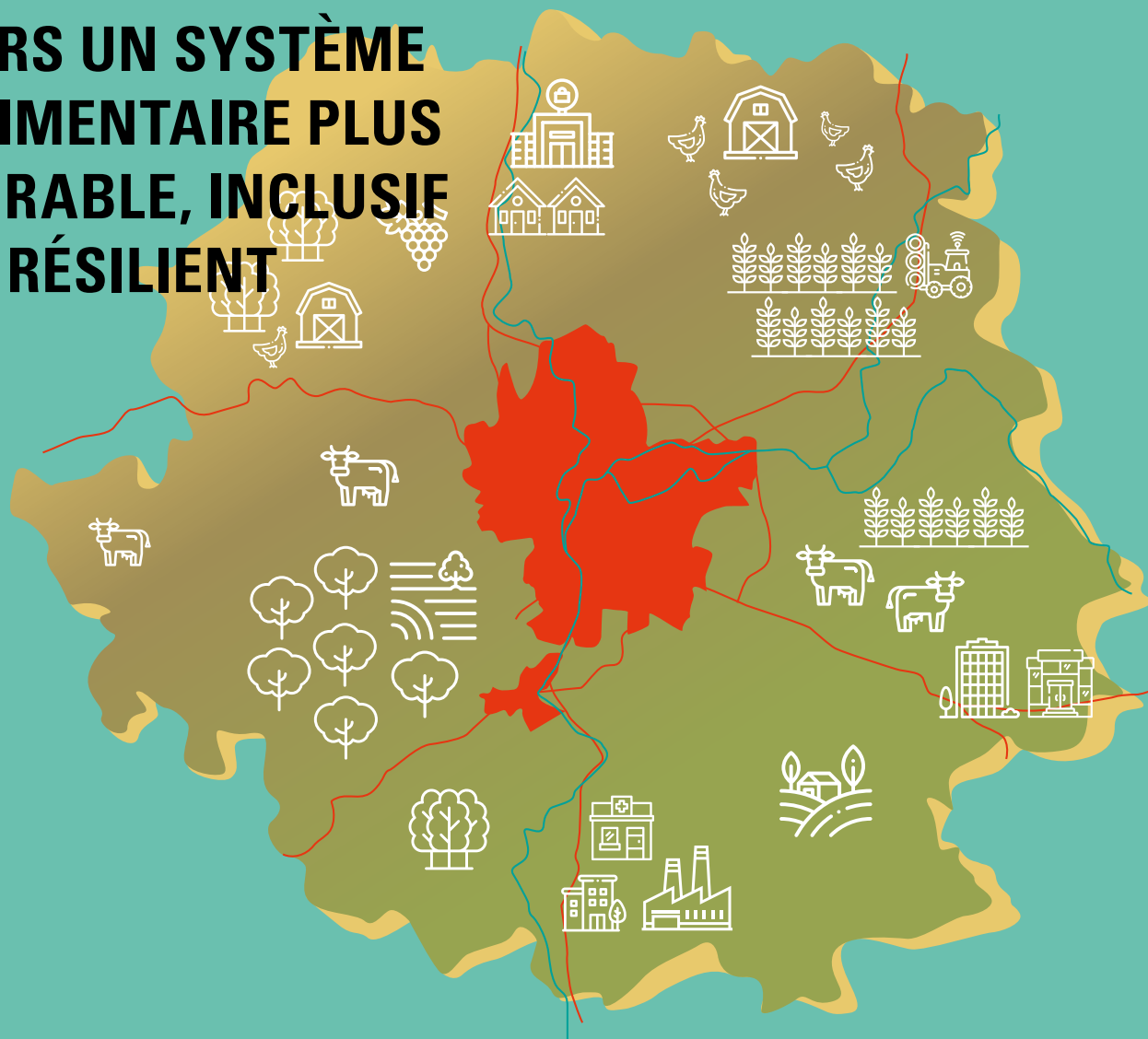


STRATÉGIE ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAINE

VERS UN SYSTÈME
ALIMENTAIRE PLUS
DURABLE, INCLUSIF
ET RÉSILIENT



GRANDLYON
la métropole

STRATÉGIE ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAINE

**VERS UN SYSTÈME
ALIMENTAIRE PLUS
DURABLE, INCLUSIF
ET RÉSILIENT**



« UNE PREMIÈRE ÉTAPE VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL »

Pendant la seconde moitié du XX^e siècle l'humanité est progressivement entrée dans une ère d'abondance alimentaire grâce au développement d'un **modèle alimentaire agro-industriel**. Ce système présente aujourd'hui des limites au niveau environnemental (pollutions, émissions de gaz à effet de serre), économique (relations commerciales déséquilibrées au sein des filières comme entre régions géopolitiques) et social (selon le Secours Populaire, en 2018 plus d'un français sur cinq devait affronter une situation de précarité alimentaire). **L'alimentation est devenue une préoccupation sociétale majeure** : au niveau mondial, 11 millions de décès seraient imputables à une mauvaise alimentation (à comparer aux 7 millions de morts annuels dus au tabac).

Face à cette vulnérabilité, le législateur a institué les **projets alimentaires territoriaux** (cf. article 39 de la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt) qui, **élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire**, ont pour objectif de favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation. Les villes, de leur côté, se sont progressivement saisies à nouveau de la question alimentaire, composante fondamentale de l'épanouissement et de la santé des citoyens.

Du rapport « *Lyon capitale mondiale de la gastronomie* » en 2007 à la signature en 2015 du pacte international « *Milan Urban Food*

Policy Pact », en passant par la participation au programme européen URBACT II « *Sustainable Food in Urban Communities* », **la métropole de Lyon a progressivement intégré de multiples dimensions du défi alimentaire** (santé, social, économie, aménagement, environnement, culture) **avant de s'engager dans l'élaboration d'une stratégie alimentaire** métropolitaine.

La **première étape** de l'élaboration de cette stratégie a consisté à **construire une vision partagée des enjeux alimentaires avec l'ensemble des acteurs** de l'alimentation pour aller vers un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient pour la métropole lyonnaise. À l'issue d'une démarche de travail qui s'est déroulée – avec l'appui de onze directions des cinq délégations de l'administration métropolitaine – tout au long de l'année 2018, 1 finalité, 4 défis et 11 objectifs se révèlent particulièrement structurants pour l'avenir alimentaire du territoire. Le présent cahier a pour but de **partager** le plus largement possible **ces grandes orientations structurantes**, complétées début 2019 par la contribution du Conseil de Développement, que se propose d'animer la métropole de Lyon.

Cette première brique constitue le socle d'une **seconde phase** de co-construction menée avec l'ensemble des parties prenantes à partir de mi-2019, en vue de la **déclinaison de cette stratégie alimentaire en un projet alimentaire métropolitain opérationnel**.

PILOTAGE

Les Vice-Présidents Bruno CHARLES (délégué au Développement Durable), Fouziya BOUZERDA (déléguée à l'Économie) et Thierry PHILIP (délégué à la Santé), ainsi que les Conseillers délégués Laura GANDOLFI (déléguée aux Politiques de Solidarités), Éric DESBOS (délégué à l'Éducation et aux Collèges), Émeline BAUME (déléguée à la Prévention des Déchets).

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE

Agence Utopies : Annabelle RICHARD - Boris CHABANEL - Laura JAKUBOWSKI

COORDINATION

Fabien CHAUFURNIER (chef de projet) avec l'appui d'Anne-Marie LAURENT (responsable du service Développement Durable) et Anne-Laure GARCIN (chargée de mission Participation Citoyenne) et sous la direction de Grégoire CARRIER (directeur des Stratégies Territoriales et des Politiques Urbaines).

SOMMAIRE

POURQUOI ÉLABORER UN PROJET ALIMENTAIRE ?	8
UNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE CONSTRUITE PAR LES ACTEURS DU TERRITOIRE	13
LES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE	14
UN TRÈS FAIBLE ANCRAGE TERRITORIAL DE L'ALIMENTATION	16
MALGRÉ UNE FORTE PRÉCARITÉ, LES MÉTROPOLITAINS ONT CONSCIENCE DU RÔLE CLÉ DE L'ALIMENTATION SUR LA SANTÉ	18
POUR LIMITER LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE, UN RÉGIME MOINS CARNÉ, BÉNÉFIQUE À LA SANTÉ, EST INDISPENSABLE	20
1 FINALITÉ, 4 DÉFIS ET 11 OBJECTIFS POUR LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAINE	21

OBJECTIF 1	24	OBJECTIF 2	28
Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire		Développer une culture locale de l'alimentation responsable	
OBJECTIF 3	32	OBJECTIF 4	36
Faire reculer les précarités alimentaires		Faire du « capital naturel » agricole un bien commun métropolitain	
OBJECTIF 5	40	OBJECTIF 6	44
Progresser vers une agriculture durable de proximité		Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration	
OBJECTIF 7	48	OBJECTIF 8	52
Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable		Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable	
OBJECTIF 9	56	OBJECTIF 10	60
Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement		Réduire les gaspillages alimentaires	
OBJECTIF 11	64		
Animer le territoire en investissant les différentes scènes de la gouvernance alimentaire			

POURQUOI ÉLABORER UN PROJET ALIMENTAIRE ?

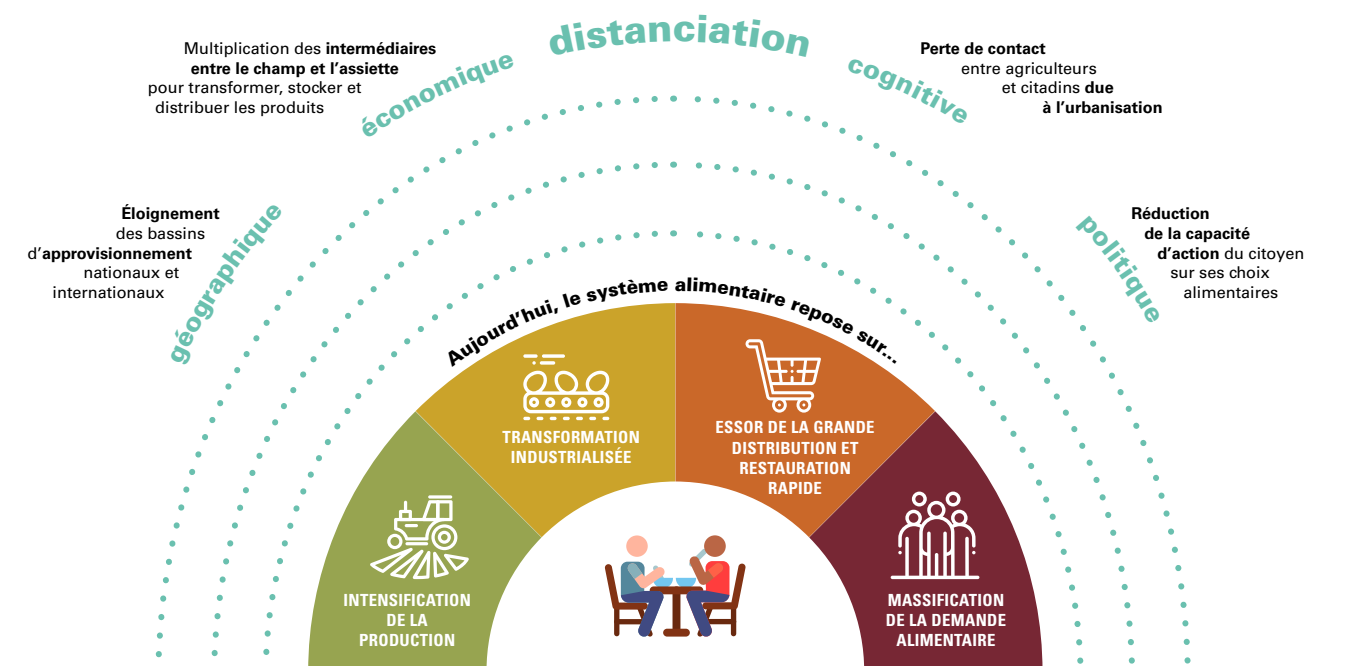
Depuis une dizaine d'années, les acteurs du territoire ont multiplié les initiatives dans le domaine de l'alimentation. La métropole de Lyon, pour sa part, conduit depuis plusieurs années différentes actions en faveur du maintien de l'agriculture périurbaine, du développement des circuits courts alimentaires ou encore de la transition agro-écologique des modes de production agricole : préservation du foncier agricole (PENAP), facilitation des installations d'agriculteurs, soutien à la création de points de vente collectifs, d'ateliers de transformation ou de la vente en paniers, Projet Agro-Environnemental et Climatique (PAEC), etc.

Dans le prolongement de ces initiatives, la métropole de Lyon a souhaité doter le territoire d'un projet alimentaire métropolitain à l'horizon 2020. Cette démarche fait écho à de nombreux territoires dans le monde qui manifestent leur volonté de réinterroger et de se réappropriier les conditions de leur alimentation. Fondée historiquement sur un approvisionnement de proximité, l'alimentation des villes repose désormais en large partie sur des régions de production et des chaînes de transformation de plus en plus distantes et complexes. Dans le même temps, face au recul de leur fonction vivrière, les exploitations agricoles péri-urbaines se sont progressivement tournées vers des marchés en voie de globalisation, souvent au prix d'une spécialisation croissante de la production. De plus, les ceintures vertes ont connu un recul continu du fait de l'avancée de l'urbanisation. Ce faisant, ces mutations du système alimentaire ont entraîné une distanciation entre les villes et leur alimentation.

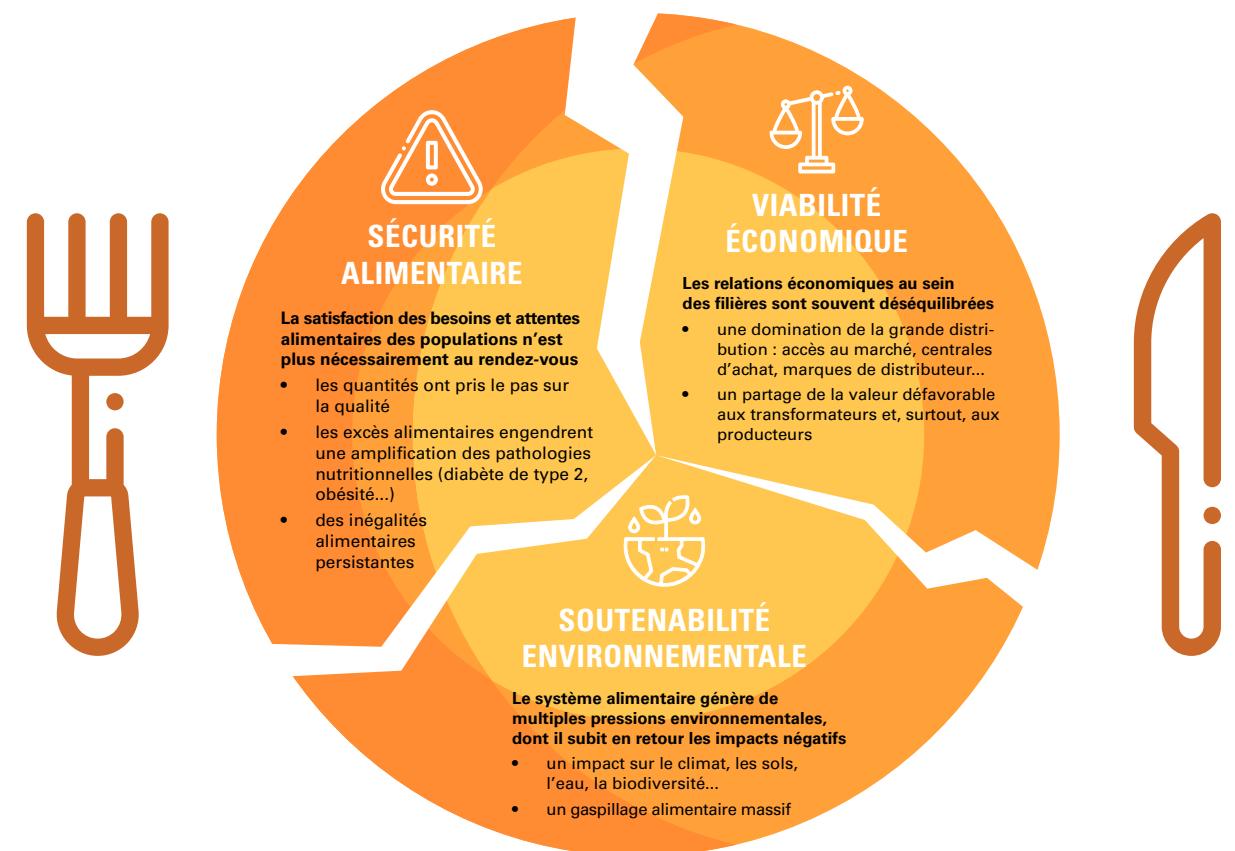
Les villes se trouvent ainsi largement dépendantes de chaînes alimentaires dont les évolutions

échappent en large partie à leur contrôle. Or, si le système agro-industriel a permis d'entrer dans une ère d'abondance alimentaire, celui-ci présente des limites environnementales, économiques ou encore au plan de la santé qui soulèvent aujourd'hui des enjeux considérables.

Dans ce contexte, un nombre croissant de villes en France et dans le monde souhaitent reprendre la main sur leur alimentation et imaginent de nouvelles manières de répondre à ce besoin humain vital. Ce mouvement ne relève pas du hasard ou de l'effet de mode : **la définition d'une stratégie alimentaire de territoire apparaît de plus en plus comme un enjeu crucial pour construire un système alimentaire plus durable, plus résilient et plus inclusif.**

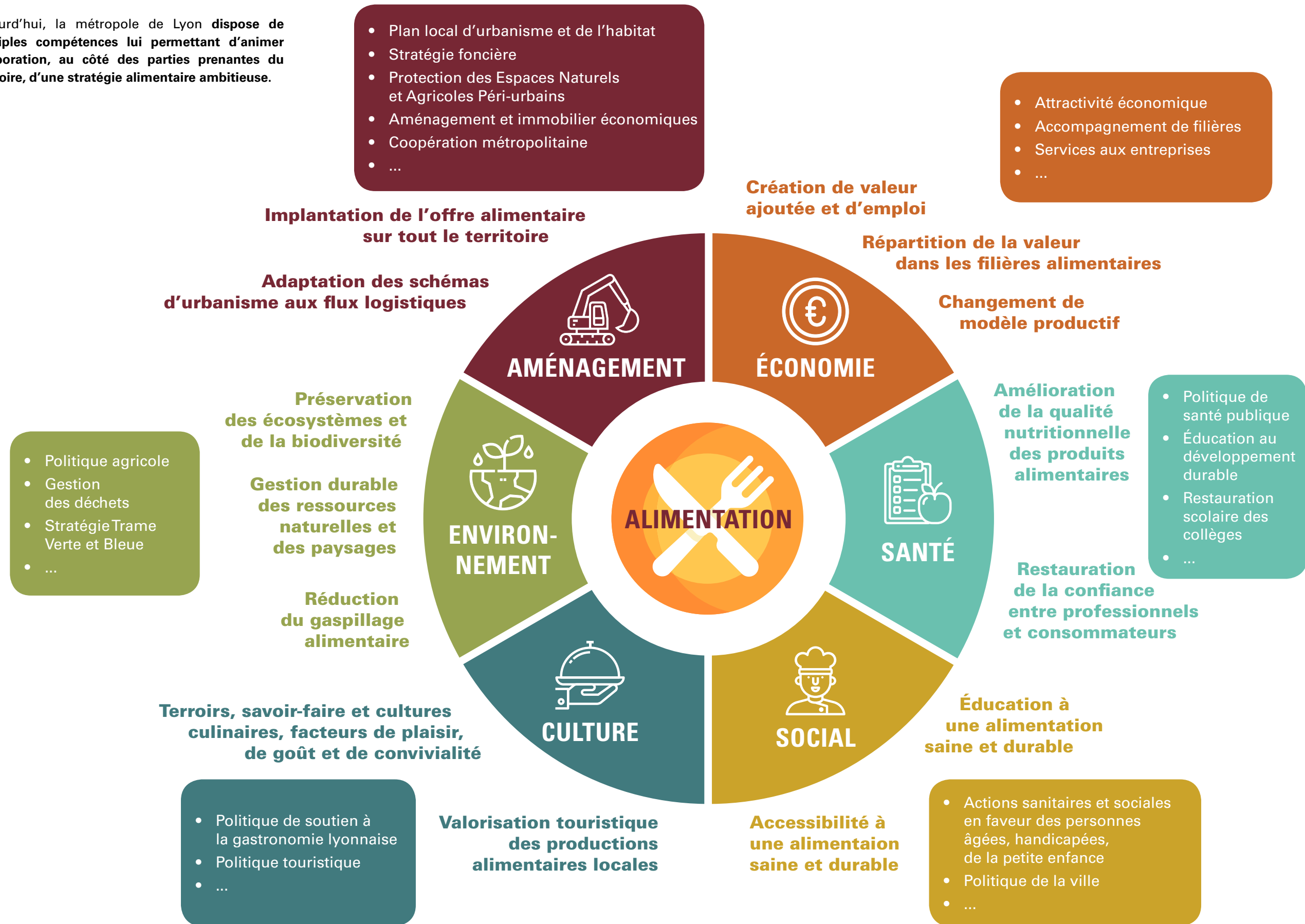


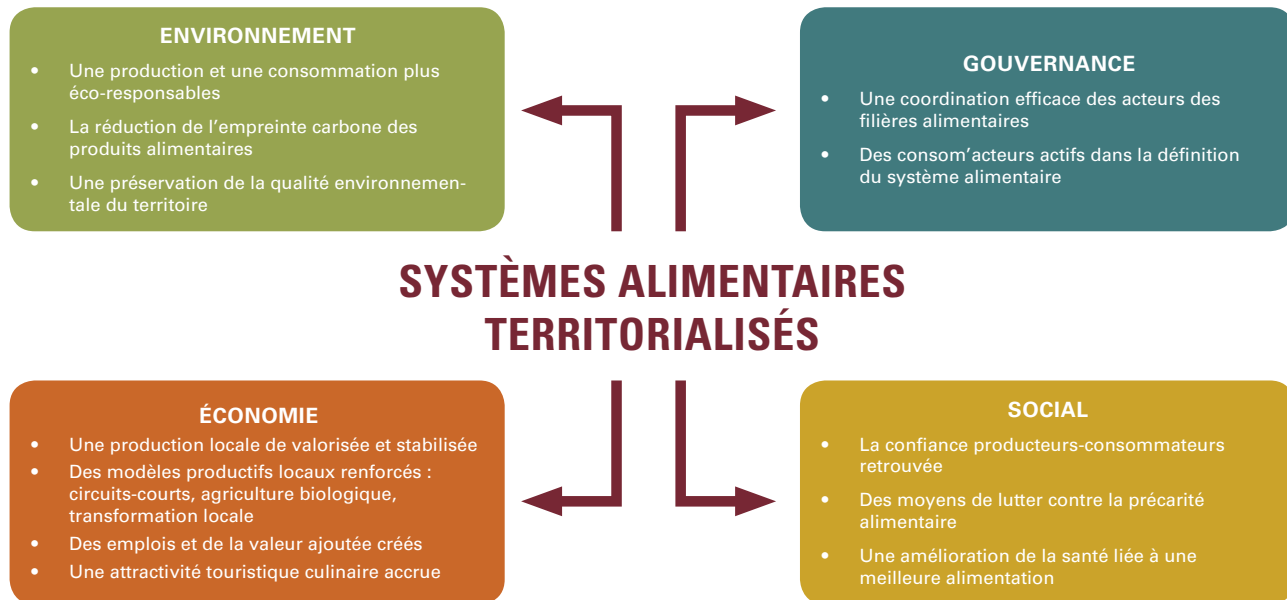
Les caractéristiques du système alimentaire contemporain



Les limites du système agro-industriel actuel

Aujourd'hui, la métropole de Lyon dispose de multiples compétences lui permettant d'animer l'élaboration, au côté des parties prenantes du territoire, d'une stratégie alimentaire ambitieuse.





La reterritorialisation des systèmes alimentaires, levier de transition vers une alimentation durable



UNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE CONSTRUITE PAR LES ACTEURS DU TERRITOIRE

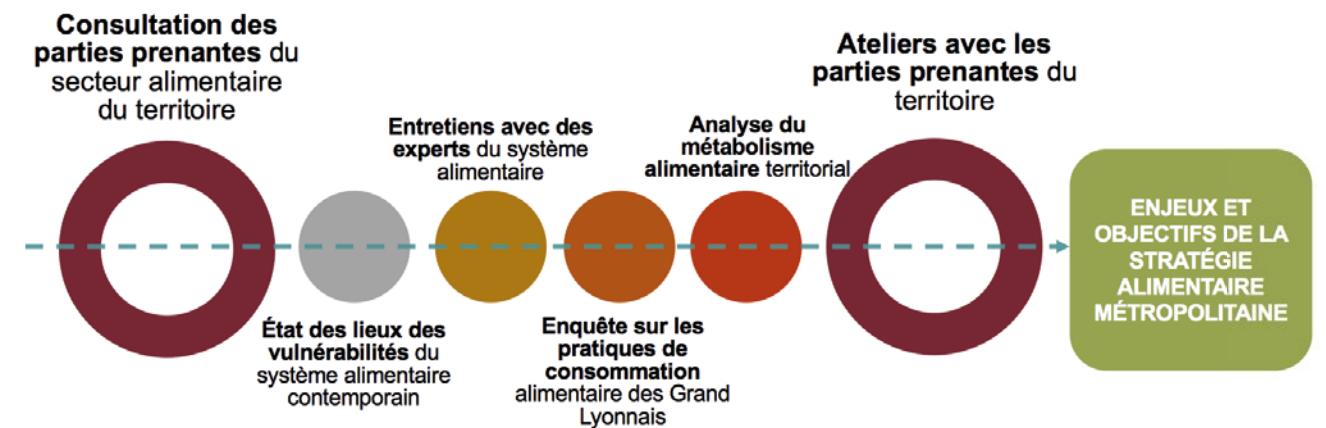
En 2018, la métropole de Lyon a initié un dialogue avec les acteurs du territoire dans la perspective de co-construire les enjeux métropolitains et les objectifs à poursuivre en matière d'alimentation.

Pour élaborer cette nouvelle politique, un processus collaboratif a été mis en place à travers l'animation de plusieurs ateliers de travail réunissant un panel représentatif de l'ensemble des acteurs de l'alimentation : acteurs territoriaux, institutionnels, de l'enseignement et de la recherche, du numérique, producteurs agricoles et leurs représentants, acteurs de la logistique, de la grande distribution, de l'Économie Sociale et Solidaire, du financement, de la gastronomie et de la restauration collective.

Les travaux issus des ateliers ont été enrichis par la réalisation d'un état des lieux de l'alimentation sur le territoire. Le métabolisme alimentaire de

la métropole a été finement analysé grâce à de nouveaux outils. Simultanément, des entretiens avec des experts du système alimentaire ont permis de préciser les enjeux, les risques et les marges de progrès sur le territoire lyonnais. Afin d'élaborer une stratégie au plus proche des besoins des Grand Lyonnais, cet état des lieux a été complété par une enquête effectuée auprès de plus de 650 métropolitains, rendant compte de leurs comportements, habitudes et représentations de l'alimentation.

Ce processus a amené les acteurs du territoire à définir les objectifs d'une stratégie alimentaire métropolitaine ambitieuse en faveur d'une alimentation locale, durable et de qualité pour tous les habitants du territoire.



Processus d'élaboration de la stratégie alimentaire

LES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

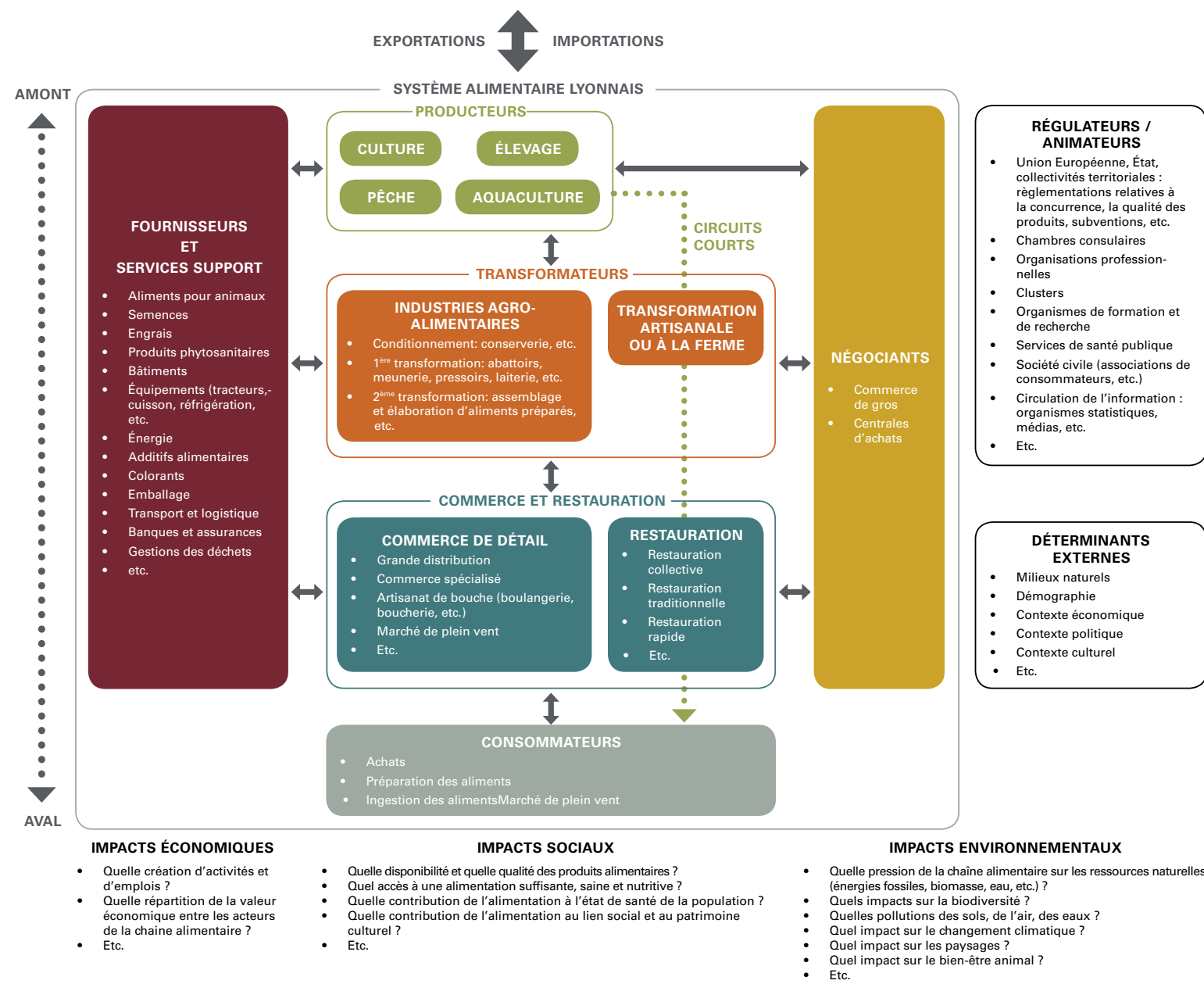
Identifier et qualifier les enjeux alimentaires du territoire lyonnais implique de **préciser au préalable les contours du système alimentaire** dans lequel s'inscrit la métropole lyonnaise.

L'alimentation des Grand Lyonnais dépend d'un écosystème d'activités économiques dont la plupart des acteurs sont extérieurs au territoire lyonnais. On distingue généralement **4 grands maillons** au sein des chaînes alimentaires¹ :

- **Agrofourniture** : chimie, industrie des semences, équipementiers agricoles et agroalimentaires ;
- **Production des matières premières** végétales et animales : agriculture et pêche ;
- **Transformation et conditionnement** des matières premières en produits alimentaires : artisanat et industries agroalimentaires ;
- **Distribution** des produits alimentaires : canaux de commercialisation (grande distribution, commerce traditionnel, marchés, etc.) et restauration hors domicile (restauration commerciale et restauration collective).

Par ailleurs, dès lors que l'on raisonne à l'échelle d'un territoire comme la région lyonnaise, l'analyse du système alimentaire implique de **prendre en compte les échanges extérieurs** (exportations et importations) qui peuvent intervenir à tous les stades de la chaîne alimentaire. Elle suppose également de prendre en compte non seulement les activités économiques concernées, mais également un ensemble de dynamiques qui influent sur la trajectoire du système alimentaire et de ses acteurs : milieu naturel, démographie, conjoncture économique, contexte culturel, régulations politiques, etc. Comprendre et agir sur le système alimentaire passe enfin par une **évaluation de ses différents impacts** économiques, sociaux et environnementaux.

1. Rastoin Jean-Louis, Ghersi Gérard. Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques. Versailles, Éditions Quæ, 2010



SYSTÈME ALIMENTAIRE

Selon Louis Malassis, fondateur de l'économie agroalimentaire, le système alimentaire est « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture. Les systèmes alimentaires concernent l'ensemble des activités qui concourent à la fonction alimentation dans une société donnée. La nature et les quantités d'aliments disponibles, ainsi que la répartition sociale de ces disponibilités, caractérisent aussi les systèmes alimentaires ».

Louis Malassis, *Nourrir les hommes*, 1994

ALIMENTATION

Manger, au même titre que boire, dormir et respirer, constitue un besoin vital. Selon l'OMS, la nutrition est essentielle pour la survie, la croissance physique, le développement mental, les performances de l'individu, la productivité, la santé et le bien-être tout au long de la vie.

Toutefois, dès lors que la survie biologique est assurée, **l'alimentation revêt de multiples fonctions autres que nutritionnelle**. Elle sert à créer et entretenir des interactions sociales à travers la circulation des produits (rôle du marché) et l'organisation des repas. Elle fournit également du plaisir et comporte une dimension artistique que valorise la gastronomie (fonction hédonique). Enfin, parce que la nourriture est incorporée dans le corps, l'alimentation comporte une importante fonction identitaire.

Organisation Mondiale de la Santé
Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, 2017

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

« La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture dont la quantité consommée et la qualité sont suffisantes pour satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires (...) ».

La sécurité alimentaire repose sur quatre piliers :

- **l'accès** physique, économique et social à l'alimentation au travers notamment d'un pouvoir d'achat suffisant et de prix peu élevés des produits alimentaires ;
- **la disponibilité** de la nourriture assurée par la production domestique ou les importations ;
- **la qualité** sanitaire et nutritionnelle des produits ;
- **la régularité** de l'accès, de la disponibilité, de la qualité.

Définition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (FAO)

UN TRÈS FAIBLE ANCRAGE TERRITORIAL DE L'ALIMENTATION

L'analyse du métabolisme alimentaire de la métropole lyonnaise a été réalisée dans une logique d'alimentation de proximité, à savoir sur un périmètre de 50 km autour de Lyon.

Cette étude démontre que la métropole lyonnaise présente une faible autonomie alimentaire : à l'heure actuelle, les produits agricoles issus du territoire ne représentent que 4,6% de la valeur des produits agricoles entrant dans la composition de l'assiette alimentaire des habitants. Ce taux est légèrement supérieur pour la culture de légumes (9,5%) et l'élevage de bovins laitiers (7,6%). Par contre, le taux d'autonomie est inférieur à 3% pour la pêche, les cultures de fruits ou l'élevage du bétail. À l'instar des autres agglomérations françaises, Lyon est donc fortement dépendante de ses importations de produits alimentaires pour satisfaire la consommation alimentaire locale.

A contrario, une très large partie de la production agricole et agroalimentaire de la région lyonnaise est exportée hors du territoire : 95% de la production agricole locale est exportée, sous forme de produits bruts (70%) ou après transformation locale (25%). Dans le même temps, les industries agroalimentaires locales importent la majorité

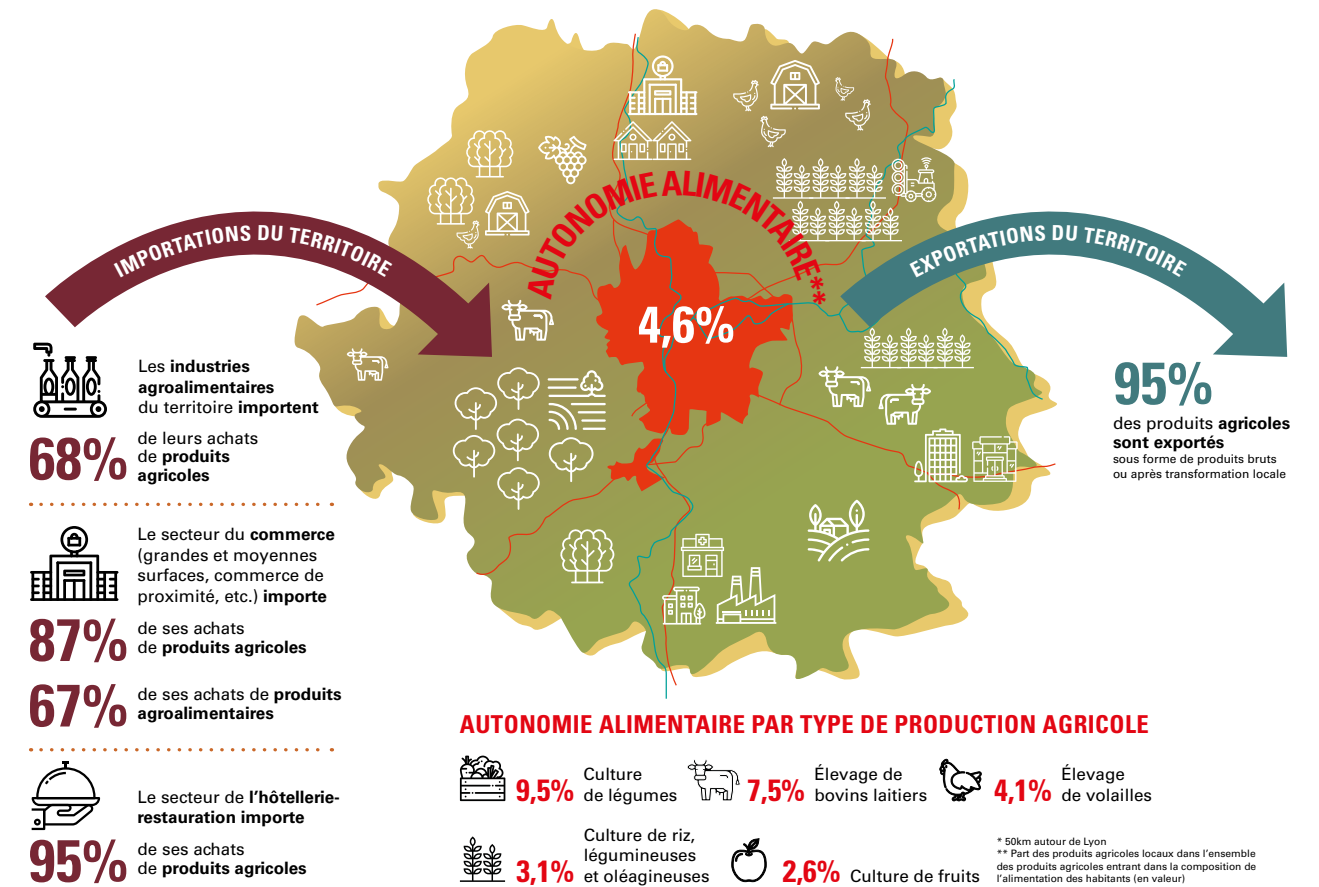
des produits qui leur sont nécessaires (68% de leurs achats de produits agricoles et 73% pour les produits ayant subi une 1^{ère} transformation). De plus, la majeure partie des produits distribués par le commerce local et la restauration provient de l'extérieur du territoire.

Néanmoins, le territoire dispose de réels atouts pour renforcer l'ancrage de son alimentation. En théorie, la production agricole de la région lyonnaise² permettrait de couvrir 93% de la consommation alimentaire des habitants (avec cependant des écarts importants selon le type de production). De façon rapidement opérationnelle, il est par exemple tout à fait possible d'envisager une relocalisation de la production alimentaire à hauteur de 15%. Atteindre cet objectif suppose de renforcer la production et la transformation par l'intermédiaire de deux leviers qui s'offrent au territoire :

- le développement de capacités de production et/ou de transformation supplémentaires dédiées aux circuits locaux,
- la réorientation d'une partie la production et/ou transformation, actuellement exportée, vers la demande locale.



2. périmètre de 50 km autour de Lyon.

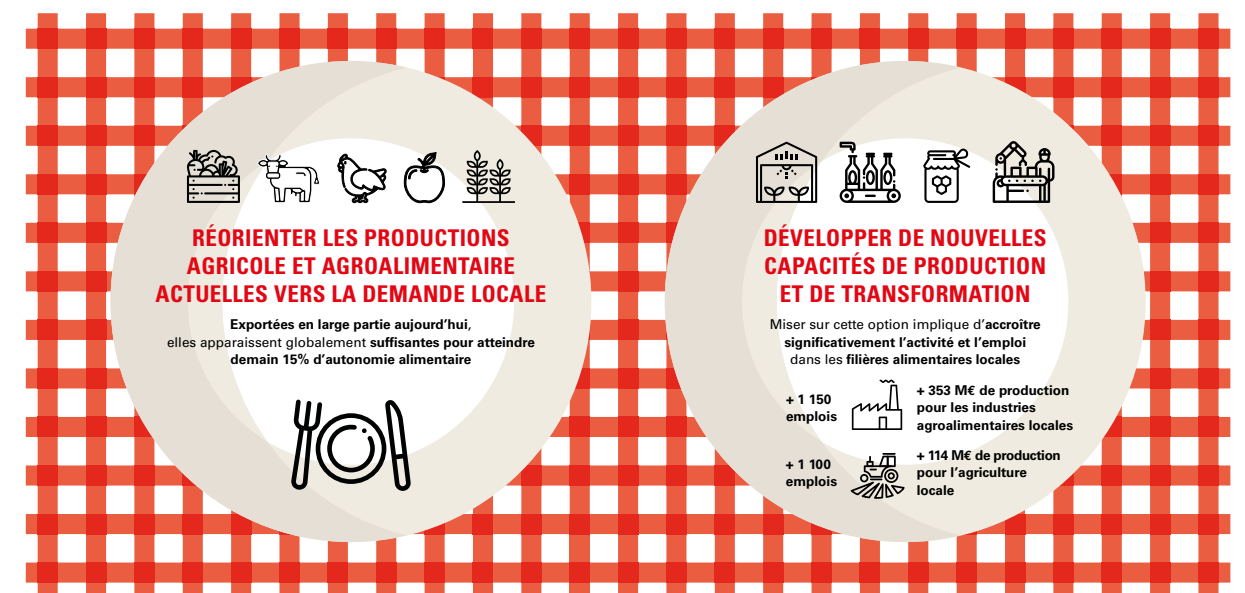


Un ancrage alimentaire faible sur le territoire lyonnais*

AUTONOMIE ALIMENTAIRE*

Aujourd'hui **4,6%** → Demain **15%** Passer de 4,6 à 15% d'autonomie alimentaire apparaît possible au regard des volumes de production actuels !

* Part des produits agricoles locaux dans l'ensemble des produits agricoles entrant dans la composition de l'alimentation des habitants (en valeur)



2 leviers complémentaires pour améliorer la résilience du territoire

MALGRÉ UNE FORTE PRÉCARITÉ, LES MÉTROPOLITAINS ONT CONSCIENCE DU RÔLE CLÉ DE L'ALIMENTATION SUR LA SANTÉ

En vue d'adapter la stratégie alimentaire au territoire, une enquête auprès des habitants a été réalisée afin de mieux cerner leurs pratiques d'achats, habitudes et attitudes alimentaires, représentations des risques associés à l'alimentation, acceptabilité du changement, etc. Un panel représentatif de la population, comptant plus de 650 habitants, a ainsi été interrogé à l'échelle du territoire de la métropole de Lyon.

Les grandes surfaces sont les lieux de vente les plus fréquentés par 76% des métropolitains, bien qu'ils aient aussi un intérêt pour d'autres circuits de distribution comme les marchés (pour 41% des habitants), ou les magasins bio (fréquenté par 22% de la population).

Le prix est le principal critère qui guide à la fois le choix du lieu d'achat, le choix des produits et freine la consommation de produits bio ou en circuits courts. À ce jour, 30% des habitants consomment régulièrement des produits biologiques et 32% des produits locaux ou en circuits courts. Les produits biologiques et locaux sont grandement plébiscités dans la restauration (collective et traditionnelle). Cette tendance est confirmée par le fait que la plus forte préoccupation en termes de sécurité alimentaire est la présence d'additifs et de pesticides pour les deux tiers des habitants.

La restauration constitue un levier important de la future stratégie alimentaire, étant donné le taux élevé de consommation alimentaire hors du domicile, puisque 42% des Grand Lyonnais déclarent déjeuner hors du domicile en semaine le midi³, soit une part plus élevée qu'à l'échelle

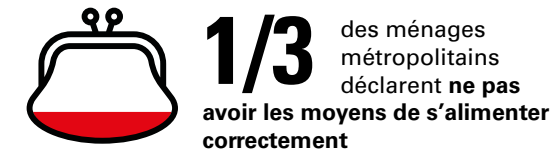
nationale. Les habitants passent moins de temps à cuisiner que la moyenne française et les produits agricoles bruts ne représentent que 4% de leur demande alimentaire. Toutefois, paradoxalement, le fait de cuisiner est perçu comme une façon de manger sain pour 78% des habitants.

9 habitants sur 10 reconnaissent le rôle de l'alimentation sur la santé, et pourtant la métropole connaît un taux de précarité alimentaire élevé. Parmi les personnes enquêtées, un tiers des ménages estime ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement, c'est-à-dire avec des repas équilibrés. Par ailleurs, 15% des ménages ne mangent pas toujours à leur faim (on parle d'insuffisance alimentaire « quantitative »), avec une précarité accrue pour 5% des habitants qui déclarent manquer souvent de nourriture.



3. Source : enquête consommateurs réalisée fin 2016 par la Chambre de Commerce et d'Industrie

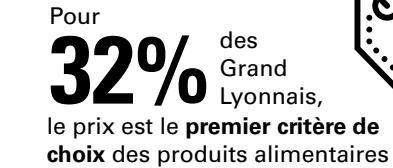
PRÉCARITÉ



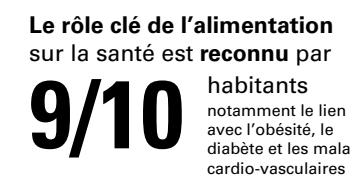
INSÉCURITÉ



PRIX



SANTÉ



GRANDES SURFACES

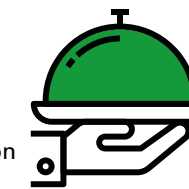


TENDANCES



RESTAURATION

Les produits bios et locaux sont plébiscités en restauration classique et collective



LOCAL

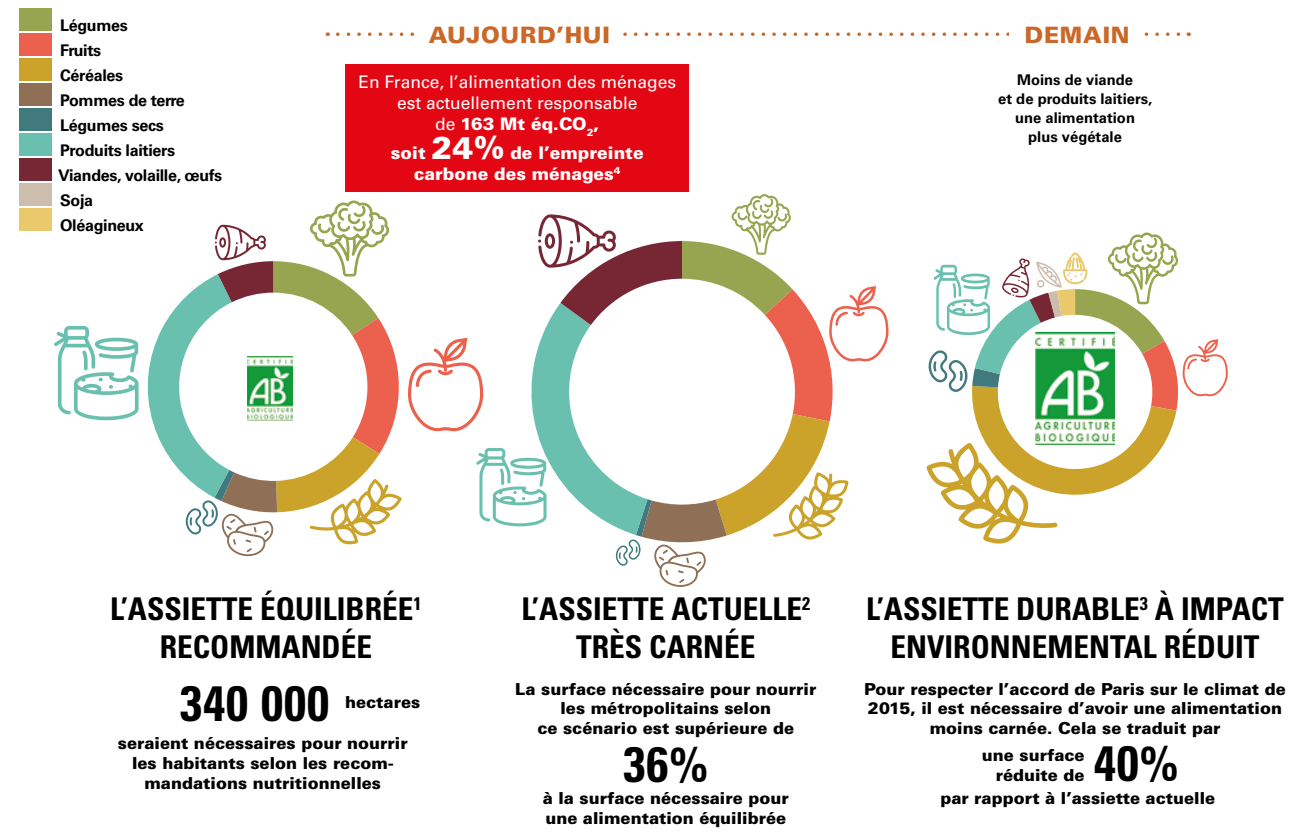


PRODUITS AGRICOLES



Les chiffres-clés sur les comportements alimentaires des Grand Lyonnais

POUR LIMITER LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE, UN RÉGIME MOINS CARNÉ, BÉNÉFIQUE À LA SANTÉ, EST INDISPENSABLE



1. Recommandations du PNNS (Programme national nutrition santé) et mises en application au niveau local
 2. Assiettes Afterres 2010, issue du scénario AFTERRES 2050
 3. "Options for keeping the food system within environmental limits", Nature, Octobre 2018
 4. "L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France de la production à la consommation", Club ingénierie prospective énergie et environnement, Janvier 2019

Une nécessaire évolution des régimes alimentaires

La consommation alimentaire des habitants de la région lyonnaise génère des impacts environnementaux conséquents. L'ensemble des produits agricoles et agroalimentaires (issus du territoire ou importés) consommés par les habitants se traduit en effet par une empreinte carbone de 1,2 million de tonne équivalent CO₂. Une étude complémentaire évalue à **20% des émissions de gaz à effet de serre** la contribution de l'alimentation des métropolitains. En toute logique, et parce qu'elles représentent la majeure partie de la consommation alimentaire des habitants de la région lyonnaise, les importations de produits agroalimentaires génèrent

la plus grande part (environ les 2/3) de ces impacts environnementaux. Ceci reflète également le fait que les impacts environnementaux d'un produit augmentent avec son degré de transformation.

Le développement d'une **alimentation moins carnée**, conforme aux engagements pris dans le cadre de l'accord de Paris en décembre 2015 pour limiter le réchauffement climatique au niveau planétaire, peut contribuer également – au niveau local – à une **amélioration de la résilience du territoire, en limitant l'importation de produits à forte empreinte environnementale**.

1 FINALITÉ, 4 DÉFIS ET 11 OBJECTIFS POUR LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAINE

UNE AMBITION STRUCTURANTE : PERMETTRE L'ACCÈS DE TOUS LES HABITANTS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Pour l'ensemble des acteurs ayant participé à la démarche, **l'accès à une alimentation saine et durable** constitue une attente légitime. L'enquête auprès des ménages métropolitains confirme qu'il s'agit également d'une attente manifeste des habitants. Dès lors, cette ambition se pose de manière consensuelle comme la **finalité première de la politique alimentaire métropolitaine**.

Elle implique une **évolution significative à la fois des modes de production et des comportements de consommation** :

- la qualité nutritionnelle, l'accessibilité sociale,

la juste rémunération des professionnels et la préservation des ressources naturelles sont des enjeux primordiaux de cette transition,

- un plus fort ancrage local du système alimentaire, au bénéfice de tous ses acteurs, est nécessaire pour créer les conditions de choix alimentaires éclairés et faire de l'alimentation durable un levier de développement économique.

Ceci passera par **l'instauration d'une gouvernance ouverte** à l'ensemble des acteurs locaux du système alimentaire.



La finalité et les 4 grands défis associés

UNE MÉTROPOLE DE LYON ANIMATRICE DE LA COMMUNAUTÉ LYONNAISE DES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

Pour relever ces enjeux, l'ensemble des acteurs concertés a souhaité que la métropole de Lyon joue un rôle de « chef d'orchestre », « animatrice » ou « facilitatrice », assurant la mobilisation de l'ensemble des acteurs et permettant ainsi de définir un cadre stratégique co-construit. Il est primordial, pour la collectivité, d'articuler les leviers ressortant de ses propres

compétences avec les contributions d'autres acteurs territoriaux, institutionnels et privés : il s'agit d'un rôle clé d'animation territoriale afin de susciter les coopérations entre acteurs, pour une métropole également actrice avec le déploiement d'un plan d'actions métropolitain sur son champ de compétences.

11 OBJECTIFS CLÉS

Au cours des ateliers, onze objectifs ont été identifiés par les acteurs locaux pour atteindre la finalité de la stratégie alimentaire et relever les défis du territoire.



OBJECTIF 1

PERMETTRE À TOUS LES HABITANTS DE DEVENIR ACTEURS DE LEUR SANTÉ ALIMENTAIRE

Comment faire pour ...

- Informer et conseiller tous les habitants sur l'impact des choix alimentaires sur leur santé
- Mobiliser les acteurs de la Recherche & Développement lyonnaise pour améliorer les connaissances et la maîtrise des risques alimentaires : effets cocktails des additifs, perturbateurs endocriniens...
- Encourager et valoriser les efforts des acteurs de l'industrie agroalimentaire et de la restauration pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits

POURQUOI CET OBJECTIF ?

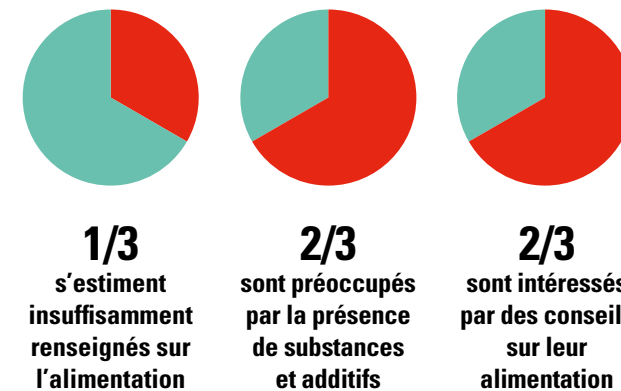
Une alimentation équilibrée contribue pleinement à la bonne santé humaine par les nutriments essentiels qu'elle apporte. Aujourd'hui, le système agro-industriel répond aux besoins quantitatifs de nourriture de la population mais a relégué la dimension qualitative de l'alimentation au second plan. Selon l'étude de la revue scientifique *The Lancet*, 21% des morts évitables sont dus à une mauvaise alimentation. La malbouffe arrive en première position des facteurs de risque associés au décès, devant le tabac.

Les produits transformés issus des industries agroalimentaires et de la grande distribution occupent une place importante dans l'assiette du consommateur. Or, ces produits peuvent afficher une densité nutritionnelle faible, contenir des additifs artificiels et des exhausteurs de goût alors même qu'ils ont une densité énergétique élevée. Leur consommation à outrance participe à un déséquilibre des régimes alimentaires.

À ces méfaits, s'ajoutent les effets sur la santé

des résidus de pesticides, molécules de synthèse (comme les additifs) et autres métaux lourds présents dans les produits alimentaires. Ces dernières années, le débat public s'est inquiété de l'impact de ces substances sur la santé humaine et plus particulièrement sur le système endocrinien.

- En prolongeant les tendances actuelles, la moitié de la population mondiale serait en surpoids ou obèse en 2030 et, selon l'enquête réalisée en 2018, un quart des Grand Lyonnais s'estime en surpoids.
- L'enquête menée auprès des Grand Lyonnais souligne leur préoccupation et leur réelle attente à l'égard des enjeux de santé liés à l'alimentation.
- À ce titre, une large majorité des Grand Lyonnais se déclare notamment préoccupée par la présence de substances ou d'additifs dans les produits alimentaires.



Enquête auprès des Grands Lyonnais (2018)

Une forte sensibilité aux enjeux nutrition - santé

90% affichent des pratiques flexitariennes*

20% sont prêts à consommer plus de fruits et légumes

*Flexitarien : individu qui a choisi de suivre un régime végétarien de manière flexible et mange de la viande et autres produits d'origine animale de manière occasionnelle

Une prédisposition à l'évolution de leurs régimes alimentaires

« Les enjeux sanitaires liés à l'alimentation sont colossaux : l'obésité représente entre 6 et 10% des frais de santé.

Maurizio Mariani - Eating City

Il faut jouer la carte de la communication au risque de rester dans l'entre-soi et ne pas faire évoluer les pratiques.

Ateliers acteurs locaux

OBJECTIF 1

PERMETTRE À TOUS LES HABITANTS DE DEVENIR ACTEURS DE LEUR SANTÉ ALIMENTAIRE

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- Les établissements scolaires
- Les Maisons de la Jeunesse et de la Culture, les associations périscolaires
- Les centres sociaux et les ateliers santé-ville
- Les professionnels du milieu médical
- Des acteurs relais locaux sur le territoire, en contact avec la population (animateurs sportifs, bibliothécaires, assistants maternels, etc.)
- Les acteurs associatifs, à mettre en lien avec les acteurs relais
- Les instituts de recherche lyonnais (Centre Européen de Nutrition Santé, Lyonbiopôle...)
- Les industriels de l'agro-alimentaire
- Les artisans et les restaurateurs

PISTES DE TRAVAIL

- Dédier des moyens ciblés à la pédagogie et la sensibilisation pour éduquer le consommateur notamment via le levier du Programme National Nutrition Santé
- Mobiliser et soutenir les professionnels relais de la petite enfance et les travailleurs sociaux. Organiser des formations interprofessionnelles entre ces différents acteurs afin de favoriser l'échange de bonnes pratiques.
- Réaliser des actions de promotion de l'alimentation équilibrée et saine avec les partenaires clés : crèches, écoles, producteurs, marchés alimentaires
- Renforcer l'éducation des enfants via les programmes scolaires (Éducation nationale) et durant les temps extra-scolaires (Accueils Collectifs des Mineurs)
- Favoriser les collaborations entre les industries agroalimentaires et les acteurs de la recherche, par les pôles de compétitivité notamment
- Inciter les financeurs tels que l'ADEME à lancer des appels à projets sur la transition de l'industrie agroalimentaire en matière de qualité nutritionnelle de produits
- Mobiliser les centres de recherche d'excellence et les entreprises en recherche appliquée du territoire : Centre Européen de Nutrition Santé, ISARA, Centre de Recherche en Nutrition Humaine, Universités, Maat Pharma...
- Rendre les résultats de la recherche plus accessibles à toutes les parties prenantes

S'INSPIRER



LE PROJET MARGUERITE

Ce projet pédagogique vise à la sensibilisation critique des adolescents aux problématiques de l'agriculture et de l'alimentation durable. À l'initiative de l'École Nationale Supérieure de Lyon, il est porté par les professeurs du primaire et du secondaire et l'Institut Français de l'Éducation. Un kit d'enseignement est destiné aux enseignants et des animations sont organisées.

POINTS DE VIGILANCE

- Éviter la multiplication improductive des initiatives d'éducation nutritionnelle par divers acteurs.
- Veiller à la neutralité des travaux de recherche touchant à la santé alimentaire vis-à-vis des intérêts privés.
- Adopter une communication inclusive évitant tout dogmatisme, stigmatisation et culpabilisation à l'égard des comportements alimentaires.



LE COLLECTIF SANTÉ DUCHÈRE

Pour promouvoir la santé par l'alimentation sur le quartier le Collectif Santé Duchère regroupe, dans un format original, une vingtaine d'acteurs locaux aux compétences complémentaires. De nombreuses actions sont ainsi réalisées, en particulier au Centre Social de la Sauvegarde : des ateliers cuisine une fois par mois en partenariat avec les Restaurants du Cœur (qui mettent l'accent sur l'alimentation des bébés), des ateliers jardinage une fois par semaine, une fois par mois l'accueil du groupement d'achat VRAC (qui propose des produits bio et locaux en vrac), des petits déjeuners avec l'équipe locale de Football ainsi que différentes conférences, expositions ou activités de prévention sur le sujet.

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- **Développer des actions éducatives** dans les collèges
- Être un **vecteur de la prévention alimentaire** auprès du public par ses agents métropolitains (sages-femmes, infirmiers, médecins)
- **Organiser des événements liés à la santé et l'alimentation** : Opération Santé, Bus info-santé
- **Collaborer avec les acteurs**, économiques, institutionnels et académiques
- **Fédérer les différents acteurs** de la Métropole et **animer les actions collectives**

OBJECTIF 2

DÉVELOPPER UNE CULTURE LOCALE DE L'ALIMENTATION RESPONSABLE

Comment faire pour...

- **Développer une culture de la consommation responsable, pour une alimentation de qualité, à faible impact environnemental et au « juste » prix, en apportant une éducation spécifique vis-à-vis des médias alimentaires (supports publicitaires divers)**
- **Donner aux consommateurs une information transparente et fiable sur les produits alimentaires : repères nutritionnels, signes de qualité, prix et origine**
- **Améliorer le savoir-faire alimentaire des habitants et valoriser le patrimoine culinaire lyonnais**

POURQUOI CET OBJECTIF ?

Pour progresser vers une alimentation durable, les habitants doivent pouvoir faire des choix éclairés et responsables en matière de consommation alimentaire. Les informations sur les critères de qualité et sur l'empreinte environnementale des produits sont toutefois encore difficiles à obtenir. De plus, les consommateurs méconnaissent encore souvent le « vrai prix » des produits alimentaires associés à une alimentation responsable. Une communication transparente de ces informations sur le territoire apparaît essentielle.

L'enquête menée auprès des Grand Lyonnais confirme l'importance de l'enjeu d'éducation budgétaire à l'alimentation responsable. Le coût représente en effet l'élément le plus influent sur les achats alimentaires des habitants (32%), suivi du goût (17%), de l'origine et de la composition des produits (12%).

Les Grand Lyonnais expriment également une forte

sensibilité aux produits locaux, qui peut participer de la construction d'une culture alimentaire responsable et porteuse de sens.

- Le système économique et la consommation alimentaire de masse ont installé une culture du « prix le plus bas ».
- La production alimentaire est responsable de 1/4 des émissions mondiales de gaz à effet de serre et la réduction de la consommation de viande est un levier essentiel pour réduire ces émissions.
- Une large majorité des Grand Lyonnais est intéressée par des conseils sur leurs habitudes de consommation alimentaire.

PISTES DE TRAVAIL

- Établir le dialogue avec les habitants par des événements, des articles et des rencontres avec les producteurs, rendre visibles les bonnes pratiques existantes
- Collaborer avec les acteurs-relais pour développer de nouveaux réflexes de consommation et développer les savoirs culinaires
- Intégrer la politique alimentaire dans la réflexion publicitaire (par ex., à l'image d'Amsterdam, interdire la publicité pour les produits ultratransformés dans les transports collectifs)
- Sensibiliser notamment les habitants à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Partager les « savoir-faire alimentaires » : gestion du budget, cuisine, jardinage, etc.
- Déployer une marque de territoire au service d'une stratégie d'alimentation locale et de

« Il faut communiquer en déconstruisant l'idée que l'alimentation de qualité coûte cher et en soulignant le fait que derrière les prix bas des produits conventionnels se trouvent des subventions à la production.

Atelier acteurs locaux

Il faut faire comprendre aux consommateurs qu'ils ne paient pas la vraie valeur des aliments.

Ateliers acteurs locaux

« Le territoire local doit être défendu dans toutes ses dimensions en valorisant les produits locaux et les savoir-faire artisanaux, en créant des labels sur la restauration...

Atelier acteurs locaux

La Cité de la Gastronomie doit être ouverte sur le territoire, sur l'œnotourisme et mettre en avant le local. Il faut proposer une image de la gastronomie accessible à tous.

Atelier acteurs locaux

OBJECTIF 2

DÉVELOPPER UNE CULTURE LOCALE DE L'ALIMENTATION RESPONSABLE

S'INSPIRER



ISHERE, LA MARQUE DE TERRITOIRE ISÉROISE

ISHERE est la marque des produits agricoles et agroalimentaires isérois, créée à l'initiative du département de l'Isère. Cette démarche, qui a permis de fédérer les acteurs locaux de l'alimentation autour d'un projet visant à développer la chaîne de valeur, a été renforcée par la création d'un pôle agroalimentaire associant le département de l'Isère, la métropole de Grenoble, le pays Voironnais et le Grésivaudan aux chambres consulaires. La marque de territoire concerne les produits issus d'exploitations agricoles et d'ateliers de transformation situés en Isère, qui garantissent une juste rémunération de l'agriculteur et valorisent une transformation alimentaire de qualité grâce à un système collectif de contrôle réciproque des produits labellisés.



FAMILLES À ALIMENTATION POSITIVE

Le défi « Famille à Alimentation Positive » (FAAP) a pour objectif de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire. Initiée à Lyon en 2012, l'opération a été déployée à l'échelle nationale. Elle est portée par le réseau des producteurs bio.

POINTS DE VIGILANCE

- Définir en amont les fondamentaux d'une alimentation locale et qualitative, pour assurer l'efficacité du déploiement de la communication sur ce sujet
- Capitaliser sur un label / une marque de territoire existante et unifier les démarches en place afin d'assurer une lisibilité de l'action publique, gage de cohérence aux yeux des consommateurs.



ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- Les établissements scolaires et plus généralement les acteurs de l'éducation (acteurs associatifs, fermes pédagogiques...)
- Les formations interprofessionnelles
- Les chambres consulaires
- Les artisans et les industriels de l'agroalimentaire
- Les restaurateurs
- Les territoires péri-urbains voisins

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Co-organiser des **actions liées au patrimoine culinaire lyonnais** (par exemple, en lien avec la Cité de la Gastronomie)
- Être un acteur moteur pour le **lancement d'une marque de territoire**
- **Montrer l'exemple** dans ses propres pratiques
- **Mener des actions pédagogiques sur l'alimentation** dans les Maisons de la Métropole via des sorties aux marchés, **des actions de terrain** et **l'accompagnement logistique et budgétaire** de familles
- **Fédérer les différents acteurs et animer les actions collectives**

OBJECTIF 3

FAIRE RECULER LES PRÉCARITÉS ALIMENTAIRES

Comment faire pour...

- **Organiser le maillage du territoire en points de vente offrant des produits alimentaires de qualité, locaux et accessibles financièrement**
- **Accompagner les jeunes dans leur autonomisation alimentaire (à l'entrée au collège, puis au moment de quitter le domicile familial)**
- **Sensibiliser de manière adaptée et en fonction des degrés de précarité les habitants des quartiers prioritaires de la ville aux enjeux d'une alimentation durable et saine**
- **Sensibiliser le personnel soignant et organiser les métiers d'accompagnement pour améliorer le suivi des personnes âgées dans leur alimentation**
- **Offrir dans un cadre convivial une alimentation saine aux personnes âgées**
- **Faire de l'aide alimentaire un levier de démocratisation d'une alimentation de qualité**

POURQUOI CET OBJECTIF ?

La lutte contre les précarités alimentaires constitue un enjeu fort au sein de la métropole. En effet, les résultats de l'enquête consommateurs ont montré une exposition élevée de la population au risque d'insécurité alimentaire. Les plus jeunes, les catégories socioprofessionnelles défavorisées et les personnes vivant seules y sont les plus exposés.

Un tiers des habitants (36%) estime ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement, avec des repas équilibrés. Ces résultats sont supérieurs à la moyenne nationale.

D'autre part, 15% des habitants ont été exposés à une situation d'insécurité alimentaire modérée ou sévère durant la dernière année, c'est-à-dire à une

insuffisance quantitative de nourriture faute d'argent. Cette précarité est accrue pour 5% des habitants qui déclarent manquer souvent de nourriture.

1 habitant sur 10 déclare avoir déjà eu recours à une structure d'aide alimentaire pour les plus démunis : apporter une alimentation de qualité à tous implique ainsi d'inclure une reconnexion du dispositif d'aide alimentaire avec un système alimentaire local et de qualité.

En plaçant la lutte contre les précarités alimentaires comme un objectif de sa stratégie alimentaire, la métropole et ses partenaires souhaitent donner accès à une alimentation quantitativement et qualitativement suffisante à tous les Grand Lyonnais.

« Nous parlons de désertification alimentaire : il y a une corrélation claire entre les taux d'obésité et de diabète et la seule disponibilité de nourriture ultra-transformée. Il faut considérer la diversité alimentaire comme un enjeu d'équité sociale et l'intégrer dans la planification solidaire et commerciale. »

Maurizio Mariani, Eating City

« Les travailleurs sociaux, prescripteurs de l'aide alimentaire, ne sont pas suffisamment formés aux enjeux d'alimentation durable, soit l'accès de tous à une alimentation de qualité. »

Dominique Paturel, Institut National de la Recherche Agronomique

« La meilleure approche pour lutter contre la précarité alimentaire consiste à stimuler l'intérêt local pour les entreprises alimentaires locales, puis à recruter ceux qui vivent dans des communautés en difficulté économique pour apprendre à gérer leurs propres entreprises alimentaires. »

Michael Shuman, Réseau Business Alliance for Local Living Economies

PISTES DE TRAVAIL

- Favoriser l'interconnaissance et mettre en place une coopération entre les acteurs de l'aide alimentaire, les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire et les structures d'aide et d'accompagnement, afin qu'ils articulent leurs actions, mutualisent leurs moyens et se répartissent sur le territoire
- Soutenir les formes nouvelles d'intervention telles que les épiceries sociales ou solidaires, les ateliers de cuisine, les jardins partagés, les structures d'achats en commun et les chantiers agricoles d'insertion
- Multiplier les échanges sur l'alimentation, la cuisine et la nutrition pour faire évoluer les représentations et faire connaître les nombreuses initiatives d'ateliers de cuisine, de jardins nourriciers ou de lieux de distribution alternatifs
- Déployer une politique d'urbanisme commercial alimentaire (voir Objectif 9)

OBJECTIF 3

FAIRE RECULER LES PRÉCARITÉS ALIMENTAIRES

S'INSPIRER



VRAC

L'association VRAC favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville de l'agglomération lyonnaise. En proposant des produits locaux et en vrac, elle réduit les coûts d'une alimentation de qualité, paysanne, biologique et équitable. Grâce à l'approvisionnement collectif, ce mode de consommation durable et qualitatif est rendu accessible aux habitants de ces quartiers.



LE PROGRAMME MALIN

Avec ce programme, Seb et Blédina proposent des solutions concrètes pour les parents de jeunes enfants ayant un petit budget et souhaitant améliorer l'alimentation de leur bébé. Grâce à un réseau de partenaires locaux et des relais de sensibilisation, ils disposent d'offres et de bons plans réguliers et peuvent échanger avec des professionnels adaptés.



ASSOCIATION DEMAIN ENSEMBLE

L'association duchéroise Demain Ensemble se donne pour mission d'accompagner les personnes âgées dans leur quotidien en organisant notamment des rencontres et des ateliers créatifs sur l'alimentation. Les personnes qui sont en situation de dépendance bénéficient d'un suivi particulier grâce à une aide bénévole. Elles peuvent également participer à des repas conviviaux organisés par l'association.



LA CRÈCHE SAINT-BERNARD

La crèche Saint – Bernard a fait le choix de sensibiliser les enfants et les parents par la mise en place d'ateliers de cuisine et d'une série d'actions et de séances d'informations pour expliciter ses menus. Dans un souci d'éco-responsabilité, les produits sont sélectionnés auprès des producteurs locaux et un menu végétarien est proposé chaque semaine.



POINTS DE VIGILANCE

- Bien comprendre en amont les besoins et les pratiques des ménages défavorisés pour éviter de proposer une offre alimentaire inadaptée
- Prendre en compte les différents degrés de précarité et les spécificités propres aux différents publics pour répondre avec finesse aux différents enjeux

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- Le pôle de coopération alimentaire (le BOL), GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) et les antennes d'aide alimentaire, les associations (comme Le Chaînon Manquant)
- Les établissements médico-sociaux, les associations d'aide à domicile et les crèches
- Les associations de sensibilisation et d'accompagnement des différents publics en situation de précarité
- Les centres sociaux
- Les chambres consulaires
- Des créateurs d'entreprises
- La métropole de Lyon (services économiques) et les communes
- L'Association de Développement et Promotion des Marchés

RÔLE DE LA MÉTROPOLÉ

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Orienter la population vers des structures d'aide alimentaire grâce à ses assistants sociaux
- Accompagner à l'ouverture de droits aux aides financières directes
- Favoriser la cohésion sociale via des ateliers de cuisine et un partage autour de l'alimentation
- Incuber des projets auprès de populations précaires suivies par les Maisons De la Métropole et des Solidarités
- Favoriser le développement de contrats aidés
- Promouvoir et mettre en réseau les acteurs de l'économie sociale et solidaire sur le territoire
- Accompagner techniquement les communes dans le soutien aux filières et aux projets structurants
- Aider financièrement les coopératives d'activités et d'emploi dans l'accompagnement et le portage de projets liés à l'économie sociale et solidaire
- Fédérer les différents acteurs métropolitains et animer les actions collectives

OBJECTIF 4

FAIRE DU « CAPITAL NATUREL* » AGRICOLE UN BIEN COMMUN MÉTROPOLITAIN

*FONCIER, EAU, SEMENCES

Comment faire pour...

- Sensibiliser l'ensemble des parties prenantes à la valeur du capital naturel agricole
- Renforcer les outils de protection, de mise à disposition et d'acquisition du foncier agricole
- Créer un espace de coopération entre la métropole et les territoires voisins sur la gestion du foncier agricole, la connexion des bassins de production et de consommation
- Développer une agriculture de conservation des sols
- Protéger la ressource en eau en encourageant des pratiques agricoles durables sur les zones de captage d'eau potable
- Soutenir la recherche et l'expérimentation sur les semences anciennes, les auxiliaires de culture, etc.

POURQUOI CET OBJECTIF ?

La structuration de filières alimentaires de proximité dépend étroitement de la qualité et de la disponibilité du « capital naturel » métropolitain. Foncier, eau, semences, minéraux, cheptels sont en effet nécessaires et indispensables à l'activité agroalimentaire. La préservation des ressources naturelles du territoire se pose comme un enjeu majeur pour garantir un système alimentaire durable et résilient.

Or, les tendances actuelles montrent une diminution du capital naturel : selon le rapport de l'IPBES (mai 2019), 75% de l'environnement terrestre est « gravement altéré ». Le recul du foncier agricole, la pression sur la ressource en eau, la diminution drastique du nombre d'abeilles ou encore la dépendance des exploitations à l'égard des industries d'agrofourriture menacent particulièrement les

systèmes alimentaires et la consolidation des filières locales. Une stratégie alimentaire durable, souhaitant reconnecter l'alimentation des habitants aux ressources nourricières du territoire, implique d'envisager le capital naturel du territoire comme une richesse à préserver.

- Au sein de l'aire métropolitaine lyonnaise, 10 300 hectares de terres agricoles artificialisés entre 2005 et 2015 ; en France, la surface agricole par habitant a été divisée par deux en un siècle.
- 75% des variétés agricoles cultivées dans le monde ont disparu depuis 1900.
- La fertilité des sols a fortement baissé en France (40% des surfaces sont concernées).

« L'enjeu est de viser un équilibre agronomique du système, soit la capacité des sols à produire des denrées alimentaires dans la durée.

Christian Couturier, Solagro

Au-delà du foncier, le partage de l'eau est un sujet de plus en plus prégnant : l'état de la nappe est effrayant. Si l'on veut structurer des filières locales, il faut disposer d'outils d'irrigation qui soient à la hauteur.

Chambre d'agriculture

« Sans ce capital (naturel agricole), on ne pourra atteindre les autres objectifs. De cela dépend tout le reste.

Atelier acteurs locaux

Il faudrait créer l'équivalent de la zone d'activités pour le foncier agricole, une sorte de zone alimentaire locale avec des droits de préemption associés. De façon indirecte, l'action de maîtrise du foncier agricole peut aussi se justifier par le fait qu'elle constitue le terreau pour lancer des projets éducatifs auprès des habitants et en particuliers des enfants.

Jacques Mathé,
Université de Poitiers

PISTES DE TRAVAIL

- Communiquer et expliquer le rôle du capital naturel agricole et l'importance de sa préservation, auprès des habitants et de l'ensemble des parties prenantes
- Renforcer le programme de Protection des Espaces Naturels et Agricoles Périurbains (PENAP) dans la métropole et en périphérie.
- Développer un partenariat avec les territoires voisins pour constituer une ceinture verte (maraîchage, arboriculture) autour de l'agglomération lyonnaise
- Mettre en place un fonds d'acquisition foncière agricole mutualisé
- Renforcer la politique de protection de la qualité de l'eau (y compris pour les captages d'eau potable) en sensibilisant et engageant les agriculteurs
- Accroître la connaissance nutritionnelle des variétés anciennes (en lien avec la ferme Melchior et le projet Vavilov) et favoriser leur utilisation
- Développer l'agriculture de conservation des sols

OBJECTIF 4

FAIRE DU « CAPITAL NATUREL* » AGRICOLE UN BIEN COMMUN MÉTROPOLITAIN

*FONCIER, EAU, SEMENCES

S'INSPIRER

c-r.b/a*

PROJET VAVILOV

À Charly, le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) a construit un projet partenarial avec la plus ancienne banque de semences du monde, l'Institut Vavilov. Le projet de la ferme Melchior est pensé comme un « laboratoire de la biodiversité européenne adaptée aux changements climatiques » et se donne pour objectif d'acclimater et d'expérimenter des végétaux a priori peu habitués au climat local actuel de la métropole de Lyon et qui pourraient, avec le changement climatique, s'adapter ou même remplacer certaines cultures. Le projet se déploie par la réalisation d'études et de recherches mais aussi par des actions de sensibilisation dans les « jardins vavilov ».



TERRE DE LIENS

Ce réseau associatif a développé des outils pour permettre aux citoyens et paysans de se mobiliser et d'agir pour la préservation des terres agricoles. Il facilite de plus l'accès des agriculteurs au foncier agricole pour une production biologique ou paysanne.



POINTS DE VIGILANCE

- S'assurer de la compatibilité entre le développement territorial et la préservation des ressources nourricières : être vigilant à ne pas sacrifier le foncier agricole pour des opérations d'aménagement urbain.
- Prendre en compte cette problématique à l'échelle de la production de proximité (50 km autour de Lyon)

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- **Animer la gouvernance du capital naturel agricole**
- Définir et conduire une **stratégie foncière** sur son territoire notamment via le **PENAP** (Protection des espaces naturels et agricoles périurbains) et la **gestion du foncier agricole**
- Définir et conduire une **stratégie de préservation de la ressource en eau**
- **Promouvoir les variétés végétales anciennes**, via notamment une convention avec le CRBA, menée par la direction du patrimoine végétal
- **Animer un groupe projet** sur le sujet

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- Les collectivités locales (métropole de Lyon, communautés de communes, département...)
- La chambre d'agriculture (répertoire des cédants)
- Acteurs de l'eau
- Acteurs de la filière semences, notamment variétés anciennes
- Les agriculteurs exploitants
- Les propriétaires fonciers
- La Safer
- Les notaires

OBJECTIF 5

PROGRESSER VERS UNE AGRICULTURE DURABLE DE PROXIMITÉ*

*SUR LE PÉRIMÈTRE DES 50 KM AUTOUR DE LYON

Comment faire pour...

- Soutenir l'installation et le développement des projets agricoles en circuits de proximité
- Basculer d'une logique d'industrie agricole à une activité économique de territoire
- Encourager le changement d'échelle des petites productions agricoles alternatives vers des productions de tailles intermédiaires
- Développer un approvisionnement local de qualité pour les industries agro-alimentaires

- Accompagner les ateliers de transformation
- Favoriser l'information des agriculteurs aux pratiques durables en soutenant la formation, l'expérimentation et les échanges entre pairs
- Faciliter les démarches de conversion des exploitations et des installations de producteurs en agriculture biologique
- Développer des partenariats avec les territoires voisins pour encourager une agriculture durable

POURQUOI CET OBJECTIF ?

Ces dernières décennies ont provoqué une distanciation entre la production et la consommation des produits alimentaires. La modernisation de l'agriculture a quant à elle accentué la spécialisation des productions et la massification des volumes. En conséquence, le nombre d'exploitations a diminué (et leur taille moyenne a augmenté) et le recours à des intrants de synthèse, comme les pesticides, s'est développé.

Pour proposer une alimentation durable et locale répondant à la diversité des besoins des habitants, la présence sur le territoire d'agriculteurs engagés dans une production responsable est indispensable. Il est également important d'accompagner les exploitants agricoles vers une amélioration de leurs pratiques.

Or, face aux grandes exploitations, des porteurs de projets de circuits courts ont de grandes difficultés à accéder à du foncier. Ces petits producteurs sont souvent isolés, ce qui les fragilise face aux grandes exploitations : les aider à se regrouper pour mutualiser leurs compétences est une des voies, parmi d'autres, pour pérennité de leur activité.

- La production alimentaire est de plus en plus tournée vers les marchés mondiaux.
- Le changement climatique devrait impacter négativement les productions agricoles.
- Les points de suivi de la qualité de l'eau présentent des concentrations totales en pesticides et nitrates élevées (en particulier dans les nappes de l'est lyonnais).

PISTES DE TRAVAIL

- Renforcer et mutualiser l'offre d'accompagnement des porteurs de projets agricoles à une échelle élargie
- Mettre en place des développeurs économiques spécialisés dans le soutien aux projets agricoles de proximité
- Développer les circuits intermédiaires atteignant de plus gros volumes tout en conservant les valeurs des circuits courts
- Sécuriser les producteurs en assurant leur juste rémunération par une réflexion avec l'ensemble des acteurs économiques concernés (producteurs, transformateurs, grossistes et distributeurs)
- Réaliser un état des lieux des outils de transformation et des entreprises de l'industrie agro-alimentaire présents sur le territoire : volume de production, géographie des marchés, géographie des approvisionnements, etc.
- Développer les pratiques agro-écologiques sur le territoire
- Raisonner à l'échelle des 50 km, périmètre de l'alimentation locale, et non à l'échelle métropolitaine pour accompagner un changement d'échelle des petites productions
- Soutenir le développement de modèles durables grâce aux aides à l'agriculture biologique

S'INSPIRER



LES ESPACES TEST AGRICOLES

Mis en place en France en 2007, les espaces test agricoles permettent à des porteurs de projet, pour la plupart non issus du monde agricole ou rural, d'expérimenter leur future installation dans un contexte sécurisant : cadre juridique approprié, conseil personnalisé et mise à disposition de moyens de production.



LA DÉMARCHE « AGRO-ÉCOLOGIE AGGLOMÉRATION LYONNAISE » UN ENSEMBLE D' ACTIONS COMPLÉMENTAIRES POUR ENCOURAGER L'AGROÉCOLOGIE SUR LE TERRITOIRE

L'élaboration d'un programme agro-environnemental et climatique a été l'occasion, pour la métropole de Lyon et ses partenaires, de construire une véritable politique de développement de l'agroécologie à l'échelle de l'agglomération lyonnaise en s'appuyant, notamment, sur les différentes actions mises en place jusqu'à présent dans l'accompagnement des exploitants agricoles (diagnostics et plans d'action individuels, animations collectives, mesures innovantes de soutien) avec l'ensemble des 26 partenaires : Ce programme travaille également sur les filières agricoles afin de pouvoir proposer des débouchés aux exploitants modifiant leurs pratiques (comme l'allongement des rotations par l'introduction d'une nouvelle culture dans l'assolement).

OBJECTIF 5

PROGRESSER VERS UNE AGRICULTURE DURABLE DE PROXIMITÉ*

*SUR LE PÉRIMÈTRE DES 50 KM AUTOUR DE LYON

POINTS DE VIGILANCE

L'accompagnement proposé doit être adapté au profil des différents agriculteurs :

- Pour les nouveaux agriculteurs porteurs de projets en circuits courts, non issus du sérail, un soutien lié aux compétences techniques agricoles peut être nécessaire
- Pour les agriculteurs intégrés aux circuits longs, l'accompagnement peut être davantage orienté sur les compétences entrepreneuriales spécifiques au développement de la production en circuit de proximité (stratégie, modèle économique, transformation, commercialisation...)

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- L'ensemble des collectivités sur le périmètre d'approvisionnement de proximité
- Les Organisations Professionnelles Agricoles ainsi que les associations environnementales
- La Chambre d'Agriculture
- Les acteurs de l'accompagnement entrepreneurial
- Les acteurs de la formation aux métiers agricoles
- Les acteurs institutionnels régionaux, nationaux, européens

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Co-animer l'offre d'**accompagnement des porteurs de projets**
- Impulser une **marque de territoire** avec un cahier des charges associé
- Intervenir en matière d'**accompagnement entrepreneurial**
- Animer les différentes collectivités partenaires dans une **démarche de transition agricole**



« Il y a un fort enjeu de transmission, dans les deux sens : les porteurs de projet ont besoin d'un foncier qui est devenu trop onéreux ; les exploitants en fin de carrière n'arrivent pas à transmettre leur exploitation car le capital productif est trop cher et que cela implique pour eux de changer de logement.

Atelier acteurs locaux

« Il y a une attente dans la structuration de la filière amont. Il y a beaucoup de petits producteurs et cela crée un problème d'offre pour les professionnels en recherche de produits bios et locaux. Nous cherchons des producteurs de taille intermédiaire qui offrent des garanties de professionnalisme, de qualité, de fiabilité, et de volume.

Atelier acteurs locaux

Selon le degré de maîtrise technico-économique, le conventionnel présente une productivité du travail et de la terre supérieure de 5 à 30 % par rapport au bio. La maîtrise technique peut donc permettre d'atteindre des performances proches. Ce qui veut dire une compétence, une expertise, un accompagnement et une organisation accrues du producteur en agriculture bio ou agro-écologique.

Jean-Louis Rastoin, SupAgro Montpellier

OBJECTIF 6

FAVORISER L'ANCRAGE ET LA COOPÉRATION DES ACTEURS DE LA PRODUCTION-TRANSFORMATION-DISTRIBUTION-RESTAURATION

Comment faire pour...

- **Créer de nouvelles opportunités d'échange et de vente entre les producteurs locaux, les transformateurs et les commerces**
- **Négocier de nouveaux cadres de répartition de la valeur**
- **Développer les unités de transformation nécessaires au marché local**
- **Encourager et valoriser les démarches d'approvisionnement de proximité des acteurs de la transformation, de la distribution et de la restauration**
- **Soutenir les stratégies de différenciation et d'innovation valorisant les produits locaux de haute qualité nutritionnelle et de faible impact environnemental**

POURQUOI CET OBJECTIF ?

Les produits agricoles bruts ne constituent que 4% de la demande alimentaire des Grand Lyonnais dont la consommation se compose en majeure partie de produits transformés, achetés pour l'essentiel via la grande distribution et la restauration.

Face à ce constat, proposer une offre alimentaire locale et de qualité sur le territoire implique que les produits agricoles locaux soient également transformés et distribués localement.

Or, le diagnostic du métabolisme alimentaire de la région lyonnaise a montré que, du champ du producteur à l'assiette de l'habitant, le circuit alimentaire local présente de nombreuses « fuites » : une très grande majorité des produits agricoles bruts et des produits alimentaires transformés sont exportés hors du territoire (70% des produits agricoles et 65% des produits transformés locaux sont exportés hors du territoire – en d'autres termes, 95,2% de la production agricole est exportée, sous forme de produits bruts ou après transformation), alors même que les industries agroalimentaires locales importent la majorité des

produits qu'elles valorisent (68% de produits agricoles et 73% de produits alimentaires transformés). De plus, la majeure partie des produits agricoles (87 %) et des produits transformés (67 %) distribués par le commerce local provient de l'extérieur du territoire.

La structuration de filières alimentaires ancrées localement constitue ainsi un enjeu majeur et suppose d'assurer le rapprochement et les relations entre leurs différents maillons.

- L'autonomie alimentaire de la région lyonnaise est inférieure à 5% (part des produits agricoles locaux dans la composition l'alimentation des habitants)
- Une majorité d'habitants de la métropole lyonnaise envisage de consommer davantage de produits locaux
- Le développement de filières alimentaires locales appelle la construction de nouveaux compromis permettant un plus juste partage de la valeur ajoutée

PISTES DE TRAVAIL

- Développer les dispositifs d'animation territoriale et de mise en relation (cluster, plateformes, comité de filière, groupement d'entreprises, etc.) entre les acteurs des filières
- S'adosser à la réflexion sur une marque de territoire pour structurer des filières de qualité rémunératrices pour l'ensemble de la chaîne de valeur
- Agréger et rendre plus visibles les besoins d'approvisionnement des acteurs de la transformation, distribution, restauration du territoire afin d'atteindre une masse critique et envoyer un signal fort aux producteurs du territoire
- Sécuriser les producteurs en assurant leur juste rémunération par une réflexion avec l'ensemble des acteurs économiques concernés (producteurs, transformateurs, grossistes et distributeurs)
- Réaliser un état des lieux des outils de transformation et des entreprises de l'industrie agroalimentaire présents sur le territoire : volume de production, géographie des marchés, géographie des approvisionnements, etc.
- Développer les unités de transformation (abattoirs, meunerie, pressoirs, laiterie, etc.) adaptées au marché local (modèle économique, dimensionnement, etc.)
- Mettre en place une politique incitative s'appuyant sur les signes de qualité
- Encourager et accompagner les démarches d'approvisionnement local mises en place par les acteurs de la transformation, distribution, restauration
- Favoriser les dons des excédents et invendus alimentaires (établissements de restauration collective, industries agroalimentaires et enseignes de distribution) à des associations d'aide alimentaire

S'INSPIRER



L'ATELIER ANDRÉ PAILLET DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE DU LYCÉE DE SAINT-GENIS-LAVAL

L'atelier contribue au développement de l'économie agricole locale en apportant aux exploitants un appui technique et des formations. Disposant de matériel performant pour la découpe et le conditionnement sous vide des fruits et légumes, ses locaux sont mis à disposition des acteurs professionnels du territoire.



LA SUPER HALLE D'OULLINS

Depuis 2014, la Super Halle d'Oullins rassemble un magasin de producteurs locaux en vente directe, une épicerie bio et un restaurant-traiteur de cuisine du marché. 47% des produits vendus proviennent de producteurs ou artisans en circuit-court et 73% des produits vendus sont certifiés Agriculture Biologique ou en conversion.

OBJECTIF 6

FAVORISER L'ANCRAGE ET LA COOPÉRATION DES ACTEURS DE LA PRODUCTION-TRANSFORMATION-DISTRIBUTION-RESTAURATION

POINTS DE VIGILANCE

- Adopter une approche filière par filière pour s'adapter aux spécificités de chacune
- Travailler à la bonne échelle de territoire pour équilibrer l'offre et la demande et consolider les filières
- S'appuyer sur les outils de transformation déjà existants sur le territoire pour les réorienter en partie vers l'approvisionnement et la vente en local
- Assurer la mixité producteurs / revendeurs des chalands sur les marchés, la présence des premiers étant en diminution

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- Les collectivités, dont la métropole de Lyon
- Les Chambres consulaires : Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie, Chambre des métiers et de l'artisanat
- Les producteurs agricoles et les coopératives
- Les transformateurs (industriels et artisanaux)
- Les acteurs de la logistique
- Les distributeurs
- Les grossistes/intermédiaires
- Les restaurateurs
- Les consommateurs et associations de consommateurs
- Les associations de distribution des invendus, d'aide alimentaire, etc.
- Les acteurs institutionnels régionaux, nationaux, européens

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Co-animer et accompagner des actions de **structuration de filières en réunissant l'ensemble des acteurs**
- Apporter une expertise pour la **planification des filières locales**
- Articuler le développement des infrastructures avec les objectifs d'**ancrage local des filières**
- Soutenir les **dynamiques économiques collectives**
- Agir concrètement en faveur de la **lutte contre le gaspillage alimentaire** dans ses établissements de restauration collective et adopter une posture d'exemplarité par des **financements directs d'acteurs locaux** (structures associatives, bailleurs, communes, MJC, centres sociaux...) et la mise en place d'un **cadre d'achat sur la thématique du gaspillage alimentaire**

« Sans viser l'autarcie, on doit viser un certain degré d'approvisionnement local pour des produits de base (ex. céréales, légumes de plein champ ou fruits), périssables et à haute intensité énergétique (notamment en froid et transport).

Christian Couturier, Solagro

« Nous disposons aujourd'hui de l'ensemble des éléments du système alimentaire territorial : tout existe, il faut maintenant établir de nouvelles connexions.

Maurizio Mariani - Eating City

Entre le système agro-industriel indifférencié et les circuits courts artisanaux, il y a la place pour une troisième voie : la relocalisation de l'approvisionnement des transformateurs. Je pense que c'est celle qui offre les gains les plus importants pour rapprocher la consommation et la production.

Jacques Mathé, Université de Poitiers



OBJECTIF 7

DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DE TERRITOIRE LIÉE À L'ALIMENTATION DURABLE

Comment faire pour...

- Soutenir l'entrepreneuriat et l'innovation durable autour de l'alimentation
- Faire de l'alimentation durable un ingrédient de l'attractivité touristique et du rayonnement culturel de la métropole de Lyon sur la gastronomie
- Prendre le virage de la bio-économie sur les questions de méthanisation (agricole et industrielle) et de lutte contre les gaspillages alimentaires (valorisation des invendus)
- Assurer l'implication des acteurs et la diffusion des innovations de l'amont à l'aval des filières alimentaires du territoire
- Rendre plus attractifs les métiers de l'alimentaire et développer les formations

POURQUOI CET OBJECTIF ?

L'alimentation occupe une place importante dans l'économie de la région lyonnaise. Les activités de production et de transformation alimentaires génèrent :

- 28 000 emplois directs dont 17 000 emplois pour la transformation
- 1,5 milliards d'euros de valeur ajoutée, dont 870 millions pour la transformation agroalimentaire
- 3,2 milliards d'euros d'exportations (vers le reste du pays et l'étranger), dont 2,4 milliards pour la transformation agroalimentaire.

Les achats auprès de la chaîne de fournisseurs locaux, les dépenses des ménages et des collectivités soutiennent quant à eux 38 000 emplois et 4,4 milliards de valeur

ajoutée supplémentaires.

Le développement de filières alimentaires orientées vers la demande locale permettrait de conforter ce socle en accélérant la mutation vers la production d'une alimentation durable et de qualité.

De plus, Lyon revendiquant un statut de capitale de la gastronomie, le potentiel économique de l'alimentation a également une dimension culturelle : faire valoir la qualité des produits et des savoir-faire lyonnais constitue une opportunité de taille pour le rayonnement et l'attractivité du territoire.

Le renouvellement des filières de production agricole présente de plus un fort potentiel économique s'il se réalise conjointement avec le développement de

« Il faut favoriser le partage et la génération de liens entre les acteurs économiques du système alimentaire.

Atelier acteurs locaux

Les collectivités ont un rôle à jouer dans la création de liens avec des groupements d'agriculteurs pour se lancer dans la biométhanisation et en les aidant à trouver des approvisionnements, mais aussi pour légitimer ces projets auprès des populations et passer des marchés pour traiter les déchets verts. Elles peuvent aussi participer financièrement à des études ou des investissements.

Christian Couturier, Solagro

« Il me paraît également important de proposer des lieux permettant de tester un projet entrepreneurial adapté au domaine alimentaire : incubateurs, fablabs alimentaires, espaces de transformation mutualisés...

Michael Shuman, Réseau Business Alliance for Local Living Economies

Il y a un enjeu d'image pour les industriels et les distributeurs. Ces acteurs ont besoin du territoire pour parler aux consommateurs. Le territoire est porteur d'une image qui peut accroître la valeur immatérielle des produits qui en sont issus.

Jacques Mathé, Université de Poitiers

la bio-économie¹ et de l'économie circulaire.

Pour valoriser la biomasse, de nouveaux liens devront être créés entre les acteurs de la chaîne alimentaire et ceux d'autres secteurs clés de l'économie lyonnaise, tel que la Chimie.

Les opportunités sont doubles :

- Investir de nouveaux gisements d'activité liés à la production alimentaire : transformation, économie circulaire, bio-économie, tourisme, éducation, vente directe, etc.
- Stimuler l'innovation et assurer la montée en gamme générale aux différents maillons de la chaîne de valeur.



¹ La Commission européenne définit la bioéconomie comme une économie fondée sur l'exploitation des ressources biologiques renouvelables terrestres et marines, ainsi que les déchets, comme intrants pour la fabrication de produits pour l'alimentation humaine et animale, la production industrielle et la production d'énergie.

OBJECTIF 7

DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DE TERRITOIRE LIÉE À L'ALIMENTATION DURABLE

PISTES DE TRAVAIL

- Favoriser la création de liens entre les acteurs économiques du système alimentaire
- Renforcer la dimension marketing et entrepreneuriale dans les formations agricoles
- Développer les dispositifs d'insertion dans l'emploi et vers l'emploi
- Soutenir le développement de la méthanisation, sous forme de projets avec des partenariats stratégiques
- Rassembler les collectivités et les acteurs agricoles dans un groupe de travail sur la méthanisation des boues de stations d'épuration et des déchets organiques des collectivités
- Développer l'œnotourisme et renforcer l'attractivité des produits locaux en lien avec la Cité Internationale de la Gastronomie

POINTS DE VIGILANCE

- Le développement de l'activité économique suppose des compétences qui ne sont pas toujours intégrées à la formation des métiers de l'alimentaire
- L'attractivité des filières des métiers agricoles, de la transformation, de l'artisanat de bouche et du commerce alimentaire doit encore être développée
- Le local doit pouvoir apporter des garanties de qualité sanitaire et écologique pour éviter une « crise de réputation ». Pour cela, il est nécessaire d'accompagner les futurs professionnels de la filière.

S'INSPIRER



LA FOODTECH LYON AUVERGNE RHÔNE-ALPES

La Foodtech LYONAURA soutient sur le territoire les initiatives innovantes liées à l'alimentation. Avec ses 22 partenaires, elle constitue un écosystème fertile pour l'émergence et l'accompagnement de projets entrepreneuriaux pendant 5 ans. Elle couvre l'ensemble de la chaîne de valeur : production, transformation, distribution et consommation.



LE BOL, PÔLE DE COOPÉRATION SUR L'ALIMENTATION

Fondée en 2015, l'association vise à intensifier les dynamiques de coopération et de mutualisation qui se développaient entre les différentes structures de l'Économie Sociale et Solidaire de la région lyonnaise. En apportant ce cadre de rencontre et de coopération, elle facilite la transformation des enjeux partagés en projets concrets.

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- La Métropole de Lyon
- La Chambre d'Agriculture
- Les producteurs agricoles
- Institut National de l'Origine et de la qualité
- Les acteurs de la restauration et de la gastronomie
- Les Universités
- Les instituts et établissements de formation
- Les lycées
- L'ADEME
- L'Office du tourisme

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Être **chef de file des politiques de développement et d'aménagement économique sur son territoire** via son Programme de développement économique, le Plan Local d'Urbanisme (PLU), le Schéma Directeur d'Urbanisme Commercial (SDUC)...
- **Assurer l'animation économique** par la gestion foncière et le suivi et le conseil personnalisé des entreprises implantées
- **Suivre les PLU et SDUC** sur le territoire à l'aide d'**outils numériques**
- Participer au **financement de l'innovation** sur des projets et événements sélectionnés
- **Suivre l'entrepreneuriat étudiant**
- **S'investir dans l'économie circulaire** en réponse de l'appel à manifestation du ministère de l'environnement

OBJECTIF 8

FAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE UNE VITRINE DE LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

Comment faire pour...

- Engager une mobilisation de l'ensemble des établissements publics et de la restauration d'entreprise vers une amélioration des repas proposés
- Privilégier un approvisionnement en produits locaux de qualité et durables via la commande publique et en adaptant les marchés
- Faire de la restauration collective un temps privilégié d'éducation à l'alimentation
- Investir les moyens humains et financiers pour cuisiner autrement
- Diffuser les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

POURQUOI CET OBJECTIF ?

La restauration collective représente un volume considérable de nourriture avec quelques 3,6 milliards de repas servis chaque année, soit la moitié du marché de la restauration hors domicile.

Au sein de la région lyonnaise, 90% de l'approvisionnement en produits alimentaires du secteur de la restauration, dont la restauration collective, sont issus de l'extérieur du territoire.

Les Grand Lyonnais sont également en attente d'une réelle évolution : l'enquête souligne qu'ils sont très favorables à ce que la restauration collective propose davantage de repas préparés avec des produits locaux et bio.

La restauration collective, qu'elle soit en milieu scolaire, médico-social ou professionnel, constitue un espace de choix pour porter des messages pédagogiques engageants et accompagner le changement de comportements d'une multitude de publics. Elle se pose en cela comme un terrain de choix pour incarner, expérimenter, communiquer les défis alimentaires métropolitains.

Par la commande publique, la métropole de Lyon, les communes, les établissements publics et les entreprises peuvent jouer un rôle de régulation et de consolidation de ces filières tout en accompagnant de nouveaux comportements alimentaires.

« Le potentiel de la restauration collective est gigantesque. Mais se tourner vers cette demande n'est pas aussi évident qu'il n'y paraît pour les producteurs en circuit court.

L'organisation des producteurs en amont et l'adaptation des cahiers des charges du côté de l'acheteur paraissent indispensables pour que cela puisse fonctionner. »

Jacques Mathé,
Université de Poitiers

« Le surcoût d'un produit de qualité est noyé dans les autres coûts et peut être absorbé par les quantités de la restauration collective.

Atelier acteurs locaux

La restauration collective est l'un des premiers vecteurs pour des familles n'ayant pas les revenus suffisants pour un accès quotidien à une alimentation de qualité. C'est aussi un vecteur de sensibilisation des parents par les enfants. »

Atelier acteurs locaux

PISTES DE TRAVAIL

- Rendre les marchés publics de la restauration collective plus simples et transparents et en faciliter ainsi l'accès aux entreprises locales, et accompagner l'optimisation des pratiques des groupements locaux de commandes de denrées alimentaires pour la restauration collective, en intégrant aux cahiers des charges des leviers contractuels innovants et adaptés
- Développer les alternatives végétariennes dans l'ensemble de la restauration collective
- Définir des critères d'alimentation durable privilégiant les produits issus de l'agriculture biologique pour les fruits et légumes, céréales et légumineuses, les produits issus d'appellations d'origine et autres signes de qualité
- Organiser un travail conjoint entre la profession agricole et les collectivités pour optimiser l'ensemble des volumes d'achat et la logistique des établissements scolaires
- Investir dans l'équipement des cantines
- Former les équipes, les agents et les encadrants des cuisines collectives publiques
- Bâtir une politique d'achat efficace et concertée en faveur des filières alimentaires locales en associant ses bénéficiaires à son élaboration

OBJECTIF 8

FAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE UNE VITRINE DE LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

S'INSPIRER



LE PROJET MEAD À MOUANS-SARTOUX (06370)

Les activités de la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable ont permis de structurer le projet alimentaire de la commune. Depuis 2012, les repas des cantines de la ville sont biologiques à 100% et 85% des légumes proviennent d'une régie agricole située aux portes de la ville. Cette transformation s'est faite à budget constant, grâce à la réduction drastique de 80% du gaspillage alimentaire. Cette politique influence positivement les pratiques alimentaires des familles, évaluées comme désormais plus durables pour 85% d'entre elles.



• ARDAB •
Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire

L'ARDAB, ASSOCIATION DES PRODUCTEURS BIOLOGIQUES DU RHÔNE ET DE LA LOIRE

L'ARDAB mis en place un dispositif pour aider les restaurants collectifs à introduire des produits locaux et bio dans leurs menus. Diverses actions sont proposées comme le diagnostic de la cuisine, la sensibilisation et l'accompagnement des acteurs, l'appui à la rédaction des marchés publics ou encore la mise en réseau avec des fournisseurs biologiques et avec d'autres restaurants collectifs engagés dans une démarche similaire.



POINTS DE VIGILANCE

- Les contraintes spécifiques à la restauration collective peuvent être un frein pour les filières de proximité qui ne sont pas organisées pour y répondre.
- La problématique de la transformation est cruciale, d'où la nécessité d'outils et de lieux dédiés sur le territoire.
- Pour les acteurs de la restauration collective, cette évolution peut impliquer une évolution des pratiques vers davantage de préparation de repas faits-maison, nécessitant davantage d'équipements et de personnel
- Une éducation complémentaire au « vrai coût » de repas locaux de qualité peut être nécessaire pour pérenniser la démarche

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Initier cette évolution dans les **restaurants collectifs** : montrer l'exemple et participer à **amorcer les filières alimentaires locales**
- Apporter une **alimentation de qualité et saine dans ses restaurants**
- Promouvoir les **alternatives végétariennes dans les collèges**
- Gérer les régies de la restauration collective des collèges à travers un **contrôle de la rédaction du cahier des charges**, en lien avec les services juridiques

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- Les collectivités et les entreprises
- Les groupements de producteurs ou les acteurs en lien avec les producteurs
- Les acteurs de la transformation et de la distribution agroalimentaire
- Les établissements scolaires
- Les établissements de santé
- Les EHPAD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes)
- Les acteurs de la logistique

OBJECTIF 9

INTÉGRER LA QUESTION ALIMENTAIRE DANS LES POLITIQUES D'AMÉNAGEMENT

Comment faire pour...

- Assurer la couverture du territoire en points de vente de produits alimentaires locaux et de qualité, inciter les professionnels d'une offre alimentaire de qualité à s'installer dans les lieux de « désert alimentaire »
- Innover dans les modes d'implantation de l'offre alimentaire dans la métropole
- Adapter les flux logistiques pour un système alimentaire renouvelé, orienté vers la production locale et de qualité

POURQUOI CET OBJECTIF ?

D'une part, le diagnostic du métabolisme alimentaire de la métropole révèle une disparité de l'offre alimentaire de proximité. Cette situation engendre des impacts sanitaires non négligeables : les habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville sont plus touchés par les maladies nutritionnelles.

En agissant simultanément sur la transition de son système alimentaire et sur ses orientations d'aménagement urbain, la métropole de Lyon peut renforcer l'accès à tous les habitants à une alimentation locale de qualité. Dans ce but, une attention particulière devra être portée aux points de vente des produits alimentaires locaux. En innovant dans ses projets d'urbanisme, la métropole de Lyon peut aussi progressivement intégrer les projets agricoles au tissu urbain et ainsi donner à voir les

espaces de production alimentaires aux citoyens, contribuant à leur sensibilisation.

D'autre part, la vitalité des filières alimentaires locales dépend du bon fonctionnement des flux logistiques reliant chacun de ses acteurs. Or, la logistique des circuits courts se traduit par un éclatement des flux qui engendre souvent une faible efficacité économique et environnementale. En complémentarité de l'organisation de la filière en amont, par des regroupements de producteurs, la politique d'aménagement devra permettre une optimisation des flux alimentaires. Une organisation urbaine en adéquation avec la logistique alimentaire permettra de faciliter l'approvisionnement et le stockage sur toute la chaîne.

PISTES DE TRAVAIL

- Intégrer les enjeux de santé publique dans les politiques d'urbanisme et d'animation commerciale avec comme objectif le maillage du territoire en points de vente variés (grande distribution, commerces indépendants, halle alimentaire etc.) offrant des produits alimentaires de qualité et locaux à un prix accessible à tous
- Explorer la piste des commerces mobiles (avec l'enjeu d'accès à l'espace public)
- Requalifier les environnements alimentaires grâce à des animateurs de quartier (accompagnement des commerçants)
- Optimiser les flux d'approvisionnement des acteurs de la transformation, de la distribution et de la restauration
- Donner de la visibilité aux commerces de l'économie sociale et solidaire
- Valoriser les potentiels de l'agriculture urbaine, notamment pour sa capacité à réintégrer l'alimentation et à donner à voir la production agricole en milieu urbain

S'INSPIRER



LA FOOD URBANISM INITIATIVE (FUI) DE LAUSANNE

Ce programme de recherche vise à élaborer des stratégies d'aménagement à plusieurs échelles (bâtiment, quartier, ville) et à développer des directives d'urbanisme qui combinent mode de vie citoyen et production alimentaire. L'Urban Mapping cartographie les sites clés d'implantation potentielle de projets pilotes d'alimentation urbaine tandis que le FUI Agronomic Criteria définit les paramètres du projet pour assurer une production alimentaire urbaine.



LA MODIFICATION DU PLU PARISIEN

La modification du PLU en juillet 2016 a contribué à favoriser l'agriculture urbaine à Paris par deux dispositions : la comptabilisation des espaces d'agriculture urbaine comme espace vert, et l'autorisation des serres et systèmes agricoles sur les toits même s'ils dépassent le gabarit. La Ville a aussi souhaité faciliter la logistique urbaine en créant les « Espaces logistiques Urbains » : des sites ou bâtiments existants à partir desquels les livraisons pourront s'effectuer à pied, en vélo, ou en triporteur.

AMSTERDAM S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



La ville d'Amsterdam a fait de l'alimentation un des enjeux clés de la qualité de vie de ses habitants. Résultat : l'obésité infantile y diminue, contrairement à la moyenne néerlandaise qui continue d'augmenter. Les principales mesures prises par la Ville ont été d'interdire l'installation de points de vente de restauration rapide à moins de 250m des établissements scolaires et l'affichage publicitaire pour nourriture ultra-transformée (barres de friandises, etc.) dans le réseau de transports collectifs.

OBJECTIF 9

INTÉGRER LA QUESTION ALIMENTAIRE DANS LES POLITIQUES D'AMÉNAGEMENT

« Il faut que la dimension alimentaire soit intégrée dans l'urbanisme dès le départ. »

Ateliers acteurs locaux

POINTS DE VIGILANCE

Ne pas oublier d'intégrer à la réflexion les espaces de stockage nécessaires à l'optimisation des flux logistiques et d'améliorer le partage de l'information

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Intégrer la question alimentaire dans son programme pluriannuel d'investissement d'opérations d'aménagements
- Prendre en considération les impacts des aménagements commerciaux sur l'alimentation dans son Plan Local d'Urbanisme et de l'Habitat
- Réguler les flux logistiques sur son territoire (délibération cadre de 2013 sur la distribution urbaine)
- Accompagner une dynamique d'animation commerciale liée à une alimentation de qualité sur le territoire

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- La Métropole de Lyon
- Les chambres consulaires : Chambre d'agriculture, Chambre de commerce d'industrie, Chambre des métiers et de l'artisanat, Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire
- L'agence d'urbanisme de l'aire métropolitaine lyonnaise (UrbaLyon)
- Les bailleurs sociaux
- Les sociétés d'économie mixte d'aménagement



OBJECTIF 10

RÉDUIRE LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Comment faire pour...

- **Optimiser l'organisation des filières alimentaires locales et durables pour qu'elles ne créent qu'un minimum de déchets alimentaires (chaîne du froid, dates de péremption, oublis, équivalence de l'offre et de la demande, débouchés innovants...)**
- **Organiser les filières de revalorisation des déchets générés par l'alimentation**
- **Sensibiliser et éduquer les Grand Lyonnais à la lutte contre le gaspillage alimentaire issu de leur consommation**

POURQUOI CET OBJECTIF ?

Par plusieurs aspects, le gaspillage alimentaire est un sujet majeur pour le territoire. Effectivement, notre enquête a révélé que le gaspillage alimentaire concerne 2/3 des habitants de la métropole. Les pertes alimentaires de consommation sont pour 40% dues à la restauration collective et commerciale. Toutefois, la consommation ne représente qu'1/3 des pertes alimentaires car le gaspillage intervient tout au long de la chaîne. Le taux de perte alimentaire cumulé est d'environ 20% (en poids).

Or, ce gaspillage alimentaire a des conséquences néfastes pour le territoire. Premièrement, la production des aliments jetés a des impacts environnementaux qui pourraient être évités : par exemple, les produits d'origine animale représentent 13% en poids des pertes et produisent

82% des émissions en gaz à effet de serre. Ensuite, la gestion de cette masse de déchets implique un coût de traitement supplémentaire non négligeable pour la collectivité. Enfin, un tel gâchis alimentaire pose un problème éthique et moral face aux inégalités alimentaires du territoire.

Avec l'essor de solutions de valorisation des déchets organiques, la prise en charge du gaspillage alimentaire sur le territoire peut être envisagée comme un outil d'innovation territoriale. Porteuse d'un fort potentiel économique, la rationalisation des déchets alimentaires pourra trouver sa place au cœur de la stratégie métropolitaine d'économie circulaire.

PISTES DE TRAVAIL

- Coordonner les acteurs de l'industrie agro-alimentaire, de la distribution et de la restauration pour réduire le gaspillage à chaque maillon
- Réaliser des diagnostics auprès des artisans de l'alimentaire
- Organiser la distribution des invendus
- Mutualiser les équipements en vue d'une meilleure valorisation des déchets alimentaires à l'échelle des communes
- Accompagner les restaurants collectifs des collèges dans la réduction des déchets à la source, la valorisation des restes et la sensibilisation des plus jeunes
- Développer l'offre de magasin de distribution en vrac pour limiter les déchets du au packaging des produits alimentaires
- Sensibiliser les ménages à l'enjeu de lutte contre le gaspillage (cuisine antigaspi), développer les gestes de compostage.
- Faciliter la collaboration des acteurs de l'économie circulaire avec les acteurs des filières alimentaires
- Donner de la visibilité aux méthodes émergentes de valorisation des déchets organiques

S'INSPIRER



PHÉNIX

Entreprise sociale de l'économie circulaire, Phénix accompagne les professionnels de la grande distribution et de l'industrie dans la réduction du gaspillage et la valorisation de leurs déchets. Phénix collecte les invendus et crée de véritables filières de revalorisation par la transformation des aliments, l'alimentation animale ou encore les dons aux associations caritatives.



RECUP&GAMELLES

Recup et Gamelles est une association lyonnaise qui a pour vocation la sensibilisation par l'action, du grand public et des acteurs de l'alimentation, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la promotion du Zéro Déchet. Collecte d'invendus, production alimentaire « upcyclée », mais aussi animations antigaspi : ses actions sont variées et complémentaires.

OBJECTIF 10

RÉDUIRE LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

Sur cet objectif, la Métropole peut contribuer à :

- Réduire au maximum les déchets de la restauration collective en rationalisant ses achats
- Soutenir l'organisation d'événements de sensibilisation de la population (discosoupe ...)
- Sensibiliser les jeunes dans les établissements scolaires
- Intégrer des solutions d'économie circulaire à son activité de gestion des déchets

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- La Métropole de Lyon
- Les acteurs de la distribution alimentaire et des métiers de bouche
- Les agriculteurs
- Les industriels de l'agroalimentaire
- Les associations caritatives
- Les acteurs de l'économie sociale et solidaire

« Le gaspillage concerne directement les consommateurs dans leurs pratiques alimentaires. Il faut les aider à acheter à bon escient pour faire des économies.

Ateliers acteurs locaux

Il s'agit aussi de mieux valoriser toutes les parties des produits. »

Ateliers acteurs locaux



OBJECTIF 11

ANIMER LE TERRITOIRE EN INVESTISSANT LES DIFFÉRENTES SCÈNES DE LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Comment faire pour...

- **Mettre en cohérence les compétences et politiques métropolitaines autour de la stratégie alimentaire**
- **Réunir l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire au sein d'une gouvernance métropolitaine, en donnant une place aux citoyens**
- **Faire de l'alimentation un terrain de dialogue et de coopération avec les territoires voisins**
- **Bâtir les outils nécessaires pour une démarche coordonnée et apprenante : programmes de recherche, observatoire local, outils de financement**
- **Partager les enseignements de la politique alimentaire métropolitaine pour faire évoluer les visions et les cadres réglementaires aux échelles nationales et européennes**

POURQUOI CET OBJECTIF ?

Le fonctionnement du territoire et la diversité des ressources et des savoir-faire dépassent largement les limites administratives de la métropole de Lyon. Il y a une forte interdépendance entre l'agglomération lyonnaise et les territoires alentours. Comme la gestion de l'eau, l'alimentation est une ressource dont la question mérite d'être envisagée à l'échelle de ce grand territoire.

L'alimentation étant un sujet intersectoriel qui implique diverses typologies d'acteurs, une évolution coordonnée nécessite une réelle gouvernance métropolitaine. La coopération politique au sein de la métropole, mais aussi avec les territoires voisins, est un élément clé pour faciliter le rapprochement de l'ensemble des parties prenantes des systèmes économiques et alimentaires.

« Il faut viser la complémentarité des compétences entre les différentes échelles territoriales – ville de Lyon – communes – métropole – région, au risque de développer des politiques contre-productives. »

Christophe-Toussaint Soulard, INRA

Pour assurer une vision transversale, on peut imaginer la création de poste de « Food City Makers », qui orchestrent les initiatives des différents services et interagissent avec les acteurs locaux. »

Maurizio Mariani, Eating Cities

La croissance des outils d'investissement locaux, y compris de fonds dédiés, encouragera l'expansion des entreprises locales sur les filières alimentaires. »

Michael Shuman, réseau BALE

PISTES DE TRAVAIL

- Définir les moyens pour animer le dialogue au sein de conseils locaux de gouvernance
- Formaliser le partenariat avec les collectivités voisines (par ex. avec un contrat de réciprocité) et les associer à la gouvernance alimentaire métropolitaine
- Suivre et évaluer en continu les performances et les bonnes pratiques sur le territoire
- Mettre en place un observatoire de l'ensemble des politiques publiques et des dispositifs de soutien à certaines filières agricoles et de transformation
- Développer les compétences d'ingénierie sur les financements au sein de la métropole.
- Mobiliser des financements internes et rechercher des financements extérieurs nationaux et européens

OBJECTIF 11

ANIMER LE TERRITOIRE EN INVESTISSANT LES DIFFÉRENTES SCÈNES DE LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

S'INSPIRER



LE CONSEIL CONSULTATIF DE L'ALIMENTATION DURABLE BORDELAIS

Depuis 2014, Bordeaux anime une démarche de gouvernance alimentaire sur son territoire. En avril 2019, la ville a créé cette instance pour mettre en réseau les acteurs alimentaires privés, publics et associatifs et les accompagner dans les projets collectifs. Il permettra la participation citoyenne et sera ouvert aux acteurs des territoires voisins. L'objectif est de relocaliser le système alimentaire et de donner accès à tous à une alimentation durable et de qualité.



MÉTROPOLE DE LYON : LA GOUVERNANCE INTERNE SUR LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE

Le comité de pilotage est constitué de 6 vice-présidents et conseillers délégués qui suivent le dossier de projet alimentaire territorial (Développement durable, Développement économique, Économie circulaire, Collèges, Solidarité, ...) avec l'appui de 11 directions des 5 délégations.

POINTS DE VIGILANCE

- La consultation citoyenne ne saurait être négligée dans le cadre de la construction d'un Plan Alimentaire Territorial : c'est une étape essentielle pour établir un diagnostic complet avant de définir les sujets prioritaires de la future stratégie alimentaire.
- Pour construire des relations « gagnant-gagnant » avec les territoires voisins, la

métropole de Lyon doit veiller à intégrer qu'ils ne disposent pas des mêmes ressources financières et industrielles.

- Pour amplifier et pérenniser la démarche, il est indispensable de prendre appui et influencer sur les politiques et réseaux d'acteurs nationaux et internationaux

ACTEURS CLÉS À MOBILISER

- La Métropole et ses élus
- Les collectivités limitrophes
- Les acteurs économiques
- Les représentants de citoyens
- La Région
- La délégation de la Région Auvergne-Rhône-Alpes à Bruxelles
- Etc.

RÔLE DE LA MÉTROPOLE

La métropole de Lyon peut :

- Se présenter comme un facilitateur pour aboutir à un processus commun
- Choisir de co-construire avec l'ensemble des acteurs du territoire sa stratégie alimentaire et sa vision pour le long terme
- Être le porte-parole des résultats communément décidés par les acteurs mobilisés, et les représenter sur la scène internationale

Quelques exemples d'acteurs ayant participé à l'élaboration de la stratégie alimentaire :



CONTACT

Délégation Développement Urbain et Cadre de Vie
 Direction des Stratégies Territoriales et Politiques Urbaines

SERVICE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Fabien Chaufournier

fchaufournier@grandlyon.com

Tél. 04 26 83 90 75

Métropole de Lyon

20 rue du Lac

CS 33569 – 69505 Lyon Cedex 03

Tél. 04 78 63 40 40

www.grandlyon.com

GRANDLYON
la métropole

UTOPIES®



Les informations contenues dans ce document sont librement réutilisables, sous réserve d'en mentionner l'origine, de ne pas les utiliser dans un cadre commercial, de diffuser le projet ayant valorisé ces données dans les mêmes conditions (avec la même licence Creative Commons) et sans apporter de restrictions complémentaires à leur utilisation.