

RAPPORT D'ANALYSE

Direction Relations avec les usagers, citoyenneté, jeunesse - 4 juillet 2018

Alimentation en Métropole

RAPPORT D'ANALYSE de la concertation citoyenne



UNE CONCERTATION CITOYENNE

Du 9 mai au 3 juillet 2018

(Dates initiales : 9 mai au 20 juin 2018)



Préambule

Cette démarche de concertation menée par la MEL a eu pour objectif de susciter l'expression des citoyens sur la question de l'alimentation en métropole. Se sont exprimés via le dispositif mis en place sur internet, des citoyens qui ont eu connaissance, grâce aux moyens de communication déployés, de la possibilité de donner un avis sur ce sujet.

La concertation n'est donc pas un sondage auprès d'un panel représentatif de la population métropolitaine.

Les propositions qui en sont issues sont analysées pour alimenter la réflexion sur l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial (PAT). Toutes les contributions sont recensées et portées à la connaissance des service à l'initiative de la concertation.

Ce rapport d'analyse réalisé par la Direction Relations avec les usagers et citoyenneté de la MEL est une synthèse des grandes tendances d'expression et des sujets principaux qui sont ressortis des contributions citoyennes. C'est un outil d'aide à la réflexion des services et des élus de la MEL.

Préambule

A l'occasion des 50 ans de la MEL et de l'organisation du « Marché Made in MEL » le 3 juin 2018, la MEL a souhaité associer les métropolitains à l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Dans le cadre de sa Stratégie Agricole et Alimentaire , adoptée en juin 2016, la MEL s'engage dans la démarche de Projet Alimentaire Territorial en faveur d'une alimentation durable pour tous.

La MEL conduit cette démarche pour réunir les acteurs du territoire (citoyens, institutions, entreprises, associations, collectivités) autour des enjeux de l'alimentation.

Ce Projet Alimentaire Territorial vise à co-construire un programme d'actions avec les métropolitains pour répondre aux enjeux et aux problématiques alimentaires de la vie courante.

Chiffres clés de la concertation

#Alimentation en Métropole



256 réponses au questionnaire de la concertation



6 débats (Alimentation & Environnement /
Alimentation de qualité pour tous / Alimentation & Santé /
Alimentation & Emploi / Alimentation & Territoires /
Alimentation et Attractivité)

114 propositions sur les 6 débats

Rappel de la méthode

Objectifs :



- Permettre une expression citoyenne sur l'alimentation en métropole ;
- Cibler les enjeux en matière d'alimentation à l'échelle métropolitaine
- Evaluer l'action de la MEL en matière d'alimentation ;
- Tracer des pistes d'orientations ;
- Restituer une parole citoyenne lors de la Fab'Mel « Alimentation »;

Modalités de concertation :



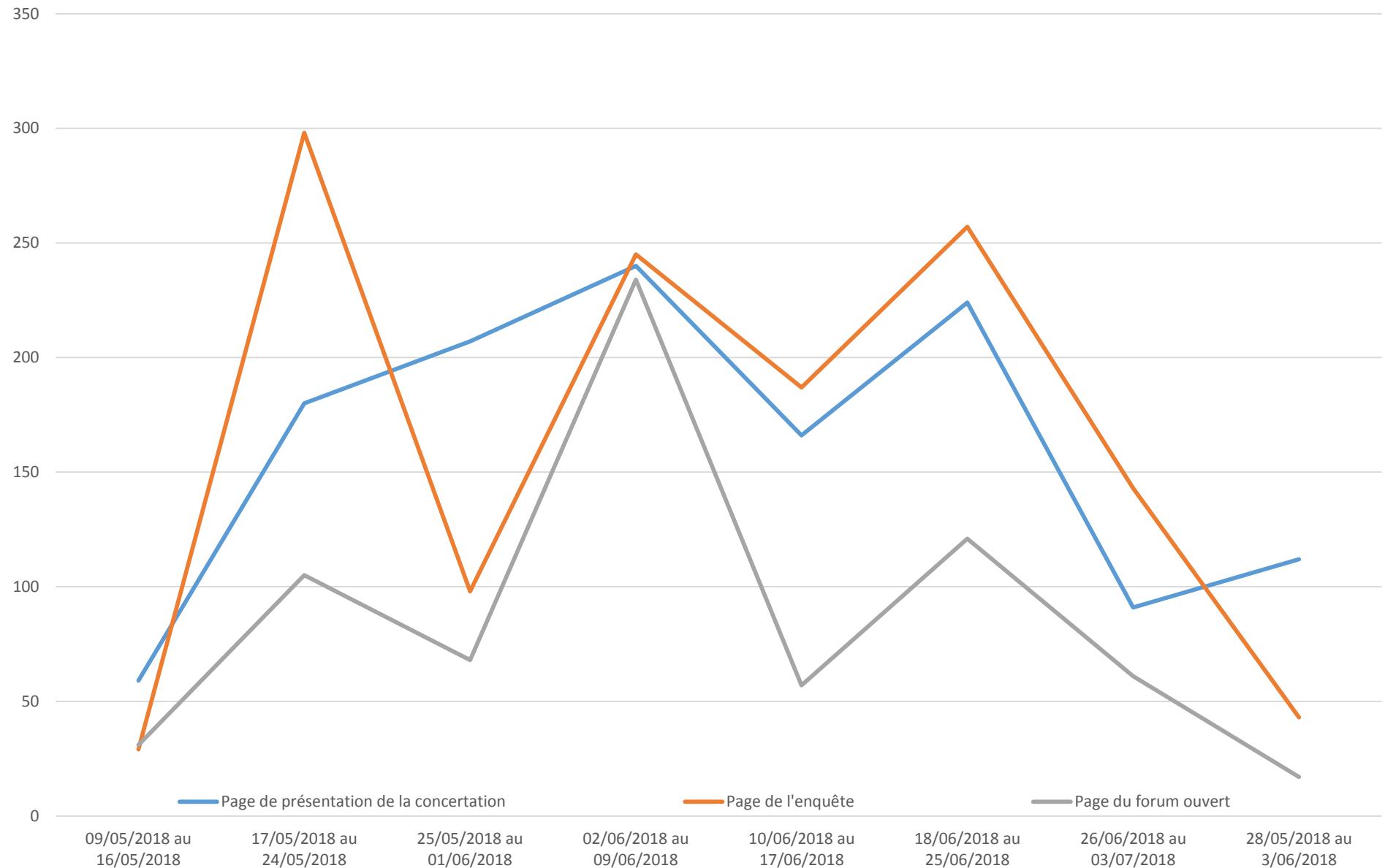
- Une page web dédiée ;
- Une enquête en ligne à choix multiples pour cibler les enjeux et définir des orientations
- Deux cartographies interactives pour spatialiser des contributions

Diffusion/communication :



- E-mailing pour mobiliser la communication des partenaires
- E-mailing auprès via la newsletter « Participation Citoyenne »
- Insertion presse gratuite
- Communication web et réseaux sociaux MEL
- Street-Marketing durant le « Marché Made In Mel » le 3 juin 2018 (saisie d'enquêtes et propositions sur la [plateforme participative de la MEL](#))

Evolution des vues sur les pages de la concertation #Alimentation en Métropole

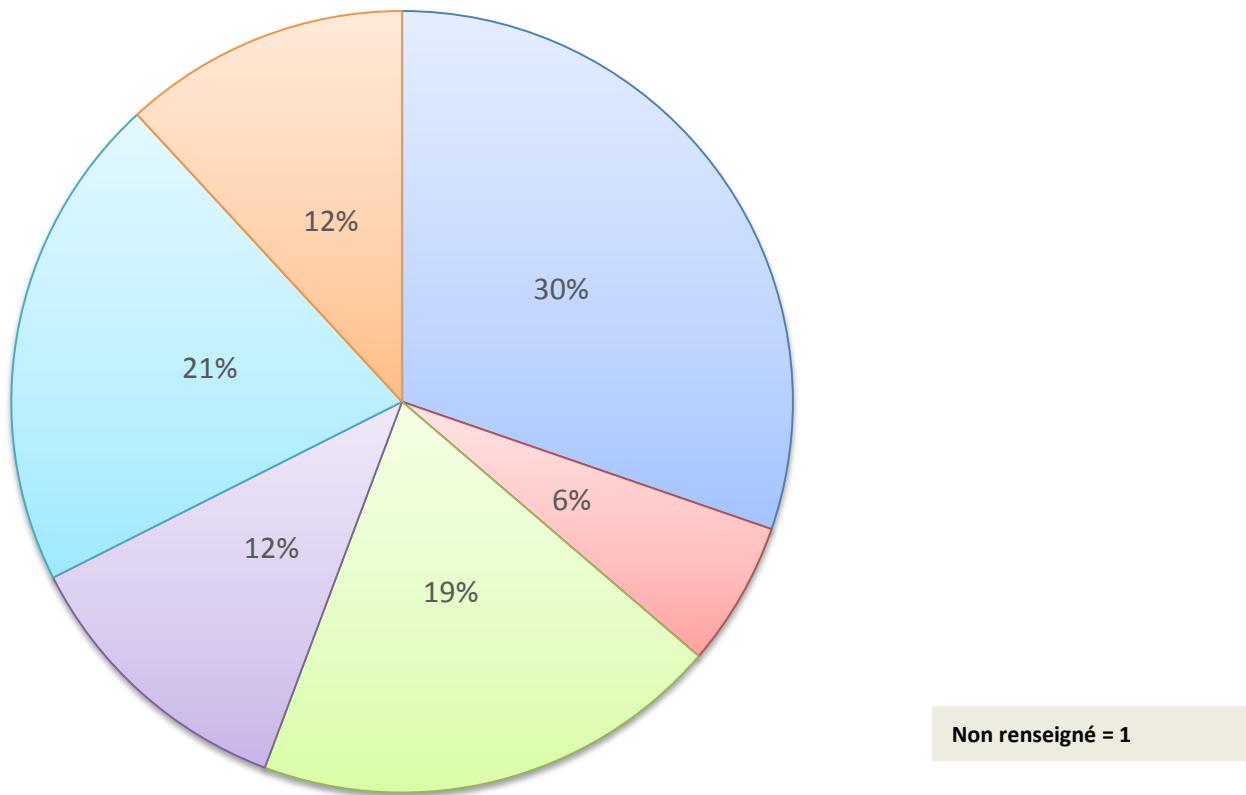


ANALYSE DES QUESTIONS FERMÉES DE L'ENQUÊTE

Alimentation en Métropole : priorités et difficultés



Parmi les 6 champs alimentaires lesquels sont prioritaires, selon vous, pour agir sur l'alimentation des métropolitains ? (3 réponses maximum par participant) :



- Alimentation de qualité pour tous (212)
- Nutrition et santé (136)
- Environnement (144)

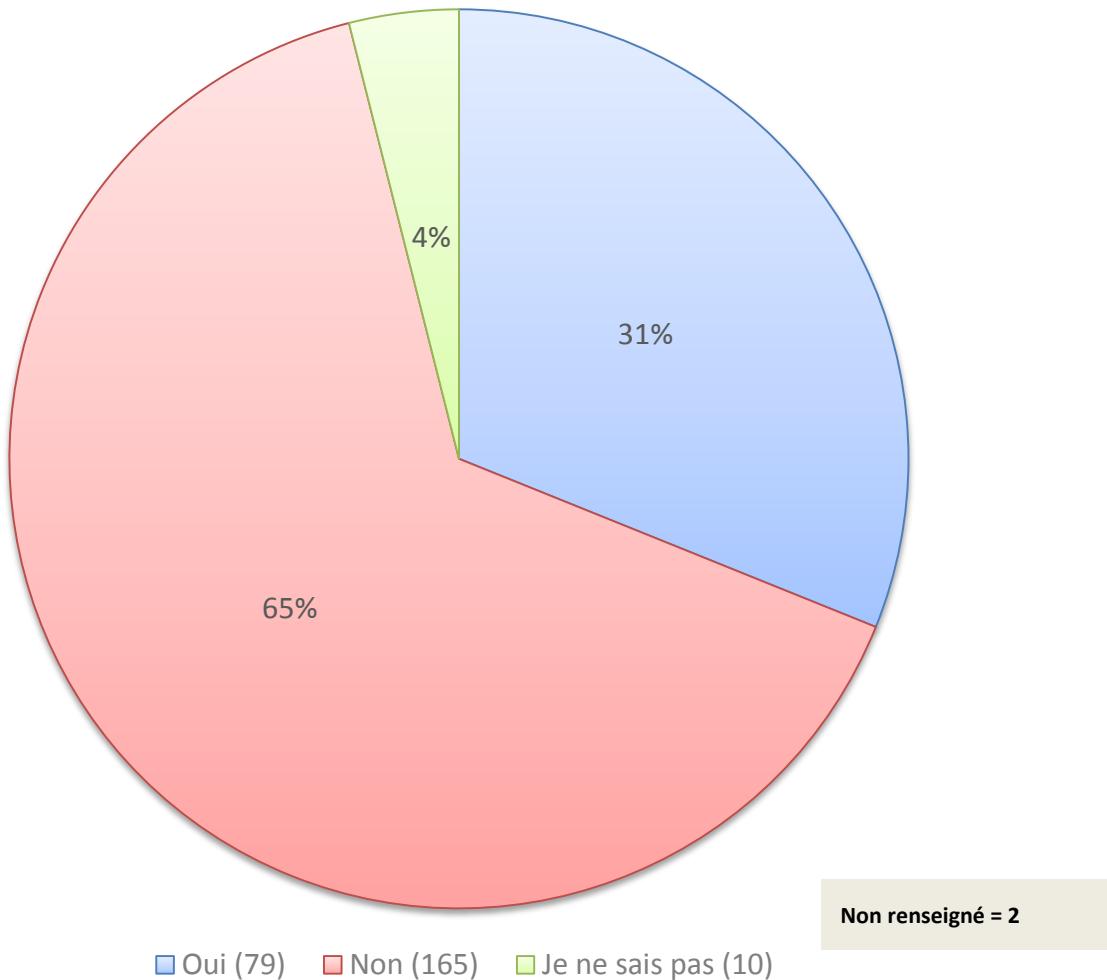
- Culture, identité, tourisme et gastronomie (42)
- Alimentation et dynamiques de territoire (83)
- Economie alimentaire et création d'emplois (83)

Les participants à la concertation ont préférentiellement ciblé le champ concernant une alimentation de qualité pour tous.

De plus, les sujets inhérents à la protection de la santé et de l'environnement apparaissent comme étant prioritaires.



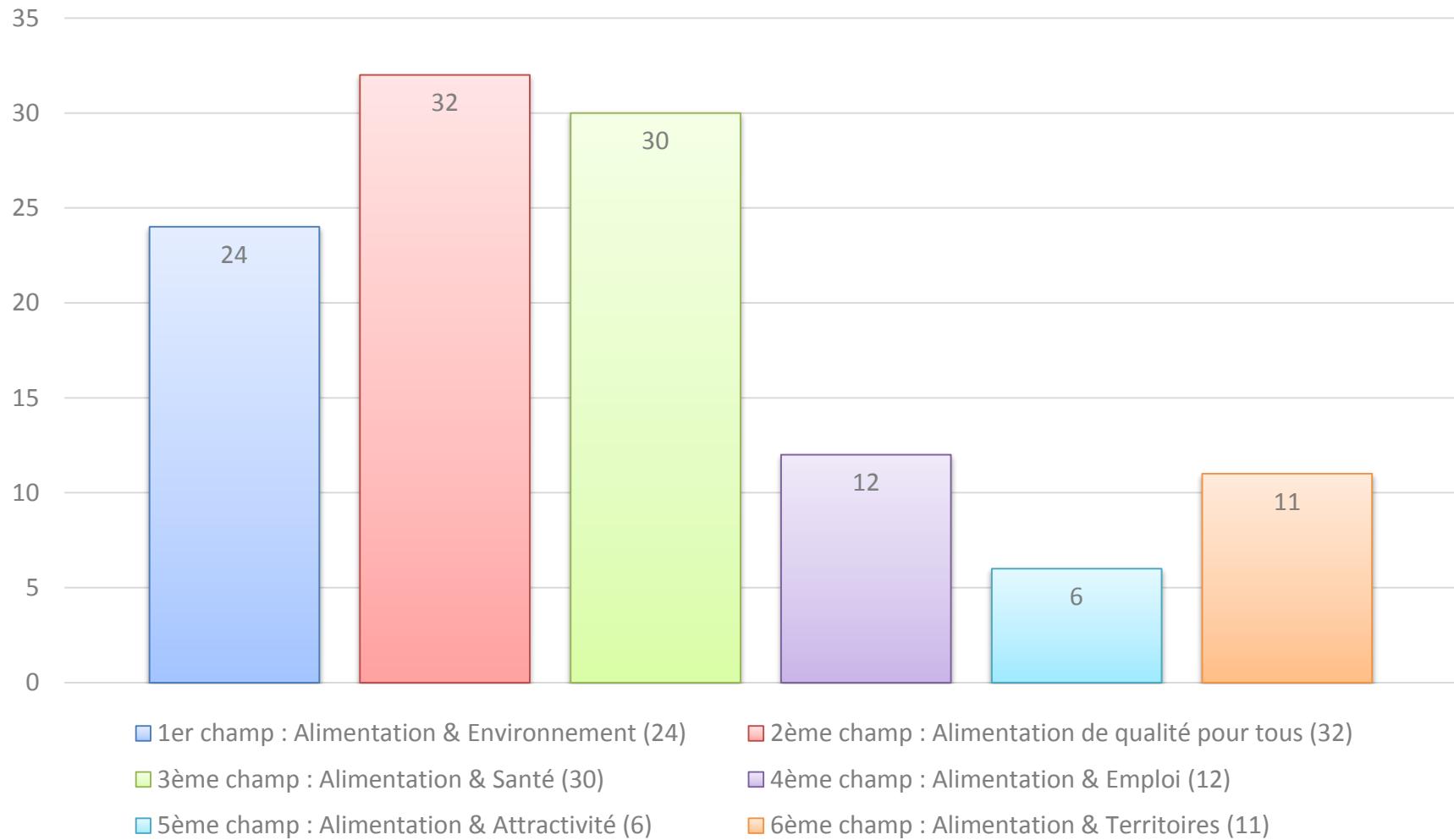
Rencontrez-vous des difficultés alimentaires personnellement (mobilité, accès, qualité, manque d'informations par exemple) ? :



ANALYSE DES CONTRIBUTIONS DU FORUM OUVERT



Nombre de propositions par champ



Parallèlement à la priorisation des champs dans le cadre de l'enquête, le nombre de proposition par champ dans le forum ouvert témoigne de l'importance d'une alimentation de qualité pour tous, de la santé et de l'environnement pour les participants à la concertation.



PROPOSITIONS

« ALIMENTATION & ENVIRONNEMENT »



Thème	Référence dans les contributions	
Les axes d'orientations pour le champ « Alimentation & Environnement »	Promouvoir et favoriser une agriculture locale et biologique	++++
	Encadrer et limiter l'usage des engrais chimiques/pesticides	+++
	Encourager et soutenir les actions en direction du jeune public (restauration biologique, éco-responsabilité, jardins potagers dans les établissements scolaires)	++
	Lutter contre le gaspillage alimentaire	++
	Lutter contre l'artificialisation des sols	++
	Diminuer l'usage des emballages dans le commerce et l'industrie	+

Les 24 propositions du champ : Alimentation & Environnement

- 1) Des actions permettant de lutte contre le gaspillage comme les "frigos libre", le développement de filière permettant des stockages communs pour les associations caritatives, la possibilité de diminuer les emballages et le "vrac" peuvent permettre de réduire le gaspillage, l'installation de composteurs de proximité peuvent être une proposition.
- 2) Éducation : Jardin potager éducatif pour les écoles dans les communes de la Mel. Animation par la mairie, comme dans certaines villes où il y a des fermes (animaux) pédagogiques. Pourquoi pas aussi des fermes sur la culture/l'agriculture ?
- 3) <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/gradignan-au-college-fin-gaspillage-place-au-recyclage-1476383.amp> Un exemple d'action contre le gaspillage dans un collège : des poules, compost, jardin,... Dans une école d'une commune de la MEL ?
- 4) Structurer une action d'envergure de la MEL sur la jeunesse. Proposer aux communes un appui pour davantage d'autonomie alimentaire et de lutte contre le gaspillage dans les écoles et centres sociaux (modèle Grande-Synthe). Il ne s'agit pas de se substituer aux communes mais apporter la boîte à outils et mettre des indicateurs de performance en face (car le coût sera important).
- 5) Favoriser l'agriculture bio Discussion avec les communes de la mel pour pousser les cantines scolaires et d'entreprise à proposer des menus de qualité, locaux et de saison issus d'une agriculture si ce n'est bio au moins raisonnée, et accessible à tous Sensibiliser les citoyens pour une consommation éco responsable Arrêter les non-sens construction de zones commerciales/efforts pour une consommation locale
- 6) Multiplier les publications sur des marchés locaux
- 7) Inciter les producteurs à passer au bio
- 8) Plus d'agriculture bio et locale
- 9) Supprimer les pesticides au maximum. Prioriser la culture agricole locale plutôt que projets immobiliers
- 10) Restauration plus pensée et accessible pour les enfants autre que les fast food Rapide attractif et basé sur des repas plus sain.
- 11) Environnement bio pour que tout le monde en profite L'étiquetage aurait dû être accepté par les députés Nicolas Hulot ne fait rien Interdire les pesticides
- 12) Limiter voir exclure les pesticides

Les 24 propositions du champ : Alimentation & Environnement

- 13) Culture biologique pas pesticide et engrais chimiques. Agriculteurs locaux et alimentation locale en commençant par les cantines
- 14) Réduire le packaging Faire des emballages recyclable Acheter uniquement ma quantité dont on a besoin des commerces de proximité
- 15) Ne pas stigmatiser les agriculteurs mais plutôt les accompagner
- 16) Utiliser des choses plus naturelles (engrais)
- 17) Vente directe proximité moins de pollution
- 18) Privilégier le bio et manger moins de viande de porc ne pas aggraver ce qu' on a déjà abîmer avec les pesticides
- 19) Privilégier les produits bio et être informé au maximum sur les produits que nous mangeons (qualité, origine...).
- 20) Promouvoir et développer une agriculture bio respectueuse de l'environnement et de l'humain sur le territoire métropolitain (et non du bio intensif), les circuits courts et le vrac. Promouvoir la permaculture qui répond à ces enjeux.
- 21) Favoriser le développement des drives fermiers (ex : Courts circuit) & des commerces en vrac dans les quartiers populaires - Limiter le développement des supermarchés / zones commerciales pour favoriser les commerces de quartiers qui permettent le développement de l'emploi et une vie de quartier - Développer les jardins partagés au pied des immeubles et mettre des bacs à compostage dans tous les quartiers - Organiser des ateliers de sensibilisation auprès des scolaires avec une mallette pédagogique accessible à tous en ligne. - Proposer dans toutes les cafétérias (scolaires, étudiantes, entreprises) des repas bio et végétariens. - Sensibiliser les étudiants à une bonne alimentation et leur montrer qu'il est possible d'acheter des produits de qualité sans se ruiner (marché sur les universités, etc.).

Les 24 propositions du champ : Alimentation & Environnement

22) Un potager dans chaque école/collège/lycée de la métropole : organiser les apprentissages autour du potager : - Chimie : constitution des sols, comment enrichir => engrais naturels - Physique : construire les outils du jardinier, circuit d'irrigation, éolien, panneaux solaires, - Biologie : cycles de vie, constituants nutritifs... Apprendre à cuisiner, pour un pays dont la cuisine est au patrimoine mondial immatériel, nous (jeunes et moins jeunes ne connaissons les gestes associés à la préparation culinaire, à la gastronomie). Allons jusqu'au bout, il ne s'agit pas uniquement de produire mieux mais de prendre du plaisir.

22) Il faudrait privilégier une agriculture plus raisonnée, qui respecte la faune et la flore locale mais également les agriculteurs et les consommateurs. Favoriser les cycles courts, commerces de proximités, marchés, afin de diminuer les intermédiaires et les pollutions dues aux transports.

23) Il faudrait augmenter la surface des jardins familiaux afin de reconnecter chaque citadin avec la nature.

24) Soutenir davantage l'accès et le maintien à la terre pour les agriculteurs, lutter contre l'artificialisation des sols en refusant les projets de zones commerciales/industrielles/tertiaires ou pavillonnaires : c'est à lier avec les politiques de logement et politiques économiques pour privilégier une densification par m² (et c'est largement possible sur pleins de territoires de la MEL!) plutôt que l'étalement urbain.

PROPOSITIONS

« ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS »



Thème	Référence dans les contributions
Les axes d'orientations pour le champ « Alimentation de qualité pour tous »	Promouvoir et favoriser une agriculture locale et biologique, développer les circuits courts (information, création de points de vente, soutien aux producteurs)
	Encourager et soutenir les actions en direction du jeune public (restauration biologique)
	Démocratiser les jardins potagers pour tous
	Favoriser les partenariats entre la MEL et les acteurs de l'agriculture
	Encourager le regroupement des producteurs

Les 32 propositions du champ : Alimentation de qualité pour tous

- 1) Sur les marchés de la Mel, encourager les producteurs à proposer à leurs clients le principe du « fruit ou légume suspendu ». Comme pour les cafés, on paie une livre de fruits ou légumes locaux pour ceux qui n'ont pas les moyens.
- 2) Suppression des événements MEL sponsorisées par des sodas ou sucreries industrielles. Partenariat actif dans tous les événements culturels et sportifs MEL pour proposer boissons et restauration avec produits de qualité locaux. Programme métropolitain de bio-cabas à 1E par jour par famille pour les familles volontaires sous le seuil de pauvreté.
- 3) Diminuer les pesticides (agriculture sans) raisonner ne pas vouloir toujours produire produire. Il faudrait manger moins et des produits de meilleure qualité
- 4) Bon rapport qualité prix et dominer marge distributeurs
- 5) Favoriser les producteurs locaux de qualité à proximité de chez soi
- 6) Favoriser les commerces de proximité et de qualité
- 7) C'est cher lorsque l'on veut bien manger avec du bio par ex. Il faut aider l'agriculture au maximum car c'est eux qui nous font bien manger
- 8) Bio moins cher pour qu'il soit accessible à tous que cela devienne une généralité
- 9) Favoriser l'offre alimentaire de qualité et proximité bonne chose mais incomplet si pas de hausse des conditions de vie (salaires etc)
- 10) Que le vrai bio se développe pour tous (pas bio de supermarché) plus de produits proches de chez nous pas d'importation qui développera notre propre économie. Produits de saisons
- 11) Développer par la restauration scolaire et de accessible à tous
- 12) Potagers pour tous
- 13) Cantine scolaire de la métropole devrait passer au bio ou au local pour favoriser les commerces locaux.
- 14) Accessible également dans les cantines
- 15) Alimentation plus saine dans les cantines

Les 32 propositions du champ : Alimentation de qualité pour tous

- 16) Cantine pour les gens qui travaillent avec des produits locaux et pour enfants aussi. Recenser via lillemag par ex les fermes à proximité et également accessibles en transport en commun pour la facilite d'accès (pour personnes sans permis) ex navette
- 17) Il faudrait informer les gens, manque d'information concernant les produits locaux
- 18) Valoriser la vente de produit sain.. Rejeter davantage les ogm, se rapprocher de l'agriculture bio
- 19) Développer magasins avec des produits locaux, de qualité à disposition dans chaque ville. Améliorer accessibilité dans les fermes
- 20) Favoriser l'information avec des conférences et des débats
- 21) C'est possible mais ça à un coût il faut accompagner les consommateurs
- 22) Payer le producteur à son juste prix Accès a tous au même produit Manque de communication des produits locaux
- 23) Bio dans les cantines
- 24) Potagers en libres service pour habitants donc produits locaux frais et de saison
- 25) Pour les cantines local et de saison et réduire la quantité de viandes
- 26) Trouver une solution pour que tous est accès à l'alimentation générée par les producteurs locaux avec des regroupement de producteur.. Aider les producteurs et les accompagner pour qu' il se développai faire plus d'action en leur faveur pour de meilleur production Intégrer dans le plu l'interdiction de bétonisation sur les terrain agricole pour produire plis facilement a des prix accessibles
- 27) Cuisine biologique dans toutes les cantines
- 28) Généraliser le bio et faire de vraies actions contre glyphosate
- 29) Créer des partenariats entre la MEL et les "fermes de cueillette" Sur la Métropole, il y a plusieurs fermes qui proposent de faire de la cueillette (Ferme du Paradis à Seclin, Cueillette de Comines, Cueillette Gourmande d'Avelin, etc ...). La MEL a t-elle des partenariats avec ces fermes ? L'idée serait d'organiser des sorties vers ces fermes depuis les quartiers défavorisés de la MEL. Le transport collectif serait pris en charge par la MEL, qui négocierait des tarifs préférentiels avec ces fermes.

Les 32 propositions du champ : Alimentation de qualité pour tous

- 30) Créer des partenariats entre la MEL et les "fermes de cueillette" Sur la Métropole, il y a plusieurs fermes qui proposent de faire de la cueillette (Ferme du Paradis à Seclin, Cueillette de Comines, Cueillette Gourmande d'Avelin, etc ...). La MEL a t-elle des partenariats avec ces fermes ? L'idée serait d'organiser des sorties vers ces fermes depuis les quartiers défavorisés de la MEL. Le transport collectif serait pris en charge par la MEL, qui négocierait des tarifs préférentiels avec ces fermes.
- 31) Une eau (du robinet) de qualité ! Plus de la moitié des habitants de la MEL ne consomment jamais d'eau du robinet (source : enquête menée par la MEL en 2016). Il y a probablement une part d'habitude, mais la MEL reconnaît que certaines sources d'approvisionnement sont de mauvaise qualité, en particulier l'eau du bassin Artois Picardie (citation d'Alain Detournay, vice-président en charge de l'eau à la MEL). La MEL peut-elle (re)lancer un plan d'action sur l'eau potable ? Ce serait d'autant plus méritoire que si tous les métropolitains buvaient de l'eau du robinet, cela permettrait de réduire de 6,6 kilos la production de déchets par an et par habitant.
- 32) Soutien très fort à une éducation au goût et aux saveurs, en particulier en milieu scolaire : préparer et faire goûter de bons produits.

Restauration collective, et notamment scolaire, qui doit proposer plus de produits bio, locaux, de saison. Favoriser le maintien ou le retour aux légumeries de restauration collective : préparation directe par les employés des plats, plutôt que réception de plats manufacturés juste à réchauffer dans les cantines.

PROPOSITIONS

« ALIMENTATION & SANTÉ »



Thème	Référence dans les contributions
	Accroître l'information, la communication, la prévention ainsi que la sensibilisation pour une alimentation saine et équilibrée auprès du grand public
	Encourager et soutenir les actions en direction du jeune public (restauration biologique, éducation populaire, cours de cuisine, éco-responsabilité)
	Développer les initiatives en direction des publics vulnérables pour lutter contre l'obésité et la mal-nutrition
	Encadrer et limiter l'usage des engrains chimiques/ pesticides
	Améliorer la traçabilité des produits (étiquetage, ingrédients, provenance, apports calorique)
	Utiliser les sites institutionnels pour diffuser des bonnes pratiques (menus équilibrés, initiatives responsables)
	Développer une collaboration avec les acteurs locaux et nationaux (Eurasanté, Institut Pasteur)

Les 30 propositions du champ : Alimentation & Santé

- 1) Utiliser le réseau local de "chefs" de la Métropole pour faire découvrir des recettes saines et variées utilisant les légumes de saison dans les écoles et la restauration scolaire, proposer des ateliers "cuisine" à partir de produits locaux en travaillant avec les agriculteurs et les centre sociaux par exemple
 - 2) Améliorer la traçabilité des produits vendus et indiquer clairement la présence de pesticides.
 - 3) Aujourd'hui en fonction des revenus les citoyens n'ont pas accès à la même offre alimentaire, ce qui a des répercussions sur leur santé. L'Etat doit être plus autoritaire pour éviter le sucre et le gras à tout va et les nombreux emballages. La sensibilisation dans les écoles, le monde du travail, les missions locales doit être plus importante
 - 4) Plus d'affichages spécifiques sur les produits selon les critères de santé importants et favoriser le développement de producteurs plus sains et plus proche de la ville grâce à des terrains appropriés en ville par ex
 - 5) Promotion d'une agriculture locale
 - 6) Limiter pesticide et favoriser les produits bio
 - 7) Plus de campagne dans école collèges lycées, intervention niveau scolaire sur manger équilibré. Action prévention. Mais adultes aussi
 - 8) En allant au marché on peut trouver produits qualitatifs. Manger des produits de saisons et régionaux. Sensibilisation l'école avec cours de jardinage par ex
 - 9) Alimentation de qualité et bio des prix abordables pour tous. Pour un bonne alimentation, seine ... Développer dans les cantines et la rendre accessible à tous a des prix abordables
 - 10) Plus de visibilité dans ce que l'on achète .. Etiquetage et provenance
 - 11) Manger des produits plus frais et moins chimique Favoriser un commerce de confiance et de proximité bio
 - 12) Réduction des produits chimiques Manger des produits de saisons régionaux
 - 13) Priorité au fruit et légume pour manger plus sainement
 - 14) Réussir à diffuser meilleure éducation auprès de toute la population
- Commentaire : Bien sûr, c'est un levier, mais comment y arriver ? Avez-vous des propositions concrètes ?
- 15) Il faut de la prévention et de la sensibilisation sur les produits pour manger plus sainement

Les 30 propositions du champ : Alimentation & Santé

16) Le pôle eurasante a un rôle à jouer

17) Avoir Meilleur connaissance sur la façon de mieux se nourrir. Plus de sensibilisation auprès des jeunes

18) Développer bio local

19) Arrêter l'utilisation de pesticides Cultiver des produit bio accessible pour tous

20) Plus d'informations concernant les choses accessibles en vélo à pieds... Pour faire du sport en passant peut être par les écoles plus d'informations sur les espaces verts

21) Approfondir l'apprentissage du bien manger à l'école et développer une alimentation plus saine dans les cantines

22) Un vrai suivi sur la filière de production, recherche de qualité et non de quantité

23) Manger plus de légumes et moins de sucres

24) Des "menus de saison" La ville de Lille a mis à disposition, sur son site Internet, un calendrier des fruits et légumes de saison, avec quelques exemples de menus. En soi, c'est plutôt une bonne idée, mais qui n'est pas « poussée » et animée autant qu'elle le mériterait. Plutôt qu'un calendrier annuel, il faudrait mettre à disposition un document mensuel, actualisé régulièrement, qui soit plus complet, avec plus de propositions de menus.

25) Faire jouer un rôle moteur à l'Institut Pasteur Lors des Etats Généraux de l'Alimentation, le Gouvernement a proposé, entre autres, de renforcer la formation en nutrition des professionnels de santé. L'Institut Pasteur de Lille, qui est une référence mondiale en matière de lutte contre l'obésité, ne propose que quelques formations, à des tarifs très élevés : 1.330 euros, par exemple, pour une formation de deux jours s'adressant à des médecins généralistes. Cet Institut pourrait-il, avec l'appui de la MEL, jouer un rôle plus moteur en matière d'éducation ?

Les 30 propositions du champ : Alimentation & Santé

- 26) Plus de bio et de local ! Le projet de Loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » prévoit que la restauration collective publique devra s'approvisionner avec au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique, locaux ou sous signes de qualité. La ville de Lille n'a introduit pour l'instant que 20 % de produits bio dans les cantines, avec 28 % des produits qui viennent des filières locales. Il faut amplifier et élargir cette politique ... et communiquer sur ces ratios pour toutes les communes de la MEL.
- 27) Plus de contrôle ! Le projet de Loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » prévoit de renforcer les pouvoirs d'enquête et de contrôle des agents chargés de la protection de la santé, de la protection animale et de la sécurité sanitaire des aliments. Ces agents sont malheureusement trop peu nombreux. Pourquoi la MEL ne ferait pas former des « volontaires » chargés d'aider bénévolement ces agents de contrôle, en leur signalant les possibles infractions ?
- 28) 1° Réduire les inégalités sociales en matière de comportement dont le marqueur le plus visible est l'obésité. La région des Hauts de France est caractérisée par la prévalence la plus élevée de France, puisque 22% de la population est obèse, et 48% en surpoids
- 2° Développer des systèmes alimentaires territoriaux durables et sensibiliser la population à des comportements alimentaires plus soucieux de l'environnement.
- POur atteindre les populations défavorisées et les motiver au changement il faut des actions visant à renforcer leur sentiment d'auto efficacité et leur estime de soi.Ces actions vont toucher en priorité des femmes obèses , qui ressentent le besoin d'accompagnement et peuvent être moteur de changement pour leur famille
- 29) Ce type d'action visant les personnes obèses est développé depuis 14 ans par l'association Restodans les centres sociaux de la métropole. Il faut aussi former les différents acteurs et changer leur regard sur l'obésité
- 30) Continuer à soutenir l'éducation populaire à l'alimentation, en milieu scolaire comme pour les adultes : cours de cuisine, jardins collectifs, information sous toutes les formes possibles à ce qu'est une alimentation saine et son apport pour la santé et la forme, etc.

PROPOSITIONS

« ALIMENTATION & EMPLOI »



Thème

Les axes d'orientations pour le champ « Alimentation & Emploi »

Encourager l'insertion professionnelle par l'alimentation et l'agriculture (formation, reconversion professionnelle, qualification, installation et création de commerces)

Créer du lien entre les territoires urbains et les territoires ruraux (circuit courts, points de retraits, vente directe, partenariat avec les associations, établissements scolaires, entreprises)

Identifier les territoires dépourvus en commerce de proximité afin de permettre l'installation d'initiatives responsables (aide à l'installation, mise à disposition de locaux)

Les 12 propositions du champ : Alimentation & Emploi

- 1) Développement des modèles type jardin de cocagne : emploi et insertion locale, mise en réseau avec les commerces locaux pour la distribution, vente directe possible aux habitants, développement de projets avec les associations, les écoles,...pour éducation.
- 2) Dupliquer toutes les expérimentations innovantes en métropole qui démontrent la performance économique d'une agriculture responsable (permaculture et autres formes sans apports chimiques). Tout miser sur les leviers qui vont créer en grande quantité les emplois de demain (formation initiale, reconversion professionnelle, insertion ...) et promouvoir ces débouchés professionnels.
- 3) Favoriser l'insertion professionnelle concernant secteurs de villes accessibles comme potagers partages ou commerces de proximité. Créer du lien entre emploi rural et emploi de ville
 - 4) Favoriser les commerces de qualité et de proximité
 - 5) Aider à la réinsertion via des initiatives autour de l'agriculture
 - 6) Booster le bio avec des flux courts entre producteurs locaux et commerciaux
 - 7) Développer espaces nourricière pour créer de la main d'œuvre
- 8) Favoriser les filières de proximité et encourager les producteurs locaux à vendre en ville
- 9) Champ de la mobilité que les gens puissent aller travailler en zone agricole donc question de transport pour travail et également transport des produits
 - 10) Si on met des arbres fruitiers ça crée de l'emploi
 - 11) Garder de l'agriculture à taille humaine et proche de la ville, limiter l'urbanisation
- 12) Identifier les quartiers/communes de la MEL sous équipée en magasins alimentaires de proximité et initier une action de soutien pour l'implantation de ces commerces. Par exemple, bourse d'installation ou aide sur le loyer. Fixer des critères pour l'obtention de l'aide : par exemple, % minimum d'aliments locaux et/ou bio, aide uniquement pour des indépendants et non pas pour la grande distribution et ses franchisés, etc.

PROPOSITIONS

« ALIMENTATION & ATTRACTIVITÉ »



Thème

Les axes d'orientations pour le champ « Alimentation & Attractivité »

Créer un concours de cuisine métropolitain

Accroître les actions dans les établissements scolaires (restauration biologique, éducation populaire, cours de cuisine, éco-responsabilité)

Valoriser les acteurs de l'alimentation et de l'agriculture en organisant des visites de terrains/ temps d'immersion

Créer un label métropolitain pour valoriser les produits locaux

Les 6 propositions du champ : Alimentation & Attractivité

- 1) Un concours de cuisine métropolitaine utilisant des produits locaux. Découverte de jeunes talents régionaux, accompagnement par un Chef de la région Parrain de l'initiative. Ou Voir le lien avec des initiatives existantes comme la friche gourmande.
- 2) Événements comme aujourd'hui des activités dans les écoles (promouvoir aliment dans les cantines avec semaine du tout...)
- 3) Il faudrait plus de petits artisans bouchers... Retour aux artisans de proximité ex boulangerie pas ouvertes les dimanches. Il faudrait les aider grâce aux halls modernes par ex
- 4) La société "Mon beau terroir" propose (via son site Internet : www.monbeauterroir.com) des réservations pour des visites de fermes, avec (éventuellement) dégustation. L'offre de cette société est très qualitative et a un grand succès ... sauf dans notre Région ! La MEL pourrait-elle l'aider à s'implanter localement ? Et, à la place des visites de domaines vinicoles, y faire ajouter la visite de brasseries artisanales ?
- 5) Dans le domaine de la promotion de la gastronomie et du patrimoine alimentaire, il y a déjà beaucoup d'actions menées à l'échelon régional, par exemple la labellisation "Saveurs en 'or" (voir : <http://saveurseenor.fr>). La MEL devrait s'inscrire dans cette logique régionale, car il n'y a pas de spécificité "lilloise" dans ce domaine.
- 6) Que les élus donnent l'exemple ! Par exemple, lors des conseils métropolitains, on constate que les conseillers de la MEL ont des petites bouteilles de Vittel sur leurs tables de travail. Comment se fait il qu'aucune source régionale ne soit mise en avant ?

PROPOSITIONS

« ALIMENTATION & TERRITOIRES »



Thème

Les axes d'orientations pour le champ « Alimentation & Territoires »

Engagement dans les documents stratégiques et de planification pour flécher du foncier afin de permettre l'implantation de l'agriculture urbaine. Le portage des projets pourrait associer les acteurs locaux (associations, établissements scolaires)

Pérenniser les actions déjà existants tels que la zone maraîchère horticole et biologique de Wavrin

Permettre le développement et l'implantation de ruches urbaine, commerces de proximité et jardins partagés

Accroître l'implantation des commerces dans les centres urbains en lieu et place des zones périphériques

Les 11 propositions du champ : Alimentation & Territoires

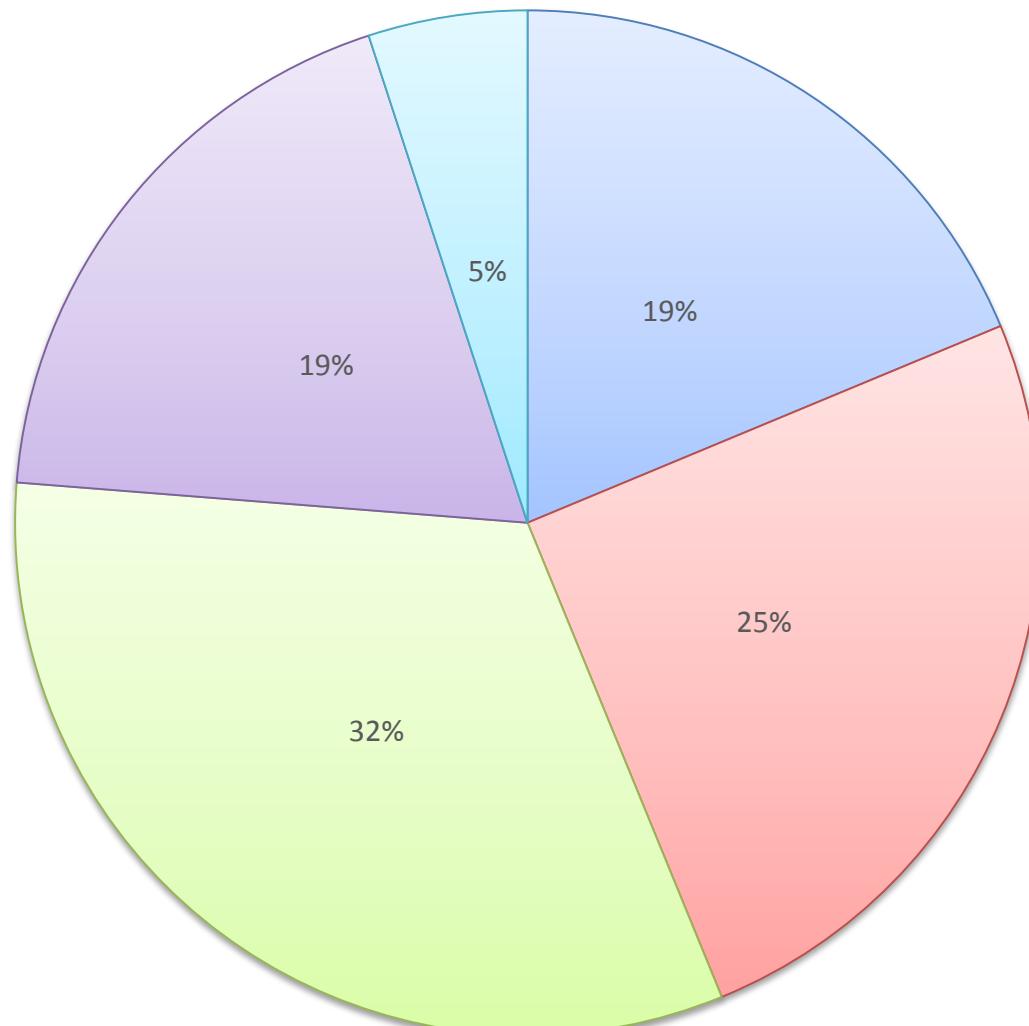
- 1) Engagement de la Mel dans les documentaires d'urbanisme Et notamment le PLU de favoriser des initiatives d'agriculture Urbaine. Chaque commune de la MEL pourrait s'engager à mettre à disposition x m²/ ha de foncier pour des projets de ce type. Animation de ces lieux avec les associations locales, les écoles, ... cohérent avec les autres axes de ce programme alimentaire territorial.
- 2) Une meilleure représentation des producteur locaux Favoriser le bio ailleurs que dans les marchés plus d'accessibilité
- 3) Favoriser la promotion de magasins locaux et tissus économiques locaux
- 4) Réduire les temps de routes et l'exportation Favoriser le local en ville pour éviter de se déplacer trop loin en périphérie Sans pesticide et engrains pour les cultures.
- 5) Multiplier les initiatives telles que celle d'aujourd'hui
- 6) Favoriser les jardins partagés et espaces verts stopper la bétonisation des grandes surfaces
- 7) Mettre en valeur producteurs locaux et leur permettent de se rapprocher dans la communauté urbaine comme journée comme aujourd'hui
- 8) Il faudrait une meilleure identification des producteurs locaux Manque de visibilité et de proximité ... Trop de temps de route.. Plus d'accessibilité à des prix raisonnables Plus poule à la Mel
- 9) Soutenir importation des jeunes agriculteurs
- 10) La zone maraîchère et horticole bio de Wavrin peine à se développer, et reste de portée symbolique : 36 hectares, 9 agriculteurs, et, après un an, seulement 2 exploitations qui fonctionnent à 100%. Il faudrait soutenir plus fortement ce projet, notamment en aidant ces agriculteurs à trouver les débouchés en aval (marché local, mais pas seulement), et en créant des zones du même type dans d'autres parties de la MEL.
- 11) Dans certaines métropoles, dont Paris, on voit se multiplier les projets de « ruches urbaines » dans les parcs et sur les toits d'immeubles. Sur la MEL, ces initiatives sont encore de portée très réduite, malgré les actions menées par la Maison de l'Architecture et de la Ville (MAV) associée à la Ferme pédagogique Marcel Dhénin et son rucher-école. La MEL pourrait-elle financer un plan ambitieux d'actions dans ce domaine ? Le nom est tout trouvé : « la MEL et les abeilles » ;-)

ANALYSE DES QUESTIONS FERMÉES DE L'ENQUÊTE

Profil des répondants



Quel est votre âge ? :



Dans quelle commune habitez-vous ? (les 5 communes les plus représentées) :

Croix (7) 7

Au total, 49 communes de la MEL sont représentées pour cette concertation

Tourcoing (8) 8

Villeneuve d'Ascq (9) 9

La Madeleine (24) 24*

Lille (98) 98



N.B: La surreprésentation de la commune de La Madeleine s'explique par le nombre de saisie en présentiel réalisé lors de la tenue du Marché Made in MEL le 3 juin 2018

ANALYSE DES QUESTIONS OUVERTES DE L'ENQUÊTE



ANALYSE DES QUESTIONS OUVERTES DE L'ENQUÊTE

**IDÉES ET PROPOSITIONS pour répondre aux difficultés
alimentaires (mobilité, accès, qualité, manque
d'informations)**



Idées et propositions pour répondre aux difficultés alimentaires

Volet « Agriculture & Alimentation »

- Développer l'agriculture urbaine biologique de proximité
- Créer des espace de culture partagés en Métropole
- Développer les fermes urbains
- Développer accompagner l'autoproduction individuelle et/ou collective
- Communication et prévention sur les effets des pesticides et des engrais chimiques
- Promouvoir les circuits courts
- Développer et financer les initiatives de livraison de paniers à bio à domicile et en entreprise

Thème

Idées et propositions pour répondre aux difficultés alimentaires

Volet « Alimentation & Economie »

- Accroître la publicité sur les démarches de circuits courts et les points de ventes collectifs sur le territoire métropolitain
- Améliorer la traçabilité des produits
- Développer les marchés de producteurs à horaires différents
- Communiquer et agir concernant le budget alimentaire des ménages
- Agir sur le prix des produits marchés
- Développer les commerces de proximité
- Avantages fiscaux pour les adhérents des AMAP
- Favoriser l'implantation des commerces bio, responsables
- Développer les épiceries vrac

Idées et propositions pour répondre aux difficultés alimentaires

Volet « Alimentation & Economie »

- Liste des points de ventes pour achat direct aux producteurs sur les sites institutionnels (MEL, Villes, Acteurs de l'alimentation)
- Agir sur la traçabilité des fruits et légumes sur les marchés (provenance locale ou marché de Rungis par exemple)
- Développer les projets de type « incroyables comestibles » dans les quartiers
- Retrouver de l'itinérance avec des camionnettes qui livrent dans les territoires désertés

Thème

Idées et propositions pour répondre aux difficultés alimentaires

Volet « Alimentation & Citoyenneté »

- Espaces fleuris (par exemple les ronds points) intégrant des fruits et légumes pour que les citoyens y ait librement accès
- Atelier de nutrition par le CCAS des communes pour les personnes âgées et/ ou à faible revenu
- Formation de « volontaires » par la MEL chargés d'aider bénévolement les agents ayant pour mission de contrôler la protection de la santé, la protection animale et la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du projet de Loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable »
- Rapprocher le producteur et le consommateur pour créer des ateliers « Do It Yourself »
- Réseaux d'aides bénévoles pour les personnes âgées
- Animations dans les établissements scolaires (sensibilisation aux produits chimiques / engrains naturels, nature des sols, cycles biologiques, phytothérapies, exercices physiques, constructions de l'outillage du jardinier, système d'arrosage, éoliens)

ANALYSE DES QUESTIONS OUVERTES DE L'ENQUÊTE

**UN RÊVE ALIMENTAIRE POUR LE TERRITOIRE METROPOLITAIN
?**



Thème

Un rêve alimentaire pour le territoire métropolitain ?

- Implantation généralisée des commerces indépendants à la place des enseignes commerciales
- Création d'une cantine métropolitaine pour les restaurations scolaires
- Développer les circuits courts et l'agriculture biologique sur le territoire métropolitain
- Mise en œuvre de marchés « nocturnes » pour les usagers du territoire
- Développer les jardins communautaires / fermes urbaines
- Implantation de « permaculture » sur les espaces gazonnées (foncier appartenant aux communes et à la métropole)
- Arrêter l'usage des engrais/produits chimiques

Thème

Un rêve alimentaire pour le territoire métropolitain ?

- Proposer des repas végétaliens et végétariens dans les restaurants scolaires / Atelier de cuisine au sein des établissements scolaires
- Généraliser les circuits courts à l'échelle d'un quartier
- Former/sensibiliser/accompagner les commerçants au vrac et au zéro déchet
- Développer l'agriculture urbaine (toits des immeubles/ murs de cultures)
- Communication autour des alternatives à la viande
- Développer des fermes urbaines participatives sur les délaissés urbains (toiture, friche, parking sous-utilisés)

La suite ?



La tenue de la Fab'MEL #Alimentation en Métropole qui permettra d'élaborer un plan d'action opérationnel avec les acteurs de l'alimentation métropolitain



**À VOUS
LA PAROLE !**

