

BORDEAUX
GRANDEUR
NATURE



**BORd  aux
REC  TT.ES
d'av  nir**

Pour des lendemains | qui régulent !

Dossier de presse

Mai 2022

BORDEAUX





Sommaire

p3

Bordeaux, ville nourricière,
édito de Pierre Hurmic

p4

Bordeaux s'engage
vers l'alimentation d'avenir

p5

Bien nourrir la ville tout en atteignant
la neutralité carbone en 2050

p7

Fédérer les habitants autour du projet
**"Bordeaux Recettes d'avenir,
pour des lendemains qui régulent !"**

Bordeaux, ville nourricière

Faire de Bordeaux une ville nourricière et gourmande pour toutes et tous est un des piliers ambitieux du programme « Bordeaux Grandeur Nature ». Près d'un tiers de notre empreinte écologique est liée à notre agriculture et à notre alimentation. Nous, les villes, avons un rôle fondamental à jouer, en activant un puissant levier d'action, celui de changer nos habitudes alimentaires pour manger sain, local et bon, et de faire évoluer par conséquent et rapidement l'organisation de nos filières économiques.

Les Bordelaises et Bordelais mangent de la viande 1,4 fois par jour : cette proportion est trop importante à la fois pour leur santé, le climat et la condition animale. Nous souhaitons accompagner les foyers bordelais à préparer des plats goûteux dans un budget et un temps contraints et avec plus de protéines végétales. L'objectif qui leur est proposé est à la fois un défi et une chance : celui de tendre vers une alimentation à 75 % végétale et à 25 % animale, fraîche et de saison, et de favoriser ainsi nos paysans locaux qui produisent en respectant le vivant.

La Ville a souhaité montrer l'exemple : son nouveau marché pour la fourniture des mets des réceptions et fêtes municipales prévoit un lot 75/25, qui sera très majoritairement actionné.

La Ville de Bordeaux sensibilise aussi ses jeunes, nos citoyens de demain. Cette année, nous avons testé, avec notre diététicienne, de nouvelles recettes végétariennes au sein des cantines scolaires : les enfants ont pu faire le bilan afin de les améliorer en continu.

D'ici 2026, la part de produits labellisés, locaux et végétaux sera augmentée fortement dans les écoles, et les repas seront à 100 % bio et locaux dans nos crèches.

Nous prévoyons de mettre à disposition des habitants, notamment au sein des futurs quartiers du goût (QG), des équipements pour préparer des repas rassemblant toutes les générations,

permettant par exemple de remettre au goût du jour des recettes locales anciennes, tout en partageant des moments solidaires et festifs. Nous allons en outre accompagner les habitants à produire leurs légumes, grâce à l'académie des jardiniers qui aura lieu dans tous les quartiers.

Enfin, nous organiserons un évènement annuel festif, populaire, local et savoureux, pendant une semaine, partout dans la ville, impliquant les chefs, les producteurs, les restaurants, les écoles, les acteurs culturels...

Nous réfléchissons aussi à valoriser restaurateurs et commerçants en circuits courts et ayant recours à des aliments locaux gourmands, par une campagne de communication et une reconnaissance spécifique.

D'ici l'été 2022, des conseils alimentaires de quartier seront mis en place pour co-construire un programme citoyen de résilience alimentaire. Il s'agit d'aboutir à des programmes d'action concrets par quartier et de créer progressivement une communauté intergénérationnelle, rassemblée autour des maraichers, du plaisir de manger local, pour une ville conviviale, soudée, bien nourrie et en bonne santé.

Pour donner corps à ces nombreuses ambitions, nous avons souhaité, avec des acteurs locaux engagés dans l'alimentation d'avenir, dénommer notre programme de résilience alimentaire « **Bordeaux recettes d'avenir / pour des lendemains qui régulent** ».

La ville marque ainsi son engagement pour que toutes les Bordelaises et tous les Bordelais puissent au plus vite manger local, sain et bon. Ensemble, dès aujourd'hui, régulons nous !

Pierre Hurmic,
maire de Bordeaux

Bordeaux
RECETTES
d'AVENIR
Pour des lendemains qui régulent !



Bordeaux s'engage vers l'alimentation d'avenir

La résilience alimentaire vise à anticiper les changements à venir pour être en capacité de se nourrir dans les prochaines décennies, malgré les perturbations annoncées (tempêtes, sécheresses, pandémies, crises). L'évolution rapide du contexte climatique et écologique nécessite une action politique très volontariste.

Pour y parvenir, et mieux connaître la réalité de son territoire, la Ville de Bordeaux a réalisé en 2021 un diagnostic inédit sur les quatre axes de la résilience alimentaire. Celui-ci a été réalisé sur un rayon de 100km autour de Bordeaux et permet d'obtenir une solide connaissance du terrain, étayée par des lectures d'études, les dernières recherches scientifiques. Il présente un état des lieux quartier par quartier.

Une faible autonomie alimentaire du territoire

70 %

de produits agricoles transformés consommés sur le territoire sont importés

96 %

de produits agricoles bruts sont importés.

À Bordeaux :

61 ha de surface productive utile

6 sites privés d'agriculture urbaine

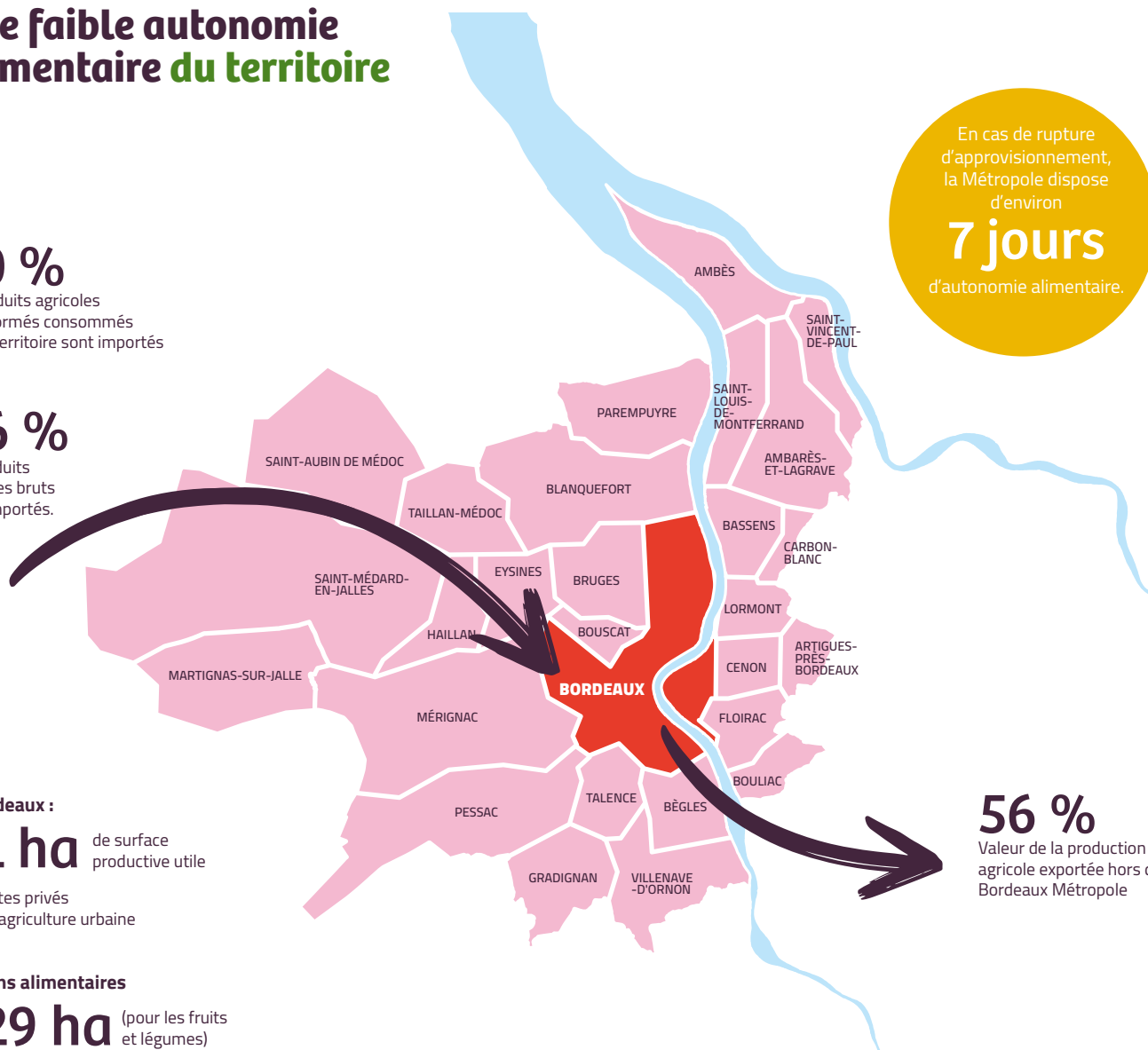
Besoins alimentaires

829 ha (pour les fruits et légumes)

En cas de rupture d'approvisionnement, la Métropole dispose d'environ

7 jours

d'autonomie alimentaire.



L'écosystème alimentaire local : diagnostic et opportunités

87% des Bordelais font leurs courses en grande surface

Seuls **20 %** des Bordelais disent consommer "fréquemment" des produits locaux

17 %
des Bordelais vivent sous le seuil de pauvreté

1,25 %
de la population bénéficie de l'aide alimentaire

10 AMAP

0 marché de producteurs de pays

1 drive fermier

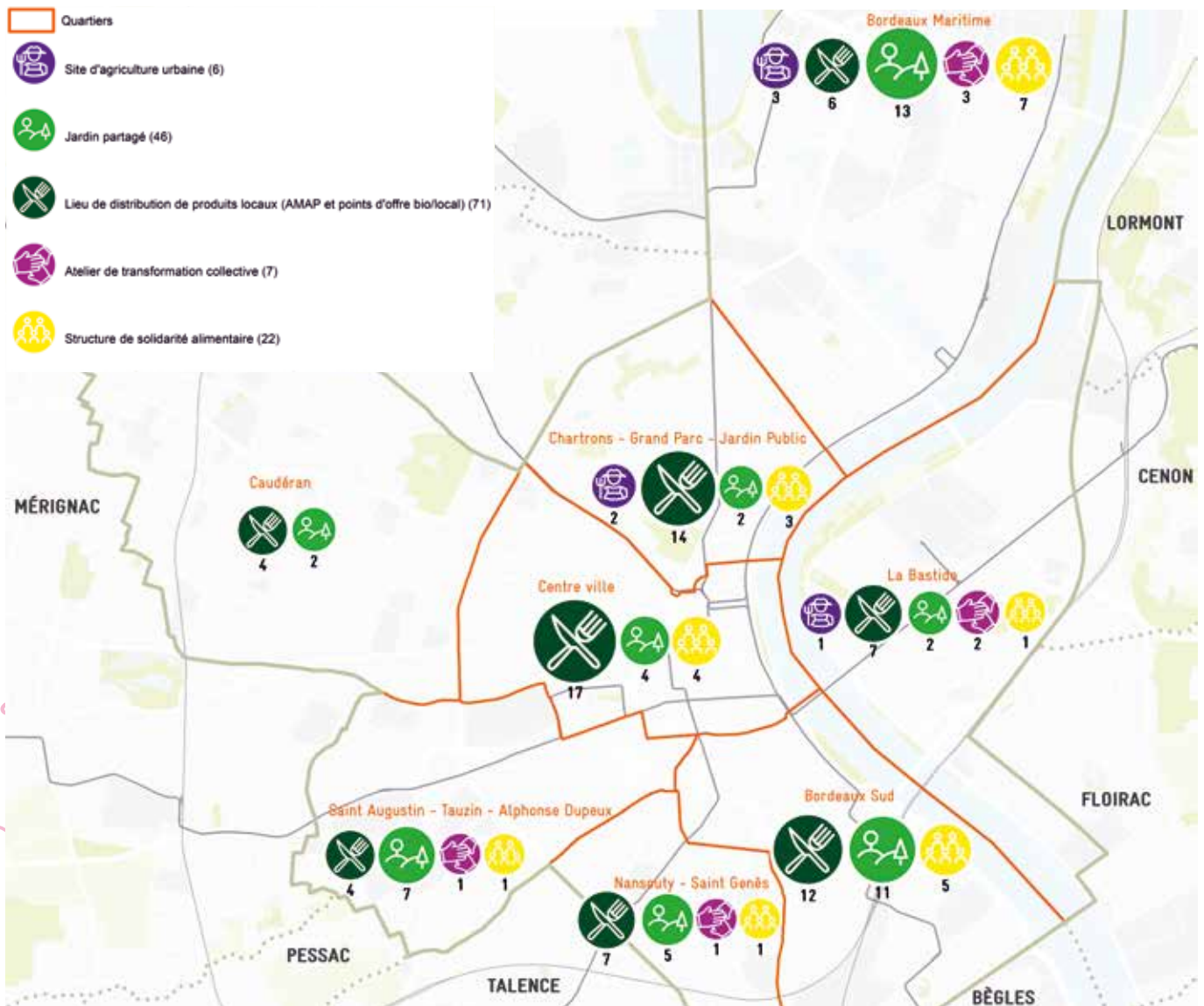
4 épiceries sociales et solidaires

0 unité de transformation alimentaire

7 ateliers de transformation collectifs

27 792 tonnes de déchets alimentaires incinérés par an à l'échelle de la ville

23 000 repas servis chaque jour par le SIVU
(Syndicat gérant les repas des cantines scolaires, des seniors...)



Bien nourrir la ville tout en atteignant la neutralité carbone en 2050

La Ville de Bordeaux déploie sa feuille de route résilience alimentaire sur les 4 axes suivants avec la volonté de créer du lien entre tous les acteurs de cet écosystème :

● Développer la **production agricole locale** et faire de Bordeaux une **pépinière d'innovation** pour l'agriculture urbaine

● Faciliter l'accès de toutes et tous à l'**alimentaire local**, notamment à des fruits et légumes de qualité

● **Réduire le gaspillage alimentaire**, notamment dans toutes les écoles de la ville, et recycler les bio-déchets

● Accompagner les habitants dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires et la construction d'un projet de **résilience alimentaire de quartier**

Production agricole

Micro-fermes, jardins familiaux, ceinture maraîchère



Circuits courts

Livriers, conserveries, épiceries locales



Bio-déchets

Composts



Mangeurs et mangeuses

Habitants de Bordeaux, écoles, Ehpad, cuisines



Zoom sur l'axe 3 de la feuille de route

Fédérer les habitants autour du projet "Bordeaux Recettes d'avenir"

Engager toute la ville dans un véritable changement alimentaire implique de reprendre la main progressivement sur notre système alimentaire, de permettre aux habitants de construire leur projet quartier par quartier, de mettre les acteurs en réseau et d'organiser la solidarité alimentaire d'un bout à l'autre de chaîne.

Les objectifs principaux :

- 1.** Encourager la consommation de produits locaux, durables et sains
- 2.** Accompagner l'augmentation de la consommation de protéines végétales : tendre vers 75% d'alimentation végétale/25% d'alimentation animale
- 3.** Promouvoir l'accès de tous à une alimentation de qualité et faciliter la participation de tous
- 4.** Travailler sur les risques de rupture d'approvisionnement alimentaire

Les conseils alimentaires de quartier

Les conseils alimentaires de quartier vont réunir régulièrement les habitants de chaque quartier pour échanger et co-construire un programme citoyen de résilience alimentaire, avec l'objectif d'aboutir en début d'année 2023. Issu de la volonté citoyenne, ce programme rassemblera les actions à mener pour soutenir une alimentation locale et de qualité dans les huit quartiers de Bordeaux : accès à l'alimentation saine pour les plus modestes, développement de la production agricole locale, végétalisation de l'assiette, augmentation des lieux de transformation et de distribution de produits locaux, identification de projets collectifs entre citoyens, associations, acteurs locaux... Il sera amendé, ajusté, complété en fonction des actions concrètes réalisées, des retours d'expérience tirés, des nouveaux besoins identifiés dans le quartier. Ces actions seront soutenues par la Ville.

Les actions concrètes déjà menées par la Ville (✓) et à venir

- **Installation d'un maraîcher biologique** dans le domaine du Haillan - 4,5 ha - et 1^{re} récolte printemps 2022 ✓
- **Création d'au moins un jardin partagé** par quartier ✓
 - 2 500 m² livrés au grand parc, 430 m² à la Bastide ✓
 - jardins partagés des Aubiers sanctuarisés : 1 ha ✓
 - des **potagers** dans les jardins et les cours d'école de la ville
 - potager de l'hôtel de ville, arbres fruitiers dans la cour de l'hôtel de ville ✓
- Lancement de l'**académie des jardiniers**
- 2022 : lancement d'un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour les **2 premiers Quartiers du Goût**, à la Benauges et au Grand Parc (études menées entre 2020 et 2022 ✓)
- Avec Bordeaux métropole : **projet agro écologique de la Jallère** (études menées 2020-2022 ✓)
- Avec Bordeaux Métropole, faire du **MIN** (Marché d'Intérêt National) un lieu de valorisation de la production locale
- Part des **producteurs locaux dans les marchés** fortement augmentée (passée de 10 à 33% entre 2020 et 2022 ✓)
- Dans les restaurants scolaires :
 - Mise en place d'une alternative végétarienne quotidienne.
 - **Mise en place d'un 2^{ème} repas végétarien par semaine.**
 - En 2025 : matériel **100% en inox** dans les cantines
 - En 2026 : label écocert 3 dont **60% bio et 80% de plats préparés à partir de denrées brutes**
- **Ateliers d'éducation au goût** réalisés dans les écoles élémentaires par des diététiciennes ✓
- **Formation des agents** sur l'équilibre alimentaire, la végétalisation des assiettes, le 0 gaspillage alimentaire ✓
- Alimentation **100 % bio dans les crèches** (80% dès 2022 ✓)
 - 2022 : mise en place des **8 Conseils Alimentaires de quartier**, débouchant sur un programme d'actions concrètes par quartier
- **Soutien des épiceries solidaires et de la pédagogie alimentaire** grâce à l'Appel à projets résilience alimentaire (budget 2021 : 50 000 € ✓ ; 2022 multiplié par 2 : 100 000 €)
- Réflexion autour de la **solidarité alimentaire**
- 2022 : **Marché public traiteur** avec un repas privilégié 75% produits végétaux/25% carnés
- Grande **fête annuelle** dans tous les quartiers durant une semaine dédiée au goût et à l'alimentation d'avenir

Les bénéfices d'une alimentation plus végétale

Nos systèmes alimentaires sont responsables de près d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre mondiales. Le premier levier pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, c'est le passage à un régime plus végétal : il a un impact à la baisse de 30%, quand la réduction de moitié du gaspillage alimentaire a un impact limité à 5% de baisse.

Au niveau mondial, les émissions directes et indirectes de GES provenant de l'élevage sont estimées à 14,5% des émissions totales liées aux activités humaines, l'équivalent de 7,1 gigatonnes de CO2 chaque année.

Le régime végétal est également très bénéfique pour la santé. Une équipe de l'université de Bergen (Norvège) a établi qu'un « régime optimal » riche en légumineuses, céréales complètes, fruits à coque, et fruits et légumes, et pauvre en viande, pouvait faire gagner plus de dix ans d'espérance de vie à un individu nord-américain aujourd'hui âgé d'une vingtaine d'années (10,7 ans pour une femme, 13 ans pour un homme), par rapport à un régime alimentaire occidental moyen.

Tendre vers le "75/25"

La Commission EAT-Lancet, qui a réuni 37 scientifiques de renom issus de 16 pays, prescrit le doublement de la consommation d'aliments à base de plantes – fruits, légumes, légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots...), oléagineux (noix, noisettes...) et la division par deux de la viande, notamment rouge.

Pour atteindre une alimentation saine d'ici 2050, d'importants changements des régimes alimentaires seront donc à engager : on estime qu'une proportion de 75% de produits végétaux et 25% de produits animaux (œufs, fromage, lait, viande, poissons, crustacés...) serait à la fois bonne pour la santé et pour l'atteinte des objectifs carbone en 2050.

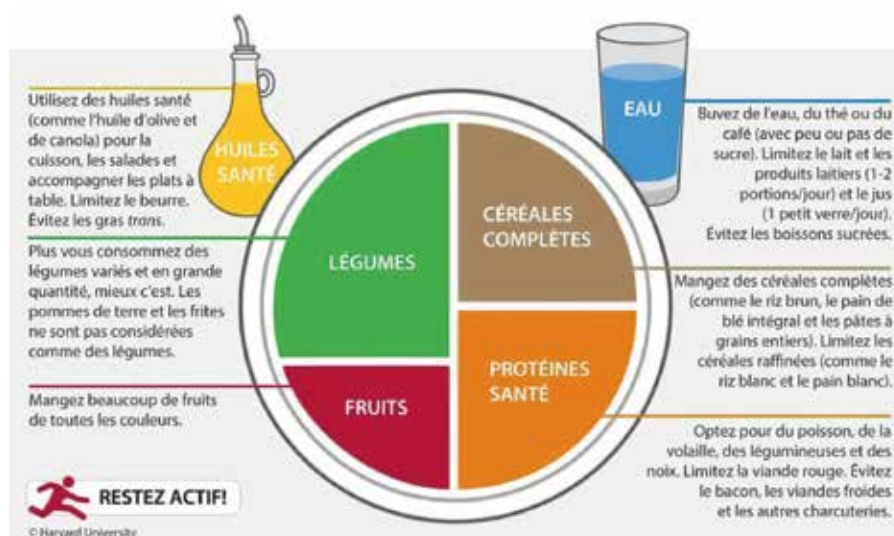
À Bordeaux, les marges de progrès sont conséquentes : les Bordelais consomment 1,4 portion (150g) de viande par jour (source: rapport du diagnostic de résilience alimentaire de la Ville de Bordeaux, 2021, vertigo lab).

L'objectif de la Ville est d'accompagner dès maintenant les Bordelais vers cette évolution de leur consommation, en alliant plaisir et gourmandise, grâce à la créativité et le renouvellement de la gastronomie populaire française.

eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_French.pdf

Si les produits animaux apportent acides aminés, vitamine B12, fer et zinc, une consommation excessive de viande, en particulier de viande rouge, avec ses acides gras saturés et mono-insaturés, peut avoir des impacts néfastes sur la santé, en particulier des maladies cardiovasculaires.

L'assiette santé



Projets réalisés avec le soutien de l'appel à projets résilience alimentaire 2021 de La Ville de Bordeaux

22 projets ont été soutenus. La Ville vient de renouveler son appel aux acteurs engagés sur son territoire et double le budget alloué pour 2022. 22 projets ont été soutenus en 2021, exemples de réalisations rendues possibles :



▪ **Création de l'association « La Ferme du Lapin Bleu »**
en octobre 2021, une structure de productions agricoles d'endives au cœur du quartier de Bacalan (classé quartier prioritaire de la politique de la ville) qui assure la médiation avec les habitants. (subvention 3 000 €)



▪ **Aménagement du jardin potager de Saigon** par l'atelier des Bains Douches, une association d'habitants du quartier Belcier, qui ouvrira au printemps 2022. (subvention 4 000 €)



▪ **Création du « Laboratoire des Initiatives culinaires »** par l'association E-graine, dans le quartier La Benauge : une dynamique coopérative en faveur d'une montée en compétences des habitants sur les enjeux d'une alimentation durable et équitable avec l'animation d'ateliers intergénérationnels. (subvention 1 000 €)

Bordeaux Recettes d'avenir, pour des lendemains qui régulent !

Pour que la démarche de résilience alimentaire de La Ville de Bordeaux soit bien identifiée et facilement appropriable par les Bordelais, un travail a été mené sur le nom et l'identité visuelle de ce programme d'actions. Une vingtaine d'acteurs bordelais engagés dans l'alimentation locale et durable, associatifs ou professionnels, ont été réunis pour produire des propositions, et ainsi participer au démarrage de cette aventure, qui sera collective ou ne sera pas ! La marque « Bordeaux recettes d'avenir/ pour des lendemains qui régulent » est le résultat de ce travail.



Contacts presse

Ville de Bordeaux

– **France-Laure Pons**

07 61 85 53 72

– **Nicolas Corne**

06 20 33 00 15

– **Service de presse**

presse@mairie-bordeaux.fr

05 56 10 20 46

twitter.com/bordeauxpresse

bordeaux.fr