



## LA PRODUCTION LOCALE COMME LEVIER POUR LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

### DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- 2<sup>e</sup> Métropole française (3 150 km<sup>2</sup>, 92 communes)
- 1 873 707 habitants
- 1<sup>er</sup> port de France
- 50 % zones naturelles, 27 % artificialisés, 19 % agricole, 4 % zones humides/surfaces en eau
- 1 parc national (Calanques), 1 grand site (Sainte-Victoire) et 3 parcs naturels régionaux (Camargue, Luberon, Alpilles, Sainte-Baume)
- 1<sup>er</sup> département maraîcher de France et 2<sup>e</sup> en production de fruits AOC et AOP viticoles et oléicoles
- 1<sup>er</sup> département en surfaces agricoles utile bio, soit 28,8 %
- 10 % de la production agricole consommée localement
- 2 500 exploitations agricoles, soit 13 00 emplois, 189 millions d'euros de chiffre d'affaires

La métropole Aix-Marseille-Provence est unique. Plus vaste métropole de France, 2 fois plus grande que celle de Londres, elle rassemble sur un même territoire des espaces agricoles, urbains et industriels. Attractive et touristique, elle se situe au premier rang des zones exportatrices grâce à son port maritime, le premier de France. Métropole jeune, elle sait qu'elle doit protéger ses espaces naturels face à une urbanisation en plein essor.

Ses ressources naturelles et renouvelables (soleil, mer, vent, terres arables, eau, terroir) sont ses atouts majeurs et l'ingénierie est présente pour les valoriser.

Le Département des Bouches du Rhône est peuplé de plus de 2 millions d'habitants. De fortes inégalités de revenus existent : les écarts constatés entre les populations les plus riches et les plus pauvres sont les plus importants de la région. La pauvreté touche certains territoires ruraux et Marseille enregistre quant à elle, les plus forts taux de pauvreté.

La taille très imposante du périmètre métropolitain et une nature des sols plus diversifiée que dans d'autres aires urbaines, entraînent une forte diversité de ses formes d'agriculture.

Le système urbain métropolitain est unique : son polycentrisme n'a pas d'équivalent en France. Ce qui représente un défi en matière d'aménagement durable (suivi des dynamiques territoriales, cohésion des politiques publiques...)

Engagée fin 2016 dans un PAT en copilotage avec le PETR du Pays d'Arles et en partenariat avec le département des Bouches-du-Rhône, elle a mis l'alimentation durable pour tous au cœur de sa stratégie.

Sont également membres du comité de pilotage du projet la Région, l'Etat (DRAAF et DREAL) et la Chambre d'agriculture. Pendant trois ans, près d'une centaine d'acteurs du territoire (publics et privés) sont amenés à développer une stratégie globale et cohérente à travers 6 axes prioritaires dans le cadre d'une gouvernance partagée :

1. Favoriser l'installation d'agriculteurs, la création d'emplois et la structuration de filières
2. Favoriser une agriculture locale, saine, de qualité et accessible à tous
3. Préserver les terres agricoles et les agricultures de Provence
4. Développer des modes de production plus respectueuse de l'environnement
5. Promouvoir le régime méditerranéen et les terroirs qui font la notoriété du territoire
6. Favoriser les innovations sur toute la filière alimentaire

Le PAT recense les bonnes pratiques à l'échelle de son territoire et a pour ambition première de les faire essaimer.

## Les "Halles Terres de Provence"



De mai à octobre, la Halle Terres de Provence installée à Plan de Campagne permet aux consommateurs d'acquérir des produits locaux (fruits et légumes, viandes, œufs, pain, miel, huiles...) à un tarif demi-gros, générateur de lien social. Ce circuit agricole, complémentaire des marchés de détails existants, abrite plus d'une trentaine de producteurs. Des animations sont proposées autour de la gastronomie et de la nutrition. L'impact sur l'environnement se mesure en termes de réduction des emballages et de trajets raccourci : Les produits parcourent moins de 45 km en moyenne entre le champ et le point de vente.

Ce marché, initié par la Métropole et 8 partenaires européens dans le cadre du projet Rururbal, propose des produits biologiques et raisonnés. Il permet aux producteurs de développer leur chiffre d'affaires, offre aux consommateurs une gamme tarifaire intéressante et apporte aux commerçants de la zone commerciale un flux supplémentaire de clientèle :

- 124 000 visiteurs et 63 producteurs locaux en 2018
- 1047 tonnes de marchandises écoulés pour 119 marchés en 2017
- 98 % de satisfaction
- panier moyen en 2018 : 38 € pour 18 kg

## La Banque Alimentaire des Bouches du Rhône BA13



En 2018, la Banque Alimentaire dans les Bouches du Rhône a collecté 3 600 tonnes de denrées, soit environ 7,3 millions de repas. Plusieurs actions sont déployées :

- **La plate-forme internet Proxidon** met en relation petits et moyens magasins alimentaires avec les 170 associations partenaires afin de récupérer les invendus et dates courtes. Elle est développée à Marseille depuis Mars 2017 avec le soutien du CD13, ainsi que celui de GRDF par un don de véhicule. En 2018, Proxidon a permis de récolter 400 tonnes de nourriture supplémentaires, soit 1/9<sup>e</sup> du total, notamment sur de nouveaux produits.

- **Les ateliers de cuisine** permettent de valoriser les personnes en précarité en leur donnant le goût de cuisiner tout en préservant leur santé par une meilleure nutrition. Ils sont réalisés en liaison directe avec le PNSS, le PAI et le PNA et traitent de :

- nutrition et élaboration de menus équilibrés et peu onéreux,
- gestion d'un petit budget alimentaire,
- hygiène et sécurité alimentaire dans le cadre familial,
- échange de savoirs, compte tenu des origines diverses des participants.

- **Interventions en milieu scolaire** : La BA13 sensibilise les jeunes à la nécessité de la solidarité et à la lutte contre le gaspillage alimentaire par des actions menées au sein des établissements scolaires.

Depuis 2014, une convention de partenariat lie l'académie d'Aix-Marseille et la BA13 dans le cadre de l'Education au Développement Durable.

Les équipes de la BA13 se rendent régulièrement dans les écoles, collèges et lycées. Chaque année entre 800 et 1000 élèves bénéficient de ces interventions. A la suite de ces présentations les établissements procèdent à une collecte en leur sein. Entre 3 et 5 tonnes de produits alimentaires sont ainsi collectés annuellement. Lors de la collecte nationale des Banques Alimentaires le dernier week-end de novembre, de nombreux élèves participent à l'opération dans les magasins participants ou à l'entrepôt.