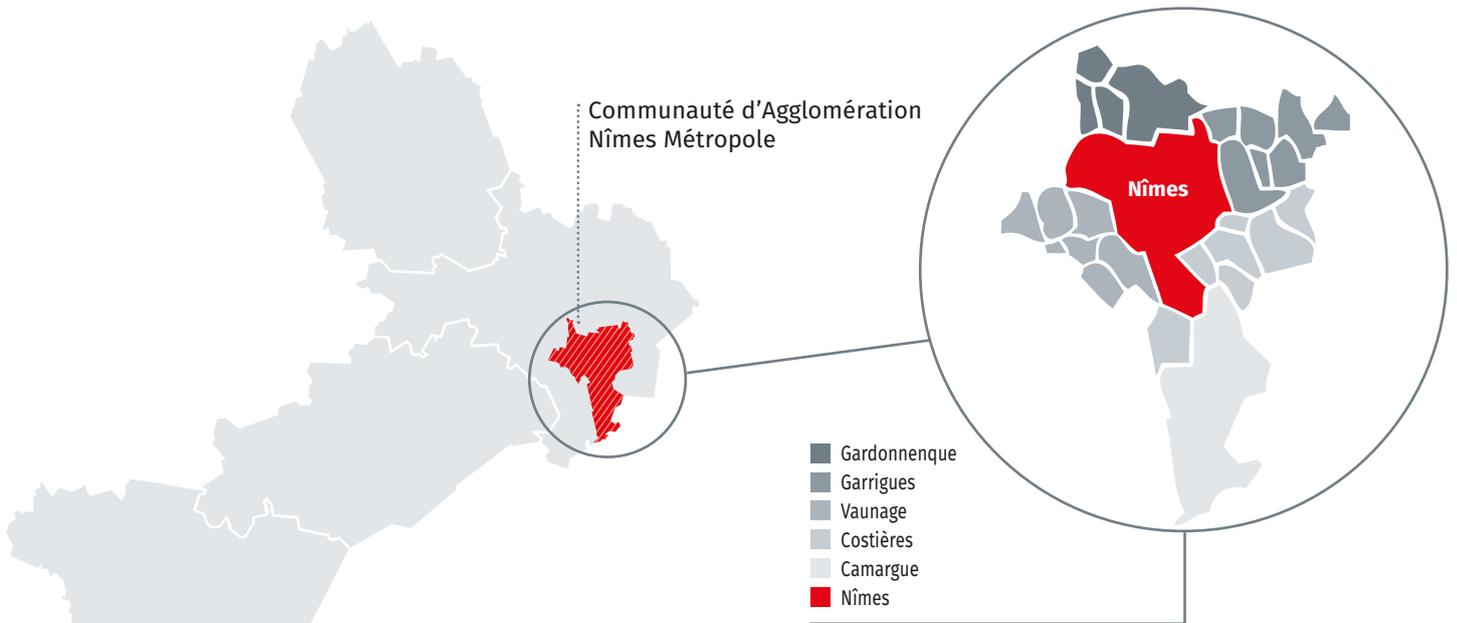


La Communauté d'Agglomération de **Nîmes Métropole**

PÉRIURBAIN - FRUITS - RESTAURATION COLLECTIVE



- ▶ 27 communes
- ▶ 238 473 habitants, dont 147 415 à Nîmes, ville centre (Insee, 2010) pour une superficie de 687,5 km².
- ▶ Densité moyenne de population : 339 hb/km²
- ▶ 72% de la superficie occupée par les espaces agricoles (49 400 ha SAU (494 km²) en 2009)
- ▶ 4 zones (du Sud au Nord) :
 - Camargue (manades, riziculture, maraîchage)
 - Costières : viticulture et arboriculture
 - Garrigues et Piémont : oléiculture

/// Enjeux actuels de l'Alimentation

POINTS FORTS	AGRICULTURE	POINTS FAIBLES
<ul style="list-style-type: none"> • Spécialités (Costières de Nîmes; huile d'olive et Picholine de Nîmes), brandades et gardiane • Produits : pêches, abricots, cerises, maraîchage • Développement important de l'AB • Potentiel terres fertiles et irriguées 	<ul style="list-style-type: none"> • Friches viticoles et arboricoles • Artificialisation des sols : voies de transport, logements, infrastructures collectives • Prix du foncier élevé et difficulté d'installation de JA 	
POINTS FORTS	CONSOMMATION	POINTS FAIBLES
<ul style="list-style-type: none"> • Potentiel de produits répondant au régime alimentaire méditerranéen (fruits, légumes, olives, riz, vin) 	<ul style="list-style-type: none"> • Obésité des jeunes (13,4% des 15 ans et plus) • Prix élevés limitant l'accès aux produits locaux et bio 	

/// Portage des actions agricoles et alimentaires

RAISONS INVOQUÉES :

- ▶ santé des enfants : amélioration de la qualité des repas en restauration collective
- ▶ maintien et création d'activités agricoles
- ▶ Préservation des paysages et continuité écologique
- ▶ Développement agri-tourisme
- ▶ Protection des nappes par des pratiques agricoles raisonnées et bio

COMPÉTENCES MOBILISÉES :

- ▶ développement économique (1 chargé de mission Agriculture)
- ▶ développement durable (2 chargés de mission circuits courts)
- ▶ Accompagnement à la conversion et au maintien de l'agriculture biologique sur les périmètres de protection des nappes (1 chargé de mission)

DISPOSITIFS CONSACRÉS :

Agenda 21 Local - « Promouvoir et valoriser les circuits courts de commercialisation agricoles ». Cette action vise au développement de nouveaux marchés pour les agriculteurs en direction de divers publics (restauration collective, restauration traditionnelle grand public).

GOVERNANCE :

- ▶ 1 comité de pilotage
- ▶ 1 comité technique partenarial
- ▶ Le Conseil de Développement Durable de Nîmes Métropole



/// Historique

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Institution	Création Agglo (14 communes)					Convention Chambre Agri 30 / Agglo		Extension Agglo (27 communes)					
Agriculture			AOC Huile d'Olive de Nîmes	AOC Picholine de Nîmes		Repérage approvisionnement local (agris)		Journées Médit. des Saveurs					
Alimentation						Etude marché public RHD			Test fruits CHU Carémeau		2 ^{ème} étude RHD publique		

ACTIONS		Agriculture/environnement	Alimentation / santé	Education / culture
Restauration collective bio et locale	<i>Evolution des marchés publics</i>	Amélioration approvisionnement (avec Chambre Agriculture Gard)	Sensibilisation jeunes convives	Découverte de la production agricole locale
Journées Méditerranéennes des Saveurs	<i>Un week end annuel à Nîmes pour valoriser l'agriculture locale</i>	Présence active des organisations de producteurs : fruits et légumes; olives; fromages (Pélardon); etc.	Sensibilisation du grand public au « bien manger »	Valorisation du régime alimentaire méditerranéen

Une convention d'objectifs est établie avec la Chambre d'Agriculture du Gard depuis 2007. Elle vise notamment à favoriser le développement des circuits courts au sein de la restauration collective locale. Un demi-poste à la Chambre est dédié à cette convention.

/// Impacts ? Perspectives ?

- ▶ L'expérimentation menée à Nîmes en direction des cantines scolaires et auprès du CHU a été suivie de près par d'autres communes de l'Agglo. Ainsi, de nombreuses communes ont réajusté, renégocié leur marché « cantines », pour y inclure, comme à Nîmes, des critères liés à l'approvisionnement en produits locaux.
- ▶ Les actions se sont orientées prioritairement sur la filière « fruits », du fait d'une disponibilité locale importante sur le bassin agricole, d'où l'opération médiatique « les fruits d'ici, pensez-y ! »
- ▶ Les Journées Méditerranéennes des Saveurs, aussi dénommées « Salon de l'Agriculture du Gard » par M. GRANIER, président de la Chambre d'Agriculture du Gard, connaissent chaque année un franc succès (30 000 visiteurs le temps d'un week-end).
- ▶ Comme ailleurs, l'agglo est confrontée aux difficultés structurelles d'inadéquation offre / demande en RHD : un monde agricole peu préparé pour répondre aux exigences de la RHD (volumes, calibres, prix) ; pas d'offre logistique dédiée à ces marchés (conditionnement des produits ; légumerie ; livraisons)
- ▶ Un rapprochement est en cours avec la Communauté d'Agglomération du Grand Alès, afin de favoriser les échanges d'expériences.

/// Zoom sur une action locale

Faire évoluer les marchés avec les prestataires de la restauration, exemple du contrat Sodexo / Ville de Nîmes

Cette expérimentation a été initiée dans la ville centre, Nîmes, dans l'objectif de faire évoluer les commandes publiques RHD. Des critères de qualités sont introduits dans les marchés publics pour favoriser la consommation de produits frais, de saison et bio. Ils sont accompagnés par la Ville et/ou l'Agglo : élaboration des menus en respect de la saisonnalité des produits locaux; actions pédagogiques auprès des convives. De son côté, la Chambre d'Agriculture aide à l'identification de producteurs, groupements d'agriculteurs en capacité à répondre à ces marchés.



/// Aller + loin

Agenda 21

► <http://www.nimes-metropole.fr/eco-citoyennete/agenda-21/developpement-durable.html>

Ville de Nîmes

► <http://www.nimes.fr/index.php?id=2744>

JMS (Journées méditerranéennes des saveurs)
sur Facebook

► <https://fr-fr.facebook.com/JMS.de.nimes>

JMS

Journées Méditerranéennes des Saveurs de Nîmes Métropole

PRODUITS DU TERROIR
Dégustation
Vente
Animations
Animaux de la ferme
Restauration sur place

ENTRÉE GRATUITE
NOCTURNE LE 1^{er}

