



**SEANCE DU 11 DECEMBRE 2012 DE 8H45 A 12H30**

**SALLE DU CONSEIL, GRAND LYON**

**AGRICULTURE PERIURBAINE ET BIOLOGIQUE, CIRCUITS COURTS ET RESTAURATION COLLECTIVE**

CO-ANIME PAR ABCD-DURABLE

### **CONTEXTE**

Pour le Grand Lyon, promouvoir l'**agriculture périurbaine** est un enjeu de taille s'il s'agit de préserver les capacités d'autonomie alimentaire de ses habitants, en prévision du double choc pétrolier et climatique annoncé. En effet, en cas d'effondrement de la production pétrolière, et donc des transports les villes françaises disposeraient en moyenne de 3 jours d'autonomie alimentaire. D'où l'importance d'une agriculture produite aux portes de la ville pour alimenter la population via des **circuits courts** (paniers AMAP, ventes directe à la ferme...). Le maintien de l'emploi agricole, la poursuite du développement de l'**agriculture biologique et responsable**, le rôle de ces espaces dans le maintien de la biodiversité urbaine, de l'adaptation des villes au changement climatique, figurent également des enjeux forts.

L'**agglomération lyonnaise** dispose encore de 10 000 hectares de surfaces agricoles (soit 20% de son territoire), qui, selon les ratios de l'Ademe, suffisent pour nourrir 4% de son million d'habitants. En revanche, si l'on s'en tient uniquement à une production locale de fruits et légumes, les 10 000 ha couvriraient les besoins des Grands Lyonnais ! Aujourd'hui ce sont environ 300 exploitations agricoles qui existent encore dans l'agglomération (dont 1/3 en circuits courts et parmi eux 15% en agriculture biologique).

La **restauration collective** pourrait être un débouché significatif pour ces filières. Elle représente aujourd'hui 56% des repas pris hors domicile et concerne les secteurs divers, du travail, de l'enseignement, de la santé et du social, du loisir.

S'appuyer sur des circuits courts, locaux, et si possible bios, pour son approvisionnement est la voie de demain pour revenir à une alimentation de qualité, répondre aux exigences du Grenelle (seuil de 20% de produits bios dans les cantines) et du programme national pour l'alimentation (PNA). Ce choix répond également à une demande grandissante des habitants....

Sur le département du Rhône, plus de 1000 restaurants collectifs existent. A l'échelle des 58 communes du Grand Lyon, les services municipaux s'occupent, selon la taille de la commune, de la livraison de quelques dizaines à plusieurs milliers de repas.

Les situations des donneurs d'ordre sont variées (régies, cantine centrale, etc...), mais des difficultés identiques y sont rencontrées (code des marchés publics, sensibilisation des agents, des usagers, ...). L'offre et les filières d'approvisionnement sont en cours de structuration, des réponses intercommunales à mettre en œuvre sont en réflexion (livraisons intercommunales, commandes groupées, ..), des « success story » sont à partager. Le Club visera à éclairer le contexte et partager des pistes de progrès.

## PROGRAMME

8h45 - 9h00

### Café d'accueil

9h00 - 9h15

### Introduction

*Michel REPELIN, Vice-président du Grand Lyon, chargé du Club pour le développement durable*

*Déroulement de la séance, Denis POZZOBON, Mission Coordination Territoriale*

09h15 - 09h30

### Projection du film

09h30 - 09h50

### L'agriculture périurbaine et biologique, quels enjeux globaux et quelle situation dans l'agglomération lyonnaise

*Mathieu NOVEL, Chambre d'Agriculture du Rhône*

09h50 - 10h10

### Les acteurs de l'approvisionnement de proximité

Exemple de Saveurs du Coin (présentation rapide aussi de Nos belles récoltes)

*Jean Michel COURT, Directeur de Saveurs du Coin*

10h10 - 10h30

### Rencontre entre circuits courts et restauration collective : contexte et problématiques actuelles

*Dominique VINCENT, Trésorier d'AGORES, Association nationale des directeurs de la restauration municipale*

10h30 - 10h40

### Réflexion du Groupe de Travail animé par le Grand Lyon « Restauration collective et agriculture périurbaine »

*Christine SERVILLAT, Mission Coordination Territoriale, Grand Lyon*

### Questions - réponses (5mn) et pause (15 min)

11h00 - 11h20

### Témoignage de la commune de St-Priest

*Valérie MAUGER, Responsable de la cuisine centrale*

### Questions - réponses (10mn)

11h30 - 12h25

### Table ronde autour de 3 questions : mutualiser (commande, livraison, ...)? rendre éthique (emploi social et solidaire)? s'adapter aux contraintes des marchés publics ? :

- La logistique et livraison des repas : optimisation des transports / livraisons : aller jusqu'à une optimisation intercommunale ?
- Comment la problématique peut générer de l'emploi social et solidaire ?
- Comment dépasser les obstacles liés à la commande publique ?

#### Invités :

- Chargé de mission de la ville de Lyon : Pierre Alain MOUSSIER
- Maire-adjointe de St Germain au Mont d'Or : Françoise LECORDIER
- Chargée de mission restauration collective - ARDAB : Bérénice BOIS
- Responsable de la cuisine centrale de Villeurbanne : Thierry AUDEMARD
- Maire de Collonges : Michel REPELIN

12h25 - 12h30

### Conclusions et clôture

*Michel REPELIN, Vice-président du Grand Lyon, chargé du Club pour le développement durable*