
ETATS GENERAUX DE L'ALIMENTATION

- CONTRIBUTION DE LA VILLE DE GRENOBLE -



POUR UNE ALIMENTATION SAIN, SURE, DURABLE ET ACCESSIBLE A TOUS

GRENOBLE EN CHEMIN VERS L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE



SOMMAIRE

Pour une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous	3
La restauration collective	4
Ce que nous faisons à Grenoble.....	5
Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale	6
Les solidarités	7
Ce que nous faisons à Grenoble.....	8
Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale	10
Informier, sensibiliser	11
Ce que nous faisons à Grenoble.....	12
Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale	13
Soutenir la transition à l'échelle des territoires	14
Ce que nous faisons à Grenoble.....	14
Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale	16
L'eau, la terre et l'air, des biens communs	17
Ce que nous faisons avec la Métropole	17
Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale	17

POUR UNE ALIMENTATION SAINES, SURE, DURABLE ET ACCESSIBLE A TOUS

Manger est une nécessité vitale et l'alimentation est au cœur de nos organisations sociales. L'alimentation est le fondement de la santé de chacun (« la première médecine » dès Hippocrate), le ferment de notre rapport à la terre, le cœur de nos sociabilités, le socle des relations marchandes qui ont structuré le monde que nous connaissons, la question que nous nous posons lorsque nous nous projetons dans l'avenir, l'élément premier qui nous distingue et nous unit, riches, pauvres, quelles que soient nos origines, nos appartenances ou nos convictions.

Pour cela, l'alimentation nous concerne tous. Pour cela, l'alimentation est au cœur de la démarche de transition écologique, sociale, démocratique et économique que nous, élus de la Ville de Grenoble, portons au quotidien dans nos politiques publiques.

Naturellement, il serait illusoire de penser résoudre seuls l'ensemble des problématiques posées par la question alimentaire tant le défi est grand : c'est une responsabilité collective, qui nous incombe à tous, Etats, collectivités, producteurs, distributeurs, acteurs de la chaîne agro-alimentaire, restaurateurs, acteurs des champs social, éducatif, médical, sportif, organismes engagés dans la coopération internationale, citoyens, consommateurs, parents comme enfants de nos parents. Il appartient à chacun de mettre en œuvre ce qu'il est en mesure de porter, et à tous de s'accorder sur le diagnostic et les transformations nécessaires pour permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable.

A l'été 2017, le Président de la République a lancé les Etats généraux de l'alimentation, avec pour objectifs de *« relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition, permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes, accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs, promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable »*

Nous saluons cette initiative, qui prend acte de l'importance de l'enjeu alimentaire pour l'avenir de nos sociétés. Nous souhaitons en conséquence apporter notre contribution à cette démarche collaborative et ouverte.

Grenoble est une commune de 160 000 habitants installée dans un bassin de vie de 500 000 habitants, au cœur des Alpes. A notre échelle, **les principaux leviers dont nous disposons sont ceux de la restauration collective, de l'action sociale, du protocole, de l'éducation à l'environnement et du soutien à l'agriculture urbaine.** Notre démarche s'ancre également dans une négociation coopérative avec les autres échelons de l'action publique, notamment avec la **Métropole**, qui maîtrise le plan local d'urbanisme et dispose de leviers d'accompagnement de la filière au titre de sa compétence en matière de développement économique.



LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chaque jour, les cuisines municipales produisent 12 000 repas destinés aux écoles, crèches, établissements pour personnes âgées, agents municipaux. Nous considérons que la cuisine en régie est un outil de l'intérêt général. En effet, il s'agit :

- de **permettre à chacun de bénéficier d'un repas équilibré, adapté à ses besoins, respectueux de ses convictions, financièrement accessible,**
- de **mobiliser la commande publique comme un levier de développement des filières de production bio et locales,**
- d'**agir en prescripteur**, auprès :
 - des producteurs du fait de l'importance des commandes réalisées,
 - de collectivités publiques et privées également gestionnaires de services de restauration collective,
 - ainsi que des habitants du bassin grenoblois concernés directement (enfants, personnes âgées, agents municipaux) ou indirectement (familles et proches) par les services de la restauration collective.

Nous avons fait le choix de **viser 100% de bio et local dans la restauration collective**. C'est un objectif ambitieux, qui repose sur la conviction :

- que **l'agriculture biologique** est un marqueur d'une **alimentation saine, sûre et respectueuse de l'environnement**, par le non-recours aux produits phytosanitaires d'origine chimique et OGM,
- que **la consommation de produits locaux** permet d'**accompagner la pérennité et le développement de filières économiques locales** et de **limiter l'impact écologique de la distribution alimentaire**.

Aujourd'hui, **50% des composantes proposées dans les repas des écoles grenobloises et 30% du montant des commandes réalisées pour le self municipal sont bio et/ou locales**.

A priori, **les denrées issues de l'agriculture bio sont plus chères que celles produites de manière conventionnelle** et la réglementation des marchés publics ne permet pas de privilégier les fournisseurs locaux.

Mais s'engager pour un recours accru à la bio et au local induisent de nombreuses transformations.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

CE QUE NOUS FAISONS A GRENOBLE

La lutte contre le gaspillage et la sobriété énergétique

En moyenne, 25 à 30% des repas sont jetés par les usagers de la restauration collective.

Ce que nous faisons :

- Développement du tri sélectif, un outil de gestion des déchets et de sensibilisation au gaspillage ;
- Actions de sensibilisation auprès des écoles avec la Métropole (prévenir les déchets, trier, composter, identifier les aliments gaspillés et pourquoi...)
- Travail sur la réduction du nombre de composantes proposées dans les repas
- Adaptation du grammage des recettes et commandes à la consommation réelle
- Accompagnement à la consommation, adaptation des portions dans le respect des recommandations du Programme national pour l'alimentation
- Adoption d'ampoules à basse consommation au self municipal : une économie de 12 000 euros annuels.
- Bonnes pratiques dans la gestion des appareils de chauffage et l'utilisation de l'eau.
- Projet de méthaniseur de déchets alimentaires sélectionné dans le cadre du budget participatif

La réduction de la protéine animale dans l'alimentation

Composante la plus chère, la plus gaspillée et la plus dispendieuse en eau si l'on prend en considération l'ensemble du circuit de production.

Ce que nous faisons :

- Formation des cuisiniers à la cuisine végétarienne équilibrée (associer céréales et légumineuses notamment)
- Sensibilisation des usagers (et notamment des enfants) à des aliments souvent méconnus (légumes, céréales, légumineuses)
- Instauration de repas végétariens équilibrés pour tous, actuellement une à deux fois par semaine

Le respect de la saisonnalité

Ce que nous faisons :

- Adaptation des marchés
- Adaptation des menus aux enjeux de saisonnalité, suppression de produits et recettes non adaptés aux productions de saison

LA RESTAURATION COLLECTIVE

CE QUI POURRAIT FAIRE L'OBJET D'UNE DEMARCHE NATIONALE

Pour le développement du bio et du local dans la restauration collective, *Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale*

- Engager une **réflexion sur l'abaissement du seuil de repas comprenant des protéines animales dans les textes réglementaires relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective** (décret et arrêté du 30 septembre 2011, annexe 1 : sur 20 repas successifs, les recommandations s'élèvent à au moins 4 repas comprenant des viandes non hachées, au moins 4 repas comprenant du poisson, moins de 4 repas avec une préparation à base de moins de 70% de viande, poisson ou œuf).
- Intégrer pleinement la **cuisine végétarienne équilibrée dans la formation** des futurs cuisiniers (lycées professionnels, écoles hôtelières...) ainsi que dans les formations agricoles et des métiers de l'agro-alimentaire.
- **Adapter la réglementation des marchés publics afin qu'ils jouent leur rôle de leviers du développement économique des territoires**, en apportant des inflexions qualitatives à l'interdiction du critère local.
- **Permettre aux acteurs publics de dépenser en titres de monnaies locales complémentaires** afin qu'elles accompagnent le développement de systèmes d'échange locaux, voire en faire un critère dans certains achats publics.
- Exclure les achats de bio et local dans la restauration collective publique des obligations nouvelles induites par les **accords de libre échange**

LES SOLIDARITÉS

Dans son rapport « Se nourrir quand on est pauvre », ATD Quart Monde rappelle la complexité du rapport à l'alimentation :

- **l'alimentation est la dépense la plus systématiquement limitée** par les personnes en situation de précarité confrontées à de lourdes dépenses contraintes (logement, énergie, déplacements),
- les campagnes nationales de prévention sont intégrées mais **les fruits et légumes sont perçus comme inaccessibles** par les personnes pauvres,
- **les enfants sont le premier levier de préoccupation** quant à la qualité de l'alimentation,
- **le lait maternisé est inaccessible** aux parents en situation de pauvreté, régulièrement remplacé par du lait de vache,
- **les jardins familiaux, autrefois vecteurs de subsistance, ont disparu.**

Par ailleurs, l'enjeu alimentaire soulève des **problématiques de santé publique majeures** (sous-nutrition, déséquilibres alimentaires, obésité, diabète et maladies cardiovasculaires, problèmes bucco-dentaires...).

L'accès à une alimentation saine pour tous

Ce que nous faisons :

- Paniers solidaires, un dispositif porté avec le CCAS et l'épicerie locale et solidaire Episol : des paniers de fruits et légumes de saison, locaux et issus d'une agriculture raisonnée, dont le tarif varie selon le quotient familial et peut atteindre un montant très faible
- Participation des enfants du périscolaire à la distribution des Paniers solidaires
- Soutien aux acteurs associatifs du domaine social engagés sur les questions alimentaires
- Partenariat entre la Ville de Grenoble et la Banque alimentaire pour la fourniture de denrées en surplus
- Tarification sociale de la restauration proposée dans les établissements pour personnes âgées, les écoles, la restauration des agents municipaux
- Ressource pour les personnes en situation de précarité au travers de la plateforme Solidarités Grenoble (colis alimentaires, distribution de repas, cultiver ses propres fruits et légumes...)
- Portage de repas à domicile pour les personnes isolées (140 000 repas livrés annuellement)
- Fourniture et livraison à vélo de denrées bio pour les crèches avec Mangez Bio Isère
- Projet de développement de "Paniers Solidaires Bébés" pour aider les familles à faibles revenus à se fournir en aliments adaptés dans une démarche durable. Accompagnement de La Tente des Glaneurs, association à but non lucratif qui assure la récupération d'invendus des marchés pour les distribuer gratuitement, dans une démarche de lutte contre le gaspillage et de solidarité concrète

Le repas, un moment de partage et de convivialité

Ce que nous faisons :

- Le Grand Repas, avec le CCAS, la Banque alimentaire, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, cuisiné par la Cuisine Centrale de la Ville : un millier de personnes bénéficiaires.
- Repas intergénérationnels : écoliers et personnes âgées à la même table en EPA

Les jardins, vergers et potagers familiaux, collectifs et partagés

Ce que nous faisons

- Jardinons nos rues, vergers partagés : aménagement de parcelles gérées et cultivées collectivement par les habitants
- Le « Verger aventure », une parcelle cultivée collectivement, portée par les habitants et financée dans le cadre du budget participatif
- Accueil des Incroyables comestibles dans les espaces verts

L'école, un espace de prescription et de suivi des besoins sociaux

Ce que nous faisons

- Dépistage staturo-pondéral et bucco-dentaire chez les enfants d'âge scolaire, suivi et accompagnement des enfants qui le nécessitent
- Accueil et accompagnement des enfants à besoins alimentaires spécifiques
- Actions collectives de promotion de la santé, notamment en matière nutritionnelle

S'engager concrètement dans les coopérations alimentaires internationales

Selon les données 2017 de la FAO, 815 millions de personnes souffrent de la faim dans le Monde.

Ce que nous faisons

- Participation au réseau européen des villes en transition
- Positionnement de la Ville sur les traités transatlantiques
- Arménie : mise en place des paniers de la coopération, valorisation des produits locaux
- Ouagadougou : projet d'appui à la création et au fonctionnement de cantines scolaires, projet d'éducation à l'équilibre alimentaire et à l'importance de l'activité physique mené par l'ONG Santé Diabète conjointement dans les classes grenobloises et ouagalaises, concert de sensibilisation à l'équilibre alimentaire et à la découverte de spécialités ouest-africaines, projet de valorisation vidéo d'initiatives locales en matière d'alimentation réalisé par des jeunes de 4 pays

LES SOLIDARITÉS

CE QUI POURRAIT FAIRE L'OBJET D'UNE DEMARCHE NATIONALE

Pour permettre à tous d'accéder à une alimentation saine et sûre, *Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale*

- Accompagner **la création et le maintien d'emplois** dans les structures sociales engagées dans l'aide alimentaire
- Accompagner le recours à l'**allaitement maternel**, premier levier d'une alimentation saine et équilibrée pour le nouveau-né
- Encourager la création, le maintien et le développement d'**espaces cultivables en zone urbaine**
- Soutenir les initiatives locales en matière de **santé scolaire** et de veille sanitaire, renforcer le soutien aux villes ayant des services de santé scolaire
- Construire une **démarche nationale d'observation et d'évaluation des pesticides, insecticides et intrants chimiques**

INFORMER, SENSIBILISER

Une alimentation saine et sûre passe par une information accrue des consommateurs avant l'assiette. Cette nécessité engage la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la filière et de l'action publique.

INFORMER, SENSIBILISER

CE QUE NOUS FAISONS A GRENOBLE

L'éducation à l'alimentation et à l'environnement

Ce que nous faisons

- Education à l'alimentation dans le cadre des temps périscolaires
- Classes découverte nature et environnement (« la Maison des collines »)
- Développement de potagers pédagogiques dans les écoles avec la Métropole
- Programme « Bien dans mon corps, bien avec les autres » porté par la santé scolaire
- Mise en œuvre et accompagnement d'initiatives de sensibilisation à l'environnement (Museum, Maison de la nature et de l'environnement...)
- Actions pédagogiques des producteurs vis à vis des scolaires (visites de fermes, de maraîchers..).
- Atelier et film "Les Petits Chatins" avec des élèves du premier degré : découverte du marché, visite d'un maraîcher, ateliers prises de vue et production d'un film devenu ressource pédagogique partagée autour de l'alimentation

La connaissance de la production locale

Ce que nous faisons

- Actions d'information et de sensibilisation auprès des usagers de la restauration collective
- Accompagnement d'événements locaux autour de l'alimentation
- Meilleure identification de la production locale et vertueuse sur les marchés grenoblois

La traçabilité des produits alimentaires

Ce que nous faisons

- Contrôles d'hygiène alimentaire pour les denrées remises en direct au consommateur

La cuisine

Ce que nous faisons

- Réseaux d'échange réciproque de savoirs autour de la cuisine
- Ateliers cuisine et repas partagés dans les Maisons des Habitants (cuisine sans frontières, projets intergénérationnels, ateliers santé Ville...)
- Ateliers « petits pots » pour apprendre à cuisiner des repas pour les tout-petits avec l'AGECSA
- Actions cuisine menées dans le cadre des Actions Socio-Linguistiques dans les quartiers

INFORMER, SENSIBILISER

CE QUI POURRAIT FAIRE L'OBJET D'UNE DEMARCHE NATIONALE

Pour permettre à chacun de s'informer et de changer ses pratiques,
Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale

- Imposer des **informations nutritionnelles** transparentes et didactiques
- Renforcer **l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires** : intrants, OGM, hormones...
- Informer les consommateurs sur le **coût de production** des produits alimentaires
- Renforcer la **lisibilité des labels** relatifs à la qualité environnementale et à la production locale
- Proposer une matrice clés en main pour mesurer les **externalités positives et négatives du produit, de la production à l'assiette** (« cycle de vie »)

SOUTENIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE A L'ECHELLE DES TERRITOIRES

CE QUE NOUS FAISONS A GRENOBLE

Le soutien aux filières par la commande publique

Un levier fort de développement économique et de cohésion des territoires.

Ce que nous faisons

- Adaptation des achats à la production présente sur le territoire
- Allotissements adaptés aux capacités de production locales
- Le service protocole, levier de commandes locales
- Mobilisation des critères sociaux et environnementaux, en limitant le critère prix dans l'attribution des marchés (le critère « circuit court » concernant uniquement le nombre d'intermédiaires entre producteur et consommateur, il n'a en réalité pas de pertinence géographique)
- Recours aux fournisseurs locaux de type légumeries
- Réflexion sur l'intégration aux marchés de rencontres producteurs-consommateurs
- Assises de la commande publique avec la Métropole
- Cofondation d'un club inter-entreprises et collectivités pour le développement d'une agriculture biologique rhônalpine

Les leviers locaux :

Métropole, département et Région, premiers acteurs de la structuration des filières locales (valorisation, formation, aide à la structuration)

Les chambres régionales d'agriculture, espaces de coopération, de formation et d'échange d'expériences

Initiatives des producteurs et acteurs de la filière (mutualisation, groupements, structures de transformation des produits agricoles...)

La prescription

Les acteurs publics ont une responsabilité d'exemplarité, notamment au travers de leur service protocole

Ce que nous faisons (sans hausse de budget)

Boissons 100% bio, produits alimentaires 80% bio et 100% locaux

Travail accru sur les matières premières en substitution de l'achat de produits finis

L'autoproduction

Un levier économique qui mobilise les agents.

Ce que nous faisons

Production alimentaire municipale : aujourd'hui, les serres municipales fournissent chaque année 2 tonnes de légumes frais à l'usage de la restauration collective. Cela représente plus de 10% des besoins annuels du self municipal.

L'agriculture urbaine et périurbaine

Soutenir l'agriculture en contextes urbain et péri-urbain, c'est concourir à l'autonomie alimentaire des territoires, mais c'est aussi lutter contre les pollutions et les îlots de chaleur, requalifier des espaces publics dégradés, favoriser la rencontre, permettre l'échange de savoir-faire, contribuer à abaisser les frontières entre territoires urbains et ruraux, reconstruire des solidarités locales.

Ce que nous faisons

- Développement de parcelles, jardins et vergers partagés et librement accessibles
- Accueil de producteurs sur des terrains municipaux à l'étude
- Intégration des enjeux liés à la reconquête agricole du foncier dans le cadre du PLUi

La valorisation des productions locales et la coopération

Permettre à tous d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable passe par l'accompagnement des acteurs de la filière pour promouvoir une production soutenable et favoriser une meilleure répartition de la valeur au service de la qualité alimentaire.

Ce que nous faisons

- Participation à des événements et des actions de promotion des filières locales
- Mobilisation de la restauration collective comme outil de soutien aux filières
- Accompagnement d'initiatives locales avec la Métropole (commerces de bouche et commerces alimentaires)
- Echanges d'expériences avec les acteurs de la bio et les acteurs engagés pour l'autonomie alimentaire (Biennale des villes en transition, groupes de travail, échanges de bonnes pratiques)
- Mise en place d'un carré de producteurs et installation de la plateforme « Mangez Bio Isère » au sein du MIN (avec un impact positif sensible sur le chiffre d'affaires réalisé)
- Accompagnement d'acteurs engagés dans l'Insertion par l'activité économique dans les filières alimentaires (restauration notamment)

SOUTENIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE A L'ECHELLE DES TERRITOIRES

CE QUI POURRAIT FAIRE L'OBJET D'UNE DEMARCHE NATIONALE

Pour accompagner la transition agricole et alimentaire, *Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale*

- Développer des dispositifs d'aide à l'installation et à la reprise
- Inciter fiscalement à la **requalification des parcelles**
- **Limiter les regroupements de parcelles** à la transmission
- Accompagner la **désintensification de l'élevage et du pâturage**
- Politiques nationales et européennes : substituer à l'aide à l'agrandissement et au surinvestissement une **incitation à l'emploi et à la transition**
- Inciter au développement de pratiques agricoles soutenables, avec l'horizon d'une production essentiellement bio – restaurer les **aides au maintien**, en sus des aides à l'installation.
- Inciter au développement des PAT – **Projets alimentaires territoriaux**
- Penser les **semences agricoles comme des communs**
- Accompagner les stratégies territoriales d'**adaptation au changement climatique**
- **Séparer la vente et le conseil** dans les activités de support (vétérinaire, matériel...)
- Améliorer le **revenu des producteurs** pour une agriculture économe et autonome (valeur ajoutée, relocalisation de l'économie, accompagnement des projets collectifs locaux)
- Développer des dispositifs d'incitation et/ou de pénalisation pour **limiter le recours aux pesticides, insecticides et intrants chimiques** ; prononcer l'interdiction rapide du glyphosate, des néonicotinoïdes et autres substances dont l'impact sur l'environnement et la santé est avéré

L'AIR, LA TERRE ET L'EAU, DES BIENS COMMUNS

CE QUE NOUS FAISONS AVEC LA MÉTROPOLE

Ce que nous faisons avec la Métropole

- Gestion publique de l'eau
- Tarification sociale de l'eau
- Mesures strictes de prévention et de contrôle de la qualité de l'eau
- Démarche d'amélioration continue en matière de qualité de l'air intérieur et extérieur

L'AIR, LA TERRE ET L'EAU, DES BIENS COMMUNS

CE QUI POURRAIT FAIRE L'OBJET D'UNE DEMARCHE NATIONALE

Pour préserver la qualité de l'eau et des sols,

Ce qui pourrait faire l'objet d'une démarche nationale :

- Favoriser les bonnes pratiques d'**épandage** pour la qualité des cours d'eau
- Accompagner la **transformation des pratiques agricoles** au regard de la consommation en eau, soutenir le développement du maraîchage
- **Limiter l'utilisation** de produits phytosanitaires, qui dénaturent les sols et cours d'eau.
- Accompagner la **dépollution**, la transformation et la **régénération** des sols
- **Réduire la part de protéine animale dans l'alimentation** : pour exemple, 13 000 litres d'eau sont nécessaires à la production d'un kg de viande de bœuf. La consommation de viande a très fortement augmenté ces 50 dernières années partout dans le monde (x14 en Asie, x4 en Afrique et Amérique du Sud, x2 en Europe et Amérique du Nord). L'augmentation de la part de protéine végétale dans l'alimentation a un impact bénéfique sensible sur la production de déchets, l'utilisation de produits phytosanitaires, les émissions de gaz à effet de serre et d'ammoniac.