

ROL Marine

Master 1, formation ingénieure agronome

Spécialisation : Génie de l'environnement

Agrocampus Ouest – CFR de Rennes

Projet FRUGAL – Formes urbaines et gouvernance alimentaire

Volet de recherche 2 : Acteurs et modalités de la gouvernance alimentaire

Une approche de l'historique de la gouvernance alimentaire dans l'agglomération d'Angers

Etude des dispositifs participant de la gouvernance alimentaire



Rapport de stage

Juillet – Août 2017

Maître de stage : Pascale Guillermin

Table des matières

Liste des abréviations	1
Introduction	2
Contexte du stage	3
La gouvernance alimentaire territoriale, méthode d'étude et d'analyse	3
Définition et enjeux de la gouvernance alimentaire territoriale	3
Méthode d'étude et d'analyse	3
L'agriculture dans la zone angevine	4
Région Pays de la Loire et département du Maine et Loire (49)	4
Angers Loire Métropole	6
Acteurs et modalités de la gouvernance à Angers.....	7
La Chambre d'agriculture et ALM : un partenariat multi-champs	7
La filière de distribution : circuits courts et approvisionnement de proximité	10
Identité, patrimoine et environnement	13
Lutte contre le gaspillage alimentaire	14
Accès et rôle social de l'alimentation	16
Santé et nutrition	16
Urbanisme, foncier et pratiques agricoles	17
Bilan des acteurs et dispositifs de gouvernance.....	18
Analyse et discussion	20
L'approvisionnement de proximité et sa valorisation, une filière en développement mais qui se heurte à la concurrence et fait face à l'équilibrage de l'offre et de la demande	20
Lutte contre le gaspillage alimentaire : une dynamique nouvelle en plein essor sur le territoire angevin.....	21
Comparaison des dynamiques alimentaires à Angers, Caen, Lorient et Rennes	21
La restauration collective.....	22
Orientations régionales	22
Dynamiques principales, mots-clés et remarques	22
Conclusion	24

Bibliographie et sitographie	25
Annexes.....	27
Annexe 1 : Fiche synthèse de la plateforme approximate.fr par le Réseau Local.....	27
Annexe 2 : Fiche synthèse de la démarche « L'éleveur et l'Oiseau » par les éleveurs des basses vallées angevines.....	28
Annexe 3 : Fiche synthèse de la Mission d'Animation et de concertation pour une Alimentation solidaire	29
Annexe 4 : Fiche synthèse de la démarche des filets solidaires par le CCAS et le Jardin de Cocagne angevin	30
Annexe 5 : Cadres directifs national et européen concernant la question alimentaire	31
Annexe 6 : Liste des acteurs contactés	34

Liste des abréviations

ALM : Angers Loire Métropole

AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

AURA : Agence d'urbanisme de la région angevine

CABA : Coopérative d'alimentation biologique d'Anjou

CAPLA : Commission agricole du PLA

CASDAR : Compte d'affectation spéciale « développement agricole et rural »

CCAS : Centre communal d'action sociale

CIAP 49 : Coopérative d'insertion en agriculture paysanne dans le Maine et Loire

DOO : Document d'orientation et d'objectifs du PLU

DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

EPARC : Etablissement public angevin de restauration collective

FRUGAL : Formes urbaines et gouvernance alimentaire

GABB Anjou : Groupement des agriculteurs biologistes et biodynamistes du Maine et Loire

GMS : Grandes et moyennes surfaces

MAAS : Mission d'animation et de concertation pour une alimentation solidaire

MIN : Marché d'intérêt national

PADD : Projet d'aménagement et de développement durable d'un PLU

PLA : Pays Loire Angers

PLU(i) : Plan local d'urbanisme (intercommunal)

PNA : Plan national pour l'alimentation

PMLA : Pôle métropolitain Loire Angers

PRAD : Projet régional pour une agriculture durable

PVLM : Pôle végétal Loire Maine

SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural

SCoT : Schéma de cohérence territoriale

Introduction

Ce stage se déroule dans le cadre du second volet du projet de recherche-action FRUGAL (FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire), intitulé « Acteurs et modalités de la gouvernance alimentaire », pour l'agglomération d'Angers. Ce volet de recherche a pour but d' « étudier la gouvernance alimentaire au niveau de la métropole, en ciblant des études de cas pour cerner leurs caractéristiques et leurs conditions de transférabilité » (COUTOLLEAU., 2016). Il se concentre donc sur les différentes initiatives de relocalisation alimentaire. Son objectif est de répondre à la demande croissante d'informations sur les dispositifs et les modalités de gestion de la question alimentaire dans les grandes agglomérations françaises. Il est le résultat d'une démarche globale de la part des politiques publiques concernant l'alimentation, soutenue aujourd'hui par les Etats Généraux de l'Alimentation qui ont débuté le 20 juillet 2017. Cette réflexion se met en place à différents niveaux et intègre toutes les thématiques touchant au domaine alimentaire ; la distribution et le développement des circuits courts ; la production et les démarches de qualité de la production ; la santé et la sensibilisation au bien-manger...

Cette étude a été réalisée pour l'agglomération d'Angers. Cependant, certaines initiatives ne s'arrêtent pas aux limites administratives des agglomérations et il a souvent été nécessaire d'élargir la zone d'étude pour considérer la réalité économique et les différents bassins de vie de la proche région angevine. Ce stage est également à relier à la mise en place du projet alimentaire territorial actuellement en cours d'élaboration.

Le choix d'une approche chronologique de la gouvernance alimentaire à Angers répond à un besoin de connaissances et vise à mieux comprendre l'évolution dans le temps des politiques et dispositifs alimentaires à Angers. La recherche-action a également été appuyée par une étude des cadres directifs européen et national relatifs à la question alimentaire et à l'approvisionnement et la distribution de produits agri-alimentaires en Europe et en France.

La question de recherche soulevée est donc la suivante : Comment et quand les dispositifs participant de la gouvernance alimentaire ont-ils émergé et évolué dans l'agglomération d'Angers ?

Contexte du stage

La gouvernance alimentaire territoriale, méthode d'étude et d'analyse

Définition et enjeux de la gouvernance alimentaire territoriale

La définition de la gouvernance alimentaire n'est pas stabilisée ; c'est un sujet vaste qui pose la question de l'organisation de la société. Elle intègre de nombreuses dimensions : systèmes de production agri et agro-alimentaire, filières de distribution, valorisation du patrimoine du territoire, mais aussi lien social, environnement, santé publique, emploi...

Selon Terres en villes, la gouvernance alimentaire territoriale est définie comme « un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire » (TERRES EN VILLE, 2009). La finalité de la gouvernance alimentaire est de mettre en place une organisation permettant une alimentation de qualité et en quantité suffisante pour tous. Elle intègre donc la notion de démocratie alimentaire, c'est-à-dire « les conditions économiques, politiques et sociales permettant l'accès de toutes les catégories de population à une alimentation saine, localisée et de qualité » (FRUGAL, 2015). La notion de gouvernance alimentaire répond donc à plusieurs problématiques :

- Mettre en place des outils institutionnels pour la concertation
- Rapprocher les acteurs privés et publics pour mettre en place en partenariat des dispositifs alimentaires

La dynamique aujourd'hui est de recentrer cette définition de la gouvernance alimentaire vers les agglomérations en s'éloignant des dimensions étatique et européenne, pour mettre en place un système de gouvernance adapté aux agglomérations.

Il est donc question d'obtenir un panorama global des acteurs impliqués dans le processus de gouvernance alimentaire, en mettant en évidence les partenariats et réseaux éventuels mais aussi en les classant pour souligner leur diversité et leurs différences.

Cette étude se base sur la recherche et l'analyse des acteurs, des initiatives et des différentes modalités de la gouvernance alimentaire sur l'agglomération d'Angers. Nous nous intéresserons donc aux différents dispositifs et réseaux participant à la question alimentaire sous toutes ces formes. Les acteurs sont pluridisciplinaires et aux seins de structures publiques ou privées, qui diffèrent entre elles de par leurs valeurs, organisations, objectifs et moyens d'action. Il est présenté ici une liste non exhaustive de ces acteurs et des relations entre eux, ainsi que de leurs actions.

Méthode d'étude et d'analyse

La synthèse présentée ici résulte d'un travail en recherche-action. Elle est le résultat de nombreux entretiens réalisés physiquement ou téléphoniquement avec les acteurs. Des grilles d'entretiens pour chaque catégorie d'acteurs (collectivités territoriales, acteur privé, groupements de

producteurs, associations...) ont été réalisées. Elles ont ensuite été adaptées à chaque entretien pour développer les différentes actions entreprises par l'acteur en rapport avec l'alimentation.

Un deuxième aspect de la recherche a été de définir le périmètre du territoire. En effet, si l'énoncé de ma recherche porte sur l'agglomération d'Angers, celle-ci est cependant indissociable d'autres territoires auxquels elle est constamment reliée. Il était donc nécessaire d'analyser les différents bassins de vie et de production du territoire, tout comme il était essentiel de repérer leurs dynamiques.

L'approche historique de la gouvernance alimentaire sur Angers a également conduit à une recherche concernant la mise en place et l'évolution des différents dispositifs dans le temps, en nous interrogeant sur leur dynamique, leurs mots d'ordre, leur contexte.

La rencontre d'acteurs de l'histoire d'Angers a été dominante, associée aux lectures de la presse locales et de livres relatant l'évolution du bassin horticole de la zone angevine. Les recherches ont été menées selon deux thématiques (FRUGAL, 2017) :

- Une ligne de temps « contexte » aux échelles départementale, régionale, nationale et européenne : l'objectif était alors de repérer l'évolution des principaux dispositifs normatifs relatifs aux questions alimentaires.
- Une ligne de temps « historique de la gouvernance alimentaire de l'agglomération » permettant de repérer l'évolution des principaux dispositifs, collectifs, réseaux et mots d'ordre autour de l'alimentation.

Le bilan présenté ici reflète les dynamiques de la ville d'Angers en matière de gouvernance alimentaire. Il vise la description et l'analyse de l'action publique locale. Seront donc présentés les différents acteurs majeurs du domaine de l'alimentation et leurs actions. Le choix a été fait de se concentrer sur certaines actions en particuliers à travers des études de cas. Des fiches synthèse de celles-ci sont présentées en annexes. Il sera question d'étudier leurs particularités pour ensuite conclure ou non à leur transférabilité dans d'autres agglomérations.

Une frise chronologique permettant aux actions d'être situées dans un contexte temporel et normatif sont également présentes en annexe et permettent une approche historique de la gouvernance alimentaire au sein de l'agglomération d'Angers.

L'agriculture dans la zone angevine

Région Pays de la Loire et département du Maine et Loire (49)

L'agriculture et l'agroalimentaire constituent un pilier économique pour la région des Pays de la Loire. Ce secteur est le premier secteur économique de la région. La Chambre d'agriculture des Pays de la Loire recense en 2014 plus de 25 000 exploitations agricoles dans la région. En 2010 en Pays de la Loire, 2 256 exploitations sont en agriculture biologiques (6% des exploitations), ce qui est supérieur

à la moyenne française de 4.9%. La part de la SAU en agriculture biologique en Maine et Loire est quant à elle de 6.5% (AGRESTE., 2016). En 2010, le nombre d'exploitations ligériennes commercialisant en circuits courts est de 5 301 (hors viticulture : 3 979), soit 15% des exploitations. Cependant, les chiffres varient énormément selon le type de production : les fruits et légumes sont commercialisés en circuits courts respectivement à 38 et 43%, tandis que les produits animaux ne le sont qu'à hauteur de 9%. (AGRESTE., 2010)

En 2016, la région des Pays de la Loire a contribué pour 10% à la production agricole nationale et occupait le deuxième rang agricole des régions françaises. (DEPARTEMENT DU MAINE ET LOIRE., 2016). L'agriculture des Pays de la Loire est d'abord tournée vers l'élevage des bovins, des porcs et des volailles. Mais l'horticulture, la viticulture et l'arboriculture y occupent aussi une place importante.

Avec plus de 8 250 exploitations, 12 600 équivalents temps plein et un chiffre d'affaires de 1,6 milliard d'euros, le Maine-et-Loire maintient sa position de 6^e département agricole français. Toutes activités confondues, le secteur concerne localement environ 20 000 emplois, soit 6,2 % des actifs. En Anjou, près de 460 000 hectares sont dédiés à l'activité agricole. 22% des exploitations commercialisent en circuits courts.

Forte de 8 250 exploitations, dont plus de 600 certifiées en bio, l'agriculture de Maine-et-Loire se caractérise par une grande diversité : l'élevage dans le bocage du Segréen et des Mauges, la vigne du Saumurois au Layon, le maraîchage et l'horticulture dans la vallée de la Loire.

Les actions pour le développement de l'agriculture et des filières alimentaires se mettent en place à différentes échelles.

En décembre 2016 a été présenté le plan stratégique pour l'agriculture et l'agroalimentaire pour la période 2017–2020, en quatre piliers principaux, pour la région Pays de la Loire :

- Créer de l'emploi par l'installation de jeunes agriculteurs : en lien avec la SAFER, la région va aider au portage foncier des terres agricoles et va revaloriser la dotation jeunes agriculteurs, en lien avec l'Etat. Un appel à projet sera également lancé pour dynamiser la modernisation des fermes expérimentales.
- Accroître le rayonnement de l'agriculture :
 - « La Région accentuera le manger local et confirme l'objectif de « 100% français, 50% régional et 20% Bio ou sous signe de qualité pour [les] lycées et [les] CFA au 31 décembre 2017 » (REGION P.L., 2016)
 - Développer le lobbying au niveau européen
 - Développer la communication
- Protéger : sécuriser les exploitations agricoles, notamment au niveau des ressources hydriques.
- Fédérer : les filières ; les instances ; les producteurs et les consommateurs.

Ce plan va dans le sens de l'approvisionnement local, notamment via ses objectifs d'amélioration de la traçabilité des produits, la mention de l'origine (mise en place du logo « produit dans

les Pays de la Loire ») et le développement de l'approvisionnement local de la restauration hors domicile.

Au niveau département, la charte Agriculture et Urbanisme pour le Maine et Loire est signée en 2016, avec pour objectif de « mieux prendre en compte les enjeux agricoles dans l'élaboration des documents d'urbanisme, dans le respect du principe d'une gestion équilibrée, économe et durable du territoires » (GOURDON., 2016) Elle est articulée en trois volets : la protection des espaces et des activités agricoles, la maîtrise de la gestion économe du foncier et la gestion des ressources naturelles. Signée par de nombreux acteurs, elle prend la suite de la précédente charte élaborée en 2008 pour prendre en compte les évolutions législatives qui ont eu lieu et sera amenée à évoluer pour rester en phase avec ces réglementations. Cette charte met en évidence la volonté de développer le secteur du végétal en Maine et Loire pour qu'il reste un pôle mondial de compétitivité et d'innovation.

Angers Loire Métropole

Angers Agglomération est devenu Angers Loire Métropole (ALM) en 2005. Communauté urbaine depuis le 1^{er} janvier 2016, elle regroupe aujourd'hui 30 communes.

La ville se distingue par sa spécialisation dans le domaine du végétal, notamment par le pôle de compétitivité Végépolys, le premier pôle de compétitivité horticole européen. La ville suit une politique de soutien à l'agriculture locale en s'engageant pour un soutien au développement des spécialités de l'agriculture angevine : horticulture, arboriculture, semences, viticulture...

« À l'échelle territoriale du Pôle métropolitain Loire Angers, plus de 6 ha sur 10 sont des espaces travaillés par l'agriculture. Angers Loire métropole, qui porte le principal pôle urbain et sa première couronne dense, s'affiche comme moins porteur d'espaces agricoles que les autres communautés de communes. Toutefois, ils représentent près des trois quarts des surfaces, et les surfaces les plus importantes en valeur absolue. » (AURA., 2014)

Dans l'optique de valoriser le secteur végétal, filière économique majeure en Anjou, ALM a mis en place une charte foncière (2006-2016) dont l'objectif est de « contribuer aux conditions de développement des filières végétales spécialisées dans le département de Maine et Loire (hors viticulture) par la mise en place d'une politique foncière adaptée » (ALM., 2006). L'importance du maintien et du développement des activités agricoles est également présente dans le SCoT du Pôle Métropolitain Loire Angers (PMLA) : « Le PADD a affirmé la volonté de conforter l'agriculture péri-urbaine par la maîtrise de l'urbanisation, de promouvoir le pôle du végétal notamment par la préservation des espaces de production, et d'encourager la diversité des cultures et des activités et une agriculture respectueuse de l'environnement. [...] Pour assurer la pérennité économique des activités agricoles, le DOO identifie des limites d'urbanisation et des espaces en secteur de développement où la vocation agricole est à préserver » (AURA., 2016).

Enfin, le projet de territoire a été adopté le 9 mai 2016. Il définit les ambitions pour le territoire pour les quinze années à venir (projet 2016-2030). Décliné en six thématiques, c'est dans l'ambition numéro 2 « Valoriser le cadre de vie exceptionnel du territoire angevin » que les questions de la

pression foncière, de l'alimentation et du développement et de la promotion de l'agriculture locale sont abordées. La feuille de route pointe clairement les objectifs d'ALM pour ces thématiques :

- Soutenir les pratiques favorables à la biodiversité du monde agricole
- Garantir les équilibres entre zones urbanisées, zones agricoles et zones naturelles, notamment par la limitation de la consommation des espaces agricoles et naturels.

« Le PLUi s'engage à diminuer de 30% la consommation d'espaces agricoles, naturels et forestiers d'ici à 2027 par rapport à la consommation constatée sur les dix dernières années. [...] le mitage des espaces agricoles et naturels sera proscrit. Surtout, l'étalement urbain sera maîtrisé » (ALM, 2016)

L'objectif est aussi de préserver les alternances ville-campagne et d'identifier les limites d'urbanisation.

- Favoriser une alimentation de qualité et de proximité
 - S'appuyer sur la diversité de l'agriculture locale et la taille raisonnable du territoire (développement des circuits courts et co-construction d'un projet agricole.
 - Promouvoir l'agriculture locale en s'appuyant sur le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement, comme l'agriculture biologique. Elle se base également sur des démarches de communication et de labellisation.

Les plans et chartes pour le développement et le renforcement de l'agriculture, des circuits courts et pour l'amélioration de l'alimentation se font donc à différentes échelles en fonction des axes privilégiés et des possibilités d'action de chacun. L'agriculture, l'agro-alimentaire et l'alimentation sont des thématiques essentielles pour la région des Pays de la Loire, le département du Maine et Loire et plus particulièrement pour ALM, qui a mis en place de nombreux plans et initiatives supplémentaires que nous détaillerons par la suite.

Acteurs et modalités de la gouvernance à Angers

En première partie, une présentation des actions et plans menés par la Chambre d'agriculture sera faite. Nous présenterons donc principalement ses dynamiques et évolutions, sans nous attarder sur sa structure organisationnelle.

De par la diversité d'acteurs présents sur Angers, le choix a été fait de présenter ensuite les acteurs locaux par domaines d'action afin de mettre en évidence l'importance de certaines dynamiques par rapport à d'autres moins présentes sur l'agglomération. Les études de cas les plus innovants sont présentées en annexe dans les fiches-synthèse.

La Chambre d'agriculture et ALM : un partenariat multi-champs

Dans le cadre du réseau national *Bienvenue à la Ferme*, marque des Chambres d'Agriculture, un drive de produits fermiers a été mis en place. Sur Angers, il regroupe aujourd'hui une vingtaine de producteurs qui distribuent leurs produits de tous types alimentaires dans un local une fois par semaine. Ces producteurs sont tous membres du réseau *Bienvenue à la Ferme*. Ce dispositif de drive a été mis

en place en 2015 par la Chambre d'Agriculture 49 mais fonctionne aujourd'hui de façon autonome, la Chambre d'Agriculture n'assurant qu'un suivi technique des outils informatiques. L'objectif de cette initiative était de leur permettre de mettre en valeur la production locale en rémunérant les producteurs au prix qui leur semblait juste. Cela leur permet également de gérer de manière autonome une vente en circuit court. Aujourd'hui, l'initiative fonctionne bien et les drive se développent partout sur le territoire français. A Angers, la demande pour les produits locaux est élevée et le drive des produits fermiers 49 est en expansion.

Les Chambres d'Agriculture des Pays de la Loire et le Conseil Régional avaient le souhait de faciliter les échanges entre les producteurs locaux, les consommateurs et la restauration collective. En 2013, par l'intermédiaire des Réseaux Locaux et notamment du Réseau Local Anjou, ils mettent en place le site internet www.approximite.fr (cf. annexe 1). Le réseau local Anjou a été lancé par la Chambre d'agriculture, le Conseil général et l'association des maires du Maine et Loire afin de « promouvoir la démarche d'introduction de produits locaux de qualité dans la restauration collective. [...] A ce jour, plus de 50 collectivités et établissements, ainsi que 200 agriculteurs et entreprises agro-alimentaires, se sont engagés dans l'introduction de produits locaux de qualité (bio, labels...) au sein de la restauration collective. » (COMITE 21., 2012).

Le site internet dresse un panorama de tous les producteurs locaux travaillant en vente directe dans le 49 ainsi que les produits qu'ils proposent et les marques de qualité. Il est également adapté à la vente pour les professionnels de la restauration : fiche détaillée des produits, zone de livraison et délai de traitement des commandes y sont spécifiés. Cette initiative est en accord avec la volonté marquée d'un retour à l'approvisionnement local, mise en évidence dans de nombreux plans par le Conseil régional et le département du Maine et Loire.

Les partenariats entre ALM et la Chambre d'Agriculture 49 sont multi-champs. En 2002, la Chambre d'Agriculture a contribué à la préparation du projet d'agglomération en participant au Conseil de développement de l'agglomération et du Pays. En 2006, la Chambre d'Agriculture réalise un diagnostic agricole pour ALM. S'ensuit la signature d'une convention cadre de partenariat entre ALM et la Chambre d'Agriculture. Enfin en 2009, dans le cadre de la réalisation d'un projet agricole pour le territoire, ALM et la Chambre d'Agriculture signent une convention opérationnelle de partenariat.

Le projet agricole local a vu le jour en 2009 et a été établi par la Commission Agricole du Pays Loire Angers (CAPLA) mise en place par la Chambre d'Agriculture. Elle est composée d'une trentaine d'agriculteurs situés dans le PLA. « L'objectif de ce travail est leur prise en compte dans le SCoT et de tracer les orientations de développement agricoles sur le territoire pour les années à venir » (BUSSON., 2009). La réflexion s'est en partie inspirée d'un travail régional mené dans le cadre de l'appel à projet CASDAR « Perspectives agricoles locales et dynamiques urbaines ». Cinq enjeux ont été identifiés :

- Limiter l'emprise de l'urbanisation
- Le développement économique de l'agriculture et des activités génératrices de valeur ajoutée
- Le maintien de la dynamique de renouvellement des exploitants
- La contribution à la qualité de l'environnement et au cadre de vie

- L'acceptabilité sociale de l'agriculture

La Chambre d'agriculture a aussi été signataire de la Charte Agriculture et Urbanisme pour le Maine et Loire en 2016. Elle a également réalisé un diagnostic territorial et agricole pour l'élaboration de la charte foncière de l'Anjou.

Tableau 1 : Rôle de la Chambre d'agriculture dans les initiatives mises en place sur Angers

Initiative	Porteur de projet– mise en œuvre	Partenaires
Drive des produits fermiers 49	CA 49	Producteurs fermiers du 49
Approxmte.fr	Réseau local Anjou	CA 49, Conseil général, association des maires du Maine et Loire
Charte Agriculture et Urbanisme	CA 49, conseil départemental 49, FDSEA 49, préfecture du 49, fédération viticole de l'Anjou, CCI 49, Association des maires 49, INAO, CRPF Pays de la Loire	
Charte foncière de l'Anjou	ALM	Diagnostic territorial et agricole : CA 49 et Cabinet 8 1/2
Projet agricole du Pays Loire Angers	CA 49	PLA, ALM et es communautés de communes du Pays
Identifiant « Producteur de Pays »	CA 49, Conseil général, association des maires du Maine et Loire	

Abréviations :

CA – Chambre d'Agriculture

FDSEA – Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles

ALM – Angers Loire Métropole

CCI – Chambre de commerce et d'industrie

INAO – Institut national de l'origine et de la qualité

PLA – Pays Loire Angers

La Chambre d'agriculture, avec le Conseil général et l'association des maires du 49, finance également l'initiative « Producteur de Pays » pour permettre aux clients de repérer les producteurs locaux sur les marchés du département. Cette initiative, lancée en 2010, permet de valoriser les agriculteurs qui s'engagent à travers un cahier des charges à vendre principalement leur production. Cela permet de répondre à la demande du consommateur d'un contact direct avec le producteur.

Enfin, la Chambre d'agriculture est partenaire du magasin de producteurs Terre et Terroirs et soutient le Pôle Végétal Loire Maine, association rassemblant les entreprises de production en végétal spécialisé de la zone horticole et maraîchère de Sainte-Gemme-sur-Loire et Les Ponts-de-Cé. En

partenariat avec le PLA, elle a créé le guide à l'intention des consommateurs « le bonheur est dans le panier », qui recense tous les producteurs présents sur le PLA par catégories de productions, dans le sens d'un développement des circuits courts et de la vente à la ferme.

Dans l'objectif d'identifier et de réaliser une typologie des acteurs présents sur l'agglomération angevine, six thématiques principales ont été identifiées :

- La filière de distribution alimentaire
- Identité, patrimoine et environnement : la valorisation du territoire et de ses productions
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'accès à une alimentation de qualité pour tous et le rôle social de l'alimentation et de la filière alimentaire
- Les thématiques de la nutrition et de la santé
- L'agriculture dans la dynamique foncière de l'agglomération et les pratiques agricoles

Un tableau présentant les acteurs impliqués dans la gouvernance alimentaire, par thématique, se trouve à la fin de cette présentation (cf. tableau 2). S'y trouve également un schéma bilan recensant les acteurs et les liens qu'ils entretiennent entre eux, associés aux dispositifs alimentaires auxquels ils participent (cf. figure 3)

La filière de distribution : circuits courts et approvisionnement de proximité

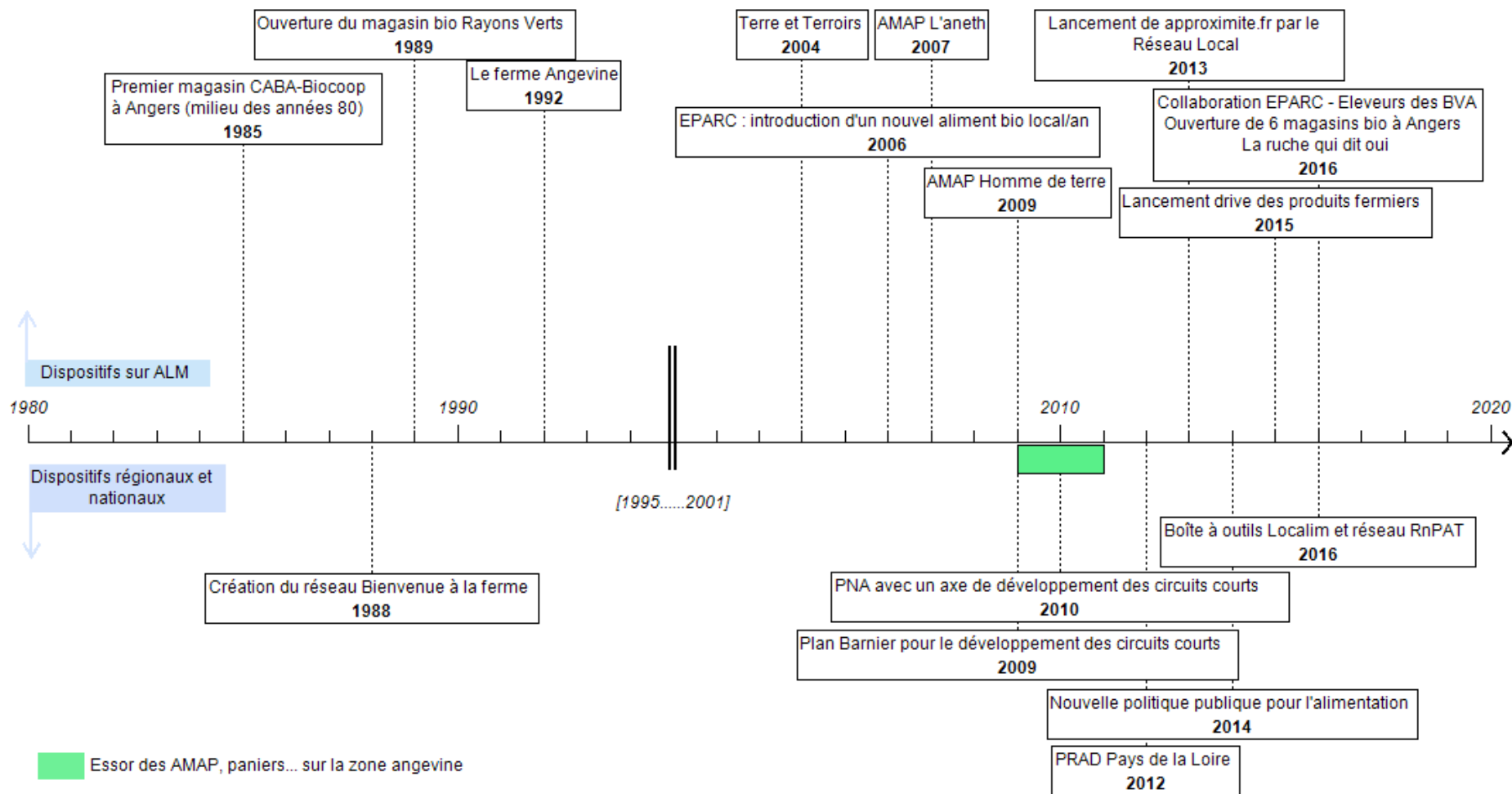
Les premiers magasins d'alimentation biologiques ont ouvert à Angers dans les années 1980, avec l'ouverture du premier magasin CABA-Biocoop et du magasin *Rayons Verts* à l'initiative de particuliers. En 1988 se met en place le réseau national *Bienvenue à la ferme* par les Chambres d'Agriculture, avec pour objectif de réunir les producteurs locaux et d'ouvrir les fermes aux consommateurs. C'est également l'ouverture de *La Ferme Angevine* ; initialement un marché fermier, c'est aujourd'hui un magasin de producteurs de 230 m² de surface, proche d'un centre commercial. La gestion est collective, réalisée par des associés qui se relaient pour animer le magasin et rencontrer les clients. A partir des années 2000, d'autres initiatives voient le jour : un second magasin de producteurs, *Terre et Terroirs*, s'installe sur la zone angevine. Deux AMAP se mettent également en place : l'AMAP l'aneth mise en place par des consommateurs, et l'AMAP Homme de terre, mise en place par des étudiants de l'École Supérieure d'Agriculture (ESA) d'Angers. Elles restent à ce jour les deux seules AMAP présentes sur la ville d'Angers. A l'initiative et de par les convictions personnelles de son chef cuisinier, l'EPARC prend la décision de valoriser les produits biologiques locaux en les introduisant petit à petit dans ses menus, au rythme d'un nouvel ingrédient par an.

L'essor local des AMAP et des systèmes de paniers a eu lieu entre 2009 et 2011. On en compte 8 sur ALM (dont 2 sur Angers), et 37 dans le Maine et Loire. Elles entrent en concurrence avec les magasins bio dont le développement est également important.

Face à cette dynamique, des plans nationaux et régionaux se mettent en place. En 2009, Michel Barnier présente un plan en 4 axes et 14 mesures pour développer les circuits courts (CC). Il est question d'améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser ; adapter la formation des agriculteurs aux exigences des circuits courts ; favoriser l'installation d'agriculteurs en circuits courts ; mieux organiser les circuits courts. Les circuits courts sont également présentés comme une préoccupation dans le cadre du plan national pour l'alimentation (PNA) de 2010, tout comme dans le projet régional pour une agriculture durable (PRAD) des Pays de la Loire en 2012, dont un des volets est la promotion des produits fermiers et le développement des circuits courts dans une optique d'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire. En 2014, Stéphane Le Foll présente les 4 axes prioritaires de la nouvelle politique publique de l'alimentation ainsi que le guide destiné aux élus et aux acteurs locaux pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective. Deux ans plus tard sont lancés la boîte à outils *Localim* pour un approvisionnement local de qualité par le Ministère de l'agriculture et le réseau RnPAT.

A Angers, la dynamique de développement des circuits courts se poursuit : le site approximite.fr est lancé en 2013 par le Réseau Local. Le drive des produits fermiers 49 est mis en place par la Chambre d'Agriculture du Maine et Loire en 2015. Une collaboration entre l'EPARC et les éleveurs des basses vallées angevines (BVA) s'installe. L'entreprise de paniers *La ruche qui dit oui* ouvre une plateforme angevine et on observe l'ouverture de six magasins bio dans la seule année 2016 (Bio Délices, les deux Pauline, Bio-logique, NaturéO et deux magasins CABA-Biocoop). Un marché de producteurs a également vu le jour en 2009. Il a lieu une fois par semaine et a été mis en place par la ville d'Angers. Il regroupe sept producteurs ne proposant que des denrées exclusivement produites dans le département.

ALM soutient la réflexion d'une quinzaine de producteurs qui envisagent la création d'un outil collectif « abattage - découpe - transformation » implanté dans la région angevine. Cela permettrait de développer davantage les circuits courts, qui se heurtent aujourd'hui à la disparition des abattoirs de proximité. Cette initiative intéressante permet aux éleveurs d'envisager de réduire leurs déplacements et les surcoûts qui y sont liés, pour mieux développer une distribution de proximité.



Marine Rol - ESO Rennes - FRUGAL, 2017

Figure 1 : Evolution de la distribution en circuits courts et de proximité

Identité, patrimoine et environnement

Angers est marqué par un patrimoine gastronomique et viticole fort. De nombreuses initiatives se sont mises en place pour promouvoir cette identité, pour le faire connaître via le tourisme mais aussi pour renforcer cette identité chez les habitants de la région. La première initiative date de 1993 : c'est le premier salon des vins et de la gastronomie organisé à Angers. Il a eu lieu tous les ans au parc des expositions et rassemble viticulteurs, œnologues, producteurs et artisans de produits locaux et typiques du bassin angevin. Depuis 2010 a également été mis en place l'identifiant « producteurs de pays » dans le cadre du partenariat multi-champs entre la Chambre d'agriculture et le département du Maine et Loire. D'abord mis en place sur le marché du Lion d'Angers, il va être introduit sur les marchés de l'agglomération d'Angers. Cela permet non seulement de distinguer producteurs et revendeurs sur les marchés, mais aussi de mettre en évidence les producteurs locaux ne vendant que des produits de l'Anjou.

En 2014, le Conseil général, soutenu par les trois chambres consulaires et des chefs d'entreprises, décide de créer la marque « produit en Anjou ». Celle-ci concerne une gamme variée de produits et a pour objectif la valorisation des savoir-faire locaux, à travers la promotion de produits et services élaborés en Maine et Loire.

En 2015, la ville d'Angers et ALM mettent en place l'évènement Food'Angers. Anciennement appelé « la semaine des vins de Loire », il allie aujourd'hui vignobles et gastronomie à travers des activités et conférences, dégustations, rencontres, marché de producteurs...

En 2004 se met en place et se commercialise la marque « l'Éleveur et l'Oiseau » par les éleveurs de basses vallées angevines (cf. annexe 2). Cette initiative intéressante permet de valoriser la viande bovine du territoire en l'alliant à une dynamique de préservation de l'environnement, et en particulier d'une espèce d'oiseau typique de la région en voie d'extinction. Elle est le résultat d'une union entre la Ligue de Protection des Oiseaux et l'association des éleveurs des basses vallées angevines ; cette marque est aujourd'hui commercialisée dans des GMS et supérettes locales. Un partenariat avec l'EPARC a également été mis en place récemment suite à trois années de planification.

L'office du tourisme Angers Val de Loire permet également de mettre en relation les producteurs et les touristes par des circuits de découverte du patrimoine local via la gastronomie et le vin.

Au niveau régional, le Conseil Régional a dévoilé fin 2016 son plan stratégique pour l'agriculture et l'agroalimentaire 2017-2020 en région Pays de la Loire, dont un des axes est la mention "Produit dans les Pays de la Loire" sur les produits régionaux. Celui-ci est majoritairement axé sur la valorisation de la production locale et l'approvisionnement de proximité, la région ayant décidé de diminuer les aides qui soutenaient le développement de l'agriculture biologique.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Angers est également une ville dynamique dans la thématique du gaspillage alimentaire. Des initiatives récentes ont montré la voie, motivées par un cadre législatif de plus en plus présent.

Les premiers dispositifs se mettent en place en 2010 avec notamment le vote de la loi Grenelle Environnement II pour la valorisation des biodéchets, qui sera mise en application le 1^{er} février 2012. Cette même année, les jardins de Cocagne angevins, suite à un appel à projet de la DRAAF Pays de la Loire, s'engagent pour la récupération des invendus du MIN, le tri et la redistribution aux associations d'aide alimentaire, via leur programme de réinsertion par le travail. En 2011, ils se mettent également en place, en coopération avec le CCAS d'Angers, des filets solidaires (cf. paragraphe « Rôle social de l'alimentation ») dans le but de redistribuer les invendus du MIN aux personnes précaires.

Depuis 2009, ALM a également mis en place une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire avec en 2013 des ateliers de sensibilisation dans les communes de l'agglomération et dans les écoles, des animations sur les marchés et la création de documents d'accompagnement comme un carnet de courses avec focus sur le gaspillage. ALM souhaite réduire sa production d'ordures ménagères de 7% d'ici 2013, notamment en promouvant le compostage domestique, en luttant contre le gaspillage alimentaire et en poursuivant la sensibilisation en milieu scolaire. (BUSSON-BENHAMMOU, 2009b). En 2013 a lieu la signature du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire avec pour objectif de le diviser par deux d'ici 2025. C'est également cette année-ci que se crée la start-up bordelaise-angevine Comerso, dont l'objectif est de faciliter le lien entre les grandes surfaces alimentaires et les associations d'aide. Aujourd'hui, la start-up est présente dans toute la France et a levé en 2016 2.2 millions d'euros pour financer un développement européen.

En 2016, des dispositifs nationaux se mettent en place :

- Le dernier seuil de la loi Grenelle II pour le gaspillage alimentaire impose à tous les établissements qui génèrent plus de 10 tonnes de biodéchets par an de les trier, collecter et valoriser par compost ou méthanisation
- La loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire oblige les grandes surfaces à donner leurs invendus alimentaires à des associations agréées.

Au niveau local, ALM met en place des Eco Box (initiative soutenue par le MIN d'Angers-Vivry et Promocash), des « doggy bag » proposés par 11 restaurants volontaires pour limiter les pertes alimentaires et encourager les clients à ramener chez eux le repas non terminé. Le 30 mai, l'application Too Good To Go présente dans 6 pays et luttant contre le gaspillage alimentaire s'installe à Angers grâce à l'ouverture d'une dizaine de commerces. Une seconde Disco-soupe a eu lieu aux Ponts-de-Cé, preuve de l'engagement global pour le gaspillage alimentaire.

Sur la Figure 2, la partie supérieure de la flèche chronologique concerne ALM, la partie inférieure les dispositifs alimentaires au niveau national.

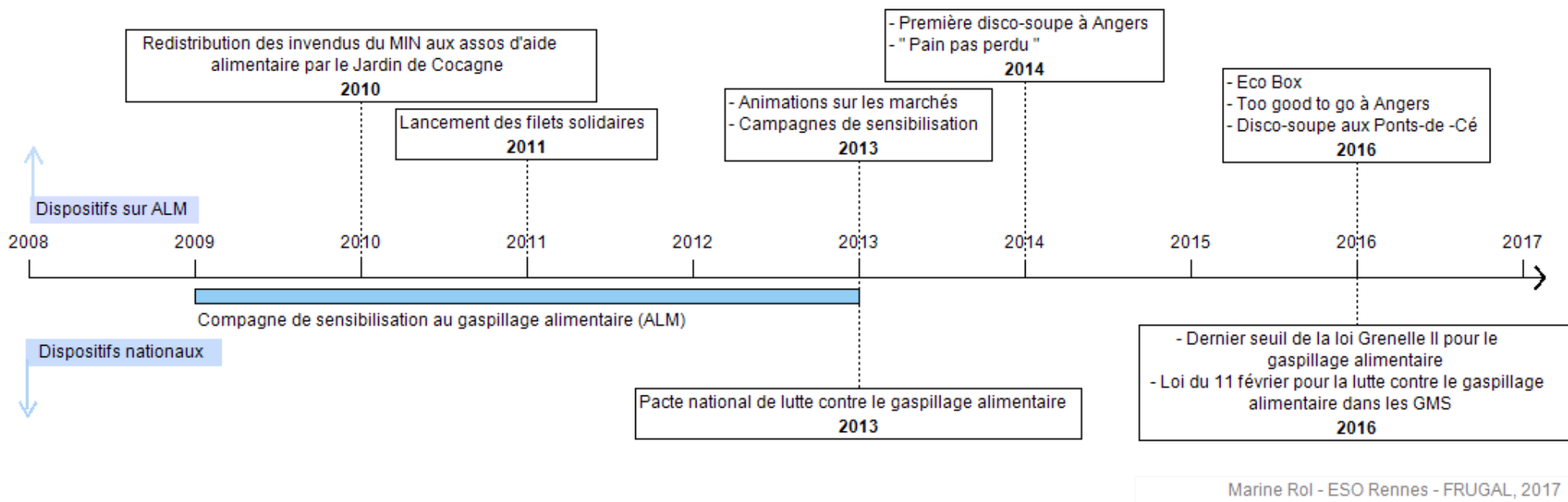


Figure 2 - Evolution des dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire

Accès et rôle social de l'alimentation

L'accès à une alimentation de qualité pour tous semble être un axe majeur de la gouvernance alimentaire sur l'agglomération d'Angers. Le CCAS a su s'allier aux associations locales et a mis en place un partenariat avec elles via la Mission d'Animation et de concertation pour une Alimentation Solidaire (MAAS, cf. annexe 3). Celle-ci regroupe les associations d'aide alimentaire les plus importantes et se veut un lieu de réflexion pour la mise en place de projet sociaux, notamment la future épicerie solidaire angevine.

Le CCAS a également mis en place un système de filets solidaires (cf. annexe 4) en coopération avec le Jardin de Cocagne angevin. Celui-ci permet la distribution de paniers de fruits et légumes aux personnes en situation précaire. Le prix est adapté aux revenus de chacun et les paniers sont préparés par des personnes en insertion par le travail. Une partie des produits mis dans ces paniers provient des invendus du MIN (à 45%), tandis que l'autre partie est achetée à des producteurs locaux.

Le Resto Troc est né à la fin des années 1980 à l'initiative d'éducateurs. Aujourd'hui, c'est un lieu d'insertion : 15 personnes suivent un programme d'insertion par le travail dans les cuisines. Elles produisent pour le restaurant, mais aussi pour l'association « l'abri de la Providence » et les Resto du Cœur. L'association a été reconnue chantier d'insertion en 2000 ; c'est le seul chantier d'insertion dans le domaine de la restauration dans le Maine et Loire. Le Resto Troc est aussi un restaurant solidaire où les familles en difficulté viennent y manger un repas chaud. Les prix sont adaptés en fonction de leur quotient familial. Des ateliers de sensibilisation au bien-manger sont régulièrement organisés, et des ateliers parents-enfants ont lieu tous les mercredis après-midi.

Au total, ce sont seize associations d'aide alimentaire qui sont présentes sur l'agglomération.

Santé et nutrition

La thématique de la santé et de la nutrition a également sa place dans l'agglomération angevine. La ville d'Angers a mis en place des débats publics pour mieux comprendre et répondre aux demandes alimentaires locales.

L'EPARC met quant à elle en place des actions pédagogiques pour sensibiliser les enfants au bien-manger. De par le nombre important de repas qu'elle produit (13 000 repas par jour en période scolaire, 3 000 hors période scolaire), c'est un acteur primordial de la sensibilisation et l'approvisionnement de proximité est devenu un axe de travail important qui a été mis en évidence par des questionnaires distribués auprès des parents d'élèves. En partenariat avec Sodexo, elle suit une dynamique d'insertion de produits locaux et de produits issus d'agriculture biologique dans ses repas – elle est notamment en partenariat avec les agriculteurs des basses vallées angevines. L'introduction d'un nouvel ingrédient issu de l'agriculture biologique par an a débuté en 2006 ; en 2013, l'EPARC proposait 10% de ses aliments issus de l'agriculture biologique, dont 42% provenant du département du Maine et Loire et 20% des Pays de la Loire. Le mot d'ordre prioritaire reste cependant l'approvisionnement local : un ingrédient issu de l'agriculture biologique mais qui n'est pas produit

localement ne sera pas valorisé par l'EPARC. Sa dynamique d'approvisionnement local est le résultat d'une réflexion initiée par le chef cuisinier. L'EPARC s'est ensuite alliée à la Sodexo, ALM, la Chambre d'agriculture, et le GABB Anjou pour mettre en place les aspects de logistique et se mettre en relation avec les producteurs locaux capables de fournir la cuisine dans de grandes quantités. Aujourd'hui, l'EPARC tente de diversifier son offre le plus possible en proposant de la viande, des fruits et légumes, des pâtes... issus de l'agriculture locale et biologique.

Le Resto Troc mène également des actions de sensibilisation à travers des ateliers pour les familles.

L'association Bio Consom'acteurs possède un relais Pays d'Angers depuis 2007. Elle est constituée de trois groupes de travail : un groupe chargé de la communication, un second expérimentant des recettes à base de produits bio et un troisième mettant en place des actions de sensibilisation et des visites chez des producteurs en agriculture biologique. Ces actions concernent la mise en place de stands lors d'évènements, l'élaboration de fiches grand public et plus récemment des rencontres se font dans les universités d'Angers pour toucher un public plus jeune, consommateur de demain.

Enfin, Terre de Sciences proposent des panneaux d'affichage ainsi que des malettes pédagogiques axés sur une sensibilisation au bien-manger du point de vue de l'équilibre alimentaire et de la santé.

Urbanisme, foncier et pratiques agricoles

Par le développement et l'attractivité de la région, le foncier est une thématique importante et appuyée par de nombreux organismes en Pays de la Loire. L'association Terre de Liens Pays de la Loire est présente depuis 2010 et siège à Mûrs-Erigné. Elle est portée par des agriculteurs bio, des consom'acteurs et des acteurs du monde agricole soutenant l'agriculture biologique et paysanne. Son objectif est de promouvoir l'accès collectif au foncier agricole, accompagner, soutenir et installer des agriculteurs biologiques sur les Pays de la Loire en agissant sur différents axes :

- Sensibiliser les citoyens et les élus à la problématique foncière
- Accompagner le volet foncier des projets d'installation ou de maintien des agriculteurs en agriculture biologique
- Promouvoir l'achat collectif de foncier agricole.

Le GABB Anjou est également présent sur le territoire ; son objectif est d'accompagner les agriculteurs et de les soutenir dans leur conversion en agriculture biologique. La CIAP 49 (Coopérative d'insertion en agriculture paysanne) a été créée en 2014 dans le Maine et Loire. Elle propose des stages pour donner au paysan le statut de stagiaire de la formation professionnelle agricole, lui assurant ainsi une couverture sociale. Elle accompagne également les futurs agriculteurs en réalisant un portage temporaire de leur projet et finance les investissements et les charges liés à la pré-installation. Terre de Liens Pays de Loire, en partenariat avec d'autres associations, a travaillé à la mise en place de la CIAP Maine et Loire.

La Chambre d'agriculture aide également les agriculteurs dans leur conversion aux circuits courts et à l'agriculture biologique. Concernant le volet de la préservation du foncier agricole, la Pôle Végétal Loire Maine (PVLM) et la Fédération viticole de l'Anjou sont très actives. Le PVLM s'est formé en 2015 sur les zones de Sainte-Gemmes-sur-Loire et des Ponts-de-Cé dans l'objectif de pérenniser et dynamiser cette zone horticole et maraîchère et de lutter contre les pressions foncières. Les résultats sont positifs : aujourd'hui, sur les 30 entreprises de production en végétal spécialisé présentes sur la zone, 24 sont adhérentes à l'association. Le PVLM est soutenu par ALM et la Chambre d'agriculture du Maine et Loire.

Un diagnostic de l'agriculture péri-urbaine a été réalisé par l'AURA, en collaboration avec la Chambre d'agriculture, qui a permis d'élaborer une charte foncière pour la période 2006-2016 (cf. Partie I, ALM)

Bilan des acteurs et dispositifs de gouvernance

Tableau 2 : Typologie des acteurs par filière présents sur Angers - Liste non exhaustive

	Distribution	Accès, rôle social de l'alimentation	Santé, nutrition, sensibilisation	Identité, patrimoine	Environnement	Aménagement, urbanisme et pratiques agricoles	Gaspillage alimentaire
Institutions publiques – collectivités territoriales	ALM, EPARC, Conseil général	CCAS, ALM, DRAAF	EPARC	ALM, Département du Maine et Loire, ville d'Angers, Office de tourisme		ALM, AURA	ADEME, ALM, Département 49
Acteurs agricoles	BLO, CA, Les éleveurs des basses vallées angevines, MIN, La ferme angevine, Terre et terroirs, Interbio Pays de la Loire	BLO, Jardin de Cocagne angevin		Éleveurs des BVA, La ferme angevine, CA	Éleveurs des BVA	CA, SAFER, Pôle Végétal Loire Maine, Fédération viticole de l'Anjou, CIAP 49, Terre de liens, GABB Anjou	Jardin de Cocagne angevin, MIN
Associations non agricoles – société civile	AMAP (citoyens)	Associations d'aides alimentaires, Resto-Troc	Resto-Troc, association d'aide alimentaire, Bio Consom'acteurs, Terre de sciences		LPO		Too good to go, Mouvement Disco-soupe, Promocash

Principales actions	<ul style="list-style-type: none"> - Approximate.fr - Marché de producteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Filets solidaires - MAAS 	Ateliers de sensibilisation au bien-manger	<ul style="list-style-type: none"> - Identifiant « producteur de pays » - Mise en place d'un marché de producteurs - Food'Angers 	Marque « L'éleveur et l'oiseau »	Charte foncière de l'Anjou	<ul style="list-style-type: none"> - Eco Box - Initiative « pain pas perdu »
---------------------	---	---	--	---	----------------------------------	----------------------------	--

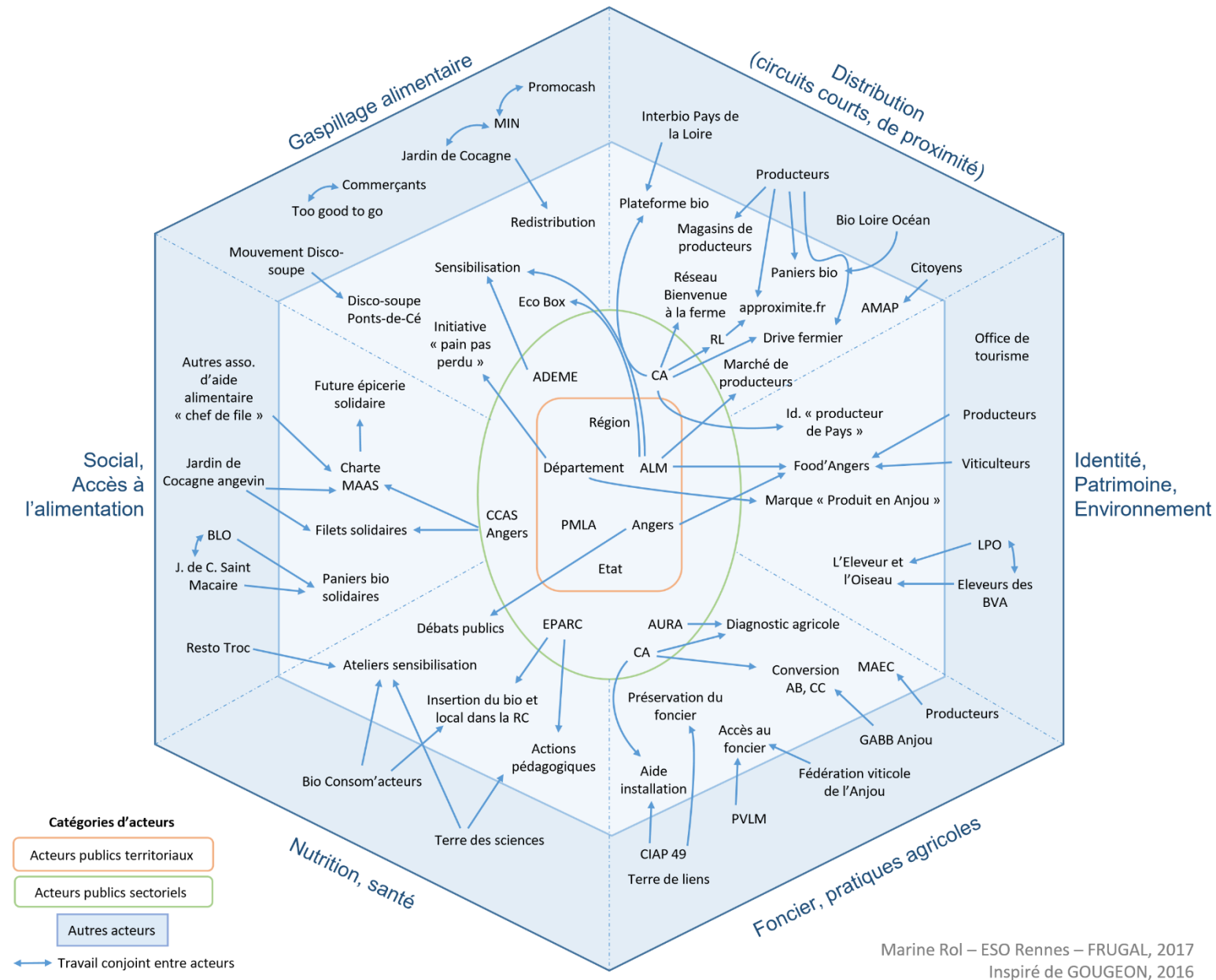


Figure 3 : La gouvernance alimentaire sur Angers Loire Métropole

Analyse et discussion

L'approvisionnement de proximité et sa valorisation, une filière en développement mais qui se heurte à la concurrence et fait face à l'équilibre de l'offre et de la demande

L'approvisionnement local et les circuits courts sont en pleine expansion sur Angers. Cela est notamment dû à la présence importante de l'horticulture sur le bassin angevin. Pour Annie Denieulle (CCAS Angers), « *Les angevins ont conscience d'être entourés par une zone de production importante en fruits et légumes, et pour moi c'est de là que vient la demande de produits locaux, souvent bio d'ailleurs, dans nos filets. Parfois, ils nous reprochent de ne pas être assez clairs sur leur contenu, ils pensent que c'est bio, alors que nous on est en conventionnel. [...] Mais on se rend compte que c'est important pour eux de savoir d'où ça vient.* ». Une dynamique marquée qui suit cette première idée d'un développement alimentaire de proximité est le nombre important de labellisations et de marques qui ont été créés pour mettre en valeur la production locale. La marque « l'Éleveur et l'Oiseau, le bœuf des basses vallées angevines » est la première marque française mise en place par des producteurs. La Chambre d'agriculture, ALM et le Conseil général ont également inséré marques et identifiants locaux dans la filière de distribution dans le but de sensibiliser les acheteurs et d'inciter à une consommation de proximité.

Ces deux dynamiques sont assez récentes ; elles ont pris de l'ampleur dans les années 2008-2009, il y a un peu moins de 10 ans. Cela coïncide avec le plan Barnier pour le développement des circuits courts de 2009. Un autre moteur de cette évolution au niveau directif, selon la DRAAF Pays de la Loire et la Chambre d'agriculture, a été le Grenelle Environnement I en 2007. Cependant, l'éveil des consciences citoyennes a eu lieu plus tôt selon la Chambre d'agriculture (d'après Virginie Boureau, chargée de mission agriculture péri-urbaine et animatrice du réseau local Anjou) ; en 1996 et en 2000, la « crise de la vache folle » (maladie de l'ESB – encéphalopathie spongiforme bovine) pousse les consommateurs à se questionner sur l'origine et la traçabilité des produits qu'ils consomment, révélant une première demande pour le consommer local. En 2013, le scandale des « lasagnes à la viande de cheval » qui touche Findus et Spanghero remet en avant les problèmes de traçabilité alimentaire de l'Union Européenne.

La demande en produits biologiques est également très marquée sur l'agglomération, qui détient un nombre important de magasins dits « bio ». Cependant, avec l'ouverture de six nouveaux magasins en 2016, une crainte est que l'offre ne dépasse la demande, contraignant certains magasins à fermer leur porte.

Ces magasins entrent aussi en concurrence avec les magasins de producteurs bien que les produits proposés soient différents. Le magasin Terre et Terroirs a vu son activité baisser considérablement lors de l'ouverture d'un magasin Biocoop à 500 mètres en 2015 qui l'a rendu très fragile économiquement. Enfin, une concurrence entre les différents systèmes de paniers se met en

place : les AMAP, le drive fermier (réseau Bienvenue à la Ferme), la ruche qui dit oui, les paniers bio solidaires (Bio Loire Océan).

Concernant l'approvisionnement de proximité pour la restauration collective, la problématique de la logistique et du transport a plusieurs fois été soulevée (EPARC, CCAS, ALM). Les cuisiniers de petites cantines, convaincus de leur démarche, sont souvent contraints d'aller eux-mêmes chercher leurs produits chez les agriculteurs. Cela est particulièrement démontré dans le cas des crèches où les quantités de légumes nécessaires à l'élaboration des repas sont très faibles, mais c'est aussi le cas pour certaines écoles non adhérentes à l'EPARC et pour les collèges de l'agglomération. Certaines initiatives se mettent en place pour trouver des solutions à ce problème comme les commandes groupées ou l'entreprise de transport Bonzo installée en 2015 qui offre un service de livraison sous température dirigée pour les produits frais.

Lutte contre le gaspillage alimentaire : une dynamique nouvelle en plein essor sur le territoire angevin

Depuis 2013, les initiatives pour la lutte contre le gaspillage alimentaire se multiplient sur Angers, qui en a fait un axe de travail majeur. Au niveau national, cela coïncide avec le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire signé par tous les acteurs de la filière alimentaire, avec pour objectif la diminution par deux du gaspillage alimentaire d'ici 2025. Les initiatives publiques et privées se multiplient, appuyées notamment par l'implantation en 2016 de la start-up Bordelo-angevine Too Good To Go. D'après Gaëlle Bouchon, cheffe du pôle alimentation de la DRAAF, ces dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire « *sont en plein développement [car] ils répondent aux demandes des lois et des cadres qui sont mis en place au niveau national. C'est [les dispositifs] pas vraiment près de s'arrêter avec les nouvelles lois qui vont tomber, il va falloir que les restaurants et les grandes surfaces s'adaptent.* ». Pour certains comme Paul Bougeant, agriculteur et acteur au sein du Clos Frémur, c'est l'occasion d'ouvrir de nouveaux marchés tout en répondant à une demande citoyenne et réglementaire de diminution des pertes alimentaires.

Comparaison des dynamiques alimentaires à Angers, Caen, Lorient et Rennes

Cette comparaison avec l'agglomération d'Angers a pu être possible grâce aux travaux de recherche-action menés par Antoine Cormery dans le cadre de son stage de fin d'études d'ingénieur au sein du VR2 du projet FRUGAL pour les agglomérations de Caen, Lorient et Rennes (CORMERY., 2017). Trois volets de comparaison ont été choisis :

- La restauration collective
- Les orientations régionales alimentaire et agricole
- La mise en avant des dynamiques principales et des mots d'ordre des agglomérations

La restauration collective

L'EPARC, cuisine centrale de la ville d'Angers, fournit 13 000 repas par jour. Elle suit une dynamique d'introduction de produits locaux et bios dans ses menus (l'origine locale étant le critère préférentiel), qui a été initiée par l'EPARC elle-même. Les produits issus de l'agriculture biologiques composent aujourd'hui environ 15% des menus à l'année. L'approvisionnement de la restauration collective dans le département est renseigné sur la plateforme approximite.fr mise en place par le Réseau Local.

A Rennes, c'est le Plan alimentaire durable qui impose aujourd'hui à sa cuisine centrale, produisant environ 12 000 repas par jour, une ligne de conduite visant 40% de produits alimentaires durables, dont 20% issus de l'agriculture biologique, d'ici 2020. Rennes adhère à la plateforme Manger Bio 35 créée par des producteurs pour livrer la restauration collective.

Caen fait quant à elle partie de la plateforme Agrilocal permettant de faire le lien entre producteurs et passeurs de commandes pour la restauration collective.

Enfin, à Lorient, la cuisine centrale (qui fournit environ 4000 repas par jour) travaille depuis 1998 à l'intégration de produits de qualité (AB, label rouge, circuits courts...). Elle a aujourd'hui atteint les 36.6% de produits bios dans ses menus, tout en favorisant un approvisionnement de proximité.

Orientations régionales

Suite aux élections régionales de 2015, la région Pays de la Loire a décidé de favoriser la filière locale via la création d'un label régional, au détriment du soutien qu'elle accordait au développement de la filière biologique. Le même phénomène a été observé en région Bretagne qui travaille avec la Chambre d'agriculture à une réorientation sur les produits locaux. En Normandie, la région avait déjà mis en place en 2003 la marque *Gourmandie* pour valoriser les produits régionaux. Elle se concentre surtout sur l'aide aux agriculteurs et le soutien aux investissements.

Dynamiques principales, mots-clés et remarques

A Angers, trois dynamiques majeures ressortent de notre analyse ; les circuits courts et l'approvisionnement local sont une priorité pour ALM et cela se traduit par de nombreux plans et démarches de valorisation. Les produits issus de l'agriculture biologique occupent également une place importante, portée par la demande citoyenne. Enfin, le gaspillage alimentaire est une thématique en plein essor sur l'agglomération et les initiatives sur cette thématique sont de plus en plus nombreuses.

Cela est en partie dû à la conscience forte de la population locale d'être située dans un bassin de production, notamment horticole et viticole (l'élevage est une constante moins présente dans l'esprit de la population locale).

A Rennes, la dynamique la plus présente est celle des circuits courts. Les mots-clés les plus cités sont « durable », « local », « de proximité », « bio » et « labellisés ».

Caen est caractérisé par un fort étalement urbain et peu de liens entre les zones agricoles et la ville. Un des axes principaux est la protection des terres péri-urbaines. Les mots-clés quant au développement du territoire sont axés sur l'origine locale des produits : « circuits courts alimentaires pour la restauration collective », « reconnexion de la production et de la consommation ».

Enfin, à Lorient, le mot d'ordre semble être « filière alimentaire locale », qui serait issu du programme LEADER de 2010.

Conclusion

La question de recherche de ce rapport était : Comment et quand les dispositifs participant de la gouvernance alimentaire ont-ils émergé et évolué dans l'agglomération d'Angers ?

Nous avons ici pu nous rendre compte des différentes catégories d'acteurs et thématiques présentes sur l'agglomération angevine. Ces axes ont été intégrés dans les cadres directifs européen et national, ce qui nous a permis de mieux comprendre la dynamique dans laquelle ils s'inséraient.

Dans le cadre de FRUGAL, ces résultats doivent maintenant être analysés et complétés par son volet de valorisation et par le volet de recherche 3 « Formes urbaines et gouvernance alimentaire » qui « interroge les modalités de construction de la ville, d'hybridation agri-urbaine ainsi que d'allocation et de gestion du foncier. Il s'intéresse aux systèmes de production agricoles les plus propices au renforcement de l'autonomie alimentaire métropolitaine » (FRUGAL., 2015). Associés aux résultats issus du volet de recherche 1 « Flux alimentaires métropolitains », il sera partie intégrante du volet de recherche 4 « Systèmes alimentaires métropolitains » pour mieux analyser les conditions de relocalisation des systèmes alimentaires des métropoles.

L'étude des acteurs et modalités de la gouvernance alimentaire sur l'agglomération d'Angers a permis de présenter une liste non exhaustive des actions menées ainsi que de les replacer dans leur contexte temporel pour analyser leur évolution. Des études de cas innovants ont été présentées. Le second temps de l'analyse est donc celui de la comparaison entre métropoles, dans l'optique d'une autonomie alimentaire, de valorisation économique et sociale des territoires et de la mise en place des systèmes alimentaires durables. Une fois ces résultats obtenus, la gouvernance alimentaire des territoires sera mieux comprise et pourra être adaptée aux systèmes et aux dynamiques alimentaires locales.

Bibliographie et sitographie

AGRESTE., 2010. Recensement agricole, 2010.

AGRESTE, 2016. Agreste Pays de la Loire, Memento 2016, novembre 2016. Disponible à l'adresse <http://agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/pays-de-la-loire/#region805>

Date de dernière consultation : 07/08/2017

ALM (Angers Loire Métropole), 2006. Charte foncière de l'Anjou, Angers Loire métropole – direction de la communication, Novembre 2016

ALM (Angers Loire Métropole), 2016. Projet de territoire d'Angers Loire Métropole, adopté par le conseil des communautés le 9 mai 2016.

AURA, Agence d'Urbanisme de la Région Angevin, 2014. Portrait de l'agriculture périurbaine du Pôle métropolitain Loire Angers. Direction de la publication : Emmanuelle QUINIOU et Laurent DAMOUR, Février 2014

AURA, Agence d'Urbanisme de la Région Angevine, 2016. SCoT Loire Angers approuvé – Rapport de présentation, Introduction, 2016.

BUSSON-BENHAMMOU, Corine, 2009. L'agriculture périurbaine : un partenariat entre la Chambre d'agriculture et Angers Loire Métropole, dossier de presse. Le 02/10/2009.

BUSSON-BENHAMMOU, Corine, 2009b. Angers Loire Métropole lutte contre le gaspillage alimentaire, dossier de presse, 2009.

CNA (Conseil National de l'Alimentation), 2017. Le Conseil National de l'Alimentation, mai 2017. Disponible sous format PDF à l'adresse : <http://www.cna-alimentation.fr/>. Date de dernière consultation : 22/08/2017.

COMITE 21, 2012. *Lancement du réseau local Anjou : « Manger local, ce n'est pas banal ! »*, mis en ligne le 08/02/2012. Disponible à l'adresse : <http://www.comite21.org/reseau-adherents/actualites.html?id=4492>

Date de dernière consultation : le 09/08/2017

CORMERY, Antoine, 2017. Mémoire de fin d'études. *La restauration collective, un outil pour la gouvernance alimentaire des villes ?* Mémoire de fin d'études d'ingénieur, Dir. DARROT C. et al, Agrocampus Ouest, Rennes, Septembre 2017.

COUTOLLEAU, Thomas, 2016. *Quelles méthodes pour étudier la gouvernance alimentaire métropolitaines au travers de modalités de relocalisation alimentaire ?* Dir. DARROT C. et al, Agrocampus Ouest, Rennes, 2016.

GOUGEON, Lilian, 2016. Fiche territoire Loire-Layon-Aubance réalisée par Terres en Villes, figure « Gouvernance alimentaire sur le territoire Loire-Layon-Aubance », page 3. Source de la figure : Cyprien Durandard. Juin 2016.

GOURDON, Patricia et MARTEAU, Jean-Luc, 2016. Charte Agriculture et Urbanisme, Pour le développement durable de nos territoires, Janvier 2016.

DEPARTEMENT DU MAINE ET LOIRE, 2016. Dossier de presse – Signature de la charte agriculture et urbanisme, 27 janvier 2016.

FRUGAL, 2015. Programme « Pour et Sur le Développement Régional », Appel à propositions de recherche 2015 (AAP 2), FRUGAL, 2015.

FRUGAL, 2017. Socle FRUGAL pour l'approche historique de la gouvernance alimentaire dans chaque agglomération, 7 mars 2017

REGION P.L. (Pays de la Loire), 2016. Site du Conseil Régional des Pays de la Loire, *Créer, rayonner, protéger, fédérer : 4 axes pour des actions concrètes en faveur de l'agri-alimentaire*, décembre 2016. Disponible à l'adresse : http://www.paysdelaloire.fr/no_cache/actualites/actu-detaillee/n/creer-rayonner-protger-federer-4-axes-pour-des-actions-concretes/ Date de dernière consultation : 08/08/2017.

TERRES EN VILLE., 2009. La gouvernance alimentaire des agglomérations françaises et la relocalisation des productions agricoles. Disponible à l'adresse : http://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2016/11/TEV_CH3.2_DigestGouvAlimAgglo_2009.pdf
Date de dernière consultation : 03/08/2017

Annexes

Annexe 1 : Fiche synthèse de la plateforme approximite.fr par le Réseau Local

SITE APPROXIMITE.FR, 2013

Chambres d'Agriculture des Pays de la Loire et Conseil Régional des Pays de la Loire

Pour le Maine et Loire : Réseau Local 49

Labellisé par la DRAAF et fait officiellement partie du Programme National pour l'Alimentation

Types de produits concernés : Tous types de produits alimentaires

Valeurs portées et mots clés : Local

Public concerné : particuliers, acteurs de la restauration collective, producteurs (qui doivent s'enregistrer sur le site)

Historique et évolution

Le recensement des grossistes et des producteurs locaux a débuté en 2009. Initialement en version papier, il était distribué sous forme de classeurs et actualisé tous les ans. En 2012, la décision a été prise de le convertir en format numérique accessible à tous via la plateforme approximite.fr, qui a été mise en place pour l'année 2013.

Objectif et enjeux

Permettre aux particuliers et aux acteurs de la restauration collective de se fournir localement, en ayant conscience du panorama de producteurs présents dans la région.

Description – fonctionnement

Ce site se compose de trois volets principaux :

- Consommer local
- Consommer local et bio
- S'approvisionner pour la restauration collective

Il contient une carte interactive présentant les producteurs locaux où il est possible de s'approvisionner, en détaillant les caractéristiques des produits proposés.

Le Réseau Local Anjou tient une lettre d'information nommée « Au menu du Réseau Local 49 » éditée 3 fois par an pour présenter nouveautés, portraits de producteurs, ateliers prévus, etc.

Au niveau de la restauration collective : carte interactive réservée aux professionnels de la restauration. Elle permet d'avoir accès à une fiche détaillée pour tous les fournisseurs de la région: contact, détail de leurs produits, zone de livraison, délai de traitement des commandes...

Outils présents sur le site

Carte interactive par produits, par villes et par signes de qualité

Calendrier des produits de saison et recettes pour cuisiner les produits locaux

Présentations des Réseaux Locaux

Chiffres clés

Plus de 5000 références sur le site

Réseaux locaux 44, 49, 53, 72 et 85

Chaque réseau local est mis en place par :

- La chambre d'agriculture du département
- Le conseil départemental
- L'association des maires propre au département

Contact

Virginie Boureau

Chargée de mission agriculture péri-urbaine,

Animatrice Réseau Local Anjou, Pôle Territoire et

Développement Territorial
virginie.boureau@maine-et-loire.chambagri.fr

02 41 96 77 39 – 06 28 90 38 45



LA MARQUE « L'ÉLEVEUR ET L'OISEAU » PAR LES ÉLEVEURS DES BASSES VALLÉES ANGEVINES, 2001

Association loi 1901 – 30 adhérents – 9 adhérents à la marque L'éleveur & l'Oiseau

Éleveurs des Basses Vallées Angevines, LPO

Chambre d'agriculture du Maine et Loire, ALM, Conseil général

Types de produits concernés : Viande bovine

Valeurs portées et mots clés : Local et de qualité, préservation de l'environnement

➤ Contexte

En 1997, dans un contexte agricole difficile, les éleveurs des basses vallées font face à la crise « de la vache folle » qui a très fortement affecté le marché de la viande bovine et les amène à réfléchir à la pérennité de leurs exploitations. L'association se crée en juin 2001, la marque « L'Éleveur & l'Oiseau » en août 2001. Il faudra cependant 3 ans de démarche pour la déposer, obtenir la certification et ouvrir un circuit de distribution : la commercialisation débute en 2004. En 2014, la marque est modifiée pour « Le Bœuf des Vallées Angevines »,

➤ Objectifs

- Favoriser la pérennité de l'élevage dans les vallées angevines
- Promouvoir les produits et savoir-faire des éleveurs
- Représenter les éleveurs dans les instances de réflexion et de gestion du territoire

➤ Cahier des charges

Un cahier des charges pour la marque : viande charolaise ou limousines nées, élevées et qui pâturent dans les basses vallées. Pas d'OGM, chargement inférieur à 2.

Cahier des charges MAE pour la protection du milieu : Pas de fongicides, d'apports d'azote et d'épandages. Dates de fauche fixées.

➤ Démarche économique

Aujourd'hui, vente dans deux supérettes et 2 GMS : Le E. Leclerc Camus et le Géant Casino Espace Anjou à Angers.

Les éleveurs travaillent aussi avec l'EPARC grâce à la volonté politique de Christophe Béchu, maire (LR) d'Angers. Le système s'est mis en place suite à un an et demi de réunions avec la CDA.

La vente se fait via un négociant qui vient sélectionner les animaux. Deux filières de commercialisation :

- Éleveurs → négociant/transporteur → Abattoir VLV à Challans → GMS
- Éleveurs → négociant/transporteur → Abattoir Socopa → Distributeur (Achille Bertrand) → Fournisseur produits (Sodexo) → Cuisine centrale (EPARC) → Ecoles primaires publiques d'Angers

➤ Démarche environnementale

Protection du rôle des genêts, oiseau migrateur territorial en déclin depuis les années 1980. Système de fauche sympa et travail en coordination avec la LPO.

Réflexion : baisse des population d'oiseaux, essor des peupleraies

Mise en place d'une OGAF-environnement (CDA et LPO)

Crise ESB

Création de l'association

Mise en place de la marque

Changement de nom de la marque

1985

1993

1996

2001

2004

2014

Chiffres clés

30 Élevages adhérents à l'association
 9 éleveurs fournissant 122 animaux en 2017 pour la marque « L'éleveur et l'oiseau »
 2 GMS et 2 épiceries de proximité
 5 services tous les deux mois via l'EPARC en Septembre 2017

Contact

David Gélinau

Président de l'association Éleveurs des Vallées Angevines

Angèves

david.gelineau34@gmail.com

06 37 35 17 93

Les petits bois, route de Juigné, Cantenay-Epinard



Ligue pour la Protection des Oiseaux
 délégation Anjou



La MAAS – Mission d'Animation et de concertation pour une Alimentation Solidaire, 2015

Comité stratégique d'acteurs de l'aide alimentaire
Piloté par le CCAS d'Angers

Ville d'Angers et 5 associations « têtes de réseau » : Banque alimentaire, St Vincent de Paul, Resto Troc, Secours populaire, Jardin de Cocagne Angevin

Valeurs portées et mots clés : Solidaire, social, aide alimentaire
Acteurs concernés : Associations d'aide alimentaire, donateurs

➤ Description – fonctionnement

Elle définit la démarche collective d'échange et de réflexion visant à consolider, améliorer ou développer de nouveaux projets pour répondre aux besoins d'aide alimentaire. La MAAS :

- Est un lieu ressource
- Est un lieu de développement des partenariats
- Est un lieu de création et d'innovation collective

Les actions prioritaires en 2016-17 :

- Etude de faisabilité pour créer un atelier de transformation et de valorisation des fruits et légumes avec la filière agricole (pilotage confié à l'ALDEV)
- Réflexion sur la gestion des surplus et des déchets des associations par compostage et autres formes. Projet à l'étude avec Unis-Cité
- Accompagnement de la réflexion sur le projet secteur Est : conception d'un outil d'insertion social et professionnelle
- Réflexion sur les méthodes de mobilisation de nouveaux bénévoles
- Atelier « Démarcher collectivement les entreprises pour installer un vrai partenariat »

➤ Objectif et enjeux

Fédérer les acteurs, faciliter et développer le travail en commun pour faciliter l'accès des populations précaires à une alimentation de qualité

➤ Limites

Les projets soulevés par le CCAS à travers la MAAS peuvent parfois se heurter aux conventions et accords déjà en place pour les associations, notamment avec les GMS.

Chiffres clés

11 membres : 6 membres représentant des collectivités et 5 membres représentant des associations

Budget global de l'aide alimentaire au titre des années 2016 et 2017 :

- Soutien financier aux projets et au fonctionnement des associations : 250 363 €
- Soutien financier aux personnes en situation précaire : 774 772 €

Contact

Annie Denieulle

Chargée de mission
Participation des usagers et
Aide alimentaire
annie.denieulle@ville.angers.fr
02 41 05 49 22
Boulevard Résistance et
Déportation, Angers



LES FILETS SOLIDAIRES, 2011

Projet d'aide alimentaire

Association les Jardins de Cocagne, CCAS d'Angers

5 grossistes fruits et légumes du MIN d'Angers

Catégorie de personnes concernées : collectifs citoyens

Types de produits concernés : fruits et légumes

Valeurs portées et mots clés : solidaire, social, lutte contre le gaspillage

Consommateurs concernés : Angevins en situation de précarité

➤ Historique et évolution

A l'origine, appel à projet de la DRAAF qui cherchait un porteur de projet pour le tri et la redistribution de fruits et légumes invendus au MIN d'Angers.

Ce projet a été porté par les Jardins de Cocagne qui s'est joint au CCAS.

➤ Description – fonctionnement

Le Jardin de Cocagne assure la fonction de tri et de redistribution. Il récupère gratuitement les surplus du MIN, des dons de producteurs et des produits non commercialisables, les trie et les redistribue dans les paniers solidaires. Ce travail est effectué par des personnes en insertion professionnelle. Sur 100 tonnes collectées, 60 vont dans les filets solidaires et 40 dans d'autres associations d'aide alimentaire.

Le CCAS accorde une subvention de 130 000€/an au projet.

Les filets sont composés à 45% des surplus du MIN et à 55% d'achats : ce système permet de diversifier le contenu des paniers.

➤ Objectif et enjeux

Pour le CCAS : sécurité alimentaire et diversification des aides alimentaires. Sa volonté, avant la lutte contre le gaspillage alimentaire, était surtout de proposer de nouveaux produits aux personnes nécessitant une aide alimentaire.

Pour les Jardins de Cocagne : insertion professionnelle et développement de son action dans l'aide alimentaire

➤ Rôle social de l'alimentation

Dans les points de retrait, animations au moins une fois/mois réalisées par les bénévoles : dégustation, échanges, cuisine, lecture...

Création d'un livre de recettes.

Discussions sur différents thèmes : comment organiser un frigo? Comment cuisiner des aliments qui se périment vite? Etc.

Support à des animations dans les quartiers pendant l'été comme les goûters solidaires.

➤ Limites

Le contenu de 5 kg des filets est parfois un frein pour les familles. Le CCAS a lancé en juin l'initiative « corbeilles solidaires » qui propose 1 kg de fruits et légumes à 0,50€.

Chiffres clés

1000 à 1200 foyers d'inscrits, en moyenne 550 à 600 filets hebdomadaires
Des paniers de 5 kg
12 sites de retrait
100 bénévoles
Prix entre 2,60 et 6,60€ en fonction des ressources des consommateurs

Contact

Annie Denieulle

Chargée de mission

Participation des usagers et

Aide alimentaire

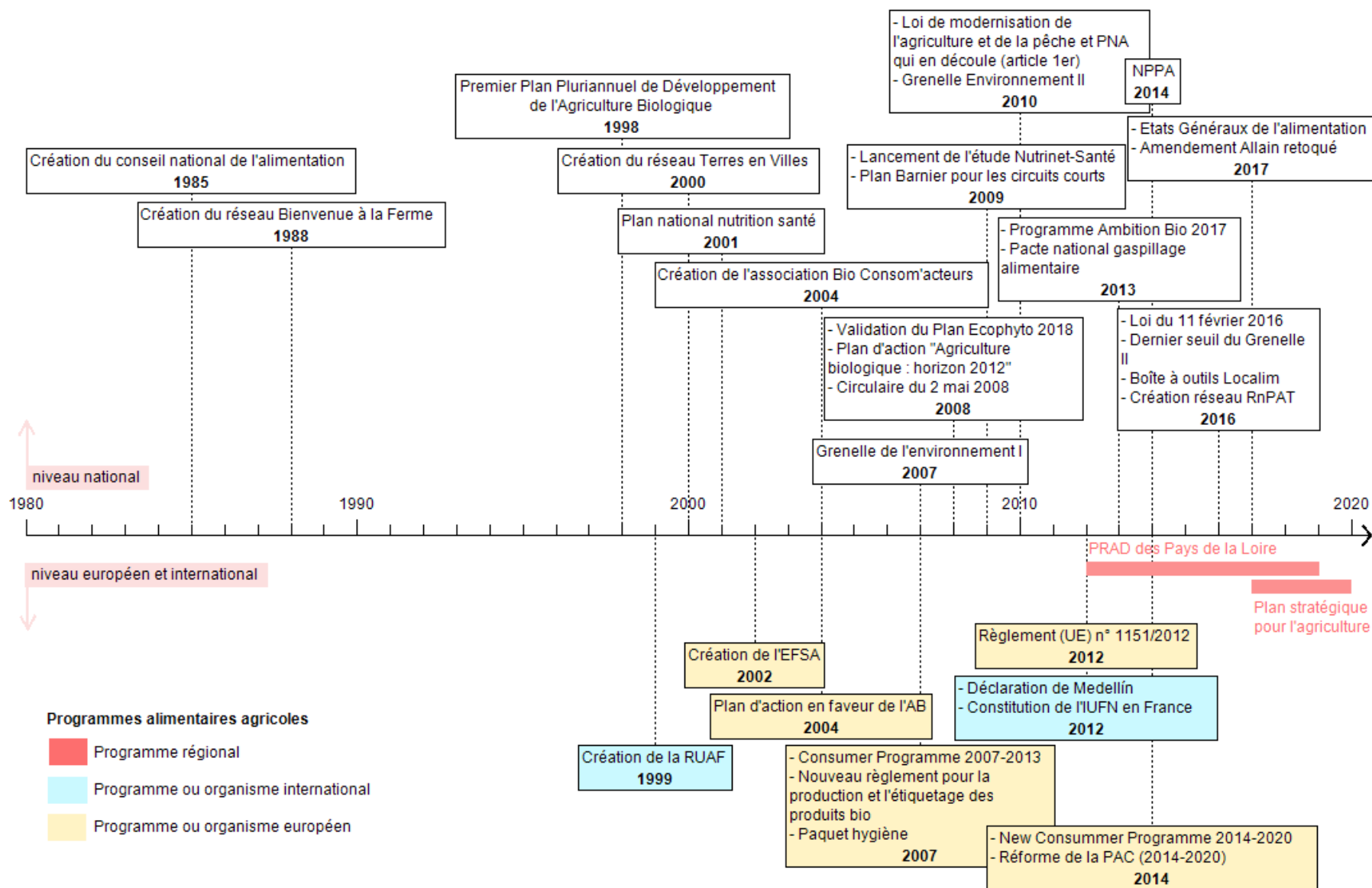
annie.denieulle@ville.angers.fr

02 41 05 49 22

Boulevard Résistance et
Déportation, Angers



Annexe 5 : Cadres directifs national et européen concernant la question alimentaire



1985 – Conseil national de l'alimentation : agence consultative indépendante placée auprès des ministres chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation. Il est consulté sur la définition de la politique de l'alimentation (CNA, 2017)

1988 – Création du réseau Bienvenue à la ferme : réseau "Bienvenue à la ferme" par les Chambres d'Agriculture pour favoriser la vente directe et l'accueil à la ferme - Relais local pour le 49 par la Chambre d'agriculture du 49.

1998 – Premier Plan Pluriannuel de Développement de l'Agriculture Biologique (PPDAB) par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (1998-2002)

1999 – Création de la RUAF (Association internationale pour l'agriculture urbaine et les systèmes alimentaires), association engagée dans les pays du Nord comme du Sud dans des projets de recherche et de développement pour une meilleure alimentation dans les villes.

2000 – Création du réseau Terres en Villes

2001 – Plan national nutrition santé (PNNS) pour l'amélioration de l'état nutritionnel de la population. Reconduit en 2006 puis en 2011.

2002 – Création de l'EFSA (European Food Safety Authority) : agence européenne fondée par l'UE évaluatrice de risques. Elle émet des avis et des conseils scientifiques qui étayent les politiques et législations européennes en matière de gestion de la chaîne alimentaire.

2004 – Plan d'action en faveur du développement de l'agriculture biologique en Europe par la Commission Européenne.

- Création de l'association Bio Consom'acteurs : informe, sensibilise et mobilise les consommateurs sur l'importance de leurs choix de consommation en faisant la promotion d'une agriculture biologique, locale, de saison et équitable - Relais local pour le Pays d'Angers.

2007 – Consumer Programme 2007-2013 par la CHAFEA (Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency), contribuant à supporter la politique de l'Union Européenne quant à la protection des consommateurs.

- Le Conseil des ministres de l'agriculture de l'UE adopte un nouveau règlement définissant les principes, objectifs et règles générales applicables à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.
- "Paquet hygiène" pour la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale en trois volets: protection de la santé du consommateur, sécurité sanitaire des aliments et libre circulation des produits.
- Grenelle de l'environnement I - Objectif de 20% de bio dans les cantines pour 2012 et de passer en agriculture biologique 20 % de la surface agricole utile en France en 2020

2008 – Plan d'action "Agriculture biologique : horizon 2012" par Michel Barnier en cinq axes principaux : recherche, développement et formation ; structuration de la filière ; la consommation de produits biologiques ; une réglementation adaptée ; la reconversion et la pérennité des exploitations biologiques.

- Validation en conseil des ministres du Plan Ecophyto 2018 par Michel Barnier le 10 Septembre
- Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective

2009 – Lancement de l'étude Nutrinet-Santé par le Ministère de la Santé et des Sports.

- Plan Barnier pour le développement des circuits courts et le renforcement du lien entre agriculteurs et consommateurs.

2010 – Grenelle Environnement II pour la valorisation des biodéchets, mise en application le 1er janvier 2012

- Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, définition de la politique publique de l'alimentation, encadrée par le Programme National pour l'Alimentation (PNA) du ministère de l'agriculture

2012 – Règlement (UE) n° 1151/2012 relatifs aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. Harmonise les systèmes de qualité existants, renforce les systèmes d'appellations d'origine et de d'indications géographiques protégées.

- L'organisation des nations unies (ONU) se prononce dans la déclaration de Medellin pour des Systèmes Alimentaires Territoriaux
- l'IUFN (International Urban Food Network), association internationale se constitue en France, elle apporte notamment aux agglomérations un conseil pour la mise en place des PAT.
- Plan régional de l'agriculture durable (PRAD 2012-2019) des Pays de la Loire : les PRAD fixent les grandes orientations de la politique agricole, agro-alimentaire et agro-industrielle de l'Etat dans la région

2013 – Programme Ambition Bio 2017 par Stéphane Le Foll en partenariat avec la FNAB pour le développement de l'agriculture biologique

- 14 juin : Signature du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire avec tous les acteurs de la filière alimentaire concernée, avec pour objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025

2014 – New Consumer Programme 2014-2020 de la CHAFAEA

- Réforme de la PAC (2014-2020) pour la mise en place de labels de qualité européens et favoriser la compétitivité des produits agricoles européens sur les marchés mondiaux.
- NPPA : Le 8 octobre, Stéphane Le Foll présente les 4 axes prioritaires de la nouvelle politique publique de l'alimentation. Le 2 décembre, il présente le guide destiné aux élus et aux acteurs locaux pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective.

2016 – Dernier seuil de la loi Grenelle II : tous les établissements qui génèrent plus de 10 tonnes de biodéchets par an sont dans l'obligation de les trier, collecter et valoriser par compost ou méthanisation

- Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire obligeant les grandes surfaces à donner leurs invendus alimentaires à des associations agréées.
- Proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation, en examen.
- Boîte à outil Localim, pour un approvisionnement local et de qualité, lancée par le ministère de l'agriculture.
- Naissance du réseau Rn PAT

2017 – Amendement Allain à la loi Egalité et Citoyenneté retoqué par le conseil constitutionnel en janvier, alors qu'il avait été voté à l'unanimité par les députés en novembre 2016. Il prévoyait d'approvisionner les cantines à 20% en bio, et 40% de produits locaux en 2020.

- 20 juillet : Etats Généraux de l'Alimentation
- Plan stratégique pour l'agriculture et l'agroalimentaire 2017-2020 en région Pays de la Loire, dont un des axes est la mention "Produit dans les Pays de la Loire" sur les produits régionaux.

Annexe 6 : Liste des acteurs contactés

Structure	Contact	contact mail	téléphone	Poste
ALM	Raphael Moutault	raphael.moutault@angersloiremetropole.fr	02 41 05 50 78	Stagiaire sur le projet alimentaire local
Chambre d'agriculture	Virginie Bourreau	virginie.bourreau@maine-et-loire.chambagri.fr	02 41 96 77 39 - 06 28 90 38 45	Chargée de mission agriculture péri-urbaine, animatrice du réseau local Anjou, pôle territoire et DD
	Françoise Louis	francoise.louis@maine-et-loire.chambagri.fr	02 41 96 75 56	Chargée de l'appui aux projets
	Marie Claire Thomas	marie-claire.thomas@maine-et-loire.chambagri.fr	06 26 64 30 48	Chargée de mission agriculture périurbaine
EPARC	Jessica Sauvêtre	jessica.sauvetre@eparc.fr	02 41 21 18 95	Responsable développement durable - qualité - sécurité pour l'EPARC
CCAS Angers	Denieulle Annie	annie.denieulle@ville.angers.fr	02 41 05 49 22	Chargée de mission Participation des usagers et Aide alimentaire
Jardins de Cocagne angevin	Jean-Luc Pineau	contactcocagne@jdca49.org - jl.pineau@jdca49.org	02 41 93 19 19	Directeur
GABBAnjou	Loïc de Barmon	gabbanjou@wanadoo.fr	02.41.37.19.39	Siège au CAB
La ferme angevine		contact@jardindelavenir.fr	06 73 83 48 10 - 02 41 48 76 96	Associé
Pôle végétal Loire et Maine				Secrétaire
Les jardins de l'avenir				Gérant
MIN d'Angers				Emmanuelle Marchand
Eleveurs des vallées angevines	David Gélinau	david.gelineau34@gmail.com	06 37 35 17 93	Président / Producteurs bovins viande
Bio Loire Océan	Cécile MORVAN	coordination@bio Loire ocean.fr	02 41 27 37 04 - 06 87 35 54 84	Secrétaire de l'association, producteur engagé
	Gérard Bernier	gerardbernier0842@orange.fr	06 79 21 90 55	
Réseau local Anjou	Virginie Bourreau			Animatrice à la CDA 49 pour le RLA
ADEME	Delalande Claire	claire.delalande@ademe.fr	02 40 35 80 24	Référente régionale : Air Agriculture Alimentation durable Friches
Fleurion d'Anjou	Pascal Laidet		02 41 53 04 80	
Rosée des champs	Francis Bouilly		02 41 59 17 66	Directeur
DRAAF Pays de la Loire	Gaëlle Bouchon	gaelle.bouchon@agriculture.gouv.fr	02 72 74 71 35	Cheffe du pôle alimentation
FRUGAL	Julien Noel	julien.noel@univ-rennes2.fr	06 63 05 25 78	
InterAMAP49	Francine Freulon	f.freulon50@orange.fr	02 41 47 33 34	Présidente
SOLAAL Pays de la Loire	Hélène PAUCET	solaal@agripl.fr	02 41 96 76 82 - 06 80 31 97 68	
Asso le Clos Frémur	Paul Bougeant	bougeant.paul@gmail.com	06 17 50 12 21	acteur habitant, agronome

Elu	Michel Brossier		02 41 75 86 49 - 06 88 57 33 03	Eleveur et élu membre de la commission sur la RC
Historienne	Cristiana Oghina-Pavie	cristiana.oghinapavie@gmail.com		Maître de conférences sur l'évolution de l'horticulture à Angers
Too good to go		hello@toogoodtogo.fr	01 76 54 73 48	
Bio Consom'acteurs Pays d'Angers	Christine Piveteau	christine.piveteau.bcpa49@numericabl e.fr	02 41 57 78 90 - 06 82 40 38 89	
Particulier	Pierre Mainguy		02 41 44 34 75 - 06 85 89 68 98	Ancien membre de la Chambre d'agriculture et de l'UDC 49
Presse (Région pays de la Loire)	Gwenola Huet	gwenola.huet@pays de la loire.fr	02 28 20 60 65 – 06 82 80 18 92	
Resto troc Angers	Nathalie Laplace	restotroc@orange.fr	02 41 73 88 12	Accueil - secrétariat
Terres de sciences	Delphine Viau	d.viau@terre-des-sciences.fr	02 41 36 79 52	Responsable de pôle Centre de ressources / Ingénierie / Formation