



**MÉTROPOLÉ
TOULON
PROVENCE
MÉDITERRANÉE**

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL:

**LE BIEN-MANGER
LOCAL POUR TOUS !**



ÉDITION 2023





Le Projet Alimentaire Territorial de la métropole TPM

Dates clés

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE ET PARTICIPATIVE QUI VISE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

Le secteur agricole a toujours été considéré comme un axe majeur du développement économique de la Métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM). Aux côtés de la Chambre d'Agriculture et de la SAFER, partenaires historiques, la Métropole mène une action offensive et défensive en matière de préservation, de mise en valeur et de reconquête du foncier agricole afin d'en garantir la pérennité aux exploitants et de permettre l'installation de nouveaux agriculteurs.

Bénéficiant d'un terroir exceptionnel et empreint de traditions agricoles, la Métropole soutient ses filières emblématiques (viticulture, horticulture, aquaculture, pêche...) et encourage les pratiques durables et innovantes qui répondent aux grands enjeux de demain en matière de changement climatique.

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial (PAT) TPM**, labellisé par le Ministère de l'agriculture en 2021, la Métropole mène des actions permettant de développer une alimentation durable, disponible et accessible au plus grand nombre. À ce titre, elle soutient notamment l'installation de producteurs en agriculture durable, le développement des circuits courts et les initiatives en lien avec l'éducation alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire. Fort d'un diagnostic réalisé en 2022, TPM s'est engagé à accompagner la restauration collective pour aller vers un approvisionnement local et durable et recentrer l'économie au cœur du territoire dans un cercle vertueux d'économie circulaire (réduction et valorisation des déchets notamment) en s'appuyant sur de nombreux acteurs du territoire (institutions, associations, producteurs...).

- | | |
|------------------|---|
| 2009 | Premières actions de reconquête du foncier agricole |
| 2011-2012 | Diagnostic de la restauration collective scolaire |
| 2015-2019 | Recensement des friches agricoles à reconquérir et des exploitants sans projet de transmission sur les 12 communes |
| 2020 | TPM, lauréat du Programme National pour l'Alimentation |
| 2021 | Labellisation du PAT TPM Niveau 1 pour 3 ans |
| 2021-2022 | Actions dans le cadre du plan de relance (circuits courts) |
| 2022-2023 | Diagnostic sur la restauration collective hors domicile |
| 2023 | <ul style="list-style-type: none">• Auto-évaluation environnementale du PAT (méthode CEREMA)• Formation « Alim-Activ » de l'ANSA avec Amitiés Cité• Finalisation de la nouvelle feuille de route du PAT avec l'ensemble des acteurs |
| 2024 | <ul style="list-style-type: none">• Candidature pour la labellisation Niveau 2 du PAT• Mise en œuvre des actions prioritaires de la feuille de route |

LE MARAÎCHAGE

UN TERRITOIRE DE SAVEURS ET DE COULEURS

Historiquement ancré dans les pratiques de notre territoire, le maraîchage s'est adapté aux nouvelles exigences des consommateurs. Même si de grandes exploitations de plein air subsistent, la grande majorité des exploitations est plus petite avec un mode de production qui impose une gamme diversifiée étendue à une vingtaine de variétés.

3 AGRI « CULTES »

La **viticulture**, l'**arboriculture** et l'**horticulture** constituent les 3 filières emblématiques du territoire métropolitain. Avec 2/3 du vignoble classés en AOC /AOP, la Métropole jouit d'une reconnaissance internationale pour la qualité et l'authenticité de ses vins. L'arboriculture est principalement représentée par la culture de la figue et de l'olive. Ces dernières jouissent d'une reconnaissance en AOC et AOP pour la « Figue de Solliès ». Quant à l'horticulture, le territoire se prête particulièrement à la culture de la fleur coupée. La production horticole est vendue au Marché aux Fleurs d'Hyères, le premier marché aux fleurs de France et bénéficie de sa propre marque « Hortisud ».

L' AQUACULTURE ET LA PÊCHE

Naturellement protégée par les vents, la rade de Toulon est favorable au développement de la conchyliculture. La dizaine de concessions mytilicoles et ostréicoles produit chaque année 200 tonnes de coquillages. Dans la même zone, les pisciculteurs pratiquent principalement l'élevage de loups et de dorades.

Quant à la pêche artisanale, la centaine de marins amarrés dans les ports de la Métropole a su conserver la diversité des techniques de pêche traditionnelles. Même si la plupart des pêches locales passent par un grossiste intermédiaire, quelques ports pratiquent encore la vente au détail sur le quai.



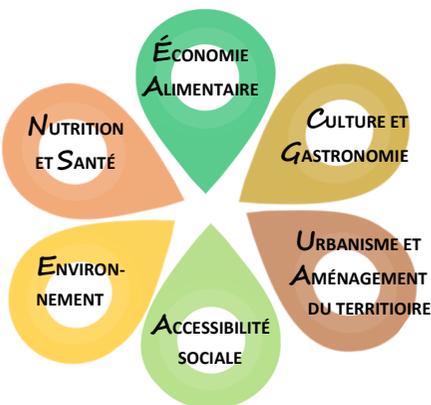
...D' AUTRES CULTURES

D'autres cultures sont présentes, notamment l'apiculture, l'héliciculture (élevage d'escargots comestibles), la culture de la spiruline ou encore de la canne de Provence utilisée dans la fabrication des anches de clarinettes.

Chiffres Clés

- 12 communes | 450 441 habitants
- 6 727 hectares classés en zone agricole
- 536 exploitations agricoles
- 1 509 établissements agricoles
- 36 654 hectares
- 2 746 hectares de surface agricole utile (SAU)
- 819 ha de surface bio (30% de la surface agricole)
- 92 fermes engagées en bio

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?



Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de **RELOCALISER L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION DANS LES TERRITOIRES** en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Le PAT a également pour objectif de favoriser une **ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS**. Il s'agit d'une politique publique locale volontariste, dont le cadre a été défini en 2014 dans la Loi d'avenir pour l'agriculture.

CADRE RÉGLEMENTAIRE:

2018 *Loi Egalim 1*

- 50% de produits durables dont 20% de produits bio dans la restauration collective au 1^{er} janvier 2022
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Réduction du plastique

2021 *Loi Egalim 2*

- Meilleure rémunération des agriculteurs (*intégration des coûts de production*)
- Information sur l'origine des produits alimentaires (*affichage*)

2021 *Loi climat et résilience*

Objectif : -55% d'émission de GES d'ici à 2030

- Éducation à l'environnement et à la santé
- Menu végétarien dans la restauration hors domicile
- Interdiction de construction de centres commerciaux sur des zones naturelles ou agricoles
- Développement des ZFE (Zones à Faibles Emissions)



// UN TRAVAIL COLLECTIF ENTRE LES ACTEURS VOLONTAIRES //

Collectivités territoriales, services de l'Etat, financeurs | Agriculteurs et producteurs | Société civile | Acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire | Entreprises et coopératives de distribution et de commercialisation | Organismes d'appui et de recherche

UNE DÉMARCHE COMMUNE ET PARTICIPATIVE

JOUER COLLECTIF

Depuis les premières actions menées sur le foncier agricole avec le soutien de la Chambre d'Agriculture du Var, le Projet Alimentaire Territorial de la Métropole s'est étoffé et structuré. Ainsi une réunion de présentation du projet s'est tenue en 2019, afin de proposer à l'ensemble des acteurs volontaires de s'associer au projet et elle a permis l'élaboration d'une première feuille de route.

À partir de la labellisation niveau 1 PAT Émergent, obtenue en 2021, la gouvernance s'est renforcée, avec la création d'un Comité de Pilotage, instance décisionnelle annuelle associant des élus et des représentants techniques. Le COTECH réunissant l'ensemble des acteurs impliqués ou concernés par le PAT TPM a également été annualisé. Enfin des COPITECH ont également été créés en 2022, pour traiter de sujets plus spécifiques, n'associant alors que les acteurs concernés et experts (*justice sociale et environnement en 2022*) pour avancer sur les actions prioritaires à mettre en œuvre au sein du PAT. Par ailleurs, de nombreuses réunions et rencontres ont lieu sur le territoire, que ce soit dans le cadre de rencontres organisées entre producteurs et gestionnaires de cantines par exemple, ou de visites de structures de la restauration collective. Une communication publique et institutionnelle a été mise en place (*journal interne, site internet, newsletter mensuelle pour diffuser des informations au sein du réseau...*).



1 FEUILLE DE ROUTE, 4 AMBITIONS

1. AMENER LE TERRITOIRE VERS PLUS D'AUTONOMIE ET RÉSILIENCE ALIMENTAIRE
2. ANCRER UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE VERTUEUSE TERRITORIALE
3. DÉVELOPPER UNE ALIMENTATION DURABLE, DISPONIBLE ET ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE
4. Co-CONSTRUIRE UN PAT MÉTROPOLITAIN VIVANT QUI S'INSCRIT DANS LA DURÉE

LA MÉTROPOLE EN ACTIONS

DIAGNOSTIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE HORS DOMICILE



La restauration collective hors domicile (RHD) représente 1/5 repas en France. C'est un levier puissant pour faire évoluer les pratiques alimentaires, réduire les inégalités et recréer de la valeur ajoutée pour les filières. À la croisée des différentes thématiques traitées par le PAT, la RHD couvre l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire. Ainsi, en 2022-2023, la Métropole a mené une enquête sur les différents types de restauration collective (*scolaire, médico-social, Défense*) permettant de réaliser un diagnostic portant sur **LES MODES D'APPROVISIONNEMENT, LES MODES DE PRODUCTION, LA COMPOSITION DES REPAS, LES INITIATIVES EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE GESTION DES DÉCHETS.**

PLUS DE 60 ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE ONT ÉTÉ RENCONTRÉS SOIT, EN INCLUANT LEURS SATELLITES, UN ÉCHANTILLON DE PLUS DE 300 STRUCTURES REPRÉSENTANT UN VOLUME DE 52 000 REPAS/JOUR

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA GESTION DES DÉCHETS

La moitié des structures sondées ont réalisé leur diagnostic et la plupart ont mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus de la moitié trient leurs déchets et n'utilisent plus de plastique. Elles sont 40 % environ à valoriser leurs biodéchets. D'autres ont mis en place le don alimentaire.

// LA MAJORITÉ DES ACTEURS DE LA RHD
SOUHAITENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS DANS
LE CADRE DU PAT TPM //

LES MODES DE PRODUCTION

On constate une répartition équilibrée entre la préparation de repas sur place, en cuisine centrale et une production mixte. La majorité des structures fonctionnent en gestion concédée (*principalement pour les entités médico-sociales*) avec toutefois une restauration collective autogérée en milieu scolaire et Défense.

LES MODES D'APPROVISIONNEMENT

Les structures interrogées proposent au menu de plus en plus de produits durables voire Bio et se rapprochent peu à peu des objectifs de la **Loi Egalim (50% de produits durables dont 20 % Bio)**. Toutes ont la volonté de développer l'approvisionnement local.

LES ACTIONS PRIORITAIRES

Mettre en relation **producteurs/acteurs de la restauration collective** afin de leur permettre de travailler ensemble pour développer l'approvisionnement local en produits durables | Développer des actions de **sensibilisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire** | Sensibiliser et accompagner pour **améliorer le tri et la valorisation des déchets (compostage, dons...)** | **Mettre en réseau les cantines** pour un partage des bonnes pratiques, mutualiser des moyens, mener des projets communs... | Accompagner les structures dans la **rédaction des marchés** pour introduire des produits durables

LES CIRCUITS COURTS DE DISTRIBUTION



Composés uniquement de producteurs fermiers et artisanaux locaux, les « **Marchés des Producteurs de Pays** » privilégient le contact direct entre producteurs et consommateurs. Le territoire compte trois marchés de ce type à Ollioules, Toulon et au Pradet.

Ces points de vente permettent aux consommateurs d'accéder à des produits locaux de qualité mais aussi de garantir une meilleure rémunération des producteurs et de limiter l'impact carbone dû aux transports.

Le territoire compte aussi de nombreuses **AMAP** (*Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*). Ainsi, c'est à Ollioules que la première AMAP française fait son apparition. Aujourd'hui, on en compte 2 000 en France. TPM apporte par ailleurs son concours aux prud'homies de pêcheurs pour l'acquisition de matériel garantissant la mise en vente de produits frais en circuits courts.



La Métropole, en lien avec la Chambre d'Agriculture soutient le magasin de producteur « **Terres d'Hyères** » et également les marchés traditionnels qui reçoivent un grand nombre de producteurs locaux varois.

LA RECONQUÊTE DES FRICHES DE L'INSTALLATION D'EXPLOITATIONS DURABLES



Menée conjointement avec la Chambre d'Agriculture et la SAFER, la Métropole a développé une stratégie foncière pour maintenir les espaces agricoles de production et installer des agriculteurs utilisant des modes de production durables. La reconquête des friches à des fins d'installation en productions agricoles vivrières a permis la remise en culture de plus de 30 hectares de terres ainsi que le développement de projets pilotes d'installation en agroécologie pour alimenter en produits durables la

restauration collective. Toulon Provence Méditerranée accompagne par ailleurs ses communes pour la création de Zones Agricoles Protégées afin de garantir la pérennité du foncier agricole aux exploitants en place et permettre l'installation de nouveaux agriculteurs. En partenariat avec l'association AgriBiovar, la Métropole soutient les producteurs vivriers vers des pratiques durables et adaptées à un environnement fragile. Le territoire apporte également son concours pour accompagner les projets de transmission d'exploitations agricoles et développer la formation aux pratiques alternatives aux produits phytosanitaires.

TOULON
LA SEYNE-SUR-MER
HYÈRES
SIX-FOURS-LES-PLAGES
LA GARDE
LA VALETTE-DU-VAR
LA CRAU
OLLIOULES
LE PRADET
CARQUEIRANNE
SAINT-MANDRIER-SUR-MER
LE REVEST-LES-EAUX

MÉTROPOLE
TOULON
PROVENCE
MÉDITERRANÉE



www.metropoleTPM.fr
@metropoleTPM

Hôtel de la Métropole
107, boulevard Henri Fabre
CS 30536
83041 Toulon Cedex 9
Tél. : 04 94 93 83 00
Fax : 04 94 93 83 83