

Carnet de prospective



S'alimenter
demain

2024

aura

agence d'urbanisme
de la région angevine



Sommaire

p5	INTRODUCTION
p8	Axe 1 - LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE
p24	Axe 2 - L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS
p44	Axe 3 - LA REFORTE DU SYSTÈME FONCIER AGRICOLE

INTRODUCTION

Pourquoi l'Aura fait de la prospective ?

Les élus et décideurs sont plongés dans l'opérationnel et la gestion du quotidien. L'actualité des territoires est dévorante en temps. L'agenda de l'élu est chargé et les techniciens des collectivités vivent au même rythme.

Tous expriment le besoin de lever le nez du guidon et d'avoir des visions à plus long terme pour éclairer leurs décisions car les défis des transitions (écologiques, numériques, énergétiques...) sont exigeants. L'Aura n'est pas engagée dans l'urbanisme opérationnel, mais fait de la prospective et travailler sur le temps long est une de ses missions. C'est écrit noir sur blanc dans le nouveau projet d'agence validé par les élus.

Faire de la prospective, c'est penser en termes de futurs possibles pour le territoire en décryptant les signaux faibles dans le présent avec les observatoires et en explorant de manière créative des visions contrastées du futur.

Faire de la prospective, c'est une façon de dire que le monde de demain n'est pas le prolongement des tendances d'aujourd'hui. D'autant que la projection des tendances actuelles n'apparaît pas souhaitable. De plus, elle ne permet pas de regarder les futurs en confrontant les divergences de vues. Or cette confrontation des visions aide à cesser d'être simplement réactifs, elle donne aussi l'énergie de devenir proactifs.

Les décisions qui auront un vrai impact en 2050 sur les problématiques soulevées par le changement climatique se prennent maintenant.

C'est le rôle de l'Aura (avec ses partenaires) d'aider les décideurs à imaginer des solutions.

Pour qui ?

L'Aura fait de la prospective pour deux types d'acteurs :

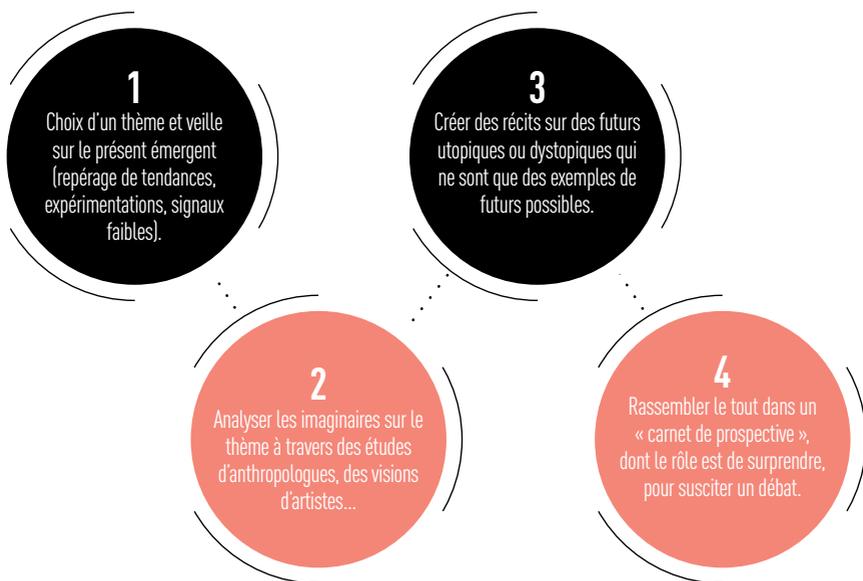
- Les décideurs des collectivités : les élus et les services qui les accompagnent dans la production de la décision.
- Les partenaires de l'Aura (des services de l'État, des chercheurs universitaires locaux, des collectifs d'habitants, des associations...) qui proposent des expertises complémentaires, soutiennent les travaux de l'Aura dans leurs domaines d'influence.

Notre vision de la prospective

La prospective, c'est imaginer collectivement les futurs possibles, se préparer à l'imprévu, à l'impensé qui ne sont pas dans les radars des projections. C'est nécessairement un travail collectif car la diversité des approches permet de voir aussi bien les futurs heureux que les futurs sombres et les dangers possibles.

A partir d'une veille de ce qui existe ou émerge, nous avons choisi de faire une prospective créative, une prospective imaginative. Notre souci n'est pas d'être réaliste ou de définir un scénario probable. Notre envie, à travers des récits imaginaires qui constituent des exemples parmi d'autres possibles, est de créer du débat. Il s'agit de faire réagir, de créer de la joie, de l'agacement, de toucher des peurs... de susciter des émotions, car nous pensons que l'émotion est la force motrice qui permet un changement de regard. L'important est d'amener à voir les situations différemment ce qui pourrait influencer les décisions d'aujourd'hui pour préparer demain.

Notre méthode est structurée en 4 étapes



Pourquoi ce sujet de « l'alimentation » maintenant ?

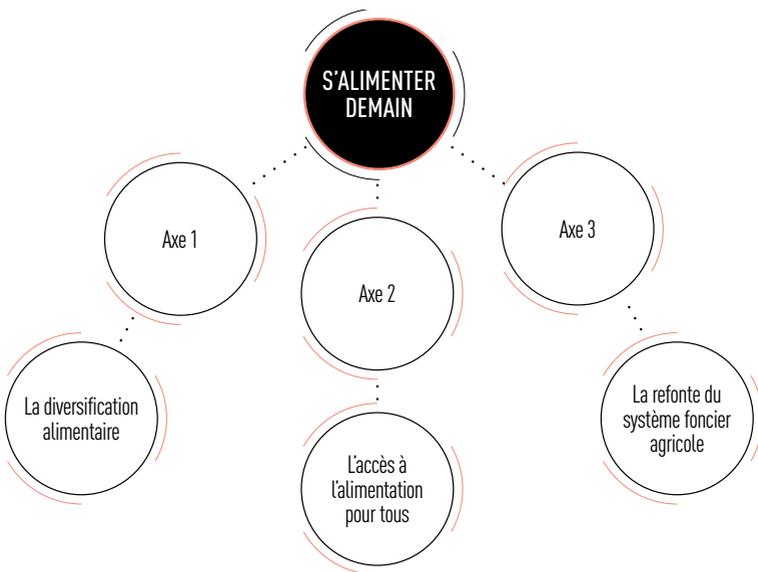
L'alimentation recouvre des enjeux démographiques, climatiques et de santé publique, d'énergie, d'approvisionnement, de foncier... Notre façon de nous nourrir contribue au changement climatique et au développement de maladies telles que cancers, maladies cardio-vasculaires, obésité, diabète...

« S'alimenter demain » est une invitation à dépasser une organisation de la production alimentaire qui dégrade l'accès à une nutrition saine et durable pour tous et accentue les pratiques peu respectueuses de l'environnement et fortement émettrices de gaz à effet de serre (GES). C'est une interpellation sur les enjeux de solidarité, non seulement locaux mais aussi internationaux et d'évolution des filières agro-alimentaires.

« S'alimenter demain » interroge le rôle des acteurs et leur mobilisation dans l'adaptation des modes de faire. Elle interroge également les capacités à travailler ensemble et autrement.

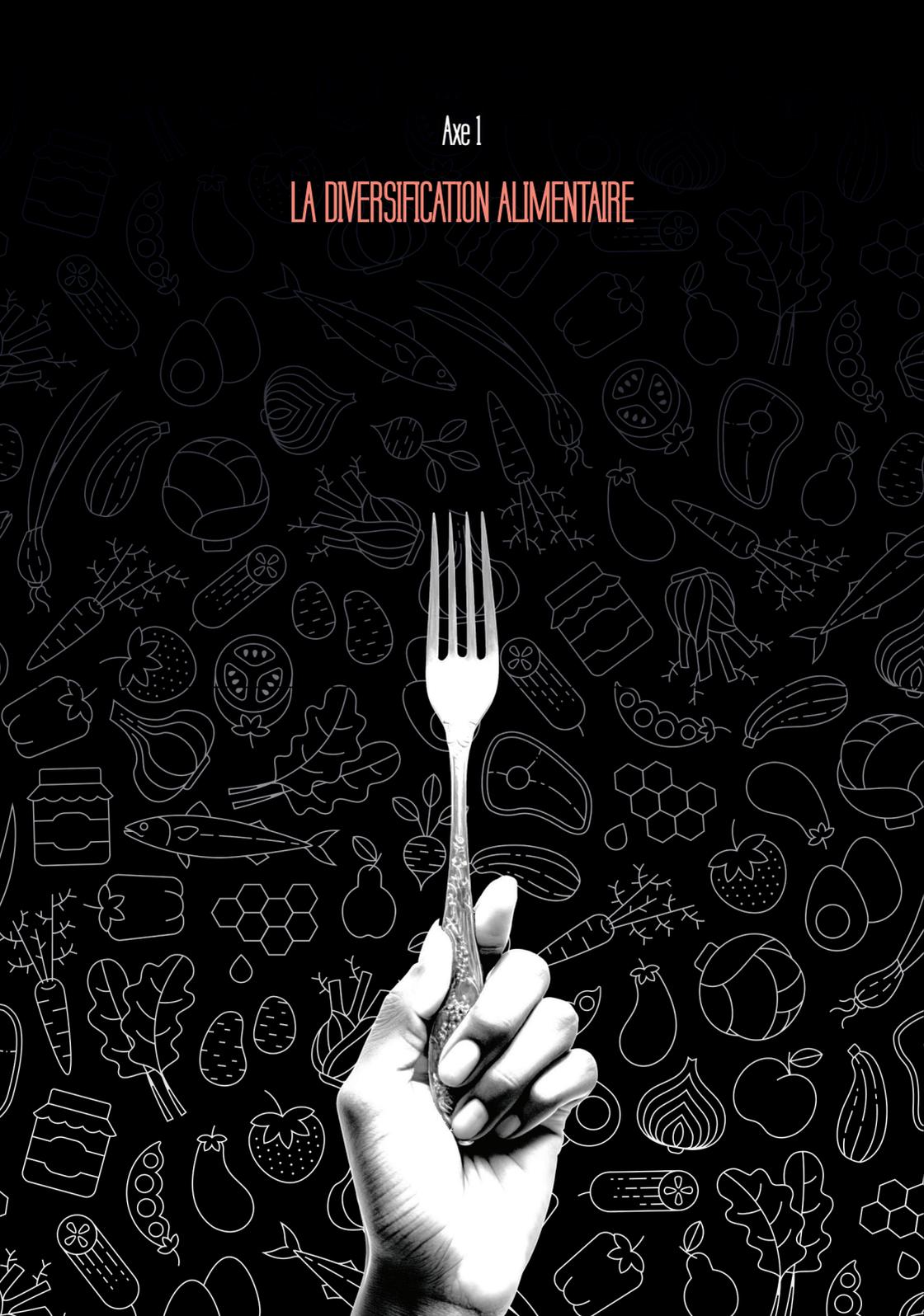
Et après ?

Tel qu'il est conçu ce carnet de prospective vise à s'approprier la question de l'alimentation de manière originale et ludique, grâce à une documentation variée et ciblée, tant sur les tendances actuelles que sur l'imaginaire grâce aux productions d'artistes. Enfin, des récits ancrés dans notre territoire imaginent des futurs possibles.



Axe 1

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE





Enjeux identifiés

- S'approprier collectivement de nouveaux aliments
- Produire des aliments sains et sans impact sur l'environnement



Questions clés pour le débat

- Comment maintenir la qualité nutritionnelle de l'alimentation?
- Quel impact de ces nouvelles productions sur les paysages ?

Axe 1

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

VEILLE DU PRÉSENT, TENDANCES, SIGNAUX FAIBLES
ET EXPÉRIMENTATIONS



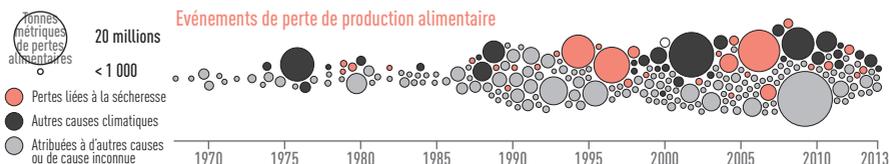
Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Alternatives alimentaires

Conséquences du changement climatique

La fréquence des pertes de production alimentaire liées au climat dans les cultures, l'élevage, la pêche et l'aquaculture a augmenté au cours des dernières décennies

<https://reseauactionclimat.org/quels-impacts-du-changement-climatique-sur-lagriculture/>



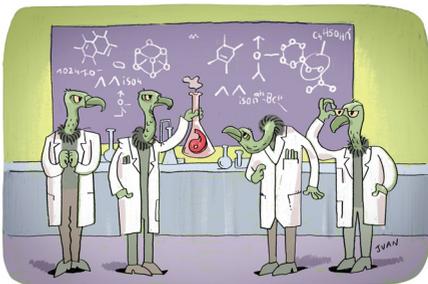
Des insectes dans nos assiettes ?

La start up Ynsect concentre son activité notamment dans l'alimentation humaine.



La nourriture cellulaire

Au niveau mondial, une centaine d'entreprises — dont deux françaises — travaillent sur la culture de cellules animales pour l'alimentation. Soit deux fois plus qu'en 2019.



Élevage industriel intensif et conditions animales

En Chine, une nouvelle mégaporcherie verticale de vingt-six étages ouvre dans la province du Hubei. Depuis 2 ans, ces élevages industriels de porcs se multiplient. Tout est réglé à distance depuis une salle de gestion.

<https://reporterre.net/La-viande-cellulaire-se-fraye-un-chemin-vers-nos-assiettes>



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Adaptation des productions et impact sur les paysages

Nouvelles productions en Anjou



Les productions de spiruline micro-algues bleu-vert se développent en Anjou. Elle est riche en protéines, minéraux, vitamine B et acide gamma-linolénique.

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/brain-sur-longueenee-49220/developper-la-spiruline-dans-le-maine-et-loire-le-pari-reussi-d-une-entrepreneuse-2f6c8fbe-545f-11ed-b8c8-955772eaf3aa>

Productions et aléas climatiques extrêmes

Dans la vallée du Loir, réputée pour ses vergers de pommes et de poires, les arboriculteurs multiplient les tactiques pour protéger leurs productions. La grêle est leur angoisse ; le changement climatique engendre des grêlons de plus en plus gros. Ainsi se développent ces filets qui dans le même temps changent les paysages.



L'Anjou revendique aujourd'hui le premier rang européen pour la production de cette graine originaire des Andes. La Coopérative agricole des Pays de la Loire (CAPL), qui porte cette filière, engage 15 millions d'euros dans une usine dédiée.

<https://www.lesechos.fr/pme-regions/pays-de-la-loire/le-quinoa-danjou-se-dote-dun-outil-industriel-1375215>

Le Quinoa d'Anjou, né en 2008, est cultivé par près de 400 agriculteurs sur 2 000 ha.

<https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/assises-elevage-alimentation/assises-de-l-agriculture-quelle-strategie-pour-nos-territoires-cfa59a6e-5421-11ec-a081-b231ae9c4400>

Le sorgho en Maine-et-Loire : une alimentation peu consommatrice d'eau qui remplacera le maïs.



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

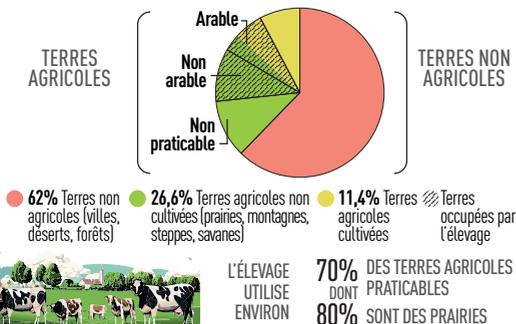
Adaptation des productions et impact sur les paysages

La majorité des terres agricoles utilisées pour l'élevage

En France, l'élevage utilise une part mineure des terres cultivables et 70 % des terres agricoles praticables. Une diminution de l'élevage aurait des conséquences importantes sur le paysage.

ÉLEVAGE ET OCCUPATION DES TERRES

L'ÉLEVAGE UTILISE MAJORITAIREMENT DES TERRES NON CULTIVABLES



Place importante des serres dans le paysage local

Dans le Maine-et-Loire l'unité de valorisation des déchets de Lasse, qui produit chaque année 60 GWh d'électricité, sert à chauffer 4 ha de serres de tomates développées par trois maraîchers du Potager de Jade. Le dispositif peut pourvoir aux besoins de 20 ha de serres.

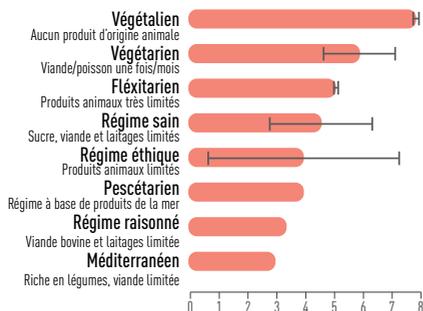


<https://www.arboriculture-fruitiere.com/articles/vie-de-filiere/lusine-de-dechets-de-lasse-maine-et-loire-chauffe-4-ha-de-nouvelles-serres>

<https://www.inrae.fr/actualites/infographie-elevage-occupation-terres>

Régimes alimentaires et impact climatique

Potentiels de réduction d'émissions GES associés à l'adoption de différents régimes alimentaires par rapport au scénario de référence (en GtCO₂eq/an) en faisant l'hypothèse de l'adoption généralisée d'un régime végétalien. Ce régime permettrait donc une baisse d'émissions de 8 en GtCO₂eq/an, soit 70%.



Les friches urbaines : espaces de projets agricoles ?

Aux Etats-Unis, la friche de Détroit désigne l'ensemble des espaces économiques et urbains abandonnés depuis les années 1950. Face à la disparition d'offre alimentaire saine, les habitants investissent les espaces abandonnés pour y implanter des jardins collectifs, des fermes urbaines communautaires, complétés par des soupes populaires et des programmes sociaux d'alimentation, qui permettent à la population pauvre de se nourrir sainement, gratuitement ou à très bas prix.



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Acceptabilité des nouveaux aliments

Obstacles à la réduction des protéines animales

	 Consommateurs	Autres acteurs
Valeurs 	<p>Perception de la viande comme étant :</p> <ul style="list-style-type: none">- Bonne pour la santé, la force physique, et marqueur de masculinité.- Un signe d'accès à un statut social supérieur.- Bonne pour l'environnement (pâtures). <p>Considérer davantage les dimensions environnementales et sanitaires de l'alimentation peut être perçu comme menaçant la dimension « plaisir » de l'alimentation.</p>	<ul style="list-style-type: none">- La viande en quantité limitée suffit à nos besoins.
Règles 	<ul style="list-style-type: none">- Peu d'offre et manque de diversité de substituts végétaux attractifs.	<ul style="list-style-type: none">- Coûts humains et financiers de la réorientation des investissements et des emplois des filières animales conventionnelles vers des filières plus durables (de production animale et végétale).- Coûts de l'acquisition de nouvelles compétences.
Connaissances 	<ul style="list-style-type: none">- Les informations nutritionnelles ne sont pas suffisamment diffusées et la publicité, qui touche un large public, va souvent à contre courant des recommandations nutritionnelles.- Manque de connaissances culinaires nécessaires à la préparation des protéines végétales.	<ul style="list-style-type: none">- Médecins généralistes généralement peu formés à la nutrition.- Manque de recherche technologique du secteur agroalimentaire sur les légumineuses pour améliorer la praticité notamment.

<https://hal.science/hal-03184796/file/Rapport%20Atelier%20Pathways%20Terres%20%281%29.pdf>

La haute gastronomie s'ouvre à la viande cellulaire

Une chef étoilée de San Francisco sert de la viande cellulaire. Selon elle "Les gens se rendent enfin compte des inconvénients de la production de viande conventionnelle, c'était d'ailleurs ce qui m'avait conduit à supprimer la viande de mes menus il y a plusieurs années."

<https://veconomist.fr/alimentation-cultivee/san-francisco-la-chef-dominique-crenn-triplement-etoilee-servira-du-poulet-issu-de-cultures-cellulaires-dupside-foods/>



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Acceptabilité des nouveaux aliments

BD - Manger vers le futur

Cette BD coconstruite avec des experts de l'alimentation (Chaire ANCA) aborde différentes thématiques avec pour objectif de sensibiliser les jeunes adultes aux futurs enjeux de l'alimentation. Cette planche relate les questions autour de la viande cellulaire qui procure les mêmes effets sensoriels que la viande traditionnelle.



Conçu par Benjamin Hoguet et illustré par Madd

Etude des choix alimentaires

Le GRANEM est une équipe de recherche pluridisciplinaire (économie et gestion) de l'Université d'Angers, rattachée au CNRS.

Les recherches concernent les préoccupations des individus vis-à-vis des défis alimentaires et environnementaux, pour les adultes mais aussi les enfants. Elles interrogent les expériences, représentations, perceptions et prises de décision en matière de choix alimentaire, d'achat et de pratique de consommation.

Granem

Groupe de Recherche ANgevin
en Économie et Management

[Présentation - Université d'Angers \(univ-angers.fr\)](http://univ-angers.fr)



Axe 1

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

EXPLORATION DES IMAGINAIRES



Alimentation et industrialisation

L'industrialisation excessive peut aboutir à des aliments ultra transformés.

Vision dystopique de l'alimentation de demain

2022, New York. La canicule est présente toute l'année en raison de l'effet de serre, conduisant à l'épuisement des ressources naturelles. La pollution, la pauvreté, la surpopulation et l'euthanasie volontaire sont présents. La seule nourriture disponible est un aliment préconditionné sous forme de tablettes produit par la société Soyilent Green.



Imaginaire sur des produits alimentaires vendus avec un slogan valorisant la fabrication artisanale

Les publicitaires misent sur le côté rassurant du mode de faire traditionnel.

Peinture à l'huile sur toile « La Laitière » réalisée par Johannes Vermeer vers 1658, reprise par Chambourcy en 1974 (marque française de dessert industriel créée en 1973, commercialisée désormais par Lactalis Nestlé Produits Frais).

Alimentation industrielle VS alimentation traditionnelle

Dans le film «L'ailé ou la cuisse», deux imaginaires s'affrontent : celui de « la bonne bouffe » traditionnelle, cuisinée et issue des terroirs et celui de la nourriture industrielle poussée à son paroxysme, chimique, reconstituée, moulée, colorée pour leurrer le consommateur.



Philosophie, modes de vie et régimes alimentaires

Des courants philosophiques jusqu'aux groupes activistes, l'alimentation est au cœur des préoccupations des humains et peut créer des clivages sociaux.

Défendre la qualité de la nourriture contre les décisions supranationales

Le 12 août 1999, José Bové et des agriculteurs démontaient un McDonald's en construction à Millau (Aveyron). 20 ans plus tard, «le combat continue» estime celui qui est devenu à cette époque une des figures de l'altermondialisme. L'Organisation mondiale du commerce (OMC) autorisait les Etats-unis à prendre des sanctions économiques contre l'UE qui refusait d'importer du boeuf «dopé» aux hormones.

L'homme une espèce supérieure qui peut manger les autres espèces ?

L'antispécisme est un mouvement philosophique selon lequel l'espèce à laquelle appartient un animal ne doit pas fonder la manière de le considérer ou de le traiter. Les antispécistes estiment que tous les animaux, humains compris, sont d'égale importance, que leur sensibilité et leurs souffrances doivent être prises en compte. Ce mode de pensée conteste la forme de discrimination qui vise à placer l'homme au sommet de l'ensemble des espèces du monde vivant.

Le cannibalisme comme résurgence des instincts primaires

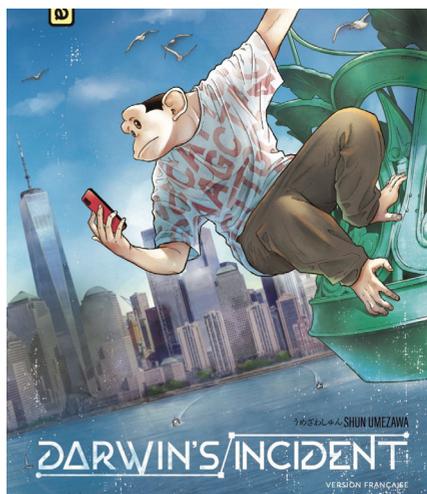
La fascination pour le cannibalisme n'est pas surprenante en soi dans une société et une époque au sein desquelles il constitue un tabou très marqué. Du mythe du vampire aux ogres de nos contes de fées en passant par Hannibal Lecter et Grave, la figure du mangeur d'hommes imprègne notre pensée occidentale depuis notre plus tendre enfance.



Conflit avec les végan radicaux

Charlie est né en laboratoire à la suite d'expérimentations génétiques, d'un père humain et d'une mère chimpanzé : il est un « humanzee ». Spécimen unique, Charlie est recueilli et élevé en famille par un couple formé par un scientifique spécialiste des primates et par une avocate.

Entre des activistes végan radicaux qui veulent en faire leur emblème et les bien-pensants qui estiment qu'il est la preuve vivante des dérives de la science, Charlie, qui incarne l'évolution malgré lui, va se retrouver au centre de bien des enjeux ! Lui qui aspire juste à avoir la vie la plus normale possible...



S'ouvrir à de nouvelles formes d'aliments

L'alimentation n'a cessé d'évoluer. Afin de la rendre plus durable et de nourrir l'ensemble de la population mondiale, de nouvelles formes sont à envisager que ce soit le fruit de l'innovation ou venant d'autres cultures.

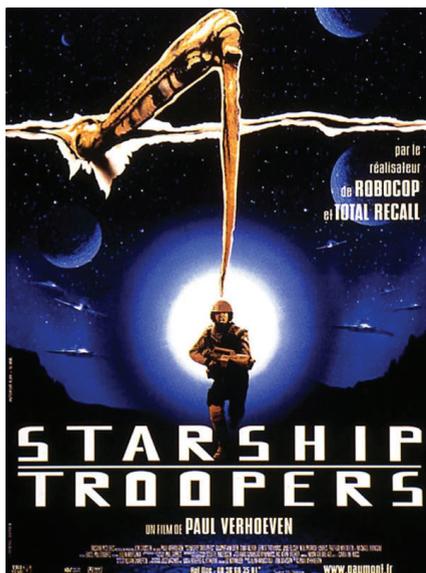
Les aliments 3D : toutes les qualités d'un aliment créé de toute pièce

On se souvient tous du fameux synthétiseur de nourriture dans Star trek, cet appareil capable de transformer n'importe quelle molécule en aliment comestible. Il semblerait qu'on s'en approche de plus en plus avec ces imprimantes 3D alimentaires qui sont capables de créer des plats à partir de différents pâtes et matières.



Les insectes un marché porteur mais une image négative à dépasser pour une partie de la population mondiale

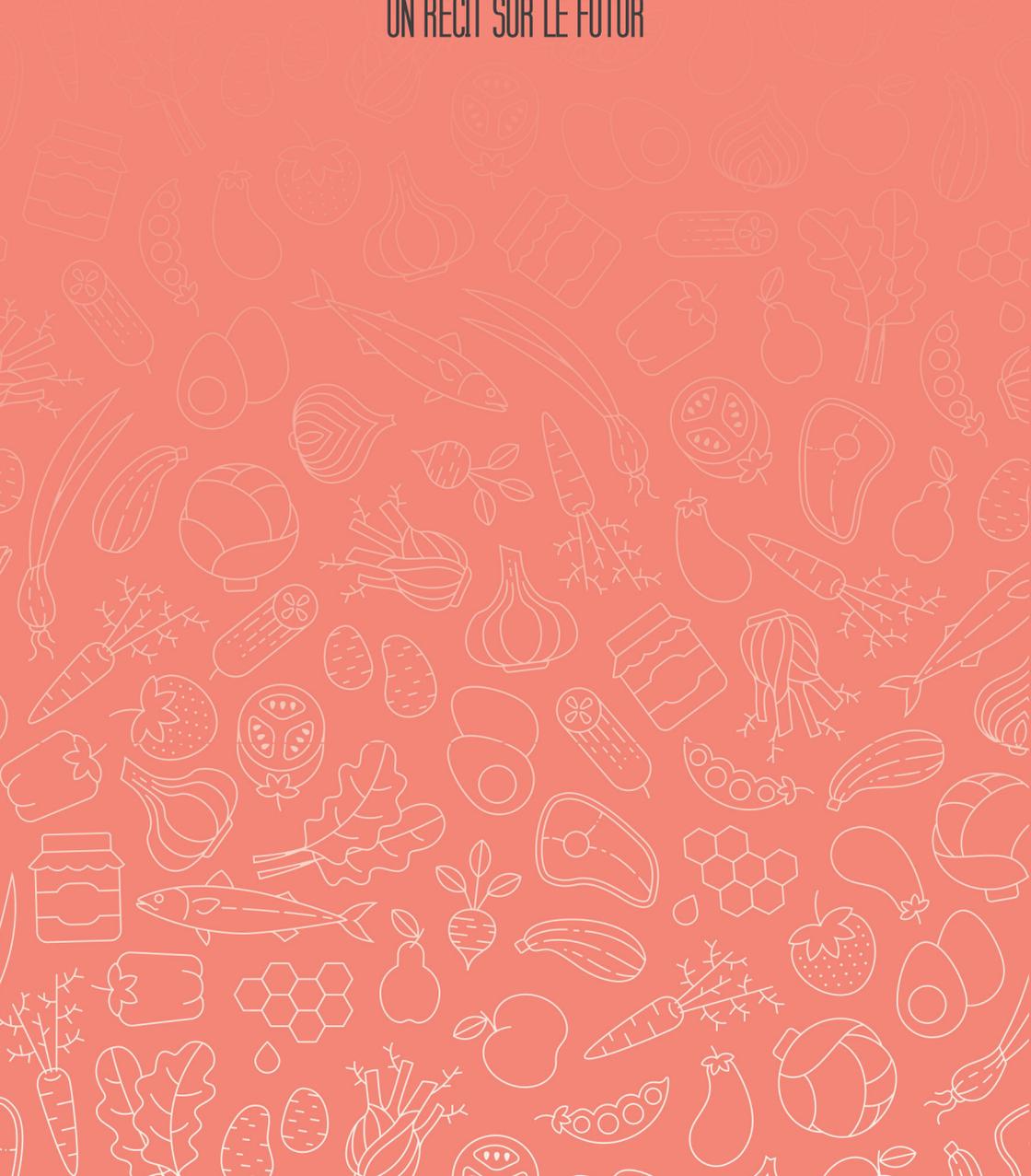
Les Occidentaux ont un rapport de crainte vis-à-vis des insectes : ce sont les géants envahisseurs, dans Starship Troopers, un élevage de sauterelles comestibles qui vire au drame dans la Nuée. Les Occidentaux pourront-ils manger facilement ces insectes qu'ils se représentent comme menaçants ?



Axe 1

LA DIVERSITÉ ALIMENTAIRE

UN RÉCIT SUR LE FUTUR



Nouvelle alimentation et alimentation traditionnelle : une alliance réussie



2040 : Claire, 40 ans, maman de deux enfants, vit à St-Georges-sur-Loire où elle a grandi. Elle dirige l'AMAP de la Miraudaie. Elle est chargée de mission « projet alimentaire » à la Communauté de communes Loire Layon Aubance. Elle travaille en étroite collaboration avec Madame Croque élue à la transition alimentaire. Claire et Madame Croque sont convaincues de l'importance de « l'agriculture bio », mais qu'il faut s'ouvrir à d'autres types d'aliments, à condition qu'ils aient du goût et qu'ils soient bons pour la santé.

Leur mission est ambitieuse au regard des enjeux liés au changement climatique et à l'autonomie alimentaire : la raréfaction de l'eau a engendré un changement du type de productions végétales, les éleveurs et agriculteurs sont de moins en moins nombreux....

Pour faire face à la montée des prix et contrer la baisse de la qualité, le Gouvernement souhaite renforcer la souveraineté alimentaire.

Le 23 février 2042, une loi est votée pour inciter les collectivités à créer des « Pôles Nouvelle Alimentation » (PNA). Claire se saisit de cette opportunité qu'elle présente à Mme Croque. Elle pense qu'un PNA peut aussi permettre à la Communauté de communes d'élargir sa palette économique. Trois entreprises pourraient être accueillies : l'américaine Cell Food qui produit de la viande cellulaire et souhaite s'implanter sur le sol français, l'angevine Algotech qui cultive de la spiruline, une algue à forte valeur protéinée, et la toulousaine Insectis qui élève grillons et sauterelles pour la consommation humaine.

Il va falloir convaincre : la culture de la viande cellulaire est autorisée depuis 5 ans en France ; elle ne fait pas recette auprès des Français ! ... et des Saint-Georgois ! Mais l'idée de Claire n'est pas de tout miser sur ces aliments.

Le défi : faire cohabiter deux modèles de production alimentaire locale, l'un axé sur des nouveaux aliments produits dans des grands bâtiments industriels, l'autre issu de filières traditionnelles qui se sont adaptées peu ou prou à la nouvelle donne climatique.

Madame Croque accompagnée de Claire, décide d'organiser une réunion rassemblant élus, producteurs de viande traditionnelle, experts alimentaires pour discuter du projet de PNA. Depuis l'annonce du Maire sur le projet d'implantation du pôle, le contexte à Saint-Georges est très conflictuel : manifestations, heurts et même grèves de la faim d'un agriculteur.

Ce 5 novembre 2045, la salle de réunion de la mairie est remplie d'attentes et de tension. François Durand, éleveur local, exprime ses inquiétudes quant à l'avenir de la filière au nom des producteurs de viande traditionnelle. Il rappelle que l'élevage bovin est là depuis des générations et qu'il induit de nombreux emplois locaux. Marie-Claire Dupont, agricultrice, ajoute que les éleveurs subissent une concurrence déloyale de la viande cellulaire produite en laboratoire sans les mêmes coûts et charges. Et elle doute de la qualité de la viande. Le Dr. Leroux de l'Inrae explique que la viande cellulaire produite à partir de cellules animales présente un réel potentiel pour réduire l'impact environnemental de l'élevage. Il se veut rassurant sur les qualités nutritives et les procédés de fabrication. Antoine Morel, ingénieur à la Chaire « Acceptabilité des nouveaux aliments » confirme la valeur nutritionnelle des algues et des insectes et leur faible empreinte environnementale.

Les mois suivant la réunion sont compliqués. Des élus sont agressés verbalement par des habitants. Claire comme Mme Croque reçoivent des colis douteux à leur domicile et les champs cultivés pour nourrir les insectes sont endommagés.

Toutefois, Claire reste convaincue du bien-fondé de ce projet et propose une porte de sortie : installer les usines dans les friches industrielles et mettre en place des passerelles entre nouvelle alimentation et production agricole traditionnelle formalisées par une charte.

Que contient la Charte ? Il n'est plus question de la seule implantation de trois entreprises high-techs de production alimentaire mais d'un partenariat entre les différents modèles avec un investissement de la collectivité. Un seul but : assurer localement une alimentation saine, diversifiée et abordable.

La Charte prévoit la formation d'agriculteurs aux nouvelles pratiques de productions alimentaires ainsi que des subventions pour aider les producteurs traditionnels à adopter des pratiques plus durables. Les formations dispensées aux agriculteurs seront prises en charge par l'Etat. Les agriculteurs sont encouragés à diversifier au maximum leurs cultures. L'objectif est d'atteindre un pourcentage de 60 % de bio et un quota de 50 % de légumineuses, dont une partie doit permettre de nourrir grillons et sauterelles produits par Insectis. Algotech fournira aussi de la spiruline comme complément alimentaire pour les élevages locaux à des prix préférentiels. Et parallèlement la Communauté de communes s'engage à développer des vergers communautaires. La Commune a lancé un festival « New Food » alliant cuisine traditionnelle et nouveaux aliments afin d'accompagner le changement de comportement alimentaire.

Finalement, la Charte du PNA Saint-Georgois est adoptée par la majorité des habitants invités à se prononcer dans le cadre d'un référendum local.

En 2047, le PNA est une réussite. Il est cité en exemple en France et à l'étranger. Il a contribué à donner un nouvel essor économique à la collectivité entre technologie de pointe et maintien d'activités traditionnelles.

Autour de Saint-Georges-sur-Loire, les paysages agricoles ont changé. A l'ouest, les vergers communautaires prennent leur place, vaches et bœufs se font plus discrets. Les champs de sorgho, de quinoa, d'amarante, de pois, de lentilles, de souchets... cohabitent avec des parcelles d'aloé vera, de baies de goji et d'arbousiers. Les parcelles sont plus petites, les haies sont revenues. Ainsi, les paysages sont une marqueterie de couleurs et de textures changeantes au fil des saisons.

Et dans l'assiette ? Les productions du PNA peuvent aujourd'hui fournir la crèche et les écoles. La viande cellulaire, les algues et les grillons peuvent être proposés aux enfants à la cantine. La variété des légumineuses locales permet une grande diversité de menus végétariens. A la maison, Claire cuisine ces trois produits protéinés achetés à la boutique du PNA. L'entrecôte, la vraie, fait partie de menus plus exceptionnels. Aujourd'hui, Claire est fière : malgré les défis, le projet qu'elle a porté avec Mme Croque a abouti et une belle dynamique locale s'est mise en place.

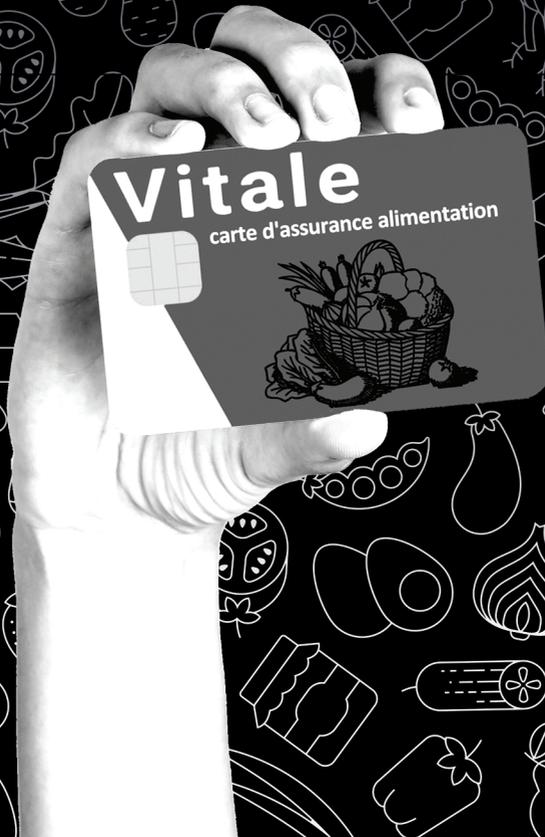
Crédits photos

- p.11 Illustration de Stéphane BOULAY à partir du schéma Réseau action climat
- p.11 Shutterstock
- p.11 Capture d'écran vidéo Cover News
- p.11 Illustration REPORTERRE
- p.12 Photo de Florence de LA BASTILLE - Spiruline angevine
- p.12 Photo de Valérie BRUNET
- p.12 Shutterstock
- p.12 Shutterstock
- p.13 Illustration de Stéphane BOULAY à partir de l'infographie élevage occupation terres
- p.13 Google map
- p.13 Illustration de Stéphane BOULAY à partir du schéma
- p.13 Shutterstock
- p.14 Schéma Sébastien BOIREAU
- p.14 Shutterstock
- p.15 BD «Manger vers le futur» conçu par Benjamin HOGUET et illustrée par MADD
- p.15 Logo «GRANEM»
- p.17 Film «Soleil vert» de Richard FLEISCHER
- p.17 Film «L'aile ou la cuisse» de Claude ZIDI
- p.17 Tableau «La laitière» de Johannes Vermeer
- p.17 Affiche publicitaire «La laitière» de Nestlé
- p.18 Shutterstock
- p.18 Film «Grave» de Julia Ducournau
- p.18 Manga «Darwin's incident» de Shun Umezawa
- p.19 Shutterstock
- p.19 Film «La nuée» de Just PHILOPPOT
- p.19 Film «Starship troopers» de Paul VERHOEVEN
- p.21 Dessin de persona réalisé par Stéphane BOULAY



Axe 2

L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS





Enjeux identifiés

- Fournir une alimentation saine pour tous
- Réduire les maladies liées à la « malbouffe »
- Faire coopérer tous les acteurs de l'alimentation



Questions clés pour le débat

- Quel système équitable mettre en place pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire ?
- Comment réduire les inégalités d'accès à l'alimentation ?

Axe 2

L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS

VEILLE DU PRÉSENT, TENDANCES, SIGNAUX FAIBLES
ET EXPÉRIMENTATIONS



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Inégalités d'accès à l'alimentation

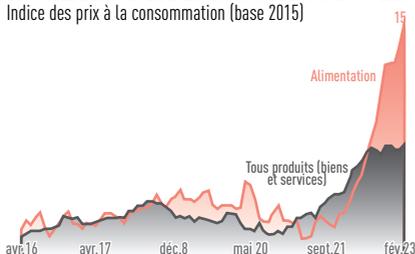
La précarité alimentaire s'aggrave

En 2022, 41% des personnes interrogées se restreignent sur leurs dépenses alimentaires.

Au second semestre 2022, 16% des Français déclarent ne pas manger assez.

L'ENVOLÉE DES PRIX DE L'ALIMENTATION DEPUIS LA FIN 2021

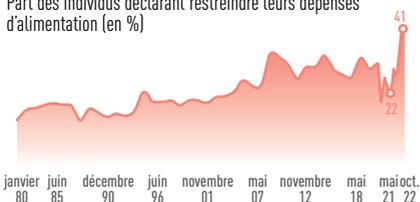
Indice des prix à la consommation (base 2015)



Source : INSEE - Base 2015 - Glissement annuel pour l'ensemble des ménages en France.
Lecture : En février 2023, l'inflation était de 6% pour l'ensemble des produits et services, et de 15% pour les produits alimentaires.

EN 2022, FORTE AUGMENTATION DES PERSONNES SE RESTREIGNANT SUR LEURS DÉPENSES ALIMENTAIRES

Part des individus déclarant restreindre leurs dépenses d'alimentation (en %)



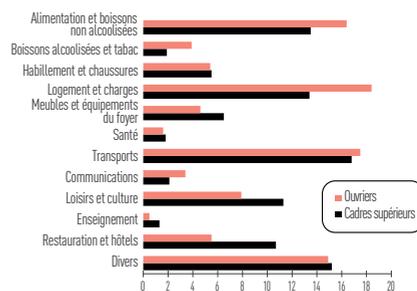
Source : CRÉDOC, enquêtes Conditions de vie et aspirations des Français.
Lecture : Ensemble de la population de 15 ans et plus.

Publication CREDOC Mai 2023

<https://www.credoc.fr/download/pdf/4p/CMV329.pdf>

Inégalité sociale dans les modes de consommation

Le budget des ouvriers est davantage consacré aux biens de base (alimentation, logements et charges...) et celui des cadres aux biens moins essentiels (loisirs, culture, restauration...).



Article Observatoire des inégalités

<https://www.inegalites.fr/depenses-selon-la-categorie-sociale>

L'AIDE ALIMENTAIRE DES RESTOS DU COEUR DANS LE MAINE-ET-LOIRE (MARS 2023)



10 551

PERSONNES ACCUEILLIES
(54,5% à des individus âgés de moins de 25 ans, 46% de personnes seules et 26% de familles monoparentales)

765 686

REPAS DISTRIBUÉS

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Solidarité alimentaire

Une réponse pour les étudiants angevins en difficulté

Depuis 2021, l'Agoraé, épicerie solidaire à Belle-Beille, est accessible pour les étudiants sur critères sociaux validés par la Fédération étudiante, les assistants sociaux du Crous et l'Université d'Angers.



Articles Angers Villactu, 6 octobre 2021 et Ouest France du 21/09/2021

<https://www.angers.villactu.fr/une-epicerie-solidaire-pour-lutter-contre-la-precarite-etudiante-ouvre-a-belle-beille/>
<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/angers-49000/angers-l-epicerie-solidaire-etudiante-agorae-a-enfin-ouvert-ses-portes-b0064b4c-19f0-11ec-af4b-bea41043e391>

Des productions ciblées

Dans le cadre du programme de « ville nourricière », Limoges distribue gratuitement des légumes produits dans les serres, les parterres de la ville et les jardins municipaux (300 tonnes en moins d'une heure le 28/06/2023).

Un lieu pour les habitants de St-Barthélemy-d'Anjou en précarité

Depuis le 5 avril 2022, une épicerie sociale s'est ouverte dans l'espace Colibri à St-Barthélemy-d'Anjou.

Pour y accéder, la personne en situation de précarité doit être suivie par un travailleur social et validée par une Commission municipale. Ces bénéficiaires peuvent choisir des produits de qualité et bio pour un prix inférieur de 20% du prix du marché.

Une cuisine est à disposition pour des ateliers afin de réconcilier les gens avec les aliments.



Ouest France du 7 juillet 2022

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/saint-barthelemy-danjou-49124/epicerie-sociale-a-saint-barthelemy-d-anjou-le-choix-offert-fait-toute-la-difference-bcd13522-fa36-11ec-b46c-208cbe9c5696>



Vidéo du 29/06/2023 sur France 3 Limousin

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/haute-vienne/limoges/video-a-limoges-la-ville-distribue-gratuitement-ses-legumes-2804813.html>

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les applications anti-gaspi



Plusieurs commerçants angevins s'engagent contre le gaspillage alimentaire avec « Too Good To Go ».



Un acteur aux multiples facettes

SOLIDARIFOOD

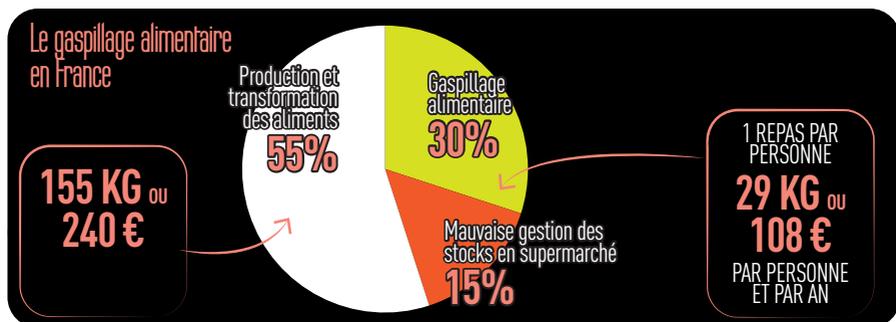
Cette association s'installe sur le marché d'Angers tous les samedis matin pour récupérer les denrées alimentaires auprès des producteurs locaux. Elle intervient en restauration scolaire et d'entreprise pour limiter les pertes alimentaires. Elle a développé une plateforme numérique Eco-Glan', qui permet de proposer aux citoyens les restes des producteurs.

Article Ouest France du 22/01/2021

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/angers-49000/angers-la-lutte-anti-gaspi-de-solidarifood-cec8a814-5bf4-11eb-ac77-3c5a581679bb>



<https://www.solidarifood.org/eco-glan/>



Etude ADEME-FAO et Commission européenne

Source : Article Demain la ville, vers villes zéro gaspillage alimentaire - <https://demainlaville.com/villes-zero-gaspillage-alimentaire/>

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Alimentation et santé

Des pathologies à la hausse avec la malbouffe et la pollution

1990-1999 : +1,4 million de cancers chez les moins de 50 ans (essentiellement celui du sein, du rhinopharynx et de la prostate).

Les principales causes identifiées sont la surabondance de viande rouge, l'alcool, le tabac, les antibiotiques ou la pollution de l'air extérieur.



Article Reporterre du 15/09/2023
https://reporterre.net/Pollution-et-malbouffe-les-cancers-explosent-chez-les-jeunes?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=nl_hebdo

Des maladies causées par l'activité humaine

Le fonctionnement de la société engendre de plus en plus de maladies, tout en dépensant toujours davantage pour essayer de les traiter.

Les risques environnementaux, comportementaux et métaboliques qui causent les maladies sont des conséquences de la croissance économique.

JEAN-DAVID ZEITOUN

LE SUICIDE DE L'ESPÈCE

Comment les activités humaines produisent de plus en plus de maladies

DENOËL



Une industrie agroalimentaire dangereuse pour la santé

Christophe Brusset dénonce les multiples dérives dont il est, depuis vingt ans, le complice ou le témoin dans les coulisses de l'industrie agroalimentaire. Ingénieur de haut niveau devenu dirigeant au sein de groupes internationaux, il a décidé, à 44 ans de briser la loi du silence : piment indien rempli de crottes de souris, thé vert de Chine bourré de pesticides, faux safran marocain, viande de cheval transformée en bœuf, confiture de fraises sans fraises, origan coupé aux feuilles d'olivier, etc.

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Accès universel à l'alimentation

Proposition citoyenne d'un chèque alimentaire

A l'initiative de la Convention citoyenne sur le climat, ce chèque alimentaire devait permettre l'accès des ménages aux revenus modestes à une alimentation saine et durable. Le Gouvernement opérerait pour un dispositif en deux temps :

- une aide aux ménages précaires pour faire face à l'inflation versée à la rentrée ;
- une réflexion sur un dispositif ciblé pour permettre à tous les Français d'accéder à des produits de qualité, des produits bio.



Article Le Monde, 8 juin 2022
https://www.lemonde.fr/planete/article/2022/06/08/l-avenir-incertain-du-cheque-alimentaire-de-nouveau-repousse_6129305_3244.html

La nécessité d'une sécurité sociale de l'alimentation

Dimanche 3 septembre 2023, Patrice Douret, président des Restos du cœur, a annoncé un trou de 35 millions d'euros pour boucler l'année, ce qui pourrait les contraindre à exclure 150 000 bénéficiaires.

Rien de très surprenant pour la docteure en anthropologie sociale Bénédicte Bonzi, qui suggère d'accorder « des droits pleins et entiers » aux personnes touchées par la précarité alimentaire, notamment à travers l'instauration d'une nouvelle Sécurité sociale de l'alimentation.

Son essai «La France qui a faim» est paru en avril dernier.

Article Usbek&Rica 09/2023
<https://usbeketrica.com/fr/article/la-creation-d-une-securite-sociale-de-l-alimentation-est-une-necessite>

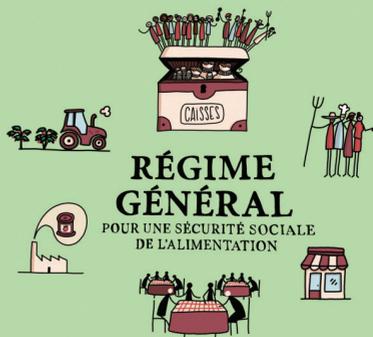
Un collectif très actif

Sécurité Sociale de l'Alimentation



Depuis 2019, les membres du collectif échantent, construisent et portent un projet de société à la hauteur des enjeux agricoles et alimentaires. Forts de travaux bien plus anciens, ils partagent leurs expériences et leurs points de vue pour essayer de penser les institutions d'une socialisation de l'agriculture et de l'alimentation, seule voie à même de répondre aux urgences démocratiques, sociales et écologiques auxquelles nous sommes confrontés.

LAURA PETERSELL
KÉVIN CERTENAI



Vitale

carte d'assurance alimentaire



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Exemples de mise en place de caisse alimentaire

Plusieurs villes, associations et acteurs locaux expérimentent actuellement une «caisse alimentaire» ou une «sécurité sociale de l'alimentation»

L'objectif : rendre accessible une alimentaire saine pour tous, dans un contexte de forte inflation. Ce système pourrait-il être généralisé ?

Source : <https://securite-sociale-alimentation.org/>



«Le sujet de l'alimentation peut être une vraie bombe sociale à retardement»

A partir de 2024, le département de Seine-Saint-Denis va mettre en place un chèque alimentaire de 50 euros pour les plus démunis.

<https://www.francebleu.fr/emissions/l-invite-d-actu-de-8h16-france-bleu-paris/le-sujet-de-l-alimentation-peut-etre-une-vraie-bombe-sociale-a-retardement-8191848>



Bordeaux : 10 euros dépensés pour 100 euros de courses pour lutter contre la précarité étudiante

Depuis le 2 octobre 2023, 150 étudiants de la ville de Bordeaux vont participer à une expérience unique en France. Ils vont recevoir chaque mois, en échange d'une cotisation mensuelle de 10 euros, l'équivalent de 100 euros - en monnaie locale - à utiliser dans un réseau de magasins partenaires, essentiellement des boutiques bio ou équitables.

https://www.francetvinfo.fr/economie/pouvoir-achat/100-euros-par-mois-pour-faire-des-courses-alimentaires-a-bordeaux-un-projet-inedit-pour-lutter-contre-la-precarite-etudiante_6095358.html



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Exemples de mise en place de caisse alimentaire

Un marché de producteurs adapté à toutes les bourses

Depuis janvier 2022, la Commune de Dieulefit (Drôme) propose tous les mercredis soir un marché de producteurs locaux accessible à tous.

En fonction de leurs revenus du moment, les clients choisissent l'un des trois prix (accessible, maraîcher et solidaire) et payent l'ensemble de leurs courses en suivant la grille tarifaire qui correspond.

Cette tarification différenciée permet de reverser aux producteurs une somme pour couvrir le coût de leur production et un salaire décent.

<https://reporterre.net/Dans-la-Drome-on-experimenter-la-Secu-de-l-alimentation>

Caisse commune de l'alimentation à Montpellier

A Montpellier, un collectif informel de 25 organisations se mobilise pour monter une expérimentation autour de :

- la démocratie alimentaire ;
- la transformation des systèmes alimentaires ;
- la transformation du dispositif d'aide alimentaire.

<https://securite-sociale-alimentation.org/initiative/caisse-commune-de-l'alimentation-montpellier/>

Vers une démarche autour de la sécurité sociale de l'alimentation dans le Saumurois ?

Pour l'Université populaire du Saumurois, la précarité alimentaire est un enjeu de plus en plus important. Sa préconisation : la Sécurité sociale de l'alimentation.



<https://unipopsaumurois.com/atelier-alimentation/>
<https://cap3214.wixsite.com/capositif/s%C3%A9curit%C3%A9-sociale-de-l-alimentation>



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Education à la bonne alimentation

Une cantine 100 % bio sans surcoût

Sur la Côte d'Azur, Mouans-Sartoux (10 000 hab.) a souhaité se saisir d'une compétence non obligatoire pour les communes : l'alimentation et la relocalisation de sa production.

Les cantines ont été un élément déclencheur pour mener une politique territoriale alimentaire durable.

L'Observatoire de la restauration durable créé en 2012 a mesuré les évolutions des comportements alimentaires des habitants. Ainsi en 2019, 87% des parents ayant répondu ont modifié leurs pratiques alimentaires vers une alimentation plus équilibrée, plus locale, bio, saine et ayant un meilleur impact sur leur environnement.



<https://territoire-environnement-sante.fr/actions-et-projets/une-cantine-bio-sans-surcout>

La culture alimentaire en milieu scolaire en Finlande

En Finlande, tous les enfants et les jeunes inscrits dans les crèches, les écoles primaires, les établissements secondaires et les écoles professionnelles bénéficient d'un repas obligatoire, gratuit, chaud et diététique.

Ce dispositif remonte aux années 1940. En outre, les élèves du secondaire reçoivent des cours d'éducation ménagère pour se familiariser avec l'art culinaire et les règles nutritionnelles de base.

<https://finland.fi/fr/vie-amp-societe/la-culture-alimentaire-en-milieu-scolaire/>



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Education à la bonne alimentation

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

La plateforme gouvernementale « Ma cantine » vise à évaluer et diagnostiquer son restaurant collectif et à mettre en place des actions pour une transition vers une alimentation plus saine et durable.

Ce service a vocation à « informer, documenter et outiller les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective », à « accroître la transparence de ce que nous mangeons dans nos réfectoires, hôpitaux... » et à « créer une communauté d'intérêts et de partage d'expériences autour du mieux manger »



ma cantine

S'identifier Créer mon compte

M'auto-évaluer M'améliorer Toutes les cantines Comprendre mes obligations Aide

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAIm et Climat



Suivre l'évolution de ma collectivité

Savoir où en sont les établissements de ma région ou mon département



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaitre les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants



<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>



Axe 2

L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS

EXPLORATION DES IMAGINAIRES



Difficultés d'accès à la nourriture

La peur des pénuries

Dans l'histoire, et notamment en temps de guerre, de nombreuses situations de pénuries ont généré de grandes difficultés d'accès aux denrées alimentaires pouvant aller jusqu'à des épisodes de rationnement ou de famine. Récemment, la guerre en Ukraine a rappelé au monde occidental que des ruptures de stock sur des produits de base pouvaient encore arriver.



Tickets de rationnement pendant la Seconde guerre mondiale

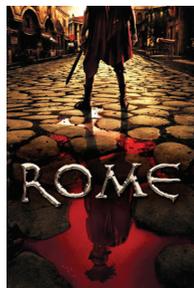
« Tapisserie de l'Apocalypse, scène 11 : le cheval noir et la famine (1^{ère} pièce) » Hennequin de Bruges (XIV^e siècle)

La famine et le rationnement, conséquences directes de la guerre, sont symbolisés par la balance que tient, en même temps que les rênes de sa monture, le cavalier vêtu d'un grand manteau à capuche.



Les injustices sociales

Dans les imaginaires, manger (tout court) ou manger sainement est le luxe des riches. Ceux-ci sont associés à l'opulence et aux produits de qualité (bio, labels...). A l'inverse, les pauvres se rationnent et se contentent de produits de base uniformisés et disponibles en quantité (premiers prix). Cette segmentation de classes peut aussi s'appréhender dans les lieux d'approvisionnement (hard discount VS épicerie fine).



« Rome », série TV

Les orgies romaines et les réceptions mondaines sont largement dépeintes dans cette série consacrée à l'histoire de la Rome antique.

« Snowpiercer, le transperceneige »,

Ce film raconte l'histoire d'un train qui parcourt la Terre gelée après une catastrophe climatique. Les passagers du train sont répartis selon leur classe sociale, du plus riche au plus pauvre. Les plus pauvres vivent dans les derniers wagons, où ils sont maltraités et affamés.



« La part des autres »

Ce film pose un regard sur l'appauvrissement tant des producteurs que des consommateurs. Il interroge les conditions d'un accès digne pour tous à une alimentation de qualité et durable.



Nutrition et santé

Peur de l'empoisonnement

La révolution industrielle et le progrès technique ont permis de répondre en partie aux besoins de nourrir un nombre toujours plus important d'individus. Mais, ce progrès a conduit à des dérives : malbouffe, infections, pathologies, etc.

Film « Astérix et Obélix : mission Cléopâtre »

Le Goûteur de Cléopâtre, joué par Dominique Besnehard, fait partie de l'entourage proche de la Reine. Il est empoisonné par le gâteau envoyé par Amonbofis.



Aliments sains dans un corps sain

Manger sainement est un gage de bonne santé. La tendance actuelle du « healthy food » s'appuie sur ce principe d'incorporation (« je deviens ce que je mange »). Les produits moches ou non calibrés sont délaissés. A contrario, mauvaise santé ou corpulence sont associés aux régimes non équilibrés ou aux produits agro-industriels uniformisés bourrés d'arômes et de conservateurs de synthèse ajoutés dans les préparations.

Sérigraphie « Campbell's Soup Cans » d'Andy Warhol (1962)

Industrialisation et uniformisation : le volume et les prix bas au détriment du goût et de la qualité des produits alimentaires.

Peinture : « Vertumne » de Giuseppe Arcimboldo (1590)

Beauté des aliments : nous sommes ce que nous mangeons.



Solidarité, partage et lien social

La solidarité alimentaire prend différentes formes : participation des mouvements religieux, épicerie sociale solidaire, banque alimentaire, distribution de repas dans la rue, etc.

Cet imaginaire fait référence à la capacité de la population à se mobiliser contre les inégalités. Il renvoie également à la notion de convivialité et de partage (d'un repas, d'une recette...), souvent repris dans la communication et la publicité.

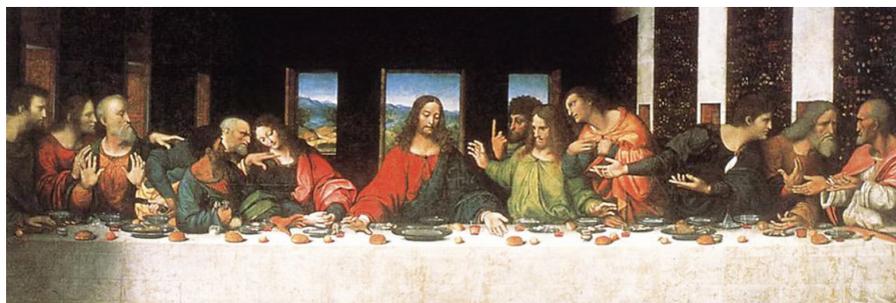
Pub Ricoré

« famille Ricoré » : toute la famille se réunit en souriant pour partager un petit déjeuner.



Peinture « La Cène » de Léonard de Vinci (1495-1498)

Le repas comme partage dans les différentes religions notamment dans la religion chrétienne.



Film « Discount »

Pour lutter contre la mise en place de caisses automatiques qui menacent leurs emplois, les employés d'un hard discount créent clandestinement leur propre « Discount alternatif », en récupérant des produits qui auraient dû être gaspillés.



Axe 2

L'ACCÈS À L'ALIMENTATION POUR TOUS

UN RÉCIT SUR LE FUTUR



L'Alimentation universelle Andégave



Début des années 2030. La France n'a pas connu de véritables changements structurels dans le domaine de l'alimentation ces dix dernières années. Quelques grands groupes dominent le marché, les revenus des exploitants et des ouvriers agricoles et agro-industriels restent insuffisants, l'accès aux denrées de premières nécessités reste très difficile pour une partie toujours plus grande de la population... Les robots et le travail mécanique ont remplacé une bonne partie des pesticides, fongicides, insecticides. Les produits proposés sont en conséquence plus sains, mais ils restent coûteux et pas forcément plus nutritifs qu'avant. Le progrès technologique semble être en passe de régler la question environnementale, mais les inégalités sociales et sociétales demeurent.

Lors du conseil communautaire de janvier 2033, les élus de la Métropole Loire Andégave se sont fixés comme objectif de répondre au besoin primaire de tous les habitants : « se nourrir ». Véronique Diallo, l'une des 3 co-président-e-s de la Métropole, élue de Tiercé-Loir-et-Sarthe et ex-agente de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie à Angers, va piloter cette nouvelle compétence. Elle et son

équipe souhaitent insister sur les dimensions sociale et équitable de ce projet ambitieux. Avec l'aide de sa commission permanente composée d'élus, de professionnels locaux, d'associations et d'habitants, elle propose un véritable « Plan Marshall » de l'alimentation universelle pour son territoire :

- le « savoir manger équilibré et responsable » : reprenant la philosophie du « savoir-nager » ou « savoir rouler à vélo », l'idée est ici de (ré)éduquer les habitants à la « bonne bouffe ». C'est « Papilles et papillote », structure qui gère la restauration collective, qui aura pour mission de développer et mener à bien ce programme auprès de l'ensemble de la population, à commencer par les enfants scolarisés et les aînés vivant en hébergement sénior.
- la « carte vitale de l'alimentation pour tous » : cette carte papier ou dématérialisée sera créditée d'un montant de 100 € par mois pour chaque citoyen de la Métropole. Elle sera utilisable pour l'achat de produits « certifiés » de haute qualité nutritionnelle, sans additifs et fabriqués par des producteurs ou transformateurs locaux et auprès de vendeurs agréés. La certification intégrera la garantie de rémunérer la filière et ses salariés au juste prix. Le système sera financé par une nouvelle caisse locale de sécurité alimentaire, percevant une part des cotisations sociales et patronales.

Officiellement lancée le 1^{er} septembre 2034, la « carte vitale de l'alimentation pour tous », qui s'inspire des premières expérimentations déployées sur quelques territoires en France dans les années 2020 auprès de publics spécifiques, va connaître de nombreux déboires.

Au départ, peu de professionnels s'investissent pour proposer des produits certifiés, qui demandent un long parcours administratif... Les réseaux existants (AMAP, vracs...) sont les seuls à offrir ces services. Si les grands distributeurs commencent à proposer quelques produits certifiés, cela reste très insuffisant face à la demande du demi-million de citoyens de la Métropole Andégave. La plupart des produits se trouvent rapidement en rupture de stock ou indisponibles pendant plusieurs semaines... Seuls des produits moches ou méconnus sont souvent accessibles, mais personne n'en veut.

Des queues sur des dizaines de mètres de long devant les commerces agréés se forment régulièrement tôt le matin. De nombreuses disputes et bagarres entre potentiels bénéficiaires ou avec les professionnels éclatent un peu partout. Les gens, mécontents de ne pas pouvoir utiliser la totalité des 100 € mensuels, sont chaque week-end de plus en plus nombreux à venir manifester à Angers.

Face à ces événements, qui font la une des médias locaux et même nationaux, Véronique et son équipe sont contraintes de suspendre la démarche en janvier 2035. Les cartes ne sont plus créditées. Une remise à plat est nécessaire.

Véronique connaît des journées agitées et des nuits sans sommeil. Décue, elle pense même à démissionner. Mais cette femme de conviction reste persuadée du bien-fondé de son projet. Et puis tout n'est pas négatif.

Le « savoir manger équilibré et responsable », programme local lancé concomitamment, va très vite s'avérer être une réussite. « Papilles et papillotes » bénéficie de financements pérennes venant du Ministère du bien-être, grâce au système vertueux désormais bien installé du « bienfaiteur - receveur » : les économies sur les dépenses de santé permises par les actions connexes menées dans ce sens sont directement réinjectées dans le programme. Le territoire a par exemple acquis de nombreux food-truck permettant de mailler le territoire et construit des micro-cuisines dans chacun des petits bassins de vie de la Métropole. « Papilles et papillotes » a surtout pu recruter de nombreux personnels qualifiés, clés de voute du succès du programme. Cela a permis de mener à bien des campagnes de prévention, de communication ou d'incitation auprès des habitants notamment, de consolider le réseau de partenaires producteurs, transformateurs et vendeurs locaux constitué à mesure des années, ou encore de recruter et former à l'enseignement sur l'alimentation équilibrée et écoresponsable la constellation de bénévoles-ainés qui grossit de jour en jour. Ceux-ci sont en effet ravis d'être tantôt dans une posture de « passeur » d'un savoir-faire culinaire auprès des enfants et adultes formés à la « bonne-bouffe », tantôt dans une posture d'apprenant.

Chapotés par une équipe qualifiée, les bénévoles interviennent sur l'ensemble du territoire dans les écoles mais aussi dans diverses structures ou lors d'événements. Ainsi la population est formée progressivement aux bienfaits de l'art culinaire. Le partage intergénérationnel et multiculturel prend ici tout son sens. L'impact sur la santé s'avère bénéfique aussi bien pour le corps que pour l'esprit. Les gens échangent, se mélangent, se sentent valorisés, apprennent à se connaître et à accepter les différences... Des bénéfices qui vont bien au-delà de l'objectif initial.

Véronique respire et souhaite surfer sur ce succès pour relancer la carte vitale de l'alimentation. Un nouveau système déployé par pallier est imaginé. Le principe d'universalité est désormais un objectif final et non un prérequis. Le projet réduit dans un premier temps le nombre de bénéficiaires selon des critères sociaux et économiques. Relancé en septembre 2036, un « permis de l'alimentation universelle » est désormais nécessaire. Chaque bénéficiaire potentiel doit s'inscrire à un programme de formation sur l'alimentation dans le cadre du « savoir manger équilibré et responsable », ponctué par un examen théorique et pratique validant le permis. De plus, le « consomm'acteur » se doit désormais d'accepter d'acquérir des denrées méconnues, un peu abimées ou non calibrées, représentant jusqu'à 5% du montant du panier agréé.

Dans le même temps, Véronique et son équipe mènent un travail de fond auprès des grands groupes alimentaires (supermarchés, transformateurs) pour les convaincre de participer activement à cette nouvelle révolution alimentaire. Une structure indépendante, l'Agence locale de contrôle alimentaire (ALCA), est créée. Elle aide les vendeurs à obtenir l'agrément et procède à des contrôles de qualité sur les produits proposés à la vente. Le nombre de bénéficiaires et le montant mensuel accrédité sur la carte augmentent à mesure que la filière s'organise et propose de nouveaux produits labellisés.

Fin 2039, il est l'heure de dresser un premier bilan du dispositif. La qualité et la diversité des produits dans les assiettes ont conduit à une baisse des dépenses de santé (moins de maladies virales, baisse de l'obésité, fin des compléments alimentaires...). La carte vitale de l'alimentation pour tous a entraîné une hausse du pouvoir d'achat des ménages. La hausse des revenus des agriculteurs et des salaires des professionnels a permis de rendre la filière à nouveau attractive et dynamique. Véronique peut se réjouir : la production alimentaire locale n'a jamais été aussi radieuse et l'objectif de « mettre fin à la faim » semble en bonne voie !

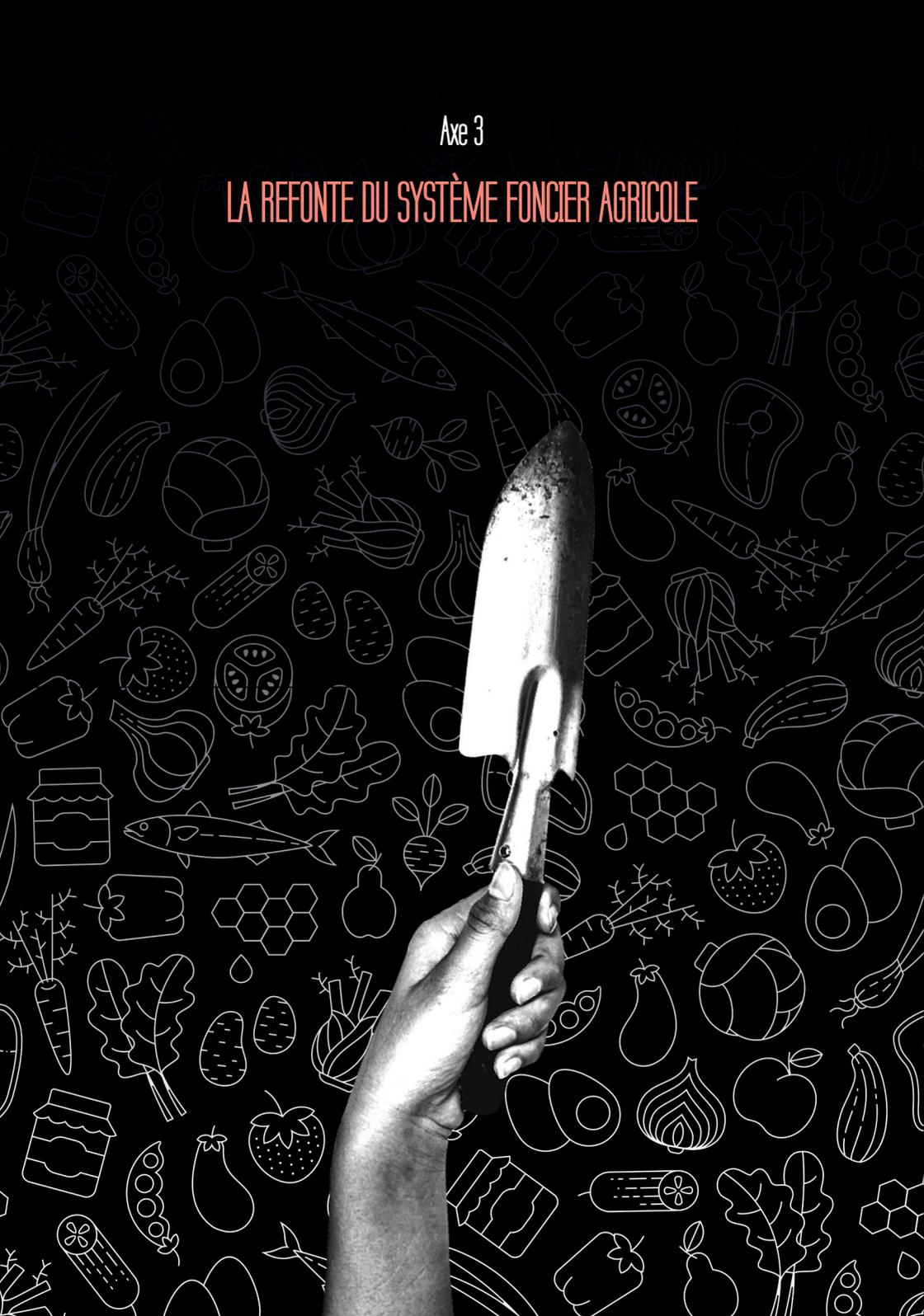
Crédits photos

- p.27 Illustration de Stéphane BOULAY à partir du schéma du Crédoc
- p.27 Shutterstock
- p.27 Illustration de Stéphane BOULAY à partir du schéma de l'observatoire des inégalités
- p.27 Illustration de Stéphane BOULAY tirée des éléments fournis par l'Association Les Restos du Coeur antenne 49
- p.28 Éléments de communication AGORAé - Fédération Étudiante des Associations de l'Anjou
- p.28 Shutterstock
- p.28 Shutterstock
- p.29 Logos «GEEV», «Tooo good to go», «Phenix»
- p.29 Photo Google du restaurant Brandolini
- p.29 Logos «Solidarifood»
- p.29 Schéma du site solidarifood.org
- p.29 Illustration de Stéphane BOULAY à partir des chiffres clés de l'article Demain la ville, vers villes zéro gaspillage alimentaire
- p.30 Shutterstock
- p.30 Livre «Vous êtes fous d'avalier ça» de Christophe BRUSSET
- p.30 Livre «Le suicide de l'espèce» de Jean-David ZEITOUN
- p.31 Shutterstock
- p.31 Logo «Sécurité Sociale de l'Alimentation»
- p.31 Livre «Régime général, pour une sérûité sociale de l'alimentation» de Laura PETERSELL et Kévin CERTENAIS
- p.32 Shutterstock
- p.32 Shutterstock
- p.32 Shutterstock
- p.33 Logos «Familles à alimentation positive», «Université populaire du Saumurois», «GABB Anjou»
- p.33 Illustration de Julien REVENU - illustrateur
- p.34 Shutterstock
- p.34 Shutterstock
- p.35 Image du site «ma-cantine.agriculture.gouv.fr»
- p.37 Shutterstock
- p.37 Tableau «Tapisserie de l'Apocalypse» de Hennequin de BRUGES
- p.37 Film «La part des autres» de Jean-Baptiste DELPIAS et Olivier PAYAGE
- p.37 Serie «Rome» de John Milius, William J. MACDONALD et Bruno HELLER
- p.37 Film «Snowpiercer» de Bong JOON HO
- p.38 Film «Astérix et Obélix : mission Cléopâtre» d'Alain CHABAT
- p.39 Peinture «Vertumne» de Giuseppe ARCIMBOLDO
- p.39 Sérigraphie «Campbell's Soup Cans» d'Andy WARHOL
- p.40 Affiche publicitaire «Ricoré» de Nestlé
- p.40 Film «Discount» de Louis-Julien PETIT
- p.40 Peinture «La Cène» de Léonard DE VINCI
- p.41 Dessin de persona réalisé par Stéphane BOULAY



Axe 3

LA REFORME DU SYSTEME FONCIER AGRICOLE





Enjeux identifiés

- Enrayer la baisse du nombre d'exploitations
- Maîtriser le prix du foncier pour l'agriculture
- Mobiliser toutes les forces vives
- S'engager vers un système agricole, alimentaire durable et désirable



Questions clés pour le débat

- Quelle maîtrise du foncier pour l'autonomie alimentaire ?
- Quelle régulation dans l'installation, le développement des exploitations ?

Axe 3

LA REFONTE DU SYSTÈME FONCIER AGRICOLE

VEILLE DU PRÉSENT, TENDANCES, SIGNAUX FAIBLES
ET EXPÉRIMENTATIONS



Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Transmission et installation de nouveaux agriculteurs

Les enjeux de la transmission pour une intercommunalité

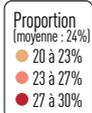
98 500 HECTARES (HA) de surface agricole utile (SAU) = 75% du territoire

1 405 ENTREPRISES (70 ha en moyenne)

2 100 CHEFS D'EXPLOITATION dont plus de 500 susceptibles de cessation d'activité d'ici 2026



% d'exploitations dont l'un des membres va partir en retraite à horizon 2026



Faciliter les transmissions n'est plus seulement un objectif agricole. C'est devenu un enjeu politique avec l'entrée en jeu récente de la Région Pays de la Loire dans un dispositif expérimental, piloté par la Chambre régionale d'agriculture et baptisé Territoire Pilote Transmission. Dix territoires intercommunaux sont concernés à l'échelle de la Région soit deux par département. Dans les Mauges, où le dispositif a reçu le soutien de l'agglomération (Mauges Communauté). Comme ailleurs, l'objectif est d'atteindre 65% de renouvellement des exploitations agricoles d'ici 2027 contre 55 % en moyenne pour la période 2013-2017.

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/maine-et-loire/agriculture-mieux-transmettre-un-enjeu-clef-pour-le-territoire-des-mauges-7d350700-4b02-11ed-a299-c34310d448f8>

Un observatoire foncier agricole

5 EPCI – 90 communes - 100 600 habitants
Engagé depuis 2015 dans son projet alimentaire territorial, le PETR Coeur Entre deux Mers près de Bordeaux, créé en 2018 un observatoire du foncier agricole : repérage des parcelles agricoles exploitées, en prairie ou en friche dans les communes, gestion et protection de ces terres agricoles.

Le PETR a également rencontré des exploitants approchant de la retraite pour envisager leur transmission, accueillir de nouveaux agriculteurs ou développer d'autres productions.

<https://www.coeurentredesmers.com/>

Les «Chemins croustillants»

Un projet de polyculture-élevage en agriculture biologique, avec transformation à la ferme, porté par un collectif d'agriculteurs mayennais.

AMI « Accélérer la Transition alimentaire » : 30 projets lauréats depuis le lancement de l'AMI ([banquedes territoires.fr](https://www.banquedes territoires.fr))
<https://twitter.com/BanqueDesTerr/status/1532745523387572224/photo/1>



Diagnostic
Système Alimentaire Territorial
Anjou Loir et Sarthe

Si l'enjeu transmission est fort, la pérennité de l'ensemble des 128 exploitations concernées par un départ dans les 15 ans n'est malgré tout pas remise en cause pour une partie de celles-ci, parce qu'il s'agit d'exploitations sociétaires comportant des associés de moins de 50 ans ou encore parce qu'un repreneur non encore installé est déjà pressenti.

54%

Des chefs d'exploitation ont plus de 50 ans et cesseront leurs activités d'ici 2035

60

Entreprises seraient disponibles à la transmission (16% de la SAU)

https://www.ccal.fr/medias/2023/10/FICHE_DIAG_AGRICULTURE.pdf

Une autre manière d'être paysan

Dans le nord du département du Tarn, l'initiative «Terres citoyennes albigeoises» prend en compte cette redéfinition du métier – faciliter la mobilité professionnelle, limiter l'endettement, réduire la pénibilité...

Par Raphaëlle Aubert - Le Monde 23 juillet 2023
https://www.lemonde.fr/planete/visuel/2023/07/12/dans-le-tarn-l-installation-en-collectif-une-autre-maniere-d-etre-paysan_6181625_3244.html

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Accaparement des terres, hausse des prix, dégradation des sols

Aide à l'installation

«Terre de liens» s'appuie sur une dynamique associative et citoyenne qui permet d'acquérir des terres agricoles, d'installer une nouvelle génération paysanne sur des fermes en agriculture biologique.



<https://terredeliens.org/>

La terre, un bien commun

Ce documentaire porte sur l'accaparement des terres agricoles françaises par des entreprises étrangères, notamment chinoises.

Il pose la question de la transformation de l'agriculture avec en fil rouge la terre, un bien commun qui échappe de plus en plus aux habitants ...



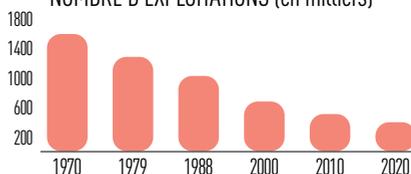
<https://www.tga.fr/les-ogres-de-la-terre.html>

L'ACCAPAREMENT DES TERRES, C'EST QUOI ?

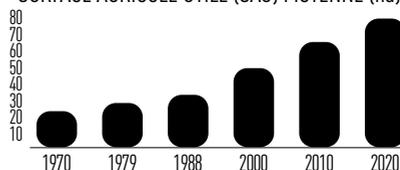
L'accaparement des terres est l'acquisition massive de terres agricoles par des investisseurs, de manière légale ou non, pour cultiver la terre selon des méthodes non-agroécologiques, ou à des fins de spéculation ou de contrôle des ressources.

Grâce à l'apport de capitaux extérieurs, les sociétés agricoles ont une puissance d'achat de terres bien plus élevée que la plupart des agriculteurs. Elles se retrouvent donc en position dominante sur le marché, ce qui leur permet de prendre le contrôle de nouvelles fermes et d'acquérir toujours plus de terres. « Les lots acquis par les sociétés sont en général 27 % plus grands et 5,2 fois plus onéreux que ceux acquis par des personnes physiques », selon la SAFER, organisme français dont une des missions est de favoriser l'installation agricole.

NOMBRE D'EXPLOITATIONS (en milliers)



SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU) MOYENNE (ha)



Source : RGA

<https://www.amisdelaterre.org/publication/la-terre-aux-paysans-lagro-industrie-hors-champ/>

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Accaparement des terres, hausse des prix, dégradation des sols

Nouveau record pour le prix des terres agricoles

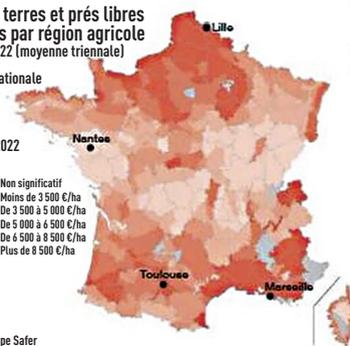
Le marché foncier agricole est particulièrement dynamique. En 2022, 480 400 hectares ont changé de propriétaire. En 10 ans, la surface échangée annuellement a augmenté de 52 %. Les agriculteurs représentent 51 % des acheteurs mais les personnes morales vont devenir majoritaires. Autres tendances : l'achat par les collectivités (+61 % en surface) pour répondre à une stratégie locale d'alimentation et l'achat par une personne morale pour les massifs forestiers.

Prix des terres et prés libres non bâtis par région agricole en 2020-2022 (moyenne triennale)

Moyenne nationale 2020-2022
6 850 €/ha

Moyenne nationale 2022
6 130 €/ha

- Non significatif
- Moins de 3 500 €/ha
- De 3 500 à 5 000 €/ha
- De 5 000 à 6 500 €/ha
- De 6 500 à 8 500 €/ha
- Plus de 8 500 €/ha

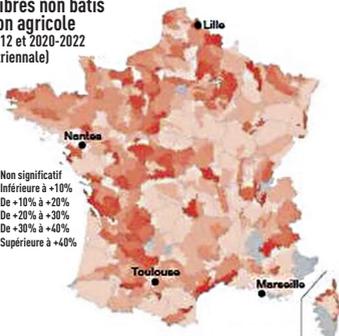


Source : groupe Safer

Evolution du prix des terres et prés libres non bâtis par région agricole en 2010-2012 et 2020-2022 (moyenne triennale)

Moyenne nationale
+15%

- Non significatif
- Inférieure à +10%
- De +10% à +20%
- De +20% à +30%
- De +30% à +40%
- Supérieure à +40%



<https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/le-prix-des-terres-agricoles-atteint-un-nouveau-record-1c8595e8-fbcb-11ed-abcd-efa42af71e3f>

La solution est dans le sol

Les sols de la Planète sont la clé pour inverser le changement climatique. En effet, en les régénérant, nous pouvons totalement stabiliser le climat de la Terre, restaurer les écosystèmes perdus et créer des réserves alimentaires abondantes. De quelle manière la nourriture que vous mangez peut inverser le cours des choses, guérir votre corps et finalement sauver notre monde ?

LE CARBONE C'EST LA VIE ! natals

Raconté par WOODY HARRELSON

" LE SOL EST UNE RESSOURCE VITALE " LE FILM

" INSPIRE UN RARE SENTIMENT D'ESPOIR " THE NEW YORK TIMES

AVEC LES VOIX FRANÇAISES DE EDOUARD BERGEON REALISATEUR DU FILM "AU NOM DE LA TERRE" ET PASCAL ELBE

JEUDI 9 FÉVRIER À 20 H

1 PLACE ACHETÉE = 1 ARBRE PLANTÉ À SAMATAN

UN DOCUMENTAIRE DE HISH & REBECCA TICKELL

MISSION RÉGÉNÉRATION

DAVID AROUETTE PATRICIA AROUETTE GISELE BÜNDCHEN RISARIO DAWSON JASON MRÁZ IAN SOMERHALDER

LA SOLUTION SE TROUVE SOUS NOS PIEDS

happinez respire

USAVATA Reporterre

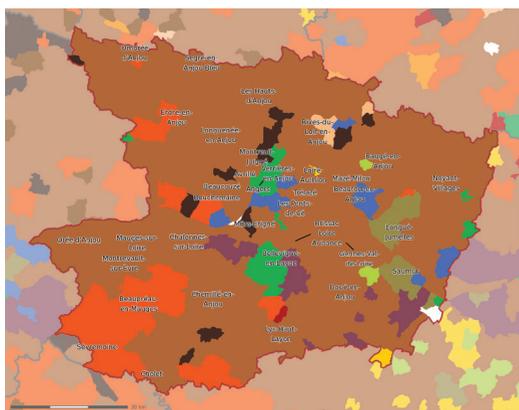
https://youtu.be/PLT_ScMJAZQ

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Rôle de l'agriculture dans l'économie

La diversité : un atout en Maine-et-Loire

Les exploitations de Maine-et-Loire se caractérisent par la diversité des productions dont la polyculture ou le polyélevage.



■ céréales et/ou oléoprotéagineux
■ autres grandes cultures
■ fruits ou autres cultures permanentes
■ légumes ou champignons
■ fleurs et/ou horticulture diverse
■ viticulture
■ bovins lait
■ bovins viande
■ bovins maitres
■ équidés et/ou autres herbivores
■ ovins ou caprins
■ porcs
■ combinaisons de granivores (porcs, volailles)
■ volailles
■ polyculture et/ou polyélevage
■ non classées
■ sans exploitation

sources : Agreste - recensement agricole 2020
 fond carto. : d'après IGN - ADMIN EXPRESS 2021

https://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/html/fts_ra2020_maine_et_loire_cle093fab-1.html#structure-des-exploitations

Pays de la Loire : l'explosion du circuit court

En 2020, dans les Pays de la Loire, une exploitation agricole sur cinq vend au moins un de ses produits via un circuit court. Ces exploitations se situent davantage en Maine-et-Loire, en Loire-Atlantique et sur le littoral.

<https://www.insee.fr/statistiques/7615923>

Des exploitations de plus en plus grandes en Maine-et-Loire

En 2020, une exploitation agricole dispose en moyenne de plus de 83 hectares soit 14 hectares de plus qu'en 2010. Dans le même temps, la part des exploitations de grande dimension économique augmente (38 % contre 30 % en 2010), la surface moyenne aussi (en moyenne 83 hectares en 2010 et 112 hectares en 2020).

LES CHIFFRES EN MAINE-ET-LOIRE

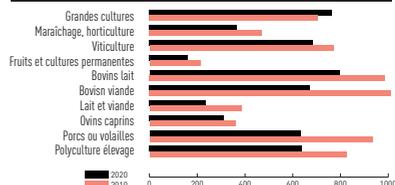
436 553 HA
SURFACE AGRICOLE
-0,8% en 10 ans

83 HA
SURFACE MOYENNE
PAR EXPLOITATION
+14 ha en 10 ans

5 245
EXPLOITATIONS
-21% en 10 ans

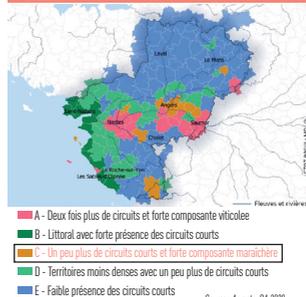
17 482 ETP
-7,5% en 10 ans

RÉPARTITION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS PAR PRODUCTION



<https://www.anjou-agricole.com/le-maine-et-loire-un-departement-diversifie-majoritairement-tourne-vers-lelevage>

Des exploitations en circuit court qui dessinent « cinq profils de territoires »



Profil C :

- **25% des exploitations en circuit court et population + dense** (+ jeune, - de cadres et - de pauvreté : 9,7%).
- **Plus de viande et légumes**
- **Vente comparable : ferme (72%)...**
- ... ainsi que : **commerce détail et marchés**, mais - **restaurants** ; même fréquence pour les 3.
- ... et aussi - de vente : **amap** (2x - présentes)

Source : Agreste, RA 2020.

Veille du présent, tendances, signaux faibles et expérimentations

Agriculture urbaine

Projets angevins d'agriculture urbaine

La Chambre d'agriculture d'Angers a inauguré le 6 septembre 2021 un démonstrateur d'agriculture urbaine hors-sol. 80 m² de surface agricole utile sont installés sur les toits-terrasses du site de la Chambre d'agriculture, où poussent une quarantaine d'espèces végétales (petits fruits, tomates, courgettes, salades, radis, houblon, kiwis, aromates, etc.).



Vue aérienne de la Chambre d'agriculture Google maps

Lycée professionnel agricole Les Buissonnets à Avrillé

Du toit à l'assiette ! Un lieu de production pour «alimenter» la restauration du lycée et son magasin de proximité à destination des habitants.



<https://lesbuissonnets49.fr/les-buissonnets/>

Des espaces verts transformés en potagers

En 2020, la Ville de Limoges a créé une régie maraîchère. D'un hectare aujourd'hui, elle devrait passer à quinze hectares à terme. Son objectif est d'approvisionner en fruits et en légumes les crèches, les cantines scolaires et les Ehpad de la ville.

En parallèle, Limoges s'engage à soutenir les initiatives pour développer l'agriculture urbaine, notamment dans les quartiers et les différents espaces verts municipaux (jardins publics, jardins partagés...). Les récoltes sont à la libre consommation des habitants.

Pack Climat : <https://www.limoges.fr/pratique/limoges-adopte-son-pack-climat>

Aménageurs recherchent agriculteurs

Après avoir urbanisé des terres arables, des aménageurs attirent et soutiennent des agriculteurs. Nantes : ZAC Doulon Gohard, habiter la ville fertile. Témoins du passé maraîcher de ce quartier, cinq fermes historiques sont remises en production. Une opportunité pour permettre le retour de l'agriculture urbaine, avec le choix d'une agriculture de pleine terre favorisant l'alimentation locale et durable. Ces nouvelles pratiques contribuent au Projet Alimentaire Territorial porté par la Métropole.

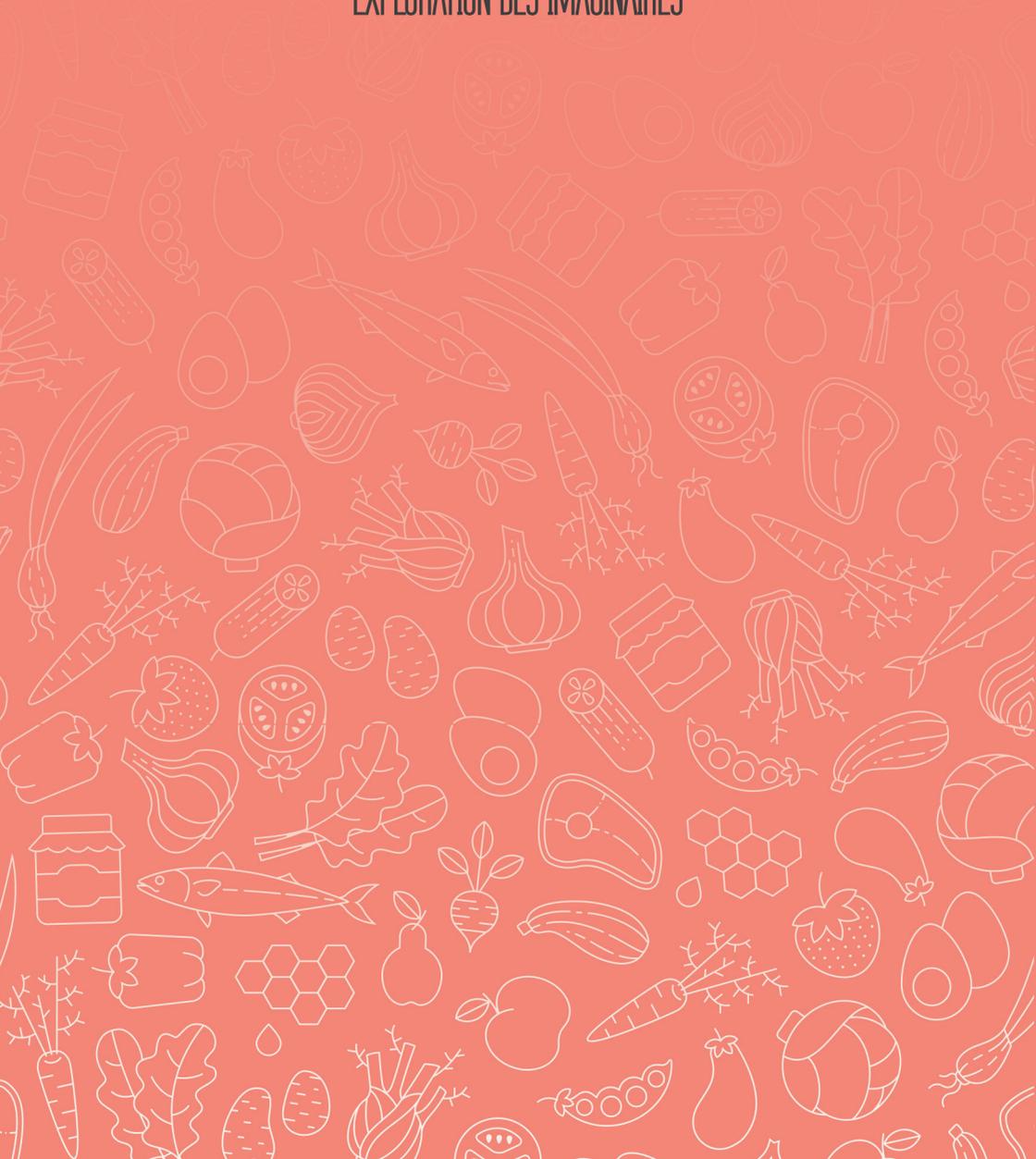
<https://metropole.nantes.fr/territoire-institutions/projet-grands-projets/doulon-gohards>



Axe 3

LA REFONTE DU SYSTÈME FONCIER AGRICOLE

EXPLORATION DES IMAGINAIRES



Tous agriculteurs

Propriétaires de foncier agricole ou non, tous les humains ont un lien à la terre qui les nourrit. Alors que de plus en plus de questionnements se posent sur les impacts du changement climatique et sur la sécurité alimentaire, la refonte du système foncier agricole revient au centre des discussions. Prendre soin de la terre revient à prendre soin des humains.

Les potentiels se cachent partout

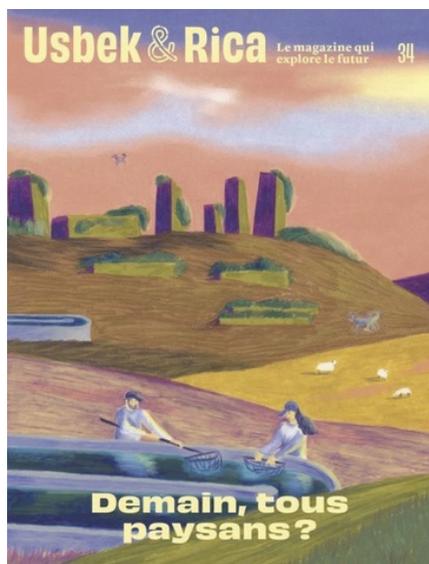
De plus en plus de champs dans les villes. Tout est mobilisable : le foncier pour des fermes verticales, les sous-sols des bâtiments transformés en ferme ...

Des nouveaux agriculteurs apparaissent non plus armés de bottes et de bêche, mais utilisant capteurs et big data pour mener des activités sur leur exploitation.



Evolution de l'image du paysan

Longtemps stigmatisée, la figure du paysan semble aujourd'hui investie d'une mission sociale à l'aune notamment des enjeux de transition écologique.



Etre à l'écoute, apprendre et agir

Comment le lien vital entre l'homme et la terre est traité par un fonctionnaire débarquant dans un lycée agricole et un agriculteur frustré par les politiques agricoles de l'Etat ? Qu'est-ce qui peut les faire s'entendre ?



L'agriculteur un personnage multidimensionnel

Comment diriger de main de maître une ferme héritée d'un défunt grand-père ? La mission n'est pas aisée.

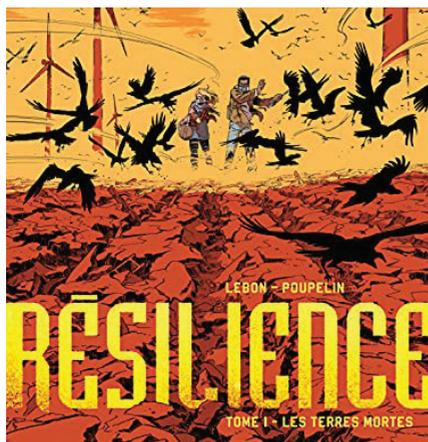


La résistance au cœur d'un nouveau monde

L'agriculture emprunte des chemins contrastés et la refonte du système foncier agricole n'est pas toujours mobilisée à bon escient

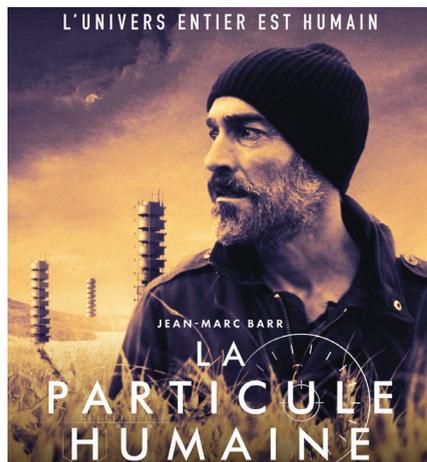
La stratégie d'adaptation

La lutte contre la famine et l'hégémonie totalitaire impliquent la mise en place d'un vaste réseau clandestin baptisé la Résilience pour diffuser des semences et des idées libres...



La recherche et la génétique au service de la survie

L'avenir de la planète lié aux choix stratégiques sur les semences !

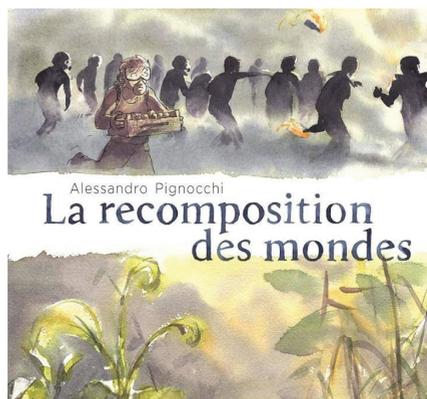


La force du collectif

Les 54 organisations rassemblées au sein du collectif Nourrir sont toutes convaincues qu'une refonte du système agricole et alimentaire français est nécessaire. Elles ont publié leur vision du système le plus souhaitable pour notre société vers lequel il faudrait aller ensemble : un système agricole, écologique et démocratique.



L'enquête sur la ZAD de Notre dame des landes emprunte des chemins imprévisibles qui interrogent sur la recomposition des liens que nous entretenons avec les plantes, les animaux et le territoire.



L'amour de la terre

La terre, ressource pour l'humanité a comme levier de réussite la refonte du système foncier agricole. La terre que l'homme domine, exploite et contraint pour s'adapter à ses besoins ou la terre, une communauté à laquelle l'homme appartient et qu'il élève et cultive ?

Le gardien des paysages et de la nature

Le documentaire « Douce France » accompagne l'éveil citoyen de lycéens.

Le réalisateur Geoffrey Couanon suit des jeunes de Villepinte (93) en Première économique et sociale, mobilisés contre le projet EuropaCity (triangle de Gonesse), un centre commercial qui devrait créer des emplois, dynamiser l'immobilier, mais le refrain commence à dater...

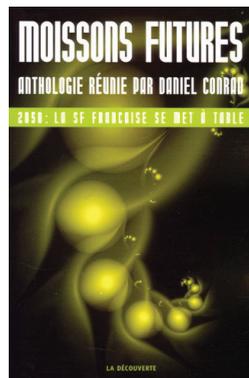
Un territoire vivant

Présence de l'homme partout dans les paysages 2050. Les campagnes d'Afterterres 2050 sont repeuplées et la vie se dynamise. Les agriculteurs sont sur leurs terres et croisent d'autres personnages qui habitent sur ces territoires. La vie en milieu rural possède une vraie dimension culturelle et sociétale.



Des futurs réalistes ?

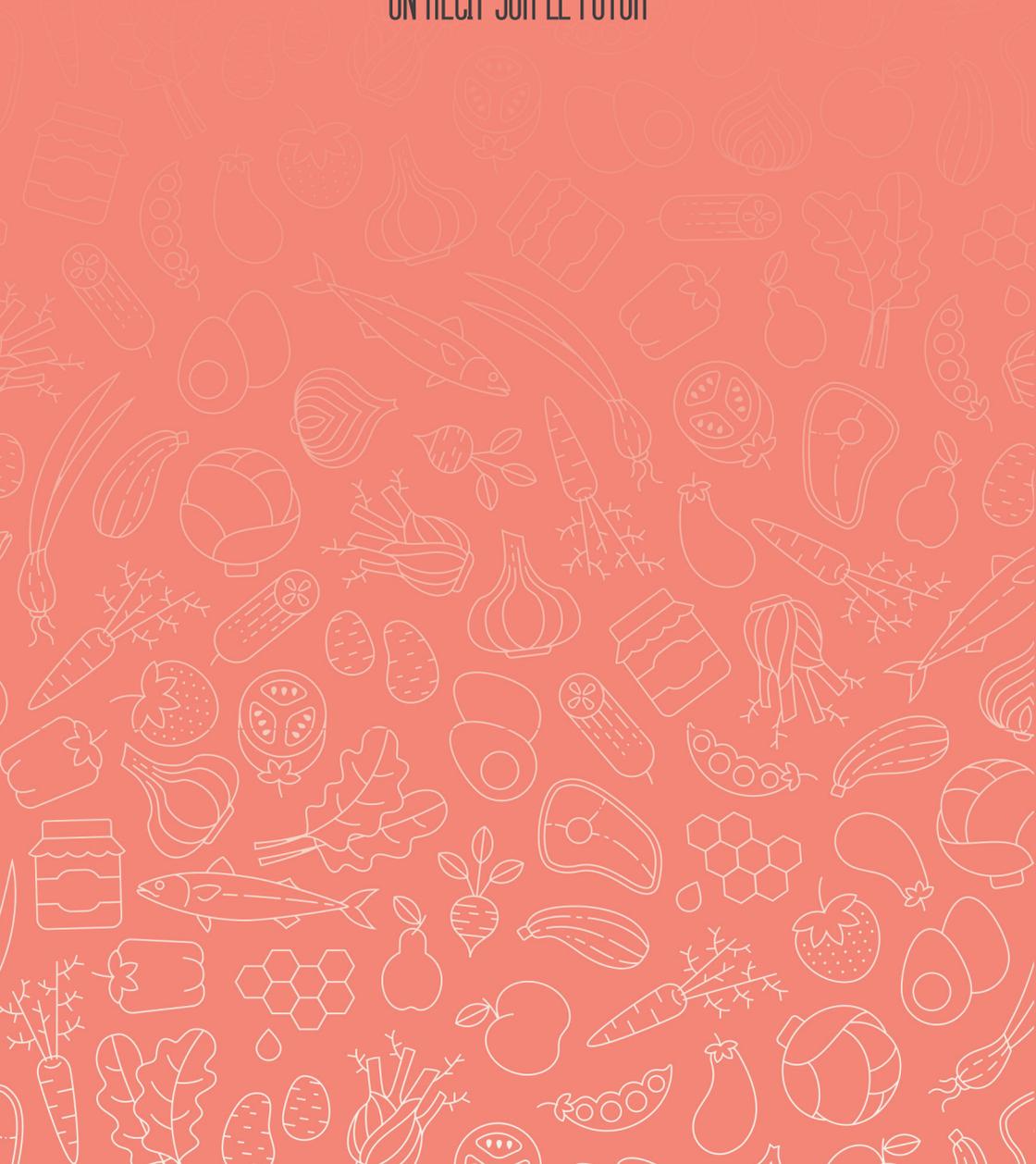
En dix-huit nouvelles, les meilleurs auteurs français de science-fiction – toutes générations confondues – et un outsider rêvent, ici, des futurs probables ou fantasmés. Avec l'aide rigoureuse et indulgente d'enseignants-chercheurs et ingénieurs en agriculture, ces écrivains peignent le monde de demain : sombre, émouvant, caustique, humaniste, ultraréaliste ou déjanté. Par exemple, la fraternité et l'amour de la terre ont-ils un avenir face à la mondialisation ?



Axe 3

LA REFONTE DU SYSTÈME FONCIER AGRICOLE

UN RÉCIT SUR LE FUTUR



La terre, ce bien devenu commun

Assise sur les marches de sa ferme ce 20 juillet 2050, jour anniversaire de sa fille Sybille qui est à côté d'elle, Eve raconte l'histoire de son exploitation à celle qui va prendre la relève. Elle n'est pas peu fière de faire partie du petit million de nouveaux agriculteurs qui se sont installés grâce à une politique foncière ambitieuse à la suite de la Loi d'orientation agricole de 2024.

En 2024, je ne trouvais plus de sens à mon travail dans l'entreprise agro-industrielle qui m'employait. Aussi, avec Idriss, ton père qui travaillait sur la conception de robots agricoles, nous avons rejoint la ferme familiale ici à St-Lambert et nous nous sommes engagés dans le collectif Nourrir.

Ce collectif s'est constitué après la crise sanitaire de 2020 afin de répondre à l'appétence d'une grande partie des habitants pour revenir aux valeurs essentielles, et dans le même temps, la guerre en Ukraine éclate, les épisodes de sécheresse se multiplient et la précarité alimentaire s'intensifie. Il propose d'aider les jeunes à s'installer, la filière à mieux se coordonner pour répondre aux enjeux « manger local et bio », et mène des acquisitions de foncier agricole avec Terre de liens pour contrecarrer celles menées par de grands groupes d'investisseurs.



Adam, voisin de notre ferme, avait repris en 2020 l'exploitation familiale avec un cheptel de bovins à viande bio. Mais en 2024, l'explosion des charges (prix de l'énergie, prix des aliments en hausse mais pas celui de vente des bêtes) et la concurrence des pays voisins ou plus lointains (29 % de la viande consommée en France serait importée) le plonge dans de grandes difficultés financières. De plus, son élevage ne lui laisse pas assez de temps pour sa famille.

Mais sa galère ne s'est pas arrêtée là... En 2026, Adam se sentant encore plus menacé avec l'arrivée d'un nouveau groupe d'investisseurs pour acquérir une exploitation de 200 ha à Saint-Lambert-la-Potherie, s'est rapproché du collectif Nourrir pour lancer une campagne de sensibilisation et une pétition démontrant que ces projets ne servent pas le territoire (productions exportées, main d'œuvre extérieure, ...). Cette action a eu un impact retentissant avec des rassemblements sur site dénonçant l'accaparement des terres par des investisseurs étrangers, des articles dans la presse, sur les réseaux sociaux, etc.

Les intercommunalités du Pôle Métropolitain Loire Angers ont été interpellées afin qu'elles interviennent dans ce débat et co-construisent avec eux les conditions de réussite de l'objectif de 50% d'autonomie alimentaire pour le « manger local et bio » inscrit dans leurs Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Mais quel foncier préempter en priorité ?

Le PMLA a organisé un forum sur le foncier pour mobiliser les communes dans le processus pour trouver des relais actifs auprès des habitants et des agriculteurs en place. Il a également impliqué la SAFER, la Chambre d'agriculture, des établissements de formation (lycées agricoles, écoles d'enseignement supérieur), des laboratoires de recherche, Végépolys et des associations d'agriculteurs pour cibler les espaces agricoles pour l'installation d'agriculteurs et le développement d'expérimentations.

En 2030, 1 400 ha avaient été acquis : 200 ha par les collectifs Nourrir et Terre de Liens dans le secteur de Saint-Lambert ; 1 200 ha par la foncière créée à l'échelle du PMLA pour des projets sur le territoire d'Anjou Loir et Sarthe, dans la vallée de l'Authion et à Brissac-Loire-Aubance. Ces terres sont louées à de nouveaux agriculteurs qui versent leur loyer sous forme de productions aux institutions publiques du PMLA (EHPAD, écoles, CHU, ...) et qui s'engagent à laisser 5% des terres louées pour différentes expérimentations des laboratoires de recherche et Végépolys (zéro pesticide, agro-écologie, bien-être animal).

En 2032, Adam a signé le contrat collectivité/agriculteurs bio et diversifié son activité.

De notre côté, Idriss et moi, avons été lauréats de l'appel à candidature du PMLA pour disposer d'une surface suffisante à notre activité de maraîchage et de cultures de protéines végétales sans OGM (mil, sarrasin, seigle, épeautre, orge, ...).

Tous ensemble, nous avons monté un atelier de transformation pour valoriser nos productions respectives. La Commune de Saint-Lambert a mis à notre disposition les outils de communication, un lieu de « cuisine collective » et a fait appel aux bénévoles pour faciliter la vente directe.

Au bout de 5 ans notre bilan était positif. En dehors du loyer, 50 % de notre production nous permettait de vivre convenablement grâce à la vente directe et la mise en place des différentes formes de valorisation avec le collectif.

En revanche, l'augmentation de la taille des exploitations agricoles liée à la présence des gros investisseurs continuait à pénaliser l'installation de jeunes agriculteurs, à l'inverse de la Bretagne qui démontre un dynamisme important avec les surfaces dédiées au maraîchage multipliées par 2,5 et un nombre d'exploitations en hausse de 50 %.

Le PMLA a intensifié sa stratégie foncière pour aider 800 exploitants agricoles à s'installer d'ici 2050 et achète près de 500 ha chaque année avec l'objectif de détenir la moitié de la surface agricole utile de son territoire pour assurer au moins la moitié de son autonomie alimentaire.

Quant à Adam et moi, depuis 2042, nous partageons notre expérience dans le territoire.

La mission d'Adam est de rassurer les jeunes en les accompagnant tout au long de leur installation. Avec Idriss, ils renforcent le réseau de partage de matériels, rencontrent les start-ups locales pour développer des outils qui réduisent la pénibilité au travail et travaillent avec les restos solidaires pour développer, avec les invendus, une offre de produits transformés abordables.

Moi, de mon côté, je poursuis le dialogue avec les centres de recherche et les écoles, pour intensifier les partenariats collectivités/agriculteurs/chercheurs. Dans ce cadre, de nouveaux contrats sont passés entre les agriculteurs et les laboratoires pour dédier une plus grande surface (au moins 10%) à l'expérimentation et en contrepartie bénéficier d'une exonération de loyer sur ces surfaces.

Une coupe de pétillant de sureau à la main, Sybille, qui fête ses 25 ans, est admirative de sa mère et espère contribuer à son tour à l'atteinte de l'objectif de 50% d'autonomie alimentaire du PMLA, qui va la soutenir dans sa reprise. Elle a plein d'idées après son voyage aux 4 coins du monde pour découvrir de nouvelles pratiques respectueuses de l'environnement et développer de nouvelles productions avec les laboratoires de recherche.



Crédits photos

- p.47 Illustration réalisée par Stéphane BOULAY à partir de l'image de l'article «agriculture mieux transmettre un enjeu clef pour les territoires des Mauges» du site Ouest France
- p.47 Image du site coeurentre2mers.com
- p.47 Shutterstock
- p.47 Logos «Anjou Loir et Sarthe», «Projet alimentaire territorial»
- p.47 Illustration réalisée par Stéphane BOULAY à partir des chiffres clés de la CCALS
- p.48 Logo «20 ans terre de liens»
- p.48 Illustration réalisée par Stéphane BOULAY à partir des schémas de la publication des Amis de la terre «La terre aux paysans l'agro-industrie hors champ»
- p.48 Documentaire «Les ogres de la terre» de Didier BERGOUNHOX
- p.49 Cartes de l'article «Le prix des terres agricoles atteint un nouveau record» du site Ouest France.fr
- p.49 Documentaire «Mission régénération» de Josh et Rebecca TICKELL
- p.50 Carte du site draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr
- p.50 Schéma retouché du site anjou-agricole.com
- p.50 Carte retouchée du site insee.fr
- p.51 Google map
- p.51 Photo de Valérie BRUNET
- p.51 Photos de Ville de Limoges - Thierry LAPORTE
- p.53 Illustration «Hyperion» de Vincent CALLEBAUT
- p.53 Magazine - Usbek & Rika «Demain tous paysans ?»
- p.53 Manga «Les fils de la Terre» de Jinpachi MORI et Hideaki HATAJI
- p.53 Jeu vidéo «Stardew Valley» d'Eric BARONE
- p.54 BD «Résilience» d'Augustin LEBON (tome 1)
- p.54 Film «La particule humaine» de Jean-Marc BARR
- p.54 Livre «Demain, quel système agricole et alimentaire, pour quelle société ?» du Collectif NOURRIR
- p.54 BD «La recomposition des mondes» d'Alessandro PIGNOCCHI
- p.55 Film «Douce France» de Geoffrey COUANON
- p.55 Illustration © Agence Initial pour le compte des Paysages de l'Après-Pétrole d'après les travaux d'Afterres 2050 de Solagro
- p.55 Livre «Moissons Futures» de Daniel CONRAD
- p.57 Dessin de persona réalisé par Stéphane BOULAY

Directrice de la publication :

Alexandra LE PROVOST

Ecriture / relecture :

**Isabelle LEULIER-LEDOUX; Aurore
PERCHER; Nathalie MONTOT; Sébastien
BOIREAU; Valérie BRUNET; Stéphane
RONDEAU; Stéphane BOULAY**

Conception graphique :

Stéphane BOULAY

EAN 978 235 106 07 66

Dépôt légal : Décembre 2023

Imprimé en France par BDM imprimeurs



aura

agence d'urbanisme
de la région angevine

29, rue Thiers
49100 Angers

Tel. +33 (0)2 41 18 23 80

Fax +33 (0)2 41 18 23 90

aura@aurangevine.org

www.aurangevine.org

[linkedin : company/aura-angers49](https://www.linkedin.com/company/aura-angers49)

[vimeo.com/aura49](https://www.vimeo.com/aura49)



**S'alimenter
demain**

2024