

## SOUTENIR, VIVRE, PRENDRE SOIN

### *Nancy Positive : un projet, trois ambitions Un engagement encore + ferme dans les circuits courts et l'autonomie alimentaire*

Nancy Positive était déjà fortement engagée en faveur d'une alimentation plus locale et responsable, thème que la crise a d'autant plus mis en exergue.

Notre équipe veut développer, dès le plus jeune âge, la sensibilisation et l'accès à une alimentation de qualité pour tous. Cela commence par nos cantines scolaires, où de déjà 20% de bio et 50% de local, nous atteindrons 75% de produits labellisés.

Au-delà de la qualité de l'alimentation, nous entendons développer notre autonomie alimentaire en soutenant nos agriculteurs et les coopératives locales, tout en assurant également une rémunération plus juste aux producteurs.

Ainsi, avec l'effet levier d'une commande publique d'un volume important, nous continuerons à travailler sur cet enjeu fort de l'approvisionnement local dans la restauration collective, en assumant un rôle structurant de la ville pour la filière agricole et agroalimentaire. Nous avons déjà commencé à rassembler autour de la table toutes les structures susceptibles de passer des commandes massives dans une première conférence des commanditaires, avec la région Grand Est et la Chambre d'agriculture.

Nous travaillerons sur l'émergence de **filières locales de transformation**, comme les conserveries qui permettent d'accroître la valeur ajoutée des produits.

Nous encouragerons également le développement des espaces de **vente directe de produits locaux** pour faciliter l'accès des consommateurs, à des produits locaux de qualité. Parce que cet accès reste encore aujourd'hui compliqué, nous organiserons des marchés tournants, de parc en parc : à la cure d'air, à Sainte Marie, à Olry, à la Pépinière, en ouvrant les allées aux producteurs locaux.

Nous initierons la création d'une **ferme urbaine** et un **pôle logistique dédié à l'autonomie alimentaire**. Avec nos partenariats, nous voulons également faire **renaître une ceinture maraîchère autour de Nancy**.

La Ville de Nancy est l'une des premières villes de France à avoir recruté un prestataire qui contrôle sa cuisine centrale. Elle fabrique chaque jour sur place, dans un esprit "fait maison" et avec des produits majoritairement locaux, les repas des cantines des écoles publiques de Nancy, des restaurants municipaux pour nos agents, des EHPAD...

Nous créerons une **nouvelle cuisine centrale sur le secteur Marcel Brot**, plus moderne et plus en phase avec les nécessités environnementales actuelles. Elle intégrera une unité de méthanisation, qui permettra de traiter à la fois les résidus alimentaires, mais aussi les barquettes 0 plastique et intégralement méthanisables qui sont en cours d'élaboration par l'ENSAIA, à la demande de la ville de Nancy et avec des partenaires industriels du territoire. L'objectif est d'opérer un bouclage vertueux : des produits locaux, consommés localement, avec des déchets valorisés localement pour produire de l'énergie.

.../...

**SOUTENIR VIVRE**

**PRENDRE  
SOIN**

Tout ce travail ne peut réussir qu'en concertation permanente avec les familles, les producteurs, sans oublier bien sûr avec les enfants et les personnes âgées, bénéficiaires directs de ces progrès.

### **Pionniers dans la cantine à 1€ et les petits déjeuners gratuits**

La Ville de Nancy a créé pour les familles qui résident à Nancy et pour tous les élèves scolarisés en ULIS une tarification au taux d'effort, en prenant en compte la situation de chaque famille. Nous avons été les premiers à mettre en place la cantine à 1 € pour les familles les plus modestes parce que nous savons que le déjeuner est parfois le seul vrai repas quotidien de certains écoliers. Enfin, le petit déjeuner est aussi un sujet de préoccupation majeur : grâce à des fonds européens, nous avons mis en place des petits déjeuners dans les écoles, bien avant que l'Education Nationale ne lance son propre dispositif national qui a permis de monter encore en qualité dans les produits proposés aux enfants.

### **Créer de nouveaux jardins partagés pour éduquer au jardinage et former les Nancéiens**

La création de jardins familiaux sera poursuivie, avec les habitants, les acteurs de terrain et les partenaires institutionnels, à l'image des 59 jardins familiaux partagés du Plateau de Haye. Ces jardins seront développés dans les nouveaux programmes d'habitat. Nous nous y engageons.

Nous poursuivrons la démarche engagée de végétalisation des cours d'école pour donner aux petits Nancéiens un accès à la terre, avec de petites productions de plantes, d'herbes aromatiques et légumes. Nous généraliserons les activités d'apprentissage du jardinage avec des potagers pédagogiques, dans le temps scolaire mais aussi en lien avec les familles. Avec la communauté éducative et les associations, nous travaillerons sur l'implantation d'arbres fruitiers dans et aux abords des écoles.

Dans le même esprit, nous travaillerons avec l'Université (et notamment l'ENSAIA) pour proposer des formations et des espaces cultivables à des adultes en formation continue qui souhaitent changer d'activité professionnelle pour une reconversion professionnelle dans le secteur de l'agriculture ou de l'agriculture urbaine.

Nous contacter :  
presse@nancypositive.fr  
06 47 92 89 57