

A photograph of a bakery counter filled with various breads and pastries. In the foreground, there are several round loaves of bread, some with a golden crust and others with a darker, more rustic appearance. Behind them, there are trays of pastries, including what looks like a large rectangular cake or loaf with a dark topping, and smaller pastries with fruit toppings. The counter is made of wood and has some small signs and a vase of yellow flowers. In the background, a person in a white shirt and dark apron is visible, working behind the counter. The lighting is warm, with several black pendant lamps hanging from the ceiling. The overall atmosphere is cozy and inviting.

LE PROJET ALIMENTAIRE DE L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG

STRATÉGIE
& PLAN D' ACTIONS

3ème édition
Novembre 2024



LE TOUR DES FERMES

Légende

- Circuit 7 km
- Circuit 13 km
- Circuit 18 km
- Chemin de terre
- Ferme
- Point d'intérêt
- Point accueil / Station Vélohop
- Parking
- Toilettes
- Restauration
- Borne de gonflage

Ferme Meppiel
Polyculture
Griesweg, Oberschaeffelsheim

DEPART
18 km

SOMMAIRE

ÉDITO

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL P3
P5

LE PACTE DE POLITIQUE ALIMENTAIRE DE MILAN P7

LES ÉTAPES DE CONSTRUCTION P8

LE PLAN D' ACTIONS P9

LA GOUVERNANCE P11

MOBILISER LES HABITANTS ET HABITANTES P15

LE CADRE DE SUIVI P17

ENJEU 1 - P18

Manger à sa faim : rendre l'alimentation de qualité accessible à chacun et chacune sans disparité

ENJEU 2 - P26

Bien manger : proposer une alimentation saine, de qualité et durable qui permette d'être en bonne santé

ENJEU 3 - P33

Produire durablement : accompagner l'agriculture face aux défis de demain

ENJEU 4 - P36

Produire autrement : favoriser la transition agricole et alimentaire pour préserver l'environnement

ENJEU 5 - P43

Développer notre économie et notre culture : renforcer nos filières et valoriser nos savoir-faire

ENJEU 6 - P49

Ne rien gâcher : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'économie circulaire



ÉDITO



*Pia Imbs,
Présidente de
l'Eurométropole de
Strasbourg*



*Jeanne Barseghian,
Présidente déléguée
de l'Eurométropole
de Strasbourg et
Maire de Strasbourg*



*Danielle Dambach,
Présidente déléguée
de l'Eurométropole
de Strasbourg*



Si manger est un des grands plaisirs de la vie, se nourrir sainement est essentiel pour être en bonne santé et bien vieillir, comme nous le rappelait déjà Hippocrate. Aujourd'hui, même manger à sa faim reste encore un enjeu dans de nombreux pays, y compris en France et à Strasbourg. Nous sommes donc à la croisée d'enjeux multiples : sanitaire, social, économique et climatique.

Notre ambition pour le territoire est grande. Nous voulons une alimentation saine et durable, accessible à toutes et tous ; nous voulons renforcer nos filières agricoles et économiques pour une plus grande souveraineté alimentaire; nous voulons que l'alimentation joue un rôle positif pour le climat et la biodiversité. Pour y parvenir, nous avons souhaité rassembler et unir les forces de tous les partenaires d'Alsace de la fourche à la fourchette.

Lorsqu'on sait que l'alimentation représente 16 à 24 % de l'empreinte carbone des ménages français,

en considérant uniquement les émissions de gaz à effet de serre liées à la production agricole et à son transport sur des milliards de kilomètres (Ademe, 2019), l'enjeu est considérable !

Depuis plusieurs années déjà, notre agriculture opère sa transition agro-écologique, nos filières locales se structurent et se renforcent, et nous tous et toutes, en tant que consommateurs et consommatrices, participons à l'évolution des habitudes de consommation.

C'est pour encourager cet élan et accélérer cette dynamique que l'Eurométropole de Strasbourg, avec ses partenaires, déploie de nombreuses actions. Cette brochure vous permet de découvrir un aperçu de ces actions et les objectifs poursuivis sur l'ensemble du territoire.

Synonymes de convivialité et de partage, les enjeux qui entourent l'alimentation doivent être l'occasion de nous rassembler, de faire émerger de nouvelles idées et de nombreux projets ! "

L'ALIMENTATION

Notre énergie pour la vie

Notre territoire est soumis aux impacts du dérèglement climatique et ces dernières années n'auront pas manqué de nous faire prendre conscience de son accélération. L'alimentation, en comptant les pertes et le gaspillage alimentaire, fait partie des cinq principaux contributeurs aux émissions de gaz à effet de serre. Dans les décennies à venir, les événements extrêmes dus aux dérèglements climatiques vont se multiplier :

- épisodes de chaleur intense, comme en 2022, renforcés par le phénomène d'îlot de chaleur urbain et des pics de pollution à l'ozone avec les effets sanitaires associés ;
- élévation des températures moyennes d'environ 1,4°C depuis les années 1900 et accélération du processus ces dernières années avec en moyenne + 0,3°C par décennie ; l'avancement en Alsace de la date de début des vendanges en constitue un signe évident ;
- événements pluvieux intenses, comme en 2024, avec des risques de débordement des cours d'eau et d'inondations ainsi que de faibles rendements agricoles.

L'ALIMENTATION, UN LEVIER DE TRANSFORMATION

L'alimentation est donc particulièrement concernée par le changement climatique et la fragilité des milieux naturels. Une transformation des systèmes alimentaires français et européens face aux enjeux sanitaires et sociaux est indispensable. Les territoires ont également un rôle crucial à jouer. La résilience alimentaire passe par notre capacité à initier une dynamique territoriale associant l'ensemble des pouvoirs publics (métropole, communes, département, région), les partenaires socio-économiques et les citoyens et citoyennes pour permettre d'assurer une action efficace de transformation sur l'ensemble de la chaîne du système alimentaire.

16 A 24 %

**PART DE L'ALIMENTATION DANS
L'EMPREINTE CARBONE DES MÉNAGES
FRANÇAIS, RIEN QUE POUR
L'AGRICULTURE ET SON TRANSPORT**

VERS UNE STRATÉGIE DE RÉSILIENCE ALIMENTAIRE POUR L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG

L'Eurométropole de Strasbourg, au cœur du bassin rhénan, compte 504 000 habitants et habitantes, soit le ¼ de la population alsacienne. Sa superficie accueille 11 675 ha de surface agricole (35 % de la surface du territoire), ce qui représente 242 m² de surface agricole / habitant·e. Ces surfaces sont très nettement insuffisantes pour viser l'autonomie alimentaire de l'Eurométropole de Strasbourg ; il faudrait pour cela près de 150 000 ha et une réorientation significative des habitudes de consommation : plus de bio, moins de viande. Aujourd'hui, une utilisation totale de la surface agricole au service de l'alimentation des habitants et habitantes du territoire permettrait de couvrir à peine 8% des besoins alimentaires.

Faute de pouvoir viser l'autonomie alimentaire, la métropole souhaite anticiper les risques à venir et diversifier ses sources d'approvisionnement. Il faut pour cela multiplier les alliances territoriales mais aussi développer la production locale : préserver les terres agricoles, installer des agriculteurs et agricultrices ainsi que des jardins partagés, développer une offre locale en produits transformés et encourager la demande en produits locaux et de qualité, celle des cantines scolaires mais également des restaurateurs et restauratrices, des citoyens et citoyennes, etc.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG EST LABELLISÉ NIVEAU 2 POUR LA PÉRIODE 2021-2026

11 PROJETS FINANCÉS EN 2021



Restaurant solidaire



Conserverie



Maraichage bio



Réemploi contenants



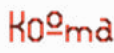
Coopérative bio



Magasin de producteurs rices



Légumerie



Tiers lieu bio et local



Étude alimentation durable et numérique



Étude insécurité alimentaire



Programme nutrition à l'école

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX INSCRITS DANS LA LOI

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (art. 39), les projets alimentaires territoriaux fédèrent les acteurs et actrices de la filière agroalimentaire d'un territoire, les producteurs et productrices, les structures de transformation, de distribution ainsi que les consommateurs et consommatrices, dans le but de développer une agriculture durable et une alimentation de qualité, accessible à toutes et tous.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE L'EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG NIVEAU 2

Le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture distingue deux niveaux :

- le niveau 1, qui correspond aux projets collectifs émergents, l'Eurométropole de Strasbourg a été labellisée niveau 1 en 2017 pour 3 ans.
- le niveau 2, qui correspond à la mise en œuvre d'actions opérationnelles, attribué pour 5 ans renouvelables. L'Eurométropole de Strasbourg a été labellisée niveau 2 en 2021.

LES FINANCEMENTS DU PLAN DE RELANCE

La labellisation Projet alimentaire territorial a permis l'accès aux financements du Plan de Relance de l'Etat (volet 13 – Alimentation) pour 11 porteuses et porteurs de projet du territoire. L'Eurométropole de Strasbourg elle-même a sollicité ce volet du plan de Relance pour co-financer un poste de coordination du Projet alimentaire territorial, d'expérimentation de projets nouveaux et de communication.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

©Philippe Stirnweiss
pour Strasbourg Eurométropole

6 NOUVEAUX PROJETS FINANCÉS EN 2024

En juillet 2024, six projets ont obtenu une aide financière d'un montant global de 118 088.25€ dans le cadre de la planification écologique et du fonds en faveur de la souveraineté et des transitions.



6 NOUVEAUX PROJETS FINANCÉS EN 2024



- Action n°1 : Eurométropole de Strasbourg - Conception et aménagement de zones de maraichage et d'agriculture biologique nourricière sur le territoire de l'Eurométropole de Strasbourg
- Action n°2 : Eurométropole de Strasbourg - Étude du système alimentaire de l'Eurométropole de Strasbourg et des potentiels de reterritorialisation
- Action n°3 : Laboratoire interdisciplinaire en études culturelles (LINCS) - UMR 7069 CNRS/Université de Strasbourg - RECOLTE : quantifier, qualifier et partager la production maraîchère des citoyens dans le cadre d'une approche participative
- Action n°4 : Les Poires Secouées - Création et entretien du verger de l'association. Mise en place d'ateliers pédagogiques et de sensibilisation
- Action n°5 : Les Retoqués - Expérimentation et développement de l'activité de formation au gaspillage alimentaire des publics relais
- Action n°6 : Strasbourg Initiation Nature Environnement - Manger local, bio et sain : bon pour l'humain et la nature

LE PACTE DE POLITIQUE ALIMENTAIRE DE MILAN

©Jérôme Dorkel
pour Strasbourg Eurométropole



LA VILLE DE STRASBOURG SIGNE
LE PACTE DE MILAN EN SEPTEMBRE
2021 ET REJOINT AINSI LES **12**
AUTRES VILLES SIGNATAIRES EN
FRANCE ET **225** DANS LE MONDE.

Le Pacte de Milan pour des politiques alimentaires urbaines est une déclaration volontaire lancée par 144 villes du monde en 2015 à l'occasion de l'Exposition Universelle de Milan, "Nourrir la planète, énergie pour la vie". En signant ce pacte, les villes s'engagent à construire des systèmes alimentaires plus durables pour leurs habitantes et habitants. En 2022, elles sont désormais 225 villes signataires issues de 49 pays différents, on compte 13 villes et métropoles françaises. Le Pacte de Milan propose un cadre stimulant et une légitimité dans la mise en œuvre d'actions locales mais permet aussi la création d'un réseau de villes enclines au partage d'expériences et à la coopération.

UN PACTE AVEC 6 ENGAGEMENTS DE DURABILITÉ

Les engagements pris au travers du pacte illustrent le rôle des villes dans la transformation des systèmes alimentaires urbains pour une meilleure durabilité. Il comprend également un plan de 37 actions recommandées, organisées en six axes opérationnels :

1. gouvernance alimentaire
2. régimes durables et nutrition
3. équité sociale et économique
4. production alimentaire
5. approvisionnement et distribution
6. gaspillage alimentaire

LES ÉTAPES DE CONSTRUCTION

©Philippe Stirnweiss
pour Strasbourg Eurométropole

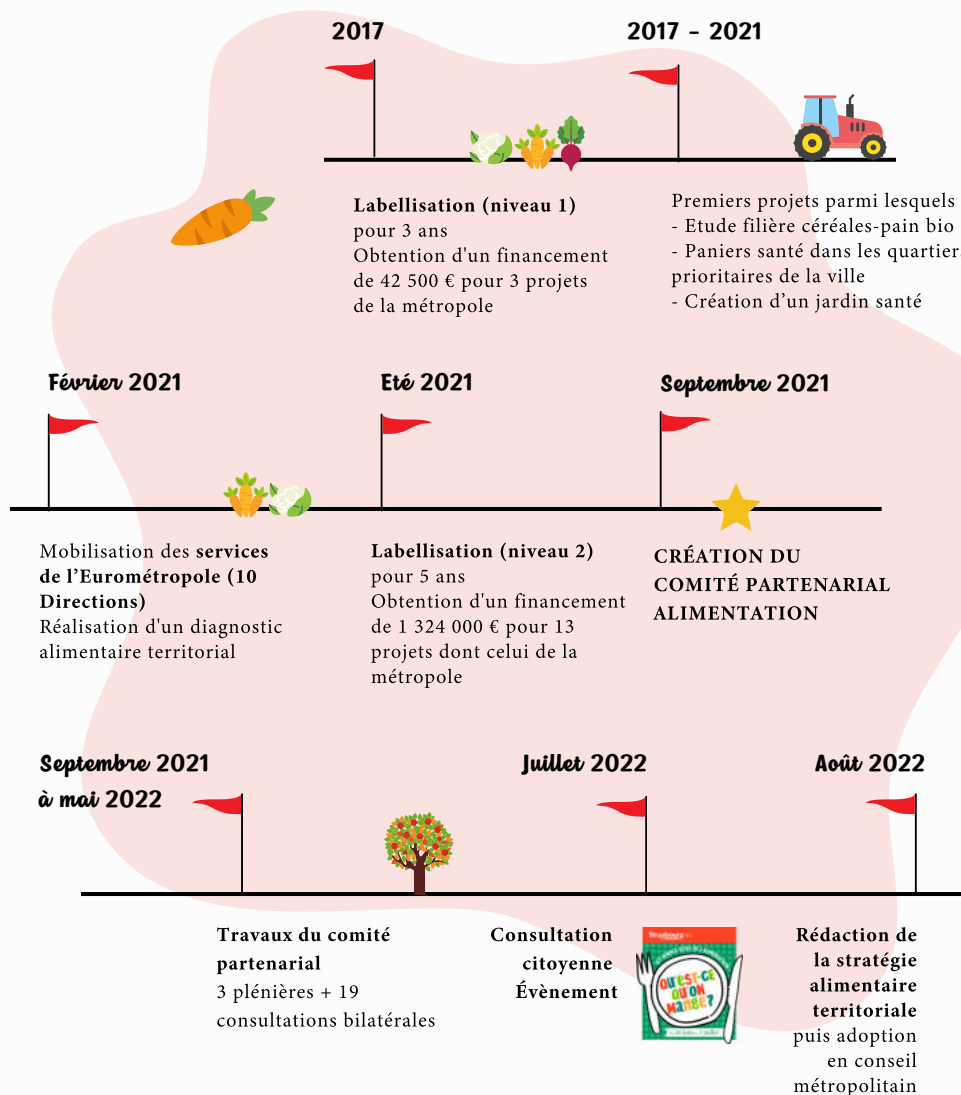
Vers une stratégie de résilience alimentaire

LA VISION PARTAGÉE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

« Favoriser l'alimentation saine accessible à tous et toutes, dans le respect des écosystèmes, en faveur de l'économie locale, pour une plus grande résilience alimentaire du territoire »

À la suite des différents temps de concertation, 6 axes prioritaires ont été définis :

1. Manger à sa faim : rendre l'alimentation de qualité accessible à chacun et chacune sans disparité ;
2. Bien manger : proposer une alimentation saine, de qualité et durable qui permette d'être en bonne santé ;
3. Produire durablement : accompagner l'agriculture face aux défis de demain ;
4. Produire autrement : favoriser la transition agricole et alimentaire pour préserver l'environnement ;
5. Développer notre économie et notre culture : renforcer nos filières et valoriser nos savoir-faire ;
6. Ne rien gâcher : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'économie circulaire



LE PLAN D' ACTIONS PARTENARIAL

La mise en oeuvre du plan d'actions

Axe 1

Manger à sa faim : rendre l'alimentation de qualité accessible à chacun et chacune sans disparité

Café thématique :
"Coopérations entre acteurs de l'aide alimentaire et productrices et producteurs locaux"

Lancement d'une étude d'opportunité de déploiement de cuisines à usages partagés pour des repas pour les plus démunis et des ateliers de cuisine



Rencontre-diagnostic entre acteurs de l'aide alimentaire et représentants de l'écosystème alimentaire territorial

Lancement d'un projet de refonte de l'offre d'aide alimentaire en période estivale à Strasbourg grâce à l'alliance des professionnels de l'alimentaire locaux et des bénéficiaires

Axe 2

Bien manger : proposer une alimentation saine, de qualité et durable qui permette d'être en bonne santé

Café thématique :
"Habitudes alimentaires et attentes des consommateurs"



Mobilisation de la restauration et du commerce pour promouvoir la consommation de légumineuses lors de la semaine des "Fabuleuses légumineuses"

Rencontres entre les acteurs de la sensibilisation à l'alimentation durable et le monde éducatif lors du "Forum éducation à l'environnement"

Axe 3

Produire durablement : accompagner l'agriculture face aux défis de demain



Rencontre-diagnostic entre acteurs de la filière légumineuses et représentants de l'écosystème alimentaire territorial

Lancement d'une étude d'état des lieux de la filière blé-farine-pain et organisation de la 1ère rencontre des acteurs de la filière

Préfiguration d'une étude des flux alimentaires et du potentiel de reterritorialisation des filières nourricières



2023 - 2024

Axe 4

Produire autrement : favoriser la transition agricole et alimentaire pour préserver l'environnement



Lancement d'une étude d'opportunité de création d'un dispositif de soutien de la production agricole respectueuse de la ressource en eau par la commande publique

Axe 5

Développer notre économie et notre culture : renforcer nos filières et valoriser nos savoir-faire

Soutien au lancement de nouveaux projets pour la transition alimentaire grâce aux fonds de l'État à destination du Projet alimentaire territorial

Accompagnement des porteurs de projets favorables à la transition alimentaire

Veille pour financer la transition alimentaire



Création d'un temps fort annuel de sensibilisation du grand public animé par les structures engagées du territoire : "Les rendez-vous de l'alimentation"

Préfiguration d'un programme de pré-incubation des projets citoyens pour la transition alimentaire avec le Labo des Partenariats

Axe 6

Ne rien gâcher : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'économie circulaire

Café thématique : "Les déchets alimentaires dans la restauration"

Rencontre-diagnostic entre acteurs de l'économie circulaire dans l'alimentation et représentants de l'écosystème alimentaire territorial



LE COMITÉ PARTENARIAL REGROUPE LES REPRÉSENTANTS ET REPRÉSENTANTES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

L'atteinte des objectifs du Projet alimentaire territorial est conditionnée par une gouvernance efficace et participative.

Le comité partenarial correspond à une nouveauté du mandat qui vient marquer la volonté de répondre de manière coordonnée et transversale aux enjeux portés par l'alimentation. Avec les initiatives citoyennes, le soutien des acteurs et actrices économiques et des institutions, le défi de la résilience alimentaire du territoire constituera un formidable levier de la transformation écologique, mais aussi de solidarité et de santé.

Le comité a ainsi identifié une vision commune :

« Favoriser l'alimentation saine accessible à toutes et tous, dans le respect des écosystèmes, en faveur de l'économie locale, pour une plus grande résilience alimentaire du territoire »

Représentation de l'écosystème par le comité partenarial



Il se réunit de manière régulière pour suivre la mise en œuvre de la Stratégie Alimentaire Territoriale, en évaluer les avancées et générer de nouvelles propositions, construire de nouveaux partenariats.

Il rassemble 3 types de parties prenantes liées à l'alimentation et est composé de 27 membres dont les élus de l'Eurométropole de Strasbourg et des différentes communes :

- les autorités (Ville et Eurométropole de Strasbourg, communes volontaires, Collectivité européenne d'Alsace, Région, État),
- les 4 groupes de la filière alimentaire que sont les producteurs et productrices, les structures de transformation, de distribution et les consommateurs et consommatrices,
- les facilitateurs et facilitatrices de la transition (associations, structures d'accompagnement, d'éducation, financeurs ou financeuses, universités ...).



L'ÉCOSYSTÈME LOCAL, PLUS DE 5000 OPÉRATEURS ET OPÉRATRICES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



200
exploitations agricoles

PRODUCTION



TRANSFORMATION

500

industries alimentaires

DISTRIBUTION



300 
Sociétés de transport



300 négociants & intermédiaires

1000 commerces alimentaires



CONSOMMATION

3000

services de restauration alimentaire



© Alexandre Schlub pour Fabuleuses légumineuses



© Bartosch Salmanski 128 db pour Strasbourg Eurométropole



© Philippe Stirnweiss pour Strasbourg Eurométropole



© Bartosch Salmanski 128 db pour Strasbourg Eurométropole



© Alexandre Schlub pour Fabuleuses légumineuses

LA CHARTE D'ENGAGEMENT DES PARTENAIRES



LES ACTEURS, LEURS RÔLES ET LEURS ENGAGEMENTS

Les acteurs socio-économiques

Font l'alimentation sur le territoire au travers de leurs activités de production, transformation, distribution, consommation et gestion et valorisation des déchets. Leurs actions contribuent directement à la transition alimentaire et leur participation aux groupes projets du PAT permet d'aller encore plus loin grâce au collectif

La Ville et

Eurométropole de Strasbourg

Portent et font vivre le Projet. En plus de contribuer à l'atteinte des objectifs dans le cadre des différents compétences dont elles disposent, elles animent et coordonnent le collectif pour favoriser l'émergence de nouveaux projets

Les citoyennes et citoyens

Ont le pouvoir d'impulser et soutenir la transition alimentaire mais aussi de contribuer à définir les orientations stratégiques en participant au diagnostic et en imaginant les solutions. Les Rendez-vous de l'alimentation constituent le moment privilégié de participation de chacune et chacun au Projet : www.strasbourg.eu/rdv-alimentation

Le comité partenarial

Est composé des autorités, des représentants de la chaîne alimentaire et des facilitateurs de la transition. Son rôle est d'identifier les enjeux du territoire, définir la stratégie globale et la mettre en œuvre.

L'ENSEMBLE DES PARTENAIRES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL S'ENGAGENT À TITRE GRACIEUX À :

- Identifier les solutions d'avenir à développer de façon partenariale et participer à leur co-construction et déploiement
- Mettre en commun les données et ressources à mobiliser pour enrichir le diagnostic alimentaire territorial et les différents projets collectifs
- Systématiser les retours d'expériences et le partage des meilleures pratiques, sur la base de leurs propres expériences et / ou en mettant à profit leurs réseaux, lors des temps dédiés et au sein des différents projets collectifs
- Communiquer sur les bénéfices de la transition alimentaire et promouvoir les démarches locales exemplaires et les réussites collectives
- Faire preuve d'exemplarité dans leurs propres activités professionnelles sur les 6 axes de la stratégie

EN PLUS DES ENGAGEMENTS COMMUNS, LES MEMBRES DU COMITÉ PARTENARIAL S'ENGAGENT PLUS PARTICULIÈREMENT À :

Être actifs au sein du Comité partenarial pour définir les priorités pour répondre aux enjeux du territoire, identifier les solutions communes, les mettre en œuvre et les évaluer

EN TANT QUE PORTEUSES DU PROJET, LA VILLE ET EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG S'ENGAGENT À :

- Assurer le pilotage, la coordination, l'animation, la communication, l'évaluation et l'éventuelle recherche de financements du Projet à l'aide de moyens humains et financiers dédiés et de manière transversale, multi-partenariale et inclusive
- Accompagner les porteurs de projets du territoire pour faciliter leur inclusion dans l'écosystème et dans le Projet et les orienter vers les dispositifs d'aides financières portés par la collectivité et ses partenaires

MOBILISER LES HABITANTS ET HABITANTES !



UN ÉVÈNEMENT ANNUEL :
LES RENDEZ-VOUS DE
L'ALIMENTATION

- ➔ + de 100 partenaires
- ➔ + de 50 animations
- ➔ 7400 participants et participantes

L'engagement citoyen, élément de la résilience alimentaire du territoire

Chiffres 2024

Les évènements grand public sont un moyen d'impulser et soutenir le changement des comportements et d'impliquer directement les habitants et habitantes. Du 24 mai au 9 juin 2024 s'est tenue la troisième édition des rendez-vous de l'alimentation, «Manger mieux, vivre mieux. »

Un évènement pour faire connaître les acteurs et actrices du territoire et amener les citoyens et citoyennes à s'exprimer.

Cet évènement a été co-construit avec plus de 100 partenaires ! Au menu, plus de 50 évènements pour petit·es et grand·es afin d'apporter des solutions pour manger mieux et mieux vivre : portes ouvertes de fermes, ateliers et concours de cuisine, jeux, dégustations, projections, débats, etc.

Les Rendez-vous de l'alimentation doivent permettre de faire découvrir aux habitants et habitantes les initiatives locales en faveur d'une alimentation saine, durable et accessible à tous et toutes mais aussi favoriser la rencontre entre les partenaires pour faire converger les ambitions et encourager la participation de tous et toutes à la transformation du système alimentaire du territoire.



© Alexandre Schlub pour Fabuleuses légumineuses



©Philippe Stirnweiss pour Strasbourg Eurométropole



©Valentine Zeller pour Strasbourg Eurométropole

LES RÉSULTATS DE LA CONCERTATION CITOYENNE: "DEMAIN QU'EST-CE QU'ON MANGE?"

"Il faut arrêter de payer si peu cher pour des produits qui viennent de l'autre bout du monde. Il faut communiquer sur le vrai prix de l'alimentation et rendre accessibles les produits locaux"

Source : habitant de l'Eurométropole, dans le cadre de la concertation citoyenne

Du 26 juin et 10 juillet 2022, un questionnaire en ligne a été diffusé aux citoyennes et citoyens afin de mieux comprendre leurs habitudes et attentes en matière d'alimentation durable. Le questionnaire a permis de récolter 550 réponses ! Les citoyennes et citoyens ont également pu s'exprimer au travers d'un micro-trottoir réalisé les 2 et 3 juillet à l'occasion des 1ers Rendez-vous de l'Alimentation. Plus d'une centaine de personnes s'est prêtée au jeu. Ces outils de consultation ont mis en évidence un intérêt fort des citoyennes et citoyens pour les enjeux d'alimentation saine, durable et accessible à tous et toutes. Une nouvelle consultation à l'avenir permettra d'évaluer les avancées.

L'ÉVALUATION DE LA SITUATION SELON LES PERSONNES INTERROGÉES



83 %

estiment qu'il est facile de trouver des **aliments** qui permettent d'être en **bonne santé**

82 %

estiment qu'il est facile de **consommer local**

70 %

estiment qu'il est facile de **consommer des produits respectueux de l'environnement**

53 %

estiment qu'il est facile de **trier et valoriser les déchets alimentaires**

51 %

estiment qu'il est **difficile pour chacun et chacune de bien se nourrir avec de faibles revenus**

Les priorités exprimées par les personnes interrogées



Sensibiliser les écoliers et écolières ainsi que leurs parents à l'**équilibre alimentaire** !



Développer l'**agriculture urbaine** dans les quartiers et expérimenter la **sécurité sociale de l'alimentation** !



Transformer l'**agriculture** pour qu'elle soit plus **nourricière** !



Développer de nouvelles filières agricoles **plus respectueuses de l'environnement** !



Permettre aux consommateurs et consommatrices de **mieux identifier l'impact environnemental des produits achetés** !



Généraliser le **tri des biodéchets** et la **consigne** en magasin et restaurant !

LE CADRE DE SUIVI

L'alimentation, un levier transversal pour l'atteinte des 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU pour l'horizon 2030

Conduire la résilience alimentaire du territoire nécessite de mettre en place un pilotage efficace et partagé avec l'ensemble des partenaires et à toutes les échelles, car les actions mises en œuvre au niveau local dépendent et répondent des enjeux globaux.

Le Projet alimentaire territorial fera l'objet d'une évaluation régulière à travers le cadre de suivi du Pacte de Milan construit en référence aux 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU (ODD).

Ce cadre de suivi permettra aux partenaires d'agir et de piloter la transformation de manière coordonnée sur les 6 enjeux clairement identifiés pour notre territoire et qui s'inscrivent de manière systémique sur 15 objectifs globaux.

Inscription des 6 enjeux prioritaires du Projet alimentaire territorial dans les Objectifs de Développement Durable de l'ONU



1. Manger à sa faim : rendre l'alimentation de qualité accessible à chacun et chacune sans disparité ;
2. Bien manger : proposer une alimentation saine, de qualité et durable qui permette d'être en bonne santé ;
3. Produire durablement : accompagner l'agriculture face aux défis de demain ;
4. Produire autrement : favoriser la transition agricole et alimentaire pour préserver l'environnement ;
5. Développer notre économie et notre culture : renforcer nos filières et valoriser nos savoir-faire ;
6. Ne rien gâcher : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'économie circulaire



EN JEU 1

Manger à sa faim : rendre l'alimentation de qualité accessible à chacun et chacune sans disparité

Chiffres clés



+21%
C'est l'inflation cumulée des prix alimentaires depuis 2 ans en France*

*Source : Circana, novembre 2023 vs novembre 2021



26 % de pauvreté à Strasbourg et 20 % dans la métropole (2019)

En France, le taux de pauvreté s'établit à 15 % en 2019



Près de 400 repas servis par jour le midi à l'été 2024 à Strasbourg lors de l'opération estivale d'aide alimentaire

Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire a triplé entre 2011 et 2022 en France (source : Cerin)



Plus de 150 ha de jardins familiaux et partagés à Strasbourg (2022)

Strasbourg a été classée 3e ville plus verte de France en 2017

Les objectifs fixés

La ville de Strasbourg est particulièrement touchée par la précarité alimentaire : 26 % de sa population vit sous le seuil de pauvreté (un taux qui grimpe jusqu'à 55 % dans certains quartiers) et peine à accéder à des produits de qualité. Une situation que le contexte inflationniste rend encore plus difficile. L'aide alimentaire, déjà très présente sur le territoire et représentée par de nombreux acteurs et nombreuses actrices de la solidarité (71 associations sur le territoire dont la Banque Alimentaire, les Restos du coeur et le Secours Populaire, épaulées par 2 500 bénévoles), doit ainsi répondre à des besoins croissants tout en proposant des produits de qualité. La consultation citoyenne menée à l'été 2022 illustre bien cet enjeu : 51 % des sondés estiment qu'il est difficile pour chacun et chacune de bien se nourrir même avec de faibles revenus.

Parce que de faibles ressources ou des accidents de la vie ne doivent pas empêcher de bien manger, les partenaires du Projet alimentaire territorial entendent mobiliser différents dispositifs au service des habitants et habitantes pour permettre à la fois de créer de l'emploi local et durable pour tous et toutes, veiller à une bonne santé et améliorer la qualité de vie et la cohésion sociale.

RAPPROCHER LE CHAMP DE L'ASSIETTE
GRÂCE AUX MARCHÉS ALIMENTAIRES

37 MARCHÉS PAR SEMAINE À
STRASBOURG

1000 COMMERCANTS ET
COMMERCANTES

3 HA

SUPPLÉMENTAIRES CULTIVÉS EN
AGRICULTURE URBAINE AVEC LE
PROJET CITÉS FERTILES

POURSUITE DE L'OUVERTURE DE
NOUVEAUX JARDINS PARTAGÉS POUR
RÉPONDRE À LA FORTE DEMANDE
(**4 ANS** D'ATTENTE POUR LES JARDINS
FAMILIAUX À STRASBOURG)

Les actions en cours !

Le soutien aux acteurs et actrices de l'aide alimentaire

Le Centre Communal d'Action Sociale de Strasbourg porte la coordination des initiatives de solidarité alimentaire depuis 2020. L'état des lieux de l'aide alimentaire réalisé en 2022 comptabilisait par semaine la distribution de plus de 9 000 colis, 4000 repas servis en permanence et restaurant sociaux, et 2 300 repas servis sur l'espace public. Depuis, la demande d'aide alimentaire ne cesse d'augmenter. Après l'alerte nationale des acteurs de l'aide alimentaire à l'été 2023, la Ville et Eurométropole ainsi que le CCAS de Strasbourg ont débloqués des fonds exceptionnels pour augmenter le soutien aux initiatives de solidarités alimentaires de 300 000€.

Partenaires : les grands collecteurs et distributeurs de l'aide alimentaire (Banque alimentaire, Restos du cœur, Secours populaire) ; les associations qui distribuent des colis alimentaires (les Disciples, société St Vincent de Paul, plateforme solidarité Strasbourg Neudorf, Association culturelle de la Meinau, etc.) ; les épiceries sociales (Caritas Alsace, Tremplin Neuhof, l'Étage, Coup d'Pouce) ; les associations qui distribuent des repas en point fixe ou en maraude (les Compagnons de l'espoir, la Maraude du partage, les Petites roues) et de nombreuses autres structures qui proposent des formes variées de soutien alimentaire aux personnes en précarité (La Cloche, Action Sociale Juive, VRAC, Entraide Le Relais, Centre Bernanos, Home Protestant, Ordre de Malte, Centre Social Protestant, etc.).

Budget : 750 000€ de subventions aux associations d'aide alimentaire en 2023



Les cuisines à usage partagé

Grâce à un financement du Pacte des solidarités de 30 000€, la Ville et Eurométropole de Strasbourg ont initié une étude pour mieux comprendre les besoins des acteurs du territoire en matière de lieux équipés de cuisines, avec ou sans lieu d'animation.

Ces lieux peuvent intéresser les associations de sensibilisation pour réaliser des ateliers pédagogiques, les associations de maraudes pour la confection des repas ou encore les familles hébergées qui ne disposent pas de cuisine pour se faire à manger.

Ces besoins sont bien sûr de nature très différente et une autre partie de l'étude sera consacrée à l'identification des cuisines existantes sur le territoire (CSC, salles des fêtes, etc.) qui pourraient apporter des solutions, en précisant les modalités de mises en œuvre possibles (travaux d'aménagement, achat de matériel, achat de logiciel de gestion de planning, etc.), leurs coûts et financements prévisionnels.

Un appel à projets pour la réalisation de l'étude a été lancé à l'été 2024 et le démarrage de l'étude est prévu au 1er semestre 2025.

La tarification sociale des repas pour les cantines

La Ville de Strasbourg a mis en place une tarification sociale pour permettre à tous les enfants, quel que soit le revenu des parents, de pouvoir accéder à des repas complets, sains et durables à la cantine. Le tarif est fixé selon les revenus du foyer, en dehors des prestations sociales (nouveau mode de calcul). À la rentrée 2024, aucune augmentation des tarifs n'a été effectuée malgré le coût toujours en augmentation des denrées alimentaires et l'inflation. Ce surcoût, estimé à 1 million d'euros, est pris en charge par la collectivité. Pour les familles sans aucune ressource, la cantine est gratuite.

Budget : La Ville subventionne à plus de 75 % le coût de la pause méridienne évalué à 13,07 € par enfant (chiffres 2021 incluant le coût d'encadrement des enfants).

Le projet Cités Fertiles

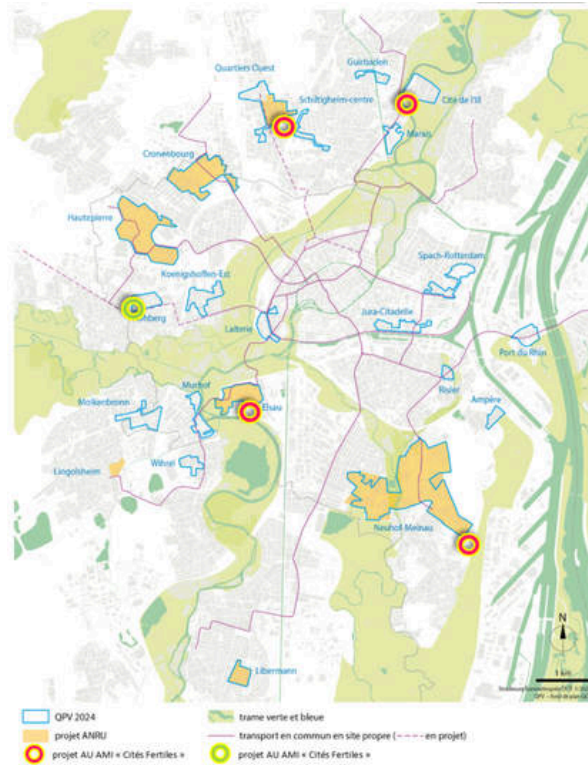
L'Eurométropole de Strasbourg, en lien avec les Villes de Strasbourg et de Schiltigheim, est lauréate de l'appel à projet national « Quartiers Fertiles » de l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (ANRU). Le projet « Cités Fertiles » a pour objectifs de développer des projets nourriciers à visée productive en agriculture biologique, basés sur des techniques agroécologiques, avec un volet fort de pédagogie et d'animation, insérés dans le tissu associatif territorial et contribuant à des dynamiques de retour à l'emploi. Il se déploie sur 4 secteurs situés en Quartiers Prioritaires de la Ville (QPV) : le Neuhof, l'Elsau et la Cité de l'Ill à Strasbourg ainsi que les Quartiers Ouest à Schiltigheim - Bischheim. Début 2023, un appel à manifestation d'intérêt (AMI) portant sur 3 premiers terrains propriétés des collectivités a été lancé ; les 3 lauréats consolident actuellement les modèles économiques et opérationnels de leurs projets.

Partenaires : Préfecture, DRAAF, ANRU, Chambre d'agriculture Alsace, Bio en Grand Est, Labo des Partenariats, Maison de l'Emploi, France Active, Les Jardins de la Montagne Verte, Emmaüs, les Poires Secouées, SCOP Baggersee, Habitation Moderne, Alsace Habitat, Germes d'Espoir, Les Cols Verts, Caisse Des Dépôts, Secrétariat Général Pour l'Investissement, CeA, agriculteurs et agricultrices et autres associations.

Budget 2021 - 2026 : 650 000 € de subventions validées par l'ANRU

Les jardins partagés et jardins familiaux

La Ville de Strasbourg et les 33 communes de la métropole facilitent l'accès au foncier pour le développement de jardins partagés. Courant 2024, le jardin « le Clos des Marronniers » a été inauguré place Henri Will au Neudorf et « MiCROcosme », 38ème jardin partagé, a été investi par ses premiers jardiniers rue des lentilles.



En outre, c'est un patrimoine strasbourgeois de près de 4 827 jardins familiaux ajoutés à une dizaine de potagers urbains collectifs (surface potagère divisée en micro parcelles individuelles) qui participent au développement de la nature en ville, l'accès à des bulles de fraîcheur et de bien-être de même qu'à une production nourricière de qualité, ce qui augmente la qualité de vie.

Les jardiniers et jardinières sont accompagnés vers des pratiques vertueuses, respectueuses de l'environnement grâce à des jardins-écoles où sont dispensés des conseils sur les pratiques écoresponsables et le jardinage au naturel.

>> Retrouvez la carte interactive Strasbourg ça pousse ici ! - <https://www.strasbourgcapousse.eu/carte/>

Partenaires : Eco-Conseil, Association des Jardins Ouvriers de Strasbourg-Ouest (AJOSO), Association pour la Promotion des Jardins Populaires et des Espaces Verts (APJP), Association des jardins ouvriers de Schiltigheim (AJOS), Auprès de mon arbre.

Budget annuel : 1 500 000 €

Des massifs nourriciers expérimentaux sur l'espace public

La Ville de Strasbourg expérimente les massifs nourriciers sur quatre sites en 2024 : Place de la Gare, Place de l'Esplanade, Parc de l'Orangerie et Place Saint Médart. Composés de légumes, plantes aromatiques et mellifères, ces massifs sont aménagés et entretenus par le service espaces verts et de nature. L'entretien se fait dans le respect des règles du jardinage au naturel : zéro-pesticides, déchets de tonte utilisés en tant que paillage pour limiter l'arrosage, etc. Ces massifs nourriciers participent à l'embellissement du cadre de vie et favorisent la biodiversité en milieu urbain.

Présente depuis plus de 40 ans à Strasbourg, l'association l'Étage accueille, accompagne et soutient des jeunes sans domicile, des familles et des personnes isolées de tout âge. Les produits récoltés seront distribués aux personnes en situation de précarité bénéficiaires d'un colis alimentaire à l'Étagère, intégrés dans les menus du restaurant social ou utilisés dans les actions collectives de l'École Alimentaire, dispositif lancé en octobre 2023 pour rendre accessible une alimentation locale, équilibrée et diversifiée.



©Ville de Strasbourg



Un nouveau marché hybride dans le quartier Cronembourg

Le marché hybride de Cronembourg, porté par l'association de riverains ACROciation, verra le jour courant 2025 sur le parvis de l'église Saint-Florent. Ce projet innovant mêle à la fois produits alimentaires et animations culturelles, visant à dynamiser la vie de quartier et à répondre aux besoins des habitants. Ce marché hybride proposera 10 emplacements pour des commerçants locaux, qui offriront des fruits, légumes, viandes, poissons, mais aussi des produits de petite restauration pour ajouter de l'animation. En parallèle, des événements et animations seront organisés par des associations locales pour attirer un public plus large et diversifié. L'objectif est de créer un lieu de convivialité où offre commerciale et vie associative se rencontrent. Ce marché fonctionnera comme projet pilote, et, si l'expérience est concluante, il pourrait être reproduit dans d'autres quartiers de Strasbourg, comme le Port du Rhin et Koenigshoffen. Ces projets supplémentaires dépendront des avancées des travaux d'infrastructures, notamment ceux du tramway dans le quartier de Koenigshoffen, prévus pour fin 2025.

L'ouverture du marché hybride à Cronembourg marquera ainsi le début d'une nouvelle dynamique pour la ville et ses quartiers, visant à renforcer les liens sociaux et à offrir aux habitants et habitantes un lieu de rencontre accessible et animé.



Bien manger dans les Quartiers Prioritaires de la Ville

La Ville et l'Eurométropole de Strasbourg soutiennent de nombreuses initiatives associatives en lien avec l'alimentation dans les QPV, tels que des groupements d'achats alimentaires (Vers un réseau d'achats en commun - VRAC) ou encore des projets de jardins / espaces nourriciers partagés portés par des Centres Socio-Culturels (Meinau, HautePierre, Koenigshoffen, Montagne Verte, Robertsau, Lingolsheim) et associations de quartier (Contact et promotion, association des résidents de l'Esplanade, UNION DEPART, CSF-APFS DU BAS-RHIN, Cols Verts).

>> Zoom sur le projet du Centre Social et Culturel de la Meinau qui porte le projet « Un jardin forêt à la Meinau »

Le Centre Socio-Culturel (CSC) de la Meinau accompagne les habitant·es du secteur Imbs sur un projet de « Forêt Jardin » pour la conception d'un aménagement urbain, paysager et comestible. En tant qu'acteur de l'éducation populaire, le CSC développe ce projet autour des thématiques suivantes : éducation à l'alimentation, connaissance du vivant, biodiversité, pouvoir d'agir au citoyen, etc. Le projet présente de multiples objectifs : la production alimentaire constitue un support d'animation adapté pour de nombreuses actions de sensibilisation à l'environnement et d'éducation à l'alimentation et à la santé. Il permet également une conception paysagère qui peut répondre, à moyen terme, à des problématiques d'îlots de chaleur et a d'autres bénéfices pour l'environnement (biodiversité, stockage de carbone...).

Partenaires : Ophéa, Meinau Services, Calima, Eveil Meinau, etc.

Budget : 8 000 € de la Ville de Strasbourg pour les années 2023/2024.

Du côté des partenaires !

La Maison Saint Ignace, nouvelle épicerie solidaire au Neuhof

Plusieurs épiceries sociales et/ou solidaires accueillent les habitant·es de Strasbourg (Coup d'Pouce, L'Étagère, Agoraé, Tremplin...) ainsi que les habitant·es de l'Eurométropole de Strasbourg (Passage, Épisode, Le Pain du Partage, Les Épis...). Elles sont accessibles sous conditions de ressources et d'orientation par un·e intervenant·e social·e. Les produits coûtent en moyenne 10 à 30% de leur prix dans le commerce et proviennent de la Banque Alimentaire, de producteurs et productrices locaux ainsi que d'autres commerces. En 2023, Caritas a ouvert une nouvelle épicerie sociale au Neuhof.

Les actrices et acteurs des solidarités sont nombreux sur notre territoire, n'hésitez pas à consulter le Soliguide pour en savoir plus (<https://soliguide.fr/fr>)

©Rue89



VRAC, groupement d'achat dans les QPV

VRAC Strasbourg Eurométropole est une association du réseau national VRAC France qui, depuis 2017 à Strasbourg, œuvre à rendre accessible à toutes et tous une alimentation bio, de qualité, durable, en animant des groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la ville (QPV). Les produits, principalement des produits secs d'épicerie et quelques fruits et légumes, sont proposés en vrac afin de réduire les emballages et les coûts. Ils sont vendus à des tarifs différenciés selon les revenus et la situation des personnes (-50%, -10% ou +10% par rapport au prix du producteur). Les ventes ont lieu de façon mensuelle dans les centres socio-culturels des quartiers dans lesquels l'association est implantée. L'association compte dix groupements d'achats à ce jour.

En parallèle de la vente de produits, l'association déploie un volet "animation" pour organiser des temps de sensibilisation autour de l'alimentation durable afin de faire vivre les quartiers et faire vivre le projet vrac dans les quartiers. Ces animations prennent la forme d'ateliers de cuisine, repas partagés, visites chez le producteurs, animations en pied d'immeuble... VRAC Strasbourg compte 700 familles adhérentes et touche environ 800 personnes de plus dans le cadre des animations.

Pour une Sécurité sociale de l'alimentation en Alsace

La création d'une Mutuelle de l'alimentation en Alsace s'inscrit dans le mouvement pour une Sécurité sociale de l'alimentation. Cette structure ouverte à tous les habitants et habitantes assurera à tous ses adhérents et adhérentes une allocation mensuelle égale, dédiée à des achats alimentaires dans un large réseau de points de vente partenaires conventionnés sur des critères définis par les adhérents et adhérentes eux-mêmes. L'association Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation – Alsace est à l'initiative du projet de Mutuelle de l'alimentation en Alsace qui est aujourd'hui porté collectivement par vingt-et-un partenaires dans le cadre d'un accord de consortium, avec l'appui financier de l'Eurométropole de Strasbourg, de la DRAAF Grand-Est via le Programme National de l'Alimentation, de la DREETS Grand-Est et du Ministère des Solidarités et de la Santé via le programme Mieux manger pour tous, du Fonds Social Européen +, de la Collectivité Européenne d'Alsace et de la Fondation de France.



©Vrac Strasbourg Eurométropole

Un nouveau four à pain collectif au CSC l'Escale

L'Escale est une maison pour toutes et tous située à Strasbourg et dédiée à favoriser les échanges et à renforcer les liens sociaux au sein du quartier de la Cité de l'Ill. Au cœur de ses activités, un four à pain collectif permet à chacun de venir cuire son pain dans une ambiance conviviale, tout en soutenant l'initiative collective. Ce projet inscrit dans le cadre du projet global Bric-à-bacs, soutenu à hauteur de 35 500 € en 2023 et 2024 par la Ville de Strasbourg, la Région, l'État et la CEA, vise à redynamiser le quartier et à encourager la participation citoyenne autour d'une activité traditionnelle et conviviale.

Le four à pain organise une permanence de cuisson chaque 1er mercredi du mois, de 10h à 17h, sur réservation. Les participants peuvent venir cuire les pains qu'ils ont préparés chez eux, en réservant un créneau par téléphone. Un maximum de 3 pains par personne est autorisé et une participation symbolique de 0,50 € par personne est demandée pour l'achat du bois nécessaire au fonctionnement du four. Les cuissons sont assurées par un boulanger professionnel bénévole, garantissant un savoir-faire de qualité. Aucun pain n'est mis en vente lors de ces permanences. En outre, des événements et ateliers sont organisés tout au long de l'année, avec des informations régulièrement partagées sur les réseaux sociaux.

Les ateliers de cuisine inclusifs de La Cloche Grand Est



La Cloche Grand Est lutte contre l'exclusion sociale des personnes en précarité à travers des activités favorisant le lien social et la rencontre. Les ateliers de cuisine inclusifs permettent de lutter contre la précarité alimentaire tout en sensibilisant à une alimentation saine, durable et anti-gaspillage. Ils visent à transformer les participants et participantes, de "personnes aidées" à "personnes aidantes", en les impliquant dans toutes les étapes : récupération des aliments, préparation et distribution des repas. Ces ateliers créent du lien entre les personnes sans domicile, les bénévoles et les acteurs locaux, favorisant ainsi l'inclusion sociale.

En 2023, La Cloche a organisé 69 ateliers à Strasbourg, réunissant 433 participants, dont 112 nouvelles personnes. Ces événements offrent une occasion d'apprendre à cuisiner avec des produits locaux, de découvrir de nouvelles recettes et de sensibiliser aux enjeux environnementaux et au gaspillage alimentaire.

Partenaires : Caritas, les Petites Cantines, la Marmite d'Entraide et d'autres associations comme VRAC et les Retoqués.

Une ferme urbaine et solidaire à Bischheim

La ferme urbaine et solidaire de Bischheim, lancée en juin 2024 par la Ville de Bischheim et Emmaüs Mundo sur l'ancien site de la floriculture, produit des légumes et herbes aromatiques dans une démarche écoresponsable et solidaire. Les récoltes, qui ont lieu depuis août, sont livrées gracieusement chaque semaine à l'épicerie sociale Les Épis, située à Bischheim, où les bénéficiaires accèdent à des produits à prix réduits. Ce projet soutient les personnes éloignées de l'emploi grâce à l'emploi en insertion tout en renforçant les liens sociaux. Les productions, réalisées sans produits phytosanitaires, favorisent la biodiversité et sont distribuées dans un cycle vertueux. L'épicerie solidaire accompagne ainsi depuis 20 ans des familles en difficulté, grâce au soutien des villes de Bischheim, Schiltigheim et Hœnheim.





10 solutions pour bien manger sans se ruiner



1. Cultiver son propre potager

Saviez-vous qu'il existe plus de 38 jardins partagés et 4924 jardins familiaux urbains collectifs rien que sur Strasbourg? Alors si vous avez envie de jardiner, découvrez les différents espaces de nature référencés sur le site de Strasbourg ça pousse ou renseignez-vous auprès de votre commune.

+ <http://www.strasbourgcapousse.eu/>

2. Faire ses courses en circuits-courts

Points de vente à la ferme, libre cueillette, distributions de paniers, distributeurs automatiques, marchés, magasins de producteurs et magasins coopératifs, les solutions sont nombreuses pour acheter en direct. Retrouvez les 176 points d'approvisionnement présents sur tout le territoire de l'Eurométropole!

+ strasbourg.eu/carte_mangeons_local

3. Faire des achats groupés

Vous êtes étudiants ou vous résidez dans un quartier prioritaire de la Ville, rejoignez un des 10 groupements de VRAC (Vers un réseau d'achat en commun). Il vous sera ainsi possible d'acheter des produits de qualité à prix très compétitifs en groupant votre commande avec d'autres.

+ <https://strasbourg.vrac-asso.org/nosgroupementsdachats/>

Une autre possibilité est d'adhérer à l'une des coopératives alimentaires, ouvertes à tous.

+ <https://www.coopaimstrasbourg.com>

+ <https://jardintempleneuf.socioe.org/>

4. Cuisiner soi-même

Selon l'Institut de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), acheter un plat industriel vous coûtera 60 centimes plus cher que si vous le cuisinez!

5. Privilégier les produits de saison

Sur les marchés ou au supermarché, les produits de saison sont moins chers et plus nutritifs. Astuce pour les consommer toute l'année : les congeler ou les transformer (confitures, sauces, plats cuisinés...).

Découvrez des idées de recettes de saison sur le site de Bienvenue à la Ferme

[https://www.bienvenuea-la-](https://www.bienvenuea-la-ferme.com/inspirez-vous/recette)

[ferme.com/inspirez-vous/recette](https://www.bienvenuea-la-ferme.com/inspirez-vous/recette) et sur le

site des Fruits et Légumes d'Alsace

[https://www.fruits-legumes-](https://www.fruits-legumes-alsace.fr/recettes/)

[alsace.fr/recettes/](https://www.fruits-legumes-alsace.fr/recettes/)



6.

Consommer plus végétal

C'est bon pour notre portefeuille, pour notre propre bien-être, celui de la planète et des animaux.

7.

Boire l'eau du robinet

100 fois moins chère que l'eau en bouteille, l'eau du robinet a tout bon! Parfaitement potable, elle contient naturellement les minéraux indispensables à notre corps!

+ Pour en savoir plus sur l'eau de Strasbourg strasbourg.eu/depliant_eau_santé

8.

S'alimenter en restauration collective

La ville de Strasbourg subventionne à environ 73 % le coût de la pause méridienne dans les cantines scolaires, soit 9,53 € par enfant et par jour, repas et encadrement compris.

+ Contactez votre établissement scolaire pour en savoir plus. Pour les étudiants, tous les bons plans sur le site de Strasbourg aime ses étudiants

<http://stras.me/bon-planrestauration-a-petits-prix>

9.

Oser se tourner vers l'aide alimentaire

71 associations, épaulées par 2500 bénévoles, œuvrent chaque jour sur l'Eurométropole pour s'assurer que chacun mange à sa faim.

+ Retrouver les adresses utiles dans le Soliguide <http://stras.me/soliguide>

10.

Réduire le gaspillage alimentaire

Près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées par an, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an (source ADEME).

Astuces : acheter la juste quantité pour ses propres besoins, cuisiner les restes, donner ce que l'on ne consomme pas et acheter des produits en fin de vie chez les commerçants ou en fin de marché.

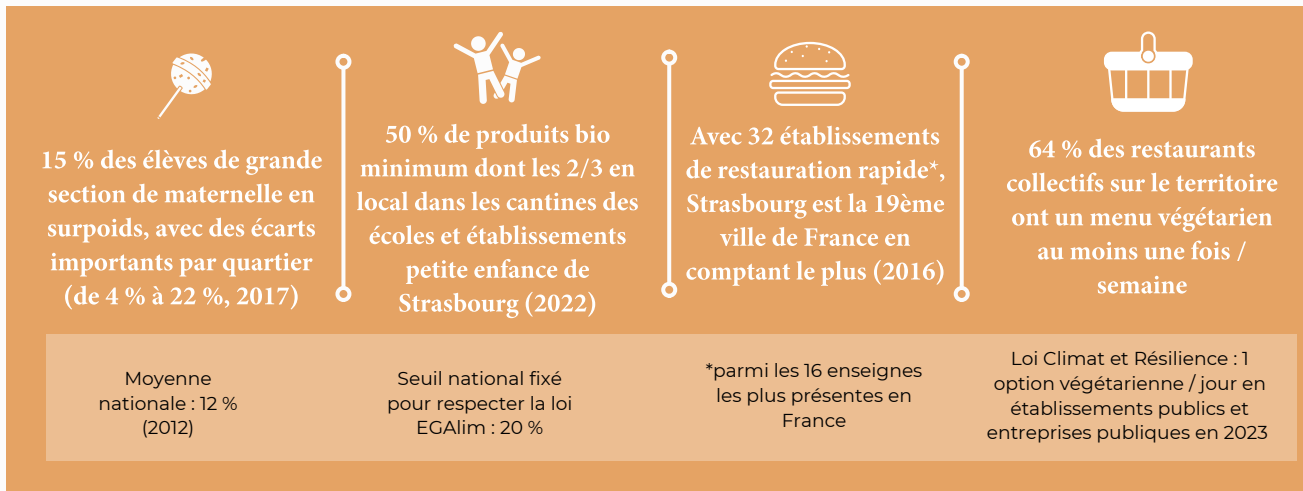
+ Toutes les adresses utiles près de chez vous sur la carte de Zéro Déchet Strasbourg <http://stras.me/carte-zero-dechet>



ENJEU 2

Bien manger : proposer une alimentation saine, de qualité et durable qui permette d'être en bonne santé

Chiffres clés



Les objectifs fixés

La crise sanitaire de la COVID 19 et les différentes causes de co-morbidité ont révélé combien l'alimentation constituait un déterminant de santé essentiel. Nos choix alimentaires sont également des leviers importants pour réduire notre impact sur l'environnement, l'alimentation représentant en effet 26 % des émissions de gaz à effets de serre, 50 % de l'usage des sols et 70 % des usages en eau douce. Conscients et conscientes de ces enjeux, les habitants et habitantes du territoire ont ainsi exprimé leurs principaux souhaits dans le cadre de la consultation citoyenne : augmenter leur consommation de légumineuses et fruits et légumes, et réduire celle de produits gras, salés, sucrés ou ultra-transformés, viande rouge et charcuterie.

Le Projet alimentaire territorial de la Ville et Eurométropole souhaite garantir une alimentation saine, de qualité et durable qui permette à tous et toutes d'être en bonne santé, grâce à la mobilisation des acteurs et actrices de la recherche, de la santé, de l'agriculture et de l'alimentation. Ceux-ci et celles-ci s'associent pour mieux comprendre les attentes des habitants et habitantes, faire connaître les produits de qualité locaux, sensibiliser aux repères nutritionnels et promouvoir des régimes bas-carbone (moins de viande, plus de végétal).

La loi EGalim (2018) et la loi Climat et Résilience (2021) ont pour objectif de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable.

100 % DE VIANDES ET POISSONS DURABLES ET DE QUALITÉ DANS LA RESTAURATION DE L'ÉTAT EN 2024

ainsi que ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.
Objectif de 60% pour toute la restauration collective publique.

Le Programme national nutrition santé (PNNS) a pour objectif l'amélioration de l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition. Ce programme a été reconduit en 2006 (PNNS-2), en 2011 (PNNS-3) et en 2019 (PNNS-4).

RECOMMANDATIONS PNNS 4

VIANDES



- Privilégier la volaille
- Limiter les autres viandes à 500 g / semaine pour les adultes
- Charcuterie : 150 g / semaine pour les adultes
- Poisson : 2 fois par semaine

PRODUITS LAITIERS



- 2 par jour
- 4 par jour pour les enfants et les seniors

MATIÈRES GRASSES

- Privilégier l'huile de colza, de noix et d'olive



Les actions en cours !

Des produits de qualité, bio, locaux et durables dans les cantines scolaires !

La restauration scolaire est un levier clé pour faciliter l'accès à des menus sains et durables. D'ailleurs, les habitants et habitantes de l'Eurométropole considèrent la sensibilisation des écoliers et écolières à l'équilibre alimentaire comme prioritaire pour tendre vers une meilleure alimentation. Afin de répondre à cette attente et aux objectifs de la Loi Egalim (50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio dans les cantines), l'Eurométropole de Strasbourg accompagne les 33 communes en charge des écoles primaires dans la rédaction des marchés de restauration afin de faciliter l'approvisionnement en produits locaux pour concevoir les 30 000 repas / jour qui sont servis. Depuis la rentrée 2024, la Ville de Strasbourg accroît ainsi la part de produits issus de l'agriculture biologique à 50 % (au lieu de 30 % auparavant) dont les 2/3 issus de filières locales, tout en maintenant les autres signes de qualité tels que le Label rouge pour la volaille ou l'IGP pour les spaetzles. Du pain bio, local et fabriqué artisanalement par les boulangers partenaires de Strasbourg est également proposé aux jeunes convives depuis la rentrée 2024.

En parallèle, Strasbourg déploie depuis 2016/2017, un plan Inox qui vise à éliminer progressivement les barquettes en plastique au prix d'adaptations parfois lourdes dans les cantines. Un peu plus de 60 % des enfants sont aujourd'hui concernés par la livraison des repas en bacs inox ; ce chiffre augmentera au cours de l'année scolaire 2024-2025 avec des mises en inox adaptées dans les cantines Ampère, Louise Scheppler et Sainte-Madeleine maternelles.

Partenaires : Prestataires de restauration, Chambre d'Agriculture d'Alsace, Bio en Grand Est



© Jérôme Dorkel
pour Strasbourg Eurométropole

L'Ordonnance verte à destination des femmes enceintes

Afin de réduire l'exposition des femmes enceintes aux perturbateurs endocriniens, néfastes pour le développement de l'enfant, la Ville de Strasbourg a décidé de créer une "ordonnance verte". Cette ordonnance, disponible depuis l'automne 2022, permet aux bénéficiaires de participer à des ateliers conseils pour limiter leur exposition aux perturbateurs endocriniens présents dans l'alimentation et dans l'environnement. Par ailleurs, elles bénéficient gratuitement de paniers de légumes bio une fois par semaine sur une « durée solidaire » établie sur la base du quotient familial. Ce dispositif est ouvert aux femmes enceintes ainsi qu'aux femmes en parcours de procréation médicale assistée (PMA) qui habitent à Strasbourg.

Depuis son lancement, plus de 1 500 femmes ont bénéficié de ce dispositif et plus de 23 000 paniers de légumes bio et locaux ont été distribués.

Partenaires : Centres médico-sociaux, sages-femmes de PMI, centres socio-culturels, médiathèques, producteurs locaux et acteurs de la sensibilisation partenaires

Budget : 655 000 € par an à partir de 2024 et jusqu'à fin 2026 dans le cadre de la pérennisation de ce dispositif.



© Bus santé

Spot santé : le nouveau bus santé qui va à la rencontre des habitant.e.s

Le Spot Santé est un bus itinérant dédié à la prévention et à la promotion de la santé sur le territoire de l'Eurométropole de Strasbourg. Il propose des actions gratuites, accessibles à tous, pour sensibiliser et accompagner le public sur divers enjeux de santé publique : tabagisme, dépistages, alimentation, activité physique, santé des femmes, perturbateurs endocriniens, santé du jeune enfant, moustique-tigre et bien plus encore. Ce dispositif mobile permet de rejoindre les habitants et habitantes aux quatre coins du territoire, en particulier dans les quartiers les plus éloignés des structures de santé traditionnelles. Les équipes du Spot Santé assurent des consultations de prévention, des ateliers d'information et des conseils adaptés à chaque situation. Ce projet, soutenu par la Ville de Strasbourg, vise à favoriser un accès égalitaire à l'information et aux services de santé pour tous les Strasbourgeois et Strasbourgeoise. Plus d'informations sont disponibles sur le site www.strasbourg.eu/spot-sante



Territoires de Santé de Demain (TSD)

Porté par l'Eurométropole de Strasbourg au nom d'une vingtaine de partenaires, « Territoires de Santé de Demain » (TSD) vise à améliorer durablement la santé des habitant(e)s au sein des territoires.

En ce sens, TSD soutient plus de 50 projets grâce à un budget dédié de plus de 10M€ (France 2030) et des prises de participations au capital d'entreprises innovantes.

Plusieurs de ces projets intègrent une composante nutritionnelle afin de mieux prévenir et prendre en charge les pathologies chroniques : e-Nutriv' (APAMAD), Joue pour Ta Santé (Maison Sport Santé), Siel Bleu, parcours et actions de prévention portés par les Communautés Professionnelles Territoriales de Santé, etc. En 2024, TSD a lancé « Entreprises en Forme » pour favoriser les initiatives au profit de la santé globale des salariés.



Du côté des partenaires !

Des cantines exemplaires à Schiltigheim

Environ 1300 repas sont servis chaque jour sur les 14 sites de restauration scolaire que compte la Ville de Schiltigheim.

Très engagée depuis des années dans le développement durable et les circuits courts, la Ville de Schiltigheim propose aux enfants en maternelle et en élémentaire qui fréquentent les cantines des repas à 40 % de produits bio et locaux, mais aussi 20 % de produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou issus du commerce équitable. Les repas sont composés au minimum de 30 % d'aliments issus de circuits contribuant au développement d'une agriculture nourricière de proximité.

Cet engagement fort repose sur un approvisionnement en produits issus de circuits courts (approvisionnements directs de produits de l'agriculture, limitation des intermédiaires,

approvisionnements via des coopératives ou des plateformes de producteurs, cuisine centrale à proximité) et le respect de la saisonnalité et de la fraîcheur des produits.

La municipalité s'engage également dans la réduction des déchets avec l'utilisation de bacs en inox à la place des barquettes plastique pour le conditionnement et le réchauffage des repas. Un travail sur le long terme a été mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire avec la mise en place d'actions concrètes : formation des personnels de cantine, sensibilisation des élèves, équipement des cantines en poubelles de tri, quantités de pains adaptées aux types de repas proposés, diminution de la quantité de produits habituellement moins consommés, vaisselle adaptée « petite faim » et « grande faim », achat de balances pour des pesées des déchets (tableau de bord pour un suivi mensuel et annuel), mise en place de la collecte des biodéchets.

Les services des Affaires Scolaires et Périscolaires en partenariat avec le Conseil Municipal des Enfants ont travaillé sur un « Passeport Cool Cantine ». Contenu, illustrations, forme, ce petit guide est le fruit d'une action commune pour améliorer le temps de la cantine pour tous ceux qui y prennent part. Des affiches format A3 rappelant ces règles de bonne conduite sont apposées à l'entrée de chaque site de cantine.



Les dispositifs PRECCOSS et "Joue pour ta santé" pour lutter contre l'obésité infantile et réduire les inégalités en matière de nutrition

La Maison Sport Santé agit pour lutter contre l'obésité infantile et réduire les inégalités en matière de nutrition. Le dispositif PRECCOSS (PRise En Charge Coordonnée des enfants Obèses ou en Surpoids de Strasbourg), initié dans le cadre du Contrat Local de Santé de la Ville de Strasbourg et désormais porté par le GIP Maison Sport Santé de Strasbourg auquel adhère la Ville de Strasbourg, s'adresse depuis 2014 aux enfants en surpoids ou obèses âgés de 3 à 18 ans résidant à Strasbourg.

Les enfants sont orientés vers le dispositif par le ou la médecin traitant·e (généraliste ou pédiatre) ou par tous autres professionnel·les de santé s'occupant de l'enfant.

Ils et elles bénéficient d'un programme d'éducation thérapeutique avec un accompagnement pluridisciplinaire (infirmier, psychologie, diététique, éducation médico-sportive). Par exemple des ateliers de dégustations en pleine conscience, de cuisine, etc.).

Un autre programme, « Joue pour ta santé ! », permet de regrouper les actions de prévention à destination des enfants en école élémentaire à Strasbourg menées par l'équipe pluridisciplinaire de PRECCOSS. Il se compose de plusieurs volets complémentaires : des interventions et cafés des parents menées par l'équipe de PRECCOSS, des formations pour les enseignants volontaires réalisées par l'équipe CAAPS du Rectorat et une application numérique, Nutrimouv, co-créée avec la société Almédia. L'objectif de cette application est de renforcer les comportements favorables à la santé grâce à une vision positive et valorisante de la santé. Cette application gratuite et disponible pour tous a également pour but de contribuer à réduire les inégalités sociales et territoriales de santé. Elle se veut ludique, active et multithématique : hygiène de vie, alimentation, activité physique. Le but est de voyager virtuellement à travers les quartiers de Strasbourg et découvrir les différents points d'intérêt de la ville.

On y retrouve des créatures éparpillées : il faut accomplir un mini-jeu pour pouvoir les capturer et ainsi compléter sa collection. Des missions bonus et des surprises attendent les joueurs, notamment via l'encouragement au déplacement pour lutter contre la sédentarité.

Budget : Financement de l'État dans le cadre du Projet alimentaire territorial : 94 500 € (diagnostic réalisé par l'IREPS Grand Est)



Le programme ADAGE

Le programme ADAGE (Alimentation Durable et Autonome en Grand Est) a démarré en 2022 avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective en Grand Est.

Afin de faire levier sur les filières de production du Grand Est et de massifier les achats, ADAGE a développé un travail soutenu avec les 8 groupements de commandes rassemblant plus de 700 adhérents (collèges, lycées, EHPAD, collectivités...) et favorisé la création de l'association AGAPES (mars 2024), permettant aux coordinateurs des marchés de mutualiser leurs savoirs, de se former et de monter en compétence collectivement au bénéfice d'une alimentation plus locale, durable et saine dans la restauration collective. Prenant appui sur le réseau des lycées du Grand Est, le programme ADAGE a mis en place des projets expérimentaux pour mieux développer des actions de changement de pratiques (Semaines Agrilocal par exemple).

Un partenariat avec l'Union des ingénieurs hospitaliers de restauration (UDIHR) et le partage de solutions doivent aboutir à des actions visant à améliorer l'usage de produits locaux et durables dans les structures hospitalières et sanitaires et sociales. La phase 3 du programme ADAGE en 2025 permettra de récolter les premiers succès et d'élargir le cercle des partenaires pour structurer plus encore la commande et, en effet miroir, celle de l'offre pour une restauration collective plus durable et locale pour toutes et tous.



© Graines d'Alsace

Les actions à venir !

Restructuration de la restauration scolaire et de la petite enfance de Strasbourg

La restauration municipale (scolaire et accueils de loisirs en maternelle) et petite enfance représente plus de 13 000 repas / jour soit un véritable levier pour une alimentation saine, de qualité et durable. Un projet de restructuration de la restauration dans les années à venir vise à favoriser les repas cuisinés sur place en travaillant toujours plus de produits bruts de saison, bio et de proximité au plus près des enfants tout en poursuivant les actions visant à proposer davantage de « fait maison » et à supprimer les additifs controversés. Allier goût, plaisir et découvertes sont au cœur de la démarche. Ces actions visent, en outre, à réduire au maximum le gaspillage alimentaire, de la confection à la consommation des repas. Premier jalon posé le 2 septembre 2024 avec l'ouverture du groupe scolaire Jean Mentelin doté d'une cuisine sur place. Rendez-vous à la rentrée 2025, pour l'ouverture de la deuxième cuisine sur place au sein du groupe scolaire Krimmeri-Meinau.

Budget : 19,6 M€ (Mentelin)

Fabuleuses légumineuses

Dans le cadre des projets partenariaux du PAT et à la suite d'un diagnostic partagé, la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg ont construit un plan d'actions pour soutenir le développement d'une filière légumineuses locale et développer la consommation de légumineuses sur le territoire. Les légumineuses répondent à de nombreux enjeux : favoriser la diversification des cultures, l'agriculture durable et la conservation des sols, économiser l'eau, lutter contre le réchauffement climatique, promouvoir l'alimentation favorable à la santé et rendre l'alimentation saine accessible à tous et toutes. Parmi les actions proposées, figure l'organisation d'une semaine événement autour des légumineuses, appelée "Fabuleuses légumineuses", qui s'est déroulée pour la 1ère fois en avril 2024 simultanément dans les écoles primaires, collèges et lycées volontaires, ainsi que dans d'autres établissements de restauration collective, publique ou privée. Au total, 240 établissements de restauration collective ont servi durant une semaine des menus contenant des légumineuses accompagnés d'animations variées, pour le plus grand plaisir de plus de 52 000 convives concernés par l'opération. Près de 4 tonnes de légumineuses à majorité bio et / ou locale ont été cuisinées pour l'occasion.

Partenaires : Collectivité Européenne d'Alsace, Région Grand Est, nombreuses communes de l'Eurométropole et leurs partenaires de restauration, acteurs et actrices de la filière de la production à la consommation.

Un projet de halle gourmande au Wacken

La future halle gourmande du Wacken, première halle engagée à Strasbourg, sera un espace unique dédié à l'alimentation durable, géré par un collectif d'acteurs engagés pour une alimentation et une restaurations durables. Ce lieu convivial, inspiré de l'esprit de la cantine et de la place du village, proposera une offre culinaire respectueuse de l'environnement, privilégiant les circuits courts, le bio, et les produits locaux. La Halle se vaudra un véritable centre de vie citoyenne, avec des événements festifs, des ateliers et des actions solidaires. Elle soutiendra également des démarches d'insertion professionnelle, en mettant en avant des structures comme Stamtish et Scop'Resto. L'ambition de la Halle est de nourrir à la fois le corps et l'esprit, tout en offrant des prix accessibles grâce à des tarifs solidaires et un modèle économique respectueux des producteurs et des travailleurs.

1.2.3. à table

1.2.3. à table est un service innovant qui propose des paniers recettes à cuisiner, livrés directement sur le lieu de travail des actifs de l'Eurométropole de Strasbourg. L'objectif est de promouvoir une alimentation saine et savoureuse, tout en simplifiant le quotidien des travailleurs. Les ingrédients de saison, qui composent les paniers recettes à cuisiner, sont majoritairement bio et produits à moins de 20 km de l'Eurométropole de Strasbourg. Des livraisons hebdomadaires écoresponsables en chaîne froide, suivant les jours de présence des employés dans leur entreprise, garantissent la grande fraîcheur des produits proposés. Le concept repose sur des valeurs fortes d'engagement pour la qualité des produits, le respect de l'environnement, et la promotion de circuits courts. Les menus variés incluent des recettes populaires comme le burger champignon, le chili sin carne et le risotto forestier. Pour plus d'informations, venez consulter le fonctionnement du service, les engagements des producteurs partenaires, ainsi que les menus à venir sur www.123atable.fr.

Love your producteur

Love Your Producteur est un projet local innovant qui vise à simplifier l'accès aux produits frais du marché, tout en soutenant l'agriculture locale et en favorisant les circuits de proximité. En partenariat avec des producteurs alsaciens présents sur le marché du Neudorf, l'initiative propose aux familles de commander des paniers composés de fruits, légumes, viandes et produits laitiers, directement auprès des producteurs. La phase de test, qui a débuté en octobre 2024, implique un petit groupe de familles locales qui seront les premières à tester le système de commande et de récupération de paniers. L'objectif est de créer une alternative simple et directe pour accéder à des produits locaux, tout en soutenant les producteurs et en réduisant les intermédiaires. Si le test est concluant, le service sera progressivement étendu à d'autres quartiers et marchés de Strasbourg à partir de 2025.



EN JEU 3

Produire durablement : accompagner l'agriculture face aux défis de demain

Chiffres clés



Les surfaces agricoles représentent 35 % de la superficie totale de l'Eurométropole de Strasbourg (2017)

En France, la SAU représente 49 % de la surface totale (2018)



199 exploitations agricoles sur l'Eurométropole de Strasbourg

En France, 390 000 exploitations agricoles



65 % des chefs d'exploitations agricoles ont plus de 50 ans et 24 % plus de 60 ans sur l'Eurométropole de Strasbourg (2020)

En France, 54 % ont plus de 50 ans et 30 % ont plus de 60 ans (2020)



35 % des producteur·rices vendent au moins un produit en circuit court (-6 % entre 2010 et 2020)

En France, 23,1 % des producteur·rices vendent en circuit court (2020)

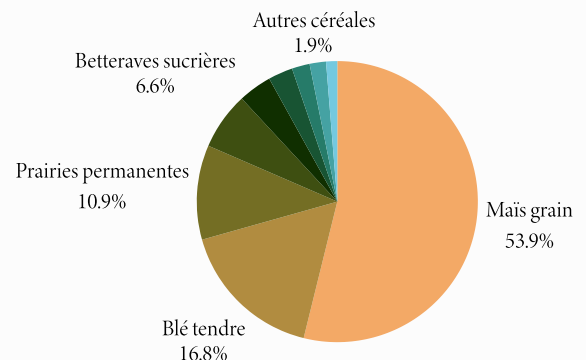
Les objectifs fixés

Pour accompagner l'agriculture face aux défis de demain, la Ville et Eurométropole de Strasbourg, la Chambre d'agriculture Alsace et Bio en Grand Est ont établi une convention de partenariat depuis 2010. Le programme d'actions 2021-2026 s'organise autour de 4 enjeux :

- la préservation d'espaces agricoles, le maintien des entreprises agricoles et l'installation des jeunes;
- le développement d'une agriculture diversifiée et respectueuse de l'environnement ;
- le développement des circuits alimentaires de proximité ;
- le renforcement du lien entre le monde agricole et la ville.

Le Projet alimentaire territorial vise à enrichir ces actions d'une approche plus intégrée permettant d'agir sur l'ensemble des facteurs d'accélération de la transition agricole. Les efforts porteront sur des actions de sensibilisation et d'accompagnement individuel et collectif à la transition.

3 MAGASINS COLLECTIFS DE PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES EN 2024 (LA NOUVELLE DOUANE, HOP'LA, ET KOOMA) SOIT PLUS DE 60 PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES



Surface agricole : 11 675 ha soit environ 1/3 du territoire de l'Eurométropole

Les actions en cours !

Accompagner le renouvellement des générations d'agriculteurs et agricultrices

La Ville et Eurométropole de Strasbourg ont occasionnellement la possibilité d'accompagner l'installation de jeunes agriculteurs et agricultrices par la mise à disposition de terres libres sous contrat de bail rural à clauses environnementales. Pour accroître ces possibilités, elles ont mobilisé une pluralité de partenaires afin de définir une stratégie de cession du foncier agricole et de transmission des entreprises. Cette stratégie repose sur la sensibilisation et l'adhésion des agriculteurs et agricultrices de plus de 55 ans avant de pouvoir envisager une mise en relation avec des repreneurs et repreneuses. Une quarantaine d'agriculteurs et agricultrices exploitant plus de 2000 ha ont été rencontrés sur la période 2022/24. Pour plus de la moitié d'entre eux et elles, la perspective de transmission se résume à l'apport du parcellaire à l'agrandissement des voisins et voisines, un tiers a fait état de projets qui nécessitent un accompagnement renforcé, le restant n'y a pas encore réfléchi.

Partenaires : Chambre d'agriculture Alsace, Bio en Grand Est, Terre de Liens



©Philippe Stirnweiss
pour Strasbourg Eurométropole

Encourager la diversification agricole pour mieux répondre aux besoins alimentaires locaux

La Ville et l'Eurométropole de Strasbourg ont pour ambition de développer la production nourricière pour contribuer à la souveraineté alimentaire du territoire : maraichage, légumineuses et élevage, tout en garantissant l'équilibre économique des producteurs et productrices. L'objectif est d'augmenter les surfaces diversifiées avec des productions sous signe officiel de qualité à un rythme de 20 ha/an, soit +120 ha entre 2021 et 2026. A ce titre, un accompagnement est organisé autour du collectif de producteurs Graines d'Alsace pour consolider son activité de production et conditionnement de légumineuses ainsi que ses débouchés notamment en restauration collective.

Partenaires : Chambre d'Agriculture Alsace, Bio en Grand Est, Planète Légumes Fleurs et Plantes

Développer les circuits courts pour offrir des débouchés aux agriculteurs et agricultrices

L'Eurométropole de Strasbourg accompagne la création de marchés et magasins de producteurs et productrices mais aussi des groupements d'achat citoyen·nes et des outils de transformation collectifs pour favoriser la vente directe entre producteurs, productrices et consommateurs, consommatrices et diversifier les débouchés locaux.

En 2024, on dénombre 168 points d'approvisionnement en direct des producteurs et productrices sur le territoire (https://data.strasbourg.eu/explore/dataset/carte_mangeons_local/table/) : points de vente à la ferme, sites de distribution de paniers, magasins de producteurs et productrices, marchés hebdomadaires, distributeurs automatiques. Retrouvez-les sur la carte page 48.

Partenaires : Chambre d'agriculture Alsace et Bio en Grand Est

Des espaces-test pour des projets d'agriculture

Un espace-test agricole est un dispositif multi-partenarial, qui permet d'accompagner un porteur ou une porteuse de projet dans le test de son activité, sur une durée de 2 ans maximum, préalablement à son installation. Ce dispositif, porté par la Ville et Eurométropole de Strasbourg dépasse le simple conseil car offre au porteur ou à la porteuse de projet la sécurité juridique d'une coopérative d'activité et d'emploi, les facilités matérielles et foncière d'une pépinière et le soutien technique de l'accompagnement d'experts et expertes. Une convention définissant le rôle de chaque partenaire dans l'accompagnement des porteurs et porteuses de projets a été établie. Deux terrains ont été identifiés pour servir de support à cette expérimentation : le premier est d'ores et déjà mis à disposition d'une enseignante en reconversion professionnelle, porteuse d'un projet de safranière, le second est en cours d'aménagement pour des activités de production maraichère en agriculture biologique.

Partenaires : Chambre d'Agriculture Alsace, Bio en Grand Est, Antigone (coopérative d'activité et d'emploi), Terres de Liens, SAFER, EPLEFPA, Planète Légumes Fleurs et Plantes

Les actions à venir !

Développer l'éco-pâturage et faciliter le retour des animaux en ville

La Ville et l'Eurométropole de Strasbourg souhaitent améliorer la cohabitation entre animaux et citadines, citoyens. Le pâturage d'animaux herbivores (bovins, moutons, chèvres, lamas...) est une solution alternative à l'entretien mécanique des espaces enherbés. Il permet de diminuer la consommation de carburant et les pollutions associées.

La Ceinture verte de Strasbourg, un projet de transformation de la ville

Forte d'une histoire centenaire, la ceinture verte de Strasbourg, autrefois enceinte fortifiée et glacis militaire qui protégeaient la ville des invasions, constitue aujourd'hui un bouclier écologique de la ville. Au contact de tous les quartiers, avec ses 36 km de berges et 11 parcs, c'est un espace de nature insoupçonné à protéger et mettre en valeur.

C'est aussi une ceinture nourricière grâce aux vergers, aux potagers urbains, aux jardins partagés, à la nature libre... Au-delà des espaces verts d'agrément et de loisirs, la ceinture verte est occupée par de nombreux jardins familiaux et plusieurs fermes maraichères tels que le Jardin de Marthe, l'Îlot de la Meinau, la ferme Andres, les Jardins de la Montagne Verte et le Bunker Comestible. La ceinture verte est une terre d'accueil pour conforter ces activités et développer de nouveaux projets nourriciers.

En 2025, de grands projets verront le jour tels que l'établissement d'un schéma directeur paysager ou le lancement d'un Appel à Manifestation d'Intérêt pour mettre à disposition plusieurs terrains dont deux pour de la production nourricière, sans oublier le renouvellement d'évènements festifs portant notamment sur le sol et la production nourricière en partenariat avec SOLEnVille.



Actuellement développé sur les réserves naturelles (Robertsau et Rohrschollen), l'éco-pâturage a vocation à être déployé dans les prochaines années sur des espaces urbains. Une étude d'identification des sites potentiels d'accueil est en cours.

EN JEU 4

Produire autrement : favoriser la transition agricole et alimentaire pour préserver l'environnement

Chiffres clés



0,34 % de surface agricole artificialisée par an sur l'Eurométropole de Strasbourg (valeurs 2011-2017)

0,11 % de surface agricole artificialisée par an en France



2,6 % de la surface agricole de l'Eurométropole de Strasbourg est exploitée en agriculture bio (2023)

En France, 10,3 % de la surface agricole est exploitée en bio en 2021



4,6
Nombre moyen de traitements chimiques par hectares sur l'Eurométropole de Strasbourg (2017)

En France, 3,5 traitements chimiques en moyenne en 2017



204 081 L d'eau par hectare prélevés pour les usages agricoles en 2020 dans le Bas-Rhin

En France, 130 486 L d'eau / hectare sont prélevés par an en moyenne (2020)

Les objectifs fixés

Les partenaires du Projet alimentaire territorial souhaitent agir sur l'ensemble des facteurs d'accélération de la transition agricole et alimentaire, afin de répondre aux enjeux climatiques et environnementaux du territoire. La première attente formulée par les habitants et habitantes en matière d'agriculture porte sur le développement de filières plus respectueuses de l'environnement (consultation citoyenne menée à l'été 2022).

La collectivité soutient l'innovation en agriculture dans une optique de transition. L'accompagnement au changement des pratiques agricoles et alimentaires constitue un enjeu majeur, qui doit être partagé en veillant à maintenir la rentabilité des entreprises. Afin d'accompagner les professionnel·les, le Projet alimentaire territorial doit développer les coopérations et la mise en réseau de l'ensemble de l'écosystème. Le développement des techniques agro-écologiques ainsi que de l'agriculture biologique doivent permettre de réduire les émissions de gaz à effet de serre du secteur agricole, d'adapter le territoire au changement climatique et de protéger les ressources (eau - air - sol - biodiversité).

La question du bien-être animal ne doit pas être oubliée, tant au niveau de la profession et de ses pratiques, qu'au niveau du grand public auprès duquel la sensibilisation est indispensable.

25 % DE SURFACE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE D'ICI 2030

OBJECTIF UNION EUROPÉENNE

RÉDUCTION DES PRÉLÈVEMENTS D'EAU DE 20 % D'ICI 2030

OBJECTIF PLAN CLIMAT EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG



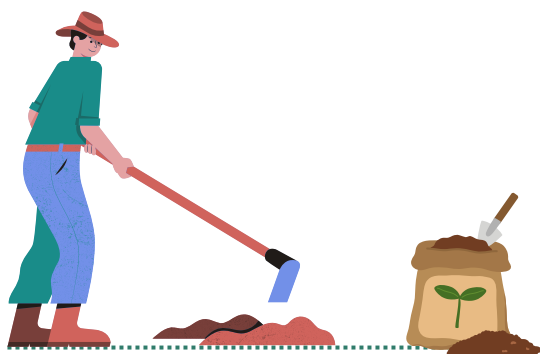
Les actions en cours !

Objectif Zéro Artificialisation Nette et projet agro-environnemental

L'Eurométropole de Strasbourg et les 33 communes qui la composent s'accordent pour penser le développement urbain dans l'enveloppe urbaine et ainsi préserver les terres agricoles. L'élaboration et la révision des documents d'urbanisme et d'aménagement du territoire représentent à ce titre un levier essentiel. En 2017, 850 ha constructibles ont été reclassés en zones agricoles et naturelles, non constructibles, redonnant ainsi aux agriculteurs et agricultrices une perspective de maintien de leur activité.

De plus, lorsqu'un terrain de la Ville de Strasbourg, de l'Eurométropole de Strasbourg et de l'Œuvre Notre Dame est libéré par l'agriculteur ou l'agricultrice qui part en retraite, un appel à candidature est lancé et des clauses environnementales sont insérées dans le nouveau contrat (interdiction des pesticides de synthèse à minima, plantation de haies lorsque la configuration le permet, priorité donnée aux agriculteurs et agricultrices bio...). 141 ha sont déjà concernés sur l'Eurométropole de Strasbourg.

Partenaire : Chambre d'Agriculture Alsace et Bio en Grand Est



Une démarche de co-construction de Zones d'Activité Agricole

L'Eurométropole de Strasbourg a initié une démarche pionnière dénommée Zones d'Activités Agricoles, par analogie aux Zones d'Aménagement Concertées. Cette démarche concerne aujourd'hui quatre secteurs prioritaires retenus sur la base de la volonté d'y pérenniser l'activité agricole en dépit des intentions passées d'urbanisation. Ces secteurs (Holtzheim, Souffelweyersheim/Hoenheim/Bischheim, Illkirch-Graffenstaden, Strasbourg-Robertsau) seront les incubateurs des nouvelles façons d'accélérer la transition agricole. Ainsi, la démarche ZAA doit permettre de favoriser la co-construction de projets avec les agriculteurs présents sur site ou à venir, en impliquant les habitants, ce dans l'objectif de créer des réservoirs nourriciers. Dans son déroulement, la démarche ZAA peut impliquer de viabiliser les secteurs concernés.

Sur le secteur de Holtzheim, un périmètre de 24ha, précédemment destiné au développement d'une zone d'activité logistique, est ainsi amené à muter progressivement vers des cultures plus immédiatement nourricières et des pratiques agricoles toujours plus respectueuses des ressources. La libération de 5 ha au cœur de ce périmètre a permis, après réalisation par l'Eurométropole de Strasbourg de certains aménagements (accès à l'eau et à l'électricité) pour un budget de 150 000€ ainsi que d'une incontournable modification du PLU, le déploiement d'un projet de maraichage biologique par les Jardins de la Montagne Verte (attributaires d'une partie de ces terrains libres). Ils y produiront plusieurs dizaines de variétés de légumes et une quarantaine de plantes aromatiques et médicinales vendues dans le réseau habituel (particuliers, marchés, grossistes) de cette structure d'insertion sociale et professionnelle. Une partie de ces productions se fera sous les chapelles de 7700 m² montées en 2024 et qui représentent un investissement de près de 700 000€. Afin de favoriser la trame verte locale, les Jardins de la Montagne Verte comptent également installer des ruches et autres dispositifs favorables à la biodiversité.

Partenaires : Chambre d'Agriculture Alsace, Bio en Grand Est, DRAAF Grand Est, les communes concernées et les agriculteurs et agricultrices

Soutenir le développement de l'agriculture biologique

L'Eurométropole de Strasbourg, en partenariat avec Bio en Grand Est et la Chambre d'Agriculture Alsace, accompagne le développement de la production biologique sur son territoire. Il s'agit d'assurer la pérennité et la résilience des fermes bio, notamment via la formation et la sensibilisation des acteurs et actrices, le développement de filières et enfin le déploiement des marchés de valorisation des produits bio régionaux. Entre 2010 et 2023, les surfaces consacrées au bio sont passées de 50 à 330 hectares. L'ambition est par ailleurs de convertir 300ha de surfaces supplémentaires en bio d'ici 2026.

Partenaires : Bio en Grand Est, Chambre d'agriculture Alsace



©Philippe Stirnweiss
pour Strasbourg Eurométropole

START-RSE, un dispositif sur-mesure pour la transition des petites entreprises du territoire !

START-RSE (pour Soutien aux TrAnsitions Responsables du Territoire) est un dispositif de la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg qui accompagne les entreprises et associations de moins de 50 salariés des 33 communes de l'Eurométropole de Strasbourg à prendre en compte les enjeux de RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans leur activité, sur les 5 piliers : environnement, économique, social, territoire et gouvernance.

Le dispositif est décomposé en deux étapes :

- la réalisation d'un état des lieux par l'un des partenaires du dispositif assorti de recommandations concrètes d'actions, sans frais pour le bénéficiaire,
- une aide financière de l'Eurométropole de Strasbourg pour les entreprises qui souhaitent réaliser un investissement sur une première action en lien avec la RSE (subvention correspondant à 50 % de l'investissement, plafonnée à 1 500 €).

Le dispositif, lancé en avril 2022, a déjà permis d'accompagner près de 200 structures dont 15 % d'associations et de financer une cinquantaine de projets d'investissement. Parmi les activités soutenues en matière d'alimentation, citons la mise en place de la collecte des biodéchets, la création de potager, de nouveaux approvisionnements durables...

Partenaires : CRESS, la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers d'Alsace, France Active Alsace et Initiatives durables



Les éco-défis des artisan.e.s

Afin d'accompagner et de valoriser les entreprises artisanales qui agissent pour réduire leur impact environnemental, l'Eurométropole de Strasbourg et la Chambre de Métiers d'Alsace ont lancé en 2022 le label éco-défis. Le projet est mené avec le soutien de l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse. Pour la première année d'engagement, les candidats doivent justifier de la réalisation de 3 actions parmi les 48 proposées. Celles-ci sont regroupées au sein de 6 thématiques : l'eau, l'énergie, les déchets, le choix des produits, les transports et le volet sociétal. Pour conserver le label, les professionnels doivent justifier de la réalisation d'un nouveau défi chaque année. En 2024, 33 lauréats ont été récompensés lors d'une cérémonie, dont 23 lauréats de l'année précédente qui ont mis en place au moins une nouvelle action depuis leur premier engagement. Plusieurs professionnels de l'alimentation figurent parmi les lauréats : Bendorf (brasserie bio), La Cuisine de Demain (préparation de plats bio et locaux à emporter ou à livrer), l'Essentiel chez Raphaël (préparation de plats bio et végétariens à emporter ou à livrer), Mokka (boulangerie-pâtisserie bio) et Pain Noir Pain Blanc (boulangerie bio).

Partenaires : la Chambre de Métiers d'Alsace, l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse

Du côté des partenaires !

Création d'une ferme urbaine maraîchère et pédagogique au Hohberg

L'association Les Cols Verts Strasbourg est née en 2020 et fait partie d'un réseau national qui vise à promouvoir l'agriculture urbaine et l'alimentation durable pour tous et toutes. À Strasbourg, le collectif installe et anime une ferme urbaine maraîchère dans le quartier prioritaire du Hohberg en suivant les principes de non travail des sols et d'agroécologie. La ferme sort de terre depuis l'hiver 2023 grâce à des chantiers participatifs et des ateliers. Elle accueille urbains, urbaines, agriculteurs, agricultrices et naturalistes afin de contribuer à construire une ville plus durable et résiliente. L'association participe également à l'édition locale des 48h de l'agriculture urbaine, un événement qui a lieu chaque printemps.



Projet de jardin dans le Hohberg,
@Les Cols Verts

La Safranière, du safran ultra-local

Safran de Strasbourg a débuté en 2023 la culture de cette épice à Strasbourg même, dans le quartier de la Robertsau. Le principe est simple :

- proposer à la vente directe un produit local qui pour l'heure est en grande partie importé : brut le safran sur son pistil est conditionné en flacons de verre de 0.2 à 0.5g, transformé il est infusé dans des gelées et sirops de fruits ; tous les produits sont vendus localement et en direct ;
- limiter l'empreinte carbone de la chaîne de production : le travail est presque uniquement manuel, le vélo est le mode de transport prioritaire ;
- valoriser toute la plante et limiter les déchets même compostables : les pétales de fleurs après émondage font l'objet de recherches pour un possible usage cosmétique, les restes de fruits deviennent de savoureuses compotes ;

- développer des partenariats avec des entreprises locales : l'approvisionnement en fruits est réalisé auprès d'un producteur du territoire et un laboratoire du Parc d'Innovation investit dans la recherche.

L'activité fait pour l'instant l'objet d'un test de viabilité économique dans le cadre du dispositif Espace Test Agricole. La Ville de Strasbourg a mis le foncier à disposition et la Coopérative d'Activité et d'Emploi Antigone, qui relève de l'économie sociale et solidaire, assure l'hébergement juridique de Safran de Strasbourg avant son immatriculation. Cette période préalable est un moyen de sécuriser le lancement du projet et la montée en puissance de l'activité.



©La Safranière

Une campagne #bioreflexe locale pour valoriser les initiatives bio sur Strasbourg



La campagne #BioRéflexe, lancée par l'Agence BIO et déclinée au local par Bio en Grand Est et l'Eurométropole de Strasbourg, avec le soutien du ministère de l'Agriculture, met en lumière le lien entre agriculture biologique et circuits locaux. À Strasbourg, l'initiative lancée fin 2024 valorise l'ensemble des acteurs et actrices de la bio, de la fourche à la fourchette, à travers des publiereportages, une exposition photo mobile et des portraits diffusés sur les MUPI numériques.

Ces portraits illustrent la diversité des acteurs et actrices locaux (production, transformation, distribution, consommation) et incitent les consommateurs à soutenir l'agriculture biologique sur le territoire.



Les actions à venir !

Lutter contre les risques d'inondation et de coulées d'eaux boueuses

En raison d'événements orageux plus fréquents et plus intenses, mais aussi des particularités paysagères d'une partie du territoire, le territoire de l'Eurométropole de Strasbourg est de plus en plus exposé à des épisodes de coulées d'eaux boueuses et d'inondations. Un risque contre lequel lutte la Ville et Eurométropole de Strasbourg et ses partenaires. Afin de limiter les risques dans les secteurs sensibles, plus de 10 km de dispositifs d'hydraulique douce sont déployés (haies, fascines, bandes enherbées...). Au-delà de ces mesures curatives, des réunions d'assolement concerté sont animées sur les zones concernées ainsi que la sensibilisation à l'adoption de techniques de conservation des sols (non-labour, couverture du sol, allongement des rotations). Ainsi, une réflexion est menée afin de soutenir les techniques agro-écologiques visant à maintenir un sol vivant et permettant non seulement de prévenir l'érosion des sols, mais aussi de promouvoir une agriculture plus résiliente face aux extrêmes climatiques. Enfin, la renaturation de certains cours d'eau permet d'en améliorer la biodiversité et de réguler les écoulements en cas de fortes pluies.

Partenaires: Chambre d'agriculture Alsace, Bureau de Recherche Géologique et Minière, Agence de l'Eau Rhin-Meuse



Préserver la qualité de l'eau et des captages

Pour assurer un approvisionnement en eau potable de qualité et répondre aux enjeux de la transition écologique, de nombreuses actions sont envisagées dans le cadre du Contrat Territorial Eau et Climat entre l'Eurométropole de Strasbourg et l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse pour privilégier des filières agricoles protectrices de la ressource en eau. Bien que caractérisés généralement par des eaux de bonne qualité, certains des 10 captages présents sur le territoire peuvent être concernés par des dégradations de la qualité de l'eau, notamment causées par des produits phytosanitaires. Des dispositifs tels que les paiements pour services environnementaux (PSE), la mise en place de baux ruraux à clause environnementale ou encore l'instauration de mesures compensatoires sont ainsi déployés dans les secteurs concernés. Les PSE représentent une piste de rémunération pour les agriculteurs et agricultrices s'engageant dans des pratiques restaurant ou maintenant des écosystèmes dont la société tire des bénéfices (préservation de la qualité de l'eau mais aussi stockage de carbone, limitation de l'érosion des sols, protection du paysage et de la biodiversité...). Les PSE sont notamment un outil de référence pour encourager les bonnes pratiques environnementales sur les zones sensibles (aire d'alimentation de captage, trame verte et bleue, zone d'érosion...). Déjà 35 agriculteurs et agricultrices sont engagés dans ce dispositif.

Par ailleurs, un travail sur la création de filières à bas niveaux d'intrants à proximité des zones de captage est poursuivi, notamment pour les filières chanvre alimentaire et bâtiment, en partenariat avec la Syndicat des Eaux et de l'Assainissement d'Alsace-Moselle.

Enfin, également en partenariat avec le Syndicat des Eaux et de l'Assainissement d'Alsace-Moselle, l'opportunité de déployer un projet agro-écologique et alimentaire en faveur de la protection de la ressource en eau, inspiré du dispositif Rennais Terres de Sources, est actuellement à l'étude.

Partenaires : Chambre d'agriculture Alsace, Bio en Grand Est, Syndicat des Eaux et de l'Assainissement d'Alsace-Moselle, Agence de l'Eau Rhin-Meuse

Budget spécifique aux PSE : 1 150 000 € sur 5 ans, soit environ 38 000 € par exploitations

EN JEU 5

*Développer notre économie et notre culture :
renforcer nos filières et valoriser nos savoir-faire*

Chiffres clés



L'industrie agroalimentaire est le 1er employeur industriel du territoire avec 1 emploi industriel sur 7 (2019, Tehop)

L'industrie agroalimentaire est aussi le 1er employeur industriel de France



3 % des aliments consommés sur l'aire urbaine de Strasbourg* proviennent de la production sur cette même aire (2017, Utopies).

*composée de 267 communes, dont 265 dans le Bas-Rhin et 2 dans les Vosges
La moyenne pour les 100 plus grandes aires urbaines de France est de 2 %



À la rentrée 2024, les convives des restaurants scolaires du 1er degré à Strasbourg trouveront 50 % de produits bio dans leurs assiettes dont 2/3 d'origine locale

Les objectifs fixés

Tant du point de vue des enjeux climatiques que des enjeux de développement économique et culturel, il est indispensable d'accroître le niveau de coopération alimentaire du territoire. Dans cette perspective, la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg entendent mettre en place les conditions d'une meilleure coopération entre les territoires, du quartier à l'échelle régionale, mais également entre les acteurs et actrices de l'ensemble de la filière alimentaire au sein du Projet alimentaire territorial. Les acteurs et actrices de la transformation et de la distribution, qui relèvent de plus en plus de l'économie sociale et solidaire, constituent le rouage central de cette ambition.

Le Projet alimentaire territorial vise à structurer et développer les filières d'alimentation locales en faisant connaître le patrimoine culinaire et les produits régionaux, en augmentant la demande locale, en favorisant l'approvisionnement local et en optimisant et développant les outils logistiques. La mobilisation des financements disponibles auprès des partenaires (État, collectivités, Banque des Territoires...) fait partie intégrante du champ d'action du Projet alimentaire.

**10 % DE PRODUITS LOCAUX
DANS LES ASSIETTES
SUR L'AIRE URBAINE DE STRASBOURG
D'ICI 2030**

**10 % DES 5 000 STRUCTURES
IMPLIQUÉES DANS LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE DE L'EUROMÉTROPOLE
PARTIES PRENANTES DU PROJET
ALIMENTAIRE TERRITORIAL
D'ICI 2026**

**100 % DE PAIN BIO LOCAL ET
ARTISANAL POUR LES CANTINES
SCOLAIRES
DE STRASBOURG D'ICI 2025**

Les actions en cours !

Les Rendez-vous de l'Alimentation

L'Eurométropole de Strasbourg a lancé ses troisièmes rendez-vous de l'alimentation du 24 mai au 9 juin 2024 sur la thématique "Manger mieux, vivre mieux" : plus de 2 semaines de rencontres, d'ateliers et de débats dédiés à l'alimentation sur le territoire. Plus de 100 partenaires ont été impliqués dans l'organisation de cette édition : associations de sensibilisation, bénévoles de l'aide alimentaire, agriculteurs et agricultrices, restaurateurs et restauratrices, etc. Le profil des partenaires est varié afin de représenter l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire de l'Eurométropole de Strasbourg. 7500 personnes ont pu profiter gratuitement des animations.

Budget : 68 000€

.....

Le Pacte pour une économie locale durable : produire et consommer durablement

Le Pacte pour une économie locale durable, initié en 2020 par l'Eurométropole de Strasbourg, fédère les acteurs et actrices économiques locaux·ales qui s'engagent dans des démarches responsables et de transitions (écologique, sociale, numérique) au bénéfice du territoire et du tissu économique eurométropolitain. Sur le modèle d'une « COP locale » (Conference of the parties), les signataires sont invités chaque année à mesurer les progrès collectifs à l'aide du Baromètre du Pacte et à rehausser leur niveau d'engagement.

Partenaires : plus de 200 signataires en 2024



Aides à l'investissement pour les commerces de proximité

L'Eurométropole de Strasbourg compte plus de 7000 établissements de commerce, artisanat et service, une économie de proximité qui représente plus de 37 000 emplois et une dynamique urbaine et de vie locale indispensable. Depuis 2019, l'Eurométropole de Strasbourg propose une aide à l'investissement pour les commerces de proximité récemment actualisée pour prendre en compte des critères de transition énergétique. Sous condition d'être intégrés dans leur quartier, les commerces peuvent être aidés pour financer des rénovations extérieures ou intérieures, des investissements d'économie d'énergies, de sécurité ou encore des investissements matériels (outils de production, équipements numériques, etc.). L'aide peut atteindre jusqu'à 30 000 €, étant limitée à 30 % ou 50 % des dépenses selon le montant du projet. Plus de 30 commerces de proximité en ont déjà bénéficié, dont 16 boulangeries et 7 restaurants.

Du côté des partenaires !

Les produits alsaciens ont leurs marques



En janvier 2022, l'ARIA Alsace, Alsace qualité et l'ADIRA ont joint leurs efforts de promotion des marques régionales « Savourez l'Alsace » et « Savourez l'Alsace produits du terroir » au travers de la création de l'Association de promotion et de développement des marques agroalimentaires alsaciennes. Cette dernière, soutenue par la Collectivité européenne d'Alsace, vise à renforcer la visibilité et lisibilité des produits et savoir-faire alimentaires alsaciens. Une centaine d'entreprises alsaciennes sont impliquées dans cette démarche et plus de 3 500 références produits utilisent ces marques spécifiques.

Accompagnement des acteurs et actrices économiques dans la transition écologique

La Chambre de Commerce et d'Industrie Alsace Eurométropole, la Chambre de Métiers d'Alsace et les syndicats professionnels accompagnent les acteurs et actrices économiques et les entreprises artisanales dont celles et ceux de l'écosystème alimentaire dans la transition écologique au travers de diagnostics et accompagnements totalement pris en charge sur les thématiques des déchets, de l'approvisionnement ou encore de l'énergie et de l'eau. Parmi les outils mis à disposition des professionnel·les, on retrouve par exemple des guides anti-gaspillage édités par l'UMIH à destination de l'hôtellerie et la restauration.



©Philippe Stirnweiss pour Strasbourg Eurométropole

Le tiers-lieu Kooma

Kooma est un pôle d'alimentation durable qui a ouvert ses portes fin 2023 au cœur de la Krutenau, dans le bâtiment central de la Manufacture des Tabacs. Son objectif : proposer un lieu 100 % bio avec un magasin de productrices et producteurs locaux et une épicerie vrac, des espaces de restauration et un espace d'animations pédagogiques. Le projet est porté par un collectif d'une cinquantaine de membres – des producteurs et productrices en agriculture biologique et des restaurateurs et restauratrices, des associations, des citoyens et citoyennes et la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg. Tous et toutes sont réunies au sein d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) qui place la coopération et la mutualisation entre les associé·es au cœur du projet selon un mode de gouvernance partagée.

Financement complémentaire de l'État dans le cadre du Projet alimentaire territorial : 432 270 €



© Bastien Pietronave / Pokaa

Solibio, la coopérative bio alsacienne engagée pour une alimentation durable et locale

Solibio est une coopérative de producteurs et productrices qui permet de centraliser et structurer l'offre de produits bio alsacienne, tout en garantissant la sécurité sanitaire nécessaire et la traçabilité des produits, avec une logistique efficace.

Créé en 2008 et situé au Marché gare de Strasbourg, Solibio est né de la volonté des producteurs et productrices alsaciens et alsaciennes en agriculture biologique de s'organiser pour fournir la restauration collective. La coopérative compte aujourd'hui 26 membres : les producteurs et productrices, mais aussi l'association Bio en Grand Est qui a accompagné la création de la coopérative, et la société SAPAM qui assure la logistique de celle-ci. Elle dispose d'une offre bio complète : légumes, fruits, viande, pain, produits laitiers et épicerie. 90 % du volume vendu se fait sur les fruits et légumes bruts et prêts à l'emploi en partenariat avec la légumerie Epluch'leg à Geudertheim.

Pour mettre en marché les fruits et légumes estivaux, lorsque les cantines scolaires sont fermées, Solibio s'est également tourné en 2014 vers la distribution en magasin spécialisé bio. En 2022, le chiffre d'affaires était de 2,6M€, généré à 50 % par la restauration collective et à 50 % par les magasins spécialisés bio. Solibio livre ses clients dans toute l'Alsace avec 3 livraisons par semaine.



Le projet Upper Rhine Sustainable Food, « chaînes d'approvisionnement durables »

Le projet Upper Rhine Sustainable Food, financé par INTERREG VI, se déroule de septembre 2024 à août 2027. Son objectif est de renforcer les PME du secteur alimentaire dans la région transfrontalière du Rhin supérieur (France, Allemagne, Suisse) en développant des chaînes d'approvisionnement durables et en favorisant l'offre de repas végétariens dans les cantines et magasins bio. Le projet, porté par l'Université de Strasbourg, implique 29 partenaires, dont la Ville et Eurométropole de Strasbourg et des acteurs de terrain tels que des magasins bio (Biocoop, Beckesepp) et des cantines scolaires.

Le projet comprend plusieurs étapes : analyse des chaînes d'approvisionnement (2024-2025), développement collaboratif de plans d'actions (2025), mise en œuvre des expérimentations (2025-2026) et évaluation des projets pilotes (2027).

Le projet Upper Rhine Sustainable Food incarne une approche intégrée et transfrontalière pour répondre aux défis économiques, environnementaux et sociaux liés à l'alimentation durable dans le Rhin supérieur. Par l'implication d'un large éventail de partenaires, le projet vise à créer un modèle pérenne pour l'introduction des repas végétariens bio dans les cantines et les magasins de détail, tout en renforçant la résilience économique des PME et en réduisant les impacts environnementaux à long terme.

Un événement de lancement a eu lieu en octobre 2024, avec des tables rondes sur les défis de l'introduction des repas végétariens bio. La plateforme de dissémination et un guide de recommandations permettront d'étendre les pratiques au-delà de la région.



Les actions à venir !

Développer le système alimentaire local

Afin de développer la production et la consommation de produits locaux, une étude a été réalisée par l'ADEUS entre fin 2023 et l'année 2024 pour mieux comprendre les flux alimentaires au sein de l'Eurométropole de Strasbourg et avec les territoires voisins, pour ce qui concerne la filière blé - farine - pain. Ainsi, si on constate une hausse de la production de blé dans le Bas-Rhin depuis quelques années (contrairement à la tendance française), la production régionale de farine est en baisse et les boulangers et industriels du territoire ont souvent recours à des produits provenant d'autres régions, alors que la production locale pourrait théoriquement combler les besoins. L'étude, qui s'est prolongée par une rencontre entre l'ensemble des acteurs de la filière fin 2024 à Strasbourg, a permis d'identifier des leviers pour rapprocher consommation alimentaire et production agricole grâce à un travail collectif autour de l'offre disponible et des besoins en matière de stockage, meunerie, conditionnement, transformation et transport. Dès 2025, de nouvelles filières seront à l'étude.



Programme expérimental de pré-incubation et d'émergence de projets d'innovation sociale dans la transition alimentaire

« Potion Merveilleuse : partage ta recette pour un territoire résilient en matière d'alimentation ! » Voilà le nom du nouveau programme expérimental de pré-incubation pour l'émergence de projets d'innovation sociale dans la transition alimentaire qui sera lancé début 2025 par la Ville et Eurométropole de Strasbourg et le Labo des Partenariats. Celui-ci vise à accompagner 3 à 5 projets d'entrepreneuriat social et solidaire (ESS) en lien avec les grandes problématiques du territoire, telles que l'accessibilité à une alimentation saine et durable, la réduction du gaspillage alimentaire et la préservation de l'environnement. Ce programme offre un accompagnement structuré, comprenant des ateliers thématiques, des suivis personnalisés et un parrainage de proximité pour aider les porteurs de projets à transformer leurs idées en solutions concrètes et impactantes. Les objectifs sont de favoriser l'engagement citoyen, d'encourager les initiatives locales et de renforcer l'impact des projets à l'échelle du territoire.

Budget : 31 462 € pour la 1ère année d'expérimentation.

Partenaires : DRAAF Grand Est, DG Trésor, nombreux autres partenaires du Projet Alimentaire Territorial.

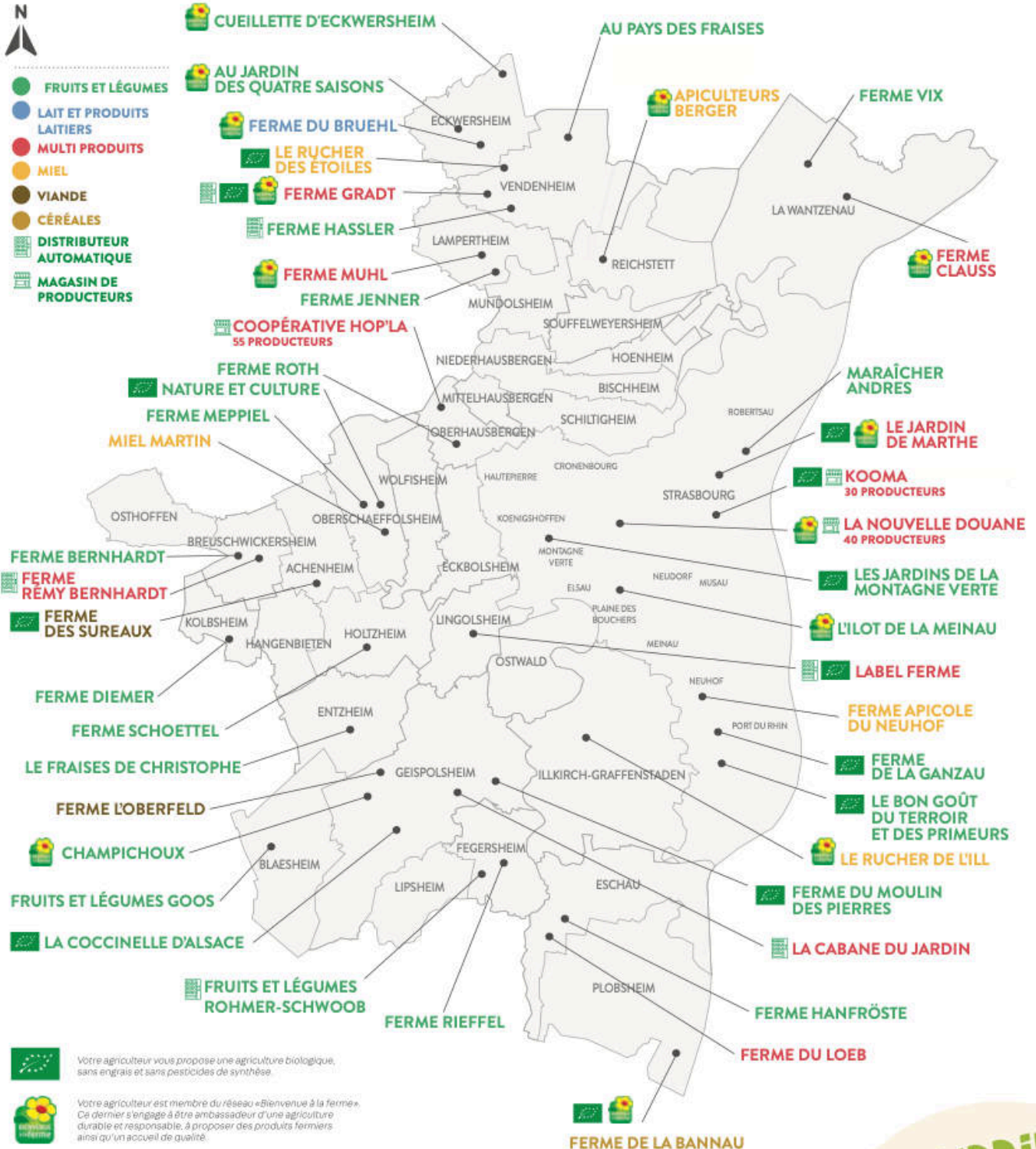


MANGEONS LOCAL

C'EST :
42 PRODUCTEURS
ET 4 MAGASINS DE PRODUCTEURS
QUI PROPOSENT DES PRODUITS LOCAUX
EN VENTE DIRECTE SUR L'EUROMÉTROPOLE



- FRUITS ET LÉGUMES
- LAIT ET PRODUITS LAITIERS
- MULTI PRODUITS
- MIEL
- VIANDE
- CÉRÉALES
- DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
- MAGASIN DE PRODUCTEURS



POUR PLUS
D'INFOS
FLASHEZ !

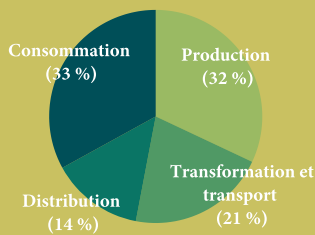
NOURRIR
l'EUROMÉTROPOLE
DE STRASBOURG

EN JEU 6

Ne rien gâcher : réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'économie circulaire

Chiffres clés

10 M de tonnes de déchets alimentaires produits / an (France)



Le gaspillage alimentaire au foyer représente l'équivalent d'1 repas jeté par semaine soit 100 € par habitant·e / an (France)



47 % des habitant·es de l'Eurométropole de Strasbourg achètent régulièrement des produits anti-gaspi* en magasin ou sur des applications mobiles (enquête, 2022)
*sur le point d'être jetés



70 % des habitant·es de l'Eurométropole de Strasbourg bénéficient de la collecte séparée des déchets alimentaires (2024)

Les objectifs fixés

Alors que la précarité alimentaire touche un nombre croissant d'habitants et habitantes de l'Eurométropole de Strasbourg et que la production alimentaire mondiale mais aussi locale est bouleversée par le changement climatique, la perte de biodiversité et les tensions géopolitiques, trop de nourriture est encore gaspillée et ce tout au long de la chaîne alimentaire. 41 % des habitants et habitantes du territoire estiment notamment qu'il est compliqué de trier et valoriser ses déchets alimentaires.

L'orientation principale portée par le Projet alimentaire territorial consiste à se situer le plus possible dans une démarche d'économie circulaire, à chacune des étapes des flux alimentaires. Les partenaires se donnent l'objectif d'agir sur la réduction des déchets à la source en sensibilisant tous les publics tout au long de la filière, de faciliter les dons de denrées alimentaires et d'agir sur le recyclage et le ré-usage, notamment via le traitement des déchets des professionnel·les de la filière alimentaire ou encore la valorisation des bio-déchets par le compostage et la méthanisation.

RÉDUIRE DE 50 %
LA POUBELLE BLEUE*
D'ICI 2030
PAR RAPPORT À 2010

*ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES

1800 BORNES DE COLLECTE
POUR LES DÉCHETS
ALIMENTAIRES D'ICI 2025 (SOIT
1 POUR 300 HABITANT·ES)

LABEL TERRITOIRE ENGAGÉ POUR
LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

4 ÉTOILES ÉCONOMIE CIRCULAIRE
ET GESTION DES DÉCHETS
5 ÉTOILES AIR-CLIMAT-ÉNERGIE
OBTENUES EN 2024

Les actions en cours !

Le tri des déchets alimentaires pour toutes et tous

Depuis 2012, plusieurs dispositifs de l'Eurométropole de Strasbourg ont permis le développement du tri des biodéchets par les ménages : aide de 40 € à l'achat d'un composteur, création de sites de compostage collectif, soutien d'associations de collecte à vélo, etc. Le compostage de proximité ne permettant pas de gérer l'ensemble des déchets alimentaires, une articulation entre compostage de proximité et collecte des biodéchets est à trouver de manière locale avec les acteurs et actrices du territoire afin d'optimiser les pratiques les plus vertueuses.

Depuis 2022, l'Eurométropole de Strasbourg généralise un dispositif de collecte séparée des déchets alimentaires. Des bornes d'apport volontaire sont disposées dans les rues des communes de la métropole à cet effet et des bioseaux sont distribués. Les déchets collectés sont revalorisés : ils permettent la production de biogaz et d'engrais pour l'agriculture grâce à un processus de méthanisation. Fin 2024, ce sont plus de 1200 bornes de collecte qui ont été installées sur 29 communes et 13 quartiers de Strasbourg et qui desservent environ 360 000 habitants soit 70 % de la population de l'Eurométropole de Strasbourg. Les autres communes et quartiers de Strasbourg bénéficieront de la collecte d'ici fin 2025.

Partenaires : ADEME, Maison du Compost

Budget : budget global estimé de 8,3M€ d'investissement (jusqu'à 55 % financé par l'ADEME) et à terme 6M€ de fonctionnement par an.



Et les professionnel·les ? Le tri à la source des biodéchets est obligatoire depuis 2024 pour toutes et tous en France, comme le prévoit la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. L'Eurométropole de Strasbourg et ses partenaires accompagnent les professionnels dans la recherche de solutions pour la collecte de leurs biodéchets.

Partenaires : Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie 67, Chambre de Métiers d'Alsace

Financement des porteurs et porteuses de projets innovants

L'Eurométropole de Strasbourg finance de nombreux projets innovants au travers de plusieurs appels à projet. Les lauréats et lauréates des éditions 2024 sur la thématique de l'alimentation sont :

- Appel à projet "Objectif Zéro Déchet Zéro Gaspillage" : Conscience et Impact Écologique (CIE), la Tente des Glaneurs, les Retoqués, Tunaweza.
Budget : 23 000 €.
- Appel à projet « éducation à l'environnement et éco-citoyenneté » : Conscience et Impact Écologique (CIE), Horizome, VRAC, les Retoqués, les Cols Verts, le Labo des partenariats.
Budget : 29 100 €.
- Appel à projet "compostage et éco-citoyenneté" : Union départementale de la Confédération Syndicale des Familles du Bas-Rhin, Familles d'Illkirch et Les Compostiers du Landsberg.
Budget : 4 800 €
- Plan de relance de l'État : Les Retoqués et Uzaje.
Budget : 154 300 €

L'Eurométropole de Strasbourg apporte par ailleurs un soutien continu à la Chambre de Consommation d'Alsace, à SINE, à Zéro Déchet Strasbourg, à Unis vers Abeilles et à Eco-Manifestation Alsace.

Budget estimé lié à l'alimentation : 74 500 €

Budget total : 285 700 €

Défi Kermesse Zéro déchet

Afin de lutter contre le réchauffement climatique et les déchets plastiques, l'association Zéro Déchet Strasbourg, en partenariat avec l'Eurométropole de Strasbourg, propose depuis 2022 aux établissements scolaires de l'Eurométropole le Défi Kermesse Zéro déchet. Une fois l'école inscrite au défi, les organisateurs et organisatrices reçoivent une session de formation collective (6 sessions de 2 h en présentiel et en visio) et un guide pratique pour les accompagner à mettre en place des actions lors des événements de fin d'année : restauration, vaisselle (éco-cup et système de consigne), décoration à base de produits récupérés, animation, etc. En 2024, 21 écoles se sont lancées dans l'aventure ! L'idée est d'associer festivités et responsabilité. Les enfants sont très sensibles à ces enjeux et ont beaucoup d'idées sur la réduction des déchets, de la consommation d'eau, etc.



Du côté des partenaires !

Vracotaf, commander en ligne des produits locaux en vrac !

Vracotaf est une épicerie de produits en vrac située à Schiltigheim. Les commandes se font en ligne puis elles sont livrées sur les lieux d'activités des salarié.es du territoire. Le dispositif est disponible notamment pour les salarié.es l'Eurométropole de Strasbourg, de Nextmed, du Crédit Mutuel Wacken, de R-CUA ou encore d'Électricité de Strasbourg. De nombreux produits sont proposés dans des contenants consignés récupérés et réutilisés : épicerie salée, sucrée, produits d'hygiène, ménagers, etc. L'objectif est de réduire les déchets mais aussi les déplacements tout en mettant en avant des producteurs et productrices locaux.ales et responsables.

Aux arbres citoyens ! : les cueillettes solidaires

L'association « Aux arbres citoyens ! – Sud Strasbourg » est née en juillet 2022 pour agir contre le gaspillage de fruits dans les jardins et vergers. Elle s'appuie sur des bénévoles pour organiser des cueillettes anti-gaspi chez les habitants et habitantes et proposer les fruits excédentaires à des structures locales qui accompagnent les personnes en précarité alimentaire.

L'association intervient sur Strasbourg ainsi que sur les cantons de Molsheim et Obernai. En 2024, 2450 kg de fruits et 450 kg de légumes ont ainsi été distribués principalement aux Restos du Cœur, au Secours populaire et à la Banque Alimentaire.



Accompagnement des projets de méthanisation et création d'énergie

Dans un contexte marqué par la crise énergétique, la méthanisation, qui permet la dégradation de la matière organique par des micro-organismes, est de plus en plus employée pour produire du biogaz ou du digestat destiné à retourner au sol. La Région Grand Est, la Chambre d'Agriculture Alsace et l'ADEME accompagnent les porteurs et porteuses de projet de méthanisation dans la réalisation d'études de faisabilité, le financement des investissements via un appel à projet et le rachat de l'énergie produite sur plusieurs années.



©canva



Tous au compost! avec La Maison du Compost

L'association La Maison du Compost, créée en 2010, promeut le compostage de proximité sur l'Eurométropole de Strasbourg. Dans le cadre d'une convention pluriannuelle d'objectifs (CPO) signée en 2023 avec l'Eurométropole de Strasbourg, elle mène plusieurs actions de prévention et de gestion de proximité des biodéchets auprès des 33 communes du territoire. En 2023, ces activités incluent l'accompagnement de 131 sites de compostage, dont 14 nouveaux, ainsi que l'animation de 6 ateliers d'initiation au compostage et au vermicompostage. Elle a également sensibilisé le grand public à travers 47 animations et des stands, touchant plus de 1 650 personnes.

L'association travaille avec divers établissements (scolaires, de santé, etc.) pour mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de compostage. Elle fédère aussi un réseau de référents de site et coordonne la livraison de matière carbonée pour les sites de compostage. La Maison du Compost bénéficie d'un financement annuel de 120 000 € et dispose d'une équipe de 3 salariés à temps plein et d'une alternante de la formation BPJEPS Education à l'Environnement vers un Développement Durable. Elle forme aussi des référents, guides et maîtres composteurs.

De nombreuses initiatives en faveur du retour de la consigne

La consigne revient en force en France et en Europe : une bouteille réemployée c'est 75 % d'énergie économisée, 79 % de CO2 en moins et 33 % d'eau sauvée ! Ce sont également des emplois locaux et non délocalisables ! Sur l'Eurométropole de Strasbourg de nombreuses initiatives se développent :

- la carte interactive du zéro déchets dans l'Eurométropole de Strasbourg réalisée par Zéro Déchet Strasbourg : [Carto locale des commerces zéro déchet - Ensemble, portons la démarche zéro déchet zéro gaspillage \(zds.fr\)](#).
- YSE (You Save Earth) est une jeune entreprise qui vend et distribue des boissons collectées auprès de producteurs et productrices du territoire mais aussi livre puis collecte les bouteilles vides auprès des consommateurs et consommatrices. Depuis peu, de l'alimentaire est venu compléter l'offre.
- Le Fourgon propose le même type de service avec une expertise complémentaire dans l'organisation d'événements zéro déchets.
- Uzaje, après 4 ans de croissance et à l'aide de nombreux partenaires (l'Eurométropole de Strasbourg, l'ADEME, la Banque des Territoires, etc.) a ouvert en octobre 2024 le 1er centre européen du réemploi de contenants alimentaires. Ce site est capable de laver chaque jour plusieurs dizaines de milliers de contenants issus de la restauration collective et commerciale, de l'événementiel mais aussi de la boisson et plus largement de l'industrie agroalimentaire. En 2025, il assurera notamment le lavage des contenants consignés que proposera Hop'Lunch, spécialiste de la livraison de repas en entreprise avec 1200 repas livrés chaque jour aux salarié·es Strasbourgeois·es. Les cantines de Strasbourg bénéficieront également du service pour leurs bacs alimentaires.



Tunaweza : de la collecte mobile des fruits à la transformation zéro déchets

Tunaweza (« nous pouvons » en swahili) est une association qui facilite l'intégration des personnes réfugiées à Strasbourg en tissant des liens avec les habitant·es. Depuis 3 ans, la Ville de Strasbourg met à disposition de l'association un verger de près d'un hectare à la Robertsau, où des bénévoles redonnent vie au terrain en se formant à l'arboriculture. Les fêtes de la pomme et de la cerise organisées par l'association sont l'occasion de partager les récoltes, notamment le jus de pomme produit chaque année.

L'association a élargi ses activités avec des cueillettes mobiles de fruits et plantes sauvages autour de Strasbourg et des recettes originales comme les ravioles à l'ail des ours ou la sauce barbecue géorgienne au Tkemali.

Cette année, un partenariat avec l'association Fruits et fleurs d'Illkirch permet à Tunaweza de récupérer la lie de pomme issue de la transformation de 10 000 litres de jus pour en faire des produits comme des gelées et du vinaigre. Sur les 3 mois de la saison, près de 900 litres de produits seront ainsi valorisés.



©Tunaweza

RESSOURCES

- A contre Corps, 2021. Classement malbouffe 2021 : l'impact de la pandémie sur les comportements alimentaires [en ligne]. Disponible sur : <https://acontrecorps.com/nutrition/malbouffe/classement-malbouffe-2021-limpact-de-la-pandemie-sur-les-comportements-alimentaires>
- Agence bio, 2021. Les chiffres clés – données régionales [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>
- AMORCE, 2020. Irrigation: l'agriculture française peut elle réduire fortement sa consommation d'eau? [en ligne]. Disponible sur : <https://amorce.asso.fr/actualite/irrigation-l-agriculture-francaise-peut-elle-reduire-fortement-sa-consommation-d-eau>
- Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques, 2021. Aide alimentaire : une hausse prononcée des volumes distribués par les associations en 2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://drees.solidarites-sante.gouv.fr/communiquede-presse/aide-alimentaire-une-hausse-prononcee-des-volumes-distribues-par-les>
- INSEE, 2017. Les dépenses des ménages en 2017 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4648335?sommaire=4648339#consulter>
- INSEE, 2019. Comparateur de territoires - Intercommunalité-Métropole de Eurométropole de Strasbourg [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=EPCI-246700488>
- INSEE, 2021. L'essentiel sur la pauvreté [en ligne]. Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5759045>
- IPSOS, 2020. Le modèle alimentaire français résiste et se réinvente [en ligne]. Disponible sur : <https://www.ipsos.com/fr-fr/le-modele-alimentaire-francais-resiste-et-se-reinvente>
- Les Greniers d'Abondance, 2022. Outil CRATER – Eurométropole de Strasbourg [en ligne]. Disponible sur : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-246700488>
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020. Agreste – primeur : En 2018, les surfaces des cultures céréalières au plus bas depuis dix ans [en ligne]. Disponible sur : <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Pri2005/Primeur%202020-5%20SAA.pdf>
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020. Fiche territoriale synthétique RA 2020 « Eurométropole de Strasbourg » [en ligne]. Disponible sur : https://draaf.grand.est.agriculture.gouv.fr/IMG/html/fts_ra2020_eurometropole_de_strasbourg_cle87ab81.html
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020. Recensement agricole 2020 [en ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/les-chiffres-definitifs-et-detaillies-du-recensement-agricole-2020>
- Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, 2021. La santé des enfants en grande section de maternelle [en ligne]. Disponible sur : <https://www.education.gouv.fr/la-sante-des-enfants-en-grande-section-de-maternelle-8444>
- Observatoire des territoires, 2011. Prélèvements en eau (agriculture) [en ligne]. Disponible sur : <https://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/prelevements-en-eau-agriculture>
- SCOT de la Région de Strasbourg, 2019. SCOT [en ligne]. Disponible sur : <https://www.scoters.org/>
- Solagro, 2018. Haute Valeur Naturelle [en ligne]. Disponible sur : <https://solagro.org/nos-domaines-d-intervention/agroecologie/haute-valeur-naturelle>
- Terre de Liens, FNAB et BASIC, 2022. Outil PARCEL [en ligne]. Disponible sur : <https://parcel-app.org/>
- Ville de Strasbourg, 2017. Prenons l'air dans les espaces verts [en ligne]. Disponible sur : <https://www.strasbourg.eu/espaces-verts>

SUIVEZ LES ACTUALITÉS DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL!

www.strasbourg.eu/alimentation
alimentation@strasbourg.eu

Un document réalisé
par Let's Food pour
l'Eurométropole de
Strasbourg - novembre 2024

