les contenants en verre, en polystyrène ou en plastique à usage unique. Nous pourrions nous appuyer sur l'expérience de diverses entreprises nantaises.



Objectif

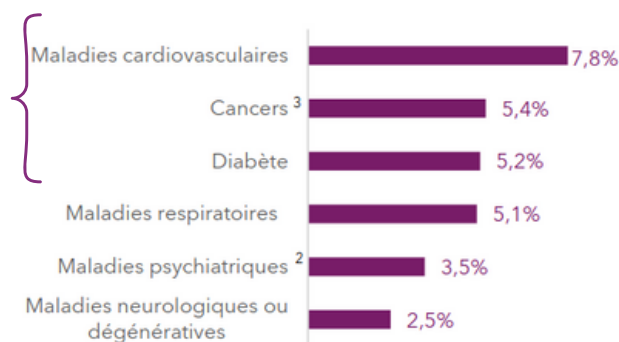


Améliorer l'alimentation pour améliorer la santé

Vous trouverez de nombreuses propositions en lien avec l'alimentation dans le magazine n°3 de Naturellement Cholet consacré à la santé:

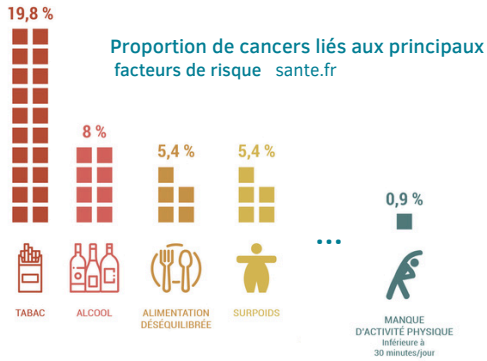
- Un contrat local de santé plus ambitieux
- Alcool mieux prévenir et accompagner sans stigmatiser
- Cholet, ville active du Programme National Nutrition Santé
- Mieux connaître les habitudes alimentaires des Choletais
- Manger à sa faim manger mieux

L'alimentation est un déterminant essentiel pour rester en bonne santé et limiter le nombre de personnes souffrant de maladies chroniques.



Proportion de personnes prises en charge selon les principales pathologies chroniques 2020. Une alimentation équilibrée contribue à diminuer les maladies cardiovasculaires, les cancers, le diabète. Agence Régionale de la Santé Pays de la Loire

Manger mieux



La prévalence de l'obésité a doublé en 20 ans dans les Pays de la Loire comme en France. Elle reste inférieure dans les Pays de la Loire par rapport à la France. Dans le Maine-et-Loire, l'obésité touche 13% de la population.



Source Enquêtes Obépi Roche et Epicov 2020. Publication A.R.S des Pays de la Loire

Proposition n°13 Un panier bio pour les femmes enceintes

Toutes les femmes enceintes recevront un panier bio gratuit chaque semaine pendant leur grossesse et la période d'allaitement. Les produits locaux seront privilégiés. Elles pourront également suivre un atelier 'repenser mon assiette' qui sera l'occasion de rappeler les recommandations du Programme National Nutrition et Santé : réduire les consommations de viande et de sucre excessives, manger bio local et de saison, favoriser les protéines végétales et les légumes secs, réduire les aliments ultra-transformés, avoir une activité physique régulière... Cet atelier permettra aussi de sensibiliser les familles au danger que représentent les perturbateurs endocriniens dans leur environnement quotidien.

Ce dispositif sera poursuivi pour les familles en situation de précarité qui éprouvent parfois de grandes difficultés à donner une alimentation équilibrée à leurs enfants en bas âge. Ce dispositif s'inspire de ce qui existe déjà à Strasbourg.



Proposition n°14 Améliorer la restauration collective

 ma cantine

Pour atteindre les objectifs listés ci-dessous, nous reprendrons la gestion de la cuisine centrale en régie publique.

- Atteindre au moins 60% de produits bio + 20% de produits SIQO bénéficiant de Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (A.O.C., Label Rouge ...).
- Atteindre au moins 80% de produits locaux complétés de 20% de filières éthiques.
- Proposer chaque jour le choix entre un menu carné et un menu végétarien.
- Diversifier les sources de protéines (animales, céréales, légumineuses ...) dans l'ensemble des menus.
- Renforcer les liens entre les fermes, les ateliers de transformation, la cuisine centrale et les restaurants.
- Mieux informer les enfants, les familles, l'ensemble des personnes bénéficiant de la restauration collective de la qualité et de la provenance des produits.
- Proposer des ateliers cuisine pour apprendre à bien se nourrir, se former au goût et au patrimoine culinaire.
- Implanter des jardins au sein des écoles ou en proximité là où cela est possible.

Mieux utiliser le levier de la commande publique

Le cadre de la commande publique pour l'alimentation joue en faveur des grandes entreprises de l'agro-industrie, Il est cependant possible dès aujourd'hui d'améliorer la rédaction des marchés publics pour que les acheteurs puissent acquérir davantage de denrées de qualité, issus de circuits courts, garantissant une plus juste rémunération des producteurs et un plus grand respect de l'environnement.

Aucune cantine des crèches, écoles, Ehpad de Cholet n'est répertoriée sur la plateforme nationale Ma Cantine dont la mission est d'accompagner la transition alimentaire dans les assiettes et les filières agricoles et qui a vocation à :

- Informer, documenter et outiller les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective
- Accroître la transparence de ce que nous mangeons dans nos cantines, hôpitaux..
- Partager les expériences autour du mieux manger dans la restauration collective.

Proposition n°15 Des familles à alimentation positive



Cette démarche est portée par un Groupement d'Agriculteur Bio membre de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (le GAB 49 par exemple) . L'objectif du défi est de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire. Nous avons l'ambition de faire participer un maximum de familles. De tels défis ont déjà eu lieu dans le Saumurois, à Nantes, Redon, Laval, Mauges-Communauté...

Manger mieux

Proposition n°16

Renforcer les solidarités face à la précarité alimentaire

La ferme municipale permettra d'approvisionner les associations caritatives en produits frais. Elles dépendent trop des invendus de la grande distribution qui défiscalisent les dons aux associations.

Nous apporterons un soutien accru aux associations qui assument un lourd travail et pallient les insuffisances des politiques sociales. Leur tâche est souvent pesante pour leurs dirigeants et leurs bénévoles

Cholet Agglomération rejoindra le réseau national VRAC qui défend un mode d'action basé sur le « faire ensemble » et la mixité sociale, à travers la mise en place de groupements d'achat reposant sur l'engagement des habitant.e.s et leur implication dans la gouvernance.



Droit à l'alimentation

C'est le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du consommateur et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne.

Conseil économique et social des Nations Unies 2001

Proposition n°17

Soutenir l'expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation



Nous soutiendrons l'expérimentation d'une Sécurité Sociale Alimentaire par un collectif d'associations et de producteurs locaux. Ainsi tous les bénéficiaires pourraient utiliser une carte vitale d'alimentation pour se nourrir sainement auprès des professionnels conventionnés sur des critères environnementaux et sociaux. Les producteurs seraient liés par des contrats pluriannuels avec un prix établi à partir de leur coût de revient et des volumes garantis.

Des collectifs ont mis en place des expérimentations dans certaines villes françaises (Dieulefit, Montpellier). Chaque modèle est unique car adapté au territoire. Leur point commun est de permettre à chacun d'accéder à une alimentation choisie grâce à un système de cotisations. A Montpellier, les personnes cotisent selon leurs moyens et reçoivent 100 euros par mois pour mieux manger. A Dieulefit, il y a trois prix pour le même produit, Un "prix du maraîcher", qui permet au producteur de se payer à un niveau décent, un "prix solidaire" à + 125 % du prix maraîcher et "prix accessible" à 65 %.. D'autres solutions peuvent être envisagées. Nous participerons et soutiendrons une initiative locale, définie démocratiquement au sein d'un collectif.

Proposition n°18

Fêter l'agriculture et l'alimentation durables

Chaque année la fête de l'agriculture et de l'alimentation durable sera l'occasion de montrer le chemin parcouru vers une agriculture et une alimentation durables. Une large place sera donnée aux agriculteurs, aux circuits courts, à la logistique, aux distributeurs. Ce sera l'occasion de souligner l'ensemble des actions menées pour informer, sensibiliser les Choletais sur l'alimentation et pour mieux parler de l'alimentation sous tous ces aspects : nutrition, droit et accès à une alimentation de qualité pour tous, santé et équilibre alimentaire, inégalités sociales, gastronomie, plaisir de partager...

Un concours doté de prix récompensera une reconversion en bio ou agroécologie aboutie, une reprise d'exploitation permettant de rendre une exploitation plus autonome, un outil de transformation local, un circuit de distribution en circuit court.

Une mini-ferme, des ateliers cuisine, des tables rondes, une vente de produits locaux seront animés par des agriculteurs du Choletais, des exposants, des commerçants.



Vous souhaitez contacter Naturellement Cholet ?

☎ Franck Loiseau 06 37 25 75 69
@ naturellement.cholet@gmail.com

Muriel Courtay 06 59 00 27 03
<https://www.naturellementcholet.fr/>

Ont participé à la rédaction de ce magazine les élus et adhérents de Naturellement Cholet. Ce magazine est distribué par les adhérents de l'association Naturellement Cholet. L'impression est financée par les élus de Naturellement Cholet à l'Agglomération qui chaque mois perçoivent 212 euros d'indemnités et en reversent 200 à l'association.

N'hésitez pas à partager ce magazine avec vos proches, vos amis...

Directeur de la publication : Franck Loiseau
Merci de ne pas jeter sur la voie publique.

