



# Vers un projet alimentaire territorial : quelle implication pour les communes ?

10 septembre 2019 – Restitution

Maison de l'environnement – 14 avenue Tony Garnier, 69007 Lyon

## Sommaire

ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DURABLE : LES ENJEUX	1
LE PROJET TERRITORIAL DE LA MÉTROPOLE DE LYON : LA DÉMARCHE ET SES OBJECTIFS	6
COMMENT LES COMMUNES PEUVENT-ELLES PARTICIPER AUX OBJECTIFS DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?	9

## Alimentation et développement durable : les enjeux

### Ateliers d'autoformation

Durant la première heure de la matinée, les participants se sont réunis en trois ateliers d'une vingtaine de personnes. Au sein de chaque atelier, sept groupes de deux à trois personnes se sont vu remettre une pochette contenant des informations clés sur une dimension de la problématique de l'alimentation. Le travail de chaque groupe a consisté à explorer ces documents pour en extraire quelques messages clés qui devaient être ensuite retranscrits sur un poster, puis présentés à l'oral en deux à trois minutes. Ainsi, le travail d'exploration fourni par chaque groupe permet de partager les informations avec tous les participants de l'atelier.



Les tableaux qui suivent compilent et résument les principales informations contenues sur les posters des trois ateliers, sur chacune des sept thématiques retenues.

<b>Alimentation et climat</b>	
<b>Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...</b>	<b>Informations clés</b>
<p><b>L'alimentation est un facteur important d'émissions de gaz à effet de serre (GES)</b></p> <p><b>La production agricole arrive en tête des émissions liées à la production alimentaire (devant les transports et la transformation)</b></p> <p><b>Certains aliments sont particulièrement émetteurs de GES (viande, produits issus des animaux)</b></p> <p><b>Certains modes de transport de l'alimentation émettent davantage de GES</b></p> <p><b>Le risque de crise alimentaire augmente avec le changement climatique</b></p> <p><b>La lutte contre le gaspillage est un levier important d'économie de GES</b></p> <p><b>La prise de conscience est de plus en plus forte et les solutions existent :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Produire et manger moins de produits issus des animaux (viande, œufs et produits laitiers)</li> <li>-Produire et manger davantage de produits végétaux (céréales, légumineuses...)</li> <li>-Rapprocher les lieux de production des consommateurs, développer les circuits courts</li> <li>-Changer les pratiques agricoles (fixer le carbone, mieux gérer l'eau, reboiser...)</li> </ul>	<p>1/4 de l'empreinte carbone d'un ménage français 1/3 de l'empreinte carbone mondiale</p> <p>Agriculture = 2/3 des émissions de GES de l'alimentation. Transport = 19% des émissions de GES</p> <p>La production de viande émet 19% des émissions totales de l'alimentation. L'élevage est responsable de la majorité de la déforestation dans le monde.</p> <p>Le bateau parcourt 30% des distances et ne produit que 10% des émissions, l'avion représente 0,5% des distances et produit 5% des émissions...</p> <p>Risque élevé de crise à +1,5°C, risque très élevé à 2°C de réchauffement global</p> <p>25 à 30% de l'alimentation est gaspillée</p> <p>Il faudrait réduire de 50% la consommation carnée au niveau mondial (et de 70 à 90% en Europe et aux USA)</p>

<b>Alimentation et environnement</b>	
<b>Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...</b>	<b>Informations clés</b>
<p><b>La production alimentaire est la première cause de déforestation dans le monde</b></p> <p><b>Certains produits sont particulièrement en cause dans la déforestation</b></p> <p><b>L'agriculture intensive génère des pollutions sur les milieux naturels, comme les engrais azotés (pollutions des eaux) et les engrais phosphatés (dont les réserves sont limitées)</b></p> <p><b>Les paradis fiscaux aggravent la déforestation liée à l'agriculture</b></p> <p><b>La biodiversité alimentaire est menacée</b></p> <p><b>La surpêche menace la pérennité des stocks de poisson</b></p>	<p>Depuis 1990, 51 600 km<sup>2</sup> de forêts sont perdus chaque année, dont 80% du fait de l'agriculture</p> <p>La majorité de la déforestation agricole est liée à l'agriculture exportatrice : soja, maïs, viande, huile de palme... 87% du soja utilisé en Europe est destiné à l'élevage, 71% du soja importé en France provient du Brésil</p> <p>Les réserves de phosphore seront épuisées dans 50 à 100 ans</p> <p>2/3 des investissements dans l'élevage et la production de soja proviennent des paradis fiscaux</p> <p>9 espèces végétales correspondent à 75% des besoins alimentaires. 30 000 végétaux comestibles ne sont pas exploités.</p> <p>90% des espèces de poisson sont exploitées, dont un tiers surexploitées (jusqu'à 40% en Atlantique nord)</p>

<p>Réduire le gaspillage permettrait de résoudre une partie du problème</p> <p>La prise de conscience progresse, même au niveau politique : la Finlande interdit le bœuf brésilien, la France et l'Allemagne prennent position contre le Mercosur, les multinationales s'engagent de plus en plus...</p> <p>Au Nord, la forêt n'est pas menacée, elle progresse</p> <p>Des solutions existent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interdire le bœuf et le soja d'Amérique latine</li> <li>- Moins produire et consommer de viande</li> <li>- Sortir de l'agriculture intensive</li> </ul>	<p>30% de l'alimentation produite est perdue</p> <p>En France la forêt gagne 113.000 hectares par an</p>
--	--

## Alimentation et santé

Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...	Informations clés
<p><b>L'accroissement des maladies chroniques est en bonne partie liée à l'alimentation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- parce que nous mangeons trop ou mal équilibré (produits trop transformés, trop salés, trop sucrés, trop gras... pas assez de fibres, de vitamines, de micronutriments)</li> <li>- parce que notre alimentation est produite dans de mauvaises conditions écologiques et sanitaires (trop de pesticides, de perturbateurs endocriniens, etc.)</li> </ul> <p>En France, le plan écophyto n'a pas permis de diminuer les consommations de pesticides (elles poursuivent leur augmentation)</p> <p>La prise de conscience progresse</p> <p>Les consommateurs de produits bio sont en meilleure santé...</p> <p>La part du bio augmente</p>	<p>En France 15 % des décès sont attribuables à l'alimentation (le tabac 12%). Dans le monde, 660 millions de personnes sont obèses, 795 millions sont sous-alimentées...</p> <p>En France la moitié des adultes sont en surpoids ou obèses Un tiers des cancers seraient évitables avec une alimentation plus équilibrée + 10% de produits ultra-transformés augmente le risque de cancer de 12%</p> <p>Les insecticides sont suspectés d'avoir de nombreux effets négatifs sur la santé (développement cérébral ou fertilité par exemple) mais les études font l'objet de nombreuses controverses ex. du glyphosate)</p> <p>L'agriculture conventionnelle utilise 385 produits toxiques différents</p> <p>...mais les consommateurs de bio ont aussi une alimentation plus équilibrée et une hygiène de vie plus saine, ce qui rend difficile l'évaluation</p>

## Système alimentaire

Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...	Informations clés
<p>La France est dépendante pour certains approvisionnements, notamment pour les productions d'origine animale</p> <p>Le système alimentaire génère de très importants flux d'échanges entre secteurs et territoires</p>	<p>Les besoins alimentaires de la France nécessitent 26 millions d'ha, la surface agricole est de 28 millions d'ha... mais les types de surface ne correspondent pas : la production de viande et de lait mobilise 80% des terres nécessaires à l'alimentation d'un français et 48% de l'eau consommée</p> <p>Le territoire de l'ère urbaine importe 68 à 95 % de son approvisionnement... et 95% des produits agricoles (produits et/ou transformés) sont ensuite exportés. L'autonomie alimentaire de la métropole est de 4,6%</p>

<p><b>L'agriculture périurbaine souffre des prix du foncier</b></p> <p><b>Les crises alimentaires ont généré une défiance vis-à-vis de l'industrie agroalimentaire</b></p> <p><b>L'alimentation est un enjeu trop peu considéré</b></p> <p><b>Il existe des solutions, des alternatives :</b></p> <p>-les circuits courts : ils se développent, permettent un lien direct consommateur/producteur, mais sont limités en terme de production et de plus en plus récupérés (par la grande distribution : « local » plus que circuit court)</p> <p>-l'agriculture urbaine : elle permet de fournir des produits frais aux citoyens, de rendre des services écologiques... mais elle est limitée par de faibles surfaces, des sols souvent pollués, etc.</p> <p>-le système alimentaire territorial : c'est une réponse au modèle alimentaire mondial qui atteint ses limites (coûts de production, qualité des produits) : mieux organiser les acteurs locaux dans le temps et l'espace pour faire correspondre offre et demande</p>	<p>L'alimentation représente en moyenne 10% du temps des ménages, 10% de leur budget mais 2% seulement des programmes scolaires</p> <p>42% des personnes achètent régulièrement des produits issus de circuits courts (sondage) Les bacs + 3 et +5 sont surreprésentés parmi les consommateurs de circuits courts</p> <p>Paris produit 500 tonnes de fruits et légumes, 100 kg de miel, 3 tonnes de poissons... mais le potentiel maximal de production des villes ne permettrait de nourrir que 3 % de la demande en Europe</p>
---	--

<b>Alimentation et comportements</b>	
<b>Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...</b>	<b>Informations clés</b>
<p><b>Le temps de préparation des repas baisse et la plupart des aliments consommés sont transformés par l'industrie ou la restauration</b></p> <p><b>On mange de plus en plus vite (dont fast food, grignotage) et plus souvent en dehors de chez soi, ou devant un écran</b></p> <p><b>Une part importante de l'alimentation est gaspillée</b></p> <p><b>Les courses alimentaires représentent une part non négligeable des déplacements</b></p> <p><b>Les Français passent toujours du temps à table et le considèrent comme un moment de plaisir</b></p> <p><b>Les filières vertueuses sont de plus en plus sollicitées, le bio et le local augmentent...</b></p> <p><b>La consommation de viande baisse, surtout parmi les plus jeunes, sensibles aux enjeux environnementaux</b></p> <p><b>La loi anti-gaspillage devrait permettre de valoriser plus facilement les produits non vendus dans la distribution et d'infléchir les comportements en restauration collective (formation, sensibilisation, etc.)</b></p>	<p>Seules 4% des dépenses alimentaires concernent des produits bruts, 53% des produits transformés et 43% des produits de la restauration. On dépense en moyenne 4 fois plus en fast-food qu'en fruits et légumes</p> <p>Un repas sur sept est pris à l'extérieur, 29% des jeunes grignotent très souvent entre les repas, plus d'un tiers des moins de 25 ans ne petit-déjeunent pas</p> <p>150 kg/hab/an de nourriture sont perdus du champ à l'assiette (y compris une fois achetée) et 20 kg sont jetés par les ménages, représentant 400 euros par an pour un ménage de 4 personnes. 36% des pertes s'opèrent après achat par les consommateurs.</p> <p>1 360 km/personne/an sont parcourus pour les achats alimentaires</p> <p>L'alimentation occupe 2h20 par jour et par personne (préparation, consommation, etc.)</p> <p>La consommation de protéines végétales augmente, celle de protéines animales baisse, surtout chez les jeunes avec 19% de flexitariens parmi les moins de 35 ans</p>

<b>Alimentation et données économiques &amp; sociales</b>	
<b>Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...</b>	<b>Informations clés</b>
<p><b>Au-delà du capital biologique à la naissance, les facteurs de risque liés à des déséquilibres alimentaires sont essentiellement socio-économiques : niveau de revenus, niveau de diplôme, perturbation des rythmes de vie (périodes de stress, chômage, changement de situation)...</b></p> <p><b>Les personnes les plus pauvres sont également celles qui sont les plus éloignées des recommandations alimentaires</b></p> <p><b>Une part importante de la population a du mal à accéder à l'alimentation, en particulier à une alimentation saine</b></p> <p><b>La prise de conscience progresse, notamment parmi les acteurs publics</b></p> <p><b>Des leviers d'action existent :</b> -agir très tôt pour le dépistage des mauvaises habitudes -éduquer à l'alimentation -cibler les populations à risque et les déculpabiliser</p>	<p>Un adulte sur 2 est en surpoids Une alimentation saine coûte à minima 3,5 euros par jour par personne Les CSP+ consomment davantage de fruits et légumes</p> <p>Le nombre de bénéficiaires des aides alimentaires augmente de 10% par an La part des dépenses consacrée à l'alimentation dans les dépenses des ménages est de 14% pour les CSP+ et 22% pour les CSP- 1/3 des ménages de la métropole déclarent ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement, 15% ne mangent pas à leur faim et 32% considèrent le prix comme le premier critère d'achat de l'alimentation</p> <p>Le coût social de la surcharge pondérale est de 20 milliards d'euros</p>

<b>Demande alimentaire</b>	
<b>Ce qui pose problème... Les raisons d'espérer...</b>	<b>Informations clés</b>
<p><b>La demande alimentaire mondiale augmente et va continuer de croître fortement dans les décennies à venir</b></p> <p><b>La faim dans le monde et l'insécurité alimentaire augmentent (à cause des conflits, de la spécialisation agricole au détriment de l'agriculture vivrière, de la baisse des dépenses publiques, du changement climatique...)</b></p> <p><b>Certaines régions sont particulièrement sensibles, notamment en Afrique et Amérique latine (monocultures, dépendance au commerce international, inégalités sociales)</b></p> <p><b>La consommation de produits issus des animaux augmente au niveau mondial</b></p> <p><b>Il y a assez de nourriture pour nourrir 8 milliards d'individus, mais des problèmes de répartition et de type d'alimentation (trop de protéines animales)</b></p> <p><b>La production biologique pourrait nourrir le monde dans certaines conditions (nombreux aspects à prendre en compte : surfaces agricoles, santé, effets du changement climatique, etc.)</b></p>	<p>La demande alimentaire a augmenté de 129% entre 1975 et 2018. La population devrait croître de 34% d'ici 2050 et la demande alimentaire de 50% - notamment à cause de l'évolution de la morphologie et de la progression de l'obésité (celle-ci a accru la demande d'un équivalent de 500 millions de personnes en 40 ans)</p> <p>10,8% de la population mondiale est sous-alimentée (820 millions de personnes), 26,4% est en situation d'insécurité alimentaires (2 milliards de personnes)</p> <p>Les protéines animales représentent 61% des apports totaux en protéines au niveau mondial, et 80% des surfaces agricoles en France</p> <p>En Europe et Amérique du Nord, on pourrait produire jusqu'à 50% de bio sans impact majeur sur le prix et la disponibilité. En Afrique, le bio permettrait d'accroître la disponibilité alimentaires et réduire les importations</p>

## Le projet territorial de la Métropole de Lyon : la démarche et ses objectifs

□ *Le Vice-président de la Métropole de Lyon en charge du développement durable, de la biodiversité, de la trame verte et de la politique agricole.*

Le Vice-président rappelle que le diagnostic de la stratégie alimentaire a été voté à l'unanimité au conseil métropolitain de juin 2019, avec une forte adhésion de tous les groupes politiques. Ce diagnostic a fait apparaître des chiffres surprenants : par exemple, 95% de l'alimentation du territoire lyonnais (inclus dans un périmètre de 50 km autour de Lyon) est importée, mais parallèlement 95% des produits agricoles du territoire sont exportés. La part du prix de vente final qui rémunère l'agriculteur est en moyenne de 4%, ce qui explique la difficulté des agriculteurs à gagner leur vie : si on passait seulement à 5% les revenus des agriculteurs augmenteraient de 20%. Par ailleurs 30% de la population

**Le diagnostic de la stratégie alimentaire a révélé des enjeux environnementaux et sociaux importants liés à l'alimentation, qui supposent de changer le système alimentaire. Heureusement, les solutions existent : elles nécessitent une mobilisation de tous les acteurs, dans un contexte favorable puisque l'alimentation est en train de devenir une préoccupation centrale.**

ne mange pas ce qu'elle voudrait, et 15% ne mange pas à sa faim. Avec la question de la précarité énergétique, l'alimentation nous met devant la menace du retour de la misère dans nos agglomérations. Il y a donc un enjeu majeur à accompagner les personnes les plus fragiles à gagner en autonomie, de façon à changer sa consommation sans changer de budget.

Par ailleurs la question de l'alimentation nous confronte à des enjeux environnementaux majeurs, avec des menaces de pénurie dans un contexte où l'autonomie alimentaire de nos territoires est très faible – moins de 5% par exemple pour notre territoire, en l'occurrence un périmètre de 50 km autour de la ville de Lyon correspondant à la définition métropolitaine d'alimentation de proximité. Des conflits sur l'usage de l'eau risquent par exemple d'apparaître très rapidement sur le Département. Les agriculteurs sont également confrontés à des problèmes d'approvisionnement de foin. Il faut donc changer le système alimentaire, et heureusement les solutions existent, mais à condition que tout le monde s'y mette, de la Métropole aux habitants, en passant bien entendu par les communes. Ces dernières ont des leviers importants à mobiliser, ne serait-ce que par le biais de la restauration collective pour favoriser les productions locales et biologiques.

Même si ce projet alimentaire territorial arrive en fin de mandat, le Vice-président note que cette question mobilise aujourd'hui tout le monde, comme en témoigne l'actualité de ce jour avec la question de l'exposition des riverains aux épandages de pesticides. En 2020, les équipes vont changer, mais pour le

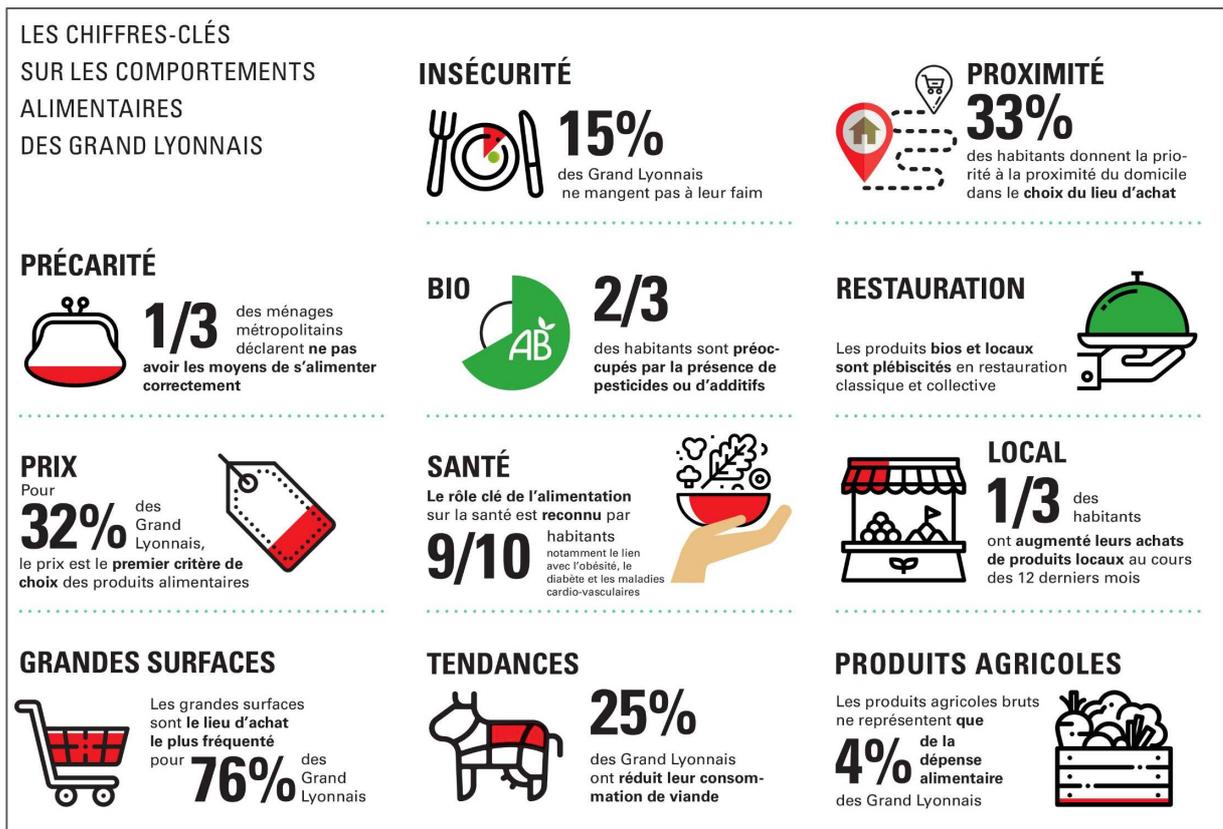
Vice-président la pression sociale est assez forte pour que ce genre de projet soit porté quelles que soient les nouvelles équipes. Il souhaite donc commencer à mettre en œuvre le cadre d'action adopté, car plus les choses seront ancrées dans le cadre de ce mandat, et plus elles seront faciles à mettre en œuvre pour les suivants.

□ **Fabien Chaufournier** – *Chef de projet Stratégie alimentaire, Métropole de Lyon.*

Le projet de stratégie alimentaire territoriale a été pensé dans un périmètre de 50 km autour de Lyon, sur la base d'une démarche très partenariale avec une cinquantaine de parties prenantes qui ont été mobilisés en amont afin de définir les enjeux. L'accompagnement d'un bureau d'études a permis d'explorer ces enjeux en dressant des éléments de diagnostic de la situation prenant plusieurs formes : une analyse du métabolisme de l'alimentation de proximité autour de la Métropole, des enquêtes sur les pratiques de consommation ou encore des entretiens avec des experts. Ces éléments de diagnostic ont été soumis aux acteurs du territoire, permettant ainsi de définir les objectifs de la future stratégie alimentaire, votée en juin 2019. Le travail actuel consiste à décliner cette stratégie sous la forme d'un programme opérationnel : le projet alimentaire du territoire Lyonnais (PATLY), qui devrait aboutir d'ici à 2021.

Quelques chiffres clés issus du diagnostic méritent d'être rappelés. Un tiers des habitants de la métropole déclarent par exemple ne pas avoir les moyens de se nourrir correctement. 15% déclarent ne pas manger à leur faim. 90% de la population a conscience du rôle clé de l'alimentation sur la santé. Cela crée un attrait pour les filières de qualité. Par ailleurs, un tiers des habitants de la métropole déclare ainsi avoir augmenté sa consommation de produits locaux, un quart a baissé sa consommation de viande, etc. Les fruits et légumes frais représentent 3% seulement des dépenses alimentaires, soit quatre fois moins que les dépenses en *fast food* : cela signifie que l'accès aux fruits et légumes n'est pas qu'une question de moyens. Enfin, plus de 50% des dépenses alimentaires sont des produits transformés (boucherie et boulangerie compris) et 43% sont dédiées à la restauration (en

restauration traditionnelle pour la moitié, et en fast-food et restauration collective à parts égales pour l'autre moitié).

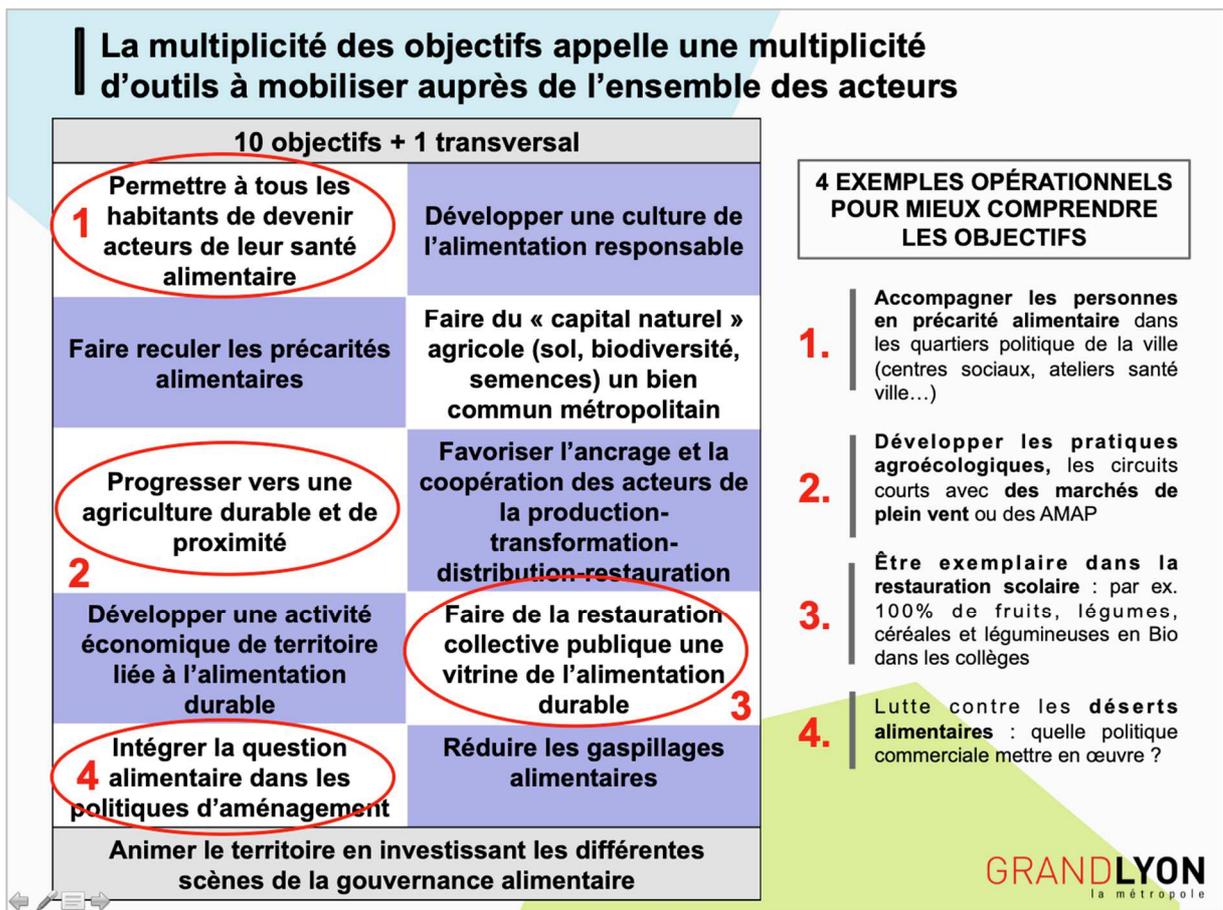


L'analyse des flux alimentaires montre une très faible autonomie alimentaire du territoire, avec ce paradoxe que 95% des produits agricoles sont importés, et à peu près autant exportés. L'autonomie serait donc théoriquement possible, mais aujourd'hui les produits agricoles suivent des circuits mondialisés.

**Le diagnostic de la stratégie alimentaire a permis de fixer un objectif consensuel : permettre à chacun d'accéder à une alimentation de qualité. Une finalité déclinée en 10 objectifs thématiques**

Sur le volet climatique, l'assiette actuelle des ménages est responsable de 24% de notre empreinte carbone au niveau national. Cette assiette est très carnée, avec une consommation de viande 2,5 fois supérieure aux recommandations : le rééquilibrage nutritionnel préconisé permettrait déjà de réduire l'empreinte carbone de l'alimentation. Pour respecter les engagements de l'accord de Paris, il faudrait toutefois modifier à la fois les modes de productions et le contenu de cette assiette : moins de viande et de produits laitiers, davantage de fruits, légumes, légumes secs. Cette transformation permettrait de produire majoritairement en agriculture biologique tout en utilisant moins de surfaces agricoles.

Cet état des lieux a abouti à un objectif consensuel : permettre à chacun d'accéder à une alimentation de qualité. Cette finalité a été déclinée en dix objectifs plus spécifiques (et un onzième en matière de gouvernance), rappelés ci-après :



La prochaine étape va consister à rendre cette stratégie opérationnelle sous la forme d'un projet alimentaire territorial. Des groupes de travail ont été créés afin d'associer sur chaque thématique les acteurs les plus directement concernés. Dans le même temps, des expérimentations vont être mises en œuvre et évaluées avant leur généralisation dans le cadre du PAT, et une consultation citoyenne sera engagée (après les élections).

Cette seconde phase de concertation a été initiée le 14 juin 2019 avec la plateforme [www.patly.org](http://www.patly.org) qui permettra à chacun de suivre et de contribuer à l'évolution du PAT. Les groupes de travail sont en train d'être lancés sur différentes thématiques :

- Changements de comportement
- Métiers de bouche et alimentation durable
- Qualité et proximité en restauration collective
- Transformation locale de qualité
- Optimiser son budget alimentaire
- Convivialité, alimentation durable, précarité
- Comment rendre attractif les métiers de l'alimentation en tension ?

**La prochaine étape consiste à rendre cette stratégie opérationnelle, en mobilisant dès cet automne les acteurs du territoire afin de préciser les actions du futur PAT**

Les ateliers permettront de commencer à identifier les pistes d'action, avec probablement deux ateliers par thématique d'ici la fin d'année. D'autres thématiques prioritaires mais plus exploratoires devront également être abordées : relation aux territoires voisins, filières alimentaires (vers un cahier des charges), planification et déserts alimentaires, climat et alimentation et, enfin, la question de la logistique (ce dernier est reporté à 2020).

Les ateliers et la plateforme sont ouverts aux communes, qui peuvent contribuer et proposer leurs idées. Un point d'étape sera réalisé au début de l'année 2020, pour une version finale du PAT en 2021.

## Comment les communes peuvent-elles participer aux objectifs du projet alimentaire territorial ?

### World Café

La dernière partie de la matinée s'est déroulée sous la forme d'une déambulation durant laquelle les participants étaient amenés à se déplacer au sein de la Maison de l'environnement, où étaient disposés 10 tables rondes correspondant chacune à un objectif de la stratégie alimentaire métropolitaine. Chaque participant a ainsi pu proposer des idées d'action que les communes pourraient initier afin de participer à la réalisation de ces objectifs : soit en mobilisant les compétences des communes, soit en incitant les acteurs de son territoire à agir. Les résultats de ces propositions sont synthétisés dans les tableaux ci-après.



### Objectif 1 : Permettre à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire Comment faire ?

A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intégrer dans les marchés de restauration collective (enfants, personnes âgées) des objectifs de produits bio et locaux</li> <li>- Profiter de terrains municipaux inoccupés pour mettre en place une production de fruits et légumes à destination de la restauration collective de la commune (régie)</li> <li>- Utiliser le syndicat des Monts d'Or (ou autres syndicats intercommunaux) pour soutenir les agriculteurs locaux afin qu'ils puissent augmenter leur offre pour répondre à la demande de restauration locale (dont CCAS)</li> <li>- Organiser des ateliers pédagogiques sur les temps périscolaires (cantine...)</li> <li>- Faire participer les enfants et les parents à l'élaboration des menus en lien avec les cuisiniers (ex. Fontaines)</li> <li>- Utiliser les Ateliers Santé Ville pour faire des ateliers cuisine avec les habitants. Mettre l'accent sur les goûters qui apparaissent comme une bonne porte d'entrée avec de forts effets.</li> <li>- utiliser le défi familles à alimentation positive en lien avec les Centres sociaux ce qui permet de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser le magazine municipal pour transmettre des messages clés à chaque édition</li> <li>- Profiter d'un événement destiné aux scolaires en lien avec le projet nature, pour sensibiliser aux questions alimentaires (ex. Saint Genis)</li> <li>- Utiliser le site Internet de la mairie pour une rubrique « alimentation » qui comprendrait des conseils alimentaires (recettes)</li> <li>- Mettre en place des ateliers sur l'alimentation lors des fêtes de quartiers ou autres événements festifs, par exemple avec présentations ludiques de type « tests à l'aveugle » (ex. Villeurbanne, Lyon) et le faire de manière régulière (jours de marché par exemple)</li> <li>- Utiliser des conférenciers type F. Reeves qui ont un propos très accessible et convainquant</li> <li>- Mutualiser les événements simultanés type semaine de l'alimentation pour décliner le même message en plusieurs lieux et temps, notamment sur les goûters (via les lieux d'accueil parents pour la Ville de Lyon par ex.)</li> </ul>

<p>démontrer l'accessibilité financière de ces produits. Mettre l'accent sur les goûters.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les petits déjeuners récemment décidés dans le cadre du dispositif « cité éducative » pour fournir d'emblée un petit déjeuner sain</li> <li>- Utiliser les crèches, les Relais assistantes maternelles pour transmettre aux enfants de bonnes habitudes alimentaires, notamment au travers des goûters</li> </ul>	
---	--

<b>Objectif 2 : Développer une culture locale de l'alimentation responsable</b> <b>Comment faire ?</b>	
<b>A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...</b>	<b>Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place des campagnes de sensibilisation planifiées sur l'alimentation locale et durable (avec programme sur plusieurs années) =&gt; affichage + événements de rencontres (la semaine de...)</li> <li>- Faire évoluer les marchés publics forains (ou faire mieux appliquer la ou les dispositions si elles existent déjà) pour rendre la provenance des produits obligatoire (pour différencier le local du reste)</li> <li>- Développer des jardins partagés sur des espaces publics (sensibilisation et outil de lien social notamment à destination de certains publics réfugiés qui travaillaient la terre au quotidien dans leurs pays d'origine) : liens à faire entre communes pour partager les expériences</li> <li>- Remplacer les repas « festifs/collectifs » organisés par les mairies par des repas sains, durables et locaux, avec animations d'acteurs locaux (agriculteurs, boulangers, etc.)</li> <li>- Supprimer dans chaque intervention auprès d'enfants (goûters/petits déjeuners, fêtes, rencontres pédagogiques) certains produits nuisibles pour la santé (sodas, bonbons...)</li> <li>- Enrichir les sites Internet des Villes par une rubrique « bien s'alimenter près de chez moi » =&gt; recettes cuisine produits de saison + lien vers les producteurs + commerces vendant des produits bios/locaux</li> <li>- Répertoire via une brochure les points de vente de produits bio/locaux autour de la commune et la distribuer à tous + sensibiliser les agents en lien avec publics</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place des partenariats entre la banque alimentaire locale et la commune pour proposer aux personnes qui viennent à l'aide alimentaire des formations/ateliers à la transformation des produits</li> <li>- Associer des cours de cuisine à d'autres formations obligatoires ou volontaires. Ex : remplacer les cours de FLE (France langues étrangères) en cours de cuisine pendant les périodes scolaires</li> <li>- Proposer le thème de l'alimentation pour les temps périscolaires : animation formation à cuisine / avec implication des parents</li> <li>- Développer des partenariats locaux entre plusieurs acteurs pour organiser des rencontres/événements/ateliers de cuisine ouverts à tous. Ex : au CCAS, à la maison des associations en partenariat avec clubs sportifs, restos du cœur...</li> <li>- Inciter les commerces de proximité à mieux afficher les produits locaux/bio</li> </ul>

<b>Objectif 3 : Faire reculer les précarités alimentaires</b> <b>Comment faire ?</b>	
A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<p><b>Exemples d'actions déjà engagées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposition d'atelier sur les pratiques alimentaires à destination des collégiens (Dardilly, Oullins) avec élaboration de fiche thématique pour sensibiliser sur le goûter (Oullins)</li> <li>- Livraison de repas pour les personnes âgées cuisinés par la cuisine centrale pour une meilleure prise en compte des produits locaux et de l'équilibre nutritionnel</li> <li>- Mise en place de Petits déjeuners gratuits dans les quartiers politique de la Ville.</li> <li>- Ouverture du restaurant municipal destiné aux personnes âgées aux publics précaires (Oullins)</li> <li>- Proposition d'un Passeport Santé =&gt; 2 heures dédiées aux enfants en surpoids 8-12 ans : 1H sport + 1H échanges sur alimentation + bilan avec parents (Villeurbanne)</li> <li>- Dons des surplus de la cuisine centrale aux banques alimentaires (Vénissieux, Villeurbanne)</li> <li>- Propositions de visites de producteurs locaux aux familles par certaines Maisons de quartier, dans le cadre du Contrat d'approvisionnement de la cuisine centrale de Villeurbanne, etc.</li> <li>- Proposition d'ateliers pour transformer les produits bruts par l'équipe de la Banque alimentaire car méconnaissance des publics pour les cuisiner (Saint-Cyr)</li> <li>- Bons alimentaires ciblés pour des épiceries bio/producteurs (Fontaine) ou pour paniers bio AMAP (Curis) ou tickets restaurants distribués par le CCAS aux familles en difficulté pour AMAP (Corbas)</li> <li>- Proposition par les forains de tarif adapté pour certains produits locaux à la demande la commune (Saint-Cyr)</li> </ul> <p><b>Problématiques à approfondir :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enfants des familles précaires ne fréquentent pas la cantine malgré des tarifs adaptés (Villeurbanne, Vénissieux, Curis ...) : enquête sociologique sur les freins à mener (ex. le menu ? )</li> <li>- Sensibilisation des Clubs sportifs sur le volet alimentation (Oullins)</li> <li>- Faire lien entre Précarité alimentaire et précarité énergétique (Vaulx-en-Velin) cf. enjeux mobilité et accessibilité par exemple</li> <li>- Explorer la possibilité pour la MDL de développer et financer une offre d'ateliers, de conférences disponibles pour toutes les communes.</li> <li>- Explorer la possibilité de proposer des tarifs différenciés pour les emplacements des maraichers locaux.</li> <li>- La DSP comme piste alternative en l'absence d'équipement géré en régie.</li> </ul>	<p><b>Actions à développer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer avec les centres médico-sociaux des actions d'information et de sensibilisation sur l'alimentation à destination des collégiens et des familles mais également dès le plus jeune âge.</li> <li>- Améliorer la connaissance des actions menées par les structures de proximité avant de proposer de nouvelles actions.</li> <li>- Ajuster l'offre et la demande en produits bio : certains Maraîchers bio ne vendent pas sur les marchés locaux de leur territoire car le « surcoût » est trop important pour les habitants (Vaulx-en-Velin).</li> <li>- Capitaliser les actions et expériences menées par les Atelier Santé-Ville (Villeurbanne), par VRAC dans les quartiers politique de la villes, par la légumerie (Villeurbanne)</li> <li>- Partager les enjeux sur l'alimentation lors d'autres manifestations ex. Journée sur le diabète (Villeurbanne), Jardins partagés, etc. (Curis)</li> <li>- Accompagner les personnes âgées pour les aider à faire leur repas à leur domicile (Saint-Cyr, Poleymieux)</li> </ul>

<b>Objectif 4 : Faire du capital naturel agricole un bien commun métropolitain</b>	
<b>Comment faire ?</b>	
A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soutenir le foncier agricole par le biais d'exonérations de taxe foncière liée à l'agro-écologie (ex. Corbas)</li> <li>- Préserver dans le PLU (avec la Métropole) les espaces à vocation agricole en milieu périurbain</li> <li>- Étendre les restrictions d'usage de pesticides/engrais au-delà des zones actuelles de captage</li> <li>- Mettre en place un plan d'action d'acquisition foncière avec la SAFER (achat, préemption...)</li> <li>- Réaliser un inventaire des ressources en eau pour avoir une gestion commune entre agriculteurs et communes</li> <li>- Soutenir financièrement des associations comme Terre de liens (subventions, participation au capital, garant, etc.)</li> <li>- Faire connaître les acteurs comme Terre de liens</li> <li>- Créer des espaces de type « jardin conservatoire » sur le patrimoine communal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place des instances de dialogue entre municipalités et agriculteurs (SAFER, chambre d'agriculture, etc.)</li> <li>- Mobiliser les acteurs du territoire (public + privé + particuliers) sur la mise à disposition de foncier cultivable</li> <li>- Rendre disponibles les alternatives en matière de semences paysannes (ex. Kokopelli) et les faire connaître auprès du grand public</li> <li>- Créer des bourses d'échanges de semences paysannes</li> </ul>

<b>Objectif 5 : Progresser vers une agriculture durable de proximité</b>	
<b>Comment faire ?</b>	
A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les terrains communaux disponibles pour installer des producteurs de proximité (ex. ancienne réserve autoroutière à Bron inutilisée)</li> <li>- Encourager les sociétés propriétaires de terrains non exploités à les mettre à disposition de producteurs ;</li> <li>- Recenser les ateliers de transformation sur les communes pour faire de la mise en relation ;</li> <li>- Renforcer le rôle de la Métropole sur la préemption de terrains en zone agricole, et travailler avec Terre de Liens pour installer des producteurs en bio sur les terrains préemptés ;</li> <li>- Initier une réflexion dans les communes sur le foncier et la préemption</li> <li>- Inciter les écoles à produire des légumes sur carrés avec les enfants</li> <li>- Créer des marchés de producteurs ou laisser plus de place aux producteurs sur les marchés forains (ex. Craponne, Dardilly)</li> <li>- Se fournir en produits locaux/bio pour les événements communaux (en-dessous de 20.000 euros)</li> <li>- Encourager les producteurs locaux à répondre aux marchés publics (formations à la chambre d'agriculture par exemple, ou à la CCI)</li> <li>- Proposer des subventions communales à la conversion bio ;</li> <li>- Mettre en place des aides facilitant l'installation d'agriculteurs par les conditions communales d'accueil (logement pour les agriculteurs, aides pour l'achat de matériel...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpeller les propriétaires de foncier autour de l'aéroport de Bron pour développer de l'agriculture de proximité dans ces grands espaces de monoculture (installer du maraîchage de proximité)</li> <li>- Mettre en place des filières complètes du producteur au consommateur qui assurent un revenu au producteur, garanti par la Métropole (via les cantines, ou autres débouchés maîtrisés par la Métropole) =&gt; bâtir une filière locale métropolitaine</li> <li>- Promouvoir les associations/acteurs qui forment le grand public et les agriculteurs à la permaculture (ex. Poleyieux, le maraîcher de Terre d'or pratique la permaculture et l'enseigne aux habitants dans des ateliers)</li> <li>- Encourager les expérimentations polyculture élevage sur le territoire (ex : pâturage de moutons dans des espaces de culture, ou des espaces publics)</li> <li>- Mettre à disposition les ateliers de transformation existants aux agriculteurs (ex. Lycée André Paillot) + Faire un maillage des ateliers de transformation du territoire → permettre la diversification des exploitations</li> <li>- Inviter les agriculteurs à intervenir dans les écoles : les mettre en valeur</li> <li>- Former/ encourager la formation des étudiants en CAP/BTS aux techniques d'agriculture durable (type permaculture)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promouvoir les ateliers de transformation dans les zones d'activités à la place d'entrepôts de stockage (service économique des communes)</li> <li>- Conventionner avec la chambre d'agriculture et la SAFER pour développer l'agriculture ou faciliter la reprise agricole dans le cadre des projets nature (ex. Saint Genis-Laval)</li> <li>- Former des personnes de la commune aux relations avec les agriculteurs pour une meilleure communication des messages et permettre un lien de confiance réciproque</li> <li>- Soutenir et communiquer sur les expérimentations de transformation locale (ex. du lycée Paillot, transformation de tomates d'agris du coin en coulis) : faire connaître les initiatives intéressantes autour de l'agriculture dans les communes.</li> </ul>	
---	--

**Objectif 6 : Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration**

**Comment faire ?**

<p>A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...</p>	<p>Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Louer du foncier (bail environnemental) pour des maraîchers bio approvisionnant la cantine municipale (Décines)</li> <li>- Réhabiliter une halle pour le marché (Décines)</li> <li>- Sensibiliser la population au vrai coût/prix de l'alimentation</li> <li>- Accompagner les maraîchers/les producteurs locaux pour leur permettre de transformer leurs produits bio/locaux notamment dans les périodes de grosses productions et de moindre demande (été).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accompagner la création d'un atelier de transformation pour l'été (au moment où la demande de la cantine est faible : par ex. 400 au lieu de 2.000 repas/jour), conséquence de l'approvisionnement municipal</li> <li>- Faire de la halle de Décines une maison de l'alimentation (avec AMAP, Pot'iront, Croc'Ethic).</li> <li>- Proposer une marque de territoire</li> </ul>

**Objectif 7 : Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable**

**Comment faire ?**

<p>A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...</p>	<p>Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbaliser les épandages non conformes (par ex. quand il y a du vent)</li> <li>- Mettre en place une plateforme de compostage des déchets verts des habitants dont le produit puisse être utilisé (acheté) par les agriculteurs</li> <li>- Proposer une aide métropolitaine à la conversion des agriculteurs (sur le modèle Ecorenov')</li> <li>- Organiser la récupération des aliments non consommés (pour l'alimentation animale)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer les conditions d'un débat avec les acteurs locaux (agriculteurs, commerçants, chambres d'agriculteurs, SAFER...)</li> <li>- Promouvoir l'achat de produits issus de l'agriculture locale via la société de restauration (de l'école) ou la commune si elle est en régie</li> <li>- Faire intervenir des professionnels (ex. boulangers) avancés sur le bio, l'approvisionnement local, dans les classes pour expliquer leur démarche</li> <li>- Accompagner les publics éloignés du bio ou du local dans leurs premiers achats pour se rendre compte des prix pratiqués (pas plus cher)</li> </ul>

**Objectif 8 : Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable**

**Comment faire ?**

A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passer des partenariats avec les centrales d'achat bio et locales</li> <li>- Construire/créer une légumerie pour l'épluchage et la découpe (espace dédié pour travailler les légumes et les protéines végétales)</li> <li>- Former les cuisiniers</li> <li>- S'appuyer sur des labels comme « mon resto responsable », qui aident à progresser dans es démarches</li> <li>- Associer les cuisiniers aux commissions repas où la demande des parents est entendue</li> <li>- Bénéficier de formation CNFPT sur le sujet – y compris quand on travaille avec un prestataire dans le suivi du marché, la rédaction des cahiers des charges...</li> <li>- Mutualiser les cuisines centrales pour les petites communes, en essayant de trouver la taille critique (pas trop gros pour permettre un approvisionnement local, mais pas trop petit) (ex. Curis-au-Mont d'Or, Saint-Romain-au-Mont D'or, Albigny...)</li> <li>- Récupérer des zones inondables et passer un bail avec un agriculteur pour alimenter la cuisine centrale (avec légumerie) (ex. Décines, 4 hectares récupérés, économie sur les coûts)</li> <li>- Mettre en valeur les terres cultivées qui servent à la restauration collective auprès du grand public (acculturation)</li> <li>- Continuer à réinterroger les marchés publics en mettant en place des évaluations</li> <li>- Utiliser la centrale d'achat de la Région serait elle une piste ? La Métropole pourrait-elle en monter une ?</li> <li>- Développer des projets de mutualisation des cuisines centrales ou légumeries pour les communes qui en ont besoin</li> <li>- Créer une ferme urbaine (ex. Pierre Bénite)</li> <li>- Organiser des visites de cuisines centrales ayant fait des choix innovants (Villeurbanne propose d'accueillir une visite)</li> <li>- Limiter le nombre d'intermédiaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler en lien avec des projets locaux comme l'îlot vert à Villeurbanne, espace de bio-compostage et de maraîchage urbain,</li> <li>- S'appuyer sur des réseaux d'acteurs comme Restau'Co, (Réseau interprofessionnel de la restauration collective en régie directe) auquel beaucoup de communes adhérentes</li> <li>- S'appuyer sur les écoles : enseignants et élèves qui savent formuler des besoins</li> <li>- Ne pas aller trop vite car l'acceptation par tous des changements dans l'alimentation n'est pas toujours acquise</li> <li>- Ré-impliquer les parents dans les commissions menus : 2-3 parents pour 1300 repas c'est peu ! Une piste : partager les retours d'évaluation par les enfants des menus proposés, associer les enfants aux menus...</li> <li>- Associer le conseil municipal des enfants pour l'éducation alimentaire</li> <li>- Initier des actions avec les enfants dans les cantines (pesée des déchets par ex.)</li> <li>- Expérimenter des menus végétariens sur plusieurs années</li> </ul>

### Objectif 9 : Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement Comment faire ?

A travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réfléchir aux moyens à disposition des communes pour limiter l'implantation des fast-food en rez-de-chaussée d'immeubles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instaurer une commission d'attribution commerciale municipale au moment de la commercialisation des rez de chaussée commerciaux, en coordination avec le promoteur</li> </ul> </li> <li>- Réinstaller des agriculteurs locaux et faciliter l'acheminement de leur production vers les consommateurs</li> <li>- Généraliser dans les projets d'espaces publics et de voirie la mise à disposition d'espaces de jardinage</li> <li>- Proposer des formations au jardinage en lien avec l'aménagement des parcs et espaces publics (ex. permanence ou formation une fois par semaine dans un parc...)</li> <li>- aménagement de toitures communales en jardins partagés pour le personnel communal (ex. Villeurbanne)</li> <li>- Lors de la révision des baux fonciers communaux, favoriser le maraîchage plutôt que les cultures intensives (conditionner le bail à l'activité maraîchère ou la limitation du nombre d'intrants, voire à la production bio)</li> <li>- Adapter la condition du bail : Ex : bail long pour les producteurs qui négocient un prêt bancaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faciliter l'installation de points de vente locaux en hypercentre, qui offrent un approvisionnement quotidien de produits de producteurs locaux</li> <li>- Inciter les restaurateurs à proposer systématiquement des menus végétariens</li> <li>- Amener les clients (en particulier les personnes peu mobiles) sur les lieux de production avec des transports collectifs (ex. marché de producteur avec un bus qui irait chercher les consommateurs)</li> <li>- Favoriser l'implantation de camionnettes vrac qui se déplacent de quartier en quartier (ex. la pépète bio à l'Arbresle)</li> <li>- Inciter les producteurs (via plateforme Internet) à covoiturer pour venir livrer (ex. AMAP d'Irigny ; ex. voisins de pallier en Isère) : clients passent commande sur une plateforme et chaque producteur participe à la distribution de ses produits et ceux des autres)</li> <li>- Produire des cartes avec un groupe de citoyens pour repérer et faire connaître l'offre locale en produits frais</li> <li>- Favoriser l'émergence de groupes de citoyens qui achèteraient en gros</li> <li>- Armoires de distribution : producteurs mettent des produits frais commandés par les clients dans l'armoire de distribution en centre ville</li> <li>- Identifier une zone spécifique sur les marchés forains réservée au vrac (piste de travail Conseil DD de Villeurbanne)</li> <li>- Adapter le tarif de location des emplacements forains pour les étalages vrac</li> </ul>

### Objectif 10 : réduire les gaspillages alimentaires Comment faire ?

À travers la gestion, les compétences et politiques de la commune...	Pour mettre en mouvement les habitants et acteurs de la commune
<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'appuyer sur le conseil municipal des enfants (CME) des jeunes (CMJ)</li> <li>- Agir sur la restauration collective (cf. colonne droite)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• En régie</li> <li>• En délégation</li> </ul> </li> <li>- S'associer aux écoles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibiliser et informer les élèves, former le personnel de l'établissement (cuisine, périscolaire, surveillants...)</li> <li>• Faire le lien avec les enseignements et donc l'éducation nationale</li> </ul> </li> <li>- Proposer des publications et outils d'information (relayer les infos auprès du grand public via le bulletin municipal, site Internet...)</li> <li>- S'appuyer sur les CCAS / public cible, partage des repas</li> <li>- Travailler avec les crèches / petite enfance</li> <li>- Travailler avec les EHPAD / résidences de personnes âgées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impulser une dynamique transversale entre les communes</li> <li>- Réaliser un guide sur le gaspillage alimentaire plus large sur le DD en intégrant d'autres sujets</li> <li>- Réaliser des animations anti-gaspi pour le grand public / CCAS / résidence étudiante, CROUS</li> <li>- Promotion des dispositifs anti-gaspi des commerçants (applications...)</li> <li>- Volet restauration collective               <ul style="list-style-type: none"> <li>• État des lieux sur la restauration collective (en interne, avec l'aide de la Métropole)</li> <li>• Assouplir/ajuster les inscriptions aux repas en restauration collective (service de commande en ligne 48 heures, ex. Ville de Lyon)</li> <li>• Mener des actions pédagogiques associant tous les acteurs (équipes de cuisine, animateurs périscolaires, personnels en cuisine, enseignants, élèves...) dans le cadre d'un PAT (ex. Saint-Priest). Ex. pesée quotidienne (Saint Cyr)</li> </ul> </li> </ul>

<p>- Travailler avec les commerces de proximité : lien avec les commerçants et associations pour relayer les bonnes initiatives</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer des prescriptions anti-gaspi et alimentation durable dans les cahiers des charges dans le cas de services de restauration externalisés (ex. Oullins, Charly)</li> <li>• Réduire les quantités commandées en fonction de l'absentéisme et de la popularité des plats (ex. Saint-Priest) =&gt; répercussions positives sur la commande d'autres plats, dont bio.</li> <li>• Agir sur les moyens matériels: Mettre en place des tables de tri, système de salad'bar (aménagement des locaux) ou de self...</li> <li>• Organisation du don alimentaire (conventions): banques alimentaires, restos du cœur...</li> </ul> <p>- Volet traitement des déchets : compostage, etc.</p>
---	---