



▶  
OBSERVATOIRE  
PARTENARIAL  
DES ESPACES  
AGRICILES,  
NATURELS ET DE  
L'ALIMENTATION

DÉCEMBRE  
2023

▶  
**Territorialiser les chaînes  
alimentaires dans l'aire  
métropolitaine**

Les cas des filières lait  
et fruits et légumes



# Sommaire

---

Territorialiser l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle **4**

---

La territorialisation,  
solution de sécurité alimentaire **7**

---

Méthodologie **10**

---

Les filières d'étude **14**

---

Des entreprises diversement ancrées  
dans leur filière **18**

---

Préconisations **42**

---

Conclusion **50**

---





# Territorialiser l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle

Entre 2014 et 2015, en France, environ **8 millions de personnes** n'avaient pas régulièrement accès à une **alimentation saine et nutritive**.

Au sein de l'aire métropolitaine lyonnaise, **30 % des habitants** de la métropole de Lyon sont touchés par la **précarité alimentaire** (revenu par unité de consommation médian de **23 200 € en 2020**)

(Insee, fichier localisé social et fiscal)

À l'échelle d'un territoire, presque toute la production agricole est exportée, tandis que presque tous les aliments consommés sont importés. Cette globalisation de l'alimentation est issue d'une rationalisation héritée du XX<sup>e</sup> siècle. Toutefois, les crises à venir pourraient imposer une nouvelle rationalité : territorialiser l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle doit promouvoir un système alimentaire circulaire, diversifié et ancré dans ses réalités locales.

## La sécurité alimentaire chamboulée

Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, en Europe, le coût logistique du transport a amené à produire une alimentation variée localement. Cette nécessité a imposé des paysages ruraux diversifiés, combinant une variété de cultures et des prairies pour l'élevage. Toutefois, cette diversité ne permettait pas d'assurer la sécurité alimentaire, du fait de la variabilité des récoltes.

La révolution agricole des années 1950 et 1960 a renforcé les systèmes de production, par leur modernisation et leur industrialisation. Elle s'est largement appuyée sur des outils politiques, comme la politique agricole commune, pour instaurer puis renforcer l'autonomie alimentaire européenne. Dans un objectif de rationalisation de la production en vue de sa valorisation marchande, les régions agricoles ont ainsi été largement spécialisées, pour des raisons logistiques, industrielles et agro-pédologiques.

Cette rationalité pourrait toutefois être désormais datée. La sécurité alimentaire doit maintenant faire face à des risques multiples : climatiques, environnementaux, sociaux et géopolitiques. Au Sommet mondial de l'alimentation de 1996, la sécurité alimentaire a été définie comme étant atteinte « lorsque tous les êtres humains ont à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ».

Généralement la sécurité alimentaire comprend quatre aspects :

- accès : capacité d'autoproduire sa nourriture et d'avoir les moyens de le faire, ou capacité d'acheter de la nourriture et donc d'avoir un pouvoir d'achat suffisant pour le faire ;
- disponibilité : quantités adéquates d'aliments, qu'ils proviennent de la production nationale, des réserves, des importations ou des aides ;
- utilisation : des aliments et des régimes alimentaires équilibrés du point de vue nutritionnel, sanitaire, mais aussi socio-culturel ;
- stabilité : capacités d'accès aux prix et au pouvoir d'achat, de la disponibilité et de la qualité des aliments et des régimes alimentaires.

Ainsi la sécurité alimentaire, a une dimension assez technique et opérationnelle. Elle se distingue donc des concepts d'autosuffisance alimentaire, de souveraineté alimentaire et de droit à l'alimentation qui apportent des aspects plus politiques ou juridiques.

L'impact des diverses crises sur la sécurité alimentaire des populations soulève des questions sur les systèmes alimentaires à mettre en place pour permettre aux territoires d'être plus résilients afin d'assurer le bien-être des populations locales.



Au sein de la métropole de Lyon, **95,4 % de l'alimentation sont importés**, 87 % des marchandises arrivent par les grandes voies routières dont 30 % sont des produits agricoles et alimentaires.

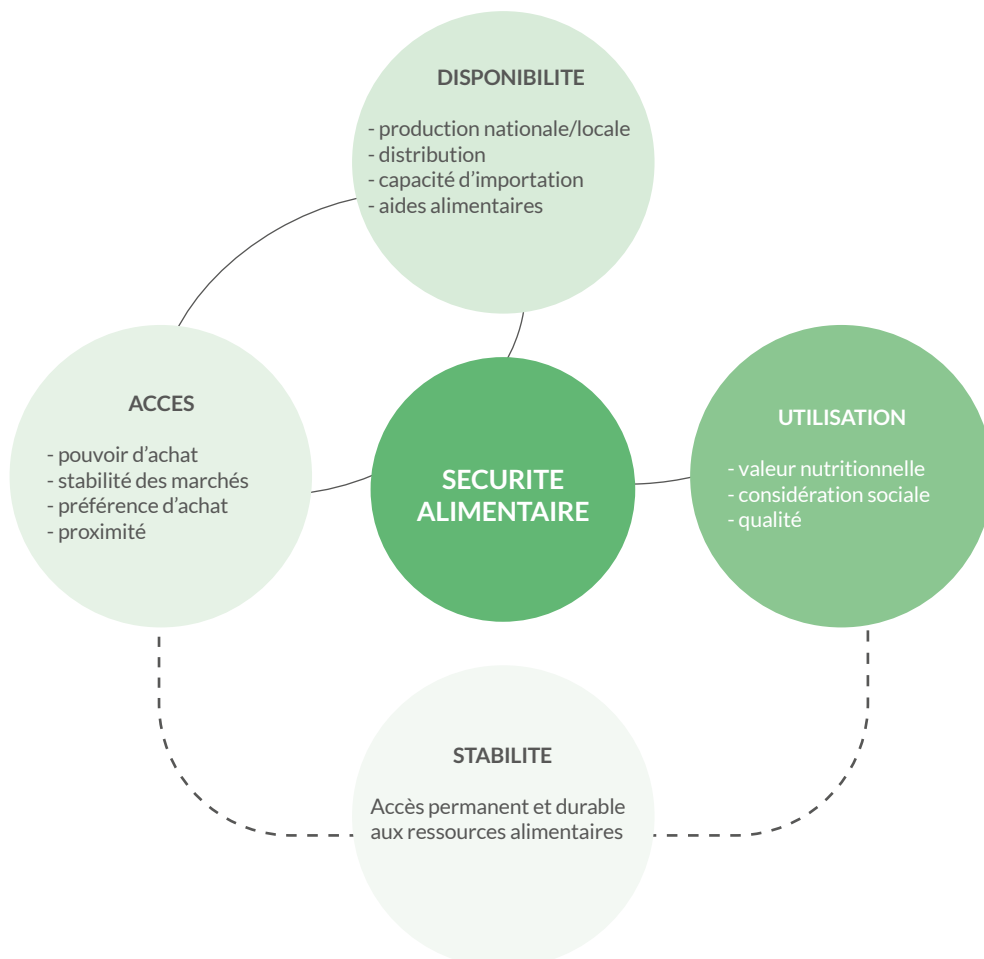
Actuellement, l'agro-industrie et la grande distribution organisent le système agro-alimentaire mondial. Les modes d'exploitation agricoles productivistes actuels ont de nombreuses externalités négatives, en contribuant à l'effondrement de la biodiversité, l'émission de Gaz à effet de serre (GES), le développement de maladies dues à des régimes alimentaires déséquilibrés, engendrant de la malnutrition voire des famines.

La production agricole mondiale actuelle est pourtant suffisante pour nourrir la totalité de la population. Néanmoins, il existe de nombreux problèmes de répartition des

denrées alimentaires : une grande partie des pays du Sud n'ont toujours pas accès à ces denrées alors que les pays du Nord font face à une surconsommation, à une surproduction, et à un gaspillage alimentaire. Le problème de la faim relève en effet de la distribution, et non de la production agricole.

Les crises sanitaires, économiques et géopolitiques récentes ont mis en évidence la dépendance des pays européens aux échanges extérieurs, entraînant des pénuries ou une explosion des prix des denrées alimentaires, questionnant de fait leur sécurité alimentaire.

#### La sécurité alimentaire, un concept multifactoriel



En France, **24 %** des émissions de GES d'un ménage sont liés à son alimentation

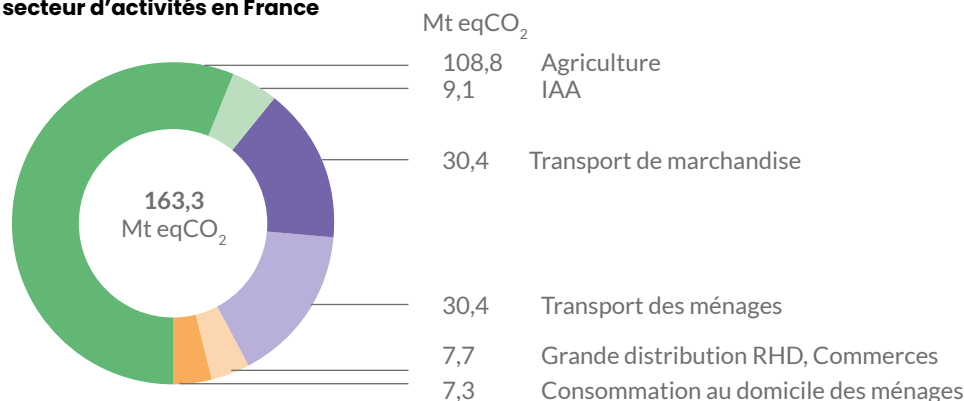
**2/3** des émissions de GES de l'alimentation sont dus à l'étape de production agricole

### La production agricole

Depuis la rupture productiviste des années 1950 et 1960, la production agricole a été constamment améliorée en vue de répondre aux besoins alimentaires domestiques, puis pour fournir les marchés internationaux par l'export de denrées. Toutefois, ces progrès indéniables depuis 1970 ont aussi des exter-

nalités négatives sur l'environnement et le climat. Ainsi, la production alimentaire émet plus de 170 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> chaque année, sans compter les importations, soit 36 % des émissions de GES sur le territoire français. La phase de production agricole est d'ailleurs la plus émettrice de GES, dans les systèmes alimentaires.

### Emissions de gaz à effet de serre par secteur d'activités en France



Source : L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France, 2019

### La saisonnalité des produits



La consommation d'aliments non saisonniers augmente l'empreinte écologique des filières alimentaires. En effet, consommer des tomates ou des fraises hors saison entraîne parfois qu'elles soient cultivées sous des serres chauffées, impliquant ainsi des filières énergivores même si la production est locale. Dans le cadre d'une production non locale, c'est le coût du transport de produits hors saison qui fait exploser le bilan carbone.

### La notion de « local »



Produire et consommer localement peut cependant aussi contribuer à polluer l'environnement. Production et consommation, même quand elles sont locales, doivent être à la mesure des enjeux écologiques contemporains.

« Manger local » peut ainsi être un leitmotiv ambigu. Manger local ne signifie pas nécessairement de consommer un produit récolté localement. La provenance et le lieu de transformation du produit sont deux choses différentes, de même le produit peut être fabriqué localement mais avec une pratique peu respectueuse de l'environnement. La consommation locale permet néanmoins de soutenir les filières agricoles du territoire, améliorer l'autosuffisance et la résilience des systèmes de production, respecter l'environnement et les normes sanitaires et sociales de la population etc. Consommer local en privilégiant les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (agroécologie, agriculture biologique, etc.) contribue à une alimentation durable et ancrée dans ses réalités territoriales, préservant les écosystèmes et les ressources. Ainsi, la préservation de la ressource en eau nécessite de plus en plus d'imposer des pratiques adaptées, bien souvent labellisées biologiques, à proximité des captages.

### En résumé

La sécurité alimentaire implique de garantir un accès à une alimentation diversifiée, équilibrée et disponibles pour toutes et tous. Elle implique donc tous les acteurs de l'économie agroalimentaire, ainsi que les pouvoirs publics. La sécurité

alimentaire mondiale, mais aussi celle de l'aire métropolitaine lyonnaise, a été mise à mal par les récentes crises climatiques, économiques, sociales, sanitaires et géopolitiques récentes.

# La territorialisation, solution de sécurité alimentaire

Pour assurer la sécurité alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise, des changements dans les habitudes de consommation et de production seront nécessaires. Se pose ainsi la problématique de la territorialisation des filières d'approvisionnement alimentaire.

## Définitions

Le système alimentaire d'un pays est un secteur-clé pour son économie, et plus globalement pour son équilibre sociopolitique

Si le coût de l'alimentation intègrait ses externalités négatives, il serait alors doublé

## Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?

Un système alimentaire est une organisation d'acteurs, agents, services et institutions, dont l'objectif est l'alimentation de la population. Il implique des règles, des technologies et des pratiques partagées par les acteurs. Le système alimentaire détermine les modes de consommation, de production, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires (Pillon, 2011 ; Plumecocq, 2018).

De la semence animale ou végétale aux molécules sorties des unités de traitement des déchets, en passant par la consommation, ces systèmes sont portés à la fois par des acteurs de la production de services d'accompagnement ou d'appui, des producteurs agricoles, des acteurs de la distribution, des acteurs de la consommation ainsi que les actions de chacun de ces maillons.

La nourriture passe par plusieurs étapes : production, récolte, stockage, transport, transformation, conditionnement, vente, consommation, perte ou gaspillage. Toutes ces étapes forment des chaînes d'approvisionnement alimentaire, parfois simplifiées en chaînes alimentaires. Avec la globalisation des échanges, y compris pour l'alimentation, ainsi que le développement de l'industrie agroalimentaire, ces chaînes deviennent complexes et se spécialisent de plus en plus. Un produit transformé peut contenir plusieurs éléments venant de continents différents, achetés et vendus à plusieurs reprises sur les marchés, et transformés sur un site pour être enfin distribués à des milliers de kilomètres. Les systèmes alimentaires sont un secteur-clé de l'économie. En France, plus de 3 millions de travailleurs sont estimés dans les systèmes alimentaires.

Comme dans les autres pays développés, le système alimentaire dominant en France aujourd'hui, largement structuré autour des agro-industries, pose désormais question. Le développement d'un **système agroindustriel de production** et de **consommation de masse** structuré par de grandes firmes nationales et transnationales de nombreuses engendre des externalités négatives, environnementales et sanitaires d'une part, sociales d'autre part, entre acteurs des filières, mais aussi entre pays. De fait, si le coût total de l'alimentation issue des systèmes agro-industriels devait couvrir les externalités négatives, il serait alors en moyenne doublé, comme il a été rapporté au Sommet mondial des Nations unies sur les systèmes alimentaires (UNFSS) en 2021. Toutefois, il est à souligner que les systèmes alimentaires agroindustriels peuvent être porteurs de pratiques vertueuses de grande portée, par exemple en soutenant le développement de l'agriculture biologique par une demande massive.

Ces constats invitent à repenser nos systèmes alimentaires et à innover de nouveaux types de systèmes alimentaires « durables », ainsi le concept de Système alimentaire territorialisé (SAT) émerge. En effet, dans les politiques publiques, l'ancrage territorial de l'alimentation devient une priorité.





POUR ALLER PLUS LOIN

**Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise, février 2016**

**La diversité est le principal atout des systèmes alimentaires territorialisés**

## Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorialisé ?

Les Systèmes alimentaires territorialisés (SAT) traduisent une approche nouvelle des systèmes alimentaires face aux enjeux de la sécurité alimentaire. C'est une alternative au modèle dominant agroindustriel. Les SAT permettent de réduire les externalités négatives et de lutter contre les impacts environnementaux, sociaux et économiques. Ce modèle a pour but de favoriser l'intégration locale des filières, par opposition aux filières longues globalisées des systèmes agro-industriels. Ils cherchent à la fois la proximité géographique et le respect du fonctionnement des territoires en relocalisant l'alimentation.

La territorialisation des systèmes alimentaires repose sur les initiatives locales, et donc la mobilisation des producteurs, des transformateurs, des distributeurs, des consommateurs dans le secteur agroalimentaire, afin de partager des bénéfices individuels et collectifs.

En effet, la territorialisation des systèmes alimentaires permet un développement local conséquent grâce à la valorisation des produits alimentaires. Cette mise en valeur favorise la création d'emplois, l'installation de nouveaux agriculteurs, le développement des échanges économiques locaux, de nouvelles formes de coopérations, des changements dans les relations de pouvoirs, la constitution de richesse et d'attractivité sur le territoire, etc. L'intégration des producteurs dans un SAT, leur ouvre la voie vers une certaine autonomie en termes de commercialisation de leurs produits via des circuits de proximité.

Les SAT répondent à la fois :

- aux enjeux environnementaux, car une alimentation de proximité est source d'aménités environnementales (diminution des GES grâce aux nouveaux modes de transport pour l'approvisionnement et la distribution, réduction des emballages, maintien du paysage etc.),
- aux enjeux économiques, en créant des liens entre les acteurs de la chaîne alimentaire ou en renforçant l'attractivité territoriale,
- aux enjeux culturels et sociaux, en satisfaisant les citoyens-consommateurs grâce à une alimentation saine, de qualité et dont ils connaissent la provenance.

Ainsi, les SAT permettraient une plus grande indépendance des territoires sur le plan alimentaire, donc une meilleure sécurité alimentaire. Ils restent toutefois fortement structurés autour des filières agroalimentaires.

Il n'en demeure pas moins que le processus de territorialisation alimentaire débouche sur des actions concrètes :

- de labellisation des produits (indications géographiques, labels bio ou de qualité) et de leur valorisation (tourisme, politiques de communication),
- de mesures plus innovantes, par exemple où élus et habitants partagent des engagements pour une gouvernance plus démocratique de l'alimentation (rédaction d'ordonnances, construction de projets alimentaires communautaires, etc.).

Ici, le territoire est considéré comme un cadre pertinent pour répondre aux enjeux de demain et comme un espace de régulation complémentaire aux filières.

### En résumé

Aujourd'hui, le système alimentaire dominant est remis en cause dans sa capacité à assurer la sécurité alimentaire, localement et globalement, notamment à moyen et long termes. Il montre des vulnérabilités face aux crises écologiques, économiques, sociales et géopolitiques, par l'intrication et la longueur des chaînes de valorisation qu'il sollicite. Les risques qu'impliquent les crises en cours et à venir exigent une restructuration du système alimentaire.

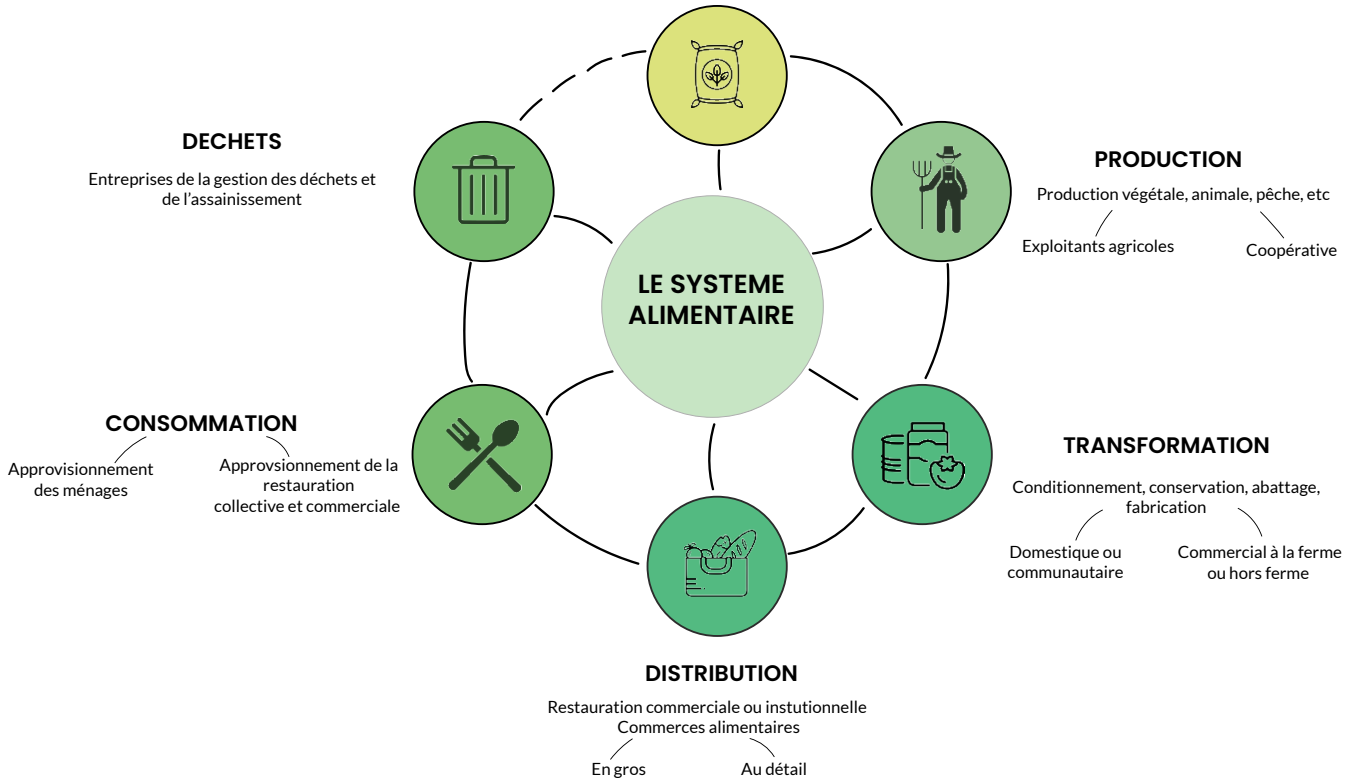
Repenser les systèmes alimentaires par une territorialisation favoriserait les échanges et les partages entre les acteurs du secteur social et de l'agriculture afin de garantir l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. Face aux crises et au risque de délocalisation, ce système basé à la fois sur un patrimoine technique, culturel et naturel, dans une logique de proximité et d'ancrage territorial, pourrait être une voie idéale vers la sécurité alimentaire.





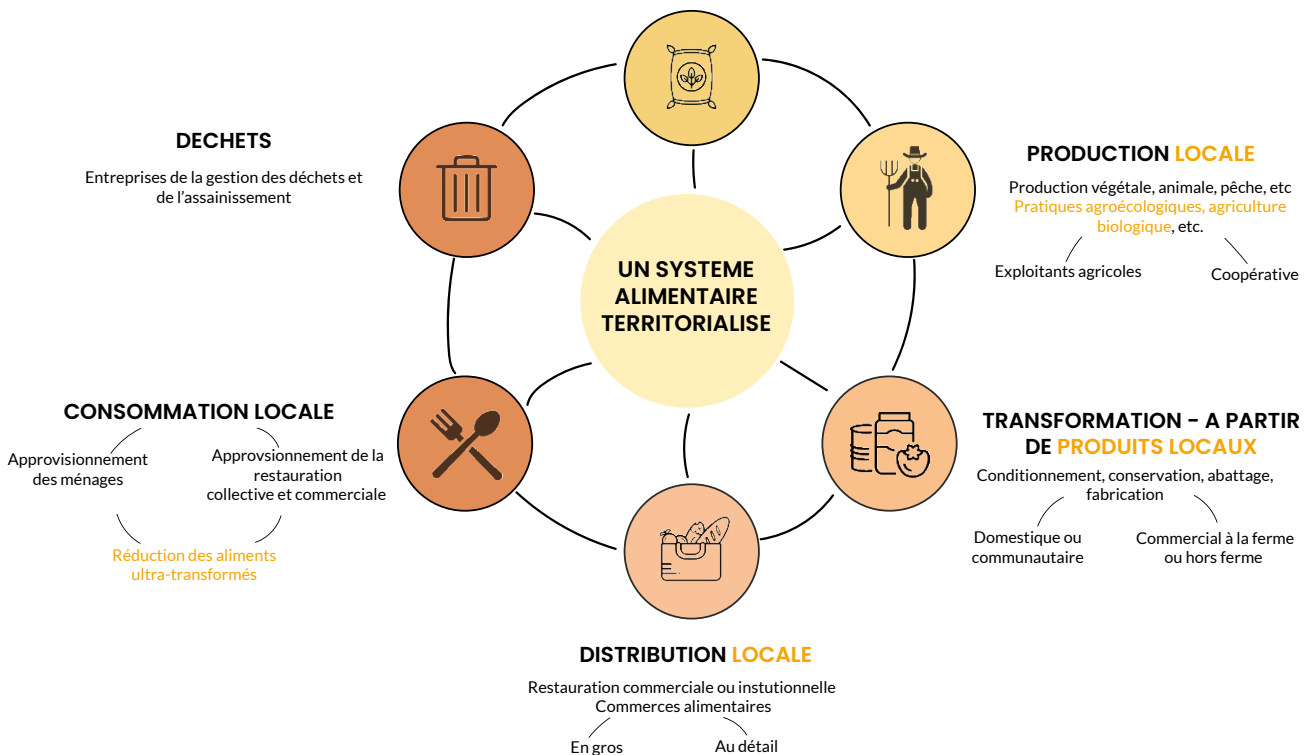
### INTRANTS AGRICOLES

Semencier  
Engrais organiques ou minéraux  
Produits phytosanitaires  
Outils et machines



### INTRANTS AGRICOLES

Semencier  
Réduction des engrais de synthèse et des produits phytosanitaires par l'agroécologie  
Outils et machines



# Méthodologie

Avec cette étude, Urbalyon vise l'établissement d'une méthodologie d'analyse opérationnelle des filières alimentaires qui soit répliquable. Elle s'appuie sur deux étapes majeures : l'attribution d'un score de territorialisation aux entreprises de la transformation et la réalisation d'entretiens qualitatifs avec un panel diversifié d'entre elles.

## Point de vigilance

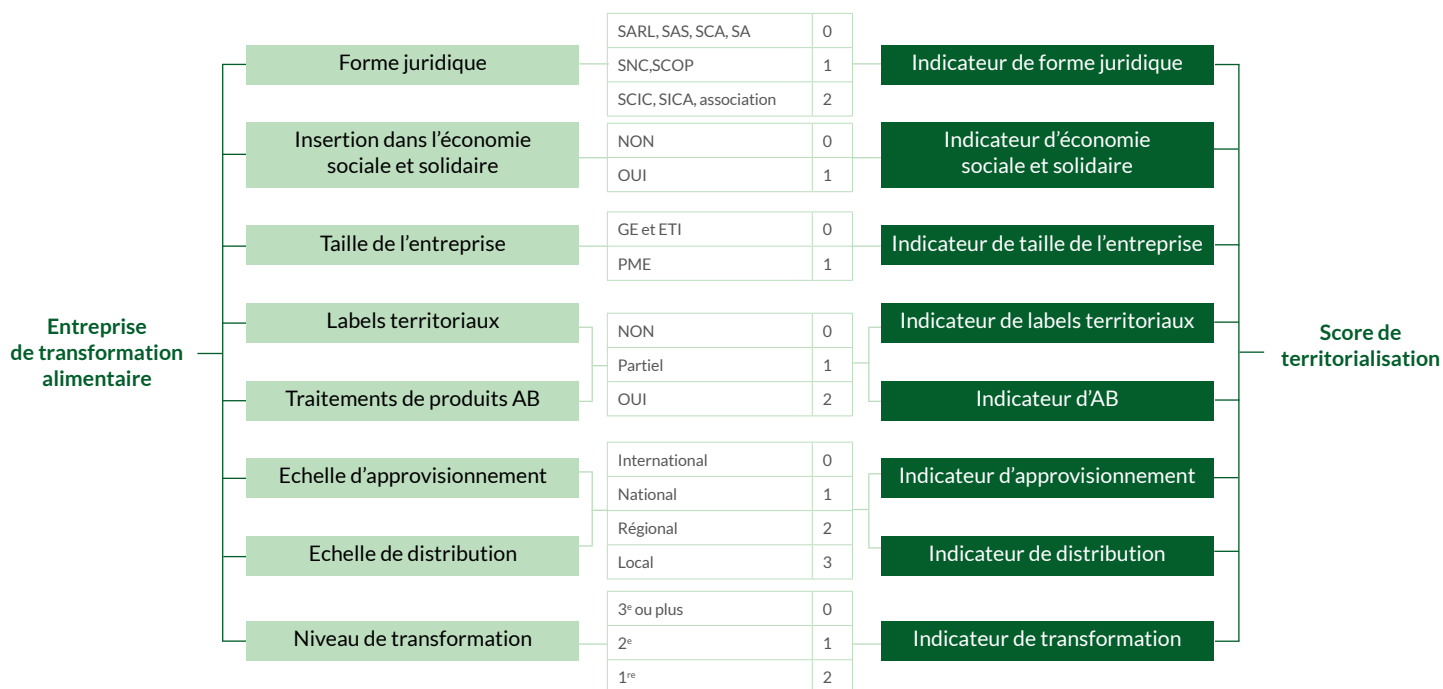
La base de données n'est pas exhaustive (limite de la base Sirène et manque d'informations disponibles) et est estimative.

## Constitution d'une base de données des acteurs de la transformation alimentaire

En 2022, l'Agence a missionné un groupe d'étudiants de l'Isara de réaliser une première étude sur la « reterritorialisation de l'alimentation dans la métropole lyonnaise ». Dans ce cadre, « un score de territorialisation des entreprises » a été construit à partir de la base Sirène (2022), qui recense les entreprises des diverses filières alimentaires. Celui-ci se compose de huit critères pondérés permettant de définir trois types d'entreprises :

- score 3 : entreprise avec un fort potentiel de territorialisation,
- score 2 : entreprise avec un potentiel intermédiaire de territorialisation,
- score 1 : entreprise avec un faible potentiel de territorialisation.

## Evaluer le potentiel de territorialisation des entreprises





Au total, environ 800 entreprises réparties dans cinq filières ont été analysées : filière céréales, filière brassicole, filière fruits et légumes, filière lait et filière viande. Cette base de données des acteurs de la transformation alimentaire prend la forme d'un fichier excel et est renseignée à partir des informations accessibles, principalement issues des sites internet des entreprises.

Par ailleurs, cette base de données a également été mobilisée pour réaliser des cartographies de localisation des entreprises dans le carré métropolitain. Ces dernières permettent d'une part d'identifier les chaînes alimentaires de proximité, et de mettre la localisation des entreprises en perspective avec les bassins de production d'autre part.

### Le choix des filières d'étude

Un filtre a été appliqué au niveau des filières, afin de déterminer celles qui présentent les meilleurs atouts et contraintes pour la présente étude. Sur cette base, le groupe technique dédié a identifié deux filières d'intérêt prioritaire dont une végétale et une animale.

Filière fruits et légumes pour les produits végétaux	Filière lait pour les produits animaux
Une diversité de matière première avec un intérêt à traiter la filière fruits et la filière légumes de manière distincte (alors que très souvent elles sont associées)	Un bassin de production important dans le territoire
Une volonté politique de développer et valoriser ce type de produits au niveau territorial	Un bassin de transformation notoire, marqué par de nombreuses laiteries et fromageries
Un bassin de production peu conséquent dans le territoire, en termes de surfaces totales	Une volonté politique (au vu du contexte sociétal et climatique) de privilégier la filière lait à la filière viande
Une large partie de la production est exportée, donc un enjeu de territorialisation	Une bonne disponibilité des données des acteurs de la filière lait

## Méthodologie d'enquête

La base de données a permis l'identification d'un panel d'entreprises à rencontrer, en veillant à diversifier le potentiel de territorialisation, le mode de fonctionnement ou encore la taille de l'outil de transformation.

Dix entretiens, d'une durée de 1h30 à 2h, en visio-conférence ou en face-à-face, ont ainsi été réalisés avec des acteurs de la transformation : cinq pour la filière fruits et légumes et quatre pour la filière lait.

Un entretien avec l'interprofession des fruits et légumes frais, le comité régional Auvergne-Rhône-Alpes d'Interfel, a été mené par ailleurs.

Basés sur une grille d'entretien commune aux deux filières, les échanges poursuivaient deux grands objectifs :

- caractériser le fonctionnement et les flux de l'entreprise :
  - o approvisionnement : types de produits, quantité, rayon d'approvisionnement, choix des fournisseurs, formalisation de la relation avec les fournisseurs, fixation du prix, etc.,
  - o distribution : types de clients, rayon de distribution, choix des clients, flux, formalisation de la relation avec les clients, fixation du prix, etc.,
  - o logistique : organisation et moyens de transport pour l'amont et l'aval, flux au sein de différentes unités de l'entreprise elle-même, difficultés rencontrées, etc. ;

- appréhender l'engagement actuel et le potentiel pour la territorialisation de l'entreprise :

- o filière : défis actuels, tendances, évolutions, etc.,
- o perception de la territorialisation : définition du local, intérêt à la relocalisation, connaissance des démarches portées par la collectivité dans le territoire, intégration dans les Projets alimentaire territoriaux (PAT), lien avec d'autres types d'acteurs, etc.,
- o freins et leviers pour s'engager dans une démarche de territorialisation : difficultés, conditions pour amplifier/s'orienter vers une relocalisation, éventuel rôle de la collectivité, etc.

Les échanges ont ensuite été retranscrits et analysés au travers d'une grille synthétique (cf. annexe).

### En résumé

À partir de la base de données Sirène (2022), environ 800 entreprises issues de cinq filières ont été analysées au travers d'un « score de territorialisation » composé de huit critères. Ce travail a tout d'abord permis d'identifier, avec un groupe technique composé de collectivités, les deux filières à analyser : la filière lait et la filière fruits et

légumes. Il a également été mobilisé pour sélectionner les acteurs de la transformation à rencontrer. Dix entretiens ont ainsi été réalisés, avec l'objectif de caractériser le fonctionnement et les flux des entreprises, ainsi que d'appréhender le potentiel de territorialisation de chacune d'entre elles.





## Les filières d'étude

Quatrième région agricole de France en surface, avec 2,9 millions d'hectares de Surface agricole utile (SAU), la région Auvergne-Rhône-Alpes regroupe des territoires avec des bassins de productions très diversifiés.

Au sein de l'Aura, **470 000 tonnes de fruits et légumes frais transformés (2020)**, ce qui équivaut à **11,3 %** de la production française de fruits et **4,1 %** de la production française de légumes.

**19 %** des surfaces fruitières régionales sont en AB.

### La filière fruits et légumes

La région Auvergne-Rhône-Alpes (Aura) regroupe deux importants bassins de productions en légumes et particulièrement en fruits, puisqu'elle est la première région productrice d'abricots en France.

Ainsi, 470 000 tonnes de fruits et légumes frais ont été transformés en 2020, ce qui équivaut à 11,3 % de la production française de fruits et 4,1 % de la production française de légumes.

### Filière légumes

Environ 1 500 exploitations en Auvergne-Rhône-Alpes ont été recensées dernièrement pour la filière légumes, avec une forte prédominance en nombre d'exploitations dans le Rhône. Les grandes villes et agglomérations sont entourées de maraîchers variés : Lyon, Valence, Grenoble, Clermont-Ferrand. Il y a des tendances par département à prendre en compte.

Par exemple, dans l'Ain, la majorité des maraîchers est spécialisée dans la production de légumes en plein champ tels que la salade et le poireau. Dans la Drôme, les maraîchers peuvent être diversifiés ou spécialisés dans la production de légumes en plein champ (pommes de terre, courges ou ail). En Ardèche, en Isère, dans la Loire et dans le Rhône, ce sont principalement des maraîchers diversifiés. En Savoie et en Haute-Savoie, la majorité des exploitations ont une production diversifiée avec une prédominance de cultures spécialisées sous serre (notamment la tomate) dans le bassin Genevois. En Haute-Loire, la production de lentilles (AOP lentille verte du Puy) est majoritaire. Enfin, il y a quelques spécialistes sous serre dans le sud de l'Ardèche et de la Drôme.

En 2020, les légumes en agriculture biologique couvraient une SAU de 2 847 hectares, soit 41 % des surfaces consacrées aux légumes en Auvergne-Rhône-Alpes.

La filière maraîchère a fait l'objet d'une année d'évaluation, afin de mieux connaître ses défis, ses buts puis ses besoins de financement et d'accompagnement. Ainsi est né le projet de Plan régional de la filière maraîchère. Construit dans un contexte de reterritorialisation des systèmes alimentaires où la culture de légumes doit pouvoir répondre à une demande importante tout en garantissant un revenu juste et durable aux agriculteurs, ce programme est financé par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et le Feader, en collaboration avec le Comité de filière légumes.

### Filière fruits

Auvergne-Rhône-Alpes est la principale région de production fruitière, avec environ 31 800 hectares et 6 000 exploitations. Les exploitations en AB sont au nombre de 1 800 et couvrent 5 900 hectares, soit 19 % de la SAU fruitière.

Les fruits avec noyaux sont largement présents : la région est en tête pour ses plantations d'abricotiers, de cerisiers, de pêches et de nectarines.

Les fruits secs sont également reconnus en Auvergne-Rhône-Alpes (noix, châtaigne, amande...), avec l'exemple de l'Appellation d'origine protégée (AOP) noix de Grenoble. Il est aussi à noter une culture des petits fruits (framboises, myrtilles et groseilles) et des fruits avec pépins (pommes et poires).

Toutefois, le pic de production fruitière dans la région correspond au creux de consommation locale la plus faible, notamment en ce qui concerne la restauration collective. En effet, en été, les restaurants collectifs sont sous-fréquentés, du fait des vacances.



**4<sup>e</sup> région**  
productrice de  
lait en France  
**2,6 milliards**  
de litres de lait

**4<sup>e</sup> région** pour  
le lait livré  
à l'industrie  
**2 500 millions**  
de litres

**1<sup>re</sup> région**  
pour le lait  
transformé  
à la ferme  
**221 millions**  
de litres

### La filière lait

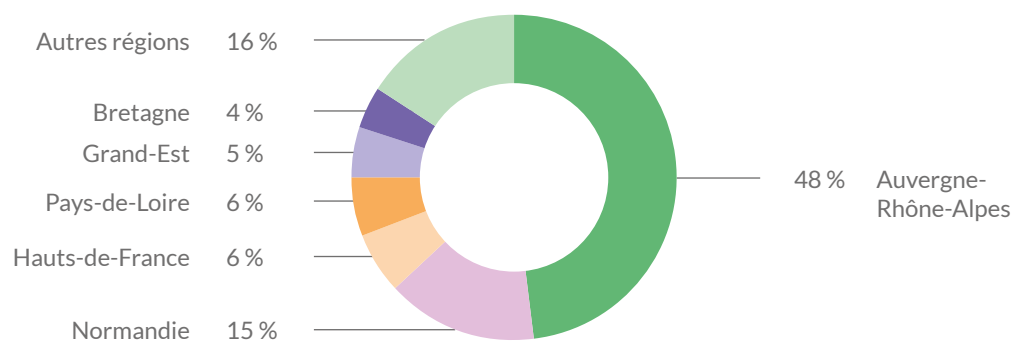
La filière lait de la région Auvergne-Rhône-Alpes possède de nombreux avantages, à la fois grâce à la variété de ses productions et à l'importance et à la complémentarité de ses moyens de collecte et de transformation. C'est une région connue pour sa diversité de fromages, avec de nombreuses AOP et Indications géographiques protégées (IGP), notamment dans le Jura, en Savoie et en Auvergne.

Environ 10 000 éleveurs (73 % en région montagnaise) possèdent 465 000 vaches laitières. Un réseau d'entreprises de différentes tailles (coopératives ou privées) collecte et transforme ce lait pour 44 % en fromage.

La production laitière est principalement concentrée dans les zones de moyenne montagne.

### Part de la région dans le volume national de lait de vache transformé à la ferme\* en 2018



France métro : 466 millions de litres



\* Lait utilisé pour la fabrication de produits fermiers ou vente directe ou autoconsommation

Source : Agreste - SAA 2018

## Filière associée

-  Fruits et légumes (76 établissements)
-  Lait (32 établissements)



Bassins de production



Hydrographie

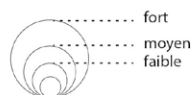


Réseau routier



Tâche urbaine

## Potentiel de territorialisation



fort

moyen

faible



Carré Métropolitain

## Liste des établissements transformateurs

## Fruits et légumes

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | RD GOURMET / RD GOURMET / RD GOURMET   | 38 | MAISON MALARTRE / MALARTRE CONSERVES            |
| 2  | LE GOURMET FOREZIEN  | 39 | SAU WAX   |
| 3  | TRAITEUR ET TERROIR  | 40 | FROOT COOK                                      |
| 4  | MAISON HERITIER  | 41 | BIEVRE NOIX MATHAIS ERIC                        |
| 5  | ATELIER PATRICK FONT / / PATRICK FONT  | 42 | LE VERGER DU BOIS                               |
| 6  | CHICHE   | 43 | CONSERVERIE LE CELLIER / CONSERVERIE LE CELLIER |
| 7  | LES CONFITURIERS DU VIEUX CHERIER  | 44 | L'EPICIER DES GOURMETS                          |
| 8  | LES SAISONS DE ROSALIE / / LES SAISONS DE ROSALIE  | 45 | COGIPA  |
| 9  | TERRA DOUCEURS   | 46 | LES DOUCES/HEURES D'ANNIE                       |
| 10 | LES CONFITURES MAISON  | 47 | LYSEA   |
| 11 | LA BELLE SAISON  | 48 | GER'ART CREATIONS                               |
| 12 | LES CONFIOTES D'LA VIEILLE   | 49 | VIOLETTE FAURE                                  |
| 13 | JARDI' CHEF  | 50 | PHILIPPE MEULLENET                              |
| 14 | NATHURE / NATHURE  | 51 | CUBA M  |
| 15 | TERR'ETIC  | 52 | FRAIS ETC / MSB                                 |
| 16 | SARL CORMORECHE  | 53 | FRAIS ETC                                       |
| 17 | NOS COUSINS  | 54 | AGRI SUPERFRUITS                                |
| 18 | 4EME NATURE  | 55 | LE PETIT ALCHEMISTE                             |
| 19 | BISSARDON JUS DE FRUITS  | 56 | MARTINE OLLIVIER                                |
| 20 | CAP'FRUIT  | 57 | QUALICOUPE / / VERT FRAMBOISE                   |
| 21 | CONCEPT FRUITS / CONCEPT FRUITS / ROGER DESCOURS   | 58 | FTFL LAB / / FRESH TROPICAL FRUIT LOGEVITY LAB  |
| 22 | FLORETTE FRANCE GMS  | 59 | FRITES DAY / / LYON FRITE'S                     |
| 23 | FLORETTE MACON   | 60 | RJM CONCEPTION                                  |
| 24 | MATERNE  | 61 | EURL BOGIRAUD                                   |
| 25 | MAISON GAUCHER   | 62 | JUST SMOOTH NADIA MODA                          |
| 26 | MAISON GAUCHER   | 63 | LYDIE GRA                                       |
| 27 | 5&SENCE  | 64 | LES DELICES DE ROMAIN                           |
| 28 | CHICHE   | 65 | LES CONFITURES DU SORCIER                       |
| 29 | COMME UN ZESTE DE GOURMANDISE  | 66 | Y'A QUE DE BELLES GOURMANDISES                  |
| 30 | BONDUELLE FRAIS FRANCE   | 67 | ANTOINETTE BESLER                               |
| 31 | BONDUELLE FRAIS FRANCE   | 68 | SONIA CHARLON                                   |
| 32 | LA SUCHERE   | 69 | AVANCE  |
| 33 | ATELIER PATRICK FONT   | 70 | SARL "LES VERGERS LYONNAIS"                     |
| 34 | FOULON SOPAGLY   | 71 | TERRA DOUCEURS                                  |
| 35 | KERRY INGREDIENTS FRANCE / KERRY RAVIFRUIT / / KERRI APTU-<br>NION-KERRY PSF-KERRY RAVIFRUIT | 72 | GELIFRUIT - Fruits                              |
| 36 | KERRY INGREDIENTS FRANCE / RAVIFRUIT / / KERRI APTUNION-KERRY<br>PSF-KERRY RAVIFRUIT         | 73 | GELIFRUIT - Legumes                             |
| 37 | DELICES D'ORIENT   | 74 | SICOLY  |
|    |  | 75 | SICA SICODIS                                    |
|    |  | 76 | RHONE-SAONE LEGUMES                             |

## Lait

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | LAITERIE DE LA COTE ROANNAISE                                    | 20 | LAITERIE COOPERATIVE D'ETREZ-FOISSIAT / LAITERIE<br>COOPERATIVE AGRICOLE D'ETREZ BEAUPONT |
| 2  | FROMAGERIE LA SALARDIERE   | 21 | COOP LAITERIE FROMAGERIE DE PONT D'AIN  |
| 3  | LA YAOURTIERE M.PELLETIER  | 22 | LA FERME DU BOIS DES GRIVES   |
| 4  | LAITERIE ARTISANALE LA COTIERE                                   | 23 | GASTRONOMIE FROMAGERE DE LYON / HISTOIRES<br>DE FROMAGES                                  |
| 5  | LAITERIE ARTISANALE LA COTIERE                                   | 24 | CREMERIE SAINT ANTOINE  |
| 6  | LE DOMAINE DES BALLIFAYS   | 25 | IMMOBILIERE DES PAYS D'URFE   |
| 7  | LE PANIER GOURMAND DU PAYS DE CHARLIEU                           | 26 | CHINE PARTENAIRES   |
| 8  | CHEVENET SARL  | 27 | CHEVENET SARL   |
| 9  | MONS - FROMAGER AFFINEUR / FROMAGERIE EDOUARD -<br>A L'AUVERGNAT | 28 | FROMAGERIE DE BURDIGNES   |
| 10 | FROMAGERIE DE DROM   | 29 | VINCENT BOURGIN   |
| 11 | LA CUISINE VEGE DE FLO   | 30 | ETS LEBAIL  |
| 12 | FROMAGERIE DU GRAND PASSELOUP                                    | 31 | ALTERMONTS  |
| 13 | LA FROMAGERIE D'ARMOGES  | 32 | SODIAAL UNION   |
| 14 | LA FERME DES VACHES HEUREUSES                                    |    |   |
| 15 | LAITERIE COLLET  |    |   |
| 16 | COOP AGRICOLE FROMAGERIE VILLEREVERSURE                          |    |   |
| 17 | SOC COOP AGRICOLE FROMAGERIE VAL D'EPY                           |    |   |
| 18 | LAITERIE DU FOREZ  |    |   |
| 19 | LAITERIE COOPERATIVE D'ETREZ-FOISSIAT                            |    |   |



### Acteurs de la transformation des filières lait et fruits et légumes



Sources : Sirene 2021, Registre Parcellaire Graphique 2019.

# Des entreprises diversement ancrées dans leur filière

**Bien qu'ayant tous un rapport avec leur territoire et sélectionnés pour leur potentiel de territorialisation, les acteurs de la transformation consultés témoignent d'un vaste panel de stratégies économiques.**

Présenter un potentiel en termes de territorialisation de l'activité ne limite pas les modèles de développement. Parmi les neuf entreprises rencontrées, règne une diversité d'approches, concernant les aires d'approvisionnement et de commercialisation, et donc le lien avec les fournisseurs et les clients. Cette variété touche aussi les produits eux-mêmes, les clients visés, opérateurs économiques ou particuliers, ainsi que l'outil de transformation, notamment sa capacité de production.

Ce chapitre propose donc une présentation des acteurs de la transformation rencontrés, pour faciliter leur compréhension. De surcroît, chaque acteur a été schématisé par un schéma des flux, montrant son approvisionnement, son activité de transformation et sa commercialisation. Ce schéma est complété d'une carte montrant les rayons d'approvisionnement et de commercialisation de chacun.



## Filière fruits et légumes

### Rhône Saône Légumes

Rhône Saône Légumes est une légumerie coopérative, au statut de Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) de neuf salariés. Rhône Saône Légumes est, depuis 2021, membre du réseau Terra Alter, réseau interprofessionnel des fruits et légumes biologiques. Le projet d'entreprise est initié en 2018 via le parcours d'incubation d'Alter'Incub, réseau d'accompagnement de créations d'entreprises coopératives, et éclot en 2021.

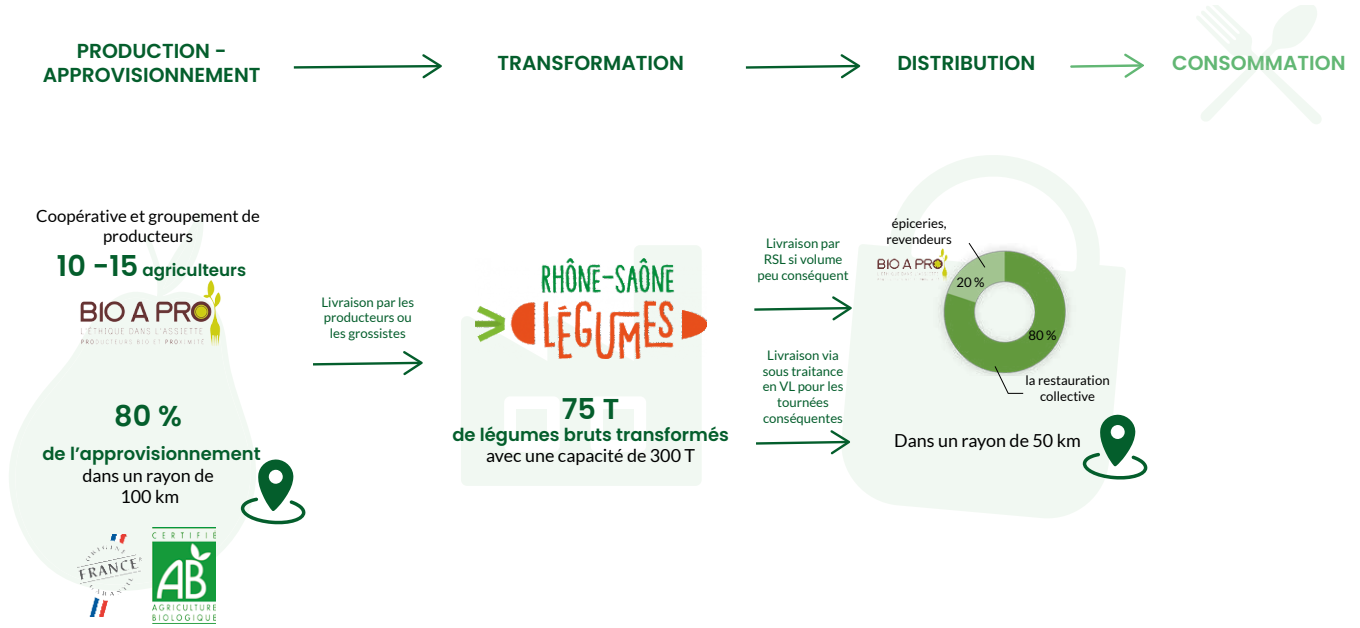
Les activités principales de Rhône Saône Légumes se concentrent sur la préparation de légumes : lavage, épluchage, découpe, cuisson, pasteurisation et stérilisation. La coopérative propose ainsi une vaste gamme de produits, toujours biologiques et locaux, à destination d'une grande diversité de clientèle : restauration collective, restauration commerciale, magasins biologiques et de proximité ou Grandes et moyennes surfaces (GMS).

Rhône Saône Légumes affiche l'objectif de localiser l'alimentation, en rapprochant production et consommation, mais aussi de rendre les produits biologiques plus accessibles. Enfin, la légumerie coopérative s'inscrit dans une démarche d'insertion par l'emploi concernant 60 % de son personnel.

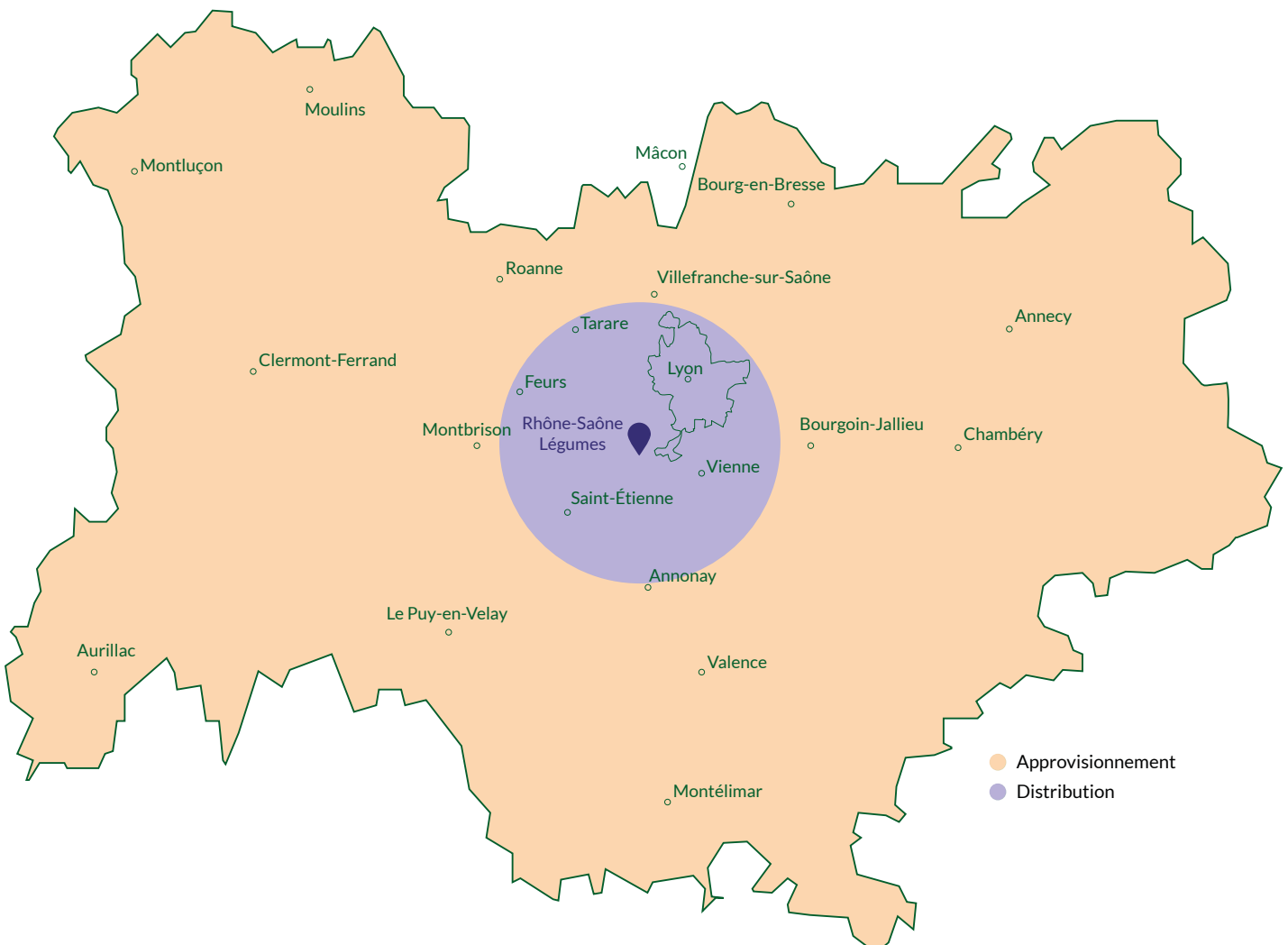
**100 %**  
des produits  
sont issus  
de l'AB

Un outil de  
transformation  
pouvant traiter  
**300 tonnes**  
par an

**Schéma des flux**



**Carte de localisation**



## Un outil de transformation détenu par les agriculteurs



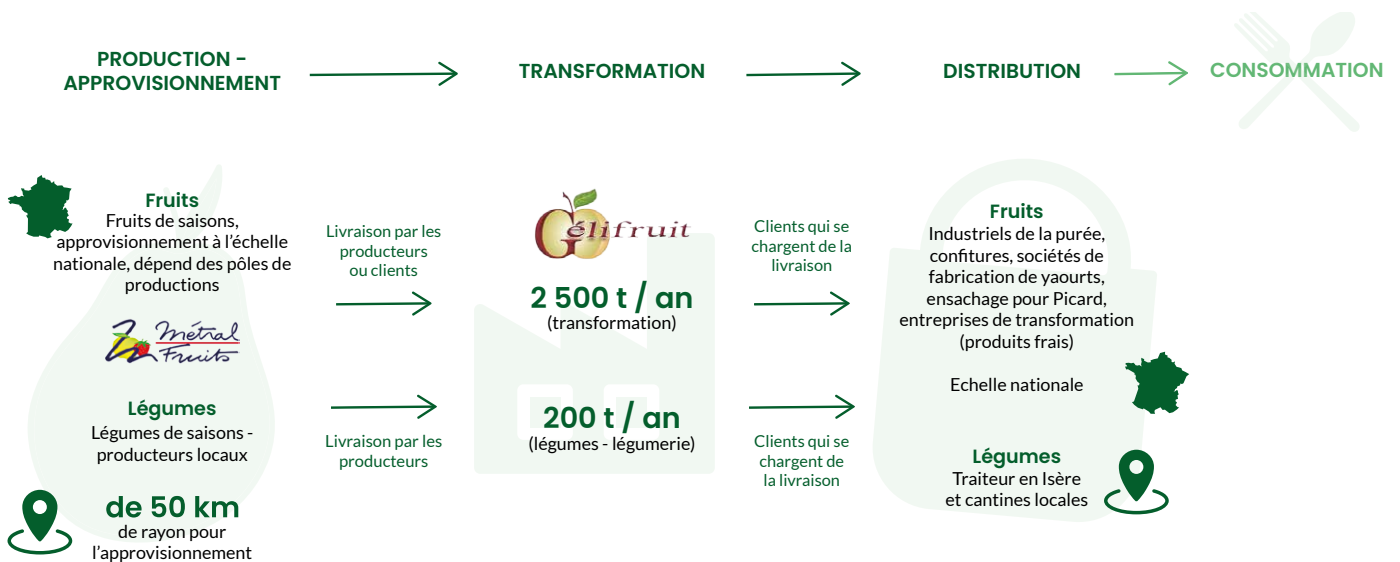
### Gélifruit

Gélifruit est localisé à Chanas (Isère), à proximité de la vallée du Rhône et d'un grand bassin de production fruitière de France. Il s'agit d'une entreprise spécialisée dans la surgélation de fruits, ainsi que leur stockage en froid négatif (-25°C). Gélifruit propose par ailleurs une première transformation des fruits, avec leur dénoyautage, et leur conditionnement en big bags ou cartons, à destination d'industries agroalimentaires.

Gélifruit est détenue quasi-intégralement par des agriculteurs, dans l'objectif de valoriser les productions fruitières locales auprès des entreprises agroalimentaires.

Disposant d'importantes capacités de stockage en froid négatif importante, Gélifruit a élargi son domaine d'activité à d'autres produits que les fruits, en proposant une prestation de service de stockage en froid à d'autres entreprises alimentaires. L'entreprise réalise également des prestations de première transformation et de conditionnement de fruits, à destination des industries agro-alimentaires (1 000 tonnes de fruits transformés en 2013). L'entreprise emploie 22 ETP et des saisonniers.

### Schéma des flux



### Carte de localisation





### Les Confituriers du Vieux Chérier

Installé à proximité de Roanne (Loire), les Confituriers du Vieux Chérier assurent les première et deuxième transformations de fruits. Producteurs fruitiers et transformateurs à la ferme de 1993 à 2003, l'entreprise devient ensuite un atelier industriel de transformation de fruits : purées de fruits, coulis, préparation de fruits, sirops.

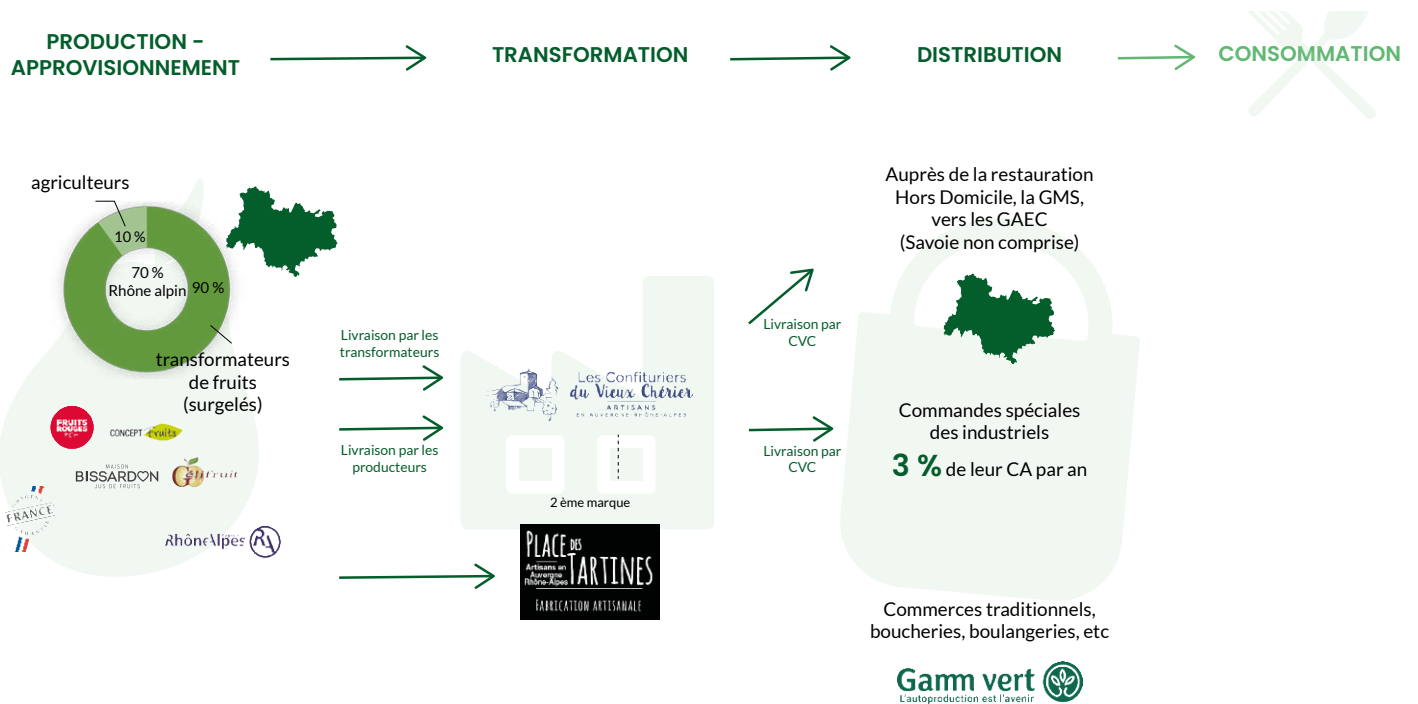
Les Confituriers du Vieux Chérier proposent une grande diversité de produits. Ces derniers peuvent être diversement conditionnés. Ils peuvent ainsi être à destination des particuliers, via la vente en distribution, GMS,

mais aussi magasins spécialisés. Les Confituriers du Vieux Chérier proposent aussi un conditionnement de leurs produits à destination d'autres industries agroalimentaires ou d'exploitations agricoles pratiquant la transformation, notamment, des coulis pour les yaourts artisanaux.

En développement d'activité, l'entreprise a déménagé en 2023 à Pouilly-les-Nonains (Loire), pour des locaux plus vastes, répondant mieux à ses nouveaux besoins. Les Confituriers du Vieux Chérier emploient dix salariés.

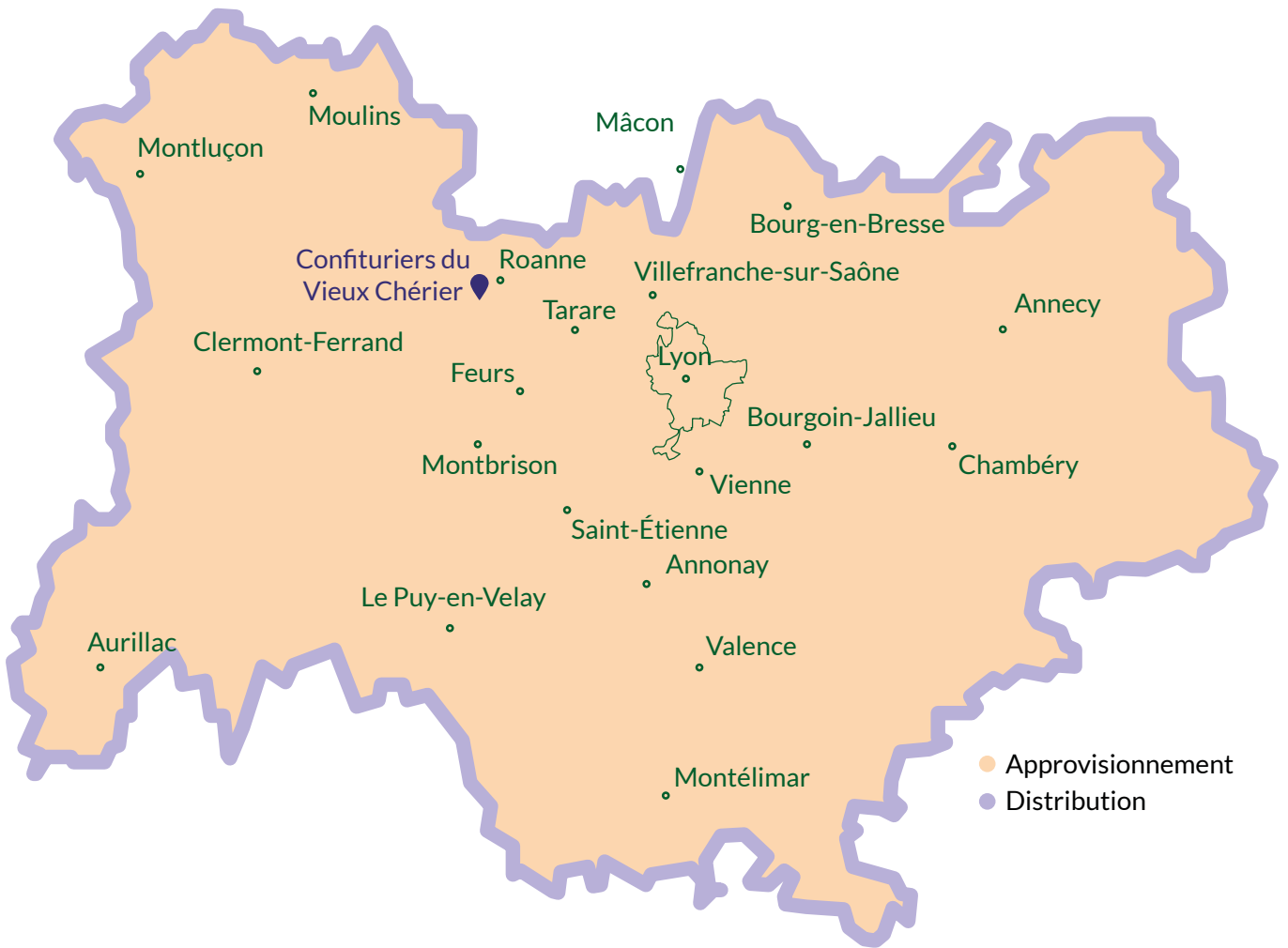
## Une grande diversité de produits transformés à base de fruits

### Schéma des flux





**Carte de localisation**



### 90 % des approvisionnements en AB



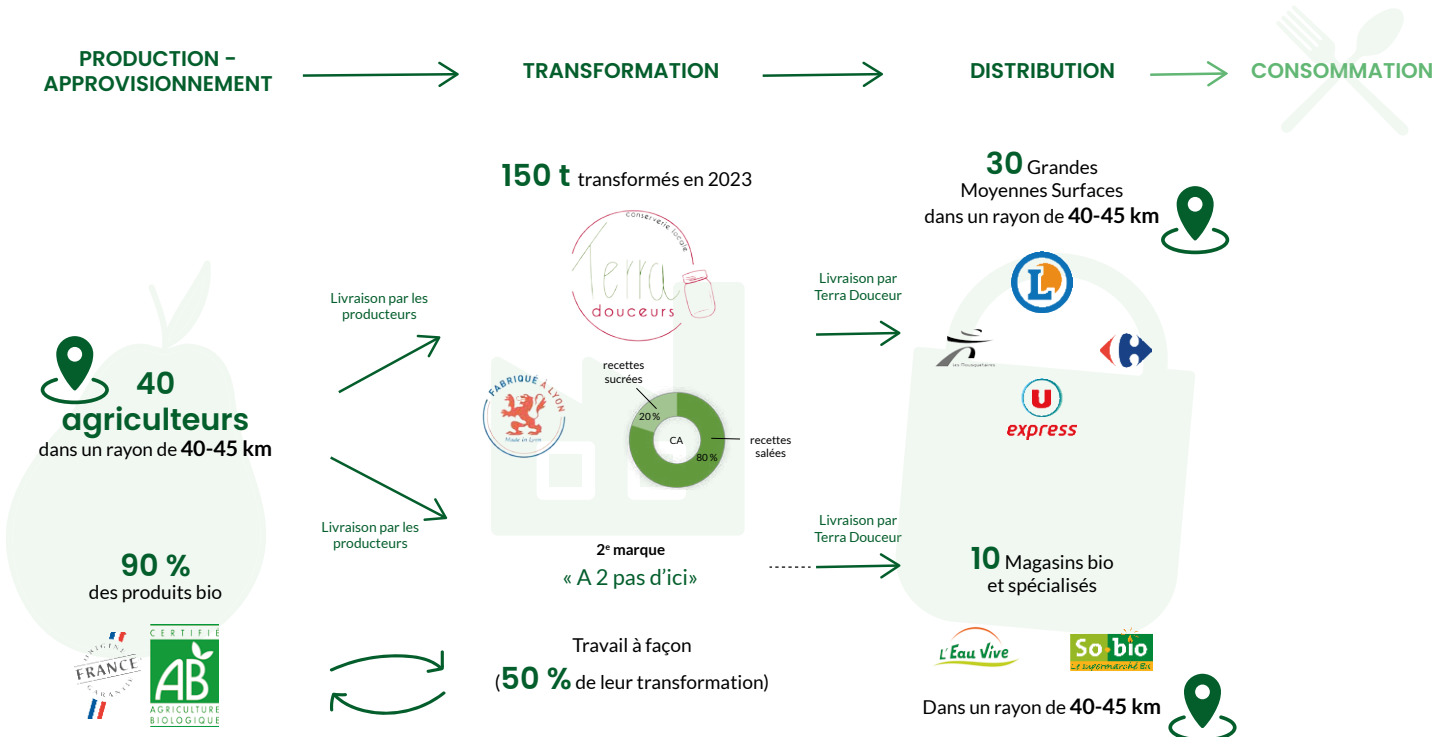
### Terra Douceurs

Située à Chaponost (Rhône), Terra Douceurs est une conserverie locale transformant légumes et fruits de saison pour proposer une vaste gamme de produits : soupes, confitures, tartinades ou coulis. Terra douceurs s'approvisionne exclusivement dans un rayon de 40 km autour de son site de transformation, auprès d'agriculteurs du Lyonnais. En incubation dès 2019, l'entreprise est créée en mars 2021 afin de proposer un modèle non-industriel, ancré à une échelle territoriale locale et se préoccupant des enjeux socio-environnementaux. Terra Douceurs souhaite proposer un exemple reproductible.

Terra Douceurs propose des produits commercialisés sous des marques propres, en GMS et magasins spécialisés. L'entreprise propose par ailleurs une offre de travail à façon pour d'autres transformateurs du secteur agroalimentaires locaux.

La résilience alimentaire des territoires fait partie de leur valeur (lutte contre le gaspillage, alimentation locale, accès pour tous à une alimentation de qualité et saine, etc). Terras Douceurs emploie cinq salariés.

### Schéma des flux

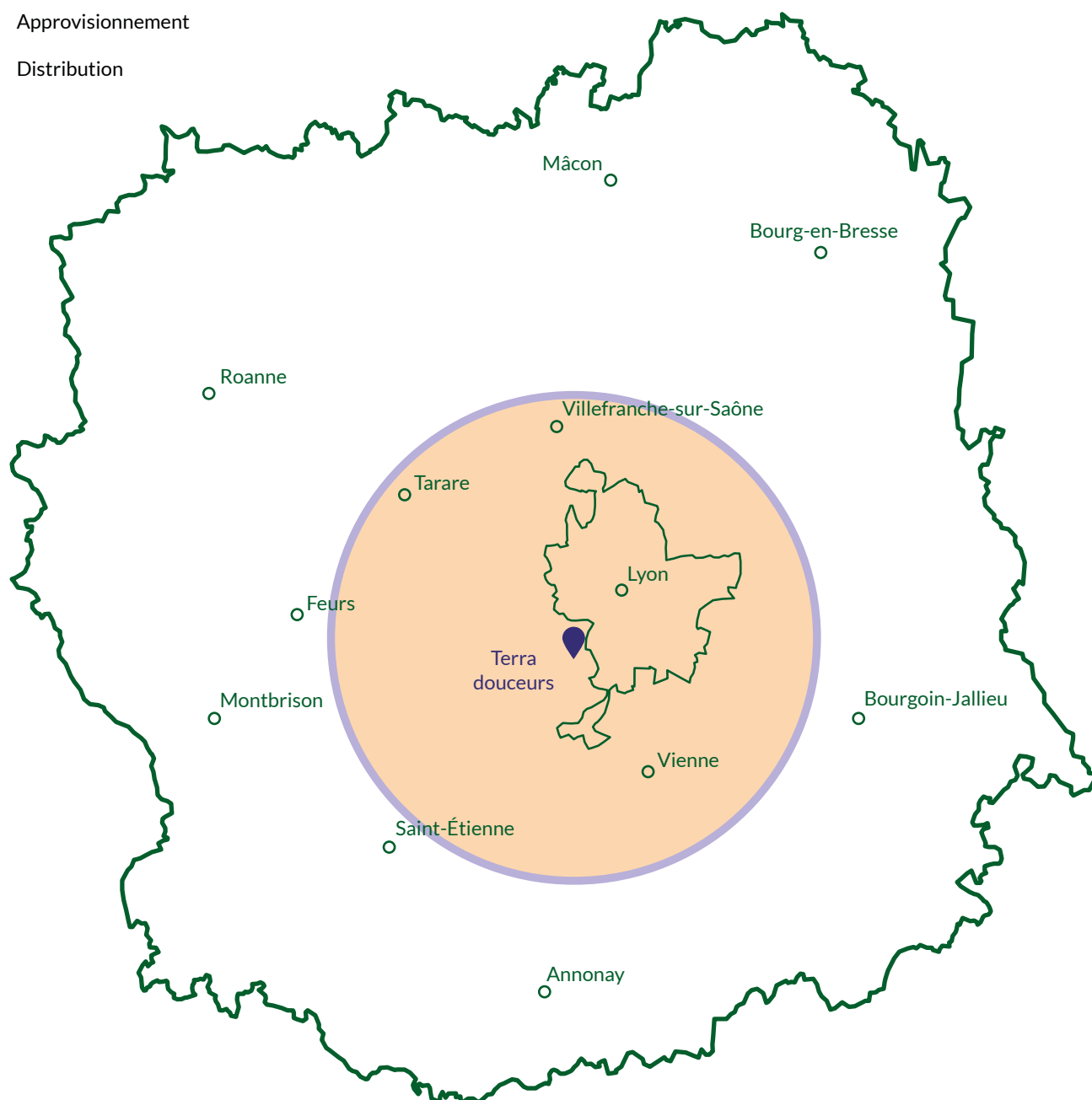






### Carte de localisation

- Approvisionnement
- Distribution





### Sicoly

Depuis 1962, la Sicoly (Société d'intérêt collectif agricole (SICA) des Coteaux du Lyonnais) est située à Saint-Laurent-d'Agnay (Rhône). Coopérative agricole, elle s'est constituée grâce à l'association de plusieurs producteurs souhaitant mieux valoriser leurs fruits dans le marché français.

Aujourd'hui, la coopérative réunit plus de 120 associés coopérateurs, couvrant presque 600 hectares de vergers, récoltant ainsi chaque année environ 10 000 tonnes de fruits frais de très haute qualité. Avec sa gamme diversifiée de fruits transformés et surgelés, la Sicoly se positionne comme l'un des principaux acteurs français dans la production de fruits frais et comme un fournisseur incontournable des professionnels de la pâtisserie, de la restauration, avec une gamme complète de fruits surgelés et transformés.

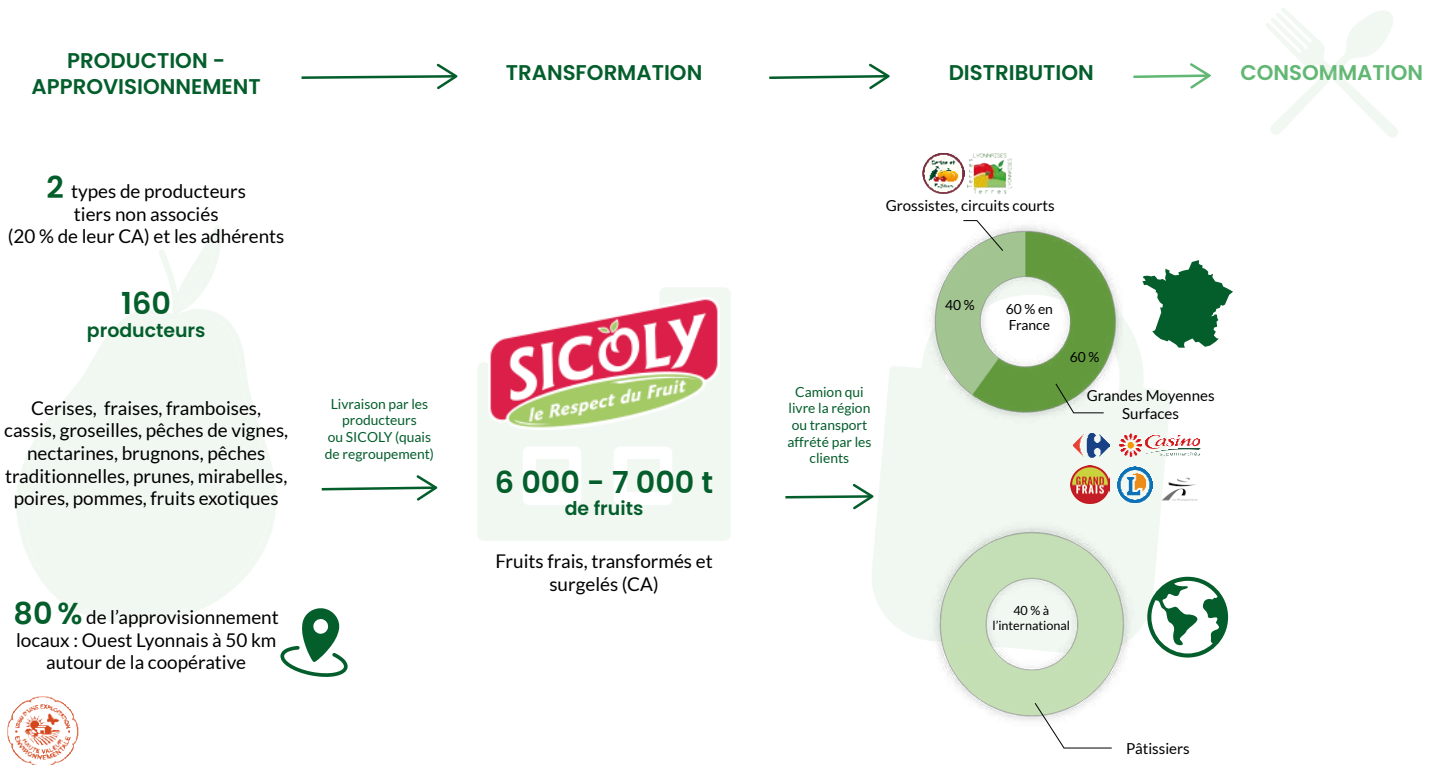
Parallèlement à l'élargissement de sa gamme de produits, la Sicoly a aussi construit sa propre chaîne de magasins alimentaires de produits locaux : Terres lyonnaises. Après l'ouverture du premier en 2006, la chaîne compte aujourd'hui une vingtaine d'enseignes à Lyon et alentour.

Le groupe Sicoly emploie une centaine de salariés.

**10 000 tonnes**  
de fruits frais  
par an

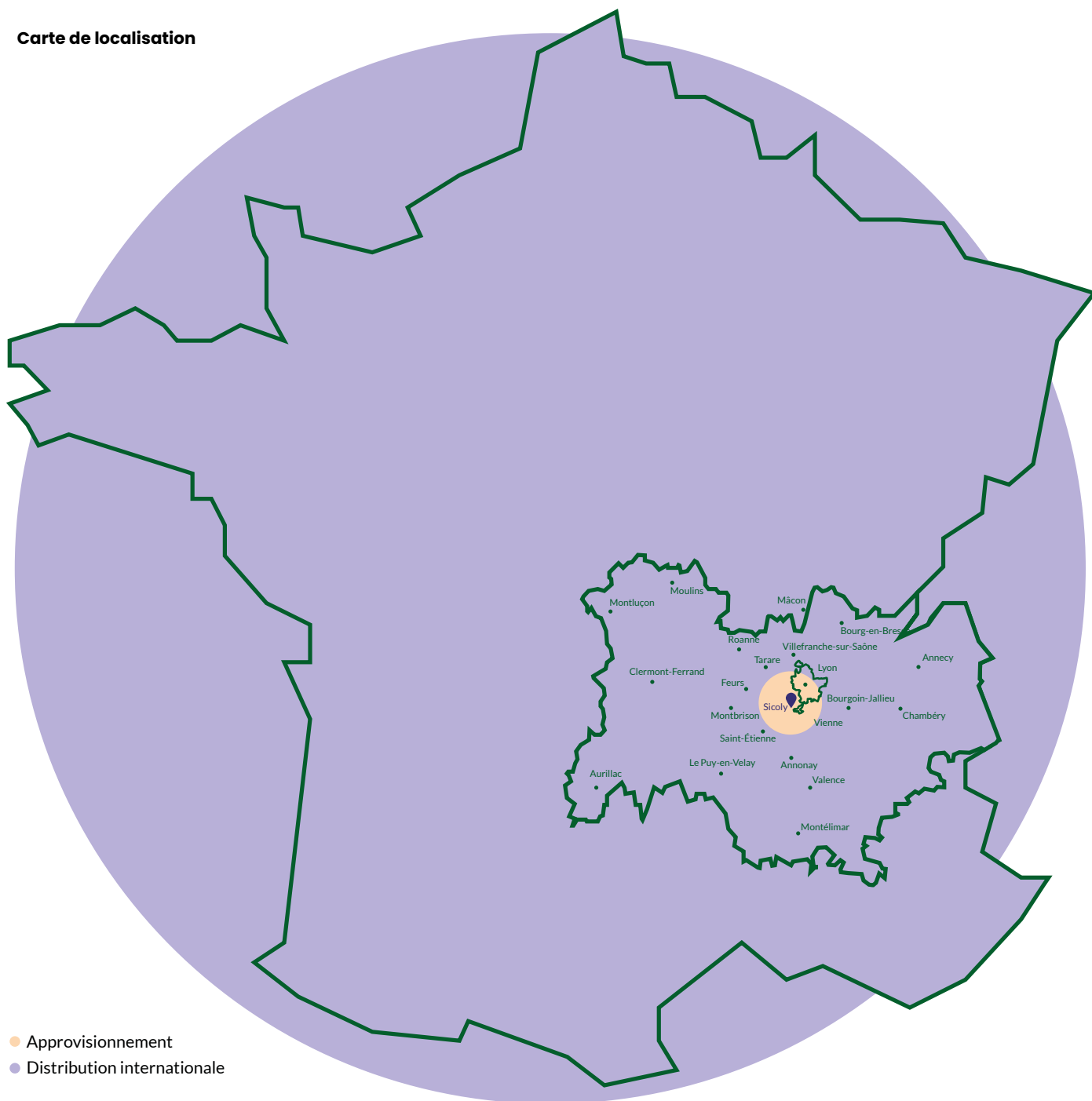
**Une coopérative**  
locale  
**d'envergure**  
internationale

#### Schéma des flux





## Carte de localisation





## Filière lait

### AlterMonto

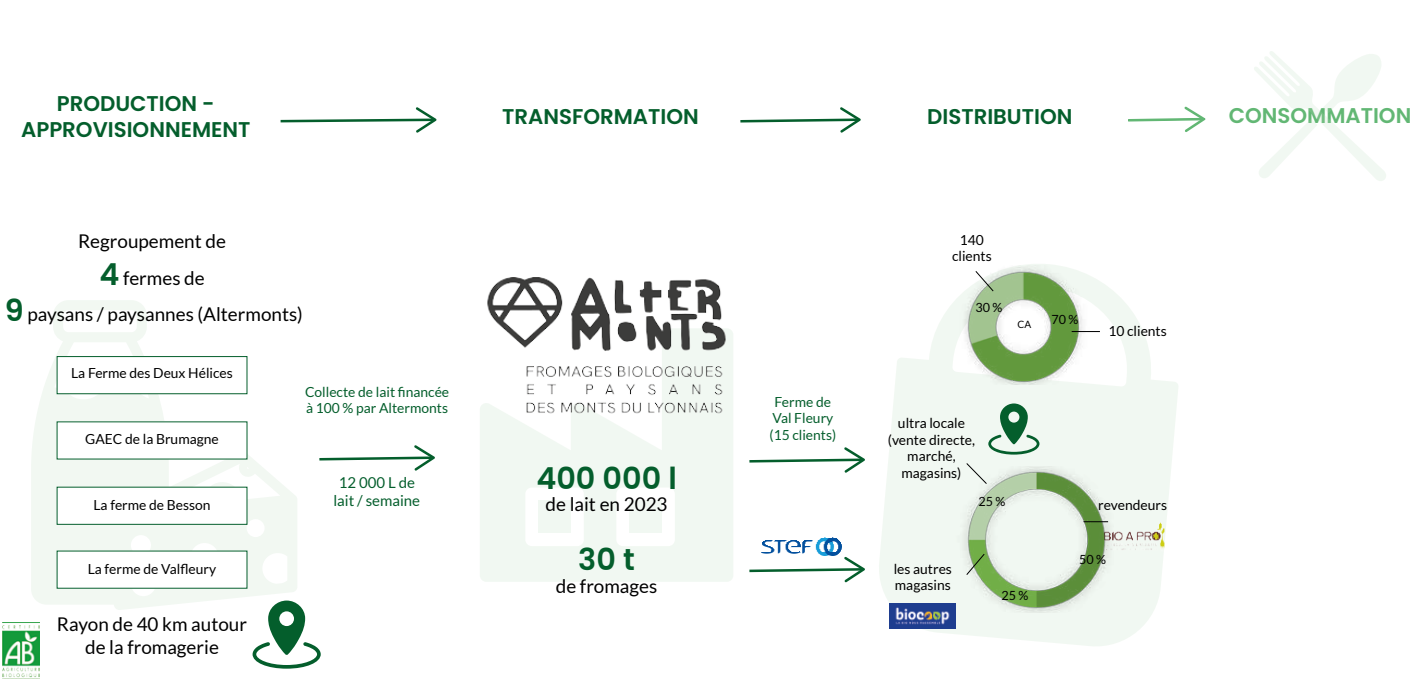
**30 tonnes de fromage par an**

Située à Saint-Denis-sur-Coise (Loire), AlterMonto est une fromagerie collective issue de la coopération entre quatre fermes laitières, comptant neuf paysans des Monts du Lyonnais.

Alors que leurs productions laitières étaient auparavant exclusivement vendues à un collecteur spécialisé dans le lait biologique, ces paysans souhaitaient recréer une entité spécifique aux Monts du Lyonnais en mettant en avant leur territoire. Ainsi, cet outil collectif a pour objet de retrouver du lien et raccourcir le circuit production, transformation et commercialisation de divers fromages : gruyère, tomme, raclette, exclusivement à partir de lait biologique.

Projet initié dès 2015, c'est en 2020 que la fromagerie ouvre ses portes. En 2023, AlterMonto a remporté le grand prix de la démarche collective des trophées de l'agroécologie, remis par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

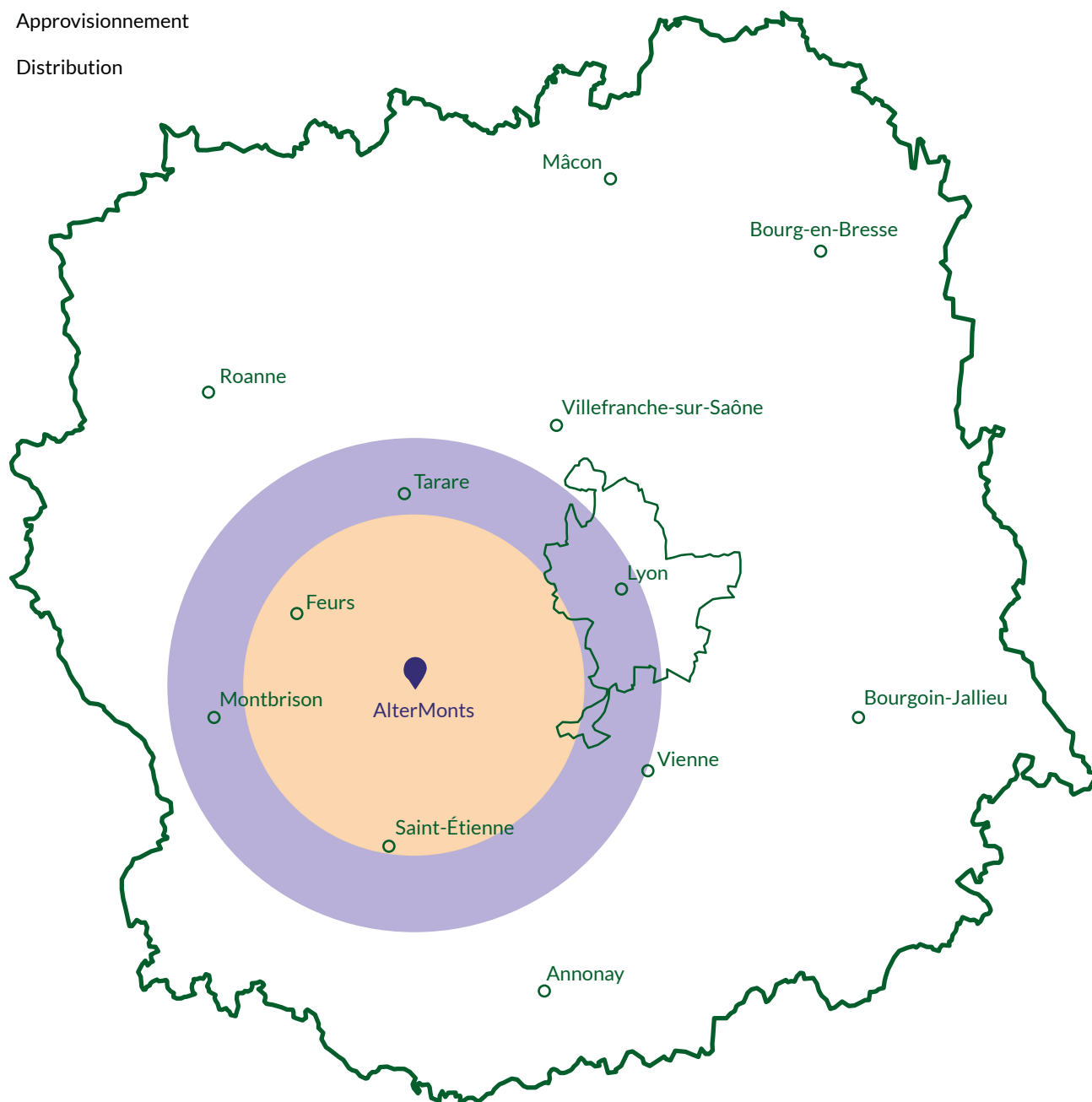
### Schéma des flux





### Carte de localisation

- Approvisionnement
- Distribution





### Entreprise laitière de Sauvain

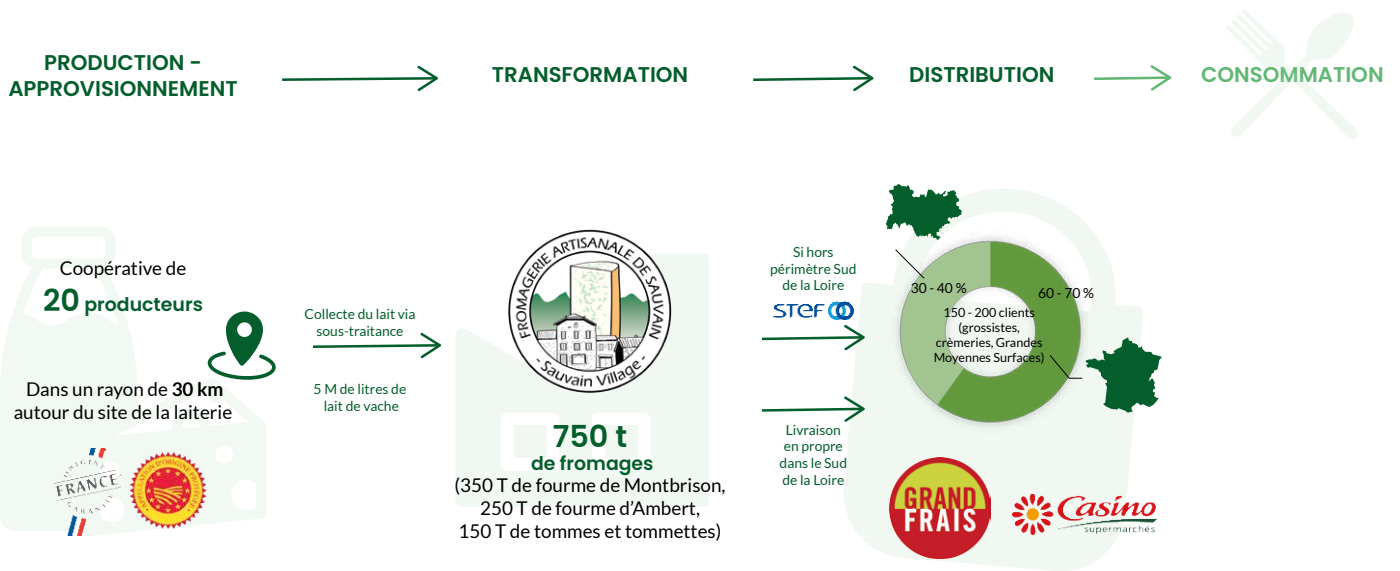
Fondée en 1999 par Hubert Tarit, l'entreprise laitière de Sauvain est une fromagerie artisanale située à Sauvain, dans les Monts du Forez (Loire). L'entreprise a été revendue puis rachetée en 2012 par Eric Soubeyrand. Elle répartit son activité entre deux sites foréziens : la transformation fromagère est à Sauvain, alors que l'affinage et le conditionnement des produits pour expédition est à Saint-Bonnet-le-Courreau.

**750 tonnes de fromage par an**

La fromagerie produit deux types de fromages en AOP, la fourme d'Ambert et la fourme de Montbrison, marquant son ancrage territorial, ainsi que diverses tommes et briques. Elle s'approvisionne auprès de vingt exploitations laitières, toutes à moins de 30 kilomètres du site de transformation. Les fromages sont commercialisés sous leur propre marque : Tarit.

La fromagerie compte une vingtaine de salariés.

#### Schéma des flux





### Carte de localisation





## Un approvisionnement à moins de 40 km du site

### Fromagerie Lebail

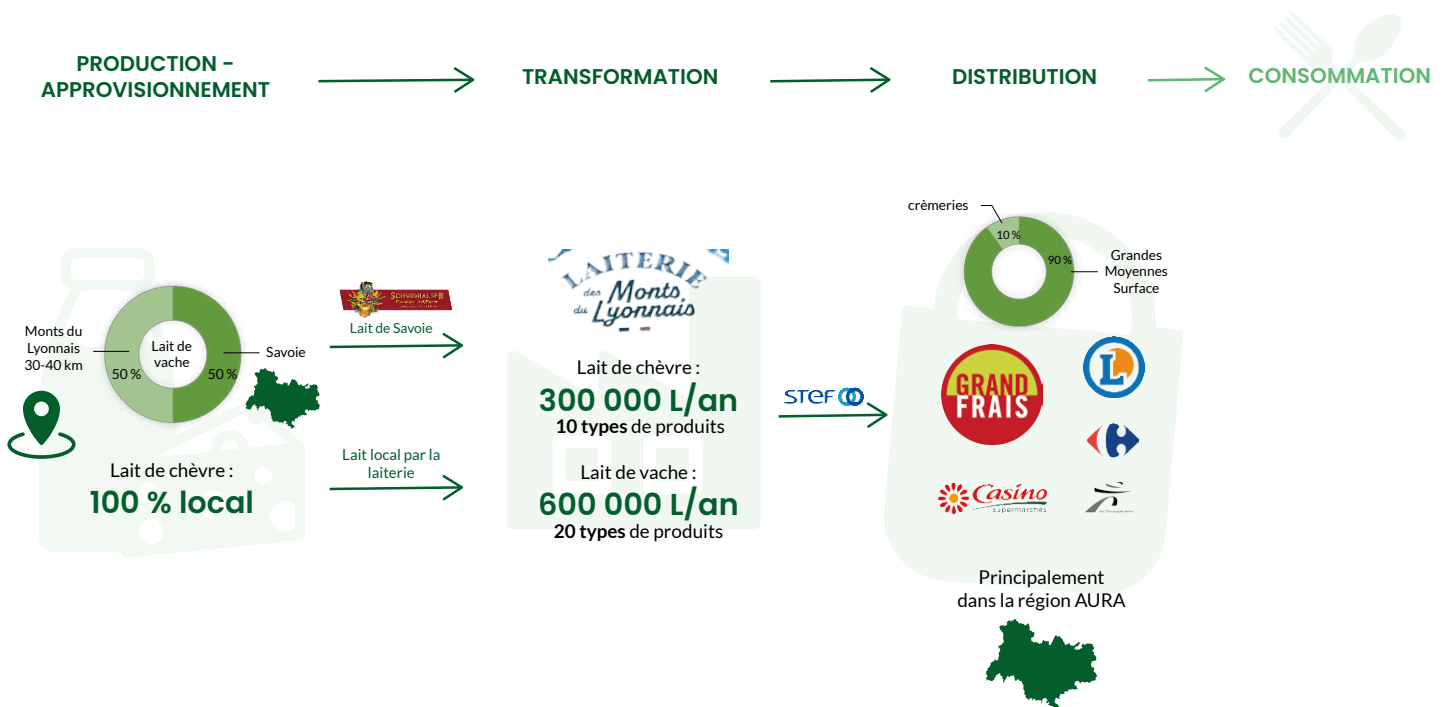
Les établissements Lebail sont une fromagerie localisée dans les Monts du Lyonnais, à Saint-Symphorien-sur-Coise (Rhône). En activité depuis 1959, la fromagerie produit depuis lors des fromages fermiers au lait cru de vache et de chèvre, qui constituent sa spécialité. L'approvisionnement de la fromagerie est local, auprès d'exploitations situées à moins de 40 km du site de transformation.

L'entreprise a été reprise en 2022 par l'entreprise Schmidhauser, fromager et affineur localisé en Savoie, dans l'objectif de créer une dynamique couplant son activité avec la transformation fromagère savoyarde.

À l'origine le site fabriquait essentiellement des pâtes molles mais s'est orienté vers du fromage lactique (caillage en bassine et mise en boule). Aujourd'hui, la fromagerie produit aussi des petits bouchons apéritifs en sec, très valorisés. Les établissements Lebail ont également une activité de négoce pour des produits fermiers, comme la faisselle, qu'ils commercialisent eux-mêmes.

Les établissements Lebail comptent quinze salariés à ce jour.

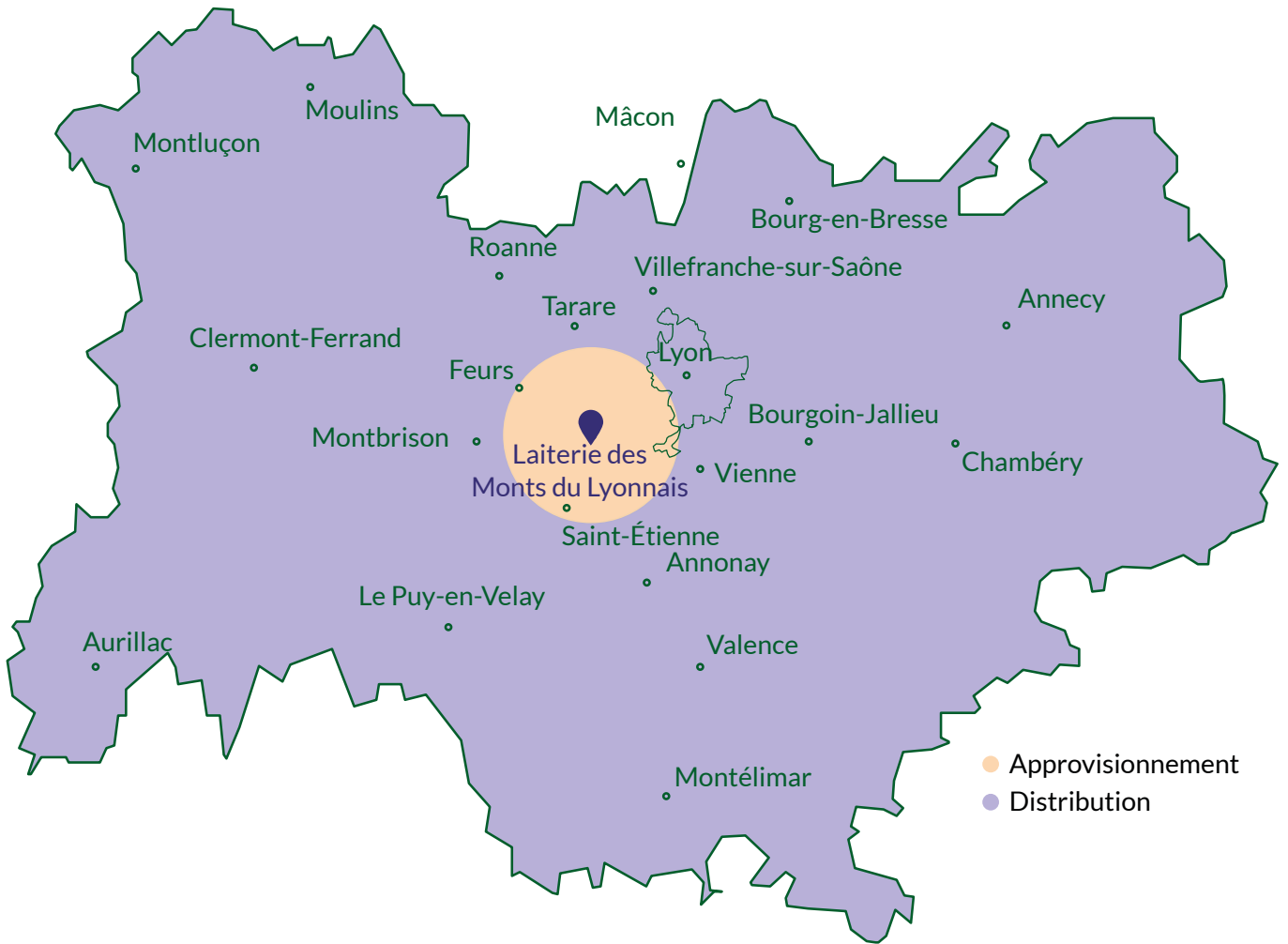
### Schéma des flux







**Carte de localisation**





**1500**  
exploitations  
laitières  
fournissent  
le site  
de Vienne

**10 000 tonnes**  
de yaourts  
produits par an

### Sodiaal Union

Sodiaal une coopérative laitière française regroupant au niveau national plus de 17000 producteurs de lait et 9000 salariés. Elle collecte 48 types de laits différents (AOP, bio, BBC, de pâturage, issu de vaches nourries sans OGM, etc.) pour une collecte annuelle de 4,4 milliards de litres de lait. Sodiaal est un acteur majeur du secteur laitier français.

Sodiaal détient 75 sites industriels en France et s'approvisionnent majoritairement à l'échelle régionale autour de chacun des sites industriels. La région Auvergne-Rhône-Alpes, forte contributrice à la production laitière française, est logiquement l'une des plus importantes pour la collecte et la transformation de la coopérative. Sodiaal compte ainsi plus de 2600 exploitations et 21 sites de transformation en Aura, dont un localisé à Vienne (Isère), dans l'aire métropolitaine lyonnaise ; une usine de transformation en yaourts. Pour Sodiaal, cette proximité avec les zones de collecte est un enjeu majeur qui participe au dynamisme d'une économie locale active.

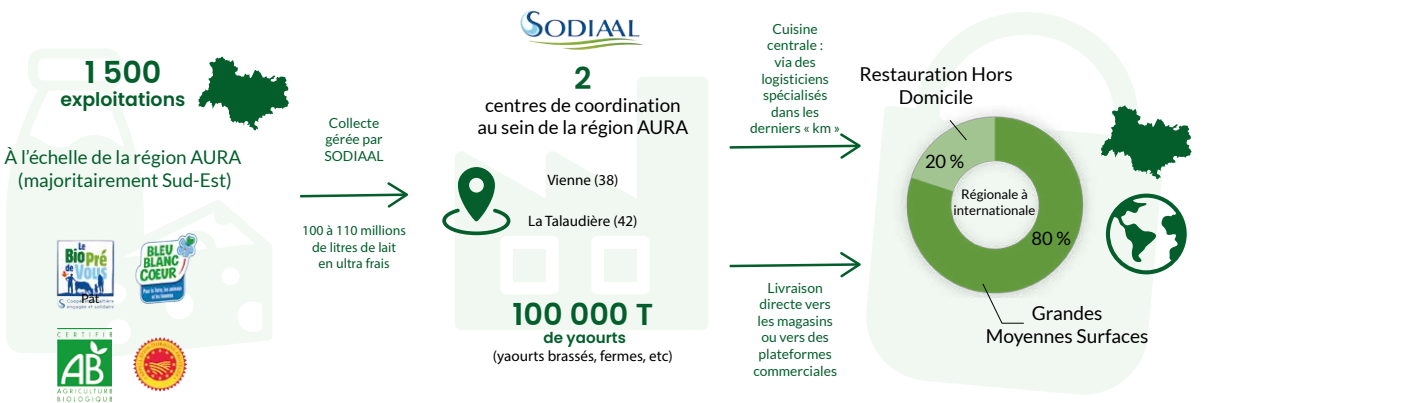
### Schéma des flux

PRODUCTION - APPROVISIONNEMENT

TRANSFORMATION

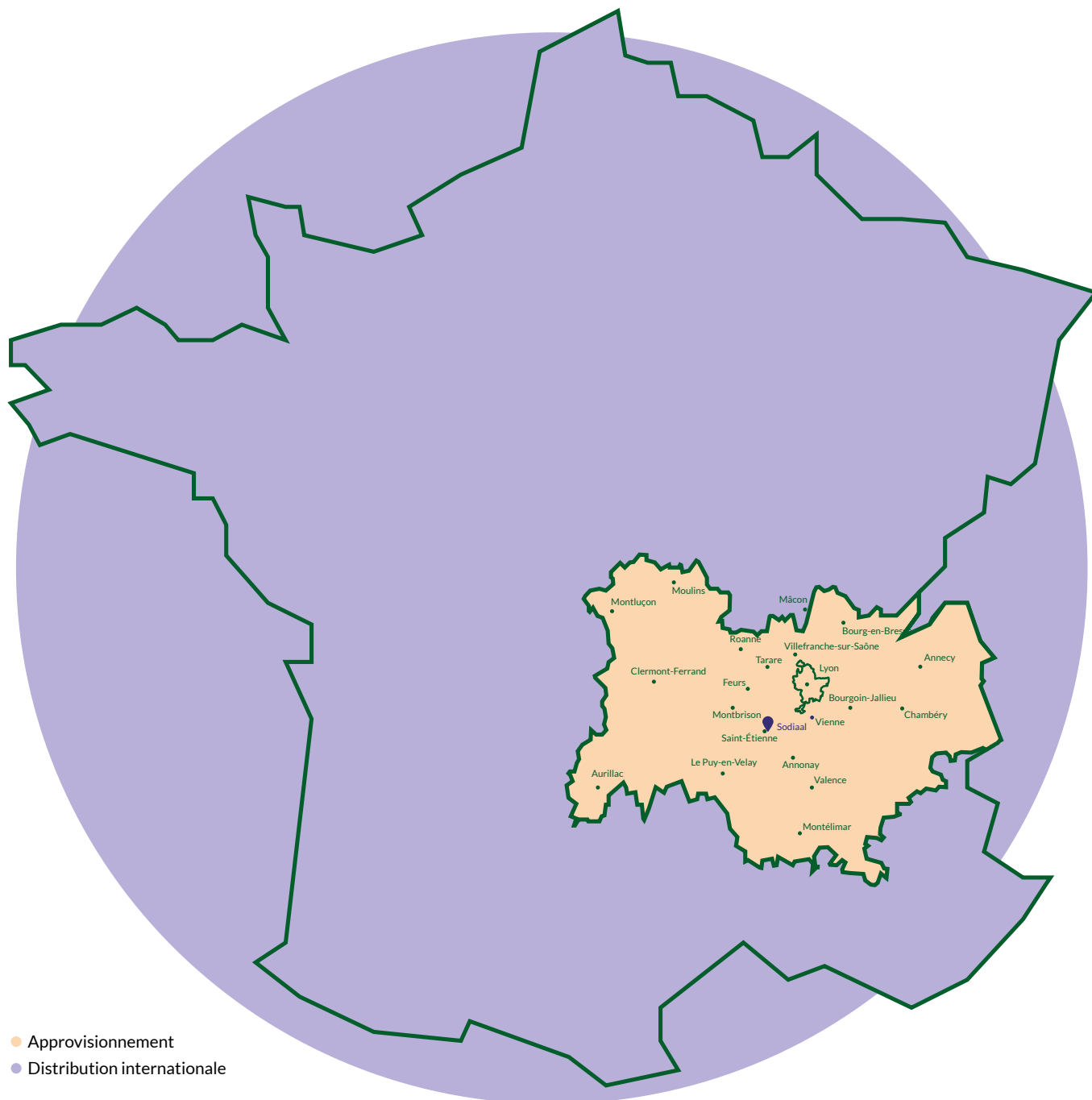
DISTRIBUTION

CONSOMMATION





### Carte de localisation



# Typologie des acteurs

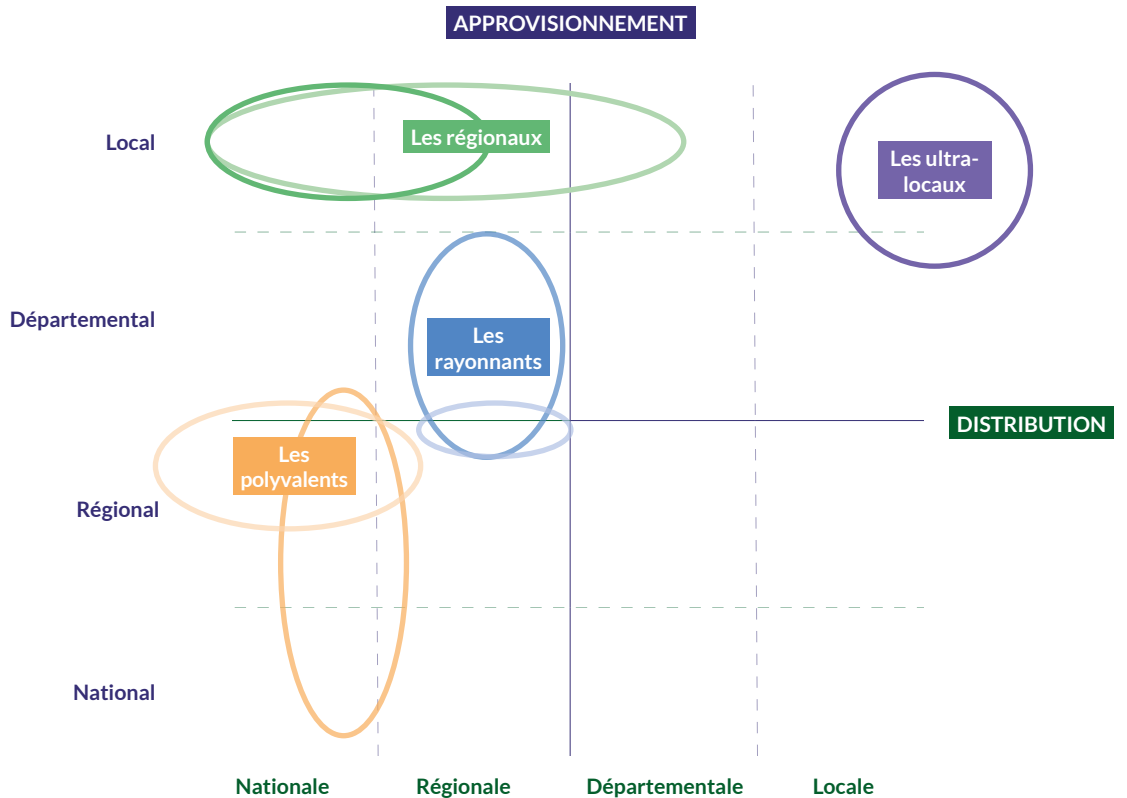
Dans leur diversité, tous les acteurs de la transformation rencontrés témoignaient néanmoins d'enjeux et de perspectives communs, dépendant surtout de leurs échelles d'approvisionnement et de commercialisation.

**Une typologie pour clarifier la diversité des acteurs**

### La matrice des types





















Les entreprises interrogées ont été analysées au prisme d'une « matrice des typologies d'acteurs » basée sur les échelles de distribution et d'approvisionnement (du local au national). L'objectif est de comprendre par la suite quels

sont les modes de fonctionnement et les difficultés communes à ces typologies, pour pouvoir proposer des pistes d'actions adaptées à chacune d'entre elles. Cet exercice a permis de définir quatre typologies d'acteurs : les ultra-locaux, les régionaux, les rayonnants et les polyvalents.



### Lecture de la matrice

Plus l'acteur est situé en hauteur, plus son approvisionnement est local ; plus l'acteur est situé à droite, plus sa distribution est locale. Ainsi, les acteurs situés en haut à droite sont ceux dont l'activité est la plus territorialisée.

-   Laiterie Sauvain
-   Laiterie-fromagerie LEBAIL
-   Gélifruit - Filière légumes
-   Altermonts
-   SICOLY
-   Confituriers du Vieux Cherier
-   SODIAAL
-   Terra Douceurs
-   RSL
-   Gélifruit - Filière fruits

## Un approvisionnement à moins de 100 km

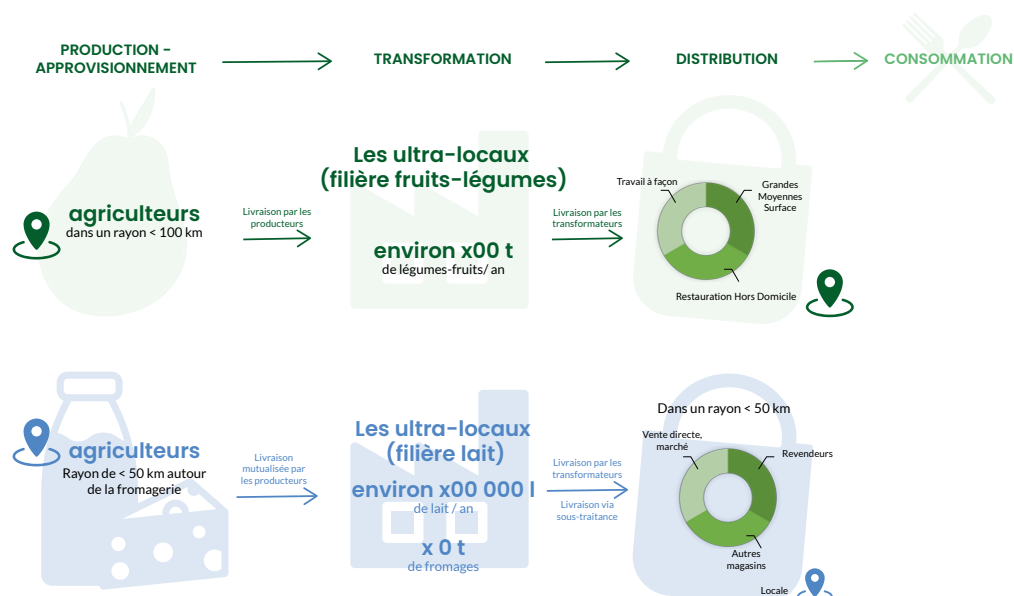
### Les ultra-locaux

Les ultra-locaux sont des acteurs très engagés dans les projets de territoire. Ils sont dans une démarche de territorialisation.

Ils travaillent à l'échelle locale, de moins de 50 km à maximum 100 km autour de leur site de transformation, de la production à la consommation. Ces nouveaux modèles de production ont pour but de recréer du lien avec le territoire. Cette typologie montre que la filière légumes est plus facilement territorialisable.

- Approvisionnement : ultra local à local
- Distribution : locale
- Lien avec la production agricole : direct et très fort
- Lien avec les collectivités : fort
- Définition du local : moins de 50 à 100 km autour du site de transformation

### Schéma des flux



Les ultra-locaux sont aussi caractérisés par la **diversification** des circuits de commercialisation



## Un modèle économique fondé sur des approvisionnements et une commercialisation **infra-régionaux**

### Les régionaux

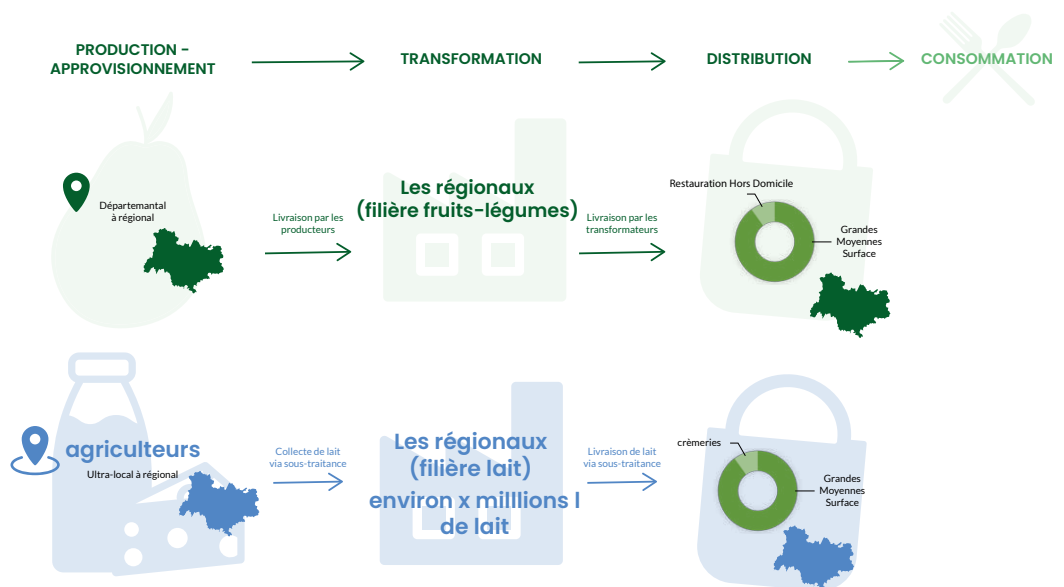
Les régionaux recherchent une valorisation de leurs produits en s'approvisionnant et en distribution au sein de la région Aura. Parfois, leur approvisionnement peut s'effectuer plus localement, à l'échelle départementale voire locale, pour les transformateurs laitiers. Ainsi, le type de produits qu'ils transforment, notamment en ce qui concerne les fruits et parfois les légumes, implique d'élargir l'échelle d'approvisionnement, alors que la taille de l'outil de transformation, parfois relativement importante, impose de distribuer au-delà de l'échelle locale.

La mise en réseau des acteurs, à la fois à l'amont et à l'aval, est pour les régionaux un enjeu important à relever. Ils se sentent peu intégrés par les PAT et ont très peu de liens avec les collectivités.

- Approvisionnement : régional à national
- Distribution : régionale
- Lien avec la production agricole : faible à intermédiaire, parfois indirect
- Lien avec les collectivités : peu de liens
- Définition du local : différente selon l'approvisionnement et la distribution

Selon la filière, le périmètre d'approvisionnement est différent. À titre d'exemple, pour la filière fruits, la territorialisation des chaînes alimentaires ne peut pas se limiter à un périmètre de 50 km mais à un périmètre d'au moins 100 km dû au faible bassin de production-diversité du territoire.

### Schéma des flux





## Les rayonnants contribuent à la valorisation des produits du territoire au-delà de son périmètre

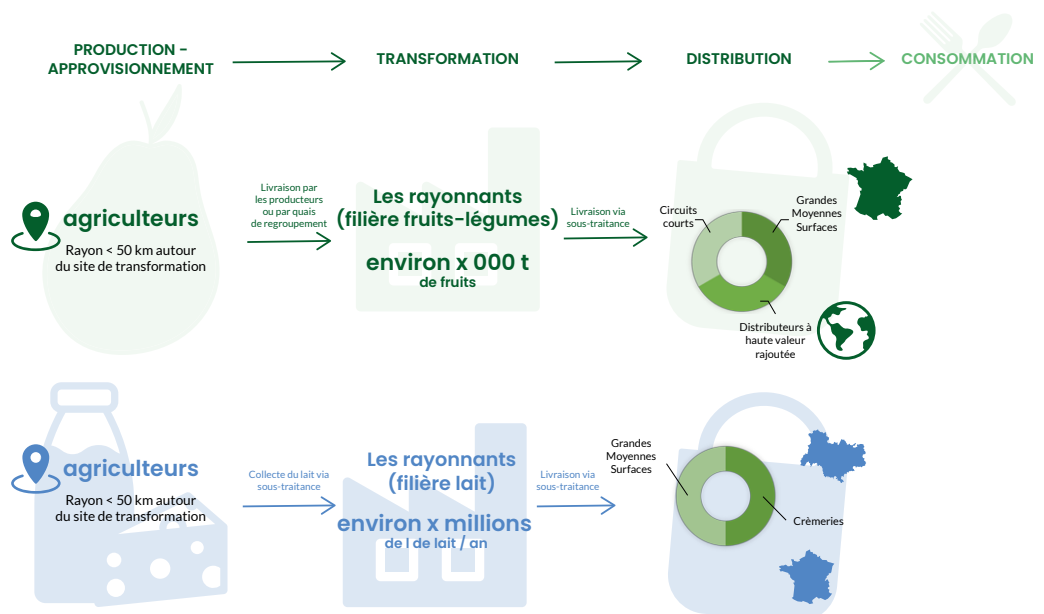
### Les rayonnants

Les rayonnants valorisent la production agricole du territoire sur lequel ils sont ancrés à des échelles bien plus importantes, nationales voire internationales. À ce titre, leur activité de transformation permet le rayonnement d'une production agricole locale bien au-delà de ce territoire, et donc sa valorisation économique. Aussi, leurs stratégies d'entreprise sont fondées sur l'exportation en-dehors du territoire et se justifient souvent par une spécialisation territoriale de la production agricole.

- Approvisionnement : local, occasionnellement national et international (selon le type de produits recherchés)
- Distribution : nationale à internationale
- Lien avec la production agricole : fort et direct
- Lien avec les collectivités : faible
- Définition du local : différente selon l'approvisionnement et la distribution

Selon le type de filière, l'approvisionnement sera différent. En effet, concernant la filière fruit, le périmètre se limite à 50 km, quant à la filière lait, elle est au moins à l'échelle régionale.

### Schéma des flux



Leur modèle économique repose sur une offre de qualité qui met en valeur la production agricole du territoire

## Les polyvalents disposent des outils de transformation les plus importants

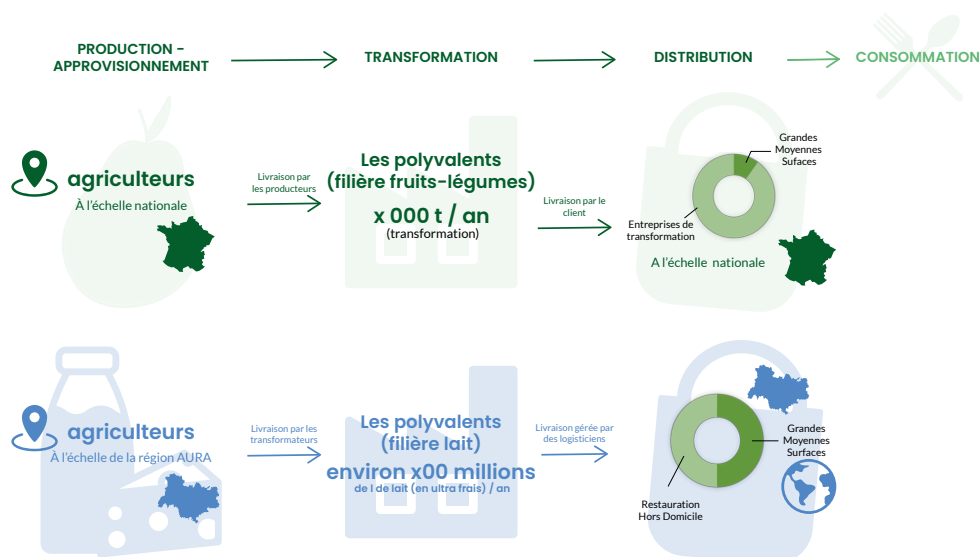
### Les polyvalents

Les polyvalents disposent d'une capacité de transformation importante et diversifiée. Leur échelle d'approvisionnement est globalement régionale, même si elle peut être nationale et au-delà pour certaines matières premières agricoles spécifiques. Par ailleurs, leur capacité de transformation implique une échelle de commercialisation de leurs produits à minima régionale, parfois nationale.

À l'heure actuelle, les acteurs de type polyvalent sont peu liés aux collectivités territoriales et à leurs politiques alimentaires. Toutefois, ils souhaiteraient être plus associés, d'autant que leurs capacités de transformation, en termes de volumes, peut répondre à certaines exigences de la restauration collective tout en fournissant des produits d'origine régionale.

- Approvisionnement : départemental à infrarégional
- Distribution : régionale à nationale
- Lien avec la production agricole : variable, entre faible ou intermédiaire, direct ou indirect selon les produits
- Lien avec la collectivité : peu de liens
- Définition du local : différente selon la filière (pour les fruits : France ; lait : au moins à l'échelle régionale)

### Schéma des flux



Ils peuvent fournir des produits territoriaux à l'échelle régionale en grande quantité





## EN RÉSUMÉ

Quatre grands types d'acteurs économiques de la transformation alimentaire ont pu être définis dans le cadre de l'étude.

D'abord, les ultra-locaux : ils sont marqués par des stratégies de développement économique ancrées localement, que ce soit à l'amont ou à l'aval de leur transformation. Ils sont déjà généralement bien intégrés aux politiques publiques de l'alimentation. Cependant, ils peuvent aussi bénéficier d'une plus grande diversité de débouchés économiques, pour leurs productions, notamment par la restauration collective.

Ensuite, les régionaux s'approvisionnent et distribuent leurs produits, comme leur typologie l'indique, à l'échelle régionale, adaptée à la diversité de leur offre et à la taille de leur outil de transformation. Bien souvent, ils émettent le souhait d'être ancrés plus localement encore, mais attendent des pouvoirs publics une mise en réseau avec de potentiels partenaires, que ce soit à l'amont ou l'aval de leur activité

Concernant les rayonnants, ils valorisent la production agricole territoriale via leur approvisionnement, et exportent la plupart des produits transformés en-dehors du territoire. Ainsi, les rayonnants créent de la valeur en proposant des produits de haute qualité et réputés, dépendant de la spécialisation agricole du territoire.

Enfin, les polyvalents disposent généralement d'un outil de transformation important, offrant à la fois une diversité et un volume conséquent de produits transformés. Afin de rentabiliser cet outil, ils ancrent leur approvisionnement à un niveau régional, et distribuent aussi au niveau régional, voire national. Leur grande capacité de transformation peut en faire des interlocuteurs intéressants pour les politiques alimentaires.

# Des pistes pour territorialiser l'alimentation

**Comment les politiques publiques territoriales de l'aire métropolitaine peuvent-elles accompagner la territorialisation de l'alimentation ?**

**À la suite des entretiens et leur synthèse, voici un ensemble d'idées répondant aux besoins, émis par les acteurs locaux ou compris par l'étude.**

## Guide de lecture

Pour mieux accompagner la construction de politiques publiques adaptées, chacune des pistes proposées est dirigée vers la typologie d'acteur concernée par un jeu de couleurs.

-  les ultra-locaux
-  les régionaux
-  les rayonnants
-  les polyvalents

## Construire une plateforme d'interconnaissances et mise en réseau



Pour de nombreux acteurs de l'aire métropolitaine, il existe un manque d'interconnaissance entre les maillons de la chaîne alimentaire. Les politiques publiques peuvent alors s'emparer de ce besoin et faciliter les échanges entre les acteurs dans leur diversité par la création et l'animation d'une plateforme d'interconnaissances où tous les acteurs de la chaîne sont recensés et géolocalisés. Principalement, cette plateforme a pour objet de mettre en lien l'offre et la demande.

Cet outil peut assurer aux producteurs locaux une connaissance des outils de transformation les plus proches de leur exploitation, aux transformateurs de connaître les producteurs locaux ainsi que les distributeurs, mais également aux distributeurs de connaître à la fois les producteurs locaux et les transformateurs. En intégrant les acteurs de la logistique, il peut aussi faciliter le transport et le stockage des produits.

De fait, même les plus gros acteurs de la transformation peuvent bénéficier d'un tel dispositif : ils seraient en capacité de connaître les besoins de partenaires potentiels en termes de produits locaux pour adapter leur production.

Une meilleure  
**connaissance**  
des acteurs entre eux  
pour faire émerger  
de nouvelles chaînes  
alimentaires

## Quelques exemples

### Dans le territoire

- Forum de l'approvisionnement local Grand Bourg Agglomération (CA3B, Ain)  
Grand Bourg Agglomération organisera en avril 2024 sa première édition du Forum de l'approvisionnement local, salon territorial dédié aux professionnels de l'alimentation désireux de s'investir dans la valorisation des produits locaux. En continuité de rencontres de tailles plus réduites, portant sur la mise en réseau d'acteurs professionnels de filières spécifiques, le forum a pour objectif de réunir un vaste panel d'acteurs : producteurs agricoles, collectivités territoriales, logisticiens alimentaires, enseignes de grande distribution, restaurants etc. afin de permettre leur rencontre mutuelle. Ainsi, la CA3B souhaite permettre une compréhension des contraintes que connaissent ces acteurs et faciliter leur mise en réseau pour développer les chaînes alimentaires territoriales.
- Rencontres de l'écosystème alimentaire - Métropole de Lyon  
Les Rencontres de l'écosystème alimentaire sont organisées en coopération avec l'Aderly, la chambre des métiers et de l'artisanat Lyon-Rhône, et les clusters locaux (l'association Auvergne Rhône-Alpes Gourmand, le pôle de compétitivité Vegepolys Valley et le pôle FoodTech Lyon Auvergne Rhône-Alpes. Elles ont déjà connu deux éditions en octobre 2022 et en septembre 2023, proposant aux participants une conférence plénière- sur l'alimentation locale et responsable et un cadre privilégié pour les rendez-vous d'affaires en BtoB.

### Et ailleurs

- **Carnet des producteurs**  
Métropole européenne de Lille (MEL, Nord)  
Chaque année, la MEL publie un carnet des producteurs, présentant une cartographie et un annuaire des producteurs agricoles ayant recours à la vente directe et aux circuits courts. Le carnet liste aussi les magasins de producteurs et les marchés de plein vent de la métropole lilloise. Le carnet des producteurs s'adresse avant tout directement aux consommateurs.



© Métropole européenne de Lille

### Un outil à la disposition des collectivités

- **Agrilocal, réseau national décliné par département**  
Agrilocal est un outil numérique en ligne mis à la disposition des collectivités souhaitant faciliter l'approvisionnement des restaurants de leur territoire avec des produits locaux et certifiés (AB ou HVE). Développé à l'initiative des Conseils départementaux, Agrilocal propose un service permettant la mise en lien des producteurs et transformateurs locaux, en tant que fournisseurs, avec les restaurants collectifs, qu'ils soient publics ou privés. Agrilocal propose aussi une aide pour les collectivités dans la formulation des commandes publiques, afin de valoriser ces productions locales et de qualité. Il est à noter que la plateforme Agrilocal est particulièrement développée dans le département de l'Ain, notamment pour trouver des débouchés aux produits locaux dans la restauration collective.

### Soutenir les projets en devenant y compris sur le plan logistique



© Agrilocal

## Soutenir et animer un incubateur territorial pour les projets agroalimentaires



Les programmes d'incubation permettent aux entreprises d'émerger, en bénéficiant d'un appui technique, logistique, juridique et parfois financier. Un incubateur spécifique aux entreprises des chaînes alimentaires peut contribuer à asseoir leur place dans les filières territoriales, par un ancrage dans les projets alimentaires territoriaux avant même leur démarrage.

Par ailleurs, cet accompagnement peut renforcer leur connaissance, dans le secteur de l'agro-alimentaire, notamment s'il est couplé avec la proposition de plateforme d'interconnaissance.

## Soutenir les projets émergents par leur promotion et leur mise en réseau

## Quelques exemples

### Dans le territoire

- Ronalpia – Auvergne Rhône-Alpes

Ronalpia est une association dont l'objet est de détecter les jeunes entreprises à utilité sociale pour les accompagner dans leur développement. Fondée il y a plus de dix ans et soutenue par de nombreuses collectivités, Ronalpia a accompagné des dizaines d'entreprises dans le secteur alimentaire. Dans le cadre du programme « Les Boucles », Ronalpia est soutenue par la Métropole de Lyon dans l'objectif d'accompagner l'incubation de jeunes entreprises intégrant une démarche d'économie circulaire. Les lauréats bénéficient ainsi, pendant dix mois, du programme d'incubation individualisée de Ronalpia ainsi que d'un complément sur la thématique de l'économie circulaire.

### Et ailleurs

- Euralimentaire, Métropole européenne de Lille (Nord)

Euralimentaire est un dispositif lancé en 2016 par la MEL afin d'associer les acteurs économiques de l'alimentation de la région Hauts-de-France. Euralimentaire a pour objet de permettre le lancement de nouvelles entreprises liées à l'alimentation, notamment dans le champ des produits frais. De surcroît, le site d'Euralimentaire propose aux porteurs de projet des bureaux mais aussi un accès à des espaces logistiques (préparation, stockage etc.).

## Un accompagnement personnalisé des projets



FOOD-START

Un accompagnement sur mesure d'une durée de 4 mois pour dérisquer votre projet et renforcer votre potentiel.



INCUBATION

Un accompagnement sur-mesure d'une durée de 36 mois afin de démarrer l'activité jusqu'à votre première levée de fonds ou jusqu'à la preuve de concept économique.



ACCÉLÉRATION

Un accompagnement sur-mesure d'une durée de 36 mois afin de démarrer l'activité jusqu'à votre première levée de fonds ou jusqu'à la preuve de concept économique.



#### POUR ALLER PLUS LOIN

Pour aller plus loin sur l'AMI Fourche à la fourchette : [www.lillemetropole.fr/fourche-la-fourchette-une-communauté-entrepreneurs](http://www.lillemetropole.fr/fourche-la-fourchette-une-communauté-entrepreneurs)

### Soutenir l'investissement ou la demande pour les projets émergents



Le soutien à l'investissement est une façon efficace et directe pour :

- soutenir les porteurs de projets,
- encourager et dynamiser la coopération public-privé ou au sein d'une filière, afin de valoriser l'innovation,
- permettre l'adaptation des locaux logistiques ou des outils de transformation.

### Quelques exemples

#### Dans le territoire

- Innover pour une alimentation durable – Métropole de Lyon

Cogéré par H7 (plateforme de startups locales), Suez et Lyon Métropole, le programme « Innover pour une alimentation responsable » propose d'accompagner durant 9 mois le démarrage d'entreprises en offrant un soutien, une mise en réseau et un accès à des locaux. Pour postuler, il est possible de s'insérer dans l'un des champs suivants :

- produire durablement,
- manger local,
- lutter contre le gaspillage alimentaire,
- assurer l'alimentation des publics fragiles,
- collecter et valoriser les déchets alimentaires,
- développer les circuits courts.

Après avoir soutenu 5 lauréats de 2022 à 2023, le troisième appel à projets s'est clôturé en septembre 2023 : le choix et l'accompagnement des lauréats démarre immédiatement à l'automne 2023.

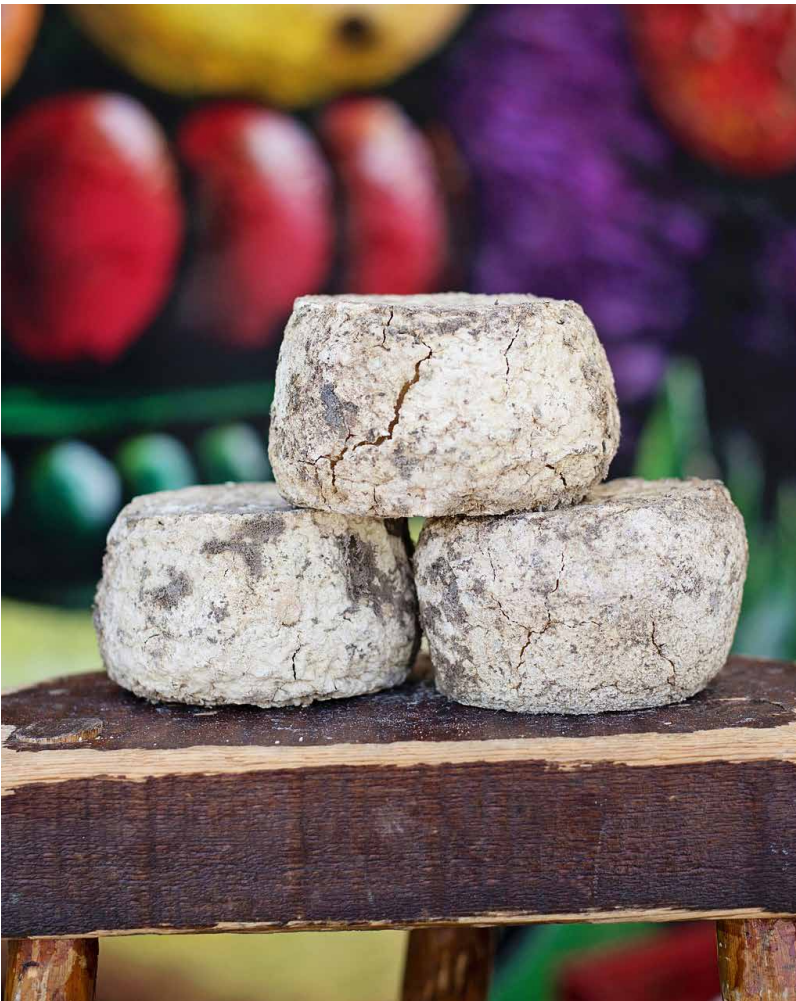
#### Et ailleurs

- Innovation de la fourche à la fourchette – Métropole européenne de Lille (Nord)

Dans le cadre de son PAT, La MEL a déjà lancé deux éditions de cet Appel à manifestations d'intérêts (AMI). L'AMI est organisé autour de six thématiques :

- nutrition et santé, 11 lauréats
- sécurité et traçabilité, 7 lauréats
- emballage et praticité, 4 lauréats
- usages et expérience consommateur, 12 lauréats
- logistique et distribution, 12 lauréats
- diminution des pertes alimentaires, 10 lauréats

Ainsi, 56 projets sont lauréats de l'AMI et accompagné par la MEL. Les projets concernent l'intégralité du système alimentaire, de la recherche à la consommation, en passant par la production agricole, la transformation ou la logistique. La MEL s'engage alors à soutenir les projets, notamment par leur promotion et leur mise en réseau.



## Développer la chaîne logistique

### Faire émerger une ou plusieurs plateformes logistiques pour l'approvisionnement et la distribution



La mise en place d'une plateforme logistique spécifique permet une meilleure centralisation des produits pour une optimisation du fonctionnement des chaînes logistiques. Cette plateforme pourrait notamment alimenter les hubs intra-urbains, mais aussi fournir directement les sites de transformation.

Bien souvent, l'innovation alimentaire territoriale reste bloquée à une petite échelle, même localement, du fait de limites logistiques d'entreposage et de transport. Par ailleurs, la territorialisation des chaînes alimentaires pose d'importants défis en termes d'optimisation de leur performance logistique

## Quelques exemples d'ailleurs

### ● Sur le champ !

Département d'Eure-et-Loir

Lancée en 2019, la SCIC SAS Sur le champ ! propose de réaliser le trait d'union entre producteurs locaux et clients professionnels. Ainsi, la coopérative réalise le stockage physique, à Chartres, et la livraison des produits, tout en assurant la prise de commandes des clients, afin d'assurer une valorisation économique locale pour les produits agricoles du territoire. Ainsi, l'offre de la SCIC est double en mettant à disposition une plateforme logistique physique, à laquelle les producteurs livrent leur production et depuis laquelle les clients sont livrés par Sur le champ !, ainsi qu'une plateforme de commande en ligne, accessible aux clients. Sur le champ ! assure l'intermédiaire complet de la chaîne logistique, entre production et transformation.

Dans un contexte métropolitain plus urbanisé, la coopérative Sociaago propose un modèle similaire en Région de Bruxelles (Belgique).

## Une coopérative qui fait l'interface entre les producteurs et les transformateurs



- Coclicaux – Bretagne

Projet soutenu par de nombreuses collectivités territoriales bretonnes, dont la Région et plusieurs EPCI, Coclicaux propose de mettre en relation les acteurs de l'alimentation pour mutualiser leurs moyens logistiques. Cette plateforme en ligne permet ainsi aux producteurs, transformateurs ou même restaurateurs de faciliter la mise en commun de leurs moyens pour le stockage et la livraison de produits alimentaires.

- Intervale Food hub – Burlington (Vermont, États-Unis d'Amérique)

Intervale est une entreprise dont le cœur d'activité est de contribuer à la valorisation des productions alimentaires locales de son territoire. Parmi d'autres activités, elle offre un service de stockage et de transport dédiés aux produits alimentaires dans des quantités issues de production artisanales ou de petite industrie. Ainsi, producteurs et transformateurs peuvent confier leurs productions à Intervale pour que l'entreprise gère leur entreposage, manutention et livraison, d'une manière adaptée à la spécificité des produits, entre différentes plateformes logistiques.

© Intervale Food Hub



## Développer un maillage de hubs logistiques intra-urbains



Le transport du dernier kilomètre est un sujet majeur de la logistique alimentaire. En milieu urbain, elle pose ses propres contraintes : densité du trafic, inaccessibilité des dessertes en centre-ville, homologation des véhicules pour correspondre aux exigences de la Zone à faibles émissions (ZFE). Aussi, un réseau de hubs intra-urbains, adaptés au stockage alimentaire, peut faciliter et optimiser efficacement le transport de denrées.

Ces hubs pourraient se présenter sous forme de mini-entrepôts, en maillage dans les secteurs urbains de la métropole ou des petites et moyennes villes de l'aire métropolitaine. Ces mini-entrepôts peuvent assurer la livraison de proximité des transformateurs en milieu urbain, notamment en valorisant le transport par mobilité douce, comme les vélos cargos, quand c'est possible. Il s'agit alors du développement d'une micro-logistique du dernier kilomètre.

Les plus petites entreprises, les ultra-locaux, les régionaux, de transformation ont beaucoup plus de difficultés à accéder au marché, à cause des trop petits volumes qu'ils proposent et du manque de temps et de capacités pour s'occuper de la logistique. Ces mini-hubs intra-urbains pourraient leur ouvrir une nouvelle clientèle.

## Développer des services de logistique aux milieux urbains

© MicroHUB Riviera



## Quelques exemples

### Dans le territoire

#### ● La Ruche Éphémère – Métropole de Lyon

Depuis 2021, le Centsept anime le Labo cyclogistique, en partenariat avec des acteurs locaux, notamment des entreprises et associations. Promouvant la mutualisation logistique en s'adaptant aux contraintes des villes, le Labo cyclo-logistique a lancé l'expérimentation de la Ruche Éphémère. Cette solution propose de croiser les besoins de plusieurs donneurs d'ordres, tout en partageant les livraisons entre plusieurs cyclo-logisticiens. Par ailleurs,



la Ruche Éphémère contourne la contrainte foncière des villes, puisque les ruptures de charge entre camions et vélos cargos sont effectuées dans des espaces ouverts et éphémères, publics ou privés. L'évaluation de l'expérimentation sera rendue au printemps 2024.

### Et ailleurs

#### ● MicroHUB Riviera – Vevey (Suisse)

Lancé en 2019 par l'association Amelive, MicroHUB Riviera propose un service de livraison adaptée aux contraintes des centre-ville : l'acheminement des cargaisons est effectué par camion jusqu'aux micro-hubs, entrepôts logistiques de taille réduite situés à l'interface des zones urbaines. Ensuite, le transport est assuré par modes doux, non émetteurs de gaz à effet de serre, au sein des secteurs urbains plus denses. MicroHUB est une solution à la disposition des prestataires de transport eux-mêmes, leur offrant un relais de service en ville.

#### ● Micro-hubs Sogaris – Paris

Expérimentation lancée en 2022 par Sogaris, la Ville de Paris et la Région Île-de-France, les micro-hubs urbains visent la décarbonation de la logistique en cœur de ville. Les modules logistiques peuvent être installés en vingt-quatre heures et donc déplacés au gré des besoins logistiques. De volumes réduits et plutôt adaptés aux modes de transports doux, comme les vélos cargos, les micro-hubs ont pour objet de faciliter la logistique de livraisons de taille réduite, à destination de particuliers ou commerces de proximité.





© Sogaris

## Développer et renforcer la valorisation des marques territoriales



La multiplication des marques territoriales et labels de qualité crée souvent beaucoup de confusion pour les consommateurs. Afin de valoriser les productions locales, il est nécessaire de clarifier les marques territoriales existantes et ce qu'elles impliquent, tout en mettant en valeur ces produits labellisés dans les points de vente. En effet, à l'heure actuelle, les produits locaux sont peu mis en avant dans les commerces (GMS, commerce de détail, etc.), souvent aux côtés des autres produits de grandes marques non locales.

Bien que les rayons dédiés aux produits locaux se développent, ils demeurent exceptionnels et étirent souvent le local à l'échelle régionale. L'incitation à la création de rayons dédiés au local, mis en valeur par des marques dédiées, peut être un moyen efficace.

Par ailleurs, cibler les marques destinées à la valorisation de produits locaux à l'égard des consommateurs locaux est important. Une fois un panel de marques constitué, il est alors utile de les soutenir par une structure de gouver-

nance en réseau, potentiellement gérée par les collectivités, permettant de partager, dans le territoire, les stratégies de valorisation.

Pour plus d'efficacité, il est alors possible de fédérer plusieurs marques territoriales, avec des cahiers des charges proches, autour d'un label commun, sous forme de slogan par exemple, avec pour objectif de faciliter la reconnaissance par les consommateurs. Une communication publicitaire commune, des entreprises et des collectivités, peut permettre la compréhension et la connaissance du label.

## Un exemple d'ailleurs

### ● Passez à l'Ouest – Bretagne

Lancée en 2017, cette campagne promotionnelle pour la Région Bretagne fait figure d'exemple en termes de marketing territorial. Ayant pour objectif de renforcer l'attractivité économique et démographique de la région, la campagne s'est appuyée sur un affichage publicitaire d'envergure nationale, montrant non sans ironie les avantages de la région. À partir d'une charte graphique mise à la disposition des collectivités et des entreprises bretonnes, la campagne a pris une nouvelle dimension lorsque de nombreux acteurs territoriaux, publics et privés, se sont emparés du concept pour le décliner à l'infini.

## Clarifier l'offre des marques territoriales par un label commun



© Région Bretagne

# Conclusion

## Adapter la territorialisation

**Territorialiser les chaînes alimentaires amène à s'interroger sur leur structure même. Toutefois, toutes les chaînes alimentaires ne sont pas identiques, et définir un périmètre bornant la territorialisation pose ses propres limites.**

### Quelle référence pour territorialiser ?

La territorialisation pose la question du territoire. En se référant au bassin de consommation de l'aire métropolitaine, centré sur la métropole de Lyon, les enjeux géographiques propres aux acteurs de la transformation sont partiellement éludés.

Ce constat est d'autant plus fort que les bassins de production approvisionnant les acteurs de la transformation sont réduits ou dispersés, selon les cas. Ainsi, il est utile de compléter l'approche par bassin de consommation d'une approche par bassin d'approvisionnement, en se positionnant du point de vue des transformateurs.

En caractérisant chacun des acteurs rencontrés selon ces deux bassins, à l'amont et à l'aval de leur activité, la typologie proposée dans cette étude propose une méthodologie pour comprendre cet enjeu propre à chacun d'entre eux.

### Et le 51<sup>e</sup> kilomètre ?

De fait, aborder la territorialisation par le bassin de consommation est utile pour des collectivités souhaitant coopérer dans l'objectif de localiser les chaînes alimentaires qui les parcourent. La coopération est d'autant plus justifiée que les chaînes alimentaires, même locales, traversent les périmètres des collectivités. Ces collectivités ont par ailleurs tout à gagner à comprendre les enjeux d'approvisionnement et de commercialisation des acteurs de la transformation, adaptés aux types de produits transformés, aux exigences de qualité et à l'envergure de leurs outils de production.

Avec un bassin de consommation dessiné par un rayon d'environ 50 kilomètres autour de Lyon comme fait dans cette étude, il demeure un oublié de poids : le consommateur du 51<sup>e</sup> kilomètre, ayant lui aussi droit à une alimentation territorialisée.

Aussi, même en admettant qu'il soit à terme possible de construire une alimentation majoritairement sourcée dans un périmètre de 50 kilomètres autour de Lyon, profitant à tous ses habitants, cette construction ne doit pas être une réussite aux dépens des territoires au-delà.

De surcroît, la diversité des productions agricoles dans l'aire métropolitaine lyonnaise profite bien au-delà de ses limites, comme le démontrent les acteurs qualifiés de rayonnants. D'ailleurs, ces entreprises reposent sur un modèle économique reposant sur l'exportation en-dehors de l'aire métropolitaine de productions de qualité.

Territorialiser, c'est ainsi prendre en compte la complémentarité des productions agricoles d'un territoire à l'autre autant que diversifier les productions agricoles au sein d'un même territoire.

La territorialisation doit ainsi intégrer le fait qu'une part de la production pourra encore être exportée, ne serait-ce que pour assurer une solidarité inter-territoriale et faire face aux accidents climatiques, de plus en plus nombreux.



# Bibliographie

Barbier, C., Couturier, C., Pourouchottamin, P., Cayla, J.-M., Silvestre, M., Pharabod, I., 2019. L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. IDDRI, Paris.

Bricas, N., Conaré, D., Walser, M., 2021. Les limites des systèmes alimentaires industrialisés, in: Une écologie de l'alimentation. Editions Quae, Versailles, pp. 107-121.

Diagne, R., 2013. Sécurité alimentaire et libéralisation agricole. Université Nice Sophia Antipolis.

France AgriMer, 2020. Les chiffres-clés de la filière Fruits et Légumes frais et transformés en 2020. France AgriMer, Paris.

Page, A., N'Diaye, A., Duvernoy, I., Duru, M., 2018. Système alimentaire territorialisé: Définition. Dict. Agroécologie. <https://doi.org/10.17180/J274-YR52>

Pillon, A., 2011. Le système alimentaire : un levier de développement durable pour les territoires sous influence urbaine - Analyse comparative des stratégies alimentaires métropolitaines et des dynamiques à l'oeuvre sur l'agglomération lyonnaise. AgroParisTech, Clermont-Ferrand.

Plumecocq, G., 2018. Systèmes alimentaires durables : Définition. Dict. Agroécologie. <https://doi.org/10.17180/SG05-4D85>

Rastoin, J.-L., 2022. Coûts cachés et juste prix de notre alimentation : entre marchés, États et communs 19, 4.

Rastoin, J.-L., 2012. L'industrie agroalimentaire au coeur du système alimentaire mondial, in: Développement, Alimentation,

Environnement : Changer l'agriculture ?, Regards Sur La Terre. Armand Colin, p. 355.

Soulard, C.-T., 2020. Les territoires alimentaires à l'heure du changement global. Systèmes Aliment. Food Syst. <https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0035>

Touzard, J.-M., Fournier, S., 2014. La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire? VertigO Rev. Électronique En Sci. L'environnement 14.





Agence d'**Urbanisme** de l'aire  
métropolitaine **lyonnaise**

Tour Part-Dieu, 23<sup>e</sup> étage  
129 rue Servient  
69326 Lyon Cedex 3  
Tél. : +33(0)4 81 92 33 00  
[www.urbalyon.org](http://www.urbalyon.org)

La réalisation de ce rapport a été permise par la mutualisation  
des moyens engagés par les membres de l'Agence d'urbanisme

Directeur de publication : **Damien Caudron**  
Référént : **Damien Massaloux** - [d.massaloux@urbalyon.org](mailto:d.massaloux@urbalyon.org)  
Ce rapport résulte d'un travail associant les métiers  
et compétences de l'ensemble du personnel de l'Agence d'urbanisme