



# PROCÈS-VERBAL

—

**SÉANCE PLÉNIÈRE  
DU 30 MAI 2024**

# SOMMAIRE

<b>OUVERTURE DE SÉANCE .....</b>	<b>3</b>
<b>UNE AGRICULTURE ET UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLES POUR TOUS</b>	<b>5</b>
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>26</b>

**Le Conseil de développement de la Métropole européenne de Lille s'est réuni en séance plénière à Chaud-Bouillon, Fives-CAIL, le jeudi 30 mai 2024, sous la présidence de Madame Béatrice AUXENT.**

## **OUVERTURE DE SÉANCE**

### **Monsieur Nicolas LESCIEUX**

Bienvenue à tous.

Nicolas LESCIEUX, je suis le responsable de cette grande halle gourmande.

Un petit mot d'introduction rapide, pour vous remettre dans le contexte, pour savoir, ce soir, où vous allez faire votre séance plénière. Je remercie les personnes qui ont choisi le lieu pour le faire. Je ne sais pas qui était déjà venu sur le site, connaissait le site de Fives-CAIL, de manière générale ? Qui était déjà venu ici ? Ah, quand même ! Cela me fait plaisir. Merci. Vous êtes sur le site de Fives-CAIL, qui a 250 ans d'histoire, puisque c'est l'histoire de la Révolution industrielle, que nous voyons ici, dans ces grandes halles, que nous avons eu la chance de pouvoir conserver pour venir intégrer ce projet Chaud bouillon.

Durant deux siècles et demi, l'usine de Fives a construit des grandes locomotives, des grands ensembles qui partaient à travers le monde pour équiper le monde entier en rails, pour voir l'essor d'une nouvelle économie qui se dessinait. Malheureusement, comme beaucoup de grandes usines et de grands sites mondiaux comme celui-là, cela a fermé dans les années 1980. Depuis 25 ans, c'était une friche, que la ville de Lille a choisi de rénover à travers un projet européen, qui a été lancé en 2014, qui s'appelle TESTING FIVES. L'idée était de se dire : puisque ce lieu a connu, pendant deux siècles et demi, une révolution industrielle, qui s'est arrêtée entre la deuxième et la troisième révolution industrielle, participons à cette troisième révolution ici et sur une thématique qui rassemble les habitants, les professionnels, et le monde entier, la nourriture, en lançant un projet dédié à l'alimentation durable.

Chaud bouillon, c'est un projet qui a été porté, initialement, par la Mairie de Lille, qui a répondu à ce projet européen, qui a été élu, et qui, forcément, après, a mis du temps entre l'aménagement qui est réalisé, aujourd'hui, et le fait de trouver les porteurs de projets capables de monter quelque chose dans un écosystème aussi riche.

Il y a quatre briques : une, que certains d'entre vous ont pu aller voir tout à l'heure, qui est la ferme urbaine, puisque l'idée, c'est, dans l'alimentation durable de demain, de se dire, et cela fait partie de vos sujets du soir : comment nous mangeons, au final, dans une Métropole comme la Métropole lilloise, dans dix ans, dans 15 ans, dans 20 ans ? Essayer de dessiner, ici, dans un lieu à la fois complexe et festif, cela, ensemble, et de tester des choses ensemble. La ferme urbaine est déjà un premier échelon.

Au premier étage, juste derrière vous, vous avez la cuisine commune, qui est portée par une association qui s'appelle Les Sens du goût et par le CCAS de la ville de Lille, qui fait de l'éducation au bien manger pour les associations, pour les habitants. C'est un lieu qui est très ouvert sur le quartier, naturellement. Eux, depuis 2019, ont commencé ce travail. Ils se sont installés dans ce bâtiment, ici, en 2021, en même temps que l'incubateur A Table citoyens, qui accompagne, tous les ans, 12 projets dédiés à l'alimentation et à l'alimentation durable, de manière générale, et qui, aujourd'hui, accueille également un traiteur solidaire, qui fait de la récupération d'invendus alimentaires pour les transformer en repas pour les centres d'hébergement d'urgence et pour plusieurs petites structures de solidarité métropolitaine.

Ce projet est lancé depuis longtemps. Il est actif, sur certaines briques, depuis 2019. Depuis le 20 mars dernier, la dernière brique, qui est portée par une entreprise qui s'appelle Petite lune, qui est également une structure de l'économie sociale et solidaire, que je représente, ce soir, avec mon rôle d'animateur général, et qui a la volonté d'avoir un grand lieu, qui soit à la fois une halle gourmande, festive, parce que nous considérons qu'une transition doit être faite avec des mots positifs et avec un allant d'ensemble plutôt que d'avoir, à l'inverse, des injonctions pour pouvoir évoluer et bouger. Nous allons essayer de le porter de cette manière-là, avec six restaurations qui se sont engagés, quelques noms, que vous connaissez, sûrement, sur la place lilloise, depuis quelques années, qui sont déjà dans cette mouvance-là. Des plus jeunes, avec Thomas et Quentin, avec les deux comptoirs qui sont les plus proches de nous, ici, qui sont sortis de l'incubateur ou qui y entrent, cette année, pour accompagner le projet.

C'est un écosystème où le but est de laisser la place à la fois à des initiatives que nous allons porter, bien évidemment, laisser la place aux restaurateurs, pour que, eux, s'engagent dans cette transition alimentaire, laisser la place autres acteurs. Je suis content, encore une fois, ce soir, que cela puisse se faire pour vous, de venir porter un discours et de venir témoigner aussi de vos travaux pour que nous nous en inspirions, pour que nous nous en nourrissions, pour continuer, nous, à faire évoluer notre réflexion.

Aujourd'hui, il y a une grande question, pour moi, qui suis là depuis quelques semaines à peine : c'est quoi la transition alimentaire, et vers quoi nous devons aller exactement pour pouvoir accompagner tout le monde ?

Ici, nous essaierons d'avoir une vision à la fois lointaine et une politique des petits pas, pour tester plein de petites choses ensemble. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues.

Vous allez voir, ce soir. Vous allez avoir la chance d'écouter, déjà, tout ce qui va se passer sur scène, de participer, et puis, après, de prendre un petit moment de vie dans cette halle. Il y a beaucoup de monde qui y passe, avec des horizons différents. Nous avons une envie et un besoin d'avoir de la mixité dans tous les sens du terme, intergénérationnelle et sociale, pour que tout le monde puisse participer à ce projet. C'est aussi cela, la clé de la réussite. Il y a un mot qui, pour nous, est déterminant dans l'alimentation durable, c'est l'accessibilité à tous les niveaux, pour que la « bonne nourriture », la nourriture saine puisse être accessible à toutes et tous. Nous participons, à notre échelle, à ce projet-là. Vous allez découvrir tout cela, ce soir. Je vous laisse participer à vos travaux.

Merci beaucoup, encore une fois, à vous d'être ici. Bonne soirée.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Vous savez que, à chaque plénière maintenant, et cela fait la troisième fois, nous choisissons un lieu significatif par rapport à la thématique.

Nous remercions vraiment beaucoup Chaud bouillon, parce que, vous l'avez compris, cela fait très peu de temps qu'ils sont ouverts. Pour autant, ils ont un grand succès. Longue vie à ce lieu.

Première chose, je vais excuser Madame Hélène MOENECLAËY, Vice-Présidente dont la délégation comprend notre Conseil de développement. D'habitude, elle est toujours là. La mort dans l'âme, elle ne peut pas être avec nous ce soir. Elle accueille une délégation d'Ukraine.

Nous accueillons, à chaque fois aussi, le Vice-président de la thématique traitée. C'est Jean-François LEGRAND qui est avec nous, qui a déjà eu l'occasion d'échanger avec le groupe de travail via ses animateurs et qui va nous écouter et réagir, mais, tout de suite, introduire. Comment vous sentez-vous, aujourd'hui et dans ce lieu ?

# UNE AGRICULTURE ET UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLES POUR TOUS

## **Monsieur Jean-François LEGRAND**

Ecoutez, je me sens bien.

D'abord, bonjour à toutes et à tous et merci pour invitation. Merci également pour l'auto-saisine que vous avez faite auprès de la Métropole, notamment au sujet de ces questions alimentaires et questions agricoles. C'est un sujet qui devient central, et c'est un enjeu fort, d'ailleurs, du mandat de la Métropole européenne de Lille.

J'avoue avoir été impressionné à la lecture du document que vous avez produit. Je le dis sans forfanterie, puisque je l'ai lu de façon très sérieuse. C'est tant sur le constat qui est fait, que nous partageons assez souvent, d'ailleurs, sur notre agriculture et sur la qualité alimentaire de la métropole, mais également sur les propositions, parce que c'est riche aussi de propositions et de recommandations également.

Je ne vais pas être plus long à cet instant de la soirée, parce que je pense que le plus intéressant est de vous écouter. C'est le pourquoi de ma présence, aujourd'hui, de répondre à vos éventuels questionnements, bien évidemment. Je reviendrai, certainement, en fin de séance, pour la conclusion.

Merci beaucoup.

Cela a été dit, mais je le répète : c'est un lieu emblématique, et je pense qu'il est extrêmement bien choisi pour parler d'alimentation, ici, dans cette halle de Chaud bouillon, où nous parlons d'innovation alimentaire. Nous parlons, effectivement, d'agriculture urbaine. Nous sommes au cœur du sujet. Faisons-nous plaisir, ce soir.

## **Madame Béatrice AUXENT**

Merci à vous.

Quand nous lançons un sujet d'auto-saisine comme cela, nous nous disons : oui, cela fait sens de parler d'agriculture et d'alimentation. C'est un sujet extrêmement vaste, parce qu'il y a les 2 sujets et les relations entre ces deux sujets-là.

Vous avez traité toute cette richesse et cette complexité en même temps, donc bravo aux animateurs et bravo aux membres du groupe de travail qui peuvent peut-être lever leur main. Il y a aussi, je le sais, des personnes qui ont été auditionnées, dans la salle, et qui viennent voir le résultat de ce travail. Dans les personnes auditionnées, il y en aura trois qui viendront, tout à l'heure, faire une petite table ronde. C'est aussi un format que nous avons fait depuis 3 séances. Cela fonctionne bien. Donc, nous refaisons cela.

Il y a des choses, sur l'écran, qui vont passer, mais il y a aussi Véronique et Philippe qui vont prendre la parole. Je vous la donne.

## **Madame Véronique LEROUX**

Bonsoir à toutes et à tous.

Je voulais aussi remercier Yves D'Hau DEcuypère, qui est présent dans la salle et qui a coanimé le groupe de travail jusqu'en septembre 2023. Je voulais remercier tous les membres du groupe de travail agriculture et animation. Si vous pouvez vous lever, pour que nous puissions mieux vous voir. Nous avons débattu ensemble pendant de longues heures, de façon passionnée et passionnante. Je voulais aussi remercier l'équipe d'appui, Sophie GAULTIER, Sophie BOSSE, et Naima SENAICI qui nous ont accompagné à toutes les étapes de la contribution. Un grand merci à vous.

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

Alors, peut-être un peu d'histoire sur la constitution de ce groupe. C'est une plénière de novembre 2022, qui a débouché sur le choix d'un certain nombre de thèmes, dont ce thème agriculture et alimentation, sur lequel le Conseil de développement s'est autosaisi. Donc, c'est un thème très vaste. Nous avons dû faire des choix, parce que, effectivement, nous nous sommes rendus compte que la MEL a déjà fait beaucoup d'actions dans ce domaine-là : par exemple, elle a adopté, en 2016, une stratégie agricole et alimentaire métropolitaine, qui a ensuite, en 2019, débouché sur un projet alimentaire territorial.

Ce sont vraiment les aspects institutionnels, mais il y a plein d'actions que la MEL a mises en place pour développer ces activités, dans une logique de développement durable. Donc, nous avons essayé de le traiter avec une approche citoyenne. Alors, nous n'avons pas pu tout traiter, parce que, évidemment, il y a certains sujets que nous avons dû éluder par manque de temps : par exemple, l'élevage, nous ne l'avons pas traité. Nous sommes restés sur l'agriculture, principalement, et l'alimentation, bien sûr, et le lien entre les deux. Nous avons essayé, surtout, de porter une parole citoyenne, pour améliorer la santé et intégrer des personnes vulnérables, dans un système agricole et alimentaire organisé et sécurisé, et, surtout, coordonné.

Peut-être quelques mots sur les auditions que nous avons pu faire.

### **Madame Véronique LEROUX**

Oui, tout à fait, nous avons fait pas mal d'auditions : une vingtaine. Il y a trois personnes présentes, ici, dans la salle, que nous écouterons. Ce sont des auditions qui ont été très inspirantes, et qui nous ont été vraiment très profitables à notre groupe de travail. Vous les voyez, là. Vous en connaissez certains, mais nous pouvons en citer quelques-uns : l'institut Pasteur de Lille, Générations futures, le réseau ANDES, Terres de liens. Ce sont des personnes vraiment très inspirantes.

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

À partir de toutes ces auditions, qui se sont déroulées entre avril 2023 et mars 2024, donc quasiment pendant un an, nous avons accumulé un certain nombre d'informations très riches, qui nous ont permis de déboucher sur des constats et des enjeux, que nous avons pu mettre en avant. Ensuite, bien sûr, nous avons débouché sur des recommandations.

Alors, quels sont, d'abord, les constats que nous faisons ? Tout d'abord, le foncier. C'est une question importante pour l'agriculture. La MEL est, évidemment, une métropole agricole, avec 44 % du territoire qui sont consacrés à l'agriculture. Les deux tiers de cette surface sont occupés par des grandes cultures : c'est-à-dire des céréales, des pommes de terre, des betteraves, par exemple. Donc, le reste étant occupé par des prairies, de l'élevage, et aussi par de l'activité maraîchère.

La rareté du foncier et sa fragilité ont, bien sûr, été constatées au fil des différents Plans Locaux d'Urbanisme Intercommunaux. Actuellement, nous sommes en train de déboucher sur l'adoption du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal numéro trois, le PLU 3. Ce PLU 3 s'est donné pour objectif, à partir d'une négociation avec l'ensemble des parties prenantes, y compris les agriculteurs, de

maîtriser l'étalement urbain et d'adopter une trajectoire, zéro artificialisation nette des sols à l'horizon 2050. C'est une contrainte nationale qui s'impose à tous les territoires.

Nous avons, par exemple, pu constater que, entre 2013 et 2018, l'artificialisation a été assez rapide, puisque c'est l'équivalent de neuf terrains de football par mois qui ont été artificialisés sur le territoire de la MEL. Ce sont des données qui nous viennent du Calculateur pour résilience alimentaires des territoires (CRATer).

Il y a également un problème de prix du foncier. Le foncier est rare, donc il est cher sur la MEL. Il est d'autant plus rare et cher qu'il y a une situation frontalière : les Belges sont intéressés par les terres assez fertiles des Hauts-de-France, beaucoup de propriétaires terriens belges achètent des terres dans le département du Nord, dans la MEL, notamment. Ensuite, ils cultivent, notamment des pommes de terre. Ce qui fait que cela augmente encore la rareté du foncier pour les exploitants de notre territoire.

### **Madame Véronique LEROUX**

Dans les pratiques agricoles, les défis environnementaux sont très importants. L'agriculture et le dérèglement climatique sont étroitement liés. L'agriculture apparaît comme le deuxième poste d'émissions de gaz à effet de serre. Pour réduire ces émissions de gaz à effet de serre, il y a plusieurs enjeux : il y a un enjeu de préservation du sol et de l'eau. Comment pouvons-nous faire ? Nous pouvons adopter des techniques agricoles alternatives, comme, par exemple, l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée, l'agroforesterie. Nous nous dirigeons donc vers une agroécologie pour préserver l'environnement. Nous pouvons aussi développer des énergies alternatives, comme la méthanisation ou l'agrivoltaïsme. Bien sûr, nous devons changer nos habitudes alimentaires.

Nous le savons tous, la profession agricole est en crise. La tendance est toujours à la diminution du nombre d'exploitations dans la MEL. Le métier d'agriculteur, c'est un métier passion, c'est aussi un mode de vie ; mais, malheureusement, il reste peu attractif, parce qu'il y a un problème de rémunération qui n'est pas à la hauteur. L'agriculteur doit toujours s'adapter, s'adapter à des aléas climatiques qui sont de plus en plus importants. S'adapter et se renouveler. Se renouveler, cela veut dire quoi ? Cela veut dire se former à une diversification des cultures, et notamment à l'agriculture biologique, et aussi se diriger vers une pluriactivité, qui procure une sécurité en termes de revenus ; c'est-à-dire, par exemple, tenir des fermes pédagogiques, des gîtes, des pensions.

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

Enfin, nous avons mis en avant un enjeu majeur de santé publique, qui se pose à différents niveaux. Tout d'abord, en ce qui concerne l'équilibre alimentaire, nous constatons des déséquilibres alimentaires croissants dans la population, notamment celle de la MEL, évidemment. Tout cela est lié, bien sûr, au développement de la restauration rapide. Nous avons pu voir, récemment, dans les informations nationales que les fast-foods sont en train de progresser très rapidement dans toutes les couches de la population. Cela se traduit par des habitudes alimentaires que nous transférons à domicile. Donc, les jeunes ménages, de plus en plus, n'ont pas le temps de faire à manger. Donc, ils mangent dans les fast-foods. Ce sont des repas très rapides, avec très peu de fruits et légumes. Une statistique nous a vraiment interpellés, une statistique dans le mémo agricole et alimentaire de la MEL. Cette statistique vient, d'ailleurs, de l'ARS, l'Agence régionale de santé : 79 % des habitants de la MEL mangent au moins une fois par jour de la viande. Pour ce qui concerne les légumes, c'est seulement 10 %. Vous voyez donc où nous en sommes en termes de partage de l'alimentation. Tout cela, bien sûr, avec les fast-foods, où nous mangeons beaucoup de viande, de sucre, de sel, de graisse. Cela pose vraiment un problème de santé publique, qui est croissant ; d'autant plus que nous constatons que l'achat de fruits et légumes par les ménages est toujours en diminution, et encore plus en diminution dans la MEL, en tout cas encore plus dans les Hauts-de-France, que dans le reste de la France.

Il y a également un problème de santé, un problème de qualité alimentaire, qui est lié, d'abord, au fait qu'il y a des additifs dans un certain nombre de préparations que nous achetons, des préparations toutes faites, donc des plats hyper élaborés.

Il y a également un problème de résidus de pesticides, qui sont présents dans beaucoup de produits, qu'ils soient frais ou qu'ils soient préparés. La MEL est, d'ailleurs, en termes de présence de ces produits phytosanitaires, plutôt au-dessus de la moyenne nationale. Donc, la MEL devra faire un effort pour essayer de faire baisser l'usage de ces produits sur son territoire.

Enfin, il y a une dimension pauvreté et précarité, avec un taux de pauvreté sur la MEL qui est plus fort que sur le reste du territoire national. Donc, évidemment, cela débouche sur des problèmes d'équilibre alimentaire, des problèmes de précarité alimentaire.

Parmi les enjeux que nous avons pu distinguer, après avoir fait ces constats, c'est qu'il y a toujours un enjeu qui consiste à essayer de garder le cap vers le bio. Alors, le bio est en crise. Il nous a été dit, depuis deux ans, que le bio est en chute libre, que c'est un type d'alimentation qui est réservée à une population plutôt aisée, et que, finalement, avec les problèmes d'inflation, à la suite de la crise sanitaire, de plus en plus de personnes se détournent du bio. Alors, ce n'est pas seulement un problème de revenus. Ce sont des arbitrages financiers qui sont faits par les ménages, qui préfèrent, souvent, garder un véhicule luxueux ou garder un budget pour leurs vacances, et qui, de ce fait là, font un arbitrage pour dépenser moins en matière d'alimentation. Nous estimons que, le bio, c'est une crise conjoncturelle, et que cela doit rester un objectif à long terme. D'ailleurs, la plupart des institutions qui travaillent sur l'agriculture et l'alimentation continuent de croire au bio ; qu'il s'agisse de la Région, par exemple, qui a adopté un plan bio à horizon 2027. Il y a également la MEL qui continue à y croire et qui continue à soutenir le bio. C'est une action importante, par exemple avec la mise en place d'une zone maraîchère à Wavrin depuis quelques années, qui fonctionne avec de jeunes agriculteurs bio en culture maraîchère. Il faut dire que, sur la MEL, il y a du travail, parce que seulement 1,8 % de la surface agricole utile est en bio, alors que la moyenne nationale est de 10 %. Vous voyez donc qu'il y a encore beaucoup de travail à faire pour que la MEL ait une agriculture qui soit à la hauteur de ce qu'il se passe dans le reste du pays, et même que nous allions plus loin si c'est possible.

### **Madame Véronique LEROUX**

Alors, nous avons noté un enjeu d'importance : la proximité agriculteurs-habitants et les circuits courts. En effet, il faut renforcer les liens sociaux, pour une reconnexion des citoyens avec le vivant. Pour cela, il y a un enjeu de projet d'agriculture urbaine, qui doit s'enraciner dans nos villes. C'est vrai que, là, nous avons eu la chance de visiter une ferme urbaine. C'est important pour, justement, reconnecter le citoyen avec le vivant. Pareil, au niveau des circuits courts, nous avons eu la chance d'auditionner le réseau ANDES, le groupement d'achats El cagette de Roubaix, et aussi le supermarché coopératif Super quinquin. Tous ces lieux, ce sont des lieux où nous pouvons être nourris, mais ce sont aussi des lieux d'échanges, où nous avons donc des informations et des échanges sur les produits agricoles. C'est se nourrir, mais c'est aussi tisser des liens : ce qui est très important. Nous pouvons aussi citer le site EURALIMENTAIRE, qui est au MIN de Lomme, qui a été lancé en 2016 par la MEL, qui, outre sa vocation traditionnelle d'alimentation en produits frais, légumes, et fruits, a créé un département pour les porteurs de projets et start-up en produits alimentaires innovants. Nous pouvons citer, par exemple, les protéines alternatives à la viande.

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

Enfin, pour terminer sur les enjeux, la précarité alimentaire, qui, sur le territoire de la MEL, est un problème dont l'importance s'est accrue suite à la crise sanitaire, touche des populations nouvelles, de plus en plus exposées à cette précarité, et notamment les étudiants.

Une étude de l'Agence de Développement et d'Urbanisme de Lille Métropole, réalisée en 2022 et 2023, a permis de prendre la mesure de cette crise sanitaire et de son impact sur la précarité alimentaire du territoire. Alors, heureusement, le constat qui est fait par l'Agence de Développement et d'Urbanisme, fait que le territoire reste, finalement, résilient par rapport à ces questions-là, relativement résilient. Cela ne veut pas dire qu'il ne faut rien faire, parce que, évidemment, le problème reste d'actualité ; d'autant plus que, cette précarité, elle n'est pas seulement un problème de revenus, c'est également un problème de pratiques alimentaires, qui débouche sur des problèmes de santé. Donc, il y a beaucoup à faire pour aider ces personnes et pour les former à de nouvelles pratiques alimentaires.

Évidemment, sur le territoire de la MEL, cette agilité du territoire s'est traduite par la mobilisation de 117 associations en 250 points de distribution alimentaire ; et, notamment, bien sûr, dans ce circuit, nous retrouvons les épiceries solidaires.

Cette précarité doit nous faire réfléchir à ce que nous pourrions faire sur le long terme. Nous avons proposé de réfléchir à une sécurité sociale de l'alimentation ; c'est-à-dire, finalement, un droit à l'alimentation pour tous, qui se traduirait, financièrement, pour l'ensemble de la population. Cette sécurité sociale de l'alimentation est déjà testée dans quelques villes en France, notamment à Montpellier et à Bordeaux.

Pour le moment, nous avons fini sur cette première partie consacrée aux constats et aux enjeux.

Avant de vous présenter nos recommandations, nous avons donc prévu une table ronde, qui va donc lancer le débat, avant de conclure par nos recommandations, et après, bien sûr, par un débat avec la salle.

### **Madame Béatrice AUXENT**

La réaction aussi de Jean-François LEGRAND.

J'invite à venir sur la scène : Anne MACOU-LESCIEUX, Rémi VERSTRAETE, et Laure DEPLANQUE.

Dans un premier temps, je vais vous demander, chacun, de vous présenter, relativement rapidement. Après, je vous poserai deux questions, et vous y répondrez, chacun et chacune, de là où vous êtes, de vos expériences, et de vos connaissances. Anne, peut-être, tu te présentes.

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Bonjour à tous.

Je coordonne, aujourd'hui, le projet d'El Cagette sur Roubaix. Nous sommes nés d'un groupement de citoyens, qui animait des cafés citoyens dans les quartiers. L'idée, c'était de dire comment nous pouvons être citoyens et acteurs de notre santé. Nous sommes partis de quatre constats : l'alimentation est un enjeu important pour les familles arrivées. Nous n'avons pas toujours accès au bio, parce qu'il y a une offre bien insuffisante, le bio étant une réponse possible. Le bio, ce n'est pas pour nous, c'est pour les bobos et c'est trop cher. La question du travail : nous voyons bien que ce sont des ouvriers, qui sont, souvent, mal rémunérés pour que nous ayons des tomates à Noël. Comment nous pouvons faire pour essayer de, justement, retrouver ces liens avec le monde agricole, être acteurs de notre alimentation, retrouver du pouvoir sur cet acte de consommer ?

### **Madame Béatrice AUXENT**

Voilà donc un échelon de la chaîne qui est la distribution, mais de manière coopérative.

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Nous avons fait le choix de rester en association, nous ne sommes pas une coopérative.

Nous sommes, aujourd'hui, à 500 familles adhérentes.

### **Madame Béatrice AUXENT**

C'est un mode coopératif, sans avoir le statut.

### **Madame MACOU-LESCIEUX**

Avec une contribution qui est demandée à chacun, c'est-à-dire que les personnes sont invitées à participer selon leurs possibilités, que ce soit en temps et en compétences, et en essayant de prendre en compte aussi la diversité des formes d'engagement, aujourd'hui, puisque nous ne nous engageons plus, aujourd'hui, comme nous nous engageons peut-être avant dans le monde associatif.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Merci.

Alors, Laure DEPLANQUE, maraîchère à Wavrin, pas dans l'incubateur, pas directement. Vous allez vous présenter.

### **Madame Laure DEPLANQUE**

Bonjour à tous. Laure DEPLANQUE, maraîchère à Wavrin. Je vous remercie aussi pour l'invitation.

Je me suis installée depuis 2021. C'est une reconversion professionnelle. J'ai repris l'exploitation agricole familiale. Il n'y avait pas de repreneur pour la ferme. Donc, c'était un choix à faire : laisser partir un bel outil de travail ou alors reprendre et maintenir une activité. Donc, j'ai tout arrêté, après 10 ans d'activité en comptabilité : rien à voir. Je me suis reformée pendant un an. Suite à cela, après, j'ai repris l'exploitation. Mon papa, lui, travaillait plutôt en coopérative. Moi, j'ai plutôt fait le choix de faire de la vente directe, donc du circuit court. Nous produisons quasi l'entièreté de nos légumes, à la ferme, pour les revendre en direct aux consommateurs.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Merci.

Et puis, Rémi VERSTRAETE, directeur de l'incubateur Eurasant au sein d'Euralimentaire.

Nous avons déjà parlé du pôle d'excellence Euralimentaire, peut-être un peu plus sur votre rôle.

### **Monsieur Rémi VERSTRAETE**

Merci. Merci pour l'invitation.

Le site d'excellence EURALIMENTAIRE est centré sur le MIN de Lomme. Il est coanimé par la Société d'Economie Mixte EURALIMENTAIRE. Eurasant y a créé son incubateur en 2016 pour accompagner les entrepreneurs qui innovent dans le système alimentaire au global. Aujourd'hui, nous avons accompagné à peu près 120 projets. Cela a donné naissance à plusieurs entreprises et

à un certain nombre d'emplois : 245. Nous avons permis de lever à peu près 20 millions d'euros pour ces start-ups.

L'idée, c'est d'accompagner les personnes avec différents dispositifs et toutes les équipes mutualisées avec d'autres incubateurs, ceux d'Eurasanté (ex : Eurasenior), pour leur donner les moyens de démontrer que leur innovation a une place sur le marché, donc participer à la transition alimentaire en mettant des produits ou des nouvelles façons d'en commercialiser sur le marché, puisque nous sommes convaincus qu'il faut de l'innovation pour accompagner cette transition et ce changement.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Merci.

Donc, trois facettes de cette thématique agriculture et alimentation. Justement, pour aller plus loin sur les passerelles entre ces deux sujets, agriculture et alimentation, j'ai envie de vous demander d'approfondir, justement, ce lien possible entre agriculteur et citoyen-mangeur. Chacun, là où vous êtes, comment vous voyez cette passerelle ? Donc, les relations directes, les relations indirectes ?

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Nous sommes nés de rencontres un peu fortuites, avec des producteurs qui sont venus nous voir, que nous avons rencontrés. L'idée, c'est que nous nous organisons. Les adhérents sont référents des produits et ont donc toujours un lien. Les producteurs ont toujours, normalement, un référent en face. Ces liens, nous essayons de les entretenir, parce que, finalement, nous nous appelons beaucoup au téléphone. Nous nous parlons. Nous pouvons raconter aux personnes ce qu'il se passe actuellement. Ce n'est pas simple au niveau des approvisionnements : pourquoi nous n'avons pas tel produit par exemple ? Il y a tout ce travail de mise en lien entre la réalité de ce que nous en comprenons et de ce que les personnes vont trouver en magasin et avoir dans leur assiette. Je trouve que c'est très important.

Il y a des bénévoles qui vont chercher les livraisons, il y a des producteurs qui livrent aussi. C'est toujours des occasions d'échanges.

Nous essayons aussi d'animer des temps, sans que cela prenne trop d'énergie, parce que je pense que les producteurs ont aussi beaucoup de travail aux champs. Nous sommes aussi là pour relayer la distribution, mais nous essayons d'animer des cinés-débats, tout récemment par exemple « La théorie du boxeur ». Nous avons eu la Confédération paysanne, qui est venue à deux reprises cette année, pour essayer de nous permettre de mieux comprendre ces questions agricoles, etc. Nous avons pu animer un temps comme cela sur Roubaix.

Nous essayons aussi d'avoir, de temps en temps, des dégustations ; en tout cas, la présence, lors d'une livraison, d'un maraîcher ou autre. Hier, c'est un vigneron qui est venu nous parler de ses produits. Je crois que c'est vraiment cela qui change complètement le regard. Cela fait aussi partie, finalement, d'une formation des bénévoles, qui sont aussi au service et qui vont pouvoir expliquer un peu mieux ce qu'il y a derrière le kilo de carottes.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Derrière le produit.

Tout cela se passe à Roubaix, nous le rappelons.

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Alors, nous avons fait le choix d'être à Roubaix et de rester à Roubaix.

Nous avons, quand même, déménagé, depuis 2018, cinq fois : donc, c'est un peu aussi un sport de combat, notre histoire.

L'enjeu, c'était aussi d'être sur ce territoire, où, comme vous le disiez dans la restitution, il y a, quand même, une précarité forte, qui se traduit avec tous les clignotants en matière de santé, mais qui se traduit aussi par l'éloignement du bio. « Ce n'est pas pour nous » ; d'autant plus, qu'aujourd'hui, le bio serait plus inaccessible qu'avant, ce qui n'est pas vrai. Nous essayons de faire ce lien entre qu'est-ce que peut être une alimentation saine et durable, appropriée par tous et accessible à tous : d'où aussi ce travail, nécessairement, avec les producteurs, sur une réflexion que nous engageons sur la sécurité sociale de l'alimentation, qui est cette idée qui fédère, en tout cas, des énergies et qui fait bouger des collectifs un peu partout en France, aujourd'hui. Nous achetons nos produits au prix juste, et nous essayons de les vendre, justement, avec une marge qui est faible, eu égard à l'investissement collectif.

### **Madame Béatrice AUXENT**

L'approvisionnement se fait dans quel périmètre ?

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Pour ce qui est du frais, à moins de 50 km. Ce qui n'est pas toujours simple non plus, parce que les tensions, aujourd'hui, avec la météo et le changement climatique, nous les sentons, nous.

Nous travaillons aussi, cette année, pour la première fois, avec NORABIO.

Sinon, c'est avec une quinzaine de producteurs, en tout cas, en frais.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Nous aimerions qu'il y ait d'autres El cagette ailleurs, il y a des demandes ?

### **Madame Anne LESCIEUX**

Alors, dans l'idée, oui ; dans la réalité, c'est une autre affaire.

L'idée, pour nous, cela reste de former des collectifs de citoyens, parce que nous pensons que c'est la richesse du lien. El cagette, c'est un lieu de liens et c'est important.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Les valeurs sont à la base de cela.

### **Madame Anne LESCIEUX**

Oui, pour nous, c'est vraiment nourrir l'humain et tisser des liens. Je pense que nous essayons de vivre cela. Ce n'est pas simple d'un point de vue toujours aussi sur la partie économique. Nous avons eu un incendie, nous avons eu quelques péripéties. Pour l'instant, nous tenons bien ce bout-là. C'est sur la partie sensibilisation, éducation à une meilleure alimentation qui ne soit pas surplombante. C'est du temps, c'est du lien. Nous passons beaucoup de temps à discuter. Dans un modèle économique classique, cela ne rentre pas. Essaimer, oui, mais cela demande aussi à fédérer des énergies, où, aujourd'hui, nous sommes sur des territoires un peu différents, des clefs d'entrée différentes. Nous discutons, tout à l'heure, avec l'ANDES, de la question de l'aide alimentaire. Nous avons abordé les choses un peu différemment, parce que c'est notre histoire et c'est le lieu de cette histoire-là.

## **Madame Béatrice AUXENT**

En tout cas, c'est un témoignage qui a beaucoup touché le groupe de travail. Il nous importait de vous faire partager plus largement cette expérience d'El cagette.

L'expérience également de notre agricultrice nous a beaucoup touchés. Cela a déjà été dit, beaucoup de ventes à la ferme. Donc, forcément, il y a un lien qui se fait : comment se fait-il ? Comment vous vous faites connaître ? Comment vous fidélisez, peut-être ?

## **Madame Laure DEPLANQUE**

Alors, tout s'est fait un peu avec le bouche-à-oreille, honnêtement. Donc, j'ai repris l'activité vraiment tout doucement. Nous avons ouvert l'ancien magasin de ma grand-mère. Donc, je suis repartie dans son local, quand j'ai redémarré.

Moi, l'objectif, c'était de travailler dans les champs, du matin jusqu'à 16 heures 30, pour pouvoir ouvrir le magasin. J'ouvre tous les soirs, de 16 heures 30 à 19 heures. Je suis toute seule. J'ai un peu d'aide familiale. Sinon, je suis toute seule. Donc, la journée, je cultive ; le soir, je vends. Le but, c'était aussi d'avoir un lien avec le consommateur final, parce que, aujourd'hui, moi, je trouve, malheureusement, que, l'agriculture, elle est un peu une cible très facile des problèmes écologiques. Je trouve que de rediscuter avec son consommateur, à mon échelle, nous sommes à Wavrin, et je n'ai pas tout Wavrin qui vient chez moi, et encore heureux, parce que je n'y arriverai pas. Aujourd'hui, cela permet aussi de réinformer en direct ses consommateurs.

Après, moi, je ne suis pas en bio. Nous sommes en agriculture très raisonnée. Nous réexpliquons pourquoi nous sommes en raisonnée et pas en bio. Nous ne disons pas que nous ne voulons pas y aller, mais, encore une fois, je pense que ce sont des choses qui doivent se faire étape par étape. Nous avons vu, aujourd'hui, que le bio a démarré avec une belle ampleur. Puis, d'un seul coup, il s'est cassé la figure. Je pense que c'était, malheureusement, un peu prévisible.

Je pense que, aujourd'hui, il y a des progrès qui sont faits. Il y a des progrès qui sont, tous les jours, faits en agriculture. Il faut continuer à faire des recherches pour éviter tout ce qui est produits phytosanitaires, etc. Nous avons démarré, et nous pouvons progresser encore tous les jours. Cela permet aussi de communiquer avec les clients sur nos méthodes de travail.

Après, nous sommes en maraîchage, maraîchage diversifié. Donc, nous avons l'avantage aussi de travailler sur des « petites surfaces ». Donc, nous n'allons pas traiter tous les deux jours, parce qu'il pleut. Non, nous essayons de trouver des systèmes, justement, plus écologiques, mais parce que nous pouvons le faire, notamment sur les herbages. Nous faisons beaucoup de choses à la main, ce qui nous permet peut-être d'être plus raisonnés encore que ceux qui sont en grande culture.

Je trouve que, en France, nous avons déjà énormément, je défends aussi mes collègues de la grande culture, nous sommes très limités sur ce que nous avons le droit de faire. Aujourd'hui, lorsque nous regardons, parce que nous avons des guides phyto, la plupart sont des produits bio, maintenant, parce que, en bio, il y a énormément de produits aussi. Finalement, la moitié, il y a le petit logo AB. Maintenant, c'est ce que nous utilisons.

Par contre, moi, ce qui me fait un peu peur, aujourd'hui, c'est de toujours vouloir être plus blanc que blanc et de nous perdre, et, après, de devoir acheter à l'étranger. C'est aussi le message que je voulais faire passer, aujourd'hui.

## **Madame Béatrice AUXENT**

Est-ce que nous pourrions imaginer que certains de vos acheteurs viennent vous aider à désherber ?

## **Madame Laure DEPLANQUE**

Alors, moi, je ne l'imagine pas. Je sais que cela existe, il y a certaines structures qui le font. Souvent, ce sont des AMAP, qui demandent aussi à leurs clients de venir aider. Moi, je trouve que c'est une organisation, c'est de devoir expliquer comment faire. C'est comme si nous avions toujours quelqu'un de nouveau chez soi à former. Donc, je ne suis pas sûre que, en gain de temps, nous y gagnions. Par contre, oui, peut-être plus pour la formation, pour montrer le travail qu'il y a derrière, pourquoi pas, parfois, nous avons des trous dans nos feuilles de salades, et pourquoi, parfois, nous avons raté une culture. C'est aussi l'avantage de la vente directe, c'est de pouvoir expliquer tout cela à ses clients. Pourquoi je n'ai pas de navets, aujourd'hui ? Parce que j'ai tout perdu ou parce que j'ai semé plus tardivement qu'un autre. C'est cet avantage que nous avons, d'échanger.

## **Madame Béatrice AUXENT**

Merci.

Alors, la même question : quand nous montons une start-up, nous avons cela en tête, cette relation entre agriculteur et citoyen-mangeur ?

## **Monsieur Rémi VERSTRAETE**

Oui, bien sûr, parce qu'il y a un petit truc à rappeler. Nous, consommateurs, ne consommons pas des produits agricoles bruts. Nous consommons des aliments. Pour consommer des aliments, il faut les transformer. En maraîchage, cela permet de vous adresser à des personnes qui vont cuisiner vos produits, et c'est très bien de leur expliquer tout cela. Bravo ! Cela prend du temps aussi et de l'énergie pour cela. Le consommateur, au global, ne consomme pas du blé directement du champ. Il a besoin d'un échelon intermédiaire, quelqu'un qui lui transforme. Cela peut être un restaurateur, cela peut être un industriel et/ou un artisan. Nous avons des start-ups qui proposent de faire cela un peu mieux, un peu plus différemment, de manière un peu plus sympa, en raccourcissant la filière. Je peux citer quelques exemples comme Paysans, qui fait du soja en France. Eh oui, nous pouvons faire pousser du soja en France. Il le transforme directement. Il a investi dans un outil industriel, pour transformer le soja et le rendre accessible à la consommation, puisqu'il y a des facteurs antinutritionnels dans le soja. Il faut donc une cuisson, une préparation. Pour autant, il faudrait que le consommateur connaisse les produits sains à base de soja. Le soja local, il n'est pas bio, mais il est en agriculture raisonnée également. Nous avons également des personnes qui font des chips à partir de légumineuses, qui est une marque de grande consommation qui se trouve en supermarché, qui s'appelle L'Epopée. Ils produisent de la lentille et du pois chiche. Ils transforment ces produits-là en chips, bien plus saines que les chips de pommes de terre. J'en ai d'autres, évidemment. Nous avons des agriculteurs qui investissent, eux-mêmes, dans des solutions pour adresser des produits transformés. C'est un phénomène que nous observons de plus en plus souvent. Il y a aussi l'importance de soutenir les projets d'implantation de petits outils industriels proches de la source de l'agriculture.

Il y a également certains autres engagements qui ne sont pas liés à la transformation de l'aliment, mais à des systèmes de fournisseurs. Je vois, ici, un panneau pour le circuit court, par exemple, qui est une entreprise qui favorise cela, qui donne les moyens à des agriculteurs qui n'ont pas le temps ou qui n'ont pas l'outil pour avoir leur magasin propre ou qui sont trop éloignés de l'extra-urbain ou de la proche métropole pour pouvoir adresser le consommateur, qui rendent cela possible.

Nous avons aussi, dans la métropole, une plateforme qui permet aux supermarchés d'acheter en direct au producteur local qui ne peut pas passer de temps à commercialiser lui-même.

Nous avons énormément d'innovations qui vont vers ce raccourcissement-là.

Nous pouvons aussi saluer les personnes qui ont inventé les marques Transition et Bio demain, qui sont des marques de transition au bio, qui rémunèrent mieux les agriculteurs pendant cette phase des trois ans, qui empêche beaucoup de se lancer pour des problèmes de cash, et donc qui accompagnent la transition alimentaire. Nous voyons énormément d'initiatives, qui vont aller transformer l'aliment au plus près du producteur, pour l'adresser au consommateur, et aussi des personnes qui innovent pour la transition alimentaire dans le système et dans le *business model*. Donc, la façon de vendre au consommateur.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Merci.

Voilà plusieurs exemples d'échelons de la chaîne, qui nous sont donnés.

Est-ce que vous pensez que nous pourrions augmenter les actions de sensibilisation au mieux manger ; notamment auprès de jeunes publics ? Avez-vous des expériences aussi par rapport à cela ? Peut-être, dans les familles, directement, entre parents-enfants ? Je ne sais pas. Je pose la question. Nous avons dit le mot : sensibilisation-formation. Est-ce que vous avez des pistes, même au-delà de ce que vous pourriez faire vous-mêmes ou des expériences que vous pourriez connaître et qu'il vous semblerait intéressant de dupliquer ?

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Pour ce qui est de notre part, nous essayons de recevoir les écoles, par exemple. Déjà cela, reconnaître les différents légumes, ce n'est pas acquis, mais aussi les jeunes collégiens et lycéens, voire plus, parce que la formation intégrée à ce lieu, je crois que c'est important. Nous essayons aussi d'être un lieu où viennent les familles. Hier, nous faisons une petite enquête et des personnes disaient : ici, c'est bien, parce qu'il y a plein de personnes qui viennent avec leurs enfants. Il y a aussi cette habitude qui se crée. Je crois que c'est très important, en termes de sensibilisation, de faire ses courses avec les enfants, même si nous jouons au vélo dans la cour pendant ce temps-là. Là, par exemple, la semaine prochaine, nous faisons un atelier cuisine parents-enfants, pour faire la gamelle du midi dans des lieux où il n'y a pas de cantine, parce que les écoles sont venues nous voir, en disant : ce qu'il y a dans les gamelles, ce n'est pas terrible. Est-ce que vous pouvez faire quelque chose ? Donc, nous allons faire un atelier là-dessus.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Comment préparer les gamelles du midi, c'est cela ?

### **Madame Anne MACOU-LESCIEUX**

Voilà.

Nous avons pu aussi aller, plusieurs fois, chez un agriculteur, aider, avec les enfants. C'est important, parce que cela change complètement le regard sur les choses. Ils ont planté les pommes de terre, ils ont planté les salades, ils ont planté les échalotes. Ceux qui ont pu participer en parlent encore. Je pense que des actions comme cela, je suis assez d'accord, cela me semble important. Je pense que ce sont des petites choses au quotidien, il faut que cela entre dans le quotidien et que cela embarque aussi les parents. Je ne suis pas, personnellement, une convaincue de faire les choses dans l'école sans les parents. C'est les parents qui achètent, c'est les parents qui font le choix des

courses, etc. C'est un mouvement, je pense, qu'il faut réintégrer au quotidien et au paysage alimentaire, parce que c'est vrai que, quand nous habitons un quartier où il n'y a que du fast-food ou il n'y a que ce type d'offre, c'est vrai que c'est vraiment une approche globale aussi à avoir.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Réaction, jeune public ?

### **Madame Laure DEPLANQUE**

Par rapport à mon expérience, j'ai la chance de livrer le collège dans la ville où je travaille. Donc, je sais qu'ils ont l'obligation, aujourd'hui, de prendre une partie de leur alimentation en local. Pour cela, je trouve que c'est vraiment une belle chose. Pourquoi ? Parce que, aujourd'hui, là, en l'occurrence, il y a une cuisine dans l'établissement : ce qui est encore mieux. Les élèves mangent vraiment de bonnes choses. En plus, il y a une communication qui est faite. Cela m'a fait sourire, parce que j'ai eu des élèves qui sont venus. Après avoir mangé des fraises au collège, ils sont venus au magasin, pour prendre leur goûter. Nous avons goûté vos fraises, elles étaient trop bonnes, nous venons les chercher. Ce sont des jeunes qui, au lieu d'acheter des bonbons ou je ne sais quoi, sont venus directement à la ferme pour acheter des fraises. J'ai beaucoup d'élèves que j'ai l'occasion de rencontrer aussi avec les parents qui viennent faire leurs courses. Je trouve que c'est un beau progrès, vraiment, de pouvoir alimenter avec des choses saines et locales. Donc, du circuit court. Donc, avec des produits, pour moi, qui seront plus frais. Donc, de meilleure qualité, et de meilleure qualité gustative.

Il faut savoir aussi que, quand nous nous fournissons directement, je pense à la ferme, nous sommes sur des variétés, notamment sur la fraise, de circuit court. Cela paraît bête, mais, quand nous recevons un catalogue, nous avons les variétés circuit court nommées gustatives et les variétés « circuit long ». Donc, là, il ne faut pas chercher du goût, il faut chercher quelque chose qui se transforme, que ce soit la fraise ou que ce soit la tomate.

Le fait d'aller aussi dans vos fermes à côté, vous allez aussi sûrement trouver des produits au meilleur goût toujours.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Les jeunes apprécient les bons goûts, si nous leur en donnons l'occasion.

### **Monsieur Rémi VERSTRAETE**

Je trouve que c'est un vaste sujet. Je pense que, ici, vous en êtes tous quasi convaincus, pour des raisons de santé, qu'il faut bien connaître les produits pour les apprécier et savoir comment les transformer. Je trouve super qu'il y ait des associations qui comblent un trou éducatif. En plus, nous sommes dans une nation de cuisine. Je suis ravi qu'il y ait des lieux comme cela, avec marqué, en gros : cuisine, juste en-dessous de Chaud bouillon, au-dessus de moi. Cela devrait être quelque chose d'élémentaire. Je pense qu'il y a un tissu associatif assez riche qui propose, localement, des tas d'initiatives, et elles sont à encourager. Je pense qu'il faut aussi encourager les visites à la ferme, les petits cours de cuisine qui sont dispensés ici et là, les stages. C'est de l'accessible à court terme.

Je trouve malheureux qu'on entende depuis longtemps, parler de cinq fruits et légumes par jour, mais sans aller jusqu'au bout de la démarche et faire comprendre plus les saisons et plus les gestes techniques de comment cuisiner un fruit ou un légume brut, parce que, l'excuse du temps ou de l'argent, quand nous la regardons, elle est à côté de la plaque. Vous avez la part consacrée à l'alimentation qui baisse considérablement, la part des loisirs qui augmente, du transport et du logement. Nous ne pouvons pas, à notre niveau, lutter contre le logement et le transport, mais, si

nous faisons comprendre, très tôt, dès l'école, et que nous le répétons longtemps, sur toute une génération, que, s'alimenter, c'est important pour tout, nous rendons plus efficaces nos systèmes de sécurité sociale.

### **Madame Béatrice AUXENT**

C'est un investissement.

### **Monsieur Rémi VERSTRAETE**

C'est un investissement sur le long terme.

Aujourd'hui, malheureusement, l'essence du vivant, nous la voyons, par exemple, avec la matière Sciences et Vie de la Terre qui n'est plus obligatoire au lycée.

Manger, transformer de l'alimentation, faire à manger, c'est du vivant et il faut cultiver l'intérêt des enfants très tôt pour ce genre de domaine et leur donner des gestes techniques simples. Cela les rend adultes pour toujours, efficaces à se nourrir plus sainement, et ne pas avoir le réflexe de faire la queue au fast-food pour prendre énormément de calories en peu de temps, sans végétal, très gras et très sucré. Si nous savons cuisiner une petite salade, le soir, nous nous faisons plaisir. Nous découvrons que c'est meilleur, ce n'est pas plus cher, et c'est très bien. Nous sauvons tout le monde.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Une fois que nous avons appris à la cuisine commune, par exemple, nous pouvons venir, ici, sur des créneaux, apprendre à cuisiner.

### **Monsieur Rémi VERSTRAETE**

Tout le monde ne peut pas avoir la vocation de venir cuisiner. Sinon, il y aurait plus d'offres que de demandes.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Cuisiner pour soi, pour sa famille, etc.

Merci beaucoup.

Je vous propose d'applaudir nos témoins.

Je vais redonner la parole aux deux animateurs, après ces témoignages qui vont dans le sens des auditions passionnantes que le groupe a pu avoir.

Donc, maintenant, les recommandations.

Monsieur LEGRAND est tout ouï.

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

Nous débouchons, effectivement, à partir de notre travail de groupe et de toutes ces auditions et de tous les constats et les enjeux que nous avons pu mettre en avant, sur des recommandations. Alors, nous ne les avons pas toutes détaillées, ici, sur le power point, pour la présentation de ce soir, parce que ce serait un peu long. Nous avons essayé de faire ressortir les principales. Elles sont classées en trois grands thèmes. Le premier grand thème, c'est soutenir la profession et les bonnes pratiques

agricoles. Alors, tout d'abord, évidemment, nous revenons toujours à la question du foncier, qu'il faut préserver et valoriser. Alors, évidemment, l'agriculture est à la fois un acteur et une victime du changement climatique et de la crise environnementale. Donc, il y a beaucoup à faire pour soutenir l'agriculture, de manière à ce qu'elle puisse surmonter ces successions de crises.

Il faut, surtout, veiller à une juste rémunération des services environnementaux que nous attendons des agriculteurs. Cela, c'est une chose sur laquelle il faudra que nous puissions évoluer au niveau de l'ensemble des collectivités qui travaillent sur les questions agricoles.

Alors, préserver le foncier : c'est-à-dire soutenir l'installation de nos agriculteurs, parce que, évidemment, en agriculture, nous constatons qu'il y a des vocations, qu'il y a des familles agricoles, avec, souvent, des jeunes qui reprennent l'exploitation ; mais, hélas, nous constatons également qu'il y a des agriculteurs qui arrêtent leurs activités. Dans ce cas-là, qu'est-ce qu'il se passe ? L'exploitation est reprise par un autre agriculteur, et nous débouchons sur des exploitations de plus en plus grandes. Si nous souhaitons faire s'installer les jeunes, qui travaillent, notamment, en maraîchage, il faut pouvoir garder un accès à des petites parcelles à des prix qui restent accessibles. Donc, bien sûr, il faut préserver le foncier.

Pour ce faire, il faut aussi faire en sorte que ce foncier soit valorisé, en vue de la sécurité alimentaire du territoire. Alors, évidemment, il n'est pas question que la MEL puisse être auto-suffisante uniquement avec les terres agricoles de son territoire. Même si l'ensemble des terres agricoles du territoire de la MEL servaient à nourrir la population de la MEL, nous ne pourrions, en gros, ne produire que 9 % de ce qui est consommé dans la MEL. Donc, ce n'est pas l'objectif, évidemment ; mais, cela dit, nous pourrions, quand même, essayer de diversifier un petit peu plus les cultures, pour sécuriser l'alimentation du territoire. Pourquoi ? Parce que, évidemment, avec le changement climatique, plus nous diversifions, plus nous avons des chances d'avoir des cultures qui vont pouvoir résister et s'adapter à ce changement climatique.

Nous constatons aussi que, puisque les deux tiers du territoire sont détenus par des grandes cultures, de céréales, de pommes de terre, de betteraves, nous pourrions peut-être aller un petit plus loin dans les cultures qui alimentent le territoire, par les cultures maraîchères. Pour cela, la belle opération que la MEL a conduite sur le territoire de Wavrin, avec la zone maraîchère de Wavrin, eh bien, il faut poursuivre sur les enseignements de cette zone maraîchère de Wavrin. Il faut essayer de développer le maraîchage, alors, bio, effectivement. Nous avons vu dans le débat, et je crois que c'est un point qu'il faut souligner : le bio est un objectif, c'est une référence ; mais, évidemment, il est important de diminuer les pratiques qui font appel à des produits phytosanitaires systématiques. Il faut donc s'orienter vers des cultures qui utilisent un peu moins ces produits. Et puis, bien sûr, également, ce que nous proposons dans le foncier, c'est expérimenter de nouvelles pratiques. Là, nous allons, d'ailleurs, passer sur ces bonnes pratiques ; notamment, par exemple, l'agroforesterie.

Il faut, en matière de pratiques agricoles, innover pour respecter un peu plus l'environnement et surtout, tenir compte de ces spécificités sur le territoire.

Alors, bien sûr, réduire l'utilisation des produits phytosanitaires : c'est un objectif qui doit rester sur le long terme et c'est une préoccupation qui doit être permanente. Alors, si nous nous référons à la crise agricole des derniers mois, nous avons entendu, bien sûr, que le gouvernement souhaitait faire une pause dans le plan Ecophyto de réduction de ces produits phytosanitaires. Nous pensons que ce n'est pas un bon signal, car il faut poursuivre dans l'effort de réduction de ces produits, d'autant plus que la crise agricole n'a pas été provoquée par ce plan Ecophyto. Il y a bien d'autres causes, évidemment ; notamment les problèmes de reprise des agriculteurs. Alors, pour ce faire, pour réduire ces produits phytosanitaires, eh bien, il faut, lorsque c'est nécessaire, et notamment sur les communes Gardiennes De l'Eau, sur lesquelles se trouvent les champs captants, eh bien, il faut faire en sorte que les agriculteurs qui cultivent sur ces territoires soient aidés pour réduire leur usage des produits phytosanitaires. Pourquoi ne pas mettre en place des compensations financières sur les pertes d'exploitation qui sont générées par l'absence de ces produits, que nous leur demandons de mettre en œuvre ?

Il faut aussi, bien sûr, développer de nouvelles techniques pour s'adapter au changement climatique. Cela dit, bien sûr, ces nouvelles techniques, elles doivent permettre d'accompagner les mutations du métier d'agriculteur.

Il y a, bien sûr, tout d'abord, la révolution numérique, l'agriculture connectée qui permet d'améliorer les rendements, d'optimiser les pratiques, de réduire les impacts, et de mettre en place des synergies entre l'agriculture et l'environnement, puisqu'il est évident que, la biodiversité, c'est un atout pour l'agriculture et non pas un handicap. Pour ce faire, évidemment, Euratechnologies sur le territoire, est un atout qu'il faut continuer à valoriser.

Il y a également la découverte de nouveaux métiers pour accompagner ces mutations. Pour que des jeunes s'intéressent aux métiers agricoles, qui sont en pleine évolution, il faut mettre en place des stages plus systématiquement, à commencer par les stages de troisième au collège. Vous savez, depuis cette année, les élèves de troisième doivent faire un stage d'une semaine, obligatoire. Pourquoi pas, puisque nous nous rendons compte que beaucoup ont du mal à en trouver, ce stage pourrait éventuellement se dérouler dans une exploitation agricole. La MEL pourrait être un peu un intermédiaire entre les collèges, avec le Département, pour faire en sorte que des stages soient trouvés chez des agriculteurs. Ce serait une sensibilisation. Ce serait aussi un éveil à l'intérêt de ces métiers.

Il faut également accompagner le montage des dossiers de financement, pour lutter contre le non-recours aux aides, auxquelles les agriculteurs ont droit. Nous constatons, trop souvent, qu'il y a des aides, qui sont, souvent, d'ailleurs, importantes ; mais également, souvent, méconnues. La MEL pourrait mettre en place, en lien avec d'autres partenaires, dont la Chambre d'agriculture, pourquoi pas, une cellule d'appui, pour aider les agriculteurs à mettre en place des dossiers d'aide auprès de ces financeurs.

Enfin, il faut soutenir les projets collectifs ; comme, par exemple, les coopératives ou les magasins de producteurs qui sont en place sur le territoire.

Enfin, dernier sujet sur cette première partie : l'utilisation de la restauration collective comme levier pour accompagner les mutations du système alimentaire, et notamment soutenir les circuits-courts. Évidemment, la restauration collective reste, sur le territoire, un élément important. Beaucoup d'habitants de la MEL ont recours à cette restauration collective ; et notamment, au premier chef, tous les élèves qui mangent dans les cantines des communes de la MEL. Il y a donc peut-être un intérêt à aider plus largement les communes de la MEL à progresser vers une restauration collective encore plus durable, c'est-à-dire faisant appel à des produits de plus en plus locaux et aussi de moins en moins traités par des produits phytosanitaires, pas forcément exclusivement bio. Pour ce faire, bien sûr, il faut accompagner les régies municipales qui prennent en charge cette restauration collective dans les cantines, mais également les délégataires lorsque la commune a passé un marché avec une entreprise qui assure cette restauration.

Il faut également rapprocher, nous terminons sur ce dernier point, la restauration collective des producteurs locaux ; en créant, par exemple, des légumeries qui sont des sites de transformation mutualisée, qui permettent aux producteurs de vendre plus facilement leurs produits auprès de ces cantines, de ces points de restauration collective. Il faut également encourager les produits intercommunaux, notamment des cuisines centrales et intercommunales. C'est le cas, par exemple, à Haubourdin et Loos. Si nous voulons associer la population à ces réflexions, il faut proposer et soutenir la mise en place de commissions extra-municipales, sur ces questions d'alimentation et d'agriculture, dans les communes pour lesquelles nous constatons qu'il y a un intérêt à discuter, ensemble, entre habitants, agriculteurs, et élus, de ces questions d'agriculture et d'alimentation.

Donc, le sujet suivant, c'est l'alimentation plus saine.

## **Madame Véronique LEROUX**

Oui, donc, le grand sujet : développer l'accès à une alimentation plus saine. Vous savez que nos trois intervenants en ont beaucoup parlé, et cela va rejoindre les recommandations du groupe de travail.

Mieux communiquer, valoriser et coordonner les différentes initiatives sur le territoire. Cela veut dire quoi ? Cela veut dire qu'il y a énormément d'actions, d'initiatives, mais elles sont mal connues et elles ne sont aussi pas toujours très bien coordonnées. Donc, le groupe de travail a mis comme proposition, comme recommandation, déjà, de faire connaître plus largement les actions du Projet Alimentaire Territorial. Il faut mieux informer, associer les citoyens, avoir une participation citoyenne aux actions de politique agricole, en organisant des événements de proximité. Il y a déjà des événements de proximité, comme les défis Déclit alimentaire : c'est-à-dire consommer plus d'aliments locaux, sains, et bio ; sans augmenter, forcément, le budget. Il y a, par exemple, aussi, comme initiative, les familles zéro déchet.

Que pouvons-nous faire encore ? Nous pouvons soutenir les actions des associations et des centres sociaux en matière d'information et de formation sur l'alimentation saine et durable.

Renforcer les liens entre agriculteurs et habitants : cela paraît basique, mais c'est important de le faire. Il y a une frontière qui existe toujours entre ces deux mondes, qui se comprennent mal. Il y a toujours le rat des champs et le rat des villes.

Que pouvons-nous faire ? Il faut mieux faire connaître les métiers agricoles, leurs contraintes, leurs difficultés ; changer aussi leur image, parfois indument associée à des nuisances ; et faire connaître aussi les exploitations, qui peuvent proposer des visites au public. Nous pouvons faire connaître aussi le carnet des producteurs, édité par la MEL. Nous avons découvert qu'il y avait eu un marché made in MEL, que nous ne connaissions pas et que nous aurions tout loisir à connaître. Et pourquoi ne pas envisager la création d'un festival métropolitain de l'alimentation durable ? Nous avons un très bon exemple en Belgique, à Tournai, qui a eu lieu récemment.

Accompagner et sensibiliser les mangeurs. Alors, les mangeurs, c'est un terme vraiment important, que nous avons choisi, plutôt que consommateur, car, s'alimenter, c'est autre chose que consommer. Nous l'avons dit, à plusieurs reprises : l'aide à l'éducation dès le plus jeune pour favoriser le mieux manger, c'est-à-dire l'éducation au manger moins et mieux de viande, c'est très important.

Établir aussi, mettre en place des jumelages entre écoles et fermes, et développer les jardins collectifs, les jardins familiaux, les jardins partagés, ainsi que la création de vergers pédagogiques pour les écoles et les centres de loisirs.

Utiliser la restauration collective comme levier d'éducation, pour une alimentation plus saine. Le groupe de travail propose de s'assurer, déjà, de l'application et du contrôle du pourcentage de produits bio et locaux et des menus végétariens dans les repas des cantines scolaires. Ce serait déjà un bon point.

Poursuivre la promotion du label Ici, je mange local : il y a 14 communes sur 95 qui sont engagées dans cette labellisation, à différents stades. Nous pouvons citer, justement, la ville de Quesnoy-sur-Deûle, qui a, actuellement, deux étoiles. C'est la seule commune qui a ces deux étoiles.

Et puis aussi, je rappelle l'expertise du centre de prévention santé de l'institut Pasteur de Lille, pour la formation à la nutrition, des régies ou des délégataires de la restauration collective.

Organiser et coordonner l'aide alimentaire sur le territoire : nous pourrions faire connaître, par exemple, SOLAAL Hauts-de-France, qui organise des dons des acteurs agricoles vers les associations d'aide alimentaire. Nous en avons parlé, tout à l'heure : nous pourrions mettre en place une réflexion partenariale pour lancer une expérimentation de sécurité sociale de l'alimentation. C'est

une sorte de carte vitale de l'alimentation, qui permettrait de lutter contre la précarité alimentaire et de redonner du pouvoir d'agir aux citoyens de la MEL ; avec, comme objectif, l'élaboration d'un contrat social de l'alimentation. C'est un exercice de démocratie alimentaire.

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

Alors, nous en venons au dernier des trois paquets de recommandations.

Alors, nous espérons que notre assistance continue à nous suivre, parce que c'est vrai que c'est un lieu de vie qui est un petit peu bruyant. Donc, nous espérons que ceux qui sont au fond continuent à nous entendre. Nous essayons de parler le plus distinctement possible.

Donc, ce dernier paquet de recommandations concerne l'observation des pratiques et l'évaluation des actions. Effectivement, si nous voulons qu'une politique agricole alimentaire qui progresse, il faut disposer d'un certain nombre d'outils d'observation et d'évaluation et qu'ils soient partenariaux. Déjà, au niveau de la MEL, nous avons une pratique assez large, assez avancée du partenariat, notamment à travers le Projet Alimentaire Territorial.

Donc, ce que nous proposons, c'est de construire un observatoire du système agricole alimentaire de ce Projet Alimentaire Territorial de la MEL. Il y a déjà un certain nombre de choses qui sont faites, mais ce serait intéressant de structurer, de manière un petit peu plus organisée et systématique, ce système d'observation du système agricole alimentaire du territoire.

Deuxième point : créer un observatoire des espèces invasives. Alors, cela, c'est peut-être un point anecdotique ; mais c'est, quand même, quelque chose d'assez important. Avec le changement climatique, il y a des espèces végétales et aussi animales, nous pensons, notamment, au frelon asiatique, qui colonisent nos territoires. Il est important que nous puissions connaître la manière dont cela a évolué, de manière à mieux combattre ces espèces.

Il faut également suivre de près la trajectoire vers la Zéro Artificialisation Nette, qui est prévue dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal : le PLU 3. Donc, évidemment, c'est un objectif ; mais il faut suivre de près la manière dont cela se passe. Les agriculteurs restent toujours très vigilants sur la préservation de leurs terres. Ils ont, je pense, trop souffert au cours des dernières décennies, du grignotage permanent des terres, à la fois pour y créer de l'habitat, mais aussi des zones d'activités.

Il faut également mettre en place une évaluation de l'application, sur le territoire, de la loi EGALIM du 30 octobre 2018. Cela, bien sûr, c'est un enjeu important ; notamment quand nous nous référons à la crise agricole de ces derniers mois.

Enfin, il faut mettre en place une évaluation partenariale du Projet Alimentaire Territorial et de la stratégie agricole et alimentaire métropolitaine, dans le cadre d'un dialogue de suivi avec le Conseil de développement. Le Conseil de développement de la MEL est à la disposition de l'exécutif, donc à la disposition de l'ensemble de la MEL, pour participer activement, dans le cadre d'un dialogue de suivi, à cette évaluation partenariale du Projet Alimentaire Territorial, qui est vraiment le cœur stratégique de la MEL dans ce domaine.

### **Madame Véronique LEROUX**

Nous arrivons à la conclusion.

Philippe et moi, nous vous proposons un voyage, un voyage vers l'avenir, ce qui peut s'intituler : Place aux rêves dans la MEL. Cela fait suite aux ateliers de la séance plénière de janvier 2024, et donc nous voilà en 2035.

Donc, suite au dialogue de suivi, des recommandations du Conseil de développement ont été mises en place par la MEL.

Place aux rêves, cela veut dire quoi ? Nous sommes progressivement sortis de l'agro-industrie vers une agroécologie, c'est-à-dire que nous sommes sortis des logiques de production intensive, avec des prix les plus bas possibles, avec des coûts sanitaires, sociaux, et environnementaux très élevés. Cela veut dire aussi que les producteurs se sont structurés et organisés en groupement pour résoudre les problèmes liés au foncier. Ils font du maraîchage, ils pratiquent la biodiversité, ils préservent l'eau, ils replantent des haies. La MEL a aussi intensifié ses efforts et a mobilisé tous les acteurs, que ce soit les cantines scolaires, les restaurants d'entreprises, et tout le monde s'est mis au bio. Les 44 % de terres agricoles ont pu être conservées grâce à l'alliance de la MEL, de la Chambre d'agriculture et la validation du PLU 3 de 2024. Même les normes de la PAC ont été revues, pour mieux rémunérer les agriculteurs. Les citoyens de la MEL veulent être nourris, essentiellement et directement, par les agriculteurs, qui mettent à disposition des casiers et qui organisent des marchés. Ils veulent aussi être nourris par des supermarchés coopératifs et solidaires, qui sont présents dans toutes les communes, où sont impliqués beaucoup de bénévoles. Plus de la moitié des Métropolitains sont nourris grâce aux activités locales : c'est la MEL verte et nourricière.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Alors, bravo, effectivement, et merci à tous ceux qui ont contribué, y compris à la mise en page graphique. Vous avez vu qu'il y a un gros travail, avec notre charte graphique et les illustrations, pour rendre tout ce travail agréable et compréhensible.

Nous n'allons pas faire un débat trop long, parce que je pense que vous avez la tête comme une citrouille, avec le bruit qu'il y a derrière ; mais, quand même, si quelques personnes ont envie de compléter, de réagir, de témoigner, je vous donne la parole, avant de donner la parole à Jean-François LEGRAND en conclusion.

### **Monsieur Bernard COLY**

Bernard COLY, de l'association Terres de liens Hauts-de-France.

Bravo pour le scénario. Je crains pour la première base, qui est de pouvoir conserver les terres agricoles. Je pense que le Zéro Artificialisation Nette est vraiment un objectif à défendre, sachant que l'avis de l'autorité environnementale était la disparition de 1 040 ha sur le territoire de la MEL suite à la mise en place du PLU2. C'est vraiment un véritable enjeu, puisque, la base, pour pouvoir produire, c'est bien d'avoir des terres agricoles.

Deuxième aspect, vous l'évoquez à la fin des recommandations : c'est le photovoltaïque sur des terres agricoles. Nous avons un exemple particulièrement néfaste à Lesquin, où 17 ha d'excellentes terres arables agricoles sont prévues pour faire une gigantesque ferme solaire, avec quelques moutons en-dessous. Le propriétaire est l'entreprise RAMERY. Je n'en dirai pas plus, mais il y a quelques enjeux. Donc, franchement, nous préférons des capteurs photovoltaïques sur tous les parkings des grandes surfaces et des zones logistiques de la MEL, avant de les mettre sur des terres agricoles.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Merci.

Autre réaction, témoignage.

### **Monsieur Nicolas PHILIPPE**

Bonjour. Nicolas PHILIPPE, je suis le directeur de SUPERQUINQUIN à Lille.

Merci pour tout ce travail et les auditions.

Moi, je voulais aller dans le sens de la sécurité sociale de l'alimentation. Aujourd'hui, nous avons une variable : notre combat, c'est de rendre accessible une alimentation de qualité, bio, locale, artisanale, ce que nous essayons de faire tous les jours. Il n'en demeure pas moins que ces produits-là ont une valeur marchande plus chère que dans n'importe quel supermarché, où nous sommes avec de l'agro-industrie à bas coût. Donc, aller sur une sécurité sociale de l'alimentation, pour nous, c'est aider les ménages plus modestes, justement, à avoir accès à cette alimentation plus qualitative, parce qu'il va y avoir une aide à construire, un public, etc. Nous avons des collègues à Montpellier, que vous citez, qui sont engagés dans ce processus-là et qui ont vu vraiment un effet très positif d'avoir vu des ménages qui n'étaient pas dans ce type de magasin pour des questions soit culturelles soit de coût, et qui, aujourd'hui, arrivent beaucoup plus facilement dans ce type d'initiatives.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Merci de ce témoignage.

### **Madame Frédérique JACOB**

Je suis Frédérique JACOB, habitante de la MEL, citoyenne.

J'ai une question à vous poser. Je ne suis pas, depuis très longtemps, résidente de la MEL. Ma vraie problématique à moi, ici, c'est l'eau. Je ne sais pas s'il faut que je boive de l'eau du robinet, je ne sais pas s'il faut que je boive de l'eau en bouteille. Je n'ai pas vraiment entendu cela, dans le superbe travail que vous avez fait. Pourquoi vous n'avez pas été sur ce thème-là, qui, en plus, met bien en lien l'agriculture ? Si je ne peux pas boire de l'eau robinet, je ne veux pas mettre la faute sur les agriculteurs ; mais il semblerait, quand même, que cela vienne un tout petit peu de là. Vous parliez de transition, de développement durable, etc. Ces bouteilles d'eau, c'est, quand même, un vrai problème. Donc, pourquoi n'êtes-vous pas allés un peu plus sur l'eau ?

### **Monsieur Philippe RIGAUD**

Pour une bonne raison. C'est qu'il y a un groupe de travail sur l'eau, au Conseil de développement, qui travaille encore actuellement, donc qui termine prochainement ses travaux. Donc, cela fait partie des sujets sur lesquels le Conseil de développement souhaitait se pencher. De même qu'il y a eu notre groupe agriculture et alimentation, il y a un groupe sur l'eau qui termine ses travaux et qui va bientôt faire des propositions.

### **Madame Béatrice AUXENT**

Pour autant, nous avons, quand même, parlé des champs captants. Donc, là, il y a un lien direct entre agriculture et eau : c'est, justement, permettre aux communes Gardiennes De l'Eau de vivre, quand même, normalement. S'il y a un lien fort entre agriculture et eau, c'est sur le territoire, notamment des champs captants et des communes dites Gardiennes De l'Eau.

D'autres prises de paroles ?

## **Monsieur Yves PARENT**

Bonjour.

Yves PARENT, membre du Conseil de développement.

Je voulais remercier, évidemment, le groupe de travail pour ce travail très impressionnant. J'ai, quand même, une question. J'ai l'impression qu'il y a une espèce de glissement, par rapport à il y a quelques années, entre l'importance mise sur le bio, qui était très à la mode, et nous avons un glissement vers le local. Donc, j'ai vu, en particulier, dans la dernière intervention, je n'ai pas cru entendre le mot bio et je trouve que c'est un peu regrettable qu'il disparaisse de la circulation, en tout cas, qu'il soit moins mis en avant. J'aurai peur que le bébé bio soit noyé dans le bain du local.

## **Monsieur Philippe RIGAUD**

Alors, pour répondre à votre question, un certain nombre d'études ont permis de démontrer que l'impact environnemental d'un produit agricole est, surtout, lié au mode de production et un petit peu moins au coût du transport. Donc, c'est une idée reçue de penser qu'il vaut mieux, d'abord, du local avant le bio. Finalement, un produit local qui a été traité avec des produits phytosanitaires est plus dommageable à l'environnement qu'un produit bio qui a fait quelques centaines de kilomètres. Alors, peut-être pas des milliers, mais il ne faut pas non plus manger des fruits et des légumes qui viennent d'Afrique du Sud, mais des fruits et des légumes qui viennent d'Europe du Sud, qui sont produits dans des conditions acceptables. S'ils sont bios, c'est préférable à des produits locaux qui sont fortement traités. Cela dit, bien sûr, l'idéal, c'est d'avoir des produits locaux, qui ne sont pas fortement traités, qui sont peu traités. Alors, le bio est un objectif ; mais ce n'est pas toujours universel. Par exemple, il y a des producteurs de fraises, sur le territoire de la MEL ou sur des territoires proches, qui ne sont pas en bio, parce qu'ils font leurs fraises avec des cultures hors sol. Or, pour être en bio, il faut être en pleine terre. Donc, ils ne pourront jamais être en bio. Cela dit, ce sont des personnes qui produisent des fraises, en ayant recours à des insectes auxiliaires pour éviter, par exemple, les ravageurs. Donc, le bio, c'est un objectif, c'est une référence, ce n'est pas universel. L'important, c'est d'utiliser moins de produits phytosanitaires et d'avoir une agriculture qui soit la plus vertueuse possible, pour assurer la transition agricole vers une nourriture plus saine et meilleure pour la santé.

## **Madame Béatrice AUXENT**

Dans les rêves, l'objectif du bio était atteint.

S'il n'y a plus d'autre intervention, je vais proposer à Monsieur LEGRAND de faire un mot de réaction et puis terminer, quelque part, notre séance plénière.

Merci encore.

## **Monsieur Jean-François LEGRAND**

Waouh, j'ai envie de dire. Alors, ce n'est pas un mot de conclusion, bien évidemment. Vous allez me dire, à l'instar de Cyrano de Bergerac : c'est un peu court, jeune homme. Nous aurions pu dire bien des choses, en somme. Je suis assez d'accord avec vous. Waouh pour le travail qui a été effectué, pour la somme de travail qui a été effectuée.

Il est bien évident que, au regard du nombre de questions qui ont été posées, ou, en tout cas, des recommandations qui ont été faites, moi, je vais plutôt vous proposer, alors, pêle-mêle, d'y répondre un peu ici ; mais, surtout, de vous répondre par écrit, pour que vous puissiez, effectivement, de manière beaucoup plus étayée, avoir une réponse qui va rester, et puis, qui permettra peut-être de continuer à travailler.

Ce n'est pas un mot de conclusion que je vais faire ce soir, parce que nous ne pouvons pas conclure sur le sujet. Nous sommes loin de conclure, bien évidemment. Nous sommes au tout début de cette aventure, que nous partageons désormais. L'invitation que vous avez faite à pouvoir davantage partager encore, j'y souscris totalement, d'abord, au regard du travail qui vient d'être mené, et puis, surtout, et encore, parce que nous avons besoin de travailler ensemble, de faire des synergies, de travailler avec les citoyens, pour emmener vers ce rêve, que vous avez évoqué, de 2035.

Ce rêve de 2035, nous ne le ferons pas seuls. Nous ne le ferons pas seuls en tant qu'élus, nous ne le ferons pas seuls en tant que Conseil de développement. Il faut emmener nos citoyens vers cette nouvelle forme d'agriculture, cette nouvelle forme d'alimentation, en tout cas, que nous appelons de nos vœux. Merci beaucoup, encore une fois, pour le travail.

J'ai été très sensible à un certain nombre d'interventions, notamment l'intervention de Laure DEPLANQUE, que je trouvais très juste dans son intervention, parce que je pense qu'il ne faut pas opposer les agricultures. D'abord, parce que cela ne sert pas à grand-chose de s'opposer les uns aux autres. Il faut plutôt construire. Je pense que ce que vous avez évoqué, le pas à pas, est très important. Effectivement, il faut convaincre, il faut amener à ; mais nous ne pourrons pas, d'un coup d'un seul, changer nos disques durs et mettre sur le dos de l'ensemble du monde agricole tous les maux possibles et inimaginables. Le monde agricole fonctionne, aujourd'hui, car la société a évolué dans ce sens, sur cette société de consommation, où nous avons fait croire à tout à chacun que manger ne coûtait pas cher. Regardez le poids de l'alimentation dans un foyer, aujourd'hui, et le poids que pouvait avoir l'alimentation il y a 40 ou 50 ans. Nous n'avions pas les abonnements, nous n'avions pas la voiture dernier cri. C'est, quand même, un sujet : faire croire, aujourd'hui que l'alimentation ne coûte rien, je pense que ce n'est pas souscrire aux valeurs qui doivent être, désormais, les nôtres, et vers lesquelles nous devons emmener nos concitoyens. Oui, cela coûte, effectivement, de bien manger. Cela peut coûter juste, pas forcément cher, mais coûter juste de bien manger. Il faut redonner du poids à l'alimentation, et que cela redevienne un sujet central au cœur des foyers. C'est ce que je voulais vraiment appuyer ce soir, en tout cas.

La Métropole prend sa part. Nous essayons. C'est perfectible. Nous ne sommes pas tous parfaits. Nous avons, chacun, bien évidemment, notre histoire, avec ce sujet. Vous savez, par exemple, que le PLU3 est un PLU qui a permis d'arrêter l'expansion urbaine. Enfin, comprendre qu'il fallait sanctuariser ces fameuses terres agricoles qui font, aujourd'hui, la richesse de notre Métropole. Vous avez 1,2 million d'habitants en frange de 43-46 % de terres agricoles. Nous voyons bien que, même si ce n'est pas suffisant pour nourrir la Métropole, il y a, quand même, un enjeu fort de métropole nourricière. Ce sujet-là est, quand même, très prégnant. Nous avons cette chance d'avoir une zone de chalandise très importante, très dense ; et, en même temps, aussi, les moyens, puisque la terre agricole est encore bien présente sur notre secteur. Cette sécurité alimentaire, cette Métropole nourricière que vous appelez de vos vœux, c'est ce qui nous anime au sein du pôle agriculture.

Que dire de plus sans être trop long ? C'est vrai que ce n'est pas facile. J'avoue que je suis admiratif de vous avoir entendus tout au long de ces presque deux heures, maintenant. En même temps, vous l'avez évoqué, c'est un livre de vie, et il faut s'y faire. Je veux vous dire également que la Métropole aussi prend en compte le soutien aux agriculteurs. C'est vraiment important. Il y a une prise en compte, aujourd'hui, que le renouvellement des exploitations, le renouvellement des générations est un vrai sujet. Nous savons que, d'ici quelques années, 54 % des agriculteurs vont arriver en âge de transmission, en âge de retraite, et qu'il ne sera pas forcément facile de transmettre leur exploitation s'il n'y a pas le petit coup de pouce, le petit levier. Nous avons, j'espère, en tout cas, été au rendez-vous des aléas climatiques, en proposant une aide aux aléas climatiques, qui est, d'ailleurs, pérennisée chaque année. C'est 250 000 euros chaque année, que nous mettons, pour répondre aux aléas climatiques. Ces 250 000 euros peuvent être transformés, s'ils ne sont pas utilisés, en cas de non aléa climatique, et, c'est tant mieux d'ailleurs s'il n'y en a pas.

Nous allons un peu plus loin, notamment sur ce sujet de la transmission et de l'aide à l'installation, parce que, les jeunes agriculteurs, c'est vraiment le sujet, doivent être aidés. D'ailleurs, pas plus tard

que le 28 juin, nous proposerons au Conseil métropolitain de voter deux aides significatives : une aide à l'installation, nous allons ainsi pouvoir multiplier par deux et demi les possibilités de subventions qui sont attribuées aux agriculteurs qui veulent s'installer ; mais aussi, et cela a été évoqué, une ingénierie, parce que nous savons aussi que nous sommes dans une société « très administrative », très formatée, avec énormément de documents à remplir quand nous voulons commencer à chercher des subventions, que nous ne sommes pas toujours au fait des subventions possibles et imaginables.

Nous mettrons en place une cellule, en tout cas, une ingénierie gratuite envers les agriculteurs qui le souhaitent, pour les aider à monter leurs dossiers de subventions, pour les aider, effectivement, dans leurs tâches administratives, pour pouvoir faciliter aussi leur vie au quotidien. Je pense que c'est aussi important, ces petites choses, ces petits pas, que nous avançons encore et que nous conforterons, effectivement, les relations, que nous devons avoir, avec ce monde agricole.

D'ailleurs, vous voyez, le vocabulaire est significatif. J'utilise le monde agricole, comme si c'était des citoyens à part. Nous l'avons évoqué, il y a toujours cette fracture, parfois ce fantasme que nous avons aussi vers les agriculteurs comme étant des pollueurs. Il faut, d'abord, les voir comme ceux qui nous nourrissent. Il faut travailler avec eux pour que, dans cette société que nous appelons de nos vœux, c'est aussi le consommateur qui doit être au rendez-vous, car, ce changement de disque dur, cette nouvelle façon dont nous souhaitons nous alimenter, il faut que le consommateur soit au rendez-vous de ces échéances et que nous n'essayons pas de toujours consommer moins cher.

Petit pas de côté un peu politique : moi, par exemple, j'ai toujours refusé, sur ma commune, de mettre le dispositif de la cantine à un euro. Alors, c'est plutôt porteur, c'est plutôt flatteur pour le maire que de proposer des repas à un euro, d'autant plus que c'est l'Etat qui subventionne à côté. Cela veut dire aussi que c'est un signal que nous envoyons aux familles, comme quoi nous pouvons manger pour un euro, comme quoi, effectivement, l'alimentation, encore une fois, cela ne coûte pas cher. Je pense qu'il faut continuer à éduquer et à travailler sur ce plan là aussi, en ayant un accès à notre restauration scolaire de manière raisonnée et raisonnable ; mais en montrant aussi que tout cela a un coût et que, l'alimentation doit être prise comme un élément important aussi dans les foyers.

Je n'ai pas répondu à la totalité des questions. J'aurai pu être beaucoup plus long, évidemment, ce soir. Encore une fois, nous y répondrons par écrit. Il y a des recommandations, il y a des suggestions qui sont extrêmement intéressantes. Il y a des éléments sur lesquels nous travaillons déjà. Nous n'avons peut-être pas assez communiqué, effectivement. Il sera intéressant de divulguer davantage. Ce que je vous propose, c'est de continuer à travailler, c'est que ce ne soit pas une fin en soi que cette soirée ; mais, en tout cas, que ce soit le démarrage d'un travail en commun, et que nous continuions, de façon régulière, à nous rencontrer et à nous faire des propositions mutuelles pour avancer en ce sens, en tout cas, pour essayer et espérer que nous soyons au rendez-vous de 2035.

## CONCLUSION

### **Madame Béatrice AUXENT**

Un grand merci de pour la qualité de votre écoute, déjà, mais aussi de votre réaction, qui nous projette dans l'avenir, effectivement. Dans notre cadre de coopération Conseil de développement/MEL, nous avons ce dialogue de suivi. Nous allons y réfléchir, voir de quelle manière nous pouvons mettre en œuvre, sur ce sujet que nous venons de terminer, ce dialogue de suivi. Le groupe de travail, je pense en effet que ce n'est pas terminé.

Je vous invite à prendre un pot. Le pot se tient sur la mezzanine. Vous découvrirez le lieu depuis un peu plus de hauteur. Alors, nous sommes ravis que ce lieu fonctionne bien, mais il fait du bruit. Nous sommes, quand même, très contents que Chaud Bouillon anime ce beau passage de l'internationale, dedans et dehors. L'escalier, nous allons le prendre, il se situe au milieu.

Merci encore, Nicolas LESCIEUX, de nous avoir accueillis.

**Monsieur Nicolas LESCIEUX**

La soirée continue en musique, puisque, dans quelques minutes, nous avons un DJ qui va venir animer la soirée. Passez une bonne soirée à l'étage. Vous aurez la musique avec vous, qui montera tranquillement. C'est salsa et funk, c'est tout doux pour passer une soirée détente. A tout de suite.