



## CONVERGENCE DES POLITIQUES PUBLIQUES À TOULOUSE MÉTROPOLE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE (31)

toulouse  
métropole  
COMMUNAUTÉ URBAINE

**Occitanie**

**Bénéficiaire**

Toulouse Métropole

**Partenaires**

- Direction régionale de l'ADEME en Occitanie  
- DRAAF

**Coût (HT)**

**Coût global de l'amorçage du PAT :**  
70 156 €

**Financement :**

Toulouse Métropole : 30 156€  
DRAAF ADEME PNA 2018 : 40 000€

**Date de lancement**

2018



Fédérer les nombreuses démarches et initiatives et en appuyer certaines : c'est le rôle du Projet Alimentaire Territorial (PAT de Toulouse Métropole) en coordination avec les autres politiques publiques métropolitaines. Toutes concourent à des économies de ressources et la création d'un cercle vertueux. Zoom sur l'objectif d'une alimentation plus durable avec, comme levier, la restauration collective.

### Comment agir ?

- La restauration collective peut être le moteur **d'une dynamique territoriale autour de l'alimentation durable** : soutien à l'agriculture locale bio ou de qualité, grâce aux approvisionnements, participation à l'économie circulaire et lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des agents, des enfants ou parents sur l'alimentation durable. Les collectivités sont attendues sur leur propre **exemplarité**, notamment dans le cadre de la restauration scolaire : La mobilisation des communes pour augmenter la part de produits durables locaux et bons pour la santé est une contribution importante, à la fois pour soutenir l'offre, structurer les filières et sensibiliser à l'alimentation durable. Étant donné le volume d'achat des 37 communes de la métropole, **elles peuvent jouer un rôle moteur dans l'évolution du système alimentaire**. Ainsi, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Toulouse Métropole accompagne les restaurations collectives municipales pour utiliser la lutte contre le gaspillage alimentaire comme levier pour davantage de bio et local dans les assiettes. La métropole propose d'animer un réseau pour partager les expériences et identifier des mutualisations possibles (sensibilisations, logistique par exemple). Un accompagnement personnalisé sera également proposé.
- Pour des menus à la fois bons pour les enfants et pour la planète, **la restauration collective s'organise dans la métropole toulousaine pour s'approvisionner en bio et en produits locaux**. Ainsi, Frédéric Jean, directeur de la cuisine centrale d'Aucamville propose 30% de produits bios dans ses menus. Ce résultat est le fruit d'une volonté politique mais aussi d'un travail des équipes de restauration, d'animation et d'administration. Il a été accompagné par Erables 31. L'association des agriculteurs bio a dû repenser son « plan alimentaire » en introduisant par exemple des « menus alternatifs » (végétariens), des lots pour le bio dans son cahier des charges et une gestion rigoureuse du nombre de repas. **Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire lui ont permis de faire des économies pour investir dans des produits de meilleure qualité, bio dans la mesure du possible**. Frédéric Jean est aussi un adepte du menu 2 fois bon.
- Le **menu « 2 fois bon »** est une initiative toulousaine qui consiste à accompagner les restaurations collectives pour favoriser les produits frais, de saison, issus de filières locales, à faible impact pour l'environnement et bons pour la santé. En 2018, ce sont plus de 100 restaurants qui ont participé à l'opération, soit 196 000 repas servis pour 373 tonnes de CO2 économisées et plus de 650 tonnes de produits locaux et de saison servis. Au-delà de l'événement annuel, plusieurs restaurants mettent en place ce menu régulièrement.

## Premiers résultats

Après un travail spécifique organisé avec les gestionnaires de restauration collective et les fournisseurs de produits locaux, bio, de qualité, Toulouse Métropole a proposé des ateliers multiacteurs pour compléter le plan d'actions sur les 3 autres axes de travail :

- Pour accompagner la production locale et l'installation agricole,
- Structurer les filières d'approvisionnement local, la logistique et la transformation,
- Sensibiliser et faciliter l'accès des consommateurs à une alimentation saine et durable.

La conciliation entre l'attractivité de la métropole et la **préservation du foncier agricole** est le premier enjeu, où le **projet alimentaire croise la planification urbaine** : ainsi, 10 840 ha (1/4 de la surface de la métropole) sont ainsi inscrits en zone Agricole au PLUi-H. En parallèle de la préservation du foncier, il s'agit d'y développer des projets agricoles viables et qui correspondent aux attentes du territoire.

Dans le cadre de l'élaboration de sa feuille de route « **économie circulaire** », la métropole identifie l'importance des fuites économiques du secteur agricole et alimentaire : 75 % des achats de produits sont importés et 91 % de la demande n'est pas captée par le territoire : un travail de structuration et d'ancrage local des filières est donc nécessaire. Le MIN, outil de Toulouse Métropole, permet de mettre en œuvre ces orientations sur des volumes importants et d'y coupler un travail sur la logistique (voir encadré). Enfin, **les actions sur la sensibilisation et l'accès à une alimentation de qualité** nécessitent un dialogue avec **les services de proximité, les associations**, et de faire le lien avec les actions conduites sur la prévention de la **santé publique**.

Ainsi, **l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial est une démarche très transversale** : les liens doivent être entretenus avec le Plan Local d'Urbanisme, la feuille de route Économie Circulaire, le Plan de Déplacement des marchandises, l'accompagnement de l'ESS et le Programme Local de Prévention des Déchets. Le PAT intègre bien-entendu le Plan Climat Air Énergie (PCAET) voté en juin 2018 par Toulouse Métropole.

## Facteurs de reproductibilité

La loi de modernisation de l'agriculture en 2014 permet aux territoires volontaires de développer des Projets Alimentaires Territoriaux en fonction des réalités locales. **Le point fort** de celui de Toulouse Métropole est de **s'appuyer sur un engagement historique** sur la question agricole avec une volonté politique de compléter cette approche, grâce au PAT, sur les dimensions de santé publique, accessibilité sociale, impacts sur l'environnement et le cadre de vie de l'alimentation. Les acteurs locaux sont très dynamiques et en demande d'un projet qui fédère tous ces aspects. C'est le rôle du PAT.



L'ADEME est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

ADEME : Occitanie juin 2019

“ La restauration collective est le moteur d'une politique d'alimentation durable qui comprend plusieurs piliers dont la lutte contre le gaspillage alimentaire. ”

**Martine SUSSET**, élue en charge de la restauration collective et de la régie agricole à la Ville de Toulouse, et présidente de la Commission Déchets à Toulouse - Métropole.

## Focus

### Une plateforme logistique innovante à Toulouse



C'est bien connu, le dernier kilomètre parcouru par un produit est celui qui coûte le plus cher lorsque le colis passe du transport de marchandises en gros volumes à la livraison au client final. C'est l'objet du Plan de Déplacement des Marchandises de Toulouse Métropole. Sous l'impulsion de la métropole, le Grand Marché de Toulouse (le MIN) développe **Toulouse Logistique Urbaine**, un pôle de gestion du dernier kilomètre pour permettre de mutualiser le transport dans la ville et autour, regrouper les offres et les demandes et développer les véhicules verts Cette plateforme innovante, la 1ère du genre en France, sera opérationnelle en 2021.

### POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME : [ADEME alimentation-durable-gaspillage-alimentaire](#)
- Le site de Toulouse Métropole [www.toulouse-metropole.fr](http://www.toulouse-metropole.fr)
- Le site de l'ADEME en Occitanie [ADEME OCCITANIE gaspillage alimentaire -alimentation durable](#)
- Le site du ministère de l'agriculture <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

### CONTACTS

- Isabelle Kärcher-Bernard  
Chargée de mission Agriculture et alimentation  
Direction environnement et Energie, Toulouse Métropole –  
tel : 05 81 91 73 50  
[isabelle.karcher@toulouse-metropole.fr](mailto:isabelle.karcher@toulouse-metropole.fr)
- ADEME Direction régionale occitanie  
[christiane.chartier@ademe.fr](mailto:christiane.chartier@ademe.fr)  
[bertrand.veron@ademe.fr](mailto:bertrand.veron@ademe.fr) (sept 2019)

