



PAT de Nîmes Métropole

Diagnostic thématique

Portrait agricole et alimentaire de Nîmes Métropole



Line-Marie LAFITTE, chargée de mission Agriculture, Alimentation, PAT, Nîmes Métropole

Marie MAY, Stagiaire PAT de Mai à octobre 2021

line-marie.lafitte@nimes-metropole.fr; pat@nimes-metropole.fr



Nabil HASNAOUI AMRI, formateur – consultant, AlimEnTerres

nabil@alimenterres.fr

CONTRIBUTEURS

- Nîmes Métropole et ses communes (travail coordonné par Line-Marie LAFITTE en relation avec l'équipe projet PAT (chargés de mission de divers services de Nîmes Métropole))
- Partenaires associés à la phase d'émergence du Projet Alimentaire Territorial : ateliers (juin 2021) et contributions hors ateliers été 2021

Échelle territoriale

OCCITANIE

GARD

COMMUNALE

Coopération agricole

AGROOF

CEN Occitanie

Confédération paysanne

Syndicat AOP Taureau de Camargue

DRAAF

AREA

LIDL

Biocoop

Esscale

Nîmes en Transition

COGard

Compagnie Mini Bus

Terre de Liens

SAFER

EPTB Gardons

ODG Costières de Nîmes

FD Civam Gard

ADDEARG

Syndicat Mixte ScoT Sud Gard

CA 30

EPTB Vistre Vistrenque

Le Spot-Vaisseau 3008

Secours Catholique

PETR Garrigues et Costières de Nîmes

CA 30

Artisans du Monde

CPIE Gard

Agence d'Urbanisme

Solidarité Paysans 30

Association Côté Jardins solidaires

Alter'Eco 30

CCI 30

Click et Vrac

CCI 30

Alter'Eco 30

La Banque Alimentaire Gard

Association Côté Jardins solidaires

Association Côté Jardins solidaires

Les Gasiers de la Placette

SCIC Le Bioo-Rhony

SCIC Le Bioo-Rhony

APA

ASS Odysée Redessan

Place dans le système alimentaire

FONCIER

PRODUCTION

TRANSFORMATION

DISTRIBUTION

CONSOMMATION

GESTION ET VALORISATION DES DECHETS

Un diagnostic contributif *in itinere*

- Données « froides » : déjà présentées à l'occasion des ateliers de juin (issues des sources statistiques officielles)
- Données « chaudes »: contributions, témoignages, expertises issus des acteurs du PAT de Nîmes Métropole (ateliers; rencontres bilatérales; travaux spécifiques)

Intention 2

**Augmenter la part des produits locaux
dans la transformation
et la distribution alimentaire locales**

Données thématiques

SOURCES

- Région Occitanie
- Nîmes Métropole
- Ville de Nîmes

- Stage Marie MAY
- Contributions Ateliers juin 2021 + après ateliers

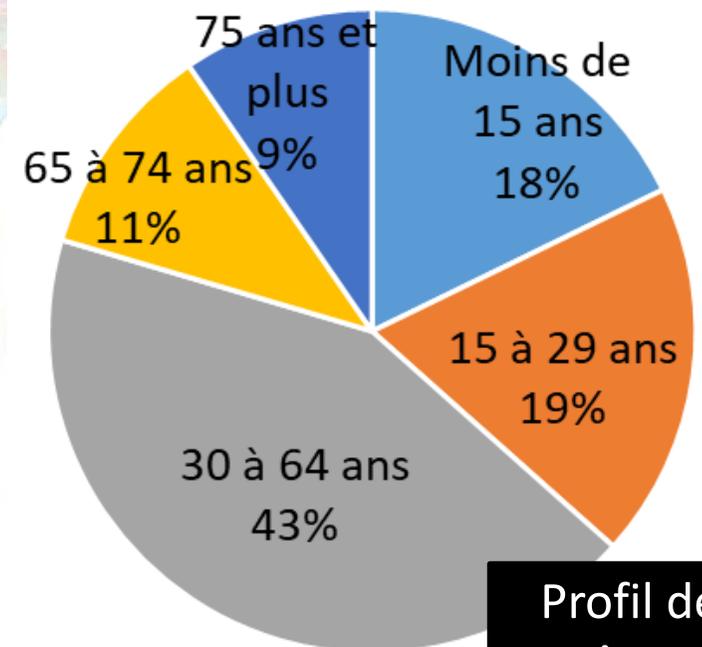
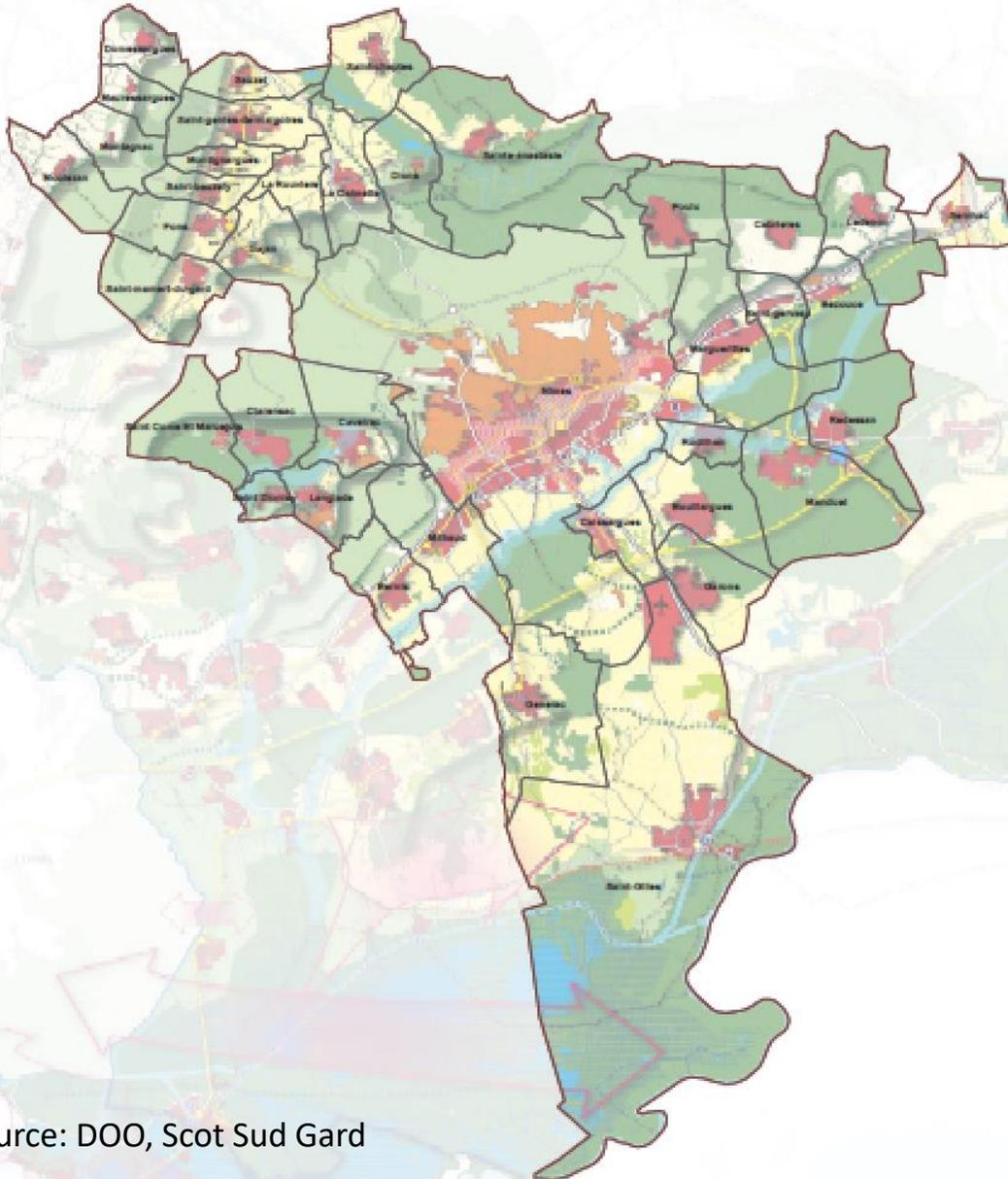
Nîmes Métropole

39 communes

786 km²

259 063 habitants

330 hab./km²



Profil des
âges

Comprendre le territoire de Nîmes Métropole

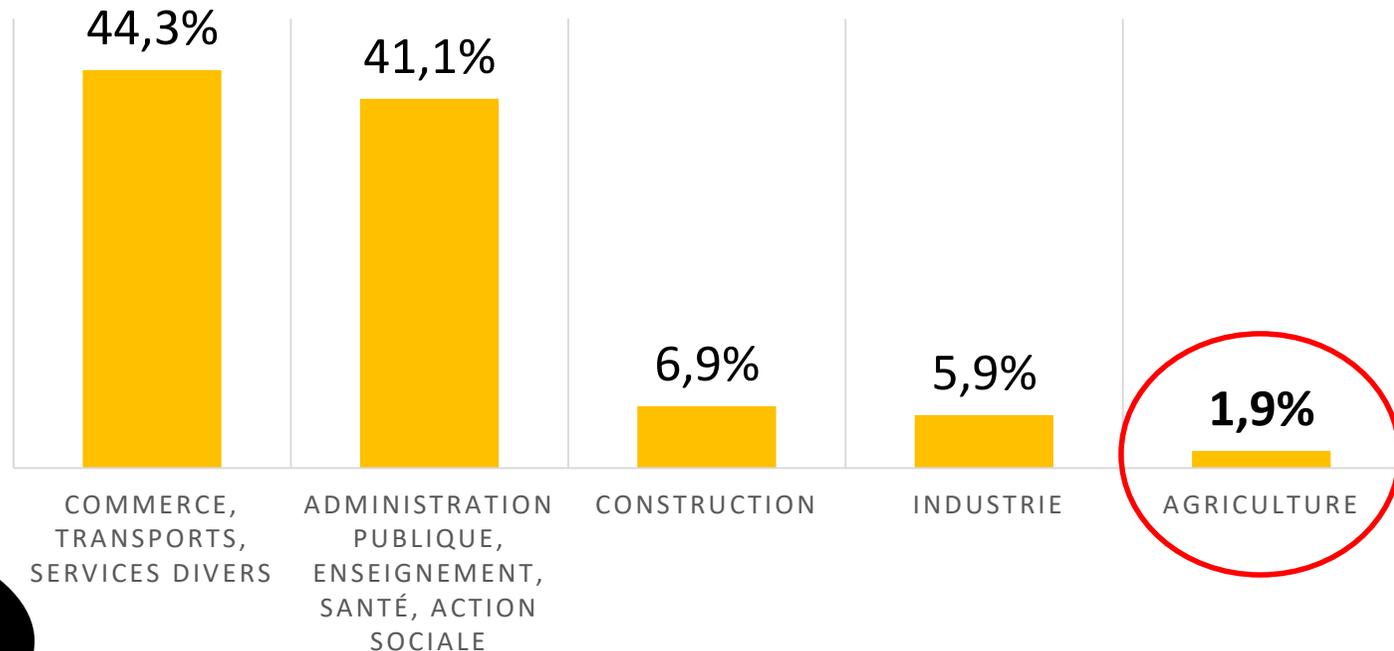
257 987 habitants
sur Nîmes Métropole

58 %
habitent à
Nîmes

Augmentation de
100.000 habitants en
50 ans sur NM

Mais 22% ont
un emploi
précaire

% DE LA POPULATION ACTIVE SELON LES
SECTEURS D'ACTIVITÉ À NÎMES
MÉTROPOLE



Source: INSEE, 2018

Un Patrimoine gastronomique, d'hier...

Manifestation viticole – 2 juin 1907 : « *Le raisin pour le vin,
le sucre pour les berlingots* »

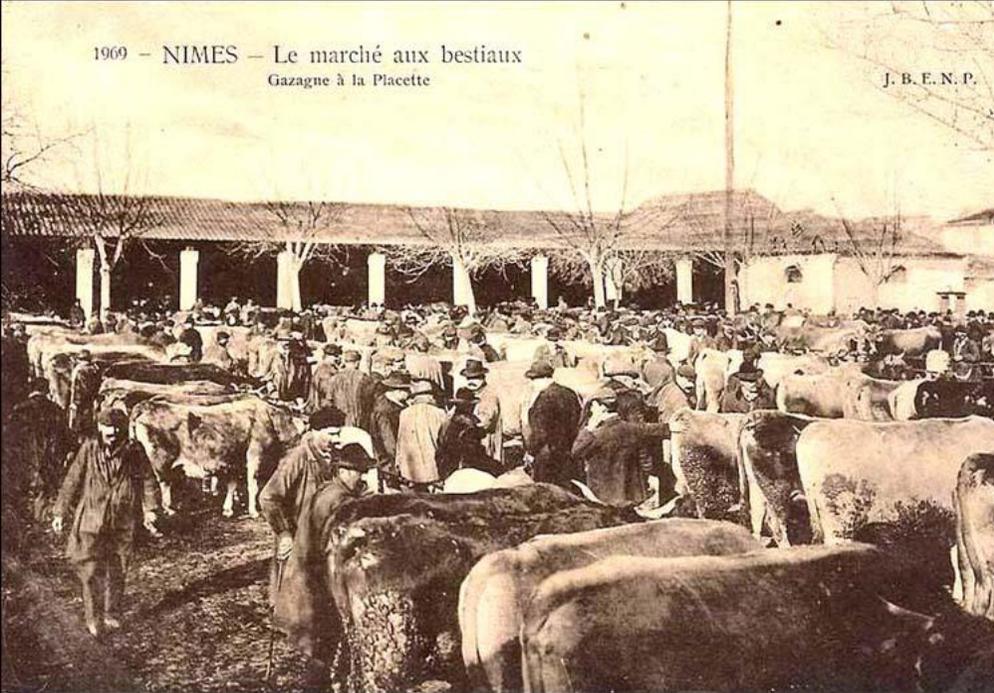


Place Bellecroix - Nîmes



1970 - NIMES - Le marché aux bestiaux
B. E. N. P.

Gazagne à la Placette

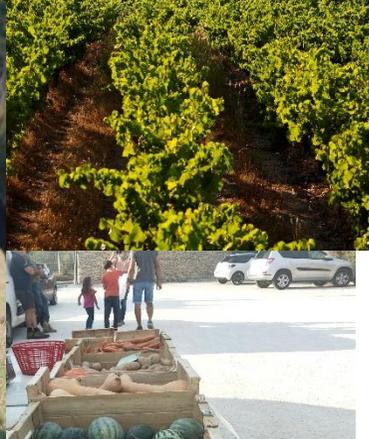


1969 - NIMES - Le marché aux bestiaux
Gazagne à la Placette

J. B. E. N. P.



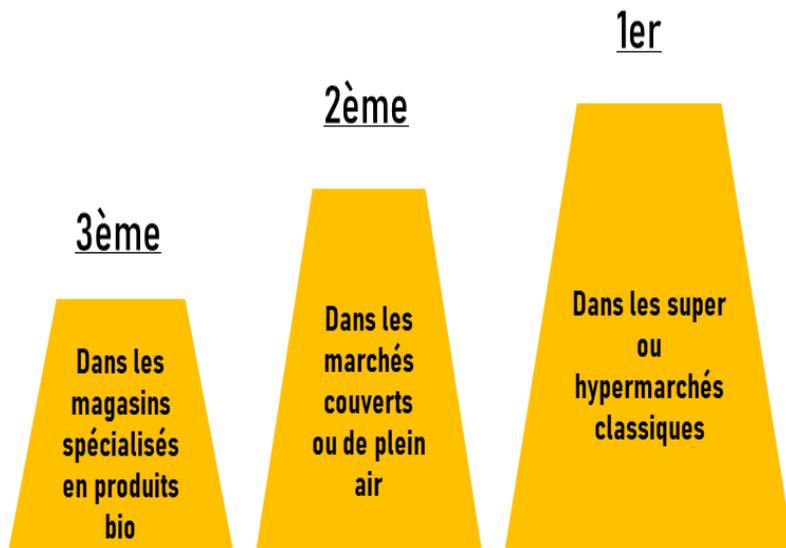
Et d'aujourd'hui



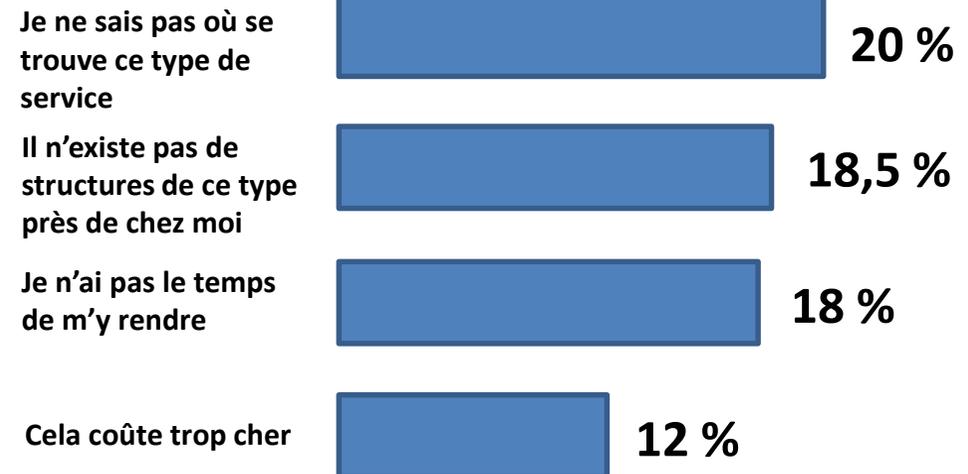
Comportements et habitudes alimentaires

=> Sur 1281 répondants habitants sur le territoire de Nîmes Métropole (Enquête alimentation, Région Occitanie, 2018)

Les 3 premiers lieux d'achat alimentaire



Les raisons principales d'une non-utilisation des circuits courts de proximité



→ Les commerces de proximité et les circuits de proximité sont respectivement à la 6^{ème} et 7^{ème} positions.

Habitudes alimentaires

Sur 1281 répondants habitant sur le territoire de Nîmes Métropole:

- **70,5%** pensent qu'il est important d'avoir une alimentation **respectueuse de l'environnement**.
- **70,4%** pensent qu'il est important d'avoir une alimentation **qui permette aux agriculteurs de percevoir des revenus décents**
- **Les consommateurs, les collectivités locales et les agriculteurs** ont été identifiés comme les acteurs ayant le plus de pouvoir pour favoriser une alimentation saine et durable pour tous.
- **93%** des répondants **privilégieraient l'achat de produits locaux si ils étaient facilement identifiables**.

Offre alimentaire en CCP diversifiée sur le territoire de NM

- 2 AMAP
- 4 groupements d'achat
- Systèmes paniers: Petitou, Greenouille,
- Magasins de producteur: le Mas des Agriculteurs, Chez Sophie, la terrasse du Cadereau, la Halte paysanne
- Les marchés de producteurs: marché de Jean Jaurès à Nîmes
- Vente à la ferme

Magasins de producteur sur NM



Deux outils cartographiques ont été développés à l'échelle du département du Gard pour référencer et localiser les différents de circuits courts de proximité et lieux de vente de produits locaux

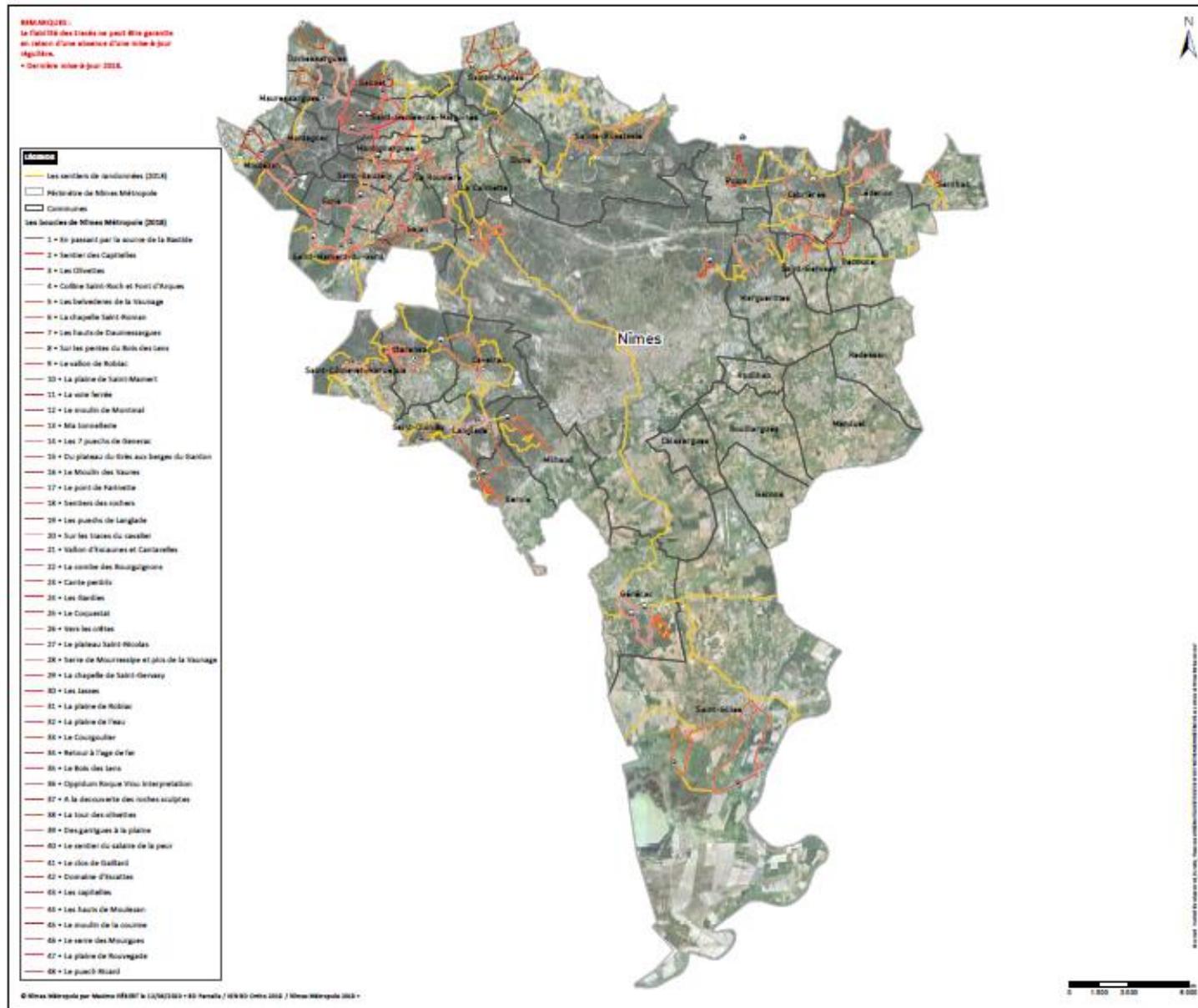


Cartographie participative des circuits courts de la FD CIVAM du Gard

Cartographie «gardois !» de la Chambre d'Agriculture du Gard



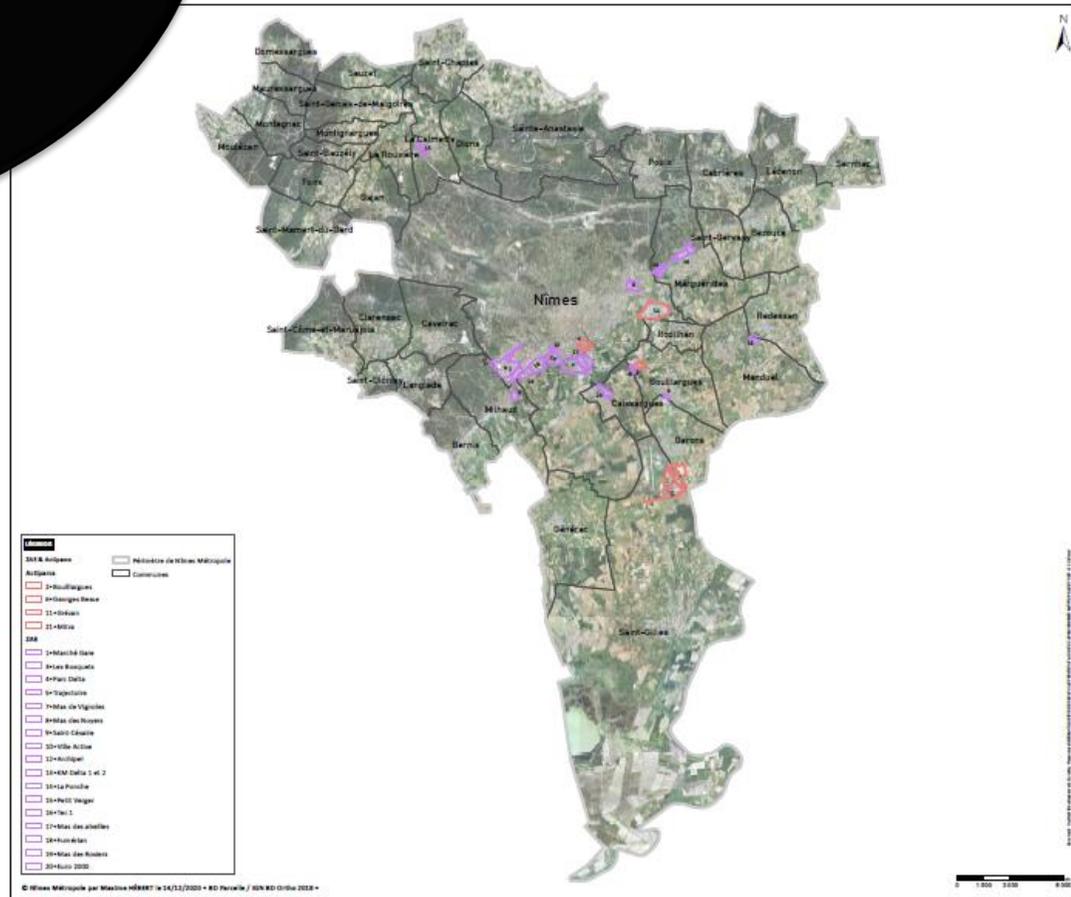
Les 48 boucles de randonnée sur NM

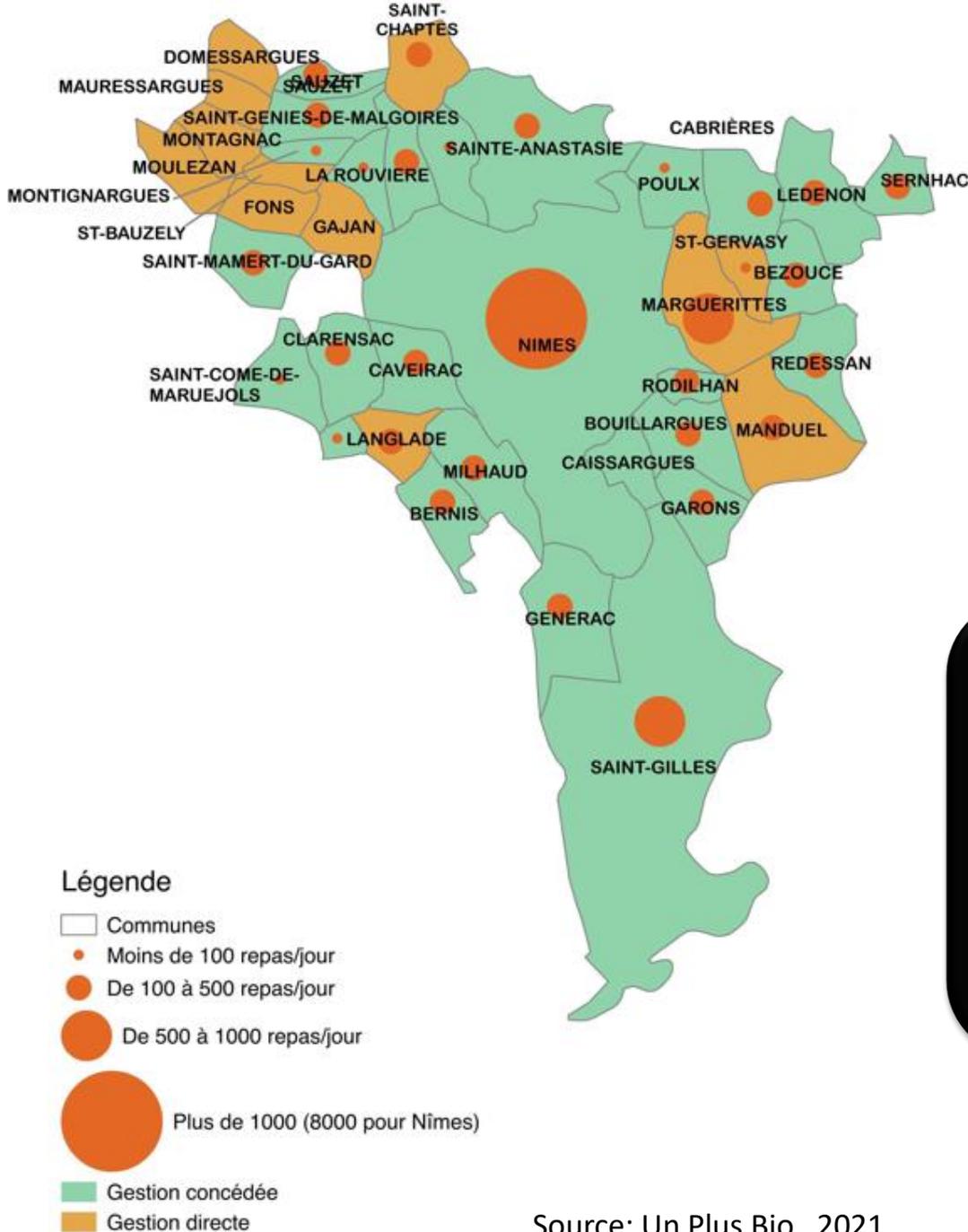


850 entreprises alimentaires
sur Nîmes Métropole

98 % sont des TPE de type
magasins de proximité de
quartier (boulangeries,
boucheries, traiteurs...)

**21 ZAE de Nîmes
Métropole**



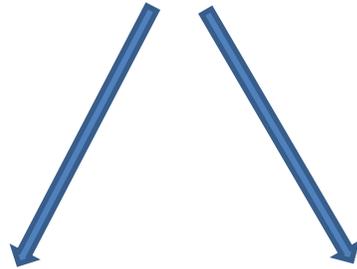


Environ 15 000 repas par jour dans les cantines scolaires de Nîmes Métropole

Questionnaire envoyé aux communes 05/2021 : 3200 repas sur 15 communes intéressées par un projet collectif dont 14 en DSP (2500 repas) → possibilité de travailler avec la Ville de Nîmes?

Le levier de la restauration collective scolaire

Exemple de la Ville de Nîmes



**30 % de produits
en AB (*en
volumes d'achat*)**

**56 % de produits locaux
dans un rayon de moins
de 250 km (*en volumes
d'achat*)**

« Dès 2009, La Ville de Nîmes a mené le projet d'une restauration collective saine et accessible à tous, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Gard pour des partenariats avec les producteurs locaux et notamment la Coopérative de producteurs en bio Univert basée à St Gilles. Une démarche complexe à mettre en place au regard des obligations sanitaires, des difficultés d'approvisionnement. »

(Ville de Nîmes)

« une grande partie de ce qui est produit à l'intérieur de la commune est vendu à l'extérieur. Il est aujourd'hui très difficile de trouver des produits en circuit court de proximité pour approvisionner la restauration scolaire de Marguerittes malgré la demande forte. Dans cette même logique, il n'est pas possible de mettre en place un marché de producteurs sur la commune du fait du manque de vente de proximité. »

(Mairie de Marguerittes)

« Les producteurs livrent les agents de la restauration collective publique en vrac, alors qu'en cuisine, ils ne sont pas équipés et suffisamment nombreux en personnel pour laver, éplucher et découper les fruits et légumes livrés par les producteurs locaux. »

(Mairie de Bagnols sur Cèze)

Equipe Projet NM

- Manque d'aires de service et de stationnement pour les touristes en itinérance
- Manque d'outils de transformation (hors filières vins / olives)

« A Cardet, l'essai d'atelier conjoint territoire / producteurs de transformation de viande de poules pondeuses n'a pas été fructueux, du fait de difficultés d'atteindre la viabilité de l'outil de transformation. »

(ADDEAR du Gard)

Filières de proximité

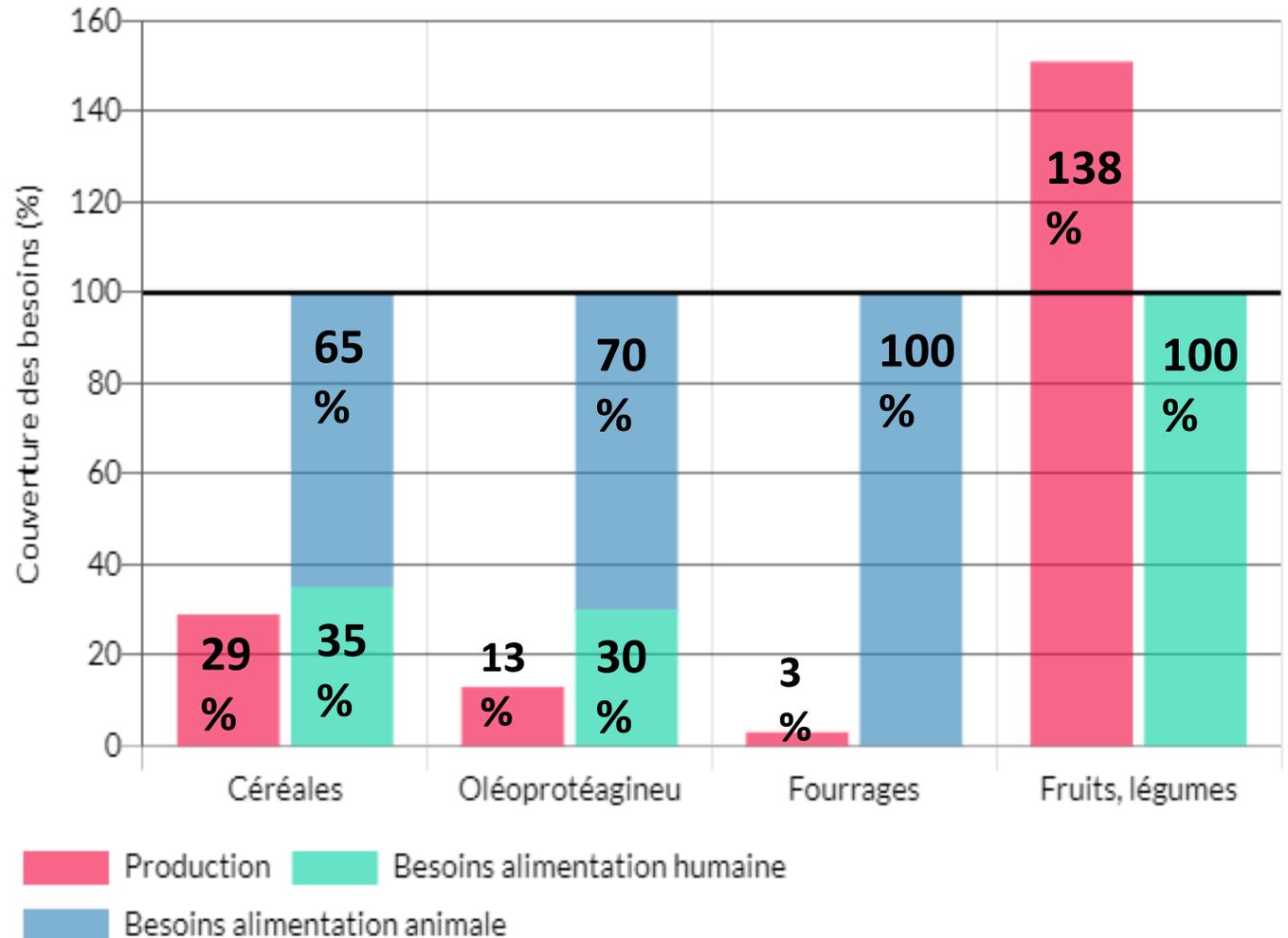
- Outils collectifs structurants ?
- Contrats de confiance / garantie prix décents pour les producteurs ?
- Circularité / gestion des déchets ?

Quelle est la capacité nourricière de notre territoire ?

Besoins
=> 156 614 ha

Production
=> 22 904 ha

Taux de
couverture
=> 15%



« il est profitable pour les producteurs de bénéficier de marques territoriales. Mais encore faut-il que ces marques soient connues, reconnues, bref qu'elles bénéficient d'une large notoriété. Or aujourd'hui les ODG [organismes de défense et de gestion] ont de moins en moins d'appuis, moins de subventions de fonctionnement et plutôt du financement sur projet, sur des objets nouveaux. Or les marques ont besoin de communication dans la durée pour s'installer dans le paysage. Ce n'est pas compatible avec le fonctionnement par projet, fugace par nature. »

(Syndicat AOP Costières de Nîmes)

« Nous constatons que dans les boutiques, épiceries, caveaux viticoles, on retrouve des produits locaux et non locaux, ce qui peut créer un flou chez les consommateurs. »

(Coopération Agricole Occitanie)

« Pour répondre aux besoins d'une meilleure rémunération des producteurs locaux (surtout gardois) et d'une valorisation des produits du territoire, le projet du Mas des Agriculteurs a été développé dès début 2013 avec la vocation du juste prix pour les agriculteurs et les consommateurs. [...]

La structure constate une offre insuffisante localement pour certains produits (carottes et pommes de terre). »

(Chambre d'Agriculture du Gard)

« Il y a encore trop peu de matières premières produites localement dans les produits transformés sur le territoire. Il manque un réel lien entre les métiers de bouche et ceux de la production. [...]

Il manque des produits sur toute l'année. La saisonnalité des productions agricoles crée des difficultés pour une transformation homogène sur l'année. Il y a une incompréhension entre les besoins en cuisine et la saisonnalité de certaines matières premières. Or il est important de préserver la gastronomie méditerranéenne sur toute la chaîne alimentaire : des recettes gardoises à partir de produits locaux. »

(Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Gard (CMA30))

« Comment aboutir à un modèle économique tenable socialement quand on veut favoriser une mise en relation fine d'un tissu de producteurs locaux avec un réseau élargi de consommateurs, individuels ou organisés en groupes ? »

(ESSCALE Alimentaire)

« Depuis plusieurs années, les circuits courts se développent, en réponse à la demande des consommateurs, ce qui entraîne des difficultés pour les producteurs de plusieurs ordres : le déplacement et la vente sont chronophages surtout s'il y a une multiplication des débouchés; puis communiquer et savoir vendre n'est pas toujours aisé. La dimension « multi-métiers » de l'agriculture est difficile, et la logistique a un coût. »

(CIVAM du Gard)

« En 1990, Lidl arrive en France mais propose peu de produits frais. En 1996, Lidl commence à proposer des fruits et légumes, viandes et produits laitiers. En 2012, Lidl ouvre son premier bureau d'achat de F&L à Rungis et lance ses premiers plans de culture à l'échelle régionale auprès de 20 opérateurs. De 2010 à 2013, pour répondre à un problème de surproduction entraînant une perte de produits et donc une perte financière, Lidl choisit de mettre en place un système de caquettes anti-gaspillage dans tous les LIDL de France à leur ouverture. Ces caissettes sont au prix de 1 euro et il est reversé 50 centimes à l'association des restos du cœur. L'action est rendue visible lors du salon de l'agriculture. Aujourd'hui (2021), Lidl commence à mettre en place des contrats tripartites (producteur-industrie agroalimentaire-distributeur Lidl) afin de valoriser les productions locales à un prix plus rémunérateur pour le producteur. Sa difficulté est de faire connaître cette démarche auprès des consommateurs. »

(Groupe LIDL)

Gestion des déchets sur NM

- 10% des déchets = **ordures ménagères résiduelles (OMR)** en France (ADEME, 2017).

Sur NM : **28 kg/hab/an = 7000 t/an = 600.000€ HT/an**
d'incinération pour NM

- 27 % des OM = **Biodéchets (restes alimentaires et déchets organiques)** en France (ADEME, 2017).

Sur Nîmes Métropole = **16000 t de biodéchets/an = 64kg/hab/an = 1,5 millions € HT/an** d'incinération pour NM

- En 2019: **16 000 t de déchets verts collectés** par 15 déchèteries sur NM = 700 000 € HT/an
 - Dont 12 sites: évacuation vers plateforme industrielle de compostage
→ compost sort du territoire !!
 - Dont 6000 t/ an → 3 sites : dépôt de déchets verts au sol : broyage:
 - en compostage à la ferme chez des agriculteurs
 - ou sur plateformes de co-compostage

« Nous identifions en 2020 un frein à la réalisation de diagnostics « gaspillage » dans les entreprises agro-alimentaires : l'absence de données liées au gaspillage. Il est donc difficile de mettre en place des mesures de lutte sans un état des lieux qui permet de cibler le problème. »

(AREA Occitanie)

Compétences en alimentation locale

- Visibilité de l'offre locale ?
- Valorisation du patrimoine gastronomique ?
- Cours, ateliers de cuisine ?

« Le drive « Click et Vrac » a ouvert début 2020 à Caissargues. C'est une structure qui se présente comme un drive « zéro déchet » qui propose des produits locaux en vrac. Elle souhaite rendre plus accessible ce type d'achat. Pour les F&L, elle s'approvisionne auprès de la coopérative Uni-Vert et du Mas des Agriculteurs. Cependant, elle constate des difficultés pour rechercher des producteurs locaux pouvant répondre à leur demande, elle ne sait pas où les trouver.

[...] La structure fait également face à la difficulté à se faire connaître auprès des consommateurs malgré les points de retraits qu'elle a mis en place sur Nîmes et dans ses alentours. Elle se demande comment toucher d'autres publics que ceux ayant déjà une sensibilité à l'alimentation durable et zéro déchet. »

(Drive Click & Vrac)

« Les consommateurs ont de nouvelles attentes, en lien avec de nouveaux régimes alimentaires (ex : sans gluten). »

(Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard)

Atelier 2 – lundi 28 juin 2021

- Territoire riche en **AOP**
- Manque de possibilités d'installation de **bâti technique** et **commercial** en lien avec les activités agricoles (cf. règles d'urbanisme, restrictions sur les zones A, N ou inondables)
- Difficultés d'installation de **points de vente** (à la ferme et/ou collectifs) en urbain / périurbain
- Difficultés dans l'organisation de la **logistique** de mise en relation de nombreux agriculteurs éparpillés et de nombreux consommateurs urbains (logistique des circuits courts)
- Manque d'outils de **transformation** en fruits et légumes, céréales, produits laitiers (et plus généralement manque de structuration de filières hors viticulture / oléiculture)
- Manque d'**informations** sur les disponibilités locales en produits locaux

Un travail à poursuivre... ENSEMBLE !



PAT de Nîmes Métropole

Diagnostic thématique

Portrait agricole et alimentaire de Nîmes Métropole



Line-Marie LAFITTE, chargée de mission Agriculture, Alimentation, PAT, Nîmes Métropole

Marie MAY, Stagiaire PAT de Mai à octobre 2021

pat@nimes-metropole.fr



Nabil HASNAOUI AMRI, formateur – consultant, AlimEnTerres

nabil@alimenterres.fr