

Le Projet alimentaire territorial de la Métropole déploie ses actions pour le « bien manger »



Jeudi 15 avril, le conseil de la Métropole a approuvé la « feuille de route » 2021-2024 du Projet alimentaire territorial (PAT). La dynamique collective associe les acteurs publics, privés mais aussi et surtout l'ensemble de la filière, des producteurs jusqu'aux consommateurs. Elle a permis de définir 25 actions à engager pour développer, sur le territoire, une alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous.

Le plus grand PAT de France

Le périmètre du Projet alimentaire territorial, porté par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles, comprend l'intégralité du département des Bouches-du-Rhône ainsi que les communes de Saint-Zacharie, dans le Var, et de Pertuis, dans le Vaucluse. Il s'agit ainsi du plus grand PAT de France en termes de superficie et de population, avec 121 communes et plus de 2 millions d'habitants.

Une véritable politique alimentaire

La crise sanitaire rappelle à quel point les questions de souveraineté et d'autonomie agricoles sont cruciales. Tendre vers l'autosuffisance alimentaire locale, renforcer la proximité sociale et la solidarité entre producteurs et consommateurs auront des conséquences positives sur la nutrition, la santé publique, mais aussi les équilibres

environnementaux, le développement économique, l'aménagement du territoire, l'identité culturelle...

« Produit et consommé ici »

Répondre à ces défis exige une stratégie transversale, « de la graine à l'assiette », une démarche inclusive qui associe les acteurs institutionnels, l'ensemble de la filière (producteurs, acteurs de la transformation alimentaire, de la distribution et de la commercialisation) et, bien sûr, les citoyens. Cette approche collective est indispensable pour mettre en œuvre un système alimentaire territorial plus responsable et plus durable.

De nombreux atouts

L'agriculture façonne les paysages de Provence. Elle est inscrite dans son ADN. Ce PAT s'avère d'autant plus pertinent qu'il concerne le premier territoire bio de France (25 % des surfaces cultivées en bio ou en cours de conversion contre 7 % au niveau national) et le premier producteur français de tomates, salades, courgettes, pêches, poires, olives, riz... Ces terres accumulent également une incroyable concentration de labels de qualité (AOP, IGP...). Le PAT peut, en outre, s'appuyer sur un maillage dense de plateformes alimentaires et sur la présence de filières structurées.

Une activité pourtant fragile

Depuis plusieurs décennies, les surfaces agricoles et le nombre d'agriculteurs ne cessent de diminuer. Le maintien des terres cultivables et leur mise en culture représentent l'une des préoccupations majeures du PAT. Une condition essentielle pour que les habitants puissent consommer des produits locaux et de qualité. Parmi les 25 actions de la feuille de route du PAT, plusieurs visent à soutenir la production agricole et les filières locales mais aussi à préserver et à mettre en valeur les terres agricoles.

La qualité pour tous

L'accès à une alimentation de qualité pour tous et l'accompagnement des changements de pratiques alimentaires correspondent à un autre axe d'intervention structurant. Il s'agit ici de développer de nouveaux modèles d'accessibilité à une alimentation locale de qualité, de valoriser les circuits courts à l'image des [Halles de Producteurs, initiées par la Métropole](#), de diminuer le gaspillage, ou encore d'accompagner la restauration collective pour qu'elle adopte le « bien manger ».

Respect pour l'écosystème

Le PAT s'engage également pour la transition agroalimentaire, c'est-à-dire pour une agriculture plus respectueuse des hommes, des terres et des animaux. Ce qui implique le soutien des filières qui s'inscrivent dans la résilience climatique, la diffusion des bonnes pratiques de la biodiversité, la valorisation de l'économie circulaire...

Vers un renouvellement de la reconnaissance nationale

La dynamique, initiée conjointement par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles, se poursuit. Une nouvelle convention de partenariat 2021-2024 acte ce compagnonnage. D'ailleurs, ce PAT, qui a été labellisé une

première fois par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, est cité en exemple dans de nombreux réseaux nationaux. En sollicitant un niveau 2 de labellisation, qui correspond à la mise en œuvre d'actions opérationnelles, la Métropole et le Pays d'Arles affirment leur ambition de rester un territoire précurseur et exemplaire pour une politique alimentaire et agricole durable, locale et innovante.

Sur le territoire du PAT, la restauration collective représente des millions de repas chaque année. Une opportunité considérable pour la production locale.

31 millions de repas sont servis chaque année dans les cantines des écoles, collèges et lycées de la Métropole et du Pays d'Arles. Ce qui correspond à 53 M€ d'achats de denrées alimentaires. La restauration collective globale (restauration scolaire, universitaire, hospitalière, d'entreprises, maisons de retraite...) dispense, sur ces deux territoires, quelque 93 millions de repas tous les ans. Toutes les générations et toutes les catégories socioprofessionnelles sont concernées (enfants, élèves, étudiants, adultes et personnes âgées). Quant à l'ensemble de la restauration hors domicile, en intégrant les restaurants, elle sert 188 millions de repas chaque année. Ce marché représente un levier essentiel pour favoriser les circuits alimentaires de proximité. Le PAT encourage et accompagne la mutation des filières de distribution pour que l'offre réponde à la demande des populations : des assiettes avec des produits sains, durables et locaux